

รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๓๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓

เรื่อง การถนอมอาหาร (กล้วยเชื่อม) ๒

ครูผู้สอน ครูณัฐทิยา เนียมสะอาด
ครูสุนทรี สาธุภาพ



เรื่อง

การถนอมอาหาร (กล้วยเชื่อม) ๒



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายขั้นตอนการทำกล้วยเชื่อมได้
๒. ทำกล้วยเชื่อมได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน
๓. เห็นประโยชน์ของการทำกล้วยเชื่อมได้ด้วยตนเอง



คำถามชวนคิด

ส่วนประกอบใดที่ทำให้กล้วยเชื่อม
สามารถเก็บไว้ได้นาน



ช่วงทบทวนกันหน่อย





ขั้นตอนการทำกล้วยเชื่อม

๑. เตรียมกะละมังใส่น้ำ
ใส่เกลือ คนให้ละลาย





ขั้นตอนการทำกล้วยเชื่อม

๒. ปอกกล้วยไข่ ตีรกกกล้วยออก
ให้หมด แล้วจึงนำไปแช่น้ำเกลือ
ที่เตรียมไว้



ขั้นตอนการทำกล้วยเชื่อม

๓. เตรียมหม้อหรือกระทะน้ำเชื่อมเปิดไฟกลาง
ใส่น้ำ ใบเตย ใส่เกลือ น้ำตาลทราย และน้ำตาลปีบ
คนให้ละลาย รอให้น้ำเชื่อมเดือดและข้น จึงใส่
กล้วยลงไป





ขั้นตอนการทำกล้วยเชื่อม



๔. เมื่อกกล้วยได้ที่ กกล้วยเริ่มพอง
และแตกเป็นริ้วให้บีบมะนาวลงไป
คนให้ทั่ว แล้วตักกล้วยขึ้นใส่
ภาชนะที่เตรียมไว้





ขั้นตอนการทำน้ำกะทิ

๑. ใส่หัวกะทิ ใส่เกลือคนให้ละลาย ตั้งไฟอ่อน
จนเดือดเล็กน้อยและข้นเป็นครีม ปิดไฟ





ขั้นตอนการทำน้ำกะทิ

๒. นำน้ำกะทิที่เตรียมไว้ ราดหน้าลงบน
กล้วยเชื่อม พร้อมตักแต่งจัดเสิร์ฟได้



๕ ขั้นสาธิตกิจกรรม





ขั้นตอนปฏิบัติใบงาน

ขั้นปฏิบัติใบงาน

บทบาทของนักเรียนปลายทาง

- ให้นักเรียนเขียนประโยชน์ของการถนอมอาหาร (กล้วยเชื่อม) ลงในสมุดวิชาการงานอาชีพ
(การบ้าน)

บทบาทของครูปลายทาง

- แนะนำและให้คำปรึกษาแก่นักเรียนเกี่ยวกับการทำงาน

สรุปบทเรียน

กล้วยเชื่อม เป็นการนำน้ำและน้ำตาลมาต้มรวมกันจนเดือด เป็นน้ำเชื่อม จึงนำกล้วยใส่ลงไป โดยมีน้ำตาลเป็นตัวช่วยยืดอายุของกล้วยเชื่อมให้นานขึ้น ทั้งนี้ผู้ประกอบการอาหารควรคำนึงถึง ความสะอาด และเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับลักษณะงาน จะทำให้ได้กล้วยเชื่อมที่มีคุณภาพถูกหลักสุขอนามัย และปลอดภัยต่อการนำไปรับประทาน





ชื่อ : _____ วัน เดือน ปี _____
 หน่วยการเรียนรู้ที่ _____ เรื่อง _____ เขตตัวจิ๋ว _____

คำชี้แจง

๑. ระบายสีลงใน ☆ ของแต่ละกิจกรรมที่นักเรียนคิดว่าทำได้ตามระดับการประเมินเหล่านี้
 เพื่อประเมินการเรียนรู้ของนักเรียน

☆ ปรับปรุง ☆☆ พอใช้ ☆☆☆ ก่อนข้างดี ☆☆☆☆ ดี ☆☆☆☆☆ ดีมาก

กิจกรรม	ระดับความสามารถ
การประกอบอาหาร (ไข่เจียว)	☆☆☆☆☆
การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม)	☆☆☆☆☆
การถนอมอาหาร (กล้วยเชื่อม)	☆☆☆☆☆

๒. นับจำนวนดาวจากตารางข้างบนเพื่อบันทึกผลการเรียนรู้ของนักเรียน ดังนี้

☆ จำนวน..... ☆☆☆ จำนวน.....
 ☆☆ จำนวน..... ☆☆☆☆ จำนวน.....
 ☆☆☆ จำนวน.....

สรุป : วงกลมรอบผลการเรียนรู้ของนักเรียน โดยนับจากข้อที่ได้ความมากที่สุด

ปรับปรุง พอใช้ ก่อนข้างดี ดี ดีมาก

๓. กาเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ ที่นักเรียนวางแผนจะทำได้เพื่อพัฒนาการเรียนในครั้งต่อไป (เลือกได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- ☐ การใช้อุปกรณ์ได้ตรงกับงาน ☐ การทำงานตามขั้นตอน
☐ การเตรียมอุปกรณ์ ☐ การรักษาความสะอาด

แบบประเมินตนเอง

คำชี้แจง กิจกรรมนักเรียน

- ให้นักเรียนทำแบบประเมินตนเอง
 ทำยหน่วยการเรียนรู้ที่ ๓



ชื่อ : _____ วัน เดือน ปี _____
หน่วยการเรียนรู้ที่ _____ เรื่อง _____ เซฟตัวจิ๋ว _____

คำชี้แจง

๑. ระบายสีลงใน ☆ ของแต่ละกิจกรรมที่นักเรียนคิดว่าทำได้ตามระดับการประเมินเหล่านี้
เพื่อประเมินการเรียนรู้ของนักเรียน

☆ ปรับปรุง ☆☆ พอใช้ ☆☆☆ ค่อนข้างดี ☆☆☆☆ ดี ☆☆☆☆☆ ดีมาก

กิจกรรม	ระดับความสามารถ
การประกอบอาหาร (ไข่เจียว)	☆☆☆☆☆
การถนอมอาหาร (ไข่เค็ม)	☆☆☆☆☆
การถนอมอาหาร (กล้วยเชื่อม)	☆☆☆☆☆

๒. นับจำนวนดาวจากตารางข้างบนเพื่อบันทึกผลการเรียนรู้ของนักเรียน ดังนี้

☆ จำนวน.....	☆ ☆ ☆ ☆ จำนวน.....
☆ ☆ จำนวน.....	☆ ☆ ☆ ☆ ☆ จำนวน.....
☆ ☆ ☆ จำนวน.....	

สรุป: วงกลมรอบผลการเรียนรู้ของนักเรียน โดยนับจากข้อที่ได้ดาวมากที่สุด

ปรับปรุง พอใช้ ค่อนข้างดี ดี ดีมาก

๓. กาเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ ที่นักเรียนวางแผนจะทำเพื่อพัฒนาการเรียนในครั้งต่อไป (เลือกได้มากกว่า ๑ ข้อ)

☐ _____ การใช้อุปกรณ์ได้ตรงกับงาน _____	☐ _____ การทำงานตามขั้นตอน _____
☐ _____ การเตรียมอุปกรณ์ _____	☐ _____ การรักษาความสะอาด _____

บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง การบำรุงรักษา
และการซ่อมแซมของเล่น



สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. ใบความรู้ที่ ๑๕ เรื่อง การบำรุงรักษา และการซ่อมแซมของเล่น
๒. วัสดุและอุปกรณ์
 - อุปกรณ์ที่ต้องการซ่อมแซม
เช่น รถของเล่น ตุ๊กตา ก่ลองดินสอ
 - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับซ่อมแซม

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

