

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๕๑๐๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕

เรื่อง การจัดการงานบ้าน
อย่างเป็นระบบ

ครูผู้สอน ครูวิทยา ปัญญาเย็น

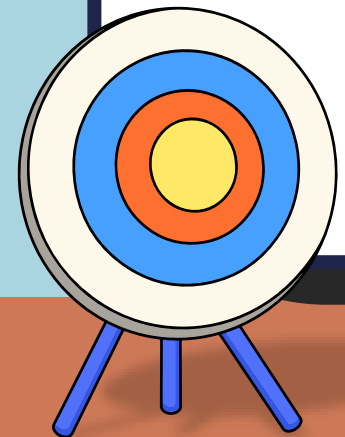


การจัดการงานบ้าน อย่างเป็นระบบ



จุดประสงค์การเรียนรู้

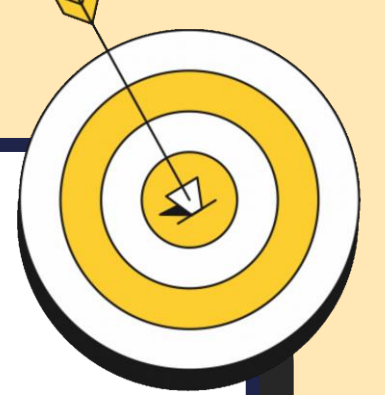
๑. ให้เหตุผลในการจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบได้
๒. ฝึกปฏิบัติจัดโต๊ะอาหารได้
๓. เอาใจใส่งานบ้านอย่างเป็นระบบ



นักเรียนมีวิธีการจัดห้องครัวอย่างไร และใช้เครื่องมือในงานบ้านอะไรบ้าง



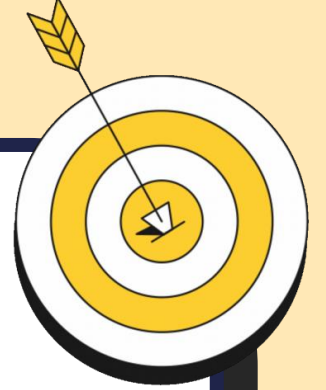
การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ



คือ กระบวนการทำงานบ้าน
ตามลำดับขั้นตอน เพื่อให้เกิดคุณภาพ
ในงานบ้าน ช่วยประหยัดเวลา แรงงาน
และค่าใช้จ่ายในครอบครัว



ขั้นตอนการจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ



๑. การวางแผนการทำงานบ้าน



๒. ปฏิบัติงานบ้านตามแผนที่วางไว้



๓. การประเมินผลงาน



คำถามชวนคิด

นักเรียนคิดว่า...

การทำงานบ้านที่ดี

ควรมีการวางแผนอย่างไร



๑. การวางแผนการทำงานบ้านที่ดี

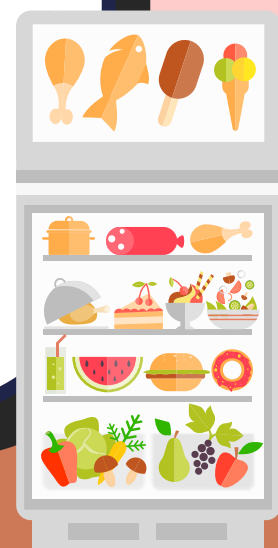
๑. เรียงลำดับความสำคัญของงาน
๒. ระบุวันเวลาและกิจกรรมในแผนงาน
๓. แบ่งผู้รับผิดชอบในแต่ละงาน
๔. กำหนดเครื่องมือให้เหมาะสมกับงาน



๒. ปฏิบัติงานบ้านตามแผนที่วางไว้

ตัวอย่างการจัดตู้เย็น

๑. ละลายน้ำแข็งในช่องแข็งทุก ๑ - ๒ สัปดาห์
๒. ทำความสะอาดชั้นวางต่าง ๆ ในตู้เย็น
๓. จัดวางอาหารให้เป็นระเบียบตามอุณหภูมิที่เหมาะสม



ช่องแช่แข็ง การแช่เนื้อสัตว์ผลิตภัณฑ์
ที่ต้องการความเย็นจัด

ช่องเย็นที่สุด อาหารที่ปรุงสำเร็จ
อาหารหมัก เป็นต้น

ช่องเย็นธรรมดา ไม่เย็นมาก นม น้ำ
ผลไม้ ไข่ น้ำดื่ม

ช่องเก็บผักและผลไม้ เหมาะสำหรับผัก
และผลไม้



คำถามชวนคิด

นักเรียนคิดว่า...

การจัดตู้อาหารที่ดี

ควรทำอย่างไร



ตัวอย่างการจัดตู้อาหาร

๑. คัดแยกของใช้ และของที่ต้องทิ้ง
๒. แยกประเภทหมวดหมู่อาหาร
๓. ทำความสะอาดตู้ในแต่ละชั้น
๔. จัดระเบียบการวางอาหารให้เหมาะสม





วางอาหารแห้ง เช่น อาหารกระป๋อง

วางเครื่องปรุง เช่น น้ำปลา น้ำตาล เกลือ

วางอาหาร ที่ปรุงเสร็จแล้วรอการเสิร์ฟ

วางของที่มีน้ำหนัก เช่น จาน ภาชนะต่าง ๆ

ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหาร

๑. เตรียมอุปกรณ์จัดโต๊ะอาหารให้พร้อม
๒. เช็ดโต๊ะอาหาร และเก้าอี้ ให้สะอาด
๓. จัดวางอุปกรณ์จัดโต๊ะอาหารให้ครบ



อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร



๑. จาน



๒. ช้อน ส้อม



๓. แก้วน้ำ



๔. ผ้าเช็ดปาก



๕. ผ้าปูโต๊ะ



๖. ผ้ารองจาน

ขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหาร

๑. ปูผ้าปูโต๊ะบนโต๊ะอาหาร
๒. วางผ้ารองจานบนผ้าปูโต๊ะ
๓. วางจานข้าวบนผ้ารองจาน
๔. วางช้อนไว้ด้านขวา และวางส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน
๕. วางแก้วน้ำทางขวามือเยื้องไปด้านบน
๖. วางผ้าเช็ดปากไว้บนจานข้าวหรือทางขวามือ



๓. การประเมินผลงาน

เพื่อวัดผลคุณภาพการทำงาน

เพื่อสร้างประสิทธิภาพในการทำงาน

เพื่อแก้ไขจุดบกพร่อง พัฒนาจุดเด่น



ขั้นตอนปฏิบัติกิจกรรม

บทบาทของนักเรียน

ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหาร
โดยแบ่งกลุ่มละ ๔ คน



บทบาทของครูปลายทาง

๑. กำหนดกิจกรรมการจัดโต๊ะอาหารโดยแบ่งกลุ่มละ ๔ คน
๒. ควบคุมและดูแลนักเรียนฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารและให้คะแนน



ขั้นปฏิบัติใบงาน

บทบาทของนักเรียน

ให้นักเรียนทำใบงานที่ ๓
เรื่อง การจัดการงานบ้าน
อย่างเป็นระบบ

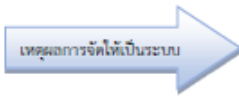
บทบาทของครูปลายทาง

๑. ให้ใบงานที่ ๓
๒. ให้คำปรึกษานักเรียน
ทำใบงาน และให้คะแนน



ใบงานที่ ๓ เรื่อง การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง งานบ้านน่ารู้
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๑๕๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕

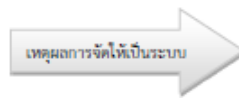
คำชี้แจง : ให้นักเรียนเขียนเหตุผลการจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบในแต่ละประเภทมาให้ถูกต้อง



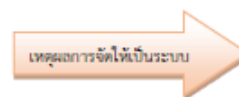
.....
.....
.....



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



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



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

กิจกรรม ใบงานที่ ๓

เรื่อง การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ

คำชี้แจง :
ให้นักเรียนเขียนเหตุผล
การจัดงานบ้านอย่างเป็นระบบ
ในแต่ละประเภทมาให้ถูกต้อง





สรุปบทเรียน

การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบที่ดี
ควรมีกระบวนการทำงานบ้านตามลำดับ
ขั้นตอน เริ่มจากการวางแผนการทำงานบ้าน
ปฏิบัติงานบ้านตามแผนที่วางไว้
การประเมินผลงาน





บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง

การทำความสะอาด
ห้องน้ำและห้องส้วม





สิ่งที่ต้องเตรียม

ใบงานที่ ๔

เรื่อง การทำความสะอาดห้องน้ำ
และห้องส้วม

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

