

โมดูลการเรียนรู้
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
อาหารไทย รหัสวิชา ๓๑๕๐๔ ๒๐๐๔

ผู้จัดทำ
นายญาณวัฒน์ แก้วสองดวง

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

หลักสูตรรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

รหัส ๓๑๕๐๔-๒๐๐๔ ชื่อวิชา อาหารไทย

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

อ้างอิงมาตรฐาน

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

รหัส ๒๐๓๐๒, ๒๐๖๐๑, ๒๐๖๐๒ อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๔-๕

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ประกอบอาหารไทย จัดตกแต่ง คัดต้นทุน จัดทำรับมาตรฐาน นำเสนอ และจัดแสดงผลงานตามโอกาสต่าง ๆ ด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

๑. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดรายการอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคการประกอบอาหารไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง คัดต้นทุน ดำเนินมาตรฐาน และการจัดแสดงผลงาน

๒. มีทักษะเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และประกอบอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี จัดตกแต่ง คัดต้นทุน จัดทำรับมาตรฐาน นำเสนอ และจัดแสดงผลงาน

๓. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัยและมีความรับผิดชอบ

๔. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีในการปฏิบัติงานการประกอบอาหารไทย

สมรรถนะรายวิชา

๑. ประมวลความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การจัดรายการอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ เทคนิคประกอบอาหารไทย การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง คัดต้นทุน การจัดทำรับมาตรฐาน และการจัดแสดงผลงานตามหลักการ

๒. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทยตามหลักการ

๓. ประกอบอาหารไทยและจัดแสดงผลงานตามโอกาสต่าง ๆ

๔. ประยุกต์ใช้หลักการและเทคโนโลยีในการประกอบอาหารไทยตามโอกาสต่าง ๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดรายการอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยการดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่งอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย คัดต้นทุน จัดทำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา...๓๑๕๐๔-๒๐๐๔.....ชื่อวิชา.....อาหารไทย.....
 ทฤษฎี...๒.....ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ...๓.....ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...๕.... ชั่วโมง จำนวน.....๓.....หน่วย
 กิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑	การประกอบอาหารไทยประเภทแกง	๖	๙	๑๕	
๒	การประกอบอาหารไทยประเภทยำ/พล่า	๔	๖	๑๐	
๓	การประกอบอาหารไทยประเภทผัด/ทอด	๔	๖	๑๐	
๔	การประกอบอาหารไทยประเภทเครื่องจิ้ม	๖	๙	๑๕	
๕	การประกอบอาหารไทยประเภทเครื่องเคียง	๔	๖	๑๐	
๖	การคิดต้นทุน/กำไร	๒	๓	๕	
๗	การจัดทำตำรับมาตรฐาน	๒	๓	๕	
๘	การนำเสนอ และจัดแสดงผลงานอาหารไทย	๒	๓	๕	
	ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้				
รวม		๓๐	๔๕	๗๕	

โมดูลการเรียนรู้ที่ ๑ การประกอบอาหารไทยประเภทแกง
เวลาเรียน ๑๕ ชั่วโมง (ทฤษฎี ๖ ชั่วโมง, ปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง)

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ (ความรู้+ทักษะ+จิตพิสัย=การประยุกต์ใช้)

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทแกงไทย วัดถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ และหลักการประกอบอาหารไทยประเภทแกง สามารถเตรียมวัตถุดิบและประกอบแกงไทยได้ถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร ตลอดจนปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ใส่ใจความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการเลือกวัตถุดิบ ปรับรสชาติ และพัฒนาแกงไทยให้เหมาะสมกับผู้บริโภคและสถานการณ์การให้บริการอาหารได้

๒. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) –มาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๔

๓. สมรรถนะประจำโมดูล

- ๓.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทแกงไทย วัดถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ และหลักการประกอบอาหารไทยประเภทแกง
- ๓.๒ จัดเตรียมวัตถุดิบและประกอบแกงไทยได้ถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร
- ๓.๓ ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ใส่ใจความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร
- ๓.๔ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการเลือกวัตถุดิบ ปรับรสชาติ และพัฒนาแกงไทยให้เหมาะสมกับผู้บริโภคและสถานการณ์การให้บริการอาหารได้

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

- ๔.๑ พุทธิพิสัย
 - ๔.๑.๑ อธิบายประเภทแกงไทย วัดถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ
 - ๔.๑.๒ บอกขั้นตอนการประกอบอาหารไทยประเภทแกง
- ๔.๒ ทักษะพิสัย
 - ๔.๒.๑ จัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ ในการประกอบอาหารไทยประเภทแกง
 - ๔.๒.๒ ประกอบอาหารไทยประเภทแกงได้ตามขั้นตอน
- ๔.๓ จิตพิสัย
 - ๔.๓.๑ ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย ใส่ใจความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร
- ๔.๔ การประยุกต์ใช้
 - ๔.๔.๑ ประยุกต์ใช้ความรู้ในการเลือกวัตถุดิบ ปรับรสชาติ และพัฒนาแกงไทยให้เหมาะสมกับผู้บริโภคและสถานการณ์การให้บริการอาหารได้

๕. สารการเรียนรู้

- ๕.๑ การเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ ในการประกอบอาหารไทยประเภทแกง
- ๕.๒ การจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ ในการประกอบอาหารไทยประเภทแกง

๕.๓ ขั้นตอนการประกอบอาหารไทยประเภทแกง

๕.๔ การเก็บรักษาวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ ในการประกอบอาหารไทยประเภทแกง

๖. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

๖.๑ ทฤษฎี

เรียนรู้เกี่ยวกับประเภทแกงไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ และหลักการประกอบอาหารไทยประเภทแกง

๖.๒ ปฏิบัติ

ฝึกทักษะการจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ และการประกอบอาหารไทยประเภทแกง

๗. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

ด้านความรู้ (ทฤษฎี) เวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

สื่อเรื่อง วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ ในการประกอบอาหารไทยประเภทแกง
(แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

สื่อเรื่อง ขั้นตอนการประกอบอาหารไทยประเภทแกง (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ) เวลาเรียน ๙ ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติจริง

ใบปฏิบัติงานที่ ๑.๑ การเลือกซื้อ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ ในการประกอบอาหารไทยประเภทแกง เมนู แกงเขียวหวานไก่

ใบปฏิบัติงานที่ ๑.๒ การเลือกซื้อ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ ในการประกอบอาหารไทยประเภทแกง เมนู แกงมัสมั่นเนื้อ

ใบปฏิบัติงานที่ ๑.๓ การเลือกซื้อ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ ในการประกอบอาหารไทยประเภทแกง เมนู ต้มยำไก่

ใบปฏิบัติงานที่ ๑.๔ การประกอบอาหารไทยประเภทแกง เมนู แกงเขียวหวานไก่

ใบปฏิบัติงานที่ ๑.๕ การประกอบอาหารไทยประเภทแกง เมนู แกงมัสมั่นเนื้อ

ใบปฏิบัติงานที่ ๑.๖ การประกอบอาหารไทยประเภทแกง เมนู ต้มยำไก่

หลักฐานการปฏิบัติงาน

๑. การจดบันทึกข้อมูลการเลือกซื้อวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ ในการประกอบอาหารไทยประเภทแกง เมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงมัสมั่นเนื้อ และเมนู ต้มยำไก่

๒. การจดบันทึกข้อมูลการประกอบอาหารไทยประเภทแกง เมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงมัสมั่นเนื้อ และเมนู ต้มยำไก่

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

ความถูกต้องของการเลือกซื้อครบถ้วนตามหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องมือ และการประกอบอาหารไทยประเภทแกง

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

จัดเตรียมและประกอบอาหารไทยประเภทแกง เมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงมัสมั่นเนื้อ และเมนู ต้มข่าไก่
ในเวลา ๙ ชั่วโมง

วิธีการประเมิน

ประเมินการปฏิบัติงานและคุณภาพอาหารไทยประเภทแกง

เครื่องมือประเมิน

แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและคุณภาพผลงานอาหารไทย

๘. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (๓๐ คะแนน)

คะแนนแบบทดสอบความรู้ ก่อนเรียนและหลังเรียน (๒๐ คะแนน)

คะแนนความตั้งใจและการทำแบบฝึกหัดระหว่างคาบเรียนทฤษฎี (๑๐ คะแนน)

ภาคปฏิบัติ (๗๐ คะแนน)

คะแนนแบบประเมินทักษะการทำงานขณะประกอบอาหารไทย (๔๐ คะแนน)

คะแนนการประเมินชิ้นงานอาหารไทย เมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงมัสมั่นเนื้อ และเมนู ต้มข่าไก่

(๓๐ คะแนน เมนูละ ๑๐ คะแนน)