

ลักษณะรายวิชา

๑. รหัสและชื่อวิชา	อาหารอาเซียน รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๖ (Asian Food)
๒. สภาพรายวิชา	ทักษะวิชาชีพเฉพาะ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
๓. ระดับรายวิชา	ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ ๒
๔. รายวิชาพื้นฐาน
๕. เวลาศึกษา	ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น ๔ ชั่วโมง และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา ๖๔ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด ๑๖ สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน)
๖. จำนวนหน่วยกิต	๓ (๒ - ๒ - ๕) หน่วยกิต
๗. จุดมุ่งหมายรายวิชา	

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยและเทคนิคการประกอบอาหาร
๒. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์
๓. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
๔. สามารถประกอบอาหารอาเซียนและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม
๕. มีทัศนียภาพที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

๘. คำอธิบายรายวิชา	ศึกษาและปฏิบัติ เกี่ยวกับอาหารอาเซียน อาหารอาเซียนยอดนิยม วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการประกอบอาหาร คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารอาเซียนยอดนิยมตามความเหมาะสมของท้องถิ่น
--------------------	---

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารในประเทศกลุ่มอาเซียน	บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารในประเทศกลุ่มอาเซียน ๑. ความรู้เกี่ยวกับประเทศในกลุ่มอาเซียน ๒. เอกลักษณ์อาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ๓. คำศัพท์ที่ใช้ในการตัดแต่งอาหาร	๖	๖
๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของ	บทที่ ๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของ ๑. การเลือกซื้อผัก ผลไม้ ๒. การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ๓. การเลือกซื้อของแห้ง ๔. การเก็บรักษาผัก ผลไม้ ของแห้ง ๕. การสงวนคุณค่าโภชนาการในการประกอบอาหาร	๔	๔
๓. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	บทที่ ๓ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ๑. อุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ๒. วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ๓. การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ๔. หลักสุขาภิบาลอาหาร ๕. กิจกรรมฝึกปฏิบัติทำอาหาร ๑.) ข้าวคลุกกะปิ (อาหารไทย) ๒.) ข้าวมันไก่สิงคโปร์ (อาหารสิงคโปร์) ๕. สอบกลางภาค	๘	๘
๔. หลักการและวิธีการประกอบอาหารอาเซียน	บทที่ ๔ หลักการและวิธีการประกอบอาหารอาเซียน ๑. หลักการประกอบอาหาร ๒. เทคนิคในการประกอบอาหาร ๓. กิจกรรมฝึกปฏิบัติในการทำอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ๑.) นาซี เลอมีก + ซัมบาล (อาหารมาเลเซีย) ๒.) สตูเนื้อ + ข้าวสวย (อาหารฟิลิปปินส์) ๓.) มะตะบะ (อาหารบรูไน) ๔.) ข้าวผัดนาซีโกเร็ง (อาหารอินโดนีเซีย) ๕.) อาม็อก (อาหารกัมพูชา)	๑๐	๑๐
๕. หลักการจัดตกแต่งอาหารและบริการอาหาร	บทที่ ๕ หลักการจัดตกแต่งอาหารและบริการอาหาร ๑ ศิลปะการตกแต่งอาหารคาว ๒. การสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม ๓. การบริการอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๔	๔

	๔. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ๑.) น้ํายาข้าวปุ้น (อาหารลาว) ๕. สอบปลายภาค		
--	---	--	--

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑	<p>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารอาเซียน</p> <p>๑. บอกลักษณะของอาหารแต่ละชนิดในกลุ่มประเทศอาเซียนได้</p> <p>๒. อธิบายถึงเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละประเทศในกลุ่มอาเซียนได้</p> <p>๓. วิเคราะห์อาหารของแต่ละชาติของประเทศในกลุ่มอาเซียนได้</p> <p>๔. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ</p> <p>แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ชยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน</p>	๖	๖
๒	<p>๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p> <p>๑. อธิบายหลักการในการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ถูกต้องและเหมาะสม</p> <p>๒. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียนได้</p> <p>๓. ยกตัวอย่างวัตถุดิบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p> <p>๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</p> <p>แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีสิ่งแวดล้อม</p>	๔	๔
๓	<p>๓. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p> <p>๑. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียนได้</p> <p>๒. อธิบายคุณสมบัติเด่น วิธีการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์</p> <p>๓. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้</p> <p>๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</p> <p>แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีสิ่งแวดล้อม</p>	๘	๘
๔	<p>๔. หลักการและวิธีการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p> <p>๑. จำแนกอาหารแต่ละประเภทของประเทศในกลุ่มอาเซียนได้</p> <p>๒. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการประกอบอาหารได้</p> <p>๓. บอกวิธีการประกอบอาหารแต่ละประเทศในกลุ่มอาเซียนได้</p> <p>๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้</p> <p>แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีสิ่งแวดล้อม</p>	๑๐	๑๐
๕	<p>๕. หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p> <p>๑. หลักการตกแต่งอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียนได้</p> <p>๒. อธิบายเทคนิค ขั้นตอนในการตกแต่งอาหารได้</p> <p>๓. บอกถึงวิธีการบริการและการตกแต่งอาหารได้</p> <p>๔. ปฏิบัติการบริการอาหารได้</p>	๔	๔

	แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษา สิ่งแวดล้อมแก้ไข		
--	--	--	--

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 (สอบกลางภาคและปลายภาค) 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	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารอาเซียน	๕	๒	๒	๑	-	-
๒	การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๖	๓	๒	๑	-	๑
๓	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๑๒	๓	๓	๓	๑	๑
๔	หลักการและวิธีการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๑๕	๔	๔	๕	๑	๑
๕	หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๑๒	๓	๓	๓	๑	๑
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	๕๐	๑๕	๑๕	๑๓	๓	๓
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	๓๐					
ค	คะแนนจิตพิสัย	๒๐					
	รวมทั้งสิ้น	๑๐๐					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
๑	-	๑ - ๔	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับประเทศในกลุ่มอาเซียน เอกลักษณ์อาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	
๒	-	๕ - ๘	คำศัพท์ที่ใช้ในการตัดแต่งอาหาร หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหาร ศิลปะการตกแต่งอาหารคาว การสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม การบริการอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	
๓	-	๙ - ๑๒	การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของ ๑. การเลือกซื้อผัก ผลไม้ ๒. การเลือกซื้อเนื้อสัตว์	
๔	-	๑๓ - ๑๖	การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของ ๑. การเลือกซื้อของแห้ง ๒. การเก็บรักษาผัก ผลไม้ ของแห้ง ๓. การสงวนคุณค่าโภชนาการในการประกอบอาหาร	
๕	-	๑๗ - ๒๐	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารของประเทศใน กลุ่มอาเซียน ๑. อุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่ม อาเซียน ๒. วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ	
๖	-	๒๑ - ๒๔	การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ หลักสุขาภิบาลอาหาร	
๗	-	๒๕ - ๒๘	ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร - ข้าวคลุกกะปิ (อาหารไทย)	
๘	-	๒๙ - ๓๒	ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร - ข้าวมันไก่สิงคโปร์(อาหารสิงคโปร์)	
๙	-		สอบกลางภาค	
๑๐	-	๓๓ - ๓๖	หลักการและวิธีการประกอบอาหารอาเซียน ๑. หลักการประกอบอาหาร ๒. เทคนิคในการประกอบอาหาร ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร - หมูอโดโบ+ ข้าวสวย (อาหารบรูไน)	
๑๑	-	๓๗ - ๔๐	ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร - สตูหมู + ข้าวสวย (อาหารฟิลิปปินส์)	
๑๒	-	๔๑ - ๔๔	ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร - อาม็อค (อาหารกัมพูชา)	
๑๓	-	๔๕ - ๔๘	ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร	

			- ข้าวผัดนาซีโกเร็ง (อาหารอินโดนีเซีย)	
๑๔	-	๔๙ - ๕๒	ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร - ปอเปี๊ยะทอด (อาหารเวียดนาม)	
๑๕	-	๕๓ - ๕๖	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - สลัดหลวงพระบาง (อาหารลาว)	
๑๖	-	๕๗ - ๖๐	ทบทวนเนื้อหาก่อนสอบ	
๑๗	-		สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

วัชรพงศ์ หงษ์สุวรรณ. อาหารไทยตำรับดั้งเดิม.(พิมพ์ครั้งที่ ๒).กรุงเทพฯ : บริษัท วาดศิลป์, ๒๕๕๐

พรรณิภา ต่วนโสภณ. ความรู้คู่บ้าน.(พิมพ์ครั้งที่ ๑๔).กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ดอกหญ้า, ๒๕๔๙

อมราภรณ์ วงษ์ฟัก. อาหารอาเซียน. (พิมพ์ครั้งที่ ๑). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน, ๒๕๕๗