

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2

สาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

สาระที่ 2 การออกแบบและเทคโนโลยี

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยที่ 2 หลักการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

เวลา 1 ชั่วโมง.

สาระสำคัญ

นางหมู ได้จากหัวหมู นำมาคลุกด้วยเกลือและน้ำตาลอาจผสมหยวกกล้วย หน่อไม้ และผักเขียว ทำได้ทุกฤดูกาล จึงจำเป็นต้องศึกษาและคัดเลือกวัตถุดิบและขั้นตอนในการทำ นางหมู ตลอดจนการใช้วัสดุอุปกรณ์ ให้ถูกต้อง

ผลการเรียนรู้

เลือกใช้ เก็บ บำรุงรักษา เครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุ อุปกรณ์ ในการปฏิบัติการทำนางหมู

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำนางหมูได้
2. อธิบายขั้นตอนการทำ นางหมูได้
3. เลือกใช้ บำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานได้

สาระการเรียนรู้

1. วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำนางหมู
2. ขั้นตอนในการทำนางหมู
3. เทคนิควิธีการใช้ เก็บ บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

กระบวนการจัดการเรียนรู้

1. วิทยากร (ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน) นำส่วนประกอบในการทำนางหมู (ของจริง) ให้นักเรียนดู เช่น ผักเขียว น้ำตาลโตนด เกลือ หัวหมู (เนื้อที่ชำแหละแล้ว) ชักถามนักเรียน ถึงคุณสมบัติและความเหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิดที่จะนำมาทำนางหมู
2. วิทยากรสาธิตประกอบการบรรยายหัวข้อต่อไปนี้
 - 2.1 วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการทำนางหมู
 - 2.2 ขั้นตอนที่ถูกต้องในการทำนางหมู
 - 2.3 วิธีใช้วัสดุอุปกรณ์ ในการทำนางหมู

3. นักเรียนกลุ่มเดิมศึกษาด้านความรู้จากใบความรู้และส่งตัวแทนรายงานหน้าชั้นเรียน โดยศึกษาหัวข้อต่อไปนี้

- 3.1 วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำนางหนู
- 3.2 ขั้นตอนที่ต้องในการทำนางหนู
- 3.3 วิธีใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำนางหนู
4. นักเรียนร่วมกันอภิปราย ชักถามปัญหา แลกเปลี่ยนความรู้และความคิดเห็น
5. วิทยากรและครูอธิบายเพิ่มเติม
6. นักเรียนสรุปความรู้ ลงในแบบบันทึกกิจกรรมที่ 2

กิจกรรมเสนอแนะ/กิจกรรมต่อเนื่อง

นักเรียนนำความรู้ที่ได้รับ ฝึกปฏิบัติ จนเกิดความชำนาญ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

สื่อ/แหล่งเรียนรู้

1. ของจริง หัวหมู(ชำแหละแล้ว) ฟักเขียว น้ำตาลโตนด เกลือ
2. วิทยากรภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชน
3. ใบความรู้เรื่อง หลักการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

การวัดและประเมินผล

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

แบบบันทึกกิจกรรมที่ 2
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2

เรื่อง หลักการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

สมาชิกในกลุ่ม

1.2.3.

4.5.6.

คำชี้แจง ให้นักเรียนสรุปผลการอภิปรายตามหัวข้อต่อไปนี้

1. หลักการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำนางหมู

.....

.....

.....

.....

.....

2. ขั้นตอนที่ต้องใช้ในการเตรียมทำนางหมู

.....

.....

.....

.....

.....

3. นักเรียนคิดว่าการใช้วัสดุ อุปกรณ์ ที่ถูกต้องในการทำนางหมู มีความจำเป็นหรือไม่ เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

.....

.....

แบบบันทึกกิจกรรม**ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2**

เรื่อง หลักการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

คำชี้แจง ให้นักเรียนสรุปเป็นแผนผังความคิด จากมโนทัศน์หลักคือ

1. หลักการเตรียมทำนางหมู
2. ขั้นตอนในการเตรียมทำนางหมู

แบบสังเกตกระบวนการกลุ่ม

คำชี้แจง 1. ใส่คะแนนลงในช่องตามความเป็นจริง

2. เกณฑ์การผ่านร้อยละ 70

ที่	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

ลงชื่อ.....ผู้สอน

...../...../.....

ใบความรู้ที่ 2

เรื่อง หลักการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

เลือกใช้ เก็บ บำรุงรักษา เครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุ อุปกรณ์ ในการปฏิบัติการทำนางหมู

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายวิธีการคัดเลือกวัสดุดิบในการทำนางหมูได้
2. อธิบายขั้นตอนการทำ นางหมูได้
3. เลือกใช้ บำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานได้

หลักการเตรียมทำหางหมู

การเตรียมทำหางหมูเพื่อให้ได้หางหมูที่ดีมีรสชาติอร่อย และมีคุณค่าอาหารครบถ้วน มีหลักการปฏิบัติดังนี้

1. การเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบที่จะเตรียมทำหางหมูมี 3 ลักษณะดังนี้
 - วัตถุดิบหัวหมู เลือกซื้อหัวหมูที่เฝาะและชำแหละแล้ว มีมันค่อนข้างน้อย
 - วัตถุดิบผักเขียว เลือกที่แก่จัด เนื้อแน่น
 - น้ำตาล เลือกน้ำตาลโตนดอย่างดี
2. ความสะอาด ไม่ว่าจะวัตถุดิบ หรือภาชนะในการเตรียมมีหลักการปฏิบัติดังนี้
 - 2.1 ภาชนะในการเตรียมจะต้องสะอาดไม่เป็นราหรือสนิม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหารที่เตรียมหมัก
 - 2.2 ภาชนะในการเตรียมหมักหัวหมูจะต้องสะอาด ควรเป็นภาชนะเคลือบ สแตนเลส พลาสติกหรือแก้วเท่านั้น เพราะในการหมักหัวหมูจะหมักด้วยเกลือ และเมื่อทำปฏิกิริยาแล้วจะมีกรด ทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ จึงต้องระมัดระวังในการใช้ภาชนะ

ขั้นตอนในการเตรียมทำหางหมู

ปัจจุบันนี้ในการทำหางหมู หัวหมูที่ซื้อมาทำหางนั้น พ่อค้าแม่ค้า จะเผาจนเหลือง และ ชูดขนจนสะอาด พร้อมทั้งชำแหละเอากระดูกออกเรียบร้อยแล้ว จำหน่ายเป็นกิโลกรัม จึงง่ายในการเตรียม ผักเขียวเลือกที่แก่จัดล้างให้สะอาด ปอกและหั่นเรียบร้อย

วิธีการเตรียม

- | | | |
|-------------------|--------|----------|
| 1. หัวหมู | 1 | หัว |
| 2. ผักเขียว | 1 | กิโลกรัม |
| 3. เกลือ | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| 4. น้ำตาลโตนดเหลว | ½ ถ้วย | |

ขั้นตอนการทำหางหมู

1. นำหัวหมูที่ย่างไฟจนเหลืองและชูดขนและรอยไหม้ ออกแล้วล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอเหมาะ
2. ผักเขียว ปอกเปลือกเอาไส้ออกและล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นพอเหมาะวางพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
3. เนื้อหมูคลุกเกลือให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำตาลโตนด และผักเขียวเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ภาชนะมีฝาปิด พักไว้ 6 – 7 วัน จึงนำมาปรุงอาหาร

สรุป

ชาวใต้มีวิธีถนอมอาหารโดยการหมักดองหลากหลาย เช่น การทำหนาง (ใช้หัวหมู วัวควาย) มาคลุกด้วยเกลือและน้ำตาล ผสมผักเช่น หยวกกล้วย หน่อไม้และ พักเคี้ยวตามความนิยมของท้องถิ่น ชุมชนพื้นบ้านจังหวัดชุมพรนิยมใช้พักเคี้ยวเพราะเก็บไว้ได้นาน ไม่เสีย มีคุณค่าทางอาหารสูง รสชาติอร่อย สารประกอบประเภทน้ำตาล ชาวใต้นิยมเคี้ยวลงไปเพื่อช่วยเร่งปฏิกิริยาในการทำหนางหรือเนื้อส้ม จะเห็นว่าหนางหมูมีคุณค่าทางโภชนาการ ได้ทั้งโปรตีน เกลือแร่ วิตามิน และไขมัน ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกาย เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีคุณค่าสูง

อ้างอิง

พืชในครัวเรือน. พักเขี้ยว.

<http://www.healthcorners.com/2007/article/showArticle.php?category=neardrug&id=957>

สถาบันทักษิณคดีศึกษา. มหาวิทยาลัยทักษิณ.การถนอมอาหารของชาวใต้. สงขลา :

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

อาหารปักษ์ใต้.การทำนางหมู.

<http://forums.212cafe.com/thungsong/board-3/topic-17.html>