

**รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา**

**ภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๖**

**ชื่อครูผู้สอน นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ**

**๑. รายละเอียดวิชา**

๑.๑ ชื่อรายวิชา อาหารญี่ปุ่น รหัสวิชา ๑๔๐๒ – ๓๓๐๖ จำนวน ๗๕ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่นเพื่ออาชีพ

๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารญี่ปุ่นตามกระบวนการ

๓. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

๑.๓ มาตรฐานรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่นเพื่ออาชีพ

๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารญี่ปุ่นตามกระบวนการ

๓. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

**คำอธิบายของหลักสูตร**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่นเพื่ออาชีพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

**๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม**

๒.๑ ชื่อหนังสือ

- สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารญี่ปุ่น

- สำนักพิมพ์แม่บ้าน อาหารญี่ปุ่น

๒.๒ ชื่อ web site

- Youtube

**๓. สื่อการสอน**

- ของจริง/ ใบงาน/ รูปภาพ

**๔. เกณฑ์การวัดผลประเมินผล**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายการสมรรถนะ** | **คะแนนเต็ม** | **เกณฑ์ผ่านร้อยละ** | **คะแนนที่**  **ผ่านเกณฑ์** | **หมายเหตุ** |
| ๑. สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม | ๑๐ | ๕๐ | ๕ |  |
| ๒. ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน | ๔๐ | ๕๐ | ๒๐ |  |
| ๓. ตรวจสอบผลงาน | ๓๐ | ๕๐ | ๑๕ |  |
| ๔. พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน | ๒๐ | ๕๐ | ๑๐ |  |
| **รวม** | **๑๐๐** |  |  |  |

ลงชื่อ.................................................ครูผู้สอน

(นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ)

ลงชื่อ............................................ผู้ตรวจ ว่าที่ร้อยโท..........................................ผู้ตรวจ

(นายเชิดศักดิ์ คำสุนันท์) (อภิเดช สารคำ)

หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ