

ลักษณะรายวิชา

๑. รหัสและชื่อวิชา งานครัวโรงแรม รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๓๐๓
(Hotel Kitchen)
๒. สภาพรายวิชา ทักษะวิชาชีพเฉพาะ
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
๓. ระดับรายวิชา ภาคการศึกษาที่ ๒ ชั้นปีที่ ๓
๔. รายวิชาพื้นฐาน
๕. เวลาศึกษา ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น ๔ ชั่วโมง
และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา ๘๐ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด
๑๕ สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน)
๖. จำนวนหน่วยกิต ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต
๗. จุดมุ่งหมายรายวิชา
๑. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของครัว และ อุปกรณ์งานครัว
 ๒. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสด-แห้ง
 ๓. สามารถจัดเตรียมวัตถุดิบ และการประกอบอาหารโรงแรม
 ๔. สามารถจัดตกแต่งอาหารก่อนบริการ
 ๕. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
๘. คำอธิบายรายวิชา
- ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและ
อุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว การเลือกซื้อ อาหารสด – แห้ง การเตรียม และจัด
ตกแต่ง อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธีและ
เหมาะสม การจัดเตรียม วัตถุดิบตามตำรับอาหาร การจัดตกแต่งหัวจาน
การจัดลงภาชนะ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม	บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ๑.๑ โครงสร้างตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของแผนกครัวโรงแรม ๑.๒ ประเภทของครัวในโรงแรม ๑.๓ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโภชนาการ	๖	๖
๒. คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวโรงแรม	บทที่ ๒ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวโรงแรม ๒.๑ คำศัพท์อุปกรณ์ครัว ๒.๒ คำศัพท์ที่ใช้ในการตัดแต่งอาหาร ๒.๓ การใช้งานของอุปกรณ์ครัวในโรงแรม ๒.๔ วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ – ครัว	๔	๔
๓. การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	บทที่ ๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ๓.๑ การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ๓.๒ วิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ๓.๓ การเลือกซื้อผัก ๓.๔ วิธีการเก็บรักษาผัก ๓.๕ การเลือกซื้อผลไม้ ๓.๖ วิธีการเก็บรักษาผลไม้ ๓.๗ การเลือกซื้อของแห้ง ๓.๘ วิธีการเก็บรักษาของแห้ง ๓.๙ ฝึกปฏิบัติทำอาหาร ครัวร้อน - Breakfast ไข่ดาว - ครีมชุปข้าวโพด - สเต็กปลาตอลลี ๔.๑ สอบกลางภาค	๖	๖
๔. หลักและเทคนิคในการประกอบอาหาร	บทที่ ๔ หลักและเทคนิคในการประกอบอาหาร ๔.๑ หลักในการประกอบอาหาร ๔.๒ การสงวนคุณค่าทางอาหาร ๔.๓ เทคนิคการทำอาหารให้อร่อย ๔.๔ เทคนิคการทำอาหารให้น่ารับประทาน ๔.๕ เทคนิคการทำอาหารของผู้ประกอบอาหาร ๔.๖ ฝึกปฏิบัติทำอาหาร - สปาเก็ตตี้พริกแห้งไก่ - ปีกไก่เหล้าแดง - ข้าวอบสับประรด - มะกะโรนีชุบไข่	๘	๘

	-		
๕. การจัด ตกแต่งหัวงาน	บทที่ ๕ การจัดตกแต่งหัวงาน ๕.๑ การจัดตกแต่งหัวงานจากแคโรต ๕.๒ การจัดตกแต่งหัวงานจากมะเขือเทศ ๕.๓ การจัดตกแต่งหัวงานจากแตงกวา ๕.๔ การจัดตกแต่งงานด้วยวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำอาหารแต่ละชนิด ๕.๕ การจัดตกแต่งงานด้วยซอส ๕.๖ ฝึกปฏิบัติทำอาหาร ครัวยื่น - สลัดครีมผลไม้ไก่ทอด - การทำน้ำสลัดครีม - ซูชิโอโวกาโด ๕.๖ สอบปลายภาค	๖	๖

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ๑.๑ บอกโครงสร้างตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของแผนกครัวในโรงแรมได้ ๑.๒ อธิบายประเภทของครัวในโรงแรมได้ ๑.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับโภชนาการทางอาหาร	๖	๖
๒	๒. คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวโรงแรม ๒.๑ บอกคำศัพท์อุปกรณ์ครัว ๒.๒ อธิบายคำศัพท์ที่ใช้ในการตัดแต่งอาหาร ๒.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้งานของอุปกรณ์ครัวในโรงแรม ๒.๔ แสดงความรู้วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ - ครัว	๔	๔
๓	๓. การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ๓.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ๓.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ ๓.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อผัก ๓.๔ แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีการเก็บรักษาผัก ๓.๕ แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อผลไม้ ๓.๖ แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีการเก็บรักษาผลไม้ ๓.๗ แสดงความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อของแห้ง ๓.๘ แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีการเก็บรักษาของแห้ง ๓.๙ สอบกลางภาค - ทฤษฎี - ปฏิบัติทำอาหารเป็นกลุ่ม	๖	๖
๔	๔. หลักและเทคนิคในการประกอบอาหาร ๔.๑ เข้าใจหลักในการประกอบอาหาร ๔.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับการสงวนคุณค่าทางอาหาร ๔.๓ แสดงความรู้ เทคนิคการทำอาหารให้อร่อย ๔.๔ แสดงความรู้ เทคนิคการทำอาหารให้น่ารับประทาน ๔.๕ แสดงความรู้ การเตรียมอาหาร ทำอาหาร การทำความสะอาดอุปกรณ์ ครัว ให้สะอาด เรียบร้อย ถูกต้องและเหมาะสม	๘	๘

๕	๕. การจัดตกแต่งหัวงาน ๕.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดตกแต่งหัวงานจากแคโรต ๕.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดตกแต่งหัวงานจากมะเขือเทศ ๕.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดตกแต่งหัวงานจากแตงกวา ๕.๔ แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดตกแต่งงานด้วยวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำอาหารแต่ละชนิดได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม ๕.๕ แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดตกแต่งงานด้วยซอส ๕.๖ สอบปลายภาค	๖	๖
---	--	---	---

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น ๕ หน่วย แยกได้ ๕ บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

๑. วิธีการ

ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น ๓ ส่วนโดย

แบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม 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 F

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน ชื่อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม	๗	๒	๒	๒	๑	-
๒	คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวโรงแรม	๘	๒	๒	๒	๑	๑
๓	การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	๑๐	๓	๓	๒	๑	๑
๔	หลักและเทคนิคในการประกอบอาหาร	๑๕	๔	๔	๔	๑	๑
๕	การจัดตกแต่งหัวจาน	๑๐	๓	๓	๓	๑	-
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	๕๐	๑๔	๑๔	๑๓	๕	๓
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	๓๐					
ค	คะแนนจิตพิสัย	๒๐					
	รวมทั้งสิ้น	๑๐๐					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
๑	-	๑ - ๔	โครงสร้างตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของแผนกครัว โรงแรม ประเภทของครัวในโรงแรม ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโภชนาการ	
๒	-	๕ - ๘	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโภชนาการ คำศัพท์ที่ใช้ในการตัดแต่งอาหาร	
๓	-	๙ - ๑๒	การใช้งานของอุปกรณ์ครัวในโรงแรม วิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ - ครัว	
๔	-	๑๓ - ๑๖	การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ วิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ การเลือกซื้อผัก วิธีการเก็บรักษาผัก การเลือกซื้อผลไม้ วิธีการเก็บรักษาผลไม้ การเลือกซื้อของแห้ง วิธีการเก็บรักษาของแห้ง	
๕	-	๑๗ - ๒๐	หลักในการประกอบอาหาร การสงวนคุณค่าทางอาหาร เทคนิคการทำอาหารให้อร่อย เทคนิคการทำอาหารให้น่ารับประทาน เทคนิคการทำอาหารของผู้ประกอบอาหาร	
๖	-	๒๑ - ๒๔	การจัดตกแต่งหัวจานจากแครอท การจัดตกแต่งหัวจานจากมะเขือเทศ การจัดตกแต่งหัวจานจากแตงกวา การसानตะกร้าจากเผือก การจัดตกแต่งจานด้วยวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำอาหารแต่ละชนิด การจัดตกแต่งจานด้วยซอส	
๗	-	๒๕ - ๒๘	การทำอาหารครัวร้อน ฝึกปฏิบัติทำอาหาร Breakfast ไข่ดาว การจัดตกแต่งหัวจานจากมะเขือเทศ	
๘	-	๒๙ - ๓๒	ฝึกปฏิบัติทำอาหาร ครีมนูชิวาโตน การจัดตกแต่ง ครีมนูชิวาโตนด้วยขนมปังกรอบ	
๙	-		สอบกลางภาค	
๑๐	-	๓๓ - ๓๖	ฝึกปฏิบัติทำอาหาร สเต็กปลาตอลลี การจัดตกแต่งจานสเต็กปลาตอลลี	

๑๑	-	๓๗ - ๔๐	สปาเก็ตตี้พริกแห้งไก่ การจัดตกแต่งจานสปาเก็ตตี้พริกแห้งไก่	
๑๒	-	๔๑ - ๔๔	ฝึกปฏิบัติทำอาหาร ปีกไก่เหล้าแดง การจัดตกแต่งจานก่อนเสิร์ฟด้วยซอสแดง	
๑๓	-	๔๕ - ๔๘	ฝึกปฏิบัติทำอาหาร ข้าวอบสับปะรด การจัดตกแต่งจานด้วยแครอท แดงกวาและมะเขือเทศ	
๑๔	-	๔๙ - ๕๒	ฝึกปฏิบัติทำอาหาร มะกะโรนีซูโปไก่ การจัดตกแต่งจานด้วยมะเขือเทศ	
๑๕	-	๕๓ - ๕๖	การทำอาหารครัวเย็น ฝึกปฏิบัติทำอาหาร สลัดครีมผลไม้ไก่ทอด ฝึกปฏิบัติทำอาหาร สลัดครีม การจัดตกแต่งจานด้วยผลไม้	
๑๖	-	๕๗ - ๖๐	ฝึกปฏิบัติทำอาหาร ซูชิโอโวกาโด การจัดตกแต่งจานด้วยแครอท	
๑๗	-	๖๑ - ๖๔	สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

ปรีดา เหนระกุล. **Main Courses อาหารนานาชาติ**. กรุงเทพฯ : บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน

(๒๕๕๓) จำกัด, พิมพ์ครั้งที่ ๑ มกราคม ๒๕๕๓.