

ส่วนประกอบของชุดกิจกรรมการเรียนรู้

เอกสารฉบับนี้เป็นชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เล่มที่ 2 เรื่อง แก่งส้มชะง่อนเทศผักรวม
รายวิชา อาหารท้องถิ่น รหัส ง20225 หน่วยการเรียนรู้ที่ 6 อร่อยกับมะขามเทศเพชรโนนไทย
สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี การปฏิบัติ
กิจกรรมของนักเรียนใช้หลักการทำงานเป็นกลุ่ม ชุดกิจกรรมการเรียนรู้นี้ประกอบด้วย

1. บัตรคำสั่ง
2. บัตรเนื้อหา
3. บัตรกิจกรรม
4. บัตรแบบฝึกหัด
5. บัตรเฉลยแบบฝึกหัด
6. บัตรแบบทดสอบก่อนเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน
7. บัตรเฉลยทดสอบก่อนเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน
8. กระดาษคำตอบแบบทดสอบก่อนเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน
9. คู่มือครู





กรุงเทพมหานคร

คำชี้แจงสำหรับครู

1. ครูผู้สอนต้องศึกษาคู่มือครูโดยละเอียด
2. ตรวจสอบส่วนประกอบของชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามหน้า 1 ว่ามีครบหรือไม่
3. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้เนื่องจากมีเนื้อหาเหมือนกัน การปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียน
ใช้หลักการทำงานเป็นกลุ่ม เมื่อนักเรียนปฏิบัติกิจกรรมเสร็จครูก็จะดำเนินการสรุปทบทวน
4. การวัดและประเมินผลวัดจากการทำแบบฝึกหัดของนักเรียนรายบุคคลและผลงานเป็นกลุ่ม
5. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เป็นกลุ่ม ซึ่งสะดวกต่อการเตรียมและใช้อุปกรณ์ต่างๆ จะมีลำดับขั้นตอนดังนี้

เตรียมตัวให้พร้อมก่อนเรียน
นะคะ





แกงส้มมะขามเทศ

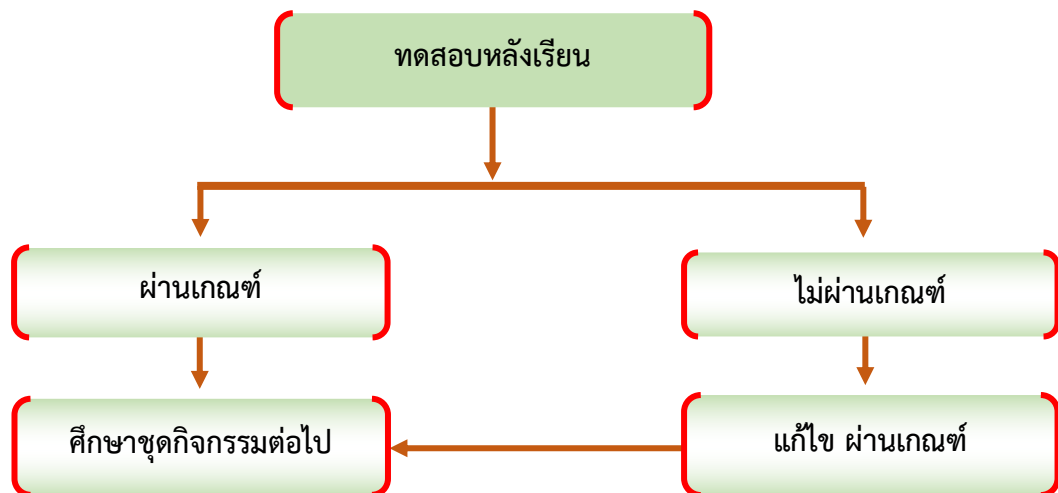
แผนภูมิการใช้กิจกรรมการเรียนรู้
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

ชี้แจงการใช้กิจกรรมการเรียนรู้

ทดสอบก่อนเรียน

ประกอบกิจกรรมการเรียนรู้
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

ขั้นสรุป



บทบาทของครู

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม ครูมีบทบาท 3 ด้าน คือ

บทบาทก่อนทำการสอน ในการสอนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ ครูควรดำเนินการ ก่อนนำไปใช้ดังต่อไปนี้

1. ตรวจสอบว่าส่วนประกอบของชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามหน้า 1 มีครบถ้วนหรือไม่
2. ศึกษาคู่มือโดยละเอียด ซึ่งประกอบด้วยคำแนะนำสำหรับครูบทบาทของครู บทบาทของนักเรียน แผนการจัดการับตรเนื้อหา บัตรกิจกรรมบัตรแบบฝึกหัด บัตรเฉลยแบบฝึกหัด แบบทดสอบก่อน/หลังเรียนและบัตรเฉลยแบบทดสอบก่อน/หลังเรียน
3. จัดเตรียมสื่อการเรียนรู้และบัตรต่างๆ รวมถึงวัสดุอุปกรณ์ที่กำหนดไว้โดยไม่ได้บรรจุในชุดกิจกรรมการเรียนรู้
4. จัดลำดับเอกสารที่ต้องใช้ไว้ตามลำดับก่อน-หลัง

5. จัดห้องปฏิบัติการอาหารเป็นกลุ่มๆ เพื่อสะดวกในการปฏิบัติกิจกรรม
บทบาทในขณะดำเนินการสอน ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ครูควรดำเนินการสอน
 ดังต่อไปนี้

1. ถ้านักเรียนไม่เคยเรียนตามกระบวนการนี้มาก่อน ครูต้องอธิบายให้นักเรียนเข้าใจ
 กระบวนการเรียนและการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ก่อน
2. ดำเนินการสอนซึ่งแบ่งเป็น 4 ขั้นตอน ดังนี้
 - 2.1 ขั้นทดสอบก่อนเรียน ใช้เวลาประมาณ 10 นาที
 - 2.2 ขั้นประกอบกิจกรรมการเรียนรู้ นักเรียนศึกษาบัตรกิจกรรมและศึกษาเนื้อหาจากบัตร
 เนื้อหาแล้วปฏิบัติกิจกรรมของตนเอง ให้เสร็จเรียบร้อยแล้วนำผลงานส่งครูใช้เวลาประมาณ 90 นาที
 - 2.3 ขั้นสรุป ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปบทเรียนใช้เวลาประมาณ 10 นาที
 - 2.4 ขั้นทดสอบหลังเรียนใช้เวลาประมาณ 10 นาที
3. ระหว่างนักเรียนประกอบกิจกรรมการเรียนรู้ ครูควรช่วยเหลือและให้คำแนะนำเป็นกลุ่ม
 ในกรณีที่ผู้เรียนมีปัญหา
4. ครูแนะนำให้นักเรียนเก็บสื่อการเรียนและบัตรต่างๆ ให้เรียบร้อย

บทบาทหลังสอน

1. ตรวจผลงาน
2. บันทึกผลการให้คะแนน
3. บันทึกการสังเกตพฤติกรรมการเรียน

บทบาทของนักเรียน

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ชุดนี้ นักเรียนควรทราบถึงบทบาท
 และหน้าที่ ดังต่อไปนี้

1. นักเรียนแบ่งกลุ่มกลุ่มละ 4 คน เลือกประธานและเลขานุการกลุ่ม นักเรียนที่เหลือ
 เป็นสมาชิก
2. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน
3. ศึกษาบัตรคำสั่ง บัตรเนื้อหา บัตรกิจกรรม และปฏิบัติกิจกรรมอย่างตั้งใจ



4. ใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้อย่างระมัดระวัง ไม่ขีดเขียนข้อความใดๆ ลงในบัตรเนื้อหาหรือบัตรอื่นๆ และเก็บบัตรทุกชนิดใส่ซองให้เรียบร้อยแล้วส่งครู
5. ทำแบบทดสอบหลังเรียน
6. พยายามรักษาเวลาในการปฏิบัติกิจกรรมให้ทันตามกำหนด



กงสัมมะขามเทศ

สาระการเรียนรู้

1. ลักษณะของแกงส้มมะขามเทศผักรวม
2. วัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม
3. ขั้นตอนและวิธีการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ด้านความรู้
 - 1.1 บอกลักษณะของแกงส้มมะขามเทศผักรวมได้ถูกต้อง
 - 1.2 อธิบายวิธีการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวมได้ถูกต้อง
2. ด้านทักษะ/กระบวนการ
 - 2.1 บทบาทหน้าที่และการมีส่วนร่วมในกลุ่ม
 - 2.2 การวางแผนและขั้นตอนการทำงาน
 - 2.3 ปฏิบัติการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวมได้
3. ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์
 - 3.1 มีวินัย
 - 3.2 อยู่อย่างพอเพียง
 - 3.3 มุ่งมั่นในการทำงาน



แกงส้มมะขามเทศ

สิ่งที่ครูต้องเตรียม

1. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามจำนวนกลุ่มของนักเรียน
2. แบบทดสอบก่อนเรียน และหลังเรียน มีจำนวนเท่ากับนักเรียน
3. อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้ระบุไว้ในชุดกิจกรรมการเรียนรู้
4. กระดาษคำตอบแบบทดสอบ





แกงส้มมะขามเทศ

สิ่งที่นักเรียนต้องเตรียม

ส่วนผสมของแกงส้มมะขามเทศผักรวม

1. มะขามเทศ (แกะออกจากฝัก และเอาเมล็ดออก)	500	กรัม
2. ดอกกะหล่ำปลีหั่น	30	กรัม
3. ถัวยาวหั่น	30	กรัม
4. แครอทหั่น	30	กรัม
5. หัวผักกาดขาวหั่น	30	กรัม
6. ปลาตุ๋ม	4	ชิ้น
7. ปลาตุ๋มทอด	10	ชิ้น
8. พริกแกงส้ม	70	กรัม
9. น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
10. น้ำตาลมะพร้าว	1	ช้อนโต๊ะ
11. น้ำมันมะพร้าว	3	ช้อนโต๊ะ
12. เกลือป่น	1	ช้อนชา
13. กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2



สาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

รายวิชา อาหารท้องถิ่น

รหัสวิชา ง20225

ภาคเรียนที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 6 อร่อยกับมะขามเทศเพชรโนนไทย

จำนวน 20 ชั่วโมง

เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

จำนวน 2 ชั่วโมง

.....

มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงานทักษะการจัดการทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อดำรงชีวิตและครอบครัว

1. สาระสำคัญ

แกงส้มมะขามเทศผักรวม เป็นอาหารท้องถิ่นโดยนำผักชนิดอื่นๆ เช่น ถั่วฝักยาว ดอกกะหล่ำ แครอท หัวผักกาด เพื่อให้มีสีสันทันรับประทานยิ่งขึ้น และนำเนื้อมะขามเทศมาเป็นส่วนผสม ในการทำแกงส้ม ซึ่งเนื้อมะขามเทศเพชรโนนไทยมีรสชาติหวาน กรอบ จึงช่วยให้แกงส้มมะขามเทศ มีกลิ่นหอมกลมกล่อม มีสีสันทันรับประทาน

2. สาระการเรียนรู้

1. ลักษณะของแกงส้มมะขามเทศผักรวม
2. วัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม
3. ขั้นตอนและวิธีการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม

3. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ด้านความรู้

- 1.1 บอกลักษณะของแกงส้มมะขามเทศผักรวมได้ถูกต้อง
- 1.2 อธิบายวิธีการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวมได้ถูกต้อง

2. ด้านทักษะ/กระบวนการ

- 2.1 บทบาทหน้าที่ของสมาชิกในกลุ่ม
- 2.2 การวางแผนขั้นตอนการทำงาน
- 2.3 ปฏิบัติการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวมได้

3. ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์

- 3.1 มีวินัย
- 3.2 อยู่อย่างพอเพียง
- 3.3 มุ่งมั่นในการทำงาน

4. กระบวนการเรียนรู้

ขั้นนำ

ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนจำนวน 10 ข้อ

- 1) แบ่งนักเรียนออกเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 4 คน
- 2) ครูแนะนำให้แต่ละกลุ่มเลือกประธานกลุ่ม และเลขานุการกลุ่ม (ใช้กลุ่มเดิมสลับหน้าที่)
- 3) สมาชิกคนใดคนหนึ่งในกลุ่มรับบัตรเนื้อหาและอ่านคำสั่งให้สมาชิกทุกคนฟังแล้วดำเนินการเลือกประธานกลุ่มและเลขานุการกลุ่ม

ขั้นจัดการเรียนรู้

นักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติตามกิจกรรมตามลำดับ ดังนี้

- 1) ประธานกลุ่มอ่านบัตรคำสั่งให้สมาชิกฟัง
- 2) สมาชิกทุกคนร่วมกันศึกษาบัตรเนื้อหา เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม อภิปรายถึงความรู้และสรุป พร้อมบันทึกผลของตนเอง
- 3) สมาชิกในกลุ่มทุกคนปฏิบัติตามกิจกรรมอย่างตั้งใจและปฏิบัติอย่างเต็มความสามารถ หากมีข้อสงสัย หรือปัญหาในการปฏิบัติตามกิจกรรมให้ขอคำแนะนำและความช่วยเหลือจากครูและบันทึกผลในแบบบันทึกการปฏิบัติงาน
- 4) เมื่อปฏิบัติตามกิจกรรมเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้นำผลงานส่งครู
- 5) สมาชิกทุกคนช่วยกันทำความสะอาด เก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ที่ใช้ในการปฏิบัติตามกิจกรรมให้เรียบร้อย
- 6) สมาชิกทุกคนทำแบบฝึกหัด
- 7) ประธานรับบัตรเฉลยแบบฝึกหัดจากครู แล้วตรวจคำตอบร่วมกัน จากนั้นเลขานุการกลุ่ม

เก็บบัตร แบบฝึกหัด ที่ตรวจเรียบร้อยแล้วของสมาชิกทุกคน พร้อมทั้งนำบัตรเฉลยแบบฝึกหัดส่งคืนครู

8) สมาชิกทุกคนช่วยกันเก็บบัตรเนื้อหาและสื่อต่างๆ ให้เรียบร้อย

ขั้นสรุป

1) ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปการทำแกงส้มมะขามเทศฝักรวม สรุปปัญหา/แนวคิด ที่บันทึกของแต่ละกลุ่มและนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

2) นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนจำนวน 10 ข้อ

5. สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนและบัตรเฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน
2. แบบทดสอบหลังเรียนและบัตรเฉลยแบบทดสอบหลังเรียน
3. บัตรเนื้อหา
4. บัตรกิจกรรม
5. บัตรแบบฝึกหัด
6. บัตรเฉลยแบบฝึกหัด
7. วัตถุดิบและอุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำแกงส้มมะขามเทศฝักรวม

6. ภาระงาน/ชิ้นงาน

1. ทำแบบฝึกหัดเรื่องแกงส้มมะขามเทศฝักรวม
2. ปฏิบัติการทำแกงส้มมะขามเทศฝักรวม

7. การวัดผลและประเมินผล

รายการประเมิน	วิธีการวัด	เครื่องมือ เกณฑ์การวัดและประเมินผล
---------------	------------	---------------------------------------

<p>ด้านความรู้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกลักษณะของแกงส้มมะขามเทศผักรวมได้ถูกต้อง 2. อธิบายวิธีการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวมได้ถูกต้อง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจแบบฝึกหัด 2. ตรวจผลงาน 3. ตรวจคำตอบแบบทดสอบ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. แบบฝึกหัด เกณฑ์การประเมิน 6 - 10 คะแนน ผ่าน 1 - 5 คะแนน ไม่ผ่าน 2. แบบประเมินผลงาน เกณฑ์การประเมิน 6 - 12 คะแนน ผ่าน 1 - 5 คะแนน ไม่ผ่าน 3. แบบทดสอบก่อนเรียน และหลังเรียนเกณฑ์การประเมิน ผ่านร้อยละ 80
<p>ด้านทักษะ/กระบวนการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บทบาทหน้าที่ของสมาชิกในกลุ่ม 2. การวางแผนและขั้นตอนการทำงาน 3. ปฏิบัติการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวมได้ 	<p>สังเกตการณ์ปฏิบัติงานกลุ่ม</p>	<p>แบบประเมินการปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม</p> <p>เกณฑ์การประเมิน</p> <p>6 - 12 คะแนน ผ่าน</p> <p>1 - 5 คะแนน ไม่ผ่าน</p>
<p>ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีวินัย 2. อยู่อย่างพอเพียง 3. มุ่งมั่นในการทำงาน 	<p>สังเกตพฤติกรรมระหว่างปฏิบัติกิจกรรม</p>	<p>แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์</p> <p>เกณฑ์การประเมิน</p> <p>7 - 9 เท่ากับ 3 ระดับดี</p> <p>4 - 6 เท่ากับ 2 ระดับ พอใช้</p> <p>1 - 3 เท่ากับ 1 ระดับ ปรับปรุง</p>

บันทึกหลังสอน

จากการจัดการเรียนการสอนแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2 เรื่อง แก่งส้มชะม๊ะขามเทศฝักรวม นำมาประเมินผลหลังสอนได้ดังนี้

การประเมินผลด้านความรู้

.....

.....

การประเมินผลด้านทักษะ/กระบวนการ

.....

.....

การประเมินผลด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์

.....

.....

สรุปผลการจัดการเรียนการสอนโดยรวม

.....

.....

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้สอน

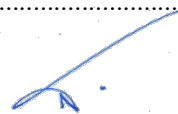
(นางชมเชย รักธรรม)

ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร

.....

.....

ลงชื่อ



(นายสุรชาติ คำชู)

ผู้อำนวยการสถานศึกษาโรงเรียนโนนไทยครูอุบลภัฏ

บัตรคำสั่ง
เรื่อง แก่งสัมะขามเทศผักรวม

ประธานกลุ่มอ่านคำสั่งเพื่อให้สมาชิกปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้

1. สมาชิกทุกคนในกลุ่มทุกคนร่วมกันศึกษาความรู้จากบัตรเนื้อหาอภิปรายและบันทึกความรู้ลงสมุดตนเอง
2. สมาชิกในกลุ่มทุกคนร่วมกันปฏิบัติตามบัตรกิจกรรมและบันทึกปัญหาหรือข้อสังเกตที่พบในขณะที่ปฏิบัติกิจกรรมลงในแบบบันทึกการปฏิบัติงาน
3. ปฏิบัติกิจกรรมเสร็จ นำผลงานส่งครู
4. สมาชิกทุกคนช่วยกันทำความสะอาด เก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ในการปฏิบัติกิจกรรมให้เรียบร้อย
5. สมาชิกทุกคนทำแบบฝึกหัด
6. ประธานรับบัตรเฉลยแบบฝึกหัดจากครู แล้วตรวจคำตอบร่วมกัน จากนั้นเลขานุการกลุ่มเก็บบัตร แบบฝึกหัด ที่ตรวจเรียบร้อยแล้วของสมาชิกทุกคนพร้อมทั้งนำบัตรเฉลยแบบฝึกหัดส่งคืนครู





แกงส้มมะขามเทศ

บัตรเนื้อหา (1) เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

ความรู้เกี่ยวกับแกงส้มมะขามเทศผักรวม

แกงส้ม เป็นแกงที่มีลักษณะคล้ายแกงเผ็ด แต่ไม่ใส่เครื่องเทศ กะทิ หรือน้ำมัน เป็นแกงที่มีรสเปรี้ยวจากส้มมะขามนำ มีรสเค็มตาม และมีรสหวานเล็กน้อยพอกลมกล่อม ลักษณะของน้ำแกงจะค่อนข้างใส แต่ก็มีบางตำราที่นิยมให้น้ำแกงข้นด้วยการนำเนื้อปลาต้มสุก หรือกุ้งต้มสุก มาโขลกรวมกับน้ำแกง ผักที่นิยมนำมาใช้ทำแกงส้มนั้น อาจจะเป็น ผัก ผลไม้ หรือ ดอกไม้ ที่หาได้ตามฤดูกาลและตามท้องถิ่นเป็นหลัก เช่น ผักบุ้งไทย ผักกระเฉด มะรุม มะละกอ ดอกแค พริกขี้หนู ฯลฯ นิยมแกงกับปลา (ที่นิยมมากคือปลาช่อน) หรือ กุ้ง (ทั้งกุ้งสดและกุ้งแห้ง) แต่ปัจจุบันมีการพัฒนาหน้าตาไปหลากหลาย เช่น แกงส้มชะอมชุมพู่ หรือ แกงส้มแป๊ะชะ จัดได้ว่า แกงส้ม เป็นแกงยอดนิยมชนิดหนึ่งของคนไทย

วัตถุดิบในการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม

- 1. มะขามเทศ** มีวิตามินเอ ซึ่งมีส่วนช่วยในเรื่องการมองเห็น มีวิตามินซีสูง ซึ่งมีส่วนช่วยในเรื่องการบำรุงผิวและเป็นสารต่อต้านอนุมูลอิสระ มีวิตามินอีสูง ซึ่งมีส่วนช่วยในการชะลอวัยวิตามินบี 1 ซึ่งช่วยในการบำรุงประสาทและสมอง วิตามินบี 2 ซึ่งมีส่วนช่วยในการบำรุงผิวพรรณ เล็บ และเส้นผม
- 2. ปลาช่อน** ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่ง อยู่ในวงศ์ปลาช่อนมีส่วนหัวค่อนข้างโต รูปร่างทรงกระบอกยาว ครีบหางเรียวปลายมน ปากกว้าง ภายในปากมีฟันเขี้ยวบนเพดาน ลำตัวสีคล้ำอมมะกอกหรือ

น้ำตาลอ่อน มีลายเส้นทแยงสีคล้ำตลอดทั้งลำตัว 6-7 เส้น ด้านท้องสีจางตัดกับด้านบน ครีบลำตัวมีขอบสีเหลืองอ่อน ครีบท้องจาง มีขนาดลำตัวประมาณ 30-40 เซนติเมตร ใหญ่สุดได้ถึง 1 เมตร

3. พริกแกง น้ำพริกที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่างๆ เช่น พริกสดพริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่าตะไคร้ ผิวมะกรูด บดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา เกลือ แล้วอาจผสมกับกะทิหรือน้ำมันบริโภคตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละชนิด และอาจนำไปให้ความร้อนหรือไม่ก็ได้ นำไปประกอบอาหารได้ทันที

4. กะปิ เป็นเครื่องปรุงรสอย่างหนึ่งของอาหารไทยมาตั้งแต่โบราณแล้ว เรียกได้ว่าอยู่คู่กับครัวของไทยอย่างแพร่หลาย และในขณะเดียวกันก็ยังเป็นเครื่องปรุงรสอาหารที่แพร่หลาย มีประโยชน์ช่วยบำรุงกระดูก มีวิตามินบี 12

5. น้ำปลาแท้ เป็นน้ำปลาที่ได้จากการหมักปลา กากปลา หรือส่วนอื่นของปลา เป็นน้ำปลาแท้คุณภาพดีจะยังมีวิตามินบี 12 สูงขึ้นไปอีก ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงของโรคที่มีสาเหตุเพราะการขาดวิตามินบี 12 ได้ รวมทั้งแร่ธาตุ เช่น ไอโอดีนเหล็ก แมกนีเซียม ฟอสฟอรัส ฯลฯ



แกงส้มมะขามเทศ

บัตรเนื้อหา (2)

เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

6. น้ำตาลมะพร้าว เป็นอาหารธรรมชาติ ผลิตจากพืชที่ไม่ผ่านการตัดต่อพันธุกรรม รสชาติคล้ายน้ำตาลทรายแดง แต่มีคุณค่าทางอาหารสูงกว่ามาก น้ำตาลมะพร้าวปริมาณ 100 กรัม มีโปแตสเซียม ประมาณ 1,030 มิลลิกรัม

7. น้ามะขามเปียก เป็นส่วนผสมที่ถูกนำมาใช้ประกอบอาหาร และเครื่องดื่มมากที่สุด โดยการตำมะขามเปียกนั้น ต้องนำมะขามแก่ที่แกะเปลือกและเมล็ดออกแล้วตากแดดให้แห้งและทำเป็นก้อน เป็นมัดมีขายเพียง 3 แบบคือ มะขามก้าน เนื้อมะขามไร้เมล็ดแต่มีซังติดอยู่ มะขามหัวโล้นหรือมะขามเม็ด เนื้อมะขามที่มีเมล็ดข้างใน ไม่มีซัง เนื้อมะขามล้วน มีแต่เนื้อ



บัตรเนื้อหา (3)

เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม



แกงส้มมะขามเทศ

สิ่งของส่งตรงมาลงสิ่งของตรงมาลง



มะขามเทศ 500 กรัม	ปลาสดต้ม 4 ชิ้น
	
ปลาดุกต้ม 10 ชิ้น	ดอกกะหล่ำปีหั่น 30 กรัม
	
ถัวยาวหั่น 30 กรัม	แครอทหั่น, หัวผักกาดขาวหั่น 30 กรัม
 	
พริกแกงส้ม 70 กรัม	เกลือป่น 1 ช้อนชา

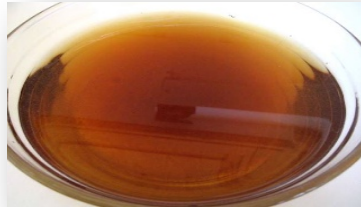
ที่มาของภาพ : <https://www.google.com/search?q=วัตถุดิบการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม>



แกงส้มมะขามเทศ

บัตรเนื้อหา (4)
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

ส่วนประกอบของสิ่งมีชีวิตบางชนิด



น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ



น้ำตาลมะพร้าว 1 ช้อนโต๊ะ



น้ำมะขามเปียก 3 ช้อนโต๊ะ



กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ



ที่มาของภาพ : <https://www.google.com/search?q=วัตถุดิบการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม>



แกงส้มมะขามเทศ

บัตรเนื้อหา (5)
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผัดรวม

อุปกรณ์และเครื่องใช้



หม้อ



ชาม



เตาแก๊ส



ทัพพี



เครื่องชั่ง



ช้อนโต๊ะ



ที่มาของภาพ : <https://www.google.com/search?q=อุปกรณ์การทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม>

บัตรเนื้อหา (6)

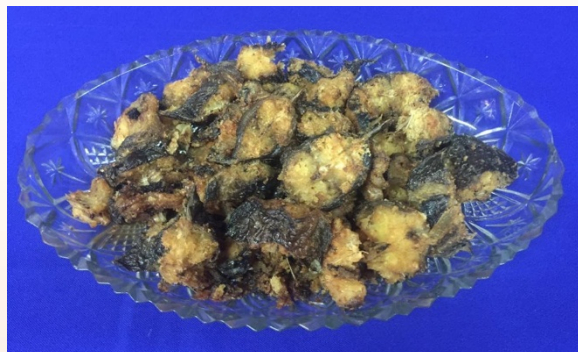
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม



แกงส้มมะขามเทศ

ขั้นตอนและวิธีทำแกงส้มมะขามเทศ

ขั้นตอนที่ 1 ทอดปลาตุ๋กให้สุก ตักออกพักให้สะเด็ดน้ำมัน



ขั้นตอนที่ 2 นำปลาต้มในน้ำแกงให้สุก ตักขึ้นพักไว้ให้เย็นแล้วแกะเอาเนื้อนำไปโขลกให้ละเอียดใส่ถ้วยพักไว้



ขั้นตอนที่ 3 นำผักทุกชนิดมาลวกให้สุกแล้วตักออกแช่ในน้ำเย็น ควรลวกผักที่สุกง่ายก่อน แล้วขึ้นให้สะเด็ดน้ำพักไว้



ที่มาของภาพ : <https://www.google.com/search?q=ขั้นตอนการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม>

บัตรเนื้อหา (7)

เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม



แกงส้มมะขามเทศ



ขั้นตอนที่ 5 ใส่พริกแกง กะปิ รอให้เดือดใช้ทัพพีคน รอให้เดือดแล้วปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว ชิมรสเปรี้ยวนำ



ขั้นตอนที่ 6 ใส่ผักลาวลงไป รอให้เดือดอีกครั้ง แล้วใส่มะขามเทศคนให้เข้ากันแล้วปิดไฟ



ที่มาของภาพ : <https://www.google.com/search?q=ขั้นตอนการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม>

บัตรเนื้อหา (8)

เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม



ขั้นตอนการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม

ขั้นตอนที่ 7 ใส่เนื้อปลาทอด พอปปลาเริ่มสุกใส่ผักลาวลงไป รอให้เดือดอีกครั้งแล้วใส่มะขามเทศ คนให้เข้ากันแล้วปิดไฟพร้อมเสิร์ฟดูกับไข่เจียวร้อนๆ



ขั้นตอนที่ 8 เสร็จแล้วพร้อมเสิร์ฟคู่กับไข่เจียวร้อนๆ



ที่มาของภาพ : <https://www.google.com/search?q=ขั้นตอนการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม>



แกงส้มมะขามเทศ

บัตรกิจกรรม
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม



คำชี้แจง ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มศึกษาเนื้อหาและขั้นตอนวิธีการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม จากบัตรเนื้อหา แล้วปฏิบัติกิจกรรมดังต่อไปนี้

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวมให้พร้อม
2. ปฏิบัติการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวมตามขั้นตอนที่ได้ศึกษาจากบัตรเนื้อหา
3. นำผลงานส่งครู
4. เก็บสื่อ วัสดุอุปกรณ์ และทำความสะอาดบริเวณที่ปฏิบัติกิจกรรมให้เรียบร้อย
เตรียมทำกิจกรรมต่อไป





แกงส้มมะขามเทศ

บัตรแบบฝึกหัด เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม



คำชี้แจง ให้นักเรียนทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูกต้อง
และทำเครื่องหมาย ✕ ข้อที่ผิด

-1. เครื่องปรุงที่ทำให้แกงส้มมะขามเทศผักรวม มีรสเปรี้ยว คือ มะนาว
-2. การเลือกมะขามเทศสำหรับทำแกงส้มมะขามเทศผักรวมควรเลือกมะขามเทศที่แก่
-3. การเตรียมมะขามเทศเพื่อทำแกงส้ม ควรหั่นมะขามเทศให้ละเอียดก่อนนำไปแกง
-4. ถ้าต้องการให้น้ำแกงส้มเข้มข้น ควรใส่เนื้อปลาต้มโขลกละเอียด
-5. การทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม ขั้นตอนสุดท้ายคือใส่พริกแกงลงไปแล้วคนให้เข้ากัน
-6. ปลาที่นำมาทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม ควรเป็นปลาดุกสดๆ หรือปลาดุกทอดก็ได้
-7. เครื่องปรุงที่ทำให้แกงส้มมะขามเทศผักรวม มีรสเค็ม คือ เกลือและกะปิ รสชาติแกง
ส้มมะขามเทศผักรวม อร่อยกลมกล่อมเพราะใส่กะทิเน้นเครื่องปรุง
-8. การเตรียมมะขามเทศเพื่อทำแกงส้ม ให้แกะออกจากฝักและเอาเมล็ดออก
-9. ขั้นตอนการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม ให้พอน้ำเดือด ปรุงรสให้อร่อยก่อน และใส่ปลา
ตามด้วยมะขามเทศ แกงส้มมะขามเทศนิยมนำมารวมผักอ่อนๆ มาแกง
-10. แกงส้มมะขามเทศผักรวม จะมีรสชาติอร่อย จะต้องมีรสเปรี้ยวนำ จากนั้นมะขามเปียก





แกงส้มมะขามเทศ

บัตรเฉลยแบบฝึกหัด
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

ข้อที่	คำตอบ
1	×
2	✓
3	×
4	✓
5	×
6	✓
7	×
8	✓
9	×
10	✓



การแก้ปัญหา.....

1.4 ปัญหา.....

การแก้ปัญหา.....

2. แนวคิดและการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

2.1

2.2

2.3

เกณฑ์การประเมินการปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม



รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	4	3	2	1
1. บทบาทหน้าที่สมาชิกในกลุ่ม	มีการกำหนดหน้าที่ ประธาน เลขานุการ ผู้ร่วมงานและมีการบันทึกชัดเจน	มีการกำหนดหน้าที่ประธาน เลขานุการ ผู้ร่วมงาน มีการบันทึกแต่ไม่ชัดเจน	มีการกำหนดหน้าที่สมาชิกกลุ่ม มีการบันทึกแต่ไม่ครบทุกคน	มีการกำหนดหน้าที่สมาชิกกลุ่มไม่มีการบันทึกและไม่ครบทุกคน
2. ขั้นตอนการทำงาน	มีการวางแผนงานเตรียมวัสดุอุปกรณ์และปฏิบัติตามกิจกรรมตามแผนได้ถูกต้องและครบถ้วน	มีการวางแผนงานเตรียมวัสดุอุปกรณ์ครบถ้วนแต่ปฏิบัติตามกิจกรรมตามแผนข้ามบางขั้นตอน	มีการวางแผนงานเตรียมวัสดุอุปกรณ์ไม่ครบถ้วนและปฏิบัติตามกิจกรรมตามแผนข้ามบางขั้นตอน	มีการวางแผนงานเตรียมวัสดุอุปกรณ์ไม่ครบถ้วนและปฏิบัติตามกิจกรรมตามแผนข้ามขั้นตอนเป็นส่วนใหญ่

4. กลุ่ม.....							ของสมาชิกทุกคน
5. กลุ่ม.....							
6. กลุ่ม.....							
7. กลุ่ม.....							
8. กลุ่ม.....							
9. กลุ่ม.....							
10. กลุ่ม.....							
11. กลุ่ม.....							

แบบบันทึกคะแนนการปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม
เรื่อง แก่งลัมมะขามเทศพักรวม
(ยกมาจาก แบบบันทึกคะแนนการปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม)

เลขที่	ชื่อ - สกุล	รายการ	รายการ	รายการ	รวม	ผลการประเมิน
--------	-------------	--------	--------	--------	-----	--------------

						ผ่าน	ไม่ผ่าน
		4	4	4	12		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							

แบบบันทึกคะแนนการปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม

เรื่อง แก่งลี้มะขามเทศผักรวม
(ยกมาจาก แบบบันทึกคะแนนการปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม)

เลขที่	ชื่อ - สกุล	รายการที่ 1	รายการที่ 2	รายการที่ 3	รวม	ผลการประเมิน	
		4	4	4		ผ่าน	ไม่ผ่าน
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							

เกณฑ์การประเมินชิ้นงาน
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	4	3	2	1
1. รสชาติ	รสชาติกลมกล่อม เนื้อนุ่ม กลิ่นหอม น่ารับประทาน	รสชาติกลมกล่อม เนื้อนุ่ม กลิ่นหอม	มีรสชาติหวานเนื้อ ค่อนข้างแข็ง	มีรสชาติค่อนข้างจืด เนื้อแข็ง
2. ลักษณะของ เนื้อแกงส้มมะขาม เทศผักรวม	มีสีน้ำตาลออก เหลืองอ่อน ผิวมันวาว กลิ่นหอม น่ารับประทาน	มีสีน้ำตาลออก เหลืองเข้ม ผิวมันวาว กลิ่นหอม	มีสีน้ำตาลอ่อน ผิวมันเล็กน้อย	มีสีค่อนข้างขาว ผิวด้าน
3.บรรจุภัณฑ์	เลือกใช้วัสดุและ บรรจุภัณฑ์ได้ เหมาะสมและมีการ ตกแต่งให้สวยงาม	เลือกใช้วัสดุและ บรรจุภัณฑ์ได้ เหมาะสมและมีการ ตกแต่งบ้าง	เลือกใช้วัสดุและ บรรจุภัณฑ์ได้ เหมาะสมแต่ไม่มีการ ตกแต่งให้สวยงาม	เลือกใช้วัสดุและ บรรจุภัณฑ์ไม่ เหมาะสมและมีการ ตกแต่งให้สวยงาม

เกณฑ์คะแนนตัดสินการประเมิน

คะแนน 6 - 12 ผ่าน
คะแนน 1 - 5 ไม่ผ่าน

แบบบันทึกคะแนนการประเมินชิ้นงาน
เรื่อง แก่งส้มชะงุมหามเทศจักรวาล

ชื่อกลุ่ม	รายการที่ 1	รายการที่ 2	รายการที่ 3	รวม	ผลการประเมิน		หมายเหตุ	
	4	4	4		12	ผ่าน		ไม่ผ่าน
1. กลุ่ม.....							นักเรียนแต่ละกลุ่ม ต้องมีชื่อ-สกุล เลขที่ และชั้นเรียน ของสมาชิกทุกคน	
2. กลุ่ม.....								
3. กลุ่ม.....								
4. กลุ่ม.....								
5. กลุ่ม.....								
6. กลุ่ม.....								
7. กลุ่ม.....								
8. กลุ่ม.....								
9. กลุ่ม.....								
10. กลุ่ม.....								
11. กลุ่ม.....								

แบบบันทึกคะแนนการประเมินชิ้นงาน
เรื่อง แก่งลี้มะขามเทศฝักรวม
(ยกมาจาก แบบบันทึกคะแนนการประเมินชิ้นงาน)

เลข ที่	ชื่อ - สกุล	ลักษณะของแก่งลี้ มะขามเทศฝักรวม	รสชาติของแก่งลี้ มะขามเทศฝักรวม	บรรจุภัณฑ์	รวม	ผลการประเมิน	
		4	4			ผ่าน	ไม่ผ่าน
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							

แบบบันทึกคะแนนการประเมินชิ้นงาน
เรื่อง แก่งลี้มะขามเทศฝักรวม
(ยกมาจาก แบบบันทึกคะแนนการประเมินชิ้นงาน)

เลข ที่	ชื่อ - สกุล	ลักษณะของแก่ง ลี้มะขามเทศฝัก	รสชาติของแก่งลี้ มะขามเทศฝักรวม	บรรจุภัณฑ์	รวม	ผลการประเมิน	
		4	4	4	12	ผ่าน	ไม่ผ่าน
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							

เกณฑ์การประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์
เรื่อง แก่งส้วมมะขามเทศผักรวม

รายการประเมิน	ระดับคะแนน		
	3	2	1
มีวินัย	เมื่อปฏิบัติกิจกรรมเสร็จแล้วเก็บวัสดุอุปกรณ์เรียบร้อย	เมื่อปฏิบัติกิจกรรมเสร็จเก็บวัสดุอุปกรณ์แต่ยังไม่เรียบร้อย	เมื่อปฏิบัติกิจกรรมเสร็จไม่เก็บวัสดุอุปกรณ์
อยู่อย่างพอเพียง	นำวัสดุในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบในการปฏิบัติกิจกรรม	นำวัสดุในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบในการปฏิบัติกิจกรรม	ไม่นำวัสดุในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบในการปฏิบัติกิจกรรม

	2 อย่างขึ้นไป	1 อย่าง	
มุ่งมั่นในการทำงาน	มีความกระตือรือร้นและ ตั้งใจในการทำงาน ตลอดเวลาเรียน	มีความกระตือรือร้นและ ตั้งใจในการทำงานแต่ไม่ ตลอดเวลาเรียน	ขาดความกระตือรือร้น และไม่ตั้งใจทำงาน ตลอดเวลาเรียน

เกณฑ์การประเมิน

คะแนน 7-9 เท่ากับ 3 หมายถึง ดี

คะแนน 4-6 เท่ากับ 2 หมายถึง พอใช้

คะแนน 1-3 เท่ากับ 1 หมายถึง ปรับปรุง

แบบบันทึกคะแนนการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

เรื่อง แก่งส้มมะขามเทศผักรวม

ชื่อกลุ่ม	รายการ	รายการ	รายการ	รวม	ผลการประเมิน	หมายเหตุ
-----------	--------	--------	--------	-----	--------------	----------

					ผ่าน	ไม่ผ่าน	
	3	3	3	9			
1. กลุ่ม.....							นักเรียนแต่ละกลุ่ม ต้องมีชื่อ-สกุล เลขที่ และชั้นเรียน ของสมาชิกทุกคน
2. กลุ่ม.....							
3. กลุ่ม.....							
4. กลุ่ม.....							
5. กลุ่ม.....							
6. กลุ่ม.....							
7. กลุ่ม.....							
8. กลุ่ม.....							
9. กลุ่ม.....							
10. กลุ่ม.....							
11. กลุ่ม.....							

แบบบันทึกคะแนนการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

เรื่อง แก่งลี้มะขามเทศผักรวม
(ยกมาจาก แบบบันทึกคะแนนการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์)

เลขที่	ชื่อ - สกุล	สรวนย	อยู่อย่างพอเพียง	มุ่งมั่นในการทำงาน	รวม	ระดับคุณภาพ		
						ดี	พอใช้	ปรับปรุง
		3	3	3	9	3	2	1
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								

แบบบันทึกคะแนนการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

เรื่อง แก่งลัมมะขามเทศผักรวม

(ยกมาจาก แบบบันทึกคะแนนการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์)

เลขที่	ชื่อ - สกุล	สัณย	อยู่อย่างพอเพียง	มุ่งมั่นในการทำงาน	รวม	ระดับคุณภาพ		
						ดี	พอใช้	ปรับปรุง
		3	3	3	9	3	2	1
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								

43								
44								

แบบบันทึกคะแนนสรุปผลการเรียนรู้
เรื่อง แก่งลี้มะขามเทศผักรวม

เลขที่	ชื่อ- สกุล	แบบฝึกหัด (10)	ชิ้นงาน (12)	รวม (22)	ทดสอบหลังเรียน (10)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					

20					
21					
22					
23					

แบบบันทึกคะแนนสรุปผลการเรียนรู้
เรื่อง แก่งลัมมะขามเทศผักรวม

เลขที่	ชื่อ- สกุล	แบบฝึกหัด (10)	ชิ้นงาน (12)	รวม (22)	ทดสอบหลังเรียน (10)
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					

39					
40					
41					
42					
43					
44					

แบบทดสอบก่อนเรียน
แก่งส้มมะขามเทศผักรวม

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว แล้วทำเครื่องหมาย x (กากบาท) ทับตัวอักษรบนข้อที่ถูกต้องในกระดาษคำตอบ

- มะขามเทศ ที่นำมาทำแก่งส้มมะขามเทศผักรวมควรมีลักษณะอย่างไร
 - ฝักมีสีเขียว เป็นฝักอ่อน
 - ฝักมีสีเขียวเข้ม เป็นฝักอ่อน
 - ฝักมีสีเขียวอมแดง เป็นฝักแก่
 - ฝักมีสีเขียวอมแดงหรือสีแดง เป็นฝักแก่จัด
- แก่งส้มมะขามเทศผักรวม มีส่วนผสมหลักที่สำคัญยกเว้นข้อใด
 - พริกสด
 - มะขามเทศ
 - กะปิและน้ำปลา

- ง. น้ำตาลมะพร้าวและน้ำมะขามเปียก
3. ขั้นตอนแรกในการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม คือข้อใด
- ต้มน้ำแล้วใส่ปลาดุกทอด
 - ต้มน้ำแล้วใส่มะขามเทศบด
 - ต้มน้ำพอเดือดแล้วใส่พริกแกงส้ม
 - ต้มน้ำพอเดือดแล้วใส่มะขามเทศและปลาดุกทองพร้อมกัน
4. วัสดุในข้อใดที่มีคุณสมบัติทำให้แกงส้มมะขามเทศผักรวม มีรสเปรี้ยวนำหวาน
- น้ำมะนาว
 - น้ำตาลทราย
 - น้ำตาลทรายขาว น้ำมะนาว
 - น้ำมะขามเปียก น้ำตาลมะพร้าว
5. ปลาช่อน ที่นำมาทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม ควรมีลักษณะอย่างไร
- ควรเป็นปลาช่อนสดหรือทอด
 - ควรเป็นปลาช่อนหมักกระเทียม
 - ควรเป็นปลาช่อนขนาดใหญ่ ตากแห้ง
 - ควรเป็นปลาช่อนขนาดเล็กตากแห้ง แดดเดียว



แกงส้มมะขามเทศ

6. วัสดุในข้อใดที่มีคุณสมบัติทำให้แกงส้มมะขามเทศผักรวม มีรสเค็มกลมกล่อม
- เกลือ
 - พริกแกงส้ม
 - กะปิและน้ำปลา
 - น้ำปลามีส่วนผสมของน้ำปลาร้า
7. การนำผักชนิดอื่นมาใส่ในแกงส้มมะขามเทศเพื่อเพิ่มความน่ารับประทานยิ่งขึ้น ยกเว้นข้อใด
- ชะอมลาวก
 - แครอทลาวก
 - ถั่วฝักยาวลาวก

- ง. หัวผักกาดลวก
8. การเตรียมมะขามเทศ ในการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม คือข้อใด
- ตำมะขามเทศให้ละเอียด
 - แกะออกจากฝัก เอาเมล็ดออก
 - นำมะขามเทศไปแช่น้ำประมาณ 30 นาที
 - ล้างมะขามเทศให้สะอาดแล้วนำไปตากแดดให้แห้ง
9. จากข้อความต่อไปนี้ให้เรียงลำดับขั้นตอนการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม ตามลำดับ
- ตั้งหม้อต้มน้ำพอเดือด
 - ใส่ผัก ใส่มะขามเทศและปลา
 - ใส่พริกแกงและกะปิ ใส่เนื้อปลาโขลลงละเอียด
 - ปรุงรสด้วย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาล ชิมรสเปรี้ยวนำ
- 2 1 3 4
 - 1 2 3 4
 - 1 3 4 2
 - 4 3 2 1
10. การทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม ควรเลือกใช้น้ำตาลในข้อใด
- น้ำตาลสด
 - น้ำตาลไอซิ่ง
 - น้ำตาลทราย
 - น้ำตาลมะพร้าว



แกงส้มมะขามเทศ

บัตรเฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

ข้อที่	คำตอบ
1	ง
2	ก
3	ค
4	ง
5	ก
6	ค
7	ก
8	ข
9	ค
10	ง



กังส้มมะขามเทศ

แบบทดสอบหลังเรียน
เรื่อง แก่งส้มมะขามเทศผักรวม

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว แล้วทำเครื่องหมาย x (กากบาท) ทับตัวอักษรบนข้อที่ถูกต้องในกระดาษคำตอบ

1. ขั้นตอนแรกในการทำแก่งส้มมะขามเทศผักรวม คือข้อใด
 - ก. ต้มน้ำแล้วใส่ปลาดุกทอด
 - ข. ต้มน้ำแล้วใส่มะขามเทศสด
 - ค. ต้มน้ำพอเดือดแล้วใส่พริกแกงส้ม
 - ง. ต้มน้ำพอเดือดแล้วใส่มะขามเทศและปลาดุกทอดพร้อมกัน
2. แก่งส้มมะขามเทศผักรวม มีส่วนผสมหลักที่สำคัญ ยกเว้น ข้อใด
 - ก. พริกสด
 - ข. มะขามเทศ
 - ค. กะปิและน้ำปลา
 - ง. น้ำตาลมะพร้าวและน้ำมะขามเปียก
3. ปลาช่อน ที่นำมาทำแก่งส้มมะขามเทศผักรวม ควรมีลักษณะอย่างไร
 - ก. ควรเป็นปลาช่อนสดหรือทอด
 - ข. ควรเป็นปลาช่อนหมักกระเทียม
 - ค. ควรเป็นปลาช่อนขนาดใหญ่ ตากแห้ง
 - ง. ควรเป็นปลาช่อนขนาดเล็กตากแห้ง แดดเดียว
4. มะขามเทศ ที่นำมาทำแก่งส้มมะขามเทศผักรวมควรมีลักษณะอย่างไร
 - ก. ฝักมีสีเขียว เป็นฝักอ่อน
 - ข. ฝักมีสีเขียวเข้ม เป็นฝักอ่อน
 - ค. ฝักมีสีเขียวอมแดง เป็นฝักแก่
 - ง. ฝักมีสีเขียวอมแดงหรือสีแดง เป็นฝักแก่จัด
5. วัสดุในข้อใดที่มีคุณสมบัติทำให้แก่งส้มมะขามเทศผักรวม มีรสเปรี้ยวอมหวาน
 - ก. น้ำมะนาว
 - ข. น้ำตาลทราย
 - ค. น้ำตาลทรายขาว น้ำมะนาว
 - ง. น้ำมะขามเปียก น้ำตาลมะพร้าว



แกงส้มมะขามเทศ

6. การนำผักชนิดอื่นมาใส่ในแกงส้ม มะขามเทศเพื่อเพิ่มความน่ารับประทานยิ่งขึ้น ยกเว้น ข้อใด
 - ก. ชะอมลวก
 - ข. แครอทลวก
 - ค. ถั่วฝักยาวลวก
 - ง. หัวผักกาดลวก
7. การทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม ควรเลือกใช้น้ำตาลในข้อใด
 - ก. น้ำตาลสด
 - ข. น้ำตาลไอซิ่ง
 - ค. น้ำตาลทราย
 - ง. น้ำตาลมะพร้าว
8. การเตรียมมะขามเทศ ในการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม คือข้อใด
 - ก. ตำมะขามเทศให้ละเอียด
 - ข. แกะออกจากฝัก เอาเมล็ดออก
 - ค. นำมะขามเทศไปแช่น้ำประมาณ 30 นาที
 - ง. ล้างมะขามเทศให้สะอาดแล้วนำไปตากแดดให้แห้ง
9. วัสดุในข้อใดที่มีคุณสมบัติทำให้แกงส้มมะขามเทศผักรวม มีรสเค็มกลมกล่อม
 - ก. เกลือ
 - ข. พริกแกงส้ม
 - ค. กะปิและน้ำปลา
 - ง. น้ำปลามีส่วนผสมของน้ำปลาร้า
10. จากข้อความต่อไปนี้ให้เรียงลำดับขั้นตอนการทำแกงส้มมะขามเทศผักรวม ตามลำดับ
 1. ต้มหม้อต้มน้ำพอเดือด
 2. ใส่ผัก ใส่มะขามเทศและใสปลา
 3. ใส่พริกแกงและกะปิ ใส่เนื้อปลาโขลกละเอียด
 4. ใส่มะขามเทศ ปรงรสด้วย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาล ชิมรสเปรี้ยวนำ
 - ก. 2 1 3 4

- ข. 1 2 3 4
ค. 1 3 4 2
ง. 4 3 2 1



แกงส้มมะขามเทศ

บัตรเฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

ข้อที่	คำตอบ
1	ค
2	ก
3	ก
4	ง
5	ง
6	ก
7	ง
8	ข
9	ค
10	ค





แกงส้มมะขามเทศ

กระดาษคำตอบแบบทดสอบก่อน/หลังเรียน
เรื่อง แกงส้มมะขามเทศผักรวม

ชื่อ..... เลขที่..... ชั้น ม.3/....

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

9				
10				



บรรณานุกรม

ทรงธรรมมงคล พิมพ์วิชัย. หนังสือ แกงส้ม มือไหนๆ ก็อร่อยได้รส กับ 66 สูตร เด็ดเจ็ดย่านน้ำ!! (2556).

แกงส้มมะขามเทศ. กรุงเทพฯ : ไทยควอลิตี้บุ๊คส์ (2006), บจก.

ครัวไพลิน. แกงส้มรวม 3 รส อร่อย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : ไพลินคิทเชน. (15 กุมภาพันธ์ 2558).

บก. อบเชย อิมสบาย. พิมพ์ครั้งที่ 9. หนังสือ แกงส้ม แกงป่า แกงเลียง. กรุงเทพฯ : ไทยควอลิตี้บุ๊คส์ (2006), บจก.

แกงส้มปลาช่อนผง. สำนักพิมพ์แสงแดด. (2558). หนังสือ แกงส้ม แกงป่า แกงเลียง. พิมพ์ครั้งที่ 1.

กรุงเทพฯ : แสงแดด, (2556)

หนังสือแกงส้มชะอมไข่ใส่กุ้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3 (2010). กรุงเทพฯ : ไพลินคิทเชน.

Parich's kitchen. (2553). แกงส้มหน่อไม้ดอง.[ออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<https://mgronline.com/indochina/detail/9510000149532>. (2 มิถุนายน 2558).

อาหารท้องถิ่น. (2550).5 สูตรแกงส้ม. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www.rayongcity.go.th/index.php/2016-07-25-09-42-58/2016-07-25-09-44-23/532-2016-08-24-03-08-02> (15 กุมภาพันธ์ 2558).

15 เมนูอาหารท้องถิ่นที่คนส่วนใหญ่ไม่รู้จัก. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :

https://www.visitsingapore.com/th_th/dining-drinks-singapore/local-dishes/
อาหารพื้นบ้านไทย ๔ ภาค [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<https://sites.google.com/site/xaharhxngthin4phakh/>