

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง23265

รายวิชา อาหารนานาชาติ 1

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ผู้จัดทำ นางสาวศศิธรญา แก้วแดง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

เรื่อง หลักการประกอบอาหาร

เวลา 6 ชั่วโมง

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐานการเรียนรู้

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

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. มีทักษะการประกอบอาหาร 3. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ 4. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 5. ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า	1. นักเรียนอธิบายหลักการประกอบอาหารเบื้องต้นได้อย่างถูกต้อง (K) 2. นักเรียนมีทักษะในการชั่ง ตวง (P) 3. นักเรียนมีทักษะในการจัดตกแต่งจานอาหารเบื้องต้น (P) 4. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (A) 5. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A)	1. หลักการประกอบอาหาร 2. อุปกรณ์ประกอบอาหาร 3. การชั่ง ตวง วัด 4. การจัดตกแต่งจานอาหารเบื้องต้น	-ความสามารถในการสื่อสาร -ความสามารถในการคิด -ความสามารถในการแก้ไขปัญหา -ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต -ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	- มีวินัย - ใฝ่เรียนรู้ - อยู่อย่างพอเพียง - มุ่งมั่นในการทำงาน - รักความเป็นไทย	1. ใบงานหลักการประกอบอาหาร 2. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่	1. บรรยายหลักการประกอบอาหาร 2. บรรยายอุปกรณ์ประกอบอาหาร 3. สาธิตวิธีการชั่ง ตวง วัด 4. ปฏิบัติการชั่ง ตวง วัด 5. สาธิตวิธีการจัดตกแต่งจานอาหารเบื้องต้น 6. ปฏิบัติการจัดตกแต่งจานอาหารเบื้องต้น	1. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (การชั่ง ตวง วัด และการจัดตกแต่งจานอาหาร) โดยใช้แบบประเมินทักษะ 2. วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. ใบงานหลักการประกอบอาหาร 2. แบบประเมินทักษะการชั่ง ตวง 3. แบบประเมินทักษะการจัดตกแต่งจานอาหาร 4. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
รหัสวิชา ง23265

รายวิชา อาหารนานาชาติ 1

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3
ผู้จัดทำ นางสาวศศิธร แก้วแดง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

เรื่อง อาหารไทย

เวลา 12 ชั่วโมง

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

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

สาระที่ 2 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐานการเรียนรู้ ง 2.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยี เพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรมและเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 3. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 4. มีทักษะการประกอบอาหาร	1. นักเรียนอธิบายหลักการประกอบอาหารเบื้องต้นได้อย่างถูกต้อง (K) 2. นักเรียนออกแบบเมนูอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์ (P) 3. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารไทยได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (P) 4. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารไทย (P) 5. นักเรียนนำเสนออาหารที่มีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ (P)	1. อาหารไทย 2. การสร้างสรรค์เมนูอาหาร 3. การคำนวณต้นทุน-กำไร	-ความสามารถในการสื่อสาร -ความสามารถในการคิด -ความสามารถในการแก้ไขปัญหา -ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต -ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	- มีวินัย - ใฝ่เรียนรู้ - อยู่อย่างพอเพียง - มุ่งมั่นในการทำงาน	1. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 2. อาหารไทย 3. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่	1. สาธิตวิธีการประกอบอาหารไทย 2. ออกแบบและวางแผนประกอบอาหารไทย (กิจกรรมกลุ่ม) 3. ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย (กิจกรรมกลุ่ม) 4. นำเสนออาหารไทย (กิจกรรมกลุ่ม) 5. การคำนวณต้นทุน (กิจกรรมกลุ่ม)	1. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ประกอบอาหารไทย) โดยใช้แบบประเมินทักษะ 2. วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. วีดิทัศน์ 2. ตำราอาหารไทย 3. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุน-กำไร 7. กล้องถ่ายภาพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
5. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ 6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 7. มีทักษะในการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า 8. มีทักษะในการคำนวณต้นทุน-กำไร	6. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (A) 7. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 8. นักเรียนคำนวณราคาต้นทุน-กำไร ได้อย่างถูกต้อง (P)							

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง23265

รายวิชา อาหารนานาชาติ 1

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ผู้จัดทำ นางสาวศศิธรญา แก้วแดง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

เรื่อง อาหารเอเชีย

เวลา 12 ชั่วโมง

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

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

สาระที่ 2 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐานการเรียนรู้ ง 2.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยี เพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรมและเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 3. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 4. มีทักษะการประกอบอาหาร	1. นักเรียนอธิบายหลักการประกอบอาหารเบื้องต้นได้อย่างถูกต้อง (K) 2. นักเรียนออกแบบเมนูอาหารเอเชียได้อย่างสร้างสรรค์ (P) 3. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารเอเชียได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (P) 4. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารเอเชีย (P) 5. นักเรียนนำเสนออาหารที่มีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ (P)	1. อาหารเอเชีย 2. การสร้างสรรค์เมนูอาหาร 3. การคำนวณต้นทุน-กำไร	-ความสามารถในการสื่อสาร -ความสามารถในการคิด -ความสามารถในการแก้ไขปัญหา -ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต -ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	- มีวินัย - ใฝ่เรียนรู้ - อยู่อย่างพอเพียง - มุ่งมั่นในการทำงาน	1. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 2. อาหารเอเชีย 3. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่	1. สาธิตวิธีการประกอบอาหารเอเชีย 2. ออกแบบและวางแผนประกอบอาหารเอเชีย (กิจกรรมกลุ่ม) 3. ปฏิบัติการประกอบอาหารเอเชีย (กิจกรรมกลุ่ม) 4. นำเสนออาหารเอเชีย (กิจกรรมกลุ่ม) 5. การคำนวณต้นทุน (กิจกรรมกลุ่ม)	1. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ประกอบอาหารเอเชีย) โดยใช้แบบประเมินทักษะ 2. วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. วิดีทัศน์ 2. ตำรับอาหารเอเชีย 3. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์ 6.แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุน-กำไร 7. กล้องถ่ายภาพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
5. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ 6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 7. มีทักษะในการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า 8. มีทักษะในการคำนวณต้นทุน-กำไร	6. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (A) 7. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 8. นักเรียนคำนวณราคาต้นทุน-กำไร ได้อย่างถูกต้อง (P)							

บันทึกหน่วยการเรียนรู้

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
รหัสวิชา ง23265

รายวิชา อาหารนานาชาติ 1

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3
ผู้จัดทำ นางสาวศศิธร แก้วแดง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4

เรื่อง อาหารตะวันตก

เวลา 6 ชั่วโมง

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

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

สาระที่ 2 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐานการเรียนรู้ ง 2.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยี เพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรมและเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร 2. ออกแบบเมนูอาหารอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 3. วางแผนการประกอบอาหารได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ 4. มีทักษะการประกอบอาหาร	1. นักเรียนอธิบายหลักการประกอบอาหารเบื้องต้นได้อย่างถูกต้อง (K) 2. นักเรียนออกแบบเมนูอาหารไทยได้อย่างสร้างสรรค์ (P) 3. นักเรียนเขียนแผนการประกอบอาหารตะวันตกได้อย่างเป็นขั้นตอนและเป็นระบบ (P) 4. นักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารตะวันตก (P) 5. นักเรียนนำเสนออาหารที่มีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ (P)	1. อาหารตะวันตก 2. การสร้างสรรค์เมนูอาหาร 3. การคำนวณต้นทุน-กำไร 4. มารยาทบนโต๊ะอาหารแบบตะวันตก	-ความสามารถในการสื่อสาร -ความสามารถในการคิด -ความสามารถในการแก้ไขปัญหา -ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต -ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี	- มีวินัย - ใฝ่เรียนรู้ - อยู่อย่างพอเพียง - มุ่งมั่นในการทำงาน	1. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 2. อาหารตะวันตก 3. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์และสถานที่	1. สาธิตวิธีการประกอบอาหารไทย 2. ออกแบบและวางแผนประกอบอาหารตะวันตก (กิจกรรมกลุ่ม) 3. ปฏิบัติการประกอบอาหารตะวันตก (กิจกรรมกลุ่ม) 4. นำเสนออาหารตะวันตก (กิจกรรมกลุ่ม) 5. การคำนวณต้นทุน (กิจกรรมกลุ่ม)	1. วัดและประเมินผลจากการปฏิบัติ (ประกอบอาหารตะวันตก) โดยใช้แบบประเมินทักษะ 2. วัดและประเมินผลโดยใช้แบบฝึกหัด	1. วิดีทัศน์ 2. ตำรับอาหารตะวันตก 3. ใบงานการออกแบบและวางแผนประกอบอาหาร 4. แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร 5. แบบบันทึกการตรวจอุปกรณ์ 6. แบบฝึกหัดการคำนวณต้นทุน-กำไร 7. กล้องถ่ายภาพ

ผลการเรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	คุณลักษณะอันพึงประสงค์	ชิ้นงาน/ภาระงาน	กิจกรรมการเรียนรู้	การวัดผลและประเมินผล	สื่อการเรียนรู้
5. มีทักษะการนำเสนออาหารอย่างมีเอกลักษณ์และมีความคิดสร้างสรรค์ 6. มีจิตสำนึกในการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการทำงาน 7. มีทักษะในการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า 8. มีทักษะในการคำนวณต้นทุน-กำไร	6. นักเรียนมีความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (A) 7. นักเรียนใช้ทรัพยากรในการทำงานอย่างคุ้มค่า (A) 8. นักเรียนคำนวณราคาต้นทุน-กำไร ได้อย่างถูกต้อง (P)					6. สาธิตมารยาทบนโต๊ะอาหารแบบตะวันตก 7. ปฏิบัติการมารยาทบนโต๊ะอาหารแบบตะวันตก		