



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส ๑๐๕๒๗๔๑๖ วิชา อาหารอาเซียน
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จัดทำโดย

อาจารย์ ธารรัตน์ มหาพันธ์

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยนครพนม

คำนำ

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาอาหารอาเซียน รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๖ 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 ๑๐๕๒๗๔๑๖ วิชา อาหารอาเซียน (Asian Food)
๒. จำนวนหน่วยกิต ๓ (๒ - ๒ - ๕) หน่วยกิต
๓. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา ๓.๑ หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ๓.๒ ประเภทของรายวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาว ธารรัตน์ มหาพันธ์
๕. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑ ระดับชั้น ปวช. ๒
๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite) ไม่มี
๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
๘. สถานที่เรียน ห้องครัว , สาขาวิชาการโรงแรม
๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๖ ชื่อวิชา อาหารอาเซียน จำนวน ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต ระดับชั้น ปวช.
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. อาหารอาเซียน	๒	๒	๒	๑	-	-	๙	๒	๑๔	๓	๑๘
๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๒	๒	๒	๑	๑	-	๘	๓	๑๕	๒	๑๒
๓. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๒	๑	๑	๑	๑	-	๙	๒	๑๓	๔	๑๘
๔. หลักการและวิธีการประกอบอาหารกลุ่มอาเซียน	๒	๒	๒	๑	๑	-	๑๐	๕	๒๓	๑	๒๔
๕. หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๒	๒	๒	๑	๑	-	๗	๔	๑๙	๒	๒๔
สอบกลางภาค											๖
สอบปลายภาค											๖
รวมคะแนน	๑๐	๙	๙	๕	๔	-	๓๕	๑๖	๘๘		๑๐๘
ลำดับความสำคัญ	๓	๔	๔	๓	๖		๑	๒			

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

๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๑๖ ชื่อวิชา อาหารอาเซียน จำนวน ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๔ ชั่วโมง รวม ๗๒ ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
<p>หน่วยการสอนที่ ๑</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารอาเซียน</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. บอกลักษณะของอาหารอาเซียนได้ ๒. อธิบายถึงเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละประเทศในกลุ่มอาเซียนได้ ๓. จำแนกอาหารของแต่ละชาติของประเทศในกลุ่มอาเซียนได้ ๔. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ ๕. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ชยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
<p>หน่วยการสอนที่ ๒</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. อธิบายหลักการในการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ถูกต้องและเหมาะสม ๒. บอกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่สำคัญในการทำอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียนได้ ๓. ยกตัวอย่างวัตถุดิบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ ๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีแกวด์ล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ ๓</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียนได้ ๒. อธิบายคุณสมบัติเด่น วิศวการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ ๓. บอกคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้ ๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ ๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีแกวด์ล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ ๔</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. จำแนกอาหารแต่ละประเภทของประเทศในกลุ่มอาเซียนได้ ๒. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการประกอบอาหารได้ ๓. บอกวิธีการประกอบอาหารแต่ละประเทศในกลุ่มอาเซียนได้ ๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้

ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน												
หน่วยการสอนที่ ๔ ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๒	๒	๒	๒	๑	๒	๑	๒	๒	๒	๑๘	๒
หน่วยการสอนที่ ๕ ชื่อหน่วยการสอน หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน	๒	๒	๒	๑	๑	๑	๑	๒	๒	๑	๑๕	๔
รวม	๑๐	๙	๙	๘	๓	๓	๖	๘	๙	๙	๔๐	
ลำดับความสำคัญ	๑	๒	๒	๓	๔	๔	๕	๓	๒	๒		

หมวดที่ ๒. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

<p>๑. วัตถุประสงค์รายวิชา เพื่อให้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารอาเซียนและเทคนิคการประกอบอาหาร ๒. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ ๓. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสม สัมกับชนิดของอาหาร ๔. สามารถประกอบอาหารอาเซียนและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม ๕. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์
<p>๒. สมรรถนะรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารอาเซียน ๒. ประกอบอาหารอาเซียนยึดนิยามตามความเหมาะสมของท้องถิ่น และสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม
<p>๓. คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ศึกษาและปฏิบัติ เกี่ยวกับอาหารอาเซียน อาหารอาเซียนยึดนิยาม วัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการประกอบอาหาร คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารอาเซียนยึดนิยามตามความเหมาะสมของท้องถิ่น</p>

หมวดที่ ๓. ลักษณะและการดำเนินการ

๑. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
๓๖ ชั่วโมง	ไม่มี	๓๖ ชั่วโมง	๓๖ ชั่วโมง

๒. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

๑ ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ ๔. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

๑. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย
๒. มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
๓. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ
๔. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
๕. มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

๑.๒ วิธีการสอน

๑. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ
๒. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
๓. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
๔. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
๕. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
๖. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ
๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
๙. ประเมินผลการเรียนรูจาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
๒. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
๓. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

ผู้เรียนรู้จักลักษณะของอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน เครื่องมืออุปกรณ์ของการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน รู้จักการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความประหยัด ไม่ฟุ่มเฟือย รู้จักการคิดคำนวณที่เหมาะสมกับงบประมาณ

หลักความมีเหตุผล

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้อุปกรณ์ เลือกซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสมในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ว่าจำเป็นในการที่จะใช้ในการทำงาน มากน้อยเพียงไร

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะปฏิบัติงาน มีการคิดคำนวณโดยนำหลักการในการเรียนมาใช้ก่อนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ทำให้ลดการผิดพลาด

เงื่อนไขความรู้

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ได้อย่างเหมาะสม สามารถประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ได้

เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนเข้าใจหลักการและวิธีการ ประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ประเภทและลักษณะอาหารนานาชาติการเลือกวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และบริการ หลักการและวิธีการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน

๒.๒ วิธีการสอน

๑. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฏระเบียบต่าง ๆ
๒. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
๓. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
๔. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
๕. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
๖. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ

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 เพื่อให้ให้นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
๒. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

๓.๓วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
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					
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑-๓	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชา อาหาร นานาชาติ บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับอาหารของประเทศใน กลุ่มอาเซียน ๑. ความรู้เกี่ยวกับประเทศใน กลุ่มอาเซียน ๒. เอกลักษณ์อาหารของ ประเทศในกลุ่มอาเซียน ๓. คำศัพท์ที่ใช้ในการตัดแต่ง อาหาร	๖	๖	- ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล	
๔-๕	บทที่ ๒ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารของ ๑. การเลือกซื้อผัก ผลไม้ ๒. การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ ๓. การเลือกซื้อของแห้ง ๔. การเก็บรักษาผัก ผลไม้ ของแห้ง ๕. การสงวนคุณค่าโภชนาการ ในการประกอบอาหาร	๔	๔	- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการเลือก ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร นานาชาติ - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - สื่อของจริง - ให้ผู้เรียนค้นคว้าคำศัพท์ของอาหาร ต่างๆ เพิ่มเติม - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล	
๖ - ๙	บทที่ ๓ เครื่องมือและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบ	๘	๘	- เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน	

	<p>อาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p> <p>๑. อุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p> <p>๒. วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ</p> <p>๓. การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ</p> <p>๔. หลักสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>๕. กิจกรรมฝึกปฏิบัติทำอาหาร</p> <p>๑.) ข้าวคลุกกะปิ (อาหารไทย)</p> <p>๒.) ข้าวมันไก่สิงคโปร์(อาหารสิงคโปร์)</p> <p>๕.สอบกลางภาค</p>			<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายรายละเอียดวิธีใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารนาของประเทศในกลุ่มอาเซียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มทำความเข้าใจสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน - ครูแจกวัสดุให้นักศึกษาประกอบอาหารไทย และอาหารสิงคโปร์ - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น - ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำต้มยำกุ้ง และ ข้าวมันไก่สิงคโปร์ จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน 	
๑๐-๑๕	<p>บทที่ ๔ หลักการและวิธีการประกอบอาหารอาเซียน</p> <p>๑. หลักการประกอบอาหาร</p> <p>๒. เทคนิคในการประกอบอาหาร</p> <p>๓. กิจกรรมฝึกปฏิบัติในการทำอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน</p> <p>๑.) นาซี เลอแม็ก + ซัมบาล (อาหารมาเลเซีย)</p> <p>๒.) สตูเนื่อ + ข้าวสวย (อาหารฟิลิปปินส์)</p> <p>๓.) มะตะบะ (อาหารบรูไน)</p> <p>๔.) ข้าวผัดนาซีโกเร็ง (อาหารอินโดนีเซีย)</p> <p>๕.) อาม็อก (อาหารกัมพูชา)</p>	๑๒	๑๒	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน - องค์กรละชนชาติ บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน อาหารอาเซียน แล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น - ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำเบรคฟาสต์ ออมเล็ต จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน - ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำเบรคฟาสต์ ออมเล็ต จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน 	

				<ul style="list-style-type: none"> - ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำซูชิบูอัด จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน - ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำข้าวมันไก่ จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน 	
๑๖-๑๘	บทที่ ๕ หลักการจัดตกแต่งและบริการอาหาร ๑ ศิลปะการตกแต่งอาหารคาว ๒. การสร้างสรรค์อาหารในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม ๓ การบริการอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ๔. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารของประเทศในกลุ่มอาเซียน ๑.) น้่ายาข้าวปุ้น (อาหารลาว) ๕. สอบปลายภาค	๖	๖	<ul style="list-style-type: none"> - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล - ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติซูปรีม จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน - ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำบะกุดเต้ จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน - ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติทำสลัดหลวงพระบาง จากนั้นพร้อมร่วมกันอภิปรายหน้าชั้นเรียน 	

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 วิชาอาหารอาเซียน</p>
<p>๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต อมรรภรณ์ วงษ์ฟัก. อาหารอาเซียน. (พิมพ์ครั้งที่ ๑). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน, ๒๕๕๗</p>