



แผนการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 อาหารและโภชนาการ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 21 เรื่อง ทับทิมกรอบ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ภาคเรียนที่ 1

เวลา 10 คาบ

เวลา 1 คาบ

1. มาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัด

มาตรฐานการเรียนรู้

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

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

- อธิบายขั้นตอนวิธีการทำทับทิมกรอบ (K)
- ใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ถูกต้อง (P)
- เห็นความสำคัญในการใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารได้ถูกต้อง (A)

3. สารสำคัญ

ทับทิมกรอบ เป็นขนมหวานแบบไทยสามารถรับประทานได้ทุกฤดูกาล นิยมมากที่สุดในฤดูร้อน รับประทานแล้วหอมหวานเย็นชื่นใจ คลายร้อนได้ดี ทับทิมกรอบประกอบด้วยเม็ดทับทิมกรอบ ซึ่งข้างใน มีเนื้อห้าว มีกะทิสดจากการคั้นมะพร้าว น้ำแข็งบดละเอียดหรือน้ำแข็งทุบให้เป็นเม็ดเล็ก ๆ รสชาติหอมชื่นใจ

4. สารการเรียนรู้

ทั้บทั้มกรอบ

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการแก้ปัญหา
3. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

มุ่งมั่นในการทำงาน

7. คำถามสำคัญ

ถ้านักเรียนจะทำทั้บทั้มกรอบแต่ไม่มีแห้ว จะใช้ผลไม้อะไรแทนได้บ้าง

8. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กระบวนการคิดขั้นสูงเชิงระบบ GPAS 5 Steps

ขั้นสังเกต รวบรวมข้อมูล (Gathering)

1. นักเรียนร่วมกันสังเกตภาพทับทิมกรอบ แล้วแสดงความคิดเห็น โดยร่วมกันตอบคำถาม ดังนี้

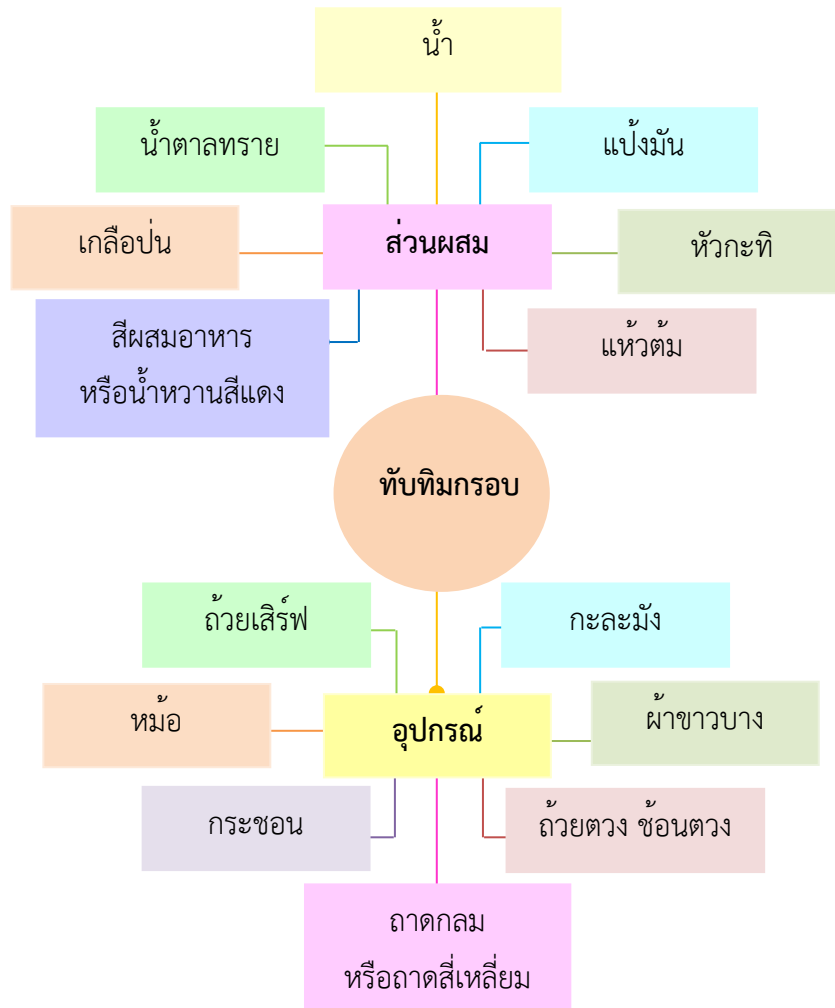


- ขนมหวานี้มีชื่อว่าอะไร
(ตัวอย่างคำตอบ ทับทิมกรอบ)
 - ขนมหับทิมกรอบทำมาจากลูกทับทิมใช่หรือไม่
(ไม่ใช่)
 - นักเรียนเคยรับประทานขนมหวานับทิมกรอบหรือไม่
(เคย/ไม่เคย)
 - นักเรียนทำรับประทานเองในครอบครัวหรือซื้อสำเร็จรูป
(ทำรับประทานเอง/ซื้อสำเร็จรูป)
 - ทับทิมกรอบ มีส่วนผสมและเครื่องปรุงอะไรบ้าง
(ตัวอย่างคำตอบ แป้ง น้ำตาล กะทิ)
2. นักเรียนร่วมกันสังเกตส่วนผสมและเครื่องปรุงที่ครูจัดเตรียม
 3. นักเรียนร่วมกันศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับขนมหับทิมกรอบ จากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น หนังสือเรียน ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านใฝ่หาความรู้

ขั้นคิดวิเคราะห์และสรุปความรู้ (Processing)

4. นักเรียนแบ่งกลุ่มตามความเหมาะสม แต่ละกลุ่มวิเคราะห์ส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการทำทัชทิมกรอบ เขียนเป็นแผนภาพความคิด ดังตัวอย่าง



5. นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันสนทนาและวิเคราะห์ โดยการตอบคำถามกระตุ้นความคิด ดังนี้

- ถ้านักเรียนจะทำทัชทิมกรอบแต่ไม่มีหัว จะใช้ผลไม้อะไรแทนได้บ้าง

(ตัวอย่างคำตอบ มันแกว แอปเปิล)

(ตัวอย่างคำตอบ พลังงาน คาร์โบไฮเดรตจากน้ำตาล ไขมันจากกะทิ)

6. นักเรียนแต่ละกลุ่มเขียนขั้นตอนการทำทั้บหิทรอบตามที่ได้ศึกษามา สรุปรเป็นความคิดรวบยอด และเขียนเป็นแผนภาพความคิด ดังตัวอย่าง

5. ตักเม็ดทั้บหิทรอบใส่ถ้วยเสิร์ฟพร้อมจานรอง
ใส่น้ำเชื่อมราดด้วยกะทิ ใส่น้ำแข็งทุบนำไปเสิร์ฟทันที

4. ผสมน้ำกับน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ตั้งไฟเคี่ยวพอน้ำเชื่อม
ข้นเล็กน้อย ยกลง

3. ใส่น้ำในหม้อ ตั้งไฟให้เดือด ใส่เม็ดทั้บหิทรอบลงลวกทีละน้อย
พอเม็ดทั้บหิทรอบลอยตัวตักขึ้นแช่น้ำเย็น เพื่อไม่ให้แ้งเกาะกัน

2. ทำเม็ดทั้บหิทรอบโดยละลายสีผสมอาหารกับน้ำเล็กน้อย แล้วใส่แห้วที่หั่นลงไป
เคล้าให้เข้ากัน ตักขึ้น คลุกกับแป้งมัน ให้แป้งติดมาก ๆ จากนั้นใส่กระชอน
ร่อนเบา ๆ

1. ผสมหัวกะทิกับเกลือป่นคนให้เข้ากัน ตั้งไฟพอเดือด ยกลงพักไว้

ขั้นตอนการทำทั้บหิทรอบ

ขั้นปฏิบัติและสรุปความรู้หลังการปฏิบัติ (Applying and Constructing the Knowledge)

7. นักเรียนชมการสาธิตการทำทั้บหิทรอบจากตัวแทนนักเรียน โดยครูเป็นผู้แนะนำอย่างละเอียด

8. นักเรียนแต่ละกลุ่มลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนจากแผนภาพความคิดและการชมการสาธิต
จากตัวแทนนักเรียน

กิจกรรมนี้สร้างเสริมทักษะศตวรรษที่ 21 ด้านการร่วมมือทำงานเป็นทีม

9. นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันตรวจสอบความเรียบร้อยของอุปกรณ์ โดยการล้างทำความสะอาด
และจัดเก็บให้เรียบร้อย

10. นักเรียนร่วมกันสรุปสิ่งที่เข้าใจเป็นความรู้ร่วมกัน ดังนี้

ทั้บหิทรอบ เป็นขนมหวานแบบไทยสามารถรับประทานได้ทุกฤดูกาล นิยมมากที่สุด
ในฤดูร้อน รับประทานแล้วหอมหวานเย็นชื่นใจ คลายร้อนได้ดี ทั้บหิทรอบประกอบด้วย เม็ดทั้บหิทรอบ ซึ่ง
ข้างในมีเนื้อแห้ว มีกะทิสดจากการคั้นมะพร้าว น้ำแข็งบดละเอียดหรือน้ำแข็งทุบให้เป็นเม็ดเล็ก ๆ รสชาติหอม
ชื่นใจ

ขั้นสื่อสารและนำเสนอ (Applying the Communication Skill)

11. ตัวแทนนักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอกล้วยบัวขีของกลุ่มตนเองประกอบการอธิบายหน้าชั้นเรียน
12. นักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเกี่ยวกับวิธีการทำงานให้เห็นการคิดเชิงระบบและวิธีการทำงาน

ที่มีแบบแผน

ขั้นประเมินเพื่อเพิ่มคุณค่าบริการสังคมและจิตสาธารณะ (Self-Regulating)

13. นักเรียนร่วมกันนำทับทิมกรอขอให้ครูท่านอื่น ๆ ลองชิมรสชาติ และนำความรู้ที่ได้ไปเผยแพร่สู่สมาชิกในครอบครัวและเพื่อนบ้าน

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านค่านึงประโยชน์ของส่วนรวม

14. นักเรียนประเมินตนเอง โดยเขียนแสดงความรู้สึกละหลังการเรียนและหลังการทำกิจกรรมในประเด็นต่อไปนี้

- สิ่งนี้นักเรียนได้เรียนรู้ในวันนี้คืออะไร
- นักเรียนมีส่วนร่วมกิจกรรมในกลุ่มมากน้อยเพียงใด
- เพื่อนนักเรียนในกลุ่มมีส่วนร่วมกิจกรรมในกลุ่มมากน้อยเพียงใด
- นักเรียนพึงพอใจกับการเรียนในวันนี้หรือไม่ เพียงใด
- นักเรียนจะนำความรู้ที่ได้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ตนเอง ครอบครัว และสังคมทั่วไปได้อย่างไร

จากนั้นแลกเปลี่ยนตรวจสอบขั้นตอนการทำงานทุกขั้นตอนว่าจะเพิ่มคุณค่าไปสู่สังคม
เกิดประโยชน์ต่อสังคมให้มากขึ้นกว่าเดิมในขั้นตอนใดบ้าง สำหรับการทำงานในครั้งต่อไป

9. สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้

1. หนังสือเรียนรายวิชาพื้นฐาน การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
2. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ Active Learning เน้นสมรรถนะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์
การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
3. กระดาษสำหรับทำกิจกรรม
4. ภาพทับทิมกรอ
5. ถ้วยตวง ช้อนตวง กระชอน
6. อ่างล้าง
7. มีด เขียง ผ้าขาวบาง
8. หม้อ ทัพพี ถ้วย/จาน
9. เตา
10. ห่องประกอบอาหาร
11. www.iadclass.com
12. www.iadth.com

10. การประเมินการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้ เรื่อง ทักษะการรอบ (K) ด้วยแบบทดสอบ
2. ประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม (P) ด้วยแบบประเมิน
3. ประเมินกิจกรรม การทำทักษะการรอบ (P) ด้วยแบบประเมิน
4. ประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ด้านมุ่งมั่นในการทำงาน (A) ด้วยแบบประเมิน

11. 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

แบบประเมินกิจกรรม การทำทักษะการรอบ

รายการการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	4	3	2	1
การทำทักษะการรอบ	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และเพียงพอต่อสมาชิกในกลุ่ม เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ได้ครบถ้วน ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอนที่วางแผนและจัดตกแต่งได้สวยงามเหมาะสมกับภาษา รสชาติอร่อยกลมกล่อม สามารถปฏิบัติได้ด้วยตนเองและแนะนำผู้อื่นได้	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ได้ครบถ้วน ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอนที่วางแผนและจัดตกแต่งได้สวยงาม รสชาติอร่อยกลมกล่อม สามารถปฏิบัติได้ด้วยตนเอง	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ได้ ปฏิบัติได้ตามขั้นตอนที่วางแผนและจัดตกแต่งงานได้สวยงาม รสชาติอร่อยกลมกล่อม	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ไม่ครบ เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ได้ ปฏิบัติได้ตามขั้นตอน โดยต้องมีผู้อื่นแนะนำ จัดตกแต่งได้แต่ยังไม่เหมาะสมกับภาษา รสชาติกลมกล่อม