

## กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา : 2404 2103

ชื่อวิชา : อาหารท้องถิ่น

จำนวน : 2 หน่วยกิต

หลักสูตรการศึกษา (Course status) : ระดับชั้น ปวช. 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ความรู้พื้นฐาน (Pre-requisite) : การประกอบอาหาร

ภาคเรียนที่(Semester) : 2/2561

วัน เวลาที่เรียน (Class Meeting) :

ชื่อผู้สอน (Instructor) : นางสาวคทามาศ เข้าเมือง

ที่ทำงาน (Office) : สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประเพณีวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

โทรศัพท์ (Phone) : 0882257066

อีเมล (E-Mail) : Khathamart15@gmail.com

หนังสือเรียน (Text Book) :

แหล่งคว่าเพิ่มเติม (Reference) :

- ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย
- ห้องสมุดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- <http://www.foodnetworksolution.com>
- <https://cookpad.com>
- <https://cooking.kapook.com>
- <https://th.wikipedia.org>
- <https://www.pim.in.th>
- [www.ezythaicooking.com](http://www.ezythaicooking.com)

## จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ อาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การตกแต่งอาหาร บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถเตรียมวัตถุดิบ เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์
3. มีความสามารถจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ
4. มีความสามารถประกอบอาหารท้องถิ่น จัดตกแต่ง จัดจำหน่าย
5. ตระหนักถึงคุณค่าของอาหารท้องถิ่น
6. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์

## มาตรฐานรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารท้องถิ่น
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักการและกระบวนการ
5. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหารท้องถิ่น

## คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบประกอบอาหารท้องถิ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การจัดอาหารตามประเพณีและเทศกาลสำคัญ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารท้องถิ่น การตกแต่งอาหาร บรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย

## สมรรถนะ (Competency)

### ความรู้

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารท้องถิ่น

### ทักษะ

1. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักการและกระบวนการ
2. ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของอาหารท้องถิ่น

### คุณธรรม

1. ความมีวินัย ความรับผิดชอบ และมีกิจนิสัยในการทำงาน
2. ความซื่อสัตย์ ความสนใจใฝ่รู้ ความมีมนุษยสัมพันธ์

## ตัวชี้วัด (KPI: Key Performance Indicator)

1. ผู้เรียนนำความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
2. ผู้เรียนประเมินประเมินรายวิชาที่ระดับคะแนน 2.5 ขึ้นไป ร้อยละ 80 ของจำนวนผู้เรียนทั้งหมด

## เกณฑ์การให้คะแนน (Mark Allocation)

แบ่งเป็น 4 ส่วน	100%
1. เจตคติ	20 %
2. เกณฑ์คะแนนตามการปฏิบัติงานและหรือการสอบย่อย	50 %
3. การสอบประมวลความรู้ระหว่างภาค	10 %
4. การสอบประมวลความรู้ปลายภาค	20 %

## วิธีการสอน (Instructional Strategies)

1. การจัดการเรียนรู้แบบ “CIPPA MODEL” เป็นวิธีหนึ่งในการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เป็นรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ที่มุ่งเน้นให้นักเรียนศึกษาค้นคว้า รวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง การมีส่วนร่วมในการสร้างความรู้ การมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น และการแลกเปลี่ยนความรู้ การได้เคลื่อนไหวทางกาย การเรียนรู้กระบวนการต่าง ๆ และการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้

2. การจัดการเรียนรู้แบบบรรยาย คือ กระบวนการเรียนรู้ที่ผู้สอนเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียนโดยการพูดบอกเล่า อธิบายเนื้อหาเรื่องราวที่ผู้สอนได้เตรียมการศึกษาค้นคว้ามาเป็นอย่างดีที่สุดผู้เรียนเป็นฝ่ายรับฟัง อาจจะมีการจดบันทึกสาระสำคัญในขณะที่ฟังบรรยายหรืออาจมีโอกาสดักถามแสดงความคิดเห็นได้บ้างถ้าผู้สอนเปิดโอกาส วิธีนี้เหมาะสำหรับผู้ฟังจำนวนมาก และผู้บรรยายซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญในเรื่องนั้น ๆ ต้องการนำเสนอเนื้อหาสาระจำนวนมากในลักษณะกะทัดรัด โดยใช้เวลาไม่มากนักจึงเป็นการเรียนรู้ที่ประหยัดเวลาและค่าใช้จ่าย

3. การจัดการเรียนรู้โดยกระบวนการกลุ่ม เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่ผู้เรียนได้รับความรู้จากการลงมือร่วมกันปฏิบัติเป็นกลุ่ม กลุ่มจะมีอิทธิพลต่อการเรียนรู้ของสมาชิกแต่ละคน และสมาชิกแต่ละคนในกลุ่มก็มีอิทธิพลและปฏิสัมพันธ์ต่อกันและกัน

4. การจัดการเรียนรู้แบบให้ผู้เรียนเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน คือ เทคนิคการสอนที่มอบหมายให้ผู้เรียนไปศึกษาค้นคว้าสาระความรู้ เรื่องราว ฯลฯ แล้วนำมาเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน โดยทั่วไปจะเสนอด้วยวาจา ผู้สอนอาจมอบหมายให้ผู้เรียนไปศึกษาค้นคว้าเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มก็ได้

5. การจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ หมายถึง การเรียนรู้ที่เชื่อมโยงศาสตร์หรือเนื้อหาสาขาวิชาต่าง ๆ ที่มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกันมาผสมผสานเข้าด้วยกัน เพื่อให้เกิดความรู้ที่มีความหมาย มีความหลากหลายและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวัน

## การมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้า (Work Assignments)

- รายงานเดี่ยว
- รายงานกลุ่ม

## เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
80 - 100	4.0	การเรียนดีเยี่ยม
75 - 79	3.5	การเรียนดีมาก
70 - 74	3.0	การเรียนดี
65 - 69	2.5	การเรียนดีพอใช้

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
60 - 64	2.0	การเรียนพอใช้
55 - 59	1.5	การเรียนอ่อน
50 - 54	1.0	การเรียนอ่อนมาก
0 - 49	0	การเรียนไม่ผ่าน

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา : อาหารท้องถิ่น เรียน 18 ครั้ง 72 ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
1	แนะนำการเรียนวิชา อาหารท้องถิ่นและ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ อาหารท้องถิ่น	ฟังครูแนะนำการเรียน และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ อาหารท้องถิ่น	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน	Pre-Test, ประเมิน ตาม สภาพจริง	เข้าใจความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น
2	การใช้วัตถุดิบประกอบ อาหารท้องถิ่น	บรรยายความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบ ประกอบอาหารท้องถิ่น	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	เข้าใจเกี่ยวกับการใช้ วัตถุดิบประกอบ อาหารท้องถิ่น
3	การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์	ศึกษาการเลือกใช้ เครื่องมืออุปกรณ์	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง
4	การจัดอาหารตาม ประเพณีและเทศกาล สำคัญ	ศึกษาการจัดอาหารตาม ประเพณีและเทศกาล สำคัญ	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	จัดอาหารตามประเพณี และเทศกาลสำคัญได้
5	วิธีการและเทคนิคการ ประกอบอาหารท้องถิ่น  การตกแต่งอาหาร บรรจุ ภัณฑ์ และการจัด จำหน่าย  การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคเหนือ  - ขนมจีนน้ำเงี้ยว  - แกงโฮ๊ะ	ศึกษาวิธีการและเทคนิค การประกอบอาหาร ท้องถิ่น  การตกแต่งอาหาร บรรจุ ภัณฑ์ และการจัด จำหน่าย  ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคเหนือ  - ขนมจีนน้ำเงี้ยว  - แกงโฮ๊ะ	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	รู้วิธีการและเทคนิค การประกอบอาหาร ท้องถิ่น  ปฏิบัติการทำอาหาร ท้องถิ่นภาคเหนือ  - ขนมจีนน้ำเงี้ยว  - แกงโฮ๊ะ  ได้ถูกต้อง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
6	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคเหนือ  - ใส่อั่ว - น้ำพริกข่า	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคเหนือ  - ใส่อั่ว - น้ำพริกข่า	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - ใส่อั่ว - น้ำพริกข่า  ได้ถูกต้อง
7	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคเหนือ  - แกงอ่อมหมู - ลาบหมูคั่ว	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคเหนือ  - แกงอ่อมหมู - ลาบหมูคั่ว	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - แกงอ่อมหมู - ลาบหมูคั่ว  ได้ถูกต้อง
8	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคกลาง  - สะเดาน้ำปลาหวาน - ปลาตุ๋นย่าง	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคกลาง  - สะเดาน้ำปลาหวาน - ปลาตุ๋นย่าง	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - สะเดาน้ำปลาหวาน - ปลาตุ๋นย่าง  ได้ถูกต้อง
9	สอบกลางภาค	ทดสอบมาตรฐานรายวิชา	แบบทดสอบ	การทดสอบ	ปฏิบัติการทำอาหาร ท้องถิ่นได้
10	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคกลาง  - ขนมจีนน้ำพริก - ยำถั่วพู	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคกลาง  - ขนมจีนน้ำพริก - ยำถั่วพู	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - ขนมจีนน้ำพริก - ยำถั่วพู  ได้ถูกต้อง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
11	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคกลาง  - ปูจ๋า - หลนกุ้ง	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคกลาง  - ขนมจีนน้ำพริก - ยำถั่วพู	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - ขนมจีนน้ำพริก  - ยำถั่วพู  ได้ถูกต้อง
12	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้  - แกงเหลือง - ปลาทอดขมิ้น	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้  - แกงเหลือง - ปลาทอดขมิ้น	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - แกงเหลือง  - ปลาทอดขมิ้น  ได้ถูกต้อง
13	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้  - แกงคั่วหอยแครงใบ ชะพลู - หมูผัดกะปิ	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้  - แกงคั่วหอยแครงใบ ชะพลู - หมูผัดกะปิ	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - แกงคั่วหอยแครงใบ ชะพลู  - หมูผัดกะปิ  ได้ถูกต้อง
14	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้  - ไก่ต้มขมิ้น - สะตอผัดกะปิกุ้งสด	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้  - ไก่ต้มขมิ้น - สะตอผัดกะปิกุ้งสด	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - ไก่ต้มขมิ้น  - สะตอผัดกะปิกุ้งสด  ได้ถูกต้อง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
15	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคอีสาน  - ต้มเปาะ  - หมกไก่	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้  - ต้มเปาะ  - หมกไก่	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - ต้มเปาะ  - หมกไก่  ได้ถูกต้อง
16	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคอีสาน  - ซุปเปอร์ขาไก่  - ลาบวุ้นเส้น	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้  - ซุปเปอร์ขาไก่  - ลาบวุ้นเส้น	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - ซุปเปอร์ขาไก่  - ลาบวุ้นเส้น  ได้ถูกต้อง
17	การประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคอีสาน  - ยำแหนมข้าวทอด  - แจ่วฮ้อน	ปฏิบัติการประกอบอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้  - ยำแหนมข้าวทอด  - แจ่วฮ้อน	- เอกสาร ประกอบการสอน  - Power Point ประกอบการสอน  วัสดุ อุปกรณ์ ใน การประกอบ อาหารท้องถิ่น	งานที่ส่ง, ประเมินตาม สภาพจริง	ปฏิบัติการทำ  - ยำแหนมข้าว ทอด  - แจ่วฮ้อน  ได้ถูกต้อง
18	สอบปลายภาค	ทดสอบมาตรฐานรายวิชา	แบบทดสอบ	การทดสอบ	ปฏิบัติการ ทำอาหาร ท้องถิ่นได้



## หมายเหตุ

### รายละเอียดกำหนดการสอน

ชื่อวิชา : อาหารท้องถิ่น

กระบวนการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มีความหมาย ดังนี้

- |                                   |     |                                                                                                                    |
|-----------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C</b> (Construction)           | คือ | ผู้สอนจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนมีโอกาสสร้างความรู้ด้วยตนเอง                                                         |
| <b>I</b> (Interaction)            | คือ | ผู้เรียนทำกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้มีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมกับบุคคล และแหล่งความรู้ที่หลากหลาย                           |
| <b>P</b> (Physical Participation) | คือ | จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เคลื่อนไหวร่างกาย                                                                       |
| <b>P</b> (Process Learning)       | คือ | จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการต่าง ๆ เช่นกระบวนการคิด กระบวนการแก้ปัญหากระบวนการทำงานให้เกิดผลสำเร็จ |
| <b>A</b> (Application)            | คือ | การจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน                                                |



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

วิชา อาหารท้องถิ่น รหัส 2404 2103

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ประเภทวิชา คหกรรม

จัดทำโดย

นางสาวคชามาศ เข้าเมือง

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ