

แผนการจัดประสบการณ์ Active Learning ปฐมวัย

แผนการจัดประสบการณ์

หน่วย อาหารดีมีประโยชน์

กิจกรรมเสริมประสบการณ์

ชั้นอนุบาลปีที่ 3 เวลา 20 นาที

สาระสำคัญ

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับเรา เพราะร่างกายของเราต้องการอาหารเพื่อช่วยในการเจริญเติบโต เราต้องเลือกกินอาหารที่มีประโยชน์ ได้แก่ ข้าว เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ นม และน้ำดื่มสะอาด อาหารมีมากมายหลายชนิด อาหารบางชนิดทำให้เกิดประโยชน์ อาหารบางชนิดทำให้เกิดโทษ เราควรเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย อาหารในแต่ละภาคของประเทศไทยก็จะมีรสชาติและมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เด็กสามารถบอกขั้นตอนการทำลูกชิ้นได้ (มฐ. 10.1.4)
2. เด็กบอกการเปลี่ยนแปลงของสี ขนาด รูปร่าง ของลูกชิ้นได้ (มฐ. 10.1.1)
3. เด็กร่วมทำกิจกรรมกับเพื่อนได้ (มฐ. 8.2.1)

สาระการเรียนรู้

สาระที่ควรเรียนรู้

1. การประกอบอาหารการทำลูกชิ้น

ประสบการณ์สำคัญ

1. การคิดรวบยอด การคิดเชิงเหตุผล การตัดสินใจและแก้ปัญหา
 - การชั่ง ตวง วัดสิ่งต่างๆ โดยใช้เครื่องมือ และหน่วยที่ไม่ใช่หน่วยมาตรฐาน
 - การบอกและเรียงลำดับกิจกรรมหรือเหตุการณ์ตามช่วงเวลา
 - การอธิบายเชื่อมโยงสาเหตุและผลที่เกิดขึ้นในเหตุการณ์หรือการกระทำ
 - การมีส่วนร่วมในการลงความเห็นจากข้อมูลอย่างมีเหตุผล
2. การเล่นและทำงานแบบร่วมมือร่วมใจ
 - การร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็น
 - การเล่นและทำงานร่วมกับผู้อื่น

กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. เด็กและครูร่วมร้องเพลง “อาหารดีมีประโยชน์” ครูร่วมสนทนากับเด็กเกี่ยวกับชื่อของอาหารที่มีประโยชน์พร้อมทั้งนำรูปภาพอาหารมาให้เด็กดู

ขั้นสอน

2. เด็กและครูร่วมกันดูคลิปวิธีการทำลูกชิ้น (<https://www.youtube.com/watch?v=mHwiBuGF6co>)
3. ครูแนะนำวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำลูกชิ้น
4. เด็กและครูร่วมกันทำลูกชิ้นตามสูตรที่ดูในคลิปวิดีโอ โดยให้เด็กทุกคนช่วยกันทำในแต่ละขั้นตอน
 - เด็กตวงส่วนผสมตามอัตราส่วนตามที่กำหนดไว้
 - นำส่วนผสมมาเข้าด้วยกัน โดยครูเป็นคนปั้นให้เด็ก

- นำหมูและส่วนผสมที่ปั่นเสร็จนำตากเป็นก้อนกลมๆ ลงในน้ำเดือด (ครูดอยระมัดระวังกระทะไฟฟ้าที่ตั้งน้ำร้อน)

- เด็กสังเกตหมูที่สุกจะลอยขึ้นบนผิวน้ำ แล้วตักขึ้นนำไปใส่ไว้ในน้ำเย็น

- นำหมูพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ พร้อมรับประทาน

5. เด็กสังเกตการเปลี่ยนแปลงลักษณะรูปร่าง ขนาด สีของลูกชิ้นขณะทำกิจกรรม
ขั้นสรุป

6. เด็กและครูร่วมกันสรุป อุปกรณ์ วัตถุดิบ และขั้นตอนการทำลูกชิ้น

7. สนทนาถึงการเปลี่ยนแปลงของลูกชิ้นก่อนและหลังการทำ

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. เพลงอาหารดีมีประโยชน์
2. คลิปวิธีการทำลูกชิ้น (<https://www.youtube.com/watch?v=mHwiBuGF6co>)
3. รูปภาพอาหาร
4. เนื้อหมู
5. กระเทียมสับ
6. ผงปรุงรส
7. น้ำตาลทราย
8. แป้งข้าวโพด
9. ผงฟู
10. น้ำปลา
11. พริกไทยป่น
12. น้ำแข็งป่น
13. น้ำเย็นจัด

การวัดและประเมินผล

วิธีการวัด	เครื่องมือวัด	เกณฑ์
1. สังเกตความสามารถในการบอกขั้นตอนการทำลูกชิ้นได้	แบบบันทึกการสังเกตพฤติกรรม	ระดับ 1 ได้ 1 คะแนน เมื่อเด็กไม่สามารถบอกขั้นตอนการทำลูกชิ้นได้ แม้จะมีผู้ชี้แนะ ระดับ 2 ได้ 2 คะแนน เมื่อเด็กสามารถบอกขั้นตอนการทำลูกชิ้นได้ โดยมีผู้คอยชี้แนะ ระดับ 3 ได้ 3 คะแนน เมื่อเด็กสามารถบอกขั้นตอนการทำลูกชิ้นได้ด้วยตนเอง
2. สังเกตความสามารถในการบอกการเปลี่ยนแปลงของสี ขนาด รูปร่าง ของลูกชิ้นได้	แบบบันทึกการสังเกตพฤติกรรม	ระดับ 1 ได้ 1 คะแนน เมื่อเด็กไม่สามารถบอกการเปลี่ยนแปลงของสี ขนาด รูปร่าง ของลูกชิ้นได้ แม้จะมีผู้ชี้แนะ ระดับ 2 ได้ 2 คะแนน เมื่อเด็กสามารถบอกการเปลี่ยนแปลงของสี ขนาด รูปร่าง ของลูกชิ้นได้ โดยมีผู้คอยชี้แนะ ระดับ 3 ได้ 3 คะแนน เมื่อเด็กสามารถบอกการเปลี่ยนแปลงของสี ขนาด รูปร่าง ของลูกชิ้นได้ ด้วยตนเอง
3. สังเกตการร่วมทำกิจกรรมกับเพื่อนได้	แบบบันทึกการสังเกตพฤติกรรม	ระดับ 1 ได้ 1 คะแนน เมื่อเด็กไม่สามารถร่วมทำกิจกรรมกับเพื่อนได้ ระดับ 2 ได้ 2 คะแนน เมื่อเด็กสามารถร่วมทำกิจกรรมกับเพื่อนได้เป็นบางครั้ง ระดับ 3 ได้ 3 คะแนน เมื่อเด็กสามารถร่วมทำกิจกรรมกับเพื่อนได้จนจบกิจกรรม

ภาคผนวก

เพลงอาหารดีมีประโยชน์

อาหารดีนั้นมีประโยชน์
เปิด ไก่ ไข่ นม ผลไม้ต่างๆ

(ไม่ทราบนามผู้แต่ง)
คือผักสดและเนื้อหมู ปู ปลา
นั้นมีคุณค่าร่างกายแข็งแรง

แบบบันทึกการสังเกตพฤติกรรมการจัดประสบการณ์ Active Learning หน่วยอาหารดีมีประโยชน์

เลขที่	ชื่อ - สกุล	บอกขั้นตอนการทำลูกชิ้นได้			บอกการเปลี่ยนแปลงของสี ขนาด รูปร่าง ของลูกชิ้นได้			การร่วมทำกิจกรรมกับเพื่อนได้			รวม	ค่าเฉลี่ย	ประเมินผลพัฒนาการ	
		3	2	1	3	2	1	3	2	1	9	3	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
ร้อยละของเด็กที่ทำได้														

เกณฑ์การประเมินผลพัฒนาการ

คะแนนเฉลี่ย ระหว่าง 2.01 – 3.00	หมายถึง	ผ่าน
คะแนนเฉลี่ย ระหว่าง 1.00 – 2.00	หมายถึง	ไม่ผ่าน

เกณฑ์การประเมินร้อยละของนักเรียนที่ทำได้

ปฏิบัติได้ร้อยละ 80 ขึ้นไป	ระดับ	ดีมาก
ปฏิบัติได้ร้อยละ 70 – 79	ระดับ	ดี
ปฏิบัติได้ร้อยละ 60 – 69	ระดับ	ปานกลาง
ปฏิบัติได้ต่ำกว่าร้อยละ 60	ระดับ	ปรับปรุง

ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นายทวิต ราชี่)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านวังกวาง

บันทึกผลหลังการจัดกิจกรรมศึกษาแหล่งเรียนรู้นอกห้องเรียน

ผลที่เกิดขึ้นกับเด็ก

.....

.....

.....

.....

ปัญหา / อุปสรรค

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ / แนวทางแก้ไข

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางอัจฉราพร คำอยู่)

ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการพิเศษ

รูปภาพการจัดประสบการณ์ หน่วย อาหารดีมีประโยชน์



ครูบอกส่วนประกอบที่ใช้ในการทำลูกชิ้น



เด็กนำส่วนผสมลงในโถปั่น



เด็กๆ ปั่นส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากัน



เสร็จแล้วนำลูกชิ้นที่ได้ทำเป็นก้อนกลมๆ ใส่ในน้ำเดือด



เมื่อลูกชิ้นสุกแล้ว ตักมาใส่น้ำเย็น



เด็กๆ ชิมลูกชิ้นที่ตนเองทำเสร็จแล้ว