

รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๖๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

เรื่อง ปฏิบัติการประกอบอาหารว่าง (ขนมปังหน้าหมู)

ครูผู้สอน ครูอรอนงค์ สุตสาคร
ครูวิทยา ปัญญาเย็น



ปฏิบัติการประกอบอาหารว่าง (ขนมปังหน้าหมู)



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายขั้นตอนการทำขนมปังหน้าหมูได้
๒. ปฏิบัติการทำขนมปังหน้าหมูได้
๓. เห็นคุณค่าของการทำขนมปังหน้าหมู
ด้วยตนเองได้



ขนมปังหน้าหมู



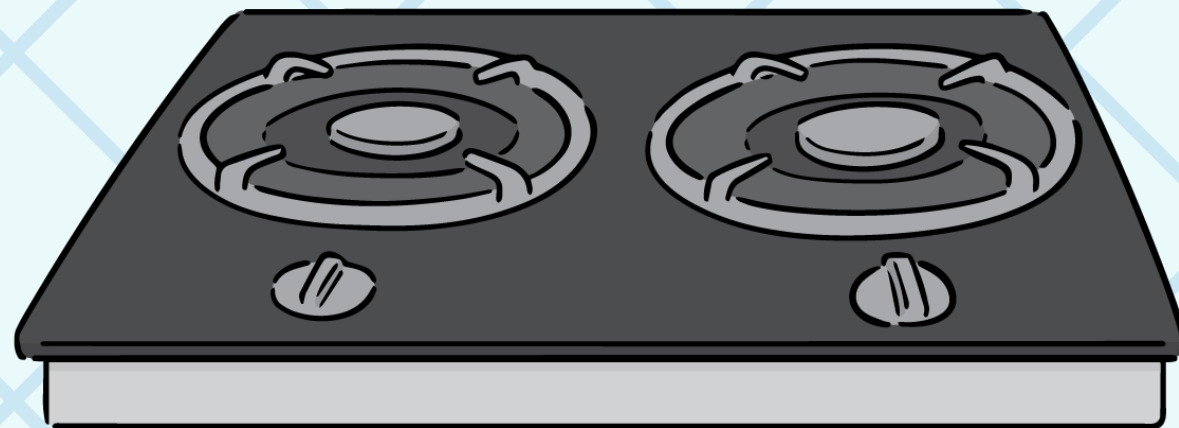
วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ



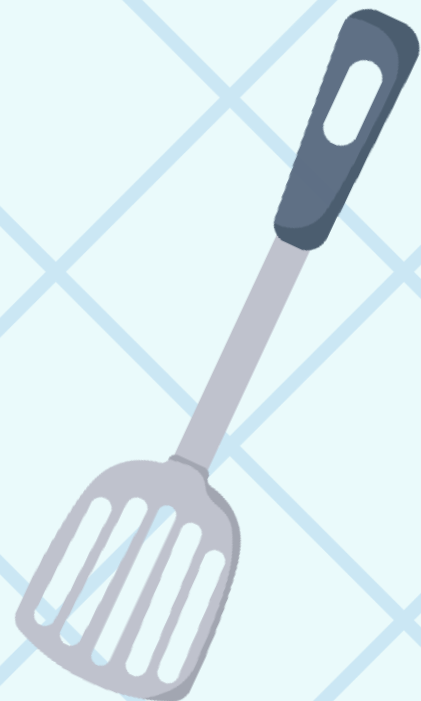
กระทะ



เตาแก๊ส^๖



ตะหลิว



มีด/เขียง



จาน



ถาด/ตะแกรง



กระชอน



ภาพ ถาดและตะแกรง จาก <http://www.kroowruen.com/category/63/ภาชนะใส่อาหาร-food-storage/ถาดตะแกรง-ถาดถาดรู-tray-with-strainer>

ภาพ กระชอน จาก <https://www.lazada.co.th/products/1-i870344405.html>

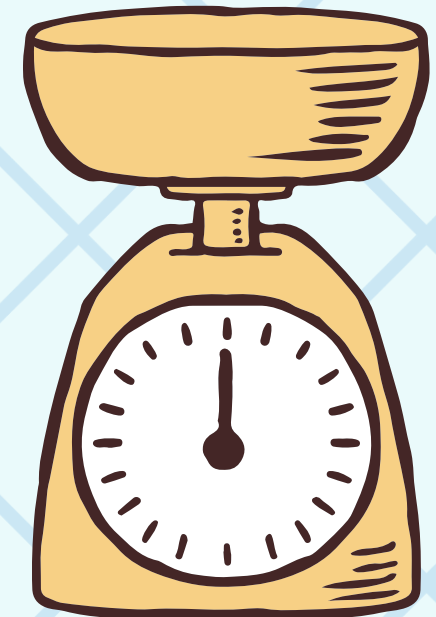
ช้อนตวง



ถ้วยตวง



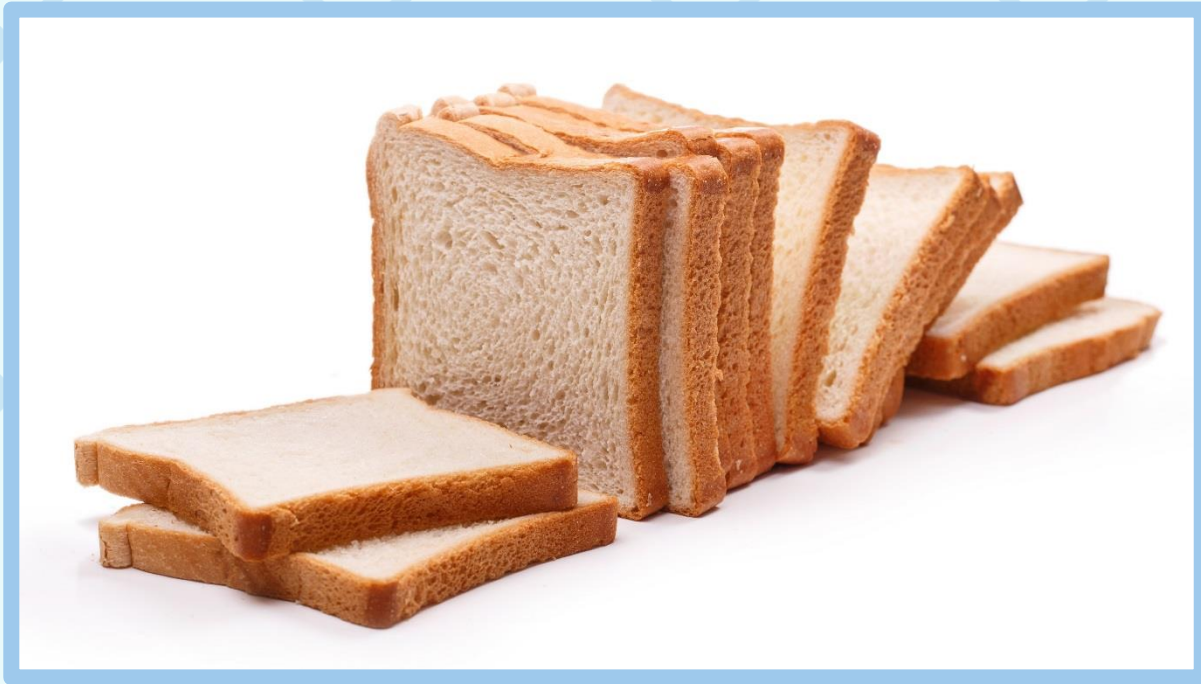
เครื่องชั่ง



วัตถุดิบสำหรับ ทำขนมปังหน้าหมู



ขนมปัง



หมูสับ



กระเทียม



พริกไทย



รากผักชี



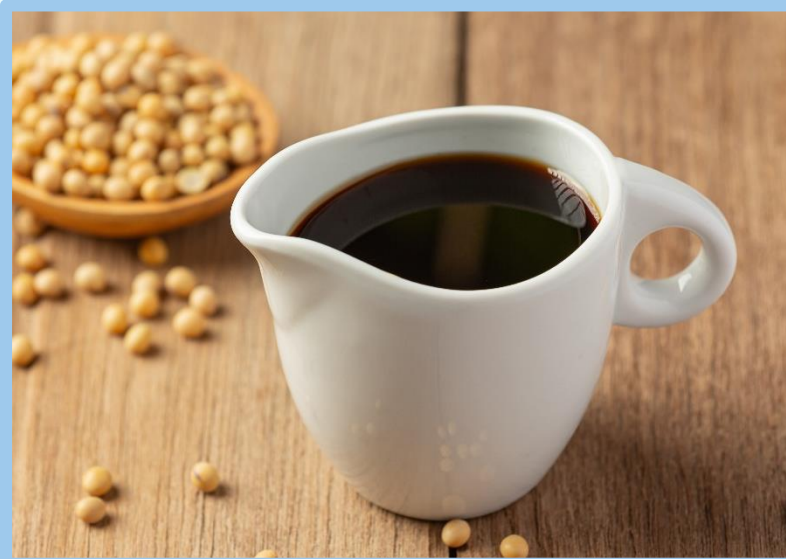
ไข่ไก่



น้ำมันหอย

ซีอิ๊วขาว

น้ำมัน



วัตถุดิบสำหรับ ทำน้ำอาจาต



หอมแดง

พริกชี้ฟ้า

แตงกวา



น้ำส้มสายชู



น้ำตาล



เกลือ



นักเรียนชมการสาธิต การทำขนมปังหน้าหมู





บทบาทนักเรียนปลายทาง

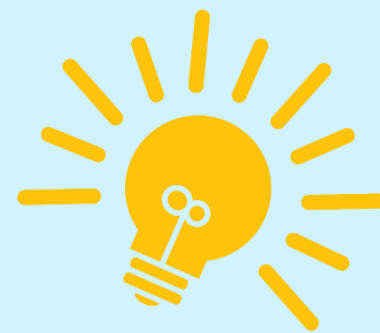
๑. นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ ๔ คน
ลงมือปฏิบัติ การทำขนมปัง
หน้าหมู
๒. นักเรียนแต่ละกลุ่มจัดจานให้
สวยงามพร้อมเสิร์ฟและให้
ตัวแทนกลุ่ม ออกมานำเสนอ
หน้าชั้นเรียน



บทบาทครูปลายทาง

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

สรุปบทเรียน



การประกอบอาหารว่าง (ขนมปังหน้าหมู)
เป็นการฝึกทักษะกระบวนการทำงาน
ทำให้นักเรียนเห็นคุณค่าของการทำอาหารว่าง
ด้วยตนเอง





บทเรียนครั้งต่อไป

น้ำอัญชันมะนาว

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th



สิ่งที่ต้องเตรียม

- ใบความรู้ที่ ๑๐ น้ำอัญชันมะนาว
- วัตถุดิบ ดอกอัญชัน มะนาว
น้ำเชื่อม น้ำแข็ง เกลือ
- อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร
- ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th