



## บันทึกข้อความ

วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย  
เลขที่รับ 2816  
วันที่ 25 ก.ย. 2569  
เวลา 10.00 น.

ส่วนราชการ วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

ที่ ..... วันที่ ..... ๒๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙ .....

เรื่อง ขออนุญาตส่งแผนการจัดการเรียนรู้ ภาคเรียนที่ ..... ๑ ..... ปีการศึกษา ..... ๒๕๖๙ .....

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

ตามที่วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย ให้ข้าพเจ้า.....นางสาวอรรษยา ไชยดี.....

ตำแหน่ง .....ครู..... ประจำแผนกวิชา...การโรงแรมและการท่องเที่ยว.....

ปฏิบัติงานการสอนภาคเรียนที่ ..... ๑ ..... ปีการศึกษา ...๒๕๖๙..... จำนวน .....๑..... รายวิชา นั้น ข้าพเจ้า

ได้จัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. รายวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร รหัสวิชา ๓๐๗๐๑-๖๐๓๒ ระดับชั้น ปวส. ๑

ดังนั้นเพื่อให้การจัดการเรียนรู้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้เรียนจึงขอ  
อนุญาตส่งแผนการจัดการเรียนรู้และใช้เป็นแนวทางการจัดการเรียนการสอนภาคเรียนที่๑.ปีการศึกษา..๒๕๖๙..

จึงเรียนเพื่อโปรดทราบและพิจารณาอนุญาต

(นางสาวอรรษยา ไชยดี)

ความเห็นหัวหน้าแผนกวิชา

☒ เห็นควรอนุญาต

☐ เห็นควรไม่อนุญาตเพราะ

(นางสาวอรรษยา ไชยดี)

ความเห็นหัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรฯ

☒ เห็นควรอนุญาต

☐ เห็นควรไม่อนุญาตเพราะ

(นางเกศนี้อย่าง แก่กล้า)

ความเห็นรองฯฝ่ายวิชาการ

☒ เห็นควรอนุญาต

☐ เห็นควรไม่อนุญาตเพราะ

(นางสาวกัลยา หาญชื่น)

24 ก.ย. 2569

ความเห็นผู้อำนวยการฯ

☒ อนุญาต

☐ ไม่อนุญาตเพราะ

(นายยุทธพันธ์ โคตรพันธ์)

๒๕ มิ.ย. ๖๙



## แบบตรวจแผนการจัดการเรียนรู้

รายวิชาการออกแบบการจัดรายการอาหาร  
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๙

รหัสวิชา ๓๐๗๐๑-๖๐๓๒

ครูผู้สอน นางสาวอรรุสยา ไชยดี

### การตรวจสอบ

|                                                                     |                                     |    |                          |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----|--------------------------|-------|
| อ้างอิงมาตรฐาน                                                      | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา                                      | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| จุดประสงค์การเรียนรู้                                               | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| มาตรฐานรายวิชา                                                      | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| คำอธิบายรายวิชา                                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| สมรรถนะรายวิชา                                                      | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| ตารางวิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้ตามจุดประสงค์รายวิชาและสมรรถนะรายวิชา | <input type="checkbox"/>            | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| เวลาเรียน 15 สัปดาห์                                                | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| การประเมินสรุปผลการเรียนรู้ (15 สัปดาห์)                            | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| สาระสำคัญ                                                           | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม                                              | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| สมรรถนะรายหน่วย                                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| กิจกรรมการเรียนรู้                                                  | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| สื่อการเรียนรู้                                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| การวัดผลประเมินผล                                                   | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| แบบทดสอบก่อนและหลังเรียน                                            | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |
| ใบงานหรือแบบฝึกหัด                                                  | <input checked="" type="checkbox"/> | มี | <input type="checkbox"/> | ไม่มี |

### สิ่งที่ควรแก้ไข

.....

.....

ลงชื่อ.....

( นางสาวอรรุสยา ไชยดี )

หัวหน้าแผนกวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

## การอนุมัติแผนการจัดการเรียนรู้

รายวิชาการออกแบบการจัดรายการอาหาร

รหัสวิชา ๓๐๗๐๑-๖๐๓๒

ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๙

ครูผู้สอน นางสาวอรรษยา ไชยดี

ความเห็นหัวหน้าแผนกวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว  
เหมาะสมต่อการใช้ในการเรียนการสอน

ลงชื่อ.....

( นางสาวอรรษยา ไชยดี )

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

ความเห็นหัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้

เห็นสมควรพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ.....

( นางเกศนีย์ แก่กล้า )

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

ความเห็นรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

เห็นควรอนุมัติ

ลงชื่อ.....

( นางสาวกัลยา หาญชิน )

24 ก.ย. 2569

ความเห็นรองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

อนุมัติ

ลงชื่อ.....

( นายยุทธพันธ์ โคตรพันธ์ )

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



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

กลุ่มอาชีพการโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม

รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร  
(Food Menu Design)

วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

---

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

แผนการจัดการเรียนรู้เป็นเอกสารสำคัญที่ครูผู้สอนจัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นกรอบแนวทางและคู่มือในการวางแผนและดำเนินการจัดการเรียนรู้ให้เป็นไปอย่างมีระบบ สอดคล้องกับหลักสูตร จุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชา และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด ตลอดจนส่งเสริมให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะที่พึงประสงค์อย่างเหมาะสมตามระดับการศึกษา ทั้งนี้ การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ที่มีความครบถ้วนและเป็นระบบ จะช่วยให้ครูผู้สอนสามารถบริหารจัดการเวลา เนื้อหา กิจกรรมการเรียนรู้ สื่อ การเรียนรู้ และการวัดและประเมินผลได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันจะนำไปสู่การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด

แผนการจัดการเรียนรู้ \*\*รายวิชาการออกแบบการจัดรายการอาหาร รหัสวิชา 30701-2032\*\* ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567 จัดทำขึ้นสำหรับนักศึกษาระดับชั้น ปวส. สาขาวิชาการโรงแรม โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถประยุกต์ใช้หลักการเกี่ยวกับการออกแบบและการจัดรายการอาหารให้สอดคล้องกับลักษณะของธุรกิจบริการอาหาร ความต้องการของผู้บริโภค กลุ่มตลาด และบริบทของสถานประกอบการ ตลอดจนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานด้านการโรงแรมได้อย่างเหมาะสม

เนื้อหาในแผนการจัดการเรียนรู้เล่มนี้แบ่งออกเป็น 4 หน่วยการเรียนรู้ ได้แก่

หน่วยที่ 1 งานจัดการระบบบริการอาหาร

หน่วยที่ 2 งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน

หน่วยที่ 3 งานจัดการระบบบริการอาหาร

หน่วยที่ 4 งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

โดยแต่ละหน่วยการเรียนรู้ประกอบด้วย ใบความรู้ ใบกิจกรรม ใบงาน ใบมอบหมายงาน และแบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน ผลลัพธ์การเรียนรู้ และสมรรถนะ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือและแนวทางประกอบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ การฝึกปฏิบัติ ตลอดจนการวัดและประเมินผลผู้เรียนให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้และสมรรถนะของรายวิชา

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า แผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชาการออกแบบการจัดรายการอาหาร รหัสวิชา 30701-2032 เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อครูผู้สอนในการใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นเครื่องมือในการกำกับ ติดตาม และประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนอย่างเป็นระบบ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของผู้เรียน สถานศึกษา และสถานประกอบการ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ทักษะ สมรรถนะ และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ อันจะนำไปสู่การบรรลุวัตถุประสงค์ของรายวิชาและมาตรฐานการจัดการอาชีวศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพ

(นางสาวอุรุสยา ไชยดี)

ตำแหน่งครู

แผนกวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

## สารบัญ

|                                                                        | หน้า |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| คำนำ                                                                   | 1    |
| สารบัญ                                                                 | 2    |
| หลักสูตรรายวิชา                                                        | 3    |
| มาตรฐานอาชีพ (ถ้ามี)                                                   | 5    |
| ตารางวิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้                                         | 6    |
| ตารางวิเคราะห์พฤติกรรมการเรียนรู้                                      | 8    |
| หน่วยการเรียนรู้                                                       | 9    |
| หน่วยที่ 1 เรื่อง/งานจัดการระบบการบริการอาหาร                          |      |
| แผนการจัดการเรียนรู้                                                   | 11   |
| ใบความรู้                                                              | 15   |
| ใบงาน                                                                  | 27   |
| หน่วยที่ 2 เรื่อง/งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน                   |      |
| แผนการจัดการเรียนรู้                                                   | 30   |
| ใบความรู้                                                              | 33   |
| ใบงาน                                                                  | 39   |
| หน่วยที่ 3 เรื่อง/งานจัดการระบบการบริการอาหาร                          |      |
| แผนการจัดการเรียนรู้                                                   | 44   |
| ใบความรู้                                                              | 48   |
| ใบงาน                                                                  | 54   |
| หน่วยที่ 4 เรื่อง/งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด |      |
| แผนการจัดการเรียนรู้                                                   | 59   |
| ใบความรู้                                                              | 63   |
| ใบงาน                                                                  | 74   |



โครงการสอน ภาคเรียนที่ 1/2569

หลักสูตรรายวิชา

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

สาขาวิชา การโรงแรม รหัส 30701-2032

ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร (Food Menu Design)

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

#### อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

#### ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

อธิบายหลักการและองค์ประกอบของการจัดรายการอาหาร วิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มลูกค้า และรูปแบบการให้บริการ ออกแบบและจัดรายการอาหารให้มีความเหมาะสมกับประเภทของสถานประกอบการ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ต้นทุน วัตถุดิบ ฤดูกาล ความสมดุลของรายการอาหาร และความสวยงาม ตลอดจนสามารถนำเสนอรายการอาหารได้อย่างเหมาะสมตามหลักวิชาชีพ

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการออกแบบการจัดรายการอาหาร
2. ปฏิบัติจัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกที่ดีในงานอาชีพ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการในการออกแบบการจัดรายการอาหาร

#### สมรรถนะรายวิชา

1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการจัดรายการอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
2. จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ จัดการระบบการบริการอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
3. ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการในการออกแบบการจัดรายการอาหารตามความต้องการเฉพาะของตลาด

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบจัดรายการอาหาร คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ จัดการระบบการบริการอาหาร ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษและวัฒนธรรม วางแผนเตรียมการและจัดวางอาหารเพื่อให้บริการบุฟเฟต์ ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความ ต้องการเฉพาะของตลาด

**มาตรฐานอาชีพ**  
**หน่วยงานรับรองมาตรฐานอาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ**  
**มาตรฐานอาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5**

| หน่วยสมรรถนะ    |                                    | สมรรถนะย่อย |                                                       | เกณฑ์การปฏิบัติงาน                                                                                                                                                                                                                                                   | วิธีประเมิน                                                                                                                                                                     |
|-----------------|------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| รหัส            | คำอธิบาย                           | รหัส        | คำอธิบาย                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
| THR-HOH-5-333ZB | งานจัดการระบบการบริการอาหาร        | 4.12.022.01 | งานวางแผนสำหรับการผลิตการบริการอาหาร                  | 1.วางแผนเมนูสำหรับโอกาสพิเศษต่างๆรวมถึงทรัพยากรที่ต้องใช้<br>2.ระบุและวางแผนขั้นตอนการทำงาน<br>3.จัดหาบุคลากรที่พร้อมให้บริการ<br>4.ใช้การจัดเตรียมและการปรุงอาหารโดยวิธีการที่เหมาะสม<br>5.เก็บอาหารสดและห่อด้วยพลาสติกได้อย่างถูกต้อง                              | 1.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้<br>2.การประเมินจากใบงานหรือรายงาน<br>3.การประเมินการนำเสนอผลงาน<br>4.การประเมินทักษะการปฏิบัติ<br>5.การสัมภาษณ์หรือถามตอบ                        |
|                 |                                    | 4.12.022.02 | งานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการ            |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
|                 |                                    | 4.12.022.03 | งาน จัดห้องครัวสำหรับการให้บริการอาหาร                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
|                 |                                    | 4.12.022.04 | งาน จัดเก็บวัตถุดิบสำหรับบริการอาหาร                  |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
|                 |                                    | 4.12.022.05 | งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
| THR-FTOH-384A   | งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน | 4.09.232.01 | งานกระตุ้นให้เคารพถึงความหลากหลายในที่ทำงาน           | 1.สร้างพฤติกรรมต้นแบบส่วนบุคคลในการที่จะแสดงความเคารพในความหลากหลาย<br>2.ตระหนักถึงทักษะที่แตกต่างกันของทีมงานที่มีความหลากหลายและใช้ความหลากหลายนั้นมาเพิ่มผลประกอบการของหน่วยงานให้ดีขึ้น<br>3.ตระหนักถึงปัญหาในที่ทำงานที่เกิดขึ้นจากความหลากหลายและแก้ปัญหาทันที | 1.การสังเกตพฤติกรรมการค้นคว้า<br>2.การตรวจใบงานหรือรายงานการรวบรวมข้อมูล<br>3.การประเมินการจัดหมวดหมู่ข้อมูลสินค้า<br>4.การประเมินการนำเสนอผลงาน<br>5.การประเมินการทำงานร่วมกัน |
|                 |                                    | 4.09.232.02 | งานใช้ความหลากหลายให้เป็นประโยชน์                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
|                 |                                    | 4.09.232.03 | งานแก้ปัญหาที่เกิดจากประเด็นความหลากหลายได้           |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
| THR-HOH-5-333ZB | งานจัดการระบบการบริการอาหาร        | 4.12.022.01 | งานวางแผนสำหรับการผลิตการบริการอาหาร                  | 1.วางแผนเมนูสำหรับโอกาสพิเศษต่างๆรวมถึงทรัพยากรที่ต้องใช้<br>2.ระบุและวางแผนขั้นตอนการทำงาน<br>3.จัดหาบุคลากรที่พร้อมให้บริการ<br>4.ใช้การจัดเตรียมและการปรุงอาหารโดยวิธีการที่เหมาะสม<br>5.เก็บอาหารสดและห่อด้วยพลาสติกได้อย่างถูกต้อง                              | 1.ข้อสอบข้อเขียน<br>2.แฟ้มสะสมผลงาน<br>3.การสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง<br>4.การประเมินด้วยบุคคลที่3<br>5.การประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ<br>6.การจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมุติ  |
|                 |                                    | 4.12.022.02 | งานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการ            |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
|                 |                                    | 4.12.022.03 | งานอาหารงานจัดห้องครัวสำหรับการให้บริการอาหาร         |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
|                 |                                    | 4.12.022.04 | งานจัดเก็บวัตถุดิบสำหรับบริการอาหาร                   |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |
|                 |                                    | 4.12.022.05 | งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |

| หน่วยสมรรถนะ  |                                                      | สมรรถนะย่อย                |                                                              | เกณฑ์การปฏิบัติงาน                                                                                                                       | วิธีประเมิน                                                                                                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| รหัส          | คำอธิบาย                                             | รหัส                       | คำอธิบาย                                                     |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                |
| THR-SHHR-423A | งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด | 4.13.041.01<br>4.13.040.02 | งานระบุตลาด<br>งานสร้างสรรค์มื้ออาหารให้ตรงกับตลาดเฉพาะกลุ่ม | 1.ระบุลักษณะความแตกต่างของตลาด<br>2.สร้างสรรค์มื้ออาหารที่ตรงกับความต้องการของตลาด<br>3.สร้างสรรค์มื้ออาหารที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า | 1.ข้อสอบข้อเขียน<br>2.แฟ้มสะสมผลงาน<br>3.การสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง<br>4.การประเมินด้วยบุคคลที่3<br>5.การประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ<br>6.การจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมุติ |

## ตารางวิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้

หน่วยงานรับรองมาตรฐานอาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ

มาตรฐานอาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา(Job) ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร (Food Menu Design) ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด |                                                       |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| งานหลัก<br>(Duty)                                                                                                                            | งานย่อย<br>(Task)                                     | สมรรถนะย่อย<br>(มาตรฐานอาชีพ) | ความรู้<br>ในการปฏิบัติงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ทักษะ<br>ในการปฏิบัติงาน                                                                                                                                                                                                           |
| งานหลัก 1<br>งานจัดการระบบการบริการอาหาร                                                                                                     | งานวางแผนสำหรับการผลิตการบริการอาหาร                  | 4.12.022.01                   | 1.รู้เกี่ยวกับรูปแบบและขั้นตอนการจัดการระบบบริการอาหาร ตั้งแต่การรับลูกค้า การรับคำสั่งอาหาร การเสิร์ฟ ไปจนถึงการชำระเงิน<br>2.รู้ในการจัดเตรียมอุปกรณ์วัตถุดิบ และพื้นที่ให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะและพร้อมใช้งาน<br>3.รู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการบริการอาหาร การดูแลความสะอาด ความปลอดภัย และการสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า | 1.จัดเตรียมและจัดระบบการบริการอาหารได้อย่างเป็นระเบียบและมีประสิทธิภาพ<br>2.ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ลูกค้าได้อย่างถูกต้อง สุภาพ และรวดเร็ว<br>3.แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการอาหาร และประสานงานกับทีมงานได้อย่างเหมาะสม |
|                                                                                                                                              | งานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการ            | 4.12.022.02                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                              | งาน จัดห้องครัวสำหรับการให้บริการอาหาร                | 4.12.022.03                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                              | งาน จัดเก็บวัตถุดิบสำหรับบริการอาหาร                  | 4.12.022.04                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                              | งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร | 4.12.022.05                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                    |
| งานหลัก 2<br>งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน                                                                                              | งานกระตุ้นให้เคารพถึงความหลากหลายในที่ทำงาน           | 4.09.232.01                   | 1.รู้เกี่ยวกับความแตกต่างด้านวัฒนธรรม เพศ อายุ และความคิดเห็นของบุคคลในองค์กร<br>2.รู้เกี่ยวกับหลักการการทำงานร่วมกันอย่างเท่าเทียมและการเคารพสิทธิของผู้อื่น3.มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการสร้างบรรยากาศการทำงานที่เปิดกว้างและลดความขัดแย้งในองค์กร                                                                                    | 1.สื่อสารและทำงานร่วมกับบุคคลที่มีความแตกต่างได้อย่างเหมาะสม<br>2.ปรับตัวและยอมรับความคิดเห็นที่หลากหลายในการทำงานร่วมกัน<br>3.แก้ไขปัญหาความขัดแย้งและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีภายในทีมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ                      |
|                                                                                                                                              | งานใช้ความหลากหลายให้เป็นประโยชน์                     | 4.09.232.02                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                              | งานแก้ปัญหาที่เกิดจากประเด็นความหลากหลายได้           | 4.09.232.03                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                    |

| งานหลัก<br>(Duty)                                                     | งานย่อย<br>(Task)                                     | สมรรถนะย่อย<br>(มาตรฐานอาชีพ) | ความรู้<br>ในการปฏิบัติงาน                                                                                                                                                                                                              | ทักษะ<br>ในการปฏิบัติงาน                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| งานหลัก 3<br>งานจัดการระบบการบริการ<br>อาหาร                          | งานวางแผนสำหรับการ<br>ผลิตการบริการอาหาร              | 4.12.022.01                   | 1.รู้เกี่ยวกับขั้นตอนและ<br>รูปแบบการให้บริการอาหาร<br>และเครื่องดื่ม<br>2.รู้ในการจัดเตรียมอุปกรณ์<br>วัตถุดิบ และพื้นที่ให้บริการ<br>ให้เหมาะสม<br>3.รู้เกี่ยวกับสุขอนามัย ความ<br>ปลอดภัย และมาตรฐานการ<br>บริการอาหาร               | 1.จัดระบบและเตรียมความพร้อมในการ<br>ให้บริการอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ<br>2.ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ลูกค้า<br>ได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว และสุภาพ<br>3.แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและ<br>ประสานงานกับทีมงานในการบริการได้<br>อย่างเหมาะสม |
|                                                                       | งานจัดเตรียมและผลิต<br>รายการอาหารที่                 | 4.12.022.02                   |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                       | ให้บริการงานอาหาร                                     | 4.12.022.03                   |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                       | งานจัดห้องครัวสำหรับ<br>การให้บริการอาหาร             | 4.12.022.04                   |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                       | งานจัดเก็บวัตถุดิบ<br>สำหรับบริการอาหาร               | 4.12.022.05                   |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                        |
| งานหลัก 4<br>งานออกแบบรายการ<br>อาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด | งานระบุดตลาด                                          | 4.13.041.01                   | 1.รู้เกี่ยวกับพฤติกรรมและ<br>ความต้องการของกลุ่มลูกค้า<br>เป้าหมาย<br>2.รู้ด้านโภชนาการ<br>วัฒนธรรมอาหาร และ<br>แนวโน้มอาหารในตลาด<br>ปัจจุบัน<br>3.รู้เกี่ยวกับการคำนวณ<br>ต้นทุน ราคา และการจัด<br>รายการอาหารให้เหมาะสม<br>กับธุรกิจ | 1.ออกแบบรายการอาหารให้สอดคล้อง<br>กับความต้องการของลูกค้าแต่ละกลุ่มได้<br>2.ปรับปรุงและพัฒนารายการอาหารให้มี<br>ความน่าสนใจและแข่งขันทางการตลาด<br>ได้<br>3.วิเคราะห์ต้นทุนและกำหนดราคาขาย<br>อาหารได้อย่างเหมาะสมและคุ้มค่า           |
|                                                                       | งานสร้างสรรค์เมนู<br>อาหารให้ตรงกับตลาด<br>เฉพาะกลุ่ม | 4.13.040.02                   |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                        |



## หน่วยการเรียนรู้

รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร (Food Menu Design)

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

| หน่วย<br>ที่ | หน่วยการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                      | เวลาเรียน (ชม.) |         |     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|-----|
|              |                                                                                                                                                                                                                                                                       | ทฤษฎี           | ปฏิบัติ | รวม |
| 1            | งานจัดการระบบการบริการอาหาร<br>งานวางแผนสำหรับการผลิตการบริการอาหาร<br>งานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการ<br>งาน จัดห้องครัวสำหรับการให้บริการอาหาร<br>งาน จัดเก็บวัตถุดิบสำหรับการบริการอาหาร<br>งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร       | 8               | 8       | 16  |
| 2            | งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน<br>งานกระตุ้นให้เคารพถึงความหลากหลายในที่ทำงาน<br>งานใช้ความหลากหลายให้เป็นประโยชน์<br>งานแก้ปัญหาที่เกิดจากประเด็นความหลากหลายได้                                                                                                 | 8               | 8       | 16  |
| 3            | งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด<br>งานระบุตลาด<br>งานสร้างสรรค์มี้อาหารให้ตรงกับตลาดเฉพาะกลุ่ม                                                                                                                                                   | 8               | 8       | 16  |
| 4            | งานจัดการระบบการบริการอาหาร<br>งานวางแผนสำหรับการผลิตการบริการอาหาร<br>งานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการงานอาหารงานจัดห้องครัวสำหรับการ<br>ให้บริการอาหาร<br>งานจัดเก็บวัตถุดิบสำหรับการบริการอาหาร<br>งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร | 6               | 6       | 12  |
| <b>รวม</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30              | 30      | 60  |

### กิจกรรมการเรียนการสอน

1. บทนำก่อนเข้าสู่บทเรียน อธิบายเนื้อหาทฤษฎี คำอธิบายทฤษฎีและจุดประสงค์รายวิชา
2. สรุปและการประยุกต์บทเรียนตามเนื้อหาของแต่ละหน่วย
3. แบบฝึกหัด/ปฏิบัติ ประจำหน่วยการสอน
4. แบบประเมินผลการเรียนรู้

### การวัดผลประเมินผล/ระดับคะแนน

#### รายละเอียดการวัดผล

|                                                    |                    |
|----------------------------------------------------|--------------------|
| การระหว่างหน่วยการเรียนรู้                         | .....20.....คะแนน  |
| การสอบกลางภาค                                      | .....15.....คะแนน  |
| การสอบปลายภาค                                      | .....15.....คะแนน  |
| บูรณาการคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ | .....20.....คะแนน  |
| งานมอบหมาย/ รายงาน/กิจกรรม                         | .....30.....คะแนน  |
| อื่น ๆ                                             | .....คะแนน         |
| <b>รวม</b>                                         | .....100.....คะแนน |

### ระดับคะแนน

|                |                      |     |
|----------------|----------------------|-----|
| คะแนน 80 - 100 | ระดับผลการเรียนระดับ | 4   |
| คะแนน 75 - 79  | ระดับผลการเรียนระดับ | 3   |
| คะแนน 65 - 69  | ระดับผลการเรียนระดับ | 2.5 |
| คะแนน 60 - 64  | ระดับผลการเรียนระดับ | 2   |
| คะแนน 55 - 59  | ระดับผลการเรียนระดับ | 1.5 |
| คะแนน 50 - 54  | ระดับผลการเรียนระดับ | 1   |
| คะแนน 0 - 49   | ระดับผลการเรียนระดับ | 0   |

### สื่อการเรียนการสอน/หนังสือเรียน/หนังสือประกอบ

1. สื่อการสอน Power point การออกแบบการจัดรายการอาหาร (Food Menu Design)
2. หนังสือเรียนรายวิชาการออกแบบการจัดรายการอาหาร (Food Menu Design)

### แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

1. การสืบค้นข้อมูลและศึกษาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการออกแบบการจัดรายการอาหาร (Food Menu Design) ผ่านสื่อ **\*\*Internet\*\*** เช่น เว็บไซต์ด้านอาหารและการประกอบอาหาร เว็บไซต์ร้านอาหาร แพลตฟอร์มสำหรับออกแบบสื่อ และแหล่งข้อมูลด้านการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม
2. การศึกษาตัวอย่างรายการอาหาร (Menu) จากร้านอาหาร โรงแรม ภัตตาคาร และสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อวิเคราะห์รูปแบบการจัดรายการอาหาร การจัดหมวดหมู่รายการอาหาร การใช้ภาพประกอบ การเลือกใช้สี ตัวอักษร และการจัดองค์ประกอบของเมนู
3. การเรียนรู้จากสื่อดิจิทัล เช่น วิดีโอ บทเรียนออนไลน์ และสื่อการสอนเกี่ยวกับการออกแบบเมนูอาหาร การจัดองค์ประกอบศิลป์ การถ่ายภาพอาหาร และการใช้โปรแกรมหรือเครื่องมือดิจิทัลในการออกแบบ
4. การเรียนรู้จากสถานประกอบการจริงและผู้ประกอบวิชาชีพด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อศึกษาการนำความรู้ด้านการออกแบบรายการอาหารไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง

|                                                                                   |                                                     |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>แผนการจัดการเรียนรู้</b>                         | <b>หน่วยที่ 1</b>            |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร | สอนครั้งที่ 1-4              |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการระบบการบริการอาหาร    | ทฤษฎี 8 ชม.<br>ปฏิบัติ 8 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานจัดการระบบการบริการอาหาร                                            |                                                     |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับการจัดการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

3.1. สามารถวางแผนและจัดระบบการบริการอาหารได้อย่างเหมาะสมกับรูปแบบของสถานประกอบการและความต้องการของลูกค้า

3.2. สามารถควบคุมและดำเนินงานการบริการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านคุณภาพ ความสะอาด และความปลอดภัยในการบริการ

3.3. สามารถประสานงาน แก้ไขปัญหา และพัฒนาการให้บริการอาหารเพื่อสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้าและเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการบริการอาหารและขั้นตอนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

4.2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน จัดเตรียม และดำเนินงานบริการอาหารได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานการบริการ

4.3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการสื่อสาร การประสานงาน และการแก้ไขปัญหาในการบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม

4.4. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดี มีความรับผิดชอบ มีบุคลิกภาพ และมารยาทที่เหมาะสมในงานบริการอาหาร

4.5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงในอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้

### 5. สารการเรียนรู้

5.1 งานวางแผนสำหรับการผลิตการบริการอาหาร

5.2 งานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการ

5.3 งาน จัดห้องครัวสำหรับการให้บริการอาหาร

5.4 งาน จัดเก็บวัตถุดิบสำหรับบริการอาหาร

5.5 งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร

## 6. กิจกรรมการเรียนรู้

### 6.1 กิจกรรมด้านความรู้ (Knowledge-based Activities)

ศึกษาความหมายและความสำคัญของระบบการบริการอาหาร  
เรียนรู้ประเภทและรูปแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม  
วิเคราะห์ขั้นตอนการปฏิบัติงานตั้งแต่การต้อนรับจนถึงการชำระเงิน  
ศึกษาหลักสุขอนามัย ความสะอาด และความปลอดภัยในการบริการอาหาร  
ตอบคำถามและทำแบบทดสอบเกี่ยวกับงานบริการอาหาร

### 6.2 กิจกรรมด้านทักษะ (Skill-based Activities)

ฝึกการจัดโต๊ะอาหารและเตรียมอุปกรณ์การบริการ  
ฝึกการรับออเดอร์และการสื่อสารกับลูกค้าอย่างเหมาะสม  
ฝึกปฏิบัติการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐาน  
ฝึกการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการ  
ฝึกการทำงานร่วมกันเป็นทีมในการจัดระบบบริการอาหาร

### 6.3 กิจกรรมด้านพฤติกรรม (Behavior-based Activities)

ฝึกความรับผิดชอบและตรงต่อเวลาในการปฏิบัติงาน  
ส่งเสริมมารยาท บุคลิกภาพ และการแต่งกายที่เหมาะสมกับงานบริการ  
ปลูกฝังการมีจิตบริการและความเอาใจใส่ลูกค้า  
ฝึกการมีวินัยและปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขอนามัย  
ส่งเสริมการทำงานร่วมกับผู้อื่นด้วยความสุภาพและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

### 6.4 กิจกรรมเสริม (Optional / Advanced)

ศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านอาหารและบริการ  
เชิญวิทยากรจากธุรกิจร้านอาหารมาแบ่งปันประสบการณ์  
จัดการแข่งขันการบริการอาหารหรือการจัดโต๊ะอาหารอย่างสร้างสรรค์  
ฝึกใช้เทคโนโลยีหรือโปรแกรมจัดการร้านอาหารเบื้องต้น  
จัดทำโครงการเกี่ยวกับการพัฒนาระบบการบริการอาหารในรูปแบบใหม่

## 7. สื่อการเรียนการสอน

1. วิดีโอการต้อนรับแขกจริง
2. PowerPoint ขั้นตอนการต้อนรับ
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลองเคาน์เตอร์ต้อนรับ
5. ป้ายชื่อ/แบบฟอร์มลงทะเบียน/บทบาทสมมติ

## 8. กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

- 8.1 แบบฝึกหัดท้ายบทเรียนที่ 1
- 8.2 แบบทดสอบหลังเรียนบทเรียนที่ 1
- 8.3 การวิเคราะห์ต้นทุนสินค้า
- 8.4 การจัดทำงบประมาณและติดตามค่าใช้จ่าย
- 8.5 การจัดการสต็อกและลดของเสีย
- 8.6 รายงานและการนำเสนอ
- 8.7 กิจกรรมสะท้อนตนเอง

## 9. การวัดและประเมินผล

### 9.1 เครื่องมือประเมิน

ดำเนินการวัดและประเมินผลการเรียนรู้โดยใช้เครื่องมือที่หลากหลาย เพื่อประเมินความรู้ ทักษะ และ พฤติกรรมการปฏิบัติงานของผู้เรียน ประกอบด้วย

- 1.แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานกลุ่ม ใช้ประเมินพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการทำงาน ความรับผิดชอบ การประสานงาน การสื่อสาร และการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น
- 2.แบบฝึกหัด ใช้ประเมินความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับงาน จัดการระบบการบริการอาหาร
- 3.แบบทดสอบ ใช้ประเมินความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาระตามผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วย การเรียน

### 9.2 เกณฑ์การประเมิน

กำหนดเกณฑ์การผ่านการประเมิน โดยพิจารณาจาก ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภท ผู้เรียนต้องมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 จึงถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมินผลตามที่กำหนด

## 10. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

### 10.1 ข้อสรุปหลังการจัดการเรียน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 10.2 ปัญหาที่พบ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 10.3 แนวทางแก้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

|                                                                                   |                                                     |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>ใบความรู้</b>                                    | <b>หน่วยที่ 1</b>            |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร | สอนครั้งที่ 1-4              |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการระบบการบริการอาหาร    | ทฤษฎี 8 ชม.<br>ปฏิบัติ 8 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานจัดการระบบการบริการอาหาร                                            |                                                     |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

3.1. สามารถวางแผนและจัดระบบการบริการอาหารได้อย่างเหมาะสมกับรูปแบบของสถานประกอบการและความต้องการของลูกค้า

3.2. สามารถควบคุมและดำเนินการบริการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านคุณภาพ ความสะอาด และความปลอดภัยในการบริการ

3.3. สามารถประสานงาน แก้ไขปัญหา และพัฒนาการให้บริการอาหารเพื่อสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้าและเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการบริการอาหารและขั้นตอนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

4.2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน จัดเตรียม และดำเนินการบริการอาหารได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานการบริการ

4.3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการสื่อสาร การประสานงาน และการแก้ไขปัญหาในการบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม

4.4. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดี มีความรับผิดชอบ มีบุคลิกภาพ และมารยาทที่เหมาะสมในงานบริการอาหาร

4.5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงในอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้

## 5. สารการเรียนรู้

- 5.1 งานวางแผนสำหรับการผลิตการบริการอาหาร
- 5.2 งานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการ
- 5.3 งาน จัดห้องครัวสำหรับการให้บริการอาหาร
- 5.4 งาน จัดเก็บวัตถุดิบสำหรับการบริการอาหาร
- 5.5 งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร



5.1 งานวางแผนสำหรับการผลิต  
การบริการอาหาร



5.2 งานจัดเตรียมและผลิต  
รายการอาหารที่ให้บริการ



5.3 งานจัดห้องครัว  
สำหรับการให้บริการอาหาร



5.4 งานจัดเก็บวัตถุดิบ  
สำหรับการบริการอาหาร



5.5 งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการ  
เพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร

### 5.1 งานวางแผนสำหรับการผลิตและการบริการอาหาร

การวางแผนสำหรับการผลิตและการบริการอาหาร คือ การเตรียมความพร้อมก่อนดำเนินงาน เพื่อให้การผลิตอาหารเป็นไปอย่างมีระบบ ได้อาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ตรงตามความต้องการของผู้รับบริการ และสามารถควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม

#### 5.1.1 การวิเคราะห์ความต้องการของผู้รับบริการ

ควรพิจารณาเรื่อง

- จำนวนผู้รับบริการ
- อายุและลักษณะของผู้รับบริการ
- ประเภทอาหารที่ต้องการ
- ปริมาณอาหารที่เหมาะสม
- งบประมาณในการจัดบริการ

ข้อจำกัดด้านอาหาร เช่น อาหารแพ้ อาหารมังสวิรัต หรือข้อจำกัดทางโภชนาการ



### รูป การวิเคราะห์ความต้องการของผู้รับบริการ

#### 5.1.2 การวางแผนรายการอาหาร

การกำหนดรายการอาหารควรคำนึงถึง

1. ความเหมาะสมกับประเภทของงาน
2. คุณค่าทางโภชนาการ
3. ความหลากหลายของอาหาร
4. ความพร้อมของวัตถุดิบ
5. ระยะเวลาในการผลิต
6. ต้นทุนและราคาขาย
7. ความสามารถของผู้ปฏิบัติงานและอุปกรณ์ที่มี



#### 5.1.3 การวางแผนวัตถุดิบ

ต้องจัดทำรายการวัตถุดิบและกำหนดปริมาณที่ต้องใช้ เช่น

- เนื้อสัตว์
- ผักและผลไม้
- เครื่องปรุง
- แป้งและธัญพืช
- น้ำมัน
- เครื่องดื่ม
- วัตถุดิบสำหรับตกแต่งอาหาร

ควรคำนวณปริมาณให้เหมาะสมกับจำนวนผู้รับบริการ เพื่อลดปัญหาวัตถุดิบไม่เพียงพอหรือเหลือทิ้งมากเกินไป



#### รูปการวางแผนวัตถุดิบ

##### 5.1.4 การวางแผนบุคลากร

แบ่งหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานให้ชัดเจน เช่น

- ผู้เตรียมวัตถุดิบ
- ผู้ปรุงอาหาร
- ผู้จัดและตกแต่งอาหาร
- ผู้ควบคุมคุณภาพ
- ผู้ให้บริการอาหาร
- ผู้ทำความสะอาด



รูป การวางแผนบุคลากร

### 5.1.5 การวางแผนเวลา

ควรกำหนดเวลาตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟ ไปจนถึงการเก็บและทำความสะอาด เพื่อให้อาหารพร้อมบริการตามเวลาที่กำหนด



รูป การวางแผนเวลา

### 5.2 งานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการ

เป็นขั้นตอนการนำวัตถุดิบที่ผ่านการตรวจสอบแล้วว่าเตรียมและประกอบอาหารตามรายการที่กำหนด โดยต้องคำนึงถึง คุณภาพ รสชาติ ความสะอาด ความปลอดภัย และความสวยงาม

### 5.2.1 การตรวจสอบวัตถุดิบก่อนการผลิต

ควรตรวจสอบ

- สี กลิ่น และลักษณะของวัตถุดิบ
- วันหมดอายุหรือวันที่ควรบริโภค
- สภาพบรรจุภัณฑ์
- อุณหภูมิของวัตถุดิบที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ
- สิ่งปนเปื้อนหรือความเสียหาย

หากพบวัตถุดิบที่มีลักษณะผิดปกติควรแยกออกและไม่ควรนำมาใช้

### 5.2.2 การเตรียมวัตถุดิบ

ตัวอย่างการเตรียม ได้แก่

- ล้างผักและผลไม้
- ปอกเปลือก
- หั่นและสับ
- ชั่งหรือตวงวัตถุดิบ
- เตรียมเครื่องปรุง
- เตรียมเนื้อสัตว์
- แบ่งวัตถุดิบตามปริมาณที่จะใช้

ควรใช้ียงและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับประเภทของอาหาร เพื่อลดการปนเปื้อนข้าม

### 5.2.3 การผลิตอาหาร

ขั้นตอนการผลิตอาจประกอบด้วย

1. เตรียมอุปกรณ์
2. เตรียมวัตถุดิบ
3. ปรุงตามสูตร
4. ควบคุมเวลาและอุณหภูมิ
5. ตรวจสอบรสชาติและคุณภาพ
6. จัดตกแต่ง
7. นำออกให้บริการ

### 5.2.4 การจัดตกแต่งอาหาร

การจัดอาหารควรคำนึงถึง

- ความสะอาด
- ความสวยงาม
- ความเหมาะสมของภาชนะ
- ขนาดของปริมาณอาหาร
- สีและองค์ประกอบของอาหาร
- ความสะดวกในการรับประทาน



### รูปงานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการ

#### 5.3 งานจัดห้องครัวสำหรับการให้บริการอาหาร

การจัดห้องครัวที่ดีช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพ ลดการเคลื่อนย้ายที่ไม่จำเป็น ลดอุบัติเหตุ และช่วยรักษาความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร

##### 5.3.1 การแบ่งพื้นที่ภายในห้องครัว

พื้นที่สำคัญ ได้แก่

##### 1. พื้นที่รับวัตถุดิบ

ใช้สำหรับรับ ตรวจสอบ และคัดแยกวัตถุดิบ

##### 2. พื้นที่เตรียมอาหาร

ใช้สำหรับล้าง ปอก หั่น สับ และเตรียมวัตถุดิบ

##### 3. พื้นที่ปรุงอาหาร

ใช้สำหรับเตรียมอาหารด้วยความร้อน เช่น ต้ม ผัด ทอด อบ และนึ่ง

##### 4. พื้นที่จัดอาหาร

ใช้สำหรับจัดจาน ตกแต่ง และเตรียมอาหารก่อนส่งให้บริการ

##### 5. พื้นที่ล้างทำความสะอาด

ใช้ล้างภาชนะ เครื่องมือ และอุปกรณ์

##### 6. พื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบ

ใช้สำหรับเก็บวัตถุดิบแห้ง วัตถุดิบแช่เย็น และวัตถุดิบแช่แข็ง

##### 5.3.2 หลักการจัดวางห้องครัว

ควรจัดให้มี การไหลของงานอย่างต่อเนื่อง เช่น

รับวัตถุดิบ → ตรวจสอบ → จัดเก็บ → เตรียม → ปรุง → จัดอาหาร → ให้บริการ → เก็บ

ภาชนะ → ล้างทำความสะอาด

ไม่ควรให้เส้นทางของวัตถุดิบสะอาดตัดกับเส้นทางของขยะหรือภาชนะสกปรกโดยไม่จำเป็น

### 5.3.3 การจัดอุปกรณ์ในห้องครัว

อุปกรณ์ที่ใช้งานบ่อยควรวางในตำแหน่งที่หยิบใช้ได้สะดวก เช่น

- มีด
- เขียง
- หม้อ
- กระทะ
- เตา
- เครื่องชั่ง
- ภาชนะบรรจุอาหาร
- ตู้เย็น
- ตู้แช่แข็ง

ควรจัดเก็บอุปกรณ์ให้ปลอดภัยและทำความสะอาดได้ง่าย

### 5.3.4 ความปลอดภัยในห้องครัว

ควรระวัง

- พื้นเปียกและลื่น
- ไฟและความร้อน
- ของมีคม
- เครื่องใช้ไฟฟ้า
- ก๊าซหุงต้ม
- การยกของหนัก
- การจัดเก็บสารเคมีทำความสะอาด



รูปงานจัดห้องครัวสำหรับการให้บริการอาหาร

## 5.4 งานจัดเก็บวัตถุดิบสำหรับบริการอาหาร

การจัดเก็บวัตถุดิบมีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาคุณภาพ ยืดอายุการเก็บ ลดการสูญเสีย และป้องกันการปนเปื้อน

### 5.4.1 การตรวจรับวัตถุดิบ

ก่อนนำเข้าจัดเก็บควรตรวจสอบ

- ปริมาณ
- คุณภาพ
- ความสด
- สภาพบรรจุภัณฑ์
- วันหมดอายุ
- อุณหภูมิ
- ความสะอาด

### 5.4.2 ประเภทของการจัดเก็บ

**การจัดเก็บวัตถุดิบแห้ง**

เช่น ข้าว แป้ง น้ำตาล เครื่องเทศ และอาหารแห้ง

ควรเก็บในบริเวณที่

- แห้ง
- สะอาด
- อากาศถ่ายเท
- ป้องกันแมลงและสัตว์พาหะ
- ไม่วางสัมผัสพื้นโดยตรง

**การจัดเก็บแบบแช่เย็น**

เหมาะสำหรับวัตถุดิบที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้สด น้ำมัน และอาหารสดบางชนิด

ควรแยกประเภทอาหารและป้องกันน้ำหรือของเหลวจากวัตถุดิบดิบไหลปนเปื้อนอาหารพร้อมรับประทาน

**การจัดเก็บแบบแช่แข็ง**

ใช้สำหรับวัตถุดิบที่ต้องการเก็บรักษาเป็นเวลานาน เช่น เนื้อสัตว์และอาหารแช่แข็ง

ควรบรรจุให้มิดชิดและติดฉลากระบุชนิดและวันที่จัดเก็บ

### 5.4.3 หลัก FIFO

FIFO = First In, First Out

หมายถึง เข้าก่อน ใช้ก่อน

ตัวอย่างเช่น วัตถุดิบที่รับเข้าวันที่ 1 สิงหาคม ควรถูกนำมาใช้ก่อนวัตถุดิบชนิดเดียวกันที่รับเข้าวันที่ 5 สิงหาคม

หลัก FIFO ช่วยลดการหมดอายุและการสูญเสียวัตถุดิบ

### 5.4.4 การติดตามวัตถุดิบ

ควรระบุข้อมูล เช่น

- ชื่อวัตถุดิบ
- วันที่รับเข้า
- วันที่จัดเก็บ

- วันหมดอายุหรือวันที่ควรใช้
- ปริมาณ
- ผู้รับผิดชอบ



#### รูปงานจัดเก็บวัตถุดิบสำหรับบริการอาหาร

#### 5.5 งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร

หลังจากให้บริการอาหารแล้ว ต้องจัดการกับวัตถุดิบและอาหารที่เหลืออย่างถูกต้อง เพื่อป้องกันการเสื่อมคุณภาพและการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

##### 5.5.1 การคัดแยกอาหารหลังการบริการ

ควรแยกเป็น

1. วัตถุดิบที่ยังไม่ได้ใช้
2. วัตถุดิบที่เตรียมแล้วแต่ยังไม่ได้ปรุง
3. อาหารที่ปรุงสุกแล้วและยังสามารถเก็บได้
4. อาหารที่ไม่ควรนำกลับมาใช้
5. ขยะและเศษอาหาร

ไม่ควรนำอาหารที่ผ่านการบริการและสัมผัสกับผู้บริโภคแล้วกลับไปเก็บเพื่อให้บริการซ้ำ หากมีความเสี่ยงต่อความปลอดภัย

##### 5.5.2 การทำให้อาหารเย็นลงและจัดเก็บ

อาหารปรุงสุกที่ต้องเก็บควรลดอุณหภูมิอย่างเหมาะสมและนำเข้าภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และเหมาะสมกับการเก็บรักษา

ไม่ควรปล่อยอาหารไว้ในอุณหภูมิที่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์เป็นเวลานาน

### 5.5.3 การติดตามหลังการจัดเก็บ

ควรติดตามระบุ

- ชื่ออาหาร
- วันที่และเวลาที่ผลิต
- วันที่และเวลาที่จัดเก็บ
- วันหรือเวลาที่ควรนำไปใช้
- ผู้รับผิดชอบ

### 5.5.4 การตรวจสอบคุณภาพก่อนนำกลับมาใช้

ก่อนนำวัตถุดิบหรืออาหารที่จัดเก็บไว้มาผลิตหรือบริการ ควรตรวจสอบ

- สี
- กลิ่น
- ลักษณะ
- ภาชนะและบรรจุภัณฑ์
- วันหมดอายุ
- สภาพการจัดเก็บ
- อุณหภูมิที่ใช้จัดเก็บ

หากพบความผิดปกติควร แยกออกและไม่ควรนำมาใช้

### 5.5.5 การควบคุมคุณภาพและลดการสูญเสีย

ควรมีการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับ

- ปริมาณวัตถุดิบที่รับเข้า
- ปริมาณที่ใช้
- ปริมาณที่เหลือ
- ปริมาณอาหารที่สูญเสีย
- สาเหตุของการสูญเสีย

ข้อมูลเหล่านี้สามารถนำไปใช้ปรับปรุงการวางแผนการจัดซื้อ การผลิต และปริมาณอาหาร

## 6. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

**คำชี้แจง** ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

ข้อที่ 1 จงอธิบายความสำคัญของการจัดการระบบการบริการอาหาร พร้อมยกตัวอย่างประกอบ

ข้อที่ 2 จงอธิบายขั้นตอนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดการบริการ

ข้อที่ 3 หากเกิดปัญหาลูกค้าได้รับอาหารล่าช้า นักศึกษาจะมีวิธีแก้ไขสถานการณ์อย่างไร

ข้อที่ 4 จงอธิบายคุณลักษณะและมารยาทที่ดีของผู้ปฏิบัติงานด้านการบริการอาหาร พร้อมยกตัวอย่าง

พฤติกรรมที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน

## 7. เอกสารอ้างอิง

1. วิดีโอการ
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง

## 8. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

**คำชี้แจง** ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

### ข้อ 1: คำตอบ :

การจัดการระบบการบริการอาหารมีความสำคัญต่อการสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า ช่วยให้การบริการมีความเป็นระเบียบ รวดเร็ว และมีมาตรฐาน อีกทั้งยังช่วยลดข้อผิดพลาดในการทำงานและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับสถานประกอบการ

### ตัวอย่าง :

ร้านอาหารที่มีระบบการรับออเดอร์และการเสิร์ฟที่ดี จะช่วยให้ลูกค้าได้รับอาหารครบถ้วน รวดเร็ว และประทับใจในการบริการ

### ข้อ 2: คำตอบ :

การต้อนรับลูกค้า  
การจัดที่นั่งและแจกเมนู  
การรับรายการอาหารและเครื่องดื่ม  
การส่งรายการไปยังฝ่ายครัวหรือบาร์  
การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม  
การดูแลลูกค้าระหว่างรับประทานอาหาร  
การเก็บเงินและกล่าวขอบคุณลูกค้า

### ตัวอย่าง :

พนักงานกล่าวต้อนรับลูกค้าด้วยความสุภาพ พร้อมแนะนำเมนูพิเศษของร้านก่อนรับออเดอร์

### ข้อ 3: คำตอบ :

ควรกล่าวขอโทษลูกค้าด้วยความสุภาพ ตรวจสอบสถานะอาหารกับฝ่ายครัว และรีบดำเนินการแก้ไข พร้อมแจ้งระยะเวลาที่ลูกค้าต้องรอเพิ่มเติมอย่างชัดเจน รวมถึงติดตามความพึงพอใจของลูกค้าหลังได้รับอาหาร

### ตัวอย่าง :

“ขออภัยในความล่าช้าค่ะ ขณะนี้ทางครัวกำลังจัดเตรียมอาหารให้ และจะนำมาเสิร์ฟโดยเร็วที่สุด”

### ข้อ 4: คำตอบ :

ผู้ปฏิบัติงานด้านบริการอาหารควรมีความสุภาพ ยิ้มแย้ม แจ่มใส แต่งกายสะอาด มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา และมีจิตบริการ

### ตัวอย่างพฤติกรรมที่เหมาะสม :

กล่าวทักทายลูกค้าด้วยคำสุภาพ  
รับฟังความต้องการของลูกค้าด้วยความตั้งใจ  
ดูแลความสะอาดของอุปกรณ์และพื้นที่บริการ  
ให้บริการด้วยความเต็มใจและเป็นมิตร

|                                                                                   |                                                     |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|
|  | ใบงาน                                               | หน่วยที่ 1                   |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร | สอนครั้งที่ 1-4              |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการระบบการบริการอาหาร    | ทฤษฎี 8 ชม.<br>ปฏิบัติ 8 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานจัดการระบบการบริการอาหาร                                            |                                                     |                              |

# 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

# 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

# 3. สมรรถนะประจำหน่วย

3.1. สามารถวางแผนและจัดระบบการบริการอาหารได้อย่างเหมาะสมกับรูปแบบของสถานประกอบการและความต้องการของลูกค้า

3.2. สามารถควบคุมและดำเนินการบริการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านคุณภาพ ความสะอาด และความปลอดภัยในการบริการ

3.3. สามารถประสานงาน แก้ไขปัญหา และพัฒนาการให้บริการอาหารเพื่อสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้าและเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน

# 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

4.1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการบริการอาหารและขั้นตอนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

4.2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผน จัดเตรียม และดำเนินการบริการอาหารได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานการบริการ

4.3. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการสื่อสาร การประสานงาน และการแก้ไขปัญหาในการบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม

4.4. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดี มีความรับผิดชอบ มีบุคลิกภาพ และมารยาทที่เหมาะสมในงานบริการอาหาร

4.5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงในอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้

# 5. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์

## 5.1 เครื่องมือ

ถาดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

เครื่องรับออเดอร์หรือสมุดจดรายการอาหาร

เครื่องคิดเงิน (POS)

เครื่องเปิดขวดและอุปกรณ์บริการเครื่องดื่ม

นาฬิกาจับเวลา หรืออุปกรณ์ติดตามคิวอาหาร

## 5.2 วัสดุ

เมนูอาหารและเครื่องดื่ม  
กระตาดใบสั่งอาหาร  
ผ้าเช็ดโต๊ะและผ้าเช็ดอุปกรณ์  
หลอด กระตาดทิชชู และบรรจุภัณฑ์บริการ  
น้ำยาทำความสะอาดและอุปกรณ์สุขอนามัย

## 5.3 อุปกรณ์

โต๊ะและเก้าอี้สำหรับลูกค้า  
จาน ชาม ช้อน ส้อม และแก้วน้ำ  
รถเข็นอาหารหรือรถเก็บภาชนะ  
อุปกรณ์จัดโต๊ะอาหาร เช่น แจกัน ผ้าปูโต๊ะ  
ตู้เก็บอุปกรณ์และชั้นวางภาชนะต่าง ๆ

## 6. ขั้นตอนการทำการกิจกรรม

### 6.1. เตรียมความพร้อม

ตรวจสอบ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ ให้ครบถ้วน  
เตรียม แบบฟอร์มบันทึกต้นทุน/รายงาน  
ทบทวน สูตรและมาตรฐานการชั่งเครื่องดื่ม

### 6.2. การคำนวณต้นทุน

เลือกเมนูเครื่องดื่มที่ต้องการวิเคราะห์  
รวบรวมข้อมูล ต้นทุนวัตถุดิบ ต่อแก้ว เช่น กาแฟ นม น้ำตาล ซ็อกโกแลต  
คำนวณ ต้นทุนต่อแก้วและต่อเมนู  
คำนวณ กำไรขั้นต้น และ เปอร์เซ็นต์กำไร

### 6.3. การจัดการสต็อกและวัตถุดิบ

ตรวจสอบ ปริมาณวัตถุดิบคงเหลือ ในร้าน  
จัดเรียงวัตถุดิบตาม หลัก FIFO  
วางแผนการ สั่งซื้อวัตถุดิบ ให้สอดคล้องกับยอดขายและลดของเสีย

### 6.4. การบันทึกและรายงานผล

บันทึกข้อมูล ต้นทุน ค่าใช้จ่าย และสต็อกวัตถุดิบ  
จัดทำรายงานต้นทุนและกำไร  
วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเสนอ แนวทางปรับปรุงต้นทุน

### 6.5. การนำเสนอและอภิปราย

นำเสนอ ผลวิเคราะห์ต้นทุนและข้อเสนอแนะ ต่อกลุ่มหรือผู้สอน  
รับฟัง คำแนะนำและข้อเสนอแนะ  
ปรับปรุงรายงานตามคำแนะนำ

### 6.6. สรุปและสะท้อนผล

ประเมิน ความสำเร็จของกิจกรรม  
จดบันทึก ปัญหาและแนวทางแก้ไข  
เขียน ข้อเสนอแนะส่วนตัว เพื่อปรับปรุงการบริหารต้นทุนในร้านจริง

## 7. สรุปและอภิปราย

- 7.1. ผู้เรียนสามารถ เข้าใจความสำคัญของการควบคุมต้นทุน และผลกระทบต่อกำไรของร้านอาหาร
- 7.2. ผู้เรียนสามารถ คำนวณต้นทุนต่อแก้วและกำไรขั้นต้น ได้อย่างถูกต้อง
- 7.3. ผู้เรียนสามารถ จัดการสต็อกวัตถุดิบ เพื่อลดของเสียและเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้วัตถุดิบ
- 7.4. ผู้เรียนสามารถ จัดทำรายงานต้นทุนและวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อเสนอแนวทางปรับปรุงร้านอาหาร

## 8. การประเมินผล

| เกณฑ์การประเมิน                   | คะแนนเต็ม       |
|-----------------------------------|-----------------|
| การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม       | 5 คะแนน         |
| ความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ   | 5 คะแนน         |
| ความถูกต้องในการปฏิบัติตามขั้นตอน | 5 คะแนน         |
| การแสดงบทบาทสมมติอย่างมืออาชีพ    | 5 คะแนน         |
| การอภิปรายและสะท้อนความคิดเห็น    | 5 คะแนน         |
| <b>รวม</b>                        | <b>25 คะแนน</b> |

## 9. เอกสารอ้างอิง /เอกสารค้นคว้าเพิ่มเติม

หนังสือ “การออกแบบการจัดรายการอาหาร ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
 วิดีโอการฝึกปฏิบัติงาน งานจัดการระบบการบริการอาหาร (YouTube/ThaiHotelTraining)  
 เว็บไซต์โรงแรมระดับสากล เช่น [www.marriott.com](http://www.marriott.com) หรือ [www.hyatt.com](http://www.hyatt.com)

|                                                                                   |                                                         |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>แผนการจัดการเรียนรู้</b>                             | <b>หน่วยที่ 2</b>            |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร     | สอนครั้งที่ 5-8              |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน | ทฤษฎี 8 ชม.<br>ปฏิบัติ 8 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน                                     |                                                         |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับการต้องการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. สามารถสื่อสารและประสานงานกับบุคคลที่มีความแตกต่างด้านวัฒนธรรม ภาษา อายุ และความคิดได้อย่างเหมาะสม เพื่อสร้างความเข้าใจและการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ
2. สามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นโดยเคารพความแตกต่างระหว่างบุคคล มีทัศนคติที่ดี และส่งเสริมบรรยากาศการทำงานที่เท่าเทียมและเป็นธรรม
3. สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาความขัดแย้งที่เกิดจากความหลากหลายในที่ทำงาน โดยใช้หลักการยอมรับความแตกต่างและการทำงานเป็นทีมได้อย่างเหมาะสม

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

#### 4.1 ด้านความรู้ (Knowledge Objectives)

- อธิบายความหมายและความสำคัญของความหลากหลายในที่ทำงานได้
- อธิบายหลักการทำงานร่วมกับบุคคลที่มีความแตกต่างด้านวัฒนธรรม ภาษา อายุ และความคิดเห็นได้
- วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุของความขัดแย้งที่เกิดจากความหลากหลายในองค์กรได้

#### 4.2 ด้านทักษะ (Skill Objectives)

- สามารถสื่อสารและประสานงานกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสมและสุภาพ
- สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- สามารถแก้ไขปัญหาและจัดการความขัดแย้งในที่ทำงานโดยใช้เหตุผลและการทำงานเป็นทีมได้

#### 4.3 ด้านคุณลักษณะ / เจตคติ (Attitude Objectives)

- มีความเคารพและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล
- มีความรับผิดชอบ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และมีน้ำใจในการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- มีเจตคติที่ดีต่อการทำงานเป็นทีม และส่งเสริมบรรยากาศการทำงานที่เท่าเทียมและเป็นธรรม

### 5. สารการเรียนรู้

- 5.1 งานกระตุ้นให้เคารพถึงความหลากหลายในที่ทำงาน
- 5.2 งานใช้ความหลากหลายให้เป็นประโยชน์
- 5.3 งานแก้ปัญหาที่เกิดจากประเด็นความหลากหลายได้

## 6. กิจกรรมการเรียนรู้

### ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

ครูสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับความแตกต่างของบุคคลในสังคมและในที่ทำงาน

ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาที่อาจเกิดจากความแตกต่างระหว่างบุคคล

### ขั้นศึกษาและเรียนรู้

ครูอธิบายความหมาย ความสำคัญ และรูปแบบของความหลากหลายในที่ทำงาน

ผู้เรียนศึกษาตัวอย่างสถานการณ์การทำงานร่วมกันของบุคคลที่มีความแตกต่างด้านวัฒนธรรม ภาษา อายุ หรือความคิดเห็น

### ขั้นกิจกรรมกลุ่ม

แบ่งผู้เรียนเป็นกลุ่มเพื่ออภิปรายปัญหาและแนวทางแก้ไขความขัดแย้งในที่ทำงาน

ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์กรณีศึกษาและนำเสนอวิธีการทำงานร่วมกันอย่างเหมาะสม

### ขั้นฝึกปฏิบัติ

ผู้เรียนฝึกการสื่อสาร การรับฟังความคิดเห็น และการทำงานเป็นทีมผ่านกิจกรรมจำลองสถานการณ์

ฝึกการแก้ไขปัญหาโดยใช้หลักการยอมรับความแตกต่างและความเท่าเทียม

### ขั้นสรุปและประเมินผล

ครูและผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้ที่ได้รับจากบทเรียน

ผู้เรียนทำแบบฝึกหัด แบบทดสอบ หรือสะท้อนความคิดเห็นเกี่ยวกับการทำงานร่วมกับผู้อื่นในสังคมที่มีความหลากหลาย

## 7. สื่อการเรียนการสอน

1. วิดีโอการทำงาน
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง
5. ป้ายชื่อ/แบบฟอร์มลงทะเบียน/บทบาทสมมติ

## 8. กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

- 8.1 แบบฝึกหัดท้ายบทเรียนที่ 2
- 8.2 แบบทดสอบหลังเรียนบทเรียนที่ 2
- 8.3 การวิเคราะห์ต้นทุนสินค้า
- 8.4 การจัดทำงบประมาณและติดตามค่าใช้จ่าย
- 8.5 การจัดการสต็อกและลดของเสีย
- 8.6 รายงานและการนำเสนอ
- 8.7 กิจกรรมสะท้อนตนเอง

## 9. การวัดและประเมินผล

### 9.1 เครื่องมือประเมิน

การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม งานจากแบบฝึกหัด คะแนนจากการทดสอบ

### 9.2 เกณฑ์การประเมิน

ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภทไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ถือว่าผ่านเกณฑ์ประเมินผล

10. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

### 10.1 ข้อสรุปหลังการจัดการเรียน

1. *Introduction*  
 2. *Background*  
 3. *Methodology*  
 4. *Results*  
 5. *Discussion*  
 6. *Conclusion*  
 7. *References*  
 8. *Appendix*  
 9. *Index*  
 10. *Glossary*  
 11. *Notes*  
 12. *Footnotes*  
 13. *Endnotes*  
 14. *Supplementary Material*  
 15. *Tables*  
 16. *Figures*  
 17. *Tables*  
 18. *Figures*  
 19. *Tables*  
 20. *Figures*  
 21. *Tables*  
 22. *Figures*  
 23. *Tables*  
 24. *Figures*  
 25. *Tables*  
 26. *Figures*  
 27. *Tables*  
 28. *Figures*  
 29. *Tables*  
 30. *Figures*  
 31. *Tables*  
 32. *Figures*  
 33. *Tables*  
 34. *Figures*  
 35. *Tables*  
 36. *Figures*  
 37. *Tables*  
 38. *Figures*  
 39. *Tables*  
 40. *Figures*  
 41. *Tables*  
 42. *Figures*  
 43. *Tables*  
 44. *Figures*  
 45. *Tables*  
 46. *Figures*  
 47. *Tables*  
 48. *Figures*  
 49. *Tables*  
 50. *Figures*  
 51. *Tables*  
 52. *Figures*  
 53. *Tables*  
 54. *Figures*  
 55. *Tables*  
 56. *Figures*  
 57. *Tables*  
 58. *Figures*  
 59. *Tables*  
 60. *Figures*  
 61. *Tables*  
 62. *Figures*  
 63. *Tables*  
 64. *Figures*  
 65. *Tables*  
 66. *Figures*  
 67. *Tables*  
 68. *Figures*  
 69. *Tables*  
 70. *Figures*  
 71. *Tables*  
 72. *Figures*  
 73. *Tables*  
 74. *Figures*  
 75. *Tables*  
 76. *Figures*  
 77. *Tables*  
 78. *Figures*  
 79. *Tables*  
 80. *Figures*  
 81. *Tables*  
 82. *Figures*  
 83. *Tables*  
 84. *Figures*  
 85. *Tables*  
 86. *Figures*  
 87. *Tables*  
 88. *Figures*  
 89. *Tables*  
 90. *Figures*  
 91. *Tables*  
 92. *Figures*  
 93. *Tables*  
 94. *Figures*  
 95. *Tables*  
 96. *Figures*  
 97. *Tables*  
 98. *Figures*  
 99. *Tables*  
 100. *Figures*

## 10.2 ปัญหาที่พบ

*[The page contains faint horizontal lines, likely bleed-through from the reverse side.]*

### 10.3 แนวทางแก้ปัญหา

[illegible]

|                                                                                   |                                                         |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>ใบความรู้</b>                                        | หน่วยที่ 2                   |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร     | สอนครั้งที่ 5-8              |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน | ทฤษฎี 8 ชม.<br>ปฏิบัติ 8 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน                                     |                                                         |                              |

# 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

# 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

# 3. สมรรถนะประจำหน่วย

3.1. สามารถสื่อสารและประสานงานกับบุคคลที่มีความแตกต่างด้านวัฒนธรรม ภาษา อายุ และความคิดได้อย่างเหมาะสม เพื่อสร้างความเข้าใจและการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ

3.2. สามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นโดยเคารพความแตกต่างระหว่างบุคคล มีทัศนคติที่ดี และส่งเสริมบรรยากาศการทำงานที่เท่าเทียมและเป็นธรรม

3.3. สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาความขัดแย้งที่เกิดจากความหลากหลายในที่ทำงาน โดยใช้หลักการยอมรับความแตกต่างและการทำงานเป็นทีมได้อย่างเหมาะสม

# 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

## 4.1 ด้านความรู้ (Knowledge Objectives)

อธิบายความหมายและความสำคัญของความหลากหลายในที่ทำงานได้

อธิบายหลักการทำงานร่วมกับบุคคลที่มีความแตกต่างด้านวัฒนธรรม ภาษา อายุ และความคิดเห็นได้

วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุของความขัดแย้งที่เกิดจากความหลากหลายในองค์กรได้

## 4.2 ด้านทักษะ (Skill Objectives)

สามารถสื่อสารและประสานงานกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสมและสุภาพ

สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สามารถแก้ไขปัญหาและจัดการความขัดแย้งในที่ทำงานโดยใช้เหตุผลและการทำงานเป็นทีมได้

## 4.3 ด้านคุณลักษณะ / เจตคติ (Attitude Objectives)

มีความเคารพและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล

มีความรับผิดชอบ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และมีน้ำใจในการทำงานร่วมกับผู้อื่น

มีเจตคติที่ดีต่อการทำงานเป็นทีม และส่งเสริมบรรยากาศการทำงานที่เท่าเทียมและเป็นธรรม

# 5. สารการเรียนรู้

5.1 งานกระตุ้นให้เคารพถึงความหลากหลายในที่ทำงาน

5.2 งานใช้ความหลากหลายให้เป็นประโยชน์

5.3 งานแก้ปัญหาที่เกิดจากประเด็นความหลากหลายได้



### 5.1 งานกระตุ้นให้เคารพถึงความหลากหลายในที่ทำงาน

ความหลากหลายในที่ทำงาน หมายถึง ความแตกต่างระหว่างบุคคลในด้านต่าง ๆ เช่น อายุ เพศ เชื้อชาติ ภาษา ศาสนา วัฒนธรรม การศึกษา ความสามารถ ประสบการณ์ แนวคิด และรูปแบบการทำงาน ซึ่งทุกคนควรได้รับการยอมรับและปฏิบัติอย่างเท่าเทียม

แนวทางการส่งเสริมการเคารพความหลากหลาย

1. สร้างความตระหนักรู้ ให้บุคลากรเข้าใจความแตกต่างเป็นเรื่องปกติ
2. ปฏิบัติต่อทุกคนอย่างเท่าเทียม ไม่เลือกปฏิบัติจากเพศ อายุ เชื้อชาติ หรือภูมิหลัง
3. เปิดโอกาสให้ทุกคนแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นที่แตกต่าง
4. ใช้ภาษาที่สุภาพและเหมาะสม หลีกเลี่ยงคำพูดที่ดูถูก ล้อเลียน หรือสร้างความไม่สบายใจ
5. จัดกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ เช่น กิจกรรมกลุ่ม การอบรม และกิจกรรมแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม
6. กำหนดกฎระเบียบด้านการเคารพซึ่งกันและกัน และมีแนวทางจัดการเมื่อเกิดการเลือกปฏิบัติ
7. ผู้บริหารและหัวหน้างานต้องเป็นแบบอย่าง ในการปฏิบัติต่อบุคลากรอย่างเท่าเทียม

ตัวอย่าง

ในที่ทำงานมีพนักงานหลายช่วงอายุ หัวหน้างานควรเปิดโอกาสให้พนักงานรุ่นใหม่และรุ่นเก๋าร่วมแสดงความคิดเห็น โดยไม่ตัดสินว่าความคิดเห็นของกลุ่มใดดีกว่าเพียงเพราะอายุ



## 5.2 งานใช้ความหลากหลายให้เป็นประโยชน์

### ความหมาย

การใช้ความหลากหลายให้เป็นประโยชน์ คือ การนำความรู้ ประสบการณ์ ความสามารถ และ มุมมองที่แตกต่างกันของบุคลากรมาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน แก้ปัญหา และสร้างนวัตกรรม ให้กับองค์กร

### ประโยชน์ของความหลากหลาย

1. เพิ่มมุมมองในการทำงาน ทำให้เห็นปัญหาได้หลายด้าน
2. ช่วยเพิ่มความคิดสร้างสรรค์ เพราะสมาชิกมีประสบการณ์แตกต่างกัน
3. เพิ่มประสิทธิภาพในการแก้ปัญหา สามารถนำความรู้จากหลายด้านมาประกอบกัน
4. สร้างนวัตกรรมใหม่ ๆ จากแนวคิดที่หลากหลาย
5. เพิ่มความเข้าใจลูกค้า โดยเฉพาะองค์กรที่มีลูกค้าหลากหลายกลุ่ม
6. ส่งเสริมการเรียนรู้ร่วมกัน บุคลากรสามารถแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์
7. สร้างความเข้มแข็งให้กับทีมงาน เพราะแต่ละคนสามารถใช้จุดเด่นของตนเองสนับสนุนทีม

### วิธีนำความหลากหลายมาใช้

- จัดทีมงานที่มีบุคลากรจากหลายช่วงวัยและมีทักษะแตกต่างกัน
- มอบหมายงานตามความสามารถและความถนัด
- เปิดเวทีให้เสนอความคิดเห็นอย่างเท่าเทียม
- ใช้การระดมสมองเพื่อแก้ปัญหา
- ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างบุคลากร
- ประเมินผลงานจากความสามารถและผลลัพธ์ ไม่ใช่จากความแตกต่างส่วนบุคคล

### ตัวอย่าง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อาจให้พนักงานฝ่ายผลิต ฝ่ายขาย ฝ่ายออกแบบ และฝ่ายบริการลูกค้า ร่วมกันเสนอความคิดเห็น เพราะแต่ละฝ่ายมีประสบการณ์ที่แตกต่างกัน ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ลูกค้ามากขึ้น



## 5 เรื่องต้องรู้ เพื่อความปลอดภัยใน "ห้องครัว"

|                                                              |           |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>อย่าลืมติดตั้งระบบแจ้งเตือน และตัดแก๊สรั่วในห้องครัว</b>  | <b>01</b> | ห้องครัวใช้เตาแก๊สบ่อย จำเป็นต้องระวังการเปิด-ปิดเพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากแก๊สรั่ว ซึ่งเกิดจากการลืมหรือปิดไม่สนิท การติดตั้งระบบแจ้งเตือนและตัดแก๊สรั่วจึงสำคัญในการป้องกัน |
| <b>ไม่ทิ้งอาหารที่กำลังปรุงรังก้างไว้บนเตาแก๊ส</b>           | <b>02</b> | การทำอาหารบางอย่างต้องใช้เวลานานๆ ต้ม หรือ ต้ม แต่ควรระวังเมื่อทิ้งอาหารไว้บนเตาแก๊ส อาจลืมทำให้อาหารไหม้ ควรบีบตัวช่วยเตือนเมื่อใช้เวลานาน                                  |
| <b>ห้องครัวควรเลือกใช้เตาแก๊ส และถังแก๊สที่มีคุณภาพ</b>      | <b>03</b> | เตาแก๊สและถังแก๊สเป็นสิ่งสำคัญในห้องครัว ควรเลือกซื้อสินค้าที่มีคุณภาพและมาตรฐาน พร้อมทั้งวางในตำแหน่งที่สะดวกและปลอดภัย ควรเลือกให้เหมาะสมกับห้องครัว                       |
| <b>ตรวจสอบเช็คเครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องครัวเป็นประจำ</b>         | <b>04</b> | ห้องครัวมีอุปกรณ์ไฟฟ้ามากมายที่อาจเสื่อมสภาพหรือหมดอายุ การใช้เครื่องครัวที่ไม่ปลอดภัยอาจเกิดอุบัติเหตุได้ ดังนั้นควรตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ไฟฟ้าในครัวอย่างสม่ำเสมอ              |
| <b>ไม่วางวัสดุที่ติดไฟง่ายไว้ใกล้แหล่งกำเนิดไฟในห้องครัว</b> | <b>05</b> | การจัดวางอุปกรณ์ทำครัวให้ใกล้มือช่วยให้ทำอาหารสะดวก แต่ควรระวังไม่ให้วัสดุไวไฟอยู่ในตำแหน่งที่เสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ                                  |

จัดทำโดย นายเอกก เพ็ญยอ

แหล่งที่มา : <http://www.enerai.co.th>

SCA-PAGE 31-10-87 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : [www.food.dusit.ac.th/main](http://www.food.dusit.ac.th/main)

### 5.3 งานแก้ปัญหาที่เกิดจากประเด็นความหลากหลายได้

#### ความหมาย

เป็นการจัดการกับปัญหาหรือความขัดแย้งที่เกิดจากความแตกต่างของบุคลากร เช่น ความแตกต่างทางความคิด วัฒนธรรม ภาษา อายุ เพศ หรือรูปแบบการทำงาน โดยใช้เหตุผล ความยุติธรรม และการสื่อสารที่เหมาะสม

### ปัญหาที่อาจเกิดขึ้น

1. ความคิดเห็นไม่ตรงกัน
2. การสื่อสารผิดพลาดเนื่องจากภาษาและวัฒนธรรม
3. การแบ่งกลุ่มหรือกีดกันเพื่อนร่วมงาน
4. การเลือกปฏิบัติ
5. การล้อเลียนหรือใช้คำพูดที่ไม่เหมาะสม
6. ความขัดแย้งระหว่างคนต่างวัย
7. การไม่ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น
8. การมอบหมายงานที่ไม่เท่าเทียม

### ขั้นตอนการแก้ปัญหา

#### ขั้นที่ 1 ระบุปัญหา

ตรวจสอบว่าความขัดแย้งเกิดจากอะไร และใครได้รับผลกระทบ

#### ขั้นที่ 2 รับฟังทุกฝ่าย

เปิดโอกาสให้ผู้เกี่ยวข้องอธิบายเหตุการณ์และความคิดเห็นของตนเอง

#### ขั้นที่ 3 วิเคราะห์ข้อเท็จจริง

แยกข้อเท็จจริงออกจากความรู้สึกหรือความคิดเห็นส่วนบุคคล

#### ขั้นที่ 4 หาแนวทางร่วมกัน

กำหนดวิธีแก้ไขที่ทุกฝ่ายสามารถยอมรับได้

#### ขั้นที่ 5 ดำเนินการอย่างเป็นธรรม

ไม่เข้าข้างฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง และใช้กฎระเบียบขององค์กรเป็นหลัก

#### ขั้นที่ 6 ติดตามผล

ตรวจสอบว่าปัญหาได้รับการแก้ไขแล้วหรือไม่ และป้องกันไม่ให้เกิดซ้ำ

#### หลักสำคัญในการแก้ปัญหา

- รับฟังอย่างตั้งใจ
- ไม่ด่วนตัดสิน
- เคารพความคิดเห็นที่แตกต่าง
- ใช้ข้อเท็จจริง
- สื่อสารอย่างสุภาพ
- รักษาความลับของผู้เกี่ยวข้อง
- ปฏิบัติต่อทุกฝ่ายอย่างเท่าเทียม
- มุ่งแก้ปัญหา ไม่มุ่งหาคนผิด

#### ตัวอย่างสถานการณ์

พนักงานสองคนมีความขัดแย้งเกี่ยวกับรูปแบบการทำงาน เนื่องจากมีประสบการณ์และวิธีคิดต่างกัน หัวหน้างานควรเรียกทั้งสองฝ่ายมาพูดคุย รับฟังความคิดเห็นของแต่ละฝ่าย วิเคราะห์สาเหตุ และกำหนดวิธีทำงานร่วมกัน โดยพิจารณาจากประสิทธิภาพของงานเป็นหลัก

## 6. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

**คำชี้แจง** ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

**ข้อที่ 1** จงอธิบายความหมายของ “ความหลากหลายในที่ทำงาน” พร้อมยกตัวอย่างประกอบ

**ข้อที่ 2** เพราะเหตุใดการยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคลจึงมีความสำคัญต่อการทำงานในองค์กร

**ข้อที่ 3** จงอธิบายปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากความแตกต่างของบุคลากรในที่ทำงาน และเสนอแนวทางการแก้ไขอย่างเหมาะสม

**ข้อที่ 4** หากนักศึกษาต้องทำงานร่วมกับเพื่อนร่วมงานที่มีความคิดเห็นแตกต่างจากตนเอง นักศึกษาจะมีวิธีปฏิบัติอย่างไร เพื่อให้สามารถทำงานร่วมกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**ข้อที่ 5** จงยกตัวอย่างสถานการณ์การทำงานที่แสดงถึงการเคารพความหลากหลาย และอธิบายผลดีที่เกิดขึ้นต่อองค์กรหรือทีมงาน

## 7. เอกสารอ้างอิง

1. วิดีโอการ
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง

## 8. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

**คำชี้แจง** ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

**ข้อที่ 1** จงอธิบายความหมายของ “ความหลากหลายในที่ทำงาน” พร้อมยกตัวอย่างประกอบ

**ตอบคือ** การที่บุคลากรในองค์กรมีความแตกต่างกัน เช่น อายุ เพศ ภาษา วัฒนธรรม ศาสนา ความคิด หรือประสบการณ์การทำงาน แต่สามารถทำงานร่วมกันได้อย่างเหมาะสม

**ตัวอย่าง:** พนักงานชาวไทยและชาวต่างชาติทำงานร่วมกันในโรงแรมเดียวกัน

**ข้อที่ 2** เพราะเหตุใดการยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคลจึงมีความสำคัญต่อการทำงานในองค์กร

**ตอบ** เพราะช่วยให้เกิดความเข้าใจอันดี ลดความขัดแย้ง และทำให้การทำงานร่วมกันมีประสิทธิภาพมากขึ้น ส่งผลให้องค์กรมีบรรยากาศการทำงานที่ดี

**ข้อที่ 3** จงอธิบายปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากความแตกต่างของบุคลากรในที่ทำงาน และเสนอแนวทางการแก้ไขอย่างเหมาะสม

**ตอบ** ปัญหา เช่น การสื่อสารไม่เข้าใจ ความคิดเห็นไม่ตรงกัน หรือการแบ่งกลุ่ม  
แนวทางแก้ไข คือ เปิดใจรับฟังความคิดเห็น ใช้เหตุผลในการพูดคุย และเคารพสิทธิของผู้อื่น

**ข้อที่ 4** หากนักศึกษาต้องทำงานร่วมกับเพื่อนร่วมงานที่มีความคิดเห็นแตกต่างจากตนเอง นักศึกษาจะมีวิธีปฏิบัติอย่างไร เพื่อให้สามารถทำงานร่วมกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**ตอบ** ควรรับฟังความคิดเห็นของเพื่อนร่วมงานอย่างสุภาพ พยายามด้วยเหตุผล และร่วมกันหาทางออกที่ดีที่สุดสำหรับทีม

**ข้อที่ 5** จงยกตัวอย่างสถานการณ์การทำงานที่แสดงถึงการเคารพความหลากหลาย และอธิบายผลดีที่เกิดขึ้นต่อองค์กรหรือทีมงาน

**ตอบ** เช่น การยอมรับความคิดเห็นของสมาชิกทุกคนในทีมประชุม

**ผลดี:** ทำให้ทีมงานมีความสามัคคีและเกิดแนวคิดใหม่ในการทำงาน

|                                                                                   |                                                         |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | ใบงาน                                                   | หน่วยที่ 2                   |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร     | สอนครั้งที่ 5-8              |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน | ทฤษฎี 8 ชม.<br>ปฏิบัติ 8 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน                                     |                                                         |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

3.1. สามารถสื่อสารและประสานงานกับบุคคลที่มีความแตกต่างด้านวัฒนธรรม ภาษา อายุ และความคิดได้อย่างเหมาะสม เพื่อสร้างความเข้าใจและการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ

3.2. สามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นโดยเคารพความแตกต่างระหว่างบุคคล มีทัศนคติที่ดี และส่งเสริมบรรยากาศการทำงานที่เท่าเทียมและเป็นธรรม

3.3. สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาความขัดแย้งที่เกิดจากความหลากหลายในที่ทำงาน โดยใช้หลักการยอมรับความแตกต่างและการทำงานเป็นทีมได้อย่างเหมาะสม

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

#### 4.1 ด้านความรู้ (Knowledge Objectives)

อธิบายความหมายและความสำคัญของความหลากหลายในที่ทำงานได้

อธิบายหลักการทำงานร่วมกับบุคคลที่มีความแตกต่างด้านวัฒนธรรม ภาษา อายุ และความคิดเห็นได้

วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุของความขัดแย้งที่เกิดจากความหลากหลายในองค์กรได้

#### 4.2 ด้านทักษะ (Skill Objectives)

สามารถสื่อสารและประสานงานกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสมและสุภาพ

สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สามารถแก้ไขปัญหาและจัดการความขัดแย้งในที่ทำงานโดยใช้เหตุผลและการทำงานเป็นทีมได้

#### 4.3 ด้านคุณลักษณะ / เจตคติ (Attitude Objectives)

มีความเคารพและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล

มีความรับผิดชอบ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และมีน้ำใจในการทำงานร่วมกับผู้อื่น

มีเจตคติที่ดีต่อการทำงานเป็นทีม และส่งเสริมบรรยากาศการทำงานที่เท่าเทียมและเป็นธรรม

## 5. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์

### 1. เครื่องมือ (Tools)

แบบประเมินพฤติกรรมการทำงานเป็นทีมและการยอมรับความแตกต่าง  
แบบสอบถามความคิดเห็นและการสื่อสารในที่ทำงาน  
เครื่องคอมพิวเตอร์ / โน้ตบุ๊ก สำหรับค้นคว้าและนำเสนอข้อมูล  
เครื่องฉายโปรเจกเตอร์และจอภาพ  
กระดานไวท์บอร์ดและปากกาไวท์บอร์ด  
โปรแกรมนำเสนอข้อมูล เช่น Microsoft PowerPoint หรือ Canva  
แบบบันทึกการสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม

### 2. วัสดุ (Materials)

เอกสารประกอบการเรียนรู้เกี่ยวกับความหลากหลายในที่ทำงาน  
ใบงาน แบบฝึกหัด และแบบทดสอบ  
กระดาษ A4 สมุดบันทึก และเครื่องเขียน  
กระดาษฟลิปชาร์ต และโพสต์อิทสำหรับกิจกรรมกลุ่ม  
กรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลองเกี่ยวกับความขัดแย้งในที่ทำงาน  
สื่ออินโฟกราฟิกเกี่ยวกับการทำงานเป็นทีมและการยอมรับความแตกต่าง

### 3. อุปกรณ์ (Equipment)

โต๊ะและเก้าอี้สำหรับกิจกรรมกลุ่ม  
ระบบอินเทอร์เน็ตสำหรับค้นคว้าข้อมูล  
ลำโพงและไมโครโฟนสำหรับการนำเสนอ  
ห้องเรียนหรือพื้นที่สำหรับกิจกรรมกลุ่มและการแสดงบทบาทสมมติ  
โทรศัพท์มือถือหรือแท็บเล็ตสำหรับค้นคว้าและทำกิจกรรมออนไลน์

### 4. สื่อและแหล่งเรียนรู้ประกอบ (Learning Media)

วิดีโอเกี่ยวกับการทำงานร่วมกันในองค์กรที่มีความหลากหลาย  
บทความหรือกรณีศึกษาจากองค์กรที่ประสบความสำเร็จด้านการบริหารความหลากหลาย  
สื่อการเรียนรู้จาก Microsoft Learn และ Canva Education  
อินโฟกราฟิกเกี่ยวกับการสื่อสาร การทำงานเป็นทีม และการแก้ไขความขัดแย้ง  
แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น YouTube  
สำหรับศึกษาตัวอย่างสถานการณ์การทำงานจริง

## 6. ขั้นที่ 1 : ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (ก่อนเรียน)

วัตถุประสงค์

เพื่อกระตุ้นความสนใจและสร้างความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับความหลากหลายในที่ทำงาน

กิจกรรม

ครูสอนทบทวนและตั้งคำถามนำ เช่น

“เพราะเหตุใดการยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่างจึงสำคัญต่อการทำงานเป็นทีม?”

ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับประสบการณ์การทำงานร่วมกับบุคคลที่มีความแตกต่างด้าน

อายุ ภาษา วัฒนธรรม หรือความคิดเห็น

ครูอธิบายจุดประสงค์การเรียนรู้และสมรรถนะที่จะพัฒนาในหน่วยนี้

## ขั้นที่ 2 : ขั้นสอน / ขั้นดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ (ระหว่างเรียน)

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการทำงานร่วมกับผู้อื่นในสังคมที่มีความหลากหลาย

กิจกรรมย่อย

1. ศึกษาทฤษฎีเกี่ยวกับความหลากหลายในที่ทำงาน

ครูบรรยายและใช้สื่อ PowerPoint หรือวิดีโออธิบายความหมาย ความสำคัญ และแนวทางการ

จัดการความหลากหลายในองค์กร

ผู้เรียนบันทึกสาระสำคัญลงในสมุดบันทึก

2. ฝึกวิเคราะห์สถานการณ์ในที่ทำงาน

ผู้เรียนแบ่งกลุ่มวิเคราะห์กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับความขัดแย้งจากความแตกต่างระหว่างบุคคล

ร่วมกันอภิปรายสาเหตุของปัญหาและแนวทางการแก้ไขอย่างเหมาะสม

สรุปผลการวิเคราะห์เป็นรายงานสั้น

3. ฝึกปฏิบัติการทำงานร่วมกัน

ผู้เรียนทำกิจกรรมกลุ่มหรือแสดงบทบาทสมมติ (Role Play) เกี่ยวกับสถานการณ์การทำงานร่วมกับ

บุคคลที่มีความคิดเห็นแตกต่างกัน

ฝึกการสื่อสาร การรับฟังความคิดเห็น และการแก้ไขปัญหาย่อย่างสร้างสรรค์

ครูสังเกตพฤติกรรมและให้คำแนะนำเป็นรายกลุ่ม

4. อภิปรายและแลกเปลี่ยนประสบการณ์

ผู้เรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลการวิเคราะห์และแนวทางการทำงานร่วมกันอย่างเหมาะสม

ครูสรุปแนวคิดหลักและย้ำถึงความสำคัญของการเคารพความแตกต่างในที่ทำงาน

### ขั้นที่ 3 : ขั้นสรุปและประเมินผล (หลังเรียน)

วัตถุประสงค์

เพื่อประเมินความเข้าใจและทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นของผู้เรียน

กิจกรรม

ครูตั้งคำถามสรุป เช่น

ความหลากหลายในที่ทำงานมีความสำคัญอย่างไร?

หากเกิดความขัดแย้งจากความคิดเห็นที่แตกต่าง ควรแก้ไขอย่างไร?

ผู้เรียนตอบคำถามและสะท้อนความคิดเห็นเกี่ยวกับการทำงานเป็นทีม

ทำแบบฝึกหัดอัตรานัย 5 ข้อ เพื่อประเมินความรู้หลังเรียน

ครูสรุปภาพรวมของบทเรียน และให้ข้อเสนอแนะรายบุคคล

### ขั้นที่ 4 : การประเมินผลการเรียนรู้ (Evaluation)

ประเมินจาก

การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม

ความสามารถในการสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่น

การวิเคราะห์กรณีศึกษาและการเสนอแนวทางแก้ไขปัญหา

ผลการปฏิบัติกิจกรรมบทบาทสมมติ

แบบฝึกหัดอัตรานัยหลังเรียน

## 7. สรุปและอภิปราย

### 7.1 สรุปสาระสำคัญของบทเรียน

เรื่อง การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน

การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน หมายถึง การบริหารและการทำงานร่วมกับบุคคลที่มีความแตกต่างกัน ด้านอายุ เพศ ภาษา วัฒนธรรม ศาสนา ความคิด และประสบการณ์ เพื่อให้สามารถทำงานร่วมกันได้อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดความเข้าใจอันดีภายในองค์กร

องค์ประกอบสำคัญของการจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน ประกอบด้วย

การเคารพและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล

การสื่อสารและการรับฟังความคิดเห็นอย่างเหมาะสม

การทำงานเป็นทีมและการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

การแก้ไขปัญหาและความขัดแย้งอย่างสร้างสรรค์

การสร้างบรรยากาศการทำงานที่เท่าเทียมและเป็นธรรม

การจัดการความหลากหลายที่ดีจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ ลดความขัดแย้ง และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับองค์กร

### 7.2 อภิปรายผลการเรียนรู้ (Reflection & Discussion)

อภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน โดยเน้นให้ผู้เรียนตอบคำถามต่อไปนี้

จากกิจกรรมกลุ่ม นักศึกษาพบปัญหาใดบ้างในการทำงานร่วมกับผู้อื่นที่มีความคิดเห็นแตกต่างกัน?

การยอมรับความแตกต่างช่วยให้การทำงานเป็นทีมมีประสิทธิภาพมากขึ้นอย่างไร?

การสื่อสารที่ดีสามารถช่วยลดความขัดแย้งในที่ทำงานได้หรือไม่ อย่างไร?

หากนักศึกษาเป็นหัวหน้างาน จะมีวิธีส่งเสริมการทำงานร่วมกันในองค์กรที่มีความหลากหลายอย่างไร?  
 นักศึกษาได้เรียนรู้อะไรจากการฝึกปฏิบัติและกิจกรรมในหน่วยนี้มากที่สุด?

### 7.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เรียนสามารถอธิบายความหมายและหลักการจัดการความหลากหลายในที่ทำงานได้

ผู้เรียนมีทักษะในการสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างเหมาะสม

ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล

ผู้เรียนสามารถแก้ไขปัญหาและลดความขัดแย้งในการทำงานร่วมกันได้

ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การฝึกงาน และการประกอบอาชีพในอนาคตได้

### 8. การประเมินผล

| เกณฑ์การประเมิน                   | คะแนนเต็ม       |
|-----------------------------------|-----------------|
| การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม       | 5 คะแนน         |
| ความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ   | 5 คะแนน         |
| ความถูกต้องในการปฏิบัติตามขั้นตอน | 5 คะแนน         |
| การแสดงบทบาทสมมุติอย่างมีอาชีพ    | 5 คะแนน         |
| การอภิปรายและสะท้อนความคิดเห็น    | 5 คะแนน         |
| <b>รวม</b>                        | <b>25 คะแนน</b> |

### 9. เอกสารอ้างอิง /เอกสารค้นคว้าเพิ่มเติม

หนังสือ “การออกแบบการจัดรายการอาหาร ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

วิดีโอการฝึกปฏิบัติงาน (YouTube/ThaiHotelTraining)

เว็บไซต์โรงแรมระดับสากล เช่น [www.marriott.com](http://www.marriott.com) หรือ [www.hyatt.com](http://www.hyatt.com)

|                                                                                   |                                                     |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>แผนการจัดการเรียนรู้</b>                         | หน่วยที่ 3                   |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร | สอนครั้งที่ 9-12             |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการระบบการบริการอาหาร    | ทฤษฎี 8 ชม.<br>ปฏิบัติ 8 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานจัดการระบบการบริการอาหาร                                            |                                                     |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. สามารถวางแผนและจัดการระบบการบริการอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมงาน การบริการ ไปจนถึงการประเมินผลการให้บริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. สามารถควบคุมและประสานงานบุคลากร วัสดุอุปกรณ์ และพื้นที่ให้บริการอาหารให้ดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ

3. สามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานงานบริการ โดยคำนึงถึงความพึงพอใจของลูกค้า มารยาทในการบริการ และคุณภาพการให้บริการอย่างมืออาชีพ

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

#### 4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้

ระบุประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งานได้

เข้าใจขั้นตอน วิธีการจัดทำรายการข้อมูล การตรวจสอบ และการปรับปรุงข้อมูลอย่างเป็นระบบ

อธิบายวิธีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดเก็บและบริหารข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้

#### 4.2 ด้านทักษะ (Skills)

รวบรวมข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จากแหล่งข้อมูลจริงได้อย่างถูกต้อง

จำแนกและจัดหมวดหมู่ข้อมูลตามลักษณะการใช้งานได้อย่างเป็นระบบ

จัดทำแบบฟอร์มหรือเอกสารรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้ครบถ้วนตามมาตรฐาน

ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เช่น Excel หรือ Google Sheet ในการจัดเก็บ ตรวจสอบ และปรับปรุงข้อมูลได้

ปรับปรุงและอัปเดตรายการข้อมูลให้สอดคล้องกับการใช้งานจริงในสถานประกอบการได้

#### 4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรอบคอบและละเอียดถี่ถ้วนในการเก็บและบันทึกข้อมูล

มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลาในการจัดทำเอกสาร

มีจิตสำนึกในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและเป็นระบบ

สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีและปฏิบัติตามระเบียบของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด

## 5. สารการเรียนรู้

5.1 งานวางแผนสำหรับการผลิตการบริการอาหาร

5.2 งานจัดเตรียมและผลิตรายการอาหารที่ให้บริการงานอาหารงานจัดห้องครัวสำหรับการให้บริการอาหาร

5.3 งานจัดเก็บวัตถุดิบสำหรับการบริการอาหาร

5.4 งานจัดเก็บวัตถุดิบหลังจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร

## 6. กิจกรรมที่ 1 : ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์

**วัตถุประสงค์:**

ผู้เรียนเข้าใจความสำคัญและประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์

**ขั้นตอนกิจกรรม:**

ครูบรรยายหลักการจัดทำรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ พร้อมยกตัวอย่างประกอบ ผู้เรียนศึกษาประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จากสื่อการเรียนรู้หรืออินเทอร์เน็ต ผู้เรียนบันทึกสรุปสาระสำคัญลงในสมุดหรือแบบบันทึก ผู้เรียนร่วมอภิปรายและแบ่งปันความเข้าใจภายในชั้นเรียน

## กิจกรรมที่ 2 : การจัดหมวดหมู่และจัดทำรายการวัตถุดิบ

**วัตถุประสงค์:**

ผู้เรียนสามารถจำแนกประเภทและจัดทำรายการวัตถุดิบได้อย่างเป็นระบบ

**ขั้นตอนกิจกรรม:**

ครูสาธิตการจัดหมวดหมู่วัตถุดิบ เช่น วัตถุดิบสด วัตถุดิบแห้ง และวัตถุดิบแช่เย็น ผู้เรียนแบ่งกลุ่มฝึกจัดทำหมวดหมู่วัตถุดิบจากร้านจำลองหรือสถานการณ์ตัวอย่าง ผู้เรียนจัดทำเอกสารรายการวัตถุดิบ โดยระบุชื่อปริมาณ หน่วยวัด และวันหมดอายุ นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนและรับข้อเสนอแนะจากครูผู้สอน

## กิจกรรมที่ 3 : การจัดหมวดหมู่และจัดทำรายการเครื่องมืออุปกรณ์

**วัตถุประสงค์:**

ผู้เรียนสามารถจัดทำรายการเครื่องมืออุปกรณ์ได้อย่างเป็นระบบ

**ขั้นตอนกิจกรรม:**

ครูอธิบายหลักการจำแนกเครื่องมือและอุปกรณ์ เช่น เครื่องใช้ไฟฟ้า ภาชนะ และอุปกรณ์รับประทานอาหาร ผู้เรียนสำรวจและจัดทำรายการเครื่องมืออุปกรณ์ในร้านจำลอง ระบุจำนวน สถานที่จัดเก็บ และลักษณะการใช้งานของอุปกรณ์แต่ละชนิด แลกเปลี่ยนตรวจสอบความถูกต้องของรายการร่วมกับเพื่อนต่างกลุ่ม

## กิจกรรมที่ 4 : การบันทึกและจัดเก็บข้อมูลด้วยเทคโนโลยี

**วัตถุประสงค์:**

ผู้เรียนสามารถบันทึกและจัดการข้อมูลรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ด้วย Excel หรือ Google Sheet ได้

**ขั้นตอนกิจกรรม:**

ครูสาธิตการสร้างตารางข้อมูลและการกรอกข้อมูลในโปรแกรม Excel หรือ Google Sheet ผู้เรียนบันทึกข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ลงในโปรแกรม ฝึกใช้ฟังก์ชันพื้นฐาน เช่น การค้นหา การแก้ไข และการจัดเรียงข้อมูล สรุปข้อมูลและจัดทำรายงานสั้นจากข้อมูลที่บันทึกไว้

## กิจกรรมที่ 5 : การตรวจสอบและปรับปรุงรายการข้อมูล

### วัตถุประสงค์:

ผู้เรียนสามารถตรวจสอบความถูกต้องและปรับปรุงรายการข้อมูลให้พร้อมใช้งาน

### ขั้นตอนกิจกรรม:

ผู้เรียนแลกเปลี่ยนรายการข้อมูลกับเพื่อนกลุ่มอื่นเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง ตรวจสอบข้อผิดพลาด เช่น ข้อมูลไม่ครบ จำนวนไม่ตรง หรือรายการซ้ำ ปรับปรุงและแก้ไขข้อมูลให้ถูกต้องตามสภาพจริง ครู ประเมินผลงานและให้ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาความสมบูรณ์ของรายการข้อมูลต่อไป

## 7. สื่อการเรียนการสอน

1. วิดีโอการทำงาน
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง
5. ป้ายชื่อ/แบบฟอร์มลงทะเบียน/บทบาทสมมติ

## 8. กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

- 8.1 แบบฝึกหัดท้ายบทเรียนที่ 3
- 8.2 แบบทดสอบหลังเรียนบทเรียนที่ 3
- 8.3 การวิเคราะห์ต้นทุนสินค้า
- 8.4 การจัดหางบประมาณและติดตามค่าใช้จ่าย
- 8.5 การจัดการสต็อกและลดของเสีย
- 8.6 รายงานและการนำเสนอ
- 8.7 กิจกรรมสะท้อนตนเอง

## 9. การวัดและประเมินผล

### 9.1 เครื่องมือประเมิน

การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม งานจากแบบฝึกหัด คะแนนจากการทดสอบ

### 9.2 เกณฑ์การประเมิน

ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภทไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ถือว่าผ่านเกณฑ์

ประเมินผล

## 10. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

### 10.1 ข้อสรุปหลังการจัดการเรียน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 10.2 ปัญหาที่พบ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 10.3 แนวทางแก้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

|                                                                                   |                                                     |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>ใบความรู้</b>                                    | หน่วยที่ 3                   |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร | สอนครั้งที่ 9-12             |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานจัดการระบบการบริการอาหาร    | ทฤษฎี 8 ชม.<br>ปฏิบัติ 8 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานจัดการระบบการบริการอาหาร                                            |                                                     |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

3.1. สามารถวางแผนและจัดการระบบการบริการอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมงาน การบริการ ไปจนถึงการประเมินผลการให้บริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.2. สามารถควบคุมและประสานงานบุคลากร วัสดุอุปกรณ์ และพื้นที่ให้บริการอาหารให้ดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ

3.3. สามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานงานบริการ โดยคำนึงถึงความพึงพอใจของลูกค้า มารยาทในการบริการ และคุณภาพการให้บริการอย่างมืออาชีพ

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

#### 4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้

ระบุประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งานได้

เข้าใจขั้นตอน วิธีการจัดทำรายการข้อมูล การตรวจสอบ และการปรับปรุงข้อมูลอย่างเป็นระบบ

อธิบายวิธีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดเก็บและบริหารข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้

#### 4.2 ด้านทักษะ (Skills)

รวบรวมข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จากแหล่งข้อมูลจริงได้อย่างถูกต้อง

จำแนกและจัดหมวดหมู่ข้อมูลตามลักษณะการใช้งานได้อย่างเป็นระบบ

จัดทำแบบฟอร์มหรือเอกสารรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้ครบถ้วนตามมาตรฐาน

ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เช่น Excel หรือ Google Sheet ในการจัดเก็บ ตรวจสอบ และปรับปรุงข้อมูลได้

ปรับปรุงและอัปเดตรายการข้อมูลให้สอดคล้องกับการใช้งานจริงในสถานประกอบการได้

#### 4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรอบคอบและละเอียดถี่ถ้วนในการเก็บและบันทึกข้อมูล

มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลาในการจัดทำเอกสาร

มีจิตสำนึกในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและเป็นระบบ

สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีและปฏิบัติตามระเบียบของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด

## 5. สารการเรียนรู้

### 5.1 งานระบุดตลาด

### 5.2 งานสร้างสรรค์มี้อาหารให้ตรงกับตลาดเฉพาะกลุ่ม



### 5.1 งานระบุดตลาด

#### ความหมายของการระบุดตลาด

การระบุดตลาด คือ กระบวนการศึกษาค้นหาและกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ธุรกิจอาหารต้องการให้บริการ เพื่อให้สามารถออกแบบรายการอาหาร ราคา รูปแบบการบริการ และการส่งเสริมการขายให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า

#### ปัจจัยที่ใช้ในการระบุดตลาด

1. อายุ เช่น เด็ก วัยรุ่น วัยทำงาน และผู้สูงอายุ
2. เพศ พิจารณาความต้องการและพฤติกรรมบริโภคที่แตกต่างกัน
3. รายได้ มีผลต่อระดับราคาของลูกค้าสามารถยอมรับได้
4. อาชีพ เช่น นักเรียน นักศึกษา พนักงานบริษัท หรือผู้ประกอบการ
5. พฤติกรรมการบริโภค เช่น รับประทานอาหารนอกบ้าน อาหารเดลิเวอรี่ หรืออาหารเพื่อสุขภาพ
6. ความชอบและรสนิยม เช่น ชอบอาหารไทย อาหารญี่ปุ่น อาหารตะวันตก หรืออาหารรสจัด
7. สถานที่และทำเล วิเคราะห์ว่าลูกค้าในพื้นที่นั้นเป็นกลุ่มใด
8. วัตถุประสงค์ในการรับประทานอาหาร เช่น รับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน งานเลี้ยง หรือโอกาสพิเศษ
9. ความต้องการด้านสุขภาพ เช่น อาหารลดน้ำตาล ลดโซเดียม อาหารมังสวิรัต
10. กำลังซื้อของลูกค้า เพื่อกำหนดระดับราคาให้เหมาะสม

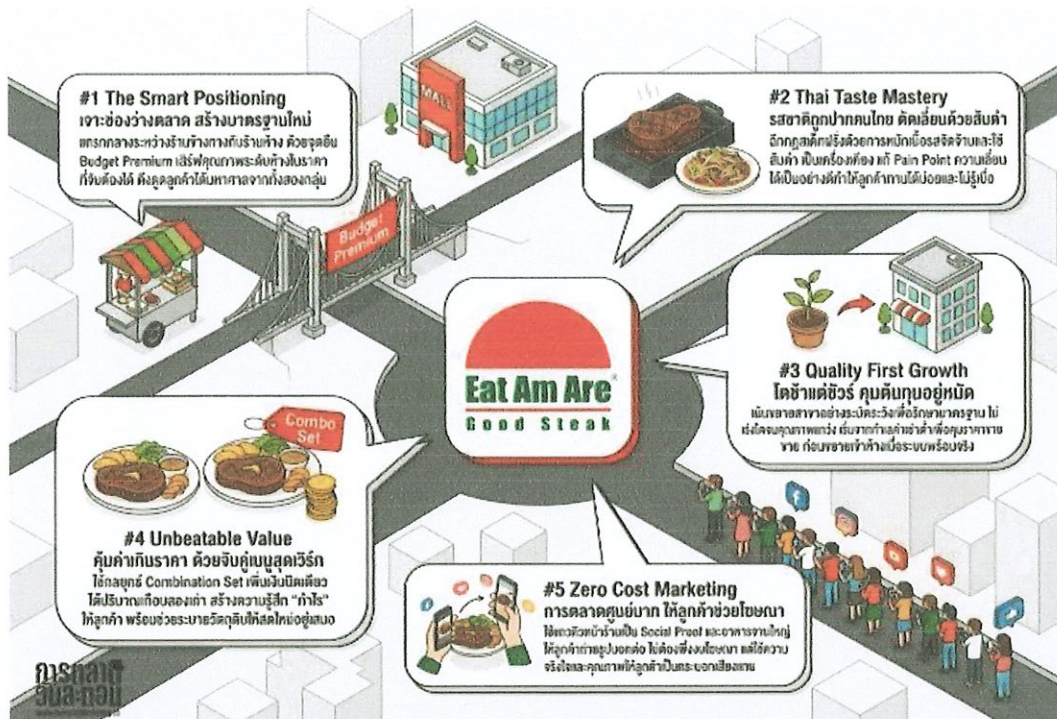
#### วิธีการระบุดตลาด

- สำรวจความคิดเห็นของลูกค้า
- สังเกตพฤติกรรมการซื้อ
- วิเคราะห์ข้อมูลยอดขาย
- สอบถามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
- ศึกษาคู่แข่ง

- วิเคราะห์แนวโน้มการบริโภค
- ทดลองจำหน่ายอาหารแล้วประเมินผลตอบรับ

### ตัวอย่าง

หากร้านอาหารตั้งอยู่ใกล้วิทยาลัย กลุ่มตลาดหลักอาจเป็นนักเรียนและนักศึกษา ดังนั้นร้านควรเน้นอาหารที่ ราคาไม่สูง รับประทานง่าย ปริมาณเหมาะสม และใช้เวลาในการให้บริการไม่นาน



## 5.2 งานสร้างสรรค์มีอาหารให้ตรงกับตลาดเฉพาะกลุ่ม

### ความหมาย

การสร้างสรรคมีอาหารให้ตรงกับตลาดเฉพาะกลุ่ม คือ การออกแบบอาหารหรือชุดอาหารโดยคำนึงถึงความต้องการเฉพาะของลูกค้าแต่ละกลุ่ม ทั้งด้านรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ ราคา รูปลักษณ์ ปริมาณ และรูปแบบการบริการ

### หลักการสร้างสรรค์มีอาหาร

#### 1. วิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

ศึกษาว่าลูกค้าต้องการอาหารประเภทใด ชอบรสชาติแบบไหน และมีข้อจำกัดด้านอาหารหรือไม่

#### 2. กำหนดแนวคิดของมีอาหาร

กำหนด Theme หรือแนวคิด เช่น

- มีอาหารเพื่อสุขภาพ
- มีอาหารสำหรับเด็ก
- มีอาหารสำหรับวัยทำงาน
- มีอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว
- มีอาหารมังสวิรัต

- มีอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

### 3. เลือกวัตถุดิบ

เลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมกับกลุ่มลูกค้า

### 4. คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ

ควรจัดอาหารให้มีความสมดุลระหว่างคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ และน้ำ รวมถึงพิจารณาปริมาณน้ำตาล ไขมัน และโซเดียมตามความเหมาะสม

### 5. กำหนดราคา

ต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรง ค่าใช้จ่ายในการผลิต และกำลังซื้อของกลุ่มเป้าหมายต้องสัมพันธ์กัน

### 6. ออกแบบรูปลักษณ์อาหาร

อาหารควรมีสีสัน รูปร่าง และการจัดจานที่เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้า เพราะรูปลักษณ์มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ

### 7. ทดลองและประเมินผล

นำตัวอย่างอาหารไปทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย แล้วเก็บความคิดเห็นเกี่ยวกับรสชาติ ราคา ปริมาณ และความพึงพอใจ เพื่อนำมาปรับปรุง

#### ตัวอย่างการสร้างสรรค์มีอาหารตามตลาดเฉพาะกลุ่ม

| ตลาดเฉพาะกลุ่ม                 | ลักษณะอาหารที่เหมาะสม                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| นักเรียน/นักศึกษา              | ราคาเข้าถึงง่าย ปริมาณเหมาะสม รับประทานง่าย          |
| วัยทำงาน                       | อาหารรวดเร็ว สะดวก มีคุณค่าทางโภชนาการ               |
| ผู้สูงอายุ                     | รสไม่จัด เนียนนุ่ม เคี้ยวง่าย                        |
| ผู้รักสุขภาพ                   | ลดไขมัน น้ำตาล และโซเดียม เน้นผักและโปรตีนคุณภาพ     |
| นักท่องเที่ยว                  | อาหารที่สะท้อนเอกลักษณ์ท้องถิ่นและนำเสนออย่างน่าสนใจ |
| ผู้รับประทานมังสวิรัต          | ใช้วัตถุดิบจากพืชและหลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์             |
| ครอบครัว                       | มีเมนูหลากหลาย รองรับสมาชิกหลายช่วงวัย               |
| กลุ่มลูกค้าที่ต้องการความสะดวก | อาหารพร้อมรับประทานหรือชุดอาหารที่จัดเป็นเซต         |

#### ตัวอย่างการออกแบบมีอาหาร

กลุ่มเป้าหมาย: นักศึกษา

แนวคิด: “อิม คั้ม ประหยัด”

ชุดอาหาร: ข้าวกะเพราไก่ + ไข่ต้ม + ผลไม้ + น้ำดื่ม

หลักการ: ราคาเหมาะสม ปรุงรวดเร็ว ให้พลังงานเพียงพอ และจัดเป็นชุดเพื่อความสะดวก

## 6. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

**คำชี้แจง** ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

- ข้อที่ 1 จงอธิบายความหมายของระบบการบริการอาหาร และความสำคัญต่อธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
- ข้อที่ 2 จงอธิบายประเภทของการบริการอาหารอย่างน้อย 3 ประเภท พร้อมยกตัวอย่าง
- ข้อที่ 3 พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มมีหน้าที่และความรับผิดชอบอะไรบ้าง
- ข้อที่ 4 การเตรียมความพร้อมก่อนเปิดให้บริการลูกค้าควรดำเนินการอย่างไร
- ข้อที่ 5 จงอธิบายขั้นตอนการให้บริการอาหารตั้งแต่ลูกค้าเข้าร้านจนกระทั่งชำระเงิน

## 7. เอกสารอ้างอิง

1. วิดีโอการ
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง

## 8. ภาคนวกร (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

**คำชี้แจง** ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

**ข้อที่ 1** จงอธิบายความหมายของระบบการบริการอาหาร และความสำคัญต่อธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

**เฉลย**

ระบบการบริการอาหาร คือ กระบวนการดำเนินงานในการจัดเตรียมและให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่การต้อนรับ การรับคำสั่งอาหาร การเสิร์ฟ และการชำระเงิน โดยมีเป้าหมายเพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า ความสำคัญคือช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดี เพิ่มคุณภาพการบริการ และส่งเสริมรายได้ของธุรกิจ

**ข้อที่ 2** จงอธิบายประเภทของการบริการอาหารอย่างน้อย 3 ประเภท พร้อมยกตัวอย่าง

**เฉลย**

1. การบริการแบบเสิร์ฟถึงโต๊ะ (Table Service) เช่น ร้านอาหารทั่วไป
2. การบริการแบบบุฟเฟต์ (Buffet Service) เช่น บุฟเฟต์โรงแรม
3. การบริการแบบบริการตนเอง (Self-Service) เช่น ศูนย์อาหารหรือฟู้ดคอร์ท

**ข้อที่ 3** พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มมีหน้าที่และความรับผิดชอบอะไรบ้าง

**เฉลย**

- ต้อนรับลูกค้า
- รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม
- เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- ดูแลความสะอาดของพื้นที่บริการ
- ให้ข้อมูลเกี่ยวกับเมนูอาหาร
- รับชำระเงินและส่งมอบใบเสร็จ

#### ข้อที่ 4 การเตรียมความพร้อมก่อนเปิดให้บริการลูกค้าควรดำเนินการอย่างไร

##### เฉลย

ตรวจสอบความสะอาดของร้าน

จัดเตรียมโต๊ะ เก้าอี้ และอุปกรณ์รับประทานอาหาร

ตรวจสอบความพร้อมของอาหารและเครื่องดื่ม

แต่งกายให้ถูกระเบียบ

เตรียมอุปกรณ์การให้บริการให้พร้อมใช้งาน

#### ข้อที่ 5 จงอธิบายขั้นตอนการให้บริการอาหารตั้งแต่ลูกค้าเข้าร้านจนกระทั่งชำระเงิน

##### เฉลย

ต้อนรับลูกค้า

นำลูกค้าไปยังโต๊ะ

แนะนำเมนูและรับคำสั่งอาหาร

ส่งคำสั่งไปยังครัว

เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

ดูแลลูกค้าระหว่างรับประทานอาหาร

เก็บภาชนะเมื่อรับประทานเสร็จ

จัดทำใบเรียกเก็บเงิน

รับชำระเงินและกล่าวขอบคุณลูกค้า

|  | ใบงาน                                               | หน่วยที่ 3                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร | สอนครั้งที่ 9-12             |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้งานจัดการระบบการบริการอาหาร     | ทฤษฎี 8 ชม.<br>ปฏิบัติ 8 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานจัดการระบบการบริการอาหาร                                            |                                                     |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

3.1. สามารถวางแผนและจัดการระบบการบริการอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมงาน การบริการ ไปจนถึงการประเมินผลการให้บริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.2. สามารถควบคุมและประสานงานบุคลากร วัสดุอุปกรณ์ และพื้นที่ให้บริการอาหารให้ดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ

3.3. สามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานงานบริการ โดยคำนึงถึงความพึงพอใจของลูกค้า มารยาทในการบริการ และคุณภาพการให้บริการอย่างมืออาชีพ

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

#### 4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมาย ความสำคัญ และหลักการของการจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้

ระบุประเภทของวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะการใช้งานได้

เข้าใจขั้นตอน วิธีการจัดทำรายการข้อมูล การตรวจสอบ และการปรับปรุงข้อมูลอย่างเป็นระบบ

อธิบายวิธีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดเก็บและบริหารข้อมูลวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้

#### 4.2 ด้านทักษะ (Skills)

รวบรวมข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จากแหล่งข้อมูลจริงได้อย่างถูกต้อง

จำแนกและจัดหมวดหมู่ข้อมูลตามลักษณะการใช้งานได้อย่างเป็นระบบ

จัดทำแบบฟอร์มหรือเอกสารรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้ครบถ้วนตามมาตรฐาน

ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เช่น Excel หรือ Google Sheet ในการจัดเก็บ ตรวจสอบ และปรับปรุง

ข้อมูลได้

ปรับปรุงและอัปเดตรายการข้อมูลให้สอดคล้องกับการใช้งานจริงในสถานประกอบการได้

#### 4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรอบคอบและละเอียดถี่ถ้วนในการเก็บและบันทึกข้อมูล

มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลาในการจัดทำเอกสาร

มีจิตสำนึกในการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและเป็นระบบ

สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดีและปฏิบัติตามระเบียบของสถานประกอบการอย่างเคร่งครัด

## 5. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์

### 5.1. เครื่องมือ (Tools)

แบบฟอร์มจัดทำรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ (Inventory Form / Checklist)

ปากกา สมุดจด หรืออุปกรณ์บันทึกข้อมูลดิจิทัล

เครื่องคิดเลข หรือเครื่องมือคำนวณปริมาณวัตถุดิบ

เครื่องมือสำหรับตรวจสอบสต็อก เช่น ตลับเมตรสำหรับวัดปริมาณภาชนะ

โปรแกรม Microsoft Excel หรือ Google Sheet สำหรับบันทึกและจัดการข้อมูล

### 5.2. วัสดุ (Materials)

กระดาษ A4 หรือสมุดบันทึก

แฟ้มเอกสาร หรือแผ่นรองเขียน

ป้ายชื่อสำหรับแยกการรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์

เทปหรือสติ๊กเกอร์สำหรับติดหมายเลขและจัดหมวดหมู่

ตัวอย่างวัตถุดิบและอุปกรณ์จำลอง เช่น เมล็ดกาแฟ นม ผงโกโก้ ภาชนะ ช้อน ส้อม

### 5.3. อุปกรณ์ (Equipment)

โต๊ะและพื้นที่จำลองร้านหรือครัวสำหรับจัดวัตถุดิบและอุปกรณ์

ตู้เก็บของหรือชั้นวางอุปกรณ์

คอมพิวเตอร์หรือโน้ตบุ๊กสำหรับบันทึกข้อมูลใน Excel หรือ Google Sheet

เครื่องพิมพ์ (Printer) สำหรับพิมพ์เอกสารรายการข้อมูล

ระบบไฟส่องสว่างที่เพียงพอสำหรับการตรวจสอบและบันทึกข้อมูล

### 5.4. สื่อประกอบการเรียนรู้

คู่มือหรือสื่อออนไลน์เกี่ยวกับการจัดทำรายการวัตถุดิบและอุปกรณ์

ตัวอย่างรายการวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์จริงในร้านกาแฟหรือร้านอาหาร

วิดีโอสาธิตการจัดหมวดหมู่และการบันทึกข้อมูลด้วย Excel หรือ Google Sheet

ใบงานและแบบฝึกปฏิบัติการจัดทำรายการข้อมูล

สื่อการสอนจากครูผู้สอน เช่น สไลด์ PowerPoint หรือเอกสารประกอบการเรียน

## 6. ขั้นตอนการทำกิจกรรม

### ขั้นที่ 1 : ขั้นเตรียมความพร้อม (ก่อนเรียน)

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานจัดการระบบการบริการอาหาร
2. เพื่อเตรียมความพร้อมด้านอุปกรณ์ เอกสาร และสถานที่ปฏิบัติงาน
3. เพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. เพื่อให้ผู้เรียนตระหนักถึงความสำคัญของการบริการที่มีคุณภาพ
5. เพื่อเตรียมความพร้อมด้านบุคลิกภาพและการแต่งกายตามมาตรฐานงานบริการ

#### กิจกรรม

- ครูชี้แจงจุดประสงค์การเรียนรู้
- ตรวจสอบรายชื่อผู้เรียนและความพร้อมในการเรียน
- แนะนำอุปกรณ์และพื้นที่ปฏิบัติงาน
- ทบทวนความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการบริการอาหาร

- แบ่งกลุ่มและมอบหมายหน้าที่ในการปฏิบัติงาน

## ขั้นที่ 2 : ขั้นสอน / ปฏิบัติการ (ระหว่างเรียน)

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจขั้นตอนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมอุปกรณ์และพื้นที่บริการได้อย่างถูกต้อง
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานบริการอาหารตามมาตรฐานวิชาชีพ
4. เพื่อพัฒนาทักษะการสื่อสารและการทำงานเป็นทีม
5. เพื่อส่งเสริมการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการให้บริการ

### กิจกรรม

- ศึกษาเนื้อหาเกี่ยวกับระบบการบริการอาหาร
- สาธิตการจัดโต๊ะอาหารและการให้บริการ
- ฝึกปฏิบัติการต้อนรับลูกค้า รับคำสั่งอาหาร และเสิร์ฟอาหาร
- ฝึกการสื่อสารกับลูกค้าและการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น
- ครูให้คำแนะนำและตรวจสอบการปฏิบัติงานของผู้เรียน

## ขั้นที่ 3 : ขั้นสรุปและอภิปราย (หลังเรียน)

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับจากการปฏิบัติกิจกรรม
2. เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์จากการปฏิบัติงาน
3. เพื่อวิเคราะห์ปัญหาและแนวทางการพัฒนาการบริการ
4. เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานการบริการอาหาร
5. เพื่อส่งเสริมการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงานจริง

### กิจกรรม

- ผู้เรียนร่วมกันสรุปผลการปฏิบัติงาน
- อภิปรายปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไข
- ตอบข้อซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น
- ครูสรุปสาระสำคัญและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

## ขั้นที่ 4 : การประเมินผล (Evaluation)

### ประเมินจาก

1. การเข้าร่วมกิจกรรมและความรับผิดชอบในการปฏิบัติงาน
2. การสังเกตพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม
3. ความถูกต้องในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. การใช้ทักษะการสื่อสารและการให้บริการลูกค้า
5. ผลงานจากการฝึกปฏิบัติ
6. การตอบคำถามและการมีส่วนร่วมในการอภิปราย
7. แบบฝึกหัดและแบบทดสอบหลังเรียน
8. การประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ เช่น ความมีวินัย ความสุภาพ และจิตบริการ (Service Mind)

## 7. สรุปและอภิปราย

### 7.1 สรุปสาระสำคัญของบทเรียน

การจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เป็นส่วนสำคัญของการบริหารจัดการร้านอาหารหรือร้านกาแฟ เนื่องจากช่วยให้การดำเนินงานเป็นระบบ มีความสะดวกในการตรวจสอบ และเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ควรได้รับการจัดหมวดหมู่และบันทึกข้อมูลอย่างชัดเจน เพื่อให้สามารถค้นหา ตรวจสอบ และควบคุมการใช้งานได้อย่างถูกต้อง รวมถึงช่วยลดปัญหาการสูญหาย การสั่งซื้อซ้ำซ้อน และการใช้วัตถุดิบเกินความจำเป็น การนำเทคโนโลยี เช่น Microsoft Excel หรือ Google Sheet มาใช้ในการจัดการข้อมูล ช่วยให้สามารถบันทึก คำนวณ ค้นหา และสรุปข้อมูลได้อย่างรวดเร็วและแม่นยำ อีกทั้งยังสะดวกต่อการปรับปรุงและอัปเดตข้อมูลอยู่เสมอ

นอกจากนี้ การตรวจสอบและปรับปรุงรายการข้อมูลอย่างสม่ำเสมอ ยังช่วยลดความผิดพลาดในการดำเนินงาน สนับสนุนการวางแผนการผลิตและการบริการ และเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการภายในสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม

### 7.2 อภิปรายผลการเรียนรู้ (Reflection & Discussion)

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้เรียน

การจัดหมวดหมู่และบันทึกรายการวัตถุดิบอย่างเป็นระบบ ช่วยให้การสั่งซื้อ การจัดเก็บ และการควบคุมสต็อกมีประสิทธิภาพมากขึ้น ข้อมูลที่ครบถ้วนและถูกต้องช่วยลดปัญหาการขาดวัตถุดิบ การสั่งซื้อเกินความจำเป็น และช่วยลดต้นทุนในการดำเนินงาน การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เช่น Excel หรือ Google Sheet ช่วยให้ค้นหา แก้ไข และสรุปข้อมูลได้รวดเร็ว รวมถึงสะดวกต่อการอัปเดตข้อมูล การทำงานอย่างเป็นระบบช่วยให้สถานประกอบการมีมาตรฐาน พร้อมสำหรับการตรวจสอบ และสร้างความน่าเชื่อถือในการดำเนินงาน

คำถามสะท้อนผล

ข้อมูลวัตถุดิบที่ครบถ้วนส่งผลต่อการวางแผนการผลิตและการบริการอย่างไร การจัดการข้อมูลด้วย Excel หรือ Google Sheet มีข้อดีและข้อจำกัดอะไรบ้าง หากนักศึกษาเป็นเจ้าของร้านอาหารหรือร้านกาแฟ จะนำความรู้เรื่องการจัดทำรายการข้อมูลไปประยุกต์ใช้อย่างไร นักศึกษาได้เรียนรู้อะไรจากการฝึกปฏิบัติที่สามารถนำไปใช้จริงในสถานประกอบการได้บ้าง

### 7.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ (Expected Outcomes)

ผู้เรียนสามารถจัดทำรายการข้อมูลวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ได้อย่างครบถ้วน ถูกต้อง และเป็นระบบ ผู้เรียนสามารถบันทึก ตรวจสอบ และปรับปรุงข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีพื้นฐาน เช่น Excel หรือ Google Sheet ได้อย่างเหมาะสม ผู้เรียนมีทักษะในการบริหารจัดการข้อมูล และมีจิตสำนึกในการทำงานอย่างรอบคอบ มีระเบียบ และตรวจสอบได้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการจริง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต การบริการ และการบริหารจัดการได้อย่างเหมาะสม

## 8. การประเมินผล

| เกณฑ์การประเมิน                   | คะแนนเต็ม |
|-----------------------------------|-----------|
| การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม       | 5 คะแนน   |
| ความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ   | 5 คะแนน   |
| ความถูกต้องในการปฏิบัติตามขั้นตอน | 5 คะแนน   |
| การแสดงบทบาทสมมุติอย่างมืออาชีพ   | 5 คะแนน   |
| การอภิปรายและสะท้อนความคิดเห็น    | 5 คะแนน   |

รวม 25 คะแนน

**9. เอกสารอ้างอิง /เอกสารค้นคว้าเพิ่มเติม**

หนังสือ “การออกแบบการจัดรายการอาหาร ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
วิดีโอการฝึกปฏิบัติงาน (YouTube/ThaiHotelTraining)  
เว็บไซต์โรงแรมระดับสากล เช่น [www.marriott.com](http://www.marriott.com) หรือ [www.hyatt.com](http://www.hyatt.com)

|                                                                                   |                                                                           |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>แผนการจัดการเรียนรู้</b>                                               | หน่วยที่ 4                   |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร                       | สอนครั้งที่ 13-15            |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด | ทฤษฎี 6 ชม.<br>ปฏิบัติ 6 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด                   |                                                                           |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. วิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้
2. ออกแบบรายการอาหารให้เหมาะสมกับตลาดเป้าหมายได้
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม
4. เลือกใช้วัตถุดิบและโภชนาการได้ตรงตามความต้องการเฉพาะ
5. ออกแบบรูปแบบเมนูและการนำเสนอได้อย่างสร้างสรรค์

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

#### 4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

1. อธิบายความหมายและความสำคัญของการออกแบบรายการอาหารให้ตรงตามความต้องการของตลาดได้
2. วิเคราะห์ลักษณะและความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้
3. อธิบายหลักการวางแผนและออกแบบรายการอาหารได้อย่างเหมาะสม
4. มีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายอาหาร
5. อธิบายปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภคได้

#### 4.2 ด้านทักษะ (Skills)

1. สามารถสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้
2. สามารถออกแบบและพัฒนารายการอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดได้
3. สามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมกับเมนูอาหารและกลุ่มผู้บริโภคได้
4. สามารถคำนวณต้นทุนการผลิตอาหารและกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม
5. สามารถจัดทำรูปแบบรายการอาหาร (Menu) ที่มีความสวยงามและน่าสนใจได้

#### 4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

1. มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานและส่งงานตามเวลาที่กำหนด
2. มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
3. มีความละเอียดรอบคอบในการเลือกวัตถุดิบและวางแผนรายการอาหาร
4. มีความซื่อสัตย์และคำนึงถึงคุณภาพของอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภค
5. มีวินัยในการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร
6. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 5. สารการเรียนรู้

- 5.1 ความหมาย ความสำคัญ และหลักการออกแบบรายการอาหาร
- 5.2 การศึกษาพฤติกรรมและความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- 5.3 การวิเคราะห์ตลาดและแนวโน้มการบริโภคอาหาร
- 5.4 การกำหนดประเภทและรูปแบบของรายการอาหารให้เหมาะสมกับตลาดเป้าหมาย
- 5.5 การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพและสอดคล้องกับแนวคิดของเมนู
- 5.6 หลักการโภชนาการและความปลอดภัยทางอาหารในการออกแบบเมนู

## 6. กิจกรรมการเรียนรู้

### กิจกรรมการเรียนรู้

#### กิจกรรมที่ 1 : ศึกษาความต้องการของตลาด

- ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคและแนวโน้มอาหารในปัจจุบัน
- สำรวจความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจ

#### กิจกรรมที่ 2 : วิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- จำแนกกลุ่มลูกค้าตามอายุ อาชีพ และกำลังซื้อ
- กำหนดแนวคิดรายการอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
- ศึกษาคู่แข่งในตลาด

#### กิจกรรมที่ 3 : ออกแบบรายการอาหาร

- กำหนดประเภทอาหารและเครื่องดื่ม
- คัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม
- จัดทำรายการอาหาร (Menu Design) พร้อมรายละเอียด

#### กิจกรรมที่ 4 : คำนวณต้นทุนและกำหนดราคา

- คำนวณต้นทุนวัตถุดิบต่อเมนู
- กำหนดราคาขายที่เหมาะสม
- วิเคราะห์จุดคุ้มทุนและกำไรเบื้องต้น

#### กิจกรรมที่ 5 : นำเสนอและประเมินผล

- นำเสนอรายการอาหารที่ออกแบบ
- รับข้อเสนอแนะจากผู้สอนและเพื่อนร่วมชั้น
- ปรับปรุงรายการอาหารให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น
- สรุปผลและสะท้อนการเรียนรู้จากการปฏิบัติงาน

## 7. สื่อการเรียนการสอน

1. วัสดุการทำงาน
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง
5. ป้ายชื่อ/แบบฟอร์มลงทะเบียน/บทบาทสมมติ

## 8. กิจกรรมเสนอแนะ / งานที่มอบหมาย

ผู้เรียนจัดทำใบงาน และทำกิจกรรมที่กำหนดไว้

8.1 แบบฝึกหัดท้ายบทเรียนที่ 4

8.2 แบบทดสอบหลังเรียนบทเรียนที่ 4

8.3 การวิเคราะห์ต้นทุนสินค้า

8.4 การจัดทำงบประมาณและติดตามค่าใช้จ่าย

8.5 การจัดการสต็อกและลดของเสีย

8.6 รายงานและการนำเสนอ

8.7 กิจกรรมสะท้อนตนเอง

## 9. การวัดและประเมินผล

9.1 เครื่องมือประเมิน

การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม งานจากแบบฝึกหัด คะแนนจากการทดสอบ

9.2 เกณฑ์การประเมิน

ผลรวมของคะแนนจากเครื่องมือประเมินทุกประเภทไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ถือว่าผ่านเกณฑ์

ประเมินผล

## 10. บันทึกผลหลังการจัดการเรียนรู้

### 10.1 ข้อสรุปหลังการจัดการเรียน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 10.2 ปัญหาที่พบ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 10.3 แนวทางแก้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

|                                                                                   |                                                                           |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>ใบความรู้</b>                                                          | <b>หน่วยที่ 4</b>            |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร                       | สอนครั้งที่ 13-15            |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้ งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด | ทฤษฎี 6 ชม.<br>ปฏิบัติ 6 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด                   |                                                                           |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. วิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้
2. ออกแบบรายการอาหารให้เหมาะสมกับตลาดเป้าหมายได้
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม
4. เลือกใช้วัตถุดิบและโภชนาการได้ตรงตามความต้องการเฉพาะ
5. ออกแบบรูปแบบเมนูและการนำเสนอได้อย่างสร้างสรรค์

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

#### 4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

1. อธิบายความหมายและความสำคัญของการออกแบบรายการอาหารให้ตรงตามความต้องการของตลาดได้
2. วิเคราะห์ลักษณะและความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้
3. อธิบายหลักการวางแผนและออกแบบรายการอาหารได้อย่างเหมาะสม
4. มีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายอาหาร
5. อธิบายปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภคได้

#### 4.2 ด้านทักษะ (Skills)

1. สามารถสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้
2. สามารถออกแบบและพัฒนารายการอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดได้
3. สามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมกับเมนูอาหารและกลุ่มผู้บริโภคได้
4. สามารถคำนวณต้นทุนการผลิตอาหารและกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม
5. สามารถจัดทำรูปแบบรายการอาหาร (Menu) ที่มีความสวยงามและน่าสนใจได้

#### 4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

1. มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานและส่งงานตามเวลาที่กำหนด
2. มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
3. มีความละเอียดรอบคอบในการเลือกวัตถุดิบและวางแผนรายการอาหาร
4. มีความซื่อสัตย์และคำนึงถึงคุณภาพของอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภค
5. มีวินัยในการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร
6. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 5. สารการเรียนรู้

- 5.1 ความหมาย ความสำคัญ และหลักการออกแบบรายการอาหาร
- 5.2 การศึกษาพฤติกรรมและความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- 5.3 การวิเคราะห์ตลาดและแนวโน้มการบริโภคอาหาร
- 5.4 การกำหนดประเภทและรูปแบบของรายการอาหารให้เหมาะสมกับตลาดเป้าหมาย
- 5.5 การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพและสอดคล้องกับแนวคิดของเมนู
- 5.6 หลักการโภชนาการและความปลอดภัยทางอาหารในการออกแบบเมนู



### 5.1 ความหมาย ความสำคัญ และหลักการออกแบบรายการอาหาร

#### ความหมายของการออกแบบรายการอาหาร

การออกแบบรายการอาหาร หมายถึง กระบวนการวางแผนและกำหนดชนิดของอาหาร เครื่องดื่ม ส่วนประกอบ ปริมาณ ราคา รูปแบบการนำเสนอ และวิธีการให้บริการ เพื่อให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายและสอดคล้องกับแนวคิดของธุรกิจอาหาร

#### ความสำคัญของการออกแบบรายการอาหาร

1. ช่วยตอบสนองความต้องการของลูกค้า
2. ช่วยสร้างเอกลักษณ์และจุดเด่นให้กับร้านอาหาร
3. ช่วยควบคุมต้นทุนวัตถุดิบและค่าใช้จ่าย
4. ช่วยวางแผนการจัดซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบ
5. ช่วยเพิ่มยอดขายและสร้างกำไร
6. ช่วยสร้างความหลากหลายให้ลูกค้ามีทางเลือก
7. ช่วยควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของอาหาร
8. ช่วยให้การดำเนินงานในครัวเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ

### หลักการออกแบบรายการอาหาร

- คำนึงถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- มีอาหารที่หลากหลายและสมดุล
- คำนึงถึงต้นทุนและราคาขาย
- ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและหาได้ง่าย
- คำนึงถึงฤดูกาลของวัตถุดิบ
- มีความคิดสร้างสรรค์และเป็นเอกลักษณ์
- คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ
- ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยทางอาหาร
- ออกแบบเมนูให้เหมาะสมกับกำลังการผลิตและอุปกรณ์ที่มี



## 5.2 การศึกษาพฤติกรรมและความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

### ความหมาย

เป็นกระบวนการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับลูกค้า เพื่อให้ทราบว่าลูกค้าชอบอะไร ต้องการอะไร มีพฤติกรรมการซื้ออย่างไร และมีปัจจัยใดที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกอาหาร

### ข้อมูลที่ควรศึกษา

1. อายุและช่วงวัย
2. อาชีพ
3. รายได้และกำลังซื้อ
4. จำนวนสมาชิกในครอบครัว
5. ความชอบด้านรสชาติ
6. ประเภทอาหารที่นิยม
7. ความถี่ในการรับประทานอาหารนอกบ้าน
8. งบประมาณต่อมื้อ
9. ความต้องการด้านสุขภาพ
10. ข้อจำกัดในการบริโภค เช่น แพ้อาหาร หรือไม่รับประทานอาหารบางประเภท

### วิธีศึกษาพฤติกรรมลูกค้า

- แบบสอบถาม
- การสัมภาษณ์
- การสังเกตพฤติกรรม
- การวิเคราะห์ยอดขาย
- การอ่านความคิดเห็นและรีวิว
- การทดลองจำหน่ายเมนู
- การวิเคราะห์ข้อมูลจากช่องทางออนไลน์

### ตัวอย่าง

หากกลุ่มลูกค้าเป็นวัยทำงาน ลูกค้าอาจให้ความสำคัญกับ **ความเร็ว ราคาเหมาะสม คุณค่าทางโภชนาการ และความสะดวกในการสั่งซื้อ** ดังนั้นร้านควรมีอาหารที่ปรุงรวดเร็วและสามารถส่งกลับบ้านหรือจัดส่งได้



### 5.3 การวิเคราะห์ตลาดและแนวโน้มการบริโภคอาหาร

#### ความหมาย

การวิเคราะห์ตลาด คือ การศึกษาสภาพตลาด คู่แข่ง ลูกค้า ราคา และความต้องการของผู้บริโภค เพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจในการพัฒนารายการอาหาร ส่วนการวิเคราะห์แนวโน้มการบริโภค คือ การติดตามการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมผู้บริโภคและความนิยมด้านอาหาร เพื่อให้ธุรกิจสามารถปรับตัวได้ทันสถานการณ์

#### ประเด็นที่ควรวิเคราะห์

- ขนาดและลักษณะของตลาด
- กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- คู่แข่งขัน
- ราคาอาหารในตลาด
- เมนูที่ได้รับความนิยม
- ช่องทางการจำหน่าย

- พฤติกรรมการสั่งอาหารออนไลน์
- กระแสอาหารเพื่อสุขภาพ
- ความสนใจในอาหารท้องถิ่นและอาหารจากวัตถุดิบตามฤดูกาล
- ความต้องการด้านความสะดวกและการจัดส่ง

#### ตัวอย่างแนวโน้มการบริโภค

- อาหารเพื่อสุขภาพ
- อาหารที่มีผักและโปรตีนคุณภาพ
- อาหารลดหวาน มัน และเค็ม
- อาหารจากพืช
- อาหารพร้อมรับประทาน
- อาหารแบบ Delivery
- เมนูที่มีเอกลักษณ์และถ่ายภาพได้สวย
- การใช้วัตถุดิบท้องถิ่น

#### ประโยชน์ของการวิเคราะห์ตลาด

ช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาเมนูที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า ลดความเสี่ยงจากการผลิตอาหารที่ขายไม่ได้ และสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน

**5 เทรนด์**  
**อาหารมาแรง ปี 2025**

**สาเก** ดาวรุ่งพุ่งแรง  
สาเกจับคู่กับอาหาร (Pairing) กำลังมาแรง  
ดื่มร้านแนว Sake Bar โต

**Snackification**  
กับไอเทมมือหลัก  
เทรนด์ของว่างพกพาแบบ Grab & Go ครองใจคนเมือง

**โปรตีน-ซูเปอร์ฟู้ดไฟเวอร์**  
กระแสรักสุขภาพมาแรง  
ทั้งเวย์โปรตีน กรีกโยเกิร์ต และสาหร่ายสไปรูริน่า

**Swavory** หวาน-เค็ม ผสมกัน  
เมนูหวานเค็มแปลกใหม่  
เช่น น้ำแข็งไสช็อคโกแลตสาหร่าย กำลังฮิต

**เมนูไวรัลจากต่างแดน**  
กระแส "Dupe Culture"  
ต้นแบบใหม่อย่าง อิโตะ-คาร์ทไม่ส่งกอง มาแรง

ที่มา : Grab

#### 5.4 การกำหนดประเภทและรูปแบบของรายการอาหารให้เหมาะสมกับตลาดเป้าหมาย

การกำหนดประเภทอาหารต้องพิจารณาจาก กลุ่มลูกค้า สถานที่ รูปแบบการบริการ ราคา และกำลังการผลิต

##### ประเภทของรายการอาหาร

1. อาหารตามสั่ง – ลูกค้าเลือกเมนูและสั่งเป็นรายการ
2. อาหารชุด (Set Menu) – จัดอาหารหลายรายการรวมเป็นชุด
3. อาหารบุฟเฟต์ – ลูกค้าสามารถเลือกรับประทานอาหารได้ตามรูปแบบที่กำหนด
4. อาหารจานเดียว – เหมาะกับลูกค้าที่ต้องการความรวดเร็ว
5. อาหารว่างและของหวาน
6. เมนูเครื่องดื่ม
7. เมนูเพื่อสุขภาพ
8. เมนูพิเศษตามเทศกาลหรือฤดูกาล

### หลักการเลือกประเภทอาหาร

- เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้า
- สอดคล้องกับกำลังซื้อ
- สามารถผลิตได้ตามจำนวนลูกค้า
- ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่หรือจัดหาได้ง่าย
- มีต้นทุนที่เหมาะสม
- มีความหลากหลาย
- ไม่ทำให้ขั้นตอนการผลิตในครัวซับซ้อนเกินไป

### ตัวอย่าง

ตลาดนักศึกษา: อาหารจานเดียวและอาหารชุดราคาประหยัด

ตลาดครอบครัว: เมนูแบ่งรับประทานหลายคน

ตลาดสุขภาพ: เมนูแคลอรีเหมาะสมและลดน้ำตาล/ไขมัน

ตลาดนักท่องเที่ยว: เมนูอาหารท้องถิ่นที่มีเรื่องราวและเอกลักษณ์

**การควบคุมอุณหภูมิ**  
ในการเก็บรักษาวัตถุดิบ  
หัวใจสำคัญของคุณภาพ ความปลอดภัย และความสด

- แช่แข็ง**  
-18°C ถึง -23°C (หรือต่ำกว่า)  
✓ เก็บรักษาวัตถุดิบที่ต้องการเก็บระยะยาว  
✓ ควบคุมอุณหภูมิของตู้แช่แข็ง  
✓ รักษาคุณภาพและโครงสร้างเนื้อเยื่อ
- แช่เย็นเนื้อสัตว์และอาหารทะเล**  
0°C ถึง 2°C  
✓ รักษาความสดของเนื้อสัตว์และอาหารทะเล  
✓ ลดการเจริญของแบคทีเรีย  
✓ ควบคุมอุณหภูมิให้ดี
- แช่เย็นทั่วไปและผลิตภัณฑ์นม**  
2°C ถึง 5°C  
✓ เก็บรักษานม, ไข่, ผลไม้, และอาหารอื่นๆ ที่ต้องแช่เย็น  
✓ เป็นช่วงอุณหภูมิที่ปลอดภัย
- ผักและผลไม้สด**  
4°C ถึง 10°C (ขึ้นอยู่กับชนิด)  
✓ ผักใบเขียว: 4°C - 7°C  
✓ ผักและผลไม้ชนิดอื่น: 10°C - 15°C  
✓ ควบคุมความชื้น 85-95%  
✓ ควบคุมความสด กลิ่น และรสชาติอาหาร

**อย่าลืม!**  
DANGER ZONE  
5°C - 60°C

เป็นช่วงอุณหภูมิที่แบคทีเรียเจริญเติบโตเร็วมาก  
ไม่ควรปล่อยวัตถุดิบไว้เกิน 2 ชั่วโมง

**เคล็ดลับมืออาชีพ**

- ✓ ตรวจสอบอุณหภูมิตู้แช่ทุกวัน เช้า - เย็น
- ✓ จัดเก็บตามหลัก FIFO
- ✓ รักษาอุณหภูมิและการหมุนเวียนปลอดภัยทุกงาน

**เริ่มต้นการเก็บรักษาที่ถูกต้อง เพื่ออาหารที่อร่อยและปลอดภัย**

## 5.5 การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพและสอดคล้องกับแนวคิดของเมนู

### ความหมาย

การคัดเลือกวัตถุดิบ คือ การเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับเมนู และมีต้นทุนที่สอดคล้องกับราคาขาย

### หลักการคัดเลือกวัตถุดิบ

1. มีความสดใหม่
2. สะอาดและปลอดภัย
3. ไม่มีการเน่าเสียหรือปนเปื้อน
4. มีคุณภาพสม่ำเสมอ
5. เหมาะสมกับประเภทอาหาร
6. สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้
7. มีราคาเหมาะสมกับต้นทุน
8. เลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลเมื่อเหมาะสม
9. จัดเก็บและควบคุมอุณหภูมิได้อย่างถูกต้อง
10. สอดคล้องกับแนวคิดของเมนู

### ตัวอย่าง

หากออกแบบเมนู “สลัดเพื่อสุขภาพ” ควรเลือกผักสดหลากหลายชนิด โปรตีนคุณภาพดี และน้ำสลัดที่มีปริมาณน้ำตาลและไขมันเหมาะสม

หากออกแบบเมนู “อาหารท้องถิ่น” ควรเลือกวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ เพื่อสร้างเรื่องราวและจุดเด่นให้กับเมนู

## 5.6 หลักการโภชนาการและความปลอดภัยทางอาหารในการออกแบบเมนู

### 1. หลักการโภชนาการ

การออกแบบเมนูควรคำนึงถึงสารอาหารที่ร่างกายต้องการ ได้แก่

- คาร์โบไฮเดรต เป็นแหล่งพลังงาน
- โปรตีน ช่วยสร้างและซ่อมแซมส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย
- ไขมัน ให้พลังงานและช่วยในการดูดซึมวิตามินบางชนิด
- วิตามิน ช่วยควบคุมกระบวนการต่าง ๆ ของร่างกาย
- แร่ธาตุ มีบทบาทต่อการทำงานของร่างกาย
- โยอาหาร ช่วยส่งเสริมการทำงานของระบบทางเดินอาหาร
- น้ำ มีความสำคัญต่อการทำงานของร่างกาย

### แนวทางออกแบบเมนูเพื่อสุขภาพ

- มีอาหารหลากหลาย
- เพิ่มผักและผลไม้ให้เหมาะสม
- เลือกแหล่งโปรตีนที่มีคุณภาพ
- ควบคุมปริมาณไขมัน
- ลดอาหารที่มีน้ำตาลสูง
- ควบคุมปริมาณโซเดียม
- คำนึงถึงขนาดของส่วนอาหาร (Portion Size)

## 2. หลักความปลอดภัยทางอาหาร

อาหารที่ดีไม่เพียงต้องอร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการ แต่ต้อง **ปลอดภัยต่อผู้บริโภค**

### หลักสำคัญ

1. เลือกวัตถุดิบที่ปลอดภัย
2. ล้างวัตถุดิบอย่างเหมาะสม
3. แยกอาหารดิบและอาหารปรุงสุก
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด
5. ปรุงอาหารให้สุกอย่างเหมาะสม
6. ควบคุมอุณหภูมิในการเก็บรักษา
7. ป้องกันการปนเปื้อนข้าม
8. ผู้ประกอบอาหารต้องรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคล
9. เก็บอาหารในภาชนะที่สะอาดและเหมาะสม
10. ตรวจสอบวันหมดอายุและสภาพของวัตถุดิบ

### การปนเปื้อนอาหารที่ควรระวัง

- การปนเปื้อนทางกายภาพ เช่น เศษแก้ว เศษโลหะ หรือสิ่งแปลกปลอม
- การปนเปื้อนทางเคมี เช่น สารทำความสะอาดหรือสารเคมีตกค้าง
- การปนเปื้อนทางชีวภาพ เช่น เชื้อแบคทีเรีย ไวรัส และเชื้อรา

## 6. แบบฝึกหัด/แบบทดสอบ

**คำชี้แจง** ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

- ข้อที่ 1 จงอธิบายความสำคัญของการศึกษาความต้องการของตลาดก่อนการออกแบบรายการอาหาร
- ข้อที่ 2 จงอธิบายปัจจัยที่ควรคำนึงถึงในการออกแบบรายการอาหารให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
- ข้อที่ 3 การคำนวณต้นทุนอาหารมีความสำคัญต่อการกำหนดราคาขายอย่างไร
- ข้อที่ 4 จงยกตัวอย่างรายการอาหารสำหรับกลุ่มลูกค้าผู้รักสุขภาพ พร้อมอธิบายเหตุผล
- ข้อที่ 5 หลังจากนำเสนอรายการอาหารแล้ว ควรมีการประเมินผลและปรับปรุงอย่างไร

## 7. เอกสารอ้างอิง

1. วิถีโอการ
2. PowerPoint
3. ใบความรู้ประกอบบทเรียน
4. แบบจำลอง

## 8. ภาคผนวก (เฉลยแบบฝึกหัด เฉลยแบบทดสอบ ฯ)

**คำชี้แจง** ให้นักศึกษาเขียนตอบคำถามตามความเข้าใจจากบทเรียน ตอบให้ครบถ้วน มีเหตุผล และสามารถยกตัวอย่างประกอบได้ ใช้ภาษาที่เหมาะสมทางวิชาชีพ มีความสุภาพ ชัดเจน และถูกต้องตามหลักการ

### ข้อที่ 1

จงอธิบายความสำคัญของการศึกษาความต้องการของตลาดก่อนการออกแบบรายการอาหาร

#### เฉลย

การศึกษาความต้องการของตลาดเป็นขั้นตอนสำคัญที่ช่วยให้ผู้ประกอบการทราบถึงความต้องการ ความชอบ และพฤติกรรมผู้บริโภคของลูกค้าเป้าหมาย ทำให้สามารถออกแบบรายการอาหารได้ตรงกับความต้องการของลูกค้า เพิ่มโอกาสในการขายและสร้างความพึงพอใจแก่ผู้บริโภค เช่น หากกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นผู้รักสุขภาพ ควรออกแบบเมนูที่มีไขมันต่ำและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง

### ข้อที่ 2

จงอธิบายปัจจัยที่ควรคำนึงถึงในการออกแบบรายการอาหารให้ตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

#### เฉลย

ปัจจัยที่ควรคำนึงถึง ได้แก่ อายุ เพศ อาชีพ รายได้ ความชอบด้านอาหาร วัฒนธรรม และแนวโน้มการบริโภคของลูกค้า รวมถึงต้นทุนวัตถุดิบและความสามารถในการผลิตของร้านอาหาร ตัวอย่างเช่น หากกลุ่มลูกค้าเป็นนักเรียนหรือนักศึกษา ควรจัดเมนูที่มีราคาเหมาะสม รับประทานง่าย และมีความหลากหลาย

### ข้อที่ 3

การคำนวณต้นทุนอาหารมีความสำคัญต่อการกำหนดราคาขายอย่างไร

#### เฉลย

การคำนวณต้นทุนอาหารช่วยให้ทราบค่าใช้จ่ายที่แท้จริงของแต่ละเมนู ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญในการกำหนดราคาขายให้เหมาะสม สามารถสร้างกำไรและแข่งขันในตลาดได้ หากกำหนดราคาต่ำเกินไปอาจขาดทุน แต่หากสูงเกินไปอาจทำให้ลูกค้าไม่ตัดสินใจซื้อ

### ข้อที่ 4

จงยกตัวอย่างรายการอาหารสำหรับกลุ่มลูกค้าผู้รักสุขภาพ พร้อมอธิบายเหตุผล

#### เฉลย

ตัวอย่างเมนู ได้แก่ สลัดอกไก่อบ ข้าวกล้องกับปลาแซลมอนย่าง หรือสมูทตี้ผลไม้ไม่เติมน้ำตาล เนื่องจากเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ไขมันต่ำ และให้พลังงานที่เหมาะสมกับผู้ใส่ใจสุขภาพ อีกทั้งยังสอดคล้องกับแนวโน้มการบริโภคในปัจจุบัน

### ข้อที่ 5

หลังจากนำเสนอรายการอาหารแล้ว ควรมีการประเมินผลและปรับปรุงอย่างไร

#### เฉลย

ควรเก็บข้อมูลความคิดเห็นและความพึงพอใจของลูกค้า วิเคราะห์ยอดขายของแต่ละเมนู และนำข้อมูลที่ได้นำมาปรับปรุงรสชาติ ราคา รูปแบบการนำเสนอ หรือส่วนประกอบของอาหารให้เหมาะสมมากขึ้น ตัวอย่างเช่น หากลูกค้าส่วนใหญ่เห็นว่าเมนูมีรสชาติจัดเกินไป อาจปรับสูตรให้มีรสชาติกลมกล่อมขึ้นเพื่อให้ตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ดียิ่งขึ้น

|                                                                                   |                                                                          |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | ใบงาน                                                                    | หน่วยที่ 4                   |
|                                                                                   | รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร                      | สอนครั้งที่ 13-15            |
|                                                                                   | ชื่อหน่วยการเรียนรู้งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด | ทฤษฎี 6 ชม.<br>ปฏิบัติ 6 ชม. |
| ชื่อเรื่อง/งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด                   |                                                                          |                              |

### 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหน่วยการเรียนรู้

รู้ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

### 2. อ้างอิงมาตรฐาน/เชื่อมโยงกลุ่มอาชีพ

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

### 3. สมรรถนะประจำหน่วย

1. วิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้
2. ออกแบบรายการอาหารให้เหมาะสมกับตลาดเป้าหมายได้
3. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม
4. เลือกใช้วัตถุดิบและโภชนาการได้ตรงตามความต้องการเฉพาะ
5. ออกแบบรูปแบบเมนูและการนำเสนอได้อย่างสร้างสรรค์

### 4. จุดประสงค์การเรียนรู้

#### 4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)

อธิบายความหมายและความสำคัญของการออกแบบรายการอาหารให้ตรงตามความต้องการของตลาดได้

วิเคราะห์ลักษณะและความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้

อธิบายหลักการวางแผนและออกแบบรายการอาหารได้อย่างเหมาะสม

มีความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขายอาหาร

อธิบายปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภคได้

#### 4.2 ด้านทักษะ (Skills)

สามารถสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้

สามารถออกแบบและพัฒนารายการอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดได้

สามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมกับเมนูอาหารและกลุ่มผู้บริโภคได้

สามารถคำนวณต้นทุนการผลิตอาหารและกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม

สามารถจัดทำรูปแบบรายการอาหาร (Menu) ที่มีความสวยงามและน่าสนใจได้

#### 4.3 ด้านคุณลักษณะ (Attitudes)

มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานและส่งงานตามเวลาที่กำหนด

มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรายการอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

มีความละเอียดรอบคอบในการเลือกวัตถุดิบและวางแผนรายการอาหาร

มีความซื่อสัตย์และคำนึงถึงคุณภาพของอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภค

มีวินัยในการปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร

มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 5. เครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์

งานออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

### 5.1 เครื่องมือ

1. คอมพิวเตอร์ หรือโน้ตบุ๊ก
2. เครื่องคิดเลข
3. โทรศัพท์สมาร์ทโฟนสำหรับค้นคว้าข้อมูล
4. โปรแกรมออกแบบเมนูอาหาร (เช่น Microsoft Word, PowerPoint, Canva)
5. เครื่องพิมพ์ (Printer)

### 5.2 วัสดุ

1. กระดาษ A4
2. แบบสำรวจความต้องการของลูกค้า
3. ตัวอย่างรายการอาหาร (Menu Sample)
4. ข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบ
5. เอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับการออกแบบรายการอาหาร

### 5.3 อุปกรณ์

1. ปากกา ดินสอ และยางลบ
2. ไม้บรรทัด
3. แฟ้มสะสมงาน
4. เครื่องฉายภาพ (Projector) สำหรับนำเสนอผลงาน
5. อินเทอร์เน็ตสำหรับสืบค้นข้อมูลและแนวโน้มตลาด

### 5.4 อุปกรณ์ด้านวัตถุดิบ (กรณีจัดทำเมนูต้นแบบ)

1. วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารตามเมนูที่ออกแบบ
2. ภาชนะสำหรับจัดตกแต่งอาหาร
3. อุปกรณ์ประกอบอาหารเบื้องต้น
4. กล้องถ่ายภาพหรือโทรศัพท์สำหรับบันทึกภาพผลงาน

## 6. ขั้นตอนการทำงานกิจกรรม

### ขั้นที่ 1 : ขั้นเตรียมความพร้อม (ก่อนเรียน)

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการออกแบบรายการอาหาร
- เพื่อเตรียมความพร้อมด้านเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

กิจกรรม

1. ศึกษาหลักการออกแบบรายการอาหารและแนวโน้มตลาดอาหารในปัจจุบัน
2. ศึกษากลุ่มลูกค้าเป้าหมายและพฤติกรรมผู้บริโภค
3. เตรียมเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน
4. รับฟังคำชี้แจงและแนวทางการปฏิบัติงานจากผู้สอน

## ขั้นที่ 2 : ขั้นสอน / ปฏิบัติการ (ระหว่างเรียน)

### วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดและออกแบบรายการอาหารได้
- เพื่อฝึกทักษะการคิดวิเคราะห์ การวางแผน และการนำเสนอผลงาน

### กิจกรรม

1. สำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
2. ศึกษาข้อมูลเมนูอาหารและแนวโน้มตลาดที่เกี่ยวข้อง
3. ออกแบบรายการอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
4. คำนวณต้นทุนวัตถุดิบและกำหนดราคาขายเบื้องต้น
5. จัดทำรูปแบบรายการอาหาร (Menu Design)
6. นำเสนอผลงานและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกับเพื่อนในชั้นเรียน

## ขั้นที่ 3 : ขั้นสรุปและอภิปราย (หลังเรียน)

### วัตถุประสงค์

- เพื่อสรุปองค์ความรู้และประเมินผลการปฏิบัติงาน
- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำข้อเสนอแนะไปพัฒนาผลงานได้

### กิจกรรม

1. สรุปผลการออกแบบรายการอาหารและเหตุผลในการเลือกเมนู
2. อภิปรายปัญหา อุปสรรค และแนวทางการแก้ไข
3. รับฟังข้อเสนอแนะจากผู้สอนและเพื่อนร่วมชั้น
4. ปรับปรุงและพัฒนารายการอาหารให้เหมาะสมยิ่งขึ้น
5. บันทึกผลการเรียนรู้และสะท้อนผลการปฏิบัติงาน

## ขั้นที่ 4 : การประเมินผล

### ด้านความรู้ (Knowledge)

- อธิบายหลักการออกแบบรายการอาหารและการวิเคราะห์ตลาดได้ถูกต้อง

### ด้านทักษะ (Skill)

- สามารถออกแบบรายการอาหาร คำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายได้เหมาะสม

### ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (Attitude)

- มีความรับผิดชอบ มีความคิดสร้างสรรค์ ทำงานเป็นทีม และตรงต่อเวลาในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 7. สรุปและอภิปราย

### 7.1 สรุปสาระสำคัญของบทเรียน

การออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาดเป็นกระบวนการสำคัญในการดำเนินธุรกิจอาหาร โดยเริ่มจากการศึกษาความต้องการของผู้บริโภค การวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย การสำรวจแนวโน้มตลาด และการศึกษาคู่แข่งขัน จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการออกแบบเมนูอาหาร คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และจัดทำรายการอาหารให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้า ทั้งนี้เพื่อเพิ่มความพึงพอใจของผู้บริโภคและสร้างความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจ

## 7.2 อภิปรายผลการเรียนรู้ (Reflection & Discussion)

จากการปฏิบัติกิจกรรม ผู้เรียนได้เรียนรู้หลักการและขั้นตอนการออกแบบรายการอาหารที่ตอบสนองความต้องการของตลาด สามารถวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้าและเลือกเมนูอาหารที่เหมาะสมได้อย่างมีเหตุผล ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการวางแผน การคิดวิเคราะห์ การคำนวณต้นทุน และการนำเสนอผลงาน รวมทั้งได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับเพื่อนและผู้สอน ทำให้เกิดมุมมองที่หลากหลายและสามารถนำข้อเสนอแนะไปปรับปรุงผลงานให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

## 7.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ (Expected Outcomes)

1. ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการออกแบบรายการอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด
2. ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมายและนำข้อมูลมาใช้ในการพัฒนาเมนูอาหารได้
3. ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม
4. ผู้เรียนมีทักษะในการวางแผน การแก้ปัญหา และการตัดสินใจในการออกแบบรายการอาหาร
5. ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์และสามารถพัฒนาเมนูอาหารให้มีความน่าสนใจและแข่งขันในตลาดได้
6. ผู้เรียนมีความรับผิดชอบ มีวินัย และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
7. ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือการดำเนินธุรกิจอาหารในอนาคตได้อย่างเหมาะสม

## 8. การประเมินผล

| เกณฑ์การประเมิน                   | คะแนนเต็ม       |
|-----------------------------------|-----------------|
| การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่ม       | 5 คะแนน         |
| ความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ   | 5 คะแนน         |
| ความถูกต้องในการปฏิบัติตามขั้นตอน | 5 คะแนน         |
| การแสดงบทบาทสมมุติอย่างมืออาชีพ   | 5 คะแนน         |
| การอภิปรายและสะท้อนความคิดเห็น    | 5 คะแนน         |
| <b>รวม</b>                        | <b>25 คะแนน</b> |

## 9. เอกสารอ้างอิง /เอกสารค้นคว้าเพิ่มเติม

หนังสือ “การออกแบบการจัดรายการอาหาร ” โดย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
 วิดีโอการฝึกปฏิบัติงาน (YouTube/ThaiHotelTraining)  
 เว็บไซต์โรงแรมระดับสากล เช่น [www.marriott.com](http://www.marriott.com) หรือ [www.hyatt.com](http://www.hyatt.com)

