

รายวิชา ประวัติศาสตร์

รหัสวิชา สด๒๑๐๒

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๒

เรื่อง การถนอมอาหาร

ครูผู้สอน ครูสุดาร์ตน์ ปัญญาดี



เรื่อง

การถนอมอาหาร





จุดประสงค์การเรียนรู้

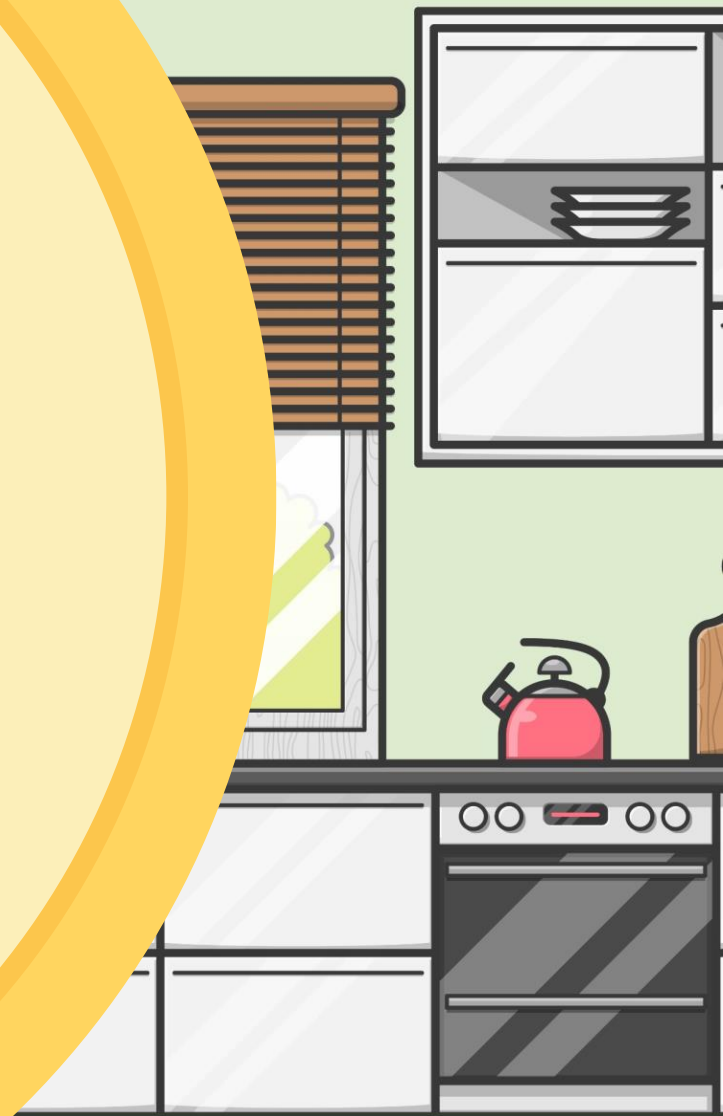
๑. บอกขั้นตอนการถนอมอาหารได้
๒. ถนอมอาหารไว้รับประทานได้





กิจกรรม

ทำอะไรดีนะ

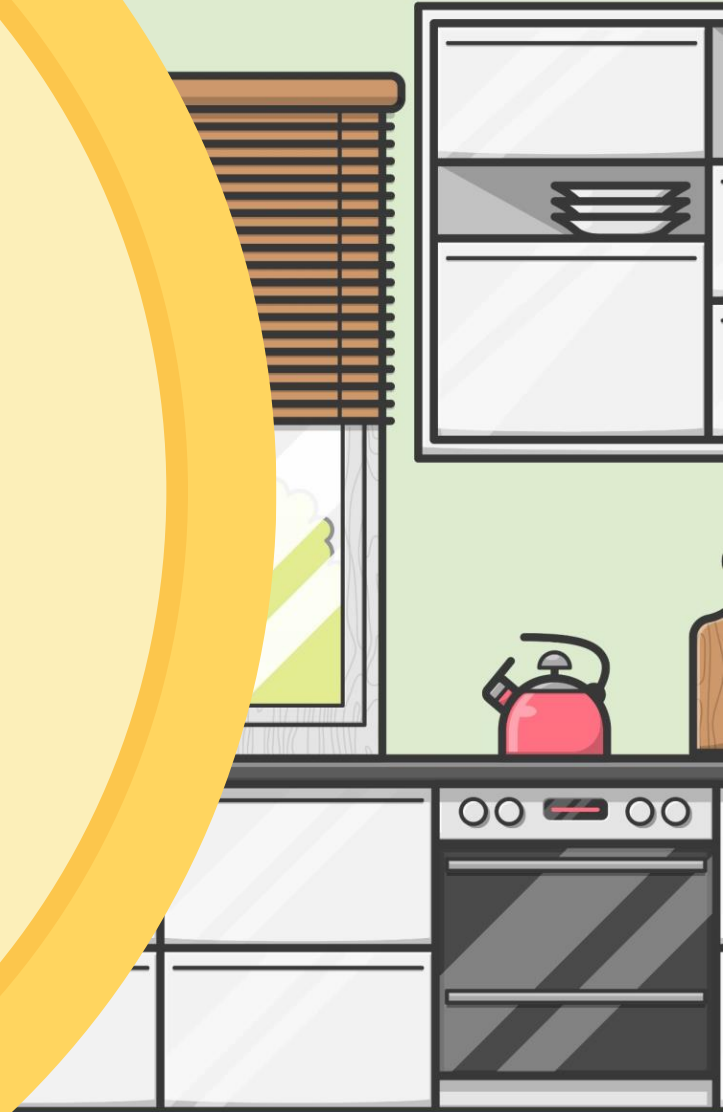


ทำอะไรดีนะ

๑. มีมะม่วงเยอะมาก ฉันจะเก็บไว้กินนาน ๆ อย่างไรดี
๒. มีเนื้อหมูตั่ง ๕ กิโลกรัม จะทำอย่างไรดี เพื่อเก็บไว้กินได้นาน ๆ
๓. วันนี้พ่อไปออกเรือหาปลา ได้มาตั่ง ๒๐ กิโลกรัม ฉันจะทำเมนูอะไรดีนะ
๔. ปีนี้มะขามออกผลเต็มต้น ช่วยฉันคิดที จะเอามะขามไปทำอะไรได้บ้าง
๕. ป่าน้อยนำกล้วยมาฝาก ๕ หวี ฉันจะทำอย่างไรดีเพื่อมีกล้วยไว้กินได้หลายวัน

นำเสนอ

อาหารของเรา



ตัวอย่าง

การถนอมอาหาร





การหมักดอง

การถนอมอาหารในน้ำเกลือ และมีน้ำส้มเล็กน้อย

A glass bowl filled with numerous small, round, yellow pickled fruits, likely Mama Dong, resting on a woven bamboo mat. The fruits have a glossy, slightly wrinkled texture. A teal-colored label with a yellow border is positioned at the bottom center of the bowl.

มะยมดอง



มะม่วงทอง



มะขามดอง



ผักกาดดอง

กะปิ



ปลาร้า





การตากแห้ง

การผึ่งลม และตากแดดให้แห้ง
จะได้ผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บไว้ได้นาน

กล้วยตาก



ปลาแห้ง





หมูแดดเดียว



การกวน

นำวัตถุดิบมาบดให้ละเอียด กวนผ่านความร้อน

มะม่วงกวน

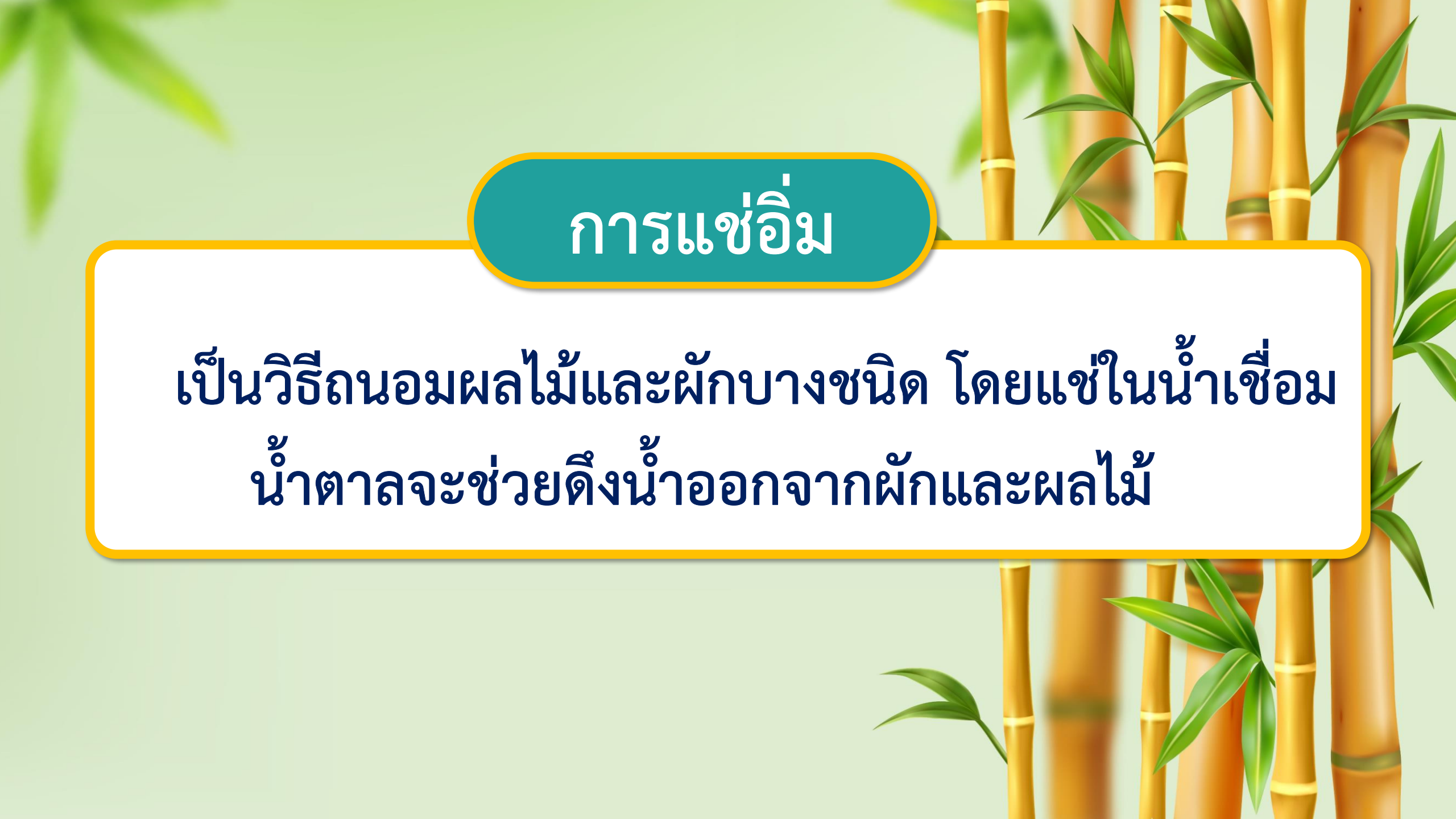


กล้วยกวน





ลาบแปรดกวน



การแช่ส้ม

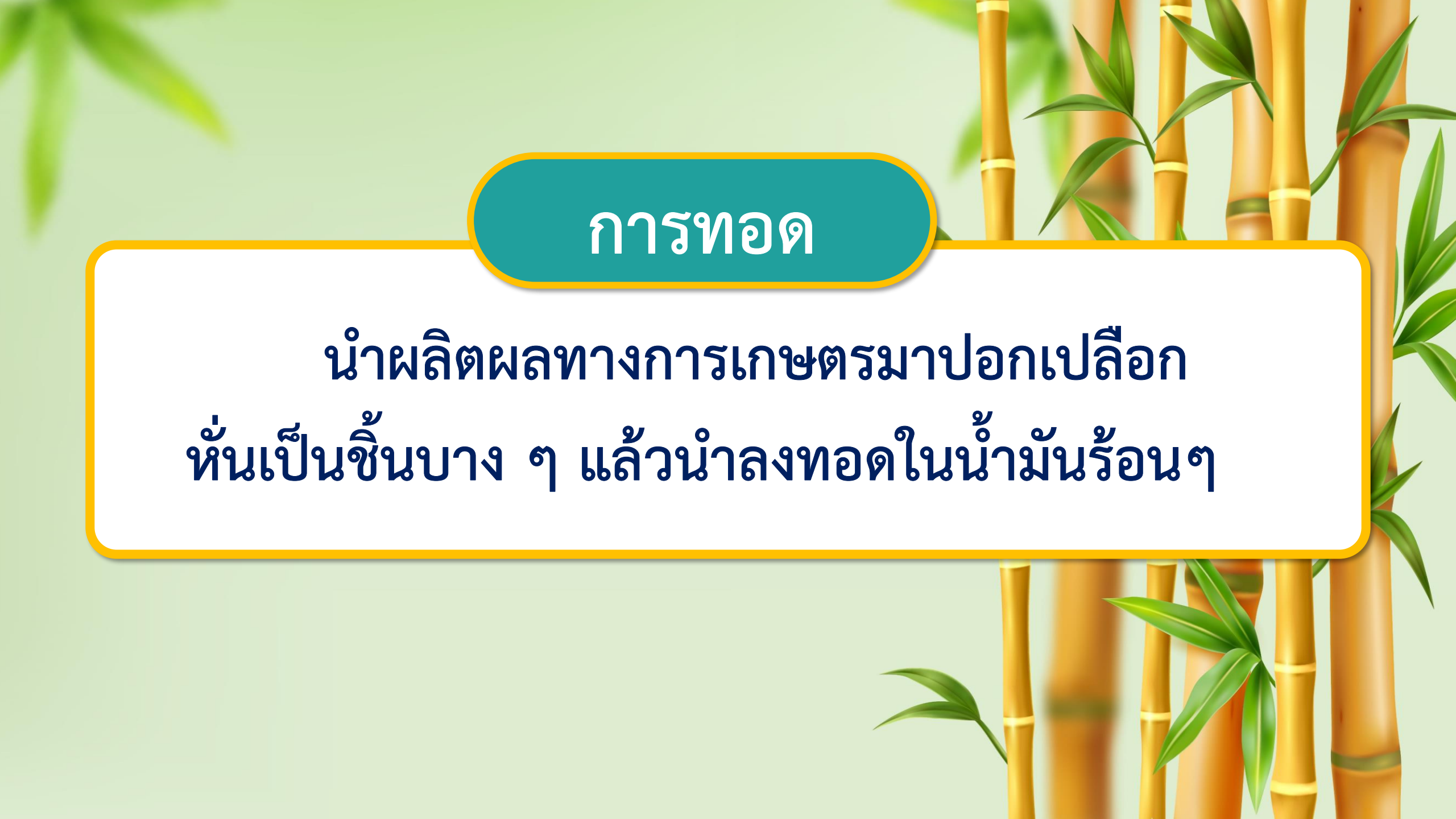
เป็นวิธีถนอมผลไม้และผักบางชนิด โดยแช่ในน้ำเชื่อม
น้ำตาลจะช่วยดึงน้ำออกจากผักและผลไม้



มะม่วงแช่อิ่ม



มะขามแช่อิ่ม



การทอด

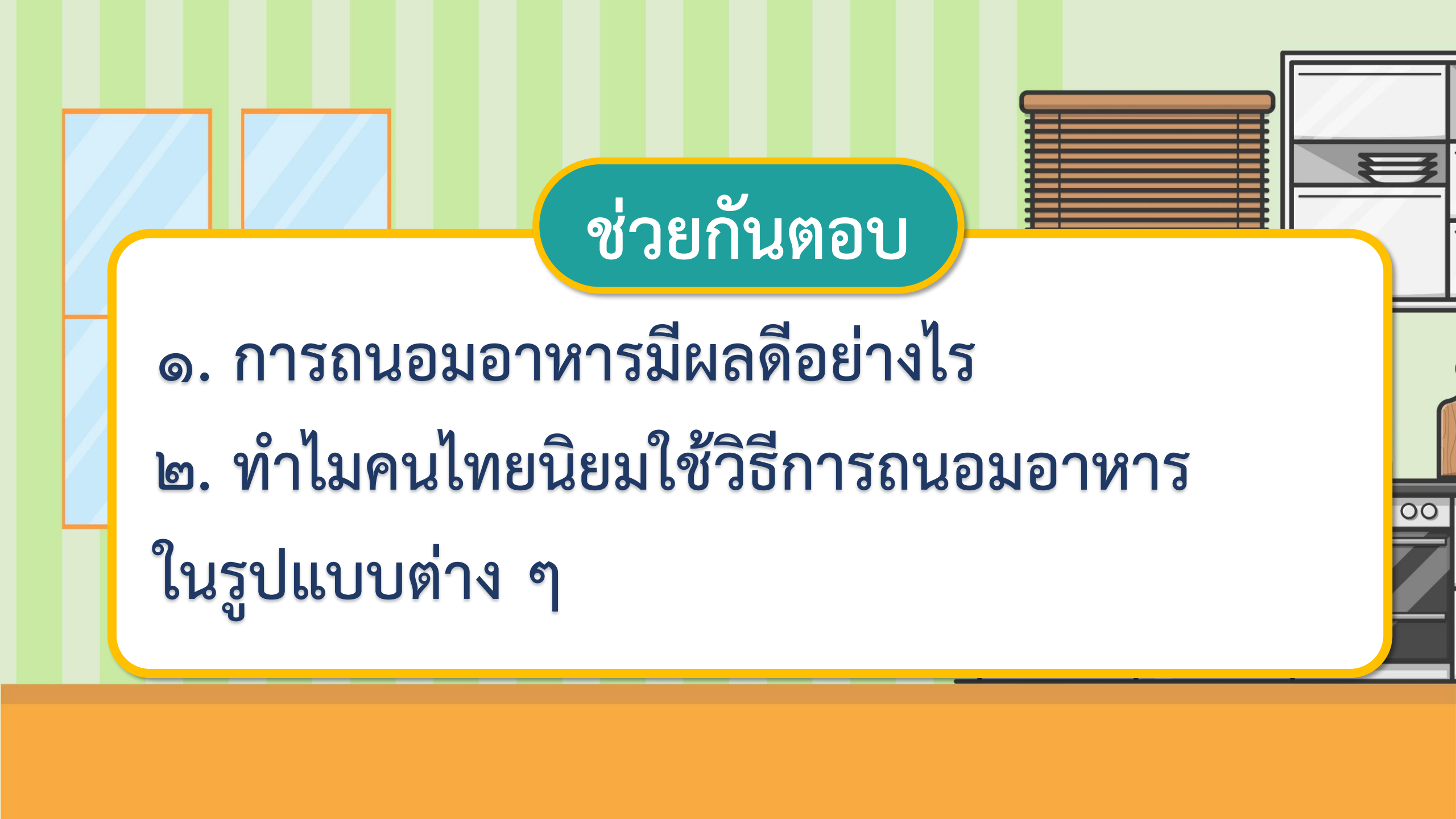
นำผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรมาปอกเปลือก
หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วนำลงทอดในน้ำมันร้อนๆ



กล้วยฉาบ

เผือกฉาบ





ช่วยกันตอบ

๑. การถนอมอาหารมีผลดีอย่างไร
๒. ทำไมคนไทยนิยมใช้วิธีการถนอมอาหาร
ในรูปแบบต่าง ๆ

ใบงานที่ ๕

เรื่อง การถนอมอาหาร

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th



ใบงานที่ ๕ เรื่อง การถนอมอาหาร
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๕ เรื่อง ภูมิปัญญาไทย
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๕ เรื่อง การถนอมอาหาร
รายวิชา ประวัติศาสตร์ รหัสวิชา ส๑๓๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๒

คำชี้แจง : ให้นักเรียนวาดภาพการถนอมอาหารพร้อมบอกขั้นตอนให้เข้าใจ

1. อาหารที่ถนอม คือ
2. ขั้นตอนการทำได้ดังนี้.....
.....
.....
.....
.....

ชื่อ.....สกุล.....ชั้น.....เลขที่.....



กิจกรรมของปลายทางในวันนี้



คำชี้แจงกิจกรรมนักเรียน

ให้นักเรียนวาดภาพการถนอมอาหาร
พร้อมบอกขั้นตอนให้เข้าใจ



คำชี้แจงกิจกรรมครู

๑. แจกใบงานที่ ๔ เรื่อง
การถนอมอาหาร
๒. เดินดูนักเรียนในชั้นเรียนคอยให้คำ
แนะนำนักเรียน

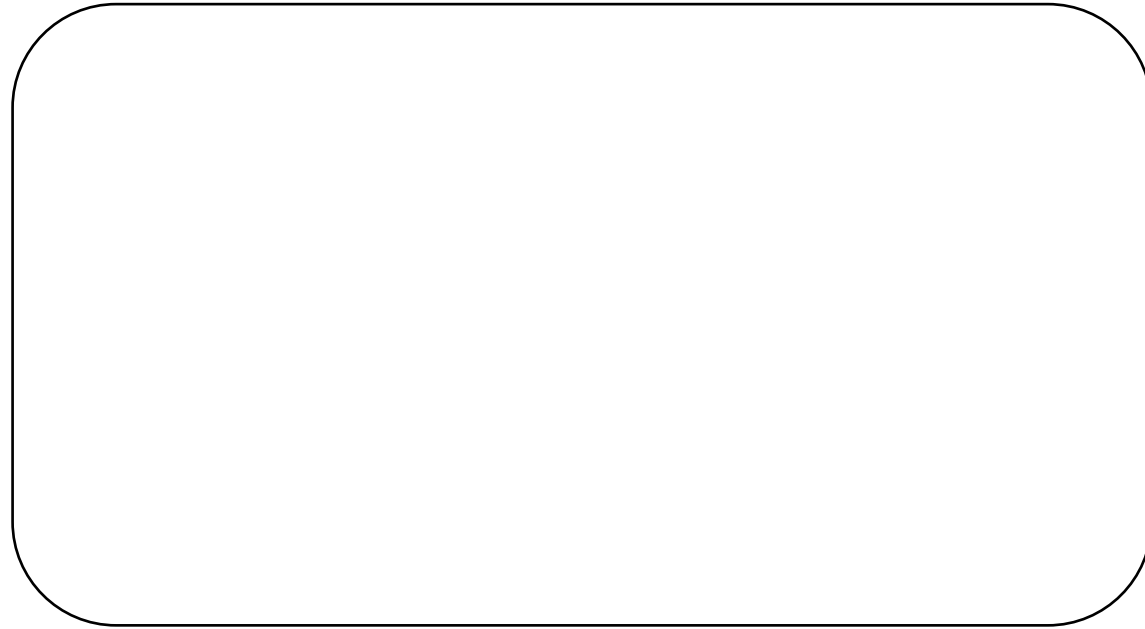


ใบงานที่ ๕

เรื่อง การถนอมอาหาร



ให้นักเรียนวาดภาพการถนอมอาหารพร้อมบอกขั้นตอนให้เข้าใจ



๑. อาหารที่ฉันถนอม คือ

๒. ขั้นตอนการทำมีดังนี้.....

.....

.....



เฉลี่ยใบงานที่ ๕

เรื่อง การถนอมอาหาร



ให้นักเรียนวาดภาพการถนอมอาหารพร้อมบอกขั้นตอนให้เข้าใจ



๑. อาหารที่ฉนถนอม คือ ปลาแดดเดียว
๒. ขั้นตอนการทำมีดังนี้
- ๑. นำเนื้อปลา มาแผ่อกให้สวยงาม ล้างให้สะอาด
 - ๒. หมักทิ้งไว้ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที
 - ๓. นำไปตากแดด

สิ่งที่ได้เรียนรู้





บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง ทอผ้าสานเสี้ยนไผ่



สิ่งที่ต้องเตรียม

ใบงานที่ ๕ เรื่อง ผ้าทอของฉัน

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

