

# รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๖๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

## เรื่อง ปฏิบัติการประกอบอาหารคาว (คั่วกลิ้งหมู)

ครูผู้สอน ครูอรอนงค์ สุตสาคร

ครูวิทยา ปัญญาเย็น



# ปฏิบัติการประกอบอาหารคาว (คั่วกลิ้งหมู)



# จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. บอกขั้นตอนการทำคั่วกลิ้งหมูได้
๒. ปฏิบัติการทำคั่วกลิ้งหมูได้
๓. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาหาร  
ด้วยตนเอง



# ข้าวกลิ้งหมู





คำถามชวนคิด





นักเรียนเคยรับประทานคั่วกลิ้งหมู หรือไม่

นักเรียนคิดว่าคั่วกลิ้งหมูน่าจะมีส่วนประกอบอย่างไร  
เพราะอะไร

นักเรียนคิดว่าวัตถุดิบที่ใช้ทำคั่วกลิ้งหมู มีอะไรบ้าง

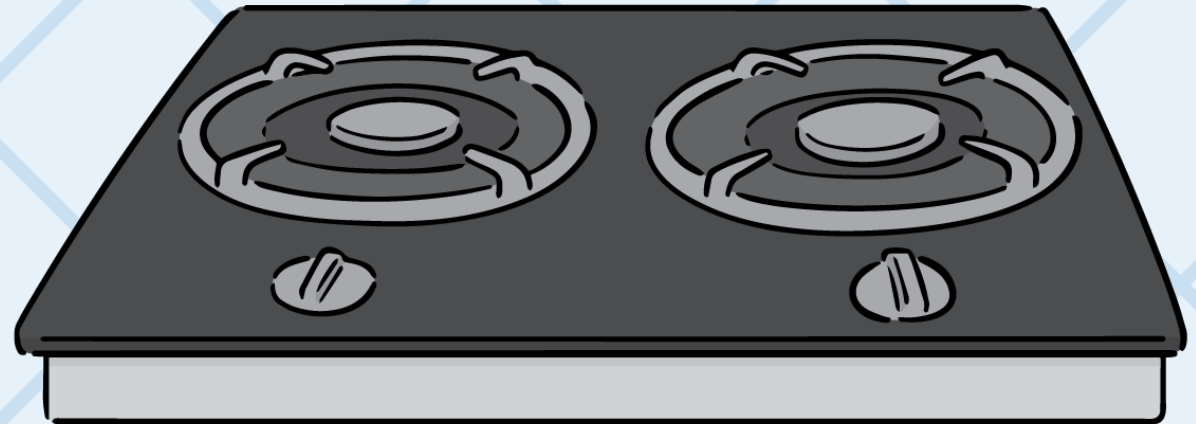
# วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ



กระทะ



เตาแก๊ส





มีด/เขียง



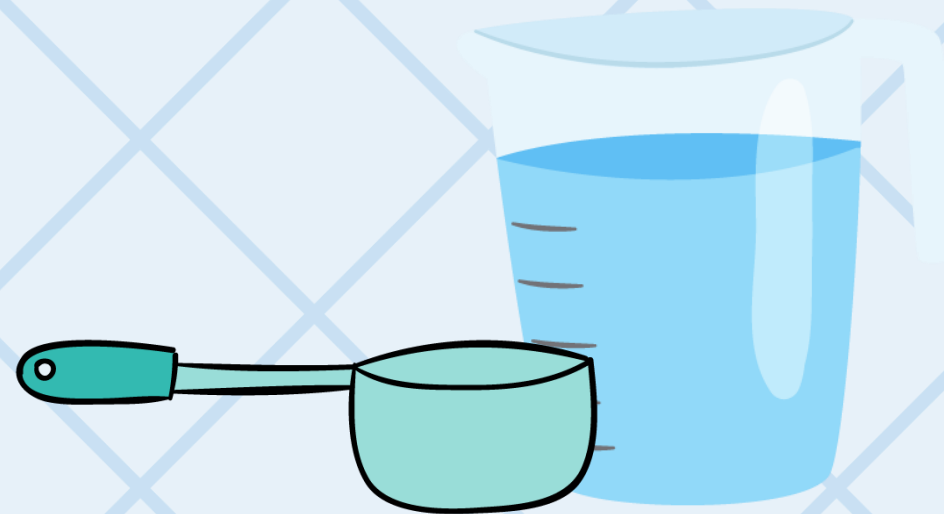
ตะหลิว



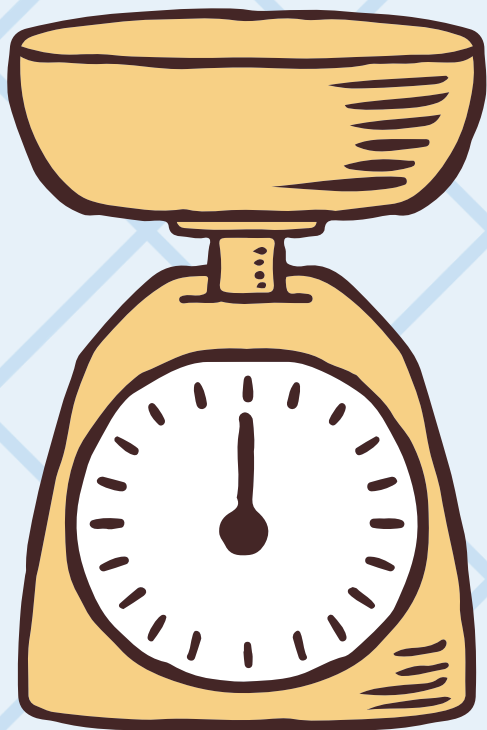
ช้อนตวง



ถ้วยตวง



เครื่องชั่ง



จาน



ชาม



กะละมัง



# วัตถุดิบ



# หมูสับ



# พริกแกงคั่วกลิ้ง



ภาพ พริกแกงคั่วกลิ้ง จาก เมนู.net <https://เมนู.net/น้ำพริก/สูตรน้ำพริกแกงคั่ว/>

# ตะไคร้ซอย



# พริกชี้ฟ้าแดงหั่น



ภาพ พริกชี้ฟ้าแดง โดย เซฟกะทะเหล็ก จาก

<http://topicstock.pantip.com/food/topicstock/2011/09/D11098275/D11098275.html>

# ใบมะกรูดหั่นฝอย



# พริกไทยอ่อน





# น้ำปลา



# น้ำเปล่า



# นักเรียนชมการสาธิต การทำควักลิงหมู





## บทบาทนักเรียนปลายทาง

๑. นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ ๔ คน ลงมือปฏิบัติ การทำค้วกึ่งหมู
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มจัดงานให้สวยงามพร้อมเสิร์ฟและให้ตัวแทนกลุ่ม ออกมานำเสนอหน้าชั้นเรียน



## บทบาทครูปลายทาง

๑. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ ๔ คน และควบคุมดูแลนักเรียนขณะปฏิบัติกิจกรรม
๒. ครูสุ่มตัวแทนกลุ่ม ออกมา นำเสนอหน้าชั้นเรียน

# สรุปบทเรียน



การทำคั่วกลิ้งหมู เป็นการฝึกทักษะ  
การทำอาหารไทยอย่างง่าย ตามกระบวนการ  
ทำงาน ซึ่งทำให้นักเรียนภูมิใจ ในความสามารถ  
ของตนเอง และเห็นคุณค่าของอาหารไทย





บทเรียนครั้งต่อไป

# ปฏิบัติการประกอบอาหารหวาน (สาकुเปียกข้าวโพด)

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ [www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th)



# สิ่งต้องเตรียม

- ใบความรู้ที่ ๘ สาकुเปียกข้าวโพด
- วัตถุดิบ สาकु ข้าวโพดต้ม กะทิ น้ำตาลทราย น้ำเปล่า แป้งข้าวโพด เกลือป่น
- อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร
- ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ [www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th)