

ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาล
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การถนอมอาหาร
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง ปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาล
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง ๒๓๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

ชื่อสมาชิกในกลุ่ม

๑..... ชั้น..... เลขที่.....
๒..... ชั้น..... เลขที่.....
๓..... ชั้น..... เลขที่.....
๔..... ชั้น..... เลขที่.....
๕..... ชั้น..... เลขที่.....
๖..... ชั้น..... เลขที่.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาลตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารที่ผ่านการถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาลที่นักเรียนปฏิบัติ คือ

.....

๑.๒ ส่วนผสมที่ใช้ในการปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาลของนักเรียน ได้แก่

.....

.....

.....

.....

.....

๑.๓ วิธีทำ

.....

.....

.....

.....

.....

๑.๔ อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่

.....

.....

.....

.....

๒. การวางแผนการทำงาน

- กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร

.....

.....

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะของอาหาร รสชาติ ของกลุ่มตนเอง

๔.๒ ให้นักเรียนประเมินผลงานของกลุ่มตนเอง

รายการประเมิน	คะแนน			
	ดีมาก (๔)	ดี (๓)	พอใช้ (๒)	ปรับปรุง (๑)
๑. การตกแต่งจานอาหาร				
๒. รสชาติของอาหาร				
๓. การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร				
๔. สุขลักษณะในการประกอบอาหาร				

๕. ความสะอาด ของบริเวณที่ ประกอบอาหาร				
---	--	--	--	--

๔.๓ ผลงานของกลุ่มนักเรียนอยู่ในระดับใด

ดีมาก

ดี

พอใช้

ควรปรับปรุง



เฉลย ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาล
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การถนอมอาหาร
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๒ เรื่อง การปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาล
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง ๒๓๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓

ชื่อสมาชิกในกลุ่ม

๑..... ชั้น..... เลขที่.....
๒..... ชั้น..... เลขที่.....
๓..... ชั้น..... เลขที่.....
๔..... ชั้น..... เลขที่.....
๕..... ชั้น..... เลขที่.....
๖..... ชั้น..... เลขที่.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาลตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารที่ผ่านการถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาลที่นักเรียนปฏิบัติ คือ

กล้วยฉาบ

๑.๒ ส่วนผสมที่ใช้ในการปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการใช้น้ำตาลของนักเรียน ได้แก่

๑. กล้วยน้ำว้าห่าม

๑ หวี

๒. น้ำตาลทราย

๕๐๐ กรัม

๓. เกลือ

๑ ช้อนชา

๔. น้ำมันสำหรับทอด

๑ ลิตร

๕. มะนาว

๒ ช้อนโต๊ะ

๖. น้ำเปล่า

๑/๔ ถ้วยตวง

๑.๓ วิธีทำ

๑. นำกล้วยน้ำว้าห่ามมาปอกเปลือก แล้วแช่ในน้ำผสมน้ำมะนาว เพื่อป้องกันไม่ให้กล้วยดำ

๒. ผานกล้วยเป็นแผ่นบางๆ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

๓. ตั้งน้ำมันให้ร้อน เอากล้วยที่ผานเป็นแผ่นบางๆ ลงไปทอด คอยคนอย่าให้กล้วยติดกัน ทอดจนสุกเหลือง แล้วตักขึ้นพักไว้

๔. ตั้งหม้อไฟกลาง ใส่น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำเปล่า เคี่ยวให้ละลายเป็นผลึกเล็กน้อย แล้วนำไปราดลงกล้วยที่ทอดไว้ คลุกให้เข้ากัน

๑.๔ อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่

- มีด/เชียง
- จาน/ชาม
- กระทะ/ตะหลิว
- หม้อ/ทัพพี

- กระชอน
- ถ้วยตวงของเหลว
- ช้อนตวง
- ตาชั่ง

๒. การวางแผนการทำงาน

- กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร
- หาสูตรอาหาร
- แบ่งหน้าที่ในการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์
- แบ่งหน้าที่ในการประกอบอาหาร เช่น ล้างกล้วย ผานกล้วย แช่น้ำปูนใส จัดภาชนะเสิร์ฟ
- ออกแบบภาชนะเสิร์ฟ

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

- เตรียมวัตถุดิบมาไม่ครบ ขาดน้ำมะนาว
- กล้วยบางชิ้นไหม้

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

- ใช้เกลือในการแช่กล้วยแทน
- คัดเลือกกล้วยชิ้นที่ใหม่ออก และหากปฏิบัติครั้งถัดไป ต้องควบคุมไฟให้ดี

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะของอาหาร รสชาติ ของกลุ่มตนเอง

กล้วยฉาบมีสีเหลืองทองสวยงาม น่ารับประทาน ลักษณะเป็นแผ่นบางๆมีน้ำตาลเคลือบเล็กน้อย มีรสชาติดกม กล่อมไม่หวานจนเกินไป

๔.๒ ให้นักเรียนประเมินผลงานของกลุ่มตนเอง

รายการประเมิน	คะแนน			
	ดีมาก (๔)	ดี (๓)	พอใช้ (๒)	ปรับปรุง (๑)
๑. การตกแต่งจานอาหาร		✓		
๒. รสชาติของอาหาร	✓			
๓. การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร		✓		
๔. สุขลักษณะในการประกอบอาหาร		✓		
๕. ความสะอาดของบริเวณที่ประกอบอาหาร	✓			

๔.๓ ผลงานของกลุ่มนักเรียนอยู่ในระดับใด

- ดีมาก
 ดี
 พอใช้
 ควรปรับปรุง

ตัวอย่าง สูตร กัวยฉาบ

วัตถุดิบ

๑. กัวยน้ำว่าห่าม	๑ หวี
๒. น้ำตาลทราย	๕๐๐ กรัม
๓. เกลือ	๑ ช้อนชา
๔. น้ำมันสำหรับทอด	๑ ลิตร
๕. มะนาว	๒ ช้อนโต๊ะ
๖. น้ำเปล่า	๑/๔ ถ้วยตวง

วิธีทำ

- นำกัวยน้ำว่าห่ามมาปอกเปลือก แล้วแช่ในน้ำผสมน้ำมะนาว เพื่อป้องกันไม่ให้กัวยดำ
- ฝานกัวยเป็นแผ่นบางๆ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ตั้งน้ำมันให้ร้อน เอากัวยที่ฝานเป็นแผ่นบางๆ ลงไปทอด คอยคนอย่าให้กัวยติดกัน ทอดจนสุกเหลือง แล้วตักขึ้นพักไว้
- ตั้งหม้อไฟกลาง ใส่น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำเปล่า เคี่ยวให้ละลายเป็นผลึกเล็กน้อย แล้วนำไปราดลงกัวยที่ทอดไว้ คลุกให้เข้ากัน



ตัวอย่าง สูตร ฟักทองเชื่อม

ส่วนผสม

๑. ฟักทอง	๕๐๐ กรัม
๒. น้ำปูนใส	๔ ถ้วยตวง
๓. น้ำเปล่า	๕๐๐ มิลลิลิตร
๔. น้ำตาลทราย	๒๓๐ กรัม
๕. น้ำมะนาว	๑ ช้อนชา

วิธีทำ

๑. ปอกเปลือก และควักไส้ฟักทองให้เรียบร้อย จากนั้นตัดเป็นชิ้นค่อนข้างหนา ถ้าตัดบางเกินไปเวลาเชื่อมอาจจะทำให้ฟักทองและ
๒. นำไปแช่ในน้ำปูนใส ๒๐-๓๐ นาที เมื่อครบเวลาแล้ว ล้างฟักทอง ๒-๓ น้ำให้สะอาด (ขั้นตอนนี้ควรให้นักเรียนเตรียมมาก่อน)
๓. ผสมน้ำ และน้ำตาลทราย คนให้น้ำตาลทรายละลาย แล้วใส่น้ำมะนาว เอาฟักทองลงเชื่อมด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน พยายามกดยกฟักทองให้จมลงในน้ำเชื่อม และหมั่นพลิกฟักทอง ให้ถูกเชื่อมเท่าๆ กัน ทั้งด้านหน้าและด้านหลัง
๔. เชื่อมฟักทองไปเรื่อยๆ เมื่อฟักทองเริ่มใสแสดงว่าใช้ได้แล้ว (อาจตัดชิ้นเล็กๆ แล้วชิมว่าได้ที่หรือยัง)

