



แผนการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 งานบ้าน

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 10 เรื่อง การจัดและตกแต่งห้องครัว

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 ตัดสินใจแก้ปัญหการทำงานอย่างมีเหตุผล

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกประโยชน์ของการจัดและตกแต่งห้องครัวได้ (K)
2. มีทักษะในการจัดและตกแต่งห้องครัวได้ (P)
3. เห็นประโยชน์ของการจัดและตกแต่งห้องครัว (A)

3. สาระสำคัญ

ห้องครัวเป็นห้องที่ใช้ประกอบอาหารและบางบ้านอาจใช้ห้องครัวเป็นสถานที่รับประทานอาหาร ด้วยห้องครัวควรอยู่ส่วนหลังของบ้าน มีหน้าต่างถ่ายเทได้สะดวก และมีแสงสว่างเพียงพอ

4. สารการเรียนรู้

การจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน

- การจัดและตกแต่งห้องครัว

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการแก้ปัญหา
3. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

มุ่งมั่นในการทำงาน

7. คำถามสำคัญ

นักเรียนคิดว่าห้องครัวที่ดีควรมีลักษณะอย่างไร

8. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กระบวนการคิดขั้นสูงเชิงระบบ GPAS 5 Steps

ขั้นสังเกต รวบรวมข้อมูล (Gathering)

1. นักเรียนร่วมกันสังเกตภาพห้องครัว แล้วแสดงความคิดเห็น โดยร่วมกันตอบคำถาม ดังนี้



- จากภาพ เป็นห้องอะไร
(ห้องครัว)
- ห้องครัวในภาพมีเครื่องเรือนหรือของตกแต่งอะไรบ้าง
(ตัวอย่างคำตอบ เตาหุงต้ม โต๊ะเตรียมอาหาร อ่างล้างจาน ตู้เก็บจานชาม ตู้เย็น)
- ห้องครัวในภาพมีลักษณะอย่างไร
(ตัวอย่างคำตอบ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย)
- ห้องครัวที่บ้านของนักเรียนมีลักษณะอย่างไร มีเครื่องเรือนและวัสดุ อุปกรณ์ตกแต่ง
ห้องครัวอะไรบ้าง

(ตัวอย่างคำตอบ เป็นห้องแคบ ๆ มีเตาหุงต้ม และตู้กับข้าว)

2. นักเรียนร่วมกันศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการจัดและตกแต่งห้องครัว
จากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น หนังสือเรียน ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านใฝ่หาความรู้

ขั้นคิดวิเคราะห์และสรุปความรู้ (Processing)

3. นักเรียนแบ่งกลุ่มตามความเหมาะสม แล้วร่วมกันวิเคราะห์วิธีการจัดวางเครื่องเรือนในห้องครัว โดยเขียนเป็นตารางบนกระดาน ดังตัวอย่าง

เครื่องเรือน	วิธีการจัดวาง
เตาหุงต้ม	• ควรวางไว้ที่โปร่ง ไม่ไกลจากที่เตรียมอาหาร
โต๊ะเตรียมอาหาร	• ควรออกแบบให้ติดกับโต๊ะวางภาชนะหุงต้ม และมีระดับความสูงใกล้เคียงกัน
อ่างล้างจาน	• ควรวางต่อจากโต๊ะเตรียมอาหาร
ตู้ผนังสำหรับเก็บจานชาม	• ควรจัดวางให้ไกลจากอ่างล้างจาน
ชั้นหรือที่สำหรับ คว่ำจานชาม แก้วน้ำ	• ควรติดตั้งเหนืออ่างล้างจานหรือวางไวข้าง ๆ อ่างล้างจาน
ตู้เย็น	• ควรตั้งบริเวณที่มีอากาศถ่ายเทสะดวกและห่างจากผนังไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ควรอยู่ใกล้ที่เตรียมอาหาร

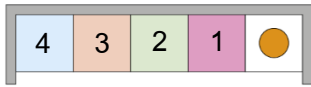
4. นักเรียนร่วมกันวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็น โดยการตอบคำถามกระตุ้นความคิด ดังนี้

- นักเรียนคิดว่าห้องครัวที่ดีควรมีลักษณะอย่างไร

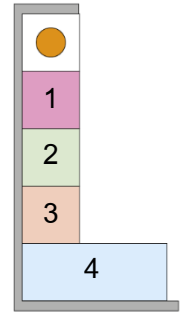
(ตัวอย่างคำตอบ การจัดตกแต่งมีความสะดวก ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และสะอาด)

5. นักเรียนร่วมกันออกแบบแผนภาพความคิด การจัดวางเครื่องเรือนในห้องครัวตามหลักการจัดและตกแต่งห้องครัว บนกระดาน พร้อมอธิบายและสรุป ดังตัวอย่าง

การจัดแบบชิดผนังด้านเดียวหรือแบบ
เส้นตรง
นิยมใช้กับบ้านที่มีเนื้อที่จำกัด

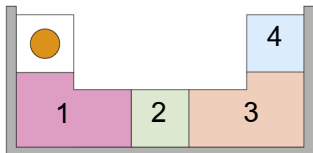


การจัดแบบชิดผนังสองด้าน
หรือตัวแอล (L) ใช้กับห้องครัว
ลักษณะแคบและยาว

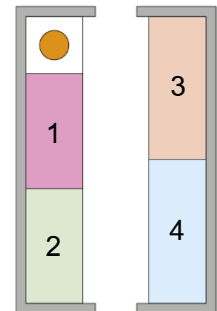


การจัดวาง
เครื่องเรือน
ในห้องครัว

การจัดแบบชิดผนังสามด้านหรือแบบตัวยู
(U) เหมาะสำหรับห้องครัวที่มีลักษณะเป็น
สี่เหลี่ยมด้านเท่า



การจัดแบบเส้นขนาน
ใช้สำหรับห้องครัวที่มี
ประตูอยู่ตรงข้ามกัน
2 ประตู



 หมายถึง ตู้เย็น

 1 หมายถึง ที่เตรียมอาหาร

 2 หมายถึง อ่างล้างจาน

 3 หมายถึง เตาปรุงอาหาร

 4 หมายถึง ที่จัดอาหาร

ขั้นปฏิบัติและสรุปความรู้หลังการปฏิบัติ (Applying and Constructing the Knowledge)

6. ตัวแทนนักเรียนแต่ละกลุ่มจับสลากการจัดและตกแต่งห้องครัวแบบเส้นตรง แบบตัวแอล แบบตัวยู และแบบเส้นขนาน แล้วออกแบบห้องครัวตามรูปแบบที่จับสลากได้ พร้อมระบายสีให้สวยงาม
7. นักเรียนร่วมกันสรุปสิ่งที่เข้าใจเป็นความรู้ร่วมกัน ดังนี้
ห้องครัวเป็นห้องที่ใช้ประกอบอาหารและบางบ้านอาจใช้ห้องครัวเป็นสถานที่รับประทานอาหาร ด้วยห้องครัวควรอยู่ส่วนหลังของบ้าน มีหน้าต่างถ่ายเทได้สะดวก และมีแสงสว่างเพียงพอ

ขั้นสื่อสารและนำเสนอ (Applying the Communication Skill)

8. ตัวแทนแต่ละกลุ่มนำเสนอการออกแบบห้องครัว ประกอบการอธิบายหน้าชั้นเรียน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน
9. นักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเกี่ยวกับวิธีการทำงานให้เห็นการคิดเชิงระบบและวิธีการทำงานที่มีแบบแผน

ขั้นประเมินเพื่อเพิ่มคุณค่าบริการสังคมและจิตสาธารณะ (Self-Regulating)

10. นักเรียนร่วมกันนำผลงานการออกแบบห้องครัวไปติดหน้าชั้นเรียน หรือบริเวณโรงเรียน เพื่อเผยแพร่ความรู้ให้นักเรียนชั้นอื่น ๆ ได้ศึกษา
11. นักเรียนประเมินตนเอง โดยเขียนแสดงความรู้สึกหลังการเรียนรู้และหลังการทำกิจกรรมในประเด็นต่อไปนี้
 - 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. ภาพห้องครัว

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

10. การประเมินการเรียนรู้

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

11. ความรู้เพิ่มเติมสำหรับครู

การเลือกซื้ออุปกรณ์สำหรับใช้งานในครัว ควรหลีกเลี่ยงประเภทพลาสติกลามิเนตผสมอะคริลิก หรือโพลีเอสเตอร์ ซึ่งมีส่วนผสมของวัสดุที่มีพิษ และหลีกเลี่ยงเฟอร์นิเจอร์ที่ทำจากวัสดุไม้อัด ปาร์ติเคิลบอร์ด ซึ่งกระบวนการผลิตต้องใช้กาวสังเคราะห์ที่ทำให้เกิดฟอร์มาลดีไฮด์หรือถูกเคลือบผิวด้วยสารเคมีที่มีฟอร์มาลดีไฮด์เป็นส่วนประกอบ เลือกใช้แคนเตอร์ที่ทำด้วยไม้จริงและเคลือบผิวด้วยการทาสีหรือใช้ยูรีเทนสูตรน้ำ หรือใช้วัสดุธรรมชาติ เช่น แก้ว กรanit สแตนเลสสตีลจะปลอดภัยกว่า

12. แบบประเมินตามสภาพจริง (Rubrics)

แบบประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม

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