

ใบความรู้ที่ ๓ เรื่อง การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง งานบ้านน่ารู้
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๕๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕
การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ

การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ เป็นกระบวนการทำงานบ้านตามลำดับขั้นตอน ซึ่งสามารถสั่งงานติดตาม ควบคุม และตรวจสอบการทำงาน จนได้ผลงานที่มีคุณภาพ ช่วยประหยัดเวลา แรงงาน และค่าใช้จ่ายในครอบครัว

การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ มีกระบวนการ ดังนี้

๑. การวางแผนการทำงานบ้าน
๒. การทำงานบ้านตามแผนที่วางไว้
๓. การประเมินผลงาน

แผนการทำงานบ้านที่ดี

แผนการทำงานบ้านที่ดีควรมีลักษณะ ดังนี้

๑. เรียงลำดับความสำคัญของงาน
๒. ระบุวันเวลาและกิจกรรมในแผนงานอย่างละเอียด
๓. ระบุผู้รับผิดชอบในแต่ละงาน โดยเลือกให้เหมาะสมกับวัย
๔. จัดสรรเวลาให้เหมาะสมกับงาน
๕. ต้องจัดสรรเวลาร่วมกันหลังจากทำงานบ้านแล้ว
๖. แผนงานที่กำหนดไว้ต้องปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงได้
๗. แผนงานที่กำหนด ทุกคนต้องปฏิบัติได้

ทักษะการจัดการงานบ้าน

ทักษะการจัดการ หมายถึง ความพยายามของบุคคลที่จะจัดระบบงาน

ทักษะการจัดการงานบ้าน จึงเป็นการทำงานบ้านด้วยตนเองเพียงคนเดียวหรือการทำงานบ้านร่วมกับสมาชิกในครอบครัวอย่างเป็นระบบ ประณีต และมีความคิดสร้างสรรค์

การจัดห้องครัว

ห้องครัว เป็นห้องที่ใช้เตรียมอาหาร ประกอบอาหาร จัดวางและเก็บสิ่งของเครื่องใช้ในครัวต่าง ๆ และบางครัวอาจมีโต๊ะรับประทานอาหารในห้องครัวด้วย

๑. การจัดวางสิ่งของเครื่องใช้ในครัว

การจัดวางสิ่งของเครื่องใช้ในครัวในตำแหน่งที่เหมาะสม

๒. การจัดเก็บอุปกรณ์ประกอบอาหารและรับประทานอาหารในห้องครัว

อุปกรณ์ประกอบอาหารและรับประทานอาหารในห้องครัวที่ล้างสะอาดและผึ่งให้แห้งแล้ว

๓. การจัดเก็บเครื่องปรุงรส ข้างสารอาหารแห้งในห้องครัว

หลังใช้งานปิดฝาขวดหรือภาชนะเครื่องปรุงรส ข้าวสาร และอาหารแห้งให้แน่นสนิท ก่อนนำไปจัดเก็บ

การจัดตู้เย็น

ตู้เย็น เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้เก็บรักษาอาหารให้คงความสดไว้และไม่เน่าเสีย ในระยะเวลาหนึ่ง เพื่อรอการนำมาประกอบอาหาร การใช้ตู้แช่เย็นอย่างมีประสิทธิภาพทำได้โดย ไม่เปิดตู้เย็นบ่อย ๆ ละลายน้ำแข็งในช่องแข็งทุก ๑ - ๒ สัปดาห์ ทำความสะอาดชั้นวางต่าง ๆ ในตู้เย็นเสมอ และจัดวางอาหารให้เป็นระเบียบตามอุณหภูมิที่เหมาะสมในช่องและชั้นวางภายในตู้เย็น เพราะอาหารแต่ละชนิดมีความทนทานต่อความเย็นต่างกัน

การจัดตู้อาหาร

ตู้อาหาร เป็นตู้ที่ใช้เก็บอาหารที่เหลือจากการรับประทาน อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วรอการเสิร์ฟ และอาหารแห้ง เช่น หอม กระเทียม อาหารกระป๋อง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป วุ้นเส้น เป็นต้น ตู้อาหารส่วนใหญ่ทำจากอะลูมิเนียม มีประตูเปิดและปิดได้ ช่วยป้องกันมดและแมลงมาไต่ตอมอาหาร

การจัดโต๊ะอาหาร

การจัดโต๊ะอาหารเป็นการบริการในบ้านที่ช่วยแบ่งเบาภาระของสมาชิกในครอบครัว ทำให้อุปกรณ์รับประทานอาหารเป็นระเบียบพร้อมใช้งาน และช่วยสร้างบรรยากาศที่ดีในการรับประทานอาหารได้

อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร

๑. จาน
๒. ช้อน ส้อม
๓. แก้วน้ำ
๔. ผ้าเช็ดปาก
๕. ผ้าปูโต๊ะ
๖. ผ้ารองจาน

ขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหาร

๑. ผ้าปูสะอาดบนโต๊ะอาหาร ถ้ามีผ้ารองจานให้วางบนผ้าปูโต๊ะตามจำนวนผู้รับประทานอาหาร
๒. วางจานข้าวบนผ้ารองจาน ตามจำนวนผู้รับประทานอาหาร
๓. วางช้อนไว้ด้านขวา และวางส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน บนผ้ารองจาน
๔. วางแก้วน้ำทางขวามือเยื้องไปด้านบน
๕. วางผ้าเช็ดปากไว้บนจานข้าวหรือทางขวามือ
๖. วางกับข้าวไว้กลางโต๊ะอาหารและก่อนรับประทานอาหารให้คลี่ผ้าเช็ดปากไว้บนตัก แล้วจึงตักข้าวเสิร์ฟบนจานข้าว