**โรงเรียนวัดถนนกะเพรา ต.เนินฆ้อ อ.แกลง จ.ระยอง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **8.รู้จักชุมชน/รู้จักหอย/แหล่งเรียนรู้ เกิดขึ้น ตั้งอยู่ ดับไป**  8.1รู้จักชุมชน/รู้จักหอยนางรม | นักเรียนสามารถบอกแหล่งที่อยู่ทรัพยากรหอยนางรมที่สำคัญของชุมชนได้ | นักเรียนสามารถสืบค้นข้อมูลเบื้องต้นในเรื่องที่อยากรู้ของหอยนางรมได้ | นักเรียนเห็นความสำคัญทรัพยากรหอยนางรมในชุมชน | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 5 นาที )**   1. ครูสนทนากับนักเรียนเกี่ยวกับลักษณะการอยู่อาศัยของหอยนางรม โดยคำถามดังนี้ 1.ถ้านักเรียนอยากรู้ว่าหอยนารมอยู่ที่ไหนนักเรียนจะมีวิธีการอย่างไร 2.แหล่งที่อยู่ของหอยนางรมที่ใกล้ที่สุดนักเรียนคิดว่าอยู่ที่ใด 3.นักเรียนจะมีวิธีการไปแหล่งที่อยู่ของหอยนางรมได้อย่างไร   **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**   1. นักเรียนสุ่มแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน ให้แต่ละกลุ่มระดมความคิดหาแหล่งที่อยู่ของหอยนางรมในชุมชนร่วมกันในประเด็นคำถามดังนี้  * แหล่งที่อยู่ของนางรมอยู่ที่ใดบ้าง * ถ้านักเรียนมีอาชีพหาหอยนางรมนักเรียนจะมีวิธีการอย่างไร * การเตรียมตัวเพื่อประกอบอาชีพในท้องถิ่นควรทำอย่างไร * **นักเรียนกลุ่มที่ 1** ออกมารับใบความรู้เรื่อง หอยนางรมและร่วมกันศึกษาจากใบงาน ร่วมกันบันทึกลงในสมุดบูรณาการ * **นักเรียนกลุ่มที่ 2** สอบถามผู้รู้ เช่น ครู เพื่อนนักเรียน ผู้ปกครองเรื่องหอยนางรม เช่น เคยเจอแหล่งที่อยู่ แหล่งที่เลี้ยง ของหอยนางรม ร่วมกันบันทึกลงในสมุดบูรณาการ * แต่ละกลุ่มนำข้อมูลที่ได้มานำเสนอหน้าชั้นเรียน * นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมเขียนแผนภาพความคิดเรื่อง แหล่งที่อยู่ของหอยในชุมชน และนำเสนอหน้าชั้นเรียน   **ขั้นสรุป ( 5 นาที )**  1. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปสาระสำคัญเกี่ยวกับแหล่งที่อยู่ของหอยนางรมรู้จักชุมชน/รู้จักหอย | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น   1. ใบความรู้   3.ภาพแผนที่Google Map | 1.ความร่วมมือทำกิจกรรมกลุ่ม  2.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการทำงาน | 1.แผนภาพความคิด  2.สมุดจดบันทึก |

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 8 **หน่วย** รู้จักชุมชน/รู้จักหอย/แหล่งเรียนรู้ เกิดขึ้น ตั้งอยู่ ดับไป

**เรื่อง** รู้จักชุมชน/รู้จักหอย/แหล่งเรียนรู้ **ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วันที่** 8 ก.ค. 2562 **รายชั่วโมง จำนวน** 1 **ชั่วโมง**

**โรงเรียนวัดถนนกะเพรา ต.เนินฆ้อ อ.แกลง จ.ระยอง**

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 8 **หน่วย** รู้จักชุมชน/รู้จักหอย/แหล่งเรียนรู้ เกิดขึ้น ตั้งอยู่ ดับไป

**เรื่อง** กำเนิดหอยนางรม **ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วันที่** 9 ก.ค. 2562 **รายชั่วโมง จำนวน** 2 **ชั่วโมง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **8.รู้จักชุมชน/รู้จักหอย/แหล่งเรียนรู้ เกิดขึ้น ตั้งอยู่ ดับไป**  8.1กำเนิดหอยนางรม | นักเรียนบอกขั้นตอนการเกิดของลูกหอยนางรมได้ | นักเรียนสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการเตรียมการครัวได้ | นักเรียนเห็นความสำคัญของประชากรหอยนางรม | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 10 นาที )**  1.ครูสนทนายกตัวอย่างกับการกำเนินลูกปลาช่อน 1.ฤดูผสมพันธ์ 2.ลักษณะปลาตัวผู้ ตัวเมีย 3.การสร้างรังไข่ 4.หน้าที่ปลาตัวผู้ ตัวเมีย  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**  1. นักเรียนสุ่มแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน ให้แต่ละกลุ่มระดมความคิดหาการกำเนินของหอยนางรมในอินเทอร์เน็ตร่วมกันในประเด็นคำถามดังนี้   * ลูกหอยนางรมมาจากไหน * ลูกหอยนางรมเกาะวัสดุใดได้บ้าง * ถ้านักเรียนจะเลี้ยงหอยนางรมนักเรียนจะมีวิธีการเตรียมการอย่างไร * จะหาแหล่งเพาะพันธุ์ได้จากที่ไหน   **ชั่วโมงที่ 2 ( 40 นาที )**   1. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มเสนอวิธีการเตรียมการครัว 2. เขียนสรุปวิธีการเตรียมการครัวเป็นมายแมพปิ้ง   **ขั้นสรุป ( 10 นาที )**  1.นักเรียนร่วมกันสรุปเกี่ยวกับการเตรียมการครัวอีกครั้ง  2.ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2. <https://www.fisheries.go.th/cf-chan/visit-farm/shell-thachalaep/shell-page.htm>  3.สถานที่ประกอบอาหาร  4.ยูทูป | 1.ความร่วมมือทำกิจกรรมกลุ่ม  2.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการตอบคำถาม | 1.สมุดจดบันทึก  2.มายแมพปิ้ง  3.ภาพวาดแผนผังห้องครัว |

**โรงเรียนวัดถนนกะเพรา ต.เนินฆ้อ อ.แกลง จ.ระยอง**

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 6 **หน่วย** อาหาร **เรื่อง** โภชนาการและปัญหาด้านอาหาร

**ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วันที่** 10 ก.ค. 2562 **รายชั่วโมง จำนวน** 2 **ชั่วโมง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **6.อาหาร**  6.3โภชนาการและปัญหาด้านอาหาร | นักเรียนสามารถบอกโภชนาการและปัญหาด้านอาหารได้ | นักเรียนสามารถสรุปองค์ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการและปัญหาด้านอาหารได้ | นักเรียนเห็นความสำคัญของโภชนาการและปัญหาด้านอาหาร | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 10 นาที )**  1. ครูยกตัวอย่างกับนักเรียนเกี่ยวกับบุคคลที่ทุพโภชนาการและปัญหาด้านอาหารในปัจจุบัน  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**   1. นักเรียนแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน หาข้อมูลโภชนาการจากสื่อด้านโภชนาการในโรงอาหาร 2. นักเรียนศึกษาข้อมูลทางโภชนาการเกี่ยวกับเมนูที่นักเรียนได้ทำจากหอยนางรมและนำมาเปรียบเที่ยบกัน   **ชั่วโมงที่ 2 ( 40 นาที )**   1. นักเรียนรวมกลุ่มเสนอแนะการแก้ไขปัญหาทางด้านอาหาร 2. นักเรียนเขียนสรุปเป็นมายแมพปิ้ง 3. แต่ละกลุ่มนำเสนอหน้าชั้นเรียน   **ขั้นสรุป ( 10 นาที )**  1.ครูและนักเรียนร่วมกันสรุปเกี่ยวกับโภชนาการและปัญหาด้านอาหาร  2.ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2. อินเทอร์เน็ต  3.สถานที่ประกอบอาหาร  4.ยูทูป | 1.ความร่วมมือทำกิจกรรมกลุ่ม  2.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการตอบคำถาม | 1.หอยนางรม  2.สมุดจดบันทึก  3.มายแมพปิ้ง |

**โรงเรียนวัดถนนกะเพรา ต.เนินฆ้อ อ.แกลง จ.ระยอง**

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 6 **หน่วย** อาหาร **เรื่อง** ความปลอดภัยจากอาหาร

**ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วันที่** 11 ก.ค. 2562 **รายชั่วโมง จำนวน** 2 **ชั่วโมง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **6.อาหาร**  6.4ความปลอดภัยจากอาหาร | นักเรียนสามารถบอกความปลอดภัยจากอาหารได้ | นักเรียนสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนความปลอดภัยจากอาหารได้ | นักเรียนเห็นความสำคัญของความปลอดภัยจากอาหาร | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 10 นาที )**   1. ครูสนทนาข่าวสารเกี่ยวกับอันตรายจากสารอาหารที่ได้รับจากกรณีศึกษา 2. นักเรียนให้ข้อคิดการอันตรายที่เกิดจากอาหาร และแนวทางการป้องกัน   **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**   1. นักเรียนแบ่งกลุ่ม 2 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยจากอาหาร 2. กลุ่มที่ 2 ศึกษาเกี่ยวกับแนวการปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยจากอาหาร   2. นักเรียนทุกกลุ่มร่วมกันสรุปเรื่องที่ได้ค้นคว้ามา  3. นักเรียนร่วมกันนำเสนอหน้าชั้นเรียน  **ชั่วโมงที่ 2 ( 40 นาที )**  1. ให้นักเรียนทุกกลุ่มเรียนรู้สอบถาม/สัมภาษณ์ เกี่ยวกับความปลอดภัยจากอาหาร จากคณะครู แม่ครัวโรงเรียน ผู้ปกครอง หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน  2. นักเรียนนำมาเปรียบเทียบระหว่างการสืบค้นจากอินเทอร์เน็ตและการสอบถาม/สัมภาษณ์ ว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร  3. นักเรียนนำมาข้อมูลที่ได้มานำเสนอหน้าชั้นเรียน  **ขั้นสรุป ( 10 นาที )**  1.ครูและนักเรียนซักถามข้อสงสัย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2. อินเทอร์เน็ต  3.สถานที่ประกอบอาหาร  4.ยูทูป | 1.ความร่วมมือทำกิจกรรมกลุ่ม  2.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการตอบคำถาม | 1. สมุดจดบันทึก  2.ใบสรุปความเหมือนหรือความต่างกัน |

**โรงเรียนวัดถนนกะเพรา ต.เนินฆ้อ อ.แกลง จ.ระยอง**

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 6 **หน่วย** อาหาร **เรื่อง** ความมั่นคงทางอาหาร

**ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วันที่** 12 ก.ค. 2562 **รายชั่วโมง จำนวน** 2 **ชั่วโมง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **6.อาหาร**  6.5ความมั่นคงทางอาหาร | นักเรียนสามารถเสนอแนะแนวทางบอกการจัดการเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารได้ | นักเรียนสามารถหาวิธีการจัดการเกี่ยวกับแนวทางการจัดการเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารได้ | นักเรียนเห็นความสำคัญของอาหารในอนาคต | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 10 นาที )**  1. ครูแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้  2. ครูสนทนาซักถามเกี่ยวกับคุณภาพหอยนางรม  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 30 นาที )**  1. นักเรียนแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน ค้นหาวิธีการจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพหอยนางรมจากอินเทอร์เน็ต  2. ให้นักเรียนทุกกลุ่มเสนอแนะการจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพหอยนางรม  4. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มเขียนวิธีการจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพหอยนางรม  5. นักเรียนทุกกลุ่มเขียนในใบงานทุกคน  **ชั่วโมงที่ 2 ( 40 นาที )**   1. นักเรียนเขียนสรุปเป็นมายแมพปิ้งพร้อมกับนำเสนอหน้าชั้นเรียน   **ขั้นสรุป ( 10 นาที )**  1.นักเรียนร่วมกันสรุปเกี่ยวกับการจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพหอยนางรม  2.ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2. แหล่งที่อยู่ของหอยนางรม  3.อินเทอร์เน็ต | 1.ความร่วมมือทำกิจกรรมกลุ่ม  2.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการตอบคำถาม | 1. สมุดจดบันทึก  1. มายแมพปิ้ง |

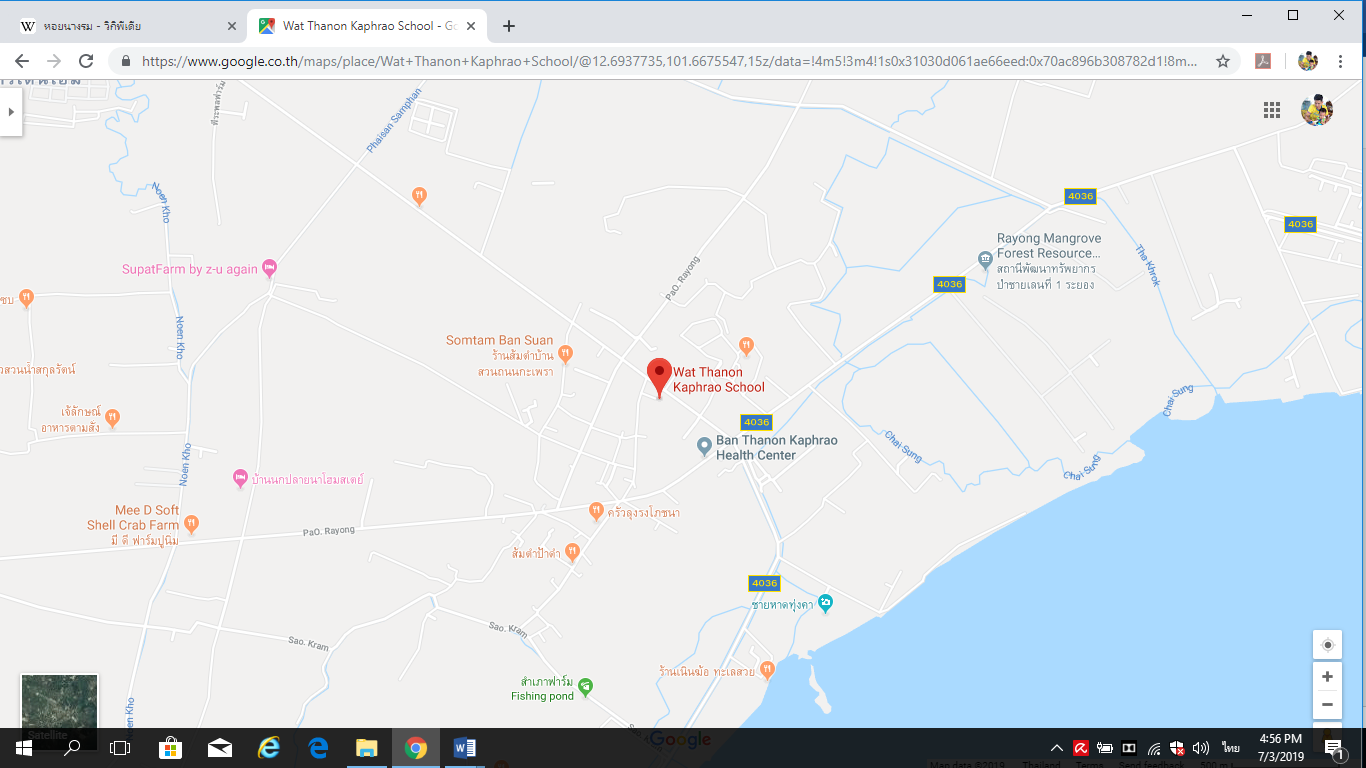
**โรงเรียนวัดถนนกะเพรา ต.เนินฆ้อ อ.แกลง จ.ระยอง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **8.แหล่งที่อยู่ของหอยนางรมสร้างความแตกต่างจากที่อื่นอย่างไรบ้าง** | นักเรียนสามารถ  บอกความแตกต่างของหอยนางรมในแต่ละที่ได้ | นักเรียนสามารถเปรียบเทียบความแตกต่างของหอยนางรมในแต่ละที่ได้ | นักเรียนเห็นความสำคัญของทรัพยากรสิ่งแวดล้อมหอยนางรมในประเทศไทย | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 5 นาที )**  1.ครูสนทนากับนักเรียนเกี่ยวกับสิ่งมีชีวิตและสภาพแวดล้อมทางทะเลและชายฝั่ง โดยคำถามดังนี้ 1.ถ้านักเรียนอยากรู้ว่าหอยนารมอยู่ที่ไหนนักเรียนจะมีวิธีการอย่างไร 2.แหล่งที่อยู่ของหอยนางรมที่ใกล้ที่สุดนักเรียนคิดว่าอยู่ที่ใด 3.นักเรียนจะมีวิธีการไปแหล่งที่อยู่ของหอยนางรมได้อย่างไร 4.นักเรียนคิดว่าหอยนางรมในแต่ละที่มีความแตกต่างกันหรือไม่อย่างไร  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**  1.นักเรียนสุ่มแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน ให้แต่ละกลุ่มระดมความคิดหาแหล่งที่อยู่ของหอยนางรมสร้างความแตกต่างกันอย่างไรนักเรียนร่วมกันในประเด็นคำถามดังนี้  **กลุ่มที่ 1**   * การกินอาหารของหอยนางรมของ ภาคใต้ ภาคตะวันออก ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด * ลักษณะของหอยนางรม ภาคใต้ ภาคตะวันออก ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด   **กลุ่มที่ 2**   * การดำรงชีวิตของหอยนางรม ภาคใต้ ภาคตะวันออก ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด * สิ่งแวดล้อมที่หอยนางรมอาศัยอยู่ ภาคใต้ ภาคตะวันออก ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด   **ขั้นสรุป ( 5 นาที )**  1. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปสาระสำคัญเกี่ยวกับแหล่งที่อยู่ของหอยนางรมสร้างความแตกต่างจากที่อื่นอย่างไรบ้าง | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2.ใบความรู้  3.ภาพแผนที่Google Map | 1.ความร่วมมือทำกิจกรรมกลุ่ม  2.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการทำงาน | 1.แผนภาพความคิด  2.สมุดจดบันทึก |

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 8 **เรื่อง**แหล่งที่อยู่ของหอยนางรมสร้างความแตกต่างจากที่อื่นอย่างไรบ้าง

**ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วันที่** 8 ก.ค. 2562 **รายชั่วโมง จำนวน** 1 **ชั่วโมง**

แผนที่จากดาวเทียมพื้นที่ในชุมชน



หอยนางรม หรือ หอยอีรม[1] มีชื่อสามัญ คือ Oyster หอยนางรม



หอยนางรม หรือ หอยอีรม[1] มีชื่อสามัญ คือ Oyster หอยนางรม (วงศ์ Ostreidae) นั้นมีหลายสายพันธุ์ แต่ที่นิยมเลี้ยงกันอยู่โดยทั่วไปนั้น แบ่งออกเป็น 3 ชนิด ด้วยกันคือ หอยนางรมพันธุ์เล็กหรือหอยนางรมปากจีบ มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Saccostrea commercialis หอยนางรมพันธุ์นี้มีเลี้ยงมากทางภาคตะวันออก ส่วนหอยรมอีกสองพันธุ์ที่เหลือเป็นหอยนางรมที่ค่อนข้างมีขนาดใหญ่เรียกว่า หอยตะโกรม (Crassostrea belcheri) และหอยตะโกรมกรามดำ (C.lugubris) แม้ว่าจะมีการเลี้ยงกันบ้างในภาคตะวันออก แต่การเลี้ยงส่วนใหญ่จะอยู่ในเขตจังหวัดในภาคใต้หอยนางรมเป็นอาหารทะเลที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย เป็นอาหารที่จัดได้ว่ามีคุณค่าทางโภชนาการสูงอนึ่งคำว่า "หอยอีรม" มิใช่คำหยาบคายแต่อย่างใด ซึ่งคำว่า "อี" ที่อยู่หน้าคำ มีเพื่อประโยชน์ทางการออกเสียง

หอยนางรม เป็นอาหารทะเลที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย เป็นอาหารที่จัด ได้ว่ามีคุณค่าทางโภชนาการสูง ส่วนเปลือกหอยยังใช้ทำปูนขาว ซึ่งใช้ประโยชน์ใน การก่อสร้าง การเกษตรกรรม อุตสาหกรรมหลายประเภท เนื้อหอยนางรมนอกจาก จะใช้รับประทานสด และปรุงอาหารได้หลายอย่างไว้ ยังแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูปได้อีก เช่นหอยนางรมดอง หอยรมควัน และสกัดเป็นน้ำมันหอย หอยนางรมพบอยู่ทั่วไปตามบริเวณน้ำตื้นชายเกาะ ชายฝั่งทะเล แหล่งน้ำที่มี อาณาเขตติดต่อกับทะเล หอยนางรมมีหลายชนิดที่พบในประเทศไทย ได้แก่ หอยนางรมปากจีบขนาดเล็ก และหอยนางรมพันธุ์โตที่มีชื่อว่า "หอยตะโกรม" พบมากในจังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี สุราษฎร์ธานี ตราด

สถาบันหัวใจและปอดแห่งชาติของแคนาดา ระบุว่า หอยนางรมอุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหาร คือเป็นแหล่งของวิตามินเอ บีหนึ่ง (ไทอามิน) บีสอง (ไรโบฟลาวิน) บีสาม (ไนอาซิน) ซี (กรดแอสคอร์บิค) และดี (แคลซิฟีรอล) การบริโภคหอยนางรมตัวที่มีขนาดกลาง 4-5 ตัว ช่วยให้ร่างกายได้รับแร่ธาตุประเภท แร่เหล็ก ทองแดง ไอโอดีน แมกนีเซียม แคลเซียม สังกะสี แมงกานีส และฟอสฟอรัส อย่างไรก็ตาม อาหารดิบ อาจมีแบคทีเรีย ผู้ที่ป่วยด้วยโรคตับ มะเร็ง โรคระบบภูมิคุ้มกัน ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานหอยนางรมสด



ลักษณะของนางรมที่ฝาทั้งสองข้างไม่เท่ากันหอยนางรมเป็นหอยทะเลกาบสอง 2 ฝา มีกาบหนาแข็ง ซึ่งฝาทั้งสองมีขนาดไม่เท่ากัน บางชนิดมีสีน้ำตาล หรือสีเทา กาบบนจะใหญ่และแบนกว่ากาบล่าง ส่วนกาบล่างที่มีลักษณะโค้งเว้านี้ จะเป็นส่วนที่มีตัวหอยติดอยู่ ด้านที่มีเนื้อฝังอยู่จะเว้าลึกลงไปคล้ายรูปถ้วย หรือจาน และยึดติดกับวัตถุแข็ง เช่น ก้อนหิน ไม้หลัก หรือเปลือกหอยที่จมอยู่ในทะเล ส่วนฝาปิดอีกด้านหนึ่งแบนบาง ขนาดความยาวประมาณ 5 เซนติเมตร เปลือกหอยนางรมประกอบด้วยหินปูนร้อยละ 95 หอยนางรมแบ่งเป็น ๒ พวก คือ พันธุ์เล็ก เรียกว่า "หอยเจาะ" หรือ "หอยปากจีบ" พันธุ์ใหญ่เรียกว่า "หอยตะโกรม" รสชาติของหอยนางรมขึ้นอยู่กับแหล่งอาศัย หรือแหล่งเพาะเลี้ยงมากกว่าสายพันธุ์

การดำรงชีวิตของหอยนางรมหอยนางรมดำรงชีวิต อยู่ได้โดยการดูดน้ำรอบ ๆ ตัวเข้าไปทางด้านหนึ่งและ ปล่อยทิ้งออกอีกด้านหนึ่ง อาหารและก๊าซออกซิเจนจะเข้าไปพร้อมกับน้ำ อาหารของ หอยนางรมได้แก่ แพลงค์ตอนพืช แพลงค์ตอนสัตว์ ที่ล่องลอยอยู่ในน้ำ หอยนางรมเป็นสัตว์ที่มีเพศผู้ และเพศเมียแยกกัน ในช่วงที่มีการผสมพันธุ์หอยตัวเมียจะปล่อยไข่ และหอยตัวผู้จะปล่อยน้ำเชื้อออกมาผสมกันในน้ำ

แหล่งที่พบหอยนางรมในประเทศพบโดยทั่วไปตามบริเวณน้ำตื้นชายฝั่งทะเล ปากแม่น้ำลำคลอง ที่สุราษฎร์ธานี แหล่งที่เลี้ยง หอยนางรมใหญ่ที่สุด คือบริเวณอ่าวที่ตำบลท่าทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี นอกจากนี้ก็มีการเลี้ยงที่บริเวณ แหลมซุย อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปัจจุบันมีผู้เลี้ยงหอยนางรมในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานีประมาณ 741 ราย เนื้อที่ ประมาณ 4,866 ไร่

หอยนางรมที่พบในประเทศไทยจะวางไข่ตลอดปี มากหรือน้อยขึ้นอยู่กับชนิด และแหล่งที่อยู่ เช่น หอยตะโกรม ที่แม่น้ำเวฬุ จังหวัดจันทบุรี วางไข่มากที่สุดในเดือน ตุลาคม-ธันวาคม หอยนางรมปากจีบขนาดเล็กที่ตำบลอ่างศิลา จังหวัดชลบุรีวางไข่เป็น 3 ช่วง คือช่วงแรกเดือนมีนาคม-เมษายน ช่วงที่ 2 เดือนมิถุนายน-กรกฎาคมและช่วงที่ 3 เดือนกันยายน-ตุลาคม ผลผลิตของหอยนางรมส่วนใหญ่จะเก็บได้จากธรรมชาติ

