

**รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา**

**ภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๗**

**ชื่อครูผู้สอน นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ**

**๑. รายละเอียดวิชา**

๑.๑ ชื่อรายวิชา อาหารนานาชาติ รหัสวิชา ๑๔๐๒ – ๓๕๐๒ จำนวน ๑๕๐ ชั่วโมง

 ๑.๒ สมรรถะรายวิชา

 ๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารนานาชาติ

 ๒. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำอาหารนานาชาติ

 ๓. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารนานาชาติตามกระบวนการ

 ๔. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

 ๕. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงาน ด้วยความปลอดภัย ประณีต ละเอียด รอบคอบ และมีความ

 รับผิดชอบ

 ๑.๓ คำอธิบายรายวิชา

 ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารนานาชาติ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์การจัดตกแต่ง ทำ ตกแต่ง และการเก็บรักษาตามกระบวนการ การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย และมีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

**๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม**

 ๒.๑ ชื่อหนังสือ

 - สำนักพิมพ์แม่บ้าน เมนูยอดฮิตจากครัวญี่ปุ่น

 - สำนักพิมพ์แม่บ้าน อาหารนานาชาติ

 - สำนักพิมพ์Dดี ครัวฝรั่งอย่างง่าย

 ๒.๒ ชื่อ web site

 - Youtube

**๓. สื่อการสอน**

 - ของจริง/ ใบงาน/ รูปภาพ

**๔. เกณฑ์การวัดผลประเมินผล**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **รายการสมรรถนะ** | **คะแนนเต็ม** | **เกณฑ์ผ่านร้อยละ** | **คะแนนที่****ผ่านเกณฑ์** | **หมายเหตุ** |
| ๑. ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารนานาชาติ | ๑๐ | ๕๐ | ๕ |  |
| ๒. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำอาหารนานาชาติ | ๑๐ | ๕๐ | ๕ |  |
| ๓. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารนานาชาติตามกระบวนการ | ๖๐ | ๕๐ | ๓๐ |  |
| ๔. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ | ๑๐ | ๕๐ | ๕ |  |
| ๕. กิจนิสัยในการปฏิบัติงาน | ๑๐ | ๕๐ | ๕ |  |
| **รวม** | **๑๐๐** | ๕๐ | ๕๐ |  |

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

 (นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ)

ลงชื่อ............................................ผู้ตรวจ ลงชื่อ..........................................ผู้ตรวจ

 (นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ) (นางยุพาวดี ศิริปีริด์)

 หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ