

ลักษณะรายวิชา

๑. รหัสและชื่อวิชา	อาหารไทย รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๗ (Thai Food)
๒. สภาพรายวิชา	ทักษะวิชาชีพเฉพาะ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
๓. ระดับรายวิชา	ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ ๑
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. สามารถประกอบอาหารไทยและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม
๕. มีทัศนคติที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

๘. คำอธิบายรายวิชา	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย คราวไทยในโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบ ประเภทของอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหาร เครื่องปรุงวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การเลือกใช้ภาชนะ การจัดตกแต่งอาหาร การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย
--------------------	--

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย ๒. เอกลักษณ์อาหารไทย ๓. อาหารไทยยอดนิยม ๑๐ อันดับ ๔. คริวไทยในโรงแรม	๖	๖
๒. ประเภทของอาหารไทย	บทที่ ๒ ประเภทของอาหารไทย ๑.๑ อาหารประเภท ต้ม ๑.๒ อาหารประเภท ผัด ๑.๓ อาหารประเภท แกง ๑.๔ อาหารประเภท ทอด ๑.๕ อาหารประเภท นึ่ง ๑.๖ อาหารประเภท ตุ่น ๑.๗ อาหารประเภท ยำ ๒. อาหารไทยยอดนิยม ๓. การวัด ชั่ง ตวง ๔. เครื่องเทศ สมุนไพร	๔	๔
๓. การเลือกซื้อวัตถุดิบอุปกรณ์และคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย	บทที่ ๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์และคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ๑. การเลือกซื้อผัก ผลไม้ ๒. การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ๓. การเก็บรักษาของสด ของแห้ง ๔. การสงวนคุณค่าโภชนาการในการประกอบอาหาร ๕. อุปกรณ์และคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ๖. วิธีการเลือกใช้อุปกรณ์ให้ถูกต้องและเหมาะสม ๗. คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ๘. ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย ๘.๑ ข้าวทอดส้มตำโบราณ ๘.๒ แกงเขียวหวานไก่ + ข้าวสวย ๙. สอบกลางภาค	๘	๘
๔. เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย	บทที่ ๔ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย ๑. หลักการและวิธีการเทคนิคในการประกอบอาหารไทย ๒. การเตรียมอาหาร ๓. เทคนิคที่ใช้ในการตกแต่งอาหารคาว ๔. ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย ๔.๑ ต้มยำกุ้ง + ข้าวสวย + ก๋วยเตี๋ยวซี่	๑๐	๑๐

	๔.๒ ผัดไทยกุ้งสด ๔.๓ หมูผัดกระเพรา + ข้าวสวย ๔.๔ ต้มยำไก่ + ข้าวสวย ๔.๕ ยำหมูย่าง + ข้าวสวย		
๕. หลักการจัด ตกแต่งอาหาร	บทที่ ๕ หลักการจัดตกแต่งอาหาร ๑. หลักการตกแต่งอาหาร ๒. วัสดุภัณฑ์ที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร ๓. ฝึกปฏิบัติทำอาหารไทย ๓.๑ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ + ข้าวสวย	๔	๔
๖. การเผยแพร่ อาหารไทยกับ ระบบ สารสนเทศ	บทที่ ๖ การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ ๑. การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศเบื้องต้น ๒. การเผยแพร่อาหารไทยโดยใช้ Facebook ๓. การเผยแพร่อาหารไทยโดยใช้ Line ๔. สอปลายภาค	๒	๒

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย ๑. บอกเอกลักษณ์อาหารไทยได้ ๒. บอกอาหารไทยยอดนิยมได้ ๓. อธิบายลักษณะครัวไทยในโรงแรมได้ ๔. จำแนกอาหารที่ประกอบมาจากครัวไทยในโรงแรมได้ ๕. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความ รับผิดชอบในการทำงาน	๖	๖
๒	๒. ประเภทของอาหารไทย ๑. วิเคราะห์ประเภทของอาหารไทยได้ ๒. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารแต่ละประเภทได้ (ต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง ตุ่น ยำ) ๓. ยกตัวอย่างวัตถุดิบอาหารไทยคาว หวาน ได้ ๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษา สิ่งแวดล้อม	๔	๔
๓	๓. การเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์และคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ไทย ๑. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารไทยได้	๘	๘

	<p>๒. อธิบายคุณสมบัติเด่น วิธีการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์</p> <p>๓. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้</p> <p>๔. อธิบายหลักการในการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ถูกต้องและเหมาะสม</p> <p>๕. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารไทยได้</p> <p>๖. แสดงวิธีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารได้</p> <p>๗. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</p> <p>แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</p>		
๔	<p>๔. เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย</p> <p>๑. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการประกอบอาหารแต่ละประเภทได้ (ต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง ตุ่น ยำ)</p> <p>๒. ไทย</p> <p>๓. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้</p> <p>แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</p>	๑๐	๑๐
๕	<p>๕. หลักการจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>๑. วิเคราะห์หลักการตกแต่งอาหารไทยได้อย่างถูกต้องเหมาะสม</p> <p>๒. อธิบายเทคนิค ขั้นตอนในการตกแต่งอาหารไทยได้</p> <p>๓. บอกถึงวิธีการบริการและการตกแต่งอาหารได้</p> <p>แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</p>	๔	๔
๖	<p>๖. การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ</p> <p>บอกวิธีการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศได้</p> <p>๒. แสดงขั้นตอนการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ</p> <p>๓. สามารถถามตอบ ข้อสงสัย ในระบบสารสนเทศ Facebook Line ได้</p> <p>๔. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำอาหาร และการจัดตกแต่งลงภาชนะที่เหมาะสม เผยแพร่ทาง ระบบสารสนเทศ เช่น Facebook Line ได้</p> <p>๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</p>	๒	๒

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น ๖ หน่วย แยกได้ ๖ 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	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	๗	๒	๒	๑	๑	๑
๒	ประเภทของอาหารไทย	๗	๓	๒	๑	-	๑
๓	การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย	๑๐	๓	๒	๓	๑	๑
๔	เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย	๑๐	๒	๒	๔	๑	๑
๕	หลักการจัดตกแต่งอาหาร	๑๐	๒	๒	๔	๑	๑
๖	การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ	๖	๒	๒	๑	๑	-
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	๕๐	๑๔	๑๒	๑๔	๕	๕
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	๓๐					
ค	คะแนนจิตพิสัย	๒๐					
	รวมทั้งสิ้น	๑๐๐					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
๑	-	๑ - ๔	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	
๒	-	๕ - ๘	อาหารไทยยอดนิยม ๑๐ อันดับ	
๓	-	๙ - ๑๒	ครัวไทยในโรงแรม	
๔	-	๑๓ - ๑๖	ลักษณะอาหารไทย อาหารประเภท ต้ม อาหารประเภท ผัด อาหารประเภท แกง อาหารประเภท ทอด อาหารประเภท นึ่ง อาหารประเภท ตุ่น อาหารประเภท ยำ	
๕	-	๑๗ - ๒๐	ลักษณะอาหารไทย อาหารไทยยอดนิยม การวัด ชั่ง ตวง เครื่องเทศ สมุนไพร	
๖	-	๒๑ - ๒๔	การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย การเลือกซื้อผัก ผลไม้ การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ การเก็บรักษาของสด ของแห้ง การสงวนคุณค่าโภชนาการในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร วิธีการเลือกใช้อุปกรณ์ให้ถูกต้องและเหมาะสม คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	
๗	-	๒๕ - ๒๘	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ข้าวทอดส้มตำโบราณ	
๘	-	๒๙ - ๓๒	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - แกงเขียวหวานไก่ + ข้าวสวย	
๙	-		สอบกลางภาค	
๑๐	-	๓๓ - ๓๖	เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย - หลักการและวิธีการเทคนิคในการประกอบอาหารไทย - การเตรียมอาหาร - เทคนิคที่ใช้ในการตกแต่งอาหารคาว	
๑๑	-	๓๗ - ๔๐	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ต้มยำกุ้ง + ข้าวสวย + ก๋วยเตี๋ยว	
๑๒	-	๔๑ - ๔๔	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ผัดไทยกุ้งสด	

๑๓	-	๔๕ - ๔๘	หลักการตกแต่งอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - หมูผัดกระเพรา + ข้าวสวย	
๑๔	-	๔๙ - ๕๒	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ต้มข่าไก่ + ข้าวสวย	
๑๕	-	๕๓ - ๕๖	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ยำหมูย่าง + ข้าวสวย	
๑๖	-	๕๗ - ๖๐	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ + ข้าวสวย	
๑๗	-		สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

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

ผศ.จรูญศรี พลเวียง. อาหารไทย ๔ ภาค.(พิมพ์ครั้งที่ ๒).กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน, ๒๕๕๔

พรรณนิภา ต่วนโสภณ. ความรู้คู่บ้าน.(พิมพ์ครั้งที่ ๑๔).กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ดอกหญ้า, ๒๕๕๙