

กำหนดการสอน
(Course Syllabus)

รหัสวิชา :	2701 2110
ชื่อวิชา :	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร (The art of food decoration)
จำนวน :	2 หน่วยกิต 3 ชั่วโมง
หลักสูตรการศึกษา (Course status):	ปวช. 2 สาขาวิชา การโรงแรม
ความรู้พื้นฐาน (Pre-requisite):	ไม่มี
ภาคเรียนที่ (Semester):	2/2561
วัน เวลาที่เรียน (Class Meeting):	วันศุกร์ เวลา 08.20 – 11.20 น. และ 13.20 – 16.20 น.
ชื่อผู้สอน (Instructor):	นายจิรวัดน์ วงกา
ที่ทำงาน (Office):	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย
โทรศัพท์ (Phone):	08-7577-7585
อีเมล (E-Mail):	jirawatwongka@gmail.com pungpungkung_boy20@hotmail.com
หนังสือเรียน (Text Book):	- เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชา ศิลปะการจัดตกแต่ง อาหาร
แหล่งคว้าเพิ่มเติม (Reference):	- ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - ห้องสมุดแผนกวิชา สาขาวิชาวิชาการท่องเที่ยว วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับงานศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร - www.google.co.th

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจศิลปะการจัดตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม และนำรับประทาน
2. มีความรู้และเข้าใจ การหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. มีความสามารถในการเลือกผัก ผลไม้ เพื่อนำมาแกะสลักให้เหมาะกับการตกแต่งอาหาร
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของศิลปะการตกแต่งอาหาร
2. แกะสลักเชิงธุรกิจ จัดตกแต่งหัวงาน จัดลงภาชนะ และเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นให้สวยงาม เพื่อประกอบอาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวงาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร

สมรรถนะ (Competency)

ความรู้

1. แสดงความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการของศิลปะการตกแต่งอาหาร
2. แสดงความรู้ ความเข้าใจในการหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. แสดงความรู้ ความเข้าใจในการเลือกผัก ผลไม้ เพื่อนำมาแกะสลักให้เหมาะกับการตกแต่งอาหาร

ทักษะ

1. มีทักษะในการหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
2. มีทักษะในการเลือกผัก ผลไม้ เพื่อนำมาแกะสลักให้เหมาะกับการตกแต่งอาหาร
3. มีทักษะในการแกะสลัก การจัดตกแต่งหัวงาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและการจัดตกแต่งอาหาร

คุณธรรม

มีระเบียบวินัยที่ดีในการเรียน มีไหวพริบ เฉลียวฉลาด ความละเอียดรอบคอบ ความรับผิดชอบ ความใส่ใจในการเรียนรู้ คุณลักษณะวิเศษ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ มีจรรยาบรรณ ซื่อสัตย์ มีกิจนิสัย และมีเจตคติที่ดีในการปฏิบัติงาน

ตัวชี้วัด (KPI: Key Performance Indicator)

1. ผู้เรียนนำความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการของศิลปะการตกแต่งอาหาร
2. ผู้เรียนสามารถหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. ผู้เรียนสามารถเลือกผัก ผลไม้ เพื่อนำมาแกะสลักให้เหมาะกับการตกแต่งอาหาร
4. ผู้เรียนสามารถแกะสลัก จัดตกแต่งหัวงาน จัดลงภาชนะ เก็บรักษาและจัดตกแต่งอาหาร
5. ผู้เรียนร้อยละ 80 ผ่านการประเมินในระดับคะแนน 2.0 ขึ้นไป

เกณฑ์การให้คะแนน (Mark Allocation)

อัตราส่วน ระหว่างภาค : ปลายภาค 60:40

ระหว่างภาค : 60

- | | |
|------------------------------------|-----|
| 1. สอบกลางภาค | 20% |
| 2. การเตรียมการ และการลงมือปฏิบัติ | 40% |

ปลายภาค : 40

- | | |
|---|-----|
| 1. สอบประมวลความรู้ภาคทฤษฎี | 20% |
| 2. เจตคติ (เวลาเรียน การแต่งกาย และความประพฤติ งานที่มอบหมาย) | 20% |

วิธีการสอน (Instructional Strategies)

จัดการเรียน การสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มุ่งให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งทางด้านร่างกาย สติปัญญา สังคม และอารมณ์ ดังนี้

1. บรรยาย และให้ผู้เรียนทำการค้นคว้าข้อมูลจากหนังสือและอินเทอร์เน็ต
2. การทำงานร่วมกันกับกลุ่มโดยการแบ่งกลุ่ม
3. การสาธิตและฝึกปฏิบัติในการหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะกับชนิดของอาหาร
4. การสาธิตและฝึกปฏิบัติในการแกะสลัก จัดตกแต่งหัวจาน จัดลงภาชนะ เก็บรักษาและจัดตกแต่งอาหาร

การมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้า (Work Assignments)

1. ให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้าองค์ความรู้เกี่ยวกับหลักของศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร และการแกะสลัก เพื่อนำมาจัดตกแต่งจานอาหารเพิ่มเติมจากหนังสือในห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย และอินเทอร์เน็ตในหัวข้อที่ศึกษา พร้อมกับส่งผลงานที่ปฏิบัติตามเวลาที่กำหนด
2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการแกะสลัก จัดตกแต่งหัวจาน จัดลงภาชนะ เก็บรักษาและจัดตกแต่งอาหาร

เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
80 - 100	4.0	การเรียนดีเยี่ยม
75 - 79	3.5	การเรียนดีมาก
70 - 74	3.0	การเรียนดี
65 - 69	2.5	การเรียนดีพอใช้

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
60 - 64	2.0	การเรียนพอใช้
55 - 59	1.5	การเรียนอ่อน
50 - 54	1.0	การเรียนอ่อนมาก
0 - 49	0	การเรียนไม่ผ่าน

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา : ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร (The art of food decoration) เรียน 18 ครั้ง 54 ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
1	<p>1. ชี้แจงคำอธิบายรายวิชา การปฏิบัติตนในระหว่างการเรียน เกณฑ์การวัดและประเมินผล</p> <p>2. หลักการของศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร</p> <p>3. ความรู้ทั่วไปในการแกะสลักผักผลไม้ที่ใช้ในการจัดตกแต่งงานอาหาร</p>	<p>- ครูชี้แจงและแนะนำการเรียน, การปฏิบัติตนในระหว่างการเรียน เกณฑ์การวัดและประเมินผล</p> <p>- มอบหมายงานค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับหลักการของศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและความรู้ทั่วไปในการแกะสลักผักผลไม้ที่ใช้ในการจัดตกแต่งงานอาหาร</p>	<p>- คำอธิบายรายวิชา/เกณฑ์การวัดและประเมินผล</p> <p>- Power Point</p> <p>- Internet</p> <p>- Computer</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p>	<p>- การสอบถาม</p> <p>- แบบทดสอบ</p>	<p>- ผู้เรียนสามารถบอกถึงการวิธีปฏิบัติตนในระหว่างการเรียนได้</p> <p>- ผู้เรียนสามารถบอกอธิบายเกณฑ์การวัดและประเมินผลได้</p> <p>- ผู้เรียนสามารถบอกถึงหลักการของศิลปะการจัดตกแต่งอาหารได้</p> <p>- ผู้เรียนสามารถบอกถึงความรู้ทั่วไปในการแกะสลักผักผลไม้ที่ใช้ในการจัดตกแต่งงานอาหารได้</p>
2 - 3	<p>1. การจัดตกแต่งงานอาหาร</p> <p>1.1 การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานแกะสลักและการรักษามีด</p> <p>1.2 หลักการเลือกผักและผลไม้ในงานแกะสลักและใช้ในการจัดหัวงาน</p> <p>1.3 เทคนิคการเก็บรักษางานแกะสลัก</p> <p>1.4 การจัดจานผลไม้รับประทานงานเล็กสำหรับต่อหนึ่งคนและงานใหญ่สำหรับวางกลางโต๊ะแบ่งกัน</p>	<p>- นักเรียนเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานแกะสลักและครูอธิบายการใช้งานของอุปกรณ์แต่ละประเภท</p> <p>- อธิบายหลักการเลือกผักผลไม้ในงานแกะสลักและใช้ในการจัดหัวงาน และเทคนิคการเก็บรักษางานแกะสลัก</p> <p>- ครูสาธิตการจัดจานผลไม้ โดยใช้วิธีการปอก การหั่น การตัดและการแกะสลักเพื่อจัดในงานผลไม้</p>	<p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- วัสดุ อุปกรณ์ ที่เป็นสื่อจริง</p>	<p>- ประเมินจากชิ้นงานที่ส่ง</p>	<p>- ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการแกะก่อนลงมือแกะสลักผักผลไม้ได้</p> <p>- ผู้เรียนรู้หลักในการเลือกผักและผลไม้ในงานแกะสลักและใช้ในการจัดหัวงาน</p> <p>- ผู้เรียนรู้เทคนิคการเก็บรักษางานแกะสลัก</p> <p>- ผู้เรียนสามารถจัดจานผลไม้รับประทานงานเล็กสำหรับ</p>

ท.	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
		<p>รับประทาน แล้วให้ นักเรียนฝึกทำตาม</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักเรียนจัดจานผลไม้ ซึ่งกำหนดให้จัดคนละ 2 แบบ โดยจัดจานเล็ก สำหรับต่อหนึ่งคนและ จานใหญ่สำหรับวาง กลางโต๊ะแบ่งกัน - ครูประเมินและแนะนำ เพิ่มเติม 			<p>ต่อหนึ่งคนและจาน ใหญ่สำหรับวางกลาง โต๊ะแบ่งกัน</p>
4	<p>1. การจัดตกแต่งจานอาหาร</p> <p>1.1 การจัดตกแต่งหัวจานอาหารไทย อย่างง่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - จานข้าวผัด - จานยำ 	<ul style="list-style-type: none"> - ครูสาธิตและอธิบาย การจัดตกแต่งหัวจาน อาหารไทยประเภทข้าว ผัดและยำ โดยให้นัก เรียนฝึกตาม - นักเรียนออกแบบการ จัดตกแต่งหัวจานอาหาร ไทยประเภทข้าวผัดและ ยำตามความคิดสร้าง สรรค์ของแต่ละคน โดย ให้แบบละ 2 ชิ้นงาน - ครูประเมินจากชิ้นงาน และแนะนำเพิ่มเติม 	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประ กอบการสอน - วัสดุ อุปกรณ์ ที่เป็นสื่อจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจาก ชิ้นงานที่ส่ง 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้เรียนสามารถ สร้างสรรค์ผลงานใน จัดตกแต่งหัวจาน อาหารไทยประเภท ข้าวผัดและยำ
5	<p>1. การจัดตกแต่งจานอาหาร</p> <p>1.1 การจัดตกแต่งหัวจานอาหาร ยุโรปอย่างง่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - จานอาหารแบบที่ 1 - จานอาหารแบบที่ 2 	<ul style="list-style-type: none"> - ครูสาธิตและอธิบาย การจัดตกแต่งหัวจาน อาหารยุโรป ประเภท จานอาหารแบบที่ 1 และ จานอาหารแบบที่ 2 โดย ให้นักเรียนฝึกตาม - นักเรียนออกแบบการ จัดตกแต่งหัวจานอาหาร ยุโรป ประเภทจาน 	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประ กอบการสอน - วัสดุ อุปกรณ์ ที่เป็นสื่อจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจาก ชิ้นงานที่ส่ง 	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้เรียนสามารถ สร้างสรรค์ผลงานใน การจัดตกแต่งหัว จานอาหารยุโรป

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
		<p>อาหารแบบที่ 1 และงานอาหารแบบที่ 2 ตามความคิดสร้างสรรค์ของแต่ละคน โดยให้แบบละ 2 ชิ้นงาน</p> <p>- ครูประเมินจากชิ้นงานและแนะนำเพิ่มเติม</p>			
6	<p>1. การแกะสลักผักสำหรับรับประทาน</p> <p>1.1 การแกะสลักผักเครื่องจิ้มจากแตงกวาและแตงร้าน</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบบที่ 1 - แบบที่ 2 - แบบที่ 3 	<p>- ครูสาธิตและอธิบายการแกะสลักผักเครื่องจิ้มจากแตงกวาและแตงร้านในแบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3 โดยให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตาม</p> <p>- นักเรียนแกะสลักผักเครื่องจิ้มจากแตงกวาและแตงร้านในแบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3</p> <p>- นักเรียนส่งชิ้นงานของตนเองโดยครูกำหนดให้ส่งแบบละ 5 ชิ้นงาน ทั้ง 3 แบบ</p> <p>- ครูประเมินชิ้นงาน</p>	<p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- วัสดุ อุปกรณ์ที่เป็นสื่อจริง</p>	<p>- ประเมินจากชิ้นงานที่ส่ง</p>	<p>- ผู้เรียนสามารถแกะสลักผักเครื่องจิ้มจากแตงกวาและแตงร้านได้ทั้งแบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3</p>
7	<p>1. การแกะสลักผักสำหรับรับประทาน</p> <p>1.1 การแกะสลักผักเครื่องจิ้มจากมะเขือและพริก</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบบที่ 1 - แบบที่ 2 - แบบที่ 3 	<p>- ครูสาธิตและอธิบายการแกะสลักผักเครื่องจิ้มจากมะเขือและพริกในแบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3 โดยให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตาม</p> <p>- นักเรียนแกะสลักผักเครื่องจิ้มจากมะเขือและพริกในแบบที่ 1, แบบที่</p>	<p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- วัสดุ อุปกรณ์ที่เป็นสื่อจริง</p>	<p>- ประเมินจากชิ้นงานที่ส่ง</p>	<p>- ผู้เรียนสามารถแกะสลักผักเครื่องจิ้มจากมะเขือและพริกได้ทั้งแบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3</p>

ท	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
		2 และแบบที่ 3 - นักเรียนส่งชิ้นงานของตนเองโดยครูกำหนดให้ส่งแบบละ 5 ชิ้นงาน ทั้ง 3 แบบ - ครูประเมินชิ้นงาน			
8	1. การจัดฝักเครื่องจิ้มสำหรับรับประทาน 1.1 การจัดฝักเครื่องจิ้มแบบที่ 1 1.2 การจัดฝักเครื่องจิ้มแบบที่ 2	- ครูสาธิตการจัดฝักเครื่องจิ้มสำหรับรับประทาน - นักเรียนแต่ละคนออกแบบการจัดฝักเครื่องจิ้มสำหรับรับประทานมาคนละ 1 ชิ้นงาน โดยการนำฝักที่แกะสลักมาจัด - ครูประเมินชิ้นงาน	- วัสดุ อุปกรณ์ที่เป็นสื่อจริง	- ประเมินจากชิ้นงานที่ส่ง	- ผู้เรียนสามารถออกแบบและสร้างสรรค์ชิ้นงานการจัดฝักเครื่องจิ้มสำหรับรับประทาน
9	1. การแกะสลักฝักสำหรับจัดหัวจาน 1.1 การแกะสลักใบไม้จากแครอท - แบบที่ 1 - แบบที่ 2 - แบบที่ 3	- ครูสาธิตและอธิบายการแกะสลักใบไม้จากแครอท แบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3 โดยให้นักเรียนปฏิบัติตาม - นักเรียนฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ - นักเรียนส่งชิ้นงานที่ทำทั้ง 3 แบบ โดยครูกำหนดให้ส่งแบบละ 5 ชิ้นงาน ภายในคาบให้ครูและเพื่อนๆ ช่วยกันประเมิน	- เอกสารประกอบการสอน - วัสดุ อุปกรณ์ที่เป็นสื่อจริง	- ประเมินจากชิ้นงานที่ส่ง	- ผู้เรียนมีทักษะและสามารถแกะสลักใบไม้จากแครอทแบบที่ 1, แบบที่ 2 และแบบที่ 3
10	1. การแกะสลักฝักสำหรับจัดหัวจาน 1.1 การแกะสลักดอกไม้ออกจากแครอท - แบบที่ 1	- ครูสาธิตและอธิบายการแกะสลักดอกไม้ออกจากแครอท แบบที่ 1	- เอกสารประกอบการสอน	- ประเมินจากชิ้นงานที่ส่ง	- ผู้เรียนมีทักษะและสามารถแกะสลักดอกไม้ออกจากแครอท

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
	- แบบที่ 2	และแบบที่ 2 โดยให้ นักเรียนปฏิบัติตาม - นักเรียนฝึกปฏิบัติจน เกิดความชำนาญ - นักเรียนส่งชิ้นงานที่ ทำทั้ง 2 แบบ โดยครูกำ หนดให้ส่งแบบละ 5 ชิ้น งาน ภายในคาบให้ ครูและเพื่อนๆ ช่วยกัน ประเมิน	- วัสดุ อุปกรณ์ ที่เป็นสื่อจริง		แบบที่ 1 และแบบที่ 2
11	1. การแกะสลักผักสำหรับจัดหัวจาน 1.1 การแกะสลักผักทอง - แบบที่ 1 - แบบที่ 2	- ครูสาธิตและอธิบาย การแกะสลักผักทอง แบบที่ 1 และแบบที่ 2 โดยให้นักเรียนปฏิบัติ ตาม - นักเรียนฝึกปฏิบัติจน เกิดความชำนาญ - นักเรียนส่งชิ้นงานที่ ทำทั้ง 2 แบบ โดยครูกำ หนดให้ส่งแบบละ 5 ชิ้น งาน ภายในคาบให้ ครูและเพื่อนๆ ช่วยกัน ประเมิน	- เอกสารประ กอบการสอน - วัสดุ อุปกรณ์ ที่เป็นสื่อจริง	- ประเมินจาก ชิ้นงานที่ส่ง	- ผู้เรียนมีทักษะและ สามารถแกะสลักผัก ทองแบบที่ 1 และ แบบที่ 2
12	1. การแกะสลักผักสำหรับจัดหัวจาน 1.1 การแกะสลักแตงร้าน - แบบที่ 1 - แบบที่ 2	- ครูสาธิตและอธิบาย การแกะสลักแตงร้าน แบบที่ 1 และแบบที่ 2 โดยให้นักเรียนปฏิบัติ ตาม - นักเรียนฝึกปฏิบัติจน เกิดความชำนาญ - นักเรียนส่งชิ้นงานที่ ทำทั้ง 2 แบบ โดยครูกำ	- เอกสารประ กอบการสอน - วัสดุ อุปกรณ์ ที่เป็นสื่อจริง	- ประเมินจาก ชิ้นงานที่ส่ง	- ผู้เรียนมีทักษะและ สามารถแกะสลัก แตงร้านแบบที่ 1 และแบบที่ 2

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
		หนดให้ส่งแบบละ 5 ชิ้น งาน ภายในคาบให้ ครูและเพื่อนๆ ช่วยกัน ประเมิน			
13 - 16	การออกแบบการจัดตกแต่งหัวงาน - อาหารโดยการนำผักที่แกะสลักมาจัด ตกแต่งบนจานอาหาร	- นักเรียนแต่ละคนออกแบบการจัดหัวงาน อาหารด้วยผักที่ แกะสลักมาคน 2 แบบ โดยแต่ละอาทิตย์ครูจะ เป็นคนกำหนดหัวข้อ รายการอาหารให้ แล้ว ให้นัก เรียนลงมือปฏิบัติ ลงมือทำ โดยเริ่มตั้งแต่ ขั้นตอนการตัด หั่น แกะ สลัก จนถึงขั้นตอนของ การจัดตกแต่ง - นักเรียนส่งชิ้นงานตาม เวลากำหนด - ครูประเมินชิ้นงาน	- วัสดุ อุปกรณ์ ที่เป็นสื่อจริง	- ประเมินจาก ชิ้นงานที่ส่ง	- ผู้เรียนแกะสลัก ผักเครื่องจิ้มรูปแบบ ต่างๆ สำหรับนำไป รับประทานและตกแต่ง จานอาหารได้
17	การออกแบบนำเสนอชิ้นงาน	- ให้นักเรียนรังสรรค์ ออกแบบการจัดตกแต่ง จานอาหาร ซึ่งครูจะจัด เตรียมวัตถุดิบ (ผักและ ผลไม้) ไว้ให้ โดยที่นัก เรียนจะต้องเลือก วัตถุดิบเหล่านั้นเอง เพื่อที่จะนำมาจัดตกแต่ง จานอาหารของตนเอง ให้สวยงาม โดยมีข้อ แม้ว่าต้องใช้วิธีการตัด หั่น และแกะสลัก	- วัสดุ อุปกรณ์ ที่เป็นสื่อจริง	- ประเมินจาก ชิ้นงานที่ส่ง	- ผู้เรียนสามารถนำ เอาทักษะ เทคนิค ความคิดสร้างสรรค์ ของตนเองออกมานำ เสนอเป็นผลงาน หรือชิ้นงานของ ตนเองอย่าง เหมาะสมและ สวยงาม

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมิน	สมรรถนะ ของผู้เรียน
		- ครูประเมินจากชิ้นงาน ที่ส่ง			
18	สอบมาตรฐานรายวิชา (Post Test, Examination)	ทดสอบมาตรฐาน รายวิชา : PPA	แบบทดสอบ	การทดสอบ	ผ่านเกณฑ์การประเมินผลตามที่กำหนด

หมายเหตุ

รายละเอียดกำหนดการสอน

ชื่อวิชา : ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร (The art of food decoration)

กระบวนการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มีความหมาย ดังนี้

- C (Construction)** คือ ผู้สอนจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนมีโอกาสสร้างความรู้ด้วยตนเอง
- I (Interaction)** คือ ผู้เรียนทำกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้มีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมกับบุคคล และแหล่งความรู้ที่หลากหลาย
- P (Physical Participation)** คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เคลื่อนไหวร่างกาย
- P (Process Learning)** คือ จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการต่าง ๆ เช่น กระบวนการคิด กระบวนการแก้ปัญหา กระบวนการทำงานให้เกิดผลสำเร็จ
- A (Application)** คือ การจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

รายการตรวจสอบ และอนุญาตให้ใช้

ควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงเกี่ยวกับ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นางพิมพ์พัฒนา นนประสาท)

หัวหน้าแผนกวิชาการ โรงแรม

...../...../.....

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงดังเสนอ

อื่นๆ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นายศรากร บุญปัทม์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

...../...../.....

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

อื่นๆ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ

...../...../.....



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

วิชา ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร รหัส 2701 2110

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

จัดทำโดย

นายจิรวัฒน์ วงกา

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ