

ใบงานที่ ๔ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาค
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง ปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาค
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง ๒๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

ชื่อสมาชิกในกลุ่ม

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

คำชี้แจง ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาคตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารไทย ๔ ภาคที่นักเรียนปฏิบัติ คือ

.....

๑.๒ ส่วนผสมที่ใช้ในการปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาคของนักเรียน 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

เฉลยใบงานที่ ๔ เรื่อง แบบบันทึกการปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาค
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง อาหารไทย
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง ปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาค
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง ๒๒๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

ชื่อสมาชิกในกลุ่ม

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

คำชี้แจง ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาคตามขั้นตอนดังนี้ (๑๐ คะแนน)

๑. วิเคราะห์งาน

๑.๑ อาหารไทย ๔ ภาคที่นักเรียนปฏิบัติ คือ

ใบเหลียงผัดไข่

๑.๒ ส่วนผสมที่ใช้ในการปฏิบัติอาหารไทย ๔ ภาคของนักเรียน ได้แก่

- ใบเหลียง ๒๐๐ กรัม
- กระเทียมสับ ๒ ช้อนโต๊ะ
- ไข่ไก่ ๓ ฟอง
- น้ำมันหอย ๑ ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา ๑ ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง ๑/๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช ๑ ช้อนโต๊ะ

๑.๓ วิธีทำ

๑. เด็ดใบเหลียงเลือกใบที่อ่อนๆ ไม่แข็งกระด้าง ใบที่ใหญ่ให้ฉีกออกแต่ไม่ต้องเล็กมาก ล้างน้ำให้สะอาดพักสะเด็ดน้ำ

๒. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน เจียวกระเทียมให้หอม ใส่ไข่ไก่ที่ตีไว้ผัดพอไข่เป็นวุ้น

๓. ใส่ใบเหลียงตามด้วยเครื่องปรุงผัดให้ใบเหลียงพอสลด ตักใส่จานเสิร์ฟ

๑.๔ อุปกรณ์ที่ใช้ ได้แก่

- จาน/ชาม
- มีด/เขียง
- กระทะ/ตะหลิว
- ตาข่าย
- ซ้อนตวง

๒. การวางแผนการทำงาน

- กลุ่มของนักเรียนวางแผนการทำงานอย่างไร
- หาสูตรอาหาร
- แบ่งหน้าที่ในการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์
- แบ่งหน้าที่ในการประกอบอาหาร เช่น ล้างผัก หั่นผัก จัดภาชนะเสิร์ฟ
- ออกแบบภาชนะเสิร์ฟ

๓. การปฏิบัติงาน

๓.๑ ระหว่างปฏิบัติงานกลุ่มของนักเรียนพบปัญหาหรือไม่อย่างไร

ผักใบเหลืองนานเกินไป ทำให้แห้ง

๓.๒ กลุ่มของนักเรียนแก้ไขปัญหานั้นอย่างไร

ใส่น้ำเปล่าเพิ่มและผัดต่อ

๔. การประเมินผล

๔.๑ ให้นักเรียนอธิบายลักษณะของอาหาร รสชาติ ของกลุ่มตนเอง

ใบเหลืองผัดไขมีลักษณะไม่เป็นแผ่นติดกัน สีเขียวสวย รสชาติไม่หวานหรือเค็มจนเกินไป

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