



แผนการสอน/การจัดการเรียนรู้แบบมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ
และบูรณาการตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัสวิชา ๒๑๕๐๔-๒๐๐๑ วิชา อาหารไทยเบื้องต้น
หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ ปี พ.ศ.๒๕๖๗
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมอาหาร

จัดทำโดย

นางสาวสุภาวดี โจนตะสิงห์
ตำแหน่ง ครูพิเศษสอน
แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๙
วิทยาลัยเทคนิคสว่างแดนดิน
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

คำนำ

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติพ.ศ.๒๕๔๒มาตรา๒ได้กำหนดแนวทางในการจัดการศึกษาไว้ว่าการจัดการศึกษาต้องยึดหลักผู้เรียนทุกคนมีความสามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้และสามารถถ่ายทอดความรู้ไปเป็นผู้ช่วยเหลือและให้ข้อมูลที่ถูกต้องกับผู้เรียน เพื่อนำความรู้เหล่านั้นไปสร้างสรรค์ความรู้ของตน

การเรียนรู้ในสาระและมาตรฐานต่าง ๆ ในหลักสูตรประเภทประกาศนียบัตรวิชาชีพ ๒๕๕๖ จำเป็นต้องมีกระบวนการและวิชาชีพที่หลากหลาย ดังนั้น การจัดการเรียนรู้ ควรใช้รูปแบบและวิธีการที่หลากหลายเห็นการเรียนรู้การสอนรูปแบบบูรณาการตามสภาพจริง เรียนรู้ด้วยตนเอง เรียนรู้ร่วมกัน ทั้งนี้ต้องนำกระบวนการเรียนการสอนที่ทำให้มีการเรียนรู้อย่างเป็นระบบมีขั้นตอนเหมาะสม กับกลุ่มผู้เรียน

ลงชื่อ

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)



แบบคำขออนุมัติใช้แผนการสอน
แผนการสอน มุ่งเน้นฐานสมรรถนะบูรณาการปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
รหัสวิชา ๒๑๕๐๔-๒๐๐๑ ชื่อวิชา อาหารไทยเบื้องต้น (ท-ป-น) (๑-๔-๓)

ลงชื่อ..... ผู้จัดทำ

(นางสาวสุภาวดี โจนตะสิงห์)

ตำแหน่ง ครูพิเศษสอน

ผู้รับรองแผนการสอน

.....
(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)

หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

.....
(นายคุมดวง พรหมอินทร์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

.....
(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ความเห็นผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสว่างแดนดิน

อนุมัติ ไม่อนุมัติ

.....
(นางวรรณภา พ่วงกุล)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสว่างแดนดิน

หลักสูตรรายวิชา

รายวิชา อาหารไทยเบื้องต้น
จำนวนคาบสอน ๕ คาบ/สัปดาห์

รหัสวิชา ๒๑๕๐๔-๒๐๐๑
ทฤษฎี ๑ ปฏิบัติ ๔ หน่วยกิต ๓

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

- เข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภทแกง ยำ ผัดของอาหารไทย การจัดสำรับอาหารไทย เลือ ก ใ ช้ เ ค ร ี่ อ ง มี อ ู ป ก ร ณ์ เ ต ร ี่ ย ม แ ล ะ เ ก ็ บ ร ั ก ษ า วั ต ถุ ดิ บ หลักการวิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารไทย ลักษณะที่ดีของอาหารไทย ตามตำรับมาตรฐาน และสุขอนามัย การจัดตกแต่งอาหารการจัดเสิร์ฟ การนำเสนอผลงาน
- มีทักษะเลือกใช้และจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ตามหลักการและเทคนิควิธีการ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนจัดตกแต่ง เสิร์ฟ และการนำเสนอผลงาน
- มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความรับผิดชอบ
- สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการประกอบอาหารไทย

สมรรถนะรายวิชา

- แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการและกระบวนการการประกอบอาหารไทย
- เลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยตามหลักการและกระบวนการ
- ประกอบอาหารไทยประเภทแกง ประเภทยำ ประเภทผัดตามมาตรฐานอาชีพ
- นำเสนอผลงาน จัดตกแต่งและเสิร์ฟอาหารตามหลักการและกระบวนการ
- ประยุกต์ใช้หลักการ ทักษะในการประกอบอาหารไทยตามมาตรฐานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย ประเภทแกงไม่โขลกเครื่องแกง แกงโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก แกงโขลกเครื่องแกงใส่พริก ประเภทยำน้ำใส ลาบ พล่า ยำน้ำข้น ประเภทผัดจืด ผัดเผ็ดของมาตรฐานอาชีพ การจัดสำรับอาหารไทย การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ หลักการวิธีการ และเทคนิคการประกอบอาหารไทย มีคุณลักษณะและเอกลักษณ์ ตามตำรับมาตรฐานและสุขอนามัย โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการนำเสนอผลงาน

**โครงการสอนหรือโครงการจัดการเรียนรู้แบบมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ
และบูรณาการตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง**

รายวิชา อาหารไทยเบื้องต้น
จำนวนคาบสอน ๕ คาบ/สัปดาห์


รหัสวิชา ๒๑๕๐๔-๒๐๐๑
ทฤษฎี ๑ ปฏิบัติ ๔ หน่วยกิต ๓

ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้/รายการสอน	สมรรถนะประจำหน่วย	สัปดาห์ที่	ชั่วโมงที่
๑	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย	บอกจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - บอกวิธีการวัดผลประเมินผลได้ - อธิบายความหมายของประวัติอาหารไทยได้ - อธิบายความรู้เกี่ยวกับต้นกำเนิดของอาหารไทยได้ - อธิบายความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยยอดนิยมได้	๑	๑-๕
๒	เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย	- บอกจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายเครื่องมือซึ่ง ดวงได้ - อธิบายอุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้	๒	๖-๑๐
๓	มีดและเทคนิคการใช้มีด	- บอกจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - บอกชนิดของมีดได้ - การเลือกใช้มีด - วิธีใช้มีด	๓	๑๑-๑๕
๔	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแกงเขียวหวานไก่	- บอกจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคใน	๔	๑๖-๒๐

		การทำอาหารไทยแกงเขียวหวาน นได้ - ปฏิบัติแกงเขียวหวาน		
๕	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยต้มยำกุ้ง	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยต้มยำกุ้งได้ - ปฏิบัติต้มยำกุ้ง	๕	๒๑-๑๕
๖	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยผัดไท	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยผัดไทได้ - ปฏิบัติผัดไท	๖	๒๖-๓๐
๗	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยข้าวผัดหมู	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยข้าวผัดหมูได้ - ปฏิบัติข้าวผัดหมู	๗	๓๑-๓๕
๘	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยพะแนงหมู	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยพะแนงหมูได้ - ปฏิบัติพะแนงหมู	๘	๓๖-๔๐
๙	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยน้ำพริกกะปิ	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยน้ำพริกกะปิได้ - ปฏิบัติน้ำพริกกะปิ	๙	๔๑-๔๕
๑๐	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยผัดกะเพราหมูสับ	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยผัดกะเพรา	๑๐	๔๖-๕๐

		มูได้ - ปฏิบัติผัดกะเพราหมู		
๑๑	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยส้มตำ	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยส้มตำได้ - ปฏิบัติส้มตำ	๑๑	๕๑-๕๕
๑๒	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแกงส้ม	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยแกงส้มได้ - ปฏิบัติแกงส้ม	๑๒	๕๖-๖๐
๑๓	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยหมูสัรง	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยหมูสัรงได้ - ปฏิบัติหมูสัรง	๑๓	๖๑-๖๕
๑๔	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแกงข้าไก่	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยแกงข้าไก่ได้ - ปฏิบัติแกงข้าไก่	๑๔	๖๖-๗๐
๑๕	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยน้ำตกหมู	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยน้ำตกหมูได้ - ปฏิบัติน้ำตกหมู	๑๕	๗๑-๗๕
๑๖	การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยน้ำพริกปลาร้า	- บอจุดประสงค์การเรียนรู้ได้ - อธิบายการวิธีการและเทคนิคในการทำอาหารไทยน้ำพริกปลาร้าได้ - ปฏิบัติน้ำพริกปลาร้า	๑๖	๗๖-๘๐

หน่วยการสอนที่ ๑๒ ชื่อหน่วยการสอน การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแกง ส้ม	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕๐	๑
หน่วยการสอนที่ ๑๓ ชื่อหน่วยการสอน การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยหมูโ สร่ง	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕๐	๑
หน่วยการสอนที่ ๑๔ ชื่อหน่วยการสอน การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแกง ซาไก่	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕๐	๑
หน่วยการสอนที่ ๑๕ ชื่อหน่วยการสอน การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยน้ำต กหมู	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕๐	๑
หน่วยการสอนที่ ๑๖ ชื่อหน่วยการสอน การปฏิบัติการประกอบอาหารไทย	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕๐	๑
หน่วยการสอนที่ ๑๗ ชื่อหน่วยการสอน การปฏิบัติการประกอบอาหารไทย	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕	๕๐	๑
รวม	๘ ๕	๘ ๕	๘ ๕	๘ ๕	๘ ๕	๘ ๕	๘๕	๘๕	๘๕	๘	๕		
ลำดับความสำคัญ	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑		

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๑ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย		
ชื่องาน ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย		

๑. สารสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำของชนชาติไทยที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ถือได้ว่าอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย อาหารไทยมีจุดกำเนิดพร้อมกับการตั้งชนชาติไทยและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบัน

ความนิยมอาหารไทยในสหรัฐอเมริกาเริ่มต้นเมื่อใดไม่ปรากฏแน่ชัด อาจเกิดจากสมัยแรก ๆ คนไทยที่ไปทำงานและเล่าเรียนอยู่ในสหรัฐอเมริกามีความคิดถึงอาหารไทย ก็มีคนเปิดร้านอาหารไทยขึ้น แต่ที่เห็นได้ชัดเจน คือ อาหารไทยได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปีที่ผ่านมาทั้งในสหรัฐอเมริกา ยุโรป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ของอาหารไทยที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายความหมาย ความสำคัญ ประวัติ ประเภทของอาหารไทยได้
๒. อธิบายจุดกำเนิดของอาหารไทยได้
๓. บอกความนิยมอาหารไทยในต่างประเทศได้
๔. บอกความมุ่งหมายของการทำอาหารไทยได้
๕. บอกหลักการเลือกซื้ออาหารสดและอาหารแห้งได้
๖. อธิบายหลักการประกอบอาหารได้
๗. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. ความหมายของอาหารไทย วิธีการกินแบบไทย ๆ และจุดกำเนิดอาหารไทย
๒. ความนิยมอาหารไทยในต่างประเทศ
๓. ความรู้เบื้องต้นในการทำอาหารไทยและสิ่งจำเป็นของผู้ประกอบอาหาร
๔. การเลือกซื้ออาหาร และหลักการประกอบอาหาร

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน และแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้
 ๒. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๑๐ ข้อ เวลา ๑๐ นาที เพื่อวัดความรู้ก่อนเรียน
 ๓. ครูให้นักเรียนเอากระดาษคำตอบแลกกัน แล้วครูเฉลยข้อสอบ ให้นักเรียนเป็นคนตรวจ
 ๔. ครูให้นักเรียนดูรูปภาพอาหารไทยยอดนิยม ๑๐ รูป แล้วซักถามเกี่ยวกับชื่ออาหารชนิดนั้นๆ
- เพื่อที่จะได้นำเข้าสู่บทเรียนในเรื่องของความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทยยอดนิยม

ขั้นสอน

๑. ครูแจกใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทยยอดนิยม

๒. ครูให้นักเรียนศึกษาใบความรู้ประมาณ ๒๐ นาที หลังจากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติม
๓. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มออกเป็น ๔ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน แล้วให้จับฉลากหัวข้อตามใบความรู้ แล้วให้สรุปใจความสำคัญเขียนลงกระดาษ เอ ๔ ที่ครูแจก และออกไปนำเสนอหน้าชั้นเรียน
๔. หลังจากที่นำเสนองานชั้นเรียนเสร็จให้ตั้งคำถาม ๒ ข้อ เพื่อถามเพื่อน ๆ โดยเลือกถามใครก็ได้ โดยไม่ให้ซ้ำกัน

๕. พอบจบการนำเสนอของแต่ละกลุ่มครูก็ได้อธิบายเพิ่มเติมอีกครั้ง เพื่อที่จะได้เข้าใจตรงกัน

๖. ให้นักเรียนเอางานที่สรุปใจความสำคัญมาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน

ขั้นสรุป

๑. ครูซักถามนักเรียนเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนไปวันนี้อีกครั้ง เพื่อจะได้อธิบายเพิ่มเติมในส่วนที่นักเรียนยังไม่ค่อยเข้าใจ

๓. ครูให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน ๑๐ ข้อ เวลา ๑๐ นาที เพื่อวัดความรู้หลังเรียน

๔. ครูให้นักเรียนเอากะดาษคำตอบแลกกัน แล้วครูเฉลยข้อสอบ ให้นักเรียนเป็นคนตรวจ

๕. ครูให้ส่งให้นักเรียนไปทำแบบฝึกหัดท้ายใบความรู้หน่วย ๑ เป็นการบ้าน

๖. ครูส่งให้นักเรียนไปทบทวนเนื้อในใบความรู้ที่แจก เพราะจะสอบในช่วงเรียนสัปดาห์หน้า เพื่อจะเก็บคะแนนย่อย

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. รูปภาพอาหารไทยยอดนิยม ๑๐ รูป

๒. ใบความรู้หน่วยที่ ๑ เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทยยอดนิยม

๓. หนังสือ สิบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๖. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบทดสอบก่อนเรียน และ แบบทดสอบหลังเรียน

๒. แบบประเมินผลการนำเสนอผลงานกลุ่ม

๓. แบบประเมินผลกระบวนการทำงานกลุ่ม

๔. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐ และ ๗๐ ของคะแนนเต็ม ตามลำดับ

๒. เกณฑ์การผ่านของการนำเสนอผลงานกลุ่ม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม

๓. เกณฑ์การผ่านของกระบวนการทำงานกลุ่ม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม

๔. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม

๗. ข้อเสนอแนะ

นักเรียนควรได้ศึกษาหาความรู้ด้วยตนเองบ้าง
นอกเหนือจากที่ได้รับความรู้ในห้องเรียน
เพื่อที่จะได้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารไทย เพราะว่าทุกวันนี้สิ่งเหล่านี้ได้เลือนหายไปบ้างแล้วจากสังคมเนื่อง
ด้วยความแพร่หลายของวัฒนธรรมตะวันตก

๘. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่..... สัปดาห์ที่.....๑..... วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวชนาพร พวงพิลา)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๒ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย		
ชื่องาน เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย		

๑. สาระสำคัญ

อาหารที่ปรุงสุกแล้วจะมีคุณลักษณะที่ดีทั้งเนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ รวมไปถึงจนถึงมีความสะอาด มีคุณภาพดี และการรักษาคุณค่าของอาหาร ผู้ประกอบอาหารจะต้องอาศัยเทคนิคและวิธีการประกอบที่ถูกต้องตามขั้นตอน มีการตวงส่วนผสมที่แม่นยำ การประกอบอาหาร ต้องฝึกหัดตา หู จมูก ใจ ให้ไวและให้ชำนาญในการสังเกต ส่วนผสมและวิธีผสม ต้องมีความระมัดระวังถี่ถ้วน มีไหวพริบดี ว่องไวในการแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ทันทั่วทั้งที่

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. บอกเทคนิคและวิธีการในการประกอบอาหารได้
๒. บอกหลักการหุงต้มอาหารประเภทต่าง ๆ ได้
๓. อธิบายปัจจัยในการหุงต้มอาหารให้ได้ผลดีได้
๔. บอกหลักของการทำครัวได้
๕. อธิบายสิ่งสำคัญที่ควรรู้ในการประกอบอาหารได้

๓. เนื้อหาสาระ

๑. เทคนิคในการประกอบอาหาร
๒. หลักการหุงต้มอาหารประเภทต่าง ๆ
๓. ปัจจัยในการหุงต้มอาหารให้ได้ผลดี
๔. หลักของการทำครัว
๕. สิ่งสำคัญที่ควรรู้ในการประกอบอาหาร
๖. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน ๑๐ ข้อ เวลา ๑๐ นาที เพื่อวัดความรู้ก่อนเรียน
๓. ครูให้นักเรียนเอากระดาษคำตอบแลกกัน แล้วครูเฉลยข้อสอบ ให้นักเรียนเป็นคนตรวจ

๔. ครูสนทนากับนักเรียน เรื่อง การหุงข้าวกับการนึ่งข้าว ว่าแตกต่างกันอย่างไร เพื่อที่จะได้นำเข้าสู่บทเรียนในเรื่องของความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูแจกใบความรู้ที่ ๒ เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๓. ครูให้นักเรียนศึกษาใบความรู้ประมาณ ๒๐ นาที หลังจากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติม
๔. ครูให้นักเรียนไปหาเทคนิคในการประกอบอาหารมาคนละ ๑ อย่าง แล้วเขียนลงกระดาษ เอ ๔ ที่ครูแจก และออกไปนำเสนอหน้าชั้นเรียน (ให้ใช้เวลาในการไปค้นคว้าข้อมูล ๓๐ นาที)
๕. หลังจากที่นำเสนองานชั้นเรียนเสร็จให้ตั้งคำถาม ๑ ข้อ เพื่อถามเพื่อน ๆ โดยเลือกถามใครก็ได้ โดยไม่ให้ซ้ำกัน

๕. พอบจบการนำเสนอของแต่ละกลุ่มครูก็ได้อธิบายเพิ่มเติมอีกครั้ง เพื่อที่จะได้เข้าใจตรงกัน
๖. ให้นักเรียนเอางานที่ไปค้นคว้ามานำส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน

ขั้นสรุป

๑. ครูซักถามนักเรียนเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนไปวันนี้อีกครั้ง เพื่อจะได้อธิบายเพิ่มเติมในส่วนที่นักเรียนยังไม่ค่อยเข้าใจ

๓. ครูให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน ๑๐ ข้อ เวลา ๑๐ นาที เพื่อวัดความรู้หลังเรียน
๔. ครูให้นักเรียนเอากระดาษคำตอบแลกกัน แล้วครูเฉลยข้อสอบ ให้นักเรียนเป็นคนตรวจ
๕. ครูให้ส่งให้นักเรียนไปทำแบบฝึกหัดท้ายใบความรู้หน่วย ๒ เป็นการบ้าน
๖. ครูส่งให้นักเรียนไปทบทวนเนื้อหาใบความรู้ที่แจก เพราะจะสอบในชั่วโมงเรียนสัปดาห์หน้า เพื่อจะเก็บคะแนนย่อย

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบความรู้หน่วยที่ ๒ เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ออบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ชนิษฐา พูนผลกุล
๓. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย
๔. www.infothaifood.wordpress.com
๕. www.krunid.com

๖. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบทดสอบก่อนเรียน และ แบบทดสอบหลังเรียน
๒. แบบประเมินผลการนำเสนอผลงานเดี่ยว
๓. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐ และ ๗๐ ของคะแนนเต็ม ตามลำดับ

๒. เกณฑ์การผ่านของการนำเสนอผลงานเดี่ยว ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม

๓. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม

๗. ข้อเสนอแนะ

นักเรียนต้องหมั่นศึกษาหาความรู้นอกห้องเรียน เช่น การค้นคว้าหาวิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารแบบใหม่ ๆ เพื่อเป็นการฝึกทักษะและความก้าวหน้าของอาหารไทย

๘. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๒.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๓ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ มีดและเทคนิคการใช้มีด		
ชื่องาน ชนิดของมีดและเทคนิคการใช้มีด		

๑. สาระสำคัญ

มีด เป็นอุปกรณ์ทำครัวที่ขาดไม่ได้ในการทำอาหารไทย ส่วนใหญ่แล้วเรามักจะใช้มีดอันเดียวเวลาประกอบอาหารอาหาร เน้นความคม อาจจะไม่ได้อันถึงหลักการใช้มีดที่ถูกต้อง ทำให้หลายครั้งเรามีดใช้ไม่ถนัด เสียเวลาปรุงอาหาร มีหน้าซ้าอาหารที่ได้ก็ไม่เป็นชิ้นเป็นอันตามที่ต้องการ จึงจำเป็นต้องทำความรู้จักมีดกันให้มากขึ้น

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. บอกเทคนิคและวิธีการใช้มีดได้
๒. บอกชนิดของมีดและวัตถุดิบที่เหมาะสมแก่การใช้มีดได้
๓. การหั่นผักรูปแบบต่างๆ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. เทคนิคและวิธีการใช้มีด
๒. ชนิดของมีด
๓. วัตถุดิบที่เหมาะสมแก่การใช้มีดแต่ละชนิด
๔. วิธีการหั่นผักรูปแบบต่างๆ

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. วัดความรู้ก่อนเรียน
๓. ครูเฉลยคำตอบ

๔. ครูสนทนากับนักเรียน เรื่อง มีด ว่าแตกต่างกันอย่างไร

เพื่อที่จะได้นำเข้าสู่บทเรียนในเรื่องของความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคนิคและวิธีการใช้มีดในการประกอบอาหารไทย

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการใช้มีดประกอบอาหารไทย
๒. ครูแจกใบความรู้ เรื่อง มีดและเทคนิคการใช้มีด

๓. ครูให้นักเรียนศึกษาใบความรู้ประมาณ ๓๐ นาที หลังจากนั้นครูอธิบายเพิ่มเติม
๔. ครูให้นักเรียนไปหาเทคนิคในการประกอบอาหารมาคนละ ๑ อย่าง แล้วเขียนลงกระดาษ เอ ๔ ที่ครูแจก และออกไปนำเสนอหน้าชั้นเรียน (ให้ใช้เวลาในการไปค้นคว้าข้อมูล ๖๐ นาที)
๕. หลังจากที่นำเสนองานชั้นเรียนเสร็จให้ตั้งคำถาม ๑ ข้อ เพื่อถามเพื่อน ๆ โดยเลือกถามใครก็ได้ โดยไม่ให้ซ้ำกัน
๕. พอบจบการนำเสนอของแต่ละกลุ่มครูก็ได้อธิบายเพิ่มเติมอีกครั้ง เพื่อที่จะได้เข้าใจตรงกัน
๖. ให้นักเรียนเอางานที่ไปค้นคว้ามาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน

ขั้นสรุป

๑. ครูซักถามนักเรียนเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนไปวันนี้อีกครั้ง เพื่อจะได้อธิบายเพิ่มเติมในส่วนที่นักเรียนยังไม่ค่อยเข้าใจ
๒. ครูให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน ๑๐ ข้อ เวลา ๑๐ นาที เพื่อวัดความรู้หลังเรียน
๓. ครูให้นักเรียนเอากระดาษคำตอบแลกกัน แล้วครูเฉลยข้อสอบ ให้นักเรียนเป็นคนตรวจ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบความรู้หน่วยที่ ๓ เรื่อง มีดและเทคนิคการใช้มีด
๒. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ออบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล
๓. www.sites.google.com

๖. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบทดสอบก่อนเรียน และ แบบทดสอบหลังเรียน
๒. แบบประเมินผลการนำเสนอผลงานเดี่ยว
๓. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐ และ ๗๐ ของคะแนนเต็ม ตามลำดับ
๒. เกณฑ์การผ่านของการนำเสนอผลงานเดี่ยว ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๓. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม

๗. ข้อเสนอแนะ

นักเรียนต้องหมั่นศึกษาหาความรู้นอกห้องเรียน เช่น การค้นคว้าหาวิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารแบบใหม่ ๆ เพื่อเป็นการฝึกทักษะและความก้าวหน้าของอาหารไทย

๘. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๓.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....
นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....
จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ	ดีมาก(๘๐-๑๐๐)	ดี (๗๐-๗๙)	พอใช้ (๖๐-๖๙)	ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)
๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....
.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....
.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๔ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๔ จำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแกงเขียวหวานไก่		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบแกงเขียวหวานไก่		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สารสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี ปุ ญ ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบแกงเขียวหวานไก่ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีทัศนคติในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของแกงเขียวหวานไก่

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๑ แกงเขียวหวานไก่

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มี อ ป ฏิ บั ตี ก า ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก
ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

๕. ให้นักเรียนเอาผลงานมาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน
๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ
๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๑ แกงเขียวหวานไก่
๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน
๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.
๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์
๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ออบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล
๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย
๗. www.infothaifood.wordpress.com
๘. www.krunid.com
๙. www.ezythaicooking.com
๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เตรียมความพร้อมของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า
๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน
๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเติมตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์
๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม

๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม

๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม

๙. ข้อเสนอแนะ

นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่..... สัปดาห์ที่.....๔..... วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๕ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๕ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยต้มยำกุ้ง		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบต้มยำกุ้ง		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สาระสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปีที่ผ่านมาทั้งในสหรัฐอเมริกา ยุโรป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบต้มยำกุ้งได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีทัศนคติในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของต้มยำกุ้ง

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุดิบบางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๒ ต้มยำกุ้ง

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มี อ ป ฏิ บั ตี ก ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก
ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

๕. ให้นักเรียนเอาผลงานมาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน
๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ
๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๒ ต้มยำกุ้ง
๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน
๓. หนังสือ ลีบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.
๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์
๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ออบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ชนิษฐา พูนผลกุล
๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย
๗. www.infothaifood.wordpress.com
๘. www.krunid.com
๙. www.ezythaicooking.com
๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เตรียมความพร้อมของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า
๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน
๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์
๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ
๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐
ของคะแนนเต็ม

๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม

๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย
ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม

๔. ข้อเสนอแนะ

นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๕.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๖ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๖ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยผัดไท		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบผัดไท		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สาระสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปีที่ผ่านมาทั้งในสหรัฐอเมริกา ยุโรป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบผัดไทได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีทัศนคติในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของผัดไท

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๓ ผัดไท

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มี อ ป ฏิ บั ตี ก ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก
ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

๕. ให้นักเรียนเอาผลงานมาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน
๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ
๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๓ ผัดไท
๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน
๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.
๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์
๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ออบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ชนิษฐา พูนผลกุล
๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย
๗. www.infothaifood.wordpress.com
๘. www.krunid.com
๙. www.ezythaicooking.com
๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เตรียมความพร้อมของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า
๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน
๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาค้นหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเติมตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์
๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ
๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐
ของคะแนนเต็ม

๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม

๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย
ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม

๔. ข้อเสนอแนะ

นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๖.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๗ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๗ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยข้าวผัดหมู		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบข้าวผัดหมู		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สาระสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปีที่ผ่านมาทั้งในสหรัฐอเมริกา ยุโรป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบข้าวผัดหมูได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของข้าวผัดหมู

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๔ ข้าวผัดหมู

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มี อ ป ฏิ บั ตี ก ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก
ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

๕. ให้นักเรียนเอาผลงานมาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน
๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ
๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๔ ข้าวผัดหมู
๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน
๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.
๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์
๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ออบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ชนิษฐา พูนผลกุล
๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย
๗. www.infothaifood.wordpress.com
๘. www.krunid.com
๙. www.ezythaicooking.com
๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เติ ร ี ย ม ค ว า ม พ ร ี อ ม ข อ ง วั ต ถุ ต ิ บ อู ป ก ร ณ์ เ ค ร ี อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า
๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน
๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์
๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ
๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐
ของคะแนนเต็ม

๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม

๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย
ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม

๔. ข้อเสนอแนะ

นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๗.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๘ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๘ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยพะแนงหมู		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบพะแนงหมู		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สารสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี ปุ ญ ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบพะแนงหมูได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของพะแนงหมู

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุดิบบางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน

๓. ครูแจกใบงานที่ ๕ พะแนงหมู น้ำพริกกะปิ ผัดกะเพราหมูสับ ส้มตำ แกงส้ม หมูโสร่ง แกงขาไก่

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มี อ ป ฏิ บั ตี ก า ร ทำ อ า ห า ร ไท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก

ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

๕. ให้นักเรียนเอาผลงานมาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน
๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ
๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๕ พะแนงหมู
๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน
๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.
๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์
๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ออบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ชนิษฐา พูนผลกุล
๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย
๗. www.infothaifood.wordpress.com
๘. www.krunid.com
๙. www.ezythaicooking.com
๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เติ ร ี ย ม ค ว า ม พ ร ี อ ม ข อ ง วั ต ถุ ต ิ บ อ ุ ป ก ร ณ์ เ ค ร ี่ อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า
๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน
๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์
๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ
๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม
๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม

๙. ข้อเสนอแนะ

นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่..... สัปดาห์ที่..... ๘..... วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น..... ปวช..... ชั้นปีที่..... สาขาวิชา..... อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด..... คน มาเรียน..... คน มาสาย..... คน ขาดเรียน..... คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๙ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๙ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยน้ำพริกกะปิ		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบน้ำพริกกะปิ		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สารสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี ปุ่ น ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบน้ำพริกกะปิได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของน้ำพริกกะปิ

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
 ๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
 ๓. ครูแจกใบงานที่ ๖ น้ำพริกกะปิ ผัดกะเพราหมูสับ ส้มตำ แกงส้ม หมูสรง แกงขาไก่
 ๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มี อ ป ฏิ บั ทิ ก า ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก
- ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด
๕. ใ้ นั ก เรี ย น เอา ผล กาน มา ส่ ง เพื่ อ ประ เมิ น เป็น คะ นน

๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๖ น้ำพริกกะปิ

๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน

๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์อบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล

๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย

๗. www.infothaifood.wordpress.com

๘. www.krunid.com

๙. www.ezythaicooking.com

๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เติ รีย ม ค ว า ม พ ร้ อ ม ข อ ง วั ต ถุ ตึ บ ุ ก ร ณ์ เ ค รื่ อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า

๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน

๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์

๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม

๙. ข้อเสนอแนะ

นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๙.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง
๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์	<input type="radio"/> ดีมาก	<input type="radio"/> ดี	<input type="radio"/> พอใช้	<input type="radio"/> ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑๐ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๑๐ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยผัดกะเพราหมูสับ		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบผัดกะเพราหมูสับ		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สารสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบผัดกะเพราหมูสับได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของผัดกะเพราหมูสับ

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
 ๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
 ๓. ครูแจกใบงานที่ ๗ ผัดกะเพราหมูสับ
 ๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มื อ ป ฏิ บั ตี ก า ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก
- ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด
๕. ใ้ นั ก เรี ย น เอา ผล กาน มา ส่ ง เพื่ อ ประ เมิ น เป็น คะ แนน

๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๗ ผัดกะเพราหมูสับ

๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน

๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์อบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล

๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย

๗. www.infothaifood.wordpress.com

๘. www.krunid.com

๙. www.ezythaicooking.com

๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เตรียมความพร้อมของวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ

เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า

๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน

๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์

๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
 ๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
 ๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๙. ข้อเสนอแนะ
- นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๑๐.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑๑ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๑๑ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยสัมถ่ำ		
ชื่อองำน ปฏิบัติการประกอบสัมถ่ำ		
บูรณการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สารระสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่บารณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนืองตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี ปุ ญ ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบสัมถ่ำ ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของสัมถ่ำ

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๘ สัมถ่ำ

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มื อ ปฏิบัติ การ ทำ อาหาร ไทย ตาม ใบ งาน ที่ แจ ก ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

๕. ใ้ นั ก เรี ย น เอาผลงานมาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน

๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๘ ส้มตำ

๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน

๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์อบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล

๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย

๗. www.infothaifood.wordpress.com

๘. www.krunid.com

๙. www.ezythaicooking.com

๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เ ต ร ี ย ม ค ว า ม พ ร ี อ ม ข อ ง วั ต ถุ ต ิ บ ุ ก ร ณ์ เ ค ร ี อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า

๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน

๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์

๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
 ๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
 ๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๙. ข้อเสนอแนะ
- นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่..... สัปดาห์ที่.....๑๑..... วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่..... สาขาวิชา..... อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑๒ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๑๒ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแกงส้ม		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบแกงส้ม		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สารสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี ปุ ญ ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบแกงส้มได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของแกงส้ม

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์ที่บ้านนักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๙ แกงส้ม

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มี อ ป ฏิ บั ตี ก า ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

๕. ใ้ นั ก เรี ย น เา ผล ก า น มา ส ่ง เพื่ อ ประ เมิ น เป็น ค ะ น าน

๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๙ แกงส้ม

๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน

๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์อบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ชนิษฐา พูนผลกุล

๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย

๗. www.infothaifood.wordpress.com

๘. www.krunid.com

๙. www.ezythaicooking.com

๑๐. www.kaweclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เติ รีย ม ค ว า ม พ ร ้อ ม ข อ ง วั ต ถุ ตึ บ ู ป ก ร ณ์ เ ค ร ี่ อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า

๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน

๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไข้ปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์

๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
 ๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
 ๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๙. ข้อเสนอแนะ
- นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๑๒.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑๓ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๑๓ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยหมุ่ไสร้ง		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบหมุ่ไสร้ง		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สารสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี ปุ ญ ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบหมุ่ไสร้ง ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของหมุ่ไสร้ง

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๑๐ หมุ่ไสร้ง

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มี อ ป ฏิ บั ตี ก า ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก
ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

๕. ใ้ นั ก เรี ย น เาาผลงานมาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน

๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๑๐ หมูโสร่ง

๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน

๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์อบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล

๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย

๗. www.infothaifood.wordpress.com

๘. www.krunid.com

๙. www.ezythaicooking.com

๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เติ รีย ม ค ว า ม พ ร้ อ ม ข อ ง วั ต ถุ ตึ บ ุ ก ร ณ์ เ ค รื่ อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า

๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน

๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์

๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัตถุประสงค์และประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
 ๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
 ๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๙. ข้อเสนอแนะ
- นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่..... สัปดาห์ที่.....๑๓..... วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่..... สาขาวิชา..... อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑๔ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๑๔ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยแกงขาไก่		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบแกงขาไก่		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สาระสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบแกงขาไก่ ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีทัศนคติในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของแกงขาไก่

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ชั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครู ชัก ถาม ถึง วั ต ถุ ตี บ บ ่า ง อ ย ่ า ง ที่ นั ก เรี ย น เ ต ร ี ย ม มา จาก บ ่า น จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๑๑ แกงขาไก่
๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มื อ ปฏิ บั ตี การ ทำ อ า ห า ร ไท ย ต า ม ใบ ง า น ที่ แจ ก ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด
๕. ใ้ นั ก เรี ย น เอา ผล งาน มา ส่ง เพื่อ ประเมิน เป็น คะแนน

๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๑๑ แกงข้าไก่

๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน

๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์อบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล

๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย

๗. www.infothaifood.wordpress.com

๘. www.krunid.com

๙. www.ezythaicooking.com

๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เ ต ร ี ย ม ค ว า ม พ ร ี อ ม ข อ ง วั ต ถุ ต ิ บ ุ ก ร ณ์ เ ค ร ี อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า

๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน

๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์

๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
 ๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
 ๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๙. ข้อเสนอแนะ
- นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๑๔.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑๕ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๑๕ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยน้ำตกหมู		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบน้ำตกหมู		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สาระสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี ปุ่ น ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบน้ำตกหมู ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของน้ำตกหมู

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๑๒ น้ำตกหมู

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มื อ ป ฏิ บั ตี ก า ร ท ำ อ า ห า ร ไ ท ย ต ำ ม ใบ ก ำ น ที่ แจ ก ครุ ส ำ อธิ ตไป ร ่วม กั บ ก ำ ร ปฏิ บั ตี ของ นั ก เรี ย น และ ครุ คอย ใ้ ค ำ ป รั ก ษา อย่าง ไกล่ ชิด

๕. ใ้ นั ก เรี ย น เอา ผล ก ำ น มา ส ่ง เพื่ อ ประ เมิ น เป็น ค ะ แนน

๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๑๒ น้ำตกหมู

๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน

๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์อบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล

๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย

๗. www.infothaifood.wordpress.com

๘. www.krunid.com

๙. www.ezythaicooking.com

๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เติ รีย ม ค ว า ม พ ร ี อ ม ข อ ง วั ต ถุ ตึ บ ุ ก ร ณ์ เ ค รื่ อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า

๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน

๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์

๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
 ๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
 ๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๙. ข้อเสนอแนะ
- นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๑๕.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....
.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....
.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑๖ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทยเบื้องต้น (๒๑๕๐๔-๒๐๐๑)	สอนครั้งที่ ๑๖ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยน้ำพริกลงเรือ		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบน้ำพริกลงเรือ		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สารสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ัฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี ปุ ญ ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบน้ำพริกลงเรือได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของน้ำพริกลงเรือ

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๑๓ น้ำพริกลงเรือ

๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มื อ ป ฏิ บั ทิ ก า ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก ครูสาธิตไปพร้อมกับการปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

๕. ใ้ นั ก เรี ย น เอาผลงานมาส่งเพื่อประเมินเป็นคะแนน

๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๑๓ น้ำพริกปลาร้า

๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน

๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์อบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล

๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย

๗. www.infothaifood.wordpress.com

๘. www.krunid.com

๙. www.ezythaicooking.com

๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เติ รีย ม ค ว า ม พ ร้ อ ม ข อ ง วั ต ถุ ตึ บ ุ ก ร ณ์ เ ค รื่ อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า

๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน

๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์

๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัดและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
 ๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
 ๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๙. ข้อเสนอแนะ
- นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่.....สัปดาห์ที่.....๑๖.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่.....สาขาวิชา.....อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)


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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

	แผนการจัดการเรียนรู้	หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑๗ จำนวน ๕ ชั่วโมง
	วิชา อาหารไทย (๓๐๔๐๔-๒๐๐๔)	สอนครั้งที่ ๑๗ รวมจำนวน ๙๐ ชั่วโมง
ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การปฏิบัติการประกอบอาหารไทยหลนเต้าเจี้ยว		
ชื่องาน ปฏิบัติการประกอบหลนเต้าเจี้ยว		
บูรณาการ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ นโยบายสถานศึกษา ๓D		

๑. สารสำคัญ

อาหารไทยเป็นอาหารประจำชนชาติไทยมาตั้งแต่โบราณกาลที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ และได้รับความนิยมแบบดาวรุ่งพุ่งแรงมาตลอดระยะเวลา ๑๐ ปี ที่ ผ่าน มา ทั้ง ใน ส ห ร ฐ อ เม ริ ก า ยู โร ป ญี ปุ ญ ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง จีน และอินเดีย เอกลักษณ์ที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่ถูกปากและได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ คือ เอกลักษณ์ด้านรสชาติ ความหลากหลายของอาหารไทย อาหารไทยทานไม่เลี่ยนไม่อ้วน และการบริการที่ประทับใจ

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. ปฏิบัติการประกอบหลนเต้าเจี้ยวได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาดและปลอดภัย
๒. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และรับผิดชอบ

๓. เนื้อหาสาระ

๑. คุณลักษณะเฉพาะด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของหลนเต้าเจี้ยว

๔. กิจกรรมการจัดการเรียนรู้

ขั้นนำ

๑. ครูกล่าวทักทายนักเรียน
๒. ครูซักถามถึงวัตถุประสงค์บางอย่างที่นักเรียนเตรียมมาจากบ้าน

จะให้นักเรียนเตรียมวัตถุดิบมาจากบ้านอย่างน้อย ๑ ชนิดต่อการปฏิบัติ ๑ ครั้ง เพื่อความประหยัด

ขั้นสอน

๑. ทดสอบวัดความรู้เก็บคะแนนย่อย เรื่อง วิธีการและเทคนิคในการประกอบอาหารไทยยอดนิยม
๒. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น ๕ กลุ่ม ๆ ละเท่า ๆ กัน
๓. ครูแจกใบงานที่ ๑๔ หลนเต้าเจี้ยว
๔. ใ้ นั ก เรี ย น ลง มื อ ป ฏิ บั ตี ก า ร ทำ อ า ห า ร ไ ท ย ต า ม ใบ ก า น ที่ แจ ก ครุ ส า อื ต ไป พร้ อ ม กั บ การปฏิบัติของนักเรียน และครูคอยให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด
๕. ใ้ นั ก เรี ย น เอา ผล ก า น มา ส ่ง เพื่ อ ประเมิ น เป็น ค ะ น ะ น

๖. ทำความสะอาดห้องเรียนให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ขั้นสรุป

๑. ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินคุณลักษณะของอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๒. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปขั้นตอนการประกอบอาหารไทยยอดนิยมชนิดนั้น ๆ

๕. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๑. ใบงานที่ ๑๔ หลนเต้าเจี้ยว

๒. ห้องปฏิบัติการครัวร้อน

๓. หนังสือ สืบยอดอาหารไทยในต่างแดน ของ อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์.

๔. หนังสือ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว ของ อาจารย์เอกพล ศรีคงรักษ์

๕. หนังสือหลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์อบเชย วงศ์ทอง และ อาจารย์ชนิษฐา พูนผลกุล

๖. หนังสือ ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร ของ อาจารย์ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย

๗. www.infothaifood.wordpress.com

๘. www.krunid.com

๙. www.ezythaicooking.com

๑๐. www.kaweeclub.com

๖. การบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๑. เ ต ร ี ย ม ค ว า ม พ ร ี อ ม ข อ ง วั ต ถุ ต ิ บ ุ ก ร ณ์ เ ค ร ี อ ง มี อ เครื่องใช้ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับงานที่จะปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ประหยัดและคุ้มค่า

๒. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและเสร็จภายในเวลาที่กำหนดด้วยสติปัญญาอย่างมีเหตุผล ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง รู้จักการแบ่งปัน มีความซื่อสัตย์ ขยัน และอดทน

๓. ใช้ความรู้ที่ได้รับแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างมีเหตุผล และเต็มตามศักยภาพของตน

๗. การบูรณาการนโยบายสถานศึกษา ๓D

๑. การจัดการเรียนรู้แบบการแบ่งกลุ่ม เป็นการกระตุ้นและฝึกหัดให้นักเรียนรู้จักการทำงานเป็นทีม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มความสามารถ ซึ่งการจัดการเรียนรู้แบบนี้ก็เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

๒. การจัดการเรียนรู้แบบการปฏิบัติการ เป็นการส่งเสริมและปลูกจิตสำนึกให้นักเรียนมีคุณธรรม จริยธรรม โดยการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของห้องปฏิบัติการ บนพื้นฐานของความซื่อสัตย์

๓. สอดแทรกและให้ความรู้เกี่ยวกับพิษภัยของยาเสพติดและการหลีกเลี่ยง

๘. วัตและประเมินผล

เครื่องมือประเมิน

๑. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ

๒. แบบประเมินผลการสังเกตพฤติกรรม

๓. แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทยยอดนิยม

เกณฑ์การประเมิน

๑. เกณฑ์การผ่านของการปฏิบัติงานและผลงานสำเร็จ ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
 ๒. เกณฑ์การผ่านของการสังเกตพฤติกรรม ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนเต็ม
 ๓. เกณฑ์การผ่านของการทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับคะแนนย่อย เรื่อง การคิดต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของคะแนนเต็ม
๙. ข้อเสนอแนะ
- นักเรียนต้องหมั่นฝึกฝนจึงจะเกิดทักษะอย่างแท้จริง

๑๐. บันทึกหลังการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

ภาคเรียนที่..... สัปดาห์ที่.....๑๗..... วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

นักเรียนนักศึกษา ชั้น.....ปวช.....ชั้นปีที่..... สาขาวิชา..... อาหารและโภชนาการ.....

จำนวนผู้เรียนทั้งหมด.....คน มาเรียน.....คน มาสาย.....คน ขาดเรียน.....คน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

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

ความพร้อมและผลการเรียนรู้ของผู้เรียน

เกณฑ์ที่แนะนำ คิดเป็นร้อยละ ดีมาก(๘๐-๑๐๐) ดี (๗๐-๗๙) พอใช้ (๖๐-๖๙) ต้องปรับปรุง (ต่ำกว่า ๖๐)

๒.๑ การตรงต่อเวลาดีมาก ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๒ การแต่งกาย , การปฏิบัติตามระเบียบ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๓ ความพร้อม , ความตั้งใจในการเรียน ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๔ มีความรับผิดชอบงานที่มอบหมาย ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

๒.๕ มีความรู้ ความสามารถ ตรงวัตถุประสงค์ ดีมาก ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง

ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ

สภาพห้องเรียน มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

สื่อ อุปกรณ์ มีความพร้อม ความเหมาะสม ไม่พร้อมไม่เหมาะสม

กรณีไม่พร้อม ไม่เหมาะสมคือ.....

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางสาวสุภาวดี โคนตะสิงห์)

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

ลงชื่อ.....หัวหน้าแผนกวิชา

(นางสาวปิยะดา หงษ์เจริญ)

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

ลงชื่อ.....

(นายทินกร พรหมอินทร์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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