



แผนการจัดการเรียนรู้

ด้วยกระบวนการ **PDAS**

เพื่อเสริมสร้างทักษะชีวิต

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ รายวิชาเพิ่มเติม ขนมหไทย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

นางวารุณี สังขผล
ครูชำนาญการพิเศษ



โรงเรียนนิคมสร้างตนเอง
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต ๑
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ทำไมต้องเรียนการงานอาชีพ

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพเป็นกลุ่มสาระที่ช่วยพัฒนาให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต และรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง สามารถนำความรู้เกี่ยวกับการดำรงชีวิต การอาชีพ มาใช้ประโยชน์ในการทำงานอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ และแข่งขันในสังคมไทยและสากล เห็นแนวทางในการประกอบอาชีพ รักการทำงาน และมีเจตคติที่ดีต่อการทำงาน สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างพอเพียง และมีความสุข

เรียนรู้อะไรในการงานอาชีพ

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ มุ่งพัฒนาผู้เรียนแบบองค์รวม เพื่อให้มีความรู้ความสามารถ มีทักษะในการทำงาน เห็นแนวทางในการประกอบอาชีพและการศึกษาต่อ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

- **การดำรงชีวิตและครอบครัว** เป็นสาระเกี่ยวกับการทำงานในชีวิตประจำวัน ช่วยเหลือตนเอง ครอบครัวยุ และสังคมได้ในสภาพเศรษฐกิจที่พอเพียง ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม เน้นการปฏิบัติจริงจนเกิดความมั่นใจและภูมิใจในผลสำเร็จของงาน เพื่อให้ค้นพบความสามารถ ความถนัด และความสนใจของตนเอง
- **การอาชีพ** เป็นสาระที่เกี่ยวข้องกับทักษะที่จำเป็นต่ออาชีพ เห็นความสำคัญของคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่ออาชีพ ใช้เทคโนโลยีได้เหมาะสม เห็นคุณค่าของอาชีพสุจริต และเห็นแนวทางในการประกอบอาชีพ

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน และคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ในการพัฒนาผู้เรียนตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐานมุ่งเน้นพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะสำคัญและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ดังนี้

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน มุ่งให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะสำคัญ ๕ ประการ ดังนี้

๑. **ความสามารถในการสื่อสาร** เป็นความสามารถในการรับและส่งสาร มีวัฒนธรรมในการใช้ภาษาถ่ายทอดความคิด ความรู้ความเข้าใจ ความรู้สึก และทัศนะของตนเองเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารและประสบการณ์อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาตนเองและสังคม รวมทั้งการเจรจาต่อรองเพื่อขจัดและลดปัญหาความขัดแย้งต่าง ๆ การเลือกรับหรือไม่รับข้อมูลข่าวสารด้วยหลักเหตุผลและความถูกต้องตลอดจนการเลือกใช่วิธีการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพโดยคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อตนเองและสังคม

๒. ความสามารถในการคิด เป็นความสามารถในการคิดวิเคราะห์ การคิดสังเคราะห์ การคิด อย่างสร้างสรรค์ การคิด อย่างมีวิจารณญาณ และการคิดเป็นระบบ เพื่อนำไปสู่การสร้างองค์ความรู้หรือสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจเกี่ยวกับ ตนเองและสังคมได้อย่างเหมาะสม

๓. ความสามารถในการแก้ปัญหา เป็นความสามารถในการแก้ปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ที่เผชิญได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมบนพื้นฐานของหลักเหตุผล คุณธรรมและข้อมูลสารสนเทศ เข้าใจความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของ เหตุการณ์ต่าง ๆ ในสังคมแสวงหาความรู้ประยุกต์ความรู้มาใช้ในการป้องกันและแก้ไขปัญหาและมีการตัดสินใจที่มี ประสิทธิภาพโดยคำนึงถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อตนเอง สังคมและสิ่งแวดล้อม

๔. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต เป็นความสามารถในการนำกระบวนการต่าง ๆ ไปใช้ในการ ดำเนินชีวิตประจำวัน การเรียนรู้ด้วยตนเอง การเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง การทำงาน และการอยู่ร่วมกันในสังคมด้วยการ สร้างเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคคล การจัดการปัญหาและความขัดแย้งต่าง ๆ อย่างเหมาะสม การปรับตัวให้ทันกับ การเปลี่ยนแปลงของสังคมและสภาพแวดล้อมและการรู้จักหลีกเลี่ยงพฤติกรรมไม่พึงประสงค์ที่ส่งผลกระทบต่อตนเองและ ผู้อื่น

๕. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี เป็นความสามารถในการเลือก และใช้ เทคโนโลยีด้านต่าง ๆ และมีทักษะ กระบวนการทางเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาตนเองและสังคม ในด้านการเรียนรู้ การสื่อสาร การทำงานการ แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ถูกต้องเหมาะสมและมีคุณธรรม

คุณลักษณะอันพึงประสงค์

หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อให้สามารถอยู่ ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขในฐานะเป็นพลเมืองไทยและพลโลก ดังนี้

๑. รักชาติ ศาสน์ กษัตริย์

๒. ซื่อสัตย์สุจริต

๓. มีวินัย

๔. ใฝ่เรียนรู้

๕. อยู่อย่างพอเพียง

๖. มุ่งมั่นในการทำงาน

๗. รักความเป็นไทย

๘. มีจิตสาธารณะ

สาระและมาตรฐานการเรียนรู้

สาระที่ ๑ การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐาน ง ๑.๑ เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึก ในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

สาระที่ ๒ การอาชีพ

มาตรฐาน ง ๒.๑ เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ผลการเรียนรู้รายวิชาเพิ่มเติม

การผลิตเครื่องตีสมุนไพรม

๑. สามารถอธิบายความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ ของเครื่องตีสมุนไพรมได้
๒. สามารถอธิบาย หลักการ วิธีการ ขั้นตอนกระบวนการ การจัดการ และการประเมินผล การทำเครื่องตีสมุนไพรมได้
๓. สามารถใช้ เก็บ บำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเครื่องตีสมุนไพรม ได้ถูกวิธี
๔. ใช้แนวคิด ใหม่ ๆ ในการทำเครื่องตีสมุนไพรมได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมกับงาน
๕. สามารถวิเคราะห์งาน วางแผนการดำเนินงาน การทำเครื่องตีสมุนไพรมได้ด้วย ความรับผิดชอบ และงานมีความเรียบร้อยสมบูรณ์
๖. สามารถผลิตเครื่องตีสมุนไพรมได้อย่างน้อย ๖-๘ อย่างด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ซื่อสัตย์ ประหยัดอดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม ในการทำงานอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี มีการประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๗. สามารถนำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

การประดิษฐ์ของใช้และของชำร่วย

๑. บอกความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของของใช้และของชำร่วยได้
๒. แยกประเภทของของใช้และของชำร่วยได้
๓. ออกแบบของใช้และของชำร่วยโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์และใช้งานได้จริง
๔. เลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ในการประดิษฐ์ของใช้และของชำร่วยได้อย่างเหมาะสม
๕. ประดิษฐ์ของใช้และของชำร่วยได้ตามที่ออกแบบอย่างน้อย ๔-๖ ชนิด ด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงานใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และถูกวิธี มีการประเมินผลการทำงานและปรับปรุงงาน
๖. บอกขั้นตอนการประดิษฐ์ของใช้และของชำร่วยตามลำดับขั้นตอนได้อย่างเหมาะสม

๗. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ในการประดิษฐ์ของใช้และของชำร่วยได้อย่างถูกต้องวิธี
๘. คำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขายและจัดจำหน่ายได้
๙. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานคุณภาพ

อาหารไทย

๑. บอกความหมาย ความสำคัญและความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดอาหารไทยพื้นบ้านได้
๒. บอกประเภท ชื่อ อาหารไทยพื้นบ้านแต่ละภาคได้
๓. เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยพื้นบ้านได้อย่างเหมาะสม
๔. ประกอบอาหารไทยพื้นบ้านได้อย่างหลากหลายและนำมาประยุกต์ให้เหมาะสมกับบริบทของท้องถิ่นอย่างน้อย ๕ ชนิด ด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงานใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และถูกต้อง มีการประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๕. บอกขั้นตอนการประกอบอาหารไทยตามลำดับได้อย่างเหมาะสม
๖. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องวิธี
๗. สามารถคิดคำนวณราคาต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม
๘. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงานผลงานมีคุณภาพ

อาหารว่าง

๑. บอกความหมายของอาหารว่างได้
๒. จำแนกประเภทของอาหารว่างได้
๓. เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบอาหารว่างได้อย่างเหมาะสม
๔. อธิบายเทคนิคในการประกอบอาหารว่างได้
๕. แสดงการจัดวางและการเสิร์ฟอาหารว่างได้อย่างสวยงามและถูกต้อง
๖. เปรียบเทียบอาหารว่างของไทยและอาหารว่างของนานาชาติได้
๗. คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายอาหารว่างได้
๘. ฝึกปฏิบัติอาหารว่างของไทยและนานาชาติได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และถูกต้อง มีการประเมินผลการทำงานและปรับปรุงงาน
๙. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องวิธี
๑๐. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

ขนมไทย

๑. มีความรู้ความเข้าใจและสืบค้นข้อมูล ความรู้ทั่วไปในการทำขนมไทย
๒. จำแนกประเภทของขนมไทยได้
๓. เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบขนมไทยได้อย่างเหมาะสม
๔. อธิบายเทคนิคในการประกอบขนมไทยได้
๕. ฝึกปฏิบัติทำขนมไทยได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ขยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และถูกวิธี มีการประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๖. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกวิธี
๗. คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายอาหารว่างได้
๘. นำเทคโนโลยีมาใช้ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

เย็บปักถักร้อย

๑. บอกความสำคัญ ประโยชน์ ของงานเย็บปักถักร้อยได้
๒. เลือก เตรียม ใช้เครื่องมืออุปกรณ์เพื่องานเย็บปักถักร้อยได้อย่างเหมาะสม
๓. ออกแบบและมีความสามารถในการถ่ายทอดความคิดสร้างสรรค์แสดงผ่านชิ้นงานได้ อย่างเหมาะสมกับการใช้งาน
๔. อธิบายเทคนิค วิธีการ ในการสร้างสรรค์งานเย็บปักถักร้อยได้
๕. ฝึกปฏิบัติงานเย็บปักถักร้อยได้อย่างสร้างสรรค์ ด้วยความรับผิดชอบ ขยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และถูกวิธี มีการประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๖. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในงานเย็บปักถักร้อยได้อย่างถูกวิธี
๗. คิดต้นทุนกำไรงานเย็บปักถักร้อยได้
๘. นำเทคโนโลยีมาใช้ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

ตัดผมชาย-หญิง ๑

๑. บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพตัดผมชาย-หญิงได้
๒. มีความรู้ความเข้าใจ อธิบายหลักการ และวิธีการของช่างตัดผมชาย-หญิง ได้อย่างถูกต้อง
๓. เลือก เตรียม ใช้ และบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการตัดผมชาย-หญิงได้
๔. ออกแบบและมีความสามารถในการถ่ายทอดความคิดสร้างสรรค์แสดงผ่านชิ้นงานได้อย่างเหมาะสม
๕. สามารถตัดผมทรงนักเรียน ชาย-หญิง ได้อย่างเหมาะสมด้วยความรับผิดชอบ ขยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการ

ทำงานอย่างคุ้มค่า และถูกวิธี มีการประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน

๖. คิดต้นทุนในการดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม

๗. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการ
ทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

ตัดผมชาย-หญิง ๒

๑. บอกและอธิบายแนวทางในการประกอบอาชีพตัดผมชาย-หญิงได้

๒. เลือก เตรียม ใช้ และบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการตัดผมชาย-หญิงได้

๓. ออกแบบและมีความสามารถในการถ่ายทอดความคิดสร้างสรรค์แสดงผ่านชิ้นงานได้ อย่าง
เหมาะสม

๔. สามารถตัดผมชาย-หญิง ทรงต่างๆได้อย่างเหมาะสมด้วยความรับผิดชอบ ขยัน ประหยัด
อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการ
ทำงานอย่างคุ้มค่า และถูกวิธี มีการประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน

๕. คิดต้นทุนในการดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม

๖. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการ
ทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

คุณภาพผู้เรียน

จบชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓

- เข้าใจวิธีการทำงานเพื่อช่วยเหลือตนเอง ครอบครัว และส่วนรวม ใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือถูกต้องตรงกับลักษณะงาน มีทักษะกระบวนการทำงาน มีลักษณะนิสัยการทำงานที่กระตือรือร้น ตรงเวลา ประหยัด ปลอดภัย สะอาด รอบคอบ และมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- เข้าใจประโยชน์ของสิ่งของเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันมีความคิดในการแก้ปัญหาหรือสนองความต้องการอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะในการสร้างของเล่น ของใช้อย่างง่าย เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์อย่างถูกวิธี เลือกใช้สิ่งของเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันอย่างสร้างสรรค์และมีการจัดการสิ่งของเครื่องใช้ด้วยการนำกลับมาใช้ซ้ำ

จบชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

- เข้าใจการทำงานและปรับปรุงการทำงานแต่ละขั้นตอน มีทักษะการจัดการ ทักษะการทำงานร่วมกัน ทำงานอย่างเป็นระบบและมีความคิดสร้างสรรค์ มีลักษณะนิสัยการทำงานที่ขยัน อดทน รับผิดชอบ ซื่อสัตย์ มีมารยาท และมีจิตสำนึกในการใช้น้ำ ไฟฟ้าอย่างประหยัดและคุ้มค่า

- รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอาชีพ รวมทั้งมีความรู้ ความสามารถและคุณธรรมที่สัมพันธ์กับอาชีพ

จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

- เข้าใจกระบวนการทำงานที่มีประสิทธิภาพ ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงาน มีทักษะการแสวงหาความรู้ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหาและทักษะการจัดการ มีลักษณะนิสัยการทำงาน ที่เสียสละ มีคุณธรรม ตัดสินใจอย่างมีเหตุผลและถูกต้องและมีจิตสำนึกในการใช้พลังงานทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมอย่างประหยัดและคุ้มค่า
- เข้าใจแนวทางการเลือกอาชีพ การมีเจตคติที่ดีต่อและเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพ วิธีการหางานทำ คุณสมบัติที่จำเป็นสำหรับการมีงานทำ วิเคราะห์แนวทางเข้าสู่อาชีพมีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพ และประสบการณ์ต่ออาชีพที่สนใจ และประเมินทางเลือก ในการประกอบอาชีพ ที่สอดคล้องกับความรู้ ความถนัด และความสนใจ

ผลการเรียนรู้และสาระการเรียนรู้

รายวิชาเพิ่มเติม ขนมไทย

ชั้น	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้แกนกลาง	สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น
ม. ๑-๓	๑.มีความรู้ความเข้าใจและสืบค้นข้อมูล ความรู้ทั่วไปในการทำขนมไทย ๒. จำแนกประเภทของขนมไทยได้ ๓.เลือกเตรียมใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบขนมไทยได้อย่างเหมาะสม ๔.อธิบายเทคนิคในการประกอบขนมไทยได้ ๕..ฝึกปฏิบัติทำขนมไทยได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ยึด ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากร ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และถูกวิธี มีการประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน ๖.ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกวิธี ๗.คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายอาหารว่างได้ ๘.นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ	●ความหมายและความสำคัญของขนมไทย ●ประเภทของขนมไทย ●การเลือก เตรียม และใช้ วัตถุดิบในการประกอบขนมไทย ●ประกอบขนมไทย -ข้าวเหนียวสังขยา -ขนมหม้อแกง -ขนมชั้น -ขนมบัวลอย ฯลฯ	●ประกอบขนมไทยในท้องถิ่น -ปึกปอก -ข้าวพอง -กาละแม -ขนมดาด้า -ขนมขี้มอด -ขนมจิ้นเต้ -ขนมจิ้ง -ขนมไข่นกกระทา -มันทิพย์ -สาคุไส้หมู -กล้วยเกล็ดหิมะ -ขนมไข่หงส์ -ข้าวต้มมัด ฯลฯ

คำอธิบายรายวิชา
ง ๒๐๒๐๕ การงานอาชีพ

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ
ชั้น มัธยมศึกษาตอนต้น

รายวิชาเพิ่มเติม ขนมหไทย
เวลา ๔๐ ชั่วโมง ๑.๐ หน่วยกิต

ศึกษาความรู้ทั่วไปในการทำขนมไทย จำแนกประเภทของขนมไทยโอกาสความเหมาะสมในการใช้ขนมไทย
ประเภทต่างๆ การจัดการด้านสุขาภิบาล การเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์สำหรับทำขนมไทยการเลือกซื้อ และเก็บ
รักษาเครื่องปรุงสดและแห้ง วิธีการบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมไทย เทคนิคและวิธีการทำขนมไทย
แบบต่าง ๆ และขนมไทยในท้องถิ่น

สามารถปฏิบัติงานเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำข้าวต้มผัด บัวลอย วุ้นกะทิ ขนมเทียน เผือกกวน ทับทิมกรอบ
 ฯลฯ การบรรจุและเก็บรักษาขนมไทย การคำนวณค่าใช้จ่าย การกำหนดราคาหรือบริการ การจัดจำหน่าย การจัดบันทึก
 การปฏิบัติงาน ประเมินผลและปรับปรุงผลงาน

ใช้กระบวนการกลุ่ม กระบวนการทำงาน การอภิปรายสรุปผล การนำเสนอผลงาน ด้วยกระบวนการทำงานเพื่อ
การดำรงชีวิต มีทักษะในการทำขนมไทย จากวัสดุธรรมชาติ วัสดุเหลือใช้ และ ออกแบบงานอย่างสร้างสรรค์

มีทักษะการแสวงหาความรู้เพื่อการดำรงชีวิต การมีคุณธรรม จริยธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน การใช้
ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

ผลการเรียนรู้

๑. มีความรู้ความเข้าใจและสืบค้นข้อมูล ความรู้ทั่วไปในการทำขนมไทย
๒. จำแนกประเภทของขนมไทยได้
๓. เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบขนมไทยได้อย่างเหมาะสม
๔. อธิบายเทคนิคในการประกอบขนมไทยได้
๕. ฝึกปฏิบัติทำขนมไทยได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ขยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น
อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และถูกวิธี มีการ
ประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๖. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกวิธี
๗. คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายอาหารว่างได้
๘. นำเทคโนโลยีมาใช้ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงาน
มีคุณภาพ

รวมทั้งหมด ๘ ผลการเรียนรู้

โครงสร้างรายวิชา

รายวิชาเพิ่มเติม ขนมหไทย รหัส ง ๒๐๒๐๕ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

หน่วย การเรียนรู้ ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้/สาระการเรียนรู้	ผลการ เรียนรู้ที่	เวลา (ชั่วโมง)	น้ำหนัก คะแนน
๑	ขนมหไทยนำรู้ -ความหมายและความสำคัญของขนมหไทย -ประเภทของขนมหไทย -รู้จักขนมหไทยแต่ละภาค -รู้จักขนมหไทยในท้องถิ่น -ขนมหไทยในท้องถิ่นประเภทต่าง ๆ	๑,๒	๑๐	๒๐
๒	เรียนรู้สิ่งจำเป็น -เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบขนมหไทย -ใช้และบำรุง รักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมหไทย -เทคนิคในการประกอบขนมหไทย	๓,๔,๖	๖	๑๐
๓	ขนมหไทยสู่อาชีพ -ประกอบขนมหไทยในท้องถิ่น (๑) สาคุไส้เห็ดสมุนไพรร (๒) กาละแม (๓) มันทิพย์ (๔) ขนมหหัวล้านนึ่ง (๕) ขนมหไขนก (๖) ข้าวต้มมัด (๗) ขนมหไข่หงส์ (๘) หมูโสร่ง (๙) ขนมหจั้ง (๑๐) ขนมหขี้มอด ฯลฯ หมายเหตุ ขนมหไทยที่ใช้สอนอาจมีการเปลี่ยนแปลงบางรายการ	๓,๔,๕,๖,๗,๘	๒๔	๕๐
ระหว่างภาคเรียน				๘๐
ปลายภาคเรียน				๒๐
รวมผลการวัดประเมินผลทั้งหมด			๔๐	๑๐๐

กระบวนการ PDAS เพื่อเสริมสร้างทักษะชีวิต

การจัดการเรียนรู้ตามรูปแบบการจัดการเรียนรู้ด้วยกระบวนการ PDAS เพื่อเสริมสร้างทักษะชีวิต กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ รายวิชาเพิ่มเติม ขนมหไทย ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒ ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ มีกระบวนการขั้นตอนการสอน ๔ ขั้นตอนดังนี้

ขั้นที่ ๑ ร่วมกำหนดเป้าหมาย ร่วมวางแผน (Planing : P)

เป็นขั้นการจัดการ การวางแผนการทำงานและทักษะแสวงหาความรู้ในการทำงาน โดยนักเรียนร่วมกันศึกษาทำความเข้าใจเนื้อหาบทเรียนร่วมกัน กำหนดเป้าหมายในการเรียน ในการแสวงหาข้อมูล แสวงหาวัตถุดิบ และทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการเรียน แสวงหาความรู้ในวิธีการทำงาน กำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียน โดยศึกษาจากเอกสาร Internet สอบถามผู้รู้ สัมภาษณ์ หรือสังเกต พร้อมทั้งร่วมกันสรุปอย่างเป็นขั้นตอน เพื่อให้การเรียนการสอนบรรลุเป้าหมาย

ขั้นที่ ๒ ร่วมปฏิบัติงาน (Do : D)

เป็นขั้นลงมือปฏิบัติงาน การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และทักษะการแก้ปัญหาการทำงานร่วมกัน การสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง โดยผ่านการลงมือปฏิบัติจริงในชั่วโมงที่จัดการเรียนการสอนและการปฏิบัติงานร่วมกัน นักเรียนได้เรียนรู้ควบคู่ไปกับการทำกิจกรรม ทำให้นักเรียนเกิดทักษะการเรียนรู้ที่ยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ พัฒนาศักยภาพเกิดประสิทธิผลส่งผลต่อการพัฒนาในทางดีขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพ

ขั้นที่ ๓ ร่วมประเมินพัฒนา (Assess : A)

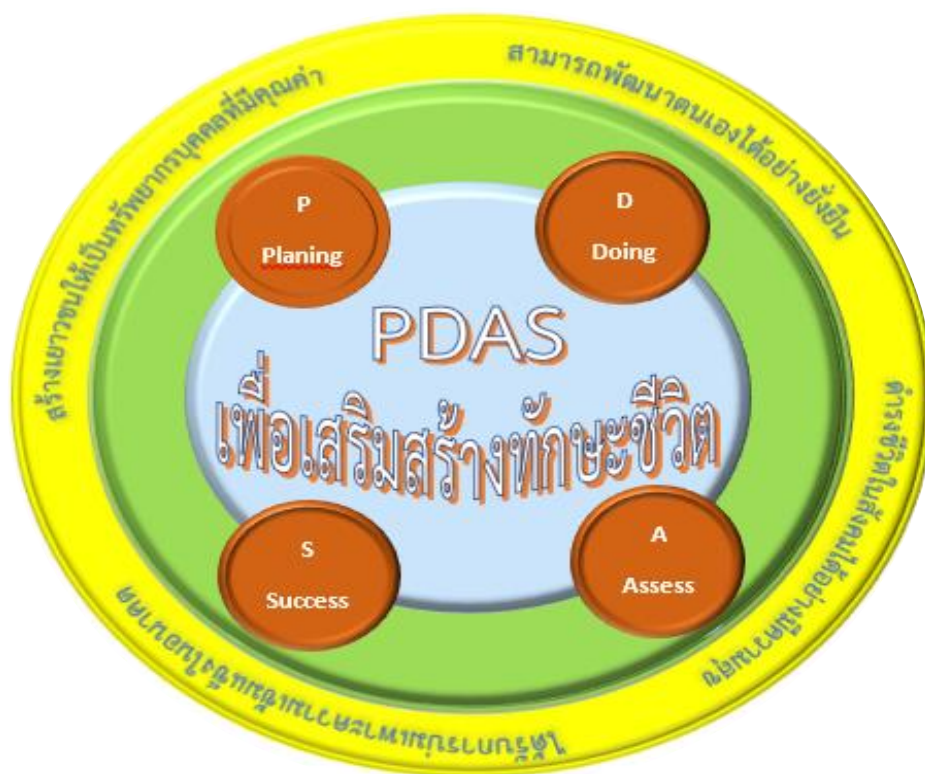
เป็นขั้นประเมินผลและแก้ไขปรับปรุงผลการทำงานให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น โดยร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานเมื่อทำงานเสร็จตามกระบวนการ และร่วมวิพากษ์วิจารณ์ ตามกระบวนการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ต่อยอดความรู้ มุ่งเน้นพัฒนางานให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น โดยร่วมกันสรุปผลการประเมิน วิธีการปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้นเป็นขั้นตอนอย่างชัดเจนแล้วนำเสนอแก้ปัญหาร่วมกันในภาพรวม ด้วยการอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้

ขั้นที่ ๔ ร่วมสู่ความสำเร็จ (Success : S)

เป็นขั้นสรุปผลการทำงาน การรายงานผลการทำงานอย่างเป็นขั้นตอน โดยการร่วมนำเสนอเทคนิควิธีการทำงานที่บรรลุผลสำเร็จร่วมกัน ร่วมเสนอแนะในการทำงานให้มีคุณภาพร่วมกัน สรุปและเขียนรายงานถ่ายทอดให้ผู้อื่นรับทราบได้อย่างเข้าใจและผู้รับฟังสามารถนำไปต่อยอดองค์ความรู้ได้เองอย่างมีประสิทธิภาพ

แผนผังกระบวนการ PDAS เพื่อเสริมสร้างทักษะชีวิต

รูปแบบการจัดการเรียนรู้ด้วยกระบวนการ **PDAS** เพื่อเสริมสร้างทักษะชีวิต กลุ่มสาระการเรียนรู้การงาน อาชีพ รายวิชาเพิ่มเติม ขนบไทย ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒ มีกระบวนการขับเคลื่อน ดังนี้



การออกแบบนวัตกรรมเพื่อการพัฒนา

กระบวนการ ๔ ขั้นตอนคุณภาพ

- ขั้นที่ ๑ ร่วมกำหนดเป้าหมาย ร่วมวางแผน (Planing : P)
- ขั้นที่ ๒ ร่วมปฏิบัติงาน (Do : D)
- ขั้นที่ ๓ ร่วมประเมินพัฒนา (Assess : A)
- ขั้นที่ ๔ ร่วมสู่ความสำเร็จ (Success : S)



รูปแบบการจัดการเรียนรู้
ด้วยกระบวนการ **PDAS**
เพื่อเสริมสร้างทักษะชีวิต



แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง ขนมหอยส่วอาชีพ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชาเพิ่มเติม ขนมหอย รหัส ง ๒๐๒๐๕ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพร เวลา ๔ ชั่วโมง

สอนวันที่เดือน.....พ.ศ.....

ผลการเรียนรู้

๑. เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบขนมไทยได้อย่างเหมาะสม
๒. อธิบายเทคนิคในการประกอบขนมไทยได้
๓. ฝึกปฏิบัติทำขนมไทยได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และวิธี มีการ ประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๔. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกวิธี
๕. คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายขนมไทยได้
๖. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

สาระสำคัญ

สาकुไส้เห็ดสมุนไพร เป็นขนมไทยอีกอย่างหนึ่งที่ควรเรียนรู้ขั้นตอนการทำ ซึ่งได้ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงสูตรจากไส้ หมู ไส้ไก่ มาใช้เห็ดชนิดต่าง ๆ ที่มีในท้องถิ่นและราคาไม่แพงมาเป็นส่วนประกอบในการทำ เป็นสาकुไส้เห็ดสมุนไพร ซึ่งมี รสชาติอร่อยกว่าสาकुไส้หมู ไส้ไก่ ที่มีอย่างแพร่หลายตามท้องตลาด ซึ่งจะเป็นอีกแนวทางที่นักเรียนสามารถนำไปใช้ในการสร้างรายได้เป็นอาชีพเสริมและสามารถนำไปต่อยอดถ่ายทอดความรู้ให้กับคนในครอบครัวและคนในชุมชนได้อย่าง กว้างขวางในอนาคต

สาระการเรียนรู้

๑. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพร
๒. วิธีทำและขั้นตอนการทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพร
๓. อภิปราย/รายงานขั้นตอนวิธีการทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพร
๔. การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคาจำหน่ายสาकुไส้เห็ดสมุนไพร

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพร (K)
๒. นักเรียนสามารถจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่นที่นำมาใช้ทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพรได้ (P)
๓. นักเรียนสามารถใช้และดูแลรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพรได้อย่างถูกวิธี (P)

๔. นักเรียนสามารถปฏิบัติงานทำสาकुไล่เห็ดได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน (P)

๕. นักเรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายสาकुไล่เห็ดสมุนไพรได้ (K)

องค์ประกอบทักษะชีวิต (A)

องค์ประกอบที่	พฤติกรรมที่คาดหวัง	ตัวชี้วัด
๓. การจัดการกับอารมณ์และความเครียด	รู้จักสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่น	มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์
๔. การสร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้อื่น	ทำงานร่วมกับผู้อื่นตามวิถีประชาธิปไตย	ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

๑. ความสามารถในการสื่อสาร : อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำสาकुไล่เห็ดสมุนไพร

๒. ความสามารถในการคิด : ทักษะสังเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ การสร้างองค์ความรู้

๓. ความสามารถในการแก้ปัญหา : กระบวนการคิดแก้ปัญหา

๔. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต : ใช้กระบวนการกลุ่มปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้

๕. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี : การเก็บรวบรวมข้อมูล สรุปและรายงานข้อมูล

คุณลักษณะอันพึงประสงค์

๑. มุ่งมั่นในการทำงาน : ทำงานด้วยความขยัน และพยายามให้งานสำเร็จตามเป้าหมายและนำเสนอผลงานด้วยความภาคภูมิใจ

๒. อยู่อย่างพอเพียง : คิดตัดสินใจในการปฏิบัติกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายเหมาะสมกับศักยภาพตนเอง/กลุ่ม เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นในการปฏิบัติกิจกรรมอย่างประหยัด

๓. มีวินัย : ปฏิบัติกิจกรรมเป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ

๔. ใฝ่เรียนรู้ : ตั้งใจเรียน แสวงหาความรู้ใหม่แล้วสรุปเป็นองค์ความรู้

ชิ้นงาน/ภาระงาน

๑. สาकुไล่เห็ดสมุนไพร

๒. รายงานการทำสาकुไล่เห็ดสมุนไพร

การวัดผลประเมินผล

ประเด็น	วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์การผ่าน
ด้าน K	ตรวจรายงานการทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพร	แบบประเมินผลรายงาน	- ได้ ๗ คะแนน ขึ้นไป ในการประเมินแต่ละด้าน - ได้ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป ในการประเมินรวมทุกด้าน
ด้าน P	ตรวจและประเมินสาकुไส้เห็ดสมุนไพร	แบบประเมินผลการทำงาน	
ด้าน A	สังเกตพฤติกรรม/ทักษะชีวิต	แบบสังเกตพฤติกรรม	

กิจกรรมการเรียนรู้

ชั่วโมงที่ ๑

ขั้นที่ ๑ ร่วมกำหนดเป้าหมาย ร่วมวางแผน (Planing : P)

๑. ครู/นักเรียนร่วมสนทนากับขนมไทยที่นักเรียนรู้จักหรือเคยรับประทานโดยทั่วไปตามท้องตลาด
๒. ครู/นักเรียนร่วมสนทนากับขนมไทยในท้องถิ่นที่นักเรียนรู้จักหรือเคยรับประทาน
๓. นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็นเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างขนมไทยทั่วไทยและขนมไทยในท้องถิ่นในด้านต่าง ๆ เช่น รสชาติ วัตถุดิบ ราคา
๔. นักเรียนช่วยกันยกตัวอย่างขนมไทยในท้องถิ่นที่นักเรียนรู้จักคนละ ๑ ชนิด (พอสังเขปเป็นตัวอย่าง)
๕. นักเรียนช่วยกันเลือกขนมไทยที่นักเรียนมีความต้องการทำมากที่สุด
๖. นักเรียนร่วมกันสรุปและเลือกขนมไทยที่นักเรียนมีความต้องการทำ คือสาकुไส้หมู
๗. ครูให้เสนอแนะแนวทางปรับสูตรจากสาकुไส้หมู มาให้นักเรียนใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น นักเรียนร่วมกันวางแผนและหาแนวทาง จนได้ข้อสรุป ทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพร
๘. นักเรียนแบ่งกลุ่มและร่วมกันวางแผนการทำงาน หาวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำ แบ่งหน้าที่รับผิดชอบ และนำเสนอให้ครูทราบ
๙. ครูเติมเต็มแนะนำเสนอแนะแนวทางวิธีการทำ ตลอดจนวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพรให้นักเรียนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติขั้นต่อไป

ชั่วโมงที่ ๒ - ๓

ขั้นที่ ๒ ร่วมปฏิบัติงาน (Do : D)

๑. ครูแจกใบความรู้ ขั้นตอนวิธีการทำให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. ครูอธิบาย แนะนำ วัตถุดิบที่ใช้ทำ วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำ และอธิบายขั้นตอนการทำเพิ่มเติม
๓. นักเรียนลงมือปฏิบัติงานการทำสาकुไส้เห็ด ตามขั้นตอนในใบงาน
๔. ครูคอยเติมเต็ม แนะนำ ให้กับนักเรียนเมื่อนักเรียนเกิดปัญหาในแต่ละขั้นตอน

๕. เมื่อนักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติงานเสร็จตามขั้นตอน ให้นักเรียนช่วยกันทำความสะอาด เก็บอุปกรณ์ ตามแผนการดำเนินงานที่นักเรียนแต่ละกลุ่มได้วางไว้

๖. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำผลงานมาส่งโดบจัดตกแต่งผลงานอย่างสวยงาม

ขั้นที่ ๓ ร่วมประเมินพัฒนา (Assess : A)

๑. ครู/นักเรียนแต่ละกลุ่มชมผลงานของตนเองและชมผลงานของกลุ่มอื่น ๆ
๒. ร่วมกันเสนอแนะ อภิปราย วิพากษ์วิจารณ์ และสรุปผลจากบทเรียนที่ได้ ถึงรสชาติ ลักษณะภายนอกของขนม และลักษณะโดยรวม ร่วมกันเสนอแนะแนวทางวิธีการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นในกลุ่มที่ต้องปรับปรุง และในส่วนของกลุ่มที่ประสบผลสำเร็จก็ให้นำเสนอให้เพื่อนกลุ่มอื่นรับทราบถึงวิธีการที่ประสบผลสำเร็จ

ชั่วโมงที่ ๔

ขั้นที่ ๔ ร่วมสู่ความสำเร็จ (Success : S)

๑. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันคิดและเขียนรายงาน สาเหตุที่เห็นสมควร โดยครูเสนอหัวข้อให้นักเรียนเขียน ดังนี้ แนวคิดในการทำ วัตถุประสงค์ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ ขั้นตอนการดำเนินงาน ผลการดำเนินงาน ต้นทุน/กำไร คุณธรรมที่เกิดขึ้น ปัญหาอุปสรรค/แนวทางแก้ไข การต่อยอดความรู้ ครูคอยเติมเต็มแนะนำนักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอ รายงานโดยสร้างแผนผังความคิด ในกระดาศรูปฟ หน้าที่เรียน
๓. นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งรายงานสาเหตุที่เห็นสมควร เป็นรูปเล่ม ในชั่วโมงต่อไป

สื่อและแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำสาเหตุที่เห็นสมควร
๓. กระดาศรูปฟ ปากกาเคมีสีต่าง ๆ
๔. ห้องกรรกรรกรร

บันทึกหลังสอน

.....

.....

.....

ด้านความรู้ (K)

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ (P)

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ/ทักษะชีวิต (A)

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวรุณี สังข์ผล)

ครูผู้สอน



ใบความรู้

สาकुไส้เห็ดสมุนไพร



วัสดุ

- สาकुเม็ดเล็กสีขาว • ถั่วลิสงคั่วบด • หัวหอมแดงซอย • หัวไชโป๊หวานสับละเอียด • รากผักชี
- กระเทียม • พริกไทย • น้ำตาลปี๊บ • เกลือ • น้ำมัน • น้ำใบเตย • ผักกาดหอม • พริกสด
- เห็ดหอมสด • เห็ดฟางสด • เห็ดนางฟ้าสด (อย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้หรือทุกอย่างสับละเอียด)

อุปกรณ์

- กระทะ • ครกตำ • ตะหลิว • ถาด • กะละมัง • ลังถึง • ใบตอง • เตาแก๊ส

วิธีการผัดไส้

- นำรากผักชี กระเทียม และพริกไทยมาโขลกให้ละเอียด แล้วนำลงผัดในน้ำมันให้ส่งกลิ่นหอม ตามด้วยหอมแดง และเห็ดหอม ผัดจนพอสุก
- ปรงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ เกลือ ถั่วลิสงคั่วบด หัวไชโป๊หวาน ลงไปผัดให้เข้ากัน จนไส้แห้งและเหนียวแล้วพักไว้จนเย็น



วิธีการทอดไส้

- นำสาकुไปแช่น้ำให้พองดีกับสาकु ประมาณ ๓๐ นาที สาकुจะพองตัวขึ้น
- ปั่นไส้ที่พักไว้จนเย็นให้เป็นก้อน ๆ ไม่ใหญ่มากเกินไป แล้วนำเม็ดสาकुมาห่อคลุมให้รอบ ทำให้เป็นก้อนกลม ๆ

นี้

- ใช้ใบตอง รองลังถึงและทาน้ำมันให้ทั่ว แล้วนำสาकुที่ปั้นไว้ไปนึ่งประมาณ ๑๐ นาที หรือจนแป้งสาकुมีลักษณะใส
- จัดผัดสด พริกสด พร้อมเสิร์ฟ

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่.....ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลรายงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.อธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้อง		มีการอธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้องชัดเจนเข้าใจได้	มีการอธิบายสลับขั้นตอนการทำงานบางขั้นตอนแต่ยังสามารถเข้าใจได้	อธิบายสลับขั้นตอนการทำงานไม่สามารถเข้าใจ
๒.มีข้อมูลครบถ้วนตามที่กำหนด	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดชัดเจนสมบูรณ์ มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดมีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังขาดความชัดเจนและขาดความสมบูรณ์	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังสามารถเข้าใจได้	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์ขาดความชัดเจนไม่สามารถเข้าใจได้
๓.นำเสนอที่น่าสนใจ		มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจชัดเจนสมบูรณ์ สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจ แต่ยังขาดความชัดเจนและความสมบูรณ์	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานพอใช้ได้ ขาดจุดเด่น ขาดความน่าสนใจ

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลการทำงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.การวางแผนการทำงาน		มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานน้อย
๒.ทำงานตามขั้นตอน	ทำงานตามระบบขั้นตอน เสร็จตามเวลาที่กำหนด ผลงานเป็นแบบอย่างได้	ทำงานตามระบบขั้นตอนเสร็จตามเวลาที่กำหนด	ทำงานตามระบบขั้นตอนแต่เสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด	ไม่ทำงานตามระบบขั้นตอนที่กำหนดและเสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด
๓.ผลสำเร็จของงาน		ผลสำเร็จของงานมีความสมบูรณ์ สามารถนำไปเป็นแบบอย่างได้	ผลสำเร็จของงานสมบูรณ์	ผลงานไม่สมบูรณ์

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินพฤติกรรมทักษะชีวิต

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบเป็นอย่างดีโดยแสดงออกอย่างชัดเจน ดีมาก	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบโดยแสดงออกได้ดี	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ พอใช้	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ความพอดีและพอเพียง ความสามัคคีในหมู่คณะ และมีจิตสาธารณะ น้อย	ไม่มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ไม่มี ความพอดีและพอเพียง ไม่สร้าง ความสามัคคีในหมู่คณะ และไม่มีจิตสาธารณะ ควรปรับปรุงพฤติกรรม
๒.ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดีมาก	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดี	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มพอใช้	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มน้อย	ไม่ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่ม ควรปรับปรุงพฤติกรรม

ระดับคุณภาพการประเมินแต่ละด้าน

คะแนน ๙-๑๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
คะแนน ๗-๘	ระดับคุณภาพ ดี
คะแนน ๕-๖	ระดับคุณภาพ พอใช้
คะแนน ๐-๔	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

ระดับคุณภาพการประเมินรวม

ร้อยละ ๘๐-๑๐๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
ร้อยละ ๗๐-๗๙	ระดับคุณภาพ ดี
ร้อยละ ๖๐-๖๙	ระดับคุณภาพ พอใช้
ร้อยละ ๐-๕๙	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง ขนมหอยส่วอาชีพ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชาเพิ่มเติม ขนมหอย รหัส ง ๒๐๒๐๕ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง การทำขนมหัวล้านหนึ่ง เวลา ๔ ชั่วโมง

สอนวันที่เดือน.....พ.ศ.....

ผลการเรียนรู้

๑. เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบขนมไทยได้อย่างเหมาะสม
๒. อธิบายเทคนิคในการประกอบขนมไทยได้
๓. ฝึกปฏิบัติทำขนมไทยได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และวิธี มีการ ประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๔. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกต้องวิธี
๕. คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายขนมไทยได้
๖. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

สาระสำคัญ

ขนมหัวล้านหนึ่ง เป็นขนมไทยอีกอย่างหนึ่งที่ควรเรียนรู้ขั้นตอนการทำ ซึ่งได้ปรับปรุงเพิ่มเติมสูตร จากการใส่น้ำกะทิ มาเป็นการนึ่ง ซึ่งสามารถเก็บนานขึ้นโดยไม่บูดไม่เสีย โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและราคาไม่แพงมาเป็น ส่วนประกอบในการทำ ขนมหัวล้านหนึ่งมีรสชาติอร่อยกว่าขนมหัวล้านน้ำกะทิที่มีอยู่อย่างแพร่หลายตามท้องตลาด ซึ่งจะเป็น อีกแนวทางที่นักเรียนสามารถนำไปใช้ในการสร้างรายได้เป็นอาชีพเสริมและสามารถนำไปต่อยอดถ่ายทอดความรู้ให้กับ คนในครอบครัวและคนในชุมชนได้อย่างกว้างขวางในอนาคต

สาระการเรียนรู้

๑. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหัวล้านหนึ่ง
๒. วิธีทำและขั้นตอนการทำขนมหัวล้านหนึ่ง
๓. อภิปราย/รายงานขั้นตอนวิธีการทำขนมหัวล้านหนึ่ง
๔. การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคาจำหน่ายขนมหัวล้านหนึ่ง

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมหัวล้านหนึ่งได้ (K)
๒. นักเรียนสามารถจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่นที่นำมาใช้ทำขนมหัวล้านหนึ่งได้ (P)
๓. นักเรียนสามารถใช้และดูแลรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำขนมหัวล้านหนึ่งได้อย่างถูกต้องวิธี (P)

๔. นักเรียนสามารถปฏิบัติงานทำขนมหัวล้านนี้ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน (P)

๕. นักเรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายขนมหัวล้านนี้ได้ (K)

องค์ประกอบทักษะชีวิต (A)

องค์ประกอบที่	พฤติกรรมที่คาดหวัง	ตัวชี้วัด
๓. การจัดการกับอารมณ์และความเครียด	รู้จักสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่น	มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์
๔. การสร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้อื่น	ทำงานร่วมกับผู้อื่นตามวิถีประชาธิปไตย	ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

๑. ความสามารถในการสื่อสาร : อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำขนมหัวล้านนี้

๒. ความสามารถในการคิด : ทักษะสังเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ การสร้างองค์ความรู้

๓. ความสามารถในการแก้ปัญหา : กระบวนการคิดแก้ปัญหา

๔. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต : ใช้กระบวนการกลุ่มปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้

๕. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี : การเก็บรวบรวมข้อมูล สรุปและรายงานข้อมูล

คุณลักษณะอันพึงประสงค์

๑. มุ่งมั่นในการทำงาน : ทำงานด้วยความขยัน และพยายามให้งานสำเร็จตามเป้าหมายและนำเสนอผลงานด้วยความภาคภูมิใจ

๒. อยู่อย่างพอเพียง : คิดตัดสินใจในการปฏิบัติกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายเหมาะสมกับศักยภาพตนเอง/กลุ่ม เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นในการปฏิบัติกิจกรรมอย่างประหยัด

๓. มีวินัย : ปฏิบัติกิจกรรมเป็นระบบระเบียบ รอบคอบ

๔. ใฝ่เรียนรู้ : ตั้งใจเรียน แสวงหาความรู้ใหม่แล้วสรุปเป็นองค์ความรู้

ชิ้นงาน/ภาระงาน

๑. ขนมหัวล้านนี้

๒. รายงานการทำขนมหัวล้านนี้

การวัดผลประเมินผล

ประเด็น	วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์การผ่าน
ด้าน K	ตรวจรายงานการทำสาकुไส้เห็ดสมุนไพร	แบบประเมินผลรายงาน	- ได้ ๗ คะแนน ขึ้นไป ในการประเมินแต่ละด้าน - ได้ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป ในการประเมินรวมทุกด้าน
ด้าน P	ตรวจและประเมินสาकुไส้เห็ดสมุนไพร	แบบประเมินผลการทำงาน	
ด้าน A	สังเกตพฤติกรรม/ทักษะชีวิต	แบบสังเกตพฤติกรรม	

กิจกรรมการเรียนรู้

ชั่วโมงที่ ๑

ขั้นที่ ๑ ร่วมกำหนดเป้าหมาย ร่วมวางแผน (Planing : P)

๑. ครู/นักเรียนร่วมสนทนากับขนมไทยที่นักเรียนรู้จักหรือเคยรับประทานโดยทั่วไปตามท้องตลาด
๒. ครู/นักเรียนร่วมสนทนากับขนมไทยในท้องถิ่นที่นักเรียนรู้จักหรือเคยรับประทาน
๓. นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็นเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างขนมไทยทั่วไทยและขนมไทยในท้องถิ่นในด้านต่าง ๆ เช่น รสชาติ วัตถุดิบ ราคา
๔. นักเรียนช่วยกันยกตัวอย่างขนมไทยในท้องถิ่นที่นักเรียนรู้จักคนละ ๑ ชนิด (พอสังเขปเป็นตัวอย่าง)
๕. นักเรียนช่วยกันเลือกขนมไทยที่นักเรียนมีความต้องการทำมากที่สุด
๖. นักเรียนร่วมกันสรุปและเลือกขนมไทยที่นักเรียนมีความต้องการทำ คือขนมหัวล้านนี้
๗. ครูให้เสนอแนะแนวทางปรับสูตรจากการทำแบบใส่น้ำกะทิ มาเป็นวิธีการนี้ และให้นักเรียนใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น นักเรียนร่วมกันวางแผนและหาแนวทาง จนได้ข้อสรุป ทำขนมหัวล้านนี้
ไส้มะพร้าว ซึ่งนักเรียนสามารถหามาหั่นที่มีในท้องถิ่นมาทำได้
๘. นักเรียนแบ่งกลุ่มและร่วมกันวางแผนการทำงาน หาวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำ แบ่งหน้าที่รับผิดชอบ และนำเสนอให้ครูทราบ
๙. ครูเติมเต็มแนะนำเสนอแนะแนวทางวิธีการทำ ตลอดจนวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมหัวล้านนี้
ให้นักเรียนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติขั้นต่อไป

ชั่วโมงที่ ๒ - ๓

ขั้นที่ ๒ ร่วมปฏิบัติงาน (Do : D)

๑. ครูแจกใบความรู้ ขั้นตอนวิธีการทำให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. ครูอธิบาย แนะนำ วัตถุดิบที่ใช้ทำ วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำ และอธิบายขั้นตอนการทำเพิ่มเติม
๓. นักเรียนลงมือปฏิบัติงานการทำขนมหัวล้านนี้ ตามขั้นตอนในใบงาน

๔. ครูคอยเติมเต็ม แนะนำ ให้กับนักเรียนเมื่อนักเรียนเกิดปัญหาในแต่ละขั้นตอน
๕. เมื่อนักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติงานเสร็จตามขั้นตอน ให้นักเรียนช่วยกันทำความสะอาด เก็บอุปกรณ์ ตามแผนการดำเนินงานที่นักเรียนแต่ละกลุ่มได้วางไว้
๖. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำผลงานมาส่งโดยจัดตกแต่งผลงานอย่างสวยงาม

ขั้นที่ ๓ ร่วมประเมินพัฒนา (Assess : A)

๑. ครู/นักเรียนแต่ละกลุ่มชมผลงานของตนเองและชมผลงานของกลุ่มอื่น ๆ
๒. ร่วมกันเสนอแนะ อภิปราย วิพากษ์วิจารณ์ และสรุปผลจากบทเรียนที่ได้ ถึงรสชาติ ลักษณะภายนอกของขนม และลักษณะโดยรวม ร่วมกันเสนอแนะแนวทางวิธีการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นในกลุ่มที่ต้องปรับปรุง และในส่วนของกลุ่มที่ประสบผลสำเร็จก็ให้นำเสนอให้เพื่อนกลุ่มอื่นรับทราบถึงวิธีการที่ประสบความสำเร็จ
๓. ต่อยอดความรู้ปรับเปลี่ยนใส่ขนมตามความเหมาะสมและวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เน้นเศรษฐกิจพอเพียง

ชั่วโมงที่ ๔

ขั้นที่ ๔ ร่วมสู่ความสำเร็จ (Success : S)

๑. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันคิดและเขียนรายงาน การทำขนมหัวล้านนี้ โดยครูเสนอหัวข้อให้นักเรียนเขียนดังนี้ แนวคิดในการทำ วัตถุประสงค์ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ ขั้นตอนการดำเนินงาน ผลการดำเนินงาน ต้นทุน/กำไร คุณธรรมที่เกิดขึ้น ปัญหาอุปสรรค/แนวทางแก้ไข การต่อยอดความรู้ ครูคอยเติมเต็มแนะนำนักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอ รายงานโดยสร้างแผนผังความคิด ในกระดานบุรุษ หน้าชั้นเรียน
๓. นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งรายงาน ขนมหัวล้านนี้ เป็นรูปเล่ม ในชั่วโมงต่อไป

สื่อและแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำขนมหัวล้านนี้
๓. กระดานบุรุษ ปากกาเคมีสีต่าง ๆ
๔. ห้องทำงาน

บันทึกหลังสอน

.....

.....

.....

ด้านความรู้ (K)

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ (P)

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ (A)

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวรุณี สังข์ผล)

ครูผู้สอน

ใบความรู้

ขนมหัวล้านนี้



วัสดุ

- แป้งข้าวเหนียว • มะพร้าวทึนทึก • น้ำตาลปี๊บ • น้ำตาลมะพร้าว
- น้ำใบเตย • หัวกะทิ • ฟักทองนึ่งสุก • เกลือป่น
- ใบตอง • ผ้าขาวบาง น้ำมันพืช(สำหรับมือ) • ถั่วลิสงคั่วบด

อุปกรณ์

- กะละมัง • ที่ขูดมะพร้าว • ถาด • ลังถึง • เตาแก๊ส • กระทะ • ตะหลิว



วิธีการทำไส้

- ➡ นำมะพร้าวที่ขูดแล้ว น้ำตาลปี๊บ หัวกะทิ น้ำตาลมะพร้าว เกลือ แป้งท้าวยายม่อม ลงไปผัดในกระทะ
- ➡ ผัดจนส่วนผสมแห้ง เหนียว โรยถั่วลิสงคั่วบด ตักพักไว้ให้เย็น

วิธีการทำแป้ง

- ➡ ผสมแป้งข้าวเหนียวกับหัวกะทิและน้ำใบเตย/ฟักทอง นวดให้แป้งเนียนละเอียดจับตัวเป็นก้อน
- ➡ พักแป้งไว้ ๒๐ นาที โดยใช้ผ้าขาวบาง ชุบน้ำหมาด ๆ คลุมไว้เพื่อให้แป้งเซ็ดตัว

วิธีการปั้นไส้ ปั้นแป้ง ห่อไส้ นึ่ง

- ➡ นำไส้ที่ผัดและพักจนเย็นแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดพอประมาณ วางใส่ถาด
- ➡ นำแป้งที่พักไว้มาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ทาน้ำมันพืชที่มือเพื่อไม่ให้แป้งติดมือ
- ➡ แผ่แป้งออกให้แบนนำไส้วางบนแป้ง ห่อไส้ ด้วยแป้งให้มิดปั้นเป็นก้อนกลม ๆ วางบนใบตองที่ทาน้ำมันพืชไว้ ๑ใบ/๑ก้อน
- ➡ นำขนมไปนึ่ง ๑๕ นาที หรือจนแป้งสุก
- ➡ พร้อมจัดเสิร์ฟ

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่.....ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่.....ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลรายงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.อธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้อง		มีการอธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้องชัดเจนเข้าใจได้	มีการอธิบายสลับขั้นตอนการทำงานบางขั้นตอนแต่ยังสามารถเข้าใจได้	อธิบายสลับขั้นตอนการทำงานไม่สามารถเข้าใจ
๒.มีข้อมูลครบถ้วนตามที่กำหนด	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดชัดเจนสมบูรณ์ มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดมีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังขาดความชัดเจนและขาดความสมบูรณ์	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังสามารถเข้าใจได้	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์ขาดความชัดเจนไม่สามารถเข้าใจได้
๓.นำเสนอที่น่าสนใจ		มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจชัดเจนสมบูรณ์ สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจ แต่ยังขาดความชัดเจนและความสมบูรณ์	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานพอใช้ได้ ขาดจุดเด่น ขาดความน่าสนใจ

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลการทำงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.การวางแผนการทำงาน		มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานน้อย
๒.ทำงานตามขั้นตอน	ทำงานตามระบบขั้นตอน เสร็จตามเวลาที่กำหนด ผลงานเป็นแบบอย่างได้	ทำงานตามระบบขั้นตอนเสร็จตามเวลาที่กำหนด	ทำงานตามระบบขั้นตอนแต่เสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด	ไม่ทำงานตามระบบขั้นตอนที่กำหนดและเสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด
๓.ผลสำเร็จของงาน		ผลสำเร็จของงานมีความสมบูรณ์ สามารถนำไปเป็นแบบอย่างได้	ผลสำเร็จของงานสมบูรณ์	ผลงานไม่สมบูรณ์

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินพฤติกรรมทักษะชีวิต

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบเป็นอย่างดีโดยแสดงออกอย่างชัดเจน ดีมาก	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบโดยแสดงออกได้ดี	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ พอใช้	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ความพอดีและพอเพียง ความสามัคคีในหมู่คณะ และมีจิตสาธารณะ น้อย	ไม่มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ไม่มี ความพอดีและพอเพียง ไม่สร้าง ความสามัคคีในหมู่คณะ และไม่มีจิตสาธารณะ ควรปรับปรุงพฤติกรรม
๒.ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดีมาก	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดี	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มพอใช้	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มน้อย	ไม่ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่ม ควรปรับปรุงพฤติกรรม

ระดับคุณภาพการประเมินแต่ละด้าน

คะแนน ๙-๑๐ ระดับคุณภาพ ดีมาก
 คะแนน ๗-๘ ระดับคุณภาพ ดี
 คะแนน ๕-๖ ระดับคุณภาพ พอใช้
 คะแนน ๐-๔ ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

ระดับคุณภาพการประเมินรวม

ร้อยละ ๘๐-๑๐๐ ระดับคุณภาพ ดีมาก
 ร้อยละ ๗๐-๗๙ ระดับคุณภาพ ดี
 ร้อยละ ๖๐-๖๙ ระดับคุณภาพ พอใช้
 ร้อยละ ๐-๕๙ ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง ขนมหไทยสู่อาชีพ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชาเพิ่มเติม ขนมหไทย รหัส ง ๒๐๒๐๕ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง การทำขนมมันทิพย์ เวลา ๔ ชั่วโมง

สอนวันที่เดือน.....พ.ศ.....

ผลการเรียนรู้

๑. เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบขนมไทยได้อย่างเหมาะสม
๒. อธิบายเทคนิคในการประกอบขนมไทยได้
๓. ฝึกปฏิบัติทำขนมไทยได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และวิธี มีการ ประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๔. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกวิธี
๕. คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายขนมไทยได้
๖. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

สาระสำคัญ

ขนมมันทิพย์ เป็นขนมไทยอีกอย่างหนึ่งที่ควรเรียนรู้ขั้นตอนการทำ ซึ่งเป็นขนมในท้องถิ่นที่หาง่าย โดยใช้ วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและราคาไม่แพงมาเป็นส่วนประกอบในการทำ ขนมมันทิพย์มีความหอม และรสชาติอร่อย สามารถ ทำเพื่อกินในครอบครัว หรือทำเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง ซึ่งจะเป็นอีกแนวทางที่นักเรียนสามารถนำไปใช้ในการสร้าง รายได้เป็นอาชีพเสริมและสามารถนำไปต่อยอดถ่ายทอดความรู้ให้กับคนในครอบครัวและคนในชุมชนได้อย่างกว้างขวาง ในอนาคต

สาระการเรียนรู้

๑. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมมันทิพย์
๒. วิธีทำและขั้นตอนการทำขนมมันทิพย์
๓. อภิปราย/รายงานขั้นตอนวิธีการทำขนมมันทิพย์
๔. การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคาจำหน่ายขนมมันทิพย์

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมมันทิพย์ได้ (K)
๒. นักเรียนสามารถจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่นที่นำมาใช้ทำขนมมันทิพย์ได้ (P)
๓. นักเรียนสามารถใช้และดูแลรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำขนมได้อย่างถูกวิธี (P)

๔. นักเรียนสามารถปฏิบัติงานทำขนมมันทิพย์ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน (P)

๕. นักเรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายขนมมันทิพย์ได้ (K)

องค์ประกอบทักษะชีวิต (A)

องค์ประกอบที่	พฤติกรรมที่คาดหวัง	ตัวชี้วัด
๓. การจัดการกับอารมณ์และความเครียด	รู้จักสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่น	มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์
๔. การสร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้อื่น	ทำงานร่วมกับผู้อื่นตามวิถีประชาธิปไตย	ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

๑. ความสามารถในการสื่อสาร : อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำขนมมันทิพย์

๒. ความสามารถในการคิด : ทักษะสังเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ การสร้างองค์ความรู้

๓. ความสามารถในการแก้ปัญหา : กระบวนการคิดแก้ปัญหา

๔. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต : ใช้กระบวนการกลุ่มปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้

๕. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี : การเก็บรวบรวมข้อมูล สรุปและรายงานข้อมูล

คุณลักษณะอันพึงประสงค์

๑. มุ่งมั่นในการทำงาน : ทำงานด้วยความขยัน และพยายามให้งานสำเร็จตามเป้าหมายและนำเสนอผลงานด้วยความภาคภูมิใจ

๒. อยู่อย่างพอเพียง : คิดตัดสินใจในการปฏิบัติกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายเหมาะสมกับศักยภาพตนเอง/กลุ่ม เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นในการปฏิบัติกิจกรรมอย่างประหยัด

๓. มีวินัย : ปฏิบัติกิจกรรมเป็นระบบระเบียบ รอบคอบ

๔. ใฝ่เรียนรู้ : ตั้งใจเรียน แสวงหาความรู้ใหม่แล้วสรุปเป็นองค์ความรู้

ชิ้นงาน/ภาระงาน

๑. ขนมมันทิพย์

๒. รายงานการทำขนมมันทิพย์

การวัดผลประเมินผล

ประเด็น	วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์การผ่าน
ด้าน K	ตรวจรายงานการทำสาธิตใส่เสื้อคลุมไฟ	แบบประเมินผลรายงาน	- ได้ ๗ คะแนน ขึ้นไป ในการประเมินแต่ละด้าน - ได้ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป ในการประเมินรวมทุกด้าน
ด้าน P	ตรวจและประเมินสาธิตใส่เสื้อคลุมไฟ	แบบประเมินผลการทำงาน	
ด้าน A	สังเกตพฤติกรรม/ทักษะชีวิต	แบบสังเกตพฤติกรรม	

กิจกรรมการเรียนรู้

ชั่วโมงที่ ๑

ขั้นที่ ๑ ร่วมกำหนดเป้าหมาย ร่วมวางแผน (Planing : P)

๑. ครู/นักเรียนร่วมสนทนาเกี่ยวกับขนมไทยที่นักเรียนได้เรียนรู้มาแล้ว และรู้จักหรือเคยรับประทานโดยทั่วไปตามท้องตลาด
๒. นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็นเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างขนมไทยที่นักเรียนได้เรียนรู้และทำเองกับขนมไทยในท้องตลาดที่นักเรียนซื้อกิน ในด้านต่าง ๆ เช่น รสชาติ วัตถุดิบ ราคา
๓. นักเรียนช่วยกันยกตัวอย่างขนมไทยในท้องถิ่นที่นักเรียนอยากเรียนรู้ และสามารถหาวัตถุดิบได้ในท้องถิ่นคนละ ๑ ชนิด (พอสังเขปเป็นตัวอย่าง)
๔. นักเรียนช่วยกันเลือกขนมไทยที่นักเรียนมีความต้องการทำมากที่สุด
๕. นักเรียนร่วมกันสรุปและเลือกขนมไทยที่นักเรียนมีความต้องการทำ คือขนมมันทิพย์
๖. ครูให้เสนอแนะแนวทางให้นักเรียนเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น หรือราคาไม่แพง นักเรียนร่วมกันวางแผนและหาแนวทาง
๗. นักเรียนแบ่งกลุ่มและร่วมกันวางแผนการทำงาน หาวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำ แบ่งหน้าที่รับผิดชอบและนำเสนอให้ครูทราบ
๘. ครูเติมเต็มแนะนำเสนอแนะแนวทางวิธีการทำ ตลอดจนวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมมันทิพย์ให้นักเรียนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติขั้นต่อไป

ชั่วโมงที่ ๒ - ๓

ขั้นที่ ๒ ร่วมปฏิบัติงาน (Do : D)

๑. ครูแจกใบความรู้ ขั้นตอนวิธีการทำให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. ครูอธิบาย แนะนำ วัตถุดิบที่ใช้ทำ วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำ และอธิบายขั้นตอนการทำเพิ่มเติม
๓. นักเรียนลงมือปฏิบัติงานการทำขนมมันทิพย์ ตามขั้นตอนในใบงาน

๔. ครูคอยเติมเต็ม แนะนำ ให้กับนักเรียนเมื่อนักเรียนเกิดปัญหาในแต่ละขั้นตอน
๕. เมื่อนักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติงานเสร็จตามขั้นตอน ให้นักเรียนช่วยกันทำความสะอาด เก็บอุปกรณ์ ตามแผนการดำเนินงานที่นักเรียนแต่ละกลุ่มได้วางไว้
๖. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำผลงานมาส่งโดยจัดตกแต่งผลงานอย่างสวยงาม

ขั้นที่ ๓ ร่วมประเมินพัฒนา (Assess : A)

๑. ครู/นักเรียนแต่ละกลุ่มชมผลงานของตนเองและชมผลงานของกลุ่มอื่น ๆ
๒. ร่วมกันเสนอแนะ อภิปราย วิพากษ์วิจารณ์ และสรุปผลจากบทเรียนที่ได้ ถึงรสชาติ ลักษณะภายนอกของขนม และลักษณะโดยรวม ร่วมกันเสนอแนะแนวทางวิธีการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นในกลุ่มที่ต้องปรับปรุง และในส่วนของกลุ่มที่ประสบผลสำเร็จก็ให้นำเสนอให้เพื่อนกลุ่มอื่นรับทราบถึงวิธีการที่ประสบความสำเร็จ
๓. ต่อยอดความรู้ปรับเปลี่ยนส่วนผสมใส่ข้าวโพด หรือ ปรับปรุงใช้เผือกแทน ตามความเหมาะสมและวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เน้นเศรษฐกิจพอเพียง

ชั่วโมงที่ ๔

ขั้นที่ ๔ ร่วมสู่ความสำเร็จ (Success : S)

๑. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันคิดและเขียนรายงาน การทำขนมมันทิพย์ โดยครูเสนอหัวข้อให้นักเรียนเขียน ดังนี้ แนวคิดในการทำ วัตถุประสงค์ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ ขั้นตอนการดำเนินงาน ผลการดำเนินงาน ต้นทุน/กำไร คุณธรรมที่เกิดขึ้น ปัญหาอุปสรรค/แนวทางแก้ไข การต่อยอดความรู้ ครูคอยเติมเต็มแนะนำนักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอ รายงานโดยสร้างแผนผังความคิด ในกระดาชรูปฟ หน้าชั้นเรียน
๓. นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งรายงาน ขนมมันทิพย์ เป็นรูปเล่ม ในชั่วโมงต่อไป

สื่อและแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำขนมมันทิพย์
๓. กระดาชรูปฟ ปากกาเคมีสีต่าง ๆ
๔. ห้องกรงาน

บันทึกหลังสอน

.....

.....

.....

ด้านความรู้ (K)

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ (P)

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ (A)

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวรุณี สังข์ผล)

ครูผู้สอน



ใบความรู้

ขนมมันทิพย์



วัสดุ

- มันเทศหนึ่งบดละเอียด (สีส้ม/สีม่วง/สีขาว)
- หัวกะทิ
- เกลือป่น
- น้ำตาลทรายขาว
- ผงฟู

อุปกรณ์

- กะละมัง
- ลังถึง
- ถาด
- หม้ออบลมร้อน/เตาถ่าน

วิธีการทำ

- ◆ ปลอกเปลือกหัวมันเทศ ล้างให้สะอาด ตัดเป็นชิ้น ๆ นำไปนึ่ง
- ◆ บดหัวมันที่นึ่งสุกแล้วจนเป็นเนื้อละเอียด
- ◆ ผสมหัวมันที่บดแล้วกับหัวกะทิ น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ผงฟู นวดให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วพักไว้ ๑๕-๒๐ นาที เพื่อให้ส่วนผสมเซตตัว
- ◆ นำส่วนผสมหัวมันมาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ โดยปั้นให้แน่น จากนั้นนำไปปิ้งไฟอ่อน ๆ หรือนำไปอบในหม้ออบลมร้อน ให้สุกเหลืองทั่วทั้งลูก พร้อมเสิร์ฟ



แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่.....ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่.....ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลรายงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.อธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้อง		มีการอธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้องชัดเจนเข้าใจได้	มีการอธิบายสลับขั้นตอนการทำงานบางขั้นตอนแต่ยังสามารถเข้าใจได้	อธิบายสลับขั้นตอนการทำงานไม่สามารถเข้าใจ
๒.มีข้อมูลครบถ้วนตามที่กำหนด	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดชัดเจนสมบูรณ์ มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดมีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังขาดความชัดเจนและขาดความสมบูรณ์	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังสามารถเข้าใจได้	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์ขาดความชัดเจนไม่สามารถเข้าใจได้
๓.นำเสนอที่น่าสนใจ		มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจชัดเจนสมบูรณ์ สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจ แต่ยังขาดความชัดเจนและความสมบูรณ์	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานพอใช้ได้ ขาดจุดเด่น ขาดความน่าสนใจ

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลการทำงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.การวางแผนการทำงาน		มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานน้อย
๒.ทำงานตามขั้นตอน	ทำงานตามระบบขั้นตอน เสร็จตามเวลาที่กำหนด ผลงานเป็นแบบอย่างได้	ทำงานตามระบบขั้นตอนเสร็จตามเวลาที่กำหนด	ทำงานตามระบบขั้นตอนแต่เสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด	ไม่ทำงานตามระบบขั้นตอนที่กำหนดและเสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด
๓.ผลสำเร็จของงาน		ผลสำเร็จของงานมีความสมบูรณ์ สามารถนำไปเป็นแบบอย่างได้	ผลสำเร็จของงานสมบูรณ์	ผลงานไม่สมบูรณ์

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินพฤติกรรมทักษะชีวิต

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบเป็นอย่างดีโดยแสดงออกอย่างชัดเจน ดีมาก	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบโดยแสดงออกได้ดี	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ พอใช้	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ความพอดีและพอเพียง ความสามัคคีในหมู่คณะ และมีจิตสาธารณะ น้อย	ไม่มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ไม่มี ความพอดีและพอเพียง ไม่สร้าง ความสามัคคีในหมู่คณะ และไม่มีจิตสาธารณะ ควรปรับปรุงพฤติกรรม
๒.ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดีมาก	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดี	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มพอใช้	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มน้อย	ไม่ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่ม ควรปรับปรุงพฤติกรรม

ระดับคุณภาพการประเมินแต่ละด้าน

คะแนน ๙-๑๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
คะแนน ๗-๘	ระดับคุณภาพ ดี
คะแนน ๕-๖	ระดับคุณภาพ พอใช้
คะแนน ๐-๔	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

ระดับคุณภาพการประเมินรวม

ร้อยละ ๘๐-๑๐๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
ร้อยละ ๗๐-๗๙	ระดับคุณภาพ ดี
ร้อยละ ๖๐-๖๙	ระดับคุณภาพ พอใช้
ร้อยละ ๐-๕๙	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง ขนมหไทยสู่อาชีพ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชาเพิ่มเติม ขนมหไทย รหัส ง ๒๐๒๐๕ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง กล้วยเกล็ดหิมะ เวลา ๔ ชั่วโมง

สอนวันที่เดือน.....พ.ศ.....

ผลการเรียนรู้

๑. เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบขนมหไทยได้อย่างเหมาะสม
๒. อธิบายเทคนิคในการประกอบขนมหไทยได้
๓. ฝึกปฏิบัติทำขนมหไทยได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และวิธี มีการ ประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๔. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมหไทยได้อย่างถูกวิธี
๕. คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายขนมหไทยได้
๖. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

สาระสำคัญ

กล้วยเกล็ดหิมะ เป็นขนมหไทยอีกอย่างหนึ่งที่ควรเรียนรู้ขั้นตอนการทำ ซึ่งเป็นขนมหในท้องถิ่นที่หาง่าย โดยใช้ วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและราคาไม่แพงมาเป็นส่วนประกอบในการทำ กล้วยเกล็ดหิมะเป็นขนมหที่ดัดแปลงสูตรมาจาก กล้วยฉาบ ปรับปรุงรูปแบบให้น่าสนใจมากขึ้น และยังเป็นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด กล้วยเกล็ดหิมะ รสชาติอร่อย เก็บไว้รับประทานได้นาน สามารถทำเพื่อกินในครอบครัว หรือทำเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง ซึ่งจะเป็นอีก แนวทางที่นักเรียนสามารถนำไปใช้ในการสร้างรายได้เป็นอาชีพเสริมและสามารถนำไปต่อยอดถ่ายทอดความรู้ให้กับคน ในครอบครัวและคนในชุมชนได้อย่างกว้างขวางในอนาคต

สาระการเรียนรู้

๑. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำกล้วยเกล็ดหิมะ
๒. วิธีทำและขั้นตอนการทำกล้วยเกล็ดหิมะ
๓. อภิปราย/รายงานขั้นตอนวิธีการทำกล้วยเกล็ดหิมะ
๔. การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคาจำหน่ายกล้วยเกล็ดหิมะ

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำกล้วยเกล็ดหิมะได้ (K)
๒. นักเรียนสามารถจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่นที่นำมาใช้ทำกล้วยเกล็ดหิมะได้ (P)

๓. นักเรียนสามารถใช้และดูแลรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำขนมได้อย่างถูกต้อง (P)
๔. นักเรียนสามารถปฏิบัติงานทำกล้วยเกล็ดหิมะได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน (P)
๕. นักเรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายกล้วยเกล็ดหิมะได้ (K)

องค์ประกอบทักษะชีวิต (A)

องค์ประกอบที่	พฤติกรรมที่คาดหวัง	ตัวชี้วัด
๓. การจัดการกับอารมณ์และความเครียด	รู้จักสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่น	มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์
๔. การสร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีกับผู้อื่น	ทำงานร่วมกับผู้อื่นตามวิถีประชาธิปไตย	ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

๑. ความสามารถในการสื่อสาร : อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำกล้วยเกล็ดหิมะ
๒. ความสามารถในการคิด : ทักษะสังเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ การสร้างองค์ความรู้
๓. ความสามารถในการแก้ปัญหา : กระบวนการคิดแก้ปัญหา
๔. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต : ใช้กระบวนการกลุ่มปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้
๕. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี : การเก็บรวบรวมข้อมูล สรุปและรายงานข้อมูล

คุณลักษณะอันพึงประสงค์

๑. มุ่งมั่นในการทำงาน : ทำงานด้วยความขยัน และพยายามให้งานสำเร็จตามเป้าหมายและนำเสนอผลงานด้วยความภาคภูมิใจ
๒. อยู่อย่างพอเพียง : คิดตัดสินใจในการปฏิบัติกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายเหมาะสมกับศักยภาพตนเอง/กลุ่ม เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นในการปฏิบัติกิจกรรมอย่างประหยัด
๓. มีวินัย : ปฏิบัติกิจกรรมเป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ
๔. ใฝ่เรียนรู้ : ตั้งใจเรียน แสวงหาความรู้ใหม่แล้วสรุปเป็นองค์ความรู้

ชิ้นงาน/ภาระงาน

๑. กล้วยเกล็ดหิมะ
๒. รายงานการทำกล้วยเกล็ดหิมะ

การวัดผลประเมินผล

ประเด็น	วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์การผ่าน
ด้าน K	ตรวจรายงานการทำสาธิตใส่หีตสมุนไพร	แบบประเมินผลรายงาน	- ได้ ๗ คะแนน ขึ้นไป ในการประเมินแต่ละด้าน - ได้ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป ในการประเมินรวมทุกด้าน
ด้าน P	ตรวจและประเมินสาธิตใส่หีตสมุนไพร	แบบประเมินผลการทำงาน	
ด้าน A	สังเกตพฤติกรรม/ทักษะชีวิต	แบบสังเกตพฤติกรรม	

กิจกรรมการเรียนรู้

ชั่วโมงที่ ๑

ขั้นที่ ๑ ร่วมกำหนดเป้าหมาย ร่วมวางแผน (Planing : P)

๑. ครู/นักเรียนร่วมสนทนาเกี่ยวกับขนมไทยที่นักเรียนได้เรียนรู้มาแล้ว และรู้จักหรือเคยรับประทานโดยทั่วไปตามท้องตลาด
๒. นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็นเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างขนมไทยที่นักเรียนได้เรียนรู้และทำเองกับขนมไทยในท้องตลาดที่นักเรียนซื้อกิน ในด้านต่าง ๆ เช่น รสชาติ วัตถุดิบ ราคา
๓. นักเรียนช่วยกันยกตัวอย่างขนมไทยในท้องถิ่นที่ทำจากกล้วยต่าง ๆ ที่มีในท้องถิ่นที่นักเรียนรู้จัก เคยรับประทานทั้งที่ซื้อและทำเอง คนละ ๑ ชนิด (พอสังเขปเป็นตัวอย่าง)
๔. นักเรียนช่วยกันเลือกขนมไทยที่ทำจากกล้วยที่มีมากในท้องถิ่น (กล้วยน้ำว้า) และนักเรียนมีความต้องการทำมากที่สุด
๕. นักเรียนร่วมกันสรุปและเลือกขนมไทยที่นักเรียนมีความต้องการทำ คือกล้วยเกล็ดหิมะ
๖. ครูให้เสนอแนะแนวทางให้นักเรียนเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น หรือราคาไม่แพง นักเรียนร่วมกันวางแผนและหาแนวทาง
๗. นักเรียนแบ่งกลุ่มและร่วมกันวางแผนการทำงาน หาวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำ แบ่งหน้าที่รับผิดชอบ และนำเสนอให้ครูทราบ
๘. ครูเติมเต็มแนะนำเสนอแนะแนวทางวิธีการทำ ตลอดจนวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำกล้วยเกล็ดหิมะให้นักเรียนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติขั้นตอนต่อไป

ชั่วโมงที่ ๒ - ๓

ขั้นที่ ๒ ร่วมปฏิบัติงาน (Do : D)

๑. ครูแจกใบความรู้ ขั้นตอนวิธีการทำให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. ครูอธิบาย แนะนำ วัตถุดิบที่ใช้ทำ วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำ และอธิบายขั้นตอนการทำเพิ่มเติม

๓. นักเรียนลงมือปฏิบัติงานการทํากล้วยเกล็ดหิมะ ตามขั้นตอนในใบงาน
๔. ครูคอยเติมเต็ม แนะนำ ให้กับนักเรียนเมื่อนักเรียนเกิดปัญหาในแต่ละขั้นตอน
๕. เมื่อนักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติงานเสร็จตามขั้นตอน ให้นักเรียนช่วยกันทำความสะอาด เก็บอุปกรณ์ ตามแผนการดำเนินงานที่นักเรียนแต่ละกลุ่มได้วางไว้
๖. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำผลงานมาส่งโดยจัดตกแต่งผลงานอย่างสวยงาม

ขั้นที่ ๓ ร่วมประเมินพัฒนา (Assess : A)

๑. ครู/นักเรียนแต่ละกลุ่มชิมผลงานของตนเองและชิมผลงานของกลุ่มอื่น ๆ
๒. ร่วมกันเสนอแนะ อภิปราย วิพากษ์วิจารณ์ และสรุปผลจากบทเรียนที่ได้ ถึงรสชาติ ลักษณะภายนอกของขนม และลักษณะโดยรวม ร่วมกันเสนอแนะแนวทางวิธีการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นในกลุ่มที่ต้องปรับปรุง และในส่วนของกลุ่มที่ประสบผลสำเร็จก็ให้นำเสนอให้เพื่อนกลุ่มอื่นรับทราบถึงวิธีการที่ประสบผลสำเร็จ
๓. ต่อยอดความรู้ปรับเปลี่ยนส่วนผสมใส่เงา หรือ ปรับปรุงใช้หัวมัน เผือกแทน ตามความเหมาะสมและวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เน้นเศรษฐกิจพอเพียง

ชั่วโมงที่ ๔

ขั้นที่ ๔ ร่วมสู่ความสำเร็จ (Success : S)

๑. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันคิดและเขียนรายงาน การทํากล้วยเกล็ดหิมะ โดยครูเสนอหัวข้อให้นักเรียนเขียนดังนี้ แนวคิดในการทำ วัตถุประสงค์ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ ขั้นตอนการดำเนินงาน ผลการดำเนินงาน ต้นทุน/กำไร คุณธรรมที่เกิดขึ้น ปัญหาอุปสรรค/แนวทางแก้ไข การต่อยอดความรู้ ครูคอยเติมเต็มแนะนำนักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอ รายงานโดยสร้างแผนผังความคิด ในกระดาชรูปฟ หนาขึ้นเรียน
๓. นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งรายงาน กล้วยเกล็ดหิมะ เป็นรูปเล่ม ในชั่วโมงต่อไป

สื่อและแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำกล้วยเกล็ดหิมะ
๓. กระดาชรูปฟ ปากกาเคมีสีต่าง ๆ
๔. ห้องกรงน

บันทึกหลังสอน

.....

.....

.....

ด้านความรู้ (K)

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ (P)

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ (A)

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวรุณี สังข์ผล)

ครูผู้สอน



ใบความรู้

กล้วยเกล็ดหิมะ



วัสดุ

- กล้วยน้ำว้าดิบ
- น้ำตาลทรายขาว
- เกลือป่น
- ต้นหอมซอย
- น้ำมันสำหรับทอด
- น้ำเปล่า



อุปกรณ์

- กะละมัง
- กระทะ
- ถาด
- ไม้พาย
- มีด
- กระชอน
- กระดาษซับน้ำมัน



วิธีการทำ

- ◆ ตัดกล้วยน้ำว้าดิบออกจากหวีแล้วนำไปล้างทั้งเปลือกให้สะอาด
- ◆ นำกล้วยมาตัดเป็นชิ้น ๆ ตามยาวกล้วยเป็นแท่ง ๆ ขนาดพอดี โดยตัดหัวตัดท้ายแล้วตัดเป็นชิ้นทั้งเปลือก แล้วแกะเปลือกกล้วยทั้ง
- ◆ นำกล้วยลงทอดในกระทะ ทอดให้เหลือง นำขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน
- ◆ ตั้งกระทะอีกครั้ง ใส่น้ำเปล่า ใส่เกลือ ใส่น้ำตาล เคี่ยวด้วยไฟอ่อนจนข้นเหนียว
- ◆ สังเกตฟองน้ำตาล เมื่อเล็กลงใส่ต้นหอมซอย เบาลไฟให้อ่อน ใส่กล้วยที่พักไว้ลงไปคลุกเคล้าในกระทะ จนแห้ง ปิดไฟ คลุกต่อจนน้ำตาลเป็นเกล็ดสีขาว จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่.....ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลรายงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.อธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้อง		มีการอธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้องชัดเจนเข้าใจได้	มีการอธิบายสลับขั้นตอนการทำงานบางขั้นตอนแต่ยังสามารถเข้าใจได้	อธิบายสลับขั้นตอนการทำงานไม่สามารถเข้าใจ
๒.มีข้อมูลครบถ้วนตามที่กำหนด	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดชัดเจนสมบูรณ์ มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดมีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังขาดความชัดเจนและขาดความสมบูรณ์	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังสามารถเข้าใจได้	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์ขาดความชัดเจนไม่สามารถเข้าใจได้
๓.นำเสนอที่น่าสนใจ		มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจชัดเจนสมบูรณ์ สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจ แต่ยังขาดความชัดเจนและความสมบูรณ์	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานพอใช้ได้ ขาดจุดเด่น ขาดความน่าสนใจ

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลการทำงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.การวางแผนการทำงาน		มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานน้อย
๒.ทำงานตามขั้นตอน	ทำงานตามระบบขั้นตอน เสร็จตามเวลาที่กำหนด ผลงานเป็นแบบอย่างได้	ทำงานตามระบบขั้นตอนเสร็จตามเวลาที่กำหนด	ทำงานตามระบบขั้นตอนแต่เสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด	ไม่ทำงานตามระบบขั้นตอนที่กำหนดและเสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด
๓.ผลสำเร็จของงาน		ผลสำเร็จของงานมีความสมบูรณ์ สามารถนำไปเป็นแบบอย่างได้	ผลสำเร็จของงานสมบูรณ์	ผลงานไม่สมบูรณ์

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินพฤติกรรมทักษะชีวิต

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบเป็นอย่างดีโดยแสดงออกอย่างชัดเจน ดีมาก	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบโดยแสดงออกได้ดี	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ พอใช้	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ความพอดีและพอเพียง ความสามัคคีในหมู่คณะ และมีจิตสาธารณะ น้อย	ไม่มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ไม่มี ความพอดีและพอเพียง ไม่สร้าง ความสามัคคีในหมู่คณะ และไม่มีจิตสาธารณะ ควรปรับปรุงพฤติกรรม
๒.ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดีมาก	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดี	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มพอใช้	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มน้อย	ไม่ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่ม ควรปรับปรุงพฤติกรรม

ระดับคุณภาพการประเมินแต่ละด้าน

คะแนน ๙-๑๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
คะแนน ๗-๘	ระดับคุณภาพ ดี
คะแนน ๕-๖	ระดับคุณภาพ พอใช้
คะแนน ๐-๔	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

ระดับคุณภาพการประเมินรวม

ร้อยละ ๘๐-๑๐๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
ร้อยละ ๗๐-๗๙	ระดับคุณภาพ ดี
ร้อยละ ๖๐-๖๙	ระดับคุณภาพ พอใช้
ร้อยละ ๐-๕๙	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง ขนมหอยส่วอาชีพ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชาเพิ่มเติม ขนมหอย รหัส ง ๒๐๒๐๕ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๕ เรื่อง ขนมหอยกระดาก/ขนมหอยเต่า เวลา ๔ ชั่วโมง

สอนวันที่เดือน.....พ.ศ.....

ผลการเรียนรู้

๑. เลือก เตรียม ใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบขนมหอยได้อย่างเหมาะสม
๒. อธิบายเทคนิคในการประกอบขนมหอยได้
๓. ฝึกปฏิบัติทำขนมหอยได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และวิธี มีการ ประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๔. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมหอยได้อย่างถูกต้อง
๕. คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายขนมหอยได้
๖. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

สาระสำคัญ

ขนมหอยกระดาก หรือขนมหอยเต่า เป็นขนมหอยอีกอย่างหนึ่งที่ควรเรียนรู้ขั้นตอนการทำ ซึ่งเป็นขนมหอยในท้องถิ่น ที่ทำง่าย โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและราคาไม่แพงมาเป็นส่วนประกอบในการทำ ขนมหอยกระดาก หรือขนมหอยเต่า เป็นขนมหอยที่จากมันเทศ ทั้งสีส้มและสีม่วง ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ขนมหอยกระดาก หรือขนมหอยเต่า รสชาติอร่อย กรอบนอกนุ่มใน สามารถทำเพื่อกินในครอบครัว หรือทำเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง ซึ่งจะเป็นอีกแนวทาง ที่นักเรียนสามารถนำไปใช้ในการสร้างรายได้เป็นอาชีพเสริมและสามารถนำไปต่อยอดถ่ายทอดความรู้ให้กับคนใน ครอบครัวและคนในชุมชนได้อย่างกว้างขวางในอนาคต

สาระการเรียนรู้

๑. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหอยกระดาก/ขนมหอยเต่า
๒. วิธีทำและขั้นตอนการทำขนมหอยกระดาก/ขนมหอยเต่า
๓. อภิปราย/รายงานขั้นตอนวิธีการทำขนมหอยกระดาก/ขนมหอยเต่า
๔. การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคาจำหน่ายขนมหอยกระดาก/ขนมหอยเต่า

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำขนมหอยกระดาก/ขนมหอยเต่าได้ (K)
๒. นักเรียนสามารถจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่นที่นำมาใช้ทำขนมหอยกระดาก/ขนมหอยเต่าได้ (P)

๓. นักเรียนสามารถใช้และดูแลรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำขนมได้อย่างถูกวิธี (P)
๔. นักเรียนสามารถปฏิบัติงานทำขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่าได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน (P)
๕. นักเรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่า(K)

องค์ประกอบทักษะชีวิต (A)

องค์ประกอบที่	พฤติกรรมที่คาดหวัง	ตัวชี้วัด
๓. การจัดการกับอารมณ์และความเครียด	รู้จักสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่น	มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์
๔. การสร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีกับผู้อื่น	ทำงานร่วมกับผู้อื่นตามวิถีประชาธิปไตย	ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

๑. ความสามารถในการสื่อสาร : อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่า
๒. ความสามารถในการคิด : ทักษะสังเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ การสร้างองค์ความรู้
๓. ความสามารถในการแก้ปัญหา : กระบวนการคิดแก้ปัญหา
๔. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต : ใช้กระบวนการกลุ่มปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้
๕. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี : การเก็บรวบรวมข้อมูล สรุปและรายงานข้อมูล

คุณลักษณะอันพึงประสงค์

๑. มุ่งมั่นในการทำงาน : ทำงานด้วยความขยัน และพยายามให้งานสำเร็จตามเป้าหมายและนำเสนอผลงานด้วยความภาคภูมิใจ
๒. อยู่อย่างพอเพียง : คิดตัดสินใจในการปฏิบัติกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายเหมาะสมกับศักยภาพตนเอง/กลุ่ม เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นในการปฏิบัติกิจกรรมอย่างประหยัด
๓. มีวินัย : ปฏิบัติกิจกรรมเป็นระบบระเบียบ รอบคอบ
๔. ใฝ่เรียนรู้ : ตั้งใจเรียน แสวงหาความรู้ใหม่แล้วสรุปเป็นองค์ความรู้

ชิ้นงาน/ภาระงาน

๑. ขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่า
๒. รายงานการทำขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่า

การวัดผลประเมินผล

ประเด็น	วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์การผ่าน
ด้าน K	ตรวจรายงานการทำสาธิตใส่หีตสมุนไพร	แบบประเมินผลรายงาน	- ได้ ๗ คะแนน ขึ้นไป ในการประเมินแต่ละด้าน - ได้ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป ในการประเมินรวมทุกด้าน
ด้าน P	ตรวจและประเมินสาธิตใส่หีตสมุนไพร	แบบประเมินผลการทำงาน	
ด้าน A	สังเกตพฤติกรรม/ทักษะชีวิต	แบบสังเกตพฤติกรรม	

กิจกรรมการเรียนรู้

ชั่วโมงที่ ๑

ขั้นที่ ๑ ร่วมกำหนดเป้าหมาย ร่วมวางแผน (Planing : P)

๑. ครู/นักเรียนร่วมสนทนาเกี่ยวกับขนมไทยที่นักเรียนได้เรียนรู้มาแล้ว และรู้จักหรือเคยรับประทานโดยทั่วไปตามท้องตลาด
๒. นักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็นเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างขนมไทยที่นักเรียนได้เรียนรู้และทำเองกับขนมไทยในท้องตลาดที่นักเรียนซื้อกิน ในด้านต่าง ๆ เช่น รสชาติ วัตถุดิบ ราคา
๓. นักเรียนช่วยกันยกตัวอย่างขนมไทยในท้องถิ่นที่ทำจากมันเทศนอกเหนือจากมันทิพย์ที่ได้เรียนรู้มาแล้ว ที่มีในท้องถิ่นที่นักเรียนรู้จัก เคยรับประทานทั้งที่ซื้อและทำเอง คนละ ๑ ชนิด (พอสังเขปเป็นตัวอย่าง)
๔. นักเรียนช่วยกันเลือกขนมไทยที่ทำจากมันเทศ ที่นักเรียนนำเสนอที่นักเรียนมีความต้องการทำมากที่สุด
๕. นักเรียนร่วมกันสรุปและเลือกขนมไทยที่นักเรียนมีความต้องการทำ คือขนมไข่นกกระทาหรือขนมไข่เต่า
๖. ครูให้เสนอแนะแนวทางให้นักเรียนเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น หรือราคาไม่แพง นักเรียนร่วมกันวางแผนและหาแนวทาง
๗. นักเรียนแบ่งกลุ่มและร่วมกันวางแผนการทำงาน หาวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำ แบ่งหน้าที่รับผิดชอบและนำเสนอให้ครูทราบ
๘. ครูเติมเต็มแนะนำเสนอแนะแนวทางวิธีการทำ ตลอดจนวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่าให้นักเรียนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติขั้นต่อไป

ชั่วโมงที่ ๒ - ๓

ขั้นที่ ๒ ร่วมปฏิบัติงาน (Do : D)

๑. ครูแจกใบความรู้ ขั้นตอนวิธีการทำให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. ครูอธิบาย แนะนำ วัตถุดิบที่ใช้ทำ วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำ และอธิบายขั้นตอนการทำเพิ่มเติม
๓. นักเรียนลงมือปฏิบัติงานการทำขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่า ตามขั้นตอนในใบงาน

๔. ครูคอยเติมเต็ม แนะนำ ให้กับนักเรียนเมื่อนักเรียนเกิดปัญหาในแต่ละขั้นตอน
๕. เมื่อนักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติงานเสร็จตามขั้นตอน ให้นักเรียนช่วยกันทำความสะอาด เก็บอุปกรณ์ ตามแผนการดำเนินงานที่นักเรียนแต่ละกลุ่มได้วางไว้
๖. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำผลงานมาส่งโดยจัดตกแต่งผลงานอย่างสวยงาม

ขั้นที่ ๓ ร่วมประเมินพัฒนา (Assess : A)

๑. ครู/นักเรียนแต่ละกลุ่มชมผลงานของตนเองและชมผลงานของกลุ่มอื่น ๆ
๒. ร่วมกันเสนอแนะ อภิปราย วิพากษ์วิจารณ์ และสรุปผลจากบทเรียนที่ได้ ถึงรสชาติ ลักษณะภายนอกของขนม และลักษณะโดยรวม ร่วมกันเสนอแนะแนวทางวิธีการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นในกลุ่มที่ต้องปรับปรุง และในส่วนของกลุ่มที่ประสบผลสำเร็จก็ให้นำเสนอให้เพื่อนกลุ่มอื่นรับทราบถึงวิธีการที่ประสบความสำเร็จ
๓. ต่อยอดความรู้ปรับเปลี่ยนส่วนผสมใส่เงา หรือ ปรับปรุงใช้มันสำปะหลัง หรือ เผือกแทน ตามความเหมาะสม และวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เน้นเศรษฐกิจพอเพียง

ชั่วโมงที่ ๔

ขั้นที่ ๔ ร่วมสู่ความสำเร็จ (Success : S)

๑. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันคิดและเขียนรายงาน การทำขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่า โดยครูเสนอหัวข้อ ให้นักเรียนเขียนดังนี้ แนวคิดในการทำ วัตถุประสงค์ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ ขั้นตอนการดำเนินงาน ผลการดำเนินงาน ต้นทุน/กำไร คุณธรรมที่เกิดขึ้น ปัญหาอุปสรรค/แนวทางแก้ไข การต่อยอดความรู้ ครูคอยเติมเต็มแนะนำนักเรียนแต่ละกลุ่ม
๔. นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอ รายงานโดยสร้างแผนผังความคิด ในกระดาษบุฟ หน้าชั้นเรียน
๕. นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งรายงาน ขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่า เป็นรูปเล่ม ในชั่วโมงต่อไป

สื่อและแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่า
๓. กระดาษบุฟ ปากกาเคมีสีต่าง ๆ
๔. ห้องเรียน

บันทึกหลังสอน

.....

.....

.....

ด้านความรู้ (K)

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ (P)

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ (A)

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวรุณี สังข์ผล)

ครูผู้สอน



ใบความรู้

ขนมไข่นกกระทา/ขนมไข่เต่า



วัสดุ

- มันเทศ สีส้ม สีขาว สีม่วง
- แป้งมัน
- ไข่แดง
- หัวกะทิ
- น้ำมันสำหรับทอด
- ผงฟู
- เกลือ
- น้ำตาลทราย

อุปกรณ์

- กระทะ
- กะละมัง
- ถาด
- กระชอน
- หม้อ/ลังถึง



วิธีการทำ

- ปอกเปลือกมันม่วง และมันเทศ หั่นเป็นชิ้น และนำไปนึ่งให้สุก ใช้เวลา ๑๕ นาที เมื่อสุกแล้วจากนั้น นำมันเทศ มาบดละเอียด
- เติมแป้งมัน น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ผงฟู ขยำส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันดี เติมหัวกะทิ แล้วนวดแป้งให้เข้ากันจนเนื้อเนียน หากแป้งแห้งไปจะเติมหัวกะทิตลงไปเพิ่มเติมได้
- เมื่อนวดแป้งจนเนียนแล้ว นำมาปั้นเป็นลูกๆ ความกว้างประมาณเหรียญ ๑๐ พักไว้ให้เซต
- ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน ใช้ไฟปานกลาง พอน้ำมันร้อนให้ใส่ ขนมที่ปั้นไว้ พอขนมสุกจะลอยขึ้น ให้ใช้กระชอนกด ๆ คลึง ๆ ให้ทั่วทุกลูก ขนมจะพองตัวขึ้นอีก
- เมื่อขนมสุกดี สีจะเข้มขึ้น จะกรอบนอก ข้างในจะกลวง
- ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน จัดพร้อมเสิร์ฟ



แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่.....ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่.....ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลรายงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.อธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้อง		มีการอธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้องชัดเจนเข้าใจได้	มีการอธิบายสลับขั้นตอนการทำงานบางขั้นตอนแต่ยังสามารถเข้าใจได้	อธิบายสลับขั้นตอนการทำงานไม่สามารถเข้าใจ
๒.มีข้อมูลครบถ้วนตามที่กำหนด	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดชัดเจนสมบูรณ์ มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดมีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังขาดความชัดเจนและขาดความสมบูรณ์	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังสามารถเข้าใจได้	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์ขาดความชัดเจนไม่สามารถเข้าใจได้
๓.นำเสนอที่น่าสนใจ		มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจชัดเจนสมบูรณ์ สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจ แต่ยังขาดความชัดเจนและความสมบูรณ์	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานพอใช้ได้ ขาดจุดเด่น ขาดความน่าสนใจ

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลการทำงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.การวางแผนการทำงาน		มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานน้อย
๒.ทำงานตามขั้นตอน	ทำงานตามระบบขั้นตอน เสร็จตามเวลาที่กำหนด ผลงานเป็นแบบอย่างได้	ทำงานตามระบบขั้นตอนเสร็จตามเวลาที่กำหนด	ทำงานตามระบบขั้นตอนแต่เสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด	ไม่ทำงานตามระบบขั้นตอนที่กำหนดและเสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด
๓.ผลสำเร็จของงาน		ผลสำเร็จของงานมีความสมบูรณ์ สามารถนำไปเป็นแบบอย่างได้	ผลสำเร็จของงานสมบูรณ์	ผลงานไม่สมบูรณ์

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินพฤติกรรมทักษะชีวิต

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบเป็นอย่างดีโดยแสดงออกอย่างชัดเจน ดีมาก	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบโดยแสดงออกได้ดี	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ พอใช้	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ความพอดีและพอเพียง ความสามัคคีในหมู่คณะ และมีจิตสาธารณะ น้อย	ไม่มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ไม่มี ความพอดีและพอเพียง ไม่สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ และไม่มีจิตสาธารณะ ควรปรับปรุงพฤติกรรม
๒.ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดีมาก	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดี	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มพอใช้	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มน้อย	ไม่ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่ม ควรปรับปรุงพฤติกรรม

ระดับคุณภาพการประเมินแต่ละด้าน

คะแนน ๙-๑๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
คะแนน ๗-๘	ระดับคุณภาพ ดี
คะแนน ๕-๖	ระดับคุณภาพ พอใช้
คะแนน ๐-๔	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

ระดับคุณภาพการประเมินรวม

ร้อยละ ๘๐-๑๐๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
ร้อยละ ๗๐-๗๙	ระดับคุณภาพ ดี
ร้อยละ ๖๐-๖๙	ระดับคุณภาพ พอใช้
ร้อยละ ๐-๕๙	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

แผนการจัดการเรียนรู้

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง ขนมไทยสู่อาชีพ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

รายวิชาเพิ่มเติม ขนมไทย รหัส ง ๒๐๒๐๕ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๖ เรื่อง การทำข้าวต้มมัด เวลา ๔ ชั่วโมง

สอนวันที่เดือน.....พ.ศ.....

ผลการเรียนรู้

๑. เลือก เตรียม วัสดุวัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อประกอบขนมไทยได้อย่างเหมาะสม
๒. อธิบายเทคนิคในการประกอบขนมไทยได้
๓. ฝึกปฏิบัติทำขนมไทยได้อย่างมีรสชาติที่ถูกต้องด้วยความรับผิดชอบ ชยัน ประหยัด อดออม และมุ่งมั่น อดทนในการทำงาน ใช้ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมในการทำงานอย่างคุ้มค่า และวิธี มีการ ประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงงาน
๔. ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกวิธี
๕. คิดต้นทุนกำไรและกำหนดราคาขายขนมไทยได้
๖. นำเทคโนโลยีมาใช้ ในการทำงาน และทำงานอย่างมีความสุข มีคุณธรรม มีเจตคติที่ดีในการทำงาน ผลงานมีคุณภาพ

สาระสำคัญ

ข้าวต้มมัด เป็นขนมไทยท้องถิ่นโบราณที่อยู่คู่ท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน เป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่นักเรียนควร เรียนรู้ขั้นตอนการทำ ซึ่งเป็นขนมในท้องถิ่นที่ทำงาน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและราคาไม่แพงมาเป็นส่วนประกอบใน การทำ ขนมข้าวต้มมัด เป็นขนมข้าวเหนียว และกล้วยน้ำว้า เป็นหลัก ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ขนม ข้าวต้มมัดมีรสชาติอร่อย รับประทานเป็นอาหารว่าง ทำให้อิ่มท้อง สามารถทำเพื่อกินในครอบครัว หรือทำเพื่อสร้าง รายได้ให้กับตนเอง ซึ่งจะเป็นอีกแนวทางที่นักเรียนสามารถนำไปใช้ในการสร้างรายได้เป็นอาชีพเสริมและสามารถนำไป ต่อยอดถ่ายทอดความรู้ให้กับคนในครอบครัวและคนในชุมชนได้อย่างกว้างขวางในอนาคต

สาระการเรียนรู้

๑. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำข้าวต้มมัด
๒. วิธีทำและขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด
๓. อภิปราย/รายงานขั้นตอนวิธีการทำข้าวต้มมัด
๔. การคิดคำนวณค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคาจำหน่ายข้าวต้มมัด

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำข้าวต้มมัดได้ (K)
๒. นักเรียนสามารถจัดหาวัตถุดิบในท้องถิ่นที่นำมาใช้ทำข้าวต้มมัด(P)

๓. นักเรียนสามารถใช้และดูแลรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำขนมได้อย่างถูกวิธี (P)
๔. นักเรียนสามารถปฏิบัติงานทำข้าวต้มมัดได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน (P)
๕. นักเรียนสามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายข้าวต้มมัด(K)

องค์ประกอบทักษะชีวิต (A)

องค์ประกอบที่	พฤติกรรมที่คาดหวัง	ตัวชี้วัด
๓. การจัดการกับอารมณ์และความเครียด	รู้จักสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่น	มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์
๔. การสร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีกับผู้อื่น	ทำงานร่วมกับผู้อื่นตามวิถีประชาธิปไตย	ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

๑. ความสามารถในการสื่อสาร : อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด
๒. ความสามารถในการคิด : ทักษะสังเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ การสร้างองค์ความรู้
๓. ความสามารถในการแก้ปัญหา : กระบวนการคิดแก้ปัญหา
๔. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต : ใช้กระบวนการกลุ่มปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้
๕. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี : การเก็บรวบรวมข้อมูล สรุปและรายงานข้อมูล

คุณลักษณะอันพึงประสงค์

๑. มุ่งมั่นในการทำงาน : ทำงานด้วยความขยัน และพยายามให้งานสำเร็จตามเป้าหมายและนำเสนอผลงานด้วยความภาคภูมิใจ
๒. อยู่อย่างพอเพียง : คิดตัดสินใจในการปฏิบัติกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายเหมาะสมกับศักยภาพตนเอง/กลุ่ม เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นในการปฏิบัติกิจกรรมอย่างประหยัด
๓. มีวินัย : ปฏิบัติกิจกรรมเป็นระเบียบเรียบร้อย รอบคอบ
๔. ใฝ่เรียนรู้ : ตั้งใจเรียน แสวงหาความรู้ใหม่แล้วสรุปเป็นองค์ความรู้

ชิ้นงาน/ภาระงาน

๑. ข้าวต้มมัด
๒. รายงานการทำข้าวต้มมัด

การวัดผลประเมินผล

ประเด็น	วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์การผ่าน
ด้าน K	ตรวจรายงานการทำสาकुใส่เห็ดสมุนไพร	แบบประเมินผลรายงาน	- ได้ ๗ คะแนน ขึ้นไป ในการประเมิน แต่ละด้าน - ได้ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป ในการประเมิน รวมทุกด้าน
ด้าน P	ตรวจและประเมินสาकुใส่เห็ดสมุนไพร	แบบประเมินผลการทำงาน	
ด้าน A	สังเกตพฤติกรรม/ทักษะชีวิต	แบบสังเกตพฤติกรรม	

กิจกรรมการเรียนรู้

ชั่วโมงที่ ๑

ขั้นที่ ๑ ร่วมกำหนดเป้าหมาย ร่วมวางแผน (Planing : P)

๑. ครู/นักเรียนร่วมสนทนาเกี่ยวกับขนมไทยในท้องถิ่นที่นักเรียนได้เรียนรู้มาแล้วในชั่วโมงที่ผ่านมา ถึงการนำไปใช้ประโยชน์ การต่อยอดถ่ายทอดความรู้ให้คนในครอบครัวหรือผู้อื่นได้รับความรู้
๒. ครูให้นักเรียนร่วมกันเสนอขนมในท้องถิ่นที่อยากทำ อยากเรียนรู้ เน้นใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น
๓. นักเรียนช่วยกันยกตัวอย่างขนมไทยในท้องถิ่นที่นักเรียนมีความต้องการทำมากที่สุด และร่วมกันสรุปและเลือกขนมไทยที่นักเรียนมีความต้องการทำ คือข้าวต้มมัด
๔. ครูให้เสนอแนะแนวทางให้นักเรียนเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น หรือราคาไม่แพง นักเรียนร่วมกันวางแผน และหาแนวทาง
๕. นักเรียนแบ่งกลุ่มและร่วมกันวางแผนการทำงาน หาวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำ แบ่งหน้าที่รับผิดชอบ และนำเสนอให้ครูทราบ
๖. ครูเติมเต็มแนะนำเสนอแนะแนวทางวิธีการทำ ตลอดจนวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวต้มมัดให้นักเรียนเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติขั้นต่อไป

ชั่วโมงที่ ๒ - ๓

ขั้นที่ ๒ ร่วมปฏิบัติงาน (Do : D)

๑. ครูแจกใบความรู้ ขั้นตอนวิธีการทำให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. ครูอธิบาย แนะนำ วัตถุดิบที่ใช้ทำ วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการทำ และอธิบายขั้นตอนการทำเพิ่มเติม
๓. นักเรียนลงมือปฏิบัติงานการทำข้าวต้มมัด ตามขั้นตอนในใบงาน (ข้าวเหนียวแช่ไว้ล่วงหน้าก่อนถึงชั่วโมงเรียน)
๔. ครูคอยเติมเต็ม แนะนำ ให้กับนักเรียนเมื่อนักเรียนเกิดปัญหาในแต่ละขั้นตอน ในกระบวนการทำข้าวต้มมัด ครูจะเป็นคอยช่วยเหลือนักเรียนในขั้นตอนการห่อใบตอง เนื่องจากใบตองจะแตกหักง่าย

๕. เมื่อนักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติงานเสร็จตามขั้นตอน ให้นักเรียนช่วยกันทำความสะอาด เก็บอุปกรณ์ ตามแผนการดำเนินงานที่นักเรียนแต่ละกลุ่มได้วางไว้

๖. นักเรียนแต่ละกลุ่มนำผลงานมาส่งโดยจัดตกแต่งผลงานอย่างสวยงาม

ขั้นที่ ๓ ร่วมประเมินพัฒนา (Assess : A)

๑. ครู/นักเรียนแต่ละกลุ่มชมผลงานของตนเองและชมผลงานของกลุ่มอื่น ๆ
๒. ร่วมกันเสนอแนะ อภิปราย วิพากษ์วิจารณ์ และสรุปผลจากบทเรียนที่ได้ ถึงรสชาติ ลักษณะภายนอกของขนม และลักษณะโดยรวม ร่วมกันเสนอแนะแนวทางวิธีการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้นในกลุ่มที่ต้องปรับปรุง และในส่วนของกลุ่มที่ประสบผลสำเร็จก็ให้นำเสนอให้เพื่อนกลุ่มอื่นรับทราบถึงวิธีการที่ประสบผลสำเร็จ
๓. ต่อยอดความรู้ปรับเปลี่ยนส่วนผสมใส่ถั่วขาว ถั่วแดง ถั่วดำ ผสมน้ำใบเตย น้ำดอกอัญชันเพื่อเพิ่มสีสันให้หน้ารับประทานยิ่งขึ้น เปลี่ยนจากไส้กล้วยเป็นไส้เผือกกวน มันกวน ตามความเหมาะสมและวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เน้นเศรษฐกิจพอเพียง

ชั่วโมงที่ ๔

ขั้นที่ ๔ ร่วมสู่ความสำเร็จ (Success : S)

๑. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันคิดและเขียนรายงาน การทำข้าวต้มมัด โดยครูเสนอหัวข้อให้นักเรียนเขียนดังนี้ แนวคิดในการทำ วัตถุประสงค์ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำ ขั้นตอนการดำเนินงาน ผลการดำเนินงาน ต้นทุน/กำไร คุณธรรมที่เกิดขึ้น ปัญหาอุปสรรค/แนวทางแก้ไข การต่อยอดความรู้ ครูคอยเติมเต็มแนะนำนักเรียนแต่ละกลุ่ม
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มออกมานำเสนอ รายงานโดยสร้างแผนผังความคิด ในกระดานบุรุษ หน้าชั้นเรียน
๓. นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งรายงาน ข้าวต้มมัดเป็นรูปเล่ม ในชั่วโมงต่อไป

สื่อและแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำข้าวต้มมัด
๓. กระดานบุรุษ ปากกาเคมีสีต่าง ๆ
๔. ห้องทำงาน

บันทึกหลังสอน

.....

.....

.....

ด้านความรู้ (K)

.....

.....

.....

ด้านทักษะ/กระบวนการ (P)

.....

.....

.....

ด้านคุณลักษณะ (A)

.....

.....

.....

ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวรุณี สังข์ผล)

ครูผู้สอน



ใบความรู้

ข้าวต้มมัด



วัสดุ • ข้าวเหนียว • กล้วยน้ำว้า (ห้าม ๆ) • หัวกะทิ • เกลือ • น้ำตาลทราย
อุปกรณ์ • ใบตอง • ดอกหรือเชือกสำหรับมัด • กระทะ • กะละมัง • ถาด • ไม้พาย
 • ลังถึง • ใบเตย • ตะกร้า/ตะแกรง

วิธีการทำ

- นำข้าวเหนียวที่แช่ไว้ก่อนล่วงหน้า (๔ ชั่วโมง) ขึ้นมาให้สะเด็ดน้ำ ในตะกร้า/ตะแกรง พักไว้
- ใส่หัวกะทิกับเกลือป่นลงในกระทะ นำขึ้นตั้งใช้ไฟปานกลางโดยคนไปในทิศทางเดียวกัน จากนั้นใส่ใบเตย (มัดเป็นข้อ) ลงไป
- พอกะทิเดือดพล่านใส่ข้าวเหนียวลงไป คนในทิศทางเดียวกันเบา ๆ ด้วยไม้พาย อย่าคนมากจนเกินไป ไม่เช่นนั้นเม็ดข้าวเหนียวจะหักไม่สวย
- คนไปประมาณ ๒-๓ นาที ข้าวเหนียวจะดูดซึมกะทิ ทำให้กะทิแห้งผัดต่ออีกประมาณ ๕-๖ นาที แล้วปรับเป็นไฟอ่อน ข้าวเหนียวจะแห้งเกือบสุก ใส่น้ำตาลทรายลงไปแล้วคนไปเรื่อย ๆ คนจนข้าวเหนียวขึ้นเงา ปิดไฟ
- วางใบตอง ๒ ใบซ้อนกัน โดยหันด้านที่เป็นมันประกบกัน ตักข้าวเหนียวลงไปประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ จากนั้นวางกล้วยที่ผ่าซีกไว้ตามลงไป ตักข้าวเหนียวอีกหนึ่งช้อนลงไปปิดทับหน้ากล้วย
- พับใบตองครึ่งหนึ่งให้เป็นรูปสามเหลี่ยมให้เหลื่อมกันนิดหน่อยต่อมาจึงพับปลายใบตองลงมาครึ่งหนึ่ง พับอีกครั้งหนึ่งลงมาให้สวยงาม พับเก็บริมใบตองขึ้นมาด้านหนึ่ง เริ่มจับจีบอีกด้านโดยให้จับห่อใบตองในลักษณะตั้งขึ้นแล้วก็ใช้นิ้วชี้มือขวากดไขว้ใบตองไปทางซ้ายต่อมาก็กดพับใบตองโดยเก็บริมปลายใบตองลงมาให้สวยงาม อีกด้านก็ทำเช่นเดียวกัน
- พอทำครบก็จับทั้งสองขึ้นมาประกบกัน โดยหันด้านในชนกัน นำดอกหรือเชือกมามัดให้แน่น แล้วนำข้าวต้มมัดไปวางเรียงในชุดหนึ่ง นำไปต้บนน้ำเดือดพล่าน ใช้ไฟแรงหนึ่งประมาณ ๔๕ นาที (ขึ้นอยู่กับขนาดของข้าวต้มมัด และการผัดข้าวเหนียวว่าสุกมากน้อยแค่ไหน) นึ่งสุกพร้อมจัดเสิร์ฟ



แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่.....ชั้น.....

[illegible]

แบบประเมินผล.....

กลุ่มที่..... ชั้น.....

[illegible]

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลรายงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.อธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้อง		มีการอธิบายขั้นตอนการทำงานตามลำดับถูกต้องชัดเจนเข้าใจได้	มีการอธิบายสลับขั้นตอนการทำงานบางขั้นตอนแต่ยังสามารถเข้าใจได้	อธิบายสลับขั้นตอนการทำงานไม่สามารถเข้าใจ
๒.มีข้อมูลครบถ้วนตามที่กำหนด	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดชัดเจนสมบูรณ์ มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีข้อมูลครอบคลุมครบทุกประเด็นตามที่กำหนดมีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังขาดความชัดเจนและขาดความสมบูรณ์	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์แต่ยังสามารถเข้าใจได้	มีข้อมูลไม่ครอบคลุมตามประเด็นที่กำหนด ไม่มีการต่อยอดความรู้ที่เป็นประโยชน์ขาดความชัดเจนไม่สามารถเข้าใจได้
๓.นำเสนอที่น่าสนใจ		มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจชัดเจนสมบูรณ์ สามารถเป็นแบบอย่างได้	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานที่น่าสนใจ แต่ยังขาดความชัดเจนและความสมบูรณ์	มีรูปแบบการนำเสนอผลงานพอใช้ได้ ขาดจุดเด่น ขาดความน่าสนใจ

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินผลการทำงาน

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน			
	๔	๓	๒	๑
๑.การวางแผนการทำงาน		มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานและเสนอวิธีแก้ปัญหาหรือทางเลือกในการดำเนินงานอื่นๆได้	มีส่วนร่วมในการวางแผนการทำงานน้อย
๒.ทำงานตามขั้นตอน	ทำงานตามระบบขั้นตอน เสร็จตามเวลาที่กำหนด ผลงานเป็นแบบอย่างได้	ทำงานตามระบบขั้นตอนเสร็จตามเวลาที่กำหนด	ทำงานตามระบบขั้นตอนแต่เสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด	ไม่ทำงานตามระบบขั้นตอนที่กำหนดและเสร็จไม่ตามเวลาที่กำหนด
๓.ผลสำเร็จของงาน		ผลสำเร็จของงานมีความสมบูรณ์ สามารถนำไปเป็นแบบอย่างได้	ผลสำเร็จของงานสมบูรณ์	ผลงานไม่สมบูรณ์

เกณฑ์การให้คะแนนประเมินพฤติกรรมทักษะชีวิต

รายการประเมิน	คำอธิบายระดับคะแนน				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑.มีวิธีการสร้างความสุขให้กับตนเองและผู้อื่นได้เหมาะสมกับเหตุการณ์	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบเป็นอย่างดีโดยแสดงออกอย่างชัดเจน ดีมาก	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ สามารถต่อยอดความรู้ให้ผู้อื่นรับทราบโดยแสดงออกได้ดี	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น รู้จักความพอดีและพอเพียง สร้างความสามัคคีในหมู่คณะ มีจิตสาธารณะ พอใช้	มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ความพอดีและพอเพียง ความสามัคคีในหมู่คณะ และมีจิตสาธารณะ น้อย	ไม่มีพฤติกรรมความเอื้ออาทร ต่อผู้อื่น ไม่มี ความพอดีและพอเพียง ไม่สร้าง ความสามัคคีในหมู่คณะ และไม่มีจิตสาธารณะ ควรปรับปรุงพฤติกรรม
๒.ทำงานร่วมกับผู้อื่นบนพื้นฐานความเป็นประชาธิปไตยได้อย่างราบรื่น	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดีมาก	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มดี	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มพอใช้	ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่มน้อย	ไม่ให้ความร่วมมือในการทำงานในกลุ่ม ควรปรับปรุงพฤติกรรม

ระดับคุณภาพการประเมินแต่ละด้าน

คะแนน ๙-๑๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
คะแนน ๗-๘	ระดับคุณภาพ ดี
คะแนน ๕-๖	ระดับคุณภาพ พอใช้
คะแนน ๐-๔	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

ระดับคุณภาพการประเมินรวม

ร้อยละ ๘๐-๑๐๐	ระดับคุณภาพ ดีมาก
ร้อยละ ๗๐-๗๙	ระดับคุณภาพ ดี
ร้อยละ ๖๐-๖๙	ระดับคุณภาพ พอใช้
ร้อยละ ๐-๕๙	ระดับคุณภาพ ปรับปรุง

