



โครงการสอน ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๘

ลักษณะรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๒

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อวิชา การประกอบอาหารโรงแรม รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๐๓

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน ๓ หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

-

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

-

จุดประสงค์รายวิชา

๑. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของครัวและอุปกรณ์งานครัว
๒. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสด แห้ง
๓. สามารถจัดเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารโรงแรม
๔. สามารถจัดประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์ สร้างและรักษาความควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร
๕. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ

สมรรถนะรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว
๒. เลือกซื้อ อาหารสด แห้ง เตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธีตามตำรับอาหาร
๓. ปฏิบัติการเตรียมอาหาร ตามตำรับอาหาร
๔. ประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์ สร้างรักษาการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว การเลือกซื้ออาหารสด - แห้ง การเตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธีและเหมาะสม การจัดเตรียมวัตถุดิบตามตำรับอาหาร การประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ การสร้างและรักษาการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร และปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม ตามหลักสูตรอนามัย

ตารางวิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาชื่อการประกอบอาหารโรงแรม				
งานหลัก (Duty)	งานย่อย (Task)	สมรรถนะ ย่อย (มาตรฐาน อาชีพ)	ความรู้ ในการปฏิบัติงาน	ทักษะ ในการปฏิบัติงาน
๑. งานความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม	๑.๑ งานประกอบอาหารโรงแรม		๑) การประกอบอาหารโรงแรม ๒) ประวัติครัว ๓) ความสำคัญของอาหาร	๑) การประกอบอาหารโรงแรม ๒) ประวัติครัว ๓) ความสำคัญของอาหาร
	๑.๒ งานประเภทครัวของครัวโรงแรม		๑) โครงสร้างการบริหารงานครัวโรงแรม ๒) ตำแหน่งหน้าที่ในครัวโรงแรม. ๓) ประเภทของครัวภายในโรงแรม ๔) การแบ่งครัวตามขนาดของพื้นที่. ๕) อุปกรณ์ที่ใช้ในงานครัว ๖) การแต่งกายในครัวโรงแรม ๗) การจัดการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการอาหาร	๑) โครงสร้างการบริหารงานครัวโรงแรม ๒) ตำแหน่งหน้าที่ในครัวโรงแรม. ๓) ประเภทของครัวภายในโรงแรม ๔) การแบ่งครัวตามขนาดของพื้นที่. ๕) อุปกรณ์ที่ใช้ในงานครัว ๖) การแต่งกายในครัวโรงแรม ๗) การจัดการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการอาหาร
	๑.๓ งานความรู้เกี่ยวกับอาหาร		๑) ความรู้เรื่องรายการอาหาร ๒) ความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหาร ๓) ระยะเวลาประกอบอาหาร ๔) ความรู้พื้นฐานของการครัว ๕) วิธีหุงต้ม ๖) สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร	๑) ความรู้เรื่องรายการอาหาร ๒) ความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหาร ๓) ระยะเวลาประกอบอาหาร ๔) ความรู้พื้นฐานของการครัว ๕) วิธีหุงต้ม ๖) สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร
๒. งานเลือกซื้อวัตถุดิบ	๒.๑ งานเลือกซื้อวัตถุดิบ		๑) การเลือกซื้ออาหารสด ๒) การเก็บอาหารสด ๓) การเลือกซื้ออาหารแห้ง. ๔) การเก็บอาหารแห้ง ๕) การถนอมอาหาร	๑) การเลือกซื้ออาหารสด ๒) การเก็บอาหารสด ๓) การเลือกซื้ออาหารแห้ง. ๔) การเก็บอาหารแห้ง ๕) การถนอมอาหาร

๓. งานเตรียม และการจัด ตกแต่งอาหาร	๓.๑ งานปฏิบัติอาหารเช้า โรงแรม		หลักการปฏิบัติอาหารเช้า โรงแรม	ปฏิบัติอาหารเช้าโรงแรม
	๓.๒ งานครัวไทย		หลักการปฏิบัติอาหารครัว ไทย	ปฏิบัติอาหารครัวไทย
	๓.๓ งานครัวร้อน		หลักการปฏิบัติอาหารครัว ร้อน	ปฏิบัติอาหารครัวร้อน
	๓.๔ งานครัวเย็น		หลักการปฏิบัติอาหารครัว เย็น	ปฏิบัติอาหารครัวเย็น
	๓.๕ งานครัวเบเกอรี่		หลักการปฏิบัติอาหาร ครัวเบเกอรี่	ปฏิบัติอาหารครัวเบเกอรี่

หน่วยการเรียนรู้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๒

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ การโรงแรม สาขาวิชา การโรงแรม

ชื่อวิชา การประกอบอาหารโรงแรม รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๐๓ (ท-ป-น) ๒-๒-๓

จำนวนการเรียนรู้ ๔ ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ๗๒ ชั่วโมง/ภาคเรียน

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน ๓ หน่วยกิต

หน่วยที่	หน่วยการเรียนรู้	เวลาเรียน (ชม.)		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	งานความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ๑.๑ งานประกอบอาหารโรงแรม ๑) การประกอบอาหารโรงแรม ๒) ประวัติครัว ๓) ความสำคัญของอาหาร ๑.๒ งานประเภทครัวของครัวโรงแรม ๑) โครงสร้างการบริหารงานครัวโรงแรม ๒) ตำแหน่งหน้าที่ในครัวโรงแรม. ๓) ประเภทของครัวภายในโรงแรม ๔) การแบ่งครัวตามขนาดของพื้นที่. ๕) อุปกรณ์ที่ใช้ในงานครัว ๖) การแต่งกายในครัวโรงแรม ๗) การจัดการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการอาหาร ๑.๓ งานความรู้เกี่ยวกับอาหาร ๑) ความรู้เรื่องรายการอาหาร ๒) ความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหาร ๓) ระยะเวลาประกอบอาหาร ๔) ความรู้พื้นฐานของการครัว ๕) วิธีหุงต้ม ๖) สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร	๖	๖	๑๒
๒	งานเลือกซื้อวัตถุดิบ ๒.๑ งานเลือกซื้อวัตถุดิบ ๑) การเลือกซื้ออาหารสด ๒) การเก็บอาหารสด ๓) การเลือกซื้ออาหารแห้ง. ๔) การเก็บอาหารแห้ง ๕) การถนอมอาหาร	๔	๔	๘
๓	งานเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร ๓.๑ งานปฏิบัติอาหารเข้าโรงแรม ๓.๒ งานครัวไทย ๓.๓ งานครัวร้อน ๓.๔ งานครัวเย็น	๒๔	๒๔	๔๘

	๓.๕ งานครัวเบเกอรี่			
	ประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา	๒	๒	๔
	รวม	๓๖	๓๖	๗๒

กิจกรรมการเรียนการสอน

๑. ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ
๒. สนทนาโต้ตอบ แลกเปลี่ยนข้อมูลได้ตามวัตถุประสงค์ของการสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ
๓. แจกใบงาน ใบมอบหมายงาน
๔. การศึกษาค้นคว้าจากแหล่งข้อมูลการเรียนรู้ต่างๆ
๕. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เสนอความคิดเห็น สรุปบทเรียน
๖. ทดสอบหลังเรียน

การวัดผลประเมินผล/ระดับคะแนน

รายละเอียดการวัดผล

การระหว่างหน่วยการเรียนรู้	๓๐	คะแนน
บูรณาการคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์	๒๐	คะแนน
งานมอบหมาย/ รายงาน/กิจกรรม	๓๐	คะแนน
การสอบปลายภาค	๒๐	คะแนน
รวม	๑๐๐	คะแนน

ระดับคะแนน

คะแนน ๘๐ - ๑๐๐	ระดับผลการเรียนระดับ	๔
คะแนน ๗๕ - ๗๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๓
คะแนน ๖๕ - ๖๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๒.๕
คะแนน ๖๐ - ๖๔	ระดับผลการเรียนระดับ	๒
คะแนน ๕๕ - ๕๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๑.๕
คะแนน ๕๐ - ๕๔	ระดับผลการเรียนระดับ	๑
คะแนน ๐ - ๔๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๐

สื่อการเรียนการสอน/หนังสือเรียน/หนังสือประกอบ

๑. ชุดฝึก
๒. Powerpoint
๓. ใบงาน/แบบฝึกหัด
๔. สื่อการสอน

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

๑. อินเทอร์เน็ต (Internet)
๒. ห้องสมุด/ห้องปฏิบัติการ
๓. E-book

