

ตารางวิเคราะห์ความสอดคล้องรายวิชา
ระหว่างมาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด/จุดประสงค์การเรียนรู้

รายวิชา การงานอาชีพ 1 รหัสวิชา ง21101 เวลา 20 ชั่วโมง
 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567

มาตรฐานการเรียนรู้	ตัวชี้วัด	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้
ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิด สร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการทักษะกระบวนการ แก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และ ทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและ ครอบครัว	ตัวชี้วัดระหว่างทาง ง 1.1 ม.1/1 ตัวชี้วัดปลายทาง ง 1.1 ม.1/2 ง 1.1 ม.1/3	K 1. การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวก ในการทำงานบ้าน -หลักการเลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวก ในการทำงานบ้าน -การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกใน การทำงานบ้าน K,P,A 2. การจัดและการตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน -หลักการจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน -กระบวนการจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน -การจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายใน บ้าน	1. การเลือกอุปกรณ์อำนวยความสะดวก ในการทำงานบ้านแต่ละชนิดนั้นควรคำนึง ถึงความเหมาะสมกับลักษณะงานที่ แตกต่างกัน ความปลอดภัยในการใช้งาน ความประหยัดคุ้มค่าราคา และง่ายต่อการ ดูแลเก็บรักษา 2. การตกแต่งบ้านให้น่าอยู่มีปัจจัยหลาย ๆ อย่างประกอบกันเพื่อที่จะทำให้ทุกคน อยู่อาศัยอย่างมีความสุขและพึงพอใจนั้น จะต้องอาศัยหลักการจัดและตกแต่งห้อง ยึดหลักประโยชน์ใช้สอย ความประหยัด ความปลอดภัย ความสวยงาม ตลอดจน ต้องเรียนรู้ธรรมชาติหรือความชอบของ สมาชิกในครอบครัว

มาตรฐานการเรียนรู้	ตัวชี้วัด	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้
ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว	ตัวชี้วัดระหว่างทาง ง 1.1 ม.1/1 ตัวชี้วัดปลายทาง ง 1.1 ม.1/2 ง 1.1 ม.1/3	K,P 1. การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่งอาหาร -การเตรียมอาหาร -การประกอบอาหาร -อาหารจานเดียว -อาหารหวานหรือขนมหวาน -การจัดอาหาร -การตกแต่งอาหาร K,A 2. การบริการอาหาร -การบริการอาหารในครอบครัว -การบริการอาหารในการจัดเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ	1. การเตรียม การประกอบการจัดและการตกแต่งอาหารนั้นเป็นการเพิ่มมูลค่าให้อาหารให้ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้นและยังเป็นงานศิลปะอีกอย่างหนึ่งการประกอบอาหารต้องมีการวางแผน มีขั้นตอนวิธีการที่ถูกต้องเพื่อคงคุณค่าของอาหาร ผู้ประกอบอาหารต้องมีการฝึกฝนให้เกิดความชำนาญ 2. การบริหารอาหารเป็นการเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จ จัดตกแต่งแล้วเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้รับประทาน ซึ่งการบริการอาหารมีหลากหลายรูปแบบ ทั้งการจัดเลี้ยงแบบไทย แบบสากล ควรคำนึงถึงงบประมาณและโอกาสที่เหมาะสม

มาตรฐานการเรียนรู้	ตัวชี้วัด	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้
ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว	ตัวชี้วัดระหว่างทาง ง 1.1 ม.1/1 ตัวชี้วัดปลายทาง ง 1.1 ม.1/2 ง 1.1 ม.1/3	K,A 1.การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร -ความหมายของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร -ประโยชน์ของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร -ตัวอย่างการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร K,P 2.การจัดสวนในภาชนะ -ความหมายของการจัดสวนในภาชนะ -ประเภทของการจัดสวนในภาชนะ -พรรณไม้และวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้จัดสวนในภาชนะ -ขั้นตอนการจัดสวนในภาชนะ -การดูแลรักษาสวนในภาชนะ -การนำสวนในภาชนะไปใช้ประโยชน์	1. งานเกษตรเป็นการปลูกพืชการเลี้ยงสัตว์ การประมง ก่อให้เกิดผลผลิตที่นำมาบริโภคในชีวิตประจำวันและจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว รวมทั้งส่งเป็นสินค้าไปจำหน่ายต่างประเทศ ผลผลิตทางการเกษตรเมื่อมีจำนวนมากและไม่สามารถบริโภคหมดหรือจำหน่ายได้ในระยะเวลาหนึ่งอาจเน่าเสีย จึงต้องแก้ไขปัญหาด้วยการนำมาแปรรูป 2. การจัดสวนในภาชนะหรือที่เรียกว่า การจัดสวนถาดเป็นการจัดสวนจำลองขนาดเล็กที่ใช้หลักการออกแบบจัดสวนเช่นเดียวกับการจัดสวนขนาดใหญ่เพียงแต่ใช้พรรณไม้และวัสดุอื่น ๆ ขนาดเล็กตามขนาดของภาชนะที่ใช้จัดตกแต่ง ซึ่งในปัจจุบันสังคมไทยกำลังให้ความสำคัญนำไปตกแต่งอาคารบ้านเรือน สถานที่ได้อย่างสวยงาม ผู้จัดสวนในภาชนะที่มีความรู้ ทักษะและประสบการณ์สามารถทำเป็นอาชีพได้