



# แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส 10901110 วิชา การประกอบอาหารโรงแรม

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ประเภทวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม

จัดทำโดย

อาจารย์ กัสรา บุษมมงคล

สาขาวิชา การท่องเที่ยวและการโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

## คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาการประกอบอาหารโรงแรม รหัสวิชา 10901110 จัดทำขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2552

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ได้ตระหนักถึงกาจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับ พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึง ประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็น ประโยชน์แก่ ครู - อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวภัสรา บุขมมงคล  
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยนครพนม

# รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชา การโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

## หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัส 10901110

วิชา การประกอบอาหารโรงแรม (Hotel cooking)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (1-4-4) หน่วยกิต

3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

3.2 ประเภทของรายวิชา

การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

นางสาว ภัสรา บุชมงคล

5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ระดับชั้น ปวช.2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ห้องปฏิบัติการ3 สาขาวิชาการโรงแรม

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

-

## 1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา 10901110 ชื่อวิชา การประกอบอาหารโรงแรม จำนวน 3 (1-4-4) หน่วยกิต  
ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

เรียนรู้อะไร ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย (5)	ด้านจิตพิสัย (5)	รวม (40)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (5)	ความเข้าใจ (5)	นำไปใช้ (5)	วิเคราะห์ (5)	สังเคราะห์ (5)	ประเมินค่า (5)					
1. คริวและหน้าที่ต่างๆในครัว	5	3	3	2	3	4	3	4	27	5	
2. การเลือกซื้อและการจัดเก็บอาหาร	4	4	5	3	3	4	4	4	31	2	
3. เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร โรงแรม	4	3	4	2	3	4	4	4	28	4	
4. การประกอบอาหารโรงแรม	5	4	4	2	3	5	5	5	33	1	
5. การจัดตกแต่งและการบริการอาหาร โรงแรม	4	4	4	2	3	4	4	4	29	3	
สอบกลางภาค											
สอบปลายภาค											
<b>รวมคะแนน</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>21</b>			
<b>ลำดับความสำคัญ</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>5</b>			

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

## 1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา 10901110 ชื่อวิชา การประกอบอาหารโรงแรม จำนวน 3 (1-4-4) หน่วยกิต  
จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 4 ชั่วโมง รวม 72 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ครีวและหน้าที่ต่างๆในครัว	<ol style="list-style-type: none"><li>1. บอกหน้าที่ต่างๆภายในครัวได้</li><li>2. อธิบายคุณลักษณะของครัวและหน้าที่ของครัวต่างๆได้</li><li>3. แยกประเภทของครัวได้</li><li>4. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ</li><li>5. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ชยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน</li></ol>
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน การเลือกซื้อและการจัดเก็บอาหาร	<ol style="list-style-type: none"><li>1. สามารถเลือกซื้ออาหารประเภทต่างๆได้</li><li>2. อธิบายขั้นตอนการเลือกซื้ออาหารประเภทต่างๆ</li><li>3. บอกข้อแนะนำในการเลือกซื้ออาหารได้</li><li>4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</li><li>5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</li></ol>
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารโรงแรม	<ol style="list-style-type: none"><li>1. บอกหน้าที่ของเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้</li><li>2. อธิบายวิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์</li><li>3. สามารถแยกประเภทของเครื่องมืออุปกรณ์ได้</li><li>4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</li><li>5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</li></ol>
หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน การประกอบอาหารโรงแรม	<ol style="list-style-type: none"><li>1. จำแนกประเภทของอาหารได้</li><li>2. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการประกอบอาหารโรงแรมได้</li><li>3. บอกวิธีการใช้ความร้อนในการประกอบอาหารได้</li><li>4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้</li><li>5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</li></ol>

<b>หน่วยการสอนที่ 5</b> <b>ชื่อหน่วยการสอน</b> การจัดตกแต่งและการบริการ อาหารโรงแรม	1. บอกคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานโรงแรมได้ 2. อธิบายเทคนิค ขั้นตอนในจัดตกแต่งอาหารได้ 3. บอกถึงวิธีการบริการอาหารโรงแรมได้ 4. ปฏิบัติการทำพายได้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้า แสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสິงแวดล้อมแก่ ไข
---	---

### 1.3 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

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

รหัสวิชา 10901110 ชื่อวิชา การประกอบอาหารโรงแรม จำนวน 3 (1-4-4) หน่วยกิต  
 ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(50)	ลำดับความสำคัญ	
	3 ท่วง			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 ครั้วและหน้าที่ต่างๆ ในครั้ว	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	34	5
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน การเลือกซื้อและการ จัดเก็บอาหาร	4	4	3	4	5	3	3	3	3	4	4	36	2
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือ อุปกรณ์ใน การประกอบอาหารโรงแรม	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	34	4
หน่วยการสอนที่ 4	4	4	3	4	4	5	4	4	3	4	4	39	1

ชื่อหน่วยการสอน การประกอบอาหาร โรงแรม													
หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งและ การบริการอาหารโรงแรม	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	35	3	
รวม	19	19	15	19	19	19	16	16	16	20	178		
ลำดับความสำคัญ	2	3	10	4	5	6	7	8	9	1			

## หมวดที่ 2. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

<p><b>1.จุดประสงค์รายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารโรงแรม</li> <li>2. มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร</li> <li>3. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร</li> <li>4. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารได้เหมาะสม</li> <li>5. สามารถประกอบอาหารโรงแรม</li> <li>6. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน</li> </ol>
<p><b>2.มาตรฐานรายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร</li> <li>2. เตรียมการประกอบอาหารครัวร้อน ครัวเย็น ครัวเบเกอร์ ครัวคอฟฟี่ช้อฟ</li> <li>3. ประกอบอาหารโรงแรม ครัวร้อน ครัวเย็น ครัวเบเกอร์ ครัวคอฟฟี่ช้อฟ</li> </ol>
<p><b>3.คำอธิบายรายวิชา</b></p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารโรงแรม ครัวร้อน ครัวเย็น ครัวเบเกอร์ ครัวคอฟฟี่ช้อฟ คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร และการเตรียมการประกอบอาหารครัวร้อน ครัวเย็น ครัวเบเกอร์ ครัวคอฟฟี่ช้อฟ</p>

### หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย - ชั่วโมง	สอนเสริม ไม่มี	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน 90 ชั่วโมง	การศึกษาด้วยตนเอง 18 ชั่วโมง
2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 1 ชั่วโมง/สัปดาห์			

### หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม
<p><b>1.1 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>1.2 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> </ol>



9. ประเมินผลการเรียนรู้จาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

### 1.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลสัมฤทธิ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออก ในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

### บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

#### หลักความพอประมาณ

ผู้เรียนรู้จักกระบวนการประกอบอาหารโรงแรม คราวประเภทต่างๆ รู้จักการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความประหยัด ไม่ฟุ่มเฟือย รู้จักการคิดคำนวณที่เหมาะสมกับงบประมาณ

#### หลักความมีเหตุผล

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารโรงแรม

#### หลักการมีภูมิคุ้มกัน

ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะปฏิบัติงาน มีการคิดคำนวณโดยนำหลักการในการเรียนมาใช้ก่อนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ทำให้ลดการผิดพลาด

#### เงื่อนไขความรู้

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม คำศัพท์ การเลือกซื้อ การเตรียมการประกอบ การบริการ ลักษณะของครัวในโรงแรมได้เป็นอย่างดี

#### เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนเข้าใจหลักการ เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารโรงแรม ครั้วร้อน ครั้วเย็น ครั้วเบเกอร์ ครั้วคอฟฟี่ช็อป คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร และการเตรียมการประกอบอาหารครั้วร้อน ครั้วเย็น ครั้วเบเกอร์ ครั้วคอฟฟี่ช็อป

### 2.2 วิธีการสอน

1. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ
2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
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 เพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
2. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงาน แล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

#### 3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
2. ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
  - การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
2. ความสามารถในการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นในได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ
4. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

#### 4.2 วิธีการสอน

1. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท 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 ที่ต้องพัฒนาสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
2. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

##### 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					
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1-4	<p>ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชา การ ประกอบอาหารโรงแรม</p> <p><b>บทที่ 1</b> คริวและหน้าที่ต่างๆ ในครัว</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ประเภทของครัว</li> <li>2. ตำแหน่งและหน้าที่ต่างๆใน ครัว</li> <li>3. สุขลักษณะภายในครัว</li> </ol>		15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน</li> <li>- ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</li> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน</li> <li>- อธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโรงแรม หน้าที่ต่างๆ ภายในครัว</li> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน</li> <li>- มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล</li> </ul>	
5-8	<p><b>บทที่ 2</b> การเลือกซื้อและการ จัดเก็บอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การเลือกซื้ออาหารสด</li> <li>2. การเลือกซื้ออาหารแห้ง</li> <li>3. การเก็บรักษาคุณภาพ อาหาร</li> <li>4. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหารโรงแรม</li> </ol> <p>1) ข้าวผัดสับประรด</p>		15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทบทวนบทเรียน</li> <li>- ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</li> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน</li> <li>- อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการเลือก ซื้อ การจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบ อาหารโรงแรม</li> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอนสื่อ ของจริง</li> <li>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน</li> </ul>	

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้ผู้เรียนสำรวจราคาอาหารแต่ละชนิด ตามสถานที่แตกต่างกัน</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล</li> </ul>	
9	<b>สอบกลางภาค</b>		5	-	
10-13	<b>บทที่ 3 เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารโรงแรม</b> 1. ประเภทเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารโรงแรม 2. หลักการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ 3. การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารโรงแรม 4. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม 1) สปาเก็ตตี้ชีสมา 2) หมูทอดตั้ง 3) เนื้อย่างโรล		25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทบทวนบทเรียน</li> <li>- ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</li> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อธิบายเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารโรงแรม บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ครูให้ผู้เรียนทำความสะอาด อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารโรงแรม</li> <li>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน</li> <li>- มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มการศึกษา ค้นคว้า การทำความสะอาดเครื่องมือ แล้วมาอภิปรายร่วมกัน</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น</li> </ul>	
14-16	<b>บทที่ 4 การประกอบอาหารโรงแรม</b> 1. เทคนิคในการประกอบอาหาร		20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทบทวนบทเรียน</li> <li>- ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</li> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</li> </ul>	

	<p>2. วิธีใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร</p> <p>3. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม</p> <p>1) หมูกระเบื้อง</p> <p>2) ปลาหีบหิมทอดยำตะไคร้</p> <p>3) ผัดมะกะโรนี</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการประกอบอาหารโรงแรม บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการประกอบอาหารโรงแรม</li> <li>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน</li> <li>- มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า อาหารอาเซียน ทำรายงานแล้วมาอภิปรายร่วมกัน</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ แสดงความคิดเห็น</li> </ul>	
17	<p><b>บทที่ 5</b> การจัดตกแต่งและการบริการอาหารโรงแรม</p> <p>1. เทคนิคการจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>2. ลักษณะการบริการอาหาร</p> <p>1) ต้มจืดมะระยัดไส้</p>		15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทบทวนบทเรียน</li> <li>- ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</li> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการจัดตกแต่งอาหาร บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการบริการอาหาร</li> <li>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน</li> <li>- มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า เกี่ยวกับการบริการอาหารรูปแบบต่าง ๆ แล้วมาอภิปรายร่วมกัน</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ แสดงความคิดเห็น</li> </ul>	
18	สอบปลายภาค		5		

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

## หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>1.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</p> <p>1.1 เอกสารประกอบการเรียน วิชาการประกอบอาหารโรงแรม</p>
<p>2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต          ประสงค์ แสงพ่ายพ. (2549). การบริหารอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย          รามคำแหง          สมสุข ตั้งเจริญ อรวินท์ เลขาธิการตันทันท์. (พิมพ์ครั้งที่ 1). โรงแรมและการบริการอาหาร - เครื่องดื่ม          , กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ ดี แอล เอส กรุงเทพฯ</p>