

กิจกรรม ขนมน้ำผลไม้แสนอร่อย
จัดทำโดย นางสาวจันทิมา จรัสวัฒนา
ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองหอยใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ระดับชั้น อนุบาล ๑

จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เด็กสามารถบอก รูปร่าง ลักษณะ สดอเบอรี่ แอปเปิ้ล แตงโม ได้ถูกต้อง
๒. เด็กสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมผลไม้ได้ถูกต้อง
๓. เด็กสามารถออกแบบการเลือกวัตถุดิบผสมสูตรขนมผลไม้ได้ถูกต้อง
๔. เด็กสามารถตวงส่วนผสมในการทำขนมผลไม้ได้ถูกต้อง
๕. เด็กสามารถบอกความแตกต่างของสีลักษณะผิวของผลไม้ได้ถูกต้อง
๖. เด็กสามารถนำเสนอผลงานกลุ่มตนเองได้
๗. เด็กทำกิจกรรมร่วมกับเพื่อนได้อย่างมีความสุข

ภาพรวมของกิจกรรม

ครูนำผลไม้ชนิดต่างๆและส่วนผสมอาหารมาให้เด็กดูแล้วสนทนากับ รูปร่าง ลักษณะจากนั้นให้เด็กร่วมกันลงมือทำขนมผลไม้และช่วยกันคิดสร้างสรรค์สูตรขนมผลไม้

ขั้นสร้างความสนใจ

คำคล้องจอง

“ผลไม้มีรสหวานเปรี้ยว แผลกจริงเขียวสีส้มสดใส
ผลโตผลเล็กผลใหญ่ อร่อยจับใจเด็กๆชอบใจ”

๑. เด็กพูดคำคล้องจองตามครู ๑ รอบ
๒. เด็กพูดคำคล้องจองและทำท่าทางประกอบตามครู ๑ รอบ
๓. เด็กพูดคำคล้องจองและทำท่าทางประกอบ ๑ รอบพร้อมกัน

ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม

๑. ครูและเด็กสร้างข้อตกลงร่วมกันก่อนดำเนินกิจกรรม
๒. เด็กสังเกต รูปร่าง ลักษณะของผลไม้และผลไม้
๓. ครูแนะนำอุปกรณ์และสาธิตวิธีการทำขนมผลไม้
๔. เด็กลงมือปฏิบัติทำขนมผลไม้รวมโดยขั้นตอนดังนี้

- ๔.๑ นำผลไม้ ๒๕ กรัมผสมกับน้ำ และน้ำตาล รวม ๓ กิโลกรัมแล้วต้มให้เดือด
- ๔.๒ เด็กเลือกใส่ส่วนผสมอาหารลงไปตามที่เด็กต้องการ เช่น สีเขียว สีเหลือง สีแดง คนให้เข้ากัน
- ๔.๓ ใช้ช้อนโต๊ะตักใส่แม่พิมพ์รูปหัวใจของตนเอง
- ๔.๔ เด็กนำผลไม้ที่ตนชอบมาตกแต่งใส่ในแม่พิมพ์ตามจินตนาการ
- ๔.๕ พักไว้รอให้เย็นประมาณ ๓๐ นาที

ขั้นสรุป

ให้เด็กนำเสนอผลงานของตนเองและมาแลกเปลี่ยนกันชิมกับเพื่อนพร้อมบอกรสชาติและสีตนเองและเพื่อนๆ

ตารางวิเคราะห์กระบวนการเรียนรู้

กระบวนการทางเทคโนโลยีหรือวิศวกรรม	กิจกรรม ขนมน้ำผลไม้
๑. กำหนดปัญหาและความต้องการ	- อะไรนำมาทำขนมได้บ้าง - ขนมน้ำผลไม้วิธีการทำอย่างไร
๒. การรวบรวมข้อมูล	- สำรวจส่วนผสมที่จะทำขนมผลไม้
๓. การออกแบบและปฏิบัติการ	- ขั้นตอนการทำขนมผลไม้
๔. การประเมินผล	- การนำเสนอผลงาน - การชิมขนม

การบูรณาการ

➤ วิทยาศาสตร์

- การสังเกต รูปร่าง ลักษณะ ผงวุ้น วุ้นผลไม้ และผลไม้ชนิดต่างๆ
- การสังเกตลักษณะของเนื้อวุ้นผลไม้
- การทดลองชิมขนมผลไม้

➤ คณิตศาสตร์

- การตวงปริมาณส่วนผสมขนมผลไม้

➤ กระบวนการทางเทคโนโลยีหรือกระบวนการทางวิศวกรรม

- การผสมสูตรของขนมผลไม้

➤ สารการเรียนรู้อื่นๆ

- การสร้างข้อตกลงร่วมกัน
- การเรียนรู้และการปฏิบัติจริง
- การรอคอยและการแบ่งปัน
- การทำงานร่วมกับผู้อื่น

บันทึกหลังการสอน

ผลการสอน

เด็กนักเรียนชั้นอนุบาล ๑ สามารถบอกรูปร่างลักษณะของผลไม้ชนิดต่างๆได้ถูกต้อง บอกขั้นตอนการทำขนมวุ้นได้ ๓ กลุ่มบอกไม่ได้ ๑ กลุ่ม เด็กแต่ละกลุ่มออกแบบเลือกวัตถุดิบมาผสมสูตรขนมได้สวยงามน่ารับประทาน เด็กกลุ่มที่ ๒-๓ ตวงส่วนผสมในการทำวุ้นผลไม้ได้เพื่อนกลุ่ม ๑ ได้ช่วยตวงให้แต่ละกลุ่มบอกความแตกต่างของลักษณะของสี เนื้อวุ้น สามารถนำเสนอผลงานกลุ่มตนเองและทำงานร่วมกับเพื่อนได้อย่างมีความสุข

ปัญหา/อุปสรรค

การผสมสูตรวุ้นผลไม้ขณะทำการผสมวุ้นผลไม้ น้ำจะยังมีร้อนอยู่ทำให้ตักวุ้นไม่ทันวุ้นมีการแข็งตัวก่อน ตักลงแม่พิมพ์

ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข

-

ลงชื่อจันทิมา จรัสวัฒนา ผู้สอน

(นางสาวจันทิมา จรัสวัฒนา)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ภาคผนวก

คำคล้องจอง

“ผลไม้รสหวานเปรี้ยว แปรลกจริงเขียวสีส้มสดใส
ผลโตผลเล็กผลใหญ่ อร่อยจับใจเด็กๆชอบใจ”

ภาพขนมวุ้นผลไม้แสนอร่อย





แบบสังเกตพฤติกรรม

กิจกรรมการประเมิน	การตอบคำถามได้ชัดเจน									
	-บอกรูปร่างลักษณะของวันผลไม้		ขั้นตอนการทำวันผลไม้		การวางแผนออกใบในการเลือกวัตถุดิบ		บอกความแตกต่างของวันผลไม้		การนำเสนอผลงาน	
	ได้	ไม่ได้	ได้	ไม่ได้	ได้	ไม่ได้	ได้	ไม่ได้	ได้	ไม่ได้
ชื่อ-สกุล										
ค.ญ.พนาพร พนมไพร										
ค.ช.ณัฐพล พนาอมรชัย										
ค.ญ.นงเยาว์ เมธอนันต์กุล										
ค.ญ.กชกร แสงท้าว										
ค.ช.ปฐพี พนมไพร										
ค.ช.วชิรเมธี พนมไพร										
ค.ญ.อรอนงค์ พนมไพร										
ค.ช.ศรายุทธ ปรานิจันทร์										
ค.ช.วัชร พนาอมรชัย										
ค.ญ.วันดา พนมไพร										
ค.ช.ขยศ ธนอมวรกุล										
ค.ช. อรุณกร แซ่ห่าง										
ค.ช. ชีรภัทร์ ธนอมวรกุล										
ค.ช. วีรวัฒน์ เมธอนันต์กุล										
ค.ช. ธนชัย เมธอนันต์กุล										
ค.ช. ธนชาติ เมธอนันต์กุล										
ค.ช. ชนศักดิ์ พนมไพร										
ค.ช. ชินวัตร พนมไพร										

หมายเหตุ ได้ ทำเครื่องหมาย /
 ไม่ได้ ทำเครื่องหมาย o

(ลงชื่อ).....ผู้ประเมิน
 (.....)
 ตำแหน่ง.....



