

## แบบขอตกลงในการพัฒนางาน (PA)

สำหรับข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา ตำแหน่ง ครู ไม่มีวิทยฐานะ

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

ระหว่างวันที่ ๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๙

## ผู้จัดทำขอตกลง

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| ชื่อ นางสาวอุรัสยา นามสกุล ไชยดี | ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ -                 |
| สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย | สังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา |
| รับเงินเดือนในอันดับ คศ.๑        | อัตราเงินเดือน ๒๓,๗๐๐ บาท              |

## ประเภทห้องเรียนที่จัดการเรียนรู้

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

ข้าพเจ้าขอแสดงเจตจำนงในการจัดทำขอตกลงในการพัฒนางานตำแหน่ง ครู ไม่มีวิทยฐานะ ซึ่งเป็นตำแหน่งที่ดำรงอยู่ในปัจจุบันกับผู้อำนวยการสถานศึกษา ไว้ดังต่อไปนี้

๑. ภาระงาน จะมีภาระงานเป็นไปตามที่ก.ค.ศ. กำหนด

๑.๑ ชั่วโมงสอนตามตารางสอน รวมจำนวน ๒๘ ชั่วโมง/สัปดาห์ดังนี้

| ชั่วโมงสอนตามตารางสอน                                     |              |   |       |                       |                               |
|---|--------------|---|-------|-----------------------|-------------------------------|
| ที่   | รหัสวิชา     | ชื่อวิชา  | ชั้น  | จำนวน<br>ห้อง         | จำนวน<br>ชั่วโมง /<br>สัปดาห์ |
| <b>ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน ๙ รายวิชา ดังนี้</b> |              |   |       |                       |                               |
| ๑   | ๒๐๗๐๐ - ๑๐๐๕ | วิชาการตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว                    | ปวช.๑ | ๑                     | ๓                             |
| ๒   | ๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๑ | วิชาอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในโรงแรม                   | ปวช.๑ | ๑                     | ๔                             |
| ๓   | ๒๐๗๐๑ - ๒๐๑๒ | วิชาการทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพักในงานแม่บ้านโรงแรม | ปวช.๑ | ๑                     | ๔                             |
| ๔   | ๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๕ | วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม                        | ปวช.๑ | ๑                     | ๔                             |
| ๕   | ๒๐๗๐๑ - ๒๐๒๐ | วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม                        | ปวช.๓ | ๑                     | ๔                             |
| ๖   | ๒๐๐๐๑ - ๑๐๐๓ | วิชาธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ                        | ปวช.๓ | ๑                     | ๔                             |
| ๗   | ๓๐๗๐๑ - ๒๐๑๘ | วิชาศิลปะการชงกาแฟ                                      | ปวส.๑ | ๑                     | ๔                             |
| ๘   | ๓๐๐๐๐-๒๐๐๒   | กิจกรรมองค์การวิชาชีพ ๑                                 | ปวส.๑ | ๑                     | ๒                             |
| <b>รวมจำนวนคาบที่ปฏิบัติการสอน</b>                        |              |   |       | <b>๓๒ คาบ/สัปดาห์</b> |                               |

๑.๒ งานส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง/สัปดาห์

- หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- การพัฒนาตนเอง จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- เวิร์กหน้าประตู 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<br>ตามมาตรฐานตำแหน่ง   | งาน (Tasks)<br>ที่จะดำเนินการพัฒนาตาม<br>ข้อตกลงใน ๑ รอบการประเมิน<br>(โปรดระบุ)   | ผลลัพธ์ (Outcomes)<br>ของงานตามข้อตกลงที่<br>คาดหวังให้เกิดขึ้นกับ<br>ผู้เรียน<br>(โปรดระบุ)  | ตัวชี้วัด (Indicators)<br>ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน<br>ที่แสดงให้เห็นถึงการ<br>เปลี่ยนแปลงไปในทาง<br>ที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา<br>มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์<br>สูงขึ้น (โปรดระบุ)  |
|--|--|---|---|
| <p><b>๑. ด้านการจัดการเรียนรู้</b><br/>ลักษณะงานที่เสนอให้<br/>ครอบคลุมถึงการสร้างและ<br/>หรือพัฒนาหลักสูตร<br/>การออกแบบการจัดการ<br/>เรียนรู้การจัดการกิจกรรมการ<br/>เรียนรู้ การสร้างและหรือ<br/>พัฒนาสื่อ นวัตกรรม<br/>เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้<br/>การวัดและประเมินผลการ<br/>จัดการเรียนรู้ การศึกษา<br/>วิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อ<br/>แก้ปัญหาหรือพัฒนาการ<br/>เรียนรู้ การจัดบรรยากาศที่<br/>ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียน<br/>และการอบรมและพัฒนา<br/>คุณลักษณะที่ดีของผู้เรียน</p> | <p><u>“การสร้างความมั่นใจและทักษะ<br/>ประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงาน<br/>บริการอาหารและเครื่องดื่มผ่าน<br/>กิจกรรมบทบาทสมมติ”</u> มี<br/>กระบวนการในการดำเนินการ<br/>ดังนี้</p> <p><b>๑.๑ สร้างและพัฒนาหลักสูตร</b><br/>- วิเคราะห์หลักสูตร<br/>จุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะ<br/>รายวิชาผลการเรียนรู้ นำไปจัด<br/>กิจกรรม “การสร้างความมั่นใจ<br/>และทักษะประยุกต์ของผู้เรียน<br/>ในการปฏิบัติงานบริการอาหาร<br/>และเครื่องดื่มผ่านกิจกรรม<br/>บทบาทสมมติ” ในรายวิชาการ<br/>บริการอาหารและเครื่องดื่ม<br/>- ปรับเปลี่ยนหน่วยการเรียนรู้<br/>ให้สอดคล้องกับบริบทของ<br/>สถานศึกษาและสถาน<br/>ประกอบการเพื่อสามารถนำไป<br/>ปฏิบัติงานได้จริง<br/>- ประเมินผลการใช้หลักสูตร<br/>อย่างเป็นระบบและนำผลการ<br/>ประเมินการใช้หลักสูตรมา<br/>ปรับปรุงพัฒนาให้มีคุณภาพ<br/>สูงขึ้น</p> | <p>- ผู้เรียนมีความรู้จากการ<br/>ลงมือทำและปฏิบัติงาน<br/>จากการทำกิจกรรมจำลอง<br/>สถานการณ์จริงเพื่อให้เกิด<br/>ประสบการณ์ใหม่จากการ<br/>เรียนรู้<br/>- ผู้เรียนมีความรู้อธิบาย<br/>คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้<br/>เรียกชื่ออุปกรณ์ในการ<br/>นำมาจัดโต๊ะอาหารได้<br/>- ผู้เรียนสร้างความมั่นใจ<br/>และทักษะประยุกต์ของ<br/>ผู้เรียนในการปฏิบัติงาน<br/>บริการอาหารและ<br/>เครื่องดื่มผ่านกิจกรรม<br/>บทบาทสมมติได้ถูกวิธี<br/>ตามที่กำหนด<br/>- ผู้เรียนเกิดกระบวนการ<br/>คิด สามารถบูรณาการ<br/>ความรู้และการสร้างความ<br/>มั่นใจและทักษะประยุกต์<br/>ของผู้เรียนในการ</p> | <p>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐<br/>ได้เรียนรู้ ตรงตาม<br/>สมรรถนะรายวิชา<br/>จุดประสงค์รายวิชา<br/>สอดคล้องกับความ<br/>ต้องการของสถาน<br/>ประกอบการ</p> <p>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐<br/>มีความรู้ ความเข้าใจ<br/>เกี่ยวกับการสร้างความ<br/>มั่นใจและทักษะ<br/>ประยุกต์ของผู้เรียนใน<br/>การปฏิบัติงานบริการ<br/>อาหารและเครื่องดื่ม<br/>ผ่านกิจกรรมบทบาท<br/>สมมติ</p> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>ปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ</p> <p>- ผู้เรียนมีทักษะ มีความความรอบคอบ มีใจรักต่องานบริการ สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และสามารถปรับประยุกต์ มีความมั่นใจการสร้าง ความมั่นใจและทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ ได้เต็มตามศักยภาพของผู้เรียน</p> | <p>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ เกิดกระบวนการคิด สามารถบูรณาการความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การสร้างความมั่นใจ และทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ</p> <p>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความรอบคอบ มีเจตคติที่ดีต่องานบริการ แก้ปัญหาเฉพาะหน้า และสามารถปรับประยุกต์ มีความมั่นใจในการจัดโต๊ะอาหาร ได้เต็มตามศักยภาพของผู้เรียน</p> |
|--|--|--|--|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p><b>๑.๒ ออกแบบการเรียนรู้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิเคราะห์ผู้เรียนเป็นรายบุคคล โดยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>- ออกแบบรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง จากกิจกรรมการเรียนรู้จากการสร้างความมั่นใจและทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ - ฝึกทักษะผู้เรียนโดยลงมือปฏิบัติจริง</li> <li>- ประเมินผลการจัดการเรียนรู้ โดยผู้สอนและเพื่อนในชั้นเรียนและเชิญตัวแทนสถานประกอบการมาร่วมประเมินผล</li> <li>- ออกแบบบันทึกหลังการสอนที่สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้แสดงถึงการแก้ปัญหาในการให้ผู้เรียนสร้างความรู้ใหม่ ทักษะประสบการณ์ใหม่ แสดงให้เห็นถึงผลการแก้ปัญหาที่ผลรับที่ดีต่อผู้เรียน</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนแก้ไขปัญหาจากทักษะการลงมือปฏิบัติ</li> <li>- ผู้เรียนมีความละเอียดรอบคอบ คิด แก้ปัญหา และริเริ่มสร้างสรรค์ มีความมั่นใจในการปฏิบัติงาน กระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้ตลอดรายวิชา</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารได้ถูกต้องตามชุดการสอน ในรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>- ผู้เรียน ผู้ปกครอง หรือสถานประกอบการ ร้อยละ ๘๐ มีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้</li> </ul> |
|--|---|---|--|

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p><b>๑.๓ จัดกิจกรรมการเรียนรู้และการแก้ปัญหาในชั้นเรียน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดกิจกรรมส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดกระบวนการคิดสร้างสรรค์ มีทักษะพื้นฐาน การสร้างความมั่นใจและทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบ Dining room ตามรายการที่กำหนดให้</li> <li>- ผู้เรียนเรียนรู้ภายใต้บรรยากาศและสภาพการเรียนรู้เหมือนจริงเหมือนสถานประกอบการ</li> <li>- ผู้เรียนใช้เครื่องมืออุปกรณ์สื่อ เทคโนโลยีในรายวิชาที่ทันสมัยและเหมาะสมในการสืบค้นหาข้อมูลเพิ่มเติม</li> <li>- การจัดการเรียนรู้ที่เน้นบทบาทการมีส่วนร่วมของผู้เรียน (Active Learning) ครอบคลุมวิธีการจัดการเรียนรู้วิธี ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเรียนรู้ที่เน้นการเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง ( Learning by Doing )</li> <li>- การสอนโดยการลงมือปฏิบัติ ( Practice )</li> <li>- มีการอบรมบ่มนิสัยให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และค่านิยมความเป็นไทยที่ดีงาม โดยคำนึงถึงความแตกต่างของผู้เรียนเป็นรายบุคคลและสามารถแก้ไขปัญหาผู้เรียนได้</li> <li>- วิเคราะห์ สังเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาหรือพัฒนาผู้เรียนอย่างเป็นระบบโดยการวิเคราะห์สภาพปัญหาแก้ปัญหา</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนปรับเปลี่ยนความคิด ทักษะ และสามารถประยุกต์เชื่อมโยงความรู้ใหม่ให้มีความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนของการจัดโต๊ะอาหาร</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความรู้ ความเข้าใจ การสร้างความมั่นใจ และทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติถูกต้องตามที่กำหนดในรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มเพิ่มมากขึ้น</li> </ul> |
|--|---|---|---|

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>ใช้วิธีการต่าง ๆ ในการแก้ปัญหา<br/>อย่างสร้างสรรค์ไปพร้อมกับการ<br/>พัฒนาผลการเรียนรู้สอดคล้อง<br/>กับหลักสูตร</p>   |  |  |
|  | <p><b>๑.๔ สร้างและพัฒนาสื่อ<br/>นวัตกรรมเทคโนโลยีทาง<br/>การศึกษา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสร้างความมั่นใจและ<br/>ทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการ<br/>ปฏิบัติงานบริการอาหารและ<br/>เครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาท<br/>สมมติ</li> <li>๑) คำศัพท์ภาษาอังกฤษ<br/>รายการอุปกรณ์เครื่องมือ<br/>เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารแบบ<br/>Fine dining</li> <li>๒) รูปแบบวิธีการจัดโต๊ะอาหาร<br/>แบบ Fine dining</li> <li>๕) ขั้นตอนวิธีการปฏิบัติการจัด<br/>โต๊ะอาหารแบบ Fine dining</li> <li>- การทดสอบก่อนเรียนและหลัง<br/>เรียน</li> <li>- ใบคู่มือการทำกิจกรรมความรู้</li> <li>- แบบประเมินผลการปฏิบัติการ<br/>จัดโต๊ะอาหาร Fine dining</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ด้วย<br/>ตนเองได้ตามศักยภาพ</li> <li>- ผู้เรียนเกิดความรู้ เข้าถึง<br/>เข้าใจตามจุดประสงค์การ<br/>เรียนรู้อย่างมี<br/>ประสิทธิภาพ</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐<br/>มีผลสัมฤทธิ์ผ่านเกณฑ์<br/>ที่กำหนด</li> </ul>   |
|  | <p><b>๑.๕ จัดบรรยากาศในชั้นเรียน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดบรรยากาศทางกายภาพ<br/>โดยจัดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ<br/>โต๊ะ เก้าอี้ ให้เหมาะสมกับ<br/>รายวิชา ห้องปฏิบัติการ ห้อง<br/>ทฤษฎี</li> <li>- จัดบรรยากาศทางจิตวิทยา<br/>ด้านจิตใจให้ผู้เรียนรู้สึกสบายใจ<br/>อบอุ่น เป็นกันเอง มี<br/>ความสัมพันธ์ ศรัทธาต่อครูเรื่อง<br/>บุคลิกภาพของครู การแต่งกาย<br/>แววตา น้ำเสียงและทักษะการ<br/>สอน ตอบสนองการฝึกปฏิบัติ<br/>ของผู้เรียนต่อการเรียนรู้ ทำงาน</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนมีความคิดริเริ่ม<br/>สร้างสรรค์และเกิดความรู้<br/>ความเข้าใจในการลงมือ<br/>ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหาร<br/>รายวิชาการบริการอาหาร<br/>และเครื่องดื่ม</li> <li>- ผู้เรียนมีระเบียบวินัย<br/>มีความรับผิดชอบ</li> <li>- ผู้เรียนมีความอดทน อด<br/>กลั้นต่อการเรียนการสอน<br/>การลงมือปฏิบัติ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐<br/>มีความรู้ ความเข้าใจ<br/>และเกิดทักษะสามารถ<br/>จัดโต๊ะอาหารแบบ<br/>Fine dining<br/>ได้ถูกต้อง</li> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐<br/>มีคุณธรรม จริยธรรม<br/>คุณลักษณะอันพึง<br/>ประสงค์</li> </ul> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <p>เป็นกลุ่มแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Share Knowledge) กำกับชั้นเรียนด้วยความใกล้ชิด และเอาใจใส่ผู้เรียน</p>   |  |   |
|  | <p><b>๑.๖ วัดและประเมินผลการเรียนรู้</b></p> <p>- ออกแบบเครื่องมือการวัดและประเมินผลโดยใช้เครื่องมือที่ให้สอดคล้องกับรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>กลุ่มพุทธิพิสัย ทักษะพิสัย จิตพิสัย ทักษะการจัดการหรือทักษะกระบวนการมีส่วนร่วม</p> <p>ประเมินได้แก่ ครู ผู้เรียน ผู้ปกครอง สถานประกอบการ โดยใช้วิธีการประเมินดังนี้</p> <p>๑.) การประเมินตามสภาพจริง (Authentic Assessment)</p> <p>๒.) การประเมินจากการทดสอบก่อนเรียน – ทดสอบหลังเรียน</p> <p>๓.) การประเมินผลจากแบบประเมินการปฏิบัติงาน</p> <p>- บันทึกหลังการสอนที่แสดงให้เห็นถึงการแก้ปัญหาเพื่อให้</p> <p>๑) ผู้เรียนรับรู้และเข้าใจบทเรียน</p> <p>๒) ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงความรู้หรือประสบการณ์เดิมกับการเรียนรู้ใหม่</p> <p>๓) ผู้เรียนได้สร้างความรู้เองหรือได้สร้างประสบการณ์ใหม่จากการเรียนรู้</p> <p>๔) ผู้เรียนได้รับการกระตุ้นและเกิดแรงจูงใจ ในการเรียนรู้</p> <p>๕) ผู้เรียนได้รับการพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญจากการเรียนรู้</p> <p>๖) ผู้เรียนข้อมูลสะท้อนกลับเพื่อปรับปรุงการเรียนรู้</p> <p>๗) ผู้เรียนได้รับการพัฒนาการเรียนรู้ในบรรยากาศชั้นเรียนที่เหมาะสม</p> | <p>- ครูแก้ไขปัญหาผู้เรียนได้ตรงประเด็น</p> <p>- ครูได้ข้อมูลสะท้อนกลับจากผลลัพธ์การเรียนของผู้เรียนมาปรับปรุงแก้ไขในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> | <p>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ ได้รับการแก้ไขปัญหาตรงตามประเด็น</p> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <p>๘) ผู้เรียนสามารถกำกับการเรียนรู้และมีการเรียนรู้แบบนำตนเองสู่ผลลัพธ์ที่ดีต่อผู้เรียน</p>   |  |   |
| <p><b>๒. ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้</b><br/>ลักษณะงานที่เสนอให้ครอบคลุมถึงการจัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชาการดำเนินการตามระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน การปฏิบัติงานวิชาการ และงานอื่น ๆ ของสถานศึกษา และการประสานความร่วมมือกับผู้ปกครองภาคี เครือข่าย และหรือสถานประกอบการ</p> | <p><b>๒.๑ การจัดทำข้อมูลสารสนเทศและเอกสารประจำชั้นเรียน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดทำส่วนบุคคลดิจิทัลของผู้เรียนเป็นรายบุคคล ระบบ RMS และระบบ ศธ.๐๒ อย่างเป็นระบบ ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน</li> </ul> <p><b>๒.๒ การจัดระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดทำระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียนด้วยวิธีการที่หลากหลาย จัดกิจกรรมชมรมวิชาชีพ กิจกรรม Home room ทุกสัปดาห์</li> <li>- มีการประสานความร่วมมือและประชุมผู้ปกครองติดตามดูแลช่วยเหลือผู้เรียนสอบถามผู้ปกครองเพื่อให้ได้ข้อมูลสะท้อนกลับในการพัฒนาการเรียน</li> <li>- มีระบบ RMS และจัดทำ Line Group ตามขั้นตอนดังนี้</li> <li>- การรู้จักผู้เรียนเป็นรายบุคคล คัดกรองผู้เรียน การส่งเสริมผู้เรียน การป้องกันและแก้ไขปัญหา การส่งต่อ มีจิตวิญญาณความเป็นครู เป็นแบบอย่างที่ดี</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนได้รับการดูแลช่วยเหลืออย่างทั่วถึงเต็มตามศักยภาพและตรงตามสภาพปัญหาจากข้อมูลสารสนเทศอย่างเป็นระบบ</li> <li>- ผู้ปกครอง ภาคีเครือข่ายและสถานประกอบการ แก้ไขปัญหาพัฒนาผู้เรียนร่วมกันอย่างเป็นระบบ</li> <li>- ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม มีทักษะชีวิต มีคุณลักษณะที่ดี</li> <li>- ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ ให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาครบทั้ง ๔ ด้าน ได้แก่             <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ด้านความรู้ ความคิด หรือพุทธิพิสัย (Cognitive Domain)</li> <li>๒. ด้านความรู้สึก อารมณ์ สังคม หรือจิตพิสัย (Affective Domain)</li> <li>๓. ด้านทักษะปฏิบัติ หรือทักษะพิสัย (Psychomotor Domain)</li> <li>๔. ด้านทักษะการจัดการ หรือทักษะกระบวนการ (Management Skill)</li> </ol> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ ได้รับการดูแลช่วยเหลือเต็มศักยภาพจากข้อมูลสารสนเทศ</li> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีทักษะชีวิต มีคุณลักษณะผู้เรียนที่มีคุณธรรม จริยธรรม และสามารถดำเนินการปรับใช้ชีวิตในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงได้</li> </ul> |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | <p><b>๒.๓ การปฏิบัติงานวิชาการและงานอื่น ๆ ของสถานศึกษา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้าแผนกแผนกวิชาการโรงแรม</li> <li>- ปฏิบัติหน้าที่ครูปกครองสาขาการโรงแรม</li> <li>- ปฏิบัติหน้าที่ผู้ช่วยงานงานประชาสัมพันธ์</li> <li>- ครูที่ปรึกษา กลุ่มเรียนปวส. ห้อง ๑-๒ สาขาการโรงแรม</li> <li>- ครูที่ปรึกษาชมรมวิชาชีพการโรงแรม</li> <li>- หน้าที่อื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย</li> </ul> <p><b>๒.๔ การประสานความร่วมมือกับผู้ปกครองภาคีเครือข่ายและหรือสถานประกอบการ ดังนี้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ระดมทรัพยากร สรรหาหนังสือและอุปกรณ์การเรียน</li> <li>- นิเทศการฝึกงานในสถานประกอบการ</li> <li>- ติดตามผู้เรียนเพื่อร่วมกันแก้ไขปัญหา ส่งเสริมสนับสนุนผู้เรียนในทุกด้าน</li> </ul> |  |   |
| <p><b>๓. ด้านการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ</b></p> <p>ลักษณะงานที่เสนอให้ครอบคลุมถึงการพัฒนาตนเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง การมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้และการนำความรู้ความสามารถทักษะที่ได้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ การพัฒนาคุณภาพผู้เรียนและการ</p> | <p><b>๓.๑.พัฒนาตนเองและวิชาชีพ</b></p> <p>ศึกษาค้นคว้าเอกสารข้อมูลจากแหล่งวิทยาการ เทคโนโลยีที่ส่งเสริมการพัฒนาตนเองโดยศึกษาข้อมูลความรู้จาก</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาค้นคว้าจากสื่อ วิธี</li> </ul> <p>การศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเกี่ยวกับการสร้างสื่อประเภทเทคนิควิธีการ กิจกรรมจำลองสถานการณ์เพื่อผลสัมฤทธิ์ที่ดีเยี่ยม รวมทั้งสื่อ</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนมีพุทธิพิสัย ทักษะพิสัย จิตพิสัย และทักษะการจัดการหรือทักษะกระบวนการ จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพของครูผู้สอน ดังนี้</li> <li>- ครูผู้สอนสามารถเข้าถึงและเข้าใจสมรรถนะรายวิชา จุดประสงค์รายวิชา วิธีการจัดการเรียนการสอน สื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความเข้าใจ “- ปฏิบัติหน้าที่ครูปกครอง สาขาวิชาการโรงแรม” รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับดี นำไปบูรณาการใช้กับงานใน</li> </ul> |

|                                       |   |   |  |
|---------------------------------------|---|---|--|
| <p>พัฒนานวัตกรรมการจัดการเรียนรู้</p> | <p>อุปกรณ์ของจริง เป็นสื่อการเรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- “<u>การสร้างความมั่นใจและทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ</u>”</li> </ul> <p>รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับดี</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพ (PLC)</li> </ul> <p><b>๓.๒. นำความรู้และทักษะมาพัฒนาการจัดการเรียนรู้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสร้างความมั่นใจและทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ” รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับดี โดยสอดแทรกคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ</li> </ul> | <p>ดิจิทัล เอกสารการสอนและการวัดและประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ครูผู้สอนสามารถเชื่อมโยงความรู้เดิมประสบการณ์เดิมไปสู่การเรียนรู้ใหม่</li> <li>- ครูผู้สอนสร้างชุดการสอนการจัดโต๊ะอาหารแบบ Dining room รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในระดับดี</li> </ul> <p>- ผู้สอนกำกับการเรียนรู้ด้วยเทคนิควิธีการที่หลากหลายโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัลกระตุ้นให้ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงขึ้น</p> | <p>การฝึกงานในสถานประกอบการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีทักษะพื้นฐานการจัดโต๊ะอาหารปฏิบัติงานได้ถูกต้อง</li> <li>- ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความชำนาญงานและแล้วมีงานทำสอดคล้องกับวิสัยทัศน์แผนวิชา มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีคุณภาพ มาตรฐาน และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ตามความต้องการของสถานประกอบการด้านธุรกิจโรงแรม</li> </ul> |
|---------------------------------------|---|---|--|

**ส่วนที่ ๒ ข้อตกลงในการพัฒนางานที่เป็นประเด็นท้าทายในการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน**  
ประเด็นที่ท้าทายในการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน ของผู้จัดทำข้อตกลง ซึ่งปัจจุบันดำรงตำแหน่ง  
ครูผู้ช่วย ต้องแสดงให้เห็นถึงระดับการปฏิบัติและเรียนรู้ที่คาดหวัง คือ การปรับปรุงยุค การจัดการเรียนรู้และ  
การพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้ของผู้เรียน ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนามากขึ้น  
(ทั้งนี้ ประเด็นท้าทายอาจจะแสดงให้เห็นถึงระดับการปฏิบัติที่คาดหวังที่สูงกว่าได้)

**ประเด็นท้าทาย** “การสร้างความมั่นใจและทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรม  
บทบาทสมมติ”

### **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 ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตร  
วิชาชีพชั้นปีที่ ๑ ในรายวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ยังประสบปัญหาในการนำความรู้ด้านขั้นตอนการ  
บริการไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ปฏิบัติจริง ผู้เรียนส่วนใหญ่ขาดความมั่นใจในการทำหน้าที่บริการ เช่น การ  
กล่าวต้อนรับ การเสิร์ฟอาหาร การรับออเดอร์ และการสื่อสารกับลูกค้าในสถานการณ์จำลอง ซึ่งทำให้ไม่สามารถ  
ปฏิบัติได้อย่างคล่องแคล่วและเป็นธรรมชาติ นอกจากนี้ ผู้เรียนยังมีข้อจำกัดในการเข้าใจลำดับขั้นตอนงานบริการ  
ทำให้เกิดความผิดพลาดในการปฏิบัติงาน เช่น การวางอุปกรณ์ผิดตำแหน่ง การจัดโต๊ะไม่ถูกต้อง และการ  
ให้บริการไม่เป็นไปตามมาตรฐานของอุตสาหกรรมโรงแรม

ในด้านการทำงานร่วมกัน พบว่าผู้เรียนยังไม่สามารถประสานงานหรือแบ่งหน้าที่ในบทบาทต่าง ๆ ได้อย่าง  
เหมาะสม ส่งผลให้การจำลองสถานการณ์บริการเกิดความล่าช้าและขาดความต่อเนื่อง อีกทั้งผู้เรียนจำนวนหนึ่งยัง  
มีความกังวล ไม่กล้าทดลองปฏิบัติงานจริง ขาดแรงจูงใจ และขาดทักษะการใช้ภาษาบริการ ทำให้ผลลัพธ์การ  
เรียนรู้ด้านสมรรถนะวิชาชีพยังไม่เป็นไปตามเป้าหมายของหลักสูตร

### **๒. วิธีการดำเนินการให้บรรลุผล**

๑.วิเคราะห์หลักสูตรและสมรรถนะรายวิชา ศึกษามาตรฐานวิชาชีพและผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา  
เพื่อกำหนดทักษะที่ผู้เรียนต้องมี เช่น การเสิร์ฟอาหาร การใช้ภาษาบริการ มารยาทการบริการ และการทำงาน  
เป็นทีม เพื่อใช้เป็นแนวทางออกแบบกิจกรรมบทบาทสมมติให้สอดคล้องกับสมรรถนะที่คาดหวัง

#### **๒.ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติผ่านบทบาทสมมติ (Role Play)**

สร้างสถานการณ์จำลองการบริการ เช่น การต้อนรับลูกค้า การนำเสนอเมนู การรับออเดอร์ การเสิร์ฟอาหารและ  
เครื่องดื่ม การจัดโต๊ะตามมาตรฐาน แต่ละสถานการณ์จะกำหนดบทบาท เช่น ผู้ต้อนรับ พนักงานเสิร์ฟ ลูกค้า และ  
หัวหน้าชุดบริการ เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกจริงในบรรยากาศใกล้เคียงงานบริการจริง

๓. จัดเตรียมสื่อ อุปกรณ์ และสภาพแวดล้อมที่สนับสนุนการปฏิบัติจริง เช่น โต๊ะอาหาร ชุดจาน-ช้อน-ส้อม ผ้าเช็ดปาก เมนูจำลอง และอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟ เพื่อให้ผู้เรียนสัมผัสและปฏิบัติงานด้วยอุปกรณ์จริง ลดความประหม่าและเพิ่มความคุ้นเคย

๔. สาธิตขั้นตอนการบริการอย่างถูกต้องให้ผู้เรียนเห็นภาพ ครูสาธิตการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง เช่น การจับถาด การเดินเสิร์ฟ การพูดกับลูกค้า เพื่อเป็นแบบอย่างให้ผู้เรียนได้สังเกตและนำไปปฏิบัติเลียนแบบ

๕. แบ่งกลุ่มและมอบหมายบทบาทให้ผู้เรียนหมุนเวียนทดลองปฏิบัติ ผู้เรียนทุกคนจะได้รับโอกาสสลับบทบาท เช่น ผู้เสิร์ฟ → ผู้ต้อนรับ → ลูกค้า เพื่อให้เกิดความเข้าใจงานบริการทั้งระบบ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีขึ้น

๖. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงตามสถานการณ์จำลอง พร้อมการนิเทศใกล้ชิด ครูสังเกตพฤติกรรม ให้คำแนะนำแก้ไขทันทีระหว่างปฏิบัติ เพื่อปรับปรุงท่าทาง ความคล่องตัว การพูด การยืนเดิน และขั้นตอนการบริการ

๗. ใช้แบบประเมินทักษะการปฏิบัติและการสะท้อนผล (Reflection) ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและเพื่อนร่วมกลุ่ม พร้อมให้ครูให้ข้อเสนอแนะในด้านที่ต้องปรับปรุง เพื่อเพิ่มความตระหนักรู้และความเข้าใจในจุดแข็ง-จุดอ่อนของตนเอง

๘. เสริมแรงด้วยกิจกรรมพัฒนาความมั่นใจ จัดกิจกรรม เช่น การพูดแนะนำเมนู การจำลองการแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้า การบริการลูกค้าหลากหลายรูปแบบ เพื่อสร้างทักษะการสื่อสารและความกล้าแสดงออก

๙. สรุปผลการเรียนรู้และกำหนดแผนพัฒนารายบุคคล (Individual Improvement Plan) นำผลประเมินทักษะมาใช้วางแผนทางการฝึกเพิ่มเติม เช่น ผู้เรียนที่ยังไม่มั่นใจด้านภาษาบริการ จะได้รับกิจกรรมเสริมเฉพาะด้านการพูดและการสื่อสารบริการ

๑๐. ติดตามและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

ประเมินพัฒนาการรายสัปดาห์เพื่อตรวจสอบความก้าวหน้าในทักษะการบริการ ความมั่นใจ และความสามารถในการทำงานเป็นทีม จนบรรลุผลตามเป้าหมายของประเด็นท้าทาย

### ๓. ผลลัพธ์การพัฒนาคาดหวัง

#### ๓.๑ เชิงปริมาณ

๓.๑.๑ ผู้เรียนอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ สามารถปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานการณ์บทบาทสมมติได้ถูกต้องครบทุกขั้นตอน

๓.๑.๒ ผู้เรียนอย่างน้อยร้อยละ ๘๕ สามารถสื่อสารและใช้ภาษาบริการได้อย่างคล่องแคล่วและเป็นธรรมชาติ

๓.๑.๓ ผู้เรียนอย่างน้อยร้อยละ ๗๕ สามารถทำงานร่วมกับเพื่อนร่วมกลุ่มตามบทบาทได้อย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่อง

#### ๓.๒ เชิงคุณภาพ

๓.๒.๑ ผู้เรียนมีความมั่นใจและแสดงท่าทางการบริการที่สุภาพและเหมาะสม

๓.๒.๒ ผู้เรียนสามารถประยุกต์ความรู้ด้านขั้นตอนการบริการและเทคนิคบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างสร้างสรรค์

๓.๒.๓ ผู้เรียนมีทักษะการทำงานเป็นทีมและสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

ลงชื่อ.....

(นางสาวอุรุษยา ไชยดี)

ตำแหน่ง ครู

ผู้จัดทำข้อตกลงในการพัฒนางาน

๒๑ / พฤศจิกายน / ๒๕๖๘

ความเห็นของผู้อำนวยการสถานศึกษา

( ) เห็นชอบให้เป็นข้อตกลงในการพัฒนางาน

( ) ไม่เห็นชอบให้เป็นข้อตกลงในการพัฒนางาน โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อนำไปแก้ไข และ  
เสนอเพื่อพิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นายยุทธพันธ์ โคตรพันธ์)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

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