

ชื่อผลงาน

ชื่อเจ้าของผลงาน

การพัฒนาทักษะการทำอาหารเพื่อสุขภาพสู่ความเป็นเลิศ

นางศิริรัตน์ นำไทย ครูชำนาญการ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี  
โรงเรียนตราดสรรเสริญวิทยาคม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต ๑๗

#### ๑. ความสำคัญของวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ

เพื่อให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติฉบับที่๑๒ ( พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๗๙) ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การผลิตและพัฒนากำลังคน การวิจัยและนวัตกรรมเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ และเป็นไปตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช๒๕๕๑ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี มีความมุ่งมั่นและพัฒนาผู้เรียนให้ทำงานอย่างเป็นกระบวนการและจัดการอย่างเป็นระบบ พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะในการออกแบบและการทำงานโดยใช้เทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการทำงานร่วมกันและพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือวิธีการใหม่ๆ เน้นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างประหยัด คุ่มค่าและเรียนอย่างมีความสุข การจัดการเรียนการสอนในหน่วยการเรียนรู้ อาหาร พบว่า นักเรียนร้อยละ ๗๐ ความรู้ความสามารถตามมาตรฐานการเรียนรู้ สมรรถนะสำคัญ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน แต่นักเรียนยังขาดทักษะการในการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากอยู่ในวัยรุ่น และชอบรับประทานอาหารที่มีรสหวาน อาหารมัน อาหารทอด เพื่อส่งเสริมทักษะการดำรงชีวิตด้านการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ ผู้วิจัยจึงจัดการกระบวนการเรียนรู้ในวิชาการงานอาชีพฯ โดยมีการจัดเนื้อหาสาระให้สอดคล้องกับ ความสนใจและความถนัดของผู้เรียน คำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล ให้มีการพัฒนาตนเองเต็มศักยภาพ สร้างนิสัยใฝ่รู้และเสริมสร้าง การศึกษาความรู้ด้วยตนเอง เพื่อสนับสนุนทักษะการดำรงชีวิต และการเรียนรู้ตลอดชีวิตซึ่งเป็นการเรียนรู้ที่ยั่งยืนจากการสำรวจ การจัดการ กิจกรรมเรียนรู้แบบ Active Learning เพื่อยกระดับผลสัมฤทธิ์ให้ดีขึ้น และส่งเสริมความเป็นเลิศเพื่อแข่งขันทักษะทางวิชาการต่อไป

๒. จุดประสงค์และเป้าหมายของการดำเนินงาน เพื่อให้ให้นักเรียนลงมือฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ จนเกิดทักษะความชำนาญอยู่ในระดับที่สามารถนำผลงานไปแข่งขันได้

๓. ขั้นตอนวิธีการดำเนินงาน นักเรียนศึกษาค้นคว้า และฝึกปฏิบัติอาหารเพื่อสุขภาพจนเกิดความชำนาญ จนสามารถสร้างแนวคิดใหม่เป็นของตัวเองได้ ตามขั้นตอนและกระบวนการทำงาน

#### ๔. ผลการดำเนินงาน/ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๔.๑ นักเรียนมีความรู้และทักษะการประกอบอาหารคาวหวานเพื่อสุขภาพ

๔.๒ นักเรียนได้เข้าร่วมการแข่งขันทักษะความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารคาวหวานเพื่อสุขภาพ

๔.๓ นักเรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๔.๔ ครูมีความรู้ความเข้าใจและตระหนักในการพัฒนาคุณภาพของผู้เรียนตามมาตรฐานและพัฒนาดตนเองสู่ครูมืออาชีพ

๔.๕ โรงเรียนมีผลงานเป็นที่ยอมรับและศรัทธาต่อผู้ปกครองและชุมชน

๔.๖ ชุมชนมีความมั่นใจในการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียน

๔.๗ ชุมชนมีความภาคภูมิใจ ศรัทธาต่อโรงเรียนและช่วยกันพัฒนาโรงเรียนเพิ่มขึ้น

#### ๕. ปัจจัยความสำเร็จ

๕.๑ โรงเรียนมีนโยบายที่ชัดเจนในการปฏิรูปการเรียนรู้ มีความพร้อมในด้านอาคารสถานที่และสื่ออุปกรณ์การเรียนการสอน

๕.๒ ผู้ปกครองให้การสนับสนุนในการแสวงหาความรู้ของนักเรียน

๕.๓ นักเรียนมีทักษะการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานเกิดความภาคภูมิใจและมั่นใจในตนเองมากขึ้น

#### ๖. บทเรียนที่ได้รับ

๖.๑ นักเรียนมีทักษะการทำมาหาเลี้ยงชีพและการดำเนินชีวิต (Career and Life)

๖.๒

#### ๗. การเผยแพร่/ การได้รับการยอมรับ

๗.๑ เผยแพร่ผลงานทางเว็บไซต์ เฟซบุ๊ก และเฟสบุ๊กครู

๗.๒ จัดนิทรรศการในกลุ่มสาระฯ และงานวันวิชาการ

๗.๓ รางวัลเหรียญทอง ชนะเลิศ การแข่งขันอาหารคาวหวานเพื่อสุขภาพ ม.ปลาย ปีการศึกษา 2561 งานศิลปหัตถกรรมนักเรียนฯ

๗.๔ รางวัลครูดีเยี่ยม ปีการศึกษา 2562



ตัวแทนนักเรียนแข่งขันความเป็นเลิศในงานศิลปหัตถกรรมนักเรียน