



รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๖

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนัญพร สรรพอาษา

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา งานถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๔๓๐๓ จำนวน ๙๐ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการถนอมอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการทำอาหารถนอม การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ทำผลิตภัณฑ์ เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารถนอมตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

๒.๑ ชื่อนิตยสาร

- หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น ศ.กิตติคุณ ดร.นิธิ รัตนพานนท์ สำนักพิมพ์ไอเดียสโตร์
- ถนอมอาหาร ผศ. จรูญศรี พลเวียง สำนักพิมพ์แม่บ้าน
- 108 การแปรรูปและถนอมอาหาร ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง

๒.๒ ชื่อ web site

- Youtube

๓. สื่อการสอน

- ของจริง/ ใบงาน/ รูปภาพ

๔. เกณฑ์การวัดผลประเมินผล

รายการสมรรถนะ	คะแนนเต็ม	เกณฑ์ผ่านร้อยละ	คะแนนที่ผ่านเกณฑ์	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

(นางสาวนันทพร สรรพอาษา)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นายเชิดศักดิ์ คำสุนันท์)

หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล

ว่าที่ร้อยโท.....ผู้ตรวจ

(อภิเดช สารคำ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ