



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ  
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส ๑๐๙๐๑๑๒๕ วิชา อาหารนานาชาติ  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)  
ประเภทวิชาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

อาจารย์ ธารรัตน์ มหาพันธ์

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

## คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาอาหารนานาชาติ รหัสวิชา ๑๐๙๐๑๑๒๕ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช ๒๕๕๒

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงกาจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ ครู - อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์  
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยนครพนม

## รายละเอียดของรายวิชา

### สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชา การโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

### หมวดที่ ๑. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

#### ๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัส ๑๐๙๐๑๑๒๕ วิชา อาหารนานาชาติ (International Food)

#### ๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ (๐ - ๖ - ๓) หน่วยกิต

#### ๓. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

##### ๓.๑ หลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

##### ๓.๒ ประเภทของรายวิชา

การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

#### ๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

นางสาว ธารารัตน์ มหาพันธ์

#### ๕. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ ๒ ระดับชั้น ปวช. ๓

#### ๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)

ไม่มี

#### ๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน

ไม่มี

#### ๘. สถานที่เรียน

ห้องทฤษฎี ชั้น ๑ , ห้องปฏิบัติการ ๓ สาขาวิชาการโรงแรม

#### ๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

### ๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๑๐๙๐๑๑๒๕ ชื่อวิชา อาหารนานาชาติ จำนวน ๓ (๐-๖-๓) หน่วยกิต ระดับชั้น ปวช.  
สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา ท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย (๕๐)	ด้านจิตพิสัย (๒๐)	รวม (๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (๑๐)	ความเข้าใจ (๑๐)	นำไปใช้ (๑๐)	วิเคราะห์ (๕)	สังเคราะห์ (๕)	ประเมินค่า (๐)					
๑. อาหารนานาชาติ	๒	๒	๒	๑	-	-	๙	๒	๑๔	๓	๑๘
๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารนานาชาติ	๒	๒	๒	๑	๑	-	๘	๓	๑๕	๒	๑๒
๓. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ	๒	๑	๑	๑	๑	-	๙	๒	๑๓	๔	๑๘
๔. หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ	๒	๒	๒	๑	๑	-	๑๐	๕	๒๓	๑	๒๔
๕. หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารนานาชาติ	๒	๒	๒	๑	๑	-	๗	๔	๑๙	๒	๒๔
สอบกลางภาค											๖
สอบปลายภาค											๖
<b>รวมคะแนน</b>	<b>๑๐</b>	<b>๙</b>	<b>๙</b>	<b>๕</b>	<b>๔</b>	<b>-</b>	<b>๓๕</b>	<b>๑๖</b>	<b>๘๘</b>		<b>๑๐๘</b>
<b>ลำดับความสำคัญ</b>	<b>๓</b>	<b>๔</b>	<b>๔</b>	<b>๓</b>	<b>๖</b>		<b>๑</b>	<b>๒</b>			

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

## ๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา ๑๐๙๐๑๑๒๕ ชื่อวิชา อาหารนานาชาติ จำนวน ๓ (๐-๖-๓) หน่วยกิต  
จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๖ ชั่วโมง รวม ๑๐๘ ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
<p>หน่วยการสอนที่ ๑</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. บอกลักษณะของอาหารนานาชาติ</li> <li>๒. อธิบายถึงเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละชาติได้</li> <li>๓. จำแนกอาหารของแต่ละชาติได้</li> <li>๔. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ</li> <li>๕. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน</li> </ol>
<p>หน่วยการสอนที่ ๒</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารนานาชาติ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. อธิบายหลักการในการเลือกซื้อวัตถุดิบ</li> <li>๒. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารนานาชาติได้</li> <li>๓. ยกตัวอย่างวัตถุดิบอาหารนานาชาติได้</li> <li>๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</li> <li>๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</li> </ol>
<p>หน่วยการสอนที่ ๓</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารนานาชาติได้</li> <li>๒. อธิบายคุณสมบัติเด่น วิธีการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์</li> <li>๓. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้</li> <li>๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</li> <li>๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</li> </ol>
<p>หน่วยการสอนที่ ๔</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. จำแนกอาหารแต่ละประเทศได้</li> <li>๒. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการประกอบอาหารได้</li> <li>๓. บอกวิธีการประกอบอาหารแต่ละชาติได้</li> <li>๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้</li> <li>๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</li> </ol>
<p>หน่วยการสอนที่ ๕</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารนานาชาติ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. หลักการตกแต่งอาหารได้</li> <li>๒. อธิบายเทคนิค ขั้นตอนในการตกแต่งอาหารได้</li> <li>๓. บอกถึงวิธีการบริการและการตกแต่งอาหารได้</li> <li>๔. ปฏิบัติการบริการอาหารได้</li> </ol>

	๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อมแก้ไข
--	---

๑.๓ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล ๕ มิติ/นโยบาย ๓ D และ ๑๑ ดี ๑๑ เก่ง

รหัสวิชา ๑๐๙๐๑๑๒๕ ชื่อวิชา อาหารนานาชาติ จำนวน ๓ (๐-๖-๓) หน่วยกิต  
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

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)	ขยันอดทน(๑๐)	มีสติปัญญา(๑๐)	แบ่งปัน(๑๐)		
หน่วยการสอนที่ ๑ ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ	๒	๑	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๒	๒	๑๖	๓
หน่วยการสอนที่ ๒ ชื่อหน่วยการสอน การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารนานาชาติ	๒	๑	๒	๒	๒	๒	๒	๒	๒	๒	๑๙	๑
หน่วยการสอนที่ ๓ ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ	๒	๒	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑๒	๕
หน่วยการสอนที่ ๔ ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ	๒	๒	๒	๒	๑	๒	๑	๒	๒	๒	๑๘	๒
หน่วยการสอนที่ ๕ ชื่อหน่วยการสอน หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารนานาชาติ	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๑	๒	๒	๑	๑๕	๔

รวม	๑๐	๙	๙	๘	๗	๗	๖	๘	๙	๙	๘๐	
ลำดับความสำคัญ	๑	๒	๒	๓	๔	๔	๕	๓	๒	๒		

## หมวดที่ ๒. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

<p><b>๑.วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารนานาชาติ ลักษณะของอาหารนานาชาติ</li> <li>๒. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง การใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ</li> <li>๓. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร</li> <li>๔. สามารถประกอบอาหารนานาชาติ และจัดตกแต่งลงภาชนะได้อย่างเหมาะสม</li> <li>๕. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ</li> </ol>
<p><b>๒.สมรรถนะรายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. แสดงความรู้ความเข้าใจหลักการประกอบอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการอาหาร</li> <li>๒. เลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ</li> <li>๓. ประกอบอาหารนานาชาติ และจัดตกแต่งลงภาชนะได้อย่างเหมาะสม</li> </ol>
<p><b>๓.คำอธิบายรายวิชา</b></p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการประกอบอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะอาหารนานาชาติการเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการ หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ และจัดตกแต่งลงภาชนะได้อย่างเหมาะสม</p>

## หมวดที่ ๓. ลักษณะและการดำเนินการ

<b>๑. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</b>			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
- ชั่วโมง	ไม่มี	๑๐๘ ชั่วโมง	๑๘ ชั่วโมง
<b>๒. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</b>			
๑ ชั่วโมง/สัปดาห์			

## หมวดที่ ๔. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

<p><b>๑. คุณธรรม จริยธรรม</b></p> <p><b>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย</li><li>มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</li><li>เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ</li><li>มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ</li><li>มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</li></ol>
<p><b>๑.๒ วิธีการสอน</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ</li><li>แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น</li><li>ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน</li><li>สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด</li><li>ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป</li><li>ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ</li><li>ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย</li><li>ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน</li><li>ประเมินผลการเรียนรู้จาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน</li></ol>
<p><b>๑.๓ วิธีการประเมินผล</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน</li><li>ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน</li><li>ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน</li><li>ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม</li></ol>
<p><b>บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</b></p> <p><b>หลักความพอประมาณ</b></p> <p>ผู้เรียนรู้จักลักษณะของอาหารนานาชาติ เครื่องมืออุปกรณ์ของการประกอบอาหารนานาชาติ รู้จักการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความประหยัด ไม่ฟุ่มเฟือย รู้จักการคิดคำนวณที่เหมาะสมกับงบประมาณ</p>



## หลักความมีเหตุผล

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้อุปกรณ์ เลือกซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสมในการประกอบอาหารนานาชาติว่าจำเป็นในการที่จะใช้ในการทำงาน มากน้อยเพียงไร

## หลักการมีภูมิคุ้มกัน

ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะปฏิบัติงาน มีการคิดคำนวณโดยนำหลักการในการเรียนมาใช้ก่อนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ทำให้ลดการผิดพลาด

## เงื่อนไขความรู้

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีประกอบอาหารนานาชาติ เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ได้อย่างเหมาะสม สามารถประกอบอาหารนานาชาติได้

## เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

## ๒. ความรู้

### ๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนเข้าใจหลักการและวิธีการ ประกอบอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และบริการหลักการและวิธีการ ประกอบอาหารนานาชาติ

### 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

### ๒.๓วิธีการประเมินผล

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

### ๓. ทักษะทางปัญญา

#### ๓.๑ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา การใช้ความรู้ทางทฤษฎี เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ และการพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง

#### ๓.๒วิธีการสอน

๑. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
๒. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

#### ๓.๓วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
๒. ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
  - การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

### ๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### ๔.๑ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

๑. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
๒. ความสามารถในการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นในได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
๔. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

#### ๔.๒วิธีการสอน

๑. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก

๒. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียนทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด
๓. กำหนดความรับผิดชอบของผู้เรียนแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

#### ๔.๓ วิธี การประเมินผล

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

#### ๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### ๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนาสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

๑. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
๒. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

#### ๕.๒ วิธี การสอน

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

#### ๕.๓ วิธี การประเมินผล

๑. ประเมินผลจากผลงานกิจกรรม การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคลและงานกลุ่ม
๒. ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน และการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
๓. ประเมินผลงานที่เสร็จตามเวลาที่กำหนด

หมวดที่ ๕. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

๕.๑ แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑-๓	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชา อาหาร นานาชาติ <b>บทที่ ๑</b> ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ๑.ลักษณะของอาหาร นานาชาติ ๒.อาหารเอเชีย ๓.อาหารยุโรป ๔.อาหารอเมริกัน	-	๑๘	- ชี้แจงเนื้อหาการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล	
๔-๕	<b>บทที่ ๒</b> การเลือกซื้อวัตถุดิบ ในการประกอบอาหาร นานาชาติ ๑. การเลือกซื้อของสด ๒. การเลือกซื้อของแห้ง ๓. การเก็บรักษาของสด ของ แห้ง	-	๑๒	- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการเลือก ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร นานาชาติ - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - สื่อของจริง - ให้ผู้เรียนค้นคว้าคำศัพท์ของอาหาร ต่างๆ เพิ่มเติม - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล	
๖ - ๘	<b>บทที่ ๓</b> เครื่องมือและอุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร นานาชาติ ๑. อุปกรณ์ที่สำคัญในการ ประกอบอาหารนานาชาติ	-	๑๘	- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน	

	<p>๒. วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ</p> <p>๓. การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ</p> <p>๔. กิจกรรมฝึกปฏิบัติทำขนมปังปาเต้เวียดนาม</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- อธิบายรายละเอียดวิธีใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ</li> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มทำความเข้าใจสภาพเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ</li> <li>- ครูแจกวัสดุให้นักศึกษาประกอบอาหารนานาชาติ</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ แสดงความคิดเห็น</li> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำขนมปังปาเต้เวียดนาม จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> </ul>	
๙	<b>สอบกลางภาค</b>		๖		
๑๐-๑๓	<p><b>บทที่ ๔</b> หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ</p> <p>๑. หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ</p> <p>๒. เทคนิคที่สำคัญในการประกอบอาหารนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารตะวันตก</li> <li>- อาหารตะวันออก</li> </ul> <p>๓. กิจกรรมฝึกปฏิบัติในการทำอาหารนานาชาติ</p> <p>๑) เบรคฟาสต์ออมเล็ต</p> <p>๒) ซูชิปูอัด</p> <p>๓) ข้าวมันไก่</p>	-	๒๔	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทบทวนบทเรียน</li> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติของแต่ละชนชาติ บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ</li> <li>- มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน อาหารอาเซียน แล้วมาอภิปรายร่วมกัน</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ แสดงความคิดเห็น</li> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำเบรคฟาสต์ออมเล็ต จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำเบรคฟาสต์ออมเล็ต จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> </ul>	

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำซูชิบูอัด จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำข้าวมันไก่ จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> </ul>	
๑๔-๑๗	<b>บทที่ ๕</b> หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารนานาชาติ  ๑ หลักการตกแต่งอาหาร ๒. วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร ๓ การบริการอาหารนานาชาติ ๔. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ ๑) ครีมหู ๒) บะกุ๊ดเต๋ ๓) สลัดหลวงพระบาง	-	๒๔	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน</li> <li>- มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบอภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล</li> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติซูปรีม จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำบะกุ๊ดเต๋ จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำสลัดหลวงพระบาง จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> </ul>	
๑๘	สอบปลายภาค		๖		

<b>๕.๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้</b>		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล

คุณธรรม จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	๒๐ %
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	๓๐ %
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ ๑๐	๒๐ %
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ ๒๐	๓๐ %

**หมวดที่ ๖. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**

<p><b>๑.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</b></p> <p>๑.๑ เอกสารประกอบการเรียน วิชาอาหารนานาชาติ</p>
<p><b>๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</b></p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต  <b>ดารามาศ แก้วแดง. อาหารนานาชาติ. (พิมพ์ครั้งที่ ๑). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน, ๒๕๕๓</b></p>