



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา : ๓๔๐๔ – ๒๐๐๔ ชื่อวิชา อาหารไทย จำนวน : ๓ หน่วยกิต ๕ ชั่วโมง
หลักสูตรการศึกษา(Course status) : ปวส.1 ความรู้พื้นฐาน(Pre-requisite) :
ภาคเรียนที่ (Semester) : ๑/๒๕๖๐ วัน-เวลาที่เรียน(Class Meeting) : วันอังคาร ๑๓.๒๐-๑๘.๒๐
วันพฤหัสบดี ๐๘.๒๐-๑๔.๒๐
ชื่อผู้สอน(Instructor) : นางสาวคัทมาศ เข้มเมือง ที่ทำงาน(Office) : วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย
ตำแหน่ง : ครูพิเศษสอน วุฒิการศึกษา : ครูศาสตร์บัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์
โทรศัพท์(Phone) : 0882257066 อีเมลล์(G-Mail) : Khathamart15@gmail.com
หนังสือเรียน(Text Book) :
แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม (Reference) :

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

๑. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการจัด รายการอาหารไทยในโอกาสต่างๆ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การคัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง คิดค้นทุน ดำรับมาตรฐาน และการจัดแสดงผลงาน
๒. สามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทย
๓. สามารถประกอบอาหารไทยในโอกาสต่างๆ อาหารไทยโบราณอาหารไทยในวรรณคดี จัดตกแต่ง คิดค้นทุน จัดทำดำรับมาตรฐาน และนำเสนอและจัดจำหน่าย
๔. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถทำงานร่วมกัน

มาตรฐานรายวิชา

๑. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย การจัดสำรับอาหาร และลักษณะที่ดีของอาหารไทย หลักการ วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหาร
๒. เข้าใจการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหาร เทคนิควิธีการประกอบอาหาร การทำดำรับมาตรฐาน
๓. เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย

๔. ประกอบและพัฒนาอาหารไทยเบื้องต้น จัดตกแต่งและจัดจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ การจัดรายการอาหารไทย ในโอกาสต่างๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่งอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย ทดต้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

สมรรถนะ (Competency)

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การจัดอาหารไทยในโอกาสต่างๆ เทคนิคการประกอบอาหาร การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง ทดต้นทุน การทำตำรับมาตรฐาน และการจัดแสดงผลงาน
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และประยุกต์ใช้กับเทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทย
3. เตรียมและประกอบอาหารไทยในโอกาสต่างๆ
๔. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คุณธรรม

๑. ความมีวินัย – ความรับผิดชอบ
๒. ความอดทน, การประหยัด อดออม
๓. ความสนใจใฝ่รู้
๔. ความมีมนุษยสัมพันธ์

ตัวชี้วัด(KPI : Key Performance Indicator)

1. ผู้เรียนนำความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๒. ผู้เรียนประเมินรายวิชาที่ระดับคะแนน 2 ขึ้นไป ร้อยละ 80 ของจำนวนผู้เรียนทั้งหมด

เกณฑ์การให้คะแนน(Mark Allocation)

เกณฑ์การให้คะแนนมี ๔ ส่วน	๑๐๐ %
๑. เวลาเรียน การแต่งกาย ความประพฤติ	๒๐ %
๒. คะแนนสะสมระหว่างเรียน	๔๐ %
๓. การสอบกลางภาคเรียน	๒๐ %
๔. การสอบภาคปฏิบัติรายบุคคล	๒๐ %

วิธีการสอน(Instructional Strategies)

การจัดการเรียนการสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มุ่งให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งทางด้าน ร่างกาย สติปัญญา สังคม และอารมณ์ ดังนี้

๑. บรรยายและให้นักเรียนทำการค้นคว้าจากหนังสือและอินเทอร์เน็ต
๒. ฝึกให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ เจตคติ วินัย และความรับผิดชอบ ที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้
๓. ทุกสัปดาห์ที่เรียน นักศึกษาทุกคนต้องคิดรูปแบบการแต่งงานและการจัดงานมาเองทุกครั้ง

การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า(Work Assignments)

ให้นักเรียนนำความรู้จากการเรียนวิชาการพัฒนางานด้วยระบบคุณภาพและเพิ่มผลผลิตไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ พร้อมทั้งแบ่งกลุ่มนักเรียนเป็น ๖ กลุ่ม ออกมานำเสนอความคิดเห็นและรายงานหน้าชั้นเรียน

เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 255๗

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	การเรียนชั้นต่ำ

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา : อาหารไทย 18 ครั้ง ... ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
๑	แนะนำการเรียน - ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทย - เทคนิคและวิธีการประกอบ อาหารไทย	- สอบวัดความรู้ ก่อนเรียน - การบรรยาย - การค้นคว้าและ นำเสนองาน - ทำแบบฝึกหัด	- ใบความรู้ - แบบฝึกหัด - แบบทดสอบ - ห้องสมุด - ห้องอินเทอร์เน็ต - ห้องปฏิบัติการ อาหาร - Power Point	- การทำ แบบฝึกหัด - การตอบคำถาม และ การซักถาม ขณะเรียน - การทำ แบบทดสอบ	1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับประเภท ของอาหารไทย การจัดอาหารไทย ในโอกาสต่างๆ เทคนิคการ ประกอบอาหาร การตัดแปลง
๒	- การประกอบอาหารไทย - แกงมัสมั่นไก่ - ยำขโมย	- การบรรยาย - การสาธิต - การปฏิบัติ	- ใบงาน - แบบสรุปผลการ ปฏิบัติงาน - ห้องปฏิบัติการ อาหาร	- ผลงานสำเร็จ	อาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง คิด ต้นทุน การทำตำ หรับมาตรฐาน และการจัด แสดงผลงาน
๓	- การประกอบอาหารไทย โบราณ - พระรามลงสรง - ยำไทยน้อย	- บรรยายสรุป			
๔	- การประกอบอาหารไทย - ยำใหญ่				2. แสดงความรู้ เกี่ยวกับการเลือก วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และ ประยุกต์ใช้กับ เทคโนโลยีในการ ประกอบ อาหารไทย
๕	- การประกอบอาหารไทย - ปีกไก่สอดไส้พะแนง				
๖	- การประกอบอาหารไทย - แกงนุ้มไก่ เนื้อหมู				
๗	- การประกอบอาหารไทย - แกงกะหรี่ไก่				
๘	- การประกอบอาหารไทย - แกงจืดส้ม				
๙	- การประกอบอาหารไทย - แกงจืดจ๊วน				3. เตรียมและ ประกอบอาหาร ไทยในโอกาส ต่างๆ

๑๐	- การประกอบอาหารไทย - แกลงพริก				๔. ประยุกต์ใช้ หลักการและ กระบวนการใน การปฏิบัติงาน อย่างมี ประสิทธิภาพและ ปลอดภัย
๑๑	- การประกอบอาหารไทย - แกลงอั่ว - ขำฉนวน				
๑๒	- การประกอบอาหารไทย - แกลงคัมส้ม				
๑๓	- การประกอบอาหารไทย - แกลงคั่วส้ม				
๑๔	- การประกอบอาหารไทย - แกลงบวน				
๑๕	- การประกอบอาหารไทย - แกลงไต้ปลา				
๑๖	- การประกอบอาหารไทย - น้ำพริกขี้เหล็ก				
๑๗	- หลักการประกอบอาหารไทย - น้ำพริกกะปิ - ผักทอด - ปลาทอด				
๑๘	สอบมาตรฐานรายวิชา (Pre-test, Post test, Examination)	ทดสอบมาตรฐาน รายวิชาการ ประกอบอาหาร เป็นรายกลุ่ม	แบบ ทดสอบ ภาคทฤษฎีเป็น รายบุคคล	การสอบ ภาคทฤษฎีและ ปฏิบัติ	

หมายเหตุ