

หลักสูตรรายวิชา เพิ่มเติม

รหัสวิชา ง20212 การแปรรูปอาหาร
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 2

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เวลาเรียน 40 ชั่วโมง จำนวน 1.0 หน่วยกิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ประเภทของการแปรรูปอาหาร วัตถุดิบและเครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ รสชาติของอาหารและเทคนิคการปฏิบัติ

ปฏิบัติการเลือกซื้อ เครื่องปรุงสดและแห้ง การเก็บรักษา ใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ที่เหมาะสมกับการแปรรูปอาหารประเภทต่าง ๆ ปฏิบัติการแปรรูปอาหารได้ถูกต้องตามขั้นตอน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความประหยัด ปลอดภัย สะอาดและมีความรับผิดชอบ

เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการปฏิบัติ สามารถคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหาโดยกระบวนการกลุ่ม นำเสนอผลงานที่ปฏิบัติ และสามารถพัฒนาตนเองเพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตได้

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

1. นักเรียนสามารถอธิบายชนิดของอุปกรณ์ การใช้อุปกรณ์และการเก็บรักษาอุปกรณ์
2. นักเรียนสามารถอธิบายเครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ ของการแปรรูปอาหาร
3. นักเรียนสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบและเครื่องปรุง ในการประกอบอาหารได้
4. นักเรียนสามารถปฏิบัติการแปรรูปอาหารประเภทต่างๆ ได้ถูกต้องตามขั้นตอน

สาระสำคัญ

- ชนิดของอุปกรณ์ การใช้อุปกรณ์และการเก็บรักษาอุปกรณ์
- เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ ของการแปรรูปอาหาร
- การเลือกซื้อ เครื่องปรุง และ การเก็บรักษา
- การบรรจุผลิตภัณฑ์
- การแปรรูปอาหารประเภท แซ่ฉิม น้ำพริก น้ำผลไม้ ข้าวเกรียบ

กำหนดการสอน

รหัสวิชา ง20211 การแปรรูปอาหาร
 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 2

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
 เวลาเรียน 40 ชั่วโมง จำนวน 1.0 หน่วยกิต

ชั่วโมง ที่	หน่วยการเรียนรู้/รายการสอน	ผลการเรียนรู้	ระยะเวลา (ชม.)	คะแนน
1-4	1. ชนิดของอุปกรณ์ การใช้อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์	1	4	10
1-2	- ชนิดของอุปกรณ์		2	
3	- การใช้อุปกรณ์		1	
4	- การเก็บรักษาอุปกรณ์		1	
5-8	2. เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ ของกาแปรรูปอาหาร	2	5	10
5-8	-เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ ของการแปรรูปอาหาร		5	
9-10	สอบกลางภาคเรียนที่ ๑			20
11-18	3.การเลือกซื้อเครื่องปรุงและการเก็บรักษา	3	8	10
11-14	- การเลือกซื้อเครื่องปรุงสด		4	
15-16	- การเลือกซื้อเครื่องปรุงแห้ง		2	
17-18	- การเก็บรักษาเครื่องปรุง		2	
19-20	4. การบรรจุผลิตภัณฑ์	4	2	10
19-20	- การบรรจุผลิตภัณฑ์		2	
21-38	5. การแปรรูปอาหารประเภท แซ่ฉิม น้ำพริก น้ำผลไม้ ข้าวเกรียบ	5	18	20
21-24	- การแปรรูปอาหารประเภทแซ่ฉิม		4	
25-30	- การแปรรูปอาหารประเภทน้ำพริก		6	
31-34	- การแปรรูปอาหารประเภทน้ำผลไม้		4	
35-38	- การแปรรูปอาหารประเภทข้าวเกรียบ		4	
39-40	สอบปลายภาคเรียนที่ ๑			20

