



แผนการจัดการเรียนรู้

มุ่งเน้นฐานสมรรถนะและบูรณาการปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (English Food and drinks)

รหัสวิชา 10527405

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

สาขาวิชาพื้นฐานประยุกต์

จัดทำโดย

นายพูลสวัสดิ์ โคตพรหม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม
สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

แผนการจัดการเรียนรายวิชาภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (English Food and drinks) รหัสวิชา10527405 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ครูผู้สอน ได้มีเอกสารที่บ่งบอกแนวทางในการจัดการเรียนการสอนที่เป็นระบบ สอดคล้องสัมพันธ์กันเรื่อง รวมทั้งแสดงขั้นตอน กระบวนการเรียนการสอน กิจกรรมการเรียนการสอน รวมทั้งการวัดและการ ประเมินผลที่ก่อให้เกิดสัมฤทธิ์ผลที่ดี แก่ผู้สอน และผู้เรียน

แผนการสอนเล่มนี้มีทั้งหมด 8 หน่วยการเรียนรู้ ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 54 คาบ ซึ่งสอดคล้อง กับสมรรถนะมาตรฐานวิชาชีพ วิธีสอนมีหลายวิธี เช่น ฟัง อ่านเนื้อเรื่อง บทสนทนา อ่านคำศัพท์ ตอบ คำถาม แบ่งกลุ่มทำกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้สอดคล้องกับทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน และการ เรียนการสอนเน้นการมีส่วนร่วม การทำงานเป็นกลุ่ม เป็นคู่ และเป็นรายบุคคล

ลงชื่อ

(นายพลสวัสดิ์ โคตพรหม)

อาจารย์ประจำวิชาภาษาอังกฤษ

สารบัญ

คำนำ	ก
สารบัญ	ข
แผนการจัดการเรียนรู้	ค
ตารางวิเคราะห์หลักสูตร	ง
หน่วยการเรียนรู้และสมรรถนะที่พึงประสงค์	จ
จำนวนชั่วโมงจำแนกตามหน่วยการเรียนรู้	ฉ
แผนการจัดการเรียนรู้ หน่วยที่ 1	1
แผนการจัดการเรียนรู้ หน่วยที่ 2	
แผนการจัดการเรียนรู้ หน่วยที่ 3	
แผนการจัดการเรียนรู้ หน่วยที่ 4	

ลักษณะรายวิชา

1. รหัสและชื่อวิชา 10527405 ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. สภาพรายวิชา หมวดวิชาภาษาอังกฤษ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
3. ระดับรายวิชา ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3
4. รายวิชาพื้นฐาน หมวดทักษะชีวิต
5. เวลาศึกษา ทฤษฎี 3 ชั่วโมง ปฏิบัติ ..- ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 54 ชั่วโมง และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด 18 สัปดาห์
6. จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต
7. จุดมุ่งหมายรายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจคำศัพท์ สำนวนที่ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. เห็นความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
2. ใช้คำศัพท์ สำนวนในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยง
3. พูด อ่าน เขียน ภาษาอังกฤษในขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- .8. คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและฝึกปฏิบัติภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คำศัพท์ ภาษาอังกฤษ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยง อุปกรณ์ที่ใช้บนโต๊ะอาหาร การต้อนรับลูกค้า การรับคำสั่งอาหาร การบริการข้อมูลทั่วไปในร้านอาหาร และฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ตารางวิเคราะห์หลักสูตร

รหัสวิชา 3212-2104

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 4 ชั่วโมง / สัปดาห์

จำนวน 3 หน่วยกิต

พฤติกรรม หน่วยการเรียนรู้	พุทธิพิสัย						ทักษะพิสัย / ปฏิบัติ	จิตพิสัย	จำนวนข้อสอบ	จำนวนชั่วโมง	ลำดับความสำคัญ
	ความรู้ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	การวิเคราะห์	การสังเคราะห์	การประเมินค่า					
1. Food and Drink	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	7	1
2. The Thai Style of eating	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	7	2
3. Thai Dishes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	7	3
4. Thai Desserts and Fruits	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	7	4
5. Regional Dishes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	7	5
6. Food and Beverage Services	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	7	6
7. Preparing for Services	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	6	7
8. Describing Food Dishes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	6	8
9. Dinner at a Hotel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	6	9
10. Attending to Guests	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	6	10
11. Room service	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	6	11
รวม									100	72	
ลำดับความสำคัญ	1	2	3	4	5	6	7	8			

หน่วยการเรียนรู้และสมรรถนะที่ฟังประสงค์

หน่วยการเรียนรู้	สมรรถนะที่ฟังประสงค์
หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 Food and Drink	<ol style="list-style-type: none"> ฟัง พูด อ่าน เขียน คำศัพท์ สำนวน ภาษาที่เกี่ยวข้องกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ แบ่งแยกและบอกประเภทของค่านามได้ตามหลักไวยากรณ์ อธิบายการใช้ some และ any ในสถานการณ์ต่างๆได้
หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การจัดเลี้ยง	<p>อย่างถูกต้อง</p> <ol style="list-style-type: none"> ออกเสียงคำศัพท์ ใช้ศัพท์และสำนวนเกี่ยวกับอาหารไทยได้ ตอบคำถามเกี่ยวกับบทอ่านและบทสนทนาได้ ใช้คำคุณศัพท์ คำกริยาวิเศษณ์ที่ลงท้ายด้วย -ly ได้ ใช้ Present perfect tense ได้ ระบุรสชาติของอาหาร สอบถามความต้องการ ให้คำแนะนำ เสนอสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หรือเสนอตนให้ความช่วยเหลือ ถามข้อมูลและให้ข้อมูลได้
หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 Thai Dishes	<ol style="list-style-type: none"> ออกเสียงคำศัพท์ ใช้ศัพท์และสำนวนเกี่ยวกับอาหารไทยได้ ตอบคำถามเกี่ยวกับบทอ่านและบทสนทนาได้ ระบุรสชาติของอาหาร สอบถามความต้องการ ให้คำแนะนำ เสนอสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หรือเสนอตนให้ความช่วยเหลือ ถามข้อมูลและให้ข้อมูลได้

จำนวนชั่วโมงจำแนกตามหน่วยการเรียนรู้

รหัสวิชา 3212-2104

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 4 ชั่วโมง / สัปดาห์

จำนวน 3 หน่วยกิต

หน่วย การเรียนรู้ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง
1	Food and Drink	6
2	The Thai Style of eating	6
3	Thai Dishes	6
4	Thai Desserts and Fruits	6
5	Regional Dishes	6
6	Food and Beverage Services	6
7	Preparing for Services	6
8	Describing Food Dishes	6
	รวมทั้งสิ้น	54

แผนการจัดการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการที่ 1

หน่วยที่ 1

รหัสวิชา 10527405 ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สอนครั้งที่ 1-2

ชื่อหน่วย ปฐมนิเทศ + Food and Drink

จำนวนชั่วโมง 3 ชั่วโมง

จุดประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจคำศัพท์และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษเป็นเครื่องมือปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. เห็นความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

มาตรฐานรายวิชา

1. สันทนตามสถานการณ์ต่างๆของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. สาธิตขั้นตอนการปรุงอาหารและเครื่องดื่ม
3. เขียนรายการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำศัพท์ สำนวนและโครงสร้างภาษาที่ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ชื่อและประเภทของอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องปรุง ฝึกปฏิบัติการสนทนาเกี่ยวกับ การจองโต๊ะ การต้อนรับลูกค้า การให้คำแนะนำ การสั่งอาหาร การต่อว่า การจ่ายเงิน การขอบคุณและขอโทษ ฝึกการอ่านและสาธิตขั้นตอนการปรุงอาหารและผสมเครื่องดื่ม การเขียนรายการอาหารและเครื่องดื่ม

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่

1

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ Food and Drink

สอนครั้งที่ 3-4

สาระสำคัญ

ในการทำงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มนั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้พื้นฐาน ภาษาอังกฤษซึ่งการฝึกฝน คำศัพท์ สำนวนภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับมืออาหาร เครื่องดื่ม เครื่องใช้บน โต๊ะอาหาร วิธีจองโต๊ะในร้านอาหาร การอ่านรายการอาหาร โฆษณาร้านอาหาร กล่องหรือกระป๋อง บรรจุอาหาร ฯลฯ เป็นประจำ มีส่วนช่วยให้การดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพมีความราบรื่น

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ฟัง พูด อ่าน เขียน คำศัพท์ สำนวน ภาษาที่เกี่ยวข้อง กับงานบริการอาหาร และเครื่องดื่มได้
2. แบ่งแยกและบอกประเภทของคำนามได้ตามหลักไวยากรณ์
3. อธิบายการใช้ some และ any ในสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง

เนื้อหาสาระ

1. อาหารมือต่างๆ
2. คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม
3. คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
4. คำศัพท์และสำนวนที่ใช้เมื่อไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหาร
5. ไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับคำนามนับได้และนับไม่ได้
6. การใช้ some และ any ในประโยค

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. นำเข้าสู่บทเรียน ครูทักทายและชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ให้นักศึกษาทุกคนทราบหลังจากนั้น สอบถามความรู้พื้นฐานของนักศึกษาเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม และภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องที่ใช้ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นโดยอิสระและใช้ ภาษาอังกฤษโดยไม่คำนึงถึงความถูกต้อง

ชั้นสอน

1. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียนเพื่อประเมินความรู้ของตนเอง และเปลี่ยนกันตรวจให้คะแนนเพื่อดูพัฒนาการของนักศึกษาหลังจากนั้นให้เวลานักศึกษาทำการอ่านและศึกษาเอกสารการเรียนในหน่วยที่กำหนดให้ทั้งหน่วยเพื่อหาคำศัพท์ใหม่ที่ไม่เคยศึกษามาก่อนจากนั้นให้ลอกคำศัพท์ใหม่ที่พบลงสมุด หาคำอ่าน และความหมายอย่างน้อยหน่วยละ 50 คำ เพื่อส่งครูเก็บคะแนน
2. ให้นักศึกษาฟังและอ่านบทอ่านในหน่วยการเรียนทีละบทๆ ละ 3 รอบและขณะที่ฟังให้ฝึกออกเสียงคำศัพท์ตามเทปบันทึกเสียงประจำหน่วย จากนั้นให้ช่วยกันทำแบบฝึกหัดเป็นกลุ่มเพื่อทำความเข้าใจเนื้อเรื่องที่ได้อ่านและฟัง แนะนำให้นักเรียนอ่าน explanation ท้ายเรื่องที่ฟังและอ่านทุกเรื่องเพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น หลังจากนั้นตอบคำถามท้ายเรื่อง ทำกิจกรรมที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนทุกกิจกรรม โดยบางกิจกรรมนักศึกษาจะได้ฟังเทปบันทึกเสียงประกอบเพื่อฝึกทักษะการฟัง หรือฝึกทักษะการออกเสียงพูดโดยครูจะเป็นผู้เปิดเทปดังกล่าวให้นักศึกษาที่ละกิจกรรม และทำการเก็บคะแนนในแต่ละทักษะที่ได้ปฏิบัติ

ขั้นสรุปและประเมิน

1. หลังจากนักศึกษาเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมต่างๆ ครูเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามเพิ่มเติมในปัญหาหรือข้อสงสัยต่างๆที่นักศึกษาพบในหน่วยการเรียน หรือครูอาจให้ถามในระหว่างการทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรมก็ได้
2. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียนเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของตนเองและเก็บคะแนนรายหน่วย

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย

-อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอนกำหนด

-ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้

-ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

-ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน

-ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

-ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย

-ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

-ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....
.....
.....
.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....
.....
.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....
.....
.....

ข้อเสนอแนะ

.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 6 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การจัดเลี้ยง

สอนครั้งที่ 5-6

สาระสำคัญ

ในการทำงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มนั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้พื้นฐาน ภาษาอังกฤษซึ่งการฝึกฝน คำศัพท์ สำนวนภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงจะมีหลายประเภท แล้วแต่ชนิดของงานเลี้ยงเป็นแบบไหน ดังนั้นจึงต้องมีความรู้เกี่ยวกับชนิดของงานเลี้ยง แบบฟอร์ม การจองงานเลี้ยง งานเลี้ยงบุฟเฟ่ต์ งานเลี้ยง แบบค็อกเทลเพื่อเป็นการบริการกับลูกค้าที่มาใช้บริการ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนสามารถจัดงานเลี้ยงบุฟเฟ่ต์และจัดงานเลี้ยงแบบค็อกเทลได้อย่างถูกต้อง
2. อธิบายประเภทของการจัดงานเลี้ยงต่างๆได้
3. บอกขั้นตอนการจัดงานเลี้ยงได้
4. บอกวิธีการรับจองงานเลี้ยงได้

เนื้อหาสาระ

1. การจัดเลี้ยงและประเภทของการจัดเลี้ยง
 1. แวงแควต
 2. ชนิดของงานเลี้ยง
 3. การจองงานเลี้ยง
 4. การจัดโต๊ะ
 5. การจัดเครื่องมือ
 6. การบริการ
 7. บุฟเฟ่ต์
 8. การจัดบริการอาหาร
 9. การจัดที่นั่ง
 10. ค็อกเทล
 11. เครื่องดื่มที่ใช้ในงานค็อกเทล

12. อาหาร

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

- 1.1 ครูถามนักเรียนว่าเคยไปงานเลี้ยงบ้างไหมและเป็นงานเลี้ยงจัดอย่างไรบ้าง
- 1.2 ครูและนักเรียนช่วยกันคิดว่างานเลี้ยงมีกี่ประเภทแต่ละประเภทเป็นอย่างไรบ้าง

ขั้นที่ 2 ขั้นกิจกรรม

- 2.1 ครูบอกชนิดของงานเลี้ยงและเสนอแบบฟอร์มการจองงานเลี้ยงและอธิบายให้นักเรียนฟัง
- 2.2 ครูอธิบายงานเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์และงานเลี้ยงแบบค็อกเทลพร้อมทั้งฉายวิดีโอ

ขั้นที่ 3 ขั้นสรุป

- 3.1 ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มและช่วยกันคิดว่าชนิดของงานเลี้ยงควรจัดแบบไหนจึงจะเหมาะสม
- 3.2 ครูให้นักเรียนฝึกขั้นตอนต่างๆในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- ขั้นที่ 4
- ขั้นต่อไปใช้ 4.1 ครูให้นักเรียนสร้างสถานการณ์การจัดสถานที่สำหรับจัดเลี้ยง 4.2 ครูให้นักเรียนสาธิตการจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มในแบบบุฟเฟ่ต์และค็อกเทล

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอน

กำหนด

- ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียน
- ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

- ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน
- ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย
- ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....
.....
.....
.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....
.....
.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....
.....
.....

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....
.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 6 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สอนครั้งที่ 7-8

สาระสำคัญ

การบริการอาหารและเครื่องดื่มได้พัฒนาตัวเองอยู่เสมอ เพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของผู้ใช้บริการ และ สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมในยุคปัจจุบัน ซึ่งมีสถานบริการอาหารจำนวนมากให้บริการ โดยเลือกแบบใด แบบหนึ่ง แต่ก็มีจำนวนไม่น้อยเช่นกันที่ ดำเนินงานการบริการหลายๆแบบ ตามจุดประสงค์ของผู้ใช้บริการ โดยปกติถ้า ในสถานบริการเดียวกัน มีการบริการหลายรูปแบบ จะก่อให้เกิดความยุ่งยากในการปฏิบัติงาน แต่ในขณะเดียวกันก็อาจ ให้ผลตอบแทนแก่อุตสาหกรรมได้มากขึ้น

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เกิดทักษะและพัฒนางานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ

เนื้อหาสาระ (เฉพาะหัวข้อที่สำคัญ)

1. รูปแบบของการบริการอาหาร
2. ลักษณะและรูปแบบการบริการที่เป็นรูปแบบเฉพาะของภัตตาคารหรือห้องอาหาร
3. คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
4. คำศัพท์และสำนวนที่ใช้เมื่อไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหาร

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. นำเข้าสู่บทเรียน ครูทักทายและชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ให้นักศึกษาทุกคนทราบหลังจากนั้น สอบถามความรู้พื้นฐานของนักศึกษาเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม และภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นโดยอิสระและใช้ภาษาอังกฤษโดยไม่คำนึงถึงความถูกต้อง

ชั้นสอน

1. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียนเพื่อประเมินความรู้ของตนเอง และเปลี่ยนกันตรวจให้คะแนนเพื่อพัฒนาการของนักศึกษาหลังจากนั้นให้เวลานักศึกษาทำการอ่านและศึกษาเอกสารการเรียนในหน่วยที่กำหนดให้ทั้งหน่วยเพื่อหาคำศัพท์ใหม่ที่ไม่เคยศึกษามาก่อนจากนั้นให้ลอกคำศัพท์ใหม่ที่พบลงสมุด หาคำอ่าน และความหมายอย่างน้อยหน่วยละ50 คำ เพื่อส่งครูเก็บคะแนน
2. ให้นักศึกษาฟังและอ่านบทอ่านในหน่วยการเรียนที่ละบทๆละ 3 รอบและขณะที่ฟังให้ฝึกออกเสียงคำศัพท์ตามเทปบันทึกเสียงประจำหน่วย จากนั้นให้ช่วยกันทำแบบฝึกหัดเป็นกลุ่มเพื่อทำความเข้าใจเนื้อเรื่องที่ได้ฟังและอ่าน แนะนำให้นักเรียนอ่าน explanation ทำย่เรื่องที่ฟังและอ่านทุกเรื่องเพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น หลังจากนั้นตอบคำถามทำย่เรื่อง ทำกิจกรรมที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนทุกกิจกรรม โดยบางกิจกรรมนักศึกษาจะได้ฟังเทปบันทึกเสียงประกอบเพื่อฝึกทักษะการฟัง หรือฝึกทักษะการออกเสียงพูดโดยครูจะเป็นผู้เปิดเทปดังกล่าวให้นักศึกษาที่ละกิจกรรม และทำการเก็บคะแนนในแต่ละทักษะที่ได้ปฏิบัติ

ขั้นสรุปและประเมิน (ถ้ามี)

1. หลังจากนักศึกษาเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมต่างๆ ครูเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามเพิ่มเติมในปัญหาหรือข้อสงสัยต่างๆที่นักศึกษาพบในหน่วยการเรียน หรือครูอาจให้ถามในระหว่างการทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรมก็ได้
2. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียนเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของตนเองและเก็บคะแนนรายหน่วย

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย

-อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอนกำหนด

-ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้

-ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

-ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน

-ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

-ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน

-จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

-ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย

-ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่น การทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

-ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....
.....
.....
.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....
.....
.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....
.....
.....

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....
.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 ต่อ

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สอนครั้งที่ 9

สาระสำคัญ

การบริการอาหารและเครื่องดื่มได้พัฒนาตัวเองอยู่เสมอ เพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของผู้ใช้บริการ และ สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมในยุคปัจจุบัน ซึ่งมีสถานบริการอาหารจำนวนมากให้บริการ โดยเลือกแบบใด แบบหนึ่ง แต่ก็มีจำนวนไม่น้อยเช่นกันที่ ดำเนินงานการบริการหลายๆแบบ ตามจุดประสงค์ของผู้ใช้บริการ โดยปกติถ้า ในสถานบริการเดียวกัน มีการบริการหลายรูปแบบ จะก่อให้เกิดความยุ่งยากในการปฏิบัติงาน แต่ในขณะเดียวกันก็อาจ ให้ผลตอบแทนแก่อุตสาหกรรมได้มากขึ้น

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เกิดทักษะและพัฒนางานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีจรรยาบรรณและมารยาทในการบริการ

เนื้อหาสาระ (เฉพาะหัวข้อที่สำคัญ)

1. รูปแบบของการบริการอาหาร
2. ลักษณะและรูปแบบการบริการที่เป็นรูปแบบเฉพาะของภัตตาคารหรือห้องอาหาร
3. คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
4. คำศัพท์และสำนวนที่ใช้เมื่อไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหาร

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. นำเข้าสู่บทเรียน ครูทักทายและชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ให้นักศึกษาทุกคนทราบหลังจากนั้น สอบถามความรู้พื้นฐานของนักศึกษาเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม และภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นโดยอิสระและใช้ภาษาอังกฤษโดยไม่คำนึงถึงความถูกต้อง

ชั้นสอน

1. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียนเพื่อประเมินความรู้ของตนเอง และเปลี่ยนกันตรวจให้คะแนนเพื่อพัฒนาการของนักศึกษาหลังจากนั้นให้เวลานักศึกษาทำการอ่านและศึกษาเอกสารการเรียนในหน่วยที่กำหนดให้ทั้งหน่วยเพื่อหาคำศัพท์ใหม่ที่ไม่เคยศึกษามาก่อนจากนั้นให้ลอกคำศัพท์ใหม่ที่พบลงสมุด หาคำอ่าน และความหมายอย่างน้อยหน่วยละ50 คำ เพื่อส่งครูเก็บคะแนน
2. ให้นักศึกษาฟังและอ่านบทอ่านในหน่วยการเรียนที่ละบทๆละ 3 รอบและขณะที่ฟังให้ฝึกออกเสียงคำศัพท์ตามเทปบันทึกเสียงประจำหน่วย จากนั้นให้ช่วยกันทำแบบฝึกหัดเป็นกลุ่มเพื่อทำความเข้าใจเนื้อเรื่องที่ได้ฟังและอ่าน แนะนำให้นักเรียนอ่าน explanation ทำย่เรื่องที่ฟังและอ่านทุกเรื่องเพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น หลังจากนั้นตอบคำถามทำย่เรื่อง ทำกิจกรรมที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนทุกกิจกรรม โดยบางกิจกรรมนักศึกษาจะได้ฟังเทปบันทึกเสียงประกอบเพื่อฝึกทักษะการฟัง หรือฝึกทักษะการออกเสียงพูดโดยครูจะเป็นผู้เปิดเทปดังกล่าวให้นักศึกษาที่ละกิจกรรม และทำการเก็บคะแนนในแต่ละทักษะที่ได้ปฏิบัติ

ขั้นสรุปและประเมิน (ถ้ามี)

1. หลังจากนักศึกษาเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมต่างๆ ครูเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามเพิ่มเติมในปัญหาหรือข้อสงสัยต่างๆที่นักศึกษาพบในหน่วยการเรียน หรือครูอาจให้ถามในระหว่างการทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรมก็ได้
2. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียนเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของตนเองและเก็บคะแนนรายหน่วย

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย

-อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอนกำหนด

-ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้

-ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

-ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน

-ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12

- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12

- App. Aimphan Education

- App. Line dictionary

- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

-ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน

-จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

-ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย

-ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่น การทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

-ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....

.....

.....

.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....

.....

.....

.....

แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม

สอนครั้งที่ 11

สาระสำคัญ

การบริการอาหารและเครื่องดื่มมี 2 ชนิดใหญ่ ๆ คือ การบริการที่โต๊ะอาหารโดยใช้พนักงานบริการและการบริการแบบบริการตนเอง การบริการที่โต๊ะอาหารโดยใช้พนักงานบริการ มี 5 ประเภท เช่น การบริการแบบอังกฤษ การบริการแบบฝรั่งเศส การบริการแบบใช้โต๊ะหรือรถเข็น การบริการแบบรัสเซีย เป็นต้น ส่วนการบริการแบบบริการตนเอง มี 7 ประเภท เช่น การบริการอาหารแบบปรุงสำเร็จ การบริการแบบบุฟเฟต์ การบริการแบบค็อกเทล เป็นต้น การบริการอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิดมีลักษณะที่แตกต่างกัน ผู้ให้บริการจึงควรศึกษาให้เข้าใจและปฏิบัติให้ถูกต้อง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกประเภทของรายการอาหารได้
2. บอกลักษณะของอาหารตะวันตก อาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารเย็นและอาหารมื้อดึกได้
3. จำแนกชนิดของอาหารแบบ set menu และ อาหาร A la carte ได้
4. จำแนกชนิดของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ได้

เนื้อหาสาระ

1. มื้ออาหารและชนิดของเมนู
2. อาหารและการเรียงลำดับอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. นำเข้าสู่บทเรียน ครูทักทายและชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ให้นักศึกษาทุกคนทราบหลังจากนั้น สอบถามความรู้พื้นฐานของนักศึกษาเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม และภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นโดยอิสระและใช้ภาษาอังกฤษโดยไม่คำนึงถึงความถูกต้อง

ขั้นสอน

1. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียนเพื่อประเมินความรู้ของตนเอง และเปลี่ยนกันตรวจให้คะแนนเพื่อพัฒนาการของนักศึกษาหลังจากนั้นให้เวลานักศึกษาทำการอ่านและศึกษาเอกสารการเรียนในหน่วยที่กำหนดให้ทั้งหน่วยเพื่อหาคำศัพท์ใหม่ที่ไม่เคยศึกษามาก่อนจากนั้นให้ลอกคำศัพท์ใหม่ที่พบลงสมุด หาคำอ่าน และความหมายอย่างน้อยหน่วยละ50 คำ เพื่อส่งครูเก็บคะแนน
2. ให้นักศึกษาฟังและอ่านบทอ่านในหน่วยการเรียนที่ละบทๆละ 3 รอบและขณะที่ฟังให้ฝึกออกเสียงคำศัพท์ตามเทปบันทึกเสียงประจำหน่วย จากนั้นให้ช่วยกันทำแบบฝึกหัดเป็นกลุ่มเพื่อทำความเข้าใจเนื้อเรื่องที่ได้ฟังและอ่าน แนะนำให้นักเรียนอ่าน explanation ทำเรื่องที่ได้ฟังและอ่านทุกเรื่องเพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น หลังจากนั้นตอบคำถามทำเรื่อง ทำกิจกรรมที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนทุกกิจกรรม โดยบางกิจกรรมนักศึกษาจะได้ฟังเทปบันทึกเสียงประกอบเพื่อฝึกทักษะการฟัง หรือฝึกทักษะการออกเสียงพูดโดยครูจะเป็นผู้เปิดเทปดังกล่าวให้นักศึกษาที่ละกิจกรรม และทำการเก็บคะแนนในแต่ละทักษะที่ได้ปฏิบัติ

ขั้นสรุปและประเมิน (ถ้ามี)

1. หลังจากนักศึกษาเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมต่างๆ ครูเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามเพิ่มเติมในปัญหาหรือข้อสงสัยต่างๆที่นักศึกษาพบในหน่วยการเรียน หรือครูอาจให้ถามในระหว่างการทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรมก็ได้
2. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียนเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของตนเองและเก็บคะแนนรายหน่วย

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอนกำหนด

- ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียน
- ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

- ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน
- ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย
- ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

-ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....

.....

.....

.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....

.....

.....

.....

แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ หลักการและเทคนิคการจัดโต๊ะอาหาร

สอนครั้งที่ 12

สาระสำคัญ

พนักงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม จะต้องมีความรู้ในการจัดโต๊ะอาหาร การจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับ รับประทานอาหาร โดยเฉพาะอาหารตะวันตก เพราะจะช่วยบอกลูกค้าได้ว่ามีอาหารอะไรบ้างตั้งแต่จานแรกจนถึงจานสุดท้าย หลักในการจัดโต๊ะอาหาร มีขั้นตอนดังนี้คือ จัดโต๊ะและเก้าอี้ให้อยู่ในรูปแบบที่ต้องการ ปูผ้าปูโต๊ะ จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะ อาหารตามรายการอาหาร รวมถึงจัดตกแต่งโต๊ะให้ดูสวยงามน่ารับประทานอาหาร

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายวิธีการเตรียมอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะอาหารได้
2. จัดอุปกรณ์ใจการจัดโต๊ะอาหารได้
3. บอกขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหารประเภทต่างๆได้
4. จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้อย่างถูกต้องตามรายการอาหาร
5. ผู้เรียนมีกิจนิสัยเรื่องความตรงต่อเวลาและความสามัคคีในการทำงานกลุ่ม

เนื้อหา

1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะอาหาร
2. การจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. นำเข้าสู่บทเรียน ครูทักทายและชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ให้นักศึกษาทุกคนทราบหลังจากนั้น สอบถามความรู้พื้นฐานของนักศึกษาเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม และภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นโดยอิสระและใช้ภาษาอังกฤษโดยไม่คำนึงถึงความถูกต้อง

ขั้นสอน

1. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียนเพื่อประเมินความรู้ของตนเอง และเปลี่ยนกันตรวจให้คะแนนเพื่อดูพัฒนาการของนักศึกษาหลังจากนั้นให้เวลานักศึกษาทำการอ่านและศึกษา

เอกสารการเรียนรู้ในหน่วยที่กำหนดให้ทั้งหน่วยเพื่อหาคำศัพท์ใหม่ที่ไม่เคยศึกษามาก่อนจากนั้นให้ลอกคำศัพท์ใหม่ที่พบลงสมุด หาคำอ่าน และความหมายอย่างน้อยหน่วยละ 50 คำ เพื่อส่งครูเก็บคะแนน

2. ให้นักศึกษาฟังและอ่านบทอ่านในหน่วยการเรียนรู้ที่ละบทๆ ละ 3 รอบและขณะที่ฟังให้ฝึกออกเสียงคำศัพท์ตามเทปบันทึกเสียงประจำหน่วย จากนั้นให้ช่วยกันทำแบบฝึกหัดเป็นกลุ่มเพื่อทำความเข้าใจเนื้อเรื่องที่ได้ฟังและอ่าน แนะนำให้นักเรียนอ่าน explanation ท้ายเรื่องที่ฟังและอ่านทุกเรื่องเพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น หลังจากนั้นตอบคำถามท้ายเรื่อง ทำกิจกรรมที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้ทุกกิจกรรม โดยบางกิจกรรมนักศึกษาจะได้ฟังเทปบันทึกเสียงประกอบเพื่อฝึกทักษะการฟัง หรือฝึกทักษะการออกเสียงพูดโดยครูจะเป็นผู้เปิดเทปดังกล่าวให้นักศึกษาที่ละกิจกรรม และทำการเก็บคะแนนในแต่ละทักษะที่ได้ปฏิบัติ

ขั้นสรุปและประเมิน (ถ้ามี)

1. หลังจากนักศึกษาเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมต่างๆ ครูเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามเพิ่มเติมในปัญหาหรือข้อสงสัยต่างๆที่นักศึกษาพบในหน่วยการเรียนรู้ หรือครูอาจให้ถามในระหว่างการทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรมก็ได้
2. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียนเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของตนเองและเก็บคะแนนรายหน่วย

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอนกำหนด
- ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้
- ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

- ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน
- ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย
- ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....
.....
.....
.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....
.....
.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....
.....
.....

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....
.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 ต่อ

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ หลักการและเทคนิคการจัดโต๊ะอาหาร

สอนครั้งที่ 13

สาระสำคัญ

พนักงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม จะต้องมีความรู้ในการจัดโต๊ะอาหาร การจัดวาง เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับ รับประทานอาหาร โดยเฉพาะอาหารตะวันตก เพราะจะช่วยบอกลูกค้าได้ว่ามีอาหารอะไรบ้างตั้งแต่จานแรกจนถึงจานสุดท้าย หลักในการจัดโต๊ะอาหาร มีขั้นตอนดังนี้คือ จัด โต๊ะและเก้าอี้ให้อยู่ในรูปแบบที่ต้องการ ปูผ้าปูโต๊ะ จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะ อาหารตามรายการอาหาร รวมถึงจัดตกแต่งโต๊ะให้ดูสวยงามน่ารับประทานอาหาร

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายวิธีการเตรียมอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะอาหารได้
2. จัดอุปกรณ์ใจการจัดโต๊ะอาหารได้
3. บอกขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหารประเภทต่างๆได้
4. จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้อย่างถูกต้องตามรายการอาหาร
5. ผู้เรียนมีกิจนิสัยเรื่องความตรงต่อเวลาและความสามัคคีในการทำงานกลุ่ม

เนื้อหา

1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะอาหาร
2. การจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. นำเข้าสู่บทเรียน ครูทักทายและชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ให้นักศึกษาทุกคนทราบหลังจากนั้น สอบถามความรู้พื้นฐานของนักศึกษาเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม และภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องที่ใช้ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นโดยอิสระและใช้ ภาษาอังกฤษโดยไม่คำนึงถึงความถูกต้อง

ขั้นสอน

1. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียนเพื่อประเมินความรู้ของตนเอง และเปลี่ยนกัน ตรวจสอบให้คะแนนเพื่อดูพัฒนาการของนักศึกษาหลังจากนั้นให้เวลานักศึกษาทำการอ่านและศึกษา

เอกสารการเรียนรู้ในหน่วยที่กำหนดให้ทั้งหน่วยเพื่อหาคำศัพท์ใหม่ที่ไม่เคยศึกษามาก่อนจากนั้นให้ลอกคำศัพท์ใหม่ที่พบลงสมุด หาคำอ่าน และความหมายอย่างน้อยหน่วยละ 50 คำ เพื่อส่งครูเก็บคะแนน

2. ให้นักศึกษาฟังและอ่านบทอ่านในหน่วยการเรียนรู้ที่ละบทๆ ละ 3 รอบและขณะที่ฟังให้ฝึกออกเสียงคำศัพท์ตามเทปบันทึกเสียงประจำหน่วย จากนั้นให้ช่วยกันทำแบบฝึกหัดเป็นกลุ่มเพื่อทำความเข้าใจเนื้อเรื่องที่ได้ฟังและอ่าน แนะนำให้นักเรียนอ่าน explanation ท้ายเรื่องที่ฟังและอ่านทุกเรื่องเพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น หลังจากนั้นตอบคำถามท้ายเรื่อง ทำกิจกรรมที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้ทุกกิจกรรม โดยบางกิจกรรมนักศึกษาจะได้ฟังเทปบันทึกเสียงประกอบเพื่อฝึกทักษะการฟัง หรือฝึกทักษะการออกเสียงพูดโดยครูจะเป็นผู้เปิดเทปดังกล่าวให้นักศึกษาที่ละกิจกรรม และทำการเก็บคะแนนในแต่ละทักษะที่ได้ปฏิบัติ

ขั้นสรุปและประเมิน (ถ้ามี)

1. หลังจากนักศึกษาเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมต่างๆ ครูเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามเพิ่มเติมในปัญหาหรือข้อสงสัยต่างๆที่นักศึกษาพบในหน่วยการเรียนรู้ หรือครูอาจให้ถามในระหว่างการทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรมก็ได้
2. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียนเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของตนเองและเก็บคะแนนรายหน่วย

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอนกำหนด
- ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้
- ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

- ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน
- ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย
- ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....
.....
.....
.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....
.....
.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....
.....
.....

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....
.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 6

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ หลักการและเทคนิคการจัดโต๊ะอาหาร

สอนครั้งที่ 14

สาระสำคัญ

พนักงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม จะต้องมีความรู้ในการจัดโต๊ะอาหาร การจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับ รับประทานอาหาร โดยเฉพาะอาหารตะวันตก เพราะจะช่วยบอกลูกค้าได้ว่ามีอาหารอะไรบ้างตั้งแต่จานแรกจนถึงจานสุดท้าย หลักในการจัดโต๊ะอาหาร มีขั้นตอนดังนี้คือ จัดโต๊ะและเก้าอี้ให้อยู่ในรูปแบบที่ต้องการ ปูผ้าปูโต๊ะ จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะ อาหารตามรายการอาหาร รวมถึงจัดตกแต่งโต๊ะให้ดูสวยงามน่ารับประทานอาหาร

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายวิธีการเตรียมอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะอาหารได้
2. จัดอุปกรณ์ใจการจัดโต๊ะอาหารได้
3. บอกขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหารประเภทต่างๆได้
4. จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้อย่างถูกต้องตามรายการอาหาร
5. ผู้เรียนมีกิจนิสัยเรื่องความตรงต่อเวลาและความสามัคคีในการทำงานกลุ่ม

เนื้อหา

1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะอาหาร
2. การจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. นำเข้าสู่บทเรียน ครูทักทายและชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ให้นักศึกษาทุกคนทราบหลังจากนั้น สอบถามความรู้พื้นฐานของนักศึกษาเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม และภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นโดยอิสระและใช้ภาษาอังกฤษโดยไม่คำนึงถึงความถูกต้อง

ขั้นสอน

1. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียนเพื่อประเมินความรู้ของตนเอง และเปลี่ยนกัน ตรวจสอบให้คะแนนเพื่อดูพัฒนาการของนักศึกษาหลังจากนั้นให้เวลานักศึกษาทำการอ่านและศึกษา

เอกสารการเรียนรู้ในหน่วยที่กำหนดให้ทั้งหน่วยเพื่อหาคำศัพท์ใหม่ที่ไม่เคยศึกษามาก่อนจากนั้นให้ลอกคำศัพท์ใหม่ที่พบลงสมุด หาคำอ่าน และความหมายอย่างน้อยหน่วยละ 50 คำ เพื่อส่งครูเก็บคะแนน

2. ให้นักศึกษาฟังและอ่านบทอ่านในหน่วยการเรียนรู้ที่ละบทๆ ละ 3 รอบและขณะที่ฟังให้ฝึกออกเสียงคำศัพท์ตามเทปบันทึกเสียงประจำหน่วย จากนั้นให้ช่วยกันทำแบบฝึกหัดเป็นกลุ่มเพื่อทำความเข้าใจเนื้อเรื่องที่ได้ฟังและอ่าน แนะนำให้นักเรียนอ่าน explanation ท้ายเรื่องที่ฟังและอ่านทุกเรื่องเพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น หลังจากนั้นตอบคำถามท้ายเรื่อง ทำกิจกรรมที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้ทุกกิจกรรม โดยบางกิจกรรมนักศึกษาจะได้ฟังเทปบันทึกเสียงประกอบเพื่อฝึกทักษะการฟัง หรือฝึกทักษะการออกเสียงพูดโดยครูจะเป็นผู้เปิดเทปดังกล่าวให้นักศึกษาที่ละกิจกรรม และทำการเก็บคะแนนในแต่ละทักษะที่ได้ปฏิบัติ

ขั้นสรุปและประเมิน (ถ้ามี)

1. หลังจากนักศึกษาเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมต่างๆ ครูเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามเพิ่มเติมในปัญหาหรือข้อสงสัยต่างๆที่นักศึกษาพบในหน่วยการเรียนรู้ หรือครูอาจให้ถามในระหว่างการทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรมก็ได้
2. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียนเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของตนเองและเก็บคะแนนรายหน่วย

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอนกำหนด
- ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้
- ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

- ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน
- ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย
- ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....
.....
.....
.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....
.....
.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....
.....
.....

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....
.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 6 ต่อ

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ หลักการและเทคนิคการจัดโต๊ะอาหาร

สอนครั้งที่ 15

สาระสำคัญ

พนักงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม จะต้องมีความรู้ในการจัดโต๊ะอาหาร การจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับ รับประทานอาหาร โดยเฉพาะอาหารตะวันตก เพราะจะช่วยบอกลูกค้าได้ว่ามีอาหารอะไรบ้างตั้งแต่จานแรกจนถึงจานสุดท้าย หลักในการจัดโต๊ะอาหาร มีขั้นตอนดังนี้คือ จัดโต๊ะและเก้าอี้ให้อยู่ในรูปแบบที่ต้องการ ปูผ้าปูโต๊ะ จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะ อาหารตามรายการอาหาร รวมถึงจัดตกแต่งโต๊ะให้ดูสวยงามน่ารับประทานอาหาร

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายวิธีการเตรียมอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะอาหารได้
2. จัดอุปกรณ์ใจการจัดโต๊ะอาหารได้
3. บอกขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหารประเภทต่างๆได้
4. จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้อย่างถูกต้องตามรายการอาหาร
5. ผู้เรียนมีกิจนิสัยเรื่องความตรงต่อเวลาและความสามัคคีในการทำงานกลุ่ม

เนื้อหา

1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะอาหาร
2. การจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. นำเข้าสู่บทเรียน ครูทักทายและชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ให้นักศึกษาทุกคนทราบหลังจากนั้น สอบถามความรู้พื้นฐานของนักศึกษาเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม และภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นโดยอิสระและใช้ภาษาอังกฤษโดยไม่คำนึงถึงความถูกต้อง

ขั้นสอน

1. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียนเพื่อประเมินความรู้ของตนเอง และเปลี่ยนกัน ตรวจสอบให้คะแนนเพื่อดูพัฒนาการของนักศึกษาหลังจากนั้นให้เวลานักศึกษาทำการอ่านและศึกษา

เอกสารการเรียนรู้ในหน่วยที่กำหนดให้ทั้งหน่วยเพื่อหาคำศัพท์ใหม่ที่ไม่เคยศึกษามาก่อนจากนั้นให้ลอกคำศัพท์ใหม่ที่พบลงสมุด หาคำอ่าน และความหมายอย่างน้อยหน่วยละ 50 คำ เพื่อส่งครูเก็บคะแนน

2. ให้นักศึกษาฟังและอ่านบทอ่านในหน่วยการเรียนรู้ที่ละบทๆ ละ 3 รอบและขณะที่ฟังให้ฝึกออกเสียงคำศัพท์ตามเทปบันทึกเสียงประจำหน่วย จากนั้นให้ช่วยกันทำแบบฝึกหัดเป็นกลุ่มเพื่อทำความเข้าใจเนื้อเรื่องที่ได้ฟังและอ่าน แนะนำให้นักเรียนอ่าน explanation ท้ายเรื่องที่ฟังและอ่านทุกเรื่องเพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น หลังจากนั้นตอบคำถามท้ายเรื่อง ทำกิจกรรมที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้ทุกกิจกรรม โดยบางกิจกรรมนักศึกษาจะได้ฟังเทปบันทึกเสียงประกอบเพื่อฝึกทักษะการฟัง หรือฝึกทักษะการออกเสียงพูดโดยครูจะเป็นผู้เปิดเทปดังกล่าวให้นักศึกษาที่ละกิจกรรม และทำการเก็บคะแนนในแต่ละทักษะที่ได้ปฏิบัติ

ขั้นสรุปและประเมิน (ถ้ามี)

1. หลังจากนักศึกษาเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมต่างๆ ครูเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามเพิ่มเติมในปัญหาหรือข้อสงสัยต่างๆที่นักศึกษาพบในหน่วยการเรียนรู้ หรือครูอาจให้ถามในระหว่างการทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรมก็ได้
2. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียนเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของตนเองและเก็บคะแนนรายหน่วย

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอนกำหนด
- ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียนรู้
- ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

- ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน
- ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย
- ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....
.....
.....
.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....
.....
.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....
.....
.....

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....
.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 7

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ชนิดและลักษณะของการบริการอาหาร

สอนครั้งที่ 16

สาระสำคัญ

ชนิดของการบริการทางด้านอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของผู้ใช้บริการ และสอดคล้องกับ สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในยุคปัจจุบัน สถานบริการอาหารจำนวนมากให้บริการอาหารรูปแบบต่างๆตาม ลักษณะของผู้ใช้บริการอาหาร ดังนั้นผู้ให้บริการจึงต้องศึกษาชนิดและลักษณะของการบริการด้านอาหาร เพื่อ ประโยชน์ต่อการบริการ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนบอกถึงความหมายและแยกประเภทของชนิดการบริการแต่ละประเภทได้
2. นักเรียนแยกประเภทของชนิดการบริการและยกตัวอย่างได้
3. นักเรียนบอกถึงความหมายและแยกประเภทของชนิดการบริการแต่ละประเภทได้
4. นักเรียนแยกประเภทของชนิดการบริการและยกตัวอย่างได้

เนื้อหาสำคัญ

1. ชนิดและลักษณะของการบริการ
2. การบริการที่โต๊ะ
3. การบริการแบบช่วยตัวเอง
4. การบริการแบบสเน็คบาร์
5. การบริการแบบบุฟเฟ่ต์
6. การบริการแบบฟาสต์ฟูด
7. การบริการแบบช็อกกลับบ้าน

กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. นำเข้าสู่บทเรียน ครูทักทายและชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้ให้นักศึกษาทุกคนทราบหลังจากนั้น สอบถามความรู้พื้นฐานของนักศึกษาเกี่ยวกับ อาหารและเครื่องดื่ม และภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นโดยอิสระและใช้ภาษาอังกฤษโดยไม่คำนึงถึงความถูกต้อง

ขั้นสอน

1. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียนเพื่อประเมินความรู้ของตนเอง และเปลี่ยนกันตรวจให้คะแนนเพื่อพัฒนาการของนักศึกษาหลังจากนั้นให้เวลานักศึกษาทำการอ่านและศึกษาเอกสารการเรียนในหน่วยที่กำหนดให้ทั้งหน่วยเพื่อหาคำศัพท์ใหม่ที่ไม่เคยศึกษามาก่อนจากนั้นให้ลอกคำศัพท์ใหม่ที่พบลงสมุด หาคำอ่าน และความหมายอย่างน้อยหน่วยละ50 คำ เพื่อส่งครูเก็บคะแนน
2. ให้นักศึกษาฟังและอ่านบทอ่านในหน่วยการเรียนทีละบทๆละ 3 รอบและขณะที่ฟังให้ฝึกออกเสียงคำศัพท์ตามเทปบันทึกเสียงประจำหน่วย จากนั้นให้ช่วยกันทำแบบฝึกหัดเป็นกลุ่มเพื่อทำความเข้าใจเนื้อเรื่องที่ได้อ่านและฟัง แนะนำให้นักเรียนอ่าน explanation ทำเรื่องที่ได้ฟังและอ่านทุกเรื่อง เพื่อความเข้าใจที่ดีขึ้น หลังจากนั้นตอบคำถามทำเรื่อง ทำกิจกรรมที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียน ทุกกิจกรรม โดยบางกิจกรรมนักศึกษาจะได้ฟังเทปบันทึกเสียงประกอบเพื่อฝึกทักษะการฟัง หรือฝึกทักษะการออกเสียงพูดโดยครูจะเป็นผู้เปิดเทปดังกล่าวให้นักศึกษาที่ละกิจกรรม และทำการเก็บคะแนนในแต่ละทักษะที่ได้ปฏิบัติ

ขั้นสรุปและประเมิน (ถ้ามี)

1. หลังจากนักศึกษาเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมต่างๆ ครูเปิดโอกาสให้นักศึกษาสอบถามเพิ่มเติมในปัญหาหรือข้อสงสัยต่างๆที่นักศึกษาพบในหน่วยการเรียน หรือครูอาจให้ถามในระหว่างการทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรมก็ได้
2. ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียนเพื่อตรวจสอบความเข้าใจของตนเองและเก็บคะแนนรายหน่วย

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอนกำหนด

- ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียน
- ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

- ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน
- ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย
- ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

-ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน

-ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....

.....

.....

.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....

.....

.....

.....

แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 8

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม

สอนครั้งที่ 17

สาระสำคัญ

ในการปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่มในยุคปัจจุบันจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับการรับคำสั่ง หลักการเข้าเสิร์ฟอาหาร เสิร์ฟเครื่องดื่มการเก็บโต๊ะและการถอนภาชนะเพื่อการบริการอาหาร และ เครื่องดื่มจะมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องทุกขั้นตอน
2. อธิบายหลักการรับคำสั่งและการส่งอาหารได้
3. อธิบายหลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มได้
4. บอกวิธีการถอนภาชนะอาหารและเครื่องดื่มได้

เนื้อหา

1. การปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. การต้อนรับและการรับคำสั่ง
3. เมื่อแขกเดินเข้ามาในภัตตาคาร
4. การพาแขกนั่งโต๊ะ
5. การรับคำสั่งอาหาร
6. การเขียนใบสั่งอาหาร
7. การส่งอาหาร

กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

- 1.1 ครูถามนักเรียนว่าเคยไปเสิร์ฟอาหารหรือไม่และพนักงานเสิร์ฟจะต้องทำอะไรบ้าง
- 1.2 ครูและนักเรียนช่วยกันอภิปรายเกี่ยวกับขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่มจะต้องทำอะไรบ้าง

ขั้นที่ 2 ขั้นกิจกรรม

- 2.1 ครูเสนอภาพขั้นตอนต่างๆในการบริการอาหารและเครื่องดื่มพร้อมทั้งอธิบายแต่ละขั้นตอน 2.2 ครูสาธิตและอธิบายมารยาทในการเสิร์ฟพร้อมทั้งการเก็บโต๊ะและการถอนภาชนะ

ขั้นที่ 3 ขั้นสรุป

- 3.1 ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มพร้อมทั้งอภิปรายขั้นตอนในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3.2 ครูให้นักเรียนฝึกขั้นตอนต่างๆในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ขั้นที่ 4 ขั้นนำไปใช้

- 4.1 ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มพร้อมทั้งสร้างสถานการณ์สาธิตในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 4.2 ครูนำนักเรียนไปสถานที่จริงและให้นักเรียนแสดงแต่ละขั้นตอนให้ครูดู

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอน

กำหนด

- ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียน
- ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

- ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน
- ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย
- ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน
- ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....

.....

.....

.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....

.....

.....

.....

แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 8 ต่อ

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม

สอนครั้งที่ 15

สาระสำคัญ

ในการปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่มในยุคปัจจุบันจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับการรับคำสั่ง หลักการเข้าเสิร์ฟอาหาร เสิร์ฟเครื่องดื่มการเก็บโต๊ะและการถอนภาชนะเพื่อการบริการอาหาร และ เครื่องดื่มจะมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

จุดประสงค์การเรียนรู้

5. นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องทุกขั้นตอน
6. อธิบายหลักการรับคำสั่งและการส่งอาหารได้
7. อธิบายหลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มได้
8. บอกวิธีการถอนภาชนะอาหารและเครื่องดื่มได้

เนื้อหา

8. การปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
9. การต้อนรับและการรับคำสั่ง
10. เมื่อแขกเดินเข้ามาในภัตตาคาร
11. การพาแขกนั่งโต๊ะ
12. การรับคำสั่งอาหาร
13. การเขียนใบสั่งอาหาร
14. การส่งอาหาร

กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

- 1.1 ครูถามนักเรียนว่าเคยไปเสิร์ฟอาหารหรือไม่และพนักงานเสิร์ฟจะต้องทำอะไรบ้าง
- 1.2 ครูและนักเรียนช่วยกันอภิปรายเกี่ยวกับขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่มจะต้องทำอะไรบ้าง

ขั้นที่ 2 ขั้นกิจกรรม

- 2.1 ครูเสนอภาพขั้นตอนต่างๆในการบริการอาหารและเครื่องดื่มพร้อมทั้งอธิบายแต่ละขั้นตอน 2.2 ครูสาธิตและอธิบายมารยาทในการเสิร์ฟพร้อมทั้งการเก็บโต๊ะและเบาะการถอนภาชนะ

ขั้นที่ 3 ขั้นสรุป

- 3.1 ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มพร้อมทั้งอภิปรายขั้นตอนในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3.2 ครูให้นักเรียนฝึกขั้นตอนต่างๆในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ขั้นที่ 4 ขั้นนำไปใช้

- 4.1 ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มพร้อมทั้งสร้างสถานการณ์สาธิตในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 4.2 ครูนำนักเรียนไปสถานที่จริงและให้นักเรียนแสดงแต่ละขั้นตอนให้ครูดู

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรม

ก่อนเรียน

- ทำแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- ตอบคำถามและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างครูกับนักเรียน

ขณะเรียน

- ศึกษาเอกสารการสอน
- ฟังเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- ฝึกออกเสียงตามเทปเสียงประกอบเนื้อหาในหน่วย
- อ่านออกเสียงทดสอบและพูดแสดงบทบาทสมมติตามสถานการณ์ที่นักเรียนเลือกหรือครูผู้สอน

กำหนด

- ทำกิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในเอกสารการเรียน
- ทำแบบฝึกหัด

หลังเรียน

- ซักถามข้อสงสัยจากอาจารย์ผู้สอน
- ทำแบบประเมินผลตนเองหลังเรียน

สื่อการเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

- เอกสารการสอนชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- แบบฝึกปฏิบัติชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- คู่มือภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ สำนักพิมพ์เอมพันธ์
- หนังสือเรียน ภาษาอังกฤษในงานพานิชย์ สำนักพิมพ์เอมพันธ์

สื่อโสตทัศน(ถ้ามี)

- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
- ไฟล์เสียงประจำหน่วยชุดวิชาภาษาอังกฤษแนวใหม่ รายสัปดาห์ English For You by BBC Unit 12
- App. Aimphan Education
- App. Line dictionary
- App. Google Translate

การวัดและประเมินผล

ก่อนเรียน

- ประเมินผลจากแบบประเมินผลตนเองก่อนเรียน
- จากการตอบคำถาม

ขณะเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วย
- ประเมินผลจากการทำกิจกรรมในห้องเรียน เช่นการทดสอบการอ่าน ทำกิจกรรมกลุ่ม

หลังเรียน

- ประเมินผลจากการทำแบบฝึกหัดในหน่วยท้ายบทเรียน
- ประเมินผลจากการสอบวัดผลปลายภาค

บันทึกผลหลังการสอน

ผลการสอน

.....

.....

.....

.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....

.....

.....

.....

แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....