# แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
# ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

**รหัส ๑๐๕๒๗๔๑๗ วิชา อาหารไทย**

**หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)**

**ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว**


**จัดทำโดย**

**อาจารย์ ธารารัตน์ มหาพันธ์**

**สาขาวิชา การโรงแรม**

**คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม**

**มหาวิทยาลัยนครพนม**

# คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาอาหารไทย รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๗ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช ๒๕๕๙

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงกาจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ ครู - อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวธารารัตน์ มหาพันธ์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

**รายละเอียดของรายวิชา**

| |
|---|
| **สาขาวิชา/คณะ**<br>สาขาวิชา การโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม |

**หมวดที่ ๑. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา**

| |
|---|
| **๑. รหัสและชื่อรายวิชา**<br>รหัส ๑๐๕๒๗๔๑๗ วิชา อาหารไทย (Thai Food) |
| **๒. จำนวนหน่วยกิต**<br>๓ (๒ – ๒ – ๕) หน่วยกิต |
| **๓. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา**<br>**๓.๑ หลักสูตร**<br>ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)<br>**๓.๒ ประเภทของรายวิชา**<br>อุตสาหกรรมท่องเที่ยว |
| **๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา**<br>นางสาว ธารารัตน์ มหาพันธ์ |
| **๕. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน**<br>ภาคการศึกษาที่ ๑ ระดับชั้น ปวช. ๑ |
| **๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)**<br>ไม่มี |
| **๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน**<br>ไม่มี |
| **๘. สถานที่เรียน**<br>ห้องครัว , สาขาวิชาการโรงแรม |
| **๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด** |

## ๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๗ ชื่อวิชา อาหารไทย จำนวน ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต ระดับชั้น ปวช. ๑
สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

| พฤติกรรมการเรียนรู้ / ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้ | ด้านพุทธิพิสัย | | | | | | ด้านทักษะพิสัย (๔๐) | ด้านจิตพิสัย (๒๐) | รวม (๑๐๐) | ลำดับความสำคัญ | จำนวนชั่วโมง |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ความรู้ (๑๐) | ความเข้าใจ (๑๐) | นำไปใช้ (๑๐) | วิเคราะห์ (๕) | สังเคราะห์ (๕) | ประเมินค่า (๐) | | | | | |
| **๑.** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย | ๒ | ๒ | ๒ | ๑ | - | - | ๕ | ๒ | ๑๔ | **๔** | ๑๒ |
| **๒.** ประเภทของอาหารไทย | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | - | ๕ | ๑ | ๑๑ | **๕** | ๘ |
| **๓.** การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | - | ๑๐ | ๒ | ๑๘ | **๓** | ๑๖ |
| **๔.** เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย | ๒ | ๒ | ๒ | ๑ | ๑ | - | ๗ | ๕ | ๒๓ | **๑** | ๒๐ |
| **๕.** หลักการจัดตกแต่งอาหาร | ๒ | ๒ | ๒ | ๑ | ๑ | - | ๗ | ๔ | ๑๙ | **๒** | ๘ |
| **๖.** การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ | ๑ | ๑ | ๑ | - | - | - | ๕ | ๕ | ๑๓ | **๔** | ๘ |
| **รวมคะแนน** | ๑๐ | ๙ | ๙ | ๕ | ๔ | - | ๓๙ | ๑๙ | **๙๘** | | ๗๒ |
| **ลำดับความสำคัญ** | **๓** | **๔** | **๔** | **ศ** | **๖** | | **๑** | **๒** | | | |

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

**๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้**

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๗ ชื่อวิชา อาหารไทย จำนวน ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๔ ชั่วโมง รวม ๗๒ ชั่วโมงต่อภาคเรียน

| หน่วยการสอน | สมรรถนะการเรียนรู้ |
|---|---|
| **หน่วยการสอนที่** ๑<br>**ชื่อหน่วยการสอน** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย | ๑. บอกเอกลักษณ์อาหารไทยได้<br>๒. บอกอาหารไทยยอดนิยมได้<br>๓. อธิบายลักษณะครัวไทยในโรงแรมได้<br>๔. จำแนกอาหารที่ประกอบมาจากครัวไทยในโรงแรมได้<br>๕. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ<br>๖. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน |
| **หน่วยการสอนที่** ๒<br>**ชื่อหน่วยการสอน** ประเภทของอาหารไทย | ๑. วิเคราะห์ประเภทของอาหารไทยได้<br>๒. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารแต่ละประเภทได้ (ต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง ตุ๋น ยำ)<br>๓. ยกตัวอย่างวัตถุดิบอาหารไทยคาว หวาน ได้<br>๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้<br>๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม |
| **หน่วยการสอนที่** ๓<br>**ชื่อหน่วยการสอน** การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย | ๑. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารไทยได้<br>๒. อธิบายคุณสมบัติเด่น วิธการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์<br>๓. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้<br>๔. อธิบายหลักการในการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ถูกต้องและเหมาะสม<br>๕. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารไทยได้<br>๖. แสดงวิธีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารได้<br>๗. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้<br>๘. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม |
| **หน่วยการสอนที่** ๔ | ๑. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการประกอบอาหารแต่ละประเภทได้ (ต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง ตุ๋น ยำ) |

| | |
|---|---|
| **ชื่อหน่วยการสอน** เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย | ๒. ไทย<br>๓. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้<br>๔. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม |
| **หน่วยการสอนที่** ๕<br>**ชื่อหน่วยการสอน** หลักการจัดตกแต่งอาหาร | ๑. วิเคราะห์หลักการตกแต่งอาหารไทยได้อย่างถูกต้องเหมาะสม<br>๒. อธิบายเทคนิค ขั้นตอนในการตกแต่งอาหารไทยได้<br>๓. บอกถึงวิธีการบริการและการตกแต่งอาหารได้<br>๔. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม |
| **หน่วยการสอนที่** ๖<br>**ชื่อหน่วยการสอน** การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ | ๑. บอกวิธีการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศได้<br>๒. แสดงขั้นตอนการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ<br>๓. สามารถถามตอบ ข้อสงสัย ในระบบสารสนเทศ Facebook Line ได้<br>๔. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำอาหาร และการจัดตกแต่งลงภาชนะที่เหมาะสม เผยแพร่ทาง ระบบสารสนเทศ เช่น Facebook Line ได้<br>๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม |

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

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๗ ชื่อวิชา อาหารไทย จำนวน ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

| ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา | ทางสายกลาง | | | | | | | | | | รวม(๑๐๐) | ลำดับความสำคัญ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ๓ห่วง | | | 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** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย | ๒ | ๑ | ๒ | ๒ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๒ | ๒ | **๑๖** | ๒ |
| **หน่วยการสอนที่ ๒** **ชื่อหน่วยการสอน** ประเภทของอาหารไทย | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | **๑๐** | ๕ |
| **หน่วยการสอนที่ ๓** **ชื่อหน่วยการสอน** การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | **๑๒** | ๔ |
| **หน่วยการสอนที่ ๔** **ชื่อหน่วยการสอน** เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย | ๒ | ๒ | ๒ | ๒ | ๑ | ๒ | ๑ | ๒ | ๒ | ๒ | **๑๘** | ๑ |
| **หน่วยการสอนที่ ๕** **ชื่อหน่วยการสอน** หลักการจัดตกแต่งอาหาร | ๒ | ๒ | ๒ | ๑ | ๑ | ๑ | ๑ | ๒ | ๒ | ๑ | **๑๕** | ๓ |
| **หน่วยการสอนที่ ๖** **ชื่อหน่วยการสอน** การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ | **๑** | **๑** | **๑** | **๑** | **๑** | **๑** | **๑** | **๑** | **๑** | **๑** | **๑๐** | ๕ |
| **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

**๑.วัตถุประสงค์รายวิชา** เพื่อให้

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยและเทคนิคการประกอบอาหาร
๒. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์
๓. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
๔. สามารถประกอบอาหารไทยและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม
๕. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

**๒.สมรรถนะรายวิชา**

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารไทย
๒. ประกอบอาหารไทยและจัดตกแต่งลงภาชนะได้ตามมาตรฐานการผลิต

**๓.คำอธิบายรายวิชา**

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย ครัวไทยในโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบ ประเภทของอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหาร เครื่องปรุงวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การเลือกใช้ภาชนะ การจัดตกแต่งอาหาร การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย

## หมวดที่ ๓. ลักษณะและการดำเนินการ

**๑. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา**

| บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
|---|---|---|---|
| ๓๖ ชั่วโมง | ไม่มี | ๓๖ ชั่วโมง | ๗๒ ชั่วโมง |

**๒. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล**

๑ ชั่วโมง/สัปดาห์

## หมวดที่ ๔. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

**๑. คุณธรรม จริยธรรม**

**๑.๑คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา**

๑. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย
๒. มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
๓. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ

๔. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

๕. มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

**๑.๒วิธีการสอน**

๑. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ

๒. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียนเพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น

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

**๑.๓วิธีการประเมินผล**

๑. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน

๒. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน

๓. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

**บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง**

**หลักความพอประมาณ**

ผู้เรียนรู้จักลักษณะของอาหารไทย เครื่องมืออุปกรณ์ของการประกอบอาหารไทย รู้จักการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความประหยัด ไม่ฟุ่มเฟือย รู้จักการคิดคำนวณที่เหมาะสมกับงบประมาณ

**หลักความมีเหตุผล**

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้อุปกรณ์ เลือกซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสมในการประกอบอาหารไทย คาวหวาน ว่าจำเป็นในการที่จะใช้ในการทำงาน มากน้อยเพียงไร

**หลักการมีภูมิคุ้มกัน**

ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะปฏิบัติงาน มีการคิดคำนวณโดยนำหลักการในการเรียนมาใช้ก่อนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ทำให้ลดการผิดพลาด

**เงื่อนไขความรู้**

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีประกอบอาหารไทย เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ได้อย่างเหมาะสม สามารถประกอบอาหารไทย คาว หวาน ได้

**เงื่อนไขคุณธรรม**

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

**๒. ความรู้**

**๒.๑ความรู้ที่ต้องได้รับ**

ผู้เรียนเข้าใจหลักการและวิธีการ ประกอบอาหารไทย คาว หวาน ประเภทและลักษณะอาหาร เลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และบริการหลักการและวิธีการประกอบอาหารไทยได้

**๒.๒วิธีการสอน**

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 เพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา

๒. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

**๓.๓วิธีการประเมินผล**

๑. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน

๒. ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

- การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

**๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

**๔.๑ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา**

๑. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

๒. ความสามารถในปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นในได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ

๔. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษย์สัมพันธ์

**๔.๒วิธีการสอน**

๑. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกามารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก

๒. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียนทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด

๓. กำหนดความรับผิดชอบของผู้เรียนแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

**๔.๓วิธีการประเมินผล**

๑. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของผู้เรียน การมีส่วนร่วม พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน

๒. ประเมินผลจากความรับผิดชอบในการดำเนินงานเป็นรายบุคคลและกลุ่ม

๓. ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและสมาชิกในกลุ่ม เปรียบเทียบผลงานที่สำเร็จ

**๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

**๕.๑ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล**

๑. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต
๒. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

**๕.๒วิธีการสอน**

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

**๕.๓วิธีการประเมินผล**

๑. ประเมินผลจากผลงานกิจกรรม การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคลและงานกลุ่ม
๒. ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน และการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
๓. ประเมินผลงานที่เสร็จตามเวลาที่กำหนด

## หมวดที่ ๕. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

| ๕.๑ แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **สัปดาห์ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **จำนวนชั่วโมง** | | **กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้** | **หมายเหตุ** |
| | | **ทฤษฎี** | **ปฏิบัติ** | | |
| ๑-๓ | ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชา อาหารนานาชาติ<br>**บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย**<br>๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย<br>๒. เอกลักษณ์อาหารไทย<br>๓. อาหารไทยยอดนิยม ๑๐ อันดับ<br>๔. ครัวไทยในโรงแรม | ๖ | ๖ | - ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน<br>- ทำแบบทดสอบก่อนเรียน<br>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน<br>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน<br>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน<br>- มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป<br>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล | |
| ๔-๕ | **บทที่ ๒ ประเภทของอาหารไทย**<br>**๑. ลักษณะอาหารไทย**<br>๑.๑ อาหารประเภท ต้ม<br>๑.๒ อาหารประเภท ผัด<br>๑.๓ อาหารประเภท แกง<br>๑.๔ อาหารประเภท ทอด<br>๑.๕ อาหารประเภท นึ่ง<br>๑.๖ อาหารประเภท ตุ๋น<br>๑.๗ อาหารประเภท ยำ<br>๒. อาหารไทยยอดนิยม<br>๓. การวัด ชั่ง ตวง<br>๔. เครื่องเทศ สมุนไพร | ๔ | ๔ | - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน<br>- วิเคราะห์ความแตกต่างของอาหารประเภท ต้ม ผัด แกง ทอด ตุ๋น นึ่ง ยำ<br>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน<br>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อการสอน ยูทูป<br>- ให้ผู้เรียนค้นคว้าคำศัพท์ของอาหารต่างๆ เพิ่มเติม<br>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล | |
| ๖ – ๙ | **บทที่ ๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย**<br>๑. การเลือกซื้อผัก ผลไม้<br>๒. การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ | ๘ | ๘ | - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ๓. การเก็บรักษาของสด ของแห้ง<br>๔. การสงวนคุณค่าโภชนาการในการประกอบอาหาร<br>๕. อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร<br>๖. วิธีการเลือกใช้อุปกรณ์ให้ถูกต้องและเหมาะสม<br>๗. คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร<br>๘. ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย<br>๗.๑ ข้าวมันส้มตำโบราณ<br>๗.๒ แกงเขียวหวานไก่ + ข้าวสวย + บัวลอย<br>๙. สอบกลางภาค | | | - อธิบายวิธีการเลือกซื้อวัตุดิบในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อของสด ของแห้ง และวิธีการเก็บรักษา<br>- อธิบายรายละเอียดวิธีใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย<br>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน<br>- มอบหมายให้นักเรียนหาคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร<br>- มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย<br>- ใช้สื่อตัวอย่างจาก Website และของจริงเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจง่ายขึ้น<br>- ครูแจกวัสดุให้นักศึกษาประกอบอาหารไทย<br>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น<br>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำอาหารไทย จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปลายหน้าชั้นเรียน<br>- ให้นักเรียนโพสต์เพื่อประชาสัมพันธ์ลงบน Facebook time line ส่วนตัว เกี่ยวกับการทำอาหาร ขั้นตอนการจัดเตรียม การทำ และผลสำเร็จลงใน Facebookของสาขา เพื่อเป็นการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ | |
| ๑๐-๑๔ | **บทที่ ๔ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย**<br>๑. หลักการและวิธีการเทคนิคในการประกอบอาหารไทย<br>๒. การเตรียมอาหาร<br>๓. เทคนิคที่ใช้ในการตกแต่งอาหารคาว<br>๔. ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย<br>๔.๑ ต้มยำกุ้ง + ข้าวสวย<br>๔.๒ ผัดไทยกุ้งสด | ๑๐ | ๑๐ | - ทบทวนบทเรียน<br>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน<br>- อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีกาเทคนิคในการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท<br>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ๔.๓ หมูผัดกระเพรา + ข้าวสวย + ลอดช่องน้ำกะทิ<br>๔.๔ ต้มข่าไก่ + ข้าวสวย<br>๔.๕ ยำหมูย่าง + ข้าวสวย | | | - ใช้สื่อตัวอย่างจาก Website เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจง่ายขึ้น<br>- ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติอาหารไทย<br>- มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน อาหารไทยแล้วมาอภิปรายร่วมกัน<br>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น<br>- ให้นักเรียนโพสต์เพื่อประชาสัมพันธ์ลงบน Facebook time line ส่วนตัว เกี่ยวกับการทำอาหาร ขั้นตอนการจัดเตรียม การทำ และผลสำเร็จลงใน Facebookของสาขาเพื่อเป็นการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ | |
| ๑๕-๑๖ | **บทที่ ๕ หลักการจัดตกแต่งอาหาร**<br>๑. หลักการตกแต่งอาหาร<br>๒. วัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร<br>๓. ฝึกปฏิบัติทำอาหารไทย<br>๓.๑ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ + ข้าวสวย | ๔ | ๔ | - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน<br>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน<br>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน<br>- มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป<br>- ใช้สื่อตัวอย่างจาก Website เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจง่ายขึ้น<br>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล<br>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำอาหารไทย จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปลายหน้าชั้นเรียน<br>- ให้นักเรียนโพสต์เพื่อประชาสัมพันธ์ลงบน Facebook time line ส่วนตัว เกี่ยวกับการทำอาหาร ขั้นตอนการจัดเตรียม การทำ และผลสำเร็จลงใน Facebookของสาขา | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | เพื่อเป็นการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ | |
| ๑๗ | **บทที่ ๖ การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ**<br>๑.การเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศเบื้องต้น<br>๒.การเผยแพร่อาหารไทยโดยใช้ Facebook<br>๓.การเผยแพร่อาหารไทยโดยใช้ Line<br>๔. สอบปลายภาค | ๒ | ๒ | - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน<br>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน<br>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน<br>- ทบทวนบทเรียนเตรียมสอบ<br>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล<br>- ให้นักเรียนโพสต์เพื่อประชาสัมพันธ์ลงบน Facebook time line ส่วนตัวเกี่ยวกับการทำอาหาร ขั้นตอนการจัดเตรียม การทำ และผลสำเร็จลงในFacebookของสาขาเพื่อเป็นการเผยแพร่อาหารไทยกับระบบสารสนเทศ | |
| **๑๘** | **สอบปลายภาค** | **๑** | **๓** | - | |

**๕.๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้**

| วิธีการประเมินผลนักศึกษา | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|---|---|---|
| คุณธรรม จริยธรรม | ตลอดภาคการศึกษา | ๒๐ % |
| งานปฏิบัติระหว่างภาค | ตลอดภาคการศึกษา | ๓๐ % |
| สอบกลางภาค | สัปดาห์ที่ ๑๐ | ๒๐ % |
| สอบปลายภาค | สัปดาห์ที่ ๒๐ | ๓๐ % |

## หมวดที่ ๖. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

**๑.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก**

๑.๑ เอกสารประกอบการเรียน วิชาอาหารไทย

**๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ**

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเตอร์เน็ต

**วัชรพงศ์ หงษ์สุวรรณ**. อาหารไทยตำรับดั้งเดิม.(พิมพ์ครั้งที่ ๒).กรุงเทพฯ : บริษัท วาดศิลป์, ๒๕๕๐

**ผศ.จรูญศรี พลเวียง**. อาหารไทย ๔ ภาค.(พิมพ์ครั้งที่ ๒).กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน, ๒๕๕๔

**พรรณิภา ต่วนโสภณ**. ความรู้คู่บ้าน.(พิมพ์ครั้งที่ ๑๔).กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ดอกหญ้า, ๒๕๔๙