



PA

รายงานผลการดำเนินงานตามข้อตกลงในการพัฒนางาน

สำหรับข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

Performance Agreement

ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๕

Performance Agreement

นางสาวอรรษยา ไชยดี

ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ

ประเด็นท้าทาย เรื่อง

“ ชื้อประเด็นท้าทายซื้อประเด็นท้าทาย
จากกฤษฎีกาสอบ การจัดโต๊ะอาหาร
Fine Dining ผ่านกิจกรรมจำลอง
สถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม ”

วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย
สถานศึกษาที่นำผลการดำเนินงาน
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

รายงานบันทึกข้อตกลงในการพัฒนางาน (PA) จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอข้อตกลงในการพัฒนางานสำหรับ ข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ ครู(ยังไม่มีวิทยฐานะ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ระหว่างวันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๘ ที่ได้เสนอต่อผู้อำนวยการ สถานศึกษา เพื่อแสดงเจตจำนงว่าภายในรอบการประเมินจะพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของนักเรียน เพื่อให้ ผู้เรียนมีความรู้ทักษะ คุณลักษณะประจำวิชา คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสมรรถนะที่สำคัญตามหลักสูตรให้ สูงขึ้น โดยสะท้อนให้เห็นถึงระดับการปฏิบัติที่คาดหวังในการปฏิบัติและเรียนรู้ เพื่อจัดการเรียนรู้โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ และเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองให้มีความรอบรู้ในเนื้อหาและสมรรถนะวิชาชีพครู และสอดคล้องกับ เป้าหมาย บริบทสถานศึกษา นโยบายของส่วนราชการและกระทรวงศึกษาธิการ โดยผู้อำนวยการสถานศึกษาได้ เห็นชอบให้เป็นข้อตกลงในการพัฒนางาน

ข้าพเจ้าได้ดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงในการพัฒนา (PA) ตามปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ แล้ว จึงได้รายงานผลการดำเนินการ มาพร้อมรายงานฉบับนี้

ผู้จัดทำ
นางสาวอรรษยา ไชยดี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ส่วนนำ : ข้อมูลทั่วไปของผู้รับการประเมิน.....	
๑. ข้อมูลทั่วไป	๑
ส่วนที่ ๑ : การพัฒนางานตามมาตรฐานตำแหน่ง.....๑	
๑. ภาระงาน.....	๑
๑.๑ ชั่วโมงตามตารางสอน.....	๑
๑.๒ งานส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้.....	๒
๑.๓ งานพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาของสถานศึกษา.....	๒
๑.๔ งานตอบสนองนโยบายและจุดเน้น	๒
๒. การปฏิบัติงานและผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานตำแหน่ง.....	๓
๑) ด้านการจัดการเรียนรู้.....	๓
๒) ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้.....	๘
๓) ด้านการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ.....	๑๑
ส่วนที่ ๒ : การพัฒนางานที่เป็นประเด็นท้าทายในการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน.....๑๔	
๑. สภาพปัญหาการจัดการเรียนรู้และคุณภาพการเรียนรู้ของผู้เรียน.....	๑๔
๒. วิธีการดำเนินการให้บรรลุผล.....	๑๔
๓. ผลลัพธ์การพัฒนา.....	๑๕
ภาคผนวก.....	๑๗



รายงานผลการพัฒนางานตามข้อตกลง (PA)

สำหรับข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา ตำแหน่ง ครู (ยังไม่มีวิทยฐานะ)

วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย สังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

รอบการประเมิน ระหว่างวันที่ ๑ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๘

ข้อมูลผู้รับการประเมิน

ชื่อ นางสาวอุรียา นามสกุล ไชยดี ตำแหน่ง ครู ยังไม่มีวิทยฐานะ

สถานศึกษาวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย สังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

รับเงินเดือนในอันดับ คศ. ๑ อัตราเงินเดือน ๒๓,๗๓๐ บาท

ให้ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับผลการประเมิน หรือให้คะแนนตามระดับคุณภาพ

ส่วนที่ ๑ ข้อตกลงในการพัฒนางานตามมาตรฐานตำแหน่ง (๖๐ คะแนน)

๑) ภาระงาน ☒ เป็นไปตามที่ ก.ค.ศ. กำหนด ☐ ไม่เป็นไปตามที่ ก.ค.ศ. กำหนด

ประเภทห้องเรียนที่จัดการเรียนรู้ (สามารถระบุได้มากกว่า ๑ ประเภทห้องเรียน ตามสภาพ การจัดการเรียนรู้จริง)

☐ ห้องเรียนวิชาสามัญหรือวิชาพื้นฐาน

☐ ห้องเรียนปฐมวัย

☐ ห้องเรียนการศึกษาพิเศษ

☒ ห้องเรียนสายวิชาชีพ

☐ ห้องเรียนการศึกษานอกระบบ / ตามอัธยาศัย

ข้าพเจ้าขอแสดงเจตจำนงในการจัดทำข้อตกลงในการพัฒนางาน ตำแหน่ง ครู ยังไม่มีวิทยฐานะ ซึ่งเป็น ตำแหน่งที่ดำรงอยู่ในปัจจุบันกับผู้อำนวยการสถานศึกษา ไว้ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ ข้อตกลงในการพัฒนางานตามมาตรฐานตำแหน่ง

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	วิชาอาชีพอนามัยและความปลอดภัยในโรงแรม	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
- การพัฒนาตนเอง
- เวรหน้าประตู
- ชุมชนการเรียนรู้ PLC
- ประสานชุมชน ผู้ปกครอง สถานประกอบการ
- การบริการสังคม

จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
จำนวน ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์
จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
จำนวน ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์

๑.๓ งานพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาของสถานศึกษา

จำนวน ๕ ชั่วโมง/สัปดาห์

- ผู้ช่วยงาน งานประชาสัมพันธ์
- ครูปกครอง สาขาวิชาการโรงแรม
- กิจกรรมโฮมรูม

จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
จำนวน ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์

๑.๔ งานตอบสนองนโยบายและจุดเน้น

จำนวน ๔ ชั่วโมง/สัปดาห์

- เยี่ยมบ้าน คัดกรอง งานอื่นๆ

จำนวน ๔ ชั่วโมง/สัปดาห์

๒. การปฏิบัติงานและผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานตำแหน่งครู

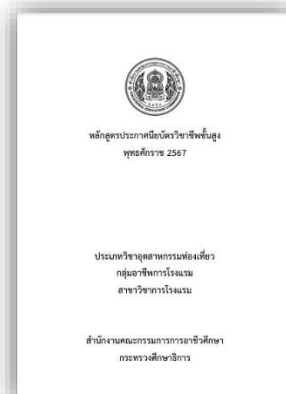
ข้าพเจ้า นางสาวอุรุษยา ไชยดี ตำแหน่ง ครู (ยังไม่มีวิทยฐานะ) วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ได้รับมอบหมายปฏิบัติหน้าที่และความรับผิดชอบ และลักษณะงานที่ต้องปฏิบัติตาม มาตรฐาน ตำแหน่ง ครู และมีภาระสอนเป็นไปตาม ก.ค.ศ. กำหนด มีการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามมาตรฐาน ไม่มีวิทยฐานะ มีความสามารถและทักษะในการปฏิบัติงานด้านการจัดการเรียนรู้ ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ โดยแสดงให้เห็นว่าเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มีกระบวนการคิด ค้นพบองค์ความรู้ด้วยตนเอง สร้างแรงบันดาลใจ วัดและประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง เพื่อแก้ไขปัญหา ริเริ่ม คิดค้น และพัฒนานวัตกรรมให้คุณภาพการ จัดการเรียนรู้สูงขึ้น พัฒนาตนเอง พัฒนาวิชาชีพ นำความรู้ ความสามารถ ทักษะที่ได้จากการพัฒนาตนเองและ พัฒนาวิชาชีพมาใช้ในการจัดการเรียนรู้ที่มีผลต่อคุณภาพผู้เรียน สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีได้ปฏิบัติงานตาม มาตรฐานตำแหน่งให้เกิดกับผู้เรียน ดังต่อไปนี้

ด้านที่ ๑ ด้านการจัดการเรียนรู้

ลักษณะงานที่ข้าพเจ้าปฏิบัติและนำเสนอครอบคลุมถึงการสร้างและหรือพัฒนาหลักสูตร การออกแบบ การจัดการเรียนรู้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ การสร้างและหรือพัฒนาสื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ การวัดและการประเมินผลการจัดการเรียนรู้ การศึกษา การวิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อแก้ไขปัญหาหรือพัฒนาการ เรียนรู้ การจัดบรรยากาศที่ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียน และการอบรมและพัฒนาคุณลักษณะที่ดีของผู้เรียน

๑.๑ สร้างและหรือพัฒนาหลักสูตร

ข้าพเจ้าดำเนินการวิเคราะห์หลักสูตรหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗ สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย ได้รับการออกแบบเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะด้านการบริการโรงแรมที่มีคุณภาพ สามารถให้บริการได้ตามมาตรฐานสากล และสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในยุคดิจิทัล โดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง การใช้เทคโนโลยีในงานบริการ และส่งเสริมทักษะอาชีพควบคู่กับคุณธรรมจริยธรรม



๑.๒ การออกแบบการจัดการเรียนรู้

ข้าพเจ้าดำเนินการจัดทำและพัฒนาหน่วยการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ คุณลักษณะประจำวิชา คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสมรรถนะที่สำคัญ ตามหลักสูตร โดยมีการปรับ ประยุกต์ให้ สอดคล้องกับบริบทของสถานศึกษา ผู้เรียนและท้องถิ่น และสอดคล้องกับคำอธิบายรายวิชา ธรรมชาติของสาระ การเรียนรู้ เหมาะสมกับผู้เรียน บริบทของสถานศึกษาและท้องถิ่น ตามภาระงานสอนที่ได้รับมอบหมาย

ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ		
กรอบคุณวุฒิวิชาชีพ 2567	เกณฑ์ฯ ป.ร. 2567	เกณฑ์ฯ ป.ร. 2567
ความสามารถของบุคคลที่เกิดจาก กระบวนการเรียนรู้ การใช้ความรู้ ทักษะทางสังคมในการทำงานร่วมกัน ผู้เรียนแก้ปัญหาในการทำงาน การ พัฒนานวัตกรรมและต่อยอดทางธุรกิจ หรือการศึกษารอบรู้เพื่อการพัฒนา วิชาชีพของบุคคล ซึ่งประกอบไปด้วย ความสามารถในการสื่อสาร การนำ ความรับผิดชอบต่อองค์กร ตนเองและ ผู้เรียนและความเป็นอิสระในการ ดำเนินการต่าง ๆ ได้ด้วยตนเอง	ความสามารถปฏิบัติงานแบบ แขนงแผน ปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงที่ไม่ซับซ้อน ให้คำแนะนำ พื้นฐานที่ต้องใช้การตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหาโดยอยู่ ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและการ สื่อสาร ในการแก้ปัญหาการ ปฏิบัติงานในบริบทใหม่ รวมทั้ง รับผิดชอบตนเองและผู้เรียน	ความสามารถ ในการ ปฏิบัติงานตามแบบแผน และปรับตัวภายใต้ความ เปลี่ยนแปลง การพัฒนา นวัตกรรมตามสายอาชีพ สามารถแก้ปัญหาที่ไม่คุ้นเคย หรือซับซ้อนและเป็น ธรรมชาติเป็นบางครั้ง



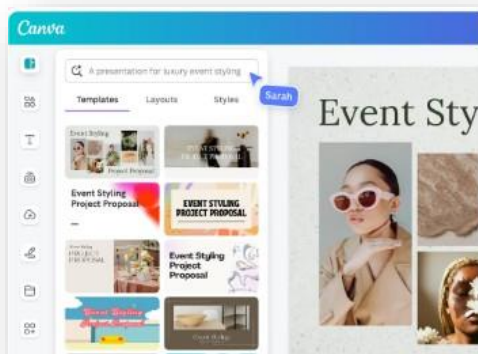
๑.๓ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

ข้าพเจ้ามีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้ กระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ และการจัดการ เรียนรู้แบบเชิงรุก (Active Learning) ที่เน้นวิธีการปฏิบัติและมีความหลากหลาย สอดคล้องกับหลักสูตร มาตรฐาน การเรียนรู้ ตัวชี้วัดและจุดประสงค์การเรียนรู้ในแผนการจัดการเรียนรู้ มีการอำนวยความสะดวกใน การเรียนรู้ และ ส่งเสริมผู้เรียนได้พัฒนาเต็มตามศักยภาพ เรียนรู้และทำงานร่วมกัน เรียนรู้และทำงานร่วมกัน โดยมีการปรับ ประยุกต์ให้สอดคล้อง กับความแตกต่างของผู้เรียน



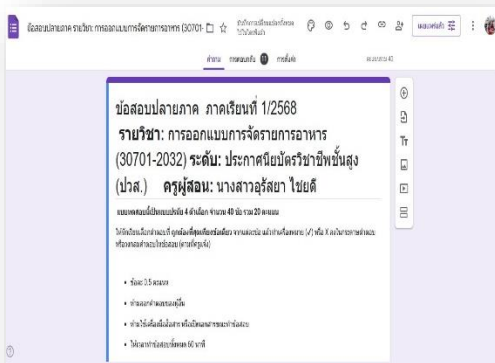
๑.๔ การสร้างและพัฒนาสื่อ นวัตกรรม

ข้าพเจ้าดำเนินการสร้างและพัฒนาสื่อการเรียนการสอนโดยใช้โปรแกรมสร้างงานนำเสนอข้อมูล (Canva, Microsoft PowerPoint) และสื่อการสอน ใบงานต่าง ๆ เพื่อใช้ประกอบการอธิบายเนื้อหาในการจัดการเรียนรู้ และทำให้ผู้เรียนมีทักษะการคิดและสามารถสร้างนวัตกรรมได้ ตลอดจนนำเทคโนโลยีทางการศึกษามาใช้ในการ จัดการเรียนการสอน โดยมุ่งหวังให้ผู้เรียนได้รับความรู้และวิธีการเรียนรู้ที่หลากหลาย



๑.๕ การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

ข้าพเจ้าดำเนินการสร้างและพัฒนาเครื่องมือเพื่อใช้ในการวัดและประเมินผลการเรียนรู้อย่างหลากหลาย และครอบคลุมทั้งด้านพุทธิพิสัยหรือด้านความรู้ (K) , ด้านทักษะพิสัยหรือด้านทักษะ (P) และด้านเจตพิสัยหรือ ด้านเจตคติ (A) โดยใช้แบบทดสอบก่อนเรียน , แบบทดสอบหลังเรียน , แบบประเมินผลการปฏิบัติกิจกรรม และ แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ สอดคล้องกับสาระ มาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด หรือผลการเรียนรู้ และ จุดประสงค์การเรียนรู้ดำเนินการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ตามสภาพจริง เพื่อปรับปรุง พัฒนา ตัดสินผลการ เรียนรู้ ความก้าวหน้าและพัฒนาการของผู้เรียนที่สะท้อนระดับคุณภาพของผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาการเรียนรู้ อย่างต่อเนื่อง



๑.๖ การศึกษา วิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อแก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้

ข้าพเจ้าได้ศึกษา วิเคราะห์ สังเคราะห์ ปัญหาที่เกิดจากการจัดการเรียนการสอน หรือการเรียนรู้ของผู้เรียน เพื่อหาแนวทางพัฒนาการเรียนรู้โดยชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ PLC และศึกษาหาวิธีการ เทคนิค วิธี สอนที่หลากหลายน่าสนใจให้สอดคล้องกับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ ที่มุ่งให้ผู้เรียนเรียนรู้โดยการลงมือปฏิบัติจริง



๑.๗ การจัดบรรยากาศที่ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียน

ข้าพเจ้าได้ดำเนินการจัดสภาพแวดล้อม บรรยากาศในชั้นเรียนที่ส่งเสริมและเอื้อต่อการเรียนรู้ กระตุ้น ความสนใจใฝ่รู้ ใฝ่ศึกษา อบรมปณิสัย เพื่อให้เกิดกระบวนการคิด ทักษะชีวิต ทักษะการทำงาน ทักษะการ เรียนรู้ และนวัตกรรม ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี ตลอดจนส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดกระบวนการ คิด จากการ จัดกิจกรรมการเรียนการสอน ทักษะชีวิตจากการให้ผู้เรียนได้ลงมือคิด ดำเนินกิจกรรม และ แก้ปัญหาที่เกิดขึ้น ทักษะการทำงาน จากการปฏิบัติกิจกรรมที่มอบหมายทั้งลักษณะงานเดี่ยวและกระบวนการ ทำงานเป็นกลุ่ม เพื่อ ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดทักษะและกระบวนการคิด ในการเรียนรู้อย่างสูงสุด



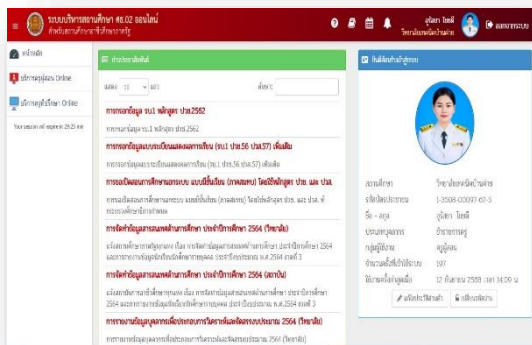
๑.๘ อบรมและพัฒนาคุณลักษณะที่ดีของผู้เรียน

ข้าพเจ้าปลูกฝังค่านิยม และคุณลักษณะที่ดี เหมาะสมกับผู้เรียนให้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้เรียนมี ค่านิยมที่ดีงาม และปลูกฝังความเป็นประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ตลอดจน การส่งเสริม และเป็นแบบอย่างให้ผู้เรียนเข้าร่วมกิจกรรมเนื่องในวันสำคัญต่างๆที่เกี่ยวข้องกับศาสนาที่ตนนับถือ สถาบัน พระมหากษัตริย์ ทั้งที่โรงเรียนและชุมชนจัดขึ้น ตลอดจนสร้างแรงบันดาลใจและส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดความมั่นใจ ในการพัฒนาตนเองเต็มตามศักยภาพ เพื่อค้นหาความถนัดและความชอบของตน โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและ ความสุขของผู้เรียนเป็นสำคัญ



ด้านที่ ๒ ด้านการส่งเสริมและสนับสนุน

ลักษณะงานที่ข้าพเจ้าปฏิบัติและนำเสนอครอบคลุมถึง สารสนเทศของผู้เรียน และรายวิชาที่ครูสอน ให้ ผู้เรียนและผู้ปกครองสามารถเข้าถึงสารสนเทศได้ รวมถึงการแก้ไข ปัญหาผู้เรียนให้มีความพร้อมและมี ศักยภาพ เพียงพอในการพัฒนาได้ เช่น การเยี่ยมบ้านนักเรียน คัดกรองนักเรียน ยาจน การวิเคราะห์ผู้เรียน รายบุคคล ทะเบียนแสดงผลการเรียนรู้ ระบบดูแลและช่วยเหลือ เพื่อใช้สนับสนุนการ เรียนรู้และพัฒนาคุณภาพ ผู้เรียน



๒.๑ จัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชา

ข้าพเจ้ามีการจัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชา ให้เป็นปัจจุบันเพื่อใช้ในการส่งเสริมและ สนับสนุนการเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพของผู้เรียนให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ในชั้น เรียน อาทิเช่น ข้อมูลการวิเคราะห์ผู้เรียนเป็นรายบุคคล ทะเบียนแสดงผลการเรียนรู้ อื่นๆ เป็นต้น เพื่อใช้ ในการ ส่งเสริมสนับสนุนการเรียนรู้ และพัฒนาคุณภาพผู้เรียน



๒.๒ ดำเนินการตามระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน

ข้าพเจ้าดำเนินการดูแลช่วยเหลือผู้เรียนอย่างเป็นระบบ โดยประสานความร่วมมือกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาและแก้ปัญหาผู้เรียน รวบรวมข้อมูลจากแบบบันทึกข้อมูลผู้เรียนรายบุคคล วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูล ของผู้เรียน เพื่อแบ่งกลุ่มของผู้เรียน ประกอบด้วย กลุ่มไวใจ เป็นกลุ่มที่ส่งเสริม , กลุ่มห่วงใย และกลุ่ม ไกล่ชิด คือผู้เรียนที่ต้องกำกับ ดูแลพฤติกรรมอย่างใกล้ชิด ตลอดจนออกเยี่ยมบ้านนักเรียน โดยเริ่มจากกลุ่ม ไกล่ชิด กลุ่มห่วงใย และกลุ่มไวใจ เพื่อจัดทำและใช้สารสนเทศของผู้เรียนรายบุคคล จัดทำโครงการและ กิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ ด้วยวิธีการที่หลากหลาย เพื่อเสริม ป้องกัน และแก้ปัญหาของผู้เรียนรายบุคคล



๒.๓ ปฏิบัติงานวิชาการ และงานอื่นๆ ของสถานศึกษา

ข้าพเจ้าพร้อมทั้งคณะครู ผู้บริหารในสถานศึกษาร่วมปฏิบัติงานทางวิชาการ และงานอื่นๆ ของ สถานศึกษาเพื่อยกระดับคุณภาพการจัดการศึกษาของสถานศึกษา โดยมีการพัฒนารูปแบบหรือแนวทางการ ดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้นและเป็นแบบอย่างที่ดี อีกทั้งยังรับผิดชอบงานอนามัยและห้องพยาบาล กิจกรรมเทคโนโลยีสารสนเทศสถานศึกษา



๒.๔ ประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ภาศึเครือข่าย และหรือสถานประกอบการ

ข้าพเจ้าใช้หลักกัลยาณมิตร และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกกลุ่ม ทุกเพศ และ ทุกวัย อีกทั้งมีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีความสามารถประสานงาน มีเหตุผลสามารถแก้ปัญหาต่างๆ ได้ ยึดประโยชน์ ของเด็ก และส่วนรวมเป็นที่ตั้ง เป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้ปกครอง และนักเรียน นักศึกษา

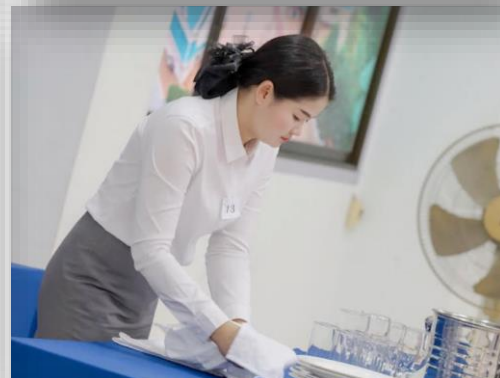


ด้านที่ ๓ ด้านการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

ลักษณะงานที่เสนอให้ครอบคลุมถึงการพัฒนาตนเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง การมีส่วนร่วมในการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้และการนำความรู้ความสามารถทักษะที่ได้จากการ พัฒนาตนเองและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนา การจัดการเรียนรู้ การพัฒนาคุณภาพ ผู้เรียน และการพัฒนา นวัตกรรมจัดการเรียนรู้

๓.๑ การพัฒนาตนเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

ข้าพเจ้าได้มีการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง เกี่ยวกับการจัดกิจกรรมการเรียนรู้กลุ่มสาระการเรียนรู้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การใช้เทคโนโลยีมาช่วยในการจัดการเรียนรู้ มีการพัฒนาตนเอง เข้าร่วมการ ประชุม/อบรม/สัมมนา พัฒนาตนเองในส่วนที่เกี่ยวกับภาระหน้าที่และความรับผิดชอบ และรายงานผลการ ประชุม/อบรม/สัมมนาอย่าง เป็นระบบ โดยนำผลการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพมาใช้ในการจัดการ เรียนรู้เพื่อแก้ปัญหาที่มีผลต่อคุณภาพ ผู้เรียน



๓.๒ การมีส่วนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพ เพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาการจัดการเรียนรู้

ข้าพเจ้ามีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างเพื่อนร่วมวิชาชีพทั้งภายในและนอกสถานศึกษา ทั้งในรูปแบบเครือข่ายทางวิชาการ หรือชุมชนการเรียนรู้ทางวิชาชีพ ผ่านทางสื่อสังคมออนไลน์ เช่น แอปพลิเคชันไลน์ (Line) หรือ เฟสบุ๊ก (Facebook) เป็นต้น เข้าร่วมกลุ่ม/เครือข่ายทางวิชาชีพหรือกลุ่มพัฒนาวิชาชีพ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ในการ ปฏิบัติงานทั้งด้านภาระงานสอน ภาระงานอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย

๓.๓ นำความรู้ ความสามารถ ทักษะที่ได้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้

ข้าพเจ้ามีการประมวลความรู้เกี่ยวกับการอบรมพัฒนาตนเองและวิชาชีพ นำความรู้ ความสามารถ ทักษะ ที่ได้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ การพัฒนาคุณภาพผู้เรียนนำความรู้ ความสามารถ ทักษะที่ได้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพพัฒนานวัตกรรมจัดการเรียนรู้ที่มีผลต่อคุณภาพ ผู้เรียนและเป็นแบบอย่างที่ดี



ส่วนที่ ๒ ข้อตกลงในการพัฒนางานที่เสนอเป็นประเด็นท้าทายในการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของ ผู้เรียน

ประเด็นท้าทาย เรื่อง “จากทฤษฎีสู่ภาคสนาม การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ผ่านกิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม”

๑. สภาพปัญหาของผู้เรียนและการจัดการเรียนรู้

ด้วยแผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย ได้ทำการจัดการศึกษาโดยมุ่งเน้นปฏิบัติหน้าที่ บูรณาการงานทุกฝ่าย สร้างเครือข่ายความร่วมมือ เพื่อผลิตกำลังคนที่ดี มีคุณภาพ ด้านการจัดการเรียนการสอนโดยมุ่งเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถสร้างองค์ความรู้สู่อาชีพ โลกอาชีพ และสร้างเป้าหมายชีวิต ให้นักเรียนคิดสร้างสรรค์ สามารถปฏิบัติงานได้จริง พร้อมทั้งนำความรู้และทักษะประสบการณ์ที่ได้จากการเรียนการสอนไปประยุกต์และบูรณาการใช้ในสถานประกอบการและชีวิตประจำวัน การจัดการศึกษาอย่างมีคุณภาพตรงตามมาตรฐานอาชีวศึกษา สร้างความร่วมมือกับสถานประกอบการและหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถเกิดทักษะวิชาชีพและทักษะของผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

ผู้สอนได้รับมอบหมายให้จัดการเรียนการสอนรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ซึ่งเป็นรายวิชาวิชาชีพสำหรับผู้เรียนสาขาวิชาการโรงแรม ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว เป็นรายวิชาที่ศึกษาปฏิบัติเกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่างๆ พร้อมทั้งรูปแบบการจัดโต๊ะอาหารเพื่อให้บริการกับลูกค้า

จากการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเฉพาะในหัวข้อ "การจัดโต๊ะอาหารแบบ Fine Dining" ซึ่งเป็นเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารในระดับสากล พบว่า ผู้เรียนมีความรู้ทางทฤษฎีอยู่ในระดับปานกลาง แต่เมื่อเข้าสู่การฝึกปฏิบัติจริงยังขาดความมั่นใจและมีข้อผิดพลาดในการจัดวางอุปกรณ์ รวมถึงไม่สามารถลำดับขั้นตอนการบริการได้อย่างถูกต้อง ปัญหาหลักมาจากการที่ผู้เรียนไม่สามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้ทางทฤษฎีไปสู่การปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งลักษณะของการเรียนการสอนในบางช่วงเวลายังคงเน้นการบรรยายมากกว่าการฝึกทักษะ ทำให้ผู้เรียนไม่ได้รับประสบการณ์เชิงลึกจากสถานการณ์จำลองจริง นอกจากนี้ ยังพบว่า ผู้เรียนจำนวนหนึ่งขาดทักษะการทำงานร่วมกัน ขาดการสื่อสารที่ชัดเจน และขาดความเข้าใจในบริบทของการบริการลูกค้าในระดับมาตรฐาน

เหตุผลที่ต้องพัฒนาเรื่องนี้เป็นประเด็นท้าทาย คือ การจัดโต๊ะอาหาร Fine Dining ไม่ใช่เพียงการเรียนรู้เชิงเทคนิคเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงความเป็นมืออาชีพในงานบริการ ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสายงานอาชีพด้านอาหารและโรงแรม หากผู้เรียนไม่ได้รับการฝึกฝนอย่างถูกต้องตั้งแต่ในชั้นเรียน จะส่งผลให้ไม่สามารถนำทักษะไปใช้ในสถานประกอบการจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

[illegible]

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



ภาคผนวก
รางวัล/เกียรติบัตร



แบบ มฐ. ๗

หนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
National Skill Standard Assessment Certificate

เลขที่ (No.) วบท.0087/2567

หนังสือรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

นางสาวอุรสา ไชยดี

Miss.Urassaya Chaiyadee

ได้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
has passed the National Skill Standard Test

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. 2545
according to the Skill Development Promotion Act, B.E. 2545

ในสาขาอาชีพภาคบริการ Service Industry Sector

สาขานักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ระดับ ๑

Hotel and Restaurant Business : Food and Beverage Department Level 1

จากศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ

From Bangkok College of Business Administration and Tourism Skill Standard Testing Center

ซึ่งได้รับอนุญาตจากอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน ในฐานะนายทะเบียน

authorised by Director General of the Department of Skill Development, Ministry of labour, as a registrar

ตามใบอนุญาตเลขที่ กท.๐๐๙.๑/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๓ มีนาคม ๒๕๖๕

under license number กท.0009.1/2565 dated 3 March B.E. 2565 (2022)

ให้ไว้ ณ วันที่ 23 กันยายน 2567

given on 23 September B.E. 2567 (2024)

ว่าที่ร้อยเอก

(เชาวลิต ยุทธนาวา)

Chaowalit Yutthanava

ผู้ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

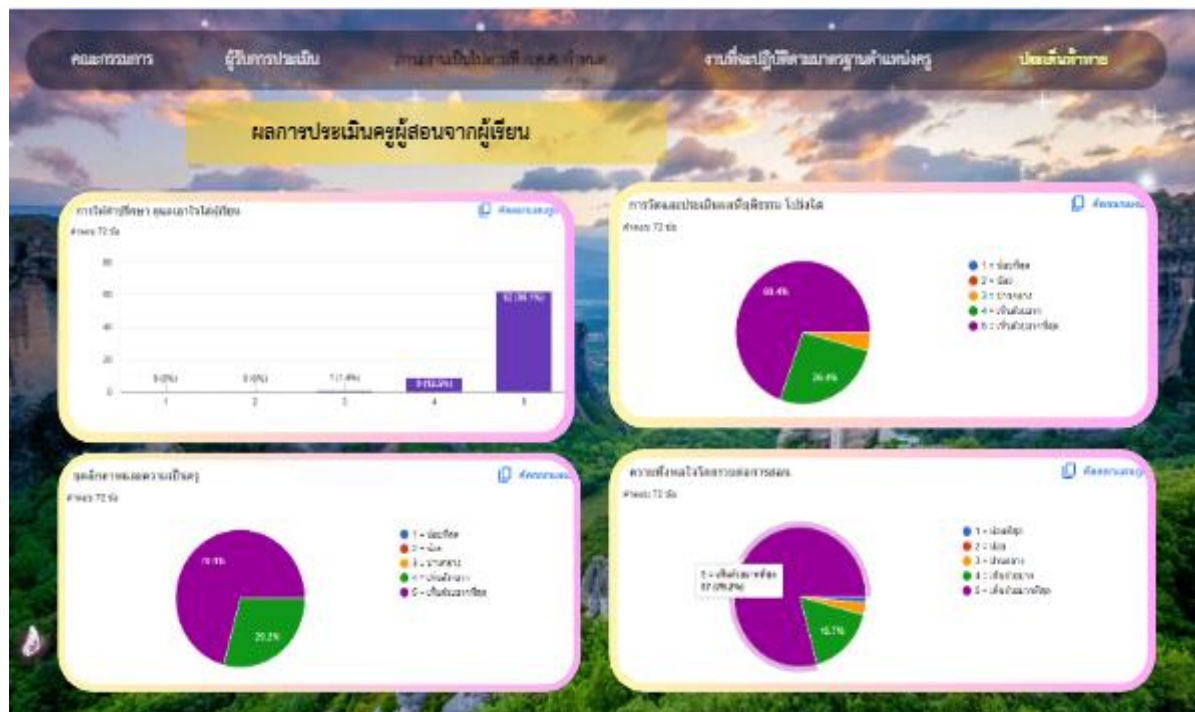
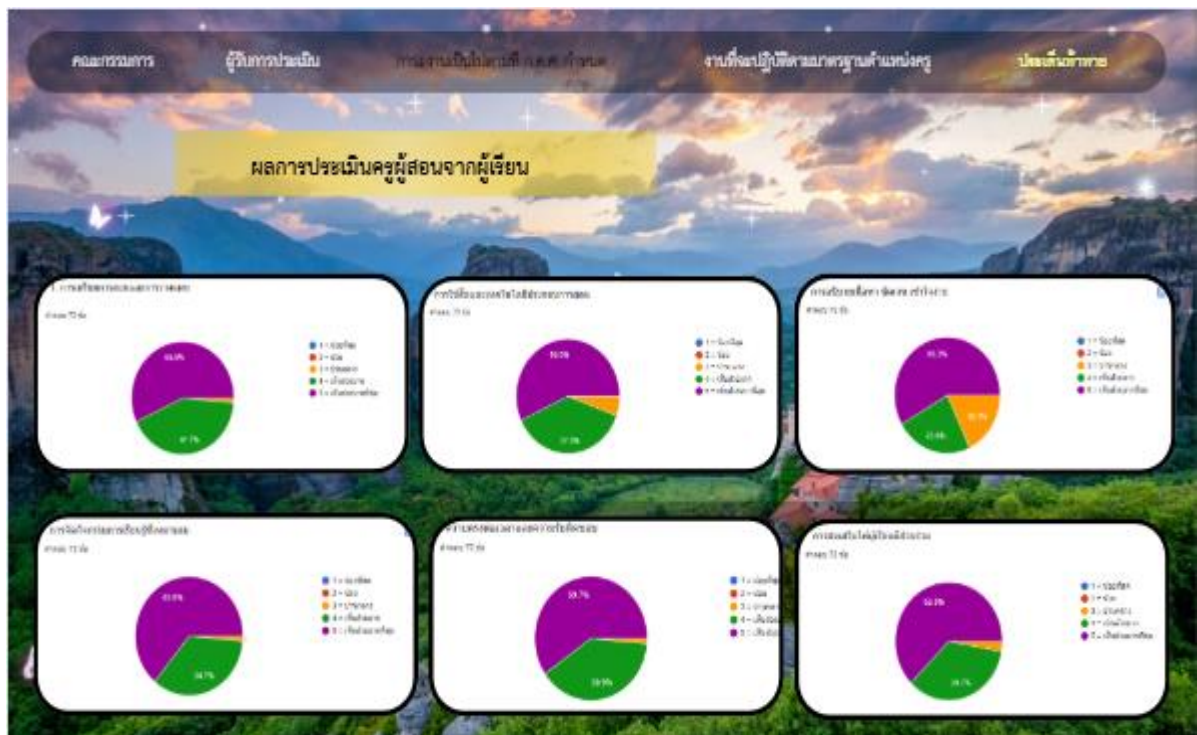
Skill Standard Testing Provider



ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

Examinee





[illegible]

Category	ผลการประเมินโดยผู้เรียน (Evaluation by students)	ผลการประเมินโดยครูผู้สอน (Evaluation by teachers)
การเตรียมการสอน	4.3	4.4
วิธีการสอน	4.4	4.5
การวัดและประเมินผล	4.8	4.7
การให้คำแนะนำ	4.9	4.8
การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.3	4.4

สรุปผลการประเมินครูผู้สอนจากผู้เรียน

ตามที่ได้มีการดำเนินการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนโดยผู้เรียนในรายวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสะท้อนความคิดเห็นของผู้เรียนเกี่ยวกับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ของครูผู้สอน นั้น จากผลการประเมินโดยรวม พบว่า ผู้เรียนมีความพึงพอใจในระดับ มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.89 จากคะแนนเต็ม 5.00 โดยประเด็นที่ได้รับคะแนนในระดับสูง ได้แก่ การเตรียมการสอนและความพร้อมของครูผู้สอน การถ่ายทอดเนื้อหาอย่างเป็นระบบ ชัดเจน และเข้าใจง่าย การส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนรู้ การใช้สื่อ/เทคโนโลยีประกอบการเรียนการสอนได้อย่างเหมาะสม นอกจากนี้ ผู้เรียนได้เสนอแนะแนวทางเพิ่มเติม อาทิ การเพิ่มกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นทักษะปฏิบัติ และการให้ข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ ผลการประเมินดังกล่าวสามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลสะท้อนผลสัมฤทธิ์ของการจัดการเรียนรู้ของครูผู้สอน และใช้เป็นแนวทางในการ ปรับปรุง พัฒนา และยกระดับสมรรถนะทางวิชาชีพ ให้สอดคล้องกับข้อตกลงในการพัฒนางาน (PA) ทั้งในด้านการจัดการเรียนการสอน การส่งเสริมผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้เรียน และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องตามมาตรฐานวิชาชีพ

Performance Agreement

รายงานผลการดำเนินงานตามข้อตกลงในการพัฒนางาน

สำหรับข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

