

โมดูลการเรียนรู้
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
การจัดการงานครัวและอุปกรณ์ รหัสวิชา 21500-1004

ผู้จัดทำ
นางสาวสุธาทิพย์ คงกัน

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร กลุ่มอาชีพ การประกอบและบริการอาหาร สาขาวิชา อาหารและ
โภชนาการ

รหัส 21500-1004 ชื่อวิชา การจัดการงานครัวและอุปกรณ์

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 2 หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 20501,20502 อาชีพ ผู้ประกอบอาหาร
ไทย ระดับ 1-3

2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011,1012,1014,2021 อาชีพ ผู้
ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1-2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวและอุปกรณ์ เครื่องมือ
เครื่องใช้ คุณลักษณะและหลักการจัดซื้อ การเตรียม การทำความสะอาด ตรวจสอบ การทำงาน บำรุงรักษา การ
จัดเก็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุ

2. มีทักษะเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษา จัดทำคู่มือการใช้งานอุปกรณ์ และเครื่อง
มือในครัว และการเก็บรักษาได้อย่างถูกวิธี

3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ
และมีความรับผิดชอบ

4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการจัดการรูปแบบงานครัวและอุปกรณ์เครื่องมือ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว และอุปกรณ์
เครื่องมือ กำหนดคุณลักษณะและหลักการจัดซื้อตามมาตรฐานอาชีพ

2. เลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษาตามหลักสุขาภิบาล

3. จัดทำคู่มือการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือในครัว และการเก็บรักษาตามมาตรฐานอาชีพ

4. บำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกันอุบัติเหตุตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการงานครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัวและอุปกรณ์
เครื่องมือ แต่ละประเภทได้ถูกวิธีและปลอดภัย กำหนดคุณลักษณะการจัดซื้อ กำหนดคู่มือการใช้งาน การเตรียม
การทำความสะอาด ตรวจสอบการทำงาน บำรุงรักษา การจัดเก็บ เครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว การป้องกัน
อุบัติเหตุ และมีกิจนิสัยในการทำงานตามหลักสุขาภิบาล

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา 21500-1004

ชื่อวิชา การจัดการงานครัวและอุปกรณ์

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...3... ชั่วโมง จำนวน 2 หน่วยกิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
1	พื้นฐานการจัดการงานครัวและคำศัพท์	3	6	9	
2	การจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว	3	6	9	
3	การใช้งานและการบำรุงรักษา	3	6	9	
4	ความปลอดภัยในงานครัว	3	6	9	
5	การจัดทำคู่มือปฏิบัติงาน	5	10	15	
	ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	1	2	3	
รวม		18	36	54	

โมดูลการเรียนรู้ที่ 1 การจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว

เวลาเรียน 9 ชั่วโมง (ทฤษฎี 3 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 6 ชั่วโมง)

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

ผู้เรียนสามารถจำแนก คัดเลือก และจัดเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ในห้องครัวเพื่อการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล จัดหมวดหมู่ได้อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย และมีประสิทธิภาพในการทำงานจริง

2. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 20501,20502 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1-3

2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ รหัส 1011,1012,1014,2021 อาชีพ ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1-2

3. สมรรถนะประจำโมดูล

3.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับการจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว คำศัพท์เทคนิค และคุณลักษณะของวัสดุที่ใช้ทำอุปกรณ์ครัว

3.2 จำแนก คัดเลือก และจัดหมวดหมู่เครื่องมืออุปกรณ์ครัวขนาดใหญ่ ขนาดเล็ก และเครื่องมือวัด ตามข้อกำหนดหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยของสถานประกอบการ

4. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

4.1 พุทธิพิสัย

4.1.1 อธิบายเกณฑ์การจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัวแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้องตามหลักการ

4.1.2 อธิบายคุณลักษณะของวัสดุที่ใช้ทำอุปกรณ์ครัว

4.2 ทักษะพิสัย

4.2.1 ปฏิบัติการคัดแยกและจัดกลุ่มอุปกรณ์ครัวตามหมวดหมู่การใช้งานได้ถูกต้อง

4.3 จิตพิสัย

4.3.1 ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และตระหนักถึงความปลอดภัย

4.4 การประยุกต์ใช้

4.4.1 เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ให้สอดคล้องกับลักษณะงาน ประเภทอาหาร และขั้นตอนการประกอบอาหาร

5. สารการเรียนรู้

- 5.1 ความสำคัญของการจำแนกอุปกรณ์ครัว
- 5.2 ประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว
- 5.3 คำศัพท์เทคนิค
- 5.4 คุณลักษณะของวัสดุที่ใช้ทำอุปกรณ์ครัว

6. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

6.1 ทฤษฎี

ความสำคัญของการจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว คำศัพท์เทคนิค และคุณลักษณะของวัสดุที่ใช้ทำอุปกรณ์ครัว

6.2 ปฏิบัติ

ฝึกทักษะการจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว

7. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

ด้านความรู้ (ทฤษฎี) เวลาเรียน 3 ชั่วโมง

- สื่อความสำคัญของการจำแนกเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว
- สื่อประเภทของเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว
- สื่อคำศัพท์เทคนิคที่ใช้ในงานครัว
- สื่อคุณลักษณะของวัสดุที่ใช้ทำอุปกรณ์ครัว

ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ) เวลาเรียน 6 ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติจริง

ใบปฏิบัติงานที่ 1.1 “การจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว” ให้ผู้เรียนคัดแยกและจัดกลุ่มเครื่องมือและอุปกรณ์ตามประเภทและลักษณะการใช้งาน

หลักฐานการปฏิบัติงาน

ใบงานการจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

จำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัวถูกต้อง 100%,

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

ผู้เรียนปฏิบัติการสำรวจและจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว โดยคัดแยกอุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งาน 60 นาที

วิธีการประเมิน

ประเมินการปฏิบัติงานและคุณภาพใบงานที่มอบหมาย

เครื่องมือประเมิน

แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและคุณภาพผลงานโดยมีเกณฑ์การให้คะแนนแบบรูบริกส์

8. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (30 คะแนน)

คะแนนแบบทดสอบความรู้บน Platform ก่อนเรียนและหลังเรียน (20 คะแนน)

คะแนนความตั้งใจและการทำแบบฝึกหัดระหว่างคาบเรียนทฤษฎี (10 คะแนน)

ภาคปฏิบัติ (70 คะแนน)

คะแนนแบบประเมินทักษะการจำแนกประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว (40 คะแนน)

คะแนนการประเมินชิ้นงานเอกสาร (30 คะแนน)