



หลักสูตรสถานศึกษา โรงเรียนบ้านช่องพลี

พุทธศักราช 2564

ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น

ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศ

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย



องค์การบริหารส่วนตำบลอ่าวนาง

อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่



ประกาศโรงเรียนบ้านช่องพลี
เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรสถานศึกษา โรงเรียนบ้านช่องพลี พุทธศักราช 2564
ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
และฉบับปรับปรุง พุทธศักราช 2560

เพื่อให้การจัดการศึกษาขั้นพื้นฐานโรงเรียนบ้านช่องพลี สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบล
อ่าวนาง สอดคล้องกับสภาพการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจสังคมและความเจริญก้าวหน้า
ทางวิทยาการ สนองนโยบายคุณธรรมนำความรู้ตอบสนองความต้องการของผู้เรียนชุมชนท้องถิ่นและ
สังคมยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริสอดคล้องวิสัยทัศน์ของโรงเรียนบ้านช่องพลี

โรงเรียนบ้านช่องพลี ได้ดำเนินการเพื่อให้เป็นไปตามคำสั่งกระทรวงศึกษาธิการที่ สพฐ
293/2551 ลงวันที่ 11 กรกฎาคม 2551 เรื่อง ให้ใช้หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน
พุทธศักราช 2551 จึงประกาศให้ใช้หลักสูตรสถานศึกษา โรงเรียนบ้านช่องพลีตามหลักสูตรแกนกลาง
การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 และฉบับปรับปรุง พุทธศักราช 2560 ตั้งแต่ปีการศึกษา
2564 เป็นต้นไป

ทั้งนี้หลักสูตรโรงเรียนได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานเมื่อ
วันที่ ... พฤษภาคม 2564 จึงประกาศใช้หลักสูตรโรงเรียนตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ... เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564

(ลงชื่อ)

(นายวินัย จางแสง)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานฯ

(ลงชื่อ)

(นายกฤษณ์ โชติमुख)

ผู้อำนวยการสถานศึกษา โรงเรียนบ้านช่องพลี

คำนำ

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย เป็นหนึ่งในหลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศของนักเรียน โรงเรียนบ้านช่องพลี สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลอ่าวนาง ที่พัฒนาขึ้นจากความต้องการของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการศึกษาให้กับโรงเรียนในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมผู้เรียนที่มีความสนใจมีพื้นฐานทางด้านอาหารไทยได้เรียนรู้และพัฒนาตนเองให้ถึงศักยภาพสูงสุดและสามารถใช้เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพได้หลักสูตรนี้ได้รวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยวิธีการปฏิบัติแนวทางการพัฒนาเพื่อให้เกิดทักษะและความชำนาญรวมทั้งการประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเรียบเรียงจัดรายวิชาไว้สำหรับนักเรียนโรงเรียนบ้านช่องพลี สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลอ่าวนาง ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1- 3 ซึ่งหวังว่าหลักสูตรนี้จะสามารถตอบสนองและเป็นทางเลือกหนึ่งให้กับผู้เรียนที่มีความต้องการทางด้านนี้โดยเฉพาะ

คณะผู้จัดทำ
เมษายน 2564

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

ประกาศโรงเรียนบ้านช่องพลีเรื่องให้ใช้หลักสูตรสถานศึกษา โรงเรียนบ้านช่องพลี
พุทธศักราช 2564 ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
และฉบับปรับปรุง พุทธศักราช 2560

คำนำ

สารบัญ

วิสัยทัศน์

1

หลักการ

1

จุดหมาย

1

สมรรถนะและคุณสมบัติที่พึงประสงค์ของผู้เรียนที่ศึกษารายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย

2

หลักการและเหตุผล

3

คุณภาพของผู้เรียน

4

เงื่อนไขการใช้หลักสูตร

5

โครงสร้างหลักสูตรสถานศึกษา

6

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย

11

กิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตร

12

คำอธิบายรายวิชา

14

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย

27

คณะผู้จัดทำ

34

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศของนักเรียนสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

วิสัยทัศน์

มุ่งพัฒนาผู้เรียนที่เป็นพลังสำคัญทางสังคมให้มีความรู้ความสามารถและมีทักษะที่สำคัญ เพื่อความเป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มีความเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับชีวิตชุมชนและสังคมมีเจตคติที่ดีต่อการศึกษาค้นคว้าประกอบอาชีพด้านอาหารไทย สามารถนำความรู้ความสามารถไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างมีอาชีพ โดยคำนึงถึงหลักคุณธรรมจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อวิชาชีพอาหารไทย

หลักการ

หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยมีหลักการที่สำคัญ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งพัฒนาความสามารถและทักษะของผู้เรียนสู่ความเป็นเลิศทางด้านอาหารไทยรวมถึงการบริหารจัดการธุรกิจอาหารไทย โดยมีจุดมุ่งหมายการเรียนรู้เป็นเป้าหมายสำหรับพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ทักษะและความสามารถขั้นสูงสุด มีความเป็นผู้นำและการสร้างนวัตกรรมด้านอาหารไทยเพื่อสามารถต่อยอดและเพิ่มพูนความรู้ และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทย
2. เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมในการทำงานด้านอาหารไทย เพื่อเป็นพลังสำคัญทางสังคมในการพัฒนาประเทศ
3. เป็นหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งส่งเสริมให้ผู้เรียนที่มีความสนใจและความถนัดทางด้านอาหารไทย มีความรู้เพื่อการศึกษาค้นคว้าประกอบอาชีพตามความสนใจและความถนัด
4. เป็นหลักสูตรการศึกษาที่เน้นการมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของโรงเรียน และชุมชน

จุดหมาย

หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้เป็นคนที่มีความสามารถทางด้านอาหารไทยและการประกอบธุรกิจด้านอาหารไทย มีปัญญา มีความสุข มีศักยภาพในการศึกษาค้นคว้าประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารไทย จึงกำหนดเป็นจุดหมายเพื่อให้เกิดกับผู้เรียนเมื่อจบการศึกษาขั้นพื้นฐาน ดังนี้

1. มีความรู้ความเข้าใจอย่างลึกซึ้งทั้งทางด้านการประกอบอาหารไทยและธุรกิจด้านอาหารไทย ตลอดจนเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับชีวิตชุมชนและสังคม
2. มีคุณธรรมจริยธรรมและค่านิยมที่พึงประสงค์เห็นคุณค่าของตนเอง มีความอดทนมีวินัย และปฏิบัติตนได้เหมาะสมกับการเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหารไทยและมีเจตคติที่ดีต่ออาหารไทย
3. มีทักษะความสามารถในการประกอบอาหารไทยและธุรกิจด้านอาหารไทย ตลอดจนทักษะการสื่อสารการคิดการแก้ปัญหาการใช้เทคโนโลยี และมีทักษะชีวิตที่สำคัญต่อการเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหารไทยและต่อการดำเนินชีวิต

สมรรถนะและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้เรียนที่ศึกษารายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย

สมรรถนะ

หลักสูตรส่งเสริมศักยภาพสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยมุ่งให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะสำคัญ 5 ประการ ดังนี้

1. ความสามารถในการสื่อสารเป็นความสามารถในการรับและส่งสารมีวัฒนธรรมในการใช้ภาษาถ่ายทอดความคิด ความรู้ความเข้าใจ ความรู้สึกและทัศนะของตนเองเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารและประสบการณ์อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทยรวมทั้งการสื่อสารเพื่อขจัด และลดปัญหาความขัดแย้งต่าง ๆ การเลือกรับหรือไม่รับข้อมูลข่าวสารด้วยหลักเหตุผลและความถูกต้อง ตลอดจนการเลือกใช้วิธีการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพโดยคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อความสามารถด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดการธุรกิจอาหารไทย

2. ความสามารถในการคิดเป็นความสามารถในการคิดวิเคราะห์ การคิดสังเคราะห์ การคิดอย่างสร้างสรรค์ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ และการคิดเป็นระบบสามารถวางแผน และออกแบบนวัตกรรมด้านอาหารไทย สามารถจัดการและบริหารธุรกิจอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลบนพื้นฐานความรู้ความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในทฤษฎีหลักการและเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยและธุรกิจอาหารไทย เพื่อนำไปสู่การสร้างองค์ความรู้หรือสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจและการวางแผนในการประกอบอาหารและการจัดการธุรกิจอาหารไทยได้อย่างเหมาะสม

3. ความสามารถในการแก้ปัญหาเป็นความสามารถในการแก้ไขปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ที่เผชิญในการปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและธุรกิจอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์ และถูกต้องเหมาะสมบนพื้นฐานของหลักเหตุผลคุณธรรมและข้อมูลสารสนเทศ เข้าใจความสัมพันธ์และปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อธุรกิจอาหารไทย แสวงหาความรู้ประยุกต์ใช้ความรู้ในการป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นมีการตัดสินใจอย่างมีประสิทธิภาพโดยคำนึงถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อศักยภาพในการประกอบอาหารและการจัดการธุรกิจอาหารไทย

4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิตเป็นความสามารถในการนำกระบวนการต่าง ๆ จากการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทยไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน การเรียนรู้ด้วยตนเองการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง การทำงานและการอยู่ร่วมกันในสังคมด้วยการสร้างเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคคลการจัดการปัญหาและความขัดแย้งต่าง ๆ อย่างเหมาะสม การปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม และสภาพแวดล้อม และการรู้จักหลีกเลี่ยงพฤติกรรมไม่พึงประสงค์ที่ส่งผลกระทบต่อความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย

5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีเป็นความสามารถในการเลือกและใช้เทคโนโลยีด้านต่าง ๆ และมีทักษะกระบวนการทางเทคโนโลยีตลอดจนติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย ในด้านการเรียนรู้ การสื่อสารการทำงานการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ถูกต้องเหมาะสม และมีคุณธรรม

คุณลักษณะที่พึงประสงค์

ผู้เรียนรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทยเป็นผู้มีความรู้ความสามารถทักษะด้านอาหารไทยตลอดจนตระหนักในคุณค่าของอาหารไทยและประเพณีไทย มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์เพื่อให้สามารถดำเนินกิจกรรมประกอบอาหาร และจัดการธุรกิจอาหารไทย รวมทั้งสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขในฐานะเป็นพลเมืองไทยและพลโลกอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

1. มีความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย
2. มีทักษะการคิดแก้ปัญหาวิเคราะห์คิดวิจารณ์และคิดสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาวิชาชีพอาหารไทย
3. มีทักษะด้านการปฏิบัติการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทยตลอดจนทักษะการใช้เทคโนโลยีในการออกแบบและการผลิต
4. มีภาวะผู้นำมีความอดทนมุ่งมั่นในการทำงานดำรงรักษาความเป็นไทยด้วยความรักและภาคภูมิใจในประเพณีไทยและอาหารไทย
5. มีความสนใจใฝ่เรียนรู้และพัฒนาตนเองด้านการประกอบอาหารและการจัดการธุรกิจอาหารไทย
6. มีความซื่อสัตย์สุจริตมีวินัยต่อตนเองมีคุณธรรมจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อวิชาชีพอาหารไทย
7. มีความพอเพียงมีจิตสำนึกใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน
8. มีจิตอาสามุ่งมั่นในการนำความรู้ไปใช้เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม

รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย

หลักการและเหตุผล

อาหารไทยมีความสัมพันธ์และเชื่อมโยงอย่างใกล้ชิดกับวิถีชีวิตประเพณีและวัฒนธรรมไทย มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเป็นลักษณะเฉพาะไปในแต่ละภาคของประเทศการเรียนรู้อาหารไทย จึงเป็นการเรียนรู้วิถีชีวิตสังคมประเพณีวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ของชาติไทยและแต่ละภาคของประเทศ ซึ่งมีเสน่ห์มีความหลากหลายและน่าศึกษาค้นคว้า ด้วยเหตุนี้ธุรกิจด้านอาหารไทยจึงเป็นที่นิยมและเป็นที่ชื่นชอบสำหรับคนไทยและคนต่างชาติ เพื่อขยายตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการบริโภคอาหารไทย

รัฐบาลไทยจึงมีนโยบายที่จะยกระดับธุรกิจด้านอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากลด้วยโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ประกอบกับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนซึ่งจะส่งผลให้เกิดความต้องการแรงงานเพื่อดำเนินธุรกิจอาหารไทยมากยิ่งขึ้นดังนั้นการพัฒนาศักยภาพให้มีความรู้มีทักษะความสามารถทางด้านอาหารไทยไม่ว่าจะเป็นด้านการเตรียมและการประกอบอาหารไทยด้านสุขาภิบาลอาหารด้านการวางแผนจัดการรายการอาหารไทยด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหารไทยรวมทั้งด้านการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในการพัฒนาธุรกิจด้านอาหารไทยให้เป็นไปตามความต้องการของตลาดแรงงานและตามนโยบายของรัฐบาลนอกจากนี้ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยยังส่งเสริมให้เกิดความรักและความภาคภูมิใจในวิถีชีวิตสังคมประเพณีและวัฒนธรรมของชาติซึ่งถือเป็นสิ่งสำคัญที่คนในชาติจำเป็นต้องมีการเรียนการสอนระดับมัธยมศึกษาในโรงเรียนมีการจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับอาหารไทยภายใต้กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ตามหลักสูตร

แกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 และฉบับปรับปรุง พุทธศักราช 2563 อย่างไรก็ตาม การจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับอาหารไทยเป็นเพียงส่วนหนึ่งในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ซึ่งมีความเข้มข้นน้อยสำหรับการพัฒนาผู้เรียนจนเกิดความรู้ทักษะทางด้านการประกอบอาหารและการจัดการธุรกิจด้านอาหารไทยจนสามารถประกอบอาชีพทางด้านอาหารไทยได้ตามความต้องการของตลาดแรงงานนอกจากนี้จากผลการวิจัยสำรวจความต้องการของนักเรียนผู้ปกครองและครูในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพบว่าอาหารไทยเป็น 1 ใน 5 รายวิชาเพิ่มเติมที่กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการสูงสุด

ดังนั้น การจัดทำหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทยจึงเป็นยุทธศาสตร์สำคัญในการส่งเสริมศักยภาพของผู้เรียนสู่ความเป็นเลิศทางด้านอาหารไทยตามความต้องการของท้องถิ่นและของประเทศ เมื่อผู้เรียนสำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้และทักษะไปเป็นแนวทางในการศึกษาต่อเพื่อต่อยอดทางความรู้ด้านอาหารไทยหรือสำหรับการประกอบอาชีพได้อย่างประสบผลสำเร็จในอนาคต

คุณภาพของผู้เรียน (ที่เพิ่มจากหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน)

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ผู้เรียนรู้เข้าใจและมีทักษะในการเลือกและใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภทมีทักษะและเทคนิคในการเลือกและใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยเพื่อคงคุณค่ามีความสวยงามน่ารับประทานและมีรสชาติที่อร่อยสามารถปฏิบัติการประกอบอาหารไทยอย่างถูกสุขลักษณะสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการประกอบอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีทักษะภาษาต่างประเทศขั้นพื้นฐานเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทยมีความอดทนมีวินัยและมีความรับผิดชอบต่อวิชาชีพอาหารไทย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ผู้เรียนรู้เข้าใจและมีทักษะในการเลือกและใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทยแต่ละภาคและขนมไทยแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมมีทักษะและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยแต่ละภาคและขนมไทยแต่ละประเภทอย่างมืออาชีพมีความเป็นผู้นำมีทักษะกระบวนการกลุ่มเพื่อวิเคราะห์และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารไทยให้สอดคล้องกับวรรณคดีไทยด้วยจิตสำนึกรักและภาคภูมิใจในประเพณีศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นและวัฒนธรรมไทยตลอดจนมีทักษะภาษาต่างประเทศขั้นพื้นฐานในการประกอบอาหารไทยและขนมไทย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ผู้เรียนรู้และเข้าใจในทฤษฎีและหลักการเกี่ยวกับหลักโภชนาการเพื่อสุขภาพและคุณค่าของพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศมีทักษะการคิดวิเคราะห์และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการมีคุณประโยชน์ในการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพเพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยรู้และประยุกต์ใช้เทคนิคการถนอมอาหารและการนำอาหารเหลือใช้มาดัดแปลงให้เป็นอาหารใหม่ที่สามารถรับประทานได้อย่างมืออาชีพมีทักษะสร้างสรรค์ดัดแปลงอาหารเหลือใช้ด้วยจิตสำนึกและเห็นคุณค่าของทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและมีทักษะภาษาต่างประเทศขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติการถนอมอาหารและประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ

เงื่อนไขในการใช้หลักสูตร

เพื่อให้การใช้หลักสูตรเพิ่มเติม : อาหารไทยมีประสิทธิภาพสูงสุดในการพัฒนาศักยภาพผู้
ความเป็นเลิศของผู้เรียนจึงมีเงื่อนไขในการนำหลักสูตรไปใช้ดังนี้

1. โรงเรียนจะต้องมีห้องปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลและมีวัสดุ
อุปกรณ์เครื่องใช้มาตรฐานในการประกอบอาหารอย่างเพียงพอต่อจำนวนของผู้เรียน
2. ครูผู้สอนจะต้องเป็นผู้ที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญทางด้านอาหารไทยสามารถสาธิตการ
เตรียมและการประกอบอาหารสามารถถ่ายทอดความรู้เสนอแนะกำกับและให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียนใน
การฝึกปฏิบัติ
3. ครูผู้สอนควรได้รับการอบรมเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาและวิธีการสอน
4. การจัดการเรียนการสอนควรมีการร่วมมือระหว่างครูผู้สอนหลักสูตรอาหารไทยกับ
ครูผู้สอนกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่นที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาในบางหน่วยการเรียนรู้ที่ต้องการบูรณาการ
ความรู้ตัวอย่างเช่นอาหารไทยในวรรณคดีภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในครัวและร้านอาหาร เป็นต้น

โครงสร้างหลักสูตรโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ปีการศึกษา 2564

โรงเรียนบ้านช่องพลี สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลอ่าวนาง

รายวิชา	เวลาเรียน		
	ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น		
	ม. 1	ม. 2	ม. 3
รายวิชาพื้นฐาน			
ภาษาไทย	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)
คณิตศาสตร์	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)
วิทยาศาสตร์	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)
เทคโนโลยี	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)
สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)
ประวัติศาสตร์	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)
สุขศึกษาและพลศึกษา	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)
ศิลปะ	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)
การงานอาชีพ	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)
ภาษาอังกฤษ	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)	120 (3 นก.)
รวมเวลาเรียน (พื้นฐาน)	880 (22 นก.)	880 (22 นก.)	880 (22 นก.)
กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน			
แนะแนว	40	40	40
กิจกรรมนักเรียน			
ลูกเสือ-เนตรนารี	40	40	40
กิจกรรมชุมนุม	25	25	25
กิจกรรมเพื่อสังคมและสาธารณประโยชน์	15	15	15
รวมเวลาเรียน (กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน)	120	120	120
รายวิชา/กิจกรรมที่สถานศึกษาจัดเพิ่มเติม			
เศรษฐกิจพอเพียง	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)
พระพุทธศาสนา	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)
อิสลามศึกษา			
คอมพิวเตอร์	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)
ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)	80 (2 นก.)
ว่ายน้ำ	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)	40 (1 นก.)
กิจกรรมที่สถานศึกษาจัดเพิ่มเติม หลักสูตรสู่ความเป็นเลิศ			
ฟุตบอล	}		
นาฏศิลป์ไทย			
กีตาร์			
หัตถศิลป์ไทย			
อาหารไทย			
ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ			
รวมเวลาเรียนที่สถานศึกษาจัดเพิ่มเติม	400	400	400
รวมเวลาเรียน	1,400	1,400	1,400

โครงสร้างหลักสูตรโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 1 ปีการศึกษา 2564

โรงเรียนบ้านช่องพลี สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลอ่าวนาง

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1			
ภาคเรียนที่ 1		ภาคเรียนที่ 2	
รายวิชา/กิจกรรม	เวลาเรียน (หน่วยกิต/ชม.)	รายวิชา/กิจกรรม	เวลาเรียน (หน่วยกิต/ชม.)
รายวิชาพื้นฐาน	11 (440)	รายวิชาพื้นฐาน	11 (440)
ท 21101 ภาษาไทย 1	1.5 (60)	ท 21102 ภาษาไทย 2	1.5 (60)
ค 21101 คณิตศาสตร์ 1	1.5 (60)	ค 21102 คณิตศาสตร์ 2	1.5 (60)
ว 21101 วิทยาศาสตร์ 1	1.5 (60)	ว 21103 วิทยาศาสตร์ 2	1.5 (60)
ว 21102 การออกแบบและเทคโนโลยี 1	0.5 (20)	ว 21104 วิทยาการคำนวณ 1	0.5 (20)
ส 21101 สังคมศึกษา 1	1.5 (60)	ส 21103 สังคมศึกษา 2	1.5 (60)
ส 21102 ประวัติศาสตร์ 1	0.5 (20)	ส 21104 ประวัติศาสตร์ 2	0.5 (20)
พ 21101 สุขศึกษาและพลศึกษา 1	1 (40)	พ 21102 สุขศึกษาและพลศึกษา 2	1 (40)
ศ 21101 ศิลปะ 1	1 (40)	ศ 21102 ศิลปะ 2	1 (40)
ง 21101 การงานอาชีพ 1	0.5 (20)	ง 21102 การงานอาชีพ 2	0.5 (20)
อ 21101 ภาษาอังกฤษ 1	1.5 (60)	อ 21102 ภาษาอังกฤษ 2	1.5 (60)
รายวิชาเพิ่มเติม	4.5 (180)	รายวิชาเพิ่มเติม	4.5 (180)
ส 21201 พระพุทธศาสนา 1	0.5 (20)	ส 21204 พระพุทธศาสนา 2	0.5 (20)
ส 21202 อิสลามศึกษา 1		ส 21205 อิสลามศึกษา 2	
ส 21203 เศรษฐกิจพอเพียง 1	0.5 (20)	ส 21206 เศรษฐกิจพอเพียง 2	0.5 (20)
ว 21201 โปรแกรมสำนักงาน	1 (40)	ว 21202 อินเทอร์เน็ตและเครือข่าย	1 (40)
จ 21201 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1	1 (40)	จ 21204 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2	1 (40)
อ 21202 ภาษาอังกฤษฟัง-พูด 1	1 (40)	อ 21205 ภาษาอังกฤษฟัง-พูด 2	1 (40)
พ 21201 วายน้ำ 1	0.5 (20)	พ 21203 วายน้ำ 2	0.5 (20)
กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน	60	กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน	60
กิจกรรมแนะแนว	20	กิจกรรมแนะแนว	20
ลูกเสือ – เนตรนารี	20	ลูกเสือ – เนตรนารี	20
กิจกรรมชุมนุม	15	กิจกรรมชุมนุม	10
กิจกรรมเพื่อสังคม ฯ	5	กิจกรรมเพื่อสังคม ฯ	10
กิจกรรมที่สถานศึกษาจัดเพิ่มเติมหลักสูตรสู่ ความเป็นเลิศ	20	กิจกรรมที่สถานศึกษาจัดเพิ่มเติมหลักสูตรสู่ ความเป็นเลิศ	20
พ 21202 ฟุตบอล 1	2040	พ 21204 ฟุตบอล 2	20
ศ 21201 นาฏศิลป์ถิ่นใต้ 1		ศ 21204 นาฏศิลป์ถิ่นใต้ 2	
ศ 21202 กีตาร์ 1		ศ 21205 กีตาร์ 2	
ศ 21203 หัตถศิลป์ภาคใต้ 1		ศ 21206 หัตถศิลป์ภาคใต้ 2	
ง 21201 อาหารไทย 1		ง 21202 อาหารไทย 2	
อ 21203 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ 1		อ 21206 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ 2	
รวมเวลาเรียนภาค 1	700	รวมเวลาเรียนภาค 2	700

โครงสร้างหลักสูตรโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 2 ปีการศึกษา 2564

โรงเรียนบ้านช่องพลี สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลอ่าวนาง

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2			
ภาคเรียนที่ 1		ภาคเรียนที่ 2	
รายวิชา/กิจกรรม	เวลาเรียน (หน่วยกิต/ชม.)	รายวิชา/กิจกรรม	เวลาเรียน (หน่วยกิต/ชม.)
รายวิชาพื้นฐาน	11 (440)	รายวิชาพื้นฐาน	11 (440)
ท 22103 ภาษาไทย 3	1.5 (60)	ท 22104 ภาษาไทย 4	1.5 (60)
ค 22103 คณิตศาสตร์ 3	1.5 (60)	ค 22104 คณิตศาสตร์ 4	1.5 (60)
ว 22105 วิทยาศาสตร์ 3	1.5 (60)	ว 22107 วิทยาศาสตร์ 4	1.5 (60)
ว 22106 การออกแบบและเทคโนโลยี 2	0.5 (20)	ว 22108 วิทยาการคำนวณ 2	0.5 (20)
ส 22105 สังคมศึกษา 3	1.5 (60)	ส 22107 สังคมศึกษา 4	1.5 (60)
ส 22106 ประวัติศาสตร์ 3	0.5 (20)	ส 22108 ประวัติศาสตร์ 4	0.5 (20)
พ 22103 สุขศึกษาและพลศึกษา 3	1 (40)	พ 22104 สุขศึกษาและพลศึกษา 4	1 (40)
ศ 22103 ศิลปะ 3	1 (40)	ศ 22104 ศิลปะ 4	1 (40)
ง 22103 การงานอาชีพ 3	0.5 (20)	ง 22104 การงานอาชีพ 4	0.5 (20)
อ 22103 ภาษาอังกฤษ 3	1.5 (60)	อ 22104 ภาษาอังกฤษ 4	1.5 (60)
รายวิชาเพิ่มเติม	7.0 (140)	รายวิชาเพิ่มเติม	7.0 (140)
ส 22207 พระพุทธศาสนา 3	0.5 (20)	ส 22210 พระพุทธศาสนา 4	0.5 (20)
ส 22208 อิสลามศึกษา 3		ส 22211 อิสลามศึกษา 4	
ส 22209 เศรษฐกิจพอเพียง 3	0.5 (20)	ส 22212 เศรษฐกิจพอเพียง 4	0.5 (20)
ว 22203 โปรแกรมตารางคำนวณ 1	1 (40)	ว 22204 โปรแกรมตารางคำนวณ 2	1 (40)
จ 22207 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3	1 (40)	จ 22210 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 4	1 (40)
อ 22208 ภาษาอังกฤษอ่าน-เขียน 1	1 (40)	อ 22211 ภาษาอังกฤษอ่าน-เขียน 2	1 (40)
พ 22205 วายน้ำ 3	0.5 (20)	พ 22207 วายน้ำ 4	0.5 (20)
กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน	60	กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน	60
กิจกรรมแนะแนว	20	กิจกรรมแนะแนว	20
ลูกเสือ – เนตรนารี	20	ลูกเสือ – เนตรนารี	20
กิจกรรมชุมนุม	15	กิจกรรมชุมนุม	10
กิจกรรมเพื่อสังคม ฯ	5	กิจกรรมเพื่อสังคม ฯ	10
กิจกรรมที่สถานศึกษาจัดเพิ่มเติมหลักสูตรสู่ ความเป็นเลิศ	20	กิจกรรมที่สถานศึกษาจัดเพิ่มเติมหลักสูตรสู่ ความเป็นเลิศ	20
พ 22206 ฟุตบอล 3	20	พ 22208 ฟุตบอล 4	20
ศ 22207 นาฏศิลป์ถิ่นใต้ 3		ศ 22210 นาฏศิลป์ถิ่นใต้ 4	
ศ 22208 กีตาร์ 3		ศ 22211 กีตาร์ 4	
ศ 22209 หัตถศิลป์ภาคใต้ 3		ศ 22212 หัตถศิลป์ภาคใต้ 4	
ง 22203 อาหารไทย 3		ง 22204 อาหารไทย 4	
อ 22209 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ 3		อ 22212 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ 4	
รวมเวลาเรียนภาค 1	700	รวมเวลาเรียนภาค 2	700

โครงสร้างหลักสูตรโรงเรียน ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 ปีการศึกษา 2564

โรงเรียนบ้านช่องพลี สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลอ่าวนาง

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3			
ภาคเรียนที่ 1		ภาคเรียนที่ 2	
รายวิชา/กิจกรรม	เวลาเรียน (หน่วยกิต/ชม.)	รายวิชา/กิจกรรม	เวลาเรียน (หน่วยกิต/ชม.)
รายวิชาพื้นฐาน	11 (440)	รายวิชาพื้นฐาน	11 (440)
ท 23105 ภาษาไทย 5	1.5 (60)	ท 23106 ภาษาไทย 6	1.5 (60)
ค 23105 คณิตศาสตร์ 5	1.5 (60)	ค 23106 คณิตศาสตร์ 6	1.5 (60)
ว 23109 วิทยาศาสตร์ 5	1.5 (60)	ว 23111 วิทยาศาสตร์ 6	1.5 (60)
ว 23110 การออกแบบและเทคโนโลยี 3	0.5 (20)	ว 23112 วิทยาการคำนวณ 3	0.5 (20)
ส 23109 สังคมศึกษา 5	1.5 (60)	ส 23111 สังคมศึกษา 6	1.5 (60)
ส 23110 ประวัติศาสตร์ 5	0.5 (20)	ส 23112 ประวัติศาสตร์ 6	0.5 (20)
พ 23105 สุขศึกษาและพลศึกษา 5	1 (40)	พ 23106 สุขศึกษาและพลศึกษา 6	1 (40)
ศ 23105 ศิลปะ 5	1 (40)	ศ 23106 ศิลปะ 6	1 (40)
ง 23105 การงานอาชีพ	0.5 (20)	ง 23106 การงานอาชีพ	0.5 (20)
อ 23105 ภาษาอังกฤษ 5	1.5 (60)	อ 23106 ภาษาอังกฤษ 6	1.5 (60)
รายวิชาเพิ่มเติม	7.0 (140)	รายวิชาเพิ่มเติม	7.0 (140)
ส 23213 พระพุทธศาสนา 5	0.5 (20)	ส 23216 พระพุทธศาสนา 6	0.5 (20)
ส 23214 อิสลามศึกษา 5		ส 23217 อิสลามศึกษา 6	
ส 23215 เศรษฐกิจพอเพียง 5	0.5 (20)	ส 23218 เศรษฐกิจพอเพียง 6	0.5 (20)
ว 23205 โครงการคอมพิวเตอร์ 1	1 (40)	ว 23206 โครงการคอมพิวเตอร์ 2	1 (40)
จ 23213 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 5	1 (40)	จ 23216 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 6	1 (40)
อ 23214 มัคคุเทศก์ 1	1 (40)	อ 23217 มัคคุเทศก์ 2	1 (40)
พ 23209 วัยรุ่น 5	0.5 (20)	พ 23211 วัยรุ่น 6	0.5 (20)
กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน	60	กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน	60
กิจกรรมแนะแนว	20	กิจกรรมแนะแนว	20
ลูกเสือ – เนตรนารี	20	ลูกเสือ – เนตรนารี	20
กิจกรรมชุมนุม	15	กิจกรรมชุมนุม	10
กิจกรรมเพื่อสังคม ฯ	5	กิจกรรมเพื่อสังคม ฯ	10
กิจกรรมที่สถานศึกษาจัดเพิ่มเติมหลักสูตรสู่ ความเป็นเลิศ	20	กิจกรรมที่สถานศึกษาจัดเพิ่มเติมหลักสูตรสู่ ความเป็นเลิศ	20
พ 23210 ฟุตบอล 5	20	พ 23212 ฟุตบอล 6	20
ศ 23213 นาฏศิลป์ถิ่นใต้ 5		ศ 23216 นาฏศิลป์ถิ่นใต้ 6	
ศ 23214 กีตาร์ 5		ศ 23217 กีตาร์ 6	
ศ 23215 หัตถศิลป์ภาคใต้ 5		ศ 23218 หัตถศิลป์ภาคใต้ 6	
ง 23205 อาหารไทย 5		ง 23206 อาหารไทย 6	
อ 23215 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ 5		อ 23218 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ 6	
รวมเวลาเรียนภาค 1	700	รวมเวลาเรียนภาค 2	700

โครงสร้างหลักสูตร
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้น	รหัสวิชา	รายวิชา	เวลาเรียน	
			(ชั่วโมง/ สัปดาห์)	(หน่วยกิต/ ชั่วโมง/ภาค เรียน)
รายวิชาพื้นฐาน				
ม.1	ง21101	การงานอาชีพ 1	1	0.5 (20)
	ง21102	การงานอาชีพ 2	1	0.5 (20)
ม.2	ง 22103	การงานอาชีพ 3	1	0.5 (20)
	ง 22104	การงานอาชีพ 4	1	0.5 (20)
ม.3	ง 23105	การงานอาชีพ 5	1	0.5 (20)
	ง 23106	การงานอาชีพ 6	1	0.5 (20)
รายวิชาเพิ่มเติม				
ม.1	ง 21201	อาหารไทย 1	1	0.5 (20)
	ง 21202	อาหารไทย 2	1	0.5 (20)
ม.2	ง 22203	อาหารไทย 3	1	0.5 (20)
	ง 22204	อาหารไทย 4	1	0.5 (20)
ม.3	ง 23205	อาหารไทย 5	1	0.5 (20)
	ง 23206	อาหารไทย 6	1	0.5 (20)

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย

มัธยมศึกษาปีที่ 1

ภาคเรียนที่ 1			
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 1 ง 21201 เวลา 20 ชั่วโมง (0.5 หน่วยกิต)			
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักคะแนน
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	2	10
2.	สุขลักษณะในการประกอบอาหาร	4	20
3.	ชนิดและประเภทของอาหารไทย	7	35
4.	อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารไทย	7	35
ภาคเรียนที่ 2			
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 2 ง 21202 เวลา 20 ชั่วโมง (0.5 หน่วยกิต)			
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักคะแนน
1.	เทคนิคการประกอบอาหารประเภทผัก	5	20
2.	เทคนิคการประกอบอาหารประเภทไข่และผลิตภัณฑ์ไข่	7	35
3.	เทคนิคการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์	8	45

มัธยมศึกษาปีที่ 2

ภาคเรียนที่ 1			
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 3 ง 22203 เวลา 20 ชั่วโมง (0.5 หน่วยกิต)			
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักคะแนน
1.	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	2	10
2.	วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย	3	15
3.	ประเภทของขนมไทย	10	50
4.	เทคนิคและวิธีการทำขนมไทย	3	15
5.	โครงงานขนมไทย	2	10
ภาคเรียนที่ 2			
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 4 ง 22204 เวลา 20 ชั่วโมง (0.5 หน่วยกิต)			
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักคะแนน
1.	อาหารไทย 4 ภาค	8	40
2.	อาหารไทยในวรรณคดี	8	40
3.	โครงงานอาหารไทยในวรรณคดี	4	20

มัธยมศึกษาปีที่ 3

ภาคเรียนที่ 1			
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 5 ง 23205 เวลา 20 ชั่วโมง (0.5 หน่วยกิต)			
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักคะแนน
1.	พืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศในอาหารไทย	8	40
2.	อาหารไทยและสุขภาพ	8	40
3.	โครงการอาหารไทยเพื่อสุขภาพ	4	20
ภาคเรียนที่ 2			
รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 6 ง 23206 เวลา 20 ชั่วโมง (0.5 หน่วยกิต)			
ลำดับที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักคะแนน
1.	หลักการถนอมอาหาร	2	10
2.	การถนอมอาหารด้วยวิธีต่างๆ	12	60
3.	การดัดแปลงอาหารเหลือใช้	2	10
4.	โครงการการดัดแปลงอาหารเหลือใช้	4	20

กิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตร

กิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทยใช้รูปแบบการเรียนการสอนวิธีสอนและเทคนิคการสอนที่หลากหลายเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทยพร้อมทั้งมีคุณธรรมจริยธรรมมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพอาหารไทยมีทักษะที่สำคัญในการพัฒนาตนเองเป็นผู้นำทางการเรียนรู้และสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพซึ่งกิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตรนี้ประกอบด้วย

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. การฝึกปฏิบัติเป็นกลุ่มและรายบุคคล
4. การทำโครงงาน
5. บทบาทสมมุติ
6. สถานการณ์จำลอง
7. กรณีตัวอย่าง/กรณีศึกษา
8. การใช้คำถาม
9. อภิปรายกลุ่มย่อย

สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้
2. หนังสือ/ตำราในห้องสมุดเพื่อการสืบค้นข้อมูล
3. ห้องปฏิบัติการอาหารพร้อมวัตถุดิบและเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย

4. สื่อจาก Internet
5. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
6. แหล่งเรียนรู้ที่มีการปฏิบัติที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทย

การประเมินผลการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียนด้วยแบบทดสอบแบบสังเกตโดยครูผู้สอน
2. ประเมินทักษะการคิดแก้ปัญหาวิเคราะห์คิดวิจารณ์และคิดสร้างสรรค์ด้วยแบบสังเกตแบบประเมินแบบสัมภาษณ์โดยครูผู้สอน
3. ประเมินทักษะการทำงานกลุ่มด้วยแบบสังเกตโดยครูผู้สอน
4. ประเมินทักษะการประกอบอาหารไทยและการจัดการธุรกิจอาหารไทยด้วยแบบสังเกตแบบประเมินแบบสัมภาษณ์โดยครูผู้สอนและเพื่อนนักเรียน
5. ประเมินทักษะการปฏิบัติด้วยแบบสังเกตแบบประเมินโดยครูผู้สอนหรือนักเรียนเอง
6. ประเมินรายงานการทำโครงงานด้วยแบบประเมิน/รายงานโดยครูผู้สอน
7. ประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ด้วยแบบวัดแบบประเมินโดยครูผู้สอนหรือนักเรียนเอง

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 1 ง 21201

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 1 เวลา 20 ชั่วโมง 0.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายความสำคัญของอาหารไทยประเภทของเครื่องใช้ในครัวชนิดและประเภทของอาหารไทยความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัวการจัดการอาหารสำหรับครอบครัวรวมทั้งคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้องเรียนรู้การจัดเตรียมและเลือกวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหารแต่ละประเภทวิเคราะห์และเลือกใช้ภาชนะเครื่องใช้วัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยการเก็บรักษาภาชนะเครื่องใช้และวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัยเพื่อให้เกิดสุขลักษณะในการประกอบอาหารรวมทั้งแนวทางการวางแผนจัดการอาหารที่มีประโยชน์และสร้างความพึงพอใจให้แก่สมาชิกในครอบครัว

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการเลือกและใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภทในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและปลอดภัยตลอดจนการดูแลรักษาให้ถูกสุขลักษณะปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารไทยแต่ละชนิดและแต่ละประเภทให้น่ารับประทานและมีรสชาติที่อร่อยใช้ทักษะกระบวนการกลุ่มเพื่อแสวงหาความรู้วางแผนการจัดการอาหารสำหรับสมาชิกในครอบครัวได้อย่างเหมาะสมและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการประกอบอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยและประเภทของเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทยอย่างถูกต้องและปลอดภัยมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญในการเตรียมและการประกอบอาหารไทยสามารถคิดวิเคราะห์วางแผนการจัดการอาหารแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการเตรียมและการประกอบอาหารแต่ละประเภทและการดูแลเครื่องใช้ได้อย่างถูกสุขลักษณะสามารถตัดสินใจเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องสามารถปฏิบัติจนเกิดทักษะในการเตรียมและประกอบอาหารอย่างเห็นคุณค่าและมีความภาคภูมิใจในอาหารประจำชาติของไทยมีความใฝ่รู้ใฝ่เรียนมีความสามัคคีผ่านกระบวนการเรียนรู้แบบร่วมมือมีคุณธรรมทำงานด้วยความรับผิดชอบขยันซื่อสัตย์มุ่งมั่นอดทนใช้พลังงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายความหมายความสำคัญและวิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภทได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
2. ผู้เรียนอธิบายสุขลักษณะในการประกอบอาหารและวิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆอย่างถูกต้อง
3. ผู้เรียนอธิบายลักษณะสำคัญของอาหารไทยแต่ละชนิดและแต่ละประเภทพร้อมทั้งขั้นตอนในการเตรียมและประกอบอาหารไทยแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้องด้วยความภาคภูมิใจในเอกลักษณ์อาหารประจำชาติของไทย
4. ผู้เรียนมีทักษะในการเลือกและใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภทในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและปลอดภัยรวมทั้งการเตรียมและดูแลรักษาสถานที่วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆเพื่อการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกสุขลักษณะ

5. ผู้เรียนมีทักษะในการเตรียมและประกอบอาหารแต่ละชนิดและแต่ละประเภทได้อย่างมีประสิทธิภาพจนารับประทานมีรสชาติที่อร่อยและคงลักษณะที่โดดเด่นของอาหารไทยแต่ละประเภทได้
6. ผู้เรียนมีความสามารถในการคิดวิเคราะห์คิดตัดสินใจคิดวางแผนเลือกและปฏิบัติการประกอบอาหารไทยที่มีประโยชน์และสร้างความพึงพอใจให้แก่สมาชิกในครอบครัวได้อย่างเหมาะสม
7. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์และจิตสำนึกแห่งความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคเห็นคุณค่ามีความภาคภูมิใจในอาหารประจำชาติของไทย

รวม 7 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

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

การประเมินผลการเรียนรู้

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

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
3. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหารพร้อมวัตถุดิบและเครื่องใช้ในการปรุงอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. เว็บไซต์สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนเล่มที่ 13 เรื่องที่ 8 อาหารไทยและเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 2 ง 21202

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 2 เวลา 20 ชั่วโมง 0.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการและเทคนิคการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภทและจากวัตถุดิบที่แตกต่างได้แก่เนื้อสัตว์สัตว์ปีกสัตว์น้ำไข่ผักเป็นต้นศึกษาเทคนิคการสงวนคุณค่าและสีสันทของอาหารศึกษาคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้องวิเคราะห์ปฏิกิริยาทางเคมีที่มีผลต่อการประกอบอาหารมีวิจรรย์ญาณในการวิเคราะห์สาเหตุและแก้ไขสถานการณ์ต่างๆที่เกิดขึ้นในกระบวนการเตรียมและการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการเลือกวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารได้แก่ผักไข่และผลิตภัณฑ์ไข่และเนื้อสัตว์ได้อย่างมีประสิทธิภาพมีทักษะในการเตรียมและประกอบอาหารไทยจากวัตถุดิบที่ต่างกันได้อย่างมีอาชีพเพื่อให้อาหารคงคุณค่าทางโภชนาการมีสีสันทน่ารับประทานและมีรสชาติที่อร่อยมีทักษะในการใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อวิเคราะห์และแก้ไขสถานการณ์ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงาน

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคในการประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่ต่างกันเทคนิคการสงวนคุณค่าและสีสันทของอาหารให้สวยงามและน่ารับประทานมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญเกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหารจากวัตถุดิบต่างประเภทสามารถวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นสามารถเปรียบเทียบผลที่เกิดขึ้นจากการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ต่างกันสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะในการประกอบอาหารมองเห็นคุณค่าและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทยด้วยจิตสำนึกรักและภาคภูมิใจในประเพณีศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นและวัฒนธรรมไทยมีความใฝ่รู้ใฝ่เรียนมีคุณธรรมทำงานด้วยความรับผิดชอบยื่นซื่อสัตย์มุ่งมั่นอดทนสามารถวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและออกแบบแนวทางในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเตรียมและการประกอบอาหาร ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายเกี่ยวกับเทคนิคการเลือกซื้อวัตถุดิบประเภทต่างๆได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนอธิบายเทคนิคการเตรียมและการประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่ต่างกันรวมทั้งวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาในกระบวนการประกอบอาหารและนำเสนอแนวทางแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นได้อย่างสร้างสรรค์
3. ผู้เรียนมีทักษะในการประยุกต์ใช้เทคนิคการเลือกซื้อวัตถุดิบประเภทต่างๆได้อย่างมีอาชีพ
4. ผู้เรียนมีทักษะในการประยุกต์ใช้เทคนิคการเตรียมและการประกอบอาหารไทยที่มีวัตถุดิบแตกต่างกันเพื่อให้ได้อาหารที่สวยงามน่ารับประทานและมีรสชาติที่อร่อย
5. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทยด้วยจิตสำนึกรักและภาคภูมิใจในประเพณีศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นและวัฒนธรรมไทย

รวม 5 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

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

การประเมินผลการเรียนรู้

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

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือใช้แต่ละประเภท
3. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหารพร้อมวัตถุดิบและเครื่องมือในการปรุงอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 3 ง 22203

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 1 เวลา 20 ชั่วโมง 0.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นมาของขนมไทยความรู้เบื้องต้นในการประกอบขนมไทยเช่นการขึงตวงประเภทของวัตถุดิบการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบขนมไทยแต่ละประเภทเป็นต้นคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้องเรียนรู้เทคนิคในการประกอบขนมไทยจากวัตถุดิบที่แตกต่างกัน

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการเลือกและใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมเลือกใช้วัตถุดิบเครื่องปรุงรสสีและกลิ่นเพื่อการประกอบขนมไทยแต่ละประเภทได้อย่างมีอาชีพเพื่อให้ขนมไทยมีสีสันน่ารับประทานและมีรสชาติอร่อยประยุกต์ใช้เทคนิคในการประกอบขนมไทยเพื่อพิชิตรสชาติของไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อแสดงเอกลักษณ์ของขนมไทยมีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้วางแผนออกแบบและดำเนินการทำโครงการขนมไทยได้อย่างสร้างสรรค์ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทยคติวิเคราะหและตัดสินใจเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้องมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการประกอบขนมไทยแต่ละประเภทสามารถวางแผนออกแบบและปฏิบัติการทำขนมไทยจนเกิดทักษะและความเชี่ยวชาญเห็นคุณค่าและความสำคัญของประเพณีวัฒนธรรมของไทยที่มีต่อขนมไทยมีเจตคติที่ดีมีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาไทยในการประกอบขนมไทยมีความสนใจใฝ่รู้ใฝ่เรียนมีความสามัคคีจากการเรียนรู้แบบร่วมมือมีคุณธรรมทำงานด้วยความรับผิดชอบขยันซื้อสัตย์มุ่งมั่นอดทนหาความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและต่อสังคมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายความเป็นมาหลักการและกระบวนการเลือกและใช้วัตถุดิบขนมไทยแต่ละประเภทและอุปกรณ์ต่างๆในการทำขนมไทยได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนมีทักษะการเลือกและใช้วัตถุดิบสำคัญในการประกอบขนมไทยแต่ละประเภทและการใช้อุปกรณ์ต่างๆในการทำขนมไทยได้อย่างชำนาญ
3. ผู้เรียนมีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมไทยที่มีวัตถุดิบที่แตกต่างกันด้วยกรรมวิธีที่หลากหลายเพื่อให้มีความโดดเด่นในรสชาติและลักษณะสำคัญของขนมไทยแต่ละประเภท
4. ผู้เรียนอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างประเพณีและวัฒนธรรมไทยกับขนมไทยด้วยจิตสำนึกและความภาคภูมิใจในประเพณีและศิลปวัฒนธรรมไทย
5. ผู้เรียนมีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยเพื่อวางแผนและออกแบบขนมไทยได้อย่างสร้างสรรค์ผ่านกระบวนการทำงานกลุ่ม
6. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบขนมไทยด้วยจิตสำนึกรักและภาคภูมิใจในประเพณีศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นและวัฒนธรรมไทย

รวม 6 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

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

การประเมินผลการเรียนรู้

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

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงงานขนมไทย
3. นำเสนอโครงงาน
4. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
5. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบขนมไทย

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหารพร้อมวัตถุดิบและเครื่องใช้ในการประกอบขนมไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. เว็บไซต์เกี่ยวกับขนมไทย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 4 ง 22204

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 เวลา 20 ชั่วโมง 0.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและปัจจัยทางวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารไทยในแต่ละภาคอาหารไทยในวรรณคดีและประวัติศาสตร์ครัวไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์หลักการเตรียมและการประกอบอาหารไทยที่มีความโดดเด่นในแต่ละภาคส่วนประกอบของอาหารและการปรุงรสชาติที่แตกต่างกันในแต่ละภาคความรู้เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างอาหารไทยแต่ละภาคกับสังคมประเพณีและวัฒนธรรมความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมไทยกับอาหารไทยต้นตำรับในวรรณคดีคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาความสามารถในการประกอบอาหารไทยอย่างมืออาชีพ

โดยใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อฝึกการวิเคราะห์เปรียบเทียบความเหมือนและความต่างระหว่างอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละสมัยของชาติไทยพร้อมทั้งร่วมอภิปรายความโดดเด่นและเอกลักษณ์ของอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัยได้อย่างสร้างสรรค์เพื่อนำความรู้ประยุกต์ใช้ในการฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัยได้อย่างมืออาชีพใช้กระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้วางแผนออกแบบและดำเนินการทำโครงการงานอาหารไทยในวรรณคดีได้อย่างสร้างสรรค์ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละสมัยของชาติไทยมีความรู้คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารไทยที่โดดเด่นในแต่ละภาคและในแต่ละยุคสมัยสามารถวิเคราะห์เปรียบเทียบและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัยสามารถคิดสร้างสรรค์ออกแบบอาหารตามลักษณะความโดดเด่นของอาหารแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัยฝึกปฏิบัติจนเกิดทักษะในการประกอบอาหารไทยแต่ละภาคและแต่ละยุคสมัยเห็นคุณค่าและมีเจตคติที่ดีต่อประเพณีวัฒนธรรมของไทยและของแต่ละภาครู้เข้าใจและยอมรับในความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมในแต่ละภาคมีความใฝ่รู้ใฝ่เรียนมีความสามัคคีจากการเรียนรู้แบบร่วมมือมีคุณธรรมทำงานด้วยความรับผิดชอบขยันซื่อสัตย์มุ่งมั่นอดทนนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและต่อสังคม ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายปัจจัยทางภูมิศาสตร์สังคมวัฒนธรรมและประเพณีที่มีต่ออาหารไทยแต่ละภาคตลอดจนอธิบายเปรียบเทียบความแตกต่างของอาหารไทยแต่ละภาคผ่านกระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการประกอบอาหารไทยให้มีความโดดเด่นในเอกลักษณ์ของรสชาติและรูปลักษณ์ของอาหารไทยแต่ละภาคได้อย่างชำนาญเพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมืออาชีพ
3. ผู้เรียนอธิบายประวัติความเป็นมาของอาหารไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัยสมัยอยุธยาสมัยธนบุรีจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตลอดจนอธิบายความโดดเด่นของอาหารไทยในแต่ละสมัยได้อย่างถูกต้อง
4. ผู้เรียนอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างอาหารไทยกับภูมิปัญญาและประเพณีดั้งเดิมของไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพด้วยจิตสำนึกและความภาคภูมิใจในความเป็นไทย

5. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการประกอบอาหารไทยที่ถูกกล่าวถึงในวรรณคดีได้อย่างมีอาชีพ มีความโดดเด่นในเอกลักษณ์ความเป็นไทยมีรสชาติที่อร่อยและน่ารับประทานเพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างภาคภูมิใจ

6. ผู้เรียนมีทักษะคิดวิเคราะห์วางแผนออกแบบและดำเนินการทำโครงการอาหารไทยในวรรณคดีได้อย่างสร้างสรรค์ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทยด้วยจิตสำนึก รักและภาคภูมิใจในประเพณีศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นและวัฒนธรรมไทย

รวม 7 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

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

การประเมินผลการเรียนรู้

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

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงงานอาหารไทยในวรรณคดี
3. นำเสนอโครงงาน
4. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
5. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหารไทย

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหารพร้อมวัตถุดิบและเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น

5. ผู้เชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์วัฒนธรรมและสังคมไทยในแต่ละภูมิภาควรรณคดีไทย
6. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทยประวัติศาสตร์วัฒนธรรมและสังคมไทยในแต่ละภูมิภาควรรณคดีไทย

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 5 ง 23205

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1 เวลา 20 ชั่วโมง 0.5 หน่วยกิต

ศึกษาและวิเคราะห์ภูมิปัญญาไทยในการใช้พืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศในการประกอบอาหารหลักการนาพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศมาใช้ในการปรุงอาหารไทยประโยชน์ที่ได้รับจากพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศสรรพคุณทางยาของสมุนไพรไทยคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง การเตรียมและประกอบอาหารไทยโดยใช้พืชผักสมุนไพรไทยและเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบ เรียนรู้หลักโภชนาการของอาหารวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยที่มีผลต่อการบำบัด และส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภคคิดวิเคราะห์และสร้างสรรค์เพื่อออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ

โดยใช้กระบวนการฝึกปฏิบัติการเลือกและใช้พืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศและวัตถุดิบอื่นๆ ในการประกอบอาหารไทยให้คงคุณค่าทางโภชนาการและมีรสชาติที่อร่อยเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภคใช้กระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้วางแผนออกแบบและดำเนินการทำโครงการอาหารไทยเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพได้อย่างสร้างสรรค์ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศและคุณประโยชน์ของภูมิปัญญาไทยในการนาพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศมาใช้ในการประกอบอาหารมีความรู้คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญมีทักษะในการปฏิบัติการประกอบอาหารไทยที่มีส่วนประกอบของพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศและวัตถุดิบอื่นๆให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพได้อย่างมีอาชีพมีทักษะการวิเคราะห์คุณค่าของอาหารไทยมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการออกแบบอาหารไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพเกิดความภาคภูมิใจและมีเจตคติที่ดีต่อพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศในการประกอบอาหารไทยเพื่อสุขภาพมีความสนใจใฝ่รู้ใฝ่เรียน มีคุณธรรมทำงานด้วยความรับผิดชอบขยันซื่อสัตย์มุ่งมั่นอดทนสามารถเรียนรู้และปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายสรรพคุณและประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรไทยและเครื่องเทศที่นำมาประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนมีทักษะในการเลือกและใช้พืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศตลอดจนวัตถุดิบอื่นๆ ในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสมให้คงคุณค่าทางโภชนาการเพื่อการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพ และมีรสชาติที่อร่อย
3. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการเตรียมและประกอบอาหารไทยที่มีประโยชน์ในการบำบัดและส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภคได้อย่างมีอาชีพ
4. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์วางแผนออกแบบและดำเนินการทำโครงการอาหารไทย เพื่อสุขภาพได้อย่างสร้างสรรค์ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทยด้วยจิตสำนึก รักเห็นคุณค่าและภาคภูมิใจในภูมิปัญญาไทย

รวม 5 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

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

การประเมินผลการเรียนรู้

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

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงงานอาหารไทยเพื่อสุขภาพ
3. นำเสนอโครงงาน
4. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
5. แสดงวิธีการเตรียมและการประกอบอาหารไทย

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหารพร้อมวัตถุดิบและเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. ผู้เชี่ยวชาญด้านพืชผักสมุนไพรไทยและเครื่องเทศและด้านโภชนาการ
6. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทยพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศและหลักการทางโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ รายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย 6 ง 23206

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 เวลา 20 ชั่วโมง 0.5 หน่วยกิต

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารคำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้องวิเคราะห์สาเหตุของการบูดเสียของอาหารศึกษาและออกแบบวิธีการถนอมอาหารที่หลากหลายเรียนรู้และออกแบบวิธีการดัดแปลงอาหารคาวและหวานอย่างสร้างสรรค์เพื่อใช้ในการบริโภคในครัวเรือนและเป็นผู้ประกอบการในครัวเรือน

โดยใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อฝึกวิเคราะห์และประยุกต์ใช้ความรู้และเทคนิคในการปฏิบัติการถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีที่หลากหลายและดัดแปลงอาหารเหลือใช้ได้อย่างมีอาชีพเพื่อให้เป็นอาหารที่น่ารับประทานมีรสชาติอร่อยและคงคุณค่าทางโภชนาการใช้กระบวนการกลุ่มในการแสวงหาความรู้วางแผนออกแบบและดำเนินการทำโครงการอาหารเหลือใช้ได้อย่างสร้างสรรค์ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อการประกอบอาชีพด้านอาหารไทยอย่างมีอาชีพ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเห็นคุณค่าและประโยชน์ของการถนอมอาหารและการดัดแปลงอาหารเหลือใช้มีความรู้คำศัพท์ภาษาต่างประเทศที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหารสามารถวิเคราะห์ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการบูดเสียของอาหารและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางป้องกันและแก้ไขมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการออกแบบอาหารเหลือใช้ฝึกปฏิบัติงานเกิดทักษะมีความสนใจใฝ่รู้ใฝ่เรียนมีคุณธรรม ทำงานด้วยความรับผิดชอบขยันซื่อสัตย์มุ่งมั่นอดทนเรียนรู้และปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพใช้พลังงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ผลการเรียนรู้

1. ผู้เรียนอธิบายความหมายความสำคัญประโยชน์และขั้นตอนของการถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆตลอดจนปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพของอาหารได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนมีทักษะปฏิบัติในการถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
3. ผู้เรียนอธิบายแนวทางการนำอาหารเหลือใช้มาดัดแปลงเป็นอาหารใหม่ที่สามารถรับประทานได้มีรสชาติอร่อยและคงคุณค่าทางโภชนาการ
4. ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการดัดแปลงอาหารเหลือใช้มาประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
5. ผู้เรียนมีทักษะการคิดวิเคราะห์วางแผนออกแบบและดำเนินการทำโครงการได้อย่างสร้างสรรค์ตลอดจนตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการทำงานกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
6. ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์และมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทยด้วยจิตสำนึกและเห็นคุณค่าของทรัพยากรสิ่งแวดล้อม

รวม 6 ผลการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้

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

การประเมินผลการเรียนรู้

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

ชิ้นงาน/ภาระงานที่นักเรียนปฏิบัติ

1. รายงานการศึกษาค้นคว้าตามใบงาน
2. โครงงานการดัดแปลงอาหารเหลือใช้
3. นำเสนอโครงงาน
4. แสดงวิธีการใช้และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภท
5. แสดงวิธีการเตรียมและการปฏิบัติการณ์อาหารและการดัดแปลงอาหารเหลือใช้

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน/ใบความรู้/หนังสือ/ตำรา
2. ห้องปฏิบัติการอาหารพร้อมวัตถุดิบและเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย
3. ใบกิจกรรม
4. แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่น
5. ผู้เชี่ยวชาญด้านการถนอมอาหารและด้านการดัดแปลงอาหารเหลือใช้
6. เว็บไซต์เกี่ยวกับอาหารไทยการถนอมอาหารและการดัดแปลงอาหารเหลือใช้

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 1

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักการ ประเมิน (ร้อยละ)
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการเลือกและใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้แต่ละประเภทในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย	- ความหมายความสำคัญของอาหารไทย - ประเภทของเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไทย - ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์และเครื่องใช้ในครัว	2	10
2.	สุขลักษณะในการประกอบอาหาร	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการเตรียมสถานที่วัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้และประกอบอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ	- สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร - อนามัยในการจับต้องอาหาร - สุขลักษณะในการประกอบอาหาร - สุขลักษณะบริเวณประกอบอาหาร - การดูแลและเก็บรักษาเครื่องใช้ในครัว	4	20
3.	ชนิดและประเภทของอาหารไทย	ผู้เรียนปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารแต่ละชนิดและแต่ละประเภทได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- อาหารคาว - อาหารหวาน - ปฏิบัติการประกอบอาหารแต่ละประเภท	7	35
4.	อุปกรณ์และวิธีการประกอบอาหารไทย	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการวางแผนเลือกและประกอบอาหารที่มีประโยชน์และสร้างความพึงพอใจให้สมาชิกในครอบครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- หลักการจัดอาหารสำหรับครอบครัว - ข้อควรคำนึงถึงในการจัดอาหารสำหรับครอบครัว - ปฏิบัติการประกอบอาหารสำหรับครอบครัว	7	35
รวม				20	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 2

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักการ ประเมิน (ร้อยละ)
1.	เทคนิคการประกอบอาหารประเภทผัก	ผู้เรียนมีทักษะและเทคนิคในการเลือกซื้อผักและประกอบอาหารประเภทผัก เพื่อคงคุณค่าของสารอาหาร มีสีสัน น่ารับประทาน และมีรสชาติที่อร่อย	- การเลือกซื้อผัก - เทคนิคการสวมนคุณค่าและสีสันทของผัก - การเตรียมผักเพื่อประกอบอาหารแต่ละประเภท - ปฏิกริยาทางเคมีที่ส่งผลต่อการประกอบอาหาร - ปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารไทยประเภทผัก	5	20
2.	เทคนิคการประกอบอาหารประเภทไข่และผลิตภัณฑ์ไข่	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการเลือกซื้อไข่และผลิตภัณฑ์ไข่รวมทั้งการประกอบอาหารประเภทไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ด้วยกรรมวิธีที่หลากหลายน่ารับประทานและมีรสชาติที่อร่อย	- การเลือกซื้อไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ - การเปลี่ยนแปลงของอาหารประเภทไข่และผลิตภัณฑ์ไข่เมื่อปรุงอาหารด้วยกรรมวิธีที่แตกต่าง - ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยด้วยไข่และผลิตภัณฑ์	7	35
3.	เทคนิคการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆสามารถเตรียมและประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ด้วยกรรมวิธีที่หลากหลายได้อย่างเหมาะสมน่ารับประทานและมีรสชาติที่อร่อย	- การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ - การเตรียมเนื้อสัตว์เพื่อประกอบอาหารประเภทต่างๆ - การเปลี่ยนแปลงของอาหารประเภทเนื้อสัตว์เมื่อปรุงอาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆ - ปฏิบัติการเตรียมและประกอบอาหารไทยด้วยเนื้อสัตว์	8	45
รวม				20	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 3

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักการ ประเมิน (ร้อยละ)
1.	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ ขนมไทย	ผู้เรียนปฏิบัติการเตรียมและ ประกอบขนมไทยได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	- ความเป็นมาของขนมไทย - คำศัพท์สำคัญในการ ประกอบขนมไทย - มาตรฐานชั่งตวง - ปฏิบัติการประกอบขนมไทย	2	10
2.	วัตถุดิบและอุปกรณ์ ในการทำขนมไทย	ผู้เรียนมีทักษะและความ สามารถในการเลือกและใช้วัตถุดิบ แต่ละประเภทและอุปกรณ์และ เครื่องมือในการประกอบขนมไทย ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	- อุปกรณ์ในการชั่งตวง - อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม และประกอบอาหาร - เครื่องมือหรือแม่พิมพ์ต่างๆ - ประเภทของวัตถุดิบ - เครื่องปรุงรสกลิ่นสี	3	15
3.	ประเภทของขนมไทย	ผู้เรียนปฏิบัติการทำขนมไทย แต่ละประเภทให้มีความสวยงาม น่ารับประทานและมีรสชาติที่ อร่อยได้อย่างชำนาญเพื่อการ ทำงานและการประกอบอาชีพ	- ประเภทหนึ่ง - ประเภทต้ม - ประเภทกวน - ประเภทอบ - ประเภททอด - ประเภทปิ้ง - ประเภทเชื่อม - ประเภทฉาบ - ประเภททอด - ประเภทแช่เย็น - ปฏิบัติการประกอบขนมไทย	10	50
4.	เทคนิคและวิธีการทำ ขนมไทย	ผู้เรียนประยุกต์ใช้เทคนิคต่างๆใน การประกอบขนมไทยที่มีวัตถุดิบที่ หลากหลาย อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อการ ทำงานและการประกอบอาชีพ	- การทำขนมไทยที่ใช้แบ่งเป็น ส่วนผสมหลัก - การทำขนมไทยที่ใช้มะพร้าว เป็นส่วนผสมหลัก - การทำขนมไทยที่ใช้ไข่เป็น ส่วนผสมหลัก - ปฏิบัติการประกอบขนมไทย จากวัตถุดิบที่แตกต่างกัน	3	15

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักการ ประเมิน (ร้อยละ)
5.	โครงการขนมไทย	ผู้เรียนมีทักษะกระบวนการทำงาน และออกแบบผลิตภัณฑ์ขนมไทย ได้อย่าง สร้างสรรค์	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำโครงการ - การเลือกหัวข้อโครงการ - การเขียนเค้าโครง - การเก็บรวบรวมข้อมูล - การเขียนรายงาน - การนำเสนอผลงานและการประเมินผล - การสรุปองค์ความรู้	2	10
รวม				20	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 4

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักการ ประเมิน (ร้อยละ)
1.	อาหารไทย 4 ภาค	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยแต่ละภาคได้น่ารับประทาน มีความโดดเด่นในเอกลักษณ์ของรสชาติอาหารแต่ละภาค และมีรสชาติที่กลมกล่อม	- วัฒนธรรมอาหารแต่ละภาค - ภาคเหนือ - ภาคอีสาน - ภาคใต้ - ภาคกลาง - ปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแต่ละภาค	8	40
2.	อาหารไทยในวรรณคดี	ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการประกอบอาหารคาว-หวานที่ถูกกล่าวถึงในวรรณคดีไทยอย่างมีอาชีพ สามารถคงเอกลักษณ์ความเป็นไทยและมีรสชาติที่อร่อย	- ตำรับอาหารคาวหวานในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยรัชกาลที่ 2 - ตำรับอาหารคาว-หวานในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 - ตำรับอาหารคาว-หวานจากภาพย์แห่งเครื่องว่างบทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 6	8	40
3.	โครงการอาหารไทยในวรรณคดี	ผู้เรียนมีทักษะกระบวนการทำงานและออกแบบชิ้นงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยในวรรณคดีได้อย่างสร้างสรรค์และความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมไทย	- การเลือกหัวข้อโครงการ - การเขียนเค้าโครง - การเก็บรวบรวมข้อมูล - การเขียนรายงาน - การนำเสนอผลงานและการประเมินผล - การสรุปองค์ความรู้	4	20
รวม				20	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 5

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักการ ประเมิน (ร้อยละ)
1.	พืชผักสมุนไพรและ เครื่องเทศในอาหาร ไทย	ผู้เรียนประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับ พืชผักสมุนไพรไทยและเครื่องเทศ ในการประกอบอาหารไทยอย่างมี ประสิทธิภาพเพื่อการทำงานและ การประกอบอาชีพ	- ความหมายของพืชผัก สมุนไพรและเครื่องเทศ - คุณประโยชน์ของพืชผัก สมุนไพรและเครื่องเทศใน อาหารไทย - การใช้สมุนไพรในอาหารไทย - สมุนไพรกับสรรพคุณทางยา - ปฏิบัติการประกอบอาหาร ด้วยพืชผักสมุนไพรและ เครื่องเทศ	8	40
2.	อาหารไทยและ สุขภาพ	ผู้เรียนสามารถประกอบอาหาร ไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อ การบำบัดและส่งเสริม สุขภาพของผู้บริโภคได้อย่างมี อาชีพ	- คุณค่าทางโภชนาการของ อาหารไทย - อาหารไทยกับการบำบัดและ ส่งเสริมสุขภาพ - ปฏิบัติการประกอบอาหาร ไทยเพื่อการบำบัดและ ส่งเสริมสุขภาพ	8	40
3.	โครงการอาหารไทย เพื่อสุขภาพ	ผู้เรียนออกแบบและสร้างสรรค์ อาหารไทยที่มีคุณค่าสารอาหาร เพื่อส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภค ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- การเลือกหัวข้อโครงการ - การเขียนเค้าโครง - การเก็บรวบรวมข้อมูล - การเขียนรายงาน - การนำเสนอผลงานและการ ประเมินผล - การสรุปองค์ความรู้	4	20
รวม				20	100

โครงสร้างรายวิชาเพิ่มเติม

อาหารไทย 6

ลำดับ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	ทักษะและความสามารถ	สาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนักการ ประเมิน (ร้อยละ)
1.	หลักการถนอมอาหาร	ผู้เรียนประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับหลักการถนอมอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	- ความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร - หลักการถนอมอาหาร - ปัจจัยที่มีผลต่อการบูดเสียของอาหาร	2	10
2.	การถนอมอาหารด้วยวิธีต่างๆ	ผู้เรียนมีทักษะและความสามารถในการถนอมอาหารด้วยกรรมวิธีที่หลากหลายอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อเป็นพื้นฐานในการทำงานและประกอบอาชีพด้านอาหารไทย	- การถนอมอาหารด้วยวิธีหมัก - การถนอมอาหารด้วยวิธีการดอง - การถนอมอาหารโดยวิธีการทำให้แห้ง - การถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาล - การถนอมอาหารโดยใช้อุณหภูมิต่ำ - การถนอมอาหารโดยใช้อุณหภูมิสูง - การถนอมอาหารโดยใช้วัตถุเจือปนในอาหาร - ปฏิบัติการถนอมอาหารด้วยวิธีการต่างๆ	12	60
3.	การดัดแปลงอาหารเหลือใช้	ผู้เรียนมีความสามารถในการนำอาหารเหลือใช้มาดัดแปลงให้เป็นอาหารใหม่ที่รับประทานได้และมีรสชาติที่อร่อยได้อย่างสร้างสรรค์	- ความหมายอาหารเหลือใช้ - ลักษณะอาหารเหลือใช้ - ชนิดของอาหารดัดแปลงจากอาหารเหลือใช้ - ปฏิบัติการดัดแปลงอาหารเหลือใช้	2	10
4.	โครงการการดัดแปลงอาหารเหลือใช้	ผู้เรียนออกแบบชิ้นงานในการดัดแปลงอาหารเหลือใช้ได้อย่างสร้างสรรค์	- นำเสนอโครงงานย่อ - ดำเนินการทำโครงงาน - นำเสนอโครงงาน	4	20
รวม				20	100

คณะผู้จัดทำ

คณะอนุกรรมการกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. นายฤกษ์ โชติมุข | ผู้อำนวยการสถานศึกษาโรงเรียนบ้านช่องพลี |
| 2. นางสาวนัชญา ภาชนะทอง | รองผู้อำนวยการสถานศึกษาโรงเรียนบ้านช่องพลี |
| 3. นายวินัย จางแสง | ประธานคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน |

คณะทำงาน

- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1. นายธวัช ศักดิ์ | ครูโรงเรียนบ้านช่องพลี |
|-------------------|------------------------|