

ตัวอย่าง

การจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2546

ประเภทวิชาคหกรรม

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขางานการประกอบอาหาร



**แบบกำหนดงานอาชีพ / กลุ่มวิชาชีพ และสมรรถนะงานอาชีพ
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาคหกรรม
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานการประกอบอาหาร**

| งาน/รายวิชา | | สมรรถนะ |
|---|---|---|
| ภาคเรียนที่ 1 | | |
| 1. งานอาชีพ โภชนาการ | | 1.1 ประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์สืบค้นข้อมูลเพื่อพัฒนา งานอาชีพ |
| 3000-0201 | โปรแกรมสำเร็จรูปในงานอาชีพ | |
| 3400-1001 | หลักศิลป์ | 1.2 ประยุกต์ใช้หลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหาร |
| 3404-2001 | โภชนาการ | 1.3 กำหนดคุณค่า กำหนดอาหาร และประกอบ อาหารตามหลักโภชนาการ |
| 3404-2002 | วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร | 1.4 ทดลองและประกอบอาหารตามกระบวนการทาง วิทยาศาสตร์ |
| 3404-2102 | โภชนบำบัด | 1.5 ประกอบอาหารโรงพยาบาลและอาหารบำบัดโรค |
| งาน/รายวิชา | | สมรรถนะ |
| ภาคเรียนที่ 2 | | |
| 2. งานอาชีพ ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง | | 2.1 วางแผนพัฒนางานอาชีพตามหลักการบริหารงาน คุณภาพและเพิ่มผลผลิต |
| 3000-0101 | การพัฒนางานด้วยระบบคุณภาพ และเพิ่มผลผลิต | 2.2 จัดทำแผนการปฏิบัติงานตามกระบวนการจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ |
| 3400-1003 | การบริหารงานบุคคล | 2.3 ใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร |
| 3404-2005 | คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร | 2.4 จัดบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยง |
| 3404-2008 | การจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง | 2.5 ประเมินการ คัดต้นทุน กำไรและกำหนดราคา ในธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง |
| 3404-2203 | ขนมไทย | 2.6 ทำขนมไทย ขนมไทยโบราณ จัดตกแต่งและ จัดจำหน่าย |
| 3404-2403 | อาหารว่าง | 2.7 จัดรายการอาหารว่าง ประกอบอาหารว่างและ จัดตกแต่ง |
| 3404-2405 | เครื่องดื่มและไอศกรีม | 2.8 ผลิตเครื่องดื่มและไอศกรีม เก็บรักษา และ จัดจำหน่าย |



| งาน/รายวิชา | | สมรรถนะ |
|------------------------------|-----------------------------|---|
| ภาคเรียนที่ 3 | | |
| 3. งานอาชีพการประกอบอาหารไทย | | 3.1 เลือกใช้อุปกรณ์ได้เหมาะสมกับงานและดูแลรักษาถูกวิธี |
| 3404-2006 | ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร | 3.2 เลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหารไทย |
| 3404-2009 | ศิลปะการตกแต่งอาหาร | 3.3 ประกอบอาหารไทยและอาหารไทยโบราณประเภทต่างๆ |
| 3404-2201 | อาหารไทย | 3.4 ประกอบและดัดแปลงอาหารมังสวิรัต อาหารลดน้ำหนัก อาหารชีวจิต และจัดจำหน่าย |
| 3404-2105 | อาหารเพื่อสุขภาพ | 3.5 ประดิษฐ์งานใบตองและแกะสลักตามสมัยนิยมและเชิงอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย |
| 3406-2012 | ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก | |
| งาน/รายวิชา | | สมรรถนะ |
| ภาคเรียนที่ 4 | | |
| 4.1 อาชีพธุรกิจเบเกอรี่ | | 4.1 นำหลักเศรษฐศาสตร์ไปใช้ในการอาชีพอาหาร |
| 3400-1002 | หลักเศรษฐศาสตร์ | 4.2 ทดสอบการปนเปื้อนในงานอาหาร เลือกใช้วัสดุเจือปนในอาหารอย่างเหมาะสม ปลอดภัย และตรวจสอบคุณภาพอาหาร |
| 3404-2003 | ความปลอดภัยในงานอาหาร | 4.3 ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และจัดจำหน่าย |
| 3404-2004 | การจัดการธุรกิจ | 4.4 ดำเนินการจัดธุรกิจด้านเบเกอรี่ |
| 3404-2007 | สัมมนาวิชาชีพอาหาร | 4.5 ดำเนินการจัดสัมมนาวิชาชีพอาหาร |
| 3404-2010 | บรรจุภัณฑ์ในงานอาหาร | 4.6 เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ |
| 3404-2204 | ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ | 4.7 ทำเค้ก แต่งหน้าเค้ก และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ เหมาะสมกับโอกาส |
| 3404-2205 | เค้กและการแต่งหน้าเค้ก | |



แบบการจัดแผนการเรียน

| แผนการเรียน หลักสูตร ปวส. 2546 ประเภทวิชาคหกรรม | | | | | | | |
|---|--------------------------------|-----------|-----------|------------------------------------|---|-----------|-----------|
| สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | | | | สาขางานการประกอบอาหาร | | | |
| ภาคเรียนที่ 1 อาชีพโภชนาการ | | | | ภาคเรียนที่ 2 อาชีพธุรกิจจัดเลี้ยง | | | |
| รหัส | รายวิชา | นค. | ชม. | รหัส | รายวิชา | นค. | ชม. |
| | 1. หมวดวิชาสามัญ | 9 | | | 1. หมวดวิชาสามัญ | 8 | |
| 3001-1101 | ทักษะภาษาไทยเพื่ออาชีพ | 3 | 3 | 3000-1201 | ทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสาร ภาษาอังกฤษ 1 | 2 | 3 |
| 3000-1222 | การอ่านภาษาอังกฤษทั่วไป | 1 | 2 | 3000-1301 | ชีวิตและวัฒนธรรมไทย | 1 | 1 |
| 3000-1308 | มนุษย์กับการจัดสภาพแวดล้อม | 2 | 2 | 3000-1522 | คณิตศาสตร์ 3 | 3 | 3 |
| 3000-1423 | วิทยาศาสตร์ 4 | 3 | 4 | 3000-1603 | กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพและ บุคลิกภาพ | 2 | 2 |
| | 2.หมวดวิชาชีพ | 12 | | | 2.หมวดวิชาชีพ | 11 | |
| | <u>2.1 วิชาชีพพื้นฐาน</u> | 6 | | | <u>2.1 วิชาชีพพื้นฐาน</u> | 6 | |
| 3000-0201 | โปรแกรมสำเร็จรูปในงาน อาชีพ | 3 | 4 | 3000-0101 | การพัฒนางานด้านระบบคุณภาพ และเพิ่มผลผลิต | 3 | 3 |
| 3000-1001 | หลักศิลป์ | 3 | 4 | 3400-1003 | การบริหารงานบุคคล | 3 | 3 |
| | <u>2.2 วิชาชีพสาขาวิชา</u> | 6 | | | <u>2.2 วิชาชีพสาขาวิชา</u> | 5 | |
| 3404-2001 | โภชนาการ | 3 | 4 | 3404-2005 | คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร | 2 | 3 |
| 3404-2002 | วิทยาศาสตร์การประกอบ อาหาร | 3 | 4 | 3404-2008 | การจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง | 3 | 4 |
| | <u>2.3 วิชาชีพสาขางาน</u> | - | - | | <u>2.3 วิชาชีพสาขางาน</u> | 4 | |
| | | | | 3404-2403 | อาหารว่าง | 2 | 3 |
| | | | | 3404-2405 | เครื่องคั้มและไอศกรีม | 2 | 3 |
| | | | | | | | |
| | 3. หมวดวิชาเลือกเสรี | | | | 3. หมวดวิชาเลือกเสรี | | |
| 3404-2102 | โภชนบำบัด | 2 | 3 | 3404-2203 | ขนมไทย | 3 | 5 |
| | | | | | | | |
| | 4. กิจกรรม | | 2 | | 4. กิจกรรม | | 2 |
| | | | | | | | |
| | รวม | 23 | 32 | | รวม | 26 | 35 |



แบบการจัดแผนการเรียน

| แผนการเรียน หลักสูตร ปวส. 2546 ประเภทวิชาคหกรรม | | | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|-----------|-----------------------------------|---------------------------------------|-----------|-----------|
| สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | | | | สาขางานการประกอบอาหาร | | | |
| ภาคเรียนที่ 3 อาชีพการประกอบอาหารไทย | | | | ภาคเรียนที่ 4 อาชีพธุรกิจเบเกอรี่ | | | |
| รหัส | รายวิชา | นท. | ชม. | รหัส | รายวิชา | นท. | ชม. |
| | 1. หมวดวิชาสามัญ | 9 | | | 1. หมวดวิชาสามัญ | 8 | |
| 3000-1226 | ภาษาอังกฤษสำหรับสถานประกอบการ | 1 | 2 | 3000-1202 | ทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 2 | 2 | 3 |
| | | | | 3000-1601 | ห้องสมุดกับการรู้สารสนเทศ | 1 | 1 |
| | 2.หมวดวิชาชีพ | | | | 2.หมวดวิชาชีพ | | |
| | <u>2.1 วิชาชีพพื้นฐาน</u> | | | | <u>2.1 วิชาชีพพื้นฐาน</u> | 3 | |
| | - | | | 3400-1002 | หลักเศรษฐศาสตร์ | 3 | 3 |
| | <u>2.2 วิชาชีพสาขาวิชา</u> | 4 | | | <u>2.2 วิชาชีพสาขาวิชา</u> | 9 | |
| 3404-2006 | ครัวและเครื่องใช้ในงานอาหาร | 2 | 3 | 3404-2003 | ความปลอดภัยในงานอาหาร | 2 | 2 |
| 3404-2009 | ศิลปะการตกแต่งอาหาร | 2 | 3 | 3404-2004 | การจัดธุรกิจอาหาร | 3 | 3 |
| | | | | 3404-2007 | สัมมนาวิชาชีพอาหาร | 2 | 3 |
| | | | | 3404-2010 | บรรจุภัณฑ์ในงานอาหาร | 2 | 3 |
| | <u>2.3 วิชาชีพสาขางาน</u> | 6 | | | <u>2.3 วิชาชีพสาขางาน</u> | 6 | |
| 3404-2201 | อาหารไทย | 3 | 5 | 3404-2204 | ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ | 3 | 5 |
| 3406-2012 | ศิลปะงานใบตองและแกะสลัก | 3 | 4 | 3404-2205 | เค้กและการแต่งหน้าเค้ก | 3 | 5 |
| | ฝึกงาน | | | 3401-6001 | โครงการ | 4 | * |
| | 3. หมวดวิชาเลือกเสรี | 3 | | | 3. หมวดวิชาเลือกเสรี | | |
| 3404-2105 | อาหารเพื่อสุขภาพ | 3 | 5 | | | | |
| | | | | | | | |
| | 4. กิจกรรม | | 2 | | 4. กิจกรรม | | 2 |
| | | | | | | | |
| | รวม | 14 | 22 | | รวม | 25 | 30 |



แบบกำหนดหัวข้อ(Theme)/งาน/โครงการ(Project) และกำหนดสมรรถนะของงาน

ชื่อหัวข้องาน (Job Title)...โครงการธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง.....ภาคเรียนที่ 2

| | | |
|---|--|---|
| <p>คำอธิบายลักษณะงาน (Job description)</p> <p>วางแผนการดำเนินงาน โดยเริ่มตั้งแต่เขียนโครงการและแผนปฏิบัติงานธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง จัดทำรายการอาหาร เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ประกอบอาหารว่าง จัดบริการ คิดต้นทุนและกำหนดคราคนำเสนอการจัดเลี้ยงอาหารว่างเป็นภาษาอังกฤษ สรุปรายงานผลการดำเนินโครงการ</p> | | |
| <p>งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element) 1.เขียนโครงการและแผนปฏิบัติงาน</p> | | |
| <p>สมรรถนะ Competency</p> | <p>เกณฑ์การประเมิน Assessment/Performance Criteria</p> | <p>หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject</p> |
| <p>1.1 เขียนโครงการธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง</p> <p>1.2 เขียนแผนปฏิบัติงานธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง</p> | <p>1.1 โครงการมีองค์ประกอบครบตามข้อกำหนด</p> <p>1.2 แผนปฏิบัติงานมีองค์ประกอบครบถ้วนและดำเนินการได้จริง</p> | <p>- เรื่องการเขียนโครงการจากวิชาภาษาไทย(ภาคเรียนที่ 1)</p> <p>- เรื่องการวางแผนดำเนินงานจากวิชาการจัดการธุรกิจการจัดเลี้ยง และวิชาการบริหารงานบุคคล</p> |
| <p>งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element) 2.จัดทำรายการอาหาร</p> | | |
| <p>สมรรถนะ Competency</p> | <p>เกณฑ์การประเมิน Assessment/Performance Criteria</p> | <p>หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject</p> |
| <p>2.1 จัดชุดรายการอาหารว่าง</p> <p>2.2 จัดทำรายการอาหารและแผ่นพับโดยใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยี</p> <p>2.3 สืบค้นและจัดทำฐานข้อมูล</p> <p>2.4 กำหนดราคาอาหารว่าง คิดต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขายต่อชุด</p> | <p>2.1 จัดชุดอาหารว่างได้ตามหลักเกณฑ์การจัด</p> <p>2.2 จัดทำรายการอาหารและแผ่นพับได้อย่างเหมาะสมสวยงามดึงดูดความสนใจ</p> <p>2.3 สืบค้นและจัดทำฐานข้อมูลโดยใช้คอมพิวเตอร์</p> <p>2.4 คิดต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขายต่อชุด</p> | <p>- เรื่องการจัดรายการอาหารจากวิชาอาหารว่างและวิชาการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง</p> <p>- เรื่องการนำเสนอการจัดเลี้ยงอาหารว่างจากวิชาทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1</p> <p>- เรื่องการจัดทำแผ่นพับโฆษณาและการสืบค้นข้อมูล การจัดทำฐานข้อมูลจากวิชาคอมพิวเตอร์ในงานอาหาร</p> <p>- คิดต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขายต่อชุด จากวิชาอาหารว่าง วิชาธุรกิจการจัดเลี้ยง และวิชาคณิตศาสตร์ 3</p> |



| งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element)3.เลือกใช้ วัสดุ ดิบ วัสดุ อุปกรณ์ | | |
|---|--|--|
| สมรรถนะ Competency | เกณฑ์การประเมิน Assessment/Performance Criteria | หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject |
| <p>3.1 เลือกใช้วัตถุดิบในการจัดทำและจัดเลี้ยงอาหารว่าง</p> <p>3.2 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการจัดทำ และจัดเลี้ยงอาหารว่าง</p> | <p>3.1 เตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสม ถูกต้องและครบถ้วน</p> <p>3.2 เตรียมและจัดอุปกรณ์ได้ ถูกต้องเหมาะสมสวยงาม</p> | <ul style="list-style-type: none"> - เรื่องการเลือกวัตถุดิบจากวิชาอาหารว่าง - เรื่องการเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ จากวิชาอาหารว่าง และวิชาการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง |
| งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element)4 ประกอบอาหารว่างและบริการ | | |
| สมรรถนะ Competency | เกณฑ์การประเมิน Assessment/Performance Criteria | หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject |
| <p>4.1 ประกอบอาหารว่าง</p> <p>4.2 จัดบริการอาหารว่าง</p> | <p>4.1 ทำอาหารว่างได้ถูกต้องเหมาะสม ตามลักษณะของอาหารแต่ละชนิด</p> <p>4.2 จัดบริการอาหารว่าง</p> <p>4.2.1 จัดและตกแต่งอาหารว่างได้เหมาะสม สวยงาม</p> <p>4.2.2 บริการอาหารว่างได้ถูกต้องตามหลักการบริการ และรูปแบบการบริการ</p> | <ul style="list-style-type: none"> - เรื่องประกอบอาหารว่าง จากวิชาอาหารว่าง - เรื่องการทำขนมไทยจากวิชาขนมไทย - เรื่องการทำเครื่องคิม จากวิชาเครื่องคิมและไอศกรีม - เรื่องการบริการและรูปแบบการบริการ จากวิชาการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง |



| งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element) 5. การนำเสนอการจัดเลี้ยงอาหารว่างเป็นภาษาอังกฤษ | | |
|---|---|--|
| สมรรถนะ Competency | เกณฑ์การประเมิน Assessment/Performance Criteria | หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject |
| 5.1 บอกชื่อรายการอาหารว่าง ในการจัดเลี้ยงเป็น ภาษาอังกฤษ | 5.1 อ่านออกเสียงชื่อ รายการ อาหารว่างชนิดต่างๆเป็น ภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง | - เรื่องการนำเสนอการจัดเลี้ยงอาหาร ว่างเป็นภาษาอังกฤษจากวิชาทักษะ พัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1 |
| 5.2 ทำแผ่นพับโฆษณาจัด เลี้ยงอาหารว่างเป็น ภาษาอังกฤษ | 5.2 เขียนแนะนำรายการอาหาร ว่างชนิดต่างๆลงในแผ่นพับ โฆษณารับจัดเลี้ยงอาหารว่าง เป็นภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง | |
| 5.3 เสนอขายการรับจัดเลี้ยง อาหารว่าง | 5.3 เสนอราคาค่าบริการ | |
| 5.4 นำเสนอการจัดเลี้ยงอาหาร ว่างเป็นภาษาอังกฤษ | 5.4 การต่อรองราคา บอกประเภท ของอาหารว่าง การอำนวยความสะดวกในการจัดเลี้ยง เป็นภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง | |
| | 5.5 พูดเชิญชวน แนะนำรายการ อาหารว่าง ที่ใช้ในการจัด เลี้ยง เป็นภาษาอังกฤษได้ ถูกต้อง | |
| งานเฉพาะ/งานย่อย (Task/Element) 6 สรุปรายงานผลการดำเนินโครงการ | | |
| สมรรถนะ Competency | เกณฑ์การประเมิน Assessment/Performance Criteria | หัวข้อ/รายวิชาที่บูรณาการ Topic/Subject |
| 6.1 รายงานผลการดำเนิน โครงการ | 6.1 นำเสนอผลการดำเนิน โครงการถูกต้องเหมาะสม 6.2 รายงานผลการดำเนิน โครงการได้ถูกต้องครบถ้วน | - เรื่องการใช้ภาษา จากวิชา ภาษาไทย (ภาคเรียนที่ 1) และ วิชาคอมพิวเตอร์ในงานอาหาร - เรื่องการเขียนรายงานโครงการ วิชาภาษาไทย (ภาคเรียนที่ 1) และ วิชาคอมพิวเตอร์ในงานอาหาร |



ตัวอย่าง แผนการเรียนรู้แบบบูรณาการ

บูรณาการ วิชาอาหารว่าง วิชาขนมไทย วิชาเครื่องดื่มและไอศกรีม วิชาการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง วิชาคอมพิวเตอร์ในงานอาหาร วิชาทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1 วิชาคณิตศาสตร์ 3 และ วิชาการบริหารงานบุคคล

หน่วยที่ 5

สอนครั้งที่ 11 - 20

ชื่อหน่วย งานบูรณาการธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง

จำนวน 95 ชั่วโมง

หัวข้อเรื่อง

หน่วยที่ 5 งานธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง

โดยมีหัวข้อเรื่องที่จะสอนดังนี้

- | | | |
|---|----|---------|
| 1. การเขียนโครงการและแผนปฏิบัติงาน | 6 | ชั่วโมง |
| 1.1 วิชาภาษาไทย(ภาคเรียนที่ 1) | | |
| 1.2 วิชาการจัดการธุรกิจการจัดเลี้ยง | | |
| 1.3 วิชาการบริหารงานบุคคล | | |
| 2. การจัดทำรายการอาหาร | 12 | ชั่วโมง |
| 2.1 วิชาอาหารว่าง | | |
| 2.2 วิชาคอมพิวเตอร์ในงานอาหาร | | |
| 2.3 วิชาการจัดการธุรกิจการจัดเลี้ยง | | |
| 2.4 วิชาทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1 | | |
| 3. การเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุและอุปกรณ์ | 6 | ชั่วโมง |
| 3.1 วิชาอาหารว่าง | | |
| 3.2 วิชาการจัดการธุรกิจการจัดเลี้ยง | | |
| 4. การประกอบอาหารว่างและบริการ | 58 | ชั่วโมง |
| 4.1 วิชาอาหารว่าง | | |
| 4.2 วิชาขนมไทย | | |
| 4.3 วิชาการจัดการธุรกิจการจัดเลี้ยง | | |
| 4.4 วิชาเครื่องดื่มและไอศกรีม | | |
| 4.5 การคิดราคาต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขาย | | |



- | | | |
|---|----|---------|
| 5. การนำเสนอการจัดเลี้ยงอาหารว่างเป็นภาษาอังกฤษ | 10 | ชั่วโมง |
| 5.1 วิชาทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1 | | |
| 6. การรายงานผลการดำเนินโครงการ | 3 | ชั่วโมง |
| 6.1 วิชาภาษาไทย(ภาคเรียนที่ 1) | | |
| 6.2 คอมพิวเตอร์ในงานอาหาร | | |

สาระสำคัญ

ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่างเป็นงานอาชีพที่มีการบูรณาการ ความรู้โดยเริ่มจากการเขียนโครงการ จัดทำรายการอาหาร เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ประกอบอาหารว่างและบริการ คิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อพัฒนาผู้เรียนทั้งด้านความรู้ ทักษะงานอาชีพ ทักษะกระบวนการทางด้านธุรกิจ

จุดประสงค์การเรียนรู้

จุดประสงค์ทั่วไป

เพื่อให้ผู้เรียนมีความสามารถบูรณาการความรู้และทักษะจากรายวิชาอาหารว่าง วิชาการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง วิชาขนมไทย วิชาเครื่องดื่มและไอศกรีม วิชาคอมพิวเตอร์ในงานอาหาร วิชาทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1 วิชาการบริหารงานบุคคล และวิชาคณิตศาสตร์ 3 ในการทำธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง โดยมีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

หลังจากเรียนรู้หน่วยนี้แล้ว ผู้เรียนสามารถ

1. เขียนโครงการและแผนปฏิบัติงาน การทำธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่างได้
2. จัดรายการอาหารสำหรับธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่างได้
3. เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงอาหารว่างได้
4. ประกอบอาหารว่างสำหรับธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่างได้
5. บริการอาหารว่างในงานจัดเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ ได้
6. นำเสนอการจัดเลี้ยงอาหารว่างเป็นภาษาอังกฤษได้
7. รายงานผลการดำเนินโครงการได้
8. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

ครูภัณฑ์ / เครื่องมือ / วัสดุ - อุปกรณ์

ขึ้นอยู่กับผู้เรียน



1. ครุภัณฑ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารว่างขึ้นอยู่กับรายการอาหาร ชนิดของอาหารที่ผู้เรียนได้ดำเนินการจัดทำรายการอาหารไว้
2. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับเตรียมและประกอบอาหารว่างแต่ละชนิด
3. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ สำหรับจัดตกแต่งและบริการธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

1. ผู้สอนจัดเตรียมเอกสาร หนังสือ สื่อการเรียน ทั้งสื่อโสตทัศน และสื่อสิ่งพิมพ์ ตัวอย่างโครงการต่างๆ
2. ผู้สอนที่ร่วมสอนงานบูรณาการชี้แจงวิธีการเรียนรู้
3. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มร่วมกันเขียนแผนปฏิบัติงานตามโครงการธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง
4. ผู้เรียนปฏิบัติงานตามโครงการและตามกิจกรรมการเรียนที่กำหนดในแต่ละรายวิชา ที่ร่วมบูรณาการ
5. ผู้เรียนบูรณาการความรู้ ทักษะ และผลผลิตจากการปฏิบัติงานในรายวิชาต่างๆมาใช้ในการดำเนินงานตามโครงการธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง โดยผู้สอนคอยให้คำแนะนำปรึกษาตลอดระยะเวลาการดำเนินงาน
6. เมื่อสิ้นสุดโครงการคณะผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันสรุปผลการดำเนินงาน ผู้เรียนรายงานผลการปฏิบัติงาน โดยใช้สื่อโสตทัศน หรือนำเสนอผลงานโดยใช้โปรแกรม(Microsoft Power Point) ประเมินผลการดำเนินโครงการและเขียนรายงานโครงการ

กิจกรรมการเรียนรู้วิชาที่ร่วมบูรณาการ

วิชาอาหารว่าง

1. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มจัดรายการอาหารว่าง ประกอบอาหารว่าง บรรจุภัณฑ์ คิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย และจัดเลี้ยงอาหารว่าง
2. ผู้เรียนจัดรายการอาหารว่าง ประกอบอาหารว่าง จัดบริการและจัดเลี้ยงอาหารว่าง
 - 2.1 อาหารว่าง 2 อย่างพร้อมผลไม้และเครื่องดื่ม จำนวน 10 ชุด
 - 2.2 อาหารว่าง 3 อย่าง และเครื่องดื่ม จำนวน 10 ชุด
 - 2.3 อาหารว่าง 8 อย่างจัดแบบบุฟเฟต์ จำนวน 3 ชุด
3. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายและประเมินผลการปฏิบัติงาน
4. ผู้เรียนสรุปผลการดำเนินโครงการนำเสนอโดยใช้สื่อประกอบ



วิชาขนมไทย

1. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มจัดรายการอาหารและทำขนมไทย สำหรับจัดบริการในงานธุรกิจเลี้ยงอาหารว่าง คิดคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย โดยบูรณาการจากวิชาคณิตศาสตร์ 3 และร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงาน
2. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มจัดทำรายการอาหารและทำขนมไทย สำหรับบริการในงานธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง คิดคำนวณต้นทุน กำไร กำหนดราคาขายและประเมินผลการปฏิบัติงาน

วิชาเครื่องดื่มและไอศกรีม

ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มทำเครื่องดื่มสำหรับจัดบริการอาหารว่างเพื่อใช้ในธุรกิจการจัดเลี้ยงและร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงาน

วิชาการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง

1. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มจัดรายการอาหารว่างเพื่อใช้ในธุรกิจการจัดเลี้ยงและร่วมกันอภิปรายแสดงความคิดเห็น
2. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มวางแผนการปฏิบัติงานการบริการอาหารเครื่องดื่มในงานเลี้ยงอาหารว่างและร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงาน

วิชาคอมพิวเตอร์ในงานอาหาร

1. ผู้สอนมอบหมายงานให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มจัดทำแผ่นพับ โฆษณาธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง
2. ผู้สอนมอบหมายงานให้ผู้เรียน สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่างทางอินเทอร์เน็ต
3. ผู้เรียนจัดทำแผ่นพับ โฆษณาธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่างและสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่างทางอินเทอร์เน็ต นำมาเสนอในชั้นเรียนและร่วมกันอภิปราย

วิชาทักษะพัฒนาเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษ 1

1. ผู้สอนมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้าชื่อรายการอาหารว่างเป็นภาษาอังกฤษและอ่านออกเสียงชื่ออาหารว่างชนิดต่าง ๆ เป็นภาษาอังกฤษได้ถูกต้อง
2. ผู้สอนมอบหมายงานให้ผู้เรียนจัดทำแผ่นพับ โฆษณารับจ้างจัดเลี้ยงอาหารว่างและประเมินผลร่วมกันเป็นภาษาอังกฤษ
3. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนเสนอราคาค่าบริการ การต่อรองราคา บอกประเภทอาหารว่างที่ใช้ในการจัดเลี้ยงเป็นภาษาอังกฤษ



4. ผู้เรียนจัดทำรายชื่ออาหารว่างเป็นภาษาอังกฤษ อ่านออกเสียงได้ถูกต้อง เสนอราคา ค่าบริการและบอกประเภทของอาหารว่าง พูดเชิญชวนแนะนำรายการอาหารว่างที่ใช้ในการจัดเลี้ยงเป็นภาษาอังกฤษ

5. ผู้เรียนเขียนแนะนำอาหารว่างชนิดต่าง ๆ ลงแผ่นพับ โฆษณารับจัดเลี้ยงอาหารว่าง พร้อมทั้งราคาค่าบริการจัดเลี้ยงเป็นภาษาอังกฤษ

วิชาคณิตศาสตร์ 3

ผู้สอนมอบหมายงานให้ผู้เรียนนำข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนการดำเนินงาน ตามโครงการธุรกิจจัดเลี้ยง มาคิดต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขาย ตามหลักวิชาคณิตศาสตร์ ผู้เรียนดำเนินการตามที่ได้รับมอบหมาย

วิชาการบริหารงานบุคคล

1. ผู้สอนมอบหมายงานให้ผู้เรียนแต่ละกลุ่มวางแผนการบริหารงานบุคคล ในการดำเนินงานตามโครงการธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง โดยให้สมาชิกในกลุ่มทุกคนมีหน้าที่รับผิดชอบการปฏิบัติงานตามความเหมาะสม และร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงาน

2. ผู้เรียนแต่ละกลุ่มดำเนินการตามที่ได้รับมอบหมาย โดยให้สมาชิกทุกคนในกลุ่มมีหน้าที่รับผิดชอบ ในการปฏิบัติงานตามความเหมาะสม

สื่อการเรียนรู้

1. ตำราอาหารว่าง
2. ตำราขนมไทย
3. ตำราบรรจุภัณฑ์ในงานอาหาร
4. คู่มือคำศัพท์ภาษาอังกฤษประกอบภาพ
5. คู่มือการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
6. วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหาร
7. อุปกรณ์เครื่องใช้ในการดำเนินงานจัดเลี้ยงอาหารว่าง
8. วิดีทัศน์เรื่อง “การจัดธุรกิจอาหารว่าง”
9. ตัวอย่าง เอกสารส่งเสริมการขาย/แผ่นพับ โฆษณาจากธุรกิจอาหารว่างของผู้ประกอบการต่าง ๆ



งานที่มอบหมาย / กิจกรรม

1. ศึกษาค้นคว้า เอกสาร หนังสืออ้างอิง สื่อการเรียนทั้งสื่อโสตทัศน์ สื่อสิ่งพิมพ์ ตัวอย่างโครงการ
2. เขียนแผนปฏิบัติงาน ตามโครงการธุรกิจการจัดเลี้ยง
3. ปฏิบัติงานตามแผนงาน และปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายตามรายวิชาที่บูรณาการร่วมกัน
4. รายงานผลการดำเนินงานโครงการโดยใช้สื่อโสตทัศน์

การประเมินผล

1. ผู้สอน ผู้เรียน เพื่อนร่วมชั้นเรียน ร่วมกันสังเกต และบันทึกพฤติกรรมการทำงานตามโครงการธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง ได้แก่ การเสนอความคิดเห็น การให้ความร่วมมือในกลุ่ม การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ ความกระตือรือร้น ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความใฝ่รู้ และการพัฒนา
2. ผู้สอนและผู้เรียน ร่วมกันประเมินผลการเรียนการปฏิบัติงานโครงการ
3. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันประเมินผลสรุปรายงานโครงการ

เอกสารอ้างอิง (References)



ตัวอย่าง เกณฑ์การประเมินผลโครงการ

1. **ขั้นการวางแผน (Planning)** (15 คะแนน)
 - 1.1 ความร่วมมือของสมาชิกในกลุ่ม
 - 1.2 ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และวิชาชีพ
 - 1.3 ความสมบูรณ์ของตัวโครงการ
2. **ขั้นตอนการดำเนินงาน** (20 คะแนน)
 - 2.1 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ที่ถูกต้องครบถ้วน เหมาะสม และเพียงพอหรือเอกสาร ตำรา คู่มือ ได้เหมาะสม และเพียงพอ
 - 2.2 ใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ วัสดุ ถูกต้องเหมาะสม หรือการค้นหา เลือกใช้ข้อมูลเหมาะสมเพียงพอ
 - 2.3 ควบคุมการทำงานเป็นไปตามแผน หรือ การปฏิบัติงานตามขั้นตอน สรุปผลการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องเหมาะสม
 - 2.4 การตรวจ ประเมินและปรับปรุงผลงานแต่ละขั้นตอน
3. **ขั้นตอนการทำเสนอผลงาน** (65 คะแนน)
 1. ประเมินผลผลิต
 2. การนำเสนอโครงการ



แบบประเมินโครงการ

ชื่อโครงการ ชุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง

ลักษณะโครงการ

จำนวน 95 ชั่วโมง ระยะเวลา

คำชี้แจง ผู้สอนเจ้าของโครงการ ผู้สอนร่วมบูรณาการในโครงการ และผู้เรียนร่วมกันประเมินโครงการ

| ที่ | รายการประเมิน | คะแนน | |
|-----|--|------------|-----|
| | | เต็ม | ได้ |
| 1. | ขั้นการวางแผน(Planning) 15 คะแนน | | |
| | 1.1 ความถูกต้องของการเขียนโครงการ | 3 | |
| | 1.2 ความสมบูรณ์ของแผนและตัวโครงการ | 10 | |
| | 1.3 ความร่วมมือของสมาชิกในกลุ่ม | 2 | |
| 2. | ขั้นตอนการดำเนินงาน (PROCESS) 20 คะแนน | | |
| | 2.1 การจัดเตรียมเอกสาร ตำรา คู่มือ หรือ การสืบค้น ข้อมูล | 3 | |
| | 2.2 การจัดรายการอาหาร | 4 | |
| | 2.3 การเลือกวัตถุดิบ | 3 | |
| | 2.4 การเลือกเครื่องมืออุปกรณ์ | 3 | |
| | 2.5 การปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามขั้นตอน | 4 | |
| | 2.6 การมีกิจนิสัยในการทำงาน | 3 | |
| 3. | ขั้นตอนการนำเสนอผลงาน (Product) 65 คะแนน | | |
| | 3.1 การประเมินผลการผลิต | | |
| | 3.1.1 การจัดชุดรายการอาหารว่าง | 10 | |
| | 3.1.2 คุณภาพของผลผลิต | 15 | |
| | 3.1.3 การจัดตกแต่ง | 7 | |
| | 3.1.4 บรรจุภัณฑ์ | 4 | |
| | 3.1.5 การจัดบริการได้เหมาะสม | 4 | |
| | 3.2 นำเสนอโครงการ | | |
| | 3.2.1 เอกสารประกอบโครงการ | | |
| | 3.2.2 วิธีการขั้นตอนการนำเสนอผลงาน | 10 | |
| | | 15 | |
| | รวม | 100 | |



เกณฑ์การประเมิน โครงการธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง

| ที่ | รายการประเมิน | คะแนน เต็ม | เกณฑ์การให้คะแนน |
|-----|---|---------------|--|
| 1. | ขั้นการวางแผนงาน (Planning) 15 คะแนน | | |
| | 1.1 ความถูกต้องของการเขียนโครงการ (3 คะแนน) | | |
| | 1.1.1 รูปแบบ | 1 | 1 = มีองค์ประกอบครบทุกข้อ 0 = องค์ประกอบไม่ครบทุกหัวข้อ |
| | 1.1.2 การใช้ภาษา | 1 | 1 = ถูกต้องมากกว่าร้อยละ 50 0 = ถูกต้องน้อยกว่าร้อยละ 50 |
| | 1.1.3 การสะกดคำและลักษณะนาม | 1 | 1 = ผิดไม่เกิน 5 คำ 0 = ผิดมากกว่า 5 คำ |
| | 1.2 ความสมบูรณ์ของแผนหรือตัวโครงการ (10 คะแนน) | | |
| | 1.2.1 ชื่อโครงการ | 1 | 1 = ชื่อโครงการมีความชัดเจน 0 = ชื่อโครงการไม่ชัดเจน |
| | 1.2.2 หลักการและเหตุผล | 1 | 1 = มีหลักการและเหตุผลที่ดีและชัดเจน 0 = หลักการและเหตุผลไม่ชัดเจน |
| | 1.2.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ | 1 | 1 = วัตถุประสงค์สอดคล้องกับโครงการ 0 = วัตถุประสงค์ไม่สอดคล้องกับโครงการ |
| | 1.2.4 เป้าหมาย | 1 | 1 = สัมพันธ์กับวัตถุประสงค์และเหมาะสม 0 = ไม่สัมพันธ์กับวัตถุประสงค์และ ไม่เหมาะสม |
| | 1.2.5 วิธีการดำเนินการ | 1 | 1 = ขั้นตอนถูกต้องและครบตาม กระบวนการ 0 = ขั้นตอนไม่ถูกต้องและไม่ครบตาม กระบวนการ |



| ที่ | รายการประเมิน | คะแนนเต็ม | เกณฑ์การให้คะแนน |
|-----------|--|-----------|---|
| | 1.2.6 ระยะเวลาดำเนินการ | 1 | 1 = ระยะเวลาดำเนินการเหมาะสมเป็นไปได้ 0 = ระยะเวลาดำเนินการไม่เหมาะสม |
| | 1.2.7 แผนการดำเนินงาน | 1 | 1 = แผนการดำเนินงานชัดเจน ปฏิบัติได้ 0 = แผนการดำเนินงานไม่ชัดเจน |
| | 1.2.8 ค่าใช้จ่าย | 1 | 1 = งบประมาณที่ใช้ดำเนินงานเหมาะสม 0 = งบประมาณที่ใช้ไม่เหมาะสมกับการดำเนินงาน |
| | 1.2.9 ผลที่คาดว่าจะได้รับ | 1 | 1 = ผลที่คาดว่าจะได้รับคุ้มค่ากับการดำเนินการ สอดรับกับเป้าหมาย 0 = ผลที่คาดว่าจะได้รับไม่คุ้มค่ากับการดำเนินการหรือไม่สอดรับกับเป้าหมาย |
| | 1.2.10 ความเหมาะสมของงานกับสมาชิกในกลุ่ม | 1 | 1 = สมาชิกในกลุ่มได้รับมอบหมายงานเหมาะสมกับความถนัด 0 = สมาชิกในกลุ่มได้รับมอบหมายงานที่ไม่เหมาะสม |
| | 1.3 ความร่วมมือของสมาชิกในกลุ่ม (2 คะแนน) | 2 | 2 = ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงาน 0 = ไม่ให้ความร่วมมือในการปฏิบัติงาน |
| 2. | ขั้นตอนการดำเนินงาน (25 คะแนน) | | |
| | 2.1 การจัดเตรียมเอกสาร/ตำรา/คู่มือ หรือการสืบค้นข้อมูล (3 คะแนน) | | |
| | 2.1.1 จัดเตรียมเอกสารดำเนินงานได้ครบ | 2 | 2 = จัดเตรียมเอกสารได้ครบถ้วน 1 = จัดเตรียมเอกสารได้บางส่วน 0 = จัดเตรียมเอกสารขาดในส่วนสำคัญและจำเป็น |
| | 2.1.2 การสืบค้นข้อมูล | 1 | 1 = มีการสืบค้นข้อมูล 0 = ไม่มีการสืบค้นข้อมูล |



| ที่ | รายการประเมิน | คะแนนเต็ม | เกณฑ์การให้คะแนน |
|-----|--|---|---|
| | <p>2.2 การจัดรายการอาหาร (4 คะแนน)</p> <p>2.2.1 จัดชุดรายการอาหารได้</p> <p>2.2.2 จัดชุดรายการอาหารได้เหมาะสมกับโอกาส</p> <p>2.3 การเลือกวัตถุดิบ (3 คะแนน)</p> <p>2.3.1 เลือกวัตถุดิบได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร</p> <p>2.3.2 เลือกวัตถุดิบได้ครบถ้วนและถูกต้อง</p> <p>2.3.3 เลือกวัตถุดิบได้คุณภาพดี</p> <p>2.4 การเลือกเครื่องมือและอุปกรณ์ (3 คะแนน)</p> <p>2.4.1 เลือกเครื่องมือ อุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร</p> <p>2.4.2 เลือกเครื่องมือ อุปกรณ์ได้ครบถ้วนเหมาะสมกับการใช้งาน</p> | <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> | <p>2 = จัดชุดรายการอาหารได้เหมาะสมทุกชุด</p> <p>1 = จัดชุดรายการอาหารได้ไม่ครบทุกชุด</p> <p>0 = จัดชุดรายการอาหารไม่ได้</p> <p>2 = จัดชุดรายการอาหารได้เหมาะสมกับโอกาสทุกชุด</p> <p>1 = จัดชุดรายการอาหารได้เหมาะสมไม่ครบทุกชุด</p> <p>0 = จัดชุดรายการอาหารไม่เหมาะสม</p> <p>1 = เลือกวัตถุดิบได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร</p> <p>0 = เลือกวัตถุดิบไม่เหมาะสมกับชนิดของอาหาร</p> <p>1 = เลือกวัตถุดิบได้ครบถ้วนและถูกต้อง</p> <p>0 = เลือกวัตถุดิบได้ไม่ครบ หรือไม่ถูกต้อง</p> <p>1 = เลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี</p> <p>0 = เลือกวัตถุดิบไม่มีคุณภาพ</p> <p>1 = เลือกได้เหมาะสม</p> <p>0 = เลือกได้ไม่เหมาะสม</p> <p>2 = เลือกได้ครบถ้วน เหมาะสมกับการใช้งาน</p> <p>1 = เลือกได้เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ครบถ้วน</p> <p>0 = เลือกได้ไม่ครบถ้วน หรือไม่เหมาะสม</p> |



| ที่ | รายการประเมิน | คะแนน เต็ม | เกณฑ์การให้คะแนน |
|-----|---|---------------|---|
| | 2.5 การปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามขั้นตอน (4 คะแนน) | | |
| | 2.5.1 การเตรียมวัตถุดิบ (2 คะแนน) | | |
| | - เตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสม | 1 | 1 = เตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสมถูกต้อง 0 = เตรียมวัตถุดิบไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง |
| | - เตรียมวัตถุดิบได้ครบถ้วน | 1 | 1 = เตรียมวัตถุดิบได้ครบถ้วน 0 = เตรียมวัตถุดิบไม่ครบถ้วน |
| | 2.5.2 การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ | | |
| | - เตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ได้ครบถ้วนเหมาะสม | 1 | 1 = เตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ได้ครบถ้วน 0 = เตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ได้บางส่วน |
| | 2.5.3 ปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามขั้นตอน | 1 | 1 = ปฏิบัติงานถูกต้องตามลำดับทุกขั้นตอน 0 = ปฏิบัติงานถูกต้องบางขั้นตอน |
| | 2.6 การมีทัศนคติในการทำงาน (3 คะแนน) | | |
| | 2.6.1 ตรงต่อเวลา | 1 | 1 = ตรงต่อเวลา 0 = ไม่ตรงต่อเวลา |
| | 2.6.2 ความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน | 1 | 1 = มีความตั้งใจปฏิบัติงาน 0 = ไม่ตั้งใจปฏิบัติงาน |
| | 2.6.3 ความร่วมมือในการทำงานกลุ่ม | 1 | 1 = ร่วมมือทำงานกลุ่ม 0 = ขาดความร่วมมือในการทำงานกลุ่ม |
| 3. | ขั้นตอนการนำเสนอผลงาน (65 คะแนน) | | |
| | 3.1 การประเมินผลผลิต (40 คะแนน) | | |
| | 3.1.1 การจัดชุดรายการอาหารว่าง (10 คะแนน) | | |
| | - จัดชุดรายการอาหารว่างได้ถูกต้อง | 2 | 2 = จัดชุดรายการอาหารว่างได้ถูกต้อง 8-10 ชุด 1 = จัดชุดรายการอาหารว่างได้ถูกต้อง 5-7 ชุด 0 = จัดชุดรายการอาหารว่างได้ถูกต้องต่ำกว่า 5 ชุด |



| ที่ | รายการประเมิน | คะแนนเต็ม | เกณฑ์การให้คะแนน |
|-----|--|-----------|--|
| | - จัดชุดรายการอาหารว่างได้เข้าสู่ชุด | 2 | 2 = จัดชุดรายการอาหารว่างได้เข้าสู่ชุด 8-10 ชุด 1 = จัดชุดรายการอาหารว่างได้เข้าสู่ชุด 5-7 ชุด 0 = จัดชุดรายการอาหารว่างได้เข้าสู่ชุดต่ำกว่า 5 ชุด |
| | - จัดชุดอาหารว่างได้เหมาะสมกับโอกาส | 2 | 2 = จัดชุดอาหารว่างได้เหมาะสมกับโอกาส 0 = จัดชุดอาหารว่างไม่เหมาะสมกับโอกาส |
| | - จัดชุดอาหารว่างได้เหมาะสมกับราคา | 2 | 2 = จัดชุดอาหารว่างได้เหมาะสมกับราคา 0 = จัดชุดอาหารว่างไม่เหมาะสมกับราคา |
| | - มีชนิดอาหารว่างหลากหลาย | 2 | 2 = มีชนิดของอาหารไม่ซ้ำกัน 15-20 ชนิด 1 = มีชนิดของอาหารไม่ซ้ำกัน 10-14 ชนิด 0 = มีชนิดของอาหารซ้ำกันมากกว่า 10 ชนิด ขึ้นไป |
| | 3.1.2 คุณภาพผลผลิต (15 คะแนน) (รสชาติ กลิ่น เนื้อสัมผัส สี รูปทรง ขนาด) | 15 | 15 = รสชาติ กลิ่น เนื้อสัมผัส สี รูปทรง ขนาดเป็นไปตามชนิดอาหาร |
| | 3.1.3 การจัดตกแต่ง (7 คะแนน) | | |
| | - การจัดตกแต่งอาหารเหมาะสม สวยงาม | 4 | 4 = จัดตกแต่งอาหารได้เหมาะสม สวยงาม ตามชนิดของอาหาร |
| | - การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร | 3 | 3 = จัดตกแต่งโต๊ะอาหารได้เป็นระเบียบ เรียบร้อย เหมาะสมกับชนิดของอาหาร ภาชนะ โอกาส และรูปแบบการจัดเลี้ยง |



| ที่ | รายการประเมิน | คะแนนเต็ม | เกณฑ์การให้คะแนน |
|-----|--|-------------------|---|
| | <p>3.1.4 บรรจุภัณฑ์ (4 คะแนน)</p> <p>(ชนิดของวัสดุ ความสวยงามเหมาะสม ราคาต้นทุน ราคาจำหน่าย)</p> | 4 | 4 = วัสดุที่ใช้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร สีสวยงาม สะอาด ราคาต้นทุนเหมาะสมกับราคาจำหน่าย ปริมาณเหมาะสมกับภาชนะบรรจุ |
| | <p>3.1.5 บริการได้ถูกต้องและเหมาะสม (4 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดบริการได้ถูกต้องเหมาะสมตามรูปแบบการจัดบริการ - บุคลิกภาพของบริการ <p>3.2 การนำเสนอโครงการ (25 คะแนน)</p> <p>3.2.1 เอกสารประกอบโครงการ (10 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - รูปเล่มถูกต้องตามรูปแบบที่กำหนด - ข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วน - ความสะอาด เรียบร้อย | <p>2</p> <p>2</p> | <p>2 = จัดบริการได้ถูกต้อง เหมาะสมตามรูปแบบการจัดบริการ</p> <p>0 = จัดบริการไม่ถูกต้อง หรือไม่เหมาะสมตามรูปแบบการจัดบริการ</p> <p>2 = แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย</p> <p>0 = แต่งกายไม่สุภาพ หรือไม่สะอาด หรือไม่เรียบร้อย</p> <p>2 = รูปเล่มถูกต้องตามรูปแบบที่กำหนด</p> <p>0 = รูปเล่มไม่ถูกต้องตามรูปแบบที่กำหนด</p> <p>4 = ข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วนร้อยละ 80 – 100</p> <p>3 = ข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วนร้อยละ 70 – 79</p> <p>2 = ข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วนร้อยละ 60 – 69</p> <p>1 = ข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วนร้อยละ 50 – 59</p> <p>0 = ข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วนต่ำกว่าร้อยละ 50</p> <p>2 = มีความสะอาด เรียบร้อย เป็นระเบียบ</p> <p>1 = สะอาด ไม่เรียบร้อย</p> <p>0 = ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย</p> |



| ที่ | รายการประเมิน | คะแนนเต็ม | เกณฑ์การให้คะแนน |
|-----|---|-----------------------|---|
| | <p>3.2.2 วิธีการ ขั้นตอนการนำเสนอ (15 คะแนน)</p> <p>- สื่อที่ใช้นำเสนอ</p> | 3 | <p>3 = ใช้สื่อได้เหมาะสมและดึงดูดความสนใจ</p> <p>2 = ใช้สื่อได้เหมาะสม แต่ไม่ดึงดูดความสนใจ</p> <p>1 = ใช้สื่อไม่เหมาะสม แต่ดึงดูดความสนใจ</p> <p>0 = ใช้สื่อไม่เหมาะสม</p> |
| | <p>- วิธีการนำเสนอผลงาน</p> <p>- การปฏิบัติงานของกลุ่ม</p> <p>- เปิดโอกาสให้ซักถาม</p> <p>- ใช้สื่อนำเสนอได้เหมาะสมกับขั้นตอน</p> <p>- วิธีการสรุปผลงาน</p> | 3 3 1 1 2 | <p>3 = นำเสนอตามขั้นตอน ข้อมูลครบถ้วน มีความมั่นใจ</p> <p>2 = นำเสนอตามขั้นตอน ข้อมูลครบถ้วน แต่ขาดความมั่นใจ</p> <p>1 = นำเสนอตามขั้นตอน ขาดข้อมูลบางตอน หรือขาดความมั่นใจ</p> <p>0 = นำเสนอไม่เป็นไปตามขั้นตอน หรือข้อมูลไม่ครบถ้วน หรือขาดความมั่นใจ</p> <p>3 = สมาชิกในกลุ่มให้ความร่วมมือดีมาก</p> <p>2 = สมาชิกในกลุ่มให้ความร่วมมือดี</p> <p>1 = สมาชิกในกลุ่มบางคนให้ความร่วมมือบางส่วน</p> <p>0 = สมาชิกในกลุ่มขาดความร่วมมือ</p> <p>1 = เปิดโอกาสให้ซักถาม</p> <p>0 = ไม่เปิดโอกาสให้ซักถาม</p> <p>1 = สื่อชัดเจน เหมาะสม และมีความคิดสร้างสรรค์</p> <p>0 = สื่อไม่ชัดเจน</p> <p>2 = สรุปผลงานชัดเจน เข้าใจง่าย</p> <p>1 = สรุปผลงานไม่ชัดเจน</p> <p>0 = ไม่สรุปผลงาน</p> |



ตัวอย่างแผนการเรียนรู้วิชาอาหารว่าง

รหัสวิชา 3404 – 2403 ชื่อวิชาอาหารว่าง 2(3)
ระดับชั้น ปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ท – ป 60 ชั่วโมง

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหารว่าง การเลือกวัตถุดิบเครื่องมืออุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์ การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหารว่าง การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การตกแต่ง การคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย การจัดบริการและการจัดจำหน่าย
2. มีความสามารถเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์
3. มีความสามารถจัดรายการอาหาร ประกอบอาหารว่าง และจัดตกแต่ง
4. มีความสามารถคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย จัดบริการและจัดจำหน่าย
5. มีความสามารถดัดแปลงอาหารเหลือใช้
6. มีกิตติศัพท์ในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย มีความคิดสร้างสรรค์ อดทน ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจประเภทของอาหารว่าง การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์ การจัดรายการอาหาร การประกอบอาหารว่าง การดัดแปลงอาหารเหลือใช้การตกแต่ง การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจัดบริการและการจัดจำหน่าย
2. เลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์
3. จัดรายการอาหารว่าง ประกอบอาหารว่าง จัดตกแต่ง บริการและจัดจำหน่าย
4. ดัดแปลงอาหารเหลือใช้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทของอาหารว่าง การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์ การจัดรายการอาหารว่าง การประกอบอาหารว่าง การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่ง การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจัดบริการและการจัดจำหน่าย



ตารางวิเคราะห์คำอธิบายรายวิชา

| รหัส 3404 – 2403 ชื่อวิชา อาหารว่าง | | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|-----------|-----------|
| ลำดับ ที่ | ชื่อหน่วย | พฤติกรรมที่ต้องการ/การสอนหนึ่งครั้ง | | |
| | | ความรู้ | ทักษะ | รวม (ชม) |
| 1. | การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ | 1 | 2 | 3 |
| 2. | ประเภทของอาหารว่างและการจัดเสิร์ฟในโอกาสต่าง ๆ | 3 | - | 3 |
| 3. | การประกอบอาหารว่าง - การจัดรายการอาหารว่าง การประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ การตัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่งอาหารว่าง การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ | 3 | 18 | 21 |
| 4. | การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - ทำบัญชีต้นทุน กำหนดราคา ขาย กำไรขาดทุน | 1 | 2 | 3 |
| 5 | ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง | 3 | 27 | 30 |
| | รวม | 11 | 49 | 60 |



หน่วยการสอนปฏิบัติ

รหัสวิชา 3404 – 2403

ชื่อวิชา อาหารว่าง

2(3)

| หน่วยที่ | ชื่อหน่วย | จำนวนคาบ |
|----------|--|----------|
| 1 | การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ | 3 |
| 2 | ประเภทอาหารว่าง | 3 |
| 3 | การประกอบอาหารว่าง | 21 |
| 4 | การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย | 3 |
| 5 | ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง | 30 |
| | รวม | 60 |



ตารางวิเคราะห์คำอธิบายรายวิชา

| หน่วย ที่ | ชื่อหน่วย / หัวข้อการสอน | จำนวนคาบ | | |
|--------------|--|----------|---------|-----|
| | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | รวม |
| 1. | การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ | 1 | 2 | 3 |
| | 1.1 การเลือกวัตถุดิบ | | | |
| | 1.1.1 การเลือกซื้อของสด | | | |
| | 1.1.2 การเลือกซื้อของแห้ง | | | |
| | 1.2 การเลือกเครื่องมือและอุปกรณ์ | | | |
| | 1.2.1 อุปกรณ์การเตรียม | | | |
| | 1.2.2 อุปกรณ์การหุงต้ม | | | |
| 2. | ประเภทอาหารว่าง | 1 | - | 1 |
| | 2.1 อาหารว่างไทย | | - | 1 |
| | 2.2 อาหารว่างเอเชีย | | - | 1 |
| | 2.3 อาหารว่างยุโรป | | | |
| 3. | การประกอบอาหารว่าง | | | |
| | 3.1 การจัดรายการอาหารว่าง | | | |
| | 3.2 การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ | | | |
| | 3.3 การจัดตกแต่งอาหารว่าง | 3 | | |
| | 3.4 การเลือก ไบรรจุกันท์ | | | |
| | 3.5 การประกอบอาหารว่าง | | | |
| | 3.5.1 การประกอบอาหารว่างไทย | - | 6 | 6 |
| | 3.5.2 การประกอบอาหารว่างเอเชีย | - | 6 | 6 |
| | 3.5.3 การประกอบอาหารว่างยุโรป | 1 | 6 | 6 |
| 4. | การคิดต้นทุนและการกำหนดรายการขาย | 1 | 2 | 3 |
| | - บัญชีต้นทุน | | | |
| | - กำหนดราคาขาย กำไร ขาดทุน | | | |
| 5. | ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง | 3 | 27 | 30 |

**แผนการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา**

| | | | |
|---------------------|------------------------------|------|-------------------|
| รหัสวิชา 3404 –2403 | ชื่อวิชา อาหารว่าง | 2(3) | สอนครั้งที่ 3 –10 |
| หน่วยที่ 3 | ชื่อหน่วย การประกอบอาหารว่าง | | จำนวน 21 ชั่วโมง |

เรื่อง/งานที่ปฏิบัติ**หน่วยที่ 3 ประกอบด้วยหัวข้อเรื่องต่อไปนี้**

3. การประกอบอาหารว่าง
 - 3.1 การจัดรายการอาหารว่าง
 - 3.2 การประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ
 - 3.3 การดัดแปลงอาหารเหลือใช้
 - 3.4 การตกแต่งอาหารว่าง
 - 3.5 การเลือกและบรรจุภัณฑ์

สาระสำคัญ

อาหารว่างเป็นอาหารระหว่างมื้อ ควรจัดรายการอาหารว่างให้หลากหลาย ใช้เทคนิคการประกอบอาหารหลายรูปแบบ สามารถดัดแปลงอาหารเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์ได้จัดตกแต่งให้สวยงามน่ารับประทาน เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม นำไปประกอบกิจการธุรกิจอาหารว่างได้

จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน**จุดประสงค์ทั่วไป**

1. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดรายการอาหารว่าง การประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ การดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การตกแต่งอาหารว่างและการเลือกและใช้บรรจุภัณฑ์
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ และอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ
3. มีความสามารถประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ ดัดแปลงอาหารเหลือใช้ตกแต่งอาหารว่างและบรรจุภัณฑ์
4. มีกนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย มีความคิดสร้างสรรค์ อดทน ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

**จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม**

1. จัดรายการอาหารว่างได้เข้าชุด เหมาะสมกับโอกาสและรูปแบบการบริการ
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์สำหรับประกอบอาหารว่าง
3. ประกอบอาหารว่างประเภทต่าง ๆ จัดตกแต่งอาหารและบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
4. คัดแปลงอาหารเหลือใช้ให้เป็นอาหารว่างได้

งานที่ปฏิบัติ (เนื้อหาสาระ)

| | | |
|------------|-------------------------------------|-----------|
| หน่วยที่ 3 | การประกอบอาหารว่าง | |
| | ครั้งที่ 1 การจัดรายการอาหารว่าง | 3 ชั่วโมง |
| | การคัดแปลงอาหารเหลือใช้ | |
| | การตกแต่งอาหารว่าง | |
| | การเลือกบรรจุภัณฑ์ | |
| | ครั้งที่ 2 การประกอบอาหารว่างไทย | 6 ชั่วโมง |
| | ครั้งที่ 3 การประกอบอาหารว่างเอเชีย | 6 ชั่วโมง |
| | ครั้งที่ 4 การประกอบอาหารว่างยุโรป | 6 ชั่วโมง |

มีรายละเอียดดังนี้**3.1 การจัดรายการอาหารว่าง****3.1.1 หลักเกณฑ์การจัดรายการอาหารว่าง**

- ลักษณะของอาหารว่าง
- สีของอาหาร
- รสชาติของอาหาร
- รูปทรงของอาหาร
- ผิวสัมผัสของอาหาร
- ปริมาณการจัดเสิร์ฟ

3.1.2 การจัดเสิร์ฟอาหารว่าง

- จัดเสิร์ฟแบบเป็นชุดและพนักงานบริการ
- จัดเสิร์ฟแบบเป็นชุดและบริการตนเอง
- จัดเสิร์ฟแบบเลือกชนิดของอาหารด้วยตนเอง

3.2 การคัดแปลงอาหารเหลือใช้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่าง**3.3 การตกแต่งอาหารว่าง**

- การจัดตกแต่งอาหารและจัดตกแต่งลงภาชนะ
- การจัดตกแต่งสถานที่



3.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร

3.5 การประกอบอาหารว่าง

- การประกอบอาหารว่างไทย
- การประกอบอาหารว่างเอเชีย
- การประกอบอาหารว่างยุโรป

ครุภัณฑ์เครื่องมือ/วัสดุ – อุปกรณ์

- | | |
|------------|---|
| เครื่องมือ | - เครื่องผสม เครื่องนวด เตอบบ เต่าหุงคัม เครื่องปั่น เครื่องชั่ง |
| อุปกรณ์ | - ถ้วยตวง ช้อนตวง มีด ตะหลิว กระทะ รั้งถึง อ่างผสม หม้อ ถาดอบ เขียว พายยาง พายไม้ พิมพ์ขนม |

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

1. กิจกรรมครู

- 1.1 จัดเตรียมเอกสาร หนังสืออ้างอิง สื่อการเรียน ทั้งสื่อโสตทัศน สื่อสิ่งพิมพ์ ตัวอย่างของจริง มอบหมายงาน วิธีการวัดและประเมินผล
- 1.2 ทดสอบก่อนเรียน โดยใช้แบบทดสอบก่อนเรียน เรื่อง การประกอบอาหารว่างและให้ผู้เรียนตรวจสอบคำตอบตามใบเฉลย
- 1.3 แจกใบความรู้การประกอบอาหารว่าง
- 1.4 นำเข้าสู่บทเรียน โดยผู้สอนกล่าวถึงความหมาย ความสำคัญ หลักการจัดรายการอาหาร ลักษณะการจัดเสิร์ฟ การตัดแปลงอาหารเหลือใช้ การตกแต่งอาหาร และบรรจุภัณฑ์
- 1.5 นำเสนอวีดิทัศน์ เรื่อง ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง
- 1.6 แจกใบงาน เรื่อง การประกอบอาหารว่าง ให้ผู้เรียนศึกษา โดยปฏิบัติงานเป็นกลุ่ม สังกัดบันทึกพฤติกรรมผู้เรียน และคอยแนะนำ แก้ไขปัญหา ตลอดการเรียนการสอน
- 1.7 ตรวจสอบขั้นตอนการวางแผนการปฏิบัติงาน
- 1.8 ผู้สอนร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบผลการปฏิบัติงาน ชิ้นงานสำเร็จ และเสนอแนะข้อบกพร่อง ปรับปรุงแก้ไข เพิ่มเติม ตลอดจนการประยุกต์ใช้
- 1.9 ทดสอบหลังเรียน โดยใช้ชุดแบบทดสอบก่อนเรียน ตรวจสอบคะแนนทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ แล้วนำไปปรับปรุงแก้ไข
- 1.10 มอบหมายงานให้ออกแบบไม้จิ้มอาหารว่างคนละ 1 แบบ จำนวน 100 ชิ้น
- 1.11 มอบหมายให้เขียนรายงานการประกอบอาหารว่าง 6 คำรับ จากใบงานที่ปฏิบัติแล้วให้สมบูรณ์

2. กิจกรรมนักเรียน



3. ตอบแบบทดสอบก่อนเรียน เรื่อง การประกอบอาหารว่าง และตรวจสอบคำตอบตามใบเฉลย
4. ศึกษาใบความรู้เรื่อง การประกอบอาหารว่าง โดยฟัง ชักถาม คิดตามผู้สอนอธิบาย ชักถาม ร่วมอภิปราย
5. ชมวีดิทัศน์เรื่อง ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารว่าง
6. ศึกษาใบงาน เรื่อง การประกอบอาหารว่าง วางแผนการปฏิบัติงาน เตรียมวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ ลงมือปฏิบัติงานตามข้อกำหนดในใบงาน ทำความสะอาดอุปกรณ์จัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย
7. นำเสนอชิ้นงานสำเร็จ ร่วมอภิปรายข้อดีและข้อควรปรับปรุง และประเมินผลร่วมกับผู้สอน
8. ร่วมกับผู้สอนตรวจสอบ ประเมินชิ้นงานตามแบบประเมินให้คะแนนท้ายชุดการเรียนรู้
9. ออกแบบไม้จิ้มอาหารว่าง 1 รูปแบบ จำนวน 100 ชิ้น ส่งตามที่กำหนดเวลา
10. เขียนรายงานการประกอบอาหารว่างคนละ 6 คำรับ จากใบงานที่ปฏิบัติแล้วให้สมบูรณ์ ส่งตามกำหนดเวลา

สื่อการเรียนรู้การสอน

1. ใบความรู้เรื่อง การประกอบอาหารว่าง
2. ใบงานเรื่องการประกอบอาหารว่าง
3. อุปกรณ์ของจริง
4. วิดิทัศน์เรื่อง ธุรกิจจัดเลี้ยงอาหารว่าง
5. ตำราเรื่องอาหารว่าง
6. แผ่นภาพรูปภาพ
7. ตัวอย่างชิ้นงานของจริง
8. อุปกรณ์เครื่องมือ ในการประกอบอาหารว่าง

งานที่มอบหมาย/กิจกรรม

1. ศึกษา ค้นคว้าเอกสาร ตำรา การเรียน เรื่องอาหารว่าง
2. ฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยจากใบงานที่มอบหมายให้
3. ฝึกปฏิบัติอาหารว่างเอเชียจากใบงานที่มอบหมายให้
4. ฝึกปฏิบัติอาหารว่างยุโรปจากใบงานที่มอบหมายให้
5. มอบหมายงานให้ออกแบบไม้จิ้มอาหารว่าง คนละ 1 รูปแบบ เป็นจำนวน 100 ชิ้น โดยกำหนดเวลา 2 สัปดาห์



6. มอบหมายงานให้เขียนรายงานการประกอบอาหารว่าง ตามที่กำหนด

6.1 การประกอบอาหารว่างไทย จำนวน 2 คำรับ

6.2 การประกอบอาหารว่างเอเชีย จำนวน 2 คำรับ

6.3 การประกอบอาหารว่างเอเชีย จำนวน 2 คำรับ

การประเมินผล

1. เปรียบเทียบคะแนน แบบทดสอบก่อนเรียน และหลังเรียนต้องได้คะแนนจากการทดสอบหลังเรียนเพิ่มขึ้น และผ่านเกณฑ์ร้อยละ 60 ทุกคน
2. ผู้สอนสังเกตและบันทึกพฤติกรรมการทำงาน ปฏิบัติงาน แต่ละครั้ง
 - 2.1 ความพร้อมของแต่ละคนในการปฏิบัติงาน
 - 2.2 การวางแผนปฏิบัติงานตามลำดับ ก่อนหลัง
 - 2.3 ปฏิบัติงานอย่างระมัดระวังรอบคอบ มีความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต และเสร็จทันเวลา
 - 2.4 ความสะอาด ในการเตรียม ขณะปฏิบัติและหลังปฏิบัติ
3. ผู้เรียนและผู้สอนประเมินผลงานร่วมกัน จากชิ้นงานที่สำเร็จ โดยใช้เกณฑ์การประเมินเดียวกัน
4. ตรวจสอบงาน “ไม่จิ้มอาหารว่าง”
5. ตรวจสอบรายงานการประกอบอาหารว่างที่มอบหมายให้