



หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศ ของนักเรียนสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงาน อาชีพและเทคโนโลยี



โดย กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย



หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศของนักเรียนสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

โดย
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
กระทรวงมหาดไทย

คำนำ

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย เป็นหนึ่งในหลักสูตรส่งเสริมศักยภาพผู้เรียนสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่พัฒนาขึ้นจากความต้องการของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการศึกษาให้กับโรงเรียนในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมผู้เรียนที่มีความสนใจ มีพื้นฐานทางด้านอาหารไทยได้เรียนรู้และพัฒนาตนเองให้ถึงศักยภาพสูงสุด และสามารถใช้เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพได้ หลักสูตรนี้ได้รวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย วิธีการปฏิบัติ แนวทางการพัฒนาเพื่อให้เกิดทักษะและความชำนาญ รวมทั้งการประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ และการจัดการเชิงธุรกิจ แล้วนำมาสังเคราะห์ เรียบเรียงจัดรายวิชาไว้สำหรับผู้เรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1- 6 ซึ่งหวังว่าหลักสูตรนี้จะสามารถตอบสนองและเป็นทางเลือกหนึ่งให้กับผู้เรียนที่มีความต้องการทางด้านนี้โดยเฉพาะ

คณะกรรมการยกร่างหลักสูตร

พฤษภาคม 2555

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. วิสัยทัศน์	1
2. หลักการ.....	1
3. จุดหมาย.....	1
4. สมรรถนะและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้เรียนที่ศึกษารายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย.....	2
5. หลักการและเหตุผล	4
6. คุณภาพของผู้เรียน (ที่เพิ่มจากหลักสูตรแกนกลาง).....	4
5. เงื่อนไขการใช้หลักสูตร.....	6
7. โครงสร้างของหลักสูตร	7
8. กิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตร	9
9. สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้	10
10. การประเมินผลการเรียนรู้	10
11 คำอธิบายรายวิชา	11
12. โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม	35
13. เอกสารอ้างอิง	51

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศของนักเรียนสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

วิสัยทัศน์

มุ่งพัฒนาผู้เรียนที่เป็นพลังสำคัญทางสังคมให้มีความรู้ ความสามารถและมีทักษะที่สำคัญ เพื่อความเป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มีความเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับชีวิต ชุมชน และสังคม มีเจตคติที่ดีต่อการศึกษา ต่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทย สามารถนำความรู้ความสามารถไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างมีอาชีพ โดยคำนึงถึงหลักคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อวิชาชีพอาหารไทย

หลักการ

หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย มีหลักการที่สำคัญ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งพัฒนาความสามารถและทักษะของผู้เรียนสู่ความเป็นเลิศทางด้านอาหารไทย รวมถึงการบริหารจัดการธุรกิจอาหารไทย โดยมีจุดมุ่งหมายการเรียนรู้เป็นเป้าหมายสำหรับพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะและความสามารถขั้นสูงสุด มีความเป็นผู้นำ และการสร้างนวัตกรรมด้านอาหารไทย เพื่อสามารถต่อยอดและเพิ่มพูนความรู้ และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทย
2. เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรมในการทำงานด้านอาหารไทย เพื่อเป็นพลังสำคัญทางสังคมในการพัฒนาประเทศ
3. เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งส่งเสริมให้ผู้เรียนที่มีความสนใจและความถนัดทางด้านอาหารไทยมีความรู้ เพื่อการศึกษาต่อและประกอบอาชีพตามความสนใจและความถนัด
4. เป็นหลักสูตรการศึกษาที่เน้นการมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของโรงเรียนและชุมชน

จุดหมาย

หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้เป็นคนที่มีความสามารถทางด้านอาหารไทยและการประกอบธุรกิจด้านอาหารไทย มีปัญญา มีความสุข มีศักยภาพในการศึกษาต่อและประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารไทย จึงกำหนดเป็นจุดหมายเพื่อให้เกิดกับผู้เรียน เมื่อจบการศึกษาขั้นพื้นฐานดังนี้

1. มีความรู้ ความเข้าใจอย่างลึกซึ้งทั้งทางด้านการประกอบอาหารไทยและธุรกิจด้านอาหารไทย ตลอดจนเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับชีวิต ชุมชนและสังคม
2. มีคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยมที่พึงประสงค์ เห็นคุณค่าของตนเอง มีความอดทน มีวินัยและปฏิบัติตนได้เหมาะสมกับการเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหารไทย และมีเจตคติที่ดีต่ออาหารไทย
3. มีทักษะความสามารถในการประกอบอาหารไทยและธุรกิจด้านอาหารไทย ตลอดจนทักษะการสื่อสาร การคิด การแก้ปัญหา การใช้เทคโนโลยี และมีทักษะชีวิตที่สำคัญต่อการเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหารไทยและต่อการดำเนินชีวิต

สมรรถนะและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้เรียนที่ศึกษารายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย

สมรรถนะ

หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย มุ่งให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะสำคัญ 5 ประการ ดังนี้

1. ความสามารถในการสื่อสาร เป็นความสามารถในการรับและส่งสาร มีวัฒนธรรมในการใช้ภาษา ถ่ายทอดความคิด ความรู้ ความเข้าใจ ความรู้สึก และทัศนะของตนเองเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร และประสบการณ์อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย รวมทั้งการสื่อสารเพื่อขจัดและลดปัญหาความขัดแย้งต่างๆ การเลือกรับหรือไม่รับข้อมูลข่าวสารด้วยหลักเหตุผลและความถูกต้องตลอดจนการเลือกใช้วิธีการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย
2. ความสามารถในการคิด เป็นความสามารถในการคิดวิเคราะห์ การคิดสังเคราะห์ การคิดอย่างสร้างสรรค์ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ และการคิดเป็นระบบ สามารถวางแผนและออกแบบนวัตกรรมด้านอาหารไทย สามารถจัดการและบริหารธุรกิจอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล บนพื้นฐานความรู้ ความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในทฤษฎี หลักการ และเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยและธุรกิจอาหารไทย เพื่อนำไปสู่การสร้างองค์ความรู้ หรือสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจและการวางแผนในการประกอบอาหาร และการจัดการธุรกิจอาหารไทยได้อย่างเหมาะสม
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา เป็นความสามารถในการแก้ไขปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ที่เผชิญในการปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและธุรกิจอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์ และถูกต้องเหมาะสมบนพื้นฐานของหลักเหตุผล คุณธรรมและข้อมูลสารสนเทศ เข้าใจความสัมพันธ์และปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อธุรกิจอาหารไทย แสวงหาความรู้ ประยุกต์ใช้ความรู้ในการป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น มีการตัดสินใจอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อศักยภาพในการประกอบอาหารและการจัดการธุรกิจอาหารไทย
4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต เป็นความสามารถในการนำกระบวนการต่างๆ จากการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทยไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน การเรียนรู้ด้วยตนเอง การเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง การทำงานและการอยู่ร่วมกันในสังคมด้วยการสร้างเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคคล การจัดการปัญหาและความขัดแย้งต่างๆ อย่างเหมาะสม การปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและสภาพแวดล้อม และการรู้จักหลีกเลี่ยงพฤติกรรมไม่พึงประสงค์ที่ส่งผลกระทบต่อความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย
5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี เป็นความสามารถในการเลือก และใช้เทคโนโลยีด้านต่างๆ และมีทักษะกระบวนการทางเทคโนโลยี ตลอดจนติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย ในด้านการเรียนรู้ การสื่อสาร การทำงาน การแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องเหมาะสม และมีคุณธรรม

คุณลักษณะที่พึงประสงค์

ผู้เรียนรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทยเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะด้านอาหารไทย ตลอดจนตระหนักในคุณค่าของอาหารไทยและประเพณีไทย มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อให้สามารถดำเนินกิจกรรมประกอบอาหารและจัดการธุรกิจอาหารไทย รวมทั้งสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ในฐานะเป็นพลเมืองไทยและพลโลกอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

1. มีความรู้ ความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย
2. มีทักษะการคิดแก้ปัญหา คิดวิเคราะห์ คิดวิจารณ์ และคิดสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาวิชาชีพอาหารไทย
3. มีทักษะด้านการปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย ตลอดจนทักษะการใช้เทคโนโลยีในการออกแบบและการผลิต
4. มีภาวะผู้นำ มีความอดทน มุ่งมั่นในการทำงาน ดำรงรักษาความเป็นไทยด้วยความรักและภาคภูมิใจในประเพณีไทยและอาหารไทย
5. มีความสนใจใฝ่เรียนรู้และพัฒนาตนเองด้านการประกอบอาหารและการจัดการธุรกิจอาหารไทย
6. มีความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัยต่อตนเอง มีคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อวิชาชีพอาหารไทย
7. มีความพอเพียง มีจิตสำนึกใช้พลังงาน และทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน
8. มีจิตอาสา มุ่งมั่นในการนำความรู้ไปใช้เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย

หลักการและเหตุผล

อาหารไทยมีความสัมพันธ์และเชื่อมโยงอย่างใกล้ชิดกับวิถีชีวิต ประเพณีและวัฒนธรรมไทยมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น เป็นลักษณะเฉพาะไปในแต่ละภาคของประเทศ การเรียนรู้อาหารไทย จึงเป็นการเรียนรู้วิถีชีวิต สังคม ประเพณี วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ของชาติไทย และแต่ละภาคของประเทศ ซึ่งมีเสน่ห์ มีความหลากหลาย และน่าศึกษาค้นคว้า ด้วยเหตุนี้ ธุรกิจด้านอาหารไทยจึงเป็นที่นิยมและเป็นที่ยอมรับสำหรับคนไทยและคนต่างชาติ เพื่อขยายตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการบริโภคอาหารไทย รัฐบาลไทยจึงมีนโยบายที่จะยกระดับธุรกิจด้านอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ด้วยโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ประกอบกับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ซึ่งจะส่งผลให้เกิดความต้องการแรงงานเพื่อดำเนินธุรกิจอาหารไทยมากยิ่งขึ้น ดังนั้น การพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ มีทักษะ ความสามารถทางด้านอาหารไทย ไม่ว่าจะเป็นด้านการเตรียมและการประกอบอาหารไทย ด้านสุขาภิบาลอาหาร ด้านการวางแผนจัดการรายการอาหารไทย ด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหารไทย รวมทั้งด้านการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ จึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในการพัฒนาธุรกิจด้านอาหารไทยให้เป็นไปตามความต้องการของตลาดแรงงานและตามนโยบายของรัฐบาล นอกจากนี้ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ยังส่งเสริมให้เกิดความรัก และความภาคภูมิใจในวิถีชีวิต สังคม ประเพณีและวัฒนธรรมของชาติ ซึ่งถือเป็นสิ่งสำคัญที่คนในชาติจำเป็นต้องมี

การเรียนการสอนระดับมัธยมศึกษาในโรงเรียน มีการจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับอาหารไทยภายใต้กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 อย่างไรก็ตาม การจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับอาหารไทยเป็นเพียงส่วนหนึ่งในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ซึ่งมีความเข้มข้นน้อยสำหรับการพัฒนาผู้เรียนจนเกิดความรู้ ทักษะทางด้านการประกอบอาหารและการจัดการธุรกิจด้านอาหารไทยจนสามารถประกอบอาชีพทางด้านอาหารไทยได้ตามความต้องการของตลาดแรงงาน นอกจากนี้ จากผลการวิจัยสำรวจความต้องการของนักเรียน ผู้ปกครอง และครูในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พบว่า อาหารไทย เป็น 1 ใน 5 รายวิชาเพิ่มเติมที่กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการสูงสุด ดังนั้น การจัดทำหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทยจึงเป็นยุทธศาสตร์สำคัญในการส่งเสริมศักยภาพของผู้เรียนสู่ความเป็นเลิศทางด้านอาหารไทยตามความต้องการของท้องถิ่นและของประเทศ เมื่อผู้เรียนสำเร็จการศึกษา สามารถนำความรู้และทักษะไปเป็นแนวทางในการศึกษาต่อเพื่อต่อยอดทางความรู้ด้านอาหารไทย หรือสำหรับการประกอบอาชีพได้อย่างประสบผลสำเร็จในอนาคต

คุณภาพของผู้เรียน (ที่เพิ่มจากหลักสูตรแกนกลาง)

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ผู้เรียนรู้ เข้าใจ และมีทักษะในการเลือกและใช้วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท มีทักษะและเทคนิคในการเลือกและใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยเพื่อคงคุณค่า มีความสวยงาม น่ารับประทาน และมีรสชาติอร่อย สามารถปฏิบัติการประกอบอาหารไทยอย่างถูกสุขลักษณะ สามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการประกอบอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะภาษาต่างประเทศขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย มีความอดทน มีวินัยและมีความรับผิดชอบต่อวิชาชีพอาหารไทย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ผู้เรียนรู้ เข้าใจ และมีทักษะในการเลือกและใช้วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย แต่ละภาค และขนมไทยแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม มีทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยแต่ละภาคและขนมไทยแต่ละประเภทอย่างมีอาชีพ มีความเป็นผู้นำ มีทักษะกระบวนการกลุ่มเพื่อวิเคราะห์ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารไทยให้สอดคล้องกับวรรณคดีไทยด้วยจิตสำนึกรักและภาคภูมิใจใน ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น และวัฒนธรรมไทย ตลอดจนมีทักษะภาษาต่างประเทศขั้นพื้นฐานในการประกอบอาหารไทยและขนมไทย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ผู้เรียนรู้ และเข้าใจในทฤษฎี และหลักการเกี่ยวกับหลักโภชนาการเพื่อสุขภาพและคุณค่าของพืชผัก สมุนไพรและเครื่องเทศ มีทักษะการคิดวิเคราะห์และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีคุณประโยชน์ในการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพ เพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพด้านอาหารไทย รู้และประยุกต์ใช้เทคนิคการถนอมอาหารและการนำอาหารเหลือใช้มาดัดแปลงให้เป็นอาหารใหม่ที่สามารถรับประทานได้อย่างมีอาชีพ มีทักษะสร้างสรรค์ดัดแปลงอาหารเหลือใช้ด้วยจิตสำนึกและเห็นคุณค่าของทรัพยากรสิ่งแวดล้อม และมีทักษะภาษาต่างประเทศขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติการถนอมอาหารและประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4

ผู้เรียนรู้ เข้าใจคำศัพท์ และมีทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับการครัวและการบริการในร้านอาหารไทยเพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพด้านอาหารไทย รู้และประยุกต์ใช้หลักการทางศิลปะและการแกะสลักผักและผลไม้อย่างมีอาชีพ ตลอดจนมีทักษะการจัดตกแต่งอาหารไทยแต่ละประเภทอย่างสร้างสรรค์ และสะท้อนเอกลักษณ์ความเป็นไทย เพื่อก่อให้เกิดความจรรโลงใจและส่งเสริมคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมไทย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

ผู้เรียนรู้ และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการบริหารจัดการต้นทุนอาหาร การวางแผนจัดรายการอาหารไทย และการจัดบริการงานเลี้ยง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะการตัดสินใจและแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการจัดเลี้ยงอย่างมีอาชีพ มีความเป็นผู้นำ มีทักษะการวิเคราะห์และออกแบบรายการอาหารไทยเพื่อการจัดเลี้ยงได้อย่างสร้างสรรค์ และมีทักษะการสื่อสารเป็นภาษาต่างประเทศในการปฏิบัติงาน

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

ผู้เรียนรู้ และเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมา และหลักการบริหารจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย สามารถวิเคราะห์แนวทางและแนวโน้มของอาชีพด้านอาหารไทย สามารถวางแผนธุรกิจอาหารไทย มีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อแสวงหาความรู้ และสร้างสรรค์รูปแบบของภัตตาคารและร้านอาหารไทยอย่างมีอาชีพ สามารถนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาภัตตาคารและร้านอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการนำเสนอผลงาน

เงื่อนไขในการใช้หลักสูตร

เพื่อให้การใช้หลักสูตรเพิ่มเติม : อาหารไทยมีประสิทธิภาพสูงสุดในการพัฒนาศักยภาพสู่ความเป็นเลิศของผู้เรียน จึงมีเงื่อนไขในการนำหลักสูตรไปใช้ ดังนี้

1. โรงเรียนจะต้องมีห้องปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาล และมีวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้มาตรฐานในการประกอบอาหารอย่างเพียงพอต่อจำนวนของผู้เรียน
2. การจัดการเรียนการสอนในแต่ละครั้งไม่น้อยกว่า 3 ชั่วโมงติดต่อกัน เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เนื้อหาทฤษฎีและฝึกปฏิบัติควบคู่กัน ส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพสูงสุด
3. ครูผู้สอนจะต้องเป็นผู้ที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญทางด้านอาหารไทย สามารถสาธิตการเตรียมและการประกอบอาหาร สามารถถ่ายทอดความรู้ เสนอแนะ กำกับ และให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียนในการฝึกปฏิบัติ
4. ครูผู้สอนควรได้รับการอบรมเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาและวิธีการสอน
5. การจัดการเรียนการสอนควรมีการร่วมมือระหว่างครูผู้สอนหลักสูตรอาหารไทยกับครูผู้สอนกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่นที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาในบางหน่วยการเรียนรู้ที่ต้องการบูรณาการความรู้ ตัวอย่างเช่น อาหารไทยในวรรณคดี ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในครัวและร้านอาหาร เป็นต้น

โครงสร้างของหลักสูตร

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ภาคเรียนที่ 1		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 1		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	9
2.	สัญลักษณ์ในการประกอบอาหาร	9
3.	ชนิดและประเภทของอาหารไทย	30
4.	การจัดการอาหารสำหรับครอบครัว	12
ภาคเรียนที่ 2		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 2		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
5.	เทคนิคการประกอบอาหารประเภทผัก	21
6.	เทคนิคการประกอบอาหารประเภทไข่และผลิตภัณฑ์ไข่	9
7.	เทคนิคการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์	30

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ภาคเรียนที่ 1		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 3		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
1.	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	3
2.	วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย	3
3.	ประเภทขนมไทย	21
4.	วิธีและเทคนิคการทำขนมไทย	12
5.	ขนมไทยกับพิธีมงคลของไทย	6
6.	โครงการขนมไทย	15
ภาคเรียนที่ 2		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 4		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
7.	อาหารไทย 4 ภาค	27
8.	ประวัติศาสตร์ครัวไทย	6
9.	อาหารไทยในวรรณคดี	6
10.	โครงการอาหารไทยในวรรณคดี	21

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ภาคเรียนที่ 1		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 5		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
1.	พืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศในอาหารไทย	18
2.	อาหารไทย และสุขภาพ	15
3.	โครงการอาหารไทยเพื่อสุขภาพ	27
ภาคเรียนที่ 2		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 6		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
4.	หลักการถนอมอาหาร	9
5.	การถนอมอาหารด้วยวิธีต่างๆ	30
6.	การดัดแปลงอาหารเหลือใช้	6
7.	โครงการการดัดแปลงอาหารเหลือใช้	15

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4

ภาคเรียนที่ 1		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 7		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
1.	In the kitchen	30
2.	In the restaurant	30
ภาคเรียนที่ 2		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 8		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
3.	การแกะสลักผักและผลไม้	15
4.	ศิลปะเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร	9
5.	การจัดตกแต่งอาหารแต่ละประเภท	36

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

ภาคเรียนที่ 1		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 9		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
1.	การวางแผนการจัดรายการอาหาร	39
2.	การควบคุมต้นทุน	21
ภาคเรียนที่ 2		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 10		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
3.	การวางแผนรายการอาหารไทยเพื่อการจัดเลี้ยง	30
4.	การบริการอาหารไทยในการจัดเลี้ยง	9
5.	โครงการการจัดรายการอาหารไทยเพื่อการจัดเลี้ยง	21

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

ภาคเรียนที่ 1		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 11		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
1.	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภัตตาคารและร้านอาหาร	18
2.	การบริหารจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร	15
3.	หลักสุขาภิบาลและการควบคุมความปลอดภัย	27
ภาคเรียนที่ 2		
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 12		เวลา 60 ชั่วโมง (1.5 หน่วยกิต)
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
4.	สัมมนาเพื่อพัฒนาเค้าโครงย่อ	6
5.	โครงการการออกแบบธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย	33
6.	นิทรรศการโครงการการออกแบบภัตตาคารและร้านอาหารไทย	21

กิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตร

กิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย ใช้รูปแบบการเรียนการสอน วิธีสอน และเทคนิคการสอนที่หลากหลาย เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย พร้อมทั้งมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพอาหารไทย มีทักษะที่สำคัญในการพัฒนาตนเองเป็นผู้นำทางการเรียนรู้ และสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งกิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตรนี้ ประกอบด้วย

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. การฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
4. การทำโครงงาน

5. บทบาทสมมติ
6. สถานการณ์จำลอง
7. กรณีตัวอย่าง/กรณีศึกษา
8. การใช้คำถาม
9. อภิปรายกลุ่มย่อย

สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้
2. หนังสือ/ตำรา ในห้องสมุดเพื่อการสืบค้นข้อมูล
3. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
4. สื่อจาก Internet
5. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
6. แหล่งเรียนรู้ที่มีการปฏิบัติที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียน ด้วยแบบทดสอบ แบบสังเกต โดยครูผู้สอน
2. ประเมินทักษะการคิดแก้ปัญหา คิดวิเคราะห์ คิดวิจารณ์ และคิดสร้างสรรค์ ด้วยแบบสังเกต
แบบประเมิน แบบสัมภาษณ์ โดยครูผู้สอน
3. ประเมินทักษะการทำงานกลุ่ม ด้วยแบบสังเกต โดยครูผู้สอน
4. ประเมินทักษะการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย ด้วยแบบสังเกต แบบ
ประเมิน แบบสัมภาษณ์ โดยครูผู้สอน และเพื่อนนักเรียน
5. ประเมินทักษะการปฏิบัติ ด้วยแบบสังเกต แบบประเมิน โดยครูผู้สอน หรือนักเรียนเอง
6. ประเมินรายงานการทำโครงการ ด้วยแบบประเมิน/รายงาน โดยครูผู้สอน
7. ประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ด้วยแบบวัด แบบประเมิน โดยครูผู้สอน หรือนักเรียนเอง

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 1
ภาคเรียนที่ 1 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของอาหารไทย ประเภทของเครื่องใช้ในครัว ชนิดและประเภทของอาหารไทย ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัว การจัดการอาหารสำหรับครอบครัว รวมทั้งคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง เรียนรู้การจัดเตรียมและเลือกวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหารแต่ละประเภท วิเคราะห์และเลือกใช้อาหาร เครื่องใช้ วัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย การเก็บรักษาอาหาร เครื่องใช้ และวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย เพื่อให้เกิดสุขลักษณะในการประกอบอาหาร รวมทั้งแนวทางการวางแผนจัดการอาหารที่มีประโยชน์และสร้างความพึงพอใจให้แก่สมาชิกในครอบครัว

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการเลือกและใช้วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภทในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัย ตลอดจนการดูแลรักษาให้ถูกสุขลักษณะ ปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารไทยแต่ละชนิดและแต่ละประเภทให้น่ารับประทาน และมีรสชาติที่อร่อย ใช้ทักษะกระบวนการกลุ่มเพื่อแสวงหาความรู้ วางแผนการจัดการอาหารสำหรับสมาชิกในครอบครัวได้อย่างเหมาะสม และแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการประกอบอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยและประเภทของเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทยอย่างถูกต้องและปลอดภัย มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญในการเตรียมและการประกอบอาหารไทย สามารถคิดวิเคราะห์ วางแผนการจัดการอาหาร แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหารแต่ละประเภท และการดูแลเครื่องใช้ได้อย่างถูกสุขลักษณะ สามารถตัดสินใจเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง สามารถปฏิบัติจนเกิดทักษะในการเตรียมและประกอบอาหารอย่างเห็นคุณค่า และมีความภาคภูมิใจในอาหารประจำชาติของไทย มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีความสามัคคีผ่านกระบวนการเรียนรู้แบบร่วมมือ มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ขยัน ซื่อสัตย์ มุ่งมั่น อดทน ใช้พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายความหมาย ความสำคัญและวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้แต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัย
2. ผู้เรียนอธิบายสุขลักษณะในการประกอบอาหารและวิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆ อย่างถูกต้อง
3. ผู้เรียนอธิบายลักษณะสำคัญของอาหารไทยแต่ละชนิดและแต่ละประเภท พร้อมทั้งขั้นตอนในการเตรียมและประกอบอาหารไทยแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง ด้วยความภาคภูมิใจในเอกลักษณ์อาหารประจำชาติของไทย
4. ผู้เรียนมีทักษะในการเลือกและใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้แต่ละประเภทในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัย รวมทั้งการเตรียมและดูแลรักษาสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆ เพื่อการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกสุขลักษณะ
5. ผู้เรียนมีทักษะในการเตรียมและประกอบอาหารแต่ละชนิดและแต่ละประเภทได้อย่างมีประสิทธิภาพ น่ารับประทาน มีรสชาติที่อร่อย และคงลักษณะที่โดดเด่นของอาหารไทยแต่ละประเภทได้

6. ผู้เรียนมีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ คิดตัดสินใจ คิดวางแผนเลือกและปฏิบัติการประกอบอาหารไทยที่มีประโยชน์และสร้างความพึงพอใจให้แก่สมาชิกในครอบครัวได้อย่างเหมาะสม

7. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ และจิตสำนึกแห่งความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค เห็นคุณค่า มีความภาคภูมิใจในอาหารประจำชาติของไทย

รวม 7 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม
3. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
4. อภิปรายกลุ่มย่อย
5. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า)
5. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
3. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการปรุงอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. เว็บไซต์ สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 13 เรื่องที่ 8 อาหารไทย และเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 2
ภาคเรียนที่ 2 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการและเทคนิคการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท และจากวัตถุดิบที่แตกต่าง ได้แก่ เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำ ไข่ ผัก เป็นต้น ศึกษาเทคนิคการสงวนคุณค่า และสีสันทนของอาหาร ศึกษา คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง วิเคราะห์ปฏิกิริยาทางเคมีที่มีผลต่อการประกอบอาหาร มีวิจารณ์ญาณ ในการวิเคราะห์ สรุปสาเหตุ และแก้ไขสถานการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นในกระบวนการเตรียมและการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการเลือกวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร ได้แก่ ผัก ไข่และผลิตภัณฑ์ ไข่ และเนื้อสัตว์ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะในการเตรียมและประกอบอาหารไทยจากวัตถุดิบที่แตกต่าง กันได้อย่างมีอาชีพ เพื่อให้อาหารคงคุณค่าทางโภชนาการ มีสีสันทนน่ารับประทาน และมีรสชาติที่อร่อย มี ทักษะในการใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อวิเคราะห์และแก้ไขสถานการณ์ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงาน

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคในการประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่แตกต่างกัน เทคนิคการสงวนคุณค่า และสีสันทนของอาหารให้สวยงามและน่ารับประทาน มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ ภาษาต่างประเทศที่สำคัญเกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหารจากวัตถุดิบต่างประเทศ สามารถวิเคราะห์ สาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้น สามารถเปรียบเทียบผลที่เกิดขึ้นจากการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะในการประกอบอาหาร มองเห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาหารไทย ด้วยจิตสำนึกรักและภาคภูมิใจในประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น และวัฒนธรรม ไทย มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ซื่อสัตย์ มุ่งมั่น อดทน สามารถคิด วิเคราะห์สาเหตุของปัญหา และออกแบบแนวทางในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเตรียมและการประกอบ อาหาร

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายเกี่ยวกับเทคนิคการเลือกซื้อวัตถุดิบประเภทต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนอธิบายเทคนิคการเตรียมและการประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่แตกต่างกัน รวมทั้งวิเคราะห์ หาสาเหตุของปัญหาในกระบวนการประกอบอาหาร และนำเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่าง สร้างสรรค์
3. ผู้เรียนมีทักษะในการประยุกต์ใช้เทคนิคการเลือกซื้อวัตถุดิบประเภทต่างๆ ได้อย่างมีอาชีพ
4. ผู้เรียนมีทักษะในการประยุกต์ใช้เทคนิคการเตรียม และการประกอบอาหารไทยที่มีวัตถุดิบ แตกต่างกัน เพื่อให้ได้อาหารที่สวยงาม น่ารับประทาน และมีรสชาติที่อร่อย
5. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทย ด้วยจิตสำนึกรักและ ภาคภูมิใจในประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น และวัฒนธรรมไทย

รวม 5 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม

3. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
4. อภิปรายกลุ่มย่อย
5. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า)
5. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
3. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการปรุงอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 3
ภาคเรียนที่ 1 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาของขนมไทย ความรู้เบื้องต้นในการประกอบขนมไทย เช่น การชั่งตวง ประเภทของวัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบขนมไทยแต่ละประเภท เป็นต้น คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง เรียนรู้เทคนิคในการประกอบขนมไทยจากวัตถุดิบที่แตกต่างกัน และศึกษาขนมไทยในงานพิธีต่างๆ

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการเลือกและใช้วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุงรส สี และกลิ่น เพื่อการประกอบขนมไทยแต่ละประเภท ได้อย่างมีอาชีพ เพื่อให้ขนมไทยมีสีสันน่ารับประทาน และมีรสชาติอร่อย ประยุกต์ใช้เทคนิคในการประกอบขนมไทยเพื่อพิธีมงคลของไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อแสดงเอกลักษณ์ของขนมไทย มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้ วางแผน ออกแบบ และดำเนินการทำโครงการขนมไทยได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทย คติวิเคราะห์ และตัดสินใจเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการประกอบขนมไทยแต่ละประเภท สามารถวางแผน ออกแบบ และปฏิบัติการทำขนมไทยจนเกิดทักษะและความเชี่ยวชาญ เห็นคุณค่า และความสำคัญของประเพณี วัฒนธรรมของไทยที่มีต่อขนมไทย มีเจตคติที่ดี มีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาไทยในการประกอบขนมไทย มีความสนใจใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีความสามัคคีจากการเรียนรู้แบบร่วมมือ มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ซื่อสัตย์ มุ่งมั่น อดทน นำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และต่อสังคม

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายความเป็นมา หลักการและกระบวนการเลือกและใช้วัตถุดิบขนมไทยแต่ละประเภท และอุปกรณ์ต่างๆ ในการทำขนมไทยได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนมีทักษะการเลือกและใช้วัตถุดิบสำคัญในการประกอบขนมไทยแต่ละประเภท และการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำขนมไทยได้อย่างชำนาญ
3. ผู้เรียนมีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมไทยที่มีวัตถุดิบที่แตกต่างกันด้วยกรรมวิธีที่หลากหลาย เพื่อให้มีความโดดเด่นในรสชาติและลักษณะสำคัญของขนมไทยแต่ละประเภท
4. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการประกอบขนมไทยแต่ละประเภท และขนมไทยสำหรับพิธีมงคลต่างๆ ได้อย่างชำนาญ พร้อมทั้งนำเสนอผลงานจากการปฏิบัติ
5. ผู้เรียนอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างประเพณีและวัฒนธรรมไทยกับขนมไทย ด้วยจิตสำนึกและความภาคภูมิใจในประเพณี และศิลปวัฒนธรรมไทย
6. ผู้เรียนมีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยเพื่อวางแผนและออกแบบขนมไทยได้อย่างสร้างสรรค์ ผ่านกระบวนการทำงานกลุ่ม
7. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบขนมไทย ด้วยจิตสำนึกรักและภาคภูมิใจในประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น และวัฒนธรรมไทย

รวม 7 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม
3. กิจกรรมโครงงาน
4. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
5. อภิปรายกลุ่มย่อย
6. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินการนำเสนอโครงงาน
5. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า โครงงาน)
6. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงงานขนมไทย
3. นำเสนอโครงงาน
4. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
5. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบขนมไทย

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. เว็บไซต์เกี่ยวกับขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 4
ภาคเรียนที่ 2 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมา และปัจจัยทางวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารไทยในแต่ละภาค อาหารไทยในวรรณคดี และประวัติศาสตร์ครัวไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ หลักการเตรียมและการประกอบอาหารไทยที่มีความโดดเด่นในแต่ละภาค ส่วนประกอบของอาหาร และการปรุงรสชาติที่แตกต่างกันในแต่ละภาค ความรู้เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างอาหารไทยแต่ละภาคกับสังคม ประเพณีและวัฒนธรรม ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมไทยกับอาหารไทยต้นตำรับในวรรณคดี คำศัพท์ ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาความสามารถในการประกอบอาหารไทยอย่างมืออาชีพ

โดยใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อฝึกการวิเคราะห์ เปรียบเทียบความเหมือนและความต่างระหว่างอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละสมัยของชาติไทย พร้อมทั้งร่วมอภิปรายความโดดเด่นและเอกลักษณ์ของอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัยได้อย่างสร้างสรรค์ เพื่อนำความรู้ประยุกต์ใช้ในการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัยได้อย่างมืออาชีพ ใช้กระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้ วางแผน ออกแบบ และดำเนินการทำโครงการอาหารไทยในวรรณคดีได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละสมัยของชาติไทย มีความรู้ คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารไทยที่โดดเด่นในแต่ละภาคและในแต่ละยุคสมัย สามารถวิเคราะห์ เปรียบเทียบและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัย สามารถคิดสร้างสรรค์ ออกแบบอาหารตามลักษณะความโดดเด่นของอาหารแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัย ฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะในการประกอบอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัย เห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดีต่อ ประเพณี วัฒนธรรมของไทยและของแต่ละภาค รู้ เข้าใจ และยอมรับในความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมในแต่ละภาค มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีความสามัคคีจากการเรียนรู้แบบร่วมมือ มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ชี้อย่างมีคุณธรรม มุ่งมั่น อดทน นำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และต่อสังคม

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายปัจจัยทางภูมิศาสตร์ สังคม วัฒนธรรมและประเพณีที่มีต่ออาหารไทยแต่ละภาค ตลอดจนอธิบาย เปรียบเทียบความแตกต่างของอาหารไทยแต่ละภาค ผ่านกระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการประกอบอาหารไทยให้มีความโดดเด่นในเอกลักษณ์ของรสชาติและรูปแบบของอาหารไทยแต่ละภาคได้อย่างชำนาญ เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมืออาชีพ
3. ผู้เรียนอธิบายประวัติ ความเป็นมาของอาหารไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัย สมัยอยุธยา สมัยธนบุรี จนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ ตลอดจนอธิบายความโดดเด่นของอาหารไทยในแต่ละสมัยได้อย่างถูกต้อง
4. ผู้เรียนอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างอาหารไทยกับภูมิปัญญาและประเพณีดั้งเดิมของไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยจิตสำนึกและความภาคภูมิใจในความเป็นไทย
5. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการประกอบอาหารไทยที่ถูกกล่าวถึงในวรรณคดีได้อย่างมืออาชีพ มีความโดดเด่นในเอกลักษณ์ความเป็นไทย มีรสชาติที่อร่อยและน่ารับประทาน เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างภาคภูมิใจ

6. ผู้เรียนมีทักษะคิดวิเคราะห์ วางแผนออกแบบ และดำเนินการทำโครงการอาหารไทยในวรรณคดีได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทย ด้วยจิตสำนึกรักและภาคภูมิใจในประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น และวัฒนธรรมไทย

รวม 7 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม
3. กิจกรรมโครงงาน
4. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
5. อภิปรายกลุ่มย่อย
6. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินการนำเสนอโครงงาน
5. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า โครงงาน)
6. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงการอาหารไทยในวรรณคดี
3. นำเสนอโครงงาน
4. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
5. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหารไทย

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. ผู้เชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมและสังคมไทยในแต่ละภูมิภาค วรรณคดีไทย
6. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทย ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมและสังคมไทยในแต่ละภูมิภาค วรรณคดีไทย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 5
ภาคเรียนที่ 1 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาและวิเคราะห์ภูมิปัญญาไทยในการใช้พืชผัก สมุนไพรและเครื่องเทศในการประกอบอาหาร หลักการนำพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศมาใช้ในการปรุงอาหารไทย ประโยชน์ที่ได้รับจากพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศ สรรพคุณทางยาของสมุนไพรไทย คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง การเตรียมและประกอบอาหารไทยโดยใช้พืชผัก สมุนไพรไทยและเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบ เรียนรู้หลักโภชนาการของอาหาร วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยที่มีผลต่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภค คิด วิเคราะห์ และสร้างสรรค์เพื่อออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการเลือกและใช้พืชผัก สมุนไพรและเครื่องเทศ และวัตถุดิบอื่นๆ ในการประกอบอาหารไทยให้คงคุณค่าทางโภชนาการ และมีรสชาติที่อร่อย เพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภค ใช้กระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้ วางแผน ออกแบบ และดำเนินการทำโครงการอาหารไทยเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพืชผัก สมุนไพรและเครื่องเทศ และคุณประโยชน์ของภูมิปัญญาไทยในการนำพืชผัก สมุนไพรและเครื่องเทศมาใช้ในการประกอบอาหาร มีความรู้คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญ มีทักษะในการปฏิบัติการประกอบอาหารไทยที่มีส่วนประกอบของพืชผัก สมุนไพรและเครื่องเทศ และวัตถุดิบอื่นๆ ให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพได้อย่างมีอาชีพ มีทักษะการวิเคราะห์คุณค่าของอาหารไทย มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการออกแบบอาหารไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพ เกิดความภาคภูมิใจและมีเจตคติที่ดีต่อพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศในการประกอบอาหารไทยเพื่อสุขภาพ มีความสนใจใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ขยัน ซื่อสัตย์ มุ่งมั่น อดทน สามารถเรียนรู้และปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายสรรพคุณและประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรไทยและเครื่องเทศที่นำมาประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนมีทักษะในการเลือกและใช้พืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศ ตลอดจนวัตถุดิบอื่นๆ ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม ให้คงคุณค่าทางโภชนาการเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพ และมีรสชาติที่อร่อย
3. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการเตรียมและประกอบอาหารไทยที่มีประโยชน์ในการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภคได้อย่างมีอาชีพ
4. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์ วางแผนออกแบบ และดำเนินการทำโครงการอาหารไทยเพื่อสุขภาพได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทย ด้วยจิตสำนึกรักเห็นคุณค่าและภาคภูมิใจในภูมิปัญญาไทย

รวม 5 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม
3. กิจกรรมโครงงาน
4. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
5. อภิปรายกลุ่มย่อย
6. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินการนำเสนอโครงงาน
5. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า โครงงาน)
6. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงงานอาหารไทยเพื่อสุขภาพ
3. นำเสนอโครงงาน
4. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
5. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหารไทย

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. ผู้เชี่ยวชาญด้านพืชผักสมุนไพรไทยและเครื่องเทศ และด้านโภชนาการ
6. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทย พืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศ และหลักการทางโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 6
ภาคเรียนที่ 2 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหาร คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง วิเคราะห์สาเหตุของการบูดเสียของอาหาร ศึกษาและออกแบบวิธีการถนอมอาหารที่หลากหลาย เรียนรู้และออกแบบวิธีการดัดแปลงอาหารคาวและหวานอย่างสร้างสรรค์ เพื่อใช้ในการบริโภคในครัวเรือนและเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน

โดยใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อฝึกวิเคราะห์ และประยุกต์ใช้ความรู้และเทคนิคในการปฏิบัติการถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีที่หลากหลาย และดัดแปลงอาหารเหลือใช้ได้อย่างมีอาชีพ เพื่อให้เป็นอาหารที่น่ารับประทาน มีรสชาติอร่อย และคงคุณค่าทางโภชนาการ ใช้กระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้ วางแผนออกแบบ และดำเนินการทำโครงการอาหารเหลือใช้ได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมีอาชีพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นคุณค่า และประโยชน์ของการถนอมอาหาร และการดัดแปลงอาหารเหลือใช้ มีความรู้คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหาร สามารถวิเคราะห์ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการบูดเสียของอาหารและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางป้องกันและแก้ไข มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการออกแบบอาหารเหลือใช้ ฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะ มีความสนใจใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีคุณธรรมทำงานด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ มุ่งมั่น อดทน เรียนรู้และปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ใช้พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ และขั้นตอนของการถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ ตลอดจนปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพของอาหารได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
3. ผู้เรียนอธิบายแนวทางการนำอาหารเหลือใช้มาดัดแปลงเป็นอาหารใหม่ที่สามารถรับประทานได้ มีรสชาติอร่อย และคงคุณค่าทางโภชนาการ
4. ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการดัดแปลงอาหารเหลือใช้มาประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
5. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์ วางแผนออกแบบ และดำเนินการทำโครงการได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
6. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทย ด้วยจิตสำนึกและเห็นคุณค่าของทรัพยากรสิ่งแวดล้อม

รวม 6 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม
3. กิจกรรมโครงงาน
4. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล

5. อภิปรายกลุ่มย่อย
6. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินการนำเสนอโครงงาน
5. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า โครงงาน)
6. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงงานการดัดแปลงอาหารเหลือใช้
3. นำเสนอโครงงาน
4. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
5. แสดงวิธีการเตรียมและการปฏิบัติการณ์อาหาร และการดัดแปลงอาหารเหลือใช้

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. ผู้เชี่ยวชาญด้านการถนอมอาหาร และด้านการดัดแปลงอาหารเหลือใช้
6. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทย การถนอมอาหาร และการดัดแปลงอาหารเหลือใช้

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 7

ภาคเรียนที่ 1 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่สำคัญสำหรับการครัวและร้านอาหาร เรียนรู้การใช้คำศัพท์ หลักไวยากรณ์ภาษาอังกฤษเพื่อให้เกิดทักษะการสื่อสารทั้งด้านการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียน คิดวิเคราะห์หลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบอาชีพทางการครัวและร้านอาหาร เพื่อเตรียมพร้อมในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนของประเทศไทย

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานในครัวและร้านอาหาร ตลอดจนการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในร้านอาหารได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ ด้วยกิจกรรมการเรียนรู้สถานการณ์จำลองและการแสดงบทบาทสมมติ เพื่อให้เกิดทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมืออาชีพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในการครัวและธุรกิจอาหารไทย ฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะในการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ สามารถแนะนำและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการครัวและกิจกรรมในร้านอาหารไทยได้ เห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดีต่อภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในการครัวและในร้านอาหาร มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีความสามัคคี มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ขยัน ซื่อสัตย์ มุ่งมั่นอดทน สามารถเรียนรู้และปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายความหมายของคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่สำคัญสำหรับการครัว การเตรียมและประกอบอาหารโดยใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการเตรียมและการประกอบอาหารไทยโดยใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างถูกต้อง
3. ผู้เรียนอธิบายความหมายของคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่สำคัญสำหรับการให้บริการในร้านอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง
4. ผู้เรียนมีทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษสำหรับการบริการในร้านอาหารไทย
5. ผู้เรียนมีทักษะการคิดแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในร้านอาหารได้อย่างสร้างสรรค์ เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมืออาชีพ
6. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ เห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดีต่อภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในการครัวและในร้านอาหารไทย

รวม 6 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม
3. สถานการณ์จำลอง
4. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
5. อภิปรายกลุ่มย่อย

6. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า)
5. ประเมินเจตคติที่มีต่อภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
6. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
3. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหารไทย
4. ปฏิบัติการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในสถานการณ์จำลอง

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
3. ห้องปฏิบัติการในการให้บริการอาหาร
4. ใบกิจกรรม
5. ผู้เชี่ยวชาญด้านภาษาอังกฤษ
6. เว็บไซต์เกี่ยวกับการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในการให้บริการด้านธุรกิจอาหารไทย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 8
ภาคเรียนที่ 2 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีการจัดอาหาร คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญ วิเคราะห์หลักการทางศิลปะในการจัดอาหารเพื่อให้เกิดความสวยงาม และเพิ่มมูลค่าของอาหาร เรียนรู้หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปประกอบและตกแต่งจานอาหาร คิดออกแบบการตกแต่งจานอาหารสำหรับอาหารแต่ละประเภทได้อย่างสร้างสรรค์

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการเลือกวัตถุดิบเพื่อการแกะสลักได้อย่างเหมาะสม ประยุกต์ใช้เทคนิคในการแกะสลักผักและผลไม้ได้อย่างสวยงามและยังคงคุณค่าทางอาหารได้อย่างมีอาชีพ ปฏิบัติการจัดและตกแต่งอาหารได้อย่างสวยงาม ถูกต้องตามหลักการทางศิลปะ และสะท้อนเอกลักษณ์ความเป็นไทย และของอาหารไทยแต่ละประเภท จนเกิดทักษะและความชำนาญ เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างภาคภูมิใจในศิลปวัฒนธรรมไทย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการและทฤษฎีทางศิลปะในการจัดตกแต่งจานอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าของอาหารไทย สามารถวิเคราะห์ สร้างสรรค์ และแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับศิลปะการตกแต่งจานอาหาร ฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะในการผลิตผลงานแกะสลักผักผลไม้ และการจัดตกแต่งจานอาหาร เห็นคุณค่าและประโยชน์ของงานแกะสลักผักและผลไม้ และการจัดตกแต่งจานอาหาร มีทักษะในการออกแบบสร้างสรรค์ผลงาน มีเจตคติที่ดีต่อวัฒนธรรมการแกะสลักผักและผลไม้ มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ซื่อสัตย์ มุ่งมั่น อดทน ใช้พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่า และถูกวิธี สามารถเรียนรู้และปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายวิธีการแกะสลักผักและผลไม้ได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการแกะสลักผักและผลไม้ได้อย่างสวยงามและคงคุณค่าทางอาหาร จนเกิดทักษะและความชำนาญ เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยได้
3. ผู้เรียนอธิบายหลักการศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้อง และยังคงเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละประเภทได้
4. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการจัดตกแต่งอาหารไทยแต่ละประเภทได้อย่างเหมาะสม และสะท้อนเอกลักษณ์ของอาหารไทยแต่ละประเภท เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมีอาชีพ
5. ผู้เรียนมีความสามารถในการคิดสร้างสรรค์ในการใช้ความรู้ด้านการแกะสลัก และด้านศิลปะการตกแต่งจานอาหาร เพื่อแสดงเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละประเภทตลอดจนเอกลักษณ์ความเป็นไทยได้
6. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทย ด้วยจิตสำนึกรักและภาคภูมิใจในประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น และวัฒนธรรมไทย

รวม 6 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม

3. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
4. อภิปรายกลุ่มย่อย
5. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า)
5. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. แสดงวิธีการแกะสลักผักและผลไม้ และการตกแต่งจานอาหารด้วยงานแกะสลัก
3. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร พร้อมจัดตกแต่งอาหารแต่ละประเภท
4. นำเสนอผลงานจากการปฏิบัติ

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการปรุงอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทย การแกะสลักผักและผลไม้ และศิลปะการตกแต่งจานอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

รายวิชาอาหารไทย 9

ภาคเรียนที่ 1 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษา วิเคราะห์ และวางแผนจัดรายการอาหารที่มีความสมดุลของอาหาร เหมาะสมกับช่วงเวลาของมื้ออาหาร สอดคล้องกับคุณลักษณะส่วนตัวของผู้บริโภค เช่น ความต้องการ พื้นฐานความเชื่อ ค่านิยม ศาสนา เป็นต้น รวมทั้งศึกษาหลักการควบคุมต้นทุนอาหาร วิเคราะห์ปัญหาในการควบคุมต้นทุนอาหาร การควบคุมขนาดและปริมาณอาหารได้อย่างสร้างสรรค์ เรียนรู้หลักการจัดทำบันทึกรายรับรายจ่าย วิเคราะห์ปัจจัยที่เป็นสาเหตุของปัญหาในการควบคุมต้นทุนอาหาร และสามารถหาแนวทางในการแก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

โดยใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อฝึกคิดวิเคราะห์ วางแผนและออกแบบรายการอาหารที่มีความหลากหลายได้อย่างเหมาะสม และสร้างสรรค์ ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมต้นทุนอาหาร ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านภาษาอังกฤษในการสื่อสารเพื่อออกแบบรายการอาหาร ตลอดจนแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างมืออาชีพ สามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพด้านอาหารไทย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถวิเคราะห์ปัญหาในการควบคุมต้นทุน พร้อมนำเสนอแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาโดยประยุกต์ใช้ทฤษฎีและหลักการควบคุมต้นทุนอาหารเป็นพื้นฐาน สามารถคิดวางแผน และออกแบบรายการอาหารได้อย่างสร้างสรรค์ ฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะ เห็นคุณค่า และประโยชน์ของการวางแผนและออกแบบรายการอาหาร มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ยืนหยัด มุ่งมั่น อดทน ประหยัด อดออม คิดสร้างสรรค์ ใช้พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายความหลากหลายของอาหารไทย ตลอดจนอธิบายแนวทางในการวางแผนและออกแบบรายการอาหารได้อย่างเหมาะสม
2. ผู้เรียนอธิบายทฤษฎีและหลักการควบคุมต้นทุนอาหาร หลักการทำรายรับรายจ่าย ตลอดจนวิเคราะห์ปัญหาและนำเสนอแนวทางในการแก้ปัญหาในการควบคุมต้นทุนอาหารได้
3. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์ และการวางแผนโดยประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการวางแผนรายการอาหารและการควบคุมต้นทุนอาหาร ตลอดจนแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างมืออาชีพ
4. ผู้เรียนคุณลักษณะที่พึงประสงค์ เห็นคุณค่า และประโยชน์ของการวางแผนและออกแบบรายการอาหาร

รวม 4 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม
3. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
4. อภิปรายกลุ่มย่อย
5. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า)
5. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. แสดงการจัดชุดรายการอาหารไทย
3. นำเสนอผลงานจากการปฏิบัติ
4. รายงานบัญชีรายรับ-รายจ่าย
5. รายงานการวิเคราะห์ปัญหาในการควบคุมต้นทุนพร้อมนำเสนอแนวทางแก้ปัญหา

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการปรุงอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. เว็บไซต์เกี่ยวกับการจัดชุดรายการอาหารไทย และการควบคุมต้นทุน

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

รายวิชาอาหารไทย 10

ภาคเรียนที่ 2 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษา วิเคราะห์และวางแผนรายการอาหารไทยสำหรับงานเลี้ยง โดยพิจารณาถึงการกำหนดราคาอาหาร ภูมิหลังของกลุ่มแขกในงานเลี้ยง การจัดรายการอาหารที่เหมาะสม ข้อจำกัดของเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร จำนวนอาหาร ตลอดจนวิเคราะห์หลักการเสิร์ฟในงานเลี้ยง มารยาทในการเสิร์ฟ

โดยใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อฝึกการประยุกต์ใช้ความรู้ในการวิเคราะห์ วางแผน และแก้ปัญหาในการวางแผนรายการอาหาร และการให้บริการในการจัดเลี้ยงได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้ วางแผน ออกแบบ และดำเนินการทำโครงการจัดรายการเพื่อการจัดเลี้ยงได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเกิดทักษะสำคัญในการประกอบธุรกิจอาหารไทยอย่างมืออาชีพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบต่างๆในการจัดเลี้ยง สามารถวางแผน และออกแบบรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่จะเกิดขึ้นในการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง พร้อมเสนอแนวทางในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ สามารถสร้างองค์ความรู้เกี่ยวกับการจัดรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงจากการทำโครงการ เห็นคุณค่า และประโยชน์ของการวางแผนและจัดการอาหารเพื่องานเลี้ยง ฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะ มีความสามัคคีด้วยการเรียนรู้ผ่านกระบวนการกลุ่มร่วมมือ มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ซื่อสัตย์ มุ่งมั่น อดทน ใช้พลังงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายหลักการกำหนดราคาอาหาร วิธีการวิเคราะห์ภูมิหลังของกลุ่มแขกในงานเลี้ยง จำนวนอาหาร ข้อจำกัดในการเตรียมและประกอบอาหาร และการวางแผนรายการอาหาร
2. ผู้เรียนอธิบายหลักการให้บริการจัดเลี้ยงที่ดี ตลอดจนมารยาทในการให้บริการจัดเลี้ยงด้วยอาหารไทยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
3. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์ วางแผน และแก้ปัญหาโดยการประยุกต์ความรู้ในการวางแผนรายการอาหาร และการให้บริการในการจัดเลี้ยงได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์ วางแผนออกแบบ และดำเนินการทำโครงการจัดรายการอาหารไทยเพื่อการจัดเลี้ยงได้อย่างสร้างสรรค์
5. ผู้เรียนมีทักษะการคิดตัดสินใจ และแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
6. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ เห็นคุณค่า และประโยชน์ของการวางแผนและจัดการอาหารเพื่องานเลี้ยง

รวม 6 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม

3. กิจกรรมโครงการ
4. บทบาทสมมติ
5. สถานการณ์จำลอง
6. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
7. อภิปรายกลุ่มย่อย
8. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินการนำเสนอโครงการ
5. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า โครงการ)
6. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงการการดัดแปลงอาหารเหลือใช้
3. นำเสนอโครงการ
4. แสดงการบริการอาหารไทยในการจัดเลี้ยง

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับบทบาทสมมติ และสถานการณ์จำลอง
5. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทย การวางแผนรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง และการบริการอาหารในการจัดเลี้ยง

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

รายวิชาอาหารไทย 11

ภาคเรียนที่ 1 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญ และความเป็นมาของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารในอดีต รวมทั้งวิเคราะห์แนวโน้มในอนาคตโดยเฉพาะผลกระทบที่เกิดขึ้นเมื่อประเทศไทยเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ศึกษาหลักการจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารจากเอกสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ คัดวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อการจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร วางแผนธุรกิจอาหารไทย และออกแบบหาแนวทางในการป้องกันปัญหา และการแก้ไขปัญหาของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร ศึกษาหลักสุขาภิบาลและการควบคุมความปลอดภัยสำหรับร้านอาหาร รวมทั้งคุณธรรมและจรรยาบรรณของผู้ประกอบธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร

โดยใช้กระบวนการกลุ่มในการวิเคราะห์แนวโน้ม และทิศทางของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อวางแผนและออกแบบการตลาดและการจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในการทำงาน เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมืออาชีพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารและอาหารไทย สามารถวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร มองเห็นแนวโน้มของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร สามารถคิดสร้างสรรค์ วางแผนและออกแบบการบริหารจัดการธุรกิจได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม ฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะเห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดีต่อการจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีประกอบการศึกษาค้นคว้า สร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง มีความสามัคคีด้วยการเรียนรู้ผ่านกระบวนการกลุ่มร่วมมือ มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ขยัน ซื่อสัตย์ มุ่งมั่น อดทน มีจิตสำนึก มีคุณธรรม และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพผู้ประกอบธุรกิจอาหารไทย ใช้พลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายความสำคัญและความเป็นมาของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร ตลอดจนวิเคราะห์แนวโน้มของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารได้
2. ผู้เรียนอธิบายหลักการบริหารจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทยได้อย่างมีเหมาะสม
3. ผู้เรียนอธิบายหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหารในการประกอบธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทยได้
4. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์ และคิดวิจารณ์ญาณในประเด็นปัญหาเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารไทย คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพผู้ประกอบธุรกิจอาหารไทย
5. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์ และวางแผนการตลาด และการจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลได้อย่างสร้างสรรค์ เพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมืออาชีพ
6. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ เห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดีต่อการจัดการและบริหารธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย

รวม 6 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม
3. กรณีตัวอย่าง/กรณีศึกษา
4. การศึกษานอกสถานที่
5. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
6. อภิปรายกลุ่มย่อย
7. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า โครงการ)
5. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. บันทึกจากการศึกษาดูงานด้านภัตตาคารและร้านอาหารไทย

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ใบกิจกรรม
3. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
4. แหล่งเรียนรู้ที่มีการปฏิบัติที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย
5. เว็บไซต์เกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย หลักสูตรอาชีวบาลและการควบคุมความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

รายวิชาอาหารไทย 12

ภาคเรียนที่ 2 เวลา 60 ชั่วโมง 1.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับการทำโครงการ ดำเนินการทำโครงการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร เริ่มต้นจากการพิจารณาหัวข้อที่น่าสนใจ ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ วางแผนการดำเนินโครงการ เขียนและนำเสนอเค้าโครงย่อ การดำเนินการตามแผน สรุปผลการดำเนินการ และนำเสนอโครงการในรูปแบบของนิทรรศการ

โดยใช้กระบวนการกลุ่มในการวิเคราะห์ วางแผน และออกแบบการจัดการและการบริหารธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทยที่ถูกหลักสุขาภิบาลได้อย่างมีประสิทธิภาพ ใช้กระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้ วางแผน ออกแบบ และดำเนินการทำโครงการการออกแบบธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย พร้อมทั้งวางแผนการนำเสนอโครงการได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเกิดทักษะสำคัญในการประกอบธุรกิจอาหารไทยอย่างมืออาชีพ

เพื่อให้ผู้เรียนรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการและการบริหารธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย สามารถบูรณาการความรู้เพื่อคิดวิเคราะห์ วางแผน ออกแบบ และสร้างสรรค์โครงการธุรกิจภัตตาคารและการจัดการร้านอาหารไทย มีทักษะการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีทักษะในการสร้างองค์ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารและการจัดการร้านอาหารไทยด้วยตนเอง เห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย มีความสามัคคีด้วยการเรียนรู้ผ่านกระบวนการกลุ่มร่วมมือ มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ซื่อสัตย์ มุ่งมั่น อดทน ใช้พลังงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหารในการประกอบธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทยได้
2. ผู้เรียนอธิบาย แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาโครงการเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารและอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์
3. ผู้เรียนมีทักษะการสืบค้นข้อมูลโดยประยุกต์ใช้ความรู้และเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการวางแผนและออกแบบการจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทยที่ถูกหลักสุขาภิบาลได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์ วางแผนออกแบบ และดำเนินการทำโครงการการออกแบบธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ เห็นคุณค่า และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย

รวม 5 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. บรรยายประกอบสาธิต
2. ค้นคว้าหาความรู้เป็นกลุ่ม

3. กิจกรรมโครงงาน
4. สถานการณ์จำลอง
5. ฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
6. อภิปรายกลุ่มย่อย
7. สืบค้น และสรุปความรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้
2. ประเมินการปฏิบัติกิจกรรม
3. ประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
4. ประเมินการนำเสนอโครงงาน
5. ประเมินผลงาน (รายงานการศึกษาค้นคว้า โครงงาน สถานการณ์จำลอง)
6. ประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงงานการออกแบบธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย
3. นำเสนอโครงงาน
4. แสดงสถานการณ์จำลองการดำเนินธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหาร พร้อมวัตถุดิบ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับสถานการณ์จำลอง
5. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
6. ผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย
7. เว็บไซต์เกี่ยวกับการจัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 1

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการเลือกและใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้แต่ละประเภทในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย	- ความหมาย ความสำคัญของอาหารไทย - ประเภทของเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย - ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัว	9	15
2.	สุขลักษณะในการประกอบอาหาร	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องใช้ และประกอบอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ	- สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร - อนามัยในการจับต้องอาหาร - สุขลักษณะในการประกอบอาหาร - สุขลักษณะบริเวณประกอบอาหาร - การดูแลและเก็บรักษาเครื่องใช้ในครัว	9	15
3.	ชนิดและประเภทของอาหารไทย	ผู้เรียนปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารแต่ละชนิดและแต่ละประเภทได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- อาหารคาว - อาหารหวาน - ปฏิบัติการประกอบอาหารแต่ละประเภท	30	50
4.	การจัดการอาหารสำหรับครอบครัว	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการวางแผน เลือกและประกอบอาหารที่มีประโยชน์และสร้างความพึงพอใจให้สมาชิกในครอบครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- หลักการจัดการอาหารสำหรับครอบครัว - ข้อควรคำนึงถึงในการจัดการอาหารสำหรับครอบครัว - ปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับครอบครัว	12	20
รวม				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 2

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
5.	เทคนิคการประกอบ อาหารประเภทผัก	ผู้เรียนมีทักษะและเทคนิคในการเลือกซื้อผัก และประกอบอาหารประเภทผัก เพื่อคง คุณค่าของสารอาหาร มีสีส่น่ารับประทาน และมีรสชาติที่อร่อย	- การเลือกซื้อผัก - เทคนิคการสงวนคุณค่า และสีส่นของผัก - การเตรียมผักเพื่อประกอบอาหารแต่ละประเภท - ปฏิบัติทางเคมีที่ส่งผลต่อการประกอบอาหาร - ปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารไทยประเภทผัก	21	35
6.	เทคนิคการประกอบ อาหารประเภทไข่ และผลิตภัณฑ์ไข่	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการเลือก ซื้อไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ รวมทั้งการประกอบ อาหารประเภทไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ด้วย กรรมวิธีที่หลากหลาย น่ารับประทานและมี รสชาติที่อร่อย	- การเลือกซื้อไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ - การเปลี่ยนแปลงของอาหารประเภทไข่และผลิตภัณฑ์ ไข่ เมื่อปรุงอาหารด้วยกรรมวิธีที่แตกต่างกัน - ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยด้วยไข่และผลิตภัณฑ์	9	15
7.	เทคนิคการประกอบ อาหารประเภท เนื้อสัตว์	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการเลือก ซื้อเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ สามารถเตรียม และประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ด้วย กรรมวิธีที่หลากหลายได้อย่างเหมาะสม น่า รับประทานและมีรสชาติที่อร่อย	- การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ - การเตรียมเนื้อสัตว์เพื่อประกอบอาหารประเภทต่างๆ - การเปลี่ยนแปลงของอาหารประเภทเนื้อสัตว์เมื่อปรุง อาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆ - ปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารไทยด้วย เนื้อสัตว์	30	50
รวม				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม
อาหารไทย 3

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
1.	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ ขนมไทย	ผู้เรียนปฏิบัติการเตรียมและประกอบขนม ไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- ความเป็นมาของขนมไทย - คำศัพท์สำคัญในการประกอบขนมไทย - มาตรฐานชั่งตวง - ปฏิบัติการประกอบขนมไทย	3	5
2.	วัตถุดิบและอุปกรณ์ ในการทำขนมไทย	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการเลือก และใช้วัตถุดิบแต่ละประเภท และอุปกรณ์ และเครื่องมือในการประกอบขนมไทยได้ อย่างถูกต้องและเหมาะสม	- อุปกรณ์ในการชั่งตวง - อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร - เครื่องมือหรือแม่พิมพ์ต่างๆ - ประเภทของวัตถุดิบ - เครื่องปรุงรส กลิ่น สี	3	5
3.	ประเภทขนมไทย	ผู้เรียนปฏิบัติการทำขนมไทยแต่ละประเภท ให้มีความสวยงาม น่ารับประทาน และมี รสชาติที่อร่อยได้อย่างชำนาญ เพื่อการ ทำงานและการประกอบอาชีพ	- ประเภทนี้้ง - ประเภทต้ม - ประเภทกวน - ประเภทอบ - ประเภททอด - ประเภทปิ้ง - ประเภทเชื่อม - ประเภทฉาบ	21	35

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
			- ประเภทवाद - ประเภทแช่อิ่ม - ปฏิบัติการประกอบขนมไทย		
4	วิธีและเทคนิคการทำ ขนมไทย	ผู้เรียนประยุกต์ใช้เทคนิคต่างๆในการ ประกอบขนมไทยที่มีวัตถุดิบที่หลากหลาย อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อการทำงานและการ ประกอบอาชีพ	- การทำขนมไทยที่ใช้แบ่งเป็นส่วนผสมหลัก - การทำขนมไทยที่ใช้มะพร้าวเป็นส่วนผสมหลัก - การทำขนมไทยที่ใช้ไข่เป็นส่วนผสมหลัก - ปฏิบัติการประกอบขนมไทยจากวัตถุดิบที่แตกต่าง กัน	12	20
5	ขนมไทยกับพิธีมงคล ของไทย	ผู้เรียนสามารถประกอบขนมไทยที่ใช้ในพิธี มงคลต่างๆของไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงความสามารถในการอธิบาย ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมไทยกับขนม ไทย	- พิธีมงคลต่างๆ - พิธีแต่งงาน - พิธีบวงสรวงสังเวยเทพยดา - ปฏิบัติการประกอบอาหารหวานของไทยสำหรับพิธี ต่างๆ	6	10
6.	โครงการขนมไทย	ผู้เรียนมีทักษะกระบวนการทำงานและ ออกแบบผลิตภัณฑ์ขนมไทยได้อย่าง สร้างสรรค์	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำโครงการ - การเลือกหัวข้อโครงการ - การเขียนเค้าโครง - การเก็บรวบรวมข้อมูล - การเขียนรายงาน - การนำเสนอผลงานและการประเมินผล - การสรุปองค์ความรู้	15	25
				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 4

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
7.	อาหารไทย 4 ภาค	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยแต่ละภาคได้ นำรับประทาน มีความโดดเด่นในเอกลักษณ์ของรสชาติอาหารแต่ละภาค และมีรสชาติที่กลมกล่อม	- วัฒนธรรมอาหารแต่ละภาค - ภาคเหนือ - ภาคอีสาน - ภาคใต้ - ภาคกลาง - ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแต่ละภาค	27	45
8.	ประวัติศาสตร์ครัวไทย	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยที่มีลักษณะโดดเด่นในแต่ละยุคสมัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีรสชาติที่อร่อย	- สมัยสุโขทัย - สมัยอยุธยา - สมัยธนบุรี - สมัยรัตนโกสินทร์ ยุค 1 - สมัยรัตนโกสินทร์ ยุค 2	6	10
9.	อาหารไทยในวรรณคดี	ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการประกอบอาหารคาว-หวาน ที่ถูกกล่าวถึงในวรรณคดีไทยอย่างมีอาชีพ สามารถถกเอกลักษณ์ความเป็นไทย และมีรสชาติที่อร่อย	- ตำรับอาหารคาวหวาน ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 - ตำรับอาหารคาว-หวาน ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 - ตำรับอาหารคาว-หวาน จากกาพย์เห่ชมเครื่องว่าง บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6	6	10

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
10.	โครงการอาหารไทย ในวรรณคดี	ผู้เรียนมีทักษะกระบวนการทำงานและ ออกแบบชิ้นงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยใน วรรณคดีได้อย่างสร้างสรรค์ และความ ภาคภูมิใจในวัฒนธรรมไทย	- การเลือกหัวข้อโครงการ - การเขียนเค้าโครง - การเก็บรวบรวมข้อมูล - การเขียนรายงาน - การนำเสนอผลงานและการประเมินผล - การสรุปองค์ความรู้	21	35
				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 5

ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
1	พืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศในอาหารไทย	ผู้เรียนประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับพืชผักสมุนไพรไทยและเครื่องเทศในการประกอบอาหารไทยอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อการทำงานและการประกอบอาชีพ	- ความหมายของพืชผัก สมุนไพร และเครื่องเทศ - คุณประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศในอาหารไทย - การใช้สมุนไพรในอาหารไทย - สมุนไพรกับสรรพคุณทางยา - ปฏิบัติการประกอบอาหารด้วยพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศ	18	30
2	อาหารไทย และสุขภาพ	ผู้เรียนสามารถประกอบอาหารไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภคได้อย่างมืออาชีพ	- คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย - อาหารไทยกับการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพ - ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพ	15	25
3	โครงการอาหารไทยเพื่อสุขภาพ	ผู้เรียนออกแบบและสร้างสรรค์อาหารไทยที่มีคุณค่าสารอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- การเลือกหัวข้อโครงการ - การเขียนเค้าโครง - การเก็บรวบรวมข้อมูล - การเขียนรายงาน - การนำเสนอผลงานและการประเมินผล - การสรุปองค์ความรู้	27	45
รวม				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 6

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
4.	หลักการถนอมอาหาร	ผู้เรียนประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	- ความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร - หลักการถนอมอาหาร - ปัจจัยที่มีผลต่อการสูญเสียของอาหาร	9	15
5.	การถนอมอาหารด้วยวิธีต่างๆ	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีที่หลากหลายอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเป็นพื้นฐานในการทำงานและประกอบอาชีพด้านอาหารไทย	- การถนอมอาหารด้วยวิธีหมัก - การถนอมอาหารด้วยวิธีการดอง - การถนอมอาหารโดยวิธีการทำให้แห้ง - การถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาล - การถนอมอาหารโดยใช้อุณหภูมิต่ำ - การถนอมอาหารโดยใช้อุณหภูมิสูง - การถนอมอาหารโดยใช้วัตถุเจือปนในอาหาร - ปฏิบัติการถนอมอาหารด้วยวิธีการต่างๆ	30	50
6.	การดัดแปลงอาหารเหลือใช้	ผู้เรียนมีความสามารถในการนำอาหารเหลือใช้มาดัดแปลงให้เป็นอาหารใหม่ที่รับประทานได้ และมีรสชาติที่อร่อยได้อย่างสร้างสรรค์	- ความหมายอาหารเหลือใช้ - ลักษณะอาหารเหลือใช้ - ชนิดของอาหารดัดแปลงจากอาหารเหลือใช้ - ปฏิบัติการดัดแปลงอาหารเหลือใช้	6	10
7.	โครงการการดัดแปลงอาหารเหลือใช้	ผู้เรียนออกแบบชิ้นงานในการดัดแปลงอาหารเหลือใช้ได้อย่างสร้างสรรค์	- นำเสนอโครงงานย่อ - ดำเนินการทำโครงงาน - นำเสนอโครงงาน	15	25
รวม				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 7

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
1	In the kitchen	ผู้เรียนมีทักษะและสามารถสื่อสารเป็นภาษาอังกฤษเกี่ยวกับการครัว เพื่อเป็นพื้นฐานในการทำงานและประกอบอาชีพด้านอาหารไทย	- Names of kitchen equipments - Names of food ingredients - Ways of cooking food - ประกอบอาหารโดยใช้ภาษาอังกฤษสื่อสาร	30	50
2	In the restaurant	ผู้เรียนมีทักษะและสามารถสื่อสารเป็นภาษาอังกฤษเกี่ยวกับการให้บริการในร้านอาหารไทย ตลอดจนสามารถแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการให้บริการได้อย่างสร้างสรรค์และเป็นมืออาชีพ	- Welcoming customers to a restaurant - Taking reservations - Describing dishes - Describing drinks - Describing desserts - Taking orders - Dealing with complaints - ฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง	30	50
รวม				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 8

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
3.	การแกะสลักผักและ ผลไม้	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการ แกะสลักผักและผลไม้ได้อย่างสวยงาม เพื่อ การจัดตกแต่งจานอาหารได้อย่างมีอาชีพ	- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลัก - อุปกรณ์ในการแกะสลัก - การดูแลและเก็บรักษาผลงานแกะสลัก - การเลือกและเตรียมผลไม้สำหรับแกะสลัก - ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้	15	25
4.	ศิลปะเกี่ยวกับการจัด ตกแต่งอาหาร	ผู้เรียนประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับศิลปะการ จัดตกแต่งอาหารได้อย่างมีอาชีพ	- ความหมายของศิลปะ - ความหมายของศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร - หลักในการจัดและตกแต่งอาหารไทย	9	15
5.	การจัดตกแต่งอาหาร แต่ละประเภท	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการ ออกแบบจัดตกแต่งอาหารแต่ละประเภทได้ อย่างสร้างสรรค์และสวยงาม เพื่อเพิ่มมูลค่า ของอาหารและส่งเสริมธุรกิจอาหารไทยให้มี คุณค่ายิ่งขึ้น	- อาหารประเภทแกง - อาหารประเภทผัด - อาหารประเภทยำ - อาหารประเภทของหวาน - ปฏิบัติการตกแต่งอาหารไทยแต่ละประเภท	36	60
รวม				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 9

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
1.	การวางแผนการจัด รายการอาหาร	ผู้เรียนสามารถวางแผนจัดชุดรายการอาหาร ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม และมีมืออาชีพ	- ความหลากหลายของอาหาร - ความต้องการของมนุษย์ - ศาสนา สภาพสังคมและการใช้ชีวิต - ประเภทของรายการอาหาร - ลักษณะที่ดีของรายการอาหาร - ความสำคัญของการวางแผนการจัดการรายการอาหาร - ปฏิบัติการจัดชุดรายการอาหารไทย	39	65
2	การควบคุมต้นทุน	ผู้เรียนมีทักษะในการวิเคราะห์และประเมิน ต้นทุนอาหาร พร้อมทั้งแนวทางการ แก้ปัญหาในการควบคุมต้นทุนอาหารได้ อย่างมืออาชีพ เพื่อเป็นพื้นฐานในการ ประกอบอาชีพด้านอาหารไทย	- ความหมายของการควบคุมต้นทุน - การคำนวณต้นทุนอาหาร - การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย - การประเมินผลการควบคุมต้นทุนอาหาร - การวิเคราะห์ปัญหาในการควบคุมต้นทุนอาหาร	21	35
				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 10

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
3.	การวางแผนรายการอาหารไทยเพื่อการจัดเลี้ยง	ผู้เรียนสามารถวางแผนรายการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับความต้องการของแขกในการจัดเลี้ยง รวมทั้งสามารถประกอบอาหารคาว-หวานเพื่อการจัดเลี้ยงได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล	- ความสำคัญของอาหาร - ราคาอาหาร - ภูมิหลังของกลุ่มแขกในงานเลี้ยง - การจัดรายการอาหารไทยเพื่องานเลี้ยง - ข้อจำกัดเรื่องเครื่องมือ - จำนวนของอาหาร - ปฏิบัติการประกอบอาหาร และขนมไทย	30	50
4.	การบริการอาหารไทยในการจัดเลี้ยง	ผู้เรียนมีทักษะพื้นฐานสำคัญในการให้บริการอาหารไทยในการจัดเลี้ยง	- ความหมายของการบริการ - คุณลักษณะที่ดีของพนักงานบริการ - ลำดับขั้นตอนในการบริการ - มารยาทในการบริการ	9	15
5.	โครงงานการจัดรายการอาหารไทยเพื่อการจัดเลี้ยง	ผู้เรียนออกแบบชิ้นงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดรายการอาหารไทยเพื่อการจัดเลี้ยงได้อย่างสร้างสรรค์ เพื่อเป็นพื้นฐานสำคัญในการทำงานและประกอบธุรกิจด้านอาหารไทย	- การเลือกหัวข้อโครงงาน - การเขียนเค้าโครง - การเก็บรวบรวมข้อมูล - การเขียนรายงาน - การนำเสนอผลงานและการประเมินผล - การสรุปองค์ความรู้	21	35
รวม				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 11

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ ภัตตาคารและ ร้านอาหาร	ผู้เรียนวิเคราะห์แนวโน้มของธุรกิจภัตตาคาร และร้านอาหารไทย และสามารถวางแผน ด้านธุรกิจอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- ความหมาย - ประวัติธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร - ประเภทของธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร - แนวโน้มตลาดของธุรกิจร้านอาหาร - การวางแผนธุรกิจอาหารไทย	18	30
2	การบริหารจัดการ ธุรกิจภัตตาคารและ ร้านอาหาร	ผู้เรียนมีความสามารถในการบริหารและ จัดการธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารไทย ได้อย่างสร้างสรรค์ เป็นไปตามแนวปฏิบัติ เกี่ยวกับคุณธรรมและจรรยาบรรณของผู้ ประกอบธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร	- ความหมายของการบริหารจัดการ - การจัดการเกี่ยวกับการเงิน - การจัดการเกี่ยวกับการขายและการตลาด - ระบบการบริหารธุรกิจอาหารจานด่วน - คุณธรรมและจรรยาบรรณของผู้ประกอบธุรกิจ ภัตตาคารและร้านอาหาร	15	25
3	หลักสุขาภิบาลและ การควบคุมความ ปลอดภัย	ผู้เรียนวิเคราะห์สาเหตุของความไม่ ปลอดภัยในงานอาหาร พร้อมทั้งนำเสนอ แนวทางในการควบคุมความปลอดภัยได้ อย่างสร้างสรรค์ เพื่อการประกอบธุรกิจ อาหารไทยอย่างมืออาชีพและมีความ รับผิดชอบต่อสังคม	- หลักการและความหมาย - สาเหตุของความไม่ปลอดภัยในงานอาหาร - ข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ ร้านอาหาร - หลักเกณฑ์วิเคราะห์อันตราย จุดควบคุมวิกฤต	27	45
รวม				60	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 12

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก การ ประเมิน (ร้อยละ)
4.	สัมมนาเพื่อพัฒนาเค้า โครงย่อ	ผู้เรียนสามารถอธิบายและแสดงความ คิดเห็นเกี่ยวกับการออกแบบธุรกิจ ภัตตาคารและร้านอาหารไทยเพื่อก่อให้เกิด ประโยชน์ต่อการบริหารและการจัดการธุรกิจ อาหารไทย	- การเลือกหัวข้อโครงงาน	6	10
5.	โครงงานการออกแบบ ธุรกิจภัตตาคารและ ร้านอาหารไทย	ผู้เรียนออกแบบชิ้นงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ ภัตตาคารและร้านอาหารไทยได้อย่าง สร้างสรรค์ เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบ ธุรกิจด้านอาหารไทยในอนาคต	- การเลือกหัวข้อโครงงาน - การเขียนเค้าโครง - การเก็บรวบรวมข้อมูล - การเขียนรายงาน - การนำเสนอผลงานและการประเมินผล - การสรุปองค์ความรู้	33	55
6.	นิทรรศการโครงงาน การออกแบบ ภัตตาคารและ ร้านอาหารไทย	ผู้เรียนมีทักษะการนำเสนอชิ้นงานที่ ออกแบบเกี่ยวกับธุรกิจภัตตาคารและ ร้านอาหารไทย เพื่อแสดงศักยภาพเกี่ยวกับ การบริหารและการจัดการธุรกิจอาหารไทย	- การวางแผนจัดนิทรรศการ - การดำเนินการจัดนิทรรศการ - สรุปผลและประเมินผล	21	35
รวม				60	100

คณะกรรมการที่ปรึกษา

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. นายสุเวช ชัยทองดี | ปลัดเทศบาลเมืองร้อยเอ็ด |
| 2. นายวิเชียร สมภาร | ผู้อำนวยการสำนักการศึกษา เทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ |
| 3. นายสุวิทย์ วิเชียรดี | ผู้อำนวยการกองการศึกษา เทศบาลเมืองร้อยเอ็ด |
| 4. ดร. กมล ตราชู | ศึกษานิเทศก์เชี่ยวชาญ |
| 5. นายสุวิทย์ งามสนิท | กรรมการชุมชน |
| 6. นายสมศักดิ์ นิลผาย | ผู้อำนวยการโรงเรียนชุมชนบ้านหนองหญ้าม้า |
| 7. นายธรรมศักดิ์ ชิตทรงสวัสดิ์ | หัวหน้าฝ่ายบริหารการศึกษา เทศบาลเมืองร้อยเอ็ด |

ขอขอบคุณ

ผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | |
|---|--|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.วิชัย วงษ์ใหญ่ | ผู้เชี่ยวชาญพิเศษ มหาวิทยาลัยวงษ์ชวลิตกุล |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.อุทัย บุญประเสริฐ | ผู้อำนวยการหลักสูตรดุขฎิบัณฑิต สาขาการจัดการการศึกษา มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.พิศมัย ศรีอำไพ | ผู้เชี่ยวชาญภาควิชาหลักสูตรและการสอน คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.พิมพ์พันธ์ เดชะคุปต์ | ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรและการสอน และด้านการศึกษา วิทยาศาสตร์ คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย |
| 5. อาจารย์วันดี ณ สงขลา | ผู้ก่อตั้งและผู้อำนวยการโรงเรียนศรีวันดี |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ | ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรครุศาสตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต |
| 7. อาจารย์ ดร.ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ | คณบดีคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม |
| 8. อาจารย์เมตตา อภิรัตน์ | อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา |
| 9. อาจารย์คุณะจรรย์ สุขนิพันธ์ | อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม |
| 10. อาจารย์มนต์ชัย ธิพันธ์ | อาจารย์ โรงเรียนทวารวดี อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม |

หน่วยงานหรือสถาบันที่มีวิธีปฏิบัติงานเป็นเลิศ (Best Practice)

1. โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร
2. วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร

คณะกรรมการยกร่างหลักสูตร

1. อาจารย์ ดร.สมทรง สิทธิ
ประธานกรรมการยกร่าง
ภาควิชาหลักสูตรและการสอน คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
2. อาจารย์ ดร.กันยรัตน์ สอนสุภาพ
กรรมการยกร่าง
ภาควิชาหลักสูตรและการสอน คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
3. อาจารย์ ดร.ชัยรัตน์ ชูสกุล
กรรมการยกร่าง
ภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพและการกีฬา คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประสาธ เนืองเฉลิม
กรรมการยกร่าง
ภาควิชาหลักสูตรและการสอน คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
5. อาจารย์ ดร.อารยา ปิยะกุล
กรรมการยกร่างและเลขานุการ
ภาควิชาจิตวิทยาการศึกษาและการแนะแนว
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

เอกสารอ้างอิง

- จิราภรณ์ เจริญเดช (Ed.). (2545). **ภูมิแผ่นดินไทย 6: อาหารไทย**. กรุงเทพฯ : บริษัท ไทยประกันชีวิต. ประหยัด สายวิเชียร. (2547). **รายงานการวิจัย เรื่อง อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ**. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, คณะศึกษาศาสตร์.
- พรตารา เขตต์ทองคำ. (2554). **เอกสารประกอบการสอน: อาหารประเภทผัดและทอด** (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพมหานคร: สอนดุสิต กราฟฟิคส์.
- เยาวพา สุวัณณ. (2555). **หลักการถนอมอาหาร**. ค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2555, จาก http://www.gpo.or.th/rdi/html/preserve_food.html
- วนิดา ชวนไสว. (2548). **การพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้แบบโครงงาน เรื่อง การถนอมอาหาร กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1**. การศึกษาค้นคว้าอิสระ การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- วันดี ณ สงขลา, (2532). **อาหารไทย**. ใน สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว (เล่ม 13 เรื่องที่ 8). ค้นเมื่อ 17 สิงหาคม 2555, จาก <http://kanchanapisek.or.th/kp6/New/sub/book/book.php?book=13&chap=8&page=chap8.htm>
- วิชัย ต้นไฟจิตร. (2555). **ความหมายของโภชนาการ อาหาร และสารอาหาร**. ค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2555, จาก http://guru.sanook.com/search/knowledge_search.php?qID=&wi=&hnl=&ob=&asc=&q=ความหมายของโภชนาการ อาหาร และสารอาหาร&select=1
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2547). **สืบทอดอาหารไทยในต่างแดน**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย. (2554). **หลักสูตรอาหารไทยเพื่อการค้า กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**. ค้นเมื่อ 24 สิงหาคม 2555, จาก http://nongkhai.nfe.go.th/files/course/3/3_6.pdf
- สมศรี เจริญเกียรติกุล, วชิร ดิษยบุตร, เย็นใจ ฐิตะฐาน, อาทิตดา บุญประเดิม และมณฑนา ร่วมรักษ์. (2547). **โครงการวิจัยย่อย เรื่อง การพัฒนาชุดสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ**. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยมหิดล, สถาบันวิจัยโภชนาการ.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล. (2553). **ศักยภาพด้านมะเร็งของตำรับอาหารไทย**. ค้นเมื่อ 7 สิงหาคม 2555, จาก http://www.nutritionthailand.or.th/scripts/newscat_detail.asp?nNEWSID=2361

โดย กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย

