รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๙

ชื่อครูผู้สอน นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา งานถนอมอาหารและแปรรูป รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๔๓๐๓ จำนวน ๙๐ ชั่วโมง

๑.๒ สมรรถะรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารและการแปรรูป การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ สารปรุงแต่ง เทคนิคการถนอม และแปรรูปอาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ถนอมและแปรรูป เลือกใช้บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาอาหารถนอม และแปรรูปตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

๑.๓ คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการถนอมและแปรรูปอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการถนอมและแปรรูปอาหาร สารปรุงแต่ง การเลือกใช้บรรุภัณฑ์และการเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

๒.๑ ชื่อหนังสือ

- สำนักพิมพ์อมรินทร์ การถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร
- ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อาหารแปรรูป

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
(นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ
(นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ)
หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ
(นางยุพาวดี ศิริปีริด์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ