

คำอธิบายรายวิชาเพิ่มเติม

รหัสวิชา ง22267
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ชื่อวิชา สร้างอาหารसानอาชีพ1
ภาคเรียนที่ 1

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
เวลา 40 ชม.

จำนวน 1 หน่วยกิต

ศึกษาวิธีการเลือกใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์ครัวในการประกอบอาหารไทยและอาหารต่างชาติ วิธีการประกอบอาหารไทย วิธีการประกอบอาหารต่างชาติ และวิธีการคำนวณต้นทุนสินค้า

ฝึกวางแผนการทำงานก่อนลงมือประกอบอาหารอย่างเป็นขั้นตอน ฝึกประกอบอาหารโดยใช้วิธีการที่ถูกต้อง สอดคล้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ใช้อุปกรณ์ครัวอย่างเหมาะสมและปลอดภัย และฝึกคำนวณต้นทุน

เพื่อให้มีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ทางด้านอาชีพผู้ประกอบอาหาร ตลอดจนมีจิตสำนึกในการประกอบอาหาร โดยคำนึงถึงความปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค และหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง พร้อมทั้งเตรียมพร้อมเข้าสู่การพัฒนา ระเบียงเศรษฐกิจภาคตะวันออก (Eastern Economic Corridor)

ผลการเรียนรู้

1. อธิบายวิธีการใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์ครัวในการประกอบอาหารไทยและอาหารต่างชาติได้อย่างถูกต้อง
2. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ
3. มีทักษะการประกอบอาหาร
4. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน
5. ใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า
6. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนสินค้า

รวม 6 ผลการเรียนรู้