AI Food Stylist: ออกแบบจานเด็ดภูเก็ตเพื่อสุขภาพ

ใบงานจำลองบทบาทอาชีพยุคดิจิทัล | ทักษะ AI + คนดีมีคุณภาพ

🎯 ส่วนที่ 1: ขั้นวางแผนและวิเคราะห์สารอาหาร (สืบเสาะ & ค้นหา)

ให้นักเรียนเลือกเมนูอาหารท้องถิ่นจากแพลตฟอร์ม Smart Phuket Gastronomy มา 1 เมนู แล้ววิเคราะห์สารอาหาร

ชื่อเมนูภูเก็ตที่เลือก: .....

ส่วนประกอบหลักและสารอาหารที่ได้รับ:

ตัวอย่าง:
เนื้อหมู → สารอาหาร: โปรตีน → ประโยชน์: ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ
เส้นหมี่ → สารอาหาร: คาร์โบไฮเดรต → ประโยชน์: ให้พลังงานแก่ร่างกาย

1. ..... → สารอาหาร: ..... → ประโยชน์: .....
2. ..... → สารอาหาร: ..... → ประโยชน์: .....
3. ..... → สารอาหาร: ..... → ประโยชน์: .....
4. ..... → สารอาหาร: ..... → ประโยชน์: .....

🤖 ส่วนที่ 2: ขั้นพัฒนาทักษะอาชีพด้วย AI (สร้างสรรค์นวัตกรรม)

สวมบทบาทเป็น "นักออกแบบอาหารยุคดิจิทัล" เขียน Prompt สั่ง AI สร้างภาพผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพรูปโฉมใหม่

คำสั่งที่ใช้สั่ง AI (Prompt):

ตัวอย่าง: "ภาพถ่ายแกงส้มภูเก็ต จัดจานสไตล์มินิมอลในกล่องรักษ์โลก มีป้ายบอกว่าโซเดียมต่ำและโปรตีนสูง"

📷 แปะภาพที่เจนจาก AI ที่นี่

❤️ ส่วนที่ 3: ขั้นสะท้อนคิด "คนดีมีคุณภาพ" (คุณธรรมและจริยธรรมในอาชีพ)

ตอบคำถามสั้น ๆ เพื่อประเมินจิตสำนึกในการประกอบอาชีพ:

1. ในฐานะนักออกแบบอาหาร นักเรียนจะนำความรู้เรื่องสารอาหารมาช่วยดูแลสุขภาพของคนในชุมชนอย่างไร?
.....
.....

2. การใช้ AI ออกแบบภาพอาหารเพื่อโฆษณาขาย ควรคำนึงถึงความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภคอย่างไร?
.....
.....

📊 เกณฑ์การประเมิน (Rubric)

มิติที่ 1: ความรู้สารอาหาร (Knowledge) - วิเคราะห์ถูกต้อง ครบถ้วน
มิติที่ 2: ทักษะ AI & นวัตกรรม (AI Skill) - เขียน Prompt ชัดเจน ภาพสร้างสรรค์
มิติที่ 3: คุณธรรม (Ethics) - สะท้อนจิตสำนึกความซื่อสัตย์ ห่วงใยชุมชน

⭐ ดีเยี่ยม (3) | ✅ ดี (2) | 📝 พอใช้ (1) | ❌ ปรับปรุง (0)

ใช้ได้กับ Liveworksheets | Canva | ปริ้นท์กระดาษ

LIVEWORKSHEETS