



แผนการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 อาหารและโภชนาการ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 20 เรื่อง กล้วยบวชี่

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

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

3. สาระสำคัญ

กล้วยบวชี่ เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่คนทั่วไปรู้จัก มีความเป็นเอกลักษณ์โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า มะพร้าว หรือน้ำกะทิที่เป็นวัตถุดิบ แต่มีไขมันและคาร์โบไฮเดรตมากกว่าสารอาหารอื่น จึงควรรับประทานแต่น้อย

4. สาระการเรียนรู้

กล้วยบวชี่

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการแก้ปัญหา
3. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

มุ่งมั่นในการทำงาน

7. คำถามสำคัญ

กล้วยบวชชีมีคุณค่าทางโภชนาการอย่างไร

8. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กระบวนการคิดขั้นสูงเชิงระบบ GPAS 5 Steps

ขั้นสังเกต รวบรวมข้อมูล (Gathering)

1. นักเรียนร่วมกันสังเกตภาพและสนทนาร่วมกัน โดยการตอบคำถาม ดังนี้



- นักเรียนรู้จักต้นไม้ในภาพหรือไม่ คือต้นอะไร

(ตัวอย่างคำตอบ รู้จัก ต้นกล้วย)

- บริเวณบ้านของนักเรียนมีต้นกล้วยหรือไม่

(มี/ไม่มี)

- กล้วยสามารถนำไปประกอบอาหารหวานอะไรได้บ้าง

(ตัวอย่างคำตอบ กล้วยเชื่อม กล้วยกวน กล้วยบวชชี)

- กล้วยชนิดใดสามารถนำมาทำกล้วยบวชชีได้บ้าง

(ตัวอย่างคำตอบ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่)

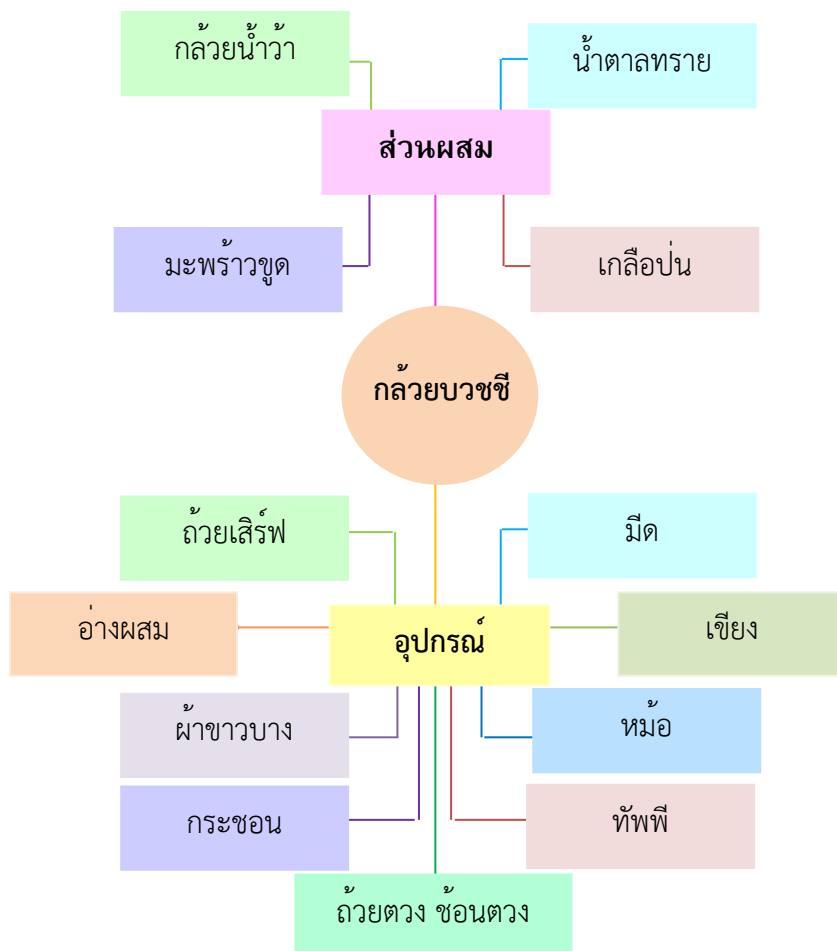
2. นักเรียนร่วมกันสังเกตส่วนผสมและเครื่องปรุงที่ครูจัดเตรียม เพื่อจะสาธิตวิธีการทำกล้วยบวชชี

3. นักเรียนร่วมกันศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับกล้วยบวชชี จากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น หนังสือเรียน ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านใฝ่หาความรู้

ขั้นคิดวิเคราะห์และสรุปความรู้ (Processing)

4. นักเรียนแบ่งกลุ่มตามความเหมาะสม แต่ละกลุ่มวิเคราะห์ส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการทำกล้วยบวชชี เขียนเป็นแผนภาพความคิด ดังตัวอย่าง

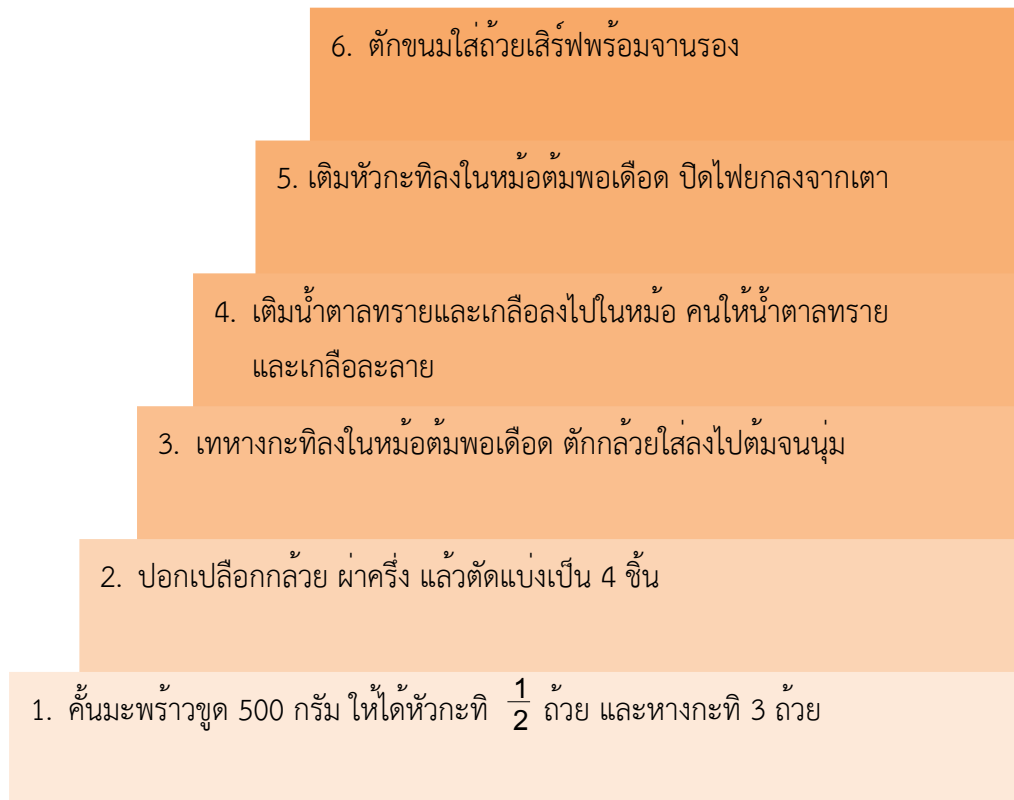


5. นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันสนทนาและวิเคราะห์ โดยการตอบคำถามกระตุ้นความคิด ดังนี้

- กล้วยบวชชีมีคุณค่าทางโภชนาการอย่างไร

(ตัวอย่างคำตอบ พลังงาน คาร์โบไฮเดรตจากน้ำตาล ไขมันจากกะทิ)

6. นักเรียนแต่ละกลุ่มเขียนขั้นตอนการทำกล้วยบวชชี โดยสรุปเป็นความคิดรวบยอด เขียนเป็นแผนภาพความคิด ดังตัวอย่าง



ขั้นตอนการทำกล้วยบวชชี

ขั้นปฏิบัติและสรุปความรู้หลังการปฏิบัติ (Applying and Constructing the Knowledge)

7. นักเรียนชมการสาธิตการทำกล้วยบวชชีจากตัวแทนนักเรียน โดยครูเป็นผู้แนะนำอย่างละเอียด
8. นักเรียนแต่ละกลุ่มลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนจากแผนภาพความคิดและจากที่ได้ชมการสาธิต

กิจกรรมนี้สร้างเสริมทักษะศตวรรษที่ 21 ด้านการร่วมมือทำงานเป็นทีม

9. นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันตรวจสอบความเรียบร้อยของอุปกรณ์ โดยการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บให้เรียบร้อย
10. นักเรียนร่วมกันสรุปสิ่งที่เข้าใจเป็นความรู้ร่วมกัน ดังนี้
กล้วยบวชชี เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่คนทั่วไปรู้จัก มีความเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า มะพร้าว หรือน้ำกะทิที่เป็นวัตถุดิบ แต่มีไขมันและคาร์โบไฮเดรตมากกว่าสารอาหารอื่น จึงควรรับประทานแต่น้อย

ขั้นสื่อสารและนำเสนอ (Applying the Communication Skill)

11. ตัวแทนนักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอกล้วยบัวซีของกลุ่มตนเองประกอบการอธิบายหน้าชั้นเรียน
12. นักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเกี่ยวกับวิธีการทำงานให้เห็นการคิดเชิงระบบและวิธีการทำงานที่มีแบบแผน

ขั้นประเมินเพื่อเพิ่มคุณค่าบริการสังคมและจิตสาธารณะ (Self-Regulating)

13. นักเรียนร่วมกันนำสื่อการเรียนรู้เรื่อง การทำกล้วยบัวซี ไปเผยแพร่ให้แก่ผู้ที่สนใจทั้งภายในโรงเรียนและในชุมชน
14. นักเรียนประเมินตนเอง โดยเขียนแสดงความรู้สึกหลังการเรียนรู้และหลังการทำกิจกรรมในประเด็นต่อไปนี้
 - สิ่งที่นักเรียนได้เรียนรู้ในวันนี้คืออะไร
 - นักเรียนมีส่วนร่วมกิจกรรมในกลุ่มมากน้อยเพียงใด
 - เพื่อนนักเรียนในกลุ่มมีส่วนร่วมกิจกรรมในกลุ่มมากน้อยเพียงใด
 - นักเรียนพึงพอใจกับการเรียนในวันนี้หรือไม่ เพียงใด
 - นักเรียนจะนำความรู้ที่ได้นี้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ตนเอง ครอบครัว และสังคมทั่วไปได้อย่างไร

จากนั้นแลกเปลี่ยนตรวจสอบขั้นตอนการทำงานทุกขั้นตอนว่าจะเพิ่มคุณค่าไปสู่สังคมเกิดประโยชน์ต่อสังคมให้มากขึ้นกว่าเดิมในขั้นตอนใดบ้าง สำหรับการทำงานในครั้งต่อไป

9. สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้

1. หนังสือเรียนรายวิชาพื้นฐาน การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
2. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ Active Learning เน้นสมรรถนะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ของสถาบันพัฒนาคุณภาพวิชาการ (พว.)
3. กระดาษสำหรับทำกิจกรรม
4. ภาพต้นกล้วย
5. ถ้วยตวง ข้อนตวง 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 กล้วยบวชชี (K) ด้วยแบบทดสอบ
2. ประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม (P) ด้วยแบบประเมิน
3. ประเมินกิจกรรม การทำกล้วยบวชชี (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 การทำกล้วยบวชชี

รายการการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	4	3	2	1
การทำกล้วยบวชชี	จัดเตรียมวัตถุดิบครบ และเพียงพอต่อสมาชิกในกลุ่ม เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ได้ครบถ้วน ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอนที่วางแผน และจัดตกแต่งได้สวยงาม เหมาะสมกับภาชนะ รสชาติอร่อย กลมกล่อม สามารถปฏิบัติได้ด้วยตนเอง และแนะนำผู้อื่นได้	จัดเตรียมวัตถุดิบครบ เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ได้ครบถ้วน ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอนที่วางแผน และจัดตกแต่งได้สวยงาม รสชาติอร่อยกลมกล่อม สามารถปฏิบัติได้ด้วยตนเอง	จัดเตรียมวัตถุดิบครบ เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ได้ ปฏิบัติได้ตามขั้นตอนที่วางแผนและจัดตกแต่ง งานได้สวยงาม รสชาติอร่อยกลมกล่อม	จัดเตรียมวัตถุดิบไม่ครบ เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ได้ ปฏิบัติได้ตามขั้นตอน โดยต้องมีผู้อื่นแนะนำ จัดตกแต่งได้แต่ยังไม่เหมาะสมกับภาชนะ รสชาติกลมกล่อม