

ตารางวิเคราะห์ความสอดคล้องรายวิชา

ระหว่างมาตรฐานการเรียนรู้ / ผลการเรียนรู้ / จุดประสงค์การเรียนรู้

รายวิชา อาหารนานาชาติ 1 รหัสวิชา ง23265 ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568

มาตรฐานการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้แกนกลาง
ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อดำรงชีวิตและครอบครัว	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารเบื้องต้น	1. นักเรียนอธิบายหลักการประกอบอาหารเบื้องต้นได้อย่างถูกต้อง (K)	1. วิธีการทำงานเพื่อการดำรงชีวิต เช่น การประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ และการใช้อุปกรณ์ครัว เป็นต้น 2. ทักษะการทำงาน เป็นการจัดระบบงานและระบบคน เพื่อให้การทำงานสำเร็จ ตามเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ 3. คุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน เป็นการสร้างคุณงามความดี และฝึกให้ผู้เรียนมีคุณภาพที่สำคัญ 4. การใช้พลังงาน ทรัพยากร ในการทำงาน
	2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์	1. นักเรียนออกแบบเมนูอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์ (P) 2. นักเรียนออกแบบเมนูอาหารเอเชียได้อย่างสร้างสรรค์ (P) 3. นักเรียนออกแบบเมนูอาหารตะวันตกได้อย่างสร้างสรรค์ (P)	
	3. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ	1. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารไทยได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (P) 2. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารเอเชียได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (P) 2. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารตะวันตกได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (P)	
	5. มีทักษะการประกอบอาหาร	1. นักเรียนมีทักษะในการชั่ง ตวง วัด (P) 2. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารไทย (P) 3. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารเอเชีย (P) 4. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารตะวันตก (P)	
	4. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์	1. นักเรียนมีทักษะในการจัดตกแต่งจานอาหารเบื้องต้น (P) 2. นักเรียนนำเสนออาหารที่มีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ (P)	

มาตรฐานการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้แกนกลาง
	6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน	1. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (A)	อย่างคุ้มค่าและยั่งยืนเป็นคุณธรรมในการทำงาน
	7. มีทักษะในการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า	1. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A)	
ง 2.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยี เพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรมและเจตคติที่ดีต่ออาชีพ	8. มีทักษะในการคำนวณต้นทุน-กำไร	1. นักเรียนคำนวณราคาต้นทุน-กำไร ได้อย่างถูกต้อง (P)	5. ประสบการณ์ในอาชีพ - การจำลองอาชีพ