

บันทึกโครงสร้างรายวิชา

รหัสวิชา ว20204

ชื่อวิชา เทคโนโลยีอาหาร 2

กลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ภาคเรียนที่ 2

เวลา 40 ชม.

จำนวน 1.0 หน่วยกิต

ลำดับ ที่	ชื่อ หน่วยฯ	มาตรฐาน / ตัวชี้วัด / ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้/เนื้อหาสาระ	เวลา คาบ/ ชม.	ชิ้นงาน/ ภาระงาน (คะแนน)	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
1	กินดีอยู่ดี 2	1. อธิบาย ประโยชน์ของ สารอาหารที่มี ต่อการ เจริญเติบโต ของมนุษย์ได้	คุณภาพและสัดส่วนของ สารอาหาร	10	- แผ่นพับ นำเสนอ เรื่อง การ ถนอม อาหาร	10	-หนังสือเรียน กินดีอยู่ดี -สื่อออนไลน์ Powerpoint -แบบฝึกหัด
		2. อธิบาย พลังงานที่ได้ จากอาหาร ที่ มีสารอาหาร	การเปลี่ยนแปลงของอาหาร	3	การแปร รูปอาหาร (10คะแนน) - รายงาน	10	-หนังสือเรียน กินดีอยู่ดี -สื่อออนไลน์ Powerpoint -แบบฝึกหัด
		ครบถ้วน เหมาะสมกับ เพศวัยได้ 3. บอก รายการ อาหารที่มี สารอาหาร ครบถ้วน เหมาะสมกับ เพศวัย ได้	การถนอมอาหารและการแปรรูป อาหาร -การถนอมอาหาร -การแปรรูปอาหาร	10	กิจกรรม เรื่อง กินดี อยู่ดี (5คะแนน) - แบบฝึกหัด (15คะแนน)	20	-หนังสือเรียน กินดีอยู่ดี -สื่อออนไลน์ Powerpoint -แบบฝึกหัด
	สอบกลางภาค			1		20	
		4. บอกการ กินอาหารให้ ถูกสัดส่วน ตามหลัก โภชนาการได้	สารปรุงแต่งอาหารหรือสารเจือ ปนอาหาร -สารแต่งกลิ่นและรส -วัตถุเจือปนที่ใช้ทำให้อาหารกรอบ กรอบ -สีผสมอาหาร -วัตถุเจือปนที่ใช้ฟอกสีอาหาร -สารกันบูด กันเสีย กันหืน	10		10	-หนังสือเรียน กินดีอยู่ดี -สื่อออนไลน์ Powerpoint -แบบฝึกหัด

ลำดับ ที่	ชื่อ หน่วยฯ	มาตรฐาน / ตัวชี้วัด / ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้/เนื้อหาสาระ	เวลา คาบ/ ชม.	ชิ้นงาน/ ภาระงาน (คะแนน)	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
		5. เสนอแนะ และบอก รายการ อาหารที่มี สารอาหาร ครบถ้วน เหมาะสมกับ เพศวัยของ ตนเองได้ 6. รู้จัก เข้าใจ อธิบายและ เลือกวิธีการ ถนอมอาหาร และการแปร รูปอาหาร อย่างถูกต้อง ได้	สารพิษในอาหาร -สารพิษในอาหารที่เกิดขึ้นตาม ธรรมชาติ -สารพิษในอาหารที่มนุษย์เป็นผู้ เติมลงไป -มาตรการในการป้องกันและแก้ไข มลพิษทางอาหาร	5	- แผนผัง มโนทัศน์ เรื่อง คุณภาพ และ สัดส่วน ของ สารอาหา ร (10คะแนน) -ทดสอบ เก็บ คะแนน (20คะแนน)	10	-หนังสือเรียน กินดีอยู่ดี -สื่อออนไลน์ Powerpoint -แบบฝึกหัด
	สอบปลายภาค			1		20	
	รวมตลอดภาคเรียน			40		100	