

ตารางวิเคราะห์ความสอดคล้องรายวิชา

ระหว่างมาตรฐานการเรียนรู้ / ผลการเรียนรู้ / จุดประสงค์การเรียนรู้

รายวิชา ขนมหวานและอาหารว่าง2 รหัสวิชา ง23264 ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

มาตรฐานการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้แกนกลาง
ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว	1. วางแผนปฏิบัติการขนมหวานหรืออาหารว่างได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ	1. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการก๋วยเตี๋ยวหลอดได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 2. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการขนมจีบหมูได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 3. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการอาหารว่างตะวันออกได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 4. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการแรพส์อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 5. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการมินิแซนวิชได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 6. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการอาหารว่างตะวันตกได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S)	1. วิธีการทำงานเพื่อการดำรงชีวิต เช่น การประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ และการใช้อุปกรณ์ครัว เป็นต้น 2. ทักษะการทำงาน เป็นการจัดระบบงานและระบบคน เพื่อให้การทำงานสำเร็จ ตามเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ
	2. มีทักษะการประกอบอาหารว่าง	1. นักเรียนมีทักษะในการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด (S) 2. นักเรียนมีทักษะในการทำขนมจีบหมู (S) 3. นักเรียนมีทักษะในการทำอาหารว่างตะวันออก (S) 4. นักเรียนมีทักษะในการทำแรพส์ (S) 5. นักเรียนมีทักษะในการทำมินิแซนวิช (S) 6. นักเรียนมีทักษะในการทำอาหารว่างตะวันตก (S)	3. คุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน เป็นการสร้างคุณงามความดี และฝึกให้ผู้เรียนมีคุณภาพที่สำคัญ 4. การใช้พลังงาน ทรัพยากร ในการทำงานอย่างคุ้มค่าและยั่งยืนเป็นคุณธรรมในการทำงาน
	3. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน	1. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน (A)	
	4. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และยั่งยืน เพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	1. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A)	

