

การผลิต และ การใช้สื่อประกอบการจัดการเรียนการสอน

ครูผู้สอน ว่าที่ พ.ต.นพ.พล...หาญจักรวิทักษณ์ กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ
 ชื่อสื่อการสอน PowerPoint หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง ห้องครัว
 ประเภทผลงาน (สื่อการสอน)

- ไฟล์เสียง
- PowerPoint
- VDO
- E-Book
- CAI
- อื่นๆ (ระบุ).....

วันที่ผลิต วันที่ เดือน พ.ศ.....

สื่อประกอบการจัดการเรียนการสอน

ระดับชั้น ป.1 ป.2 ป.3 ป.4 ป.5 ป.6

รายละเอียด (อธิบายลักษณะสื่อการสอนสั้นๆ)

เป็นการเรียนรู้เนื้อหาตามบทเรียนเริ่มด้วยการแจ้งวัตถุประสงค์ของบทเรียน จากนั้นสรุปเนื้อหาเรื่อง อธิบายวิธีการ และนอกเหนือผลการจัดห้องครัวและทำความสะอาดห้องครัวในแต่ละขั้นตอนได้ถูกต้องตามกระบวนการทำงาน จัดห้องครัว และทำความสะอาดห้องครัวตามขั้นตอนอย่างเป็นระบบ ประณีต และมีความคิดสร้างสรรค์ ปฏิบัติตนในการดูแลห้องครัว ร่วมกับสมาชิกในครอบครัวอย่างมีมารยาท มีจิตสำนึกในการใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างประหยัดในการทำความสะอาด ครัว

การจัดห้องครัว



ไม่วางสิ่งของกีดขวางทางเดิน

หลักการจัดห้องครัว



จัดวางตู้กับข้าว โต๊ะอาหาร ถังขยะ และเตาสำหรับปรุงอาหาร ให้เป็นระเบียบ และถูกสุขลักษณะ



จัดวางอุปกรณ์และเครื่องปรุงต่างๆ ให้เป็นหมวดหมู่ แยกขนาดและประเภท ให้สะดวกต่อการหยิบใช้



จัดวางที่รองรับเศษอาหารในที่ที่เหมาะสม และนำไปทิ้งทุกวัน เพื่อไม่เป็นแหล่งอาหารของ สัตว์นำโรค เช่น แมลงสาบ หนู



ทำความสะอาดและจัดระเบียบห้องครัวทุกวัน




ขั้นตอนการทำความสะอาดเตา

เตาแก๊ส	เตาถ่าน	เตาไฟฟ้า
<p>1</p> <p>ใช้ฟองน้ำชุบน้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดบนเตาที่คลายร้อนแล้วให้สะอาด และใช้ผ้าแห้งเช็ดอีกครั้ง</p>	<p>1</p> <p>พอลถ่านไฟดับให้รอจนเตาคลายร้อน แล้วดับถ่าน และชี้เถ้าใต้เตาทิ้ง</p>	<p>1</p> <p>ฉีดน้ำสั้มสายชูบนพื้นผิวของเตา แล้วใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ด</p>
<p>2</p> <p>ใช้แปรงขนอ่อนทำความสะอาด ถาดรองเตาสั้ปดาทีละ 1 ครั้ง ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งแดด แล้วเก็บเข้าที่</p>	<p>2</p> <p>ใช้ผ้าแห้งปัดฝุ่นขอบเตา และรอบๆเตาให้สะอาด</p>	<p>2</p> <p>โรยผงเบกกิ้งโซดาบนเตา แล้วใช้ผ้าขนหนูชุบน้ำร้อนคลุมให้ทั่วเตา ทิ้งไว้ประมาณ ๑๕ นาที</p>
		<p>3</p> <p>นำผ้าที่คลุมเตาออกบิดน้ำพอหมาดๆ เช็ดซ้ำอีกครั้ง</p>
		<p>4</p> <p>ใช้ผ้าแห้งเช็ดให้สะอาด</p>

การจัดตู้เย็น

หลักการจัดตู้เย็น

- แยกประเภทอาหารให้เป็นหมวดหมู่ เช่น เนื้อสด ผัก ผลไม้ น้ำ
- จัดอาหารเข้าตู้เย็นโดยจัดใส่ช่องในตู้เย็นให้เหมาะสม และมีอุณหภูมิพอเหมาะสำหรับเก็บอาหารชนิดนั้น
- หมั่นทำความสะอาดตู้เย็นให้สะอาดอยู่เสมอ

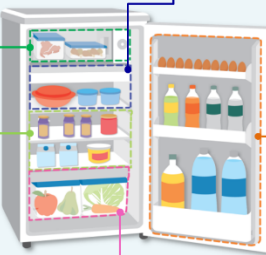


ช่องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียส เก็บวัตถุดิบไว้นานๆ เช่น เนื้อสัตว์หรือเก็บอาหารประเภทไอศกรีม

ช่องด้านล่างของแช่แข็ง อุณหภูมิ 0-2 องศาเซลเซียส เก็บเนื้อสัตว์ที่พร้อมจะปรุงอาหาร

ช่องกลางของตู้เย็น อุณหภูมิ 5-7 องศาเซลเซียส เก็บผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากนม น้ำผลไม้ อาหารปรุงสำเร็จ

ประตูตู้เย็น อุณหภูมิ 5-15 องศาเซลเซียส เก็บสิ่งที่เน่าเสียได้ยาก



ช่องด้านล่างสุด อุณหภูมิ 7-10 องศาเซลเซียส เก็บผัก ผลไม้ โดยเก็บแยกกัน

การจัดโต๊ะอาหาร

หลักการจัดโต๊ะอาหาร

1 ความสะอาด

อาหารและภาชนะที่ใส่อาหาร โต๊ะ เก้าอี้ จะต้องดูแลให้มีความสะอาดอยู่เสมอ ควรมีช้อนกลางไว้ตักอาหาร เพื่อป้องกันโรคติดต่อ

2 ความเป็นระเบียบ

ควรจัดวางสิ่งของเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ให้เป็นระเบียบ หยิบใช้สะดวก

3 ความสวยงาม

จัดตกแต่งโต๊ะอาหาร เพื่อเสริมสร้างบรรยากาศที่ดีในการรับประทานอาหาร

