



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ  
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส ๒๐๕๒๗๙๐๒ วิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง  
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จัดทำโดย  
นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์  
สาขาวิชาการโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยนครพนม

บันทึกความคิดเห็นของผู้บริหาร

ผู้บริหาร	ความคิดเห็น		
	ควร อนุญาต	ควรปรับปรุง	อื่น ๆ (โปรดระบุ)
<p>๑.</p> <p>.....</p> <p>(นางปติญา มังคละคีรี)</p> <p>หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม</p> <p>...../...../๒๕๖๐</p>	<input type="checkbox"/>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>๒.</p> <p>.....</p> <p>(นายสุจิน สุณีย์)</p> <p>รองคณบดีฝ่ายวิชาการ</p> <p>...../...../๒๕๖๐</p>	<input type="checkbox"/> อนุญาต <input type="checkbox"/> ไม่อนุญาต เพราะ <p>.....</p> <p>.....</p>		

## คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๙๐๒ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของนักเรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๕๙

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ครู-อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวธารารัตน์ มหาพันธ์  
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยนครพนม

## รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชาการโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

### หมวดที่ ๑. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

<p>๑.รหัสและชื่อรายวิชา ๒๐๕๒๗๙๐๒ วิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม (Introduction to Food and Beverage)</p>
<p>๒.จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต ๓ (๓-๐-๖)</p>
<p>๓.หลักสูตร และประเภทของรายวิชา ๓.๑ หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ๓.๒ ประเภทของรายวิชา หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน</p>
<p>๔.อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์</p>
<p>๕.ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑ ระดับชั้นปวส.</p>
<p>๖.รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) ไม่มี</p>
<p>๗.รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p>
<p>๘.สถานที่เรียน ห้องปฏิบัติ ๑ สาขาวิชาการโรงแรม</p>
<p>๙.วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด -</p>

๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๙๐๒ วิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน ๓ (๓-๐-๖)  
หน่วยกิต ระดับชั้นปวส. สาขาวิชาการโรงแรม ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย(๔๐)	ด้านจิตพิสัย(๒๐)	รวม(๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้(๑๐)	ความเข้าใจ(๑๐)	นำไปใช้(๑๐)	วิเคราะห์(๕)	สังเคราะห์(๕)	ประเมินค่า(๐)					
๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๙	๒	๑๕	๑	๙
๒. หลักโภชนาการอาหารและเครื่องดื่มเบื้องต้น	๑	๒	๑	๑	๑	๑	๒	๒	๑๑	๙	๖
๓. ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร	๒	๒	๒	๒	๑	๑	๓	๒	๑๕	๑	๙
๔. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	๒	๑	๒	๑	๑	๑	๓	๓	๑๔	๒	๖
๕. อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่ม	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๓	๒	๑๑	๙	๖
๖. การบริการเครื่องดื่มกับอาหารแต่ละประเภท	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๓	๓	๑๒	๓	๖
๗. มารยาทการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๓	๓	๑๒	๓	๖
สอบกลางภาค											๓
สอบปลายภาค											๓
<b>รวมคะแนน</b>	<b>๑๐</b>	<b>๑๐</b>	<b>๑๐</b>	<b>๘</b>	<b>๗</b>	<b>๗</b>	<b>๒๓</b>	<b>๑๗</b>	<b>๙๐</b>		<b>๕๔</b>
<b>ลำดับความสำคัญ</b>	๓	๓	๓	๔	๕	๕	๑	๒			

คำอธิบาย๕ หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี ๕ ระดับ คือ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕

## ๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๙๐๒ ชื่อวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม จำนวนหน่วยกิต ๓ (๓-๐-๖) หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๓ ชั่วโมง ๕๔ ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
<b>หน่วยการสอนที่ ๑</b> ชื่อหน่วยการสอน ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	๑.บอกหน้าที่ของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มได้ ๒.อธิบายการทำงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ๓.บอกความหมายของแผนกบาร์ และหน้าที่ของแผนกบาร์ ๔.ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ ๕.แสดงพฤติกรรมการณ์ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน
<b>หน่วยการสอนที่ ๒</b> ชื่อหน่วยการสอน หลักโภชนาการอาหารเบื้องต้น	๑. อธิบายหลักการเบื้องต้นของโภชนาการได้ ๒. จำแนกอาหารหลัก ๕ หมู่ได้อย่างถูกต้อง ๓. วิเคราะห์การกินอาหารเพื่อให้สุขภาพที่ดีได้ ๔. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อดทน และมีความสนใจใฝ่เรียนรู้ ๕. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ มีความซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบ
<b>หน่วยการสอนที่ ๓</b> ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร	๑. อธิบายลักษณะของอาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารว่างได้ ๒. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหารได้ ๓. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง ๔. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ อดทน
<b>หน่วยการสอนที่ ๔</b> ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มแต่ละประเภทได้ ๒. อธิบายวิธีการทำเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ได้ ๓. อธิบายประเภทของเหล้าสปีริต หรือลิเคอร์ได้ ๔. วิเคราะห์ประโยชน์และโทษของสุราได้ ๕. บอกประเภทของ ชา กาแฟ ได้ ๖. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และสนใจใฝ่รู้ ๗. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ มีความรับผิดชอบ ประหยัด รักษาสิ่งแวดล้อม

<p><b>หน่วยการสอนที่ ๕</b>  <b>ชื่อหน่วยการสอน</b> อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องต้ม</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. บอกหน้าที่และลักษณะการใช้งานของอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องต้มอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับการใช้งาน</li> <li>๒. สามารถพับผ้าเช็ดปากได้</li> <li>๓. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องต้มได้</li> <li>๔. อธิบายหลักการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องต้มได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม</li> <li>๕. ปฏิบัติงานด้วยความมีวินัย อดทน รอบคอบรักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม</li> <li>๗. แสดงพฤติกรรมมีความสนใจใฝ่รู้ รักสามัคคี ซื่อสัตย์ มีความมั่นใจในตนเอง</li> </ol>
<p><b>หน่วยการสอนที่ ๖</b>  <b>ชื่อหน่วยการสอน</b> การบริการเครื่องต้มกับอาหารแต่ละประเภท</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. จำแนกการรับประทานหลักกับอาหารชนิดต่างๆ</li> <li>๒. อธิบายเครื่องต้มที่ใช้ต้มในช่วงเวลาต่างๆได้</li> <li>๓. บอกข้อควรระวังในการต้มเครื่องต้มที่มีแอลกอฮอล์ได้</li> <li>๕. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ สนใจใฝ่รู้ มีวินัย รอบคอบ อดทนและตรงต่อเวลา</li> <li>๖. แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก ความประหยัด ซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบมีความสามัคคี</li> </ol>
<p><b>หน่วยการสอนที่ ๗</b>  <b>ชื่อหน่วยการสอน</b> มารยาทการรับประทานอาหารและเครื่องต้ม</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. บอกลักษณะที่ดีและไม่ดีในการรับประทานอาหารและเครื่องต้มได้</li> <li>๒. วิเคราะห์มารยาทในการใช้อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารและเครื่องต้มได้อย่างถูกต้อง</li> <li>๓. ปฏิบัติงานด้วยความสนใจใฝ่รู้ มีวินัย รอบคอบ อดทนและตรงต่อเวลา</li> <li>๔. แสดงพฤติกรรมกล้าแสดงออก ความประหยัด ซื่อสัตย์และมีความรับผิดชอบมีความสามัคคี</li> </ol>





รับประทานอาหารและเครื่องดื่ม												
รวม	๑๐	๗	๑๐	๑๐	๑๐	๗	๗	๘	๗	๖	๘๐	
ลำดับความสำคัญ				๕	๑	๒	๖	๓	๔	๗		

## หมวดที่ ๒. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

<p><b>๑. วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม</li> <li>๒. มีความรู้และเข้าใจหลักโภชนาการเบื้องต้น รายการอาหาร และลักษณะอาหารที่มีบริการในโรงแรม</li> <li>๓. มีความรู้ในเรื่องอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>๔. มีความละเอียดรอบคอบและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์</li> </ol>
<p><b>๒. สมรรถนะรายวิชา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม</li> <li>๒. แสดงความรู้ในเรื่องอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>๓. แสดงความรู้เกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม</li> </ol>
<p><b>๓. คำอธิบายรายวิชา</b></p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หลักโภชนาการเบื้องต้น ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร หลักและวิธีการจัดรายการอาหารมื้อต่าง ๆ ประเภทของเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่ม กับอาหารแต่ละประเภท ชนิดและลักษณะของเครื่องดื่มที่มีบริการในโรงแรม อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่ม มารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม</p>

## หมวดที่ ๓. ลักษณะและการดำเนินการ

<b>๑. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</b>			
บรรยาย ๕๔ ชั่วโมง	สอนเสริม ไม่มี	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน - ชั่วโมง	การศึกษาด้วยตนเอง มี ๑๐๘ ชั่วโมง
<b>๒. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</b> ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์			

## หมวดที่ ๔. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

<b>๑. คุณธรรม จริยธรรม</b>
<b>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</b> ๑. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย ๒. มีวินัย เคารพกฎระเบียบ เคารพในสิทธิส่วนบุคคล ๓. รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความสามัคคีในหมู่คณะ ๔. มีความซื่อสัตย์ในการทำงานและกล้าแสดงออกในสิ่งที่ดี ๕. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
<b>๑.๒ วิธีการสอน</b> ๑. ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center) ๒. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น ๓. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ๔. ชี้แจงเนื้อหาของสาระวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ ๕. แนะนำให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาสาระวิชา ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจง่ายขึ้น ๖. ให้นักเรียนฝึกทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป ๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบคำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย ๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียน พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
<b>๑.๓ วิธีการประเมินผล</b> ๑. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน ๒. ประเมินผลจากการมีวินัยในชั้นเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนการส่งงาน ๓. ประเมินจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ๔. ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกด้านคุณธรรม - จริยธรรม ระหว่างเรียนและในสถานศึกษาจากการสังเกตและการร่วมกิจกรรมต่างๆ การตอบคำถามและในโอกาสต่างๆที่สถานศึกษาจัดขึ้น ๕. ประเมินผลโดยการรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่นและประเมินตนเอง
<b>บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</b> <b>หลักความพอประมาณ</b>

ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องต้มเบื้องต้นได้และรู้จักใช้วัสดุและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างประหยัดและเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม

### หลักความมีเหตุผล

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในเรื่องของอาหารและเครื่องต้มในโรงแรมและรู้จักหลักและวิธีการจัดรายการอาหารมือต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม

### หลักการมีภูมิคุ้มกัน

1. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย และช่วยอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และ อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
2. ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างประหยัดและมีประโยชน์มากที่สุด
3. ผู้เรียนทำงานด้วยความมีวินัย รอบคอบ อุตุน รักษาความปลอดภัยและ ห่างไกลยาเสพติด

### เงื่อนไขความรู้

1. ผู้เรียนมีความรู้ในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง
2. ผู้เรียนเห็นถึงความสำคัญของการนำอุปกรณ์มาใช้งานได้อย่างถูกต้อง

### เงื่อนไขคุณธรรม

1. ผู้เรียนมีวินัย มีความอดทน มีความเอาใจใส่ สนใจใฝ่รู้
2. ผู้เรียนมีความสามัคคี ความซื่อสัตย์และห่างไกลยาเสพติด

## ๒. ความรู้

### ๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องต้ม การจัดรายการอาหาร ประเภทของเครื่องต้ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องต้ม และมีมารยาทในการรับประทานอาหารและเครื่องต้ม

### ๒.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้การสอนแบบ Active Learning โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการตั้งคำถามและตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็น ร่วมกับการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learning Center)
๒. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม ยกย่องผู้เรียนที่ทำดีและทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม และเสียสละ เป็นต้น
๓. ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีและให้ความสำคัญต่อการมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา
๔. ชี้แจงเนื้อหาของสาระวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่างๆ
๕. แนะนำให้ผู้เรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาสาระวิชา ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจง่ายขึ้น
๖. ให้นักเรียนฝึกทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบคำอธิบาย

และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย

๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนรู้ พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน

๙. ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความคิดรวบยอด การสอนแบบศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต การศึกษาดูงาน เป็นต้น

### ๒.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลตามสภาพจริง ในการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
๒. ประเมินผลเมื่อผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)
๓. ประเมินโดยสอบกลางภาคและปลายภาค
๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม
๕. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน

## ๓. ทักษะทางปัญญา

### ๓.๑ ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

๑. สามารถคิดวิเคราะห์และการแสดงความคิดเห็น
๒. มีทักษะการใช้เทคนิคในการนำเสนอผลงานและเปรียบเทียบผลงาน
๓. มีทักษะในการฝึกปฏิบัติงาน

### ๓.๒ วิธีการสอน

๑. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
๒. การสอนโดยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากกระบวนการคิดอย่างมีวิจารณญาณ(Critical Thinking) มีครูเป็นผู้นำเสนอปัญหาและดูแลให้คำแนะนำในการทำกิจกรรมของผู้เรียน ช่วยให้ผู้เรียนใช้กระบวนการคิดอย่างหลากหลาย
๓. มอบหมายงานเป็นรายบุคคลและรายกลุ่มเพื่อเป็นการระดมความรู้ในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

### ๓.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินจากการตอบคำถามและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
๒. ประเมินจากผลงานสำเร็จที่ได้รับมอบหมาย
๓. ประเมินเมื่อได้ผ่านการเรียนรู้บทเรียนนั้น (ทดสอบย่อย)
๔. ประเมินโดยการสอบกลางภาคและสอบปลายภาค
๕. การมีบุคลิกภาพที่ดี มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

## ๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### ๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

๑. การมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ร่วมมือกันทำงาน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน

๒. มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม
๓. สามารถปรับตัวในการทำงานเป็นทีม เพื่อให้ได้ผลสำเร็จของงานที่ดีที่สุด
๔. มีความมั่นใจและกล้าแสดงความคิดเห็นในโอกาสต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

#### ๔.๒ วิธีการสอน

๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Co-Operative Learning เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนร่วมมือกันทำงานทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน
๒. แบ่งกลุ่มโดยให้เด็กเก่งปนกับเด็กอ่อน เพื่อให้ผู้เรียนมีการพัฒนาตนเองไปพร้อมๆกัน
๓. ให้ผู้เรียนกำหนดความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่มเป็นรายบุคคล

#### ๔.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
๒. ประเมินความรับผิดชอบในการดำเนินกิจกรรมเป็นรายบุคคลและรายกลุ่ม
๓. ให้ผู้เรียนประเมินผลงานสมาชิกในแต่ละกลุ่ม

### ๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### ๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนาสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

๑. ทักษะการค้นคว้าสืบค้นหาความรู้ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
๒. ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วยในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย

#### ๕.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้ Power Point ประกอบการสอนในชั้นเรียน เพื่อให้เกิดความน่าสนใจและง่ายต่อการทำความเข้าใจ
๒. ใช้สื่อในการเรียนการสอนที่น่าสนใจ และการสืบค้นข้อมูลที่ถูกต้องและเหมาะสม
๓. การมอบหมายงานต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
๔. มอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งรูปแบบเอกสารและสื่ออิเล็กทรอนิกส์

#### ๕.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและภาษาที่ถูกต้องและเหมาะสมในการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
๒. ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
๓. ประเมินผลงานสำเร็จตามที่กำหนด

หมวดที่ ๕. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

๕.๑แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
สัปดาห์ ที่ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑-๓	<p>ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</p> <p><b>บทที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</b></p> <p>๑. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๒. การดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม และบาร์</p> <p>๓. แผนกบาร์</p> <p>๔. หน้าที่ของพนักงานบริการเครื่องดื่ม</p> <p>๕. ขั้นตอนการดำเนินการผสมเครื่องดื่ม</p>	๙	๐	<p>๑.ชี้แจงเงื่อนไขการเรียนการวัดผลและประเมินผล</p> <p>๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>๓. นำเข้าสู่บทเรียน เนื้อหาสาระการเรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมเข้าสู่บทเรียน</p> <p>๔. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความหมายการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม นำเสนอโดยใช้Power Point ให้ผู้เรียนศึกษาเกี่ยวกับฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม การดำเนินงาน และสังเกตหน้าที่การบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</p> <p>๕.ให้ผู้เรียนสืบค้นเกี่ยวกับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เป็นกลุ่ม</p> <p>๖. ผู้สอนให้ผู้เรียนสรุปและส่งผู้แทนนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>๗. ครูสรุปสาระสำคัญและขยายผลประเด็นเนื้อหาสาระการเรียนรู้ รวมทั้งการให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม</p> <p>๘. ทำแบบทดสอบหลังเรียนหากไม่ผ่านเกณฑ์ให้ทดสอบใหม่อีกครั้ง</p> <p>๙. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม</p>	

๔-๕	<b>บทที่ ๒</b> <b>หลักโภชนาการอาหาร</b> <b>เบื้องต้น</b> ๑. หลักโภชนาการอาหาร และเครื่องดื่มเบื้องต้น ๒. อาหารหลัก ๕ หมู่ ๓. กลยุทธ์ทางโภชนาการ	๖	๐	๑. ทบทวนบทเรียน ๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับหลัก โภชนาการอาหารและเครื่องดื่มเบื้องต้น นำเสนอโดยใช้power point ๕. ทำแบบทดสอบหลังเรียนรู้ ๖. ผู้เรียนวิเคราะห์กลยุทธ์ทางโภชนาการ เป็นกลุ่มและนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน ๗. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหา สารระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะ เพิ่มเติม ๘. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม	
๖-๘	<b>บทที่ ๓</b> <b>ความรู้เกี่ยวกับอาหารและ</b> <b>รายการอาหาร</b> ๑. อาหารเรียกน้ำย่อย ๒. อาหารเช้า ๓. อาหารว่าง ๔. อาหารกลางวัน ๕. อาหารเย็น ๖. อาหารปิกนิก ๗. หลักและวิธีการจัด รายการอาหารมื้อต่าง ๆ	๙	๐	๑. ทบทวนบทเรียน ๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. บรรยายเนื้อหา ความรู้เกี่ยวกับอาหาร และรายการอาหาร นำเสนอโดยใช้สื่อ power point ๕. มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน เกี่ยวกับ อาหารเช้า อาหารว่าง อาหาร กลางวัน อาหารเย็น อาหารปิกนิก ๖. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็นเนื้อหา สารระการเรียนรู้ รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะ เพิ่มเติม ๗. ทำแบบทดสอบหลังเรียน ๘. การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ถาม-ตอบ อภิปราย กิจกรรมกลุ่ม	
๙	สอบกลางภาค	๓			

<p>๑๐-๑๑</p>	<p><b>บทที่ ๔</b>  <b>ความรู้เกี่ยวกับเครื่องตัด</b>  ๑. ประเภทเครื่องตัด  ๒. เครื่องตัดที่มีแอลกอฮอล์  ๓. เครื่องตัดที่ไม่มีแอลกอฮอล์  ๔. เครื่องตัดผสมประเภทค็อกเทล  ๕. ประโยชน์และโทษของสุรา</p>	<p>๖</p>	<p>๐</p>	<p>๑. ทบทวนบทเรียน  ๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน  ๓. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม  ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องตัด โดยใช้สื่อ power point  ๕. ผู้สอนฉายวีดิทัศน์ เกี่ยวกับประเภทของเครื่องตัด  ๖. ทำแบบทดสอบหลังเรียน  ๗. ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียด เครื่องตัดที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ ประโยชน์และโทษของสุรา  ๘. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น  ๙. มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป</p>	
<p>๑๒-๑๓</p>	<p><b>บทที่ ๕</b>  <b>อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องตัด</b>  ๑. อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร  ๒. ชนิดของแก้ว  ๓. อุปกรณ์เครื่องมืออื่นๆ  ๔. คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องตัด</p>	<p>๖</p>	<p>๐</p>	<p>๑. ทบทวนบทเรียน  ๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน  ๓. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม  ๔. อธิบายรายละเอียดอุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องตัด โดยใช้สื่อ power point -สื่อของจริง  ๕. ทำแบบทดสอบหลังเรียน  ๖. ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดคำศัพท์ อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องตัดนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน  ๗. มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป</p>	



๑๔-๑๕	<b>บทที่ ๖</b> <b>การบริการเครื่องดื่มกับอาหารแต่ละประเภท</b> ๑. เหล้าชนิดต่างๆ ๒. การรับประทานเนื้อ ๓. การรับประทานปลา ๔. การรับประทานขนมหวาน ๕. เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่างๆ	๖	๐	๑. ทบทวนบทเรียน ๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่มกับอาหารประเภทต่างๆโดยใช้สื่อ power point ๕. ผู้สอนฉายวีดิทัศน์ เกี่ยวกับการรับประทานหลักกับอาหารประเภทต่างๆ การดื่มเครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่างๆ ๖. ทำแบบทดสอบหลังเรียน ๗. ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดโดยแบ่งกลุ่ม เป็น ๓ กลุ่ม นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน ๘. ครูสรุปสาระสำคัญและประเด็น ๙. มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป	
๑๖-๑๗	<b>บทที่ ๗</b> <b>มารยาทการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๑. มารยาทในการรับประทานอาหารและการใช้อุปกรณ์ ๒. อาหารที่รับประทานด้วยมือ ๓. การรับประทานอาหารพวกเนื้อสัตว์ต่างๆ ๔. การรับประทานอาหารบุฟเฟต์ ๕. มารยาทในการดื่มไวน์ ๖. มารยาทในการดื่มเครื่องดื่มชนิดต่างๆ	๖	๐	๑. ทบทวนบทเรียน ๒. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๓. นำเข้าสู่บทเรียนและเนื้อหา สารระการ เรียนรู้ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม ๔. อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดการความเสี่ยงโดยใช้สื่อ power point ๕. ทำแบบทดสอบหลังเรียน ๖. ให้ผู้เรียนอภิปรายรายละเอียดการเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน	
๑๘	<b>สอบปลายภาค</b>		๔	แบบประเมินผล (ข้อสอบ)	

๕.๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม - จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	๒๐%
งานระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	๒๐%
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ ๙	๒๐%
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ ๑๘	๔๐%

### หมวดที่ ๖. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p><b>๑.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</b></p> <p>๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้ วิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๑.๒ อินเทอร์เน็ต</p>
<p><b>๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</b></p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต</p> <p><b>ศรีสมร คงพันธุ์.</b>การจัดงานเลี้ยง. กรุงเทพฯ (พิมพ์ครั้งที่ ๘) : สำนักพิมพ์แสงแดด, ๒๕๔๕.</p> <p><b>ทรงสมร กิตติวุฒิเวช.</b>เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม.กรุงเทพฯ(พิมพ์ครั้งที่ ๓) : สำนักพิมพ์วังอักษร,๒๕๕๘.</p> <p><b>อัญชลี ศรีจำเริญ.</b>อาหารและโภชนาการการป้องกันบำบัดโรค.กรุงเทพฯ(พิมพ์ครั้งที่ ๓) : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,๒๕๕๖.</p>