

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๔๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

เรื่อง...การประกอบอาหารประเภทต้ม (ไข่ต้ม)

ครูผู้สอน ครูสุนทรี สาธูภาพ

ครูณัฐธิยา เนียมสะอาด









ช่างคิดช่างสังเกต

ไข่สามารถนำมาประกอบ
อาหารอะไรได้บ้าง



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. อธิบายวิธีการต้มไข่ได้
๒. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทต้ม(ไข่)ได้
๓. มีเหตุผลในการทำงาน



การประกอบอาหาร ประเภทต้ม (ไข่)



การเลือกไข่

๑. ขนาดของไข่มีผลต่อเวลาต้ม

๐ คือ ใหญ่สุด

๑

๒

๓

๔

๕ คือ เล็กสุด

ขนาด
เล็กลง





๒. ไข่สด ผิวจะนวล
เมื่อจับเปลือกจะสาก

๓. ยกดูไข่ต้องมีน้ำหนัก
เขย่าแล้วไม่เบาโปรง

วิธีการต้มไข่



๑.ล้างเปลือกไข่ให้สะอาด

๒.ต้มน้ำให้เดือด

ใส่เกลือหรือน้ำส้มสายชู

๓.ใส่ไข่ลงไปตอนน้ำเดือด

ให้ระดับน้ำสูงกว่าไข่



๔.จับเวลา

ต้มไข่ ๔ นาที : ไข่แดงยางมะตูม

ต้มไข่ ๖ นาที : ไข่ขาวเริ่มสุก

ไข่แดงเป็นสีส้มอยู่บ้าง

ต้มไข่ ๘ นาที : ไข่ต้มสุกทั้งใบ

ไข่แดงสุกเป็นสีส้ม

ต้มไข่ ๑๐ นาที : ไข่สุกมากทั้งใบ

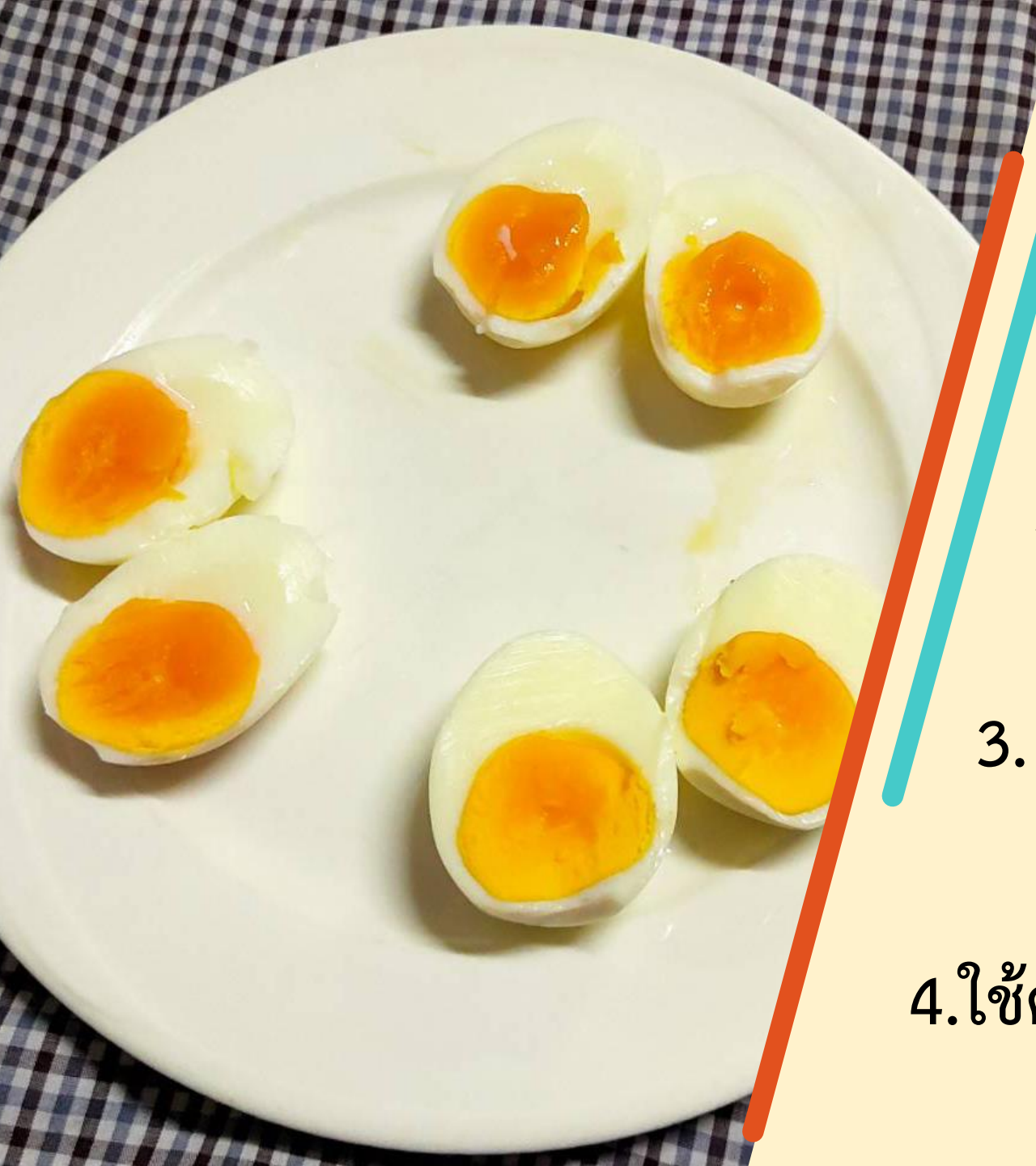


ทดสอบความเข้าใจ



การปอกและผ่า





การปอกและผ่า

1. นำไข่ที่ต้มเสร็จแช่ลงในน้ำเย็นจัด
2. กะเทาะเปลือกให้ทั่ว
แล้วค่อย ๆ ลอกออก
3. มีดจุ่มน้ำร้อนนำมาผ่า
จะทำให้ไข่ไม่แตกและ
4. ใช้ด้ายเย็บผ้า



ไปชมการสาธิต



ชั้นปฏิบัติการ



บทบาทของครูปลายทาง

๑. ให้นักเรียนแบ่งกลุ่ม ตามความเหมาะสม

๒. แจกใบงานที่ ๗
การประกอบอาหารประเภทต้มไข่

๓. ดูแลให้คำปรึกษานักเรียน
ในการปฏิบัติกิจกรรมในการต้ม(ไข่)/
ใบงาน

บทบาทของนักเรียนปลายทาง

๑. แบ่งกลุ่ม ตามความเหมาะสม

๒. นักเรียนฝึกปฏิบัติกิจกรรมการต้ม
ไข่ / ใบงาน



ใบงานที่ ๗ เรื่อง การประกอบอาหารประเภทต้ม (ไข่)

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง รับผิดชอบตนเอง

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๗ เรื่อง การประกอบอาหารประเภทต้ม (ไข่)

รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๔๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

ชื่อ.....เลขที่.....ชั้น.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนแสดงขั้นตอนการต้มไข่ตามลำดับที่ถูกต้อง

ขั้นตอนการต้มไข่

๑.
๒.
๓.
๔.
๕.
๖.

ผลที่ได้รับ

๑.
๒.
๓.
๔.
๕.



ใบงานที่ ๗ เรื่อง การประกอบอาหารประเภทต้ม (ไข่)

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ เรื่อง รับผิดชอบตนเอง

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๗ เรื่อง การประกอบอาหารประเภทต้ม (ไข่)

รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๑๔๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕
ชื่อ.....เลขที่.....ชั้น.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนแสดงขั้นตอนการต้มไข่ตามลำดับที่ถูกต้อง

ขั้นตอนการต้มไข่

๑.
๒.
๓.
๔.
๕.
๖.



ผลที่ได้รับ

๑.

๒.

๓.

๔.

๕.



สรุป

การประกอบอาหารด้วยการต้ม(ไข่)
เป็นการปรุงอาหารที่ทำได้ง่าย
และมีคุณค่าทางอาหารสูง



บทเรียนครั้งต่อไป

เรื่อง มารยาทในการต้อนรับบิดามารดา
หรือผู้ปกครองในโอกาสต่าง ๆ



สิ่งที่ต้องเตรียม

ใบงาน เรื่อง มารยาทในการต้อนรับ
บิดามารดาหรือผู้ปกครองในโอกาสต่าง ๆ

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

