

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒ จังหวัดราชบุรี ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ	
ชื่อวิชา อาหารไทย ชื่อภาษาอังกฤษ Thai Foods	เวลา ๙๐ ชั่วโมง	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารไทย การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย มีความเข้าใจและมีทักษะในการทำงาน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการประกอบอาหารไทย การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์เทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย
๒. ประกอบ จัดตกแต่ง และเก็บอาหารไทยตามกระบวนการ
๓. คิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการประกอบอาหารไทย	๑, ๒	ศึกษา ความหมายและความสำคัญของอาหารไทยประเภทของอาหารไทย หลักการประกอบ จัดตกแต่ง เก็บรักษาอาหารไทย	๑๒	-	๑๕
๒	การเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ และเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย	๑, ๒	ศึกษาและปฏิบัติการเลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย	๖	๖	๑๕
๓	การประกอบอาหารไทย	๑, ๒, ๓	ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยประเภท น้ำพริกและเครื่องจิ้ม แกง ต้มผัด ยำ อาหารจานเดียว อาหารว่าง การจัดตกแต่ง เก็บรักษาอาหารไทย การคิดคำนวณ และการกำหนดราคาจำหน่าย	-	๖๖	๕๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๙๐		๑๐๐

เป้าหมาย

- เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีวัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารไทย
- เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถประกอบอาหารไทยได้และเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

วิทยาลัยการอาชีพปากท่อ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

๑. เตาหุงต้มแก๊ส
๒. อ่างผสมสแตนเลส
๓. โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส
๔. อ่างล้างสแตนเลส
๕. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง
๖. อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย
๗. อุปกรณ์การหั่น ปอก บด โขลก
๘. เนื้อสัตว์ต่างๆ
๙. สมุนไพรไทย

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการประกอบอาหารไทย การเลือก เตรียม ใช้อัตถุติบ เครื่องมืออุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหารไทยการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	ประกอบ จัดตกแต่ง เก็บอาหารไทยตามกระบวนการ	ตรวจสอบกระบวนการปฏิบัติงาน	แบบประเมินการปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	คิดคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายจักรพันธ์ หุ่น)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพปฏิบัติการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายวรพันธ์ แสงทอง)

ผู้ช่วยศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายศักดิ์ดา สีสำม)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดราชบุรี รักษาการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๒