



แผนการเรียนรู้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

สาขาวิชาการโรงแรม
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ วิชา การประกอบอาหารตะวันตก
ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๗

จัดทำโดย

นางสาวอภิรดี วอนยีน
สาขาวิชาการโรงแรม

วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

อาชีวศึกษาจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

แผนการสอนราย วิชา การประกอบอาหารตะวันตกรหัส ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ เล่มนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้ครู - อาจารย์ผู้สอน ได้มีเอกสาร แนวแนวทาง ในการเรียนการสอน ที่เป็นระบบสอดคล้อง สัมพันธ์กับทุกเรื่อง รวมทั้ง แสดงขั้นตอน กระบวนการเรียน การสอนที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ ที่มีแก่นักเรียนและผู้สอน

แผนการสอนเล่มนี้มีทั้งหมด ๖ หน่วย ใช้เวลาในการสอน ๑๘ สัปดาห์ มี การวัดผลเน้น ด้านความรู้ ด้าน ทักษะ ด้านเจตคติ ด้านบุรณา การต่างๆ เศรษฐกิจพอเพียง บุรณาการแบบ ๓D สำหรับเอกสารประกอบการสอน เล่มนี้ จะได้สมบูรณ์ที่สุด ผู้ใช้ต้องเป็นผู้มีความรู้ ด้านการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในโรงแรม พอสมควร จึงจะทำให้เอกสารประกอบการสอน เล่มนี้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนร่วม และเกี่ยวข้องกับงาน ทุกๆอย่างที่ให้อาสาประกอบการสอนเล่มนี้สมบูรณ์

(นางสาวกริณี วอนยีน)

สาขาวิชาการโรงแรม
วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน



สารบัญ

คำนำ	หน้า
สารบัญ	
ลักษณะรายวิชา	๕
มาตรฐานอาชีพ (ถ้ามี)	๖
หน่วยการเรียนรู้	๓๕
การวางแผนการจัดการเรียนรู้	
หน่วยที่ ๑ งานความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก	
แผนการจัดการเรียนรู้	๓๖
ใบความรู้	๔๐
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	๔๕
หน่วยที่ ๒ งานประเภทครัวของครัวโรงแรม	
แผนการจัดการเรียนรู้	๔๘
ใบความรู้	๕๐
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	๖๒
หน่วยที่ ๓ งานความรู้เกี่ยวกับอาหาร	
แผนการจัดการเรียนรู้	๖๕
ใบความรู้	๖๙
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	๘๖
หน่วยที่ ๔ งานการเลือกวัตถุดิบ	
แผนการจัดการเรียนรู้	๘๙
ใบความรู้	๙๓
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	๑๐๔
หน่วยที่ ๕ งานการเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร	
แผนการจัดการเรียนรู้	๑๐๗
ใบความรู้	๑๑๑
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	๑๒๐
หน่วยที่ ๖ งานปฏิบัติอาหารเช้าโรงแรม (American Breakfast)	
แผนการจัดการเรียนรู้	๑๒๓
ใบความรู้	๑๒๖
แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ	๑๓๐

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

การวางแผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยที่ ๗ งานปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)

แผนการจัดการเรียนรู้

๑๓๓

ใบความรู้

๑๓๗

แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ

๑๔๓

หน่วยที่ ๘ งานปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครัวร้อน)

แผนการจัดการเรียนรู้

๑๔๖

ใบความรู้

๑๕๐

แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ

๑๕๖

หน่วยที่ ๙ งานปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)

แผนการจัดการเรียนรู้

๑๕๙

ใบความรู้

๑๖๒

แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ

๑๖๗

หน่วยที่ ๑๐ งานปฏิบัติขนมคุกกี้ (ครัวเบเกอรี่)

แผนการจัดการเรียนรู้

๑๗๐

ใบความรู้

๑๗๓

แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน/ผลลัพธ์การเรียนรู้/สมรรถนะ

๑๗๗



ลักษณะรายวิชา

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ การโรงแรม สาขาวิชา การโรงแรม
รหัส ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก
ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน ๓ หน่วยกิต
อ้างอิงมาตรฐาน

๑. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓
ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

มีทักษะฝีมือในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ในการประกอบอาหารตะวันตก

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

๑. รู้และความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทั่วไป ประเภท ชนิดของอาหารตะวันตก และมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหาร

๒. มีทักษะในการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องปรุง ในการประกอบอาหารตะวันตกตามมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหาร

๓. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย และรักษาสภาพแวดล้อม

๔. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ในการประกอบอาหารตะวันตก

สมรรถนะรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภท ชนิดของอาหารตะวันตก ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

๒. จัดเตรียม เก็บบำรุงรักษาวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารตะวันตกได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

๓. ปฏิบัติงานประกอบอาหารตะวันตกได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

๔. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหาร มาปรับใช้ในการประกอบอาหารตะวันตกตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหาร กลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย สอน (Coach) ทักษะในการทำงานและนำมาประยุกต์ใช้ในการคัดเลือก จัดเตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ การจัดเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง การดูแลรักษา การควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ การเก็บรักษาอาหาร การออกแบบและการจัดตกแต่งอาหาร การจัดจานและจัดแสดงอาหารการนำเสนอ การส่งเสริมสินค้าและบริการให้ลูกค้า ส่งเสริมการขาย ประยุกต์ใช้ทักษะการขายอาหารการสร้างและรักษาควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร และการประกอบอาหารเชิงพาณิชย์ อาหารประเภทแซนวิช อาหารประเภทซูป และแกงจืด อาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ อาหารประเภท ผัก/ไข่ และอาหารที่ ส่วนประกอบของแห้ง ผัก และไข่ อาหารประเภทชีส อาหารทะเล อาหารเนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ป่า

อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

หน่วยสมรรถนะ		สมรรถนะย่อย		เกณฑ์การปฏิบัติงาน	วิธีประเมิน
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย		
๔.๑๑.๐๑๐	จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ	๔ . ๑ ๑ . ๐ ๑๐.๐๑	จัดการและเตรียม ความพร้อมของ อุปกรณ์และเครื่ องมือสำหรับใช้งาน	๑.๑ระบุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ จำเป็นที่จะต้อง ใช้ในการจัดส่ว น ประกอบ สำหรับการ เตรียมอาหาร ๑.๒ เลือกใช้ และประกอบ อุปกรณ์ และ เครื่องมือที่ จำเป็นในการเต รียมวัตถุดิบ สำหรับการ ประกอบอาหาร ๑.๓ใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือใน การจัดเตรียม วัตถุดิบสำหรับ การประกอบ อาหาร ๑.๓ ใช้อุปกรณ์ แ และ เครื่องมือใน การ จัดเตรียม วัตถุดิบ สำหรับกา รประกอบ อ า ห า ร ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ	๑.๑ ระบุ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ จำเป็นที่ จะต้องใช้ใน การจัดส่ว นประกอบ สำหรับการ เตรียมอาหาร ๑.๒ เลือกใช้ และประกอบ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ จำเป็นใน การเตรียม วัตถุดิบ สำหรับการ ประกอบ อาหาร ๑.๓ ใช้อุปกรณ์ แ และ เครื่องมือใน การ จัดเตรียม วัตถุดิบ สำหรับกา รประกอบ อ า ห า ร ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ

					สัมภาษณ์ ก ำ ร สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓ การจำลอง สถานการณ์
		๔.๑๑.๐๑ ๐.๐๒	จัดการและเตรียม ความพร้อม เครื่องปรุง วัตถุดิบ และเครื่องมือก่อน ทำอาหาร	๒.๑ ระบุ ส่วนผสมที่ อาจจะต้องใช้ใน การเตรียม วัตถุดิบสำหรับ การประกอบ อาหาร ๒.๒ เลือกและ รวบรวม ส่วนผสมที่ จำเป็นที่จะต้อง ใช้ในการเตรียม วัตถุดิบสำหรับ การประกอบ อาหาร ๒.๓ เตรียมส่วนผสม ให้สอดคล้องกับ ความต้องการที่ ระบุไว้	๑.เพิ่มสะสม ผลงาน ๒.ผลการ สัมภาษณ์
		๔.๑๑.๐๑ ๐.๐๓	จัดเตรียมเนื้อสัตว์ อาหารทะเลและ เนื้อสัตว์ปีก	๓.๑ดำเนินการ จัดส่วนประกอบ สำหรับการ เตรียมอาหาร ประเภท เนื้อสัตว์ ๓.๒ ดำเนินการจัด ส่วนประกอบ ของอาหาร สำหรับการ	๑.เพิ่มสะสม ผลงาน ๒.ผลการ สัมภาษณ์

				เตรียมอาหารประเภทอาหารทะเล ๓.๓ ดำเนินการจัดส่วนประกอบสำหรับใช้ในการเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ปีก ๓.๔ ดำเนินการจัดส่วนประกอบสำหรับใช้ในการเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ป่า	
๔.๑๒.๐๒๑	ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย	๔ . ๑ ๒ . ๐ ๒๑.๐๑	ระบุจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร	๑ . ๑ ระบุจุดสำคัญที่ต้องควบคุมในขั้นตอนการผลิตอาหาร ๑.๒ ระบุกฎหมายและข้อกำหนดขององค์กร	๑.แฟ้มสะสมผลงาน ๒ . ผล การ สัมภาษณ์
		๔ . ๑ ๒ . ๐ ๒๑.๐๒	จัดการและจัดเก็บอาหารอย่างถูกต้อง	๒.๑ ระบุเงื่อนไขการเก็บรักษาอาหารที่ปลอดภัยสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ๒.๒ ปรับใช้เงื่อนไขการเก็บรักษาอาหารที่ปลอดภัยให้กับสินค้าอาหาร ๒.๓ ตรวจสอบ/การจัดเก็บวัตถุดิบที่ถูกต้อง	๑.แฟ้มสะสมผลงาน ๒ . ผล การ สัมภาษณ์

				๒ . ๔ กระบวนการ ตรวจสอบมีการ ปฏิบัติตามอย่าง สม่ำเสมอ	
		๔ . ๑ ๒ . ๐ ๒๑.๐๓	รักษากลยุทธ์ สำหรับการรักษา อาหารที่ปลอดภัย	๓.๑ กระบวนการ ตรวจสอบมีการ ปฏิบัติตามอย่าง สม่ำเสมอ ๓.๒ ตอบสนอง ต่อการและ แก้ไขการ ปฏิบัติงานที่ไม่ ปลอดภัย ๓.๓ ทบทวนและ แก้ไขกลยุทธ์ สำหรับความ ปลอดภัยของ อาหาร	๑.แฟ้มสะสม ผลงาน ๒ . ผล การ สัมภาษณ์

มาตรฐานอาชีพ (ถ้ามี)

หน่วยงานรับรองมาตรฐานอาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน)

มาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพการโรงแรม

อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

หน่วยสมรรถนะ		สมรรถนะย่อย		เกณฑ์การปฏิบัติงาน	วิธีประเมิน
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย		
๔.๑๒.๐๒๕	จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ	๔.๑๒.๐๒๕.๐๑	จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ	๑.๑ เตรียมการเลือกสรรส่วนผสมของแซนด์วิชร้อนและเย็น ๑.๒ เตรียมความหลากหลายของไส้แซนด์วิชโดยใช้สูตรมาตรฐาน ๑.๓ เลือกใช้ขนมปังที่คัดสรรอย่างดี ๑.๔ เลือกและใช้อุปกรณ์เครื่องครัวได้อย่างเหมาะสม ๑.๕ เตรียมแซนด์วิชในลักษณะที่ดีตามกรอบเวลาที่กำหนด ๑.๖ ใช้วัตถุดิบอย่างเหมาะสมไม่เหลือทิ้ง	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๕.๐๒	นำเสนอแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ	๒.๑ หั่นและนำเสนอแซนด์วิชอยู่ในลักษณะที่ดี ๒.๒ ทำงานภายในระยะเวลาที่เหมาะสม	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์

				กำหนด ๒.๓ เตรียมการเลือก เครื่องปรุและ เครื่องเคียง ตามที่หาได้ตาม ฤดูกาล ๒.๔ นำเสนอ แผนผัง	ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การ ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๕.๐๓	จัดเก็บแผนผัง หลากหลาย รูปแบบ	๓.๑ เก็บ แผนผังและใส่ แผนผังอย่าง เหมาะสมใน ระหว่างการเต รียมการบริการ ๓.๒ ติดฉลาก แผนผังและใส่ แผนผังอย่าง ถูกต้อง ๓.๓ จัดเก็บวัตถุ ในสภาพที่ ถูกต้องเพื่อ รักษาความสด และคุณภาพ และลดของ เสีย	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การ สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การ ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
๔.๑๒.๐๒๖	จัดเตรียมและ ปรุเนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ป่า	๔.๑๒.๐๒๖.๐๑	ระบุและคัดสรร เนื้อสัตว์ปีกและ เนื้อสัตว์ป่า	๑.๑ ระบุความ หลากหลายของ เนื้อสัตว์ปีกและ สัตว์ป่า ๑.๒ ระบุการหั่น เนื้อสัตว์เพื่อ การค้าตาม ข้อกำหนด ๑.๓ ระบุและเลือก ซัพพลายเออร์ สำหรับการซื้อ เนื้อสัตว์ ๑.๔ ลดการทิ้ง	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การ สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การ ปฏิบัติงาน การประเมิน

				เนื้อสัตว์โดยเลือกซื้อเฉพาะเนื้อที่มีความสดใหม่เท่า นั้น ๑.๕ ระบุค่าใช้จ่ายผ่านการทดสอบ ๑.๖ มั่นใจในเงื่อนไขที่ถูกต้องเพื่อรักษาความสดใหม่และมีคุณภาพ	ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๖.๐๒	เตรียมเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า	๒.๑ เตรียมและแบ่งสัดส่วนเนื้อสัตว์ปีกและสัตว์ป่าตามข้อกำหนดขององค์กร ๒.๒ ลดการทิ้งอาหารจาก การเตรียมการและการจัดเก็บที่ดี ๒.๓ ใช้เทคนิคการตัดแต่งเนื้อสัตว์ส่วนที่เหลือ ๒.๔ สามารถระบุและใช้อุปกรณ์ครัวได้	ข้อสอบข้อเขียนประเมินผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๖.๐๓	ปรุงและนำเสนออาหาร	๓.๑ เลือกใช้วิธีการปรุงอาหารสำหรับเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า ๓.๒ จัดเตรียมและปรุงอาหารตามสูตรมาตรฐาน	ข้อสอบข้อเขียนประเมินผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่

			ในสภาพแวดล้อมการค้าเชิงพาณิชย์ ๓.๓ เติร์ยมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามที่กำหนดก่อนที่จะนำเสนอ ๓.๔ นำเสนออาหารจากเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า ๓.๕ เติร์ยมเครื่องปรุงรสและสิ่งที่เพิ่มเติมสำหรับเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า	ปฏิบัติงานการสาธิตการปฏิบัติงานการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
	๔.๑๒.๐๒๖.๐๔	จัดเก็บเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า	๔.๑ จัดเก็บเนื้อสัตว์ให้อยู่ในรูปแบบสัญญาภาคอย่างถูกต้อง ๔.๒ เติร์ยมการสำหรับการละลายและการดูแลเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่าอย่างถูกต้อง ๔.๓ เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่าถูกเก็บไว้ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม ถูกต้อง ๔.๔ ตัดฉลากเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่าอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียนประเมินผลงานการสัมภาษณ์การสังเกตการณ์สถานที่ปฏิบัติงานการสาธิตการปฏิบัติงานการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

				๔.๕ มั่นใจใน เงื่อนไขที่ ถูกต้องเพื่อ รักษาความสด ใหม่ และมี คุณภาพ	
๔.๑๒.๐๒๗	จัดเตรียมและ ปรุงอาหารทะเล	๔.๑๒.๐๒๗.๐๑	ระบุและคัดสรร เนื้อปลา หลากหลายชนิด	๑.๑ ระบุและ เลือกสรรเนื้อ ปลาจากห หลากหลายสาย พันธุ์ ๑.๒ ระบุ การหั่นเนื้อปลา เชิงพาณิชย์ที่จะ นำเสนอในเมนู เพื่อการพา ณิชย์ ๑.๓ ระบุ และเลือกซื้ ปลายเออร์ สำหรับการซื้อ เนื้อสัตว์ ๑.๔ ลดการทิ้ง เนื้อสัตว์โดย การวาง แผนการซื้อ เนื้อสัตว์อย่าง พอเหมาะ ๑.๕ ระบุค่าใช้จ่าย ด้านการ ทดสอบ	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การ สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การ ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๗.๐๒	ระบุและคัดสรร สัตว์น้ำชนิดมี เปลือกได้ หลากหลาย	๒.๑ ระบุความ หลากหลายของ สัตว์น้ำชนิดมี เปลือก ๒.๒ ระบุกรหั่น เนื้อสัตว์น้ำมี เปลือกที่จะ นำเสนอในเมนู เพื่อการพา	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การ สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน

				ฉิษย์ ๒.๓ระบุและเลือกซัพพลายเออร์สำหรับการซื้อเนื้อสัตว์ ๒.๔ลดการทิ้งเนื้อสัตว์โดยการวางแผนการซื้อเนื้อสัตว์อย่างพอเหมาะ ๒.๕ระบุค่าใช้จ่ายด้านการทดสอบ	การสาธิตการปฏิบัติงานการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๗.๐๓	จัดเตรียมเนื้อปลาและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก	๓.๑ จัดเตรียมเนื้อสัตว์ทะเลตามข้อกำหนดขององค์กร ๓.๒ลดการทิ้งอาหารโดยการเก็บรักษาที่เหมาะสม ๓.๓ระบุและใช้อุปกรณ์ครัวอย่างถูกต้อง ๓.๔ ฆ่าสัตว์ทะเลอย่างมีมนุษยธรรมตามกฎหมาย	ข้อสอบข้อเขียนแฟ้มสะสมผลงานการสัมภาษณ์การสังเกตการณ์สถานที่ปฏิบัติงานการสาธิตการปฏิบัติงานการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๗.๐๔	ปรุงและนำเสนออาหารทะเล	๔.๑ เลือกวิธีการปรุงอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการหลากหลายของปลา ๔.๒จัดเตรียมและปรุงอาหารตาม	ข้อสอบข้อเขียนแฟ้มสะสมผลงานการสัมภาษณ์การสังเกตการณ์สถานที่

				สูตรมาตรฐานในการสาธิตการคัดเลือกราคาเชิงพาณิชย์ ๔.๓ เตรียมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามที่กำหนดก่อนที่จะนำเสนอ ๔.๔ นำเสนอเนื้อปลาและสัตว์น้ำชนิดมีเปลือก รวมไปถึงการแลเนื้อ ตามสัดส่วน ๔.๕ เตรียมเครื่องปรุงรสและสิ่งที่เพิ่มเติมสำหรับเนื้อทะเล	ปฏิบัติงานการสาธิตการปฏิบัติงานการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๗.๐๕	จัดเก็บเนื้อสัตว์ทะเลตามมาตรฐานองค์กร	๕.๑ จัดเก็บเนื้อสัตว์ให้อยู่ในรูปแบบบรรจุภาชนะอย่างถูกต้อง ๕.๒ เตรียมการสำหรับการละลายและ การดูแลเนื้อสัตว์ทะเลอย่างถูกต้อง ๕.๓ เนื้อสัตว์ทะเลถูกเก็บไว้ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม ถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียนประเมินผลงานการสัมภาษณ์การสังเกตการณ์สถานที่ปฏิบัติงานการสาธิตการปฏิบัติงานการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
๔.๑๒.๐๒๘	จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร	๔.๑๒.๐๒๘.๐๑	ระบุและรวบรวมรายการอาหารที่	๑.๑ สามารถระบุช่วงของ	ข้อสอบข้อเขียน

			จำเป็นสำหรับกา รจัดเตรียม	รายการอาหาร ได้อย่างถูกต้อง ๑.๒ จัดเก็บ ร ว บ ร ว ม รายการอาหาร ที่จำเป็นตาม สูตรมาตรฐาน ๑.๓ ซึ่ง และ ร ว บ ร ว ม รายการอาหาร ได้อย่างถูกต้อง ตามสูตรมาต รฐาน ๑.๔ รักษา รายการอาหาร ในอุณหภูมิที่ ถูกต้องระหว่าง การจัดเต รียม	แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ ก า ร สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต ก า ร ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๘.๐๒	จัดเตรียมไข่และ ผลิตภัณฑ์นม	๒.๑ ใช้ไข่และ ผลิตภัณฑ์นมได้ อ ย่ า ง มี ประสิทธิภาพ เพื่อลดการสูญ เสีย ๒.๒ รักษาอุณหภูมิ ของอาหารที่ ถูกต้องระหว่าง การจัดเตรียม ๒.๓ ใช้เทคนิค ในการจัดการ อาหารได้อย่าง ถูกต้อง	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ ก า ร สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต ก า ร ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๘.๐๓	จัดเตรียม ผลิตภัณฑ์ของแห้ง	๓.๑ ใช้สินค้า ประเภท ผลิตภัณฑ์ของ แห้งได้อย่างมี ประสิทธิภาพ เพื่อลดการ	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์

				สูญเสีย ๓.๒ รักษาอุณหภูมิของอาหารที่ถูกต้องระหว่างการจัดเตรียม ๓.๓ ใช้เทคนิคในการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้อง	ก ำ ร สังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต ก ำ ร ปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๘.๐๔	จัดเตรียมผักและผลไม้	๔.๑ ความสะอาดผักและผลไม้ อย่างถูกต้อง ๔.๒ จัดเตรียมรายการผักและผลไม้ได้โดยใช้เทคนิคมาตรฐาน ๔.๓ ใช้ผักและผลไม้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อลดการสูญเสีย ๔.๔ รักษาอุณหภูมิของอาหารที่ถูกต้องระหว่างการจัดเตรียม ๔.๕ ใช้เทคนิคในการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ ก ำ ร สังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต ก ำ ร ปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๘.๐๕	จัดเตรียมเนื้อสัตว์, สัตว์ปีกและอาหารทะเล	๕.๑ ทำความสะอาดเนื้อสัตว์ สัตว์ปีกและอาหารทะเล อย่างถูกต้อง ๕.๒ จัดเตรียม	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ ก ำ ร

				เนื้อสัตว์สัตว์ปีก และ อาหารทะเลใช้เทคนิคมาตรฐาน ๕.๓ ใช้เนื้อสัตว์สัตว์ปีกและอาหารทะเลได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อลดการสูญเสีย ๕.๔ รักษาอุณหภูมิของอาหารที่ถูกต้องระหว่างการจัดเตรียม ๕.๕ ใช้เทคนิคในการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้อง	สังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๘.๐๖	ประกอบและใช้อุปกรณ์จัดเก็บอาหารที่ถูกเตรียมไว้แล้ว	๖.๑ เลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม ๖.๒ ใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง และเพื่อความปลอดภัยขององค์กรและค่านิ่งถึงคำแนะนำของผู้ผลิต ๖.๓ แยกชิ้นส่วนอุปกรณ์ และทำความสะอาดหลังจากใช้งาน ๖.๔ รายงานความผิดปกติของอุปกรณ์แก่บุคคลที่เกี่ยวข้อง	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๔.๑๒.๐๒๙	จัดเตรียมอาหาร เรียกน้ำย่อยและ สลัด	๔.๑๒.๐๒๙.๐๑	จัดเตรียมและ นำเสนอตัวเลือก ของสลัดร้อน และเย็น	๑.๑ เลือก ส่วนผสมที่เข้า กับ ความ ต้องการของ รายการเมนู สลัด ทั้งร้อน และเย็น ๑.๒ เตรียมสลัดให้ ตรงตามหลัก มาตรฐานอง ค์กรรวมทั้งคุณ ภาพทาง โภชนาการและ คุณภาพของ การรับประทาน ๑.๓เตรียม เครื่องปรุงและ สิ่งปรุงแต่ง ๑.๔ นำเสนอสลัด รวม ทั้ง เครื่องปรุงและ สิ่งปรุงแต่ง ต่างๆตามหลัก มาตรฐานองค์กร	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การ สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การ ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๙.๐๒	จัดเตรียมและ นำเสนอตัวเลือก ของอาหารว่าง ร้อนและเย็น	๒.๑ เลือก ส่วนผสมที่จะ ตอบสนอง ความต้องการ ของอาหารว่าง ร้อนและเย็น รายการเมนู ๒.๒จัดเตรียม อาหารว่าง เพื่อให้ตรงตาม หลักมาตรฐาน องค์กรรวมทั้ง คุณภาพทาง โภชนาการและ	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การ สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การ ปฏิบัติงาน การประเมิน

				คุณภาพของการรับประทาน ๒.๓เตรียม เครื่องปรุงและ สิ่งปรุงแต่ง ๒.๔ นำเสนออาหาร กว้างร้อนและ เย็นรวมทั้ง เครื่องปรุงและ สิ่งปรุงแต่ง ต่างๆให้ตรง ตามหลัก มาตรฐาน องค์กร	ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๒๙.๐๓	จัดเก็บอาหารเรียก น้ำย่อยและสลัด รวมทั้งเครื่องปรุงแ ละสิ่งปรุงแต่ง ต่างๆ	๓.๑จัดเก็บ ภายใต้สภาพที่ เหมาะสมและ จัดเก็บให้ถูกที่ เพื่อให้แน่ใจ ใจความสดใหม่ และมีคุณภาพ ๓.๒จัดเก็บใน ภาชนะที่ เหมาะสม ๓.๓ การติดฉลาก ภาชนะจัดเก็บ ๓.๔ ตรวจสอบ ให้แน่ใจว่าการ จัดเตรียมนั้นคง คุณภาพทาง การค้าและ ยังคงมีจำนวน เพื่อจัดเก็บ	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การ ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
๔.๑๒.๐๓๑	จัดเตรียมและ ควบคุมปริมาณ อาหารประเภท ที่ตองหันเสิร์ฟ	๔.๑๒.๐๓๑.๐๑	เลือกและจัดซื้อ จากผู้จัดจำหน่าย	๑.๑ระบุและ เลือกซัพพลาย เออร์สำหรับ การซื้อ ผลิตภัณฑ์ ๑.๒	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์

				ระบุการตัดเนื้อ ชิ้นหลัก ๑.๓ ระบุการตัดเนื้อ ชิ้นรอง ๑.๔ ระบุรูปแบบการ ตัด ใน เชิง พาณิชย์ ๑.๕ ระบุชนิดของ เนื้อสัตว์ที่ใช้ใน เชิงพาณิชย์ ๑.๖ ลดอัตราการ สูญเสียโดย เลือกความสด และการจัดซื้อที่ ถูกต้อง ๑.๗ ระบุค่าใช้จ่าย ผ่าน การ ทดสอบผลผลิต	ก า ร สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต ก า ร ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
	๔.๑๒.๐๓๑.๐๒	เตรียมตัดตาม สัดส่วน	๒.๑ จัดเตรียม และตัดให้ได้ สัดส่วนตามมค ความต้องการ ขององค์กร ๒.๒ ลดอัตราการ สูญเสียผ่านการ จัดเตรียมและ การจัดเก็บ ๒.๓ ใช้การเล็มตัด ส่วนที่เหลือเพื่อ เป็นตัวเลือกใน การจัดเตรียม และเพื่อการ ดูแลรักษา ๒.๔ ระบุเจาะจงและ การใช้อุปกรณ์ ๒.๕ เตรียม ความพร้อม	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ ก า ร สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต ก า ร ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓	

				สำหรับการให้บริการ	
		๔.๑๒.๐๓๑.๐๓	จัดเตรียมตัดตามสัดส่วน	๓.๑จัดเก็บเนื้อแบบสดและ/หรือ แบบเก็บใส่ถุงสุญญากาศได้ถูกต้อง ๓.๒จัดเตรียมและละลายส่วนที่ตัดแล้วอย่างถูกต้อง ๓.๓จัดเก็บเนื้อที่ถูกตัดตามสัดส่วนแล้วในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมถูกต้อง ๓.๔ติดฉลากเนื้อที่ถูกตัดตามสัดส่วนไว้อย่างถูกต้อง ๓.๕ตรวจสอบว่าสภาพความถูกต้องเพื่อรักษาความสดใหม่และยังคงซึ่งคุณภาพ	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
๔.๑๒.๐๓๒	จัดเตรียมอาหารประเภทซूपและแกงจืด	๔.๑๒.๐๓๒.๐๑	จัดเตรียมซूपที่จำเป็นสำหรับอาหารในเมนูขององค์กร	๑.๑ระบุประเภทซूपตามสูตรมาตรฐาน ๑.๒จัดเตรียมส่วนผสมที่เหมาะสมกับชนิดของน้ำซूप ๑.๓ผลิตซूपสูตรมาตรฐานขององค์กร	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน

					การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๒.๐๒	การจัดเก็บซูปเพื่อ ความต้องการของ องค์กร	๒.๑ปฏิบัติตาม ขั้นตอนของ องค์กรเพื่อทำ ให้ซูปเย็นลง ๒.๒เก็บซูปไว้ใน ภาชนะบรรจุที่ เหมาะสม ถูกต้อง ๒.๓ติด ฉลากซูปอย่าง ถูกต้อง ๒.๔ ตรวจสอบ สภาพอุปกรณ์ การจัดเก็บที่ เหมาะสมเพื่อ การเก็บรักษา ๒.๕จัดทำและ รักษาวิธีการที่ ถูกต้องในการ ละลายซูปแช่ แข็ง ๒.๖ ตรวจสอบการ จัดเก็บซูปที่ ถูกต้องหลังจาก ได้มีการใช้ บริการแล้ว	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การ สังเกตการณ์ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การ ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๒.๐๓	การละลายซูปเพื่อ ให้บริการ	๓.๑ดำเนินการ วิธีการอุ่นร้อน ซูปอย่างถูกต้อง มาตรฐานของ องค์กร ๓.๒ มุ่งมั่นเพื่อ คุณภาพของซูป ยังคงความอุ่น เพื่อเป็นไปตาม	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การ สังเกตการณ์ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต

				มาตรฐานของ องค์กร	ก ำ ร ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
๔.๑๒.๐๓๓	จัดเตรียมน้ำส ต็อกและขอส ประเภทต่างๆ	๔.๑๒.๐๓๓.๐๑	จัดเตรียมน้ำสต็อก ตรงตามความ ต้องการแต่ละงาน ในเมนูขององค์กร	๑.๑ ระบุ ส่วนผสมที่ จำเป็นเพื่อ จัดทำน้ำสต็อก สูตรมาตรฐาน ๑.๒จัดเตรียม ส่วนผสมที่ เหมาะสม สำหรับน้ำส ต็อกแต่ละชนิด ๑.๓ ดำเนินการ ผลิตและกรอง น้ำสต็อก	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ ก ำ ร สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต ก ำ ร ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๓.๐๒	จัดเตรียมส่วน เคลือบและของ ปรุงแต่ง	๒.๑ เตรียมส่วน เคลือบและของ ปรุงแต่ง	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ ก ำ ร สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต ก ำ ร ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓

		๔.๑๒.๐๓๓.๐๓	จัดเตรียมขอส ประเภทต่างๆตาม ความต้องการแต่ ละงานสำหรับใน เมนูขององค์กร	๓.๑ ระบุ ส่วนผสมที่ จำเป็นในการ ทำขอสประเภท ต่างๆจากสูตร มาตรฐาน ๓.๒ จัดเตรียม ส่วนผสมที่ เหมาะสมของ ขอสแต่ละ ประเภท ๓.๓ ผลิตขอส ประเภทร้อน และเย็น	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๓.๐๔	จัดเก็บน้ำสต็อก และขอสประเภท ต่างๆตามความต้อ งการขององค์กร	๔.๑ ปฏิบัติตาม ขั้นตอนของ องค์กรสำหรับ วิธีการทำให้น้ำ สต็อกและ ขอสประเภท ต่างๆเป็นลง ๔.๒ น้ำสต็อก และขอส ประเภทต่างๆ ถูกเก็บไว้ใน ภาชนะบรรจุที่ เหมาะสม ถูกต้อง ๔.๓ ติด ฉลากน้ำสต็อก และขอสอย่าง ถูกต้อง ๔.๔ มั่นใจว่ามีการ ตรวจสอบ สภาพอุปกรณ์ และมีการ จัดเก็บรักษา อย่างเหมาะสม	ข้อสอบ ข้อเขียน แฟ้มสะสม ผลงาน การ สัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓

				๔.๕ จัดเตรียมและรักษาวิธีการละลายน้ำสต็อกที่แช่แข็งและขอสประเภทต่างๆอย่างถูกต้อง	
		๔.๑๒.๐๓๓.๐๕	ทำการละลายน้ำสต็อกและขอสประเภทๆเพื่อให้พร้อมบริการ	๕.๑ ดำเนินการอุ่นน้ำสต็อกและขอสประเภทต่างๆถูกต้องมาตรฐานขององค์กร ๕.๒ มั่นใจในคุณภาพว่าความร้อนยังคงร้อนอยู่สำหรับน้ำสต็อกและขอสประเภทต่างๆเป็นไปตามมาตรฐานขององค์กร	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
๔.๑๒.๐๓๔	จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผักและไข่	๔.๑๒.๐๓๔.๐๑	จัดเตรียมและปรุงอาหารประเภทผักและผลไม้แต่ละเมนู	๑.๑ เลือกผักและผลไม้แต่ละชนิดที่สามารถหาได้ง่าย ๑.๒ จัดทำและ/หรือปรุงอาหารประเภทผักและผลไม้หลากหลายเมนู ๑.๓ ระบุ	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน

				และเตรียมความพร้อมของซอสได้เหมาะสมปรุงรสและปรุงแต่งตามรายการแต่ละเมนู ๑.๔ นำเสนอเมนูผักและผลไม้ต่างๆ	การสาธิตการปฏิบัติงานการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๔.๐๒	จัดเตรียมและปรุงอาหารประเภทไข่แต่ละเมนู	๒.๑จัดเตรียมใช้และ/หรือ ปรุงอาหารเมนูไข่หลากหลายเมนู ๒.๒ระบุและเตรียมความพร้อมของซอสได้เหมาะสมปรุงรสและปรุงแต่งตามรายการแต่ละเมนู ๒.๓ นำเสนอรายการเมนูไข่	ข้อสอบข้อเขียนแฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิตการปฏิบัติงานการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๔.๐๓	จัดเตรียมและปรุงอาหารประเภทแป้งแต่ละเมนู	๓.๑ เลือกรายการอาหารประเภทแป้งที่สามารถหาได้ง่าย ๓.๒ จัดเตรียมและ/หรือการปรุงอาหารรายการเมนูแป้งได้หลากหลาย ๓.๓ระบุและเตรียมความพร้อมของซอสได้เหมาะสม	ข้อสอบข้อเขียนแฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิตการปฏิบัติงานการประเมิน

				ปรุงรส และปรุงแต่งตามรายการแต่ละเมนู ๓.๔ น้ำเสฉนอ รายการเมนูแบ่งต่างๆ	ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๔.๐๔	จัดเก็บผัก,ผลไม้, ไข่และแบ่งแต่ละรายการ	๔.๑ จัดเตรียมและจัดเก็บรายการแบบสดและ/หรือเมนูที่ปรุงแล้วประเภทผักผลไม้ไข่และแบ่งได้อย่างถูกต้อง ๔.๒ จัดเตรียมรายการแบบสดและ/หรือเมนูที่ปรุงแล้วประเภทผักผลไม้ไข่และแบ่งและจัดเก็บไว้อย่างถูกต้อง ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม ถูกต้อง ๔.๓ ติดฉลากรายการที่จัดเตรียมไว้แล้วแบบสด และ/หรือเมนูที่ปรุงแล้วประเภทผักผลไม้ไข่และแบ่งอย่างถูกต้อง ๔.๔ เก็บรายการที่จัดเตรียมไว้แล้ว	ข้อสอบข้อเขียนประเมินผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

				แบบสดและ/หรือเมนูที่ปรุงแล้ว ประเภทผักผลไม้และแป้งไว้ในสภาพที่ถูกต้องเพื่อรักษาความสดและคงซึ่งคุณภาพ	
๔.๑๒.๐๓๕	๕ จัดงานและจัดแสดงอาหาร	๔.๑๒.๐๓๕.๐๑	เตรียมเครื่องปรุงและเครื่องปรุงแต่งประเภทต่างๆ	๑.๑ ระบุรายการในเมนูที่ต้องใช้เครื่องปรุงและ/หรือเครื่องปรุงแต่งประเภทต่างๆ ๑.๒ จัดเตรียมปรุงแต่ละชนิดและ / หรือเครื่องปรุงแต่งประเภทต่างๆ ๑.๓ จัดตั้งการให้บริการ	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๕.๐๒	จัดงานและการนำเสนออาหาร	๒.๑ สืบสวนรายการอาหารที่เป็นไปตามมาตรฐานขององค์กร ๒.๒ จัดให้มีอุปกรณ์บริการที่เพียงพอและเหมาะสมและบริการตามพื้นฐาน ๒.๓ จัดงานและนำเสนอรายการอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมิน

				แสดงตามรูปแบบของเมนู ๒.๔ นำเสนออาหารอย่างเรียบง่ายและน่าดึงดูดใจ	ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๕.๐๓	จัดเก็บเครื่องปรุงและเครื่องปรุงแต่งประเภทต่างๆ	๓.๑ รายการอาหารถูกเก็บไว้อย่างถูกต้อง ๓.๒ เก็บรายการอาหารในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม ถูกต้อง ๓.๓ ติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง ๓.๔ จัดเก็บรายการอาหารไว้ในสภาพที่ถูกต้องเพื่อรักษาความสดและคงซึ่งคุณภาพ	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
๔.๑๒.๐๓๗	คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ ประเภทชีส	๔.๑๒.๐๓๗.๐๑	เลือกตัวแทนจำหน่ายชีสและอุปกรณ์	๑.๑ ระบุและเลือกตัวแทนจำหน่ายสำหรับชีสผลิตภัณฑ์ ๑.๒ ระบุความหลากหลายของชีสที่องค์กรได้กำหนดไว้	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมิน

					ด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๗.๐๒	เตรียมซีสที่จะนำไปใช้บริการ	๒.๑ นำผลิตภัณฑ์ให้บริการในอุณหภูมิที่เหมาะสม ๒.๒ ใช้อุปกรณ์ที่ถูกต้องโดยจัดเตรียมได้อย่างปลอดภัย ๒.๓ จัดเตรียมเครื่องปรุงที่จำเป็นและเครื่องปรุงแต่งชนิดต่างๆเพื่อตรงกับรูปแบบในการบริการ	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๗.๐๓	นำเสนอซีส	๓.๑ นำเสนอซีสให้ตรงมาตรฐานขององค์กร ๓.๒ ตกแต่งซีสพร้อมกับการตกแต่งด้วยเครื่องปรุงและเครื่องปรุงแต่งชนิดต่างๆ	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิต การปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
		๔.๑๒.๐๓๗.๐๔	จัดเก็บซีส	๔.๑ ลดการสูญเสียผ่านการจัดซื้ออย่างถูกต้องในการปฏิบัติ ๔.๒ ลด	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การ

				การสูญเสียผ่าน การจัดเก็บ อย่างถูกต้องใน การปฏิบัติ ๔.๓ ใช้มาตรฐาน ด้านสุขอนามัย ที่เหมาะสมใน การจัดเก็บ และการจัดการ ของซีส ๔.๔ เข้าถึงและใช้ซีส ที่เหลือใช้อย่าง เหมาะสม	สัมภาษณ์ ก าร สังเกตการณ์ ณ สถานที่ ปฏิบัติงาน การสาธิต ก าร ปฏิบัติงาน การประเมิน ด้วยบุคคลที่ ๓
--	--	--	--	---	--



ตารางวิเคราะห์พฤติกรรมการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้	ความสามารถที่คาดหวัง									รวม	จำนวน ชั่วโมง ท/ป
	พุทธิพิสัย						ทักษะ พิสัย	จิต พิสัย	ประยุกต์ ใช้		
	ความรู้	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	การวิเคราะห์	การประเมินค่า	การสร้างสรรค์					
๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก	๒	๑	๑	-	-	-	๑	๑	-	๖	๒/๒
๒ ประเภทครัวของครัวโรงแรม	๒	๑	๑	-	-	-	๑	๑	-	๖	๒/๒
๓ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร	๒	๒	๓	-	-	-	๑	๑	-	๙	๔/๔
๔ การเลือกวัตถุดิบ	๒	๒	๓	-	-	-	๑	๑	-	๙	๔/๔
๕ การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร	๒	๒	๓	-	-	-	๒	๑	-	๑๐	๔/๔
๖ ปฏิบัติอาหารเช้าโรงแรม (American Breakfast)	๒	๓	๓	๑	-	-	๒	๑	-	๑๒	๔/๔
๗.ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)	๒	๓	๓	๑	-	-	๒	๑	-	๑๒	๒/๒
๘. ปฏิบัติอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน)	๒	๓	๓	๑	-	-	๒	๑	-	๑๒	๔/๔
๙.ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)	๒	๓	๓	๑	-	-	๒	๑	-	๑๒	๒/๒

๑๐.ปฏิบัติอาหารคลับ แซนด์วิช (ครัวเย็น)	๒	๓	๓	๑	-	-	๒	๑	-	๑๒	๔/๔
สอบกลางภาค											๔
สอบปลายภาค											๔
รวม	๒๐	๒๓	๒๖	๕	-	-	๑๖	๑๐	-	๑๐๐	๙๐
ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (เมื่อเรียนรายวิชานี้สำเร็จแล้วทำอะไรได้)											
รวมทั้งรายวิชา											๙๐

หน่วยการเรียนรู้

หน่วย ที่	หน่วยการเรียนรู้	เวลาเรียน (ชม.)		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	หน่วยที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม	๒	๒	๔
๒	หน่วยที่ ๒ ประเภทครัวของครัวโรงแรม	๒	๒	๔
๓	หน่วยที่ ๓ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร	๔	๔	๘
๔	หน่วยที่ ๔ การเลือกวัตถุดิบ	๔	๔	๘
๕	หน่วยที่ ๕ การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร	๔	๔	๘
๖	หน่วยที่ ๖ ปฏิบัติอาหารเช้าโรงแรม (American Breakfast)	๔	๔	๘
๗	หน่วยที่ ๗ ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)	๒	๒	๔
๘	หน่วยที่ ๘ ปฏิบัติอาหารตะวันตกสไตล์ (ครัวร้อน)	๔	๔	๘
๙	หน่วยที่ ๙ ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)	๒	๒	๔
๑๐	หน่วยที่ ๑๐ ปฏิบัติขนมคุกกี้ (ครัวเบเกอรี่)	๔	๔	๘
	ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา	๒๘	๖๒	๙๐
รวม		๒๘	๖๒	๙๐

การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา : หลักสูตร ปวช. สัปดาห์ที่ ๑๘, หลักสูตร ปวส. สัปดาห์ที่ ๑๕



	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๑
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑-๒
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

- ๑ การประกอบอาหารโรงแรม
- ๒ ประวัติครัว
- ๓ ความสำคัญของอาหาร

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต องหันเสิร์ฟ
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วน ประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดงานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

- ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ
- ๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บูรณาการกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. อธิบายการประกอบอาหารโรงแรมได้
๒. บอกประวัติครัวได้
๓. บอกความสำคัญของอาหารได้

๕. สารการเรียนรู้

- ๑ การประกอบอาหารโรงแรม
- ๒ ประวัติครัว
- ๓ ความสำคัญของอาหาร

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑ ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแจ้งหลักเกณฑ์การเก็บคะแนน วิธีวัดผลและประเมินผลให้แก่ผู้เรียนดังนี้

คะแนนงาน	๔๐	คะแนน
สอบกลางภาค	๒๐	คะแนน
จิตพิสัย	๑๐	คะแนน
ปลายภาค	๓๐	คะแนน

โดยมีหลักเกณฑ์ การวัดผลดังนี้

คะแนน	เกรด
๐-๔๙	๐
๕๐-๕๔	๑
๕๕-๕๙	๑.๕
๖๐-๖๔	๒
๖๕-๖๙	๒.๕
๗๐-๗๔	๓
๗๕-๗๙	๓.๕
๘๐ เป็นต้นไป	๔

๒. แนะนำการเรียนการสอน จุดประสงค์รายวิชาการประกอบอาหารโรงแรม สมรรถนะรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา การวัดผลและประเมินผลพร้อมทั้งบรรยายเนื้อหาในเรื่องของการประกอบอาหารโรงแรม

๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน

๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียนการประกอบอาหารหมายถึงอะไร มีความสำคัญอย่างไรบ้าง

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
สัปดาห์ที่ ๑ ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๑ ๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับประวัติครัว ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความสำคัญของอาหาร ๕. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน ๖. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำใบงานที่ ๑ ๗. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๕. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๖. ผู้เรียนทำใบงานที่ ๑ ลงในหนังสือ ๗. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียนเรื่องแล้วสลับกันตรวจ	๑. ชูโรงโรงแรม

๓. ขั้นประยุกต์ แก่ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
๒. นักเรียนทำใบงาน
๓. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน

๔. ขั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ ๑
๓. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น
- ๕.

๘. หลักฐานการเรียนรู้

- ๘.๑ หลักฐานความรู้
 ๑. บันทึกการสอน
 ๒. ใบเช็กรายชื่อ
- ๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน
 ๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

- ๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน
 ๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล

๒. ตรวจสอบกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้

๓. ตรวจสอบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๒ วิธีการประเมิน

๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล

๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๓ เครื่องมือประเมิน

๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง

๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

.....

๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

.....

๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

.....

.....



	ใบความรู้ ๑	หน่วยที่ ... ๑
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑-๒
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ห้องครัวเป็นส่วนหนึ่งของบ้านหรือธุรกิจบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ใช้สำหรับปรุงอาหารและเตรียมอาหารในที่อยู่อาศัยหรือในสถานประกอบการเชิงพาณิชย์ หน้าที่หลักของห้องครัวคือจัดเก็บเตรียมและปรุงอาหาร ครัวยังมีประวัติที่มายาวนาน และมีบทบาทสำคัญในส่วนของสร้างรายได้ให้กับประเทศ

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘ , ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. อธิบายการประกอบอาหารโรงแรมได้

๒. บอกประวัติครัวได้

๓. บอกความสำคัญของอาหารได้

๕. เนื้อหาสาระ

๑.๑ การประกอบอาหารตะวันตก

๑.๑.๑ ครัว

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน หมายถึง โรง เรือน หรือห้องสำหรับทำกับข้าวของกินเรียกผู้ที่กินอยู่ร่วมครอบครัวเดียวกันว่า ครัว หรือ ครัวเรือน

๑.๑.๒ การประกอบอาหาร

การประกอบอาหาร หมายถึง การปรุงอาหารเป็นศิลปะหรือแนวปฏิบัติในการเตรียมอาหาร โดยใช้ความร้อนหรือความเย็นในการปรุง เทคนิคและส่วนผสมในการปรุงอาหารแตกต่างกันไปทั่วโลก สะท้อนให้เห็นถึงประเพณีด้านสิ่งแวดล้อมเศรษฐกิจ และวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์

๑.๑.๓ ครัวโรงแรม

โรงแรม หมายถึง สถานที่จัดขึ้นเพื่อให้บริการที่ได้รับค่าตอบแทนเป็นสินจ้าง กิจกรรมการรับใช้ที่จัดขึ้นเพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้รับบริการ และส่งผลให้เกิดการขาย ประกอบธุรกิจสำหรับที่พักเพื่อหวังผลกำไรให้บริการด้านที่พักค้างคืนชั่วคราว พักระยะสั้นแก่นักท่องเที่ยว อาจมีการบริการอื่น ๆ เช่น อาหารและเครื่องดื่ม ในระหว่างที่ลูกค้าเข้าพัก ซึ่งไม่นับรวมถึงสถานที่บางประเภท เช่น โรงพยาบาล โรงเรียน มหาวิทยาลัยและเรือนจำ

ครัวโรงแรม เรียกเป็นภาษาอังกฤษได้ว่า Kitchen หรือเรียกอย่างย่อได้ว่า K/C หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร ทั้งในส่วนของวัตถุดิบ และการจัดเก็บ โดยครัวในโรงแรมจะแบ่งเป็นแผนกต่าง ๆ

ตามประเภทของอาหาร (Sections) และในแต่ละแผนกจะแบ่งเป็นแผนกย่อย ตามกรรมวิธีการปรุงอาหาร (Station)

ห้องครัวอยู่ส่วนหลังของห้องอาหารและในห้องอาหารหลายแห่งแผนกครัวจะกินเนื้อที่หลายห้องและใช้พื้นที่มาก ส่วนที่คุ้นเคยคือครัวใหญ่ซึ่งทำอาหารประเภทร้อน บริเวณที่วางคำสั่งอาหารและรับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เรียกว่า Service Area บริเวณที่เตรียมอาหารประเภทเย็น เช่น สลัดและแซนด์วิชเรียกกันว่า Pantry นอกจากนี้ก็จะมีบริเวณสำหรับล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ต่าง ๆ

นายใหญ่ของครัว คือ Chef (เชฟ) เป็นหัวหน้าก๊วก และบางครั้งก็รับหน้าที่ออกเมนูอาหาร และจัดซื้อ ในบางกรณี Chef ทำงานเป็นผู้จัดการมากกว่า เรียกว่า Executive Chef ซึ่งก็หมายถึง เป็นผู้บริหารครัวในกิจการขนาดใหญ่ อาจจะมีผู้ช่วยเชฟหรือ Assistant Chef คนหนึ่งหรือหลายคนก็ได้

๑.๑.๔ การบริการอาหารในโรงแรม (Hotel Food Service)

การบริการอาหารในโรงแรม ประกอบด้วย ๒ สายงาน คือ Kitchen team การประกอบอาหารเป็นหลัก และ Service การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้บริการในรูปแบบของห้องอาหารและบาร์ การที่จะสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้ามิใช่รสชาติของอาหารเพียงอย่างเดียวแต่ยังควบคู่กับการให้บริการที่มีคุณภาพและถูกต้อง

การบริหารงานของธุรกิจการโรงแรม เพื่อหวังผลกำไรโดยจัดมาตรฐานการบริการให้เท่ากับ หรือดีกว่าของธุรกิจการโรงแรมแห่งอื่น คุณภาพและรสชาติของอาหารต้องถูกประกอบขึ้นอย่างประณีต เพื่อเอาใจ ผู้ใช้บริการทุกระดับ ชนิดของการบริการอาหารในโรงแรม ขึ้นกับองค์ประกอบของขนาด สถานที่ตั้งและประเภท ของผู้ใช้บริการของอุตสาหกรรม โดยทั่วไปสามารถแบ่งตามจุดประสงค์ของการบริการได้เป็น ๓ ประเภท คือ

๑. การบริการที่เน้นหนักทางด้านอาหาร

๒. การบริการอาหารและให้ความสะดวกสบายในระหว่างการรับประทาน

๓. การบริการอาหารตามความต้องการเฉพาะอย่าง

๑.๒ ประวัติครัว

๑.๒.๑ ต้นกำเนิดของครัว

ในสมัยโบราณผู้คนปรุงอาหารด้วยการก่อไฟที่สร้างขึ้นบนพื้นดิน ต่อมามีการก่ออิฐเพื่อยึดไม้และอาหารในยุคกลางอาหารจะปรุงในหม้อโลหะที่แขวนอยู่เหนือกองไฟ พื้นทีปรุงอาหารเหล่านี้ทำให้ผู้คนมารวมตัวกัน เนื่องจากเป็นแหล่งกำเนิดความร้อน แสงสว่าง และความปลอดภัย

ปลายศตวรรษที่ ๑๘

ในยุโรปเริ่มใช้ตู้เย็นแบบถังไม้เก็บรักษาอาหารสด วิธีการสร้างความเย็นใช้น้ำแข็งผสมเกลือ สหรัฐอเมริกาเป็นชาติแรกที่ผลิตน้ำแข็งและส่งออกขายทั่วโลก ในทวีปเอเชียได้ส่งมาขายถึงสิงคโปร์

ศตวรรษที่ ๑๙

เกิดการปฏิวัติอุตสาหกรรมในอังกฤษและยุโรป ส่งผลให้การเกษตรพัฒนาขึ้นอย่างรวดเร็ว ในสหรัฐอเมริกาจากเดิมเป็นผืนดินว่างเปล่ากลายเป็นเป็นนาข้าวสาลี รถไฟทำให้การเดินทางสะดวกและเร็วขึ้น ช่วยให้อาหารกระจายออกไปได้กว้างขวาง

ศตวรรษที่ ๒๐

ก่อนสงครามโลกครั้งที่ ๒ ในตะวันตก (ทวีปยุโรปในปัจจุบัน) ปริมาณและความหลากหลายของอาหารที่เพิ่มขึ้น เทคโนโลยีอาหารกระป๋องสามารถประยุกต์ใช้กับอาหารได้หลายชนิด เกิดเกษตรอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เช่น อุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋องของบริษัท Dole ที่ฮาวาย การลงทุนทำไร่กล้วยหอมขนาดใหญ่ของบริษัท United Fruits ในฮอนดูรัสหรือการทำไร่ชาขนาดใหญ่ของบริษัทสัญชาติอังกฤษในอินเดีย และศรีลังกา

๑.๒.๒ วิวัฒนาการของภัตตาคาร

คำว่า Restaurant เป็นคำที่มาจากภาษาฝรั่งเศส Restaurer ซึ่งแปลว่า Restore ปรากฏว่าใช้ ครั้งแรกเมื่อคริสต์ศตวรรษที่ ๑๖ ซึ่งร้านอาหารในสมัยนั้นไม่มีความหลากหลาย มีแต่อาหารธรรมดาในราคาปกติ จะมีอาหารเพียงชนิดเดียว เปิดขายอาหารให้กับพวกนักเดินทาง และไม่มีที่นั่งรับประทานภายในร้าน

งานการครัวได้พัฒนาไปพร้อมกับร้านอาหาร โดยมีเชฟ Auguste Escoffier ผู้ที่ได้รับการยกย่อง ว่าเป็น “บิดาแห่งการครัว” เพราะเชฟผู้นี้เป็นผู้ที่ริเริ่มการบริการอาหารแบบใหม่ พัฒนารสชาติ สูตร และเทคนิค ต่าง ๆ ซึ่งเป็นรากฐานให้พัฒนาครัวมาถึงปัจจุบัน

ส่วนในประเทศไทยสมัยรัชกาลที่ ๕ ไทยเริ่มมีภัตตาคาร ซึ่งส่วนใหญ่ขายอาหารจีนและอาหารฝรั่ง โดยเชฟชาวจีนที่เคยมีประสบการณ์ทำอาหารฝรั่งในเมืองจีนมาก่อน

๑.๓ ความสำคัญของอาหาร

๑.๓.๑ ความสำคัญของอาหารต่อการดำรงชีวิต

อาหารเป็นปัจจัยสี่ของการดำรงชีวิต ในการรับประทานอาหารจึงจำเป็นต้องคำนึงถึงหลักโภชนาการ ซึ่งอาหารแต่ละประเภทให้ประโยชน์ต่อร่างกายแตกต่างกันออกไป หลักสำคัญของโภชนาการ คือ การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้ปริมาณและคุณค่าสารอาหารอย่างเพียงพอ โดยที่สารอาหารต่าง ๆ และพลังงานที่ได้รับควรสมดุลกันไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพื่อให้ร่างกายมีภาวะโภชนาการดี สารอาหารที่ร่างกายต้องการแบ่งออกเป็น ๖ ชนิด คือ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน เกลือแร่ วิตามินและน้ำ สารอาหารแต่ละชนิดทำหน้าที่อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง ดังต่อไปนี้

๑. ให้พลังงานและความร้อน ซึ่งจำเป็นสำหรับการทำงานของอวัยวะภายในและภายนอกในร่างกาย

๒. ช่วยบำรุงหรือช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต (ในเด็ก) และช่วยซ่อมแซมร่างกาย (ในผู้ใหญ่)

๓. ช่วยควบคุมปฏิกิริยาเคมีต่าง ๆ ในร่างกาย และการทำงานของอวัยวะทุกส่วน

๔. ช่วยในการป้องกันและต้านทานโรค หรือช่วยให้ร่างกายแข็งแรง

๑.๓.๒ ความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจ

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความต้องการสูงทั้งจากในประเทศและต่างประเทศมูลค่าการผลิตรวมสูงที่สุดเมื่อเทียบกับอุตสาหกรรมอื่น ในขณะเดียวกันอุตสาหกรรมอาหารยังก่อให้เกิด การผลิตการจ้างงาน และมูลค่าเพิ่มในระบบเศรษฐกิจสูงที่สุด รวมทั้งก่อให้เกิดการนำเข้าเงินตราต่างประเทศสูงที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับอุตสาหกรรมหลักอื่น ๆ ของประเทศ ทำให้มีมูลค่ารวมทางเศรษฐกิจมากกว่า ๕ ล้านล้านบาทในแต่ละปี นอกจากนี้ยังมีมูลค่าร้อยละ ๒๐ ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) ของภาคอุตสาหกรรมและมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง

๑.๓.๓ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism or Gastronomy Tourism)

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารไทยนับว่าเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ได้รับความสนใจ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยชาวต่างชาติ อาหารไทยท้องถิ่นนั้นได้สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณีต่าง ๆ ของแต่ละภูมิภาค รวมถึงการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีการดำเนินชีวิตของคนไทยในแต่ละ ชุมชน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง สมุนไพร ที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น และด้วยภูมิปัญญาของคน ในท้องถิ่นเอง

๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด



	ใบงาน ที่ ๑	หน่วยที่ ... ๑
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑-๒
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารตะวันตก		

ใบงานที่ 1

ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ 1

คำชี้แจง : ให้นักศึกษาเติมคำในช่องว่างตามที่โจทย์กำหนด

คำสั่ง : จงอธิบายประวัติครว์ลงในตารางที่กำหนดให้

ศตวรรษ	เหตุการณ์ที่เกิดขึ้น
1. ปลายศตวรรษที่ 18	
2. ศตวรรษที่ 19	
3. ศตวรรษที่ 20	

แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้
 อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง
 โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงจั่งต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ทอดยอ อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม ถนอมใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบุญซี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช่เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกต้อง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตามในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยินดีปฏิบัติตามอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและ กาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและ สภาพแวดล้อม มีความผ่องใสเป็นที่เจริญตาแก่ผู้พบเห็น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวม พลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขจัดความ ขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมที่จะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มี ความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วม สร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ			
28-30 คะแนน =	ดีมาก	15-19 คะแนน =	ควรปรับปรุง
25-27 คะแนน =	ดี	0-14 คะแนน =	ใช้ไม่ได้
20-24 คะแนน =	พอใช้		

ผู้ประเมิน.....

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/.

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

๒.๔ ผลการสอนของครู :

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๒
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๓-๔
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ประเภทครัวของครัวโรงแรม	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ประเภทครัวของครัวโรงแรม		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

๑. โครงสร้างการบริหารงานครัวโรงแรม
๒. ตำแหน่งหน้าที่ในครัวโรงแรม
๓. ประเภทของครัวภายในโรงแรม
๔. การแบ่งครัวตามขนาดของพื้นที่
๕. อุปกรณ์ที่ใช้ในงานครัว
๖. การแต่งกายในครัวโรงแรม
๗. การจัดการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการอาหาร

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘ , ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต องหั่นเสิร์ฟ
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วน ประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดจานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
- ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ

๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บุคลากรกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทครัวของครัวโรงแรม

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. โครงสร้างการบริหารงานครัวโรงแรมได้
๒. ตำแหน่งหน้าที่ในครัวโรงแรมได้
๓. ประเภทของครัวภายในโรงแรมได้
๔. การแบ่งครัวตามขนาดของพื้นที่ได้
๕. อุปกรณ์ที่ใช้ในงานครัวได้
๖. การแต่งกายในครัวโรงแรมได้
๗. การจัดการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการอาหารได้

๕. สารการเรียนรู้

๑. โครงสร้างการบริหารงานครัวโรงแรม
๒. ตำแหน่งหน้าที่ในครัวโรงแรม
๓. ประเภทของครัวภายในโรงแรม
๔. การแบ่งครัวตามขนาดของพื้นที่
๕. อุปกรณ์ที่ใช้ในงานครัว
๖. การแต่งกายในครัวโรงแรม
๗. การจัดการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการอาหาร

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒
๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียนรู้จักครัวประเภทใดบ้าง

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
สัปดาห์ที่ ๑ ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๒ ๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานครัวโรงแรม ๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับตำแหน่งหน้าที่ในครัวโรงแรม ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับประเภทของครัวภายในโรงแรม ๕. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการแบ่งครัวตามขนาดของพื้นที่ ๖. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครัว ๗. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการแต่งกายในครัวโรงแรม ๘. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการอาหาร ๙. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน ๑๐. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำใบงานที่ ๒ ๑๑. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๕. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๖. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๗. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๘. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๙. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๑๐. ผู้เรียนทำใบงานที่ ๒ ลงในหนังสือ ๑๑. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียนเรื่องแล้วสลับกันตรวจ	๑. ธุรกิจโรงแรม

๓. ขั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
๒. นักเรียนทำใบงาน
๓. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน

๔. ขั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ ๒
๓. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

๘. หลักฐานการเรียนรู้

- ๘.๑ หลักฐานความรู้
 ๑. บันทึกการสอน
 ๒. ใบเช็กรายชื่อ

๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน

๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน

๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. ตรวจกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้
๓. ตรวจสอบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๒ วิธีการประเมิน

๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๓ เครื่องมือประเมิน

๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง
๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

	ใบความรู้ ๒	หน่วยที่ ... ๒
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๓-๔
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ประเภทครัวของครัวโรงแรม	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ประเภทครัวของครัวโรงแรม		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

องค์กรธุรกิจครัว หมายถึงการจัดคนในงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายของการดำเนินงาน โครงสร้างองค์กรของห้องครัวสะท้อนให้เห็นถึงความต้องการในการปฏิบัติงาน หน้าที่การงานและเป้าหมายต่างๆ หน้าที่ของพนักงานจะแตกต่างกันไปในแต่ละครัว

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทครัวของครัวโรงแรม

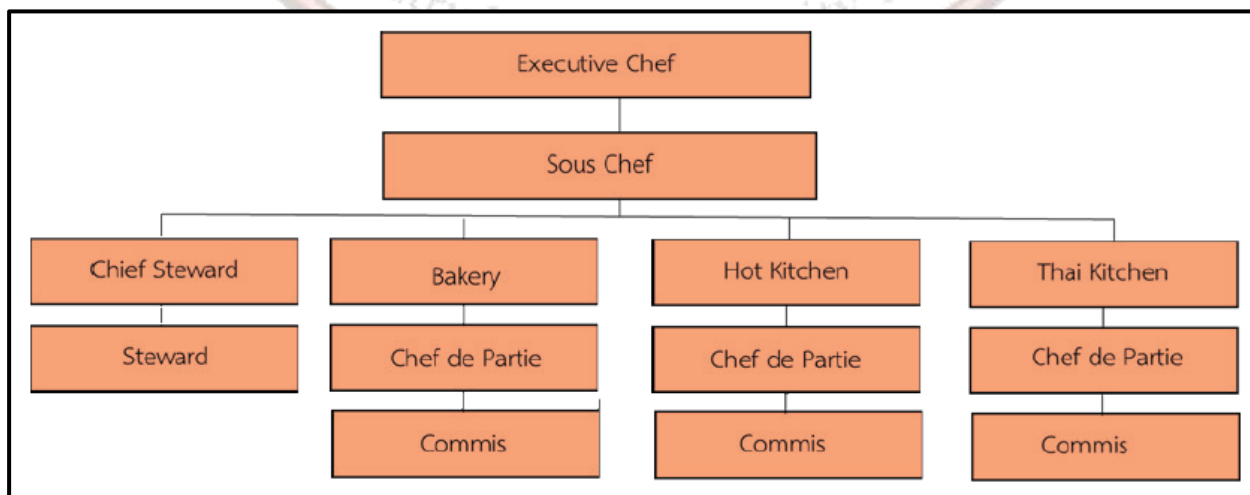
๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. โครงสร้างการบริหารงานครัวโรงแรมได้
๒. ตำแหน่งหน้าที่ในครัวโรงแรมได้
๓. ประเภทของครัวภายในโรงแรมได้
๔. การแบ่งครัวตามขนาดของพื้นที่ได้
๕. อุปกรณ์ที่ใช้ในงานครัวได้
๖. การแต่งกายในครัวโรงแรมได้
๗. การจัดการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการอาหารได้

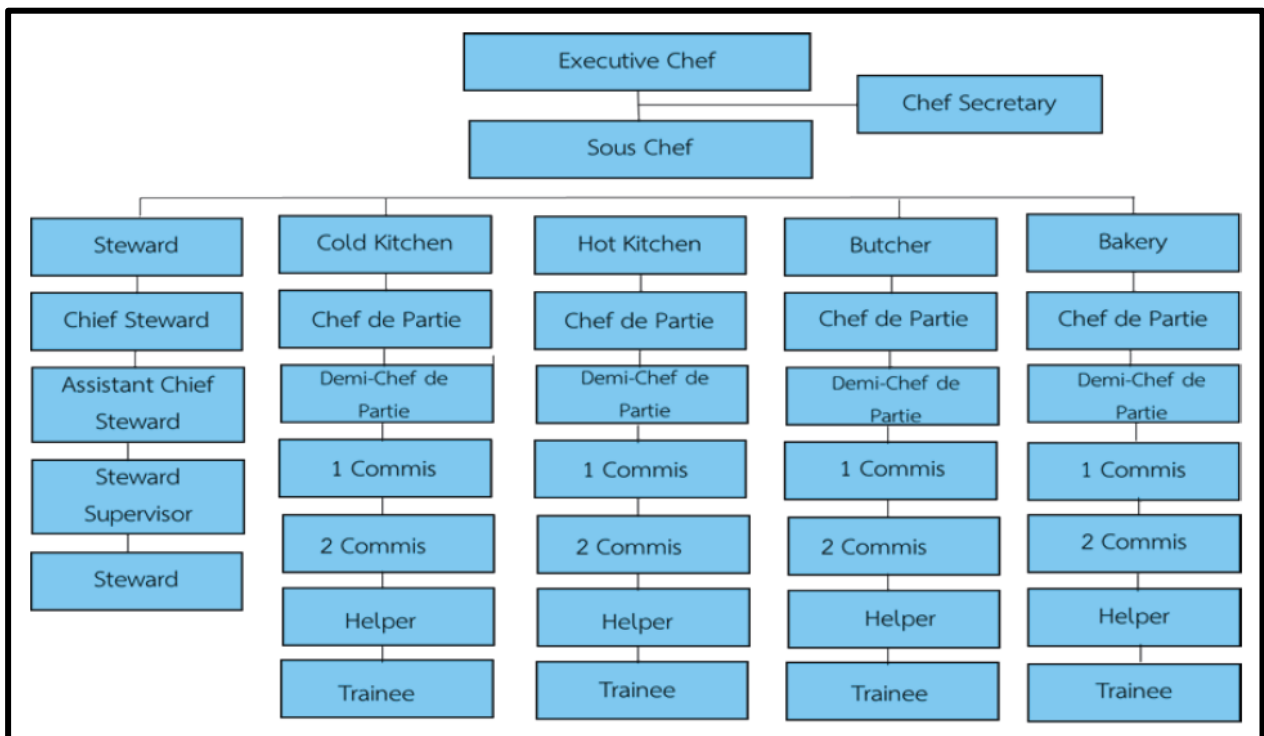
๕. เนื้อหาสาระ

๒.๑ โครงสร้างการบริหารงานครัวโรงแรม

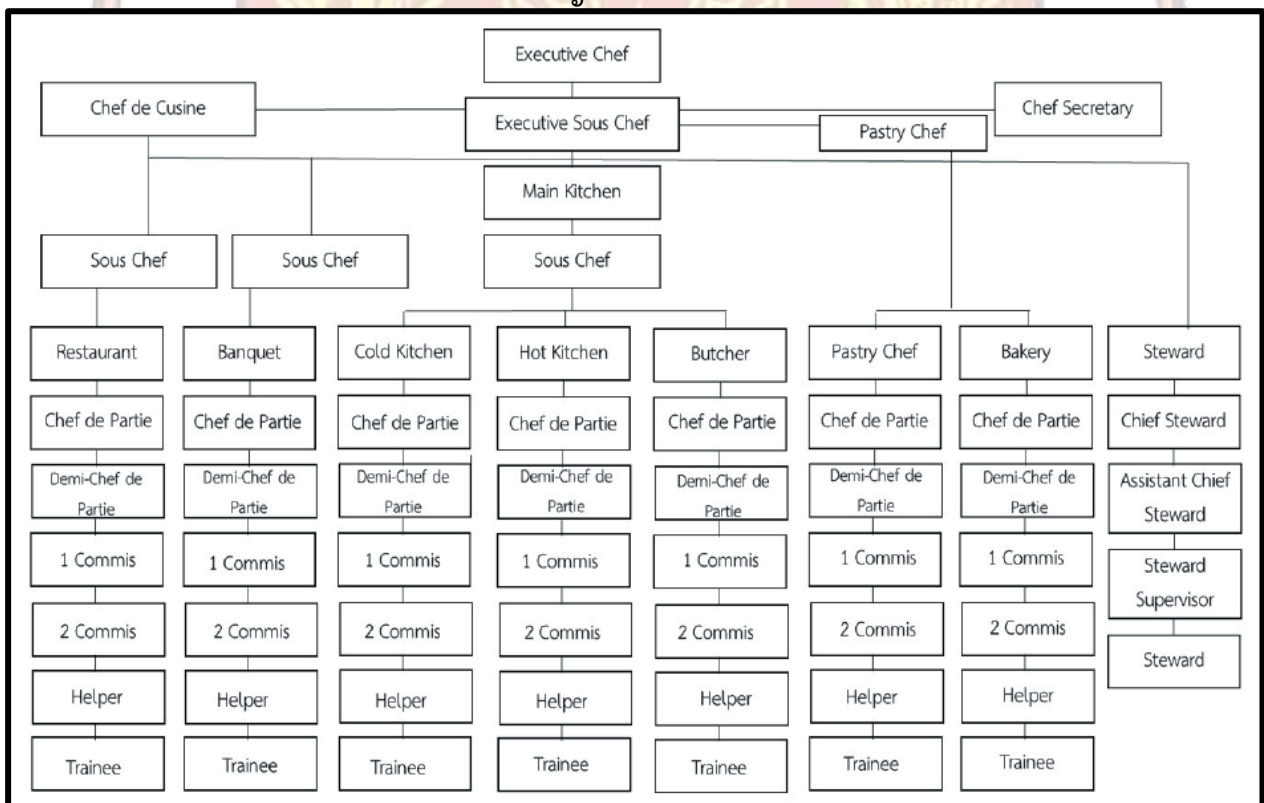
๒.๑.๑ โครงสร้างบริหารงานครัวโรงแรมขนาดเล็ก



๒.๑.๒ โครงสร้างบริหารงานครัวโรงแรมขนาดกลาง



๒.๑.๓ โครงสร้างบริหารงานครัวโรงแรมขนาดใหญ่



๒.๒ ตำแหน่งหน้าที่ในครัวโรงแรม

๒.๒.๑ Chef De Cuisines (Executive Chefs or Head Chefs)

เป็นตำแหน่งที่ใหญ่ที่สุดในห้องครัว รับผิดชอบโดยรวมทุกด้านของการผลิตอาหารที่มีคุณภาพรวมถึงการบริหารงาน เช่น การจัดการพนักงานในครัว การควบคุมต้นทุนและงบประมาณ การประชุมและการประสานงาน

กับแผนอาหารและเครื่องดื่ม คัดสรรอาหาร และออกแบบเมนูใหม่ การจัดซื้อติดต่อกับ Supplier ควบคุมการสั่งของ การคิดต้นทุนและการจัดตารางเวลาของพนักงาน Work schedule

๒.๒.๒ Sous Chefs (Under the Chefs)

เป็นตำแหน่งที่สำคัญที่รองจาก Executive Chef ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยหลักของหัวหน้าพ่อครัวและช่วยเชฟในการบริหารงานทั่วไปดูแลภาพรวมดูแลสต็อกสินค้าทบทวนกำไรของแผนกย่อยๆ ภายในครัว ต้องทำอะไรบ้างในแต่ละวัน ดูแลการผลิตอาหารและดูแลการบริการ และเป็นหัวหน้าพ่อครัวที่ทำหน้าที่ในกรณีที่ไม่มีหัวหน้าพ่อครัว

๒.๒.๓ Chef de partie

เป็นตำแหน่งที่ใหญ่ที่สุดในห้องครัว รับผิดชอบโดยรวมทุกด้านของการผลิตอาหารที่มีคุณภาพรวมถึงการบริหารงาน เช่น การจัดการพนักงานในครัว การควบคุมต้นทุนและงบประมาณ การประชุมและการประสานงานกับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม คัดสรรอาหาร และออกแบบเมนูใหม่ การจัดซื้อติดต่อกับ Supplier ควบคุมการสั่งของ การคิดต้นทุนและการจัดตารางเวลาของพนักงาน Work schedule

๒.๒.๔ Chef Gardemangers (Pantry Chefs)

หน้าที่รับผิดชอบคือการปรุงอาหารเย็น (Dinner) ทั้งหมดซึ่งอาจรวมถึงออร์เดิร์ฟ, สลัด, แชนวิช เป็นต้น

๒.๒.๕ Butcher Chefs

ทำหน้าที่รับผิดชอบเนื้อสัตว์ต่างๆ เตรียมเนื้อสัตว์ ปลา และสัตว์ปีกตามที่ผู้ใช้ในครัวต้องการในส่วนนี้มีห้องเย็น ๒ แบบ ได้แก่ ๑) ห้องแช่แข็ง Freezer Room อุณหภูมิ -๕°C ถึง -๒๕°C ใช้แช่เนื้อสัตว์ ปลาสามารถเก็บรักษาได้ระยะเวลา ๘ ถึง ๑๐ เดือน ๒) ห้องแช่เย็นเฉียบพลัน Air Blast Chill Room อุณหภูมิ -๑๐°C ถึง + ๒°C เหมาะสำหรับเนื้อที่ต้องการลดอุณหภูมิเพื่อรอกระบวนการทำอาหารต่อไป หรือเพื่อควบคุมเชื้อแบคทีเรียและเพื่อให้เอ็นไซม์ย่อยเนื้อ

๒.๒.๖ Pastry Chefs

หน้าที่รับผิดชอบมีสถานะที่แตกต่างกันและโดยทั่วไปงานในแผนกนี้จะแยกออกจากห้องครัวหลักและมีห้องเย็น ๒ แบบเหมือนกับ Butcher ขนมอบหรือเค้กที่อบแล้วสามารถนำเข้าห้องแช่แข็ง Freezer Room เก็บไว้ได้นาน ๑-๒ เดือน ขึ้นอยู่กับชนิดของขนมอบ Pastry Chefs มีหน้าที่รับผิดชอบของหวานร้อนและเย็นทั้งหมด ซึ่งอาจรวมถึงเค้ก ขนมอบ ไอศกรีม เป็นต้น

๒.๒.๗ Boulangers

หน้าที่เป็นคนทำขนมปังที่ทำงานภายใต้พ่อครัวทำขนม (Pastry Chefs) และรับผิดชอบผลิตภัณฑ์อบทั้งหมด เช่น ขนมปัง White Bread, ครัวซองต์ Croissant, บริยอช Brioche, บาร์แกต Baguette, เบเกิล Bagel, อิงลิชมัฟฟิน English Muffin, เพรทเซล Pretzel, เชียตต้า Ciabatta Bread, พิต้า Pita Bread, ตอร์ติญา Tortillas, สโคน Scone, ขนมปังขาไก่ Breadsticks, และซาลาเปา Chinese Bun เป็นต้น

๒.๒.๘ Potagers (Soup Cooks)

มีหน้าที่ในการเตรียมซุปและน้ำซุปซึ่งอาจรวมถึงซุปครีม, ซุปประจำชาติ เช่น กูลาซ (GOULASH) กูลาซเป็นซุปสตูว์ของประเทศฮังการี ซุปบัลแกเรีย (SOUP) ประเทศบัลแกเรีย ซุปหัวหอมของประเทศฝรั่งเศส เป็นต้น

๒.๒.๙ Demi Chef

คือผู้ช่วยของ Chef de Partie เป็นเหมือนรองหัวหน้าเชฟ มีหน้าที่แบ่งเบาภาระของ Chef de Partie ตามที่ได้รับมอบหมาย โดยเป็นตำแหน่งที่มี ๒ คนขึ้นไป เนื่องจากงานครัวโรงแรมเปิดตลอด ๒๔ ชม. Demi Chef ลักษณะการทำงานคล้ายหัวหน้ากะ ที่คอยดูแลควบคุม Commis

๒.๒.๑๐ Commis

ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยสำหรับเชฟในแผนกต่าง ๆ มีหน้าที่คอยช่วยงาน ตามแต่หัวหน้างานหรือผู้ที่มีตำแหน่งสูงกว่าได้มอบหมาย ตำแหน่งนี้ไม่ต้องมีความรู้ความชำนาญมากนัก แต่ต้องมีความกระตือรือร้น และมีความรับผิดชอบ ส่วนใหญ่จะเป็นพนักงานประจำ แบ่งเป็น ๓ ระดับคือ

๑. Commis III เป็นก๊วแรกของอาชีพ ประสบการณ์ไม่มาก
๒. Commis II ตำแหน่งนี้จะเป็นพนักงานที่มีประสบการณ์มาแล้ว ๑-๓ ปี
๓. Commis I ตำแหน่งนี้คอยดูแลการทำงาน Commis III และ Commis II

๒.๒.๑๑ Cook helper/Trainee

เป็นตำแหน่งเริ่มต้นสำหรับการเป็นเชฟ ไม่ต้องมีประสบการณ์ในการทำ ครั้วมาก่อน มีหน้าที่ช่วยแบ่งเบาภาระเชฟ หน้าที่คล้ายกับ Commis คือทำหน้าที่ช่วยเตรียมวัตถุดิบ เช่น ช่วยหั่นผัก เตรียมของ แต่ไม่มีสิทธิ์ปรุงอาหาร ซึ่งพนักงานตำแหน่งนี้ส่วนใหญ่จะเป็นลูกจ้างชั่วคราว นักศึกษาฝึกงาน โรงแรมบางที่อาจจะไม่มีตำแหน่งนี้อาจเป็นตำแหน่ง Commis เลยก็ได้

๒.๒.๑๒ สจ๊วต (Steward)

ปฏิบัติการของแผนกเก็บรักษาและทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม(แผนกสจ๊วต)

๑. Commis III เป็นก๊วแรกของอาชีพ ประสบการณ์ไม่มาก
 - ตรวจสอบจำนวนคงคลัง (Survey of inventory)
 - รักษาควบคุมจำนวนคงคลัง (Inventory control)
 - รักษาควบคุมจำนวนของแตกของหาย (Breakage and loss control)
 - เครื่องใช้สำหรับยกหรือเคลื่อนย้าย (Equipment for landing)
๒. ล้างภาชนะ
๓. ล้างและซ่อมเครื่องเงิน เครื่องทองเหลือง เครื่องเหล็กกล้า
๔. ล้างและเก็บรักษาเครื่องแก้ว
๕. รักษาเครื่องล้างภาชนะ
๖. รักษาเครื่องมือเปิดกระป๋อง ขวด ให้อยู่เป็นที่เรียบร้อยในส่วนต่างๆ คือ แผนกอาหารร้อนแผนกอาหารเย็น แผนกภัตตาคารและห้องจัดเลี้ยง
๗. ห้องอาหารสำหรับพนักงาน
๘. สุขลักษณะอนามัย (Sanitation)
๙. ความสะอาดภาคกลางคืน
๑๐. การจ่ายน้ำแข็ง
๑๑. การเก็บขวดและรวบรวม
๑๒. การเก็บขยะและรวบรวม
๑๓. การใช้น้ำยาทำความสะอาดและผงซักฟอก
๑๔. การจ่ายน้ำดื่ม (Fresh Water Supply)
๑๕. การทำความสะอาดเครื่องใช้ในครัว
๑๖. การทำความสะอาดปล่องควันในครัว (Exhaust Hood)
๑๗. รักษาเครื่องใช้ต่างๆ ในแผนกอาหารและเครื่องดื่มให้คงสภาพและจำนวน
๑๘. ควบคุมดูแลให้พนักงานอาหารและเครื่องดื่มใช้เครื่องมือต่าง ๆ อย่างถูกต้อง
๑๙. กำหนดตัวเลขอัตราต่ำสุดสูงสุดของเครื่องใช้ต่างๆ (Par Stock)
๒๐. ทำรายการเบิกของใช้สิ้นเปลืองในการทำความสะอาด
๒๑. การฝึกอบรมแผนกสจ๊วต

คุณสมบัติที่สำคัญของผู้ที่ทำงานในครัว ได้แก่

1. รับฟังคำสั่งเตือนและปฏิบัติตามคำสอนของหัวหน้างาน

6. เป็นคนสะอาด

2. ขยันทำงาน ไม่เกียจคร้าน

7. มีความสนใจในการผลิตและปรุงอาหาร

3. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีที่ทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้

8. เป็นนักศิลปะ รู้จักการตกแต่งจานอาหารให้สวยงาม

4. รับผิดชอบและตั้งใจทำงานในหน้าที่ของตน

9. สุขภาพอนามัยสมบูรณ์แข็งแรง ทั้งจิตใจและร่างกาย

5. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการรังสรรค์เมนูใหม่ๆ

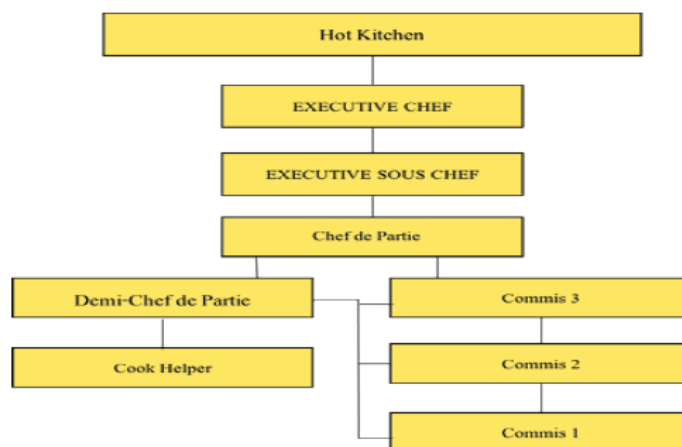
10. พัฒนางานเองอยู่เสมอ

๒.๓ ประเภทของครัวภายในโรงแรม

๒.๓.๑ ครัวร้อน

ครัวร้อน เป็นครัวหนึ่งในร้านอาหารที่มีความสำคัญและจำเป็นในการประกอบอาหารรับผิดชอบ การปรุงอาหารที่เสิร์ฟในลักษณะอาหารร้อน โดยวัตถุดิบที่นำเข้าไปในพื้นที่ของ Hot Kitchen จะต้องเข้าไปผ่าน กระบวนการให้ความร้อน เช่น ทอด ย่าง นึ่ง ต้ม ตุ่น ฯลฯ พร้อมกับควบคุมคุณภาพในการประกอบอาหารทุก อย่าง ให้มีปริมาณรสชาติและอุณหภูมิที่เหมาะสมได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้

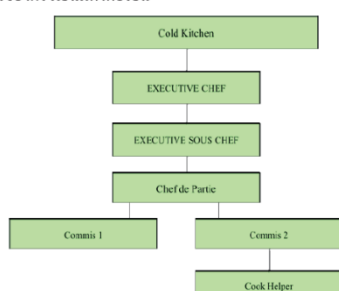
โครงสร้างการบริหารงานของครัวร้อนมีดังต่อไปนี้



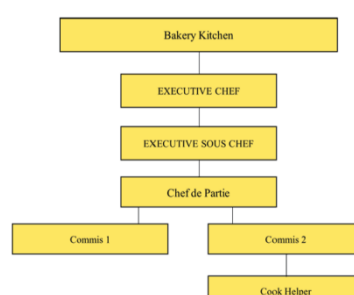
๒.๓.๒ ครัวเย็น

ครัวเย็น ถือว่าเป็นครัวที่มีความสำคัญ ในการประกอบอาหารเช่นเดียวกับครัวร้อน โรงแรมส่วนใหญ่ต้องมีครัวเย็น โดยวัตถุดิบที่เข้าไปในพื้นที่ของ Cold Kitchen จะไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนแต่อย่างใดในการปรุงประกอบอาหาร ส่วนใหญ่ Cold Kitchen ก็จะทำอาหารประเภทสลัด ผักชนิดต่างๆ ผลไม้ หรือแซนด์วิช ฯลฯ

โครงสร้างการบริหารงานของครัวเย็นมีดังต่อไปนี้



โครงสร้างการบริหารงานของครัวเบเกอรี่มีดังต่อไปนี้



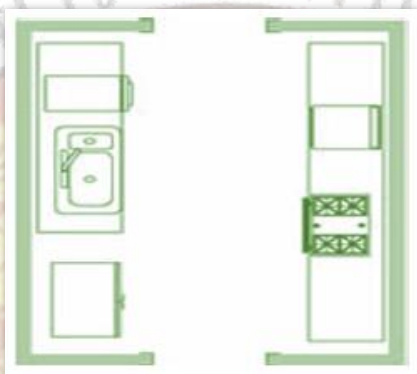
๒.๓.๓ ครีวเบเกอร์รี่

ครัวเบเกอร์รี่ (Bakery Kitchen) คือ ครีวที่ทำหน้าที่ผลิตขนมจากแป้งสาลีแปรรูปและทำให้สุกโดย การอบ โดยเบเกอร์รี่แบ่งเป็น ๔ ประเภทใหญ่ๆ คือ ขนมปัง คูกี้ เค้กและเพสตรี

๒.๔ การแบ่งครัวตามขนาดของพื้นที่

๒.๔.๑ ลักษณะการจัดวางแบบเส้นตรง (One Wall Kitchen)

ตู้ครัวอยู่ชิดผนังเป็นเส้นตรง อุปกรณ์ หัวเตา อ่าง ล้างจาน และตู้เย็น เป็นครัวที่มีการจัดวางเป็นแบบแถวเดียว ชิดผนังหมด เหมาะสำหรับครัวเล็ก ๆ เริ่มจากส่วนบริเวณทำความสะอาด มีอ่างน้ำสำหรับล้างถัดมาเป็นส่วน เตรียมอาหารและเตา เมื่ออาหารเสร็จเรียบร้อยก็นำมาวางบนที่วางพักอาหารเพื่อรอเสิร์ฟ การจัดแบบนี้เริ่มจาก ขวามือไปยังด้านซ้ายของเคาน์เตอร์ในครัว ห้องครัวแบบตัวไอนี้มีขนาดประมาณ ๑.๕๐ x ๓.๐๐ เมตร



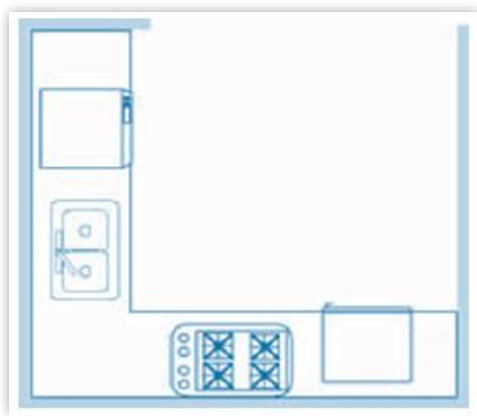
๒.๔.๒ ลักษณะการจัดวางแบบเส้นขนาน ๒ ด้าน

ตู้ครัวมีทั้งหมด ๒ ตู้ อยู่ตรงข้ามกับแบบเส้นขนาน หรือครัวที่มีเกาะกลาง การประกอบ อาหารจะสะดวกกว่า แบบเส้นตรง เพราะตำแหน่งของหัวเตาอ่างล้าง จาน และตู้เย็นอาจอยู่ตรงข้ามกันตาม ความเหมาะสม



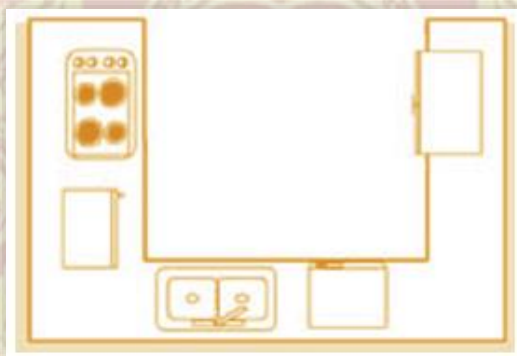
๒.๔.๓ ลักษณะการจัดวางแบบรูปตัว L (L-Shaped Kitchen)

เป็นครัวที่ใช้การได้ดีสำหรับการทำงานในจุดทั้งสาม (เตา,อ่าง,ตู้เย็น) เหมาะกับห้องที่มีเนื้อที่ ปานกลาง ไม่มีการ กั้นแบ่งห้องทุกห้อง (Open Plan) ขนาดห้องครัวประมาณ ๒.๕๐ x ๓.๐๐ เมตร แบบแถวยาว ตามทางเดิน เนื่องจากมีพื้นที่มากขึ้นและระยะเคลื่อนที่ขณะใช้งานน้อยลงที่สำคัญคือ ควรจัดให้ส่วนเตรียมอาหาร และเตาอยู่ ติดผนังด้านที่สามารถระบายกลิ่นควันออกภายนอกบ้านได้ง่าย



๒.๔.๔ ลักษณะการจัดวางแบบรูปตัว U (U-Shaped Kitchen)

เหมาะสำหรับบ้านที่มีพื้นที่ขนาดใหญ่จึงมีความยืดหยุ่นมาก เพราะสามารถขยายพื้นที่ ของเคาน์เตอร์และชั้นเก็บของต่างๆได้ครัวตัว U มีขนาดประมาณ ๓.๐๐ x ๓.๐๐ เมตร ลักษณะห้องเป็นสี่เหลี่ยม จัตุรัส หากห้องมีขนาดใหญ่มากอาจเพิ่มโต๊ะกลางสำหรับพักอาหารหรืออุปกรณ์อื่นได้ เพดานห้องครัวไม่ควรจะ ต่ำเกินไปเพราะจะทำให้การระบายอากาศไม่สะดวกเท่าที่ควรและอาจทำให้ร้อนอึดได้ ควรมีเพดานสูงจากพื้น ๒.๖๐ – ๒.๗๕ เมตร



๒.๕ อุปกรณ์ที่ใช้ในงานครัว

๒.๕.๑ หลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารทำจากวัสดุหลายชนิด มีความทนทานและราคาแตกต่างกันในการเลือกซื้อ ควรพิจารณาให้รอบคอบเพื่อการใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มที่และยาวนาน ดังนี้

๑. เหมาะสมกับชนิดของอาหาร เช่น กระทะ เหมาะสำหรับ ผัด ทอด, หม้อ เหมาะสำหรับ ต้ม แกง เป็นต้น
๒. อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นสนิม ไม่บุบ งอ
๓. ดูแลรักษาทำความสะอาดได้ง่าย เช่น หม้อสแตนเลส กระทะเคลือบเทฟลอน
๔. ประหยัดเวลาในการหุงต้ม เช่น หม้อตุ๋นอัดแรงดัน

๒.๕.๒ ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต้องระมัดระวังเรื่องความปลอดภัยของตนเองและบุคคลอื่น โดยยึด หลักการ ดังนี้

๑. ของมีคมต้องระมัดระวังและเลือกใช้ให้เหมาะสมกับประเภทของงาน เช่น เมื่อปอกผลไม้ไม่ควร ใช้มีดสับ เพราะว่ามีดสับมีน้ำหนักมากอาจทำให้มีดบาดมือได้
๒. อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าต้องศึกษาวิธีใช้ให้เข้าใจก่อนการนำ มาใช้ และใช้ตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
๓. อุปกรณ์ชิ้นใดที่ใช้บ่อย ควรวางไว้ใกล้มือ และไม่ควรวางไว้ในที่สูงเกินเอื้อม

๔. เมื่อหุงต้มอาหารด้วยเตาถ่านควรดับไฟให้หมด อย่าปล่อยให้ไหม้ ถ้าหุงต้มอาหารด้วยเตาแก๊ส จะต้องปิดแก๊สทุกครั้ง

๕. ในการใช้อุปกรณ์ที่เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนทำความสะอาดหรือถอดชิ้นส่วนต่างๆ จะต้องถอด ปลั๊กไฟก่อนเสมอ

๖. ในการใช้เตาอบไฟฟ้าแบบจานหมุนหรือที่เรียกว่าเตาไมโครเวฟ ก่อนการใช้งานควรศึกษาหลัก การวิธีใช้ให้เข้าใจและปฏิบัติตามโดยเคร่งครัด เพราะอาจจะส่งผลถึงความปลอดภัย เช่น ตั้งเวลาให้เหมาะสมกับ ชนิดของอาหาร เป็นต้น

๗. เมื่อยกหม้อหรือกระทะลงจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนถึงมือ ควรใช้ผ้าจับของร้อนที่มีความหนาพอเหมาะ

๘. อาหารทอดหรือต้มอย่าหยิบอาหารด้วยมือใส่ลงกระทะในระยະสูงเพราะจะทำให้ น้ำหรือน้ำมัน กระเด็นลวกมือได้ ควรใช้ทัพพีตักอาหารหรือตะหลิววางลงในกระทะหรือหม้อที่ตั้งไฟ

๙. การจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ที่มีน้ำหนักมากจะต้องจัดเก็บไว้ด้านล่างของชั้นวางของหรือชั้นล่าง ของตู้เก็บอุปกรณ์เสมอ ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยจากการถูกอุปกรณ์หล่นทับ

๒.๕.๓ หลักการดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดผลิตจากวัสดุที่แตกต่างกัน ดังนั้น เพื่อให้ อุปกรณ์เครื่องมือมีอายุการใช้งานยาวนาน ควรดูแลรักษาและทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง ดังนี้

๑. เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทสแตนเลส ควรระวังอย่าให้โดนความร้อนสูงมากเกินไปเพราะจะทำให้เกิดสีดำ สีเทาหรือน้ำตาล เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้วเช็ดให้แห้ง

๒. เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทเหล็ก ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดขัด และล้างให้สะอาดแล้วเช็ดด้วยผ้าสะอาดให้แห้งหรือตากให้แห้งสนิททุก

๓. เครื่องมือเครื่องใช้ที่ทำจากอะลูมิเนียม เมื่อใช้เสร็จแล้วควรทำความสะอาดให้สะอาดอาหารที่ติดกับภาชนะออกให้หมดและเช็ดให้แห้ง เพราะหากมีเศษอาหารตกค้างในภาชนะนานๆ กรดและด่างในอาหารจะทำให้ภาชนะกร่อน มีผิวขรุขระ เป็นรู และอาจเกิดอันตรายจากเศษอาหารที่ตกค้างในรอยขรุขระนั้นได้

๔. เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทเครื่องเคลือบ ระวังอย่าให้ตกหรือกระแทก เพราะจะทำให้กะเทาะแล้วส่วนที่กะเทาะจะเกิดสนิมได้

๕. เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทแก้ว ควรระวังไม่ให้ตกเพราะเครื่องแก้วแตกง่าย และไม่ควรรีใส่ของที่ร้อนมาก

๖. เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทพลาสติก ไม่ควรรีใส่ของร้อนเพราะอาจทำให้บุบเบี้ยวเสียรูปและสีของพลาสติกมีส่วนผสมของสารตะกั่วและปรอทซึ่งอาจจะละลายปนกับอาหารทำให้เป็นอันตราย

๗. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่นานๆจะนำมาใช้ ควรห่อด้วยผ้าขาวบาง กระดาษพลาสติกเพื่อป้องกันฝุ่นละอองและป้องกันการเก่าเร็วจากสภาพแวดล้อม

๒.๕.๔ การใช้และการเก็บรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารมีอยู่หลายประเภท บางชนิดใช้งานบ่อยๆ บางชนิดใช้น้อย ในการเลือกซื้อเพื่อความคุ้มค่าควรพิจารณาอย่างรอบคอบและดูแลรักษาให้ถูกวิธี เพื่อการใช้งานได้ยาวนาน ดังนี้

๑ ภาชนะสำหรับหุงต้ม

ในการเลือกซื้อภาชนะสำหรับหุงต้ม ควรพิจารณาประโยชน์ใช้สอยและดูแลรักษาอย่างถูกวิธี การเลือกใช้ ให้เลือกที่มีคุณภาพคงทน ที่มีการรับประกันคุณภาพสินค้าการเก็บรักษาภาชนะหุงต้ม มีวิธีการดูแล รักษาคือล้างหรือเช็ดทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน ถ้าเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าควรศึกษาคู่มือและปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างเคร่งครัด ดังนี้

๑.๑ หม้อ มีหลายรูปแบบ แต่ละรูปแบบมีประโยชน์ต่างกัน ดังนี้

- หม้อมีหู มีสองหู หรือ มีฝาปิด
- หม้อด้ามยาว
- หม้อตุ๋น
- หม้อนึ่ง
- หม้ออัดความดัน

๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด



แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้
 อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง
 โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงจังต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ทอดทิ้ง อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม ถนอมใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช้เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกต้อง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตนในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยึดปฏิบัติอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและ กาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและ สภาพแวดล้อม มีความพอใจเป็นที่ยอมรับจากผู้อื่น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวม พลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขัดความ ขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมที่จะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มี ความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วม สร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ

28-30 คะแนน = ดีมาก 15-19 คะแนน = ควรปรับปรุง
 25-27 คะแนน = ดี 0-14 คะแนน = ใช้ไม่ได้
 20-24 คะแนน = พอใช้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปสู่ปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

.....

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

.....

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

.....

๒.๔ ผลการสอนของครู :

.....

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

.....

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

.....

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน

.....

.....

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๓
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๕-๖
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ความรู้เกี่ยวกับอาหาร		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

๑. ความรู้เรื่องรายการอาหาร
๒. ความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหาร
๓. ระยะเวลาประกอบอาหาร
๔. ความรู้พื้นฐานของการครัว
๕. วิธีหุงต้ม
๖. สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘ , ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต องหันเสิร์ฟ
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วน ประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดงานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
- ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ

๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บูรณาการกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับอาหาร

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. อธิบายความรู้เรื่องรายการอาหารได้
๒. อธิบายความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหารได้
๓. บอกระยะเวลาประกอบอาหารได้
๔. อธิบายความรู้พื้นฐานของการครัวได้
๕. บอกวิธีหุงต้มได้
๖. บอกสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารได้

๕. สารการเรียนรู้

๑. ความรู้เรื่องรายการอาหาร
๒. ความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหาร
๓. ระยะเวลาประกอบอาหาร
๔. ความรู้พื้นฐานของการครัว
๕. วิธีหุงต้ม
๖. สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑. ชี้นำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓
๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียนรู้จักครัวประเภทใดบ้าง

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
<u>สัปดาห์ที่ ๑</u> ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๓ ๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความรู้เรื่องรายการอาหาร ๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับมืออาหาร ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับระยะเวลาประกอบอาหาร ๕. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ ๒</u> ๖. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานของการครัว ๗. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับวิธีหุงต้ม ๘. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ๙. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน ๑๐. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำใบงานที่ ๓ ๑๑. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๕. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๖. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๗. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๘. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๙. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๑๐. ผู้เรียนทำใบงานที่ ๓ ลงในหนังสือ ๑๑. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียนเรื่องแล้วสลับกันตรวจ	๑. ธุรกิจโรงแรม

๓. ขั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
๒. นักเรียนทำใบงาน
๓. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน

๔. ขั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ ๓
๓. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

๘. หลักฐานการเรียนรู้

๘.๑ หลักฐานความรู้

๑. บันทึกการสอน
๒. ใบเช็กรายชื่อ

๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน

๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน

๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. ตรวจกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้
๓. ตรวจแบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๒ วิธีการประเมิน

๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๓ เครื่องมือประเมิน

๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง
๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

	ใบความรู้ ๓	หน่วยที่ ... ๓
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๕-๖
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ความรู้เกี่ยวกับอาหาร		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รายการอาหารหรือเมนู (Menu) เป็นหัวใจหลักของภัตตาคาร ร้านอาหาร เพราะจะเป็นสิ่งที่แขกจะตัดสินใจว่าจะใช้บริการที่ร้านไหน เพราะอาหารอะไร และสำหรับร้านอาหารก็จะใช้เมนูเป็นตัวเริ่มต้นกิจกรรมต่างๆ แต่การที่จะคิดรายการอาหารแต่ละอย่างมีความซับซ้อนของอาหารและคำนึงถึงสุขอนามัยที่ดีในการประกอบอาหาร

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับอาหาร

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. อธิบายความรู้เรื่องรายการอาหารได้
๒. อธิบายความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหารได้
๓. บอกระยะเวลาประกอบอาหารได้
๔. อธิบายความรู้พื้นฐานของการครัวได้
๕. บอกวิธีหุงต้มได้
๖. บอกสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารได้

๕. เนื้อหาสาระ

๓.๑ ความรู้เรื่องรายการอาหาร

รายการอาหารหรือที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่า เมนู (Menu) หมายถึง รายการอาหารและ เครื่องดื่มที่ทางห้องอาหาร จัดเตรียมไว้เสนอแก่แขก รายการอาหารโดยทั่วไป มีดังนี้ (นงนุช ศรีธนาอนันต์, ๒๕๔๘)

๑. รายการอาหารแบบเลือกสั่ง เรียกว่า อะลาคาร์ท (A la Carte) เป็นรายการอาหารที่แขกสามารถเลือกสั่งได้ตามใจชอบจากรายการที่มีอยู่โดยแต่ละรายการจะมีราคา กำกับไว้ มีส่วนประกอบของอาหาร และบางรายการอาจมีรูปประกอบไว้ด้วย

๒. รายการอาหารแบบชุด เรียกว่า เซตเมนู (Set menu) เป็นรายการอาหารที่ทางห้องอาหารจะจัดไว้เป็นชุด ชุดหนึ่งจะมีรายการมากขึ้นกับราคา ถ้าแขกสั่งอาหารชุดใดก็จะไม่สามารถเปลี่ยนอาหารที่อยู่ในรายการนั้นได้ ราคาอาหารจะกำหนดตายตัว

รายการอาหารแบบสากลที่บริการในห้องอาหารของโรงแรมส่วนใหญ่มีรูปแบบ มาจากอาหารฝรั่งเศสโดยจะมีการเรียงลำดับอาหาร ตั้งแต่อาหารเบาที่สุดจนถึงอาหารหนักที่สุด และจบสุดท้ายด้วยชาหรือกาแฟโดยมีหลักในการรับประทานตามลำดับ ดังนี้

๑. ออร์เดิร์ฟ (hors d'oeuvres) หมายถึง อาหารเรียกน้ำย่อย ซึ่งมีการตกแต่งสวยงามชวนรับประทาน ส่วนใหญ่มีรสจัด เช่น พวกรองตองหลาย ๆ อย่าง โดยเฉพาะพวกผักดองหรืออาหารที่มีตามฤดูกาล การเสิร์ฟออร์เดิร์ฟ นิยมเสิร์ฟก่อนซูป ออร์เดิร์ฟ มี ๒ ประเภท คือ

ออร์เดิร์ฟเย็น เป็นออร์เดิร์ฟซึ่งนิยมรับประทานในประเทศร้อน

๒. ซุปหรือโปตาซ (Soup or potage) เป็นอาหารที่ช่วยเรียกน้ำย่อยเช่นเดียวกับออร์เดิร์ฟซูปมีอยู่ ๒ ประเภท คือ

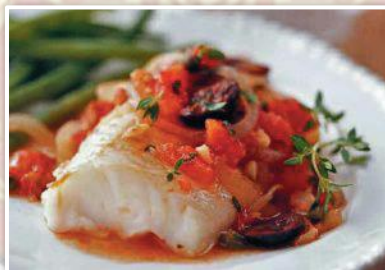
๒.๑ ซุปใส (Clear Soup or Consommé)



๒.๒ ซุปข้นหรือครีมซุป (Cream Soup)



๓. อาหารก่อนอาหารจานหลัก หรือ “องเตร” (Entree) เป็นอาหารประเภทสัตว์น้ำ ได้แก่ อาหารประเภทปลา หรืออาหารทะเล หรือ เช่น กุ้ง หอย ปู ฯลฯ เป็นอาหารที่ย่อยง่าย เช่น พอชแซลมอน (Poached salmon) เทอร์บอท (Turbot) เทราท์ (Trout) มีการปรุงลักษณะต่าง ๆ และมักจะมีซอสราดประกอบด้วย



๔. น้ำผลไม้ปั่นแช่แข็ง หรือ “เชอร์เบต” (Sherbet or Sorbet) เป็นน้ำผลไม้ปั่นแช่แข็งและเติม ส่วนผสมให้มีรสชาติ เช่น แยมเปอญหรือเหล้าหวาน ใช้เป็นเครื่องดื่มที่ใช้คั่นระหว่างรายการอาหาร ซึ่งช่วยล้าง ปากก่อนรับประทานอาหารในหมวดต่อไปในงานเลี้ยงใหญ่ ๆ นิยมใส่ถ้วยแก้วเสิร์ฟ



๕. อาหารจานหลัก (Main Course) เป็นอาหารหลักหรืออาหารจานหลัก ส่วนใหญ่จะเป็นประเภท สัตว์บก เป็นเนื้อชิ้นใหญ่ ๆ ที่ปรุงจากคร่าว เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว สัตว์ป่า ฯลฯ อาหารในหมวดนี้บางครั้งจะเรียก ตามวิธีหลัก ในการปรุง เช่น อาหารย่าง (Roasted) ฯลฯ อาจนำมาตัดต่อหน้าแขก มักจะเสิร์ฟกับมันฝรั่งและผัก



๖. สลัด (Salad) อาจจะเป็นสลัดผักหรือผักสุก หรือสลัดชนิดต่าง ๆ ผสมกัน หรือ สลัดเฉพาะผักสี เขียว ราด ด้วยน้ำสลัด (Dressing) ชนิดต่าง ๆ ตามประเภทของสลัด



๗. ของหวาน (Sweet or Entremets) เป็นของหวานซึ่งอาจจะเป็นพวกของร้อนหรือของเย็น เช่น ซูฟเฟล (Souffles) เครป (Crepes) และคูปเป (Coupes) ฯลฯ หรืออาจจะมีผลไม้ด้วย



๘. ชาและกาแฟ (Tea or Coffee) เป็นเครื่องดื่มร้อนใช้ดื่มหลังอาหารหรือปิดรายการ เช่น เอสเปรสโซ (Espresso) คาปูชีโน (Capuccino) นอกจากนี้ยังมีกาแฟที่ปรุงพร้อมกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น ไอร์แลนด์คอฟฟี่ (Irish coffee) คอฟฟี่รอยัล (Coffee royale) เป็นต้น



๙. ลูกกั๊กหรือ “เปติฟูก” (Petit fours) ได้แก่ ขนมหวานชิ้นเล็ก ๆ รับประทานพร้อมกับชาหรือ กาแฟ เป็นการปิดท้ายรายการอาหาร



๓.๒ ความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหาร

๓.๒.๑ อาหารมื้อเช้า (Breakfast)

อาหารเช้าเป็นมื้ออาหารที่โรงแรมจะบริการระหว่างเวลา ๐๖.๐๐-๑๐.๐๐ น. โดยพนักงานจะจัดเตรียมห้องอาหารและโต๊ะอาหาร พร้อมเครื่องมือเครื่องใช้และผ้าเช็ดปาก (Napkin) ไว้ตั้งแต่ตอนกลางคืน เพื่อบริการได้อย่างรวดเร็วในตอนเช้า อาหารมื้อเช้าแบ่งเป็น ๓ ประเภท คือ

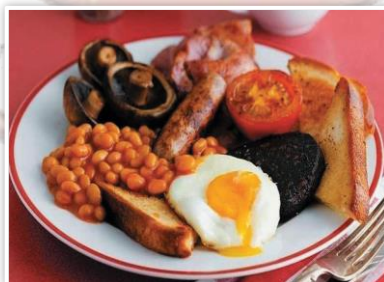
๑.๑ อาหารเช้าแบบยุโรป



๑.๒ อาหารเช้าแบบอเมริกัน



๑.๓ อาหารเช้าแบบอังกฤษ



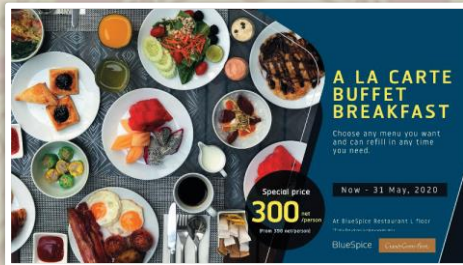
๑.๔ อาหารเช้าแบบพิเศษ (Special breakfast)



๑.๕ อาหารเช้าแบบบุฟเฟต์ (Buffet breakfast)



๑.๖ อาหารเช้าแบบเลือกสั่ง (A La Carte breakfast)



๓.๒.๒ อาหารมื้อกลางวัน (Lunch หรือ Luncheon)

โดยทั่วไปโรงแรมจะเริ่มบริการอาหารมื้อกลางวันในช่วง ๑๑.๐๐ น.-๑๔.๐๐ น. ผู้มาใช้บริการอาหารมือนี้อาจเป็นบุคคลหลากหลาย อาจเป็นนักธุรกิจ นักท่องเที่ยว กลุ่มผู้ประชุมสัมมนาหรือแขกทั่วไปที่ขอรับประทานอาหารในบรรยากาศสบาย ๆ ดังนั้นโรงแรมจึงมีอาหารมื้อกลางวันบริการในหลายรูปแบบ เพื่อตอบสนองกลุ่มลูกค้าที่มีเวลาในการรับประทานอาหารที่แตกต่างกัน

อาหารมื้อกลางวันจะเป็นอาหารหนักหรือเบาขึ้นอยู่กับความต้องการของแขกซึ่งอาจจะสั่งเป็นประเภทต่าง ๆ ดังนี้

๑. อาหารประเภทจานเดียว (One Course)
๒. อาหารประเภทสองจาน (Two Courses)
๓. อาหารประเภทสามจาน (Three Courses)
๔. อาหารกลางวันแบบบุฟเฟต์ (Buffet lunch)

การรับประทานอาหารมื้อกลางวัน โดยทั่วไปจะมีการรับประทานอาหารเรียงตามลำดับดังนี้

๑. เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers) ได้แก่ ประเภทออร์เดิร์ฟหรือซูป
๒. ตามด้วยอาหารหลัก (Main course) ได้แก่ เนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ โดยมีคาสเซอรอล (Casseroles) และผักตกแต่ง (Ganish)

๓. อาหารประกอบในมื้ออาหาร เช่น สลัด แชนวิช เนยแข็ง เสิร์ฟพร้อมขนมปัง และแครกเกอร์โดยแขกอาจรับประทานอาหารพร้อมไวน์แดงหรือไวน์ขาว

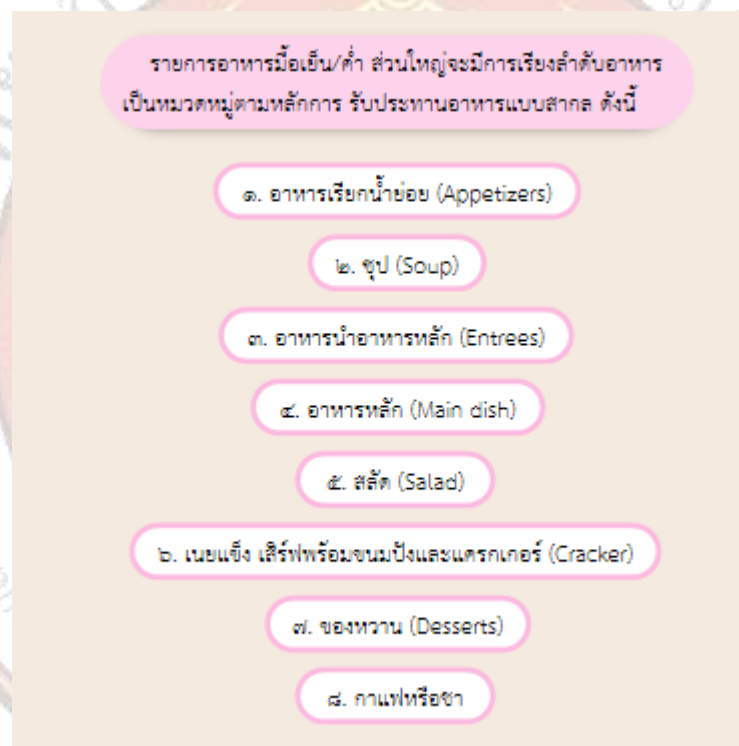
๔. เมื่อรับประทานอาหารเช้าเสร็จสิ้น ก็จะตามด้วยอาหารหวาน เช่น เค้ก แพนเค้ก หรือไอศกรีมหรือผลไม้
๕. ปิดท้ายด้วยเครื่องดื่มชาหรือกาแฟ

๓.๒.๓ อาหารว่าง (Afternoon tea)

ปัจจุบันนิยมจัดอาหารว่างระหว่างการประชุมสัมมนา ซึ่งจะมีช่วงพักการประชุมสัมมนา ๒ ช่วงทำให้มีการจัดอาหารว่าง ๒ ช่วงเวลาไปด้วยคือช่วงพักประชุมเช้าประมาณ ๑๐.๐๐-๑๐.๓๐ น. และช่วงพักประชุมบ่ายประมาณ ๑๕.๐๐-๑๕.๓๐ น. เรียกว่า คอฟฟี่เบรก (Coffee break)

๓.๒.๔ อาหารมื้อเย็น คำ (Dinner)

อาหารมื้อนี้เป็นอาหารมื้อที่มีเวลาในการรับประทานได้ค่อนข้างยาวนาน ส่วนใหญ่แขกที่เข้ามารับประทานอาหารมักจะรับประทานเพื่อการสังสรรค์ การพูดคุย พบปะสังสรรค์ พักผ่อนหย่อนใจ ดังนั้นรูปแบบรายการอาหารจึงเน้นคุณภาพและความพิถีพิถัน มีการจัดแต่งอาหารอย่างสวยงาม และเน้นการบริการที่มีมาตรฐาน



๓.๒.๕ อาหารมื้อดึก (Supper)

อาหารมื้อนี้เป็นอาหารเบาๆ รับประทานหลังจากรับประทานอาหารมื้อเย็นแล้ว ดังนั้น ผู้รับประทาน อาหารหนักตอนกลางวัน ในตอนเย็นถ้าไม่รับประทานอาหารมากนักก็จะเรียกอาหารมื้อนี้ว่าซัปเปอร์ (Supper) แทน (พิสมัย ปิไซติการ ๒๕๓๖ : ๕๗)

นอกจากอาหารมื้อต่าง ๆ ที่กล่าวไปแล้วนั้นยังมีอาหารอีกมื้อหนึ่งซึ่งโรงแรมอาจจัดให้โดย เป็นอาหารประกอบด้วยอาหารเช้าและอาหารกลางวันรวมกัน สำหรับคนที่ตื่นสาย รับประทานอาหารเช้าไม่ทัน แต่ก็ไม่สามารถได้ถึงอาหารกลางวัน เรียกอาหารมื้อนี้ว่าบรันช์ (Brunch) ซึ่งมาจากคำว่าBreakfast และ Lunch รวมกัน มักเป็นการให้บริการในวันอาทิตย์หรือวันหยุด และมักเป็นอาหารแบบบุฟเฟ่ต์

๓.๓ ระยะเวลาประกอบอาหาร

๓.๓.๑ อาหารประเภทเนื้อ

Contre Fillet, Roastbeef เนื้อสันนอกส่วนเอวอบ	ประมาณ 40-60	นาที
Entrecote เนื้อวัวสเต็ก ที่ตัดจากระหว่างซี่โครง (ribeye) 150 กรัม ต่อคน	ใช้เวลาประมาณ ½ -1	นาที
Entrecote simple 150 กรัม ต่อคน	ใช้เวลาประมาณ 3-5	นาที
Entrecote double 150x2 = 300 กรัม	ใช้เวลาประมาณ 6-10	นาที
Entrecote chateau 300-350 กรัม	ใช้เวลาประมาณ 12-16	นาที
Tournedos 100-150 กรัมต่อชิ้น คนละ 2 ชิ้น	ใช้เวลาประมาณ 5-8	นาที
Porterhouse Steak (T-BONE)	ใช้เวลาประมาณ 25-30	นาที
Escalope (เนื้อเป็นแผ่นบาง ๆ ด้วยการเลาะกระดูก) 80-100 กรัม คนละ 2 ชิ้น	ใช้เวลาประมาณ 4-6	นาที
Baron d'agneau (เนื้อแกะ)	ใช้เวลาประมาณ 60-90	นาที
Pavé de selle d'agneau (เนื้อลูกแกะ)	ใช้เวลาประมาณ 30-40	นาที
Carre (จำนวน 20-24 นาที ต่อ 1 กิโล)	ใช้เวลาประมาณ 20-30	นาที
Gigot (ขาเนื้อแกะอบ)	ใช้เวลาประมาณ 45-60	นาที
Irish Stew (สัตว์เนื้อแกะ)	ใช้เวลาประมาณ 90-100	นาที
Braisé (เบรช) แกะตุ๋น	ใช้เวลาประมาณ 60-75	นาที

๓.๔ ความรู้พื้นฐานของการครัว

๓.๔.๑ ความรู้เกี่ยวกับซอส

Le Bouillon น้ำต้มกระดูก การทำซอสต่าง ๆ ใช้กระดูกวัว กระดูกซี่โครง กระดูกไหล่ กระดูกคอล้างด้วยน้ำเย็น แล้วใส่ลงในหม้อ ต้มในน้ำกำลังเดือด รอให้น้ำเดือดอีกครั้งหนึ่งจึงยกลงเทน้ำทิ้งแล้วล้างกระดูกด้วยน้ำเย็นอีกครั้งหนึ่ง เติมน้ำเย็นลงหม้อใส่กระดูกแล้วเคี่ยวต่อไปด้วยไฟอ่อน ๆ จนเดือดซ้อนฟองและน้ำมันที่ลอยอยู่ข้างบนทิ้งเดิม ผักต่าง ๆ (Mirepoix) ดังต่อไปนี้ หอมหัวใหญ่ทั้งหัว แครอท กะหล่ำปลี หั่นเป็นชิ้น ๆ เคี่ยวกระดูกด้วยไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๔ ชม. ทุก ๆ ๑๕-๒๐ นาที คอยซ้อนฟองและน้ำมันทิ้ง เสร็จแล้วกรองด้วยผ้าเอาแต่น้ำไว้ใช้



Fond Blanc ซอสขาว (White Stock น้ำต้มกระดูกชนิดสีขาว) ใช้กระดูกลูกวัวเลื่อยหรือสับเป็นท่อน ๆ เล็ก ๆ ต้มในน้ำกำลังเดือด รอให้เดือดอีกครั้งหนึ่งยกลง เทน้ำทิ้ง ใช้น้ำเย็นล้างกระดูกที่ต้ม เติมน้ำเย็นใส่ลงหม้อต้มแล้วเทกระดูกลงหม้อเคี่ยวด้วยไฟอ่อน จนเดือดอีกครั้งหนึ่ง ซ้อนฟองและน้ำมันทิ้งเดิม ผักต่าง ๆ หอมหัวใหญ่ทั้งหัว ปัก กานพลู ๒-๓ ชิ้น วัที่หัวหอม หัวแครอท เคี่ยว ๒-๓ ชม. กรองด้วยผ้าบางเอาแต่น้ำไว้ใช้ น้ำต้มกระดูกนี้ใช้ในการทำซอส Veloute ซอสขาว และ ซุปข้น ฯลฯ สามารถใช้กระดูกสัตว์อื่นที่มีเนื้อขาว ได้เช่นกัน เช่น ไก่



Fond Brun ซอสชั้นสีน้ำตาล (Brown Stock น้ำต้มกระดูก ชนิดสีน้ำตาล) ใช้สำหรับประกอบ Brown Sauce น้ำ stock สีน้ำตาลนี้ต้มด้วยกระดูกวัว กระดูกหมู และเศษเนื้อต่าง ๆ



ซอส Veloute (เวอลูเต) วิธีทำผัดแป้งสาลีกับเนยสักครู่ อย่าผัดให้แบ่งเหลือง เพื่อกลบกลิ่นแป้งต้องทิ้งไว้ให้เย็นเสียก่อน แล้วผสมกับน้ำต้มกระดูกซึ่งได้กรองและต้มให้เดือดไว้แล้ว คนให้ทั่วโดยเร็วเพื่อไม่ให้แป้งเป็นเม็ด ต้มต่อไป ๑๕-๒๐ นาที แล้วกรอง



๓.๔.๒ STOCK (น้ำซุป)

คือของเหลวมีกลิ่นหอม น้ำสต็อกที่ดีจะเป็นกุญแจสำคัญไปสู่การทำซุพและซอสจะมีความเข้มข้นมากกว่าน้ำซุปใส (Broth) เพราะจะใช้กระดูกหรือเนื้อในปริมาณมากกว่าการทำน้ำซุปใสต้มเคี่ยวกันานซึ่งสต็อกเป็นพื้นฐานสำหรับอาหารคลาสสิกและโมเดิร์นหลาย ๆ งาน ประเภทของน้ำสต็อก แบ่งได้ดังนี้

๑. ไวท์สต็อก (White Stock)

๒. บราวน์สต็อก (Brown Stock)

๓. สต็อกปลาหรือฟูเม่ (Fumet)

๔. คอร์ท บูยง (Court bouillon)

๓.๔.๓ มาตรฐาน : ชั่ง ตวงเทียบสัดส่วน ทำอาหาร

มาตรฐานทั่วไป		
3 ซ่อนซา = 1 ซ่อนโต๊ะ	2 ซ่อนโต๊ะ = 1 / 8 ถ้วยตวง	4 ซ่อนโต๊ะ = 1/4 ถ้วยตวง
12 ซ่อนโต๊ะ = 3/4 ถ้วยตวง	16 ซ่อนโต๊ะ = 1 ถ้วยตวง	1 โพน = 2 ถ้วยตวง
1 ปอนด์ = 16 ออนซ์ หรือ 454 กรัม	1 ออนซ์ (ของแห้ง) = 28.3 กรัม	1 ออนซ์ (ของเหลว) = 2 ซ่อนโต๊ะ
1 ถ้วย = 8 ออนซ์	1 ถ้วย = 28.2 ออนซ์	2 โพน = 1 ถ้วยตวง
มาตรฐานสำหรับแป้งสาลี		
แป้งขนมปัง (ตราห่าน) 1 ถ้วยตวง = 110 กรัม	แป้งเอนกประสงค์ (ตราวัว) 1 ถ้วยตวง = 95 กรัม	แป้งเค้ก (ตราพัดโบก) 1 ถ้วยตวง = 90 กรัม
แป้งสาลีชนิดเบาสุด (ตราบัวแดง) 1 ถ้วยตวง = 90 กรัม	แป้งข้าวโพด 1 ถ้วยตวง = 100 กรัม	แป้ง Whole Wheat 1 ถ้วยตวง = 70 กรัม
ข้าวโอ๊ต 1 ถ้วยตวง = 75 กรัม	น้ำตาลไอซิ่งร่อนแล้ว 1 ถ้วยตวง = 120 กรัม	

มาตรฐานสำหรับส่วนผสมชนิดอื่น ๆ		
(1) น้ำตาล		
น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง = 200 กรัม	น้ำตาลทรายแดง 1 ถ้วยตวง = 180 กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง 1 ถ้วยตวง = 85 กรัม
น้ำผึ้ง 1 ถ้วยตวง = 300 กรัม		
(2) ไขมัน		
เนยสด (หรือมาการีน) 1 ถ้วยตวง = 200 กรัม	เนยขาว 1 ถ้วยตวง = 185 กรัม	Peanut Butter 1 ถ้วยตวง = 240 กรัม
Pastry Margarine 1 ถ้วยตวง = 200 กรัม	น้ำมันพืช 1 ถ้วยตวง = 200 กรัม	
(3) ไข่		
ไข่ไก่ (ขนาดกลาง) 1 ฟอง = 50 กรัม	ไข่แดง 1 ฟอง = 17 กรัม	ไข่ขาว 1 ฟอง = 33 กรัม
(4) นมและผลิตภัณฑ์นม		
นมเต็มไขมัน 1 ถ้วยตวง = 240 กรัม	นมเปรี้ยวไขมัน 1 ถ้วยตวง = 120 กรัม	นมข้นหวาน 1 ถ้วยตวง = 200 กรัม
(5) สารขึ้นฟู		
ครีมออฟทาร์ทาร์ (Cream of Tartar) 1 ช้อนโต๊ะ = 7 กรัม	โซดาไบคาร์บอเนต (Baking Soda) 1 ช้อนโต๊ะ = 10 กรัม	ผงฟู (Baking Powder) 1 ช้อนโต๊ะ = 8 กรัม
ยีสต์แห้ง 1 ช้อนโต๊ะ = 7 กรัม	แอมโมเนีย 1 ช้อนโต๊ะ = 10 กรัม	
(6) เบ็ดเตล็ด		
ผงโกโก้ 1 ถ้วย = 65 กรัม	Chocolate สำเร็จรูป 1 ถ้วย = 200 กรัม	Chocolate สำเร็จรูปสำหรับแต่งหน้า 1 ถ้วย = 120 กรัม
น้ำ 1 ถ้วย = 225 กรัม	วานิลลา 1 ช้อนโต๊ะ = 10 กรัม	กาแฟผง 1 ช้อนโต๊ะ = 2 กรัม
น้ำใบเตยคั้นข้น 1 ช้อนโต๊ะ = 15 กรัม	เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ = 8 กรัม	ลูกเกด 1 ถ้วยตวง = 130 กรัม

๓.๔.๔ ตารางเทียบ

140	275
150	300
160	325
180	350
190	375
200	400
220	425
230	450
240	475
ค่าที่ใช้บอกอุณหภูมิของเตาอบ	
องศาฟาเรนไฮต์ F	ค่าที่ใช้
250-350	ไฟต่ำ (Low)
350-400	ไฟปานกลาง (Moderate)
400-450	ไฟร้อน (Hot)
450-550	ไฟร้อนจัด (Very hot)

๓.๔.๕ ความหมายของค่าที่ใช้เกี่ยวกับการเตรียมและประกอบอาหารทั้งของไทยและต่างประเทศ (อบเชย วงศ์ทอง; ชนิษฐา พูนผลกุล, ๒๕๔๔ น.๓๑-๓๔)

กวน (Stir) หมายถึง การทำอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งโดยมากเป็นของเหลวผสมหรือรวมกัน เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน จนข้นและเหนียว โดยใช้เครื่องมือคนไปจนทั่วโดยแรงและเร็ว

กรอง (Strain) หมายถึง การแยกอาหารเหลวหรือที่เป็นผงละเอียดให้แบ่งออกเป็นส่วนใหญ่และละเอียดโดยเทอาหารนั้นลงบนผ้าขาวบางหรือกระชอนให้ส่วนที่อาหารละเอียดผ่านลงไปเหลือ ส่วนที่ยากอบอยู่

กรอก (Pour Into) หมายถึง การทำอาหารที่เป็นของเหลวให้สูงเป็นแผ่นบางโดยใช้กระทะทาน้ำมันให้ทั่ว แล้วตัดอาหารนั้นใส่เอียงกระทะไปรอบ ๆ

กรอง (Filter) หมายถึง การแยกอาหารออกเป็นส่วนใหญ่และชั้น โดยเทอาหารนั้นลงบนผ้ากรองหรือกระดาษที่ซึมได้มีลักษณะรองให้ส่วนใหญ่ไหลลงไป

โขลก (Pound) หมายถึง ทำ อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งให้ละเอียดเหนียวและนุ่มด้วยครกโดยนำอาหารใส่ครกแล้วใช้ลูกครกกระแทกลงไปแรง ๆ จนอาหารนั้นละเอียดหรือเหนียวตามต้องการ

ขยำ (Squeeze) หมายถึง การทำอาหารให้แหลกหรือซ้า โดยใช้มือหยิบอาหารนั้นแล้วขยำมือแรง ๆ จนกว่าอาหารนั้นจะแหลกหรือซ้าทั่วกัน

ขูด (Grate) หมายถึง การทำอาหารชิ้นใหญ่ให้ละเอียดหรือทำให้สิ่งที่ต้องการหลุดออกโดยนำ อาหารนั้นถูไปมากับเครื่องมือที่มีคมโดยเร็ว เพื่อให้อาหารนั้นหยาบหรือละเอียด หรือใช้เครื่องมือที่มีคมกดลงบนอาหารครูดให้สิ่งที่ต้องการหลุดออก

คน (Stir) หมายถึง การทำอาหารให้มีส่วนผสมให้เข้ากันจนทั่ว โดยใช้มือจับเครื่องมือให้ปลายจดถึงก้นภาชนะและวนไปทั่ว ๆ ให้อาหารนั้นกลับตัวจนผสมเข้ากัน

คั้น (Squeeze) หมายถึง การทำอาหารที่อมน้ำให้แห้งโดยแยกน้ำกับอาหารนั้นเป็นส่วนใหญ่ใช้มือกำอาหารนั้นบีบให้แน่น เพื่อให้ น้ำในอาหารนั้นไหลออกมา เช่น คั้นกะทิ

คั่ว (Roast) หมายถึง การทำให้อาหารนั้นสุก โดยใส่ลงในกระทะและใช้สิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งมีด้ามถือเชียบคนให้อาหารนั้นกลับตัวให้สุกหรือเกรียมกรอบตามต้องการ

คว้าน (Core) หมายถึง การทำให้อาหารซึ่งมีส่วนในเป็นแกนให้ออกจากกัน โดยใช้เครื่องมือที่มีปลายแหลมและคมแทงลงแล้วขยับไปรอบ ๆ จนแกนสุดแล้วค่อย ๆ ดุนออก

คลุก (Mix) หมายถึง การทำให้อาหารหลายชนิดหลายรสผสมให้เข้ากัน โดยใช้มือหรือช้อนคนแต่เบา ๆ ให้อาหารนั้นกลับตัวจนได้รสเสมอกัน

เคล้า (Blend) หมายถึง การทำให้อาหารหลายชนิดหลายรสให้เข้ากันจนนุ่มและรสชาติกลมกลืน โดยใช่มือคนบ้าง กดบ้าง จนอาหารนั้นเข้ากันได้ดีตามต้องการ

จี่ (Pan-Broil) หมายถึง การทำวัตถุซึ่งต้องการให้สุกด้วยน้ำมัน โดยการตั้งกระทะบนไฟแล้วทาน้ำมันแต่น้อยพอให้ทั่วกระทะ แล้วใส่อาหารนั้นนากลับไปมาจนสุกตามต้องการ

เจียว (Fry) หมายถึง การทำอาหารที่ละเอียดหรือที่เป็นฝอย ซึ่งต้องการให้สุกหรือกรอบ ด้วยน้ำมันโดยตักน้ำมันใส่กระทะแล้วใส่อาหารนั้นลงคนเรื่อยไปจนกว่าจะสุกตามต้องการ

จุ่ม (Dip) หมายถึง การนำอาหารหย่อนลงไปลงในของเหลว หรือในเครื่องปรุงแห้ง จนกระทั่งทั่วชิ้นอาหาร

ล้าง (Wash) หมายถึง การทำให้อาหารที่เป็นเม็ดเล็ก ๆ ละเอียดให้สะอาด โดยใส่น้ำ แล้วใช้ฝ่ามือข้อนวัตถุนั้นขยับแผ่ว ๆ เพื่อให้ส่วนที่สกปรกหลุด

ซอย (Mince) หมายถึง การทำ ให้อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งให้เป็นฝอย โดยที่มือหนึ่งจับมืออีกมือจับอาหารวางลงบนเขียงด้วยปลายนิ้ว กดมีดไปข้างหน้านิดหน่อยยกขึ้นถี่ ๆ เร็ว

ต้ม (Boil) หมายถึง การนำอาหารใส่หม้อพร้อมกับน้ำแล้วตั้งไฟให้เดือด

ตุ๋น (Simmer) หมายถึง การทำอาหารให้สุกจนเปื่อยนุ่ม โดยนำอาหารนั้น ใส่ในภาชนะ ตั้งไฟหรือเหนียว ภาชนะอีกใบหนึ่งซึ่งมีน้ำเดือดและมีฝาปิด

ตี (Beat) หมายถึง การทำให้อาหารนั้น ๆ แตกแยกออกจนขึ้นฟู โดยการใช้เครื่องมืออย่างใดอย่างหนึ่งที่ กระแทกจนไปทางเดียวกัน เช่น ตีไข่

ทอด (Fly) หมายถึง การทำให้อาหารซึ่งต้องการให้สุกด้วยน้ำมัน โดยตักน้ำมัน ใส่กระทะให้ร้อนแล้วใส่อาหาร นั้นลงไปทอดเหลืองหรือสุก

นึ่ง (Steam) หมายถึง การทำอาหารซึ่งต้องการให้สุก โดยไม่ต้องใส่น้ำ โดยนำอาหารนั้นใส่ในรังถึง ตั้งใน กระทะที่มีน้ำเดือด หรือนำอาหารนั้นใส่ลงในภาชนะอย่างใดอย่างหนึ่ง ตั้งลงในกระทะที่มีฝาครอบไม่ให้ไอน้ำ ออก หรือใช้นวด เช่น นึ่งข้าวเหนียว

นวด (Knead) หมายถึง การทำอาหารซึ่งเป็นก้อน เพื่อให้นุ่มหรือเหนียว โดยใช้ฝ่ามือกดลงไปบนอาหารนั้น อย่างแรง ๆ นวดจนเหนียวหรือนุ่มตามต้องการ

บด (Grind) หมายถึงการทำอาหารให้แหลกหรือละเอียดโดยใช้เครื่องมือในการบด

บุง (Somi Pound) หมายถึง การทำอาหารให้พอแตก โดยนำอาหารที่ต้องการใส่ครกแล้วใช้ลูกครกกระแทก ค่อย ๆ พอบอาหารนั้นข้าหรือพอแตก

บี้ (Crush) หมายถึง การทำอาหารที่เป็นก้อนให้แบนและละเอียด โดยใช้นิ้วมือหรือเครื่องมือกดลงไปโดยแรง จนอาหารนั้นแบนตามต้องการ

ปิ้ง (Roast) หมายถึง การทำอาหารซึ่งต้องการให้สุกโดยวางอาหารนั้นเหนียวไฟไม่แรงนัก จนผิวสุกเกรียมหรือ กรอบ

ปอก (Strip) หมายถึง การทำให้อาหารซึ่งมีเปลือกต้องการให้เปลือกหลุด โดยใช้มีดหรือไม้ต้องใช้เวลาแต่ชนิด ของอาหารนั้น ๆ ใช้มือเปล่า เช่น ปอกส้ม ปอกกล้วย ถ้าใช้มีดก็จับมีดมือหนึ่ง ขึ้นอาหารมือหนึ่ง แล้วจดคมมีดลงที่ เปลือกให้คมมีดเลื่อนไปตามใต้เปลือก เลื่อนไปจนสุดเปลือก

เปียก (Wet) หมายถึง การทำให้อาหารแห้งต่าง ๆ กลายเป็นของเหลว โดยใช้ส่วนผสมกับอาหารแห้งนั้นแล้วตั้ง ไฟคนจนสุก

ผัด (Fry) หมายถึง การทำอาหารชนิดเดียวหรือหลายชนิดซึ่งต้องการให้สุกสำเร็จเป็นอาหารสิ่งเดียวและมีรส อย่างใดอย่างหนึ่ง โดยการใช้ไขมันหรือกะทิ

เผา (Burn) หมายถึง การทำอาหารซึ่งต้องการให้สุกโดยวางอาหารลงในไฟอันแรงจนภายนอก ไหม้แต่ภายในสุกและนุ่ม

ผ่า (Peel) หมายถึง การทำอาหารให้เป็นแผ่นหรือชิ้นบาง ๆ โดยใช้มือหนึ่งจับมีดและอีกมือจับอาหารไว้ใน ฝ่ามือหรือวางลงบนเขียง แล้วจดมีดลงบนของนั้นให้ตรงบางมากหรือน้อยตามต้องการ

ย่าง (Grill) หมายถึง การทำอาหารให้สุก โดยวางอาหารนั้นเหนียวไฟอ่อน ๆ ไม่แรงนักจนสุกตลอดถึงข้างใน และอ่อนนุ่ม

รวน (Semi Cook) หมายถึง การทำอาหารเนื้อซึ่งต้องการให้สุกด้วยน้ำมันหรือน้ำ โดยใส่น้ำมันหรือน้ำลงใน กระทะเล็กน้อยพอร้อนใส่เนื้อหั่นหรือสับไว้ลงคนพอสุก

ลวก (Blanch) หมายถึง การทำอาหารให้สุกเร็วหรือหมดกลิ่นที่ไม่ต้องการ โดยต้มน้ำให้เดือดก่อน พอบอาหาร นั้นเปลี่ยนสีหรือพอสุกนำขึ้นจากน้ำหรือรินออก

หลาม (Burn) หมายถึง การทำอาหารที่บรรจุในกระบอกไม้ไผ่ โดยใช้ไม้ไผ่สตัดข้อ มีกาบมะพร้าวใบตอง ห่อ อดปากกระบอกเผอย่างเผาข้าวหลาม หรือหลามผัก

แล่ (Carve) หมายถึง การทำเนื้อสัตว์ซึ่งต้องการทำเป็นแผ่นบาง ๆ เช่น เนื้อเค็ม โดยการวางเนื้อนั้นลงบน เหยียงแล้วใช้ฝ่ามือข้างหนึ่งกดไว้ อีกมือหนึ่งจับมีดหันคมจดลง ก้อนเนื้อนั้นเข้าหาอีกมือหนึ่งและกดคมมีด โดยการ เลื่อนไปมาจนขึ้นเนื้อขาดออกเป็นแผ่นตามต้องการ

แล่ (Carve) หมายถึง การทำเนื้อสัตว์ซึ่งต้องการทำเป็นแผ่นบาง ๆ เช่น เนื้อเค็ม โดยการวางเนื้อนั้นลงบน เหยียงแล้วใช้ฝ่ามือข้างหนึ่งกดไว้ อีกมือหนึ่งจับมีดหันคมจดลง ก้อนเนื้อนั้นเข้าหาอีกมือหนึ่งและกดคมมีด โดยการ เลื่อนไปมาจนขึ้นเนื้อขาดออกเป็นแผ่นตามต้องการ

เลาะ (Strip) หมายถึง การแยกวัตถุดิบสองอย่างออกจากกัน เช่น เลาะเนื้อไก่ออกจากกระดูกโดยมือหนึ่งจับขึ้น ไก่อีกมือหนึ่งจับมีด กดปลายมีดกรีดลงระหว่างเนื้อและกระดูก มือที่จับเนื้อก็ดึงออกจนเนื้อและกระดูกออกจาก กัน

ละเลง (Spread) หมายถึง การทำอาหารที่เป็นของเหลวให้เป็นแผ่น โดยใช้เครื่องมืออย่างใดอย่างหนึ่งตัก อาหารเหลวภาชนะแบน ๆ แล้วใช้ส่วนล่างของเครื่องมือนั้นวางลงบนศูนย์กลางของอาหารนั้นแล้วจับเครื่องมือ นั้นวนรีดให้อาหารนั้นแผ่ออกไปหรือบางตามต้องการ

สับ (Chop) หมายถึง การทำอาหารให้ขาดจากกันเป็นชิ้น ๆ หรือละเอียด โดยใช้มีดใหญ่ ๆ ยกขึ้นให้สูงแล้ว กดลงให้ถูกอาหารนั้นโดยแรงและเร็ว

เสียบ (Skew) หมายถึง การทำอาหารให้ติดอยู่กับวัตถุที่แข็งโดยใช้วัตถุ แข็งซึ่งเหลาและเสียบไว้ตามต้องการ แล้วแทงลงตรงกลางของอาหารนั้นขึ้นเดียวหรือหลายชิ้นให้ติดกัน

สง (Drain) หมายถึง การทำให้อาหารที่เป็นชิ้นหรือเป็นฝอย ที่แช่น้ำขึ้นจากน้ำโดยใช้มือทั้งสองหรือมือเดียว ซ้อนขึ้น

หุง (Cook) หมายถึง การทำอาหารซึ่งต้องการให้สุก โดยนำใส่หม้อพร้อมกับน้ำเมื่อจวนสุกรินน้ำออกให้หมด และตั้งไฟต่อไปจนสุกหรือใส่น้ำอย่างใดอย่างหนึ่งพร้อมอาหารที่ต้องการ โดยต้องให้พอเหมาะซึ่งพอน้ำแห้งอาหาร นั้นก็สุกพอดี (ไม่ต้องรินน้ำออก)

หั่น (Chop) หมายถึง การทำอาหารซึ่งต้องการให้เป็นชิ้นตามต้องการ โดยที่มือหนึ่งจับมีดอีกมือจับอาหารลง บนเหยียงให้มีดกดเลื่อนไปข้างหน้าแล้วลากกลับมาเร็ว ๆ

๓.๕ วิธีหุงต้ม

วิธีหุงต้มอาหารมีหลายแบบ ได้แก่

๑. การใช้ความร้อนแห้ง (Dry-heat method)

๒. การใช้ความร้อนชื้น (Moist-heat method)

๓. การใช้น้ำมันร่วมกับความร้อนแห้ง (Dry-heat method using fat)

๓.๕.๑ การใช้ความร้อนแห้ง (Dry-heat method)

การประกอบอาหาร โดยใช้ความร้อนแห้งจะมีอากาศ เป็นตัวกลางนำ ความร้อนจากต้นกำเนิดของความร้อน อาจเป็นเตาถ่าน เตาแก๊สมาบึ่งย่าง เผาและการอบ

การปิ้งหรือย่าง (Grilling or Broiling) เป็นวิธีการประกอบอาหารให้สุกจากแหล่งความร้อนในเตาถึงอาหาร โดยตรงทำให้อาหารสุกเร็ว และเหมาะสำหรับอาหารที่มีเส้นใยเปื่อยนุ่ม

หลักสำคัญของการปิ้งหรือย่าง การป้องกันการสูญเสียความชื้นและไอระเหยของอาหารที่จะละลายไปกับน้ำที่ไหลออกจากอาหารระหว่างปิ้งหรือย่าง อาจใช้ไขมันหรือน้ำมันทาเคลือบชิ้นอาหารที่ปิ้งหรือย่างเพื่อป้องกันการสูญเสียความชื้น โดยเฉพาะผิวนอกของอาหารและป้องกันอาหารแห้งติดตะแกรงหรือภาชนะที่ใช้ปิ้งหรือย่าง กรณีอาหารชิ้นใหญ่ เช่น ปลาตัวใหญ่ทั้งตัว อาจจำเป็นต้องตัดแบ่งอาหารเป็นชิ้นก่อนนำไปปิ้ง ตัวอย่างอาหารที่ทำให้สุกโดยวิธีนี้ ได้แก่ เนื้อสันนอก เนื้อสันใน หมูสันนอก ซีโครง ไส้กรอก เป็ดไก่ ทั้งตัวหรือครึ่งตัว สะโพกไก่ ปลาทั้งตัว

การอบแห้ง (Baking) หมายถึง การอบอาหารประเภทขนมอบ ปลา ผัก ไข่ โดยทำให้อาหารสุกในเตาด้วยความร้อนแห้งหรือมีอากาศเป็นตัวกลาง นำความร้อนอีกวิธีหนึ่ง โดยไม่มีการเติมน้ำหรือไขมัน ไม่ว่าจะบรรจุอาหารในพิมพ์ ถ้าไม่มีขอบหรือภาชนะไม่มีฝาปิด ระหว่างอบอาจเพิ่มหรือลดความร้อนในช่วงเวลาที่เหมาะสม

หลักสำคัญของการอบแห้ง เนื่องจากการอบแห้งมักใช้กับอาหารจำพวกขนมปัง ขนมเค้กและอาหารแบ่งที่มีรสหวานและมีกลิ่นดี การอบวิธีนี้เมื่อความร้อนแห้งได้รับความชื้นที่ระเหยจากอาหารจะแปรสภาพเป็นความร้อนชื้น ช่วยป้องกันอาหารไหม้ได้ ตัวอย่างอาหารที่ทำให้สุกโดยวิธีนี้ได้แก่ พวกรับขนมอบต่าง ๆ เช่น เค้ก คุกกี้ พาย คัสตาร์ด พุดดิ้ง

การอบแบบโรสติง (Roasting) การอบแบบโรสติง หมายถึง การอบเนื้อสัตว์โดยการนำชิ้นเนื้อสัตว์มาทำให้ได้รับความร้อนโดยตรง เช่น การอบชิ้นเนื้อสัตว์หรือพืชชิ้นหนา โดยการวางชิ้นอาหารในถาดสำหรับอบ โดยใช้อุณหภูมิปานกลางไม่ปิดฝาตู้เมื่อเริ่มใช้ความร้อนแล้วค่อย ๆ ลดความร้อนเมื่อใกล้สุกจนกระทั่งสุก ระหว่างอบควรพลิกกลับชิ้นอาหารให้ได้รับความร้อนทั่วถึงกันตลอดชิ้น

หลักสำคัญของการอบแบบโรสติง คือ การที่สามารถควบคุมอุณหภูมิความร้อนและมีการกระจายความร้อนให้ทั่วถึงตลอดชิ้นอาหารที่อบ หากมีการใส่น้ำมันช่วยนำความร้อนด้วยจะต้องคอยเติมน้ำมันร้อนนั้นราดบนชิ้นอาหารทุก ๆ ๒๐-๓๐ นาที ตัวอย่างอาหารอบแบบโรสติง อาหารที่เหมาะสมสำหรับการอบแบบนี้ได้แก่ชิ้นเนื้อส่วนที่ไม่เหนียว เช่น เนื้อลูกวัว เนื้อหมู เป็ด ไก่ มันฝรั่ง หัวผักกาด

๓.๕.๒ การใช้ความร้อนชื้น (Moist-Heat Method)

การลวก (Blanching)

การลวกเป็นการเตรียมส่วนประกอบของอาหารหรือการประกอบอาหารโดยให้อาหารได้รับความร้อนในระยะสั้น มีเทคนิคแตกต่างกันตามประเภทของอาหาร มี ๓ แบบ คือ

๑. การลวกในน้ำเย็น ใส่อาหารลงในน้ำเย็นแล้วทำให้อาหารนั้นค่อย ๆ ร้อนและเดือดช้าๆทิ้งไว้ให้เดือดขณะหนึ่ง แล้วส่งอาหารแช่น้ำเย็นทันทีเพื่อป้องกันความร้อนทำให้อาหารสุกเกินไป เหมาะสำหรับเตรียมเนื้อสัตว์ติดกระดูกหรือชะล้างสิ่งสกปรก กลิ่นฉุน เลือด
๒. การลวกในน้ำร้อน ตั้งน้ำให้เดือดแล้วจุ่มอาหารลงในน้ำเดือด รอจนน้ำเดือดอีกครั้งอาหารจะสุกจึงส่งอาหารแช่น้ำเย็นทันที แล้วส่งขึ้นเก็บไว้ในตู้เย็นถ้ายังไม่ต้องการใช้ทำอาหาร เพื่อรักษาสีและรสชาติของอาหารไว้
๓. การลวกในน้ำมันร้อน ทำให้น้ำมันร้อนถึงประมาณ ๑๓๐ องศาเซลเซียส แล้วใส่อาหาร เช่น ปลา ผักต่าง ๆ ลงไป อาหารจะสุกตามความต้องการในระยะเวลานั้น เช่นเดียวกับการใช้น้ำร้อนอาหารที่ผ่านการลวกอาจ

จัดเป็นอาหารกิ่งสำเร็จรูป สำหรับนำไปเป็นส่วนผสมอาหารที่จะทำในขั้นต่อไป หรืออาจเป็นอาหารพร้อมบริโภคได้เลย

การนึ่ง (steaming)

คือ การให้ความร้อนขึ้นอาหารที่ต้องการทำให้สุก โดยใช้ภาชนะ ๒ ชั้นชั้นล่างสำหรับใส่น้ำต้มให้เดือด ชั้นบนมีช่องหรือแผ่นตะแกรง สำหรับวางอาหาร หรือมีภาชนะที่มีแผ่นตะแกรงเพื่อวางอาหารเหนือน้ำ และไอน้ำเดือดจากน้ำด้านล่างสามารถลอยตัวขึ้นไปเปื้องบน ผ่านชั้นอาหารทำให้สุกได้

หลักสำคัญของการนึ่ง มี ๓ ประการ

๑. ปล่อยให้น้ำผ่านอาหารโดยตรง เช่น การนึ่งชิ้นปลาและไก่ โดยวางชั้นอาหารในภาชนะที่มีช่องให้น้ำผ่านได้มีฝาปิด แล้ววางเหนือหม้อน้ำเดือดหรือใช้ขามสองใบ ใบหนึ่งใส่อาหาร อีกใบครอบปิดปากต้มที่ใส่อาหาร แล้ววางลงในหม้อน้ำเดือด ไอน้ำจากน้ำเดือดจะทำให้อาหารสุกได้

๒. ปล่อยให้น้ำผ่านอาหารที่ปรุงแต่งด้วยเครื่องเทศและมีผักรองพื้นภาชนะ ใส่อาหารกับน้ำสต็อกหรือไวน์ตามชอบ

๓. การนึ่งขนมจำพวกพุตติ้ง ซึ่งต้องใช้กระดาษไขหรือกระดาษอลูมิเนียมหุ้มห่อ ขนมไว้ป้องกันไอน้ำรวมตัวกันเป็นหยดน้ำทางด้านบนขนมทำให้ขนมและอาหารทำให้สุก โดยการนึ่งมีหลายอย่าง เช่น เนื้อสัตว์ขนมหวาน ผีอก มันเทศ

การต้มเคี่ยว

คือการทำให้อาหารสุกโดยใช้น้ำน้อยที่สุด โดยตัดอาหารเป็นชิ้นเล็ก ๆ และเสิร์ฟให้ผู้บริโภคทั้งน้ำและเนื้อ หลักสำคัญของการต้มเคี่ยว คือ การหุงต้มด้วยน้ำน้อยในภาชนะปิดฝา ซึ่งจะช่วยให้รักษากลิ่นรสของส่วนประกอบอาหาร โดยที่ไอน้ำที่เกิดขึ้นจะลอยไปกระทบฝาภาชนะ แล้วรวมตัวกันเป็นหยดน้ำ ตกกลับลงมาในภาชนะปรุงอาหารในระหว่างการต้มเคี่ยว ช่วยไม่ให้อาหารแห้งหรือไหม้

การอบแบบเบรสซิง (braising)

หมายถึง การอบด้วยกระทะหรือหม้อสองชั้น คือ จะทำให้อาหารสุกด้วยวิธีอบแบบโรสติงหรือทอดอาหารในน้ำมันให้สุกก่อน แล้วต้มเคี่ยวในภาชนะ ๒ ชั้น ที่มีไอน้ำเพื่อให้ความร้อนในภาชนะที่มีฝาปิดแน่นสนิทที่เรียกว่ากระทะสำหรับเบรสซิง หลักสำคัญของการเบรส มีดังนี้

๑. ใช้ภาชนะมีฝาปิดเพื่อป้องกันการระเหย ทำให้รักษาคุณค่าของน้ำปรุงและกลิ่นรสของส่วนผสมที่ปรุงแต่งลงไป เช่น สมุนไพร เครื่องเทศ

๒. การเบรสเป็นวิธีทำอาหารให้สุกแบบช้า ๆ และใช้เวลานาน จึงมักใช้ชิ้นอาหาร จำพวกเนื้อและไก่ที่มีความเปื่อยนุ่มน้อย

๓.๕.๓ การใช้ไขมันพร้อมกับความร้อนแห้ง (Dry Heat Method Using Fat)

การทำให้อาหารสุกโดยใช้น้ำมันรวมกับการใช้ความร้อนแห้งคือ การทอด (frying) การหุงต้มโดย วิธีนี้แบ่งเป็น ๔ ประเภทด้วยกันคือ

๑. การทอดด้วยน้ำมันปริมาณน้อย (Saute)

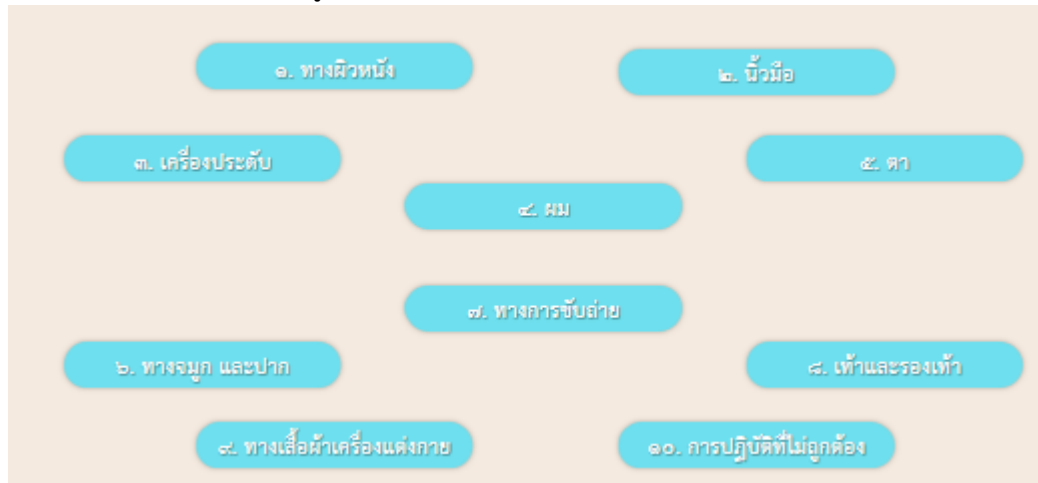
๒. การทอดด้วยน้ำมันปริมาณปานกลาง (Pan Fry)

๓. การทอดด้วยน้ำมันปริมาณมาก (Deep-Fry)

๔. การทอดภายใต้ความดัน (Pressure Frying)

๓.๖ สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

๓.๖.๑ การแพร่กระจายเชื้อโรคของผู้สัมผัสอาหาร



๓.๖.๒ หลักการสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีความรู้ว่าจะอะไรคือสาเหตุที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค และต้องสามารถจัดการ ควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารปนเปื้อน มี ๕ ปัจจัย คือ บุคคล อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร และสัตว์ แมลงนำโรค โดยแต่ละปัจจัยมีความหมาย ดังนี้

บุคคล

บุคคล หมายถึง ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตนในระหว่างปฏิบัติงานด้านอาหารอย่างถูกต้อง

อาหาร

อาหาร หมายถึง อาหารที่นำมาปรุง ประกอบ ได้แก่ อาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด อาหารแห้งอาหารกระป๋อง รวมถึงน้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหาร จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัยผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ นอกจากนี้วัตถุดิบปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้ม ซอส ซีอิ๊ว เป็นต้น ต้องเลือกใช้ที่ถูกต้อง

๓.๖.๓ อาหารปนเปื้อนได้อย่างไร

การปนเปื้อนของอาหาร เป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค แบ่งออกเป็น ๒ ประเภทใหญ่ ๆ คือ

๑ การปนเปื้อนโดยตรง หมายถึง การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค ซึ่งมักจะอาศัยอยู่ในคนอาหาร สัตว์ และแมลงนำโรค หรือในสิ่งแวดล้อม เช่น ดิน น้ำ อากาศและน้ำเสีย เป็นต้น

๒. การปนเปื้อนโดยอ้อม หมายถึง การปนเปื้อนผ่านภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการเตรียมปรุงบริการ และเก็บอาหาร โครงสร้างของสถานที่เตรียมปรุง เก็บและบริการอาหาร

๓.๖.๔ อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

อาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และไม่มีสารเคมีปนเปื้อน เป็นสิ่งที่ผู้บริโภคทุกคนต้องการ บ่อยครั้งผู้บริโภคต้องเสี่ยงกับอันตรายที่เกิดจากอาหารที่มีการปนเปื้อน ไม่ว่าจะเกิดจากกระบวนการเตรียม การปรุง การเก็บรักษาที่ไม่ถูกสุขลักษณะ โดยอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย แบ่งออกได้เป็น ๓ ประเภท ได้แก่ อันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางชีวภาพ

๑. อันตรายทางกายภาพ

เป็นอันตรายที่เกิดจากการมีสิ่งแปลกปลอมปนอยู่ในอาหาร และทำให้ผู้บริโภคได้รับบาดเจ็บหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพเมื่อผู้บริโภครับประทานเข้าไป ได้แก่

- เศษหิน เศษเปลือกไม้ ใบไม้หรือก้านใบไม้จากผลไม้และผัก
- เศษเปลือกแก้ว สัตว์น้ำจำพวกเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู หอย และไข
- กระดาก เขือก พลาสติกหรือลวดเย็บกระดาก
- หัว และตัวน็อต สกรู ที่มาจากเครื่องจักร หรืออุปกรณ์
- เศษแก้ว หรือ เศษกระป๋อง
- เครื่องประดับ เส้นผม เศษเล็บ กระดุม เข็ม และที่ปิดแผล
- ผุ่นและละอองสิ่งสกปรกจากอากาศ ขยะหรือเศษสิ่งสกปรกจากเครื่องมือหรืออุปกรณ์

สารพิษที่เติมลงในอาหารโดยเจตนา เป็นสารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งเจตนาเติมลงไปในการผลิตและจำหน่าย

๓. อันตรายทางเคมี

เป็นอันตรายที่เกิดจากสารเคมีที่มีการปนเปื้อนอยู่ในอาหาร โดยอาจติดมากับดิน น้ำ สิ่งแวดล้อม การตั้งใจเติมหรือการปนเปื้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ ในกระบวนการประกอบอาหาร การปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร เช่น

๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด

	ใบงาน ที่ ๓	หน่วยที่ ... ๓
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๕-๖
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับอาหาร		

ใบงานที่ ๓
ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ ๓

คำชี้แจง : ให้นักศึกษาเติมคำในช่องว่างตามที่โจทย์กำหนด

คำสั่ง : จงเติมคำในช่องว่างเกี่ยวกับระยะเวลาประกอบอาหารให้ถูกต้อง

Menu	ระยะเวลาในการประกอบอาหาร	
Contre Fillet, Roastbeef		นาที
Entrecote		นาที
Entrecote simple		นาที
Entrecote double		นาที
Entrecote chateau		นาที
Tournedos		นาที
Porterhouse Steak (T-BONE)		นาที
Escalope		นาที
Baron d'agneau		นาที
Pavé de selle d'agneau		นาที
Carre		นาที
Gigot		นาที
Irish Stew		นาที
Braisé		นาที
Truite		นาที
Langouste		นาที

แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้
 อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง
 โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงจั่งต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ทอดย อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม งดอมใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช้เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกตอง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตนในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยึดปฏิบัติอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและ กาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและ สภาพแวดล้อม มีความพอใจเป็นที่ยอมรับจากผู้อื่น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวม พลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขจัดความ ขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมที่จะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มี ความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วม สร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ

28-30 คะแนน = ดีมาก 15-19 คะแนน = ควรปรับปรุง
 25-27 คะแนน = ดี 0-14 คะแนน = ใช้ไม่ได้
 20-24 คะแนน = พอใช้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปสู่ปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/.

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

.....

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

.....

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

.....

๒.๔ ผลการสอนของครู :

.....

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

.....

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

.....

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน

.....

.....

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๔
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๗-๘
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การเลือกวัตถุดิบ	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน การเลือกวัตถุดิบ		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

๑. การเลือกซื้ออาหารสด
๒. การเก็บอาหารสด
๓. การเลือกซื้ออาหารแห้ง
๔. การเก็บอาหารแห้ง
๕. การถนอมอาหาร

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ดื่บ องหั่นเสิร์ฟ
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดงานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์

- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
 - ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
 - ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ
- ๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ผลการสัมภาษณ์
 - ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บูรณาการกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ การเลือกวัตถุดิบ

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. อธิบายการเลือกซื้ออาหารสดได้
๒. บอกการเก็บอาหารสดได้
๓. อธิบายการเลือกซื้ออาหารแห้งได้
๔. บอกการเก็บอาหารแห้งได้
๕. บอกการถนอมอาหารได้

๕. สารการเรียนรู้

๑. การเลือกซื้ออาหารสด
๒. การเก็บอาหารสด
๓. การเลือกซื้ออาหารแห้ง
๔. การเก็บอาหารแห้ง
๕. การถนอมอาหาร

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ ๔
๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียนการเลือกวัตถุดิบสำคัญอย่างไร

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
สัปดาห์ที่ ๑ ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๓ ๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสด	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด	๑. ธุรกิจโรงแรม

๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการเก็บอาหารสด ๔. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ ๒</u> ๕. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารแห้ง ๖. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการเก็บอาหารแห้ง ๗. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการถนอมอาหาร ๘. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน ๙. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำใบงานที่ ๔ ๑๐. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๕. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๖. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๗. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๘. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๙. ผู้เรียนทำใบงานที่ ๔ ลงในหนังสือ ๑๐. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียนเรื่องแล้วสลับกันตรวจ
---	---

๓. ชั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
๒. นักเรียนทำใบงาน
๓. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน

๔. ชั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ ๔
๓. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

๘. หลักฐานการเรียนรู้

๘.๑ หลักฐานความรู้

๑. บันทึกการสอน
๒. ใบเช็กรายชื่อ

๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน

๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน

๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. ตรวจกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้
๓. ตรวจแบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๒ วิธีประเมิน

๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้
- ๙.๓ เครื่องมือประเมิน
 ๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง
 ๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

.....

.....

๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

.....

.....

๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

.....

.....

.....



	ใบความรู้ ๔	หน่วยที่ ... ๔
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๗-๘
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การเลือกวัตถุดิบ	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน การเลือกวัตถุดิบ		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รายการอาหารหรือเมนู (Menu) เป็นหัวใจหลักของภัตตาคาร ร้านอาหาร เพราะจะเป็นสิ่งที่แขกจะตัดสินใจว่าจะใช้บริการที่ร้านไหน เพราะอาหารอะไร และสำหรับร้านอาหารก็จะใช้เมนูเป็นตัวเริ่มต้นกิจกรรมต่างๆ แต่การที่จะคิดรายการอาหารแต่ละอย่างมีความซับซ้อนของอาหารและคำนึงถึงสุขอนามัยที่ดีในการประกอบอาหาร

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ การเลือกวัตถุดิบ

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. อธิบายการเลือกซื้ออาหารสดได้
๒. บอกการเก็บอาหารสดได้
๓. อธิบายการเลือกซื้ออาหารแห้งได้
๔. บอกการเก็บอาหารแห้งได้
๕. บอกการถนอมอาหารได้

๕. เนื้อหาสาระ

การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร

รายการอาหารหรือที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่า เมนู (Menu) หมายถึง รายการอาหารและ เครื่องดื่มที่ทางห้องอาหาร จัดเตรียมไว้เสนอแก่แขก รายการอาหารโดยทั่วไป มีดังนี้ (นงนุช ศรีธนาอนันต์, ๒๕๔๘)

๑. รายการอาหารแบบเลือกสั่ง เรียกว่า อะลาคาร์ท (A la Carte) เป็นรายการอาหารที่แขกสามารถเลือกสั่งได้ตามใจชอบจากรายการที่มีอยู่โดยแต่ละรายการจะมีราคา กำกับไว้ มีส่วนประกอบของอาหาร และบางรายการอาจมีรูปประกอบได้ด้วย

๒. รายการอาหารแบบชุด เรียกว่า เซตเมนู (Set menu) เป็นรายการอาหารที่ทางห้องอาหารจะจัดไว้เป็นชุด ชุดหนึ่งจะมีรายการมากขึ้นกับราคา ถ้าแขกสั่งอาหารชุดใดก็ไม่สามารถเปลี่ยนอาหารที่อยู่ในรายการนั้นได้ ราคาอาหารจะกำหนดตายตัว

๕.๑.๑ การเตรียมผัก

ผักที่ใช้ประกอบอาหารต้องมีการพิถีพิถันเป็นพิเศษ เพราะผักจะเหี่ยวเน่าเสียได้ง่าย ดังนั้นการเตรียมผักในการปรุงอาหารมีวิธีการดังนี้

๑) ผักชนิดที่เป็นหัว เช่น หัวผักกาด มัน แครอท ฯลฯ ต้องล้างทำความสะอาดก่อน ทิ้งไว้ให้แห้งแล้วจึงนำไปปอกเปลือกแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งหนึ่ง โดยไม่ควรแช่น้ำทิ้งไว้เพราะอาจทำให้สูญเสียคุณค่าของอาหารไป จากนั้นจึงนำไปหั่นเตรียมปรุงอาหาร

๒) ผักชนิดใบหนา เช่น ผักคะน้า ผักกาด กะหล่ำปลี ฯลฯ สำหรับผักกาด หรือผักที่เป็นกอควรตัดโคนทิ้งไปก่อนเพราะส่วนโคนมักมีสิ่งสกปรกอยู่มาก การตัดโคน ควรตัดให้ลึกพอสมควร เพื่อให้ใบหลุดออก สำหรับกะหล่ำปลี ควรผ่าซีกแล้วจึงนำไปล้างให้สะอาดต่อไป

๓) ผักชนิดใบบาง ได้แก่ ผักกาดหอม ต้นหอม ผักคื่นฉ่าย ผักชี เป็นต้น ผักชนิดนี้จะต้องล้างด้วยความระมัดระวังให้สะอาดทั่วถึงเพราะใบจะเข้าได้ง่าย ถ้ามีรากควรตัดรากและโคนทิ้งก่อนล้าง เพราะจะช่วยลดสิ่งสกปรก ถ้าใช้ยางมัดรวบไว้เป็นกำ ๆ เมื่อล้างให้สะอาดแล้วควรตัดส่วนที่มัดก้ำไว้ทิ้งไป

๔) ผักชนิดที่เป็นผลหรือเป็นฝัก เช่น แตงกวา มะเขือเทศ มะเขือยาว พริกเขียว มะนาว ถั่วฝักยาว ผักชนิดที่เป็นผลนี้ ต้องล้างให้สะอาดโดยถูผิวให้สะอาดอย่างทั่วถึง

๕) ผักที่ต้องรับประทานสด ควรแช่ในน้ำต่างที่บวมหรือน้ำเกลืออ่อน ประมาณ ๑๐ นาที และต้องนำผักไปล้างอีกครั้ง เพื่อล้างยาฆ่าแมลง

๕.๑.๒ การเตรียมผลไม้

ผลไม้เป็นอาหารสดที่รับประทานได้โดยไม่ผ่านความร้อน ดังนั้นในการจัดเตรียม จะต้องให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ ผลไม้ทุกชนิดทั้งชนิดที่ปอกเปลือกและไม่ปอกเปลือก ต้องล้างเปลือกให้สะอาดเพราะสิ่งสกปรกจากผิวของผลไม้มีโอกาสปนเปื้อนกับเนื้อผลไม้ได้ในขณะที่แกะ ผ่า หรือ ปอกเปลือก โดยแบ่งตามประเภทของผลไม้ดังนี้

๑. ผลไม้ทุกชนิดทั้งที่รับประทานทั้งเปลือกและชนิดที่ต้องปอกเปลือกก่อนรับประทานต้องล้างเปลือกให้สะอาด เพราะในขณะปอกเปลือกอาจเกิดการปนเปื้อนได้ เมื่อล้างเสร็จแล้วต้องทิ้งไว้ให้แห้งก่อน จึงจะนำไปปอกและหั่นหรือเสิร์ฟให้กับลูกค้า

๒. อุปกรณ์ในการจัดเตรียม เช่น เขียง มีด ถาด ต้องเป็นอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการเตรียมผลไม้โดยเฉพาะและควรล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้

๓. ขณะที่ปอกหรือหั่นผลไม้ ต้องระวังอย่าให้มือสัมผัสกับเนื้อผลไม้ อาจใช้ถุงมือช่วย ทั้งนี้ต้องระวังให้ใช้ถุงมือสำหรับหยิบผลไม้ที่สะอาดเท่านั้น และห้ามสวมถุงมือแล้วไปหยิบสิ่งของอื่น และต้องมีการล้างและเปลี่ยนถุงมือบ่อย ๆ เพื่อนำไปล้างและฆ่าเชื้อโรคหรือใช้ชนิดที่ใช้ครั้งเดียวทิ้ง

๔. ผลไม้ผิวเรียบ เช่น ส้ม มะม่วง มะละกอ ส้มโอ แตงโม ฝรั่ง แคนตาลูป ฯลฯ ผลไม้ชนิดนี้ควรล้างโดยใช้น้ำปริมาณมากผสมกับน้ำยาล้างผักแล้วถูผิวให้สะอาดสำหรับผลไม้ที่บอบช้ำง่าย เช่น มะละกอฝรั่ง ก็จะต้องถูด้วยความระมัดระวังโดยใช้มือหรือวัสดุที่นุ่ม แต่สำหรับผลไม้บางชนิดที่ผิวไม่บอบช้ำง่าย เช่น ส้ม แตงโม แคนตาลูป ก็สามารถจะใช้แผ่นใยขัดที่ไม่คมถูให้สะอาด

๕. ผลไม้ที่ผิวไม่เรียบ เช่น สับปะรด เงาะ ฯลฯ ผลไม้ประเภทนี้มักมีสิ่งสกปรกติดอยู่มากจึงควรใช้แรงฉีดน้ำช่วยในการชะล้าง โดยอาจใช้เป็นหัวฉีดหรือฝักบัวช่วยในการทำความสะดวก

การล้างผักผลไม้ โดยทั่วไปควรล้างโดยให้น้ำไหลผ่านตลอดเวลาประมาณ ๒ นาที จะช่วยลดสารตกค้างและสิ่งสกปรกได้มาก ในกรณีที่แรงดันน้ำน้อยควรใช้ภาชนะขนาดใหญ่ใส่น้ำปริมาณที่เพียงพอ ให้ท่วมผักผลไม้ ไม่ใส่ผักผลไม้มากเกินไป แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๑ นาที แล้วขัดถูให้สะอาดอย่างทั่วถึงแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง สำหรับการใส่สารเคมีต่าง ๆ ในการล้างผักผลไม้ นั้นจะต้องศึกษาคุณสมบัติวิธีการใช้ผลต่ออาหารและผู้บริโภค ตลอดจนผู้ปฏิบัติงานให้ชัดเจน

๕.๑.๓ การเตรียมเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์สดทุกชนิดต้องล้างทำความสะอาดก่อนที่จะนำไปเตรียมหรือเก็บโดยแยกตามประเภทของเนื้อสัตว์ ดังนี้

๑. ตัดหรือเอาส่วนที่ไม่ต้องการออกก่อนการล้าง เช่น ถ้าเป็นปลาให้ขอดเกล็ด ตัดครีบตัดเหงือก หรือแล่พังผืดทิ้ง สำหรับเนื้อหรือหมูล้างให้สะอาดก่อน ถ้าเป็นชิ้นใหญ่มากควรหั่นตามความเหมาะสมเพื่อให้ สุกทั่วถึง ถ้าเป็นปลาเมื่อหั่นเป็นชิ้นใหญ่แล้วควรล้างด้วยน้ำเกลือเล็กน้อยเพื่อบกกลิ่นคาว

๒. เนื้อสัตว์จำพวกหอยให้ล้างครั้งแรกเพื่อเอาดินและสิ่งสกปรกออกแล้วจึงแช่น้ำประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง เพื่อให้หอยคายสิ่งสกปรกและล้างออกอีกครั้งก่อนนำมาประกอบอาหาร

๓. เนื้อหมู เนื้อวัว ควรหั่นให้เป็นชิ้นขนาดพอสมควรหนาไม่เกิน ๓ นิ้ว แล้วจึงนำไปล้าง และหั่นเพื่อจัดเตรียมปรุงอาหารหรือนำไปเก็บในตู้เย็นต่อไป

๔. ปลา ควรให้ผู้จำหน่ายขอดเกล็ดและนำส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน เช่น หัว ใส แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ทั่วถึง

๕. เป็ด ไก่ ต้องล้างให้สะอาดแยกส่วนทั้งภายใน ภายนอกและแยกเครื่องในออก

๖. สัตว์ทะเล เช่น กุ้ง ปลาหมึก ปลาทะเล มักมีการปนเปื้อนกับเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ซึ่งทำให้เกิดอาการอาหารเป็นพิษได้ ดังนั้น เมื่อตรวจรับแล้วต้องนำไปล้างทันทีก่อนที่จะนำไปแกะเปลือก หรือเก็บเพื่อเตรียมทำอาหารต่อไป หลังจากล้างเนื้อสัตว์แล้ว ต้องใส่ในภาชนะที่ไม่รั่วซึม ถ้าต้องการให้น้ำแข็งต้องใส่ภาชนะที่ระบายน้ำได้แล้วต้องมีภาชนะที่ไม่รั่วซึมรองรับอีกชั้นหนึ่ง

๕.๑.๔ การเตรียมเครื่องปรุง

มีวิธีการเตรียมดังนี้

๑. กระเทียม หอม กะปิ น้ำปลา น้ำตาล ควรเตรียมให้พร้อมโดยชั่งหรือตวงด้วยถ้วยตวงหรือช้อนตวงตามปริมาณที่ต้องการ

๒. วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส ควรแบ่งหรือตวงจากภาชนะที่บรรจุใส่ในถ้วยเล็ก ๆ ตามความต้องการใช้งาน



๕.๒ การวิเคราะห์การปฏิบัติอาหาร

๕.๒.๑ ด้านผู้ประกอบอาหาร

ผู้ปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ จำเป็นต้องมีความรู้และการเตรียมตัวล่วงหน้าเพื่อทำงานที่ทำหรือกิจกรรมนั้น ๆ ประสบความสำเร็จและผลงานออกมาดี การประกอบอาหารก็เช่นเดียวกันโดยเฉพาะอย่างยิ่งการเตรียมตัวของผู้ประกอบอาหารนั้นจำเป็นต้องมีการเตรียมตัวหลายประการ (ประหยัด สายวิเชียร. ๒๕๔๔) อันได้แก่

๓. การเตรียมเครื่องปรุงขึ้นพื้นฐาน เครื่องปรุงที่จำเป็นจะต้องมีพร้อมตลอดเวลา

๔. อุปกรณ์เครื่องใช้ ต้องมีพร้อมทั้งจำนวนและขนาดรวมทั้งเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด

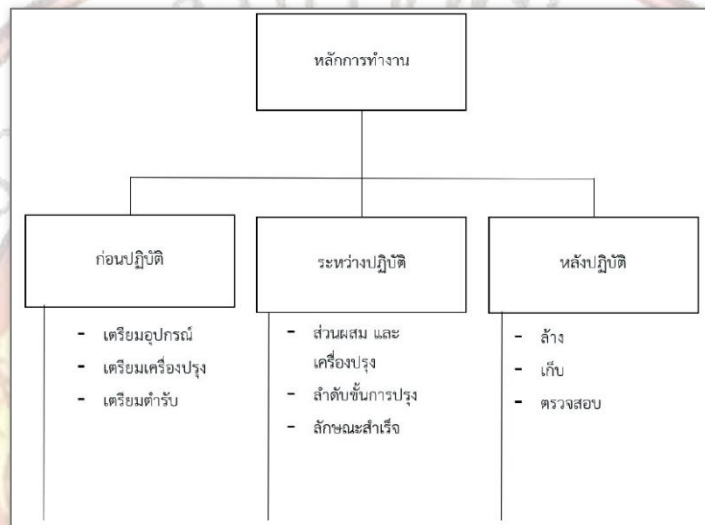
๕. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง ควรมีพร้อมเพื่อใช้งาน

๖. ผู้ประกอบอาหารควรฝึกทักษะและเทคนิคเฉพาะเพิ่มเติมตลอดเวลา

๗. ผู้ประกอบอาหารควรศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมอยู่ตลอดเวลา

๕.๒.๒ หลักการทำงาน

หลักการทำงานโดยเฉพาะการทำอาหารเพื่อให้ได้อาหารออกมาดีมีคุณภาพ ประหยัด พลังงาน(คน-เชื้อเพลิง) ลดเวลาการทำงาน หลักการทำงานสามารถสรุปได้ดังแผนภูมิ ดังนี้



นอกจากหลักการทำงาน ๓ ประการที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว ลักษณะด้านอื่นของผู้ประกอบอาหารที่ควรมีคือ

๕.๒.๓ การสุขาภิบาลอาหาร

คือขบวนการที่ทำให้อาหารสุกสะอาดปราศจากเชื้อโรค ซึ่งจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้โดยเฉพาะผู้ปรุงอาหาร ซึ่งสำคัญมากเพราะอาหารสามารถเป็นสื่อติดต่อของโรคหลายชนิด ถ้าผู้ปรุงอาหารไม่สะอาด รวมทั้งอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ต้องสะอาดด้วย ลักษณะของผู้ประกอบอาหารที่จะมีสุขาภิบาลที่ดีต้องมีลักษณะดังนี้คือ

๑. ไม่มีโรคประจำตัว หรือโรคติดต่อ

๒. รักษาความสะอาดของร่างกายอยู่เสมอ

๓. มีหมวกหรือผ้าคลุมผม ป้องกันผมร่วงไปปะปนกับอาหาร

๔. เล็บมือ นิ้วมือต้องสะอาด ล้างมือก่อนหยิบจับอาหารทุกครั้ง

๕. ระวังอาการไอ จามหรือหัวเราะระหว่างประกอบอาหาร

๖. ใช้อุปกรณ์ช่วยหยิบจับ ตักอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เช่น คีมคีบอาหารที่เป็นชิ้น ๆ ห้ามใช้มือหยิบ

๗. ถ้ารู้สึกไม่สบาย หรือเป็นหวัดต้องหยุดพักทันที

๘. ต้องตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละครั้ง

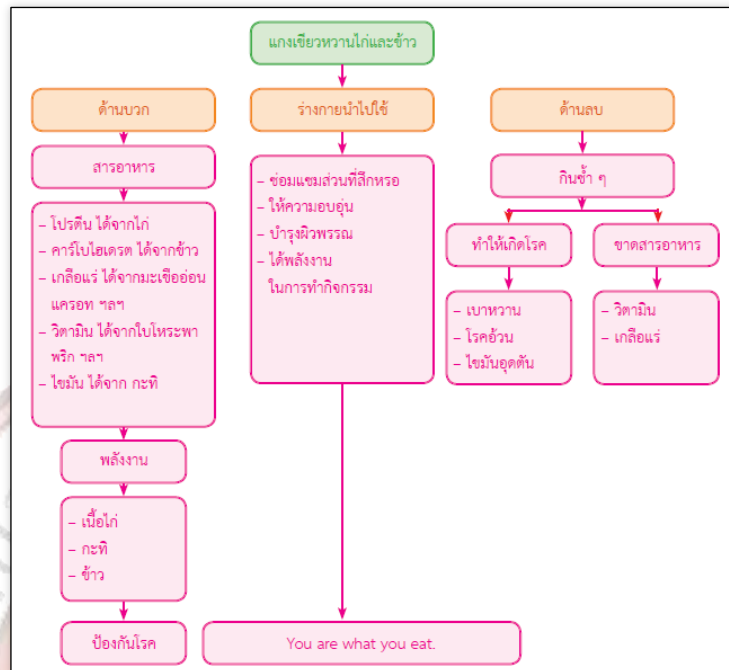
๙. การทำอาหารต้องทำไปเก็บไปเพื่อให้สะอาดตลอดเวลา

๑๐. การหั่น ตัด ควรมีภาชนะรองรับส่วนที่หั่นทิ้ง จากนั้นนำไปเทใส่ถังขยะอีกต่อหนึ่ง

๑๑. เมื่อออกจากห้องน้ำ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนจับต้องอาหาร

๕.๒.๔ การวิเคราะห์การปฏิบัติอาหาร

การวิเคราะห์อาหาร คือ การวิเคราะห์หรือทดสอบ องค์ประกอบของอาหารเพื่อดูคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ปริมาณโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ได้แก่ แป้งและน้ำตาล พลังงาน เกลือแร่ แร่ธาตุ วิตามิน รวมทั้ง การปนเปื้อนจากสารเคมี เช่น ยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ และจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค



๕.๒.๕ การประเมินผลการปฏิบัติ

การปฏิบัติงานแต่ละอย่างจะมี ๓ ส่วนที่ต้องพิจารณาคือ

๑. ความพร้อมก่อนการปฏิบัติ จะดูได้จากความพร้อมด้านอุปกรณ์เครื่องและใช้ ความพร้อมด้านเครื่องปรุง ส่วนผสม

๒. ขณะปฏิบัติงาน ในขณะที่ปฏิบัติจะต้องใช้ทักษะการอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น ทักษะการใช้เครื่องจักรการตวง ส่วนผสม ใช้เครื่องปั้นของแห้ง ของเหลว และการใช้มีดให้เหมาะสมกับงาน ขั้นตอนการ ปรุงอาหารและการจัดวาง เครื่องปรุงตามลำดับการใช้จริง การ ๓. หลังการปฏิบัติ เมื่อปฏิบัติอาหารเสร็จแล้ว การเก็บล้างทำความสะอาด อุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้รวมทั้งบริเวณที่ปฏิบัติงานต้องสะอาด และไม่มีสิ่งของเกะกะ อุปกรณ์เครื่องใช้จัดเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อยไม่มีเศษอาหารหลงเหลืออยู่ในอ่างล้าง ถึงขณะมีการแยกเก็บที่เหมาะสม

จัดอาหารกับภาชนะเหมาะสมมารับประทาน การดูแลรักษาความสะอาดขณะปฏิบัติงานรวมทั้งไม่พูดคุยมากเกินไป

ในการประเมินผลภาคปฏิบัติอาจใช้การประเมินกระบวนการปฏิบัติหรือประเมินผลงานหรือจะใช้ทั้ง ๒ อย่าง ร่วมกันได้ แต่ในการปฏิบัติอาหารเพื่อเป็นการฝึกให้เห็นความสำคัญของกระบวนการปฏิบัติควรประเมินทั้ง ๓ ส่วนดังกล่าวมาแล้ว

การประเมินกระบวนการ อาจจะพิจารณาจากสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้คือ

๑. การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ถูกต้อง เหมาะสมกับอาหาร
๒. การตรวจสอบสภาพของอุปกรณ์ก่อนการใช้งาน
๓. การปฏิบัติถูกต้องต่อเนื่องตามขั้นตอน
๔. มีความระมัดระวังในเรื่องความปลอดภัย
๕. มีการตรวจสอบตนเองเกี่ยวกับผลงานและคุณภาพของผลงาน
๖. มีการรักษาความสะอาดระหว่างการปฏิบัติงาน

๗. มีการแยกแยะขยะทิ้งขยะถูกต้อง
๘. มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลาและต่องานที่ได้รับมอบหมาย
๙. มีการแบ่งงาน รับผิดชอบงานทั้งส่วนตัวและส่วนรวม
๑๐. ไม่ส่งเสียงดังหรือเล่นระหว่างการปฏิบัติขั้นหนึ่ง

๕.๓ การจัดตกแต่งอาหาร

๑. ประกอบอาหารให้มีกลิ่นหอมตามลักษณะของอาหารและชวนรับประทาน
๒. ในอาหารจานหนึ่งควรจัดให้มีสีหลากหลาย เพื่อให้ดูน่ารับประทาน
๓. จัดรูปร่างของประเภทอาหารต่าง ๆ กันเป็นลวดลายที่น่าสนใจ
๔. อาหารปรุงประกอบด้วยกรรมวิธีที่แตกต่างกันเพื่อให้เกิดลักษณะสัมผัสต่างกัน เช่น ต้ม ทอด นึ่ง อย่างเป็นต้น
๕. เลือกขนาดของภาชนะให้เหมาะสมกับจำนวนอาหาร และควรจัดอาหารให้อยู่ภายในขอบของภาชนะ
๖. ถ้ามีอาหารหลายอย่างในหนึ่งจานควรระวังไม่ให้รวมปนกัน
๗. รักษาพื้นที่ที่จะวางจานชามให้สะอาดและเป็นระเบียบ
๘. ตกแต่งเล็กน้อย เช่น ถ้าเป็นอาหารเนื้อใช้ผักชีหรือผักสีสดตกแต่ง สลัดใช้รองด้วยใบผักกาดหอมโรยหน้าด้วยพริกสด พริกป่น หรือผักชี ใบหอม ไข่ต้มแข็งหั่นเป็นแว่นหรือขูดฝอย และถ้าเป็นขนมตกแต่งด้วยลูกเกด เชอร์รี่ ข้าวตอก ทองหยิบ ฝอยทอง เป็นต้น ของที่นำมาตกแต่งควรเป็นของที่กินได้
๙. อาหารต้องสะอาด การใช้ปฏิกิริยาทางเคมีทำให้อาหารน่ารับประทาน เป็นการรวมวิทยาศาสตร์และศิลป์เข้าด้วยกัน เช่น การที่อาหารสุกไหม้เป็นปฏิกิริยาทางเคมี ผลไม้ต่าง ๆ หากปอกเปลือกทิ้งไว้จะดำ หรือถ้าถูกความร้อนนานเกินควรจะไหม้เป็นลักษณะที่ไม่ดี แต่ขนมหวานและขนมปังต่าง ๆ ถ้าเป็นสีน้ำตาลไหม้ (Caramel) จึงจะน่ารับประทานและหอมอร่อย ซึ่งต้องใช้วิธีทางวิทยาศาสตร์จึงจะทำให้เกิดสีนี้ขึ้นได้

๕.๓.๑ องค์ประกอบพื้นฐานของการจัดจาน

“Eat food with your eyes” หรือ กินอาหารทางสายตา ซึ่งเป็นที่มาของการจัดจานความสวยงามที่ชวนให้ผู้บริโภคเกิดความอยากอาหาร การเอาใจผู้บริโภคนั้น นอกจากต้องให้ความสำคัญกับรสชาติแล้ว ควรให้ความสำคัญกับการจัดจานด้วยองค์ประกอบพื้นฐานของการจัดจานมีดังต่อไปนี้

๑. สร้างโครงร่าง เริ่มต้นจากการจินตนาการ แรงบันดาลใจ หรืออาจใช้การวาดรูปและสเก็ตช์เพื่อให้เห็นภาพจานอาหารที่ต้องการ
๒. เรียบง่าย เลือกส่วนผสมขึ้นมา ๑ อย่างที่ต้องการเน้นและใช้พื้นที่ว่างเพื่อทำให้อาหารดูเรียบง่าย สร้างความสนใจของผู้รับประทาน
๓. สร้างสมดุลบนจาน การเล่นสี รูปร่างและเนื้อพื้นผิว เพื่อให้ผู้รับประทานไม่รู้สึว่าการตกแต่งเยอะเกินไป และการใช้วัสดุตกแต่งไม่ควรกลบรสชาติและประโยชน์ของอาหารนั้น
๔. ใช้ขนาดสัดส่วนที่ถูกต้อง ส่วนผสมมีปริมาณที่ถูกต้องและตัวงานช่วยเติมเต็มให้อาหารสมบูรณ์โดยมีขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป ใช้สัดส่วนโปรตีน คาร์โบไฮเดรตและผักที่ถูกต้องเพื่อสร้างสรรค์อาหารที่ได้สมดุลตามโภชนาการ
๕. เน้นส่วนผสมหลัก ส่วนผสมหลักมีความโดดเด่นออกมาและให้ความสำคัญกับตัวสนับสนุนอื่น ๆ ตัวสนับสนุนนี้หมายถึง องค์ประกอบอื่น ๆ บนจาน เช่น ของตกแต่งจาน

๕.๓.๒ การจัดวางแบบคลาสสิก

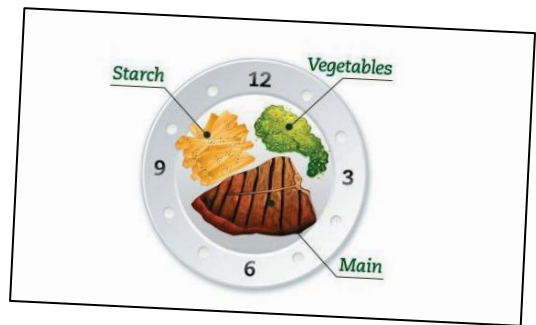
การจัดวางแบบคลาสสิกเทคนิคการจัดวางแบบคลาสสิกจะใช้อาหารพื้นฐาน ๓ อย่างคือ แป้ง ผักและอาหารหลัก ในการจัดวางที่เฉพาะเจาะจง แนวทางในการจัดจานแบบคลาสสิกคือคิดว่าจานอาหารเป็นหน้าปัดนาฬิกา

อาหารหลัก : จัดไว้ระหว่าง ๓ ถึง ๙ นาฬิกา

แบ่ง : จัดไว้ระหว่าง ๙ ถึง ๑๑ นาฬิกา
ผัก : จัดไว้ระหว่าง ๑๑ ถึง ๓ นาฬิกา

๕.๓.๓ ศิลปะเกี่ยวกับการจัดอาหาร

๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion) ในการจัดอาหาร ขนาดและสัดส่วนนำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหารในภาชนะ หากภาชนะมีขนาดเล็ก อาหารในจานควรมีปริมาณที่พอดี ไม่มากจนล้นหรือเลอะออกมานอกภาชนะ เพราะจะทำให้ไม่น่ารับประทาน ในการจัดอาหารบนโต๊ะ หากโต๊ะมีขนาดเล็กภาชนะที่ใช้ควรมีสัดส่วนที่พอเหมาะไม่ใหญ่จนแน่นโต๊ะ หรือเล็กจนตักอาหารไม่ถนัด



๒. ความกลมกลืน (Harmony) ความกลมกลืนในการจัดอาหารจะเกี่ยวข้องกับอาหารและภาชนะอาหารควรเหมาะสมและกลมกลืนกับภาชนะ อาหารประเภททอดควรใส่ในจานหรืออาหารประเภทน้ำควรใส่ในชาม นอกจากนี้ผลไม้ควรใส่ตะกร้าหรือถาดไม้จะเหมาะสมกว่าใส่ในถาดโลหะ อาหารบางประเภทควรคำนึงถึงความกลมกลืนของภาชนะเช่นกัน เช่น อาหารภาคเหนืออาจเสิร์ฟในขันโตก หรืออาหารภาคกลาง เสิร์ฟในจานที่ดูสวยงาม สะอาด หรือมีขอบเป็นลวดลายไทย เป็นต้น



๓. การตัดกัน (Contrast) ศิลปะในการตัดกันของการจัดอาหาร ทำได้โดยการตัดกันระหว่างการตกแต่งโต๊ะอาหารและการจัดอาหาร สีของอาหารหรือการตกแต่งอาหาร แต่ในการตัดกันไม่ควรตัดกันในปริมาณที่มาก เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ ในปัจจุบันการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารนิยมจัดดอกไม้ให้สูงเกินมาตรฐานการจัด เพื่อสร้างความสนใจและความโดดเด่นของบรรยากาศ แต่ในการจัดควรระมัดระวังเพราะจะทำให้รกและขัดต่อการสนทนาได้ ส่วนสีของอาหารหรือการตกแต่งอาหารสามารถตัดกันได้ตามความเหมาะสมของความสวยงาม



๗. การเน้น (Emphasis) ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารให้น่าสนใจอยู่ที่การเน้น สามารถทำได้ทั้งการตกแต่งบรรยากาศในห้องอาหาร การเน้นยังเกี่ยวข้องกับสีสรรของอาหาร การตกแต่งอาหาร เช่น การแกะสลักผัก ผลไม้ หรือการจัดบรรยากาศด้วยการจัดดอกไม้ ล้วนแล้วแต่เกิดจากการเน้นทั้งสิ้น



๘. ความสมดุล (Balance) การจัดอาหารหรือโต๊ะอาหาร ความสมดุลจะช่วยให้พื้นที่จัดมีน้ำหนักในการจัดวางอย่างลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ทำให้ง่ายต่อการใช้สอยและงดงามต่อการมองเห็นการจัดอาหารในงานเลี้ยง พื้นที่จัดไม่ควรอยู่รวมกันเพราะจะทำให้เกิดความหนาแน่นของพื้นที่ ควรกระจายพื้นที่ในการจัดให้สมดุล เพราะความสมดุลจะทำให้อาหารในงานดูเหมาะสม



๙. สี (Color) การใช้สีตกแต่งอาหารเป็นเรื่องง่ายกว่าการใช้สีตกแต่งในเรื่องอื่น เพราะอาหารในแต่ละอย่างจะมีสีสรรในตัวเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารไทย ซึ่งมีมากมายหลายสี แกงเขียวหวานสีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้ม การใช้สีตกแต่งอาหารเพียงเพื่อต้องการให้อาหารเกิดความน่ารับประทาน และสร้างจุดเด่นของอาหาร ดังนั้นการใช้สีตกแต่งอาหาร จึงควรใช้สีจากธรรมชาติ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค



๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด

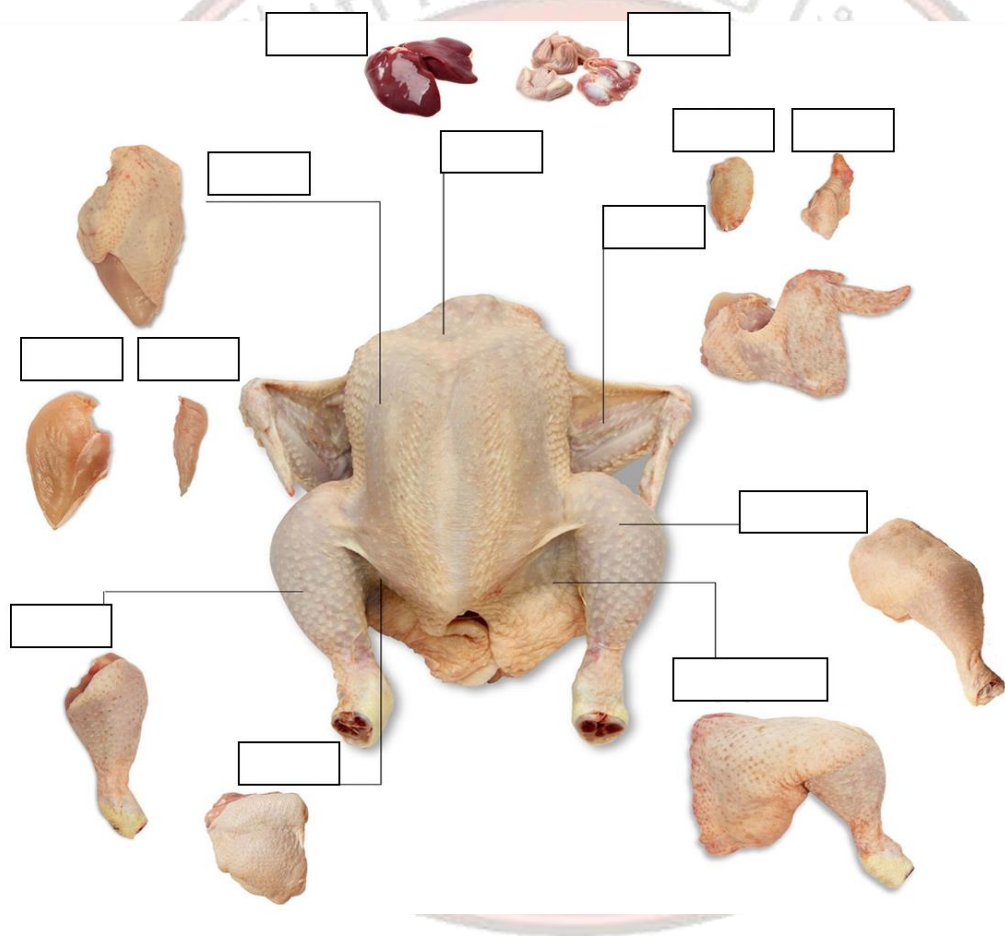


	ใบงาน ที่ ๔	หน่วยที่ ... ๔
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๗-๘
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การเลือกวัตถุดิบ	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง การเลือกวัตถุดิบ		

ใบงานที่ ๔
ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ ๔

คำชี้แจง : ให้นักศึกษาเติมคำในช่องว่างตามที่โจทย์กำหนด

คำสั่ง : จงเติมคำในช่องว่างเกี่ยวกับโครงสร้างของเนื้อไก่ Chicken parts ให้ถูกต้อง



ใบงานที่ ๕
ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ ๕

คำชี้แจง : ให้นักศึกษาวาดภาพอาหารตามหลักการจัดวางแบบคลาสสิก

คำสั่ง : จงวาดภาพอาหารตามจินตนาการของนักศึกษา โดยใช้หลักจัดวางแบบคลาสสิก พร้อมอธิบายอาหารในช่องว่าง และนำเสนอหน้าชั้นเรียน



แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงอย่างต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ทอดทิ้ง อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม ถนอมใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช้เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกต้อง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตนในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยินดีปฏิบัติตามอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและ กาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและ สภาพแวดล้อม มีความพอใจเป็นที่เจริญตาแก่ผู้พบเห็น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวม พลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขจัดความ ขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมทั้งจะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มี ความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วม สร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ

28-30 คะแนน = ดีมาก 15-19 คะแนน = ควรปรับปรุง

25-27 คะแนน = ดี 0-14 คะแนน = ใช้ไม่ได้

20-24 คะแนน = พอใช้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/.

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

๒.๔ ผลการสอนของครู :

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๕
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๙
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

๑. ความสำคัญต่อการเตรียมอาหาร
๒. การวิเคราะห์การปฏิบัติอาหาร
๓. การจัดตกแต่งอาหาร
๔. การแกะสลัก
๕. การหั่นผัก

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘ , ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ดื่ องหั่นเสิร์ฟ
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วน ประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดงานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์

- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
 - ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
 - ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ
- ๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ผลการสัมภาษณ์
 - ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บูรณาการกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. อธิบายความสำคัญต่อการเตรียมอาหารได้
๒. บอกการวิเคราะห์การปฏิบัติอาหารได้
๓. อธิบายการจัดตกแต่งอาหารได้
๔. บอกการแกะสลักได้
๕. บอกการหั่นผักได้

๕. สารการเรียนรู้

๑. ความสำคัญต่อการเตรียมอาหาร
๒. การวิเคราะห์การปฏิบัติอาหาร
๓. การจัดตกแต่งอาหาร
๔. การแกะสลัก
๕. การหั่นผัก

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ ๕
๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน ก่อนทำอาหารประเภทต่างๆ ผักมีวิธีหั่นเหมือนกันหรือไม่

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
สัปดาห์ที่ ๑ ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๕	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด	๑. ชูโรงโรงแรม

๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความสำคัญต่อการเตรียมอาหาร ๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการวิเคราะห์การปฏิบัติอาหาร ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร ๕. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ ๒</u> ๖. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการแกะสลัก ๗. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการหั่นผัก ๘. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน ๙. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำใบงานที่ ๕ ๑๐. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๕. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๖. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๗. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๘. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๙. ผู้เรียนทำใบงานที่ ๕ ลงในหนังสือ ๑๐. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียนเรื่องแล้วสลับกันตรวจ
--	---

๓. ชั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
๒. นักเรียนทำใบงาน
๓. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน

๔. ชั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ ๕
๓. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

๘. หลักฐานการเรียนรู้

๘.๑ หลักฐานความรู้

๑. บันทึกการสอน
๒. ใบเช็กรายชื่อ

๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน

๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน

๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. ตรวจสอบกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้
๓. ตรวจสอบแบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๒ วิธีการประเมิน

๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล

๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๓ เครื่องมือประเมิน

๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง

๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

.....

.....

๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

.....

.....

๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

.....

.....

.....



	ใบความรู้ ๕	หน่วยที่ ... ๕
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๙
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รายการอาหารหรือเมนู (Menu) เป็นหัวใจหลักของภัตตาคาร ร้านอาหาร เพราะจะเป็นสิ่งที่แขกจะตัดสินใจว่าจะใช้บริการที่ร้านไหน เพราะอาหารอะไร และสำหรับร้านอาหารก็จะใช้เมนูเป็นตัวเริ่มต้นกิจกรรมต่างๆ แต่การที่จะคิดรายการอาหารแต่ละอย่างมีความซับซ้อนของอาหารและคำนึงถึงสุขอนามัยที่ดีในการประกอบอาหาร

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. อธิบายความสำคัญต่อการเตรียมอาหารได้
๒. บอกการวิเคราะห์การปฏิบัติอาหารได้
๓. อธิบายการจัดตกแต่งอาหารได้
๔. บอกการแกะสลักได้
๕. บอกการหั่นผักได้

๕. เนื้อหาสาระ

การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร

รายการอาหารหรือที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่า เมนู (Menu) หมายถึง รายการอาหารและ เครื่องดื่มที่ทางห้องอาหาร จัดเตรียมไว้เสนอแก่แขก รายการอาหารโดยทั่วไป มีดังนี้ (นงนุช ศรีธนาอนันต์, ๒๕๔๘)

๑. รายการอาหารแบบเลือกสั่ง เรียกว่า อะลาคาร์ท (A la Carte) เป็นรายการอาหารที่แขกสามารถเลือกสั่งได้ตามใจชอบจากรายการที่มีอยู่โดยแต่ละรายการจะมีราคา กำกับไว้ มีส่วนประกอบของอาหาร และบางรายการอาจมีรูปประกอบไว้ด้วย

๒. รายการอาหารแบบชุด เรียกว่า เซ็ทเมนู (Set menu) เป็นรายการอาหารที่ทางห้องอาหารจะจัดไว้เป็นชุด ชุดหนึ่งจะมีรายการมากขึ้นกับราคา ถ้าแขกสั่งอาหารชุดใดก็ไม่สามารถเปลี่ยนอาหารที่อยู่ในรายการนั้นได้ ราคาอาหารจะกำหนดตายตัว

๕.๑.๑ การเตรียมผัก

ผักที่ใช้ประกอบอาหารต้องมีการพิถีพิถันเป็นพิเศษ เพราะผักจะเหี่ยวเน่าเสียได้ง่าย ดังนั้นการเตรียมผักในการปรุงอาหารมีวิธีการดังนี้

๑) ผักชนิดที่เป็นหัว เช่น หัวผักกาด มัน แครอท ฯลฯ ต้องล้างทำความสะอาดก่อน ทิ้งไว้ให้แห้งแล้วจึงนำไปปอกเปลือกแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งหนึ่ง โดยไม่ควรแช่น้ำทิ้งไว้เพราะอาจทำให้สูญเสียคุณค่าของอาหารไป จากนั้นจึงนำไปหั่นเตรียมปรุงอาหาร

๒) ผักชนิดใบหนา เช่น ผักคะน้า ผักกาด กะหล่ำปลี ฯลฯ สำหรับผักกาด หรือผักที่เป็นกอควรตัดโคนทิ้งไปก่อนเพราะส่วนโคนมักมีสิ่งสกปรกอยู่มาก การตัดโคน ควรตัดให้ลึกพอสมควร เพื่อให้ใบหลุดออก สำหรับกะหล่ำปลี ควรผ่าซีกแล้วจึงนำไปล้างให้สะอาดต่อไป

๓) ผักชนิดใบบาง ได้แก่ ผักกาดหอม ต้นหอม ผักคื่นฉ่าย ผักชี เป็นต้น ผักชนิดนี้จะต้องล้างด้วยความระมัดระวังให้สะอาดทั่วถึงเพราะใบจะเข้าได้ง่าย ถ้ามีรากควรตัดรากและโคนทิ้งก่อนล้าง เพราะจะช่วยลดสิ่งสกปรก ถ้าใช้ยางมัดรวบไว้เป็นกำ ๆ เมื่อล้างให้สะอาดแล้วควรตัดส่วนที่มัดก้ำไว้ทิ้งไป

๔) ผักชนิดที่เป็นผลหรือเป็นฝัก เช่น แตงกวา มะเขือเทศ มะเขือยาว พริกเขียว มะนาว ถั่วฝักยาว ผักชนิดที่เป็นผลนี้ ต้องล้างให้สะอาดโดยถูผิวให้สะอาดอย่างทั่วถึง

๕) ผักที่ต้องรับประทานสด ควรแช่ในน้ำต่างที่บ่มหรือน้ำเกลืออ่อน ประมาณ ๑๐ นาที และต้องนำผักไปล้างอีกครั้ง เพื่อล้างยาฆ่าแมลง

๕.๑.๒ การเตรียมผลไม้

ผลไม้เป็นอาหารสดที่รับประทานได้โดยไม่ผ่านความร้อน ดังนั้นในการจัดเตรียม จะต้องให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ ผลไม้ทุกชนิดทั้งชนิดที่ปอกเปลือกและไม่ปอกเปลือก ต้องล้างเปลือกให้สะอาดเพราะสิ่งสกปรกจากผิวของผลไม้มีโอกาสปนเปื้อนกับเนื้อผลไม้ได้ในขณะที่แกะ ผ่า หรือ ปอกเปลือก โดยแบ่งตามประเภทของผลไม้ดังนี้

๑. ผลไม้ทุกชนิดทั้งที่รับประทานทั้งเปลือกและชนิดที่ต้องปอกเปลือกก่อนรับประทานต้องล้างเปลือกให้สะอาด เพราะในขณะปอกเปลือกอาจเกิดการปนเปื้อนได้ เมื่อล้างเสร็จแล้วต้องทิ้งไว้ให้แห้งก่อน จึงจะนำไปปอกและหั่นหรือเสิร์ฟให้กับลูกค้า

๒. อุปกรณ์ในการจัดเตรียม เช่น เขียง มีด ถาด ต้องเป็นอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการเตรียมผลไม้โดยเฉพาะและควรล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้

๓. ขณะที่ปอกหรือหั่นผลไม้ ต้องระวังอย่าให้มือสัมผัสกับเนื้อผลไม้ อาจใช้ถุงมือช่วย ทั้งนี้ต้องระวังให้ใช้ถุงมือสำหรับหยิบผลไม้ที่สะอาดเท่านั้น และห้ามสวมถุงมือแล้วไปหยิบสิ่งของอื่น และต้องมีการล้างและเปลี่ยนถุงมือบ่อย ๆ เพื่อนำไปล้างและฆ่าเชื้อโรคหรือใช้ชนิดที่ใช้ครั้งเดียวทิ้ง

๔. ผลไม้ผิวเรียบ เช่น ส้ม มะม่วง มะละกอ ส้มโอ แตงโม ฝรั่ง แคนตาลูป ฯลฯ ผลไม้ชนิดนี้ควรล้างโดยใช้น้ำปริมาณมากผสมกับน้ำยาล้างผักแล้วถูผิวให้สะอาดสำหรับผลไม้ที่บอบช้ำง่าย เช่น มะละกอฝรั่ง ก็จะต้องถูด้วยความระมัดระวังโดยใช้มือหรือวัสดุที่นุ่ม แต่สำหรับผลไม้บางชนิดที่ผิวไม่บอบช้ำง่าย เช่น ส้ม แตงโม แคนตาลูป ก็สามารถจะใช้แผ่นใยขัดที่ไม่คมถูให้สะอาด

๕. ผลไม้ที่ผิวไม่เรียบ เช่น สับปะรด เงาะ ฯลฯ ผลไม้ประเภทนี้มักมีสิ่งสกปรกติดอยู่มากจึงควรใช้แรงฉีดน้ำช่วยในการชะล้าง โดยอาจใช้เป็นหัวฉีดหรือฝักบัวช่วยในการทำความสะดวก

การล้างผักผลไม้ โดยทั่วไปควรล้างโดยให้น้ำไหลผ่านตลอดเวลาประมาณ ๒ นาที จะช่วยลดสารตกค้างและสิ่งสกปรกได้มาก ในกรณีที่แรงดันน้ำน้อยควรใช้ภาชนะขนาดใหญ่ใส่น้ำปริมาณที่เพียงพอ ให้ท่วมผักผลไม้ ไม่ใส่ผักผลไม้มากเกินไป แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๑ นาที แล้วขัดถูให้สะอาดอย่างทั่วถึงแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง สำหรับการใส่สารเคมีต่าง ๆ ในการล้างผักผลไม้ นั้นจะต้องศึกษาคุณสมบัติวิธีการใช้ผลต่ออาหารและผู้บริโภค ตลอดจนผู้ปฏิบัติงานให้ชัดเจน

๕.๑.๓ การเตรียมเนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์สดทุกชนิดต้องล้างทำความสะอาดก่อนที่จะนำไปเตรียมหรือเก็บโดยแยกตามประเภทของเนื้อสัตว์ ดังนี้

๑. ตัดหรือเอาส่วนที่ไม่ต้องการออกก่อนการล้าง เช่น ถ้าเป็นปลาให้ขอดเกล็ด ตัดครีบตัดเหงือก หรือแล่พังผืดทิ้ง สำหรับเนื้อหรือหมูล้างให้สะอาดก่อน ถ้าเป็นชิ้นใหญ่มากควรหั่นตามความเหมาะสมเพื่อให้ สุกทั่วถึง ถ้าเป็นปลาเมื่อหั่นเป็นชิ้นใหญ่แล้วควรล้างด้วยน้ำเกลือเล็กน้อยเพื่อบกกลิ่นคาว

๒. เนื้อสัตว์จำพวกหอยให้ล้างครั้งแรกเพื่อเอาดินและสิ่งสกปรกออกแล้วจึงแช่น้ำประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง เพื่อให้หอยคายสิ่งสกปรกและล้างออกอีกครั้งก่อนนำมาประกอบอาหาร

๓. เนื้อหมู เนื้อวัว ควรหั่นให้เป็นชิ้นขนาดพอสมควรหนาไม่เกิน ๓ นิ้ว แล้วจึงนำไปล้าง และหั่นเพื่อจัดเตรียมปรุงอาหารหรือนำไปเก็บในตู้เย็นต่อไป

๔. ปลา ควรให้ผู้จำหน่ายขอดเกล็ดและนำส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน เช่น หัว ใส แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ทั่วถึง

๕. เป็ด ไก่ ต้องล้างให้สะอาดแยกส่วนทั้งภายใน ภายนอกและแยกเครื่องในออก

๖. สัตว์ทะเล เช่น กุ้ง ปลาหมึก ปลาทะเล มักมีการปนเปื้อนกับเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ซึ่งทำให้เกิดอาการอาหารเป็นพิษได้ ดังนั้น เมื่อตรวจรับแล้วต้องนำไปล้างทันทีก่อนที่จะนำไปแกะเปลือก หรือเก็บเพื่อเตรียมทำอาหารต่อไป หลังจากล้างเนื้อสัตว์แล้ว ต้องใส่ในภาชนะที่ไม่รั่วซึม ถ้าต้องการให้น้ำแข็งต้องใส่ภาชนะที่ระบายน้ำได้แล้วต้องมีภาชนะที่ไม่รั่วซึมรองรับอีกชั้นหนึ่ง

๕.๑.๔ การเตรียมเครื่องปรุง

มีวิธีการเตรียมดังนี้

๑. กระเทียม หอม กะปิ น้ำปลา น้ำตาล ควรเตรียมให้พร้อมโดยชั่งหรือตวงด้วยถ้วยตวงหรือช้อนตวงตามปริมาณที่ต้องการ

๒. วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส ควรแบ่งหรือตวงจากภาชนะที่บรรจุใส่ในถ้วยเล็ก ๆ ตามความต้องการใช้งาน



๕.๒ การวิเคราะห์การปฏิบัติอาหาร

๕.๒.๑ ด้านผู้ประกอบอาหาร

ผู้ปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ จำเป็นต้องมีความรู้และการเตรียมตัวล่วงหน้าเพื่อให้งานที่ทำหรือกิจกรรมนั้น ๆ ประสบความสำเร็จและผลงานออกมาดี การประกอบอาหารก็เช่นเดียวกันโดยเฉพาะอย่างยิ่งการเตรียมตัวของผู้ประกอบอาหารนั้นจำเป็นต้องมีการเตรียมตัวหลายประการ (ประหยัด สายวิเชียร. ๒๕๔๔) อันได้แก่

๓. การเตรียมเครื่องปรุงขึ้นพื้นฐาน เครื่องปรุงที่จำเป็นจะต้องมีพร้อมตลอดเวลา

๔. อุปกรณ์เครื่องใช้ ต้องมีพร้อมทั้งจำนวนและขนาดรวมทั้งเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด

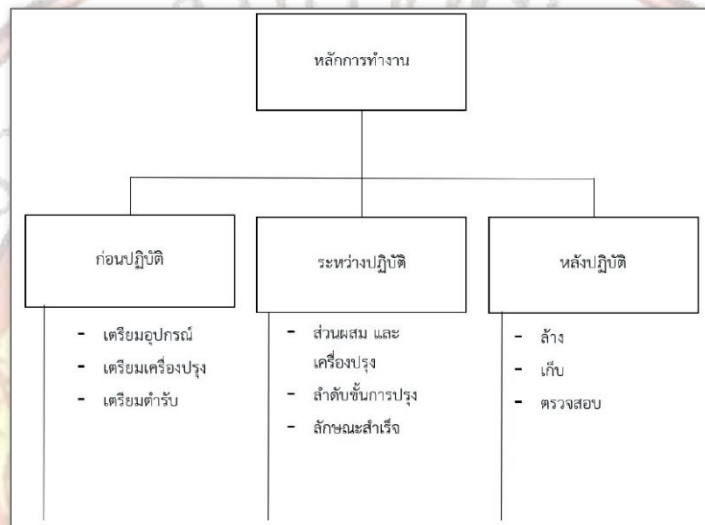
๕. อุปกรณ์ในการชั่ง ตวง ควรมีพร้อมเพื่อใช้งาน

๖. ผู้ประกอบอาหารควรฝึกทักษะและเทคนิคเฉพาะเพิ่มเติมตลอดเวลา

๗. ผู้ประกอบอาหารควรศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมอยู่ตลอดเวลา

๕.๒.๒ หลักการทำงาน

หลักการทำงานโดยเฉพาะการทำอาหารเพื่อให้ได้อาหารออกมาดีมีคุณภาพ ประหยัด พลังงาน(คน-เชื้อเพลิง) ลดเวลาการทำงาน หลักการทำงานสามารถสรุปได้ดังแผนภูมิ ดังนี้



นอกจากหลักการทำงาน ๓ ประการที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว ลักษณะด้านอื่นของผู้ประกอบอาหารที่ควรมีคือ

๕.๒.๓ การสุขาภิบาลอาหาร

คือขบวนการที่ทำให้อาหารสุกสะอาดปราศจากเชื้อโรค ซึ่งจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้โดยเฉพาะผู้ปรุงอาหาร ซึ่งสำคัญมากเพราะอาหารสามารถเป็นสื่อติดต่อของโรคหลายชนิด ถ้าผู้ปรุงอาหารไม่สะอาด รวมทั้งอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ต้องสะอาดด้วย ลักษณะของผู้ประกอบอาหารที่จะมีสุขาภิบาลที่ดีต้องมีลักษณะดังนี้คือ

๑. ไม่มีโรคประจำตัว หรือโรคติดต่อ

๒. รักษาความสะอาดของร่างกายอยู่เสมอ

๓. มีหมวกหรือผ้าคลุมผม ป้องกันผมร่วงไปปะปนกับอาหาร

๔. เล็บมือ นิ้วมือต้องสะอาด ล้างมือก่อนหยิบจับอาหารทุกครั้ง

๕. ระวังอาการไอ จามหรือหัวเราะระหว่างประกอบอาหาร

๖. ใช้อุปกรณ์ช่วยหยิบจับ ตักอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เช่น คีมคีบอาหารที่เป็นชิ้น ๆ ห้ามใช้มือหยิบ

๗. ถ้ารู้สึกไม่สบาย หรือเป็นหวัดต้องหยุดพักทันที

๘. ต้องตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละครั้ง

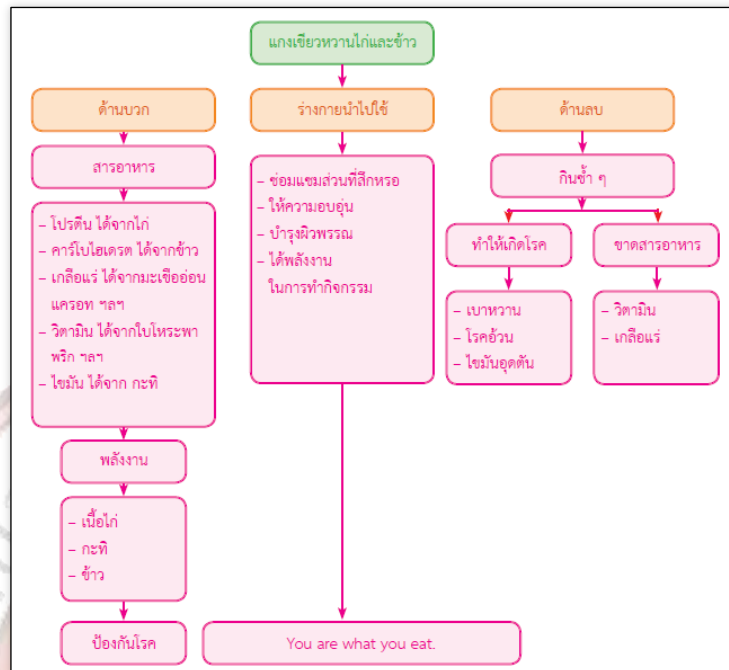
๙. การทำอาหารต้องทำไปเก็บไปเพื่อให้สะอาดตลอดเวลา

๑๐. การหั่น ตัด ควรมีภาชนะรองรับส่วนที่หั่นทิ้ง จากนั้นนำไปเทใส่ถังขยะอีกต่อหนึ่ง

๑๑. เมื่อออกจากห้องน้ำ ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนจับต้องอาหาร

๕.๒.๔ การวิเคราะห์การปฏิบัติอาหาร

การวิเคราะห์อาหาร คือ การวิเคราะห์หรือทดสอบ องค์ประกอบของอาหารเพื่อดูคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ปริมาณโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ได้แก่ แป้งและน้ำตาล พลังงาน เกลือแร่ แร่ธาตุ วิตามิน รวมทั้ง การปนเปื้อนจากสารเคมี เช่น ยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ และจากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค



๕.๒.๕ การประเมินผลการปฏิบัติ

การปฏิบัติงานแต่ละอย่างจะมี ๓ ส่วนที่ต้องพิจารณาคือ

๑. ความพร้อมก่อนการปฏิบัติ จะดูได้จากความพร้อมด้านอุปกรณ์เครื่องและใช้ ความพร้อมด้านเครื่องปรุง ส่วนผสม

๒. ขณะปฏิบัติงาน ในขณะที่ปฏิบัติจะต้องใช้ทักษะการอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น ทักษะการใช้เครื่องจักรการตวง ส่วนผสม ใช้เครื่องปั้นของแห้ง ของเหลว และการใช้มีดให้เหมาะสมกับงาน ขั้นตอนการ ปรุงอาหารและการจัดวาง เครื่องปรุงตามลำดับการใช้จริง การ ๓. หลังการปฏิบัติ เมื่อปฏิบัติอาหารเสร็จแล้ว การเก็บล้างทำความสะอาด อุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้รวมทั้งบริเวณที่ปฏิบัติงานต้องสะอาด และไม่มีสิ่งของเกะกะ อุปกรณ์เครื่องใช้จัดเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อยไม่มีเศษอาหารหลงเหลืออยู่ในอ่างล้าง ถึงขณะมีการแยกเก็บที่เหมาะสม

จัดอาหารกับภาชนะเหมาะสมนำรับประทาน การดูแลรักษาความสะอาดขณะปฏิบัติงานรวมทั้งไม่พูดคุยมากเกินไป

ในการประเมินผลภาคปฏิบัติอาจใช้การประเมินกระบวนการปฏิบัติหรือประเมินผลงานหรือจะใช้ทั้ง ๒ อย่าง ร่วมกันได้ แต่ในการปฏิบัติอาหารเพื่อเป็นการฝึกให้เห็นความสำคัญของกระบวนการปฏิบัติควรประเมินทั้ง ๓ ส่วนดังกล่าวมาแล้ว

การประเมินกระบวนการ อาจจะพิจารณาจากสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้คือ

๑. การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ถูกต้อง เหมาะสมกับอาหาร
๒. การตรวจสอบสภาพของอุปกรณ์ก่อนการใช้งาน
๓. การปฏิบัติถูกต้องต่อเนื่องตามขั้นตอน
๔. มีความระมัดระวังในเรื่องความปลอดภัย
๕. มีการตรวจสอบตนเองเกี่ยวกับผลงานและคุณภาพของผลงาน
๖. มีการรักษาความสะอาดระหว่างการปฏิบัติงาน

๗. มีการแยกแยะขยะทิ้งขยะถูกต้อง
๘. มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลาและต่องานที่ได้รับมอบหมาย
๙. มีการแบ่งงาน รับผิดชอบงานทั้งส่วนตัวและส่วนรวม
๑๐. ไม่ส่งเสียงดังหรือเล่นระหว่างการปฏิบัติขั้นหนึ่ง

๕.๓ การจัดตกแต่งอาหาร

๑. ประกอบอาหารให้มีกลิ่นหอมตามลักษณะของอาหารและชวนรับประทาน
๒. ในอาหารจานหนึ่งควรจัดให้มีสีหลากหลาย เพื่อให้ดูน่ารับประทาน
๓. จัดรูปร่างของประเภทอาหารต่าง ๆ กันเป็นลวดลายที่น่าสนใจ
๔. อาหารปรุงประกอบด้วยกรรมวิธีที่แตกต่างกันเพื่อให้เกิดลักษณะสัมผัสต่างกัน เช่น ต้ม ทอด นึ่ง อย่างเป็นต้น
๕. เลือกขนาดของภาชนะให้เหมาะสมกับจำนวนอาหาร และควรจัดอาหารให้อยู่ภายในขอบของภาชนะ
๖. ถ้ามีอาหารหลายอย่างในหนึ่งจานควรระวังไม่ให้รวมปนกัน
๗. รักษาพื้นที่ที่จะวางจานชามให้สะอาดและเป็นระเบียบ
๘. ตกแต่งเล็กน้อย เช่น ถ้าเป็นอาหารเนื้อใช้ผักชีหรือผักสีสดตกแต่ง สลัดใช้รองด้วยใบผักกาดหอมโรยหน้าด้วยพริกสด พริกป่น หรือผักชี ใบหอม ไข่ต้มแข็งหั่นเป็นแว่นหรือขูดฝอย และถ้าเป็นขนมตกแต่งด้วยลูกเกด เชอร์รี่ ข้าวตอก ทองหยิบ ฝอยทอง เป็นต้น ของที่นำมาตกแต่งควรเป็นของที่กินได้
๙. อาหารต้องสะอาด การใช้ปฏิกิริยาทางเคมีทำให้อาหารน่ารับประทาน เป็นการรวมวิทยาศาสตร์และศิลป์เข้าด้วยกัน เช่น การที่อาหารสุกไหม้เป็นปฏิกิริยาทางเคมี ผลไม้ต่าง ๆ หากปอกเปลือกทิ้งไว้จะดำ หรือถ้าถูกความร้อนนานเกินควรจะไหม้เป็นลักษณะที่ไม่ดี แต่ขนมหวานและขนมปังต่าง ๆ ถ้าเป็นสีน้ำตาลไหม้ (Caramel) จึงจะน่ารับประทานและหอมอร่อย ซึ่งต้องใช้วิธีทางวิทยาศาสตร์จึงจะทำให้เกิดสีนี้ขึ้นได้

๕.๓.๑ องค์ประกอบพื้นฐานของการจัดจาน

“Eat food with your eyes” หรือ กินอาหารทางสายตา ซึ่งเป็นที่มาของการจัดจานความสวยงามที่ชวนให้ผู้บริโภคเกิดความอยากอาหาร การเอาใจผู้บริโภคนั้น นอกจากต้องให้ความสำคัญกับรสชาติแล้ว ควรให้ความสำคัญกับการจัดจานด้วยองค์ประกอบพื้นฐานของการจัดจานมีดังต่อไปนี้

๑. สร้างโครงร่าง เริ่มต้นจากการจินตนาการ แรงบันดาลใจ หรืออาจใช้การวาดรูปและสเก็ตช์เพื่อให้เห็นภาพงานอาหารที่ต้องการ
๒. เรียบง่าย เลือกส่วนผสมขึ้นมา ๑ อย่างที่ต้องการเน้นและใช้พื้นที่ว่างเพื่อทำให้อาหารดูเรียบง่าย สร้างความสนใจของผู้รับประทาน
๓. สร้างสมดุลบนจาน การเล่นสี รูปทรงและเนื้อพื้นผิว เพื่อให้ผู้รับประทานไม่รู้สึว่าการตกแต่งเยอะเกินไป และการใช้วัสดุตกแต่งไม่ควรกลบรสชาติและประโยชน์ของอาหารนั้น
๔. ใช้ขนาดสัดส่วนที่ถูกต้อง ส่วนผสมมีปริมาณที่ถูกต้องและตัวงานช่วยเติมเต็มให้อาหารสมบูรณ์โดยมีขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป ใช้สัดส่วนโปรตีน คาร์โบไฮเดรตและผักที่ถูกต้องเพื่อสร้างสรรค์อาหารที่ได้สมดุลตามโภชนาการ
๕. เน้นส่วนผสมหลัก ส่วนผสมหลักมีความโดดเด่นออกมาและให้ความสำคัญกับตัวสนับสนุนอื่น ๆ ตัวสนับสนุนนี้หมายถึง องค์ประกอบอื่น ๆ บนจาน เช่น ของตกแต่งจาน

๕.๓.๒ การจัดวางแบบคลาสสิก

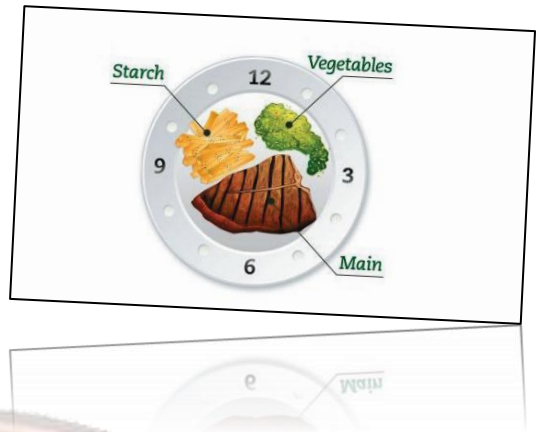
การจัดวางแบบคลาสสิกเทคนิคการจัดวางแบบคลาสสิกจะใช้อาหารพื้นฐาน ๓ อย่างคือ แป้ง ผักและอาหารหลัก ในการจัดวางที่เฉพาะเจาะจง แนวทางในการจัดจานแบบคลาสสิกคือคิดว่าจานอาหารเป็นหน้าปัดนาฬิกา

อาหารหลัก : จัดไว้ระหว่าง ๓ ถึง ๙ นาฬิกา

แป้ง : จัดไว้ระหว่าง ๙ ถึง ๑๑ นาฬิกา
ผัก : จัดไว้ระหว่าง ๑๑ ถึง ๓ นาฬิกา

๕.๓.๓ ศิลปะเกี่ยวกับการจัดอาหาร

๑. ขนาดและสัดส่วน (Size and Proportion) ในการจัดอาหาร ขนาดและสัดส่วนนำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหารในภาชนะ หากภาชนะมีขนาดเล็ก อาหารในจานควรมีปริมาณที่พอดี ไม่มากจนล้นหรือเลอะออกมานอกภาชนะ เพราะจะทำให้ไม่น่ารับประทาน ในการจัดอาหารบนโต๊ะ หากโต๊ะมีขนาดเล็กภาชนะที่ใช้ควรมีสัดส่วนที่พอเหมาะไม่ใหญ่จนแน่นโต๊ะ หรือเล็กจนตักอาหารไม่ถนัด



๒. ความกลมกลืน (Harmony) ความกลมกลืนในการจัดอาหารจะเกี่ยวข้องกับอาหารและภาชนะอาหารควรเหมาะสมและกลมกลืนกับภาชนะ อาหารประเภททอดควรใส่ในจานหรืออาหารประเภทน้ำควรใส่ในชาม นอกจากนี้ผลไม้ไม่ควรใส่ตะกร้าหรือถาดไม้จะเหมาะสมกว่าใส่ในถาดโลหะ อาหารบางประเภทควรคำนึงถึงความกลมกลืนของภาชนะเช่นกัน เช่น อาหารภาคเหนืออาจเสิร์ฟในขันโตก หรืออาหารภาคกลาง เสิร์ฟในจานที่ดูสวยงาม สะอาด หรือมีขอบเป็นลวดลายไทย เป็นต้น



๓. การตัดกัน (Contrast) ศิลปะในการตัดกันของการจัดอาหาร ทำได้โดยการตัดกันระหว่างการตกแต่งโต๊ะอาหารและการจัดอาหาร สีของอาหารหรือการตกแต่งอาหาร แต่ในการตัดกันไม่ควรตัดกันในปริมาณที่มาก เพราะจะทำให้ขาดความน่าสนใจ ในปัจจุบันการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารนิยมจัดดอกไม้ให้สูงเกินมาตรฐานการจัด เพื่อสร้างความสนใจและความโดดเด่นของบรรยากาศ แต่ในการจัดควรระมัดระวังเพราะจะทำให้รกและขัดต่อการสนทนาได้ ส่วนสีของอาหารหรือการตกแต่งอาหารสามารถตัดกันได้ตามความเหมาะสมของความสวยงาม



๗. การเน้น (Emphasis) ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารให้น่าสนใจอยู่ที่การเน้น สามารถทำได้ทั้งการตกแต่งบรรยากาศในห้องอาหาร การเน้นยังเกี่ยวข้องกับสีส้มของอาหาร การตกแต่งอาหาร เช่น การแกะสลักผัก ผลไม้ หรือการจัดบรรยากาศด้วยการจัดดอกไม้ ล้วนแล้วแต่เกิดจากการเน้นทั้งสิ้น



๘. ความสมดุล (Balance) การจัดอาหารหรือโต๊ะอาหาร ความสมดุลจะช่วยให้พื้นที่จัดมีน้ำหนักในการจัดวางอย่างลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ทำให้ง่ายต่อการใช้สอยและงดงามต่อการมองเห็นการจัดอาหารในงานเลี้ยง พื้นที่จัดไม่ควรอยู่รวมกันเพราะจะทำให้เกิดความหนาแน่นของพื้นที่ ควรกระจายพื้นที่ในการจัดให้สมดุล เพราะความสมดุลจะทำให้อาหารในงานดูเหมาะสม



๙. สี (Color) การใช้สีตกแต่งอาหารเป็นเรื่องง่ายกว่าการใช้สีตกแต่งในเรื่องอื่น เพราะอาหารในแต่ละอย่างจะมีสีส้มในตัวเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอาหารไทย ซึ่งมีมากมายหลายสี แกงเขียวหวานสีเขียวอ่อน แกงเผ็ดสีส้ม การใช้สีตกแต่งอาหารเพียงเพื่อต้องการให้อาหารเกิดความน่ารับประทาน และสร้างจุดเด่นของอาหาร ดังนั้นการใช้สีตกแต่งอาหาร จึงควรใช้สีจากธรรมชาติ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค



๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด



แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้
 อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง
 โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงจั่งต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ท้อถอย อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม งดอบใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช้เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกต้อง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตนในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยึดปฏิบัติอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและ กาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและ สภาพแวดล้อม มีความผ่องใสเป็นที่เจริญตาแก่ผู้พบเห็น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวม พลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขจัดความ ขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมที่จะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มี ความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วม สร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ

28-30 คะแนน = ดีมาก 15-19 คะแนน = ควรปรับปรุง
 25-27 คะแนน = ดี 0-14 คะแนน = ใช้ไม่ได้
 20-24 คะแนน = พอใช้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปสู่การปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/.

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

.....

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

.....

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

.....

๒.๔ ผลการสอนของครู :

.....

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

.....

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

.....

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน

.....

.....

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๖
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๐
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ปฏิบัติอาหารเข้าโรงแรม (American Breakfast)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ปฏิบัติอาหารเข้าโรงแรม (American Breakfast)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

๑. หลักการปฏิบัติอาหารเข้าโรงแรม (American Breakfast)

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ดื่มน้ำร้อน
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซุพและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดงานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
- ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ

๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์

- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บูรณาการกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับปฏิบัติอาหารเช้าโรงแรม (American Breakfast)

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. ปฏิบัติอาหารเช้าโรงแรม (American Breakfast) ได้

๕. สารการเรียนรู้

๑. หลักการปฏิบัติอาหารเช้าโรงแรม (American Breakfast)

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑ ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ ๖
๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน อาหารเช้าที่นักเรียนรับประทานมีอะไรบ้าง

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
<u>สัปดาห์ที่ ๑</u> ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๖ ๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับ American Breakfast ๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์ ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับส่วนผสม และวิธีทำ ๕. ผู้สอนมอบหมายให้เตรียมวัตถุดิบเพื่อปฏิบัติสัปดาห์หน้า ๖. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๖ ๗. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ ๒</u>	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๕. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๖. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๖ ๗. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย	๑. ธุรกิจโรงแรม

๘. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนปฏิบัติอาหาร American Breakfast	๘. ผู้เรียนปฏิบัติอาหาร American Breakfast	
๙. ผู้สอนทำการประเมินผลการปฏิบัติ American Breakfast	๙. ผู้เรียนรับฟังการประเมินผลการปฏิบัติ American Breakfast	

๓. ขั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนทำแบบฝึกหัด
๒. นักเรียนฝึกปฏิบัติ

๔. ขั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ผู้สอนสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติ และให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

๘. หลักฐานการเรียนรู้

- ๘.๑ หลักฐานความรู้
 ๑. บันทึกการสอน
 ๒. ใบเช็กรายชื่อ
- ๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน
 ๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

- ๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน
 ๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
 ๒. ตรวจกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้
 ๓. ตรวจแบบประเมินผลการเรียนรู้
- ๙.๒ วิธีการประเมิน
 ๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
 ๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้
- ๙.๓ เครื่องมือประเมิน
 ๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง
 ๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

.....

.....

๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

.....

.....

๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

.....

.....

	ใบความรู้ ๖	หน่วยที่ ... ๖
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๐
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ปฏิบัติอาหารเข้าโรงแรม (American Breakfast)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ปฏิบัติอาหารเข้าโรงแรม (American Breakfast)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ลูกค้าส่วนใหญ่เลือกโรงแรมที่มีบริการอาหารเช้า รูปแบบการบริการอาหารเช้าส่วนใหญ่ เป็นแบบ American Breakfast ที่มีอาหารหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น ขนมปัง ไข่ นม และเนื้อสัตว์

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘ , ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. อธิบายความสำคัญต่อการเตรียมอาหารได้
๒. บอกการวิเคราะห์การปฏิบัติอาหารได้
๓. อธิบายการจัดตกแต่งอาหารได้
๔. บอกการแกะสลักได้
๕. บอกการหั่นผักได้

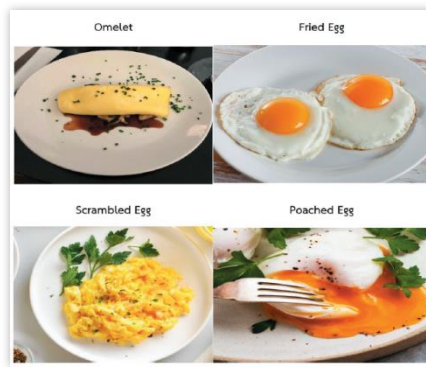
๕. เนื้อหาสาระ

ปฏิบัติอาหารเข้าโรงแรม (American Breakfast)

หลักการปฏิบัติอาหารเข้าโรงแรม

American Breakfast หรือเรียกว่า ABF คืออาหารเช้าแบบอเมริกัน อาหารเช้าเป็นมื้อที่นักท่องเที่ยวรับประทาน อาหารประเภทไข่และเนื้อสัตว์เป็นหลัก ประกอบด้วยเครื่องดื่ม ชา กาแฟ น้ำผลไม้ นมสด น้ำดื่ม ผลไม้สด ขนมปัง ทานกับแยม เนย เนื้อสัตว์ แฮม เบคอน ไส้กรอก และไข่ จะมีดังนี้ ไข่ดาว (Fried Egg) ไข่แดงจะไม่สุก ไข่มันวอน (Omelet) เป็นไข่ที่ผสมกับเนย หอม มะเขือเทศ เอาไปมันวอนในกระทะเป็นรูปวงรี ไข่คน (Scrambled Egg) ส่วนผสมจะเหมือนกับไข่มันวอน แต่วิธีการทำคือ เอาไปคนในกระทะ ไข่น้ำ (Poached Egg) ลักษณะคล้ายไข่ลวกปนกับไข่น้ำ วิธีการทำคือ ตอกไข่ใส่ถ้วยร้อน (ไม่เดือด) และรอให้ไข่ขาวสุก ไข่แดงเยิ้ม

ไข่ต้ม (Boil Egg) มีหลายระดับความสุก



ต้มไข่ ๒ นาที : ไข่ขาวทั้งใบยังไม่สุกดี หรือนิยมเรียกว่า ไข่ลวก

ต้มไข่ ๔ นาที : ไข่ขาวเริ่มสุกกับไข่แดงยางมะตูม

ต้มไข่ ๖ นาที : ไข่ต้มเริ่มสุก ไข่แดงเป็นสีส้ม เกือบสุก

ต้มไข่ ๘ นาที : ไข่ต้มสุกทั้งใบ แต่ไข่แดงยังมีสีส้มเล็กน้อย

ต้มไข่ ๑๐ นาที : ไข่ต้มสุกทั้งใบ

ต้มไข่ ๑๕ นาที : ไข่ต้มสุกมากทั้งใบ ไข่แดงเป็นสีเหลืองอ่อน

ประเทศไทยอาหารเช้า American Breakfast นิยมจัดแบบบุฟเฟต์ (Buffet) ตักอาหารได้ตามใจชอบ แยกบริการตนเอง แต่จะมีพนักงานให้บริการ (Waiter) คอยให้บริการช่วยเหลือ ส่วนของพนักงานครัวมีหน้าที่เตรียมอาหารจัดอาหารตาม Station



เครื่องมือและอุปกรณ์

ชาม

ตะหลิว

พายไม้

อ่างผสม

ทัพพีโปร่ง

ถ้วยตวง

กระทะ

ที่ตีไข่

เครื่องปั่นขนมปัง

ส่วนผสม

๑. ไข่ม้า (Omelet) ได้แก่ ไข่ไก่ ๓ ฟอง วิปปิงครีมยังไม่ตี ๑ ถ้วยตวง เนย ๑๐ กรัม พริกหวานหั่นเต๋า ๓ สี ๕ กรัม แสมหั่นเต๋า ๑๐๐ กรัม ผงลูกจันทร์เทศ พริกไทย หอมใหญ่สับ ๕ กรัม เกลือเล็กน้อย

๒. สลัดผัก ได้แก่ ผักกาดแก้ว กะหล่ำม่วง ต้นอ่อนทานตะวัน แครอท ข้าวโพด มะเขือเทศราชินี และมายองเนส

๓. อื่น ๆ ได้แก่ ขนมปัง แสม ไข่กรอก

วิธีทำ

๑. ไข่ม้วน (Omelet)

- ๑.๑ ผสมไข่กับครีม ตีให้เข้ากันปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ผงจันทน์เทศ
- ๑.๒ วอร์มกระทะเทฟลอนให้ร้อนจัด ใส่เนย ตามด้วยส่วนผสม ๑.๑
- ๑.๓ เมื่อไข่ลงในกระทะ ใช้พายไม้ คนก้นกระทะ เริ่มแรกจะคล้ายไข่คน (Scrambled Egg) ปรับไฟระดับกลาง
- ๑.๔ เมื่อเริ่มใกล้สุก ใส่แฮม พริกหวาน ๓ สี เริ่มม้วน เข้าขอบกระทะ ใช้พายดันพร้อมกระดกกระทะเล็กน้อย จัดทรง Omelet ให้สวยงาม
๒. สลัดผัก ล้างผักให้สะอาด ผักกาดแก้ว หั่นแบบ Chopping ขึ้นพอคำ กะหล่ำม่วง หั่นแบบ Gratings มะเขือเทศราชินีหั่นครึ่ง ขูดเส้นแครอท ต้มข้าวโพดแกะเป็นเม็ดและต้นอ่อนทานตะวัน นำมาจัดจานให้สวยงาม
๓. อื่น ๆ นำขนมปังปิ้ง นำแฮมและไส้กรอกไปอบหรือทอดในกระทะน้ำมันเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ติดกระทะ

การประเมินผลการปฏิบัติ หน่วยที่ 6					
ครั้งที่	วันที่	ชื่ออาหาร			
สมาชิก 1		หน้าที่			
2		หน้าที่			
3		หน้าที่			
4		หน้าที่			
5		หน้าที่			

รายการ	5 ดีมาก	4 ดี	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 ควรปรับปรุง
1. ความพร้อม					
1.1 ความพร้อมของผู้ปฏิบัติ					
1.2 ความพร้อมของวัสดุ-อุปกรณ์					
1.3 ความพร้อมของวัตถุดิบ					
1.4 ความพร้อมของสถานที่					
2. ขั้นตอนการปฏิบัติ					
2.1 คำรับ					
2.2 ขั้นตอนการเตรียม (ผัก-เนื้อสัตว์)					
2.3 ลงมือปรุง					
2.4 การรักษาความสะอาด					
2.5 การใช้อุปกรณ์					
3. การประเมินผลงาน					
3.1 สี					
3.2 กลิ่น					
3.3 รส					
3.4 เนื้อสัมผัส					
รวมคะแนน คะแนน					

(56-65 ดีมาก, 46-55 ดี, 36-45 ปานกลาง, ต่ำกว่า 35 ควรปรับปรุง)

ข้อเสนอแนะ.....

๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด



แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้
 อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง
 โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงจังต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ท้อถอย อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม ถนอมใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช้เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกต้อง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตนในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยึดปฏิบัติอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและ กาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและ สภาพแวดล้อม มีความพอใจเป็นที่ยอมรับจากผู้อื่น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวม พลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขจัดความ ขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมที่จะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มี ความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วม สร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ

28-30 คะแนน = ดีมาก 15-19 คะแนน = ควรปรับปรุง
 25-27 คะแนน = ดี 0-14 คะแนน = ใช้ไม่ได้
 20-24 คะแนน = พอใช้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปสู่ปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/.

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

.....

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

.....

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

.....

๒.๔ ผลการสอนของครู :

.....

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

.....

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

.....

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน

.....

.....

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๗
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๑-๑๒
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

๑. ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ดื่ องหั่นเสิร์ฟ
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วน ประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดงานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
- ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมุติ

๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บูรณาการกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)) ได้

๕. สารการเรียนรู้

๑. ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ ๗

๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน

๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน เมนูอาหารไทยใดบ้างที่ติดอันดับ ๑ ใน ๑๐ ของโลก มีเมนูอะไรบ้าง

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
สัปดาห์ที่ ๑ ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๗ ๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับอาหารไทยแกงมัสมั่น ๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์ ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับส่วนผสม และวิธีทำ ๕. ผู้สอนมอบหมายให้เตรียมวัตถุดิบเพื่อปฏิบัติสัปดาห์หน้า ๖. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๗ ๗. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๕. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๖. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๗ ๗. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย	๑. ธุรกิจโรงแรม

<u>สัปดาห์ที่ ๒</u> ๘. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนปฏิบัติแกงมัสมั่น ๙. ผู้สอนทำการประเมินผลการปฏิบัติแกงมัสมั่น ๑๐. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ ๓</u> ๑๑. ผู้สอนสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติแกงมัสมั่น ๑๒. ผู้สอนสอบถามถึงปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน ๑๓. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนจับกลุ่ม ๕ คน เพื่อเลือกเมนูอาหารไทยมา ๑ อย่าง พร้อมวางแผนการจัดเตรียมวัตถุดิบ เพื่อปฏิบัติสัปดาห์ต่อไป ๑๔. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ ๔</u> ๑๕. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนปฏิบัติอาหารไทย (ตามที่ผู้เรียนเลือก) ๑๖. ผู้สอนทำการประเมินผลการปฏิบัติ ๑๗. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน	๘. ผู้เรียนปฏิบัติแกงมัสมั่น ๙. ผู้เรียนรับฟังการประเมินผลการปฏิบัติแกงมัสมั่น ๑๐. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๑๑. ผู้เรียนรับฟังผลการประเมินผลการปฏิบัติ ๑๒. ผู้เรียนตอบปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน ๑๓. ผู้เรียนจับกลุ่ม และเลือกเมนูอาหารไทย พร้อมแจกจ่ายหน้าที่ ๑๔. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๑๕. ผู้เรียนปฏิบัติอาหารไทย (ตามที่ผู้เรียนเลือก) ๑๖. ผู้เรียนรับฟังการประเมินผลการปฏิบัติ ๑๗. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย	
---	--	--

๓. ชั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนทำแบบฝึกหัด
๒. นักเรียนฝึกปฏิบัติ

๔. ชั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ผู้สอนสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติ และให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

๘. หลักฐานการเรียนรู้

๘.๑ หลักฐานความรู้

๑. บันทึกการสอน

๒. ใบเช็กรายชื่อ

๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน

๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน

๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล

๒. ตรวจกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้

๓. ตรวจแบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๒ วิธีประเมิน

๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล

๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๓ เครื่องมือประเมิน

๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง

๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

.....

.....

๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

.....

.....

๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

.....

.....

.....

	ใบความรู้ ๗	หน่วยที่ ... ๗
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๑-๑๒
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ครัวไทย มีชื่อเสียงระดับโลก นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินมาประเทศไทย ต้องการลิ้มรสอาหารไทย เมนูที่เคยติดอันดับอร่อยที่สุดในโลก ได้แก่ มัสมั่น การเป็นเชฟมืออาชีพ จะต้องปรุงอาหารไทยให้เชี่ยวชาญ รสมีมีความเที่ยง เพื่อรักษามาตรฐานอาหารไทยต่อไป

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. ปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย) ได้

๕. เนื้อหาสาระ

หลักการปฏิบัติอาหารไทยแกงมัสมั่น (ครัวไทย)

“มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่ห่วย รสร้อนแรง ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากไห้ ฝืนหนีหา”

แกงมัสมั่นจากประเทศไทย ได้รับการยกย่องจากเครือข่ายโทรทัศน์ซีเอ็นเอ็นให้เป็นอาหารสุดอร่อย (Most delicious) อันดับ ๑ ของโลก ชนเผ่าซีกาจากอิตาลีซึ่งได้คะแนนนิยมเป็นอันดับที่ ๒ ผลจากการโหวตของสมาชิกและนักท่องเที่ยว และจากประสบการณ์ในการทำข่าวของซีเอ็นเอ็น นอกจากนี้อาหารไทยที่ติดอันดับอีก ๓ ชนิดคือ ต้มยำกุ้งอันดับ ๘ หมูน้ำตกอันดับ ๙ และส้มตำอันดับที่ ๔๖



แกงมัสมั่นต้นตำรับเดิมเป็นของอินเดีย เข้ามาอยู่ในทำเนียบอาหารไทยตั้งแต่รัชกาลที่ ๒ หรือ ๒๓๐ กว่าปีมาแล้ว ตำรับเดิมนิยมทำด้วยเนื้อวัว แต่ปัจจุบันจะใช้เนื้อสัตว์ชนิดใดก็ได้ตามใจชอบ จากตำรับเดิมของอินเดีย นำมาปรับปรุงลดปริมาณเครื่องเทศให้น้อยลงเพื่อให้เหมาะกับรสชาติของคนไทย

มัสมั่นมีจุดกำเนิดในไทยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช นำเข้ามาโดยแขกเจ้าเซินที่มาจากเปอร์เซีย (อิหร่าน) เป็นแกงที่นิยมรับประทานในหมู่ผู้ขึ้นชอบกลิ่นเครื่องเทศที่โดดเด่น บางแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับที่มาของเมนูระบุว่า ชาวไทยมุสลิมมักเรียกแกงชนิดนี้ว่า ซาละหมั่น ขณะที่ต้นตำรับของมุสลิมจะออกรสเค็มมัน แต่มัสมั่นของไทยจะออกรสหวาน

ผศ.อภิญญา มานะวิโรจน์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานคร กล่าวว่า เมนูมัสมั่นนี้ถือเป็นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมทางอาหารระหว่างไทยกับเปอร์เซีย โดยได้ปรับรสชาติให้เข้ากับคนไทย มีการลดเครื่องแกง ลดเครื่องเทศ และปรับปรุงรสชาติให้มี ๓ รสหลักคือ เปรี้ยว เค็ม หวาน ซึ่งเป็นรสหลักของคนไทย



ทางด้านนายกสมาคมภัตตาคารไทย กล่าวว่า อาหารไทยอย่างแกงมัสมั่นเป็นเมนูติดอันดับ ๑ ของโลก แข่งหน้า เมนูต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน และผัดไทย มัสมั่นถือเป็นเมนูพิเศษที่มีเอกลักษณ์ มีกรรมวิธีการทำค่อนข้างละเอียดคนไทยส่วนใหญ่เลี่ยงการกินมัสมั่น เพราะกังวลเรื่องโรคอ้วน ความดันในกระแสโลหิตสูงจากความหวานมันของกะทิในแกงมัสมั่น แต่ถือเป็นเรื่องที่ดีที่กระแสเรื่องอาหารไทยกำลังได้รับความนิยม นอกจากสร้างชื่อเสียงให้แก่ ประเทศไทย โดยเป็นสินค้าที่ดึงดูดเม็ดเงินจากการท่องเที่ยวชาวต่างชาติอาจเดินทางเข้ามาประเทศไทยเพื่อชิมมัสมั่นในแบบต้นตำรับ ซึ่งเป็นเรื่องธรรมดาที่ต้องมีการปรับรสชาติให้เหมาะสมกับลูกค้า สิ่งที่ต้องกำหนดเป็นมาตรฐานคือเรื่องของส่วนผสมวัตถุดิบหลัก ที่ต้องคงไว้ตามแบบต้นตำรับห้ามแปรเปลี่ยนไป



ส่วนผสม

- เนื้อวัว ส่วนสันใน ๕๐๐ กรัม หรือเนื้อไก่ และน่องไก่ ๕๐๐ กรัม
- หางกะทิ ๕ ถ้วย
- หัวกะทิ ๑ ถ้วย
- น้ำพริกแกงมัสมั่น ½ ถ้วย

- น้ำตาลปีบ	1/2 ถ้วย
- น้ำมันมะขามเปียก	๘ ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา	๕ ช้อนโต๊ะ
- เกลือสมุทร	๒ ช้อนชา
- มันฝรั่งปอกเปลือกหั่นชิ้นพอคำ (๒๕๐ กรัม)	๑ ถ้วย
- ถั่วลิสงต้มหรือคั่ว	๒ ช้อนโต๊ะ
- หอมใหญ่ปอกเปลือกหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด ๑ นิ้ว	๑ หัว
- ลูกกระวานคั่ว	๓ ลูก

น้ำพริกแกงมัสมั่น (ปริมาณ 1/2 ถ้วย)

- ลูกผักชี	๑ 1/2 ช้อนชา
- ยี่หระ	1/2 ช้อนชา
- กานพลู	๔ ดอก
- ลูกกระวานแกะเอาแต่เมล็ดใน	๔ เม็ด
- อบเชยหักท่อนยาว ๑ นิ้ว	๑ ชิ้น
- ลูกจันทน์	๑ ดอก
- พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกแช่น้ำจนนุ่ม	๑๐ เม็ด
- เกลือสมุทร	1/2 ช้อนชา
- พริกไทยขาวเม็ด	1/2 ช้อนชา
- ข่าแก่หั่นละเอียด	๑ ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้ซอย	๒ ต้น
- ผิวมะกรูดหั่นละเอียด	๑ ช้อนชา
- กระเทียมไทยแกะเปลือก	๓๐ กลีบ
- หอมแดงแกะเปลือกหั่น	๕ หัว
- กะปิ	๑ ช้อนชา

วิธีทำ

การเตรียม

๑. ทำน้ำพริกแกงมัสมั่นโดยคั่วลูกผักชี ยี่หระ กานพลู เมล็ดในลูกกระวาน อบเชย และลูกจันทน์ ทีละอย่างลงในกระทะด้วยไฟอ่อนจนหอม (ขนาดและความหนาของกระทะมีผลต่อระยะเวลาในการคั่ว หากคั่วพร้อมกันอาจทำให้เครื่องเทศขึ้นเล้กไหม้ ในขณะที่ชิ้นใหญ่ยังไม่หอม) ตักขึ้นโขลกให้ละเอียด ตักใส่ถ้วยพักไว้ จากนั้นโขลกพริกแห้งกับเกลือเข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่พริกไทย ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กระเทียม และหอมแดง ลงโขลกให้เป็นเนื้อเดียวกัน โดยค่อย ๆ ใส่ทีละอย่างตามลำดับ จึงใส่กะปิและเครื่องเทศที่พักไว้ โขลกรวมกันจนละเอียดเข้าเป็นเนื้อเดียว ตักใส่ถ้วย

๒. ล้างเนื้อวัว หรือเนื้อไก่ ให้สะอาด นำมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด ๒ นิ้ว ใส่จาน เตรียมไว้

การปรุง

๑. ทำน้ำพริกแกงมัสมั่นโดยคั่วลูกผักชี ยี่หระ กานพลู เมล็ดในลูกกระวาน อบเชย และลูกจันทน์ ทีละอย่างลงในกระทะด้วยไฟอ่อนจนหอม (ขนาดและความหนาของกระทะมีผลต่อระยะเวลาในการคั่ว หากคั่วพร้อมกันอาจทำให้เครื่องเทศขึ้นเล้กไหม้ ในขณะที่ชิ้นใหญ่ยังไม่หอม) ตักขึ้นโขลกให้ละเอียด ตักใส่ถ้วยพักไว้ จากนั้นโขลกพริกแห้งกับเกลือเข้าด้วยกันให้ละเอียด ใส่พริกไทย ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กระเทียม และหอมแดง ลงโขลกให้เป็นเนื้อ

เดียวกัน โดยค่อย ๆ ใส่ทีละอย่างตามลำดับ จึงใส่กะปิและเครื่องเทศที่พักไว้ โขลกรวมกันจนละเอียดเข้าเป็นเนื้อเดียว ตักใส่ถ้วย

๒. ล้างเนื้อวัว หรือเนื้อไก่ ให้สะอาด นำมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด ๒ นิ้ว ใส่จาน เตรียมไว้

๓. ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟ



การประเมินผลการปฏิบัติ หน่วยที่ 7

ครั้งที่.....วันที่.....ชื่ออาหาร.....

สมาชิก 1.....หน้าที่.....

2.....หน้าที่.....

3.....หน้าที่.....

4.....หน้าที่.....

5.....หน้าที่.....

รายการ	5 ดีมาก	4 ดี	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 ควร ปรับปรุง
1. ความพร้อม					
1.1 ความพร้อมของผู้ปฏิบัติ					
1.2 ความพร้อมของวัสดุ-อุปกรณ์					
1.3 ความพร้อมของวัตถุดิบ					
1.4 ความพร้อมของสถานที่					
2. ขั้นตอนการปฏิบัติ					
2.1 ตำรับ					
2.2 ขั้นตอนการเตรียม (ผัก-เนื้อสัตว์)					
2.3 ลงมือปรุง					
2.4 การรักษาความสะอาด					
2.5 การใช้อุปกรณ์					
3. การประเมินผลงาน					
3.1 ลิ					
3.2 กลิ่น					
3.3 รส					
3.4 เนื้อสัมผัส					
รวมคะแนน คะแนน					

(56-65 ดีมาก 46-55 ดี 36-45 ปานกลาง ต่ำกว่า 35 ควรปรับปรุง)

ข้อเสนอแนะ.....
.....

๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด



แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงอย่างต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ท้อถอย อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม ถนอมใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช้เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกต้อง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตนในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยินดีปฏิบัติตามอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและกาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและสภาพแวดล้อม มีความพอใจเป็นที่เจริญตาแก่ผู้พบเห็น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวมพลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขจัดความขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมที่จะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มีความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วมสร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ

28-30 คะแนน = ดีมาก 15-19 คะแนน = ควรปรับปรุง

25-27 คะแนน = ดี 0-14 คะแนน = ใช้ไม่ได้

20-24 คะแนน = พอใช้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/.

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

.....

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

.....

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

.....

๒.๔ ผลการสอนของครู :

.....

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

.....

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

.....

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน

.....

.....

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๘
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๓-๑๔
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครีวร้อน)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครีวร้อน)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

๑. ปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครีวร้อน)

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ดื่ องหั่นเสิร์ฟ
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วน ประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดงานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- เพิ่มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓
- ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ

๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บูรณาการกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ปฏิบัติอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน)

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. ปฏิบัติอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน) ได้

๕. สารการเรียนรู้

๑. ปฏิบัติอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน)

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ ๘

๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน

๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียนรู้จักเมนูอาหารตะวันตกใดบ้าง

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
สัปดาห์ที่ ๑ ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๘ ๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน) ๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์ ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับส่วนผสม และวิธีทำ ๕. ผู้สอนมอบหมายให้เตรียมวัตถุดิบเพื่อปฏิบัติสัปดาห์หน้า ๖. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๘ ๗. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๕. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๖. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๘ ๗. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย	๑. ธุรกิจโรงแรม

<u>สัปดาห์ที่ ๒</u> ๘. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนปฏิบัติอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน) ๙. ผู้สอนทำการประเมินผลการปฏิบัติอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน) ๑๐. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ ๓</u> ๑๑. ผู้สอนสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน) ๑๒. ผู้สอนสอบถามถึงปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน ๑๓. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนจับกลุ่ม ๕ คน เพื่อเลือกเมนูอาหารตะวันตกมา ๑ อย่าง พร้อมวางแผนการจัดเตรียมวัตถุดิบ เพื่อปฏิบัติสัปดาห์ต่อไป ๑๔. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ ๔</u> ๑๕. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนปฏิบัติอาหารตะวันตก (ตามที่ผู้เรียนเลือก) ๑๖. ผู้สอนทำการประเมินผลการปฏิบัติ ๑๗. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน	๘. ผู้เรียนปฏิบัติอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน) ๙. ผู้เรียนรับฟังการประเมินผลการปฏิบัติอาหารตะวันตกสเด็ก (ครัวร้อน) ๑๐. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๑๑. ผู้เรียนรับฟังผลการประเมินผลการปฏิบัติ ๑๒. ผู้เรียนตอบปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน ๑๓. ผู้เรียนจับกลุ่ม และเลือกเมนูอาหารตะวันตก พร้อมแจกจ่ายหน้าที่ ๑๔. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย ๑๕. ผู้เรียนปฏิบัติตะวันตก (ตามที่ผู้เรียนเลือก) ๑๖. ผู้เรียนรับฟังการประเมินผลการปฏิบัติ ๑๗. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย	
---	---	--

๓. ชั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนทำแบบฝึกหัด
๒. นักเรียนฝึกปฏิบัติ

๔. ชั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ผู้สอนสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติ และให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

๘. หลักฐานการเรียนรู้

๘.๑ หลักฐานความรู้

๑. บันทึกการสอน

๒. ใบเช็กรายชื่อ

๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน

๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน

๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล

๒. ตรวจกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้

๓. ตรวจแบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๒ วิธีประเมิน

๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล

๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๓ เครื่องมือประเมิน

๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง

๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

.....

๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

.....

๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

.....

	ใบความรู้ ๘	หน่วยที่ ... ๘
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๓-๑๔
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ หลักการปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครัวร้อน)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน หลักการปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครัวร้อน)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ภายในห้องครัวก็จะแบ่งการทำงานออกเป็นหลายๆ section แบ่งกันไปทำตามหน้าที่ของตัวเอง ครัวร้อน (hot kitchen) วัตถุดิบที่นำเข้าไปในพื้นที่ของ hot kitchen นั้นจะต้องเข้าไประบวนการให้ความร้อน เช่น ทอด ย่าง นึ่ง ต้ม ตุ่น ฯลฯ หรือจากวัตถุดิบปรุงให้สุก

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครัวร้อน)

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. ปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครัวร้อน) ได้

๕. เนื้อหาสาระ

ปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครัวร้อน)

หลักการปฏิบัติอาหารตะวันตกสแต็ก (ครัวร้อน)

ห้องครัวร้อนสามารถสรุปได้ว่าเป็นครัวที่มีการเตรียมและปรุงวัตถุดิบ เช่น อบ ทอด ย่าง ต้มหรือนึ่งในห้องครัวร้อน มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ทันสมัย เช่น เตาแก๊สและไฟฟ้า พัดลมดูดอากาศ เตาอบ เครื่องทำน้ำร้อนและน้ำเย็น เครื่องล้างจาน เป็นต้น เมื่อเชฟครัวร้อนปรุงอาหารแล้วจะส่งไปยังครัวเย็นเพื่อจัดจาน และรอเสิร์ฟต่อไป



สเต็ก (Steak) คือชิ้นส่วนขนาดใหญ่ของเนื้อโดยเฉพาะเนื้อวัว ในปัจจุบันเนื้อแดงของหมู แกะและปลานิยมตัดมาทำสเต็ก เนื้อสเต็กจะตัดตั้งฉากกับเอ็นของเนื้อเพื่อคงความนุ่มของเนื้อไว้ สเต็กสามารถกินได้ในลักษณะย่าง ทอด หรือ ต้ม ซึ่งการกินสเต็กยังคงแสดงถึงความร่ำรวยในบางวัฒนธรรม ฝรั่งเศสเป็นชาติแรกที่มีที่ตำราอาหารทำอาหารออกมาให้ผู้คนได้รู้กันและดูเหมือนคนแรกที่เขียนตำราทำอาหารฝรั่งเศสคือนายออกุส เอสคอฟฟิเยร์ (Auguste Escoffier) นายคนนี้เป็นพ่อครัวชาวฝรั่งเศสหรือเชฟที่ขึ้นชื่อลือชามาก ถึงกับได้ชื่อว่าเป็น “บิดาแห่งการครัว” หรือ คิง ออฟ เชฟ และ เชฟ ออฟ คิง (King of Chef & Chef of King)

ระดับความสุกของสเต็ก (Steak)



แรร์ (Rare) เนื้อด้านนอกสีน้ำตาลอมเทา เนื้อส่วนกลางยังคงเป็นสีแดงและสีชมพู อย่างที่อุณหภูมิ ๑๒๐-๑๒๕ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๖ นาที แล้วกลับด้านย่างอีกประมาณ ๓-๔ นาที

มีเดียมแรร์ (Medium Rare) เนื้อด้านนอกสีน้ำตาลอมเทา เนื้อส่วนกลางเป็นสีแดงอมเทาส่วนมากถ้าไม่ได้สั่งอะไรพิเศษ ทางสเต็กจะจัดเตรียมในลักษณะนี้

มีเดียม (Medium) เนื้อด้านในสุดเป็นสีชมพู โดยเนื้อส่วนอื่นจะเป็นสีน้ำตาลอมเทา อย่างที่อุณหภูมิ ๑๔๐-๑๔๕ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๗ นาที แล้วพลิกกลับด้านย่างต่ออีกประมาณ ๕-๖ นาที

มีเดียมเวลล์ (Medium Well) เนื้อทั้งหมดจะเป็นสีน้ำตาลอมเทา โดยจะเห็นเพียงสีชมพูเรื่อ ๆ ความฉ่ำของเนื้อจะเริ่มลดลงที่ระดับนี้ อย่างที่อุณหภูมิประมาณ ๑๓๐-๑๓๕ องศาเซลเซียส ประมาณ ๖ นาที แล้วพลิกกลับด้านย่างต่ออีกประมาณ ๔-๕ นาที

เวลล์ดัน (Well Done) เนื้อทั้งหมดจะเป็นสีน้ำตาลอมเทา ความฉ่ำและความนุ่มของเนื้อจะลดลงแต่เนื้อจะสุกทุกส่วน อย่างที่อุณหภูมิประมาณ ๑๖๐ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๙ นาที แล้วพลิกกลับด้านย่างต่ออีกประมาณ ๗-๘ นาที

โอเวอร์คูก (Overcook) เป็นเนื้อแบบที่สุกมากที่สุด อย่างเนื้อให้สุกมาก ๆ ไปจนค่อนข้างเกรียม อาจจะมีขอบไหม้ ผิวไหม้บ้าง ทำให้เนื้อแห้งและแข็งกระด้าง รวมถึงอาจมีรสขมปนอยู่

ชนิดของสเต็ก

ฟิเลมignon (filet mignon) หรือ เทนเดอร์ลอยน์ (tenderloin) เนื้อที่ตัดจากส่วนกลางของวัว

ที-บอน (T-bone) เนื้อที่ตัดมาจากส่วนกลางพร้อมกับกระดูกรูปตัวที

เซอร์ลอยน์ (sirloin) เนื้อที่ตัดมาจากส่วนสะโพก

ริบอาย (rib eye) เนื้อซี่โครง



เกรวี่ (gravy) เป็นซอสที่ทำมาจากสารน้ำแทรกในเนื้อสัตว์หรือพืชผัก ซึ่งจะคายสารน้ำออกมาเมื่อโดนความร้อน แล้วนำไปทำให้ข้นด้วยแป้งสาลีหรือแป้งข้าวโพด บางครั้งอาจมีการเติมส่วนผสมอาหารลงไปในเกรวี่เพื่อให้สดชื่นด้วย นิยมรับประทานกับเนื้อย่าง และมันฝรั่งบด

เครื่องมือและอุปกรณ์

- หม้อ
- กระทะแบน
- ตะหลิว
- ชาม
- ถ้วยตวง
- ช้อน

- ตะกร้อตีไข่ - มีด - เขียง

ส่วนผสม

ส่วนผสมสเต็ก

เนื้อ Rib eye	300	กรัม
เกลือ	1	หยิบมือ
พริกไทย	½	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	5	กลีบ
โรสแมรี่	2	ก้าน
น้ำมันมะกอก	2	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมซอสเกรวี่ Gravy Sauce

- น้ำสต็อกเนื้อ	350	ml.
- ต้นหอมญี่ปุ่น หรือ หอมใหญ่ (หั่น Chopping)	50	กรัม
- แครอท (หั่น Chopping)	50	กรัม
- เซเลอรี่ (หั่น Chopping)	50	กรัม
- เกล็ดเนื้อ	10	กรัม
- ใบกระวาน	3	ใบ
- ใบไทม์	7	ก้าน
- ไวน์แดง	100	ml.
- เกลือ	¼	ช้อนโต๊ะ
- เนยจืด	120	กรัม

ส่วนผสมมันบด

- มันฝรั่งต้ม	3	ลูก
- วิปป์ครีม	1/2	ถ้วย
- เนยสด	1/2	ถ้วย
- นมข้นจืด	1	ถ้วย
- เกลือ	1	ช้อนชา
- พริกไทย	1	ช้อนชา

วิธีทำสเต็ก

- นำทิชชูสำหรับทำอาหาร ซับเนื้อให้แห้ง
- ทาน้ำมันมะกอกบนเนื้อ โรยพริกไทย เกลือ บุกระเทียม และใบโรสแมรี่ ทั้ง ๒ ด้าน
- แรปหมัก ๑๕ นาที อุณหภูมิห้อง
- นำเนื้อที่หมักไว้มาเซียร์ (Sear) เป็นการทำให้สุกด้วยไฟแรง สีด้านนอกจะเป็นสีน้ำตาลระดับความสุก มีเดียม (medium) เนื้อด้านในสุดเป็นสีชมพู โดยเนื้อส่วนอื่นจะเป็นสีน้ำตาลอมเทา อย่างที่อุณหภูมิ ๑๔๐-๑๔๕ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๗ นาที แล้วพลิกกลับด้านอย่างต่อเนื่องประมาณ ๕-๖ นาที

ซอสเกรวี่ Gravy Sauce

- เปิดไฟตั้งหม้อใส่เนยเล็กน้อยจนร้อนจัดใส่เศษเนื้อในหม้อ ทอดจนได้สีน้ำตาล จากนั้นลงผัดต้นหอมญี่ปุ่น หรือ หอมใหญ่ แครอท และเซเลอรี่ทั้งหมดลงมาผัดต่อพร้อมกัน จนน้ำในผักคลายตัว (คนให้ทั่ว)จนผักนิ่ม ใส่ไทม์ และใบกระวานผัดด้วยกัน
- ใส่ไวน์แดง ที่ละนิด เคี่ยวให้เข้ากัน

๓. ใส่น้ำสต็อกเนื้อ แรงไฟให้เดือด เคี่ยวไปจนงวดลดไฟลงมาเหลือครึ่งหนึ่ง
๔. นำส่วนผสมมากรองใส่อีกหม้อ เคี่ยวไฟอ่อน จนงวดลงเหลืออีกครั้งหนึ่ง
๕. ใส่นมข้นจืด ตีด้วยตะกร้อให้เข้ากันจนเนียน ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย

มันบด

๑. ต้มมันฝรั่งจนสุก (ประมาณ ๒๐ นาที) เสร็จแล้ว นำมาปอกเปลือกและเอาไปบด ถ้าไม่มีที่บดให้บดกับกระชอนตาถี่
๒. เมื่อได้มันบดละเอียดแล้ว นำมาปรงรสด้วย วิปป์ครีม เนย และนมข้นจืด ส่วนผสมของนมให้ใส่ทีละน้อย เพราะอาจจะทำให้มันบดเหลวเกินไปได้
๓. เมื่อมันบดจับตัวเป็นเนื้อเนียน ให้ใส่เกลือและพริกไทยลงไป คนให้เข้ากันการตกแต่งจานสเด็กใช้เทคนิคการจัดแบบเอกภาพ (Unity) เพื่อให้เนื้อโดดเด่นน่ารับประทาน



การประเมินผลการปฏิบัติ หน่วยที่ 8

ครั้งที่.....วันที่.....ชื่ออาหาร.....

สมาชิก 1.....หน้าที่.....
 2.....หน้าที่.....
 3.....หน้าที่.....
 4.....หน้าที่.....
 5.....หน้าที่.....

รายการ	5 ดีมาก	4 ดี	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 ควร ปรับปรุง
1. ความพร้อม					
1.1 ความพร้อมของผู้ปฏิบัติ					
1.2 ความพร้อมของวัสดุ-อุปกรณ์					
1.3 ความพร้อมของวัตถุดิบ					
1.4 ความพร้อมของสถานที่					
2. ขั้นตอนการปฏิบัติ					
2.1 ดำรับ					
2.2 ขั้นตอนการเตรียม (ผัก-เนื้อสัตว์)					
2.3 ลงมือปรุง					
2.4 การรักษาความสะอาด					
2.5 การใช้อุปกรณ์					
3. การประเมินผลงาน					
3.1 สี					
3.2 กลิ่น					
3.3 รส					
3.4 เนื้อสัมผัส					
รวมคะแนน คะแนน					

(56-65 ดีมาก, 46-55 ดี, 36-45 ปานกลาง, ต่ำกว่า 35 ควรปรับปรุง)

ข้อเสนอแนะ.....

๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด



แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้
 อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง
 โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงจั่งต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ท้อถอย อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม ถนอมใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช้เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกต้อง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตนในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยึดปฏิบัติอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและ กาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและ สภาพแวดล้อม มีความพอใจเป็นที่ยอมรับจากผู้อื่น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวม พลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขจัดความ ขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมที่จะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มี ความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วม สร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ

28-30 คะแนน = ดีมาก 15-19 คะแนน = ควรปรับปรุง
 25-27 คะแนน = ดี 0-14 คะแนน = ใช้ไม่ได้
 20-24 คะแนน = พอใช้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปสู่ปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/.

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

.....

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

.....

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

.....

๒.๔ ผลการสอนของครู :

.....

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

.....

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

.....

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน

.....

.....

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๙
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๕-๑๖
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

๑. ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘ , ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ดอง หั่น เสิร์ฟ
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดงานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

- ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ
- ๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บูรณาการกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น) ได้

๕. สารการเรียนรู้

๑. ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ ๙
๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน แซนด์วิชมีแบบใดบ้าง

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
<u>สัปดาห์ที่ ๑</u> ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๙ ๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น) ๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์ ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับส่วนผสม และวิธีทำ ๕. ผู้สอนมอบหมายให้เตรียมวัตถุดิบเพื่อปฏิบัติสัปดาห์หน้า ๖. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๙ ๗. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๕. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๖. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๙ ๗. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย	๑. ธุรกิจโรงแรม

<u>สัปดาห์ที่ ๒</u> ๘. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนปฏิบัติอาหาร คลับแซนด์วิช (ครัวเย็น) ๙. ผู้สอนทำการประเมินผลการปฏิบัติอาหาร คลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)	๘. ผู้เรียนปฏิบัติอาหารคลับ แซนด์วิช (ครัวเย็น) ๙. ผู้เรียนรับฟังการประเมินผลการ ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัว เย็น)	
--	---	--

๓. ชั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนทำแบบฝึกหัด
๒. นักเรียนฝึกปฏิบัติ

๔. ชั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ผู้สอนสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติ และให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

๘. หลักฐานการเรียนรู้

- ๘.๑ หลักฐานความรู้
 ๑. บันทึกการสอน
 ๒. ใบเช็กรายชื่อ
- ๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน
 ๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

- ๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน
 ๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
 ๒. ตรวจสอบกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้
 ๓. ตรวจสอบประเมินผลการเรียนรู้
- ๙.๒ วิธีการประเมิน
 ๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
 ๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้
- ๙.๓ เครื่องมือประเมิน
 ๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง
 ๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

- ๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

.....

.....

- ๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

.....

.....

- ๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

.....

	ใบความรู้ ๙	หน่วยที่ ... ๙
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๕-๑๖
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ หลักการปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน หลักการปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ครัวเย็น (cold kitchen) คือวัตถุดิบที่เข้าไปในพื้นที่ของ cold kitchen จะไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนในการปรุงประกอบอาหาร เช่น ปลาบางอย่าง เช่น แซลมอนรมควัน หรือผักชนิดต่างๆ หรือผลไม้ ฯลฯ งานส่วนใหญ่ของครัวเย็น ทำอาหารประเภทสลัด หรือแซนด์วิช ฯลฯ แต่ก็มีข้อยกเว้น เช่น เนื้อสัตว์บางอย่างเมื่อผ่านครัวร้อนมาแล้ว ก็อาจจะเป็นวัตถุดิบอย่างหนึ่งที่เข้ามาในครัวเย็นได้ เช่น สลัดบางชนิด ที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์บางอย่างที่ทำให้สุกแล้ว หรือ วัตถุดิบที่เป็นอาหารทะเลที่ทำให้สุกแล้ว เช่น กุ้ง ปลา เป็นต้น

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘ , ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. หลักการปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น) ได้

๕. เนื้อหาสาระ

ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)

หลักการปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)

แซนด์วิช (Sandwich) เป็นขนมปังหั่นแบบคู่หนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีหมูแฮม ชีส ไข่ดาว แดงกวาดอง ทา มายองเนส มัสตาร์ด หรือแยม ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งปิ้งด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษมักเป็น ชิ้นเล็ก ๆ แซนด์วิช มีหลากหลายชนิด ที่รับประทานกันโดยทั่วไปจะมีแซนด์วิชแฮมชีส แซนด์วิชหมูหยอง น้ำพริกเผา แซนด์วิชปูอัดมายองเนส แซนด์วิชไก่ แซนด์วิชไข่ คลับแซนด์วิช แซนด์วิชทูน่าชีส

คนอเมริกันรับประทานแซนด์วิชมากกว่า ๓๐๐ ล้านชิ้นต่อวัน แซนด์วิชเป็นอาหารที่สมบูรณ์แบบพกพาได้ง่าย แซนด์วิชมีประวัติอันยาวนาน และแซนด์วิชเป็นที่นิยมในอังกฤษในปี ๑๗๖๒ โดย John Montagu เอิร์ล แห่ง แซนด์วิชที่ ๔ นักประวัติศาสตร์ด้านอาหารส่วนใหญ่เชื่อว่านาย John Montagu มีปัญหาการพนันซึ่งทำให้เขาต้องใช้เวลามากมายในการเล่นพนัน ในระหว่างการดื่มสุรา เขาขอให้แม่ครัวนำของที่เขากินได้โดยง่ายไม่ต้องลุกจากที่นั่งและแซนด์วิชก็เกิดขึ้น



รูปที่ 9.1 แซนด์วิชแบบซูชิ



รูปที่ 9.2 แซนด์วิชแบบสามเหลี่ยม

Club sandwich แซนด์วิชคลับหรือที่เรียกว่าแซนด์วิชคลับเฮาส์คือแซนด์วิชขนมปัง (ปังแบบดั้งเดิม)เนื้อสัตว์ปรุงสุก แฮมหรือเบคอนทอด ผักกาดหอม มะเขือเทศและมายองเนส ส่วนใหญ่ตัดเป็นสี่ส่วนหรือครึ่งหนึ่งและเสียบด้วยกันด้วยไม้ค็อกเทล



เครื่องมือและอุปกรณ์

- กระดาษเคลือบเพฟลอน
- ตะหลิว
- พิมพ์ทอดไข่
- มีด
- เขียง
- ที่ปาดเนย
- ไม้เสียบลูกชิ้น

ส่วนผสม

- ขนมปังแผ่น	6	แผ่น
- มายองเนส	4	ช้อนโต๊ะ
- ผักสลัด เช่น ผักกาดหอม เรดโอ๊ค กรีนโอ๊ค	8	ใบ
- มะเขือเทศ	1	ลูก
- ไข่ไก่	2	ฟอง
- เชดด้าชีส	4	แผ่น
- น้ำมันพืช	150	ml
- เบคอน	100	กรัม
- ออไก่	100	กรัม
- เกลือ		
- พริกไทย		

วิธีทำ

๑. เปิดไฟตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย ตั้งพิมพ์ทอดไข่ดาว ตอกไข่ใส่ลงในพิมพ์ ใช้ไฟอ่อน
๒. เซียร์ (Sear) เบคอน ใช้ไฟอ่อนจนสุกกรอบ *เซียร์ คือ ทำให้เกรียม,ทำให้เป็นรอยไหม้
๓. หมักอกไก่ด้วยเกลือและพริกไทย นำไปเซียร์ (Sear) จนสุก
๔. หั่นไก่ชิ้นบาง ๆ หั่นมะเขือเทศเป็นแว่น
๕. อบขนมปังจนเหลืองกรอบ ปาดด้วยมายองเนส
๖. ชั้นแรกของขนมปังใส่ผักสลัด ออกไก่
๗. ชั้นที่ ๒ ปาดมายองเนส ใส่มะเขือเทศ หั่นเป็นแว่น ๔ แว่น ตามด้วยเบคอน เซตต้าชีส และไข่ดาว
๘. นำทั้ง ๒ ชั้น มาซ้อนด้วยกัน ปิดด้วยขนมปัง ๑ แผ่น
๙. ก่อนหั่นใช้ไม้เสียบลูกชิ้นก่อน เพื่อเสริมความแข็งแรง และหั่นครึ่ง



การประเมินผลการปฏิบัติ หน่วยที่ 9

ครั้งที่..... วันที่..... ชื่ออาหาร.....

สมาชิก 1.....หน้าที่.....
 2.....หน้าที่.....
 3.....หน้าที่.....
 4.....หน้าที่.....
 5.....หน้าที่.....

รายการ	5 ดีมาก	4 ดี	3 ปาน กลาง	2 น้อย	1 ควร ปรับปรุง
1. ความพร้อม					
1.1 ความพร้อมของผู้ปฏิบัติ					
1.2 ความพร้อมของวัสดุ-อุปกรณ์					
1.3 ความพร้อมของวัตถุดิบ					
1.4 ความพร้อมของสถานที่					
2. ขั้นตอนการปฏิบัติ					
2.1 ดำรับ					
2.2 ขั้นตอนการเตรียม (ผัก-เนื้อสัตว์)					
2.3 ลงมือปรุง					
2.4 การรักษาความสะอาด					
2.5 การใช้อุปกรณ์					
3. การประเมินผลงาน					
3.1 สี					
3.2 กลิ่น					
3.3 รส					
3.4 เนื้อสัมผัส					
รวมคะแนน คะแนน					

(56-65 ดีมาก, 46-55 ดี, 36-45 ปานกลาง, ต่ำกว่า 35 ควรปรับปรุง)

ข้อเสนอแนะ.....

๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด



แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้
 อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง
 โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงจังต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ท้อถอย อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม ถนอมใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช้เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกต้อง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตนในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยินดีปฏิบัติตามอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและ กาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและ สภาพแวดล้อม มีความพอใจเป็นที่ยอมรับจากผู้อื่น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวม พลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขจัดความ ขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมที่จะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มี ความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วม สร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ

28-30 คะแนน = ดีมาก 15-19 คะแนน = ควรปรับปรุง
 25-27 คะแนน = ดี 0-14 คะแนน = ใช้ไม่ได้
 20-24 คะแนน = พอใช้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปสู่ปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

.....

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

.....

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

.....

๒.๔ ผลการสอนของครู :

.....

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

.....

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

.....

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน

.....

.....

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยที่ ... ๑๐
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๗-๑๘
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งาน ป ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

๑. ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘, ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒, ๓

สมรรถนะย่อย

- ๑.๑ จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
- ๑.๒ ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๓ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
- ๑.๔ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า
- ๑.๕ จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
- ๑.๖ จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร
- ๑.๗ จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
- ๑.๘ จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ดื่ องหั่นเสิร์ฟ
- ๑.๙ จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
- ๑.๑๐ จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ
- ๑.๑๑ จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วน ประกอบของแป้ง ผักและไข่
- ๑.๑๒ จัดจานและจัดแสดงอาหาร
- ๑.๑๓ คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร.๐๒ประเภทชีส

๑) เกณฑ์การปฏิบัติงาน

- เพิ่มสะสมผลงาน

- ผลการสัมภาษณ์

๒) วิธีประเมิน

- เพิ่มสะสมผลงาน

- ผลการสัมภาษณ์

๓) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์

- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง

- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

- ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมุติ

๔) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ ๓

๒.๒ บูรณาการกลุ่มอาชีพ

๑. อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๒,๓

๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่) ได้

๕. สารการเรียนรู้

๑. ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)

๖. กิจกรรมการเรียนรู้

๑. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

๑. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ ๙
๓. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
๔. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน แขนงวิชามีแบบใดบ้าง

๒. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
<u>สัปดาห์ที่ ๑</u> ๑. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ ๙ ๒. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับคลับแซนด์วิช (ครัวเย็น) ๓. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์ ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับส่วนผสม และวิธีทำ ๕. ผู้สอนมอบหมายให้เตรียมวัตถุดิบเพื่อปฏิบัติสัปดาห์หน้า ๖. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๙ ๗. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ ๒</u>	๑. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๒. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๓. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๔. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๕. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด ๖. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ ๙ ๗. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย	๑. ธุรกิจโรงแรม

๘. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนปฏิบัติอาหาร คลับแซนด์วิช (ครัวเย็น) ๙. ผู้สอนทำการประเมินผลการปฏิบัติอาหาร คลับแซนด์วิช (ครัวเย็น)	๘. ผู้เรียนปฏิบัติอาหารคลับ แซนด์วิช (ครัวเย็น) ๙. ผู้เรียนรับฟังการประเมินผลการ ปฏิบัติอาหารคลับแซนด์วิช (ครัว เย็น)	
---	---	--

๓. ชั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

๑. นักเรียนทำแบบฝึกหัด
๒. นักเรียนฝึกปฏิบัติ

๔. ชั้นสรุปผล (Progress)

๑. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
๒. ผู้สอนสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติ และให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

๘. หลักฐานการเรียนรู้

๘.๑ หลักฐานความรู้

๑. บันทึกการสอน
๒. ใบเช็กรายชื่อ

๘.๒ หลักฐานการปฏิบัติงาน

๑. แผนจัดการเรียนรู้

๙. การวัดและประเมินผล

๙.๑ เกณฑ์การปฏิบัติงาน

๑. สังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. ตรวจกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมนำความรู้
๓. ตรวจแบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๒ วิธีการประเมิน

๑. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้

๙.๓ เครื่องมือประเมิน

๑. เกณฑ์ผ่านการสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล ต้องไม่มีช่องปรับปรุง
๒. แบบประเมินผลการเรียนรู้มีเกณฑ์ผ่าน ๕๐%

๑๐. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๑ ข้อสรุปหลังการจัดการเรียนรู้

๑๐.๒ ปัญหาที่พบ

๑๐.๓ แนวทางแก้ปัญหา

	ใบความรู้ ๑๐	หน่วยที่ ... ๑๐
	รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๕ ชื่อวิชา การประกอบอาหารตะวันตก	สอนครั้งที่ ๑๗-๑๘
	ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)	ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๓ ชม.
ชื่อเรื่อง/งานปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)		

๑. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

ครัวเบเกอรี่ (Bakery Kitchen) คือ ครัวที่ทำหน้าที่ผลิตขนมจากแป้งสาลีแปรรูปและทำให้สุกโดยการอบ โดยเบเกอรี่แบ่งเป็น ๔ ประเภทใหญ่ๆ คือ ขนมปัง คุกกี้ เค้กและเพสตรี

๒. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๔.๑๑.๐๑๐, ๔.๑๒.๐๒๑, ๔.๑๒.๐๒๕, ๔.๑๒.๐๒๖, ๔.๑๒.๐๒๗, ๔.๑๒.๐๒๘, ๔.๑๒.๐๒๙, ๔.๑๒.๐๓๑, ๔.๑๒.๐๓๒, ๔.๑๒.๐๓๓, ๔.๑๒.๐๓๔, ๔.๑๒.๐๓๕, ๔.๑๒.๐๓๗, ๔.๐๔.๑๒๐, ๔.๑๒.๐๑๘ , ๔.๑๒.๐๑๙ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ ๓. สมรรถนะประจำหน่วย

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๑. ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่) ได้

๕. เนื้อหาสาระ

๑๐ ปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)

หลักการปฏิบัติขนมคุกกี (ครัวเบเกอรี่)

เบเกอรี่ (Bakery) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบ มีรากศัพท์มาจากคำว่า Bake ที่แปลว่า อบ จึงอาจกล่าวได้ว่า เบเกอรี่ คือ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งสาลีเป็นหลักและทำให้สุกโดยวิธีการอบ



คุกกี คือขนมอบชิ้นเล็ก ๆ รูปร่างแบน ซึ่งทำจากแป้งสาลี คำว่าคุกกีมีที่มาจากคำในภาษาดัตช์ koekje ซึ่งหมายถึง “เค้กชิ้นเล็ก ๆ” แรกเริ่มเดิมทีนั้น คุกกีทำโดยการแบ่งแป้งขนมเค้กที่ผสมแล้วออกมาส่วนหนึ่งจากนั้นแบ่งออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำเข้าเตาอบ เพื่อทดสอบอุณหภูมิที่จะใช้อบขนมเค้ก คำว่า “คุกกี” (cookie) ใช้กันในสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ในขณะที่ในสหราชอาณาจักรจะเรียกขนมแบบเดียวกันนี้ว่า “บิสกิต” (biscuit)

เครื่องมือและอุปกรณ์

- เครื่องผสมอาหารหรือเครื่องตีชนิดมือถือ - ชามผสมอาหาร

- ถูบิปีคูกี้
- ถาดอบ เตาอบ
- แป้ง
- กรรไกร
- หัวปีบคูกี้
- ที่ร่อน
- กระดาษไข
- ตะแกรง

ส่วนผสม

- เนยสดเค็ม	225 กรัม	- น้ำตาลทรายขาว	120 กรัม
- ไข่แดง	1 ฟอง (เบอร์ 1)	- กลิ่นนมเนย	½ ช้อนโต๊ะ
- แป้งตราบัวแดง	300 กรัม	- นมผง	1 ¼ ช้อนโต๊ะ
- ผงฟู	1 ช้อนชา		
- ตกแต่งหน้าคูกี้ เช่น ลูกเกด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ช็อคโกแลตชิพ ตามชอบ			

วิธีทำ

๑. ตีเนยสด อุณหภูมิห้อง แต่ยังคงมีความเย็นเล็กน้อย ตีด้วยความเร็วสูงสุด
๒. ใส่น้ำตาล ตีจนฟูขาว
๓. ใส่ไข่แดง ๑ ฟอง (อุณหภูมิห้อง) ตามด้วยกลิ่นนมเนย ตีให้เข้ากันจนเนียนขาว ปาดขอบอ่างผสมอาหาร
๔. ร่อนแป้ง นมผง ผงฟู ใส่ลงไปในส่วนผสมของเนยตีจนเนียน ตีด้วยความเร็วต่ำ-กลาง ประมาณ ๓ นาทีจนส่วนผสมเข้ากันดี ปาดขอบอ่างผสมอาหารอีกครั้ง
๕. ตัดกระดาษไข ลงในถาดอบให้พอดี
๖. นำส่วนที่ตีแล้ว ใส่ถูบิปี ส่วนหัวปีบเลือกกลดลายตามใจชอบ
๗. วิธีการบีบตั้งหัวปีบตรง ขนาดตามต้องการ
๘. ตกแต่งหน้าคูกี้ตามชอบ เช่น ลูกเกด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ช็อคโกแลตชิพ
๙. วอลุ่มเตา ๒๐ นาที อบด้วยไฟบน-ล่าง ๑๗๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๒๐ นาที หรือสังเกตหน้าคูกี้
๑๐. เมื่อคูกี้สุกแล้ว แซะออกจากถาด นำมาตั้งบนตะแกรงจนหายร้อน
๑๑. ใส่บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม

การประเมินผลการปฏิบัติ หน่วยที่ 10

ครั้งที่.....วันที่.....ชื่ออาหาร.....

สมาชิก 1.....หน้าที่.....

2.....หน้าที่.....

3.....หน้าที่.....

4.....หน้าที่.....

5.....หน้าที่.....

รายการ	5 ดีมาก	4 ดี	3 ปาน กลาง	2 น้อย	1 ควร ปรับปรุง
1. ความพร้อม					
1.1 ความพร้อมของผู้ปฏิบัติ					
1.2 ความพร้อมของวัสดุ-อุปกรณ์					
1.3 ความพร้อมของวัตถุดิบ					
1.4 ความพร้อมของสถานที่					
2. ขั้นตอนการปฏิบัติ					
2.1 คำรับ					
2.2 ขั้นตอนการเตรียม (ผัก-เนื้อสัตว์)					
2.3 ลงมือปรุง					
2.4 การรักษาความสะอาด					
2.5 การใช้อุปกรณ์					
3. การประเมินผลงาน					
3.1 สี					
3.2 กลิ่น					
3.3 รส					
3.4 เนื้อสัมผัส					
รวมคะแนน คะแนน					

(56-65 ดีมาก, 46-55 ดี, 36-45 ปานกลาง, ต่ำกว่า 35 ควรปรับปรุง)

ข้อเสนอแนะ.....
.....

๖. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

แบบฝึกหัด

๗. เอกสารอ้างอิง (ขึ้นหน้าใหม่)

หนังสือเรียนวิชาการประกอบอาหารตะวันตก

๘. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

เฉลย แบบฝึกหัด



แบบประเมินผลการส่งเสริมคุณธรรมพื้นฐาน

คำชี้แจง เพื่อให้การขับเคลื่อนคุณธรรมพื้นฐานมีความชัดเจน เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และนำไปสู่การปฏิบัติได้
 อย่างเป็นรูปธรรม จึงมีการประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง
 โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้ ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการ	พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับคุณภาพ				
		๕	๔	๓	๒	๑
๑.ความขยัน	☐ ผู้ที่มีความขยัน คือ ผู้ที่ตั้งใจทำจริงจั่งต่อเนื่องในเรื่องที่ถูกที่ควร สู้งาน มีความพยายาม ไม่ทอดถอย อดทน กล้าเผชิญอุปสรรค					
๒.ประหยัด	☐ ผู้ที่มีความประหยัด คือ ผู้ที่ดำเนินชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย รู้จักฐานะการเงินของตน คิดก่อนใช้คิดก่อนซื้อ เก็บออม ถนอมใช้ ทรัพย์สินสิ่งของอย่างคุ้มค่า ไม่ฟุ่มเฟือย ฟุ้งเฟ้อ รู้จักทำบัญชี รายรับ-รายจ่ายของตนเองเสมอ					
๓.ความซื่อสัตย์	☐ ผู้ที่มีความซื่อสัตย์ คือ ผู้ที่มีความประพฤติตรงทั้งต่อหน้าที่ ต่อ วิชาชีพ ตรงต่อเวลา ไม่ใช้เล่ห์กล คดโกง รับรู้หน้าที่ของตนเองและ ปฏิบัติเต็มที่ถูกต้อง					
๔.ความมีวินัย	☐ ผู้ที่มีวินัย คือ ผู้ที่ปฏิบัติตนในขอบเขต กฎ ระเบียบสถานศึกษา สถาบัน/องค์กร/สังคมและประเทศ โดยที่ยึดปฏิบัติอย่างเต็มใจ					
๕.ความสุภาพ	☐ ผู้ที่มีความสุภาพ คือ ผู้ที่อ่อนน้อมถ่อมตนตามสถานภาพและ กาลเทศะ ไม่ก้าวร้าว วางอำนาจข่มผู้อื่น เรียบร้อย อ่อนโยน ละมุน ละม่อม มีกิริยามารยาทดีงาม มีสัมมาคารวะ แต่ในเวลาเดียวกัน ยังคงมีความมั่นใจในตนเอง วางตนเหมาะสมตามวัฒนธรรมไทย					
๖.ความสะอาด	☐ ผู้ที่ความสะอาด คือ ผู้รักษาร่างกาย ที่อยู่อาศัย สิ่งแวดล้อม ถูกต้องตามสุขลักษณะ ปราศจากความมัวหมองทั้งกาย ใจและ สภาพแวดล้อม มีความพอใจเป็นที่ยอมรับจากผู้อื่น					
๗.ความสามัคคี	☐ ผู้ที่มีความสามัคคี คือ ผู้ที่เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็นของ ผู้อื่น รับผิดชอบต่อตนในฐานะผู้นำและผู้ตามที่ดี มุ่งมั่นต่อการรวม พลังช่วยเหลือเกื้อกูลกันเพื่อให้งานสำเร็จ แก้ปัญหาและขจัดความ ขัดแย้งได้ มีเหตุผล ยอมรับความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรม ความคิด ความเชื่อ พร้อมที่จะปรับตัวเพื่ออยู่ร่วมกันอย่างสันติ					
๘.ความมีน้ำใจ	☐ ผู้ที่มีน้ำใจ คือ ผู้ให้และผู้อาสาช่วยเหลือสังคม รู้จักแบ่งปัน เสียสละความสุขส่วนตน เพื่อประโยชน์แก่ผู้อื่น เข้าใจ เห็นใจผู้ที่มี ความเดือดร้อน ลงมือปฏิบัติการเพื่อบรรเทาปัญหา หรือร่วม สร้างสรรค์สิ่งดีงามให้เกิดขึ้นในชุมชน					
รวมคะแนนที่ได้.....คะแนน						

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การประเมินระดับคุณภาพ

28-30 คะแนน = ดีมาก 15-19 คะแนน = ควรปรับปรุง
 25-27 คะแนน = ดี 0-14 คะแนน = ใช้ไม่ได้
 20-24 คะแนน = พอใช้

แบบประเมินผลการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ประเมินรายการแต่ละข้อแล้วเขียน เครื่องหมาย / ลงในช่องระดับคุณภาพตามความเป็นจริง โดยกำหนดน้ำหนักคะแนน ดังนี้- ๕ = ดีมาก, ๔ = ดี, ๓ = พอใช้, ๒ = ควรปรับปรุง, ๑ = ใช้ไม่ได้

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.ผลการเรียนที่คาดหวังมีความชัดเจน ครอบคลุมพฤติกรรมทุกด้าน (KAP)					
๒.เนื้อหาสาระมีความถูกต้อง ครอบคลุม และชัดเจน					
๓.กิจกรรมการเรียนรู้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๔.กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจและเน้นกระบวนการคิด การฟัง การพูด การอ่าน การดูและการเขียน					
๕.กิจกรรมการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง					
๖.กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนค้นพบคำตอบด้วยตนเอง					
๗.กิจกรรมการเรียนรู้เพียงพอที่จะส่งผลให้บรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๘.กิจกรรมการเรียนรู้ที่กำหนดสามารถนำไปสู่ปฏิบัติการสอนได้จริง					
๙.มีสื่อที่สอดคล้องกับกิจกรรมและเป็นสื่อที่เน้นกระบวนการคิด					
๑๐.มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง					
๑๑.วิธีการวัดผลสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้					
๑๒.มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลไว้อย่างชัดเจนและเหมาะสม					
รวม					

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

๑.กระบวนการคิดที่ใช้ คือ.....

.....

๒.สิ่งที่ควรปรับปรุง คือ.....

.....

ผู้ประเมิน.....

บันทึกหลังการสอน

๑. ผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการสอน

๑.๑ วัน เดือน ปีสอนครั้งที่ สาขา/ชั้นปีจำนวนผู้เรียน.....คน
มาเรียนปกติ.....คน ขาดเรียน.....คน ลาป่วย.....คน ลากิจ.....คน มาสาย.....คน

๑.๒ หัวข้อเรื่อง/เนื้อหา สาระ :

☐ สอนครบตามหัวข้อเรื่องในแผนฯ ☐ สอนไม่ครบเนื่องจาก.....

๑.๓ กิจกรรม/วิธีการสอน

☐ ครูแนะนำและบอกจุดประสงค์ ☐ ครูอธิบาย/ถาม-ตอบ/สาธิต/.

☐ ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ☐ ทำแบบทดสอบหลังเรียน

☐ ทำแบบฝึกหัด/โจทย์ปัญหา ☐ ทำใบกิจกรรม/ใบงาน

☐ อื่นระบุ).....

๑.๔ สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้ :

๒. ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน/ผลการสอนของครู/ปัญหาที่พบ

๒.๑ การวัดผลและประเมินผล/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน :

๒.๒ สมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับ :

๒.๓ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม :

๒.๔ ผลการสอนของครู :

๒.๕ ปัญหาที่นำไปสู่การวิจัย :

๓. แนวทางการพัฒนาคุณภาพการสอน

๓.๑ ผลการใช้และปรับปรุงแผนการสอนครั้งนี้ :

๓.๒ แนวทางพัฒนาคุณภาพวิธีสอน/สื่อ/การวัดผล/เอกสารช่วยสอน