

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ


หลักสูตรวิชาการทำบาร์บีคิว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง

กรมส่งเสริมการเรียนรู้
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

หนังสือรับรองหลักสูตร


ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาการทำบาร์บีคิว จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้ และวิธีการทำบาร์บีคิว ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมชุมชน และการตลาดสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางวรัทยา เหมะจุลิน)

ครูอาสา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวธัญปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการทำบาบิคว
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ตามนโยบายยุทธศาสตร์และจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ 2567 ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 21. เร่งรัดดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อยกระดับทักษะอาชีพของประชาชนผู้มีแรงงาน ข้อ 2.2 พัฒนาทักษะให้ประชาชนเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกชุมชนเพื่อการมีงานทำหลักสูตร 15 ชั่วโมง วิชาการทำขนมไทย โดยเป็นการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้ชุมชนอยู่อย่างพอประมาณไม่ฟุ่มเฟือยและดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข

บาบิคว มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติดี สี สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นอาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตนับถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจการทำบาบิคว เป็นอาชีพอิสระ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	10 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	3 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำบับคิว จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบการทำบับคิว
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจ จำนวน 7 ชั่วโมง
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบับคิว
 - 2.2 การทำบับคิว
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย
 - 3.5 การส่งเสริมการขาย
 - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
4. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 4.1 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
 - 4.2 การเขียนโครงการอาชีพ
 - 4.3 การวิเคราะห์โครง

โครงสร้างหลักสูตร ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำบาร์บีคิว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบาร์บีคิว	-เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจการทำบาร์บีคิว และเห็นความสำคัญของอาชีพขายบาร์บีคิว ที่มีความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบาร์บีคิว - ประเภทของบาร์บีคิว - ความต้องการบริโภคบาร์บีคิวไทยในปัจจุบัน	- บรรยาย	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำบาร์บีคิว ชนิดต่าง ๆ	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบาร์บีคิว - วัสดุอุปกรณ์ในการทำบาร์บีคิว 1.เนื้อหมู,ไก่ 7.สับปะรด 2.ไม้เสียบ 8.หอมใหญ่ 3.ซอสพริก 4.ซอสมะเขือเทศ 5.มันฝรั่ง 6.มะเขือเทศ - งบประมาณที่ใช้ในการจัดซื้อ - สถานที่ในการจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
3.การทำบาร์บีคิว	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำบาร์บีคิว ที่จะทำให้ได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำบาร์บีคิวได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบาร์บีคิวที่กำหนดไว้ได้	3. การทำบาร์บีคิว 3.1 การทำบาร์บีคิวไก่ 3.2 การทำบาร์บีคิวหมู -เตรียมหมักหมูหันเต้า -นำหมูเสียบไม้ -ทำน้ำซอสบาร์บีคิว -นำย่างบนเตาไฟร้อนกลาง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	6
4.การจัดการและการตลาด	4.1.มีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การประชาสัมพันธ์ การขาย	4.1.การจัดการและการตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

	<p>และแปรรูปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า</p> <p>4.2.สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>4.3สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p> <p>4.4 สรุป อภิปราย ชักถาม</p>	-แปรรูปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า			
5.สรุป อภิปราย	<p>1.อภิปราย แลกเปลี่ยน</p> <p>2.สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ</p> <p>3.ชักถาม ตอบ ข้อสงสัย</p>		-แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	