

ป.
5

เอกสารประกอบการเรียน

สาระที่ 4 การอาชีพ ชุดอาหารและโภชนาการเพื่อนำไปสู่งานอาชีพ

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

เล่มที่ 3

เรื่อง กล้วยปาปริก้า



นางนุศรา สุนราช

เอกสารประกอบการเรียน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

สาระที่ 4 การอาชีพ ชุด อาหารและโภชนาการเพื่อนำไปสู่งานอาชีพ

เรื่อง ก๋วยเตี๋ยวปักษ์ใต้



นางนุศรา ลุนราช

โรงเรียนบ้านระเริง

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษานครราชสีมา เขต 3

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน



คำนำ

กล้วยปาปริก้า เป็นเอกสารประกอบการเรียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี (งานบ้าน) รหัสวิชา ง15101 สาระที่ 4 การอาชีพ เรื่อง อาหาร และโภชนาการเพื่อนำไปสู่งานอาชีพ ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ซึ่งได้จัดทำขึ้นเพื่อให้ นักเรียนค้นคว้าและสามารถทำกล้วยปาปริก้าตามขั้นตอนได้ถูกต้อง โดยผู้เรียนสามารถ ศึกษาเนื้อหาและฝึกทักษะเพิ่มเติมจากแบบฝึกกิจกรรมพร้อมทั้งสามารถประเมินผลตนเอง ได้จากเฉลย โดยเน้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเองซึ่งผู้เรียน จะได้รับความเพลิดเพลินในขณะที่ปฏิบัติ และเกิดความภาคภูมิใจในการทำกล้วยปาปริก้า ตลอดจนทำให้เกิดทักษะในการทำงานจนสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างแท้จริง สามารถ นำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ระหว่างเรียนได้เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณนายเมธี คอบตะขบ ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านระเริง ช่วยให้การ ศึกษา แนะนำ ตรวจสอบ กลั่นกรอง และติดตามดูแลในการจัดทำเอกสาร ประกอบการเรียนมาโดยตลอด

นางจารุวรรณ สุภารัตน์ ครูชำนาญการพิเศษ โรงเรียนชุมชนบ้านดอนหัน ช่วยให้การชี้แนะและข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่ง

นายเชาวฤทธิ์ พรหมศรีสวัสดิ์ ครูชำนาญการพิเศษ โรงเรียนบ้านคลองทุเรียน ช่วยให้การปรึกษาและชี้แนะด้านเนื้อหา

ข้าพเจ้าหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารประกอบการเรียนเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอนตามสมควร และขอขอบพระคุณทุกท่านที่สนใจและกรุณาเผยแพร่ทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป

นุศรา ลุนราช



เรื่อง	หน้า
คำแนะนำการใช้เอกสารประกอบการเรียน.....	1
สาระสำคัญ.....	2
จุดประสงค์การเรียนรู้.....	2
สาระการเรียนรู้.....	2
แบบทดสอบภาคความรู้ก่อนเรียน.....	3
เฉลยแบบทดสอบภาคความรู้ก่อนเรียน.....	5
กล้วยปาปริก้า.....	6
การเลือกวัสดุอุปกรณ์และเครื่องปรุง.....	7
การทำกล้วยปาปริก้า	
วัสดุและอุปกรณ์.....	10
เครื่องปรุง.....	12
ขั้นตอนในการทำกล้วยปาปริก้า.....	13
ปริมาณที่ได้.....	24
ประโยชน์.....	24
ข้อเสนอแนะ.....	24
แบบฝึกกิจกรรม.....	25
เฉลยแบบฝึกกิจกรรม.....	28
แบบทดสอบหลังเรียน.....	31
เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน.....	33
แบบรายงานการปฏิบัติงาน.....	34
แบบบันทึกการปฏิบัติงาน.....	35

	หน้า
แบบประเมินผลภาคปฏิบัติหลังสอน	37
เกณฑ์การประเมินผลภาคปฏิบัติหลังสอน	38
แบบประเมินผลงาน	40
บรรณานุกรม	41
ภาคผนวก	42
กระดาษคำตอบ	43

เผยแพร่บนเว็บไซต์
www.kroobannok.com

คำแนะนำการใช้เอกสารประกอบการเรียน เรื่อง กล้วยปาปริก้า

เอกสารประกอบการเรียนเล่มนี้นักเรียนสามารถศึกษาค้นคว้าได้ด้วยตนเองโดยให้นักเรียนอ่านคำแนะนำและปฏิบัติกิจกรรมแต่ละขั้นตอนตั้งแต่ต้นจนจบ นักเรียนจะได้รับความรู้อย่างครบถ้วนโดยปฏิบัติตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1. ศึกษาจุดประสงค์การเรียนรู้และสาระการเรียนรู้เพื่อให้ทราบว่าเมื่อจบบทเรียนแล้วนักเรียนจะได้ความรู้อะไร
2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียนแล้วตรวจคำตอบที่เฉลยไว้
3. ศึกษาเอกสารและทำแบบฝึกกิจกรรมตามที่กำหนดเพื่อเป็นการทบทวนให้มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาแล้วปฏิบัติงานตามที่ได้ศึกษาจากเอกสารจากนั้นตรวจคำตอบจากเฉลยแบบฝึกกิจกรรม
4. ทำแบบทดสอบหลังเรียนแล้วตรวจคำตอบที่เฉลยไว้
5. นักเรียนแต่ละคนต้องมีความซื่อสัตย์ต่อตนเองไม่เปิดดูเฉลย



เอกสารประกอบการเรียน

เรื่อง กล้วยปาปริก้า

สาระสำคัญ

กล้วยเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในหมู่บ้านของนักเรียนเป็นจำนวนมากมาย
ปลูกทุกหลังคาเรือน การรู้จักแปรรูปกล้วยที่มีอยู่แล้วเพื่อเป็นการถนอมอาหารไว้
รับประทานและจำหน่าย จะเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และยังช่วยเพิ่ม
รายได้ให้กับครอบครัวอีกทางหนึ่งด้วย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกวัสดุอุปกรณ์และเครื่องปรุงที่ใช้ในการทำกล้วยปาปริก้าได้
2. บอกขั้นตอนในการทำกล้วยปาปริก้าได้
3. ทำกล้วยปาปริก้าได้ถูกต้องตามขั้นตอน
4. บอกประโยชน์ของกล้วยปาปริก้าได้
5. ให้ความร่วมมือและปฏิบัติกิจกรรมร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข
6. ปฏิบัติงานด้วยความประณีต รอบคอบ ปลอดภัยและสะอาด

สาระการเรียนรู้

1. วัสดุอุปกรณ์และเครื่องปรุงในการทำกล้วยปาปริก้า
2. ขั้นตอนการทำกล้วยปาปริก้า
3. การปฏิบัติการทำกล้วยปาปริก้า
4. ประโยชน์ของกล้วยปาปริก้า

แบบทดสอบภาคความรู้ก่อนเรียน

เรื่อง กล้วยปาปริก้า

คำชี้แจง

ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว แล้วทำเครื่องหมาย X
ทับตัวอักษร ก ข ค ง ลงในกระดาษคำตอบหน้าคำตอบที่ถูกต้องที่สุด

1. ขั้นตอนสุดท้ายของการทำ กล้วยปาปริก้า คือข้อใด ก. ทอดกล้วย ข. คลุกผงปาปริก้า ค. บรรจุผลิตภัณฑ์ใส่ถุง ง. ฝานกล้วยเป็นแว่น ๆ 2. กล้วยที่นำมาทำกล้วยปาปริก้าได้แก่ กล้วยชนิดใด ก. กล้วยไข่ ข. กล้วยน้ำว้า ค. กล้วยหอม ง. กล้วยเล็บมือนาง 3. ข้อใด ไม่ใช่ ประโยชน์ของการทำ กล้วยปาปริก้า ก. เป็นการแปรรูปกล้วย ข. สิ้นเปลืองเงินและเสียเวลา ค. เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว ง. นำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ ประโยชน์	4. ข้อใด ไม่ใช่ อุปกรณ์ในการทำ กล้วยปาปริก้า ก. มีดฝาน ข. กระทะ ค. ตะแกรง ง. กระชอน 5. ส่วนผสมชนิดใดที่ใช้คลุกเคล้ากับ กล้วยที่ทอดแล้ว ก. ผงพริกปาปริก้า ข. ผงบาบิคว ค. ผงคนอร์ ง. ผงชูรส 6. กล้วยที่นำมาทำกล้วยปาปริก้าควรเลือก กล้วยลักษณะอย่างไร ก. กล้วยสุก ข. กล้วยดิบ ค. กล้วยห่าม ง. กล้วยดิบและแก่จัด
---	---

7. ข้อใดเรียงลำดับขั้นตอนการทำกล้วยปาปrika ได้ถูกต้อง 1. ผานเป็นแว่น 2. ปอกเปลือกกล้วย 3. ทอดกล้วยจนมีสีเหลืองนวล 4. แช่กล้วยในกะละมังเทน้ำให้ล้น ก. 2, 4, 1, 3 ข. 2, 4, 3, 1 ค. 4, 2, 1, 3 ง. 4, 2, 3, 1 8. น้ำมันในข้อใดที่ใช้ในการทอดกล้วย ก. ไฟไม่ค่อยร้อน ข. ร้อนจัดไฟอ่อน ๆ ค. ร้อนจัดไฟแรงมาก ง. ร้อนจัดไฟปานกลาง	9. วิธีการปอกกล้วยดิบเพื่อไม่ให้มียางต้องทำอะไร ก. ตัดหัวท้ายกล้วยใส่กะละมังเปิดน้ำใส่ให้ล้น ข. แช่กล้วยในน้ำมะขามเปียก ค. ตัดหัว ท้ายวางทิ้งไว้สักครู่ ง. แช่กล้วยในน้ำส้มสายชู 10. อุปกรณ์ในการทำงานเมื่อใช้เสร็จแล้วควรทำอะไร ก. วางไว้เฉย ๆ ข. แชน้ำยาล้างจานไว้ ค. คว่ำหรือแขวนไว้ข้างฝาผนัง ง. ล้างทำความสะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง
---	---

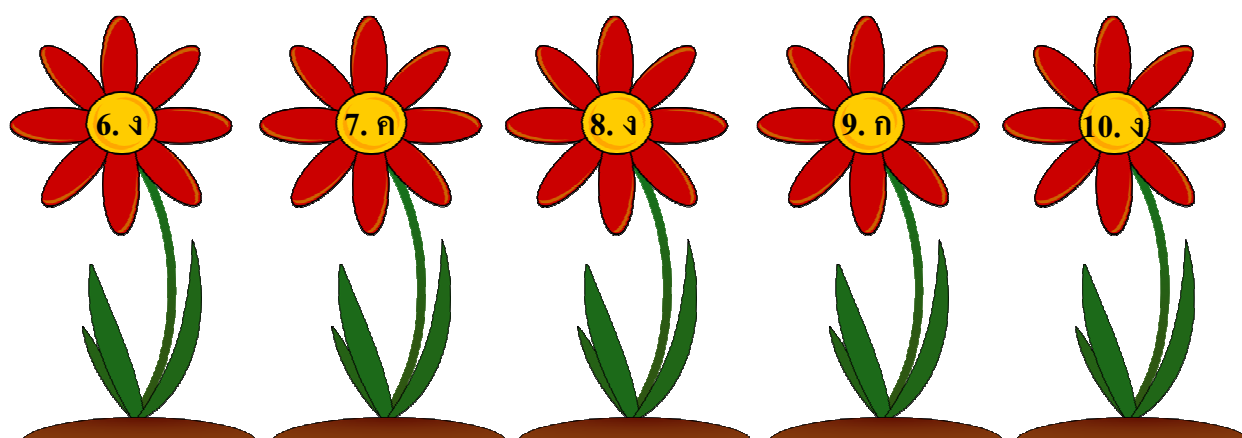


หวังว่าคงจะถูกทุกข้อนะครับ



เฉลยแบบทดสอบภาคความรู้ก่อนเรียน

เรื่อง กล้วยปาปริก้า



กล้วยปาทริกา



รูปที่ 1 : กล้วยปาทริกา

กล้วยปาทริกาเป็นการแปรรูปอาหารโดยนำกล้วยน้ำว้าดิบมาแปรรูปด้วยกรรมวิธีการทอดแล้วคลุกเคล้าด้วยผงพริกปาปrikaเพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม อร่อย กรอบ เหมาะแก่การรับประทานเป็นอาหารคบเคี้ยวในยามว่างและยังได้รับวิตามินจากกล้วยด้วย

นอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมการแปรรูปอาหารโดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้อีกด้วย

กล้วยน้ำว้าดิบ



รูปที่ 2 : กล้วยน้ำว้าดิบ

กล้วยน้ำว้าเป็นพืชบ้านที่ทุกคนรู้จักดี เพราะปลูกง่ายโตเร็ว ออกดอกเมื่อเทียบ กับกล้วยหอมและกล้วยไข่ กล้วยน้ำว้าจะให้พลังงานมากที่สุด กล้วยน้ำว้าจัดเป็นผลไม้ เป็นผัก เป็นอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง ได้ทุกประเภทอาหารเพราะส่วนต่างๆ ของกล้วยใช้ประโยชน์ได้มากมาย เช่น ไข่เป็นอาหารสัตว์ เป็นภาชนะ เป็นวัสดุอุปกรณ์ เป็นของเล่น และเป็นส่วนสำคัญในพิธีกรรมต่างๆหลายอย่าง กล้วยน้ำว้าดิบ ห่าม หรือสุก สามารถนำมาประกอบอาหาร ได้หลายรูปแบบ และมีรสชาติความอร่อยแตกต่างกัน

ประโยชน์ของกล้วยน้ำว้า

กล้วยน้ำว้าดิบ มีสารแทนนิน และเพคติน ซึ่งมีฤทธิ์ฝาดสมาน สามารถรักษาอาการท้องเสียที่ไม่รุนแรงได้ แก้อาการกระเพาะ และอาหารไม่ย่อย

กล้วยน้ำว้าสุกงอม เป็นอาหาร ยาระบาย สำหรับผู้ที่อุจจาระแข็ง หรือเป็นริดสีดวงทวารชั้นแรกจนกระทั่งถ่ายเป็นเลือด

หว่าป्ली ช่วยบำรุงน้ำนม บำรุงเลือด และมีกากใยอาหารมากทำให้ขับถ่ายสะดวก

ผงพริกปาปริก้า



รูปที่ 3 : ผงพริกปาปริก้า

ผงพริกปาปริก้าเป็นวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติโดยทำมาจากพริกปาปริก้าอบแห้ง แล้วนำมาบดละเอียดด้วยเครื่องบดอุตสาหกรรม ซึ่งไม่มีการผสมส่วนผสมใด ๆ ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ลักษณะของผงพริกปาปริก้าเป็นผงละเอียดขนาดเล็กสีส้ม ตามธรรมชาติของพริกปาปริก้า มีกลิ่นหอม มีรสชาติ และความเผ็ดตามธรรมชาติ ของพริกปาปริก้าอย่างเด่นชัด โดยใช้เติมลงในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ เพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติได้ตามความต้องการ

น้ำมันพืช



รูปที่ 4 : น้ำมันพืช

ปัจจุบันน้ำมันพืช มีความสำคัญต่อชีวิตประจำวันมาก เนื่องจากคนส่วนใหญ่ เลือกใช้น้ำมันพืชเป็นหลัก ในการประกอบอาหาร เนื่องจากหาซื้อได้สะดวกกว่า น้ำมันหมู ที่เคยใช้รับประทานมาแต่เก่าก่อน และยังมีคุณค่ามากกว่านอกจากนั้น น้ำมันพืชยังมีประโยชน์มากกว่าน้ำมันหมู น้ำมันพืชมีอยู่หลายชนิดแต่ละชนิดมีข้อดี ข้อเสียต่างกัน หากเราเลือกใช้อย่างเหมาะสมก็จะเกิดประโยชน์อย่างยิ่ง คือ ได้ทั้งอาหารที่อร่อย ปลอดภัย และป้องกันโรคได้ด้วย

การเลือกซื้อน้ำมันพืชโดยสังเกตดูสีน้ำมันที่ดีต้องโปร่งใส สีส่อน สียิ่งอ่อนมากเท่าไรแสดงว่าน้ำมันมีคุณภาพดี ผลิตจากเมล็ดพืชที่เก็บเกี่ยวใหม่ๆ ยังไม่มีเมล็ดเสียเจือปน ภาชนะบรรจุน้ำมันควรเลือกภาชนะที่บรรจุในขวดพลาสติก หลีกเลียงน้ำมันที่บรรจุในป๊อบ เพราะภายในป๊อบมักจะเคลือบดินบุกไว้กันสนิม น้ำมันจะละลายโลหะได้และไม่สามารถมองเห็นลักษณะขุ่นใส หรือสีได้

วัสดุและอุปกรณ์



รูปที่ 5 : มีดปอกผลไม้



รูปที่ 6 : มีด



รูปที่ 7 : กระดาษ



รูปที่ 8 : กระทะ



รูปที่ 9 : ตะหลิว



รูปที่ 10 : กระชอน



รูปที่ 11 : ถาดรองพร้อมกระดาษซับน้ำมัน



รูปที่ 12 : ถุงใส่



รูปที่ 13 : น้ำมันพืช

วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ทำข้าวต้มมัดมี ดังนี้

1. มีดปอกผลไม้
2. มีดฝาน
3. กะละมัง
4. กระทะ
5. กระชอน
6. ถาดรองพร้อมกระดาษซับมัน
7. ถุงใส่
8. น้ำมันพืช

เครื่องปรุง



รูปที่ 14 : กล้วยน้ำว้าดิบ



รูปที่ 15 : ผงพริกปาปริก้า



รูปที่ 16 : น้ำมันพืช

เครื่องปรุงที่ใช้ทำกล้วยปาปริก้าประกอบด้วย

กล้วยน้ำว้าดิบ	1	หวี
ผงปาปริก้า	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ขวด

ขั้นตอนในการทำกล้วยปารีไถ

ขั้นที่ 1



รูปที่ 17 : ขั้นตอนในการทำกล้วยปารีไถ

ใช้มีดปาดหัวและท้ายของผลกล้วยออก

ขั้นที่ 2



รูปที่ 18 : ขั้นตอนในการทำล้วยปาปริก้า

นำกล้วยไปแช่ในกะละมังเทน้ำใส่ให้ล้นกะละมังเพื่อที่ยางจะได้หลุดออกไป

ขั้นที่ 3



รูปที่ 19 : ขั้นตอนในการทำกล้วยปารีไถ

ปอกเปลือกกล้วยออกให้หมด

ขั้นที่ 4



รูปที่ 20 : ขั้นตอนในการทำกล้วยปารีไก้

ใช้มีดปอกผลไม้ฝานกล้วยตามแนวขวางให้เป็นแว่น ๆ

ขั้นที่ 5



รูปที่ 21 : ขั้นตอนในการทำกล้วยปารัก้า

นำกล้วยที่ฝานเป็นแว่นแล้ว ลงไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด ไฟปานกลางจนเหลืองนวล

ขั้นที่ 6



รูปที่ 22 : ขั้นตอนในการทำกล้วยปาท่องโก๋

ใช้กระชอนช้อนกล้วยขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน

ขั้นที่ 7



รูปที่ 23 : ขั้นตอนในการทำกล้วยปารี๊ด

วางพักกล้วยไว้บนกระดาษซับมัน ทอดจนหมดกล้วยที่เตรียมไว้

ขั้นที่ 8



รูปที่ 24 : ขั้นตอนในการทำกล้วยปaprก้า

โรยผงพริกปaprก้าให้ทั่วกล้วย และคลุกเคล้าให้ทั่ว

ขั้นที่ 9



รูปที่ 25 : ขั้นตอนในการทำกล้วยปารีก้า

บรรจุกล้วยปารีก้าในถุงใส

ขั้นที่ 10



รูปที่ 26 : ขั้นตอนในการทำล้วยปaprirká

พับปากถุงมัดด้วยลวดแล้วตกแต่งให้สวยงาม

ขั้นที่ 11



รูปที่ 27 : ขั้นตอนในการทำกล้วยปาทิโก้

ผลงานกล้วยปาทิโก้ที่สำเร็จแล้ว

ปริมาณที่ได้

กล้วยปาปรีก้าที่สำเร็จแล้ว มีน้ำหนักรวมประมาณ 400 กรัม

ประโยชน์

1. เป็นการแปรรูปอาหารโดยใช้น้ำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น
2. สร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว
3. ได้รับคุณค่าทางอาหารจากกล้วย ได้แก่ กรดอะมิโน วิตามินเอ วิตามินบี วิตามินซี เหล็ก โพแทสเซียม ทองแดง สารแทนนิน นอกจากนี้ยังมีสรรพคุณทางยา สามารถรักษาอาการท้องเสียที่ไม่รุนแรงได้ แก้โรคกระเพาะ และอาหารไม่ย่อย

ข้อเสนอแนะ

1. การเลือกกล้วยน้ำว้าที่จะนำมาทำกล้วยปาปรีก้าต้องใช้กล้วยดิบแล่แก่จัด เพราะเวลานำมาทอดกล้วยจะไม่เละ
2. ก่อนที่ฝานกล้วยควรที่จะนำมาแช่ในน้ำเพื่อที่จะได้ล้างยางกล้วยออก
3. เวลาทอดกล้วยต้องคนตลอดเวลา ถ้าไม่คนกล้วยจะติดกันกระทะ

มาทำกิจกรรมกันต่อเนะจ๊ะ



แบบฝึกกิจกรรม
เรื่อง กล้วยปาปริก้า

1

นำอักษรทางขวามือไปเติมลงใน  ทางซ้ายมือให้สัมพันธ์กัน



1. ทอดกล้วย

ก. ตามขวาง



2. ล้างกล้วย

ข. สะเด็ดน้ำมัน



3. หั่นกล้วย

ค. คลุกเกลือ



4. ผงพริกปาปริก้า

ง. ยางกล้วยหลุดออก



5. พักกล้วย

จ. กล้วยสะอาด

ฉ. เทผสม

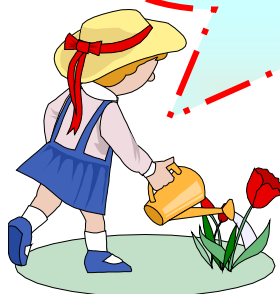
ช. สีสเหลืองนวล

2

เรียงลำดับภาพขั้นตอนการทำสววยป้าให้ถูกต้อง



- ภาพที่ 1 _____
- ภาพที่ 2 _____
- ภาพที่ 3 _____
- ภาพที่ 4 _____
- ภาพที่ 5 _____



3

ทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่เห็นว่าถูกและทำเครื่องหมาย ✕

หน้าข้อความที่เห็นว่าผิดลงใน



1. กล้วยไข่ใช้ทำกล้วยปารีกำ



2. เลือกกล้วยดิบที่แก่จัดมาทำกล้วยปารีกำ



3. ใช้กระดาษหนังสือพิมพ์รองซับน้ำมัน



4. ใช้มีดปอกผลไม้หั่นกล้วย



5. ใช้กระชอนช้อนกล้วยให้สะเด็ดน้ำมัน

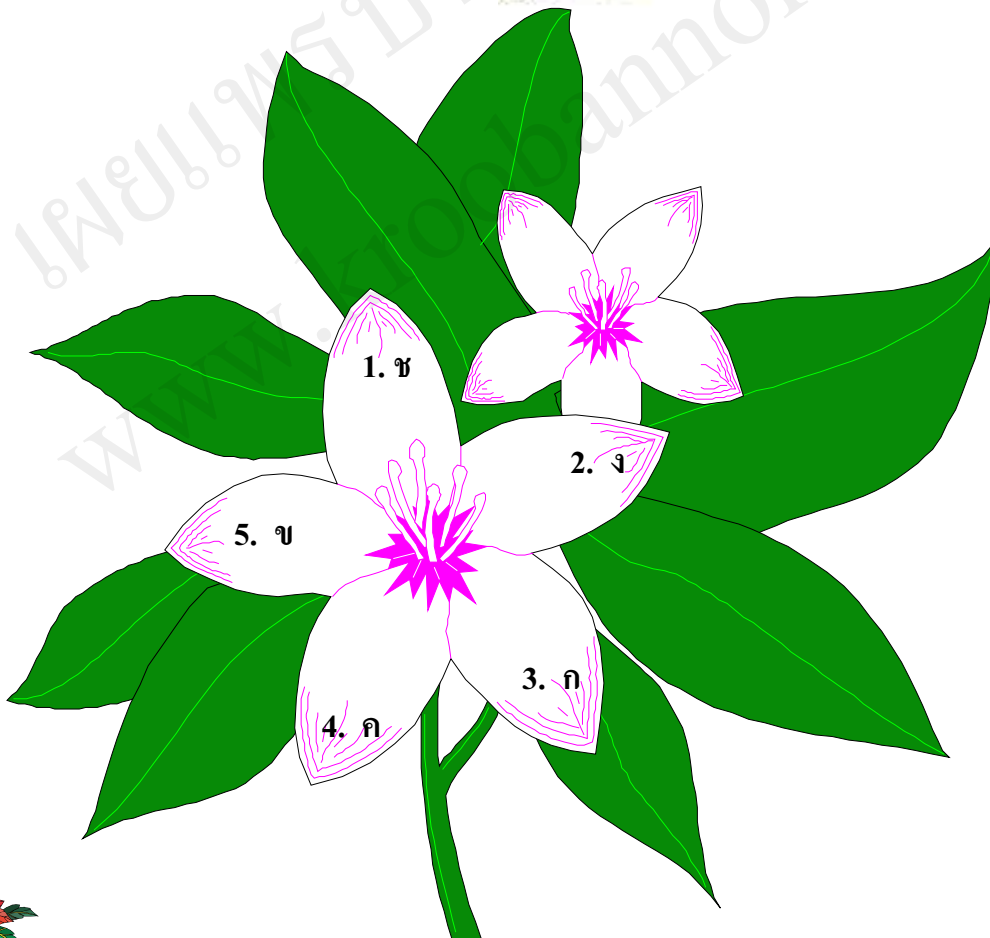
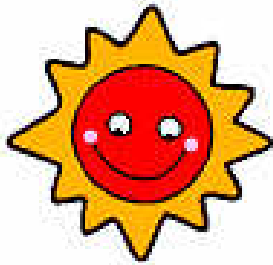
เฉลยแบบฝึกกิจกรรม
เรื่อง กล้วยปาปริก้า

1

นำอักษรทางขวามือไปเติมลงใน



ทางซ้ายมือให้สัมพันธ์กัน



2

เรียงลำดับภาพขั้นตอนการกล้วยปารัก้าให้ถูกต้อง

ภาพที่ 1



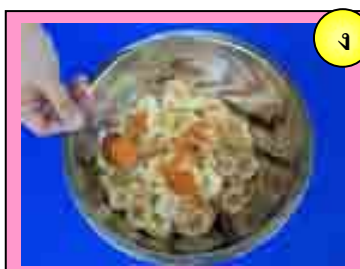
ภาพที่ 2



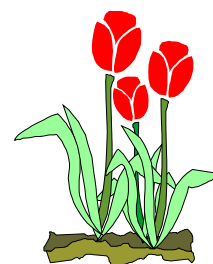
ภาพที่ 3



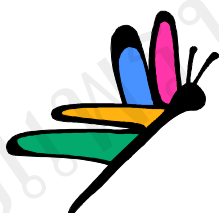
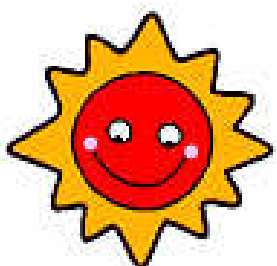
ภาพที่ 4



ภาพที่ 5



3 ทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่เห็นว่าถูกและทำเครื่องหมาย ✕
หน้าข้อความ ที่เห็นว่าผิดลงใน



แบบทดสอบภาคความรู้หลังเรียน
เรื่อง กล้วยปาปริก้า

คำชี้แจง

ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว แล้วทำเครื่องหมาย X
ทับตัวอักษร ก ข ค ง ลงในกระดาษคำตอบหน้าคำตอบที่ถูกต้องที่สุด

1. อุปกรณ์ในการทำงานเมื่อใช้เสร็จแล้วควรทำอะไร ก. วางไว้เฉย ๆ ข. แชน้ำยาล้างจานไว้ ค. คว่ำหรือแขวนไว้ข้างฝาผนัง ง. ล้างทำความสะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง 2. กล้วยที่นำมาทำกล้วยปาปริก้าได้แก่กล้วยชนิดใด ก. กล้วยไข่ ข. กล้วยน้ำว่า ค. กล้วยหอม ง. กล้วยเล็บมือนาง 3. ส่วนผสมชนิดใดที่ใช้คลุกเคล้ากับกล้วยที่ทอดแล้ว ก. ผงพริกปาปริก้า ข. ผงبابิคว ค. ผงคนอร์ ง. ผงชูรส	4. น้ำมันในข้อใดที่ใช้ในการทอดกล้วย ก. ไฟไม่ค่อยร้อน ข. ร้อนจัดไฟอ่อน ๆ ค. ร้อนจัดไฟแรงมาก ง. ร้อนจัดไฟปานกลาง 5. ข้อใดเรียงลำดับขั้นตอนการทำกล้วยปาปริก้าได้ถูกต้อง 1. ผานเป็นแว่น 2. ปอกเปลือกกล้วย 3. ทอดกล้วยจนมีสีเหลืองนวล 4. แชนกล้วยในกะละมังเทน้ำให้ล้น ก. 2, 4, 1, 3 ข. 2, 4, 3, 1 ค. 4, 2, 1, 3 ง. 4, 2, 3, 1
---	--

6. วิธีการปอกกล้วยดิบเพื่อไม่ให้มียางต้องทำอะไร ก. ตัดหัวท้ายกล้วยใส่กะละมังเปิดน้ำใส่ให้ล้น ข. แช่กล้วยในน้ำมะขามเปียก ค. ตัดหัว ท้ายวางทิ้งไว้สักครู่ ง. แช่กล้วยในน้ำส้มสายชู 7. ขั้นตอนสุดท้ายของการทำกล้วยปาปริก้าคือข้อใด ก. ทอดกล้วย ข. คลุกผงปาปริก้า ค. บรรจุผลิตภัณฑ์ใส่ถุง ง. ฝานกล้วยเป็นแว่น ๆ 8. ข้อใด ไม่ใช่ ประโยชน์ของการทำกล้วยปาปริก้า ก. เป็นการแปรรูปกล้วย ข. สิ้นเปลืองเงินและเสียเวลา ค. เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว ง. นำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์	9. ข้อใด ไม่ใช่ อุปกรณ์ในการทำกล้วยปาปริก้า ก. มีดฝาน ข. กระทะ ค. ตะแกรง ง. กระชอน 10. กล้วยที่นำมาทำกล้วยปาปริก้าควรเลือกกล้วยลักษณะอย่างไร ก. กล้วยสุก ข. กล้วยดิบ ค. กล้วยห่าม ง. กล้วยดิบและแก่จัด
---	---

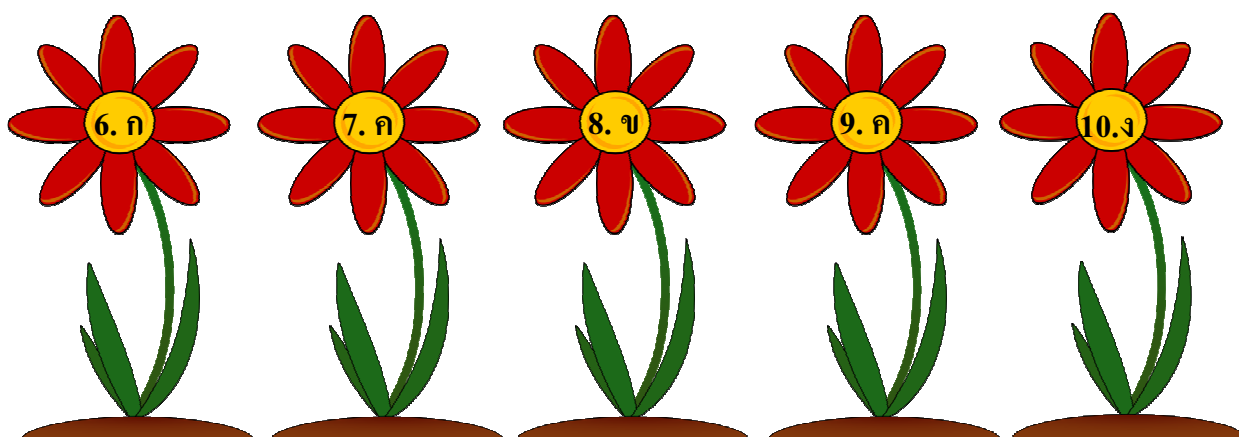


ขอให้นักเรียนทุกคนโชคดี



เฉลยแบบทดสอบภาคความรู้หลังเรียน

เรื่อง กล้วยปาปริก้า





แบบรายงานการปฏิบัติงาน

การทำกล้วยปาปริก้า



ของ.....

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนบ้านระเริง อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา

ชื่องาน.....

วัสดุที่ใช้.....

ปัญหาที่พบเห็น.....

วิธีการแก้ปัญหา.....

คุณภาพของผลงานที่ทำสำเร็จ.....

การนำไปใช้.....

ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน.....

ราคาประมาณ.....

ข้อเสนอแนะ.....

สมาชิกผู้ร่วมงาน

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

ชื่ออาหาร.....

ชื่อกลุ่ม.....ประกอบด้วยสมาชิก.....คน

1. 2.

3. 4.

5. 5.

1. อาหารที่ลงมือทำ ได้แก่.....

2. สิ่งที่ต้องเตรียมในการปรุง / อุปกรณ์.....

.....

.....

ผู้รับผิดชอบ.....

3. ขั้นตอนในการปฏิบัติ.....

.....

.....

4. การบรรจุภัณฑ์.....

.....

5. การทำความสะอาดอุปกรณ์และบริเวณ.....

.....

.....

6. ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติ.....

.....

.....

วิธีแก้ไข.....

.....

แบบประเมินผลภาคปฏิบัติหลังสอน

สาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี (งานบ้าน) เรื่อง กล้วยปาปริก้า
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

เลขที่	ชื่อ-สกุล	การเตรียมอุปกรณ์	ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	ความสนใจและความตั้งใจ	เสร็จทันกำหนดเวลา	การรายงานหน้าชั้น	การจัดเก็บสถานที่	การรายงานการปฏิบัติงาน	ผลงาน	รวม	เฉลี่ย	ผลการประเมิน	
		(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(10)	(10)	(50)	(10)	ผ่าน	ไม่ผ่าน

เกณฑ์การประเมิน / เกณฑ์การผ่าน

5 คะแนน ระดับดีมาก = 4.51 – 5.00

4 คะแนน ระดับดี = 3.51 – 4.50

3 คะแนน ระดับปานกลาง = 2.51 – 3.50

2 คะแนน ระดับพอใช้ = 1.51 – 2.50

1 คะแนน ระดับปรับปรุงแก้ไข = 1.00 – 1.50

เกณฑ์การผ่านร้อยละ 80 = 36 คะแนน

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางนุศรา ลุนราช)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เกณฑ์การประเมินผลภาคปฏิบัติหลังการสอน

1. การเตรียมอุปกรณ์

- เตรียมอุปกรณ์ได้ครบทุกอย่าง	ได้	5	คะแนน
- มีอุปกรณ์แต่ไม่ครบทุกอย่าง	ได้	4	คะแนน
- ไม่ได้เตรียมอุปกรณ์มาเลย	ได้	0	คะแนน

2. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

- ปฏิบัติงานได้ถูกต้องทุกขั้นตอน	ได้	5	คะแนน
- ปฏิบัติงานได้ไม่ครบทุกขั้นตอน	ได้	4	คะแนน
- ไม่ได้ปฏิบัติงานเลย	ได้	0	คะแนน

3. ความสนใจและตั้งใจทำงาน

- มีความสนใจและตั้งใจปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี	ได้	5	คะแนน
- มีความสนใจแต่ไม่ค่อยตั้งใจปฏิบัติงาน	ได้	4	คะแนน
- ไม่สนใจทำงานเลย	ได้	0	คะแนน

4. เสร็จทันกำหนดเวลา

- เสร็จก่อนเวลาและในเวลาที่กำหนด	ได้	5	คะแนน
- เสร็จหลังกำหนดเวลา	ได้	4	คะแนน
- เสร็จหลังเวลาที่กำหนด 30 นาที	ได้	0	คะแนน

5. การรายงานหน้าชั้น

- กล่าวแสดงออก เสียงดัง ชัดเจน สาระสมบูรณ์	ได้	5	คะแนน
- กล่าวแสดงออก เสียงเบา สาระสมบูรณ์	ได้	4	คะแนน
- ไม่ค่อยกล่าวแสดงออก เสียงเบา สาระไม่สมบูรณ์	ได้	3	คะแนน
- ไม่กล่าวออกไปรายงาน	ได้	0	คะแนน

6. การจัดเก็บสถานที่ การทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องใช้

- สถานที่สะอาด อุปกรณ์สะอาด เก็บเข้าที่ได้เรียบร้อย	ได้	5	คะแนน
- สถานที่สะอาด อุปกรณ์สะอาด เก็บไม่เรียบร้อย	ได้	4	คะแนน
- สถานที่ไม่สะอาด อุปกรณ์สะอาด เก็บไม่เรียบร้อย	ได้	3	คะแนน
- สถานที่ไม่สะอาด อุปกรณ์ไม่สะอาด เก็บไม่เรียบร้อย	ได้	0	คะแนน

7. ผลงาน

- สวยงาม อร่อย สะอาด เรียบร้อย	ได้	10	คะแนน
- สวยงาม อร่อย ไม่เรียบร้อย	ได้	8	คะแนน
- ไม่สวยงาม ไม่อร่อย ไม่เรียบร้อย	ได้	6	คะแนน
- ไม่มีผลงานส่งเลย	ได้	0	คะแนน

8. การบรรจุภัณฑ์ / การจัดจำหน่าย

- การบรรจุภัณฑ์ จำหน่ายได้	ได้	5	คะแนน
- จัดตกแต่งไม่สวยงาม	ได้	4	คะแนน
- ไม่จัดตกแต่งเลย	ได้	0	คะแนน

แบบประเมินผลงาน

หน่วยการเรียนรู้ที่.....หน่วยย่อยที่.....
 ชื่องาน.....

เลขที่	ชื่อ- สกุล	เขียนหนังสือถูกต้อง	สะอาดเป็นระเบียบ	สาระสมบูรณ์	ความคิดสร้างสรรค์	เสร็จทันกำหนดเวลา	รวม	ปรับลดเหลือ	สรุปผลการประเมิน	
		(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(20)	(10)	ผ่าน	ไม่ผ่าน

เกณฑ์การประเมิน / เกณฑ์การผ่าน

ระดับดีมาก (4) = 5 คะแนน

ระดับดี (3) = 4 คะแนน

ระดับปานกลาง (2) = 3 คะแนน

ระดับพอใช้ (1) = 2 คะแนน

ระดับปรับปรุงแก้ไข (0) = 1 คะแนน

เกณฑ์การผ่านร้อยละ 80 = 4 คะแนน

ลงชื่อ.....ครูผู้สอน

(นางนุศรา ลุนราช)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ภาคผนวก

บรรณานุกรม

- จิระพี บัวพันธ์. **เรียนรู้เรื่องสมุนไพร**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ปี่รามิต, 2548.
- ผ่องศรี ลิ้มวงศ์. **ขนมไทย**. ภูเก็ต : ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ราชภัฏภูเก็ต, 2542.
- ราชบัณฑิตยสถาน. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542**. กรุงเทพฯ : ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์, 2546.
- ลัดดา ปิยะวงศ์รุ่งเรือง. **ผักพื้นบ้านอาหารพื้นเมือง**. กรุงเทพฯ : บริษัทฟ้าอภัย จำกัด, ม.ป.ป.
- ศูนย์พัฒนาตำราการแพทย์แผนไทย สถาบันส่งเสริมการแพทย์แผนไทย มูลนิธิแพทย์แผนไทยพัฒนา. **ผักพื้นบ้านภาคอีสาน**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : บริษัทสามเจริญพาณิชย์ (กรุงเทพฯ) จำกัด, 2547.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. **หลักการประกอบอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550.

กระดาษคำตอบแบบฝึกปฏิบัติ
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 เรื่อง กล้วยปาปริก้า

ชื่อ เลขที่ วันที่ เดือน พ.ศ.

ทดสอบก่อนเรียน

ข้อ	ก	ข	ค	ง
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
รวม				

ทดสอบหลังเรียน

ข้อ	ก	ข	ค	ง
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
รวม				

ข้อที่ 1

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

ข้อที่ 2

- ภาพที่ 1.....
- ภาพที่ 2.....
- ภาพที่ 3.....
- ภาพที่ 4.....
- ภาพที่ 5.....

ข้อที่ 3

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....



