

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๔๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

เรื่อง การประกอบอาหาร
(ไข่ตุ๋น)

ครูผู้สอน ครูวิทยา ปัญญาเย็น



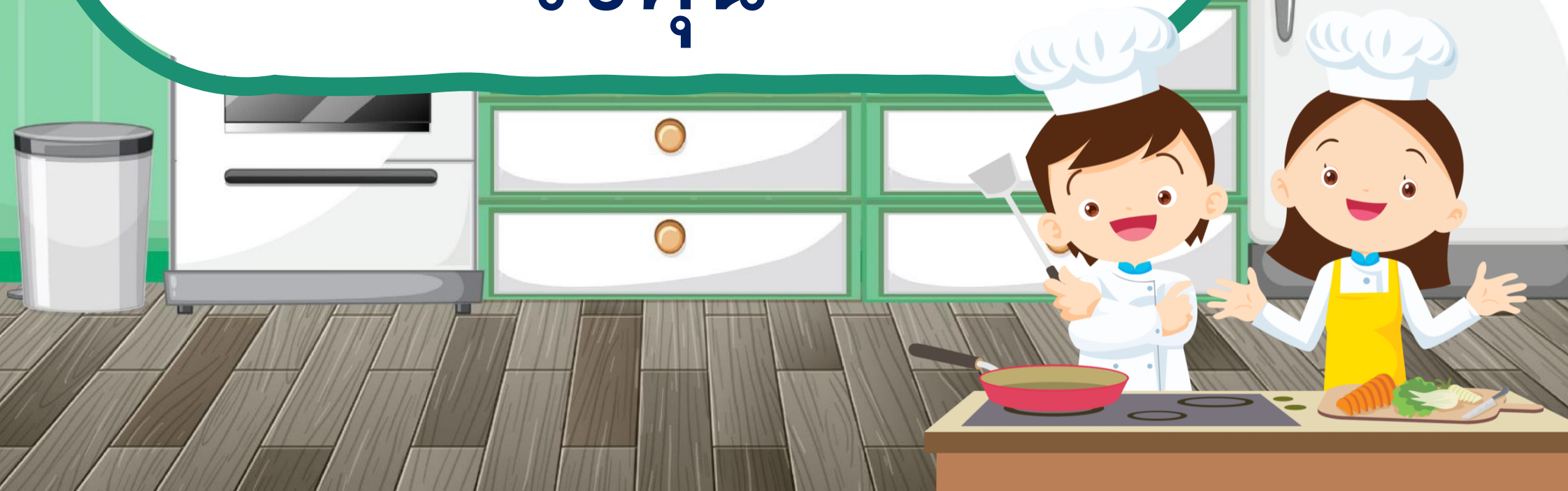
จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำไข่ตุ๋นได้
๒. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไข่ตุ๋นได้
๓. เห็นประโยชน์ของการประกอบอาหาร





วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ไข่ตุ๋น



วัสดุอุปกรณ์



วัตถุดิบในการทำ ไข่ตุ๋น





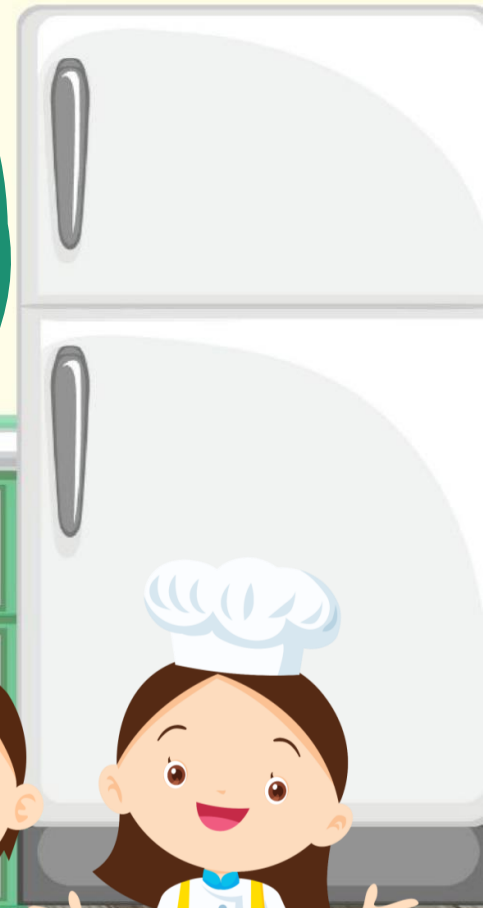
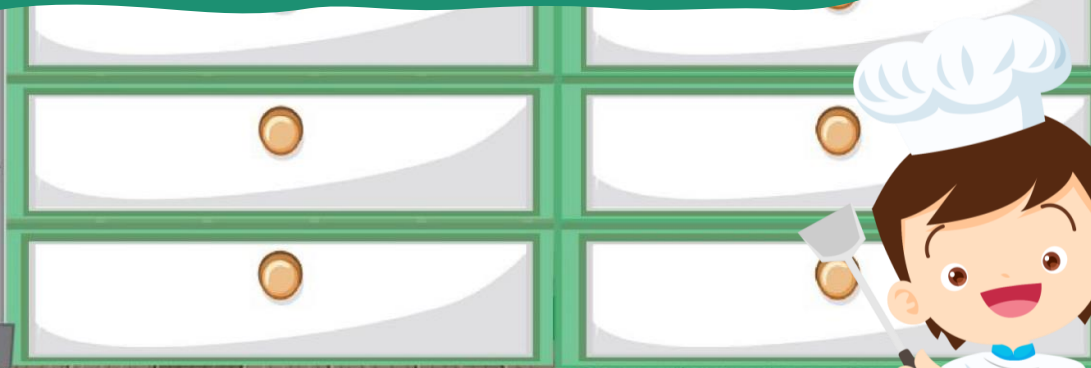
ขั้นตอนในการทำ ไข่ตุ๋น



๑. ตอกไข่ไก่ใส่ถ้วยตีให้เข้ากัน ปรงรสตามชอบ (น้ำปลา ซีอิ๊ว)
๒. ใส่น้ำสะอาด ๒ เท่าของไข่ ตีเข้ากัน (อาจใส่ผัก เช่น หอมหัวใหญ่ แคร้รอต)
๓. ตั้งลังถึง ใส่น้ำเดือด รอให้น้ำเดือด ค่อยวางไข่ และปิดฝาให้สนิท ประมาณ ๑๕ นาที ยกออกจากลังถึง
๔. นำจัดให้สวยงามพร้อมรับประทาน อาจโรยด้วยต้นหอมเพิ่มสีส้ม



นักเรียนชมการสาธิต วิธีการประกอบอาหารไข่ตุ๋น





ชั้นปฏิบัติการ

บทบาทของนักเรียน

บทบาทของนักเรียน

ให้นักเรียนฝึกประกอบอาหารไข่ตุ๋น

ตามขั้นตอน

(ปฏิบัติเป็นกลุ่ม กลุ่มละ ๔ - ๖ คน)

บทบาทของครูปลายทาง

๑. ครูตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ

๒. ควบคุมและดูแลนักเรียนฝึก
ปฏิบัติการประกอบอาหารไข่ตุ๋น
และให้คะแนน



กิจกรรมร่วมสนุกกับครูต้นทาง

ให้นักเรียนส่งภาพถ่ายผลงาน

การฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไข่ต้นคู่กับตนเอง

Email : wittaya.pl๒๕๓๖@gmail.com





ชั้นปฏิบัติการ

บทบาทของนักเรียน

ให้นักเรียนทำใบงานที่ ๔
เรื่อง การฝึกปฏิบัติประกอบ
อาหารไข่ตุ๋น (ทำเป็นการบ้าน)

บทบาทของครูปลายทาง

๑. ครูให้ใบงานที่ ๔ เรื่อง
การฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไข่ตุ๋น
๒. ให้คำปรึกษาแก่นักเรียนทำ
ใบงานและให้คะแนน



คำชี้แจง :ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้



วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบไข่ตุ๋น

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำไข่ตุ๋น



.....

.....

.....

.....

.....

ความพึงพอใจในการประกอบอาหาร (ไข่ตุ๋น)



ดีมาก



ดี



พอใช้



ปรับปรุง



สรุป

ไข่ตุ๋น เป็นเมนูอาหารที่ทำมาจากไข่ไก่
ที่ถูกตี และปรุงรสแล้วนำไปนึ่งจนสุก และเป็นเมนู
ที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีโปรตีนสูง



บทเรียนครั้งต่อไป

การประกอบอาหาร (ต้มจืดไข่น้ำ)



สิ่งที่ต้องเตรียมครั่งต่อไป

วัตถุดิบและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร (ต้มจืดไข่น้ำ)

- | | |
|---------------|---------------|
| ๑. ไข่ไก่ | ๖. ต้นหอม |
| ๒. หมูสับ | ๗. หอมหัวใหญ่ |
| ๓. พริกไทยป่น | ๘. แคร้รอต |
| ๔. ซีอิ๊วขาว | ๙. น้ำเปล่า |
| ๕. ผักชี | |

- | | |
|--------------|---------------|
| ๑. หม้อ | ๔. ถ้วยชาม |
| ๒. ทัพพี | ๕. ช้อนล่อม |
| ๓. เต้าไฟฟ้า | ๖. ผ้าเช็ดมือ |

ใบงานที่ ๕ เรื่อง การประกอบอาหาร (ต้มจืดไข่น้ำ)
และแบบประเมินตนเอง

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

