

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
รหัสวิชา ง22267

รายวิชา สร้างอาหารสานอาชีพ1

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2
ผู้จัดทำ นางสาวอัญรินทร์ สันตติวงศ์ไชย

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

เรื่อง อุปกรณ์พื้นฐานอาหารไทย-เทศ

เวลา 8 ชั่วโมง

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐานการเรียนรู้ ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกันและทักษะการแสวงหาความรู้มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
1. อธิบายวิธีการใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์ครัวในการประกอบอาหารไทยและการประกอบอาหารไทยและอาหารต่างชาติได้อย่างถูกต้อง	1. นักเรียนอธิบายวิธีการใช้อุปกรณ์ครัวในการประกอบอาหารไทยและอาหารต่างชาติได้อย่างถูกต้อง (K) 2. นักเรียนอธิบายวิธีการดูแลรักษาอุปกรณ์ครัวในการประกอบอาหารไทยและอาหารต่างชาติได้อย่างถูกต้อง (K)	1.วิธีการใช้และดูแลรักษาอุปกรณ์ครัวในการประกอบอาหารไทยและอาหารต่างชาติ 2. อาหารไทย	1. ความสามารถในการสื่อสาร 2. ความสามารถในการคิด 3. ความสามารถในการแก้ไขปัญหา 4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต 5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการทำงาน 5. รักความเป็นไทย	1. แบบฝึกหัด	1. การเรียนรู้แบบศูนย์การเรียนรู้ จำนวน 4 ฐานการเรียนรู้ 2. การสรุปความรู้	วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. บัตรข้อความ 2. วิดีทัศน์ 3. คู่มือการใช้อุปกรณ์ครัว 4. สื่อของจริง (อุปกรณ์ครัว) 5. แบบฝึกหัด

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
รหัสวิชา ง22267

รายวิชา สร้างอาหารसानอาชีพ1

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2
ผู้จัดทำ นางสาวอญรินทร์ สันตติวงศ์ไชย

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

เรื่อง อาหารไทย

เวลา 14 ชั่วโมง

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐานการเรียนรู้ ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกันและ ทักษะการแสวงหาความรู้มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
2. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 3. มีทักษะการประกอบอาหาร 4. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 5.ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า	1. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารไทยได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 2. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารไทย (S) 3. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (A) 4. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 5. นักเรียนคำนวณต้นทุนสินค้าได้อย่างถูกต้อง (S)	1. อาหารไทย 2. การคำนวณต้นทุนสินค้า	1. ความสามารถในการสื่อสาร 2. ความสามารถในการคิด 3. ความสามารถในการแก้ปัญหา 4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต 5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการทำงาน 5. รักความเป็นไทย	1. ใบงานการวางแผนประกอบอาหาร 2. อาหารต่างชาติ 3. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่ 4. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุนสินค้า	1. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 2. วางแผนและเขียนแผนการประกอบอาหาร (กิจกรรมกลุ่ม) 3. ปฏิบัติการประกอบอาหาร (กิจกรรมกลุ่ม) 4. สรุปความรู้จากผลปฏิบัติการ (กิจกรรมกลุ่ม) 5. การคำนวณต้นทุนสินค้า (กิจกรรมกลุ่ม)	1. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ประกอบอาหาร) โดยใช้แบบประเมินทักษะ 2. วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. วิดีทัศน์ 2. ตำรับอาหาร 3. ใบงานการวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุนสินค้า 7. กล้องถ่ายภาพ

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
รหัสวิชา ง22267

รายวิชา สร้างอาหารสานอาชีพ1

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2
ผู้จัดทำ นางสาวอัญรินทร์ สันตติวงศ์ไชย

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

เรื่อง อาหารต่างชาติ

เวลา 14 ชั่วโมง

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐานการเรียนรู้ ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกันและ ทักษะการแสวงหาความรู้มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
2. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 3. มีทักษะการประกอบอาหาร 4. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 5. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และยังยืน เพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม 6. กำหนดรูปแบบการจำหน่ายอาหารได้อย่างเหมาะสม	1. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารต่างชาติได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 2. มีทักษะในการประกอบอาหารต่างชาติ (S) 3. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (A) 4. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 5. นักเรียนคำนวณต้นทุนสินค้าได้อย่างถูกต้อง (S)	1. อาหารต่างชาติ 2. การคำนวณต้นทุนสินค้า	1. ความสามารถในการสื่อสาร 2. ความสามารถในการคิด 3. ความสามารถในการแก้ไขปัญหา 4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต 5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการทำงาน	1. ใบงานการวางแผนประกอบอาหาร 2. อาหารต่างชาติ 3. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่ 4. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุนสินค้า	1. สาธิตวิธีการประกอบอาหาร 2. วางแผนและเขียนแผนการประกอบอาหาร (กิจกรรมกลุ่ม) 3. ปฏิบัติการประกอบอาหาร (กิจกรรมกลุ่ม) 4. สรุปความรู้จากผลปฏิบัติการ (กิจกรรมกลุ่ม) 5. การคำนวณต้นทุนสินค้า (กิจกรรมกลุ่ม)	1. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ประกอบอาหาร) โดยใช้แบบประเมินทักษะ 2. วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. วีดิทัศน์ 2. ตำรับอาหาร 3. ใบงานการวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุนสินค้า 7. กล้องถ่ายภาพ