



แผนการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 อาหารและโภชนาการ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 19 เรื่อง ตำรับอาหารหวานหรือขนมหวาน

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ภาคเรียนที่ 1

เวลา 15 คาบ

เวลา 1 คาบ

1. มาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัด

มาตรฐานการเรียนรู้

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

ตัวชี้วัดระหว่างทาง

ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน

ตัวชี้วัดปลายทาง

ง 1.1 ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ

ง 1.1 ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหางานอย่างมีประสิทธิภาพ

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- อธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารหวานหรือขนมหวาน (K)
- เลือกใช้อุปกรณ์การประกอบอาหารหวานหรือขนมหวาน (P)
- เห็นประโยชน์ของการทำอาหารหวานหรือขนมหวาน (A)

3. สาระสำคัญ

อาหารที่มีรสหวาน นิยมรับประทานหลังอาหารคาวหรือรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหาร ส่วนใหญ่มีส่วนผสมของไข่ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว นม และเนย เรียกว่า อาหารหวานหรือขนมหวาน การประกอบอาหารหวานหรือขนมหวานอย่างมีคุณภาพ ต้องปฏิบัติอย่างมีหลักการและวางแผน ก่อนประกอบอาหารหวานหรือขนมหวานทุกครั้ง

4. สารการเรียนรู้

ตำรับอาหารหวานหรือขนมหวาน

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการแก้ปัญหา
3. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

มุ่งมั่นในการทำงาน

7. คำถามสำคัญ

นักเรียนจะรับประทานอาหารหวานอย่างไรให้ปลอดภัยต่อสุขภาพ

8. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กระบวนการคิดขั้นสูงเชิงระบบ GPAS 5 Steps

ขั้นสังเกต รวบรวมข้อมูล (Gathering)

1. นักเรียนร่วมกันสังเกตภาพอาหารหวาน แล้วแสดงความคิดเห็น โดยร่วมกันตอบคำถาม ดังนี้



ภาพที่ 1



ภาพที่ 2

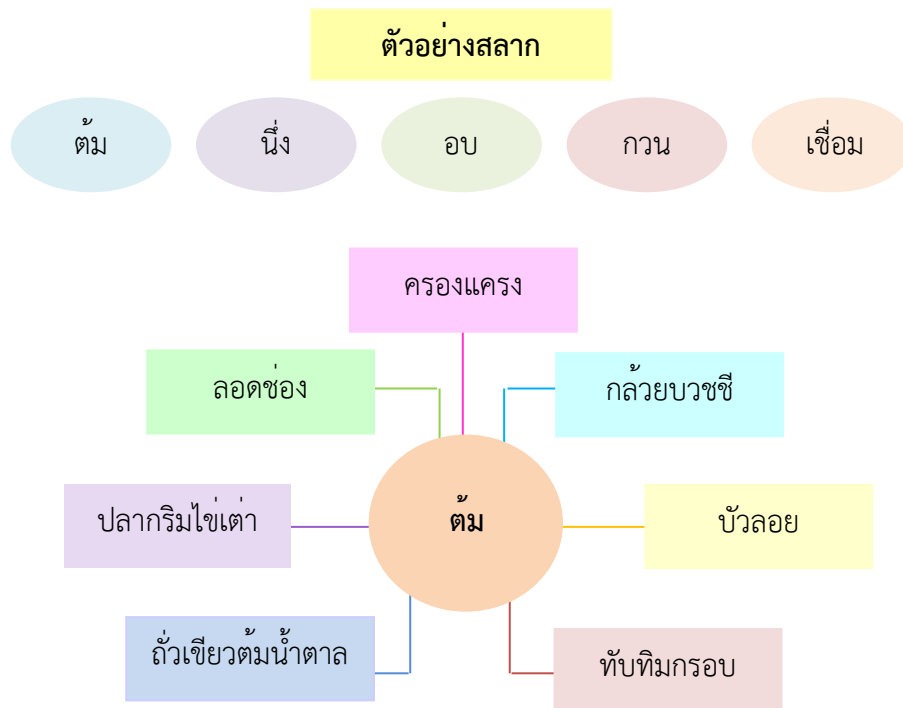
- ภาพที่ 1 คือภาพอะไร
(กล้วยบวชชี)
- ภาพที่ 2 คือภาพอะไร
(บัวลอย)
- นักเรียนเคยรับประทานอาหารหวานในภาพทั้ง 2 หรือไม่
(เคย/ไม่เคย)
- อาหารหวาน 2 ภาพนี้มีส่วนผสมอะไรที่เหมือนกัน
(ตัวอย่างคำตอบ กะทิ น้ำตาล)
- อาหารหวานหรือขนมหวานที่นักเรียนรู้จัก ได้แก่อะไรบ้าง
(ตัวอย่างคำตอบ บัวลอย ทับทิมกรอบ ปลากริมไข่เต่า)

2. นักเรียนร่วมกันศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารหวานหรือขนมหวาน จากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น หนังสือเรียน ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านใฝ่หาความรู้

ขั้นคิดวิเคราะห์และสรุปความรู้ (Processing)

3. นักเรียนแบ่งกลุ่มตามความเหมาะสม จับสลากวิธีการประกอบอาหารหวาน แล้วร่วมกันคิดรายการอาหารหวานที่ประกอบอาหารด้วยวิธีนั้น ๆ เขียนเป็นแผนภาพความคิด ดังตัวอย่าง



4. นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันสนทนาและวิเคราะห์ โดยการตอบคำถามกระตุ้นความคิด ดังนี้

- นักเรียนจะรับประทานอาหารหวานอย่างไรให้ปลอดภัยต่อสุขภาพ

(ตัวอย่างคำตอบ รับประทานพอประมาณและออกกำลังกาย เพราะอาหารหวานส่วนมากมีส่วนประกอบของน้ำตาลและกะทิ อาจทำให้เกิดโรคตามมาได้)

ขั้นปฏิบัติและสรุปความรู้หลังการปฏิบัติ (Applying and Constructing the Knowledge)

5. นักเรียนแต่ละกลุ่มศึกษาอาหารหวาน 1 รายการ จากนั้นอธิบายวิธีการทำอาหารหวานที่นักเรียนศึกษา บันทึกลงชิ้นงานที่ 3 เรื่อง อาหารหวานหรือขนมหวาน

กิจกรรมนี้สร้างเสริมทักษะศตวรรษที่ 21 ด้านการร่วมมือทำงานเป็นทีม

6. นักเรียนร่วมกันสรุปสิ่งที่เข้าใจเป็นความรู้ร่วมกัน ดังนี้

อาหารที่มีรสหวาน นิยมรับประทานหลังอาหารคาวหรือรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหาร ส่วนใหญ่มีส่วนผสมของไข่ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว นม และเนย เรียกว่า อาหารหวานหรือขนมหวาน การประกอบอาหารหวานหรือขนมหวานอย่างมีคุณภาพ ต้องปฏิบัติอย่างมีหลักการและวางแผน ก่อนประกอบอาหารหวานหรือขนมหวานทุกครั้ง

ขั้นสื่อสารและนำเสนอ (Applying the Communication Skill)

7. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานอาหารหวานที่กลุ่มตนเองเลือกประกอบการอธิบายหน้าชั้นเรียน
8. นักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเกี่ยวกับวิธีการทำงานให้เห็นการคิดเชิงระบบและวิธีการทำงานที่มีแบบแผน

ขั้นประเมินเพื่อเพิ่มคุณค่าบริการสังคมและจิตสาธารณะ (Self-Regulating)

9. นักเรียนร่วมกันนำเสนอผลงานแผนภาพความคิดเกี่ยวกับอาหารหวานหรือขนมหวานไปติดบริเวณหน้าชั้นเรียนหรือบริเวณโรงเรียน เพื่อเผยแพร่ความรู้ให้นักเรียนชั้นอื่นได้ศึกษา

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านค่านึงประโยชน์ของส่วนรวม

10. นักเรียนประเมินตนเอง โดยเขียนแสดงความรู้สึกหลังการเรียนรู้และหลังการทำกิจกรรมในประเด็นต่อไปนี้
 - 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. กระดาษสำหรับทำกิจกรรม
4. ภาพกล้วยบวชชี บัวลอย
5. แหล่งการเรียนรู้อินเทอร์เน็ต
6. www.iadclass.com
7. www.iadth.com

10. การประเมินการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้ เรื่อง อาหารหวานหรือขนมหวาน (K) ด้วยแบบทดสอบ
2. ประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม (P) ด้วยแบบประเมิน
3. ประเมินชิ้นงาน เรื่อง ตำรับอาหารหวานหรือขนมหวาน (P) ด้วยแบบประเมิน
4. ประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ด้านมุ่งมั่นในการทำงาน (A) ด้วยแบบประเมิน

11. ความรู้เพิ่มเติมสำหรับครู

ขนมไทยแต่ละภาคที่ควรรู้จัก มีดังนี้

ขนมไทยภาคเหนือ (ล้านนา) ส่วนใหญ่จะทำจากข้าวเหนียว และปรุงให้สุกด้วยวิธีการต้ม เช่น ขนมเทียน ขนมวง ข้าวต้มหัวหงอก มักทำกันในเทศกาลสำคัญ เช่น เข้าพรรษา สงกรานต์

ขนมไทยภาคกลาง ส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวเหนียว เช่น ข้าวตัง นางเล็ด ข้าวเหนียวมูน และขนมที่แพร่หลายจากวังสู่สามัญชนทั่วไป เช่น ลูกชุบ จ่ามงกุฎ ฝอยทอง ทองหยิบ

ขนมไทยภาคอีสาน เป็นขนมที่ทำกันง่าย ๆ มักใช้ในบุญพิธีที่เรียกว่า ข้าวประดับดิน โดยชาวบ้านนำข้าวที่ห่อใบตองมามัดด้วยดอกแบบข้าวต้มมัด กระจ่างสารท ข้าวทิพย์ ข้าวยาคุ

ขนมไทยภาคใต้ ชาวใต้มีความเชื่อว่าในเทศกาลวันสารทเดือนสิบ จะทำบุญด้วยขนมที่มีเฉพาะในท้องถิ่นภาคใต้เท่านั้น คือ ขนมลา ขนมพอง ข้าวต้มห่อด้วยใบกระพ้อ ขนมบ้าหรือขนมลูกสะบ้า ขนมดีซำหรือเมซำ ขนมเจาะหูหรือเจาะรู ขนมกงหรือขนมไข่ปลา ขนมแดง

12. แบบประเมินตามสภาพจริง (Rubrics)

แบบประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม

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

แบบประเมินชิ้นงาน เรื่อง ตำรับอาหารหวานหรือขนมหวาน

รายการการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	4	3	2	1
ตำรับอาหารหวานหรือขนมหวาน	เขียนอธิบายส่วนผสมครบถ้วน เขียนวิธีการเตรียมอุปกรณ์และวิธีการทำได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอน สามารถแนะนำวิธีการทำให้ผู้อื่นปฏิบัติตามได้	เขียนอธิบายส่วนผสมครบถ้วน เขียนวิธีการเตรียมอุปกรณ์และวิธีการทำได้ถูกต้อง สามารถปฏิบัติตามได้ด้วยตนเอง	เขียนส่วนผสมได้ครบ เขียนวิธีการเตรียมอุปกรณ์และวิธีการทำได้	เขียนส่วนผสมไม่ครบ เขียนวิธีการเตรียมอุปกรณ์และวิธีการทำได้โดยไม่เรียงลำดับขั้นตอน

ชิ้นงานที่ 3 เรื่อง ตำรับอาหารหวานหรือขนมหวาน

วันที่ _____ เดือน _____ พ.ศ. _____
ชื่อ _____ เลขที่ _____ ชั้น _____

ได้ _____ คะแนน
คะแนนเต็ม 10

นักเรียนศึกษาตำรับอาหารหวาน 1 รายการ ว่ามีส่วนผสม อุปกรณ์ ขั้นตอนวิธีทำอะไรบ้าง จากนั้น
อธิบายขั้นตอนวิธีทำอาหารหวานที่นักเรียนศึกษา โดยบันทึกลงในตาราง

1. ชื่ออาหารหวาน _____

ส่วนผสม	วิธีเตรียมส่วนผสม	วิธีทำ	อุปกรณ์

นักเรียนอธิบายการจัดตกแต่งอาหารหวานที่นักเรียนศึกษาว่าจัดตกแต่งด้วยอะไรบ้าง

เฉลยชิ้นงานที่ 3 เรื่อง ตำรับอาหารหวานหรือขนมหวาน

วันที่ _____ เดือน _____ พ.ศ. _____
ชื่อ _____ เลขที่ _____ ชั้น _____

ได้ _____ คะแนน
คะแนนเต็ม 10

นักเรียนศึกษาอาหารหวาน 1 รายการ ว่ามีส่วนผสม อุปกรณ์ ขั้นตอนวิธีทำอะไรบ้าง จากนั้นอธิบาย
ขั้นตอนวิธีทำอาหารหวานที่นักเรียนศึกษา โดยบันทึกลงในตาราง

(ตัวอย่างคำตอบ) 1. ชื่ออาหารหวาน _____ (ทับทิมกรอบ)

ส่วนผสม	วิธีเตรียมส่วนผสม	วิธีทำ	อุปกรณ์
1. หัวกะทิกับเกลือป่น	-	ผสมหัวกะทิกับเกลือป่นคนให้เข้ากัน ตั้งไฟพอเดือด ยกลงพักไว้	หม้อ เตา
2. หัว สีมผสมอาหาร น้ำ แป้งมัน	หั่นหัวต้มเป็นสี่เหลี่ยม เล็ก ๆ	ละลายสีผสมอาหารกับน้ำเล็กน้อย แล้วใส่หัวที่หั่นลงไปเคล้าให้เข้ากัน ตักขึ้นคลุกกับแป้งมันให้แป้งติดมาก ๆ จากนั้นใช้กระชอนร่อนเบา ๆ ใส่น้ำในหม้อ ตั้งไฟให้เดือด ใส่เม็ดทับทิมลงลวกทีละน้อย พอเม็ดทับทิมลอยตัว ตักขึ้นแช่น้ำเย็น เพื่อไม่ให้แป้งเกาะกัน	กะละมัง หม้อ ทัพพีโปร่ง กระชอน ถาดกลม เตา
3. น้ำตาลทราย	-	ผสมน้ำกับน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ตั้งไฟเคี่ยวพอน้ำเชื่อมข้นเล็กน้อย จึงยกลง	หม้อ ทัพพี เตา)

นักเรียนอธิบายการจัดตกแต่งอาหารหวานที่นักเรียนศึกษาว่าจัดตกแต่งด้วยอะไรบ้าง
(ตกแต่งทับทิมกรอบลงในถ้วยแก้วใส วางบนจานรอง หั่นขนุนเป็นเส้น ๆ โรยบนทับทิมกรอบในถ้วย)
