



**แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง**

รหัส 10901114 วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

อาจารย์ ภัสรา บุษมมงคล

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา 10901114 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 10901114 วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2.จำนวนหน่วยกิต 3(2-2-5) หน่วยกิต
3.หลักสูตร และประเภทของรายวิชา 3.1 หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) 3.2 ประเภทของรายวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ
4.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวภัศรา บุญมงคล
5.ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ระดับชั้น ปวช.3
6.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) ไม่มี
7.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
8.สถานที่เรียน ห้อง ทฤษฎี 1 สาขาวิชาการโรงแรม
9.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด -

1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา 10901114 วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 3(2-2-5) หน่วยกิต
 ชั้น ปวช. 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.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	5	4	4	3	3	3	3	5	30	1	
2.คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	3	3	3	3	3	3	3	24	5	
3.ชนิดและลักษณะของการบริการ	4	3	3	4	3	3	3	3	26	4	
4.หลักการทำเครื่องดื่มผสม	3	3	3	3	3	3	3	3	24	6	
5.การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้	4	4	4	3	3	3	3	3	27	3	
6.หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	4	5	3	3	3	4	3	29	2	
7.การจัดรายการอาหารและการบริการอาหาร	3	3	3	3	3	3	3	3	24	7	
สอบกลางภาค									20		
สอบปลายภาค									30		
รวมคะแนน	26	24	25	22	21	21	22	23	184		
ลำดับความสำคัญ	1	3	2	5	7	8	6	4			

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

1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา 10901114 ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 4 ชั่วโมง รวม 72 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<ol style="list-style-type: none">1. แสดงความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม2. อธิบายถึงคุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้3. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ4. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<ol style="list-style-type: none">1. แสดงความรู้ เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้2. สามารถใช้สำนวนต่างๆ ที่เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้3. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้4. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออกสนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน ชนิดและลักษณะของการบริการ	<ol style="list-style-type: none">1. บอกชนิดและลักษณะของการบริการอาหารได้2. อธิบายเทคนิคขั้นตอนการบริการอาหารที่โต๊ะอาหาร3. มีทักษะเกี่ยวกับการบริการบนโต๊ะอาหารและห้องพักรวมในโรงแรม4. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ รอบคอบ อดทน และสนใจใฝ่รู้5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี กล้าแสดงออกสนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม

<p>หน่วยการสอนที่ 4</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการทำเครื่องดัดผสม</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายความสำคัญของเครื่องดัดที่ใช้ในชีวิตประจำวันได้ 2. มีทักษะเกี่ยวกับการเตรียม การทำเครื่องดัดผสมแบบต่างๆได้ 3. สามารถแยกประเภทเครื่องดัดชนิดต่างๆได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ 5. แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยันอดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
<p>หน่วยการสอนที่ 5</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายถึงความสำคัญของเครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดเลี้ยง 2. มีทักษะสำคัญเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้บนโต๊ะอาหาร และใช้ในการบริการอาหาร 3. สามารถบอกประเภทของผ้าเช็ดปาก และพับผ้าเช็ดปากหรือผ้าเช็ดมือได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และสนใจใฝ่รู้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ 6</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการบริการอาหารและเครื่องดัด</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดัด หลักการเสิร์ฟอาหาร 2. อธิบายขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหาร 3. มีทักษะในการบริการอาหาร การต้อนรับแขก การเก็บโต๊ะอาหาร 4. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ รอบคอบ อดทน และสนใจใฝ่รู้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี กล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ 7</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การจัดรายการอาหารและการบริการอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและเมนูอาหาร 2. อธิบายถึงประเภทของรายการอาหารชนิดต่างๆ 3. มีทักษะเกี่ยวกับลักษณะของอาหารที่ดี ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร

	<p>4. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ รอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</p> <p>5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี กล้าแสดงออกสนใจใฝ่รู้ และรักษาสังแวดล้อม</p>
--	--

หน่วยการสอนที่ 6 ชื่อหน่วยการสอน หลักการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม	3	3	3	5	4	5	4	5	5	4	41	1
หน่วยการสอนที่ 7 ชื่อหน่วยการสอน การจัดรายการ อาหารและการบริการอาหาร	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	29	6
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. มีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2. เกิดทักษะและพัฒนางานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 4. มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ
<p>2.มาตรฐานรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2. เตรียมอุปกรณ์งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3. จัดโต๊ะอาหารมือต่างๆ 4. บริการอาหารและเครื่องดื่ม
<p>3.คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดสถานที่ หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะ การบริการ</p>

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย 18 ชั่วโมง	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"> พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
1.2 วิธีการสอน <ol style="list-style-type: none"> ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์กาประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติ และสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ

7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย 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 เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภท ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับรายการ

อาหารและเครื่องดื่ม จรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะ การบริการ

2.2 วิธีการสอน

1. ชี้แจงเนื้อหาสาระวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ
2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจง่ายขึ้น
3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
4. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
5. ให้นักเรียนศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
6. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ
7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
9. ประเมินผลการเรียนรู้จาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

2.2 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากกิจกรรมกลุ่ม การปฏิบัติงานของผู้เรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา ภา
ใช้ความรู้ทางทฤษฎี เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ และการพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานใน
สถานการณ์จริง

3.2 วิธีการสอน

1. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
2. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น ได้มากขึ้น มีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
-การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
2. ความสามารถในการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
4. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

4.2 วิธีการสอน

1. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติการายาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาส ปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก
2. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียนทำงานได้กับผู้อื่น 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					
สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1-3	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	12	<ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป 	

				<ul style="list-style-type: none"> - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติการกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 	
4-5	บทที่ 2 คำศัพท์ที่ใช้ในการ บริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	6	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติการกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 	
6-8	บทที่ 3 ชนิดและลักษณะของ การบริการ	3	12	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติการกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 	

9	สอบกลางภาค		4		
10-11	บทที่ 4 หลักการทำเครื่องดื่มผสม	2	6	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
12-13	บทที่ 5 การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้	2	6	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
14-15	บทที่ 6 หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	6	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย 	

				<p>สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
16-17	บทที่ 7 การจัดรายการอาหาร และการบริการอาหาร	2	6	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - 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

<p>6.1 หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</p> <p>1.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้</p> <p>1.2 ตำราวิชาอาหารว่าง</p>
<p>6.2 หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต</p> <p>มานิจ คุ่มแก้ว. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, 2552</p>

