



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส ๑๐๕๒๗๓๐๕ วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
ประเภทวิชาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย
นางสาวธารารัตน์ มหาพันธ์
สาขาวิชาการโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

บันทึกความคิดเห็นของผู้บริหาร

| ผู้บริหาร | ความคิดเห็น | | |
|--|--|--|--|
| | ควร อนุญาต | ควรปรับปรุง | อื่น ๆ (โปรดระบุ) |
| <p>๑.</p> <p>.....</p> <p>(นางปติญา มั่งคละคีรี)</p> <p>หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม</p> <p>...../...../๒๕๖๐</p> | <input type="checkbox"/> | <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> |
| <p>๒.</p> <p>.....</p> <p>(นายสุจิน สุณีย์)</p> <p>รองคณบดีฝ่ายวิชาการ</p> <p>...../...../๒๕๖๐</p> | <p><input type="checkbox"/> อนุญาต</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่อนุญาต เพราะ</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | | |

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๓๐๕ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๕๙

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ สอดคล้องกับ

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และ คุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรก หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ครู-อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงใน โอกาสต่อไป

นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ ๑. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

| |
|--|
| ๑. รหัสและชื่อรายวิชา ๑๐๕๒๗๓๐๕ วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม |
| ๒. จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต ๓ (๒-๒-๕) |
| ๓. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา ๓.๑ หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ ๓.๒ ประเภทของรายวิชา หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน |
| ๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์ |
| ๕. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๒ ระดับชั้นปวช.๒ |
| ๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) ไม่มี |
| ๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี |
| ๘. สถานที่เรียน ห้องปฏิบัติ ๒ สาขาวิชาการโรงแรม |
| ๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด - |

๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๓๐๕ วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน ๓ หน่วยกิต ชั้นปวช.๒ สาขาวิชาการโรงแรม

| ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้ | ด้านพุทธิพิสัย | | | | | | ด้านทักษะพิสัย(๕๐) | ด้านจิตพิสัย(๒๐) | รวม(๑๐๐) | ลำดับความสำคัญ | จำนวนชั่วโมง |
|--|----------------|----------------|-------------|--------------|---------------|---------------|--------------------|------------------|-----------|----------------|--------------|
| | ความรู้(๑๐) | ความเข้าใจ(๑๐) | นำไปใช้(๑๐) | วิเคราะห์(๕) | สังเคราะห์(๕) | ประเมินค่า(๐) | | | | | |
| ๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มและคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม | ๒ | ๒ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๔ | ๒ | ๑๕ | ๑ | ๑๒ |
| ๒. คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม | ๒ | ๒ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๓ | ๒ | ๑๔ | ๒ | ๑๒ |
| ๓. ประเภทและลักษณะของการบริการ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๒ | ๒ | ๑๐ | ๕ | ๘ |
| ๔. การจัดโต๊ะอาหาร | ๑ | ๑ | ๑ | ๒ | ๑ | ๑ | ๕ | ๒ | ๑๔ | ๒ | ๘ |
| ๕. การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๓ | ๒ | ๑๑ | ๔ | ๘ |
| ๖. มารยาทการรับประทานอาหาร | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๓ | ๓ | ๑๒ | ๓ | ๘ |
| ๗. จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม | ๒ | ๑ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๓ | ๓ | ๑๔ | ๒ | ๘ |
| สอบกลางภาค | | | | | | | | | | | ๔ |
| สอบปลายภาค | | | | | | | | | | | ๔ |
| รวมคะแนน | ๑๐ | ๙ | ๑๐ | ๘ | ๗ | ๗ | ๒๓ | ๑๖ | ๙๐ | | ๗๒ |
| ลำดับความสำคัญ | ๓ | ๔ | ๓ | ๕ | ๖ | ๖ | ๑ | ๒ | | | |

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

๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๓๐๕ ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๔ ชั่วโมง ๗๒ ชั่วโมงต่อภาคเรียน

| หน่วยการสอน | สมรรถนะการเรียนรู้ |
|--|---|
| <p>หน่วยการสอนที่ ๑ ชื่อหน่วยการสอน ความรู้ความเข้าใจในหลักการ การบริหารอาหารและเครื่องดื่ม และคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> | <p>๑.แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๒.อธิบายความหมายของการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๓.บอกคุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๔.ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ</p> <p>๕.แสดงพฤติกรรมการณ์ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ชยัน อุดทน</p> |
| <p>หน่วยการสอนที่ ๒ ชื่อหน่วยการสอน คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</p> | <p>๑. แสดงความรู้ เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้</p> <p>๒. สามารถใช้สำนวนต่างๆ ที่เกี่ยวกับการบริการ อาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>๓. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อุดทน และมีความสนใจใฝ่เรียนรู้</p> <p>๔. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ มีความซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบ</p> |
| <p>หน่วยการสอนที่ ๓ ชื่อหน่วยการสอน ประเภทรูปแบบของการบริการ</p> | <p>๑. บอกประเภทลักษณะของการบริการอาหารในโรงแรม</p> <p>๒. แสดงขั้นตอนการบริการอาหารที่โต๊ะอาหาร</p> <p>๓. แสดงความรู้ทักษะเกี่ยวกับการบริการอาหารในห้องพักแขกในโรงแรม</p> <p>๔. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ อุดทน</p> |
| หน่วยการสอน | สมรรถนะการเรียนรู้ |

| | |
|--|--|
| <p>หน่วยการสอนที่ ๔ ชื่อหน่วยการสอน การเตรียมเครื่องมือ เครื่องใช้</p> | <ol style="list-style-type: none"> ๑. บอกความสำคัญของเครื่องมือเครื่องใช้ใน งานจัดเลี้ยงในโรงแรมได้ ๒. มีทักษะในการเตรียมภาชนะในการจัดเลี้ยง โรงแรม ๓. บอกส่วนประกอบในการจัดโต๊ะอาหาร โรงแรม ๔. สามารถพับผ้าเช็ดปาก หรือ ผ้าเช็ดมือได้ ๕. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และ สนใจใฝ่รู้ ๖. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ มีความ รับผิดชอบ ประหยัด รักษาสิ่งแวดล้อม |
| <p>หน่วยการสอนที่ ๕ ชื่อหน่วยการสอน จัดโต๊ะอาหาร</p> | <ol style="list-style-type: none"> ๑. อธิบายการเตรียมการก่อนเปิดบริการอาหาร ๒. ปฏิบัติการจัดโต๊ะงานเลี้ยง ๓. สามารถจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะ อาหาร ๔. อธิบายหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๕. อธิบายหลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหารและ เครื่องดื่ม ๖. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย อดทน รอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม ๗. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ รักสามัคคี ซื่อสัตย์ มีความมั่นใจในตนเอง |
| <p>หน่วยการสอนที่ ๖ ชื่อหน่วยการสอน มารยาทการรับประทานอาหาร</p> | <ol style="list-style-type: none"> ๑. อธิบายมารยาทของผู้เชิญแขก และมารยาท ของผู้รับเชิญ ๒. อธิบายคำแนะนำเกี่ยวกับมารยาทสำหรับผู้รับ เชิญไปรับประทานอาหาร ๓. จำแนกการรับประทานอาหารหลักกับอาหารชนิด ต่างๆ ๔. บอกมารยาทในการรับประทานอาหารแบบ ไทย สากล ยุโรป และบุฟเฟต์ ๕. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ สนใจใฝ่รู้ มี วินัย รอบคอบ อดทนและตรงต่อเวลา |

| | |
|--|--|
| | <p>๖. แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก ความ ประหยัด ซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบมีความ สามัคคี</p> |
| <p>หน่วยการสอนที่ ๗ ชื่อหน่วยการสอน จรรยาบรรณของฝ่าย บริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> | <p>๑.อธิบายคุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงาน บริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.แสดงจรรยาบรรณของพนักงานบริการ ๓.ปฏิบัติงานด้วยความสนใจใฝ่รู้ มีวินัย รอบคอบ อดทนและตรงต่อเวลา ๔.แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก ความ ประหยัด ซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบมีความ สามัคคี</p> |

๑.๓ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล ๕ มิติ / นโยบาย ๓ D และ ๑๑ ดี ๑๑ เก่ง รหัส ๑๐๕๒๗๓๐๕ วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยกิต ๓ ๓(๒-๒-๕) ระดับชั้น ปวช.๒ สาขาวิชาการโรงแรม

| ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา | ทางสายกลาง | | | | | | | | | | รวม(๑๐๐) | ลำดับความสำคัญ | |
|---|--------------|--------------|-------------------|------------|------------|----------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------|----------------|---------------------|
| | ๓ ชั่วโมง | | | ๒ เงื่อนไข | | | | | | | | | |
| | | | | ความรู้ | | | คุณธรรม | | | | | | |
| | พอประมาณ(๑๐) | มีเหตุผล(๑๐) | มีภูมิคุ้มกัน(๑๐) | รอบรู้(๑๐) | รอบคอบ(๑๐) | ระมัดระวัง(๑๐) | ซื่อสัตย์สุจริต(๑๐) | ซื่อสัตย์สุจริต(๑๐) | ซื่อสัตย์สุจริต(๑๐) | ซื่อสัตย์สุจริต(๑๐) | | | ซื่อสัตย์สุจริต(๑๐) |
| หน่วยการสอนที่ ๑ ชื่อหน่วยการสอน ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการบริการอาหารและ เครื่องดื่มและคุณสมบัติของ พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม | ๒ | ๑ | ๒ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑๓ | ๒ |
| หน่วยการสอนที่ ๒ ชื่อหน่วยการสอน คำศัพท์ที่ใช้ใน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม | ๒ | ๑ | ๒ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑๓ | ๒ |
| หน่วยการสอนที่ ๓ ชื่อหน่วยการสอน ประเภทรูปแบบ ของการบริการ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑๐ | ๔ |
| หน่วยการสอนที่ ๔ ชื่อหน่วยการสอน การจัดโต๊ะ อาหาร | ๒ | ๑ | ๒ | ๑ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑๔ | ๑ |
| หน่วยการสอนที่ ๕ ชื่อหน่วยการสอน การเตรียม อุปกรณ์ – เครื่องมือเครื่องใช้ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑๑ | ๓ |
| หน่วยการสอนที่ ๖ ชื่อหน่วยการสอน มารยาทการ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๐ | ๙ | ๕ |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|----|---|----|----|----|---|---|---|---|---|----|----|---|
| รับประทานอาหาร | | | | | | | | | | | | | |
| หน่วยการสอนที่ ๗ ชื่อหน่วยการสอน จรรยาบรรณ ของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑๐ | ๔ |
| รวม | ๑๐ | ๗ | ๑๐ | ๑๐ | ๑๐ | ๗ | ๗ | ๘ | ๗ | ๖ | ๘๐ | | |
| ลำดับความสำคัญ | | | | ๕ | ๑ | ๒ | ๖ | ๓ | ๔ | ๗ | | | |

หมวดที่ ๒. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

๑. วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้

๑. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการ การบริหารอาหารและเครื่องดื่ม
๒. ปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๓. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๔. มีเจตคติและนิสัยที่ดีในการทำงาน

๒. สมรรถนะรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม
๒. แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๓. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๔. จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

๓. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมบริการ มารยาทการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

| |
|--|
| |
|--|

หมวดที่ ๓. ลักษณะและการดำเนินการ

| | | | |
|---|-------------------|--|------------------------------------|
| ๑. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา | | | |
| บรรยาย ๓๖ ชั่วโมง | สอนเสริม ไม่มี | การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน ๓๖ ชั่วโมง | การศึกษาด้วยตนเอง มี ๙๐ ชั่วโมง |
| ๒. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์ | | | |

หมวดที่ ๔. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| |
|--|
| ๑. คุณธรรม จริยธรรม |
| ๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา ๑. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย ๒. มีวินัย เคารพกฎระเบียบ เคารพในสิทธิส่วนบุคคล ๓. รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความสามัคคีในหมู่คณะ ๔. มีความซื่อสัตย์ในการทำงานและกล้าแสดงออกในสิ่งที่ดี ๕. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ |
| ๑.๒ วิธีการสอน ๑. ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถามหรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center) ๒. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำได้และทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น ๓. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา |

- ๔.ชี้แจงเนื้อหาของสาระวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล เกณฑ์การประเมินผล การเรียน การเตรียมพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ
- ๕.แนะนำให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาสาระวิชา ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจง่ายขึ้น
- ๖.ให้นักเรียนฝึกทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
- ๗.ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลย คำตอบคำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
- ๘.ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียน พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- ๑.ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
- ๒.ประเมินผลจากการมีวินัยในชั้นเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงาน
- ๓.ประเมินจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
๔. ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกด้านคุณธรรม - จริยธรรม ระหว่างเรียนและในสถานศึกษาจากการสังเกตและการร่วมกิจกรรมต่างๆ การตอบคำถามและในโอกาสต่างๆที่สถานศึกษาจัดขึ้น
๕. ประเมินผลโดยการรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่นและประเมินตนเอง

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
๒. ผู้เรียนสามารถอธิบายการปฏิบัติงานในหน้าที่ของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
๓. ผู้เรียนรู้จักใช้วัสดุและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างประหยัดและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม

หลักความมีเหตุผล

๑. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
๒. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการพัฒนางานการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

๑. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย และช่วยอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
๒. ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างประหยัดและมีประโยชน์มากที่สุด

๓. ผู้เรียนทำงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อุตุน รักษาความปลอดภัยและ ห่างไกลยาเสพติด

เงื่อนไขความรู้

๑. ผู้เรียนมีความรู้ในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง
๒. ผู้เรียนเห็นถึงความสำคัญของการนำอุปกรณ์มาใช้งานได้อย่างถูกต้อง

เงื่อนไขคุณธรรม

๑. ผู้เรียนมีวินัย มีความอุตุน มีความเอาใจใส่ สนใจใฝ่รู้
๒. ผู้เรียนมีความสามัคคี ความซื่อสัตย์และห่างไกลยาเสพติด

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบริการและเครื่องต้มโรงแรม การจัดสถานที่ หน้าที่ความรับผิดชอบของการบริการอาหารและเครื่องต้มในโรงแรม อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องต้มในโรงแรม จรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องต้ม ฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการ

๒.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center)
๒. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น
๓. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา
๔. ชี้แจงเนื้อหาของสาระวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล เกณฑ์การประเมินผล การเรียน การเตรียมพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ
๕. แนะนำให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาสาระวิชา ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจง่ายขึ้น
๖. ให้นักเรียนฝึกทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้อันในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบคำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้อันทุกหน่วยการเรียน พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
๙. ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความคิดรวบยอด การสอนแบบศีกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต

การศึกษาดูงาน เป็นต้น

๒.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลตามสภาพจริง ในการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
๒. ประเมินผลเมื่อผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)
 ๓. ประเมินโดยสอบกลางภาคและปลายภาค
 ๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม
 ๕. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการ

ส่งงาน

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

๑. สามารถคิดวิเคราะห์และการแสดงความคิดเห็น
๒. มีทักษะการใช้เทคนิคในการนำเสนอผลงานและเปรียบเทียบผลงาน
๓. มีทักษะในการฝึกปฏิบัติงาน

๓.๒ วิธีการสอน

๑. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์
แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
๒. การสอนโดยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ(Critical Thinking) มีครูเป็นผู้นำเสนอปัญหาและดูแลให้คำแนะนำในการทำกิจกรรมของผู้เรียน ช่วยให้ผู้เรียนใช้กระบวนการคิดอย่างหลากหลาย
 ๓. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่มเพื่อเป็นการระดมความรู้ในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

๓.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินจากการตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
๒. ประเมินจากผลงานสำเร็จที่ได้รับมอบหมาย
 ๓. ประเมินเมื่อได้ผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)
 ๔. ประเมินโดยการสอบกลางภาคและสอบปลายภาค
 ๕. การมีบุคลิกภาพที่ดี มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

๑. การมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
๒. มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
๓. สามารถปรับตัวในการทำงานเป็นทีม เพื่อให้ได้ผลสำเร็จของงานที่ดีที่สุด
๔. มีความมั่นใจและกล้าแสดงความคิดเห็นในโอกาสต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

๔.๒ วิธีการสอน

๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Co-Operative Learning เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงานทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน
๒. แบ่งกลุ่มโดยให้เด็กเก่งปนกับเด็กอ่อน เพื่อให้ผู้เรียนมีการพัฒนาตนเองไปพร้อมๆกัน
๓. ให้ผู้เรียนกำหนดความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มเป็นรายบุคคล

๔.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
๒. ประเมินความรับผิดชอบในการดำเนินกิจกรรมเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม
๓. ให้ผู้เรียนประเมินผลงานสมาชิกในแต่ละกลุ่ม

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา

สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

๑. ทักษะการค้นคว้าสืบค้นหาความรู้ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
๒. ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วยในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

๕.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้ Power Point ประกอบการสอนในชั้นเรียน เพื่อให้เกิดความน่าสนใจและง่ายต่อการทำความเข้าใจ
๒. ใช้สื่อในการเรียนการสอนที่น่าสนใจ และการสืบค้นข้อมูลที่ต้องการและเหมาะสม
๓. การมอบหมายงานต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
๔. มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งรูปแบบเอกสารและสื่ออิเล็กทรอนิกส์

๕.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและภาษาที่ถูกต้องและเหมาะสมในการนำเสนอผลงาน

หน้าชั้นเรียน

๒. ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน

๓. ประเมินผลงานสำเร็จตามที่กำหนด

หมวดที่ ๕. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

๕.๑ แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ

| สัปดาห์ ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | | กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้ | หมาย เหตุ |
|----------------|--|------------------|---------|---|--------------|
| | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | | |
| ๑-๓ | <p>ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชาการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม บทที่ ๑ ความรู้ความเข้าใจใน หลักการ การบริหารอาหาร และเครื่องดื่ม และคุณสมบัติ ของพนักงานบริการอาหารและ เครื่องดื่ม</p> <p>๑.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ จัดบริการอาหาร</p> <p>๒.ความหมายของการ จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๓.คุณสมบัติของพนักงาน บริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> | ๖ | ๖ | <p>๑.ชี้แจงเงื่อนไขการเรียนการวัดผลและ ประเมินผล</p> <p>๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓. นำเข้าสู่บทเรียน เนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน</p> <p>๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความหมายการ บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม นำเสนอโดยใช้Power Point ให้ผู้เรียน ศึกษาและสังเกตการบริการอาหารและ เครื่องดื่มในโรงแรม</p> <p>๕.ให้ผู้เรียนสืบค้นเกี่ยวกับประเภทของ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นกลุ่ม</p> <p>๖. ผู้สอนให้ผู้เรียนสรุปและส่งผู้แทน นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>๗. ครูสรุปสาระสำคัญและขยายผล ประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งการ ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>๘.ทำแบบทดสอบหลังเรียนหากไม่ผ่าน เกณฑ์ให้ทดสอบใหม่อีกครั้ง</p> <p>๙. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม</p> | |
| ๔-๖ | <p>บทที่ ๒ คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการ</p> | ๖ | ๖ | <p>๑.ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> | |

| | | | | | |
|-------|---|---|---|--|--|
| | <p>อาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</p> <p>๑.คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</p> <p>๒.สำนวนต่างๆที่จำเป็นต้องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</p> | | | <p>๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารการเรี ยนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับ การเพิ่ม ประสิทธิภาพในองค์การ นำเสนอโดยใช้ power point</p> <p>๕.ทำแบบทดสอบหลังเรียนรู</p> <p>๖.ผู้เรียนวิเคราะห์กลยุทธ์กรณีตัวอย่าง เป็นกลุ่มและนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>๗.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหา สารการเรี ยนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>๘.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม</p> | |
| ๗-๘ | <p>บทที่ ๓</p> <p>ประเภทและรูปแบบของการบริการ</p> <p>๑.ประเภทและลักษณะของการบริการ</p> <p>๒.การบริการที่อาหารโต๊ะ</p> <p>๓.การบริการอาหารในห้องพักแขก</p> | ๔ | ๔ | <p>๑.ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารการเรี ยนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. บรรยายเนื้อหา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม นำเสนอโดยใช้สื่อ power point</p> <p>๕.มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน</p> <p>๖.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหา สารการเรี ยนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>๗. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๘.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม</p> | |
| ๙ | สอบกลางภาค | | ๔ | | |
| ๑๐-๑๑ | <p>บทที่ ๔</p> <p>การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้</p> <p>๑.ความสำคัญของเครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดเลี้ยงในโรงแรม</p> | ๔ | ๔ | <p>๑.ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารการเรี ยนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดการ ความเสี่ยงโดยใช้สื่อ power point</p> | |

| | | | | | |
|-------|--|---|---|---|--|
| | <p>๒.การเตรียมภาชนะประกอบในงานจัดเลี้ยงโรงแรม</p> <p>๓.ส่วนประกอบในการจัดโต๊ะอาหารโรงแรม เครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร</p> <p>๔.ประเภทของผ้าเช็ดมือหรือผ้าเช็ดปาก</p> <p>๕.การพับผ้าเช็ดมือ</p> | | | <p>๕.ผู้สอนฉายวีดิทัศน์ เกี่ยวกับการจัดโต๊ะและลงมือปฏิบัติการจัดโต๊ะ</p> <p>๖.ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๗.ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดการเตรียมภาชนะประกอบในงานจัดเลี้ยงการจัดอาหารงานเลี้ยง การพับผ้าเช็ดปาก</p> <p>๘. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น</p> <p>๙.มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป</p> | |
| ๑๒-๑๓ | <p>บทที่ ๕</p> <p>การจัดโต๊ะอาหาร</p> <p>๑.การเตรียมการก่อนเปิดบริการอาหาร</p> <p>๒.การจัดโต๊ะงานเลี้ยง</p> <p>๓.การจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร</p> <p>๔.หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๕.หลักทั่วไปในการเสิร์ฟอาหาร</p> <p>๖.การเก็บอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร</p> <p>๗.หลักทั่วไปในการเสิร์ฟเครื่องดื่มต่างๆ</p> | ๔ | ๔ | <p>๑.ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้โดย</p> <ul style="list-style-type: none"> -ใช้สื่อ power point -สื่อของจริง <p>๕.ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๖.ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดการเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> | |
| ๑๔-๑๕ | <p>บทที่ ๖</p> <p>มารยาทการรับประทานอาหาร</p> <p>๑.มารยาทของผู้เชิญแขก</p> <p>๒.มารยาทของผู้รับเชิญ</p> <p>๓.คำแนะนำเกี่ยวกับมารยาทสำหรับผู้รับเชิญไปรับประทานอาหาร</p> <p>๔.การรับประทานอาหารชนิดต่างๆกับอาหารชนิดต่างๆ</p> <p>๕.มารยาทในการรับประทานอาหารแบบไทย</p> <p>๖.มารยาทในการรับประทานอาหาร</p> | ๔ | ๔ | <p>๑.ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มโดยใช้สื่อ power point</p> <p>๕.ผู้สอนฉายวีดิทัศน์ เกี่ยวกับการหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะงานเลี้ยง การจัดวางเครื่องมือบนโต๊ะอาหาร</p> <p>๖.ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๗.ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะงานเลี้ยง การจัดวางเครื่องมือบนโต๊ะอาหาร</p> | |

| | | | | | |
|-------|--|---|---|---|--|
| | อาหารแบบสากล ๗.มารยาทในการรับประทานอาหาร อาหารแบบยุโรป ๘.มารยาทในการรับประทานอาหาร อาหารแบบบุฟเฟต์ | | | โดยแบ่งกลุ่ม เป็น ๓ กลุ่ม นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน ๘. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น ๙.มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและ นำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป | |
| ๑๖-๑๗ | บทที่ ๗ จรรยาบรรณของการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม | ๔ | ๔ | ๑.ทบทวนบทเรียน ๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดการ ความเสี่ยงโดยใช้สื่อ power point ๕.ทำแบบทดสอบหลังเรียน ๖.ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดการ เตรียมเครื่องมือเครื่องใช้นำเสนอผลงาน หน้าชั้นเรียน | |
| ๑๘ | สอบปลายภาค | | ๔ | แบบประเมินผล (ข้อสอบ) | |

| ๕.๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้ | | |
|--------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| วิธีการประเมินผลนักศึกษา | สัปดาห์ที่ ประเมิน | สัดส่วนของ การ ประเมินผล |
| คุณธรรม - จริยธรรม | ตลอดภาค การศึกษา | ๒๐% |
| งานระหว่างภาค | ตลอดภาค การศึกษา | ๓๐% |
| สอบกลางภาค | สัปดาห์ที่ ๙ | ๒๐% |

| | | |
|------------|---------------|-----|
| | | |
| สอบปลายภาค | สัปดาห์ที่ ๑๘ | ๓๐% |

หมวดที่ ๖. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก

๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้ วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๑.๒ อินเทอร์เน็ต

๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต
มานิจ คุ่มแก้ว . การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, ๒๕๕๗.