



รายละเอียดการปฐมนิเทศรายวิชา

ภาคเรียนที่ ๒ / ๒๕๖๔

ชื่อครูผู้สอน นางสาวนัญพร สรรพอาษา

๑. รายละเอียดวิชา

๑.๑ ชื่อรายวิชา ดำรับข้างทาง รหัสวิชา ๑๔๐๒ - ๒๕๐๑ จำนวน ๑๕๐ ชั่วโมง

๑.๒ จุดประสงค์รายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์

๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารตามกระบวนการ

๓. คิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ

๑.๓ คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการทำอาหาร การเลือกซื้อ เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการทำอาหาร การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย

๒. แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

๒.๑ ชื่อหนังสือ

- สำนักพิมพ์ AMARIN แชนด์วิช เบอร์เกอร์
- สำนักพิมพ์แสงแดด อาหารจานเดียวยอดนิยม
- ศรีสมร คงพันธ์ อาหารว่าง อาหารระหว่างมื้อ

๒.๒ ชื่อ web site

- Youtube

๓. สื่อการสอน

- ของจริง/ ใบงาน/ รูปภาพ

๔. เกณฑ์การวัดผลประเมินผล

รายการสมรรถนะ	คะแนนเต็ม	เกณฑ์ผ่านร้อยละ	คะแนนที่ผ่านเกณฑ์	หมายเหตุ
๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการทำอาหาร การเลือกซื้อเตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์	๑๐	๕๐	๕	
๒. ทำ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารตามกระบวนการ	๔๐	๕๐	๒๐	
๓. คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่ายตามกระบวนการ	๓๐	๕๐	๑๕	
๔. พฤติกรรมลักษณะนิสัยในการปฏิบัติงาน	๒๐	๕๐	๑๐	
รวม	๑๐๐			

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน
(นางสาวนัฐพร สรรพอาษา)

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

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ
(นางยุพาวดี ศิริปิริต์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ