



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส 10527417 วิชา อาหารไทย
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

อาจารย์ ภัสรา บุษมมงคล
สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาอาหารไทย รหัสวิชา 10527417 จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2552

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดคล้องหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่า แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ ครู อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขออ้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวภัศรา นุชมงคล
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1.รหัสและชื่อรายวิชา รหัส 10527417 วิชา อาหารไทย
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.1
6.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) ไม่มี
7.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
8.สถานที่เรียน ห้อง ปฏิบัติ 3 สาขาวิชาการโรงแรม
9.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด -

1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา 10527417 วิชา อาหารไทย 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. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย	5	5	5	3	2	2	4	4	30	4	
2. วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย	4	5	5	3	2	2	5	5	31	2	
3. การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารไทย	3	3	5	4	4	4	5	5	33	1	
4. การประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่งลงในภาชนะ	4	4	5	3	3	4	5	5	33	3	
5. อุปนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์	3	3	4	3	3	3	5	5	29	5	
สอบกลางภาค									20		
สอบปลายภาค									30		
รวมคะแนน	19	20	24	16	14	14	24	24	156		
ลำดับความสำคัญ	4	5	1	6	8	7	2	3			

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

1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา 10527417 ชื่อวิชา อาหารไทย

จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 4 ชั่วโมง รวม 72 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย	<ol style="list-style-type: none">อธิบายประวัติความเป็นมาของอาหารไทยบอกถึงชนิดและลักษณะของอาหารไทยได้อธิบายเอกลักษณ์และจุดเด่นของอาหารไทยได้ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบแสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจ ใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ประกอบอาหารไทย	<ol style="list-style-type: none">อธิบายการเลือกอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยอธิบายคุณสมบัติของอุปกรณ์และการเก็บรักษาอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ รักษาความสะอาด ปลอดภัยแสดงพฤติกรรมมีความรับผิดชอบ ประหยัด ซื่อสัตย์
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารไทย	<ol style="list-style-type: none">จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารได้สามารถวางแผนขั้นตอนในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องอธิบายวิธีการประกอบอาหารไทยวิธีต่างๆได้อย่างถูกต้องปฏิบัติด้วยความมีวินัย รอบคอบ รักษาความสะอาดและปลอดภัยแสดงพฤติกรรมมีความรับผิดชอบ

<p>หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน การประกอบอาหารไทยและ การจัดตกแต่งลงในภาชนะ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถอ่านสูตรมาตรฐานประกอบอาหารไทย 2. อธิบายวิธีการประกอบอาหารไทยในแต่ละประเภทได้ 3. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจ 4. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี แสดงออกสนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน อุปนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายขั้นตอนการรักษาความสะอาดในการประกอบอาหาร และสถานที่ประกอบการ 2. อธิบายขั้นตอนที่มีความปลอดภัยในการประกอบอาหาร 3. ปฏิบัติการประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ 4. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัยสม่ำเสมอ รักษาความสะอาดความปลอดภัย 5. แสดงพฤติกรรมมีความสามัคคี กล้าแสดงออกสนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม

1.3 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล 5 มิติ / นโยบาย 3 D และ 11 ดี 11 เก่ง
รหัส 10527417 วิชา อาหารไทย จำนวน 3(2-2-5) หน่วยกิต
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(50)	ลำดับความสำคัญ
	3ห้วง			2 เจาะใน								
				ความรู้			คุณธรรม					
	พอประมาณ(5)	มีเหตุผล(5)	มีภูมิคุ้มกัน(5)	รอบรู้(5)	รอบคอบ(5)	ระมัดระวัง(5)	ซื่อสัตย์สุจริต(5)	ขยันอดทน(5)	มีสติปัญญา(5)	แบ่งปัน(5)		
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับอาหารไทย	3	3	3	5	3	3	3	5	5	3	36	5
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย	3	3	3	4	4	4	3	5	4	4	37	1
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร ไทย	4	4	3	5	5	5	5	5	5	4	45	3
หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน การประกอบอาหาร ไทยและการจัดตกแต่งลงภาชนะ	3	5	4	5	3	3	3	5	5	5	41	4
หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน อุปนิสัยที่ดีในการ ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมี ความคิดสร้างสรรค์	3	3	3	5	5	3	3	5	5	3	38	2
รวม	16	18	16	24	20	18	17	25	24	19	197	
ลำดับความสำคัญ	9	6	10	2	4	7	8	1	3	5		

หมวดที่ 2. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

<p>1.จุดประสงค์รายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทย และเทคนิคการประกอบอาหาร 2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ 3. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดอาหาร 4. สามารถประกอบอาหารไทย และจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม 5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ และมีความคิดสร้างสรรค์
<p>2.มาตรฐานรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารไทย 2. ประกอบอาหารไทย และจัดตกแต่งลงภาชนะได้ตามมาตรฐานการผลิต
<p>3.คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ศึกษาละปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย คราวไทยในโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบ ประเภทของอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหาร เครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการประกอบอาหารไทยประเภทต่างๆ การเลือกใช้ภาชนะ การจัดตกแต่งอาหารและฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย</p>

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย ไม่มี	สอนเสริม ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะกลุ่ม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน 72 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. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย2. มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม3. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ4. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ5. มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
1.2 วิธีการสอน <ol style="list-style-type: none">1. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์กาประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน4. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด5. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป6. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติ และสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบคำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียน พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
1.3 วิธีการประเมินผล <ol style="list-style-type: none">1. ประเมินผลจากการทำงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน2. ประเมินผลจากมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม
บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หลักความพอประมาณ <ul style="list-style-type: none">- สามารถอธิบายความสำคัญของอาหารไทยได้- สามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาหารไทย

หลักความมีเหตุผล

- มีความรู้และทักษะในการประกอบอาหารไทย
- มีความรู้และทักษะในการเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

- ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย และช่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
- มีการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย

เงื่อนไขความรู้

- มีความรู้ในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง
- เห็นความสำคัญของการนำมาใช้งานได้ถูกต้อง

เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยันอดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการใช้วัตถุดิบประกอบอาหารไทย เทคนิควิธีการประกอบอาหาร การประกอบอาหารไทย การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์และการจำหน่าย

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 เพื่อให้ให้นักศึกษาวิเคราะห์
แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
2. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมี
การมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและ
สร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

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 บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น 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 ที่ต้องพัฒนาสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
2. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

1. ใช้ PowerPoint m 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		
1-3	<p>ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชา อาหารไทย</p> <p>บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย</p> <p>-ความสำคัญ เอกลักษณะวัฒนธรรม และประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>1. แกงเขียวหวานไก่</p> <p>2. ผัดไทยกุ้งสด</p>		12	<ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม-ตอบอภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
4-6	<p>บทที่ 2 วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย</p> <p><u>ปฏิบัติ</u></p> <p>1. ต้มยำกุ้ง</p> <p>2. ผัดกระเพรา</p>		12	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ 	

				อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
7-8	บทที่ 3 การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารไทย <u>ปฏิบัติ</u> 1. ยำเนื้อย่าง 2. ต้มยำไก่		12	- ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
9	สอบกลางภาค		4		
10-13	บทที่ 4 การประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่งลงภาชนะ <u>ปฏิบัติ</u> 1. หมูสแต๊ะ 2. พะแนงหมู		16	- ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	

14-17	บทที่ 5 อุปนิสัยที่ดีในการ ปฏิบัติงานด้วยความ รับผิดชอบและมีความคิด สร้างสรรค์ <u>ปฏิบัติ</u> 1. แยกเผ็ดเปิดอย่าง 2. น้ำพริกอ่อน-ผักลวก		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 อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 	
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>แสงแดด. อาหารไทย 4 ภาค. พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพมหานคร : เอ.ที.พรินต์ติ้ง, 2556</p> <p>ศกาวดี ศรีวสุทธิ์. (2015). อาหารไทย. สืบค้นวันที่ มิถุนายน 23,2559, จาก Krupaga : https://krupaga.wordpress.com/</p>