รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๙

ชื่อครูผู้สอน นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา อาหารญี่ปุ่น รหัสวิชา ๑๔๐๒ – ๓๒๐๒ จำนวน ๔๕ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่น การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารญี่ปุ่น การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารญี่ปุ่นตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

๑.๓ มาตรฐานรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่น การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหารญี่ปุ่น การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารญี่ปุ่นตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

๑.๔ คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่น การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำอาหารญี่ปุ่น การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

๒.๑ ชื่อหนังสือ

- สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารญี่ปุ่น
- สำนักพิมพ์แม่บ้าน อาหารญี่ปุ่น

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