



แผนการจัดการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 อาหารและโภชนาการ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 24 เรื่อง การตกแต่งอาหาร

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

- อธิบายวิธีการตกแต่งอาหาร (K)
- ใช้อุปกรณ์ในการตกแต่งอาหารได้ถูกต้อง (P)
- เห็นความสำคัญของการตกแต่งอาหาร (A)

3. สาระสำคัญ

การตกแต่งอาหารมีความสำคัญมาก เพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่าและมองดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ซึ่งการตกแต่งอาหารเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการสร้างสรรค์ผลงาน การตกแต่งอาหารให้ออกมาดูดี น่ารับประทานจะช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับประทานอาหาร

4. สารการเรียนรู้

การตกแต่งอาหาร

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการแก้ปัญหา
3. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

มุ่งมั่นในการทำงาน

7. คำถามสำคัญ

นักเรียนจะมีวิธีการตกแต่งอาหารอย่างไรให้น่ารับประทาน

8. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กระบวนการคิดขั้นสูงเชิงระบบ GPAS 5 Steps

ขั้นสังเกต รวบรวมข้อมูล (Gathering)

1. นักเรียนร่วมกันสนทนาและแสดงความคิดเห็น โดยร่วมกันตอบคำถาม ดังนี้
 - นักเรียนเคยตกแต่งอาหารหรือไม่
(เคย/ไม่เคย)
 - ถ้านักเรียนต้องตกแต่งขนมหวานจะตกแต่งอย่างไร
(ตัวอย่างคำตอบ นำใบตองมาช่วยในการตกแต่งหรือนำผลไม้มาแกะสลักตกแต่งเพิ่มเติม)
 - เหตุใดต้องมีการตกแต่งอาหาร
(ตัวอย่างคำตอบ เพิ่มมูลค่าให้อาหารดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น)
2. นักเรียนร่วมกันสังเกตภาพและแสดงความคิดเห็น โดยการตอบคำถาม ดังนี้



ภาพที่ 1



ภาพที่ 2

- ภาพใดตกแต่งอาหารได้น่ารับประทาน
(ภาพที่ 2)
 - เพราะเหตุใด
(มีการตกแต่งด้วยผลไม้แกะสลัก)
 - ถ้านักเรียนจะตกแต่งอาหารในภาพที่ 1 จะทำอย่างไร
(ตัวอย่างคำตอบ เปลี่ยนจากถ้วยเล็กเป็นการนำฟักทองแกะสลักมาใส่น้ำพริก แล้วนำผักต่าง ๆ ไปแกะสลักมาประดับให้สวยงาม)
3. นักเรียนร่วมกันศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการตกแต่งอาหาร จากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น หนังสือเรียน ห้องสมุด อินเทอร์เน็ต

ขั้นคิดวิเคราะห์และสรุปความรู้ (Processing)

4. นักเรียนแบ่งกลุ่มตามความเหมาะสมวิเคราะห์การตกแต่งอาหาร แล้วออกแบบแผนภาพความคิด พร้อมสรุปเป็นความคิดรวบยอด ดังตัวอย่าง



5. นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันสนทนาและวิเคราะห์ โดยการตอบคำถามกระตุ้นความคิด ดังนี้

- นักเรียนจะมีวิธีการตกแต่งอาหารอย่างไรให้น่ารับประทาน

(ตัวอย่างคำตอบ เลือกภาชนะให้เหมาะสม แกะสลักผักผลไม้มาจัดวางให้สวยงาม)

6. นักเรียนร่วมกันสรุปความรู้จากการทำกิจกรรม ดังนี้

การตกแต่งอาหารเป็นศิลปะอีกแบบหนึ่ง ซึ่งจะเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารและทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

กิจกรรมนี้สร้างเสริมค่านิยมหลัก 12 ประการ ด้านใฝ่หาความรู้

ขั้นปฏิบัติและสรุปความรู้หลังการปฏิบัติ (Applying and Constructing the Knowledge)

7. นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันออกแบบการตกแต่งอาหารคาวและอาหารหวานชนิดละ 1 อย่าง โดยวาดภาพลงในกระดาษสำหรับทำกิจกรรม พร้อมตกแต่งให้สวยงาม

กิจกรรมนี้สร้างเสริมทักษะศตวรรษที่ 21 ด้านการร่วมมือทำงานเป็นทีม

8. นักเรียนร่วมกันสรุปสิ่งที่เข้าใจเป็นความรู้ร่วมกัน ดังนี้

การตกแต่งอาหารมีความสำคัญมาก เพราะจะช่วยให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่าและมองดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ซึ่งการตกแต่งอาหารเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการสร้างสรรค์ผลงาน การตกแต่งอาหารให้ออกมาดูดี น่ารับประทานจะช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับประทานอาหาร

ขั้นสื่อสารและนำเสนอ (Applying the Communication Skill)

9. ตัวแทนนักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอการออกแบบการตกแต่งอาหารคาวและอาหารหวาน ของกลุ่มตนเองประกอบการอธิบายหน้าชั้นเรียน

10. นักเรียนร่วมกันอภิปรายสรุปเกี่ยวกับวิธีการทำงานให้เห็นการคิดเชิงระบบและวิธีการทำงาน ที่มีแบบแผน

ขั้นประเมินเพื่อเพิ่มคุณค่าบริการสังคมและจิตสาธารณะ (Self-Regulating)

11. นักเรียนนำผลงานภาพการออกแบบการตกแต่งอาหารคาวและอาหารหวานไปติดบริเวณ หน้าชั้นเรียนหรือบริเวณโรงเรียน เพื่อเผยแพร่ความรู้ให้นักเรียนชั้นอื่นได้ศึกษา

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 การตกแต่งอาหาร (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