



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส ๑๐๙๐๑๑๑๗ วิชา การจัดแสดงอาหาร
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ประเภทวิชาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

อาจารย์ ธารารัตน์ มหาพันธ์

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชางานการจัดแสดงอาหาร รหัสวิชา ๑๐๙๐๑๑๗ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียนตามหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช ๒๕๕๒

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้จะเป็นประโยชน์แก่ ครู - อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชา การโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ ๑. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัส ๑๐๙๐๑๑๑๗ วิชา การจัดแสดงอาหาร

๒. จำนวนหน่วยกิต

๒ (๑-๒-๓) หน่วยกิต

๓. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

๓.๒ ประเภทของรายวิชา

การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

นางสาว ธารรัตน์ มหาพันธ์

๕. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ ๒ ระดับชั้น ปวช. ๓

๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)

ไม่มี

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน

ไม่มี

๘. สถานที่เรียน

ห้องปฏิบัติการ ๒ สาขาวิชาการโรงแรม

๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

-

๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๑๐๙๐๑๑๑๗ ชื่อวิชา การจัดแสดงอาหาร จำนวน ๒ (๑-๒-๓) หน่วยกิต ระดับชั้น
ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย(๕๐)						ด้านทักษะพิสัย (๓๐)	ด้านจิตพิสัย (๒๐)	รวม (๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (๑๐)	ความเข้าใจ (๑๐)	นำไปใช้ (๑๐)	วิเคราะห์ (๑๐)	สังเคราะห์ (๕)	ประเมินค่า (๕)					
๑. หลักการจัดแสดงอาหาร	๓	๒	๒	๑	๐	๒	๔	๓	๑๖	๒	๑๒
๒. อุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดแสดงอาหาร	๑	๒	๑	๒	๒	๑	๔	๔	๑๖	๒	๑๒
๓. สุขอนามัยและความปลอดภัยในการแสดงอาหาร	๒	๒	๑	๑	๑	๑	๔	๔	๑๗	๓	๙
๔. การจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องมือในการจัดแสดงอาหาร	๔	๓	๕	๓	๒	๑	๔	๔	๒๘	๑	๑๕
สอบกลางภาค											
สอบปลายภาค											
รวมคะแนน	๑๐	๙	๙	๗	๕	๕	๒๐	๑๖	๙๑		
ลำดับความสำคัญ	๓	๔	๔	๕	๖	๖	๑	๒			

คำอธิบาย ๕ หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี ๕ ระดับ คือ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕

๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา ๑๐๙๐๑๑๑๗ ชื่อวิชา การจัดแสดงอาหาร จำนวน ๒ (๑-๒-๓) หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิต ๒ หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๓ ชั่วโมง รวม ๕๔ ชั่วโมง
ต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ ๑ ชื่อหน่วยการสอน หลักการจัดแสดงอาหาร	๑. บอกหลักการจัดแสดงอาหาร ๒. อธิบายประเภทในการจัดแสดงอาหาร ๓. บอกขั้นตอนการออกแบบตกแต่งและการจัดแสดงอาหาร ๔. วางแผนการจัดแสดงอาหาร ๕. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ ๖. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ชยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
หน่วยการสอนที่ ๒ ชื่อหน่วยการสอน อุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดแสดงอาหาร	๑. บอกอุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัดแสดงอาหารแต่ละประเภท ๒. อธิบายการเตรียมอุปกรณ์ในการจัดแสดงอาหารแต่ละประเภท ๓. เลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการจัดแสดงอาหารแต่ละประเภท ๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ ๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ ๓ ชื่อหน่วยการสอน สุขอนามัยและความปลอดภัยในการแสดงอาหาร	๑. อธิบายความรู้ในการจัดแสดงอาหารตามหลักสุขอนามัย ๒. บอกขั้นตอนการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

	<p>๓. อธิบายการรักษาสุขอนามัยของสถานที่ประกอบอาหาร</p> <p>๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</p> <p>๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</p>
<p>หน่วยการสอนที่ ๔ ชื่อหน่วยการสอน การจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องตั้งในการจัดแสดงอาหาร</p>	<p>๑. บอกวิธีการจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องตั้งในการจัดแสดงอาหาร</p> <p>๒. สามารถปฏิบัติการจัดการ ควบคุม อาหาร และเครื่องตั้งในการจัดแสดงอาหารได้อย่างถูกวิธี</p> <p>๓. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้</p> <p>๔. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</p>

๑.๓ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล ๕ มิติ/นโยบาย ๓ D และ ๑๑ ดี ๑๑ เก่ง
รหัสวิชา ๑๐๙๐๑๑๑๗ ชื่อวิชา การจัดแสดงอาหาร จำนวน ๒ (๑-๒-๓) หน่วยกิต
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ
	๓ หัวง			๒ เจ็อนไซ								
				ความรู้			คุณธรรม					
	พอประมาณ(๑๐)	มีเหตุผล(๑๐)	มีภูมิคุ้มกัน(๑๐)	รอบรู้(๑๐)	รอบคอบ(๑๐)	ระมัดระวัง(๑๐)	ซื่อสัตย์สุจริต(๑๐)	ขยันอดทน(๑๐)	มีสติปัญญา(๑๐)	แบ่งปัน(๑๐)		
หน่วยการสอนที่ ๑ ชื่อหน่วยการสอน หลักการจัด แสดงอาหาร	๒	๒	๒	๓	๑	๑	๑	๑	๓	๒	๑๓	๔
หน่วยการสอนที่ ๒ ชื่อหน่วยการสอน อุปกรณ์เครื่องใช้ ในการจัดแสดงอาหาร	๒	๓	๓	๒	๒	๓	๒	๑	๒	๒	๒๒	๒
หน่วยการสอนที่ ๓ ชื่อหน่วยการสอน สุขอนามัยและ ความปลอดภัยในการแสดงอาหาร	๒	๑	๓	๑	๒	๒	๓	๑	๑	๑	๑๗	๓
หน่วยการสอนที่ ๔ ชื่อหน่วยการสอน การจัดการและ ควบคุม อาหารและเครื่องดื่มในการ จัดแสดงอาหาร	๒	๔	๒	๒	๓	๒	๓	๔	๔	๓	๒๙	๑
รวม	๘	๑๐	๑๐	๘	๘	๘	๘	๗	๑๐	๘	๘๑	
ลำดับความสำคัญ	๓	๑	๑	๓	๓	๓	๒	๔	๑	๓		

หมวดที่ ๒. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

๑. วัตถุประสงค์รายวิชา

๑. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดแสดงอาหารให้เหมาะสมและสวยงามตามลักษณะของงาน
๒. มีทักษะในการจัดแสดงอาหาร
๓. สามารถจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องดื่มในการจัดแสดงอาหาร
๔. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ

๒. สมรรถนะรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแสดงอาหาร
๒. เลือกอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสม สุขอนามัย และความปลอดภัย
๓. ปฏิบัติการจัดแสดงอาหาร

๓. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดแสดงอาหาร การเลือกอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้ สุขอนามัย ความปลอดภัย การจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องดื่มในการจัดแสดงอาหาร และฝึกปฏิบัติการจัดแสดงอาหาร

หมวดที่ ๓. ลักษณะและการดำเนินการ

๑. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การ	การศึกษาด้วย
๑๘ ชั่วโมง	ไม่มี	ฝึกงาน ๓๖ ชั่วโมง	ตนเอง ๕๔ ชั่วโมง

๒. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ ๔. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

๑. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย
๒. มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
๓. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ
๔. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
๕. มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

๑.๒ วิธีการสอน

๑. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ
๒. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
๓. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
๔. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
๕. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
๖. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ
๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
๙. ประเมินผลการเรียนรู้จาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลจากผลสัมฤทธิ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรม

ที่แสดงออกในชั้นเรียน

๒. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน

๓. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

ผู้เรียนรู้จักหน้าที่ ความรับผิดชอบของการจัดแสดงอาหาร มีความเอาใจใส่กับงาน และมีความบูรณาการเกี่ยวกับการจัดแสดงอาหารเครื่องมือ อุปกรณ์ในโรงแรม

หลักความมีเหตุผล

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้อุปกรณ์ในการจัดแสดงอาหาร หรืองานอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้านได้ถูกต้อง

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะปฏิบัติงาน มีการคิดวางแผนโดยนำหลักการในการเรียนมาใช้ก่อนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ทำให้ลดการผิดพลาด

เงื่อนไขความรู้

๑. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการจัดแสดงอาหารให้เหมาะสมและสวยงามตามลักษณะของงาน และมีทักษะในการจัดแสดงอาหาร สามารถจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องตั้งในการจัดแสดงอาหาร

เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทนและมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความสามัคคี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนมีความรู้ เกี่ยวกับการจัดแสดงอาหาร หน้าที่และความรับผิดชอบ มารยาทและรักษาการตรงต่อเวลา ความมีวินัยในตัวเอง การจัดเตรียมเครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับการจัดแสดงอาหาร การบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะดวก

๒.๒ วิธีการสอน

๑. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ
๒. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
๓. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
๔. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
๕. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
๖. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ
๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
๙. ประเมินผลการเรียนรู้จาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

๒.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
๒. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
๓. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา การใช้ความรู้ทางทฤษฎี เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ และการพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง

๓.๒ วิธีการสอน

๑. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้ให้นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา

๒. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงาน แล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

๓.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน

๒. ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

- การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

๑. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

๒. ความสามารถในการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นในได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ

๔. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

๔.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก

๒. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียน ทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด

๓. กำหนดความรับผิดชอบของผู้เรียนแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

๔.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของผู้เรียน การมีส่วนร่วม พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
๒. ประเมินผลจากความรับผิดชอบในการดำเนินงานเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
๓. ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและสมาชิกในกลุ่ม เปรียบเทียบผลงานที่สำเร็จ

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

๑. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
๒. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

๕.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้ PowerPoint ที่น่าสนใจ ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน
๒. ใช้สื่อการสอนของจริง เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการทำกิจกรรม
๓. มอบหมายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
๔. การมอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปเอกสาร และวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี

๕.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลจากผลงานกิจกรรม การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคลและงานกลุ่ม
๒. ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน และการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
๓. ประเมินผลงานที่เสร็จตามเวลาที่กำหนด

หมวดที่ ๕. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

๕.๑ แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑-๔	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชาการจัด แสดงอาหาร บทที่ ๑ หลักการจัดแสดง อาหาร ๑.ความรู้ทั่วไปในการจัดแสดง อาหาร ๒.ประเภทของการจัดแสดง อาหาร ๓.การออกแบบตกแต่งและการ จัดแสดงอาหาร ๔.การวางแผนการจัดแสดง อาหาร	๔	๘	<ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 	
๕-๘	บทที่ ๒ สอน อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการจัดแสดงอาหาร ๑.การเลือกและเตรียมอุปกรณ์ ในการจัดแสดงอาหารแบบ บุฟเฟต์ ๒.การเลือกและเตรียมอุปกรณ์ ในการจัดแสดงอาหารแบบ Set ๓.การเลือกและเตรียมอุปกรณ์ ในการจัดแสดงอาหารแบบ ค็อกเทล ๔.การเลือกและเตรียมอุปกรณ์ ในการจัดแสดงอาหารแบบ demonstration	๔	๘	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายอุปกรณ์เครื่องใช้ในการจัด แสดงอาหาร บรรยายเนื้อหาโดยใช้ สื่อ Power Point เอกสาร ประกอบการสอน - สื่อของจริง - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม- ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล 	

๙	สอบกลางภาค		๓		
๑๐-๑๒	บทที่ ๓ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการแสดงอาหาร ๑.ความปลอดภัยเกี่ยวกับสุขอนามัยในการจัดแสดงอาหาร ๒.การรักษาความสะอาดของอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ๓.การรักษาสุขอนามัยของสถานที่ประกอบอาหาร	๔	๘	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - อธิบายสุขอนามัยและความปลอดภัยในการแสดงอาหาร บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า อภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น 	
๑๓-๑๗	บทที่ ๔ การจัดการและควบคุม อาหารและเครื่องดื่มในการจัดแสดงอาหาร ๑. ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมอาหารในการจัดแสดงอาหาร ๒. ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมเครื่องดื่มในการจัดแสดงอาหาร ๓.ปฏิบัติการจัดแสดงอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ ๔.ปฏิบัติการจัดแสดงอาหารแบบคอกเทล ๕.ปฏิบัติการจัดแสดงอาหารแบบ Set	๔	๘	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - อธิบายการจัดการและควบคุมอาหารและเครื่องดื่มในการจัดแสดงอาหาร บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - ครูให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดแสดงอาหารประเภท บุฟเฟ่ต์ คอกเทล และการจัดแสดงอาหารแบบ Set แล้วนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนและเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ - มอบหมายงานให้ผู้เรียนหาข้อมูลการจัดการควบคุมอาหารและเครื่องดื่มประเภท ต่างๆ มาคนละ ๓ แบบ เสนอผลงานหน้าชั้นเรียนในสัปดาห์ต่อไป 	

				- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น	
๑๘	สอบปลายภาค		๓		

๕.๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	๒๐ %
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	๓๐ %
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ ๙	๒๐ %
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ ๑๘	๓๐ %

หมวดที่ ๖. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>๑.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</p> <p>๑.๑ เอกสารประกอบการเรียน วิชาการจัดแสดงอาหาร</p>
<p>๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต</p> <p>๒.๑ ศิลปะการตกแต่งอาหาร. (๒๕๕๓). การจัดตกแต่งอาหาร ๑๒ พฤศจิกายน, ๒๕๕๙, https://sites.google.com/site/silpakartketengxahar/home/๕</p>