

ลักษณะรายวิชา

- | | |
|-----------------------|---|
| ๑. รหัสและชื่อวิชา | อาหารอาเซียน รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๖
(Asian Food) |
| ๒. สภาพรายวิชา | ทักษะวิชาชีพ
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) |
| ๓. ระดับรายวิชา | ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ ๒ |
| ๔. รายวิชาพื้นฐาน | |
| ๕. เวลาศึกษา | ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น ๔ ชั่วโมง
และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา ๕๔ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด
๑๖ สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน) |
| ๖. จำนวนหน่วยกิต | ๓ (๒ -๒-๕) หน่วยกิต |
| ๗. จุดมุ่งหมายรายวิชา | <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารอาเซียนและเทคนิคการประกอบอาหาร ๒. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ ๓. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร ๔. สามารถประกอบอาหารอาเซียนและจัดตกแต่งลงภาชนะได้อย่างเหมาะสม ๕. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์ |
| ๘. คำอธิบายรายวิชา | ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารอาเซียนยอดนิยม วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ การ
จัดเตรียมวิธีการประกอบอาหาร คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การ
สร้างสรรค์อาหารในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร
อาเซียนยอดนิยมตามความเหมาะสมของท้องถิ่น |

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารอาเซียน	บทที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารอาเซียน ๑.๑ ประวัติความเป็นมาของอาหารอาเซียน ๑.๒ ประเทศอาเซียน ๑.๓ อาหารประจำชาติ	๖	-
๒.วัตถุดิบเครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์	บทที่ ๒ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ ๒.๑ ภาชนะเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ๒.๒ วิธีการเลือกซื้ออาหารประเภทต่างๆ	๖	-
๓. การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์	บทที่ ๓ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ๓.๑ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ให้เหมาะสม ๓.๒ หลักในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๓.๓ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหาร	๔	-
๔. วิธีการประกอบอาหารอาเซียน	บทที่ ๔ วิธีการประกอบอาหารอาเซียน ๔.๑ การประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน	๒	-
๕. การจัดตกแต่ง	บทที่ ๕ การจัดตกแต่งอาหาร ๕.๑ พื้นฐานการจัดจาน ๕.๒ การจัดจานสำหรับอาหารอาเซียน	๑๐	-
๖.กิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน	บทที่ ๖ กิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ๖.๑ ขั้นตอนการรักษาความสะอาดในการประกอบอาหาร ๖.๒ การปฏิบัติตัวที่ดีในการประกอบอาหาร	๒	-

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑	๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารอาเซียน ๑.๑ สามารถอธิบายความเป็นมาของอาหารอาเซียนได้ ๑.๒ อธิบายเอกลักษณ์และจุดเด่นของอาหารอาเซียนได้ ๑.๓ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารอาเซียน ๑.๔ แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจ ใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน	๖	-
๒	๒. วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ ๒.๑ อธิบายการเลือกอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอาเซียน ๒.๒ อธิบายคุณสมบัติของอุปกรณ์และการเก็บรักษาอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอาเซียน ๒.๓ สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง ๒.๔ แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจ ใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน	๔	-
๓	๓. การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ๓.๑ สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับอาหาร ๓.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ตามขั้นตอน ๓.๓ จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารอาเซียนได้ ๓.๔ แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจ ใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน	๖	-
๔	๔. วิธีการประกอบอาหารอาเซียน ๔.๑ ประกอบอาหารได้ตามขั้นตอนที่ถูกต้อง ๔.๒ อธิบายขั้นตอนในการทำอาหารอาเซียนได้อย่างถูกต้อง ๔.๓ แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก สนใจ ใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน	๔	-
๕	๕. การจัดตกแต่งอาหาร ๕.๑ มีความคิดสร้างสรรค์ ๕.๒ ตกแต่งอาหารอาเซียนได้อย่างเหมาะสม ๕.๓ มีความรู้และความเข้าใจในการนำเสนออาหารอาเซียน ๕.๔ แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจ ใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน	๑๐	-

๖	๖.กิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ๖.๑ อธิบายขั้นตอนการรักษาความสะอาดในการประกอบอาหาร และสถานที่ประกอบการ ๖.๒ อธิบายขั้นตอนที่มีความปลอดภัยในการประกอบอาหาร ๖.๓ ปฏิบัติการประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ๖.๔ แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจ ใฝ่รู้ ชยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน ๖.๕ ปฏิบัติการด้วยความรอบคอบ	๒	-
---	---	---	---

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น ๕ หน่วย แยกได้ ๕ บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

๑. วิธีการ
 - ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น ๓ ส่วนโดยแบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา ๑๐๐ คะแนนดังนี้
 - ๑.๑ ผลงานที่มอบหมาย ๓๐ คะแนน หรือร้อยละ ๓๐
 - ๑.๒ พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) ๒๐ คะแนน หรือร้อยละ ๒๐
 - ๑.๓ การทดสอบ (สอบกลางภาคปลายภาค) ๕๐ คะแนน หรือร้อยละ ๕๐ โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป
๒. เกณฑ์ผ่านรายวิชา
 - ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง
 - ๒.๑ คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐
 - ๒.๒ มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐
 - ๒.๓ ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค
๓. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน
 - ๓.๑ พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ ๒ ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนน F
 - ๓.๒ ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป	ได้ระดับคะแนน A
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๕ - ๗๙	ได้ระดับคะแนน B+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๐ - ๗๔	ได้ระดับคะแนน B
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๕ - ๖๙	ได้ระดับคะแนน C+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๐ - ๖๔	ได้ระดับคะแนน C
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๕ - ๕๙	ได้ระดับคะแนน D+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๐ - ๕๔	ได้ระดับคะแนน D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ ๕๐	ได้ระดับคะแนน

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน ชื่อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
๑	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารอาเซียน	๑๐	๓	๓	๒	-	๒
๒	วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์	๗	๒	๒	๒	-	๑
๓	การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์	๑๐	๒	๒	๓	๑	๑
๔	วิธีการประกอบอาหารอาเซียน	๑๐	๔	๔	๔	-	-
๕	การจัดตกแต่งอาหาร	๘	๒	๒	๒	๑	๑
๖.	กิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน	๕	๒	๒	๒	-	-
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	๕๐	๑๕	๑๕	๑๓	๒	๕
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	๓๐					
ค	คะแนนจิตพิสัย	๒๐					
	รวมทั้งสิ้น	๑๐๐					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
๑	-	๑ - ๔	ประวัติความเป็นมาของอาหารอาเซียน	
๒	-	๔ - ๘	ประเทศอาเซียน อาหารประจำชาติ	
๓	-	๙ - ๑๒	ภาชนะเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร	
๔	-	๑๓ - ๑๖	วิธีการเลือกซื้ออาหารประเภทต่างๆ	
๕	-	๑๗ - ๒๐	การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ให้เหมาะสม หลักในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	
๖	-	๒๑ - ๒๔	หลักในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ (ต่อ)	
๗	-	๒๕ - ๒๘	การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหาร	
๘	-	๒๙ - ๓๒	ส่งงานที่ค้าง ทบทวนเนื้อหา ก่อนสอบ	
๙	-		สอบกลางภาค	
๑๐	-	๓๓ - ๓๖	การประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน	
๑๑	-	๓๗ - ๔๐	การประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน (ต่อ)	
๑๒	-	๔๑ - ๔๔	การประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน (ต่อ)	
๑๓	-	๔๕ - ๔๘	การประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน(ต่อ)	
๑๔	-	๔๙ - ๕๒	ความสำคัญของเจตคติในการบริการ (ต่อ)	
๑๕	-	๕๓ - ๕๖	พื้นฐานการจัดงาน การจัดงานสำหรับอาหารอาเซียน	
๑๖	-	๕๗ - ๖๐	ขั้นตอนการรักษาความสะอาดในการประกอบอาหาร การปฏิบัติตัวที่ดีในการประกอบอาหาร ทบทวนเนื้อหา ก่อนสอบ	
๑๗	-		สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

๑. ข้อมูลจากเอกสาร นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต