

บันทึกคำอธิบายรายวิชา การงานอาชีพ (เพิ่มเติม)

รหัสวิชา ง2325

ชื่อวิชา อาหารนานาชาติ 1

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ภาคเรียนที่ 1

ปีการศึกษา 2568

เวลา 40 ชม. จำนวน 1.0 หน่วยกิต

ศึกษาหลักการประกอบอาหาร การชั่ง ตวง วัด การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร วิธีการประกอบอาหารไทย วิธีการประกอบอาหารเอเชีย วิธีการประกอบอาหารอาหารตะวันตก การออกแบบเมนูอาหาร การจัดตกแต่งจานอาหาร วิธีการคำนวณต้นทุนและกำไร และมารยาทบนโต๊ะอาหารแบบตะวันตก

โดยใช้ทักษะกระบวนการสร้างความรู้ ความคิด ความเข้าใจ ทักษะกระบวนการทำงาน การแก้ปัญหา ใช้อุปกรณ์ครัวอย่างเหมาะสมและปลอดภัย ออกแบบเมนูอาหารอย่างสร้างสรรค์ และใช้ทรัพยากรที่มีอย่างคุ้มค่า สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้จริง เชื่อมโยงเข้าสู่วิชาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว เพื่อรองรับให้เข้ากับยุคเศรษฐกิจ EEC ในพื้นที่ระยองเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชน

เพื่อให้มีนิสัยรักการทำงาน สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นด้วยเหตุและผล มีความเสียสละ เกิดความสามัคคี มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น มีความซื่อสัตย์ ใฝ่เรียนรู้ เกิดทักษะในการแสวงหาความรู้เพื่อการดำรงชีวิต ฝึกประสบการณ์ ในอาชีพที่ตนถนัดและสนใจ สามารถทำงานอย่างมีกลยุทธ์และฝึกการเรียนรู้สู่กระบวนการตามหลักแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง เห็นคุณค่าแนวทางและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

ผลการเรียนรู้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารเบื้องต้น
2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์
3. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ
4. มีทักษะการประกอบอาหาร
5. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์
6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน
7. มีทักษะในการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
8. มีทักษะในการคำนวณต้นทุน-กำไร

รวม 8 ผลการเรียนรู้