

รายงานผลการปฏิบัติงาน



ของข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา (สายงานสอน)

เพื่อประกอบการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผล
การปฏิบัติงานและการพิจารณาเลื่อนเงินเดือน

ครั้งที่ 2

(1 เมษายน 2569 – 30 กันยายน 2569)

นางสาวอุรสา ไซยดี

ตำแหน่ง ครู

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
แผนกวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว



Hospitality
— Creates Better —
— Tomorrow —



Welcome



วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ



คำนำ

รายงานผลการปฏิบัติงานของข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา (สายงานสอน) ฉบับนี้ จัดทำขึ้น เพื่อประกอบการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลการปฏิบัติงาน และการพิจารณาเลื่อนเงินเดือน ครั้งที่ ๒ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ รอบการประเมินระหว่างวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ ของ นางสาวอุรุสยา ไชยดี ตำแหน่งครู (ยังไม่มีวิทยฐานะ) สังกัดวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย โดยนำเสนอผลการปฏิบัติงานตามหน้าที่และความรับผิดชอบในสายงานสอน รวมถึงภารกิจที่ได้รับมอบหมายจากสถานศึกษา ตลอดจนการพัฒนาตนเองและการพัฒนาคุณภาพผู้เรียน

เนื้อหาในรายงานฉบับนี้สะท้อนผลการปฏิบัติงานด้านการจัดการเรียนรู้ การส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียน การพัฒนาสื่อและนวัตกรรมทางการศึกษา การวัดและประเมินผล การพัฒนาตนเองและวิชาชีพ การมีส่วนร่วมในการดำเนินงานของสถานศึกษา และการประสานความร่วมมือกับสถานประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาอย่างเต็มศักยภาพ มีความรู้ ทักษะ สมรรถนะวิชาชีพ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการประกอบอาชีพ ทั้งนี้ ขอขอบคุณผู้บริหาร คณะครู บุคลากรทางการศึกษา และผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายที่ให้การสนับสนุนและให้คำแนะนำในการปฏิบัติงาน อันเป็นส่วนสำคัญในการพัฒนาคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

ลงชื่อ

(นางสาวอุรุสยา ไชยดี)

ตำแหน่ง ครู

ผู้จัดทำ



วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

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

ผู้จัดทำข้อตกลง

ชื่อ นางสาวอุรุษยา นามสกุล ไชยดี ตำแหน่งครู ไม่มีวิทยฐานะ

สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย สังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

รับเงินเดือนในอันดับ คศ. ๑ อัตราเงินเดือน ๒๔,๗๐๐ บาท

ประเภทห้องเรียนที่จัดการเรียนรู้ (สามารถระบุได้มากกว่า ๑ ประเภทห้องเรียน ตามสภาพการจัดการเรียนรู้จริง)

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

ข้าพเจ้าขอแสดงเจตจำนงในการจัดทำข้อตกลงในการพัฒนางาน ตำแหน่งครู (ยังไม่มีวิทยฐานะ) ซึ่งเป็นตำแหน่งที่ดำรงอยู่ในปัจจุบันกับผู้อำนวยการสถานศึกษา ไว้ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ ข้อตกลงในการพัฒนางานตามมาตรฐานตำแหน่ง

๑. ภาระงาน จะมีภาระงานเป็นไปตามที่ก.ค.ศ. กำหนด

๑.๑ ชั่วโมงสอนตามตารางสอน รวมจำนวน ๒๕ ชั่วโมง/สัปดาห์ดังนี้

ชั่วโมงสอนตามตารางสอน					
ที่	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ชั้น	จำนวน ห้อง	จำนวน ชั่วโมง / สัปดาห์
ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน ๙ รายวิชา ดังนี้					
๑	๒๐๗๐๐ - ๑๐๐๕	วิชาการตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว	ปวช.๑	๑	๓
๒	๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๑	วิชาอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในโรงแรม	ปวช.๑	๑	๔
๓	๒๐๗๐๑ - ๒๐๑๒	วิชาการทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพักในงานแม่บ้านโรงแรม	ปวช.๑	๑	๔
๔	๒๐๗๐๑ - ๒๐๐๕	วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ปวช.๑	๑	๔
๕	๒๐๗๐๑ - ๒๐๒๐	วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ปวช.๓	๑	๔
๖	๒๐๐๐๑ - ๑๐๐๓	วิชาธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	ปวช.๓	๑	๔

๗	๓๐๗๐๑ - ๒๐๑๘	วิชาศิลปะการชงกาแฟ	ปวส.๑	๑	๔
๘	๓๐๐๐๐-๒๐๐๒	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ ๒	ปวส.๑	๑	๒
รวมจำนวนคาบที่ปฏิบัติการสอน				๒๕ คาบ/สัปดาห์	

๑.๒ งานส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

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

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง/สัปดาห์

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

๑.๓ งานพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาของสถานศึกษา

- ผู้ช่วยงาน งานประชาสัมพันธ์
- ครูปกครอง สาขาวิชาการโรงแรม
- กิจกรรมโฮมรูม
- เข้าแถว

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง/สัปดาห์

- จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- จำนวน ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
- จำนวน ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์
- จำนวน ๕ ชั่วโมง/สัปดาห์

๑.๔ งานตอบสนองนโยบายและจุดเน้น

- เยี่ยมบ้าน คัดกรอง งานอื่นๆ

จำนวน ๔ ชั่วโมง/สัปดาห์

- จำนวน ๔ ชั่วโมง/สัปดาห์

รายงานสรุปผลการประเมินการพัฒนางานตามข้อตกลง (PA)
สำหรับข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา ตำแหน่งครู วิทยฐานะ (ไม่มีวิทยฐานะ)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
ระหว่างวันที่ ๑ เดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ ถึง วันที่ ๓๐ เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๙

องค์ประกอบที่ ๑ : การประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานตำแหน่ง

ด้านที่ ๑ ด้านการจัดการเรียนรู้		
๑.๑ สร้างและหรือพัฒนาหลักสูตร		
ข้าพเจ้ามีการวิเคราะห์หลักสูตร มาตรฐานการเรียนรู้ และตัวชี้วัด เพื่อนำไปจัดทำรายวิชาและหน่วยการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด และบริบทของผู้เรียน สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง มีการประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างเป็นระบบ และนำผลการประเมินมาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น		
๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตาม ข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. ดำเนินการวิเคราะห์หลักสูตรสถานศึกษา และหลักสูตรกลุ่มสาระการเรียนรู้ในรายวิชาที่รับผิดชอบ ๒. วิเคราะห์มาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด และเนื้อหาสาระ เพื่อนำไปจัดทำโครงสร้างรายวิชาและหน่วยการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับหลักสูตรสถานศึกษาและเหมาะสมกับผู้เรียน ๓. นำหลักสูตรและหน่วยการเรียนรู้ไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ และประเมินผลการใช้หลักสูตรเพื่อนำผลมาปรับปรุงและพัฒนา
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวัง ให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้รับการจัดการเรียนรู้ตรงตามหลักสูตรสถานศึกษา มาตรฐานการเรียนรู้ และตัวชี้วัดที่หลักสูตรกำหนด ๒. ผู้เรียนได้รับการพัฒนาความรู้ ทักษะ และสมรรถนะตามศักยภาพ และผ่านการวัดและประเมินผลตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดง ให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไป ในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเป็นไปตามค่าเป้าหมายที่ สถานศึกษากำหนด ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ ผ่านการวัดและประเมินผลตามมาตรฐานการเรียนรู้ และตัวชี้วัดที่กำหนด
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. หลักสูตรสถานศึกษา/หลักสูตรกลุ่มสาระการเรียนรู้ ๒. โครงสร้างรายวิชาและหน่วยการเรียนรู้ ๓. แผนการจัดการเรียนรู้ ๔. ผลการวัดและประเมินผลผู้เรียน

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....
.....

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักการของหลักสูตร

1. เป้าหมายของชีวิตคือการเป็นที่ยอมรับจากทุกคนว่าเป็นคนดีและมีคุณค่าตามหลักศาสนา โดยไม่คำนึงถึงหน้าที่หรืออาชีพการงานที่ตนได้ทำหรือที่ตนกำลังจะทำอยู่หรือไม่ เพราะหากตนได้ทำดีแล้ว ก็ถือว่าตนได้ทำหน้าที่ของตนแล้ว และตนก็จะได้เป็นที่ยอมรับจากทุกคนอยู่แล้ว
2. เป้าหมายของชีวิตคือการเป็นที่ยอมรับจากทุกคนว่าเป็นคนดีและมีคุณค่าตามหลักศาสนา โดยไม่คำนึงถึงหน้าที่หรืออาชีพการงานที่ตนได้ทำหรือที่ตนกำลังจะทำอยู่หรือไม่ เพราะหากตนได้ทำดีแล้ว ก็ถือว่าตนได้ทำหน้าที่ของตนแล้ว และตนก็จะได้เป็นที่ยอมรับจากทุกคนอยู่แล้ว
3. เป้าหมายของชีวิตคือการเป็นที่ยอมรับจากทุกคนว่าเป็นคนดีและมีคุณค่าตามหลักศาสนา โดยไม่คำนึงถึงหน้าที่หรืออาชีพการงานที่ตนได้ทำหรือที่ตนกำลังจะทำอยู่หรือไม่ เพราะหากตนได้ทำดีแล้ว ก็ถือว่าตนได้ทำหน้าที่ของตนแล้ว และตนก็จะได้เป็นที่ยอมรับจากทุกคนอยู่แล้ว
4. เป้าหมายของชีวิตคือการเป็นที่ยอมรับจากทุกคนว่าเป็นคนดีและมีคุณค่าตามหลักศาสนา โดยไม่คำนึงถึงหน้าที่หรืออาชีพการงานที่ตนได้ทำหรือที่ตนกำลังจะทำอยู่หรือไม่ เพราะหากตนได้ทำดีแล้ว ก็ถือว่าตนได้ทำหน้าที่ของตนแล้ว และตนก็จะได้เป็นที่ยอมรับจากทุกคนอยู่แล้ว

11

ขอบเขตสาขาวิชา

บุคคลที่ประกอบอาชีพในสาขาวิชาชีพนี้ เป็นผู้ที่มีความรู้ ทักษะและประสบการณ์ในงานอาชีพการโรงแรม มีใจรักในงานบริการ สามารถปฏิบัติงานตามหน้าที่และงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในงาน รวมทั้งนำโรงแรมและงานครัวโรงแรม มีทักษะการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษบนเวที มีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า หัวหน้างาน เพื่อนร่วมงาน ทักษะเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและโปรแกรมคอมพิวเตอร์ มีทักษะด้านผลิตภัณฑ์ สุภาพและมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน สามารถประยุกต์ใช้การปฏิบัติงานจริงจากงานบริการงานบุคคลในงานส่วนหน้าโรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านโรงแรม และงานครัวโรงแรม และนำประสบการณ์ที่ได้มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์หรือบริการที่สร้างสรรค์ ตลอดจนทักษะการเป็นผู้นำตลอดชีวิต มีการคิดริเริ่มและการแก้ปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ พร้อมยึดครอง จรรยาบรรณวิชาชีพ มีความมั่นใจและภูมิใจในงานวิชาชีพการโรงแรม และสร้างความสำเร็จให้แก่องค์กรได้เป็นอย่างดี

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม สามารถประกอบอาชีพในตำแหน่งงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ
(Career) ดังนี้ พนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม แม่บ้านในโรงแรม
และพนักงานต้อนรับ

[illegible]

ด้านที่ ๑ ด้านการจัดการเรียนรู้	
๑.๒ การออกแบบการจัดการเรียนรู้ ข้าพเจ้ามีการออกแบบการจัดการเรียนรู้โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และสมรรถนะที่สำคัญตามหลักสูตร โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล บริบท ของผู้เรียน และสามารถนำกิจกรรมการเรียนรู้ไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนได้อย่างเหมาะสม	
๑. งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตาม ข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. วิเคราะห์มาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด จุดประสงค์การเรียนรู้ และ สารการเรียนรู้ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการออกแบบการจัดการเรียนรู้ ๒. ออกแบบหน่วยการเรียนรู้และแผนการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็น สำคัญ โดยจัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ และ ความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้เรียน ๓. ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติ คิด วิเคราะห์ แก้ปัญหา และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ๔. ปรับปรุงและพัฒนาการออกแบบการจัดการเรียนรู้จากผลการจัด กิจกรรมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน
๒. ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวัง ให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้รับการจัดการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับศักยภาพและความ ต่างกันระหว่างบุคคล ๒. ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ ได้ฝึกทักษะการคิด การ แก้ปัญหา และการลงมือปฏิบัติจริง ๓. ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และสมรรถนะตามมาตรฐานการเรียนรู้และ ตัวชี้วัดที่กำหนด
๓. ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียนที่แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไป ในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีผลการเรียนรู้ผ่านเกณฑ์ตามจุดประสงค์การ เรียนรู้ที่กำหนด ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ และสามารถ ปฏิบัติกิจกรรมตามที่กำหนดได้ ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีความรู้ ทักษะ และสมรรถนะตามเกณฑ์ที่ สถานศึกษากำหนด
๔. เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. โครงสร้างรายวิชาและหน่วยการเรียนรู้ ๒. แผนการจัดการเรียนรู้ ๓. สื่อ แหล่งเรียนรู้ และเครื่องมือวัดประเมินผล ๔. ผลงาน/ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)



สำเร็จตามวัตถุประสงค์



ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 1.2 การออกแบบการจัดการเรียนรู้

0

3



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
กลุ่มอาชีพการโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม

รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร
(Food Menu Design)

วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ



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)
หน่วยที่ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ 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. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในวิชาชีพ
4. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการในการออกแบบการจัดรายการอาหาร
สมรรถนะรายวิชา
1. ประมวลความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการจัดรายการอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
2. จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ จัดการระบบการบริการอาหารตามมาตรฐานอาชีพ
3. ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษตามมาตรฐานอาชีพ
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการในการออกแบบการจัดรายการอาหารตามความต้องการเฉพาะของตลาด
คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบจัดรายการอาหาร คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ จัดการระบบการบริการอาหาร ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษและวัฒนธรรม วางแผนเตรียมการและจัดวางอาหารเพื่อให้บริการพิเศษ ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด

4

มาตรฐานอาชีพ
หน่วยงานรับรองมาตรฐานอาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
มาตรฐานอาชีพ อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4 – 5

รหัส	หน่วยสมรรถนะ	ตัวชี้วัด	หลักฐานการเรียนรู้	วิธีประเมิน
THR-HCH-5-3332B	งานจัดการระบบการบริการอาหาร	4.12.022.01 4.12.022.02 4.12.022.03 4.12.022.04 4.12.022.05	งานวางแผนสำหรับการผลิต การบริการอาหาร งานจัดเตรียมและเสิร์ฟ รายการอาหารที่ให้บริการ งาน จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหาร ไม่ให้บริการ งาน จัดเก็บวัตถุดิบสำหรับ การบริการอาหาร งาน จัดเก็บวัตถุดิบหลังจาก บริการเพื่อควบคุมคุณภาพ อาหาร	1.วางแผนเมนูสำหรับ โภชนาการพิเศษต่างๆรวมถึง ทรัพยากรที่ต้องใช้ 2.ระบุและวางแผน จัดเตรียมการดำเนินงาน 3.จัดหาบุคลากรที่พร้อม ให้บริการ 4.ใช้การจัดเตรียมและ การปรุงอาหารโดย วิธีการที่เหมาะสม 5.เก็บอาหารสดและพ่อ ด้วยพลาสติกได้อย่าง ถูกต้อง
THR-FTOH-384A	งานจัดการความหลากหลาย ในที่ทำงาน	4.09.232.01 4.09.232.02 4.09.232.03	งานกระตือรือร้นในการสร้างความ หลากหลายในที่ทำงาน งานใช้ความหลากหลายไม่ เป็นประโยชน์ งานแก้ปัญหาที่ขัดขวาง ประสิทธิภาพการทำงานได้	1.สร้างพฤติกรรม ต้นแบบส่วนบุคคลใน การที่จะแสดงความ หลากหลาย ความ หลากหลาย 2.ตระหนักถึงทักษะที่ แปรสลับกันของการทำงาน ที่มีความหลากหลายและ ได้รวบรวมหลากหลายเป็น บทเพิ่มผลประกอบการ ของหน่วยงานให้ดีขึ้น 3.ตระหนักถึงปัญหาในที่ ทำงานที่โต้แย้งจากความ หลากหลายและ แก้ไขปัญหาทันที
THR-HCH-5-3332B	งานจัดการระบบการบริการอาหาร	4.12.022.01 4.12.022.02 4.12.022.03 4.12.022.04 4.12.022.05	งานวางแผนสำหรับการผลิต การบริการอาหาร งานจัดเตรียมและเสิร์ฟ รายการอาหารที่ให้บริการ งานอาหารงานจัดเตรียมสำหรับ การให้บริการอาหาร งาน จัดเก็บวัตถุดิบสำหรับ การบริการอาหาร งาน จัดเก็บวัตถุดิบหลังจาก บริการเพื่อควบคุมคุณภาพ อาหาร	1.วางแผนเมนูสำหรับ โภชนาการพิเศษต่างๆรวมถึง ทรัพยากรที่ต้องใช้ 2.ระบุและวางแผน จัดเตรียมการดำเนินงาน 3.จัดหาบุคลากรที่พร้อม ให้บริการ 4.ใช้การจัดเตรียมและ การปรุงอาหารโดย วิธีการที่เหมาะสม 5.เก็บอาหารสดและพ่อ ด้วยพลาสติกได้อย่าง ถูกต้อง

5

รหัส	หน่วยสมรรถนะ	ตัวชี้วัด	หลักฐานการเรียนรู้	วิธีประเมิน
THR-SH-423A	งานออกแบบรายการอาหารที่ ตรงกับความต้องการเฉพาะของ ตลาด	4.13.041.01 4.13.041.02	งานออกแบบรายการอาหารที่ ตรงกับความเฉพาะของ ตลาด	1.วิเคราะห์ข้อมูล 2.เลือกเมนูอาหาร 3.การเลือกเมนู น หน่วยงาน 4.การประเมินต้นทุนของ 5.การประเมินกำไรจากการ ที่มีความต้องการ ของลูกค้า 6.การนำเสนอรายการเมนู และ บทบาทของเมนู

ผลิตภัณฑ์การเขียนเว็บไซต์ร้านอาหาร(Food Menu Design)อาหาร ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง				
งานหลัก (Duty) งานย่อย (Task) สมรรถนะย่อย (มาตรฐานอาชีพ) ความรู้ ในการปฏิบัติงาน ทักษะ ในการปฏิบัติงาน				
งานหลัก 1 งานจัดการระบบบริการอาหาร	การวางแผนงานบริการอาหาร การจัดการบริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหารการให้บริการอาหาร	4.12.022.01 4.12.022.02 4.12.022.03 4.12.022.04 4.12.022.05	1. ผู้ให้บริการดูแลและรับผิดชอบงานบริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร	1. รับผิดชอบและจัดการระบบบริการอาหารให้ลูกค้าเป็นระเบียบและมีประสิทธิภาพ 2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร
	การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร			
	การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร			
	การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร			
	การให้บริการอาหารตามเงื่อนไขและผลิตภัณฑ์อาหาร			
งานหลัก 2 งานการจัดทำความสอดคล้องกับหน่วยงาน	งานการจัดทำความสอดคล้องกับหน่วยงาน	4.09.232.01 4.09.232.02 4.09.232.03	1. ผู้ให้บริการมีความรู้เกี่ยวกับด้านอาหารและเครื่องดื่ม 2. ผู้ให้บริการมีความรู้เกี่ยวกับด้านอาหารและเครื่องดื่ม 3. ผู้ให้บริการมีความรู้เกี่ยวกับด้านอาหารและเครื่องดื่ม	1. มีความรู้เกี่ยวกับด้านอาหารและเครื่องดื่ม 2. มีความรู้เกี่ยวกับด้านอาหารและเครื่องดื่ม 3. มีความรู้เกี่ยวกับด้านอาหารและเครื่องดื่ม
	งานการจัดทำความสอดคล้องกับหน่วยงาน			
	งานการจัดทำความสอดคล้องกับหน่วยงาน			

[illegible]

บทที่ ๑๖ การจัดการระบบการบริการอาหาร						
รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดการอาหาร (Food Menu Design)						
หน่วยที่ ๒		ชื่อแบบฝึกหัดที่ ปฏิบัติ ๒		ชื่อแบบฝึกหัด จำนวน ๓ หน่วยกิต		
หน่วย ที่	หน่วยการเรียนรู้	เวลาเรียน (ชม.)				
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม		
๑	งานจัดการระบบการบริการอาหาร งานวางแผนสำหรับกาเลือกการบริการอาหาร งานจัดเตรียมและเสิร์ฟรายการอาหารให้ได้รับบริการ งาน จัดต่อหลังสำหรับบริการให้บริการอาหาร งาน จัดเก็บวัตถุดิบสำหรับบริการอาหาร งานสัณเฑาะ์วัตถุดิบส่งจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร	8	8	16		
๒	งานจัดการความสะอาดภายในพื้นที่ทำงาน งานการจัดตั้งโต๊ะและวางของในห้องใช้เพื่อทำงาน งานปรับสภาพอากาศภายในห้องปรับอากาศ งานแก้ไขปัญหาที่เกิดจากประตูปิดบนร้านอาหารขนาดเล็ก	8	8	16		
๓	งานดูแลระบบการอาหารที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า งานระบุลูกค้า งานสำรวจวิธีซื้ออาหารให้ตรงกับตลาดเฉพาะกลุ่ม	8	8	16		
๔	งานจัดการระบบการบริการอาหาร งานวางแผนสำหรับการเลือกการบริการอาหาร งานจัดเตรียมและเสิร์ฟรายการอาหารให้ได้รับการบริการตามราคาการจัดตั้งหลังสำหรับบริการ ให้บริการอาหาร งานจัดเก็บวัตถุดิบสำหรับบริการอาหาร งานจัดเก็บวัตถุดิบส่งจากบริการเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร	6	6	12		
รวม				30	30	60

1. บทนำก่อนเข้าสู่บทเรียน อธิบายเนื้อหาทฤษฎีอาหารวิชา คำอธิบายรายวิชาและจุดประสงค์รายวิชา
2. สรุปและการประยุกต์กับบทเรียนตามเนื้อหาของแต่ละหน่วย
3. แบบฝึกหัด/ปฏิบัติ ประจำหน่วยการสอน
4. แบบประเมินผลการเรียนรู้

รายละเอียดการวัดผล

การระหว่างหน่วยการเรียน	20 คะแนน
การสอบกลางภาค	15 คะแนน
การสอบปลายภาค	15 คะแนน
บูรณาการคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์	20 คะแนน
งานมอบหมาย/ รายงาน/กิจกรรม	30 คะแนน
อื่น ๆ	คะแนน
รวม	100 คะแนน

รวม 100 คะแนน

คู่มือการจัดโต๊ะ Fine Dining

ความประณีตในทุกรายละเอียด สะท้อนมาตรฐานความเป็นมืออาชีพ

“การจัดโต๊ะ Fine Dining ไม่ใช่แค่ความสวยงาม แต่คือการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับผู้รับบริการ”

องค์ประกอบของการจัดโต๊ะ Fine Dining



- 1 จานขนมปัง (Bread Plate)
วางไว้ด้านซ้ายมือ พร้อมมีดทานเนย
- 2 ส้อม (Fork)
วางด้านซ้าย เรียงจากนอกเข้าไป
- 3 จานหลัก (Dinner Plate)
วางตรงกลางบนจานรองหรือแผ่นรอง
- 4 ผ้าเช็ดปาก (Napkin)
พับอย่างสวยงาม วางบนจานหลัก
- 5 มีดและช้อน (Knife & Spoon)
วางด้านขวามือ เรียงจากนอกเข้าไป
- 6 แก้ว (Glassware)
วางด้านขวามือ เหนือมีด
- 7 ช้อนขนม (Dessert Spoon)
วางด้านบนของจานหลัก



การจัดพับผ้าเช็ดปาก

- ใช้ผ้าเช็ดปากสะอาด, ไม่ยับ
- พับให้เรียบร้อย สวยงาม
- วางบนจานหลักหรือบนโต๊ะ (ตามรูปแบบร้าน)



การจัดแก้ว

- แก้วน้ำ (Water Glass) อยู่ด้านนอก
- แก้วไวน์แดง (Red Wine) อยู่กลาง
- แก้วไวน์ขาว (White Wine) อยู่ด้านใน
- ไม่ให้แก้วสัมผัสกัน



การจัดช้อนส้อมและมีด

- ส้อมวางด้านซ้าย มีดและช้อนวางด้านขวา
- คมมีดหันเข้าหาจาน
- เรียงจากนอกเข้าไปตามลำดับการใช้



จานขนมปังและมีดทานเนย

- วางไว้ด้านซ้ายมือ
- มีดทานเนยวางพาดบนจาน
- จัดให้ลำเสมอ

ขั้นตอนการจัดโต๊ะ Fine Dining

- 1 เตรียมผ้าปูโต๊ะและตรวจสอบความสะอาด ให้เรียบร้อย ไม่มีรอยยับ



- 2 วางจานหลักและจานรอง จัดตำแหน่งให้ตรงตามมาตรฐาน



- 3 จัดช้อน ส้อม มีด และแก้ว เรียงตามลำดับการใช้งาน



- 4 พับผ้าเช็ดปากและวางบนจาน เลือกวิธีการพับให้เหมาะสมกับรูปแบบร้าน



- 5 ตรวจสอบความเรียบร้อย ความสมดุล ความสะอาด และความสวยงามโดยรวม



★ ข้อควรระวัง

- ✓ ตรวจสอบความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ทุกชิ้น
- ✓ จัดวางให้สมดุล ไม่เอียง ไม่เหลื่อม
- ✓ ใช้ผ้าสะอาดและไม่มีรอยเปื้อน
- ✓ เลือกใช้แก้วและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับเมนู
- ✓ คำนึงถึงความสะดวกของผู้รับบริการ

★ มาตรฐานที่ควรยึดถือ

- ★ ความประณีต (Elegance)
สวยงาม เรียบร้อย
- ★ ความสมดุล (Balance)
สัดส่วนและตำแหน่งที่เหมาะสม
- ★ ความสอดคล้อง (Harmony)
กับธีมและรูปแบบของร้าน
- ★ ความเป็นมืออาชีพ (Professionalism)
สะท้อนมาตรฐานการบริการระดับสากล

“รายละเอียดเล็ก ๆ
สร้างความประทับใจ
ที่ยิ่งใหญ่ได้เสมอ”



Fine Dining

มากกว่าการรับประทานอาหาร คือ ศิลปะแห่งการบริการ



ใบงาน

วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ชื่อ-สกุล :

ชั้น : เลขที่ :

วันที่ :

การบริการแบบ

(Fine Dining)

ศิลปะการบริการ สู่ประสบการณ์มื้ออาหารระดับพรีเมียม

1 ความหมายของการบริการแบบ

การบริการแบบ (Fine Dining) หมายถึง การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในระดับพรีเมียม ที่เน้นความประณีต พิถีพิถัน และใส่ใจในทุกรายละเอียด ทั้งในด้านอาหาร บริการ สถานที่ และบรรยากาศ เพื่อสร้างประสบการณ์ที่พิเศษและน่าประทับใจ แก่ลูกค้า



3 คำถามหลังจากเรียนรู้

1. การบริการแบบไฟน์ไดนิ่งมีความสำคัญอย่างไร ?
.....
2. จงยกตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มที่นิยมในรูปแบบไฟน์ไดนิ่งมา 3 รายการ
1. 2. 3.
3. นักเรียนคิดว่าทักษะใดบ้างที่ผู้ให้บริการควรมีในการบริการแบบไฟน์ไดนิ่ง ?
.....
4. ถ้านักเรียนได้มีโอกาสไปใช้บริการร้านอาหารแบบไฟน์ไดนิ่ง นักเรียนจะปฏิบัติตนอย่างไร ?
.....

2 ลักษณะสำคัญของการบริการแบบ (Fine Dining)

-  **อาหารคุณภาพสูง**
คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ ประปรุงอย่างพิถีพิถัน
-  **เครื่องดื่มระดับพรีเมียม**
ไวน์และเครื่องดื่มที่เข้ากับอาหาร
-  **พนักงานบริการมืออาชีพ**
สุภาพ เรียบร้อย มีความรู้และทักษะ
-  **บรรยากาศหรูหรา**
การตกแต่ง สถานที่ แสง สี เสียง
-  **สร้างประสบการณ์ที่พิเศษ**
ทำให้ลูกค้ารู้สึกประทับใจและอยากกลับมาอีก

4 กิจกรรมเสริมการเรียนรู้

ให้นักเรียนค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารแบบไฟน์ไดนิ่งในประเทศไทย 1 แห่ง แล้วสรุปข้อมูลสั้น ๆ ในรูปแบบแผนผังความคิด (Mind Map)





Fine Dining

 **ครูผู้สอน**
นางสาวอริสยา ไซยดี

ด้านที่ ๑ ด้านการจัดการเรียนรู้		
๑.๓ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ข้าพเจ้ามีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ ฝึกทักษะการคิด การแก้ปัญหา และการทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยจัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด จุดประสงค์การเรียนรู้ และความแตกต่างระหว่างบุคคล เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้และพัฒนาเต็มตามศักยภาพ		
๑. งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตาม ข้อตกลง ใน ๑ รอบการ ประเมิน	๑. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญและเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนรู้ ๒. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง ฝึกกระบวนการคิด การแก้ปัญหา การทำงานร่วมกัน และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้ ๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายและเหมาะสมกับความแตกต่างระหว่างบุคคล เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาตามศักยภาพ ๔. บันทึกผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และนำผลที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนาการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น	
๒. ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวัง ให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนมีส่วนร่วมและมีความสนใจในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง มีทักษะการคิด การแก้ปัญหา และการทำงานร่วมกับผู้อื่น ๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียนรู้ และชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	
๓. ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดง ให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไป ในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีส่วนร่วมและสามารถปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้ตามที่กำหนด ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีผลการเรียนรู้ผ่านเกณฑ์ตามจุดประสงค์การเรียนรู้ที่กำหนด ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีทักษะการคิด การแก้ปัญหา และการทำงานร่วมกับผู้อื่นผ่านเกณฑ์ที่กำหนด	
๔. เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. แผนการจัดการเรียนรู้และหน่วยการเรียนรู้ ๒. สื่อและนวัตกรรมที่ใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ๓. ใบงาน/ชิ้นงาน/ภาระงานของผู้เรียน ๔. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและบันทึกหลังการจัดการเรียนรู้	

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 1.3 การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้

สถานการณ์

ลูกค้าใช้บริการครั้งแรก และไม่ทราบขั้นตอน

นางสาวสมศรี
มาครั้งแรก
ไม่รู้ว่าจะทำอะไร
เริ่มจากตรงไหนดี?

นางสาวสมศรี
ยินดีให้บริการค่ะ
เดี๋ยวผมแนะนำ
ทุกขั้นตอนนะคะ

WE CARE

สถานการณ์

ลูกค้าใช้บริการครั้งแรก
ไม่ทราบขั้นตอน ทำให้รู้สึกกังวล
ไม่มั่นใจ และอาจเกิดความสับสน

เป้าหมายการให้บริการ

- ✓ ช่วยให้ลูกค้าเข้าใจขั้นตอนง่ายขึ้น
- ✓ ทำให้ลูกค้ารู้สึกสบายใจและมั่นใจ
- ✓ ได้รับความประทับใจตั้งแต่ครั้งแรก
- ✓ สร้างความเชื่อมั่นและอยากกลับมาใช้บริการอีก

แนวทางการให้บริการที่ดี สร้างความประทับใจตั้งแต่ครั้งแรก

ขั้นตอนการให้บริการลูกค้า (สำหรับลูกค้าใช้บริการครั้งแรก)

1. ต้อนรับลูกค้าอย่างอบอุ่น

สิ่งทีพนักงานทำ

- ยืนยิ้ม ทักทายด้วยน้ำเสียงสุภาพ
- แสดงความยินดีที่ได้ให้บริการ
- สอบถามความต้องการเบื้องต้น

2. อธิบายขั้นตอนการให้บริการอย่างชัดเจน

สิ่งทีพนักงานทำ

- อธิบายขั้นตอนการให้บริการ
- ใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย ไม่ซับซ้อน
- หากลูกค้าสงสัย ให้ชี้แจงตามขั้นตอน

3. สอบถามและยืนยันความต้องการของลูกค้า

สิ่งทีพนักงานทำ

- สอบถามความต้องการ/ข้อมูลที่ต้องการ
- ยืนยันรายละเอียดเพื่อความถูกต้อง
- ให้คำแนะนำเพิ่มเติมที่เป็นประโยชน์

4. ดำเนินการให้บริการอย่างมืออาชีพ

สิ่งทีพนักงานทำ

- ดำเนินการตามขั้นตอนอย่างรวดเร็ว
- ตรวจสอบความถูกต้องทุกครั้ง
- แจ้งความคืบหน้าให้ลูกค้าทราบ

5. ตรวจสอบความเข้าใจและให้ข้อมูลเพิ่มเติม

สิ่งทีพนักงานทำ

- ทบทวนขั้นตอนหรือข้อมูลสำคัญอีกครั้ง
- ตรวจสอบว่าลูกค้าเข้าใจครบถ้วน
- ให้ช่องทางติดต่อหรือข้อมูลเพิ่มเติม

6. ขอบคุนและส่งลูกค้าด้วยความประทับใจ

สิ่งทีพนักงานทำ

- กล่าวขอบคุณด้วยรอยยิ้ม
- กล่าวคำขอร้องหรือส่งลูกค้าด้วยความเต็มใจ
- สร้างความประทับใจเพื่อลูกค้ากลับมาอีก

หลักสำคัญในการให้บริการลูกค้าใช้บริการครั้งแรก

1. ใส่ใจ

ใส่ใจและเข้าใจ
ความรู้สึกของลูกค้า

2. สื่อสารชัดเจน

อธิบายด้วยภาษาง่าย ๆ
ไม่ทำให้สับสน

3. รวดเร็วและถูกต้อง

ให้บริการอย่างรวดเร็ว
และถูกต้องแม่นยำ

4. เป็นมืออาชีพ

ยิ้มแย้ม สุภาพ
สร้างบรรยากาศที่ดี

5. สร้างความประทับใจ

ทำให้ลูกค้ารู้สึกดี
อยากกลับมาใช้บริการอีก

ผลลัพธ์ที่ดี

- ✓ ลูกค้าพึงพอใจและมั่นใจในการใช้บริการ
- ✓ เกิดความเชื่อมั่นในองค์กร
- ✓ ยอดขายและกำไรเพิ่มขึ้น
- ✓ เป็นลูกค้าประจำในระยะยาว

บริการที่ประทับใจ
ประทับใจ
ตั้งแต่ครั้งแรกเลย!

★ “บริการด้วยใจ ใส่ใจทุกขั้นตอน ประทับใจตั้งแต่ครั้งแรก ” ♥

เรียนรู้กระบวนการแก้ไขปัญหาอาหารเข้าไม่เพียงพออย่างมืออาชีพ

1. รับฟัง

ทำอาหารเข้าของผม
ถึงไม่พอ ผมคิดว่าพนักงานบริการ
ช่วยเพิ่มพวกเขนหรือป่าว
จะได้ไม่เครียด?

feedback

2. เข้าใจ

ลูกค้ามีความต้องการอะไร
บางทีเราอาจเข้าใจผิดเอง
มากเกินไป โดยไม่ฟังว่าลูกค้า
ต้องการอะไรที่แท้จริง

buffet

3. แสดงความเข้าใจ

ผมขอโทษแทนทีมงานทุกคน
ด้วยครับที่ทำได้ไม่ดีพอ
และขอขอบคุณที่แจ้งให้เราทราบ ผม
จะนำสิ่งที่ได้รับไปบอกทีม เพื่อ
เราจะทำทุกอย่างดีขึ้นครับ

4. เสนอทางแก้ไข

ผมมีข้อเสนอครับ

1. ทางครัวสามารถทำเสริฟพิเศษได้
2. ลองรับลูกค้าไปทานในมือถัดไป
3. เราจะปรับปรุงเมนูและวางแบบเพิ่มเติม

ทำให้อาหารดีขึ้น

VOUCHER

5. ดำเนินการ

ส่งอาหารจานพิเศษ
กับเครื่องดื่มฟรี
พนักงานต้อนรับและ
บริการอย่างใกล้ชิด

6. ติดตามผล

อาหารอร่อยขึ้นมากครับ
เป็นอย่างไรบ้างกับการ
อธิบายมาก พนักงานบริการดี
ขอฝากความเห็นว่าช่วย
จะมีเพิ่มเติมไหมครับ?

ขอบคุณมากครับ
ขอบคุณสำหรับการดูแล
ที่เยี่ยมมากครับ
เจอกันคราวหน้า!

บริการด้วยใจ ใส่ใจทุกรายละเอียด เพื่อประสบการณ์ที่ดีที่สุดของแขกคนสำคัญ

HOTEL

ใบกิจกรรม บทบาทสมมติ (Role Play) การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

รายวิชา 20700-1007 อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

ภาคเรียนที่ 1/2569

ระดับ ปวช.2

ครูผู้สอน นางสาวอุรียา ไชยดี

1. จุดประสงค์การเรียนรู้

- เพื่อให้ผู้เรียนฝึกทักษะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามขั้นตอน
- เพื่อพัฒนาทักษะการสื่อสาร บุคลิกภาพ และมารยาทในการบริการ
- เพื่อสร้างความมั่นใจในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
- เพื่อปลูกฝังจิตบริการและการทำงานเป็นทีม

3. สถานการณ์จำลอง

“ลูกค้าเข้ามาใช้บริการในห้องอาหาร พนักงานบริการต้องต้อนรับ รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม เสริฟอย่างถูกต้อง และกล่าวขอบคุณลูกค้า”

2. บทบาทของผู้เรียน

พนักงานบริการ

- ต้อนรับลูกค้า
- รับรายการอาหาร/เครื่องดื่ม
- เสริฟอาหารและเครื่องดื่ม
- กล่าวขอบคุณลูกค้า

ลูกค้า

- สั่งอาหารและเครื่องดื่ม
- แสดงความต้องการ
- สัมผัสประสบการณ์การบริการ

ผู้สังเกตการณ์

- สังเกตพฤติกรรม
- บันทึกผลการปฏิบัติงาน
- ให้ข้อเสนอแนะ

4. ขั้นตอนการปฏิบัติกิจกรรม

- ครูอธิบายสถานการณ์และแจกใบกิจกรรม
- แบ่งกลุ่มและกำหนดบทบาท (พนักงานบริการ / ลูกค้า / ผู้สังเกตการณ์)
- ศึกษาบทสนทนาและเตรียมความพร้อม
- ดำเนินกิจกรรมบทบาทสมมติ ตามสถานการณ์ที่กำหนด
- ผู้สังเกตการณ์บันทึกพฤติกรรมและให้ข้อเสนอแนะ
- สรุปผลการเรียนรู้ร่วมกันในชั้นเรียน

5. บทสนทนา/ภารกิจที่ต้องปฏิบัติ

พนักงานบริการ : “สวัสดีค่ะ/ครับ ยินดีต้อนรับค่ะ/ครับ รับประทานที่นี้เลยไหมคะ/ครับ”

ลูกค้า : “ขอเมนูอาหารและเครื่องดื่มหน่อยค่ะ/ครับ”

พนักงานบริการ : “รับทราบค่ะ/ครับ ทวนรายการนะคะ/ครับ...” (เสริฟอาหารและเครื่องดื่ม)

พนักงานบริการ : “ขอบคุณค่ะ/ครับ เชิญรับประทานให้อร่อยนะคะ/ครับ”

7. แบบประเมินทักษะการบริการ (20 คะแนน)

รายการประเมิน	คะแนนเต็ม
1 การเตรียมความพร้อมและบุคลิกภาพในการให้บริการ	4
2 การต้อนรับและการสื่อสารกับผู้ใช้บริการ	4
3 การปฏิบัติขั้นตอนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	4
4 ความถูกต้อง ความคล่องตัว และความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	4
5 มารยาท จิตบริการ และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า	4
รวมคะแนนทั้งหมด	20

6. ปัญหาหรือเหตุการณ์เฉพาะหน้า (ตัวอย่าง)

- ลูกค้าได้รับอาหารไม่ตรงรายการ
- ลูกค้าชอน้ำแข็งเพิ่ม / ขอเปลี่ยนเครื่องดื่ม
- ลูกค้ามีข้อสงสัยเกี่ยวกับส่วนผสมของอาหาร
- ลูกค้าไม่พอใจในการบริการ

ให้ผู้เรียนใช้ทักษะการสื่อสารและจิตบริการในการแก้ไขปัญหา

8. แบบสังเกตพฤติกรรม

พฤติกรรมที่สังเกต	ดีเยี่ยม (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. บุคลิกภาพและการแต่งกาย				
2. การสื่อสารและการใช้ภาษา				
3. ความถูกต้องของขั้นตอนบริการ				
4. การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า				
5. จิตบริการและมารยาท				

9. สะท้อนผลหลังทำกิจกรรม

สิ่งที่ทำได้.....

สิ่งที่ต้องพัฒนา.....

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

เกณฑ์การให้คะแนน

4 ดีเยี่ยม (16-20)

3 ดี (12-15)

2 พอใช้ (8-11)

1 ปรับปรุง (4-7)

0 ไม่ปฏิบัติ (0)

“บริการด้วยใจ สร้างความประทับใจ คือหัวใจของงานบริการ”

ด้านที่ ๑ ด้านการจัดการเรียนรู้	
๑.๔ การสร้างและพัฒนาสื่อ นวัตกรรม ข้าพเจ้ามีการสร้างและพัฒนาสื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ให้สอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมกับผู้เรียนและบริบทของสถานศึกษา เพื่อช่วยส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้ ทำให้ผู้เรียนเกิดความสนใจ มีส่วนร่วมในการเรียนรู้ และสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	
๑. งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตามข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. ศึกษาและวิเคราะห์เนื้อหา จุดประสงค์การเรียนรู้ และความต้องการของผู้เรียน เพื่อนำมาใช้ในการเลือก สร้าง หรือพัฒนาสื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ให้เหมาะสม ๒. สร้างและพัฒนาสื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ให้สอดคล้องกับเนื้อหาและกิจกรรมการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๓. นำสื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมและสามารถเรียนรู้ได้ตามศักยภาพ ๔. ประเมินผลการใช้สื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ และนำผลที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนาให้เหมาะสมกับการจัดการเรียนรู้
๒. ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวังให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีส่วนร่วมในการเรียนรู้โดยใช้สื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ที่จัดขึ้น ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ สามารถใช้สื่อและแหล่งเรียนรู้ในการพัฒนาความรู้ และทักษะตามกิจกรรมที่กำหนด ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีผลการเรียนรู้ผ่านเกณฑ์ตามจุดประสงค์การเรียนรู้ที่กำหนด
๓. ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียนที่แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีส่วนร่วมในการเรียนรู้โดยใช้สื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ที่จัดขึ้น ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ สามารถใช้สื่อและแหล่งเรียนรู้ในการพัฒนาความรู้และทักษะตามกิจกรรมที่กำหนด ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๘๐ มีผลการเรียนรู้ผ่านเกณฑ์ตามจุดประสงค์การเรียนรู้ที่กำหนด
๔. เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. แผนการจัดการเรียนรู้และสื่อ/นวัตกรรมที่ใช้ในการจัดการเรียนรู้ ๒. สื่อเทคโนโลยีและสื่อดิจิทัล ๓. ใบงาน/ชิ้นงานหรือผลงานของผู้เรียน ๔. ผลการวัดและประเมินผล และบันทึกหลังการจัดการเรียนรู้

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 1.4 การสร้างและพัฒนาสื่อ นวัตกรรม

แบบบันทึกคะแนนก่อนเรียน – หลังเรียน

รายวิชา ๒๐๗๐๐-๑๐๐๗ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

เรื่อง “การสร้างความมั่นใจและทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ”

ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ | ระดับ ปวช.๒/๑

ครูผู้สอน นางสาวอุรุสยา ไชยดี

ที่	เลขประจำตัว	ชื่อ-สกุล	ก่อนเรียน 20	หลังเรียน 20	เพิ่มขึ้น (คะแนน)	เพิ่มขึ้น (ร้อยละ)
1	68207010002	นางสาวกรรณิการ์ วงษาเคน	10	18	8	80.0%
2	68207010003	นางสาวกัญญานัฐ ประกอบนันท์	11	19	8	72.7%
3	68207010004	นายการุณย์ อารงสุข	9	16	7	77.8%
4	68207010005	นางสาวชลันธร ทรงราชิ	10	18	8	80.0%
5	68207010007	นายณรงกร กงแก่นทา	12	20	8	66.7%
6	68207010008	นางสาวณัฐวรรณ ยอดศรี	11	19	8	72.7%
7	68207010010	นายธนวัฒน์ สนทอง	12	20	8	66.7%
8	68207010011	นางสาวธนาดี บัวริน	10	18	8	80.0%
9	68207010014	นางสาวนภัสรา สีดา	11	19	8	72.7%
10	68207010015	นางสาวนิลภัทร สวัสดิ์	9	16	7	77.8%
11	68207010017	นางสาวบุษริน มงคลเกิด	12	20	8	66.7%
12	68207010019	นายปริญญวิทย์ ศรีจันทร์	10	17	7	70.0%
13	68207010020	นายพลภัทร ปิ่นเมือง	11	19	8	72.7%
14	68207010023	นางสาวมณีนรัตน์ ผุยอธ	10	17	7	70.0%
15	68207010024	นางสาวเยาวลักษณ์ แพ่งแก้ว	12	20	8	66.7%
16	68207010025	นางสาวรัตนกร นันทศรี	11	19	8	72.7%
17	68207010026	นางสาวรุ่งนภา สอนทะสอน	10	18	8	80.0%
18	68207010028	นางสาววราภรณ์ เหนือคเมือง	9	16	7	77.8%
19	68207010029	นายวุฒิชัย ไสพรมมา	12	20	8	66.7%

20	68207010032	นายสันติ อ่าวโร	8	15	7	87.5%
21	68207010033	นางสาวศุภานพ โพธิ์ศรี	11	19	8	72.7%
22	68207010034	นางสาวอติษฐ แสงยันตนะธรรม	10	17	7	70.0%
ที่	เลขประจำตัว	ชื่อ-สกุล	ก่อนเรียน 20	หลังเรียน 20	เพิ่มขึ้น (คะแนน)	เพิ่มขึ้น (ร้อยละ)
23	68207010037	นายอรรถพล อนุล	12	20	8	66.7%
24	68207010038	นางสาวอารีสา ไชยนิคม	9	16	7	77.8%
25	68207010042	นางสาวอภิสร่า แก้วฉาย	10	18	8	80.0%

สรุปผลคะแนน

รายการ	ก่อนเรียน	หลังเรียน	ผลต่าง
จำนวนนักเรียน	25	25	—
คะแนนเฉลี่ย	10.48	18.16	+7.68
ร้อยละของคะแนนเต็ม	52.4%	90.8%	+38.4%
การเพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับก่อนเรียน	—	—	73.3%

ลงชื่อ ผู้สอน

(นางสาวอุรัสยา ไชยดี)

ด้านที่ ๑ ด้านการจัดการเรียนรู้		
๑.๕ การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ข้าพเจ้ามีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้วยวิธีการที่หลากหลาย เหมาะสม และสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด จุดประสงค์การเรียนรู้ และกิจกรรมการเรียนรู้ โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้เรียน มีการวัดและประเมินผลทั้งก่อนเรียน ระหว่างเรียน และหลังเรียน เพื่อให้ได้ข้อมูลสารสนเทศที่สะท้อนความรู้ความสามารถ ทักษะ กระบวนการคิด สมรรถนะสำคัญ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้เรียนอย่างรอบด้าน		
๑. งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนา ตามข้อตกลง ใน ๑ รอบการ ประเมิน	๑. ศึกษาและวิเคราะห์มาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด และจุดประสงค์การเรียนรู้ เพื่อกำหนดแนวทางการวัดและประเมินผลให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนรู้ ๒. สร้างและพัฒนาเครื่องมือวัดและประเมินผลที่หลากหลาย เช่น แบบทดสอบ แบบสังเกต แบบประเมินชิ้นงาน และแบบประเมินการปฏิบัติงาน ให้เหมาะสมกับผู้เรียน ๓. ดำเนินการวัดและประเมินผลก่อนเรียน ระหว่างเรียน และหลังเรียน รวมถึงการประเมินตามสภาพจริง เพื่อให้ทราบถึงพัฒนาการของผู้เรียน ๔. วิเคราะห์ผลการประเมินและให้ข้อมูลย้อนกลับแก่ผู้เรียน พร้อมนำผลที่ได้มาใช้ในการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้ และส่งเสริมหรือแก้ไขพัฒนาผู้เรียนอย่างเหมาะสม	
๒. ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่ คาดหวังให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้รับการวัดและประเมินผลด้วยวิธีการที่หลากหลาย เหมาะสมกับกิจกรรมการเรียนรู้และศักยภาพของผู้เรียน ๒. ผู้เรียนทราบผลการเรียนรู้ จุดเด่น และสิ่งที่ควรพัฒนา และสามารถนำข้อมูลย้อนกลับไปใช้ในการพัฒนาตนเองได้ ๓. ผู้เรียนมีพัฒนาการด้านความรู้ ทักษะ และสมรรถนะ และมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด	
๓. ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่ แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยน แปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือมี การพัฒนา มากขึ้นหรือ ผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีผลการวัดและประเมินผลผ่านเกณฑ์ตามจุดประสงค์การเรียนรู้ที่กำหนด ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเป็นไปตามค่าเป้าหมายที่สถานศึกษากำหนด ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีพัฒนาการด้านความรู้ ทักษะ และสมรรถนะผ่านเกณฑ์ที่กำหนด	
๔. เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. แผนการจัดการเรียนรู้และสื่อ/นวัตกรรมที่ใช้ในการจัดการเรียนรู้ ๒. สื่อเทคโนโลยีและสื่อดิจิทัลและใบงาน ๓. ผลการวัดและประเมินผล และบันทึกหลังการจัดการเรียนรู้	

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 1.5 การวัดและประเมินผลการเรียนรู้วัดกรรม



แบบบันทึกผลการเรียนวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

ภาคเรียนที่ 1/2569

ระดับ ปวช.2 กลุ่มเรียน 682070101:การโรงแรม ปวช.2/1

รายวิชา 20700-1007 : อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

ครูผู้สอน นางสาวอุรัสยา ไชยดี

เลขประจำตัว	ชื่อ - สกุล	ทดสอบย่อย / ใบงาน			จิตพิสัย	ปลายภาค	คะแนนรวม	เกรด
		20	20	20				
68207010001	นางสาวปภัสนันท์ เสงี่ยมเป็น	0	0	0	0	0	0	ข.ร.
68207010002	นางสาวกรรณิการ์ วงษาเคน	16	17	18	19	20	90	4.0
68207010003	นางสาวกัญญาธิฐะ ประกอบนันท์	16	14	15	18	18	81	4.0
68207010004	นายการุณย์ อ่างสุสุข	14	13	16	17	16	76	3.5
68207010005	นางสาวชนันธร ทรงราช	13	15	15	17	17	77	3.5
68207010007	นายณรงกรณ์ กงแก่นพา	15	15	15	19	17	81	4.0
68207010008	นางสาวณัฐวรรณ ยอดรัก	14	14	16	18	18	80	4.0
68207010010	นายธนวัฒน์ สอนทอง	15	16	16	19	19	85	4.0
68207010011	นางสาวธนาวดี ปัววีน	13	17	15	18	17	80	4.0
68207010014	นางสาวณัฏฐา สีดา	13	14	15	18	20	80	4.0
68207010015	นางสาวณิลาพร สวัสดิ์	14	15	15	17	17	78	3.5
68207010017	นางสาวบุษรินทร์ มงคลเกิด	16	17	15	17	18	83	4.0
68207010019	นายปัญญาวิทย์ ศรีจันทร์	15	15	17	19	19	85	4.0
68207010020	นายพลภัทร ปิ่นเมือง	13	16	15	19	17	80	4.0
68207010023	นางสาวณัฏฐิ์ ฝอยอุธา	14	17	15	19	18	83	4.0
68207010024	นางสาวเยาวลักษณ์ แสงแก้ว	16	16	16	17	17	82	4.0
68207010025	นางสาวรัตนภากร นันทศรี	17	14	15	19	17	82	4.0
68207010026	นางสาวรุ่งนภา สอนทะสอน	16	18	17	18	20	89	4.0
68207010028	นางสาวราภรณ์ เหนือคูเมือง	14	15	15	17	17	78	3.5
68207010029	นายวุฒิชัย โสพรรณมา	15	15	18	19	20	87	4.0
68207010032	นายสันติ ดาวโร	11	14	17	17	16	75	3.5
68207010033	นางสาวสุชาบุช โพธิ์ศรี	16	16	16	18	18	84	4.0
68207010034	นางสาวดิษฐา แสงอันตะธรรม	13	13	18	18	17	79	3.5
68207010037	นายอรรถพล อุบล	14	15	16	19	17	81	4.0
68207010038	นางสาวอารีสา ไชยนิคม	12	16	15	18	16	77	3.5
68207010042	นางสาวกสิรา แก้วฉาย	15	15	15	17	18	80	4.0

แบบขออนุมัติผลการเรียน

เรียน ผู้อำนวยการ

จำนวนผู้เรียนได้ระดับผลการเรียนต่าง ๆ ดังนี้

ระดับคะแนน	เกณฑ์	จำนวน (คน)
4.0	ดีเยี่ยม	18
3.5	ดีมาก	7
3.0	ดี	0
2.5	ดีพอใช้	0
2.0	พอใช้	0
1.5	อ่อน	0
1.0	อ่อนมาก	0
0	ขั้นต่ำ	0
ม.ส	ไม่สมบูรณ์	0
ข.ร.	ขาดเรียน	1
ผ.	ผ่าน	0
ม.ผ.	ไม่ผ่าน	0
ข.ส.	ขาดสอบ	0
ข.ป.	ขาดปฏิบัติ	0
ถ.ส.	หลังกำหนด	0
ถ.น.	ในกำหนด	0
รวม		26

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(ลงชื่อ)..... ครูผู้สอน
(นางสาวอุรัสยา ไชยดี)ความเห็นหัวหน้าแผนกวิชา
ได้ตรวจสอบผลประเมินผลการเรียน
ถูกต้องครบถ้วนแล้ว(ลงชื่อ).....
(นางสาวอุรัสยา ไชยดี)ความเห็นหัวหน้างานวัดผลและประเมินผล
ตรวจสอบรายละเอียดแล้วถูกต้อง(ลงชื่อ).....
(นางสาวจุฬารัตน์ คำวาง)ความคิดเห็นรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ
ตรวจพิจารณาอนุมัติ(ลงชื่อ).....
(นางสาวกัญญา หาดูจีน)

ความเห็นผู้อำนวยการวิทยาลัย

อนุมัติ

(ลงชื่อ).....
(นายยุทธพันธ์ โคตรพันธ์)

ด้านที่ ๑ ด้านการจัดการเรียนรู้		
๑.๖ การศึกษา วิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อแก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้ ข้าพเจ้ามีการศึกษา วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลของผู้เรียน เพื่อค้นหาสาเหตุของปัญหาและความต้องการในการเรียนรู้ โดยนำข้อมูลจากผลการจัดการเรียนรู้ ผลการวัดและประเมินผล รวมถึงพฤติกรรมของผู้เรียนมาใช้เป็นสารสนเทศในการวางแผนแก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้ มีการเลือกใช้วิธีการ สื่อ นวัตกรรม หรือกิจกรรมที่เหมาะสมกับผู้เรียน และนำผลที่ได้มาปรับปรุงการจัดการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง		
๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนา ตามข้อตกลง ใน ๑ รอบการ ประเมิน	๑. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผลการเรียนรู้ พฤติกรรม และปัญหาที่เกิดขึ้นในการเรียนรู้ของผู้เรียน ๒. วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อค้นหาสาเหตุของปัญหา ความต้องการ และแนวทางในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้ของผู้เรียน ๓. วางแผนและดำเนินการแก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้ โดยใช้วิธีการ กิจกรรม สื่อ หรือนวัตกรรมที่เหมาะสมกับผู้เรียน ๔. ติดตามและประเมินผลการพัฒนาผู้เรียน พร้อมนำผลที่ได้มาปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนรู้ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่ คาดหวังให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้รับการแก้ปัญหาและพัฒนาการเรียนรู้ตามสภาพปัญหาและความต้องการของแต่ละบุคคล ๒. ผู้เรียนมีพัฒนาการด้านความรู้ ทักษะ และสมรรถนะในการเรียนรู้ดีขึ้นตามศักยภาพ ๓. ผู้เรียนสามารถพัฒนาจุดที่ควรปรับปรุงและมีผลการเรียนรู้ที่ดีขึ้นหลังจากได้รับการส่งเสริมหรือแก้ไข้ปัญหา
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่ แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยน แปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือมี การพัฒนา มากขึ้น หรือ ผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ ได้รับการแก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้ตามสภาพปัญหาและความต้องการ ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีพัฒนาการด้านความรู้ ทักษะ และสมรรถนะดีขึ้นหลังจากได้รับการพัฒนา ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีผลการเรียนรู้ผ่านเกณฑ์หรือเป็นไปตามค่าเป้าหมายที่สถานศึกษากำหนด
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. ข้อมูลการวิเคราะห์ผู้เรียนรายบุคคลและปัญหาการเรียนรู้ ๒. แผนการจัดการเรียนรู้และสื่อ/นวัตกรรมที่ใช้แก้ปัญหา ๓. บันทึกหลังการจัดการเรียนรู้และผลการดำเนินงาน ๔. ผลงาน/ผลการเรียนรู้ของผู้เรียนและรายงานผลการแก้ปัญหา

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 1.6 การศึกษา วิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อแก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้



ด้านที่ ๑ ด้านการจัดการเรียนรู้		
๑.๗ การจัดบรรยากาศที่ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียน ข้าพเจ้ามีการจัดบรรยากาศในชั้นเรียนให้เหมาะสม ปลอดภัย และเอื้อต่อการเรียนรู้ของผู้เรียน ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดความสนใจและมีแรงจูงใจในการเรียนรู้ เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น กล้าคิด กล้าแสดงออก และทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล สร้างปฏิสัมพันธ์ที่ดีระหว่างครูกับผู้เรียน และระหว่างผู้เรียนด้วยกัน เพื่อให้ผู้เรียนมีความสุขในการเรียนรู้และได้รับการพัฒนาอย่างเต็มตามศักยภาพ		
๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนา ตามข้อตกลง ใน ๑ รอบการ ประเมิน	๑. จัดสภาพแวดล้อมและบรรยากาศในชั้นเรียนให้สะอาด ปลอดภัย เป็นระเบียบ และเอื้อต่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดบรรยากาศการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม กล้าคิด กล้าแสดงออก แสดงความคิดเห็น และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับผู้อื่น ๓. ส่งเสริมปฏิสัมพันธ์ที่ดีระหว่างครูกับผู้เรียนและระหว่างผู้เรียนด้วยกัน โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคลและสร้างความเท่าเทียมในการเรียนรู้ ๔. จัดสภาพแวดล้อม สื่อ และแหล่งเรียนรู้ภายในชั้นเรียนให้เหมาะสมกับกิจกรรม เพื่อกระตุ้นความสนใจและสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้ของผู้เรียน
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่ คาดหวังให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้เรียนรู้ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ปลอดภัย และเอื้อต่อการเรียนรู้ ๒. ผู้เรียนมีความสนใจ มีความสุข และมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้มากขึ้น ๓. ผู้เรียนมีความกล้าคิด กล้าแสดงออก สามารถทำงานและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยน แปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือมี การพัฒนา มากขึ้นหรือ ผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีความสนใจและมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีพฤติกรรมการเรียนรู้ กล้าแสดงความคิดเห็น และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีความพึงพอใจและมีเจตคติที่ดีต่อการจัดกิจกรรมและบรรยากาศการเรียนรู้
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. แผนและบันทึกการจัดการเรียนรู้ ๒. แบบประเมินและสังเกตพฤติกรรมผู้เรียน ๓. สื่อ แหล่งเรียนรู้ และผลงานผู้เรียน ๔. บันทึกการมีส่วนร่วมและความพึงพอใจของผู้เรียน ๕. ภาพถ่ายบรรยากาศและกิจกรรมการเรียนรู้

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....
.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 1.7 การจัดบรรยากาศที่ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียน



ด้านที่ ๑ ด้านการจัดการเรียนรู้

๑.๘ อบรมและพัฒนาคุณลักษณะที่ดีของผู้เรียน

ข้าพเจ้ามีการอบรม บ่มนิสัย และส่งเสริมพัฒนาคุณลักษณะที่ดีของผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะอันพึงประสงค์ ค่านิยมที่ดีงาม ความรับผิดชอบ ระเบียบวินัย และการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมอย่างเหมาะสมผ่านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และกิจกรรมต่าง ๆ โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาตนเอง มีพฤติกรรมที่เหมาะสม และนำคุณลักษณะที่ดีไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตาม ข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. อบรมและส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และค่านิยม ที่ดีให้แก่ผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง ๒. สอดแทรกการพัฒนาคุณลักษณะที่ดีของผู้เรียนผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ กิจกรรมประจำชั้น และกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานศึกษา ๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ มีจิตสาธารณะ รู้จักเคารพ สิทธิของตนเองและผู้อื่น และสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม ๔. สังเกต ติดตาม และประเมินพฤติกรรมของผู้เรียน พร้อมให้คำแนะนำและ ส่งเสริมพฤติกรรมที่เหมาะสม เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะที่ดีอย่างต่อเนื่อง
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวัง ให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ตามที่หลักสูตร และสถานศึกษากำหนด ๒. ผู้เรียนมีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบ มีจิตสาธารณะ และสามารถปฏิบัติ ตนได้อย่างเหมาะสม ๓. ผู้เรียนสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น เคารพกฎระเบียบ และนำคุณลักษณะที่ดีไปใช้ ในการเรียนและชีวิตประจำวันได้
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดง ให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไป ในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ผ่านเกณฑ์ที่ สถานศึกษากำหนด ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีพฤติกรรมด้านระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ และการอยู่ ร่วมกับผู้อื่นในระดับที่เหมาะสม ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ สามารถปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ และมีพฤติกรรมที่ แสดงถึงคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยมที่ดี
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. แผนการจัดการเรียนรู้ ๒. แบบประเมินคุณลักษณะ สมรรถนะ และพฤติกรรมผู้เรียน ๓. บันทึกกิจกรรมโฮมรูมและการดูแลให้คำปรึกษาผู้เรียน ๔. ผลงานและกิจกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรมของผู้เรียน ๕. เกียรติบัตรและผลงานของผู้เรียน

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 1.8 อบรมและพัฒนาคุณลักษณะที่ดีของผู้เรียน



ด้านที่ ๒ ด้านการส่งเสริมและสนับสนุน

๒.๑ จัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชา

ข้าพเจ้ามีการจัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชาอย่างเป็นระบบ ถูกต้อง และเป็นปัจจุบัน โดยรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของผู้เรียน ข้อมูลผลการเรียนรู้ ผลการวัดและประเมินผล พฤติกรรมการเรียนรู้ การเข้าเรียน และข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำข้อมูลสารสนเทศมาใช้ในการส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาการเรียนรู้ของผู้เรียนเป็นรายบุคคล รวมทั้งใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนการจัดการเรียนรู้ การติดตามความก้าวหน้า การแก้ไขปัญหา และการพัฒนาคุณภาพผู้เรียนให้เหมาะสมตามศักยภาพ

๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตาม ข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. รวบรวมและจัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชาที่รับผิดชอบให้ ถูกต้อง ครบถ้วน และเป็นปัจจุบัน ๒. จัดทำข้อมูลพื้นฐานของผู้เรียน ข้อมูลผลการเรียน การเข้าเรียน พฤติกรรม และผลการวัดและประเมินผลอย่างเป็นระบบ เพื่อสะดวกต่อการนำไปใช้ ๓. วิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนเป็นรายบุคคล เพื่อนำมาใช้ในการ วางแผนส่งเสริม สนับสนุน แก้ไขปัญหา และพัฒนาผู้เรียนให้เหมาะสมกับ ความแตกต่างระหว่างบุคคล ๔. นำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชามาใช้ประกอบการจัดการ เรียนรู้ การติดตามผล และการรายงานผลการพัฒนาผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวัง ให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนมีข้อมูลสารสนเทศรายบุคคลที่ถูกต้อง ครบถ้วน และเป็นปัจจุบัน สามารถนำมาใช้ในการส่งเสริมและพัฒนาการเรียนรู้ได้ ๒. ผู้เรียนได้รับการดูแล ส่งเสริม และพัฒนาตามข้อมูลพื้นฐาน ผลการเรียนรู้ และความต้องการของแต่ละบุคคล ๓. ผู้เรียนได้รับการติดตามความก้าวหน้าและแก้ไขปัญหการเรียนรู้อย่าง เหมาะสมและต่อเนื่อง
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยน แปลงไป ในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๑๐๐ มีข้อมูลสารสนเทศรายบุคคลที่ได้รับการจัดเก็บและ ปรับปรุงให้เป็นปัจจุบัน ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ ได้รับการส่งเสริม สนับสนุน หรือแก้ไขปัญหาตาม ข้อมูลสารสนเทศและความต้องการของผู้เรียน ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีพัฒนาการหรือผลการเรียนรู้เป็นไปตามเกณฑ์ที่ สถานศึกษากำหนด
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. ข้อมูลและการวิเคราะห์ผู้เรียนรายบุคคล ๒. ข้อมูลสารสนเทศและการเข้าเรียนของผู้เรียน ๓. บันทึกคะแนน ผลการเรียน และการวัดประเมินผล ๔. บันทึกพฤติกรรมและพัฒนาการของผู้เรียน ๕. รายงานผลสัมฤทธิ์และผลการพัฒนาผู้เรียน พร้อมภาพถ่าย

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

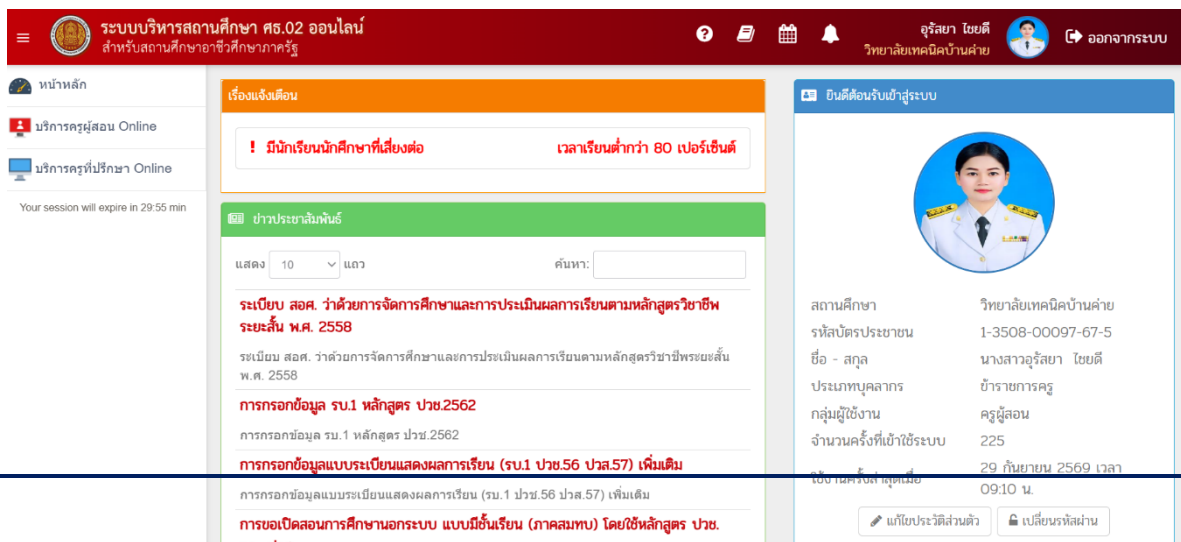
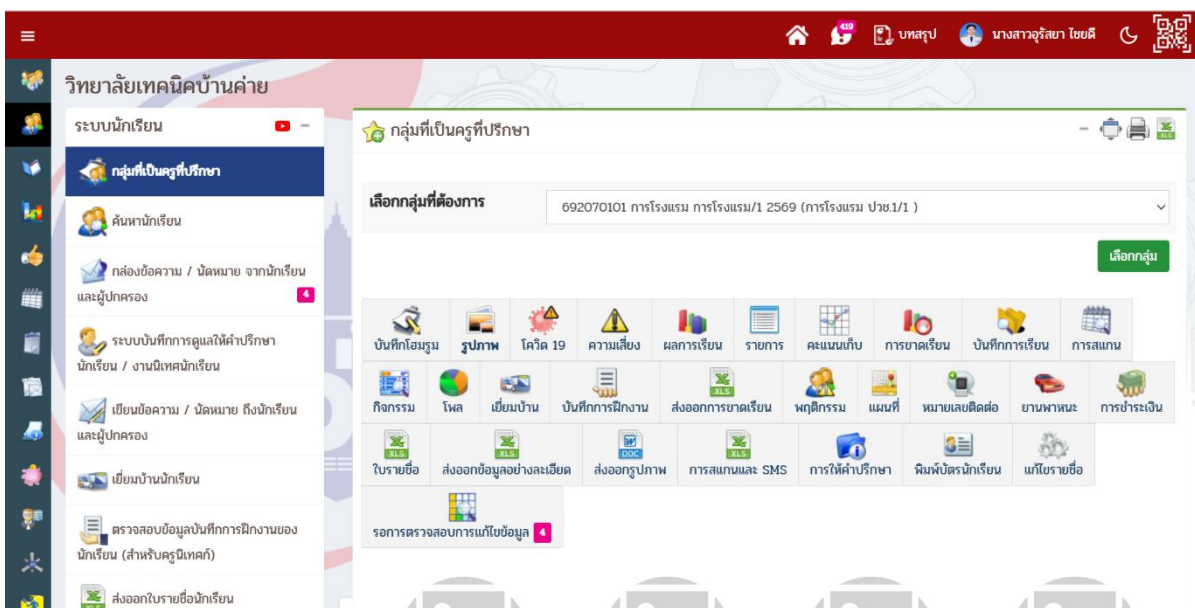
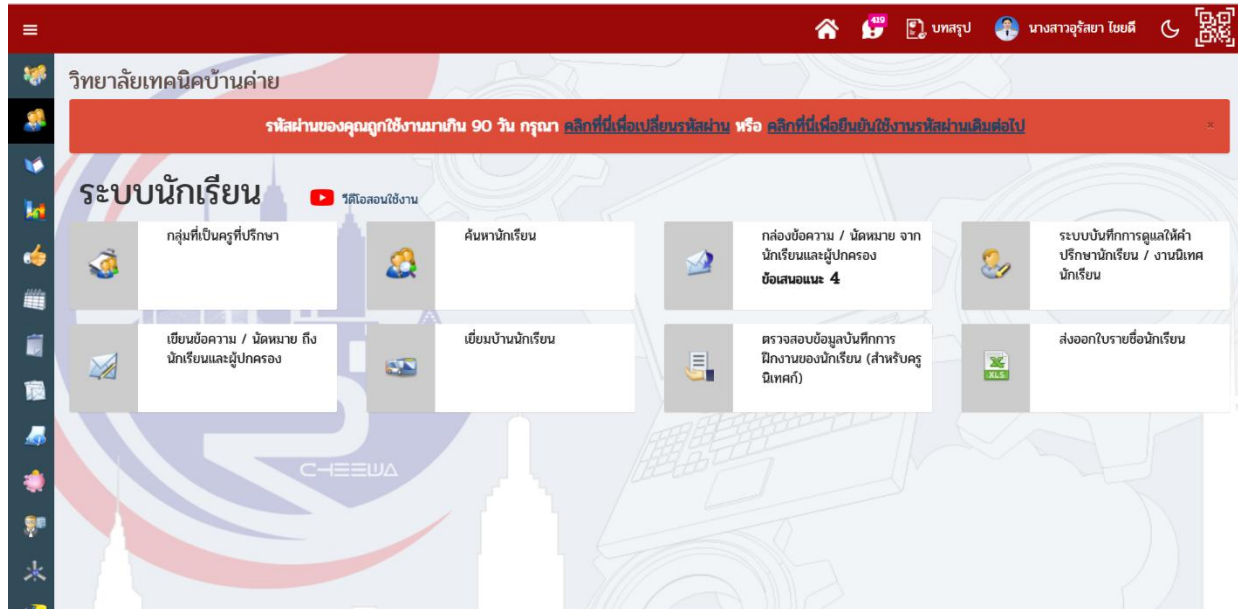
☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 2.1 จัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชา



ด้านที่ ๒ ด้านการส่งเสริมและสนับสนุน

๒.๒ ดำเนินการตามระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน

ข้าพเจ้ามีการดำเนินการตามระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียนอย่างเป็นระบบ โดยใช้ข้อมูลสารสนเทศเกี่ยวกับผู้เรียนเป็นรายบุคคลในการศึกษา วิเคราะห์ คัดกรอง ติดตาม และให้ความช่วยเหลือผู้เรียนตามสภาพปัญหาและความต้องการ มีการประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ครูที่เกี่ยวข้อง และหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อร่วมกันส่งเสริม ป้องกัน และแก้ไขปัญหาของผู้เรียน ตลอดจนส่งเสริมให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาทั้งด้านการเรียน พฤติกรรม คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และสามารถพัฒนาตนเองได้อย่างเหมาะสมตามศักยภาพ

๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตาม ข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลของผู้เรียนเป็นรายบุคคล เพื่อให้ทราบข้อมูลพื้นฐาน สภาพปัญหา ความต้องการ และความแตกต่างของผู้เรียน ๒. ดำเนินการคัดกรองผู้เรียน วิเคราะห์ข้อมูล และติดตามพฤติกรรม เพื่อวางแผนส่งเสริม ป้องกัน และแก้ไขปัญหาให้เหมาะสมกับผู้เรียนแต่ละบุคคล ๓. ให้คำปรึกษา ดูแล ช่วยเหลือ และส่งเสริมผู้เรียนทั้งด้านการเรียน พฤติกรรม และการดำเนินชีวิตตามสภาพปัญหาและความต้องการ ๔. ประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ครู และผู้ที่เกี่ยวข้องในการดูแลช่วยเหลือผู้เรียน พร้อมติดตามและบันทึกผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวัง ให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้รับการดูแล ช่วยเหลือ และส่งเสริมตามสภาพปัญหา ความต้องการ และความแตกต่างระหว่างบุคคลอย่างเหมาะสม ๒. ผู้เรียนที่มีปัญหาด้านการเรียน พฤติกรรม หรือด้านอื่น ๆ ได้รับการช่วยเหลือและแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง ๓. ผู้เรียนมีพฤติกรรมและพัฒนาการที่ดีขึ้น สามารถเรียนรู้และอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดง ให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไป ในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๑๐๐ ได้รับการดูแลและคัดกรองตามระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ ที่พบปัญหาหรือมีความต้องการได้รับการดูแลช่วยเหลือ ส่งเสริม หรือแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีพฤติกรรมหรือพัฒนาการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นหลังจากได้รับการดูแลช่วยเหลือ
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. ข้อมูล คัดกรอง และวิเคราะห์ผู้เรียนรายบุคคล ๒. บันทึกการเยี่ยมบ้านและกิจกรรมโฮมรูม ๓. บันทึกการให้คำปรึกษา ช่วยเหลือ และพฤติกรรมผู้เรียน ๔. หลักฐานการติดต่อและประสานงานกับผู้ปกครอง ๕. รายงานระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน พร้อมภาพถ่าย/หลักฐานประกอบ

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 2.2 ดำเนินการตามระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน







กลุ่มงานครูที่ปรึกษาและการแนะแนว (82)



ขอความอนุเคราะห์ครูที่ปรึกษาทุกแผนกวิชา ด้วยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลการประกอบอาชีพของผู้เรียนเพื่อการใช้เป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาและยกระดับการจัดการศึกษาพิเศษอาชีวศึกษาให้มีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ...

0,การแนะแนว ม.ส.2/1-2

9,เทคโนโลยีสารสนเทศ ปวส.1/1-2

10,เมคคาทรอนิกส์ ปวส.1/1-2-3

11,การบัญชี ปวส.1/1-2และ ปวส.2

12,เทคนิคยานยนต์ ปวส.1/1-2

13,เทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัล ปวส.1/1-2และ ปวส.2/1-2

11:29 AM



อ.ปอน

@All แจ้งครูที่ปรึกษาระดับชั้นปวส 1 และปวส 2 รบกวนส่งผลกิจกรรมหน้าเสาธงของเทอม 1/2569 ที่ห้องงานกิจกรรมด้วยครับ แผนกวิชาที่ส่งมาแล้วและติดผลกิจกรรมเรียบร้อยแล้ว

1,การตลาด ปวส.1/1และ ปวส.2/1-2

2,การจัดการโลจิสติกส์ ปวส.1/1-2

3,การจัดการโลจิสติกส์ ปวส. 2/1-2

4,เทคนิคการผลิต ปวส.1/1

5,เทคนิคการผลิต ปวส.1/2

6,ช่างไฟฟ้า ปวส.2/2

7,การโรงแรม ปวส.1/1-2

8,การโรงแรม ปวส.2/1-2

9,เทคโนโลยีสารสนเทศ ปวส.1/1-2

10,เมคคาทรอนิกส์ ปวส.1/1-2-3

11,การบัญชี ปวส.1/1-2และ ปวส.2

12,เทคนิคยานยนต์ ปวส.1/1-2



นักเขียนปวช.รุ่น 2569 (41)



3250336289

กรุงไทย...



Read 35
4:26 PM

Save | Save as... | Share | Send to Keep Memo

Read 35
4:27 PM

@All

Sep 23(Wed)



thanaporn_

รายชื่อในกลุ่มหน้าที่ได้โปรดตามส่งงานและตามสอบหน่อยนะเพื่อน ๆ ส่งงานยังส่งได้ยู่คนที่ยังไม่ได้สอบก็ยังไม่ไปตามสอบได้ยู่นะค้าบ 🙏🙏

7:37 PM

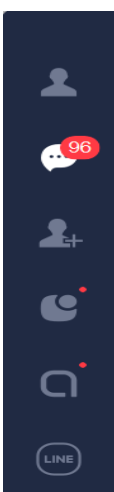
Read 31
8:52 PM

ตามเพื่อนด้วยนะคะ

Read 31
8:53 PM

และเพื่อน ก็ ใส่ใจตัวเอง ด้วยนะคะ

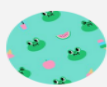
Enter a message



All Friends Groups OpenChats Official accounts

ผู้ปกครอง

Chats 3



ผู้ปกครองปวช.รุ่น 2569 (46)
รับทราบค่ะ

Sep 22



ผู้ปกครอง ปวส.1 ครูหญิง (10)
ยิ่งโตยิ่งเขินยาก

Sep 21



กลุ่มผู้ปกครอง ส.1 1/66 (32)

ด้านที่ ๒ ด้านการส่งเสริมและสนับสนุน

๒.๓ ปฏิบัติงานวิชาการ และงานอื่นๆ

ข้าพเจ้ามีการร่วมปฏิบัติงานทางวิชาการและงานอื่น ๆ ของสถานศึกษาตามที่ได้รับมอบหมาย โดยให้ความร่วมมือกับคณะครูและบุคลากรในการดำเนินกิจกรรมและโครงการต่าง ๆ ของสถานศึกษา มีส่วนร่วมในการวางแผน ดำเนินงาน ติดตาม และประเมินผล เพื่อพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษา รวมทั้งนำความรู้และประสบการณ์จากการปฏิบัติงานมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพผู้เรียนให้เป็นไปตามมาตรฐานและเป้าหมายของสถานศึกษา

๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนา ตามข้อตกลง ใน ๑ รอบการ ประเมิน	๑. ปฏิบัติงานวิชาการและงานอื่น ๆ ของสถานศึกษาตามบทบาท หน้าที่ และ งานที่ได้รับมอบหมายอย่างเหมาะสม ๒. มีส่วนร่วมในการวางแผนและดำเนินกิจกรรม โครงการ และงานต่าง ๆ ของสถานศึกษา เพื่อส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษา ๓. ร่วมแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น และประสานความร่วมมือกับครูและ บุคลากรในสถานศึกษา เพื่อพัฒนาการดำเนินงานและการจัดการเรียนรู้ ๔. นำผลจากการปฏิบัติงานวิชาการและงานอื่น ๆ มาใช้ในการส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาการจัดการเรียนรู้และคุณภาพของผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่ คาดหวังให้เกิดขึ้น กับ ผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้รับการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้จากการดำเนินงาน วิชาการ กิจกรรม และโครงการต่าง ๆ ของสถานศึกษา ๒. ผู้เรียนได้รับโอกาสในการเข้าร่วมกิจกรรมที่ส่งเสริมความรู้ ทักษะ สมรรถนะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์อย่างเหมาะสม ๓. ผู้เรียนได้รับการดูแลและพัฒนาอย่างเป็นระบบจากความร่วมมือของครู บุคลากร และผู้ที่เกี่ยวข้องภายในสถานศึกษา
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดี ขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้น หรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาผ่านกิจกรรม โครงการ หรืองานวิชาการที่สถานศึกษาจัดขึ้น ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีส่วนร่วมในกิจกรรมหรือโครงการที่ส่งเสริมความรู้ ทักษะ สมรรถนะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีพัฒนาการหรือผลการเรียนรู้เป็นไปตามเป้าหมายที่ สถานศึกษากำหนด
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. คำสั่งและแผนงาน/โครงการของสถานศึกษา ๒. รายงานผลการดำเนินงานและผลการปฏิบัติงาน ๓. รายงานการประชุมและเอกสารงานวิชาการที่ได้รับมอบหมาย ๔. หลักฐานการเข้าร่วมกิจกรรมและผลงานของผู้เรียน ๕. เกียรติบัตร/วุฒิบัตรและหลักฐานที่เกี่ยวข้อง

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 2.3 ปฏิบัติงานวิชาการ และงานอื่นๆ













ด้านที่ ๒ ด้านการส่งเสริมและสนับสนุน
๒.๔ ประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ภาควิชาครูช่วย และหรือสถานประกอบการ

ข้าพเจ้ามีการประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ภาควิชาครูช่วย และหรือสถานประกอบการ เพื่อร่วมกันส่งเสริม สนับสนุน ดูแล และพัฒนาผู้เรียน โดยมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรม ผลการเรียนรู้ และพัฒนาการของ ผู้เรียน รวมทั้งร่วมกันหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาและพัฒนาผู้เรียนให้เหมาะสมตามศักยภาพ ตลอดจนสร้างความ ร่วมมือระหว่างสถานศึกษา ครอบครัว ชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนรู้และส่งเสริมให้ ผู้เรียนได้รับการพัฒนาอย่างรอบด้าน

๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตาม ข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. ประสานความร่วมมือและสื่อสารกับผู้ปกครอง เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูล เกี่ยวกับการเรียน พฤติกรรม และพัฒนาการของผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง ๒. สร้างความร่วมมือกับผู้ปกครอง ภาควิชาครูช่วย ชุมชน และหรือสถาน ประกอบการ เพื่อร่วมกันส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาผู้เรียนตามความ เหมาะสม ๓. ร่วมกับผู้ปกครองและผู้ที่เกี่ยวข้องในการหาแนวทางป้องกัน แก้ไขปัญหา และส่งเสริมพัฒนาผู้เรียนให้สอดคล้องกับความต้องการและความแตกต่าง ระหว่างบุคคล ๔. นำความร่วมมือและทรัพยากรจากผู้ปกครอง ภาควิชาครูช่วย ชุมชน และ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ มาใช้สนับสนุนการจัดการเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพผู้เรียน
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวัง ให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. นักเรียนได้รับการสนับสนุนช่วยเหลือดูแลทั้งด้านวิชาการ ลักษณะอันพึง ประสงค์ รวมทั้งสมรรถนะสำคัญผู้เรียน ๒. นักเรียนได้รับการแก้ไขหรือพัฒนาทั้งด้านวิชาการ ลักษณะอันพึงประสงค์ รวมทั้งสมรรถนะสำคัญผู้เรียน
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดง ให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไป ในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนได้รับการดูแล ส่งเสริม และพัฒนาจากความร่วมมือระหว่างครู ผู้ปกครอง และผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง ๒. ผู้เรียนที่มีปัญหาหรือมีความต้องการได้รับการประสานความร่วมมือเพื่อ ช่วยเหลือและพัฒนาอย่างเหมาะสม ๓. ผู้เรียนได้รับโอกาสและประสบการณ์การเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ บุคคล ชุมชน และภาควิชาครูช่วยที่หลากหลาย
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. บันทึกการติดต่อ ประชุม และสื่อสารกับผู้ปกครอง ๒. บันทึกการเยี่ยมบ้านและการให้คำปรึกษาช่วยเหลือผู้เรียน ๓. หนังสือราชการ/หนังสือเชิญ/หนังสือขอความร่วมมือ ๔. รายงานกิจกรรม โครงการ และการใช้แหล่งเรียนรู้/ภาควิชาครูช่วย ๕. สรุปผลการดูแลและพัฒนาผู้เรียน

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 2.4 ประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ภาควิชาเครือข่ายและหรือสถานประกอบการ





ด้านที่ ๓ ด้านการพัฒนatanเองและวิชาชีพ
๓.๑ การพัฒนatanเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

ข้าพเจ้ามีการพัฒนatanเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง โดยศึกษาหาความรู้ เข้าร่วมการประชุม การอบรม การสัมมนา และกิจกรรม พัฒนาวิชาชีพในรูปแบบต่าง ๆ ตามความสนใจและความต้องการจำเป็นในการพัฒนatanเองให้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และสมรรถนะทางวิชาชีพที่เหมาะสม รวมทั้งศึกษาและพัฒนาทักษะด้านการจัดการเรียนรู้ การใช้สื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยี เพื่อนำความรู้ และประสบการณ์ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานและพัฒนatanการจัดการเรียนรู้ให้มีประสิทธิภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพของผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง

๑. งาน (Tasks) ที่ จะดำเนินการพัฒนาตาม ข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. วิเคราะห์ความต้องการและวางแผนการพัฒนatanเองให้สอดคล้องกับบทบาทหน้าที่ ความต้องการของสถานศึกษา และการจัดการเรียนรู้ ๒. เข้าร่วมการอบรม ประชุม สัมมนา ศึกษาดูงาน หรือกิจกรรมทางวิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง ๓. ศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ด้านการจัดการเรียนรู้ สื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแนวทางใหม่ ๆ ที่สามารถนำมาใช้ในการพัฒนาผู้เรียน ๔. นำความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ที่ได้รับจากการพัฒนatanเองมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพผู้เรียน
๒. ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวัง ให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้รับการจัดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพจากการนำความรู้และทักษะที่ครูได้รับจากการพัฒนatanเองมาประยุกต์ใช้ ๒. ผู้เรียนได้รับการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และเหมาะสมกับความต้องการและศักยภาพของผู้เรียน ๓. ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ สมรรถนะ และผลการเรียนรู้ที่ดีขึ้นจากการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ของครู
๓. ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยน แปลงไป ในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ ได้รับการจัดการเรียนรู้ที่นำความรู้ ทักษะ สื่อ นวัตกรรม หรือเทคโนโลยีจากการพัฒนatanเองของครูมาประยุกต์ใช้ ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีส่วนร่วมและสามารถปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้ที่ได้รับการพัฒนาและปรับปรุงให้เหมาะสมกับผู้เรียน ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีผลการเรียนรู้ผ่านเกณฑ์หรือเป็นไปตามค่าเป้าหมายที่สถานศึกษากำหนด
๔. เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. แผนและรายงานผลการพัฒนatanเอง (ID Plan) ๒. เกียรติบัตร/วุฒิบัตร และหลักฐานการอบรม ประชุม สัมมนา ๓. บันทึกการศึกษาค้นคว้าและพัฒนatanเอง ๔. สื่อ/นวัตกรรม และแผนการจัดการเรียนรู้ที่นำความรู้มาประยุกต์ใช้ ๕. บันทึกผลการนำความรู้ไปใช้ ผลงานผู้เรียน และภาพถ่ายประกอบ

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 3.1 การพัฒนาตนเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง









ด้านที่ ๓ ด้านการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
๓.๒ การมีส่วนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพ เพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาการจัดการเรียนรู้

ข้าพเจ้ามีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพกับครูและบุคลากรทางการศึกษา ผ่านกระบวนการชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ (Professional Learning Community : PLC) การประชุม การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และการร่วมกันวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการเรียนรู้ เพื่อหาแนวทางแก้ไขและพัฒนาการจัดการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับผู้เรียน มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เทคนิค วิธีการจัดการเรียนรู้ สื่อ และนวัตกรรม ตลอดจนนำความรู้และแนวทางที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้มาปรับใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและเต็มตามศักยภาพ

๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตามข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. เข้าร่วมกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพและกระบวนการชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ (PLC) กับครูและบุคลากรทางการศึกษาอย่างต่อเนื่อง ๒. ร่วมศึกษา วิเคราะห์ และแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาในการจัดการเรียนรู้ และปัญหาของผู้เรียน เพื่อร่วมกันกำหนดแนวทางในการแก้ไขและพัฒนา ๓. แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ เทคนิคการสอน สื่อ นวัตกรรม และแนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้กับเพื่อนร่วมวิชาชีพ ๔. นำแนวทางหรือองค์ความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้ พร้อมติดตามและนำผลมาปรับปรุงการจัดการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับผู้เรียน
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวังให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้รับการแก้ไขปัญหาและพัฒนาการเรียนรู้จากแนวทางที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพ ๒. ผู้เรียนได้รับการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่มีความหลากหลายและเหมาะสมกับสภาพปัญหา ความต้องการ และศักยภาพของผู้เรียน ๓. ผู้เรียนมีพัฒนาการด้านความรู้ ทักษะ สมรรถนะ และผลการเรียนรู้ที่ดีขึ้นจากการปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนรู้ของครู
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ ได้รับการแก้ไขปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้จากแนวทางที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพ ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีพัฒนาการด้านความรู้ ทักษะ หรือสมรรถนะเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีผลการเรียนรู้ผ่านเกณฑ์หรือเป็นไปตามค่าเป้าหมายที่สถานศึกษากำหนด
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. แผนและบันทึกการดำเนินกิจกรรม PLC ๒. รายงานการประชุม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และการวิเคราะห์ปัญหาผู้เรียน ๓. แผนการจัดการเรียนรู้ สื่อ/นวัตกรรมที่ได้รับการพัฒนา ๔. ผลงาน/ชิ้นงาน และผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 3.2 การมีส่วนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพ เพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาการจัดการเรียนรู้ต่อเนื่อง





ด้านที่ ๓ ด้านการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
๓.๓ นำความรู้ ความสามารถ ทักษะที่ได้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้

ข้าพเจ้านำความรู้ ความสามารถ และทักษะที่ได้รับจากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ โดยนำองค์ความรู้ เทคนิค วิธีการจัดการเรียนรู้ สื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่ได้รับจากการอบรม การศึกษาค้นคว้า และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพมาปรับใช้ให้เหมาะสมกับเนื้อหาและบริบทของผู้เรียน เพื่อพัฒนารูปแบบและวิธีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้มีประสิทธิภาพ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนรู้ และได้รับการพัฒนาด้านความรู้ ทักษะ สมรรถนะ และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนอย่างต่อเนื่อง

๑.	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตามข้อตกลง ใน ๑ รอบการประเมิน	๑. วิเคราะห์และคัดเลือกความรู้ ทักษะ เทคนิค วิธีการ สื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่ได้รับจากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ เพื่อนำมาใช้ในการจัดการเรียนรู้ ๒. นำความรู้และทักษะที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบแผนการจัดการเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ สื่อ และวิธีการวัดและประเมินผลให้เหมาะสมกับผู้เรียน ๓. พัฒนาหรือปรับปรุงรูปแบบและวิธีการจัดการเรียนรู้ โดยใช้สื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมและเกิดการเรียนรู้อย่างมีประสิทธิภาพ ๔. ติดตามและประเมินผลการนำความรู้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาใช้ และนำผลที่ได้มาปรับปรุงการจัดการเรียนรู้และพัฒนาผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง
๒.	ผลลัพธ์ (Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวังให้เกิดขึ้น กับผู้เรียน	๑. ผู้เรียนได้รับการจัดการเรียนรู้ที่ได้รับการพัฒนาและปรับปรุงจากองค์ความรู้ เทคนิค วิธีการ สื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เหมาะสม ๒. ผู้เรียนมีความสนใจและมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ สามารถพัฒนาความรู้ ทักษะ และสมรรถนะได้ตามศักยภาพ ๓. ผู้เรียนมีพัฒนาการและผลการเรียนรู้ที่ดีขึ้นจากการนำความรู้และทักษะทางวิชาชีพของครูมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้
๓.	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียน ที่แสดงให้เห็นถึงการ เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนา มากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น	๑. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ ได้รับการจัดการเรียนรู้โดยใช้วิธีการ สื่อ นวัตกรรม หรือเทคโนโลยีที่ได้รับการพัฒนาและปรับปรุงให้เหมาะสมกับผู้เรียน ๒. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีส่วนร่วมและสามารถปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้ตามที่กำหนด ๓. ผู้เรียนร้อยละ ๗๕ มีพัฒนาการด้านความรู้ ทักษะ สมรรถนะ หรือผลการเรียนรู้เป็นไปตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด
๔.	เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑.

งาน (Tasks) , ผลลัพธ์ (Outcomes) และ ตัวชี้วัด (Indicators)

☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

หลักฐาน/ร่องรอย ตัวชี้วัดที่ 3.3 นำความรู้ ความสามารถ
ทักษะที่ได้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้



องค์ประกอบที่ ๒ : ข้อตกลงในการพัฒนางานที่เป็นประเด็นท้าทาย ในการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน

ประเด็นท้าทาย		
เรื่อง “การสร้างความมั่นใจและทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ”		
ผลลัพธ์ในการพัฒนาตามประเด็นท้าทาย		
๒. เชิงปริมาณ	๑. ผู้เรียนอย่างน้อยร้อยละ ๘๐ สามารถปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานการณ์บทบาทสมมติได้ถูกต้องครบทุกขั้นตอน ๒. ผู้เรียนอย่างน้อยร้อยละ ๘๕ สามารถสื่อสารและใช้ภาษาบริการได้อย่างคล่องแคล่วและเป็นธรรมชาติ ๓. ผู้เรียนอย่างน้อยร้อยละ ๗๕ สามารถทำงานร่วมกับเพื่อนร่วมกลุ่มตามบทบาทได้อย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่อง	
๓. เชิงคุณภาพ	๑. ผู้เรียนมีความมั่นใจและแสดงท่าทางการบริการที่สุภาพและเหมาะสม ๒. ผู้เรียนสามารถประยุกต์ความรู้ด้านขั้นตอนการบริการและเทคนิคบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างสร้างสรรค์ ๓. ผู้เรียนมีทักษะการทำงานเป็นทีมและสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ	
๔. เอกสารร่องรอยหลักฐาน	๑. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ๒. ใบงาน , ผลงานนักเรียน ๓. ภาพการจัดกิจกรรมการสอน การทำชุดกิจกรรมการเรียนรู้	

ผลลัพธ์ในการพัฒนาตามประเด็นท้าทาย (เชิงปริมาณ)

- ☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์
- ☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก.....

ผลลัพธ์ในการพัฒนาตามประเด็นท้าทาย (เชิงคุณภาพ)

- ☒ สำเร็จตามวัตถุประสงค์
- ☐ ไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก.....

ขอรับรองว่ารายงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)..... ผู้รับการประเมิน

(นางสาวอุรียา ไชยดี)

ตำแหน่ง ครู ไม่มี วิทยฐานะ

วันที่ 29 เดือน กันยายน พ.ศ.2569

การตรวจสอบและรับรอง

ได้ตรวจสอบและรับรองว่าการรายงานผลที่เกิดขึ้นจากการพัฒนางานตามข้อตกลง (PA) ถูกต้องและเป็นความจริง

ภาคผนวก

เกียรติบัตร







เลขที่ 0002



สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

วุฒิบัตรนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นางสาวอุรียา ไชยดี

ผ่านการอบรมหลักสูตรการพัฒนาเทคนิคและสื่อการจัดการเรียนรู้
จากประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการด้วยกิจกรรม Active Learning
วันที่ 20 - 22 กรกฎาคม พ.ศ. 2569
ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น พลัส แวนดา แกรนด์ อำเภอบางเกร็ด จังหวัดนนทบุรี
ให้ไว้ ณ วันที่ 22 กรกฎาคม พ.ศ. 2569



(นายเมืองมนต์ เนตรหาญ)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

แบบ มฐ. ๗



หนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
National Skill Standard Assessment Certificate

เลขที่ (No.) วบท.0087/2567

หนังสือรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า
This is to certify that

นางสาวอุรียา ไชยดี
Miss.Urassaya Chaiyadee

ได้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
has passed the National Skill Standard Test

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

ในสาขาอาชีพการบริการ Service Industry Sector
สาขานักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ระดับ ๑
Hotel and Restaurant Business : Food and Beverage Department Level 1
จากศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานวิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ
From Bangkok College of Business Administration and Tourism Skill Standard Testing Center
ซึ่งได้รับอนุญาตจากอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน ในฐานะนายทะเบียน
authorised by Director General of the Department of Skill Development, Ministry of labour, as a registrar
ตามใบอนุญาตเลขที่ กท.๐๐๙.๑/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๓ มีนาคม ๒๕๖๕
under license number กท.0009.1/2565 dated 3 March B.E. 2565 (2022)
ให้ไว้ ณ วันที่ 23 กันยายน 2567
given on 23 September B.E. 2567 (2024)

ว่าที่ร้อยเอก 
(เชาวลิต ยุทธนาว่า)
Chaowalit Yutthanawa
ผู้ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
Skill Standard Testing Provider



ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
Examinee