

รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๖๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

เรื่อง ปฏิบัติการประกอบอาหารหวาน (สาธิตเปียกข้าวโพด)

ครูผู้สอน ครูอรอนงค์ สุตสาคร
ครูวิทยา ปัญญาเย็น



ปฏิบัติการประกอบอาหารหวาน (สำคัญแยกข้าวโพด)



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. บอกขั้นตอนการทำสาकुเปียกข้าวโพดได้
๒. ปฏิบัติการทำสาकुเปียกข้าวโพดได้
๓. เห็นประโยชน์ของการทำสาकुเปียกข้าวโพด



สาหร่ายเปียกข้าวโพด





คำถามชวนคิด





นักเรียนเคยรับประทานสาคุเปียกข้าวโพดหรือไม่

รสชาติของสาคุเปียกข้าวโพดเป็นอย่างไร

นักเรียนคิดว่าวัตถุดิบที่ใช้ทำสาคุเปียกข้าวโพดมีอะไรบ้าง

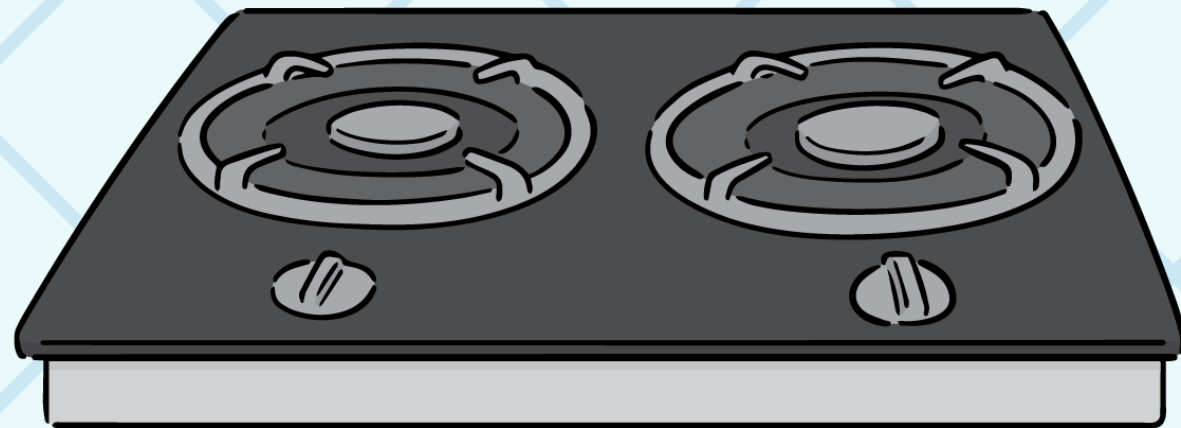
วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ



กระทะทองเหลือง



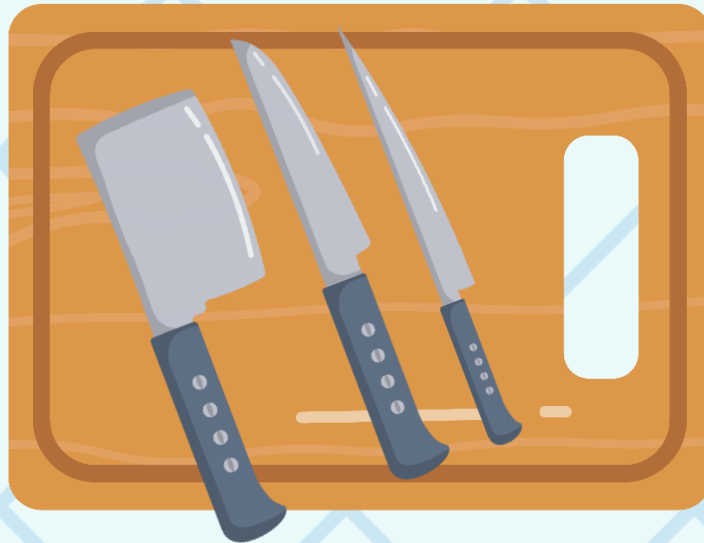
เตาแก๊ส



ไม้พาย

มีด/เขียง

ชาม



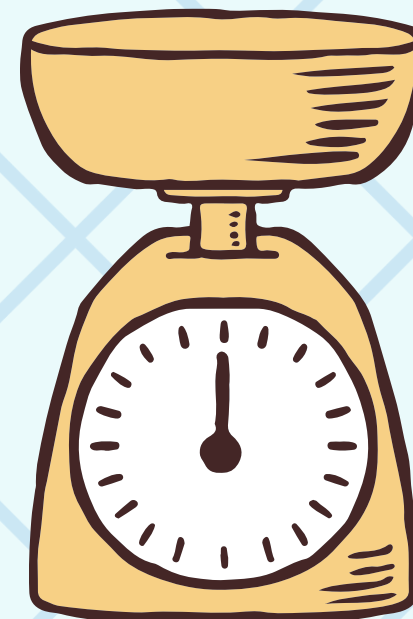
ช้อนตวง



ถ้วยตวง



เครื่องชั่ง



วัตถุดิบที่ใช้



สาหร่ายเม็ดเล็ก



ข้าวโพดหวานต้มสุก



ภาพ สาหร่ายเม็ดเล็ก

กะทิ



แป้งข้าวโพด



เกลือป่น



น้ำตาลทราย



น้ำเปล่า



นักเรียนชมการสาธิต

การทำสำเนาเอกสาร





บทบาทนักเรียนปลายทาง

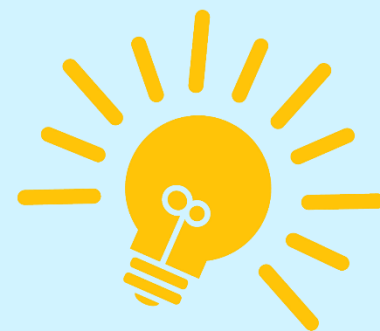
๑. นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ ๔ คน
ลงมือปฏิบัติ การทำสาธิตเปียก
ข้าวโพด
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มจัดจานให้
สวยงามพร้อมเสิร์ฟและให้
ตัวแทนกลุ่ม ออกมานำเสนอ
หน้าชั้นเรียน



บทบาทครูปลายทาง

๑. ครูให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม
กลุ่มละ ๔ คน และควบคุมดูแล
นักเรียนขณะปฏิบัติกิจกรรม
๒. ครูสุ่มตัวแทนกลุ่ม ออกมา
นำเสนอหน้าชั้นเรียน

สรุปบทเรียน



การทำสำคูปียกข้าวโพด เป็นการ
ฝึกทักษะกระบวนการทำงาน ทำให้
นักเรียนเห็นคุณค่าในตนเองและเห็น
คุณค่าของชนมไทย





บทเรียนครั้งต่อไป

ปฏิบัติการประกอบอาหารว่าง (ขนมปังหน้าหมู)

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th



สิ่งที่ต้องเตรียม

- ใบความรู้ที่ ๙ ขนมหั้วหมู
- วัตถุดิบ ขนมหั้ว หมูสับ กระเทียม พริกไทย
รากผักชี ไข่ไก่ หอมแดง พริกชี้ฟ้าแดง
แตงกวา น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว น้ำมันปาล์ม
น้ำตาล น้ำส้มสายชู เกลือ
- อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร
- ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th