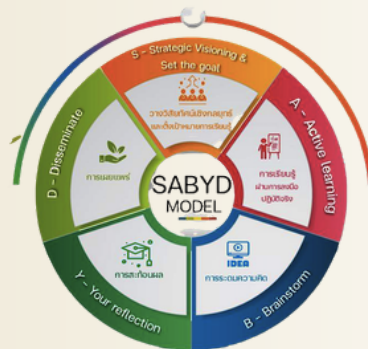




ปีการศึกษา
2568

รายงานผลการพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5
เรื่อง การประกอบอาหารท้องถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี
ร่วมกับรูปแบบ SABYD Model



นางสาววรรณวิมล วาระนุช

ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการ
กลุ่มสาระการเรียนรู้ภาษาต่างประเทศ

รายงานนวัตกรรมการเรียนรู้

“ การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 เรื่อง การประกอบอาหารท้องถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี ร่วมกับรูปแบบ SABYD Model ”

1. ชื่อนวัตกรรมการเรียนรู้

การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 เรื่อง การประกอบอาหารท้องถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี ร่วมกับรูปแบบ SABYD Model

2. ผู้จัดทำนวัตกรรม

นางสาววรรณวิษ วาระนุช

3. ระยะเวลาในการดำเนินการพัฒนานวัตกรรม

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

4. ที่มาและความสำคัญ

การเรียนรู้ภาษาอังกฤษในระดับชั้นประถมศึกษาเป็นรากฐานสำคัญในการพัฒนาทักษะการสื่อสารของผู้เรียนในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน ซึ่งเป็นพื้นฐานในการเรียนรู้ต่อยอดในระดับที่สูงขึ้น อย่างไรก็ตาม จากการจัดการเรียนการสอนในปัจจุบันพบว่า นักเรียนยังขาดความมั่นใจในการใช้ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน เนื่องจากขาดบริบทที่เชื่อมโยงกับประสบการณ์จริง ทำให้ผู้เรียนไม่เห็นความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษ

จังหวัดอุบลราชธานี ถือเป็นจังหวัดที่มีวัฒนธรรมท้องถิ่นที่โดดเด่น โดยเฉพาะด้านอาหารพื้นบ้านที่มีความหลากหลาย เช่น กวยจั๊บอุบล ลาบ ส้มตำ แจ่วบอง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และถ่ายทอดสู่เยาวชน การนำอาหารท้องถิ่นมาเป็นสื่อกลางในการเรียนรู้ภาษาอังกฤษ จึงเป็นแนวทางที่สามารถสร้างความน่าสนใจและความหมายในการเรียนรู้ให้กับผู้เรียน โดยผู้เรียนจะได้เรียนรู้คำศัพท์ ประโยค และบทสนทนาภาษาอังกฤษผ่านการลงมือปฏิบัติจริงจากกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ซึ่งจะช่วยส่งเสริมทักษะภาษาและความภาคภูมิใจในท้องถิ่นไปพร้อมกัน

ดังนั้น ครูผู้สอนจึงเล็งเห็นความสำคัญในการแก้ปัญหา และได้พัฒนาแนวทางการจัดการเรียนรู้ผ่านนวัตกรรม ให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้ภาษาอังกฤษกับวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้แบบ Active Learning เป็นการสร้างแรงจูงใจให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม ช่วยพัฒนาผู้เรียนด้านสติปัญญา ทักษะ ภาษา และความเพลิดเพลิน และสามารถใช้ภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพในบริบทที่จับต้องได้จริง

5. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักเรียนรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับการอาหารท้องถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี (K)
2. เพื่อให้นักเรียนสามารถอธิบายวิธีการประกอบอาหารได้เป็นลำดับขั้นตอน (P)
3. เพื่อให้นักเรียนมีความภาคภูมิใจในอาหารท้องถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี (A)

6. กลุ่มเป้าหมาย

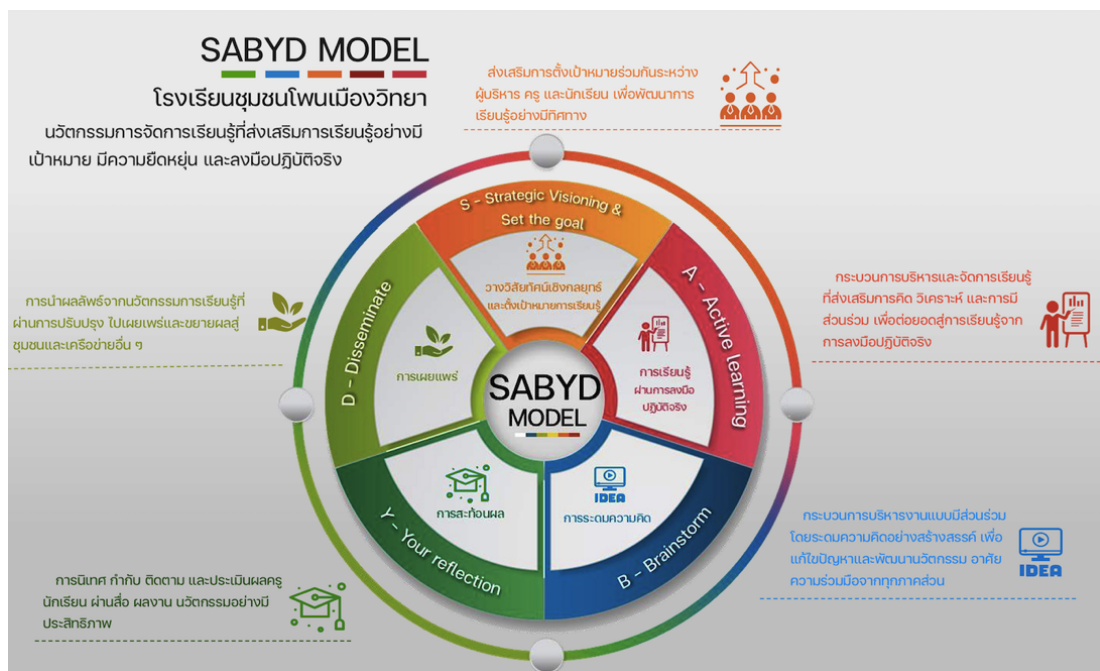
นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนชุมชนโพนเมืองวิทยา

7. เครื่องมือที่ใช้

- แผนการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ เรื่อง การทำกายจ๊ีบ
- สื่อการสอน เช่น PDF เกมการศึกษา ผ่าน application ต่าง ๆ
- แบบทดสอบวัดและประเมินผลก่อนเรียน-หลังเรียน

8. กระบวนการพัฒนานวัตกรรม

ผู้สอนใช้นวัตกรรม “การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 เรื่อง การประกอบอาหารท้องถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี ร่วมกับรูปแบบ SABYD Model” เชื่อมโยงกับ SABYD Model โรงเรียนชุมชนโพนเมืองวิทยา ดังนี้



S – Strategic Visioning & Set the goal วางวิสัยทัศน์เชิงกลยุทธ์และตั้งเป้าหมายการเรียนรู้

การตั้งเป้าหมายการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างครูและนักเรียนเพื่อเชื่อมโยงเนื้อหาที่จะสอน การประชุม PLC กับครูระดับสายชั้น เพื่อเสริมสร้างเทคนิคการสอน หรือการใช้ เทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่มีประสิทธิภาพ

A – Active learning การเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง

นักเรียนได้เรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง (Learning by Doing)
การออกแบบแผ่นพับ/โปสเตอร์สองภาษาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัด อุบลราชธานี
การใช้แอปพลิเคชัน หรือเกมต่าง ๆ สำหรับจับคู่คำศัพท์กับภาพประกอบอาหาร
Workshop การประกอบอาหาร โดยผู้เรียนได้ฝึกใช้ภาษาอังกฤษ

B – Brainstorm การระดมความคิด

นักเรียนช่วยกันศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น
ครูแบ่งกลุ่มนักเรียน และให้นักเรียนแต่ละกลุ่มเลือกเมนูอาหารท้องถิ่นที่สนใจ
นักเรียนรู้จักวางแผนขั้นตอนการประกอบอาหารร่วมกันอย่างสร้างสรรค์
นักเรียนเกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในกลุ่ม

Y – Your reflection การสะท้อนผล

การสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของนักเรียนในการตอบคำถามและทำกิจกรรม
นักเรียนสะท้อนผลการเรียนรู้ที่ได้รับจากกระบวนการประกอบอาหารท้องถิ่นของจังหวัด อุบลราชธานี โดยมีการสรุปภาพรวม ปัญหาที่พบ วิธีการแก้ไขปัญหา และข้อเสนอแนะ
การจัดทำแบบประเมิน หรือแบบวัดเจตคติที่มีต่อวิชาภาษาอังกฤษ

D – Disseminate การเผยแพร่

นักเรียนทำคลิปสั้น ๆ สาธิตการทำอาหารพร้อมบรรยายภาษาอังกฤษ
นักเรียนสามารถฝึกพูดภาษาอังกฤษ หรืออธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารได้ถูกต้อง
นักเรียนสามารถเผยแพร่ผลงานในเพจของโรงเรียน หรือนิทรรศการวิชาการสู่ชุมชน

จากการจัดการเรียนการสอนภาษาอังกฤษในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า นักเรียนยังขาดความ มั่นใจในการพูดและการใช้ภาษาอังกฤษในสถานการณ์จริง โดยเฉพาะการอธิบายขั้นตอนหรือกระบวนการ ต่าง ๆ อีกทั้งเนื้อหาบางส่วนยังไม่เชื่อมโยงกับบริบทชีวิตประจำวันของผู้เรียน

ครูผู้สอนจึงวิเคราะห์หลักสูตรแกนกลางฯ มาตรฐาน ต 1.1, ต 1.2 และบริบทของผู้เรียนในจังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งมีอัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่นที่โดดเด่น โดยเฉพาะ **กวยจั๊บอุบล** จึงนำมาเป็นฐานการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ

การออกแบบนวัตกรรม

ครูออกแบบรูปแบบนวัตกรรมภายใต้แนวคิด “Local Food-Based English Learning Model” โดยกำหนดองค์ประกอบดังนี้

- ชุดคำศัพท์เกี่ยวกับส่วนผสม (Ingredients) และขั้นตอนการทำอาหาร (Cooking Process)
- บัตรคำ (Flashcards) และใบงาน English Cooking Steps
- บทสนทนาจำลอง (Role Play) ร้านอาหารท้องถิ่น
- กิจกรรมโครงงาน (Mini Project) การนำเสนอขั้นตอนทำกวยจั๊บเป็นภาษาอังกฤษ

เครื่องมือและสื่อการเรียนรู้

- แผนการจัดการเรียนรู้
- แบบทดสอบก่อนเรียน–หลังเรียน (Pre-test / Post-test)
- แบบประเมินทักษะการพูดภาษาอังกฤษ
- สื่อภาพและวิดีโอเกี่ยวกับกวยจั๊บ

9. แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

หลักการและแนวคิด

การพัฒนานวัตกรรมในครั้งนี้ ยึดตามหลักการทางการศึกษาและทฤษฎีการเรียนรู้ที่สำคัญ ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

1. หลักการเรียนรู้แบบบูรณาการ (Integrated Learning)

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยบูรณาการวิชาภาษาอังกฤษเข้ากับบริบทในชีวิตจริง คือ "การประกอบอาหารท้องถิ่น" ช่วยให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษในสถานการณ์จริง และเกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในวัฒนธรรมท้องถิ่น

2. แนวคิดการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์อย่างมีความหมาย (Meaningful Learning)

ผู้เรียนจะสามารถจดจำและใช้องค์ความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริงที่ตนเองมีความสนใจและเกี่ยวข้อง ซึ่งในที่นี้คือการลงมือประกอบอาหาร และอธิบายขั้นตอนเป็นภาษาอังกฤษ

3. แนวคิดการเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติ (Learning by Doing) – John Dewey

แนวคิดของ John Dewey เน้นว่าผู้เรียนจะเกิดการเรียนรู้ที่แท้จริงเมื่อได้ลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง ซึ่งนวัตกรรมนี้ออกแบบให้ผู้เรียนได้ทำอาหารจริง ๆ และฝึกใช้ภาษาอังกฤษในการอธิบายขั้นตอน ทำให้เกิดทักษะทั้งด้านภาษาและชีวิต

4. แนวคิด Active Learning และ Project-based Learning

นวัตกรรมนี้ออกแบบกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมอย่างกระตือรือร้น ผ่านโครงการ เช่น การทำโปสเตอร์เมนูอาหาร การนำเสนอเป็นคลิปวิดีโอ ฯลฯ ซึ่งช่วยกระตุ้นการเรียนรู้ และฝึกการใช้ภาษาอังกฤษในสถานการณ์จริง

5. ทฤษฎีพหุปัญญา (Multiple Intelligences Theory) – Howard Gardner

การเรียนรู้ในนวัตกรรมนี้สอดคล้องกับปัญญาหลายด้าน เช่น

- ภาษาศาสตร์ (Linguistic) → การฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาอังกฤษ
- มิติภาพและเชิงพื้นที่ (Visual-Spatial) → การสร้างโปสเตอร์ เมนูภาพ
- การเคลื่อนไหว (Bodily-Kinesthetic) → การลงมือทำอาหาร
- มนุษย์สัมพันธ์ (Interpersonal) → การทำงานกลุ่ม การสื่อสาร

10. กระบวนการนำนวัตกรรมไปใช้

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในนวัตกรรมนี้ ใช้แนวคิด **Active Learning** และ **Context-based Learning** โดยเน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมกับกิจกรรมที่เชื่อมโยงกับชีวิตจริง คือ “การประกอบอาหารท้องถิ่น” เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษควบคู่กับการเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่นของตนเอง ซึ่งมีโครงสร้างกระบวนการเรียนรู้ แบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Warm-Up & Motivation)

- ครูเปิดบทเรียนด้วยการฉายคลิปวิดีโออาหารท้องถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี
- ชักถามนักเรียนว่าเคยทานอาหารเหล่านี้ไหม? รู้จักเมนูอะไรบ้าง?
- สร้างแรงจูงใจด้วยคำถาม เช่น

“ถ้าเราต้องอธิบายวิธีการประกอบอาหารให้ชาวต่างชาติฟัง เราจะพูดว่าอย่างไร?”

2. ขั้นสร้างความรู้ (Input & Vocabulary Learning)

- ครูแนะนำคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น เช่น

ingredients	=	ส่วนผสม
boil	=	ต้ม

grill	=	ย่าง
chili paste	=	น้ำพริก
sticky rice	=	ข้าวเหนียว
grilled chicken	=	ไก่ย่าง
spicy dipping sauce	=	แจ่ว
rice noodles	=	ขนมจีน
fermented fish	=	ปลาร้า

- ใช้สื่อการสอน เช่น Flashcards, ภาพ, เพลง, เกมคำศัพท์

3. ชั้นฝึกทักษะภาษา (Practice Activities)

- นักเรียนฝึกอ่านและฟังประโยคเกี่ยวกับการทำอาหาร
- จับคู่คำศัพท์กับภาพ / เติมคำในประโยค / เลือกคำที่ถูกต้อง
- ฝึกพูดตามประโยค เช่น:
 - “First, prepare the ingredients.”
 - “Then, boil the noodles.”
 - “Finally, serve with spicy sauce.”

4. ชั้นลงมือปฏิบัติ (Production / Project-based Task)

- นักเรียนแบ่งกลุ่มและเลือกเมนูอาหารท้องถิ่นหนึ่งอย่าง (เช่น กวยจั๊บอุบล ส้มตำ)
- วางแผนขั้นตอนการทำอาหาร พร้อมแปลเป็นภาษาอังกฤษ
- ฝึกพูดนำเสนอ/แสดงบทบาทสมมติ
- จัดทำ English Cooking Poster หรือ วิดีโอสาธิตการทำอาหารพร้อมคำบรรยาย

5. ชั้นสรุปและสะท้อนผล (Wrap-up & Reflection)

- ให้นักเรียนแชร์สิ่งที่ได้เรียนรู้ทั้งภาษาอังกฤษและเรื่องราวของอาหารท้องถิ่น
- ครูสรุปคำศัพท์ / โครงสร้างประโยคที่ได้ใช้ในกิจกรรม
- ประเมินผลการเรียนรู้ด้วยกิจกรรม Quiz หรือ Mini Presentation

11. ผลที่เกิดกับกลุ่มเป้าหมาย

1. นักเรียนทุกคนได้เรียนรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี
2. นักเรียนสามารถอธิบายวิธีการประกอบอาหารได้เป็นลำดับขั้นตอน อยู่ในระดับดี
3. นักเรียนทุกคนมีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาภาษาอังกฤษ

12. บทเรียนที่ได้รับ

จากการดำเนินการจัดกิจกรรมการพัฒนาการ การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 เรื่อง การประกอบอาหารท้องถิ่นของจังหวัดอุบลราชธานี ร่วมกับรูปแบบ SABYD Model พบว่ามีผลลัพธ์ ดังนี้

ผลลัพธ์ต่อนักเรียน

1. **พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษอย่างรอบด้าน**
นักเรียนมีพัฒนาการด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียน โดยเฉพาะทักษะการพูดเพื่ออธิบายขั้นตอน และการใช้คำศัพท์เกี่ยวกับอาหารและการประกอบอาหารได้ถูกต้องมากขึ้น
2. **เกิดความมั่นใจและกล้าแสดงออก**
จากกิจกรรมบทบาทสมมติ (Role Play) และการนำเสนอหน้าชั้นเรียน นักเรียนมีความกล้าในการใช้ภาษาอังกฤษในสถานการณ์จริงมากขึ้น ลดความกังวลในการพูดผิด
3. **เรียนรู้อย่างมีความหมาย**
เนื้อหาที่เชื่อมโยงกับชีวิตประจำวัน เช่น การทำกวยจั๊บ ทำให้นักเรียนเข้าใจและจดจำคำศัพท์ได้ดี เพราะเป็นประสบการณ์ที่คุ้นเคย
4. **เกิดความภาคภูมิใจในท้องถิ่น**
นักเรียนตระหนักถึงคุณค่าของอาหารพื้นบ้านจังหวัดอุบลราชธานี และสามารถอธิบายให้ผู้อื่นฟังเป็นภาษาอังกฤษได้
5. **พัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีมและทักษะชีวิต**
การทำงานกลุ่ม การแบ่งหน้าที่ และการร่วมกันวางแผนกิจกรรม ช่วยเสริมสร้างทักษะการสื่อสารและความรับผิดชอบ

ผลลัพธ์ต่อครู

1. **พัฒนานวัตกรรมการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องบริบท**
ครูสามารถออกแบบกิจกรรมที่เชื่อมโยงหลักสูตรกับอัตลักษณ์ท้องถิ่น ทำให้การเรียนการสอนมีความสร้างสรรค์และน่าสนใจมากขึ้น

2. เพิ่มทักษะการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning

ครูมีประสบการณ์ในการออกแบบกิจกรรมที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น Project-based Learning และการประเมินแบบ Rubric

3. พัฒนาทักษะการวิจัยในชั้นเรียน

ครูได้ฝึกกระบวนการวิเคราะห์ปัญหา ออกแบบ ทดลองใช้ และประเมินผลนวัตกรรมอย่างเป็นระบบ

4. เกิดเครือข่ายความร่วมมือ

อาจมีการประสานความร่วมมือกับผู้ปกครองหรือชุมชนในการสนับสนุนวัตถุดิบหรือองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น

ผลลัพธ์ต่อโรงเรียน

1. สร้างภาพลักษณ์โรงเรียนเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น

โรงเรียนมีแนวทางการจัดการเรียนรู้ที่ส่งเสริมอัตลักษณ์ท้องถิ่นควบคู่กับการพัฒนาทักษะสากล

2. เป็นต้นแบบการจัดการเรียนรู้บูรณาการ

รูปแบบนวัตกรรมสามารถขยายผลไปสู่ระดับชั้นอื่น หรือบูรณาการกับกลุ่มสาระอื่น เช่น การงาน อาชีพ สังคมศึกษา

3. ยกระดับคุณภาพผู้เรียนด้านภาษาอังกฤษ

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและทักษะการสื่อสารของนักเรียนดีขึ้น สอดคล้องกับเป้าหมายของสถานศึกษา

4. เสริมสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน

การนำอาหารท้องถิ่นมาเป็นฐานการเรียนรู้ช่วยเชื่อมโยงโรงเรียนกับภูมิปัญญาชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม

ผลลัพธ์ต่อชุมชน

1. ส่งเสริมการอนุรักษ์และเผยแพร่อัตลักษณ์ท้องถิ่น

การนำ “กวยจั๊บอุบล” มาเป็นฐานการเรียนรู้ ทำให้ชุมชนเห็นคุณค่าของอาหารพื้นบ้านในฐานมรดกทางวัฒนธรรมที่สามารถถ่ายทอดสู่เยาวชน และสื่อสารสู่สากลผ่านภาษาอังกฤษได้

2. สร้างการมีส่วนร่วมระหว่างโรงเรียนกับชุมชน

ผู้ปกครอง ประชาชนชาวบ้าน หรือผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่น ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการให้ความรู้ สนับสนุนวัตถุดิบ หรือเป็นวิทยากร ส่งผลให้เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างโรงเรียนกับชุมชน

3. เพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจในระยะยาว

เมื่อนักเรียนสามารถอธิบายอาหารท้องถิ่นเป็นภาษาอังกฤษได้ จะเป็นพื้นฐานสำคัญในการต่อยอดสู่การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง

4. สร้างความภาคภูมิใจและความตระหนักในคุณค่าภูมิปัญญา

ชุมชนเกิดความภาคภูมิใจที่องค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นได้รับการยกระดับเข้าสู่กระบวนการเรียนรู้ในสถานศึกษา และได้รับการถ่ายทอดอย่างเป็นระบบ

13. เงื่อนไขความสำเร็จ

เงื่อนไขของความสำเร็จในการใช้นวัตกรรมทางการศึกษา เพื่อให้การจัดการเรียนรู้เกิดประสิทธิภาพ จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่าย ได้แก่ ครู นักเรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา และผู้ปกครอง ซึ่งมีรายละเอียดของแต่ละบทบาทหน้าที่ ดังนี้

บทบาทของครู

ครูมีการวิเคราะห์หลักสูตรและออกแบบกิจกรรมให้เชื่อมโยงบริบทท้องถิ่น จัดทำสื่อการเรียนรู้ เช่น บัตรคำ ใบงาน คลิปวิดีโอ เป็นผู้อำนวยการความสะดวก (Facilitator) มากกว่าผู้บรรยาย สร้างบรรยากาศการเรียนรู้ให้นักเรียนกล้าใช้ภาษาอังกฤษ มีการประเมินและสะท้อนผลการเรียนรู้เพื่อนำไปปรับปรุงกิจกรรม

บทบาทของนักเรียน

นักเรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมอย่างกระตือรือร้น ฝึกใช้ภาษาอังกฤษทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน สามารถทำงานร่วมกับเพื่อนในรูปแบบกลุ่ม กล้าแสดงความคิดเห็นและนำเสนอผลงาน เคารพและภาคภูมิใจในวัฒนธรรมท้องถิ่นของตนเอง

บทบาทของผู้บริหารสถานศึกษา

ผู้บริหารสถานศึกษาให้การสนับสนุนการพัฒนานวัตกรรมด้านวิชาการ ในการจัดสรรทรัพยากรและงบประมาณ ส่งเสริมให้ครูพัฒนาตนเองและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มีการเปิดโอกาสให้นำเสนอผลงานในระดับโรงเรียนและเครือข่าย สนับสนุนการสร้างร่วมมือกับผู้ปกครอง ชุมชนในท้องถิ่น

บทบาทของผู้ปกครอง

ผู้ปกครองให้การสนับสนุนการเรียนรู้ของนักเรียนที่บ้าน ให้ข้อมูลหรือถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์หรือวัตถุดิบในการจัดกิจกรรม และให้กำลังใจ เสริมแรงทางบวกแก่บุตรหลาน

14. ภาพกิจกรรม





15. ภาคผนวก

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 5

กลุ่มสาระการเรียนรู้ ภาษาต่างประเทศ	รายวิชา ภาษาอังกฤษ	รหัสวิชา อ15101
ระดับชั้น ประถมศึกษาปีที่ 5	ภาคเรียนที่ 2	ปีการศึกษา 2568
หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 Ubonratchathani		เวลาเรียน 1 ชั่วโมง
เรื่อง การทำกวยจั๊บอุบล (How to Make Vietnamese Noodle soup)		

1. มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด

- ต 1.1 เข้าใจคำศัพท์และประโยคง่าย ๆ ในบริบทใกล้ตัว
- ต 1.2 ใช้ภาษาเพื่อสื่อสารในสถานการณ์ง่าย ๆ
- ต 3.1 ใช้ภาษาต่างประเทศเชื่อมโยงกับกลุ่มสาระอื่นและวัฒนธรรมท้องถิ่น

2. สาระสำคัญ/ความคิดรวบยอด

การเรียนรู้ภาษาอังกฤษจะมีประสิทธิภาพมากขึ้นเมื่อเชื่อมโยงกับบริบทใกล้ตัวผู้เรียน การนำ “กวยจั๊บอุบล” ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่น มาเป็นสื่อกลางในการเรียนรู้ ช่วยให้นักเรียนได้ฝึกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคเกี่ยวกับส่วนผสมและขั้นตอนการทำอาหาร (Procedural Text) สามารถสื่อสาร อธิบาย กระบวนการง่าย ๆ เป็นภาษาอังกฤษได้ พร้อมทั้งเกิดความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมท้องถิ่นของตนเอง

3. จุดประสงค์การเรียนรู้

3.1 ด้านความรู้ ความเข้าใจ (K)

- นักเรียนบอกคำศัพท์เกี่ยวกับส่วนผสมและขั้นตอนการทำกวยจั๊บอุบลได้ถูกต้อง

3.2 ด้านทักษะ/กระบวนการ (P)

- นักเรียนสามารถเรียงลำดับขั้นตอนการทำกวยจั๊บอุบลได้ถูกต้อง
- นักเรียนสามารถพูดอธิบายขั้นตอนการทำกวยจั๊บอุบลเป็นประโยคสั้น ๆ ได้

3.3 ด้านคุณลักษณะ เจตคติ ค่านิยม (A)

- นักเรียนมีความภาคภูมิใจในอาหารและวัฒนธรรมท้องถิ่น

4. สาระการเรียนรู้

คำศัพท์ (Vocabulary)

ส่วนผสม : rice noodles, crispy pork, black pepper, chicken blood pudding,

ขั้นตอน : boil, slice, chop, add, serve

โครงสร้างประโยค (Structure)

First, Next, Then, Finally, ...

5. สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

- 5.1 ความสามารถในการสื่อสาร
- 5.2 ความสามารถในการคิด

6. คุณลักษณะอันพึงประสงค์

- 6.1 ใฝ่เรียนรู้
- 6.2 มุ่งมั่นในการทำงาน

7. กิจกรรมการเรียนรู้

7.1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Warm up) เวลา 10 นาที

- ครูนำภาพ “กวยจั๊บอุบล” มาให้ดู
- ถามคำถามกระตุ้นความคิด เช่น “Do you know this food?” “Do you like it?”
- เล่นเกมทายคำศัพท์จากภาพ (Guessing Game)
- เชื่อมโยงเข้าสู่บทเรียนเรื่อง “How to Make Vietnamese Noodle Soup”

7.2 ขั้นนำเสนอ (Presentation) เวลา 15 นาที

- ครูสอนคำศัพท์เกี่ยวกับส่วนผสมและการทำอาหาร เช่น rice noodles, crispy pork, pepper soup, boil, add, serve
- ให้นักเรียนออกเสียงตาม (Choral & Individual Practice)
- แนะนำโครงสร้างประโยคลำดับขั้นตอน
First, ... Next, ... Then, ... Finally, ...
- ครูสาธิตการพูดขั้นตอนการทำกวยจั๊บ 1 รอบ

7.3 ขั้นฝึก (Practice) เวลา 15 นาที

- นักเรียนทำใบงานรายบุคคล
Worksheet 1: จับคู่คำศัพท์กับภาพ
Worksheet 2: เรียงลำดับขั้นตอนการทำกวยจั๊บ
- นักเรียนฝึกพูดเป็นคู่ (Pair Work) โดยใช้โครงสร้างที่เรียน
- ครูช่วยตรวจสอบและให้คำแนะนำ

7.4 ขั้นนำไปใช้ (Production) เวลา 15 นาที

- แบ่งกลุ่ม 3-4 คน
- แต่ละกลุ่มจัดลำดับขั้นตอนการทำกวยจั๊บ

- ผักพุด โดยใช้ประโยชน์อย่างน้อย 3-4 ประโยค เช่น
First, boil the rice noodles.
Next, add crispy pork.
Finally, serve it hot.
- ตัวแทนกลุ่มออกมาพุดนำเสนอขั้นตอนการทำก๋วยจั๊บน้ำร้อน

7.5 ขั้นสรุป (Wrap up) เวลา 5 นาที

- ครูถามทบทวนคำศัพท์และโครงสร้างประโยค
- นักเรียนช่วยกันประเมินผลงานของตนเอง และผลงานของเพื่อน บอกปัญหา ข้อเสนอแนะ
ข้อควรปรับปรุง
- ครูชมเชย ให้กำลังใจเพื่อเสริมแรงเชิงบวก

8. สื่อการเรียนรู้/แหล่งเรียนรู้

- 1.) โปรแกรมนำเสนอ PowerPoint เรื่อง Vietnamese Rice Noodle Soup
- 2.) เกมออนไลน์ <https://www.kahoot.com>
- 3.) เกมออนไลน์ <https://www.baamboozle.com>
- 4.) ใบงานที่ 1 (Worksheet 1: จับคู่ภาพและคำศัพท์)
- 5.) ใบงานที่ 2 (Worksheet 2 : เรียงลำดับขั้นตอน เรื่อง: How to Make Vietnamese Noodle Soup)

9. การวัดและประเมินผล

สิ่งที่ต้องการวัด/ประเมิน	วิธีการ	เครื่องมือ	เกณฑ์การประเมิน
ด้านความรู้ ความเข้าใจ (K) - นักเรียนบอกคำศัพท์เกี่ยวกับ ส่วนผสมและขั้นตอนการทำก๋วยจั๊บน้ำร้อน ถูกต้อง	การประเมิน จากใบงาน	แบบประเมินผลงาน/ ใบงานวิชาภาษาอังกฤษ (Worksheet)	ผ่านระดับ 2 (พอใช้) ขึ้นไป
ด้านทักษะ/กระบวนการ (P) - นักเรียนสามารถเรียงลำดับ ขั้นตอนการทำก๋วยจั๊บน้ำร้อน ถูกต้อง	ทดสอบ	แบบทดสอบ	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ระดับคุณภาพ “ผ่าน”

- นักเรียนสามารถพูดอธิบาย ขั้นตอนการทำกายจับบอลเป็น ประโยคสั้น ๆ ได้	การสังเกต	แบบบันทึกการสังเกต พฤติกรรม	ผ่านระดับ 2 (พอใช้) ขึ้นไป
คุณลักษณะ เจตคติ ค่านิยม (A) - นักเรียนมีความภาคภูมิใจใน อาหารและวัฒนธรรมท้องถิ่น	การสังเกต	แบบบันทึกการสังเกต พฤติกรรมนักเรียน (รายบุคคล)	ผ่านระดับ 2 (พอใช้) ขึ้นไป
สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน - ความสามารถในการสื่อสาร - ความสามารถในการคิด	การสังเกต	แบบประเมินสมรรถนะสำคัญ ของผู้เรียน	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ระดับคุณภาพ “ผ่าน”
คุณลักษณะอันพึงประสงค์ - ใฝ่เรียนรู้ - มุ่งมั่นในการทำงาน	การสังเกต	แบบประเมินคุณลักษณะ อันพึงประสงค์	ผ่านเกณฑ์การประเมิน ระดับคุณภาพ “ผ่าน”

ใบงานที่ 1

จับคู่ภาพและคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารต่อไปนี้

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำศัพท์ต่อไปนี้ ลงไปเติมตามภาพให้ถูกต้อง

Vietnamese pork sausage	Vietnamese rice noodle soup			
Black pepper	Pork ribs	Fried shallots	Coriander	Garlic
Minced pork	Radish	Spring onion	Fish sauce	Salt



1. _____



2. _____



3. _____



4. _____



5. _____



6. _____



7. _____



8. _____



9. _____



10. _____



11. _____



12. _____

ใบงานที่ 2

เรียงลำดับขั้นตอน เรื่อง: How to Make Vietnamese Noodle Soup

ตอนที่ 1 Match the correct words ให้นักเรียนจับคู่คำศัพท์กับความหมายให้ถูกต้อง

- | | |
|-----------------|------------------------|
| 1. Rice noodles | a. หมูกรอบ |
| 2. Crispy pork | b. เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน |
| 3. Pepper soup | c. น้ำซุปพริกไทย |
| 4. Boil | d. ต้ม |
| 5. Serve | e. เสิร์ฟ |

ตอนที่ 2: Put the Steps in Order ให้นักเรียนเรียงลำดับขั้นตอนให้ถูกต้อง (ใส่หมายเลข 1-4)

- _____ Add crispy pork and pepper soup.
- _____ Serve it hot.
- _____ Boil the rice noodles.
- _____ Prepare the ingredients.

ตอนที่ 3: Complete the sentences เติมคำลงในช่องว่างให้ถูกต้อง (First, Next, Then, Finally)

1. _____, prepare the ingredients.
2. _____, boil the rice noodles.
3. _____, add crispy pork and soup.
4. _____, serve it hot.

