



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ  
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส ๒๐๕๒๗๔๒๗ วิชา อาหารไทย  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จัดทำโดย

อาจารย์ ธารรัตน์ มหาพันธ์

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

## คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาอาหารไทย รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๔๒๗ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช ๒๕๕๙

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงกาจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ ครู - อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์  
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยนครพนม

## รายละเอียดของรายวิชา

### สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชา การโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

### หมวดที่ ๑. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

๑. รหัสและชื่อรายวิชา รหัส ๒๐๕๒๗๔๒๗      วิชา อาหารไทย (Thai Food)
๒. จำนวนหน่วยกิต ๓ (๒ - ๒ - ๕) หน่วยกิต
๓. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา ๓.๑ หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ๓.๒ ประเภทของรายวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาว ธารารัตน์ มหาพันธ์
๕. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑      ระดับชั้น ปวส. ๑ - ๒
๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) ไม่มี
๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
๘. สถานที่เรียน ห้องครัว , สาขาวิชาการโรงแรม
๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๔๒๗ ชื่อวิชา อาหารไทย จำนวน ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต ระดับชั้น ปวส.  
สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย (๕๐)	ด้านจิตพิสัย (๒๐)	รวม (๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (๑๐)	ความเข้าใจ (๑๐)	นำไปใช้ (๑๐)	วิเคราะห์ (๕)	สังเคราะห์ (๕)	ประเมินค่า (๐)					
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย	๒	๒	๒	๑	-	-	๙	๒	๑๑	๓	๑๘
๒. ลักษณะของอาหารไทยที่ได้รับความนิยม	๒	๒	๒	๑	๑	-	๘	๓	๑๑	๒	๑๒
๓. การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย	๒	๑	๑	๑	๑	-	๙	๒	๑๑	๑	๑๒
๔. เทคนิควิธีการประกอบอาหารและหลักการจัดตกแต่งอาหารไทย	๒	๒	๒	๑	๑	-	๑๐	๕	๑๕	๑	๑๖
๕. การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย	๒	๒	๒	๑	๑	-	๗	๔	๑๑	๒	๑๓
สอบกลางภาค											๖
สอบปลายภาค											๖
<b>รวมคะแนน</b>	<b>๑๐</b>	<b>๑๑</b>	<b>๑๑</b>	<b>๕</b>	<b>๕</b>	<b>-</b>	<b>๓๕</b>	<b>๑๖</b>	<b>๕๑</b>		<b>๑๐๘</b>
<b>ลำดับความสำคัญ</b>	<b>๓</b>	<b>๔</b>	<b>๔</b>	<b>ค</b>	<b>๖</b>		<b>๑</b>	<b>๒</b>			

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

## ๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๔๒๗ ชื่อวิชา อาหารไทย จำนวน ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต  
 จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๔ ชั่วโมง รวม ๗๒ ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
<p>หน่วยการสอนที่ ๑</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. บอกลักษณะของอาหารไทยได้</li> <li>๒. อธิบายถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทยได้</li> <li>๓. บอกความเป็นมาของอาหารไทยได้</li> <li>๔. วิเคราะห์ประเภทของอาหารไทยได้</li> <li>๕. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ</li> <li>๖. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ชยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน</li> </ol>
<p>หน่วยการสอนที่ ๒</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน ลักษณะของอาหารไทยที่ได้รับความนิยม</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. บอกลักษณะของอาหารไทยที่ได้รับความนิยมได้</li> <li>๒. บอกเอกลักษณ์ของอาหารไทยได้</li> <li>๓. สามารถยกตัวอย่างอาหารไทย ๔ ภาคได้</li> <li>๔. อธิบายวิธีการสงวนคุณค่าโภชนาการในการประกอบอาหาร</li> <li>๕. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</li> <li>๖. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</li> </ol>
<p>หน่วยการสอนที่ ๓</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารไทยได้</li> <li>๒. อธิบายคุณสมบัติเด่น วิธีการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์</li> <li>๓. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้</li> <li>๔. แสดงการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ดี มีคุณภาพในการประกอบอาหารไทย</li> <li>๕. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารไทยได้</li> <li>๖. แสดงวิธีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารได้</li> <li>๗. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้</li> <li>๘. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม</li> </ol>
<p>หน่วยการสอนที่ ๔</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน เทคนิควิธีการประกอบอาหารและหลักการจัดตกแต่งอาหารไทย</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการประกอบอาหารแต่ละประเภทได้ (ต้ม ผัด แกง ทอด นึ่ง ตุ่น ยำ)</li> <li>๒. วิเคราะห์หลักการตกแต่งอาหารไทยได้อย่างถูกต้องเหมาะสม</li> </ol>



ชื่อหน่วยการสอน การเลือกซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย												
หน่วยการสอนที่ ๔ ชื่อหน่วยการสอน เทคนิควิธีการประกอบอาหารและหลักการจัดตกแต่งอาหารไทย	๒	๒	๒	๒	๑	๒	๑	๒	๒	๒	๑๘	๒
หน่วยการสอนที่ ๕ ชื่อหน่วยการสอน การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๑	๒	๒	๑	๑๕	๔
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

<p><b>๑. วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. มีความรู้เกี่ยวกับความหมายประเภท ลักษณะของอาหารไทย</li> <li>๒. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย</li> <li>๓. ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไทย</li> <li>๔. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน</li> </ol>
<p><b>๒. สมรรถนะรายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายประเภท และลักษณะอาหารไทย</li> <li>๒. จัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย</li> <li>๓. ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย</li> </ol>
<p><b>๓. คำอธิบายรายวิชา</b></p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายประเภท และลักษณะของอาหารไทยที่ได้รับความนิยม การเลือก และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบอาหารไทย ตำรับอาหาร ส่วนผสม วิธีการประกอบ อาหาร เทคนิคต่าง ๆ ในการประกอบอาหารไทย การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย ปฏิบัติการ ประกอบอาหารไทยที่นิยมและจัดตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ</p>

## หมวดที่ ๓. ลักษณะและการดำเนินการ

<b>๑. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</b>			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษด้วยตนเอง

๓๖ ชั่วโมง	ไม่มี	๓๖ ชั่วโมง	๗๒ ชั่วโมง
<b>๒. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</b> ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์			

### หมวดที่ ๔. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

<b>๑. คุณธรรม จริยธรรม</b>
<b>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย</li> <li>๒. มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</li> <li>๓. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ</li> <li>๔. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ</li> <li>๕. มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</li> </ol>
<b>๑.๒ วิธีการสอน</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ</li> <li>๒. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น</li> <li>๓. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน</li> <li>๔. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด</li> <li>๕. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป</li> <li>๖. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ</li> <li>๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย</li> <li>๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน</li> <li>๙. ประเมินผลการเรียนรูจาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน</li> </ol>
<b>๑.๓ วิธีการประเมินผล</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน</li> <li>๒. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน</li> <li>๓. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน</li> </ol>



๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

**บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง**

**หลักความพอประมาณ**

ผู้เรียนรู้จักลักษณะของอาหารไทย เครื่องมืออุปกรณ์ของการประกอบอาหารไทย รู้จักการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความประหยัด ไม่ฟุ่มเฟือย รู้จักการคิดคำนวณที่เหมาะสมกับงบประมาณ

**หลักความมีเหตุผล**

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้อุปกรณ์ เลือกซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสมในการประกอบอาหารไทย แต่ละประเภท 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**

**๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ**

ผู้เรียนเข้าใจหลักการและวิธีการ ประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท และลักษณะอาหาร เลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และบริการหลักการและวิธีการประกอบอาหารไทยได้

**๒.๒ วิธีการสอน**

๑. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฏระเบียบต่าง ๆ

๒. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น

๓. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน

๔. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด

๕. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป

๖. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการทำงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ

- ๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
- ๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
- ๙. ประเมินผลการเรียนรูจาก 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 เพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
- ๒. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

**๓.๓วิธีการประเมินผล**

- ๑. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
- ๒. ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
  - การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

**๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

**๔.๑ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา**

- ๑. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
- ๒. ความสามารถในการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ๓. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นในได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- ๔. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

#### ๔.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก
๒. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียนทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด
๓. กำหนดความรับผิดชอบของผู้เรียนแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

#### ๔.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของผู้เรียน การมีส่วนร่วม พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
๒. ประเมินผลจากความรับผิดชอบในการดำเนินงานเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
๓. ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและสมาชิกในกลุ่ม เปรียบเทียบผลงานที่สำเร็จ

#### ๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### ๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนาสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

๑. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
๒. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

#### ๕.๒ วิธีการสอน

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

#### ๕.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลจากผลงานกิจกรรม การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคลและงานกลุ่ม
๒. ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน และการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
๓. ประเมินผลงานที่เสร็จตามเวลาที่กำหนด

หมวดที่ ๕. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

๕.๑ แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑-๓	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชา อาหาร นานาชาติ <b>บทที่ ๑</b> ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับอาหารไทย ๑. ความเป็นมาของอาหารไทย ๒. เอกลักษณ์ของอาหารไทย ๓. เครื่องเทศ สมุนไพร และ สรรพคุณทางยาในอาหารไทย	๖	๖	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน</li> <li>- ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</li> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน</li> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน</li> <li>- มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป</li> <li>- วิเคราะห์เอกลักษณ์ของอาหารไทย</li> <li>- วิเคราะห์ประเภทของอาหาร ต้ม ผัด แกง ทอด ตุ่น นึ่ง ยำ</li> <li>- อภิปรายกลุ่มรายงานหน้าชั้นเรียน เรื่องเครื่องเทศ สมุนไพร และ สรรพคุณทางยาในอาหารไทย</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล</li> </ul>	
๔-๕	<b>บทที่ ๒</b> ลักษณะของอาหาร ไทยที่ได้รับความนิยม ๑. อาหารไทยยอดนิยมของ ชาวต่างชาติ ๒. หลักในการประกอบอาหาร ๓. อาหารไทย ๔ ภาค ๔. การชั่ง ตวง วัด	๔	๔	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน</li> <li>- วิเคราะห์ลักษณะของอาหาร คาว หวาน อาหารไทย ๔ ภาค ได้อย่าง ถูกต้อง</li> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- บรรยายเนื้อหาหลักในการประกอบ อาหาร ฝึกทำแบบฝึกหัดและอภิปราย ผลเป็นรายบุคคลหน้าชั้นเรียน</li> <li>- ปฏิบัติการ ชั่ง ตวง วัด อาหารเป็น รายบุคคล</li> </ul>	

				<p>การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล</p>	
๖ - ๘	<p><b>บทที่ ๓</b> การเลือกซื้อวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. การเลือกซื้อของสด</li> <li>๒. การเลือกซื้อของแห้ง</li> <li>๓. อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร</li> <li>๔. วิธีการเลือกใช้อุปกรณ์ให้ถูกต้องและเหมาะสม</li> <li>๕. คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร</li> <li>๖. ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย</li> <li>๖.๑ ข้าวผัดสับปะรด</li> <li>๖.๒ พะแนงหมู + ข้าวสวย</li> <li>๖.๓. ฐี่ปลาลูกเต่า + ข้าวสวย</li> </ol>	๖	๖	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อธิบายวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อของสดของแห้ง ถาม - ตอบ</li> <li>- อธิบายรายละเอียดวิธีใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย</li> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- มอบหมายให้นักเรียนหาคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร</li> <li>- มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย</li> <li>- ครูแจกวัดให้นักศึกษาประกอบอาหารไทย</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น</li> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำอาหารไทย จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> </ul>	
๙	<b>สอบกลางภาค</b>	๒	๒		
๑๐-๑๕	<p><b>บทที่ ๔</b> เทคนิควิธีการประกอบอาหารและหลักการจัดตกแต่งอาหารไทย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. หลักการและวิธีการเทคนิคในการประกอบอาหารไทย</li> <li>๒. ศิลปะในการตกแต่งอาหารคาว</li> <li>๓. วัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งอาหาร</li> <li>๔. หลักในการเก็บรักษาของสด</li> <li>๕. หลักในการเก็บรักษาของแห้ง</li> </ol>	๑๒	๑๒	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ทบทวนบทเรียน</li> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการเทคนิคในการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท</li> <li>- อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการเทคนิคในการจัดตกแต่งอาหาร การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งอาหารไทย</li> </ul>	

	๖. ปฏิบัติการทำอาหารไทย ๖.๑ แกงกระหรี่ไก่ + ข้าวสวย ๖.๒ แกงโหระ + ข้าวสวย ๖.๓ แกงเทโพผักบุ้ง + ข้าวสวย			<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ใช้สื่อตัวอย่างจาก ยูทูบ เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจง่ายขึ้น</li> <li>- ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติอาหารไทย</li> <li>- มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน อาหารไทย แล้วมาอภิปรายร่วมกัน</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ แสดงความคิดเห็น</li> </ul>	
๑๖-๑๗	<b>บทที่ ๕</b> การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วอย่างปลอดภัย ๑. หลักของการสุขาภิบาลอาหาร ๒. ปฏิบัติการทำอาหารไทย ๒.๑ ต้มเค็มปลาทุสด + ข้าวสวย ๒.๒ ข้าวทอด + ส้มตำโบราณ	๔	๔	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</li> <li>- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- ทำแบบทดสอบหลังเรียน</li> <li>- มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป</li> <li>- การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล</li> <li>- ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำอาหารไทย จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน</li> </ul>	
๑๘	สอบปลายภาค	๒	๒		

๕.๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	๒๐ %
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	๓๐ %
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ ๑๐	๒๐ %
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ ๒๐	๓๐ %

### หมวดที่ ๖. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>๑.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</p> <p>๑.๑ เอกสารประกอบการเรียน วิชาอาหารไทย</p>
<p>๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต          วัชรพงศ์ หงษ์สุวรรณ. อาหารไทยตำรับดั้งเดิม.(พิมพ์ครั้งที่ ๒).กรุงเทพฯ : บริษัท วาดศิลป์, ๒๕๕๐          ผศ.จรรยาศรี พลเวียง. อาหารไทย ๔ ภาค.(พิมพ์ครั้งที่ ๒).กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน, ๒๕๕๔          พรณิภา ต่วนโสภณ. ความรู้คู่บ้าน.(พิมพ์ครั้งที่ ๑๔).กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ดอกหญ้า, ๒๕๔๙</p>