

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

การจัดการงานบ้านอย่างเป็นระบบ เป็นกระบวนการทำงานบ้านตามลำดับขั้นตอน ซึ่งสามารถสั่งงาน ติดตาม 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. ต้องจัดสรรเวลาว่างร่วมกันหลังจากทำงานบ้านแล้ว
๖. แผนงานที่กำหนดไว้ต้องปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงได้
๗. แผนงานที่กำหนด ทุกคนต้องปฏิบัติได้

## ทักษะการจัดการงานบ้าน

**ทักษะการจัดการ** หมายถึง ความพยายามของบุคคลที่จะจัดระบบงาน

**ทักษะการจัดการงานบ้าน** จึงเป็นการทำงานบ้านด้วยตนเองเพียงคนเดียวหรือการทำงานบ้านร่วมกับสมาชิกในครอบครัวอย่างเป็นระบบ ประณีต และมีความคิดสร้างสรรค์

## การจัดห้องครัว

**ห้องครัว** เป็นห้องที่ใช้เตรียมอาหาร ประกอบอาหาร จัดวางและเก็บสิ่งของเครื่องใช้ในครัวต่าง ๆ และบางครอบครัวอาจมีโต๊ะรับประทานอาหารในห้องครัวด้วย

### 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. วางแก้วน้ำทางขวามือเอียงไปด้านบน
๕. วางผ้าเช็ดปากไว้บนจานข้าวหรือทางขวามือ
๖. วางกับข้าวไว้กลางโต๊ะอาหารและก่อนรับประทานอาหารให้คลี่ผ้าเช็ดปากไว้บนตัก แล้วจึงตักข้าวเสิร์ฟบนจานข้าว