



รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๑ / ๒๕๖๗

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนันทพร สรรพอาษา

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา อาหารไทย รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๒๒๐๒ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่งการเก็บรักษา คัดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยตามกระบวนการ

๓. คัดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

๑.๓ คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคัดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

๒.๑ ชื่อหนังสือ

- สำนักพิมพ์ AMARIN ๑๐๐ สำหรับอาหารไทย
- สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารไทย
- วันดี ณ สงขลา น้ำพริกเป็นอาชีพ

๒.๒ ชื่อ web site

- Youtube

๓. สื่อการสอน

- ของจริง/ ใบงาน/ รูปภาพ

4. เกณฑ์การวัดผลประเมินผล

รายการสมรรถนะ	คะแนนเต็ม	เกณฑ์ผ่านร้อยละ	คะแนนที่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
1. สอบถามความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม	10	50	5	
2. ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	40	50	20	
3. ตรวจสอบผลงาน	30	50	15	
4. พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	20	50	10	
รวม	100			

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน
(นางสาวนัฐพร สรรพอาษา)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ
(นางสาวคัมภีร์มพรรณ ช่วยวงศ์ญาติ)
หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ
(นางยุพาวดี ศิริปรีดิ์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ