

บันทึกคำอธิบายรายวิชา(เพิ่มเติม)

รหัสวิชา ง22263 ชื่อวิชา การแปรรูปอาหาร 1 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ
 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 1 เวลา 40 ชม. จำนวน 1.0 หน่วยกิต

ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมา แหล่งเพาะปลูก ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ สรรพคุณ และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ท้องถิ่นระยอง มังคุด ทุเรียน เงาะ และสับปะรด รวมทั้งความหมายของอาหารโมเลกุล เทคนิคการทำอาหารโมเลกุล วัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำสเฟียร์จากน้ำมังคุด ความหมายการเชื่อม ลักษณะผลไม้เชื่อมที่ดีและที่ต้องแก้ไข วัตถุดิบ อุปกรณ์และขั้นตอนการทำทุเรียนเชื่อม ความหมายการกวน ประเภทการกวน การเลือกผักผลไม้สำหรับกวน เทคนิคการกวน วัตถุดิบ อุปกรณ์สำหรับทำเงาะกวน ความหมายของเยลลี่ ชนิดของเยลลี่ ส่วนประกอบของเยลลี่ ความแตกต่างของ ผงวุ้น คาราจีแนน และเจลาติน วัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำเยลลี่สับปะรด

ปฏิบัติการทำข้าวเกรียบมังคุด ทุเรียนเชื่อม เงาะกวน และเยลลี่สับปะรด เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการถนอมอาหารจากผลไม้ท้องถิ่นระยอง ฝึกการทำงานเป็นกลุ่ม

เพื่อให้นักเรียนเห็นคุณค่าของผลไม้ท้องถิ่นระยอง สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ในชีวิตประจำวัน และเพื่อส่งเสริมคุณลักษณะอันพึงประสงค์ให้เกิดขึ้นในตัวผู้เรียน

ผลการเรียนรู้

1. มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของมังคุด
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของมังคุด
3. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระยะการเก็บเกี่ยวผลมังคุด
4. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประโยชน์ของมังคุด
5. ลงมือปฏิบัติการทำสเฟียร์จากน้ำมังคุด
6. เห็นคุณค่าของมังคุดซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง
7. มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของทุเรียน
8. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของทุเรียน
9. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกลุ่มพันธุ์ทุเรียน
10. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสรรพคุณของทุเรียน
11. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการตรวจทุเรียนแก่ ทุเรียนอ่อน
12. ลงมือปฏิบัติการทำทุเรียนเชื่อม
13. เห็นคุณค่าของทุเรียนซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง
14. มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของเงาะ
15. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของเงาะ

16. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณของเงาะ
 17. ลงมือปฏิบัติการทำเงาะกวน
 18. เห็นคุณค่าของเงาะซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง
 19. มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของสับปะรด
 20. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสับปะรด
 21. มีความรู้ความเข้าใจและสามารถยกตัวอย่างพันธุ์สับปะรดที่ปลูกเป็นการค้าในประเทศไทย
 22. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสารออกฤทธิ์และประโยชน์ของสับปะรด
 23. มีความรู้เกี่ยวกับพืชในวงศ์สับปะรดสายพันธุ์ต่างๆ
 24. ลงมือปฏิบัติการทำเยลลี่สับปะรด
 25. เห็นคุณค่าของสับปะรดซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง
- รวมทั้งหมด 25 ผลการเรียนรู้