



แผนการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ

ภาคเรียนที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 งานบ้าน

เวลา 10 คาบ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4 เรื่อง อุปกรณ์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร

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

- อธิบายการใช้งานและวิธีการดูแลรักษาอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร (K)
- ใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารอย่างปลอดภัย (P)
- เห็นประโยชน์ของอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร (A)

3. สาระสำคัญ

อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารนั้นถูกออกแบบมาเพื่ออำนวยความสะดวกสบายและยังช่วยประหยัดแรงงานในการประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน จึงเป็นสิ่งจำเป็นต้องมีไว้สำหรับทุกคนครัวเรือน ปัจจุบัน อุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีความทันสมัยและมีมากมายหลายรูปแบบ ผู้ใช้ควรศึกษาวิธีการใช้ ตลอดจนการเก็บรักษาให้ถูกต้องเพื่อความปลอดภัยและใช้อย่างมีประสิทธิภาพและมีอายุการใช้งานได้นาน

4. สารการเรียนรู้

อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร

- เต้าไฟฟ้า
- เต้าไมโครเวฟ
- เครื่องบดอาหาร
- หม้อหุงข้าวไฟฟ้า

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการแก้ปัญหา
3. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

มุ่งมั่นในการทำงาน

7. คำถามสำคัญ

นักเรียนมีวิธีการใดที่จะใช้อุปกรณ์เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารให้ปลอดภัย และมีอายุการใช้งานยาวนานที่สุด

8. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กระบวนการคิดขั้นสูงเชิงระบบ GPAS 5 Steps

ขั้นสังเกต รวบรวมข้อมูล (Gathering)

1. นักเรียนสนทนาเรื่อง อุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับทำความสะอาด โดยร่วมกันตอบคำถาม ดังนี้
 - อุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับทำความสะอาด ใช้อย่างไรถึงจะปลอดภัย
(ตัวอย่างคำตอบ อ่านคู่มือการใช้)
 - จะมีวิธีการดูแลรักษาอย่างไรให้มีอายุการใช้งานได้อย่างยาวนาน
(ตัวอย่างคำตอบ ทำความสะอาดและใช้ให้ถูกต้องตามวิธีการใช้งาน)
2. นักเรียนสังเกตภาพห้องครัว แล้วร่วมกันตอบคำถาม ดังนี้



- จากภาพมีเครื่องอำนวยความสะดวกในการประกอบอาหารอะไรบ้าง
(ตัวอย่างคำตอบ หม้อหุงข้าว เต้าไมโครเวฟ)
 - เครื่องอำนวยความสะดวกในการประกอบอาหาร มีข้อดีอย่างไร
(ตัวอย่างคำตอบ ประหยัดเวลา ประหยัดแรง)
 - บ้านของนักเรียนมีเครื่องอำนวยความสะดวกในการประกอบอาหารหรือไม่ ยกตัวอย่าง
(ตัวอย่างคำตอบ มี เช่น เต้าแก๊ส หม้อหุงข้าว ตู้เย็น ไมโครเวฟ ฯลฯ)
3. นักเรียนร่วมกันศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารจากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น หนังสือเรียน ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านใฝ่หาความรู้

ขั้นคิดวิเคราะห์และสรุปความรู้ (Processing)

4. นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น โดยตอบคำถามกระตุ้นความคิด ดังนี้
- นักเรียนมีวิธีการใดที่จะใช้อุปกรณ์เกี่ยวกับการประกอบอาหารให้ปลอดภัย และมีอายุการใช้งานยาวนานที่สุด
- (ตัวอย่างคำตอบ เลือกอุปกรณ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน ศึกษาคู่มือการใช้ หมั่นดูแลรักษา)

ความสะอาด)

5. นักเรียนแบ่งกลุ่ม แล้วร่วมกันวิเคราะห์สถานการณ์เกี่ยวกับการประกอบอาหารสถานการณ์ที่ 1 และสถานการณ์ที่ 2 จากนั้นร่วมกันแสดงความคิดเห็น และสรุปความรู้ร่วมกัน ดังตัวอย่าง

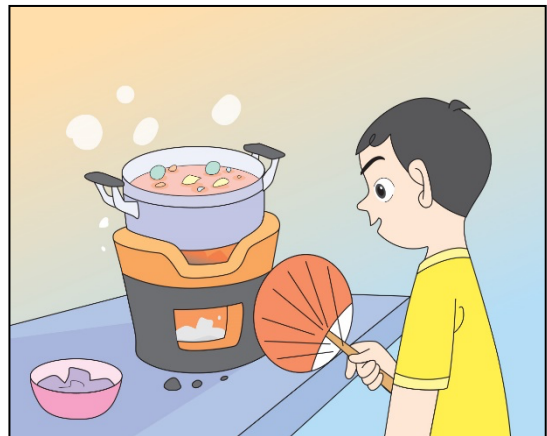
พระและณัฐภูมิกำลังประกอบอาหาร ขณะที่พระประกอบอาหารโดยใช้เตาไฟฟ้า ซึ่งมีคนรอรับประทานอาหาร ส่วนณัฐภูมิกำลังประกอบอาหารเช่นเดียวกัน แต่ประกอบอาหารโดยใช้เตาถ่านและมีคนรอรับประทานอาหารอยู่

สถานการณ์ที่ 1



พระ

สถานการณ์ที่ 2



ณัฐภูมิ

- พี่ระประกอบอาหารด้วยวิธีใด

(ประกอบอาหารโดยใช้เตาไฟฟ้า)

- ข้อดีของการประกอบอาหารด้วยวิธีนี้

(ไม่มีประกายไฟ ไม่มีควัน อุณหภูมิคงที่อาหาร
ที่อยู่ในภาชนะสุกได้อย่างง่ายดาย ใช้เวลาน้อย)

- ข้อเสียของการประกอบอาหารด้วยวิธีนี้

(ต้องใช้ไฟฟ้าในการประกอบอาหาร)

- ญัฐติประกอบอาหารด้วยวิธีใด

(ประกอบอาหารโดยใช้เตาถ่าน)

- ข้อดีของการประกอบอาหารด้วยวิธีนี้

(อาหารมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน รสชาติดี
และอาหารสุกทั่วถึง)

- ข้อเสียของการประกอบอาหารด้วยวิธีนี้

(มีประกายไฟ มีควัน ใช้เวลาค่อนข้างมาก
ในการจุดไฟและตั้งไฟให้เหมาะสม)

- ถ้านักเรียนจะประกอบอาหารจะเลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกหรือไม่ เพราะเหตุใด

(เลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการประกอบอาหาร เพราะหากมีคนมารับประทานอาหาร
เป็นจำนวนมาก ก็จะทำให้เวลาในการประกอบอาหารน้อยลง ไม่มีประกายไฟ ไม่มีควันรบกวนผู้อื่น)

กิจกรรมนี้สร้างเสริมทักษะศตวรรษที่ 21 ด้านการร่วมมือทำงานเป็นทีม

ขั้นปฏิบัติและสรุปความรู้หลังการปฏิบัติ (Applying and Constructing the Knowledge)

6. นักเรียนเลือกอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารที่มีอยู่ภายในบ้านของตน คนละ 1 อย่างนำมา
ออกแบบแผนภาพความคิด เรื่อง อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารในบ้านของตน
เขียนลงในกระดาษสำหรับทำกิจกรรม พร้อมตกแต่งให้สวยงาม

7. นักเรียนร่วมกันสรุปสิ่งที่เข้าใจเป็นความรู้ร่วมกัน ดังนี้

อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารนั้นถูกออกแบบมาเพื่ออำนวยความสะดวกสบายและยังช่วย
ประหยัดแรงงานในการประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน จึงเป็นสิ่งจำเป็นต้องมีไว้สำหรับทุกครัวเรือน ปัจจุบัน
อุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีความทันสมัยและมีมากมายหลายรูปแบบ ผู้ใช้ควรศึกษาวิธีการใช้ ตลอดจน
การเก็บรักษาให้ถูกต้องเพื่อความปลอดภัยและใช้อย่างมีประสิทธิภาพและมีอายุการใช้งานได้นาน

ขั้นสื่อสารและนำเสนอ (Applying the Communication Skill)

8. นักเรียนออกมานำเสนอแผนภาพความคิดเรื่อง อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารในบ้านของฉัน ประกอบการอธิบายหน้าชั้นเรียน
9. นักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเกี่ยวกับวิธีการทำงานให้เห็นการคิดเชิงระบบและวิธีการทำงานที่มีแบบแผน

ขั้นประเมินเพื่อเพิ่มคุณค่าบริการสังคมและจิตสาธารณะ (Self-Regulating)

10. นักเรียนนำความรู้ที่ได้จากอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารในบ้านของฉัน ไปเผยแพร่โดยติดใบความรู้ที่หน้าชั้นเรียน หรือบริเวณโรงเรียน เพื่อให้นักเรียนชั้นอื่นได้ศึกษา

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านคำนึงถึงประโยชน์ของส่วนรวม

11. 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. ภาพห้องครัว
5. แหล่งการเรียนรู้อินเทอร์เน็ต
6. www.iadclass.com
7. www.iadth.com

10. การประเมินการเรียนรู้

1. ประเมินความรู้ เรื่อง อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร (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 อย่างชัดเจนและ ปฏิบัติงานร่วมกัน แต่ไม่มีการประเมิน เป็นระยะ ๆ	มีการกำหนดบทบาทเฉพาะหัวหน้า ไม่มีการชี้แจงเป้าหมาย อย่างชัดเจน ปฏิบัติงานร่วมกัน ไม่ครบทุกคน	ไม่มีการกำหนด บทบาทสมาชิก และไม่มีการชี้แจง เป้าหมาย สมาชิก ต่างคนต่างทำงาน