



แผนการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 อาหารและโภชนาการ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 25 เรื่อง การบริการอาหาร

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ภาคเรียนที่ 1

เวลา 10 คาบ

เวลา 1 คาบ

1. มาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัด

มาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อดำรงชีวิต และครอบครัว

ตัวชี้วัดระหว่างทาง

ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน

ตัวชี้วัดปลายทาง

ง 1.1 ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ

ง 1.1 ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายการบริการอาหาร (K)
2. ใช้อุปกรณ์ในการบริการอาหารได้อย่างถูกต้อง (P)
3. เห็นความสำคัญของการบริการอาหาร (A)

3. สาระสำคัญ

การบริการอาหารเป็นการจัดโต๊ะอาหาร และอุปกรณ์รับประทานอาหารให้พร้อมสำหรับการรับประทานอาหาร รวมถึงเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จและจัดตกแต่งแล้วให้แก่ผู้รับประทานอาหาร และการบริการในรูปแบบต่าง ๆ ผู้บริการที่ดีต้องมีความสุภาพ อ่อนโยน มีไมตรีจิตที่ดีแสดงถึงความเต็มใจในการบริการ

4. สาระการเรียนรู้

การบริการอาหาร

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการแก้ปัญหา
3. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

มุ่งมั่นในการทำงาน

7. คำถามสำคัญ

ถ้านักเรียนมีหน้าที่บริการอาหารให้ลูกค้าใช้บริการจะปฏิบัติตนอย่างไร

8. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กระบวนการคิดขั้นสูงเชิงระบบ GPAS 5 Steps

ขั้นสังเกต รวบรวมข้อมูล (Gathering)

1. นักเรียนร่วมกันสนทนาและแสดงความคิดเห็น โดยร่วมกันตอบคำถาม ดังนี้
 - นักเรียนเคยบริการอาหารหรือเสิร์ฟอาหารหรือไม่
(เคย/ไม่เคย)
 - นักเรียนเคยจัดโต๊ะอาหารหรือไม่
(เคย/ไม่เคย)
 - เหตุใดต้องมีการจัดโต๊ะอาหาร
(ตัวอย่างคำตอบ อำนวยความสะดวกให้ผู้มารับประทานอาหาร)
 - ถ้าไปรับประทานอาหารที่ร้านอาหาร ใครมีหน้าที่เสิร์ฟอาหาร
(ตัวอย่างคำตอบ บริกรอาหาร พ็อครัว)
2. นักเรียนร่วมกันสังเกตภาพ แล้วแสดงความคิดเห็น โดยการตอบคำถาม ดังนี้



- การบริการอาหารดังภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่ออะไร
(ตัวอย่างคำตอบ อำนวยความสะดวกแก่ผู้รับประทานอาหาร สร้างบรรยากาศที่ดีให้แก่ผู้รับประทานอาหารได้รับประทานอาหารอย่างมีความสุข)

- ผู้ให้บริการทำหน้าที่อะไรบ้าง
(ตัวอย่างคำตอบ จัดโต๊ะอาหาร และอุปกรณ์รับประทานอาหารเช้ารีฟอาหาร)
 - ผู้รับบริการทำหน้าที่อะไร
(ตัวอย่างคำตอบ รับประทานอาหารอย่างมีมารยาท ไม่พูดคุยเสียงดังขณะรับประทานอาหาร)
3. นักเรียนร่วมกันศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการบริการอาหาร จากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น หนังสือเรียน ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านใฝ่หาความรู้

ขั้นคิดวิเคราะห์และสรุปความรู้ (Processing)

4. นักเรียนร่วมกันวิเคราะห์สถานการณ์และแสดงความคิดเห็น โดยตอบคำถาม ดังนี้

สถานการณ์ที่ 1 ทัดขญา จัดโต๊ะอาหารโดยวางจานข้าวไว้หน้าผู้รับประทาน วางช้อนไว้ด้านขวามือ วางส้อมไว้ด้านซ้ายมือ และวางแก้วน้ำไว้ด้านขวาเหนือจานและช้อนเล็กน้อย

สถานการณ์ที่ 2 พิมพ์ณา จัดโต๊ะอาหารโดยวางจานข้าวของทุกคนไว้ร่วมกัน วางช้อนและส้อมทั้งหมดไว้บนจาน และแก้วน้ำวางไว้ข้าง ๆ จาน

- ทัดขญา จัดโต๊ะรับประทานอาหารในครอบครัวเหมาะสมหรือไม่ เพราะอะไร
(ตัวอย่างคำตอบ เหมาะสม เพราะผู้รับประทานอาหารจะหยิบอุปกรณ์รับประทานอาหารเช้าสะดวก)
- พิมพ์ณา จัดโต๊ะรับประทานอาหารในครอบครัวเหมาะสมหรือไม่ เพราะอะไร
(ตัวอย่างคำตอบ ไม่เหมาะสม เพราะผู้รับประทานอาหารต้องเสียเวลาลุกมาหยิบจาน ชาม และช้อนส้อมเอง)
- ถ้าต้องการจัดโต๊ะอาหารที่ผู้รับประทานอาหารหยิบอุปกรณ์รับประทานได้สะดวก ควรปฏิบัติตามบุคคลใด (ทัดขญา)

5. นักเรียนแบ่งกลุ่มตามความเหมาะสม ร่วมกันสนทนาและวิเคราะห์ โดยการตอบคำถาม กระตุ้นความคิด ดังนี้

- ถ้านักเรียนมีหน้าที่บริการอาหารให้ทุกคนจะปฏิบัติตนอย่างไร
(ตัวอย่างคำตอบ แต่งตัวสะอาด ยิ้มแย้มแจ่มใส เต็มใจในการบริการ)

6. นักเรียนร่วมกันสรุปความรู้จากการทำกิจกรรม ดังนี้

การบริการอาหาร ผู้ให้บริการควรแต่งกายสะอาด บริการด้วยความเต็มใจ และต้องมีทักษะในการจัดโต๊ะอาหาร

ขั้นปฏิบัติและสรุปความรู้หลังการปฏิบัติ (Applying and Constructing the Knowledge)

7. นักเรียนแต่ละกลุ่มออกแบบภาพการจัดโต๊ะอาหารลงในกระดาษสำหรับทำกิจกรรม พร้อมตกแต่งให้สวยงาม

8. นักเรียนแต่ละกลุ่มฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารตามที่กลุ่มของตนเองออกแบบไว้

กิจกรรมนี้สร้างเสริมทักษะศตวรรษที่ 21 ด้านการร่วมมือทำงานเป็นทีม

9. นักเรียนร่วมกันสรุปสิ่งที่เข้าใจเป็นความรู้ร่วมกัน ดังนี้

การบริการอาหารเป็นการจัดโต๊ะอาหาร และอุปกรณ์รับประทานอาหารให้พร้อมสำหรับการรับประทานอาหาร รวมถึงเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จและจัดตกแต่งแล้วให้แก่ผู้รับประทานอาหาร ทั้งการรับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัวและการจัดเลี้ยงในรูปแบบต่าง ๆ ผู้บริการที่ดีต้องมีความสุภาพ อ่อนโยน มีไมตรีจิตที่ดีแสดงถึงความเต็มใจในการบริการ

ขั้นสื่อสารและนำเสนอ (Applying the Communication Skill)

10. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอการจัดโต๊ะอาหารของกลุ่มตนเอง พร้อมแสดงบทบาทสมมุติ การบริการอาหารในครอบครัวประกอบการอธิบายหน้าชั้นเรียน

11. นักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเกี่ยวกับวิธีการทำงานให้เห็นการคิดเชิงระบบและวิธีการทำงาน ที่มีแบบแผน

ขั้นประเมินเพื่อเพิ่มคุณค่าบริการสังคมและจิตสาธารณะ (Self-Regulating)

12. นักเรียนนำผลงานการออกแบบการจัดโต๊ะอาหารไปติดบริเวณหน้าชั้นเรียนหรือบริเวณโรงเรียน เพื่อเผยแพร่ความรู้ให้นักเรียนชั้นอื่นได้ศึกษา

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านค่านึงประโยชน์ของส่วนรวม

13. นักเรียนประเมินตนเอง โดยเขียนแสดงความรู้สึกหลังการเรียนรู้และหลังการทำกิจกรรม ในประเด็นต่อไปนี้

- สิ่งที่นักเรียนได้เรียนรู้ในวันนี้คืออะไร
- นักเรียนมีส่วนร่วมกิจกรรมในกลุ่มมากน้อยเพียงใด
- เพื่อนนักเรียนในกลุ่มมีส่วนร่วมกิจกรรมในกลุ่มมากน้อยเพียงใด
- นักเรียนพึงพอใจกับการเรียนในวันนี้หรือไม่ เพียงใด
- นักเรียนจะนำความรู้ที่ได้นี้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ตนเอง ครอบครัว และสังคมทั่วไปได้อย่างไร

จากนั้นแลกเปลี่ยนตรวจสอบขั้นตอนการทำงานทุกขั้นตอนว่าจะเพิ่มคุณค่าไปสู่สังคม เกิดประโยชน์ต่อสังคมให้มากขึ้นกว่าเดิมในขั้นตอนใดบ้าง สำหรับการทำงานในครั้งต่อไป

9. สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้

1. หนังสือเรียนรายวิชาพื้นฐาน การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ของสถาบันพัฒนาคุณภาพวิชาการ (พว.)
2. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ Active Learning เน้นสมรรถนะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ของสถาบันพัฒนาคุณภาพวิชาการ (พว.)
3. กระดาษสำหรับทำกิจกรรม
4. อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะอาหาร
5. www.iadclass.com
6. www.iadth.com

10. การประเมินการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้ เรื่อง การบริการอาหาร (K) ด้วยแบบทดสอบ
2. ประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม (P) ด้วยแบบประเมิน
3. ประเมินชิ้นงาน เรื่อง การบริการอาหาร (P) ด้วยแบบประเมิน
4. ประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ด้านมุ่งมั่นในการทำงาน (A) ด้วยแบบประเมิน

11. แบบประเมินตามสภาพจริง (Rubrics)

แบบประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม

รายการการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	4	3	2	1
กระบวนการทำงานกลุ่ม	มีการกำหนดบทบาทสมาชิกชัดเจน และมีการชี้แจงเป้าหมายการทำงาน มีการปฏิบัติงานร่วมกัน อย่างร่วมมือร่วมใจ พร้อมกับการประเมิน เป็นระยะ ๆ	มีการกำหนดบทบาทสมาชิกชัดเจน มีการชี้แจงเป้าหมาย อย่างชัดเจน และปฏิบัติงานร่วมกัน แต่ไม่มีการประเมิน เป็นระยะ ๆ	มีการกำหนดบทบาทเฉพาะหัวหน้า ไม่มีการชี้แจงเป้าหมาย อย่างชัดเจน ปฏิบัติงานร่วมกัน ไม่ครบทุกคน	ไม่มีการกำหนดบทบาทสมาชิก และไม่มีการชี้แจงเป้าหมาย สมาชิก ต่างคนต่างทำงาน

แบบประเมินชิ้นงาน เรื่อง การบริการอาหาร

รายการการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	4	3	2	1
การบริการอาหาร	อธิบายได้ตามหัวข้อ อย่างครบถ้วน วางแผนการบริการ ได้ตามขั้นตอน เขียนวิธีการจัดวาง อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้ ถูกต้อง สามารถปฏิบัติ ตามที่วางแผนได้ด้วย ตนเอง และสามารถ แนะนำผู้อื่นได้	อธิบายได้ตามหัวข้อ วางแผนการบริการ ได้ตามขั้นตอน เขียนวิธีการจัดวาง อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารได้ ถูกต้อง สามารถปฏิบัติ ตามที่วางแผน ได้ด้วยตนเอง	อธิบายการวางแผน การบริการได้ ตามขั้นตอน เขียนวิธีการ จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะ อาหารได้ สามารถปฏิบัติ ตามที่วางแผนได้	อธิบายการวางแผน การบริการ เขียนวิธีการ จัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะ อาหารได้ สามารถปฏิบัติ ตามที่วางแผนไว้ได้ โดยต้องมีผู้อื่นแนะนำ

ชิ้นงานที่ 5 เรื่อง การบริการอาหาร

วันที่ _____ เดือน _____ พ.ศ. _____
ชื่อ _____ เลขที่ _____ ชั้น _____

ได้ _____ คะแนน
คะแนนเต็ม 10

นักเรียนแต่ละกลุ่มวางแผนออกแบบการจัดเลี้ยงโดยสมมติให้ตนเองเป็นผู้บริการลงในแบบบันทึก

แบบบันทึก

1. จุดประสงค์ในการฝึกบริการอาหารของกลุ่มนักเรียนคืออะไร

2. กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร

3. กลุ่มของนักเรียนมีวิธีการจัดวางอุปกรณ์รับประทานอาหารบนโต๊ะอย่างไร

4. กลุ่มของนักเรียนมีการบริการแก่ผู้รับประทานอาหารอย่างไรบ้าง

5. นักเรียนพึงพอใจในการวางแผนออกแบบนี้มากน้อยเพียงใด

1) การจัดโต๊ะอาหาร

☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

2) การบริการอาหาร

☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

6. นักเรียนคิดว่าควรเพิ่มเติมหรือปรับปรุงอะไรบ้าง

เฉลยชิ้นงานที่ 5 เรื่อง การบริการอาหาร

วันที่ _____ เดือน _____ พ.ศ. _____
ชื่อ _____ เลขที่ _____ ชั้น _____

ได้ _____ คะแนน
คะแนนเต็ม 10

นักเรียนแต่ละกลุ่มวางแผนออกแบบการจัดเลี้ยงโดยสมมุติให้ตนเองเป็นผู้บริการลงในแบบบันทึก
(ตัวอย่างคำตอบ)

แบบบันทึก

- จุดประสงค์ในการฝึกบริการอาหารของกลุ่มนักเรียนคืออะไร
(จัดโต๊ะอาหารให้สวยงาม ถูกต้อง สะดวกต่อการเสิร์ฟและการรับประทานอาหาร บริการอาหารให้ถูกต้องอย่างมีมารยาท)
- กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร
(แบ่งหน้าที่ให้สมาชิกในกลุ่ม ดังนี้
เตรียมอาหารใส่จาน จัดวางอุปกรณ์รับประทานอาหารบนโต๊ะ แล้วบริการอาหารและจัดเก็บอุปกรณ์รับประทานอาหารให้เรียบร้อย)
- กลุ่มของนักเรียนมีวิธีการจัดวางอุปกรณ์รับประทานอาหารบนโต๊ะอย่างไร
(วางจานไว้หน้าผู้รับประทาน วางช้อนไว้ด้านขวาของจาน วางส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน
วางแก้วน้ำไว้ด้านขวามือเยื้องไปทางด้านบนของจาน)
- กลุ่มของนักเรียนมีการบริการแก่ผู้รับประทานอาหารอย่างไรบ้าง
(คอยเติมเครื่องดื่มให้ ยกจานอาหารที่รับประทานหมดแล้วออกไปในทิศทางเดียวกับการเสิร์ฟอาหาร
โดยกล่าวคำขอโทษ แล้วเปียงตัวและค้อมตัวลงไปหยิบจานอาหารออกมา ไม่ให้ถูกตัว
ผู้รับประทานอาหาร)
- นักเรียนพึงพอใจในการวางแผนออกแบบนี้มากน้อยเพียงใด
 - การจัดโต๊ะอาหาร
☐ มากที่สุด ☒ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
 - การบริการอาหาร
☐ มากที่สุด ☒ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- นักเรียนคิดว่าควรเพิ่มเติมหรือปรับปรุงอะไรบ้าง
(เตรียมแจกันดอกไม้หรือตะกร้าผลไม้มาวางบนโต๊ะเพื่อความสวยงาม)

