แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส 10901127 วิชาศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

นางปติญา มังคละคีรี

สาขาวิชาการโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

บันทึกความคิดเห็นของผู้บริหาร

ผู้บริหาร	ความคิดเห็น		
	ควร อนุญาต	ควรปรับปรุง	อื่น ๆ (โปรดระบุ)
1. …….. (นางปติญา มังคละคีรี) หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม ...../...../2560	☐	…… …… ……	…… …… ……
2. …… (ผศ. สุจิน สุนีย์) รองคณบดีฝ่ายวิชาการ . ..../...../2560	☐ อนุญาต ☐ ไม่อนุญาต เพราะ		

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารรหัสวิชา10901127 จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2552

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ครู-อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

ปติญา มังคละคีรี
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1.รหัสและชื่อรายวิชา **10901127** วิชา ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร
2.จำนวนหน่วยกิต 2 หน่วยกิต 2 (0-4-2)
3.หลักสูตร และประเภทของรายวิชา **3.1 หลักสูตร** ประกาศนียบัตรวิชาชีพ **3.2 ประเภทของรายวิชา** หมวดวิชาชีพสาขางาน
4.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางปติญา มังคละคีรี
5.ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ 2 ระดับชั้นปวช.3
6.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) ไม่มี
7.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
8.สถานที่เรียน ห้องปฏิบัติ1 สาขาวิชาการโรงแรม
9.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด -

1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา10901127 วิชา ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร จำนวน 2 หน่วยกิต

ชั้นปวช. 3 สาขาวิชาการโรงแรม

พฤติกรรมการเรียนรู้ / ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย(5)	ด้านจิตพิสัย(5)	รวม(40)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (5)	ความเข้าใจ(5)	นำไปใช้(5)	วิเคราะห์(5)	สังเคราะห์(5)	ประเมินค่า(5)					
1.ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	5	5	4	4	-	-	5	4	27	6	8
2.เครื่องมือในการตกแต่งโต๊ะอาหาร	4	4	4	3	-	-	4	4	25	7	8
3.การพับผ้าเช็ดมือ	5	5	5	4	2	-	5	4	32	3	12
4. รูปแบบการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร	5	4	4	3	2	-	5	4	29	4	8
5.การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร	5	5	4	4	-	-	4	4	28	5	4
6.การจัดตกแต่งอาหารและจานอาหาร	5	5	5	3	5	-	4	4	33	2	8
7. การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ	5	5	5	4	4	-	5	5	35	1	24
รวมคะแนน	34	33	41	25	13	-	32	29	209		
ลำดับความสำคัญ	2	2	1	6	7		4	5			

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

1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา10901127 ชื่อวิชาศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

จำนวนหน่วยกิต 2 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 4 ชั่วโมง 72 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 **ชื่อหน่วยการสอน** ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	1. บอกความหมายของการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารได้ 2. อธิบายความสำคัญของการจัดโต๊ะอาหารได้ 3. ยกตัวอย่างสิ่งที่จำเป็นก่อนการจัดโต๊ะอาหารได้ 4. ปฏิบัติงานเขียนแบบโต๊ะอาหารได้ 5. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ 6. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
หน่วยการสอนที่ 2 **ชื่อหน่วยการสอน** เครื่องมือในการตกแต่งโต๊ะอาหาร	1. บอกเครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารได้ 2. อธิบายลักษณะเครื่องมือชนิดต่างๆได้ 3. จำแนกเครื่องมือชนิดต่างๆได้อย่างเหมาะสม 4. ปฏิบัติการเลือกเครื่องมือและจัดวางอุปกรณ์ได้ถูกต้อง 5. ปฏิบัติงานด้วยความสนใจใฝ่รู้ รอบคอบ ตรงต่อเวลา 6. แสดงพฤติกรรมความรักสามัคคี มีความเป็นประชาธิปไตยและห่างไกลยาเสพติด
หน่วยการสอนที่ 3 **ชื่อหน่วยการสอน** การพับผ้าเช็ดมือ	1. อธิบายขั้นตอนการพับผ้าเช็ดมือรูปแบบต่างๆได้ 2. สาธิตขั้นตอนการพับผ้าเช็ดมือได้ 3. ปฏิบัติการพับผ้าเช็ดมือแบบต่างๆได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี กล้าแสดงออก และรักษาสิ่งแวดล้อม

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 4 **ชื่อหน่วยการสอน** รูปแบบการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร	1. บอกรูปแบบการจัดโต๊ะอาหารได้ 2. จำแนกการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆได้ 3. ค้นคว้าและวิเคราะห์การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ อดทนและสนใจใฝ่รู้ 5. แสดงพฤติกรรมด้วยความรับผิดชอบใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 5 **ชื่อหน่วยการสอน** การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร	1. บอกหลักการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้ 2. อธิบายเทคนิคการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้ 3. จำแนกขั้นตอนการจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ 4. สาธิตวิธีการจัดโต๊ะอาหารทั่วไปได้ 5. ปฏิบัติการจัดวางอุปกรณ์ลงบนโต๊ะอาหารได้ 6. ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ และสนใจใฝ่รู้ 7. แสดงพฤติกรรมด้วยความมั่นใจในตนเองและเป็นประชาธิปไตย ห่างไกลยาเสพติด
หน่วยการสอนที่ 6 **ชื่อหน่วยการสอน** การจัดตกแต่งอาหารและจานอาหาร	1. บอกวิธีการตกแต่งอาหารและจานอาหารได้ 2. อธิบายวิธีการตกแต่งอาหารและจานอาหารได้ 3. จำแนกขั้นตอนการตกแต่งอาหารและจานอาหารได้ 4. สาธิตวิธีการจัดตกแต่งอาหารและจานอาหารได้ 5. ปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหารและจานอาหารแบบต่างๆได้ 6. ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ และสนใจใฝ่รู้ 7. แสดงพฤติกรรมด้วยความมั่นใจในตนเองและเป็นประชาธิปไตย ห่างไกลยาเสพติด

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 7 **ชื่อหน่วยการสอน** การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ	1. บอกรูปแบบการจัดโต๊ะอาหารได้ 2. อธิบายลักษณะการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างได้ 3. ยกตัวอย่างหลักการจัดโต๊ะอาหารได้ 4. ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆตามที่กำหนดได้ 5. ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ 6. แสดงพฤติกรรมด้วยความมีวินัย รอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

1.3 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล 5 มิติ / นโยบาย 3 D และ 11 ดี 11 เก่ง

รหัส10901127 **วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร หน่วยกิต 2** (0-4-2)

ระดับชั้นปวช.3 **สาขาวิชา**การโรงแรม

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(50)	ลำดับความสำคัญ
	3ห่วง			2 เงื่อนไข								
				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 ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	3	4	4	5	3	3	3	4	5	3	37	2
หน่วยการสอนที่ 2 **ชื่อหน่วยการสอน** เครื่องมือในการตกแต่งโต๊ะอาหาร	3	4	3	3	3	3	3	3	5	3	35	4
หน่วยการสอนที่ 3 **ชื่อหน่วยการสอน** การพับผ้าเช็ดมือ	4	4	3	5	4	3	3	3	4	3	36	3
หน่วยการสอนที่ 4 **ชื่อหน่วยการสอน** รูปแบบการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร	3	4	3	4	4	3	3	4	3	3	34	5
หน่วยการสอนที่ 5 **ชื่อหน่วยการสอน** การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร	4	4	4	4	3	3	2	3	4	3	34	5

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง											
	3ห่วง			2 เงื่อนไข								
				ความรู้			คุณธรรม					
	พอประมาณ(5)	มีเหตุผล(5)	มีภูมิคุ้มกัน(5)	รอบรู้(5)	รอบคอบ(5)	ระมัดระวัง(5)	ซื่อสัตย์สุจริต(5)	ขยันอดทน(5)	มีสติปัญญา(5)	แบ่งปัน(5)	รวม(50)	ลำดับความสำคัญ
หน่วยการสอนที่ 6 **ชื่อหน่วยการสอน** การจัดตกแต่งอาหารและจานอาหาร	4	4	4	5	3	3	3	3	4	3	36	2
หน่วยการสอนที่ 7 **ชื่อหน่วยการสอน** การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ	4	5	5	5	4	3	3	4	5	4	42	1
รวม	25	21	26	31	24	21	20	24	30	22	254	
ลำดับความสำคัญ	4	7	3	1	5	7	8	5	2	6		

หมวดที่ 2. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

1.จุดประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้มีความเข้าใจการใช้หลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหารตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้ วัสดุในการตกแต่งอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การปูโต๊ะ การตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ
2. เพื่อให้มีความสามารถนำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในการตกแต่งอาหารและจานอาหาร
3. เพื่อให้มีความสามารถพับผ้าเช็ดมือและปูโต๊ะอาหารได้หลายรูปแบบ
4. เพื่อให้มีความสามารถออกแบบตกแต่งโต๊ะอาหาร เลือกใช้วัสดุตกแต่งโต๊ะอาหาร จัดวางสิ่งตกแต่งบนโต๊ะอาหาร ตกแต่งโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับโอกาส และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์งาน
5. เพื่อให้มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตและรอบคอบและมีความรับผิดชอบ

2.มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหารและตะอาหาร การเลือกใช้วัสดุในการตกแต่ง
2. พับผ้าเช็ดมือและปูโต๊ะอาหาร
3. ออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับโอกาส
4. ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

3.คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหาร ออกแบบตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้วัสดุในการตกแต่งอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การปูโต๊ะ การตกแต่งโต๊ะอาหารในโอกาสต่างๆ

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	**สอนเสริม**	**การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน**	**การศึกษาด้วยตนเอง**
-ชั่วโมง	ไม่มี	72 ชั่วโมง	36ชั่วโมง

2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมง/สัปดาห์

(เฉพาะรายที่ต้องการ)

หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย

2.มีวินัย เคารพกฎระเบียบ เคารพในสิทธิส่วนบุคคล

3. รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความสามัคคีในหมู่คณะ

4. มีความซื่อสัตย์ในการทำงานและกล้าแสดงออกในสิ่งที่ดี

5. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

1.2 วิธีการสอน

1.ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center)

2.สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น

3. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา

1.3 วิธีการประเมินผล

1.ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกด้านคุณธรรม - จริยธรรม ระหว่างเรียนและในสถานศึกษาจากการสังเกตและการร่วมกิจกรรมต่างๆ การตอบคำถามและในโอกาสต่างๆที่สถานศึกษาจัดขึ้น

2.ประเมินผลโดยการรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่นและประเมินตนเอง

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

1.ผู้เรียนเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการเรียนได้ถูกต้องและเหมาะสมกับการใช้งาน

2. ผู้เรียนรู้จักใช้วัสดุและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างประหยัด

3. ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม

หลักความมีเหตุผล

1.ผู้เรียนอธิบายเหตุผลในการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารและแสดงขั้นตอนการจัดอาหารและโต๊ะอาหารได้

2.ผู้เรียนเลือกสาธิตวิธีการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารได้อย่างเหมาะสมกับการบริการ

3.ผู้เรียนจัดแสดงโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆได้เหมาะสม สวยงาม

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

1.ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารทุกครั้ง

2.ผู้เรียนจัดตกแต่งอาหารและตะอาหาร โดยการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างประหยัดและมีประโยชน์มากที่สุด

3. ผู้เรียนทำงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อดทน รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม ห่างไกลยาเสพติด

เงื่อนไขความรู้

1.ผู้เรียนจัดตกแต่งอาหารและตะอาหารรูปแบบต่างๆได้

2.ผู้เรียนปฏิบัติงานตกแต่งโต๊ะอาหารและตกแต่งอาหารได้เหมาะสมสวยงาม

เงื่อนไขคุณธรรม

1.ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ มีความเอาใจใส่และสนใจใฝ่รู้

2.ผู้เรียนมีความสามัคคี ความซื่อสัตย์และห่างไกลยาเสพติด

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การเลือกใช้วัสดุในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การปูโต๊ะรวมถึงการตกแต่งโต๊ะอาหารในโอกาสต่างๆและปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหารได้อย่างเหมาะสมรวมถึงการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ตลอดจนนำความรู้ไปบูรณาการในรายวิชาที่เกี่ยวข้องได้

2.2 **วิธีการสอน**

1. ใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยเลือกรูปแบบที่หลากหลาย เนื่องจากเป็นรายวิชาที่มีการเรียนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติควบคู่กันไป วิธีการสอนที่นำมาใช้ ได้แก่ การสอนแบบActive Learning โดยผู้สอนบรรยายและให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น และใช้การสอนแบบCO-Operative Learning เป็นการสอนที่ช่วยให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ร่วมถึงการสอนแบบร่วมแรงร่วมใจในการทำงานเป็นการสอนให้รู้จักการทำงานเป็นทีม (STAD) (Student Teams – Achievement Division)และการสอนแบบConcept Attainment เป็นการสอนที่ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความคิดรวบยอด การสอนแบบศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเตอร์เน็ต การศึกษาดูงาน เป็นต้น

2.3 วิธีการประเมินผล

1.ประเมินผลตามสภาพจริง ในการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม

2.ประเมินผลเมื่อผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)

3. ประเมินโดยสอบกลางภาคและปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

1. สามารถคิดวิเคราะห์และการแสดงความคิดเห็น

2. มีทักษะการใช้เทคนิคในการนำเสนอผลงานและเปรียบเทียบผลงาน

3. มีทักษะในการฝึกปฏิบัติงาน

3.2 วิธีการสอน

1.การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning) มีการอภิปราย ค้นคว้า สามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง ระดมสมองในการแก้ปัญหา มีการบูรณาการ ผู้เรียนจึงเกิดการเรียนรู้ได้อย่างชัดเจน

2. การสอนโดยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาน(Critical Thinking) มีครูเป็นผู้นำเสนอปัญหาและดูแลให้คำแนะนำในการทำกิจกรรมของผู้เรียน ช่วยให้ผู้เรียนใช้กระบวนการคิดอย่างหลากหลาย

3. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม

3.3 วิธีการประเมินผล

1.ประเมินจากการตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนเป็นรายบุคคลและกลุ่ม

2. ประเมินจากผลงานสำเร็จที่ได้รับมอบหมาย

3. ประเมินเมื่อได้ผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)

4. ประเมินโดยการสอบกลางภาคและสอบปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1.การมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน

2. มีความรับผดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม

3. สามารถปรับตัวในการทำงานเป็นทีม เพื่อให้ได้ผลสำเร็จของงานที่ดีที่สุด

4. มีความมั่นใจและกล้าแสดงความคิดเห็นในโอกาสต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอน

1.จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Co-Operative Learning เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงานทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน

2. แบ่งกลุ่มโดยให้เด็กเก่งปนกับเด็กอ่อน เพื่อให้ผู้เรียนมีการพัฒนาตนเองไปพร้อมๆกัน

3. ให้ผู้เรียนกำหนดความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มเป็นรายบุคคล

4.3 วิธีการประเมินผล

1.ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

2. ประเมินความรับผดชอบในการดำเนินกิจกรรมเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม

3. ให้ผู้เรียนประเมินสมาชิกในกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา

สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1.ทักษะการค้นคว้าสืบค้นหาความรู้ข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต

2. ทักษะการใช้เทคโนโลยีสานสนเทศมาช่วยในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

5.2 วิธีการสอน

1.ใช้Power Point ประกอบการสอนในชั้นเรียน เพื่อให้เกิดความน่าสนใจและง่ายต่อการทำความเข้าใจ

2.ใช้สื่อในการเรียนการสอนที่น่าสนใจ และการสืบค้นข้อมูลที่ถูกต้องและเหมาะสม

3. การมอบหมายงานต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4. มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งรูปแบบเอกสารและสื่ออิเลคทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

1.ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและภาษาที่ถูกต้องและเหมาะสมในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน

2. ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน

3. ประเมินผลงานสำเร็จตามที่กำหนด

หมวดที่ 5. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

5.1แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1-2	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาการจัดแสดงอาหาร บทที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร -ความหมายศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร -ความรู้ในการจัดโต๊ะอาหาร -สิ่งจำเป็นต้องทราบก่อนการจัดโต๊ะอาหาร -การจัดเตรียมโต๊ะอาหาร -อุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับโต๊ะอาหาร	-	8	1.ชี้แจงเงื่อนไขการเรียนและการวัดผลผระเมินผล 2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3. นำเข้าสู่บทเรียน เนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมเข้าสู่บทเรียน 4. อธิบายรายละเอียดความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารด้วย Power point 5. ครูแจกภาพโต๊ะอาหารที่จัดเสร็จแล้วให้ผู้เรียนวิเคราะห์จากภาพเป็นกลุ่มและส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน 5. ครูสรุปสาระสำคัญและขยายผลประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งการให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 6. มอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้าการจัดโต๊ะอาหารและการตกแต่งอาหารที่ชื่นชอบกลุ่มละ 5 ภาพ ทำการวิเคราะห์เพิ่มเติมนอกเวลาเรียน ส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนในสัปดาห์ต่อไป 7.ทำแบบทดสอบหลังเรียน 8. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย ปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม	

3-4	บทที่ 2 เครื่องมือในการตกแต่งโต๊ะอาหาร - เครื่องกระเบื้อง -เครื่องแก้ว -เครื่องเงิน -ผ้าปูโต๊ะ -เครื่องใช้ในการตกแต่ง	-	8	1.ทบทวนบทเรียน 2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องมือในการตกแต่งโต๊ะอาหาร โดยใช้Power point และอุปกรณ์ของจริง 5.แจกเครื่องมืออุปกรณ์ให้ผู้เรียนศึกษาความแตกต่าง 6.แบ่งกลุ่มผู้เรียนเขียนภาพเครื่องมือในการจัดโต๊ะอาหาร ตามข้อกำหนดและส่งผลงานโดยการเปรียบเทียบผลงานหน้าชั้นเรียน 7.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 8.มอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้าการใช้ประโยชน์จากเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์เพิ่มเติมนอกเวลาเรียนและเขียนรายงานนำเสนอในสัปดาห์ต่อไป 9. ทำแบบทดสอบหลังเรียน 10.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม	
5-7	บทที่ 3 การพับผ้าเช็ดมือ -การพับดอกบัว -การพับเรือ -การพับผ้าห่อช้อน -การพับผ้าใส่อุปกรณ์บนโต๊ะ -การพับผ้าNAPKINแบบต่างๆ	-	12	1.ทบทวนบทเรียน 2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการพับผ้า	

				เช็ดมือ รูปแบบต่างๆ พร้อมสาธิต ขั้นตอนการพับผ้าเช็ดมือ 5.แสดงผลงานผ้าเช็ดมือรูปแบบต่างๆ ให้ผู้เรียนศึกษา 6.ให้ผู้เรียนพับผ้าเช็ดมือแบบต่างๆ เป็นรายบุคคล ส่งผลงานหน้าชั้นเรียนและเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ 7.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 8. ทำแบบทดสอบหลังเรียน 9. มอบหมายให้ผู้เรียนฝึกพับผ้าเช็ดมือรูปแบบต่างๆเพิ่มเติมนอกเวลาเรียน 10.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย สาธิต กิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
8-9	บทที่ 4 รูปแบบการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร -รูปแบบการจัดอาหารเช้า -รูปแบบการจัดอาหารกลางวัน -รูปแบบการจัดอาหารเย็น -รูปแบบการจัดอาหารค่ำ	-	8	1.ทบทวนบทเรียน 2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับรูปแบบการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ด้วยpower point 5.แจกแผ่นภาพโต๊ะอาหารแบบต่างๆ ให้ทุกกลุ่มศึกษาและแสดงความคิดเห็น 6. ครูจับกลุ่มให้เด็กเรียนอ่อน กับเด็กเรียนเก่งรวมปนกัน ให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มค้นคว้าการจัดโต๊ะรูปแบบต่างๆ	

	สอบกลางภาค			และวิเคราะห์การจัดโต๊ะเป็นกลุ่มๆละ 5 ภาพ ส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน 7.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 8. ทำแบบทดสอบหลังเรียน 9.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม สอบปฏิบัติ	
10	บทที่ 5 การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร -การจัดวางจาน -การจัดวางช้อนส้อม -การจัดวางมีดชนิดต่างๆ -การจัดวางแก้วน้ำชนิดต่าง -การจัดวางผ้าเช็ดปาก -การจัดวางถ้วยซุป	-	4	1.ทบทวนบทเรียน 2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 5.ครูให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มออกแบบภาพการจัดโต๊ะอาหารตามข้อกำหนดและลงสีภาพให้เหมาะสมสวยงามและส่งผลงานหน้าชั้นเรียนติดบอร์ดและเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ 6. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 7. ทำแบบทดสอบหลังเรียน 8.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย สาธิต กิจกรรมเป็นรายบุคคลและกลุ่ม	

11-12	บทที่ 6การจัดตกแต่งอาหารและจานอาหาร -การจัดตกแต่งอาหารประเภทออร์เดิร์ฟ -การจัดตกแต่งอาหารจานหลัก -การจัดตกแต่งอาหารว่าง -การจัดตกแต่งอาหารหวานและผลไม้ -การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม	-	8	1.ทบทวนบทเรียน 2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหารและจานอาหาร ด้วย power point และของจริง 5.ครูให้ผู้เรียนฝึกจัดตกแต่งอาหารและจานอาหารเป็นกลุ่ม ตามข้อกำหนด 6. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 7. ทำแบบทดสอบหลังเรียน 8.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมเป็นกลุ่ม	
13-17	บทที่ 7 การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ -การจัดโต๊ะอาหารแบบเฉพาะที่ -การจัดโต๊ะอาหารแบบโต๊ะจีน -การจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก -การจัดโต๊ะอาหารแบบบุฟเฟต์ -การจัดโต๊ะอาหารแบบสร้างสรรค์	-	20	1.ทบทวนบทเรียน 2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ ด้วยpower point และของจริง 5. ครูให้ผู้เรียนทุกกลุ่มฝึกจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ ตามข้อกำหนด 6.ครูมอบหมายงานให้ผู้เรียนประดิษฐ์วัสดุที่ช่วยให้การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารมีความเหมาะสมสวยงามมากขึ้น คนละ 1 ชิ้นงานและนำเสนอผลงานสำเร็จใน	

				สัปดาห์ต่อไป 7. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 8. ทำแบบทดสอบหลังเรียน 9.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล **โดยบูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง** **หลักความพอประมาณ** ผู้เรียนจัดเตรียมและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสมต่อการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ **หลักความมีเหตุผล** ผู้เรียนมีเหตุผลในการพิจารณาเลือกประดิษฐ์ผลงานเพื่อนำมาใช้ในการจัดตกแต่งอาหารหรือโต๊ะอาหาร โดยออกแบบการจัดโต๊ะได้อย่างเหมาะสม สวยงาม **หลักการมีภูมิคุ้มกัน** ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร โดยเขียนแบบ และกำหนดวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เพื่อให้ได้รูปแบบที่เหมาะสมก่อนการจัดโต๊ะอาหาร	
18	สอบปลายภาค			สอบปฏิบัติ	

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	**สัปดาห์ที่ประเมิน**	**สัดส่วนของการ ประเมินผล**
คุณธรรม - จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	20%
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	30%
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 9	30%
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่18	20%

หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก

1.1 เอกสารประกอบการ วิชา การจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเตอร์เน็ต

ปิยาภา เกิดนาวีและจักรพันธ์ ตั้งอนันตกิจ. **ศิลปะการพับผ้าหลากสไตล์.**กรุงเทพฯ :สถาพรบุคส์ , 2556.

ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ . **การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ.** กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์,2551.