



แผนการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 อาหารและโภชนาการ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 23 เรื่อง การจัดอาหาร

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 ตัดสินใจแก้ปัญหางานอย่างมีประสิทธิภาพ

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- อธิบายวิธีการจัดอาหาร (K)
- ใช้อุปกรณ์ในการจัดอาหารได้ถูกต้อง (P)
- เห็นความสำคัญของการจัดอาหาร (A)

3. สาระสำคัญ

การจัดอาหารแต่ละชนิดนั้นภาชนะเป็นสิ่งสำคัญอย่างมาก ซึ่งควรมีปริมาณอาหารที่พอดี ไม่มากเกินไป เพราะอาจจะทำให้ดูไม่น่ารับประทาน ควรมีความเหมาะสมและกลมกลืน รวมถึงแยกประเภทของอาหารว่าชนิดไหนควรใส่จานในลักษณะใดให้ดูสวยงาม เพื่อให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น

4. สารการเรียนรู้

การจัดอาหาร

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการแก้ปัญหา
3. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

มุ่งมั่นในการทำงาน

7. คำถามสำคัญ

ถ้านักเรียนต้องจัดอาหารจะมีวิธีการอย่างไร

8. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กระบวนการคิดขั้นสูงเชิงระบบ GPAS 5 Steps

ขั้นสังเกต รวบรวมข้อมูล (Gathering)

1. นักเรียนสังเกตภาพอาหาร แล้วสนทนา โดยร่วมกันตอบคำถาม ดังนี้



ภาพที่ 1



ภาพที่ 2

- ภาพใดจัดอาหารได้น่ารับประทาน
(ภาพที่ 2)
 - เพราะเหตุใด
(ตัวอย่างคำตอบ ภาชนะมีความเหมาะสม)
 - ถ้านักเรียนจะจัดอาหารในภาพที่ 1 จะทำอย่างไร
(ตัวอย่างคำตอบ เปลี่ยนจากกล่องโฟมเป็นจาน แล้วนำอาหารมาจัดวางใหม่)
2. นักเรียนร่วมกันสนทนาและแสดงความคิดเห็น โดยการตอบคำถาม ดังนี้
 - นักเรียนเคยจัดอาหารหรือไม่
(เคย/ไม่เคย)
 - ถ้านักเรียนต้องจัดขนมหวาน ทองหยิบ ทองหยอดจะจัดอย่างไร
(ตัวอย่างคำตอบ จัดใส่จานแบน ๆ ทรงกลม แล้วจัดเรียงให้น่ารับประทาน)
 - เหตุใดต้องมีการจัดอาหาร
(ตัวอย่างคำตอบ ให้อาหารดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น)
 3. นักเรียนร่วมกันศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการจัดอาหาร จากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น หนังสือเรียน ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านใฝ่หาความรู้

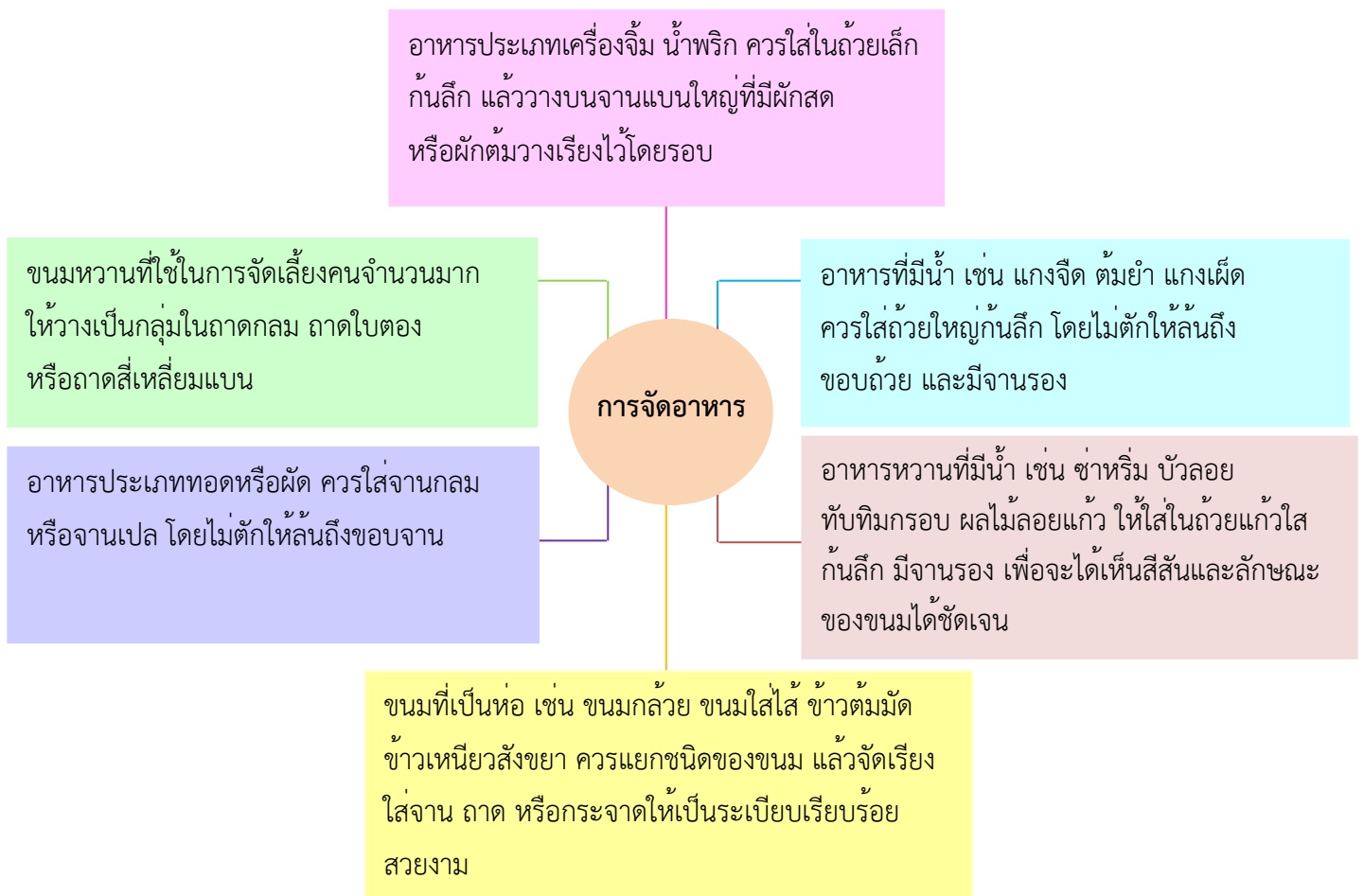
ขั้นคิดวิเคราะห์และสรุปความรู้ (Processing)

4. นักเรียนร่วมกันสนทนาและวิเคราะห์ โดยการตอบคำถามกระตุ้นความคิด ดังนี้

- ถ้านักเรียนต้องจัดอาหารจะมีวิธีการอย่างไร

(ตัวอย่างคำตอบ แยกประเภทอาหาร เลือกภาชนะให้เหมาะสม เช่น ประเภทผัดควรจัดใส่จานอาหารประเภทแกง ต้มจืดจัดใส่ถ้วยก้นลึก)

5. นักเรียนแบ่งกลุ่มตามความเหมาะสม แต่ละกลุ่มออกแบบแผนภาพความคิดเกี่ยวกับการจัดอาหารตามหลักการที่ถูกต้อง ดังตัวอย่าง



6. นักเรียนร่วมกันสรุปความรู้จากการทำกิจกรรม ดังนี้

การจัดอาหาร เป็นการจัดอาหารให้ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ควรเลือกภาชนะให้เหมาะกับชนิดของอาหาร

ขั้นปฏิบัติและสรุปความรู้หลังการปฏิบัติ (Applying and Constructing the Knowledge)

7. นักเรียนแต่ละกลุ่มเลือกอาหารคาวและอาหารหวาน ชนิดละ 1 อย่าง แล้วออกแบบการจัดอาหาร โดยวาดภาพลงในกระดาษสำหรับทำกิจกรรม พร้อมตกแต่งให้สวยงาม

กิจกรรมนี้สร้างเสริมทักษะศตวรรษที่ 21 ด้านการร่วมมือทำงานเป็นทีม

8. นักเรียนร่วมกันสรุปสิ่งที่เข้าใจเป็นความรู้ร่วมกัน ดังนี้

การจัดอาหารแต่ละชนิดนั้นภาชนะเป็นสิ่งสำคัญอย่างมาก ซึ่งควรมีปริมาณอาหารที่พอดี ไม่มากเกินไป เพราะอาจจะทำให้ดูไม่น่ารับประทาน ควรมีความเหมาะสมและกลมกลืน รวมถึงแยกประเภทของอาหารว่าชนิดไหนควรใส่จานในลักษณะใดให้ดูสวยงาม เพื่อให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น

ขั้นสื่อสารและนำเสนอ (Applying the Communication Skill)

9. ตัวแทนแต่ละกลุ่มนำเสนอการออกแบบการจัดอาหารคาวและอาหารหวานที่กลุ่มตนเองเลือก ประกอบการอธิบายหน้าชั้นเรียน

10. นักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเกี่ยวกับวิธีการทำงานให้เห็นการคิดเชิงระบบและวิธีการทำงานที่มีแบบแผน

ขั้นประเมินเพื่อเพิ่มคุณค่าบริการสังคมและจิตสาธารณะ (Self-Regulating)

11. นักเรียนนำผลงานภาพการออกแบบการจัดอาหารคาวและอาหารหวานติดป้ายนิเทศ หน้าชั้นเรียน เพื่อประชาสัมพันธ์ และนำความรู้ที่ได้ไปเผยแพร่สู่สมาชิกในครอบครัวและเพื่อนบ้าน

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านค่านึงประโยชน์ของส่วนรวม

12. นักเรียนประเมินตนเอง โดยเขียนแสดงความรู้สึกหลังการเรียนรู้และหลังการทำกิจกรรม ในประเด็นต่อไปนี้

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

จากนั้นแลกเปลี่ยนตรวจสอบขั้นตอนการทำงานทุกขั้นตอนว่าจะเพิ่มคุณค่าไปสู่สังคม เกิดประโยชน์ต่อสังคมให้มากขึ้นกว่าเดิมในขั้นตอนใดบ้าง สำหรับการทำงานในครั้งต่อไป

9. สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้

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

10. การประเมินการเรียนรู้

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

11. แบบประเมินตามสภาพจริง (Rubrics)

แบบประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม

รายการการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	4	3	2	1
กระบวนการทำงานกลุ่ม	มีการกำหนดบทบาทสมาชิกชัดเจน และมีการชี้แจงเป้าหมายการทำงาน มีการปฏิบัติงานร่วมกัน อย่างร่วมมือร่วมใจ พร้อมกับการประเมิน เป็นระยะ ๆ	มีการกำหนดบทบาทสมาชิกชัดเจน มีการชี้แจงเป้าหมาย อย่างชัดเจน และปฏิบัติงานร่วมกัน แต่ไม่มีการประเมิน เป็นระยะ ๆ	มีการกำหนดบทบาทเฉพาะหัวหน้า ไม่มีการชี้แจงเป้าหมาย อย่างชัดเจน ปฏิบัติงานร่วมกัน ไม่ครบทุกคน	ไม่มีการกำหนด บทบาทสมาชิก และไม่มีการชี้แจง เป้าหมาย สมาชิก ต่างคนต่างทำงาน