



ตารางการวิเคราะห์หลักสูตร กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
 ระดับชั้น ☐ อนุบาลปีที่..... ☐ ประถมศึกษาปีที่..... ☒ มัธยมศึกษาปีที่ 2
 ของ ☐ นาย ☐ นาง ☒ นางสาวสุนิสา วราเรืองฤทธิ์

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้ แกนกลาง	หมายเหตุ
ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัด การ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่ การดำรงชีวิตและครอบครัว	ง 1.1 ม 2/1 ใช้ทักษะแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาการทำงาน	เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาการทำงานมีคุณธรรมและลักษณะ นิสัย ในการ ทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงานทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมเพื่ การดำรงชีวิตและครอบครัว	อาหารและโภชนาการ - เครื่องดื่ม - ความหมายและประเภทของเครื่องดื่ม นม ผักและผลไม้ ธัญพืช - ความสำคัญและประโยชน์ของเครื่องดื่ม - การเตรียมประกอบ จัด ตกแต่งและบริการเครื่องดื่ม	ไม่เรียนรู้ - ตั้งใจเพียรพยายามในการเรียนและเข้าร่วมกิจกรรม - แสวงหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกโรงเรียน ด้วยการเลือกใช้สื่ออย่างเหมาะสมสรุปเป็นองค์ความรู้ สามารถนำไปใช้ใน	- บอกความหมายของเครื่องดื่ม ประเภท นม ผักและผลไม้และธัญพืช - บอกความสำคัญและประโยชน์ของเครื่องดื่ม ประเภทนม ผักผลไม้และธัญพืช - สามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบ จัด	อาหารและโภชนาการ ❖ เครื่องดื่ม ● อาหารหลัก 5 หมู่ ● ความหมายและประเภทของเครื่องดื่ม 1. เครื่องดื่มประเภทนม 2. เครื่องดื่มประเภท ผักและผลไม้ 3. เครื่องดื่มประเภทธัญพืช ● ความสำคัญและประโยชน์ของ	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้แกนกลาง	หมายเหตุ
			-วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประกอบ จัด ตกแต่งและบริการ เครื่องดื่ม - ขั้นตอนการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการเครื่องดื่ม 1. ขั้นวางแผน 2.ขั้นปฏิบัติงาน 3.ขั้นประเมินผล	ชีวิตประจำวันได้ มุ่งมั่นในการ ทำงาน - ตั้งใจและ รับผิดชอบในการ ปฏิบัติหน้าที่การ งาน -ทำงานด้วยความเพียร พยายามและ อดทนเพื่อให้งาน สำเร็จตาม เป้าหมาย	ตกแต่งและ บริการเครื่องดื่ม ได้ถูกต้อง เหมาะสม - สามารถทำตาม ขั้นตอน กระบวนการใน การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่งและ บริการเครื่องดื่ม เริ่มจาก 1. ขั้นวางแผน การทำเครื่องดื่ม 2. ขั้นปฏิบัติการ ทำเครื่องดื่ม 3. ขั้นประเมินผล การทำเครื่องดื่ม	เครื่องดื่ม ●การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการเครื่องดื่ม 1. การเตรียม เครื่องดื่ม 2. การประกอบ เครื่องดื่ม 3. การจัดเครื่องดื่ม 4. การตกแต่ง เครื่องดื่ม 5. การบริหาร เครื่องดื่ม ●วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ ในการ ประกอบ จัด ตกแต่งและบริการ เครื่องดื่ม ●ขั้นตอนการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการเครื่องดื่ม 1. ขั้นวางแผน 2.ขั้นปฏิบัติงาน 3.ขั้นประเมินผล	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้แกนกลาง	หมายเหตุ
	ง 1.1 ม 2/2 ใช้ทักษะกระบวนการแก้ปัญหาในการทำงาน	เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหาในการทำงาน ทักษะการทำงานร่วมกันและทักษะการแสวงหาความรู้มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมเพื่อ การดำรงชีวิตและครอบครัว	- อาหารจานเดียว - การเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่งอาหาร - การเตรียม - การล้าง สก เด็ด ปลอก หั่น สับ ผาน ซอย บุป โขลก คั่น ซั้ง ตวง - วิธีการประกอบ อาหาร - การลวก การรวน การต้ม การนึ่ง การ ตุ่น การปิ้งและการ ย่าง การคั่ว การ เจียว การทอด การจี่ การผัด การหุง - อาหารจานเดียว 1. หลักการประกอบ อาหารจานเดียว 2. การวางแผน ประกอบอาหารจาน เดียว - อาหารหวานหรือ ขนมหวาน	- เชื้อสัต์ยสุจริต - ประพฤติตรง ตามความเป็น จริ่งต่อนองทั้ง ทางกาย วาจา ใจ - ประพฤติตรง ตามความเป็น จริ่งต่อผู้อื่นทั้ง ทางกาย วาจา ใจ - วินัย - ปฏิบัติตาม ข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบข้อ บังคับของ ครอบครัว โรงเรียนและ สังคม - มีจิตสาธารณะ - ช่วยเหลือผู้อื่น ด้วยความเต็มใจ	-สามารถบอก ขั้นตอนในการ เตรียมและปฏิบัติ เพื่อประกอบ อาหาร เช่น การล้าง สก เด็ด ปลอก หั่น สับ ผาน ซอย บุป โขลก คั่น ซั้ง ตวง - สามารถปฏิบัติ ตามกระบวนการ ของวิธีการ ประกอบอาหาร ได้อย่าง เหมาะสม - การลวก การ รวน การต้ม การ นึ่ง การตุ่น การ ปิ้ง การย่าง การ คั่ว การเจียว การทอด การจี่ การผัด การหุง	❖อาหารจานเดียว การเตรียม ประกอบ จัดตกแต่งอาหาร ●การเตรียม - การล้าง สก เด็ด ปลอก หั่น สับ ผาน ซอย บุป โขลก คั่น ซั้ง ตวง ●วิธีการประกอบ อาหาร - การลวก การรวน การต้ม การนึ่ง การ ตุ่น การปิ้งและการ ย่าง การคั่ว การเจียว การทอด การจี่ การ ผัด การหุง ●อาหารจานเดียว 1. หลักการประกอบ อาหารจานเดียว 2. การวางแผน ประกอบอาหารจาน เดียว ●อาหารหวานหรือ ขนมหวาน	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้ แกนกลาง	หมายเหตุ
			- การจัดและตกแต่งอาหาร - การบริการอาหาร 1. การบริการอาหารในครอบครัว 2. การบริการอาหารในการจัดเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ	โดยไม่หวังผลตอบแทน - เข้าร่วมกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อโรงเรียน ชุมชน และสังคม	- สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนกระบวนการประกอบอาหารจานเดียว 1. หลักการประกอบอาหารจานเดียว 2. การวางแผนประกอบอาหารจานเดียว - อาหารหวานหรือขนมหวาน - การจัดและตกแต่งอาหาร - การบริการอาหาร 1. การบริการอาหารในครอบครัว 2. การบริการอาหารในการจัดเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ	●การจัดและตกแต่งอาหาร ●การบริการอาหาร 1. การบริการอาหารในครอบครัว 2. การบริการอาหารในการจัดเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้ แกนกลาง	หมายเหตุ
	ง 1.1 ม 2/3 มีจิตสำนึกในการ ทำงานและใช้ ทรัพยากรในการ ปฏิบัติงานอย่าง ประหยัดและคุ้มค่า	เข้าใจการทำงาน มี ความคิดสร้างสรรค์ มี ทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการ จัดการ ทักษะ กระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหา ความรู้มีคุณธรรมและ ลักษณะนิสัยในการ ทำงาน มีจิตสำนึกในการ ใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมในการ ปฏิบัติงานอย่างประหยัด และ คุ้ม ค่ า เพื่ อ ก า ร ดำรงชีวิตและครอบครัว	- อาหารสำหรับ - อาหารประเภท สำหรับ 1. ลักษณะของ อาหารประเภท สำหรับ 2. ความสำคัญของ อาหารสำหรับ - ประเภทของ อาหารสำหรับ 1. อาหารที่ต้องมี เครื่องเคียงและ เครื่องแนม 2. อาหารที่ต้องจัด ชุดเข้ากับข้าวซึ่งเป็น อาหารหลัก 3. อาหารที่ต้อง คลุกเคล้าด้วยกัน เป็นอาหารจานเดียว - หลักการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง อาหาร ประเภทสำหรับ	อยู่อย่างพอเพียง - ดำรงชีวิตอย่าง พอประมาณ มี เหตุผล รอบคอบ มี คุณธรรม ตัวชี้วัด 5.2 มี ภูมิคุ้มกันในตัวที่ ดี ปรับตัวเพื่ออยู่ ในสังคมได้อย่าง มีความสุข รักความเป็นไทย - ภาควิชาใน ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปะ และวัฒนธรรม และมีความ กตัญญูกตเวที - เห็นคุณค่าและ ใช้ภาษาไทยใน การสื่อสารได้ อย่างถูกต้อง เหมาะสม	-สามารถบอกถึง อาหารประเภท สำหรับ 1. ลักษณะของ อาหารประเภท สำหรับ 2. ความสำคัญ ของอาหารสำหรับ - สามารถบอก ประเภทของ อาหารสำหรับ 1. อาหารที่ต้องมี เครื่องเคียงและเครื่อง แนม 2. อาหารที่ต้องจัดชุด เข้ากับข้าวซึ่งเป็น อาหารหลัก 3. อาหารที่ต้อง คลุกเคล้าด้วยกันเป็น อาหารจานเดียว ●หลักการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง อาหาร ประเภทสำหรับ 1. เตรียมส่วนผสม และเครื่องปรุงของ	❖อาหารสำหรับ ●อาหารประเภท สำหรับ 1. ลักษณะของ อาหารประเภทสำหรับ 2. ความสำคัญของ อาหารสำหรับ ●ประเภทของอาหาร สำหรับ 1. อาหารที่ต้องมี เครื่องเคียงและเครื่อง แนม 2. อาหารที่ต้องจัดชุด เข้ากับข้าวซึ่งเป็น อาหารหลัก 3. อาหารที่ต้อง คลุกเคล้าด้วยกันเป็น อาหารจานเดียว ●หลักการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง อาหาร ประเภทสำหรับ 1. เตรียมส่วนผสม และเครื่องปรุงของ	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้แกนกลาง	หมายเหตุ
			1. เตรียมส่วนผสมและเครื่องปรุงของอาหารประเภทสำหรับก่อนการประกอบ 2. ประกอบอาหารอย่างมีสุขอนามัยและสงวนคุณค่าทางอาหาร 3. จัดอาหารใส่ภาชนะที่เหมาะสมและสวยงาม สะดวกต่อการรับประทาน 4. ตกแต่งอาหารให้สวยงามน่ารับประทาน - อาหารสำหรับภาคกลาง - อาหารสำหรับภาคเหนือ - อาหารสำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ - อาหารสำหรับภาคใต้	- อนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาไทย	- สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนกระบวนการของ - หลักการเตรียมประกอบ จัด ตกแต่งอาหารประเภทสำหรับ - เตรียมส่วนผสมและเครื่องปรุงของอาหารประเภทสำหรับก่อนการประกอบ	อาหารประเภทสำหรับก่อนการประกอบ 2. ประกอบอาหารอย่างมีสุขอนามัยและสงวนคุณค่าทางอาหาร 3. จัดอาหารใส่ภาชนะที่เหมาะสมและสวยงาม สะดวกต่อการรับประทาน 4. ตกแต่งอาหารให้สวยงามน่ารับประทาน ●อาหารสำหรับภาคกลาง ●อาหารสำหรับภาคเหนือ ●อาหารสำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ●อาหารสำหรับภาคใต้	

สาระที่ 2 การอาชีพ

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้ แกนกลาง	หมายเหตุ
ง 2.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ มีคุณธรรมและมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ	ง 2.1 ม 2/1 อธิบายการเสริมสร้างประสบการณ์อาชีพ	เข้าใจและอธิบายการเสริมสร้างประสบการณ์อาชีพ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ มีคุณธรรมและมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ	- การแต่งกายให้เหมาะสม - ความสำคัญของเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย - การเลือกใช้เสื้อผ้าให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ 1. ชุदनนักเรียน 2. ชุदनอน 3. ชุดอยู่ 4. ชุดกีฬา 5. ชุดไปเที่ยว 6. ชุดไปร่วมงานศพ ฯ - การเลือกใช้เสื้อผ้าให้เหมาะสมกับสภาพอากาศ 1. สภาพอากาศที่ฝนตกหนัก 2. สภาพอากาศหนาว	- รักความเป็นไทย - ภาควิชาในขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปะและวัฒนธรรม และมีความกตัญญู กตเวที - เห็นคุณค่าและใช้ภาษาไทยในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม - อนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาไทย - มีจิตสาธารณะ - ช่วยเหลือผู้อื่นด้วยความเต็มใจโดยไม่หวังผลตอบแทน	- สามารถแต่งกายได้เหมาะสม - บอกถึง ความสำคัญของเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย - สามารถเลือกใช้เสื้อผ้าให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ 1. ชุदनนักเรียน 2. ชุदनอน 3. ชุดอยู่ 4. ชุดกีฬา 5. ชุดไปเที่ยว 6. ชุดไปร่วมงานศพ ฯ - สามารถเลือกใช้เสื้อผ้าให้เหมาะสมกับสภาพอากาศ 1. สภาพอากาศที่ฝนตกหนัก	❖การแต่งกายให้เหมาะสม ●ความสำคัญของเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ●การเลือกใช้เสื้อผ้าให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ 1. ชุदनนักเรียน 2. ชุदनอน 3. ชุดอยู่ 4. ชุดกีฬา 5. ชุดไปเที่ยว 6. ชุดไปร่วมงานศพ ฯ ●การเลือกใช้เสื้อผ้าให้เหมาะสมกับสภาพอากาศ 1. สภาพอากาศที่ฝนตกหนัก 2. สภาพอากาศหนาว 3. สภาพอากาศร้อน	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้ แกนกลาง	หมายเหตุ
			3. สภาพอากาศ ร้อน - การเลือกใช้ เสื้อผ้าให้เหมาะสม กับรูปร่างและสีผิว 1. รูปร่างอ้วนเตี้ย 2. รูปร่างผอมสูง 3. คอสั้น ฯลฯ - การเลือกใช้ เครื่องแต่งกาย เช่น ผ้าพันคอ กีบติดผม สร้อยคอ เข็มกลัด	- เข้าร่วม กิจกรรมที่เป็น ประโยชน์ต่อ โรงเรียน ชุมชน และสังคม	2. สภาพอากาศ หนาว 3. สภาพอากาศร้อน - การเลือกใช้เสื้อผ้า ให้เหมาะสมกับ รูปร่างและสีผิว 1. รูปร่างอ้วนเตี้ย 2. รูปร่างผอมสูง 3. คอสั้น ฯลฯ	●การเลือกใช้เสื้อผ้า ให้เหมาะสมกับ รูปร่างและสีผิว 1. รูปร่างอ้วนเตี้ย 2. รูปร่างผอมสูง 3. คอสั้น ฯลฯ ●การเลือกใช้เครื่อง แต่งกาย เช่น ผ้าพันคอ กีบติดผม สร้อยคอ เข็มกลัด	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้ แกนกลาง	หมายเหตุ
	ง 2.1 ม 2/2 ระบุงการเตรียมตัวเข้าสู่ อาชีพ	เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มี ประสพการณ เห็น แนวทางในงานอาชีพ ระบุงการเตรียมตัวเข้าสู่ อาชีพ มีคุณธรรมและมี เจตคติที่ดีต่ออาชีพ	ความสำคัญของการ การตกแต่งเสื้อผ้า และเครื่องแต่งกาย - การปักด้วยมือ 1. ประเภทของการ การปักด้วยมือ - การปักหน้าเดียว - การปักสองหน้า - การปักแรงเงา - วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ ในการปักผ้าด้วย มือ 1. ผ้า 2. ด้ายหรือไหมปัก 3. เข็มปัก 4. กรรไกร 5. สะตึง 6. กระดาษลอก ลาย 7. ปลอกนิ้ว 8. ปากคืบ - ลายปักพื้นฐาน 1. ลายปักเดินเส้น 2. ลายปักลูกโซ่	วินัย - ปฏิบัติตาม ข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบข้อ บังคับของ ครอบครัว โรงเรียนและ สังคม มุ่งมั่นในการ ทำงาน - ตั้งใจและ รับผิดชอบใน การปฏิบัติหน้าที่ การทำงาน - ทำงานด้วย ความเพียร พยายามและ อดทนเพื่อให้ งานสำเร็จตาม เป้าหมาย อยู่อย่างพอเพียง	- สามารถบอกถึง ความสำคัญของการ ตกแต่งเสื้อผ้าและ เครื่องแต่งกาย - บอกขั้นตอนและ สามารถตกแต่งด้วย การปักด้วยมือได้ 1. ประเภทของการ ปักด้วยมือ - การปักหน้าเดียว - การปักสองหน้า - การปักแรงเงา - วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ ในการปักผ้าด้วยมือ - การปักสองหน้า - การปักแรงเงา - บอกถึงวัสดุ -บอกและสามารถใช้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ปักผ้าด้วยมือได้ ถูกต้อง 1. ผ้า 2. ด้ายหรือไหมปัก 3. เข็มปัก 4. กรรไกร 5. สะตึง 6. กระดาษลอกลาย 7. ปลอกนิ้ว	ความสำคัญของการ ตกแต่งเสื้อผ้าและ เครื่องแต่งกาย ●การปักด้วยมือ 1. ประเภทของการ ปักด้วยมือ - การปักหน้าเดียว - การปักสองหน้า - การปักแรงเงา ●วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ ในการปักผ้าด้วยมือ 1. ผ้า 2. ด้ายหรือไหมปัก 3. เข็มปัก 4. กรรไกร 5. สะตึง 6. กระดาษลอกลาย 7. ปลอกนิ้ว 8. ปากคืบ ●ลายปักพื้นฐาน 1. ลายปักเดินเส้น 2. ลายปักลูกโซ่ 3. ลายปักเลซี่-เดซี่ 4. ลายปักทึบ	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้ แกนกลาง	หมายเหตุ
			3. ลายปักเลื้อย-เดซี่ 4. ลายปักทึบ 5. ลายปักสั้นยาว - เทคนิคการปักผ้าด้วยมือ - ขั้นตอนการปักผ้าด้วยมือ - การประยุกต์ความรู้เรื่องการปักผ้ามาใช้ในการตกแต่งเสื้อผ้า	- ดำรงชีวิตอย่างพอประมาณ มีเหตุผล รอบคอบ มีคุณธรรม - มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ปรับตัวเพื่ออยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข	8. ปากคืบ - สามารถปักลายพื้นฐานได้ 1. ลายปักเดินเส้น 2. ลายปักลูกโซ่ 3. ลายปักเลื้อย-เดซี่ 4. ลายปักทึบ	5. ลายปักสั้นยาว ●เทคนิคการปักผ้าด้วยมือ ●ขั้นตอนการปักผ้าด้วยมือ ●การประยุกต์ความรู้เรื่องการปักผ้ามาใช้ในการตกแต่งเสื้อผ้า	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้แกนกลาง	หมายเหตุ
	ง 2.1 ม 2/3 มีพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพที่สนใจ	เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ที่จำเป็น สำหรับการประกอบอาชีพที่สนใจเห็นแนวทางในงานอาชีพมีคุณธรรมและมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ	- ความสำคัญของการดูแลเสื้อผ้า - การทดสอบเส้นใยผ้า - ประเภทของเสื้อผ้า 1. เสื้อผ้าจากเส้นใยธรรมชาติ 2. เสื้อผ้าจากเส้นใยสังเคราะห์ 3. เสื้อผ้าจากเส้นใยกึ่งสังเคราะห์ - หลักการดูแลเสื้อผ้า - วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือในการดูแลเสื้อผ้า - วิธีการดูแลเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ 1. การขจัดรอยเปื้อนบนเสื้อผ้า 2. การซัก ตาก รีด และเก็บเสื้อผ้า	ซื่อสัตย์สุจริต - ประพฤติตรงตามความเป็นจริงต่อตนเองทั้งทางกาย วาจาใจ - ประพฤติตรงตามความเป็นจริงต่อผู้อื่นทั้งทางกาย วาจาใจ ใฝ่เรียนรู้ - ตั้งใจ เพียรพยายามในการเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ - แสวงหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกโรงเรียน ด้วยการเลือกใช้สื่อ	-บอกความสำคัญของการดูแลเสื้อผ้า -บอกขั้นตอนการทดสอบเส้นใยผ้าได้ -ประเภทของเสื้อผ้า 1. เสื้อผ้าจากเส้นใยธรรมชาติ 2. เสื้อผ้าจากเส้นใยสังเคราะห์ 3. เสื้อผ้าจากเส้นใยกึ่งสังเคราะห์ -บอกหลักการดูแลเสื้อผ้า -สามารถใช้วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือในการดูแลเสื้อผ้าได้ -บอกขั้นตอนวิธีการดูแลเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ 1. การขจัดรอยเปื้อนบนเสื้อผ้า 2. การซัก ตาก รีด และเก็บเสื้อผ้า	❖การดูแลเสื้อผ้า ●ความสำคัญของการดูแลเสื้อผ้า ●การทดสอบเส้นใยผ้า ●ประเภทของเสื้อผ้า 1. เสื้อผ้าจากเส้นใยธรรมชาติ 2. เสื้อผ้าจากเส้นใยสังเคราะห์ 3. เสื้อผ้าจากเส้นใยกึ่งสังเคราะห์ ●หลักการดูแลเสื้อผ้า ●วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือในการดูแลเสื้อผ้า ●วิธีการดูแลเสื้อผ้าประเภทต่าง ๆ 1. การขจัดรอยเปื้อนบนเสื้อผ้า 2. การซัก ตาก รีด และเก็บเสื้อผ้า	

มาตรฐาน	ตัวชี้วัด	สาระสำคัญ	K	A	P	สาระการเรียนรู้ แกนกลาง	หมายเหตุ
				อย่างเหมาะสม บันทึกความรู้ วิเคราะห์ สรุป เป็นองค์ความรู้ สามารถนำไปใช้ ในชีวิตประจำวัน ได้	2. การซัก ตาก รีด และเก็บเสื้อผ้า		

