



รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๖๑๐๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

เรื่อง ปฏิบัติการประกอบอาหารหวาน (วุ้นผลไม้)

ครูผู้สอน ครูวิทยา ปัญญาเย็น



ปฏิบัติการประกอบอาหารหวาน

(ฐานผลไม้)



จุดประสงค์
การเรียนรู้

๑. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำอาหารหวานได้
๒. สามารถปฏิบัติการทำอาหารหวานได้
๓. เห็นประโยชน์ของการทำอาหารหวาน



วุ้นผลไม้



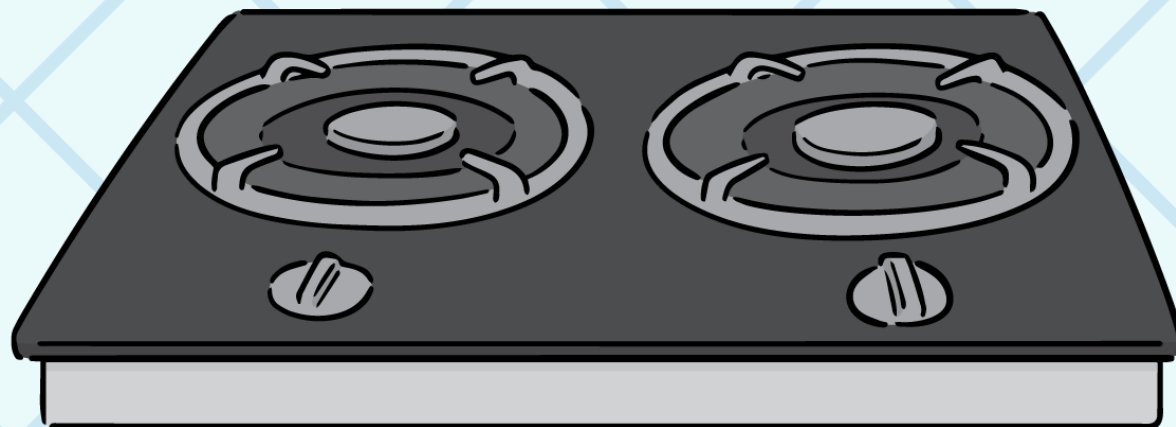
วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ



หม้อ



เตาแก๊ส



ทัพพี



มีด/เขียง



ผ้าเช็ด



ช้อนตวง



พิมพ์ต่าง ๆ



วัตถุดิบที่ใช้



แก้วมังกร



องุ่น



มะม่วง



แอปเปิ้ลเขียว



เกลือป่น



น้ำตาลทราย



ผงวุ้น



น้ำเปล่า



นักเรียนชมการสาธิต

การทำวุ้นผลไม้







บทบาทนักเรียน

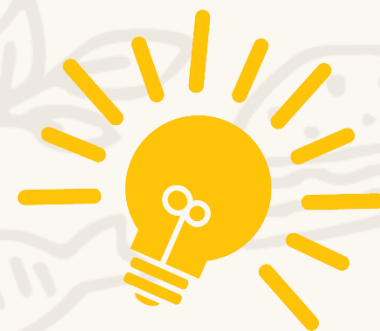
๑. นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ ๔-๖ คน ลงมือปฏิบัติการทำหุ่นผลไม้
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มจัดงานให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ
๓. นักเรียนทำใบงานที่ ๔ หลังจากปฏิบัติกิจกรรมเสร็จ



บทบาทครูปลายทาง

๑. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ ๔-๖ คน และควบคุมดูแลนักเรียนขณะปฏิบัติกิจกรรม
๒. ครูแจกใบงานที่ ๔

สรุปบทเรียน



การทำวุ้นผลไม้เป็นการฝึกทักษะ
กระบวนการทำงาน ทำให้นักเรียนเห็น
คุณค่าในตนเองและเห็นคุณค่าของขนมไทย





บทเรียนครั้งต่อไป

ปฏิบัติการ
ประกอบอาหารว่าง
(สลัดโรล)





สิ่งที่ต้องเตรียม

ใบงานที่ ๕ ปฏิบัติการประกอบอาหารว่าง (สลัดโรล)

วัตถุดิบประกอบอาหาร

แผ่นแป้ง ผักสลัด แครร์รอต แตงกวา ปูอัด
น้ำจิ้ม เช่น มายองเนส น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำสลัด

อุปกรณ์ประกอบอาหาร

เขียง มีด จาน กะละมัง

