ลักษณะรายวิชา

1. รหัสและชื่อวิชา อาหารไทย รหัสวิชา 20527427
(Thai Food)

2. สภาพรายวิชา ทักษะวิชาชีพเฉพาะ
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

3. ระดับรายวิชา ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 1

4. รายวิชาพื้นฐาน .....

5. เวลาศึกษา ทฤษฎี 2 ชั่วโมง ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 4 ชั่วโมง
และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา 64 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด 16 สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน)

6. จำนวนหน่วยกิต 3 (2 - 2 – 5) หน่วยกิต

7. จุดมุ่งหมายรายวิชา

1. มีความรู้เกี่ยวกับความหมายประเภท ลักษณะของอาหารไทย
2. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย
3. ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไทย
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

8. คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย ครัวไทยในโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบ ประเภทของอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหาร เครื่องปรุงวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การเลือกใช้ภาชนะ การจัดตกแต่งอาหาร การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	**บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย** 1. ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทย 2. เอกลักษณ์อาหารไทย 3. เครื่องเทศ สมุนไพร และสรรพคุณทางยาในอาหารไทย 4. ครัวไทยในโรงแรม	6	6
2. ประเภทของอาหารไทย	บทที่ 2 **ประเภทของอาหารไทย** 1. อาหารประเภท ต้ม 2. อาหารประเภท ผัด 3. อาหารประเภท แกง 4. อาหารประเภท ทอด 5. อาหารประเภท นึ่ง 6. อาหารประเภท ตุ๋น 7. อาหารประเภท ยำ 8. อาหารไทยยอดนิยม 9. การวัด ชั่ง ตวง 10. อาหารไทย 4 ภาค	4	4
3. การเลือกซื้อวัตถุดิบอุปกรณ์และคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย	บทที่ 3 **การเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์และคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย** 1. การเลือกซื้อผัก ผลไม้ 2. การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ 3. การเก็บรักษาของสด ของแห้ง 4. การสงวนคุณค่าโภชนาการในการประกอบอาหาร 5. อุปกรณ์และคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร 6. วิธีการเลือกใช้อุปกรณ์ให้ถูกต้องและเหมาะสม 7. คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร 8. ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย 8.1 แกงเขียวหวานไก่ + ข้าวสวย + บัวลอย 3 สี 8.2 ข้าวผัดสับปะรด 9. สอบกลางภาค	8	8

4. เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย	**บทที่ 4 เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย** 1. หลักการและวิธีการเทคนิคในการประกอบอาหารไทย 2. การเตรียมอาหาร 3. เทคนิคที่ใช้ในการตกแต่งอาหารคาว 4. ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย 4.1 พะแนงหมู + ข้าวสวย 4.2 ผัดไทยกุ้งสด 4.3 ฉู่ฉี่ปลาลูกเต๋า 4.4 หลนเต้าเจี้ยว + ผักสด + ข้าวสวย 4.5 แกงเทโพผักบุ้ง + ข้าวสวย	10	10
5. หลักการจัดตกแต่งอาหาร	**บทที่ 5 หลักการจัดตกแต่งอาหาร** 1. หลักการตกแต่งอาหาร 2. วัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร 3. การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย 4. หลักของการสุขาภิบาลอาหาร 5. ฝึกปฏิบัติทำอาหารไทย 5.1 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ + ข้าวสวย 6. สอบปลายภาค	6	6

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1	**1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย** 1. บอกเอกลักษณ์อาหารไทยได้ 2. บอกอาหารไทยยอดนิยมได้ 3. อธิบายลักษณะครัวไทยในโรงแรมได้ 4. จำแนกอาหารที่ประกอบมาจากครัวไทยในโรงแรมได้ 5. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน	6	6
2	**2. ประเภทของอาหารไทย** 1. วิเคราะห์ประเภทของอาหารไทยได้ 2. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารแต่ละประเภทได้ (ต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง ตุ๋น ยำ) 3. ยกตัวอย่างวัตถุดิบอาหารไทยคาว หวาน ได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม	4	4
3	**3. การเลือกซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์และคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย** 1. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารไทยได้ 2. อธิบายคุณสมบัติเด่น วิธการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ 3. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้ 4. อธิบายหลักการในการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ถูกต้องและเหมาะสม 5. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารไทยได้ 6. แสดงวิธีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารได้ 7. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม	8	8
4	**4. เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย** 1. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการประกอบอาหารแต่ละประเภทได้ (ต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง ตุ๋น ยำ)	10	10

	2. ไทย 3. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม		
5	**5. หลักการจัดตกแต่งอาหาร** 1. วิเคราะห์หลักการตกแต่งอาหารไทยได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 2. อธิบายเทคนิค ขั้นตอนในการตกแต่งอาหารไทยได้ 3. บอกถึงวิธีการบริการและการตกแต่งอาหารได้ แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม	4	4
6	**6. การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ** บอกวิธีการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศได้ 2. แสดงขั้นตอนการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ 3. สามารถถามตอบ ข้อสงสัย ในระบบสารสนเทศ Facebook Line ได้ 4. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำอาหาร และการจัดตกแต่งลงภาชนะที่เหมาะสม เผยแพร่ทาง ระบบสารสนเทศ เช่น Facebook Line ได้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม	2	2

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น 5 หน่วย แยกได้ 5 บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

1. วิธีการ ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น 3 ส่วนโดยแบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา 100 คะแนนดังนี้

1.1 ผลงานที่มอบหมาย 30 คะแนน หรือร้อยละ 30

1.2 พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) 20 คะแนน หรือร้อยละ 20

1.3 การทดสอบ (สอบกลางภาคและปลายภาค) 50 คะแนน หรือร้อยละ 50

โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป

2. เกณฑ์ผ่านรายวิชา ผู้ที่จะผ่านรายวิชานี้จะต้อง

2.1 คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50

2.2 มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

2.3 ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค

3. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน

3.1 พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ 2 ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนน F

3.2 ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ 80 ขึ้นไป	ได้ระดับคะแนน A
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 75 – 79	ได้ระดับคะแนน B+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 70 – 74	ได้ระดับคะแนน B
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 65 – 69	ได้ระดับคะแนน C+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 60 – 64	ได้ระดับคะแนน C
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 55 – 59	ได้ระดับคะแนน D+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 50 – 54	ได้ระดับคะแนน D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 50	ได้ระดับคะแนน F

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน / ชื่อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	10	3	3	2	1	1
2	ประเภทของอาหารไทย	10	3	3	1	1	1
3	การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย	10	3	2	3	1	1
4	เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย	10	2	2	4	1	1
5	หลักการจัดตกแต่งอาหาร	10	2	2	4	1	1
ก	**คะแนนภาควิชาการ** (สอบกลางภาคและปลายภาค)	**50**	16	14	15	6	5
ข	**คะแนนภาคผลงาน** (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	**30**					
ค	**คะแนนจิตพิสัย**	**20**					
	รวมทั้งสิ้น	**100**					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
1	-	1 – 4	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	
2	-	5 – 8	อาหารไทยยอดนิยม 10 อันดับ	
3	-	9 - 12	ครัวไทยในโรงแรม	
4	-	13 – 16	ลักษณะอาหารไทย อาหารประเภท ต้ม อาหารประเภท ผัด อาหารประเภท แกง อาหารประเภท ทอด อาหารประเภท นึ่ง อาหารประเภท ตุ๋น อาหารประเภท ยำ	
5	-	17 – 20	ลักษณะอาหารไทย อาหารไทยยอดนิยม การวัด ชั่ง ตวง เครื่องเทศ สมุนไพร	
6	-	21 – 24	การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย การเลือกซื้อผัก ผลไม้ การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ การเก็บรักษาของสด ของแห้ง การสงวนคุณค่าโภชนาการในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร วิธีการเลือกใช้อุปกรณ์ให้ถูกต้องและเหมาะสม คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	
7	-	25 – 28	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - แกงเขียวหวานไก่ + ข้าวสวย + บัวลอย 3 สี	
8	-	29 – 32	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ข้าวผัดสับปะรด	
9	-		**สอบกลางภาค**	
10	-	33 – 36	เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย - หลักการและวิธีการเทคนิคในการประกอบอาหารไทย - การเตรียมอาหาร	

			- เทคนิคที่ใช้ในการตกแต่งอาหารคาว		
11	-	37 – 40	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - พะแนงหมู		
12	-	41 – 44	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ผัดไทยกุ้งสด		
13	-	45 – 48	หลักการตกแต่งอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ฉู่ฉี่ปลาลูกเต๋า		
14	-	49 – 52	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - หลนเต้าเจี้ยว + ผักสด + ข้าวสวย		
15	-	53 – 56	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - แกงเทโพ + ข้าวสวย		
16	-	57 – 60	ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย - ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ + ข้าวสวย		
17	-		**สอบปลายภาค**		

บรรณานุกรม

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเตอร์เน็ต

วัชรพงศ์ หงษ์สุวรรณ. อาหารไทยตำรับดั้งเดิม.(พิมพ์ครั้งที่ 2).กรุงเทพฯ : บริษัท วาดศิลป์, 2550

ผศ.จรูญศรี พลเวียง. อาหารไทย 4 ภาค.(พิมพ์ครั้งที่ 2).กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน, 2554

พรรณิภา ต่วนโสภณ. ความรู้คู่บ้าน.(พิมพ์ครั้งที่ 14).กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ดอกหญ้า, 2549