แผนการจัดการเรียนรู้รายวิชา

รหัสวิชา 20701-2111 **วิชา** โภชนาการและอนามัยอาหาร **หน่วยกิต** 2 หน่วยกิต
ระดับชั้น ปวช. 3 **สาขาวิชา** การโรงแรม
เวลาเรียน 2 คาบ-ชั่วโมง/สัปดาห์ **รวม** 54 คาบ-ชั่วโมง/ภาคเรียน

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโภชนาการและหลักการของอนามัยอาหาร
2. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารสมดุลและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร
3. มีความเกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหารและวิธีการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
4. สามารถนำาหลักโภชนาการ สุขาภิบาลอาหารไปใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบ อาชีพได้
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างเป็นระบบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความเกี่ยวกับหลักการของโภชนาการและอนามัยอาหาร
2. ใช้หลักโภชนาการ สุขาภิบาลอาหารในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เรื่องโภชนาการและอนามัยอาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ อาหารสมดุล สิ่งปนเปื้อน ในอาหารสุขอนามัยของ ผู้ปรุงอาหาร การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว การป้องกันและกำจัด สัตว์ แมลง การกำจัดขยะมูลฝอย การกำจัดไขมัน น้ำเสีย ตามหลักของสุขาภิบาล การรักษาคุณค่า ทางโภชนาการของอาหาร วัฒนธรรมและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของชนชาติต่าง ๆ

รายวิชา โภชนาการและอนามัยอาหาร

รหัสวิชา 20701-2106

คะแนน 100 คะแนน คิดเป็น 100 %

คะแนนจิตพิสัย	**20 คะแนน คิดเป็น 20 %**
สอบย่อย	**50 คะแนน คิดเป็น 50 %**
เรื่อง โภชนาการกับสุขภาพ	7 คะแนน คิดเป็น 7 %
เรื่อง อาหารหลัก 5 หมู่	7 คะแนน คิดเป็น 7 %
เรื่อง การแพ้อาหาร (Food Allergy)	18 คะแนน คิดเป็น 18 %
เรื่อง สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร	18 คะแนน คิดเป็น 18 %
สอบกลางภาค	**15 คะแนน คิดเป็น 15 %**
เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโภชนาการและอนามัยอาหาร	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง อนามัยและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องครัว	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
สอบปลายภาค	**15 คะแนน คิดเป็น 15 %**
เรื่อง การป้องกันและการกำจัดแมลง กำจัดขยะมูลฝอย การกำจัดไขมันน้ำเสีย ตามหลักสุขาภิบาล	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง การรักษาคุณค่าทางโภชนาการ	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง วัฒนธรรมและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของชนชาติต่างๆ	5 คะแนน คิดเป็น 5 %