



รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๖๑๐๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

เรื่อง ปฏิบัติการประกอบอาหารว่าง (สลัดโรล)

ครูผู้สอน ครูวิทยา ปัญญาเย็น



ปฏิบัติการประกอบอาหารว่าง

(สลัดโรล)



จุดประสงค์ การเรียนรู้

๑. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำอาหารว่างได้
๒. สามารถปฏิบัติการทำอาหารว่างได้
๓. ปฏิบัติการทำอาหารว่างอย่างกระตือรือร้น
และตรงต่อเวลา



สลัดโรล



วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ



มีด/เขียง



จาน



ถาด



กะละมัง



วัตถุดิบสำหรับ

ทำสลัดโรล



แผ่นแป้ง



ผักสลัด



แครอท



ปูอัด



แตงกวา



น้ำจิ้มต่าง ๆ



มายองเนส



ชีฟู้ด



น้ำสลัด



นักเรียนชมการสาธิต การทำสลัดโรล







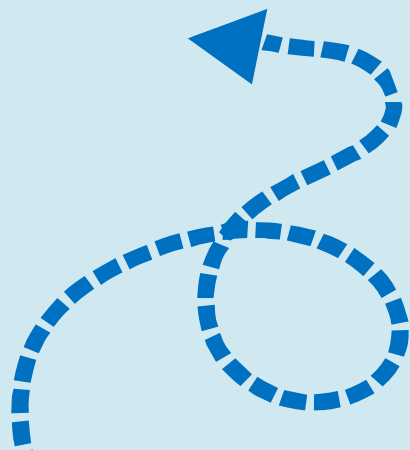
บทบาทนักเรียน

๑. นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ ๔-๖ คน
ลงมือปฏิบัติการทำสไลด์โรล
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มจัดงานให้สวยงาม
พร้อมเสิร์ฟ
๓. นักเรียนทำใบงานที่ ๕
(ทำเป็นการบ้าน)

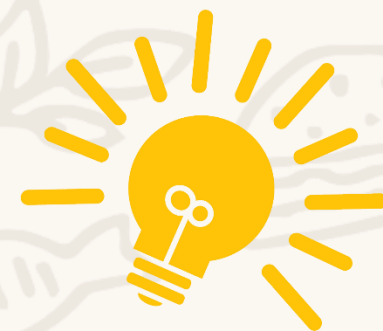


บทบาทครูปลายทาง

๑. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม
กลุ่มละ ๔-๖ คน และ
ควบคุมดูแลนักเรียน
ขณะปฏิบัติกิจกรรม
๒. ครูให้ใบงานที่ ๕
(ทำเป็นการบ้าน)



สรุปบทเรียน



การประกอบอาหารว่าง (สลัดโรล)
เป็นการฝึกทักษะกระบวนการทำงาน
ทำให้นักเรียนเห็นคุณค่าของการ
ทำอาหารว่างด้วยตนเอง





บทเรียนครั้งต่อไป

น้ำอัญชันมะนาว





สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. ใบความรู้ที่ ๒ น้ำอัญชันมะนาว
๒. แบบประเมินตนเอง

วัตถุดิบประกอบอาหาร

ดอกอัญชัน มะนาว น้ำตาล น้ำแข็ง เกลือ

อุปกรณ์ประกอบอาหาร

หม้อ เตาไฟฟ้า ทัพพี ถ้วย แก้วน้ำ

