



**แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง**

**รหัส 10901127 วิชาศิลปการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ**

จัดทำโดย

นางปติญา มั่งคละคีรี

สาขาวิชาการโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

บันทึกความคิดเห็นของผู้บริหาร

ผู้บริหาร	ความคิดเห็น		
	ควร อนุญาต	ควรปรับปรุง	อื่น ๆ (โปรดระบุ)
1. (นางปติญา มังคละคีรี) หัวหน้าสาขาวิชาการ โรงแรม/...../2559	<input type="checkbox"/>
2. (นายสุจิน สุณีย์) รองคณบดีฝ่ายวิชาการ/...../2559	<input type="checkbox"/> อนุญาต <input type="checkbox"/> ไม่อนุญาต เพราะ		

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารรหัสวิชา10901127 จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2552

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับ พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ครู-อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขออภัยและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

ปติญา มังคละคีรี

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1.รหัสและชื่อรายวิชา

10901127 วิชา ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

2.จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต2 (0-4-2)

3.หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาชีพสาขางาน

4.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

นางปติญา มังคละศิริ

5.ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่2 ระดับชั้นปวช.3

6.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)

ไม่มี

7.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน

ไม่มี

8.สถานที่เรียน

ห้องปฏิบัติ1 สาขาวิชาการโรงแรม

9.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

-

1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา10901127 วิชา ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร จำนวน 2 หน่วยกิต
 ชั้นปวช. 3 สาขาวิชาการโรงแรม

4 พฤติกรรมการเรียนรู้ ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย(5)	ด้านจิตพิสัย(5)	รวม(40)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (5)	ความเข้าใจ(5)	นำไปใช้(5)	วิเคราะห์(5)	สังเคราะห์(5)	ประเมินค่า(5)					
1.ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	5	5	4	4	-	-	5	4	27	5	8
2.เครื่องมือในการตกแต่งโต๊ะอาหาร	4	4	4	3	-	2	4	4	25	7	8
3.การพับผ้าเช็ดมือ	5	5	5	4	2	2	5	4	32	2	12
4. รูปแบบการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร	4	4	4	3	-	2	5	4	26	6	8
5.การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร	5	5	4	4	-	2	4	4	28	4	4
6.การจัดตกแต่งอาหารและจานอาหาร	5	5	5	3	2	2	4	4	30	3	8
7. การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ	5	5	5	4	2	2	5	5	33	1	24
รวมคะแนน	33	33	31	25	6	12	32	29	201		
ลำดับความสำคัญ	1	1	3	5	7	6	2	4			

คำอธิบาย5 หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี 5 ระดับ คือ 1, 2, 3, 4, 5

1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา10901127ชื่อวิชาศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

จำนวนหน่วยกิต 2 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 4 ชั่วโมง 72 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่ง อาหารและโต๊ะอาหาร	<ol style="list-style-type: none">1. บอกความหมายของการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารได้2. อธิบายความสำคัญของการจัดโต๊ะอาหารได้3. ยกตัวอย่างสิ่งที่จำเป็นก่อนการจัดโต๊ะอาหารได้4. ปฏิบัติงานเขียนแบบโต๊ะอาหารได้5. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ6. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือในการตกแต่งโต๊ะ อาหาร	<ol style="list-style-type: none">1. บอกเครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ได้2. อธิบายลักษณะเครื่องมือชนิดต่างๆได้3. จำแนกเครื่องมือชนิดต่างๆได้อย่างเหมาะสม4. ปฏิบัติการเลือกเครื่องมือและจัดวางอุปกรณ์ได้ ถูกต้อง5. ปฏิบัติงานด้วยความสนใจใฝ่รู้ รอบคอบ ตรงต่อ เวลา6. แสดงพฤติกรรมความรักสามัคคี มีความเป็น ประชาธิปไตยและห่างไกลยาเสพติด

<p>หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน การพับผ้าเช็ดมือ</p>	<ol style="list-style-type: none"> อธิบายขั้นตอนการพับผ้าเช็ดมือรูปแบบต่างๆ ได้ สาธิตขั้นตอนการพับผ้าเช็ดมือได้ ปฏิบัติการพับผ้าเช็ดมือแบบต่างๆ ได้ ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี กล้าแสดงออก และรักษาสีสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน รูปแบบการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> บอกรูปแบบการจัดโต๊ะอาหารได้ จำแนกการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ ได้ ค้นคว้าและวิเคราะห์การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ ได้ ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ อดทนและสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมด้วยความรับผิดชอบใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและรักษาสีสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอน</p>	<p>สมรรถนะการเรียนรู้</p>
<p>หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> บอกหลักการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้ อธิบายเทคนิคการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้ จำแนกขั้นตอนการจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ สาธิตวิธีการจัดโต๊ะอาหารทั่วไปได้ ปฏิบัติการจัดวางอุปกรณ์ลงบนโต๊ะอาหารได้ ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ และสนใจใฝ่รู้ แสดงพฤติกรรมด้วยความมั่นใจในตนเองและเป็นประชาธิปไตย ห่างไกลยาเสพติด

<p>หน่วยการสอนที่ 6</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งอาหารและงานอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกวิธีการตกแต่งอาหารและงานอาหารได้ 2. อธิบายวิธีการตกแต่งอาหารและงานอาหารได้ 3. จำแนกขั้นตอนการตกแต่งอาหารและงานอาหารได้ 4. สาธิตวิธีการจัดตกแต่งอาหารและงานอาหารได้ 5. ปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหารและงานอาหารแบบต่างๆได้ 6. ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ และสนใจใฝ่รู้ 7. แสดงพฤติกรรมด้วยความมั่นใจในตนเองและเป็นประชาธิปไตย ห่างไกลยาเสพติด
<p>หน่วยการสอนที่ 7</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกรูปแบบการจัดโต๊ะอาหารได้ 2. อธิบายลักษณะการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆได้ 3. ยกตัวอย่างหลักการจัดโต๊ะอาหารได้ 4. ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆตามที่กำหนดได้ 5. ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ 6. แสดงพฤติกรรมด้วยความมีวินัย รอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

1.3 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล 5 มิติ / นโยบาย 3 D และ 11 ดี 11 เก่ง

รหัส10901117 วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร หน่วยกิต 2(0-4-2)

ระดับชั้นปวช.3 สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(50)	ลำดับความสำคัญ
	3ห้อง			2 เจ็อนไซ								
				ความรู้			คุณธรรม					
	พอประมาณ(5)	มีเหตุผล(5)	มีภูมิคุ้มกัน(5)	รอบรู้(5)	รอบคอบ(5)	ระมัดระวัง(5)	ซื่อสัตย์สุจริต(5)	ขยันอดทน(5)	มีสติปัญญา(5)	แบ่งปัน(5)		
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับการ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	3	4	4	5	3	3	3	4	5	3	37	2
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือในการ ตกแต่งโต๊ะอาหาร	3	4	3	3	3	3	3	3	5	3	35	4
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน การพับผ้าเช็ดมือ	4	4	3	5	4	3	3	3	4	3	36	3
หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน รูปแบบการจัด ตกแต่งโต๊ะอาหาร	3	4	3	4	4	3	3	4	3	3	34	5
หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน การจัดวางอุปกรณ์ บนโต๊ะอาหาร	4	4	4	4	3	3	2	3	4	3	34	5

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(50)	ลำดับความสำคัญ
	3ห้อง			2 เงื่อนไข								
				ความรู้			คุณธรรม					
	พอประมาณ(5)	มีเหตุผล(5)	มีภูมิคุ้มกัน(5)	รอบรู้(5)	รอบคอบ(5)	ระมัดระวัง(5)	ซื่อสัตย์สุจริต(5)	ขยันอดทน(5)	มีสติปัญญา(5)	แบ่งปัน(5)		
หน่วยการสอนที่ 6 ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่ง อาหารและงานอาหาร	4	4	4	5	3	3	3	3	4	3	36	2
หน่วยการสอนที่ 7 ชื่อหน่วยการสอน การจัดโต๊ะอาหาร รูปแบบต่างๆ	4	5	5	5	4	3	3	4	5	4	42	1
รวม	25	21	26	31	24	21	20	24	30	22	254	
ลำดับความสำคัญ	4	7	3	1	5	7	8	5	2	6		

หมวดที่ 2. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

1.จุดประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้มีความเข้าใจการใช้หลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหาร ตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้วัสดุในการตกแต่งอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การปูโต๊ะ การตกแต่งอาหารในโอกาสต่างๆ
2. เพื่อให้มีความสามารถนำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในการตกแต่งอาหารและจานอาหาร
3. เพื่อให้มีความสามารถพับผ้าเช็ดมือและปูโต๊ะอาหารได้หลายรูปแบบ
4. เพื่อให้มีความสามารถออกแบบตกแต่งโต๊ะอาหาร เลือกใช้วัสดุตกแต่งโต๊ะอาหาร จัดวางสิ่งตกแต่งบนโต๊ะอาหาร ตกแต่งโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับโอกาส และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์งาน
5. เพื่อให้มีทัศนียภาพที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีตและรอบคอบและมีความรับผิดชอบ

2.มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การเลือกใช้วัสดุในการตกแต่ง
2. พับผ้าเช็ดมือและปูโต๊ะอาหาร
3. ออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับโอกาส
4. ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

3.คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหาร ออกแบบตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้วัสดุในการตกแต่งอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การปูโต๊ะ การตกแต่งโต๊ะอาหารในโอกาสต่างๆ

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย -ชั่วโมง	สอนเสริม ไม่มี	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน 72 ชั่วโมง	การศึกษาด้วยตนเอง 36 ชั่วโมง
<p>2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)</p>			

หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม
<p>1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย 2. มีวินัย เคารพกฎระเบียบ เคารพในสิทธิส่วนบุคคล 3. รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความสามัคคีในหมู่คณะ 4. มีความซื่อสัตย์ในการทำงานและกล้าแสดงออกในสิ่งที่ดี 5. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
<p>1.2 วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center) 2. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น 3. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา
1.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกด้านคุณธรรม - จริยธรรม ระหว่างเรียนและในสถานศึกษาจากการสังเกตและการร่วมกิจกรรมต่างๆ การตอบคำถามและในโอกาสต่างๆที่สถานศึกษาจัดขึ้น
2. ประเมินผล โดยการรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่นและประเมินตนเอง

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

1. ผู้เรียนเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการเรียนได้ถูกต้องและเหมาะสมกับการใช้งาน
2. ผู้เรียนรู้จักใช้วัสดุและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างประหยัด
3. ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม

หลักความมีเหตุผล

1. ผู้เรียนอธิบายเหตุผลในการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารและแสดงขั้นตอนการจัดอาหารและโต๊ะอาหารได้
2. ผู้เรียนเลือกหาวิธีการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารได้อย่างเหมาะสมกับการบริการ
3. ผู้เรียนจัดแสดงโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆได้เหมาะสม สวยงาม

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

1. ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารทุกครั้ง
2. ผู้เรียนจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร โดยการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างประหยัดและมีประโยชน์มากที่สุด
3. ผู้เรียนทำงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อดทน รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม ห่างไกลยาเสพติด

เงื่อนไขความรู้

1. ผู้เรียนจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆได้
2. ผู้เรียนปฏิบัติงานตกแต่งโต๊ะอาหารและตกแต่งอาหารได้เหมาะสมสวยงาม

เงื่อนไขคุณธรรม

1. ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ มีความเอาใจใส่และสนใจใฝ่รู้
2. ผู้เรียนมีความสามัคคี ความซื่อสัตย์และห่างไกลยาเสพติด

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การเลือกใช้วัสดุในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดมือ การปูโต๊ะรวมถึงการตกแต่งโต๊ะอาหารในโอกาสต่างๆและปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร ได้อย่างเหมาะสมรวมถึงการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ตลอดจนนำความรู้ไปบูรณาการในรายวิชาที่เกี่ยวข้องได้

2.2 วิธีการสอน

1. ใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเลือกรูปแบบที่หลากหลาย เนื่องจากเป็นรายวิชาที่มีการเรียนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติควบคู่กันไป วิธีการสอนที่นำมาใช้ ได้แก่ การสอนแบบActive Learning โดยผู้สอนบรรยายและให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น และใช้การสอนแบบCO-Operative Learning เป็นการสอนที่ช่วยให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน รวมถึงการสอนแบบร่วมแรงร่วมใจในการทำงานเป็นการสอนให้รู้จักการทำงานเป็นทีม (STAD) (Student Teams – Achievement Division) และการสอนแบบConcept Attainment เป็นการสอนที่ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความคิดรวบยอด การสอนแบบศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต การศึกษาดูงาน เป็นต้น

2.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลตามสภาพจริง ในการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
2. ประเมินผลเมื่อผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)
3. ประเมินโดยสอบกลางภาคและปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

1. สามารถคิดวิเคราะห์และการแสดงความคิดเห็น
2. มีทักษะการใช้เทคนิคในการนำเสนอผลงานและเปรียบเทียบผลงาน
3. มีทักษะในการฝึกปฏิบัติงาน

3.2 วิธีการสอน

1. การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning) มีการอภิปราย ค้นคว้า สามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง ระดมสมองในการแก้ปัญหา มีการบูรณาการ ผู้เรียนจึงเกิดการเรียนรู้ได้อย่างชัดเจน

2. การสอนโดยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ(Critical Thinking) มีครูเป็นผู้นำเสนอปัญหาและดูแลให้คำแนะนำในการทำกิจกรรมของผู้เรียน ช่วยให้ผู้เรียนใช้กระบวนการคิดอย่างหลากหลาย

3. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม

3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากการตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
2. ประเมินจากผลงานสำเร็จที่ได้รับมอบหมาย
3. ประเมินเมื่อได้ผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)
4. ประเมินโดยการสอบกลางภาคและสอบปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. การมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
 2. มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
3. สามารถปรับตัวในการทำงานเป็นทีม เพื่อให้ได้ผลสำเร็จของงานที่ดีที่สุด
4. มีความมั่นใจและกล้าแสดงความคิดเห็นในโอกาสต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอน

1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Co-Operative Learning เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงาน ทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน
2. แบ่งกลุ่มโดยให้เด็กเก่งปนกับเด็กอ่อน เพื่อให้ผู้เรียนมีการพัฒนาตนเองไปพร้อมๆกัน
3. ให้ผู้เรียนกำหนดความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มเป็นรายบุคคล

4.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
2. ประเมินความรับผิดชอบในการดำเนินกิจกรรมเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม
3. ให้ผู้เรียนประเมินสมาชิกในกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนาสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1. ทักษะการค้นคว้าสืบค้นหาความรู้ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
2. ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วยในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

5.2 วิธีการสอน

1. ใช้Power Point ประกอบการสอนในชั้นเรียน เพื่อให้เกิดความน่าสนใจและง่ายต่อการทำความเข้าใจ
2. ใช้สื่อในการเรียนการสอนที่น่าสนใจ และการสืบค้นข้อมูลที่ถูกต้องและเหมาะสม
3. การมอบหมายงานต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
4. มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งรูปแบบเอกสารและสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและภาษาที่ถูกต้องและเหมาะสมในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
2. ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
3. ประเมินผลงานสำเร็จตามที่กำหนด

หมวดที่ 5. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

5.1แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1-2	<p>ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาการจัดแสดงอาหาร</p> <p>บทที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> -ความหมายศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร -ความรู้ในการจัดโต๊ะอาหาร -สิ่งจำเป็นที่ต้องทราบก่อนการจัดโต๊ะอาหาร -การจัดเตรียมโต๊ะอาหาร -อุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับโต๊ะอาหาร 	-	8	<ol style="list-style-type: none"> 1.ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน 2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3. นำเข้าสู่บทเรียน เนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมเข้าสู่บทเรียน 4. อธิบายรายละเอียดความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารด้วย Power point 5. ครูแจกภาพโต๊ะอาหารที่จัดเสร็จแล้วให้ผู้เรียนวิเคราะห์จากภาพเป็นกลุ่มและส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน 5. ครูสรุปสาระสำคัญและขยายผลประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งการให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 6. มอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้าการจัดโต๊ะอาหารและการตกแต่งอาหารที่ชื่นชอบกลุ่มละ 5 ภาพ ทำการวิเคราะห์เพิ่มเติมนอกเวลาเรียน ส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนในสัปดาห์ต่อไป 7.ทำแบบทดสอบหลังเรียน 8. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายถาม-ตอบ อภิปราย ปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม 	

3-4	บทที่ 2 เครื่องมือในการ ตกแต่งโต๊ะอาหาร - เครื่องกระเบื้อง - เครื่องแก้ว - เครื่องเงิน - ผ้าปูโต๊ะ - เครื่องใช้ในการตกแต่ง	-	8	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทบทวนบทเรียน 2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระ การเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องมือ ในการตกแต่งโต๊ะอาหาร โดยใช้Power point และอุปกรณ์ของจริง 5. แจกเครื่องมืออุปกรณ์ให้ผู้เรียนศึกษา ความแตกต่าง 6. แบ่งกลุ่มผู้เรียนเขียนภาพเครื่องมือใน การจัดโต๊ะอาหาร ตามข้อกำหนดและ ส่งผลงาน โดยการเปรียบเทียบผลงาน หน้าชั้นเรียน 7. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น เนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 8. มอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้าการ ใช้ประโยชน์จากเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ เพิ่มเติมนอกเวลาเรียนและเขียนรายงาน นำเสนอในสัปดาห์ต่อไป 9. ทำแบบทดสอบหลังเรียน 10. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม 	
5-7	บทที่ 3 การพับผ้าเช็ดมือ - การพับดอกบัว - การพับเรือ - การพับผ้าห่อช้อน - การพับผ้าใส่อุปกรณ์บนโต๊ะ - การพับผ้า NAPKIN แบบต่างๆ	-	12	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทบทวนบทเรียน 2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระ การเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม 	

				<p>4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการพับผ้า เชื่อมมือ รูปแบบต่างๆ พร้อมสาธิต ขั้นตอนการพับผ้าเชื่อมมือ</p> <p>5. แสดงผลงานผ้าเชื่อมมือรูปแบบต่างๆ ให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>6. ให้ผู้เรียนพับผ้าเชื่อมมือแบบต่างๆ เป็น รายบุคคล ส่งผลงานหน้าชั้นเรียนและ เปรียบเทียบผลงานสำเร็จ</p> <p>7. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น เนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>8. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>9. มอบหมายให้ผู้เรียนฝึกพับผ้าเชื่อมมือ รูปแบบต่างๆเพิ่มเติมนอกเวลาเรียน</p> <p>10. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถถาม-ตอบ อภิปราย สาธิต กิจกรรม กลุ่มและรายบุคคล</p>	
8-9	<p>บทที่ 4 รูปแบบการจัดตกแต่ง โต๊ะอาหาร</p> <p>-รูปแบบการจัดอาหารเช้า</p> <p>-รูปแบบการจัดอาหารกลางวัน</p> <p>-รูปแบบการจัดอาหารเย็น</p> <p>-รูปแบบการจัดอาหารค่ำ</p>	-	8	<p>1. ทบทวนบทเรียน</p> <p>2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระ การเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับรูปแบบ การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร ด้วยpower point</p> <p>5. แจกแผ่นภาพโต๊ะอาหารแบบต่างๆ ให้ทุกกลุ่มศึกษาและแสดงความคิดเห็น</p> <p>6. ครูจับกลุ่มให้เด็กเรียนอ่อน กับเด็ก เรียนเก่งรวมปนกัน ให้ผู้เรียนแต่ละ</p>	

				<p>กลุ่มค้นคว้าการจัดโต๊ะรูปแบบต่างๆ และวิเคราะห์การจัดโต๊ะเป็นกลุ่มๆละ 5 ภาพ ส่งตัวแทนนำเสนอผลงาน หน้าชั้นเรียน</p> <p>7.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>8. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>9.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม สอบปฏิบัติ</p>	
10	<p>สอบกลางภาค</p> <p>บทที่ 5 การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> -การจัดวางจาน -การจัดวางช้อนส้อม -การจัดวางมีดชนิดต่างๆ -การจัดวางแก้วน้ำชนิดต่าง -การจัดวางผ้าเช็ดปาก -การจัดวางถ้วย 	-	4	<ol style="list-style-type: none"> 1.ทบทวนบทเรียน 2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 5.ครูให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มออกแบบภาพการจัดโต๊ะอาหารตามข้อกำหนดและลงสีภาพให้เหมาะสมสวยงามและส่งผลงานหน้าชั้นเรียนติดบอร์ดและเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ 6. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 7. ทำแบบทดสอบหลังเรียน 8.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายถาม-ตอบ อภิปราย สาธิต กิจกรรมเป็นรายบุคคลและกลุ่ม 	

11-12	<p>บทที่ 6 การจัดตกแต่งอาหารและงานอาหาร</p> <p>-การจัดตกแต่งอาหารประเภทออร์เคิร์ฟ</p> <p>-การจัดตกแต่งอาหารจานหลัก</p> <p>-การจัดตกแต่งอาหารว่าง</p> <p>-การจัดตกแต่งอาหารหวาน / ผลไม้</p> <p>-การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม</p>	-	8	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทบทวนบทเรียน 2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหารและงานอาหาร ด้วย power point และของจริง 5. ครูให้ผู้เรียนฝึกจัดตกแต่งอาหารและงานอาหารเป็นกลุ่ม ตามข้อกำหนด 6. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม 7. ทำแบบทดสอบหลังเรียน 8. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมเป็นกลุ่ม 	
13-17	<p>บทที่ 7 การจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ</p> <p>-การจัดโต๊ะอาหารแบบเฉพาะที่</p> <p>-การจัดโต๊ะอาหารแบบโต๊ะจีน</p> <p>-การจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก</p> <p>-การจัดโต๊ะอาหารแบบบุฟเฟต์</p> <p>-การจัดโต๊ะอาหารแบบสร้างสรรค์</p>	-	20	<ol style="list-style-type: none"> 1. ทบทวนบทเรียน 2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม 4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ ด้วยpower point และของจริง 5. ครูให้ผู้เรียนทุกกลุ่มฝึกจัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ ตามข้อกำหนด 6. ครูมอบหมายงานให้ผู้เรียนประดิษฐ์วัสดุที่ช่วยให้การจัดตกแต่งโต๊ะอาหารมีความเหมาะสมสวยงามมากขึ้น คนละ 	

			<p>1. ชื่นงานและนำเสนอผลงานสำเร็จใน สัปดาห์ต่อไป</p> <p>7. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น เนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>8. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>9. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล</p> <p>โดยบูรณาการกับหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>หลักความพอประมาณ</p> <p>ผู้เรียนจัดเตรียมและเลือกใช้ วัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสมต่อการจัด ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารรูปแบบ ต่างๆ</p> <p>หลักความมีเหตุผล</p> <p>ผู้เรียนมีเหตุผลในการพิจารณา เลือกประดิษฐ์ผลงานเพื่อนำมาใช้ใน การจัดตกแต่งอาหารหรือโต๊ะอาหาร โดยออกแบบการจัดโต๊ะได้อย่าง เหมาะสม สวยงาม</p> <p>หลักการมีภูมิคุ้มกัน</p> <p>ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะ จัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร โดย เขียนแบบ และกำหนดวัสดุอุปกรณ์ที่ ใช้เพื่อให้ได้รูปแบบที่เหมาะสมก่อน การจัดโต๊ะอาหาร</p>	
18	สอบปลายภาค		สอบปฏิบัติ	

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม - จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	20%
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	30%
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 9	30%
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่18	20%

หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>1.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</p> <p>1.1 เอกสารประกอบการ วิชา การจัดแสดงอาหาร</p>
<p>2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต</p> <p>ปิยาภา เกิดนาวิและจักรพันธ์ ตั้งอนันตกิจ. ศิลปะการพับผ้าหลากสไตล์.กรุงเทพฯ :สถาพรบุคส์ , 2556.</p> <p>ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ . การจัดโต๊ะอาหารและการบริการ. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์,2551.</p>