

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
 รหัสวิชา ง22268

รายวิชา สร้างอาหารสานอาชีพ2

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2
 ผู้จัดทำ นางสาวอัญรินทร์ สันตติวงศ์ไชย

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

เรื่อง ขนมหวานไทย

เวลา 12 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
1. วางแผนการประกอบขนมหวานได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 2. มีทักษะการประกอบขนมหวาน 3. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 4. ใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า 5. มีทักษะการ	1. นักเรียนเขียนแผนการประกอบขนมหวานไทยได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 2. นักเรียนมีทักษะในการประกอบขนมหวานไทย (S) 3. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาด อุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน (A) 4. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 5. นักเรียนคำนวณราคาต้นทุนสินค้าได้อย่างถูกต้อง (S)	1. ขนมหวานไทย - ขนมกล้วย - ขนมน้ำดอกไม้ - สาคุเปียก ข้าวโพด 2. การคำนวณต้นทุนสินค้า	1. ความสามารถในการสื่อสาร 2. ความสามารถในการคิด 3. ความสามารถในการแก้ปัญหา 4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต 5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการทำงาน 5. รักความเป็นไทย	1. ใบงานการวางแผนประกอบขนมหวาน 2. ขนมหวานไทย 3. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่ 4. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุนสินค้า	1. สาธิตวิธีการประกอบขนมหวาน 2. วางแผนและเขียนแผนการประกอบขนมหวาน (กิจกรรมกลุ่ม) 3. ปฏิบัติการประกอบขนมหวาน (กิจกรรมกลุ่ม) 4. สรุปความรู้จากผลปฏิบัติการ (กิจกรรมกลุ่ม) 5. การคำนวณต้นทุนสินค้า (กิจกรรมกลุ่ม)	1. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ประกอบขนมหวาน) โดยใช้แบบประเมินทักษะ 2. วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. วีดิทัศน์ 2. ตำราขนมหวานไทย 3. ใบงานการวางแผนประกอบขนมหวาน 4. แบบประเมินทักษะประกอบขนมหวาน 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุนสินค้า 7. กล้องถ่ายภาพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์ การเรียนรู้	สาระ การเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญ ของผู้เรียน	คุณลักษณะ อันพึง ประสงค์	ชิ้นงาน/ ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผล และ ประเมินผล	สื่อ การเรียนรู้
คำนวณต้นทุน สินค้า								

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง22268

รายวิชา สร้างอาหารสานอาชีพ2

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ผู้จัดทำ นางสาวอัญรินทร์ สันตติวงศ์ไชย

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

เรื่อง ขนมหวานต่างชาติ

เวลา 12 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. วางแผนการประกอบขนมหวานได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 2. มีทักษะการประกอบขนมหวาน 3. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 4. ใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า 5. มีทักษะการ	1. นักเรียนเขียนแผนการประกอบขนมหวานต่างชาติได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 2. นักเรียนมีทักษะในการประกอบขนมหวานต่างชาติ (S) 3. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน (A) 4. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 5. นักเรียนคำนวณราคาด้านทุนสินค้าได้อย่างถูกต้อง	1. ขนมหวานต่างชาติ - แพนเค้ก, - โดรายากิ - มาม่อนเค้ก, คัพเค้ก - วาฟเฟิล, เครป 2. การคำนวณต้นทุนสินค้า	1. ความสามารถในการสื่อสาร 2. ความสามารถในการคิด 3. ความสามารถในการแก้ไขปัญหา 4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต 5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการทำงาน	1. ใบงานการวางแผนประกอบขนมหวาน 2. ขนมหวานต่างชาติ 3. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่	1. สาธิตวิธีการประกอบขนมหวาน 2. วางแผนและเขียนแผนการประกอบขนมหวาน (กิจกรรมกลุ่ม) 3. ปฏิบัติการประกอบขนมหวาน (กิจกรรมกลุ่ม) 4. สรุปความรู้จากผลปฏิบัติการ (กิจกรรมกลุ่ม) 5. การคำนวณต้นทุนสินค้า (กิจกรรมกลุ่ม)	1. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ประกอบขนมหวาน) โดยใช้แบบประเมินทักษะ 2. วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. วีดิทัศน์ 2. ตำราขนมหวานไทย 3. ใบงานการวางแผนประกอบขนมหวาน 4. แบบประเมินทักษะประกอบขนมหวาน 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุนสินค้า 7. กล้องถ่ายภาพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์ การเรียนรู้	สาระ การเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญ ของผู้เรียน	คุณลักษณะ อันพึง ประสงค์	ชิ้นงาน/ ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผล และ ประเมินผล	สื่อ การเรียนรู้
คำนวณต้นทุน สินค้า	(S)							

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
รหัสวิชา ง22268

รายวิชา สร้างอาหารसानอาชีพ2

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2
ผู้จัดทำ นางสาวอัญรินทร์ สันตติวงศ์ไชย

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

เรื่อง อาหารसानอาชีพ

เวลา 12 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
3. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 4. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า 5. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนสินค้า 6. มีทักษะในการคำนวณกำไรจากการจำหน่ายสินค้า 7. มีคุณลักษณะที่ดีต่ออาชีพผู้ประกอบการหรือขนมหวาน 8. มีประสบการณ์ในอาชีพผู้ประกอบการอาหารหรือขนมหวาน	1. นักเรียนมีทักษะในการพัฒนาสูตรอาหารหรือขนมหวาน (S) 2. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน (A) 3. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 4. นักเรียนมีทักษะในการคำนวณต้นทุนสินค้า (S) 5. นักเรียนมีทักษะในการคำนวณกำไรจากการจำหน่ายสินค้า (S) 6. นักเรียนจำหน่ายผลงานอาหารหรือขนมหวานอย่างน้อย 1 ชนิด (S)	1. การทดลองและพัฒนาสูตรอาหาร 2. การวางแผนการจำหน่ายสินค้า 3. การคำนวณกำไร 4. การทำสื่อโฆษณา, ประชาสัมพันธ์สินค้า 5. การจำหน่ายผลงานอาหารหรือขนมหวาน	1. ความสามารถในการสื่อสาร 2. ความสามารถในการคิด 3. ความสามารถในการแก้ไขปัญหา 4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต 5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการทำงาน	1. ตำรับอาหารหรือขนมหวาน (ที่เกิดขึ้นจากการพัฒนาสูตร) 2. อาหารหรือขนมหวาน (ที่เกิดขึ้นจากการพัฒนาสูตร) 3. แบบฝึกหัด คิดก่อนขาย (คำนวณต้นทุน, กำไร และกำหนดราคาจำหน่าย) 4. สื่อโฆษณา, ประชาสัมพันธ์สินค้า 5. การจำหน่ายผลงานอาหารหรือขนมหวาน	1. การทดลองและพัฒนาสูตรอาหาร (กิจกรรมกลุ่ม) 2. การวางแผนการจำหน่ายสินค้า (กิจกรรมกลุ่ม) 3. การคำนวณกำไร (กิจกรรมกลุ่ม) 4. การทำสื่อโฆษณา, ประชาสัมพันธ์สินค้า (กิจกรรมกลุ่ม) 5. การจำหน่ายผลงานอาหารหรือขนมหวาน (กิจกรรมกลุ่ม)	1. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ประกอบอาหารหรือขนมหวานและการจำหน่ายอาหารและขนมหวาน) โดยใช้แบบประเมินทักษะ 2. วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. แบบฝึกหัด คิดก่อนขาย 2. ตัวอย่างสื่อโฆษณา, ประชาสัมพันธ์สินค้า

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
	7. นักเรียนแสดงออกถึงคุณลักษณะที่ดีของอาชีพผู้ประกอบอาหาร (A)							