

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
รหัสวิชา ง23264

รายวิชา ขนมหวานและอาหารว่าง2

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3
ผู้จัดทำ นางสาวอัญรินทร์ สันตติวงศ์ไชย

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

เรื่อง อาหารว่างตะวันออก

เวลา 20 ชั่วโมง

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

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

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชั้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
1. วางแผนปฏิบัติการขนมหวานหรืออาหารว่างได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 2. มีทักษะการประกอบอาหารว่าง 3. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 4. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และยั่งยืน เพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	1. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการก๋วยเตี๋ยวหลอดได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (s) 2. นักเรียนมีทักษะในการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด (s) 3. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน (A) 4. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 5. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการขนมจีบหมูได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (s) 6. นักเรียนมีทักษะในการทำขนมจีบหมู (s)	อาหารว่างตะวันออก - ก๋วยเตี๋ยวหลอด - ขนมจีบหมู - อาหารว่างตะวันออกที่ได้รับ ความนิยมในปี 2568	1. ความสามารถในการสื่อสาร 2. ความสามารถในการคิด 3. ความสามารถในการแก้ไข ปัญหา 4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต 5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการทำงาน	1. ก๋วยเตี๋ยวหลอด 2. ขนมจีบหมู 3. อาหารว่างตะวันออกที่ได้รับ ความนิยมในปี 2568 4. ใบงาน	1. ศึกษาตำรับขนมหวาน 2. วางแผนและเขียนแผนปฏิบัติการขนมหวาน 3. ปฏิบัติการขนมหวาน 4. สรุปความรู้จากผลปฏิบัติการ	1. วัดประเมินผลจากใบงานการวางแผนปฏิบัติการโดยใช้แบบประเมิน 2. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ปฏิบัติการอาหารว่าง) โดยใช้แบบประเมิน	1. คู่มือการเรียนรู้ปฏิบัติการ 2. ตำรับอาหารว่าง 3. วิดีทัศน์ 4. ใบงานการวางแผนปฏิบัติการขนมหวานและอาหารว่าง 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่ 6. อุปกรณ์ครัว 7. กล้องถ่ายภาพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
	7. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการอาหารว่างตะวันออกได้ อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (S) 8. นักเรียนมีทักษะในการทำอาหารว่างตะวันออก (S)							

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
รหัสวิชา ง23264

รายวิชา ขนมหวานและอาหารว่างเพื่ออาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3
ผู้จัดทำ นางสาวอัญรินทร์ สันตติวงศ์ไชย

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

เรื่อง ขนมหวานตะวันตก

เวลา 20 ชั่วโมง

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

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

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
1. วางแผนปฏิบัติการขนมหวานหรืออาหารว่างได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 2. มีทักษะการประกอบอาหารว่าง 3. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 4. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และยั่งยืน เพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	1. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการแรพส์อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (s) 2. นักเรียนมีทักษะในการทำแรพส์ (s) 3. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน (A) 4. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 5. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการมินิแซนวิชได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (s) 6. นักเรียนมีทักษะในการทำมินิแซนวิช (s)	อาหารว่างตะวันตก - แรพส์ (แป้งทอทิญ่า) - มินิแซนวิช - อาหารว่างตะวันตกตามความสนใจ	1. ความสามารถในการสื่อสาร 2. ความสามารถในการคิด 3. ความสามารถในการแก้ไขปัญา 4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต 5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	1. มีวินัย 2. ใฝ่เรียนรู้ 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มุ่งมั่นในการทำงาน	1. แรพส์ (แป้งทอทิญ่า) 2. มินิแซนวิช 3. อาหารว่างตะวันตกตามความสนใจ 4. ไปงาน	1. ศึกษาตำรับขนมอาหารว่าง 2. วางแผนและเขียนแผนปฏิบัติการขนมอาหารว่าง 3. ปฏิบัติการอาหารว่าง 4. สรุปความรู้จากผลปฏิบัติการ	1. วัดประเมินผลจากใบงานการวางแผนปฏิบัติการโดยใช้แบบประเมิน 2. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ปฏิบัติการอาหารว่าง) โดยใช้แบบประเมิน	1. คู่มือการเรียนรู้ปฏิบัติการ 2. ตำรับอาหารว่าง 3. วีดิทัศน์ 4. ใบงานการวางแผนปฏิบัติการขนมหวานและอาหารว่าง 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่ 6. อุปกรณ์ครัว 7. กล้องถ่ายภาพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
	7. นักเรียนเขียนแผนปฏิบัติการอาหารว่างตะวันตกได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (s) 8. นักเรียนมีทักษะในการทำอาหารว่างตะวันตก (s)							