



**แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ  
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง**

**รหัส 10527410 วิชาศิลปการตัดตกแต่งอาหาร  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ  
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว**

**จัดทำโดย**

**นางปติญา มั่งคละคีรี**

**สาขาวิชาการโรงแรม**

**คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม**

**มหาวิทยาลัยนครพนม**

## บันทึกความคิดเห็นของผู้บริหาร

ผู้บริหาร	ความคิดเห็น		
	ควร อนุญาต	ควรปรับปรุง	อื่น ๆ (โปรดระบุ)
1.  ..... (นางปติญา มังคละคีรี) หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม ...../...../2560	<input type="checkbox"/>	..... ..... .....	..... ..... .....
2.  ..... (ผศ.สุจิน สุณีย์) รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ...../...../2560	<input type="checkbox"/> อนุญาต <input type="checkbox"/> ไม่อนุญาต เพราะ ..... .....		

## คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาศิลปะการตกแต่งอาหารรหัสวิชา10527410 จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2559

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

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ครู-อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขออภัยและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

ปติญา มังคละศิริ

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

## รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยนครพนม

### หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

<b>1.รหัสและชื่อรายวิชา</b> 10527410 วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร
<b>2.จำนวนหน่วยกิต</b> 2 หน่วยกิต 2 (1-2-3)
<b>3.หลักสูตร และประเภทของรายวิชา</b> 3.1 หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ 3.2 ประเภทของรายวิชา หมวดวิชาชีพเลือก
<b>4.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</b> นางปติญา มังคละคีรี
<b>5.ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน</b> ภาคการศึกษาที่ 1 ระดับชั้นปวช.2
<b>6.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)</b> ไม่มี
<b>7.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน</b> ไม่มี
<b>8.สถานที่เรียน</b> ห้อง ปฏิบัติการ 1 สาขาวิชาการ โรงแรม
<b>9.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด</b> -

## 1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา10527410 วิชา ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร

จำนวน 2 หน่วยกิต

ชั้นปวช. 2 สาขาวิชาการโรงแรม

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.ความรู้เกี่ยวกับศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	5	4	2	2	-	-	4	4	21	6	6
2.หลักศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	4	5	3	2	3	2	4	4	27	4	6
3.เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร	2	3	4	2	2	2	5	5	25	5	6
4.เทคนิคการออกแบบตกแต่งจานอาหาร	5	5	5	4	4	2	5	5	35	1	9
5.หลักการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ	5	4	4	4	3	-	5	5	30	2	18
6.การจัดตกแต่งจานอาหาร	4	4	4	4	3	2	5	3	29	3	9
<b>รวมคะแนน</b>	25	25	22	18	15	8	28	26	167		54
<b>ลำดับความสำคัญ</b>	3	3	4	5	6	7	1	2			

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

## 1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา 10527410 ชื่อวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร

จำนวนหน่วยกิต 2 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 3 ชั่วโมง 54 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับศิลปะการจัด ตกแต่งอาหาร	<ol style="list-style-type: none"><li>1. บอกความหมายและความสำคัญ ของศิลปะการ จัดตกแต่งอาหาร</li><li>2. อธิบายวิธีการตกแต่งอาหาร โดยใช้องค์ประกอบ ศิลปะ</li><li>3. จำแนกองค์ประกอบศิลปะที่นำมาใช้ตกแต่ง อาหาร</li><li>4. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย การตรงต่อเวลา</li><li>5. แสดงพฤติกรรมถึงความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มี ความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็น ประชาธิปไตย</li></ol>
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน หลักศิลปะการตกแต่งอาหาร	<ol style="list-style-type: none"><li>1. อธิบายหลักการออกแบบตกแต่งอาหาร</li><li>2. แสดงขั้นตอนการออกแบบตกแต่งอาหาร</li><li>3. ปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร โดยคำนึงถึงหลัก ศิลปะการตกแต่งอาหาร</li><li>4. เปรียบเทียบผลงานการออกแบบจัดตกแต่งอาหาร รูปแบบต่างๆ</li><li>5. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อดทน รักษา ความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม</li><li>6. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก มีความคิด ริเริ่มสร้างสรรค์ สนใจใฝ่รู้ ความประหยัด ซื่อสัตย์ และมีความรับผิดชอบ</li></ol>

<p>หน่วยการสอนที่ 3</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. อธิบายวิธีการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ชนิดต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง</li> <li>2. ยกตัวอย่างเครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการตกแต่งอาหารได้</li> <li>3. เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร</li> <li>4. เปรียบเทียบผลงานการตกแต่งอาหารจากมีดบาง กับมีดแกะสลักได้</li> <li>5. ปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ชนิดต่างๆ ได้ ความประณีต ปลอดภัยและรักษาสิ่งแวดล้อม</li> <li>6. แสดงพฤติกรรมด้านความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความสนใจใฝ่รู้ ขยันอดทนและมีความสามัคคีในหมู่คณะ</li> </ol>
<p>หน่วยการสอนที่ 4</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน เทคนิคการออกแบบตกแต่งจานอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. อธิบายเทคนิคการเลือกใช้เส้น สี รูปแบบในการจัดตกแต่งอาหารได้</li> <li>2. ยกตัวอย่างอาหารที่ตกแต่งโดยใช้เทคนิคต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง</li> <li>3. สาธิตการออกแบบจัดและตกแต่งอาหารในรูปแบบต่างๆ</li> <li>4. ปฏิบัติออกแบบการจัดวางอาหารลงในภาชนะ</li> <li>5. ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์ในการปฏิบัติงาน</li> <li>6. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ มีความรอบคอบ อดทน ประหยัด ซื่อสัตย์ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม</li> </ol>

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
<p>หน่วยการสอนที่ 5</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. อธิบายขั้นตอนการแกะสลักผัก ผลไม้เป็นดอกไม้ใบไม้ได้</li> <li>2. เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักได้</li> <li>3. จำแนกวิธีการแกะสลักแบบต่างๆได้</li> <li>4. แสดงขั้นตอนการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ</li> <li>5. เปรียบเทียบลักษณะผักผลไม้ที่แกะสลัก ด้วยเครื่องมือชนิดต่างๆได้</li> <li>6. แกะสลักผัก ผลไม้ตามขั้นตอนได้ถูกต้อง</li> <li>7. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ มีวินัย ประณีตกล้าแสดงออก ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด</li> <li>8. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ มีความรับผิดชอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม</li> </ol>
<p>หน่วยการสอนที่ 6</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งจานอาหาร</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บอกเทคนิคและวิธีการดูแลรักษาจานอาหารรูปแบบต่างๆได้</li> <li>2. อธิบายวิธีการจัดตกแต่งจานอาหารได้</li> <li>3. แสดงขั้นตอนการจัดตกแต่งจานอาหารได้</li> <li>4. ปฏิบัติการจัดตกแต่งจานอาหารโดยใช้เทคนิคต่างๆได้</li> <li>5. ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์ มีวินัยและมีความสนใจใฝ่รู้กล้าแสดงออก</li> <li>6. แสดงพฤติกรรมมีความรับผิดชอบ อดทนและมีความรอบคอบใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด</li> </ol>



### 1.3 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

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

รหัส10527410 วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร หน่วยกิต 2 (1-2-3)

ระดับชั้นปวช.2 สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(50)	ลำดับความสำคัญ
	3 ชั่วโมง			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 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30	6
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน หลักศิลปะการ ตกแต่งอาหาร	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	33	4
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	32	5
หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน เทคนิคการออกแบบ ตกแต่งจานอาหาร	4	5	5	5	4	3	3	4	5	3	37	1
หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน หลักการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ	4	5	4	4	4	3	2	3	4	3	36	2

หน่วยการสอนที่ 6 ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งงาน อาหาร	4	4	4	4	4	3	2	3	4	3	35	3
รวม	21	23	22	23	22	19	16	20	23	18	203	
ลำดับความสำคัญ	3	1	2	1	2	5	8	4	1	6		

## หมวดที่ 2. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

### 1.จุดประสงค์รายวิชา

- 1.เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจศิลปะการตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม นำรับประทาน
2. เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจ การหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. เพื่อให้มีความสามารถในการเลือกผัก ผลไม้ เพื่อนำมาแกะสลักให้เหมาะกับการตกแต่งอาหาร
4. เพื่อให้มีทัศนียภาพที่ดีในการปฏิบัติงาน

### 2.สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของศิลปะการตกแต่งอาหาร
2. แกะสลักเชิงธุรกิจจัดตกแต่งหัวจาน จัดลงภาชนะ และเก็บรักษา

### 3.คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นให้สวยงามเพื่อประกอบอาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร

## หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

<b>1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</b>			
<b>บรรยาย</b> 18 ชั่วโมง	<b>สอนเสริม</b> ไม่มี	<b>การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน</b> 36 ชั่วโมง	<b>การศึกษาด้วยตนเอง</b> 54 ชั่วโมง
<b>2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</b> จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)			

#### หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

<b>1. คุณธรรม จริยธรรม</b>
<b>1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</b> 1. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย 2. มีวินัย เคารพกฎระเบียบ เคารพในสิทธิส่วนบุคคล 3. รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความสามัคคีในหมู่คณะ 4. มีความซื่อสัตย์ในการทำงานและกล้าแสดงออกในสิ่งที่ดี 5. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
<b>1.2 วิธีการสอน</b> 1. ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center) 2. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น 3. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา
<b>1.3 วิธีการประเมินผล</b> 1. ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกด้านคุณธรรม - จริยธรรม ระหว่างเรียนและในสถานศึกษาจากการสังเกตและการร่วมกิจกรรมต่างๆ การตอบคำถามและในโอกาสต่างๆที่สถานศึกษาจัดขึ้น 2. ประเมินผล โดยการรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่นและประเมินตนเอง

## บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

### หลักความพอประมาณ

1. ผู้เรียนเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการเรียน ได้ถูกต้องและเหมาะสมกับการใช้งาน
2. ผู้เรียนรู้จักใช้วัสดุและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างประหยัด
3. ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม

### หลักความมีเหตุผล

1. ผู้เรียนอธิบายเหตุผลในการศึกษาศิลปะการตกแต่งอาหารได้
2. ผู้เรียนมีความรู้ในการประดิษฐ์งานตกแต่งอาหารลักษณะต่างๆได้
3. ผู้เรียนสาธิตและแสดงผลงานศิลปะการตกแต่งอาหารได้

### หลักการมีภูมิคุ้มกัน

1. ผู้เรียนมีการวางแผน จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ก่อนการปฏิบัติงานทุกครั้ง
2. ผู้เรียนค้นคว้าและนำเสนอผลงานสำเร็จงานศิลปะการตกแต่งอาหารได้สวยงามและเหมาะสมกับประโยชน์ใช้สอย
3. ผู้เรียนทำงานด้วยความมีรอบรู้ มีวินัย รอบคอบ อดทน รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม ห่างไกลยาเสพติด

### เงื่อนไขความรู้

1. ผู้เรียนสาธิตและแสดงผลงานศิลปะการตกแต่งอาหารตามขั้นตอนได้
2. ผู้เรียนปฏิบัติตนเป็นผู้สืบทอดศิลปะการตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
3. ผู้เรียนปฏิบัติชิ้นงาน โดยประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและนำไปประกอบอาชีพในอนาคตได้

### เงื่อนไขคุณธรรม

1. ผู้เรียนมีความรอบรู้ รอบคอบ มีวินัย มีความสนใจใฝ่รู้และมีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตน
2. ผู้เรียนมีความสามัคคี ความซื่อสัตย์มีความปลอดภัย รักษาทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและห่างไกลยาเสพติด

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักของศิลปะการตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นอาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร ตลอดจนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและนำความรู้ไปบูรณาการในรายวิชาอื่นได้

## 2.2 วิธีการสอน

1. ใช้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเลือกรูปแบบที่หลากหลาย เนื่องจากเป็นรายวิชาที่กำหนดให้รายละเอียดภาคปฏิบัติ แต่เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ จึงจำเป็นต้องให้มีการเรียนภาคทฤษฎีเพิ่มเติมควบคู่กับการปฏิบัติงาน วิธีการสอนที่นำมาใช้ได้แก่ การสอนแบบActive Learning โดยผู้สอนบรรยายประกอบการสาธิตขั้นตอนการประดิษฐ์ชิ้นงาน ให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น และใช้การสอนแบบCO-Operative Learning เป็นการสอนที่ช่วยให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน การสอนแบบConcept Attainment เป็นการสอนที่ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความคิดรวบยอด การสอนแบบศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ตเพิ่มเติม เป็นต้น

## 2.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลตามสภาพจริง ในการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
2. ประเมินผลงานสำเร็จเมื่อผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น
3. ประเมินโดยสอบกลางภาคและปลายภาค

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

1. สามารถคิดวิเคราะห์และการแสดงความคิดเห็น
2. มีทักษะการแกะสลักชิ้นงานต่างๆ เชิงธุรกิจแสดงผลงานและเปรียบเทียบผลงาน
3. มีทักษะในการปฏิบัติงานและสามารถประยุกต์ชิ้นงานใหม่ได้

### 3.2 วิธีการสอน

1. การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน ( Problem Based Learning ) มีการอภิปราย ค้นคว้า ปฏิบัติชิ้นงานตามข้อกำหนด ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง ระดมสมองในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น มีการบูรณาการ ผู้เรียนจึงเกิดการเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง
2. การสอนโดยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากกระบวนการคิดอย่างมี วิจารณญาณ (Critical Thinking) มีครูเป็นผู้นำเสนอปัญหาหรือข้อกำหนดและดูแลให้คำแนะนำในการทำกิจกรรมของผู้เรียน ช่วยให้ผู้เรียนใช้กระบวนการคิดอย่างหลากหลาย
3. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม

### 3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากการตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนเป็นรายบุคคลและกลุ่ม

2. ประเมินจากผลงานสำเร็จที่ได้รับมอบหมาย
3. 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 เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงานทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน
2. แบ่งกลุ่มโดยให้เด็กเก่งปนกับเด็กอ่อน เพื่อให้ผู้เรียนมีการพัฒนาตนเองไปพร้อมๆกัน
3. ให้ผู้เรียนกำหนดความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มเป็นรายบุคคล

##### 4.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
2. ประเมินความรับผิดชอบในการดำเนินกิจกรรมเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม
3. ให้ผู้เรียนประเมินผลงานสมาชิกในกลุ่ม โดยเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1. ทักษะการค้นคว้าสืบค้นหาความรู้ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตเพิ่มเติม
2. ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วยในการเก็บข้อมูลและนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

## 5.2 วิธีการสอน

1. ใช้Power Point ประกอบการสอนในชั้นเรียน เพื่อให้เกิดความน่าสนใจและง่ายต่อการทำความเข้าใจ
2. ใช้สื่อการสอนของจริงเพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการทำกิจกรรม
3. การมอบหมายงานต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
4. มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งรูปแบบเอกสารและสื่ออิเล็กทรอนิกส์

## 5.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและภาษาที่ถูกต้องและเหมาะสมในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
2. ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
3. ประเมินผลงานสำเร็จตามที่กำหนด



หมวดที่ 5. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

5.1แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1-2	<p>ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาศิลปะการ จัดตกแต่งอาหาร</p> <p><b>บทที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับศิลปะการ จัดตกแต่งอาหาร</b></p> <p>1.ความหมายและความสำคัญของศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>2.องค์ประกอบของศิลปะ</p> <p>3.คุณค่าของศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร</p> <p><b>ปฏิบัติ</b> วิเคราะห์ องค์ประกอบศิลปะที่ใช้ในการ ตกแต่งอาหาร</p>	2	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.ชี้แจงเงื่อนไขการเรียนการวัดผลและประเมินผล</li> <li>2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</li> <li>3. นำเข้าสู่บทเรียน เนื้อหาสาระการเรียนรู โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</li> <li>4. ผู้สอนสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาหารที่ผลิตจำหน่ายทั่วไป</li> <li>5.ให้ผู้เรียนเล่าประสบการณ์เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่เคยทำด้วยตนเอง</li> <li>6.ผู้สอนแจกแบบทดสอบก่อนเรียน</li> <li>7. ผู้สอนให้ผู้เรียนแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ตามความสมัครใจ</li> <li>8. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะในการจัดตกแต่งอาหาร</li> <li>9.ผู้สอนนำเสนอโดยPower Point ให้ผู้เรียนศึกษาและสังเกตความแตกต่างของอาหารแต่ละชนิด</li> <li>10.ผู้สอนแจกแผ่นภาพให้ผู้เรียนเลือกแผ่นภาพและทำการวิเคราะห์ องค์ประกอบศิลปะที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร</li> <li>11. ผู้สอนให้ผู้เรียนสรุปรายงานและส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</li> <li>12.ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปแต่ละหัวข้อพร้อมทั้งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความ</li> </ol>	

				<p>พร้อมเอาใจใส่ในการเรียน</p> <p>13. แจกแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>14. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันเฉลยแบบทดสอบ</p> <p>15. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน</p> <p>16. นัดหมายหน่วยที่จะเรียนรู้ในครั้งต่อไป</p> <p>17. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบอภิปราย ปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล</p>	
3-4	<p><b>บทที่ 2 หลักศิลปะการตกแต่งอาหาร</b></p> <p>1. ที่มาของการของการออกแบบตกแต่งอาหาร</p> <p>2. คุณสมบัติของผู้ออกแบบตกแต่งอาหารที่ดี</p> <p>3. หลักการออกแบบจัดตกแต่งอาหาร</p> <p><b>ปฏิบัติ</b> ออกแบบจัดตกแต่งอาหาร โดยคำนึงถึงหลักศิลปะการตกแต่งอาหาร</p>	2	4	<p>1. ทบทวนบทเรียน</p> <p>2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม</p> <p>4. ผู้สอนสนทนาเกี่ยวกับอาหารที่จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อและร้านอาหารทั่วไป</p> <p>5. ผู้สอนแจกใบความรู้ ใบงานเกี่ยวกับการออกแบบตกแต่งอาหาร โดยคำนึงถึงหลักการออกแบบ</p> <p>6. ผู้สอนแสดงภาพตัวอย่างอาหารที่ตกแต่งโดยเลียนแบบจากธรรมชาติและรูปทรงเรขาคณิต</p> <p>7. ครูสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับที่มาของการออกแบบตกแต่งอาหารและคุณสมบัติของผู้ออกแบบตกแต่งอาหารเพิ่มเติม</p> <p>8. ครูสาธิตวิธีการออกแบบตกแต่ง</p>	

				<p>อาหาร โดยอาศัยสิ่งคลงในรูปแบบต่างๆ</p> <p>9. ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการออกแบบ</p> <p>10. ผู้เรียนปฏิบัติการออกแบบตามข้อกำหนดเป็นกลุ่มและส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด</p> <p>11. ผู้สอนให้ผู้เรียนเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ</p> <p>12. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปและประเมินผลงาน หากไม่ผ่านเกณฑ์ให้ทำผลงานส่งใหม่อีกครั้ง พร้อมทั้งปลุกฝังให้ผู้เรียนมีความพร้อมเอาใจใส่ในการเรียน</p> <p>13. แจกแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>14. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันเฉลยแบบทดสอบ</p> <p>15. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน</p> <p>16. นัดหมายหน่วยที่จะเรียนรู้ในครั้งต่อไป</p> <p>17. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย สาทิต ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล</p>	
5-6	<p><b>บทที่ 3 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร</b></p> <p>1. เครื่องมือที่ใช้ในงานตกแต่งอาหาร</p> <p>2. อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหาร</p> <p>3. การเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์</p>	2	4	<p>1. ทบทวนบทเรียน</p> <p>2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมและทบทวนบทเรียนในสัปดาห์ที่ผ่านมา</p> <p>4. ผู้สอนแจกแบบทดสอบก่อนเรียน ผู้สอนสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับ</p>	

	<p><b>ปฏิบัติ</b> ฝึกใช้เครื่องมือ ตกแต่งผัก ผลไม้ ตาม จินตนาการและปฏิบัติการใช้ เครื่องมือและอุปกรณ์ชนิด ตกแต่งผัก ผลไม้</p>			<p>เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำอาหารและตกแต่งอาหาร ทั่วไป</p> <p>2.ผู้สอนแจกใบความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ และอุปกรณ์ชนิดต่างๆ โดยใช้สื่อ power point และของจริง</p> <p>3. ครูแสดงตัวอย่างเครื่องมือ และ อุปกรณ์ชนิดต่างๆ ที่ใช้ในการตกแต่ง อาหารและสาธิต ประกอบการบรรยาย วิธีการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ ตกแต่งอาหารชนิดต่างๆ</p> <p>4.ครูแสดงตัวอย่างผลงานจากการใช้ เครื่องมือและอุปกรณ์ชนิดต่างๆ พร้อม คำถาม - ตอบ ในแต่ละหัวข้อ เพื่อเพิ่ม ความเข้าใจให้กับผู้เรียนมากขึ้น</p> <p>5. ผู้เรียนศึกษาเครื่องมือ อุปกรณ์ แต่ละ กลุ่มทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายตาม ใบงานภายในเวลาที่กำหนด คนละ 2 ชิ้นงาน โดยมีครูคอยให้คำแนะนำ ผู้เรียนส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้า ชั้นเรียน</p> <p>6.ผู้สอนและผู้เรียนสรุปสาระสำคัญ ร่วมกัน รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>7. ทำแบบทดสอบหลังเรียน หากไม่ ผ่านให้ทำข้อสอบใหม่อีกครั้ง</p> <p>8.การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย สาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรม กลุ่ม</p>	
7-9	<p><b>บทที่ 4 เทคนิคการออกแบบ</b> <b>ตกแต่งจานอาหาร</b> 1.เทคนิคการใช้เส้น</p>	3	6	<p>1.ทบทวนบทเรียน</p> <p>2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สาระ</p>	

	<p>2. เทคนิคการใช้สี</p> <p>3. เทคนิคการใช้รูปแบบ</p> <p>4. เทคนิคการตัดหั่นชิ้นอาหาร</p> <p><b>ปฏิบัติการออกแบบจัดวาง</b></p> <p>ตกแต่งอาหารลงในภาชนะโดยใช้เทคนิคต่างๆได้</p>			<p>การเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับเทคนิคการออกแบบตกแต่งงานอาหารโดยใช้ power point และสาธิตขั้นตอนการออกแบบตกแต่งงานอาหารด้วยวิธีต่างๆ</p> <p>5. แจกแผ่นภาพงานอาหารที่ออกแบบให้ทุกกลุ่มพิจารณา</p> <p>6. ครูจับกลุ่มให้เด็กเรียนอ่อน กับเด็กเรียนเก่งรวมปนกัน ออกแบบจัดวางตกแต่งอาหารลงในภาชนะโดยใช้เทคนิคต่างๆ ตามข้อกำหนดเป็นกลุ่ม ส่งผลงานท้ายชั่วโมง</p> <p>7. ครูให้ผู้เรียนเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ และติดบอร์ดหน้าชั้นเรียน ส่งตัวแทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>8. ครูและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>9. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>10. มอบหมายงานให้ผู้เรียนฝึกออกแบบการจัดวางอาหารเพิ่มเติมนอกเวลาเรียน คนละ ๑ ชิ้นงานและส่งผลงานในสัปดาห์ต่อไป</p> <p>10. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึกปฏิบัติ กิจกรรมกลุ่ม</p>	
9	สอบกลางภาค	1	2	แบบประเมินผล (ข้อสอบ)	

10-15	<p>บทที่ 5 หลักการแกะสลักผัก ผลไม้เชิงธุรกิจ</p> <p>1.การเลือกผัก ผลไม้ เพื่อ แกะสลัก</p> <p>2.แนวทางการเลือกซื้อผัก ผลไม้</p> <p>3.เทคนิคในการแกะสลักผัก ผลไม้</p> <p><b>ปฏิบัติ</b> แกะสลักผัก ผลไม้เป็น ดอกไม้ ใบไม้</p>	6	12	<p>1.ทบทวนบทเรียน</p> <p>2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>3.นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระ การเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>4. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับหลักการ แกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อแกะสลัก โดย ใช้power point</p> <p>5. ครูสาธิตการแกะสลัก ผัก ผลไม้เชิง เชิงธุรกิจแบบต่างๆ แจกผลงานสำเร็จ ให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>6.ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการ แกะสลัก ผัก ผลไม้เชิง เชิงธุรกิจแบบ ต่างๆ เป็นรายบุคคล ให้ผู้เรียนส่ง ผลงานทำยชั่วโมง ร่วมกันประเมินผล งานและเปรียบเทียบผลงานหากไม่ผ่าน เกณฑ์ให้ปฏิบัติงานใหม่อีกครั้ง</p> <p>7.ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น เนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>8.มอบหมายงานให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มหา ภาพแกะสลักผัก ผลไม้และบันทึก ข้อมูลลงในCD และส่งผลงานสำเร็จ ในสัปดาห์ต่อไป</p> <p>9. ทำแบบทดสอบหลังเรียน</p> <p>10.การเรียนรู้การสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย สาธิต ฝึกปฏิบัติ กิจกรรมเป็นรายบุคคลและกลุ่ม</p>	
16-17	<p>บทที่ 6 การจัดตกแต่งจาน อาหาร</p>	2	4	<p>1.ทบทวนบทเรียน</p> <p>2.ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p>	

	<p>1. การจัดตกแต่งจานอาหาร โดยใช้เตงร้านแบบต่างๆ</p> <p>2. การจัดตกแต่งจานอาหาร โดยใช้มะเขือเทศแบบต่างๆ</p> <p><b>ปฏิบัติจัดตกแต่งจานอาหาร โดยใช้เทคนิคต่างๆได้</b></p>		<p>3. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหาสาระ การเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>4. ผู้สอนสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับงานอาหารที่มีการตกแต่งด้วยผักชนิดต่างๆ</p> <p>5. ผู้สอนให้ผู้เรียนเล่าประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดตกแต่งจานอาหารที่เคยทำด้วยตนเอง</p> <p>6. ผู้สอนแจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>7. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะในการจัดตกแต่งจานอาหาร โดยการใช้ผักด้วยวิธีการต่างๆ</p> <p>8. ผู้สอนนำเสนอโดยPower Point ให้ผู้เรียนศึกษาและสังเกตความแตกต่างของจานอาหารแต่ละชนิด</p> <p>9. ผู้สอนแจกแผ่นภาพให้ผู้เรียนเลือกแผ่นภาพและทำการวิเคราะห์การจัดตกแต่งจานอาหาร</p> <p>10. ผู้สอนให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งจานอาหารโดยใช้ผักชนิดต่างๆ เป็นรายบุคคลนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>11. ให้ผู้เรียนสังเคราะห์การจัดตกแต่งจานอาหารรูปแบบใหม่ๆ ให้ตกแต่งอาหารประเภททอดมากลุ่มละ 1 จาน และส่งตัวแทนนำเสนอผลงานสำเร็จหน้าชั้นเรียน</p> <p>12. ผู้เรียนร่วมเปรียบเทียบผลงานสำเร็จ</p> <p>13. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>14. ทำแบบทดสอบหลังเรียนหากไม่</p>	
--	---	--	--	--

				<p>ผ่านเกณฑ์ให้ทำข้อสอบใหม่อีกครั้ง</p> <p>15.การเรียนรู้การสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึกปฏิบัติกิจกรรมเป็นกลุ่ม และรายบุคคล</p> <p><b>โดยบูรณาการกับหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง</b></p> <p><b>หลักความพอประมาณ</b></p> <p>ผู้เรียนจัดเตรียมและเลือกใช้ วัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสมต่อการ ประดิษฐ์งานจัดตกแต่งจานอาหาร</p> <p><b>หลักความมีเหตุผล</b></p> <p>ผู้เรียนมีเหตุผลในการพิจารณา ออกแบบและเลือกวัสดุที่นำมาใช้จัด ตกแต่งจานอาหาร ได้เหมาะสม และ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพใน อนาคตได้</p> <p><b>หลักการมีภูมิคุ้มกัน</b></p> <p>ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะ จัดตกแต่งจานอาหาร โดยวางแผน ออกแบบจัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อให้ ได้รูปแบบที่เหมาะสมก่อนการจัด</p> <p>16.การเรียนรู้การสอน ใช้วิธีการบรรยาย สาธิต ถาม-ตอบ อภิปราย ฝึก ปฏิบัติงาน กิจกรรมเป็นรายบุคคลและ กลุ่ม</p>	
20	สอบปลายภาค	1	2	แบบประเมินผล (ข้อสอบปลายภาค)	



5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม - จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	20%
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	20%
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 9	30%
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 18	30%

### หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>1.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</p> <p>1.1 เอกสารประกอบการเรียน วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร</p>
<p>2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต</p> <p>สมชาย พรหมสุวรรณ .หลักการทัศนศิลป์.กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,2548.</p> <p>พจนานุกรมฉบับเฉลิมพระเกียรติ พ.ศ. 2530.กรุงเทพฯ สำนักพิมพ์วัฒนาพานิช, 2530</p> <p>จงจิตร อังคทะวานิชและกมล ไชยสิทธิ์ .อาหารมิตี แห่งศาสตร์และศิลป์.กรุงเทพฯ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548</p> <p>มานิช กงกะนันท์ .ศิลปะและการออกแบบ . กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2538 .</p> <p>กรมอาชีวศึกษา หน่วยงานนิเทศก์.ศิลปะและการออกแบบ.ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาชีวศึกษา4,2540</p>





## บันทึกหลังการสอน

แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง  
สถานศึกษา 3 D

วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร รหัสวิชา 10527410  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2559

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

ครูผู้สอน นางปติญา มังคละศิริ

สาขาวิชา การโรงแรม

นักศึกษาสาขาวิชา การโรงแรม ชั้น ปวช. 2

จำนวนเต็ม 8 คน ห้องเรียน ปฏิบัติ 1

เวลาเรียน วันอังคาร เวลา 13.00 – 16.00 น

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ

## แบบบันทึกหลังสอน

ครั้งที่..... วันที่..... เวลา 13.00 – 16.00 น  
จำนวนนักศึกษา (เต็ม).....8..... คน เข้าเรียน..... คน ขาดเรียน..... คน

1. หัวข้อเรื่อง/เนื้อหาสาระ.....  
.....  
.....

2. กิจกรรม/วิธีการบูรณาการเรียนการสอน  
.....  
.....  
.....

3. พฤติกรรมที่ผู้เรียนแสดงออกหลังจากการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอน

3.1) สอดคล้องกับหลักการทรงงานเรื่อง.....

3.2) สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง.....

3.3) คุณธรรม/จริยธรรม.....

3.4) สมรรถนะที่ได้.....

4. ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้ และการปรับปรุงแผนการจัดการเรียนรู้  
.....  
.....  
.....

5. การประเมินผลการสอนของตนเอง

รายการประเมินการบูรณาการ	5	4	3	2	1
1. มุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ					
2. บูรณาการปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง					
3. ส่งเสริมประชาธิปไตย (Democracy)					
4. ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม และความเป็นไทย (Decency)					
5. ส่งเสริมภูมิคุ้มกันยาเสพติด (Drug – Free)					

6. วิธีการและผลการติดตามนักเรียนที่ขาดเรียน/มีปัญหา  
.....  
.....

ลงชื่อ.....

( นางปติญา มังคละศิริ )

อาจารย์ผู้สอน

## แบบประเมินตนเองในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของครูผู้สอน

### คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

**คำชี้แจง** แบบประเมินนี้ มีจุดประสงค์เพื่อประเมินพฤติกรรมการสอนของผู้สอน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้เกิดผลสัมฤทธิ์ยิ่งขึ้น โดยขอให้ท่านประเมินตนเองโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับสิ่งที่ท่านปฏิบัติเมื่อสิ้นสุดภาคเรียน ดังนี้  
 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุดหรือไม่เลย

สิ่งที่ท่านปฏิบัติ	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุดหรือไม่เลย
<b>ส่วนที่ 1 ประเมินตนเอง</b>					
1. ผู้สอนได้ชี้แจงวัตถุประสงค์ จุดมุ่งหมายในการเรียน ลักษณะวิชา วิธีเรียน และการวัดผล วิชานี้					
2. ผู้สอนมีแผนการสอนครบถ้วน					
3. เตรียมการสอนล่วงหน้าทั้งเนื้อหาและวิธีการ					
4. ค้นคว้าและปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้ถูกต้องทันสมัย					
5. เข้าสอนสม่ำเสมอและตรงเวลา					
6. ใช้เทคนิควิธีสอนหลากหลายแบบ					
7. ปริมาณของเนื้อหาวิชาเหมาะสมกับเวลาเรียน					
8. มอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม					
9. สอดแทรกจริยธรรมหรือคุณธรรมในระหว่างการสอน					
10. มีความสนใจและพอใจในการสอนวิชานี้					
<b>ส่วนที่ 2 ประเมินผลการสอน</b>					
11. จุดมุ่งหมายของวิชานี้ชัดเจนและเหมาะสมกับผู้เรียน					
12. เนื้อหาวิชาให้ความรู้แก่ผู้เรียน					
13. เป็นวิชาที่ทำให้ความเข้าใจได้					
14. วิชานี้กระตุ้นให้เกิดความคิดริเริ่ม					
15. ผู้สอนอธิบายหรือบรรยายได้แจ่มแจ้ง					
16. กระตุ้นให้ผู้เรียนค้นคว้าเพิ่มเติม					
17. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นหรือซักถาม					
18. ผู้สอนตอบปัญหาหรือชี้แจงได้กระจ่าง					
19. ผู้สอนพยายามเชื่อมโยงเนื้อหาที่สอนกับการนำไปใช้					
20. มีเอกสารหรืออุปกรณ์ประกอบการสอน					
21. เอกสารหรืออุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมกับเนื้อหาวิชาเหมาะสม					
22. ปริมาณงานที่กำหนดให้ผู้เรียนทำหรือค้นคว้าเพิ่มเติม					
23. ผู้เรียนมีโอกาสฝึกตนเองให้มีวินัยและรับผิดชอบการทำงาน					
24. ผู้สอนตรวจและแจ้งผลงานของผู้เรียน					

สิ่งที่ท่านปฏิบัติ	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุดหรือไม่เลย
25. มีการประเมินผลการเรียนรู้ระหว่างสอน					
26. ผู้สอนเอาใจใส่ต่อการสอนและเตรียมการสอน					
27. ผู้สอนสนใจและช่วยเหลือผู้เรียน					
28. บรรยากาศในห้องเรียนเป็นกันเอง					
29. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ซักถามหรือขอคำแนะนำนอกเวลาเรียน					
30. จัดให้มีกิจกรรมหรือการฝึกเสริมการเรียนรู้					
<b>ตอนที่ 3 การบูรณาการ</b>					
31. มุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ					
32. บูรณาการปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง					
33. ส่งเสริมประชาธิปไตย (Democracy)					
34. ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม และความเป็นไทย (Decency)					
35. ส่งเสริมภูมิคุ้มกันยาเสพติด (Drug – Free)					
<b>รวมคะแนน</b>					
<b>ค่าเฉลี่ยที่ได้ (คะแนน/รวม 35)</b>					

สรุปผลการประเมินอยู่ในระดับ

- ดีมาก (4.50 – 5.00)
- ดี (3.50 – 4.49)
- ปานกลาง (2.50 – 3.49)
- ควรปรับปรุง (1.50 – 2.49)
- ควรปรับปรุงอีกมาก (1.00 – 1.49)