

ภาคผนวก ค
หลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก๋ารส
จากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

หลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบเก๋ารส
จากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6



ยุพิน สิทธิจินดา

สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน
มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

หลักการ

หลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก๊วรสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 คือ มุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาเพิ่มเติมให้สอดคล้องกับสภาพความต้องการของท้องถิ่นและสอดคล้องกับหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ของกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เป็นรายวิชาเพิ่มเติม (งานบ้าน) ในเนื้อหา เรื่อง กล้วยฉาบแก๊วรส จากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู มุ่งเน้นจัดการเรียนรู้ให้นักเรียนได้พัฒนาการด้านต่าง ๆ เช่น ด้านความรู้ ด้านทักษะการทำงานด้วยความขยัน อดทน รับผิดชอบ และมีเจตคติที่ดีต่อการทำงาน มีทักษะกระบวนการทำงานร่วมกัน มีลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน และทรัพยากรในท้องถิ่น

จุดมุ่งหมาย

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก๊วรสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีดังต่อไปนี้

1. เพื่อให้นักเรียนมีความรู้และทักษะพื้นฐานในการทำงาน มีนิสัยรักการทำงาน
2. เพื่อให้นักเรียนมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ และเห็นแนวทางในการประกอบอาชีพสุจริต
3. เพื่อให้นักเรียนสามารถนำความรู้ และทักษะประสบการณ์ที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพสุจริตได้
4. มีการคิดคำนวณค่าใช้จ่าย คิตรายาคาทุนต้นการผลิต กำหนดราคาขาย คิดกำไร มีการจัดการกับผลผลิตที่ตนเองเป็นผู้ผลิตในรูปแบบต่าง ๆ ได้
5. มีความรู้ ความเข้าใจขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ และมีประสบการณ์การเรียนรู้ เรื่อง กล้วยฉาบแก๊วรสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู

โครงสร้าง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก๊วรสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ประกอบด้วย

1. ความรู้เกี่ยวกับกล้วย
 - ความรู้เกี่ยวกับกล้วย และวัสดุและอุปกรณ์การทำกล้วยฉาบ
2. การทำกล้วยฉาบ
 - 2.1 วิธีทำกล้วยฉาบ
 - 2.2 กล้วยฉาบรสเค็ม
 - 2.3 กล้วยฉาบรสหวานน้ำตาลทราย

- 2.4 กล้วยฉาบรสหวานเคลือบเนย
 - 2.5 กล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน
 - 2.6 กล้วยฉาบรสสหาร่าย
 - 2.7 กล้วยฉาบรสทรงเครื่อง
 - 2.8 กล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย
 - 2.9 กล้วยฉาบรสบาร์บีคิว
 - 2.10 กล้วยฉาบรสป้า
3. การขายกล้วยฉาบ
- การคิดราคาต้นทุน กำหนดราคาขาย

ขอข่ายเนื้อหา

ขอข่ายเนื้อหาของหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก๊รสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรุก กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีรายละเอียดซึ่งประกอบไปด้วยเนื้อหาและเวลาที่ใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ดังต่อไปนี้

หน่วย การเรียนรู้	แผนการจัด การเรียนรู้ที่	เรื่อง	เวลาเรียน (โดยประมาณ)		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1. ความรู้ เกี่ยวกับกล้วย	1	ความรู้เกี่ยวกับกล้วย และวัสดุและอุปกรณ์ การทำกล้วยฉาบ	1 ชั่วโมง	-	1 ชั่วโมง
2. การทำกล้วย ฉาบ	2	วิธีทำกล้วยฉาบ	1 ชั่วโมง	-	1 ชั่วโมง
	3	กล้วยฉาบรสเค็ม, รสหวานน้ำตาลทราย และ, รสหวานเคลือบเนย	-	2 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
	4	กล้วยฉาบรสหวานโอวัล ติน, รสสหาร่าย, และรสทรงเครื่อง	-	2 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
	5	กล้วยฉาบรสกระเทียม พริกไทย, รสบาร์บีคิว และรสป้า	-	2 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

หน่วย การเรียนรู้	แผน การจัด การเรียนรู้ที่	เรื่อง	เวลาเรียน (โดยประมาณ)		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
3. การขายกล้วย ฉาบ	6	การคิดราคาต้นทุน กำหนดราคาขาย	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
รวมทั้งสิ้น			3 ชั่วโมง	7 ชั่วโมง	10 ชั่วโมง

เวลาเรียน

หลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบเก๋าสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 กำหนดเวลาเรียน 10 ชั่วโมง ใช้เวลาเรียน 5 สัปดาห์ สัปดาห์ละ 2 ชั่วโมง กำหนดเป็นภาคความรู้หรือภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง ใช้เวลาเรียนภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2558

แนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอน

เพื่อให้การจัดการศึกษาตามหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบเก๋าสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เป็นไปตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตร จึงกำหนดแนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้สอนยึดหยุ่นตามได้ตามสถานการณ์ของกิจกรรมการเรียนรู้
2. จัดกิจกรรมการเรียนรู้สอนโดยให้วิทยากรที่มีความชำนาญ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการถ่ายทอดความรู้ร่วมกับครู
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้สอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยคำนึงถึงความต้องการและความสนใจของนักเรียน
4. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้สอน โดยเน้นให้นักเรียนฝึกปฏิบัติจริง เรียนรู้จากสภาพจริงมีประสบการณ์ตรง สัมพันธ์กับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และมุ่งเน้นการทำงานเป็นกลุ่ม เพื่อให้ นักเรียนเกิดทักษะในการคิด การค้นคว้า แสวงหาความรู้ สร้างความรู้ด้วยตนเอง มีทักษะของการอยู่ร่วมกัน และทักษะของการทำงานร่วมกัน
5. จัดกิจกรรมการเรียนรู้สอนให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติจนเกิดทักษะและความชำนาญ มีความขยัน อดทน
6. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ให้เน้นความประหยัด และใช้วัสดุอุปกรณ์ในท้องถิ่นให้มากที่สุด

7. ครูผู้สอนควรสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยมที่พึงประสงค์ เช่น ความขยัน ความซื่อสัตย์ ความประหยัด ความอดทน และเจตคติที่ดีในการทำงาน

8. เปิดโอกาสให้นักเรียนได้วิจารณ์ และประเมินผลงานของตนเองและของเพื่อน

9. การทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ควรทดสอบโดยใช้แบบวัดผลสัมฤทธิ์ด้านความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงาน

สื่อและวัสดุอุปกรณ์

1. เอกสารประกอบการเรียนการสอน
2. วิทยากร
3. อุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ
4. วัสดุดิบในการทำกล้วยฉาบ

การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

การวัดและประเมินผลการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก๊รสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ดังนี้

1. ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียน – หลังเรียน โดยใช้แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

2. แบบสังเกตทักษะปฏิบัติการทำกล้วยฉาบ โดยใช้แบบประเมินทักษะปฏิบัติการทำกล้วยฉาบ

3. ประเมินความคิดเห็นของนักเรียนโดยใช้แบบประเมินเจตคติต่อหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก๊รสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการเรียนรู้เพิ่มเติม (งานบ้าน)
 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับกล้วย

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับกล้วย และวัสดุและอุปกรณ์การทำกล้วยฉาบ
 เวลา 1 ชั่วโมง

.....

มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัดที่ 2 ทำงานบรรลุเป้าหมายที่วางไว้อย่างเป็นขั้นตอนด้วย ความขยัน อดทน รับผิดชอบ และซื่อสัตย์

สาระสำคัญ

ความรู้เกี่ยวกับกล้วยตั้งแต่ต้นกล้วย ดอกกล้วย ผลกล้วย และประโยชน์ของกล้วย รวมทั้งนักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือก ใช้ เก็บ บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนอธิบาย และตอบคำถามเกี่ยวกับกล้วยและการเลือก ใช้ เก็บ บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบได้
2. นักเรียนมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และขยันอดทน

สาระการเรียนรู้

ความรู้เกี่ยวกับกล้วย วัสดุและอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบแก๊рс

การบูรณาการ

1. ภาษาไทย การฟัง การพูดอธิบาย การอ่านใบความรู้ และการและตอบคำถามเกี่ยวกับกล้วยและการเลือก ใช้ เก็บ บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบแก๊рсในใบงาน

2. สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม พฤติกรรมอันพึงประสงค์ให้เกิดกับนักเรียน ขณะปฏิบัติงาน คือ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และขยันอดทน

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

1. ขั้นนำ

ครูเกริ่นนำเกี่ยวกับ เรื่อง พืชในท้องถิ่นบ้านบ่อกรู การนำผลผลิตจากพืชนั้นมาทำเป็นอาหาร แล้วโยงไปสู่กล้วยฉาบบ้านบ่อกรู ที่เป็นของฝากที่มาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน

2. ขั้นสอน

2.1 นักเรียนศึกษาตัวอย่างกล้วยแก๋รอส โดยการตอบคำถาม เช่น ประโยชน์ของกล้วย และและการเลือก ไข่ เก็บ บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบอย่างไรถึงจะปลอดภัยทั้งของตนเองและเพื่อนผู้ร่วมงาน

2.2 นักเรียนแบ่งกลุ่มการเรียนรู้ออกเป็น 6 กลุ่ม จำนวนเท่า ๆ กัน โดยการแบ่งกลุ่มตามข้อตกลงของนักเรียนเพื่อให้นักเรียนร่วมมือกันขณะปฏิบัติงาน

2.3 นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมมือกันตั้งชื่อกลุ่ม ตกลงกันเลือกประธานกลุ่ม เพื่อให้ประธานกลุ่มปฏิบัติตนเป็นผู้นำ เลือกเลขานุการกลุ่มเพื่อปฏิบัติหน้าที่การจดบันทึกข้อความเกี่ยวกับกลุ่ม ที่เหลือเป็นสมาชิกที่ดีหรือผู้ตามที่ดี

2.4 ประธานกลุ่มมารับใบความรู้ที่ 1 เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับกล้วยจากครู เพื่อนำไปแจกให้เพื่อนสมาชิกภายในกลุ่มทุกคน และสมาชิกทุกคนศึกษาใบความรู้

2.5 นักเรียนแต่ละกลุ่มผลัดเปลี่ยนกันอธิบายเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับกล้วย เพื่อให้ นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกล้วย

2.6 นักเรียนศึกษาวิธีการเลือก ไข่ เก็บ บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย จากใบความรู้ที่ 2 เรื่อง วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

2.7 นักเรียนแต่ละกลุ่มผลัดเปลี่ยนกันปฏิบัติกิจกรรมการเลือก ไข่ เก็บ บำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย

2.8 ขณะปฏิบัติกิจกรรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์หรือพฤติกรรมที่ต้องการให้เกิดกับนักเรียน ได้แก่

- นักเรียนมีวินัย โดยเข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการเลือก ไข่ เก็บบำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย

- นักเรียนใฝ่เรียนรู้ โดยนักเรียนตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อย

- นักเรียนมีความมุ่งมั่นในการทำงานโดยนักเรียนปฏิบัติงานงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนดทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียน

- นักเรียนมีความขยันอดทนโดยปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ

2.9 ขณะนักเรียนปฏิบัติกิจกรรมเป็นกลุ่มๆ ครูบันทึกผลลงในแบบการสังเกตพฤติกรรมที่การเรียนรู้ด้วยแบบการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ (มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และขยันอดทน) ของนักเรียน

2.10 นักเรียนแต่ละคนปฏิบัติกิจกรรมในใบงานที่ 1 เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับกล้วยและวัสดุและอุปกรณ์การทำกล้วยฉาบ

2.11 นักเรียนส่งงานการตอบคำถามใบงานที่ 1 เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับกล้วย และวัสดุและอุปกรณ์การทำกล้วยฉาบ เพื่อตรวจความถูกต้อง

3. ชั้นสรุป

นักเรียนสรุปความรู้ที่ได้รับด้วยการร่วมกันอธิบายความรู้เกี่ยวกับกล้วย และวิธีการเลือก ใช้ เก็บ บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัยพร้อม ๆ กัน พร้อมทั้งบอกประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียนด้วย

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. ใบความรู้ที่ 1 เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับกล้วย
2. ใบความรู้ที่ 2 วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ
3. ใบงานที่ 1 เรื่อง การตอบคำถามเกี่ยวกับกล้วย
4. วัสดุและอุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ ได้แก่ กล้วยดิบ น้ำ กะละมัง มีดปอก มีดฝาน กระทะ ตะหลิว ตะแกรง เต้าแก๊ส น้ำมันพืช น้ำตาลทราย เกลือ เนย กระทียม พริกไทย ผงสาหร่าย ผงโอวัลติน ผงบาร์บีคิว และผงป๊อปี้ก้า

การวัดผลและประเมินผล

วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์
สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	แบบการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์
ตรวจการทำใบงานที่ 1	ใบงานที่ 1	ร้อยละ 80 ผ่านเกณฑ์

บันทึกหลังใช้แผน

ผลการจัดการเรียนรู้

.....
.....

ปัญหา / อุปสรรค.....

.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....

ใบความรู้ที่ 1

เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับกล้วย

คำชี้แจง

1. นักเรียนศึกษาความรู้ เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับกล้วย วัสดุและอุปกรณ์
2. นักเรียนนำความรู้ไปประกอบการตอบคำถาม

จุดประสงค์

1. นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับกล้วย
2. นักเรียนสามารถตอบคำถามเกี่ยวกับกล้วย



กล้วยเป็นผลไม้ประเภทพรรณไม้ล้มลุกในสกุลมูซา (Musa) มีหลายชนิดได้แก่ กล้วยตานี กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ กล้วยหอมเขียว กล้วยหอมทอง กล้วยหักมุก กล้วยส้ม กล้วยเล็บมือนาง กล้วยนาค กล้วยหิน กล้วยงาช้าง กล้วยพัด เป็นต้น

กล้วยเป็นต้นพืชที่วงจรชีวิตสั้น กล้วยตั้งแต่เกิดจนถึงออกดอกใช้ระยะเวลา 9-10 เดือน เมื่อเริ่มออกดอกจนตกเครือเรียบร้อยแล้วจะตายลงไป ขณะนั้นลำต้นใต้ดินเตรียมเป็นต้นใหม่แทงหน่อขึ้นมาแทนที่มากกว่าหนึ่งหน่อ หน่อเจริญเติบโตเป็นต้นใหญ่ให้ดอกตกเครือกล้วย แทนที่ต้นเก่าพร้อมกับแทงหน่อใหม่ออกมา จนกระทั่งต้นกล้วยต้นหนึ่งกลายเป็นกอต้นกล้วยกอใหญ่

กล้วยเป็นผลไม้ของชาวอินเดีย พบมากในแถบเอเชียตอนใต้ บริเวณประเทศอินเดีย พม่า เขมร จีนตอนใต้ อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ไต้หวันและเกาะบอร์เนียว กล้วยเป็นอาหารชนิดแรกของมนุษย์ เป็นพืชชนิดแรกที่มีปลูกไว้ตามบ้าน

ประโยชน์ของกล้วย

กล้วยน้ำว้า มีสรรพคุณ และมีประโยชน์ ในการบำรุงร่างกายและดูแลสุขภาพ ดังนี้

1. ลำต้น ดอก และผลของกล้วยน้ำว้าสามารถนำไปประกอบเป็นอาหารหวานคาวได้หลายชนิด

2. กล้วยน้ำว้าให้วิตามินเอสูงสุด นอกจากนั้นก็ยังมีวิตามินบี 1 บี 2 ซี และไนอะซิน (บี 6) ในปริมาณที่เท่า ๆ กัน โปรตีนที่อยู่ในกล้วยน้ำว้า มีกรดอะมิโน อาร์จินิน และฮีสติดีน ซึ่งมีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโตของทารก

3. กล้วยน้ำว้า ช่วยบรรเทาอาการเจ็บคอ หรืออาการเจ็บหน้าอกจากการไอแห้ง ๆ รับประทานวันละ 5 - 6 ผล จะช่วยให้อาการระคายเคืองลดน้อยลงไปได้มาก หรือหากจะผสมน้ำผึ้งก็ยิ่งดี

4. กล้วยน้ำว้า ยังช่วยระงับกลิ่นปากได้ดี โดยรับประทานกล้วยน้ำว้าหลังตื่นนอนทันที แล้วค่อยแปรงฟัน จะช่วยลดกลิ่นปากได้มาก

5. กล้วยน้ำว้า เป็นยาระบายช่วยแก้ท้องผูก เนื่องจากสารเพคตินในกล้วยน้ำว้าจะเป็นตัวเพิ่มใยอาหารให้กับลำไส้ เมื่อลำไส้มีกากอาหารมาก จะไปดันผนังลำไส้ ทำให้ผนังลำไส้เกิดการบีบตัว จึงทำให้ถ่ายดี ทั้งนี้วิธีการแก้อาการท้องผูก คือ ให้นำกล้วยน้ำว้าสุก 1-2 ผล ก่อนนอน แล้วดื่มน้ำตามมาก ๆ จะช่วยให้ถ่ายท้องได้ดีในวันรุ่งขึ้น

6. เปลือกของกล้วยน้ำว้า ช่วยบรรเทาอาการคันอันเนื่องมาจาก แมลงกัดต่อย และผื่นแดงจากอาการคัน นอกจากนี้เนื้อและเปลือกกล้วย มีฤทธิ์ในการต้านเชื้อราและเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดหนองได้



ใบความรู้ที่ 2

วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

วัสดุ และอุปกรณ์	การเลือกใช้ และการเก็บรักษา
1. กล้วยน้ำว้าดิบ 	เลือกใช้กล้วยน้ำว้าดิบแก่จัด มีลักษณะอวบ ผิวออกเขียวปนขาว
2. น้ำ 	เลือกใช้น้ำที่ใสสะอาด ไม่มีกลิ่น สี รส และ ตะกอนหินปูนเจือปน
3. น้ำมันพืช 	เลือกใช้น้ำมันพืช (ปาล์ม) เพื่อให้กล้วยที่ทอด กรอบ
4. น้ำตาลทราย 	เลือกใช้ได้ 2 ชนิด น้ำตาลทรายขาว หรือทราย แดง ที่สะอาด ในการจัดเก็บให้ใส่ภาชนะที่มีฝา ปิดเพื่อกันความชื้น และแมลง มดต่างๆ

วัสดุ และอุปกรณ์	การเลือกใช้ และการเก็บรักษา
<p>5. เกลือ</p> 	<p>เลือกใช้เกลือป่นที่สะอาด ในการจัดเก็บให้ใส่ภาชนะที่มีฝาปิด</p>
<p>6. เนย</p> 	<p>เลือกใช้เนยที่สะอาด เป็นเนยแท้ ในการจัดเก็บให้ใส่ภาชนะที่มีฝาปิด และนำเข้ตู้เย็นเพื่อป้องกันการละลายของเนย</p>
<p>7. กระเทียม</p> 	<p>เลือกใช้กระเทียมที่ไม่มีราขึ้น มีลักษณะแห้งสะอาด ในการจัดเก็บให้ใส่ตะกร้า หรือเขวน ไม่ควรเก็บในที่ที่มีอากาศชื้น หรือถูกน้ำ เพราะอาจเกิดเชื้อราเสียหายได้</p>
<p>8. พริกไทย</p> 	<p>เลือกใช้พริกไทยเม็ด หรือป่น สีขาว แห้ง และสะอาดไม่มีราขึ้น ในการจัดเก็บให้ใส่ภาชนะที่มีฝาปิดเก็บไว้ในที่มีอุณหภูมิปกติ</p>
<p>9. ผงสาหร่าย</p> 	<p>เลือกใช้สาหร่ายที่ไม่หมดอายุ ไม่มีกลิ่นหืน แห้ง และสะอาดไม่มีราขึ้น ในการจัดเก็บให้ใส่ภาชนะที่มีฝาปิด เก็บไว้ในที่มีอุณหภูมิปกติ</p>

วัสดุ และอุปกรณ์	การเลือกใช้ และการเก็บรักษา
10. ผงโอวัลติน 	เลือกใช้สำหรับที่ไม่หมดอายุ ไม่มีกลิ่นหืน แห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อนแข็ง ในการจัดเก็บให้ใส่ภาชนะที่มีฝาปิด เก็บไว้ในที่มีอุณหภูมิปกติ
11. ผงบาร์บีคิว 	เลือกใช้ที่ไม่หมดอายุ ไม่มีกลิ่นหืน แห้ง และสะอาดไม่มีราขึ้น ในการจัดเก็บให้ใส่ภาชนะที่มีฝาปิด เก็บไว้ในที่มีอุณหภูมิปกติ
12. ผงปาปิก้า 	เลือกใช้ที่ไม่หมดอายุ ไม่มีกลิ่นหืน แห้ง และสะอาดไม่มีราขึ้น ในการจัดเก็บให้ใส่ภาชนะที่มีฝาปิด เก็บไว้ในที่มีอุณหภูมิปกติ
13. กะละมัง 	เลือกใช้กะละมังที่มีขนาดเหมาะสมกับการใช้งาน ในการเก็บรักษาให้ทำความสะอาดล้างตามปกติ และผึ่งตากแห้งเก็บเข้าที่ให้เป็นระเบียบ ง่ายต่อการหยิบใช้งาน
14. มีดปอก 	เลือกใช้มีดที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีความคม ในการเก็บรักษาให้ล้างทำความสะอาดด้วยผ้าหรือฟองน้ำอย่างระมัดระวัง แล้วผึ่งให้แห้ง เก็บเข้าที่เพื่อความปลอดภัย

วัสดุ และอุปกรณ์	การเลือกใช้ และการเก็บรักษา
<p>15. มีดฝาน</p> 	<p>เลือกใช้มีดที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีความคม ในการเก็บรักษาให้ล้างทำความสะอาดด้วยผ้า หรือฟองน้ำอย่างระมัดระวัง แล้วผึ่งให้แห้ง เก็บเข้าที่เพื่อความปลอดภัย</p>
<p>16. กระทะ</p> 	<p>เลือกใช้กระทะเหล็กขนาดใหญ่พอเหมาะกับการทอดกล้วยที่ต้องใส่น้ำมันเยอะและกล้วยปริมาณมาก ซึ่งแตกต่างจากการทำอาหารในครัวเรือน ในการเก็บรักษาให้ทำความสะอาดล้างตามปกติ และผึ่งตากแห้งเก็บเข้าที่ให้เป็นที่เรียบร้อย ง่ายต่อการหยิบใช้งาน</p>
<p>17. ตะหลิว</p> 	<p>เลือกใช้ตะหลิวโปร่งมีรูเพื่อลดปริมาณน้ำมันติดมากับตะหลิวเวลาทอด ในการเก็บรักษาให้ทำความสะอาดล้างตามปกติ และผึ่งตากแห้งเก็บเข้าที่ให้เป็นที่เรียบร้อย ง่ายต่อการหยิบใช้งาน</p>
<p>18. ตะแกรง</p> 	<p>เลือกใช้ตะแกรงโปร่งมีรูเพื่อใช้ในการตักกล้วยที่ทอดสุก และเพื่อลดปริมาณน้ำมันติดมากับกล้วยที่ทอด ในการเก็บรักษาให้ทำความสะอาดล้างตามปกติ และผึ่งตากแห้งเก็บเข้าที่ให้เป็นที่เรียบร้อย ง่ายต่อการหยิบใช้งาน</p>
<p>19. เตาก๊าซ</p> 	<p>เลือกใช้เตาก๊าซแบบใดก็ได้ ตามสะดวก เมื่อใช้เสร็จใช้ผ้าชุบน้ำยาล้างจานเช็ดทำความสะอาดคราบน้ำมันให้เรียบร้อย</p>

เกณฑ์ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานของนักเรียน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ		
	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. มีวินัย	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน บางครั้ง	ไม่เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง
2. ใฝ่เรียนรู้	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยบางเรื่อง บางครั้ง	ไม่ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายทุกเรื่อง ทุกครั้ง
3. มุ่งมั่นในการทำงาน	ปฏิบัติงานงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนบางเรื่อง บางครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายไม่เสร็จในเวลาที่กำหนดทุกเรื่อง ทุกครั้ง
4. มีความขยันอดทน	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความเบื่อหน่ายทั้งในและนอกเวลาเรียน

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการเรียนรู้เพิ่มเติม (งานบ้าน)
 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การทำกล้วยฉาบ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง วิธีทำกล้วยฉาบ

เวลา 1 ชั่วโมง

.....
มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัดที่ 2 ทำงานบรรลุเป้าหมายที่วางไว้อย่างเป็นขั้นตอนด้วย ความขยัน อดทน รับผิดชอบ และซื่อสัตย์

สาระสำคัญ

การทำกล้วยฉาบ เป็นการนำกล้วยน้ำว้าดิบมาปอกเปลือก ล้างกล้วยให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ต่อจากนั้นฝานกล้วยด้วยมีดฝานกล้วยเป็นชิ้นบาง ๆ นำกล้วยที่ฝานมาทอดให้เหลืองกรอบ และฉาบที่ละรสชาติตามต้องการ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนบอกวิธีการทำกล้วยฉาบได้
2. นักเรียนสามารถบอกถึงวัสดุ และอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบได้
3. นักเรียนมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน

และขยันอดทน

สาระการเรียนรู้

การทำกล้วยฉาบ

การบูรณาการ

1. ภาษาไทย การฟัง การพูดเกี่ยวกับการเลือก ใช้ เก็บ บำรุงรักษาเครื่องมือ และการอ่าน คำชี้แจงในใบงาน

2. สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม พฤติกรรมอันพึงประสงค์ให้เกิดขึ้นกับนักเรียน ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และซื่อสัตย์สุจริต

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

1. ขั้นนำ

ครูซักถามนักเรียนเกี่ยวกับการนำกล้วยมาทำขนม ของหวานไว้รับประทานเล่นว่ามีอะไรบ้างที่นักเรียนรู้จัก

2. ขั้นสอน

2.1 กลุ่มการเรียนรู้ใช้กลุ่มเดิม เพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการจัดการเรียนการสอน ร่วมกันศึกษาวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบจากใบความรู้ที่ 2 วิธีทำกล้วยฉาบ แบบรสหวานน้ำตาลทราย (เป็นรสชาติที่ทำกันทั่วไป)

2.2 ครูนำคลิปวิดีโอ วิธีการทำกล้วยฉาบแบบรสหวานน้ำตาลทราย ซึ่งเป็นแบบที่ทำกันโดยทั่วไป มาให้นักเรียนได้ศึกษา

2.3 นักเรียนทำกิจกรรมกลุ่ม โดยร่วมกันคิดวางแผนเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบที่เป็นรูปแบบและรสชาติที่แตกต่างจากรสหวานน้ำตาลทราย และนำข้อมูลที่ได้ออกมานำเสนอหน้าชั้นเรียนทีละกลุ่ม

3. ขั้นสรุป

3.1 ครูและนักเรียนสรุปเกี่ยวกับวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบ

3.2 ครูสนทนากับนักเรียนเกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่จะใช้ในการทำกล้วยฉาบ รสเค็ม, รสหวานน้ำตาลทราย, และรสหวานเคลือบเนย เพื่อให้นักเรียนได้เตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้ครบถ้วนในการเรียนชั่วโมงหน้า

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. ใบความรู้ที่ 2 เรื่อง การทำกล้วยฉาบ
2. คลิปวิดีโอ วิธีการทำกล้วยฉาบแบบรสหวานน้ำตาลทราย

การวัดผลและประเมินผล

วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์
สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	แบบการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์

บันทึกหลังใช้แผน

ผลการจัดการเรียนรู้

.....

.....

ปัญหา / อุปสรรค.....

.....

.....

แนวทางแก้ไข

.....

.....

ใบความรู้ที่ 2

เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสหวานน้ำตาลทราย

จุดประสงค์

1. เพื่อเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบรสหวานน้ำตาลทราย ได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้นักเรียนอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสหวานน้ำตาลทราย

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

- | | |
|------------------|---------------------------|
| 1. มีดปอก มีดฝาน | 2. ตะแกรง |
| 3. ตะหลิว | 4. กระทะ |
| 5. หม้อ | 6. กะละมัง |
| 7. เครื่องชั่ง | 8. แก้ว |
| 9. เตาแก๊ส | 10. เครื่องรีดถุงกล้วยฉาบ |

วัสดุที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. กล้วยน้ำว้าดิบ | 2. น้ำตาลทราย |
| 3. ไข่เตย | 4. น้ำมันพืช |
| 5. น้ำ | 6. ถุงจิบข้าง |

วิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสหวานน้ำตาลทราย



1. เตรียมกล้วยน้ำว้าดิบตามต้องการ ตัดผลกล้วยพร้อมทั้งล้างยางกล้วยให้สะอาด



2. ปอกเปลือกกล้วย ด้วยวิธีการปอกดังนี้

- 2.1 ใช้มีดปอกเปลือกกล้วยด้วยวิธีการกรีดลงบนเปลือกกล้วยตามความยาวของผลกล้วย
- 2.2 การกรีดเปลือกกล้วยเว้นระยะให้ห่างกันพอประมาณ โดยกรีดให้รอบผลกล้วย
- 2.3 ใช้ปลายมีดแซะเปลือกกล้วยออกจากเนื้อกล้วย



3. ล้างกล้วยให้สะอาดและผึ่งให้สะเด็ดน้ำ



4. ใช้มีดฝานกล้วยให้เป็นชิ้นบาง ๆ ให้ได้จำนวนตามต้องการ



5. การเตรียมทอดกล้วย ดังนี้

5.1 เตรียมเตาแก๊สเปิดแก๊สวางกระทะบนเตาแก๊ส รอให้กระทะร้อนพอประมาณ

5.2 เทน้ำมันพืชใส่ลงในกระทะพอประมาณ

5.3 ก่อนใส่กล้วยต้องให้น้ำมันในกระทะร้อนจัด ความร้อนของน้ำมันในกระทะ สังเกตโดยการใส่ใบเตยลงไปทอดลงไปทอด ให้สีของใบเตยเริ่มเหลืองเล็กน้อย



6. การทอดกล้วย มีขั้นตอนดังนี้

6.1 ใส่กล้วยเรียงให้เป็นระเบียบ รอสักครู่ใช้ตะหลิวคนและกลับกล้วยจากด้านล่างเป็นด้านบน และหยุดพักสักครู่กลับกล้วยกลับไปมาจนกระทั่งกล้วยมีสีเหลืองกรอบ

6.2 ใช้ตะแกรงตักกล้วยออกจากน้ำมันพร้อมทั้งเขย่าตะแกรงเรื่อย ๆ เพื่อให้กล้วยสะเด็ดน้ำมัน และนำกล้วยเทลงในภาชนะที่มีกระดาษวางอยู่เพื่อใช้กระดาษซับน้ำมัน



7. ขั้นตอนการเตรียมเสียน้ำตาลทราย มีดังนี้

7.1 เตรียมน้ำ 400 มิลลิลิตร ต่อกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม

7.2 เตรียมน้ำตาลทราย 400 กรัม ตอกกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม

7.3 เทน้ำและน้ำตาลทรายผสมกันในหม้อ ยกหม้อขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนน้ำตาลข้นเหมือนยาง ยางมะตูม โดยสังเกตจากการใช้ตะหลิวจุ่มน้ำตาลที่เคี่ยวแล้วยกขึ้นดู



8. ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสหวานน้ำตาลทราย มีดังนี้

8.1 ใส่กล้วยที่ทอดกรอบเรียบร้อยแล้วจำนวน 1 กิโลกรัมลงในน้ำเชื่อม

8.2 ขยับหม้อเพื่อให้กล้วยซึ่งอยู่ด้านบนลงไปอยู่ด้านล่าง

8.3 ปฏิบัติเช่นข้อ 8.2 หลาย ๆ ครั้งเพื่อให้กล้วยถูกกับน้ำเชื่อมทุกชั้น และน้ำเชื่อมแห้งพอดี



9. การบรรจุกล้วยฉาบ

บรรจุกล้วยที่ทอดกรอบและเย็นแล้วลงในถุงพลาสติก แล้วชั่งน้ำหนักตามที่ต้องการ จากนั้นรีดปิดปากถุงด้วยเครื่องรีดเพื่อรักษาความกรอบของกล้วย ซึ่งกล้วยที่ทอดจนกรอบแล้ว ผสมกับน้ำเชื่อมซึ่งเกิดจากการผสมกันของน้ำกับน้ำตาลทรายจึงเรียกว่ากล้วยฉาบรสหวานน้ำตาลทราย

เกณฑ์ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานของนักเรียน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ		
	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. มีวินัย	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน บางครั้ง	ไม่เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง
2. ใฝ่เรียนรู้	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยบางเรื่อง บางครั้ง	ไม่ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายทุกเรื่อง ทุกครั้ง
3. มุ่งมั่นในการทำงาน	ปฏิบัติงานงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนบางเรื่อง บางครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายไม่เสร็จในเวลาที่กำหนดทุกเรื่อง ทุกครั้ง
4. มีความขยันอดทน	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความเบื่อหน่ายทั้งในและนอกเวลาเรียน

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการเรียนรู้เพิ่มเติม (งานบ้าน)
 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การทำกล้วยฉาบ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย

และรสหวานเคลือบเนย

เวลา 2 ชั่วโมง

.....
มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัดที่ 2 ทำงานบรรลุเป้าหมายที่วางไว้อย่างเป็นขั้นตอนด้วย ความขยัน อดทน รับผิดชอบ และซื่อสัตย์

สาระสำคัญ

การทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย เป็นการนำกล้วยน้ำว้าดิบมาปอกเปลือก ล้างกล้วยให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ต่อจากนั้นฝานกล้วยด้วยมีดฝานกล้วยเป็นชิ้นบาง ๆ นำกล้วยที่ฝานมาทอดให้เหลืองกรอบ และฉาบที่ละรสจนครบทุกรสตามต้องการ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนบอกวิธีการฉาบกล้วยรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย ได้
2. นักเรียนสามารถบอกถึงวัสดุ และอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนยได้
3. นักเรียนมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และขยันอดทน

สาระการเรียนรู้

การทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

การบูรณาการ

1. ภาษาไทย การฟัง การพูดเกี่ยวกับการเลือก ใช้ เก็บ บำรุงรักษาเครื่องมือและการอ่าน คำชี้แจงในใบงาน
2. สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม พฤติกรรมอันพึงประสงค์ให้เกิดขึ้นกับนักเรียนในการปฏิบัติงาน ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และซื่อสัตย์สุจริต

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

1. ขั้นนำ

1.1 นักเรียนศึกษาผลงานกล้วย 3 รส ได้แก่ การทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวาน น้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

1.2 ครูซักถามนักเรียนเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ ดังนี้ นักเรียนเคยรับประทาน กล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนยบ้างไหม และนักเรียนเคยเห็น การทำกล้วยฉาบบ้างไหม

2. ขั้นสอน

2.1 กลุ่มการเรียนรู้ใช้กลุ่มเดิม เพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการจัดการเรียน การสอน

2.2 นักเรียน-ครูร่วมศึกษาวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบแต่ละรสจาก ใบความรู้ที่ 3 เรื่องการทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

2.3 นักเรียนร่วมกันสนทนาถึงความแตกต่างของวิธีการและขั้นตอนที่แตกต่างกัน ของกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

2.4 นักเรียนแต่ละกลุ่มตกลงแบ่งเครื่องมือกันและแบ่งกล้วยดิบกันเพื่อปฏิบัติการ ทำกล้วยฉาบ 3 รส ได้แก่ กล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย จากการศึกษาใบงานและการสาธิตของภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณครูอีกครั้งหนึ่ง เพื่อความ ถูกต้องและปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

2.5 ขณะปฏิบัติกิจกรรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์ที่ต้องการให้เกิดกับนักเรียน ได้แก่

- นักเรียนมีวินัย โดยเข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับใบความรู้และ การส่งงาน

- นักเรียนใฝ่เรียนรู้และมุ่งมั่นในการทำงาน โดยโดยปฏิบัติงานที่ได้รับ มอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ

- นักเรียนมีความขยันอดทน โดยปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอก เวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ

2.6 ขณะนักเรียนปฏิบัติกิจกรรมเป็นกลุ่มๆ ครูบันทึกผลลงในแบบการสังเกต พฤติกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

2.7 นักเรียนส่งงานเพื่อประเมินผลงาน ครูบันทึกผลลงในแบบประเมินผลงานการทำ กล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

3. ชั้นสรุป

3.1 นักเรียนสรุปความรู้ที่ได้รับด้วยการร่วมกันบอกวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย พร้อม ๆ กัน พร้อมทั้งบอกวิธีการทำที่แตกต่างกันของกล้วยฉาบแต่ละรส

3.2 ครู-นักเรียนสนทนากันเกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่จะใช้ในทำกล้วยฉาบ รสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่องที่จะเรียนในชั่วโมงต่อไป

สื่อและแหล่งเรียนรู้

ใบความรู้ที่ 3 เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

การวัดผลและประเมินผล

วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์
สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	แบบการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์
ประเมินทักษะปฏิบัติการทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และ รสหวานเคลือบเนย	แบบประเมินทักษะปฏิบัติการทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย	ร้อยละ 80 ขึ้นไป / หรือ ค่าเฉลี่ย 3.50 ขึ้นไป

บันทึกหลังใช้แผน

ผลการจัดการเรียนรู้

.....

.....

ปัญหา / อุปสรรค.....

.....

.....

แนวทางแก้ไข

.....

.....

ใบความรู้ที่ 3

เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

จุดประสงค์

1. เพื่อเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนยได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้นักเรียนอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

- | | |
|------------------|------------------------|
| 1. มีดปอก มีดฝาน | 2. ตะแกรง |
| 3. ตะหลิว | 4. กระทะ |
| 5. หม้อ | 6. กะละมัง |
| 7. เครื่องชั่ง | 8. แก้ว |
| 9. เต้าแก๊ส | 9. เครื่องรีดปิดปากถุง |

วัสดุที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. กล้วยน้ำว้าดิบ | 2. น้ำตาลทราย |
| 3. เกลือ | 4. เนย |
| 5. ไข่แดง | 6. น้ำมันพืช |
| 7. น้ำ | 8. ถุงจิบข้าง |

วิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสเค็ม รสหวานน้ำตาลทราย และรสหวานเคลือบเนย

นักเรียนโปรดทราบ

1. ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสหวานน้ำตาลทรายและรสหวานเคลือบเนย จะมีวิธีขั้นตอนการทำที่เหมือนกันตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – ขั้นตอนที่ 6 ส่วนขั้นตอนการทำรสชาติต่างๆ นั้นจะมีวิธีการที่แตกต่างกันออกไป ดังนั้นขั้นตอนในการทำรสชาติจะอธิบายแยกออกไป
2. ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสเค็มจะใช้ขั้นตอนที่ 1 – 6 แต่จะแตกต่างจากกล้วยฉาบรสหวานน้ำตาลทราย กับรสเนย ซึ่งในขั้นตอนการเตรียมทอดกล้วยจะใส่เกลือลงไป



1. เตรียมกล้วยน้ำว้าดิบตามต้องการ ตัดผลกล้วยพร้อมทั้งลำยองกล้วยให้สะอาด



2. ปอกเปลือกกล้วย ด้วยวิธีการปอกดังนี้
 - 2.1 ใช้มีดปอกเปลือกกล้วยด้วยวิธีการกรีดลงบนเปลือกกล้วยตามความยาวของผลกล้วย
 - 2.2 การกรีดเปลือกกล้วยเว้นระยะให้ห่างกันพอประมาณ โดยกรีดให้รอบผลกล้วย
 - 2.3 ใช้ปลายมีดแซะเปลือกกล้วยออกจากเนื้อกล้วย



3. ล้างกล้วยให้สะอาดและฝีกให้สะอาดน้ำ



4. ใช้มีดฝานกล้วยให้เป็นชิ้นบาง ๆ ให้ได้จำนวนตามต้องการ



5. การเตรียมทอดกล้วย ดังนี้

5.1 เตรียมเตาแก๊สเปิดแก๊สวางกระทะบนเตาแก๊ส รอให้กระทะร้อนพอประมาณ

5.2 เทน้ำมันพืชใส่ลงในกระทะพอประมาณ

5.3 ก่อนใส่กล้วยต้องให้น้ำมันในกระทะร้อนจัด ความร้อนของน้ำมันในกระทะ สังเกตโดยการใส่ใบเตยลงไปทอดลงไปทอด ให้สีของใบเตยเริ่มเหลืองเล็กน้อย

(ในการทำกล้วยฉาบรสเค็มจะใส่เกลือลงไปในกระทะเล็กน้อย ก่อนใส่กล้วยลงไปทอด)



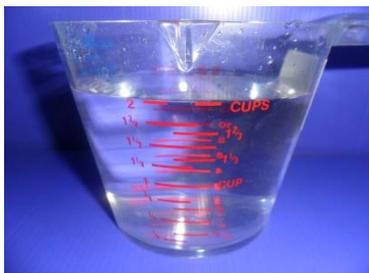
6. การทอดกล้วย มีขั้นตอนดังนี้

6.1 ใส่กล้วยเรียงให้เป็นระเบียบ รอสักครู่ใช้ตะหลิวคนและกลับกล้วยจากด้านล่างเป็นด้านบน และหยุดพักสักครู่กลับกล้วยกลับไปมาจนกระทั่งกล้วยมีสีเหลืองกรอบ

6.2 ใช้ตะแกรงตักกล้วยออกจากน้ำมันพร้อมทั้งเขย่าตะแกรงเรื่อย ๆ เพื่อให้กล้วยสะเด็ดน้ำมัน และนำกล้วยเทลงในภาชนะที่มีกระดาษวางอยู่เพื่อใช้กระดาษซับน้ำมัน

ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสหวานน้ำตาลทราย

เพื่อนๆ ค่ะ เมื่อเราได้นำกล้วยมาทอดโดยทำตามขั้นตอนและวิธีการที่ 1 -6 เสร็จแล้ว เราก็มาฉาบกล้วยที่ผ่านการทอดแล้วให้เป็นกล้วยฉาบรสหวานน้ำตาลทรายกันนะคะ



1. ขั้นตอนการเตรียมเคี้ยวน้ำตาลทราย มีดังนี้

- 1.1 เตรียมน้ำ 400 มิลลิลิตร ต่อกกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.2 เตรียมน้ำตาลทราย 400 กรัม ต่อกกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.3 เทน้ำและน้ำตาลทรายผสมกันในหม้อ ยกหม้อขึ้นตั้งไฟเคี้ยวจนน้ำตาลข้นเหมือนยางยางมะตูม โดยสังเกตจากการใช้ตะหลิวจุ่มน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วยกขึ้นดู



2. ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสหวานน้ำตาลทราย มีดังนี้

- 2.1 ใส่กล้วยที่ทอดกรอบเรียบร้อยแล้วจำนวน 1 กิโลกรัมลงในน้ำเชื่อม
- 2.2 ขยับหม้อเพื่อให้กล้วยซึ่งอยู่ด้านบนลงไปอยู่ด้านล่าง
- 2.3 ปฏิบัติเช่นข้อ 2.2 หลาย ๆ ครั้งเพื่อให้กล้วยถูกกับน้ำเชื่อมทุกชั้น และน้ำเชื่อมแห้งพอดี

ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสหวานเคลือบเหนย

เพื่อนๆ ครับ เมื่อเราได้นำกล้วยมาทอดโดยทำตามขั้นตอนและวิธีการที่ 1 -6 เสร็จแล้ว เราก็มาฉาบกล้วยที่ผ่านการทอดแล้ว ให้เป็นกล้วยฉาบรสเนยกันนะครับ



1. ขั้นตอนการเตรียมเคี้ยวน้ำตาลทราย มีดังนี้

- 1.1 เตรียมน้ำ 400 มิลลิลิตร ต่อกกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.2 เตรียมน้ำตาลทราย 400 กรัม ต่อกกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.3 เทน้ำและน้ำตาลทรายผสมกันในหม้อ ยกหม้อขึ้นตั้งไฟเคี้ยวจนน้ำตาลข้นเกือบเหนียว ยางยางมะตูม โดยสังเกตจากการใช้ตะหลิวจุ่มน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วยกขึ้นดู (การใส่ใบเหนย ขณะต้มน้ำเชื่อมจำทำให้น้ำเชื่อมมีกลิ่นหอม)



2. นำกลัวยี่มีสีเหลืองเล็กน้อยแต่ยังไม่กรอบใส่ในน้ำเชื่อมซึ่งพักไว้จนเย็น



3. เตรียมเตาแก๊สเปิดแก๊สวางกระทะบนเตาแก๊ส รอให้กระทะร้อนพอประมาณ เทน้ำมันพืชใส่ลงในกระทะพอประมาณ

4. ก่อนใส่กลัวยี่ต้องให้น้ำมันในกระทะร้อนจัด ความร้อนของน้ำมันในกระทะ สังเกตโดยการใส่ใบเตยลงไปทอดลงไปทอด ให้สีของใบเตยเริ่มเหลืองเล็กน้อย



5. ใส่กลัวยี่ลงในกระทะน้ำมัน ต้องเบาแก๊สให้ร้อนพอประมาณใช้ตะหลิวคนและกลับกลัวยี่เป็นระยะ ๆ จนกระทั่งเหลืองกรอบ

6. ใช้ตะแกรงตักกล้วยออกจากน้ำมันพร้อมทั้งเขย่าตะแกรงเรื่อย ๆ เพื่อให้กล้วยสะเด็ดน้ำมัน



7. หลังจากตักกล้วยขึ้นจากน้ำมันใช้เนยคลุกเคล้ากล้วยให้ทั่วทุกชิ้น

8. ปฏิบัติเช่นข้อ 7 จนกระทั่งหมดกล้วย จำนวน 1 กิโลกรัมก็จะได้กล้วยฉาบรสหวาน เคลือบเนยตามต้องการ

การบรรจุกล้วยฉาบ



บรรจุกล้วยที่ทอดกรอบและเย็นแล้วลงในถุงพลาสติก แล้วชั่งน้ำหนักตามที่ต้องการ จากนั้นรีดปิดปากถุงด้วยเครื่องรีดเพื่อรักษาความกรอบของกล้วย

เกณฑ์ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานของนักเรียน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ		
	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. มีวินัย	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน บางครั้ง	ไม่เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง
2. ใฝ่เรียนรู้	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยบางเรื่อง บางครั้ง	ไม่ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายทุกเรื่อง ทุกครั้ง
3. มุ่งมั่นในการทำงาน	ปฏิบัติงานงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนบางเรื่อง บางครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายไม่เสร็จในเวลาที่กำหนดทุกเรื่อง ทุกครั้ง
4. มีความขยันอดทน	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความเบื่อหน่ายทั้งในและนอกเวลาเรียน

รายการ	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. การทอดกล้วย	5	
4.1 ใช้น้ำมันในปริมาณที่เหมาะสม	1	
4.2 ใช้ความร้อนที่เหมาะสม	1	
4.3 ลักษณะของกล้วยไม่ขาดจากกันเป็นชั้นเล็กชั้นน้อย	1	
4.4 มีสีเหลืองเสมอกันทุกชั้น	1	
4.5 มีความกรอบเสมอกันทุกชั้น	1	
5. การฉาบกล้วย	5	
5.1 ฉาบกล้วยได้ถูกขั้นตอนและวิธีการ	1	
5.2 ใช้ส่วนผสมในการฉาบกล้วยได้เหมาะสม	1	
5.3 ใส่ส่วนผสมในการฉาบครบถ้วน	1	
5.4 ใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการฉาบกล้วยได้เหมาะสม	1	
5.5 รสชาติของกล้วยฉาบเข้ากันทุกชั้น	1	
6. ผลงานสำเร็จ	5	
6.1 มีความกรอบอร่อย	1	
6.2 กล้วยมีสีสวยงาม	1	
6.3 ลักษณะของกล้วยไม่แตกหัก	1	
6.4 กล้วยมีความสะอาด	1	
6.5 กล้วยที่ใส่กล้วยมีความสะอาดและสวยงาม	1	
คะแนนเฉลี่ย		

เกณฑ์การประเมินผล

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	4.50-5.00	หมายถึง	มีทักษะดีมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	3.50-4.49	หมายถึง	มีทักษะดี
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	2.50-3.49	หมายถึง	มีทักษะปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.50-2.49	หมายถึง	มีทักษะพอใช้
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.00-1.49	หมายถึง	มีทักษะต้องปรับปรุง

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการเรียนรู้เพิ่มเติม (งานบ้าน)
 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การทำกล้วยฉาบ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4 เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย
 และรสทรงเครื่อง เวลา 2 ชั่วโมง

.....
มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัดที่ 2 ทำงานบรรลุเป้าหมายที่วางไว้อย่างเป็นขั้นตอนด้วย ความขยัน อดทน รับผิดชอบ และซื่อสัตย์

สาระสำคัญ

การทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง เป็นการนำกล้วยน้ำว่าดิบ มาปอกเปลือก ล้างกล้วยให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ต่อกจากนั้นฝานกล้วยด้วย มีดฝานกล้วยเป็นชิ้นบาง ๆ นำกล้วยที่ฝานมาทอดให้เหลืองกรอบ และฉาบที่ละรสจนครบทุกรสตามต้องการ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนบอกวิธีการฉาบกล้วยรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่องได้
2. นักเรียนสามารถบอกถึงวัสดุ และอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง ได้
3. นักเรียนมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และขยันอดทน

สาระการเรียนรู้

การทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง

การบูรณาการ

1. ภาษาไทย การฟัง การพูดเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง และการอ่านขั้นตอนการทำกล้วยฉาบแต่ละรสในใบงาน

2. สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม พฤติกรรมอันพึงประสงค์ให้เกิดขึ้นกับนักเรียน ในการปฏิบัติงาน ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และขยันอดทน

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

1. ขั้นนำ

1.1 นักเรียนศึกษาผลงานกล้วย 3 รส ได้แก่ การทำกล้วยฉาบหวานโอวัลติน รสสหาร่าย และรสทรงเครื่อง

1.2 ครูซักถามนักเรียนเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ ดังนี้ นักเรียนเคยรับประทาน กล้วยฉาบหวานโอวัลติน รสสหาร่าย และรสทรงเครื่องบ้างไหม และที่บ้านของใครทำกล้วยฉาบ บ้าง

2. ขั้นสอน

2.1 กลุ่มการเรียนรู้ใช้กลุ่มเดิม เพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการจัดการเรียน การสอน

2.2 นักเรียน-ครูร่วมศึกษาวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบแต่ละรสจาก ใบความรู้ที่ 4

2.3 นักเรียนร่วมกันสนทนาถึงความแตกต่างของวิธีการและขั้นตอนที่แตกต่างกัน ของกล้วยฉาบหวานโอวัลติน รสสหาร่าย และรสทรงเครื่อง

2.4 นักเรียนแต่ละกลุ่มตกลงแบ่งเครื่องมือกันและแบ่งกล้วยดิบกันเพื่อปฏิบัติการ ทำกล้วยฉาบ 3 รส ได้แก่ กล้วยฉาบหวานโอวัลติน รสสหาร่าย และรสทรงเครื่อง จากการศึกษาใบ งานและการสาธิตของภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณครูอีกครั้งหนึ่ง เพื่อความถูกต้องและปลอดภัย ในการปฏิบัติงาน

2.5 ขณะปฏิบัติกิจกรรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์ที่ต้องการให้เกิดขึ้นกับนักเรียน ได้แก่

- นักเรียนมีวินัย โดยเข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับใบความรู้และ การส่งงาน

- นักเรียนใฝ่เรียนรู้และมุ่งมั่นในการทำงาน โดยโดยปฏิบัติงานที่ได้รับ มอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ

- นักเรียนมีความขยันอดทน โดยปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอก เวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ

2.6 ขณะนักเรียนปฏิบัติกิจกรรมเป็นกลุ่มๆ ครูบันทึกผลลงในแบบการสังเกต พฤติกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสหาร่าย และรสทรงเครื่อง

2.7 นักเรียนส่งงานเพื่อประเมินผลงาน ครูบันทึกผลลงในแบบประเมินผลงานการทำ กล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสหาร่าย และรสทรงเครื่อง

3. ชั้นสรุป

3.1 นักเรียนสรุปความรู้ที่ได้รับด้วยการร่วมกันบอกวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง พร้อม ๆ กัน พร้อมทั้งบอกวิธีการทำที่แตกต่างกันของกล้วยฉาบแต่ละรส

3.2 ครู-นักเรียนสนทนากันเกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่จะใช้ในทำกล้วยฉาบ รสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสป้าไก่ที่จะเรียนในชั่วโมงต่อไป

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. ใบความรู้ที่ 4 เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง

การวัดผลและประเมินผล

วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์
สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	แบบการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์
ประเมินทักษะปฏิบัติการทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง	แบบประเมินทักษะปฏิบัติการทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง	ร้อยละ 80 ขึ้นไป / ค่าเฉลี่ย 3.50 ขึ้นไป

บันทึกหลังใช้แผน

ผลการจัดการเรียนรู้

.....

ปัญหา / อุปสรรค.....

.....

แนวทางแก้ไข

.....

ใบความรู้ที่ 4

เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง

จุดประสงค์

1. เพื่อเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่องได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้นักเรียนอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสสาหร่าย และรสทรงเครื่อง

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

- | | |
|------------------|------------------------|
| 1. มีดปอก มีดฝาน | 2. ตะแกรง |
| 3. ตะหลิว | 4. กระทะ |
| 5. หม้อ | 6. กะละมัง |
| 7. เครื่องชั่ง | 8. แก้ว |
| 9. เตาแก๊ส | 9. เครื่องรีดปิดปากถุง |

วัสดุที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. กล้วยน้ำว้าดิบ | 2. น้ำตาลทราย |
| 3. ไข่แดง | 4. น้ำมันพืช |
| 5. น้ำ | 6. ผงโอวัลติน |
| 7. ผงสาหร่าย | 8. ผงบาบีคิว |
| 9. พริกไทย | 10. ต้นหอม |
| 11. ถุงจิบข้าง | |

วิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสส่าหรัย และรสทรงเครื่อง

นักเรียนโปรดทราบ ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน รสส่าหรัย และรสทรงเครื่องจะมีวิธีขั้นตอนการทำที่เหมือนกันตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1- 6 ส่วนขั้นตอนการทำรสชาติต่างๆ นั้นจะมีวิธีการที่แตกต่างกันออกไป ดังนั้นขั้นตอนในการทำรสชาติจะอธิบายแยกออกไป



1. เตรียมกล้วยน้ำว้าดิบตามต้องการ ตัดผลกล้วยพร้อมทั้งลำยวงกล้วยให้สะอาด



2. ปอกเปลือกกล้วย ด้วยวิธีการปอกดังนี้

- 2.1 ใช้มีดปอกเปลือกกล้วยด้วยวิธีการกรีดลงบนเปลือกกล้วยตามความยาวของผลกล้วย
- 2.2 การกรีดเปลือกกล้วยเว้นระยะให้ห่างกันพอประมาณ โดยกรีดให้รอบผลกล้วย
- 2.3 ใช้ปลายมีดแซะเปลือกกล้วยออกจากเนื้อกล้วย



3. ล้างกล้วยให้สะอาดและฝีกให้สะอาดน้ำ



4. ใช้มีดฝานกล้วยให้เป็นชิ้นบาง ๆ ให้ได้จำนวนตามต้องการ



5. การเตรียมทอดกล้วย ดังนี้

5.1 เตรียมเตาแก๊สเปิดแก๊สวางกระทะบนเตาแก๊ส รอให้กระทะร้อนพอประมาณ

5.2 เทน้ำมันพืชใส่ลงในกระทะพอประมาณ

5.3 ก่อนใส่กล้วยต้องให้น้ำมันในกระทะร้อนจัด ความร้อนของน้ำมันในกระทะ สังเกตโดยการใส่ใบเตยลงไปทอดลงไปทอด ให้สีของใบเตยเริ่มเหลืองเล็กน้อย



6. การทอดกล้วย มีขั้นตอนดังนี้

6.1 ใส่กล้วยเรียงให้เป็นระเบียบ รอสักครู่ใช้ตะหลิวคนและกลับกล้วยจากด้านล่างเป็นด้านบน และหยุดพักสักครู่กลับกล้วยกลับไปมาจนกระทั่งกล้วยมีสีเหลืองกรอบ

6.2 ใช้ตะแกรงตักกล้วยออกจากน้ำมันพร้อมทั้งเขย่าตะแกรงเรื่อย ๆ เพื่อให้กล้วยสะเด็ดน้ำมัน และนำกล้วยเทลงในภาชนะที่มีกระดาษวางอยู่เพื่อใช้กระดาษซับน้ำมัน

ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสหวานโอวัลติน

เพื่อนๆ ค่ะ เมื่อเราได้นำกล้วยมาทอดโดยทำตามขั้นตอนและวิธีการที่ 1-6 เสร็จแล้ว เราก็มาฉาบกล้วยที่ผ่านการทอดแล้วให้เป็นกล้วยฉาบรสหวานโอวัลตินกันนะคะ



1. ขั้นตอนการเตรียมเคี้ยวน้ำตาลทราย มีดังนี้

- 1.1 เตรียมน้ำ 400 มิลลิลิตร ต่อกกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.2 เตรียมน้ำตาลทราย 400 กรัม ต่อกกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.3 เทน้ำและน้ำตาลทรายผสมกันในหม้อ ยกหม้อขึ้นตั้งไฟเคี้ยวจนน้ำตาลข้นเกือบเหนียว ยางยางมะตูม โดยสังเกตจากการใช้ตะหลิวจุ่มน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วยกขึ้นดู (การใส่ใบเตยขณะต้มน้ำเชื่อมจำทำให้น้ำเชื่อมมีกลิ่นหอม)



2. นำกล้วยมีสีเหลืองเล็กน้อยแต่ยังไม่กรอบใส่ในน้ำเชื่อมซึ่งพักไว้จนเย็น จากนั้นใช้ทัพพีคลุกกล้วยกับน้ำเชื่อมให้เข้ากัน



3. เตรียมเตาแก๊สเปิดแก๊สวางกระทะบนเตาแก๊ส รอให้กระทะร้อนพอประมาณ เทน้ำมันพืชใส่ลงในกระทะพอประมาณ

4. ก่อนใส่กล้วยต้องให้น้ำมันในกระทะร้อนจัด ความร้อนของน้ำมันในกระทะ สังเกตโดยการใส่ใบเตยลงไปทอดลงไปทอด ให้สีของใบเตยเริ่มเหลืองเล็กน้อย



5. ใส่กล้วยลงในกระทะน้ำมัน ต้องเบาแก๊สให้ร้อนพอประมาณใช้ตะหลิวคนและกลับกล้วยเป็นระยะ ๆ จนกระทั่งเหลืองกรอบ

6. ใช้ตะแกรงตักกล้วยออกจากน้ำมันพร้อมทั้งเขย่าตะแกรงเรื่อย ๆ เพื่อให้กล้วยสะเด็ดน้ำมัน



7. นำกล้วยใส่ถุงและโรยผงโอวัลตินใส่ในถุงพอประมาณ

8. บิดปากถุงเพื่อปิดปากถุง แล้วเขย่าถุงให้กล้วยคลุกเคล้าเข้ากับผงโอวัลตินทุกชิ้น เป็นอันเสร็จขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสหวานโอวัลติน

ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสสาหร่าย

เพื่อนๆ คะ เมื่อเราได้นำกล้วยมาทอดโดยทำตามขั้นตอนและวิธีการที่ 1-6 เสร็จแล้ว เราก็มาฉาบกล้วยที่ผ่านการทอดแล้วให้เป็นกล้วยฉาบรสสาหร่ายกันนะคะ



1. ขั้นตอนการเตรียมเคี้ยวน้ำตาลทราย มีดังนี้

- 1.1 เตรียมน้ำ 400 มิลลิลิตร ตอกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.2 เตรียมน้ำตาลทราย 400 กรัม ตอกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.3 เทน้ำและน้ำตาลทรายผสมกันในหม้อ ยกหม้อขึ้นตั้งไฟเคี้ยวจนน้ำตาลข้นเกือบเหนียว ยางยางมะตูม โดยสังเกตจากการใช้ตะหลิวจุ่มน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วยกขึ้นดู (การใส่ใบเตยขณะต้มน้ำเชื่อมจำทำให้น้ำเชื่อมมีกลิ่นหอม)



2. นำกล้วยมีสีเหลืองเล็กน้อยแต่ยังไม่กรอบใส่ในน้ำเชื่อมซึ่งพักไว้จนเย็น จากนั้นใช้ทัพพีคลุกกล้วยกับน้ำเชื่อมให้เข้ากัน



3. เตรียมเตาแก๊สเปิดแก๊สวางกระทะบนเตาแก๊ส รอให้กระทะร้อนพอประมาณ เทน้ำมันพืชใส่ลงในกระทะพอประมาณ

4. ก่อนใส่กล้วยต้องให้น้ำมันในกระทะร้อนจัด ความร้อนของน้ำมันในกระทะ สังเกตโดยการใส่ใบเตยลงไปทอดลงไปทอด ให้สีของใบเตยเริ่มเหลืองเล็กน้อย



5. ใส่กล้วยลงในกระทะน้ำมัน ต้องเบาแก๊สให้ร้อนพอประมาณใช้ตะหลิวคนและกลับกล้วยเป็นระยะ ๆ จนกระทั่งเหลืองกรอบ

6. ใช้ตะแกรงตักกล้วยออกจากน้ำมันพร้อมทั้งเขย่าตะแกรงเรื่อย ๆ เพื่อให้กล้วยสะเด็ดน้ำมัน



7. นำกล้วยใส่ถุงและโรยผงสำหรับใส่ในถุงพอประมาณ
8. บีดปากถุงเพื่อปิดปากถุง แล้วเขย่าถุงให้กล้วยคลุกเคล้าเข้ากับผงสำหรับทุกชั้น เป็นอันเสร็จขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสสำหรับ

ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสทรงเครื่อง

เพื่อนๆ ค่ะ เมื่อเราได้นำกล้วยมาทอดโดยทำตามขั้นตอนและวิธีการที่ 1-6 เสร็จแล้ว เราก็มาฉาบกล้วยที่ผ่านการทอดแล้วให้เป็นกล้วยฉาบรสทรงเครื่องกันนะคะ



1. ขั้นตอนการเตรียมเคี้ยวน้ำตาลทราย มีดังนี้
 - 1.1 เตรียมน้ำ 400 มิลลิลิตร ตอกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
 - 1.2 เตรียมน้ำตาลทราย 400 กรัม ตอกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
 - 1.3 เทน้ำและน้ำตาลทรายผสมกันในหม้อ ยกหม้อขึ้นตั้งไฟเคี้ยวจนน้ำตาลข้นเหนียวมตะตุม โดยสังเกตจากการใช้ตะหลิวจุ่มน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วยกขึ้นดู
 - 1.4 โรยผงบาร์บีคิวพริกไทยลงไปเคี้ยวในหม้อ



2. ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสทรงเครื่อง

2.1 ใส่กล้วยที่ทอดกรอบเรียบร้อยแล้วจำนวน 1 กิโลกรัมลงในน้ำเชื่อมที่มีผงบาร์บีคิวพริกไทย

2.2 ชยับหม้อเพื่อให้กล้วยซึ่งอยู่ด้านบนลงไปอยู่ด้านล่าง ขณะเขย่าหม้อต้นหอม ลงบนกล้วยทีละน้อย ๆ

2.3 ปฏิบัติเช่นข้อ 2.2 หลาย ๆ ครั้งเพื่อให้กล้วยถูกกับน้ำเชื่อมและเครื่องปรุงรสทรงเครื่องทุกชิ้น และน้ำเชื่อมแห้งพอดี

การบรรจุกล้วยฉาบ



บรรจุกล้วยที่ทอดกรอบและเย็นแล้วลงในถุงพลาสติก แล้วชั่งน้ำหนักตามที่ต้องการ จากนั้นรีดปิดปากถุงด้วยเครื่องรีดเพื่อรักษาความกรอบของกล้วย

เกณฑ์ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานของนักเรียน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ		
	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. มีวินัย	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน บางครั้ง	ไม่เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง
2. ใฝ่เรียนรู้	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยบางเรื่อง บางครั้ง	ไม่ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายทุกเรื่อง ทุกครั้ง
3. มุ่งมั่นในการทำงาน	ปฏิบัติงานงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนบางเรื่อง บางครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายไม่เสร็จในเวลาที่กำหนดทุกเรื่อง ทุกครั้ง
4. มีความขยันอดทน	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความเบื่อหน่ายทั้งในและนอกเวลาเรียน

รายการ	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. การทอดกล้วย	5	
4.1 ใช้น้ำมันในปริมาณที่เหมาะสม	1	
4.2 ใช้ความร้อนที่เหมาะสม	1	
4.3 ลักษณะของกล้วยไม่ขาดจากกันเป็นชั้นเล็กชั้นน้อย	1	
4.4 มีสีเหลืองเสมอกันทุกชั้น	1	
4.5 มีความกรอบเสมอกันทุกชั้น	1	
5. การฉาบกล้วย	5	
5.1 ฉาบกล้วยได้ถูกขั้นตอนและวิธีการ	1	
5.2 ใช้ส่วนผสมในการฉาบกล้วยได้เหมาะสม	1	
5.3 ใส่ส่วนผสมในการฉาบครบถ้วน	1	
5.4 ใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการฉาบกล้วยได้เหมาะสม	1	
5.5 รสชาติของกล้วยฉาบเข้ากันทุกชั้น	1	
6. ผลงานสำเร็จ	5	
6.1 มีความกรอบอร่อย	1	
6.2 กล้วยมีสีนสวยงาม	1	
6.3 ลักษณะของกล้วยไม่แตกหัก	1	
6.4 กล้วยมีความสะอาด	1	
6.5 กล้วยที่ใส่กล้วยมีความสะอาดและสวยงาม	1	
คะแนนเฉลี่ย		

เกณฑ์การประเมินผล

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	4.50-5.00	หมายถึง	มีทักษะดีมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	3.50-4.49	หมายถึง	มีทักษะดี
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	2.50-3.49	หมายถึง	มีทักษะปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.50-2.49	หมายถึง	มีทักษะพอใช้
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.00-1.49	หมายถึง	มีทักษะต้องปรับปรุง

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 5

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการเรียนรู้เพิ่มเติม (งานบ้าน)
 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง การทำกล้วยฉาบ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 5 เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว
 และรสปลาปิ้ง เวลา 2 ชั่วโมง

.....
มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัดที่ 2 ทำงานบรรลุเป้าหมายที่วางไว้อย่างเป็นขั้นตอนด้วย ความขยัน อดทน รับผิดชอบ และซื่อสัตย์

สาระสำคัญ

การทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง เป็นการนำกล้วยน้ำว้าดิบ มาปอกเปลือก ล้างกล้วยให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ต่อกจากนั้นฝานกล้วยด้วยมีดฝานกล้วยเป็นชิ้นบางๆ นำกล้วยที่ฝานมาทอดให้เหลืองกรอบ และฉาบที่ละรสจนครบทุกรสตามต้องการ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนบอกวิธีและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง ได้
2. นักเรียนสามารถบอกถึงวัสดุ และอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง ได้
3. นักเรียนมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และอยู่อย่างพอเพียง

สาระการเรียนรู้

การทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง

การบูรณาการ

1. ภาษาไทย การฟัง การพูดเกี่ยวกับการเลือก ใช้ เก็บ บำรุงรักษาเครื่องมือ และการอ่านคำชี้แจงในใบงาน

2. สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม พฤติกรรมอันพึงประสงค์ให้เกิดขึ้นกับนักเรียนในการปฏิบัติงาน ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และซื่อสัตย์สุจริต

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

1. ขั้นนำ

1.1 นักเรียนศึกษาผลงานกล้วย 3 รส ได้แก่ การทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสป้าป้า

1.2 ครูซักถามนักเรียนเกี่ยวกับการทำกล้วยฉาบ ดังนี้ นักเรียนเคยรับประทานกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสป้าป้าบ้างไหม และนักเรียนเคยเห็นการทำกล้วยฉาบ 3 รส แล้วหรือยัง

2. ขั้นสอน

2.1 กลุ่มการเรียนรู้ใช้กลุ่มเดิม เพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการจัดการเรียนการสอน

2.2 นักเรียน-ครูร่วมศึกษาวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบแต่ละรสจากใบงาน

2.3 นักเรียนร่วมกันสนทนาถึงความแตกต่างของวิธีการและขั้นตอนที่แตกต่างกันของกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสป้าป้า

2.4 นักเรียนแต่ละกลุ่มตกลงแบ่งเครื่องมือกันและแบ่งกล้วยดิบกันเพื่อปฏิบัติการทำกล้วยฉาบ 3 รส ได้แก่ กล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสป้าป้า จากการศึกษาใบความรู้ที่ 5 และการสาธิตของภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณครูอีกครั้งหนึ่ง เพื่อความถูกต้องและปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

2.5 ขณะปฏิบัติกิจกรรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์ที่ต้องการให้เกิดขึ้นกับนักเรียน ได้แก่

- นักเรียนมีวินัย โดยเข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับใบความรู้และการส่งงาน

- นักเรียนใฝ่เรียนรู้และมุ่งมั่นในการทำงาน โดยโดยปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ

- นักเรียนมีความขยันอดทน โดยปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ

2.6 ขณะนักเรียนปฏิบัติกิจกรรมเป็นกลุ่มๆ ครูบันทึกผลลงในแบบการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสป้าป้า

2.7 นักเรียนส่งงานเพื่อประเมินผลงาน ครูบันทึกผลลงในแบบประเมินผลงานการทำ
กล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง

3. ขั้นสรุป

3.1 นักเรียนสรุปความรู้ที่ได้รับด้วยการร่วมกันบอกวิธีการและขั้นตอนการทำ
กล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้งพร้อม ๆ กัน พร้อมทั้งบอกวิธีการทำที่
แตกต่างกันของกล้วยฉาบแต่ละรส

3.2 ครู-นักเรียนสนทนากันเกี่ยวกับสิ่งที่จะเรียนในชั่วโมงต่อไป คือ การวัดและ
ประเมินผล การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการจัดการกับผลผลิต

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. ใบความรู้ เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง
2. วัสดุและอุปกรณ์การทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง

การวัดผลและประเมินผล

วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์
สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	แบบการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์
แบบประเมินทักษะปฏิบัติการทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง	แบบประเมินทักษะปฏิบัติการทำกล้วยฉาบ รสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง	ร้อยละ 80 ขึ้นไป / ค่าเฉลี่ย 3.50 ขึ้นไป

บันทึกหลังใช้แผน

ผลการจัดการเรียนรู้

.....

ปัญหา / อุปสรรค.....

.....

แนวทางแก้ไข

.....

ใบความรู้ที่ 5

เรื่อง การทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง

จุดประสงค์

1. เพื่อเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง ได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้นักเรียนอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปลาปิ้ง

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

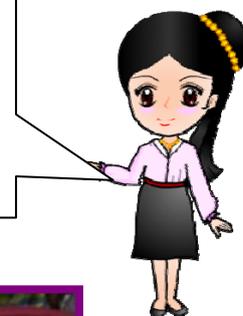
- | | |
|------------------|-------------------------|
| 1. มีดปอก มีดฝาน | 2. ตะแกรง |
| 3. ตะหลิว | 4. กระทะ |
| 5. หม้อ | 6. กะละมัง |
| 7. เครื่องชั่ง | 8. แก้ว |
| 9. เตาแก๊ส | 10. เครื่องรีดปิดปากถุง |

วัสดุที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1. กล้วยน้ำว้าดิบ | 2. น้ำตาลทราย |
| 3. ใบเตย | 4. น้ำมันพืช |
| 5. น้ำ | 6. กระเทียม |
| 7. พริกไทย | 8. ผงบาบีคิว |
| 9. ผงปลาปิ้ง | 10. ถุงจีบข้าง |

วิธีการและขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย รสบาร์บีคิว และรสปาปิก้า

นักเรียนโปรดทราบ ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทย
รสบาร์บีคิว และรสปาปิก้า จะมีวิธีขั้นตอนการทำที่เหมือนกันตั้งแต่ขั้นตอน
ที่ 1- 6 ส่วนขั้นตอนการทำรสชาติต่างๆ นั้นจะมีวิธีการที่แตกต่างกัน
ออกไป ดังนั้นขั้นตอนในการทำรสชาติจะอธิบายแยกออกไป



1. เตรียมกล้วยน้ำว้าดิบตามต้องการ ตัดผลกล้วยพร้อมทั้งล้างยางกล้วยให้สะอาด



2. ปอกเปลือกกล้วย ด้วยวิธีการปอกดังนี้

- 2.1 ใช้มีดปอกเปลือกกล้วยด้วยวิธีการกรีดลงบนเปลือกกล้วยตามความยาวของผลกล้วย
- 2.2 การกรีดเปลือกกล้วยเว้นระยะให้ห่างกันพอประมาณ โดยกรีดให้รอบผลกล้วย
- 2.3 ใช้ปลายมีดแซะเปลือกกล้วยออกจากเนื้อกล้วย



3. ล้างกล้วยให้สะอาดและฝีกให้สะอาดน้ำ



4. ใช้มีดฝานกล้วยให้เป็นชิ้นบาง ๆ ให้ได้จำนวนตามต้องการ



5. การเตรียมทอดกล้วย ดังนี้

5.1 เตรียมเตาแก๊สเปิดแก๊สวางกระทะบนเตาแก๊ส รอให้กระทะร้อนพอประมาณ

5.2 เทน้ำมันพืชใส่ลงในกระทะพอประมาณ

5.3 ก่อนใส่กล้วยต้องให้น้ำมันในกระทะร้อนจัด ความร้อนของน้ำมันในกระทะ สังเกตโดยการใส่ใบเตยลงไปทอดลงไปทอด ให้สีของใบเตยเริ่มเหลืองเล็กน้อย



6. การทอดกล้วย มีขั้นตอนดังนี้

6.1 ใส่กล้วยเรียงให้เป็นระเบียบ รอสักครู่ใช้ตะหลิวคนและกลับกล้วยจากด้านล่างเป็นด้านบน และหยุดพักสักครู่กลับกล้วยกลับไปมาจนกระทั่งกล้วยมีสีเหลืองกรอบ

6.2 ใช้ตะแกรงตักกล้วยออกจากน้ำมันพร้อมทั้งเขย่าตะแกรงเรื่อย ๆ เพื่อให้กล้วยสะเด็ดน้ำมัน และนำกล้วยเทลงในภาชนะที่มีกระดาษวางอยู่เพื่อใช้กระดาษซับน้ำมัน

ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสกระเทียมพริกไทย

เพื่อนๆ คะ เมื่อเราได้นำกล้วยมาทอดโดยทำตามขั้นตอนและวิธีการที่ 1-6 เสร็จแล้ว เราก็มาฉาบกล้วยที่ผ่านการทอดแล้วให้เป็นกล้วยฉาบรสกระเทียมพริกไทยกันนะคะ



1. ขั้นตอนการเตรียมเคี้ยวน้ำตาลทราย มีดังนี้

- 1.1 เตรียมน้ำ 400 มิลลิตร ตอกกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.2 เตรียมน้ำตาลทราย 400 กรัม ตอกกล้วยที่ทอดเรียบร้อยแล้ว 1 กิโลกรัม
- 1.3 เเทน้ำและน้ำตาลทรายผสมกันในหม้อ ยกหม้อขึ้นตั้งไฟเคี้ยวจนน้ำตาลข้นเกือบเหนียว ยางยางมะตูม โดยสังเกตจากการใช้ตะหลิวจุ่มน้ำตาลที่เคี้ยวแล้วยกขึ้นดู (การใส่ใบเตยขณะต้มน้ำเชื่อมจำทำให้น้ำเชื่อมมีกลิ่นหอม)



2. นำกล้วยมีสีเหลืองเล็กน้อยแต่ยังไม่กรอบใส่ในน้ำเชื่อมซึ่งพักไว้จนเย็น
3. โรยกระเทียมพริกไทยดำ และต้นหอมซอย แล้วใช้ทัพพีคลุกกล้วยกับน้ำเชื่อมกระเทียมพริกไทย ต้นหอมคลุกเบาๆ ให้เข้ากัน

ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสบาบีคิว

เพื่อนๆ ค่ะ เมื่อเราได้กล้วยมาทอดโดยทำตามขั้นตอน และวิธีการที่ 1-6 เสร็จแล้ว เราก็มาฉาบกล้วยที่ผ่านการทอดแล้วให้เป็นกล้วยฉาบรสบาบีคิวกันนะคะ



1. นำกล้วยใส่ถุงและโรยผงบาบีคิวใส่ในถุงพอประมาณ
2. บีดปากถุงเพื่อปิดปากถุง แล้วเขย่าถุงให้กล้วยคลุกเคล้าเข้ากับผงบาบีคิวทุกชั้น เป็นอันเสร็จ ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสบาบีคิว

ขั้นตอนการฉาบกล้วยรสป้า

เพื่อนๆ ค่ะ เมื่อเราได้นำกล้วยมาทอดโดยทำตามขั้นตอน และวิธีการที่ 1-6 เสร็จแล้ว เราก็มาฉาบกล้วยที่ผ่านการทอดแล้วให้เป็นกล้วยฉาบรสป้ากันนะคะ



1. นำกล้วยใส่ถุงและโรยผงป้าใส่ในถุงพอประมาณ
2. บีดปากถุงเพื่อปิดปากถุง แล้วเขย่าถุงให้กล้วยคลุกเคล้าเข้ากับผงป้าทุกชั้น เป็นอันเสร็จ ขั้นตอนการทำกล้วยฉาบรสป้า

การบรรจุกล้วยฉาบ



บรรจุกล้วยที่ทอดกรอบและเย็นแล้วลงในถุงพลาสติก แล้วชั่งน้ำหนักตามที่ต้องการ จากนั้นรีดปิดปากถุงด้วยเครื่องรีดเพื่อรักษาความกรอบของกล้วย

เกณฑ์ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานของนักเรียน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ		
	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. มีวินัย	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน บางครั้ง	ไม่เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง
2. ใฝ่เรียนรู้	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยบางเรื่อง บางครั้ง	ไม่ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายทุกเรื่อง ทุกครั้ง
3. มุ่งมั่นในการทำงาน	ปฏิบัติงานงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนบางเรื่อง บางครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายไม่เสร็จในเวลาที่กำหนดทุกเรื่อง ทุกครั้ง
4. มีความขยันอดทน	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความเบื่อหน่ายทั้งในและนอกเวลาเรียน

รายการ	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. การทอดกล้วย	5	
4.1 ใช้น้ำมันในปริมาณที่เหมาะสม	1	
4.2 ใช้ความร้อนที่เหมาะสม	1	
4.3 ลักษณะของกล้วยไม่ขาดจากกันเป็นชั้นเล็กชั้นน้อย	1	
4.4 มีสีเหลืองเสมอกันทุกชั้น	1	
4.5 มีความกรอบเสมอกันทุกชั้น	1	
5. การฉาบกล้วย	5	
5.1 ฉาบกล้วยได้ถูกขั้นตอนและวิธีการ	1	
5.2 ใช้ส่วนผสมในการฉาบกล้วยได้เหมาะสม	1	
5.3 ใส่ส่วนผสมในการฉาบครบถ้วน	1	
5.4 ใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการฉาบกล้วยได้เหมาะสม	1	
5.5 รสชาติของกล้วยฉาบเข้ากันทุกชั้น	1	
6. ผลงานสำเร็จ	5	
6.1 มีความกรอบอร่อย	1	
6.2 กล้วยมีสีสวยงาม	1	
6.3 ลักษณะของกล้วยไม่แตกหัก	1	
6.4 กล้วยมีความสะอาด	1	
6.5 กล้วยที่ใส่กล้วยมีความสะอาดและสวยงาม	1	
คะแนนเฉลี่ย		

เกณฑ์การประเมินผล

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	4.50-5.00	หมายถึง	มีทักษะดีมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	3.50-4.49	หมายถึง	มีทักษะดี
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	2.50-3.49	หมายถึง	มีทักษะปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.50-2.49	หมายถึง	มีทักษะพอใช้
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.00-1.49	หมายถึง	มีทักษะต้องปรับปรุง

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 6

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการเรียนรู้เพิ่มเติม (งานบ้าน)
 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง การขายกล้วยฉาบ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 6 เรื่อง การคำนวณต้นทุน ราคาขาย และการจัดจำหน่าย

เวลา 1 ชั่วโมง

.....
มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัดที่ 2 ทำงานบรรลุเป้าหมายที่วางไว้อย่างเป็นขั้นตอนด้วย ความขยัน อดทน รับผิดชอบ และซื่อสัตย์

สาระสำคัญ

การกำหนดราคาขาย ผู้ขายต้องคิดต้นทุนทั้งหมด บวกด้วยกำไรที่ต้องการ ก็จะเป็นราคาขาย และการจัดจำหน่ายสินค้า เป็นภารกิจหนึ่งที่ผู้ประกอบการ จะต้องมีความรู้ความเข้าใจ ซึ่งจะส่งผลให้ธุรกิจนั้นสำเร็จได้ผลดี

สาระการเรียนรู้

1. การคิดราคาต้นทุนการผลิต
2. การจัดจำหน่าย
3. การเผยแพร่สินค้า

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนสามารถคำนวณค่าใช้จ่ายและกำหนดราคาขายอาหารได้
2. นักเรียนสามารถจัดจำหน่ายอาหารได้

การบูรณาการ

1. คณิตศาสตร์ การคิดคำนวณต้นทุน กำไร และกำหนดราคาขาย
2. สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม พฤติกรรมอันพึงประสงค์ให้เกิดขึ้นกับนักเรียนในการปฏิบัติงาน ได้แก่ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นในการทำงาน และซื่อสัตย์สุจริต

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

ครูพูดคุยกับนักเรียนเรื่องราคาขายกล้วยฉาบ ว่ากล้วยฉาบที่นักเรียนทำนักเรียนจะขายเท่าใดถึงจะเหมาะสม

2. ขั้นสอน

2.1 นักเรียนกลุ่มเดิม ร่วมกันศึกษาใบความรู้ที่ 6 เรื่อง การคิดราคาต้นทุนของกล้วยฉาบ

2.3 ครูแจกใบรายการราคาต้นทุนที่นำมาทำกล้วยฉาบให้กับนักเรียนได้ศึกษาเพื่อทดลองคิดราคาขายกล้วยฉาบที่ทำขึ้น และนักเรียนร่วมกันวางแผนเกี่ยวกับแนวทางการขายกล้วยฉาบ

2.4 นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอราคาขายกล้วยฉาบที่ทำ พร้อมทั้งอธิบายเหตุผลและนำเสนอแนวทางการขายกล้วยฉาบที่ทำขึ้น

2.5 ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปราคาขายกล้วยฉาบที่เหมาะสม

2.6 ครูและนักเรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับแนวทางการขายกล้วยฉาบ

3. ขั้นสรุป

นักเรียนแต่ละกลุ่มเสนอแนะแนวทางในการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์กล้วยฉาบ เช่น การประชาสัมพันธ์ในชุมชนต่างๆ การติดป้ายประกาศ เป็นต้น

สื่อการเรียนการสอน

ใบความรู้ที่ 6 เรื่อง หลักการคิดต้นทุน กำไร ราคาขาย หรือบริการ

การวัดผลและประเมินผล

วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์
สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	แบบการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้	ระดับคุณภาพ 2 ผ่านเกณฑ์
การอภิปรายแสดงความคิดเห็น	แบบประเมินการอภิปรายแสดงความคิดเห็น	ร้อยละ 80 ขึ้นไป

บันทึกหลังใช้แผน

ผลการจัดการเรียนรู้

.....
.....

ปัญหา / อุปสรรค.....

.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....

ใบความรู้ที่ 6

เรื่อง หลักการคิดต้นทุน กำไร ราคาขาย หรือบริการ

หลักการคิดต้นทุน กำไร ราคาขาย หรือบริการ

การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ จำเป็นที่ผู้ผลิตจะต้องมีความรู้ด้านการคิดต้นทุนกำไร เพื่อช่วยให้การจำหน่ายไม่ขาดทุน หรือได้กำไรตามที่ต้องการ ดังนั้นผู้ผลิตจะต้องรู้ความหมายของคำ และหลักการคิดต้นทุน กำไร และราคาขาย

ความหมายของคำต่าง ๆ ในการคิดต้นทุน กำไร และราคาขาย

1. ต้นทุน หมายถึง การใช้จ่ายต่าง ๆ ในการดำเนินกิจกรรมทั้งในส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ค่าสีกรหอบ ค่าสถานที่ ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ และค่าแรง มีความหมายดังนี้

1.1 ค่าวัสดุ หมายถึง รายการใช้จ่ายต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ

1.2 ค่าแรง หมายถึง ค่าใช้จ่ายให้ลูกจ้าง ลูกน้อง ผู้ผลิตเอง

1.3 ค่าสีกรหอบ หมายถึง ค่าเสื่อมของเครื่องมืออุปกรณ์ เช่น กระทะ หม้อ ตะแกรง

เป็นต้น

1.4 ค่าสถานที่ หมายถึง หรือค่าสถานที่ตั้งจำหน่าย

1.5 ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าพาหนะ ค่าแก๊ส เป็นต้น

2. กำไร หมายถึง เงินส่วนที่ได้รับเกินจากทุน หรือจะกล่าวได้ว่า กำไร คือ เงินที่ได้จากการขายสินค้าที่หักต้นทุนออกแล้ว

3. ราคาขาย หมายถึง มูลค่าของสินค้า ซึ่งรวมค่าใช้จ่ายต่าง ๆ และกำไรซึ่งตีราคาเป็นตัวเงิน

การคิดต้นทุน ผู้ขายจะต้องคิดจากราคาสินค้าทั้งหมดรวมกับค่าสีกรหอบของเครื่องใช้ เช่น ค่าแรง ค่าขนส่ง ค่าพาหนะ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแก๊ส

การคิดกำไร ขึ้นอยู่กับผู้ผลิตว่าต้องการกำไรเท่าไร เช่น 40% 50% หรือ 60%

การกำหนดราคาขาย ผู้ขายต้องคิดต้นทุนทั้งหมด บวกด้วยกำไรที่ต้องการ ก็จะเป็นราคาขาย การกำหนดราคาขายบางครั้งต้องมีการลยทุท มิฉะนั้นอาจจะขายของไม่ได้ การกำหนดราคาขายจึงควรคำนึงถึงสถานการณ์ และสภาพความต้องการของตลาด ถ้าผู้บริโภคมีกำลังซื้อสูง มีความต้องการมาก ก็ควรกำหนดราคาให้สูง เพื่อจะได้มีกำไรมาก

ตัวอย่างการคำนวณหาต้นทุน กล้วยฉायรสหวานน้ำตาลทราย

ที่	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน
1	กล้วย	3 หวี	หวีละ 30 บาท	90 บาท
2	น้ำตาล	400 กรัม	กรัมละ 3 บาท	12 บาท
3.	น้ำมันพืช	1 ขวด	ขวดละ 45 บาท	45 บาท
4.	ใบเตย	2 ต้น	ต้นละ 1 บาท	2 บาท
5.	ถุงบรรจุกล้วยฉาบ	30 ถุง	ถุงละ 50 สตางค์	15 บาท
6.	ค่าเสื่อมของอุปกรณ์	-	20 บาท	20 บาท
7	ค่าน้ำ	-	10 บาท	10 บาท
8..	ค่าแก๊ส	-	20 บาท	20 บาท
9	ค่ารถไปซื้อของ	1 คน	20 บาท	20 บาท
รวมทั้งสิ้น				234 บาท
ต้องการกำไร 50 % ก็เอา $(234 \times 50) / 100 = 117$				
ดังนั้นต้นทุน + กำไรที่ต้องการคือ $234 + 117 = 351$ บาท				
กล้วยฉาบที่ทำได้ 30 ถุง				
สรุปราคากล้วยฉาบเท่ากับ ราคาถุงละ 12 บาท				

การจัดจำหน่าย

การจัดจำหน่ายสินค้า เป็นภารกิจหนึ่งของผู้ประกอบธุรกิจ จะต้องมีความรู้ความเข้าใจ ซึ่งจะส่งผลให้ธุรกิจนั้นสำเร็จได้ผลดี

การจัดจำหน่ายสินค้า ผู้ขายจะต้องเลือกปฏิบัติ ในสิ่งต่อไปนี้

1. การกำหนดวิธีขาย ใช้วิธีเรขาย แพงลอย เปิดร้านค้า และบริการ หรือขายผู้ปกครอง ซึ่งนักเรียนควรเลือกให้เหมาะสมกับสภาพของท้องถิ่น
2. การหาตลาด การหาตลาดเพื่อจัดจำหน่าย สามารถจัดหาได้จากแหล่งต่อไปนี้
 - 2.1 ร้านขายของชำร่วยทั่วไป
 - 2.2 ศูนย์การค้าต่าง ๆ
3. การเลือกทำเลจำหน่าย ควรเลือกสถานที่ที่มีผู้คนสัญจรไปมา มากเพียงพอ หรือเป็นแหล่งที่สะดวกต่อการไปมาของผู้ซื้อ
4. การโฆษณา ในสภาพของนักเรียน อาจใช้วิธีการโฆษณา เช่น

- บอกเพื่อน ๆ ให้ช่วยถามความต้องการของผู้ปกครอง
- สอบถามตามบ้านผู้ปกครองด้วยตนเอง
- ทำแผ่นปลิวแจกภายในโรงเรียน

คุณลักษณะของผู้จัดจำหน่าย

การจัดจำหน่ายขนมนั้น ข้อที่จูงใจและชักนำลูกค้าให้ให้เข้าร้านได้มากนอกจากขนมที่อร่อย สะอาดและราคาถูกแล้ว คุณลักษณะของผู้จัดจำหน่ายก็เป็นปัจจัยหนึ่งที่ไม่ควรมองข้าม ซึ่งควรมีคุณลักษณะดังนี้

1. แต่งกายสะอาด
2. พูดจาด้วยคำพูดที่ไพเราะ
3. ต้อนรับแขกด้วยใบหน้ายิ้มแย้ม
4. ควรกล่าวคำขอบคุณหรืออื่น ๆ ต่อลูกค้าที่มาอุดหนุน
5. บริการให้ความสะดวกสบายด้วยความเต็มใจ
6. ถามความประสงค์ และสนองความประสงค์ด้วยความเต็มใจ
7. ลดราคาให้ลูกค้าบ้างเล็กน้อยเพื่อเป็นสินน้ำใจ หรือมีของแถมบ้างในบางโอกาส

กิจกรรมฝึกคิด

คำชี้แจง ให้นักเรียนลองคิดคำนวณต้นทุน กำไร การกำหนดราคาขาย และราคาขายกั๊วฉาบ
ของนักเรียน โดยสอบถามราคา วัสดุอุปกรณ์จากครูได้

ชื่อกลุ่ม.....ชื่ออาหาร.....

ที่	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	เป็นเงิน
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

เกณฑ์ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานของนักเรียน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ		
	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. มีวินัย	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง	เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน บางครั้ง	ไม่เข้าแถวตามลำดับก่อน-หลังในการรับ-ส่งของ/งาน ทุกครั้ง
2. ใฝ่เรียนรู้	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายเสร็จเรียบร้อยบางเรื่อง บางครั้ง	ไม่ตั้งใจปฏิบัติกิจกรรมตามที่ได้รับมอบหมายทุกเรื่อง ทุกครั้ง
3. มุ่งมั่นในการทำงาน	ปฏิบัติงานงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนทุกเรื่อง ทุกครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จในเวลาที่กำหนด ทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียนบางเรื่อง บางครั้ง	ทำงานที่ได้รับมอบหมายไม่เสร็จในเวลาที่กำหนดทุกเรื่อง ทุกครั้ง
4. มีความขยันอดทน	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จเรียบร้อยด้วยความเต็มใจ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกเวลาเรียนจนกระทั่งงานเสร็จ	ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายด้วยความเบื่อหน่ายทั้งในและนอกเวลาเรียน

