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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **6.อาหาร**  6.1เมนูอาหารจากหอยนางรม | นักเรียนสามารถบอกสารอาหารที่สำคัญได้ | นักเรียนสามารถทำขั้นตอนเตรียมการเลี้ยงหอยนางรมได้ | นักเรียนเห็นความสำคัญสารอาหารที่ได้รับ | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 10 นาที )**   1. ครูสนทนากับนักเรียนเกี่ยวกับเมนูอาหารที่ยอดนิยมสำหรับวัยนักเรียน โดยคำถามดังนี้ – นักเรียนชอบรับประทานอาหารแบบไหน – นักเรียนชอบทำอาหารหรือไม่ถ้าชอบทำชนิดใดบ้าง – ถ้านักเรียนต้องเป็นคนที่ต้องทำอาหารเลี้ยงคนในครอบครัวนักเรียนจะทำอะไรได้บ้าง - นักเรียนยกตัวอย่างเกี่ยวกับอาหารจากหอยนางรมที่นักเรียนเคยรับประทานหรือเคยเห็น   **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**   1. นักเรียนแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน จัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และสถานที่ทำอาหาร และประกอบอาหารจากหอยนางรมจากข้อมูลที่สืบค้นมา   นักเรียน   1. นักเรียนทุกกลุ่มระดมฝีมือประกอบอาหารและร่วมกันทดลองชิม 2. นักเรียนนำอาหารที่ได้ไปให้คณะครูทดลองชิม 3. รับข้อเสนอแนะจากคณะครู   **ชั่วโมงที่ 2 ( 40 นาที )**  1. ให้นักเรียนแต่ละจดบันทึกวัตถุดิบ อุปกรณ์ ขั้นเตรียมการทำอาหาร ข้อเสนอแนะ  2. ให้นักเรียนสรุปองค์ความรู้ของอาหารตามหลักโภชนาการ  3. นักเรียนวาดรูปเมนูอาหารที่นักเรียนทำ (วาดเป็นรูปภาพ)  **ขั้นสรุป ( 10 นาที )**  1.นักเรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้เมนูอาหารจากหอยนางรม หลักโภชนาการ ขั้นตอนในการทำอาหาร ปัญหาและอุปสรรค์ | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2. อินเทอร์เน็ต  3.สถานที่ประกอบอาหาร  4.ยูทูป | 1.ความร่วมมือทำกิจกรรมกลุ่ม  2.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการทำงาน | 1.ภาพวาดเมนูอาหาร  2.สมุดจดบันทึก  3.เมนูอาหาร  4.มายแมพปิ้ง |

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

**ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วันที่** 24 มิ.ย. 2562 **รายชั่วโมง จำนวน** 2 **ชั่วโมง**

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เนื้อหา** | **จุดประสงค์** | | | **กระบานการเรียนรู้** | **สื่อ** | **ประเมิน** | |
| **ความรู้** | **ทักษะ** | **คุณค่า** | **กระบวนการ** | **ชิ้นงาน** |
| **6.อาหาร**  6.2การเตรียมการครัว | นักเรียนบอกขั้นตอนการเตรียมการครัวได้ | นักเรียนสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการเตรียมการครัวได้ | นักเรียนเห็นความสำคัญของการเตรียมการครัว | **ชั่วโมงที่ 1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ( 10 นาที )**  1.ครูสนทนากับนักเรียนเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค์ในการทำอาหารจาก ชม. ที่แล้ว และหาวิธีการปรับปรุงแก้ไข้  **ขั้นการจัดการเรียนรู้ ( 40 นาที )**  1. นักเรียนแบ่งกลุ่มๆละ 3 คน ศึกษาความเข้าใจเกี่ยวกับรสชาติอาหาร การจัดอาหาร การเตรียมอาหาร การทำอาหาร โดยมีวิธีการดังนี้ –สืบค้นข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตและสอบถามผู้รู้ – จดบันทึก - นำมาสรุปผล  **ชั่วโมงที่ 2 ( 40 นาที )**   1. ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มเสนอวิธีการเตรียมการครัว 2. เขียนสรุปวิธีการเตรียมการครัวเป็นมายแมพปิ้ง   **ขั้นสรุป ( 10 นาที )**  1.นักเรียนร่วมกันสรุปเกี่ยวกับการเตรียมการครัวอีกครั้ง  2.ซักถาม / แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ | 1.ภูมิปัญญาท้องถิ่น  2. อินเทอร์เน็ต  3.สถานที่ประกอบอาหาร  4.ยูทูป | 1.ความร่วมมือทำกิจกรรมกลุ่ม  2.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักเรียน  3.สังเกตพฤติกรรมการตอบคำถาม | 1.สมุดจดบันทึก  2.มายแมพปิ้ง  3.ภาพวาดแผนผังห้องครัว |

**ห้องเรียน** นักเรียนกัมพูชา **ครูผู้สอน** นายพิชิตพล ทาระขจัด **วันที่** 25 มิ.ย. 2562 **รายชั่วโมง จำนวน** 2 **ชั่วโมง**

**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** 26 มิ.ย. 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** 27 มิ.ย. 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** 28 มิ.ย. 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 |