



แผนการจัดการเรียนรู้ บูรณาการหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง  
รายวิชา การงานอาชีพ 1 รหัสวิชา ง 21101  
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน

ครู

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ  
โรงเรียนสตรีศึกษา อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด  
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาร้อยเอ็ด

## คำนำ

แผนการจัดการเรียนรู้ฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบการสอนรายวิชา ภาระงานอาชีพ 1 รหัสวิชา ง 21101 จำนวน 1 หน่วย สำหรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาปีที่ 1 ตามตัวชี้วัดและสาระการเรียนรู้แกนกลาง กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ พุทธศักราช 2560 ในปีการศึกษา 2564 ได้ทำการปรับปรุงรายละเอียดต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับ สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน คุณลักษณะที่พึงประสงค์ จุดเน้น และการบูรณาการต่าง ๆ โดยใช้กระบวนการเรียนรู้หลากหลาย เช่น กระบวนการสร้างค่านิยม สืบเสาะหาความรู้ (Inquiry Method : 5E) กระบวนการกลุ่มสัมพันธ์ กระบวนการสร้างความคิดรวบยอด และวิธีสอนโดยใช้การสาธิต

เนื้อหาภายในเล่มประกอบด้วยแผนการจัดการเรียนรู้ 3 หน่วย โดยได้จัดแบ่งให้สอดคล้องกับคำอธิบายรายวิชา ตัวชี้วัด โดยมีสาระการเรียนรู้ หน่วยที่ 1 คือ ทักษะกระบวนการทำงาน กระบวนการทำงานกลุ่มในการทำงาน การแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีเหตุผล และการเสริมสร้างลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ หน่วยที่ 2 คือ บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน การวางแผนในการดูแลรักษาบ้าน อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน การดูแลรักษาความสะอาดบ้าน การดูแลรักษาห้องต่างๆ การดูแลรักษาเครื่องเรือน ความปลอดภัยในการทำงานบ้าน การจัดและตกแต่งห้อง และการจัดสวนในภาชนะเพื่อตกแต่งห้องต่างๆในบ้าน หน่วยที่ 3 อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ การเลือกซื้ออาหาร อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร การบริการอาหาร และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร นอกจากนี้ในแต่ละหน่วย การจัดกระบวนการเรียนรู้จะเน้นนักเรียนเป็นสำคัญ ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายการจัดการศึกษาโดยให้ถือว่า “ผู้เรียนสำคัญที่สุด และต้องส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาตามธรรมชาติและเต็มตามศักยภาพ”

ผู้จัดทำ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า แผนการจัดการเรียนรู้ ฉบับนี้ คงจะมีประโยชน์ต่อการจัดการศึกษาในยุคปัจจุบัน หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำยินดีรับคำติชมจากท่าน

ฉัตรมงคล เลิศลำหวน

ผู้จัดทำ

## สารบัญ

|                                                                                                  | หน้า |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| คำนำ                                                                                             | ก    |
| สารบัญ                                                                                           | ข    |
| มาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัดชั้นปี การงานอาชีพ 1                                                 | ค    |
| ตัวชี้วัดรายวิชาการงานอาชีพ 1                                                                    | ง    |
| สรุปหลักสูตร กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ                                                     | 1    |
| ตัวชี้วัดและสาระการเรียนรู้แกนกลาง กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ                               | 2    |
| คำอธิบายรายวิชา                                                                                  | 3    |
| โครงสร้างรายวิชา การงานอาชีพ 1                                                                   | 4    |
| Pedagogy                                                                                         | 6    |
| โครงสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชา การงานอาชีพ 1                                              | 8    |
| หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน                                                     | 15   |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1 ทักษะกระบวนการทำงาน                                                    | 27   |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2 กระบวนการกลุ่มในการทำงาน                                               | 36   |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3 การแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีเหตุผล                                     | 44   |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4 การเสริมสร้างลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ                      | 50   |
| หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษากิจการบ้าน                                                     | 63   |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 5 บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน                                              | 79   |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 6 การวางแผนในการดูแลรักษากิจการบ้าน                                      | 87   |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 7 อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน                                    | 98   |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 8 การดูแลรักษากิจการบ้านและความปลอดภัยในการใช้สารเคมี<br>ทำความสะอาดบ้าน | 107  |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 9 การจัดและตกแต่งห้อง                                                    | 119  |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 10 การจัดสวนในภาชนะเพื่อตกแต่งห้องต่างๆภายในบ้าน                         | 124  |
| หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การดูแลรักษากิจการบ้าน                                                     | 141  |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 11 อาหารและโภชนาการ                                                      | 158  |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 12 การเลือกซื้ออาหาร                                                     | 169  |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 13 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร                          | 180  |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 14 การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร                                    | 191  |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 15 การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร                                    | 202  |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 16 การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร                                    | 213  |
| แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 17 แผนปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง                                           | 226  |

**มาตรฐาน ง 1. 1** เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะ การแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึก ในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัด ง 1.1 ม. 1/1 วิเคราะห์ ขั้นตอนการทำงานตาม กระบวนการทำงาน  
1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงาน ด้วยความเสียสละ  
1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหา การทำงาน อย่างมีเหตุผล

ตารางวิเคราะห์มาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดชั้นปี  
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

[illegible]

ตัวชี้วัดรายวิชา

วิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง 21101 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

( 1 ชั่วโมง / สัปดาห์ 0.5 หน่วยกิต ) จำนวน 20 ชั่วโมง

อัตราส่วนคะแนน ระหว่างภาค : ปลายภาค = 80 : 20

| ที่ | ตัวชี้วัด                                                                           | คะแนนก่อนกลางภาค | คะแนนกลางภาค | คะแนนหลังกลางภาค | คะแนนปลายภาค | รวมคะแนน | เวลาเรียน (ชั่วโมง) |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|------------------|--------------|----------|---------------------|
| 1.  | บอกขั้นตอนของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานได้ถูกต้อง                          | 4                | 3            |                  | 2            | 9        | 1                   |
| 2.  | อธิบายลำดับขั้นตอนของกระบวนการแก้ปัญหาได้ถูกต้อง                                    | 3                | 3            |                  | 1            | 7        | 1                   |
| 3.  | บอกบทบาทหน้าที่ของสมาชิกในบ้านได้อย่างถูกต้อง                                       | 4                | 2            |                  | 2            | 8        | 2                   |
| 4.  | อธิบายการสร้างสัมพันธ์ภาพและบรรยากาศที่อบอุ่นภายในบ้านได้                           | 3                | 2            |                  | 1            | 6        | 1                   |
| 5.  | จัดแบ่งหมวดหมู่ประเภทของงานบ้านตามลักษณะงานได้ถูกต้อง                               | 3                | 2            |                  | 2            | 7        | 2                   |
| 6.  | บอกขั้นตอนการทำความสะอาดบ้านตามลักษณะงานได้ถูกต้อง                                  | 4                | 3            |                  | 2            | 9        | 2                   |
| 7.  | เลือกใช้และเก็บรักษาอุปกรณ์ในการทำความสะอาดบ้านได้ถูกวิธี                           | 4                | 2            |                  | 1            | 7        | 2                   |
| 8.  | อธิบายการจัดและตกแต่งห้องต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง                                      | 5                | 3            |                  | 2            | 10       | 2                   |
| 9.  | บอกความสำคัญของอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหารคู่ถูกต้อง                               |                  |              | 5                | 2            | 7        | 2                   |
| 10. | อธิบายหลักการเลือกบริโภคอาหารได้อย่างถูกต้อง                                        |                  |              | 5                | 1            | 6        | 2                   |
| 11. | อธิบายหลักการเลือกซื้ออาหารได้อย่างถูกต้อง                                          |                  |              | 5                | 2            | 7        | 1                   |
| 12. | อธิบายหลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้และความปลอดภัยในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง |                  |              | 5                | 2            | 7        | 2                   |
| 13. | คุณลักษณะอันพึงประสงค์                                                              |                  |              | 10               |              | 10       |                     |
| รวม |                                                                                     | 30               | 20           | 30               | 20           | 100      | 20                  |

## สรุปหลักสูตรฯ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ เป็นกลุ่มสาระที่ช่วยพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง สามารถนำความรู้เกี่ยวกับการดำรงชีวิต และการอาชีพมาประยุกต์ใช้ในการทำงานได้อย่างสร้างสรรค์ เห็นแนวทางในการประกอบอาชีพ รักการทำงาน มีเจตคติที่ดีต่อการทำงาน สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างพอเพียงและมีความสุข

โดยมุ่งเน้นการพัฒนาผู้เรียนแบบองค์รวม เพื่อให้มีความรู้ ความสามารถ มีทักษะในการทำงาน เห็นแนวทางในการประกอบอาชีพและการศึกษาต่อได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งได้กำหนดสาระการเรียนรู้ออกเป็น 2 สาระ ดังต่อไปนี้



ตัวชี้วัดและสาระการเรียนรู้แกนกลาง กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

| ชั้น | ตัวชี้วัด                                                                                                                                 | สาระการเรียนรู้แกนกลาง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ม.1  | 1. วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน<br>2. ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ<br>3. ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานโดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น               <ul style="list-style-type: none"> <li>- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน</li> <li>- การจัดและตกแต่งห้อง</li> </ul> </li> <li>• กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาท หน้าที่ ประเมินผลและปรับปรุงงาน เช่น               <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร</li> <li>- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร</li> <li>- การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่งจากวัสดุในท้องถิ่น</li> </ul> </li> <li>• ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน</li> <li>• การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น               <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดสวนในภาชนะ</li> <li>- การซ่อมแซม อุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้</li> </ul> </li> </ul> |

## คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา ง 21101

รายวิชา การงานอาชีพ 1

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

จำนวน 0.5 หน่วยกิต

เวลา 1 ชั่วโมง/สัปดาห์

20 ชั่วโมง/ภาคเรียน

กลุ่มสาระการงานอาชีพ

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

ศึกษาและวิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ ในการใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน การจัดและตกแต่งห้อง รู้จักวางแผนการทำงาน เป็นกลุ่ม โดยใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ ในการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผลในการจัดสวนในภาชนะ พร้อมทั้งแสวงหาความรู้ เพื่อนำมาประเมินผล ปรับปรุงงานพัฒนาให้ดีขึ้น หรือต่อยอดความคิดใหม่ในการทำงานครั้งต่อไป

โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ กระบวนการคิด การบวนการสืบค้น กระบวนการปฏิบัติ กระบวนการกลุ่ม กระบวนการแก้ปัญหาอย่างมีความรับผิดชอบ มีระเบียบ สะอาด ประหยัด มีประสิทธิภาพ มีวินัย มีคุณธรรม มีค่านิยมการประหยัดพลังงาน ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มีจิตสาธารณะ และน้อมนำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาปรับใช้ในการดำเนินชีวิต

เพื่อให้เกิดความตระหนักและเห็นคุณค่าของการทำงาน มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ มีความสามารถในการตัดสินใจ มีคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยมที่เหมาะสม รวมถึงมีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมอย่างประหยัดและคุ้มค่า

### รหัสตัวชี้วัด

- |             |                                            |
|-------------|--------------------------------------------|
| ง 1.1 ม.1/1 | วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  |
| ง 1.1 ม.1/2 | ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ |
| ง 1.1 ม.1/3 | ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล      |

รวม 3 ตัวชี้วัด



**โครงสร้างรายวิชา การงานอาชีพ 1**

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อหน่วย<br>การเรียนรู้       | มาตรฐาน<br>การเรียนรู้ /<br>ตัวชี้วัด | สาระสำคัญ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | เวลา<br>(ชม.) |
|--------------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1.           | เรียนรู้<br>กระบวนการ<br>ทำงาน | ง 1.1<br>ม. 1/1<br>ม. 1/2<br>ม. 1/3   | การทำงานในชีวิตประจำวันจะต้องมีทักษะกระบวนการทำงาน เพื่อเป็นพื้นฐานในการทำงานอย่างเป็นขั้นตอน รู้จักวางแผนการทำงาน วิเคราะห์งานที่จะทำ ปฏิบัติตามแผนการทำงานที่วางไว้ และเมื่อทำงานเสร็จจะต้องมีการประเมินผลงานเพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไข หรือเพื่อพัฒนาการทำงานให้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ ยังต้องรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อเรียนรู้การทำงานร่วมกันเป็นทีม รู้จักความเสียสละ ความรับผิดชอบ มีเหตุผล ยอมรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น และรู้จักการแก้ปัญหาที่ดี ดังนั้น การเรียนรู้ทักษะกระบวนการในการทำงาน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน | 4             |
| 2.           | การรักษา<br>ดูแลบ้าน           | ง 1.1<br>ม. 1/1<br>ม. 1/2<br>ม. 1/3   | การดูแลรักษาบ้านจะต้องทำตามขั้นตอนของกระบวนการทำงาน และรู้จักวางแผนการทำงานบ้าน จึงจะทำให้การทำงานนั้นสำเร็จตามเป้าหมายได้อย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น การเลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงาน ก็ควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับงานหรือผลิตภัณฑ์ที่จะทำความสะอาด และควรดูแลรักษาให้ถูกวิธี เพราะจะช่วยให้อุปกรณ์มีระยะเวลาในการใช้งานที่ยาวขึ้น ส่วนการจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ ก็เป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้บ้านน่าอยู่อาศัย ทำให้สมาชิกมีความสุขเพลิดเพลินที่จะอาศัยอยู่ในบ้าน                                                                                             | 8             |

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อหน่วย<br>การเรียนรู้ | มาตรฐาน<br>การเรียนรู้ /<br>ตัวชี้วัด | สาระสำคัญ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | เวลา<br>(ชม.) |
|--------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 3.           | อาหารกับการดำรงชีวิต     | ง 1.1<br>ม. 1/1<br>ม. 1/2<br>ม. 1/3   | อาหารและโภชนาการเป็นสิ่งจำเป็นของครอบครัว การบริโภคแต่สิ่งที่ดีและมีประโยชน์จะส่งผลดีต่อสุขภาพ สมาชิกในครอบครัวควรร่วมกันดูแลเรื่องการรับประทานอาหาร โดยการจัดเมนูอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ควรเลือกซื้ออาหารที่สด ใหม่ สะอาด รู้จักเลือกใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน และการให้บริการอาหารแก่สมาชิกในครอบครัว เพื่อเสริมสร้างสุขภาพอนามัย อันนำมาซึ่งสุขภาพที่ดีและสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว ถ้าพบผลผลิตทางการเกษตรที่ล้นตลาด สามารถจัดการเพื่อยกระดับหรือเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าด้วยวิธีการต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น การกวน การเชื่อม การทำเค็ม การฉาบ | 8             |

## Pedagogy

สื่อการเรียนรู้รายวิชาพื้นฐาน การงานอาชีพ ม.1 ผู้จัดทำได้ออกแบบการสอน (Instructional Design) อันเป็นวิธีการจัดการเรียนรู้และเทคนิคการสอนที่เปี่ยมด้วยประสิทธิภาพและมีความหลากหลายให้กับผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรลุผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัด รวมถึงสมรรถนะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้เรียนที่หลักสูตรกำหนดไว้ โดยครูสามารถนำไปใช้สำหรับจัดการเรียนรู้ในชั้นเรียนได้อย่างเหมาะสม สำหรับ Pedagogy หลักที่นำมาใช้ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ประกอบด้วย

### กระบวนการการเรียนรู้

**เลือกใช้กระบวนการปฏิบัติ** เนื่องจากเป็นกระบวนการที่มุ่งให้ผู้เรียนปฏิบัติจนเกิดทักษะ สามารถรับรู้ขั้นตอนทั้งหมดจนสามารถทำตามขั้นตอนต่างๆ รวมทั้งสร้างผลงานใหม่อย่างมีความคิดสร้างสรรค์ และนำไปปรับใช้ได้จริงในสถานการณ์ใหม่ ๆ ซึ่งกระบวนการเหล่านี้ครูผู้สอนจะต้องเป็นผู้วางแผน นำผู้เรียนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้จนบรรลุตามเป้าหมายที่ได้วางไว้ ซึ่งกระบวนการปฏิบัติมีขั้นตอนดังนี้

1. **สังเกตรับรู้** ให้ผู้เรียนได้เห็นตัวอย่างหลากหลายจนเกิดความเข้าใจและสรุปความคิดรวบยอด
2. **ทำตามแบบ** ทำตามตัวอย่างที่แสดงให้เห็นทีละขั้นตอนจากขั้นพื้นฐานไปสู่งานที่ซับซ้อนขึ้น
3. **ทำเองโดยไม่มีแบบ** เป็นการให้ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนตั้งแต่ต้นจนจบด้วยตนเอง
4. **ฝึกให้ชำนาญ** ให้ผู้เรียนปฏิบัติด้วยตนเองจนเกิดความชำนาญหรือทำได้โดยอัตโนมัติซึ่งอาจเป็นชิ้นงานเดิมหรืองานที่คิดขึ้นใหม่

**เลือกใช้กระบวนการเรียน ความรู้ความเข้าใจ** เนื่องจากเป็นกระบวนการที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเข้าใจในเนื้อหาเชิงความรู้ ก่อนเริ่มการปฏิบัติงานจริงตามขั้นตอนต่างๆ ของแต่ละงาน

1. **สังเกต ตระหนัก** ผู้เรียนพิจารณาข้อมูล สารความรู้ เพื่อสร้างความคิดรวบยอด ตั้งคำถาม ตั้งข้อสังเกต สังเคราะห์ข้อมูล เพื่อทำความเข้าใจในสิ่งที่ต้องการเรียนรู้ และกำหนดเป็นวัตถุประสงค์ที่จะแสวงหาคำตอบต่อไป
2. **วางแผนปฏิบัติ** ผู้เรียนนำวัตถุประสงค์หรือคำถามที่ทุกคนสนใจจะหาคำตอบมาวางแผนเพื่อกำหนดแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสม
3. **ลงมือปฏิบัติ** ผู้สอนกำหนดให้สมาชิกในกลุ่มย่อย ๆ ได้แสวงหาคำตอบจากแหล่งความรู้ด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น ค้นคว้า สัมภาษณ์ ศึกษาเอกสารที่ หาข้อมูลจากองค์กรในชุมชน เป็นต้น ตามแผนที่ได้วางไว้
4. **พัฒนาความรู้ ความเข้าใจ** ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้มารายงานและอภิปรายเชิงแปลความ ตีความ ขยายความ นำไปใช้ วิเคราะห์ สังเคราะห์ และประเมินค่า
5. **สรุป** ผู้เรียนรวบรวมเป็นสาระที่ควรรู้บันทึกลงสมุด

### กระบวนการการเรียนรู้

เลือกใช้ทักษะกระบวนการกลุ่ม เนื่องจากเป็นกระบวนการที่มุ่งให้ผู้เรียนทำงานร่วมกัน คิดวางแผนการทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ และสร้างสรรค์ อีกทั้งได้เกิดทักษะการติดต่อสื่อสารและสร้างความสัมพันธ์กับผู้อื่นในเชิงบวก รวมถึงสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งกระบวนการนี้เป็นกระบวนการที่มุ่งให้ผู้เรียนทำงานร่วมกัน โดยเน้นกิจกรรมดังนี้

1. มีผู้นำกลุ่ม ซึ่งอาจผลัดเปลี่ยนกัน
2. วางแผนกำหนดวัตถุประสงค์และวิธีการ
3. รับฟังความคิดเห็นจากสมาชิกทุกคนบนพื้นฐานของเหตุผล
4. แบ่งหน้าที่รับผิดชอบ เมื่อมีการปฏิบัติ
5. ติดตามผลการปฏิบัติ และปรับปรุง
6. ประเมินผลรวมและชื่นชมในผลงานของคณะ

### วิธีการสอน (Teaching Method)

เลือกใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย เช่น การสาธิต นิรนัย อุปนัย แบบค้นพบ เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และเกิดความเข้าใจในเนื้อหาของการงานอาชีพและเทคโนโลยีอย่างถ่องแท้ ซึ่งจะเน้นใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย เช่น วิธีสอนแบบอุปนัย (Inductive Method) เนื่องจากเป็นการสอนที่ผู้สอนใช้ในการช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยการนำตัวอย่าง ข้อมูล ความคิด เหตุการณ์ สถานการณ์ ปรากฏการณ์ ที่มีหลักการ/แนวคิด ที่ต้องการสอนให้แก่ผู้เรียนวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี ได้ตั้งหลักการ/แนวคิดที่แฝงอยู่ออกมา เพื่อนำไปใช้ในสถานการณ์อื่น ๆ ที่จะเกิดขึ้นต่อไปได้เป็นอย่างดี

### เทคนิคการสอน (Teaching Technique)

เลือกใช้เทคนิคสอนที่หลากหลายและเหมาะสมกับเรื่องที่เรียน เช่น การตั้งคำถาม การยกตัวอย่าง การใช้สื่อการเรียนรู้ที่น่าสนใจ เพื่อส่งเสริมวิธีการสอนและรูปแบบการสอนให้มีประสิทธิภาพในการจัดการเรียนรู้ให้มากขึ้น ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้อย่างมีความสุข สามารถปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถฝึกทักษะการเรียนรู้และทักษะการปฏิบัติเกี่ยวกับงานต่าง ๆ ในศตวรรษที่ 21 ได้

โครงสร้างแผนการจัดการเรียนรู้ รายวิชา การงานอาชีพ ม. 1

เวลา 20 ชั่วโมง

| หน่วยการเรียนรู้                  | แผนการจัดการเรียนรู้                            | แนวคิด/รูปแบบ<br>การสอน/<br>วิธีการสอน/<br>เทคนิค | ทักษะที่ได้                    | การประเมิน                                                                                                                                                                                                                                                                                | เวลา<br>(ชั่วโมง) |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1. เรียนรู้<br>กระบวนการ<br>ทำงาน | แผนที่ 1 ทักษะ<br>กระบวนการทำงาน                | แบบกระบวนการ<br>การกลุ่ม                          | ทักษะในการ<br>คิดวิเคราะห์     | 1. ตรวจสอบทดสอบก่อน<br>เรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 1<br>หน้าที่ในบ้าน<br>2. ตรวจสอบงานที่ 1.1.1<br>เรื่อง ขั้นตอนของทักษะ<br>กระบวนการทำงาน<br>3. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>4. สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม<br>5. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>และมุ่งมั่นในการทำงาน | 1                 |
|                                   | แผนที่ 2 กระบวนการกลุ่ม<br>ในการทำงาน           | แบบกระบวนการ<br>การกลุ่ม                          | ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้ | 1. ตรวจสอบงานที่ 1.2 1<br>เรื่อง กระบวนการทำงานกลุ่ม<br>2. ประเมินการนำเสนอผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>4. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>และมุ่งมั่นในการทำงาน                                                                                      | 1                 |
|                                   | แผนที่ 3 การแก้ปัญหาใน<br>การทำงานอย่างมีเหตุผล | แบบกระบวนการ<br>การกลุ่ม                          | ทักษะกระบวนการ<br>คิดตัดสินใจ  | 1. ประเมินการนำเสนอผลงาน<br>2. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>3. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>และมุ่งมั่นในการทำงาน                                                                                                                                              | 1                 |

| หน่วยการเรียนรู้        | แผนการจัดการเรียนรู้                                               | แนวคิด/รูปแบบ<br>การสอน/<br>วิธีการสอน/<br>เทคนิค | ทักษะที่ได้                                                                                              | การประเมิน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | เวลา<br>(ชั่วโมง) |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                         | แผนที่ 4 การเสริมสร้าง<br>ลักษณะนิสัยในการ<br>ทำงานด้วยความเสียสละ | แบบกระบวนการ<br>การกลุ่ม                          | ทักษะกระบวนการ<br>การคิดตัดสินใจ                                                                         | 1. ตรวจสอบงานที่ 1.4.1<br>เรื่อง หลักการทำงาน<br>ด้วยความเสียสละ<br>2. ประเมินชิ้นงาน/ภาระงาน<br>(รวบยอด) กิจกรรมการแก้ไข<br>ปัญหาในการทำงาน<br>3. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>4. สังเกตพฤติกรรมการ<br>ทำงานรายบุคคล<br>5. สังเกตพฤติกรรมการ<br>ทำงานกลุ่ม<br>6. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>และมุ่งมั่นในการทำงาน<br>7. ตรวจสอบทดสอบหลัง<br>เรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 1<br>เรียนรู้กระบวนการทำงาน | 1                 |
| 2. การดูแล<br>รักษาร้าน | แผนที่ 1 บ้านและความ<br>เป็นอยู่ในบ้าน                             | แบบกระบวนการ<br>สร้างความ<br>ตระหนัก              | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้<br>3. ทักษะ<br>กระบวนการคิด<br>ตัดสินใจ | 1. ตรวจสอบแบบทดสอบก่อน<br>เรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 2.<br>เรื่อง การดูแลรักษาร้าน<br>2. ตรวจสอบงานที่ 2.1.1 เรื่อง<br>บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน<br>3. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>4. สังเกตพฤติกรรมการ<br>ทำงานรายบุคคล<br>5. สังเกตพฤติกรรมการ<br>ทำงานกลุ่ม<br>6. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>มุ่งมั่นในการทำงาน                                                                                 | 1                 |

| หน่วยการเรียนรู้ | แผนการจัดการเรียนรู้                                                          | แนวคิด/รูปแบบ<br>การสอน/<br>วิธีการสอน/<br>เทคนิค         | ทักษะที่ได้                                                                                              | การประเมิน                                                                                                                                                                                                                                              | เวลา<br>(ชั่วโมง) |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                  | แผนที่ 2 การวางแผน<br>ในการดูแลรักษาบ้าน                                      | แบบกระบวนการ<br>เรียนรู้ ความรู้<br>ความเข้าใจ            | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้<br>3. ทักษะ<br>กระบวนการคิด<br>ตัดสินใจ | 1. ตรวจใบงานที่ 2.2.1<br>เรื่อง การวางแผนในการ<br>ดูแลบ้าน<br>2. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>4. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>5. สังเกตความมีวินัย ความ<br>รับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้มุ่งมั่น<br>ในการทำงาน   | 1                 |
|                  | แผนที่ 3 อุปกรณ์อำนวยความสะดวก<br>ในการทำงานบ้าน                              | แบบการสืบ<br>เสาะหาความรู้<br>(5EsInstructional<br>Model) | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้                                         | 1. ตรวจใบงานที่ 2.3.1 เรื่อง<br>เลือกใช้และรักษาอุปกรณ์<br>ทำความสะอาดบ้าน<br>2. ประเมินการนำเสนอผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>4. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>5. สังเกตความมีวินัย ใฝ่เรียนรู้<br>มุ่งมั่นใน การทำงาน        | 1                 |
|                  | แผนที่ 4 การดูแลรักษา<br>บ้านและความปลอดภัย<br>ในการใช้สารเคมีทำความสะอาดบ้าน | แบบกระบวนการ<br>การปฏิบัติ                                | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้                                         | 1. ตรวจใบงานที่ 2.4.1<br>เรื่อง ดูแลรักษาบ้าน<br>อย่างปลอดภัย<br>2. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>4. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>5. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>มุ่งมั่นในการทำงาน | 1                 |

| หน่วยการเรียนรู้ | แผนการจัดการเรียนรู้                                             | แนวคิด/รูปแบบ<br>การสอน/<br>วิธีการสอน/<br>เทคนิค | ทักษะที่ได้                                                                                                                       | การประเมิน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | เวลา<br>(ชั่วโมง) |
|------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                  | แผนที่ 5 การจัดและ<br>ตกแต่งห้อง                                 | แบบกระบวนการ<br>การกลุ่ม                          | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้                                                                  | 1. ประเมินการประดิษฐ์<br>ชิ้นงาน (โมเดลบ้าน)<br>2. ประเมินการนำเสนอผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>4. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                                                                                                                                                                                                                                 | 2                 |
|                  | แผนที่ 6 การจัดสวน<br>ในภาชนะเพื่อตกแต่ง<br>ห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน | แบบกระบวนการ<br>การกลุ่ม                          | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้<br>3. ทักษะกระบวนการ<br>คิดตัดสินใจ<br>4. ทักษะการ<br>ทำงานกลุ่ม | 1. ประเมินการประดิษฐ์<br>ชิ้นงาน (การจัดสวนถาด<br>หรือสวนแก้ว)<br>2. ประเมินชิ้นงาน/ภาระงาน<br>(รวบยอด) กิจกรรม Cleaning<br>home<br>3. ประเมินการนำเสนอผลงาน<br>4. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>5. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>6. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>มุ่งมั่นในการทำงาน<br>7. ตรวจสอบทดสอบหลัง<br>เรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 2<br>เรื่อง การดูแลรักษาบ้าน | 2                 |



| หน่วยการเรียนรู้            | แผนการจัดการเรียนรู้                        | แนวคิด/รูปแบบ<br>การสอน/<br>วิธีการสอน/<br>เทคนิค          | ทักษะที่ได้                                                                                              | การประเมิน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | เวลา<br>(ชั่วโมง) |
|-----------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 3. อาหาร<br>กับการดำรงชีวิต | แผนที่ 1 อาหารและ<br>โภชนาการที่มีต่อสุขภาพ | แบบกระบวนการ<br>การสร้าง<br>ความ<br>ตระหนัก                | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้<br>3. ทักษะ<br>กระบวนการคิด<br>ตัดสินใจ | 1. ตรวจสอบทดสอบก่อน<br>เรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 3<br>เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต<br>2. ตรวจใบงานที่ 3.1.1<br>เรื่อง อาหารและโภชนาการ<br>ที่มีต่อสุขภาพ<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>4. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>5. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>มีความพอเพียง และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | 1                 |
|                             | แผนที่ 2 การเลือก<br>ซื้ออาหาร              | แบบการสืบ<br>เสาะหาความรู้<br>(5Es Instructional<br>Model) | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้<br>3. ทักษะ<br>กระบวนการคิด<br>ตัดสินใจ | 1. ตรวจใบงานที่ 3.2.1<br>เรื่อง การเลือกซื้ออาหาร<br>2. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>4. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>5. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>มีความพอเพียง และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน                                                                       | 2                 |

| หน่วยการเรียนรู้ | แผนการจัดการเรียนรู้                                         | แนวคิด/รูปแบบ<br>การสอน/<br>วิธีการสอน/<br>เทคนิค          | ทักษะที่ได้                                                                                              | การประเมิน                                                                                                                                                                                                                                                                                              | เวลา<br>(ชั่วโมง) |
|------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                  | แผนที่ 3 อุปกรณ์<br>เครื่องมือเครื่องใช้<br>ในการประกอบอาหาร | แบบกระบวนการ<br>เรียนการสอนของ<br>รูปแบบจิกซอว์            | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้<br>3. ทักษะ<br>กระบวนการคิด<br>ตัดสินใจ | 1. ตรวจใบงานที่ 3.3.1<br>เรื่อง การเลือกอุปกรณ์<br>เครื่องมือเครื่องใช้ในการ<br>ประกอบอาหาร<br>2. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>4. สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม<br>5. สังเกตความมีวินัย ความ<br>รับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>มีความพอเพียง และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | 1                 |
|                  | แผนที่ 4 การเตรียม<br>วัตถุดิบและการประกอบ<br>อาหาร          | แบบการสืบ<br>เสาะหาความรู้<br>(5Es Instructional<br>Model) | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้<br>3. ทักษะ<br>กระบวนการคิด<br>ตัดสินใจ | 1. ตรวจใบงานที่ 3.4.1<br>เรื่อง การประกอบอาหาร<br>2. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>4. สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม<br>5. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>มีความพอเพียง และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน                                               | 1                 |

| หน่วยการเรียนรู้ | แผนการจัดการเรียนรู้                    | แนวคิด/รูปแบบ<br>การสอน/<br>วิธีการสอน/<br>เทคนิค | ทักษะที่ได้                                                                                                    | การประเมิน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | เวลา<br>(ชั่วโมง) |
|------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                  | แผนที่ 5 การจัดตกแต่ง<br>และบริการอาหาร | แบบการสาธิต                                       | 1. ทักษะการคิด<br>วิเคราะห์<br>2. ทักษะการ<br>ประยุกต์ใช้ความรู้<br>3. ทักษะ<br>กระบวนการคิด<br>ตัดสินใจ       | 1. ตรวจใบงานที่ 3.5.1<br>เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร<br>2. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล<br>4. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>5. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>มีความพอเพียง และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน                                                                 | 1                 |
|                  | แผนที่ 6 การแปรรูป<br>ผลผลิตทางการเกษตร | แบบกระบวนการ<br>เรียนปฏิบัติ                      | 1. ทักษะการ<br>แสวงหาความรู้<br>2. ทักษะระหว่าง<br>บุคคลและเข้าใจ<br>ตนเอง<br>3. ทักษะการคิด<br>และการแก้ปัญหา | 1. ประเมินชิ้นงาน/ภาระงาน<br>(รวบยอด) กิจกรรม<br>อาหารกับการดำรงชีวิต<br>2. ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน<br>3. สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม<br>4. สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้<br>มีความพอเพียง และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน<br>5. ตรวจแบบทดสอบหลัง<br>เรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 3<br>เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต | 2                 |

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

### เรียนรู้กระบวนการทำงาน

เวลา 4 ชั่วโมง

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

- ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว
- ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน
- ง 1.1 ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ
- ง 1.1 ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

#### 2. สาระการเรียนรู้

##### 2.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น
  - การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
  - การจัดและตกแต่งห้อง
- 2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน เช่น
  - การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
  - การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
  - การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่งจากวัสดุในท้องถิ่น
- 3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน
- 4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น
  - การจัดสวนในภาชนะ
  - การซ่อมแซม อุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้

##### 2.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

### 3. สำคัญ/ความคิดรวบยอด

การทำงานในชีวิตประจำวันจะต้องมีทักษะกระบวนการทำงาน เพื่อเป็นพื้นฐานในการทำงานอย่างเป็นขั้นตอน รู้จักวางแผนการทำงาน วิเคราะห์งานที่จะทำ ปฏิบัติตามแผนการทำงานที่วางไว้ และเมื่อทำงานเสร็จจะต้องมีการประเมินผลงานเพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไข หรือเพื่อพัฒนาการทำงานให้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ ยังต้องรู้จักการทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อได้เรียนรู้การทำงานร่วมกันเป็นทีม รู้จักความเสียสละ ความรับผิดชอบ มีเหตุผล ยอมรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น และรู้จักการแก้ปัญหาที่ดี ดังนั้น การเรียนรู้ทักษะกระบวนการในการทำงาน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน

### 4. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียนและคุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ความสามารถในการสื่อสาร
5. ทักษะการคิดวิเคราะห์
6. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
7. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

### 5. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

### 6. ชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด)

จัดทำรายงาน เรื่อง การแก้ไขปัญหาในการทำงาน

### 7. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                                       | วิธีวัด                                                  | เครื่องมือ                                                      | เกณฑ์การประเมิน            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 7.1 การประเมินชิ้นงาน/<br>ภาระงาน (รวบยอด)<br>จัดทำรายงาน<br>เรื่อง การแก้ไข<br>ปัญหาในการทำงาน | ตรวจการจัดทำรายงาน<br>เรื่อง การแก้ไขปัญหา<br>ในการทำงาน | แบบประเมินการจัดทำ<br>รายงาน เรื่อง การแก้ไข<br>ปัญหาในการทำงาน | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

| รายการวัด                                                                                                  | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                 | เกณฑ์การประเมิน            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 7.2 การประเมินก่อนเรียน<br>แบบทดสอบก่อนเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 1<br>เรื่อง เรียนรู้กระบวนการ<br>ทำงาน | ตรวจแบบทดสอบ<br>ก่อนเรียน                                                     | แบบทดสอบก่อนเรียน                          | ประเมินตามสภาพจริง         |
| 7.3 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) ขั้นตอนของทักษะ<br>กระบวนการทำงาน                  | - ตรวจใบงานที่ 1.1.1                                                          | - ใบงานที่ 1.1.1                           | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 2) กระบวนการ<br>ทำงานกลุ่ม                                                                                 | - ตรวจใบงานที่ 1.2.1                                                          | - ใบงานที่ 1.2.1                           | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) หลักการทำงาน<br>ด้วยความเสียสละ                                                                         | - ตรวจใบงานที่ 1.4.1                                                          | - ใบงานที่ 1.4.1                           | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) นำเสนอผลงาน                                                                                             | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน             | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 5) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                                               | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม       | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 6) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                                                              | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 7.4 การประเมินหลังเรียน<br>แบบทดสอบหลังเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 1<br>เรื่อง เรียนรู้กระบวนการ<br>ทำงาน | ตรวจแบบทดสอบ<br>หลังเรียน                                                     | แบบทดสอบหลังเรียน                          | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |

## 8. กิจกรรมการเรียนรู้

นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน

## เรื่องที่ 1 : ทักษะกระบวนการทำงาน

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีการสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

### ขั้นนำ

1. ครูกล่าวทักทายนักเรียน และถามกระตุ้นความสนใจของนักเรียนว่า “ถ้านักเรียนต้องทำชิ้นงานเพื่อจำหน่ายภายในโรงเรียน นักเรียนจะมีวิธีการวางแผนการทำงานอย่างไรเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่ได้วางแผนไว้”
2. ครูขออาสาสมัครนักเรียนออกมาเล่าประสบการณ์โดยครูถามนักเรียนว่า “ในชีวิตประจำวันนักเรียนได้รับมอบหมายให้ทำงานอะไรบ้าง และมีวิธีการทำงานอย่างไร”
3. ครูคัดเลือกนักเรียนที่มีวิธีการทำงานที่เป็นขั้นตอนอย่างชัดเจน และสุ่มนักเรียนภายในห้องเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น จากนั้นครูสรุปเพื่อเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียนว่า “การทำงานให้ประสบความสำเร็จนอกจากจะมีความรู้แล้ว ยังต้องมีทักษะกระบวนการทำงานอีกด้วย”

### ขั้นสอน

1. ครูให้นักเรียนร่วมปฏิบัติกิจกรรมโดยนำแถบป้ายประโยค เรื่อง ทักษะกระบวนการทำงาน ติดสลับกันบนกระดานหน้าชั้นเรียน ครูสุ่มนักเรียน 3 คน ออกมาสลับแถบป้ายประโยค โดยให้นักเรียนภายในห้องร่วมกันแสดงความคิดเห็น
2. ครูแบ่งนักเรียนเป็นกลุ่มและให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษา เรื่อง ทักษะกระบวนการทำงาน
3. ครูมอบหมายให้นักเรียนร่วมกันทำ ใบงานที่ 1.1.1 เรื่อง ขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงาน จากนั้นให้แต่ละกลุ่มตรวจสอบความถูกต้อง ถ้ามีข้อบกพร่องให้ระดมความคิดเห็นเพื่อปรับปรุง
4. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมาจับสลากเพื่อรับสถานการณ์ และให้นักเรียนเขียน ทักษะกระบวนการทำงานเพื่ออธิบายแต่ละขั้นตอนการทำงานให้ชัดเจน
5. ครูให้นักเรียนตรวจสอบความถูกต้องของผลงาน และส่งตัวแทนกลุ่มออกมานำเสนอ

### ขั้นสรุป

1. ครูวัดและประเมินผลนักเรียนจากการทำใบงาน และการปฏิบัติกิจกรรม โดยสังเกตว่าช่วยกันทำงานอย่างเสียสละ และมีคุณธรรม จริยธรรมในการทำงานหรือไม่
2. ครูสรุปให้นักเรียนเข้าใจว่า “การทำงานทุกประเภทควรมีกระบวนการทำงานและการวางแผนก่อนลงมือปฏิบัติงาน เพื่อลดความซับซ้อนในการดำเนินงาน ทำให้การทำงานประสบความสำเร็จอย่างมีคุณภาพ”

## เรื่องที่ 2 : กระบวนการกลุ่มในการทำงาน

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีการสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

### ขั้นนำ

1. ครูซักถามความคิดเห็นของนักเรียนภายในห้องว่า “นักเรียนชอบการทำงานรายบุคคลหรือการทำงานแบบกระบวนการกลุ่มมากกว่ากัน”
2. ครูอธิบายเพิ่มเติมให้นักเรียนฟังเพื่อเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียน

### ขั้นสอน

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) และคัดเลือกหัวหน้ากลุ่ม เพื่อเป็นตัวแทนกลุ่ม
2. ครูอธิบายเพิ่มเติมว่า “เมื่อมีการทำงานร่วมกันทุกคนจะต้องฝึกเป็นทั้งผู้นำและผู้ตามที่ดี โดยผลัดเปลี่ยนกันเป็นหัวหน้ากลุ่ม”
3. จากนั้นให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันวางแผนและกำหนดจุดประสงค์ แบ่งหน้าที่ในการทำงาน มีความรับผิดชอบ เพื่อศึกษาเนื้อหาแต่ละหัวข้อเกี่ยวกับเรื่อง กระบวนการกลุ่มในการทำงาน
4. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลร่วมกันภายในกลุ่มเกี่ยวกับสิ่งที่ได้ศึกษา ถ้าสมาชิกคนใดมีปัญหาหรืออุปสรรค ให้สมาชิกภายในกลุ่มร่วมกันแก้ไขปรับปรุง
5. ครูมอบหมายให้สมาชิกแต่ละกลุ่มร่วมกันทำใบงานที่ 1.2.1 เรื่อง กระบวนการทำงานกลุ่ม
6. ครูให้นักเรียนร่วมกันวางแผนขั้นตอนการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่มตามสถานการณ์ที่ครูกำหนด โดยอาจจะศึกษาตัวอย่างการเขียนขั้นตอนการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่มจากหนังสือเรียน
7. เมื่อแต่ละกลุ่มได้วางแผนการทำงานตามหัวข้อที่กำหนดเกี่ยวกับกิจกรรมของเด็กชายมานะกับเพื่อนแล้ว ให้นักเรียนส่งตัวแทนกลุ่มออกมานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียนโดยครูและเพื่อนร่วมชั้นแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมและร่วมกันปรับปรุงข้อมูลให้สมบูรณ์มากขึ้น

### ขั้นสรุป

1. ครูให้นักเรียนประเมินผลการทำงานโดยใช้กระบวนการกลุ่มภายในกลุ่มของตนเอง
2. ครูวัดและประเมินผลนักเรียนทั้งด้านสาระเนื้อหาและด้านมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน มีความสามัคคี และความเสียสละในการทำงาน



### เรื่องที่ 3 : การแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีเหตุผล

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีการสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

#### ขั้นนำ

1. ครูให้นักเรียนดูบัตรภาพ เรื่อง ผลกระทบจากโรงงานอุตสาหกรรม
2. จากนั้นครูถามนักเรียนภายในห้องเรียนว่า “ถ้าปัญหานี้เกิดขึ้นกับครอบครัวของนักเรียน นักเรียนจะมีวิธีการ แก้ปัญหาอย่างไร”
3. ครูและนักเรียนร่วมกันคัดเลือกคำตอบที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการแก้ปัญหานี้ พร้อมเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียนว่า “ในการทำงานย่อมเกิดปัญหาขึ้นได้ตลอดเวลา เพราะฉะนั้น การแก้ไขปัญหาก็ต้องมีสติและใช้เหตุผลให้มากที่สุดในการแก้ปัญหา เพื่อการแก้ปัญหาที่ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด”

#### ขั้นสอน

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) กลุ่มละ 4-5 คน โดยแบ่งตามความสามารถ คือ เก่ง ปานกลาง และอ่อน เพื่อร่วมกันศึกษาความรู้ เรื่อง การแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีเหตุผล
2. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติกิจกรรม ปัญหาทางแก้ โดยให้แต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมาจับสลากเพื่อรับสถานการณ์ และระดมความคิด แลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน จากนั้นเขียนขั้นตอนของกระบวนการแก้ไขปัญหามาจากสถานการณ์ที่กลุ่มของตนเองได้รับ โดยศึกษาเพิ่มเติมจากตัวอย่างการเขียนขั้นตอนการแก้ปัญหาจากหนังสือเรียน
3. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนตรวจสอบขั้นตอนของกระบวนการแก้ไขปัญห โดยให้สมาชิกภายในกลุ่มสามารถนำเสนอแนวทางการแก้ไข เพื่อปรับปรุงผลงานให้ดียิ่งขึ้น และส่งตัวแทนออกมานำเสนอขั้นตอนการแก้ปัญหาจากสถานการณ์ที่ได้รับ

#### ขั้นสรุป

1. ครูวัดและประเมินผลนักเรียนจากการนำเสนอผลงาน และกระบวนการทำงานกลุ่ม
2. นักเรียนและครูสรุปเกี่ยวกับการแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีเหตุผลว่า “ในชีวิตประจำวันมีปัญหาเกิดขึ้นอย่างมากมาย ดังนั้น การแก้ปัญหาที่ดีควรแก้ไขปัญหามีสติสัมปชัญญะหาสาเหตุของปัญหาและเป็นการใช้เหตุผลในการลงมือแก้ปัญหา เพื่อให้การใช้ชีวิตประจำวันดำเนินต่อไปอย่างราบรื่นและมีคุณภาพ”

## เรื่องที่ 4 : การเสริมสร้างลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

### ขั้นนำ

1. ครูกล่าวทักทายนักเรียน พร้อมทบทวนความรู้เดิมที่ได้ศึกษาจากชั่วโมงที่แล้ว
2. ครูถามคำถามกระตุ้นความสนใจของนักเรียนว่า “นักเรียนได้อะไรจากการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่ม”
3. ครูอธิบายเพิ่มเติมกับนักเรียนว่า “การทำงานกลุ่มสิ่งสำคัญที่สุด คือ ความเสียสละ เพราะถือว่าเป็นกิจนิสัยที่จะทำให้การทำงานและการดำรงชีวิตประจำวันราบรื่นและประสบความสำเร็จ ผู้ที่เสียสละ คือ ผู้มองเห็นผลประโยชน์ของส่วนรวมมากกว่าส่วนตน ทั้งกาย วาจา และใจ”

### ขั้นสอน

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) กลุ่มละ 4–5 คน หรือตามความเหมาะสม จากนั้นให้นักเรียนร่วมกันศึกษาความรู้ เรื่อง การเสริมสร้างลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ
2. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น แลกเปลี่ยนความรู้ เกี่ยวกับหลักการทำงานด้วยความเสียสละของกลุ่มตนเอง จากนั้นให้นักเรียนภายในกลุ่มหาข้อมติของกลุ่มเพื่อตั้งเป็นข้อกำหนดของกลุ่มลงในใบงานที่ 1.4.1 เรื่อง หลักการทำงานด้วยความเสียสละ
3. ครูให้แต่ละกลุ่มตรวจสอบความถูกต้อง และออกมานำเสนอผลงานของตนเอง
4. ครูมอบหมายให้นักเรียนทำชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด) เรื่อง การแก้ไขปัญหาในการทำงาน โดยให้นักเรียนคัดเลือกปัญหาที่พบจากการดำรงชีวิตประจำวันของนักเรียน และหาวิธีการแก้ไขปัญหาตามหลักการที่ได้ศึกษาหรือศึกษาเพิ่มเติมจากอินเทอร์เน็ต พร้อมร่วมกันบอกประโยชน์ของการมีลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ และจัดทำเป็นรายงานนำเสนอครูในชั่วโมงถัดไป

### ขั้นสรุป

ครูสรุปให้นักเรียนฟังว่า “การทำงานย่อมมีอุปสรรคหรือบางครั้งอาจจะเกิดความขัดแย้ง ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาในการทำงาน ปัญหาในที่นี้ที่ทำงานอยู่ร่วมกัน เพราะฉะนั้น ในการทำงานควรมองที่เป้าหมายของงานเป็นหลัก จะทำให้ปัญหาต่าง ๆ ลดน้อยลง และเมื่อเกิดความขัดแย้งใดก็ตามควรใช้เหตุผลความเสียสละ คุณธรรม จริยธรรมในการแก้ปัญหาต่าง ๆ เพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จต่อไป”

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน
- 2) ใบงานที่ 1.1.1 เรื่อง ขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงาน
- 3) ใบงานที่ 1.2.1 เรื่อง กระบวนการทำงานกลุ่ม
- 4) ใบงานที่ 1.4.1 เรื่อง หลักการทำงานด้วยความเสียสละ
- 5) บัตรภาพ เรื่อง ผลกระทบจากโรงงานอุตสาหกรรม
- 6) แถบป้ายประโยค เรื่อง ทักษะกระบวนการทำงาน

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- 1) ห้องสมุด
- 2) อินเทอร์เน็ต

## แบบทดสอบก่อนเรียน

### หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. บุคคลในข้อใดใช้ทักษะกระบวนการทำงานในขั้นตอนการวิเคราะห์งาน             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. นิสาตัดสินใจเลือกทำไข่เค็มต้องเกลือ เพราะมีไข่เป็ดเก็บไว้เป็นจำนวนมาก</li> <li>ข. อัมพรปลูกผักสวนครัวหลังบ้าน</li> <li>ค. คุณพ่อตอนกิ่งมะม่วง</li> <li>ง. คุณแม่สาธิตการห่อข้าวต้มมัดให้นาริดู</li> </ol> </li> <li>2. การประเมินผลการทำงานภายหลังการทำงานเสร็จแล้วมีประโยชน์อย่างไร             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ทำให้ทำงานเสร็จตรงตามระยะเวลาที่กำหนด</li> <li>ข. เพื่อให้ได้ผลงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด</li> <li>ค. เพื่อให้การทำงานเป็นไปตามแผนงานที่วางไว้</li> <li>ง. ทำให้รู้ข้อบกพร่องที่จะต้องปรับปรุงแก้ไข</li> </ol> </li> <li>3. การจัดกระบวนการกลุ่ม นอกจากความสำเร็จของงานแล้ว ยังได้ประโยชน์ในข้อใดเป็นสำคัญ             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ผลงานเสร็จเร็วกว่าแผนที่กำหนด</li> <li>ข. เกิดการแข่งขันกันภายในกลุ่ม</li> <li>ค. เกิดความสามัคคีซึ่งกันภายในกลุ่ม</li> <li>ง. เกิดการสร้างลักษณะของผู้นำกลุ่ม</li> </ol> </li> <li>4. ทักษะกระบวนการทำงาน ขั้นตอนใดมีความสำคัญและเป็นขั้นตอนแรก             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. การวางแผนการทำงาน</li> <li>ข. การวิเคราะห์งาน</li> <li>ค. การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน</li> <li>ง. การประเมินผลการทำงาน</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. อารีคิดไว้ล่วงหน้าว่าจะทำงานบ้านให้เสร็จก่อนจึงไปทำการบ้าน อารีปฏิบัติกระบวนการทำงานในข้อใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. การปรับปรุงการทำงาน</li> <li>ข. การวางแผนการทำงาน</li> <li>ค. การปฏิบัติงาน</li> <li>ง. การประเมินการทำงาน</li> </ol> </li> <li>6. ข้อใดใช้กระบวนการแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ธานีเป็นหัวหน้ากลุ่มเมื่อเกิดปัญหาจะพิจารณาและตัดสินใจแก้ปัญหาให้ภายในกลุ่ม</li> <li>ข. ธาดาพิจารณาสาเหตุของปัญหา วิเคราะห์ทางเลือกเพื่อแก้ปัญหาในการทำงาน</li> <li>ค. ธาริประเมินผลระหว่างการปฏิบัติงานทุกขั้นตอน</li> <li>ง. ธิดากำหนดแผนงานใหม่ เพื่อลดปัญหาที่เกิดขึ้น</li> </ol> </li> <li>7. ข้อใดเป็นปัจจัยสำคัญในการทำงานกลุ่ม             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ความสามารถของสมาชิกภายในกลุ่ม</li> <li>ข. ความร่วมมือของสมาชิกภายในกลุ่ม</li> <li>ค. ความสามารถของผู้นำกลุ่ม</li> <li>ง. ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงาน</li> </ol> </li> <li>8. บุคคลในข้อใดมีพฤติกรรมที่แสดงว่าสามารถทำงานร่วมกับกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. แพร่มีความคิดที่ดีจะนำเสนอให้กลุ่มปฏิบัติตาม</li> <li>ข. กันยาอาสาทำงานให้กลุ่มทุกอย่าง</li> <li>ค. อรุณายอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นก่อน</li> <li>ง. อัมพรศึกษารายละเอียดของงานก่อนลงมือทำ</li> </ol> </li> </ol> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

9. บังอรลงมือทำงานตามหน้าที่ของตนเอง  
การกระทำของบังอรจัดอยู่ในขั้นตอนใด  
ของกระบวนการทำงาน
- การวิเคราะห์งาน
  - การวางแผนในการทำงาน
  - การประเมินผลการทำงาน
  - การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน

10. การศึกษาลักษณะของการที่จะปฏิบัติจัดอยู่ใน  
ขั้นตอนใดของกระบวนการทำงาน
- การวิเคราะห์งาน
  - การวางแผนในการทำงาน
  - การประเมินผลการทำงาน
  - การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน

เฉลย

1. ก    2. ง    3. ค    4. ข    5. ข    6. ข    7. ข    8. ค    9. ง    10. ก

## แบบทดสอบหลังเรียน

### หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อให้การทำงานเป็นไปตามแผนงานที่วางไว้ ผู้ปฏิบัติงานที่ดีควรทำอย่างไร             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. วางแผนการทำงานก่อนลงมือปฏิบัติงาน</li> <li>ข. กำหนดระยะเวลาการทำงาน</li> <li>ค. ประเมินผลการทำงานภายหลังการทำงาน เพื่อตรวจสอบข้อผิดพลาด</li> <li>ง. ตั้งวัตถุประสงค์ที่ชัดเจน</li> </ol> </li> <li>2. เมื่อต้องการทำงานให้เป็นระบบและตรงกำหนด ระยะเวลาที่กำหนด ควรปฏิบัติตามข้อใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. เรียงลำดับความสำคัญของงาน</li> <li>ข. วางแผนการทำงานก่อนลงมือปฏิบัติ</li> <li>ค. ระดมความคิดเห็นกับเพื่อนร่วมงาน</li> <li>ง. ค้นหาความรู้เพิ่มเติมเพื่อให้การทำงาน เป็นไปอย่างรวดเร็ว</li> </ol> </li> <li>3. การทำความเข้าใจกับปัญหา เพื่อแยกแยะข้อมูล ก่อนลงมือปฏิบัติงานคือข้อใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. การวางแผนการทำงาน</li> <li>ข. การวิเคราะห์งาน</li> <li>ค. การตรวจสอบปัญหา</li> <li>ง. การเรียงลำดับความสำคัญของงาน</li> </ol> </li> <li>4. แพรวตัดสินใจเลือกทำกล้วยฉาบไปขายในตลาด เนื่องจากมีกล้วยอยู่ในสวนเป็นจำนวนมาก แพรว ใช้ทักษะใดในกระบวนการทำงาน             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ทักษะการวิเคราะห์งาน</li> <li>ข. ทักษะการวางแผนงาน</li> <li>ค. ทักษะการตรวจสอบงาน</li> <li>ง. ทักษะการประเมินผลงาน</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. การทำงานแบบใดสามารถสร้างความสามัคคี ให้เกิดขึ้นในการทำงาน             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. สมาชิกแต่ละคนวางแผนในการทำงาน เพื่อให้งานเสร็จทันเวลา</li> <li>ข. สมาชิกมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมาย</li> <li>ค. แยกกันทำงานเพื่อผลลัพธ์ที่ดีของงาน</li> <li>ง. ทุกคนภายในกลุ่มแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นร่วมกัน</li> </ol> </li> <li>6. นุ่นและนิตกล่าวว่า“การขายสินค้าในโรงเรียน คราวนี้ไม่ขาดทุนเลย แต่ครั้งต่อไปควรวางแผน การขายให้รอบคอบมากกว่านี้ เพื่อยอดขายที่ เพิ่มขึ้น” จากบทสนทนาดังกล่าวคือขั้นตอนใด ของกระบวนการแก้ปัญหา             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ประเมินผลการปฏิบัติงาน</li> <li>ข. วางแผนการทำงาน</li> <li>ค. วิเคราะห์การทำงาน</li> <li>ง. ปฏิบัติงานตามที่วางแผน</li> </ol> </li> <li>7. ข้อใดต่อไปนี้เป็นขั้นตอนการลงมือปฏิบัติงานของ กระบวนการแก้ปัญหา             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. นิ้มและนิตร่วมกันคิดวิธีการแก้ไขปัญหา</li> <li>ข. นิโนสังเกตวัสดุที่จำเป็นในงานประดิษฐ์</li> <li>ค. แนนตรวจสอบค่าใช้จ่ายการทำโครงการ</li> <li>ง. นกสืบค้นข้อมูลตามที่ได้รับมอบหมาย</li> </ol> </li> </ol> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

8. การกระทำของบุคคลใด ส่งผลให้กระบวนการกลุ่มมีประสิทธิภาพมากที่สุด
- อ้อยนำเสนอความคิดที่แปลกใหม่ให้แก่กลุ่มเพื่อนำมาพัฒนางานให้ดียิ่งขึ้น
  - อันอาสาทำงานทุกอย่างภายในกลุ่ม
  - อิวยอมรับฟังความคิดเห็นของสมาชิกท่านอื่นและพร้อมแก้ไขด้วยความเต็มใจ
  - อ้วนศึกษารายละเอียดของงานก่อนลงมือปฏิบัติงานอยู่เสมอ
9. ฟ้าไสได้รับมอบหมายให้จัดนิทรรศการภายในโรงเรียน ดังนั้น ฟ้าไสจึงลงมือปฏิบัติทุกขั้นตอนอย่างเต็มความสามารถ แต่ระหว่างการปฏิบัติงาน ฟ้าไสต้องประเมินผลงานทุกขั้นตอน เพื่อป้องกันปัญหา จากสถานการณ์ดังกล่าวฟ้าไสดำเนินการตามกระบวนการใด
- กระบวนการสร้างทางเลือกการทำงาน
  - กระบวนการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ
  - กระบวนการแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล
  - กระบวนการวางแผนอย่างสร้างสรรค์
10. ข้อใดคือคุณสมบัติที่สำคัญที่สุดในการทำงานโดยใช้กระบวนการทำงานแบบกลุ่ม
- ความสามารถของสมาชิกภายในกลุ่ม
  - ความร่วมมือกันของสมาชิกภายในกลุ่ม
  - ความรับผิดชอบของผู้ในกลุ่ม
  - ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำงาน

เฉลย

1. ค 2. ข 3. ข 4. ก 5. ง 6. ก 7. ง 8. ค 9. ค 10. ข



## แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง เรียนรู้กระบวนการทำงาน

เวลา 4 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 1 ทักษะกระบวนการทำงาน

เวลาที่ใช้สอน 1

ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

#### 1.1 ตัวชี้วัด

- |       |                                                  |
|-------|--------------------------------------------------|
| ง 1.1 | ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  |
|       | ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ |
|       | ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ |

### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกความหมายเกี่ยวกับทักษะกระบวนการทำงานได้อย่างถูกต้อง (K)
2. อธิบายขั้นตอนของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานได้อย่างถูกต้อง (K)
3. ปฏิบัติงานตามกระบวนการทำงานได้ (P)
4. เล็งเห็นถึงความสำคัญของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน (A)

### 3. สาระการเรียนรู้

#### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานโดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
- การจัดตกแต่งห้อง

#### 3.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)



#### 4. สาระสำคัญ/ความคิดรวบยอด

กระบวนการทำงานเป็นการทำงานตามขั้นตอนด้วยตนเอง โดยการฝึกวิธีการทำงานอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สามารถทำงานได้บรรลุเป้าหมาย ซึ่งกระบวนการทำงานมี 4 ขั้นตอน ได้แก่ การวิเคราะห์งาน การวางแผนในการทำงาน การลำดับงานตามลำดับขั้นตอน และการประเมินผลการทำงาน

#### 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ทักษะการคิดวิเคราะห์

#### 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

#### 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีการสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

##### ขั้นนำ

1. ครูกล่าวทักทายนักเรียน และถามกระตุ้นความสนใจของนักเรียนว่า “ถ้านักเรียนต้องทำชิ้นงานเพื่อจำหน่ายภายในโรงเรียน นักเรียนจะมีวิธีการวางแผนการทำงานอย่างไรเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่ได้วางแผนไว้”

(แนวตอบ : คำตอบขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของนักเรียนโดยพิจารณาตามทักษะกระบวนการทำงาน)

2. ครูขออาสาสมัครนักเรียนออกมาเล่าประสบการณ์ โดยครูถามนักเรียนว่า “ในชีวิตประจำวันนักเรียนได้รับมอบหมายให้ช่วยผู้ปกครองหรือครอบครัวทำงานอะไรบ้าง และนักเรียนมีวิธีการทำงานนั้น ๆ อย่างไร”

(แนวตอบ : ดูแลพืชผักสวนครัวบริเวณบ้าน โดยการรดน้ำต้นไม้วันละ 2 ครั้ง ในเวลาเช้า-เย็น)

3. ครูคัดเลือกนักเรียนที่มีวิธีการทำงานที่เป็นขั้นตอนอย่างชัดเจน และสุ่มนักเรียนภายในห้องเรียน 2-3 คน ร่วมกันแสดงความคิดเห็น จากนั้นครูสรุปเพื่อเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียนว่า “การทำงานให้ประสบความสำเร็จนอกจากจะมีความรู้แล้ว ยังต้องมีทักษะกระบวนการทำงานอีกด้วย”

## ขั้นตอน

1. ครูให้นักเรียนร่วมปฏิบัติกิจกรรมโดยนำแถบป้ายประโยค เรื่อง ทักษะกระบวนการทำงาน ติดสลับกันบนกระดานหน้าชั้นเรียน
  2. ครูสุ่มนักเรียน 3 คน ออกมาสลับแถบป้ายประโยค เรื่อง ทักษะกระบวนการทำงาน โดยให้นักเรียนภายในห้องร่วมกันแสดงความคิดเห็น จากนั้นครูเฉลยคำตอบที่ถูกต้องเกี่ยวกับขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงานว่า “ทักษะกระบวนการทำงานมีขั้นตอน 4 ขั้นตอน โดยเรียงลำดับ ดังนี้ 1. วิเคราะห์งาน 2. วางแผนการทำงาน 3. ปฏิบัติงานตามขั้นตอน และ 4. ประเมินผลงาน”
  3. ครูแบ่งนักเรียนเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 4-5 คน แบ่งตามความสามารถ คือ เก่ง ปานกลาง และอ่อน
  4. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาเนื้อหา เรื่อง ทักษะกระบวนการทำงานจาก หนังสือเรียน วิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน
  5. ครูมอบหมายให้นักเรียนร่วมกันทำ ใบงานที่ 1.1.1 เรื่อง ขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงาน
  6. จากนั้นให้แต่ละกลุ่มตรวจสอบความถูกต้องของใบงาน ถ้ามีข้อบกพร่องให้ระดมความคิดเห็น เพื่อปรับปรุงแก้ไขผลงาน
  7. ครูถามคำถามกับนักเรียนว่า “นักเรียนจะนำขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงานมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างไร”  
(แนวตอบ : เมื่อได้รับมอบหมายงานแล้ว ควรวิเคราะห์เกี่ยวกับรายละเอียดของงาน เพื่อนำไปสู่การวางแผนงานที่ถูกต้อง เมื่อปฏิบัติงานตามขั้นตอนแล้วได้ผลลัพธ์ตามที่ต้องการ โดยจะต้องมีการประเมินผลงานเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของการทำงานว่าสำเร็จตามแผนงานหรือไม่)
  8. นักเรียนร่วมกันสรุปความรู้เรื่อง ทักษะกระบวนการทำงาน โดยครูเป็นผู้ตรวจสอบความถูกต้องและอธิบายเนื้อเพิ่มเติมเพื่อให้นักเรียนเข้าใจมากยิ่งขึ้น
  9. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) เพื่อปฏิบัติกิจกรรมการทำงานอย่างมีกระบวนการ จากนั้นครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมาจับสลากเพื่อรับสถานการณ์ดังต่อไปนี้
- สถานการณ์ที่ 1 วางแผนการทำงานบ้าน โดยเลือกจัดการห้องใดห้องหนึ่งภายในบ้าน  
 สถานการณ์ที่ 2 ออกแบบการจัดตกแต่งบ้าน โดยเลือกจัดการห้องใดห้องหนึ่งภายในบ้าน  
 สถานการณ์ที่ 3 ออกแบบการประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง จากวัสดุภายในท้องถิ่น  
 สถานการณ์ที่ 4 วางแผนการจัดสวนภายในบริเวณบ้าน
10. เมื่อนักเรียนได้รับสถานการณ์แล้ว ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มใช้ทักษะกระบวนการทำงาน และอธิบายแต่ละขั้นตอนของการทำงานในแต่ละสถานการณ์ให้ชัดเจน
  11. ครูเปิดโอกาสให้สมาชิกภายในกลุ่มได้ร่วมกันอภิปรายและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับสถานการณ์ที่กลุ่มของตนเองได้รับมอบหมาย เพื่อให้เข้าใจถึงกระบวนการทำงานที่ได้เรียนรู้โดยครูคอยให้ความช่วยเหลือและคำแนะนำอย่างใกล้ชิด
  12. ครูให้นักเรียนตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล และส่งตัวแทนกลุ่มออกมานำเสนอการ

วิเคราะห์สถานการณ์ที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้ทักษะกระบวนการทำงานหน้าชั้นเรียน จากนั้นครูเปิดโอกาสให้เพื่อนร่วมชั้นสามารถซักถามเพื่อตรวจสอบความเข้าใจได้ และครูชี้แนะความคิดเห็นเพิ่มเติมเพื่อเพิ่มความสำเร็จให้แก่ผลงาน

13. เมื่อนักเรียนทุกกลุ่มออกมานำเสนอจนครบถ้วนแล้ว ครูจึงตั้งคำถามท้าทายความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าทักษะกระบวนการทำงานนี้มีประโยชน์ต่อนักเรียนอย่างไร ”

(แนวตอบ : ช่วยในการวิเคราะห์งาน กำหนดเป้าหมาย หรือวางแผนงานได้อย่างชัดเจน)

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานร่วมกันโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เพื่อสื่อสารระหว่างสมาชิกภายในกลุ่มอภิปรายและแสดงความคิดเห็นร่วมกันเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงาน
- มีทักษะการคิดวิเคราะห์ขั้นตอนต่าง ๆ ตามกระบวนการทำงานภายใต้สถานการณ์ที่ได้รับมอบหมาย
- ตระหนักถึงความสำคัญของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน

#### ขั้นสรุป

1. ครูวัดและประเมินผลนักเรียนจากเกณฑ์และใบงานที่ 1.1.1 และการปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียนโดยสังเกตว่าช่วยกันทำงานอย่างเสียสละ และมีคุณธรรม จริยธรรมในการทำงานหรือไม่

2. ครูสรุปให้นักเรียนเข้าใจว่า “การทำงานทุกประเภทควรมีกระบวนการทำงานและมีการวางแผนก่อนลงมือปฏิบัติงาน เพื่อลดความซับซ้อนในการดำเนินงาน ทำให้การทำงานประสบความสำเร็จอย่างมีประสิทธิภาพ”

## 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                                                  | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                 | เกณฑ์การประเมิน            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินก่อนเรียน<br>แบบทดสอบก่อนเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 1<br>เรื่อง เรียนรู้กระบวนการ<br>ทำงาน | ตรวจแบบทดสอบ<br>ก่อนเรียน                                                     | แบบทดสอบก่อนเรียน                          | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 8.2 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้                                                          |                                                                               |                                            |                            |
| 1) ขั้นตอนของทักษะ<br>กระบวนการทำงาน                                                                       | - ตรวจใบงานที่ 1.1.1                                                          | - ใบงานที่ 1.1.1                           | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 2) นำเสนอผลงาน                                                                                             | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน             | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                                               | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม       | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                                                              | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน
- 2) ใบงานที่ 1.1.1 เรื่อง ขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงาน
- 3) แลกเปลี่ยนประโยชน์ เรื่อง ทักษะกระบวนการทำงาน

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ใบงานที่ 1.1.1

**เรื่อง ขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงาน**

คำชี้แจง : ให้นักเรียนบอกขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงาน 4 ขั้นตอน และยกตัวอย่างการนำขั้นตอนต่าง ๆ มาปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

1. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

2. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

3. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

4. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

**ทักษะ  
กระบวนการทำงาน**

## ใบงานที่ 1.1.1

เฉลย

## เรื่อง ขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงาน

คำชี้แจง : ให้นักเรียนบอกขั้นตอนของทักษะกระบวนการทำงาน 4 ขั้นตอน และยกตัวอย่างการนำขั้นตอนต่าง ๆ มาปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

**1. วิเคราะห์งาน**  
เมื่อครูสั่งงานแล้วสามารถนำขั้นตอนนี้มาวิเคราะห์ถึงองค์ประกอบต่าง ๆ และจุดประสงค์ในการทำงาน อีกทั้งยังเป็นขั้นตอนที่ช่วยตัดสินใจในการทำงานได้

**2. วางแผนการทำงาน**  
นำมากำหนดเป้าหมายและวางแผนการทำงานให้ชัดเจน สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้หลาย ๆ ด้าน เช่น วางแผนการเรียนว่าอนาคตว่าจะเป็นอะไร จะต้องเรียนอย่างไร วางแผนว่าปีการศึกษานี้จะได้เกรดเฉลี่ยสะสมเท่าไร

**3. ปฏิบัติงานตามขั้นตอน**  
ทำให้สามารถทำงานต่าง ๆ ตามขั้นตอนที่กำหนดไว้ โดยส่งผลให้การทำงานประสบความสำเร็จตามที่วางแผนไว้ได้อย่างถูกต้อง และไม่ต้องแก้ไขในภายหลัง

**4. ประเมินผลงาน**  
ช่วยให้ตรวจสอบผลงานว่าสำเร็จตามการวางแผนหรือไม่ และผลงานมีข้อบกพร่องใดบ้าง เพื่อเป็นการพัฒนางานให้ดีขึ้นในครั้งต่อไป

**ทักษะกระบวนการทำงาน**

วิเคราะห์งาน

วางแผนการทำงาน

ปฏิบัติงานตามขั้นตอน

ประเมินผลงาน





## แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง เรียนรู้กระบวนการทำงาน

เวลา 4 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 2 กระบวนการกลุ่มในการทำงาน

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

#### 1.1 ตัวชี้วัด

- |       |                                                  |
|-------|--------------------------------------------------|
| ง 1.1 | ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  |
|       | ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ |
|       | ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล      |

### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- อธิบายความหมายและความสำคัญของกระบวนการกลุ่มในการทำงานได้ถูกต้อง (K)
- อธิบายแนวทางการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่มได้อย่างถูกต้อง (K)
- ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่มได้อย่างถูกต้อง (P)
- เห็นประโยชน์ของขั้นตอนการทำงานแบบกระบวนการกลุ่ม (A)

### 3. สาระการเรียนรู้

#### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานโดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
- การจัดตกแต่งห้อง

2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน เช่น

- การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง จากวัสดุในท้องถิ่น

3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน

#### 3.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 4. สาระสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การทำงานแบบกระบวนการกลุ่มเป็นการทำงานร่วมกันตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป โดยสมาชิกภายในกลุ่มต้องมีการสื่อสารที่ดี มีปฏิสัมพันธ์ร่วมกัน สามารถแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน แบ่งงานกันทำตามบทบาทหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยมีวัตถุประสงค์ในการทำงานร่วมกันให้งานสำเร็จอย่างมีประสิทธิภาพและต้องมีการประเมินผลที่ดีเพื่อปรับปรุงพัฒนาผลงานให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

#### 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ความสามารถในการสื่อสาร
5. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้

#### 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

#### 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีการสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

##### ขั้นนำ

1. ครูซักถามความคิดเห็นของนักเรียนภายในห้องว่า “นักเรียนชอบการทำงานรายบุคคล หรือการทำงานแบบกระบวนการกลุ่มมากกว่ากัน” โดยให้นักเรียนตอบตามประสบการณ์จริงของนักเรียน  
(แนวตอบ : ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของครูผู้สอน)
2. ครูอธิบายเพิ่มเติมให้นักเรียนฟังว่า “การทำงานร่วมกัน หมายถึง การทำกระบวนการกลุ่ม ซึ่งเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างบุคคลตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป โดยแบ่งหน้าที่รับมอบหมายในการทำงานตามความถนัดและความสามารถของแต่ละบุคคล”
3. ครูอธิบายเพิ่มเติมเพื่อเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียนและให้นักเรียนเห็นข้อแตกต่างระหว่างการทำงานทั้ง 2 แบบว่า “การทำงานรายบุคคลกับการทำงานโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เป็นการทำงานซึ่งทำให้เกิดความสำเร็จในการทำงานเช่นเดียวกัน แต่ต้องยอมรับว่าการทำงานรายบุคคลสำหรับงานที่ได้รับมอบหมายบาง

งานทำให้เกิดความรู้สึกเหนื่อย เนื่องจากไม่สามารถทำด้วยตนเองได้และทำให้ไม่ได้ฝึกทักษะการปรับตัวให้เข้ากับผู้อื่นอีกด้วย”

### ขั้นตอน

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) และคัดเลือกหัวหน้ากลุ่มเพื่อเป็นตัวแทนกลุ่ม
2. ครูอธิบายเพิ่มเติมว่า “เมื่อมีการทำงานร่วมกันทุกคนจะต้องฝึกเป็นทั้งผู้นำและผู้ตามที่ดี โดยผลัดเปลี่ยนกันเป็นหัวหน้ากลุ่ม”
3. จากนั้นให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันวางแผนและกำหนดจุดประสงค์ แบ่งหน้าที่ในการทำงาน ความรับผิดชอบ เพื่อศึกษาเนื้อหาแต่ละหัวข้อเกี่ยวกับ เรื่อง กระบวนการกลุ่มในการทำงานจาก หนังสือเรียน วิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน ห้องสมุด และอินเทอร์เน็ต โดยมี หัวข้อที่ควรศึกษา ดังนี้

1. ความหมายและความสำคัญของกระบวนการกลุ่ม
2. แนวทางการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่ม
  - สัมพันธภาพภายในกลุ่ม
  - ความสนใจในการทำงาน
3. ขั้นตอนการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่ม

4. ครูอธิบายเพิ่มเติมให้นักเรียนเข้าใจว่า “การทำงานด้วยกระบวนการกลุ่มให้ประสบผลสำเร็จ สมาชิกภายในกลุ่มจะต้องปฏิบัติตนให้เกิดผลดีต่อกลุ่ม โดยมองเห็นประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตน มีเป้าหมายเดียวกันเพื่อทำให้กลุ่มเข้มแข็ง โดยสมาชิกในกลุ่มควรยึดหลักการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี เป็นผู้ประสานงาน เป็นผู้ประนีประนอม เป็นผู้อำนวยความสะดวกหรืออาจจะเป็นผู้ผ่อนคลายความเครียด”

5. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลร่วมกันภายในกลุ่มเกี่ยวกับสิ่งที่ได้ศึกษา ถ้าสมาชิกคนใดมีปัญหาหรืออุปสรรคให้สมาชิกภายในกลุ่มร่วมกันแก้ไขปรับปรุง

6. ครูมอบหมายให้สมาชิกแต่ละกลุ่มร่วมกันทำ ใบงานที่ 1.2.1 เรื่อง กระบวนการทำงานกลุ่ม เมื่อเสร็จแล้วให้นักเรียนแต่ละกลุ่มตรวจสอบความถูกต้องก่อนนำเสนอ

7. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) โดยให้แต่ละกลุ่มร่วมกันวางแผนการปฏิบัติกิจกรรม ตามสถานการณ์ดังต่อไปนี้

“เด็กชายมานะนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 1 กับเพื่อน 3 คน ต้องปฏิบัติกิจกรรมการปลูกพืชผักสวนครัวที่แปลงเกษตรของโรงเรียน”

8. ครูอธิบายให้นักเรียนได้เข้าใจว่า “การมอบหมายงานให้ตรงกับความสามารถของสมาชิก จะทำให้สมาชิกแต่ละคนได้ใช้ความรู้ ความสามารถที่ตนเองมีมาปรับใช้กับงานที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้ทักษะหรือกระบวนการทำงานต่าง ๆ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ หรือเป้าหมายที่ได้วางไว้อย่างมีประสิทธิภาพ”
9. ครูให้นักเรียนร่วมกันวางแผนขั้นตอนการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่มจากสถานการณ์ข้างต้น

โดยอาจจะศึกษาตัวอย่างการเขียนขั้นตอนการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่มจากหนังสือเรียน โดยมีหัวข้อที่ต้องวางแผนดังต่อไปนี้

1. เลือกหัวหน้ากลุ่ม
2. กำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายของการทำงาน
3. วางแผนการทำงาน
4. ปฏิบัติงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
5. ประเมินผลและปรับปรุงการทำงาน

10. เมื่อแต่ละกลุ่มได้วางแผนการทำงานตามหัวข้อที่กำหนดเกี่ยวกับกิจกรรมของเด็กชายมานะกับเพื่อนแล้ว ให้นักเรียนส่งตัวแทนกลุ่มออกมานำเสนอข้อมูลหน้าชั้นเรียน โดยครูและเพื่อนร่วมชั้นแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติม แล้วร่วมกันปรับปรุงข้อมูลให้สมบูรณ์มากขึ้น

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานร่วมกันโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เพื่อสื่อสารระหว่างสมาชิกภายในกลุ่ม อภิปรายและแสดงความคิดเห็นร่วมกันเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงาน
- มีทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ เพื่อวางแผนการทำงานตามสถานการณ์ที่ได้รับมอบหมาย
- มีทักษะการสื่อสาร โดยลงความเห็นร่วมกันเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างสมาชิกภายในกลุ่ม

#### ขั้นสรุป

1. ครูให้นักเรียนประเมินผลการทำงานโดยใช้กระบวนการกลุ่มภายในกลุ่มของตนเอง
2. ครูวัดและประเมินผลนักเรียนทั้งด้านสาระเนื้อหาและด้านมนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน

มีความสามัคคี และความเสียสละในการทำงาน

## 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                       | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                 | เกณฑ์การประเมิน            |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) กระบวนการ<br>ทำงานกลุ่ม | - ตรวจใบงานที่ 1.2.1                                                          | - ใบงานที่ 1.2.1                           | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 2) นำเสนอผลงาน                                                                  | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน             | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                    | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม       | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                                   | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน
- 2) ใบงานที่ 1.2.1 เรื่อง กระบวนการทำงานกลุ่ม

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- 1) อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

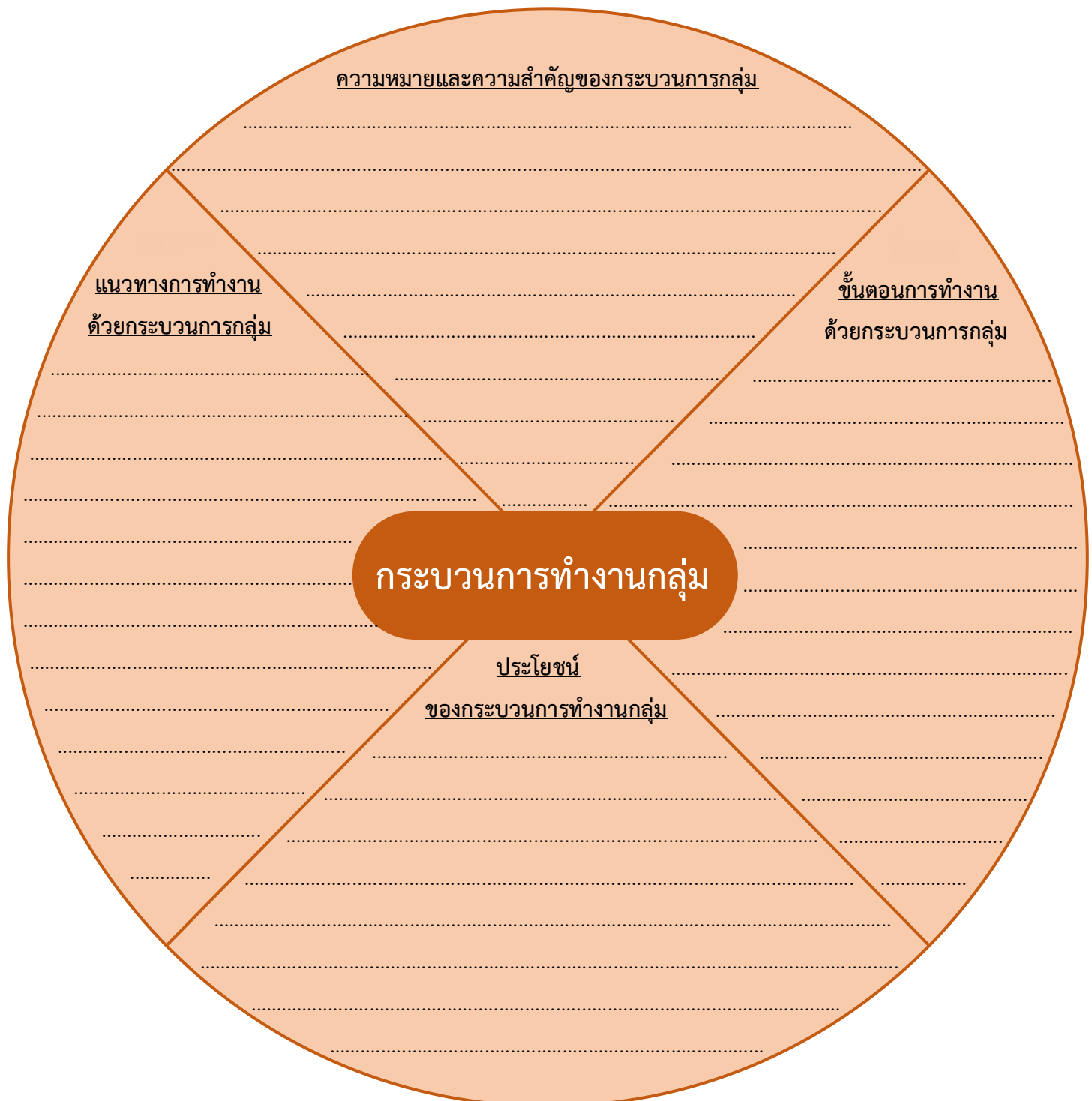
ลงชื่อ .....

(.....)

### ใบงานที่ 1.2.1

## เรื่อง กระบวนการทำงานกลุ่ม

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันอภิปรายและระดมความคิดภายในกลุ่มของตนเอง แล้วตอบคำถามเกี่ยวกับกระบวนการทำงานกลุ่มให้ถูกต้อง

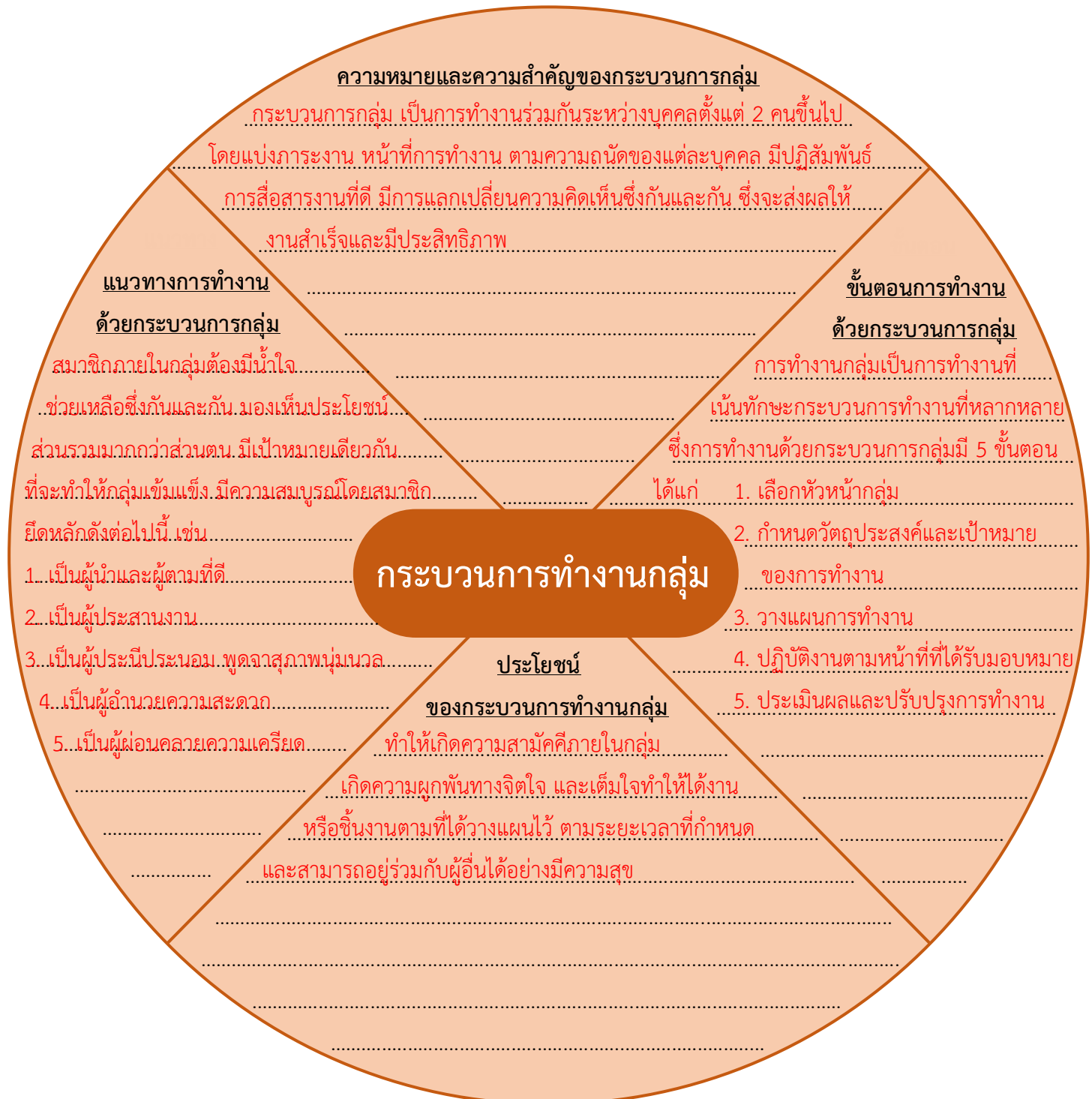


## ใบงานที่ 1.2.1

## เฉลย

## เรื่อง กระบวนการทำงานกลุ่ม

คำชี้แจง : ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันอภิปรายและระดมความคิดภายในกลุ่มของตนเอง แล้วตอบคำถามเกี่ยวกับกระบวนการทำงานกลุ่มให้ถูกต้อง







### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง เรียนรู้กระบวนการทำงาน

เวลา 4 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 3 การแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

- |       |                                                  |
|-------|--------------------------------------------------|
| ง 1.1 | ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  |
|       | ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ |
|       | ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ |

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความหมาย ความสำคัญของการแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพได้อย่างถูกต้อง (K)
2. อธิบายลำดับขั้นตอนของกระบวนการแก้ปัญหาได้ถูกต้อง (K)
3. เขียนขั้นตอนของกระบวนการแก้ปัญหาได้ถูกต้อง (P)
4. เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานโดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
- การจัดตกแต่งห้อง

2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน เช่น

- การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง จากวัสดุในท้องถิ่น

3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน

4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น

- การจัดสวนในภาชนะ
- การซ่อมแซมอุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้

### 3.2 สารการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

### 4. สารสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การทำงานในชีวิตประจำวันย่อมเกิดปัญหาขึ้นได้ตลอดเวลา ดังนั้น การแก้ไขปัญหาในการทำงานจะต้องแก้ปัญหาโดยใช้เหตุผลเข้ามาช่วยในการตัดสินใจ เพื่อให้การลงมือแก้ไขปัญหาเกิดผลลัพธ์ที่ดีที่สุด อีกทั้งการแก้ไขปัญหาอย่างถูกวิธีและมีเหตุผล จะช่วยลดความเสี่ยงที่อาจเกิดจากการตัดสินใจที่ผิดพลาด หรือหลีกเลี่ยงผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้นกับตนเองและสมาชิกภายในกลุ่ม ช่วยให้ประหยัดและลดการสูญเสียทรัพยากรที่ใช้ในการทำงาน เพราะมีการจัดสรรการใช้ทรัพยากรเป็นอย่างดี

### 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

### 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

### 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีการสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

#### ขั้นนำ

1. ครูให้นักเรียนดูบัตรภาพ เรื่อง ผลกระทบจากโรงงานอุตสาหกรรม
2. จากนั้นครูถามนักเรียนภายในห้องเรียนว่า “ถ้าปัญหานี้เกิดขึ้นกับครอบครัวของนักเรียน นักเรียนจะมีวิธีการแก้ปัญหาอย่างไร”

(แนวตอบ : เลิกเลี้ยงปลา ส่งตัวแทนของชุมชนไปเจรจากับเจ้าของโรงงาน)

3. ครูและนักเรียนร่วมกันคัดเลือกคำตอบที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการแก้ปัญหา พร้อมเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียนว่า “ในการทำงานย่อมเกิดปัญหาขึ้นได้ตลอดเวลา เพราะฉะนั้น การแก้ไขปัญหาจึงต้องมีสติและใช้เหตุผลให้มากที่สุดในการแก้ปัญหา เพื่อการแก้ปัญหาที่ให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด”

### ขั้นสอน

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) กลุ่มละ 4–5 คน โดยแบ่งตามความสามารถ คือ เก่ง ปานกลาง และอ่อน เพื่อร่วมกันศึกษาความรู้ เรื่อง การแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ จากหนังสือเรียน วิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน ตามหัวข้อเรื่อง ดังนี้

1. ความหมาย ความสำคัญของการตัดสินใจแก้ปัญหา
2. ขั้นตอนของกระบวนการแก้ปัญหา

2. ครูอธิบายเพิ่มเติมว่า “การตัดสินใจแก้ปัญหา เป็นสิ่งที่มีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งในการทำงาน เพราะเป็นการทำงานภายใต้การวิเคราะห์ การพิจารณาทางเลือกต่าง ๆ ที่สำคัญและจำเป็น เพื่อทำงานให้สำเร็จและมีข้อผิดพลาดน้อยที่สุด”

3. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติกิจกรรม “ปัญหามีทางแก้” โดยให้แต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมาจับสลากเพื่อรับสถานการณ์ดังต่อไปนี้

สถานการณ์ที่ 1 บ้านของกิงเป็นชุมชนห้องแถวเล็ก ๆ พ่อของกิงออกไปทำงานนอกบ้านคนเดียว แม่ของกิงมีหน้าที่ดูแลน้องอยู่ที่บ้าน ทำให้รายจ่ายมากกว่ารายได้ บางวันกิงไม่มีเงินไปโรงเรียน กิงเลยต้องหยุดเรียนไปบ้าง นักเรียนมีวิธีการแก้ปัญหาให้กิงได้อย่างไร

สถานการณ์ที่ 2 ในวันเสาร์ที่จะถึงนี้เพื่อนของคุณแม่จะมารับประทานอาหารที่บ้านแต่คุณแม่ต้องไปทำงานทุกวัน จึงทำให้ไม่มีเวลาทำความสะอาดทำให้บ้านสกปรก มีฝุ่นละอองและมีหยาไยตามตู้ ดังนั้นแก้วจะช่วยคุณแม่จัดตกแต่งห้องรับแขกให้สวยงามได้อย่างไร

สถานการณ์ที่ 3 คุณแม่จะไม่อยู่บ้านในวันอาทิตย์ จึงฝากให้น้องดูแลคุณย่าที่บ้าน คุณแม่มอบหมายให้น้องจัดเตรียมอาหารมื้อกลางวัน 1 มื้อ ให้คุณย่ารับประทานโดยคำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร นักเรียนมีวิธีการช่วยน้อยในการจัดเตรียมอาหารให้คุณย่าได้อย่างไร

สถานการณ์ที่ 4 อัมพรเป็นชาวสวนผลไม้ ช่วงที่ผลไม้ออกผลพร้อมกัน จึงทำให้อัมพรมีผลไม้เป็นจำนวนมาก เมื่อขายไม่ทันก็ทำให้ผลไม้เน่าเสีย และประสบปัญหาขาดทุน นักเรียนจะมีแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างไร

4. เมื่อนักเรียนแต่ละกลุ่มได้รับหัวข้อแล้ว ให้แต่ละกลุ่มระดมความคิด แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกัน จากนั้นเขียนขั้นตอนของกระบวนการแก้ไขปัญหาจากสถานการณ์ที่กลุ่มของตนเองได้รับโดยศึกษาเพิ่มเติมจากตัวอย่างการเขียนขั้นตอนการแก้ปัญหาจากหนังสือเรียน

5. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนตรวจสอบขั้นตอนของกระบวนการแก้ไขปัญหา โดยให้สมาชิกภายในกลุ่มสามารถนำเสนอแนวทางการแก้ไข เพื่อปรับปรุงผลงานให้ดียิ่งขึ้น และส่งตัวแทนออกมานำเสนอขั้นตอนการแก้ปัญหาจากสถานการณ์ที่ได้รับ

### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูสรุปเกี่ยวกับการแก้ปัญหาในการทำงานอย่างมีเหตุผลว่า “ในชีวิตประจำวันมีปัญหาเกิดขึ้นอย่างมากมาย ดังนั้น การแก้ปัญหาที่ดีควรแก้ไขปัญหาย่างมีสติสัมปชัญญะ ซึ่งเป็นการใช้เหตุผลในการลงมือแก้ปัญหา เพื่อให้การใช้ชีวิตประจำวันดำเนินต่อไปอย่างราบรื่นและมีคุณภาพ ”

### 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                           | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                 | เกณฑ์การประเมิน            |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) นำเสนอผลงาน | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน             | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 2) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                        | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม       | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                       | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

### 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

#### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน
- 2) บัตรภาพ เรื่อง ผลกระทบจากโรงงานอุตสาหกรรม

#### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

บัตรภาพ  
เรื่อง ผลกระทบจากโรงงานอุตสาหกรรม



แหล่งข้อมูล : <https://th.pngtree.com>



#### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง เรียนรู้กระบวนการทำงาน

เวลา 4 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 4 การเสริมสร้างลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

- |       |                                                  |
|-------|--------------------------------------------------|
| ง 1.1 | ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  |
|       | ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ |
|       | ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ |

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความหมาย ความสำคัญของลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ (K)
2. บอกประโยชน์ของการมีลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ (K)
3. เขียนและปฏิบัติตามหลักการทำงานด้วยความเสียสละได้ (P)
4. เห็นความสำคัญของการเสริมสร้างลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น
  - การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
  - การจัดตกแต่งห้อง
- 2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน เช่น
  - การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
  - การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
  - การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง จากวัสดุในท้องถิ่น

- 3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน
- 4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น
  - การจัดสวนในภาชนะ
  - การซ่อมแซมอุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้

### 3.2 สารการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

## 4. สารสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การทำงานด้วยความเสียสละเป็นคุณธรรมในการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่ม เพราะการทำงานเป็นกลุ่ม สมาชิกแต่ละคนย่อมมีความคิดเห็นที่แตกต่าง ทำให้เกิดปัญหาหรือความขัดแย้ง ดังนั้น ถ้าหากสมาชิกทุกคนภายในกลุ่มเป็นผู้ที่มีเหตุผล มีความเสียสละ มีคุณธรรม จริยธรรม มีสัมพันธภาพที่ดีต่อกันภายในกลุ่ม ก็จะทำให้การทำงานกลุ่มนั้นประสบความสำเร็จ

## 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ความสามารถในการสื่อสาร
5. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

## 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

## 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

### ขั้นนำ

1. ครูกล่าวทักทายนักเรียน พร้อมทบทวนความรู้เดิมที่ได้ศึกษาจากชั่วโมงที่แล้ว
2. ครูถามคำถามกระตุ้นความสนใจของนักเรียนว่า “นักเรียนได้อะไรจากการทำงาน

ด้วยกระบวนการกลุ่ม”(แนวตอบ : ความสามัคคี ความเสียสละ ความรับผิดชอบ ความมีเหตุผล การรู้จักรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น)



3. ครูอธิบายเพิ่มเติมกับนักเรียนว่า “การทำงานกลุ่มสิ่งสำคัญที่สุด คือ ความเสียสละ เพราะถือว่าเป็นกิจนิสัยที่จะทำให้การทำงานและการดำรงชีวิตประจำวันราบรื่นและประสบความสำเร็จ ผู้ที่เสียสละ คือผู้มองเห็นผลประโยชน์ของส่วนรวมมากกว่าส่วนตน ทั้งกาย วาจา และใจ”

### ขั้นตอน

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) กลุ่มละ 4–5 คน หรือตามความเหมาะสม จากนั้นให้นักเรียนร่วมกันศึกษาความรู้ เรื่อง การเสริมสร้างลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละจากหนังสือเรียน วิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน ตามหัวข้อเรื่อง ดังนี้

1. ความหมาย ความสำคัญของลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ
2. ประโยชน์ของการมีลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ

2. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น แลกเปลี่ยนความรู้ เกี่ยวกับหลักการทำงานด้วยความเสียสละของกลุ่มตนเอง จากนั้นให้นักเรียนภายในกลุ่มหามติของกลุ่มเพื่อตั้งเป็นข้อกำหนดของกลุ่มลงใน ใบงานที่ 1.4.1 เรื่อง หลักการทำงานด้วยความเสียสละ

3. ครูให้แต่ละกลุ่มตรวจสอบความถูกต้องของหลักการทำงานด้วยความเสียสละและออกมานำเสนอผลงานของตนเองหน้าชั้นเรียน โดยครูให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเพื่อให้ผลงานของนักเรียนสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

4. ครูมอบหมายให้นักเรียนทำชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด) เรื่อง การแก้ไขปัญหาในการทำงาน โดยให้นักเรียนคัดเลือกปัญหาที่พบจากการดำรงชีวิตประจำวันของนักเรียน และให้แก้ไขปัญหาดังกล่าวตามหลักการทำงานที่ได้ศึกษาหรือศึกษาเพิ่มเติมจากอินเทอร์เน็ต พร้อมร่วมกันบอกประโยชน์ของการมีลักษณะนิสัยในการทำงานด้วยความเสียสละ แล้วจัดทำเป็นรายงานนำเสนอครูในชั่วโมงถัดไป

### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหา โดยแก้ปัญหาในการทำงานที่พบจากการดำรงชีวิตประจำวันอย่างมีเหตุผลหรืออ้างอิงจากหลักการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องได้
- มีทักษะการทำงานร่วมกัน โดยใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ สมาชิกภายในกลุ่มสามารถสื่อสาร แสดงความคิดเห็น หรือแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันได้
- นักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้จากการเสริมสร้างลักษณะนิสัยในการทำงานมาประยุกต์ใช้กับชีวิตประจำวันได้

### ขั้นสรุป

ครูสรุปให้นักเรียนฟังว่า “การทำงานย่อมมีอุปสรรคหรือบางครั้งอาจจะเกิดความขัดแย้งซึ่งก่อให้เกิดปัญหาในการทำงาน ปัญหาในที่นี้ที่ทำงานอยู่ร่วมกัน เพราะฉะนั้นในการทำงานควรมองที่เป้าหมายของงานเป็นหลัก จะทำให้ปัญหาต่าง ๆ ลดน้อยลง และเมื่อเกิดความขัดแย้งใดก็ตาม ควรใช้เหตุผล ความเสียสละ คุณธรรม จริยธรรมในการแก้ปัญหา เพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพ และประสบความสำเร็จต่อไป”

#### 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                                      | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                                      | เกณฑ์การประเมิน            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้                                              |                                                                               |                                                                 |                            |
| 1) หลักการทำงาน<br>ด้วยความเสียสละ                                                             | - ตรวจใบงานที่ 1.4.1                                                          | - ใบงานที่ 1.4.1                                                | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 2) นำเสนอผลงาน                                                                                 | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน                                  | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                                   | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                            | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                                                  | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                      | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 8.2 การประเมินหลังเรียน                                                                        |                                                                               |                                                                 |                            |
| 1) แบบทดสอบหลังเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 1<br>เรื่อง เรียนรู้<br>กระบวนการทำงาน             | ตรวจแบบทดสอบ<br>หลังเรียน                                                     | แบบทดสอบหลังเรียน                                               | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 2) การประเมินชิ้นงาน/<br>ภาระงาน (รวบยอด)<br>จัดทำรายงาน<br>เรื่อง การแก้ไข<br>ปัญหาในการทำงาน | ตรวจการจัดทำรายงาน<br>เรื่อง การแก้ไขปัญหา<br>ในการทำงาน                      | แบบประเมินการจัดทำ<br>รายงาน เรื่อง การแก้ไข<br>ปัญหาในการทำงาน | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

#### 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรียนรู้กระบวนการทำงาน
- 2) ใบงานที่ 1.4.1 เรื่อง หลักการทำงานด้วยความเสียสละ

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ใบงานที่ 1.4.1

**เรื่อง หลักการทำงานด้วยความเสียสละ**

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น แลกเปลี่ยนความรู้ เกี่ยวกับหลักการทำงานด้วยความเสียสละ ของกลุ่มตนเอง จากนั้นให้นักเรียนภายในกลุ่มหามติและตั้งเป็นข้อกำหนดของกลุ่มลงในใบงาน

## หลักการทำงานด้วยความเสียสละ

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....
8. ....
9. ....
10. ....

## เรื่อง หลักการทำงานด้วยความเสียสละ

คำชี้แจง : ให้นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น แลกเปลี่ยนความรู้ เกี่ยวกับหลักการทำงานด้วยความเสียสละ ของกลุ่มตนเอง จากนั้นให้นักเรียนภายในกลุ่มหามติและตั้งเป็นข้อกำหนดของกลุ่มลงในใบงาน

## หลักการทำงานด้วยความเสียสละ

1. ละหรือเลิกความเห็นแก่ตัว .....
2. เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตน .....
3. ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น .....
4. รู้จักให้ รู้จักแบ่งปัน .....
5. มีความรับผิดชอบในการทำงาน .....
6. ตรงต่อเวลา .....
7. มีมารยาทในการทำงานร่วมกัน .....
8. รู้จักควบคุมตนเองในการทำงานร่วมกับผู้อื่น .....
9. ปรับตัวเข้ากับผู้อื่น .....
10. ยกย่อง ชมเชย ให้เกียรติซึ่งกันและกัน .....

ชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด)

## เรื่อง การแก้ไขปัญหาในการทำงาน

คำชี้แจง : ให้นักเรียนคัดเลือกปัญหาที่พบจากการดำรงชีวิตประจำวันของนักเรียน และแก้ไขปัญหาตามหลักการที่ได้ศึกษาหรือศึกษาเพิ่มเติมจากอินเทอร์เน็ต แล้วจัดทำเป็นรายงานนำเสนอในชั่วโมงถัดไป

**แบบประเมินการจัดทำรายงาน : การแก้ไขปัญหาในการทำงาน**

- ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน
- ง 1.1 ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ
- ง 1.1 ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

| รายการประเมิน                  | เกณฑ์การประเมิน (ระดับคุณภาพ)                                        |                                                        |                                                                   |                                                                 | ระดับคุณภาพ                                                                                                                          |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                | ดีมาก (4)                                                            | ดี (3)                                                 | พอใช้ (2)                                                         | ปรับปรุง (1)                                                    |                                                                                                                                      |
| 1. คัดเลือกปัญหา               | คัดเลือกปัญหาเพื่อนำมาแก้ไขปัญหาลูกต้อง เหมาะสม ดีมาก                | คัดเลือกปัญหาเพื่อนำมาแก้ไขปัญหาลูกต้อง                | คัดเลือกปัญหาเพื่อนำมาแก้ไขปัญหาค่อนข้างดี                        | ไม่สามารถคัดเลือกปัญหาเพื่อนำมาแก้ไขปัญหาลูกต้อง                | <input type="checkbox"/> ดีมาก<br><input type="checkbox"/> ดี<br><input type="checkbox"/> พอใช้<br><input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 2. ขั้นตอนของกระบวนการแก้ปัญหา | เขียนขั้นตอนการแก้ปัญหา โดยใช้กระบวนการแก้ปัญหาลูกต้อง เหมาะสม ดีมาก | เขียนขั้นตอนการแก้ปัญหา โดยใช้กระบวนการแก้ปัญหาลูกต้อง | เขียนขั้นตอนการแก้ปัญหา โดยใช้กระบวนการแก้ปัญหาลูกต้อง ค่อนข้างดี | ไม่สามารถเขียนขั้นตอนการแก้ปัญหา โดยใช้กระบวนการแก้ปัญหาลูกต้อง |                                                                                                                                      |
| 3. แนวทางการแก้ปัญหา           | เลือกแนวทางการแก้ปัญหาลูกต้อง เหมาะสม ดีมาก                          | เลือกแนวทางการแก้ปัญหาลูกต้อง                          | เลือกแนวทางการแก้ปัญหาลูกต้อง ค่อนข้างดี                          | ไม่สามารถเลือกแนวทางการแก้ปัญหาลูกต้อง                          |                                                                                                                                      |
| 4. ตัดสินใจแก้ปัญหา            | สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาลูกต้อง เหมาะสม ดีมาก                          | สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาลูกต้อง                          | สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาลูกต้อง ค่อนข้างดี                          | ไม่สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาลูกต้อง                                |                                                                                                                                      |
| 5. ผลลัพธ์การแก้ปัญหา          | สามารถแก้ไขปัญหาลูกต้อง                                              | สามารถแก้ไขปัญหาลูกต้อง                                | สามารถแก้ไขปัญหาลูกต้อง ค่อนข้างดี                                | ไม่สามารถแก้ไขปัญหาลูกต้อง                                      |                                                                                                                                      |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 17-20     | ดีมาก       |
| 13-16     | ดี          |
| 7-12      | พอใช้       |
| 1-6       | ปรับปรุง    |



**แบบประเมินการนำเสนอผลงาน**

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับที่ | รายการประเมิน              | ระดับคะแนน               |                          |                          |
|----------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|          |                            | 3                        | 2                        | 1                        |
| 1        | เนื้อหาละเอียดชัดเจน       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2        | ความถูกต้องของเนื้อหา      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3        | ภาษาที่ใช้เข้าใจง่าย       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4        | ประโยชน์ที่ได้จากการนำเสนอ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5        | วิธีการนำเสนอผลงาน         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| รวม      |                            |                          |                          |                          |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                                        |     |   |       |
|--------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินสมบูรณ์ชัดเจน | ให้ | 3 | คะแนน |
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินเป็นส่วนใหญ่  | ให้ | 2 | คะแนน |
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินบางส่วน       | ให้ | 1 | คะแนน |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 12-15     | ดี          |
| 8-11      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |

แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-สกุล<br>ของนักเรียน | การแสดง<br>ความ<br>คิดเห็น |   |   | การ<br>ยอมรับฟัง<br>คนอื่น |   |   | การ<br>ทำงาน<br>ตามที่ได้รับ<br>มอบหมาย |   |   | ความมี<br>น้ำใจ |   |   | การมีส่วนร่วมใน<br>การ<br>ปรับปรุง<br>ผลงาน<br>กลุ่ม |   |   | รวม<br>15<br>คะแนน |
|--------------|--------------------------|----------------------------|---|---|----------------------------|---|---|-----------------------------------------|---|---|-----------------|---|---|------------------------------------------------------|---|---|--------------------|
|              |                          | 3                          | 2 | 1 | 3                          | 2 | 1 | 3                                       | 2 | 1 | 3               | 2 | 1 | 3                                                    | 2 | 1 |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                      |     |   |       |
|--------------------------------------|-----|---|-------|
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ | ให้ | 3 | คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบ่อยครั้ง     | ให้ | 2 | คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง      | ให้ | 1 | คะแนน |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 12-15     | ดี          |
| 8-11      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |

แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ด้าน | รายการประเมิน                                                                                                        | ระดับคะแนน |   |   |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
|                                |                                                                                                                      | 3          | 2 | 1 |
| 1. รักชาติ ศาสน์<br>กษัตริย์   | 1.1 ยืนตรงเคารพธงชาติ และร้องเพลงชาติได้                                                                             |            |   |   |
|                                | 1.2 เข้าร่วมกิจกรรมที่สร้างความสามัคคี โปร่งดอง และเป็นประโยชน์ต่อโรงเรียน                                           |            |   |   |
|                                | 1.3 เข้าร่วมกิจกรรมทางศาสนาที่ตนนับถือ ปฏิบัติตามหลักศาสนา                                                           |            |   |   |
|                                | 1.4 เข้าร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์ตามที่โรงเรียนจัดขึ้น                                             |            |   |   |
| 2. ซื่อสัตย์ สุจริต            | 2.1 ให้ข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นจริง                                                                                   |            |   |   |
|                                | 2.2 ปฏิบัติในสิ่งที่ถูกต้อง                                                                                          |            |   |   |
| 3. มีวินัย รับผิดชอบ           | 3.1 ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับของครอบครัว มีความตรงต่อเวลาในการปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน |            |   |   |
| 4. ใฝ่เรียนรู้                 | 4.1 รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์และนำไปปฏิบัติได้                                                                |            |   |   |
|                                | 4.2 รู้จักจัดสรรเวลาให้เหมาะสม                                                                                       |            |   |   |
|                                | 4.3 เชื่อฟังคำสั่งสอนของบิดา-มารดา โดยไม่โต้แย้ง                                                                     |            |   |   |
|                                | 4.4 ตั้งใจเรียน                                                                                                      |            |   |   |
| 5. อยู่อย่างพอเพียง            | 5.1 ใช้ทรัพย์สินและสิ่งของของโรงเรียนอย่างประหยัด                                                                    |            |   |   |
|                                | 5.2 ใช้อุปกรณ์การเรียนอย่างประหยัดและรู้คุณค่า                                                                       |            |   |   |
|                                | 5.3 ใช้จ่ายอย่างประหยัดและมีการเก็บออมเงิน                                                                           |            |   |   |
| 6. มุ่งมั่นในการทำงาน          | 6.1 มีความตั้งใจและพยายามในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย                                                                  |            |   |   |
|                                | 6.2 มีความอดทนและไม่ท้อแท้ต่ออุปสรรคเพื่อให้งานสำเร็จ                                                                |            |   |   |
| 7. รักความเป็นไทย              | 7.1 มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย                                                                   |            |   |   |
|                                | 7.2 เห็นคุณค่าและปฏิบัติตามวัฒนธรรมไทย                                                                               |            |   |   |
| 8. มีจิตสาธารณะ                | 8.1 รู้จักช่วยพ่อแม่ ผู้ปกครอง และครูทำงาน                                                                           |            |   |   |
|                                | 8.2 รู้จักการดูแลรักษาทรัพย์สินสมบัติและสิ่งแวดล้อมของห้องเรียนและโรงเรียน                                           |            |   |   |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและสม่ำเสมอ  | ให้ 3 คะแนน |
| พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและบ่อยครั้ง | ให้ 2 คะแนน |
| พฤติกรรมที่ปฏิบัติบางครั้ง           | ให้ 1 คะแนน |

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

### การดูแลรักษาร้าน

เวลา 8 ชั่วโมง

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

- ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว
- ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน
- ง 1.1 ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ
- ง 1.1 ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

#### 2. สาระการเรียนรู้

##### 2.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางไว้ เช่น
  - การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
  - การจัดและตกแต่งห้อง
- 2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน
- 3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน
- 4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น
  - การจัดสวนในภาชนะ

##### 2.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

- 1) บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน
  - บทบาทหน้าที่ของสมาชิกในบ้าน
  - บทบาทหน้าที่ของบิดา มารดา
  - บทบาทหน้าที่ของบุตร
- 2) การสร้างสัมพันธภาพและบรรยากาศที่อบอุ่นในบ้าน

### 3. สำคัญ/ความคิดรวบยอด

การดูแลรักษาบ้านจะต้องทำตามขั้นตอนของกระบวนการทำงาน และรู้จักวางแผนการทำงานบ้าน จึงจะทำให้การทำงานนั้นสำเร็จตามเป้าหมายได้อย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น การเลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงาน ก็ควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับงานหรือผลิตภัณฑ์ที่จะทำความสะอาด และควรดูแลรักษาให้ถูกวิธี เพราะจะช่วยให้อุปกรณ์มีระยะเวลาในการใช้งานที่ยาวขึ้น ส่วนการจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ ก็เป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้บ้านน่าอยู่อาศัย ทำให้สมาชิกมีความสุขเพลิดเพลินที่จะอาศัยอยู่ในบ้าน

### 4. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียนและคุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ทักษะการคิดวิเคราะห์
5. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
6. ทักษะกระการคิดตัดสินใจ
7. ทักษะการทำงานกลุ่ม

### 5. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ใฝ่เรียนรู้
2. มุ่งมั่นในการทำงาน
3. มีจิตสาธารณะ

### 6. ชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด)

กิจกรรมเรื่อง cleaning home

### 7. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                                        | วิธีวัด                      | เครื่องมือ                         | เกณฑ์การประเมิน            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| 7.1 การประเมินชิ้นงาน/<br>ภาระงาน (รวบยอด)<br>กิจกรรม<br>cleaning home                           | ตรวจกิจกรรม<br>cleaning home | แบบประเมินกิจกรรม<br>cleaning home | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 7.2 การประเมินก่อนเรียน<br>แบบทดสอบก่อนเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 2<br>เรื่อง การดูแลรักษาบ้าน | ตรวจแบบทดสอบ<br>ก่อนเรียน    | แบบทดสอบก่อนเรียน                  | ประเมินตามสภาพจริง         |

| รายการวัด                                                                        | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                                         | เกณฑ์การประเมิน            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 7.3 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้                                |                                                                               |                                                                    |                            |
| 1) บ้านและความเป็นอยู่<br>ในบ้าน                                                 | - ตรวจใบงานที่ 2.1.1                                                          | - ใบงานที่ 2.1.1                                                   | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 2) การวางแผนในการ<br>ดูแลบ้าน                                                    | - ตรวจใบงานที่ 2.2.1                                                          | - ใบงานที่ 2.2.1                                                   | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 3) อุปกรณ์อำนวยความสะดวก<br>ในการทำงานบ้าน                                       | - ตรวจใบงานที่ 2.3.1                                                          | - ใบงานที่ 2.3.1                                                   | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 4) การดูแลรักษาบ้านและ<br>ความปลอดภัยในการ<br>ใช้สารเคมีทำความสะอาด<br>สะอาดบ้าน | - ตรวจใบงานที่ 2.4.1                                                          | - ใบงานที่ 2.4.1                                                   | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 5) การจัดและตกแต่งห้อง                                                           | - ตรวจโมเดลบ้าน                                                               | - แบบประเมิน<br>การประดิษฐ์ชิ้นงาน/<br>โมเดลบ้าน                   | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 6) การจัดสวนในภาชนะ<br>เพื่อตกแต่งห้องต่าง ๆ<br>ภายในบ้าน                        | - ตรวจการจัดสวนถาด<br>หรือสวนแก้ว                                             | - แบบประเมิน<br>การประดิษฐ์ชิ้นงาน/<br>การจัดสวนถาดหรือ<br>สวนแก้ว | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 7) นำเสนอผลงาน                                                                   | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน                                     | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 8) พฤติกรรมการทำงาน<br>รายบุคคล                                                  | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                                          | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                            | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 9) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                     | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                               | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 10) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                                   | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                         | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |

| รายการวัด                                                                                           | วิธีวัด                   | เครื่องมือ        | เกณฑ์การประเมิน    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|--------------------|
| 7.4 การประเมินหลังเรียน<br>แบบทดสอบหลังเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 2<br>เรื่อง การดูแลรักษาร่างกาย | ตรวจแบบทดสอบ<br>หลังเรียน | แบบทดสอบหลังเรียน | ประเมินตามสภาพจริง |

## 8. กิจกรรมการเรียนรู้

นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาร่างกาย

## เรื่องที่ 1 : บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีสอนแบบกระบวนการสร้างความตระหนัก

### ขั้นนำ

ครูกระตุ้นความสนใจนักเรียนโดยการถามนักเรียนว่า “นักเรียนเคยฟังเพลงที่มีเนื้อหาเพลงเกี่ยวกับบ้านบ้างหรือไม่” จากนั้นครูติดแถบข้อความของเนื้อเพลง ครอบครัวยุคใหม่ และเปิดเพลงนี้ให้ นักเรียนฟัง

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 1 สังเกต

1. แบ่งกลุ่มนักเรียนออกเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 4-5 คน โดยให้แต่ละกลุ่มปฏิบัติ ดังนี้
  - วาดภาพสิ่งต่าง ๆ และความสัมพันธ์ในครอบครัวที่นักเรียนรู้สึกได้จากเนื้อเพลง

ครอบครัวยุคใหม่

- ให้บรรยายความรู้สึกที่ได้รับจากข้อความในเพลง
- บอกข้อคิดต่าง ๆ ที่ได้จากข้อความในเพลง

#### ขั้นที่ 2 วิเคราะห์

2. ครูให้นักเรียนกลุ่มเดิมร่วมกันอภิปราย และแสดงความคิดเห็นว่าสมาชิกในบ้านแต่ละคนมีบทบาทหน้าที่อย่างไรถึงจะทำให้บ้านมีความสุข

#### ขั้นที่ 3 สรุป

3. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เรื่องบ้านและความเป็นอยู่ในบ้านจากแผนผังมโนทัศน์ของแต่ละกลุ่ม

### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับบ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน



## เรื่องที่ 2 : การวางแผนในการดูแลรักษารบ้าน

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีสอนแบบกระบวนการเรียนรู้ ความรู้ความเข้าใจ

### ขั้นนำ

ครูสนทนากับนักเรียนพร้อมตั้งคำถามกระตุ้นความคิดว่า “จากการเรียนชั่วโมงที่ผ่านมา มีใครที่กลับไปช่วยเหลือพ่อ แม่ ทำงานบ้านอะไรเพิ่มเติมบ้าง”

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 1 สังเกต ตระหนัก

1. ครูให้นักเรียนดูวิดีโอทัศน์เกี่ยวกับบ้านที่มีการจัดอย่างสวยงามและเป็นระเบียบ ทั้งห้องนอน ห้องน้ำ ห้องรับแขก และห้องครัว

2. ครูถามนักเรียนว่า “ในบ้านของนักเรียนมีการแบ่งหน้าที่กันทำงานบ้านหรือไม่ อย่างไร และตัวนักเรียนได้รับมอบหมายให้ทำงานบ้านอะไรบ้าง”

#### ขั้นที่ 2 วางแผนปฏิบัติ

3. ครูแบ่งนักเรียนเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 5-6 คน ร่วมกันศึกษาความรู้เรื่อง การวางแผนในการดูแลรักษารบ้าน

4. จากนั้นให้สมาชิกแต่ละกลุ่มร่วมกันเขียนสรุปความรู้ที่ได้ศึกษาเป็นแผนผังโน้ตค้นบนกระดานหน้าชั้นเรียน

#### ขั้นที่ 3 ลงมือปฏิบัติ

5. ให้นักเรียนแต่ละคนวิเคราะห์งานบ้านของตนเองที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ และวิเคราะห์กิจวัตรประจำวันของตนเองที่ต้องทำเป็นประจำวัน ลงในใบงานที่ 2.2.1 เรื่อง วางแผนดูแลบ้าน

#### ขั้นที่ 4 พัฒนาความรู้ความเข้าใจ

6. ให้สมาชิกในกลุ่ม (กลุ่มเดิม) ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนความรู้ภายในกลุ่ม

### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เรื่อง การวางแผนในการดูแลบ้าน

### เรื่องที่ 3 : อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีสอนแบบการสืบเสาะหาความรู้ (5Es Instructional Model)

#### ขั้นนำ

##### ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ (Engagement)

ครูให้นักเรียนเล่นเกมโดยให้แต่ละกลุ่มเขียนชื่ออุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านบนกระดานหน้าชั้นเรียน กลุ่มใดเขียนได้มากและถูกต้องที่สุดในเวลาที่กำหนดเป็นฝ่ายชนะ

#### ขั้นสอน

##### ขั้นที่ 2 สำรวจและค้นหา (Exploration)

1. ครูให้นักเรียนสำรวจและค้นหาวิธีการเลือกใช้งานอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับบริเวณหรือผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ รวมทั้งการเก็บรักษาอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
2. นักเรียนแต่ละกลุ่มทำความเข้าใจหัวข้อที่จะทำการสำรวจและค้นคว้าแล้ว ให้นักเรียนลงมือปฏิบัติเพื่อรวบรวมข้อมูลความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ

##### ขั้นที่ 3 อธิบายความรู้ (Explanation)

3. ครูตั้งคำถามกระตุ้นความคิดนักเรียนว่า “การเลือกใช้และการเก็บรักษาอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านอย่างถูกต้องเหมาะสมจำเป็นหรือไม่ อย่างไร”
4. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอแผนผังมโนทัศน์จากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติมในส่วนที่นักเรียนไม่ได้กล่าวถึงหรือเนื้อหาขาดไป เพื่อให้นักเรียนได้เข้าใจมากขึ้น

##### ขั้นที่ 4 ขยายความเข้าใจ (Elaboration)

5. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มทำใบงานที่ 2.3.1 เรื่อง เลือกใช้และรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดบ้าน เพื่อขยายความเข้าใจให้กับนักเรียน

##### ขั้นที่ 5 ตรวจสอบผล (Evaluation)

6. นักเรียนออกมานำเสนอผลงานของตนเอง โดยนักเรียนกลุ่มอื่นร่วมกันอภิปรายเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

#### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน

## เรื่องที่ 4 : การดูแลรักษาบ้านและความปลอดภัยในการใช้สารเคมีทำความสะอาดบ้าน

วิธีสอนแบบกระบวนการปฏิบัติ

เวลา 1 ชั่วโมง

### ขั้นนำ

1. ครูถามกระตุ้นความคิดนักเรียนว่า “นักเรียนมีหลักการในการดูแลรักษาความสะอาดบ้านอย่างไรบ้าง”

2. ครูอธิบายเพิ่มเติมจากการที่นักเรียนได้แสดงความคิดเห็น

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 1 สังเกตรับรู้

1. ครูให้นักเรียนดูภาพบ้านที่ดูแลทำความสะอาดและจัดเป็นระเบียบเรียบร้อย กับบ้านที่ไม่ได้ดูแลความสะอาดและของในบ้านเกะกะไม่เป็นที่ จากนั้นถามคำถามกระตุ้นความคิด

2. ครูขออาสาสมัครนักเรียน 3-4 คน ออกมาเล่าประสบการณ์การทำความสะอาดบ้านว่ามีขั้นตอนหรือวิธีการทำความสะอาดบ้านอย่างไร

3. ครูให้นักเรียนสังเกตพื้นของห้องเรียนและถามนักเรียนว่า “ที่บ้านของนักเรียนมีพื้นเหมือนกับห้องเรียนหรือแตกต่างกัน”

4. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเพื่อทำการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับการดูแลรักษาห้องต่าง ๆ พร้อมออกมานำเสนอ

#### ขั้นที่ 2 ทำตามแบบ

5. ครูเตรียมอุปกรณ์การทำความสะอาดบ้านตามห้องต่าง ๆ เพื่อทำการสาธิตให้นักเรียนดู

6. ครูสาธิตการดูแลรักษาห้องต่าง ๆ จากนั้นให้นักเรียนออกมาแสดงขั้นตอนการทำความสะอาดห้องของกลุ่มตนเอง

#### ขั้นที่ 3 ทำเองโดยไม่มีแบบ

7. ครูแจกเครื่องเรือนประเภทต่าง ๆ และอุปกรณ์การทำความสะอาดเครื่องเรือนให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม เพื่อให้นักเรียนทำความสะอาดเครื่องเรือนเองโดยไม่มีแบบ

#### ขั้นที่ 4 ฝึกให้ชำนาญ

8. ครูให้นักเรียนกลับไปฝึกการดูแลรักษาความสะอาดบ้านจนเกิดความชำนาญ จากนั้นให้นักเรียนทำใบงานที่ 2.4.1 เรื่อง ดูแลรักษาบ้านอย่างปลอดภัย

|          |
|----------|
| ขั้นสรุป |
|----------|

1. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับการดูแลรักษาบ้านและความปลอดภัยในการใช้สารเคมีทำความสะอาดบ้าน
2. ครูชี้แจงการเรียนรู้ในชั่วโมงต่อไปเกี่ยวกับการจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ โดยให้นักเรียนประดิษฐ์โมเดลบ้านจากวัสดุเหลือใช้ในชั่วโมงต่อไป

## เรื่องที่ 5 : การจัดและตกแต่งห้อง

เวลา 2 ชั่วโมง

### วิธีสอนแบบกระบวนการกลุ่ม

---

#### ขั้นนำ

1. ครูเปิดวิดีโอทัศน์เกี่ยวกับขั้นตอนการประดิษฐ์โมเดลบ้านให้นักเรียนดู
2. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอการออกแบบโมเดลบ้านของกลุ่มตนเอง

#### ขั้นสอน

1. ครูให้นักเรียนนำวัสดุเหลือใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ ในการการประดิษฐ์โมเดลบ้านออกมา จากนั้นลงมือประดิษฐ์โมเดลบ้าน
2. ครูคอยช่วยเหลือพร้อมให้คำแนะนำและแก้ปัญหาต่าง ๆ ให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม
3. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอผลงานของกลุ่มตนเอง พร้อมนำผลงานของทุกกลุ่มมาจัดแสดงภายในชั้นเรียนนักเรียน

#### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับการจัดและตกแต่งห้อง

## เรื่องที่ 6 : การจัดสวนในภาชนะเพื่อตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน

เวลา 2 ชั่วโมง

วิธีสอนแบบกระบวนการกลุ่ม

### ขั้นนำ

ครูถามนักเรียนว่า “มีใครรู้จักหรือเคยเห็นสวนถาดหรือสวนแก้วบ้าง และถ้ารู้จักนักเรียนเคยทำสวนถาดหรือสวนแก้วด้วยตนเองหรือไม่”

### ขั้นสอน

1. ครูชี้แจงกิจกรรมเกี่ยวกับการจัดสวนในภาชนะเพื่อตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน โดยจะให้นักเรียนเล่นเกมค้นหาตามคำบอก
2. จากนั้นครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มออกเป็น 4 กลุ่ม และเริ่มเล่นเกมค้นหาตามคำบอก
3. ครูให้สมาชิกในแต่ละกลุ่มเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ ที่ใช้ในการจัดสวนถาดหรือสวนแก้วให้พร้อม จากนั้นให้นักเรียนร่วมกันจัดสวนถาดหรือสวนแก้ว
4. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานของกลุ่มตนเอง จากนั้นให้นักเรียนทุกกลุ่มนำสวนถาดหรือสวนแก้วของกลุ่มตนเองนำไปจัดแสดงที่หน้าห้องเรียน
5. นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน

### ขั้นสรุป

1. นักเรียนทำกิจกรรมสร้างสรรค์พัฒนาการเรียนรู้ และมอบหมายให้ทำชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด) กิจกรรม cleaning home
2. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับการจัดสวนในภาชนะเพื่อตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน
- 2) ใบงานที่ 2.1.1 เรื่อง บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน
- 3) ใบงานที่ 2.2.1 เรื่อง วางแผนดูแลบ้าน
- 4) ใบงานที่ 2.3.1 เรื่อง เลือกใช้และรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดบ้าน
- 5) ใบงานที่ 2.4.1 เรื่อง ดูแลรักษาบ้านอย่างปลอดภัย
- 6) วิดีทัศน์เกี่ยวกับบ้านที่มีการจัดอย่างสวยงามและเป็นระเบียบ
- 7) วิดีทัศน์เกี่ยวกับขั้นตอนการประดิษฐ์โมเดลบ้าน
- 8) เนื้อเพลง ครอบครัวสุขสันต์
- 9) ภาพบ้านที่ดูแลทำความสะอาดและจัดระเบียบเรียบร้อย
- 10) ภาพบ้านที่ไม่ได้ดูแลทำความสะอาดและของในบ้านเกะกะไม่เป็นที่

- 11) อุปกรณ์การทำความสะอาดบ้าน
- 12) ชุดเครื่องนอน
- 13) เครื่องเรือน
- 14) อุปกรณ์การทำความสะอาดเครื่องเรือน
- 15) โมเดลบ้าน
- 16) วัสดุเหลือใช้ในการประดิษฐ์โมเดลบ้าน
- 17) อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในการประดิษฐ์โมเดลบ้าน
- 18) วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ เกี่ยวกับการจัดสวนถาดหรือสวนแก้ว

## 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- 1) ห้องเรียน
- 2) ห้องสมุด
- 3) หอพักกรรม
- 4) ห้องน้ำโรงเรียน
- 5) บ้าน
- 6) อินเทอร์เน็ต

## แบบทดสอบก่อนเรียน

### หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพราะเหตุใด จึงต้องมีการวางแผนการทำงานบ้าน             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. เพื่อให้บ้านดูสวยงามน่าอยู่</li> <li>ข. เพื่อให้ทำงานบ้านสำเร็จตามเป้าหมาย</li> <li>ค. เพื่อฝึกให้มีวินัยในการทำงาน</li> <li>ง. เพื่อให้สมาชิกในครอบครัวทำกิจกรรมร่วมกัน</li> </ol> </li> <li>2. ถ้าคุณแม่ให้นักเรียนวางแผนการทำงานบ้าน ข้อใดควรทำเป็นลำดับสุดท้าย             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. การปฏิบัติงานบ้าน</li> <li>ข. ปรับปรุงการทำงานบ้าน</li> <li>ค. ประเมินผลการทำงานบ้าน</li> <li>ง. กำหนดงบประมาณค่าใช้จ่ายงานบ้าน</li> </ol> </li> <li>3. ในปัจจุบันบางบ้านใช้เครื่องดูดฝุ่นทำความสะอาด เพราะช่วยประหยัดแรงงานและปลอดภัย จากการสูดดมฝุ่น แต่ถ้าไม่มีเครื่องดูดฝุ่นนักเรียน จะแก้ปัญหาอย่างไร             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ใช้ไม้กวาดขนไก่</li> <li>ข. ใช้ไม้กวาดเสี้ยนตาล</li> <li>ค. ใช้ไม้กวาดดอกหญ้าหรือไม้กวาดอ่อน</li> <li>ง. ใช้ไม้กวาดทางมะพร้าว</li> </ol> </li> <li>4. ปทัสมาพรต้องการทำงานบ้านให้เสร็จภายใน วันหยุดวันเดียว ปทัสมาพรควรปฏิบัติตามข้อใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. วิเคราะห์งานบ้านที่ต้องทำ</li> <li>ข. กำหนดแผนการทำงานประจำวัน</li> <li>ค. ปฏิบัติงานร่วมกับสมาชิกในครอบครัว</li> <li>ง. ติดตามประเมินผลการทำงานทุกระยะ</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. ถ้าที่บ้านของนักเรียนมีเก้าอี้หุ้มด้วยหนัง นักเรียน ควรทำความสะอาดอย่างไร จึงจะเหมาะสมที่สุด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดถูให้ทั่ว</li> <li>ข. ใช้ไม้กวาดดอกหญ้าปัดฝุ่น แล้วเช็ดถูด้วยผ้า ชุบน้ำหมาด ๆ</li> <li>ค. ใช้ไม้กวาดขนไก่ปัดฝุ่น แล้วเช็ดให้ทั่วด้วยผ้า สะอาดชุบน้ำยาขัดหนัง</li> <li>ง. ใช้ผ้าแห้งปัดฝุ่นออกก่อน แล้วใช้ผ้าชุบน้ำยา ขัดหนังขัดเบา ๆ ให้ทั่ว</li> </ol> </li> <li>6. ข้อใดกล่าวถึงความรู้พื้นฐานด้านศิลปะในการจัด สวนถาดหรือสวนแก้ว <b>ไม่ถูกต้อง</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. เส้นตรงและเส้นโค้ง จะช่วยสร้างอารมณ์และ ความรู้สึก</li> <li>ข. เลือกรูปทรงของพันธุ์ไม้ให้เข้ากับภาชนะ</li> <li>ค. จังหวะหรือระยะคือการนำองค์ประกอบที่ ต่างกันมารวมกัน</li> <li>ง. ใช้สีที่มีความสดขึ้นสลายตาหรือกลมกลืนกัน</li> </ol> </li> <li>7. บ้านของน้ำหนาวมีสมาชิกหลายคนจึงใช้โต๊ะ อาหารขนาดใหญ่ น้ำหนาวจะต้องจัดโต๊ะอาหาร อย่างไรจึงจะดูสวยงามและเหมาะสม             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. วางแจกันดอกไม้ประดับไว้ตรงกลางโต๊ะ</li> <li>ข. ใช้จานอาหารขนาดใหญ่ใส่อาหาร</li> <li>ค. ใช้ผ้าปูโต๊ะสีเข้มหรือสีทึบ</li> <li>ง. ใช้แผ่นรองจาน รองแก้ว ที่มีขนาดใหญ่</li> </ol> </li> </ol> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



8. หลักการยืดอายุการใช้งานอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านในข้อใด**ไม่ถูกต้อง**
- ใช้อุปกรณ์ที่มีคุณภาพราคาแพง
  - ดูแลและตรวจสอบอยู่เสมอ
  - ใช้อุปกรณ์ให้ตรงตามประเภทของงาน
  - ทำความสะอาดหลังการใช้งานเสร็จแล้ว
9. นักเรียนต้องการจัดสวนในภาชนะเพื่อมอบเป็นของขวัญขึ้นปีใหม่ให้ผู้ปกครอง ควรปฏิบัติข้อใดเป็นอันดับแรก
- จัดเตรียมวัสดุในการปลูก
  - จัดเตรียมภาชนะและต้นไม้ต่าง ๆ
  - ทำความสะอาดภาชนะที่จะใช้จัดให้เรียบร้อย
  - ออกแบบและเขียนแบบสวนในภาชนะ
10. บุคคลในข้อใดเลือกพันธุ์ไม้ที่ใช้ในการจัดสวนในภาชนะได้เหมาะสม
- น้ำผึ้งเลือกพันธุ์ไม้ขนาดเล็กที่ต้องการแสงและชอบอยู่ในที่ค่อนข้างชื้น
  - น้ำป่านเลือกพันธุ์ไม้ขนาดเล็กที่ไม่ต้องการแสงแดดและชอบอยู่ในที่ชื้น
  - น้ำสั้มเลือกพันธุ์ไม้ขนาดเล็กที่ชอบแสงแดดมากและชอบอยู่ในที่ค่อนข้างแห้ง
  - น้ำอ้อยเลือกพันธุ์ไม้ขนาดเล็กที่ชอบแสงแดดปานกลางและชอบอยู่ในที่ค่อนข้างแห้ง

เฉลย

1. ข    2. ข    3. ค    4. ข    5. ค    6. ค    7. ก    8. ก    9. ง    10. ก

## แบบทดสอบหลังเรียน

### หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพราะเหตุใด จึงต้องมีการวางแผนการทำงานบ้าน               <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. เพราะต้องการทำงานบ้านสำเร็จตามเป้าหมาย</li> <li>ข. เพราะต้องการให้บ้านดูสวยงามน่าอยู่</li> <li>ค. เพราะฝึกให้มีวินัยในการทำงานบ้าน</li> <li>ง. เพราะให้สมาชิกในครอบครัวทำกิจกรรมร่วมกัน</li> </ol> </li> <li>2. หลักการในการยืดอายุการใช้งานอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านในข้อใดถูกต้อง               <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ดูแลและตรวจสอบก่อนใช้งาน</li> <li>ข. ใช้อุปกรณ์ที่มีคุณภาพราคาไม่แพง</li> <li>ค. ใช้อุปกรณ์ให้ตรงตามประเภทของงาน</li> <li>ง. ทำความสะอาดหลังการใช้งานเสร็จ</li> </ol> </li> <li>3. บุคคลในข้อใดเลือกพันธุ์ไม้ที่ใช้ในการจัดสวนในภาชนะได้เหมาะสม               <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. คุณก็เลือกพันธุ์ไม้ขนาดเล็กที่ชอบแสงแดดมาก และชอบอยู่ในที่ค่อนข้างแห้ง</li> <li>ข. แค็กเลือกพันธุ์ไม้ขนาดเล็กที่ไม่ต้องการแสงแดดและชอบอยู่ในพื้นที่ชื้น</li> <li>ค. แชนด์วิชเลือกพันธุ์ไม้ขนาดเล็กที่ชอบแสงแดดปานกลางและชอบอยู่ในที่ค่อนข้างแห้ง</li> <li>ง. วิปคริมเลือกพันธุ์ไม้ขนาดเล็กที่ต้องการแสงแดดน้อยและชอบอยู่ในที่ค่อนข้างชื้น</li> </ol> </li> <li>4. นักเรียนจะจัดตกแต่งโต๊ะอาหารขนาดใหญ่ อย่างไรให้เหมาะสม               <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ใช้ผ้าปูโต๊ะสีสดใส</li> <li>ข. วางแจกันดอกไม้ประดับไว้ตรงกลางโต๊ะ</li> <li>ค. ใช้จานอาหารขนาดใหญ่</li> <li>ง. ใช้แผ่นรองจานและแก้วที่มีขนาดใหญ่</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. มะนาวต้องการจัดสวนในภาชนะเพื่อนำไปตกแต่งโต๊ะทำงานให้ผู้ปกครอง มะนาวต้องทำสิ่งใดเป็นอย่างแรก               <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. จัดเตรียมวัสดุในการปลูก</li> <li>ข. จัดเตรียมภาชนะและต้นไม้ต่าง ๆ</li> <li>ค. ทำความสะอาดภาชนะที่จะใช้ให้เรียบร้อย</li> <li>ง. ออกแบบและเขียนแบบสวนในภาชนะ</li> </ol> </li> <li>6. ขนมปังต้องการทำความสะอาดบ้านในวันหยุด ขนมปังควรปฏิบัติตามข้อใด               <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. วิเคราะห์งานบ้านที่ต้องทำ</li> <li>ข. กำหนดวางแผนการทำงานประจำวัน</li> <li>ค. ปฏิบัติงานร่วมกับสมาชิกในครอบครัว</li> <li>ง. ติดตามประเมินผลการทำงานทุกระยะ</li> </ol> </li> <li>7. อุปกรณ์ประเภทใดที่สามารถทำงานแทนไม้กวาดดอกหญ้าได้               <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ไม้ถูพื้น</li> <li>ข. แปรงขัดพื้น</li> <li>ค. เครื่องดูดฝุ่น</li> <li>ง. ไม้กวาดทางมะพร้าว</li> </ol> </li> <li>8. ตู้เสื้อผ้าที่ทำจากไม้ ควรมีวิธีการดูแลรักษาอย่างไร               <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ลาดน้ำให้ทั่วแล้วขัดด้วยแปรง</li> <li>ข. ใช้หนังสือพิมพ์ชุบน้ำยาแล้วถูทำความสะอาด</li> <li>ค. ฟองน้ำชุบน้ำยาเช็ดให้ทั่ว</li> <li>ง. ปิดฝุ่นด้วยไม้ขนไก่และใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ด</li> </ol> </li> </ol> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

9. ข้อใดกล่าวถึงความรู้พื้นฐานด้านศิลปะในการจัดสวนในภาชนะได้ถูกต้อง
- ก. เส้นโค้งและเส้นตรงจะช่วยสร้างอารมณ์และความรู้สึกผ่อนคลาย
  - ข. ใช้สีที่สดใส หลากหลายสี
  - ค. วางต้นไม้ไว้ตรงกลางภาชนะเท่านั้น
  - ง. เน้นปริมาณต้นไม้เพื่อความกลมกลืน
10. เมื่อนักเรียนทำความสะอาดบ้านเสร็จแล้ว สิ่งที่นักเรียนต้องทำต่อไปคืออะไร
- ก. ชื่นชม ถ่ายรูปเพื่อเป็นหลักฐาน
  - ข. ตรวจสอบและปรับปรุงจุดที่บกพร่อง
  - ค. คำนวณค่าใช้จ่าย
  - ง. วางแผนการทำงานบ้านในวันต่อไป

เฉลย

1. ก    2. ค    3. ง    4. ข    5. ง    6. ข    7. ค    8. ง    9. ก    10. ข



### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 5

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การดูแลรักษาบ้าน

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 1 บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

- |       |       |                                            |
|-------|-------|--------------------------------------------|
| ง 1.1 | ม.1/1 | วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  |
|       | ม.1/2 | ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ |
|       | ม.1/3 | ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ |

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกบทบาทหน้าที่ของสมาชิกในบ้านได้อย่างถูกต้อง (K)
2. อธิบายวิธีการสร้างสัมพันธ์ภาพและบรรยากาศที่อบอุ่นภายในบ้านได้อย่างถูกต้อง (K)
3. วาดภาพการปฏิบัติกิจกรรมในครอบครัวที่เป็นการสร้างสัมพันธ์ภาพได้อย่างถูกต้อง (P)
4. ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของสมาชิกในบ้าน (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน
  - บทบาทหน้าที่ของสมาชิกในบ้าน
  - บทบาทหน้าที่ของบิดา มารดา
  - บทบาทหน้าที่ของบุตร
- 2) การสร้างสัมพันธ์ภาพและบรรยากาศที่อบอุ่นในบ้าน

##### 3.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 4. สาระสำคัญ/ความคิดรวบยอด

บ้านเป็นสถานที่ที่สมาชิกในครอบครัวอาศัยอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข สมาชิกทุกคนจะต้องรู้จักบทบาทหน้าที่ของตนเองและสร้างสัมพันธ์ภาพที่ดี เพื่อให้บ้านและความเป็นอยู่ในบ้านมีบรรยากาศที่อบอุ่น

## 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ทักษะการคิดวิเคราะห์
5. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
6. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

## 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ซื่อสัตย์ สุจริต
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

## 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีสอนโดยเน้นกระบวนการสร้างความตระหนัก

### ขั้นนำ

ครูกระตุ้นความสนใจนักเรียนโดยการถามนักเรียนว่า “นักเรียนเคยฟังเพลงที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับบ้าน

บ้างหรือไม่” จากนั้นครูติดแถบข้อความของเนื้อเพลง ครอบครัวสุขสันต์ และเปิดเพลงนี้ให้นักเรียนฟัง

2. ครูเปิดเพลง ครอบครัวสุขสันต์ ให้นักเรียนฟัง

### เพลง ครอบครัวสุขสันต์

|                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| ครอบครัวหนูมีกันอยู่มากมาย           | รวมกันได้ไว้เป็นครอบครัวเดียว        |
| อยู่ด้วยกัน ก็รักใคร่กลมเกลียว       | ใกล้ชิดกัน ทุก ๆ วันเรานั้นมีความสุข |
| หนูรักคุณพ่อกับคุณแม่เท่ากัน         | รักทุกวันตั้งแต่เช้าจนเข้านอน        |
| รักคุณปู่คุณย่า ท่านเฝ้าคอยสั่งสอน   | หวังโตขึ้นอยากให้เป็นคนดี            |
| หนูรักคุณตากับคุณยายเช่นกัน          | ชอบเล่นนิทานให้ฟังสนุกดี             |
| ทั้งคุณลุงคุณป้า น้ำ อา ก็ใจดี       | พี่น้องล้วนมีน้ำใจ                   |
| หนูรักครอบครัวที่มีไม่ตรีต่อกัน      | ช่วยแบ่งปันและให้กำลังใจ             |
| พูดก็ไพเราะ ยิ้มให้กันทุกวันชื่นใจ   | ได้อยู่ใกล้ ๆ ช่างสบายใจจริง         |
| ความสุขอย่างนี้ไม่ต้องซื้อหา         | ก็ไม่ต้องใช้เงินมากมาย               |
| แค่ให้ความรักและทำความดีให้กันทุกวัน | ขับร้องโดย ชนิกานต์ สิริศรีสัมพันธ์  |

คำร้อง/ทำนอง/เรียบเรียงเสียงประสาน โดย ครรชิต สิงห์คา

1. ครูแบ่งกลุ่มนักเรียนออกเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 4-5 คน ตามความเหมาะสม โดยให้แต่ละกลุ่มปฏิบัติดังนี้
  - วาดภาพสิ่งต่าง ๆ และความสัมพันธ์ในครอบครัวที่นักเรียนรู้สึกได้จากเนื้อเพลง ครอบครัวสุขสันต์
  - ให้บรรยายความรู้สึกที่ได้รับจากข้อความในเพลง
  - บอกข้อคิดต่าง ๆ ที่ได้จากข้อความในเพลง
2. ในระหว่างที่นักเรียนกำลังทำกิจกรรม ครูอธิบายเพิ่มเติมว่า “การที่บ้านหรือครอบครัวจะมีความสุขมีความอบอุ่นได้นั้น ขึ้นอยู่กับผู้อาศัยที่จะต้องมียุทธศาสตร์ที่ช่วยกันดูแลรักษา ช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกัน และให้อภัยต่อกัน แต่ถ้าเกิดการทะเลาะวิวาทหรือมีความไม่เข้าใจกัน ควรพูดคุยและปรับความเข้าใจกันให้เร็วที่สุด”
3. ครูสุ่มนักเรียน 3-4 คน ตอบคำถามกระตุ้นความคิดเกี่ยวกับหน้าที่ของนักเรียนที่มีต่อครอบครัวว่า “นักเรียนคิดว่าตนเองควรจะมีบทบาทหน้าที่ในครอบครัวอย่างไร”
 

(แนวตอบ : ช่วยเหลืองานบ้านเพื่อแบ่งเบาภาระของผู้ปกครอง ตั้งใจเรียนหนังสือ และเชื่อฟังคำสั่งสอนของผู้ปกครอง)
4. ครูสนทนาเกี่ยวกับหน้าที่ของสมาชิกในบ้านว่า “สมาชิกในบ้านอาจจะประกอบไปด้วย พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ญาติพี่น้อง โดยสมาชิกแต่ละคนจะมีบทบาทหน้าที่แตกต่างกันออกไป บ้านจะมีความสุขถ้าหากสมาชิกในบ้านรับบทบาทหน้าที่ของตนและปฏิบัติตาม”

## ขั้นที่ 2 วิจารณ์

5. ครูให้นักเรียนกลุ่มเดิมร่วมกันอภิปราย และแสดงความคิดเห็นว่าสมาชิกในบ้านแต่ละคนควรมีบทบาทหน้าที่อย่างไรถึงจะทำให้บ้านมีความสุข โดยศึกษาความรู้จากหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การรักษาดูแลบ้าน
6. เมื่อนักเรียนร่วมกันอภิปรายและแสดงความคิดเห็นเสร็จแล้ว ให้นักเรียนเขียนสรุปเป็นแผนผังมโนทัศน์ในกระดาษร้อยปอนด์ ขนาด A3 ตกแต่งให้สวยงาม และออกมานำเสนอหน้าชั้นเรียน โดยมีหัวข้อดังนี้

- 1) บทบาทหน้าที่ของสมาชิกในบ้าน
- 2) การสร้างสัมพันธ์ภาพและบรรยากาศที่อบอุ่นในบ้าน

## ขั้นที่ 3 สรุป

7. ครูให้นักเรียนแต่ละคนทำใบงานที่ 2.1.1 เรื่อง บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน เสร็จแล้วนำเสนอครู
8. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เรื่อง บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน จากแผนผังมโนทัศน์ของแต่ละกลุ่ม พร้อมอธิบายเพิ่มเติมให้นักเรียนเข้าใจเพิ่มมากขึ้น

**Note**

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานร่วมกันโดยใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละร่วมกันตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล
- มีทักษะการสื่อสาร โดยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกันเกี่ยวกับหน้าที่ของตนเองที่มีต่อครอบครัว
- มีทักษะในการคิดสร้างสรรค์วาดภาพเพื่อสื่อสารเกี่ยวกับสัมพันธภาพที่ดีที่เกิดขึ้นในครอบครัว
- ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของสมาชิกภายในบ้าน

**ขั้นสรุป**

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับบ้านและความเป็นอยู่ในบ้านว่า “การที่บ้านหรือครอบครัวจะมีความสุขได้นั้น สมาชิกในครอบครัวต้องรู้จักหน้าที่ของตนเอง เช่น พ่อ แม่ มีหน้าที่ประกอบอาชีพหาเลี้ยงครอบครัว ดูแลรับผิดชอบเลี้ยงดูบุตรและสมาชิกในบ้าน ให้การศึกษากับบุตร ส่วนหน้าที่ของบุตร ต้องเคารพและเชื่อฟังพ่อ แม่ ช่วยเหลืองานบ้านที่ตนเองสามารถทำได้ เช่น ทำความสะอาดบ้าน เลี้ยงน้อง แต่สิ่งสำคัญคือ การตั้งใจเรียนหนังสือ เพื่อที่เราจะได้มีการศึกษาที่ดี แล้วกลับมาเลี้ยงดูพ่อ แม่ยามที่ท่านแก่ชรา”

**8. การวัดและประเมินผล**

| รายการวัด                                                                                        | วิธีวัด                   | เครื่องมือ           | เกณฑ์การประเมิน     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|---------------------|
| 8.1 การประเมินก่อนเรียน<br>แบบทดสอบก่อนเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 2<br>เรื่อง การดูแลรักษาบ้าน | ตรวจแบบทดสอบ<br>ก่อนเรียน | แบบทดสอบก่อนเรียน    | ประเมินตามสภาพจริง  |
| 8.2 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) บ้านและความเป็นอยู่<br>ในบ้าน            | - ใบงานที่ 2.1.1          | - ตรวจใบงานที่ 2.1.1 | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์ |

| รายการวัด                   | วิธีวัด                                                             | เครื่องมือ                          | เกณฑ์การประเมิน         |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 2) นำเสนอผลงาน              | - ประเมินการนำเสนอผลงาน                                             | - แบบประเมินการนำเสนอผลงาน          | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงานรายบุคคล | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                                    | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงานกลุ่ม    | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                                       | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม    | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |
| 5) คุณลักษณะอันพึงประสงค์   | - สังเกตความมีวินัย ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่นในการทำงาน | - แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์  | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน
- 2) ใบงานที่ 2.1.1 เรื่อง บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน
- 3) เนื้อเพลง ครอบครัวสุขสันต์

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต



## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

## ใบงานที่ 2.1.1

## เรื่อง บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน

คำชี้แจง : ให้นักเรียนวาดภาพการปฏิบัติกิจกรรมในครอบครัวที่เป็นการสร้างสัมพันธภาพ บรรยากาศที่อบอุ่น ของสมาชิกในครอบครัวตนเอง บทบาทหน้าที่ของสมาชิกในครอบครัว และผลของการปฏิบัติกิจกรรม

เรื่อง บ้านและความเป็นอยู่ในบ้าน

คำชี้แจง : ให้นักเรียนวาดภาพการปฏิบัติกิจกรรมในครอบครัวที่เป็นการสร้างสัมพันธภาพ บรรยากาศที่อบอุ่น  
ของสมาชิกในครอบครัวตนเอง บทบาทหน้าที่ของสมาชิกในครอบครัว และผลของการปฏิบัติกิจกรรม

คำตอบขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของครูผู้สอน



### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 6

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การดูแลรักษากบ

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 2 การวางแผนในการดูแลรักษากบ

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

- ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน
- ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ
- ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 1. อธิบายการวางแผนในการดูแลรักษากบได้อย่างถูกต้อง (K)
- 2. วางแผนขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการในการดูแลรักษากบได้ (P)
- 3. ตระหนักถึงความสำคัญในการดูแลรักษากบเป็นประจําอย่างสม่ำเสมอ (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานโดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้
- 2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่มกำหนดเป้าหมายวางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน
- 3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน
- 4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ

##### 3.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 4. สาระสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การวางแผนการทำงานบ้าน เป็นการกำหนดการทำงานไว้ล่วงหน้า โดยมีจุดมุ่งหมายในการทำงานอย่างชัดเจน และจะต้องทำตามขั้นตอนของกระบวนการทำงาน เพื่อให้การทำงานมีความเป็นระบบมากขึ้น

## 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ทักษะการคิดวิเคราะห์
5. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
6. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

## 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ซื่อสัตย์ สุจริต
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

## 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีสอนโดยเน้นกระบวนการเรียนรู้ ความรู้ความเข้าใจ

### ขั้นนำ

1. ครูสนทนากับนักเรียนพร้อมตั้งคำถามกระตุ้นความคิดว่า “จากการเรียนในช่วงที่ผ่านมา มีใครที่กลับไปช่วยเหลือพ่อ แม่ ทำงานบ้านอะไรเพิ่มเติมบ้าง”
2. จากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติมว่า “การดูแลรักษากันอย่างสม่ำเสมอ จะทำให้บ้านน่าอยู่ สะอาด ถูกสุขลักษณะ และไม่ชำรุดทรุดโทรม อีกทั้งยังเป็นการสร้างความประทับใจให้กับแขกที่มาเยี่ยมบ้านอีกด้วย”

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 1 สังเกต ตระหนัก

1. ครูให้นักเรียนดูวิดีโอทัศน์เกี่ยวกับบ้านที่มีการจัดอย่างสวยงามและเป็นระเบียบ ทั้งห้องนอน ห้องน้ำ ห้องรับแขก และห้องครัว
2. ครูถามนักเรียนว่า “ในบ้านของนักเรียนมีการแบ่งหน้าที่กันทำงานบ้านอย่างไรบ้าง และนักเรียนได้รับมอบหมายให้ทำงานบ้านอะไรบ้าง” นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น
3. ครูอธิบายเชื่อมโยงความรู้ว่า “ในการทำงานบ้าน เราควรเริ่มจากการวิเคราะห์งานที่มีอยู่ในบ้านว่ามีงานอะไรบ้าง พร้อมวางแผนการปฏิบัติงานให้ครอบคลุมกับงานที่มีภายในบ้าน รวมทั้งจำนวนคนที่ต้องรับผิดชอบกับงาน แล้วปฏิบัติงานตามแผนที่ได้วางไว้ จะทำให้งานได้สำเร็จตามเป้าหมายและมีประสิทธิภาพ”

#### ขั้นที่ 2 วางแผนปฏิบัติ

4. ครูแบ่งนักเรียนเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 5-6 คน ร่วมกันศึกษาความรู้เรื่อง การวางแผนในการดูแลรักษาบ้าน จากหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน ตามประเด็นที่กำหนด ดังนี้

- 1) ความสำคัญของการวางแผนการทำงานบ้าน
- 2) ลักษณะของแผนการทำงานที่ดี
- 3) ขั้นตอนการวางแผนการทำงานบ้าน

5. จากนั้นให้สมาชิกแต่ละกลุ่มร่วมกันเขียนสรุปความรู้ที่ได้ศึกษา เป็นแผนผังมโนทัศน์บนกระดานหน้าชั้นเรียน ครูแบ่งกระดานตามจำนวนกลุ่มทั้งหมด เมื่อเสร็จแล้วให้แต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานที่กลุ่มได้ร่วมกันเขียนสรุป โดยครูเป็นผู้แนะนำเพิ่มเติม

### ขั้นที่ 3 ลงมือปฏิบัติ

6. ให้นักเรียนแต่ละคนวิเคราะห์งานบ้านของตนเองที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ และวิเคราะห์กิจวัตรประจำวันของตนเองที่ต้องทำเป็นประจำวัน ลงในใบงานที่ 2.2.1 เรื่อง วางแผนดูแลบ้าน ตอนที่ 1 ตารางวิเคราะห์งานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบในบ้าน และตอนที่ 2 ตาราง วิเคราะห์กิจวัตรประจำวัน

7. จากนั้นให้นักเรียนนำข้อมูลจากตารางที่ 1 และ 2 มาจัดทำเป็นแผนการทำงานประจำวันในตอนที่ 3 ตารางแผนการทำงานประจำวันจันทร์-วันศุกร์ โดยนักเรียนสามารถดูตัวอย่างตารางได้จากหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน

8. ครูกล่าวเสริมเกี่ยวกับตารางในตอนที่ 3 ว่า “เมื่อเราวางแผนการทำงานและลงมือปฏิบัติตามแผนงานที่วางไว้แล้ว แต่ถ้าเกิดปัญหาที่ไม่สามารถปฏิบัติได้ หรือไม่สามารถทำได้สำเร็จ ตามเวลา ให้จดบันทึกไว้ในแผนประจำวันในช่องหมายเหตุ และเมื่อนักเรียนต้องทำกิจกรรม ตามแผนอีกครั้ง ก็ให้นำปัญหานั้นมาปรับปรุงแก้ไขในการทำงานครั้งต่อไป”

### ขั้นที่ 4 พัฒนาความรู้ความเข้าใจ

9. ให้สมาชิกในกลุ่ม (กลุ่มเดิม) ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนความรู้ภายในกลุ่ม และให้สมาชิกโหวตกิจกรรมที่ดีที่สุดภายในกลุ่มตนเอง จากนั้นให้ตัวแทนที่ได้คะแนนโหวตมากที่สุดออกมานำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะในการวางแผนงานร่วมกันเกี่ยวกับการดูแลบ้านตามประเด็นสำคัญตามที่ครูกำหนด
- มีทักษะการคิดวิเคราะห์กิจวัตรประจำวันของตนเองที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบในบริเวณบ้าน
- มีทักษะการทำงานโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เพื่อร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนความรู้ภายในกลุ่ม
- ตระหนักถึงความสำคัญในการดูแลรักษาบ้าน

## ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เรื่อง การวางแผนในการดูแลบ้านว่า “การวางแผนก่อนการทำงานมีประโยชน์อย่างมากต่อการปฏิบัติงานต่าง ๆ เพราะสามารถทำให้ทราบล่วงหน้าว่าตนเองต้องทำงานอะไร เวลาที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงาน แรงงาน ทำให้มองเห็นปัญหาและอุปสรรค ที่อาจจะเกิดขึ้น ซึ่งลักษณะของแผนงานที่ดี จะต้องมีความชัดเจน มีลำดับขั้นตอนมีการกำหนดระยะเวลาที่เหมาะสม วัสดุ-อุปกรณ์ ผู้รับผิดชอบ และสามารถติดตามประเมินผลได้ โดยหลักการเหล่านี้ เราสามารถนำมาปรับใช้กับการดูแลรักษากันได้ด้วย เช่น การทำตารางกิจวัตรประจำวัน หรือตารางการทำงานบ้านในวันหยุด แต่ถ้าเกิดกิจกรรมใดไม่สามารถทำเสร็จตามแผนก็ควรระบุไว้ในแผนงาน เพื่อที่เราจะได้นำกลับมาปรับปรุงแก้ไขในครั้งต่อไป”

### 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                     | วิธีวัด                                                             | เครื่องมือ                          | เกณฑ์การประเมิน         |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ |                                                                     |                                     |                         |
| 1) การวางแผนในการดูแลบ้าน                     | - ใบงานที่ 2.2.1                                                    | - ตรวจใบงานที่ 2.2.1                | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์     |
| 2) นำเสนอผลงาน                                | - ประเมินการนำเสนอผลงาน                                             | - แบบประเมินการนำเสนอผลงาน          | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                   | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                                    | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                      | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                                       | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม    | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |
| 5) คุณลักษณะอันพึงประสงค์                     | - สังเกตความมีวินัย ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่นในการทำงาน | - แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์  | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |

### 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

#### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษากัน
- 2) ใบงานที่ 2.2.1 เรื่อง วางแผนดูแลบ้าน
- 3) วิดีทัศน์เกี่ยวกับบ้านที่มีการจัดอย่างสวยงามและเป็นระเบียบ

#### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)



ใบงานที่ 2.1.1

**เรื่อง วางแผนดูแลบ้าน**

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนวางแผนการทำงานบ้าน ตามตารางที่กำหนดให้

**ตอนที่ 1** ให้นักเรียนระบุงานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบภายในบ้านของตนเอง

**ตารางที่ 1** งานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบภายในบ้านของตนเอง

| ลำดับที่ | งานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบภายในบ้าน | วันดำเนินการ |              |
|----------|------------------------------------------|--------------|--------------|
|          |                                          | ทุกวัน       | เฉพาะวันหยุด |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
| รวม      |                                          |              |              |





## ใบงานที่ 2.1.1

เฉลย

## เรื่อง วางแผนดูแลบ้าน

คำชี้แจง : ให้นักเรียนวางแผนการทำงานบ้าน ตามตารางที่กำหนดให้

ตอนที่ 1 ให้นักเรียนระบุงานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบภายในบ้านของตนเอง

ตารางที่ 1 งานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบภายในบ้านของตนเอง

| ลำดับที่ | งานที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบภายในบ้าน | วันดำเนินการ |              |
|----------|------------------------------------------|--------------|--------------|
|          |                                          | ทุกวัน       | เฉพาะวันหยุด |
| 1        | รดน้ำต้นไม้                              | ✓            |              |
| 2        | ล้างจาน                                  | ✓            |              |
| 3        | ให้อาหารสัตว์เลี้ยง                      | ✓            |              |
| 4        | ซักเสื้อผ้า                              |              | ✓            |
| 5        | รีดเสื้อผ้า                              |              | ✓            |
| 6        | กวาดและถูบ้าน                            | ✓            |              |
| 7        | ล้างห้องน้ำ                              |              | ✓            |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
|          |                                          |              |              |
| รวม      |                                          | 4            | 3            |







### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 7

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การดูแลรักษาบ้าน

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 3 อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

ง 1.1

ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายวิธีการเลือกใช้และการเก็บรักษาอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านได้ (K)
2. เลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านให้เหมาะสมกับพื้นที่บริเวณบ้าน และสิ่งที่ต้องทำความสะอาดภายในบ้านของตนเองได้ (P)
3. เล็งเห็นถึงความสำคัญของการดูแลรักษาบ้านได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานโดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน

##### 3.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 4. สาระสำคัญ/ความคิดรวบยอด

ในปัจจุบันอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน มีทั้งแบบที่ใช้ไฟฟ้าและไม่ใช้ไฟฟ้า ซึ่งการเลือกใช้งานนั้น ควรเลือกให้เหมาะสมกับงานหรือผลิตภัณฑ์ที่จะทำความสะอาด และควรศึกษาวิธีการใช้และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้เข้าใจ เพื่อความปลอดภัยในการทำงาน ประหยัดเวลา แรงงาน และค่าใช้จ่าย

## 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ทักษะการคิดวิเคราะห์
4. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้

## 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ซื่อสัตย์ สุจริต
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

## 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีสอนโดยเน้นรูปแบบการสืบเสาะหาความรู้ (5Es Instructional Model)

### ขั้นนำ

#### ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ (Engagement)

1. ครูทบทวนความรู้จากชั่วโมงที่ผ่านมา และถามคำถามกระตุ้นความคิดนักเรียนว่า “นักเรียนรู้จักอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านอะไรบ้าง” นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น
2. ครูให้นักเรียนเล่นเกมโดยแบ่งกลุ่มออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มละเท่า ๆ กัน จากนั้นครูให้แต่ละกลุ่มเขียนชื่ออุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน บนกระดานหน้าชั้นเรียน โดยมีครูเป็นผู้ควบคุมเวลาในการแข่งขัน กลุ่มใดเขียนได้มากและถูกต้องที่สุดในเวลาที่กำหนดเป็นฝ่ายชนะ

(แนวตอบ : เครื่องดูดฝุ่น ไม้กวาดทางมะพร้าว ไม้กวาดดอกหญ้า ไม้กวาดขนไก่ ไม้กวาดไถลอน แปรงลวด แปรงขนมะพร้าว ไม้กวาดยารพารา แปรงพลาสติก ไม้ถูพื้นเส้นฝ้าย ไม้ถูพื้นฟองน้ำ ไม้ถูพื้นไมโครไฟเบอร์ ถังน้ำ กะละมัง สารทำความสะอาด)

3. เมื่อนักเรียนเล่นเกมเสร็จแล้ว ให้นักเรียนศึกษาจากหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน จากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์และการเก็บรักษาอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านว่า “อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ เครื่องที่ใช้ไฟฟ้าและไม่ใช้ไฟฟ้า โดยแต่ละประเภทก็จะมีการใช้งานและการเก็บรักษาที่แตกต่างกันออกไป ดังนี้

#### 1) อุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่ใช้ไฟฟ้า ได้แก่

- เครื่องดูดฝุ่นและหุ่นยนต์ดูดฝุ่น ต้องเลือกขนาดที่เหมาะสมกับพื้นที่ที่มีประสิทธิภาพการใช้งานที่ดี และผ่านการรับรองมาตรฐานจากกระทรวงแล้ว เมื่อใช้งานเสร็จควรเก็บสายไฟให้เรียบร้อย และวางให้พ้นมือเด็ก

- เครื่องซักผ้า เลือกให้เหมาะสมกับปริมาณเสื้อผ้าที่จะต้องซักของสมาชิกในบ้าน และควรหมั่นดูรื้อซักปรกบริเวณที่กรองฝุ่นหรือเศษผ้า ถ้าตรวจสอบว่ามี ควรนำไปทิ้ง



## 2) อุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่ไม่ใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า ได้แก่

- ไม้กวาด ควรเลือกใช้ชนิดของไม้กวาด ให้เหมาะสมกับบริเวณหรือผลิตภัณฑ์ที่จะทำความสะอาด เช่น ไม้กวาดดอกหญ้าใช้กวาดพื้นที่เรียบ ไม้กวาดขนไก่ใช้สำหรับปัดฝุ่น และควรเก็บไม้กวาดไม่ให้ปลายไม้กวาดเสีयरูปทรง โดยการหันปลายไม้กวาดขึ้นและหันด้ามไม้กวาดตั้งพื้น หรือแขวนไม้กวาดให้ลอยเหนือพื้น
- แปรงขัด เลือกใช้ตามชนิดของแปรงให้เหมาะสมกับบริเวณหรือผลิตภัณฑ์ที่จะทำความสะอาด ส่วนการเก็บรักษาควรผึ่งแดดให้แห้งก่อนนำมาเก็บเข้าที่
- ไม้ถูพื้น เลือกใช้ตามความเหมาะสมของสภาพพื้นผิว และควรทำความสะอาดก่อนนำไปผึ่งให้แห้ง
- ถังและกะละมัง ก่อนใช้ให้ตรวจสอบความชำรุดหรือรอยร้าวก่อนนำไปใช้ และควรทำความสะอาดก่อนนำไปเก็บเข้าที่
- สารทำความสะอาด ควรดูวันหมดอายุก่อนนำไปใช้และศึกษาวิธีการใช้งานให้ดีเสียก่อน เมื่อใช้เสร็จแล้วควรปิดบรรจุภัณฑ์ให้สนิท ควรเก็บไว้ในที่มืดชิดให้พ้นมือเด็กและป้องกันการสับสนในการใช้งานครั้งต่อไป”

4. ครูถามกระตุ้นความคิดนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน ควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับงานที่จะทำหรือไม่เพราะเหตุใด และการดูแลรักษาอุปกรณ์ให้ถูกวิธีมีผลดีอย่างไรบ้าง”

(แนวตอบ : ควรเลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านให้เหมาะสมกับงานที่จะทำ เพราะจะช่วยให้ประหยัดเวลา แรงงาน และยังถนอมพื้นผิว รวมทั้งผลิตภัณฑ์ในบ้านให้มีระยะเวลาในการใช้งานที่นานขึ้น ส่วนการดูแลรักษาอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในบ้านควรทำให้ถูกวิธี เพราะจะช่วยให้อุปกรณ์มีระยะเวลาในการใช้งานนานขึ้นเช่นเดียวกัน ไม่ทำให้ เสื่อมสภาพเร็วเกินไป และอุปกรณ์บางอย่างที่เป็นสารอันตรายควรเก็บรักษาไว้ในที่มืดชิดเก็บให้พ้นจากมือเด็กหรือจัดเก็บให้เป็นหมวดหมู่ที่ชัดเจน เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความสับสนในการหยิบใช้งานในครั้งต่อไป)

## ขั้นสอน

### ขั้นที่ 2 สำรวจและค้นหา (Exploration)

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มตามจำนวนหัวข้อที่ครูกำหนด เพื่อให้นักเรียนสำรวจและค้นหาวิธีการเลือกใช้งานอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับบริเวณหรือผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ รวมทั้งการเก็บรักษาอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านตามหัวข้อ ดังนี้

- 1) เครื่องดูดฝุ่นหรือหุ่นยนต์ดูดฝุ่น
- 2) เตาไรต์
- 3) เครื่องซักผ้า
- 4) ไม้กวาด
- 5) แปรงขัด

6) ไม้ถูพื้น

7) ถังและกะละมัง

8) สารทำความสะอาด

2. เมื่อนักเรียนแต่ละกลุ่มทำความเข้าใจหัวข้อที่จะทำการสำรวจและค้นคว้าแล้ว ให้นักเรียนลงมือปฏิบัติเพื่อรวบรวมข้อมูลความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ เช่น หนังสือเรียน ตำรา อินเทอร์เน็ต แล้วนำมาเขียนเป็นแผนผังมโนทัศน์ลงในกระดาษร้อยปอนด์ A2 พร้อมตกแต่งให้สวยงาม

### ขั้นที่ 3 อธิบายความรู้ (Explanation)

3. ครูตั้งคำถามกระตุ้นความคิดนักเรียนว่า “การเลือกใช้และการเก็บรักษาอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านอย่างถูกต้องเหมาะสมจำเป็นหรือไม่ อย่างไร” จากนั้นครูอธิบายความรู้ที่ถูกต้องเพิ่มเติม

(แนวตอบ : จำเป็น เพราะการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมจะช่วยให้เราทำงานได้อย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพในการทำงานมากยิ่งขึ้น ส่วนการเก็บรักษาที่ถูกต้องก็จะช่วยยืดอายุการใช้งานของอุปกรณ์ให้ยาวนานมากขึ้น)

4. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอแผนผังมโนทัศน์ที่ได้ทำไปในชั่วโมงที่ผ่านมา จากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติมในส่วนที่นักเรียนไม่ได้กล่าวถึง หรือเนื้อหาขาดไปเพื่อให้นักเรียนเกิดความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น

### ขั้นที่ 4 ขยายความเข้าใจ (Elaboration)

5. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม (กลุ่มเดิม) ทำใบงานที่ 2.3.1 เรื่อง **เลือกใช้และรักษาอุปกรณ์**

**ทำความสะอาดบ้าน** เพื่อขยายความเข้าใจให้กับนักเรียน โดยครูให้นักเรียนออกมาจับสลากสถานการณ์ซึ่งเป็นห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน โดยให้นักเรียนเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสม และบอกวิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์ที่ถูกต้อง

### ขั้นที่ 5 ตรวจสอบผล (Evaluation)

6. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมานำเสนอผลงานของกลุ่ม โดยนักเรียนกลุ่มอื่น ๆ ร่วมกันอภิปรายเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ จากนั้นครูคอยเพิ่มเติมและแก้ไขข้อบกพร่องเพื่อให้นักเรียนมีความเข้าใจที่ถูกต้องเพิ่มมากขึ้น

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการสำรวจและค้นคว้าวิธีการเลือกใช้งานอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสมตามการใช้งาน จากหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย
- มีทักษะการสื่อสาร โดยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกันเกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านให้เหมาะสม
- มีทักษะการคิดวิเคราะห์ เพื่อรวบรวมข้อมูลความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ มาประกอบการตัดสินใจและนำมาเขียนเป็นแผนผังมโนทัศน์
- เล็งเห็นถึงความสำคัญของการดูแลรักษาบ้านได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านว่า “อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน มีทั้งเครื่องที่ใช้ไฟฟ้าและไม่ใช้ไฟฟ้า เราจึงควรเลือกอุปกรณ์ให้เหมาะสมและคำนึงถึงความปลอดภัยในการใช้งาน นอกจากนี้ อุปกรณ์ที่ใช้งานเสร็จแล้วเราก็ควรที่จะเก็บรักษาดูแลหรือทำความสะอาดให้เรียบร้อย เพื่อยืดระยะเวลาการใช้งานและสะดวกต่อการหยิบใช้งานในครั้งต่อไป”

### 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                               | วิธีวัด                                                             | เครื่องมือ                          | เกณฑ์การประเมิน         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน | - ใบงานที่ 2.3.1                                                    | - ตรวจใบงานที่ 2.3.1                | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์     |
| 2) นำเสนอผลงาน                                                                          | - ประเมินการนำเสนอผลงาน                                             | - แบบประเมินการนำเสนอผลงาน          | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                                                             | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                                    | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                                                                | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                                       | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม    | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |
| 5) คุณลักษณะอันพึงประสงค์                                                               | - สังเกตความมีวินัย ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่นในการทำงาน | - แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์  | ระดับคุณภาพ 3 ผ่านเกณฑ์ |

### 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

#### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน
- 2) ใบงานที่ 2.3.1 เรื่อง เลือกใช้และรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดบ้าน

#### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- 1) บ้าน
- 2) อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ใบงานที่ 2.3.1

### เรื่อง เลือกใช้และรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดบ้าน

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนจับสลากเลือกห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน และบอกวิธีการเลือกใช้อุปกรณ์และการเก็บรักษา อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านให้ถูกต้องและเหมาะสมตามที่โจทย์กำหนดให้

ห้องภายในบ้านที่ได้ คือ.....

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด

การเก็บรักษาอุปกรณ์

## ใบงานที่ 2.3.1

เฉลย

## เรื่อง เลือกใช้และรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดบ้าน

คำชี้แจง : ให้นักเรียนจับสลากเลือกห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน และบอกวิธีการเลือกใช้อุปกรณ์และการเก็บรักษา อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านให้ถูกต้องและเหมาะสมตามที่โจทย์กำหนดให้

ห้องภายในบ้านที่ได้ คือ ห้องนอน

## อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด

1. ไม้กวาดดอกหญ้า
2. ไม้กวาดขนไก่
3. เครื่องดูดฝุ่น
4. ไม้ถูพื้นเส้นฝ้าย
5. ถังน้ำ
6. น้ำยาถูพื้น

## การเก็บรักษาอุปกรณ์

1. ไม้กวาดดอกหญ้า : เก็บปลายดอกหญ้าสูงกว่าพื้นเล็กน้อย หรือวางพิงผนัง เอาด้ามลง
2. ไม้กวาดขนไก่ : จัดเก็บด้วยวิธีแขวน เพราะจะทำให้ปลายไม้กวาด ไม่เสียรูปทรง
3. เครื่องดูดฝุ่น : ทำความสะอาดกล่องใส่ฝุ่น ม้วนสายให้เรียบร้อย เก็บให้เป็นที่ ไม่กีดขวางทางเดิน และเก็บให้พ้นมือเด็ก
4. ไม้ถูพื้นเส้นฝ้าย : ซักให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง แขวนหรือพิงไว้ที่ผนัง
5. ถังน้ำ : เทน้ำออกให้หมด แล้ววางคว่ำกับพื้น
6. น้ำยาถูพื้น : ปิดฝาให้สนิท และเก็บให้พ้นมือเด็ก

### ตัวอย่างสถานการณ์

#### ห้องนอน

มีพื้นเป็นพื้นไม้ กำแพงเป็นผนังปูน โต๊ะหนังสือมีฝุ่นเกาะ ผ้าม่านมีหยากไย่

#### ห้องครัว

มีพื้นเป็นพื้นซีเมนต์ มีผนังที่เป็นกระเบื้องแกรนิต บริเวณเตาแก๊สมีคราบสกปรกจากการประกอบอาหาร เกาะติด และมีคราบน้ำมันกระเด็นเปรอะเปื้อน ภายในกระทะมีคราบไหม้จากการประกอบอาหาร รวมทั้งกันกระทะมีคราบเขม่าควันไฟ

#### ห้องน้ำ

มีพื้นและผนังที่เป็นกระเบื้องโมเสก ตามร่องกระเบื้องมีคราบสีดำติด รวมทั้งคราบสกปรกจากสบู่และน้ำยาต่าง ๆ เกาะติด กระบอกมีคราบน้ำและยาสีพื้นกระเด็นเปรอะเปื้อน บริเวณชักโครกมีคราบสกปรก



### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 8

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การดูแลรักษาบ้าน

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 4 การดูแลรักษาบ้านและความปลอดภัย

เวลาที่ใช้สอน 1

ชั่วโมง

ในการใช้สารเคมีทำความสะอาดบ้าน

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายการดูแลรักษาบ้านและทำความสะอาดเครื่องเรือนต่าง ๆ ได้อย่างถูกวิธี (K)
2. เลือกใช้สารเคมีในการทำความสะอาดบ้านและเครื่องเรือนต่าง ๆ ได้อย่างปลอดภัย (P)
3. เล็งเห็นถึงความสำคัญของการดูแลรักษาบ้านและความปลอดภัยในการใช้สารเคมี (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้

##### 3.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 4. สาระสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การดูแลรักษาบ้านให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย น่าอยู่อาศัยได้นั้น จะต้องมีวิธีการและขั้นตอนของกระบวนการทำงานดูแลรักษาบ้าน แต่ในขณะที่ทำงานนั้นก็ควรระมัดระวังในเรื่องของความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวก และความปลอดภัยในการใช้สารเคมีในการทำความสะอาดบ้านด้วย



## 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ทักษะการคิดวิเคราะห์
4. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้

## 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ซื่อสัตย์ สุจริต
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

## 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีสอนโดยเน้นกระบวนการปฏิบัติ

### ขั้นนำ

1. ครูทบทวนความรู้เดิมจากชั่วโมงที่ผ่านมาเกี่ยวกับอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
2. ครูถามกระตุ้นความคิดนักเรียนว่า “นักเรียนมีหลักการในการดูแลรักษาความสะอาดบ้านอย่างไรบ้าง”

นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น

3. ครูอธิบายเพิ่มเติมจากการที่นักเรียนได้แสดงความคิดเห็นว่า “หลักการในการดูแลทำความสะอาดบ้านให้เรียบร้อยน่าอยู่นั้น เราควรมีการวางแผนการทำงานก่อน จากนั้นก็เตรียมอุปกรณ์ที่จะใช้ในการทำความสะอาด รวมทั้งสารเคมีต่าง ๆ และในขณะที่ทำความสะอาดด้วยสารเคมี ควรจะต้องระมัดระวังเรื่องความปลอดภัยด้วย เมื่อทำเสร็จแล้วควรตรวจสอบความเรียบร้อย ถ้าพบข้อบกพร่องให้รีบปรับปรุงแก้ไข” จากนั้นครูกล่าวเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียน

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 1 สังเกตรับรู้

1. ครูให้นักเรียนดูภาพบ้านที่ดูแลทำความสะอาดและจัดเป็นระเบียบเรียบร้อย กับบ้านที่ไม่ได้ดูแลความสะอาดและของในบ้านเกะว้างไม่เป็นที่ จากนั้นถามคำถามกระตุ้นความคิดนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าบ้านหลังไหนน่าอยู่มากกว่ากัน”

(แนวตอบ : บ้านที่ดูแลทำความสะอาดและจัดเป็นระเบียบเรียบร้อย)

2. ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับการดูแลรักษาทำความสะอาดบ้านว่า “ถ้านักเรียนอยากให้บ้านของนักเรียนน่าอยู่อาศัย นักเรียนต้องหมั่นดูแลรักษาและทำความสะอาดบ้านอยู่เสมอ”

3. จากนั้นครูขออาสาสมัครนักเรียน 3-4 คน ออกมาเล่าประสบการณ์ของตนเองเกี่ยวกับการทำความสะอาดบ้านว่า นักเรียนมีขั้นตอนหรือวิธีในการทำความสะอาดบ้านอย่างไร

4. ให้นักเรียนศึกษาหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาร้าน จากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติมว่า “บ้านหนึ่งหลังจะประกอบไปด้วยห้องต่าง ๆ และในแต่ละห้องก็จะมีส่วนประกอบหลัก ๆ ได้แก่ เพดาน ฝาผนัง ประตู และพื้นห้อง ซึ่งส่วนประกอบเหล่านี้เป็นสิ่งที่ไม่สามารถเคลื่อนย้ายได้ และเมื่อเวลาผ่านไปก็จะเกิดฝุ่นละออง ซึ่งอาจจะส่งผลต่อร่างกายของเราเมื่อสูดดมเข้าไปมาก ๆ อาจทำให้เกิดอาการภูมิแพ้ฝุ่นได้ ดังนั้น เราจึงต้องทำความสะอาดด้วยการปิด กวาด เช็ด ถู เพื่อให้ฝุ่นนั้นเหลือน้อยมากที่สุด แต่ขณะทำความสะอาดเราก็ต้องคำนึงถึงฝุ่นที่จะกระจายไปในอากาศด้วย เราจึงควรใส่ผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้ร่างกายรับฝุ่นละอองเข้าไปในร่างกายมากเกินไป”

5. ครูให้นักเรียนสังเกตพื้นของห้องเรียนและถามนักเรียนว่า “ที่บ้านของนักเรียนมีพื้นเหมือนกับห้องเรียนหรือแตกต่างกัน อย่างไร” จากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับลักษณะพื้นบ้านที่มีหลายประเภท การทำความสะอาดจึงต้องแตกต่างกันตามประเภทของพื้นด้วย ดังนั้น เราจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์และวิธีการทำความสะอาดให้เหมาะสม

6. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเพื่อทำการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับการดูแลรักษาห้องต่าง ๆ จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต ห้องสมุด สัมภาษณ์จากสมาชิกในครอบครัว โดยมีหัวข้อ ดังนี้

- 1) ห้องนอน
- 2) ห้องรับแขก
- 3) ห้องครัว
- 4) ห้องน้ำ

จากนั้นให้นักเรียนสรุปและนำข้อมูลที่ได้ทำลงในโปรแกรม PowerPoint เพื่อนำเสนอ โดยทำการบ้าน และนำเสนอผลงานในชั่วโมงหน้า

7. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอผลงานเกี่ยวกับการดูแลรักษาห้องต่าง ๆ จากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติมจากที่นักเรียนได้นำเสนอไปว่า “บ้านนั้นจะประกอบไปด้วยห้องต่าง ๆ แต่บางบ้านอาจจะมีเนื้อที่ไม่เพียงพอที่จะแบ่งเป็นห้องต่าง ๆ ได้ บางบ้านจึงใช้วิธีการแบ่งสัดส่วนจากเนื้อที่ของบ้านออกเป็นสวน ๆ แทนการแบ่งเป็นห้อง แต่ลักษณะของการทำความสะอาดนั้น ก็จะมีเหมือนกัน เช่น

- ห้องนอน ควรทำความสะอาดที่นอน ผ้าปูที่นอน หมอน ปลอกหมอน ผ้าผืน และหน้าต่างเป็นประจำอยู่เสมอ
- ห้องรับแขก ควรทำความสะอาดโต๊ะรับแขก โทรทัศน์ หนังสือ ชั้นวางของ และภาพติดผนัง
- ห้องครัว ควรทำความสะอาดเตาไฟ โต๊ะรับประทานอาหาร และเครื่องครัว
- ห้องน้ำ ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ในห้องน้ำ เครื่องสุขภัณฑ์ พื้นห้องน้ำ ผนังห้องน้ำ และอ่างน้ำ” จากนั้นครูกล่าวเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียน

## ขั้นที่ 2 ทำตามแบบ

8. ครูเตรียมอุปกรณ์การทำความสะอาดบ้านตามห้องต่าง ๆ เช่น ไม้กวาดดอกหญ้า ไม้กวาดขนไก่ ไม้ถูพื้น ฟองน้ำ แปรงขัดพื้น เพื่อทำการสาธิตให้นักเรียนดู

9. ครูสาธิตการดูแลรักษาห้องต่าง ๆ โดยให้นักเรียนออกมาดูการสาธิตห้องต่าง ๆ ทีละกลุ่ม ซึ่งห้องต่าง ๆ มีดังนี้

- ห้องนอน ครูหรือนักเรียนเตรียมชุดเครื่องนอน และสมมติให้โต๊ะเป็นพื้นนอน จากนั้นครูสาธิตการทำความสะอาดห้องนอนให้นักเรียนดู โดยทำการปัดฝุ่นจากเตียงและหมอนนำผ้าต่าง ๆ มาสับัดเพื่อนำฝุ่นออก จากนั้นอธิบายว่าผ้าต่าง ๆ เมื่อสับัดฝุ่นออกแล้วควรนำไปซักและตากเพื่อความสะดวกมากขึ้น
- ห้องรับแขก ครูจำลองห้องเรียนให้เป็นห้องรับแขก เช่น นำโต๊ะและเก้าอี้ให้นักเรียนมาจัดให้เป็นโต๊ะรับแขก หรือนำหนังสือเรียนมาจัดวางประกอบ จากนั้นสาธิตการทำความสะอาดและจัดระเบียบของให้ต่าง ๆ ที่อยู่ในห้องรับแขก เช่น แจกันดอกไม้ โทรทัศน์
- ห้องครัว ครูสาธิตการทำความสะอาดในห้องคหกรรม เริ่มจากเตาแก๊ส และจัดระเบียบเครื่องครัว เช่น จาน ชาม เครื่องปรุงรส
- ห้องน้ำ ครูสาธิตการทำความสะอาดห้องน้ำของโรงเรียน โดยสาธิตการทำความสะอาดเครื่องสุขภัณฑ์ และจัดระเบียบเครื่องใช้ในห้องน้ำ

10. จากนั้นให้นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมาแสดงการดูแลรักษาห้องของกลุ่มตนเองที่ได้ทำตามแบบจากการที่ครูสาธิต นักเรียนกลุ่มอื่นร่วมกันอภิปรายแสดงความคิดเห็น

### ขั้นที่ 3 ทำเองโดยไม่มีแบบ

11. ครูถามกระตุ้นความคิดนักเรียนว่า “จากการที่นักเรียนได้ทำความสะอาดห้องต่าง ๆ แล้ว นักเรียนคิดว่านอกจากการดูแลรักษาความสะอาดบ้านแล้ว ยังมีอะไรที่ต้องดูแลทำความสะอาดอีกบ้าง”

(แนวตอบ : มี เช่น การดูแลรักษาเครื่องเรือนหรือเฟอร์นิเจอร์)

12. ครูอธิบายเรื่อง การดูแลรักษาเครื่องเรือน เพิ่มเติมว่า “เครื่องเรือนแบ่งออกเป็นประเภทต่าง ๆ มีทั้งไม้ เครื่องหนัง กระจก แก้ว เครื่องเงิน ทองเหลือง พลาสติก เครื่องเคลือบ และเครื่องใช้ไฟฟ้า เป็นต้น และเครื่องเรือนแต่ละประเภทก็มีการทำความสะอาดที่แตกต่างกันออกไป ดังนั้น เราควรเลือกใช้อุปกรณ์และวิธีการทำความสะอาดให้เหมาะสมกับประเภทของ เครื่องเรือน เพื่อไม่เกิดความชำรุดเสียหายและยืดระยะเวลาการใช้งานให้นานขึ้น”

13. ครูให้นักเรียนศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับเรื่อง การดูแลรักษาเครื่องเรือน จากหนังสือเรียนวิชาการงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน และศึกษาเพิ่มเติมจากอินเทอร์เน็ต

14. ครูให้นักเรียนจับกลุ่ม (กลุ่มเดิม) จากนั้นครูนำเครื่องเรือนประเภทต่าง ๆ และอุปกรณ์การทำความสะอาดเครื่องเรือนที่ครูเตรียมไว้ แจกให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม เพื่อให้นักเรียนทำความสะอาดเครื่องเรือนเองโดยไม่มีแบบ

15. ในระหว่างที่นักเรียนกำลังทำความสะอาดเครื่องเรือน ครูแนะนำเพิ่มเติมเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานบ้านว่า “ในการทำงานบ้านเราควรคำนึงถึงความปลอดภัยจากการทำงานหรืออุปกรณ์การใช้งาน รวมทั้งการใช้สารเคมีในการทำความสะอาดด้วย เช่น

- การทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้า ควรศึกษาคู่มือการใช้งานให้เข้าใจระมัดระวังเรื่องระบบการทำงานของไฟฟ้าหรือสายไฟ และถอดปลั๊กทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จแล้ว
- อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ควรตรวจสอบสภาพการใช้งานอุปกรณ์ก่อนและหลังการใช้งาน

ทุกครั้งว่ามีความเสื่อมสภาพหรือชำรุดหรือไม่

- การใช้สารซักฟอกและสารเคมี ควรสวมใส่เครื่องป้องกันจากสารที่อันตรายขณะปฏิบัติงาน เมื่อใช้เสร็จแล้วปิดบรรจุภัณฑ์ให้สนิท แยกเก็บไว้เฉพาะที่และควรเก็บให้พ้นมือเด็ก”

#### ขั้นที่ 4 ฝึกให้ชำนาญ

16. ครูให้นักเรียนกลับไปฝึกการดูแลรักษาความสะอาดบ้านจนเกิดความชำนาญ จากนั้นให้นักเรียนทำใบงานที่ 2.4.1 เรื่อง ดูแลรักษามานอย่างปลอดภัย ครูและนักเรียนร่วมกันกำหนดเวลาส่งงาน

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับการดูแลรักษาห้องต่าง ๆ จากแหล่งเรียนรู้ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย
- มีทักษะกระบวนการทำงานโดยใช้กระบวนการกลุ่ม ในการทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทต่าง ๆ ที่มีภายในบ้าน
- มีทักษะการนำความรู้ไปใช้ โดยการนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันให้เกิดความชำนาญ
- เล็งเห็นถึงความสำคัญของการดูแลรักษามาน และความปลอดภัยในการใช้สารเคมี

#### ขั้นสรุป

1. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับการดูแลรักษามานและความปลอดภัยในการใช้สารเคมีทำความสะอาดบ้านว่า “การดูแลรักษาความสะอาดบ้านเป็นหน้าที่ของสมาชิกทุกคนใน ครอบครัวที่ต้องร่วมกันปฏิบัติ เพื่อให้บ้านมีความสะอาด เรียบร้อย น่าอยู่อาศัย ซึ่งในขั้นตอนการทำความสะอาดบ้านนั้นขั้นแรกควรศึกษาวิธีการใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และสารทำความสะอาดต่าง ๆ ก่อนการทำความสะอาด ควรเลือกใช้อุปกรณ์และสารทำความสะอาดให้เหมาะสมกับพื้นผิวและเครื่องเรือนที่มีอยู่ในบ้าน ขณะปฏิบัติงานต้องระมัดระวังเรื่องความปลอดภัยจากการทำความสะอาดบ้านในทุก ๆ ขั้นตอน”

2. ครูชี้แจงการเรียนรู้ในชั่วโมงต่อไปเกี่ยวกับการจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ โดยให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) ออกแบบห้องต่าง ๆ ในบ้าน ได้แก่ ห้องนอน ห้องครัว ห้องน้ำ และห้องรับแขกหลังจากออกแบบเสร็จแล้ว ให้ประดิษฐ์โมเดลบ้านจากวัสดุเหลือใช้ โดยให้นักเรียนเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และวัสดุเหลือใช้ เพื่อนำมาประดิษฐ์โมเดลบ้านในชั่วโมงต่อไป

## 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                                                                    | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                 | เกณฑ์การประเมิน            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) การดูแลรักษาบ้านและ<br>ความปลอดภัยในการ<br>ใช้สารเคมีทำความสะอาดบ้าน | - ใบงานที่ 2.4.1                                                              | - ตรวจใบงานที่ 2.4.1                       | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 2) นำเสนอผลงาน                                                                                                               | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน             | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงาน<br>รายบุคคล                                                                                              | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                                          | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล    | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                                                                 | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม       | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 5) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                                                                                | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

## 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน
- 2) ใบงานที่ 2.4.1 เรื่อง ดูแลรักษาบ้านอย่างปลอดภัย
- 3) ภาพบ้านที่ดูแลทำความสะอาดและจัดระเบียบเรียบร้อย
- 4) ภาพบ้านที่ไม่ได้ดูแลทำความสะอาดและของในบ้านเกะกะไม่เป็นที่
- 5) อุปกรณ์การทำความสะอาดบ้าน
- 6) ชุดเครื่องนอน
- 7) เครื่องเรือน
- 8) อุปกรณ์การทำความสะอาดเครื่องเรือน
- 9) โมเดลบ้าน

## 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- 1) ห้องเรียน
- 2) ห้องสมุด
- 3) ห้องคหกรรม
- 4) ห้องน้ำโรงเรียน
- 5) บ้าน
- 6) อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ใบงานที่ 2.4.1

**เรื่อง ดูแลรักษาส้วมอย่างปลอดภัย**

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนบอกเครื่องเรือนที่อยู่ในห้องต่าง ๆ ของบ้านนักเรียน พร้อมบอกวิธีการขั้นตอนการทำความสะอาดเครื่องเรือน และระบุถึงข้อควรระวังจากการทำความสะอาดเครื่องเรือนแต่ละชนิด

| ห้องนอน    | ข้อควรระวัง |
|------------|-------------|
|            |             |
| ห้องครัว   | ข้อควรระวัง |
|            |             |
| ห้องน้ำ    | ข้อควรระวัง |
|            |             |
| ห้องรับแขก | ข้อควรระวัง |
|            |             |



## ใบงานที่ 2.4.1

## เฉลย

## เรื่อง ดูแลรักษาม้านอย่างปลอดภัย

คำชี้แจง : ให้นักเรียนบอกเครื่องเรือนที่อยู่ในห้องต่าง ๆ ของบ้านนักเรียน พร้อมบอกวิธีการขั้นตอนการทำความสะอาดเครื่องเรือน และระบุถึงข้อควรระวังจากการทำความสะอาดเครื่องเรือนแต่ละชนิด

| ห้องนอน                                                                                                                                                                                            | ข้อควรระวัง                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ที่นอน ปิดฝุ่นและนำที่นอนไปตากแดด<br>2. หมอน ปิดฝุ่นและนำไปตากแดด<br>3. โต๊ะเครื่องแป้ง ปิดฝุ่นด้วยไม้กวาดขนไก่ ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาด<br>4. เก้าอี้ ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาด   | ในระหว่างปิดฝุ่นควรในหน้ากากป้องกันฝุ่น เพื่อไม่ให้เกิดอาการแพ้ฝุ่น                                                                               |
| ห้องครัว                                                                                                                                                                                           | ข้อควรระวัง                                                                                                                                       |
| 1. เตาแก๊ส ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาด<br>2. เครื่องครัว ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหลังจากใช้งานเสร็จแล้ว<br>3. ไมโครเวฟ ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดภายในเตา หลังจากเตาเย็นแล้ว | 1. ควรปิดเตาแก๊สให้สนิทก่อนทำความสะอาด<br>2. ระวังระวางภาชนะที่เป็นกระเบื้องในระหว่างล้างด้วยน้ำยาล้างจาน<br>3. ควรถอดสายไฟก่อนทำความสะอาดด้วยน้ำ |
| ห้องน้ำ                                                                                                                                                                                            | ข้อควรระวัง                                                                                                                                       |
| 1. เครื่องใช้ในห้องน้ำ ควรจัดวางให้เป็นระเบียบ<br>2. เครื่องสุขภัณฑ์ ทำความสะอาดล้างด้วยน้ำยาล้างห้องน้ำ                                                                                           | ควรสวมถุงมือทุกครั้งที่ทำทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างห้องน้ำ                                                                                          |
| ห้องรับแขก                                                                                                                                                                                         | ข้อควรระวัง                                                                                                                                       |
| 1. โทรทัศน์ ปิดฝุ่นด้วยไม้กวาดขนไก่ เช็ดด้วยผ้าแห้ง<br>2. หนังสือ ปิดฝุ่นและจัดวางให้เป็นระเบียบ<br>3. แจกันดอกไม้ ล้างทำความสะอาดคราบน้ำ และเช็ดให้แห้ง                                           | ควรถอดสายไฟก่อนทำความสะอาดและระวังโทรทัศน์เคลื่อนตกจากชั้นวาง                                                                                     |

ตัวอย่างภาพบ้านที่ดูแลทำความสะอาดและจัดเป็นระเบียบเรียบร้อย



ตัวอย่างภาพบ้านที่ไม่ได้ดูแลทำความสะอาดและของในบ้านเก้บวางไม่เป็นที่



แหล่งที่มา : <http://senseofbeauty.co/my-house-is-so-cluttered-i-dont-know-where-to-start/>

ตัวอย่างโมเดลบ้าน



แหล่งที่มา :

<http://www.crystalstar1999.com/product/832/model%E0%B8%9A%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%99-diy-> waiting-time





### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 9

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การดูแลรักษาบ้าน

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 5 การจัดและตกแต่งห้อง

เวลาที่ใช้สอน 2 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

- ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  
ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- อธิบายการจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง (K)
- ประดิษฐ์โมเดลบ้าน และจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ ตามขั้นตอนได้อย่างเหมาะสม (P)
- เห็นประโยชน์ของการจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การจัดและตกแต่งห้อง

##### 3.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 4. สาระสำคัญ/ความคิดรวบยอด

บ้านที่มีความสวยงาม สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย เป็นสิ่งที่สมาชิกทุกคนในบ้านพึงปรารถนา สมาชิกในครอบครัวต้องหันมาทำความสะอาดและตกแต่งห้องต่าง ๆ ในบ้านให้สวยงาม เป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ เพื่อให้บ้านน่าอยู่อาศัยมากยิ่งขึ้น อีกทั้งการตกแต่งบ้านให้สวยงามยังสามารถสร้างความประทับใจให้ผู้มาเยี่ยมเยินได้อีกด้วย

## 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ทักษะการคิดวิเคราะห์
4. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้

## 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ซื่อสัตย์ สุจริต
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

## 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

### ขั้นนำ

1. ครูกล่าวทักทายนักเรียนว่า “มีกลุ่มใดบ้างได้ไปศึกษาการประดิษฐ์โมเดลบ้านมาแล้ว” นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น จากนั้นครูเปิดวิดีโอทัศน์เกี่ยวกับขั้นตอนการประดิษฐ์ โมเดลบ้านให้นักเรียนดู
2. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มนำแบบโมเดลบ้านที่สมาชิกภายในกลุ่มร่วมกันออกแบบมานำเสนอ จากนั้นครูกล่าวเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียน

### ขั้นสอน

1. ครูอธิบายเกี่ยวกับการจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ เพื่อเป็นความรู้ประกอบในการประดิษฐ์โมเดลบ้านว่า “โมเดลบ้านที่นักเรียนกำลังจะประดิษฐ์นั้น นักเรียนต้องทราบถึงหลักการจัดและตกแต่งห้องต่าง ๆ ในบ้านก่อน เพราะจะช่วยให้นักเรียนสามารถประดิษฐ์โมเดลบ้านได้ถูกต้องตามหลักการจัดและตกแต่งห้อง”
2. ครูให้นักเรียนศึกษาการจัดและตกแต่งห้อง จากหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน และจากอินเทอร์เน็ต เพื่อประกอบการประดิษฐ์โมเดลบ้าน
3. ครูให้นักเรียนนำวัสดุเหลือใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ ในการประดิษฐ์โมเดลบ้านออกมา จากนั้นลงมือประดิษฐ์โมเดลบ้านจากการออกแบบที่นักเรียนได้ร่วมกันคิดมาแล้ว
4. ขณะที่นักเรียนกำลังประดิษฐ์โมเดลบ้าน ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ ว่า “การตกแต่งห้องต่าง ๆ แต่ละห้องนั้นแตกต่างกันออกไป เช่น
  - ห้องนอน ควรจัดวางเตียงให้ห่างจากฝาผนัง มีหน้าต่างเพื่อให้อากาศถ่ายเทสะดวกและมีแสงสว่างเพียงพอ เครื่องเรือนก็ควรเลือกที่มีขนาดเหมาะสมกับพื้นที่ภายในห้อง การทาสีห้องควรเป็นสีโทนอ่อนเพื่อให้เกิดความผ่อนคลาย
  - ห้องรับแขก ควรมีโต๊ะ เก้าอี้ ให้เพียงพอต่อการรับแขก มีตู้หรือชั้นวางเพื่อวางสิ่งของตกแต่งห้องให้สวยงาม สีห้องควรมีความสดใสหรือโทนอบอุ่น อาจมีการแขวนภาพตาฝาผนังเพื่อความสวยงาม

- ห้องครัว จัดวางเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย สะดวกต่อการหยิบใช้งาน วางอุปกรณ์ประกอบอาหารให้สะดวกต่อการหยิบใช้งาน มีช่องระบายอากาศหรือหน้าต่างเพื่อให้อากาศถ่ายเท มีแสงสว่างเพียงพอเพื่อความปลอดภัยในการประกอบอาหาร

- ห้องรับประทานอาหาร มีแสงสว่างเพียงพอ อากาศถ่ายเทสะดวก จัดวางโต๊ะ เก้าอี้ให้พอสำหรับสมาชิกในบ้านและเพื่อผู้จะมาเยี่ยมเยียน

- ห้องน้ำ ควรมีช่องระบายอากาศเพื่อให้อากาศได้ถ่ายเท เครื่องใช้ในห้องน้ำควรจัดวางให้เป็นระเบียบเรียบร้อยสะดวกต่อการหยิบใช้งาน”

5. ครูคอยช่วยเหลือพร้อมให้คำแนะนำและแก้ปัญหาต่าง ๆ ในการประดิษฐ์โมเดลบ้านให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม

6. เมื่อนักเรียนทำเสร็จแล้ว ให้แต่ละกลุ่มออกมานำเสนอผลงานการประดิษฐ์โมเดลบ้านของกลุ่มตนเอง แล้วนำผลงานของทุกกลุ่มมาจัดแสดงภายในชั้นเรียน

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้ โดยการนำวัสดุเหลือใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ต่างๆ นำมาทำการประดิษฐ์เป็นโมเดลบ้าน
- มีทักษะการคิดวิเคราะห์การจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในโมเดลบ้านตามหลักการที่นักเรียนได้ศึกษาและวางแผนไว้
- มีทักษะการคิดสร้างสรรค์ในประดิษฐ์โมเดลบ้าน และจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในโมเดลได้อย่างเหมาะสม

#### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับการจัดและตกแต่งห้องว่า “การจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ นั้น มีประโยชน์ คือ ช่วยทำให้บ้านมีสุขลักษณะที่ดีน่าอยู่อาศัย สะอาด มีความสะดวกสบายเป็นระเบียบเรียบร้อย สวยงาม มีปลอดภัยในการอาศัยอยู่ภายในบ้าน และยังสามารถสร้างความประทับใจให้กับผู้ที่มาเยี่ยมเยียนได้อีกด้วย”

## 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                   | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                       | เกณฑ์การประเมิน            |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) การจัดและตกแต่งห้อง | - ตรวจโมเดลบ้าน                                                               | - แบบประเมิน<br>การประดิษฐ์ชิ้นงาน/<br>โมเดลบ้าน | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 2) นำเสนอผลงาน                                                              | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน                   | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงาน<br>รายบุคคล                                             | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                                          | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล          | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม             | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 5) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                               | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์       | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน
- 2) วิดีทัศน์เกี่ยวกับขั้นตอนการประดิษฐ์โมเดลบ้าน
- 3) วัสดุเหลือใช้ในการประดิษฐ์โมเดลบ้าน
- 4) อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในการประดิษฐ์โมเดลบ้าน

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)





## แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 10

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การดูแลรักษาบ้าน

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 6 การจัดสวนในภาชนะเพื่อตกแต่งห้องต่างๆ ภายในบ้าน

เวลาที่ใช้สอน 2 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

#### 1.1 ตัวชี้วัด

- |       |       |                                            |
|-------|-------|--------------------------------------------|
| ง 1.1 | ม.1/1 | วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  |
|       | ม.1/2 | ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ |
|       | ม.1/3 | ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล      |

### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- อธิบายหลักการจัดสวนถาดหรือสวนแก้วเพื่อนำไปตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้านได้อย่างเหมาะสม (K)
- จัดสวนถาดหรือสวนแก้วได้สวยงามตามขั้นตอนกระบวนการทำงาน (P)
- เห็นความสำคัญของการจัดสวนในภาชนะเพื่อตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน (A)

### 3. สาระการเรียนรู้

#### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานโดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การจัดและตกแต่งห้อง

2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน

3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน

4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น

- การจัดสวนในภาชนะ

#### 3.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 4. สารสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การจัดสวนถาดเป็นการจัดตกแต่งสวนแบบย่อส่วน ซึ่งเป็นการจำลองทิวทัศน์ธรรมชาติมาวางไว้ในภาชนะขนาดเล็ก โดยการนำพันธุ์ไม้ต่าง ๆ มาปลูก เพื่อให้เกิดความสวยงาม แปลกตา และยังสามารถเรียนรู้วิธีการและขั้นตอนการจัดสวนอีกด้วย

#### 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ทักษะการคิดวิเคราะห์
4. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
5. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ
6. ทักษะการทำงานกลุ่ม

#### 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ซื่อสัตย์ สุจริต
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

#### 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

##### ขั้นนำ

1. ครูทบทวนความรู้เกี่ยวกับการจัดและตกแต่งห้อง จากนั้นกล่าวเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียน
2. ครูถามนักเรียนว่า “มีใครรู้จักหรือเคยเห็นสวนถาดหรือสวนแก้วบ้าง และถ้ารู้จักนักเรียนเคยทำสวนถาดหรือสวนแก้วด้วยตนเองหรือไม่” นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็น

##### ขั้นสอน

1. ครูชี้แจงกิจกรรมเกี่ยวกับการจัดสวนในภาชนะเพื่อตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้าน โดยจะทำการเล่นเกมค้นหาตามคำบอก โดยมีกติกาและวิธีการเล่น ดังนี้
  - 1) ให้นักเรียนแบ่งกลุ่มออกเป็น 4 กลุ่ม จากนั้นส่งตัวแทนออกมาหน้าชั้นเรียนเพื่อเป็นตัวแทนเขียนคำตอบบนกระดาน
  - 2) สมาชิกในกลุ่มที่เหลือจะทำหน้าที่หาคำตอบจากโจทย์ที่ครูกำหนดให้ โดยสืบค้นหาคำตอบได้จากหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาสวน หรือจากอินเทอร์เน็ต
  - 3) ครูจะมีหน้าที่ควบคุมเวลาการหาคำตอบในแต่ละข้อ และเป็นผู้กำหนดโจทย์ปัญหา

4) เมื่อหมดเวลาในแต่ละข้อ ครูเป็นผู้ตรวจสอบความถูกต้องของคำตอบ พร้อมเฉลยคำตอบและอธิบายคำตอบที่ถูกต้อง จากนั้นให้คะแนนกลุ่มที่ตอบได้มากและถูกต้องที่สุด

5) ทำแบบนี้จนครบทุกโจทย์ที่ครูกำหนด และนับคะแนนเพื่อหาผู้ชนะ

2. จากนั้นครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มออกเป็น 4 กลุ่ม และเริ่มเล่นเกมค้นหาตามคำบอก

โจทย์ที่ 1 ความสำคัญการจัดสวนในภาชนะ

(แนวตอบ : - ด้านจิตใจ ช่วยให้เฟลิดเฟลีน เสริมสร้างสุขภาพจิต และผ่อนคลายความเครียด

- ด้านสุนทรียภาพ ช่วยเสริมสร้างบรรยากาศที่ดี ทำให้รู้สึกสดชื่น และทำให้บ้านน่าอยู่

อาศัยมากขึ้น

- ด้านลักษณะนิสัย ช่วยให้การงานมีความอดทน ละเอียด รอบคอบ งานที่ทำ

ออกมาประณีต เรียบร้อย สวยงาม)

โจทย์ที่ 2 ประเภทของภาชนะในการจัดสวน

(แนวตอบ : ถาด ตู้ ขวดแก้ว)

โจทย์ที่ 3 ความรู้พื้นฐานด้านศิลปะการจัดสวนในภาชนะ

(แนวตอบ : ผู้จัดสวนถาดหรือสวนแก้วศึกษาเกี่ยวกับเส้น รูปทรง สี ผิวสัมผัส ความกลมกลืน จุด

สนใจหรือจุดเด่น สัดส่วน และระยะในการวาง)

โจทย์ที่ 4 พันธุ์ไม้ที่นิยมนำมาจัดสวนในภาชนะ

(แนวตอบ : - พันธุ์ไม้ในร่ม เช่น เฟิร์น คล้า สับปะรดสี

- พันธุ์ไม้กลางแจ้ง เช่น พยับหมอก แพงพวย ผกากรอง

- พันธุ์ไม้อวบน้ำ เช่น หยอดน้ำเลี้ยง กระบองเพชร เอชชีวาเรีย)

โจทย์ที่ 5 สิ่งที่ต้องคำนึงในการเลือกภาชนะในการจัดสวน

(แนวตอบ : ขนาดที่เหมาะสมกับพันธุ์ไม้ การบรรจุดินที่ปลูก และการประหยัดค่าใช้จ่าย)

โจทย์ที่ 6 วัสดุที่ใช้การจัดสวนในภาชนะ

(แนวตอบ : - วัสดุที่ใช้ในการปลูก เช่น ขุยมะพร้าว ขี้เถ้าแกลบ ทรายละเอียด

- วัสดุตกแต่ง เช่น หินสี กรวด ตุ๊กตาประดับ)

3. เมื่อเล่นเกมเสร็จแล้ว ครูนับคะแนนเพื่อหาผู้ชนะ จากนั้นครูให้นักเรียนสรุปความรู้ที่ได้จากการเล่นเกมใส่สมุดบันทึกหรือกระดานแล้วนำมาส่งครู นักเรียนและครูร่วมกันกำหนดเวลาส่งงาน

4. ครูชี้แจงกิจกรรมที่จะทำในชั่วโมงหน้า คือ การจัดสวนในภาชนะ โดยให้นักเรียนแต่ละกลุ่มกลับไปออกแบบสวนถาดหรือสวนแก้ว และนำวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ เกี่ยวกับการจัดสวนถาดหรือสวนแก้วมาในชั่วโมงหน้า ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนซักถามข้อสงสัยเพิ่มเติม

5. ครูกล่าวทบทวนเกี่ยวกับการจัดสวนในภาษาชะ จากนั้นกล่าวเชื่อมโยงเข้าสู่กิจกรรมการเรียนรู้ว่า “ก่อนที่นักเรียนจะจัดสวนถาดหรือสวนแก้วนั้น นักเรียนควรออกแบบหรือเขียนแบบสวนที่นักเรียนต้องการ ก่อน จากนั้นจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และควรทำความสะอาดภาชนะให้เรียบร้อย เริ่มจัดสวนถาดหรือสวนแก้วโดยเรียงลำดับการวางจากล่างไปบนจัดวางให้สวยงามเหมาะสมตามองค์ประกอบศิลป์”
6. ครูให้สมาชิกในแต่ละกลุ่มเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ ที่ใช้ในการจัดสวนถาดหรือสวนแก้วให้พร้อม จากนั้นให้นักเรียนร่วมกันจัดสวนถาดหรือสวนแก้ว
7. ในระหว่างที่นักเรียนจัดสวนถาดหรือสวนแก้วอยู่นั้น ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับการดูแลรักษาสวนถาดหรือสวนแก้วว่า “เมื่อนักเรียนทำเสร็จแล้วให้นำสวนถาดหรือสวนแก้วของนักเรียนไปตกแต่งห้องต่าง ๆ ในบ้านของนักเรียนให้สวยงาม แต่สิ่งสำคัญ คือ เราต้องหมั่นดูแลรักษาเพื่อไม่ให้ต้นไม้นี้เหี่ยวเฉา ดังนั้น ควรรดน้ำต้นไม้และให้แสงแดดตามความเหมาะสมของชนิดพืช และใช้ยากันเชื้อราฉีดป้องกันโรคพืชและแมลงด้วย”
8. เมื่อนักเรียนทำเสร็จแล้ว ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานของกลุ่มตนเอง จากนั้นให้นักเรียนทุกกลุ่มนำสวนถาดหรือสวนแก้วของกลุ่มตนเองนำไปจัดแสดงที่หน้าห้องเรียน
9. นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษากำหนด

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานโดยใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ โดยร่วมกันเล่นเกมค้นหาตามคำบอกตามโจทย์ที่ครูกำหนดให้
- มีทักษะการคิดสร้างสรรค์ โดยให้นักเรียนร่วมกันจัดสวนถาดหรือสวนแก้ว โดยเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนกระบวนการทำงาน
- มีทักษะในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นขณะทำกิจกรรมอย่างมีประสิทธิภาพ

#### ขั้นสรุป

1. ครูให้นักเรียนทำกิจกรรมสร้างสรรค์พัฒนาการเรียนรู้ ในหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษากำหนด เป็นการบ้าน และมอบหมายให้ทำชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด) กิจกรรม cleaning home
2. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับการจัดสวนในภาษาชะเพื่อตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้านว่า “การจัดสวนถาดหรือสวนแก้วเป็นการจำลองทิวทัศน์ธรรมชาติให้มีขนาดเล็กลง ซึ่งข้อดีคือ สามารถเคลื่อนย้ายได้ สะดวก และมีความสวยงาม ดูแล้วรู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย และการจัดสวนถาดหรือสวนแก้วยังช่วยให้เรามีสมาธิในการทำงาน มีความอดทน ช่วยให้ผลิตผลงาน สามารถทำเป็นงานอดิเรกหรือสร้างเป็นได้ก็ได้ เมื่อเรานำไปตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในบ้านของเราจะทำให้บ้านของเรามีความสวยงาม น่าอยู่อาศัยมากขึ้น”

## 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                                                      | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                                         | เกณฑ์การประเมิน            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) การจัดสวนในภาชนะ<br>เพื่อตกแต่งห้องต่าง ๆ<br>ภายในบ้าน | - ตรวจสอบการจัดสวนถาด<br>หรือสวนแก้ว                                          | - แบบประเมิน<br>การประดิษฐ์ชิ้นงาน/<br>การจัดสวนถาดหรือ<br>สวนแก้ว | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 2) นำเสนอผลงาน                                                                                                 | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน                                     | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงาน<br>รายบุคคล                                                                                | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                                          | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                            | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                                                   | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                               | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 5) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                                                                  | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                         | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 8.2 การประเมินหลังเรียน<br>1) แบบทดสอบหลังเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 2<br>เรื่อง การดูแล<br>รักษามัน         | ตรวจแบบทดสอบ<br>หลังเรียน                                                     | แบบทดสอบหลังเรียน                                                  | ประเมินตามสภาพจริง         |
| 2) การประเมินชิ้นงาน/<br>ภาระงาน (รวบยอด)<br>กิจกรรม<br>cleaning home                                          | ตรวจกิจกรรม<br>cleaning home                                                  | แบบประเมินกิจกรรม<br>cleaning home                                 | ระดับคุณภาพ 3<br>ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การดูแลรักษาบ้าน
- 2) วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ เกี่ยวกับการจัดสวนถาดหรือสวนแก้ว

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด)

เรื่อง cleaning home

คำชี้แจง : ให้นักเรียนทำความสะอาดบ้านร่วมกับสมาชิกในครอบครัวเป็นเวลา 1 อาทิตย์ โดยถ่ายรูปก่อนและหลังทำความสะอาด จากนั้นทำเป็นอัลบั้ม Photo Book ซึ่งกิจกรรมที่จะต้องทำ มีดังต่อไปนี้

1. รูปถ่ายภายในบ้าน หรือห้องก่อนที่ทำความสะอาด
2. รูปถ่ายที่นักเรียนและครอบครัวร่วมกันทำความสะอาด
3. รูปถ่ายภายในบ้าน หรือห้องหลังจากที่ทำความสะอาด
4. รูปถ่ายที่จัดและตกแต่งห้อง
5. รูปถ่ายทำความสะอาดเครื่องเรือน
6. รูปถ่ายการจัดสวนในภาชนะ
7. รูปถ่ายที่จัดตกแต่งห้องเสร็จเรียบร้อยแล้ว



แบบประเมินการดูแลรักษาบ้าน : กิจกรรม cleaning home

- ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน
- ง 1.1 ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ
- ง 1.1 ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

| รายการประเมิน                                              | เกณฑ์การประเมิน (ระดับคุณภาพ)                                      |                                                                       |                                                                      |                                                                               | ระดับคุณภาพ                                                       |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|                                                            | ดีมาก (4)                                                          | ดี (3)                                                                | พอใช้ (2)                                                            | ปรับปรุง (1)                                                                  |                                                                   |
| 1. ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการในการดูแลรักษาบ้าน           | ทำงานได้ถูกต้องตามขั้นตอนกระบวนการในการดูแลรักษาบ้าน               | ทำงานได้ค่อนข้างถูกต้องตามขั้นตอนกระบวนการในการดูแลรักษาบ้าน          | ทำงานได้ไม่ค่อยถูกต้องตามขั้นตอนกระบวนการในการดูแลรักษาบ้าน          | ทำงานไม่ถูกต้องตามขั้นตอนกระบวนการในการทำงานบ้าน                              | <input type="checkbox"/> ดีมาก<br><br><input type="checkbox"/> ดี |
| 2. ดูแลรักษาบ้านร่วมกับสมาชิกในครอบครัวด้วยความเสียสละ     | มีความเสียสละในการดูแลรักษาบ้านร่วมกับสมาชิกในครอบครัว             | ค่อนข้างมีความเสียสละในการดูแลรักษาบ้านร่วมกับสมาชิกในครอบครัว        | ไม่ค่อยมีความเสียสละในการดูแลรักษาบ้านร่วมกับสมาชิกในครอบครัว        | ไม่สามารถดูแลรักษาบ้านร่วมกับสมาชิกในครอบครัวได้และไม่มีความเสียสละในการทำงาน |                                                                   |
| 3. ตัดสินใจแก้ปัญหาในการดูแลรักษาบ้านอย่างมีเหตุผล         | สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาในการดูแลรักษาบ้านอย่างมีเหตุผล              | ค่อนข้างมีเหตุผลในการตัดสินใจแก้ปัญหาในการดูแลรักษาบ้าน               | ไม่ค่อยมีเหตุผลในการตัดสินใจแก้ปัญหาในการดูแลรักษาบ้าน               | ไม่สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาในการดูแลรักษาบ้านได้                                | <input type="checkbox"/> พอใช้<br><br><input type="checkbox"/>    |
| 4. เลือกใช้อุปกรณ์การทำความสะอาดบ้านได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ | สามารถเลือกใช้อุปกรณ์การทำความสะอาดบ้านกับผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม | สามารถเลือกใช้อุปกรณ์การทำความสะอาดบ้านกับผลิตภัณฑ์ได้ค่อนข้างเหมาะสม | สามารถเลือกใช้อุปกรณ์การทำความสะอาดบ้านกับผลิตภัณฑ์ได้ไม่ค่อยเหมาะสม | ไม่สามารถเลือกใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดบ้านที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้              | ปรับปรุง                                                          |

| รายการ<br>ประเมิน                                    | เกณฑ์การประเมิน (ระดับคุณภาพ)                                                            |                                                                                                  |                                                                            |                                                         | ระดับ<br>คุณภาพ |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                      | ดีมาก (4)                                                                                | ดี (3)                                                                                           | พอใช้ (2)                                                                  | ปรับปรุง (1)                                            |                 |
| 5.จัดและตกแต่ง<br>ห้องได้เรียบร้อย<br>สวยงาม         | จัดและตกแต่งห้อง<br>ได้เรียบร้อย<br>สวยงาม                                               | จัดและตกแต่งห้อง<br>ได้ค่อนข้าง<br>เรียบร้อย สวยงาม                                              | จัดและตกแต่งห้อง<br>ไม่ค่อยเรียบร้อย<br>สวยงาม                             | ไม่สามารถจัด<br>และตกแต่งห้อง<br>ให้เรียบร้อย<br>สวยงาม |                 |
| 6.จัดสวนใน<br>ภาชนะพร้อม<br>นำไปตกแต่ง<br>ห้องต่าง ๆ | จัดสวนในภาชนะ<br>ได้อย่างสร้างสรรค์<br>พร้อมนำไปตกแต่ง<br>ห้องต่าง ๆ ได้<br>อย่างเหมาะสม | จัดสวนในภาชนะ<br>ได้ค่อนข้าง<br>สร้างสรรค์ พร้อม<br>นำไปตกแต่งห้อง<br>ต่าง ๆ ได้อย่าง<br>เหมาะสม | สามารถจัดสวนใน<br>ภาชนะได้<br>แต่ไม่สามารถนำไป<br>ตกแต่ง<br>ห้องต่าง ๆ ได้ | ไม่สามารถจัด<br>สวนในภาชนะได้                           |                 |

#### เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 21-24     | ดีมาก       |
| 17-20     | ดี          |
| 13-16     | พอใช้       |
| 1-12      | ปรับปรุง    |

**แบบประเมินผังมโนทัศน์**

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนประเมินชิ้นงาน/ภาระงานของนักเรียนตามรายการที่กำหนด แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับที่ | รายการประเมิน             | ระดับคะแนน |   |   |   |
|----------|---------------------------|------------|---|---|---|
|          |                           | 4          | 3 | 2 | 1 |
| 1        | ความสอดคล้องกับจุดประสงค์ |            |   |   |   |
| 2        | ความถูกต้องของเนื้อหา     |            |   |   |   |
| 3        | ความคิดสร้างสรรค์         |            |   |   |   |
| 4        | ความตรงต่อเวลา            |            |   |   |   |
| รวม      |                           |            |   |   |   |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
...../...../.....

### เกณฑ์การประเมินผังมโนทัศน์

| ประเด็นที่<br>ประเมิน                | ระดับคะแนน                                                    |                                                                     |                                                          |                                                               |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|                                      | 4                                                             | 3                                                                   | 2                                                        | 1                                                             |
| 1. ความ<br>สอดคล้อง<br>กับจุดประสงค์ | ผลงานสอดคล้องกับ<br>จุดประสงค์ทุก<br>ประเด็น                  | ผลงานสอดคล้องกับ<br>จุดประสงค์เป็นส่วน<br>ใหญ่                      | ผลงานสอดคล้องกับ<br>จุดประสงค์บาง<br>ประเด็น             | ผลงานไม่สอดคล้อง<br>กับจุดประสงค์                             |
| 1.ความถูกต้อง<br>ของเนื้อหา          | เนื้อหาสาระของ<br>ผลงานถูกต้อง<br>ครบถ้วน                     | เนื้อหาสาระของ<br>ผลงานถูกต้องเป็น<br>ส่วนใหญ่                      | เนื้อหาสาระของ<br>ผลงานถูกต้องบาง<br>ประเด็น             | เนื้อหาสาระของ<br>ผลงานไม่ถูกต้องเป็น<br>ส่วนใหญ่             |
| 2.ความคิด<br>สร้างสรรค์              | ผลงานแสดงถึง<br>ความคิดสร้างสรรค์<br>แปลกใหม่ และเป็น<br>ระบบ | ผลงานแสดงถึง<br>ความคิดสร้างสรรค์<br>แปลกใหม่ แต่ยังไม่<br>เป็นระบบ | ผลงานมีความ<br>น่าสนใจ แต่ยังไม่มี<br>แนวคิด<br>แปลกใหม่ | ผลงานไม่มีความ<br>น่าสนใจ และไม่<br>แสดงถึงแนวคิด<br>แปลกใหม่ |
| 3.ความตรงต่อ<br>เวลา                 | ส่งชิ้นงานภายในเวลา<br>ที่กำหนด                               | ส่งชิ้นงานช้ากว่าเวลา<br>ที่กำหนด 1 วัน                             | ส่งชิ้นงานช้ากว่าเวลา<br>ที่กำหนด 2 วัน                  | ส่งชิ้นงานช้ากว่าเวลา<br>ที่กำหนด 3 วันขึ้นไป                 |

### เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 14-16     | ดีมาก       |
| 11-13     | ดี          |
| 8-10      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |

### แบบประเมินการประดิษฐ์ชิ้นงาน

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับที่ | รายการประเมิน                         | ระดับคะแนน               |                          |                          |
|----------|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|          |                                       | 3                        | 2                        | 1                        |
| 1        | มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2        | มีความประณีต สวยงาม เรียบร้อย         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3        | มีขั้นตอนกระบวนการทำงานที่เป็นระบบ    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4        | เสร็จทันตามเวลาที่กำหนด               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5        | ความถูกต้องของงานตรงตามประเภทที่กำหนด | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| รวม      |                                       |                          |                          |                          |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
...../...../.....

#### เกณฑ์การให้คะแนน

|                                                        |     |   |       |
|--------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินสมบูรณ์ชัดเจน | ให้ | 3 | คะแนน |
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินเป็นส่วนใหญ่  | ให้ | 2 | คะแนน |
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินบางส่วน       | ให้ | 1 | คะแนน |

#### เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 12-15     | ดี          |
| 8-11      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |

**แบบประเมินการนำเสนอผลงาน**

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับที่ | รายการประเมิน              | ระดับคะแนน               |                          |                          |
|----------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|          |                            | 3                        | 2                        | 1                        |
| 1        | เนื้อหาละเอียดชัดเจน       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2        | ความถูกต้องของเนื้อหา      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3        | ภาษาที่ใช้เข้าใจง่าย       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4        | ประโยชน์ที่ได้จากการนำเสนอ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5        | วิธีการนำเสนอผลงาน         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| รวม      |                            |                          |                          |                          |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                                        |     |   |       |
|--------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินสมบูรณ์ชัดเจน | ให้ | 3 | คะแนน |
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินเป็นส่วนใหญ่  | ให้ | 2 | คะแนน |
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินบางส่วน       | ให้ | 1 | คะแนน |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 12-15     | ดี          |
| 8-11      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |

แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับที่ | รายการประเมิน                      | ระดับคะแนน               |                          |                          |
|----------|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|          |                                    | 3                        | 2                        | 1                        |
| 1        | การแสดงความคิดเห็น                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2        | การยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3        | การทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4        | ความมีน้ำใจ                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5        | การตรงต่อเวลา                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| รวม      |                                    |                          |                          |                          |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ | ให้ 3 คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบ่อยครั้ง     | ให้ 2 คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง      | ให้ 1 คะแนน |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 12-15     | ดี          |
| 8-11      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |

แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-สกุล<br>ของนักเรียน | การแสดง<br>ความ<br>คิดเห็น |   |   | การ<br>ยอมรับฟัง<br>คนอื่น |   |   | การ<br>ทำงาน<br>ตามที่ได้รับ<br>มอบหมาย |   |   | ความมี<br>น้ำใจ |   |   | การมีส่วนร่วมใน<br>การ<br>ปรับปรุง<br>ผลงาน<br>กลุ่ม |   |   | รวม<br>15<br>คะแนน |
|--------------|--------------------------|----------------------------|---|---|----------------------------|---|---|-----------------------------------------|---|---|-----------------|---|---|------------------------------------------------------|---|---|--------------------|
|              |                          | 3                          | 2 | 1 | 3                          | 2 | 1 | 3                                       | 2 | 1 | 3               | 2 | 1 | 3                                                    | 2 | 1 |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                      |   |   |                    |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                      |     |   |       |
|--------------------------------------|-----|---|-------|
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ | ให้ | 3 | คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบ่อยครั้ง     | ให้ | 2 | คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง      | ให้ | 1 | คะแนน |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 12-15     | ดี          |
| 8-11      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |



แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ด้าน | รายการประเมิน                                                                                                        | ระดับคะแนน |   |   |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
|                                |                                                                                                                      | 3          | 2 | 1 |
| 1. รักชาติ ศาสน์<br>กษัตริย์   | 1.1 ยืนตรงเคารพธงชาติและร้องเพลงชาติได้                                                                              |            |   |   |
|                                | 1.2 เข้าร่วมกิจกรรมที่สร้างความสามัคคี ประองตอง และเป็นประโยชน์ต่อโรงเรียน                                           |            |   |   |
|                                | 1.3 เข้าร่วมกิจกรรมทางศาสนาที่ตนนับถือ ปฏิบัติตามหลักศาสนา                                                           |            |   |   |
|                                | 1.4 เข้าร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์ตามที่โรงเรียนจัดขึ้น                                             |            |   |   |
| 2. ซื่อสัตย์ สุจริต            | 2.1 ให้ข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นจริง                                                                                   |            |   |   |
|                                | 2.2 ปฏิบัติในสิ่งที่ถูกต้อง                                                                                          |            |   |   |
| 3. มีวินัย รับผิดชอบ           | 3.1 ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับของครอบครัว มีความตรงต่อเวลาในการปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน |            |   |   |
| 4. ใฝ่เรียนรู้                 | 4.1 รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์และนำไปปฏิบัติได้                                                                |            |   |   |
|                                | 4.2 รู้จักจัดสรรเวลาให้เหมาะสม                                                                                       |            |   |   |
|                                | 4.3 เชื่อฟังคำสั่งสอนของบิดา-มารดา โดยไม่โต้แย้ง                                                                     |            |   |   |
|                                | 4.4 ตั้งใจเรียน                                                                                                      |            |   |   |
| 5. อยู่อย่างพอเพียง            | 5.1 ใช้ทรัพย์สินและสิ่งของของโรงเรียนอย่างประหยัด                                                                    |            |   |   |
|                                | 5.2 ใช้อุปกรณ์การเรียนอย่างประหยัดและรู้คุณค่า                                                                       |            |   |   |
|                                | 5.3 ใช้จ่ายอย่างประหยัดและมีการเก็บออมเงิน                                                                           |            |   |   |
| 6. มุ่งมั่นในการทำงาน          | 6.1 มีความตั้งใจและพยายามในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย                                                                  |            |   |   |
|                                | 6.2 มีความอดทนและไม่ท้อแท้ต่ออุปสรรคเพื่อให้งานสำเร็จ                                                                |            |   |   |
| 7. รักความเป็นไทย              | 7.1 มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย                                                                   |            |   |   |
|                                | 7.2 เห็นคุณค่าและปฏิบัติตามวัฒนธรรมไทย                                                                               |            |   |   |
| 8. มีจิตสาธารณะ                | 8.1 รู้จักช่วยพ่อแม่ ผู้ปกครอง และครูทำงาน                                                                           |            |   |   |
|                                | 8.2 รู้จักการดูแลรักษาทรัพย์สินสมบัติและสิ่งแวดล้อมของห้องเรียนและโรงเรียน                                           |            |   |   |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

...../...../.....

เกณฑ์การให้คะแนน

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและสม่ำเสมอ  | ให้ 3 คะแนน |
| พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและบ่อยครั้ง | ให้ 2 คะแนน |
| พฤติกรรมที่ปฏิบัติบางครั้ง           | ให้ 1 คะแนน |

### หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

#### อาหารกับการดำรงชีวิต

เวลา 8 ชั่วโมง

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

- ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว
- ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน
- ง 1.1 ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ
- ง 1.1 ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

#### 2. สาระการเรียนรู้

##### 2.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น
  - การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
  - การจัดและตกแต่งห้อง
- 2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน เช่น
  - การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
  - การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
  - การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่งจากวัสดุในท้องถิ่น
- 3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน
- 4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น
  - การจัดสวนในภาชนะ
  - การซ่อมแซม อุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้

##### 2.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 3. สาระสำคัญ/ความคิดรวบยอด

อาหารและโภชนาการเป็นสิ่งจำเป็นของครอบครัว การบริโภคแต่สิ่งที่ดีและมีประโยชน์จะส่งผลดีต่อสุขภาพ สมาชิกในครอบครัวควรร่วมกันดูแลเรื่องการรับประทานอาหาร โดยการจัดเมนูอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ควรเลือกซื้ออาหารที่สด ใหม่ สะอาด รู้จักเลือกใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทาน และการให้บริการอาหารแก่สมาชิกในครอบครัว เพื่อเสริมสร้างสุขภาพอนามัย อันนำมาซึ่งสุขภาพที่ดีและสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว ถ้าพบผลผลิตทางการเกษตรที่ล้นตลาด สามารถจัดการเพื่อยกระดับหรือเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าด้วยวิธีการต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการกวน การเชื่อม การทำเค็ม การฉาบ

#### 4. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียนและคุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ความสามารถในการสื่อสาร
5. ทักษะการคิดวิเคราะห์
6. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
7. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

#### 5. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

#### 6. ชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด)

จัดนิทรรศการอาหาร เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต

## 7. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                                                  | วิธีวัด                                                      | เครื่องมือ                                                        | เกณฑ์การประเมิน            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 7.1 การประเมินชิ้นงาน/<br>ภาระงาน (รวบยอด)<br>จัดนิทรรศการอาหาร<br>เรื่อง อาหารกับ<br>การดำรงชีวิต         | ตรวจการจัดนิทรรศการ<br>อาหาร เรื่อง อาหารกับ<br>การดำรงชีวิต | แบบประเมินการจัด<br>นิทรรศการอาหาร เรื่อง<br>อาหารกับการดำรงชีวิต | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 7.2 การประเมินก่อนเรียน<br>แบบทดสอบก่อนเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 3<br>เรื่อง อาหารกับ<br>การดำรงชีวิต   | ตรวจแบบทดสอบ<br>ก่อนเรียน                                    | แบบทดสอบก่อนเรียน                                                 | ประเมินตามสภาพจริง         |
| 7.3 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) ความสำคัญของอาหาร<br>และโภชนาการที่มีต่อ<br>สุขภาพ | - ตรวจใบงานที่ 3.1.1                                         | - ใบงานที่ 3.1.1                                                  | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 2) การเลือกซื้ออาหาร                                                                                       | - ตรวจใบงานที่ 3.2.1                                         | - ใบงานที่ 3.2.1                                                  | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) การเลือกอุปกรณ์<br>เครื่องมือเครื่องใช้<br>ในการประกอบอาหาร                                             | - ตรวจใบงานที่ 3.3.1                                         | - ใบงานที่ 3.3.1                                                  | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) การประกอบอาหาร                                                                                          | - ตรวจใบงานที่ 3.4.1                                         | - ใบงานที่ 3.4.1                                                  | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 5) การจัดตกแต่งอาหาร                                                                                       | - ตรวจใบงานที่ 3.5.1                                         | - ใบงานที่ 3.5.1                                                  | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 6) นำเสนอผลงาน                                                                                             | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                  | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน                                    | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 7) พฤติกรรมการทำงาน<br>รายบุคคล                                                                            | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                         | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                           | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 8) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                                               | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                            | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                              | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

| รายการวัด                                                                                                | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                 | เกณฑ์การประเมิน            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 9) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                                                            | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 7.4 การประเมินหลังเรียน<br>แบบทดสอบหลังเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 3<br>เรื่อง อาหารกับ<br>การดำรงชีวิต | ตรวจแบบทดสอบ<br>หลังเรียน                                                     | แบบทดสอบหลังเรียน                          | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |

## 8. กิจกรรมการเรียนรู้

นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต

## เรื่องที่ 1 : อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีการสอนโดยเน้นกระบวนการสร้างความตระหนัก

### ขั้นนำ

1. ครูกระตุ้นความสนใจนักเรียนโดยการถามนักเรียนว่า “ทำไมเราจึงต้องรับประทานอาหาร”
2. ครูขออาสาสมัครนักเรียนในการตอบคำถามว่า “ถ้าเราต้องการประกอบอาหารให้ได้สารอาหารครบถ้วนใน 1 จาน นักเรียนจะเลือกประกอบอาหารเมนูใด”

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 1 สังเกต

1. ครูให้นักเรียนดู คลิปวิดีโอเกี่ยวกับผู้ที่ขาดอาหาร จากนั้นครูตั้งคำถามกระตุ้นความคิดโดยให้นักเรียนร่วมกันตอบคำถามว่า “นักเรียนคิดอย่างไรเกี่ยวกับผู้ที่ขาดสารอาหาร”
2. ครูให้นักเรียนภายในห้องเรียนร่วมกันบอกถึงหลักการเลือกบริโภคอาหาร และครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาการของโรคขาดสารอาหาร

#### ขั้นที่ 2 วิจัย

3. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน และให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาความรู้เรื่อง อาหารหลัก 5 หมู่จากหนังสือเรียน
4. ครูให้นักเรียนเล่นเกมอาหารและโภชนาการ โดยครูอธิบายวิธีการเล่นเกมตามลำดับขั้นต่อเพื่อให้นักเรียนเกิดความเข้าใจที่ถูกต้อง และครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่

#### ขั้นที่ 3 สรุป

5. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปความรู้ อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ
6. ครูมอบหมายให้นักเรียนทำใบงานที่ 3.1.1 เรื่อง อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ เป็นการบ้าน แล้วนำมาส่งครูในชั่วโมงถัดไป

### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่

## เรื่องที่ 2 : การเลือกซื้ออาหาร

เวลา 2 ชั่วโมง

วิธีการสอนโดยเน้นรูปแบบการสืบเสาะหาความรู้ (5Es Instructional Model)

### ขั้นนำ

#### ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ (Engagement)

ครูถามคำถามกระตุ้นความสนใจของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าการรับประทานอาหารที่ไม่มีคุณภาพส่งผลเสียต่อร่างกายอย่างไร” และอธิบายให้นักเรียนเข้าใจเกี่ยวกับความแตกต่างของคุณค่าทางโภชนาการที่มีในวัตถุดิบแต่ละชนิด

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 2 สำรวจและค้นหา (Exploration)

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) กลุ่มละ 4 คน ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษา ค้นคว้าหาความรู้จากหนังสือเรียน หรือค้นหาผ่านทางอินเทอร์เน็ต พร้อมทั้งให้นักเรียนได้สังเกต สำรวจ และรวบรวมข้อมูลความรู้ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายจากครู

2. ครูอธิบายเนื้อหาเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักในการเลือกซื้ออาหาร

#### ขั้นที่ 3 อธิบายความรู้ (Explanation)

3. ครูให้สมาชิกภายในกลุ่มผลัดกันอธิบายความรู้ เกี่ยวกับเนื้อหาที่ได้ดำเนินการศึกษาค้นคว้าจนสมาชิกทุกคนภายในกลุ่มมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักในการเลือกซื้ออาหาร จากนั้นครูสุ่มนักเรียนออกมาอธิบายความรู้หน้าชั้นเรียน โดยครูและเพื่อนร่วมชั้นร่วมกันตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา

#### ขั้นที่ 4 ขยายความเข้าใจ (Elaboration)

4. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มออกเป็น 4 กลุ่ม เพื่ออภิปราย ระดมความคิด และนำเสนอแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเลือกซื้ออาหารสด การเลือกซื้ออาหารแห้งและอาหารกระป๋องจากสถานการณ์ที่กำหนดให้ แล้วบันทึกคำตอบลงในใบงาน

### ขั้นสรุป

#### ขั้นที่ 5 ตรวจสอบผล (Evaluation)

1. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมานำเสนอผลงาน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยครูคอยให้คำแนะนำเพิ่มเติมหรือแก้ไขข้อบกพร่องเพื่อให้นักเรียนเข้าใจมากยิ่งขึ้น
2. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปความรู้เกี่ยวกับหลักทั่วไปในการเลือกซื้ออาหารมารับประทานภายในครอบครัว

### เรื่องที่ 3 : อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีการสอนโดยเน้นการจัดการเรียนรู้แบบร่วมมือ : กระบวนการเรียนการสอนของรูปแบบจิ๊กซอว์ (JIGSAW)

#### ขั้นนำ

1. ครูทบทวนเนื้อหาความรู้เดิมจากชั่วโมงที่แล้ว และให้นักเรียนเล่นเกมหน้าชั้นเรียน โดยครูอธิบายกติกาในการเล่นเพื่อให้เด็กเกิดความเข้าใจที่ถูกต้อง
2. ครูให้นักเรียนร่วมกันแยกประเภทของอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร จากนั้นครูถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าหลักการเลือกซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารควรพิจารณาถึงสิ่งใดบ้าง”

#### ขั้นสอน

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน โดยเรียกกลุ่มนี้ว่า กลุ่มบ้าน และให้สมาชิกแต่ละคนเลือกหมายเลขประจำตัวของตนเอง ได้แก่ หมายเลข 1 หมายเลข 2 หมายเลข 3 และหมายเลข 4
2. จากนั้นครูให้นักเรียนที่มีหมายเลขเดียวกันของกลุ่มบ้านมารวมตัวกันเพื่อจัดตั้งเป็นกลุ่มใหม่ โดยเรียกกลุ่มนี้ว่า กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ
3. ครูมอบหมายให้กลุ่มผู้เชี่ยวชาญแต่ละกลุ่ม ดำเนินการศึกษาเนื้อหาต่าง ๆ จากหนังสือเรียน หรือค้นคว้าเพิ่มเติมผ่านทางอินเทอร์เน็ตตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย
4. ครูเปิดโอกาสให้สมาชิกในกลุ่มผู้เชี่ยวชาญอภิปรายเนื้อหาพร้อมกัน และตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา พร้อมจดบันทึกสาระสำคัญลงในสมุดประจำตัว
5. ครูให้สมาชิกแต่ละคนจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญกลับไปยังกลุ่มบ้านของตนเอง และเปิดโอกาสให้ถ่ายทอดความรู้จากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญไปยังกลุ่มบ้านในหัวข้อที่ตนเองได้รับมอบหมาย
6. ครูให้นักเรียนทำใบงานที่ 3.3.1 เรื่อง การเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร โดยให้นักเรียนตอบคำถามถูกต้องเพื่อเป็นการตรวจสอบความเข้าใจของนักเรียน

#### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปสาระสำคัญของเนื้อหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารว่า “การประกอบอาหารจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ เข้ามาช่วยเหลือขณะประกอบอาหาร ซึ่งปัจจุบันมีหลากหลายรูปแบบ ดังนั้น จึงควรศึกษาวิธีการใช้งาน ตลอดจนการเก็บรักษาที่ถูกต้อง เพื่อให้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้มีประสิทธิภาพ และมีอายุการใช้งานที่ยาวนานขึ้น”



## เรื่องที่ 4 : การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีการสอนโดยเน้นรูปแบบการสืบเสาะหาความรู้ (5Es Instructional Model)

### ขั้นนำ

#### ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ (Engagement)

1. ครูให้นักเรียนดูบัตรภาพ เรื่อง อาหารต่าง ๆ จากนั้นครูถามนักเรียนว่า “ในการประกอบอาหารดังกล่าวควรใช้วัตถุดิบใดบ้าง” โดยครูบันทึกคำตอบลงบนกระดานหน้าชั้นเรียน
2. ครูแบ่งกลุ่มวัตถุดิบต่าง ๆ ตามประเภทบนกระดานหน้าชั้นเรียน ครูสรุปคำตอบพร้อมเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียน

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 2 สำรวจและค้นหา (Exploration)

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) โดยแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน และร่วมกันศึกษาความรู้จากหนังสือเรียน หรือศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลอื่น ๆ ตามหัวข้อที่ครูกำหนดให้ และบันทึกข้อมูลที่ได้ลงในสมุดประจำตัว

#### ขั้นที่ 3 อธิบายความรู้ (Explanation)

2. ครูอธิบายเกี่ยวกับเนื้อหาเพิ่มเติม พร้อมถามคำถามเพื่อกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าสิ่งสำคัญในการเตรียมวัตถุดิบคืออะไร”
3. ครูให้นักเรียนร่วมกันบอกเกี่ยวกับหลักทั่วไปในการประกอบอาหาร
4. ครูให้นักเรียนแต่ละคนเขียนตารางรายการอาหารสำหรับการรับประทานอาหารภายในครอบครัวของตนเอง 1 สัปดาห์ โดยวิเคราะห์ตามหลักทั่วไปในการประกอบอาหาร หรือวิเคราะห์จากตัวอย่างในหนังสือเรียน
5. ครูมอบหมายให้นักเรียนแต่ละกลุ่มได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของตนเอง ว่าตรงตามหลักทั่วไปในการประกอบอาหารหรือไม่ และมีวิธีการประกอบอาหาร หรือการสวณคุณค่าของอาหารอย่างไร พร้อมให้นักเรียนคัดเลือกรายการอาหารที่น่าสนใจโดยวางแผนการประกอบอาหาร และจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารมาในชั่วโมงถัดไป

#### ขั้นที่ 4 ขยายความเข้าใจ (Elaboration)

6. ครูให้นักเรียนตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์การประกอบอาหารและวัตถุดิบที่ครูหรือนักเรียนได้เตรียมมา จากนั้นให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันลงมือประกอบอาหารตามขั้นตอนการวางแผนของแต่ละกลุ่ม โดยครูคอยให้คำแนะนำและความช่วยเหลืออย่างใกล้ชิด

7. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันตรวจสอบผลลัพธ์ที่ได้จากการประกอบอาหาร และสรุปผลการปฏิบัติงานลงในใบงานที่ 3.4.1 เรื่อง การประกอบอาหาร โดยครูให้ความรู้เพิ่มเติมเพื่อขยายความเข้าใจเกี่ยวกับการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และการสงวนคุณค่าของอาหาร

#### ขั้นสรุป

#### ขั้นที่ 5 ตรวจสอบผล (Evaluation)

1. ครูและนักเรียนร่วมกันตรวจสอบความถูกต้องของใบงานที่ 3.4.1 ถ้ามีข้อผิดพลาดให้ช่วยกันหาแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข และถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “การประกอบอาหารที่ดีจะต้องคำนึงถึงสิ่งใดบ้าง”

2. นักเรียนและครูร่วมกันอภิปรายสรุปความรู้เรื่อง การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารว่า “การประกอบอาหารที่ดีควรมีการเตรียมความพร้อมโดยจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบต่าง ๆ ให้เรียบร้อยก่อนประกอบอาหาร โดยนำมาจัดเรียงใกล้ตัวเพื่อสะดวกต่อการประกอบอาหารไม่ว่าจะเป็นการต้ม การลวก การเคี้ยว การทอด การตุ๋น การนึ่ง การผัด เป็นต้น

## เรื่องที่ 5 : การจัดตกแต่งและบริการอาหาร

เวลา 1 ชั่วโมง

วิธีการสอนโดยเน้นการสาธิต

### ขั้นนำ

1. ครูกล่าวทักทายนักเรียน และให้นักเรียนดูบัตรภาพ เรื่อง การจัดตกแต่งอาหารประเภทต่าง ๆ
2. จากนั้นครูถามคำถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าเพราะเหตุใดจึงต้องจัดและตกแต่งอาหารให้สวยงาม”

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 1 ขั้นเตรียมการสาธิต

1. ครูจัดสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องใช้ในการสาธิต เพื่อให้นักเรียนศึกษา และสังเกตได้อย่างชัดเจนทั่วถึง พร้อมแจ้งวัตถุประสงค์ในการสาธิตให้นักเรียนทราบ

#### ขั้นที่ 2 ขั้นสาธิต

2. ครูดำเนินการสาธิตการจัด ตกแต่งอาหาร ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน ผักและผลไม้ ตามลำดับขั้นตอน พร้อมอธิบายให้นักเรียนฟังอย่างช้า เพื่อให้นักเรียนได้เข้าใจมากยิ่งขึ้น
3. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) กลุ่มละ 4 คน และให้สมาชิกแต่ละกลุ่มร่วมกันจัดเตรียม วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือประเภทต่าง ๆ ตามที่ครูสาธิตบริเวณหน้าชั้นเรียน
4. ครูให้สมาชิกแต่ละคนร่วมกันจัดตกแต่ง และบริการอาหารให้กับครูตามแบบอย่างที่ได้ดู การสาธิต

#### ขั้นที่ 3 ขั้นสรุป

5. สมาชิกแต่ละกลุ่มร่วมกันตรวจสอบผลงาน จากนั้นให้ส่งตัวแทนกลุ่มนำเสนอผลงาน หน้าชั้นเรียน และครูสรุปโดยภาพรวมเกี่ยวกับการบริการอาหาร

#### ขั้นที่ 4 วัดผลประเมินผล

6. ครูมอบหมายให้นักเรียนแต่ทำใบงานที่ 3.5.1 เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร เป็นการบ้าน และนำมาส่งในชั่วโมงถัดไป

### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปเนื้อหา เรื่อง การจัดตกแต่งอาหารและการบริการอาหาร

## เรื่องที่ 6 : การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

เวลา 2 ชั่วโมง

วิธีสอนโดยเน้นกระบวนการปฏิบัติ

### ขั้นนำ

1. ครูกล่าวทักทายนักเรียน พร้อมทบทวนความรู้เดิมที่ได้ศึกษาจากชั่วโมงที่ผ่านมา และถามเพื่อกระตุ้นความสนใจของนักเรียนว่า “ในท้องถิ่นของนักเรียนมีผลผลิตทางการเกษตรใดบ้าง”
2. ครูให้นักเรียนดูคลิปวิดีโอเกี่ยวกับศูนย์การเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรพร้อมอธิบายกับนักเรียนเพื่อเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียน

### ขั้นสอน

#### ขั้นที่ 1 สังเกตรับรู้

1. ครูถามคำถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนเคยเห็นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรอะไรบ้าง” และ “นักเรียนคิดว่าเพราะเหตุใดจึงต้องแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร”
2. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน และร่วมกันศึกษาความรู้ เรื่อง การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรจากหนังสือเรียน
3. ครูดำเนินการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้นักเรียนดูเป็นแบบอย่างตามลำดับขั้นตอนอย่างช้าๆ (ครูอาจจะเลือกสอนการทำไข่เค็ม เนื้อเค็ม การทำกิมจิ (ผักดองเกาหลี) กลั้วยฉาบ หรือผลผลิตทางการเกษตรอื่นๆ ตามท้องถิ่น) พร้อมอธิบายขั้นตอนการทำโดยละเอียดเพื่อให้นักเรียนสามารถสังเกต และนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

#### ขั้นที่ 2 ทำตามแบบ

4. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนแต่ละกลุ่มได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกันเกี่ยวกับประสบการณ์การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
5. ให้สมาชิกแต่ละกลุ่มทำการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรตามขั้นตอนแบบอย่างที่ครูสาธิต หน้าชั้นเรียน โดยเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่ครูเตรียมมา และครูคอยดูแลให้ความช่วยเหลือ พร้อมอธิบายเพิ่มเติมอย่างใกล้ชิด
6. ครูให้แต่ละกลุ่มคัดเลือกการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่น่าสนใจ และศึกษาขั้นตอนการแปรรูป พร้อมจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์

### ขั้นที่ 3 ทำเองโดยไม่มีแบบ

7. ครูให้สมาชิกแต่ละกลุ่มตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตรที่นักเรียนได้เตรียมมา และให้นักเรียนแต่ละกลุ่มลงมือปฏิบัติตาม ขั้นตอนที่ได้ไปศึกษา มาโดยไม่มีแบบอย่าง จากนั้นให้สมาชิกในแต่ละกลุ่มร่วมกันตรวจสอบ ความถูกต้อง และความเรียบร้อยของ ผลงานการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

8. ครูตรวจสอบความถูกต้อง และให้คำแนะนำเพิ่มเติมในส่วนที่บกพร่องเกี่ยวกับการแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร

### ขั้นที่ 4 ฝึกให้ชำนาญ

9. ครูให้สมาชิกแต่ละคนกลับไปฝึกแปรรูปผลผลิตจนเกิดความชำนาญ โดยเลือกใช้ผลผลิต ทาง การเกษตรในท้องถิ่นที่ตนเองสนใจ จากนั้นมอบหมายให้นักเรียนทำชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด) โดยให้ นักเรียนจัดนิทรรศการอาหาร เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต และทำกิจกรรมสร้างสรรค์ พัฒนาการเรียนรู้

10. ครูให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต

### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรว่า “การนำผลผลิตทางการ เกษตรมาแปรรูป จะต้องคัดสรรผลผลิตที่มีคุณภาพ ใหม่ สด สะอาด เพื่อผลลัพธ์ที่มีคุณภาพ และยกระดับ ให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น”

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต
- 2) ใบงานที่ 3.1.1 เรื่อง ความสำคัญของอาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ
- 3) ใบงานที่ 3.2.1 เรื่อง การเลือกซื้ออาหาร
- 4) ใบงานที่ 3.3.1 เรื่อง การเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
- 5) ใบงานที่ 3.4.1 เรื่อง การประกอบอาหาร
- 6) ใบงานที่ 3.5.1 เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร
- 7) คลิปวิดีโอเกี่ยวกับผู้ที่ขาดอาหาร
- 8) คลิปวิดีโอเกี่ยวกับศูนย์การเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- 9) เกมอาหารและโภชนาการ
- 10) บัตรภาพ เรื่อง อาหารต่าง ๆ
- 11) บัตรภาพ เรื่อง การจัดตกแต่งอาหารประเภทต่าง ๆ
- 12) อุปกรณ์การประกอบอาหาร

13) วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการจัด ตกแต่ง และการบริการอาหาร

14) วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

## 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

**แบบทดสอบก่อนเรียน**

### หน่วยการเรียนรู้ที่ 3

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. วัยที่ร่างกายเจริญเติบโต ควรเลือกรับประทานอาหารในข้อใดเป็นลำดับแรก เพื่อช่วยสร้างเซลล์เนื้อเยื่อต่างๆ และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ข้าว ผัก แป้ง น้ำตาล</li> <li>ข. เนื้อสัตว์ นม ไข่ ถั่วเหลือง</li> <li>ค. ไขมัน น้ำมันจากพืชและสัตว์</li> <li>ง. ผักใบเขียวและผลไม้ต่าง ๆ</li> </ol> </li> <li>2. สมาชิกในครอบครัวของป้าน้อยชอบรับประทานเนื้อย่าง ไก่ทอด ต่อมาสังเกตพบว่าทุกคนมีเลือดออกขณะแปรงฟัน ข้อใดเป็นแนวทางช่วยแก้ปัญหาที่เหมาะสมและยั่งยืนที่สุด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. แปรงฟันให้ถูกวิธี</li> <li>ข. รับประทานผักและผลไม้</li> <li>ค. เลือกรับประทานอาหารบิ๊งย่าง</li> <li>ง. เปลี่ยนแปรงสีฟันและยาสีฟันให้อ่อนนุ่ม</li> </ol> </li> <li>3. บุคคลใดมีความเสี่ยงต่อการเป็นโรคอ้วนน้อยที่สุด เพราะเหตุใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. นิดชอบกินแครรอต เพราะช่วยในการขับถ่าย</li> <li>ข. โอชอบกินทุเรียน เพราะเป็นผลไม้ที่ให้พลังงานสูง</li> <li>ค. หน้อยชอบกินลำไย เพราะความหวานของลำไยทำให้สดชื่น</li> <li>ง. พิชชอบกินมันฝรั่งบด เพราะมีแป้งมากพอกับที่ร่างกายต้องการ</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. ใครเลือกซื้ออาหารสดไม่ถูกต้อง             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ซื้ออาหารตามข้อจำกัดในวงเงินที่กำหนด</li> <li>ข. ซื้ออาหารที่มีคุณค่าตามหลักการ 5 หมู่</li> <li>ค. ซื้ออาหารที่มีปริมาณมาก ราคาถูก</li> <li>ง. สำนักรวราคาจากร้านค้าพอสมควร</li> </ol> </li> <li>5. คุณแม่ให้นักเรียนจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ใดควรวางไว้ในตู้เก็บชั้นล่างสุด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ช้อน ส้อม ตะเกียบ</li> <li>ข. จาน ชาม ถ้วย</li> <li>ค. มีด ที่เปิดขวด</li> <li>ง. เขียง ครก</li> </ol> </li> <li>6. ถ้าพบเครื่องมือเครื่องใช้ ประเภทสแตนเลส ถูกความร้อนจนเป็นสีดำ นักเรียนจะมีวิธีการแก้ไขอย่างไร             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ใช้น้ำยาล้างจานล้างให้สะอาด</li> <li>ข. ใช้น้ำยาขัดห้องน้ำหรือผงขัดแช่จนขึ้นเงา</li> <li>ค. ใช้ฟองน้ำชุบน้ำส้มสายชูผสมน้ำมะนาวขัดให้สะอาด</li> <li>ง. ใช้ฟองน้ำชุบน้ำผงซักฟอกผสมน้ำส้มสายชู</li> </ol> </li> <li>7. ถ้าต้องการใช้มีดหั่นเนื้อ นักเรียนควรเลือกมีดที่มีลักษณะอย่างไร             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ปลายแหลม บาง คม ยาวประมาณ 8-10 นิ้ว</li> <li>ข. มีน้ำหนักมาก มีขนาดใหญ่กว่ามีดอื่น ๆ</li> <li>ค. ปลายแหลม บาง มีน้ำหนักเบา</li> <li>ง. ยาวประมาณ 10-12 นิ้ว ปลายแหลม และน้ำหนักเบา</li> </ol> </li> </ol> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

8. นักเรียนควรเลือกซื้ออาหารลักษณะแบบใดมารับประทาน
- เลือกอาหารที่รสชาติอร่อยถูกปาก
  - มีคุณค่าทางสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่
  - มีสีสวยงาม สะอาดน่ารับประทาน
  - ซื้ออาหารจากร้านประจำที่แม่ครัวทำสะอาด
9. ถ้าคุณแม่ให้นักเรียนช่วยเลือกซื้อผักและผลไม้ และนักเรียนพบว่าผักและผลไม้ มีความสด แต่มีคราบขาว ๆ ติดอยู่ นักเรียนจะเลือกซื้อหรือไม่ เพราะเหตุใด
- ซื้อ เพราะมีความสดใหม่
  - ซื้อ เพราะมีคุณค่าทางสารอาหาร
  - ไม่ซื้อ เพราะผักและผลไม้สกปรก
  - ไม่ซื้อ เพราะผักและผลไม้ นั้นอาจมีสารเคมีตกค้าง

10. บุคคลในข้อใดคำนึงถึงหลักในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- อุงุ่นเลือกใช้ผลผลิตที่สุกงอม
  - ปัทมาเลือกใช้ผลผลิตโดยคำนึงถึงรสชาติ
  - อนงค์เลือกใช้ผลผลิตโดยคำนึงถึงสี สัน และความสวยงาม
  - นารีเลือกการรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ให้ได้มากที่สุด

เฉลย

1. ข 2. ข 3. ก 4. ค 5. ง 6. ง 7. ข 8. ข 9. ง 10. ง



**แบบทดสอบหลังเรียน**

**หน่วยการเรียนรู้ที่ 3**

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. นารีไปตรวจสุขภาพประจำปี คุณหมอบอกว่าควรรับประทานอาหารประเภทวิตามินและเกลือแร่ นารีควรเลือกรับประทานอาหารประเภทใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. เนื้อวัว</li> <li>ข. นมถั่วเหลือง</li> <li>ค. ข้าวผัด</li> <li>ง. แอปเปิล</li> </ol> </li> <li>2. ขณะทานอาหารที่ซามพลาสติก และพบว่าซามพลาสติกบิดเบี้ยวผิดปกติ นักเรียนควรทำอย่างไร             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. รับประทานต่อเพราะอาหารอาจจะร้อนเกินไป</li> <li>ข. นำไปแช่ในน้ำเย็นจัดเพื่อให้ซามพลาสติกคืนรูปทรง</li> <li>ค. ทานอาหารใส่ซามใหม่และทิ้งซามเดิมไป</li> <li>ง. เททิ้งเพราะอาจมีส่วนผสมของสารต่างๆปนเปื้อนมากับอาหารทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพได้</li> </ol> </li> <li>3. คุณยายทำเมนูซูปซี่โครงหมู เป็นการนำซี่โครงหมูมาต้มให้สุก และใส่เครื่องยาจีนหลากหลายชนิด โดยต้องต้มต่อไปเรื่อย ๆ ใช้ไฟอ่อนเป็นระยะเวลา 3-4 ชั่วโมง เพื่อให้ซี่โครงหมูเปื่อยนุ่ม จากขั้นตอนดังกล่าว นักเรียนคิดว่าคุณยายใช้วิธีการประกอบอาหารแบบใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. การตุ๋น</li> <li>ข. การเคี่ยว</li> <li>ค. การต้ม</li> <li>ง. การนึ่ง</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. คุณแม่ต้องการประกอบอาหารประเภทเนื้อโดยทำให้สุกจนเปื่อย โดยใช้ภาชนะ 2 ชั้น เป็นวิธีการประกอบอาหารแบบใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. การตุ๋น</li> <li>ข. การต้ม</li> <li>ค. การนึ่ง</li> <li>ง. การเคี่ยว</li> </ol> </li> <li>5. วิชัยไปเดินเล่นที่ห้างสรรพสินค้าและพบอาหารกระป๋องลดราคา แต่วิชัยพบว่าบางกระป๋องบุบบางกระป๋องบวม และเป็นสนิมบ้างเล็กน้อย ถ้านักเรียนเป็นวิชัยนักเรียนจะเลือกซื้อหรือไม่ เพราะเหตุใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. ซื้อ เพราะ ราคาถูกกว่าสินค้าราคาปกติ</li> <li>ข. ซื้อ เพราะสามารถเก็บไว้ได้นาน</li> <li>ค. ไม่ซื้อ เพราะรูปทรงบุบบวม ไม่สวยงาม</li> <li>ง. ไม่ซื้อ เพราะอาหารกระป๋องนั้นอาจหมดอายุ</li> </ol> </li> <li>6. ถ้าต้องการสารอาหารที่ให้พลังงานแก่ร่างกาย ควรเลือกรับประทานอาหารในข้อใด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน</li> <li>ข. คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน</li> <li>ค. ไขมัน โปรตีน วิตามิน</li> <li>ง. ไขมัน โปรตีน แร่ธาตุ</li> </ol> </li> <li>7. บุคคลในข้อใดแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรโดยใช้วิธีการที่รักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารน้อยที่สุด             <ol style="list-style-type: none"> <li>ก. นิดแช่อิ่มมะม่วงจากสวนบริเวณหลังบ้าน</li> <li>ข. แนนทำแยมองุ่นขายที่ตลาดใกล้บ้าน</li> <li>ค. นุ่นซื้อส้มและนำมาคั้นแช่ไว้ในตู้เย็น</li> <li>ง. นิ่มผัดหมูให้แห้งเพื่อเก็บไว้รับประทาน</li> </ol> </li> </ol> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

8. บุคคลในข้อใดมีวิธีการจัดและตกแต่งเครื่องจิ้มได้อย่างเหมาะสม
- นารีดักใส่จานใบไม้ แล้วจัดผักสดให้รับประทานคู่กัน
  - อรรถยัดใส่ถ้วย แล้วแกะสลักผักสดให้รับประทานคู่กัน
  - วิลัดักใส่ถ้วยกันลิกนำไปวางไว้ในจานเปล แล้วจัดผักสดไว้รอบ ๆ
  - นิสาดักใส่หม้อมไ้มุมหนึ่งของจานแล้วประดับตกแต่งด้วยผักแกะสลัก
9. ข้อใดเป็นวิธีการในการใช้เตาแก๊สที่ผิด
- ถอด เปลี่ยน หัวแก๊สด้วยตนเอง
  - ซื้อเตาแก๊สจากร้านค้าที่ได้มาตรฐาน
  - ทำช่องทางระบายอากาศภายในครัว
  - ทำความสะอาดหัวเตาทุกครั้งทีประกอบอาหารเสร็จ
10. ข้อใดกล่าวเกี่ยวกับการใช้ภาชนะพลาสติกไม่ถูกต้อง
- ควรใช้เฉพาะสีขาว
  - ควรวางให้ห่างจากเปลวไฟ
  - ควรใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด
  - ควรใช้ฟองน้ำขัดถูทำความสะอาด

เฉลย

1. ง 2. ง 3. ข 4. ค 5. ง 6. ข 7. ง 8. ค 9. ก 10. ค



### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 11

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 1 อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

- |       |       |                                            |
|-------|-------|--------------------------------------------|
| ง 1.1 | ม.1/1 | วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  |
|       | ม.1/2 | ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ |
|       | ม.1/3 | ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล      |

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายประโยชน์ของอาหารที่มีต่อร่างกายได้อย่างถูกต้อง (K)
2. อธิบายหลักการเลือกบริโภคอาหารได้อย่างถูกต้อง (K)
3. เขียนจำแนกอาหารตามหลักโภชนาการอาหาร 5 หมู่ได้อย่างถูกต้อง (P)
4. เล็งเห็นถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) ขั้นตอนการทำงานเป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
- การจัดตกแต่งห้อง

##### 3.2 สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรของสถานศึกษา)

#### 4. สารสำคัญ/ความคิดรวบยอด

อาหารถือว่าเป็นปัจจัยสี่ของการดำรงชีวิต ในการรับประทานอาหารจึงต้องคำนึงถึงหลักโภชนาการ โดยเลือกรับประทานอาหารในแต่ละวันให้ครบทั้งห้าหมู่ และปฏิบัติอย่างเป็นประจำสม่ำเสมอ เพื่อให้ร่างกายได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์และส่งผลให้เกิดสุขภาพที่ดี

#### 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ทักษะการคิดวิเคราะห์
4. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
5. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

#### 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

#### 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีการสอนโดยเน้นกระบวนการสร้างความตระหนัก

##### ขั้นนำ

1. ครูกระตุ้นความสนใจนักเรียนโดยการถามนักเรียนว่า “ทำไมเราจึงต้องรับประทานอาหาร”  
(แนวตอบ : เพราะอาหาร คือ ปัจจัยสี่ที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตที่ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย อีกทั้งยังเสริมสร้างระบบต่าง ๆ และซ่อมแซมอวัยวะส่วนที่สึกหรอให้กลับคงสภาพดี)

2. ครูขออาสาสมัครนักเรียน 3-4 คน ในการตอบคำถามว่า “ถ้าเราต้องการประกอบอาหารให้ได้สารอาหารครบถ้วนใน 1 จาน นักเรียนจะเลือกประกอบอาหารเมนูใด”

(แนวตอบ : ข้าวคลุกกะปิ ผัดซีอิ๊ว กวยจั๊บ ข้าวมันไก่ ข้าวน้ำพริกปลาทุ เป็นต้น)

## ขั้นสอน

### ขั้นที่ 1 สังเกต

1. ครูให้นักเรียนดูคลิปวิดีโอเกี่ยวกับผู้ที่ขาดอาหาร จากนั้นครูตั้งคำถามกระตุ้นความคิด โดยให้นักเรียนร่วมกันตอบคำถามว่า “นักเรียนคิดอย่างไรเกี่ยวกับผู้ที่ขาดสารอาหาร”

(แนวตอบ : ผู้ที่ขาดสารอาหารจะเสี่ยงต่อการเป็นโรค เช่น โรคขาดสารอาหาร โรคขาดธาตุเหล็ก โรคเหน็บชา โรคคอพอก แต่ละโรคมีอาการที่แตกต่างกัน ซึ่งล้วนส่งผลต่อปัญหาทางกาย และ ปัญหาทางจิตใจ อีกทั้งยังส่งผลต่ออารมณ์ทำให้ความอยากในการรับประทานอาหารลดน้อยลงและมีอาการข้างเคียง เช่น อาเจียน ท้องเสีย เกิดภาวะซึมเศร้า ซึ่งในการรับประทานอาหารผู้บริโภคควรคำนึงถึงหลักโภชนาการที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกาย)

2. ครูให้นักเรียนภายในห้องเรียนร่วมกันบอกถึงหลักการเลือกบริโภคอาหาร

(แนวตอบ : เลือกรับประทานอาหารที่สดใหม่และสะอาด หลีกเลี่ยงอาหารปรุงแต่งอาหารหมักดอง อาหารสำเร็จรูป อาหารที่มีรสหวานจัด เค็มจัด เปรี้ยวจัด และเผ็ดจัด)

3. ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาการของโรคขาดสารอาหารว่า “ผู้ที่ร่างกายขาดสารอาหารมีอาการที่สังเกตได้โดยทั่วไป ดังนี้ ผมร่วง ตัวซีด เวียนศีรษะ ไม่มีสมาธิ วอกแวกง่าย เป็นต้น”

### ขั้นที่ 2 วิจัย

4. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน คละกันตามความสามารถ คือ เก่ง ปานกลาง และอ่อน โดยให้สมาชิกแต่ละกลุ่มเลือกหัวหน้ากลุ่มและรองหัวหน้ากลุ่ม พร้อมตั้งชื่อกลุ่มของตนเอง

5. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนร่วมกันศึกษาความรู้ เรื่อง อาหารหลัก 5 หมู่ จากหนังสือเรียน วิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต

6. ครูให้นักเรียนเล่นเกมอาหารและโภชนาการ โดยครูคอยสังเกตการณ์ ควบคุมดูแล และกระตุ้นความสนใจ ให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการปฏิบัติกิจกรรม

7. ครูอธิบายวิธีการเล่นเกมตามลำดับขั้นตอนเพื่อให้นักเรียนเกิดความเข้าใจที่ถูกต้อง ดังนี้

1. ครูนำบัตรคำชุดที่ 1 ไปติดบนกระดานหน้าชั้นเรียน

2. ครูให้สมาชิกในแต่ละกลุ่มนำบัตรคำชุดที่ 2 ไปติดบนกระดานหน้าชั้นเรียน ให้สอดคล้องกับบัตรคำชุดที่ 1

3. ครูให้สมาชิกแต่ละกลุ่มนำบัตรภาพไปติดบนหน้ากระดานชั้นเรียนให้สอดคล้องกับบัตรคำชุดที่ 1 และบัตรคำชุดที่ 2

8. ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ว่า “อาหารหลัก 5 หมู่ คือ สารอาหาร 5 ชนิดที่ร่างกายต้องการในแต่ละวัน ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต เกลือแร่หรือแร่ธาตุ วิตามิน และไขมัน ดังนั้นอาหารที่มีสารอาหารเหมือนกันจะจัดอยู่ในหมวดหมู่เดียวกัน”

9. จากนั้นครูให้สมาชิกแต่ละกลุ่มร่วมกันบอกประโยชน์ของอาหารแต่ละหมู่บนกระดานหน้าชั้นเรียน

### ขั้นที่ 3 สรุป

10. สมาชิกแต่ละคนในกลุ่มร่วมกันอภิปรายผลหลังการเล่นเกมอาหารและโภชนาการ โดยครูถามนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่ากิจกรรมนี้มีประโยชน์อย่างไร”

(แนวตอบ : กิจกรรมนี้ทำให้สามารถจำแนกอาหารตามหมวดหมู่ และทำให้รู้ถึงประโยชน์ของอาหาร 5 หมู่)

11. ครูอธิบายเนื้อหาเพิ่มเติมว่า “อาหารเป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิต ร่างกายจะเจริญเติบโตมีสุขภาพที่สมบูรณ์ เมื่อได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน ถูกลักษณะ และเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ไม่มีสารพิษเจือปนที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย ดังนั้น อาหารและโภชนาการจึงเป็นสิ่งที่สำคัญของมนุษย์ตั้งแต่วัยเด็กจนถึงวัยชรา”

12. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปความรู้ เรื่อง อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ

13. ครูมอบหมายให้นักเรียนทำ ใบงานที่ 3.1.1 เรื่อง อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ เป็นการบ้าน แล้วนำมาส่งครูในชั่วโมงถัดไป

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานร่วมกันโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เพื่อให้เกิดการสื่อสารร่วมกันระหว่างนักเรียนภายในกลุ่ม เกิดความตั้งใจและให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมด้วยความเสียสละ
- มีทักษะการคิดวิเคราะห์สารอาหารต่าง ๆ ของอาหารและจำแนกสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย
- มีทักษะในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นขณะทำกิจกรรมอย่างมีเหตุผล
- ตระหนักถึงการรับประทานอาหารต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อการดำรงชีวิต

#### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปเกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ว่า “ร่างกายคนเราต้องการรับสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ได้แก่

**หมู่ที่ 1** อาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ฯลฯ ซึ่งอาหารในหมู่นี้มีโปรตีนมาก ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ และช่วยต้านทานโรคภัยไข้เจ็บ

**หมู่ที่ 2** อาหารประเภทข้าว แป้ง เผือก มัน น้ำตาล ฯลฯ อาหารในหมู่นี้มีคาร์โบไฮเดรตมาก ช่วยให้พลังงานแก่ร่างกาย เพื่อให้ร่างกายสามารถเคลื่อนไหวหรือทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้อย่างคล่องแคล่ว

**หมู่ที่ 3** อาหารประเภทผัก เช่น ผักบุ้ง คื่นช่าย กะหล่ำปลี ฯลฯ อาหารในหมู่นี้มีวิตามินและเกลือแร่ ช่วยเสริมสร้างการเจริญเติบโต และควบคุมการทำงานของอวัยวะทุกส่วนภายในร่างกาย

**หมู่ที่ 4** อาหารประเภทผลไม้ เช่น กล้วย ส้ม สับปะรด องุ่น ฯลฯ อาหารในหมู่นี้มีวิตามินและเกลือแร่

ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต ควบคุมการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ให้แข็งแรง และช่วยให้ระบบขับถ่ายเป็นปกติ

**หมู่ที่ 5** อาหารประเภทน้ำมัน ได้แก่ น้ำมันพืช น้ำมันสัตว์ และน้ำมันมะพร้าว รวมถึงไขมันจากพืช และไขมันจากสัตว์ อาหารในหมู่นี้มีไขมันมากจึงทำให้ช่วยในการดูดซึมวิตามินได้ดี ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย”

## 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                                              | วิธีวัด                                                                   | เครื่องมือ                          | เกณฑ์การประเมิน         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 8.1 การประเมินก่อนเรียน<br>แบบทดสอบก่อนเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 3<br>เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต   | ตรวจแบบทดสอบก่อนเรียน                                                     | แบบทดสอบก่อนเรียน                   | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์     |
| 8.2 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) ความสำคัญของอาหาร<br>และโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ | - ตรวจใบงานที่ 3.1.1                                                      | - ใบงานที่ 3.1.1                    | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |
| 2) พฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                                                                            | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                                          | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                                                                               | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม    | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |
| 4) คุณลักษณะอันพึงประสงค์                                                                              | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่นในการทำงาน | - แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์  | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต
- 2) ใบงานที่ 3.1.1 เรื่อง อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ
- 3) คลิปวิดีโอเกี่ยวกับผู้ที่ขาดอาหาร
- 4) เกมอาหารและโภชนาการ

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต



## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ใบงานที่ 3.1.1

**เรื่อง อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ**

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนสืบค้นรูปภาพอาหารจานโปรดของนักเรียน และจำแนกส่วนประกอบต่าง ๆ ของอาหารตามหลักโภชนาการอาหารหลัก 5 หมู่ และตอบคำถามให้ถูกต้อง

ชื่ออาหาร .....

| ส่วนประกอบของ<br>อาหาร<br>มีอะไรบ้าง | จัดเป็นอาหารหลัก<br>หมู่ที่เท่าไร | สารอาหาร<br>ที่ร่างกายได้รับมี<br>อะไรบ้าง | ก่อให้เกิดประโยชน์<br>อย่างไรต่อร่างกาย |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|
|                                      |                                   |                                            |                                         |
|                                      |                                   |                                            |                                         |
|                                      |                                   |                                            |                                         |
|                                      |                                   |                                            |                                         |
|                                      |                                   |                                            |                                         |

## ใบงานที่ 3.1.1

## เรื่อง อาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ

คำชี้แจง : ให้นักเรียนสืบค้นรูปภาพอาหารจานโปรดของนักเรียน และจำแนกส่วนประกอบต่าง ๆ ของอาหารตามหลักโภชนาการอาหารหลัก 5 หมู่ และตอบคำถามให้ถูกต้อง

ชื่ออาหาร ..... ข้าวคลุกกะปิ



| ส่วนประกอบของอาหาร        | จัดเป็นอาหารหมู่ที่ | สารอาหารที่ร่างกายได้รับ | ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย                    |
|---------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------------------------------------|
| หมู ไข่ กุ้งแห้ง กุนเชียง | อาหารหมู่ที่ 1      | โปรตีน                   | ทำให้ร่างกายเจริญเติบโต<br>ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ |
| ข้าว                      | อาหารหมู่ที่ 2      | คาร์โบไฮเดรต             | ให้พลังงาน และให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย           |
| ถั่ว หัวหอม พริก ผักชี    | อาหารหมู่ที่ 3      | แร่ธาตุ วิตามิน          | ต้านทานเชื้อโรค มีกากใยทำให้ขับถ่ายง่าย         |
| มะนาว มะม่วง              | อาหารหมู่ที่ 4      | วิตามิน                  | บำรุงสุขภาพปาก เหงือก ฟัน และทำให้ผิวพรรณสดใส   |
| น้ำมัน                    | อาหารหมู่ที่ 5      | ไขมัน                    | ให้พลังงานแก่ร่างกาย<br>ช่วยดูดซึมวิตามิน       |

เอกสารประกอบการสอน

## เกมอาหารและโภชนาการ

### ขั้นตอนการจัดกิจกรรม

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน คละกันตามความสามารถ คือ เก่ง ปานกลาง และอ่อน
2. ให้สมาชิกแต่ละกลุ่มเลือกหัวหน้ากลุ่ม และรองหัวหน้ากลุ่ม พร้อมตั้งชื่อกลุ่มของตนเอง
3. ครูนำบัตรคำชุดที่ 1 ไปติดบนกระดานหน้าชั้นเรียน

อาหารหมู่ที่ 1

อาหารหมู่ที่ 2

อาหารหมู่ที่ 3

อาหารหมู่ที่ 4

อาหารหมู่ที่ 5

4. ครูให้สมาชิกในแต่ละกลุ่มนำบัตรคำชุดที่ 2 ไปติดบนกระดานหน้าชั้นเรียนให้สอดคล้องกับบัตรคำชุดที่ 1 ดังนี้

โปรตีน

คาร์โบไฮเดรต

วิตามิน

แร่ธาตุ

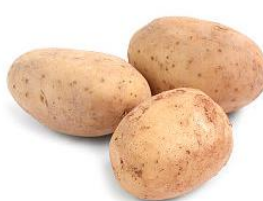
ไขมัน

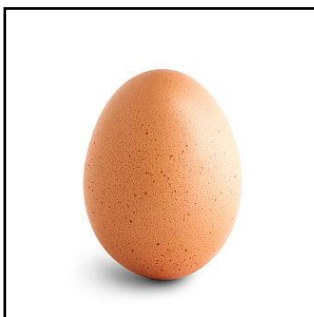
เกลือแร่

แคลเซียม

คอเลสเตอรอล

5. ครูให้สมาชิกแต่ละกลุ่มนำบัตรภาพไปติดบนหน้ากระดานชั้นเรียนให้สอดคล้องกับบัตรคำชุดที่ 1 และบัตรคำชุดที่ 2 ดังนี้





6. ครูให้สมาชิกแต่ละกลุ่มช่วยกันบอกประโยชน์ของอาหารแต่ละหมู่ให้ถูกต้อง'

7. จากนั้นครูให้สมาชิกแต่ละกลุ่มช่วยกันบอกประโยชน์ของอาหารแต่ละหมู่บนกระดานหน้าชั้นเรียน



## แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 12

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 2 การเลือกซื้ออาหาร

เวลาที่ใช้สอน 2 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

#### 1.1 ตัวชี้วัด

- ง 1.1                      ม.1/1    วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน
- ม.1/2    ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ
- ม.1/3    ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายหลักการเลือกซื้ออาหารได้อย่างถูกต้อง (K)
2. สืบค้นข้อมูลการเลือกซื้ออาหารได้อย่างถูกต้อง (P)
3. เล็งเห็นประโยชน์ของการเลือกซื้ออาหารได้อย่างถูกต้อง (A)

### 3. สาระการเรียนรู้

#### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
- การจัดตกแต่งห้อง

2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน เช่น

- การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง จากวัสดุในท้องถิ่น

3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน

4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น

- การจัดสวนในภาชนะ
- การซ่อมแซมอุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้

### 3.2 สารการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 4. สารสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การประกอบอาหารรับประทานภายในครัวเรือน ควรจะมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัตถุดิบ เพราะจะทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายของครอบครัวได้เป็นอย่างดี และต้องรู้จักเลือก รู้จักสังเกต ในการเลือก ซื้อ วัตถุดิบ เพื่อให้การประกอบอาหารได้ถูกหลักโภชนาการเพราะวัตถุดิบแต่ละชนิดมีคุณค่าทางโภชนาการ และราคาที่แตกต่างกัน ดังนั้น จึงควรเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใหม่ สด และสะอาด เพื่อการประกอบ อาหารที่มี คุณภาพ

#### 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ทักษะการคิดวิเคราะห์
5. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
6. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

#### 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

#### 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีการสอนโดยเน้นรูปแบบการสืบเสาะหาความรู้ (5Es Instructional Model)

ชั้นนำ

##### ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ (Engagement)

1. ครูถามคำถามกระตุ้นความสนใจของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าการรับประทานอาหารที่ไม่มีคุณภาพส่งผลเสียต่อร่างกายอย่างไร”

(แนวตอบ : ทำให้ร่างกายขาดสารอาหาร เจ็บป่วยง่าย และทำให้ร่างกายขาดภูมิคุ้มกันที่ดี)

2. ครูอธิบายให้นักเรียนได้เข้าใจว่า “วัตถุดิบแต่ละชนิดมีคุณค่าทางโภชนาการที่ต่างกัน บางชนิดมีคุณค่าทางโภชนาการต่ำแต่ราคาสูง บางชนิดคุณค่าทางโภชนาการสูงแต่ราคาถูก ดังนั้น จึงต้องรู้จักเลือกซื้อ รู้จักสังเกต เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีราคาถูก และมีคุณค่าทางโภชนาการมาประกอบอาหาร อีกทั้งยังช่วยในการประหยัดค่าใช้จ่ายของครอบครัวได้เป็นอย่างดี”

## ขั้นสอน

### ขั้นที่ 2 สำรวจและค้นหา (Exploration)

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) โดยแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน คละกันตามความสามารถ คือ เก่ง ปานกลาง และอ่อน

2. จากนั้นครูเปิดโอกาสให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษา ค้นคว้าหาความรู้จาก หนังสือเรียน วิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต หรือค้นหาผ่านทางอินเทอร์เน็ต พร้อมทั้งให้นักเรียนได้สังเกต สำรวจ และรวบรวมข้อมูลโดยครูกำหนดหัวข้อในการศึกษา ดังนี้

1. หลักในการเลือกซื้ออาหาร
2. การเลือกซื้ออาหารสด
  - การเลือกซื้อผักและผลไม้
  - การเลือกซื้อเนื้อสัตว์
3. การเลือกซื้ออาหารแห้งและอาหารกระป๋อง

3. เมื่อนักเรียนศึกษาข้อมูลอย่างถี่ถ้วนแล้ว ครูถามคำถามท้าทายความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าการเลือกซื้ออาหารตามหลักในการเลือกซื้อ มีประโยชน์อย่างไร”

(แนวตอบ : ทำให้เลือกซื้ออาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ได้ผักและผลไม้ตามฤดูกาล และได้วัตถุดิบที่สด ใหม่ ปราศจากเชื้อโรค และสารพิษ)

4. ครูอธิบายเนื้อหาเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักในการเลือกซื้ออาหารว่า “สิ่งที่ควรคำนึงในการเลือกซื้ออาหาร นอกจากสด ใหม่ และราคาถูก ควรคำนึงถึงความปลอดภัย โดยเลือกซื้ออาหารที่ได้มาตรฐาน ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้โดยมีลักษณะ สี สัน กลิ่น รสชาติ ตามธรรมชาติ ในกรณีที่เป็นอาหารที่มีการควบคุมตามกฎหมาย จะต้องมีการระบุเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ที่แสดงให้เห็นชัดเจน เช่น เครื่องหมาย ออย. เครื่องหมาย มอก. ที่สำคัญควรดูวันที่ผลิต และวันหมดอายุที่บรรจุภัณฑ์ เพื่อความปลอดภัยในการรับประทานอาหาร”

### ขั้นที่ 3 อธิบายความรู้ (Explanation)

5. ครูให้สมาชิกภายในกลุ่มผลัดกันอธิบายความรู้ เกี่ยวกับเนื้อหาที่ได้ดำเนินการศึกษาค้นคว้า จนสมาชิกทุกคนภายในกลุ่มมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักในการเลือกซื้ออาหาร การเลือกซื้ออาหารสด การเลือกซื้ออาหารแห้ง และการเลือกซื้ออาหารกระป๋อง



6. ครูสุ่มนักเรียนกลุ่มละ 1–2 คน ออกมาอธิบายความรู้ ที่ได้จากการศึกษาให้เพื่อนฟัง หน้าชั้นเรียน จากนั้นครูและเพื่อนร่วมชั้น ร่วมกันตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหาและครูให้คำแนะนำหรือแก้ไขข้อบกพร่อง เพื่อให้ นักเรียนมีความเข้าใจที่ถูกต้องเพิ่มมากขึ้น

#### ขั้นที่ 4 ขยายความเข้าใจ (Elaboration)

7. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มออกเป็น 4 กลุ่ม ทำใบงานที่ 3.2.1 เรื่อง การเลือกซื้ออาหาร โดยให้นักเรียนร่วมกันอภิปราย ระดมความคิด และนำเสนอแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจากสถานการณ์ที่กำหนด และให้นักเรียนบันทึกคำตอบลงในใบงานตามสถานการณ์ที่กำหนดให้ดังต่อไปนี้

สถานการณ์ที่ 1 นารีต้องการทำยาปลากระป๋อง นารีควรที่จะเลือกซื้อวัตถุดิบอะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบอย่างไร

สถานการณ์ที่ 2 คุณแม่ต้องการทำต้มยำทะเลรวมมิตร คุณแม่ควรที่จะเลือกซื้อวัตถุดิบอะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบอย่างไร

สถานการณ์ที่ 3 อารีต้องการผลไม้หลากหลายชนิด เพื่อใช้ในงานเลี้ยงต้อนรับแขกอารีจะต้องเลือกซื้อผลไม้อะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้อผลไม้อย่างไร

สถานการณ์ที่ 4 คุณอาต้องการเลือกซื้ออาหารแห้งเพื่อจัดเก็บไว้ในห้องครัว คุณอาควรเลือกซื้ออาหารแห้งอะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้ออาหารแห้งอย่างไรจึงจะปลอดภัย

8. ครูอธิบายเนื้อหาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารว่า “การประกอบอาหารที่ดีเกิดจากการเลือกซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารที่ได้คุณภาพ เช่น

**การเลือกซื้อผักและผลไม้** ควรเลือกซื้อผักและผลไม้ตามฤดูกาล ไม่เหี่ยวเฉา ไม่มีรอยขีด และไม่มีคราบขาว เพราะอาจจะเป็นยาฆ่าแมลง

**การเลือกซื้อเนื้อสัตว์** ควรเลือกซื้อที่สะอาด สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น หรือมีสีเขียวคล้ำ แต่อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์มีหลักในการเลือกซื้อที่แตกต่างกันตามชนิดของเนื้อสัตว์ ดังนั้น นักเรียนควรศึกษารายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ให้ดีกว่าก่อนทำการเลือกซื้อ

**การเลือกซื้ออาหารแห้งและอาหารกระป๋อง** ควรเลือกซื้ออย่างละเอียด รอบคอบ และตรวจสอบคุณภาพของสินค้าที่เลือกซื้อ ถ้าเป็นอาหารกระป๋องจะต้องตรวจสอบภาชนะว่ามีรอยร้าว รอยบุบ หรือเป็นสนิมหรือไม่ รวมทั้งตรวจสอบวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุตรวจสอบเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ที่แสดงให้เห็นถึงที่มาอย่างชัดเจน เพื่อความปลอดภัย ในการรับประทานอาหาร”

## ขั้นสรุป

### ขั้นที่ 5 ตรวจสอบผล (Evaluation)

1. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมานำเสนอผลงาน โดยเปิดโอกาสให้นักเรียนกลุ่มอื่น ๆ ร่วมกันอภิปรายเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหาร และครูคอยให้คำแนะนำเพิ่มเติม หรือแก้ไขข้อบกพร่องเพื่อให้นักเรียนมีความเข้าใจที่ถูกต้องเพิ่มมากขึ้น
2. ครูตรวจสอบความถูกต้องของใบงานที่ 3.2.1 เรื่อง การเลือกซื้ออาหาร
3. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปถึงหลักทั่วไปในการเลือกซื้ออาหารมารับประทานในครอบครัวว่า “การบริโภคอาหารที่ดี ย่อมส่งผลให้สุขภาพดีตาม ดังนั้น เราจึงควรบริโภคอาหารให้ถูกหลัก โภชนาการ เลือกซื้อวัตถุดิบที่สด สะอาด เพื่อนำมาประกอบอาหารภายในครัวเรือน”

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานร่วมกันโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เพื่อให้เกิดการสื่อสารและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างนักเรียนภายในกลุ่มเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหาร
- มีทักษะการคิดวิเคราะห์ในการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง ให้ได้วัตถุดิบที่สด สะอาด ใหม่ ถูกหลักโภชนาการ
- มีทักษะในการแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผลตามกระบวนการจากสถานการณ์ที่กำหนด
- เล็งเห็นประโยชน์ของการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง และอาหารกระป๋อง อย่างถูกวิธี เพื่อความปลอดภัยในการรับประทานอาหาร

## 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                     | วิธีวัด                          | เครื่องมือ                          | เกณฑ์การประเมิน         |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ |                                  |                                     |                         |
| 1) การเลือกซื้ออาหาร                          | - ตรวจใบงานที่ 3.2.1             | - ใบงานที่ 3.2.1                    | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์     |
| 2) นำเสนอผลงาน                                | - ประเมินการนำเสนอผลงาน          | - แบบประเมินการนำเสนอผลงาน          | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                   | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                      | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม    | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม    | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |

| รายการวัด                     | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                 | เกณฑ์การประเมิน            |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 5) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต
- 2) ใบงานที่ 3.2.1 เรื่อง การเลือกซื้ออาหาร

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

### ใบงานที่ 3.2.1

## เรื่อง การเลือกซื้ออาหาร

คำชี้แจง : ให้นักเรียนร่วมกันอภิปราย ระดมความคิด และนำเสนอแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจากสถานการณ์ที่กำหนดให้

**สถานการณ์ที่ 1** นารีต้องการทำยาปลากะบอง นารีควรจะเลือกซื้อวัตุดิบอะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้อวัตุดิบอย่างไร

ตอบ .....

**สถานการณ์ที่ 2** คุณแม่ต้องการทำตั้มยำทะเลรวมมิตร คุณแม่ควรจะเลือกซื้อวัตถุดิบอะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบอย่างไร

ตอบ .....

สถานการณ์ที่ 3 อารีต้องการผลไม้หลากหลายชนิด เพื่อใช้ในงานเลี้ยงต้อนรับแขก  
อารีจะต้องเลือกซื้อผลไม้อะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้อผลไม้อย่างไร

ตอบ .....

**สถานการณ์ที่ 4** คุณต้องการเลือกซื้ออาหารแห้งเพื่อจัดเก็บไว้ในห้องครัว คุณอาควรเลือกซื้ออาหารแห้งอะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้ออาหารแห้งอย่างไรจึงจะปลอดภัย

ตอบ .....

## ใบงานที่ 3.2.1

เฉลย

## เรื่อง การเลือกซื้ออาหาร

คำชี้แจง : ให้นักเรียนร่วมกันอภิปราย ระดมความคิด และนำเสนอแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจากสถานการณ์ที่กำหนดให้

**สถานการณ์ที่ 1** นารีต้องการทำยาปลากระป๋อง นารีควรที่จะเลือกซื้อวัตถุดิบอะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบอย่างไร

| ตอบ | วัตถุดิบที่ต้องเลือกซื้อ | วิธีการเลือกซื้อ                              |
|-----|--------------------------|-----------------------------------------------|
| 1.  | ปลากระป๋อง               | เลือกกระป๋องที่ไม่บูบ ไม่บวม หรือไม่เป็นสนิม  |
| 2.  | ใบสาระแหน่               | ผักสด ไม่เหี่ยว ไม่มีสีเหลือง                 |
| 3.  | หัวหอมแดง                | เลือกหอมแดงที่แห้งสนิท ไม่ฝ่อ ไม่มีเชื้อรา    |
| 4.  | ตะไคร้                   | ก้านนอกต้องไม่แห้งเกินไป ลำต้นไม่เหลืองเกินไป |
| 5.  | พริกชี้ฟ้า               | เลือกขั้วที่เขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า         |
| 6.  | ใบมะกรูด                 | เลือกใบที่ไม่อ่อน มีความนุ่ม สด เป็นมัน       |
| 7.  | ขิง                      | เลือกขิงที่อวบอ้วน มีน้ำหนัก ดูฉ่ำน้ำ         |
| 8.  | เครื่องปรุงรส            | ควรใช้เครื่องปรุงรสที่ใหม่ สะอาด ไม่เป็นตะกอน |

**สถานการณ์ที่ 2** คุณแม่ต้องการทำต้มยำทะเลรวมมิตร คุณแม่ควรที่จะเลือกซื้อวัตถุดิบอะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบอย่างไร

| ตอบ | วัตถุดิบที่ต้องเลือกซื้อ | วิธีการเลือกซื้อ                                 |
|-----|--------------------------|--------------------------------------------------|
| 1.  | กุ้ง                     | เลือกหัวที่ติดกับตัวแน่น เนื้อใต้ตัวไม่แดง       |
| 2.  | ปลา                      | เลือกที่มีเหงือกสีแดง เกล็ดแน่น ตาใส ครีบบิดสนิท |
| 3.  | ปูทะเล                   | เลือกอกแข็งกดไม่ลง ก้ามปูไม่หลุดจากตัว           |
| 4.  | พริก                     | เลือกขั้วที่เขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า            |
| 5.  | ใบมะกรูด                 | เลือกใบที่ไม่อ่อน มีความนุ่ม สด เป็นมัน          |
| 6.  | ข้าว                     | เลือกแ่งที่อวบสด เปลือกสีขาวปนชมพู ไม่แข็งมาก    |
| 7.  | ตะไคร้                   | ก้านนอกต้องไม่แห้งเกินไป ลำต้นไม่เหลืองเกินไป    |
| 8.  | เครื่องปรุงรส            | ควรใช้เครื่องปรุงรสที่ใหม่ สะอาด ไม่เป็นตะกอน    |

**สถานการณ์ที่ 3** อารีต้องการผลไม้หลากหลายชนิด เพื่อใช้ในงานเลี้ยงต้อนรับแขก  
อารีจะต้องเลือกซื้อผลไม้อะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้อผลไม้อย่างไร

| ตอบ ..... ผลไม้ที่ต้องเลือกซื้อ ..... | วิธีการเลือกซื้อ .....                                  |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1. ส้มเขียวหวาน .....                 | ควรเลือกผิวที่ละเอียด เปื่อยบาง ไม่นิ่มเกินไป .....     |
| 2. แอปเปิล .....                      | ควรเลือกผลที่มีผิวเรียบ ไม่มีร่องรอยขีดข่วน ผลอวบ ..... |
| 3. องุ่น .....                        | ควรเลือกพวงที่ผลติดกันแน่นเป็นพวง ไม่มีรอยช้ำ .....     |
| 4. สับปะรด .....                      | ควรเลือกผลที่มีตาใหญ่ เปลือกสีเขียวเหลือง .....         |
| 5. แตงโม .....                        | ควรเลือกผลที่มีน้ำหนัก ไม่มียอยเหี่ยวยุบ .....          |
| 6. ฝรั่ง .....                        | ควรเลือกผิวที่ละเอียด ไม่ตกกระ ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ..... |
| 7. ลำไย .....                         | ควรเลือกที่ขั้วค่อนข้างแบน เนื้อหนา เนื้อไม่และ .....   |
| 8. แคนตาลูป .....                     | ควรเลือกผลที่ขั้วมีรอยหยัก เพราะเป็นผลที่สุกแล้ว .....  |
| .....                                 | ควรเลือกผลที่มีกลิ่นหอม .....                           |
| .....                                 | .....                                                   |

**สถานการณ์ที่ 4** คุณอาต้องการเลือกซื้ออาหารแห้งเพื่อจัดเก็บไว้ในห้องครัว คุณอาควรเลือกซื้อ  
อาหารแห้งอะไรบ้าง และควรมีวิธีการเลือกซื้ออาหารแห้งอย่างไรจึงจะปลอดภัย

| ตอบ ..... อาหารแห้งที่ต้องเลือกซื้อ ..... | วิธีการเลือกซื้อ .....                                    |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. ข้าวสาร .....                          | ควรเลือกข้าวที่สะอาด ไม่มีตัวมอด .....                    |
| .....                                     | ไม่มีเศษสิ่งสกปรกเจือปน .....                             |
| 2. อาหารกระป๋อง .....                     | ควรเลือกกระป๋องที่ไม่บุบ ไม่บวม ไม่เป็นสนิม .....         |
| 3. น้ำมัน .....                           | เลือกน้ำมันที่ใสสะอาด ไม่ขุ่น ก้นขวดไม่มีเศษผง .....      |
| 4. กระเทียม .....                         | ควรเลือกเปลือกที่แห้งสนิท กลีบแน่น ไม่ฝ่อ .....           |
| .....                                     | ไม่มีเชื้อรา .....                                        |
| 5. หอมแดง .....                           | ควรเลือกเปลือกที่แห้งสนิท ไม่ฝ่อ สีสวย ไม่มีเชื้อรา ..... |
| 6. น้ำตาล .....                           | ควรเลือกเม็ดน้ำตาลที่แห้ง ไม่เกาะกันเป็นก้อน .....        |
| 7. พริกแห้ง .....                         | ควรเลือกที่แห้งสนิท ไม่ขึ้น มีสีแดงเข้ม ไม่ขึ้นรา .....   |
| 8. กระปิ .....                            | ควรเลือกเนื้อที่ละเอียดนุ่ม มีกลิ่นหอม ไม่แฉะ .....       |
| .....                                     | หรือไม่กระด้าง .....                                      |





### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 13

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 3 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

- ง 1.1                      ม.1/1    วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  
                                  ม.1/2    ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ  
                                  ม.1/3    ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายหลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ และความปลอดภัยในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง (K)
2. อธิบายหลักความปลอดภัยในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง (K)
3. สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับหลักการดูแลรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้ (P)
4. เขียนวิธีการใช้และการเก็บรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง (P)
5. เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการวิเคราะห์ข้อมูลตามกระบวนการทำงาน (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน

โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
- การจัดตกแต่งห้อง

- 2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย

วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน เช่น

- การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง จากวัสดุในท้องถิ่น

- 3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน
- 4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น
  - การจัดสวนในภาชนะ
  - การซ่อมแซมอุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้

### 3.2 สารการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

### 4. สารสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การประกอบอาหารภายในครัวเรือนจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ เข้ามาช่วยในการประกอบอาหาร ซึ่งปัจจุบันได้มีการออกแบบอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้อย่างมากมาย โดยใช้วัสดุในการผลิตที่มีความแตกต่างกัน มีความทันสมัย และหลากหลายรูปแบบมากขึ้น ดังนั้น ควรเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ให้ถูกต้อง เหมาะสมกับการใช้งาน จะส่งผลให้เกิดความปลอดภัยขณะใช้งาน และผู้ใช้ที่ดีจะต้องรู้จักวิธีการเก็บรักษาให้ถูกต้อง เพื่อเป็นการรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารให้มีประสิทธิภาพ และมีอายุการใช้งานได้ยาวนานขึ้น

### 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ทักษะการคิดวิเคราะห์
5. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
6. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

### 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

### 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีการสอนโดยเน้นการจัดการเรียนรู้แบบร่วมมือ : กระบวนการเรียนการสอนของรูปแบบจิกซอว์ (JIGSAW)

## ขั้นนำ

1. ครูทบทวนเนื้อหาความรู้เดิมจากชั่วโมงที่แล้วเกี่ยวกับหลักการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง และอาหารกระป๋อง
2. ครูให้นักเรียนร่วมกันเล่นเกม โดยมีกติกาในการเล่น ดังนี้ ครูแบ่งผู้เล่นออกเป็นกลุ่มย่อย ๆ กลุ่มละ 10-12 คน จากนั้นให้ผู้เล่นเกมแต่ละกลุ่มยืนเข้าแถวตอนลึก เมื่อครูแสดงสัญญาณเริ่มต้น ให้ผู้เล่นคนแรกวิ่งไปเขียนชื่ออุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารบนกระดานหน้าชั้นเรียน เมื่อเขียนเสร็จแล้วให้นักเรียนส่งต่อไปยังผู้เล่นคนถัดไปตามลำดับ โดยกำหนดว่าผู้เล่นแต่ละคนห้ามเขียนซ้ำกันภายในกลุ่ม ครูกำหนดเวลาในการทำกิจกรรมตามความเหมาะสม
3. ครูและนักเรียนร่วมกันแยกประเภทของอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารบนกระดานหน้าชั้นเรียนตามหมวดหมู่ เช่น
  - ภาชนะสำหรับหุงต้ม เช่น หม้อ กระทะ ลังถึง
  - ภาชนะสำหรับใส่อาหารและตักอาหาร เช่น จาน ชาม กะละมังเล็ก ถ้วย ช้อน
  - เครื่องมือในการหั่น สับ บดอาหาร เช่น มีด เขียง ครก
  - อุปกรณ์ให้ความร้อน เช่น เตารีดหุงต้ม เตารีดไฟฟ้า
4. ครูถามคำถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าหลักการเลือกซื้ออุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารควรพิจารณาถึงสิ่งใดบ้าง”
 

(แนวตอบ : ความเหมาะสมกับชนิดของอาหาร ความสมบูรณ์ของเครื่องมือเครื่องใช้ โดยอยู่ในสภาพดี ไม่บุบ ไม่งอ ความสะดวกในการใช้งานและการดูแลรักษาหลังการใช้งาน)
5. ครูอธิบายเนื้อหาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ว่า “การประกอบอาหารแต่ละประเภท ควรมีการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสม และ สิ่งที่สำคัญมากที่สุด คือ ความปลอดภัย ทั้งของตนเองและบุคคลอื่น เช่น การเลือกใช้ของมีคมแต่ละชนิดจะต้องระมัดระวัง เลือกใช้ให้เหมาะสมกับงาน อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าควรศึกษาวิธีการใช้งานให้เข้าใจก่อนนำมาใช้ โดยปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด และการเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่มีน้ำหนักมากควรจัดเก็บไว้ด้านล่างของชั้น เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน”

## ขั้นสอน

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน คละกันตามความสามารถ คือ เก่ง ปานกลาง และอ่อน พร้อมตั้งชื่อกลุ่มของตนเอง เลือกหัวหน้ากลุ่ม และเลขานุการกลุ่ม เพื่อทำการจดบันทึกข้อมูล โดยเรียกกลุ่มนี้ว่า กลุ่มบ้าน และให้สมาชิกแต่ละคนเลือกหมายเลขประจำตัวของตนเอง ได้แก่ หมายเลข 1 หมายเลข 2 หมายเลข 3 และหมายเลข 4
2. จากนั้นครูให้นักเรียนที่มีหมายเลขเดียวกันของกลุ่มบ้าน มารวมตัวกันเพื่อจัดตั้งเป็นกลุ่มใหม่ โดยเรียกกลุ่มนี้ว่า กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ

3. ครูมอบหมายให้กลุ่มผู้เชี่ยวชาญแต่ละกลุ่ม ดำเนินการศึกษาเนื้อหาตามที่ได้รับมอบหมายจากหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต หรือค้นคว้าเพิ่มเติมผ่านทางอินเทอร์เน็ต ตามหัวข้อดังต่อไปนี้

หมายเลขที่ 1 ศึกษาเรื่อง หลักการเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

หมายเลขที่ 2 ศึกษาเรื่อง ความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

หมายเลขที่ 3 ศึกษาเรื่อง การดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

หมายเลขที่ 4 ศึกษาเรื่อง การใช้และการเก็บรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

4. ครูสังเกตพฤติกรรมการทำงานของนักเรียนแต่ละกลุ่ม พร้อมให้คำแนะนำเพิ่มเติมเกี่ยวกับเนื้อหาต่าง ๆ ตามหัวข้อที่นักเรียนได้รับ

5. ครูเปิดโอกาสให้สมาชิกในกลุ่มผู้เชี่ยวชาญอภิปรายเนื้อหาพร้อมกัน และตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา พร้อมจดบันทึกสาระสำคัญตามหัวข้อที่ตนเองได้รับมอบหมายลงในสมุดประจำตัว

### ขั้นสอน

6. นักเรียนและครูร่วมกันทบทวนกิจกรรมที่ได้ดำเนินการเมื่อชั่วโมงที่แล้ว โดยให้สมาชิกแต่ละคนจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญกลับไปยังกลุ่มบ้านของตนเอง

7. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนได้อภิปรายถ่ายทอดความรู้ให้แก่สมาชิกภายในกลุ่มบ้าน ถึงสิ่งที่ได้สืบค้นและศึกษาเรียนรู้ ในหัวข้อที่ตนเองได้รับจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ

8. ครูมอบหมายให้นักเรียนทำใบงานที่ 3.3.1 เรื่อง การเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร โดยให้นักเรียนตอบคำถามให้ถูกต้อง

9. ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารว่า “อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดผลิตจากวัสดุที่หลากหลาย เช่น สเตนเลส เหล็ก แก้ว พลาสติก ซึ่งแต่ละชนิดมีวิธีการใช้งาน และวิธีการดูแลรักษาที่แตกต่างกัน ดังนั้น เพื่อการใช้งานที่ยาวนาน ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ให้สะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง”

10. ครูอธิบายเนื้อหาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการใช้ และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารว่า “การประกอบอาหารมีหลากหลายประเภท ดังนั้น จึงควรเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมตามการใช้งาน เช่น

- ภาชนะสำหรับหุงต้ม ต้องเลือกใช้ หม้อจับด้ามยาว หม้อนึ่ง และหม้อตุ๋นแรงดันไฟฟ้า
- ภาชนะสำหรับทอดหรือปิ้ง ต้องเลือกใช้ กระทะสเตนเลส กระทะเคลือบ กระทะไฟฟ้า
- อุปกรณ์สำหรับหั่น สับ บด และผสมอาหาร ต้องเลือกใช้ มีด เขียง ครก เครื่องบดอาหาร
- อุปกรณ์สำหรับให้ความร้อน ต้องเลือกใช้ เตาไฟ เตาแก๊ส และเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- อุปกรณ์สำหรับใส่และตักอาหาร ต้องเลือกใช้ จาน ชาม ถ้วย โถข้าว ช้อน ทัพพี และกระบวย
- อุปกรณ์สำหรับทำความสะอาด ต้องเลือกใช้ สารทำความสะอาด ฝอยขัด ฟองน้ำขัด

**Note**

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานร่วมกันโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เพื่อให้เกิดความสามัคคี ความตั้งใจในการทำกิจกรรมด้วยความเสียสละ
- มีทักษะในการสื่อสาร โดยการแลกเปลี่ยนความรู้ อภิปรายถ่ายทอดสิ่งที่ได้ศึกษา ให้ผู้อื่นเกิดความเข้าใจที่ถูกต้อง
- มีทักษะตามกระบวนการคิดและตัดสินใจในการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ในการประกอบอาหารอย่างถูกต้องและถูกวิธี
- รู้จักวิธีการเลือกใช้ และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารอย่างถูกต้องและถูกวิธี

**ขั้นสรุป**

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปสาระสำคัญของเนื้อหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องมือเครื่องใช้ ในการประกอบอาหารว่า “การประกอบอาหารจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ เข้ามาช่วยเหลือ ขณะประกอบอาหาร ซึ่งปัจจุบันมีหลากหลายรูปแบบ ดังนั้น จึงควรศึกษาวิธีการใช้งาน ตลอดจนการเก็บรักษา ที่ถูกต้อง เพื่อให้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้มีประสิทธิภาพและมีอายุการใช้งานที่ยาวนานขึ้น”

**8. การวัดและประเมินผล**

| รายการวัด                                                                                               | วิธีวัด                                                             | เครื่องมือ                          | เกณฑ์การประเมิน         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) การเลือกอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร | - ตรวจใบงานที่ 3.3.1                                                | - ใบงานที่ 3.3.1                    | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์     |
| 2) นำเสนอผลงาน                                                                                          | - ประเมินการนำเสนอผลงาน                                             | - แบบประเมินการนำเสนอผลงาน          | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                                                                             | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล                                    | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                                                                                | - สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม                                       | - แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม    | ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์ |
| 5) คุณลักษณะอันพึงประสงค์                                                                               | - สังเกตความมีวินัย ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่นในการทำงาน | - แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์  | ระดับคุณภาพ ผ่านเกณฑ์   |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต
- 2) ใบงานที่ 3.3.1 เรื่อง การเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

### ใบงานที่ 3.3.1

## เรื่อง การเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้ให้ถูกต้อง

1. ปัจจุบันอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารทำมาจากวัสดุหลากหลายชนิด และมีรูปร่าง ลักษณะ การออกแบบที่แตกต่างกัน ดังนั้น นักเรียนจะมีวิธีการเลือกอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารอย่างไรเพื่อให้เกิดความคุ้มค่ามากที่สุด

ตอบ :

2. เนื่องจากอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารทำมาจากวัสดุที่แตกต่างกัน ดังนั้น นักเรียนจะมีวิธีการดูแลรักษาหลังการใช้งานอย่างไร เพื่อให้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ มีอายุในการใช้งานได้อย่างยาวนาน

ตอบ :



3. ให้นักเรียนยกตัวอย่างอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารตามประเภทของการใช้งาน พร้อมบอกวิธีเลือกใช้งาน และการเก็บรักษาให้ถูกวิธี

| อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร | การเลือกใช้ | การเก็บรักษา |
|-------------------------------------------------|-------------|--------------|
| 1. ภาชนะสำหรับหุงต้ม                            |             |              |
| 2. ภาชนะสำหรับใส่อาหารและตักอาหาร               |             |              |
| 3. เครื่องมือ หั่น สับ บดอาหาร                  |             |              |
| 4. อุปกรณ์ให้ความร้อน                           |             |              |
| 5. อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับทำความสะอาด           |             |              |

4. การใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในประกอบอาหารอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุ ดังนั้น นักเรียนจะมีวิธีการใช้งานอย่างไร เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการประกอบอาหาร

ตอบ : .....

.....

.....

.....

.....

.....

## ใบงานที่ 3.3.1

## เฉลย

## เรื่อง การเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

คำชี้แจง : ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้ให้ถูกต้อง

1. ปัจจุบันอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารทำมาจากวัสดุหลากหลายชนิด และมีรูปทรง ลักษณะ การออกแบบที่แตกต่างกัน ดังนั้น นักเรียนจะมีวิธีการเลือกอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารอย่างไรเพื่อให้เกิดความคุ้มค่ามากที่สุด

- ตอบ :
1. ดูความเหมาะสมในการใช้งาน
  2. อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้จะต้องอยู่ในสภาพดี ไม่บุบ ไม่งอ
  3. สะดวกต่อการใช้งานจริง
  4. มีความแข็งแรง ทนทาน
  5. ดูแลรักษา และทำความสะอาดได้ง่าย

2. เนื่องจากอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารทำมาจากวัสดุที่ต่างกัน ดังนั้น นักเรียนจะมีวิธีการดูแลรักษาหลังการใช้งานอย่างไร เพื่อให้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ มีอายุในการใช้งานได้อย่างยาวนาน

- ตอบ :
- การดูแลรักษาอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ควรดูแลรักษาอย่างถูกประเภท ดังนี้
1. ประเภทสเตนเลส ควรระวังไม่ให้โดนความร้อนที่สูงมากเกินไป
  2. ประเภทเหล็ก ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดขัด ตากให้แห้งสนิททุกครั้งเพื่อป้องกันมิให้เป็นสนิม
  3. ประเภทอะลูมิเนียม ควรนำเศษอาหารที่ตกค้างออกให้หมด และเช็ดทำความสะอาดให้แห้ง
  4. ประเภทเครื่องเคลือบ ระวังการแตกหรือกระแตก เพราะจะทำให้เกิดรอยร้าวและทำให้เกิดสนิม
  5. ประเภทแก้ว ไม่ควรใส่ของที่ร้อนมาก และระวังการแตกหรือการกระแตก
  6. ประเภทพลาสติก ไม่ควรใส่ของที่ร้อนเพราะจะทำให้พลาสติกเสียรูป

3. ให้นักเรียนยกตัวอย่างอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารตามประเภทของการใช้งาน พร้อมบอกวิธีเลือกใช้งาน และการเก็บรักษาให้ถูกวิธี

| อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร                             | การเลือกใช้                                                        | การเก็บรักษา                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ภาชนะสำหรับหุงต้ม<br>หม้อ กระทะ ลังถึง                                   | ควรเลือกภาชนะที่คุณภาพคงทน เป็นสินค้ารับประกัน เหมาะสมกับการใช้งาน | ทำความสะอาดทุกครั้ง หลังใช้งานและจัดเก็บให้เป็นระเบียบเรียบร้อย               |
| 2. ภาชนะสำหรับใส่อาหารและตักอาหาร<br>จาน ชาม กะละมัง ถ้วย ช้อน ททัพี ตะหลิว | ควรเลือกให้เหมาะสม และมีความทนทานในการใช้งาน                       | เมื่อทำความสะอาดเสร็จ แล้วควรคว่ำเรียงกันให้แห้งสนิทก่อนนำไปเก็บในตู้         |
| 3. เครื่องมือ หั่น สับ บดอาหาร<br>มีด เขียง ครก                             | ควรเลือกที่มีความคงทน แข็งแรง และดูแลรักษาง่าย                     | ทำความสะอาดหลังใช้งาน จัดเก็บเข้าตู้เมื่อแห้งสนิท และเก็บให้มิดชิดพ้นมือเด็ก  |
| 4. อุปกรณ์ให้ความร้อน<br>เตาถ่าน เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า                           | ควรเลือกให้เหมาะสมกับการใช้งาน ต้องแข็งแรง ทนทาน และไม่เป็นสนิม    | ควรดับถ่านที่ลุก ปิดวาล์ว ถังแก๊สให้สนิท ดึงปลั๊กออก จากเต้าเสียบให้เรียบร้อย |
| 5. อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับทำความสะอาด<br>น้ำยาล้างจาน ฝอยขัดหม้อ อ่างล้าง   | ควรเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน และคุ้มค่ากับการใช้งาน    | ควรเก็บสารทำความสะอาด ให้มิดชิดพ้นมือเด็กและทำความสะอาดอ่างล้างทุกครั้ง       |

4. การใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุ ดังนั้น นักเรียนจะมีวิธีการใช้งานอย่างไร เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการประกอบอาหาร

ตอบ : 1. เมื่อใช้ของมีคมจะต้องระมัดระวัง และเลือกให้เหมาะสมกับการใช้งาน  
 2. เมื่อใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ควรศึกษาตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด  
 3. อุปกรณ์ที่ใช้บ่อย ๆ ควรวางไว้ใกล้มือไม่ควรวางไว้ที่สูงเกินเอื้อม  
 4. หลังการใช้งานเตาแก๊สจะต้องปิดแก๊สทุกครั้ง  
 5. ควรใช้ผ้าที่มีความหนาพอเหมาะในการยกหม้อหรือกระทะที่มีความร้อนสูง  
 6. ควรจัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบ เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน



### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 14

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 4 การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

- ง 1.1                      ม.1/1    วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน
- ม.1/2    ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ
- ม.1/3    ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายหลักการเตรียมวัตถุดิบก่อนประกอบอาหารได้ (K)
2. ประกอบอาหารตามกระบวนการทำงานอย่างที่ได้วางแผน (P)
3. มีความรับผิดชอบในการเตรียมวัตถุดิบก่อนประกอบอาหารได้ (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน

โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
- การจัดตกแต่งห้อง

2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน เช่น

- การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง จากวัสดุในท้องถิ่น

- 3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน

4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น

- การจัดสวนในภาชนะ
- การซ่อมแซมอุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้

### 3.2 สารการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

### 4. สารสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การประกอบอาหารที่ดี ควรมีการเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม และเครื่องปรุงรส ให้พร้อมสำหรับการประกอบอาหาร โดยจัดเตรียมให้เหมาะสมกับชนิดและลักษณะของอาหาร เพื่อความสะดวกในการใช้งาน ควรล้างวัตถุดิบหรือหั่นวัตถุดิบแยกไว้ จัดวางส่วนผสมเครื่องปรุงรสไว้ใกล้เตาไฟที่ใช้ประกอบอาหาร เพื่อความสะดวกในการหยิบใช้งาน และให้ได้อาหารที่มีสี กลิ่น และรสชาติที่น่ารับประทาน

### 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ทักษะการคิดวิเคราะห์
5. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
6. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

### 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

### 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีการสอนโดยเน้นรูปแบบการสืบเสาะหาความรู้ (5Es Instructional Model)

#### ขั้นนำ

#### ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ (Engagement)

1. ครูสนทนาร่วมกับนักเรียนเกี่ยวกับเนื้อหาที่ได้ศึกษาในช่วงที่ผ่านมา จากนั้นให้นักเรียนดู บัตรภาพ เรื่อง อาหารต่าง ๆ
2. ครูให้นักเรียนร่วมกันตอบคำถามจากการดูบัตรภาพ โดยมีคำถาม ดังนี้ “ในการประกอบอาหารดังกล่าวควรใช้วัตถุดิบใดบ้าง” และครูบันทึกคำตอบของนักเรียนลงบนกระดานหน้าชั้นเรียน

3. จากนั้นครูและนักเรียนร่วมกันแบ่งกลุ่มวัตถุดิบต่าง ๆ ตามประเภทบนกระดานหน้าชั้นเรียน โดยแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

- วัตถุดิบประเภทผัก
- วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์
- วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส

4. ครูสรุปคำตอบการแบ่งวัตถุดิบบนกระดานหน้าชั้นเรียน และเชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียน

## ขั้นสอน

### ขั้นที่ 2 สำรวจและค้นหา (Exploration)

1. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) โดยแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน ตามความเหมาะสม จากนั้นให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาความรู้จาก หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต หรือศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลอื่น ๆ ตามหัวข้อที่ครูกำหนดให้ ดังนี้

1. การเตรียมวัตถุดิบ

- วัตถุดิบประเภทผัก
- วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์
- วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส

2. หลักทั่วไปในการประกอบอาหาร

3. การกำหนดรายการอาหารสำหรับสมาชิกในครอบครัว 1 สัปดาห์

4. วิธีการประกอบอาหาร

5. การสงวนคุณค่าอาหาร

2. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มทำการบันทึกข้อมูลที่ได้จากการศึกษาลงในสมุดประจำตัว

### ขั้นที่ 3 อธิบายความรู้ (Explanation)

3. ครูอธิบายกับนักเรียนว่า “การประกอบอาหารที่ดีจะต้องมีการจัดเตรียมวัตถุดิบต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับชนิดและลักษณะของอาหาร เพื่อความสะดวกต่อการประกอบอาหารโดยวัตถุดิบแต่ละประเภทมีลักษณะในการจัดเตรียมที่ไม่เหมือนกัน ดังนั้น ควรศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบให้ดีก่อนการประกอบอาหาร ดังนี้

- วัตถุดิบประเภทผัก ควรใช้ผักที่มีความสด ใหม่ โดยล้างให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร ควรผักแช่น้ำต่างทับทิมหรือน้ำเกลือ เพื่อล้างยาฆ่าแมลงก่อนนำมาประกอบอาหาร

- วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์มีวิธีการจัดเตรียมที่แตกต่างกัน เนื่องจากเนื้อสัตว์มีความหลากหลาย เช่น เนื้อปลาจะต้องขอดเกล็ด ตัดครีบ ตัดเหงือก ออกก่อนแล้ว แล้วล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเกลือเพื่อล้างกลิ่นคาว ส่วนหอยต้องทำการล้างน้ำครั้งแรก เพื่อนำดินและสิ่งสกปรกออก แล้วจึงแช่น้ำสะอาดทิ้งไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง เพื่อให้หอยคายดิน และสิ่งสกปรกออก จากนั้นทำการล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งเพื่อความสะอาดของวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

- วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสไม่ว่าจะเป็นน้ำปลา น้ำตาล พริกป่น เกลือ ซอสปรุงรสต่าง ๆ เป็นวัตถุดิบที่ใช้ปรุงรสชาติของอาหาร จึงจำเป็นต้องนำมาวางเรียงไว้ใกล้ตัวเพื่อความสะดวกในการประกอบอาหาร”

4. ครูถามคำถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าสิ่งที่สำคัญในการเตรียมวัตถุดิบคืออะไร”

(แนวตอบ : ความสดใหม่ ความสะอาดของวัตถุดิบ และความปลอดภัยของผู้บริโภค)

5. ครูให้นักเรียนร่วมกันบอกหลักทั่วไปในการประกอบอาหาร

(แนวตอบ : กำหนดรายการอาหารที่มีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ มีความเหมาะสมกับอาหาร มีการสแกนคุณค่าของอาหารไว้ให้มากที่สุด มีการจัดเก็บอาหารให้ถูกต้อง และควรเปลี่ยนรายการอาหารแต่ละสัปดาห์ เพื่อเป็นการสร้างความสุขให้กับสมาชิกในการรับประทานอาหาร)

6. จากนั้นครูให้นักเรียนแต่ละคนเขียนตารางรายการอาหารสำหรับการรับประทานอาหารภายในครอบครัวของตนเอง 1 สัปดาห์ โดยวิเคราะห์ตามหลักทั่วไปในการประกอบอาหาร หรือ จากตัวอย่างในหนังสือเรียน

7. ครูมอบหมายให้นักเรียนแต่ละกลุ่มได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของตนเอง ว่าตรงตามหลักทั่วไปในการประกอบอาหารหรือไม่ และมีวิธีการประกอบอาหาร หรือการสแกนคุณค่าของอาหารอย่างไร พร้อมให้นักเรียนคัดเลือกรายการอาหารที่น่าสนใจ โดยวางแผนการประกอบอาหาร และจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารมายังชั่วโมงถัดไป

8. ครูอธิบายเพิ่มเติมกับนักเรียนว่า “การประกอบอาหารมีวิธีการที่หลากหลายวิธี แต่ละวิธีเป็นการปรุงอาหารให้สุกพร้อมรับประทาน โดยวิธีการต่าง ๆ ทำให้รสชาติหรือลักษณะของวัตถุดิบแตกต่างกันไป ไม่ว่าจะเป็นการต้ม การลวก การเคี้ยว การทอด การตุ๋น การผัด การย่างแต่ละวิธีการมีขั้นตอนการทำที่แตกต่างกันไป หากไม่รู้วิธีการทำที่ถูกต้องอาจเกิดอันตรายขณะประกอบอาหาร ดังนั้น เพื่อความปลอดภัยนักเรียนจึงต้องศึกษาวิธีการทำมาโดยละเอียดก่อนลงมือประกอบอาหาร”

#### ขั้นที่ 4 ขยายความเข้าใจ (Elaboration)

9. ครูให้นักเรียนตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์การประกอบอาหาร และวัตถุดิบที่ครูหรือนักเรียนได้เตรียมมา

10. จากนั้นให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันลงมือประกอบอาหาร จากการวางแผนของแต่ละกลุ่ม โดยครูคอยให้คำแนะนำและความช่วยเหลืออย่างใกล้ชิด

11. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันตรวจสอบผลลัพธ์ที่ได้จากการประกอบอาหาร และสรุปผลการปฏิบัติงานลงในใบงานที่ 3.4.1 เรื่อง การประกอบอาหาร

12. ครูให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการของอาหารว่า “การประกอบอาหารแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ การเตรียม หมายถึง การล้าง การปอก การหั่น การสับ การบด การผสม การหุงต้ม หมายถึง การทำให้อาหารสุกด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การลวกการปิ้ง การนึ่ง การทอด ดังนั้น การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร อาจเกิดขึ้นได้ทุกขั้นตอนขณะที่ประกอบอาหาร”

13. จากนั้นครูถามนักเรียนว่า “นักเรียนมีวิธีอย่างไรที่สามารถช่วยสงวนคุณค่าของอาหาร”

(แนวตอบ : การหุงข้าวแบบไม่แช่น้ำ ควรล้างผักหลาย ๆ ครั้ง เพื่อล้างสารพิษ และไม่ควรต้ม ผัด หรือลวกผักนานจนเกินไป เพราะจะทำให้ผักสูญเสียวิตามิน วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ต่าง ๆ จะต้องทำการ ล้างก่อนนำไป หั่น เพื่อประกอบอาหาร)

#### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานร่วมกันโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เพื่อให้เกิดความสามัคคี ความตั้งใจในการทำกิจกรรมด้วยความเสียสละ
- มีทักษะในการแก้ปัญหา โดยการแก้ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นขณะประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดอันตราย
- มีทักษะตามกระบวนการคิดและตัดสินใจในการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ในการประกอบอาหารอย่างถูกต้องและถูกวิธี

### ขั้นสรุป

#### ขั้นที่ 5 ตรวจสอบผล (Evaluation)

1. ครูและนักเรียนร่วมกันตรวจสอบความถูกต้องของใบงานที่ 3.4.1 ถ้ามีข้อผิดพลาดให้ช่วยกันหาแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข

2. ครูถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “การประกอบอาหารที่ดีจะต้องคำนึงถึงสิ่งใดบ้าง”  
(แนวตอบ : คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ความเหมาะสมของอาหารแต่ละมื้อ ความสะอาดของอาหาร และความปลอดภัยขณะประกอบอาหาร)

3. นักเรียนและครูร่วมกันอภิปรายสรุปความรู้เรื่อง การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารว่า “การประกอบอาหารที่ดีควรมีการเตรียมความพร้อมโดยจัดเตรียมวัตถุดิบ ส่วนประกอบต่าง ๆ ให้เรียบร้อย ก่อนประกอบอาหาร โดยนำมาจัดเรียงใกล้ตัวเพื่อสะดวกต่อการประกอบอาหารไม่ว่าจะเป็นการต้ม การลวก การเคี้ยว การทอด การตุ๋น การนึ่ง การผัด เป็นต้น”



## 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                         | วิธีวัด                                                        | เครื่องมือ                              | เกณฑ์การประเมิน            |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ |                                                                |                                         |                            |
| 1) การประกอบอาหาร                                 | - ใบงานที่ 3.4.1                                               | - ตรวจใบงานที่ 3.4.1                    | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 2) นำเสนอผลงาน                                    | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                    | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน          | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงาน<br>รายบุคคล                   | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                           | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                      | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                              | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม    | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 5) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                     | - สังเกตความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมินคุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์  | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

## 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต
- 2) ใบงานที่ 3.4.1 เรื่อง การประกอบอาหาร
- 3) บัตรภาพ เรื่อง อาหารต่าง ๆ
- 4) อุปกรณ์การประกอบอาหาร

## 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

### ใบงานที่ 3.4.1

#### เรื่อง การประกอบอาหาร

**คำชี้แจง :** ให้นักเรียนเขียนขั้นตอนการวางแผนการประกอบอาหาร และผลลัพธ์ที่ได้จากการประกอบอาหาร

## รายการอาหาร

---

## การเตรียมวัตถุดิบ

[illegible]

## วิธีการประกอบอาหาร

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. At the bottom of the page, there is a blue curved line that starts from the left edge and curves upwards towards the right edge.

## การสงวนคุณค่าอาหาร

[illegible]

ผลลัพธ์ที่ได้จากการประกอบอาหาร  
และการปรับปรุงในครั้งต่อไป

[illegible]

## ใบงานที่ 3.4.1

## เฉลย

## เรื่อง การประกอบอาหาร

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเขียนขั้นตอนการวางแผนการประกอบอาหาร และผลลัพธ์ที่ได้จากการประกอบอาหาร

## รายการอาหาร

## ยำวุ้นเส้น

## การเตรียมวัตถุดิบ

1. วุ้นเส้น 1 ห่อ
2. เนื้อหมูสับ
3. พริกชี้หนู
4. หอมหัวใหญ่ 1 ลูก
5. ขึ้นฉ่าย 2 ต้น
6. มะเขือเทศ 2 ลูก
7. น้ำมะนาว
8. น้ำปลา
9. น้ำตาล

## วิธีการประกอบอาหาร

1. ต้มน้ำให้เดือด และนำหมูสับไปลวกจนสุก  
สะเด็ดน้ำให้แห้ง จากนั้นลวกวุ้นเส้นจนสุก  
จากนั้นสะเด็ดน้ำให้แห้ง เทลงชามใหญ่
2. ใส่เครื่องปรุงรส พริกชี้หนู น้ำมะนาว น้ำปลา  
น้ำตาล ลงในชามขนาดใหญ่ ชิมรสชาติตามชอบ
3. ใส่ผัก ได้แก่ หอมหัวใหญ่ ขึ้นฉ่าย และมะเขือเทศ
4. คลุกให้เข้ากันก่อนเสิร์ฟ

## การสแกนคุณค่าอาหาร

1. ใช้ไฟแรงต้มน้ำให้เดือดก่อนใส่เนื้อหมูสับ
2. ล้างขึ้นฉ่ายหลาย ๆ ครั้ง เพื่อล้างดิน ทวาย บุย ออก
3. ล้างพริก และมะเขือเทศก่อนเด็ดหัว
4. ไม่หั่นหอมหัวใหญ่เป็นชิ้นเล็ก ๆ เพราะจะทำให้  
สูญเสีย  
วิตามิน

## ผลลัพธ์ที่ได้จากการประกอบอาหาร

## และการปรับปรุงในครั้งต่อไป

- ผลลัพธ์ : ได้ยำวุ้นเส้นตามที่ต้องการ แต่วุ้นเส้นอืดเกินไป  
และมีรสชาติเปรี้ยวเกินไป
- การปรับปรุง : ควรลวกวุ้นเส้นให้สุก ไม่นานจนเกินไป  
เพราะจะทำให้เส้นอืด และปรุงรสชาติ  
ที่ละน้อย เพื่อให้รสชาติของยำวุ้นเส้น  
อร่อย กลมกล่อม

บัตรภาพ  
เรื่อง อาหารต่าง ๆ







### แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 15

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต

เวลา 8 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 5 การจัดตกแต่งและบริการอาหาร

เวลาที่ใช้สอน 1 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

#### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

##### 1.1 ตัวชี้วัด

- ง 1.1                      ม.1/1    วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  
                                  ม.1/2    ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ  
                                  ม.1/3    ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกวิธีการจัดและตกแต่งอาหารได้อย่างสวยงามและเหมาะสม (K)
2. จัดตกแต่งอาหารได้อย่างสวยงามและเหมาะสม (P)
2. เล็งเห็นถึงความสำคัญและประโยชน์เกี่ยวกับการบริการอาหาร (A)

#### 3. สาระการเรียนรู้

##### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

- 1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงาน โดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น
  - การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
  - การจัดตกแต่งห้อง
- 2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผล และปรับปรุงงาน เช่น
  - การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
  - การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
  - การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง จากวัสดุในท้องถิ่น
- 3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน

4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น

- การจัดสวนในภาชนะ
- การซ่อมแซมอุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้

### 3.2 สารการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

#### 4. สารสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การจัดตกแต่งอาหารถือว่าเป็นขั้นตอนที่สำคัญในการประกอบอาหาร เพราะถือว่าเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร และทำให้อาหารน่ารับประทาน ดังนั้น ผู้ประกอบอาหารที่ดี จำเป็นต้องศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ และสามารถจัด ตกแต่ง อาหารได้อย่างสวยงาม จากนั้นก็ต้องให้บริการอาหารและต้องทำอย่างเป็นขั้นตอน ด้วยความระมัดระวัง เพราะจะส่งผลต่อความประทับใจ และสัมพันธภาพที่ดีต่อกัน

#### 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการคิด
2. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ทักษะการคิดวิเคราะห์
5. ทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้
6. ทักษะกระบวนการคิดตัดสินใจ

#### 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย รับผิดชอบ
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน

#### 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีการสอนโดยเน้นการสาธิต



## ชั้นนำ

1. ครูกล่าวทักทายนักเรียนพร้อมทบทวนเนื้อหาความรู้เดิมจากชั่วโมงที่แล้ว
2. ครูให้นักเรียนดูบัตรภาพ เรื่อง การจัดตกแต่งอาหารประเภทต่าง ๆ
3. จากนั้นครูถามคำถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าเพราะเหตุใดจึงต้องจัดและตกแต่งอาหารให้สวยงาม”  
(แนวตอบ : เพราะช่วยเสริมรสชาติของอาหาร และเพื่อให้อาหารนั้นน่ารับประทานมากขึ้น)
4. ครูแจ้งให้นักเรียนทราบว่าชั่วโมงนี้ครูจะสาธิตการจัด ตกแต่ง และการบริการอาหารเพื่อให้ นักเรียนได้เข้าใจมากยิ่งขึ้น

## ขั้นสอน

### ขั้นที่ 1 ขั้นเตรียมการสาธิต

1. ครูจัดสถานที่ที่ใช้ในการสาธิต เพื่อให้นักเรียนศึกษาและสังเกตได้อย่างชัดเจนทั่วถึง
2. ครูจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการสาธิตให้นักเรียนดู จากนั้นครูได้แจ้งวัตถุประสงค์ในการสาธิตให้นักเรียนทราบว่า “ครูจะสาธิตการจัด ตกแต่งและการบริการอาหาร ให้นักเรียนดูเป็นแบบอย่างก่อน แล้วจะให้นักเรียนออกมาสาธิตตามแบบอย่าง”
3. ครูให้นักเรียนสังเกตวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการจัด ตกแต่ง และการบริการอาหาร

### ขั้นที่ 2 ขั้นสาธิต

4. ครูดำเนินการสาธิตการจัด ตกแต่งอาหาร ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน ผักและผลไม้ตามลำดับขั้นตอน พร้อมอธิบายให้นักเรียนฟังอย่างช้า ๆ เพื่อให้นักเรียนได้เข้าใจมากยิ่งขึ้นเกี่ยวกับสิ่งที่ต้องคำนึงในการจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม ดังนี้
  - ข้าวสวย ควรตักใส่ถ้วยที่มีฝาปิด เพื่อป้องกันข้าวแห้งไม่น่ารับประทาน
  - อาหารประเภทแกง ควรตักใส่ชามขนาดพอเหมาะ
  - อาหารประเภทผัด ควรจัดใส่จานเปลหรือจานแบน ไม่ควรตักล้นจนถึงขอบจาน
  - อาหารประเภทยำและทอด ควรวางใส่จานแบน ๆ และมีผักกาดหอมตกแต่งรอบ ๆ จานอาหาร
  - อาหารประเภทเครื่องจิ้ม ควรตักใส่ถ้วยก้นลึกวางในจานแบนใหญ่ วางผักสดไว้รอบ ๆ
  - อาหารประเภทผลไม้ควรหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ และจัดลงในจานเพื่อเพิ่มความสวยงาม
5. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนซักถามข้อสงสัยเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน ผักและผลไม้ และร่วมกันทบทวนลำดับขั้นตอนการจัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
6. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม (กลุ่มเดิม) กลุ่มละ 4 คน หรือตามความเหมาะสม

7. ครูให้สมาชิกแต่ละกลุ่มร่วมกันจัดเตรียมวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือประเภทต่าง ๆ ตามที่ครูสาธิตบริเวณหน้าชั้นเรียน โดยครูเป็นผู้ตรวจสอบความถูกต้อง และให้คำแนะนำเพิ่มเติม หรือให้นักเรียนศึกษาจากหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต

8. ครูให้สมาชิกแต่ละคนร่วมกันจัดตกแต่ง และบริการอาหารให้กับครูตามแบบอย่างที่ได้ดู การสาธิต โดยครูคอยสังเกตการณ์อย่างใกล้ชิด และเน้นย้ำให้นักเรียนตระหนักถึงความปลอดภัยในการทำงาน

### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานร่วมกันโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เพื่อให้เกิดการสื่อสารร่วมกันภายในกลุ่ม ทำให้เกิดความตั้งใจและร่วมมือทำกิจกรรมด้วยความเสียสละ
- มีทักษะการสังเกต โดยสมาชิกแต่ละคนร่วมกันจัดตกแต่ง และให้บริการอาหารตามแบบอย่างการสาธิตของครู
- มีทักษะความคิดสร้างสรรค์ในการจัดตกแต่งจานอาหารให้ดูน่ารับประทาน และการให้บริการอาหารอย่างถูกต้อง เหมาะสม สร้างความประทับใจแก่สมาชิกในครอบครัว

### ขั้นที่ 3 ขั้นสรุป

9. สมาชิกแต่ละกลุ่มร่วมกันตรวจสอบผลงาน การจัดตกแต่งอาหารแต่ละประเภทของกลุ่มตนเอง จากนั้นให้ส่งตัวแทนกลุ่มนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน โดยครูและเพื่อนร่วมชั้นร่วมกันตรวจสอบความถูกต้อง

10. ครูสรุปให้นักเรียนเข้าใจว่า “การบริการอาหาร คือ การบริการเสิร์ฟหรือนำอาหารให้แก่ผู้รับประทาน สำหรับการบริการอาหารในครอบครัว ยกตัวอย่าง ดังนี้

1. เชิญสมาชิกในครอบครัวรับประทานอาหารร่วมกัน
2. จัดวางอุปกรณ์ให้พร้อม เช่น จาน ถ้วย ช้อน ส้อม นำอาหารมาวางไว้ที่โต๊ะให้พร้อมก่อนสมาชิกเข้านั่งโต๊ะ
3. ตักข้าวให้เพียงพอกับจำนวนสมาชิก รินน้ำใส่แก้วให้สมาชิกแต่ละคน
4. ในกรณีรับประทานร่วมกันหลายคน ควรใช้ช้อนกลางในการตักอาหาร
5. เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้วควรช่วยกันทำความสะอาดโต๊ะ และล้างภาชนะ ”

11. ครูถามคำถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าการบริการอาหารให้แก่คนในครอบครัวมีประโยชน์ต่อนักเรียนอย่างไร”

(แนวตอบ : ทำให้เกิดความประทับใจ และสร้างสัมพันธภาพที่ดีต่อกันภายในครอบครัว มีนิสัยเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ดูแลซึ่งกันและกันในครอบครัว)

#### ขั้นที่ 4 วัดผลประเมินผล

12. ครูวัดและประเมินผลงานการจัดตกแต่ง และการบริการอาหารประเภทต่าง ๆ ของนักเรียน
13. ครูให้นักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการจัดตกแต่ง และการบริการอาหารตามที่ได้ปฏิบัติ
14. ครูมอบหมายให้นักเรียนแต่ละคนทำใบงานที่ 3.5.1 เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร เป็นการบ้าน และนำมาส่งในชั่วโมงถัดไป

#### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปเนื้อหา เรื่อง การจัดตกแต่งอาหารและการบริการอาหารว่า “อาหารที่นำรับประทานไม่ได้ขึ้นอยู่กับรสชาติของอาหารเพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่การจัดตกแต่งอาหารให้สวยงามจัดว่าเป็นส่วนหนึ่งที่จะส่งผลให้อาหารดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น”

#### 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                         | วิธีวัด                                                                       | เครื่องมือ                                 | เกณฑ์การประเมิน            |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ |                                                                               |                                            |                            |
| 1) การจัดตกแต่งอาหาร                              | - ตรวจใบงานที่ 3.5.1                                                          | - ใบงานที่ 3.5.1                           | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 2) นำเสนอผลงาน                                    | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                                   | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน             | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) พฤติกรรมการทำงาน<br>รายบุคคล                   | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล                                          | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานรายบุคคล    | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 4) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                      | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                             | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม       | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 5) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                     | - สังเกตความมีวินัย<br>ความรับผิดชอบ<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต
- 2) ใบงานที่ 3.5.1 เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร
- 3) บัตรภาพ เรื่อง การจัดตกแต่งอาหารประเภทต่าง ๆ
- 4) วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการจัด ตกแต่ง และการบริการอาหาร

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ใบงานที่ 3.5.1

เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร

คำชี้แจง : ให้นักเรียนอ่านสถานการณ์ที่กำหนดให้ และบอกวิธีการจัดตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน

สถานการณ์ : ในวันหยุดสุดสัปดาห์คุณแม่จะต้องทำอาหารเพื่อเตรียมไว้เพื่อรับแขก ซึ่งมีอาหารประเภทต่าง ๆ นักเรียนจะมีวิธีการจัดและตกแต่งอาหารให้น่ารับประทานอย่างไร

Diagram showing seven food items in hexagonal boxes, each with horizontal lines for notes:

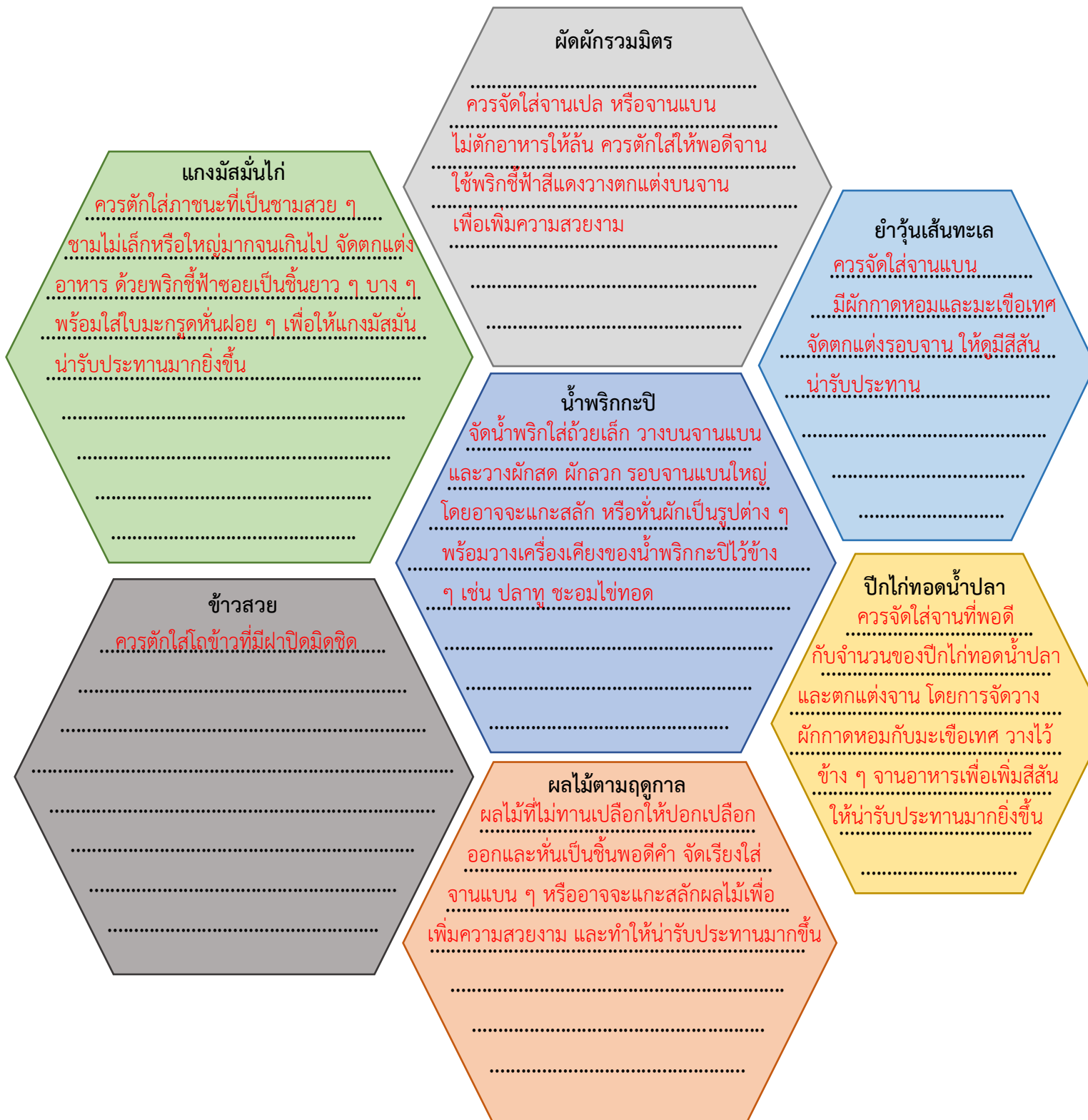
- แกงมัสมั่นไก่** (Green box)
- ผัดผักรวมมิตร** (Grey box)
- ยำวุ้นเส้นทะเล** (Blue box)
- น้ำพริกกะปิ** (Blue box)
- ปีกไก่ทอดน้ำปลา** (Yellow box)
- ผลไม้ตามฤดูกาล** (Orange box)
- ข้าวสวย** (Grey box)

## เรื่อง การจัดตกแต่งอาหาร

เฉลย

คำชี้แจง : ให้นักเรียนอ่านสถานการณ์ที่กำหนดให้ และบอกวิธีการจัดตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน

สถานการณ์ : ในวันหยุดสุดสัปดาห์คุณแม่จะต้องทำอาหารเพื่อเตรียมไว้เพื่อรับแขก ซึ่งมีอาหารประเภทต่าง ๆ นักเรียนจะมีวิธีการจัดและตกแต่งอาหารให้น่ารับประทานอย่างไร



บัตรภาพ  
เรื่อง อาหารต่าง ๆ









## แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 16

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต

เวลา 6 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 6 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

เวลาที่ใช้สอน 8 ชั่วโมง

ม. 1/..... จัดกิจกรรม วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา ..... น.

### 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

#### 1.1 ตัวชี้วัด

- |       |       |                                            |
|-------|-------|--------------------------------------------|
| ง 1.1 | ม.1/1 | วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน  |
|       | ม.1/2 | ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ |
|       | ม.1/3 | ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ |

### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- อธิบายความหมายของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้อย่างถูกต้อง (K)
- บอกขั้นตอนการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้อย่างถูกต้อง (K)
- แปรรูปผลผลิตทางการเกษตรตามขั้นตอนที่ได้วางแผนไว้ได้อย่างถูกต้อง (P)
- เล็งเห็นถึงประโยชน์ที่ได้รับจากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (A)

### 3. สาระการเรียนรู้

#### 3.1 สาระการเรียนรู้แกนกลาง

1) ขั้นตอนการทำงาน เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานตามทักษะกระบวนการทำงานโดยทำตามลำดับขั้นตอนที่วางแผนไว้ เช่น

- การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
- การจัดตกแต่งห้อง

2) กระบวนการกลุ่ม เป็นวิธีการทำงานตามขั้นตอน คือ การเลือกหัวหน้ากลุ่ม กำหนดเป้าหมาย วางแผน แบ่งงานตามความสามารถ ปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ ประเมินผลและปรับปรุงงาน เช่น

- การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการอาหาร
- การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่ง จากวัสดุในท้องถิ่น

3) ความเสียสละเป็นลักษณะนิสัยในการทำงาน

4) การแก้ปัญหาในการทำงานเพื่อให้เกิดความคิดหาวิธีการแก้ปัญหาต่าง ๆ เช่น

- การจัดสวนในภาชนะ
- การซ่อมแซมอุปกรณ์ และเครื่องมือ/เครื่องใช้

### 3.2 สารการเรียนรู้ท้องถิ่น

(พิจารณาตามหลักสูตรสถานศึกษา)

## 4. สารสำคัญ/ความคิดรวบยอด

ผลผลิตทางการเกษตรของแต่ละภาคมีความแตกต่างกันตามภูมิภาค ดังนั้น เราจึงต้องรู้จักการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อเพิ่มมูลค่า และยกระดับผลผลิตทางการเกษตร โดยการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงรูปร่าง และรสชาติให้มีลักษณะที่แปลกใหม่ แตกต่างไปจากเดิม และสามารถเก็บไว้รับประทานได้ยาวนานมากขึ้น โดยใช้วิธีการที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการทำแห้ง การทำเค็ม การหมักดอง การเชื่อม การแช่อิ่ม การฉาบ หรือการกวน

## 5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการสื่อสาร
2. ความสามารถในการคิด
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
5. ทักษะการแสวงหาความรู้
6. ทักษะระหว่างบุคคลและเข้าใจตนเอง
7. ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา

## 6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ใฝ่เรียนรู้
2. มุ่งมั่นในการทำงาน
3. มีวินัย รับผิดชอบ

## 7. กิจกรรมการเรียนรู้

วิธีสอนโดยเน้นกระบวนการปฏิบัติ

### ชั้นนำ

1. ครูกล่าวทักทายนักเรียน พร้อมทบทวนความรู้เดิมที่ได้ศึกษาจากชั่วโมงที่ผ่านมา จากนั้นถามนักเรียนว่า “จากการเรียนเรื่องการจัดตกแต่ง และการบริการอาหาร นักเรียนนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันอย่างไรบ้าง”

(แนวตอบ : ช่วยคุณแม่จัดตกแต่งอาหารเพื่อรับประทานภายในครอบครัว ให้บริการอาหารรินน้ำใส่แก้วให้แก่สมาชิกในครอบครัวด้วยความเต็มใจ )

2. ครูถามคำถามกระตุ้นความสนใจของนักเรียนว่า “ในห้องถิ่นของนักเรียนมีผลผลิตทางการเกษตรใดบ้าง”

(แนวตอบ : ขึ้นอยู่กับท้องถิ่นและดุลยพินิจของนักเรียน)

3. ครูให้นักเรียนดูคลิปวิดีโอเกี่ยวกับศูนย์การเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

4. ครูอธิบายกับนักเรียนว่า “การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เป็นการปรับปรุง เปลี่ยนแปลง รูปร่าง รสชาติ ของผลผลิตทางการเกษตรให้แตกต่างไปจากเดิม โดยใช้กระบวนการต่าง ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่า และคุณภาพให้กับผลผลิตทางการเกษตรทำให้สามารถเก็บไว้ได้ยาวนานขึ้น”

## ขั้นสอน

### ขั้นที่ 1 สังเกตรับรู้

1. ครูถามคำถามกระตุ้นความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนเคยเห็นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรอะไรบ้าง”

(แนวตอบ : ผลไม้แช่อิ่ม ก๋วยเตี๋ยว ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กะปิ ก๋วยเตี๋ยว ลำไยตากแห้ง)

2. จากนั้นครูถามนักเรียนต่อว่า “นักเรียนคิดว่าเพราะเหตุใดจึงต้องแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร”

(แนวตอบ : เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับแก่ผลผลิตทางการเกษตร และช่วยถนอมผลผลิตทางการเกษตรให้เก็บไว้ได้ยาวนานขึ้น)

3. ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับประโยชน์ของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรว่า “การนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปจะช่วยป้องกันการเน่าเสียของผลผลิตสด จะช่วยยกระดับราคาผลผลิตไม่ให้ตกต่ำ และ การส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเป็นที่ยอมรับ จะช่วยเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ตนเองและท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี”

4. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน หรือตามความเหมาะสม และร่วมกันศึกษาเนื้อหาเรื่องหลักการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรจากหนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพ ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต เพื่อให้นักเรียนรู้หลักการปฏิบัติที่ถูกต้อง โดยเริ่มจากการคัดสรรผลผลิตที่มีคุณภาพ ใหม่ สด สะอาด เลือกวิธีการแปรรูปที่ได้รับ ความนิยม และมีความสะอาดทุกขั้นตอน ทั้งวิธีการป้องกัน ยับยั้ง การเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ เพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการให้มากที่สุด

5. ครูดำเนินการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้นักเรียนดูเป็นแบบอย่างตามลำดับขั้นตอน อย่างช้า ๆ (ครูอาจจะเลือกสอนวิธีการทำไข่เค็ม เนื้อเค็ม การทำกิมจิ (ผักดองเกาหลี) ก๋วยเตี๋ยว หรือผลผลิตทางการเกษตรอื่น ๆ ตามท้องถิ่น) พร้อมอธิบายขั้นตอนการทำโดยละเอียด เพื่อให้นักเรียนสามารถสังเกต และนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

## ขั้นที่ 2 ทำตามแบบ

6. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนแต่ละกลุ่มได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกันเกี่ยวกับประสบการณ์การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

7. ครูให้สมาชิกแต่ละกลุ่ม แปรรูปผลผลิตทางการเกษตรตามขั้นตอนแบบอย่างที่คุณครูสาธิตหน้าชั้นเรียน โดยเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่คุณครูเตรียมมา และครูคอยดูแลให้ความช่วยเหลือพร้อมอธิบายเพิ่มเติมอย่างใกล้ชิด

8. ครูอธิบายกับนักเรียนเพื่อขยายความเข้าใจว่า “การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรมีหลายวิธี แต่ควรคำนึงถึงลักษณะของผลผลิตและความเป็นไปได้ของการแปรรูปทางการเกษตร โดย วิธีการแปรรูปสามารถทำได้โดย การทำแห้ง การทำเค็ม การหมักดอง การเชื่อม การแช่อิ่ม การฉาบ การกวน การทำแยม และการทำน้ำผลไม้”

9. ครูอธิบายต่อว่า “ปัจจุบันมีเทคโนโลยีในการถนอมอาหาร เพื่อให้อาหารมีอายุที่ยาวนานขึ้น โดยการใช้ความร้อนเพื่อทำลายจุลินทรีย์และเอนไซม์ที่มีในอาหาร หรือการใช้ความเย็นเพื่อลดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์”

10. จากนั้นครูให้แต่ละกลุ่มคัดเลือกการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่น่าสนใจ และศึกษาขั้นตอนการแปรรูป พร้อมจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ มาในชั่วโมงถัดไป โดยอาจจะศึกษาวิธีการ ขั้นตอน การแปรรูปต่าง ๆ จากตัวอย่างการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เช่น การแปรรูปผักโดยการทำกิมจิผักกาดขาว การแปรรูปผลไม้โดยการทำกล้วยฉาบ หรือการแปรรูปเนื้อสัตว์ โดยการทำหมูเค็ม เป็นต้น

## ขั้นที่ 3 ทำเองโดยไม่มีแบบ

11. ครูให้สมาชิกแต่ละกลุ่มตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่นักเรียนได้เตรียมมา

12. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนแต่ละกลุ่มลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนที่ได้ไปศึกษามาโดยไม่มีแบบอย่าง

13. สมาชิกในแต่ละกลุ่มร่วมกันตรวจสอบความถูกต้อง และความเรียบร้อยของผลงานการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ถ้าพบข้อบกพร่องในผลงานให้สมาชิกภายในกลุ่ม ช่วยกันหาแนวทางการปรับปรุงแก้ไขให้ผลงานออกมาดียิ่งขึ้น

14. ครูตรวจสอบความถูกต้อง และให้คำแนะนำเพิ่มเติมในส่วนที่บกพร่องเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

15. ครูถามคำถามท้าทายความคิดของนักเรียนว่า “นักเรียนคิดว่าการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรทำให้คุณค่าทางสารอาหารของผลผลิตทางการเกษตรลดลงหรือไม่”

(แนวตอบ : การแปรรูปผลผลิตเป็นการรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้)

### Note

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อให้นักเรียน

- มีทักษะการทำงานร่วมกันโดยใช้กระบวนการกลุ่ม เพื่อให้เกิดการสื่อสารร่วมกันภายในกลุ่ม ทำให้เกิดความตั้งใจและร่วมมือทำกิจกรรมด้วยความเสียสละ
- มีทักษะการวางแผน โดยวางแผนขั้นตอนการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- มีทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้ โดยให้นักเรียนระดมความคิดเห็นในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรร่วมกัน

#### ขั้นที่ 4 ฝึกให้ชำนาญ

16. ครูให้สมาชิกแต่ละคนกลับไปฝึกแปรรูปผลผลิตจนเกิดความชำนาญ โดยเลือกใช้ผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นที่ตนเองสนใจ จากนั้นมอบหมายให้นักเรียนทำชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด) โดยให้นักเรียนจัดนิทรรศการอาหาร เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต และทำกิจกรรมสร้างสรรค์พัฒนาการเรียนรู้

17. ครูให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต

#### ขั้นสรุป

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปเกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรว่า “การนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูป จะต้องคิดสรรผลผลิตที่มีคุณภาพ ใหม่ สด สะอาด เพื่อผลลัพธ์ที่มีคุณภาพ และยกระดับให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น”

#### 8. การวัดและประเมินผล

| รายการวัด                                                                                                   | วิธีวัด                                                      | เครื่องมือ                                                            | เกณฑ์การประเมิน            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 8.1 การประเมินระหว่าง<br>การจัดกิจกรรมการเรียนรู้<br>1) นำเสนอผลงาน                                         | - ประเมินการนำเสนอ<br>ผลงาน                                  | - แบบประเมิน<br>การนำเสนอผลงาน                                        | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 2) พฤติกรรมการทำงาน<br>กลุ่ม                                                                                | - สังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                            | - แบบสังเกตพฤติกรรม<br>การทำงานกลุ่ม                                  | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 3) คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                                                                               | - สังเกตความมีวินัย<br>ใฝ่เรียนรู้ และมุ่งมั่น<br>ในการทำงาน | - แบบประเมิน<br>คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์                            | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |
| 8.2 การประเมินหลังเรียน<br>1) แบบทดสอบหลังเรียน<br>หน่วยการเรียนรู้ที่ 3<br>เรื่อง อาหาร<br>กับการดำรงชีวิต | ตรวจแบบทดสอบ<br>หลังเรียน                                    | แบบทดสอบหลังเรียน                                                     | ร้อยละ 60 ผ่านเกณฑ์        |
| 2) การประเมินชิ้นงาน/<br>ภาระงาน (รวบยอด)<br>การจัดนิทรรศการ<br>อาหาร เรื่อง อาหารกับ<br>การดำรงชีวิต       | ตรวจการจัดนิทรรศการ<br>อาหาร เรื่อง อาหารกับ<br>การดำรงชีวิต | แบบประเมิน<br>การจัดนิทรรศการอาหาร<br>เรื่อง อาหารกับ<br>การดำรงชีวิต | ระดับคุณภาพ 2<br>ผ่านเกณฑ์ |

## 9. สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

### 9.1 สื่อการเรียนรู้

- 1) หนังสือเรียนวิชา การงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 อาหารกับการดำรงชีวิต
- 2) คลิปวิดีโอเกี่ยวกับศูนย์การเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
- 3) วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

### 9.2 แหล่งการเรียนรู้

- อินเทอร์เน็ต

## 10. บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## 11. ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)



ชิ้นงาน/ภาระงาน (รวบยอด)

เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต

คำชี้แจง : ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันจัดนิทรรศการอาหาร เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต โดยให้ครอบคลุมประเด็นตามที่กำหนด ดังนี้

1. การวิเคราะห์ขั้นตอนการจัดนิทรรศการอาหาร เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต ตามกระบวนการทำงาน
2. การใช้กระบวนการกลุ่มในการจัดนิทรรศการอาหาร เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต
3. การตัดสินใจแก้ปัญหาในการจัดนิทรรศการอาหาร เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต อย่างมีเหตุผล

**แบบประเมินการจัดนิทรรศการอาหาร : อาหารกับการดำรงชีวิต**

ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน

ง 1.1 ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ

ง 1.1 ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

| รายการประเมิน                                                              | เกณฑ์การประเมิน (ระดับคุณภาพ)                                                       |                                                                                 |                                                                                  |                                                                      | ระดับคุณภาพ                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            | ดีมาก (4)                                                                           | ดี (3)                                                                          | พอใช้ (2)                                                                        | ปรับปรุง (1)                                                         |                                                                                                                                                  |
| 1. ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการในการจัดนิทรรศการ                            | จัดนิทรรศการได้ดีมาก ถูกต้องตามกระบวนการทำงาน                                       | จัดนิทรรศการได้ดี ถูกต้องตามกระบวนการทำงาน                                      | จัดนิทรรศการได้ค่อนข้างดี ถูกต้องตามกระบวนการทำงาน                               | จัดนิทรรศการได้ไม่ถูกต้องตามกระบวนการทำงาน                           | <input type="checkbox"/> ดีมาก<br><br><input type="checkbox"/> ดี<br><br><input type="checkbox"/> พอใช้<br><br><input type="checkbox"/> ปรับปรุง |
| 2. ทำกิจกรรมร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่มด้วยความเสียสละ                         | มีความเสียสละในการทำกิจกรรมร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่มดีมาก                             | มีความเสียสละในการทำกิจกรรมร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่มดี                            | มีความเสียสละในการทำกิจกรรมร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่มค่อนข้างดี                     | ไม่มีความเสียสละในการทำกิจกรรมร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่ม                |                                                                                                                                                  |
| 3. ตัดสินใจแก้ปัญหาการจัดนิทรรศการอาหารได้อย่างเหมาะสม                     | สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาการจัดนิทรรศการอาหารได้อย่างเหมาะสม ดีมาก                     | สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาการจัดนิทรรศการอาหารได้ดี                                 | สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาการจัดนิทรรศการอาหารได้ค่อนข้างดี                          | ไม่สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาการจัดนิทรรศการอาหารได้                     |                                                                                                                                                  |
| 4. เลือกใช้วัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้อย่างเหมาะสม | สามารถเลือกใช้วัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้อย่างเหมาะสม ดีมาก | สามารถเลือกใช้วัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้อย่างเหมาะสมดี | สามารถเลือกใช้วัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้ค่อนข้างเหมาะสม | ไม่สามารถเลือกใช้วัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรได้ |                                                                                                                                                  |
| 5. ผลลัพธ์การทำงานการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร                               | สามารถแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรออกมาดีมาก                                             | สามารถแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรออกมาดี                                            | สามารถแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรออกมาค่อนข้างดี                                     | ไม่สามารถแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรออกมาได้                             |                                                                                                                                                  |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 17-20     | ดีมาก       |
| 13-16     | ดี          |
| 7-12      | พอใช้       |
| 1-6       | ปรับปรุง    |

**แบบประเมินการนำเสนอผลงาน**

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับที่ | รายการประเมิน              | ระดับคะแนน               |                          |                          |
|----------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|          |                            | 3                        | 2                        | 1                        |
| 1        | เนื้อหาละเอียดชัดเจน       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2        | ความถูกต้องของเนื้อหา      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3        | ภาษาที่ใช้เข้าใจง่าย       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4        | ประโยชน์ที่ได้จากการนำเสนอ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5        | วิธีการนำเสนอผลงาน         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| รวม      |                            |                          |                          |                          |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                                        |     |   |       |
|--------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินสมบูรณ์ชัดเจน | ให้ | 3 | คะแนน |
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินเป็นส่วนใหญ่  | ให้ | 2 | คะแนน |
| ผลงานหรือพฤติกรรมสอดคล้องกับรายการประเมินบางส่วน       | ให้ | 1 | คะแนน |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 12-15     | ดี          |
| 8-11      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |

แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานรายบุคคล

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับที่ | รายการประเมิน                      | ระดับคะแนน               |                          |                          |
|----------|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|          |                                    | 3                        | 2                        | 1                        |
| 1        | การแสดงความคิดเห็น                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2        | การยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3        | การทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4        | ความมีน้ำใจ                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5        | การตรงต่อเวลา                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| รวม      |                                    |                          |                          |                          |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ | ให้ 3 คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบ่อยครั้ง     | ให้ 2 คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง      | ให้ 1 คะแนน |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 12-15     | ดี          |
| 8-11      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |

แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ-สกุล<br>ของนักเรียน | การแสดง<br>ความ<br>คิดเห็น |   |   | การ<br>ยอมรับฟัง<br>คนอื่น |   |   | การ<br>ทำงาน<br>ตามที่ได้รับ<br>มอบหมาย |   |   | ความมี<br>น้ำใจ |   |   | การมี<br>ส่วนร่วมใน<br>การ<br>ปรับปรุง<br>ผลงาน<br>กลุ่ม |   |   | รวม<br>15<br>คะแนน |
|--------------|--------------------------|----------------------------|---|---|----------------------------|---|---|-----------------------------------------|---|---|-----------------|---|---|----------------------------------------------------------|---|---|--------------------|
|              |                          | 3                          | 2 | 1 | 3                          | 2 | 1 | 3                                       | 2 | 1 | 3               | 2 | 1 | 3                                                        | 2 | 1 |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |
|              |                          |                            |   |   |                            |   |   |                                         |   |   |                 |   |   |                                                          |   |   |                    |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                      |     |   |       |
|--------------------------------------|-----|---|-------|
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ | ให้ | 3 | คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบ่อยครั้ง     | ให้ | 2 | คะแนน |
| ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง      | ให้ | 1 | คะแนน |

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 12-15     | ดี          |
| 8-11      | พอใช้       |
| ต่ำกว่า 8 | ปรับปรุง    |

แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียนและนอกเวลาเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

| คุณลักษณะ<br>อันพึงประสงค์ด้าน | รายการประเมิน                                                                                                        | ระดับคะแนน |   |   |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
|                                |                                                                                                                      | 3          | 2 | 1 |
| 1. รักชาติ ศาสน์<br>กษัตริย์   | 1.1 ยืนตรงเคารพธงชาติและร้องเพลงชาติได้                                                                              |            |   |   |
|                                | 1.2 เข้าร่วมกิจกรรมที่สร้างความสามัคคี ประองตอง และเป็นประโยชน์ต่อโรงเรียน                                           |            |   |   |
|                                | 1.3 เข้าร่วมกิจกรรมทางศาสนาที่ตนนับถือ ปฏิบัติตามหลักศาสนา                                                           |            |   |   |
|                                | 1.4 เข้าร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์ตามที่โรงเรียนจัดขึ้น                                             |            |   |   |
| 2. ซื่อสัตย์ สุจริต            | 2.1 ให้ข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นจริง                                                                                   |            |   |   |
|                                | 2.2 ปฏิบัติในสิ่งที่ถูกต้อง                                                                                          |            |   |   |
| 3. มีวินัย รับผิดชอบ           | 3.1 ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับของครอบครัว มีความตรงต่อเวลาในการปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน |            |   |   |
| 4. ใฝ่เรียนรู้                 | 4.1 รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และนำไปปฏิบัติได้                                                               |            |   |   |
|                                | 4.2 รู้จักจัดสรรเวลาให้เหมาะสม                                                                                       |            |   |   |
|                                | 4.3 เชื่อฟังคำสั่งสอนของบิดา-มารดา โดยไม่โต้แย้ง                                                                     |            |   |   |
|                                | 4.4 ตั้งใจเรียน                                                                                                      |            |   |   |
| 5. อยู่อย่างพอเพียง            | 5.1 ใช้ทรัพย์สินและสิ่งของของโรงเรียนอย่างประหยัด                                                                    |            |   |   |
|                                | 5.2 ใช้อุปกรณ์การเรียนอย่างประหยัดและรู้คุณค่า                                                                       |            |   |   |
|                                | 5.3 ใช้จ่ายอย่างประหยัดและมีการเก็บออมเงิน                                                                           |            |   |   |
| 6. มุ่งมั่นในการทำงาน          | 6.1 มีความตั้งใจและพยายามในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย                                                                  |            |   |   |
|                                | 6.2 มีความอดทนและไม่ท้อแท้ต่ออุปสรรคเพื่อให้งานสำเร็จ                                                                |            |   |   |
| 7. รักความเป็นไทย              | 7.1 มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย                                                                   |            |   |   |
|                                | 7.2 เห็นคุณค่าและปฏิบัติตามวัฒนธรรมไทย                                                                               |            |   |   |
| 8. มีจิตสาธารณะ                | 8.1 รู้จักช่วยพ่อแม่ ผู้ปกครอง และครูทำงาน                                                                           |            |   |   |
|                                | 8.2 รู้จักการดูแลรักษาทรัพย์สินสมบัติและสิ่งแวดล้อมของห้องเรียนและโรงเรียน                                           |            |   |   |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

...../...../.....

**เกณฑ์การให้คะแนน**

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและสม่ำเสมอ  | ให้ 3 คะแนน |
| พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและบ่อยครั้ง | ให้ 2 คะแนน |
| พฤติกรรมที่ปฏิบัติบางครั้ง           | ให้ 1 คะแนน |



แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 17  
(แผนปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง)

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยที่ 3 เรื่อง อาหารกับการดำรงชีวิต

เวลา 12 ชั่วโมง

หน่วยย่อยที่ 17 ผลิตข้าวหลามสมุนไพร

เวลาที่ใช้สอน 2 ชั่วโมง

ม.1/.....จัดกิจกรรม วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เวลา ..... น.

ครูผู้สอน นางพิศมัย อามัสสา

## 1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

### 1.1 ตัวชี้วัด

- ง 1.1 ม.1/1 วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน
- ม.1/2 ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ
- ม.1/3 ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล

## 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ใช้ทักษะการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาการทำงาน (P)
2. ใช้ทักษะกระบวนการแก้ปัญหาในการทำงาน (P)
3. มีจิตสำนึกในการทำงานและใช้ทรัพยากรในการปฏิบัติงานอย่างประหยัดและคุ้มค่า (A)

## 3. กระบวนการจัดการเรียนรู้

### ชั่วโมงที่ 1

#### 3.1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้
2. ครูสนทนาซักถามเกี่ยวกับข้าวหลามในแต่ละท้องถิ่น

#### 3.2 ขั้นการจัดการเรียนรู้

1. นักเรียนแบ่งกลุ่ม ละคร 4-5 คน เลือกหัวหน้าและเลขานุการเพื่อทำหน้าที่ประสานงานและบันทึกการประชุมกลุ่ม
2. ให้นักเรียนทุกกลุ่มสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทำข้าวหลามจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ
3. ให้แต่ละกลุ่มนำเสนอข้อมูลที่ได้จากการสืบค้นมานำเสนอหน้าชั้นเรียน
4. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มเลือกวิธีการทำข้าวหลามที่สนใจ 1 อย่างโดยไม่ซ้ำกันใน

## ใบงานที่ 1

5. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวหลามโดยนำมาในปริมาณที่พอดีกับจำนวนสมาชิกในกลุ่ม

## ชั่วโมงที่ 2-3

6. ครูสาธิตวิธีการทำข้าวหลามตามลำดับขั้นตอนให้นักเรียนดู
7. นักเรียนแต่ละกลุ่มฝึกปฏิบัติการทำข้าวหลามด้วยความระมัดระวังโดยมีครูคอยให้คำแนะนำและคำปรึกษา
8. ให้นักเรียนสรุปองค์ความรู้ที่สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงจากการทำข้าวหลามในรูปแบบต่าง ๆ ในใบงานที่ 2

### 3.3 ขั้นสรุป

1. นักเรียนร่วมกันนำเสนอผลงานในรูปของการรายงาน

## 4. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. Internet
3. ใบงาน
4. รูปภาพขั้นตอนการทำข้าวหลาม

## 5. การวัดและประเมินผล

### 5.1 วิธีการ

1. ตรวจใบงาน
2. ตรวจผลงาน
3. สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม

### 5.2 เครื่องมือ

1. แบบประเมินใบงาน
2. แบบประเมินผลงาน
3. แบบสังเกตพฤติกรรม

### 5.3 เกณฑ์การประเมิน

- |                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. ตรวจใบงาน                   | เกณฑ์การผ่าน ร้อยละ 60 |
| 2. ตรวจผลงาน                   | เกณฑ์การผ่าน ร้อยละ 60 |
| 3. สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม | เกณฑ์การผ่าน ร้อยละ 60 |



**6. บันทึกผลการจัดการเรียนรู้** (เขียนประเด็นเน้นผลการเรียนรู้ จุดประสงค์ ความรู้ สมรรถนะ  
คุณลักษณะพอเพียง)

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ

ครูผู้สอนใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงอย่างไร ในขั้นเตรียมการสอน/จัดการเรียนรู้

| ประเด็น                  | ความพอประมาณ                                                                                                                                                                                                           | ความมีเหตุผล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | การมีภูมิคุ้มกันที่ดีในตัว                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เนื้อหา                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิเคราะห์เนื้อหาสาระให้สอดคล้องกับหลักสูตรและมาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัดของกลุ่มสาระการเรียนรู้</li> <li>- ครูมีความรอบรู้ในเรื่องการผลิตข้าวหลามของแต่ละท้องถิ่น</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มุ่งให้ผู้เรียนมีทักษะกระบวนการคิดวิเคราะห์ สร้างสรรค์ แก้ปัญหาในการปฏิบัติงานให้ประสบความสำเร็จ</li> </ul>                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการวางแผน บริหารจัดการ กิจกรรมการเรียนรู้อย่างเป็นระบบ อย่างรอบคอบ</li> <li>- จัดทำแผน สื่อแบบวัดผล ประเมินผลที่เหมาะสมกับเนื้อหา</li> <li>- ครูมีทักษะและประสบการณ์ สอนในเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง และ ศึกษาวิธีการตามขั้นตอนในการปฏิบัติให้เข้าใจ</li> </ul> |
| เวลา/วัย                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิเคราะห์กิจกรรมการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับเวลา วัย ความรู้ ความสามารถ ตามศักยภาพของผู้เรียน</li> </ul>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เพื่อให้การจัดกิจกรรมการเรียนรู้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถบริหารจัดการเวลาในการปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ ได้</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |
| การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เลือกวิธีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับบริบทของนักเรียน ครู ชุมชน</li> </ul>                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้การจัดกิจกรรมการเรียนรู้บรรลุตามมาตรฐานและตัวชี้วัด มีลักษณะอันพึงประสงค์ตามที่หลักสูตรกำหนด</li> <li>- ออกแบบการจัดการเรียนรู้เพื่อให้เห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น</li> <li>- ให้นักเรียนได้รับประสบการณ์ตรงในการเรียนรู้และเกิดความภาคภูมิใจในความสามารถของตัวเอง</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนด มอบหมายงานเพื่อให้ นักเรียนเตรียมตัวล่วงหน้า</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |

| ประเด็น            | ความพอประมาณ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ความมีเหตุผล                                                                                   | การมีภูมิคุ้มกันที่ดีในตัว                                                                                                                |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| สื่อ/แหล่งเรียนรู้ | - จัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้สื่อ แหล่งเรียนรู้ ทรัพยากรต่าง ๆ ที่หาได้ในท้องถิ่นมาใช้ได้อย่างเหมาะสม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | - ใช้ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่า                                        | - จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการจัดการเรียนรู้ให้เพียงพอกับผู้เรียนและวิธีป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากการจัดการเรียนรู้ไม่ตรงตามแผนที่วางไว้ |
| สถานที่            | - เลือกใช้สถานที่ได้เหมาะสมในการปฏิบัติหน้าที่                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | - ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ไม่สร้างมลพิษให้แก่สังคม                                                 | - มีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน                                                                                                            |
| สถานที่            | - ตรงตามเนื้อหาสาระที่จัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ตรงตามตัวชี้วัด                                                     | - มีวิธีการวัดผล ประเมินผลที่หลากหลาย                                                                                                     |
| การประเมินผล       | - ตรงตามเนื้อหาสาระที่จัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ตรงตามตัวชี้วัด<br>- ครูเลือกเครื่องมือในการวัดประเมินผลที่หลากหลาย | - มีวิธีการวัดผล ประเมินผลที่หลากหลาย                                                                                                     |
| ความรู้            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความรอบรู้ในหลักสูตร เนื้อหาสาระ ของกิจกรรมการเรียนรู้ที่จัด</li> <li>- มีความรอบคอบในการวางแผน การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสมกับนักเรียน</li> <li>- ต้องรู้จักศักยภาพของนักเรียนและชุมชน</li> <li>- มีความรู้เรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น การใช้สื่อ วิทยาการเทคโนโลยี เทคนิคการสอนที่หลากหลายเพื่อนำมาใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ การวัดผลและการประเมินผล</li> <li>- มีความรอบรู้เกี่ยวกับวิธีการทำข้าวหลามจากพืชสมุนไพร</li> </ul>                                                                                                                                                                          |                                                                                                |                                                                                                                                           |
| คุณธรรม            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้หลักความยุติธรรม มีความรับผิดชอบ มีวินัยในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้</li> <li>- ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความซื่อสัตย์ ขยัน หมั่นเพียร อดทน มีจิตสาธารณะและใช้สติปัญญาในการจัดการเรียนรู้ตลอดจนการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรม</li> <li>- มีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเองและส่วนรวม</li> <li>- มีความตระหนักของการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์และคุ้มค่า</li> <li>- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ไม่เบียดเบียนตนเองและผู้อื่น ไม่ทำลายธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและไม่สร้างความแตกแยกในสังคมและชุมชนครูมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาผู้เรียนและตนเองให้เป็นคนดีของสังคม</li> </ul> |                                                                                                |                                                                                                                                           |

**บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียงสู่การจัดการเรียนรู้**  
**กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ**  
**นักเรียนจะได้เรียนรู้้อย่างพอเพียงอย่างไรบ้างจากกิจกรรมการเรียนรู้**

| ความพอประมาณ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ความมีเหตุผล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | การมีภูมิคุ้มกันที่ดีในตัว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เรียนได้เรียนรู้การจัดสรรเวลางบประมาณ จำนวนคนเหมาะสมกับภาระงาน</li> <li>- เรียนรู้การใช้วัสดุอุปกรณ์ในห้องเรียนที่มีอยู่อย่างจำกัด ให้เกิดประโยชน์ ประหยัดและคุ้มค่า</li> <li>- ผู้เรียนเรียนรู้ในการทำกิจกรรมภาระงานได้เหมาะสมกับความรู้ความสามารถตามวัยของผู้เรียน</li> <li>- ผู้เรียนได้ฝึกทำกิจกรรมเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง</li> <li>- นำทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่า</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่งเสริมกระบวนการทำงาน การคิด การแก้ปัญหาในการทำงานและชีวิตประจำวัน</li> <li>- ผู้เรียนรู้จักเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์</li> <li>- กระตุ้นให้ผู้เรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และเกิดผลในการผลิตชิ้นงาน</li> <li>- นักเรียนได้รับประสบการณ์ตรงในการเรียนรู้และเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพในอนาคต</li> <li>- ได้ฝึกการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- รู้จักการวางแผน กระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบให้ประสบความสำเร็จ</li> <li>- ฝึกเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงในสังคม</li> <li>- ปลุกฝังจิตสำนึกเรื่องการประหยัดและอดออม</li> <li>- นำแบบอย่างแนวคิดไปพัฒนาการในการประกอบอาชีพให้เหมาะสมกับตนเองและทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</li> <li>- ได้ฝึกทักษะกระบวนการทำงานของตนเองร่วมกับผู้อื่นอย่างปลอดภัย</li> </ul> |
| ความรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- รอบรู้ เกี่ยวกับวิธีการทำข้าวหลาม และนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน</li> <li>- เกี่ยวกับพืชสมุนไพรนำมาเป็นส่วนประกอบในการทำข้าวหลาม</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| คุณธรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความรับผิดชอบ ความอดทน เพียรพยายามในการทำงานด้วยความสามัคคีช่วยเหลือแบ่งปัน รู้จักประหยัด และตรงต่อเวลา</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ  
ประเมินผลลัพธ์ (KPA) ที่เกิดกับผู้เรียนจากกิจกรรมการเรียนรู้บูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ  
พอเพียง

| ด้าน<br>วัด | วัตถุ                                                                                                                                                                                                      | สังคม                                                                                                                                                                        | สิ่งแวดล้อม                                                                                                                                                                              | วัฒนธรรม                                                                                                                                      |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ความรู้     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความรู้ในการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาแปรรูป</li> <li>- มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างคุ้มค่าและถูกวิธี</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- รู้จักแบ่งหน้าที่รับผิดชอบในการทำงาน</li> <li>- แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากเพื่อนครูและภูมิปัญญาท้องถิ่น</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความรู้ในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม</li> <li>- มีความรู้เกี่ยวกับการรักษาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความรู้ความเข้าใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ในการผลิตข้าวหลาม</li> </ul>                             |
| ทักษะ       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีทักษะการทำงานและสามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้ถูกตามขั้นตอนอย่างคุ้มค่าและถูกต้องตามวิธีการทำข้าวหลาม</li> <li>- มีทักษะในการเก็บและบำรุงรักษาอุปกรณ์</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เรียนรู้กระบวนการกลุ่มฝึกการทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบทำให้ประสบความสำเร็จ</li> <li>- รู้จักช่วยเหลือแบ่งปันให้กับผู้อื่น</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้ฝึกทักษะการนำวัสดุในท้องถิ่นมาแปรรูป</li> </ul>                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- การช่วยเหลือเกื้อกูลเอื้อเพื่อแบ่งปัน</li> </ul>                                                     |
| ค่านิยม     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เห็นคุณค่าของวัสดุอุปกรณ์โดยใช้อย่างประหยัดและคุ้มค่า</li> <li>- มีเจตนาที่ดีในการนำวัสดุอุปกรณ์ในท้องถิ่นชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เกิดความรักสามัคคีในหมู่คณะและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</li> </ul>                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตระหนักในการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า</li> </ul>                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สืบทอดและเห็นคุณค่าวัฒนธรรมท้องถิ่น</li> <li>- ภาคภูมิใจในผลงานที่ทำได้จากวัสดุในท้องถิ่น</li> </ul> |

ใบงานที่ 1  
เรื่อง วิธีการทำข้าวหลาม

ชื่อกลุ่ม.....ชั้น.....

รายชื่อสมาชิกกลุ่ม

1.....เลขที่..... 2.....เลขที่.....  
3.....เลขที่..... 4.....เลขที่.....  
5.....เลขที่..... 6.....เลขที่.....

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนทุกกลุ่มเลือกวิธีการทำข้าวหลามจากกลุ่มที่นำเสนอหน้าชั้นเรียนที่สนใจ 1 วิธี พร้อมทั้งบันทึกการปฏิบัติงาน

1. วัสดุอุปกรณ์

1..... 2.....  
3..... 4.....  
5..... 6.....

2. ส่วนประกอบ

1..... 2.....  
3..... 4.....  
5..... 6.....

3. ขั้นตอนการปฏิบัติ

1..... 2.....  
3..... 4.....  
5..... 6.....

4. ผลการปฏิบัติงาน

.....  
.....  
.....

5. ปัญหาและอุปสรรค/แนวทางแก้ไข

1..... 2.....  
3..... 4.....  
5..... 6.....

ใบงานที่ 2  
การออกแบบวิเคราะห์ห้องค์ความรู้

ชื่อกลุ่ม.....ชั้น.....

รายชื่อสมาชิกกลุ่ม

1.....เลขที่.....      2.....เลขที่.....  
3.....เลขที่.....      4.....เลขที่.....  
5.....เลขที่.....      6.....เลขที่.....

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนออกแบบการวิเคราะห์ห้องค์ความรู้ที่ได้รับให้สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงจากการทำข้าวหลามในรูปแบบต่าง ๆ

## การสืบค้นข้อมูล

รหัสวิชา ง 21101 เรื่อง ข้าวหลามสมุนไพร ใส่ใจสุขภาพ

| รายการ<br>กลุ่มที่ | คุณภาพ<br>ของงาน | ความสามัคคี | ความ<br>รับผิดชอบ | การนำเสนอ | รวม<br>คะแนน |
|--------------------|------------------|-------------|-------------------|-----------|--------------|
|                    | 5                | 5           | 5                 | 5         | 20           |
| 1                  |                  |             |                   |           |              |
| 2                  |                  |             |                   |           |              |
| 3                  |                  |             |                   |           |              |
| 4                  |                  |             |                   |           |              |
| 5                  |                  |             |                   |           |              |
| 6                  |                  |             |                   |           |              |

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

## เกณฑ์การประเมิน

|                  |                   |           |         |
|------------------|-------------------|-----------|---------|
| 17-20 คะแนน      | ดีมาก             | ได้คุณภาพ | ระดับ 4 |
| 14-16 คะแนน      | ดี                | ได้คุณภาพ | ระดับ 3 |
| 11-13 คะแนน      | พอใช้             | ได้คุณภาพ | ระดับ 2 |
| ต่ำกว่า 10 คะแนน | ปรับปรุงได้คุณภาพ |           | ระดับ 1 |

## แบบประเมินที่ 2

ผลงาน

รหัสวิชา ง 21101 เรื่อง ข้าวหลามสมุนไพร

| รายการ<br>กลุ่มที่ | ความละเอียด<br>รอบคอบ | ทักษะการ<br>ทำงาน | ความคิด<br>สร้างสรรค์ | คุณภาพ<br>ของงาน | รวม<br>คะแนน |
|--------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|------------------|--------------|
|                    | 5                     | 5                 | 5                     | 5                | 20           |
| 1                  |                       |                   |                       |                  |              |
| 2                  |                       |                   |                       |                  |              |
| 3                  |                       |                   |                       |                  |              |
| 4                  |                       |                   |                       |                  |              |
| 5                  |                       |                   |                       |                  |              |
| 6                  |                       |                   |                       |                  |              |

ผู้ประเมิน ☐ ครูผู้สอน ☐ ตนเอง ☐ เพื่อน ☐

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

เกณฑ์การประเมิน

|                  |                   |           |         |
|------------------|-------------------|-----------|---------|
| 17-20 คะแนน      | ดีมาก             | ได้คุณภาพ | ระดับ 4 |
| 14-16 คะแนน      | ดี                | ได้คุณภาพ | ระดับ 3 |
| 11-13 คะแนน      | พอใช้             | ได้คุณภาพ | ระดับ 2 |
| ต่ำกว่า 10 คะแนน | ปรับปรุงได้คุณภาพ |           | ระดับ 1 |



แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานกลุ่ม  
รหัสวิชา ง 21101 เรื่องข้าวหลามสมุนไพร ใส่ใจสุขภาพ

| รายการ<br>กลุ่มที่ | การวางแผน<br>ปฏิบัติงาน | ความ<br>สามัคคี | ทักษะการ<br>ทำงาน | ความ<br>รับผิดชอบ | คุณภาพ<br>ของงาน | รวม<br>คะแนน |
|--------------------|-------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|------------------|--------------|
|                    | 4                       | 4               | 4                 | 4                 | 4                | 20           |
| 1                  |                         |                 |                   |                   |                  |              |
| 2                  |                         |                 |                   |                   |                  |              |
| 3                  |                         |                 |                   |                   |                  |              |
| 4                  |                         |                 |                   |                   |                  |              |
| 5                  |                         |                 |                   |                   |                  |              |
| 6                  |                         |                 |                   |                   |                  |              |

ผู้ประเมิน ☐ ครูผู้สอน ☐ ตนเอง ☐ เพื่อน ☐

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
(.....)  
...../...../.....

เกณฑ์การประเมิน

|                  |                   |           |         |
|------------------|-------------------|-----------|---------|
| 17-20 คะแนน      | ดีมาก             | ได้คุณภาพ | ระดับ 4 |
| 14-16 คะแนน      | ดี                | ได้คุณภาพ | ระดับ 3 |
| 11-13 คะแนน      | พอใช้             | ได้คุณภาพ | ระดับ 2 |
| ต่ำกว่า 10 คะแนน | ปรับปรุงได้คุณภาพ |           | ระดับ 1 |

## เกณฑ์การให้คะแนน

### ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

- 5 หมายถึง การปฏิบัติงานตามขั้นตอนที่ถูกต้อง ผลงานสมบูรณ์เป็นแบบอย่างกับผู้อื่นได้
- 4 หมายถึง การปฏิบัติงานตามขั้นตอนที่ถูกต้อง ผลงานสมบูรณ์
- 3 หมายถึง การปฏิบัติงานตามขั้นตอนที่ถูกต้อง ผลงานไม่สมบูรณ์
- 2 หมายถึง การปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามขั้นตอนแต่มีผลงานปรากฏบางส่วน
- 1 หมายถึง การปฏิบัติงานไม่เป็นไปตามขั้นตอนไม่ปรากฏผลงาน

### ทักษะการทำงาน

- 5 หมายถึง เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานได้ถูกต้อง มีผลงานครบถ้วน
- 4 หมายถึง เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานได้ถูกต้อง มีผลงาน
- 3 หมายถึง เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานได้ถูกต้อง เป็นบางส่วนและมีผลงาน
- 2 หมายถึง เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานได้ถูกต้องน้อยและ มีผลงาน
- 1 หมายถึง เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และปฏิบัติงานไม่ถูกต้องแต่ มีผลงาน

### คุณภาพงาน

- 5 หมายถึง ผลงานถูกต้อง สมบูรณ์ เป็นตัวอย่างผู้อื่นได้
- 4 หมายถึง ผลงานถูกต้อง สมบูรณ์
- 3 หมายถึง ผลงานถูกต้อง แต่ไม่สมบูรณ์
- 2 หมายถึง ผลงานไม่สมบูรณ์
- 1 หมายถึง ผลงานไม่ถูกต้อง ไม่สมบูรณ์

### ความคิดสร้างสรรค์

- 5 หมายถึง ผลงานแปลกใหม่ เกิดจากความคิดของตนเอง นำไปเผยแพร่ได้
- 4 หมายถึง ผลงานแปลกใหม่ เกิดจากการประยุกต์ความคิดของผู้อื่น
- 3 หมายถึง ผลงานมีรูปแบบเหมือนผลงานทั่ว ๆ ไป
- 2 หมายถึง ผลงานมีรูปแบบ ไม่เหมาะสม
- 1 หมายถึง ผลงานไม่สามารถประเมินได้

### ความละเอียดรอบคอบ

- 5 หมายถึง ทำงานด้วยความตั้งใจ มีความประณีต ละเอียด รอบคอบ ทุกขั้นตอน
- 4 หมายถึง ทำงานด้วยความตั้งใจ มีความประณีต ละเอียด แต่ไม่รอบคอบ ทุกขั้นตอน
- 3 หมายถึง ทำงานด้วยความตั้งใจ มีความประณีต แต่ไม่ละเอียด รอบคอบ
- 2 หมายถึง ทำงานด้วยความตั้งใจ ขาดความประณีต ละเอียด รอบคอบ
- 1 หมายถึง ไม่ตั้งใจทำงาน ขาดความประณีต ละเอียด รอบคอบ

### ความสามัคคี

- 5 หมายถึง ให้ความร่วมมือช่วยเหลือกันในการทำงานอย่างสม่ำเสมอ
- 4 หมายถึง ให้ความร่วมมือช่วยเหลือกันในการทำงานเป็นส่วนใหญ่
- 3 หมายถึง ให้ความร่วมมือช่วยเหลือกันในการทำงานเป็นบางครั้งตอน
- 2 หมายถึง ให้ความร่วมมือช่วยเหลือกันในการทำงานเป็นบางส่วน
- 1 หมายถึง ไม่ให้ความร่วมมือ ไม่ช่วยเหลือกันในการทำงาน

### ความรับผิดชอบ

- 5 หมายถึง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การปฏิบัติงานและผลงานสมบูรณ์ ส่งงานตรงตามเวลากำหนด
- 4 หมายถึง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การปฏิบัติงานและผลงานสมบูรณ์ ส่งงานไม่ตรงตามเวลากำหนด
- 3 หมายถึง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การปฏิบัติงานและผลงานไม่สมบูรณ์ ส่งงานตรงตามเวลากำหนด
- 2 หมายถึง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ไม่รับผิดชอบการปฏิบัติงานและผลงานไม่สมบูรณ์
- 1 หมายถึง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ไม่รับผิดชอบการปฏิบัติงาน และไม่ส่งผลงาน

### ความขยัน อดทน

- 5 หมายถึง ขยันอดทนในการปฏิบัติงาน จนผลงานเสร็จสมบูรณ์
- 4 หมายถึง ขยันอดทนในการปฏิบัติงาน ผลงานค่อนข้างเสร็จสมบูรณ์
- 3 หมายถึง ขยันอดทนในการปฏิบัติงาน ผลงานไม่เสร็จสมบูรณ์
- 2 หมายถึง ขยันอดทนในการปฏิบัติงานน้อย ผลงานไม่เสร็จสมบูรณ์
- 1 หมายถึง ไม่ขยัน ไม่อดทน ในการปฏิบัติงาน แต่มีผลงานปรากฏบางส่วน

### ความประหยัด

- 5 หมายถึง ใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำงานอย่างคุ้มค่า และมีผลงานสมบูรณ์
- 4 หมายถึง ใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำงานอย่างคุ้มค่า และมีผลงานไม่สมบูรณ์
- 3 หมายถึง ใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำงานอย่างไม่คุ้มค่า และมีผลงานสมบูรณ์
- 2 หมายถึง ใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำงานอย่างไม่คุ้มค่า และมีผลงานไม่สมบูรณ์
- 1 หมายถึง ใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำงานอย่างไม่คุ้มค่า และมีผลงานปรากฏบางส่วน

### การนำเสนอผลงาน

- 5 หมายถึง นำเสนอได้ตามขั้นตอนโดยการบอกวัสดุอุปกรณ์ครบ บอกวิธีทำ ได้ถูกต้องทั้งหมด
- 4 หมายถึง นำเสนอได้ตามขั้นตอนโดยการบอกวัสดุอุปกรณ์ครบ บอกวิธีทำ ได้ถูกต้องบางขั้นตอน
- 3 หมายถึง ให้นำเสนอได้ตามขั้นตอนโดยการบอกวัสดุอุปกรณ์ไม่ครบ บอกวิธีทำ ได้ถูกต้องบางขั้นตอน
- 2 หมายถึง นำเสนอได้ตามขั้นตอนโดยการบอกวัสดุอุปกรณ์ไม่ครบ ไม่บอกวิธีทำ
- 1 หมายถึง นำเสนอได้ไม่ตามขั้นตอน ไม่บอกวัสดุอุปกรณ์ครบ และวิธีทำ

บันทึกหลังการสอน

ด้านความรู้

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นายฉัตรมงคล เลิศลำหวน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ความเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)