

# ยินดีต้อนรับคณะกรรมการ การประเมินผลการพัฒนางานตามข้อตกลง (PA)



**รศ.ประภาส พวงขึ้น**

ครูชำนาญการพิเศษ  
กรรมการผู้ประเมิน



**นายยุทธพันธ์ โคตรพันธ์**

ผู้อำนวยการ  
กรรมการผู้ประเมิน



**นายภาสกร ลดเลี้ยว**

ครูชำนาญการพิเศษ  
กรรมการผู้ประเมิน





# รายงานผลการดำเนินการตามข้อตกลง (Performance Agreement : PA)

สำหรับข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา  
ตำแหน่งครู ไม่มีวิทยฐานะ

**ประจำปีงบประมาณ 2569**

ระหว่างวันที่ 1 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2568  
ถึงวันที่ 30 เดือน กันยายน พ.ศ. 2569

**นางสาวอุรัสยา ไชยดี**

ตำแหน่ง ครู ไม่มีวิทยฐานะ

วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย  
สังกัดสำนักงานคณะกรรมการ การอาชีวศึกษา  
กระทรวงศึกษาธิการ





# ผู้จัดทำข้อตกลง

ชื่อ นางสาวอุรุสยา ไชยดี

ตำแหน่ง ครู

ไม่มีวิทยฐานะ

รับเงินเดือนในอันดับ **ค.ศ.1**

อัตราเงินเดือน **24,700** บาท

สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย

สังกัด สำนักงานคณะกรรมการ การอาชีวศึกษา





# ประวัติการศึกษา



## ระดับมัธยมศึกษา

โรงเรียนเล็งนกทา



## ระดับปริญญาตรี

สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม  
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต



## กำลังศึกษาระดับปริญญาโท

สาขาวิชาธุรกิจท่องเที่ยวและการโรงแรม  
มหาวิทยาลัยนครพนม



# ภาระงานสอนและงานที่ได้รับมอบหมาย



## 1. ภาระงานสอน

ชั่วโมงสอนตามตารางสอน รวมจำนวน 25 ชั่วโมง/สัปดาห์ดังนี้

- วิชาการตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว
- วิชาอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในโรงแรม
- วิชาการทำความสะอาดและจัดเตรียมห้องพักในงานแม่บ้านโรงแรม
- วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- วิชาธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ
- วิชาศิลปะการชงกาแฟ
- กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2



## 2. งานส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

- ดูแลและติดตามพัฒนาการของผู้เรียนเป็นรายบุคคล
- พัฒนาสื่อ นวัตกรรม และแหล่งเรียนรู้ด้านเทคโนโลยี
- ใช้ Google Classroom และ Google Forms ในการจัดการเรียนรู้และติดตามผล
- จัดทำข้อมูลสารสนเทศและเอกสารที่เกี่ยวข้อง
- ประสานผู้ปกครองและที่เกี่ยวข้องเพื่อส่งเสริมและให้เป็นบุคลากรเรียนรู้



## 3. งานพัฒนาคุณภาพการศึกษาและงานที่ได้รับมอบหมาย

- เข้าร่วม PLC และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพ
- ปฏิบัติหน้าที่ทำคำสั่งและการถึงของสถานศึกษา
- ร่วมกิจกรรมและโครงการต่าง ๆ ของวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย
- สนับสนุนนโยบายการจัดการเรียนรู้และเทคโนโลยีดิจิทัลในการสถานศึกษา
- กิจกรรมโฮมรูม



# ส่วนที่ 1

## ข้อตกลงในการพัฒนางานตามมาตรฐานตำแหน่ง

### 1. ภาระงาน

มีการงานเป็นไปตามที่ ก.ค.ศ. กำหนด



1.1 ชั่วโมงสอนตามตารางสอน

**25**

ชั่วโมง/สัปดาห์



1.2 งานส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

**10**

ชั่วโมง/สัปดาห์



1.3 งานพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาของสถานศึกษา

**10**

ชั่วโมง/สัปดาห์



1.4 งานตอบสนองนโยบายและจุดเน้น

**4**

ชั่วโมง/สัปดาห์





# รายงานสรุปผลการประเมินการพัฒนางานตามข้อตกลง (PA)

สำหรับข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา  
ตำแหน่งครู ไม่มีวิทยฐานะ  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

## องค์ประกอบที่ 1



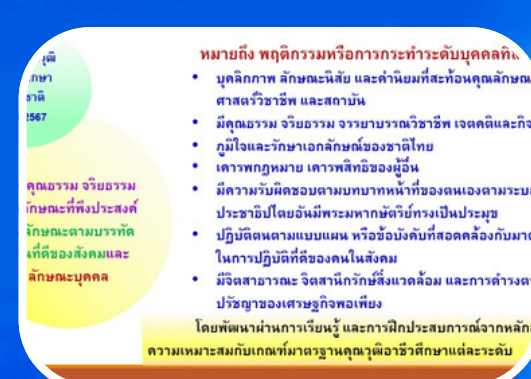
การประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผล  
การปฏิบัติงานตามมาตรฐานตำแหน่ง



# ด้านที่ 1 ด้านการจัดการเรียนรู้

## 1.1 สร้างและหรือพัฒนาหลักสูตร

ข้าพเจ้าศึกษา วิเคราะห์ และพัฒนาหลักสูตร มาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด และผลการเรียนรู้ เพื่อนำไปจัดทำคำอธิบายรายวิชา โครงสร้างรายวิชา หน่วยการเรียนรู้ และแผนการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับบริบทของสถานศึกษาและความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้เรียน สามารถนำไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ได้จริง มีการประเมินผลการใช้หลักสูตรและนำผลมาปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง





# ด้านที่ 1 ด้านการจัดการเรียนรู้

## 1.2 การออกแบบการจัดการเรียนรู้

ข้าพเจ้าออกแบบการจัดการเรียนรู้โดยวิเคราะห์หลักสูตร เนื้อหา จุดประสงค์การเรียนรู้ ข้อมูลพื้นฐาน ความสนใจ ความต้องการ และความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้เรียน นำมากำหนดกิจกรรม สื่อ ภาระงาน และวิธีวัดและประเมินผลให้สอดคล้องกัน โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม ลงมือปฏิบัติ คิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา และสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง

### คู่มือการจัดโต๊ะ Fine Dining

ความประณีตในทุกรายละเอียด สะท้อนมาตรฐานความเป็นมืออาชีพ

“การจัดโต๊ะ Fine Dining ไม่ใช่แค่ความสวยงาม แต่คือการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับผู้รับบริการ”

#### องค์ประกอบของการจัดโต๊ะ Fine Dining

- 1 จานขนมปัง (Bread Plate)  
วางไว้ด้านซ้ายมือ พร้อมมีดทานขนมปัง
- 2 ส้อม (Fork)  
วางด้านซ้าย เรียงจากนอกเข้าใน
- 3 จานหลัก (Dinner Plate)  
วางตรงกลางบนจานรองหรือแผ่นรอง
- 4 ผ้าเช็ดปาก (Napkin)  
พับอย่างสวยงาม วางบนจานหลัก
- 5 มีดและช้อน (Knife & Spoon)  
วางด้านขวามือ เรียงจากนอกเข้าใน
- 6 แก้วน้ำ
- 7 แก้วไวน์

### การบริการแบบ (Fine Dining)

ศิลปะการบริการ สู่ประสบการณ์มื้ออาหารระดับพรีเมียม

#### 1 ความหมายของการบริการแบบ

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

#### 2 ลักษณะสำคัญของการบริการแบบ (Fine Dining)

- อาหารคุณภาพสูง  
คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ ประยุกต์อย่างพิถีพิถัน
- เครื่องดื่มระดับพรีเมียม  
ไวน์และเครื่องดื่มที่เข้ากับอาหาร
- พนักงานบริการมืออาชีพ  
สุภาพ เรียบร้อย มีความรู้และทักษะ



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) พุทธศักราช 2567  
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
กลุ่มอาชีพการโรงแรม  
สาขาวิชาการโรงแรม

รหัส 30701-2032 ชื่อวิชา การออกแบบการจัดรายการอาหาร  
(Food Menu Design)



# ด้านที่ 1 ด้านการจัดการเรียนรู้

## 1.3 การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

ข้าพเจ้าจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้คิด ลงมือปฏิบัติ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น ทำงานร่วมกับผู้อื่น และเรียนรู้จากสถานการณ์จริง เลือกใช้รูปแบบและเทคนิคการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลาย พร้อมสังเกต ให้คำแนะนำ และปรับกิจกรรมให้เหมาะสมกับศักยภาพและความแตกต่างระหว่างบุคคลของผู้เรียน

**ลูกค้าใช้บริการครั้งแรก และไม่ทราบขั้นตอน**

แนวทางการให้บริการที่ดี สร้างความประทับใจตั้งแต่ครั้งแรก

**สถานการณ์**  
ลูกค้าใช้บริการครั้งแรก ไม่ทราบขั้นตอน การให้บริการอย่างชัดเจน ไม่พอใจ และอาจเกิดความไม่สบายใจ

**เป้าหมายการให้บริการ**

- ช่วยให้ลูกค้าเข้าใจขั้นตอนง่ายขึ้น
- ทำให้ลูกค้ารู้สึกสบายใจและมั่นใจ
- ได้รับความประทับใจตั้งแต่ครั้งแรก
- สร้างความเชื่อมั่นและอยากกลับมาใช้บริการอีก

**ขั้นตอนการให้บริการลูกค้า (สำหรับลูกค้าใช้บริการครั้งแรก)**

- ต้อนรับลูกค้าอย่างอบอุ่น**  
• ยิ้มแย้ม ทัศนคติที่ดี มีเสียงสวัสดี  
• แสดงความยินดีที่มีให้บริการ  
• สบตาและทักทายอย่างสุภาพ
- อธิบายขั้นตอนการให้บริการอย่างชัดเจน**  
• สบตาและชี้แจงขั้นตอนการให้บริการ  
• ใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย ไม่ซับซ้อน  
• หากลูกค้าสงสัย ให้ชี้แจงรายละเอียด
- สอบถามและยืนยันความต้องการของลูกค้า**  
• ถามความต้องการของลูกค้าอย่างละเอียด  
• ยืนยันรายละเอียดความต้องการของลูกค้า  
• ไม่ด่วนสรุปหรือรีบร้อนเกินไป
- ดำเนินการให้บริการอย่างมืออาชีพ**  
• ดำเนินการตามขั้นตอนการให้บริการ  
• ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล  
• แสดงความเคารพและสุภาพเรียบร้อย
- ตรวจสอบความเข้าใจและให้ข้อมูลเพิ่มเติม**  
• ทบทวนขั้นตอนการให้บริการอีกครั้ง  
• ตรวจสอบว่าลูกค้าเข้าใจขั้นตอนการให้บริการ  
• ให้ข้อมูลเพิ่มเติมหรือชี้แจงข้อสงสัย
- ขอบคุณและส่งลูกค้าด้วยความประทับใจ**  
• กล่าวขอบคุณและขอบคุณลูกค้า  
• กล่าวทักทายและขอให้มีความสุข  
• ส่งลูกค้าไปยังจุดบริการต่อไป

**ผลลัพธ์ที่ดี**

- ลูกค้าพึงพอใจและประทับใจในการให้บริการ
- เกิดความเชื่อมั่นในองค์กร
- ยอดขายและกำไรเพิ่มขึ้น
- เป็นลูกค้าประจำและแนะนำ

**บทเรียนสำคัญในการให้บริการลูกค้าใช้บริการครั้งแรก**

- ใส่ใจ**  
ใส่ใจและตั้งใจให้บริการลูกค้า
- สื่อสารชัดเจน**  
อธิบายขั้นตอนการให้บริการอย่างชัดเจน
- รวดเร็วและถูกต้อง**  
ให้บริการอย่างรวดเร็วและถูกต้อง
- เป็นมืออาชีพ**  
มีบุคลิกภาพและมารยาทที่ดี
- สร้างความประทับใจ**  
ทำให้ลูกค้าประทับใจและอยากกลับมาใช้บริการ

**เรียนรู้กระบวนการแก้ไขปัญหาอาหารเข้าไม่เพียงพอย่างมืออาชีพ**

- 1. รับฟัง**  
ทำในอาหารจานจานหนึ่งพอ ทยอยรับว่ายังไม่พอหรือรับเต็มเพราะอะไรหรือถ้ายังไม่พอจะได้อีกไหม?
- 2. เข้าใจ**  
ลูกค้ามีความต้องการอะไร บางทีอาจจะเข้าใจผิดหรือบางทีก็ไม่ได้บอกให้ชัดเจน เราต้องเข้าใจความต้องการของลูกค้าจริงๆ
- 3. แสดงความเข้าใจ**  
เมื่อลูกค้ามีความต้องการบางอย่างที่เราไม่สามารถให้ได้ เราต้องแสดงความเข้าใจและขอโทษอย่างจริงใจ
- 4. เสนอทางแก้ไข**  
เมื่อลูกค้ามีความต้องการบางอย่างที่เราไม่สามารถให้ได้ เราต้องเสนอทางแก้ไขที่สมเหตุสมผล
- 5. ดำเนินการ**  
เมื่อเราเสนอทางแก้ไขแล้ว เราต้องดำเนินการแก้ไขให้เร็วที่สุด
- 6. ติดตาม**  
หลังจากเราดำเนินการแก้ไขแล้ว เราต้องติดตามลูกค้าว่าพอใจหรือไม่

**บริการด้วยใจ ใส่ใจทุกรายละเอียด เพื่อประสบการณ์ที่ดีที่สุดของแขกคนสำคัญ**

**ใบกิจกรรม บทบาทสมมติ (Role Play) การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม**

ภาคเรียนที่ 1/2569  
ระดับ ปวช.2  
ครูผู้สอน นางสาวอุรุษยา ไชยดี

**1. จุดประสงค์การเรียนรู้**

- เพื่อให้ผู้เรียนฝึกทักษะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามขั้นตอน
- เพื่อพัฒนาทักษะการสื่อสาร บุคลิกภาพ และมารยาทในการบริการ
- เพื่อสร้างความมั่นใจในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
- เพื่อปลูกฝังจิตบริการและการทำงานเป็นทีม

**2. บทบาทของผู้เรียน**

- พนักงานบริการ
- ลูกค้า
- ผู้สังเกตการณ์

**3. สถานการณ์จำลอง**

"ลูกค้าเข้ามาใช้บริการในห้องอาหาร พนักงานบริการต้องต้อนรับ รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม เสริฟอย่างถูกต้อง และกล่าวขอบคุณลูกค้า"

**ขั้นตอนการปฏิบัติ**

- ต้อนรับลูกค้า
- รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม
- เสริฟอาหารและเครื่องดื่ม
- กล่าวขอบคุณลูกค้า



# ด้านที่ 1 ด้านการจัดการเรียนรู้ 1.4 การสร้างและพัฒนาสื่อ นวัตกรรม

ข้าพเจ้าสร้าง พัฒนา และเลือกใช้สื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้ให้สอดคล้องกับเนื้อหา จุดประสงค์ และความต้องการของผู้เรียน โดยคำนึงถึงความเหมาะสม ความปลอดภัย และบริบทของสถานศึกษา มีการนำสื่อไปใช้จริง ประเมินผล และปรับปรุงพัฒนา เพื่อกระตุ้นความสนใจ แก้ไขปัญหา และส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้อย่างมีประสิทธิภาพ

| ที่ | เลขประจำตัว | ชื่อ-สกุล                  | ก่อนเรียน | หลังเรียน | เพิ่มขึ้น<br>(คะแนน) | เพิ่มขึ้น<br>(ร้อยละ) |
|-----|-------------|----------------------------|-----------|-----------|----------------------|-----------------------|
| 1   | 68207010002 | นางสาวกรรณิการ์ วงษาเคน    | 10        | 18        | 8                    | 80.0%                 |
| 2   | 68207010003 | นางสาวกัญญานัฐ ประกอบนันท์ | 11        | 19        | 8                    | 72.7%                 |
| 3   | 68207010004 | นายกรุณย์ ช่างสุข          | 9         | 16        | 7                    | 77.8%                 |
| 4   | 68207010005 | นางสาวสันติพร ทองราช       | 10        | 18        | 8                    | 80.0%                 |
| 5   | 68207010007 | นายณรงกร แก่งก้นทา         | 12        | 20        | 8                    | 66.7%                 |
| 6   | 68207010008 | นางสาววิมลวรรณ ยอดศรี      | 11        | 19        | 8                    | 72.7%                 |
| 7   | 68207010010 | นายธนวัฒน์ สมทอง           | 12        | 20        | 8                    | 66.7%                 |
| 8   | 68207010011 | นางสาวนาวดี บัวริน         | 10        | 18        | 8                    | 80.0%                 |
| 9   | 68207010014 | นางสาวณัฏฐา สีดา           | 11        | 19        | 8                    | 72.7%                 |
| 10  | 68207010015 | นางสาวณิศาพร สวัสดิ์       | 9         | 16        | 7                    | 77.8%                 |
| 11  | 68207010017 | นางสาวบุษกร มงคลเกิด       | 12        | 20        | 8                    | 66.7%                 |
| 12  | 68207010019 | นายปณณวิชญ์ ศรีจันทร์      | 10        | 17        | 7                    | 70.0%                 |
| 13  | 68207010020 | นายทศพร ปิ่นเมือง          | 11        | 19        | 8                    | 72.7%                 |





# ด้านที่ 1 ด้านการจัดการเรียนรู้ 1.5 การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

ข้าพเจ้าวัดและประเมินผลการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด จุดประสงค์ และ กิจกรรมการเรียนรู้ โดยใช้วิธีการและเครื่องมือที่หลากหลาย ครอบคลุมการประเมินก่อนเรียน ระหว่างเรียน และหลังเรียน รวมทั้งการประเมินตามสภาพจริง นำผลการประเมินมาวิเคราะห์ ให้ข้อมูลย้อนกลับ และใช้วางแผนซ่อมเสริม ส่งเสริม และพัฒนาผู้เรียนเป็นรายบุคคล

| แบบบันทึกผลการเรียนวิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย ภาคเรียนที่ 1/2569 |                             |                           |                           |                           |                           |            |          |      |  |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|------------|----------|------|--|
| ระดับ ปวช.2 กลุ่มเรียน 682070101:การโรงแรม ปวช.2/1           |                             |                           |                           |                           |                           |            |          |      |  |
| รายวิชา 20700-1007 : อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ       |                             |                           |                           |                           |                           |            |          |      |  |
| ครูผู้สอน นางสาวอุรวิษา ไชยดี                                |                             |                           |                           |                           |                           |            |          |      |  |
| เลขประจำตัว                                                  | ชื่อ - สกุล                 | ทดสอบย่อย /ใบงานชิ้นที่ 1 | ทดสอบย่อย /ใบงานชิ้นที่ 2 | ทดสอบย่อย /ใบงานชิ้นที่ 3 | ทดสอบย่อย /ใบงานชิ้นที่ 4 | สอบกลางภาค | คะแนนรวม | เกรด |  |
| 68207010001                                                  | นางสาวปวีณพรณ์ เหมสุระเงิน  | 0                         | 0                         | 0                         | 0                         | 0          | 0        | ข.ย. |  |
| 68207010002                                                  | นางสาวกรรณิการ์ วรรณเคน     | 16                        | 17                        | 18                        | 19                        | 20         | 90       | 4.0  |  |
| 68207010003                                                  | นางสาววิญญูวิมล ประคอบพันธ์ | 16                        | 14                        | 15                        | 18                        | 18         | 81       | 4.0  |  |
| 68207010004                                                  | นายกรุณย์ อำรุงสุข          | 14                        | 13                        | 16                        | 17                        | 16         | 76       | 3.5  |  |
| 68207010005                                                  | นางสาวชนันธร ทรรราช         | 13                        | 15                        | 15                        | 17                        | 17         | 77       | 3.5  |  |
| 68207010007                                                  | นายณรงกรณ์ กนกนันทา         | 15                        | 15                        | 15                        | 19                        | 17         | 81       | 4.0  |  |
| 68207010008                                                  | นางสาวณัฐวรรณ ยอดรัก        | 14                        | 14                        | 16                        | 18                        | 18         | 80       | 4.0  |  |
| 68207010010                                                  | นายธนวิวัฒน์ สบทอง          | 15                        | 16                        | 16                        | 19                        | 19         | 85       | 4.0  |  |
| 68207010011                                                  | นางสาวอนาวดี ปวีร์วัน       | 13                        | 17                        | 15                        | 18                        | 17         | 80       | 4.0  |  |
| 68207010014                                                  | นางสาวณัฏฐา สีดา            | 13                        | 14                        | 15                        | 18                        | 20         | 80       | 4.0  |  |
| 68207010015                                                  | นางสาวณิภัทร ศรีดี          | 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  |  |

| แบบขออนุมัติผลการเรียน                     |            |            |
|--------------------------------------------|------------|------------|
| เรียน ผู้อำนวยการ                          |            |            |
| จำนวนผู้เรียนได้รับผลการเรียนต่าง ๆ ดังนี้ |            |            |
| ระดับคะแนน                                 | เกณฑ์      | จำนวน (คน) |
| 4.0                                        | ดีมาก      | 18         |
| 3.5                                        | ดี         | 7          |
| 3.0                                        | พอใช้      | 0          |
| 2.5                                        | พอใช้      | 0          |
| 2.0                                        | พอใช้      | 0          |
| 1.5                                        | อ่อน       | 0          |
| 1.0                                        | อ่อนมาก    | 0          |
| 0                                          | ขาด        | 0          |
| ม.ส                                        | ไม่สมบูรณ์ | 0          |
| ข.ร.                                       | ขาดเรียน   | 1          |
| ผ.                                         | ผ่าน       | 0          |
| ม.ม.                                       | ไม่ผ่าน    | 0          |
| ข.ส.                                       | ขาดสอบ     | 0          |
| ข.ป.                                       | ขาดปฏิบัติ | 0          |
| อ.ส.                                       | หลังกำหนด  | 0          |
| ก.น.                                       | ไม่กำหนด   | 0          |
|                                            | รวม        | 26         |





# ด้านที่ 1 ด้านการจัดการเรียนรู้

## 1.6 การศึกษา วิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อแก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้

ข้าพเจ้าศึกษา วิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลจากผลการเรียนรู้ พฤติกรรม ผลงาน และข้อมูลรายบุคคลของผู้เรียน เพื่อค้นหาปัญหา สาเหตุ และความต้องการจำเป็น นำผลการวิเคราะห์มาใช้กำหนดแนวทาง กิจกรรม สื่อ นวัตกรรม หรือวิจัยในชั้นเรียนเพื่อแก้ไขปัญหามีการทดลองใช้ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุงแนวทางจนผู้เรียนเกิดการพัฒนาอย่างเป็นรูปธรรม





# ด้านที่ 1 ด้านการจัดการเรียนรู้

## 1.7 จัดบรรยากาศที่ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียน

ข้าพเจ้าจัดบรรยากาศและสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ให้สะอาด ปลอดภัย เป็นมิตร และเอื้อต่อการเรียนรู้ ส่งเสริมการมีปฏิสัมพันธ์ที่ดี การยอมรับความแตกต่าง และการกล้าแสดงออก เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการกำหนดข้อตกลงและรับผิดชอบต่อการเรียนรู้ของตนเอง ใช้แรงเสริมทางบวกเพื่อให้ผู้เรียนมีความสุข มีวินัย และสามารถเรียนรู้ร่วมกับผู้อื่นได้





# ด้านที่ 1 ด้านการจัดการเรียนรู้

## 1.8 อบรมและพัฒนาคุณลักษณะที่ดีของผู้เรียน

ข้าพเจ้าอบรมบ่มนิสัยและพัฒนาคุณธรรม จริยธรรม คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และค่านิยมที่ดีงามของผู้เรียน โดยสอดแทรกผ่านการจัดการเรียนรู้ กิจกรรมประจำวัน และสถานการณ์จริง ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีวินัย ความรับผิดชอบ ความซื่อสัตย์ มีจิตสาธารณะ เคารพสิทธิของผู้อื่น และสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างเหมาะสม





# ด้านที่ 2

ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

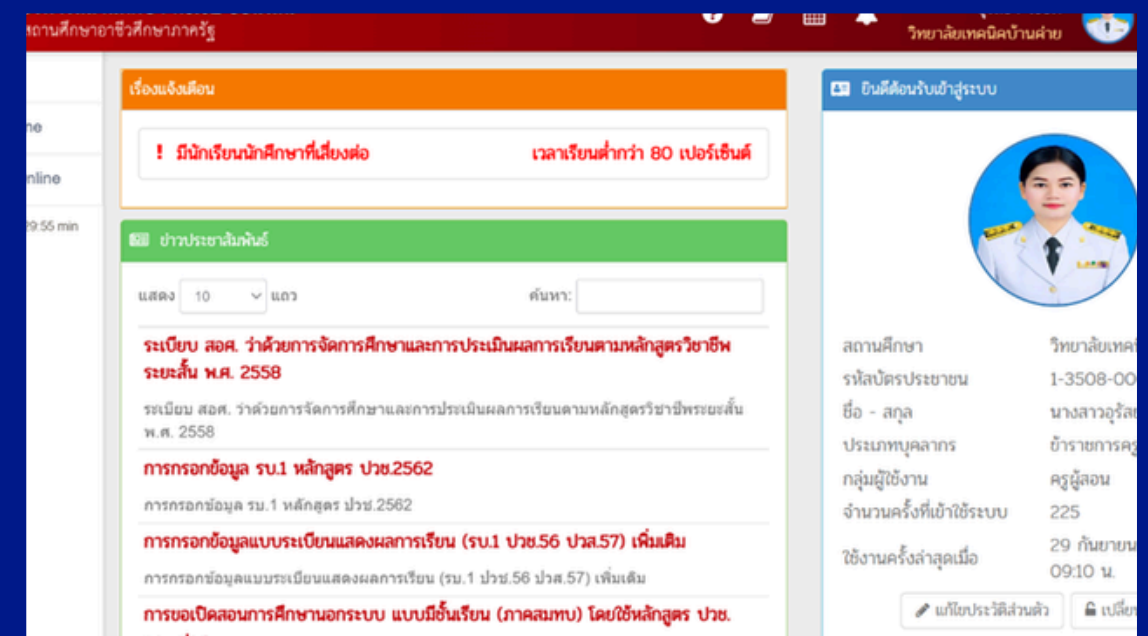
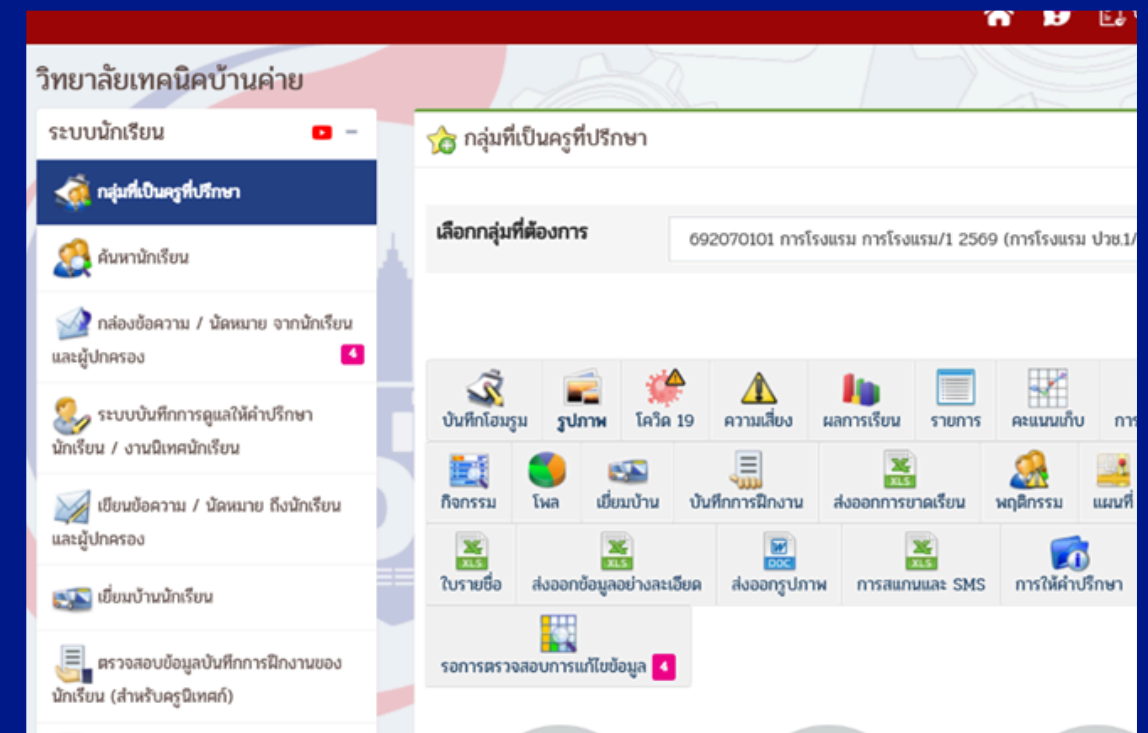
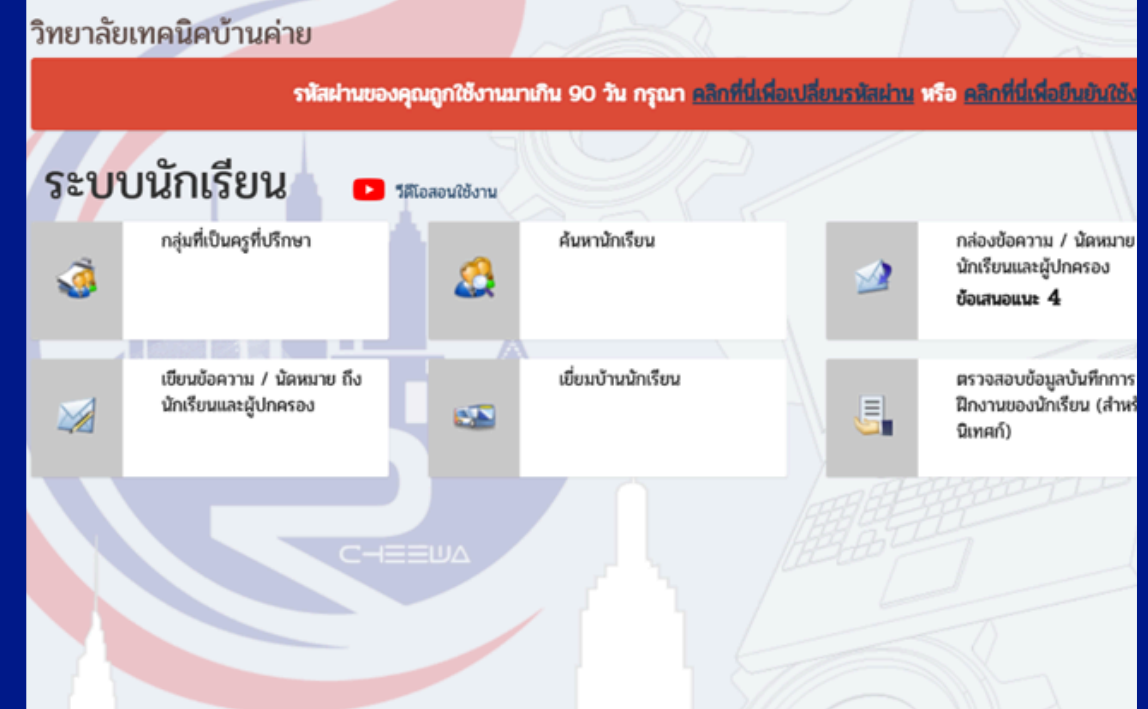




## ด้านที่ 2 ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

### 2.1 จัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชา

ข้าพเจ้าจัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชาให้ถูกต้อง ครบถ้วน เป็นระบบ และเป็นปัจจุบัน โดยรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน ผลการเรียนรู้ พฤติกรรม ความสนใจ ความถนัด ความต้องการ และความแตกต่างระหว่างบุคคล นำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อวางแผนการจัดการเรียนรู้ การดูแลช่วยเหลือ การส่งเสริม การส่งเสริม และการติดตามพัฒนาการของผู้เรียนเป็นรายบุคคล





## ด้านที่ 2 ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

### 2.2 ดำเนินการตามระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียน

ข้าพเจ้าดำเนินงานตามระบบดูแลช่วยเหลือผู้เรียนอย่างเป็นระบบ โดยศึกษาข้อมูลและรู้จักผู้เรียนเป็นรายบุคคล ดำเนินการคัดกรอง ส่งเสริม ป้องกัน แก้ไขปัญหา ติดตาม และส่งต่อตามความเหมาะสม ประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ครู และผู้เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้เรียนได้รับการดูแลช่วยเหลืออย่างทั่วถึง สามารถพัฒนาตนเองได้เต็มตามศักยภาพ และดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข





## ด้านที่ 2 ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

### 2.3 ปฏิบัติงานวิชาการและงานอื่น ๆ ของสถานศึกษา

ข้าพเจ้าปฏิบัติงานวิชาการและงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย โดยมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร การจัดทำแผนงานและโครงการ การวัดและประเมินผล การนิเทศการศึกษา การประกันคุณภาพการศึกษา และกิจกรรมตามนโยบายของสถานศึกษาและหน่วยงานต้นสังกัด นำความรู้และประสบการณ์จากการปฏิบัติงานมาใช้สนับสนุนการจัดการเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพผู้เรียนอย่างเป็นรูปธรรม





## ด้านที่ 2 ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้

### 2.4 ประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ภาควิชาเครือข่าย และหรือสถานประกอบการ

ข้าพเจ้าประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ภาควิชาเครือข่าย ชุมชน สถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อ แลกเปลี่ยนข้อมูล ร่วมกันดูแลช่วยเหลือ แก้ไขปัญหา และ พัฒนาผู้เรียน เปิดโอกาสให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการจัด กิจกรรม สนับสนุนทรัพยากร ภูมิปัญญา และแหล่งเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทั้งในสถาน ศึกษา ครอบครัว และชุมชน





# ด้านที่ 3

ด้านการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ





# 3

## ด้านที่ 3 ด้านการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

### 3.1 การพัฒนาตนเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง



ข้าพเจ้าพัฒนาตนเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง โดยวิเคราะห์ความต้องการจำเป็นและจัดทำแผนพัฒนาตนเอง เข้าร่วมการอบรม สัมมนา ประชุมเชิงปฏิบัติการ ศึกษาดูงาน และศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ และสมรรถนะทางวิชาชีพให้สอดคล้องกับหน้าที่และความต้องการของผู้เรียน นำความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้และพัฒนาคุณภาพผู้เรียน



# 3

## ด้านที่ 3 ด้านการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

### 3.2 มีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพ เพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการจัดการเรียนรู้



ข้าพเจ้ามีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาชีพผ่านกระบวนการชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ (PLC) ร่วมกับครูและบุคลากรทางการศึกษา โดยนำปัญหาและความต้องการของผู้เรียนมาร่วมวิเคราะห์ แลกเปลี่ยนความคิดเห็น และกำหนดแนวทางแก้ไข ร่วมกันพัฒนากิจกรรม สื่อ นวัตกรรม และวิธีการจัดการเรียนรู้ มีการนำไปใช้ ติดตามผล สะท้อนผล และปรับปรุงการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง



# 3.3

## นำความรู้ ความสามารถ และทักษะที่ได้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมา ประเมินตามสภาพจริงการเรียนรู้

ข้าพเจ้านำความรู้ ความสามารถ และทักษะที่ได้รับจากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาหลักสูตรหน่วยและ  
แผนการจัดการเรียนรู้ กิจกรรม สื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และวิธีวัดและประเมินผล เพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาผู้เรียนตามสภาพ  
จริง มีการติดตาม วิเคราะห์ และประเมินผล พร้อมนำข้อมูลมาปรับปรุงการเรียนรู้ รวมทั้งเผยแพร่และแลกเปลี่ยนแนวทางการ  
ปฏิบัติที่เป็นประโยชน์ต่อเพื่อนร่วมวิชาชีพ







## องค์ประกอบที่ 2

ข้อตกลงในการพัฒนางานที่เป็นประเด็นท้าทาย  
ในการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน

### ประเด็นท้าทาย

เรื่อง “การสร้างความมั่นใจและทักษะประยุกต์ของผู้เรียนในการปฏิบัติงาน  
บริการอาหารและเครื่องดื่มผ่านกิจกรรมบทบาทสมมติ”



# สภาพปัญหา

แผนกวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคนิคบ้านค่าย มุ่งจัดการศึกษาอย่างมีคุณภาพ โดยบูรณาการความร่วมมือระหว่างฝ่ายต่าง ๆ และสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะวิชาชีพ คุณธรรม จริยธรรม และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้สอนได้รับมอบหมายให้จัดการเรียนการสอนรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการโรงแรม ซึ่งเน้นการปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการจัดโต๊ะอาหารและการให้บริการลูกค้า

จากการจัดการเรียนการสอน พบว่าผู้เรียนระดับ ปวช. ยังมีปัญหาในการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง โดยขาดความมั่นใจในการกล่าวต้อนรับ การรับออร์เดอร์ การเสิร์ฟอาหาร และการสื่อสารกับลูกค้า อีกทั้งยังไม่เข้าใจลำดับขั้นตอนการบริการอย่างชัดเจน ส่งผลให้เกิดข้อผิดพลาดในการจัดโต๊ะ และการปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามมาตรฐาน นอกจากนี้ ผู้เรียนยังมีข้อจำกัดด้านการทำงานร่วมกัน การแบ่งหน้าที่ การใช้ภาษาบริการ และขาดแรงจูงใจในการฝึกปฏิบัติ ทำให้สมรรถนะวิชาชีพยังไม่เป็นไปตามเป้าหมายของหลักสูตร



# สภาพัฒนา





# วิธีดำเนินการ

- 1.วิเคราะห์หลักสูตรและสมรรถนะรายวิชา ศึกษาผลลัพธ์การเรียนรู้และมาตรฐานวิชาชีพ เพื่อกำหนดทักษะเป้าหมาย ได้แก่ การจัดโต๊ะ การต้อนรับ รับออร์เดอร์ การเสิร์ฟ การใช้ภาษาบริการ และการทำงานเป็นทีม
- 2.ออกแบบสถานการณ์จำลองการบริการ จัดสถานการณ์ที่ใกล้เคียงการปฏิบัติงานจริง เช่น การต้อนรับ การนำเสนอรายการอาหาร การรับออร์เดอร์ การเสิร์ฟ และการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า พร้อมกำหนดบทบาทผู้เรียน
- 3.เตรียมสื่อ อุปกรณ์ และพื้นที่ฝึกปฏิบัติ จัดเตรียมอุปกรณ์และพื้นที่ให้ใกล้เคียงสถานประกอบการจริง เพื่อส่งเสริมการฝึกปฏิบัติอย่างเป็นระบบ
- 4.สาริตและฝึกตามแบบอย่าง ครูสาริตขั้นตอนและมาตรฐานการบริการ จากนั้นให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม พร้อมให้คำแนะนำและแก้ไขข้อผิดพลาด
- 5.จัดกลุ่มและหมุนเวียนบทบาท ให้ผู้เรียนสลับบทบาทเป็นผู้ต้อนรับ พนักงานเสิร์ฟ ลูกค้า และหัวหน้าชุดบริการ เพื่อให้ทุกคนได้ฝึกทักษะอย่างทั่วถึง
- 6.ปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง ให้ผู้เรียนดำเนินการบริการตั้งแต่ต้นจนจบ โดยครูติดตามและให้ข้อเสนอแนะ เน้นความถูกต้อง ความคล่องแคล่ว การสื่อสาร และ การทำงานเป็นทีม
- 7.ประเมินผลและสะท้อนการเรียนรู้ ประเมินทักษะการปฏิบัติ การประเมินตนเองและเพื่อน พร้อมสะท้อนผลเพื่อให้ผู้เรียนทราบจุดเด่น และข้อที่ควรพัฒนา
- 8.พัฒนารายบุคคลและติดตามผลนำผลการประเมินมาวางแผนฝึกเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนที่ยังมีข้อจำกัดและติดตามพัฒนาการจนบรรลุสมรรถนะตามเป้าหมาย

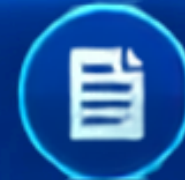


# ผลลัพธ์การพัฒนา



## ผลลัพธ์เชิงปริมาณ

1. ผู้เรียนอย่างน้อยร้อยละ 80 สามารถปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามสถานการณ์บทบาทสมมติได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอน และผ่านเกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติที่กำหนด
2. ผู้เรียนอย่างน้อยร้อยละ 85 สามารถใช้ภาษาสำหรับการบริการในการต้อนรับ การนำเสนอรายการอาหาร การรับออเดอร์ และการสื่อสารกับลูกค้าได้ถูกต้องและเหมาะสมกับสถานการณ์
3. ผู้เรียนอย่างน้อยร้อยละ 75 สามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นตามบทบาทที่ได้รับมอบหมาย มีการประสานงานและปฏิบัติงานต่อเนื่องจนสิ้นสุดสถานการณ์บริการ



## ผลลัพธ์เชิงคุณภาพ

1. ผู้เรียนมีความมั่นใจในการปฏิบัติงานบริการ กล้าแสดงออก และสามารถแสดงกิริยาท่าทาง น้ำเสียง และมารยาทในการให้บริการได้อย่างสุภาพเหมาะสมตามมาตรฐานงานบริการ
2. ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับขั้นตอน เทคนิค และมาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่มไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติและแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้าได้อย่างเหมาะสม
3. ผู้เรียนมีทักษะการทำงานเป็นทีม สามารถสื่อสาร ประสานงาน แบ่งหน้าที่ และช่วยเหลือกัน ระหว่างการปฏิบัติงาน ส่งผลให้การบริการมีความต่อเนื่องและเป็นระบบ
4. ผู้เรียนสามารถสะท้อนผลการปฏิบัติงานของตนเอง ระบุข้อผิดพลาดและแนวทางปรับปรุง การให้บริการได้ ส่งผลให้เกิดการพัฒนาทักษะและสมรรถนะวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

### หลักฐานเชิงประจักษ์: ความสำเร็จระดับ 20/20

ทักษะการบริการของกลุ่มเป้าหมายอยู่ในระดับ 'ดีเยี่ยม' ทะลุเป้าหมายเชิงปริมาณที่ 80%

Score:  
20/20

#### น.ส.มณีนรี พุฒอุรา

สามารถปฏิบัติงานได้สมบูรณ์แบบ ได้รับคะแนนเต็ม 20/20 สะท้อนถึงความเข้าใจ ขั้นตอน Fine Dining อย่างลึกซึ้งทั้งด้าน ความถูกต้องและความปลอดภัย

Score:  
20/20

#### นายวุฒิชัย ไสพรมมา

ได้รับคะแนนเต็ม 20/20 โดยเฉพาะด้าน "จิตบริการและการแก้ปัญหา" ซึ่งเป็นทักษะขั้นสูงที่พิสูจน์ว่า Role Play สร้างความกล้าแสดงออกและความมั่นใจได้จริง

ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ทำงานประสานกันเป็นทีม และก้าวข้ามความประหม่าได้อย่างสิ้นเชิง

### การสะท้อนผล: ปัญหา อุปสรรค และการปรับปรุงกลยุทธ์

#### ความท้าทายที่พบ

ช่วงแรกผู้เรียนบางคนเขินอาย ประหม่า และไม่กล้าสวมบทบาทอย่างเต็มที่

#### การปรับปรุงแก้ไข

จัดกิจกรรม Ice-breaking ละลายพฤติกรรม และเริ่มจากการทำ Role Play แบบจับคู่กลุ่ม เล็กก่อนขยายเป็นสถานการณ์เต็มรูปแบบ

#### ความท้าทายที่พบ

ความกดดันจากความจริงทำให้ผู้เรียน ตื่นเต้นและสับสนลำดับขั้นตอน Fine Dining

#### การปรับปรุงแก้ไข

สร้างคู่มือพกพา (Cheat Sheet) และเปิดโอกาสให้ฝึกซ้อมนอกเวลาเพิ่มเติมจน ร่างกายเกิดความจดจำ (Muscle Memory)

### ผลลัพธ์และการยกระดับผู้เรียนสู่อุตสาหกรรมบริการระดับ EEC

#### ผลลัพธ์ต่อผู้เรียน (Impact on Learners) ระดับ EEC

- เปลี่ยนความกลัวเป็น ความมั่นใจแบบมืออาชีพ (Professionalism)
- ปลุกฝัง จิตบริการ (Service Mind) และทักษะการทำงานเป็นทีม
- ผู้เรียนมีความพร้อม 100% สำหรับการ ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (Internship Ready)

#### การนำไปพัฒนาต่อ (Future Development) ระดับ EEC

- Scaling: นำรูปแบบ Role Play นี้ไปประยุกต์ใช้ ในสถานประกอบการและเครือข่ายภาคอุตสาหกรรม EEC
- Industry Integration: เชิญตัวแทนจากสถานประกอบการและโรงแรมชั้นนำ ในพื้นที่ EEC มาร่วมเป็น วิทยากร/พี่เลี้ยง เพื่อเชื่อมโยงห้องเรียนสู่ภาคธุรกิจ และขยายผลสู่การฝึกงานจริง



# ทอจอบคุณคณะกรรมการ การประเมินผลการทำงานตามข้อตกลง (PA)



**รศ.ประภาส พวงขึ้น**

ครูชำนาญการพิเศษ  
กรรมการผู้ประเมิน



**นายยุทธพันธ์ โคตรพันธ์**

ผู้อำนวยการ  
กรรมการผู้ประเมิน



**นายภาสกร ลดเลี้ยว**

ครูชำนาญการพิเศษ  
กรรมการผู้ประเมิน