

บันทึกโครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

รหัสวิชา ง23265 ชื่อวิชา อาหารนานาชาติ 2 กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568 เวลา 40 ชม./ภาคเรียน จำนวน 1.0 หน่วยกิต

ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้ / เนื้อหาสาระ	จำนวนคาบ	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
1	อาหารและขนมไทย	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 3. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 4. มีทักษะการประกอบอาหาร 5. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ 6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 7. มีทักษะในการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า 8. มีทักษะในการคำนวณต้นทุน-กำไร	1. ขนมและอาหารว่างไทย 2. การสร้างสรรค์เมนูอาหาร 3. การคำนวณต้นทุน-กำไร	18	30	1. วีดิทัศน์ 2. ตำรับขนมไทย 3. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุน-กำไร 7. กล้องถ่ายภาพ
ทดสอบกลางภาคเรียน				2	20	

ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้ / เนื้อหาสาระ	จำนวนคาบ	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
2	อาหารนานาชาติ	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 3. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 4. มีทักษะการประกอบอาหาร 5. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ 6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 7. มีทักษะในการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า 8. มีทักษะในการคำนวณต้นทุน-กำไร	1. ขนมนานาชาติ 2. การสร้างสรรค์เมนูอาหาร 3. การคำนวณต้นทุน-กำไร	10	20	1. วิดีทัศน์ 2. ตำรับขนมนานาชาติ 3. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุน-กำไร 7. กล้องถ่ายภาพ
3	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์	1. อาหารว่างและเครื่องดื่ม - คาราเป้ - ม็อกเทล 2. การสร้างสรรค์เมนูอาหารว่างและเครื่องดื่ม	8	10	1. วิดีทัศน์ 2. ตำรับอาหารว่างและเครื่องดื่ม 3. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร

ลำดับที่	ชื่อหน่วย การเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้ / เนื้อหาสาระ	จำนวน คาบ	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
		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	3. การคำนวณ ต้นทุน-กำไร			5. แบบบันทึกการตรวจ อุปกรณ์ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณ ต้นทุน-กำไร 7. กล้องถ่ายภาพ
ทดสอบปลายภาคเรียน				2	20	
รวมตลอดภาคเรียน				40	100	