

ตารางวิเคราะห์ความสอดคล้องรายวิชา

ระหว่างมาตรฐานการเรียนรู้ / ผลการเรียนรู้ / จุดประสงค์การเรียนรู้

รายวิชา อาหารนานาชาติ 2 รหัสวิชา ง23266 ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

มาตรฐานการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้แกนกลาง
ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงาน ร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และ สิ่งแวดล้อม เพื่อดำรงชีวิตและครอบครัว	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักการประกอบอาหาร	1. นักเรียนอธิบายหลักการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง (K)	1. วิธีการทำงานเพื่อการ ดำรงชีวิต เช่น การประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ และการใช้อุปกรณ์ครัว เป็นต้น 2. ทักษะการทำงาน เป็น การจัดระบบงานและ ระบบคน เพื่อให้การ ทำงานสำเร็จ ตาม เป้าหมายอย่างมี ประสิทธิภาพ 3. คุณธรรมและลักษณะ นิสัยในการทำงาน เป็นการ สร้างคุณงามความดี และ ฝึกให้ผู้เรียนมีคุณภาพที่ สำคัญ 4. การใช้พลังงาน ทรัพยากร ในการทำงาน อย่างคุ้มค่าและยั่งยืนเป็น คุณธรรมในการทำงาน
	2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมี ความคิดสร้างสรรค์	1. นักเรียนออกแบบเมนูอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์ (P) 2. นักเรียนออกแบบเมนูอาหารนานาชาติได้อย่างสร้างสรรค์ (P) 3. นักเรียนออกแบบเมนูอาหารว่างและเครื่องดื่มได้อย่าง สร้างสรรค์ (P)	
	3. วางแผนการประกอบอาหารได้ อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ	1. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารไทยได้อย่างเป็น ขั้นตอนและเป็นระบบ (P) 2. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารนานาชาติได้อย่าง เป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (P) 2. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มได้ อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (P)	
	5. มีทักษะการประกอบอาหาร	1. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารไทย (P) 2. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารนานาชาติ (P) 3. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม (P)	
	4. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมี เอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์	1. นักเรียนนำเสนออาหารที่มีเอกลักษณ์และมีความคิด สร้างสรรค์ (P)	

มาตรฐานการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้แกนกลาง
	6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน	1. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (A)	
	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