



โครงการสอน

รายวิชาอาหารไทยและขนมไทย

รหัสวิชา ง๒๐๒๖๖

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

กลุ่มสาระการเรียนรู้อาชีพ

ปีการศึกษา

๒๕๖๔

ชื่อ นางกฤตติกา วันชัย

ตำแหน่งครูประจำวิชา

วิทยฐานะชำนาญการพิเศษ

โรงเรียนเมืองราชวิทยาลัย

อำเภอห้วยเม็ก จังหวัดเพชรบูรณ์

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเพชรบูรณ์

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ

การนิเทศโครงการสอน

รายวิชาอาหารไทยและขนมไทย รหัสวิชา ง๒๐๒๖๖ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่๓

ความเห็นหัวหน้ากลุ่มสาระการเรียนรู้

.....

.....

.....

ลงชื่อ

(นางกฤตติกา วันชัย)

หัวหน้ากลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ความเห็นหัวหน้ากลุ่มบริหารงานวิชาการ

.....

.....

.....

ลงชื่อ

(นางรัชฎา บัวพันธ์)

หัวหน้ากลุ่มบริหารงานวิชาการ

ความเห็นรองผู้อำนวยการสถานศึกษา

.....

.....

.....

ลงชื่อ

(นายไพโรจน์ เดชะรัตนางกูร)

รองผู้อำนวยการโรงเรียนเมืองราดวิทยาคม

ความเห็นผู้อำนวยการสถานศึกษา

.....

.....

.....

ลงชื่อ

(นายไพโรจน์ ทองเพ็ง)

ผู้อำนวยการโรงเรียนเมืองราดวิทยาคม

โครงการสอน
รายวิชาการประกอบอาหารไทยและขนมไทย รหัสวิชา ง ๒๐๒๖๖ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ จำนวน ๘๐ คาบ
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔
โรงเรียนเมืองราดวิทยาคม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเพชรบูรณ์

.....
สาระและมาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐานการเรียนรู้เมื่อจบการศึกษาขั้นพื้นฐานกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ประกอบด้วย

สาระที่ ๑ การดำรงชีวิตและครอบครัว The first material to life and family

มาตรฐาน ง ๑.๑ เข้าใจการทำงานมีความคิดสร้างสรรค์มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

สาระที่ ๒ การออกแบบและเทคโนโลยี The second strand of design and technology.

มาตรฐาน ง ๒.๑ เข้าใจเทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยี ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้ หรือวิธีการตามกระบวนการเทคโนโลยีอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ เลือกใช้เทคโนโลยีในทางสร้างสรรค์ต่อชีวิต สังคมสิ่งแวดล้อมและมีส่วนร่วม ในการจัดการเทคโนโลยีที่ยั่งยืน

สาระที่ ๓ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร The third strand of information technology and communications.

มาตรฐาน ง ๓.๑ เข้าใจเห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงานและอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม

สาระที่ ๔ การอาชีพ Strand ๔: Education

มาตรฐาน ง ๔.๑ เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชาอาหารไทยและขนมไทย

กลุ่มสาระการเรียนรู้อาหารไทยและขนมไทย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ ภาคเรียนที่ ๑ เวลา.๘๐ คาบ

จำนวน ๒ หน่วยกิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทอาหารขนมไทยและขนมไทยโบราณ การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารและขนมไทย เทคนิคการประกอบอาหารขนมไทยและขนมไทยโบราณ การประกอบอาหารไทยขนมไทยและขนมไทยโบราณ การตกแต่ง และการจัดจำหน่าย

ตัวชี้วัด / ผลการเรียนรู้

๑. ให้ความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารไทยและขนมไทยขั้นพื้นฐาน
๒. ประเภทของอาหารไทย ขนมไทย อาหารภาคต่างๆ
๓. รู้จัก เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการทำอาหารไทย
๔. การจัดและการตกแต่งอาหารไทย

ชิ้นงานหรือภาระงาน

- ๑ ใบงาน
๒. ผลงาน/ ชิ้นงาน
- ๓.ใบความรู้
- ๔.การปฏิบัติงาน

สื่อการเรียนรู้

- ๑ ใบงาน
๒. เอกสารประกอบการเรียน
- ๓.you Tube
- ๔.Google

แหล่งเรียนรู้

- ๑ เอกสารประกอบการเรียน
- ๒.YouTube
๓. Google

อัตราส่วนคะแนน (ปรับตามอัตราส่วนของแต่ละรายวิชา)

คะแนนประเมินผลกิจกรรมแต่ละหน่วยการเรียนรู้	๖๐	คะแนน
คะแนนประเมินผลกลางภาค	๒๐	คะแนน
คะแนนประเมินผลปลายภาค	๒๐	คะแนน

การวัดผลประเมินผล (ปรับตามรายละเอียดของแต่ละรายวิชา)

๑. การประเมินก่อนเรียน
(ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ประจำหน่วยการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนรู้)
๒. การประเมินระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
๓. การประเมินหลังเรียน
(ทำแบบทดสอบหลังเรียน ประจำหน่วยการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนรู้)
๔. การประเมินชิ้นงาน / ภาระงาน (รวบยอด)

การประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

๑. รักชาติ ศาสน์ กษัตริย์
๒. ซื่อสัตย์สุจริต
๓. มีวินัย
๔. ใฝ่เรียน
๕. อยู่อย่างพอเพียง
๖. มุ่งมั่นในการทำงาน
๗. รักความเป็นไทย
๘. มีจิตสาธารณะ

การประเมินคุณธรรม จริยธรรม

๑. ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน
๒. ความรับผิดชอบและมีวินัยในตนเอง
๓. ความซื่อสัตย์ มัธยัสถ์และเสียสละ
๔. รักความเป็นไทย
๕. มีน้ำใจและให้ความร่วมมือในการทำงาน

หน่วยการเรียนรู้

รายวิชาอาหารไทยและขนมไทย

รหัสวิชา ง๒๐๒๖๖

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่๓

ภาคเรียนที่ ๑

เวลา ๔๐คาบ

จำนวน ๒ หน่วยกิต

คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน

ที่	ชื่อหน่วย การเรียนรู้	มาตรฐาน /ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	เวลา (คาบ)	น้ำหนัก คะแนน
๑	หน่วยที่ ๑ ประวัติของ อาหารไทยและขนม ไทย	สาระที่ 4 การอาชีพ Strand 4: Education มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่ จำเป็น มีประสบการณ์ เห็น แนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยี เพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และ มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ	ประวัติของ อาหารไทยและ ขนมไทย	๑๐	๑๐
๒	หน่วยที่ ๒ การเลือกใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการ ประกอบอาหารไทย และขนมไทย	มาตรฐาน ง๑.๑ เข้าใจการทำงาน มีความคิด สร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการ ทำงาน ทักษะ การจัดการ ทักษะ กระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการ ทำงานร่วมกัน และทักษะ การแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มี จิตสำนึก ในการใช้ พลังงาน ทรัพยากร และ สิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและ ครอบครัว	การเลือกใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์วัตถุดิบ ที่ใช้ในการ ประกอบอาหาร ไทยและขนม ไทย	๑๐	๑๐
๓	หน่วยที่๓ การ ประกอบอาหารไทย และขนมไทย อาหารไทยภาคต่างๆ	มาตรฐาน ง ๓.๑ เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยี สารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การ เรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงานและอาชีพอย่างมี ประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมี คุณธรรม	-การทำวุ้นกะทิ -การทำขนมชั้น -การทำขนมต้ม -การทำแกงคั่ว -แกงพแนง -การทำข้าวคลุก กะปิ -ขนมไทยและ อาหารไทย ๔ ภาค	๕๐	๓๐

๔	หน่วยที่๔ การจัดการและการตกแต่งอาหารไทย ชิ้นงานหรือภาระงาน	มาตรฐาน ง ๓.๑ เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงานและอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม	การจัดการและการตกแต่งอาหารไทย ชิ้นงานหรือภาระงาน การบรรจุมัณฑ์	๘	๑๐
รวมระหว่างภาค				๗๘	๖๐
วัดผลและประเมินผล				๒	๒๐
รวมทั้งสิ้น				๘๐	๑๐๐

โครงการสอน
รายวิชาอาหารไทยและขนมไทย รหัสวิชา ๒๐๒๖๖
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ จำนวน ๘๐ คาบ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

สัปดาห์ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (คาบ)
๑	หน่วยที่ ๑ ประวัติของอาหารไทยและขนมไทย	ประวัติของอาหารไทยและขนมไทย	๑๐
	หน่วยที่ ๒ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยและขนมไทย	การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยและขนมไทย	๑๐
	หน่วยที่ ๓ การประกอบอาหารไทยและขนมไทยภาคต่างๆ	<ul style="list-style-type: none"> -การทำวุ้นกะทิ -การทำขนมชั้น -การทำขนมต้ม -การทำแกงคั่ว -แกงพแนง -การทำข้าวคลุกกะปิ -การทำบัวลอย -การทำทองหยอด -ขนมไทยและอาหารไทย ๔ ภาค 	๔๘
	หน่วยที่ ๔ การจัดและการตกแต่งอาหารไทยขึ้นงานหรือภาระงาน	การจัดและการตกแต่งอาหารไทยขึ้นงานหรือภาระงาน การบรรจุภัณฑ์	๑๐
รวม			๗๘
วัดผลประเมินผล			๒
รวมทั้งสิ้น			๘๐



โครงการสอน

รายวิชาการแปรรูปอาหาร
รหัสวิชา งต๐๒๗๒
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๕
กลุ่มสาระการเรียนรู้อาชีพ

ปีการศึกษา

๒๕๖๔

ชื่อ นางกฤตติกา วันชัย
ตำแหน่งครูประจำวิชา
วิทยฐานะชำนาญการพิเศษ

โรงเรียนเมืองราชวิทยาคม
อำเภอห่มเกล้า จังหวัดเพชรบูรณ์
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเพชรบูรณ์
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ

การนิเทศโครงการสอน

รายวิชาการแปรรูปอาหาร รหัสวิชา ง ๓๐๒๗๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่๕

ความเห็นหัวหน้ากลุ่มสาระการเรียนรู้

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

ลงชื่อ

(นางกฤตติกา วันชัย)

หัวหน้ากลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ความเห็นหัวหน้ากลุ่มบริหารงานวิชาการ

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

ลงชื่อ

(นางรัชฎา บัวพันธ์)

หัวหน้ากลุ่มบริหารงานวิชาการ

ความเห็นรองผู้อำนวยการสถานศึกษา

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

ลงชื่อ

(นายไพโรจน์ เดชะรัตนางกูร)

รองผู้อำนวยการโรงเรียนเมืองรัตวิทยาคม

ความเห็นผู้อำนวยการสถานศึกษา

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

ลงชื่อ

(นายไพโรจน์ ทองเพ็ญ)

ผู้อำนวยการโรงเรียนเมืองรัตวิทยาคม

โครงการสอน
รายวิชาการแปรรูปอาหาร รหัสวิชา ง ๓๐๒๗๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๕
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ จำนวน ๔๐ คาบ
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔
โรงเรียนเมืองราดวิทยาคม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเพชรบูรณ์

.....

สาระและมาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐานการเรียนรู้เมื่อจบการศึกษาขั้นพื้นฐานกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ประกอบด้วย

สาระที่ ๑ การดำรงชีวิตและครอบครัว The first material to life and family

มาตรฐาน ง ๑.๑ เข้าใจการทำงานมีความคิดสร้างสรรค์มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

สาระที่ ๒ การออกแบบและเทคโนโลยี The second strand of design and technology.

มาตรฐาน ง ๒.๑ เข้าใจเทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยี ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้ หรือวิธีการตามกระบวนการเทคโนโลยีอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ เลือกใช้เทคโนโลยีในทางสร้างสรรค์ต่อชีวิต สังคมสิ่งแวดล้อมและมีส่วนร่วม ในการจัดการเทคโนโลยีที่ยั่งยืน

สาระที่ ๓ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร The third strand of information technology and communications.

มาตรฐาน ง ๓.๑ เข้าใจเห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงานและอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม

สาระที่ ๔ การอาชีพ Strand ๔: Education

มาตรฐาน ง ๔.๑ เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชาการแปรรูปอาหาร

รหัสวิชา ๓๐๒๓๒

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๕ ภาคเรียนที่ ๑ เวลา ๔๐ คาบ

จำนวน ๑ หน่วยกิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประโยชน์ ความหมาย และปฏิบัติเกี่ยวกับประเภทการแปรรูปอาหารต่างๆ การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับการแปรรูปอาหาร อาหารท้องถิ่น วิธีการและหลักการแปรรูปอาหาร เทคนิคการแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารประเภทต่าง ๆ การตกแต่ง และการจัดจำหน่าย การเก็บรักษาอาหารแปรรูป

ตัวชี้วัด / ผลการเรียนรู้

๑. ให้มีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปอาหาร
๒. ประเภทของการแปรรูปอาหาร
๓. รู้จัก เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร
๔. สามารถบรรจุภัณฑ์ ได้สวยงาม

ชิ้นงานหรือภาระงาน

- ๑ ใบงาน
๒. ผลงาน/ ชิ้นงาน
๓. ใบความรู้
๔. การปฏิบัติงาน

สื่อการเรียนรู้

- ๑ ใบงาน
๒. เอกสารประกอบการเรียน
๓. you Tube
๔. Google

แหล่งเรียนรู้

- ๑ เอกสารประกอบการเรียน
๒. YouTube
๓. Google

อัตราส่วนคะแนน (ปรับตามอัตราส่วนของแต่ละรายวิชา)

คะแนนประเมินผลกิจกรรมแต่ละหน่วยการเรียนรู้	๖๐	คะแนน
คะแนนประเมินผลกลางภาค	๒๐	คะแนน
คะแนนประเมินผลปลายภาค	๒๐	คะแนน

การวัดผลประเมินผล (ปรับตามรายละเอียดของแต่ละรายวิชา)

๑. การประเมินก่อนเรียน
(ทำแบบทดสอบก่อนเรียน ประจำหน่วยการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนรู้)
๒. การประเมินระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
๓. การประเมินหลังเรียน
(ทำแบบทดสอบหลังเรียน ประจำหน่วยการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนรู้)
๔. การประเมินชิ้นงาน / ภาระงาน (รวบยอด)

การประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

๑. รักชาติ ศาสน์ กษัตริย์
๒. ซื่อสัตย์สุจริต
๓. มีวินัย
๔. ใฝ่เรียน
๕. อยู่อย่างพอเพียง
๖. มุ่งมั่นในการทำงาน
๗. รักความเป็นไทย
๘. มีจิตสาธารณะ

การประเมินคุณธรรม จริยธรรม

๑. ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน
๒. ความรับผิดชอบและมีวินัยในตนเอง
๓. ความซื่อสัตย์ มัชยัสถ์และเสียสละ
๔. รักความเป็นไทย
๕. มีน้ำใจและให้ความร่วมมือในการทำงาน

หน่วยการเรียนรู้

รายวิชาการแปรรูปอาหาร

รหัสวิชา ง ๓๐๒๗๒

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๕

ภาคเรียนที่ ๑

เวลา ๔๐ คาบ

จำนวน ๑ หน่วยกิต

คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน

ที่	ชื่อหน่วย การเรียนรู้	มาตรฐาน /ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	เวลา (คาบ)	น้ำหนัก คะแนน
๑	ความหมายการแปรรูปอาหารและหลักการแปรรูปอาหาร	สาระที่ 4 การอาชีพ Strand 4: Education มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ	ความหมายการแปรรูปอาหารและหลักการแปรรูปอาหาร	๒	๕
๒	ประโยชน์ของการแปรรูป	มาตรฐาน ง๑.๑ เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะ การจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึก ในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว	ประโยชน์ของการแปรรูป	๒	๕
๓	วิธีการแปรรูปอาหาร	มาตรฐาน ง ๓.๑ เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงานและอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม	วิธีการแปรรูปอาหาร -การแปรรูปอาหารท้องถิ่น -การแปรรูปอาหารแบบแห้ง -การทำกล้วยฉาบ -การดอง -การกวน -การแช่ซิม - การเชื่อม - การทำข้าวเกรียบฟักทอง	๒	๕

๔	หน่วยที่การแปรรูปอาหารในท้องถิ่น	มาตรฐาน ง ๓.๑ เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงานและอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม	การจัดและการตกแต่งอาหารไทย ชั้นงานหรือภาระงาน การบรรจุมัณฑ์	๒	๕
---	----------------------------------	---	---	---	---

ที่	ชื่อหน่วย การเรียนรู้	มาตรฐาน /ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	เวลา (คาบ)	น้ำหนัก คะแนน
๕	การแปรรูปผลไม้	มาตรฐาน ง๑.๑ เข้าใจการทำงาน มี ความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะ กระบวนการทำงาน ทักษะ การ จัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และ ทักษะ การแสวงหา ความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะ นิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึก ในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และ สิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและ ครอบครัว	การแปรรูปผลไม้	๒	๕
๖	ประเภทการแปรรูป อาหาร	มาตรฐาน ง ๓.๑ เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยี สารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การ เรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงานและอาชีพอย่างมี ประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมี คุณธรรม	ประเภทการแปร รูปอาหาร	๒๐	๒๐
๗	การแปรรูปอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์	มาตรฐาน ง๑.๑ เข้าใจการทำงาน มี ความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะ กระบวนการทำงาน ทักษะ การ จัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และ ทักษะ การแสวงหาความรู้ มี คุณธรรม และลักษณะนิสัยในการ ทำงาน มีจิตสำนึก ใน การใช้พลังงาน ทรัพยากร และ สิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและ ครอบครัว	การแปรรูปอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์	๔	๕

๘	การบรรจุภัณฑ์อาหาร แปรรูป	สาระที่ 4 การอาชีพ Strand 4: Education มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่ จำเป็น มีประสบการณ์ เห็น แนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยี เพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และ มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ	การบรรจุภัณฑ์ อาหารแปรรูป	๔	๑๐
รวมระหว่างภาค				๓๘	๖๐
วัดผลและประเมินผล				๒	๒๐
รวมทั้งสิ้น				๘๐	๑๐๐

โครงการสอน

รายวิชาการแปรรูปอาหาร

รหัสวิชา๓๐๒๓๒

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๕

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ จำนวน ๒ คาบ

ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

สัปดาห์ที่	ชื่อหน่วย การเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (คาบ)
๖- ๓๒	ประเภทการแปรรูปอาหาร	-การแปรรูปอาหารท้องถิ่น -การแปรรูปอาหารแบบแห้ง -การทำกล้วยฉาบ -การดอง -การกวน -การแช่ซิม - การเชื่อม - การทำข้าวเกรียบฟักทอง	๒๐
๓๓-๓๖	การแปรรูปอาหารประเภทเนื้อสัตว์	- การทำแหนมเห็ดนางฟ้า -การทำเนื้อแดดเดียว -การทำแหนมหมู -การทำหมูหยอง	๔
๓๘- ๔๐	การบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูป	การบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูป	๔
รวม			๓๘
วัดผลประเมินผล			๒
รวมทั้งสิ้น			๔๐