แผนการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ ภาคเรียนที่ 1
หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 อาหารและโภชนาการ เวลา 15 คาบ
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 14 เรื่อง การประกอบอาหาร เวลา 1 คาบ

---

1. มาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัด

มาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัดระหว่างทาง

ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน

ตัวชี้วัดปลายทาง

ง 1.1 ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ

ง 1.1 ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายวิธีการประกอบอาหาร (K)
2. ใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ถูกต้อง (P)
3. เห็นความสำคัญของการประกอบอาหาร (A)

3. สาระสำคัญ

การประกอบอาหาร เป็นการปรุงอาหารดิบให้สุกด้วยวิธีการต่าง ๆ ทำให้อาหารมีสี รสชาติ และกลิ่นของอาหารที่น่ารับประทาน โดยคำนึงถึงการสงวนคุณค่าทางอาหารเป็นสำคัญ นอกจากนี้ในขณะประกอบอาหาร ผู้ประกอบอาหารต้องฝึกสังเกตการเปลี่ยนแปลงของอาหารจากดิบไปสุก เพื่อจะได้รู้ว่าอาหารที่สุกพอดีนั้นเป็นอย่างไร และฝึกชิมอาหารเพื่อจะได้รู้จักปรับเปลี่ยนรสชาติอาหาร ให้เหมาะสม

4. สาระการเรียนรู้

การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่งอาหาร

- การประกอบอาหาร

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการแก้ปัญหา
3. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

มุ่งมั่นในการทำงาน

7. คำถามสำคัญ

นักเรียนมีกุ้งแม่น้ำอยู่ 1 กิโลกรัม นักเรียนจะเลือกประกอบอาหารวิธีการใดได้บ้าง

8. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กระบวนการคิดขั้นสูงเชิงระบบ GPAS 5 Steps

ขั้นสังเกต รวบรวมข้อมูล (Gathering)

1. นักเรียนร่วมกันสนทนาและแสดงความคิดเห็น โดยการตอบคำถาม ดังนี้

- การประกอบอาหารหมายถึงอะไร

(ตัวอย่างคำตอบ วิธีการทำอาหารดิบให้สุก)

- วิธีการประกอบอาหาร มีอะไรบ้าง

(ตัวอย่างคำตอบ การลวก การรวน การต้ม การนึ่ง การตุ๋น การปิ้ง การย่าง การคั่ว การเจียว การทอด การผัด การหุง)

- นักเรียนเคยประกอบอาหารอะไรมาบ้าง

(ตัวอย่างคำตอบ ทอดไข่ ต้มจืด)

2. นักเรียนร่วมกันสังเกตภาพ แล้วแสดงความคิดเห็น โดยการตอบคำถาม ดังนี้

- นักเรียนเคยรับประทานอาหารในภาพหรือไม่

(เคย/ไม่เคย)

- อาหารในภาพผ่านการประกอบอาหารด้วยวิธีใด

(การทอด)

- ปลาสามารถนำไปประกอบอาหารด้วยวิธีใดได้อีก

(ตัวอย่างคำตอบ นึ่ง ต้ม ย่าง)

3. นักเรียนร่วมกันศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาหาร จากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น หนังสือเรียน ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านใฝ่หาความรู้

ขั้นคิดวิเคราะห์และสรุปความรู้ (Processing)

4. นักเรียนแบ่งกลุ่มตามความเหมาะสม แล้วร่วมกันแสดงความคิดเห็น โดยการตอบคำถามกระตุ้นความคิด ดังนี้

- นักเรียนมีกุ้งแม่น้ำอยู่ประมาณ 1 กิโลกรัม จะเลือกประกอบอาหารด้วยวิธีการใดได้บ้าง

(ตัวอย่างคำตอบ การต้มยำ การปิ้งและการย่าง การผัดผงกะหรี่ การนึ่ง)

5. นักเรียนร่วมกันวิเคราะห์และอภิปรายผลจากการศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาหาร โดยร่วมกันตอบคำถาม ดังนี้

- การประกอบอาหารวิธีใดใช้เวลานานมากที่สุด

(ตัวอย่างคำตอบ การตุ๋น)

- การประกอบอาหารวิธีใดบ้างที่ใช้น้ำมัน

(ตัวอย่างคำตอบ การเจียว การรวน การทอด การผัด)

- การประกอบอาหารวิธีใดบ้างที่ไม่ใช้น้ำมัน

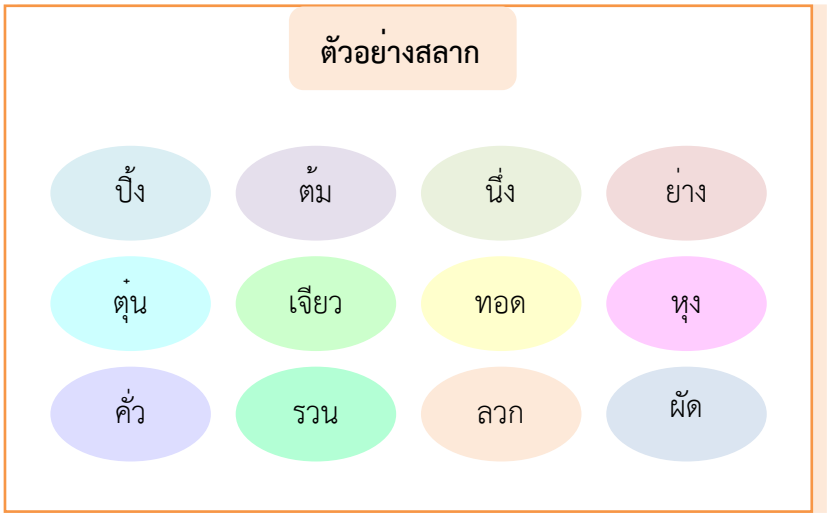
(ตัวอย่างคำตอบ การลวก การนึ่ง การตุ๋น การปิ้งและการย่าง การคั่ว การจี่ การหุง)

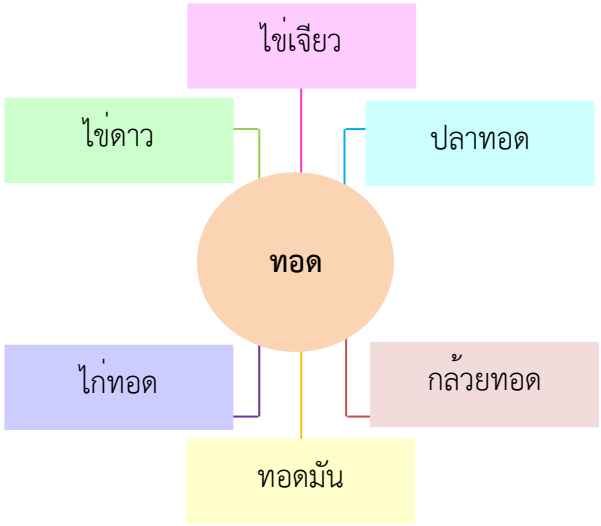
6. นักเรียนร่วมกันสรุปความรู้จากการทำกิจกรรม ดังนี้

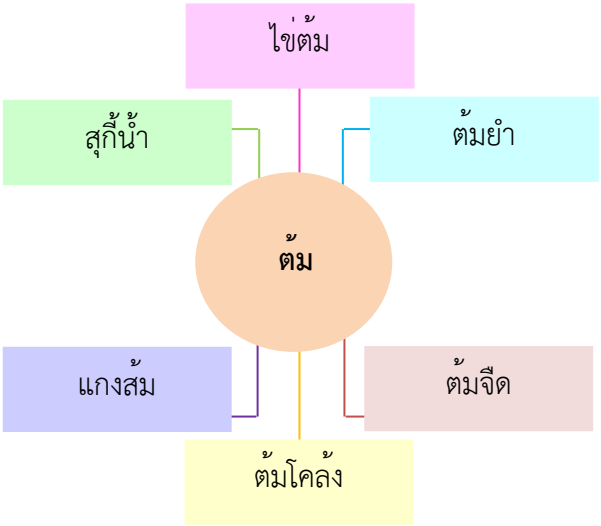
การประกอบอาหารมีหลากหลายวิธี ควรเลือกวิธีการที่เหมาะกับประเภทของอาหารที่จะนำมาประกอบและเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ อาหารน่ารับประทาน

ขั้นปฏิบัติและสรุปความรู้หลังการปฏิบัติ (Applying and Constructing the Knowledge)

7. นักเรียนแต่ละกลุ่มจับสลากวิธีการประกอบอาหารกลุ่มละ 2 วิธี แล้วร่วมกันระดมความคิดยกตัวอย่างชื่ออาหารที่ผ่านการประกอบอาหารด้วยวิธีนั้นให้ได้มากที่สุด โดยเขียนเป็นแผนภาพความคิด ลงในกระดาษสำหรับทำกิจกรรม พร้อมตกแต่งให้สวยงาม ดังตัวอย่าง







กิจกรรมนี้สร้างเสริมทักษะศตวรรษที่ 21 ด้านการร่วมมือทำงานเป็นทีม

8. นักเรียนร่วมกันสรุปสิ่งที่เข้าใจเป็นความรู้ร่วมกัน ดังนี้

การประกอบอาหาร เป็นการปรุงอาหารดิบให้สุกด้วยวิธีการต่าง ๆ ทำให้อาหารมีสี รสชาติและกลิ่นของอาหารที่น่ารับประทาน โดยคำนึงถึงการสงวนคุณค่าทางอาหารเป็นสำคัญ นอกจากนี้ในขณะประกอบอาหาร ผู้ประกอบอาหารต้องฝึกสังเกตการเปลี่ยนแปลงของอาหารจากดิบไปสุก เพื่อจะได้รู้ว่าอาหารที่สุกพอดีนั้นเป็นอย่างไร และฝึกชิมอาหารเพื่อจะได้รู้จักปรับเปลี่ยนรสชาติอาหารให้เหมาะสม

ขั้นสื่อสารและนำเสนอ (Applying the Communication Skill)

9. ตัวแทนนักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอแผนภาพความคิดอาหารจากวิธีการประกอบอาหารต่าง ๆ ที่ตนเองจับสลากได้ พร้อมอธิบายหน้าชั้นเรียน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน

10. นักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเกี่ยวกับวิธีการทำงานให้เห็นการคิดเชิงระบบและวิธีการทำงานที่มีแบบแผน

ขั้นประเมินเพื่อเพิ่มคุณค่าบริการสังคมและจิตสาธารณะ (Self-Regulating)

11.นักเรียนร่วมกันนำผลงานแผนภาพความคิดการประกอบอาหารไปติดป้ายนิเทศบริเวณหน้าชั้นเรียนหรือบริเวณโรงเรียน เพื่อเผยแพร่ความรู้ให้นักเรียนชั้นอื่นได้ศึกษา

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านคำนึงประโยชน์ของส่วนรวม

12. นักเรียนประเมินตนเอง โดยเขียนแสดงความรู้สึกหลังการเรียนและหลังการทำกิจกรรมในประเด็นต่อไปนี้

- สิ่งที่นักเรียนได้เรียนรู้ในวันนี้คืออะไร
- นักเรียนมีส่วนร่วมกิจกรรมในกลุ่มมากน้อยเพียงใด
- เพื่อนนักเรียนในกลุ่มมีส่วนร่วมกิจกรรมในกลุ่มมากน้อยเพียงใด
- นักเรียนพึงพอใจกับการเรียนในวันนี้หรือไม่ เพียงใด
- นักเรียนจะนำความรู้ที่ได้นี้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ตนเอง ครอบครัว และสังคมทั่วไปได้อย่างไร

จากนั้นแลกเปลี่ยนตรวจสอบขั้นตอนการทำงานทุกขั้นตอนว่าจะเพิ่มคุณค่าไปสู่สังคมเกิดประโยชน์ต่อสังคมให้มากขึ้นกว่าเดิมในขั้นตอนใดบ้าง สำหรับการทำงานในครั้งต่อไป

9. สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้

1. หนังสือเรียนรายวิชาพื้นฐาน การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ของสถาบันพัฒนาคุณภาพวิชาการ (พว.)
2. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ Active Learning เน้นสมรรถนะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ของสถาบันพัฒนาคุณภาพวิชาการ (พว.)
3. ภาพอาหาร
4. สลากวิธีการประกอบอาหาร
5. แหล่งการเรียนรู้อินเทอร์เน็ต
6. www.iadclass.com
7. www.iadth.com

10. การประเมินการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้ เรื่อง การประกอบอาหาร (K) ด้วยแบบทดสอบ
2. ประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม (P) ด้วยแบบประเมิน
3. ประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ด้านมุ่งมั่นในการทำงาน (A) ด้วยแบบประเมิน

11. แบบประเมินตามสภาพจริง (Rubrics)

แบบประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม

รายการการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	4	3	2	1
กระบวนการทำงานกลุ่ม	มีการกำหนดบทบาทสมาชิกชัดเจน และมีการชี้แจงเป้าหมายการทำงาน มีการปฏิบัติงานร่วมกันอย่างร่วมมือร่วมใจ พร้อมกับการประเมินเป็นระยะ ๆ	มีการกำหนดบทบาทสมาชิกชัดเจน มีการชี้แจงเป้าหมายอย่างชัดเจนและปฏิบัติงานร่วมกัน แต่ไม่มีการประเมินเป็นระยะ ๆ	มีการกำหนดบทบาทเฉพาะหัวหน้า ไม่มีการชี้แจงเป้าหมายอย่างชัดเจน ปฏิบัติงานร่วมกันไม่ครบทุกคน	ไม่มีการกำหนดบทบาทสมาชิก และไม่มีการชี้แจงเป้าหมาย สมาชิกต่างคนต่างทำงาน