

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1

สาระการเรียนรู้การทำงานอาชีพและเทคโนโลยี

สาระที่ 2 การออกแบบและเทคโนโลยี

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยที่ 1 ความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของหางหมู เวลา 1 ชั่วโมง.

สาระสำคัญ

การทำหางหมูไว้เพื่อรับประทานเองเป็นการประหยัด และมีประโยชน์ในการนำหัวหมู ซึ่งเป็นส่วนประกอบของหมูที่มีราคาต่ำมาเพิ่มมูลค่าให้กับหัวหมูเป็นหางหมูแสนอร่อย นำมาแปรรูปเป็นอาหารได้หลากหลายชนิด มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

ผลการเรียนรู้

มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายความสำคัญและประโยชน์ของหางหมูแสนอร่อย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความหมาย ความสำคัญของหางหมูได้
2. อธิบายประโยชน์ของหางหมูได้
3. สรุปประโยชน์ของหางหมูในการนำมาทำอาหารได้

สาระการเรียนรู้

1. ความหมายของหางหมู
2. ความสำคัญของหางหมู
3. ประโยชน์ของหางหมู

กระบวนการจัดการเรียนรู้

1. นำรูปภาพหัวหมู และหางหมูของจริง มาให้นักเรียนดู และสนทนาเรื่องการนำหัวหมู มาทำเป็นหางหมูเพื่อเพิ่มมูลค่าหัวหมู เพราะหัวหมูราคาถูก เมื่อนำมาทำเป็นหางหมูสามารถแปรรูปเป็นอาหารได้หลากหลายชนิด

2. นักเรียนแบ่งกลุ่มเป็น 3 กลุ่ม เลือกประธาน เลขานุการ สมาชิกตามความเหมาะสม ศึกษาหัวข้อต่อไปนี้

- 2.1 ความหมายของหางหมู
- 2.2 ความสำคัญของหางหมู
- 2.3 ประโยชน์ของหางหมู

โดยนักเรียนศึกษาจากใบความรู้

3. นักเรียนแต่ละกลุ่ม ร่วมกันวิเคราะห์ วิจารณ์จากหัวข้อที่ศึกษา แล้วนำความรู้ที่ได้รับ บันทึกลงในแบบบันทึกกิจกรรมที่ 1 ส่งตัวแทนรายงานหน้าชั้นเรียน
4. ครูและนักเรียนช่วยกันสรุปสาระสำคัญ
5. นักเรียนแต่ละกลุ่มสรุปแผนผังความคิด โดยครูกำหนดมโนทัศน์หลักคือ
 - 5.1 ความหมายของหางหมู
 - 5.2 ความสำคัญของหางหมู
 - 5.3 ประโยชน์ของหางหมู

กิจกรรมเสนอแนะ/กิจกรรมต่อเนื่อง

นักเรียนแต่ละคนศึกษาการทำหางหมู โดยศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

รายการวัดและประเมินผล	วิธีการวัด	เครื่องมือ	เกณฑ์
1. กิจกรรมการเรียนรู้	ตรวจแบบบันทึกกิจกรรม	แบบฝึกกิจกรรม	ร้อยละ 70
2. ความร่วมมือ	สังเกตพฤติกรรม	แบบสังเกต	ระดับดีขึ้นไป

แบบบันทึกกิจกรรมที่ 1
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1

เรื่อง ความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของนางหม
สมาชิกในกลุ่ม

1. 2. 3.
4. 5. 6.

คำชี้แจง ให้นักเรียนสรุปผลการอภิปรายตามหัวข้อต่อไปนี้

1. ความหมายของนางหม

.....
.....
.....
.....

2. ความสำคัญของนางหม

.....
.....
.....
.....

3. ประโยชน์ของนางหม

.....
.....
.....
.....

แบบบันทึกกิจกรรม**ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1**

เรื่อง ความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของหางหมู

คำชี้แจง ให้นักเรียนสรุปเป็นแผนผังความคิด จากมโนทัศน์หลักคือ

1. ความหมายของหางหมู
2. ความสำคัญของหางหมู
3. ประโยชน์ของหางหมู

แบบสังเกตกระบวนการกลุ่ม

คำชี้แจง 1. ใส่คะแนนลงในช่องตามความเป็นจริง

2. เกณฑ์การผ่านร้อยละ 70

ร.ก.	ชื่อ	ความสามัคคีในกลุ่ม	ความรับผิดชอบร่วมกัน	การแบ่งหน้าที่	การช่วยเหลือซึ่งกันและกัน	ความกระตือรือร้น	รวมคะแนน	คะแนนเฉลี่ย
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								

เกณฑ์การให้คะแนน	5	หมายถึง	ดีมาก
	4	หมายถึง	ดี
	3	หมายถึง	ปานกลาง
	2	หมายถึง	พอใช้
	1	หมายถึง	ควรปรับปรุง

ลงชื่อผู้สอน
/...../.....

ใบความรู้ที่ 1

เรื่อง ความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของหางหมู

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของหางหมูแสนอร่อย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความหมาย ความสำคัญของหางหมูได้
2. อธิบายประโยชน์ของหางหมูได้
3. สรุปประโยชน์ของหางหมูในการนำมาทำอาหารได้

ความหมายของหนางหมู

"หนาง" หมายถึง อาหารประเภทหมักดอง ประกอบด้วย เนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เป็นต้น ทำด้วยเนื้ออะไร ก็เรียก "หนาง" ชนิดนั้น เช่น หนางวัว หนางหมู ฯลฯ การปรุงต้องนำหนาง ไปปรุงอีกครั้งหนึ่ง บ้างก็ใส่กะทิ บ้างก็ไม่ใส่ อาจเพิ่มหยวก ตะไคร้ พริก ตามแต่สูตรใคร ๆ หากทานได้จากร้านอาหารไทยประเภทร้านข้าวแกงทั่วไป เป็นอาหารพื้นบ้าน พื้นเมืองของภาคใต้แบบ "บ้าน ๆ " ไม่เลิศหรูอะไร และมักจะมีขายตามตลาดนัดทั่วไป

ความสำคัญของหนางหมู

เป็นการถนอมอาหารของชาวภาคใต้ ช่วยให้สามารถเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นาน โดยที่อาหารนั้นไม่สูญเสียคุณภาพ การทำหนางหมูในสมัยก่อนเกิดจากภูมิปัญญาเพราะว่าหัวหมูในสมัยนั้นผู้คนไม่นิยมรับประทาน จึงมีผู้คิดค้นวิธีทำให้หัวหมูรับประทานได้โดยนำเนื้อของหัวหมูมาหมักโดยคลุกกับเกลือและน้ำตาลแล้วนำไปหมักไว้ 6-7 วัน ก็รับประทานได้ (บางท้องถิ่นก็มีการผสมผัก ประเภท หยวกกล้วย หน่อไม้ ฟักเขียว เข้าไปด้วย) ทำหนาง ก็คือการทำเนื้อสัมนั่นเอง

ประโยชน์ของหนางหมู

หนางหมูสามารถนำมาปรุงอาหารให้เป็นหนางหมูแสนอร่อย ได้หลากหลายชนิด เช่น

1. หนางหมูต้มกะทิ เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวใต้
2. หนางทอด เป็นอาหารทานกับขิงดอง ผัดสด และพริกทอด
3. คะน้าหนางทอด เป็นอาหารที่ดัดแปลงมาจากกะน้าหมูกรอบ
4. หนางทอดกะเพรากรอบ

อาหารแต่ละชนิดมีคุณค่าทางอาหารครบถ้วน ทั้งโปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่

เอกสารอ้างอิง

สถาบันทักษิณคดีศึกษา. มหาวิทยาลัยทักษิณ.การถนอมอาหารของชาวใต้. สงขลา :

<http://www.tsu.ac.th/ists/article/?003>

สืบสานตำนานวัฒนธรรมชาวปักษ์ใต้.ต้มกะทิเนื้อหนาง. ชุมพร :

<http://www.uligore.com/index.php?wt=food&foodsub=boil&foodID=5>