



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส ๒๐๕๒๗๓๐๔ วิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรมหลักสูตร
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

ประเภทวิชาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

นางสาวธารรัตน์ 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>	<input type="checkbox"/> อนุญาต <input type="checkbox"/> ไม่อนุญาต เพราะ <p>.....</p> <p>.....</p>		

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาคร่ำและการประกอบอาหารโรงแรม รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๓๐๔ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๕๙

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ครู-อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ ๑. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

๑.รหัสและชื่อรายวิชา

๒๐๕๒๗๓๐๔ วิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม

๒.จำนวนหน่วยกิต

๓ หน่วยกิต ๓ (๒-๒-๕)

๓.หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

๓.๒ ประเภทของรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน

๔.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์

๕.ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ ๒ ระดับชั้นปวส.๑ - ๒

๖.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)

ไม่มี

๗.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน

ไม่มี

๘.สถานที่เรียน

ห้องครัว สาขาวิชาการโรงแรม

๙.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

-

๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๓๐๔ วิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม จำนวน ๓ หน่วยกิต
 ชั้นปวส.๑ - ๒ สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย(๔๐)	ด้านจิตพิสัย(๒๐)	รวม(๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (๑๐)	ความเข้าใจ(๑๐)	นำไปใช้(๑๐)	วิเคราะห์(๕)	สังเคราะห์(๕)	ประเมินค่า(๐)					
๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับครัวและการประกอบอาหารโรงแรม	๑	๑	๑	๑	๑	-	๓	๒	๑๐	๕	
๒. คำศัพท์ที่ใช้ในครัวและการประกอบอาหารโรงแรม	๒	๒	๑	๑	๒	-	๔	๔	๑๖	๓	
๓. การเลือกซื้อการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารโรงแรม	๒	๒	๒	๑	-	-	๓	๒	๑๒	๔	
๔. หลักการทำอาหารโรงแรม ครัวร้อน ครัวเย็นและการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัยการ	๒	๒	๑	๑	๑	-	๗	๓	๒๐	๒	
๕. วิธีการและขั้นตอนการประกอบอาหาร ครัวร้อน - ครัวเย็น และอาหารตะวันตก	๒	๒	๒	๑	๑	-	๑๐	๕	๒๓	๑	
๖. หน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณในการประกอบอาหารโรงแรม	๑	๑	๑	-	-	-	๕	๒	๑๐	๕	
สอบกลางภาค											๔
สอบปลายภาค											๔
รวมคะแนน	๑๐	๑๐	๘	๕	๕	-	๓๒	๑๘	๕๑		
ลำดับความสำคัญ	๓	๓	๔	๕	๕	-	๑	๒			

คำอธิบาย๕ หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี ๕ ระดับ คือ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕

๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๓๐๔ ชื่อวิชา คร่ำและการประกอบอาหารโรงแรม

จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๓ ชั่วโมง ๗๒ ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ ๑ ชื่อหน่วยการสอน ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคร่ำ และการประกอบอาหารโรงแรม	๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับคร่ำและการประกอบ อาหารโรงแรม ๒. อธิบายถึงคุณสมบัติที่ดีของพนักงานในคร่ำได้ ๓. มีความรู้ความและสามารถประกอบอาหาร โรงแรมได้ ๔. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ ๕. แสดงพฤติกรรมการณ์ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน
หน่วยการสอนที่ ๒ ชื่อหน่วยการสอน คำศัพท์ที่ใช้ในคร่ำและ การประกอบอาหารโรงแรม	๑. แสดงความรู้ เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้ในคร่ำร้อน คร่ำเย็น และการประกอบอาหารโรงแรม ๒. สามารถใช้สำนวนต่างๆ ที่เกี่ยวกับคร่ำและ การประกอบอาหารโรงแรมได้ ๓. มีทักษะเกี่ยวกับคร่ำประเภทคร่ำร้อน คร่ำ เย็นในโรงแรม ๔. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อดทน และมีความสนใจใฝ่เรียนรู้ ๕. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่ รู้ มีความซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบ
หน่วยการสอนที่ ๓ ชื่อหน่วยการสอน การเลือกซื้อการจัดเตรียม วัตถุดิบในการประกอบอาหารโรงแรม	๑. อธิบายความหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบที่จะ นำมาใช้ทำอาหารได้ ๒. มีทักษะเกี่ยวกับการเลือกซื้อ การจัดเตรียม วัตถุดิบ ในการประกอบอาหารโรงแรมได้ ๓. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และ สนใจใฝ่รู้ ๔. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ มีความ รับผิดชอบ ประหยัด รักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ ๔	๑. อธิบายความสำคัญเกี่ยวกับการเก็บรักษา

<p>ชื่อหน่วยการ หลักการทำอาหารโรงแรม ครัวร้อน ครัวเย็นและการเก็บรักษาอาหาร ปรุงแล้วอย่างปลอดภัยการ</p>	<p>อาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย</p> <ol style="list-style-type: none"> ๒. มีทักษะเกี่ยวกับการเตรียม การทำอาหาร โรงแรม ๓. สามารถทำอาหารและใช้อุปกรณ์ในครัว ๔. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย อดทน รอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม ๖. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ รักสามัคคี ซื่อสัตย์ มีความมั่นใจในตนเอง
<p>หน่วยการสอนที่ ๕ ชื่อหน่วยการ วิธีการและขั้นตอนการ ประกอบอาหาร ครัวร้อน ครัวเย็น และ อาหารตะวันตก</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. อธิบายความขั้นตอนการประกอบอาหาร ครัวร้อน ครัวเย็น และอาหารตะวันตก ๒. มีทักษะเกี่ยวกับการเลือกซื้อ การจัดเตรียม วัตถุดิบ ในการประกอบอาหารโรงแรม ๓. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และ สนใจใฝ่รู้ ๔. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ มีความ รับผิดชอบ ประหยัด รักษาสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ ๖ ชื่อหน่วยการสอน หน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณในการประกอบอาหารโรงแรม</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. อธิบายความหมายของจรรยาบรรณในการ ประกอบอาหารในโรงแรมได้ ๒.สามารถอธิบายถึงความแตกต่างระหว่าง หน้าที่ความรับผิดชอบและจรรยาบรรณ ๓.อธิบายและเข้าใจปรัชญาการทำงานของ พนักงานครัวโรงแรม ๔.ปฏิบัติงานด้วยความสนใจใฝ่รู้ มีวินัย รอบคอบ อดทนและตรงต่อเวลา ๕. แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก ความ ประหยัด ซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบต่อ สามัคคี

๑.๓ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล ๕ มิติ / นโยบาย ๓ D และ ๑๑ ดี ๑๑ เก่ง
รหัส ๒๐๕๒๗๓๐๔ วิชาครูและการประกอบอาหารโรงแรม หน่วยกิต ๓ (๒-๒-๕) ระดับชั้นปวส.๒
สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ	
	๓ ห่วง			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 เกี่ยวกับครัวและการประกอบ อาหารโรงแรม	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑๐	๙
หน่วยการสอนที่ ๒ ชื่อหน่วยการสอน คำศัพท์ที่ใช้ใน ครัวและการประกอบอาหาร โรงแรม	๒	๑	๒	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๑	๑	๑๕	๓
หน่วยการสอนที่ ๓ ชื่อหน่วยการสอน การเลือกซื้อการจัดเตรียมวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารโรงแรม	๒	๑	๑	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๑	๑	๑๔	๔
หน่วยการสอนที่ ๔ ชื่อหน่วยการสอน หลักการ ทำอาหารโรงแรม ครัวร้อน ครัวเย็น และการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้ว อย่างปลอดภัยการ	๒	๒	๒	๒	๒	๒	๑	๒	๑	๑	๑	๑๗	๒
หน่วยการสอนที่ ๕ ชื่อหน่วยการสอน วิธีการและขั้นตอน การประกอบอาหาร ครัวร้อน	๒	๒	๒	๒	๒	๒	๑	๒	๒	๑	๑	๑๘	๑

ครัวเย็น และอาหารตะวันตก												
หน่วยการสอนที่ ๖ ชื่อหน่วยการสอน หน้าที่ความ รับผิดชอบ จรรยาบรรณในการ ประกอบอาหารโรงแรม	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑๐	๕
รวม	๑๐	๘	๙	๙	๙	๙	๖	๘	๗	๖	๘๔	
ลำดับความสำคัญ	๑	๓	๒	๒	๒	๒	๕	๓	๔	๕		

หมวดที่ ๒. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

<p>๑.วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัวและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารประเภทต่างๆ ๒. มีความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ๓. ปฏิบัติงานประกอบอาหารโรงแรมได้ ๔. มีเจตคติที่ดีในงานครัวโรงแรมและปฏิบัติงานให้ถูกสุขอนามัย
<p>๒.สมรรถนะรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัว และวัสดุอุปกรณ์ประเภทต่างๆ ๒. ปฏิบัติงานเตรียมและประกอบอาหารโรงแรม ๓. ปฏิบัติงานครัวโรงแรมในระดับหัวหน้างาน
<p>๓.คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับครัวและการประกอบอาหารโรงแรม รูปแบบครัวประเภทต่าง ๆ หน้าที่ความรับผิดชอบ จรรยาบรรณ อุปกรณ์งานครัว ความปลอดภัยการเลือกซื้อการจัดเตรียมวัตถุดิบ วิธีการและขั้นตอนการประกอบอาหารครัวร้อน-เย็น อาหารตะวันตก เก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัยการกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม</p>

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
<p>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</p> <p>๑. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>๒. มีวินัย เคารพกฎระเบียบ เคารพในสิทธิส่วนบุคคล</p> <p>๓. รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความสามัคคีในหมู่คณะ</p> <p>๔. มีความซื่อสัตย์ในการทำงานและกล้าแสดงออกในสิ่งที่ดี</p> <p>๕. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ</p>
<p>๑.๒ วิธีการสอน</p> <p>๑. ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center)</p> <p>๒. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น</p> <p>๓. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา</p> <p>๔. ชี้แจงเนื้อหาของสาระวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล เกณฑ์การประเมินผล การเรียน การเตรียมพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ</p> <p>๕. แนะนำให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาสาระวิชา ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจง่ายขึ้น</p>

๖. ให้นักเรียนฝึกทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบคำอธิบาย 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. ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับครัวและการประกอบอาหารโรงแรมได้
๒. ผู้เรียนสามารถอธิบายการปฏิบัติงานในหน้าที่ของฝ่ายครัว
๓. ผู้เรียนรู้จักใช้วัสดุและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างประหยัดและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม

หลักความมีเหตุผล

๑. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในครัวและการประกอบอาหารโรงแรม
๒. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการพัฒนางานครัวและการประกอบอาหารโรงแรม

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

๑. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย และช่วยอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
๒. ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างประหยัดและมีประโยชน์มากที่สุด
๓. ผู้เรียนทำงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อดทน รักษาความปลอดภัยและ ห่างไกลยาเสพติด

เงื่อนไขความรู้

๑. ผู้เรียนมีความรู้ในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง

๒. ผู้เรียนเห็นถึงความสำคัญของการนำอุปกรณ์มาใช้งานได้อย่างถูกต้อง

เงื่อนไขคุณธรรม

๑. ผู้เรียนมีวินัย มีความอดทน มีความเอาใจใส่ สนใจใฝ่รู้
๒. ผู้เรียนมีความสามัคคี ความซื่อสัตย์และห่างไกลยาเสพติด

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับครัวและการประกอบอาหารโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของครัวและการประกอบอาหารโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำอาหารและ จรรยาบรรณของพนักงานครัว ฝึกปฏิบัติ การจัดทำอาหาร ทำทำงานร่วมกับผู้อื่น

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 เพื่อช่วยให้นักเรียนเข้าใจง่ายขึ้น

๖. ให้นักเรียนฝึกทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป

๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบคำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย

๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียน พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน

๙. ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความคิดรวบยอด การสอนแบบศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต การศึกษาดูงาน เป็นต้น

๒.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลตามสภาพจริง ในการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
๒. ประเมินผลเมื่อผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)
๓. ประเมินโดยสอบกลางภาคและปลายภาค

๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

๕. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

๑. สามารถคิดวิเคราะห์และการแสดงความคิดเห็น
๒. มีทักษะการใช้เทคนิคในการนำเสนอผลงานและเปรียบเทียบผลงาน
๓. มีทักษะในการฝึกปฏิบัติงาน

๓.๒ วิธีการสอน

๑. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้ให้นักศึกษาวิเคราะห์แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
๒. การสอนโดยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ(Critical Thinking) มีครูเป็นผู้นำเสนอปัญหาและดูแลให้คำแนะนำในการทำกิจกรรมของผู้เรียน ช่วยให้ผู้เรียนใช้กระบวนการคิดอย่างหลากหลาย
๓. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่มเพื่อเป็นการระดมความรู้ในการแก้ไขปัญหา โดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

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. ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศช่วยในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

๕.๒ วิธีการสอน

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

๕.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและภาษาที่ถูกต้องและเหมาะสมในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
๒. ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
๓. ประเมินผลงานสำเร็จตามที่กำหนด

หมวดที่ ๕. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

๕.๑แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมาย เหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑-๒	ชี้แจงกระบวนการจัดการ เรียนการสอน ในรายวิชาครัว และการประกอบอาหาร โรงแรม บทที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับครัวและ การประกอบอาหารโรงแรม ๑.ลักษณะครัวในโรงแรม ๒.ครัวร้อน ๓.ครัวเย็น	๔	๔	๑.ชี้แจงเงื่อนไขการเรียนการวัดผลและ ประเมินผล ๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓. นำเข้าสู่บทเรียน เนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน ๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความหมายครัว และการประกอบอาหารโรงแรม นำเสนอ โดยใช้Power Point ให้ผู้เรียนศึกษา ๕.ให้ผู้เรียนสืบค้นเกี่ยวกับประเภทของ ครัวและการประกอบอาหารโรงแรม เป็น กลุ่ม ๖. ผู้สอนให้ผู้เรียนสรุปและส่งผู้แทน นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน ๗. ครูสรุปสาระสำคัญและขยายผล ประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งการ ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ๘.ทำแบบทดสอบหลังเรียนหากไม่ผ่าน เกณฑ์ให้ทดสอบใหม่อีกครั้ง ๙. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม	
๓-๔	บทที่ ๒ คำศัพท์ที่ใช้ในครัวและการ ประกอบอาหารโรงแรม -คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องครัว -คำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร	๔	๔	๑.บททวนบทเรียน ๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับ คำศัพท์ อุปกรณ์เครื่องครัว คำศัพท์เกี่ยวกับอาหาร นำเสนอโดยใช้power point ๕.ทำแบบทดสอบหลังเรียนรู้ ๖.ผู้เรียนวิเคราะห์คำศัพท์ นำตัวอย่างสื่อ ของจริง เป็นรายบุคคลและนำเสนอผลงาน หน้าชั้นเรียน	

				<p>๗.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>๘.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม</p>	
๕-๖	<p>บทที่ ๓</p> <p>การเลือกซื้อการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารโรงแรม</p> <p>-การเลือกซื้อของสด</p> <p>-การเลือกซื้อของแห้ง</p> <p>-การเก็บรักษา</p>	๔	๔	<p>๑.ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. บรรยายเนื้อหา รูปแบบครัวประเภทต่างๆในโรงแรม นำเสนอโดยใช้สื่อ power point</p> <p>๕.มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน การเลือกซื้อของสด การเลือกซื้อของแห้ง การเก็บรักษา พร้อมนำเสนอหน้าชั้นเรียน</p> <p>๖.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>๗. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๘.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม</p>	
๗-๘	<p>บทที่ ๔</p> <p>หลักการทำอาหารโรงแรม ครัวร้อน ครัวเย็นและการเก็บรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัยการ</p> <p>๑.การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสุกแล้วอย่างปลอดภัย</p> <p>๒.การกำหนดราคาขายอาหาร</p> <p>-ปฏิบัติทำไก่ตุ๋นเยื่อไผ่</p> <p>-ปฏิบัติทำไก่อบยอดผัก</p>	๔	๔	<p>๑.ทบทวนบทเรียน</p> <p>๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดการความเสี่ยงโดยใช้สื่อ power point</p> <p>๕.ผู้สอนฉายวีดิทัศน์ เกี่ยวกับการทำไก่ตุ๋นเยื่อไผ่ และไก่อบยอดผัก และลงมือปฏิบัติการทำอาหาร</p> <p>-ไก่ตุ๋นยอดไผ่</p> <p>-ไก่อบยอดผัก</p> <p>๖.ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>๗.ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดการทำเครื่องต้มผสมนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>๘. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น</p> <p>๙.มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและ</p>	

				นำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป	
๙	สอบกลางภาค		๔		
๑๐-๑๕	บทที่ ๕ วิธีการและขั้นตอนการ ประกอบอาหาร ครั้วร้อน ครัวยื่น และอาหารตะวันตก -ปฏิบัติทำซีโครงหมอบ เห็ดหอม -ปฏิบัติทำปลานิลทอดยำ ตะไคร้ -ปฏิบัติทำแกงเขียวหวานไก่ ขนมจีน -ปฏิบัติทำข้าวผัดอเมริกัน	๑๒	๑๒	๑.ทบทวนบทเรียน ๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับวิธีการและ ขั้นตอน การเตรียม การประกอบอาหารใช้ โดยใช้สื่อ power point และลงมือปฏิบัติ ทำ -ซีโครงหมอบเห็ดหอม -ปลานิลทอดยำตะไคร้ -แกงเขียวหวานไก่ ขนมจีน -ข้าวผัดอเมริกัน ๕.ทำแบบทดสอบหลังเรียน ๖.ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดการการ เตรียมเครื่องมือเครื่องใช้นำเสนอผลงาน หน้าชั้นเรียน	
๑๖-๑๗	บทที่ ๖ หน้าที่ความ รับผิดชอบ จรรยาบรรณใน การประกอบอาหารโรงแรม -ปฏิบัติทำขนมปังหน้าหมู	๔	๔	๑.ทบทวนบทเรียน ๒.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับหน้าที่ความ รับผิดชอบ จรรยาบรรณในการประกอบ อาหาร โดยสื่อ power point ๕.ผู้สอนฉายวีดิทัศน์ ขั้นตอนการ ปฏิบัติงานโดยยกตัวอย่างที่ดี และ ไม่ดีใน การประกอบอาหารในโรงแรม ๖.ผู้สอนฉายวีดิทัศน์ ขั้นตอนการปฏิบัติทำ ขนมปังหน้าหมู และให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ทำ และอภิปรายหน้าชั้นเรียน ๗.ทำแบบทดสอบหลังเรียน ๘. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นให้	

				นักเรียนฟัง	
๑๘	สอบปลายภาค		๔	แบบประเมินผล (ข้อสอบ)	

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

หมวดที่ ๖. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>๑.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</p> <p>๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้ วิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม</p> <p>๑.๒ อินเทอร์เน็ต</p>
<p>๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต</p> <p>ศรีสมร คงพันธุ์,มณี สุวรรณพ้อง . ตำราอาหารคาวหวาน. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด, ๒๕๕๓.</p> <p>www.foodtravel.tv</p>