



## รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๗

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนันทพร สรรพอาษา

### ๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา ธุรกิจอาหารไทย รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๒๕๐๑ จำนวน ๑๕๐ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่งการเก็บรักษา คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

๑.๓ คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน 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