



รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๑ / ๒๕๖๗

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนันทพร สรรพอาษา

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา วิชา อาหารยุโรป รหัสวิชา ๑๔๐๒ – ๓๓๑๐ จำนวน ๗๕ ชั่วโมง

๑.๒ สมรรถนะรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารยุโรปการเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำอาหารยุโรป การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารยุโรปตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

๑.๓ คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารยุโรป การเลือกซื้อ เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการทำอาหารยุโรป การตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

๒.๑ ชื่อหนังสือ

- สำนักพิมพ์แสงแดด น้ำสลัดและอาหารนานาชาติ
- สำนักพิมพ์แม่บ้าน สลัดจานหลัก
- สำนักพิมพ์แม่บ้าน สลัดโรล

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

(นางสาวนันทพร สรรพอาษา)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางสาวคัมภีร์พรรณ ชั่ววงศ์ญาติ)

หัวหน้างานวัดผลและประเมินผล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(นางยุพาวดี ศิริบริดี)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ