****

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **11.1การแปรรูปอาหารที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร** | 1.นักเรียนสามารถ  บอกความหมายการแปรรูปอาหารที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารได้ | 1.นักเรียนสามารถ  หาผลิตภัณฑ์เป็นของตัวเองได้ | นักเรียนเห็นคุณค่าความสำคัญของการแปรรูปอาหารที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 5 นาที )**  1.ครูยกตัวอย่างเรื่องการทำอาหารที่หลายหลายประเภท เช่น จากการทอด การผัด ส่วนประกอบหลัก และขั้นตอนวิธีทำ ทีคำนึงถึงความสำคัญของการได้รับสารอาหารของผู้บริโภค  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**  1.นักเรียนสุ่มแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน จับฉลากเลือกหัวข้อที่จะทำการศึกษาค้นคว้า และให้แต่ละกลุ่มค้นคว้าหาวิธีการทำอาหารจากหอยนางรมจากประเภทการตาก และการต้ม ตามกลุ่มดังนี้  **กลุ่มที่ 1**   * จากประเภทการตาก   **กลุ่มที่ 2**   * จากประเภท การต้ม   **ขั้นสรุป ( 5 นาที )**   1. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปประเด็นสำคัญเกี่ยวกับเมนูอาหารจากประเภทการ การต้มการนึ่งและการยำ) 2. นักเรียนเลือกเมนูและวิธีทำขั้นตอนในการทำ 3. นำข้อมูลที่ได้ค้นคว้านำมาสรุปร่วมกันเพื่อให้ในการประกอบอาหารในชั่วโมงต่อไป | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2.สถานที่ประกอบอาหาร  3.วัตถุดิบในการประกอบอาหาร  4.หอยนางรม | 1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม | 1.แผนภาพความคิด  2.สมุดจดบันทึก  3.แบบสัมภาษณ์ภูมิปัญญาชาวบ้าน |

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 11 **เรื่อง**การแปรรูปอาหารที่เปลี่ยนแปลงสภาพของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร**ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วัน** จันทร์ **ที่** 29 ก.ค. 2562 **จำนวน** 1 **ชั่วโมง**

****

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **10.2ประกอบอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการตาก การต้ม)** | 1.นักเรียนสามารถ  อธิบายวิธีทำอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการตาก การต้ม)อย่างเป็นขั้นตอนได้ | 1.นักเรียนสามารถ  ทำอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการตาก การต้ม)อย่างเป็นขั้นตอนได้ | นักเรียนเห็นคุณค่าความสำคัญของการประกอบอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 5 นาที )**  1.ครูและนักเรียนทบทวนในเรื่องอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการตาก การต้ม)ของชั่วโมงที่แล้ว  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**  1.นักเรียนสุ่มแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน เลือกเมนูในการประกอบอาหารจากหอยนางรมที่ได้ค้นคว้ามา และนำมาทำอาหารตามเมนูที่ได้ค้นคว้ามาจากชั่วโมงที่แล้ว  **กลุ่มที่ 1**   * ........................................   **กลุ่มที่ 2**   * .........................................   **ขั้นสรุป ( 5 นาที )**  1.นักเรียนและครูร่วมกันสรุปประเด็นสำคัญเกี่ยวกับทการประกอบอาหารจากเมนูอาหารจากประเภทประเภทการ การต้มการนึ่งและการย  2.นักเรียนสรุปรวมกันในแต่ละกลุ่มจุดที่คิดว่าทำได้ดีแล้ว  3.นักเรียนสรุปรวมกันในแต่ละกลุ่มจุดที่ควรพัฒนา | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2.สถานที่ประกอบอาหาร  3.วัตถุดิบในการประกอบอาหาร  4.หอยนางรม | 1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม | 1.แผนภาพความคิด  2.สมุดจดบันทึก  3.แบบสัมภาษณ์ภูมิปัญญาชาวบ้าน |

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 10 **เรื่อง**ประกอบอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการตาก และการต้ม)**ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วัน** อังคาร **ที่** 30 ก.ค. 2562 **จำนวน** 2 **ชั่วโมง**

****

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

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 10 **เรื่อง**อาหารจากหอยนางรม(ประเภทการนึ่งและการยำ

**ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วัน** พุธ **ที่** 31 ก.ค. 2562 **จำนวน** 1 **ชั่วโมง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **10.3อาหารจากหอยนางรมประเภทการ การต้มการนึ่งและการยำ)** | 1.นักเรียนสามารถ  อธิบายวิธีทำอาหารจากหอยนางรมประเภทการนึ่งและการยำ ได้ | 1.นักเรียนสามารถ  ทำอาหารจากหอยนางรมประเภทการนึ่งและการยำ ได้ | นักเรียนเห็นคุณค่าความสำคัญของการประกอบอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 5 นาที )**  1.ครูยกตัวอย่างเรื่องการทำอาหารที่หลายหลายประเภท เช่น จากการทอด การผัด ส่วนประกอบหลัก และขั้นตอนวิธีทำ ทีคำนึงถึงความสำคัญของการได้รับสารอาหารของผู้บริโภค  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**  1.นักเรียนสุ่มแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน จับฉลากเลือกหัวข้อที่จะทำการศึกษาค้นคว้า และให้แต่ละกลุ่มค้นคว้าหาวิธีการทำอาหารจากหอยนางรมจากประเภทการนึ่งและการยำ ตามกลุ่มดังนี้  **กลุ่มที่ 1**   * จากประเภทการนึ่ง   **กลุ่มที่ 2**   * จากประเภท การยำ   **ขั้นสรุป ( 5 นาที )**   1. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปประเด็นสำคัญเกี่ยวกับเมนูอาหารจากประเภทการ การนึ่งและการยำ) 2. นักเรียนเลือกเมนูและวิธีทำขั้นตอนในการทำ 3. นำข้อมูลที่ได้ค้นคว้านำมาสรุปร่วมกันเพื่อให้ในการประกอบอาหารในชั่วโมงต่อไป | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2.สถานที่ประกอบอาหาร  3.วัตถุดิบในการประกอบอาหาร  4.หอยนางรม | 1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม | 1.แผนภาพความคิด  2.สมุดจดบันทึก  3.แบบสัมภาษณ์ภูมิปัญญาชาวบ้าน |

****

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

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 10 **เรื่อง**ประกอบอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการนึ่งและการยำ **ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วัน** พฤหัสบดี **ที่** 1 ส.ค. 2562 **จำนวน** 2 **ชั่วโมง**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **10.4ประกอบอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการนึ่งและการยำ)** | 1.นักเรียนสามารถ  อธิบายวิธีทำอาหารจากหอยนางรมประเภทการนึ่งและการยำอย่างเป็นขั้นตอนได้ | 1.นักเรียนสามารถ  ทำอาหารจากหอยนางรมประเภท การนึ่งและการยำ)อย่างเป็นขั้นตอนได้ | นักเรียนเห็นคุณค่าความสำคัญของการประกอบอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 5 นาที )**  1.ครูยกตัวอย่างเรื่องการทำอาหารที่หลายหลายประเภท เช่น จากการทอด การผัด ส่วนประกอบหลัก และขั้นตอนวิธีทำ ทีคำนึงถึงความสำคัญของการได้รับสารอาหารของผู้บริโภค  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**  1.นักเรียนสุ่มแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน เลือกเมนูที่จะประกอบอาหาร ตามกลุ่มดังนี้  **กลุ่มที่ 1**   * ..................................   **กลุ่มที่ 2**   * ....................................   **ขั้นสรุป ( 5 นาที )**  1.นักเรียนและครูร่วมกันสรุปประเด็นสำคัญเกี่ยวกับเมนูอาหารจากประเภทการ การนึ่งและการยำ)  2.นักเรียนเลือกเมนูและวิธีทำขั้นตอนในการทำ  3.นำข้อมูลที่ได้ค้นคว้านำมาสรุปร่วมกันเพื่อให้ในการประกอบอาหารในชั่วโมงต่อไป | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2.สถานที่ประกอบอาหาร  3.วัตถุดิบในการประกอบอาหาร  4.หอยนางรม | 1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม | 1.แผนภาพความคิด  2.สมุดจดบันทึก  3.แบบสัมภาษณ์ภูมิปัญญาชาวบ้าน |

****

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

**แผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการ Active Learning** อาชีพหอยนางรม **ปีการศึกษา** 2562 **สัปดาห์ที่** 10 **เรื่อง** ประกอบอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการทอดและการผัด **ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วัน** ศุกร์ **ที่** 2 ส.ค. 2562 **จำนวน**1 ชั่วโมง

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **10.4ประกอบอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการทอดและการผัด)** | 1.นักเรียนสามารถ  อธิบายวิธีทำอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการทอดและการผัด)อย่างเป็นขั้นตอนได้ | 1.นักเรียนสามารถ  ทำอาหารจากหอยนางรม(ประเภทการทอดและการผัด)อย่างเป็นขั้นตอนได้ | นักเรียนเห็นคุณค่าความสำคัญของการประกอบอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 5 นาที )**  1.ครูยกตัวอย่างเรื่องการทำอาหารที่หลายหลายประเภท เช่น จากการทอด การผัด ส่วนประกอบหลัก และขั้นตอนวิธีทำ ทีคำนึงถึงความสำคัญของการได้รับสารอาหารของผู้บริโภค  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**  1.นักเรียนสุ่มแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน จับฉลากเลือกหัวข้อที่จะทำการศึกษาค้นคว้า และให้แต่ละกลุ่มค้นคว้าหาวิธีการทำอาหารจากหอยนางรมจากประเภทการทอด และการผัดปละทำการประกอบอาหาร ตามกลุ่มดังนี้  **กลุ่มที่ 1**   * จากประเภทการทอด   **กลุ่มที่ 2**   * จากประเภท การผัด   **ขั้นสรุป ( 5 นาที )**  1.นักเรียนและครูร่วมกันสรุปประเด็นสำคัญเกี่ยวกับเมนูอาหารจากประเภทการทอดการผัด)  2.นักเรียนเลือกเมนูและวิธีทำขั้นตอนในการทำ  3.นำข้อมูลที่ได้ค้นคว้านำมาสรุปร่วมกันเพื่อให้ในการประกอบอาหารในชั่วโมงต่อไป | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2.สถานที่ประกอบอาหาร  3.วัตถุดิบในการประกอบอาหาร  4.หอยนางรม | 1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม | 1.แผนภาพความคิด  2.สมุดจดบันทึก  3.แบบสัมภาษณ์ภูมิปัญญาชาวบ้าน |