

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๔๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

เรื่อง การประกอบอาหาร
(ไข่เจียวน้ำมันเย็น)

ครูผู้สอน ครูวิทยา ปัญญาเย็น



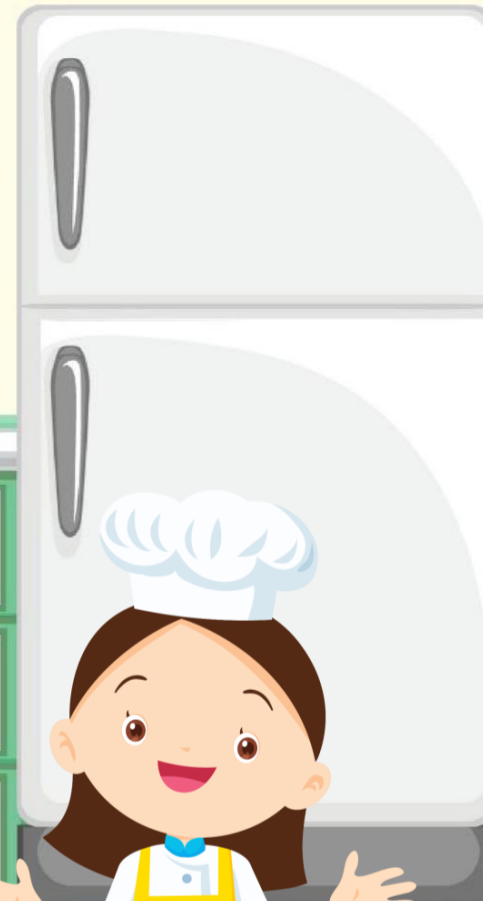
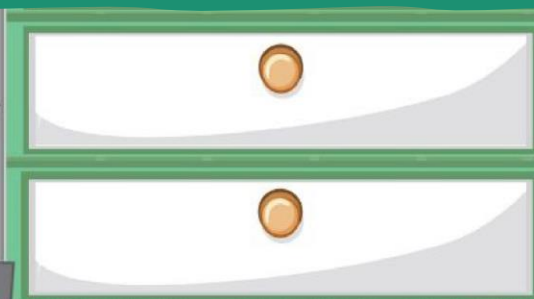
จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำไข่เจียวน้ำมันเย็นได้
๒. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไข่เจียวน้ำมันเย็นได้
๓. เห็นประโยชน์ของการประกอบอาหาร

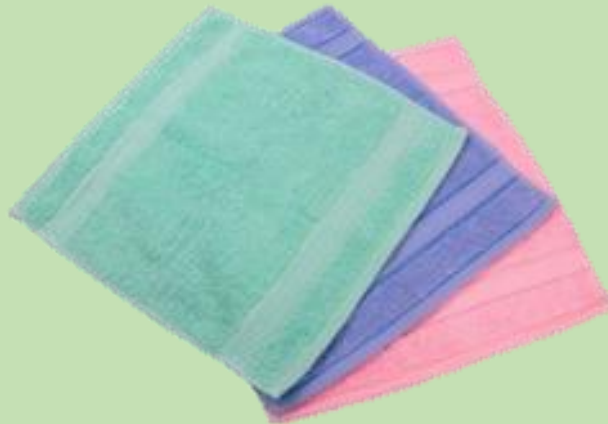
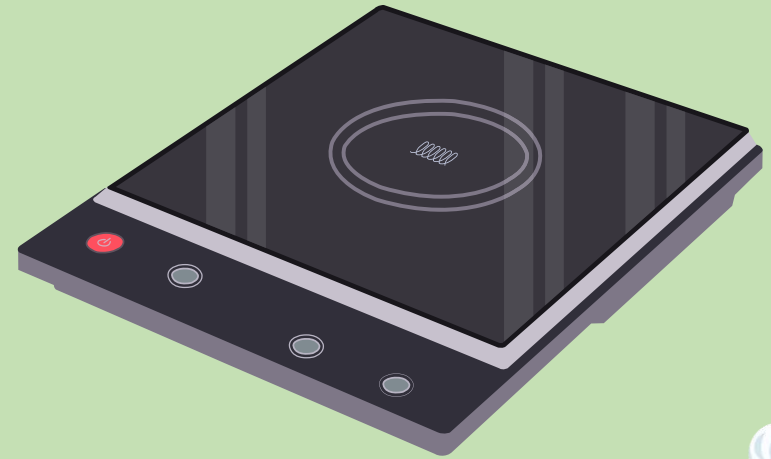




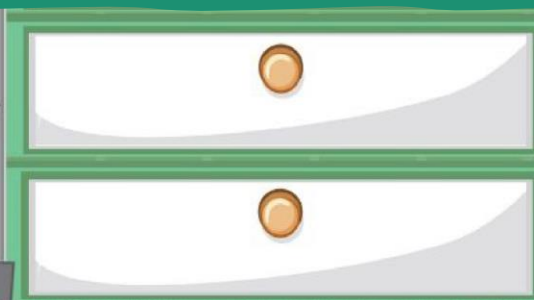
วัสดุอุปกรณ์ ในการทำไข่เจียวน้ำมันเย็น



วัสดุอุปกรณ์

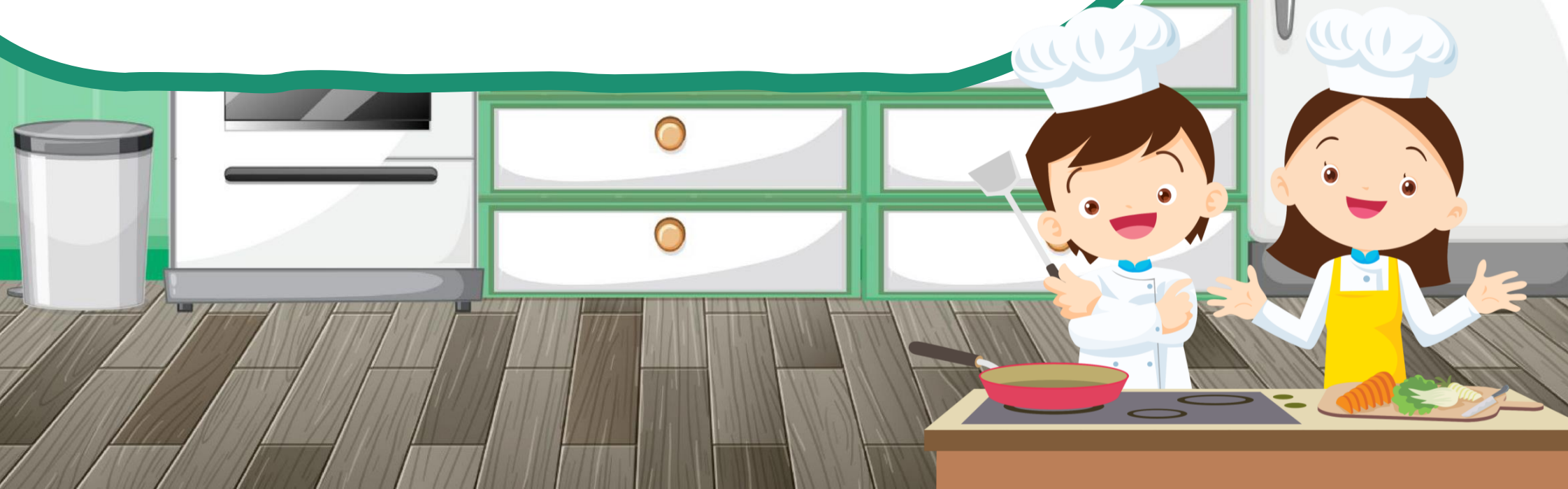


วัตถุดิบในการทำ ไข่เจียวน้ำมันเย็น





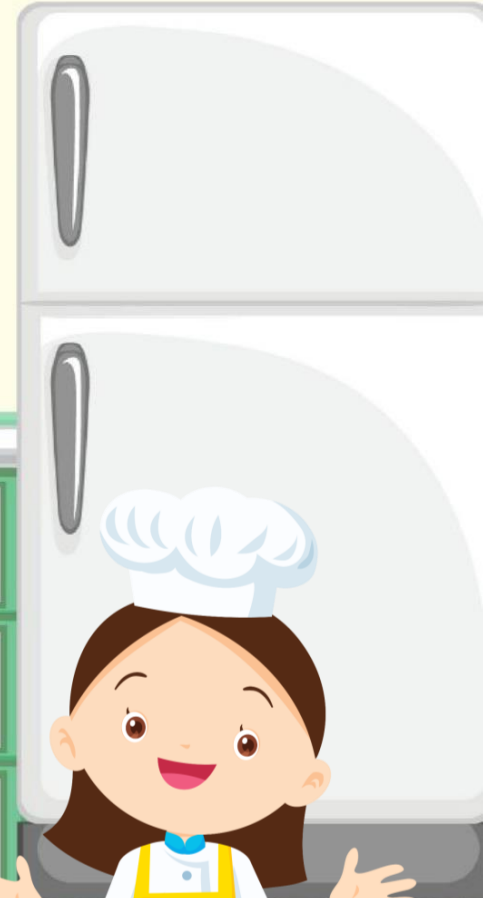
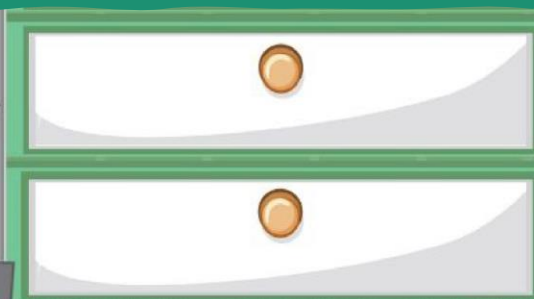
ขั้นตอนในการทำ ไข่เจียวน้ำมันเย็น



๑. ตอกไข่ไก่ใส่ถ้วยตีให้เข้ากัน ปรงรสตามชอบ (น้ำปลา ซีอิ๊ว)
๒. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืช เทไข่ใส่กระทะ (โดยไม่ต้องรอให้น้ำมันร้อน)
๓. เมื่อไข่เจียวเปลี่ยนเป็นสีเหลือง พลิกอีกด้านให้เป็นสีเหลือง
๔. ตักใส่จานพร้อมรับประทาน พร้อมโรยด้วยผักชี



นักเรียนชมการสาธิต
วิธีการประกอบอาหาร
ไข่เจียวน้ำมันเย็น





ชั้นปฏิบัติการ

บทบาทของนักเรียน

ให้นักเรียนฝึกประกอบ
อาหารไข่เจียวน้ำมันเย็น
ตามขั้นตอน

(ปฏิบัติเป็นกลุ่ม ๆ ละ ๔ - ๖ คน)

บทบาทของครูปลายทาง

๑. ครูตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์
ฝึกปฏิบัติ
๒. ควบคุมและดูแลนักเรียนฝึก
ปฏิบัติการประกอบอาหาร
ไข่เจียวน้ำมันเย็นและให้คะแนน



กิจกรรมร่วมสนุกกับครูต้นทาง

ให้นักเรียนส่งภาพถ่ายผลงาน

การฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไข่เจียวน้ำมันเย็นคู่กับตนเอง

Email : wittaya.p๒๕๓๖@gmail.com





ชั้นปฏิบัติการ

บทบาทของนักเรียน

ให้นักเรียนทำใบงานที่ ๒
เรื่อง ไข่เจียวน้ำมันเย็น
(ทำเป็นที่บ้าน)



บทบาทของครูปลายทาง

๑. ครูให้ใบงานที่ ๒
เรื่อง ไข่เจียวน้ำมันเย็น
๒. ให้คำปรึกษาแก่นักเรียน
ทำใบงานและให้คะแนน



คำชี้แจง :ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้



วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบไข่เจียวน้ำมันเย็น

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำไข่เจียวน้ำมันเย็น



.....

.....

.....

.....

.....

ความพึงพอใจในการประกอบอาหาร (ไข่เจียวน้ำมันเย็น)

♡ ดีมาก

♡ ดี

♡ พอใช้

♡ ปรับปรุง



สรุป

การประกอบอาหาร ประเภทไข่ไก่ เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีโปรตีนสูง ซึ่งสามารถหาได้ง่าย และนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น การต้ม ทอด หรือเป็นส่วนผสมให้อาหาร และขนมอื่น ๆ



บทเรียนครั้งต่อไป

การประกอบอาหาร (ใช้พระอาทิตย์)



สิ่งที่ต้องเตรียมครั้งต่อไป

วัตถุดิบและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร(ไข่พระอาทิตย์)

- | | |
|--------------|------------|
| ๑. ไข่ไก่ | ๔. ซีอิ๊ว |
| ๒. น้ำมันพืช | ๕. ต้นหอม |
| ๓. น้ำปลา | ๖. ข้าวสวย |

- | | |
|--------------|---------------|
| ๑. กระทะ | ๔. ถ้วยชาม |
| ๒. ตะหลิว | ๕. ช้อนส้อม |
| ๓. เต้าไฟฟ้า | ๖. ผ้าเช็ดมือ |

ใบงานที่ ๓ เรื่อง การประกอบอาหาร (ไข่พระอาทิตย์)

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

