

# รายวิชาการงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๒๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๒

## เรื่อง ผักสวนครัวรั้วกินได้

ครูผู้สอน ครูศิริมา เนตรสุวรรณ

ครูอรอนงค์ สุดสาคร





เรื่อง

ผักสวนครัวรั้วกินได้



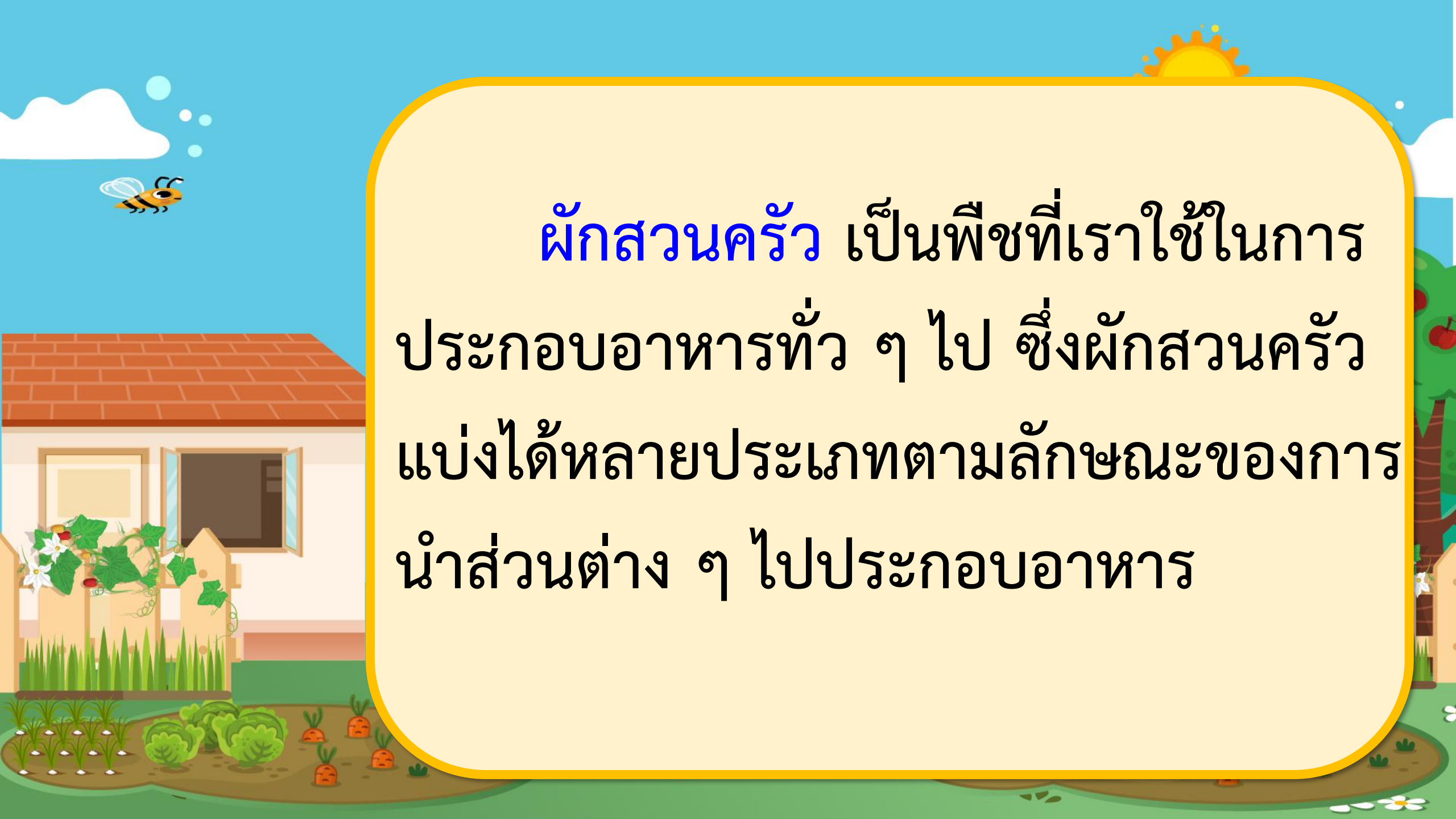
## จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายลักษณะชนิดของพืชสวนครัวได้
๒. แยกแยะประเภทผักสวนครัวตามชนิดการนำไปประกอบอาหารได้ถูกต้อง
๓. เห็นคุณค่าและประโยชน์ของผักสวนครัว









**ผักสวนครัว** เป็นพืชที่เราใช้ในการ  
ประกอบอาหารทั่ว ๆ ไป ซึ่งผักสวนครัว  
แบ่งได้หลายประเภทตามลักษณะของการ  
นำส่วนต่าง ๆ ไปประกอบอาหาร



# ประเภทใช้ใบและลำต้นเป็นอาหาร

ใช้ใบและลำต้นเป็นอาหาร คือ ใช้ส่วนบริเวณใบ  
และลำต้นเพื่อนำไปประกอบอาหารรับประทาน







# ผักบุ้ง







# คะน้า



ที่มา <https://www.smeleader.com/รวม-วิธีปลูกผักคะน้า/>





# กวาดต้ง







# ตำลึง







# โหระพา



ที่มา

[https://www.simahealthcare.com/content/list?article\\_id=๒๒&article\\_type=๑](https://www.simahealthcare.com/content/list?article_id=๒๒&article_type=๑)





# ประเภทใช้ผลเป็นอาหาร

ใช้ผลเป็นอาหาร คือ ใช้ส่วนของผลเพื่อนำไป  
ประกอบอาหารรับประทาน







# ฟักทอง



ที่มา <https://farmerspace.co/ฟักทอง-ปลูกง่าย-ได้ผลดก/>





มะนาว







# มะเขือเทศ







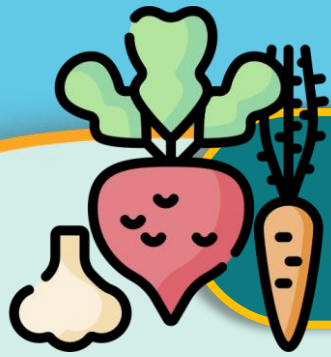
# แตงกวา











# ประเภทใช้หัวหรือรากเป็นอาหาร

ใช้หัวหรือรากเป็นอาหาร คือ ใช้ส่วนของหัว  
หรือรากของพืชเพื่อนำไปประกอบอาหาร







# หัวไชเท้า







# แครอท



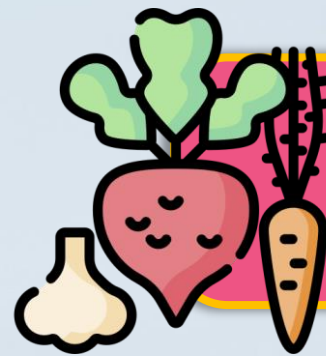




# กระชาย







ข่า







# กระเทียม

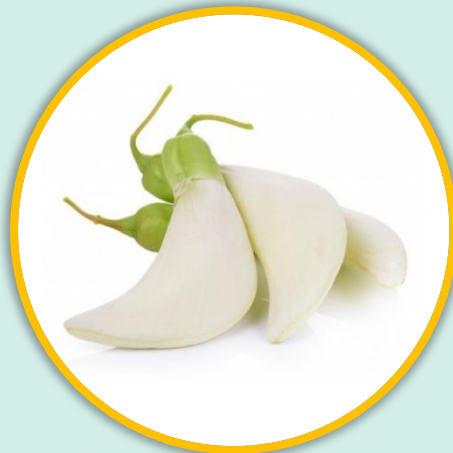






# ประเภทใช้ดอกเป็นอาหาร

ใช้ดอกเป็นอาหาร คือ ใช้ส่วนประกอบ  
ของดอกนำมาประกอบอาหาร







# กะหล่ำดอก







# ดอกแค







# ดอกโสน







ดอกหอม



ดอกขจร





## กิจกรรมของปลายทางในวันนี้

### คำชี้แจงกิจกรรมนักเรียน

- นักเรียนทำกิจกรรมใบงานที่ ๓  
ฝึกสวนครัวรั้วกินได้

### คำชี้แจงกิจกรรมครู

- ครูแจกใบงานที่ ๓ ฝึกสวนครั้ว  
รั้วกินได้ ให้นักเรียน พร้อมประเมิน  
ผลงาน





## ใบงานที่ ๓ ผักสวนครัวรั้วกินได้

ใบงานที่ ๓ เรื่อง ผักสวนครัวรั้วกินได้  
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง เกษตรน่ารู้  
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง ผักสวนครัวรั้วกินได้  
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๑๒๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๒

ชื่อ.....ชั้น...ป.๒/.....เลขที่.....

คำสั่ง ให้นักเรียนจำแนกประเภทผักสวนครัวลงในช่องว่างให้ถูกต้อง

สะเดา กระเทียม กะหล่ำดอก แตงกวา ผักกาดหอม  
ผักบุ้ง ผักชี หัวหอม กระเทียม โสน ช่า พริกหวาน ดอก  
แค มะเขือเทศ บวบ ขมิ้น

ผักที่ใช้ผลเป็นอาหาร .....

.....

ผักที่ใช้ใบและลำต้นเป็นอาหาร.....

.....

ผักที่ใช้หัวหรือรากเป็นอาหาร.....

.....

ผักที่ใช้ดอกเป็นอาหาร.....

.....

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







**คำสั่ง** ให้นักเรียนจำแนกผักสวนครัวลงในช่องว่างให้ถูกต้อง

สะเดา กระเทียม กะหล่ำดอก แตงกวา ผักกาดหอม ผักบุ้ง ผักชี หัวหอม  
คะน้า โสน ข่า พริกหวาน ดอกแค มะเขือเทศ บวบ ขมิ้น

ผักที่ใช้ผลเป็นอาหาร .....

ผักที่ใช้ใบและลำต้นเป็นอาหาร .....

ผักที่ใช้หัวหรือรากเป็นอาหาร .....

ผักที่ใช้ดอกเป็นอาหาร .....







เฉลย

แบบฝึกหัด





**คำสั่ง** ให้นักเรียนจำแนกผักสวนครัวลงในช่องว่างให้ถูกต้อง

สะเดา กระเทียม กะหล่ำดอก แตงกวา ผักกาดหอม ผักบุ้ง ผักชี หัวหอม  
คะน้า โสน ข่า พริกหวาน ดอกแค มะเขือเทศ บวบ ไขมัน

ผักที่ใช้ผลเป็นอาหาร ...**แตงกวา... พริกหวาน... มะเขือเทศ... บวบ**.....

ผักที่ใช้ใบและลำต้นเป็นอาหาร ...**ผักบุ้ง... ผักชี... ผักกาดหอม... คะน้า... สะเดา**.....

ผักที่ใช้หัวหรือรากเป็นอาหาร ...**กระเทียม... ข่า... หัวหอม... ไขมัน**.....

ผักที่ใช้ดอกเป็นอาหาร ...**สะเดา... ดอกแค... โสน... กะหล่ำดอก**.....





# สรุปบทเรียน

ฝึกสวนครัวมีหลายประเภท เราสามารถ  
แบ่งตามลักษณะการนำส่วนต่าง ๆ ไป  
ประกอบอาหาร





## บทเรียนครั้งต่อไป

# เรื่อง การปลูกพืชโดยการเพาะเมล็ด

## สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. ใบความรู้ที่ ๕ การปลูกพืชโดยการเพาะเมล็ด
๒. เมล็ดถั่วเขียว, ภาชนะ, ดิน, ช้อนปลูก
๓. สมุด ดินสอ สี