

แบบข้อตกลงในการพัฒนางาน (PA)

สำหรับข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา ตำแหน่ง ครู ไม่มีวิทยฐานะ

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ระหว่างวันที่ ๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๘

ผู้จัดทำข้อตกลง

ชื่อ นางสาวอุรุษยา นามสกุล ไชยดี	ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ -
สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย	สังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
รับเงินเดือนในอันดับ คศ.๑	อัตราเงินเดือน ๒๐,๕๙๐ บาท

ประเภทห้องเรียนที่จัดการเรียนรู้

- ☐ ห้องเรียนวิชาสามัญหรือวิชาพื้นฐาน
- ☐ ห้องเรียนปฐมวัย
- ☐ ห้องเรียนการศึกษาพิเศษ
- ☒ ห้องเรียนสายวิชาชีพ
- ☐ ห้องเรียนการศึกษานอกระบบ / ตามอัธยาศัย

ข้าพเจ้าขอแสดงเจตจำนงในการจัดทำข้อตกลงในการพัฒนางานตำแหน่ง ครู ไม่มีวิทยฐานะ ซึ่งเป็นตำแหน่งที่ดำรงอยู่ในปัจจุบันกับผู้อำนวยการสถานศึกษา ไว้ดังต่อไปนี้

๑. ภาระงาน จะมีภาระงานเป็นไปตามที่ก.ค.ศ. กำหนด

๑.๑ ชั่วโมงสอนตามตารางสอน รวมจำนวน ๓๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ดังนี้

ชั่วโมงสอนตามตารางสอน					
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ชั้น	จำนวน ห้อง	จำนวน ชั่วโมง / สัปดาห์
ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน ๙ รายวิชา ดังนี้					
๑	๒๐๗๐๑ - ๒๐๒๐	วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ปวช.๑	๑	๔
๒	๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๑	วิชาอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในโรงแรม	ปวช.๑	๑	๔
๓	๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๑	ความปลอดภัยในโรงแรม	ปวช.๒	๑	๒
๔	๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๘	วิชางานส่วนหน้าโรงแรม	ปวช.๓	๑	๓
๕	๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๕	วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ปวช.๓	๑	๔
๖	๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๔	วิชางานแม่บ้านโรงแรม	ปวช.๓	๑	๔
๗	๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๒	การอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในโรงแรม	ปวช.๓	๑	๔
๘	๒๐๐๐๐ - ๒๐๐๔	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ ๒	ปวช.๓	๑	๒
๘	หลักสูตรระยะสั้น	วิชาธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	ม.๓	๑	๔
รวมจำนวนคาบที่ปฏิบัติการสอน				๓๒ คาบ/สัปดาห์	

๑.๒ งานส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง/สัปดาห์

- หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- การพัฒนาตนเอง จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- เวรหน้าประตู จำนวน ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์
- ชุมชนการเรียนรู้ PLC จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- ประสานชุมชน ผู้ปกครอง สถานประกอบการ จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- การบริการสังคม จำนวน ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์

๑.๓ งานพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาของสถานศึกษา

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง/สัปดาห์

- ผู้ช่วยงาน งานประชาสัมพันธ์ จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- ครูปกครอง สาขาวิชาการโรงแรม จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- กิจกรรมโฮมรูม จำนวน ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์
- เข้าแถว จำนวน ๕ ชั่วโมง/สัปดาห์

๑.๔ งานตอบสนองนโยบายและจุดเน้น

จำนวน ๔ ชั่วโมง/สัปดาห์

- เยี่ยมบ้าน คัดกรอง งานอื่นๆ จำนวน ๔ ชั่วโมง/สัปดาห์

๒. งานที่จะปฏิบัติตามมาตรฐานตำแหน่งครู (ให้ระบุรายละเอียดของงานที่จะปฏิบัติในแต่ละด้านว่าจะดำเนินการอย่างไร โดยอาจจะระบุระยะเวลาที่ใช้ในการดำเนินการด้วยก็ได้)

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ ตามมาตรฐานตำแหน่ง	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตาม ข้อตกลงใน ๑ รอบการประเมิน (โปรตรระบุ)	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่ คาดหวังให้เกิดขึ้นกับ ผู้เรียน (โปรตรระบุ)	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไปในทาง ที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์ สูงขึ้น (โปรตรระบุ)
๑. ด้านการจัดการเรียนรู้ ลักษณะงานที่เสนอให้ ครอบคลุมถึงการสร้างและ หรือพัฒนาหลักสูตร การออกแบบการจัดการ เรียนรู้การจัดกิจกรรมการ เรียนรู้ การสร้างและหรือ พัฒนาสื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ การวัดและประเมินผลการ จัดการเรียนรู้ การศึกษา วิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อ แก้ปัญหาหรือพัฒนาการ เรียนรู้ การจัดบรรยากาศที่ ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียน และการอบรมและพัฒนา คุณลักษณะที่ดีของผู้เรียน	“จากทฤษฎีสู่ภาคสนาม การ จัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่านกิจกรรมจำลอง สถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดี เยี่ยม” มีกระบวนการในการ ดำเนินการ ดังนี้ ๑.๑ สร้างและพัฒนาหลักสูตร - วิเคราะห์หลักสูตร จุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะ รายวิชาผลการเรียนรู้ นำไปจัด กิจกรรม “จากทฤษฎีสู่ ภาคสนาม การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่านกิจกรรม จำลองสถานการณ์เพื่อ ผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม” ในรายวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ปรับเปลี่ยนหน่วยการเรียนรู้ ให้สอดคล้องกับบริบทของ สถานศึกษาและสถาน ประกอบการเพื่อสามารถนำไป ปฏิบัติงานได้จริง - ประเมินผลการใช้หลักสูตร อย่างเป็นระบบและนำผลการ ประเมินการใช้หลักสูตรมา ปรับปรุงพัฒนาให้มีคุณภาพ สูงขึ้น	- ผู้เรียนมีความรู้จากการ ลงมือทำและปฏิบัติงาน จากการทำกิจกรรมจำลอง สถานการณ์จริงเพื่อให้เกิด ประสบการณ์ใหม่จากการ เรียนรู้ - ผู้เรียนมีความรู้อธิบาย คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้ เรียกชื่ออุปกรณ์ในการ นำมาจัดโต๊ะอาหารได้ - ผู้เรียนปฏิบัติการจัดโต๊ะ อาหารแบบ Fine dining ได้ถูกวิธีตามที่กำหนด - ผู้เรียนเกิดกระบวนการ คิด สามารถบูรณาการ ความรู้และปฏิบัติการจัด โต๊ะอาหารแบบ Dining room ได้ผ่านกิจกรรมการ เรียนการสอนแบบการลง มือปฏิบัติจากการจำลอง สถานการณ์จริง	- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ ได้เรียนรู้ ตรงตาม สมรรถนะรายวิชา จุดประสงค์รายวิชา สอดคล้องกับ ความต้องการของสถาน ประกอบการ - ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการปฏิบัติการ จัดโต๊ะอาหารได้ ถูกต้อง

		- ผู้เรียนมีทักษะ มีความ ความรอบคอบ มีใจรักต่อ งานบริการ สามารถแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้า และ สามารถปรับประยุกต์ มี ความมั่นใจในการลงมือ ปฏิบัติจัดโต๊ะอาหารแบบ Fine dinning ได้เต็มตาม ศักยภาพของผู้เรียน	- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ เกิดกระบวนการคิด สามารถบูรณาการ ความรู้เกี่ยวกับการ ปฏิบัติการจัดโต๊ะ อาหารแบบ Dining room ได้ผ่านกิจกรรม การเรียนรู้โดยการฝึก ปฏิบัติจำลองสถานการณ์ จริงในงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม จากครูผู้สอนและจัด กิจกรรมให้ผู้เรียนลง มือปฏิบัติ - ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความรอบคอบ มีเจต คติที่ดีต่องานบริการ แก้ปัญหาเฉพาะหน้า และสามารถปรับ ประยุกต์ มีความมั่นใจ ในการจัดโต๊ะอาหาร ได้เต็มตามศักยภาพ ของผู้เรียน
--	--	---	---

	๑.๒ ออกแบบการเรียนรู้ - วิเคราะห์ผู้เรียนเป็นรายบุคคล โดยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ออกแบบรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง จากกิจกรรมการเรียนรู้จาก ทฤษฎีสู่ภาคสนาม การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่าน กิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม - ฝึกทักษะผู้เรียนโดยการลงมือปฏิบัติจริง - ประเมินผลการจัดการเรียนรู้ โดยผู้สอนและเพื่อนในชั้นเรียนและเชิญตัวแทนสถานประกอบการมาร่วมประเมินผล - ออกแบบบันทึกหลังการสอนที่สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้แสดงถึงการแก้ปัญหาในการให้ผู้เรียนสร้างความรู้ใหม่ ทักษะประสบการณ์ใหม่ แสดงให้เห็นถึงผลการแก้ปัญหาที่ผลรับที่ดีต่อผู้เรียน	- ผู้เรียนแก้ไขปัญหาจากทักษะการลงมือปฏิบัติ - ผู้เรียนมีความละเอียดรอบคอบ คิด แก้ปัญหา และริเริ่มสร้างสรรค์ มีความมั่นใจในการปฏิบัติงาน กระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้ตลอดรายวิชา	- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารได้ถูกต้องตามชุดการสอน ในรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ผู้เรียน ผู้ปกครอง หรือสถานประกอบการ ร้อยละ ๘๐ มีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้
--	--	---	--

	๑.๓ จัดกิจกรรมการเรียนรู้และการแก้ปัญหาในชั้นเรียน - จัดกิจกรรมส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดกระบวนการคิดสร้างสรรค์ มีทักษะพื้นฐาน จากทฤษฎีสู่ภาคสนาม การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่านกิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม ดังนี้ - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบ Dining room ตามรายการที่กำหนดให้ - ผู้เรียนเรียนรู้ภายใต้บรรยากาศและสภาพการเรียนรู้เหมือนจริงเหมือนสถานการณ์ประกอบ - ผู้เรียนใช้เครื่องมืออุปกรณ์ สื่อ เทคโนโลยีในรายวิชาที่ทันสมัยและเหมาะสมในการสืบค้นหาข้อมูลเพิ่มเติม - การจัดการเรียนรู้ที่เน้นบทบาทการมีส่วนร่วมของผู้เรียน (Active Learning) ครอบคลุมวิธีการจัดการเรียนรู้วิธี ดังนี้ - การเรียนรู้ที่เน้นการเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) - การสอนโดยการลงมือปฏิบัติ (Practice) - มีการอบรมบ่มนิสัยให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และค่านิยมความเป็นไทยที่ดีงาม โดยคำนึงถึงความแตกต่างของผู้เรียนเป็นรายบุคคลและสามารถแก้ไขปัญหาผู้เรียนได้ - วิเคราะห์ สังเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาหรือพัฒนาผู้เรียนอย่างเป็นระบบโดยการวิเคราะห์สภาพปัญหาแก้ปัญหา	- ผู้เรียนปรับเปลี่ยนความคิด ทักษะ และสามารถประยุกต์เชื่อมโยงความรู้ใหม่ให้มีความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนของการจัดโต๊ะอาหาร	- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความรู้ ความเข้าใจ จากทฤษฎีสู่ภาคสนาม การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่านกิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม ได้ถูกต้องตามที่กำหนดในรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มเพิ่มมากขึ้น
--	--	---	--

	ใช้วิธีการต่าง ๆ ในการแก้ปัญหา อย่างสร้างสรรค์ไปพร้อมกับการ พัฒนาผลการเรียนรู้สอดคล้อง กับหลักสูตร		
	๑.๔ สร้างและพัฒนาสื่อ นวัตกรรมเทคโนโลยีทาง การศึกษา - สร้างชุดเสริมทักษะการเรียนรู้ จากทฤษฎีสู่ภาคสนาม การจัด โต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่าน กิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อ ผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม๑) คำศัพท์ ภาษาอังกฤษรายการอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้บนโต๊ะ อาหารแบบ Fine dining ๒) รูปแบบวิธีการจัดโต๊ะอาหาร แบบ Fine dining ๕) ขั้นตอนวิธีการปฏิบัติการจัด โต๊ะอาหารแบบ Fine dining - การทดสอบก่อนเรียนและหลัง เรียน - ใบคู่มือการทำกิจกรรมความรู้ - แบบประเมินผลการปฏิบัติการ จัดโต๊ะอาหาร Fine dining	- ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ ด้วยตนเองได้ตามศักยภาพ - ผู้เรียนเกิดความรู้ เข้าถึง เข้าใจตามจุดประสงค์การ เรียนรู้ได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีผลสัมฤทธิ์ผ่านเกณฑ์ ที่กำหนด
	๑.๕ จัดบรรยากาศในชั้นเรียน - จัดบรรยากาศทางกายภาพ โดยจัดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ โต๊ะ เก้าอี้ ให้เหมาะสมกับ รายวิชา ห้องปฏิบัติการ ห้อง ทฤษฎี - จัดบรรยากาศทางจิตวิทยา ด้านจิตใจให้ผู้เรียนรู้รู้สึกสบายใจ อบอุ่น เป็นกันเอง มี ความสัมพันธ์ ศรัทธาต่อครูเรื่อง บุคลิกภาพของครู การแต่งกาย แววตา น้ำเสียงและทักษะการ สอน ตอบสนองการฝึกปฏิบัติ ของผู้เรียนต่อการเรียนรู้ ทำงาน เป็นกลุ่มแลกเปลี่ยนเรียนรู้	- ผู้เรียนมีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์และเกิดความรู้ ความเข้าใจในการลงมือ ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหาร รายวิชาการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม - ผู้เรียนมีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบ - ผู้เรียนมีความอดทน อด กลั้นต่อการเรียนการสอน การลงมือปฏิบัติ	- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะสามารถ จัดโต๊ะอาหารแบบ Fine dining ได้ถูกต้อง - ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะอันพึง ประสงค์

	(Share Knowledge) กำกับชั้นเรียนด้วยความใกล้ชิด และเอาใจใส่ผู้เรียน		
	๑.๖ วัดและประเมินผลการเรียนรู้ - ออกแบบเครื่องมือการวัดและประเมินผลโดยใช้เครื่องมือที่ให้สอดคล้องกับรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณวุฒิพิสัย ทักษะพิสัย จิตพิสัย ทักษะการจัดการหรือทักษะกระบวนการมีส่วนร่วม ประเมินได้แก่ ครู ผู้เรียน ผู้ปกครอง สถานประกอบการ โดยใช้วิธีการประเมินดังนี้ ๑.) การประเมินตามสภาพจริง (Authentic Assessment) ๒.) การประเมินจากการทดสอบ ก่อนเรียน – ทดสอบหลังเรียน ๓.) การประเมินผลจากแบบประเมินการปฏิบัติงาน - บันทึกหลังการสอนที่แสดงให้เห็นถึงการแก้ปัญหาเพื่อให้ ๑) ผู้เรียนรับรู้และเข้าใจบทเรียน ๒) ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงความรู้หรือประสบการณ์เดิมกับการเรียนรู้ใหม่ ๓) ผู้เรียนได้สร้างความรู้เอง หรือได้สร้างประสบการณ์ใหม่จากการเรียนรู้ ๔) ผู้เรียนได้รับการกระตุ้นและเกิดแรงจูงใจ ในการเรียนรู้ ๕) ผู้เรียนได้รับการพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญจากการเรียนรู้ ๖) ผู้เรียนข้อมูลสะท้อนกลับเพื่อปรับปรุงการเรียนรู้ ๗) ผู้เรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้ในบรรยากาศชั้นเรียนที่เหมาะสม	- ครูแก้ไขปัญหาผู้เรียนได้ตรงประเด็น - ครูได้ข้อมูลสะท้อนกลับจากผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนมาปรับปรุงแก้ไขในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ ได้รับการแก้ไขปัญหาตรงตามประเด็น

	๘) ผู้เรียนสามารถกำกับการเรียนรู้และมีการเรียนรู้แบบนำตนเองสู่ผลลัพธ์ที่ดีต่อผู้เรียน		
๒. ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ ลักษณะงานที่เสนอให้ครอบคลุมถึงการจัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชาการดำเนินการตามระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน การปฏิบัติงานวิชาการ และงานอื่น ๆ ของสถานศึกษา และการประสานความร่วมมือกับผู้ปกครองภาคี เครือข่าย และหรือสถานประกอบการ	๒.๑ การจัดทำข้อมูลสารสนเทศและเอกสารประจำชั้นเรียน - จัดทำส่วนบุคคลดิจิทัลของผู้เรียนเป็นรายบุคคล ระบบ RMS และระบบ ศธ.๐๒ อย่างเป็นระบบ ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน ๒.๒ การจัดระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน - จัดทำระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียนด้วยวิธีการที่หลากหลาย จัดกิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรม Home room ทุกสัปดาห์ - มีการประสานความร่วมมือและประชุมผู้ปกครองติดตามดูแลช่วยเหลือผู้เรียนสอบถามผู้ปกครองเพื่อให้ได้ข้อมูลสะท้อนกลับในการพัฒนาการเรียน - มีระบบ RMS และจัดทำ Line Group ตามขั้นตอนดังนี้ - การรู้จักผู้เรียนเป็นรายบุคคล คัดกรองผู้เรียน การส่งเสริมผู้เรียน การป้องกันและแก้ไข ปัญหา การส่งต่อ มีจิตวิญญาณ ความเป็นครู เป็นแบบอย่างที่ดี	- ผู้เรียนได้รับการดูแลช่วยเหลืออย่างทั่วถึงเต็มตามศักยภาพและตรงตามสภาพปัญหาจากข้อมูลสารสนเทศอย่างเป็นระบบ - ผู้ปกครอง ภาคีเครือข่าย และสถานประกอบการ แก้ไขปัญหาพัฒนาผู้เรียนร่วมกันอย่างเป็นระบบ - ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม มีทักษะชีวิต มีคุณลักษณะที่ดี - ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ ให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาครบทั้ง ๔ ด้าน ได้แก่ ๑. ด้านความรู้ ความคิด หรือพุทธิพิสัย (Cognitive Domain) ๒. ด้านความรู้สึก อารมณ์ สังคม หรือจิตพิสัย (Affective Domain) ๓. ด้านทักษะปฏิบัติ หรือทักษะพิสัย (Psychomotor Domain) ๔. ด้านทักษะการจัดการ หรือทักษะกระบวนการ (Management Skill)	- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ ได้รับการดูแลช่วยเหลือเต็มศักยภาพจากข้อมูลสารสนเทศ - ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีทักษะชีวิต มีคุณลักษณะผู้เรียนที่มีคุณธรรม จริยธรรม และสามารถดำเนินการปรับใช้ชีวิตในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงได้

	๒.๓ การปฏิบัติงานวิชาการ และงานอื่น ๆ ของสถานศึกษา - ปฏิบัติหน้าที่ครูปกครอง สาขาวิชาการโรงแรม - ปฏิบัติหน้าที่ผู้ช่วยงาน งานประชาสัมพันธ์ - ครูที่ปรึกษากลุ่มเรียน ปวช. ๓ ห้อง ๑ สาขาการโรงแรม - ครูที่ปรึกษาชมรมวิชาชีพ การโรงแรม - หน้าที่อื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย ๒.๔ การประสานความร่วมมือกับผู้ปกครองภาคีเครือข่ายและหรือสถานประกอบการ ดังนี้ - ระดมทรัพยากร สรรหาหนังสือและอุปกรณ์การเรียน - นิเทศการฝึกงานในสถานประกอบการ - ติดตามผู้เรียนเพื่อร่วมกันแก้ไขปัญหา ส่งเสริมสนับสนุนผู้เรียนในทุกด้าน		
๓. ด้านการพัฒนาตนเอง และวิชาชีพ ลักษณะงานที่เสนอให้ครอบคลุมถึงการพัฒนาตนเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง การมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้และการนำความรู้ความสามารถทักษะที่ได้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ การพัฒนาคุณภาพผู้เรียนและการพัฒนานวัตกรรมการจัดการเรียนรู้	๓.๑.พัฒนาตนเองและวิชาชีพ ศึกษาค้นคว้าเอกสารข้อมูลจากแหล่งวิทยาการ เทคโนโลยีที่ส่งเสริมการพัฒนาตนเองโดยศึกษาข้อมูลความรู้จาก - ศึกษาค้นคว้าจากสื่อ วิธีการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพ - ศึกษาการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเกี่ยวกับการสร้างสื่อประเภทเทคนิควิธีการ กิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม รวมทั้งสื่ออุปกรณ์ของจริง เป็นสื่อการเรียนรู้	- ผู้เรียนมีพุทธิพิสัย ทักษะพิสัย จิตพิสัย และทักษะการจัดการหรือทักษะกระบวนการ จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพของครูผู้สอน ดังนี้ - ครูผู้สอนสามารถเข้าถึงและเข้าใจสมรรถนะรายวิชา จุดประสงค์รายวิชา วิธีการจัดการเรียนการสอน สื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี ดิจิทัล เอกสารการสอน และการวัดและประเมินผล	- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความเข้าใจ “จากทฤษฎีสู่ภาคสนาม การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่านกิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม” รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับดี นำไปบูรณาการใช้กับงานใน

	- “จากทฤษฎีสู่ภาคสนาม การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่านกิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม” - รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับดี - กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพ (PLC)	- ครูผู้สอนสามารถเชื่อมโยงความรู้เดิมประสบการณ์เดิมไปสู่การเรียนรู้ใหม่ - ครูผู้สอนสร้างชุดการสอนการจัดโต๊ะอาหารแบบ Dining room รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับดี	การฝึกงานในสถานประกอบการ - ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีทักษะพื้นฐานการจัดโต๊ะอาหารปฏิบัติงานได้ถูกต้อง - ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความชำนาญงานและแล้วมีงานทำสอดคล้องกับวิสัยทัศน์แผนวิชามุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีคุณภาพ มาตรฐาน และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ตามความต้องการของสถานประกอบการด้านธุรกิจโรงแรม
	๓.๒. นำความรู้และทักษะมาพัฒนาการจัดการเรียนรู้ - “จากทฤษฎีสู่ภาคสนาม การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่านกิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม” - รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับดี โดยสอดแทรกคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ	- ผู้สอนกำกับการเรียนรู้ด้วยเทคนิควิธีการที่หลากหลายโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัลกระตุ้นให้ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงขึ้น	

ส่วนที่ ๒ ข้อตกลงในการพัฒนางานที่เป็นประเด็นท้าทายในการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน ประเด็นที่ท้าทายในการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน ของผู้จัดทำข้อตกลง ซึ่งปัจจุบันดำรงตำแหน่ง ครูผู้ช่วย ต้องแสดงให้เห็นถึงระดับการปฏิบัติและเรียนรู้ที่คาดหวัง คือ การปรับประยุกต์ การจัดการเรียนรู้และการพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้ของผู้เรียน ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนามากขึ้น (ทั้งนี้ ประเด็นท้าทายอาจจะแสดงให้เห็นถึงระดับการปฏิบัติที่คาดหวังที่สูงกว่าได้)

ประเด็นท้าทาย “จากทฤษฎีสู่ภาคสนาม การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่านกิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม”

๑. สภาพปัญหาของการจัดการเรียนรู้และคุณภาพการเรียนรู้ของผู้เรียน

ด้วยแผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย ได้ทำการจัดการศึกษาโดยมุ่งเน้นปฏิบัติหน้าที่ บูรณาการงานทุกฝ่าย สร้างเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อผลิตกำลังคนที่ดี มีคุณภาพ ด้านการจัดการเรียนการสอน โดยมุ่งเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถสร้างองค์ความรู้สู่อาชีพ โลกอาชีพ และสร้างเป้าหมายชีวิต ให้นักเรียนคิด สร้างสรรค์ สามารถปฏิบัติงานได้จริง พร้อมทั้งนำความรู้และทักษะประสบการณ์ที่ได้จากการเรียนการสอนไป ประยุกต์และบูรณาการใช้ในสถานประกอบการและชีวิตประจำวัน การจัดการศึกษาอย่างมีคุณภาพตรงตาม มาตรฐานอาชีวศึกษา สร้างความร่วมมือกับสถานประกอบการและหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถเกิดทักษะวิชาชีพและทักษะของผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

ผู้สอนได้รับมอบหมายให้จัดการเรียนการสอนรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ซึ่งเป็นรายวิชาวิชาชีพสำหรับผู้เรียนสาขาวิชาการโรงแรม ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว เป็นรายวิชาที่ศึกษาปฏิบัติเกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบต่างๆ พร้อมทั้งรูปแบบการจัดโต๊ะอาหารเพื่อให้บริการกับลูกค้า

จากการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเฉพาะในหัวข้อ "การจัดโต๊ะ อาหารแบบ Fine Dining" ซึ่งเป็นเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารในระดับสากล พบว่า ผู้เรียนมีความรู้ทาง ทฤษฎีอยู่ในระดับปานกลาง แต่เมื่อเข้าสู่การฝึกปฏิบัติจริงยังขาดความมั่นใจและมีข้อผิดพลาดในการจัดวาง อุปกรณ์ รวมถึงไม่สามารถลำดับขั้นตอนการบริการได้อย่างถูกต้อง ปัญหาหลักมาจากการที่ผู้เรียนไม่สามารถ เชื่อมโยงองค์ความรู้ทางทฤษฎีไปสู่การปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งลักษณะของการเรียนการสอนในบาง ช่วงเวลายังคงเน้นการบรรยายมากกว่าการฝึกทักษะ ทำให้ผู้เรียนไม่ได้รับประสบการณ์เชิงลึกจากสถานการณ์ จำลองจริง นอกจากนี้ ยังพบว่า ผู้เรียนจำนวนหนึ่งขาดทักษะการทำงานร่วมกัน ขาดการสื่อสารที่ชัดเจน และขาด ความเข้าใจในบริบทของการบริการลูกค้าในระดับมาตรฐาน

เหตุผลที่ต้องพัฒนาเรื่องนี้เป็นประเด็นท้าทาย คือ การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ไม่ใช่เพียงการเรียนรู้ เชิงเทคนิคเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงความเป็นมืออาชีพในงานบริการ ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสายงานอาชีพด้าน อาหารและโรงแรม หากผู้เรียนไม่ได้รับการฝึกฝนอย่างถูกต้องตั้งแต่ในชั้นเรียน จะส่งผลให้ไม่สามารถนำทักษะไป ใช้ในสถานประกอบการจริงได้อย่างมีคุณภาพ

๒. วิธีการดำเนินการให้บรรลุผล

เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้ทางทฤษฎีสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม และสามารถจัดโต๊ะอาหารแบบ Fine Dining ได้อย่างถูกต้อง ครูผู้สอนจะดำเนินการตามแนวทางดังต่อไปนี้

๒.๑ วิเคราะห์หลักสูตรรายวิชา สมรรถนะรายวิชา จุดประสงค์รายวิชา คำอธิบายรายวิชา วิชาการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม

๒.๒ ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้แบบจำลองสถานการณ์ (Simulation Learning) จัดกิจกรรมให้ผู้เรียน จำลองสถานการณ์จริง โดยแบ่งกลุ่มและมอบหมายบทบาทสมมติ เช่น พนักงานบริการ หัวหน้าทีม และลูกค้า เพื่อให้เกิดการเรียนรู้เชิงประสบการณ์

๒.๓ ใช้การเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติ (Hands-on Learning) ให้นักเรียนฝึกจัดโต๊ะอาหารจริง โดยใช้อุปกรณ์จริงและสถานที่ที่จำลองให้ใกล้เคียงร้านอาหารระดับสากล

๒.๔ จัดทำคู่มือภาพประกอบและวิดีโอสาธิต เพื่อช่วยให้ผู้เรียนเห็นภาพรวมและสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเองก่อนลงมือปฏิบัติ

๒.๕ สอดแทรกการเรียนรู้แบบร่วมมือ (Collaborative Learning) ส่งเสริมให้ผู้เรียนทำงานเป็นทีม วางแผนและช่วยเหลือกันในกระบวนการปฏิบัติงานจริง

๒.๖ จัดให้มีการสะท้อนผล (Reflection) หลังจบกิจกรรม เปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็น ปัญหาที่พบ และวิธีแก้ไข เพื่อพัฒนาความคิดวิเคราะห์และการเรียนรู้ต่อเนื่อง

๒.๗ ประเมินผลหลากหลายรูปแบบ (Multiple Assessments) ใช้แบบประเมินความสามารถเชิงปฏิบัติ แบบสอบถามความพึงพอใจ การสังเกตพฤติกรรม และการสัมภาษณ์กลุ่มย่อย

๓. ผลลัพธ์การพัฒนาที่คาดหวัง

๓.๑ เชิงปริมาณ

๓.๑.๑ นักเรียนร้อยละ ๘๕ ขึ้นไป สามารถจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ได้อย่างถูกต้องครบถ้วนตามขั้นตอนที่กำหนด

๓.๑.๒ คะแนนเฉลี่ยของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนภาคปฏิบัติเพิ่มขึ้นจากก่อนเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐

๓.๑.๓ นักเรียนร้อยละ ๙๐ เข้าร่วมกิจกรรมจำลองสถานการณ์อย่างมีส่วนร่วมและต่อเนื่อง

๓.๒ เชิงคุณภาพ

๓.๒.๑ นักเรียนมีความมั่นใจในตนเองมากขึ้นในการปฏิบัติงานจริง และสามารถอธิบายขั้นตอนต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง

๓.๒.๒ ผู้เรียนมีพัฒนาการด้านการทำงานเป็นทีม การสื่อสาร และการจัดการปัญหาเฉพาะหน้า

๓.๒.๓ ผู้เรียนแสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านบริการอาหาร

๓.๓.๔ เกิดบรรยากาศการเรียนรู้เชิงบวกในห้องเรียน นักเรียนมีความสุขในการเรียนรู้ และเห็นคุณค่าในเนื้อหาที่เรียน

ลงชื่อ.....

(นางสาวอุรัสยา ไชยดี)

ตำแหน่ง ครู

ผู้จัดทำข้อตกลงในการพัฒนางาน

๓๐/ ตุลาคม / ๒๕๖๗

ความเห็นของผู้อำนวยการสถานศึกษา

() เห็นชอบให้เป็นข้อตกลงในการพัฒนางาน

() ไม่เห็นชอบให้เป็นข้อตกลงในการพัฒนางาน โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อนำไปแก้ไข และเสนอเพื่อพิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นายยุทธพันธ์ โคตรพันธ์)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

๓๐/ ตุลาคม / ๒๕๖๗