



รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๑ / ๒๕๖๘

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนันทพร สรรพอาษา

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา งานถนอมอาหาร รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๔๓๐๑ จำนวน ๗๕ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

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

๒. เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารถนอมตามกระบวนการ ทำผลิตภัณฑ์

๓. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมือ อุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการทำอาหารถนอม การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

๒.๑ ชื่อหนังสือ

- การแปรรูปและถนอมอาหาร นาริน อินขุนทด สำนักพิมพ์: ทานตะวัน
- คู่มือการถนอมอาหาร โดย เชิญ มณีรัตน์ ระเบียบ บุนนาค สำนักพิมพ์ไอเดียสโตร์
- ถนอมอาหาร ผศ. จรูญศรี พลเวียง สำนักพิมพ์แม่บ้าน
- 108 การแปรรูปและถนอมอาหาร ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง

๒.๒ ชื่อ web site

- Youtube

๓. สื่อการสอน

- ของจริง/ ใบงาน/ รูปภาพ

๔. เกณฑ์การวัดผลประเมินผล

รายการสมรรถนะ	คะแนน เต็ม	เกณฑ์ผ่าน ร้อยละ	คะแนนที่ ผ่าน เกณฑ์	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

(นางสาวนัฐพร สรรพอาษา)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ)

หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางยุพาวดี ศิริปรีดิ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ