



รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๖๑๐๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

เรื่อง ปฏิบัติการประกอบอาหารคาว
(ต้มจืดหมูสับ)

ครูผู้สอน ครูวิทยา ปัญญาเย็น





ปฏิบัติการ ประกอบอาหารคาว (ต้มจืดหมูสับ)

จุดประสงค์
การเรียนรู้

- ๑.สามารถบอกขั้นตอนการทำอาหารคาวได้
- ๒.สามารถปฏิบัติการทำอาหารคาวได้
- ๓.มีจิตสำนึกในการใช้ วัสดุ อุปกรณ์
ของการทำอาหารคาว



ต้มจืดหมูสับ



คำถามชวนคิด



นักเรียนเคยรับประทาน
ต้มจืดหมูสับ หรือไม่

นักเรียนคิดว่าวัตถุดิบที่ใช้
ทำต้มจืดหมูสับ มีอะไรบ้าง



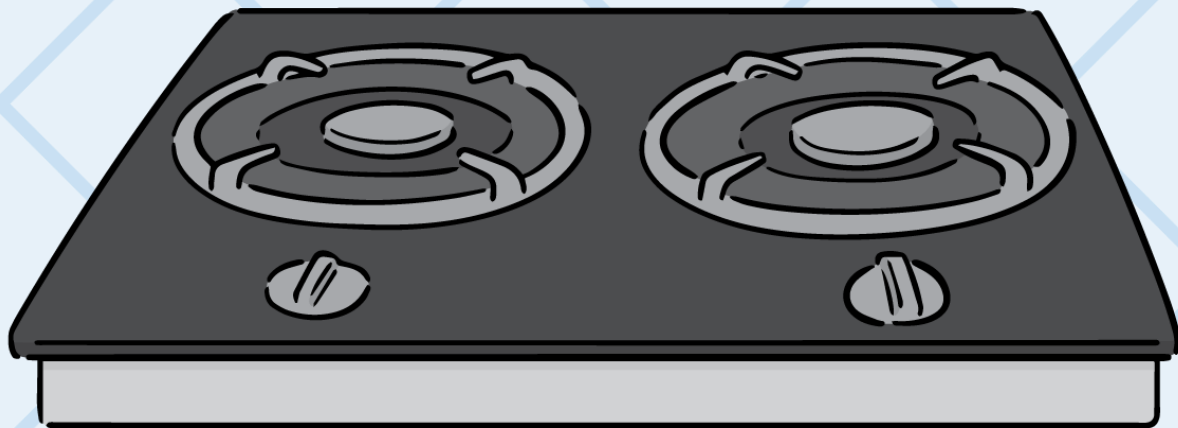
วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ



หม้อ



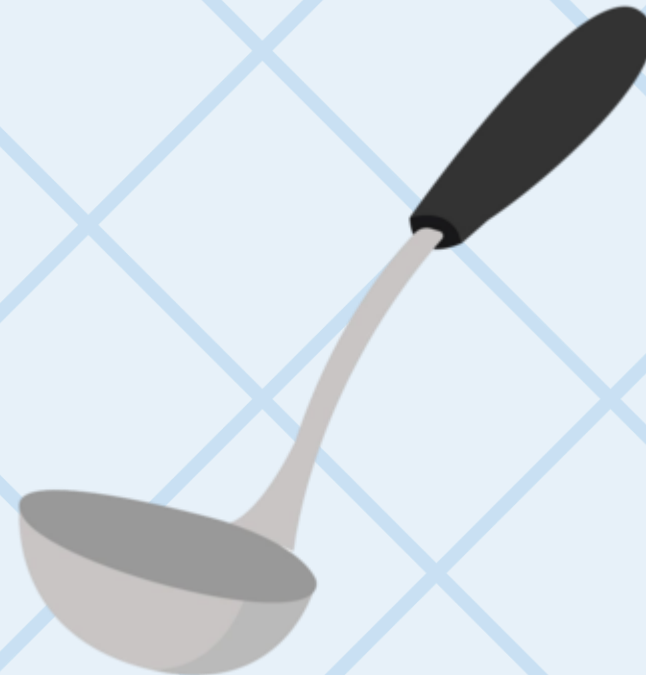
เตาแก๊ส



มีด/เขียง



ทัพพี



ชาม



กะละมัง



ช้อน/ส้อม



ผ้าเช็ด



วัตถุดิบ



หมูสับ



เต้าหู้ไข่



วุ้นเส้น



ผักกาดขาว



พริกไทย



ขึ้นฉ่าย



ซีอิ๊วขาว



น้ำเปล่า



นักเรียนชมการสาธิต การทำต้มจืดหมูสับ







บทบาทนักเรียน

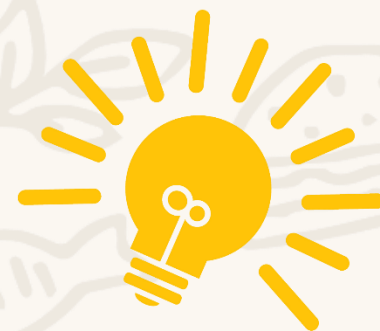
๑. นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ ๔-๖ คน ลงมือปฏิบัติต้มจัดหมูสับ
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มจัดจานให้สวยงามพร้อมเสิร์ฟและให้ตัวแทนกลุ่ม ออกมานำเสนอหน้าชั้นเรียน



บทบาทครูปลายทาง

๑. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ ๔-๖ คน และควบคุมดูแลนักเรียนขณะปฏิบัติกิจกรรม
๒. ครูสุ่มตัวแทนกลุ่ม ออกมานำเสนอหน้าชั้นเรียน

สรุปบทเรียน



ต้มจืดหมูสับเป็นการฝึกทักษะการทำอาหารไทย
อย่างง่าย ตามกระบวนการทำงาน ซึ่งทำให้นักเรียน
ภูมิใจในความสามารถของตนเอง และเห็นคุณค่าของ
อาหารไทย





บทเรียนครั้งต่อไป

ปฏิบัติการ
ประกอบอาหารหวาน
(จุ้นผลไม้)





สิ่งที่ต้องเตรียม

ใบงานที่ ๔ ปฏิบัติการประกอบอาหารหวาน (วุ้นผลไม้)

วัตถุดิบประกอบอาหาร

ผงวุ้น น้ำตาลทราย ผลไม้ต่าง ๆ
น้ำเปล่า พิมพ์ต่าง ๆ

อุปกรณ์ประกอบอาหาร

หม้อ เตาไฟฟ้า ทัพพี ช้อนส้อม

