

คำอธิบายรายวิชาเพิ่มเติม

รหัสวิชา ง22268

ชื่อวิชา สร้างอาหารसानอาชีพ2

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ภาคเรียนที่ 2

เวลา 40 ชม.

จำนวน 1 หน่วยกิต

ศึกษาวิธีการประกอบขนมหวานไทย วิธีการประกอบขนมหวานต่างชาติ และวิธีการคำนวณต้นทุนและกำไร

ฝึกวางแผนการทำงานอย่างเป็นระบบ ฝึกประกอบขนมหวาน โดยใช้วิธีการที่ถูกต้อง สอดคล้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ใช้อุปกรณ์ครัวอย่างเหมาะสมและปลอดภัย รวมทั้งฝึกวิเคราะห์เพื่อพัฒนาสูตรอาหาร ฝึกคำนวณต้นทุน กำไร และราคาจำหน่าย และฝึกประสบการณ์อาชีพผู้ประกอบอาหารหรือขนมหวาน

เพื่อให้มีความรู้ ทักษะ คุณลักษณะ และประสบการณ์ทางด้านอาชีพผู้ประกอบอาหารหรือขนมหวาน ตลอดจนมีจิตสำนึกในการประกอบอาหารและขนมหวาน โดยคำนึงถึงความปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค และ หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง พร้อมทั้งเตรียมพร้อมเข้าสู่การพัฒนา ระเบียงเศรษฐกิจภาคตะวันออก (Eastern Economic Corridor)

ผลการเรียนรู้

1. วางแผนการประกอบขนมหวานได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ
2. มีทักษะการประกอบขนมหวาน
3. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน
4. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
5. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนสินค้า
6. มีทักษะในการคำนวณกำไรจากการจำหน่ายสินค้า
7. มีคุณลักษณะที่ดีต่ออาชีพผู้ประกอบอาหารหรือขนมหวาน
8. มีประสบการณ์ในอาชีพผู้ประกอบอาหารหรือขนมหวาน

รวม 8 ผลการเรียนรู้