แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส 10901125 วิชา อาหารนานาชาติ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ประเภทวิชาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

อาจารย์ ภัสธา บุษมงคล

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาอาหารนานาชาติ รหัสวิชา 10901125 จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช 2552

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงกาจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ ครู - อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวภัสรา บุษมงคล
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชา การโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัส 10901125 วิชา อาหารนานาชาติ (International Food)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (0 - 6 - 3) หน่วยกิต

3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

3.2 ประเภทของรายวิชา

การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

นางสาว ภัสรา บุษมงคล

5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ระดับชั้น ปวช. 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ห้องทฤษฎี ชั้น1 , ห้องปฏิบัติการ3 สาขาวิชาการโรงแรม

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

-

1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา 10901125 **ชื่อวิชา** อาหารนานาชาติ **จำนวน** 3 (0-6-3) **หน่วยกิต**
ระดับชั้น ปวช. **สาขาวิชา** การโรงแรม **ประเภทวิชา** การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

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. อาหารนานาชาติ	5	5	5	3	2	2	4	4	30	**2**	12
2. การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารนานาชาติ	4	5	5	3	2	2	5	5	31	**1**	20
3. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ	4	5	4	2	2	4	4	4	29	**3**	24
4. หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ	4	5	4	2	2	4	4	4	29	**4**	30
5. หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารนานาชาติ	4	5	4	2	2	4	4	4	29	**5**	30
สอบกลางภาค											
สอบปลายภาค											
รวมคะแนน	21	25	22	12	10	16	21	21	**148**		
ลำดับความสำคัญ	**2**	**1**	**3**	**7**	**8**	**6**	**4**	**5**			

<u>คำอธิบาย</u> 5 หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี 5 ระดับ คือ 1, 2, 3, 4, 5

1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา 10901125 **ชื่อวิชา** อาหารนานาชาติ **จำนวน** 3 (0-6-3) **หน่วยกิต**
จำนวนหน่วยกิต 3 **หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์** 6 **ชั่วโมง รวม** 108 **ชั่วโมงต่อภาคเรียน**

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 **ชื่อหน่วยการสอน** อาหารนานาชาติ	1. บอกลักษณะของอาหารนานาชาติได้ 2. อธิบายถึงเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละชาติได้ 3. จำแนกอาหารของแต่ละชาติได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ 5. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
หน่วยการสอนที่ 2 **ชื่อหน่วยการสอน** การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารนานาชาติ	1. ทราบหลักการในการเลือกซื้อวัตถุดิบ 2. อธิบายวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารนานาชาติได้ 3. ยกตัวอย่างวัตถุดิบอาหารนานาชาติได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 3 **ชื่อหน่วยการสอน** เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ	1. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารนานาชาติได้ 2. อธิบายคุณสมบัติเด่น วิธการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ 3. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 4 **ชื่อหน่วยการสอน** หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ	1. จำแนกอาหารแต่ละประเทศได้ 2. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการประกอบอาหารได้ 3. บอกวิธีการประกอบอาหารแต่ละชาติได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้

	5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 5 **ชื่อหน่วยการสอน** หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารนานาชาติ	1. หลักการตกแต่งอาหารได้ 2. อธิบายเทคนิค ขั้นตอนในการตกแต่งอาหารได้ 3. บอกถึงวิธีการบริการและการตกแต่งอาหารได้ 4. ปฏิบัติการบริการอาหารได้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อมแก้ไข

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

รหัสวิชา 10901125 **ชื่อวิชา** อาหารนานาชาติ **จำนวน** 3 (0-6-3) **หน่วยกิต**
ระดับชั้น ปวช. **สาขาวิชา** การโรงแรม **ประเภทวิชา** การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(50)	ลำดับความสำคัญ
	3ห่วง			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** อาหารนานาชาติ	3	4	4	5	3	3	3	4	4	3	**36**	1
หน่วยการสอนที่ 2 **ชื่อหน่วยการสอน** การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารนานาชาติ	3	4	4	4	4	5	3	4	4	3	**39**	2
หน่วยการสอนที่ 3 **ชื่อหน่วยการสอน** เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ	4	4	3	5	5	5	3	4	4	3	**41**	3
หน่วยการสอนที่ 4 **ชื่อหน่วยการสอน** หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ	4	4	3	5	5	5	3	4	4	3	**41**	4
หน่วยการสอนที่ 5 **ชื่อหน่วยการสอน** หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารนานาชาติ	4	4	3	5	5	5	3	4	4	3	**41**	5
รวม	**26**	**28**	**27**	**33**	**31**	**31**	**23**	**29**	**28**	**21**	277	
ลำดับความสำคัญ	8	6	7	1	2	3	9	4	5	10		

หมวดที่ 2. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

1.จุดประสงค์รายวิชา

1. เพื่อให้มีความรู้หลักการประกอบอาหารนานาชาติ ลักษณะของอาหารนานาชาติ การเลือก
2. เพื่อให้มีความรู้ความสามารถในการใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ
3. เพื่อให้มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

2.มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการประกอบอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและบริการอาหาร
2. เลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ
3. ประกอบอาหารนานาชาติ จัดตกแต่งและบริการ

3.คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการประกอบอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะอาหารนานาชาติการเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และบริการหลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
- ชั่วโมง	ไม่มี	108 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง

2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย
2. มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
3. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ
4. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
5. มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

1.2 วิธีการสอน

1. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพรอมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ

2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียนเพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น

3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน

4. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด

5. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป

6. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ

7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย

8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน

9. ประเมินผลการเรียนรูจาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

1.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

ผู้เรียนรู้จักลักษณะของอาหารนานาชาติ เครื่องมืออุปกรณ์ของการประกอบอาหารนานาชาติ รู้จักการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความประหยัด ไม่ฟุ่มเฟือย รู้จักการคิดคำนวณที่เหมาะสมกับงบประมาณ

หลักความมีเหตุผล

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้อุปกรณ์ เลือกซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสมในการประกอบอาหารนานาชาติ ว่าจำเป็นในการที่จะใช้ในการทำงาน มากน้อยเพียงไร

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะปฏิบัติงาน มีการคิดคำนวณโดยนำหลักการในการเรียนมาใช้ก่อนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ทำให้ลดการผิดพลาด

เงื่อนไขความรู้

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีประกอบอาหารนานาชาติ เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ได้อย่างเหมาะสม สามารถประกอบอาหารนานาชาติได้

เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนเข้าใจหลักการและวิธีการ ประกอบอาหารนานาชาติ ประเภทและลักษณะอาหารนานาชาติ การเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และบริการหลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ

2.2 วิธีการสอน

1. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพรอมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ
2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียนเพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน

4. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด

5. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป

6. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ

7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย

8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน

9. ประเมินผลการเรียนรูจาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน

2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน

3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา การใช้ความรู้ทางทฤษฎี เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ และการพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง

3.2 วิธีการสอน

1. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา

2. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน

2. ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

   - การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
2. ความสามารถในปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นในได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ
4. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษย์สัมพันธ์

4.2 วิธีการสอน

1. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกามารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก
2. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียนทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด
3. กำหนดความรับผิดชอบของผู้เรียนแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

4.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของผู้เรียน การมีส่วนร่วม พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากความรับผิดชอบในการดำเนินงานเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
3. ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและสมาชิกในกลุ่ม เปรียบเทียบผลงานที่สำเร็จ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต
2. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

1. ใช้ PowerPoint ที่น่าสนใจ ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน
2. ใช้สื่อการสอนของจริง เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการทำกิจกรรม
3. มอบหมายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
4. การมอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปเอกสาร และวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลงานกิจกรรม การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคลและงานกลุ่ม
2. ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน และการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
3. ประเมินผลงานที่เสร็จตามเวลาที่กำหนด

หมวดที่ 5. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

5.1 แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1-3	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชา อาหารนานาชาติ **บทที่ 1** อาหารนานาชาติ 1. ลักษณะของอาหารนานาชาติ 2. อาหารตะวันตก 3. อาหารตะวันออก		18	- ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
4-6	**บทที่ 2** การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารนานาชาติ 1. การเลือกซื้อของสด		18	- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน	

	2. การเลือกซื้อของแห้ง 3. กิจกรรมฝึกปฏิบัติในการทำอาหารนานาชาติ 1) การทำน้ำสต๊อกหมู/น้ำซุป 2) การตีน้ำสลัด 3) สลัดไก่ทอด			- อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารนานาชาติ - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - สื่อของจริง - ให้ผู้เรียนค้นคว้าคำศัพท์ของอาหารต่างๆ เพิ่มเติม - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
7 - 8	**บทที่ 3** เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติ 1. อุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบอาหารนานาชาติ 2. วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ 3. การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ 4. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการทำอาหารนานาชาติ 1) ข้าวมันไก่ 2) ข้าวหมูแดง		12	- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - อธิบายรายละเอียดวิธีใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารนานาชาติ - ครูแจกวัสดุให้นักศึกษาประกอบอาหารนานาชาติ - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น	
9	**สอบกลางภาค**	2			
10-13	**บทที่ 4** หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ 1. หลักการและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติ		24	- ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน	

	2. เทคนิคที่สำคัญในการประกอบอาหารนานาชาติ - อาหารตะวันตก - อาหารตะวันออก 3. กิจกรรมฝึกปฏิบัติในการทำอาหารนานาชาติ 1) ข้าวหมูทอดทงคัตสึ 2) ข้าวราดแกงกะหรี่ญี่ปุ่น 3) ข้าวห่อสาหร่าย			- อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการประกอบอาหารนานาชาติของแต่ละชนชาติ บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน อาหารอาเซียนแล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น	
14-17	**บทที่ 5** หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารนานาชาติ 1 หลักการตกแต่งอาหาร 2. วัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร 3 การบริการอาหารนานาชาติ 4. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ 1) ข้าวผัดอเมริกัน 2) แฮมเบอเกอร์ 3) สปาเก็ตตี้หมูสับ 4) สเต๊กหมู		24	- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
18	สอบปลายภาค	2			

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	**สัปดาห์ที่ประเมิน**	**สัดส่วนของการประเมินผล**
คุณธรรม จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	20 %
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	30 %
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 10	25 %
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 20	25 %

หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก

1.1 เอกสารประกอบการเรียน วิชาอาหารนานาชาติ

2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเตอร์เน็ต

ดารามาศ แก้วแดง. อาหารนานาชาติ. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน, 2553

สเต๊กห้องแถวเป็นอาชีพ. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด, 2554