

รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๓๑๐๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

เรื่อง ความหมายความสำคัญ

ของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

ครูผู้สอน ครูนิสสรณ์ เชิญทอง

ครูบุษรินทร์ พรมทา



เรื่อง ความหมายความสำคัญ

ของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร





คำถามชวนคิด



ถ้าที่บ้านของนักเรียนมีกล้วยน้ำว้า เป็นจำนวนมาก นักเรียนจะนำ กล้วยน้ำว้าเหล่านั้น มาแปรรูปเป็น อะไรได้บ้างเพื่อให้มีความหลากหลาย และมีมูลค่าเพิ่มขึ้น

คำถามชวนคิด

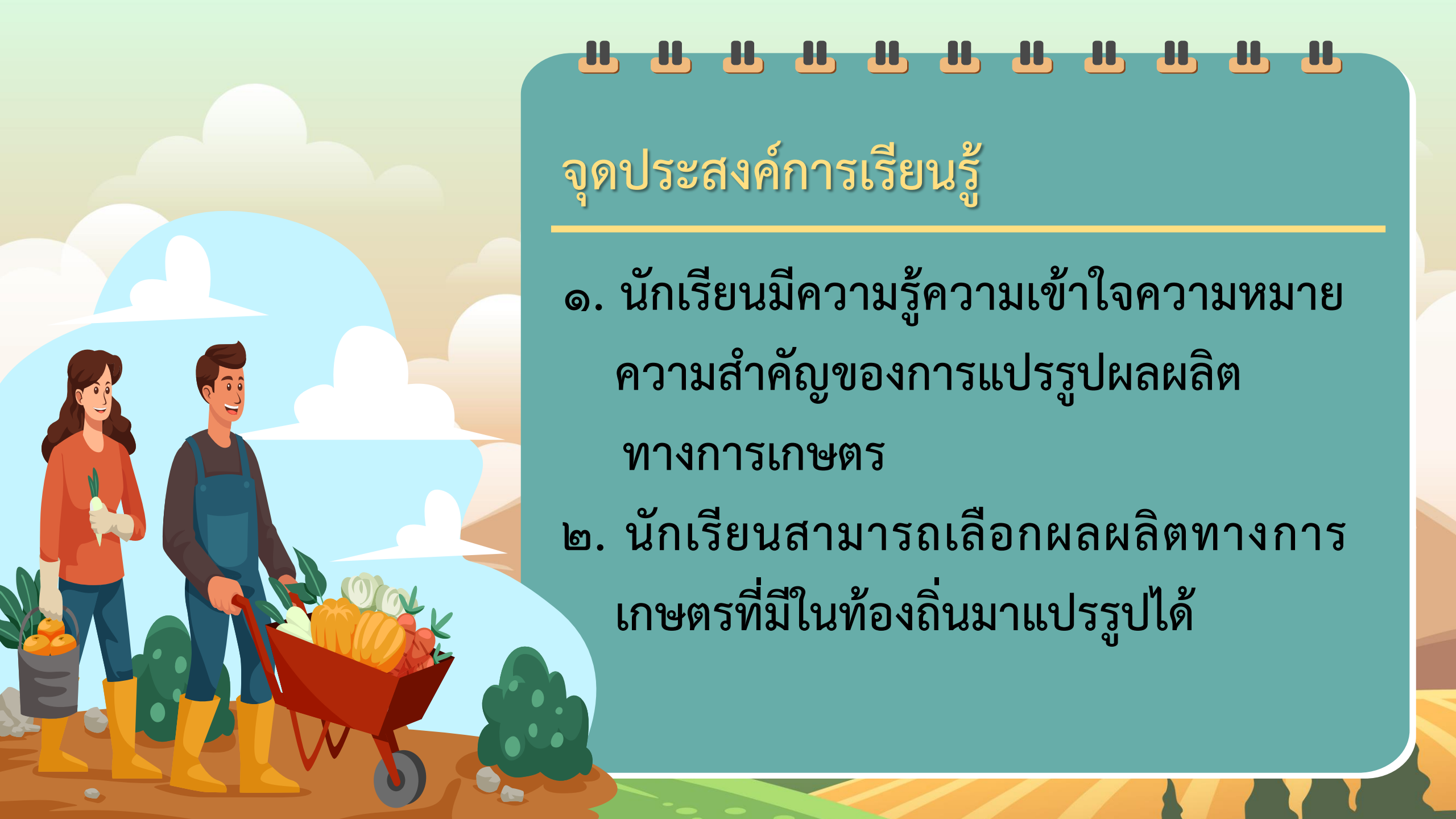


๑. จากตัวอย่างผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรแปรรูปที่ครูนำมาให้นักเรียนดูทำมาจากอะไรบ้าง
๒. การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เหล่านี้มีข้อดีอย่างไร

คำถามชวนคิด

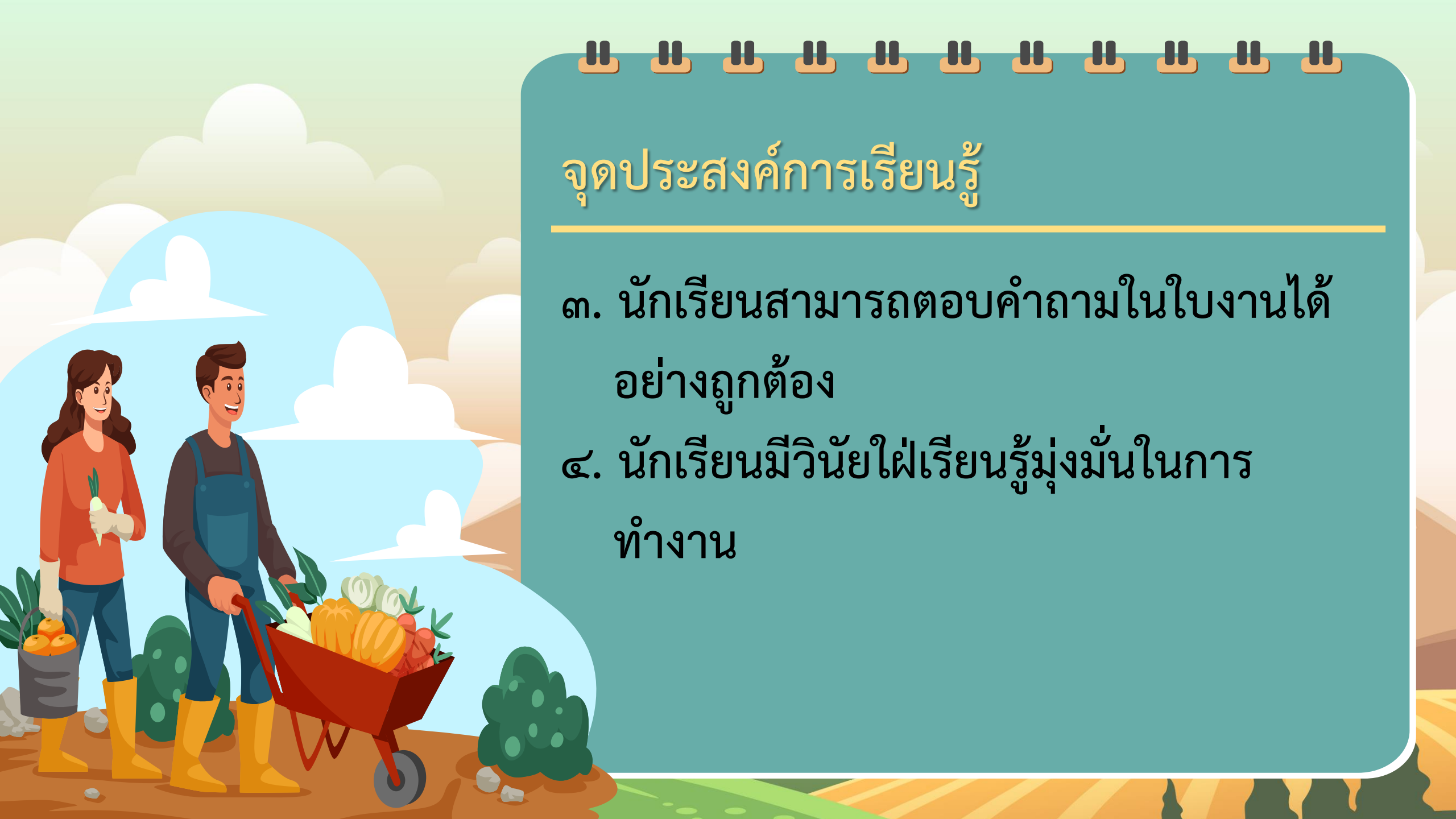


๓. ในท้องถิ่นของนักเรียนมีผลผลิตทางการเกษตรอะไรบ้าง
๔. นักเรียนคิดว่าผลผลิตทางการเกษตรเหล่านั้นสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อะไรได้บ้าง



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจความหมาย ความสำคัญของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
๒. นักเรียนสามารถเลือกผลผลิตทางการเกษตรที่มีในท้องถิ่นมาแปรรูปได้



จุดประสงค์การเรียนรู้

- นักเรียนสามารถตอบคำถามในใบงานได้อย่างถูกต้อง
- นักเรียนมีวินัยใฝ่เรียนรู้มุ่งมั่นในการทำงาน



ใบความรู้ที่ ๑

เรื่อง ความหมายความสำคัญ

ของการแปรรูปผลผลิต

ทางการเกษตร



ความหมายของการแปรรูป
ผลผลิตทางการเกษตร
กระบวนการปรับปรุง เปลี่ยนแปลง
รูปร่างและรสชาติของผลผลิต
ทางการเกษตรให้มีลักษณะ
แปลกใหม่แตกต่างไปจากเดิม
เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าและคุณภาพ

ประโยชน์ของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร





๑. เพื่อช่วยป้องกันการล้นตลาด ของผลิตภัณฑ์สด

เช่น ลำไยตากแห้ง กุ้งตาก
กล้วยฉาบ กล้วยกวน สับปะรดกวน
หมูแดดเดียว ปลาแดดเดียว
มะม่วงอบแห้ง ทุเรียนทอด เป็นต้น





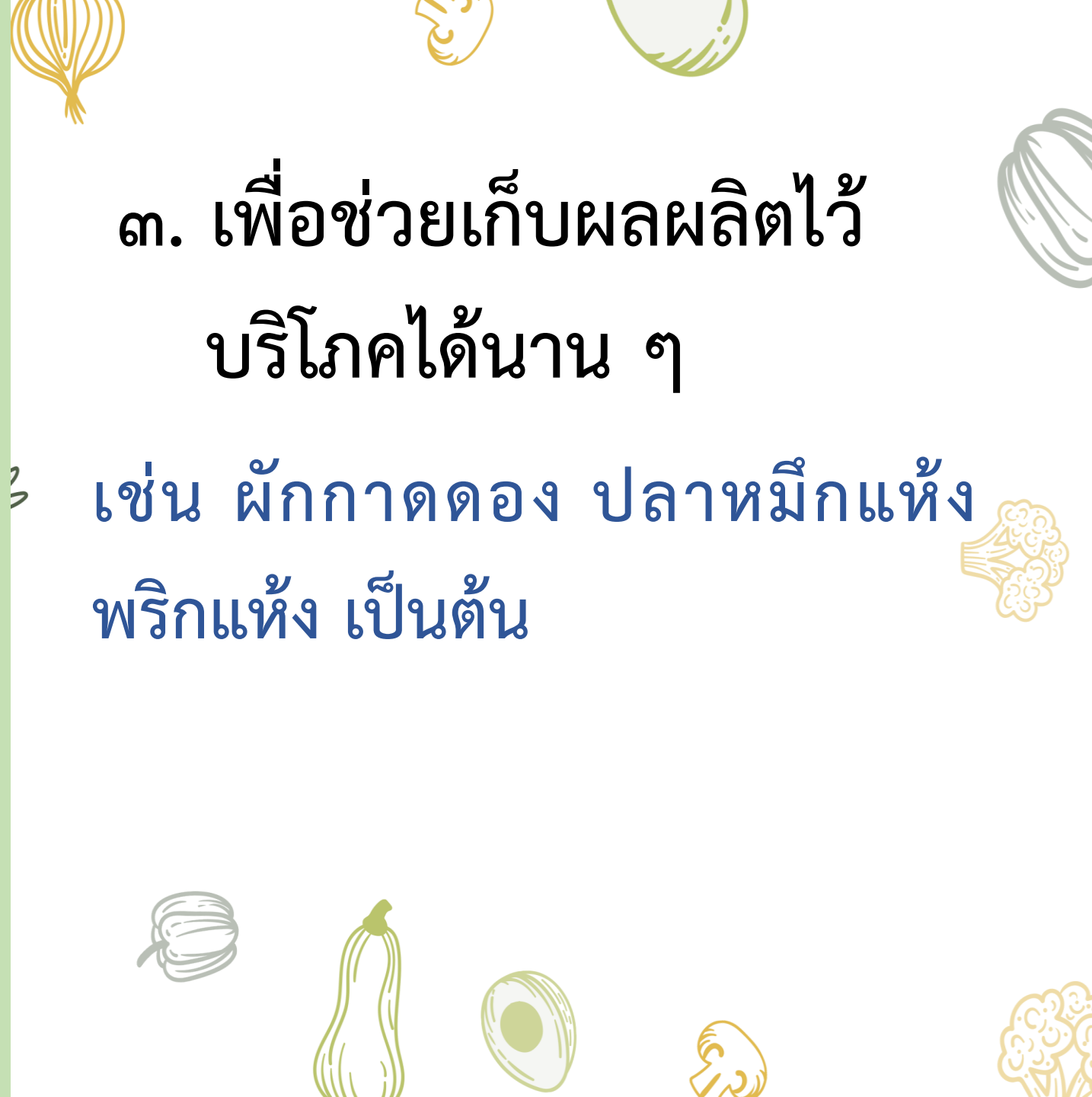
๒. เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าและ เพิ่มรายได้

เช่น เปิดอย่างราคาสูงกว่าเปิดสด
ผักกาดดองราคาสูงกว่า
ผักกาดเขียวปลี ไก่ขอม ไส้กรอกไก่
จะมีราคาแพงกว่าเนื้อไก่สด
ที่ยังไม่ได้แปรรูป เป็นต้น



๓. เพื่อช่วยเก็บผลผลิตไว้
บริโภคได้นาน ๆ

เช่น ผักกาดดอง ปลาหมึกแห้ง
พริกแห้ง เป็นต้น





๔. เพื่อช่วยให้สะดวก ในการบริโภค

เช่น ข้าวสาร ถั่วเหลือง ถั่วเขียว
และข้าวสาลี ข้าวโอ๊ต ข้าวโพด ผัก
ลูกเต๋อย นำมาปรุงรสแล้วอัดรวมกัน
เป็นแท่งรับประทานเป็นอาหารว่าง
เป็นต้น



หลักการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร





๑. ผลผลิตทางการเกษตร ที่นำมาแปรรูป



ที่มา: <https://armando-kingdom.blogspot.com/๒๐๑๗/๑๑/๕.html>



๒. วิธีการแปรรูป



ที่มา: <http://food.bru.ac.th/๒๐๒๑/๑๑/๐๙/> การแปรรูปอาหารด้วยความ/



๓. ต้องรักษาความสะอาด ทุกขั้นตอน



ที่มา : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/๒๓๒๗/> การล้าง-washing



๔. ป้องกันและยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

๕. รักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ให้มากที่สุด

๖. ต้องคำนึงถึงความประหยัด

และคุณค่า

ใบงานที่ ๑ เรื่อง การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น

คำชี้แจง ให้นักเรียนยกตัวอย่างผลผลิตทางการเกษตรประเภทพืชและสัตว์ อย่างละ ๒ ชนิด พร้อมทั้งบอกด้วยว่าผลผลิตนั้น นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อะไรบ้าง จำนวน ๓ ผลิตภัณฑ์

ผลผลิตทางการเกษตรประเภทพืช

ผลิตภัณฑ์แปรรูป

๑.

๑.

๒.

๑.

๒.

๓.

ผลผลิตทางการเกษตรประเภทสัตว์

ผลิตภัณฑ์แปรรูป

๑.

๑.

๒.

๑.

๒.

๓.



ประโยชน์ของการแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร

๑. เพื่อช่วยป้องกันการล้นตลาด
ของผลิตผลสด

๒. เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่า
และเพิ่มรายได้



ประโยชน์ของการแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร

๓. เพื่อช่วยเก็บผลผลิตไว้บริโภค
ได้นาน ๆ

๔. เพื่อช่วยให้สะดวก
ในการบริโภค

สิ่งที่ต้องเตรียม
ในชั่วโมงต่อไป

วัตถุดิบอุปกรณ์
สำหรับทำไข่เค็ม
สูตรเกลือและน้ำส้มสายชู

