



รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๘

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนัฏพร สรรพอาษา

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา อาหารไทย ๔ ภาค รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๒๓๐๘ จำนวน ๗๕ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย ๔ ภาค การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทย ๔ ภาค การจัดตกแต่งการเก็บรักษา คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย ๔ ภาคตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

๑.๓ คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทยการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย

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

๔. เกณฑ์การวัดผลประเมินผล

รายการสมรรถนะ	คะแนนเต็ม	เกณฑ์ผ่านร้อยละ	คะแนนที่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย ๔ ภาค การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทย ๔ ภาค การจัดตกแต่งการเก็บรักษา คัดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย	๑๐	๕๐	๕	
๒. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารไทย ๔ ภาค ตามกระบวนการ	๔๐	๕๐	๒๐	
๓. คัดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ	๓๐	๕๐	๑๕	
๔. พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	๒๐	๕๐	๑๐	
รวม	๑๐๐			

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน
(นางสาวนัฐพร สรรพอาษา)

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

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