



รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๑ / ๒๕๖๙

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนัฏพร สรรพอาษา

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา อาหารไทยเพื่อสุขภาพ รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๒๕๐๔ จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทยเพื่อสุขภาพตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารไทยเพื่อสุขภาพ การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และ

การกำหนดราคาจำหน่าย

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

(นางสาวนัฏพร สรรพอาษา)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางสาวคัมภีร์มพรรณ ช่วยวงศ์ญาติ)

หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางยุพาวดี ศิริปรีดิ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ