



รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๑ / ๒๕๖๘

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนัญพร สรรพอาษา

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา งานแปรรูปอาหาร รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๔๓๐๒ จำนวน ๗๕ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหาร การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการแปรรูปอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณ ต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. รูปร่างกระบวนการแปรรูป เก็บรักษา และเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหาร การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ สารปรุงแต่งอาหาร เทคนิคการแปรรูปอาหาร การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

๒.๑ ชื่อหนังสือ

- หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น ศ.กิตติคุณ ดร.นิธิ รัตนานนท์ สำนักพิมพ์ไอดีเอสโตร
- การถนอมอาหาร รวบรวมสูตรโดย สำนักพิมพ์แสงแดด
- ถนอมอาหาร ผศ. จุฑาศรี 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
(นางสาวนัฐพร สรรพอาษา)

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

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ
(นางยุพาวดี ศิริปรีดิ์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ