

●●● รายงานผลการพัฒนานวัตกรรม ของโรงเรียนนำร่องพื้นที่นวัตกรรมการศึกษา

การพัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้วยกระบวนการสืบเสาะหาความรู้
ในรายวิชาการงานอาชีพ ของนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2
การเรียนรู้ผ่านการลงมือทำ “ยำหมุยอสร้างสรรค์”

นางสาวปิยะพร จัตรวิไล
ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ: ครูชำนาญการพิเศษ



โรงเรียนชุมชนโพนเมืองวิทยา
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาอุบลราชธานี เขต 1

คำนำ

รายงานผลการพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การพัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้วยกระบวนการสืบเสาะหาความรู้ ในรายวิชาการงานอาชีพ ของนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 โดย "การเรียนรู้ผ่านการลงมือทำ : ยำหมุยสร้างสรรค์" ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อรายงานผลการใช้นวัตกรรมการเรียนรู้ ในการพัฒนาผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนของนักเรียนโรงเรียนชุมชนโพนเมืองวิทยาในรายวิชาการงานอาชีพ เพื่อตอบสนองนโยบายการขับเคลื่อนพื้นที่นวัตกรรมการศึกษาของโรงเรียนนาร่องพื้นที่นวัตกรรมการศึกษาจังหวัดอุบลราชธานีให้มีทิศทางและเป้าหมายการพัฒนาที่ชัดเจน บรรลุวัตถุประสงค์ตามพระราชบัญญัติพื้นที่นวัตกรรมการศึกษา พ.ศ. 2562 ที่มุ่งหวังให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาคิดค้นและพัฒนานวัตกรรมการศึกษา ลดความเหลื่อมล้ำ เพิ่มความคล่องตัวในการบริหารจัดการให้อิสระในการจัดทำหลักสูตรพัฒนานวัตกรรมการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับบริบทพื้นที่ บทหลักการพื้นที่จัดการตนเอง

ขอขอบคุณคณะทำงาน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน
ข้อเสนอแนะที่เป็น ประโยชน์เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาของโรงเรียนต่อไป

นางสาวปิยะพร ฉัตรวิไล

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ชื่อนวัตกรรมการเรียนรู้	1
ผู้จัดทำนวัตกรรม	1
ระยะเวลาดำเนินการ	1
ที่มาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของนวัตกรรม	2
กลุ่มเป้าหมาย	2
เครื่องมือที่ใช้	3
กระบวนการพัฒนานวัตกรรม	3
แนวคิดทฤษฎีที่ใช้ในการพัฒนานวัตกรรม	4
กระบวนการนำนวัตกรรมไปใช้	5
ผลที่เกิดขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย	6
บทเรียนที่ได้รับ	7
เงื่อนไขความสำเร็จ	8
ภาพกิจกรรม	9
แผนจัดการเรียนรู้	11

แบบรายงานผลการพัฒนานวัตกรรมตามหลักสูตรสถานศึกษานำร่องในพื้นที่นวัตกรรมการศึกษา
โรงเรียนชุมชนโพนเมืองวิทยา สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาอุบลราชธานี เขต 1

1. ชื่อนวัตกรรมการเรียนรู้

การพัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้วยกระบวนการสืบเสาะหาความรู้ ในรายวิชาการงานอาชีพ ของ
นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 โดย "การเรียนรู้ผ่านการลงมือทำ : ยำหมุยสร้างสรรค์"

2. ผู้จัดทำนวัตกรรม

นางสาวปิยะพร ฉัตรวิไล ตำแหน่งครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการพิเศษ
โรงเรียนชุมชนโพนเมืองวิทยา ตำบลโพนเมือง อำเภอเหล่าเสือโก้ก

3. ระยะเวลาดำเนินการ

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567

4. ที่มาและความสำคัญ

ในโลกปัจจุบันที่เต็มไปด้วยความเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านเทคโนโลยี เศรษฐกิจ และสังคม การศึกษาระดับประถมศึกษาในศตวรรษที่ 21 จึงจำเป็นต้องพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะที่รอบด้าน โดยเฉพาะ ทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การทำงานร่วมกับผู้อื่น และการเรียนรู้ด้วยตนเอง วิชาการงานอาชีพ ในระดับประถมศึกษา จึงเป็นรากฐานสำคัญในการปลูกฝังทักษะเหล่านี้ให้แก่ผู้เรียนผ่านกิจกรรมที่เชื่อมโยง กับชีวิตประจำวันและบริบทของชุมชน

หนึ่งในกิจกรรมที่ตอบสนองแนวทางดังกล่าว คือ การเรียนรู้ผ่านกระบวนการแปรรูปอาหารใน ห้องถิ่น ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นฐานในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจเรื่องอาชีพ ทรัพยากรในห้องถิ่น และกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ ตัวอย่างเช่น การแปรรูป “หมุยอ” ซึ่งเป็นอาหาร พื้นเมืองของจังหวัดอุบลราชธานี ให้เป็น “ยำหมุยอ” โดยการเรียนรู้ผ่านการลงมือทำจริงและกระบวนการ เรียนรู้แบบสืบเสาะหาความรู้

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในหน่วยนี้ จึงใช้แนวคิดของ “ทฤษฎีการเรียนรู้โดยการลงมือทำ (Learning by Doing)” ของ John Dewey ซึ่งเชื่อว่าการเรียนรู้ที่แท้จริงเกิดจากประสบการณ์ตรง ผู้เรียน ต้องได้มีส่วนร่วม ลงมือปฏิบัติ ทดลอง และสะท้อนคิด เพื่อสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง ซึ่งเหมาะสมกับ ผู้เรียนระดับประถมศึกษาปีที่ 2 ที่ยังอยู่ในวัยที่เรียนรู้ได้ดีที่สุดผ่านประสบการณ์จริง นอกจากนี้ ยังนำ หลักการของ “ทฤษฎีการสืบเสาะหาความรู้แบบวงจร 5Es (Inquiry Cycles: 5Es)” มาใช้ในการออกแบบ กิจกรรม โดยเริ่มจาก

Engage: สร้างแรงจูงใจ เช่น การตั้งคำถามว่า “หมุยอสามารถนำไปทำอาหารอะไรได้อีกบ้าง?”

Explore: นักเรียนลงมือสำรวจ ทดลองชิม หรือสังเกตวัตถุดิบ

Explain: นักเรียนอธิบายสิ่งที่ได้เรียนรู้จากการสำรวจและการลงมือทำ

Elaborate: นักเรียนปรับปรุงหรือออกแบบการทำยำหมุยอในรูปแบบของตนเอง เช่น เพิ่มผักหรือ เครื่องปรุงที่ชอบ

Evaluate: ครูและนักเรียนร่วมกันประเมินผลงานและสะท้อนการเรียนรู้

แนวทางดังกล่าวจะช่วยส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความกล้าคิด กล้าทำ และกล้าสื่อสาร รวมถึงได้ฝึกกระบวนการทำงานอย่างมีระบบ ฝึกความรับผิดชอบ การทำงานเป็นกลุ่ม และยังสามารถเชื่อมโยงไปสู่ความเข้าใจด้านอาชีพและการบริโภคอย่างรู้คุณค่าอีกด้วย ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ที่มุ่งเน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ และทักษะในศตวรรษที่ 21

5. วัตถุประสงค์ของนวัตกรรม

1. เพื่อพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ รายวิชา การงานอาชีพ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 โรงเรียนชุมชนโพนเมืองวิทยา ตำบลโพนเมือง อำเภอเหล่าเสือโก้ก จังหวัดอุบลราชธานี
2. เพื่อให้นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ ส่วนผสม และหลักการเบื้องต้นของการแปรรูปอาหาร (K)
3. เพื่อให้นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในการวางแผน แบ่งหน้าที่ และดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม (P)
4. เพื่อให้นักเรียนเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การแปรรูปหมุยและวัฒนธรรมการกินของชุมชน (A)
5. เพื่อให้นักเรียนสามารถเลือกวัตถุดิบเพิ่มเติมหรือวิธีการตกแต่งอาหารให้มีความแปลกใหม่โดยไม่ผิดหลักโภชนาการ (C)

6. กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 จำนวน 13 คน

1. กลุ่มเป้าหมายเชิงปริมาณ

- 1.1. นักเรียนอย่างน้อย 90% สามารถอธิบายขั้นตอนการแปรรูปหมุยเป็นยำหมุยได้อย่างถูกต้อง
- 1.2. นักเรียนอย่างน้อย 85% มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจากการประเมินภายหลังการจัดกิจกรรมสูงกว่าระดับเกณฑ์ที่กำหนด
- 1.3. นักเรียนไม่น้อยกว่า 90% มีพฤติกรรมการมีส่วนร่วม และความสนใจในกิจกรรมการเรียนรู้ในระดับดีขึ้นไป จากการประเมินโดยครูผู้สอน

2. กลุ่มเป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. นักเรียนมีทักษะการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง (Learning by Doing) และสามารถถ่ายทอดความรู้ที่ได้จากประสบการณ์ตรงได้
2. นักเรียนสามารถทำงานร่วมกันเป็นกลุ่มอย่างมีความรับผิดชอบ และมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนของการแปรรูปอาหาร
3. นักเรียนมีทัศนคติที่ดีต่อวิชาการทำงานอาชีพ และเกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนเอง

7. เครื่องมือที่ใช้

1. แบบทดสอบก่อนเรียน
2. ใบงาน
3. แบบประเมินการตอบคำถาม
5. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
6. แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์
7. แบบทดสอบหลังเรียน

8. กระบวนการพัฒนานวัตกรรม

1. ศึกษาปัญหาและความต้องการ (Problem & Needs Analysis)
 - ศึกษาสภาพปัญหาของผู้เรียน เช่น ขาดความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ ไม่สามารถเชื่อมโยงความรู้กับชีวิตจริง
 - วิเคราะห์บริบทของโรงเรียน ชุมชน และหลักสูตร
 - สรุปความจำเป็นในการพัฒนานวัตกรรมเพื่อยกระดับคุณภาพผู้เรียน
2. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (Review of Literature)
 - ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ Learning by Doing, Inquiry-based Learning (5Es), Multiple Intelligences
 - วิเคราะห์รูปแบบการจัดการเรียนรู้ และนวัตกรรมที่เคยใช้
 - นำมาสู่แนวทางการพัฒนานวัตกรรมเฉพาะสำหรับผู้เรียนระดับประถมศึกษาปีที่ 2
3. ออกแบบนวัตกรรม (Innovation Design)
 - ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ โดยยึดหลัก 5Es: Engage – Explore – Explain – Elaborate – Evaluate
 - สร้างสื่อ ใบงาน คู่มือ หรือวีดิทัศน์ ประกอบกิจกรรม
 - วางแผนการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับจุดประสงค์ ตัวชี้วัด และพัฒนาการของผู้เรียนระดับประถมศึกษาปีที่ 2
4. ทดลองใช้ (Try-out)
 - ทดลองใช้นวัตกรรมในชั้นเรียนจริง โดยเริ่มจากจำนวนนักเรียนกลุ่มเล็กก่อน
 - สังเกตพฤติกรรมผู้เรียน ประเมินผลสัมฤทธิ์ และเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ
 - บันทึกข้อเสนอแนะจากครูผู้สอน นักเรียน และผู้เกี่ยวข้อง
5. ปรับปรุงพัฒนา (Refinement)
 - วิเคราะห์ผลการทดลองใช้
 - ปรับปรุงกิจกรรม เนื้อหา และสื่อให้เหมาะสมกับผู้เรียนมากยิ่งขึ้น

- ตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหาและกระบวนการเรียนรู้

6. นำไปใช้จริง (Implementation)

- ขยายผลนวัตกรรมไปใช้ในชั้นเรียนจริง หรือหลายห้องเรียน
- ครูใช้รูปแบบที่พัฒนาแล้วในการจัดกิจกรรม
- ดำเนินการประเมินผลทั้งเชิงคุณภาพ และเชิงปริมาณ

7. ประเมินและสรุปผล (Evaluation & Conclusion)

- ประเมินผลการใช้จริงจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน แบบสังเกตพฤติกรรม และแบบประเมินเจตคติ
- สรุปประสิทธิภาพของนวัตกรรม
- เสนอข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาต่อยอดหรือเผยแพร่

9. แนวคิดทฤษฎีที่ใช้ในการพัฒนานวัตกรรม

ทฤษฎี Learning by Doing (การเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติ)

เป็นแนวคิดทางการศึกษาที่เน้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ผ่าน “การลงมือทำจริง” มากกว่าการฟังหรืออ่านเพียงอย่างเดียว

หลักการสำคัญของ Learning by Doing

1. ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (Learner-Centered): ผู้เรียนมีบทบาทในการคิด ลงมือทำ ทดลอง และค้นหาคำตอบด้วยตนเอง
2. การเรียนรู้จากประสบการณ์ (Experiential Learning): การเรียนรู้ที่เกิดขึ้นจากการทำงานจริง สังเกต และไตร่ตรองสิ่งที่ทำ
3. เชื่อมโยงกับชีวิตจริง: กิจกรรมการเรียนรู้ควรเกี่ยวข้องกับชีวิตจริง เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจและนำไปใช้ได้จริง
4. กระตุ้นการคิดวิเคราะห์: การเรียนรู้ผ่านการลงมือทำจะกระตุ้นให้ผู้เรียนตั้งคำถาม วิเคราะห์ปัญหา และฝึกแก้ปัญหา
5. เรียนรู้ผ่านการลองผิดลองถูก: การผิดพลาดเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการเรียนรู้ ซึ่งช่วยให้เกิดการพัฒนาทักษะอย่างแท้จริง

สืบเสาะหาความรู้ (Inquiry Cycles : 5Es)

การจัดการเรียนรู้แบบสืบเสาะหาความรู้ เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นให้นักเรียนค้นหาคำตอบและแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง ผ่านกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ โดยนักเรียนเป็นผู้สังเกต ตั้งคำถาม ค้นคว้าหาความรู้ วิเคราะห์ แปลความหมายข้อมูล และครูผู้สอนเป็นผู้เตรียมสภาพแวดล้อมในการจัดเรียนรู้และอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้เรียน

ขั้นตอนการจัดการเรียนรู้แบบสืบเสาะหาความรู้ (5E) 5ขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้นสร้างความสนใจ (Engagement) เป็นขั้นการนำเข้าสู่บทเรียน หรือเรื่องที่สนใจ ซึ่งอาจเกิดขึ้นเองจากความสงสัย หรืออาจเริ่มจากความสนใจของตัวนักเรียนเอง หรือเกิดจากการอภิปรายกลุ่ม

2. **ขั้นสำรวจและค้นหา (Exploration)** เป็นขั้นการวางแผนกำหนดแนวทางการสำรวจตรวจสอบ ตั้งสมมติฐาน กำหนดทางเลือกที่เป็นไปได้ ลงมือปฏิบัติเพื่อเก็บรวบรวม ข้อมูลข้อสนเทศ หรือปรากฏการณ์ต่าง ๆ

3. **ขั้นอธิบายและลงข้อสรุป (Explanation)** เป็นขั้นการนำข้อมูล ข้อสนเทศที่ได้มาวิเคราะห์ แปลผล สรุปผล และนำเสนอผลที่ได้ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น บรรยายสรุป สร้างแบบจำลอง หรือรูปวาดสร้างตาราง

4. **ขั้นขยายความรู้ (Elaboration)** เป็นขั้นการนำความรู้ที่สร้างขึ้นไปเชื่อมโยงกับความรู้เดิมหรือแนวคิดที่ได้ค้นคว้าเพิ่มเติม หรือนำข้อสรุปที่ได้ไปใช้อธิบายสถานการณ์ หรือเหตุการณ์อื่น ๆ

5. **ขั้นประเมิน (Evaluation)** เป็นขั้นประเมินความรู้ด้วยกระบวนการต่าง ๆ ว่านักเรียนมีความรู้ อะไรบ้างอย่างไร และมากน้อยเพียงใด จากขั้นนี้นำไปสู่การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในเรื่องอื่น ๆ

10. กระบวนการนำนวัตกรรมไปใช้

ใช้รูปแบบการจัดการเรียนการสอนแบบสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry Cycles : 5Es)

ขั้นที่ 1 : การกระตุ้นความสนใจ (Engagement)

กิจกรรม : การแนะนำหัวข้อการเรียนรู้ให้กับนักเรียนโดยเริ่มจากการพานักเรียนไปยังโรงครัวเพื่อเตรียมประกอบอาหาร (ยำหมูยอ)

ขั้นตอน

1. ครูอธิบายเกี่ยวกับกระบวนการทำยำหมูยอและสาธิตการใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่จำเป็น
2. ครูพานักเรียนสำรวจและตรวจสอบอุปกรณ์ที่เตรียมมาเพื่อให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ครบถ้วนและพร้อมใช้งาน
3. กระตุ้นให้นักเรียนตั้งคำถามหรือสงสัยเกี่ยวกับกระบวนการทำอาหารเพื่อกระตุ้นความสนใจ

ขั้นที่ 2 : การสำรวจและค้นหา (Exploration)

กิจกรรม : นักเรียนลงมือปฏิบัติการทำยำหมูยอโดยใช้การแบ่งกลุ่มและจัดการแบ่งหน้าที่ในการทำอาหาร

ขั้นตอน

1. ครูแบ่งนักเรียนออกเป็นกลุ่มๆ ละ 4-5 คน เพื่อให้นักเรียนสามารถทำงานร่วมกันได้
2. ให้นักเรียนทำการเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ พร้อมกับแบ่งหน้าที่ในการทำอาหาร เพื่อไม่ให้เกิดความสับสน
3. นักเรียนฝึกลงมือทำอาหารด้วยขั้นตอนที่มีการแนะนำจากครู ครูจะเน้นเรื่องความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือและการจัดการกับวัตถุดิบ

ขั้นที่ 3 : การอธิบายและสรุป (Explanation)

กิจกรรม: นักเรียนร่วมอภิปรายและสรุปการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติการทำอาหาร

ขั้นตอน

1. ครูและนักเรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับสิ่งที่เรียนรู้จากการทำยำหมูยอ
2. นักเรียนอธิบายขั้นตอนการทำอาหารที่ตัวเองได้ทำและอธิบายเหตุผลในการเลือก

วัตถุประสงค์หรือวิธีการทำ

3. ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ดีที่สุด (เช่น หมูยอ) และข้อดีข้อเสียของการเลือกซื้อแบบต่างๆ

ขั้นที่ 4 : การขยายความรู้ (Elaboration)

กิจกรรม: นักเรียนตั้งคำถามและแสดงความคิดสร้างสรรค์ในการทำอาหาร

ขั้นตอน

1. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนตั้งคำถามหรือข้อสงสัยที่เกิดขึ้นจากการลงมือทำหมูยอ
2. ให้นักเรียนฝึกคิดและดัดแปลงสูตรการทำอาหาร เช่น การเพิ่มวัตถุดิบหรือการปรับปรุงรสชาติ
3. นักเรียนสามารถแนะนำการทำอาหารหรือวิธีการนำเสนออาหารให้ดูน่าสนใจขึ้น เช่น การจัดจาน

4. นักเรียนสามารถค้นคว้าข้อมูล หมูยอ ว่า เป็นอัตลักษณ์ของอุบลราชธานีได้

ขั้นที่ 5 : การประเมิน (Evaluation)

กิจกรรม : การประเมินผลการเรียนรู้และการทำงานร่วมกันในกลุ่ม

ขั้นตอน

1. การประเมินผลจากการทำอาหาร โดยครูสามารถประเมินการทำงานเป็นกลุ่มหรือการตอบคำถามในชั้นเรียน
2. นักเรียนได้รับข้อเสนอแนะจากครูเกี่ยวกับการทำอาหารของตัวเองและกลุ่ม
3. การประเมินทัศนคติการทำงานร่วมกันและการให้ความสำคัญกับความปลอดภัยในการทำอาหาร

ข้อดีของการใช้กระบวนการนี้

1. นักเรียนสามารถเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง ทำให้เกิดความเข้าใจในเนื้อหามากขึ้น
2. การทำงานเป็นกลุ่มช่วยเสริมทักษะการทำงานร่วมกัน การสื่อสาร และการแก้ปัญหา
3. นักเรียนสามารถแสดงความคิดสร้างสรรค์ในการปรับปรุงและดัดแปลงสูตรอาหาร
4. การประเมินทัศนคติและการให้ข้อเสนอแนะจากครูช่วยส่งเสริมพฤติกรรมที่ดีในการทำงาน การออกแบบนวัตกรรมการเรียนรู้ในลักษณะนี้ทำให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาทักษะในหลายด้าน เช่น ความรู้ กระบวนการทำงาน ทัศนคติ และความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพในยุคปัจจุบันที่เน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง

11. ผลที่เกิดขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย

จากการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในหน่วย "หมูยอสร้างสรรค์" โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (5Es) และแนวคิดการเรียนรู้ผ่านการลงมือทำ (Learning by Doing) พบว่า นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 ได้รับประโยชน์และพัฒนาในหลายด้าน ดังนี้

1. ด้านความรู้ (Knowledge)

- นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการแปรรูปหมูยอเป็นหมูยอได้อย่างถูกต้อง

- นักเรียนมีความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ ส่วนผสม และหลักโภชนาการเบื้องต้นในการแปรรูปอาหาร
 - นักเรียนสามารถเชื่อมโยงความรู้จากในห้องเรียนกับวิถีชีวิตในชุมชนได้
2. ด้านทักษะ (Skills)
- นักเรียนสามารถวางแผนการทำงานร่วมกับผู้อื่น แบ่งหน้าที่ รับผิดชอบงานที่ได้รับ และลงมือปฏิบัติได้จริง
 - นักเรียนพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ การตัดสินใจ และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการเตรียมวัตถุดิบและปรุงอาหาร
 - นักเรียนมีโอกาสฝึกการสื่อสาร การนำเสนอผลงาน และการสะท้อนคิดร่วมกับเพื่อนในชั้นเรียน
3. ด้านเจตคติและคุณลักษณะ (Attitudes and Attributes)
- นักเรียนเกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น และเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองของจังหวัดอุบลราชธานี
 - นักเรียนแสดงพฤติกรรมที่ดีในการทำงานเป็นทีม เช่น การเคารพความคิดเห็นผู้อื่น การร่วมมือกัน และความมีวินัย
 - นักเรียนมีความกระตือรือร้น สนุกสนาน และให้ความสนใจในการเรียนรู้มากยิ่งขึ้น

12. บทเรียนที่ได้รับ

จากการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในหน่วย “ยำหมุยอสร้างสรรค์” นักเรียนจะได้รับ ทักษะชีวิต ความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น ผ่านกระบวนการเรียนรู้แบบสืบเสาะหาความรู้และการเรียนรู้จากการลงมือทำจริง โดยนักเรียนจะได้เรียนรู้ว่าการเรียนรู้มีได้จำกัดอยู่เฉพาะในตำรา แต่สามารถเกิดขึ้นจากประสบการณ์ตรงในชีวิตประจำวัน การหยิบยกเรื่องใกล้ตัวอย่าง “หมุยอ” ซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี มาสร้างเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ ช่วยให้นักเรียนเข้าใจคุณค่าของวัตถุดิบในชุมชน และตระหนักถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความสำคัญต่ออาชีพและการดำรงชีวิต

นักเรียนยังได้เรียนรู้การทำงานเป็นทีม ฝึกการสื่อสาร การวางแผน และการรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง รวมถึงการเปิดใจรับฟังความคิดเห็นของเพื่อน ความคิดสร้างสรรค์ในการเลือกวัตถุดิบและการตกแต่งอาหารอย่างเหมาะสม ได้รับการส่งเสริมอย่างชัดเจนผ่านกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้พวกเขาออกแบบเมนูยำหมุยอในแบบของตนเอง บทเรียนเหล่านี้ล้วนเป็นพื้นฐานที่สำคัญในการพัฒนาทักษะในศตวรรษที่ 21 ทั้งในด้านการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ที่จะติดตัวนักเรียนต่อไปในอนาคต

13. เงื่อนไขความสำเร็จ

1. เงื่อนไขความสำเร็จที่เกิดกับนักเรียน

นักเรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้อย่างเต็มที่ โดยแสดงออกถึงความกระตือรือร้น สนุกสนาน และใฝ่รู้ พร้อมทั้งสามารถลงมือปฏิบัติจริงได้ตามขั้นตอนที่ได้เรียนรู้ นักเรียนมีความเข้าใจ

เกี่ยวกับวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำยาหมวย และสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน รวมถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผ่านทักษะการสื่อสารและการทำงานเป็นทีม

2. เงื่อนไขความสำเร็จที่เกิดกับครูผู้สอน

ครูสามารถจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (5Es) และแนวคิดการเรียนรู้จากการลงมือทำ (Learning by Doing) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ออกแบบกิจกรรมที่เหมาะสมกับวัยของนักเรียน สร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้ และส่งเสริมให้นักเรียนเกิดการคิดวิเคราะห์ ลงมือปฏิบัติจริง และสะท้อนผลการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง อีกทั้งสามารถวัดและประเมินผลการเรียนรู้ได้ในทุกด้าน ทั้งด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์

3. เงื่อนไขความสำเร็จที่เกิดกับผู้อำนวยการโรงเรียน

ผู้อำนวยการโรงเรียนมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนแนวทางการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ส่งเสริมให้ครูมีโอกาสพัฒนานวัตกรรมใหม่ ๆ และจัดหาทรัพยากรที่จำเป็นในการเรียนรู้ ผู้อำนวยการควรเป็นผู้นำทางวิชาการ และเปิดโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างครู รวมถึงส่งเสริมความร่วมมือกับชุมชนและผู้ปกครอง เพื่อสร้างสภาพแวดล้อมที่เกื้อหนุนต่อการเรียนรู้อย่างยั่งยืน

4. เงื่อนไขความสำเร็จที่เกิดกับโรงเรียน

โรงเรียนมีนโยบายและบรรยากาศในการเรียนรู้ที่เปิดกว้างและสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ นักเรียน โรงเรียนต้องมีการจัดการเรียนรู้ที่บูรณาการกับบริบทท้องถิ่น เช่น การเรียนรู้ผ่านอาหารพื้นถิ่นอย่าง “ยาหมวย” ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดอุบลราชธานี โรงเรียนควรเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีชีวิต ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนอย่างรอบด้าน

5. เงื่อนไขความสำเร็จที่เกิดกับผู้ปกครอง

ผู้ปกครองควรให้การสนับสนุนทั้งทางด้านจิตใจและทรัพยากร เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนได้เรียนรู้อย่างมีความสุข มีความเข้าใจแนวทางการเรียนรู้แบบใหม่ และเห็นความสำคัญของการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ หากผู้ปกครองมีส่วนร่วม เช่น เข้าร่วมกิจกรรม หรือชื่นชมในผลงานของบุตรหลาน จะช่วยเสริมแรงจูงใจให้กับนักเรียนและสร้างเครือข่ายความร่วมมือที่แน่นแฟ้นระหว่างบ้านและโรงเรียน

ภาพกิจกรรม



ภาพกิจกรรม



แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 7

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 หนูเข้าครัว
 รายวิชา การงานอาชีพ
 เรื่อง การทำยำหมุยอ
 ภาคเรียนที่ 1
 ครูผู้สอน นางสาวปิยะพร ฉัตรวิไล

8 ชั่วโมง
 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ
 เวลา 1 ชั่วโมง
 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2

1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

มาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มี และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

ตัวชี้วัดระหว่างทาง

- ง 1.1 ป.2/1 บอกวิธีการและประโยชน์การทำงานบ้านเพื่อช่วยเหลือตนเองและครอบครัว
 ป.2/3 ทำงานเพื่อช่วยเหลือตนเองและครอบครัวอย่างปลอดภัย

ตัวชี้วัดปลายทาง

- ง 1.1 ป.2/2 ใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือในการทำงานอย่างเหมาะสมกับงานและประหยัด

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนเข้าใจขั้นตอนและการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำยำหมุยอ (K)
2. นักเรียนสามารถทำอาหารตามขั้นตอนที่ถูกต้องและมีการทำงานร่วมกันในกลุ่ม (P)
3. นักเรียนแสดงทัศนคติที่ดีต่อการทำอาหาร เช่น ความปลอดภัยและการทำงานร่วมกัน (A)
4. นักเรียนสามารถใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการดัดแปลงสูตรและการนำเสนออาหาร (C)

3. สาระสำคัญ

การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ถูกต้องเหมาะสมจะทำให้ทำงานได้สะดวก ปลอดภัย และประหยัดเวลาในการประกอบอาหาร ซึ่งอุปกรณ์ประกอบอาหารที่ควรรู้จัก มีดังนี้ ภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ตักอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้เตรียมอาหาร

หมุยอเป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองที่มีชื่อเสียงและเป็นอัตลักษณ์ประจำจังหวัดอุบลราชธานี ด้วยกระบวนการผลิตที่เรียบง่ายแต่ต้องอาศัยความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้มาบูรณาการเข้ากับการเรียนรู้ในรายวิชาการงานอาชีพ จะช่วยให้นักเรียนเกิดความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมท้องถิ่น รู้จักคุณค่าของอาชีพพื้นบ้าน และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงได้

การจัดการเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมการทำยำหมุยอเป็นฐาน จะช่วยให้ผู้เรียนเห็นคุณค่าของทรัพยากรในชุมชน บูรณาการความรู้กับทักษะชีวิตและทักษะอาชีพ ช่วยเสริมสร้างทักษะอาชีพเบื้องต้นให้ผู้เรียน รู้จักการทำอาหารง่าย ๆ ที่สามารถนำไปประกอบอาชีพหรือช่วยครอบครัวได้ อีกทั้งยังเป็นการปลูกฝังให้เด็กมีความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

4. คุณลักษณะผู้เรียน

- รักชาติ ศาสน์ กษัตริย์ อยู่อย่างพอเพียง ซื่อสัตย์สุจริต มุ่งมั่นในการทำงาน
 มีวินัย รักความเป็นไทย ใฝ่เรียนรู้ มีจิตสาธารณะ

5. สมรรถนะสำคัญ

1. ความสามารถในการสื่อสาร
 - มีความรู้ความเข้าใจและสามารถสื่อสารกับครูและเพื่อนได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
2. ความสามารถในการคิด
 - คิดวิเคราะห์คิดสังเคราะห์คิดสร้างสรรค์สร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
 - ใช้ทักษะกระบวนการตัดสินใจแก้ปัญหา
 - คิดตัดสินใจโดยคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อตนเองและสังคม
4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
 - นำกระบวนการต่าง ๆ ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม
 - ปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและสภาพแวดล้อมได้อย่างเหมาะสม
5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี
 - เลือกใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูลเพื่อพัฒนาตนเองด้านการเรียนรู้

6. สารการเรียนรู้

1 ด้านความรู้ (Knowledge: K)

- นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนพื้นฐานของการแปรรูปหมุยเป็นยำหมุยได้อย่างถูกต้อง
- นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ ส่วนผสม และหลักการเบื้องต้นของการแปรรูปอาหาร
- นักเรียนเข้าใจความสำคัญของการรักษาสุขอนามัยในการประกอบอาหาร

2 ด้านทักษะ/กระบวนการ (Process: P)

- นักเรียนสามารถปฏิบัติกระบวนการแปรรูปหมุยเป็นยำหมุยได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย
- นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในการวางแผน แบ่งหน้าที่ และดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม
- นักเรียนสามารถประเมินและสะท้อนผลการปฏิบัติงานของตนเองและกลุ่มได้

3 ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (Attitude: A)

- นักเรียนแสดงความตั้งใจ มีความรับผิดชอบ และมีวินัยในขณะทำกิจกรรม
- นักเรียนมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้วิชาการงานอาชีพและการทำอาหาร
- นักเรียนเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การแปรรูปหมุย และวัฒนธรรมการกินของชุมชน

4 ด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creativity: C)

- นักเรียนสามารถออกแบบเมนูหรือวิธีการจัดอำหุยมุยอให้น่าสนใจด้วยตนเองหรือในกลุ่ม
- นักเรียนสามารถเลือกวัตถุดิบเพิ่มเติมหรือวิธีการตกแต่งอาหารให้มีความแปลกใหม่โดยไม่ผิดหลักโภชนาการ
- นักเรียนแสดงออกถึงความคิดริเริ่มในกระบวนการเรียนรู้ เช่น เสนอไอเดียใหม่ ๆ ในการนำเสนอผลงาน

7. อตัลัษณ์อุปบรารชธานี

1. ผลิตภัณฑ์ในชุมชน
2. การประกอบอาชีพ

8. กิจกรรรมการเรียนรู้

ใช้รูปแบบการจัดการเรียนการสอนแบบสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry Cycles : 5Es)

ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ (Engagement)

1. ครูอธิบายเกี่ยวกับกระบวนการทำอำหุยมุยอและสาธิตการใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่จำเป็น
2. ครูพานักเรียนสำรวจและตรวจสอบอุปกรณ์ที่เตรียมมาเพื่อให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ครบถ้วนและพร้อมใช้งาน
3. กระตุ้นให้นักเรียนตั้งคำถามหรือสงสัยเกี่ยวกับกระบวนการทำอาหารเพื่อกระตุ้นความสนใจ

ขั้นที่ 2 ขั้นสำรวจและค้นหา (Exploration)

1. ครูแบ่งนักเรียนออกเป็นกลุ่มๆ ละ 4-5 คน เพื่อให้นักเรียนสามารถทำงานร่วมกันได้
2. ให้นักเรียนทำการเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ พร้อมกับแบ่งหน้าที่ในการทำอาหาร เพื่อไม่ให้เกิดความสับสน
3. นักเรียนฝึกลงมือทำอาหารด้วยขั้นตอนที่มีการแนะนำจากครู ครูจะเน้นเรื่องความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือและการจัดการกับวัตถุดิบ

ขั้นที่ 3 ขั้นอธิบายและลงข้อสรุป (Explanation)

1. ครูและนักเรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับสิ่งที่เรียนรู้จากการทำอำหุยมุยอ
2. นักเรียนอธิบายขั้นตอนการทำอาหารที่ตัวเองได้ทำและอธิบายเหตุผลในการเลือกวัตถุดิบหรือวิธีการทำ
3. ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ดีที่สุด (เช่น หมูยอ) และข้อดีข้อเสียของการเลือกซื้อแบบต่างๆ

ขั้นที่ 4 ขั้นขยายความรู้ (Elaboration)

1. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนตั้งคำถามหรือข้อสงสัยที่เกิดขึ้นจากการลงมือทำอำหุยมุยอ
2. ให้นักเรียนฝึกคิดและดัดแปลงสูตรการทำอาหาร เช่น การเพิ่มวัตถุดิบหรือการปรับปรุงรสชาติ
3. นักเรียนสามารถแนะนำการทำอาหารหรือวิธีการนำเสนออาหารให้ดูน่าสนใจขึ้น เช่น

การจัดงาน

4. นักเรียนสามารถค้นคว้าข้อมูล หมายความว่า เป็นอัตลักษณ์ของอุบลราชธานีได้

ขั้นที่ 5 ขั้นประเมิน (Evaluation)

1. การตอบคำถามในชั้นเรียน
2. การประเมินการทำงานกลุ่ม

9. สื่อการเรียนรู้ / แหล่งเรียนรู้

1. วัตถุประสงค์และอุปกรณ์การทำยาหมวย
2. โรงแครว
3. หนังสือเรียน รายวิชาการงานอาชีพ ชั้นป.2 สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์ (อจท.)

10. ภาระงาน/ชิ้นงาน

1. แบบทดสอบก่อนเรียน
2. ใบงาน
3. แบบทดสอบหลังเรียน

11. การวัดและประเมินผล

จุดประสงค์การเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมินผล	เครื่องมือการวัด	เกณฑ์ที่ใช้ในการประเมิน
1. . K (Knowledge) นักเรียนเข้าใจขั้นตอนและการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำยาหมวย	การทดสอบหรือสอบถามนักเรียนเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำยาหมวย	แบบทดสอบหรือคำถามที่มีข้อสอบเกี่ยวกับขั้นตอนการทำอาหารและการเลือกซื้อวัตถุดิบ	ความสามารถในการอธิบายเหตุผลในการเลือกวัตถุดิบ
2. P (Process) นักเรียนสามารถทำอาหารตามขั้นตอนที่ถูกต้องและมีการทำงานร่วมกันในกลุ่ม	การประเมินการทำงานกลุ่ม	แบบประเมินที่ใช้สังเกตขั้นตอนการทำงานร่วมกันในกลุ่ม	การทำงานร่วมกับเพื่อนในกลุ่มอย่างมีประสิทธิภาพ
3. A (Attitude) นักเรียนแสดงทัศนคติที่ดีต่อการทำอาหาร เช่น ความปลอดภัยและการทำงานร่วมกัน	การสังเกตพฤติกรรมในระหว่างการทำอาหาร เช่น ความใส่ใจในความปลอดภัย	แบบประเมินพฤติกรรม	การแสดงทัศนคติที่ดีในการทำงานร่วมกัน
4. C (Creativity) นักเรียนสามารถใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการดัดแปลงสูตรและนำเสนออาหาร	การสังเกตการนำเสนออาหารที่มีความคิดสร้างสรรค์	แบบประเมินที่ใช้ในการวัดความคิดสร้างสรรค์	ความคิดสร้างสรรค์ในการดัดแปลงสูตรและการใช้วัตถุดิบ

12. บันทึกผลหลังการสอน

ผลการจัดการเรียนการสอน

1. นักเรียนจำนวน..... คน
 ผ่านจุดประสงค์การเรียนรู้.....คน คิดเป็นร้อยละ.....
 ไม่ผ่านจุดประสงค์การเรียนรู้.....คน คิดเป็นร้อยละ.....

2. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจ

.....

3. นักเรียนมีความรู้เกิดทักษะ

.....

4. ปัญหา/อุปสรรค/แนวทางแก้ไข

.....

5. ข้อเสนอแนะ

.....

ลงชื่อ

(นางสาวปิยะพร ฉัตรวิไล)

ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการพิเศษ

ความเห็นของหัวหน้าสถานศึกษา/ผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ได้ทำการตรวจแผนการจัดการเรียนรู้ มีความคิดเห็นดังนี้

1. องค์ประกอบของแผนการจัดการเรียนรู้
 - ครบถ้วนและถูกต้อง
 - ยังไม่ครบถ้วนหรือไม่ถูกต้อง ควรปรับปรุงพัฒนาต่อไป
2. ความสอดคล้องของแผนการจัดการเรียนรู้กับหลักสูตรสถานศึกษา
 - สอดคล้อง
 - ยังไม่สอดคล้อง ควรปรับปรุงพัฒนาต่อไป
3. รูปแบบของการจัดการเรียนรู้
 - เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
 - ยังไม่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ควรปรับปรุงพัฒนาต่อไป
4. สื่อการเรียนรู้
 - เหมาะสมกับรูปแบบการจัดการเรียนรู้
 - ยังไม่เหมาะสมกับรูปแบบการจัดการเรียนรู้ ควรปรับปรุงพัฒนาต่อไป
5. การประเมินผลการเรียนรู้
 - ครอบคลุมจุดประสงค์การเรียนรู้
 - ยังไม่ครอบคลุมจุดประสงค์การเรียนรู้ ควรปรับปรุงพัฒนาต่อไป
6. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

ลงชื่อ

(นายปริญญา จันทโกสิน)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงเรียนชุมชนโพนเมืองวิทยา

แบบประเมินการตอบคำถาม

คำชี้แจง : ให้ ครูผู้สอน สังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน
นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 2

ที่	ชื่อ-สกุล	ตอบคำถาม ได้ถูกต้อง			เสนอตนเอง ในการตอบ คำถาม			ช่วยผู้อื่นใน การตอบ คำถาม			ผลการ ประเมิน
		3	2	1	3	2	1	3	2	1	
1	เด็กชายชัยชนะ ผาเหลา										
2	เด็กชายณัฐพล วิจิตรพันธ์										
3	เด็กชายพนพงษ์ ยิ่งกำแหง										
4	เด็กหญิงกัญญาพัชร พลະบุตร										
5	เด็กหญิงณัฐชา ดวงจำปา										
6	เด็กหญิงปวีรีศา กาญจนกุล										
7	เด็กหญิงภิญญาพัชญ์ สายมา										
8	เด็กชายเกียรติศักดิ์ หัสดี										
9	เด็กชายธนาคาร แสนอุบล										
10	เด็กหญิงพลอยไพโรลิน คำสาย										
11	เด็กหญิงอนงค์นาฏ บังจันทร์										
12	เด็กหญิงสิริโสภา รับขวัญ										
13	เด็กหญิงปภาวรินทร์ ณะเดิม										

เกณฑ์การประเมิน มี 3 ระดับ
คือ
3 หมายถึง ดี
2 หมายถึง พอใช้
3 หมายถึง ปรับปรุง

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ	
ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
8-9	ดีมาก
6-7	ดี
4-5	พอใช้
3	ปรับปรุง

ลงชื่อ.....

(นางสาวปิยะพร ฉัตรวิไล)

ผู้ประเมิน

เกณฑ์ประเมินการตอบคำถาม

ที่	รายการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน		
		3	2	1
1	ตอบคำถามได้ถูกต้อง	ถูกต้อง สมบูรณ์ ตรงประเด็น	ถูกต้อง 80%-50% ยังไม่ตรงประเด็นทั้งหมด	ถูกต้อง ต่ำ50% ยังไม่ตรงประเด็นทั้งหมด
2	เสนอตนเองในการตอบคำถาม	ยกมือเสนอตนเองในการตอบคำถามเป็นประจำ	ยกมือเสนอตนเองในการตอบคำถามบ้าง	ไม่เสนอตนเองในการตอบคำถาม
3	ช่วยผู้อื่นในการตอบคำถาม	ให้ความช่วยเหลือผู้อื่นได้ดี ให้คำแนะนำและเป็นที่พึ่งของเพื่อนๆได้	ให้ความช่วยเหลือผู้อื่นบ้าง ในบางเวลา	ทำงานเพียงลำพังผู้เดียว

แบบประเมินการทำงานกลุ่ม

กลุ่มที่.....ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2

คำชี้แจง ให้ทำเครื่องหมาย / หน้าช่องให้ตรงกับความเป็นจริง

ลำดับที่	รายการพฤติกรรม	คุณภาพการปฏิบัติ		
		3	2	1
1	มีการวางแผนร่วมกัน			
2	การแบ่งงานรับผิดชอบ			
3	มีการให้ความช่วยเหลือกัน			
4	การรับฟังความคิดเห็นและแก้ปัญหาร่วมกัน			
5	สามารถให้คำแนะนำกลุ่มอื่นได้			
6	ปฏิบัติตามกิจกรรมตามขั้นตอนที่กำหนดไว้			
7	ร่วมกันอภิปรายและสรุปผลงานของกลุ่ม			
8	ร่วมกันปรับปรุงผลงานของกลุ่ม			
รวม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(นางสาวปิยะพร ฉัตรวิไล)

...../...../.....

เกณฑ์การให้คะแนน

พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและสม่ำเสมอ	ให้	3	คะแนน
พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและบ่อยครั้ง	ให้	2	คะแนน
พฤติกรรมที่ปฏิบัติบางครั้ง	ให้	1	คะแนน

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
24-30	3 = ดี
17-23	2 = พอใช้
10-16	1 = ปรับปรุง

หมายเหตุ : ประเมินเป็นกลุ่ม

แบบประเมินพฤติกรรมรายบุคคล คุณลักษณะอันพึงประสงค์

คำชี้แจง : ให้ ครูผู้สอน สังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างเรียน แล้วขีด ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 2

เลขที่	ชื่อ - สกุล	รายการสังเกต															สรุปผลการประเมิน ผ่าน / ไม่ผ่าน			
		ซื่อสัตย์สุจริต			มุ่งมั่นในการทำงาน			มีวินัย			ใฝ่เรียนรู้			มีจิตสาธารณะ						
		3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1				
1	เด็กชายชัยชนะ ผาเหลา																			
2	เด็กชายณัฐพล วิจิตรพันธ์																			
3	เด็กชายพนพงษ์ ยิ่งกำแหง																			
4	เด็กหญิงกัญญาพัชร พลະบุตร																			
5	เด็กหญิงณัฐชา ดวงจำปา																			
6	เด็กหญิงปวีรศา กาญจนกุล																			
7	เด็กหญิงกัญญาพัชญ์ สายมา																			
8	เด็กชายเกียรติศักดิ์ หัสดี																			
9	เด็กชายธนาคาร แสนอุบล																			
10	เด็กหญิงพลอยไพโรลิน คำสาย																			
11	เด็กหญิงอนงค์นาฏ บังจันทร์																			
12	เด็กหญิงสิริโสภา รับขวัญ																			
13	เด็กหญิงปภาวรินทร์ ณะเดิม																			

เกณฑ์การให้คะแนน

ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ

ให้ 3 คะแนน

ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง

ให้ 2 คะแนน

ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมน้อยครั้ง

ให้ 1 คะแนน

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ	
ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
7 - 9	3 = ดี
4 - 6	2 = พอใช้
1 - 3	1 = ปรับปรุง

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(นางสาวปิยะพร ฉัตรวิไล)

...../...../.....

เกณฑ์การให้คะแนนพฤติกรรมรายบุคคล คุณลักษณะอันพึงประสงค์

ที่	ประเด็นพฤติกรรม	เกณฑ์การให้คะแนน		
		3	2	1
1.	ซื่อสัตย์สุจริต	-ให้ข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นจริง -ไม่นำสิ่งของและผลงานของผู้อื่นมาเป็นของตนเอง -ปฏิบัติตนต่อผู้อื่นด้วยความซื่อตรงเป็นแบบอย่างที่ดีด้านความซื่อสัตย์	-ให้ข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นจริง -ไม่นำสิ่งของและผลงานของผู้อื่นมาเป็นของตนเอง ปฏิบัติต่อผู้อื่นด้วยความซื่อตรง	ให้ข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นจริง ไม่นำสิ่งของและผลงานของผู้อื่นมาเป็นของตนเอง
2.	มุ่งมั่นในการทำงาน	- นักเรียนมีความมุ่งมั่นในการทำงานในการเรียนวิชาการงานอาชีพอย่างเต็มที่	- นักเรียนไม่ค่อยมุ่งมั่นในการทำงานในการเรียนวิชาการงานอาชีพอย่างเต็มที่	- นักเรียนไม่สนใจและไม่มี ความมุ่งมั่นในการทำงานในการเรียนวิชาการงานอาชีพ
3.	มีวินัย	- ส่งงานตรงตามกำหนดเวลาที่ครูกำหนด - รับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย - เข้าห้องเรียนตรงเวลา - แต่งกายถูกต้องตามระเบียบ	- ส่งงานตรงตามกำหนดเวลาพอสมควร - รับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายน้อย - เข้าห้องเรียนไม่ค่อยตรงเวลา - แต่งกายถูกต้องตามระเบียบบางครั้ง	- ส่งงานไม่ตรงตามกำหนดเวลา - ไม่รับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย - เข้าห้องเรียนไม่ตรงเวลา - แต่งกายไม่ถูกต้องตามระเบียบ
4.	ใฝ่เรียนรู้	เข้าเรียนตรงเวลา ตั้งใจเรียน เอาใจใส่ในการเรียนวิชาการงานอาชีพ มีส่วนร่วมในการเรียนรู้ และเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ต่าง ๆ เป็นประจำ	เข้าเรียนตรงเวลา ตั้งใจเรียน เอาใจใส่ในการเรียนวิชาการงานอาชีพ มีส่วนร่วมในการเรียนรู้ และเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ต่าง ๆ บ่อยครั้ง	เข้าเรียนตรงเวลา ตั้งใจเรียน เอาใจใส่ในการเรียนวิชาการงานอาชีพ มีส่วนร่วมในการเรียนรู้ และเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ต่าง ๆ เป็นบางครั้ง
5.	มีจิตสาธารณะ	เข้าร่วมกิจกรรมดูแลรักษาความสะอาดห้องเรียนร้อยละ 80 ขึ้นไป	เข้าร่วมกิจกรรมดูแลรักษาความสะอาดห้องเรียนร้อยละ 60-79	เข้าร่วมกิจกรรมดูแลรักษาความสะอาดห้องเรียนร้อยละ 50-59

แบบทดสอบก่อนเรียน

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. หมูยอเป็นอาหารที่มีถิ่นกำเนิดจากจังหวัดใดของประเทศไทย

- ก. เชียงใหม่ ข. อุบลราชธานี
ค. นครปฐม ง. สงขลา

2. ข้อใดคือวัตถุดิบหลักในการทำหมูยอ

- ก. กะหล่ำปลี ข. หมูยอ
ค. วุ้นเส้น ง. น้ำมันพืช

3. การล้างผักก่อนนำมาประกอบอาหารมีประโยชน์อย่างไร

- ก. ทำให้ผักดูสวยงาม
ข. ทำให้ผักมีรสหวาน
ค. ช่วยลดสารพิษและสิ่งสกปรก
ง. ทำให้ผักไม่เน่าเสีย

4. ข้อใดต่อไปนี้เป็นขั้นตอนสุดท้ายของการทำหมูยอ

- ก. ล้างผัก ข. หั่นหมูยอ
ค. คลุกเคล้าวัตถุดิบให้เข้ากัน
ง. เตรียมจาน

5. ถ้าเราต้องการให้หมูยอมีรสเปรี้ยว ควรเพิ่มวัตถุดิบใด

- ก. น้ำปลา ข. น้ำมะนาว
ค. น้ำตาล ง. พริก

6. ข้อใดคืออุปกรณ์ที่ใช้ในการคลุกหมูยอ

- ก. ตะหลิว ข. กระทะ
ค. ช้อนและส้อม ง. ไม้พาย

7. ถ้านักเรียนแพ้วัตถุดิบบางชนิด ควรทำอย่างไร

- ก. รับประทานให้น้อยลง
ข. บอกคุณครูก่อนทำอาหาร
ค. เลือกกินเฉพาะที่ชอบ
ง. ไม่ต้องกังวล

8. การทำหมูยอร่วมกับเพื่อนฝึกทักษะใด

- ก. การคิดวิเคราะห์
ข. การทำงานเป็นทีม
ค. การคำนวณ
ง. การออกกำลังกาย

9. ข้อใดคือประโยชน์ของการเรียนรู้ผ่านการลงมือทำ (Learning by Doing)

- ก. สนุกและเพลิดเพลิน
ข. จำเนื้อหาได้ง่ายขึ้น
ค. ได้พัฒนาทักษะจริง
ง. ถูกทุกข้อ

10. หากเราต้องการทำ “หมูยอสร้างสรรค์” ให้มีความแตกต่าง เราควรทำอย่างไร

- ก. ใส่วัตถุดิบเพิ่มที่แปลกใหม่
ข. ทำตามแบบเดิมเสมอ
ค. ใช้วัตถุดิบให้น้อยที่สุด
ง. ใส่แต่น้ำปลาอย่างเดียว

แบบทดสอบหลังเรียน

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. เมนู “ยำหมุยอ” เป็นอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดใด

- ก. ขอนแก่น ข. อุบลราชธานี
ค. เชียงใหม่ ง. สุราษฎร์ธานี

2. ข้อใดคือลักษณะของหมุยอ

- ก. ของแห้งสีดำ ข. เนื้อหมุยทอด
ค. อาหารที่ทำจากเนื้อมดห่อด้วยใบตอง
ง. ของหวาน

3. การล้างผักก่อนนำมาทำยำมีประโยชน์อย่างไร

- ก. ทำให้ผักกรอบขึ้น
ข. ทำให้ผักสะอาดและปลอดภัย
ค. ทำให้ผักมีสีสวย
ง. ทำให้ผักมีกลิ่นหอม

4. ขั้นตอนใดที่ควรทำเป็นอันดับแรกในการทำยำหมุยอ

- ก. คลุกน้ำปรุง ข. หั่นหมุยอ
ค. ล้างผัก ง. ตักใส่จาน

5. หากต้องการให้รสชาติของยำหมุยอเปรี้ยว ควรใส่
อะไร

- ก. น้ำตาล ข. พริก
ค. น้ำปลา ง. น้ำมะนาว

6. ข้อใดคือตัวอย่างของผักที่นิยมใส่ในยำหมุยอ

- ก. ผักชีและต้นหอม
ข. ผักกาดดอง
ค. แดงโม
ง. ผักกาดหอม

7. ข้อใดต่อไปนี้เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการคลุกยำ

- ก. ตะหลิว
ข. ช้อนกับส้อม
ค. กระจ้อน
ง. มีด

8. การทำยำหมุยอร่วมกับเพื่อนทำให้นักเรียนได้ฝึก
ทักษะใด

- ก. การป็นฝ่าย
ข. การระบายสี
ค. การทำงานเป็นทีม
ง. การว่ายน้ำ

9. การเรียนรู้โดยการลงมือทำจริงมีประโยชน์อย่างไร

- ก. ทำให้ลืมนเร็ว
ข. ได้ผลเฉพาะบางวิชา
ค. ได้ประสบการณ์ตรงและสนุก
ง. ทำให้ไม่ต้องคิด

10. ถ้านักเรียนแพ้กุ้ง แต่เพื่อนใส่กุ้งลงในยำ ควรทำ
อย่างไร

- ก. ไม่สนใจ
ข. แจ้งครูและหลีกเลี่ยงการกิน
ค. กินนิดหน่อยก็ได้
ง. เอากุ้งออกก็พอ

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

1. ข. อุบลราชธานี
2. ข. หมูยอ
3. ค. ช่วยลดสารพิษและสิ่งสกปรก
4. ค. คลุกเคล้าวัตถุดิบให้เข้ากัน
5. ข. น้ำมะนาว
6. ค. ซ้อนกับส้อม
7. ข. บอกคุณครูก่อนทำอาหาร
8. ข. การทำงานเป็นทีม
9. ง. ถูกทุกข้อ
10. ก. ใส่วัตถุดิบเพิ่มที่แปลกใหม่

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

1. ข. อุบลราชธานี
2. ค. อาหารที่ทำจากเนื้อบดห่อด้วยใบตอง
3. ข. ทำให้ผักสะอาดและปลอดภัย
4. ค. ล้างผัก
5. ง. น้ำมะนาว
6. ก. ฝักซีและต้นหอม
7. ข. ซ้อนกับส้อม
8. ค. การทำงานเป็นทีม
9. ค. ได้ประสบการณ์ตรงและสนุก
10. ข. แจ้งครูและหลีกเลี่ยงการกิน

ใบงาน: ยำหมวยสร้างสรรค์

ชื่อ - สกุล..... ชั้น..... เลขที่.....

คำชี้แจง: ให้นักเรียนทำแบบฝึกหัดต่อไปนี้ให้สมบูรณ์

ตอนที่ 1: จับคู่ให้ถูกต้อง

คำสั่ง: ให้นักเรียนลากเส้นจับคู่คำด้านซ้าย กับคำที่สัมพันธ์กันทางด้านขวา

หมวย

รสเผ็ด

พริกชี้หนู

ใช้คลุกยำ

น้ำปลา

วัตถุดิบหลักของเมนูนี้

ช้อนกับส้อม

จังหวัดอุบลราชธานี

ถั่วงอก

รสเค็ม

ตอนที่ 2: เติมคำในช่องว่าง

คำสั่ง: ให้เติมคำที่เหมาะสมลงในช่องว่าง (หมวย, ผัก, ล้าง, คลุกเคล้า, ยำ)

1. ก่อนทำอาหารต้อง.....ผักให้สะอาด
2. เรานิยมใช้.....เป็นวัตถุดิบหลักของเมนูนี้
3. เมนูนี้มีชื่อว่า.....หมวยสร้างสรรค์
4. หลังจากใส่น้ำปรุงรส ต้อง.....ให้เข้ากัน
5. เราใช้.....ต่าง ๆ เช่น ผักชี ต้นหอม มาประกอบอาหาร

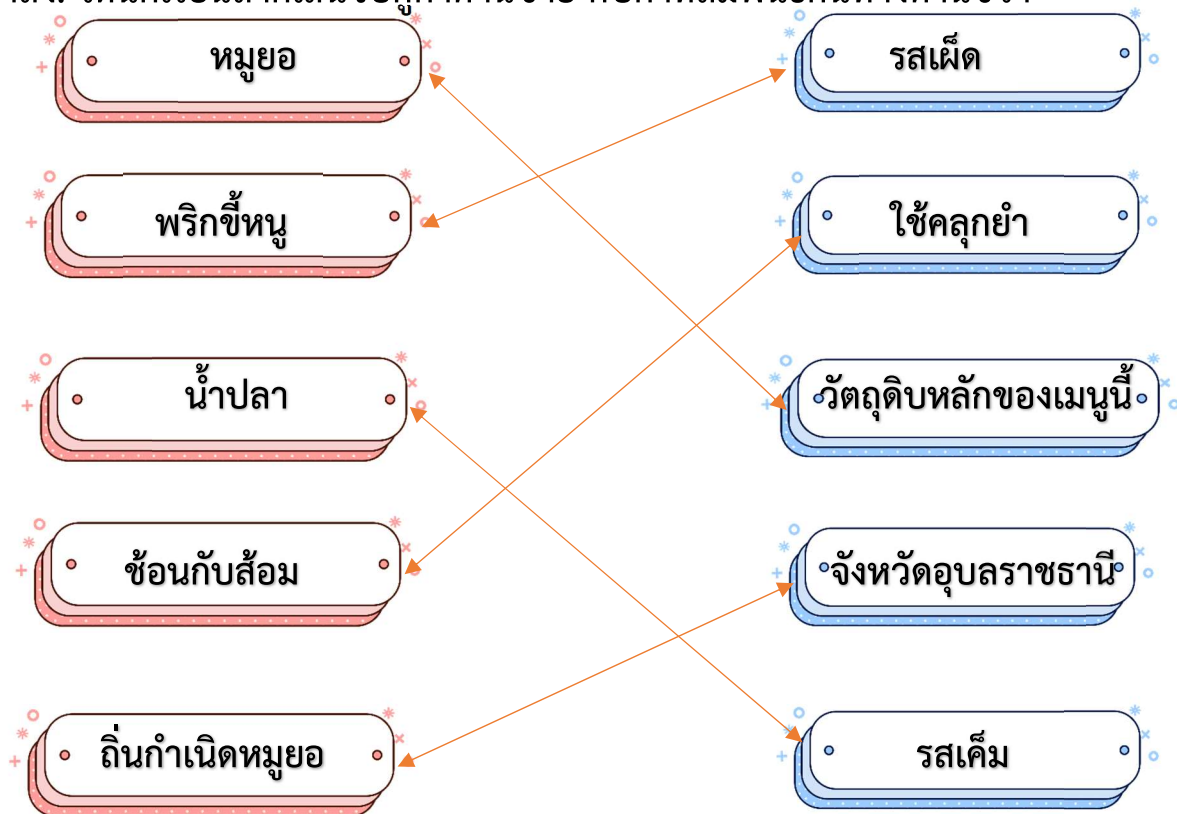
ใบงาน: ยำหมวยสร้างสรรค์

ชื่อ - สกุล..... **เฉลย** ชั้น..... เลขที่.....

คำชี้แจง: ให้นักเรียนทำแบบฝึกหัดต่อไปนี้ให้สมบูรณ์

ตอนที่ 1: จับคู่ให้ถูกต้อง

คำสั่ง: ให้นักเรียนลากเส้นจับคู่คำด้านซ้าย กับคำที่สัมพันธ์กันทางด้านขวา



ตอนที่ 2: เติมคำในช่องว่าง

คำสั่ง: ให้เติมคำที่เหมาะสมลงในช่องว่าง (หมวย, ผัก, ล้าง, คลุกเคล้า, ยำ)

1. ก่อนทำอาหารต้อง.....**ล้าง**.....ผักให้สะอาด
2. เรานิยมใช้.....**หมวย**.....เป็นวัตถุดิบหลักของเมนูนี้
3. เมนูนี้มีชื่อว่า.....**ยำ**.....หมวยสร้างสรรค์
4. หลังจากใส่น้ำปรุงรส ต้อง.....**คลุกเคล้า**.....ให้เข้ากัน
5. เราใช้.....**ผัก**.....ต่าง ๆ เช่น ผักชี ต้นหอม มาประกอบอาหาร



**โรงเรียนชุมชนโพนเมืองวิทยา
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา
อุบลราชธานี เขต 1**

