

คำชี้แจง

หนังสือเรียน รายวิชาพื้นฐาน การงานอาชีพ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 กลุ่มสาระการเรียนรู้
การงานอาชีพเล่มนี้ จัดพิมพ์โดย บริษัท คูรูมีเดีย จำกัด

ผู้เรียบเรียง

1. นางสาวสุวิมล อุไกรษา
2. นายวิสกา ดวงอ่อนนาม

ผู้ตรวจ

1. นางสาวสุพัตรา กล้ามาศ
2. นายชลอ การทวี
3. นางสาวมนต์ฤทัย คำบุญเรือง

บรรณาธิการ

นางสาวสุดารัตน์ อุ่นเมือง

หนังสือเล่มนี้ประกันคุณภาพโดยผู้ผลิต และจะต้องส่งให้สำนักวิชาการและมาตรฐาน
การศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานตรวจประเมินคุณภาพทางวิชาการ เพื่อออก
ใบอนุญาตให้ใช้ในสถานศึกษาแทนใบประกันคุณภาพของสำนักพิมพ์ กรณีที่พบข้อบกพร่อง
ข้อผิดพลาด กรุณาแจ้งให้สำนักพิมพ์ทราบเพื่อดำเนินการตามที่ระบุในใบประกันคุณภาพสื่อฯ
(ปกหลัง) พร้อมทั้งแจ้งให้สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษาทราบด้วย เพื่อใช้เป็นข้อมูล
ประกอบการพิจารณาอนุญาตให้ใช้หนังสือในสถานศึกษาต่อไป

สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน



บริษัท คูรูมีเดีย จำกัด
KURU MEDIA CO., LTD

หนังสือเรียนรายวิชาพื้นฐาน

การงานอาชีพ 1

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

ผู้เรียบเรียง

ดร.สุวิมล อุไกรษา ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์),
ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา), พร.ด. (ประชากรศึกษา)
ผศ.วิสกา ดวงอ่อนนาม วท.บ. (ศึกษาศาสตร์-เกษตร),
วท.ม. (เกษตรศาสตร์-คุรุศาสตร์เกษตร)

ผู้ตรวจ

นางสาวสุพัตรา กล้ามาศ บธ.บ. (การจัดการการเป็นผู้ประกอบการ),
กจ.ม. (การเป็นผู้ประกอบการ)
นายชลอ การทวี ค.อ.บ. (สาขาอุตสาหกรรม-เครื่องมือกล)
นางสาวมนต์ฤทัย คำบุญเรือง ศษ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)

บรรณาธิการ

นางสาวสุดารัตน์ อุ่นเมือง วท.บ. (เกษตรศาสตร์-สัตวศาสตร์),
วท.ม. (เกษตรศาสตร์-คุรุศาสตร์เกษตร)

จัดพิมพ์โดย บริษัท คูรูมีเดีย จำกัด

ฝ่ายวิชาการ :

87/129 ถนนเทศบาลสงเคราะห์ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทร. 02 954 4818 โทรสาร 02 580 2923

ปีที่พิมพ์ 2566

ครั้งที่ 1

จำนวน 5,000 เล่ม

ISBN 978-616-8299-11-1

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติ ลิขสิทธิ์เป็นของบริษัท คูรูมีเดีย จำกัด

คำนำ

หนังสือเรียนรายวิชาพื้นฐาน **การงานอาชีพ 1** ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 เล่มนี้จัดทำขึ้นตามมาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด และสาระการเรียนรู้ของหลักสูตรแกนกลาง การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ซึ่งเป็นกลุ่มสาระที่ช่วยพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง สามารถนำความรู้เกี่ยวกับการดำรงชีวิตและการอาชีพมาประยุกต์ใช้ในการทำงานอย่างมีความคิดสร้างสรรค์และแข่งขันในสังคมไทยและสากล เห็นแนวทางในการประกอบอาชีพ รักการทำงาน และมีเจตคติที่ดีต่อการทำงาน สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างพอเพียงและมีความสุข

หนังสือเรียนเล่มนี้ จึงประกอบไปด้วย **สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว** และ **สาระที่ 2 การอาชีพ** โดยได้ปรับปรุงเนื้อหาให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยและสังคมโลก ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ด้วยการปฏิบัติจริง (Active Learning) และเตรียมพร้อมด้านทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในสังคมด้วยสมรรถนะที่สำคัญเพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาแบบองค์รวม

ผู้เรียบเรียงหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเรียนเล่มนี้จะช่วยพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ และมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ อีกทั้งอำนวยความสะดวกต่อครูผู้สอนที่จะนำไปใช้ในการจัดการเรียนรู้เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาเต็มตามศักยภาพและบรรลุตามเป้าหมายของหลักสูตร



ฝ่ายวิชาการ บริษัท ครูมีเดีย จำกัด



แนะนำหนังสือเรียน

หนังสือเรียนรายวิชาพื้นฐาน **การงานอาชีพ 1** ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 เล่มนี้ มีองค์ประกอบที่สำคัญดังนี้



ตัวชี้วัด

เป็นสิ่งที่กำหนดให้รู้ว่าคุณเรียนควรทำอะไร ทำอะไรได้ และคุณลักษณะที่พึงเกิดขึ้นกับนักเรียนตามเป้าหมายของหลักสูตร

สาระการเรียนรู้

เป็นขอบข่ายเนื้อหาสาระที่นักเรียนจะได้เรียนในหน่วยการเรียนรู้ นั้น ๆ

แนวคิดสำคัญ

เป็นความคิดสำคัญซึ่งเป็นแนวในการผูกเรื่องหรือความคิดอื่น ๆ ที่สอดแทรกอยู่ในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ในแต่ละหน่วยการเรียนรู้

เปิดโลกทัศน์

เป็นการสอดแทรกความรู้ มุมมอง แนวคิดที่ทันสมัย ในประเด็นต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กันระหว่างเนื้อหา ซึ่งนักเรียนและครูผู้สอนสามารถนำไปปรับใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ได้อย่างหลากหลาย เพื่อเพิ่มพูนความรู้ให้แก่นักเรียน





การนำเสนอเนื้อหา

เป็นการนำเสนอเนื้อหาในรูปแบบอินโฟกราฟิกในส่วนของเนื้อหาที่ยากหรือมีปริมาณมาก เพื่อให้ช่วยทำความเข้าใจของนักเรียน โดยนำเสนอในรูปแบบของเทคโนโลยี QR Code



แหล่งการเรียนรู้เพิ่มเติม

เป็นการเรียนรู้ผ่านเทคโนโลยีสารสนเทศห้องสมุดของหน่วยงานภาครัฐ และเอกชน ศูนย์การเรียนรู้ในชุมชน รวมถึงปราชญ์ชาวบ้านที่สนับสนุนส่งเสริมให้นักเรียนแสวงหาความรู้และเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างกว้างขวาง



สรุป

เป็นการสรุปความคิดรวบยอดเกี่ยวกับเนื้อหาในหน่วยการเรียนรู้โดยการนำเสนอในรูปแบบโมชันกราฟิก (Motion graphic) เพื่อให้นักเรียนเกิดความเข้าใจสามารถเรียบเรียงเนื้อหาได้อย่างเป็นระบบและสื่อสารให้ผู้อื่นเข้าใจได้อย่างชัดเจน

กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ

เป็นการนำเสนอแนวทางการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมให้นักเรียนมีความสามารถในการจัดการตนเอง การสื่อสาร การรวมพลังทำงานเป็นทีม การคิด การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง และการอยู่ร่วมกับธรรมชาติและวิทยาการอย่างยั่งยืน

คำถามพัฒนาทักษะการคิด

เป็นคำถามที่ใช้ทบทวนความรู้ความเข้าใจของนักเรียนเกี่ยวกับเนื้อหาในหน่วยการเรียนรู้ โดยการให้ตอบคำถามพัฒนาทักษะการคิดที่ช่วยส่งเสริมทักษะกระบวนการคิดวิเคราะห์ของนักเรียน



สารบัญ

สาระที่ 1

การดำรงชีวิตและครอบครัว



งานบ้าน

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

1

การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน 1



1. การทำงานตามกระบวนการทำงาน	2
2. การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน	3
3. การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกให้ประหยัดพลังงาน	18
สรุป	20
กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ	20
คำถามพัฒนาทักษะการคิด	20

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

2

การจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ 21



1. หลักการจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ	22
2. การจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ	23
สรุป	30
กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ	31
คำถามพัฒนาทักษะการคิด	31

หน่วยการเรียนรู้ที่
3

การเตรียม ประกอบ ตกแต่ง และบริการอาหาร 32



1. การเตรียมอาหาร	33
2. การประกอบอาหาร	35
3. การจัดตกแต่งอาหาร	43
4. การบริการอาหาร	45
สรุป	50
กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ	50
คำถามพัฒนาทักษะการคิด	50



งานประดิษฐ์

หน่วยการเรียนรู้ที่
4

การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่งจากวัสดุในท้องถิ่น 51



1. การทำงานตามกระบวนการกลุ่ม	52
2. ผลิตภัณฑ์จากวัสดุในท้องถิ่น	54
3. การประดิษฐ์ของใช้ ของตกแต่งจากวัสดุในท้องถิ่น	57
สรุป	69
กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ	70
คำถามพัฒนาทักษะการคิด	70



งานเกษตร

หน่วยการเรียนรู้ที่
5

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร 71



1. การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	72
2. การถนอมอาหาร	74
สรุป	83
กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ	83
คำถามพัฒนาทักษะการคิด	83

หน่วยการเรียนรู้ที่
6

การจัดสวนในภาชนะ 84



1. การแก้ปัญหาในการทำงาน	85
2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดสวนในภาชนะ	86
3. การจัดสวนในภาชนะรูปแบบต่าง ๆ	92
สรุป	99
กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ	99
คำถามพัฒนาทักษะการคิด	99

งานช่าง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 7

7

การซ่อมแซมบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ 100



1. การซ่อมแซมอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ 101
2. การบำรุงรักษาเครื่องเรือนและเครื่องมือเครื่องใช้ 109
 - สรุป 110
 - กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ 111
 - คำถามพัฒนาทักษะการคิด 111

สาระที่ 2

การอาชีพ



งานอาชีพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 8

8

การอาชีพ 112



1. แนวทางการเลือกอาชีพ 113
2. เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ 117
3. ความสำคัญของการสร้างอาชีพ 123
 - สรุป 127
 - กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ 127
 - คำถามพัฒนาทักษะการคิด 127

บรรณานุกรม 128



หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

1

การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน

ตัวชี้วัด สิ่งที่นักเรียนพึงรู้และปฏิบัติได้

1. วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน (ง 1.1 ม.1/1)
2. ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ (ง 1.1 ม.1/2)
3. ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล (ง 1.1 ม.1/3)

แนวคิดสำคัญ



การทำงานเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว จำเป็นต้องเรียนรู้ทักษะกระบวนการทำงาน เพื่อฝึกให้นักเรียนทำงานเป็นลำดับขั้นตอนอย่างเป็นระบบ โดยผ่านการทำงานที่เกี่ยวข้อง ความเป็นอยู่ในชีวิตประจำวัน เช่น การใช้ อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน และการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า

สาระการเรียนรู้



1. การทำงานตามกระบวนการทำงาน
2. การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน
3. การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกให้ประหยัดพลังงาน

1 การทำงานตามกระบวนการทำงาน

การทำงานตามกระบวนการทำงาน เป็นการลงมือทำงานต่าง ๆ ทั้งการทำงานเป็นรายบุคคลและการทำงานเป็นกลุ่มอย่างเป็นระบบ มีลำดับขั้นตอนการทำงานที่ชัดเจนตั้งแต่เริ่มต้นทำงานจนกระทั่งสิ้นสุด เพื่อให้สามารถทำงานได้บรรลุเป้าหมายที่กำหนด และหากหมั่นฝึกฝนอยู่เสมอจะทำให้เกิดความชำนาญและทำงานอย่างเป็นระบบ ซึ่งการทำงานตามกระบวนการทำงานมีขั้นตอน ดังนี้



1. การวิเคราะห์งาน

เป็นการพิจารณา รวบรวม แยกแยะ และวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับงานที่จะทำว่าเป็นอย่างไร แล้วนำข้อมูลที่ได้มาประกอบวางแผนในการทำงานเพื่อให้สามารถทำงานต่อไป

2. การวางแผนในการทำงาน

เป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์งานมาใช้ในการกำหนดกรอบคร่าว ๆ ไว้ล่วงหน้าว่าจะทำอะไรทำเมื่อไรใครเป็นผู้ทำ ทำที่ไหน และมีวิธีการทำอย่างไร เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานได้มองเห็นภาพรวมของงาน ซึ่งจะช่วยให้การนำไปปฏิบัติจริง



4. การประเมินผลการทำงาน

เป็นการตรวจสอบว่าการทำงานเป็นไปตามแผนงานที่วางไว้หรือไม่ ซึ่งสามารถประเมินได้ทั้งก่อนทำงาน ขณะทำงาน และหลังจากทำงานเสร็จแล้ว หากไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ต้องแก้ปัญหาปรับปรุง หรือวิเคราะห์งานอีกครั้งจนกว่างานจะสำเร็จ

3. การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน

เป็นการลงมือทำงานตามแผนงานที่วางไว้ โดยมีการควบคุมเป็นระยะ ๆ เพื่อให้งานสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

2 การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน

อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน คือ เครื่องมือที่นำมาใช้ทุ่นแรงในการทำงานบ้าน ซึ่งทำให้การทำงานบ้านเสร็จอย่างรวดเร็ว ประหยัดแรงงาน เวลา ค่าใช้จ่าย และมีความปลอดภัยต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม

หลักการเลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้าน มีดังนี้

1. เหมาะสมกับลักษณะงาน

เลือกอุปกรณ์มาใช้ให้เหมาะสมกับงาน เช่น ไม้วาดดอกหญ้า ใช้กวาดฝุ่นหรือขยะบนพื้นที่เรียบและแห้ง ไม้วาดตามยาว ใช้กวาดหยากไยบนเพดานห้อง



2. สะดวกและง่ายต่อการใช้งาน

ผู้ใช้สามารถเรียนรู้วิธีการใช้งานได้ด้วยตนเอง เช่น เมื่อศึกษาคู่มือการใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้าแล้ว สามารถหุงข้าวตามลำดับขั้นตอนได้ด้วยตนเอง และได้ข้าวที่สุกตามต้องการ



3. ปลอดภัยต่อการใช้งาน

เลือกอุปกรณ์ที่ผลิตด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้และสิ่งแวดล้อม โดยสามารถสังเกตได้จากเครื่องหมายรับรองคุณภาพของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่ติดบนอุปกรณ์นั้น ๆ



4. คำนึงค่าและประหยัดพลังงาน

เลือกอุปกรณ์ที่มีราคาเหมาะสมกับคุณสมบัติการใช้งาน และช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้า เช่น เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าที่การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (กฟผ.) รับรองประสิทธิภาพที่ผลิตภัณฑ์มีฉลากประหยัดไฟเบอร์ 5 ติดแสดงบนอุปกรณ์



2.1 อุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่เกี่ยวกับการทำความสะอาดบ้าน

อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำทำความสะอาดบ้านที่สำคัญ มีดังนี้

อุปกรณ์สำหรับปัดและกวาด



1. ไม้ปัดขนไก่

วิธีการใช้ ใช้ปัดฝุ่นตามเครื่องเรือนต่าง ๆ

การเก็บรักษา เคาะฝุ่นออก แขนงในที่ลับตาคนหรือแขวนไว้ในห้องเก็บของ

2. ไม้กวาดดอกหญ้า

วิธีการใช้ ใช้กวาดฝุ่นหรือขยะบนพื้นเรียบและแห้ง

การเก็บรักษา เคาะฝุ่นออก เจาะรูที่ปลายด้ามจับ ร้อยเชือกเพื่อใช้แขวนให้ปลายดอกหญ้าลอยเหนือพื้นเล็กน้อย หรือใช้ด้ามตั้งลงบนพื้นพิงไว้กับผนังห้อง ควรเก็บในที่ลับตาคน หรือเก็บไว้ในห้องเก็บของ



3. ไม้กวาดด้ามยาว

วิธีการใช้ ใช้กวาดหยากไย่บนเพดานห้อง

การเก็บรักษา เคาะฝุ่นและดิ่งเศษหยากไย่ออก เก็บในที่ลับตาคน โดยใช้ด้ามตั้งลงบนพื้นพิงไว้กับผนังได้ขยายคาบ้าน ไม่ควรผึ่งแดดหรือตากฝน เพราะจะทำให้เสี้ยนตาลเปราะหักง่าย ทำให้อายุการใช้งานลดลง



4. ไม้กวาดแข็งหรือไม้กวาดทางมะพร้าว

วิธีการใช้ ใช้กวาดได้ทั้งขยะเปียก ขยะแห้ง และทุกสภาพพื้นผิวทั้งพื้นเรียบ ขรุขระ แห้งหรือเปียก

การเก็บรักษา เคาะฝุ่นออก ถ้าเปียกให้ผึ่งในร่มจนแห้ง ควรเก็บในที่ลับตาคนโดยใช้ด้ามตั้งลงบนพื้นพิงไว้กับผนังได้ขยายคาบ้าน ไม่ควรผึ่งแดดหรือตากฝน เพราะจะทำให้ทางมะพร้าวเปราะหักง่าย อายุการใช้งานจะลดลง



อุปกรณ์สำหรับขัด

1. แปรงลวด

วิธีการใช้ ใช้ขัดพื้นหรือวัสดุที่หยาบและทนต่อการขัดขีด เช่น พื้นปูนซีเมนต์

การเก็บรักษา ล้างน้ำให้สะอาด วางผึ่งแดดให้แห้งโดยให้ขนลวดหงายขึ้น เพื่อป้องกันไม่ให้ฐานที่ทำจากไม้ขึ้นรา แล้วเก็บไว้ที่ชั้นเก็บของหรือในที่ลับตาคน



2. แปรงพลาสติก

วิธีการใช้ ใช้ขัดพื้นหรือวัสดุที่บอบบางและไม่ทนต่อการขัดขีด เช่น พื้นไม้ พื้นกระเบื้องเคลือบ พื้นกระเบื้องยาง

การเก็บรักษา ล้างน้ำให้สะอาด วางผึ่งลมให้แห้ง ไม่ควรผึ่งแดด เพราะพลาสติกจะเปราะแตกเร็วขึ้น แล้วเก็บไว้ที่ชั้นเก็บของหรือในที่ลับตาคน



3. แปรงขัดโลหะ

วิธีการใช้ เนื่องจากขนแปรงมีลักษณะโค้งงอเล็กน้อยจึงใช้ขัดโลหะโดยเฉพาะ

การเก็บรักษา ขนแปรงผลิตจากวัสดุต่างกัน เช่น พลาสติก หลังใช้งานควรล้างน้ำให้สะอาด แล้วผึ่งลมให้แห้ง แขนงไว้ในห้องน้ำหรือเก็บไว้ในตู้ได้อ่างล้างหน้า เพื่อให้พร้อมใช้งานเสมอ



4. แผ่นขัด

วิธีการใช้ ใช้ขัดล้างภาชนะที่ทนต่อการขัดขีด เช่น กระทะเหล็ก หม้ออะลูมิเนียม

การเก็บรักษา ล้างน้ำให้สะอาด บีบให้แห้ง ใส่ไว้ในกล่องหรือตะแกรงที่โปร่ง แล้ววางไว้บนอ่างล้างภาชนะ



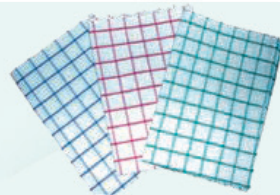
ปัจจุบันมีอุปกรณ์ในการช่วยทำความสะอาดฝุ่นหรือเส้นผมบนเสื้อผ้าหลากหลายรูปแบบ เช่น ผ่านโน กระดาษกาวแบบลูกกลิ้ง



อุปกรณ์สำหรับเช็ดถู

1. ผ้าเช็ดโต๊ะ

โดยเฉพาะผ้าไมโครไฟเบอร์และผ้านาโนไฟเบอร์ ซึ่งเป็นนวัตกรรมขั้นสูง ด้วยเทคโนโลยีการผลิตที่ล้ำสมัย ผลิตจากใยสังเคราะห์ 100% เส้นใยเล็กและละเอียดกว่าเส้นใยที่ได้จากธรรมชาติถึง 10 เท่า จึงให้ความอ่อนนุ่ม เช็ดสิ่ง เบาแรง ไม่เป็นขน ชับน้ำได้ดี เก็บกักฝุ่นไม่ให้ฟุ้งกระจายในขณะที่ทำความสะอาด ไม่ทำให้พื้นผิวที่เช็ดเกิดริ้วรอย เช็ดคราบสกปรกให้สะอาดได้หมดจดในการเช็ดเพียงครั้งเดียว และทนทานต่อการชะล้างได้มากกว่าเส้นใยจากธรรมชาติ



2. ไม้ถูพื้น

วิธีการใช้ ใช้ถูพื้นหลังจากกวาดเรียบร้อยแล้ว

การเก็บรักษา ชักผ้าให้สะอาด ตากให้แห้งเก็บไว้ในลิ้นชักเก็บของ โดยจัดเก็บไว้ในชั้นล่างของลิ้นชัก ถ้าเป็นไม้ถูพื้น เมื่อชักสะอาดและผึ่งแดดจนแห้งแล้ว ให้แขวนไว้ที่ผนังห้องเก็บของ โดยให้ส่วนที่เป็นผ้าหรือฟองน้ำลอยอยู่เหนือพื้นเล็กน้อย



3. ฟองน้ำ

วิธีการใช้ ใช้ล้างหรือซับฝุ่นจากขอบหน้าต่าง ประตู

การเก็บรักษา ล้างน้ำให้สะอาด บีบให้แห้งใส่ไว้ในกล่องหรือตะแกรงที่โปร่ง แล้ววางไว้บนอ่างล้างภาชนะ



ฟองน้ำแหล่งเพาะเชื้อโรคใกล้ตัว ป้องกันและกำจัดได้ ดังนี้

1. แช่น้ำร้อน และนำไปผึ่งแดด
2. แช่น้ำกรดน้ำส้ม 5% หรือแช่น้ำส้มสายชูในอัตราส่วน 4 ช้อนโต๊ะ ผสมกับน้ำครึ่งลิตร

เครื่องดูดฝุ่น

เครื่องดูดฝุ่น ใช้ทำความสะอาดแทนไม้กวาดเพื่อช่วยกำจัดฝุ่น ทำให้ฝุ่นไม่ฟุ้งกระจาย และสามารถดูดฝุ่นตามซอกมุมที่ไม้กวาดเข้าไปไม่ถึง

วิธีการใช้

1. ศึกษาคู่มือการใช้งานให้ละเอียดก่อนใช้งานจริง

2. เลือกขนาดของเครื่องตามการใช้งาน เช่น พื้นพรม หรือผ้าที่มีฝุ่นเยอะ ควรใช้เครื่องที่มีขนาดกำลังไฟฟ้ามาก

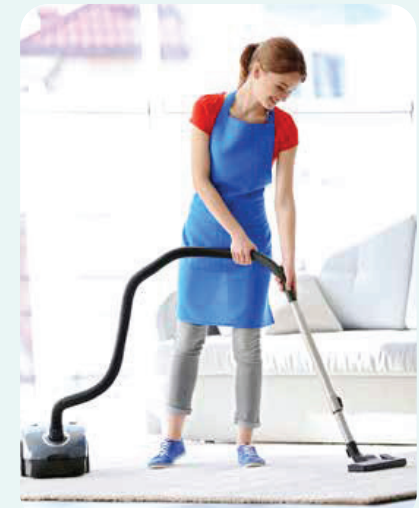
3. ติดตั้งและประกอบท่อต่อหัวดูดฝุ่นให้แน่น เสียบปลั๊กไฟฟ้าเพื่อใช้งาน

4. การดูดฝุ่นควรเริ่มต้นจากด้านบนลงไปด้วยด้านล่าง โดยเริ่มดูดฝุ่นจากชั้นวางของ ตู้ โต๊ะ หรือผนังรอบด้าน แล้วค่อย ๆ ไล่ลงสู่พื้นด้านล่าง เพื่อให้ฝุ่นรวมตัวกันที่พื้น และดูดฝุ่นทำความสะอาดทีเดียว

5. ในขณะที่ใช้งานหมั่นถอดตัวกรองหรือตะแกรงดักฝุ่น รวมทั้งถุงผ้าหรือกล่องเก็บฝุ่นออกมาทำความสะอาด เพื่อลดการทำงานของมอเตอร์ และช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการดูดฝุ่น

6. ควรใช้ในห้องที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี เพื่อเป็นการระบายความร้อนของตัวมอเตอร์

7. ไม่ควรใช้ดูดของเหลวที่มีความชื้น และสิ่งของมีคม เช่น น้ำ ไข่มดโกน เพราะจะทำให้เกิดอันตรายต่อส่วนประกอบในตัวเครื่อง



การเก็บรักษา

ทำความสะอาดโดยเทฝุ่นออก ถอดหัวดูดออก เคาะฝุ่น แล้วเก็บใส่กล่อง หรือตู้เก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อย



2.2 อุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร

อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำอาหารที่บ้านที่สำคัญมีดังนี้

หม้อหุงข้าวไฟฟ้า

เป็นอุปกรณ์ที่ใช้หุงข้าวให้สุกอัตโนมัติ มีการพัฒนารูปแบบให้ใช้งานได้หลากหลายมากขึ้น เช่น มีระบบเปิด-ปิดอัตโนมัติ มีระบบไอน้ำ และมีระบบประกอบอาหารได้หลายอย่างในหม้อเดียว เช่น นึ่ง หุง ต้ม ตุ่น



ที่มารูป : <https://www.ashy.net/wp/282400>

▶ วิธีการใช้

1. ศึกษาคู่มือการใช้งานให้ละเอียดก่อนใช้งาน
2. ตรวจสอบสายไฟและปลั๊กเสียบไฟกับปลั๊กเสียบตัวหม้อหุงข้าวให้พร้อมใช้งาน ถ้าชำรุดห้ามใช้ เพราะอาจเกิดไฟฟ้าลัดวงจร ทำให้เกิดไฟไหม้ได้
3. ซาวข้าวสารด้วยภาชนะอื่นให้สะอาด แล้วเทใส่ในหม้อเพื่อป้องกันรอยขีดข่วน
4. เช็ดด้านนอกของหม้อชั้นในและแผ่นความร้อนให้แห้งสนิท แล้ววางหม้อหุงข้าวชั้นในลงไป

5. ปิดฝาหม้อและเสียบปลั๊ก กดสวิตช์ลง ไฟจะสว่างที่คำว่า Cook แสดงว่าหม้อหุงข้าวกำลังทำงาน และเมื่อข้าวสุกไฟจะสว่างที่คำว่า Warm

6. ไม่ควรเปิดฝาหม้อในขณะที่ข้าวยังไม่สุก เพราะจะสูญเสียความร้อนทำให้หม้อหุงข้าวทำงานนานขึ้น และสิ้นเปลืองพลังงานไฟฟ้ามากขึ้น

7. หลังจากหุงข้าวเสร็จแล้วควรถอดปลั๊กไฟออก



ซาวข้าวด้วยภาชนะอื่น



เช็ดผิวของก้นหม้อชั้นในให้แห้ง



ปิดฝาหม้อหุงข้าวให้สนิท



เสียบปลั๊กและกดสวิตช์ลงให้ไฟสว่างที่คำว่า "Cook"



ไฟสว่างที่คำว่า "Cook" แสดงว่าหม้อหุงข้าวกำลังทำงาน



เมื่อข้าวสุกไฟจะสว่างที่คำว่า "Warm"

▶ วิธีการดูแลรักษา

1. การถอดปลั๊กควรจับที่ตัวปลั๊ก ห้ามใช้วิธีดึงสายไฟ การใช้สายไฟที่ไม่เหมาะสม เช่น สายไฟบิดหรือหัก เกิดการชำรุด อาจเป็นผลทำให้ไฟฟ้าชอร์ตและเกิดเพลิงไหม้ได้
2. ไม่ควรล้างตัวหม้อชั้นนอกโดยแชลงในน้ำหรือใช้น้ำราด เพราะจะทำให้เกิดการเสียหายแก่เส้นลวดไฟฟ้า ทำให้เครื่องเสียได้ ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ เช็ดรอบตัวหม้อและใช้ผ้าแห้งเช็ดอีกครั้ง
3. หมั่นดูแลตรวจสอบตัวหม้อชั้นนอกว่ามีกระแสไฟฟ้ารั่วหรือไม่ ถ้ามีต้องรีบแก้ไขก่อนนำมาใช้
4. ไม่ควรปล่อยให้หม้อทำความร้อนโดยที่ตัวหม้อหุงไม่ได้ตั้งอยู่ เพราะอาจเกิดความเสียหายได้
5. ไม่ควรใช้วัตถุผิวหยาบทำความสะอาดหม้อชั้นใน เช่น ฟอยขัดหม้อ สก็อตไบรท์ เพราะจะทำให้สารเคลือบผิวของหม้อชั้นในถูกทำลาย
6. ไม่ควรทำหม้อชั้นในหล่นหรือกระแทกกับของแข็งจนทำให้บุบหรือทำให้หม้อไม่สามารถสัมผัสกับแผ่นความร้อนได้สนิท เพราะจะทำให้การหุงได้รับผลไม่สมบูรณ์
7. ห้ามใช้มือเปียกเสียบปลั๊ก จับสวิตช์ จับหม้อชั้นนอกหรือหม้อชั้นใน เพราะอาจเกิดอันตรายจากไฟฟ้ารั่วได้



เตาแก๊ส

เป็นอุปกรณ์ที่ใช้เป็นเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารให้สุก โดยใช้พลังงานจากแก๊ส หุงต้มที่เรียกว่า แก๊สแอลพีจี ซึ่งเตาแก๊สมี 2



ชนิด ได้แก่ ชนิดจุดไฟเองและชนิดจุดไฟในตัว ควรเลือกใช้เตาแก๊สที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานโดยมีเครื่องหมาย มอก. เพื่อให้เตาแก๊สมีความคงทน ประหยัดและปลอดภัยต่อการใช้งานมากที่สุด

▶ วิธีการใช้

1. จัดตั้งถังแก๊สในร่มพื้นที่ราบ แห้ง อากาศถ่ายเทได้ดีและจัดตั้งถังแก๊สให้ห่างจากเตาแก๊สอย่างน้อย 1.5 เมตร แต่ไม่เกิน 2 เมตร
2. ก่อนจุดเตาแก๊ส ควรให้อากาศในห้องถ่ายเทก่อน เช่น เปิดประตู หน้าต่าง



3. การจุดไฟ ถ้าเป็นเตาแก๊สชนิดจุดไฟเองให้เปิดวาล์วที่ถังแก๊สแล้วจึงจุดไฟ และปรับสวิตช์ที่หัวเตาแก๊สเพื่อให้ได้ความร้อนตามต้องการ ถ้าเป็นเตาแก๊สชนิดจุดไฟในตัว เพียงเปิดสวิตช์ที่เตาแก๊สก็สามารถใช้งานได้

4. ในขณะที่กำลังใช้เตาแก๊ส ต้องหมั่นดูว่าไฟที่หัวเตายังติดอยู่หรือไม่ เพราะอาจมีลมกระโชกหรือน้ำในภาชนะเดือดล้นทำให้ไฟดับ ซึ่งในกรณีเช่นนี้ไม่ควร

ติดไฟใหม่ทันที แต่ควรไล่อากาศออกก่อน

5. เมื่อเลิกใช้แก๊สทุกครั้งให้ปิดปุ่มแก๊สที่เตาและปิดที่เครื่องปรับความดันตรงถังแก๊สให้เรียบร้อยทุกครั้ง

▶ วิธีการดูแลรักษา

1. หลังใช้งาน นำผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดขณะที่เตายังอุ่น ๆ ทุกครั้ง เพื่อให้คราบสกปรกหลุดออกได้ง่าย

2. หมั่นตรวจสอบสายนำแก๊สว่ามีรอยหักงอ ปริ ขาดหรือไม่ หากปรากฏเช่นนั้นควรรีบเปลี่ยนทันที และสายนำแก๊สพีวีซีเมื่อใช้งานไปนาน ๆ จะมีลักษณะแข็งแสดงว่าสายนำแก๊สพีวีซีหมดสภาพแล้ว ควรรีบเปลี่ยนใหม่เช่นกัน ซึ่งโดยทั่วไปควรเปลี่ยนสายนำแก๊สใหม่ทุก ๆ 3 ปี



3. หากถังแก๊สรั่ว จะมองเห็นคราบเกล็ดน้ำแข็งสีขาวเย็นจับที่บริเวณนั้น แต่ถ้าไม่แน่ใจอย่าจุดไฟส่องดูเป็นอันขาด ควรใช้น้ำสบู่ทารอบ ๆ บริเวณที่สงสัย หากแก๊สรั่วจะปรากฏฟองสบู่โป่งออกมาให้เห็น

4. หากเกิดไฟลุกไหม้ที่ถังแก๊สหรือสายนำแก๊ส ควรใช้เครื่องดับเพลิงฉีดเข้าไปตรงจุดที่เพลิงไหม้ แล้วปิดวาล์วที่ถังแก๊สให้สนิท



เตาไฟฟ้า

ใช้สำหรับปรุงอาหาร ปัจจุบันมีการออกแบบให้ทำงานได้สะดวกและหลากหลาย มีทั้งแบบที่ให้ความร้อนระดับเดียว และแบบที่ปรับความร้อนได้หลายระดับ



ที่มารูป : www.luckyame.co.th

▶ วิธีการใช้



1. ศึกษาคู่มือการใช้ให้เข้าใจก่อนใช้งาน และเลือกใช้เตาไฟฟ้าที่มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ มอก.

2. เตรียมเครื่องปรุงให้พร้อม เสียบปลั๊กไฟฟ้า แล้วจึงเปิดสวิตช์เตาไฟฟ้า รอจนเตาพร้อมโดยสังเกตที่หน้าปัดจะขึ้น “- -” แสดงว่าพร้อมใช้งานได้

3. วางภาชนะที่จะใช้ลงบนเตา ภาชนะที่ใช้ควรมีก้นแบน ขนาดพอดีกับเตา และควรมีฝาปิดขณะหุงต้ม เพราะจะทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น

4. เลือกฟังก์ชันหรือระดับความร้อน (บางรุ่นจะขึ้นเป็นอุณหภูมิความร้อน บางรุ่นขึ้นเป็นระดับความแรง 1-10)

5. ปิดสวิตช์ไฟฟ้าก่อนการประกอบอาหารเสร็จประมาณ 1-2 นาที เพราะความร้อนที่ค้างอยู่สามารถทำให้อาหารสุกได้

6. ถ้าเป็นเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหลังการใช้งานเสร็จให้กดปุ่ม off แต่ไม่ควรถอดปลั๊กไฟออกทันที เพราะพัดลมทำความเย็นภายในเตายังคงทำงานอยู่

▶ วิธีการดูแลรักษา

1. ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ เช็ดเตาทุกครั้งหลังจากใช้งานแล้ว ถ้ามีเศษอาหารล้นเลอะเตา ใช้ผ้าชุบน้ำสบู่เช็ดทำความสะอาดหน้าเตาและฐานเตา

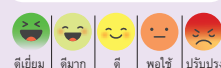
2. อย่าให้ปลั๊กเสียบและสายไฟเตาไฟฟ้าถูกน้ำ เพื่อป้องกันไฟฟ้าชอร์ต หรือสัมผัสกับผิวหนังวัตถุความร้อน เพราะสายไฟอาจรั่วได้

3. ขณะประกอบอาหารไม่ควรให้ของเหลวไหลลงแผ่นหน้าเตา





ตารางเปรียบเทียบ Feature Comparison



คุณสมบัติ	เตาไฟฟ้า	เตาเซรามิค	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
ราคา	😊	😊	😞
ประสิทธิภาพ	50%	70-75%	80-90%
ค่าไฟ	😞	😊	😊
ความเร็วในการทำความร้อน	😞	😊	😊
การควบคุมอุณหภูมิ	😞	😊	😊
กระจายความร้อนที่ก้นกระทะ	😊	😊	😊
ความร้อนหน้าเตา	😞	😞	😊
ความปลอดภัย	😊	😊	😊
ภาษาที่ใช้	😊	😊	😞
การทำความสะอาด	😞	😊	😊

ที่มา : www.luckyame.co.th

🔌 เครื่องบดอาหาร

เป็นอุปกรณ์ที่ใช้บดอาหารสดและอาหารแห้งให้หยาบและละเอียดได้ตามต้องการ เครื่องบดอาหารบางรุ่นใช้ผสมอาหารได้ด้วย

▶ วิธีการใช้

1. ศึกษาคู่มือการใช้ และติดตั้งส่วนประกอบของเครื่องให้เรียบร้อย พร้อมกับทดลองใช้งาน
2. ควรหั่นอาหารให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนนำไปใส่โถบด ไม่ควรใส่จนเต็มโถเพราะอาหารที่บดแล้วจะมีลักษณะฟูขึ้น จากนั้นจึงเสียบปลั๊กไฟ
3. ควรเริ่มบดด้วยความเร็วต่ำ แล้วค่อย ๆ เพิ่มความเร็ว และควรปิดฝาโถบดเพื่อป้องกันอาหารกระเด็นออกจากโถบด
4. การใช้เครื่องบดแต่ละครั้งไม่ควรเกิน 3 นาที ควรพักและทำการบดใหม่เพื่อป้องกันมอเตอร์ไหม้
5. ไม่ใช้มือเขี่ยอาหารที่ติดอยู่ในเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน เพราะอาจเกิดอุบัติเหตุได้
6. เมื่อจะยกโถอาหารออกจากเครื่อง ต้องรอให้มอเตอร์หยุดทำงานก่อน เพราะฟันเฟืองของมอเตอร์กับฟันเฟืองของโถบดจะกระทบกัน ทำให้เครื่องบดเสียหาย
7. ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ



▶ วิธีการดูแลรักษา

1. เมื่อใช้งานเสร็จแล้วให้ถอดโถบดอาหารออก ทำความสะอาดทุกครั้ง
2. ใช้ฟองน้ำและน้ำยาล้างจานทำความสะอาด แล้วจึงใช้ผ้าแห้งสะอาดเช็ดภายในโถบดให้แห้งอีกครั้ง
3. หลังการใช้งานกดปุ่มเก็บสายไฟทุกครั้ง
4. ตรวจสอบเช็คสายไฟและปลั๊กไฟให้อยู่ในสภาพใช้งานได้เสมอ



🔌 เตาอบไมโครเวฟ

เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง และอุ่นอาหารได้สะดวก รวดเร็วโดยใช้คลื่นไมโครเวฟ



▶ วิธีการใช้

1. วางเตาอบไมโครเวฟให้ห่างจากผนัง และห่างจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ เพราะระบบคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าจะรบกวนระบบการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้าเหล่านั้นได้
2. ตั้งเวลาให้เหมาะสมกับชนิดและปริมาณอาหาร ไม่ควรอุ่นหรือต้มอาหารนานเกินไป
3. ประกอบอาหารหรืออุ่นอาหารด้วยภาชนะสำหรับเตาอบไมโครเวฟโดยเฉพาะ
4. ใช้พลาสติกที่เข้ากับเตาอบไมโครเวฟโดยเฉพาะ
5. อาหารที่มีเปลือกหุ้มหรือผิวไม่มีรู ควรเจาะรูเพื่อป้องกันอาหารพองตัวและแตกปะทุ



▶ วิธีการดูแลรักษา

1. ทำความสะอาดภายในเครื่องทุกครั้งหลังจากใช้งาน เพราะอาจมีเศษอาหารติดตามผนัง โดยใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ เช็ดผนังภายใน ถ้าสกปรกมากให้ใช้ผ้าชุบน้ำสบูเช็ดออก



2. ทำความสะอาดภายนอกเครื่องโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำสบู่น้ำสะอาดเช็ดตาม และใช้ผ้าแห้งเช็ดให้แห้งอีกครั้ง

3. นำจานแก้วและขางจานมาล้างด้วยน้ำอุ่นผสมสบู่ ตามด้วยน้ำสะอาด และใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง

4. หมั่นตรวจสอบสายไฟฟ้าและปลั๊กไฟให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานอยู่เสมอ

5. ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟที่ชำรุด เพราะจะทำให้คลื่นไมโครเวฟรั่วไหลออกมา เป็นอันตรายต่อผู้ใช้ได้

6. ขวดหรือกล่องที่มีฝาปิดมิดชิด ต้องเปิดฝาดอกก่อนนำเข้าเตาอบไมโครเวฟ เพราะความร้อนจะทำให้ขวดหรือกล่องแตกได้

7. ห้ามกดให้เครื่องทำงานขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ในเตา เพราะจะทำให้เกิดประกายไฟในเตาได้



ตู้เย็น

เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ใช้เพื่อรักษาอาหารสดไม่ให้บูดเน่า และรักษาคุณภาพของอาหารไว้ มีหลายแบบและหลายขนาด



► วิธีการใช้

1. เลือกขนาดความจุให้เหมาะสมกับการใช้งาน และควรติดตั้งสายดินเพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร

2. ไม่ควรเสียบปลั๊กตู้เย็นร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร

3. ตั้งอุณหภูมิให้เหมาะสมกับอาหารที่แช่

4. ละลายน้ำแข็งในช่องแช่แข็งอยู่เสมอ ไม่ควร

ใช้ช่องแข็งหรือช่องมีคอมเพรสเซอร์น้ำแข็งออก เพราะจะทำให้แผงความเย็นชำรุดเสียหาย

5. ไม่ควรแช่ขวดเครื่องดื่มในช่องแช่แข็ง เพราะน้ำในขวดเครื่องดื่มจะแข็งตัวและอาจแตกได้

6. ไม่ควรนำของร้อนแช่ตู้เย็น และเปิด-ปิดตู้เย็นบ่อย ๆ เพราะความร้อนจากภายนอกจะเข้าไปทำให้ตู้เย็นทำงานหนักมากขึ้น

► วิธีการดูแลรักษา

1. หมั่นตรวจสอบสายไฟและปลั๊กไฟตู้เย็นอย่าให้ชำรุด ถ้าชำรุดต้องเปลี่ยนทันที

2. ตรวจสอบขอบยางประตูตู้เย็นไม่ให้เสื่อม เพราะจะทำให้ความเย็นรั่วออกมาภายนอก

3. เช็ดทำความสะอาดถาดและช่องแช่แข็งอย่างสม่ำเสมอ

4. เช็ดทำความสะอาดด้านนอกตู้เย็นโดยใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำสบู่น้ำ แล้วเช็ดตามด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดและเช็ดด้วยผ้าแห้งอีกครั้ง

5. ทำความสะอาดหลังตู้เย็นและแผงความร้อนที่อยู่ด้านหลัง โดยใช้ไม้ขนไก่ปัดฝุ่นที่เกาะด้านหลังออก เพื่อให้ถ่ายเทและระบายความร้อนได้สะดวก



2.3 อุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่เกี่ยวกับการทำความสะอาดเสื้อผ้า

เครื่องซักผ้า เป็นอุปกรณ์ช่วยทุ่นแรงในการซักผ้าที่สามารถซักได้ตามปริมาณที่เครื่องกำหนด ทำให้ช่วยประหยัดเวลาและแรงงาน เครื่องซักผ้าที่นิยมใช้ในบ้านมี 3 ประเภท ได้แก่

1. **เครื่องซักผ้าแบบถังคู่** มีขนาดค่อนข้างใหญ่และมาพร้อมระบบปฏิบัติการแบบกึ่งอัตโนมัติ คือ มีถังอยู่ 2 ถัง ซ้ายขวา ถังซ้ายใช้สำหรับซักล้าง ส่วนถังขวาใช้สำหรับปั่นแห้ง ข้อดี คือ สามารถซักผ้าในจำนวนมาก ข้อเสีย คือ การย้ายผ้าในการปั่นแห้ง



2. **เครื่องซักผ้าแบบถังเดี่ยว** ในปัจจุบันได้รับความนิยมมากที่สุด เนื่องจากทำงานเป็นระบบอัตโนมัติทุกขั้นตอน ตั้งแต่เริ่มซัก ล้าง และปั่นแห้ง และยังสามารถควบคุมระบบตั้งเวลาการซักได้อย่างอิสระ ซึ่งเหมาะสำหรับการใช้งานในพื้นที่จำกัด เช่น คอนโดมิเนียม เพราะมีขนาดกะทัดรัด



3. เครื่องซักผ้าฝาหน้า นิยมใช้ในร้านซักอบรีด หรือร้านซักผ้าหยอดเหรียญ เพราะเครื่องซักผ้าประเภทนี้ถูกออกแบบมาให้มีความทนทานพิเศษ และจุปริมาณของเสื้อผ้าได้มากกว่าปกติถึง 5 เท่า และมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดสูง



▶ วิธีการใช้

1. ศึกษาคู่มือการใช้งานของเครื่องซักผ้าที่จะใช้ให้เข้าใจก่อนใช้งาน
2. ตรวจสอบความเรียบร้อยของเครื่องซักผ้า เช่น เสียบปลั๊ก ทำการเปิดก๊อกน้ำเข้าสู่เครื่อง
3. ตรวจสอบเสื้อผ้าและน้ำสิ่งของต่าง ๆ ออก ถ้ามีรอยเปื้อนครว่กำจัดรอยเปื้อนก่อน แล้วนำเสื้อผ้าลงเครื่อง
4. ใส่ผงซักฟอกหรือน้ำยาซักผ้า และน้ำยาปรับผ้านุ่มลงในช่องที่กำหนดไว้ในเครื่องซักผ้า ปิดฝาเครื่องซักผ้า
5. เลือกโปรแกรมซักให้มีความเหมาะสมกับประเภทของผ้า เช่น ผ้าฝ้าย ผ้าขนสัตว์ ผ้าไหม ซักเร็ว ป้องกันเชื้อแบคทีเรีย ชุดกีฬา ซักประหยัดพลังงาน (ทำการตรวจสอบโปรแกรมในการซักได้ผ่านไฟสัญญาณที่สว่างขึ้นในแผงควบคุม)
6. กดปุ่ม Start/Pause เพื่อให้เครื่องซักผ้าเริ่มต้นกระบวนการซัก และเครื่องจะแสดงระยะเวลาที่เหลืออยู่ในการซักปรากฏให้เห็น
7. เมื่อเครื่องซักผ้าซักจนเสร็จสิ้นทุกขั้นตอน เครื่องจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับหยุดทำงาน หลังจากนั้นให้เปิดฝาเครื่องซักผ้า แล้วนำผ้าออกจากเครื่อง



▶ วิธีการดูแลรักษา

1. การทำความสะอาดภายนอกเครื่องซักผ้า ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ด ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำยาขัดเงา เพราะอาจทำอันตรายต่อสีและส่วนประกอบได้

2. ตามปกติเครื่องซักผ้าจะทำความสะอาดภายในตัวเองอยู่แล้ว แต่ถ้าซักผ้าพิเศษ เช่น ผ้าที่มีแปง ผ้าย้อมสี ควรทำความสะอาดภายในถังซักอีกครั้งเมื่อซักผ้าเสร็จแล้ว
3. ปิดก๊อกน้ำหลังซักผ้าเสร็จแล้ว เพราะถ้าเปิดก๊อกน้ำทิ้งไว้แรงดันของน้ำอาจทำให้ท่ออย่างเสียหายได้
4. ควรเก็บรักษาตู้มือ หรืออุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ได้รับมาพร้อมเครื่องซักผ้าไว้ให้ดี เพราะอาจจำเป็นต้องใช้เมื่อมีปัญหาขัดข้อง
5. ตรวจสอบปลั๊กไฟว่ามีการชำรุด หลวม หรือหลุดหรือไม่ ถ้ามีต้องรีบซ่อมแซมก่อนนำมาใช้
6. ก่อนใช้งานควรตรวจสอบว่าประตูของซักผ้าปิดสนิทดีแล้วหรือยัง



ซักผ้าอย่างไรให้ปลอดภัยจากโรคโควิด-19

- หลีกเลี่ยงการสับัดเสื้อผ้าในบ้าน ลดโอกาสฟุ้งกระจายของเชื้อโรคที่อาจปนเปื้อน
- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง หลังจากนำเสื้อผ้าเข้าเครื่องซักผ้า เพื่อป้องกันการนำมือสกปรกมาสัมผัสใบหน้า
- ซักผ้าด้วยน้ำอุ่น 40-60 องศาเซลเซียส เพื่อช่วยกำจัดเชื้อไวรัส
- แยกเสื้อผ้าของสมาชิกในบ้านที่มีอาการเจ็บป่วย
- เช็ดทำความสะอาดถังหรือตะกร้าพักเสื้อผ้าด้วยแอลกอฮอล์ 70% เป็นประจำ



ที่มา : <https://chulalongkornhospital.go.th/>

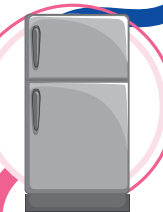
3 การใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกให้ประหยัดพลังงาน



- เครื่องปรับอากาศ**
- ☑ เลือกขนาดให้เหมาะกับห้อง
 - ☑ ตั้งอุณหภูมิ 25-26 องศาเซลเซียส
 - ☑ ปิดประตูและหน้าต่างให้สนิท
 - ☑ หมั่นทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศและแผ่นระบายความร้อน
 - ☑ เปิดเมื่อจำเป็น ปิดทันทีที่เลิกใช้หรือปิดก่อนออกจากห้อง 15 นาที



- ตู้เย็น**
- ☑ เลือกขนาดตู้เย็นให้เหมาะสมกับการใช้งาน
 - ☑ ตั้งระดับความเย็นให้พอเหมาะ
 - ☑ ไม่นำของร้อนเข้าตู้เย็น
 - ☑ ไม่เปิด-ปิดตู้เย็นบ่อย ๆ
 - ☑ ไม่แช่อาหารแน่นตู้
 - ☑ ตั้งตู้เย็นห่างจากผนังอย่างน้อย 10 ซม. และไม่ถูกแสงแดด
 - ☑ หมั่นทำความสะอาดแผงระบายความร้อน



พัดลม

- ☑ ปิดเมื่อเลิกใช้งาน
- ☑ ตั้งความเร็วให้พอเหมาะ
- ☑ เปิดหน้าต่างช่วยระบายลม
- ☑ หมั่นทำความสะอาด



เครื่องดูดฝุ่น

- ☑ ใช้เฉพาะตำแหน่งที่จำเป็น
- ☑ กวาดเศษผงก่อน เพื่อลดเวลาการดูดฝุ่น
- ☑ เมื่อใช้แล้วควรเคาะผงฝุ่นทิ้ง



สรุป

การทำงานบ้านโดยนำอุปกรณ์อำนวยความสะดวกมาช่วยผ่อนแรง ทำให้งานบ้านเสร็จเร็วขึ้น และประหยัดเวลาในการทำงาน ซึ่งการใช้ อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านจะต้องคำนึงถึงความเหมาะสมกับงาน ความคุ้มค่า และประหยัดพลังงาน โดยเฉพาะเครื่องใช้ไฟฟ้าจะต้องศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด เพื่อที่จะสามารถใช้งานได้ อย่างปลอดภัย ประหยัด และคุ้มค่า

สรุปสาระสำคัญ



<https://qrcode.link/a/cdYvNI>



กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะ

1. นักเรียนสำรวจอุปกรณ์ทำความสะอาดบ้านที่มีอยู่ในบ้านของตนเอง แล้วบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับชื่อ วิธีการใช้ และการเก็บรักษา
2. นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 3-4 คน จับสลากเลือกสารัตถะวิธีการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าตามขั้นตอนกระบวนการทำงาน แล้วให้เพื่อนกลุ่มอื่นวิจารณ์ผลการสารัตถะ และร่วมกันสรุปผล
3. นักเรียนแบ่งกลุ่ม กลุ่มละ 2-3 คน ช่วยกันจัดทำแผนผังบรรณคดีเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าให้ประหยัดพลังงาน แล้วนำไปแจกให้เพื่อน ๆ ในโรงเรียน



คำถามพัฒนาทักษะการคิด

1. อธิบายการทำงานตามขั้นตอนของกระบวนการทำงานมาพอเข้าใจ
2. นักเรียนมีหลักการเลือกใช้อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำงานบ้านอย่างไร
3. อธิบายวิธีใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดบ้านที่มีความสำคัญและจำเป็นต้องใช้มา 5 อย่าง
4. อุปกรณ์อำนวยความสะดวกประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้ามีข้อดีและข้อเสียอย่างไร
5. นักเรียนจะนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้เกี่ยวกับอุปกรณ์อำนวยความสะดวกประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าได้หรือไม่ อย่างไร



หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

การจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ

ตัวชี้วัด สิ่งที่นักเรียนพึงรู้และปฏิบัติได้

1. วิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานตามกระบวนการทำงาน (ง 1.1 ม.1/1)
2. ใช้กระบวนการกลุ่มในการทำงานด้วยความเสียสละ (ง 1.1 ม.1/2)
3. ตัดสินใจแก้ปัญหาการทำงานอย่างมีเหตุผล (ง 1.1 ม.1/3)

แนวคิดสำคัญ



การจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ เป็นการออกแบบ และจัดองค์ประกอบภายในห้องให้เหมาะสมกับการใช้งานของแต่ละกิจกรรม โดยยึดหลักการ ประโยชน์ใช้สอย ความปลอดภัย ความประหยัด และความสวยงาม และนำหลักการของศิลปะ มาใช้ ซึ่งผู้จัดตกแต่งบ้านจำเป็นต้องมีความ เข้าใจเกี่ยวกับลักษณะงาน มีการวางแผนงานที่ดี ลงมือปฏิบัติงานตามแผน ประเมินผลการทำงาน และปรับปรุงแก้ไขงานให้ดีขึ้น

สาระการเรียนรู้



1. หลักการจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ
2. การจัดตกแต่งห้องต่าง ๆ