

GENERAL EDUCATION, KMITL

COURSE SYLLABUS

| | | | | | | |
|--|--|-------------------|--|------------|--|---------------|
| รหัสวิชา | 90642041 | ชื่อวิชา | ครัวเด็กหอ (Dorm Chef) | | | |
| หน่วยกิต | 3(3-0-6) | ภาคการศึกษา | | กลุ่มเรียน | | วัน-เวลาเรียน |
| คำอธิบายรายวิชา ภาษาไทย | ศึกษาโภชนาการที่สำคัญของอาหารที่ร่างกายต้องการ วิทยาศาสตร์และศิลปะของการทำอาหารในรูปแบบต่างๆ ด้วยอุปกรณ์ที่สามารถหาได้ไม่ยากในชีวิตเด็กหอ ได้แก่ ไมโครเวฟ หม้อหุงข้าว กระทะไฟฟ้าและอื่นๆ ที่สามารถจะประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงเหมาะกับร่างกายในเวลาจำกัด | | | | | |
| คำอธิบายรายวิชา ภาษาอังกฤษ | Study the importance of nutrition for human need, science, and art of cooking nutrient dish with available cooking appliances for students, for instance, microwave oven, rice cooker, electric pan and so on. | | | | | |
| อาจารย์ผู้รับผิดชอบ รายวิชา | ผศ.ดร. พิชราภรณ์ นาคเทวีญู | | | | | |
| อาจารย์ผู้สอน | ผศ.ดร. พิชราภรณ์ นาคเทวีญู | | | | | |
| ผู้ช่วยสอน (ถ้ามี) | | | | | | |
| ช่องทางและวันเวลาให้ คำปรึกษา | | สอนโดย ใช้ภาษา | <input checked="" type="checkbox"/> ภาษาไทย <input type="checkbox"/> ภาษาอังกฤษ <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ | | | |
| เว็บไซต์หรือช่องทางการเรียน ออนไลน์ (ถ้ามี) | | | | | | |

ผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcome)

1. นักศึกษาอธิบายประโยชน์และความสำคัญของอาหารและโภชนาการได้
2. นักศึกษาออกแบบและรังสรรค์เมนูอาหารแปลกใหม่และน่ารับประทาน
3. นักศึกษามีทักษะและศิลปะในการปรุงอาหาร
4. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้อุปกรณ์ที่มีในหอพักมาประกอบอาหาร
5. นักศึกษาสามารถสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
6. นักศึกษาสามารถใช้สื่อสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล และนำเสนอเมนูอาหารและกระบวนการผลิตอาหารได้

ผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GE-LO)

| GE-LO | ค่าน้ำหนัก |
|--|------------------|
| <input type="checkbox"/> GE-LO-1 การคิดวิเคราะห์และการคิดอย่างมีวิจารณญาณ (Analytical and Critical Thinking) | |
| <input type="checkbox"/> GE-LO-2 การแก้ปัญหาเชิงซับซ้อน (Complex Problem Solving) | |
| <input checked="" type="checkbox"/> GE-LO-3 การคิดสร้างสรรค์ (Creativity) | 7 |
| <input checked="" type="checkbox"/> GE-LO-4 ความสัมพันธ์กับผู้อื่น (Interpersonal Skills) | 3 |
| <input type="checkbox"/> GE-LO-5 ความซื่อสัตย์และความพากเพียรพยายาม (Integrity and Perseverance) | |
| <input checked="" type="checkbox"/> GE-LO-6 การเรียนรู้เชิงรุกและการใฝ่รู้ (Active Learning and Learning Strategies) | 5 |
| <input type="checkbox"/> GE-LO-7 ความอดทน ยืดหยุ่น และฟื้นตัวจากสภาวะความเครียด (Resilience, Stress Tolerance and Flexibility) | |
| <input type="checkbox"/> GE-LO-8 การเป็นผู้นำและผู้เปลี่ยนแปลงสังคม (Leadership and Social Influence) | |
| <input type="checkbox"/> GE-LO-9 การสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ (Communication) | |
| <input type="checkbox"/> GE-LO-10 การเป็นผู้ประกอบการและการลงทุน (Entrepreneurship and Startup) | |
| <input type="checkbox"/> GE-LO-11 การรู้เท่าทันดิจิทัลและการผลิตสื่อดิจิทัล (Digital Quotient Literacy and Digital Media Production) | |
| ค่าน้ำหนักรวม | <u>15</u> |

แผนการเรียนรู้

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/หัวข้อย่อย | วิธีการเรียน/กิจกรรมในชั้นเรียน | หมายเหตุ |
|------------|--|---|----------|
| 1 | <ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงวัตถุประสงค์และผลการเรียนรู้ของรายวิชา/รูปแบบการเรียนรู้ - ชี้แจงรูปแบบการประเมินผล - แนะนำรายวิชาคร่ำเด็กหอ | <ol style="list-style-type: none"> 1. ชี้แจงรูปแบบการเรียนรู้และการวัดผลของรายวิชา 2. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน 3. นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ในครัวเรือน และเครื่องปรุงรส 4. นักศึกษาจัดอภิปรายเกี่ยวกับอุปกรณ์การประกอบอาหารสำหรับเด็กหอ โดยอาจารย์เป็นผู้ซักถามเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์และกระบวนการในการประกอบอาหาร 5. สรุปเนื้อหาที่เรียน | |
| 2 | เบเกอรี่เด็กหอ ไม่จ้อเตาอบ | <ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน 2. เปิดคลิปวิดีโอเกี่ยวกับ “การทำเบเกอรี่โดยไม่ใช้เตาอบ” 3. นักศึกษาอภิปรายและสรุปผลเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์เด็กหอในการทำเบเกอรี่ 4. สรุปเนื้อหาที่เรียน | |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/หัวข้อย่อย | วิธีการเรียน/กิจกรรมในชั้นเรียน | หมายเหตุ |
|----------|-----------------------------|--|------------|
| 3 | ขนมไทย วยไสยยากิม | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน เปิดคลิปวิดีโอเกี่ยวกับ “การทำขนมไทย” นักศึกษาอภิปรายและสรุปผลเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ เทคนิค และวิธีการในการทำขนมไทยโดยใช้อุปกรณ์และเครื่องครัวเด็กหอ สรุปเนื้อหาที่เรียน | |
| 4 | อร่อยยาว ๆ คนรักเส้นต้องลอง | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน นักศึกษาอภิปรายและสรุปผลเกี่ยวกับการนำเส้นประเภทต่าง ๆ ไปประกอบอาหารที่มีแคลอรีต่ำ สรุปเนื้อหาที่เรียน | |
| 5 | ทัวร์อาหารพื้นถิ่น | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน จัดแบ่งกลุ่มนักศึกษา ให้นักศึกษานำวัตถุดิบในท้องถิ่น อ.ปะทิว จ.ชุมพร มาประกอบอาหารเพื่อสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น โดยใช้อุปกรณ์ที่มีในหอพัก สรุปเนื้อหาที่เรียน | ใบงานที่ 1 |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/หัวข้อย่อย | วิธีการเรียน/กิจกรรมในชั้นเรียน | หมายเหตุ |
|------------|---|--|----------------------------|
| 6 | เมนูผัก ๆ คนรักสุขภาพต้องวิวา | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน เปิดคลิปวิดีโอเกี่ยวกับ “ผักเมนูจากผัก และคุณประโยชน์” ให้นักศึกษาอธิบายประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการที่ได้จากเมนูผัก สรุปเนื้อหาที่ได้เรียนรู้ | |
| 7 | ประชันฝีมือเด็กหอ | <ol style="list-style-type: none"> ประกวดแข่งขันทำอาหาร โดยนักศึกษารังสรรค์เมนูอาหารตามโจทย์ที่กำหนด และปรุงอาหาร ณ ห้องปฏิบัติการครัว กลุ่มละ 1 เมนู แสดงความคิดเห็น แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และชิมอาหาร จากฝีมือเด็กหอ สรุปเนื้อหาที่ได้เรียนรู้ | ประกวดแข่งขันทำอาหาร |
| 8 | นำเสนอเมนูอาหารหวาน 1 เมนู ในรูปแบบคลิปวิดีโอ | <ol style="list-style-type: none"> นักศึกษาแต่ละกลุ่ม นำเสนอเมนูอาหารหวาน ผ่านคลิปวิดีโอ ความยาวประมาณ 4-5 นาที และมีการซักถามจากอาจารย์และสมาชิกในชั้นเรียน สรุปเนื้อหาที่ได้เรียนรู้ | ส่งคลิปวิดีโอ การปรุงอาหาร |
| 9 | ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 | ใช้แบบทดสอบ | ทดสอบย่อย |
| 10 | การถนอมและยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร | <ol style="list-style-type: none"> บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน นักศึกษ้อธิบายและสรุปเกี่ยวกับการถนอมและยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร สรุปเนื้อหาที่ได้เรียนรู้ | |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/หัวข้อย่อย | วิธีการเรียน/กิจกรรมในชั้นเรียน | หมายเหตุ |
|------------|--|--|---|
| 11 | จะหมัก จะดอง รับประทานอินทรนค | <ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน 2. จัดแบ่งกลุ่มนักศึกษา ให้ศึกษาค้นคว้าการทำเมนูหมักดองที่นักศึกษาสนใจ และทำอาหารหมักที่หอพัก กลุ่มละ 1 เมนู และนำเสนอผลิตภัณฑ์และวิธีการทำเมนูอาหารหมักในชั้นเรียน 3. สรุปเนื้อหาที่เรียน | นำเสนอผลิตภัณฑ์และวิธีการทำอาหารหมักหน้าชั้นเรียน |
| 12 | เครื่องดื่มสุดเก๋ที่คนเท่ ๆ ไม่ควรพลาด | <ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน 2. นักศึกษาแต่ละคน รังสรรค์เมนูเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3. สรุปเนื้อหาที่เรียน | ใบงานที่ 2 |
| 13 | อาหารทางเลือกเพื่อคนรักสุขภาพ | <ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาโดยใช้ power point เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียน โดยเปิดโอกาสและกระตุ้นให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็น รู้จักการตั้งคำถามและตอบคำถามขณะมีการเรียนการสอน 2. นักศึกษาอภิปรายและสรุปเกี่ยวกับอาหารทางเลือกเพื่อคนรักสุขภาพ 3. สรุปเนื้อหาที่ได้เรียนรู้ | |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/หัวข้อย่อย | วิธีการเรียน/กิจกรรมในชั้นเรียน | หมายเหตุ |
|------------|--|---|----------------------------|
| 14 | นำเสนอเมนูอาหารคาว 1 เมนู ในรูปแบบคลิปวิดีโอ | 1. นักศึกษาแต่ละกลุ่ม นำเสนอเมนูอาหารคาว ผ่านคลิปวิดีโอ ความยาวประมาณ 4-5 นาที และมีการซักถามจากอาจารย์และสมาชิกในชั้นเรียน 2. สรุปเนื้อหาที่ได้เรียนรู้ | ส่งคลิปวิดีโอ การปรุงอาหาร |
| 15 | ทดสอบย่อยครั้งที่ 2 | ใช้แบบทดสอบ | ทดสอบย่อย |

แผนการวัดผล

| กิจกรรมการวัดผล | ค่าน้ำหนัก | คะแนนเต็ม | ช่วงเวลา | หมายเหตุ |
|--|------------|-----------|------------------|--|
| 1. การตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน | 1 | 4 | ตลอดภาคการศึกษา | - เข้าเรียนสายเกิน 30 นาที ถือว่าขาดเรียน |
| 2. การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน | 2 | 8 | ตลอดภาคการศึกษา | - ประเมินจากความตั้งใจ และพฤติกรรมในชั้นเรียน - การตอบคำถาม และการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน |
| 3. ไปงาน | 3 | 12 | สัปดาห์ที่ 5, 12 | - ประเมินจากผลงานหรือการนำเสนองาน - ไม่ส่งงานได้ 0 คะแนน |
| 4. ประกวดแข่งขันทำอาหาร | 1 | 4 | สัปดาห์ที่ 7 | - มอบหมายงานล่วงหน้าอย่างน้อย 1 สัปดาห์ - ส่งเมนูอาหารที่ปรุงสำเร็จในชั้นเรียน ตามเวลาที่กำหนด - ประเมินจากผลงานหรือการนำเสนองาน |
| 5. คลิปวิดีโอการปรุงอาหาร | 4 | 16 | สัปดาห์ที่ 8, 14 | - มอบหมายงานล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์ - ส่งคลิปวิดีโอก่อนการนำเสนออย่างน้อย 1 วัน - ประเมินจากคลิปวิดีโอที่นำเสนอ |
| 6. ทดสอบย่อย | 2 | 8 | สัปดาห์ที่ 9, 15 | - คะแนนจากการทำแบบทดสอบ |
| 7. นำเสนอผลิตภัณฑ์และวิธีการทำอาหารหมักหน้าชั้นเรียน | 2 | 8 | สัปดาห์ที่ 11 | - มอบหมายงานล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์ และ ส่งชิ้นงานผลิตภัณฑ์อาหารหมักในวันที่น่าเสนอ - ประเมินจากผลงานหรือการนำเสนอ |
| รวม | 15 | 60 | | |

เกณฑ์การประเมิน

| | | | | | | | | |
|---|-------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|
| <input type="checkbox"/> อิงกลุ่ม | | | | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> อิงเกณฑ์ | | | | | | | | |
| เกรด (แสดงเฉพาะอิงเกณฑ์) | A | B+ | B | C+ | C | D+ | D | F |
| ช่วงคะแนน (เต็ม 60 คะแนน) | 57-60 | 49-56.9 | 41-48.9 | 34-40.9 | 27-33.9 | 21-26.9 | 15-20.9 | 0-14.9 |
| <input type="checkbox"/> ผ่าน / ไม่ผ่าน (S/U) | | | | | | | | |
| เกรด | S | | | | U | | | |
| ช่วงคะแนน (เต็ม 60 คะแนน) | 30-60 | | | | 0-29.9 | | | |

เกณฑ์การให้คะแนนตามผลการเรียนรู้

| กิจกรรมการวัดผล | ทักษะ | ค่าน้ำหนัก | ระดับคะแนน | | | |
|---|---------|------------|--|---|---|---|
| | | | 4 (ดีมาก) | 3 (ดี) | 2 (พอใช้) | 1 (ควรปรับปรุง) |
| 1. การตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน | GE-LO-6 | 1 | เข้าเรียนตรงเวลา ไม่น้อยกว่า 12 ครั้ง | เข้าเรียนตรงเวลา ไม่น้อยกว่า 10 ครั้ง | เข้าเรียนตรงเวลา ไม่น้อยกว่า 6 ครั้ง | เข้าเรียนตรงเวลา น้อยกว่า 6 ครั้ง |
| 2. การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน | GE-LO-4 | 2 | การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ไม่น้อยกว่า 10 ครั้ง | การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ไม่น้อยกว่า 8 ครั้ง | การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ไม่น้อยกว่า 6 ครั้ง | การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน น้อยกว่า 6 ครั้ง |
| 3.1 ใบงานที่ 1: นำวัตถุดิบในท้องถิ่น อ.ปะทิว จ.ชุมพร มาประกอบอาหารเพื่อสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น โดยใช้อุปกรณ์ที่มีในห้องพัก (รายกลุ่ม) | GE-LO-3 | 1.5 | <ul style="list-style-type: none"> - มีการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาหาร - มีความคิดสร้างสรรค์ สร้างเมนูแปลกใหม่ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น - ไฟล์งานมีการเชื่อมโยงเนื้อหา หรือเรื่องราวได้อย่างชัดเจน และมีความน่าสนใจ | <ul style="list-style-type: none"> - มีการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาหาร - มีความคิดสร้างสรรค์ สร้างเมนูแปลกใหม่ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น - ไฟล์งาน ไม่มีการเชื่อมโยงเนื้อหา หรือ ขาดความน่าสนใจ | <ul style="list-style-type: none"> - มีการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาหาร - เมนูอาหารไม่มีความแปลกใหม่ | <ul style="list-style-type: none"> - ไม่มีการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาหาร - เมนูอาหารไม่มีความแปลกใหม่ |
| 3.2 ใบงานที่ 2: รังสรรค์เมนูเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (รายคน) | GE-LO-3 | 1.5 | <ul style="list-style-type: none"> - บอกแนวความคิดในการรังสรรค์เมนูเครื่องดื่ม - บอกวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ และจุดเด่นหรือความโดดเด่นของวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม - อธิบายประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของเมนูเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน | <ul style="list-style-type: none"> - บอกแนวความคิดในการรังสรรค์เมนูเครื่องดื่ม - บอกวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ และจุดเด่นหรือความโดดเด่นของวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม - อธิบายประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของเมนูเครื่องดื่มไม่ชัดเจน | <ul style="list-style-type: none"> - บอกแนวความคิดในการรังสรรค์เมนูเครื่องดื่ม - บอกวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ แต่ไม่บอกจุดเด่นหรือความโดดเด่นของวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม - อธิบายประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของเมนูเครื่องดื่มไม่ชัดเจน | <ul style="list-style-type: none"> - บอกแนวความคิดในการรังสรรค์เมนูเครื่องดื่ม - บอกวัตถุดิบทั้งหมดที่ใช้ แต่ไม่บอกจุดเด่นหรือความโดดเด่นของวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำเครื่องดื่ม - ไม่อธิบายประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของเมนูเครื่องดื่ม |
| 4. ประกวดแข่งขันทำอาหาร (รายกลุ่ม) | GE-LO-4 | 1 | <ul style="list-style-type: none"> - ส่งเมนูอาหารที่ปรุงสำเร็จตรงตามเวลาที่กำหนด - มีทักษะในการปรุง และมีศิลปะในการทำอาหาร - เมนูอาหารที่ปรุงสำเร็จ จัดวางสวยงาม นำรับประทาน - รสชาติอร่อย กลมกล่อม | <ul style="list-style-type: none"> - ส่งเมนูอาหารที่ปรุงสำเร็จตรงตามเวลาที่กำหนด - มีทักษะในการปรุง และมีศิลปะในการทำอาหาร - เมนูอาหารที่ปรุงสำเร็จ จัดวางสวยงาม นำรับประทาน - รสชาติขาดความกลมกล่อม | <ul style="list-style-type: none"> - ส่งเมนูอาหารที่ปรุงสำเร็จตรงตามเวลาที่กำหนด - มีทักษะในการปรุง และมีศิลปะในการทำอาหาร - เมนูอาหารที่ปรุงสำเร็จ จัดวางไม่สวยงาม ดูไม่น่ารับประทาน | <ul style="list-style-type: none"> - ส่งเมนูอาหารที่ปรุงสำเร็จตรงตามเวลาที่กำหนด - ขาดทักษะ และศิลปะในการปรุงอาหาร - เมนูอาหารที่ปรุงสำเร็จ จัดวางไม่สวยงาม ดูไม่น่ารับประทาน |
| 5.1 คลิปวิดีโออาหารหวาน 1 เมนู (รายกลุ่ม) | GE-LO-3 | 2 | <ul style="list-style-type: none"> - ส่งงานในเวลาที่กำหนด - คลิปมีรายละเอียดครบถ้วนตามที่กำหนด | <ul style="list-style-type: none"> - ส่งงานในเวลาที่กำหนด - คลิปมีรายละเอียดครบถ้วนตามที่กำหนด | <ul style="list-style-type: none"> - ส่งงานในเวลาที่กำหนด - คลิปมีรายละเอียดครบถ้วนตามที่กำหนด | <ul style="list-style-type: none"> - ไม่ส่งงานในเวลาที่กำหนด - คลิปมีรายละเอียดไม่ครบตามที่กำหนด |

| กิจกรรมการวัดผล | ทักษะ | ค่าน้ำหนัก | ระดับคะแนน | | | |
|---|---------|------------|---|--|---|--|
| | | | 4 (ดีมาก) | 3 (ดี) | 2 (พอใช้) | 1 (ควรปรับปรุง) |
| | | | - มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบเมนูอาหาร และมีความแปลกใหม่ - มีการนำเสนอที่น่าสนใจ | - มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบเมนูอาหาร และมีความแปลกใหม่ | - มีการทำเมนูอาหารแต่ไม่มีความคิดสร้างสรรค์ ไม่แปลกใหม่ | |
| 5.2 คลิปวิดีโออาหารคาว 1 เมนู (รายกลุ่ม) | GE-LO-3 | 2 | - ส่งงานในเวลาที่กำหนด - คลิปมีรายละเอียดครบถ้วนตามที่กำหนด - มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบเมนูอาหาร และมีความแปลกใหม่ - มีการนำเสนอที่น่าสนใจ | - ส่งงานในเวลาที่กำหนด - คลิปมีรายละเอียดครบถ้วนตามที่กำหนด - มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบเมนูอาหาร และมีความแปลกใหม่ | - ส่งงานในเวลาที่กำหนด - คลิปมีรายละเอียดครบถ้วนตามที่กำหนด - มีการทำเมนูอาหารแต่ไม่มีความคิดสร้างสรรค์ ไม่แปลกใหม่ | - ไม่ส่งงานในเวลาที่กำหนด - คลิปมีรายละเอียดไม่ครบตามที่กำหนด |
| 6.1 ทดสอบย่อยครั้งที่ 1 | GE-LO-6 | 1 | คะแนนไม่น้อยกว่า 80% | คะแนนไม่น้อยกว่า 70% | คะแนนไม่น้อยกว่า 50% | คะแนนน้อยกว่า 50% |
| 6.2 ทดสอบย่อยครั้งที่ 2 | GE-LO-6 | 1 | คะแนนไม่น้อยกว่า 80% | คะแนนไม่น้อยกว่า 70% | คะแนนไม่น้อยกว่า 50% | คะแนนน้อยกว่า 50% |
| 7. นำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารหมักและวิธีการทำหน้าชั้นเรียน (รายกลุ่ม) | GE-LO-6 | 2 | - อธิบายกระบวนการเตรียมและการผลิตเป็นลำดับขั้นตอนที่ความเชื่อมโยง กระชับ และน่าสนใจ - บอกถึงประโยชน์ และความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ ได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน - นำเสนองานหน้าชั้นเรียนตรงตามเวลาที่กำหนด | - อธิบายกระบวนการเตรียมและการผลิตเป็นลำดับขั้นตอนที่ความเชื่อมโยง กระชับ และน่าสนใจ - บอกถึงประโยชน์ และความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ ได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน - นำเสนองานหน้าชั้นเรียนไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด | - อธิบายกระบวนการเตรียมและการผลิตเป็นลำดับขั้นตอนที่ความเชื่อมโยง กระชับ และน่าสนใจ - ขาดความถูกต้อง และชัดเจน ในการอธิบายถึงประโยชน์ และความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ | - ขาดความเชื่อมโยงในการอธิบายกระบวนการเตรียมและการผลิต ทำให้เข้าใจได้ยาก - ขาดความถูกต้อง และชัดเจน ในการอธิบายถึงประโยชน์ และความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ |