

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๒๒๑๐๒

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

เรื่อง สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จาก
พืชสมุนไพร

ครูผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะพังคะ

ครูรัชณี อินทร์เนตร



สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ จากพืชสมุนไพร



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. นักเรียนสามารถบอกสรรพคุณของบัวบกได้
๒. นักเรียนทราบถึงประโยชน์ของน้ำมันบัวบก
๓. นักเรียนทราบขั้นตอนการสกัดน้ำมันบัวบกด้วยการเคี้ยวในน้ำมัน



จุดประสงค์การเรียนรู้

๔. นักเรียนสามารถทำน้ำมันบับกด้วยการเคี้ยวในน้ำมันได้
อย่างถูกต้องตามขั้นตอนและได้ผลิตภัณฑ์น้ำมันบับก
ที่มีคุณภาพ

๕. นักเรียนมีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มีความมุ่งมั่น
ในการทำงาน



คำถามชวนคิด

“นักเรียนทราบหรือไม่ว่า
บัวบกนั้นมีประโยชน์
อะไรบ้าง”



คำถามชวนคิด

“ในการที่จะนำบัวบก
มาใช้ประโยชน์ต่าง ๆ นั้น
นักเรียนคิดว่ามีวิธีการใดบ้าง”



ขั้นตอนการทำน้ำมันบัวบก
ด้วยวิธีการเคี้ยวในน้ำมัน



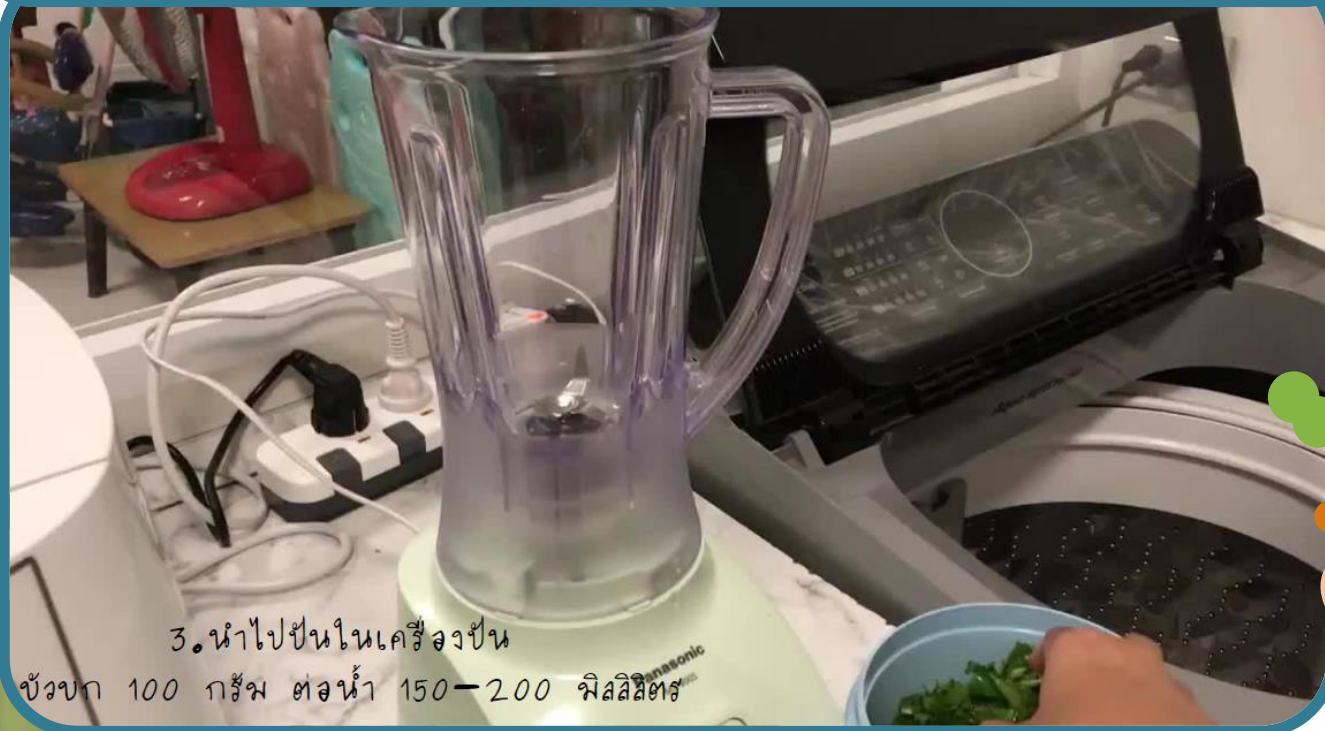
๑. ล้างบัวบกให้สะอาด



๒. เลือกใช้เฉพาะใบบัวบก ๑๐๐ กรัม
ใช้มัดหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ



๓. นำไปปั่นด้วยเครื่องปั่นน้ำผลไม้ ใบบวบก ๑๐๐ กรัม
ใส่ลงไปเครื่องปั่น และเติมน้ำ ๑๕๐-๒๐๐ มิลลิลิตร



๓. นำไปปั่นในเครื่องปั่น

บวบก 100 กรัม ต่อน้ำ 150-200 มิลลิลิตร



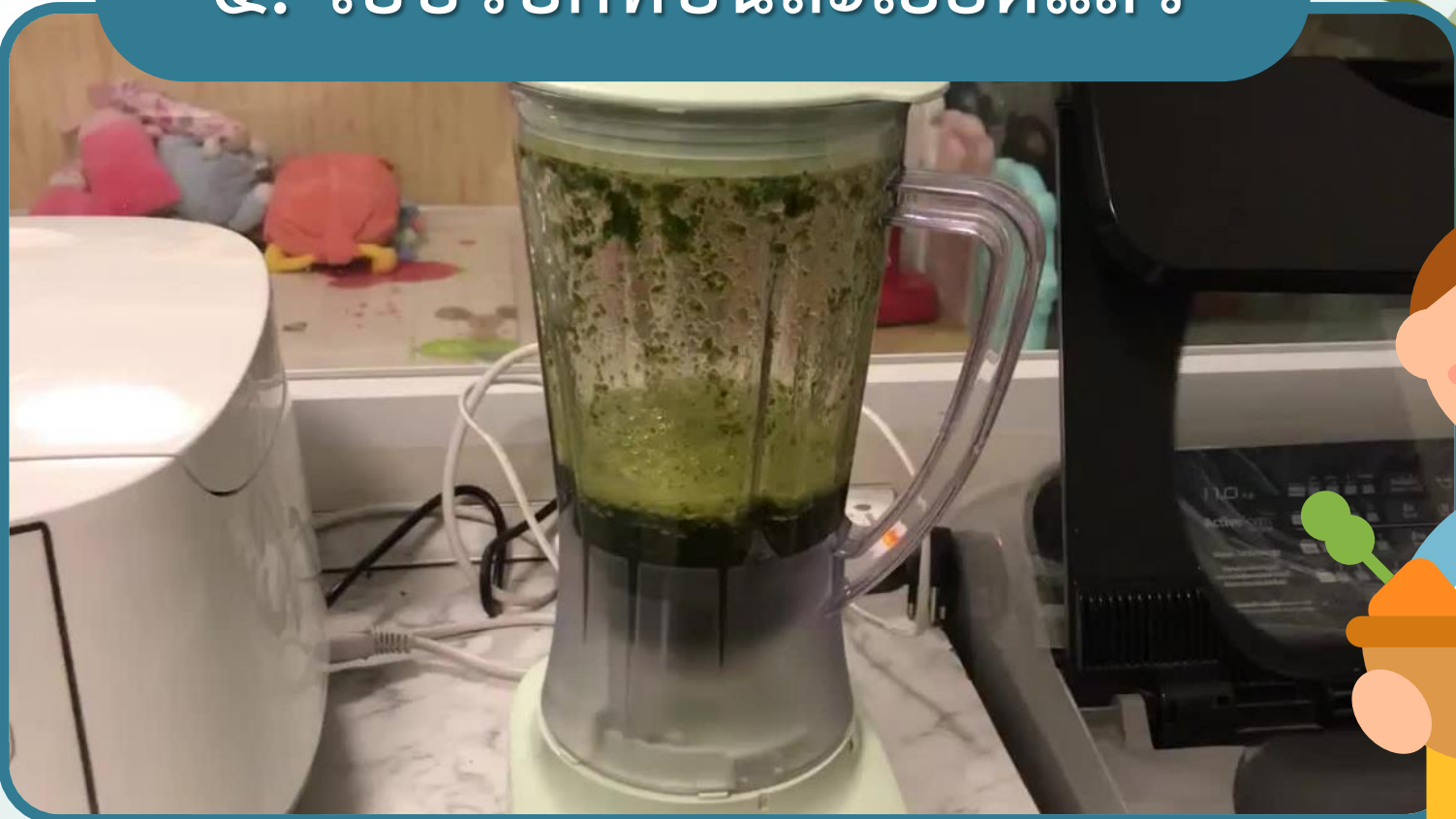
๔. ปั่นให้ละเอียด



4. ปั่นให้ละเอียด



๕. ใบบัวบกที่ปั่นละเอียดแล้ว



๖. นำน้ำใบบัวบกมากรองด้วยผ้าขาวบาง



๗. ตั้งกระทะไฟกลาง เติมน้ำมันมะพร้าว ๑๐๐ มิลลิลิตร
ลงไป จากนั้นเติมน้ำใบข้าวบดลงไป คนให้เข้ากัน

เติมน้ำข้าวบดลงไป คนให้เข้ากัน



๘. เคี่ยวด้วยไฟกลางไปเรื่อย ๆ ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที
น้ำมันจะเริ่มเป็นสีเขียวใส ตะกอนบัวบกเริ่มจับตัวกันเป็นก้อน ระวังอย่าให้ไหม้



๗. เคี่ยวไฟปานกลางไปเรื่อย ๆ จนน้ำ
กลายเป็นสีเขียวใส บัวบกจับตัวกัน
ก้อนแข็ง



๙. เมื่อตะกอนเริ่มจับเป็นก้อนแล้ว
ให้ปิดไฟ แล้วตักตะกอนออก



๑๐. นำน้ำมันที่ได้กรองผ่านผ้าขาวบางอีกครั้ง



๘. นำตะกอนออก แล้วนำน้ำมันที่ได้
มากรองผ่านผ้าขาวบาง



๑๑. นำน้ำมันบัวบกบรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

น้ำมัน
บัวบก



กิจกรรม



บัตรกิจกรรม

๑. ครูแบ่งกลุ่มนักเรียน กลุ่มละประมาณ ๖ คน

และนำวัสดุ-อุปกรณ์สำหรับทำน้ำมันบัวบก

มอบให้นักเรียนแต่ละกลุ่ม

๒. นักเรียนลงมือปฏิบัติงานโดยศึกษาจากใบความรู้

ควบคู่ไปด้วย



บัตรกิจกรรม

๓. นักเรียนปฏิบัติงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว
๔. ครูตรวจสอบความเรียบร้อยของสถานที่ปฏิบัติงาน
๕. นักเรียนเก็บวัสดุ-อุปกรณ์ต่าง ๆ เข้าที่ให้เรียบร้อย
๖. ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน



ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การทำน้ำมันบวบด้วยวิธีการเคี้ยวในน้ำมัน
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง ผักสามัญประจำบ้าน
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพร (น้ำมันบวบ)
รายวิชา การงานอาชีพ ๔ รหัสวิชา ง ๒๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒



น้ำมันบวบ ได้มาจากการนำน้ำคั้นใบบวบไปเคี้ยวลงในน้ำมันมะพร้าวด้วยไฟปานกลาง เมื่อน้ำมันบวบเริ่มตักตะกอน จึงนำลงจากไฟ นำน้ำมันที่ได้มากรองผ่านผ้าขาวบาง แล้วจึงนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

ประโยชน์ของน้ำมันบวบ

ช่วยบำรุงหนังศีรษะ ทำให้หมดคิ้วดำ กระตุ้นการไหลเวียนของเลือดและช่วยแก้ปัญหาผมร่วงของสาวได้

วัสดุ-อุปกรณ์ สำหรับการทำน้ำมันบวบ

๑. บวบ ๑๐๐ กรัม
๒. เครื่องปั่นผลไม้
๓. น้ำมันมะพร้าว ๑๐๐ มิลลิลิตร
๔. ผ้าขาวบาง ๓-๔ ผืน
๕. กระดาษสำหรับคั้นน้ำมันบวบ
๖. กระชอนสำหรับกรองน้ำมันบวบ
๗. ขวดแก้วหรือพลาสติกขนาดเล็กสำหรับใส่น้ำมันบวบ

ขั้นตอนการทำน้ำมันบวบ

๑. นำบวบมาล้างให้สะอาด เลือกใช้เฉพาะส่วนที่เป็นใบ จำนวน ๑๐๐ กรัม
๒. หั่นใบบวบเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปใส่เครื่องปั่นผลไม้ เติมน้ำลงไป ๕๐-๒๐๐ มิลลิลิตร ปั่นให้ละเอียด
๓. นำน้ำใบบวบที่ได้กรองผ่านผ้าขาวบาง เอากากใบบวบทิ้งไป ใช้เฉพาะส่วนที่เป็นน้ำ
๔. นำน้ำมันมะพร้าว ๑๐๐ มิลลิลิตร ตั้งไฟปานกลาง เมื่อน้ำมันร้อน เติมน้ำใบบวบลงไป
๕. เคี้ยวน้ำมันมะพร้าวกับน้ำใบบวบให้เข้ากัน เมื่อน้ำมันเริ่มเป็นสีเขียวใส และเริ่มมีตะกอนคล้ายเม็ดทรายเกิดขึ้น ให้ยกลง
๖. ตักส่วนที่เป็นกากตะกอนออก และนำน้ำมันไปกรองผ่านผ้าขาวบางอีกครั้ง ก่อนนำไปบรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ พร้อมนำไปใช้งาน

ใบความรู้ที่ ๑

เรื่อง การทำน้ำมันบวบ ด้วยวิธีการเคี้ยวในน้ำมัน



สรุปบทเรียน
ร่วมกัน





บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง

ก่อสร้างงานปูน



สิ่งที่ต้องเตรียม

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง งานปูนเบื้องต้น

ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบฝึกปฏิบัติการก่อร่าง
สร้างงานปูน

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การทำน้ำมันบัวบกด้วยวิธีการเคี้ยวในน้ำมัน
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง ผักสามัญประจำบ้าน
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพร (น้ำมันบัวบก)
รายวิชา การงานอาชีพ ๔ รหัสวิชา ง ๒๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒



น้ำมันบัวบก ได้มาจากการนำน้ำคั้นใบบัวบกไปเคี้ยวลงในน้ำมันมะพร้าวด้วยไฟปานกลาง เมื่อน้ำมันเริ่มตกละเอียด จึงนำลงจากไฟ นำน้ำมันที่ได้มากรองผ่านผ้าขาวบาง แล้วจึงนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

ประโยชน์ของน้ำมันบัวบก

ช่วยบำรุงหนังศีรษะ ทำให้หมดคิ้ว กระตุ้นการไหลเวียนของเลือดและช่วยแก้ปัญหาผมร่วงของสาวได้

วัสดุอุปกรณ์ สำหรับการทำน้ำมันบัวบก

๑. บัวบก ๑๐๐ กรัม
๒. เครื่องปั่นน้ำผลไม้
๓. น้ำมันมะพร้าว ๑๐๐ มิลลิลิตร
๔. ผ้าขาวบาง ๓-๔ ผืน
๕. กระดาษสำหรับเคี้ยวน้ำมันบัวบก
๖. กระชอนสำหรับกรองน้ำมันบัวบก
๗. ชวดแก้วหรือพลาสติกขนาดเล็กสำหรับใส่น้ำมันบัวบก

ขั้นตอนการทำน้ำมันบัวบก

๑. นำบัวบกมาล้างให้สะอาด เลือกใช้เฉพาะส่วนที่เป็นใบ จำนวน ๑๐๐ กรัม
๒. หั่นใบบัวบกเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปใส่เครื่องปั่นน้ำผลไม้ เติมน้ำลงไป ๕๕๐-๖๐๐ มิลลิลิตร ปั่นให้ละเอียด
๓. นำน้ำใบบัวบกที่ได้กรองผ่านผ้าขาวบาง เอากากใบบัวบกทิ้งไป ใช้เฉพาะส่วนที่เป็นน้ำ
๔. นำน้ำมันมะพร้าว ๑๐๐ มิลลิลิตร ตั้งไฟปานกลาง เมื่อน้ำมันร้อน เติมน้ำใบบัวบกลงไป
๕. เคี้ยวน้ำมันมะพร้าวกับน้ำใบบัวบกให้เข้ากัน เมื่อน้ำมันเริ่มเป็นสีเขียวใส และเริ่มมีตะกอนคล้ายเม็ดทรายเกิดขึ้น ให้ยกลง
๖. ตักส่วนที่เป็นกากตะกอนออก และนำน้ำมันไปกรองผ่านผ้าขาวบางอีกครั้ง ก่อนนำไปบรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ พร้อมนำไปใช้งาน

ใบความรู้ที่ ๑

เรื่อง การทำน้ำมันบัวบก ด้วยวิธีการเคี้ยวในน้ำมัน

