



รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๑ / ๒๕๖๘

ชื่อครูผู้สอน นางสาวคัมภีร์พรรณ ช่วยวงศ์ญาติ

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา อาหารญี่ปุ่น รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๓๓๐๖ จำนวน ๗๕ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่นเพื่ออาชีพ
๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารญี่ปุ่นตามกระบวนการ
๓. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

๑.๓ มาตรฐานรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่นเพื่ออาชีพ
๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารญี่ปุ่นตามกระบวนการ
๓. การคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหารญี่ปุ่นเพื่ออาชีพ การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์การจัดตกแต่ง 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

.....ผู้ตรวจ
(นางยุพาวดี ศิริปรีดิ์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ