

ใบงานที่ ๒ เรื่อง แบบบันทึกการประกอบอาหารจานเดียว
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การประกอบอาหารและเครื่องดื่ม
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง การประกอบอาหารจานเดียว
รายวิชา การงานอาชีพ ๕ รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

ชื่อสมาชิกในกลุ่ม

๑.....ชั้น.....เลขที่.....
๒.....ชั้น.....เลขที่.....
๓.....ชั้น.....เลขที่.....
๔.....ชั้น.....เลขที่.....
๕.....ชั้น.....เลขที่.....
๖.....ชั้น.....เลขที่.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติงานจากการประกอบอาหารจานเดียวตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารจานเดียวที่นักเรียนประกอบ คือ

.....

๑.๒ ส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบอาหารจานเดียวของนักเรียน ได้แก่

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

๑.๓ อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่

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

๒. การวางแผนการทำงาน

- กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร

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

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

.....

.....

.....

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

.....

.....

.....

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะของอาหาร รสชาติ ของกลุ่มตนเอง

.....

.....

.....

๔.๒ ให้นักเรียนประเมินผลงานของกลุ่มตนเอง

รายการประเมิน	คะแนน			
	ดีมาก (๔)	ดี (๓)	พอใช้ (๒)	ปรับปรุง (๑)
๑. การตกแต่งจานอาหาร				
๒. รสชาติของอาหาร				
๓. การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร				
๔. สุขลักษณะในการประกอบอาหาร				
๕. ความสะอาดของบริเวณที่ประกอบอาหาร				

๔.๓ ผลงานของกลุ่มนักเรียนอยู่ในระดับใด

ดีมาก

ดี

พอใช้

ควรปรับปรุง

เฉลย ใบงานที่ ๒ เรื่อง แบบบันทึกการประกอบอาหารจานเดียว
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การประกอบอาหารและเครื่องดื่ม
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง การประกอบอาหารจานเดียว
รายวิชา การงานอาชีพ ๕ รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

ชื่อสมาชิกในกลุ่ม

๑.....ชั้น.....เลขที่.....
๒.....ชั้น.....เลขที่.....
๓.....ชั้น.....เลขที่.....
๔.....ชั้น.....เลขที่.....
๕.....ชั้น.....เลขที่.....
๖.....ชั้น.....เลขที่.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติงานจากการประกอบอาหารจานเดียวตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารจานเดียวที่นักเรียนประกอบ คือ

อาหารจานเดียวประเภทเส้น มาม่าผัดซีเมามหมู

๑.๒ ส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบอาหารจานเดียวของนักเรียน ได้แก่ สำหรับ ๒-๓ ท่าน

- | | |
|-----------------|-------------|
| - พริกชี้หนูโหล | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| - กระเทียมสับ | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| - เนื้อหมู | ๑๕๐ กรัม |
| - มาม่าต้ม | ๓ ซอง |
| - แครอทหั่นเต๋า | ๑/๔ ถ้วยตวง |
| - กระชายซอย | ๓ ช้อนโต๊ะ |
| - ข้าวโพดอ่อน | ๑/๔ ถ้วยตวง |
| - ถั่วงอก | ๑/๔ ถ้วยตวง |
| - น้ำตาลทราย | ๒ ช้อนชา |
| - น้ำมันหอย | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| - ใบกระเพรา | ๑/๒ ถ้วยตวง |

อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่

- ครก/สาก
- มีด/เขียง
- จาน/ชาม
- กระทะ/ตะหลิว

- ถ้วยตวงของแห้ง
- ช้อนตวง
- ตาชั่ง

๒. การวางแผนการทำงาน

- กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร
 - หาสูตรอาหาร
 - แบ่งหน้าที่ในการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์
 - แบ่งหน้าที่ในการประกอบอาหาร เช่น ล้างผัก หั่นผัก จัดภาชนะเสิร์ฟ
 - ออกแบบภาชนะเสิร์ฟ

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

- เตรียมวัตถุดิบมาไม่ครบ ขาดแครอท
- ต้มเส้นมาม่าไม่สุก ทำให้เส้นแข็ง

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

- ใช้วัตถุดิบเท่าที่มีในการทำ
- ขณะผัดเส้นใส่น้ำลงไปเพื่อให้เส้นสุก

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะของอาหาร รสชาติ ของกลุ่มตนเอง

มาม่าผัดซีเมามาหมูมีสีส้มสวยงามจากพริก ถั่วฝักยาว กระชาย ลักษณะเป็นเส้นสวยงามน่ารับประทาน มีรสชาติกลมกล่อมไม่หวานหรือเค็มจนเกินไป

๔.๒ ให้นักเรียนประเมินผลงานของกลุ่มตนเอง

รายการประเมิน	คะแนน			
	ดีมาก (๔)	ดี (๓)	พอใช้ (๒)	ปรับปรุง (๑)
๑. การตกแต่งจานอาหาร		✓		
๒. รสชาติของอาหาร	✓			
๓. การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร		✓		
๔. สุขลักษณะในการประกอบอาหาร		✓		
๕. ความสะอาดของบริเวณที่ประกอบอาหาร	✓			

๔.๓ ผลงานของกลุ่มนักเรียนอยู่ในระดับใด

- ดีมาก
 ดี
 พอใช้
 ควรปรับปรุง