



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส 20527303 วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

อาจารย์ ภัสรา บุษมมงคล

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา 20527303 จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2552

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดคล้องหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่า แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ ครู อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขออ้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวภัศรา บุษมมงคล
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1.รหัสและชื่อรายวิชา รหัส 20527303 วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2.จำนวนหน่วยกิต 3(2-2-5) หน่วยกิต
3.หลักสูตร และประเภทของรายวิชา 3.1 หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) 3.2 ประเภทของรายวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ
4.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวภัศรา บุญมงคล
5.ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ระดับชั้น ปวส.1 ปวส.2
6.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) ไม่มี
7.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
8.สถานที่เรียน ห้อง ทฤษฎี 1 สาขาวิชาการโรงแรม
9.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด -

1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา 20527303 วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 3(2-2-5) หน่วยกิต
 ชั้น ปวส. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย(5)	ด้านจิตพิสัย(5)	รวม(40)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้(5)	ความเข้าใจ(5)	นำไปใช้(5)	วิเคราะห์(5)	สังเคราะห์(5)	ประเมินค่า(5)					
1.ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	5	4	4	3	3	3	3	5	30	1	
2.การบริหารงานอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม	3	3	3	3	3	3	3	3	24		
3.ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร	4	3	3	4	3	3	3	3	26	6	
4.ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	3	3	3	3	3	3	3	3	24	7	
5.ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก	4	4	4	3	3	3	3	3	27	4	
6.ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	4	4	5	3	3	3	4	3	29	2	
7.การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	3	3	3	3	3	3	3	24	8	
8.การจัดการและการดำเนินงานในภัตตาคาร	3	3	4	3	3	3	3	4	29	3	
9.การตลาดกับงานภัตตาคาร	4	4	4	3	3	3	3	3	27	5	
สอบกลางภาค									20		
สอบปลายภาค									30		
รวมคะแนน	33	31	33	22	27	27	22	30	240		
ลำดับความสำคัญ	1	3	2	7	5	6	8	4			

คำอธิบาย5 หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี 5 ระดับ คือ 1, 2, 3, 4, 5

1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา 20527303 ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 4 ชั่วโมง รวม 72 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<ol style="list-style-type: none">1. มีความรู้ในการดำเนินธุรกิจ2. มีความรู้เกี่ยวกับประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม3. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ4. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน การบริหารงานอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม	<ol style="list-style-type: none">1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานของโรงแรม2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม3. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้4. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออกสนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร	<ol style="list-style-type: none">1. มีความรู้ในการบริการในรูปแบบต่างๆ2. อธิบายปัจจัยที่ทำให้เกิดการเลือกการให้บริการต่างกัน3. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ รอบคอบ อดทน และสนใจใฝ่รู้4. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี กล้าแสดงออกสนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	<ol style="list-style-type: none">1. อธิบายความสำคัญของชนิดของรายการอาหารได้2. มีทักษะในการวางแผนรายการอาหาร3. สามารถปรับปรุงแนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและรายการเครื่องดื่ม4. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ

	5. แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก	1. อธิบายถึงความสำคัญของอาหารตะวันตก 2. มีทักษะในการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการ รับประทานอาหาร 3. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และสนใจ ใฝ่รู้ 4. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้า แสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 6 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม 2. อธิบายลักษณะเครื่องดื่มประเภทต่างๆได้ 3. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ รอบคอบ อดทน และสนใจใฝ่รู้ 4. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี กล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 7 ชื่อหน่วยการสอน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1. มีความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2. อธิบายการเตรียม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในชั้นตอนต่างๆได้ 3. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ รอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ 4. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี กล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 8 ชื่อหน่วยการสอน การจัดการและการดำเนินงานใน ภัตตาคาร	1. แสดงความรู้การจัดการและการดำเนินงานใน ภัตตาคาร 2. อธิบายขั้นตอนการจัดการในแผนกต่างๆได้ 3. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ รอบคอบ อดทน และสนใจใฝ่รู้ 4. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี กล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 9 ชื่อหน่วยการสอน การตลาดกับงานภัตตาคาร	1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ทางการตลาดได้ 2. อธิบายการแบ่งส่วนตลาดและกำหนดเป้าหมายได้ 3. สามารถวางแผนการตลาดของภัตตาคารได้

ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับ อาหารตะวันตก													
หน่วยการสอนที่ 6 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับ เครื่องดืม	3	3	3	5	4	5	4	5	5	4	41	1	
หน่วยการสอนที่ 7 ชื่อหน่วยการสอน การบริการอาหาร และเครื่องดืม	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	29	7	
หน่วยการสอนที่ 8 ชื่อหน่วยการสอน การจัดการและการ ดำเนินงานในภัตตาคาร	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	28	8	
หน่วยการสอนที่ 9 ชื่อหน่วยการสอน การตลาดกับงานภัต การ	3	3	2	3	4	3	3	3	3	3	30	5	
รวม	16	20	19	25	22	22	22	23	23	21	213		
ลำดับความสำคัญ	10	8	9	1	4	5	6	2	3	7			

หมวดที่ 2. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

<p>1.จุดประสงค์รายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดืมรูปแบบต่างๆ 2. มีทักษะในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดืม 3. มีทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดืมในรูปแบบต่างๆ 4. มีเจตคติที่ดีในงานบริการอาหารและเครื่องดืม
<p>2.มาตรฐานรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดืมแบบต่างๆ 2. ปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดืมในระดับหัวหน้างาน 3. ปฏิบัติงานตามมาตรฐานการทำงานของพนักงาน
<p>3.คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดืม หลักการ วิธีการ ประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดืมในโรงแรม การบริการแบบรถเข็น (Gueridon Service) การบริการ</p>

แบบทางการ (Silver Service) อุปกรณ์และการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคการสร้างความประทับใจในการบริการ การแก้ไขปัญหาในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม มรรยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการ และฝึกปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่างๆ

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย ชั่วโมง 36	สอนเสริม ตามความต้องการ ของนักศึกษา เฉพาะกลุ่ม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน 36 ชั่วโมง	การศึกษาด้วยตนเอง มี
2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 1 ชั่วโมง/สัปดาห์			

หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม
1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา
<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย 2. มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม 3. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ 4. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 5. มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

1.2 วิธีการสอน

1. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์กาประเมินผลการเรียนรู้ การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฏระเบียบต่างๆ
2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
4. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
5. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
6. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติ และสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ
7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบคำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียน พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน

1.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

- สามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
- สามารถอธิบายการปฏิบัติงานในหน้าที่ของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

หลักความมีเหตุผล

- มีความรู้และทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรม
- มีความรู้และทักษะในการพัฒนางานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

- ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย และช่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
- มีการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย

เงื่อนไขความรู้

- มีความรู้ในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง
- เห็นความสำคัญของการนำมาใช้งานได้ถูกต้อง

เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนเข้าใจเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดสถานที่ หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการ บริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับรายการ อาหารและเครื่องดื่ม จรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะ การ บริการ

2.2 วิธีการสอน

1. ชี้แจงเนื้อหาสาระวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การ ประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ

2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้ง่ายขึ้น

3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน

4. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด

5. ให้นักเรียนศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป

6. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ

7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลย

คำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย

8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการ เรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน

9. ประเมินผลการเรียนรู้จาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

2.2 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากกิจกรรมกลุ่ม การปฏิบัติงานของผู้เรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออก ในชั้นเรียน

2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน

3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการ เรียน

4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา ภา
ใช้ความรู้ทางทฤษฎี เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ และการพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานใน
สถานการณ์จริง

3.2 วิธีการสอน

1. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้ให้นักศึกษาวิเคราะห์
แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
2. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมี
การมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์
ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
-การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
2. ความสามารถในการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ
ความรับผิดชอบ
4. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

4.2 วิธีการสอน

1. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของ
แต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาส
ปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก
2. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียน
ทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด
3. กำหนดความรับผิดชอบของผู้เรียนแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

4.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของผู้เรียน การมีส่วนร่วม พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากความรับผิดชอบในการดำเนินงานเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
3. ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและสมาชิกในกลุ่ม เปรียบเทียบผลงานที่สำเร็จ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
2. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

1. ใช้ PowerPoint ที่น่าสนใจ ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน
2. ใช้สื่อการสอนของจริง เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการทำกิจกรรม
3. มอบหมายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลงานกิจกรรม การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคลและงานกลุ่ม
2. ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน และการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
3. ประเมินผลงานที่เสร็จตามเวลาที่กำหนด

หมวดที่ 5. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

5.1แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1-2	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชา การ บริการอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 1 ธุรกิจบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	8	-	<ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 	
3-4	บทที่ 2 การบริหารงาน อาหารและเครื่องดื่มภายใน โรงแรม	8	-	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ 	

				อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
5-6	บทที่ 3 ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร	7	1	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
7-8	บทที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	8	-	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
9	สอบกลางภาค		4		

10-11	บทที่ 5 ความรู้เกี่ยวกับอาหาร ตะวันตก	8	-	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 	
12-13	บทที่ 6 ความรู้เกี่ยวกับ เครื่องคั้ม	8	-	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 	
14-15	บทที่ 7 การบริการอาหารและ เครื่องคั้ม	8	-	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ 	

				<p>บทเรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
16	บทที่ 8 การจัดการและการดำเนินงานในภัตตาคาร	4	4	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
17	บทที่ 9 การตลาดกับงานภัตตาคาร	4	-	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน 	

				<ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
18	สอบปลายภาค		4		

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	20 %
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	30 %
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 9	20 %
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 18	30 %

หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

6.1 หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก

- 1.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้
- 1.2 ตำราวิชาการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม

6.2 หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

ข้อมูลจากเอกสาร นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

ฉลองศรี พิมลสมพงษ์. การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพมหานคร :

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554