

ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติตนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้น
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การถนอมอาหาร
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง ปฏิบัติตนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้น
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 ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติตนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้นตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารที่ผ่านการถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้นที่นักเรียนปฏิบัติ คือ

๑.๒ ส่วนผสมที่ใช้ในการปฏิบัติตนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้นของนักเรียน 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. ความสะอาดของบริเวณที่ประกอบอาหาร				

๔.๓ ผลงานของกลุ่มนักเรียนอยู่ในระดับใด

ดีมาก

ดี

พอใช้

ควรปรับปรุง

เฉลย ใบงานที่ ๑ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้น
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง การถนอมอาหาร
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง ปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้น
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 ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้นตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารที่ผ่านการถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้นที่นักเรียนปฏิบัติ คือ

ใบเตยผง

๑.๒ ส่วนผสมที่ใช้ในการปฏิบัติถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้นของนักเรียน ได้แก่

ใบเตย ๕๐๐ กรัม

๑.๓ วิธีทำ

๑. นำใบเตยมาล้างให้สะอาด

๒. หั่นใบเตยเป็นชิ้นเล็กๆ

๓. นำใส่ภาชนะ โดยให้ใบเตยกระจายตัว แล้วนำไปตากแดด ประมาณ ๑ - ๒ แดด จนใบเตยแห้งสนิท

๔. จากนั้นนำใบเตยที่แห้งสนิทแล้วมาปั่นให้ละเอียด

๕. ใช้ที่ร่อนแปรงร่อนใบเตย นำเศษใบเตยที่มีขนาดใหญ่แยกออก

๖. เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

(ผงใบเตยที่ได้สามารถนำมาชงน้ำชาใบเตย หรือนำมาใช้เป็นส่วนผสมในขนมต่างๆได้)

๑.๔ อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่

- มีด/เชียง
- จาน/ชาม
- ตาชั่ง
- เครื่องปั่น
- กระจัง
- ที่ร่อนแปรง

๒. การวางแผนการทำงาน

- กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร
- หาสุตรอาหาร

- แบ่งหน้าที่ในการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์
- แบ่งหน้าที่ในการประกอบอาหาร เช่น ล้างใบเตย หั่นใบเตย จัดภาชนะเสิร์ฟ
- ออกแบบภาชนะเสิร์ฟ

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

- ขณะตากใบเตย ลมแรงทำให้ใบเตยปลิว
- ใช้เวลาดากหลายวัน ทำให้ไม่สามารถส่งงานได้ในคาบเรียน

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

- ใช้ผ้าขาวบางมาคลุมไว้
- นัดครูเพื่อประเมินผลงานนอกเวลา

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะของอาหาร รสชาติ ของกลุ่มตนเอง

ใบเตยผง มีลักษณะเป็นผงละเอียด ไม่จับตัวเป็นก้อน มีสีเขียวยาวงาม และมีกลิ่นหอมของใบเตย เมื่อนำมาชง น้ำชาใบเตย ผงใบเตยละลายน้ำได้ดี มีกลิ่นหอม สีสวยเป็นธรรมชาติ

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 ไบเตยผง

ส่วนผสม

๑. ไบเตย ๕๐๐ กรัม

วิธีทำ

๑. นำไบเตยมาล้างให้สะอาด
๒. หั่นไบเตยเป็นชิ้นเล็กๆ
๓. นำใส่ภาชนะ โดยให้ไบเตยกระจายตัว แล้วนำไปตากแดด ประมาณ ๑ - ๒ แดด จนไบเตยแห้งสนิท
๔. จากนั้นนำไบเตยที่แห้งสนิทแล้วมาปั่นให้ละเอียด
๕. ใช้ที่ร่อนแปรงร่อนไบเตย นำเศษไบเตยที่มีขนาดใหญ่แยกออก
๖. เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท
(ผงไบเตยที่ได้สามารถนำมาชงน้ำชาไบเตย หรือนำมาใช้เป็นส่วนผสมในขนมต่างๆได้)

ตัวอย่าง สูตร กลัวยตาก

วัตถุดิบ

๑. กลัวยน้ำว่าสุก ๑ หัว
๒. น้ำเปล่า ๑ ลิตร
๓. เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. นำกลัวยน้ำว่าสุกมาปอกเปลือก ตัดหัว ตัดท้าย แล้วแช่ในน้ำผสมน้ำเกลือ
๒. นำกลัวยล้างด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ น้ำ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
๓. จากนั้นนำใส่ภาชนะ ไปตากแดด ๒ วันกลับด้าน และตากต่ออีก ๒ วัน
๔. จากนั้นนำมาทับ และใส่บรรจุภัณฑ์

