บันทึกหลังการสอน/จัดประสบการณ์

รายวิชา 20701-2024 ธุรกิจอาหารตะวันตก

หน่วยการสอน/จัดประสบการณ์ 1.ชื่อหน่วยการเรียนที่ 1

วันที่ 27/10/2568

ผลการจัดการเรียนรู้/จัดประสบการณ์

ผู้เรียนส่วนใหญ่สามารถอธิบายหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล การแต่งกายที่ถูกต้อง การล้างมือที่ถูกวิธี และข้อห้ามในการปฏิบัติงานในครัวได้ถูกต้อง สามารถปฏิบัติการแต่งกายตามระเบียบและล้างมือ 7 ขั้นตอนได้ครบถ้วน ร้อยละ 85 ของผู้เรียนผ่านเกณฑ์การประเมินด้านพฤติกรรมความสะอาดและความปลอดภัย

ปัญหาและอุปสรรคที่พบ

ผู้เรียนบางส่วนยังขาดความตระหนักเรื่องวินัยส่วนบุคคล

การปฏิบัติจริงใช้เวลามากกว่าที่กำหนด

อุปกรณ์ล้างมือไม่เพียงพอในช่วงฝึกพร้อมกัน

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

เพิ่มกิจกรรมจำลองสถานการณ์จริง

จัดแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติย่อย

ติดป้ายเตือนมาตรฐานสุขลักษณะในห้องปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....

(นางสาวจิตติมา เลี้ยงพรม)

ครูผู้สอน

บันทึกหลังการสอน/จัดประสบการณ์

รายวิชา 20701-2024 ธุรกิจอาหารตะวันตก

หน่วยการสอน/จัดประสบการณ์ 2.ชื่อหน่วยการเรียนที่ 2

วันที่ 17/11/2568

ผลการจัดการเรียนรู้/จัดประสบการณ์

ผู้เรียนสามารถตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบเบื้องต้น เช่น สี กลิ่น บรรจุภัณฑ์ และวันหมดอายุได้ถูกต้อง ร้อยละ 80 สามารถใช้แบบฟอร์มตรวจรับสินค้าได้ครบถ้วน

ปัญหาและอุปสรรคที่พบ

ผู้เรียนบางคนยังสับสนในการประเมินคุณภาพอาหารสด

การแยกแยะวัตถุดิบคุณภาพดีและด้อยคุณภาพยังไม่แม่นยำ

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

เพิ่มตัวอย่างของจริงในการเปรียบเทียบ

จัดทำใบงานภาพเปรียบเทียบคุณภาพสินค้า

ลงชื่อ.....

(นางสาวจิตติมา เลี้ยงพรม)

ครูผู้สอน

บันทึกหลังการสอน/จัดประสบการณ์

รายวิชา 20701-2024 ธุรกิจอาหารตะวันตก

หน่วยการสอน/จัดประสบการณ์ 3.ชื่อหน่วยการเรียนที่ 3

วันที่ 24/11/2568

ผลการจัดการเรียนรู้/จัดประสบการณ์

ผู้เรียนสามารถจัดเก็บสินค้าได้ตามหลัก FIFO และควบคุมอุณหภูมิได้เหมาะสม ร้อยละ 85 สามารถจัดเรียงสินค้าแยกประเภทได้ถูกต้อง

ปัญหาและอุปสรรคที่พบ

ผู้เรียนบางกลุ่มจัดเรียงสินค้าไม่เป็นระบบ

การบันทึกข้อมูลสต็อกยังไม่ครบถ้วน

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

ฝึกปฏิบัติซ้ำพร้อมใช้ Checklist

กำหนดบทบาทผู้รับผิดชอบในแต่ละกลุ่ม

ลงชื่อ.....

(นางสาวจิตติมา เลี้ยงพรม)

ครูผู้สอน

บันทึกหลังการสอน/จัดประสบการณ์

รายวิชา 20701-2024 ธุรกิจอาหารตะวันตก

หน่วยการสอน/จัดประสบการณ์ 4.ชื่อหน่วยการเรียนที่ 4

วันที่ 15/12/2568

ผลการจัดการเรียนรู้/จัดประสบการณ์

ผู้เรียนสามารถแยกประเภทขยะได้ถูกต้อง และเข้าใจหลัก 3Rs สามารถจัดการขยะได้อย่างถูกสุขลักษณะ ร้อยละ 90 ผ่านเกณฑ์การประเมิน

ปัญหาและอุปสรรคที่พบ

บางกลุ่มยังทิ้งขยะไม่ถูกประเภท

ขาดความสม่ำเสมอในการปฏิบัติ

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

ติดป้ายสีแยกประเภทขยะชัดเจน

จัดกิจกรรมแข่งขันการคัดแยกขยะ

ลงชื่อ.....

(นางสาวจิตติมา เลี้ยงพรม)

ครูผู้สอน

บันทึกหลังการสอน/จัดประสบการณ์

รายวิชา 20701-2024 ธุรกิจอาหารตะวันตก

หน่วยการสอน/จัดประสบการณ์ 5.ชื่อหน่วยการเรียนที่ 5

วันที่ 12/01/2569

ผลการจัดการเรียนรู้/จัดประสบการณ์

ผู้เรียนสามารถผสมสารเคมีตามอัตราส่วนที่กำหนด และปฏิบัติการทำความสะอาด 6 ขั้นตอนมาตรฐานได้ถูกต้อง ร้อยละ 85 ปฏิบัติได้อย่างปลอดภัย

ปัญหาและอุปสรรคที่พบ

ผู้เรียนบางรายอ่านฉลากสารเคมีไม่ละเอียด

การควบคุมเวลาในการปฏิบัติยังไม่ดี

ข้อเสนอะแนะ/แนวทางแก้ไข

ฝึกอ่าน MSDS เพิ่มเติม

จัดทำใบสรุปอัตราส่วนผสมติดผนัง

ลงชื่อ.....

(นางสาวจิตติมา เลี้ยงพรม)

ครูผู้สอน

บันทึกหลังการสอน/จัดประสบการณ์

รายวิชา 20701-2024 ธุรกิจอาหารตะวันตก

หน่วยการสอน/จัดประสบการณ์ 6.ชื่อหน่วยการเรียนที่ 6

วันที่ 26/01/2569

ผลการจัดการเรียนรู้/จัดประสบการณ์

ผู้เรียนสามารถตรวจสอบอุปกรณ์ตาม Checklist และปฏิบัติการบำรุงรักษาเบื้องต้นได้ถูกต้อง ร้อยละ 80 สามารถแก้ไขปัญหาเล็กน้อยได้

ปัญหาและอุปสรรคที่พบ

ผู้เรียนบางส่วนขาดความมั่นใจในการซ่อมบำรุง

เวลาปฏิบัติไม่เพียงพอสำหรับทุกกลุ่ม

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

เพิ่มเวลาฝึกปฏิบัติรายกลุ่มย่อย

จัดทำวิดีโอสาธิตให้ศึกษาล่วงหน้า

ลงชื่อ.....

(นางสาวจิตติมา เลี้ยงพรม)

ครูผู้สอน

บันทึกหลังการสอน/จัดประสบการณ์

รายวิชา 20701-2024 ธุรกิจอาหารตะวันตก

หน่วยการสอน/จัดประสบการณ์ 7.ชื่อหน่วยการเรียนที่ 7

วันที่ 09/02/2569

ผลการจัดการเรียนรู้/จัดประสบการณ์

ผู้เรียนสามารถตรวจรับวัตถุดิบ วัดอุณหภูมิ และจัดเก็บตามหลัก FIFO/FEFO ได้ถูกต้อง ร้อยละ 85 บันทึกเอกสารได้ครบถ้วน

ปัญหาและอุปสรรคที่พบ

บางกลุ่มลืมบันทึกอุณหภูมิ

ความแม่นยำในการใช้เทอร์โมมิเตอร์ยังต้องพัฒนา

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

กำหนดผู้รับผิดชอบด้านเอกสารในแต่ละกลุ่ม

ฝึกวัดอุณหภูมิซ้ำพร้อมเปรียบเทียบผล

ลงชื่อ.....

(นางสาวจิตติมา เลี้ยงพรม)

ครูผู้สอน