

บันทึกโครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

รหัสวิชา ง23265 ชื่อวิชา อาหารนานาชาติ 1 กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568 เวลา 40 ชม./ภาคเรียน จำนวน 1.0 หน่วยกิต

ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้ / เนื้อหาสาระ	จำนวนคาบ	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
1	หลักการประกอบอาหาร	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. มีทักษะการประกอบอาหาร 3. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ 4. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 5. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า	1. หลักการประกอบอาหาร 2. อุปกรณ์ประกอบอาหาร 3. การซั้ด ตวง วัด 4. การจัดตกแต่งจานอาหารเบื้องต้น	6	10	1. ใบงานหลักการประกอบอาหาร 2. แบบประเมินทักษะการซั้ด ตวง 3. แบบประเมินทักษะการจัดตกแต่งจานอาหาร 4. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่
2	อาหารไทย	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 3. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 4. มีทักษะการประกอบอาหาร	1. อาหารไทย 2. การสร้างสรรค์เมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 3. การคำนวณต้นทุน-กำไร	12	20	1. วีดิทัศน์ 2. ตำรับอาหารไทย 3. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุน-กำไร 7. กล้องถ่ายภาพ

ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้ / เนื้อหาสาระ	จำนวนคาบ	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
		5. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ 6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 7. มีทักษะในการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า 8. มีทักษะในการคำนวณต้นทุน-กำไร				
ทดสอบกลางภาคเรียน				2	20	
3	อาหารเอเชีย	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 3. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 4. มีทักษะการประกอบอาหาร 5. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ 6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาด	1. อาหารเอเชีย 2. การสร้างสรรค์เมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 3. การคำนวณต้นทุน-กำไร	12	20	1. วิดีทัศน์ 2. ตำรับอาหารเอเชีย 3. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุน-กำไร 7. กล้องถ่ายภาพ

ลำดับที่	ชื่อหน่วย การเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้ / เนื้อหาสาระ	จำนวน คาบ	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
		ของอุปกรณ์และ สถานที่ที่ใช้ในการ ทำงาน 7.มีทักษะในการ จัดการทรัพยากร อย่างคุ้มค่า 8. มีทักษะในการ คำนวณต้นทุน-กำไร				
4	อาหาร ตะวันตก	1. มีความรู้ความ เข้าใจเกี่ยวกับ หลักการประกอบ อาหาร 2. ออกแบบ เมนูอาหารอย่างมี ความคิดสร้างสรรค์ 3. วางแผนการ ประกอบอาหารได้ อย่างเป็นขั้นตอน และเป็นระบบ 4. มีทักษะการ ประกอบอาหาร 5. มีทักษะการ นำเสนออาหาร อย่างมีเอกลักษณ์ และมีความคิด สร้างสรรค์ 6. มีจิตสำนึกในการ รักษาความสะอาด ของอุปกรณ์และ สถานที่ที่ใช้ในการ ทำงาน 7.มีทักษะในการ จัดการทรัพยากร อย่างคุ้มค่า 8. มีทักษะในการ คำนวณต้นทุน-กำไร	1. อาหารตะวันตก 2. การสร้างสรรค์ เมนูอาหารอย่างมี ความคิดสร้างสรรค์ 3. การคำนวณ ต้นทุน-กำไร 4. มารยาทบนโต๊ะ อาหารแบบตะวันตก	6	10	1. วิดีทัศน์ 2. ตำรับอาหารตะวันตก 3. ใบงานการออกแบบและ วางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการ ประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจ อุปกรณ์ 6.แบบฝึกหัดการคำนวณ ต้นทุน-กำไร 7. กล้องถ่ายภาพ

ลำดับที่	ชื่อหน่วย การเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้ / เนื้อหาสาระ	จำนวน คาบ	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
ทดสอบปลายภาคเรียน				2	20	
รวมตลอดภาคเรียน				40	100	