

บันทึกโครงสร้างรายวิชาการแปรรูปอาหาร 1

ชื่อวิชา การแปรรูปอาหาร 1

รหัสวิชา ง22263

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ภาคเรียนที่ 1

เวลา 40 ชม.

จำนวน 1.0 หน่วยกิต

ลำดับ ที่	ชื่อ หน่วย	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้/เนื้อหาสาระ	เวลา คาบ/ชม.	น้ำหนัก (คะแนน)	สื่อฯ
1	มังคุด	1. มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของมังคุด 2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของมังคุด 3. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระยะการเก็บเกี่ยวผลมังคุด 4. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประโยชน์ของมังคุด 5. ลงมือปฏิบัติการทำข้าวเกรียบมังคุด 6. เห็นคุณค่าของมังคุดซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง	- ความเป็นมาของมังคุด - ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของมังคุด - ระยะการเก็บเกี่ยวผลมังคุด - เกี่ยวกับประโยชน์ของมังคุด - การทำสเปียร์จากน้ำมังคุด - คุณค่าของมังคุดซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง	8	15	ใบความรู้ ใบงาน
2	ทุเรียน	7. มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของทุเรียน 8. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของทุเรียน 9. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกลุ่มพันธุ์ทุเรียน 10. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสรรพคุณของทุเรียน 11. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการตรวจทุเรียนแก่ ทุเรียนอ่อน 12. ลงมือปฏิบัติการทำทุเรียนเชื่อม 13. เห็นคุณค่าของทุเรียนซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง	- ความเป็นมาของทุเรียน - ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของทุเรียน - เกี่ยวกับกลุ่มพันธุ์ทุเรียน - สรรพคุณของทุเรียน - วิธีการตรวจทุเรียนแก่ ทุเรียนอ่อน - การทำทุเรียนเชื่อม - คุณค่าของทุเรียนซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง	8	15	ใบความรู้ ใบงาน

		สอบกลางภาค (ทฤษฎี)		2	10	
3	เงาะ	<p>14. มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของเงาะ</p> <p>15. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของเงาะ</p> <p>16. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณของเงาะ</p> <p>17. ลงมือปฏิบัติการทำเงาะกวน</p> <p>18. เห็นคุณค่าของเงาะซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง</p>	<p>- ความเป็นมาของเงาะ</p> <p>- ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของเงาะ</p> <p>- คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณของเงาะ</p> <p>- การทำเงาะกวน</p> <p>- เห็นคุณค่าของเงาะซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง</p>	8	15	ใบความรู้ ใบงาน
4	สับปะรด	<p>19. มีความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาของสับปะรด</p> <p>20. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสับปะรด</p> <p>21. มีความรู้ความเข้าใจและสามารถยกตัวอย่างพันธุ์สับปะรดที่ปลูกเป็นการค้าในประเทศไทยได้</p> <p>22. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสารออกฤทธิ์และประโยชน์ของสับปะรด</p> <p>23. มีความรู้เกี่ยวกับพืชในวงศ์สับปะรดสายพันธุ์ต่างๆ</p> <p>24. ลงมือปฏิบัติการทำเยลลี่สับปะรด</p> <p>25. เห็นคุณค่าของสับปะรดซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง</p>	<p>- ความเป็นมาของสับปะรด</p> <p>- ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสับปะรด</p> <p>- พันธุ์สับปะรดที่ปลูกเป็นการค้าในประเทศไทย</p> <p>- สารออกฤทธิ์และประโยชน์ของสับปะรด</p> <p>- พืชในวงศ์สับปะรดสายพันธุ์ต่างๆ</p> <p>- การทำเยลลี่สับปะรด</p> <p>- คุณค่าของสับปะรดซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นระยอง</p>	8	15	ใบความรู้ ใบงาน
		สอบปลายภาค (ทฤษฎี / ปฏิบัติ)		2 / 4	10 / 20	
		รวมตลอดภาคเรียน		40	100	