



แผนการจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นสมรรถนะ
บูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และงานสวนพฤกษศาสตร์โรงเรียน

ชื่อวิชา การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัส 30701 - 2004
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

จัดทำโดย

ชื่อ-สกุล นายชินวัฒน์ ศรีวิชา

ตำแหน่ง ครู

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

แผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

แผนการจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นสมรรถนะ

บูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และงานสวนพฤกษศาสตร์โรงเรียน

ชีววิทยา การจัดการงานปฏิบัติการและการเกษตรอินทรีย์ รหัส 30701 - 2004

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563

ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาการโรงแรม

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

แผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

แผนการจัดการเรียนการสอนวิชาการจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัส 30701 - 2004 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็น คู่มือครูสำหรับประกอบการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว โดยได้ยึดแนวทางปฏิบัติในการดำเนินการทั้งรูปแบบและเนื้อหาวิชา จากคณะกรรมการการพัฒนาจัดทำแผนการสอนรายวิชา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ของ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ซึ่งจะครอบคลุมจุดประสงค์รายวิชา และมี เนื้อหา สอดคล้องกับคำอธิบายรายวิชาตามกำหนดในหลักสูตร ส่วนสำคัญของแผนการสอนรายวิชาจะ ประกอบด้วย หัวข้อวิชา รายการสอน และจุดประสงค์การสอน ที่สามารถเป็นตัวบ่งชี้การเปลี่ยนแปลง พฤติกรรมไม่ว่าจะเป็นด้านพุทธานุสัย ทักษะนิสัย และจิตนิสัย

การจัดทำแผนการสอนรายวิชานี้ ถือเป็นเป้าหมายหนึ่งของผู้จัดทำที่จะพัฒนางานด้าน วิชาการสู่กระบวนการจัดการเรียนการสอนอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เพื่อประโยชน์อันพึงเกิดแก่ การศึกษา ต่อไป

นายชินวัฒน์ ศรีวิชา

ลักษณะรายวิชา

รหัสและชื่อวิชา 30701 - 2004
หน่วยกิต (ชั่วโมง) 3 (4)

การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
เวลาเรียนต่อภาค 72 ชั่วโมง

รายวิชาตามหลักสูตร

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ
2. มีทักษะในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่าง ๆ
4. มีเจตคติที่ดีในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบต่างๆ
2. ปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในระดับหัวหน้างาน
3. ปฏิบัติงานตามมาตรฐานการทำงานของพนักงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม อุปกรณ์และการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคการสร้างความประทับใจในการบริการ การแก้ไขปัญหาในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการ ฝึกปฏิบัติงานด้านการบริการ อาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ การวางแผนการจัดการบุคลากร และการคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหารและเครื่องดื่ม

ตารางวิเคราะห์หลักสูตร

รหัส 30701 - 2004 วิชา การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยกิต 3 (4)

ชั้น ปวส.


สาขาวิชา/กลุ่มวิชา การโรงแรม

ชื่อหน่วย พฤติกรรม	พุทธิพิสัย						ทักษะพิสัย	จิตพิสัย	รวม	ลำดับความสำคัญ	จำนวนคาบ
	ความรู้	ความเข้าใจ	นำไปใช้	วิเคราะห์	สังเคราะห์	ประเมินค่า					
หน่วยที่ 1 ประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	3	3	3					2	11	5	6
หน่วยที่ 2 หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	3	3	2					2	10	6	6
หน่วยที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหาร	4	4	4					3	15	3	12
หน่วยที่ 4 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	3	2					2	3	13	10
หน่วยที่ 5 ขั้นตอน หลักการ เทคนิคการปฏิบัติงาน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการสร้างความประทับใจในการบริการ	4	4	4					3	3	18	12
หน่วยที่ 6 มารยาท จรรยาบรรณของพนักงานบริการ และการแก้ไขปัญหาในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	3	2					3	3	14	10
หน่วยที่ 7 ฝึกปฏิบัติการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	4	4					3	4	19	16
สอบกลางภาค											
สอบปลายภาค											
รวม	24	24	21					11	20	100	
ลำดับความสำคัญ	1	1	2					4	3		

กำหนดการสอน

หน่วยที่	ชื่อหน่วย / รายการสอน	สัปดาห์ที่	ชั่วโมงที่
1	ปฐมนิเทศ 1.ความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2.จุดประสงค์รายวิชามาตรฐานรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาการขาย 3.การวัดและการประเมินผล	1-2	1-6
2	หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม 1.โครงสร้างภัตตาคารขนาดเล็ก-กลาง-ใหญ่ 2.หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานแต่ละตำแหน่งในห้องอาหาร	2-3	7-12
3	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดคำนวณต้นทุน รายการอาหาร	4 - 6	13-24
4	อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	7 - 9	25-34
5	ขั้นตอน หลักการ เทคนิคการปฏิบัติงาน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการสร้างความประทับใจในการบริการ	9 - 12	35-46
6	มารยาท จรรยาบรรณของพนักงานบริการ และการแก้ไขปัญหาในการ บริการอาหารและเครื่องดื่ม	12 - 14	47-56
7	ฝึกปฏิบัติการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	15-18	57-72

แผนการสอน/แผนจัดการเรียนรู้

	แผนการสอน/จัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 1
	ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา 30701-2004	สอนครั้งที่ 1-2
	ชื่อหน่วย ประเภทและรูปแบบของการ ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ในโรงแรม	จำนวน 6 ชั่วโมง
	ชื่อเรื่อง ประเภทและรูปแบบของการ ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ในโรงแรม	สัปดาห์ที่ 1-2

สำคัญ

รูปแบบของการบริการอาหาร ที่ได้รับความนิยมทั่วไปมี 7 แบบ ได้แก่

1. การบริการอาหารแบบฝรั่งเศส (French service)
2. การบริการอาหารแบบรัสเซีย
3. การบริการอาหารแบบอังกฤษ (English service)
4. การบริการอาหารอเมริกัน (American service)
5. การบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ (buffet service)
6. การบริการอาหารแบบคาเฟ่ที่เรีย (Cafeteria service)
7. การบริการอาหารแบบมือ (Arms service)

การบริการอาหารและเครื่องดื่มเมื่อต่างๆ ให้แก่ลูกค้า ได้แก่

1. อาหารเช้า (Breakfast)
2. อาหารระหว่างมื้อเช้าและมี้อกลางวัน (Brunch)
3. อาหารกลางวัน (Lunch)
4. อาหารมือน้ำชา (Tea meal)
5. อาหารเย็น (Dinner)
6. อาหารมี้อดึก(supper)
7. อาหารว่าง (snack)

เรียนรู้

ความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จุดประสงค์เรียนรู้รายวิชา

การวัดผลประเมินผล

ทฤษฎี

1. ประวัติของภัตตาคาร
2. รูปแบบของการบริการอาหาร
 - 2.1 การบริการโดยพนักงาน (Table Service) แบ่งออกเป็นรูปแบบย่อย ๆ 5 รูปแบบ คือ
 - 1) การบริการแบบฝรั่งเศส (French Service)
 - 2) การบริการแบบรัสเซีย (Russian Service)
 - 3) การบริการแบบอังกฤษ (English Service)
 - 4) การบริการแบบอเมริกัน (American Service or Plate Service)
 - 5) การบริการแบบไต้หวัน (Chinese Style)
 - 2.2 การบริการด้วยตนเอง (Self Service)
3. ปัจจัยที่กำหนดรูปแบบของการบริการอาหาร
 - 1) ลักษณะและรูปแบบการบริการที่เป็นรูปแบบเฉพาะของภัตตาคารหรือห้องอาหาร
 - 2) ลักษณะของอาหารในเมนู
 - 3) ระยะเวลาที่ใช้ในการรับประทานอาหาร
 - 4) เวลาที่ใช้ในการประกอบและปรุงอาหาร
 - 5) จำนวนแขกที่เข้ามาใช้บริการภัตตาคารหรือห้องอาหาร
 - 6) ราคาอาหาร
 - 7) ท่าเล ที่ตั้งของภัตตาคารหรือห้องอาหาร
 - 8) ความต้องการของแขก

บรรณานุกรม

1. สามารถอธิบายความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. สามารถอธิบายหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้
3. สามารถอธิบายคุณสมบัติและคุณลักษณะของผู้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. สามารถเขียนโครงสร้างของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้

วัตถุประสงค์การเรียนรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้ (จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม)

1.ด้านความรู้

- 1.1 มีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.2 ทักษะในการคิดและปฏิบัติตนต่อการบริการ และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้
- 1.3 มีความรู้ความเข้าใจสามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบที่หลากหลายได้

1.4 มีความรู้ความเข้าใจจุดประสงค์การเรียนรู้และการเข้าใจถึงระเบียบปฏิบัติตนในการเรียนวิชาการ
บริการอาหารและเครื่องดื่ม

2. ด้านทักษะ

2.1 มีทักษะในการคิดและปฏิบัติตนต่อการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม และนำไปประยุกต์ใช้ใน
ชีวิตประจำวันได้

3. ด้านคุณธรรมจริยธรรม

3.1 มีวินัยในการเรียน

3.2 สนใจใฝ่รู้

เนื้อหาสาระการสอน/การเรียนรู้

1. จุดประสงค์รายวิชา มาตรฐานรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. การวัดและการประเมินผล
3. ความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. รูปแบบของให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ

การบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและคุณลักษณะ

เD

1. ความพอประมาณ

1.1 ทำงานให้ทันตามเวลา เหมาะสมกับเวลา

2. ความมีเหตุผล

2.1 ทำงานให้เสร็จตามเวลา

2.2 มีการวางแผนในการทำงาน

3. การมีภูมิคุ้มกันที่ดี

3.1 มีความเข้าใจเกี่ยวกับการบริการ

3.2 มีความรับผิดชอบ

3.3 มีความรอบคอบในการทำงาน

4. เื่องนไขความรูู้

4.1 มีความรู้เกี่ยวกับ ความหมาย การการขาย

4.2 มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการอภิปราย

4.3 มีความรู้ทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

5. เจือนไขคุณธรรม

- 5.1 มีความขยันในการทำงาน
- 5.2 มีการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างประหยัดคุ้มค่า
- 5.3 มีระเบียบวินัย ในการเข้าเรียนให้ตรงเวลา แต่งการให้ถูกต้อง และปฏิบัติตามกฎของห้องเรียน
- 5.4 มีความสุภาพอ่อนน้อมต่อครูอาจารย์
- 5.5 มีการรักษาความสะอาดหลังการเรียน
- 5.6 มีความสามัคคีในกลุ่มเมื่อมีกิจกรรมร่วมกัน
- 5.7 มีความเอื้ออาทรต่อเพื่อนช่วยเหลือเกื้อกูลเมื่อมีปัญหา

ารบูรณาการกับคุณลักษณะ 3 D แก่ผู้เรียน

านประชาธิปไตย (Democracy)

1. การรายงานหน้าชั้นเรียนได้อย่างอิสระ
2. การให้ผู้ฟังแสดงความคิดเห็นภายในชั้นเรียนได้อย่างอิสระ

านคุณธรรมจริยธรรมและความเป็นไทย (Decency)

1. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จตามกำหนด (ความรับผิดชอบ)
2. ใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างคุ้มค่า ประหยัด (ความประหยัด)
3. มีความเพียรพยายามและกระตือรือร้นในการเรียนและการปฏิบัติงาน (ความขยัน ความอดทน)
4. ให้ความร่วมมือกับการทำกิจกรรมของส่วนรวม อาสาช่วยเหลืองานครูและผู้อื่น (แบ่งปัน)

านภูมิคุ้มกันภัยจากยาเสพติด (Drug - Free)

การปลูกฝังให้นักศึกษาเอาใจใส่ในการเรียนรู้ดูหนังสืออย่างสม่ำเสมอ และส่งเสริมให้เล่นกีฬาอยู่เสมอ เพื่อให้ร่างกายแข็งแรงความจำดี เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ซึ่งส่งผลทำให้ห่างไกลจากยาเสพติดอย่างแท้จริง

กิจกรรมการเรียนรู้หรือกิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>1. ขั้นเตรียมการ</p> <p>1.1 เตรียมเอกสารประกอบการสอน ได้แก่ ใบงาน มอบหมายงาน แบบวัดผล และประเมินผล เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1.2 ตรวจสอบรายชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 อบรมคุณธรรมจริยธรรม เช่น การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การมีวินัยที่ดี</p> <p>1.4 แจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p>	<p>1.1 นักเรียนเตรียมอุปกรณ์การเรียน</p> <p>1.2 นักเรียนฟังการเรียกชื่อนชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 รับฟังและยอมรับเหตุผล แล้วนำไปปฏิบัติการแก้ไขในพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้อง</p> <p>1.4 ทำแบบทดสอบ</p>
<p>2. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</p> <p>2.1 ครูพูดคุยเรื่องราวเกี่ยวกับธุรกิจด้านงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>2.1 ถาม - ตอบ ตามหัวข้อที่สนทนา</p>
<p>3. ขั้นสอน</p> <p>3.1 บรรยายเนื้อหาความรู้เรื่องประวัติของภัตตาคาร ชนิดและลักษณะของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>3.2 จัดกิจกรรมเสริมทักษะโดยให้นักเรียนแยกประเภท การบริการ แบบต่างๆ โดยออกมาแสดงบทบาทสมมติ ของการบริการ ประเภทต่างๆ โดยแบ่งกลุ่มและ จับฉลากหัวข้อที่จะได้รับ</p>	<p>1. นักศึกษาฟังคำบรรยาย ตอบคำถาม และจดบันทึก</p> <p>2. นักเรียนทำการทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน จากนั้น ช่วยกันสรุปผลการทดลอง</p> <p>3. ค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมเพื่อพัฒนาความรู้ และทักษะการเรียนรู้ จากคู่มือเรียน หนังสือเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หรืออินเทอร์เน็ต</p>
<p>4. ขั้นประเมินผล</p> <p>1. ให้นักเรียนนำเสนอผลงาน</p> <p>2. ให้นักเรียนช่วยกันประเมินผล</p> <p>3. ประเมินผลงานที่ได้รับมอบหมาย</p>	<p>1. นักเรียนแต่ละกลุ่มช่วยกันสรุปงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2. นักเรียนซักถาม และแสดงความคิดเห็น</p> <p>3. จัดส่งผลการปฏิบัติงานให้ผู้สอนตรวจ และประเมินผล สรุปคะแนนที่ทำได้</p>

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>5. ขึ้นสรุป</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ครูร่วมกับนักเรียนสรุปเนื้อหาสาระในการเรียน 2. เสนอแนะให้นักเรียนค้นคว้าเรียนรู้เพิ่มเติมจากวารสารต่างๆ อินเทอร์เน็ต ในเรื่องที่น่าสนใจ 3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. นักเรียนร่วมกับครูสรุปเนื้อหาสาระ ในการเรียน 2. นักเรียนจดจำบันทึกสิ่งที่สนใจไปหา ความรู้เพิ่ม 3. ทำแบบทดสอบ

งานที่มอบหมาย / กิจกรรม

ก่อนเรียน

1. ตรวจรายชื่อ ตรวจเครื่องมือ และการแต่งกาย
2. อบรมคุณธรรม จริยธรรม
3. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน

ขณะเรียน

1. ทำแบบทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน
2. ทำการอภิปรายกลุ่มย่อย
3. รายงานผลหน้าชั้นเรียน

หลังเรียน

1. ทำแบบทดสอบหลังเรียน
2. ทำความสะอาดห้องเรียน
3. ศึกษาเนื้อหาในหาในเรื่องต่อไป
4. กำหนดส่งใบงานที่ปฏิบัติ ก่อนเรียนในสัปดาห์ถัดไป

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน (ให้อธิบายเป็นข้อๆ)

1. ใบงานการอภิปรายความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ใบงาน แบบฝึกหัด

สื่อการเรียน-การสอนและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์
 - 1.1. ใบความรู้
 - 1.2. หนังสือเรียน
 - 1.3. ใบงาน
 - 1.4. แบบฝึกหัด
 - 1.5. แบบประเมินผลการเรียน และแบบประเมินพฤติกรรมการที่พึงประสงค์
2. โสตทัศนย์
 - 1.1. -
3. หุ่นจำลอง/ของจริง
 - 1.1. -
4. สื่อชุดฝึก/ชุดทดลอง
 - 1.1. -

แหล่งการเรียนรู้

แหล่งการเรียนรู้

1. ในสถานศึกษา
 - 1.1 ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
 - 1.2 ห้องสมุดแผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
 - 1.3 อินเทอร์เน็ตวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
2. นอกสถานศึกษา
 - 2.1 อินเทอร์เน็ต
 - 2.2 ห้องสมุด

การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

หลักการประเมินผลการเรียนรู้

1. ก่อนเรียน

1. สังเกตความมีวินัย ได้แก่ การตรงเวลาในการเข้าเรียน และการแต่งกาย (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. สังเกตความรับผิดชอบ ได้แก่ การเตรียมอุปกรณ์การเรียน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. แบบทดสอบก่อนเรียน

2. ขณะเรียน

1. ประเมินโดยการสังเกตขณะเรียน และขณะปฏิบัติงาน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. ประเมินผลงานกลุ่ม (แบบประเมินผลงานกลุ่ม)
3. ใบงาน
4. แบบฝึกหัด


3. หลังเรียน

1. แบบทดสอบหลังเรียน
2. ประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะพึงประสงค์ (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. สอบปลายภาค

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน

1. ใบงานการอภิปรายความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบบฝึกหัด

แผนการสอน/แผนจัดการเรียนรู้

	แผนการสอน/จัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 2
	ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา 30701-2004	สอนครั้งที่ 2-3
	ชื่อหน่วย หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่าย บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม	จำนวน 6 ชั่วโมง
	ชื่อเรื่อง โครงสร้างและหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหาร และเครื่องดื่มในโรงแรม	สัปดาห์ที่ 2-3

สาระสำคัญ

หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญของการบริหารงานในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม เนื่องจากพนักงานบริการเปรียบเสมือนฟันเฟืองที่สำคัญต่อการเปิดห้องอาหารให้สามารถขับเคลื่อนไปได้อย่างมีประสิทธิภาพและสามารถสร้างชื่อเสียงของห้องอาหาร ดังนั้นจึงมีความจำเป็นต้องมีการจัดโครงสร้างตำแหน่งหน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการทำงานที่มีประสิทธิภาพในการให้บริการต่อลูกค้าอย่างสูงสุด

สาระการเรียนรู้

1. โครงสร้างการบริหารงานฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
2. หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน
3. คุณสมบัติและคุณลักษณะของผู้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

เนื้อหาสาระ/การเรียนรู้

1. โครงสร้างการบริหารงานฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน แบ่งพนักงานตามตำแหน่งได้ดังต่อไปนี้
 - 2.1 ผู้จัดการฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Manager)
 - 2.2 ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Assistant Food & Beverage Manager)
 - 2.3 ผู้จัดการหรือหัวหน้าห้องอาหาร (Restaurant Manager)
 - 2.4 ผู้ช่วยผู้จัดการหรือหัวหน้าห้องอาหาร (Assistant Restaurant Manager)
 - 2.5 หัวหน้าพนักงานบริการ (Head Waiter)
 - 2.6 พนักงานบริการ (Waiter & Waitress)
 - 2.7 หัวหน้าควบคุมสเตชั่น (Chief Station Waiter หรือ Chief derang)
 - 2.8 ผู้ช่วยหัวหน้าควบคุมสเตชั่น (Assistant Chief Station Waiter)
 - 2.9 พนักงานเดินอาหาร (Bus Boy)

2.10 พนักงานผสมเครื่องดื่ม (Bartender)

2.11 พนักงานประจำบาร์ (Bar Boy)

2.12 พนักงานผู้เชี่ยวชาญด้านเครื่องดื่ม (Wine Butler or Wine Waiter)

3. คุณสมบัติและคุณลักษณะของผู้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

3.1 สุขลักษณะส่วนตัว (Personal Hygiene) พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดตลอดเวลา เพื่อป้องกัน มิให้แขกเกิดความรังเกียจ ส่วนที่ต้องรักษาความสะอาดและดูแลให้ดูดีอยู่เสมอ ได้แก่ มือและเล็บมือ ความสะอาดของร่างกาย ไบหน้าสดชื่น ผม ปาก เท้า สุขภาพ พฤติกรรม อนามัยที่ถูกต้อง การแต่งกาย เป็นต้น

3.2 คุณสมบัติที่จำเป็น เป็นของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เช่น มีบุคลิกภาพดี มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีความอดทน มีการพูดที่ดี มีกาลเทศะและสำรวม มีความทรงจำที่ดี มีความรู้และไหวพริบดีดี เขียนหนังสือชัดเจน มีความซื่อสัตย์ มีความรับผิดชอบ ฯลฯ

สมรรถนะอาชีพ

1. สามารถอธิบายโครงสร้างของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้
2. สามารถอธิบายหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้
3. สามารถอธิบายคุณสมบัติและคุณลักษณะของผู้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. สามารถเขียนโครงสร้างของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้

จุดประสงค์การเรียนรู้/การเรียนรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้ (จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม)

1.ด้านความรู้

- 1.1 อธิบายโครงสร้างการบริหารงานฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 1.2 อธิบายหน้าที่ความรับผิดชอบของงานฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 1.3 บอกบุคลิกลักษณะของผู้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้

2. ด้านทักษะ

- 2.1 เขียนโครงสร้างของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้
- 2.2 ระบุหน้าที่ความรับผิดชอบของงานฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมได้

3. ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 3.1 มีวินัยในการเรียน
- 3.2 สนใจใฝ่รู้
- 3.3 มีความรับผิดชอบ

เนื้อหาสาระการสอน/การเรียนรู้

1. โครงสร้างการบริหารงานฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
2. หน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงาน
3. คุณสมบัติและคุณลักษณะของผู้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

การบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและ คุณลักษณะ 3D

1. ความพอประมาณ

- 1.1 ทำงานให้ทันตามเวลา เหมาะสมกับเวลา

2. ความมีเหตุผล

- 2.1 ทำงานให้เสร็จตามเวลา
- 2.2 มีการวางแผนในการทำงาน

3. การมีภูมิคุ้มกันที่ดี

- 3.1 มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขาย
- 3.2 มีความรับผิดชอบ
- 3.3 มีความรอบคอบในการทำงาน

4. เจื้อนไขความรู้

- 4.1 มีความรู้เกี่ยวกับ ความหมาย การการขาย
- 4.2 มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการอภิปราย
- 4.3 มีความรู้ทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

5. เจื้อนไขคุณธรรม

- 5.1 มีความขยันในการทำงาน
- 5.2 มีการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างประหยัดคุ้มค่า
- 5.3 มีระเบียบวินัย ในการเข้าเรียนให้ตรงเวลา แต่งการให้ถูกต้อง และปฏิบัติตามกฎของ

ห้องเรียน

- 5.4 มีความสุภาพอ่อนน้อมถ่อมตนต่อครูอาจารย์
- 5.5 มีการรักษาความสะอาดหลังการเรียน
- 5.6 มีความสามัคคีในกลุ่มเมื่อมีกิจกรรมร่วมกัน
- 5.7 มีความเอื้ออาทรต่อเพื่อนช่วยเหลือเกื้อกูลเมื่อมีปัญหา

การบูรณาการกับคุณลักษณะ 3 D แก่ผู้เรียน

ด้านประชาธิปไตย (Democracy)

1. การรายงานหน้าชั้นเรียนได้อย่างอิสระ
2. การให้ผู้ฟังแสดงความคิดเห็นภายในชั้นเรียนได้อย่างอิสระ

ด้านคุณธรรมจริยธรรมและความเป็นไทย (Decency)

1. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จตามกำหนด (ความรับผิดชอบ)
2. ใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างคุ้มค่า ประหยัด (ความประหยัด)
3. มีความเพียรพยายามและกระตือรือร้นในการเรียนและการปฏิบัติงาน (ความขยัน ความอดทน)

4. ให้ความร่วมมือกับการทำกิจกรรมของส่วนรวม อาสาช่วยเหลืองานครูและผู้อื่น (แบ่งปัน)

ด้านภูมิคุ้มกันภัยจากยาเสพติด (Drug - Free)

การปลูกฝังให้นักศึกษาเอาใจใส่ในการเรียนรู้ดูหนังสืออย่างสม่ำเสมอ และส่งเสริมให้เล่นกีฬา อยู่เสมอเพื่อให้ร่างกายแข็งแรงความจำดี เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ซึ่งส่งผลทำให้ห่างไกลจากยาเสพติดอย่างแท้จริง

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือกิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>1. ขั้นเตรียมการ</p> <p>1.1 เตรียมเอกสารประกอบการสอน ได้แก่ ใบงาน ใบมอบหมายงาน แบบวัดผล และประเมินผล เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1.2 ตรวจสอบรายชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 อบรมคุณธรรมจริยธรรม เช่น การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การมีวินัยที่ดี</p> <p>1.4 แจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p>	<p>1.1 นักเรียนเตรียมอุปกรณ์การเรียน</p> <p>1.2 นักเรียนฟังการเรียกขานชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 รับฟังและยอมรับเหตุผล แล้วนำไปปฏิบัติการแก้ไขในพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้อง</p> <p>1.4 ทำแบบทดสอบ</p>
<p>2. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</p> <p>2.1 ผู้เรียนร่วมอภิปรายลักษณะของการปฏิบัติงานของงานต่างๆ ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มตาม ความเข้าใจ สรุปรำเสนอผลงาน</p>	<p>2.1 ถ้าม - ตอบ ตามหัวข้อที่สนทนา</p>

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>3. ขั้นสอน</p> <p>1. บรรยายเนื้อหาความรู้เรื่องหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานใน ตำแหน่งต่างๆ คุณลักษณะสำคัญในการเป็นพนักงานบริการอาหาร และเครื่องดื่มที่ดี</p> <p>2. จัดกิจกรรมเสริมทักษะโดยให้ดูวีดีทัศน์เกี่ยวกับการ ปฏิบัติงาน ด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>3. สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในการปฏิบัติงาน และการทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย</p>	<p>1. นักศึกษาฟังคำบรรยาย ตอบคำถาม และจดบันทึก</p> <p>2. นักเรียนทำการทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน จากนั้น ช่วยกันสรุปผลการทดลอง</p> <p>3. ค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมเพื่อพัฒนาความรู้ และ ทักษะ การเรียนรู้ จากคู่มือเรียน หนังสือ เกี่ยวกับหลักการเขียนโปรแกรม หรือในอินเทอร์เน็ต</p>
<p>4. ขั้นประเมินผล</p> <p>1. ให้นักเรียนนำเสนอผลงาน</p> <p>2. ให้นักเรียนช่วยกันประเมินผล</p> <p>3. ประเมินผลงานที่ได้รับมอบหมาย</p>	<p>1. นักเรียนแต่ละกลุ่มช่วยกันสรุปงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2. นักเรียนซักถาม และแสดงความคิดเห็น</p> <p>3. จัดส่งผลการปฏิบัติงานให้ผู้สอนตรวจและประเมินผล สรุปคะแนนที่ทำได้</p>
<p>5. ขั้นสรุป</p> <p>1. ครูร่วมกับนักเรียนสรุปเนื้อหาสาระในการเรียน</p> <p>2. เสนอแนะให้นักเรียนค้นคว้าเรียนรู้เพิ่มเติม จากวารสาร ต่างๆ อินเทอร์เน็ต ในเรื่องที่น่าสนใจ</p> <p>3. ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน</p>	<p>1. นักเรียนร่วมกับครูสรุปเนื้อหาสาระในการเรียน</p> <p>2. นักเรียนจดจำบันทึกสิ่งที่สนใจไปหาความรู้เพิ่ม</p> <p>3. ทำแบบทดสอบ</p>

งานที่มอบหมาย / กิจกรรม

ก่อนเรียน

1. ตรวจรายชื่อ ตรวจเครื่องมือ และการแต่งกาย
2. อบรมคุณธรรม จริยธรรม
3. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน

ขณะเรียน

1. ทำแบบทดสอบ แบบฝึกหัด ตามใบงาน
2. ทำการอภิปรายกลุ่มย่อย
3. รายงานผลหน้าชั้นเรียน

หลังเรียน

1. ทำแบบทดสอบหลังเรียน
2. ทำความสะอาดห้องเรียน
3. ศึกษาเนื้อหาในหาในเรื่องต่อไป
4. กำหนดส่งใบงานที่ปฏิบัติ ก่อนเรียนในสัปดาห์ถัดไป

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน (ให้อธิบายเป็นข้อๆ)

1. ใบงานโครงสร้างและหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
2. ใบงาน แบบฝึกหัด

สื่อการเรียน-การสอนและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์

- 1.1 ใบความรู้
- 1.2 หนังสือเรียน
- 1.3 ใบงาน
- 1.4 แบบฝึกหัด
- 1.5 แบบประเมินผลการเรียน และแบบประเมินพฤติกรรมที่พึงประสงค์

2. โสตทัศน

2.1 -

3. หุ่นจำลอง/ของจริง

-

4. สื่อชุดฝึก/ชุดทดลอง

4.1 -

การเขียนแหล่งการเรียนรู้

แหล่งการเรียนรู้

1. ในสถานศึกษา

- 1.1 ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
- 1.2 ห้องสมุดแผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
- 1.3 อินเทอร์เน็ตวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

2. นอกสถานศึกษา

- 2.1 อินเทอร์เน็ต
- 2.2 ห้องสมุด

การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

หลักการประเมินผลการเรียนรู้

1. ก่อนเรียน

1. สังเกตความมีวินัย ได้แก่ การตรงเวลาในการเข้าเรียน และการแต่งกาย (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. สังเกตความรับผิดชอบ ได้แก่ การเตรียมอุปกรณ์การเรียน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. แบบทดสอบก่อนเรียน

2. ขณะเรียน

1. ประเมินโดยการสังเกตขณะเรียน และขณะปฏิบัติงาน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. ประเมินผลงานกลุ่ม (แบบประเมินผลงานกลุ่ม)
3. ใบงาน
4. แบบฝึกหัด

3. หลังเรียน

1. แบบทดสอบหลังเรียน
2. ประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะพึงประสงค์ (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. สอบหลังเรียน

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน

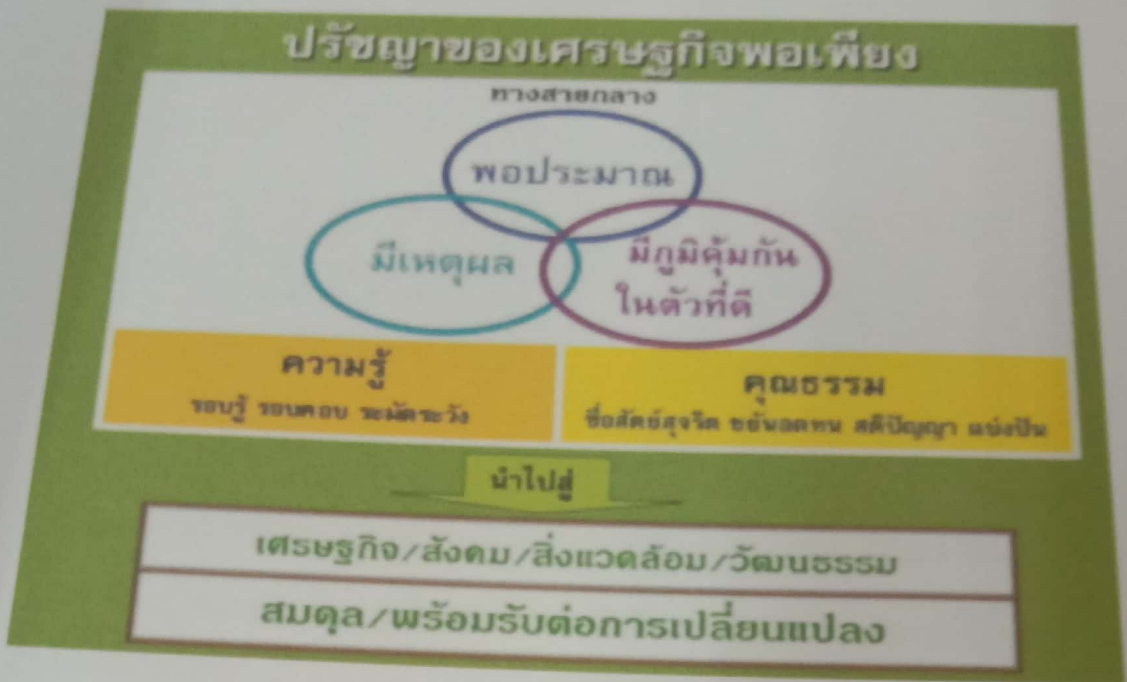
1. ใบงานโครงสร้างและตำแหน่งหน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบบฝึกหัด ใบงาน



หลักแนวคิดของเสวทรุกิจพอเพียง

การพัฒนาสามหลักเสวทรุกิจพอเพียง คือ การพัฒนาที่คำนึงถึงทั้ง
ของทางสายกลาง ความไม่ประมาท โดยคำนึงถึง ความพอประมาณ
ความมีเหตุผลการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดีในตัว ตลอดจนใจความรู้ความรอบรอบ
และคุณธรรมประกอบกรวางแผน การตัดสินใจ และการกระทำ





ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 3 ท่วง

ท่วง 1. ความพอประมาณ หมายถึง ความพอดีที่ไม่น้อยเกินไปและไม่มากเกินไป โดยไม่เบียดเบียนตนเองและผู้อื่น

ท่วง 2. ความมีเหตุผล หมายถึง การตัดสินใจเกี่ยวกับระดับของความพอเพียงนั้นจะต้องเป็นไปอย่างมีเหตุผล โดยพิจารณาจากเหตุปัจจัยที่เกี่ยวข้องตลอดจนคำนึงถึงผลที่คาดว่าจะเกิดขึ้น

ท่วง 3. การมีภูมิคุ้มกันที่ดีในตัว หมายถึง การเตรียมตัวให้พร้อมรับผล กระทบ และการเปลี่ยนแปลงด้านต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นโดยคำนึงถึงความเป็นไปได้ของสถานการณ์ต่าง ๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นในอนาคตทั้งใกล้และไกล

ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 2 เงื่อนไข

1. เงื่อนไข **ความรู้** ประกอบด้วย ความรอบรู้เกี่ยวกับวิชาการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างรอบด้าน ความรอบคอบที่จะนำความรู้เหล่านั้นมาพิจารณาให้เชื่อมโยงกัน เพื่อประกอบการวางแผนและความระมัดระวังในขั้นปฏิบัติ

2. เงื่อนไข **คุณธรรม** ที่จะต้องเสริมสร้างประกอบด้วย มีความตระหนักในคุณธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริต และมีความอดทน มีความพากเพียร ใช้สติปัญญาในการดำเนินชีวิต



เงื่อนไขที่ 1 ความรู้ หมายถึง ความรู้ทั้งในเรื่องของหลักวิชา ศาสตร์ต่าง ๆ ที่เอาไว้ใช้ทำมาหากิน และศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง

เงื่อนไขที่ 2 คุณธรรม หมายถึง หลักธรรมที่เรายึดไว้เพื่อดำเนินชีวิต เช่น ความซื่อสัตย์สุจริต อิทธิบาท 4 พรหมวิหาร 4 หรือหลักธรรมต่าง ๆ ซึ่งแล้วแต่ที่เราจะเลือกหลักธรรมอะไรนำมาดำเนินชีวิตบ้าง


การพัฒนาตัวเอง

สำหรับหนุ่มสาววัยทำงานเชื่อว่าในขณะที่ทำงานอยู่นั้น คงกำลังคิดว่าทำอย่างไรจะก้าวหน้า ทำอย่างไรจะได้เป็น หัวหน้า หรือมีกิจการเป็นของตัวเอง หากเรานำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาเป็นแนวทางแล้วปฏิบัติตามรับรองว่าไม่ยาก

เงื่อนไขที่ 1 ความรู้ ในที่นี้ ขอแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มคือ หนึ่งศาสตร์ที่ใช้ในการทำงาน เราควรหมั่นศึกษาอยู่ตลอดเวลา ถึงแม้ว่าเราจะเรียนมามากแล้วก็ตาม เพราะความรู้พัฒนาอยู่ตลอดเวลา สิ่งที่เราเรียนมาอาจจะ “ล้าสมัย” ไปแล้วก็ได้ อยากร่งอยากก้าวหน้าต้องหมั่นเรียนรู้ สองศาสตร์อื่นที่ใช้ในการทำงาน บางคนอาจจะใช้เวลาว่างไปพัฒนาตัวเองเรียนเพิ่มเติม ไม่ว่าจะเป็นภาษา คอมพิวเตอร์ หรือแม้อาชีพเล็กอย่างทำขนม ชงกาแฟ ทำอาหาร ซึ่งศาสตร์ที่เราเรียนเพิ่มเติมนี้ไม่แน่ว่าอาจจะนำมาประกอบอาชีพได้ในอนาคตก็เป็นได้



เดือนปีที่ 2 คุณธรรม เรื่องนี้เราสามารถนำไปปรับใช้ในการเข้าสังคมได้ทั้งในที่ทำงาน ลูกค้าและ
สิ่งแวดล้อมอื่นๆใกล้ตัว การมีคุณธรรมอย่างความ ซื่อสัตย์สุจริต ก็จะทำให้เราทำงานได้อย่างมี
ความสุข หรือหากมีความขยันหมั่นเพียร การถูกโปรโมตหรือดันขึ้น สู่ตำแหน่งที่สูงขึ้นก็จะมาถึงเร็ว
หรือถ้ามีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อเพื่อนร่วมงาน ก็จะได้รับความร่วมมือในการทำงาน ไม่มีคนคอยขัด
แข้งขัดขา หากต้องทำงานใหญ่ก็จะสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เหล่านี้คือตัวอย่างการนำปรัชญาเศรษฐกิจ
พอเพียงไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะกับสภาพสังคม โดยเฉพาะหนุ่มสาวออฟฟิศยุคโซเชียล ที่บางครั้ง
อาจจะประมาทในการใช้เงินไปบ้าง ซึ่งตอนนี้ยังไม่สายที่เราจะลดนิสัยเหล่านั้นแล้วนำหลักปรัชญา
เศรษฐกิจพอเพียงมาเป็นตัวนำทางชีวิต

	แผนการสอน/จัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 3
	ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา 30701-2004	สอนครั้งที่ 4-6
	ชื่อหน่วย ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหาร	จำนวน 12 ชั่วโมง
	ชื่อเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหาร	สัปดาห์ที่ 4 - 6

สาระสำคัญ

การบริการอาหารและเครื่องดื่มมี 2 ชนิดใหญ่ ๆ คือ การบริการที่ได้ะอาหารโดยใช้พนักงานบริการและการบริการแบบบริการตนเอง การบริการที่ได้ะอาหารโดยใช้พนักงานบริการ มี 5 ประเภท เช่น การบริการแบบอังกฤษ การบริการแบบฝรั่งเศส การบริการแบบรถเข็น การบริการแบบรัสเซีย เป็นต้น ส่วนการบริการแบบบริการตนเองมี 7 ประเภท เช่น การบริการอาหารแบบปรุงสำเร็จ การบริการแบบบุฟเฟต์ การบริการแบบค็อกเทล เป็นต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิดมีลักษณะที่แตกต่างกัน ผู้ให้บริการจึงควรศึกษาให้เข้าใจและปฏิบัติให้ถูกต้อง

สาระการเรียนรู้

1. มื้ออาหารและชนิดของเมนู
2. อาหารและการเรียงลำดับอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม
4. การคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหาร

เนื้อหาสาระ

1. มื้ออาหารและชนิดของเมนู
 - 1.1 มื้ออาหาร แบ่งออกเป็น อาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารว่าง อาหารเย็น

อาหารมือดีก

- 1.2 ชนิดของเมนูอาหาร แบ่งออกเป็น เมนูแบบเลือกสั่ง เมนูอาหารชุด
2. อาหารและการเรียงลำดับอาหาร
 - 2.1 ออร์เดิร์ฟ (Hors d'oeuvre)
 - 2.2 ซุปหรือโปตาซ (Soup or Potage)
 - 2.3 ปลา (Fish or Poisson)
 - 2.4 อองเตร (Entrée)

- 2.5 เรอ - เลเว้ (Releve)
- 2.6 เซอร์เบท (Sherbet or Sorbet)
- 2.7 โรสต์ (Roast or Roti)
- 2.8 ผัก (Vegetable or Legume)
- 2.9 ซาเวอรี (Savories)
- 2.10 ของหวาน (Dessert or Entremets)
- 2.11 กาแฟ (Coffee or Café)

3. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม

- 3.1 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- 3.2 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

4. การคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหาร

สมรรถนะอาชีพ

- 1. สามารถอธิบายมืออาหารและชนิดของเมนูได้
- 2. สามารถอธิบายรายการอาหารและการเรียงลำดับอาหารได้
- 3. สามารถประเภทของเครื่องดื่มได้
- 4. สามารถเขียนรายการอาหารและจัดทำเมนูอาหารและเครื่องดื่มได้
- 5. สามารถคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหารได้

จุดประสงค์การเรียนรู้/การเรียนรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้ (จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม)

1. ด้านความรู้

- 1.1 บอกประเภทของรายการอาหารได้
- 1.2 บอกลักษณะของอาหารตะวันตก อาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารว่าง อาหารเย็น อาหารมื่อดีกได้

2. ด้านทักษะ

- 2.1 จำแนกชนิดของอาหารแบบ set menu และ อาหาร A la carte ได้
- 2.2 จำแนกชนิดของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ได้
- 2.3 สามารถทำรายการอาหารในแต่ละมือได้
- 2.4 คิดคำนวณต้นทุนรายการอาหารและตั้งราคาอาหารได้

3. ด้านคุณธรรมจริยธรรม

3.1 มีวินัยในการเรียน

3.2 สนใจใฝ่รู้

3.3 การทำงานเป็นทีม

เนื้อหาสาระการสอน/การเรียนรู้

1. มีอาหารและชนิดของเมนู

2. อาหารและการเรียงลำดับอาหาร

3. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม

4. การคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหาร

การบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและคุณลักษณะ 3D

1. ความพอประมาณ

1.1 ทำงานให้ทันตามเวลา เหมาะสมกับเวลา

2. ความมีเหตุผล

2.1 ทำงานให้เสร็จตามเวลา

2.2 มีการวางแผนในการทำงาน

3. การมีภูมิคุ้มกันที่ดี

3.1 มีความเข้าใจเกี่ยวกับมีอาหารและชนิดของเมนู

3.2 มีความรับผิดชอบ

3.3 มีความรอบคอบในการทำงาน

4. เจียมใจความรู้

4.1 มีความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม

4.2 มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการอภิปราย

4.3 มีความรู้ทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

5. เจียมใจคุณธรรม

5.1 มีความขยันในการทำงาน

5.2 มีการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างประหยัดคุ้มค่า

5.3 มีระเบียบวินัย ในการเข้าเรียนให้ตรงเวลา แต่งการให้ถูกต้อง และปฏิบัติตามกฎของ

องเรียน

5.4 มีความสุภาพอ่อนน้อมถ่อมตนต่อครูอาจารย์

5.5 มีการรักษาความสะอาดหลังการเรียน

- 5.6 มีความสามัคคีในกลุ่มเมื่อมีกิจกรรมร่วมกัน
- 5.7 มีความเอื้ออาทรต่อเพื่อนช่วยเหลือเกื้อกูลเมื่อมีปัญหา

การบูรณาการกับคุณลักษณะ 3 D แก่ผู้เรียน

ด้านประชาธิปไตย (Democracy)

- 1. การรายงานหน้าชั้นเรียนได้อย่างอิสระ
- 2. การให้ผู้ฟังแสดงความคิดเห็นภายในชั้นเรียนได้อย่างอิสระ

ด้านคุณธรรมจริยธรรมและความเป็นไทย (Decency)

- 1. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จตามกำหนด (ความรับผิดชอบ)
- 2. ใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างคุ้มค่า ประหยัด (ความประหยัด)
- 3. มีความเพียรพยายามและกระตือรือร้นในการเรียนและการปฏิบัติงาน (ความขยัน ความอดทน)
- 4. ให้ความร่วมมือกับการทำกิจกรรมของส่วนรวม อาสาช่วยเหลืองานครูและผู้อื่น (แบ่งปัน)

ด้านภูมิคุ้มกันภัยจากยาเสพติด (Drug - Free)

การปลูกฝังให้นักศึกษาเอาใจใส่ในการเรียนรู้ดูหนังสืออย่างสม่ำเสมอ และส่งเสริมให้เล่นกีฬา อยู่เสมอเพื่อให้ร่างกายแข็งแรงความจำดี เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ซึ่งส่งผลทำให้ห่างไกลจากยาเสพติดอย่างแท้จริง

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือกิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>1. ขั้นเตรียมการ</p> <p>1.1 เตรียมเอกสารประกอบการสอน ได้แก่ ใบงาน ใบมอบหมายงาน แบบวัดผล และประเมินผล เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1.2 ตรวจสอบรายชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 อบรมคุณธรรมจริยธรรม เช่น การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การมีวินัยที่ดี</p> <p>1.4 แจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p>	<p>1.1 นักเรียนเตรียมอุปกรณ์การเรียน</p> <p>1.2 นักเรียนฟังการเรียกขานชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 รับฟังและยอมรับเหตุผล แล้วนำไปปฏิบัติการแก้ไขในพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้อง</p> <p>1.4 ทำแบบทดสอบ</p>

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>2. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</p> <p>2.1 ครูให้นักเรียนช่วยกันแยกประเภทชนิดและลักษณะของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>2.1 ถาม - ตอบ ตามหัวข้อที่สนทนา</p>
<p>3. ขั้นสอน</p> <p>1. เรียนรู้ชนิดและลักษณะของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. ฝึกปฏิบัติจัดรายการอาหารแบบต่าง ๆ</p> <p>3. เรียนรู้การคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหาร</p> <p>4. ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนรายการอาหาร</p> <p>5. สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในการปฏิบัติงานและการทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย</p>	<p>1. นักศึกษาฟังคำบรรยาย ตอบคำถาม และจดบันทึก</p> <p>2. นักเรียนฝึกปฏิบัติจัดทำรายการอาหารแบบต่าง ๆ</p> <p>3. ค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมเพื่อพัฒนาความรู้ และทักษะการเรียนรู้ จากคู่มือเรียน หนังสือเกี่ยวกับหลักการเขียนโปรแกรม หรือในอินเทอร์เน็ต</p>
<p>4. ขั้นประเมินผล</p> <p>1. ครูให้นักเรียนทดสอบปฏิบัติจัดทำรายการอาหารอย่างง่าย</p> <p>2. ให้นักเรียนช่วยกันประเมินผล</p> <p>3. ประเมินผลงานที่ได้รับมอบหมาย</p>	<p>1. นักเรียนแต่ละกลุ่มช่วยกันสรุปรงานที่ได้ รับมอบหมาย</p> <p>2. นักเรียนซักถาม และแสดงความคิดเห็น</p> <p>3. จัดส่งผลการปฏิบัติงานให้ผู้สอนตรวจและประเมินผล สรุปรคะแนนที่ทำได้</p>
<p>5. ขั้นสรุป</p> <p>1. ครูร่วมกับนักเรียนสรุปรเนื้อหาสาระในการเรียน</p> <p>2. เสนอแนะให้นักเรียนค้นคว้าเรียนรู้เพิ่มเติมจากวารสารต่างๆ อินเทอร์เน็ต ในเรื่องที่น่าสนใจ</p> <p>3. ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน</p>	<p>1. นักเรียนร่วมกับครูสรุปรเนื้อหาสาระ ในการเรียน</p> <p>2. นักเรียนจดจำบันทึกสิ่งที่สนใจไปหาความรู้เพิ่ม</p> <p>3. ทำแบบทดสอบ</p>

งานที่มอบหมาย / กิจกรรม

ก่อนเรียน

1. ตรวจรายชื่อ ตรวจเครื่องมือ และการแต่งกาย
2. อบรมคุณธรรม จริยธรรม
3. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน

ขณะเรียน

1. ทำแบบทดสอบ แบบฝึกหัด ตามใบงาน
2. ทำการอภิปรายกลุ่มย่อย
3. รายงานผลหน้าชั้นเรียน

หลังเรียน

1. ทำแบบทดสอบหลังเรียน
2. ทำความสะอาดห้องเรียน
3. ศึกษาเนื้อหาในหาในเรื่องต่อไป
4. กำหนดส่งใบงานที่ปฏิบัติ ก่อนเรียนในสัปดาห์ถัดไป

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน (ให้อธิบายเป็นข้อๆ)

1. ใบงานความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ใบงาน แบบฝึกหัด

สื่อการเรียน-การสอนและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์

- 1.1 ใบความรู้ รูปภาพอาหารประเภทต่างๆ
- 1.2 หนังสือเรียน
- 1.3 ใบงาน
- 1.4 แบบฝึกหัด
- 1.5 แบบประเมินผลการเรียน และแบบประเมินพฤติกรรมที่พึงประสงค์

2. โสตทัศน

2.1 -

3. ทุนจำลอง/ของจริง

3.1 -

4. สื่อชุดฝึก/ชุดทดลอง

4.1 -

การเขียนแหล่งการเรียนรู้

แหล่งการเรียนรู้

1. ในสถานศึกษา

- 1.1 ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
- 1.2 ห้องสมุดแผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
- 1.3 อินเทอร์เน็ตวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

2. นอกสถานศึกษา

- 2.1 อินเทอร์เน็ต
- 2.2 ห้องสมุด

การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

หลักการประเมินผลการเรียนรู้

1. ก่อนเรียน

1. สังเกตความมีวินัย ได้แก่ การตรงเวลาในการเข้าเรียน และการแต่งกาย (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. สังเกตความรับผิดชอบ ได้แก่ การเตรียมอุปกรณ์การเรียน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. แบบทดสอบก่อนเรียน

2. ขณะเรียน

1. ประเมินโดยการสังเกตขณะเรียน และขณะปฏิบัติงาน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. ประเมินผลงานกลุ่ม (แบบประเมินผลงานกลุ่ม)
3. ใบงาน
4. แบบฝึกหัด

3. หลังเรียน

1. แบบทดสอบหลังเรียน
2. ประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะพึงประสงค์ (แบบชี้แจงวัตถุประสงค์)
3. สอบปลายภาค

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน

1. ใบงานการเชื่อมโยงกับขั้นตอนการจัดทำรายการอาหารแบบต่างๆ และจัดทำขอบร่างและเครื่องเต็ม
2. แบบฝึกหัด ใบงาน

ใบความรู้



ทำความรู้จักดอกอัญชัน

ดอกอัญชัน (Butterfly pea) เป็นพืชที่มีต้นกำเนิดอยู่ในแถบอเมริกาใต้ เหมาะสำหรับการปลูกในเขตร้อน อัญชันเป็นไม้ล้มลุก ดอกมีสีน้ำเงินเข้มไปจนถึงสีม่วงและมีสีขาวด้วยเช่นกัน โดยออกดอกเป็นดอกเดี่ยว ในส่วนของดอกชั้นในจะแบ่งออกเป็น 5 กลีบ มีกลีบนอกเป็นสีเขี้ยว ลักษณะของต้นจะเป็นไม้เถาเลื้อยเล็ก ๆ ใบเป็นใบประกอบ ออกผลเป็นฝัก ลักษณะของผลจะแบนเหมือนฝักถั่ว ดอกอัญชันมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันไปแต่ละท้องถิ่น โดยในภาคเหนือนิยมเรียกดอกอัญชันว่า ดอกเอื้องชัน

ประโยชน์ของดอกอัญชัน

ดอกอัญชัน มีประโยชน์ต่อสุขภาพในหลายด้าน เรียกว่ามีดีต่อร่างกายคนเราตั้งแต่ศีรษะจรดเท้าเลยทีเดียว โดยมีประโยชน์ดังนี้

1. ลดอาการฟกช้ำ

ดอกอัญชันเต็มไปด้วยสารแอนโทไซยานินที่ทำให้การไหลเวียนของเลือดดีขึ้น ทำให้เลือดไปเลี้ยงเซลล์ต่างๆ ในร่างกายได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ เมื่อมีเลือดไหลเวียนมากขึ้นก็จะช่วยลดอาการฟกช้ำลงได้ นอกจากนี้ สารแอนโทไซยานินยังมีคุณสมบัติช่วยปกป้องเซลล์จากความเสื่อมได้เป็นอย่างดี

2. บำรุงร่างกาย บำรุงประสาท

ดอกอัญชันมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง จึงช่วยปกป้องเซลล์ในร่างกายไม่ให้เสื่อมสภาพ ทำให้ระบบภูมิคุ้มกันแข็งแรง ป้องกันริ้วรอย บำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งอ่อนเยาว์ นอกจากนี้ ยังช่วยบำรุงสมอง

ลดความเสี่ยงจากโรคร้าย มีประสิทธิภาพในการขับสารพิษออกจากร่างกาย และลดระดับน้ำตาลในเลือดได้

นอกจากนี้ ยังมีการทดลองกับหนูเกี่ยวกับระบบประสาท พบว่า สารสกัดจากดอกอัญชันช่วยลดอาการความจำเสื่อมที่เกิดจากไฟฟ้าช็อตได้ โดยไปเพิ่มสารอะซิติลโคลีน (acetylcholine) ในสมอง

3. ทำให้หายใจสะดวก

อัญชันสามารถใช้บรรเทาอาการหอบหืดได้ โดยการนำมาต้มดื่มหรือทานสดก็ได้ จะช่วยลดอาการอักเสบของหลอดลม ทำให้อาการหอบหืดดีขึ้น เนื่องจากรากมีคุณสมบัติลดการอักเสบ ช่วยขับของเสียออกจากร่างกาย ทำให้ระบบการหายใจทำงานได้ดีขึ้น

4. ลดความเครียด

ได้มีการทดลองทางวิทยาศาสตร์ในสัตว์ สารสกัดที่ได้จากส่วนต่างๆ ของอัญชัน มีคุณสมบัติในการผ่อนคลายความเครียด ทำให้อาการวิตกกังวลน้อยลง และทำให้อ่อนหลับสบายมากขึ้น

5. ต้านอนุมูลอิสระ

มีการวิจัยทดลองพบว่า การที่อาสาสมัครได้รับสารสกัดจากดอกอัญชันในระยะสั้น จะช่วยเพิ่มความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ

6. ลดน้ำตาลในเลือด

มีการวิจัยทดลองในสัตว์ทดลองพบว่า สารสกัดจากดอกอัญชันมี การยับยั้ง α -amylase อย่างมีนัยสำคัญทำให้ระดับกลูโคสในเลือดลดลง

ไอดีการใช้อัญชันเพื่อสุขภาพ

อัญชัน เป็นดอกไม้สมุนไพรที่สามารถทานได้อย่างปลอดภัย หรือนำมาใช้เป็นยาบำบัดรักษาอาการเจ็บป่วยทั้งภายในและภายนอกก็ได้ผลอย่างน่าสนใจทั้งสิ้น ซึ่งเราก็มีไอดีการใช้อัญชันเพื่อสุขภาพมาฝากดังนี้

แก้ปวดฟัน รากของดอกอัญชันสามารถนำมาใช้เป็นยารักษาอาการปวดฟัน ช่วยบำรุงฟันให้แข็งแรง โดยการใช้รากมาถูที่ฟัน

ขับปัสสาวะ ใบอัญชันมีฤทธิ์ในการขับปัสสาวะ ช่วยบำรุงสายตาให้สดใสแข็งแรง

บรรเทาอาการท้องผูก รากและเมล็ดของอัญชันเป็นยาระบาย ผู้ที่มีอาการท้องผูกเป็นประจำ ให้นำรากหรือเมล็ดอัญชันไปต้ม แล้วนำมาดื่มเป็นยาระบาย แต่อย่างไรก็ตาม ในบางกรณีอาจพบผลข้างเคียงทำให้เกิดอาการคลื่นไส้อาเจียนได้

รักษาอาการอาหารเป็นพิษ สารแอนโทไซยานินในอัญชันมีสรรพคุณยับยั้งเชื้ออีโคไลในระบบทางเดินอาหาร จึงช่วยบรรเทาอาการท้องเดินที่เกิดจากอาหารเป็นพิษ โดยสามารถนำอัญชันไปชุปแป้งทอดหรือต้มดื่มก็ได้

ลดอาการปวดเมื่อย ได้มีการศึกษาวิจัยในประเทศญี่ปุ่น โดยการแยกสารเทอร์นาทีนส์ที่มีอยู่ในดอกออกมา สารชนิดนี้มีคุณสมบัติช่วยยับยั้งการรวมตัวของเกล็ดเลือด ทำให้กล้ามเนื้อเรียบในร่างกายเกิดการคลายตัว จึงทำให้อาการปวดเมื่อยบรรเทา วิธีใช้ให้นำดอกอัญชัน 1 กำมือต้มกับน้ำ แล้วนำมาดื่มรักษาผมร่วง ดอกอัญชันสามารถใช้รักษาอาการผมร่วง บำรุงเส้นผมให้แข็งแรง ในดอกอัญชันมีสารแอนโทไซยานิน ที่มีสรรพคุณกระตุ้นการไหลเวียนของเลือดให้เพิ่มมากขึ้น ทำให้มีเลือดไปเลี้ยงรากผมมากขึ้น ทำให้อาการผมร่วงลดลง วิธีใช้ นำดอก 1 กำมือ มาหมักผมทิ้งไว้ 15 - 20 นาที แล้วสระผมตามปกติ

แก้พิษแมลง อัญชันมีสารต้านอนุมูลอิสระและสารลดการอักเสบ จึงส่งผลทำให้เซลล์แข็งแรง ดังนั้นหากถูกแมลงกัด ให้นำอัญชันมาตำให้ละเอียด นำมาพอกบริเวณที่ปวดบวม จะทำให้อาการปวดลดลง เพราะมีสรรพคุณกระตุ้นการไหลเวียนโลหิต และทำให้อาการปวดบวมลดลง

ไอเดียการกินอัญชันเพื่อสุขภาพ

สีน้ำตาลที่สดใสของอัญชัน เหมาะสำหรับการนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง โดยเฉพาะของหวานและเครื่องดื่ม เราลองมาดูกันว่ามีเมนูจากอัญชันเมนูไหนที่น่าสนใจบ้าง

1. ข้าวเกรียบปากหม้ออัญชัน

เริ่มจากการทำน้ำอัญชัน โดยใส่น้ำร้อนลงไป ในดอกอัญชัน บีบมะนาวลงไปเพื่อให้เปลี่ยนไปเป็นสีม่วง ผสมแป้งข้าวเจ้าและแป้งมัน จากนั้นเทน้ำอัญชันลงไป ผสมจนทุกอย่างเข้ากันดี เริ่มทำน้ำจิ้ม โดยเคี้ยวน้ำตาลทรายกับซีอิ้วดำหวาน เกลือ น้ำส้มสายชู และน้ำจันทน์ทุกอย่างละลาย ปิดไฟ พักเอาไว้ให้อุ่น ใส่น้ำมันและกระเทียมลงไป ทำไส้โดยตั้งน้ำมันในกระทะ ใส่น้ำมันและหอมหัวใหญ่ลงไปผัดจนเข้ากัน ประุงรสด้วยซีอิ้วขาว พริกไทยดำ เกลือ น้ำตาล ใส่น้ำมันลงไปผัดจนสุก เตรียมหม้อทอดอากาศ ใส่น้ำลงไป 2/3 ของหม้อ ซิงผ้าโทเร ยึดด้วยยางเอาไว้ให้แน่นจนตั้ง เจาะรูเอาไว้เล็กน้อยให้มีไอน้ำออกแล้วยกขึ้นตั้งด้วยไฟกลาง ปิดฝาครอบต้มน้ำจนเดือด ตักแป้งละลายบนฝาปากหม้อให้เป็นแผ่นบางๆ ปิดฝาครอบไว้ 10 วินาที เปิดฝา ตักไส้ที่เตรียมไว้ใส่ลงไป แล้ว

จากนั้นให้ใช้พายปาดแบ่งชั้นมาหุ้มไส้ ตักใส่จานที่มีน้ำมันเล็กน้อย พร้อมยกเสิร์ฟแต่งหน้าให้น่าทาน ด้วยกระเทียมเจียว ผักชี เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

2. ไอศกรีมอัญชัน

ต้มน้ำอัญชันเตรียมไว้ ใส่น้ำตาลและเกลือลงไปปรุงรส รอจนเดือด ยกออกจากเตาพักไว้จนเย็น กรองเอาแต่น้ำ รินใส่โถไว้ แล้วนำไปแช่ในช่องแช่แข็งให้จับตัวกันเป็นเกล็ดน้ำแข็ง จากนั้นนำเกร็ดน้ำแข็งและวิปครีมเข้าเครื่องปั่น ปั่นจนเข้ากัน นำส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วใส่กล่อง นำไปแช่แข็งอีกครั้ง จนเริ่มจับตัวกันเป็นเกล็ด นำออกมาปั่น ยกขึ้นเสิร์ฟได้เลย

3. ขนมชั้นอัญชัน

วิธีทำ นำกะทิขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำตาลทรายลงไป คนจนละลายแล้วปิดไฟ ทิ้งเอาไว้ให้เย็น ตักหัวกะทิที่อยู่ด้านบนเก็บไว้ ผสมแป้งท้าวยายม่อม แป้งมันสำปะหลัง และแป้งข้าวเจ้าให้เข้ากัน

ใส่หัวกะทิลงไปที่ละเอียดพร้อมไข่มือนวดแป้ง เมื่อแป้งกลายเป็นก้อนแล้วนวดต่อไปสักพัก ใส่น้ำกะทิที่เหลือตามลงไป ตามด้วยกลั่นมะลิ คนจนเป็นเนื้อเดียว แล้วนำไปกรองด้วยกระชอน เติมน้ำอัญชันลงไป ผสมให้สีเข้ากัน ทาน้ำมันพืชลงไปบนถาดที่ใช้นึ่งขนมชั้นจนทั่ว

นำชุดนึ่งขึ้นตั้งไฟ รอจนน้ำเริ่มเดือด นำถาดสำหรับนึ่งขึ้นตั้ง ตักส่วนผสมแป้งสีม่วงใส่ลงในแป้นพิมพ์ทำเป็นชั้นที่ 1 ปิดฝาเอาไว้ 5 นาที เมื่อชั้นที่ 1 สุก ให้ปิดฝาแล้วตักส่วนผสมสีม่วงลงไป ปิดฝาแล้วนึ่งต่อ ทำไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมแป้งหมดจนเต็มแป้นพิมพ์

เมื่อนึ่งจนสุกแล้วนำขนมชั้นออกมาชุดหนึ่ง ทิ้งเอาไว้ให้เย็น นำออกจากแป้นพิมพ์ ผ่าครึ่งขนมชั้นตามความยาว จากนั้นลอกขนมชั้นออกมาทีละชั้น แล้วม้วนเป็นรูปดอกกุหลาบ

4. วุ้นกะทิอัญชัน

ใส่น้ำและผงวุ้นลงไปต้ม คนให้แตกอย่าให้เป็นก้อนแล้วพักทิ้งไว้ นำส่วนผสมขึ้นตั้งไฟอ่อน คนจนผงวุ้นเริ่มละลาย เติมน้ำตาลทรายลงไป คนจนน้ำตาลเริ่มละลาย ใส่น้ำอัญชันลงไป รอจนเริ่มเดือด ปิดไฟ ยกออกจากเตาแล้วนำไปกรอง เทน้ำวุ้นลงไปพิมพ์ แล้วนำไปแช่เย็น

วิธีการทำวุ้นกะทิ ให้ใส่กะทิตามด้วยผงวุ้น นำขึ้นตั้งไฟอ่อน คนจนผงวุ้นละลาย เมื่อกะทิเริ่มเดือดเติมน้ำตาลทรายและเกลือลงไป คนให้ละลาย ปิดไฟยกออกจากเตา ตักวุ้นกะทิหยอดลงไปบนแท่นพิมพ์ทับวุ้นอัญชัน แล้วนำไปแช่เย็น เมื่อแข็งตัวนำขึ้นเสิร์ฟได้เลย

5. น้ำอัญชันมะนาว

น้ำอัญชันมะนาว เป็นเครื่องดื่มยอดนิยมที่จะช่วยในการดับกระหาย และคลายร้อนได้เป็นอย่างดี แถมยังอุดมไปด้วยคุณประโยชน์มากมายที่ดีต่อสุขภาพอีกด้วย

โดยการทำน้ำอัญชันมะนาว เพียงนำดอกอัญชันประมาณ 100 กรัม มาต้มกับน้ำ 2 ถ้วยตวงจนเดือด จากนั้นยกลงจากเตาแล้วกรองเอาแต่น้ำที่ได้ เมื่อน้ำอัญชันเริ่มอุ่นก็เติมน้ำมะนาวและน้ำเชื่อมลงไป ตามใจชอบ คนให้เข้ากันพร้อมเทใส่แก้ว ใส่น้ำแข็ง นำมาดื่มได้ทันที


ข้อควรระวังการใช้อัญชัน

ผู้ที่มีภาวะโลหิตจาง ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานอัญชัน ถึงจะยังไม่มีรายงานว่าดอกอัญชัน ส่งผลเสียโดยตรงกับผู้ป่วยโลหิตจางแบบใด แต่อาจเป็นเพราะมีฤทธิ์ในการละลายลิ่มเลือด ด้านการ เกาะตัวของเกล็ดเลือด จึงอาจเป็นอันตรายต่อผู้ป่วยโลหิตจางได้ทำให้ไตทำงานหนัก การรับประทาน ดอกอัญชันมากเกินไป จะทำให้ไตทำงานหนักเพื่อขับสีของดอกอัญชันออกมา ดังนั้น จึงควร รับประทานในปริมาณที่พอเหมาะดอกอัญชันควรหลีกเลี่ยงการรับประทานแบบไม่ผ่านการปรุงสุก และก่อนนำมารับประทานควรดื่งบริเวณช่อดอกออก เพราะบริเวณช่อดอกมียางซึ่งมีฤทธิ์เป็นกรด ส่งผลต่อการระคายเคืองในลำคอ อาจจะทำให้เกิดการกั้ดหลอดอาหารในลำคอได้

หลีกเลี่ยงการรับประทานเมล็ดอัญชัน เพราะเมล็ดจะส่งผลกระทบต่อทางเดินอาหาร ทำให้คลื่นไส้และอาเจียนได้ในกลุ่มผู้แพ้เกสรดอกไม้ ควรหลีกเลี่ยงดอกอัญชัน เพราะเกสรอัญชันสามารถ ฟุ้งกระจายได้ง่าย และกระตุ้นอาการแพ้เกสรดอกไม้หลีกเลี่ยงการทานดอกอัญชันคู่กับยาต้านการ แข็งตัวของเลือด เพราะจะทำให้ประสิทธิภาพการทำงานของยาลดลงหากกำลังตั้งครรภ์ควรเข้ารับ คำปรึกษาจากแพทย์ก่อนรับประทาน

ดอกอัญชัน นอกจากจะเป็นดอกไม้ที่ให้สีสวยสดอย่างเป็นเอกลักษณ์ริมรั้วแล้ว ยังมีประโยชน์ และสรรพคุณหลายด้านทีเดียว ใครที่กำลังมองหาสมุนไพรบำรุงสุขภาพ อาจื่อนำมาคั้นทำเป็น เครื่องดื่มหรือหมักผสม เชียนคั้ว เลือกใช้ดอกอัญชันบ้าง รับประทานไม่มีผิดหวัง แต่อย่างไรแล้ว ก็อย่าลืมใช้ โดยคำนึงถึงความเหมาะสม เพราะบางคนอาจจะเกิดอาการแพ้ตัวเอง

แผนการสอน/แผนจัดการเรียนรู้

	แผนการสอน/จัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 4
	ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา 3701-2003	สอนครั้งที่ 7-9
	ชื่อหน่วย เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	จำนวน 10 ชั่วโมง
	ชื่อเรื่อง เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	สัปดาห์ที่ 7-9

ระสำคัญ

เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มมีหลายประเภท เช่น ครุภัณฑ์เครื่องใช้ ประเภทเครื่องใช้ภาชนะจานชาม เป็นต้น แต่ละประเภทยังแบ่งย่อยได้อีก เช่น ครุภัณฑ์ แบ่งย่อยได้เป็นโต๊ะอาหาร ี่ ตู้เก็บเครื่องมือ โต๊ะพับสำหรับบริการผู้รับบริการ เป็นต้น การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้การอาหาร และเครื่องดื่ม มีวิธีการที่แตกต่างกัน เช่น การใช้ผ้าทำความสะอาด การใช้น้ำยาทำ ความสะอาด ะขีดเงา บาง ประเภทต้องใช้น้ำร้อนในการทำความสะอาด

การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นขั้นตอนสำคัญขั้นตอนหนึ่งในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตัวอย่างอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มมี 10 วดหมู่ เช่น เครื่องแก้วเครื่องมือในการรับประทานอาหาร เครื่องมือของหวาน เครื่องมือชา กาแฟงานต่าง ๆ ันต้น

ระการเรียนรู้

1. เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. การจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ
3. วิธีการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

้อทาสาระ

1. เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. การจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ
3. วิธีการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

มรณะอาชีพ

1. อธิบายวิธีการใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. อธิบายจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการได้
3. อธิบายวิธีการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
4. สามารถใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้

5. สามารถจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการได้
6. สามารถทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้

จุดประสงค์การเรียนรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้ (จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม)

1. ด้านความรู้
 - 1.1 บอกประเภทและวิธีการใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
 - 1.2 อธิบายวิธีการจัดวางอุปกรณ์แต่ละชนิดบนโต๊ะอาหารได้
 - 1.3 บอกวิธีการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิดได้
2. ด้านทักษะ
 - 2.1 จำแนกเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารได้
 - 2.2 จัดวางอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง
 - 2.3 ทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง
3. ด้านคุณธรรมจริยธรรม
 - 3.1 มีวินัยในการเรียน
 - 3.2 สนใจใฝ่รู้

เนื้อหาสาระการสอน/การเรียนรู้

1. เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. การจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ
3. วิธีการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

การบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและคุณลักษณะ

3D

1. ความพอประมาณ
 - 1.1 ทำงานให้ทันตามเวลา เหมาะสมกับเวลา
2. ความมีเหตุผล
 - 2.1 ทำงานให้เสร็จตามเวลา
 - 2.2 มีการวางแผนในการทำงาน

3. การมีภูมิคุ้มกันที่ดี
 - 3.1 มีความเข้าใจเกี่ยวกับการขยาย
 - 3.2 มีความรับผิดชอบ
 - 3.3 มีความรอบคอบในการทำงาน

4. เสื่อนไขความรู้
 - 4.1 มีความรู้เกี่ยวกับ ความหมาย การขยาย
 - 4.2 มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการอภิปราย
 - 4.3 มีความรู้ทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

5. เสื่อนไขคุณธรรม
 - 5.1 มีความขยันในการทำงาน
 - 5.2 มีการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างประหยัดคุ้มค่า
 - 5.3 มีระเบียบวินัย ในการเข้าเรียนให้ตรงเวลา แต่งการให้ถูกต้อง และปฏิบัติตามกฎของห้องเรียน
 - 5.4 มีความสุภาพอ่อนน้อมถ่อมตนต่อครูอาจารย์
 - 5.5 มีการรักษาความสะอาดหลังการเรียน
 - 5.6 มีความสามัคคีในกลุ่มเมื่อมีกิจกรรมร่วมกัน
 - 5.7 มีความเอื้ออาทรต่อเพื่อนช่วยเหลือเกื้อกูลเมื่อมีปัญหา

การบูรณาการกับคุณลักษณะ 3 D แก่ผู้เรียน

านประชาธิปไตย (Democracy)

1. การรายงานหน้าชั้นเรียนได้อย่างอิสระ
2. การให้ผู้ฟังแสดงความคิดเห็นภายในชั้นเรียนได้อย่างอิสระ

่านคุณธรรมจริยธรรมและความเป็นไทย (Decency)

1. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จตามกำหนด (ความรับผิดชอบ)
2. ใช้อุปกรณ์อย่างคุ้มค่า ประหยัด (ความประหยัด)
3. มีความเพียรพยายามและกระตือรือร้นในการเรียนและการปฏิบัติงาน (ความขยัน ความอดทน)
4. ให้ความร่วมมือกับการทำกิจกรรมของส่วนรวม อาสาช่วยเหลืองานครูและผู้อื่น (แบ่งปัน)

ด้านภูมิคุ้มกันภัยจากยาเสพติด (Drug - Free)

การปลูกฝังให้นักศึกษาเอาใจใส่ในการเรียนรู้ดูหนังสืออย่างสม่ำเสมอ และส่งเสริมให้เล่นกีฬาอยู่สม่ำเสมอ เพื่อให้ร่างกายแข็งแรงความจำดี เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ซึ่งส่งผลทำให้ห่างไกลจากยาเสพติดอย่างแท้จริง

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือกิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>1. ขั้นเตรียมการ</p> <p>1.1 เตรียมเอกสารประกอบการสอน ได้แก่ ใบงาน ใบมอบหมายงาน แบบวัดผล และประเมินผล เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1.2 ตรวจสอบรายชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 อบรมคุณธรรมจริยธรรม เช่น การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การมีวินัยที่ดี</p> <p>1.4 แจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p>	<p>1.1 นักเรียนเตรียมอุปกรณ์การเรียน</p> <p>1.2 นักเรียนฟังการเรียกชานชื่อ ตรวจสอบ การแต่งกาย</p> <p>1.3 รับฟังและยอมรับเหตุผล แล้วนำไป ปฏิบัติการแก้ไขในพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้อง</p> <p>1.4 ทำแบบทดสอบ</p>
<p>2. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</p> <p>2.1 ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มๆละ 6 คน และให้ Set menu อาหารแบบยุโรป 1 รายการจำนวนผู้รับประทานอาหาร 4 ที่และให้วางแผนว่าต้องใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อะไรบ้าง นำเสนอผลงาน</p>	<p>2.1 ถาม - ตอบ ตามหัวข้อที่สนทนา</p>
<p>3. ขั้นสอน</p> <p>1. ครูบรรยายสรุปสาระสำคัญของบทเรียน</p> <p>2. นักเรียนฝึกปฏิบัติการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ทุก ประเภท ที่ใช้ในการจัดเลี้ยง</p> <p>3. สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในการปฏิบัติงาน และการทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย</p>	<p>1. นักศึกษาฟังคำบรรยาย ตอบคำถาม และจดบันทึก</p> <p>2. นักเรียนทำการทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน จากนั้น ช่วยกันสรุปผลการทดลอง</p> <p>3. ค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมเพื่อพัฒนาความรู้ และทักษะการเรียนรู้ จากคู่มือเรียน หนังสือเกี่ยวกับหลักการเขียนโปรแกรม หรือในอินเทอร์เน็ต</p>
<p>4. ขั้นประเมินผล</p> <p>1. ให้นักเรียนนำเสนอผลงาน</p> <p>2. ให้นักเรียนช่วยกันประเมินผล</p> <p>3. ประเมินผลงานที่ได้รับมอบหมาย</p>	<p>1. นักเรียนแต่ละกลุ่มช่วยกันสรุปงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2. นักเรียนซักถาม และแสดงความคิดเห็น</p> <p>3. จัดส่งผลการปฏิบัติงานให้ผู้สอนตรวจและประเมินผล สรุปคะแนนที่ทำได้</p>

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>ขั้นสรุป</p> <p>ครูร่วมกับนักเรียนสรุปเนื้อหาสาระในการเรียน เสนอแนะให้นักเรียนค้นคว้าเรียนรู้เพิ่มเติม จาก ารสาร ต่างๆ อินเทอร์เน็ต ในเรื่องที่คุณเรียนสนใจ ใ้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. นักเรียนร่วมกับครูสรุปเนื้อหาสาระในการเรียน 2. นักเรียนจดจำบันทึกสิ่งที่สนใจไปหาความรู้เพิ่ม 3. ทำแบบทดสอบ

นที่มอบหมาย / กิจกรรม

นเรียน

1. ตรวจสอบรายชื่อ ตรวจสอบเครื่องมือ และการแต่งกาย
2. อบรมคุณธรรม จริยธรรม
3. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน

ณะเรียน

1. ทำแบบทดสอบ แบบฝึกหัด ตามใบงาน
2. ทำการอภิปรายกลุ่มย่อย
3. รายงานผลหน้าชั้นเรียน

หลังเรียน

1. ทำแบบทดสอบหลังเรียน
2. ทำความสะอาดห้องเรียน
3. ศึกษาเนื้อหาในหาในเรื่องต่อไป
4. กำหนดส่งใบงานที่ปฏิบัติ ก่อนเรียนในสัปดาห์ถัดไป

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน (ให้อธิบายเป็นข้อๆ)

1. ใบงานขั้นตอนการทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้ในงานจัดเลี้ยง
2. ใบงาน แบบฝึกหัด

สื่อการเรียน-การสอนและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์

- 1.1 ใบความรู้
- 1.2 หนังสือนิยาย
- 1.3 ใบงาน
- 1.4 แบบฝึกหัด
- 1.5 แบบประเมินผลการเรียน และแบบประเมินพฤติกรรมที่พึงประสงค์

2. สื่อทัศน

- 2.1 วัสดุทัศน

3. หุ่นจำลอง/ของจริง

- 3.1

4. สื่อชุดฝึก/ชุดทดลอง

- 4.1

การเขียนแหล่งการเรียนรู้

แหล่งการเรียนรู้

1. ในสถานศึกษา

- 1.1 ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
- 1.2 ห้องสมุดแผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
- 1.3 อินเทอร์เน็ตวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

2. นอกสถานศึกษา

- 2.1 อินเทอร์เน็ต
- 2.2 ห้องสมุด

การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

การประเมินผลการเรียนรู้

ก่อนเรียน

1. สังเกตความมีวินัย ได้แก่ การตรงเวลาในการเข้าเรียน และการแต่งกาย (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. สังเกตความรับผิดชอบ ได้แก่ การเตรียมอุปกรณ์การเรียน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. แบบทดสอบก่อนเรียน

ขณะเรียน

1. ประเมินโดยการสังเกตขณะเรียน และขณะปฏิบัติงาน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. ประเมินผลงานกลุ่ม (แบบประเมินผลงานกลุ่ม)
3. ใบงาน
4. แบบฝึกหัด

หลังเรียน

1. แบบทดสอบหลังเรียน
2. ประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะพึงประสงค์ (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. สอบปลายภาค

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน

1. ใบงานการ
2. แบบฝึกหัด ใบงาน

แผนการสอน/แผนจัดการเรียนรู้

แผนการสอน/จัดการเรียนรู้	
ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา 3701-2003	หน่วยที่ 5
ชื่อหน่วย ชั้นตอน หลักการ เทคนิคการปฏิบัติงาน การบริการอาหารและเครื่องดื่มและการสร้างความประทับใจในการบริการ	สอนครั้งที่ 9-11
ชื่อเรื่อง ชั้นตอน หลักการ เทคนิคการปฏิบัติงาน การบริการอาหารและเครื่องดื่มและการสร้างความประทับใจในการบริการ	จำนวน 10 ชั่วโมง
	สัปดาห์ที่ 9-11

จุดสำคัญ

หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มเริ่มตั้งแต่การรับคำสั่งซึ่งการรับคำสั่งมี 4 ขั้นตอน คือ มอบเมนู อาหาร การบริการอาหารให้ผู้รับบริการ เตรียมคำสั่ง รับคำสั่งอาหารและสั่งอาหารในครัวต่อจากนั้น เป็นขั้นตอนการบริการ และการบริการอาหารที่ผู้รับบริการตักเอง วิธีการจับถืออุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการบริการอาหาร เครื่องดื่มมีวิธีการจับถือแตกต่างกัน นักเรียนควรมีฝึกจับถือให้ถูกต้อง ในการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม ผู้บริการควรศึกษามารยาทในการให้บริการเพื่อความประทับใจของผู้รับบริการตลอดไป

ผลการเรียนรู้

1. หลักการรับและถือของในงานบริการ
2. หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ทาสาระ

1. หลักการรับและถือของในงานบริการ
2. หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
 - 2.1 การต้อนรับลูกค้า
 - 2.2 การรับคำสั่งอาหาร
 - 2.3 การเสิร์ฟอาหาร
 - 2.4 การเสิร์ฟเครื่องดื่ม
 - 2.5 การเก็บโต๊ะและการถอนจาน
 - 2.6 การเก็บเงิน

บรรณานุกรม

- 1.สามารถรับและถือของในงานบริการได้

2. สามารถให้การต้อนรับลูกค้าได้
3. สามารถรับคำสั่งอาหารได้
4. สามารถเสิร์ฟอาหารได้
5. สามารถเก็บโต๊ะและการถอนจานได้
6. สามารถเก็บเงินจากลูกค้าได้

จุดประสงค์การเรียนรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้ (จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม)

1. ด้านความรู้

1. บอกวิธีการรับคำสั่งอาหารได้ตามลำดับขั้นได้
2. อธิบายวิธีการเสิร์ฟอาหารได้อย่างถูกต้อง
3. อธิบายวิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามลำดับขั้นตอน
4. อธิบายวิธีการเก็บโต๊ะ การถอนจานอาหาร และเครื่องดื่มได้

2. ด้านทักษะ

- 2.1 สามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามขั้นตอน

3. ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 3.1 มีวินัยในการเรียน

- 3.2 สนใจใฝ่รู้

เนื้อหาสาระการสอน/การเรียนรู้

1. หลักการรับและถือของในงานบริการ
2. หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
 - 2.1 การต้อนรับลูกค้า
 - 2.2 การรับคำสั่งอาหาร
 - 2.3 การเสิร์ฟอาหาร
 - 2.4 การเสิร์ฟเครื่องดื่ม
 - 2.5 การเก็บโต๊ะและการถอนจาน
 - 2.6 การเก็บเงิน

บรรณานุกรมกิจกรรมการเรียนรู้การสอนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและคุณลักษณะ 3D

1. ความพอประมาณ

1.1 ทำงานให้ทันตามเวลา เหมาะสมกับเวลา

2. ความมีเหตุผล

2.1 ทำงานให้เสร็จตามเวลา

2.2 มีการวางแผนในการทำงาน

3. การมีภูมิคุ้มกันที่ดี

3.1 มีความเข้าใจเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3.2 มีความรับผิดชอบ

3.3 มีความรอบคอบในการทำงาน

4. เสื่อนไขความรู้

4.1 มีความรู้เกี่ยวกับ ความหมาย การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4.2 มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการอภิปราย

4.3 มีความรู้ทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

5. เสื่อนไขคุณธรรม

5.1 มีความขยันในการทำงาน

5.2 มีการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างประหยัดคุ้มค่า

5.3 มีระเบียบวินัย ในการเข้าเรียนให้ตรงเวลา แต่งการให้ถูกต้อง และปฏิบัติตามกฎของห้องเรียน

5.4 มีความสุภาพอ่อนน้อมถ่อมตนต่อครูอาจารย์

5.5 มีการรักษาความสะอาดหลังการเรียน

5.6 มีความสามัคคีในกลุ่มเมื่อมีกิจกรรมร่วมกัน

5.7 มีความเอื้ออาทรต่อเพื่อนช่วยเหลือเกื้อกูลเมื่อมีปัญหา

การบูรณาการกับคุณลักษณะ 3 D แก่ผู้เรียน

ด้านประชาธิปไตย (Democracy)

1. การรายงานหน้าชั้นเรียนได้อย่างอิสระ

2. การให้ผู้ฟังแสดงความคิดเห็นภายในชั้นเรียนได้อย่างอิสระ

ด้านคุณธรรมจริยธรรมและความเป็นไทย (Decency)

1. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จตามกำหนด (ความรับผิดชอบ)

2. ใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างคุ้มค่า ประหยัด (ความประหยัด)

3. มีความเพียรพยายามและกระตือรือร้นในการเรียนและการปฏิบัติงาน (ความขยัน ความอดทน)

4. ให้ความร่วมมือกับการทำกิจกรรมของส่วนรวม อาสาช่วยเหลืองานครูและผู้อื่น (แบ่งปัน)

จุดมุ่งเน้นภัยจากยาเสพติด (Drug - Free)

การปลูกฝังให้นักศึกษาเอาใจใส่ในการเรียนรู้รูทหนึ่งสื่ออย่างสม่ำเสมอ และส่งเสริมให้เล่นกีฬาอยู่เสมอย
ไว้ในร่างกายซึ่งแรงความจำดี เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ซึ่งส่งผลทำให้ห่างไกลจากยาเสพติดอย่าง
จริง

โครงการเรียนการสอนหรือกิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>1. ขั้นเตรียมการ</p> <p>1.1 เตรียมเอกสารประกอบการสอน ได้แก่ ใบงาน ใบ มอบหมายงาน แบบวัดผล และประเมินผล เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1.2 ตรวจสอบรายชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 อบรมคุณธรรมจริยธรรม เช่น การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การมีวินัยที่ดี</p> <p>1.4 แจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p>	<p>1.1 นักเรียนเตรียมอุปกรณ์ การเรียน</p> <p>1.2 นักเรียนฟังการเรียกชาน ชื่อ ตรวจสอบการแต่ง กาย</p> <p>1.3 รับฟังและยอมรับเหตุผล แล้วนำไปปฏิบัติการ แก้ไขในพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้อง</p> <p>1.4 ทำแบบทดสอบ</p>
<p>2. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</p> <p>2.1 ครูชี้ทัศนเกี่ยวกับขั้นตอนการให้บริการอาหาร และเครื่องดื่มและ สรุปขั้นตอนการปฏิบัติงาน นำเสนอหน้าชั้นเรียน</p>	<p>2.1 ถาม - ตอบ ตามหัวข้อที่สนทนา</p>
<p>3. ขั้นสอน</p> <p>1. บรรยายเนื้อหาสาระสำคัญของบทเรียนเกี่ยวกับ หลักการรับ และถือของในการบริการ การบริการ อาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. สาธิตและฝึกปฏิบัติการถือจานเสิร์ฟ ถือถาด อาหาร รินน้ำ รินไวน์ ตักอาหารโดยใช้ช้อนและส้อม เสิร์ฟ</p> <p>3. จัดกิจกรรมเสริมทักษะโดยฝึกการต้อนรับ การนำ แขกเข้าโต๊ะ การรับ คาสั่งอาหาร การสั่งอาหาร ฝึก</p>	<p>1. นักศึกษาฟังคำบรรยาย ตอบคำถาม และจด บันทึก</p> <p>2. นักเรียนทำการทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน จากนั้น ช่วยกันสรุปผลการทดลอง</p> <p>3. ค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติม เพื่อพัฒนาความรู้ และ ทักษะการเรียนรู้ จากคู่มือ เรียน หนังสือเกี่ยวกับ หลักการเขียนโปรแกรม หรือในอินเทอร์เน็ต</p>

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การดักอาหารเสิร์ฟ เชก การเก็บโต๊ะอาหารและการถอนภาชนะ	
1. ชั้นประเมินผล 1. ครูสังเกตการนำเสนอผลงาน การทำกิจกรรม 2. ทาแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน 3. ทดสอบการปฏิบัติบริการอาหารและเครื่องดื่ม 4. ทาแบบทดสอบสรุปประเมินผล	1. นักเรียนแต่ละกลุ่ม ช่วยกัน สรุปงานที่ได้รับมอบหมาย 2. นักเรียนซักถาม และแสดงความคิดเห็น 3. จัดส่งผลการปฏิบัติงานให้ ผู้สอนตรวจและประเมินผล สรุปคะแนนที่ทำได้
5. ชั้นสรุป 1. ให้ผู้เรียนสรุปผลการฝึกปฏิบัติโดยเขียนสรุปลำดับขั้นตอน การ บริการอาหารและเครื่องดื่มโดยการรายงานผล หน้าชั้นเรียน และ เก็บ เป็นแฟ้มผลงาน 2. ครูสรุปประเมินผลดูความก้าวหน้า	1. นักเรียนร่วมกับครูสรุป เนื้อหาสาระในการเรียน 2. นักเรียนจดจำบันทึกสิ่งที่ สนใจไปหาความรู้เพิ่มเติม 3. ทำแบบทดสอบ

งานที่มอบหมาย / กิจกรรม

ก่อนเรียน

1. ตรวจรายชื่อ ตรวจเครื่องมือ และการแต่งกาย
2. อบรมคุณธรรม จริยธรรม
3. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน

ขณะเรียน

1. ทำแบบทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน
2. ทำการอภิปรายกลุ่มย่อย
3. รายงานผลหน้าชั้นเรียน

หลังเรียน

1. ทำแบบทดสอบหลังเรียน
2. ทำความสะอาดห้องเรียน
3. ศึกษาเนื้อหาในหาในเรื่องต่อไป
4. กำหนดส่งใบงานที่ปฏิบัติ ก่อนเรียนในสัปดาห์ถัดไป

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน (ให้อธิบายเป็นข้อๆ)

1. ใบงานเกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงานการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ใบงาน แบบฝึกหัด

สื่อการเรียน-การสอนและแหล่งเรียนรู้

1 สื่อสิ่งพิมพ์

1.1 ใบความรู้

1.2 หนังสือเรียน

1.3 ใบงาน

1.4 แบบฝึกหัด

1.5 แบบประเมินผลการเรียน และแบบประเมินพฤติกรรมที่พึงประสงค์

2 สื่อทัศนีย์

2.1 วีดิทัศน์

3. หุ่นจำลอง/ของจริง

3.1

4. สื่อชุดฝึก/ชุดทดลอง

4.1-

การเขียนแหล่งการเรียนรู้

แหล่งการเรียนรู้

1. ในสถานศึกษา

1.1 ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

1.2 ห้องสมุดแผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

1.3 อินเทอร์เน็ตวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

2. นอกสถานศึกษา

2.1 อินเทอร์เน็ต

2.2 ห้องสมุด

การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

หลักการประเมินผลการเรียนรู้

1. ก่อนเรียน

1. สังเกตความมีวินัย ได้แก่ การตรงเวลาในการเข้าเรียน และการแต่งกาย (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. สังเกตความรับผิดชอบ ได้แก่ การเตรียมอุปกรณ์การเรียน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. แบบทดสอบก่อนเรียน

2. ขณะเรียน

1. ประเมินโดยการสังเกตขณะเรียน และขณะปฏิบัติงาน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. ประเมินผลงานกลุ่ม (แบบประเมินผลงานกลุ่ม)
3. ใบงาน
4. แบบฝึกหัด


3. หลังเรียน

1. แบบทดสอบหลังเรียน
2. ประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะพึงประสงค์ (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. สอบปลายภาค

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน

1. ใบงานเกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงานการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบบฝึกหัด ใบงาน

แผนการสอน/แผนจัดการเรียนรู้

	แผนการสอน/จัดการเรียนรู้	หน่วยที่ 6
	ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา 30701-2004	สอนครั้งที่ 9-11
	ชื่อหน่วย มารยาท จรรยาบรรณของพนักงานบริการ และการแก้ไขปัญหาในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	จำนวน 10 ชั่วโมง
	ชื่อเรื่อง มารยาท จรรยาบรรณของพนักงานบริการ และการแก้ไขปัญหาในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	สัปดาห์ที่ 9-11

สาระสำคัญ

จรรยาบรรณ เป็นหลักธรรมในการประกอบอาชีพการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จึงต้องเป็นผู้ที่มีความประพฤติดีและศรัทธาในวิชาชีพของตนเป็นแบบอย่างที่ดีแก่ลูกค้าและเพื่อนร่วมอาชีพในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อันส่งผลให้เกิดการยอมรับจากลูกค้าที่มาใช้บริการอาหารและเครื่องดื่ม สามารถทำให้อุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่มดำรงอยู่ได้และเจริญก้าวหน้ามากขึ้น จรรยาบรรณมีลักษณะเฉพาะแตกต่างกันไปตามอาชีพ ผู้ที่ต้องการประสบความสำเร็จในอาชีพบริการอาหารและเครื่องดื่ม จึงควรศึกษาจรรยาบรรณวิชาชีพนั้น ทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามขั้นตอนที่ดีและถูกต้อง

เนื้อหาสาระ

1. จรรยาบรรณของพนักงานบริการและเครื่องดื่ม
2. ปรัชญาการทำงานของพนักงานบริการ
3. มารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. ขั้นตอนและมารยาทในการบริการอาหารตะวันตกแบบอเมริกัน

สมรรถนะอาชีพ

1. สามารถอธิบายจรรยาบรรณของพนักงานบริการและเครื่องดื่มได้
2. สามารถอธิบายมารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
3. สามารถอธิบายขั้นตอนและมารยาทในการบริการอาหารตะวันตกแบบอเมริกันได้

จุดประสงค์การเรียนรู้/การเรียนรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้ (จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม)

1.ด้านความรู้

- 1.1 มีและเข้าใจเกี่ยวกับจรรยาบรรณของพนักงานบริการและเครื่องดื่ม

- 1.2 มีรู้และเข้าใจเกี่ยวกับปรัชญาการทำงานของพนักงานบริการ
- 1.3 อธิบายการแก้ไขปัญหาในกรณีต่าง ๆ ได้
2. ด้านทักษะ
 - 2.1 อธิบายเกี่ยวกับมารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
 - 2.2 สามารถปฏิบัติเกี่ยวกับมารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
 - 2.3 สามารถแก้ไขปัญหาในกรณีต่าง ๆ ได้
3. ด้านคุณธรรมจริยธรรม
 - 3.1 มีวินัยในการเรียน
 - 3.2 สนใจใฝ่รู้

การบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและคุณลักษณะ

3D

1. ความพอประมาณ
 - 1.1 ทำงานให้ทันตามเวลา เหมาะสมกับเวลา
2. ความมีเหตุผล
 - 2.1 ทำงานให้เสร็จตามเวลา
 - 2.2 มีการวางแผนในการทำงาน
3. การมีภูมิคุ้มกันที่ดี
 - 3.1 มีความเข้าใจเกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหาร
 - 3.2 มีความรับผิดชอบ
 - 3.3 มีความรอบคอบในการทำงาน
4. เจริญใจความรู้
 - 4.1 มีความรู้เกี่ยวกับ ความหมาย มารยาทในการรับประทานอาหาร
 - 4.2 มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการอภิปราย
 - 4.3 มีความรู้ทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
5. เจริญใจคุณธรรม
 - 5.1 มีความขยันในการทำงาน
 - 5.2 มีการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างประหยัดคุ้มค่า
 - 5.3 มีระเบียบวินัย ในการเข้าเรียนให้ตรงเวลา แต่งการให้ถูกต้อง และปฏิบัติตามกฎของห้องเรียน
 - 5.4 มีความสุภาพอ่อนน้อมถ่อมตนต่อครูอาจารย์
 - 5.5 มีการรักษาความสะอาดหลังการเรียน

- 5.6 มีความสามัคคีในกลุ่มเมื่อมีกิจกรรมร่วมกัน
- 5.7 มีความเสียสละช่วยเหลือเกื้อกูลเมื่อมีปัญหา

การบูรณาการกับคุณลักษณะ 3 อ แก่ผู้เรียน

ด้านประชาธิปไตย (Democracy)

- 1. การรายงานหน้าที่ที่เรียนได้อย่างอิสระ
- 2. การให้ผู้อื่นฟังแสดงความคิดเห็นภายในชั้นเรียนได้อย่างอิสระ

ด้านคุณธรรมจริยธรรมและความเป็นไทย (Decency)

- 1. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จตามกำหนด (ความรับผิดชอบ)
- 2. ใจดีสุภาพปรนี้อย่างคุ้มค่า ประหยัด (ความประหยัด)
- 3. มีความเพียรพยายามและกระตือรือร้นในการเรียนและการปฏิบัติงาน (ความขยัน ความอดทน)
- 4. ให้ความร่วมมือกับการทำกิจกรรมของส่วนรวม อาสาช่วยเหลืองานครูและผู้อื่น (แบ่งปัน)

ด้านภูมิคุ้มกันภัยจากยาเสพติด (Drug - Free)

การปลูกฝังให้นักศึกษาเอาใจใส่ในการเรียนรู้ดูหนังสืออย่างสม่ำเสมอ และส่งเสริมให้เล่นกีฬาอยู่เสมอ เพื่อให้ร่างกายแข็งแรงความจำดี เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ซึ่งส่งผลทำให้ห่างไกลจากยาเสพติดอย่างแท้จริง

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือกิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>1. ขั้นเตรียมการ</p> <p>1.1 เตรียมเอกสารประกอบการสอน ได้แก่ ใบงาน ใบมอบหมายงาน แบบวัดผล และประเมินผล เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สื่อการเรียนการสอน</p> <p>1.2 ตรวจสอบรายชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 อบรมคุณธรรมจริยธรรม เช่น การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การมี วินัยที่ดี</p> <p>1.4 แจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p>	<p>1.1 นักเรียนเตรียมอุปกรณ์ การเรียน</p> <p>1.2 นักเรียนฟังการเรียกชานชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 รับฟังและยอมรับเหตุผล แล้วนำไปปฏิบัติการแก้ไขในพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้อง</p> <p>1.4 ทำแบบทดสอบ</p>
<p>2. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</p> <p>2.1 ให้นักเรียนร่วมกันอภิปรายว่ามารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มมีอะไรบ้าง นำเสนอความคิดเห็นหน้าชั้น</p>	<p>2.1 ถาม - ตอบ ตามหัวข้อที่สนทนา</p>

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>3. ขั้นสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายเนื้อหาสาระสำคัญของบทเรียนในเรื่อง ขบวนการบรรจุและบรรจุยา ของพนักงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม สิ่งที่ต้องบริการครบปฏิบัติ และไม่ครบปฏิบัติ 2. ให้นักกิจกรรมบทบาทสมมติเกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหาร 3. สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในการปฏิบัติงาน และการทำกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. นักศึกษาฟังคำบรรยาย ตอบคำถาม และจดบันทึก 2. นักเรียนทำการทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน จากนั้น ช่วยกันสรุปผลการทดลอง 3. ค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมเพื่อ พัฒนาความรู้และทักษะการเรียนรู้ จากคู่มือเรียน หนังสือเกี่ยวกับ หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
<p>4. ขั้นประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ให้นักเรียนนำเสนอผลงาน 2. ให้นักเรียนช่วยกันประเมินผล 3. ประเมินผลงานที่ได้รับมอบหมาย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. นักเรียนแต่ละกลุ่มช่วยกันสรุปงานที่ได้รับมอบหมาย 2. นักเรียนซักถาม และแสดงความคิดเห็น 3. จัดส่งผลการปฏิบัติงานให้ผู้สอนตรวจและประเมินผล สรุปคะแนนที่ทำได้
<p>5. ขั้นสรุป</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ครูร่วมกับนักเรียนสรุปเนื้อหาสาระในการเรียน 2. เสนอแนะให้นักเรียนค้นคว้าเรียนรู้เพิ่มเติมจากวารสารต่างๆ อินเทอร์เน็ต ในเรื่องที่น่าสนใจ 3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. นักเรียนร่วมกับครูสรุปเนื้อหาสาระในการเรียน 2. นักเรียนจดจำบันทึกสิ่งที่สนใจไปหาความรู้เพิ่มเติม 3. ทำแบบทดสอบ

งานที่มอบหมาย / กิจกรรม

ก่อนเรียน

1. ตรวจรายชื่อ ตรวจเครื่องมือ และการแต่งกาย
2. อบรมคุณธรรม จริยธรรม
3. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน

ขณะเรียน

1. ทำแบบทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน
2. ทำการอภิปรายกลุ่มย่อย
3. รายงานผลหน้าชั้นเรียน

1.1

- 1.1.1
- 1.1.2
- 1.1.3
- 1.1.4

1.2

- 1.2.1
- 1.2.2

2.1

2.1.1

- 2.1.1.1
- 2.1.1.2
- 2.1.1.3
- 2.1.1.4
- 2.1.1.5

2.1.2

2.1.2.1

2.1.3

2.1.3.1

2.1.4

2.1.4.1

3.1

3.1.1

3.1.2

- 3.1.2.1
- 3.1.2.2

- 1.3 อินเทอร์เน็ตวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
2. นอกสถานศึกษา
- 2.1 อินเทอร์เน็ต
- 2.2 ห้องสมุด

การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

หลักการประเมินผลการเรียนรู้

1. ก่อนเรียน

1. สังเกตความมีวินัย ได้แก่ การตรงเวลาในการเข้าเรียน และการแต่งกาย (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. สังเกตความรับผิดชอบ ได้แก่ การเตรียมอุปกรณ์การเรียน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. แบบทดสอบก่อนเรียน

2. ขณะเรียน

1. ประเมินโดยการสังเกตขณะเรียน และขณะปฏิบัติงาน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. ประเมินผลงานกลุ่ม (แบบประเมินผลงานกลุ่ม)
3. ใบงาน
4. แบบฝึกหัด

3. หลังเรียน

1. แบบทดสอบหลังเรียน
2. ประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะพึงประสงค์ (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. สอบปลายภาค

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน

1. ใบงานมารยาทการรับประทานอาหาร
2. แบบฝึกหัด ใบงาน

3. สามารถรับคำสั่งอาหารได้
4. สามารถเสิร์ฟอาหารได้
5. สามารถเก็บโต๊ะและการถอนจานได้
6. สามารถเก็บเงินจากลูกค้าได้

จุดประสงค์การเรียนรู้

จุดประสงค์การเรียนรู้ (จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม)

1. ด้านความรู้

1. บอกวิธีการรับคำสั่งอาหารได้ตามลำดับขั้นได้
2. อธิบายวิธีการเสิร์ฟอาหารได้อย่างถูกต้อง
3. อธิบายวิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามลำดับขั้นตอน
4. อธิบายวิธีการเก็บโต๊ะ การถอนจานอาหาร และเครื่องดื่มได้

2. ด้านทักษะ

- 2.1 สามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามขั้นตอน

3. ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 3.1 มีวินัยในการเรียน
- 3.2 สนใจใฝ่รู้

เนื้อหาสาระการสอน/การเรียนรู้

1. หลักการรับและถือของในงานบริการ
2. หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
 - 2.1 การต้อนรับลูกค้า
 - 2.2 การรับคำสั่งอาหาร
 - 2.3 การเสิร์ฟอาหาร
 - 2.4 การเสิร์ฟเครื่องดื่ม
 - 2.5 การเก็บโต๊ะและการถอนจาน
 - 2.6 การเก็บเงิน

1. ความพอประมาณ

1.1 ทำงานให้ทันตามเวลา เหมาะสมกับเวลา

2. ความมีเหตุผล

2.1 ทำงานให้เสร็จตามเวลา

2.2 มีการวางแผนในการทำงาน

3. การมีภูมิคุ้มกันที่ดี

3.1 มีความเข้าใจเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

3.2 มีความรับผิดชอบ

3.3 มีความรอบคอบในการทำงาน

4. เสนอไขความรู้

4.1 มีความรู้เกี่ยวกับ ความหมาย การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4.2 มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการอภิปราย

4.3 มีความรู้ทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

5. เสนอไขคุณธรรม

5.1 มีความขยันในการทำงาน

5.2 มีการใช้อุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างประหยัดคุ้มค่า

5.3 มีระเบียบวินัย ในการเข้าเรียนให้ตรงเวลา แต่งการให้ถูกต้อง และปฏิบัติตามกฎของห้องเรียน

5.4 มีความสุภาพอ่อนน้อมต่อมตต่อครูอาจารย์

5.5 มีการรักษาความสะอาดหลังการเรียน

5.6 มีความสามัคคีในกลุ่มเมื่อมีกิจกรรมร่วมกัน

5.7 มีความเอื้ออาทรต่อเพื่อนช่วยเหลือเกื้อกูลเมื่อมีปัญหา

การบูรณาการกับคุณลักษณะ 3 D แก่ผู้เรียน

ด้านประชาธิปไตย (Democracy)

1. การรายงานหน้าชั้นเรียนได้อย่างอิสระ

2. การให้ผู้ฟังแสดงความคิดเห็นภายในชั้นเรียนได้อย่างอิสระ

ด้านคุณธรรมจริยธรรมและความเป็นไทย (Decency)

1. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จตามกำหนด (ความรับผิดชอบ)

2. ใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างคุ้มค่า ประหยัด (ความประหยัด)

3. มีความเพียรพยายามและกระตือรือร้นในการเรียนและการปฏิบัติงาน (ความขยัน ความอดทน)

4. ให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมของส่วนรวม อาสาช่วยเหลืองานครูและ
ผู้อื่น (แบบเป็น)

สามารถเชื่อมโยงกับสื่อจากยาเสพติด (Drug - Free)
การปลูกฝังให้นักศึกษาเข้าใจเสียในการเรียนรู้สุขภาพดีอย่างเหมาะสม และส่งเสริมให้เล่นกีฬาอยู่ประจำ

ที่เชื่อมโยงกิจกรรมซึ่งแนวความคิด เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ซึ่งส่งผลทำให้ห่างไกลจากยาเสพติดอย่าง
แท้จริง

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือกิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
<p>1. ขั้นตอนเรียนการ</p> <p>1.1 เตรียมเอกสารประกอบการสอน ได้แก่ ใบงาน ใบ แยกภาษา แบบฝึกหัด และประเมินผล เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เพื่อการเรียนการสอน</p> <p>1.2 ตรวจสอบรายชื่อ ตรวจสอบการแต่งกาย</p> <p>1.3 สอนแบบบูรณาการจริยธรรม เช่น การตรงต่อเวลา การแต่งกาย การมีวินัยที่ดี</p> <p>1.4 แจกแบบทดสอบก่อนเรียน</p>	<p>1.1 นักเรียนเตรียมอุปกรณ์ การเรียน</p> <p>1.2 นักเรียนฟังการเรียกชาน ชื่อ ตรวจสอบการแต่ง กาย</p> <p>1.3 รับมือและยอมรับเหตุผล แล้วนำไปปฏิบัติการ แก้ไขในพฤติกรรมที่ไม่ถูกต้อง</p> <p>1.4 ทำแบบทดสอบ</p>
<p>2. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</p> <p>2.1 สู่ชีวิตที่สัมพันธ์กับขั้นตอนการให้บริการอาหาร และเครื่องดื่มและ สรุปขั้นตอนการปฏิบัติงาน ผ่านสนทนาชั้นเรียน</p>	<p>2.1 ถาม - ตอบ ตามหัวเรื่องที่สนทนา</p>
<p>3. ขั้นสอน</p> <p>1. บรรยายเนื้อหาสาระสำคัญของบทเรียนเกี่ยวกับ หลักการรับ และยื่นขอในการบริการ การบริการ อาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. สาธิตและฝึกปฏิบัติการใช้จานเสิร์ฟ ถ้วยจาน อาหาร ริงน้ำ ริงไวน์ คัดอาหารโดยใช้ช้อนและส้อม เสิร์ฟ</p> <p>3. จัดกิจกรรมเสริมทักษะโดยฝึกการต้อนรับ การนำ รถนำโต๊ะ การรับ คำสั่งอาหาร การสั่งอาหาร ฝึก</p>	<p>1. นักศึกษาที่เข้าบรรยาย ตอบคำถาม และจด บันทึก</p> <p>2. นักเรียนทำการทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน จากนั้น ช่วยกันสรุปผลการทดลอง</p> <p>3. ค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติม เพื่อพัฒนาความรู้ และ ทักษะการเรียนรู้ จากคู่มือ เรียน หนังสือเกี่ยวกับ หลักการเขียนโปรแกรม หรือในอินเทอร์เน็ต</p>

ขั้นตอนการสอน (กิจกรรมครู)	ขั้นตอนการเรียนรู้ (กิจกรรมนักเรียน)
การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การดักอาหารเสิร์ฟ และ การเก็บโต๊ะอาหารและการถอนภาชนะ	
4. ขั้นประเมินผล 1. ครูสังเกตการนำเสนอผลงาน การทำกิจกรรม 2. ทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน 3. ทดสอบการปฏิบัติบริการอาหารและเครื่องดื่ม 4. ทำแบบทดสอบสรุปประเมินผล	1. นักเรียนแต่ละกลุ่ม ช่วยกัน สรุปงานที่ได้รับมอบหมาย 2. นักเรียนซักถาม และแสดงความคิดเห็น 3. จัดส่งผลการปฏิบัติงานให้ ผู้สอนตรวจและประเมินผล สรุปคะแนนที่ได้
5. ขั้นสรุป 1. ให้นักเรียนสรุปผลการฝึกปฏิบัติโดยเขียนสรุปลำดับขั้นตอน การ บริการอาหารและเครื่องดื่มโดยการรายงานผล หน้าชั้นเรียน และ เก็บ เป็นแฟ้มผลงาน 2. ครูสรุปประเมินผลดูความก้าวหน้า	1. นักเรียนร่วมกับครูสรุป เนื้อหาสาระในการเรียน 2. นักเรียนจดจำบันทึกสิ่งที่ สนใจไปหาความรู้เพิ่ม 3. ทำแบบทดสอบ

งานที่มอบหมาย / กิจกรรม

ก่อนเรียน

1. ตรวจรายชื่อ ตรวจเครื่องมือ และการแต่งกาย
2. อบรมคุณธรรม จริยธรรม
3. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน

ขณะเรียน

1. ทำแบบทดลอง แบบฝึกหัด ตามใบงาน
2. ทำการอภิปรายกลุ่มย่อย
3. รายงานผลหน้าชั้นเรียน

หลังเรียน

1. ทำแบบทดสอบหลังเรียน
2. ทำความสะอาดห้องเรียน
3. ศึกษาเนื้อหาในหาในเรื่องต่อไป
4. กำหนดส่งใบงานที่ปฏิบัติ

- ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน (ให้อธิบายเป็นข้อๆ)
1. ใบงานเกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงานการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
 2. ใบงาน แบบฝึกหัด

สื่อการเรียน-การสอนและแหล่งเรียนรู้

1 สื่อสิ่งพิมพ์

- 1.1 ใบความรู้
- 1.2 หนังสือเรียน
- 1.3 ใบงาน
- 1.4 แบบฝึกหัด
- 1.5 แบบประเมินผลการเรียน และแบบประเมินพฤติกรรมที่พึงประสงค์

2. โสตทัศน

- 2.1 วีดิทัศน์

3. หุ่นจำลอง/ของจริง

- 3.1

4. สื่อชุดฝึก/ชุดทดลอง

- 4.1-

การเขียนแหล่งการเรียนรู้

แหล่งการเรียนรู้

1. ในสถานศึกษา

- 1.1 ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
- 1.2 ห้องสมุดแผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย
- 1.3 อินเทอร์เน็ตวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย

2. นอกสถานศึกษา

- 2.1 อินเทอร์เน็ต
- 2.2 ห้องสมุด

การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

หลักการประเมินผลการเรียนรู้

1. ก่อนเรียน

1. สังเกตความมีวินัย ได้แก่ การตรงเวลาในการเข้าเรียน และการแต่งกาย (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. สังเกตความรับผิดชอบ ได้แก่ การเตรียมอุปกรณ์การเรียน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. แบบทดสอบก่อนเรียน

2. ขณะเรียน

1. ประเมินโดยการสังเกตขณะเรียน และขณะปฏิบัติงาน (แบบสังเกตพฤติกรรม)
2. ประเมินผลงานกลุ่ม (แบบประเมินผลงานกลุ่ม)
3. ใบงาน
4. แบบฝึกหัด

3. หลังเรียน

1. แบบทดสอบหลังเรียน
2. ประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะพึงประสงค์ (แบบสังเกตพฤติกรรม)
3. สอบปลายภาค

ผลงาน / ชิ้นงาน / ความสำเร็จของผู้เรียน

1. ใบงานเกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงานการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบบฝึกหัด ใบงาน