

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	หมายเหตุ
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัญญา ทองนิล	อาจารย์คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	ผู้เชี่ยวชาญในการ ตรวจสอบด้าน โครงสร้างหลักสูตร
2. นายชุม เลิศประเสริฐ	ที่ปรึกษานายกองค์การบริหาร ส่วนตำบลปากทะเล อำเภอบ้าน แหลม จังหวัดเพชรบุรี	ผู้เชี่ยวชาญในการ ตรวจสอบด้านเนื้อหา
3. นางแนนน้อย เกิดมั่งมี	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร ชำนาญการ	ผู้เชี่ยวชาญในการ ตรวจสอบด้านเนื้อหา

ภาคผนวก ข
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

- แบบสัมภาษณ์
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์
- แบบสอบถาม
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสอบถาม
- แบบประเด็นสนทนากลุ่ม
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของประเด็นสนทนากลุ่ม
- แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
- แบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเล
- แบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงาน

แบบสัมภาษณ์

(สำหรับผู้นำชุมชนตำบลปากทะเล ผู้รู้ในชุมชนหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนโรงเรียนบ้านคอนมะขาม)

เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้ เป็นแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความต้องการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาเปิดสอนในกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี ผู้วิจัยจึงขออนุเคราะห์จากท่านโปรดตอบตามความเป็นจริง โดยแบบสัมภาษณ์ฉบับนี้แบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 9 ข้อ

ตอนที่ 1 สถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 4 ข้อ

ตอนที่ 1 สถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ จำนวน 5 ข้อ
คำชี้แจง กรุณาเติมข้อความลงในช่องว่างของแบบสัมภาษณ์ตามความเป็นจริง

1. ชื่อ
2. เพศ
3. อายุ ปี
4. ระดับการศึกษา
5. อาชีพ

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจาก
ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 4 ข้อ

1. ท่านคิดว่าการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ควรจัดเนื้อหาและประสบการณ์ในด้านใดให้
นักเรียนได้ศึกษา
.....
.....
.....
.....
2. ท่านคิดว่า ใครบ้างที่ควรมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและควรมีการจัดการ
เรียนการสอนอย่างไรเพื่อให้เหมาะสม
.....
.....
.....
.....
3. ท่านคิดว่า การสนับสนุนในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรสนับสนุน
ด้านใดบ้าง
.....
.....
.....
.....

4. ท่านคิดว่า การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นไปสู่งานอาชีพ มีความสำคัญและมีความจำเป็น
อย่างไรต่อการจัดการศึกษา และควรดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอย่างไร

.....

.....

.....

.....

5. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง ของแบบสัมภาษณ์

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบสัมภาษณ์ และให้คะแนนความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยกาเครื่องหมาย (/) ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ที่	ประเด็น	ระดับความคิด			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1	ความสอดคล้องของประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับสถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์				
2	ความสอดคล้องของประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับความสำคัญและความจำเป็นในการวัดดูดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตร				
3	ความสอดคล้องของประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับการมีส่วนร่วมและการสนับสนุนของชุมชนในการจัดการเรียนการสอนเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี				
4	ความสอดคล้องของประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น				

แบบสอบถาม

(สำหรับนักเรียน)

เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัด
เพชรบุรี

คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้ เป็นแบบสอบถามสำหรับนักเรียนเกี่ยวกับความต้องการให้มีการจัดการเรียนการสอนเรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยให้ผู้รู้ในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน ดังนั้นผู้วิจัยขอให้นักเรียนตอบตามความเป็นจริง โดยแบบสอบถามแบ่งเป็น 2 ตอน จำนวน 10 ข้อ ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการให้โรงเรียนเปิดสอน เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง จงเติมข้อความลงในช่องว่าง

1. เพศ
2. อายุ ปี
3. อาชีพของบิดา
4. อาชีพของมารดา
5. นักเรียนเคยมีความรู้หรือมีประสบการณ์ในการแปรรูปอาหารทะเลหรือไม่
☐ เคย
☐ ไม่เคย

ตอนที่ 2 ความต้องการให้โรงเรียนจัดการเรียนการสอนหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 5 ข้อ

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องว่าง () ตามความเป็นจริง

1. นักเรียนต้องการเรียน เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เพื่อประโยชน์ในด้านใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
() เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการแปรรูปอาหารทะเล
() เพื่อนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
() เพื่อนำความรู้ในชีวิตประจำวัน
() เพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพต่อไป
() อื่นๆ โปรดระบุ
2. นักเรียนต้องการให้มีการจัดรูปแบบการเรียนการสอนในลักษณะใด
() เรียนกับผู้รู้ในท้องถิ่นที่มีความรู้เรื่องการแปรรูปอาหารทะเล
() ให้ครูสอนร่วมกับผู้รู้ในท้องถิ่นที่โรงเรียน
() ให้ครูพาไปเรียนที่บ้านของผู้รู้ในท้องถิ่น
() เรียนกับผู้สอนและผู้ปกครองบ้างบางโอกาส
() เรียนกับผู้ปกครองที่บ้าน
() อื่นๆ โปรดระบุ

3. นักเรียนคิดว่าการเรียนรู้เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีความสำคัญและมีความจำเป็นหรือไม่อย่างไร
- () มีความสำคัญและจำเป็น เพราะ.....
- () ไม่มีความสำคัญและไม่จำเป็น เพราะ.....

4. นักเรียนต้องการเรียนรู้เรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ในเรื่องใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () บริบทในชุมชน ตำบลปากทะเล
- () การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน
- () การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง
- () การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น
- () การแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง
- () อื่นๆ โปรดระบุ

5. นักเรียนต้องการให้มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ในลักษณะใด

- () ใช้วิทยากรท้องถิ่น
- () จัดกระบวนการเรียนรู้ที่ปฏิบัติจริง
- () ใช้วิธีสอนที่หลากหลาย
- () เชิญวิทยากรและศึกษานอกสถานที่
- () มีการจำหน่ายอาหารทะเลที่แปรรูปแล้ว
- () อื่นๆ โปรดระบุ

6. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง

ของแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบสอบถาม และให้คะแนนความสอดคล้องของแบบสอบถามเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยกาเครื่องหมาย (/) ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ที่	ประเด็น	ระดับความคิด			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับสถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม				
2	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับประโยชน์ที่นักเรียนจะได้รับจากการเรียนเรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี				
3	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการเรียนการสอนเรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี				
4	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับความสำคัญและความจำเป็นในการเรียนการสอนเรื่องเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี				

ที่	ประเด็น	ระดับความคิด			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
5	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับความต้องการเรียนรู้เรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี				
	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับลักษณะการถ่ายทอดเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเลอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี				

ประเด็นการสนทนากลุ่ม

(สำหรับผู้นำชุมชน ผู้บริหารสถานศึกษา ครู ประธานคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน ผู้ปกครอง นักเรียน และผู้รู้ในท้องถิ่น จำนวน)

เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
คำชี้แจง

แบบสนทนากลุ่มนี้ เป็นประเด็นคำถามในการสนทนาเกี่ยวกับสภาพความต้องการและ
ข้อบ่งชี้เนื้อหาสาระเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญา
ท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เพื่อนำผลการวิจัยไปใช้ในการสร้าง
หลักสูตรและสามารถนำไปทดลองใช้ในการจัดการเรียนการสอนในระดับชั้นประถมศึกษา ดังนั้น
ผู้วิจัยจึงขอให้ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มแสดงความคิดเห็นตามความเป็นจริง โดยแบ่งออกเป็น 2 ตอน
จำนวน 11 ข้อ ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 สภาพความต้องการ ข้อบ่งชี้เนื้อหาสาระ การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน เรื่อง
การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
ความสำคัญและความจำเป็นสำหรับนักเรียนที่จะต้องเรียน จำนวน 6 ข้อ

ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ จำนวน 1 ข้อ

ตอนที่ 1 สภาพความต้องการ ข้อบ่งชี้เนื้อหาสาระ การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเกี่ยวกับการ
แปรรูปอาหารทะเล ความสำคัญและความจำเป็น สำหรับนักเรียนที่จะต้องเรียน โดยกำหนดประเด็น
คำถาม ดังนี้

1. ตามที่ชาวบ้านตำบลปากทะเลมีการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลเป็นจำนวนมาก
ท่านมีความคิดเห็นสมควรที่จะมีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิ
ปัญญาท้องถิ่น โดยให้ผู้รู้ในชุมชนเกี่ยวกับการแปรรูปเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน
เพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของเราหรือไม่ เพราะเหตุใด

.....
.....
.....

2. ท่านคิดว่าวิธีการที่เหมาะสมสำหรับการถ่ายทอดความรู้ด้านเนื้อหาสาระการแปรรูปอาหาร ตามที่ได้ร่วมกันกำหนดขึ้นอย่างไรจึงจะทำให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปอาหารทะเล

.....
.....

3. ท่านคิดว่าการจัดการเรียนการสอนเรื่อง การแปรรูปอาหารทะเล มีความสำคัญ มีความจำเป็น และมีประโยชน์หรือไม่ อย่างไร

.....
.....
.....

4. เนื้อหาสาระเกี่ยวกับเรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สำหรับนักเรียน ควรประกอบด้วยเนื้อหาอะไรบ้าง

.....
.....
.....

5. ท่านคิดว่า ถ้าต้องการให้ผู้เรียนบรรลุวัตถุประสงค์ในการเรียน เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ควรจัดกิจกรรมการเรียนการสอนอย่างไร

.....
.....

6. ท่านคิดว่าการจัดการเรียนการสอนเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลควรมีการวัดผลประเมินอย่างไร

.....
.....

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....
.....
.....

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง
ของแบบสนทนากลุ่ม

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบสนทนากลุ่ม และให้คะแนนความสอดคล้องของแบบสนทนากลุ่ม
เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยกา
เครื่องหมาย (/) ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ที่	ประเด็น	ระดับความคิด			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับ สถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ร่วมสนทนา กลุ่ม				
2	ความสอดคล้องของประเด็นสนทนากลุ่ม เกี่ยวกับประโยชน์และความต้องการให้มีการ พัฒนาหลักสูตรเรื่อง การแปรรูปอาหารทะเล จากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้าน แหลม จังหวัดเพชรบุรี				
3	ความสอดคล้องของประเด็นสนทนากลุ่ม เกี่ยวกับเนื้อหาและวิธีการจัดกิจกรรมการ เรียนการสอนเกี่ยวกับเรื่อง การแปรรูปอาหาร ทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี				
4	ความสอดคล้องของประเด็นสนทนากลุ่ม เกี่ยวกับการวัดและประเมินผลเกี่ยวกับการ แปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัด เพชรบุรี				

แบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน วัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

.....
คำชี้แจง ให้นักเรียนทำเครื่องหมาย (X) ลงในกระดาษคำตอบ ตรงกับคำตอบที่ถูกต้องที่สุด

1. ข้อใดเป็นเหตุผลที่ทำให้ตำบลปากทะเลมีชื่อเรียกว่า “ปากทะเล” ก. เป็นที่ราบลุ่มชายฝั่งทะเล ข. มีทรัพยากรชายฝั่งทะเลมาก ค. เป็นย่านของคนทำประมง ง. ปากคลองปากทะเลมีขนาดกว้างลึกสินค้า	6. ข้อใดคือแหล่งกำเนิดที่เป็นที่อยู่อาศัยของทรัพยากรสัตว์ทะเลของตำบลปากทะเล ก. พื้นที่ราบลุ่ม ข. ป่าชายเลน ค. ที่ราบชายฝั่ง ง. ปากคลองปากทะเล
2. ตำบลปากทะเลตั้งอยู่ในอำเภอใดของจังหวัดเพชรบุรี ก. เขาย้อย ข. บ้านแหลม ค. ท่ายาง ง. เมืองเพชรบุรี	7. ประชากรส่วนใหญ่ของตำบลปากทะเลประกอบอาชีพใดมากที่สุด ก. ค้าขาย ข. ทำนาข้าว ค. ทำนาเกลือ ง. ทำการประมง
3. ทิศใดของตำบลปากทะเลที่มีอาณาเขตติดต่อกับทะเลอ่าวไทย ก. ทิศเหนือ ข. ทิศใต้ ค. ทิศตะวันออก ง. ทิศตะวันตก	8. การประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลจำแนกได้กี่ประเภท ก. 1 ประเภท ข. 2 ประเภท ค. 3 ประเภท ง. 4 ประเภท
4. ตำบลปากทะเลแบ่งการปกครองออกเป็นกี่หมู่บ้าน ก. 2 หมู่บ้าน ข. 3 หมู่บ้าน ค. 4 หมู่บ้าน ง. 5 หมู่บ้าน	9. ข้อใดเป็นการแปรรูปอาหารทะเลโดยการแช่เย็นที่รักษาคุณภาพอาหารได้ระยะยาวเป็นปี ก. การนึ่ง ข. การลวก ค. การแช่เยือกแข็ง ง. การพาสเจอร์ไรซ์
5. ชาวบ้านปากทะเลนิยมนำสัตว์ทะเลชนิดใดมาประกอบอาชีพแปรรูปอาหารทะเลมากที่สุด ก. กุ้ง ข. หอย ค. ปู ง. ปลา	10. ปัจจัยสำคัญข้อใดที่ทำให้ชาวบ้านปากทะเลประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล ก. มีทรัพยากรสัตว์ทะเลที่จับได้มาก ข. มีแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ ค. มีป่าชายเลนที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ ง. มีแหล่งกำเนิดเพาะพันธุ์สัตว์ทะเล

11. ข้อใดเป็นประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร ก. ทำให้ราคาอาหารสูงขึ้น ข. ทำให้อาหารไม่มีเชื้อโรค ค. ทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น ง. ทำให้อาหารมีกลิ่นและรสชาติดีขึ้น	16. ปุ๋ยชนิดใดที่มีความสำคัญทางอุตสาหกรรมการแปรรูป ก. ปุ๋ยแอม ข. ปุ๋ยป๋น ค. ปุ๋ยม่่า ง. ปุ๋ยทะเล
12. เครื่องมือที่ใช้คนร่นกึ่งเรียกว่าอะไร ก. ระวะ ข. จี๊ฟ ค. โฟงพวง ง. อวนร่น	17. อัตราส่วนของสัตว์น้ำทะเลชนิดใดที่นำไปใช้ประโยชน์มากที่สุดในอุตสาหกรรมแปรรูป ก. ปู ข. ปลา ค. กุ้ง ง. หอย
13. วิธีการเก็บแปรรูปอาหารทะเลแบบทำแห้งที่ง่ายและประหยัดที่สุดคือข้อใด ก. การตากแสงแดด ข. การเก็บในที่เย็นและลมโกรก ค. การเก็บแบบรมควันหรือย่าง ง. การเก็บแบบใช้ความร้อน	18. ข้อใดเป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย ก. เชื้อไวรัส ข. เชื้อรา ค. เชื้อแบคทีเรีย ง. ถูกข้อ ข และ ค
14. ข้อใดเป็นประโยชน์ของการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเล ก. ทำให้มีการทำกะปิมากขึ้น ข. ทำให้มีอาหารทะเลมากขึ้น ค. ทำให้อาหารทะเลมีรสชาติดีขึ้น ง. ทำให้เพิ่มมูลค่าของทรัพยากรสัตว์น้ำ	19. หลักของการแปรรูปอาหารทะเลมีความสำคัญอย่างไร ก. เป็นการรักษาคุณภาพของอาหาร ข. เป็นการเก็บรักษาสัตว์น้ำ ค. เป็นการปรับปรุงผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ง. เป็นการการเพิ่มผลิตภัณฑ์ให้มีมากขึ้น
15. การแปรรูปอาหารทะเลประเภทใดที่สามารถเก็บไว้ได้เป็นปี ก. ประเภทตากแห้ง ข. ประเภทรมควัน ค. ประเภทแช่เยือกแข็ง ง. ประเภทดองเค็ม	20. กรรมวิธีการเก็บแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลที่ง่ายและประหยัดที่สุดคือวิธีใด ก. การหมักดอง ข. การตากแห้ง ค. การใช้เกลือ ง. การแช่เย็น

21. ข้อใดเป็นการแปรรูปอาหารทะเลแบบแห้งของตำบลปากทะเล ก. ปูม่าต้ม ข. ปลากระบอก ค. หอยแครงต้ม ง. กุ้งแห้ง	26. ข้อใดเป็นการแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อนของตำบลปากทะเล ก. กะปิ ข. หอยเสียบตากแห้ง ค. ห่อหมกปลาตุก ง. ปลากระบอกแห้ง
22. ชาวบ้านตำบลปากทะเลนำหอยเสียบมาแปรรูปอย่างไร ก. ทำกะปิ ข. คองเค็ม ค. ทำแดดเดียว ง. ตากแดดแห้ง	27. การต้มควรรีบหลักปฏิบัติอย่างไรจึงจะช่วยรักษาคุณค่าของอาหารไว้ได้มาก ก. ใช้น้ำน้อย ใช้ไฟอ่อน ต้องปิดฝาภาชนะ ข. ใช้น้ำมาก ใช้ไฟอ่อน ต้องปิดฝาภาชนะ ค. ใช้น้ำน้อย ใช้ไฟแรง ต้องปิดฝาภาชนะ ง. ใช้น้ำน้อย ใช้ไฟอ่อน ต้องเปิดฝาภาชนะ
23. ชาวบ้านปากทะเลใช้สิ่งใดช่วยในการแปรรูปอาหารโดยการหมักดอง ก. เกลือ ข. น้ำขาวข้าว ค. น้ำส้ม ง. น้ำตาลโตนด	28. การแปรรูปอาหารทะเลโดยการแช่เย็นของตำบลปากทะเลใช้สิ่งใดช่วยในการถนอมอาหาร ก. เกลือ ข. น้ำแข็ง ค. พาสเจอร์ไรซ์ ง. การฉายรังสี
24. ข้อใดเป็นอาหารทะเลหมักดองของปากทะเล ก. ปลาร้า ข. ปลาต้ม ค. กะปิ ง. ปลาแจ่ว	29. เพราะเหตุใดจึงนิยมนำเกลือมาแปรรูปอาหาร ก. เพราะเกลือเป็นวัตถุกันเสีย ข. เพราะป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เข้าไปในอาหาร ค. เพราะรักษาคุณค่าอาหาร ง. เพราะยืดอายุของการเก็บรักษาให้ยาวนาน
25. เพราะเหตุใดการแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อนจึงต้องใช้ความร้อนสูง ก. เพื่อยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ ข. เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ค. เพื่อรักษากลิ่น รสและคุณค่าอาหาร ง. เพื่อไม่ให้มีอากาศเข้าไปในอาหาร	30. ก่อนนำอาหารแช่เย็นต้องใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่ออะไร ก. เพื่อป้องกันการสูญเสียของน้ำ ข. เพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เข้าไปในอาหาร ค. เพื่อรักษาคุณค่าอาหาร ง. เพื่อยืดอายุของการเก็บรักษาให้ยาวนาน

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน
เรื่อง บริบทตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

.....

เฉลยแบบทดสอบ ก่อนเรียนและหลังเรียน			
ข้อ	คำตอบ	ข้อ	คำตอบ
1	ง	16	ค
2	ข	17	ข
3	ค	18	ง
4	ค	19	ก
5	ง	20	ก
6	ข	21	ง
7	ง	22	ง
8	ง	23	ก
9	ค	24	ค
10	ก	25	ข
11	ง	26	ค
12	ข	27	ค
13	ก	28	ข
14	ง	29	ง
15	ค	30	ง

แบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเล
เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ผู้ปฏิบัติงานชื่อ.....ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เลขที่.....

ที่		ระดับการปฏิบัติ			หมายเหตุ
		ปฏิบัติได้ดี (3 คะแนน)	ปฏิบัติได้พอใช้ (2 คะแนน)	ควรปรับปรุง (1 คะแนน)	
1	ทักษะกระบวนการในการทำงาน 1) การเตรียมวัสดุและเครื่องมือ 2) การใช้เครื่องมือเหมาะสมกับงาน 3) การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลถูกขั้นตอน 4) ความคล่องแคล่วในการทำงาน 5) การเก็บรักษาเครื่องมือ 6) การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย				
2	ผลงาน 1) ความเรียบร้อยของผลงาน 2) ความถูกต้องของผลงาน				
รวมคะแนน					
คะแนนเฉลี่ย					

แบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงาน

ภาคผนวก ค

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

หลักสูตรท้องถิ่น

เรื่อง

การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี



มัทนีญา บัวชื่น



วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารการศึกษา
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

คำนำ

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านคอนมะขาม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นการเปิดโอกาสให้ท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินการจัดการศึกษาให้เหมาะสมสอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมท้องถิ่น เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ชีวิตจริงของตนเองและท้องถิ่นในด้านต่าง ๆ โดยเรียนรู้เกี่ยวกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม การประกอบอาชีพแปรรูปอาหารทะเลในท้องถิ่น รวมทั้งให้ผู้เรียนรู้จักท้องถิ่นของตนเองเกิดความรักและผูกพันกับท้องถิ่นและเพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี นี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี โดยได้รับความกรุณาเป็นอย่างสูงจากรองศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา บุญส่ง และรองศาสตราจารย์นิภา เพชรสม ที่ปรึกษาที่ให้คำแนะนำตลอดจนช่วยเหลือและปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ตั้งแต่เริ่มต้นจนเสร็จสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงและขอบคุณบุคคลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ได้ให้ความร่วมมือ อำนวยความสะดวกต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรไว้ ณ โอกาสนี้

มัทนิญา บัวชื่น

ผู้วิจัย

สารบัญ

	หน้า
วิสัยทัศน์	2
พันธกิจ	3
หลักการ	3
จุดหมาย	4
สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน	5
คุณลักษณะที่พึงประสงค์	6
มาตรฐานและสาระการเรียนรู้ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน	7
การวิเคราะห์มาตรฐานการเรียนรู้ ผลการเรียนรู้ และสาระการเรียนรู้	7
คำอธิบายรายวิชา	9
โครงสร้างเนื้อหาและเวลาเรียน	10
ขอบข่ายเนื้อหา	12
เวลาเรียน	13
แนวทางการจัดการเรียนการสอน	13
สื่อ/แหล่งเรียนรู้	14
การวัดผลและประเมินผล	17
แนวการสอนหลักสูตร	19
แผนการจัดการเรียนรู้	28

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วย หลักการ คำอธิบายรายวิชา จุดหมาย โครงสร้าง ขอบข่ายเนื้อหา เวลาเรียน แนวทางการจัดการเรียนการสอน สื่อการเรียนการสอน และการวัดผลและประเมินผล มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

หลักการ

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นหลักสูตรกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ที่มุ่งให้ผู้เรียนเกิดคุณลักษณะตามความคาดหวังของหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 โดยให้ผู้เรียนพัฒนาคุณภาพชีวิตและให้สามารถเลือกแนวทางที่จะทำประโยชน์ให้กับสังคมตามบทบาทหน้าที่ของตนในฐานะเป็นพลเมืองที่ดีตามระบอบการปกครองแบบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข โดยให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะเพียงพอที่จะเลือกและตัดสินใจประกอบสัมมาชีพ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีนิสัยในการปรับปรุงงาน ซึ่งโรงเรียนสามารถจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับสภาพความต้องการของท้องถิ่น โดยการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญและผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง ตลอดจนการประเมินผลตามสภาพจริง

วิสัยทัศน์

หลักสูตรท้องถิ่น โรงเรียนบ้านคอนมะขาม มุ่งพัฒนาผู้เรียนทุกคนได้เรียนรู้อาชีพในท้องถิ่นภูมิหลัง วิถีการดำรงชีวิต เศรษฐกิจสังคม ศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีและทรัพยากรของชุมชนปากทะเล เพื่อปลูกฝังให้เยาวชนในชุมชนปากทะเล มีความรัก ความภาคภูมิใจในฐานะพลเมืองของชุมชนปากทะเล และเป็นกำลังสำคัญในการบำรุงรักษาอนุรักษ์ทรัพยากรและอาชีพในท้องถิ่นให้ยั่งยืนต่อไป และเผยแพร่ส่งเสริมสนับสนุนอาชีพในท้องถิ่นสู่สากล

พันธกิจ

1. พัฒนาครูและส่งเสริมชุมชนให้มีความรู้ ความเข้าใจ มีส่วนร่วมในการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น
2. จัดทำหลักสูตรท้องถิ่นการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยใช้ทรัพยากรจากท้องถิ่น
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนและชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมของการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนาอาชีพในชุมชนสู่สากล

จุดหมาย

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มุ่งให้ผู้เรียนได้พัฒนาคุณภาพชีวิต มีความรู้ ความเข้าใจ เกิดทักษะเพียงพอที่จะเลือกและตัดสินใจประกอบสัมมาชีพ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีนิสัยในการปรับปรุงงาน และมีเจตคติต่ออาชีพสุจริต ในการจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้ จะต้องมุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ดังต่อไปนี้

1. เพื่อให้นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการแปรรูปอาหารทะเลประเภทต่าง ๆ การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบในการแปรรูปอาหารทะเล และการจำหน่ายได้
2. มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถสร้างและปรับปรุงแนวทางปฏิบัติที่จะทำให้เกิดความเจริญแก่ตนเองและชุมชน
3. มีเจตคติที่ดีต่อสัมมาชีพทุกชนิด มีนิสัยรักการทำงาน มีความสามารถในการเลือกอาชีพที่เหมาะสมกับความถนัด ความสนใจของตนเอง และมีความภาคภูมิใจ รักและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างมีจิตสำนึก รวมทั้งการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างประหยัด
4. มีทักษะพื้นฐานในการประกอบสัมมาชีพ มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ มีความสามารถในการจัดการและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. **ความสามารถในการสื่อสาร** เป็นความสามารถในการรับและการส่งและวัฒนธรรม ใช้ภาษาท้องถิ่นและภาษากลางในการสื่อสารแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารและประสบการณ์ เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาตนเองและสังคม สร้างความเข้าใจอันดีด้วยการสื่อสารอย่างมีเหตุผลและมีประสิทธิภาพใน สังคมท้องถิ่นและสังคมชาติ

2. **ความสามารถในการคิด** เป็นความสามารถในการคิดวิเคราะห์ การคิดสังเคราะห์ การคิดอย่างสร้างสรรค์ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ และการคิดอย่างเป็นระบบ เพื่อสร้างความองค์ความรู้หรือสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจเกี่ยวกับตนเอง สังคมท้องถิ่นและสังคมชาติ

3. **ความสามารถในการแก้ปัญหา** เป็นความสามารถในการแก้ปัญหา และอุปสรรคต่าง ๆ ที่เผชิญได้อย่างถูกต้องเหมาะสมบนพื้นฐานของหลักเหตุผล คุณธรรมและข้อมูลสารสนเทศ เข้าใจความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของเหตุการณ์ต่าง ๆ ในสังคม แสวงหาความรู้ ประยุกต์ความรู้มาใช้ในการป้องกันและแก้ปัญหา และมีการตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อตนเอง สังคมและสิ่งแวดล้อม

4. **ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต** เป็นความสามารถในการนำกระบวนการต่าง ๆ ไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน การเรียนรู้ด้วยตนเอง การเรียนรู้ต่อเนื่อง การทำงาน และการอยู่ร่วมกันในสังคมด้วยการสร้างเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคคล การจัดการปัญหาและความขัดแย้งต่าง ๆ อย่างเหมาะสม การปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและสภาพแวดล้อม และการรู้จักหลีกเลี่ยงพฤติกรรมไม่พึงประสงค์ที่ส่งผลกระทบต่อตนเองและผู้อื่น

5. **ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี** เป็นความสามารถในการเลือกใช้เทคโนโลยีด้านต่างๆ และมีทักษะกระบวนการทางเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาตนเองและสังคมในด้านการเรียนรู้ การสื่อสาร การทำงาน การแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องเหมาะสมและมีคุณธรรม

คุณลักษณะที่พึงประสงค์

หลักสูตรท้องถิ่น โรงเรียนบ้านคอนมะขามมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุขในฐานะพลเมืองของชุมชนปากทะเล ดังนี้

1. รักและภูมิใจในท้องถิ่นชุมชนปากทะเล
2. ซื่อสัตย์สุจริต
3. มีวินัย
4. ใฝ่เรียนรู้
5. อยู่อย่างพอเพียง
6. มุ่งมั่นในการทำงาน
7. รักความเป็นไทย
8. มีจิตสาธารณะ
9. มีความรับผิดชอบ
10. รักความเป็นท้องถิ่น

สาระการเรียนรู้และมาตรฐานการเรียนรู้กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

สาระการเรียนรู้แกนกลางของกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ได้แก่
สาระที่ 4 การอาชีพ

มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ชั้น	ตัวชี้วัด	สาระการเรียนรู้แกนกลาง
ป. 6	1. สำรวจตนเองเพื่อวางแผนในการเลือกอาชีพ	● การสำรวจตนเอง - ความสนใจ ความสามารถ และทักษะ
	2. ระบุความรู้ ความสามารถและคุณธรรมที่สัมพันธ์กับอาชีพที่สนใจ	● คุณธรรมในการประกอบอาชีพ เช่น - ความซื่อสัตย์ - ความขยัน อดทน - ความยุติธรรม - ความรับผิดชอบ

การวิเคราะห์มาตรฐานการเรียนรู้ ผลการเรียนรู้ และสาระการเรียนรู้

การวิเคราะห์มาตรฐานการเรียนรู้ ผลการเรียนรู้ และสาระการเรียนรู้ของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีรายละเอียดดังนี้

สาระที่ 4 การอาชีพ

มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

มาตรฐานการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้
สาระที่ 4 การอาชีพ มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ	1. สำรวจตนเองและอธิบายในการวางแผนในการเลือกอาชีพ การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 2. นำความรู้เกี่ยวกับบริบทชุมชนปากทะเลไปใช้เลือกอาชีพเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาในท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรีได้	1. การสำรวจตนเองเกี่ยวกับความสนใจ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 1.1 บริบทชุมชนตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
	3. รู้และอธิบายประเภทของการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 4. บอกและปฏิบัติขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบล	1. การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และคุณธรรมในการประกอบอาชีพ 1.1 การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม

มาตรฐานการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้
	ปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 5. มีทักษะในการประกอบอาชีพและใช้เทคโนโลยีมาพัฒนาการแปรรูปอาหารที่มีในท้องถิ่นได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ 6. มีคุณธรรมที่ดีในการประกอบอาชีพสามารถนำไปใช้เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพและชีวิตประจำวันของตนเอง	จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ 1) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง 2) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการดองเค็ม 3) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน 4) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น 1.2 คุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล ได้แก่ 1) ความซื่อสัตย์ 2) ความขยัน อดทน 3) ความยุติธรรม 4) ความรับผิดชอบ

คำอธิบายรายวิชา

สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 6 ชั่วโมง

สำรวจตนเองเกี่ยวกับความสนใจ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เกี่ยวกับบริบทชุมชนปากทะเล ทรัพยากรสัตว์ทะเล และการแปรรูปอาหารทะเล ซึ่งการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลมจังหวัด เพชรบุรี ได้แก่ การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง การแปรรูปอาหารทะเลโดยการดองเค็ม การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน และการแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น คุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ ความซื่อสัตย์ ความขยัน อดทน ความยุติธรรม ความรับผิดชอบ

ปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง การแปรรูปอาหารทะเลโดยการดองเค็ม การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน และการแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น

เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ปฏิบัติมีทักษะการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น รู้จักการทำงานกลุ่ม มีนิสัยรักการทำงาน ปรับปรุงงาน สามารถแก้ไขปัญหาอย่างมีเหตุผล มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลไปประกอบเป็นอาชีพได้

รหัสตัวชี้วัด

ง 4.1 ป.6/1 , 6/2

รวมตัวชี้วัด 2 ตัวชี้วัด

โครงสร้างเนื้อหาและเวลาเรียน
หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

โครงสร้างหลักสูตรสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วย 2 หน่วย ดังต่อไปนี้

- หน่วยการเรียนรู้ที่ 1** บริบทชุมชนตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
- หน่วยการเรียนรู้ที่ 2** การแปรรูปอาหารทะเลและคุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล
 อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา/ ชั่วโมง
1	1.สำรวจตนเองและอธิบายในการวางแผนในการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 2. นำความรู้เกี่ยวกับบริบทชุมชนปากทะเลไปใช้เลือกอาชีพเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาในท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรีได้ จุดประสงค์การเรียนรู้ 1. สำรวจตนเองในการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลได้ 2. อธิบายการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลได้ 3. อธิบายสภาพบริบทชุมชนตำบลปากทะเลได้	การสำรวจตนเองเกี่ยวกับความสนใจ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเลอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 1. บริบทชุมชนตำบลปากทะเลอำเภอบ้านแหลมจังหวัดเพชรบุรี - สภาพทั่วไป - สภาพภูมิประเทศ - สภาพการเมือง การปกครอง - ประชากร - สภาพทางเศรษฐกิจ - สภาพทางสังคม - สภาพภูมิปัญญาท้องถิ่น - ทรัพยากรสัตว์ทะเลและข้อมูลอื่นๆ	2

หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา/ ชั่วโมง
2	3. รู้และอธิบายประเภทของการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 4. บอกและปฏิบัติขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 5. มีทักษะในการประกอบอาชีพและใช้เทคโนโลยีมาพัฒนาการแปรรูปอาหารที่มีในท้องถิ่นได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ 6. มีคุณธรรมที่ดีในการประกอบอาชีพสามารถนำไปใช้เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพและชีวิตประจำวันของตนเอง จุดประสงค์การเรียนรู้ 1. อธิบายประเภทของการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลได้ 2. บอกขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลได้ 3. เลือกใช้ บำรุงรักษา เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลได้ถูกต้อง 4. ปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละชนิดได้ถูกต้องตามขั้นตอนและถูกสุขลักษณะ 5. อธิบายคุณธรรมในการประกอบอาชีพได้และนำไปใช้ได้ถูกต้อง	การแปรรูปอาหารทะเลและคุณธรรมในการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 1. การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ 1) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง 2) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการดองเค็ม 3) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน 4) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น 2.2 คุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ 1) ความซื่อสัตย์ 2) ความขยัน อดทน 3) ความยุติธรรม 4) ความรับผิดชอบ	4

ขอขำยเนื้อหา

ขอขำยเนื้อหาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 บริบทตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่

- 1) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง
- 2) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการดองเค็ม
- 3) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน
- 4) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น

และคุณธรรมการและคุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร
ทะเลในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่

- 1) ความซื่อสัตย์
- 2) ความขยัน อดทน
- 3) ความยุติธรรม
- 4) ความรับผิดชอบ

สาระการเรียนรู้ / เนื้อหา	จำนวนคาบเรียน(โดยประมาณ)		
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
แผนการจัดการเรียนรู้ที่1 บริบทตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	2	-	2
แผนการจัดการเรียนรู้ที่2 การแปรรูปอาหารทะเล จากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเลทั้ง 4 ประเภท	2	2	4
รวมทั้ง	4	2	6

เวลาเรียน

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 กำหนดเวลาเรียน 6 คาบ แบ่งเป็นภาคทฤษฎี 4 คาบ และภาคปฏิบัติ 2 คาบ จัดการเรียนการสอนสัปดาห์ละ 2 คาบ คาบละ 60 นาที จำนวน 3 สัปดาห์ และอัตราเวลาเรียนของสาระการเรียนรู้โดยประมาณ ดังตารางต่อไปนี้

สาระการเรียนรู้ / เนื้อหา	อัตราเวลาเรียนโดยประมาณ	
	คาบ	ร้อยละ
ภาคทฤษฎี	4	66.67
ภาคปฏิบัติ	2	33.33
รวม	6	100

แนวทางการจัดการเรียนรู้

เพื่อให้การจัดการเรียนรู้หลักสูตรสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี บรรลุตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตรที่กำหนดไว้ ซึ่งการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญให้ผู้เรียนได้เรียนรู้อย่างมีความหมาย ค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเองและการฝึกปฏิบัติจริง โดยให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และครูใช้วิธีการสอนที่หลากหลายสอดคล้องเหมาะสมกับเนื้อหา วิชาของผู้เรียน และสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น โดยมีแนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ดังนี้

1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนยืดหยุ่นตามสภาพและความต้องการของท้องถิ่น โดยท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและพัฒนาสื่อการเรียนการสอนจากวัสดุในท้องถิ่น
2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยให้ผู้รู้ในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับครูในหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเล
3. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยคำนึงถึงความต้องการและความสนใจของนักเรียน
4. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้นักเรียนได้ปฏิบัติจริง และมุ่งเน้นกระบวนการกลุ่ม
5. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยการนำนักเรียนไปศึกษาแหล่งเรียนรู้ในชุมชน เพื่อให้ นักเรียนเกิดความรู้และประสบการณ์

6. จัดสภาพแวดล้อมและสร้างบรรยากาศที่เอื้อต่อการเรียนรู้และการปฏิบัติจริงของนักเรียน

7. จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยมีการสอดแทรกคุณธรรม ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทน ความยุติธรรม และความรับผิดชอบ

สื่อ / แหล่งการเรียนรู้

สื่อและแหล่งการเรียนรู้เป็นปัจจัยที่สำคัญในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวทางการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ดังนั้นครูผู้สอนจำเป็นต้องจัดทำสื่อและแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลายให้เหมาะสมกับเนื้อหาสาระและวัยของผู้เรียน ซึ่งสื่อ และแหล่งการเรียนรู้ที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนรู้สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ส่งเสริมเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้บรรลุตามเป้าหมายของหลักสูตรอย่างมีคุณภาพนั้นจะต้องสอดคล้องกับเนื้อหาสาระ วิธีการเรียนรู้ และศักยภาพของผู้เรียน ซึ่งสื่อและแหล่งเรียนรู้มีทั้งสื่อที่เป็นสถานที่ บุคคล และสื่อการเรียนรู้ ดังนี้

1. สถานที่ ได้แก่ แหล่งเรียนรู้ที่ทำการแปรรูปอาหารทะเลของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งมีหมู่บ้านทั้งหมด จำนวน 4 หมู่บ้าน ดังนี้

- 1.1 หมู่ที่ 1 บ้านดอนมะขามยางเนื้อ
- 1.2 หมู่ที่ 2 บ้านปากทะเลนอก
- 1.3 หมู่ที่ 3 บ้านปากทะเลใน
- 1.4 หมู่ที่ 4 บ้านบางอินพัฒนา

2. บุคคล ได้แก่ ผู้รู้ในท้องถิ่นที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารทะเลของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่

- 2.1 นายหุ้ม เลิศประเสริฐ ที่ปรึกษานายกองการบริหารส่วนตำบลปากทะเล
- 2.2 นายฉีก ทอคำ ครูโรงเรียนบ้านดอนมะขาม
- 2.3 หมู่ที่ 1 บ้านดอนมะขามยางเนื้อ ได้แก่

- | | | |
|----------------|----------|------------------------------------|
| 1) นางสาวออย | ทิพวัน | บ้านเลขที่ 83 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 2) นางสาวหรั่ง | มั่งคั่ง | บ้านเลขที่ 86 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 3) นายสมพิศ | ม่วงนาค | บ้านเลขที่ 63/2 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 4) นางอัมพร | ทองคำ | บ้านเลขที่ 14/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |

5) นางมณี	ม่วงนาค	บ้านเลขที่ 63/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
6) นางสาวกาญจนา	ทั้งทอง	บ้านเลขที่ 17/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
7) นางสาวไสว	ไยบำรุง	บ้านเลขที่ 75/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
8) นางองอาจ	คงจันทร์	บ้านเลขที่ 5 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
9) นางพะเยาว์	เลิศประเสริฐ	บ้านเลขที่ - หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
10) นางศรีนวล	หวานผล	บ้านเลขที่ 61 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
11) นางจิตอารีย์	เลิศประเสริฐ	บ้านเลขที่ 21 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
12) นางบุญล้อม	หวานผล	บ้านเลขที่ 82 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
13) นางพรพรรณ	มากแสง	บ้านเลขที่ 49/2 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
14) นางเพ็ญรุ่ง	อินทร์มี	บ้านเลขที่ 67/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
15) นางทองหล่อ	อินทร์มี	บ้านเลขที่ 67 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
16) นางวันเพ็ญ	เดชดี	บ้านเลขที่ 86/4 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
17) นางยวน	แดงจันทร์	บ้านเลขที่ 79 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
18) นางไพเราะ	อินทร์มี	บ้านเลขที่ 67/2 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
19) นางสาวกร	มั่งคั่ง	บ้านเลขที่ 38/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
20) นางพิน	พูลสวัสดิ์	บ้านเลขที่ 18 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล
21) นางลำควน	จันทร์	บ้านเลขที่ 17/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล

2.4 หมู่ที่ 2 บ้านปากทะเลนอก ได้แก่

1) นางชื่นใจ (แม่ตุ๊กตา) แม่ลงไทย		บ้านเลขที่ 67 หมู่ 2 ตำบลปากทะเล
2) นางสาวสมพร	สวัสดิ์	บ้านเลขที่ 49 หมู่ที่ 2 ตำบลปากทะเล
3) นางสาวสุรินทร์	รักษาพันธ์	บ้านเลขที่ 101/1 หมู่ที่ 2 ตำบลปากทะเล

2.5 หมู่ที่ 3 บ้านปากทะเลใน ได้แก่

1) นางสาวสมถวิล	พหุโล	บ้านเลขที่ 30 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล
2) นางสาวเอี่ยมพร	คงเจริญ	บ้านเลขที่ 157/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล
3) นายสมปอง	พูลทับ	บ้านเลขที่ 116/ 2 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล
4) นายฟุ้ง	ใจซื่อ	บ้านเลขที่ 99 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล
5) นางสาวละมัย	ทับสินวล	บ้านเลขที่ 114 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล
6) นายวินัย	ภูอัน	บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล
7) นางสาวประเทือง	ภูจอมแก้ว	บ้านเลขที่ 189 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล

2.6 หมู่ที่ 4 บ้านบางอินพัฒนา ได้แก่

- | | | |
|-----------------|------------|---|
| 1) นางทม | สิงห์เทียน | บ้านเลขที่ 126 หมู่ 4 ตำบลปากทะเล |
| 2) นายวินัย | จำทรัพย์ | บ้านเลขที่ 132/18 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล |
| 3) นางบุญแท้ | แสงดี | บ้านเลขที่ 143/1 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล |
| 4) นางลูกจันทร์ | สวัสดิ์ | บ้านเลขที่ 20 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล |

3. เอกสาร ตำรา เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเล
4. ภาพถ่าย รูปภาพ ที่เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเล
5. ใบงาน
6. กิจกรรม Walk Rally
7. เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุที่ใช้ในการแปรรูปอาหารทะเล
8. สัตว์ทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู และปลา

การวัดผลและประเมินผล

การวัดผลและการประเมินผลตามสภาพจริง ตลอดจนการติดตามผล ในการจัดการเรียนการสอนให้เป็นหน้าที่ของครูผู้สอนทำการประเมินผลก่อนเรียนโดยใช้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและทำการสอนเนื้อหาสาระหลักสูตรตามแผนการจัดการความรู้ และประเมินพฤติกรรม การเข้าร่วมกิจกรรมระหว่างเรียนโดยการสังเกต การสัมภาษณ์ การทดสอบ การตรวจผลงานนักเรียน โดยเน้นการพัฒนาการทางด้านการเรียนรู้ ทักษะและเจตคติ และหลังจากที่เรียนจบเนื้อหาสาระหลักสูตรแล้วทำ การทดสอบหลังเรียนโดยใช้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนฉบับเดิม เพื่อติดตามการพัฒนาการทางการเรียนของผู้เรียนโดยมีวิธีการและเครื่องมือวัดและประเมินผลดังนี้

1. สังเกตการณ์ตอบคำถาม การอภิปราย และการนำเสนอหน้าชั้นเรียน
2. สังเกตความสนใจขณะปฏิบัติงาน
3. สังเกตทักษะกระบวนการปฏิบัติงาน
4. การตรวจผลผลิตการแปรรูปอาหารทะเล
5. การทดสอบความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

อัตราส่วนคะแนนภาคปฏิบัติ : ภาคทฤษฎี = 80 : 20

เกณฑ์การตัดสินผลการเรียน

ต่ำกว่า 50 คะแนน	ได้ผลการเรียน 0 แสดงว่า ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน
50 – 59 คะแนน	ได้ผลการเรียน 1 พอใช้
60 – 69 คะแนน	ได้ผลการเรียน 2 ปานกลาง
70 – 79 คะแนน	ได้ผลการเรียน 3 ดี
80 คะแนนขึ้นไป	ได้ผลการเรียน 4 ดีมาก

รายละเอียดของการวัดและประเมินผลดังนี้

สิ่งที่ต้องการวัด	วิธีการวัด	เครื่องมือ	ผู้ประเมิน
1. ความรู้ 2. กระบวนการ 3. คุณลักษณะ	1. การสังเกตพฤติกรรมการทำงาน กลุ่ม 2. การตรวจผลงาน 3. การตรวจบันทึกผลการปฏิบัติ กิจกรรม 4. การทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียน	1. แบบสังเกตพฤติกรรม การทำงานกลุ่ม 2. แบบประเมินผลงาน 3. แบบบันทึกผลการ ปฏิบัติกิจกรรม 4. แบบทดสอบวัด ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน	1. ครู 2. นักเรียน 3. วิทยากร ท้องถิ่น

เกณฑ์การประเมิน

1. การสังเกต

แบบบันทึกการสังเกต

0	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
1	หมายถึง	ปานกลาง
2	หมายถึง	ดี

2. การตรวจผลงาน

- แบบบันทึกสาระการเรียนรู้

- แบบประเมินผลงาน

1	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
2	หมายถึง	พอใช้
3	หมายถึง	ปานกลาง
4	หมายถึง	ดี

แนวการสอนหลักสูตร

เรื่อง

การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล

อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

- สาระสำคัญ
- จุดประสงค์การเรียนรู้
- เนื้อหา
- การจัดกิจกรรมการเรียนรู้
- สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
- การวัดผลและการประเมินผล

แนวการสอน

เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

แนวการสอนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วย เนื้อหา จุดประสงค์การเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ สื่อการเรียนรู้และการวัดผลประเมินผล โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

สาระสำคัญ

ตำบลปากทะเลเป็นตำบลหนึ่งที่ตั้งอยู่ในอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี แบ่งการปกครองออกเป็น 4 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านดอนมะขามยางเนื้อ บ้านปากทะเลนอก บ้านปากทะเลใน และบ้านบางอินทร์พัฒนา พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มและที่ราบชายฝั่งทะเล ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง ทำนาเกลือ เลี้ยงปลา ทำนาข้าวและค้าขาย มีป่าชายเลน มีทรัพยากรสัตว์ทะเล ได้แก่ เคยดำ กุ้งหัวโต กุ้งแชบ๊วย กุ้งกุลาดำ ปูทะเล ปูม้า ปูแสม หอยแครง หอยเสียบ หอยพิมพ์ หมึกกล้วย หมึกกระดอง หมึกสาย หรือหมึกขุด ปลากระบอก ปลาเห็ดโคน ปลาลิ้นหมา ปลาดุกทะเล ปลากดทะเล ปลาเก๋า ปลากระพง ปลาไส้ตัน ปลาฉลาม ปลาตะกั้ง และปลาชนิดต่างๆ แมงดาทะเล ฯลฯ สัตว์ทะเลดังกล่าวเป็นทรัพยากรที่ก่อให้เกิดอาชีพประมง อาชีพค้าขาย และอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลประเภทต่างๆของคนในพื้นที่ เป็นอาชีพที่ช่วยเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรสัตว์น้ำที่จับได้ในพื้นที่ปากทะเล ซึ่งในตำบลปากทะเลมีการแปรรูปอาหารทะเลแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ 1) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง เช่น ปลากระบอกตากแห้ง ปลาลิ้นหมาทากแห้ง ปลากระเมาะตากแห้ง, ปลาจวดตากแห้ง, ปลากังตากแห้ง, ปลาไส้ตันตากแห้ง, ปลากดตากแห้ง ปลาอกกะเล็ดตากแห้ง ปลาลิมตากแห้ง หอยเสียบตากแห้ง กุ้งแห้ง และหมึกสายหรือหมึกขุดตากแห้ง 2) การแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อน เช่น ปูม้าและแมงดานึ่ง ปูม้ามั้มกะเนื้อ ห่อหมกปลาดุก ปลากด 3) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง เช่น กะปิเคยดำ ปูแสมดอง ปูแป้นดอง และหอยแครงเค็ม และ 4) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการแช่เย็น เช่น ปลา กุ้ง หมึก แช่เย็น

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมวิชาชีพในโรงเรียนและให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะเพียงพอในการแปรรูปอาหารทะเล และตัดสินใจเลือกอาชีพ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีนิสัยในการปรับปรุงงานตามสภาพและความต้องการของท้องถิ่นของตนเอง

เนื้อหา

เนื้อหา เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. บริบทชุมชนตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่
 - 1) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง
 - 2) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน
 - 3) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง
 - 4) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการแช่เย็น

และคุณธรรมการและคุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่

- 1) ความซื่อสัตย์
- 2) ความขยัน อดทน
- 3) ความยุติธรรม
- 4) ความรับผิดชอบ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. สามารถตนเองในการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลได้
2. อธิบายการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลได้
3. อธิบายสภาพบริบทชุมชนตำบลปากทะเลได้
4. อธิบายประเภทของการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลได้
5. บอกขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลได้
6. เลือกใช้ บำรุงรักษา เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลได้ถูกต้อง
7. ปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละชนิดได้ถูกต้องตามขั้นตอนและถูกสุขลักษณะ
8. อธิบายคุณธรรมในการประกอบอาชีพได้และนำไปใช้ได้ถูกต้อง

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

กิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

กิจกรรมที่ 1 ให้นักเรียนศึกษาบริบทชุมชนตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยดำเนินการดังนี้

1. ครูนำภาพแผนที่ตำบลปากทะเลและภาพการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลของชาวบ้านในตำบลปากทะเลให้นักเรียนดู แล้วตั้งคำถามให้นักเรียนช่วยกันอภิปรายและตอบคำถาม

- บริเวณชุมชนของนักเรียน มีลักษณะสภาพของท้องถิ่นและการประกอบอาชีพเป็นอย่างไร

- ปัจจัยสิ่งแวดล้อมใดที่มีอิทธิพลต่อการประกอบอาชีพของคนในชุมชน

2. นักเรียนและครูสนทนาร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางธรรมชาติในทะเล โดยเฉพาะทรัพยากรธรรมชาติสัตว์น้ำทะเลในท้องถิ่นที่สามารถนำมาประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล เพื่อนำเข้าสู่บทเรียนเกี่ยวกับเรื่องบริบทของตำบลปากทะเลและการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลของคนในตำบลปากทะเล

3. แบ่งนักเรียนออกเป็นกลุ่มๆ ละ 5 คน ให้นักเรียนออกไปสำรวจพื้นที่ตำบลปากทะเลโดยการสอบถามจากผู้รู้ในท้องถิ่น/องค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล แล้วตอบคำถามจากแบบสำรวจข้อมูลท้องถิ่น พร้อมนำเสนอผลงาน

4. นักเรียนสำรวจตนเองในการเลือกอาชีพโดยทำตามใบงานที่ 1.1 แล้วสุ่มนักเรียนกลุ่มละ 1 คน นำเสนอผลงาน

5. นักเรียนสรุปข้อมูลเกี่ยวกับบริบทของตำบลปากทะเล แล้วบันทึกลงในสมุดจดบันทึก แล้วทำแผนที่ความคิด (Mind Map) ในใบงานที่ 1.2 เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเล

6. นักเรียนสรุปร่วมกันเกี่ยวกับตำบลปากทะเลและการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล แล้วนักเรียนและครูร่วมกันสนทนาซักถามและอภิปรายเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลการทำกิจกรรมของแต่ละกลุ่มเพื่อนำไปสู่ข้อสรุปเกี่ยวกับการเลือกอาชีพของนักเรียน

กิจกรรมที่ 2 นักเรียนศึกษาความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยดำเนินการ ดังนี้

1. ครูให้นักเรียนดูหอยเสียบตากแห้ง กุ้งแห้ง กะปิ ปูนิ่ง ปลาจวดแดดเดียว ห่อหมกทะเล ปลากระบอกแดดเดียว ปลากระเมาะแดดเดียว ปูแสมดองเค็ม หอยแครงดองเค็ม และหมึกขูดหรือหมึกสายแดดเดียว แล้วร่วมกันสนทนาเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเล ตามที่ได้พบเห็นจากการสำรวจมาแล้ว แล้วตั้งคำถามถามนักเรียนว่า

- นักเรียนพบเห็นอาหารทะเลชนิดใดบ้างที่นำมาแปรรูปในชุมชนปากทะเล

- อาหารเหล่านั้นมีลักษณะและมีการแปรรูปอย่างไร

2. นักเรียนและครูสนทนาร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลประเภทต่างๆ ของชุมชนปากทะเล เพื่อชี้ให้เห็นขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเล และนำเข้าสู่บทเรียนเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล

3. แบ่งนักเรียนออกเป็น 2 กลุ่มๆ ละ 5 คน

4. นักเรียนร่วมกิจกรรม Walk Rally เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล มีการแปรรูปอาหารทะเลแบ่งออกก็ประเภท อะไรบ้าง วัสดุที่ใช้ในการแปรรูปอาหารทะเล ขั้นตอนในการแปรรูปอาหารทะเล การจำหน่าย ตามคำแนะนำในขั้นตอนการร่วมกิจกรรมในใบงานที่ 2.1 และตอบคำถามตามใบงานที่ 2.2 พร้อมนำเสนอผลงาน

5. นักเรียนแต่ละกลุ่มส่งตัวแทนนำเสนอผลงานเพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

6. นักเรียนร่วมกันสรุปการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนปากทะเล

กิจกรรมที่ 3 นักเรียนปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ตามที่ตนเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเล โดยดำเนินการ ดังนี้

1. แบ่งนักเรียนออกเป็นกลุ่มๆ ละ 5 คน

2. นักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล กลุ่มละ 1 อย่าง ตามที่กลุ่มตนเองเลือกเป็นอาชีพ และเขียนขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลตามใบงานที่ 2.4 โดยมีครูและผู้รู้ในท้องถิ่นคอยสังเกตแนะนำการแปรรูปอาหารทะเลของนักเรียนและแนะนำในเรื่อง การรักษาความสะอาด การสวณคุณค่าอาหาร ขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเล ตลอดจนคุณธรรมในการทำงาน เช่น ความรับผิดชอบ ความขยัน อดทน ความซื่อสัตย์ในการทำงาน

3. นักเรียนทำแผนที่ความคิด (Mind Map) ตามใบงานที่ 2.3 เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล

4. นักเรียนและครูร่วมกันสรุปเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล และการเลือกอาชีพที่นักเรียน

สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1.สถานที่ ได้แก่ แหล่งเรียนรู้ที่ทำการแปรรูปอาหารทะเลของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งมีหมู่บ้านทั้งหมด จำนวน 4 หมู่บ้าน ดังนี้

1.1 หมู่ที่ 1 บ้านดอนมะขามยางเนื้อ

1.2 หมู่ที่ 2 บ้านปากทะเลนอก

1.3 หมู่ที่ 3 บ้านปากทะเลใน

1.4 หมู่ที่ 4 บ้านบางอินพัฒนา

2. บุคคล ได้แก่ ผู้รู้ในท้องถิ่นที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพในท้องถิ่น ที่เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่

2.1 นายหุ่ม เลิศประเสริฐ ที่ปรึกษานายกองคํการบริหารส่วนตำบลปากทะเล

2.2 นายคิลก ทองคำ ครูโรงเรียนบ้านคอนมะขาม

2.3 หมู่ที่ 1 บ้านคอนมะขามข้างเนื้อ ได้แก่

- | | | |
|------------------|--------------|------------------------------------|
| 1) นางสาวออย | ทิพวัน | บ้านเลขที่ 83 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 2) นางสาวหรั่ง | มั่งคั่ง | บ้านเลขที่ 86 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 3) นายสมพิศ | ม่วงนาค | บ้านเลขที่ 63/2 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 4) นางอัมพร | ทองคำ | บ้านเลขที่ 14/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 5) นางมณี | ม่วงนาค | บ้านเลขที่ 63/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 6) นางสาวกาญจนา | ทั้งทอง | บ้านเลขที่ 17/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 7) นางสาวไสว | ไชบำรุง | บ้านเลขที่ 75/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 8) นางองอาจ | คงจันทร์ | บ้านเลขที่ 5 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 9) นางพะเยาว์ | เลิศประเสริฐ | บ้านเลขที่ - หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 10) นางศรีนวล | หวานผล | บ้านเลขที่ 61 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 11) นางจิตอารีย์ | เลิศประเสริฐ | บ้านเลขที่ 21 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 12) นางบุญล้อม | หวานผล | บ้านเลขที่ 82 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 13) นางพรพรรณ | มากแสง | บ้านเลขที่ 49/2 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 14) นางเพ็ญรุ่ง | อินทร์มี | บ้านเลขที่ 67/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 15) นางทองหล่อ | อินทร์มี | บ้านเลขที่ 67 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 16) นางวันเพ็ญ | เดชดี | บ้านเลขที่ 86/4 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 17) นางยวน | แดงจันทร์ | บ้านเลขที่ 79 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 18) นางไพเราะ | อินทร์มี | บ้านเลขที่ 67/2 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 19) นางสาวกร | มั่งคั่ง | บ้านเลขที่ 38/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 20) นางพิน | พูลสวัสดิ์ | บ้านเลขที่ 18 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 21) นางลำดวน | จันทร์ | บ้านเลขที่ 17/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |

2.4 หมู่ที่ 2 บ้านปากทะเลนอก ได้แก่

- | | | |
|-----------------------------------|------------|--|
| 1) นางชื่นใจ (แม่ตุ๊กตา) แม่ลงไทย | | บ้านเลขที่ 67 หมู่ 2 ตำบลปากทะเล |
| 2) นางสาวพร | สวัสดิ์ | บ้านเลขที่ 49 หมู่ที่ 2 ตำบลปากทะเล |
| 3) นางสาวรินทร์ | รักษาพันธ์ | บ้านเลขที่ 101/1 หมู่ที่ 2 ตำบลปากทะเล |

2.5 หมู่ที่ 3 บ้านปากทะเลใน ได้แก่

- | | | |
|----------------|-----------|---|
| 1) นางสาวฉวี | พหุโล | บ้านเลขที่ 30 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล |
| 2) นางเอี่ยมพร | คงเจริญ | บ้านเลขที่ 157/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล |
| 3) นายสมปอง | พูลทับ | บ้านเลขที่ 116/ 2 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล |
| 4) นายฟุ้ง | ใจซื่อ | บ้านเลขที่ 99 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล |
| 5) นางละมัย | ทับสินวล | บ้านเลขที่ 114 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล |
| 6) นายวินัย | ภูอัน | บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล |
| 7) นางประเทือง | ภูจอมแก้ว | บ้านเลขที่ 189 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล |

2.6 หมู่ที่ 4 บ้านบางอินพัฒนา ได้แก่

- | | | |
|-----------------|------------|---|
| 1) นางทม | สิงห์เทียน | บ้านเลขที่ 126 หมู่ 4 ตำบลปากทะเล |
| 2) นายวินัย | ฉำทรัพย์ | บ้านเลขที่ 132/18 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล |
| 3) นางบุญแท้ | แสงดี | บ้านเลขที่ 143/1 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล |
| 4) นางลูกจันทร์ | สวัสดิ์ | บ้านเลขที่ 20 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล |

3. เอกสาร ตำรา เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเล
4. ภาพถ่าย รูปภาพ ที่เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเล
5. ใบงาน
6. กิจกรรม Walk Rally
7. เครื่องมือ อุปกรณ์ และวัสดุที่ใช้ในการแปรรูปอาหารทะเล
8. สัตว์ทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู และปลา

การวัดและประเมินผล

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีการวัดและประเมินผลระหว่างเรียนและหลังเรียนตามจุดประสงค์การเรียนรู้ โดยให้ครอบคลุมด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ มีรายละเอียด ดังนี้

1. ด้านความรู้ความเข้าใจ

1.1 สังเกตจากการสนทนาและซักถามของนักเรียนเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

1.2 สังเกตจากการสรุปและตอบคำถาม

1.3 สังเกตจากการอภิปราย และการนำเสนอหน้าชั้นเรียน

1.4 สังเกตความสนใจขณะปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียน

1.5 สังเกตความร่วมมือในการทำงานกลุ่ม

1.6 ตรวจสอบผลงานจากใบงาน

1.7 ทดสอบวัดความรู้ความเข้าใจ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

2. ด้านทักษะการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

1.8 สังเกตจากการปฏิบัติงานการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ตามขั้นตอน

1.9 ตรวจสอบผลการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ของนักเรียน

อัตราส่วนคะแนนภาคปฏิบัติ : ภาคทฤษฎี = 80 : 20

เกณฑ์การตัดสินผลการเรียน

ต่ำกว่า 50 คะแนน ได้ผลการเรียน 0 แสดงว่า ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน

50 – 59 คะแนน ได้ผลการเรียน 1 พอใช้

60 – 69 คะแนน ได้ผลการเรียน 2 ปานกลาง

70 – 79 คะแนน ได้ผลการเรียน 3 ดี

80 คะแนนขึ้นไป ได้ผลการเรียน 4 ดีมาก

รายละเอียดของการวัดและประเมินผล ดังนี้

สิ่งที่ต้องการวัด	วิธีการวัด	เครื่องมือ	ผู้ประเมิน
1. ความรู้ 2. กระบวนการ 3. คุณลักษณะ	1. การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม 2. การตรวจสอบผลงาน 3. การตรวจบันทึกผลการปฏิบัติกิจกรรม 4. การทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน	1. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม 2. แบบประเมินผลงาน 3. แบบบันทึกผลการปฏิบัติกิจกรรม 4. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน	1. ครู 2. นักเรียน 3. วิทยากรท้องถิ่น

เกณฑ์การประเมิน

1. การสังเกต

แบบบันทึกการสังเกต

0	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
1	หมายถึง	ปานกลาง
2	หมายถึง	ดี

2. การตรวจผลงาน

- แบบบันทึกสาระการเรียนรู้

- แบบประเมินผลงาน

1	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
2	หมายถึง	พอใช้
3	หมายถึง	ปานกลาง
4	หมายถึง	ดี

แผนการจัดการเรียนรู้ประกอบหลักสูตรท้องถิ่น
เรื่อง
การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

- มาตรฐานการเรียนรู้
- ตัวชี้วัด
- ผลการเรียนรู้
- จุดประสงค์การเรียนรู้
- เนื้อหาสาระ
- การจัดกิจกรรมการเรียนรู้
- สื่อและแหล่งการเรียนรู้
- การวัดและการประเมินผลการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ บริบทตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

เรื่อง การสำรวจตนเองและการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เวลา 2 ชั่วโมง

มาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ตัวชี้วัด

ง 4.1 ป.6/1 สำรวจตนเองเพื่อวางแผนในการเลือกอาชีพ

สาระสำคัญ

ตำบลปากทะเลเป็นตำบลที่ตั้งอยู่ในอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี แบ่งการปกครองออกเป็น 4 หมู่บ้าน พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบชายฝั่งทะเล ประชากรประกอบอาชีพประมง ทำนาเกลือ เลี้ยงปลา ทำนาข้าวและค้าขาย มีป่าชายเลน มีทรัพยากรสัตว์ทะเลซึ่งก่อให้เกิดอาชีพประมง อาชีพค้าขาย และอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล

ผลการเรียนรู้

1. สำรวจตนเองและอธิบายในการวางแผนในการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. นำความรู้บริบทในท้องถิ่นไปใช้ในการเลือกอาชีพเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาในท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

เนื้อหาสาระ

- สภาพทั่วไปของตำบลปากทะเล
- ทรัพยากรสัตว์ทะเล
- การแปรรูปอาหารทะเลของตำบลปากทะเล
- ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการตัดสินใจวางแผนการเลือกอาชีพของตนเอง

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

กิจกรรมนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูนำภาพแผนที่ตำบลปากทะเลและภาพการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลของชาวบ้านในตำบลปากทะเลให้นักเรียนดูแล้วตั้งคำถามให้นักเรียนช่วยกันอภิปรายและตอบคำถาม

- บริเวณชุมชนของนักเรียน มีลักษณะสภาพของท้องถิ่นและการประกอบอาชีพเป็นอย่างไร
- ปัจจัยสิ่งแวดล้อมใดที่มีอิทธิพลต่อการประกอบอาชีพของคนในชุมชน

2. ครูแจ้งให้นักเรียนได้ทราบว่าหน่วยการเรียนรู้ในครั้งนี้เป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับบริบทตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งนักเรียนสำรวจเกี่ยวกับสภาพทางภูมิศาสตร์และสภาพทั่วไป สภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นและการประกอบอาชีพของคนในท้องถิ่นตำบลปากทะเล

3. ครูแนะนำข้อควรปฏิบัติในการเรียนรู้ตามแบบสำรวจข้อมูลและใบงานที่ 1.1 และ 1.2

4. นักเรียนและครูร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางธรรมชาติในทะเล โดยเฉพาะทรัพยากรธรรมชาติสัตว์น้ำทะเลในท้องถิ่นที่เป็นปัจจัยนำมาประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล เพื่อนำเข้าสู่บทเรียนเกี่ยวกับเรื่องบริบทของตำบลปากทะเลและการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลของคนในตำบลปากทะเล

ขั้นสอน

1. แบ่งนักเรียนออกเป็น 3 กลุ่มๆ ละ 3-4 คน ออกไปสำรวจพื้นที่ตำบลปากทะเลและปัจจัยสำคัญในการประกอบอาชีพของคนในชุมชนโดย การสอบถามจากผู้รู้ในท้องถิ่น แล้วตอบคำถามจากแบบสำรวจข้อมูลท้องถิ่น พร้อมนำเสนอผลงาน

2. นักเรียนสำรวจตนเองและปัจจัยสำคัญ/วัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีผลต่อการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล โดยทำตามใบงานที่ 1.1 แล้วให้นักเรียนนำเสนอผลงาน

3. นักเรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับปัจจัยสำคัญที่เป็นข้อมูลในการตัดสินใจวางแผนในการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลของตนเอง แล้วทำแผนที่ความคิด (Mind Map) ในใบงานที่ 1.2 เกี่ยวกับปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจวางแผนในการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลของตนเอง

ขั้นสรุปบทเรียน

นักเรียนสรุปเกี่ยวกับบริบทของตำบลปากทะเล อาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเล และปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจวางแผนการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลของตนเอง

สื่อการเรียนการสอน

1. แบบสำรวจข้อมูลท้องถิ่น
2. ใบงานที่ 1.1 เรื่อง การเลือกอาชีพของเรา
3. ใบงานที่ 1.2 ทำแผนที่ความคิด (Mind Map)
4. แผนที่ตำบลปากทะเล
5. อาหารทะเลที่แปรรูปในตำบลปากทะเล
6. ผู้รู้ในท้องถิ่น ได้แก่ นายห่ม เลิศประเสริฐ , นายสมปอง พูลทับ และนางอัมพร ทองคำ

การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

ใช้การประเมินตามสภาพจริงด้วยวิธีการ / เครื่องมือที่หลากหลาย ดังนี้

1. สิ่งที่ต้องการวัด

- 1.1 ความรู้ ประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระจากการตรวจชิ้นงานประกอบด้วย
 - การสำรวจท้องถิ่นและการเลือกอาชีพของตนเอง
 - การซักถาม การตอบคำถาม และการสนทนาอภิปรายร่วมกัน
 - การนำเสนองาน
 - ตรวจแบบสำรวจ ใบงานและ แบบใบงาน Mind Map
- 1.2 ทักษะกระบวนการ ประเมินความสามารถที่ปฏิบัติได้ ประกอบด้วย
 - การทำงานเป็นขั้นตอน
 - การทำงานกลุ่ม
 - การแก้ปัญหาการทำงาน
- 1.3 คุณลักษณะ ประเมินการแสดงออกซึ่งคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ประกอบด้วย
 - ความรับผิดชอบ
 - ความขยัน อดทน

รายละเอียดของการวัดและประเมินผล ดังนี้

สิ่งที่ต้องการวัด	วิธีการวัด	เครื่องมือ	ผู้ประเมิน
ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการสำรวจข้อมูลและ การเลือกอาชีพ	1. การตรวจแบบสำรวจ 2. การตรวจใบงาน/รายงาน 3. การตรวจแผนที่ความคิด	1. แบบสำรวจ 2. ใบงาน/รายงาน 3. แผนที่ความคิด	1. ครู
ทักษะกระบวนการ การ 1. การทำงานเป็นขั้นตอน 2. การทำงานกลุ่ม 3. แก้ปัญหาในการทำงาน	1. การตรวจแบบสำรวจ 2. การตรวจรายงาน 3. การทำงานกลุ่ม	1. แบบสำรวจ 2. แบบประเมิน ทักษะกระบวนการ	1.ครู 2.นักเรียน 3.วิทยากร ท้องถิ่น
คุณลักษณะที่พึงประสงค์/ เจตคติ 1. ความรับผิดชอบ 2. ความขยัน อดทน	1. การสังเกตพฤติกรรมการ ทำงานกลุ่ม	1. การส่งงาน 2. แบบประเมิน คุณลักษณะในการ ทำงาน	1.ครู 2.นักเรียน 3.วิทยากร ท้องถิ่น

2. เกณฑ์การประเมิน

2.1. การสังเกต

- แบบบันทึกการสังเกต

0	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
1	หมายถึง	ปานกลาง
2	หมายถึง	ดี

2.2. การตรวจผลงาน

- แบบบันทึกสาระการเรียนรู้

- แบบประเมินผลงาน

1	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
2	หมายถึง	พอใช้
3	หมายถึง	ปานกลาง
4	หมายถึง	ดี

บันทึกผลหลังการสอน

1. ความเหมาะสมของแผนการสอน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				ข้อเสนอแนะ
	4	3	2	1	
1. จุดประสงค์การเรียนรู้					
2. เนื้อหาสาระ					
3. กิจกรรมการเรียนรู้การสอน					
4. สื่อการสอน					
5. การวัดผลประเมินผล					
6. ความสอดคล้อง (ข้อ 1 – 5)					

(4 = มากที่สุด , 3 = มาก , 2 = พอใช้ , 1 = ควรปรับปรุง)

2. ผลการสอน

.....

3. ปัญหา / อุปสรรค / ข้อเสนอแนะ / แนวทางแก้ไข

.....

ลงชื่อ.....ผู้สอน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

แบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน วัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

.....
คำชี้แจง ให้นักเรียนทำเครื่องหมาย (X) ลงในกระดาษคำตอบ ตรงกับคำตอบที่ถูกต้องที่สุด

1. ข้อใดเป็นเหตุผลที่ทำให้ตำบลปากทะเลมีชื่อเรียกว่า “ปากทะเล” ก. เป็นที่ราบลุ่มชายฝั่งทะเล ข. มีทรัพยากรชายฝั่งทะเลมาก ค. เป็นย่านของคนทำประมง ง. ปากคลองปากทะเลมีขนาดกว้างลึกสินค้า	6. ข้อใดคือแหล่งกำเนิดที่เป็นที่อยู่อาศัยของทรัพยากรสัตว์ทะเลของตำบลปากทะเล ก. พื้นที่ราบลุ่ม ข. ป่าชายเลน ค. ที่ราบชายฝั่ง ง. ปากคลองปากทะเล
2. ตำบลปากทะเลตั้งอยู่ในอำเภอใดของจังหวัดเพชรบุรี ก. เขาย้อย ข. บ้านแหลม ค. ท่ายาง ง. เมืองเพชรบุรี	7. ประชากรส่วนใหญ่ของตำบลปากทะเลประกอบอาชีพใดมากที่สุด ก. ค้าขาย ข. ทำนาข้าว ค. ทำนาเกลือ ง. ทำการประมง
3. ทิศใดของตำบลปากทะเลที่มีอาณาเขตติดต่อกับทะเลอ่าวไทย ก. ทิศเหนือ ข. ทิศใต้ ค. ทิศตะวันออก ง. ทิศตะวันตก	8. การประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลจำแนกได้กี่ประเภท ก. 1 ประเภท ข. 2 ประเภท ค. 3 ประเภท ง. 4 ประเภท
4. ตำบลปากทะเลแบ่งการปกครองออกเป็นกี่หมู่บ้าน ก. 2 หมู่บ้าน ข. 3 หมู่บ้าน ค. 4 หมู่บ้าน ง. 5 หมู่บ้าน	9. ข้อใดเป็นการแปรรูปอาหารทะเลโดยการแช่เย็นที่รักษาคุณภาพอาหารได้ระยะยาวเป็นปี ก. การนึ่ง ข. การลวก ค. การแช่เยือกแข็ง ง. การพาสเจอร์ไรซ์
5. ชาวบ้านปากทะเลนิยมนำสัตว์ทะเลชนิดใดมาประกอบอาชีพแปรรูปอาหารทะเลมากที่สุด ก. กุ้ง ข. หอย ค. ปู ง. ปลา	10. ปัจจัยสำคัญข้อใดที่ทำให้ชาวบ้านปากทะเลประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล จ. มีทรัพยากรสัตว์ทะเลที่จับได้มาก ฉ. มีแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ ช. มีป่าชายเลนที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ ซ. มีแหล่งกำเนิดเพาะพันธุ์สัตว์ทะเล

11. ข้อใดเป็นประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร ก. ทำให้ราคาอาหารสูงขึ้น ข. ทำให้อาหารไม่มีเชื้อโรค ค. ทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น ง. ทำให้อาหารมีกลิ่นและรสชาติดีขึ้น	16. ปุ๋ยชนิดใดที่มีความสำคัญทางอุตสาหกรรมการแปรรูป ก. ปุ๋ยแอม ข. ปุ๋ยป๋น ค. ปุ๋ยม้า ง. ปุ๋ยทะเล
12. เครื่องมือที่ใช้คนรูดกุ้งเรียกว่าอะไร ก. ระวะ ข. จี๊ฟ ค. โพงพาง ง. อวนรูด	17. อัตราส่วนของสัตว์น้ำทะเลชนิดใดที่นำไปใช้ประโยชน์มากที่สุดในอุตสาหกรรมแปรรูป ก. ปู ข. ปลา ค. กุ้ง ง. หอย
13. วิธีการเก็บแปรรูปอาหารทะเลแบบทำแห้งที่ง่ายและประหยัดที่สุดคือข้อใด ก. การตากแสงแดด ข. การเก็บในที่เย็นและลมโกรก ค. การเก็บแบบรมควันหรือย่าง ง. การเก็บแบบใช้ความร้อน	18. ข้อใดเป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย ก. เชื้อไวรัส ข. เชื้อรา ค. เชื้อแบคทีเรีย ง. ถูกข้อ ข และ ค
14. ข้อใดเป็นประโยชน์ของการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเล ก. ทำให้มีการทำกะปิมากขึ้น ข. ทำให้มีอาหารทะเลมากขึ้น ค. ทำให้อาหารทะเลมีรสชาติดีขึ้น ง. ทำให้เพิ่มมูลค่าของทรัพยากรสัตว์น้ำ	19. หลักของการแปรรูปอาหารทะเลมีความสำคัญอย่างไร จ. เป็นการรักษาคุณภาพของอาหาร ฉ. เป็นการเก็บรักษาสัตว์น้ำ ช. เป็นการปรับปรุงผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซ. เป็นการเพิ่มผลิตภัณฑ์ให้มีมากขึ้น
15. การแปรรูปอาหารทะเลประเภทใดที่สามารถเก็บไว้ได้เป็นปี ก. ประเภทตากแห้ง ข. ประเภทรมควัน ค. ประเภทแช่เยือกแข็ง ง. ประเภทดองเค็ม	20. กรรมวิธีการเก็บแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลที่ง่ายและประหยัดที่สุดคือวิธีใด ก. การหมักดอง ข. การตากแห้ง ค. การใช้เกลือ ง. การแช่เย็น

21. ข้อใดเป็นการแปรรูปอาหารทะเลแบบแห้งของตำบลดปากทะเล ก. ปูม้าต้ม ข. ปลากระบอก ค. หอยแครงเค็ม ง. กุ้งแห้ง	26. ข้อใดเป็นการแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อนของตำบลดปากทะเล ก. กะปิ ข. หอยเสียบตากแห้ง ค. ห่อหมกปลาตุ๋น ง. ปลากระบอกแห้ง
22. ชาวบ้านตำบลดปากทะเลนำหอยเสียบมาแปรรูปอย่างไร ก. ทำกะปิ ข. คองเค็ม ค. ทำแดดเดียว ง. ตากแดดแห้ง	27. การต้มควมยิดหลักปฏิบัติอย่างไรจึงจะช่วยรักษาคุณค่าของอาหารไว้ได้มาก ก. ใช้น้ำน้อย ใช้ไฟอ่อน ต้องปิดฝาภาชนะ ข. ใช้น้ำมาก ใช้ไฟอ่อน ต้องปิดฝาภาชนะ ค. ใช้น้ำน้อย ใช้ไฟแรง ต้องปิดฝาภาชนะ ง. ใช้น้ำน้อย ใช้ไฟอ่อน ต้องเปิดฝาภาชนะ
23. ชาวบ้านปากทะเลใช้สิ่งใดช่วยในการแปรรูปอาหารโดยการหมักดอง ก. เกลือ ข. น้ำขาวข้าว ค. น้ำส้ม ง. น้ำตาลโตนด	28. การแปรรูปอาหารทะเลโดยการแช่เย็นของตำบลดปากทะเลใช้สิ่งใดช่วยในการถนอมอาหาร ก. เกลือ ข. น้ำแข็ง ค. พาสเจอร์ไรซ์ ง. การฉายรังสี
24. ข้อใดเป็นอาหารทะเลหมักดองของปากทะเล ก. ปลาร้า ข. ปลาสาม ค. กะปิ ง. ปลาเจ้า	29. เพราะเหตุใดจึงนิยมนำเกลือมาแปรรูปอาหาร ก. เพราะเกลือเป็นวัตถุกันเสีย ข. เพราะป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เข้าไปในอาหาร ค. เพราะรักษาคุณค่าอาหาร ง. เพราะยืดอายุของการเก็บรักษาให้ยาวนาน
25. เพราะเหตุใดการแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อนจึงต้องใช้ความร้อนสูง ก. เพื่อยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ ข. เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ค. เพื่อรักษากลิ่น รสและคุณค่าอาหาร ง. เพื่อไม่ให้มีอากาศเข้าไปในอาหาร	30. ก่อนนำอาหารแช่เย็นต้องใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่ออะไร ก. เพื่อป้องกันการสูญเสียของน้ำ ข. เพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์เข้าไปในอาหาร ค. เพื่อรักษาคุณค่าอาหาร ง. เพื่อยืดอายุของการเก็บรักษาให้ยาวนาน

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน
เรื่อง บริบทตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

.....

เฉลยแบบทดสอบ ก่อนเรียนและหลังเรียน			
ข้อ	คำตอบ	ข้อ	คำตอบ
1	ง	16	ค
2	ข	17	ข
3	ค	18	ง
4	ค	19	ก
5	ง	20	ก
6	ข	21	ง
7	ง	22	ง
8	ง	23	ก
9	ค	24	ค
10	ก	25	ข
11	ง	26	ค
12	ข	27	ค
13	ก	28	ข
14	ง	29	ง
15	ค	30	ง

ใบงานที่ 1.1

แบบสำรวจข้อมูลของตำบลปากทะเล

โปรดกรอกข้อความเติมลงในช่องรายการที่กำหนด

ข้อมูลสภาพทั่วไป

1.1 ชื่อตำบล.....ชื่อหมู่บ้านที่นักเรียนอาศัยอยู่.....

ชื่อองค์กรในตำบลปากทะเล.....

ประเภทองค์กร () อบจ. () เทศบาล..... () อบต.....ขนาด ☐ เล็ก ☐ กลาง ☐ ใหญ่

ที่ตั้งเลขที่ถนน.....

ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

ชื่อผู้ตอบแบบสอบถาม.....โทรศัพท์.....

1.2 สภาพทั่วไป

1.2.1 ลักษณะที่ตั้ง

อาณาเขตการปกครองมีพื้นที่ ต.ร.กม.

อาณาเขตทางทิศเหนือ ติดต่อกับ

อาณาเขตทางทิศใต้ ติดต่อกับ

อาณาเขตทางทิศตะวันออก ติดต่อกับ

อาณาเขตทางทิศตะวันตก ติดต่อกับ

1.2.2 ประชากร

จำนวนหลังคาเรือน หลังคาเรือน

จำนวนประชากรทั้งหมด คน

1.2.3 การปกครอง

.....
.....
.....

1.2.4 ลักษณะภูมิประเทศ

.....
.....
.....

1.2.5 สภาพเศรษฐกิจ

.....

.....

.....

1.2.6 สภาพสังคม

.....

.....

.....

1.2.7 ทรัพยากรสัตว์ทะเลที่จับได้ในตำบลปากทะเล

.....

.....

.....

1.2.8 การประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในพื้นที่ตำบลปากทะเล

.....

.....

.....

1.2.9 การจำหน่ายผลผลิตการแปรรูปอาหารทะเลของชาวบ้านในตำบลปากทะเล

.....

.....

.....

ใบงานที่ 1.2

แบบสำรวจตนเอง

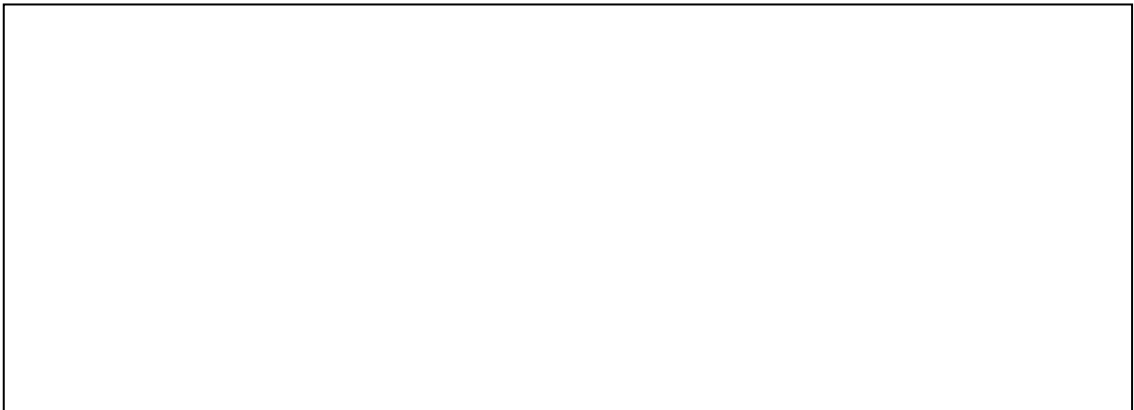
.....

โปรดกรอกข้อความเติมลงในช่องรายการที่กำหนด

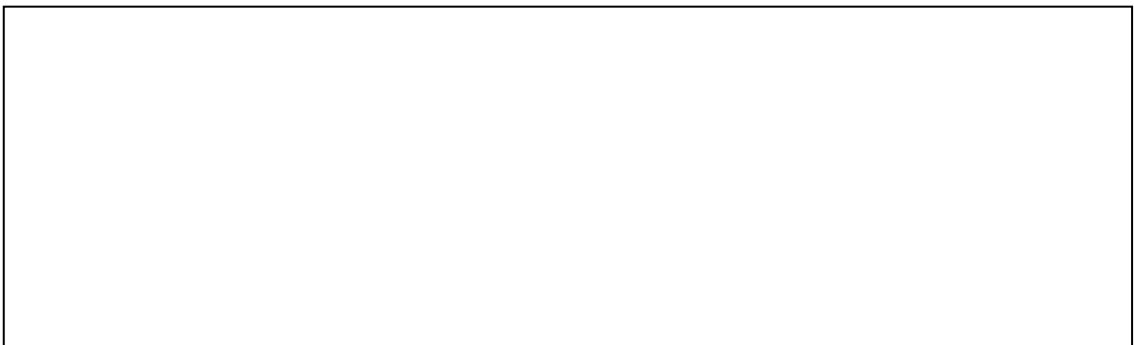
1. ประวัติส่วนตัว

ข้าพเจ้าชื่อ.....นามสกุล.....เพศ.....นับถือ
ศาสนา.....วัน เดือน ปี เกิด.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....บิดาชื่อ.....
ประกอบอาชีพ.....มารดา ชื่อ.....
ประกอบอาชีพ.....

2. นักเรียนวาดแผนผังบริเวณบ้านของนักเรียนอย่างคร่าวๆ พร้อมกับเพื่อนบ้านรอบบริเวณบ้านของ
นักเรียน และเขียนชื่อการประกอบอาชีพของบ้านนักเรียนและเพื่อนบ้าน



3. ให้นักเรียนวาดแผนผังระยะทางจากบ้านไปโรงเรียน พร้อมเขียนชื่อประกอบแผนผังที่เดินทาง
ผ่าน เช่น ร้านค้า วัด ศาลาหมู่บ้าน เป็นต้น



4. ให้นักเรียนบอกทรัพยากรสัตว์ทะเลที่จับได้บริเวณรอบบ้านของนักเรียน และการนำทรัพยากรสัตว์ทะเลเหล่านั้นมาแปรรูปอาหารทะเลอะไรบ้างในบริเวณบ้านของนักเรียน พร้อมวาดแผนผังประกอบ

.....

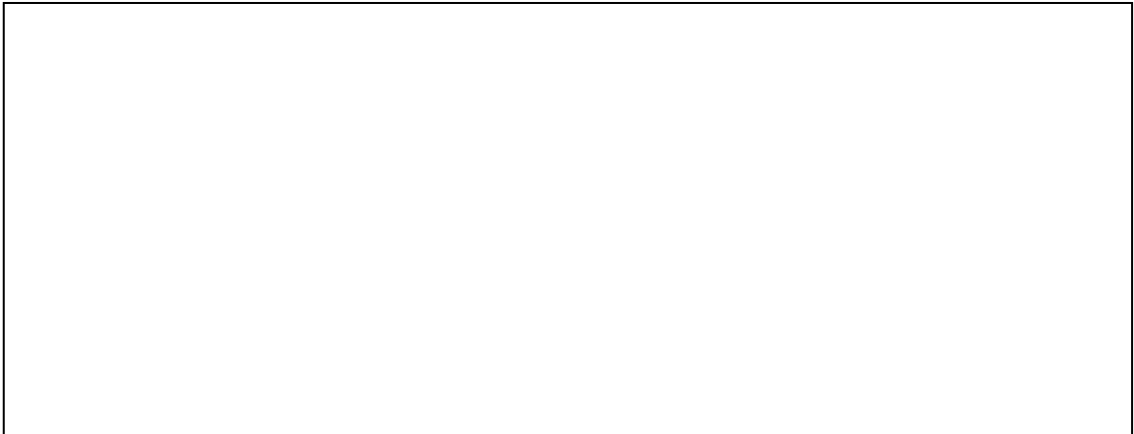
.....

.....

.....

.....

.....



5. นักเรียนจะเลือกการประกอบอาชีพอะไรที่สอดคล้องกับปัจจัยของทรัพยากรสัตว์ทะเลและการแปรรูปอาหารทะเลรอบบริเวณบ้านของนักเรียน เพราะเหตุใดนักเรียนจึงตัดสินใจที่จะเลือกอาชีพนี้อธิบาย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. ผู้รู้ในท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ช่วยนักเรียนในการตัดสินใจเพื่อวางแผนในการเลือกอาชีพของตนเอง ได้แก่.....

ใบงานที่ 1.3

.....

คำสั่ง ให้นักเรียนเขียนแผนที่ความคิด (Mind Map) เกี่ยวกับปัจจัยที่เป็นข้อมูลในการตัดสินใจวางแผนในการเลือกอาชีพของตนเอง

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของตำบลปากทะเล และคุณธรรม
ในการประกอบอาชีพ

เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล เวลา 2 ชั่วโมง

มาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ตัวชี้วัด

ง 4.1 ป.6/2 ระบุความรู้ ความสามารถ และคุณธรรมที่สัมพันธ์กับอาชีพที่สนใจ

สาระสำคัญ

การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นอาชีพที่ช่วยเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรสัตว์น้ำที่จับได้ในพื้นที่ตำบลปากทะเล เป็นการช่วยถนอมอาหารให้มีกลิ่นและรสชาติดีขึ้น เป็นวิธีการแปรรูปอาหารที่ใช้ต้นทุนต่ำ ทำได้ง่าย สามารถจำหน่ายได้สะดวกทำให้มีรายได้เพิ่ม และสามารถเก็บอาหารไว้ได้เป็นเวลานาน

ผลการเรียนรู้

1. รู้และอธิบายประเภทของการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. บอกและปฏิบัติขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
3. มีทักษะในการประกอบอาชีพและใช้เทคโนโลยีมาพัฒนาการแปรรูปอาหารที่มีในท้องถิ่นได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ
4. มีคุณธรรมที่ดีในการประกอบอาชีพสามารถนำไปใช้เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพและชีวิตประจำวันของตนเอง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายประเภทของการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลได้
2. บอกขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลประเภทต่างๆ ในท้องถิ่นได้
3. เลือกใช้ บำรุงรักษา เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลได้ถูกต้อง
4. ปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละชนิดได้ถูกต้องตามขั้นตอนและถูกสุขลักษณะ
5. อธิบายคุณธรรมในการประกอบอาชีพได้และนำไปใช้ได้ถูกต้อง

เนื้อหาสาระ

1. การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่

- 1.1 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง
- 1.2 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการดองเค็ม
- 1.3 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน
- 1.4 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น

2. คุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่

- 2.1 ความซื่อสัตย์
- 2.2 ความขยัน อดทน
- 2.3 ความยุติธรรม
- 2.4 ความรับผิดชอบ

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

กิจกรรมนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูให้นักเรียนดูหอยเสียบตากแห้ง กุ้งแห้ง ปลาเส้นหมาตากแห้ง กะปิ ห่อหมกทะเล ปูม้าแห้ง ปูม้าแคะเนื้อ ปูแสมดองเค็ม หอยแครงดองเค็ม แมงดาทะเลหนึ่ง และหมึกขูดหรือหมึกสาย แดงเดียว แล้วร่วมกันสนทนาเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลในท้องถิ่น ตามที่ได้พบเห็นจากการสำรวจมาแล้ว แล้วตั้งคำถามถามนักเรียนว่า

- สัตว์ทะเลในท้องถิ่นที่ชุมชนนำมาแปรรูปอาหาร มีอะไรบ้าง
- นักเรียนพบเห็นอาหารทะเลแปรรูปชนิดใดบ้างในชุมชนปากทะเล
- อาหารเหล่านั้นมีลักษณะและมีการแปรรูปอย่างไร

- นักเรียนคิดว่าการแปรรูปอาหารทะเลมีประโยชน์หรือไม่ เพราะเหตุใด

2. ครูแจ้งให้นักเรียนทราบว่า หน่วยการเรียนรู้ในครั้งนี้ เป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลของตำบลปากทะเล ซึ่งนักเรียนจะสืบค้นข้อมูลจากการสำรวจในท้องถิ่นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลในท้องถิ่นจากผู้รู้ในท้องถิ่น

3. ครูแนะนำข้อควรปฏิบัติในการเรียนรู้ตามใบงานที่ 2.1 ,2.2

4. ครูสนทนาและอภิปรายเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนปากทะเลเพื่อชี้ให้เห็นขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อนำเข้าสู่บทเรียนเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล

ขั้นสอน

1. แบ่งนักเรียนออกเป็น 4 กลุ่ม ๆ ละ 2 - 3 คน เพื่อการสำรวจและสัมภาษณ์การแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนปากทะเล

2. นักเรียนร่วมกิจกรรม Walk Rally เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล มีการแปรรูปอาหารทะเลมีกี่ชนิด อะไรบ้าง วัสดุที่ใช้ในการแปรรูปอาหารทะเล ขั้นตอนในการแปรรูปอาหารทะเล การจำหน่าย และบันทึกการศึกษาข้อมูลอาชีพที่สนใจ ตามคำแนะนำในขั้นตอนการร่วมกิจกรรมในใบงานที่ 2.1และตอบคำถามตามใบงานที่ 2.2 พร้อมนำเสนอผลงาน

3. นักเรียนส่งตัวแทนของแต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานเพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

4. นักเรียนทำแผนที่ความคิด (Mind Map) ตามใบงานที่ 2.3 เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้งจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล

ขั้นสรุปบทเรียน

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล

สื่อการเรียนรู้การสอน

1. ใบงานที่ 2.1 Walk Rally เรื่อง การศึกษาข้อมูลอาชีพที่สนใจ

2. ใบงานที่ 2.2 ตอบคำถาม เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนปากทะเล

3. อาหารทะเลแปรรูป เช่น หอยเสียบตากแห้ง กุ้งแห้ง ปลาลิ้นหมาตากแห้ง กะปิ ห่อหมกทะเล ปูม้านึ่ง ปูม้าแกะเนื้อ ปูแสมคองเค็ม หอยแครงคองเค็ม แมงดาทะเลนึ่ง และหมึกขูดหรือหมึกสายแดดเดียว

4. ผู้รู้ในท้องถิ่น ได้แก่ นางละมัย ทับสินवल , นางอัมพร ทองคำ, นางสมถวิล พทุโล นายวินัย ใจซื่อ , นางชื่นใจ แมลงไทย , นางทม สิงห์เทียน และนายสมปองพูลทับ

5. ครูในโรงเรียนบ้านคอนมะขาม ได้แก่ นายติลก ทองคำ

การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

ใช้การประเมินตามสภาพจริงด้วยวิธีการ / เครื่องมือที่หลากหลาย ดังนี้

1. สิ่งที่ต้องการวัด

1.1 ความรู้ ประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระจากการตรวจชิ้นงานประกอบด้วย

- กิจกรรม Walk Rally เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนและการศึกษาข้อมูล

อาชีพที่สนใจ

- การซักถาม การตอบคำถาม และการสนทนาอภิปรายร่วมกัน
- การนำเสนองาน
- ตรวจแบบบันทึก ใบงานและ แบบใบงาน Mind Map

1.2 ทักษะกระบวนการ ประเมินความสามารถที่ปฏิบัติได้ ประกอบด้วย

- การทำงานเป็นขั้นตอน
- การทำงานกลุ่ม
- การแก้ปัญหาการทำงาน

1.3 คุณลักษณะ ประเมินการแสดงออกซึ่งคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ประกอบด้วย

- ความรับผิดชอบ
- ความขยัน อดทน
- ความซื่อสัตย์
- ความยุติธรรม

รายละเอียดของการวัดและประเมินผล ดังนี้

สิ่งที่ต้องการวัด	วิธีการวัด	เครื่องมือ	ผู้ประเมิน
ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ทะเลในชุมชนปากทะเลและ การเลือกอาชีพที่สนใจ	1. การทำกิจกรรมWalk Rally 2. การตอบคำถามในใบงาน ที่ 2.2 3. การสังเกตการตอบคำถาม 4. การทำใบงาน Mind Map	1. แบบบันทึก 2. ใบงาน2.2 3. แผนที่ความคิด Mind Map	1. ครู
ทักษะกระบวนการ การ 1. การทำงานเป็นขั้นตอน 2. การทำงานกลุ่ม 3. แก้ปัญหาในการทำงาน	1. การสังเกตทำกิจกรรม Walk Rally 2. การทำงานกลุ่ม	1. แบบบันทึก 2. แบบประเมิน ทักษะกระบวนการ	1.ครู 2.นักเรียน 3.วิทยากร ท้องถิ่น
คุณลักษณะที่พึงประสงค์/เจต คติ 1. ความรับผิดชอบ 2. ความขยัน อดทน 3. ความซื่อสัตย์ 4. ความยุติธรรม	1. การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม 2. การสังเกตการทำกิจกรรม Walk Rally	1. การส่งงาน 2. แบบประเมิน คุณลักษณะในการ ทำงาน	1. ครู 2.นักเรียน 3.วิทยากร ท้องถิ่น

2. เกณฑ์การประเมิน

2.1 การสังเกต

- แบบบันทึกการสังเกต

0	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
1	หมายถึง	ปานกลาง
2	หมายถึง	ดี

2.2. การตรวจผลงาน

- แบบบันทึกสาระการเรียนรู้

- แบบประเมินผลงาน

1	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
2	หมายถึง	พอใช้
3	หมายถึง	ปานกลาง
4	หมายถึง	ดี

บันทึกผลหลังการสอน

1. ความเหมาะสมของแผนการสอน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				ข้อเสนอแนะ
	4	3	2	1	
7. จุดประสงค์การเรียนรู้					
8. เนื้อหาสาระ					
9. กิจกรรมการเรียนการสอน					
10. สื่อการสอน					
11. การวัดผลประเมินผล					
12. ความสอดคล้อง (ข้อ 1 – 5)					

(4 = มากที่สุด , 3 = มาก , 2 = พอใช้ , 1 = ควรปรับปรุง)

2. ผลการสอน

.....

.....

.....

3. ปัญหา / อุปสรรค / ข้อเสนอแนะ / แนวทางแก้ไข

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้สอน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ใบงานที่ 2.1

เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้งของชุมชนปากทะเล

คำชี้แจง กิจกรรมนี้ชื่อว่า กิจกรรม Walk Rally ในใบงานนี้จะประกอบด้วย

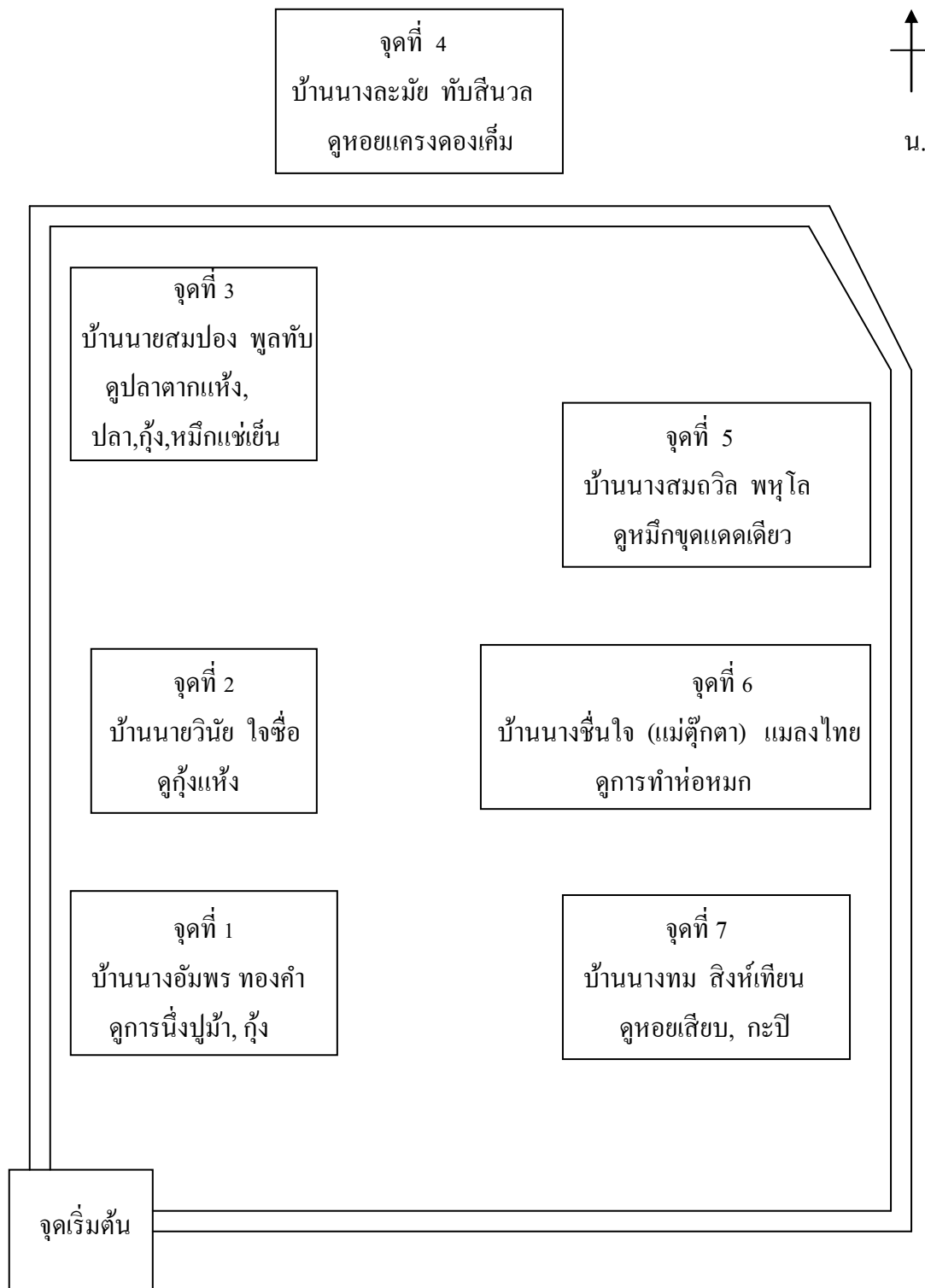
1. วิธีเล่นเกมกิจกรรม Walk Rally
2. แผนที่
3. ใบลงเวลา
4. แบบบันทึกผลการศึกษาค้นคว้า

ชื่อทีม.....

เพื่อนร่วมทีม

1.
2.
3.





แผนภูมิรูปภาพที่ 1 เส้นทางในการทำกิจกรรม Walk Rally

วิธีการเล่นเกมกิจกรรม Walk Rally

การจัดทีม

1. นักเรียนแบ่งกลุ่มตามความสนใจในการเลือกอาชีพของตนเอง เลือกหัวหน้ากลุ่ม รองหัวหน้า ส่วนคนอื่นๆ กำหนดหน้าที่ตามต้องการ
2. ตั้งชื่อกลุ่ม กำหนดสัญลักษณ์ และคำขวัญประจำกลุ่ม (เขียนลงในกระดาษแข็งที่เตรียมไว้เป็นป้ายชื่อกลุ่ม)

การเตรียมตัวก่อนทำกิจกรรม

1. เตรียมเครื่องแต่งกายให้รัดกุม เช่น หมวก รองเท้าผ้าใบ
2. ตรวจสอบสภาพรถจักรยาน
3. ศึกษาแผนที่ให้เข้าใจ หากมีปัญหาสงสัยให้ซักถามก่อนเริ่มทำกิจกรรม

กฎ กติกา มารยาท

1. ก่อนออกจากจุดเริ่มต้นในการปล่อยตัว แต่ละทีมต้องบอกชื่อทีม แสดงสัญลักษณ์ประจำกลุ่ม พร้อมบอกคำขวัญของทีม ในแต่ละทีมนั้นใช้เวลาในการเรียนรู้และปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลที่ตนเองสนใจและเลือกเป็นอาชีพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น 2 ชั่วโมง
2. แต่ละทีมต้องเดินทางตามแผนที่ด้วยความสงบเรียบร้อย เป็นระเบียบ ไม่ซุกซน และระมัดระวังเรื่องความปลอดภัย
3. เมื่อถึงจุดที่ตนเองเลือกอาชีพตามแผนที่ให้ลงในใบลงเวลาเข้าประจำจุด และเวลาออกของแต่ละจุด
4. ปฏิบัติกิจกรรมตามคำสั่งของแต่ละจุด ซึ่งแต่ละจุดจะมีป้ายแสดงหมายเลขประจำจุดแสดงอยู่
5. การเดินทางแต่ละกลุ่มให้บันทึกจุดที่ตนเองสนใจลงในแบบบันทึกที่ระบุไว้ในแผนผังการเข้าจุด ดังตารางต่อไปนี้

กลุ่มที่	จุดที่	จุดที่	จุดที่	จุดที่

การประเมินผล

คะแนนเต็ม 10 คะแนนได้จาก

- | | |
|---|----------|
| 1. การปฏิบัติตามกติกา | 20 คะแนน |
| 2. การใช้เวลาตามที่กำหนดและการบันทึกการลงเวลา | 20 คะแนน |
| 3. ผลการบันทึกความรู้ที่ได้ | 20 คะแนน |
| 4. การเสนอผลงาน | 20 คะแนน |
| 5. ความร่วมมือกันภายในกลุ่ม | 20 คะแนน |

รางวัลแห่งความสำเร็จ

กลุ่มใดปฏิบัติตามกิจกรรมตามเวลา และกติกาที่กำหนดไว้ครบถ้วน จะเป็นกลุ่มที่ชนะ พร้อมได้รับรางวัลเพื่อให้เป็นกำลังใจ สามารถมีกลุ่มชนะได้หลายกลุ่ม



ใบลงเวลา

ชื่อทีม.....

จุดที่	เวลาเข้า	เวลาออก	ลายเซ็น	หมายเหตุ



แบบบันทึกการศึกษาข้อมูลอาชีพที่สนใจ

จุดที่

คำสั่ง เมื่อนักเรียนถึงบ้านของภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือผู้รู้ในชุมชนเกี่ยวกับ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลที่นักเรียนคัดสนใจเลือกอาชีพให้นักเรียนศึกษาอาชีพที่สนใจ และปฏิบัติอาชีพที่นักเรียนเลือก พร้อมบันทึกขั้นตอนวิธีการแปรรูปอาหารทะเลพร้อมวาดภาพประกอบ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ใบงานที่ 2.2

คำชี้แจง ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้โดยสรุป

1. การแปรรูปอาหารทะเลที่นักเรียนตัดสินใจเลือกอาชีพ คืออะไร และมีหลักการสำคัญอย่างไร

2. อุปกรณ์ วัสดุดิบและกรรมวิธีขั้นตอนการทำการแปรรูปอาหารทะเลที่นักเรียนเลือกอาชีพ มีอะไรอธิบาย

3. ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารอาหารทะเลมีอะไรบ้าง

4. คุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลที่นักเรียนเลือกเป็นอาชีพควรมีอะไรบ้าง

ใบงานที่ 2.3

.....

คำสั่ง ให้นักเรียนเขียนแผนที่ความคิด (Mind Map) เกี่ยวกับปัจจัยหรือข้อมูลในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลที่นักเรียนเลือกอาชีพจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

ชื่อหน่วยการเรียนรู้ การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของตำบลปากทะเล และคุณธรรม
ในการประกอบอาชีพ

เรื่อง การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลอย่างมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

เวลา 2 ชั่วโมง

มาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

ตัวชี้วัด

ง 4.1 ป.6/2 ระบุความรู้ ความสามารถ และคุณธรรมที่สัมพันธ์กับอาชีพที่สนใจ

สาระสำคัญ

การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นอาชีพที่ช่วยเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรสัตว์น้ำที่จับได้ในพื้นที่ตำบลปากทะเล เป็นการช่วยถนอมอาหารให้มีกลิ่นและรสชาติดีขึ้น เป็นวิธีการแปรรูปอาหารที่ใช้ต้นทุนต่ำ ทำได้ง่าย สามารถจำหน่ายได้สะดวกทำให้มีรายได้เพิ่ม และสามารถเก็บอาหารไว้ได้เป็นเวลานาน

ผลการเรียนรู้

1. บอกและปฏิบัติขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. มีทักษะในการประกอบอาชีพและใช้เทคโนโลยีมาพัฒนาการแปรรูปอาหารที่มีในท้องถิ่นได้อย่างถูกต้องและถูกสุขลักษณะ
3. มีคุณธรรมที่ดีในการประกอบอาชีพสามารถนำไปใช้เป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพและชีวิตประจำวันของตนเอง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลประเภทต่างๆ ในท้องถิ่นได้

2. เลือกใช้ บำรุงรักษา เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลได้ถูกต้อง
3. ปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละชนิดได้ถูกต้องตามขั้นตอนและถูกสุขลักษณะ
4. อธิบายคุณธรรมในการประกอบอาชีพได้และนำไปใช้ได้ถูกต้อง

เนื้อหาสาระ

1. การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัด เพชรบุรี ได้แก่

- 1.1 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง
- 1.2 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการดองเค็ม
- 1.3 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน
- 1.4 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น

2. คุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเลอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่

- 2.1 ความซื่อสัตย์
- 2.2 ความขยัน อดทน
- 2.3 ความยุติธรรม
- 2.4 ความรับผิดชอบ

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้

กิจกรรมนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูให้นักเรียนดูหอยเลียบตากแห้ง กุ้งแห้ง ปลาเส้นหมาตากแห้ง กะปิ ห่อหมกทะเล ปูม้านึ่ง ปูม้าแกะเนื้อ ปูแสมดองเค็ม หอยแครงดองเค็ม แมงดาทะเลนึ่ง และหมึกขูดหรือหมึกสาย แดงเคี้ยว แล้วร่วมกันสนทนากะกับการแปรรูปอาหารทะเลในท้องถิ่น ตามที่ได้พบเห็นจากการสำรวจมาแล้ว

2. ครูแนะนำข้อควรปฏิบัติตามใบงานที่ 3.1

4. ครูสนทนาและอภิปรายเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลของชุมชนปากทะเลเพื่อชี้ให้เห็น ขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลที่นักเรียนเลือกปฏิบัติเพื่อนำเข้าสู่บทเรียนเกี่ยวกับการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเลที่นักเรียนเลือกเป็นอาชีพ

ขั้นตอน

1. นักเรียนแต่ละกลุ่มปฏิบัติการการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเลตามที่กลุ่มตนเองเลือก กลุ่มละ 1 อย่าง ตามขั้นตอนที่ตนเองสำรวจและสัมภาษณ์ผู้รู้ในท้องถิ่นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชน

2. นักเรียนเขียนขั้นตอนปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลตามที่ตนเลือกในใบงานที่ 3.1 โดยมีครูคอยสังเกตและแนะนำในเรื่องการรักษาความสะอาดในขณะปฏิบัติ การสแกนคุณค่าอาหาร ขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเล ตลอดจนคุณธรรมในการทำงาน เช่น ความรับผิดชอบ ความขยันอดทน ความซื่อสัตย์ในการทำงาน

ขั้นสรุปบทเรียน

นักเรียนและครูร่วมกันสรุปเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล

สื่อการเรียนรู้การสอน

1. ใบงานที่ 3.1 การเขียนขั้นตอนการแปรรูปอาหารทะเลที่ตนสนใจ
2. อาหารทะเลแปรรูป เช่น หอยเสียบตากแห้ง กุ้งแห้ง ปลาเค็มหมาตากแห้ง กะปิ ห่อหมกทะเล ปูม้านึ่ง ปูม้าแกะเนื้อ ปูแสมคองเค็ม หอยแครงคองเค็ม แมงดาทะเลนึ่ง และหมึกขูดหรือหมึกสายแดดเดียว
3. ผู้รู้ในท้องถิ่น ได้แก่ นางอัมพร ทองคำ
4. ครูในโรงเรียนบ้านคอนมะขาม ได้แก่ นายคิลก ทองคำ

การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

ใช้การประเมินตามสภาพจริงด้วยวิธีการ / เครื่องมือที่หลากหลาย ดังนี้

1. สิ่งที่ต้องการวัด

- 1.1 ความรู้ ประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระจากการตรวจชิ้นงานประกอบด้วย
 - การเขียนขั้นตอนการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนตามอาชีพที่สนใจ
 - การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลตามที่ตนสนใจเลือกเป็นอาชีพ
 - การนำเสนอผลงานอาหารทะเลที่แปรรูปแล้ว
 - ตรวจแบบบันทึกใบงาน

1.2 ทักษะกระบวนการ ประเมินความสามารถที่ปฏิบัติได้ ประกอบด้วย

- การทำงานเป็นขั้นตอน
- การทำงานกลุ่ม
- การแก้ปัญหาการทำงาน

1.3 คุณลักษณะ ประเมินการแสดงออกซึ่งคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ประกอบด้วย

- ความรับผิดชอบ
- ความขยัน อดทน
- ความซื่อสัตย์
- ความยุติธรรม

รายละเอียดของการวัดและประเมินผล ดังนี้

สิ่งที่ต้องการวัด	วิธีการวัด	เครื่องมือ	ผู้ประเมิน
ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการปฏิบัติการแปรรูป อาหารทะเลในชุมชนปาก ทะเลตามที่ได้เลือกเป็นอาชีพ	1. การปฏิบัติการแปรรูป อาหารทะเลที่ตนเองสนใจ เลือก 2. การเขียนขั้นตอนการ ปฏิบัติการแปรรูปในใบงานที่ 3.1	1. แบบบันทึกใน ใบงาน 3.1 2. แบบประเมิน ทักษะการปฏิบัติงาน	1. ครู
ทักษะกระบวนการ 1. การทำงานเป็นขั้นตอน 2. การทำงานกลุ่ม 3. แก้ปัญหาในการทำงาน	1. การสังเกตการปฏิบัติการ แปรรูปอาหารทะเล 2. การทำงานกลุ่ม	1. แบบประเมิน ทักษะกระบวนการ	1.ครู 2.นักเรียน 3.วิทยากร ท้องถิ่น
คุณลักษณะที่พึงประสงค์/ เจตคติ 1. ความรับผิดชอบ 2. ความขยัน อดทน 3. ความซื่อสัตย์ 4. ความยุติธรรม	1. การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม	1. แบบประเมิน คุณลักษณะในการ ทำงาน	1.ครู 2.นักเรียน 3.วิทยากร ท้องถิ่น

2. เกณฑ์การประเมิน

2.1 การสังเกต

- แบบบันทึกการสังเกต

0	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
1	หมายถึง	ปานกลาง
2	หมายถึง	ดี

2.2. การตรวจผลงาน

- แบบบันทึกสาระการเรียนรู้

- แบบประเมินผลงาน

1	หมายถึง	ต้องปรับปรุง
2	หมายถึง	พอใช้
3	หมายถึง	ปานกลาง
4	หมายถึง	ดี

2.3 เกณฑ์ประเมินทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียน

แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียน

สาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

รายการ	ระดับคุณภาพ		
	3	2	1
1. การเตรียมอุปกรณ์			
2. การวางแผนการทำงาน			
3. ทำงานตามขั้นตอน			
4. ทำงานเสร็จทันเวลา			
5. การเก็บอุปกรณ์ ทำความสะอาดสถานที่			
รวม			

สรุปผลการประเมิน

ระดับคุณภาพ

3 = ดีมาก 2 = พอใช้ 1 = ต้องปรับปรุง

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- ได้คะแนน 15 - 11 คะแนน ได้ระดับ ดีมาก
- ได้คะแนน 10 - 6 คะแนน ได้ระดับ พอใช้
- ได้คะแนน 0 - 5 คะแนน ได้ระดับ ต้องปรับปรุง

บันทึกผลหลังการสอน

1. ความเหมาะสมของแผนการสอน

รายการประเมิน	ระดับคุณภาพ				ข้อเสนอแนะ
	4	3	2	1	
13. จุดประสงค์การเรียนรู้					
14. เนื้อหาสาระ					
15. กิจกรรมการเรียนการสอน					
16. สื่อการสอน					
17. การวัดผลประเมินผล					
18. ความสอดคล้อง (ข้อ 1 – 5)					

(4 = มากที่สุด , 3 = มาก , 2 = พอใช้ , 1 = ควรปรับปรุง)

2. ผลการสอน

.....

.....

.....

3. ปัญหา / อุปสรรค / ข้อเสนอแนะ / แนวทางแก้ไข

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้สอน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ใบงานที่ 3.1

.....

คำสั่ง ให้นักเรียนบันทึกการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลที่นักเรียนเลือกอาชีพจากภูมิ
ปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเล พร้อมอธิบายขั้นตอนวิธีการแปรรูปอาหาร 1 อย่าง

ชื่อการแปรรูปอาหารทะเล.....

ส่วนผสม

.....
.....
.....
.....

ขั้นตอนการทำ

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ปัญหาอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

.....
.....

แนวทางแก้ไข

.....
.....
.....

ภาคผนวก ง

การวิเคราะห์ข้อมูล

คะแนนของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

เลขที่	ชื่อ สกุล	คะแนน ก่อนเรียน	คะแนน หลังเรียน	ความ ก้าวหน้า	ร้อยละของ ความก้าวหน้า
1	เด็กชายอดิณัย โถวสกุล	14	24	10	33.33
2	เด็กชายวิรุฬห์ เครือพยัค	16	25	9	30.00
3	เด็กชายประพัฒน์พงษ์ เจริญสวัสดิ์	20	28	8	26.67
4	เด็กชายวัชรระ ทับสุวรรณ	7	20	13	43.33
5	เด็กชายอัศม์เดช เลิศประเสริฐ	19	25	6	20.00
6	เด็กหญิงยุวดี พุนสุข	21	28	7	23.33
7	เด็กหญิงพรพรรณ ผิวขาวปลั่ง	18	26	8	26.67
8	เด็กหญิงสรลลชนา อาจหาญ	17	25	8	26.67
9	เด็กหญิงนันทนัช เลิศประเสริฐ	19	24	5	16.67
10	เด็กหญิงกิ่งไพร รอดจากทุกข์	23	29	6	20.00
รวม		174	254	80	266.67
เฉลี่ย		17.40	25.40	8.00	45.98
ร้อยละ		58.00	84.67	26.67	45.98

เลขที่	คะแนนก่อนเรียน		คะแนนหลังเรียน		ความก้าวหน้า		ร้อยละ ของความก้าวหน้า
	(X)	(X ²)	(X)	(X ²)	(D)	(D ²)	
1	14	196	24	576	10	100	33.33
2	16	256	25	625	9	81	30.00
3	20	400	28	784	8	64	26.67
4	7	49	20	400	13	169	43.33
5	19	361	25	625	6	36	20.00
6	21	441	28	784	7	49	23.33
7	18	324	26	676	8	64	26.67
8	17	289	25	625	8	64	26.67
9	19	361	24	576	5	25	16.67
10	23	529	29	841	6	36	20.00
รวม	174	3206	254	6512	80	688	266.67
เฉลี่ย	17.40		25.40		8.00		45.98
ร้อยละ	58.00		84.67		26.67		45.98

ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

คะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

$$S.D.before = \sqrt{\frac{N \sum X^2 - (\sum X)^2}{N(N-1)}} = \sqrt{\frac{10(3206) - (174)^2}{10(10-1)}} = \sqrt{19.82} = 4.45$$

$$S.D.after = \sqrt{\frac{N \sum X^2 - (\sum X)^2}{N(N-1)}} = \sqrt{\frac{10(6512) - (254)^2}{10(10-1)}} = \sqrt{6.71} = 2.59$$

แบบประเมินทักษะกระบวนการทำงาน
เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

เลขที่	ทักษะกระบวนการในการทำงาน						รวม
	การเตรียม วัสดุและ เครื่องมือ	การใช้ เครื่องมือ เหมาะสม กับงาน	การ ปฏิบัติการ แปรรูป อาหารทะเล	ความ คล่องแคล่ว ในการ ทำงาน	การเก็บ รักษา เครื่องมือ	การบรรจุ ผลิตภัณฑ์ เพื่อจำหน่าย	
1	3	3	3	3	3	2	17
2	2	2	3	3	3	3	16
3	3	3	2	3	3	3	17
4	2	2	3	3	3	2	15
5	3	2	2	3	3	3	16
6	3	3	3	2	3	2	16
7	3	3	3	2	3	3	17
8	2	2	3	3	3	3	16
9	3	3	2	2	2	2	14
10	3	3	3	2	3	3	17
รวม	27	26	27	26	29	26	161
เฉลี่ย	2.70	2.60	2.70	2.60	2.90	2.60	2.68
S.D.	0.48	0.51	0.48	0.51	0.31	0.51	0.99

แบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเล
เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

เลขที่	ทักษะกระบวนการในการทำงาน		รวม
	ความเรียบร้อยของผลงาน	ความถูกต้องของผลงาน	
1	3	3	6
2	3	3	6
3	2	2	4
4	3	3	6
5	2	3	5
6	3	3	6
7	3	3	6
8	3	3	6
9	2	2	4
10	3	3	6
รวม	27	28	55
เฉลี่ย	2.70	2.80	2.75
S.D.	0.48	0.42	0.85

แบบประเมินทักษะการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเล
เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

เลขที่	ทักษะการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเล						รวม
	การเตรียม วัสดุและ เครื่องมือ	การใช้ เครื่องมือ เหมาะสม กับงาน	การ ปฏิบัติการ แปรรูป อาหารทะเล	ความ คล่องแคล่ว ในการ ทำงาน	การเก็บ รักษา เครื่องมือ	การบรรจุ ผลิตภัณฑ์ เพื่อจำหน่าย	
1	9	9	9	9	9	9	54
2	9	9	9	9	8	9	53
3	8	9	9	9	8	9	52
4	9	9	9	9	8	9	53
5	9	9	9	8	8	9	52
6	8	9	9	8	9	8	51
7	9	9	9	8	9	8	52
8	9	8	9	9	9	9	53
9	9	8	9	9	9	9	53
10	9	9	10	9	9	9	55
รวม	88	88	91	87	86	88	528
เฉลี่ย	8.80	8.80	9.10	8.70	8.60	8.80	52.80
S.D.	0.42	0.42	0.32	0.48	0.52	0.42	1.14

ภาคผนวก จ

สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น

เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี