แผนการจัดการเรียนรู้ ข้าวเงี้ยว (ข้าวกั้นจิ้น)

ภูมิปัญญาอาหารล้านนา



ระดับชั้น
ประถมศึกษาปีที่ 4

กลุ่มสาระการเรียนรู้
สังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม

สาระการเรียนรู้
สาระที่ 4 ประวัติศาสตร์

หน่วยการเรียนรู้
ภูมิปัญญาท้องถิ่นลำปาง (4 ชั่วโมง)

เรื่อง
ข้าวเงี้ยว (ข้าวกั้นจิ้น) จำนวน 1 ชั่วโมง

มาตรฐานการเรียนรู้

ส 4.3 เข้าใจความเป็นมาของชาติไทย วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย มีความรักความภูมิใจ และธำรงความเป็นไทย

ตัวชี้วัด

ส 4.3 ป.4/3
อธิบายภูมิปัญญาไทยที่สำคัญในท้องถิ่นและนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

สาระสำคัญ

ข้าวเงี้ยว หรือข้าวกั้นจิ้น เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวล้านนาที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมไทใหญ่ (เงี้ยว) สะท้อนภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การถนอมอาหาร และวิถีชีวิตของผู้คนในอดีต จนกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. รักชาติ ศาสน์ กษัตริย์
2. ใฝ่เรียนรู้
3. มุ่งมั่นในการทำงาน
4. รักความเป็นไทย
5. มีจิตสาธารณะ

สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการสื่อสาร
2. ความสามารถในการคิด
3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต
5. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยี

จุดประสงค์การเรียนรู้

ด้านความรู้ (K)
1. อธิบายความเป็นมาและลักษณะของข้าวเงี้ยว (ข้าวกั้นจิ้น) ได้
2. อธิบายคุณค่าของข้าวเงี้ยวในฐานะภูมิปัญญาท้องถิ่นได้

ด้านทักษะกระบวนการ (P)
1. สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับข้าวเงี้ยวจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ได้
2. นำเสนอข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างเป็นระบบได้

ด้านคุณลักษณะ (A)
1. เห็นคุณค่าและภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน

GPAS 5 Steps

1 Gathering Information รวบรวมข้อมูล
- ครูนำภาพหรือข้าวเงี้ยวจริงมาให้นักเรียนสังเกต
- ตั้งคำถามกระตุ้นความคิด
- นักเรียนศึกษาข้อมูลจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น บทความ วิดีทัศน์ ใบความรู้ การสัมภาษณ์เกี่ยวกับ ประวัติความเป็นมา วัตถุดิบ วิธีการทำ ความสำคัญต่อชุมชน



2 Processing คิดวิเคราะห์และสรุปความรู้
- อภิปรายร่วมกันเกี่ยวกับข้าวเงี้ยว
- วิเคราะห์ความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตและภูมิปัญญา
- จัดทำแผนผังความคิด (Mind Map) หัวข้อ "ข้าวเงี้ยว : ภูมิปัญญาอาหารล้านนา"



3 Applying and Constructing the Knowledge ประยุกต์ใช้และสร้างองค์ความรู้
- นักเรียนทำกิจกรรมกลุ่ม "นักสืบภูมิปัญญาท้องถิ่น"
- จัดทำโปสเตอร์หรืออินโฟกราฟิกในหัวข้อ
  - ☑ ประวัติข้าวเงี้ยว
  - ☑ วัตถุดิบและวิธีทำ
  - ☑ คุณค่าทางวัฒนธรรม
  - ☑ การอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน



4 Applying the Communication Skill สื่อสารและนำเสนอ
- ตัวแทนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียน
- เพื่อนร่วมชั้นซักถาม แสดงความคิดเห็นและแลกเปลี่ยนความรู้
- ครูเสริมความรู้เกี่ยวกับอิทธิพลของวัฒนธรรมไทใหญ่และความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตล้านนา



5 Self-Regulating สะท้อนคิดและพัฒนาตนเอง
- นักเรียนตอบคำถามสะท้อนคิด
  1. สิ่งที่ได้เรียนรู้จากข้าวเงี้ยวคืออะไร
  2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสำคัญอย่างไร
  3. นักเรียนจะช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อย่างไร
- เขียนบันทึกการเรียนรู้ (Learning Log)



การวัดและประเมินผล

ด้านที่ประเมิน	วิธีการวัด	เครื่องมือวัด	เกณฑ์การประเมิน
ความรู้ (K)	• แบบทดสอบ • การตอบคำถาม	• แบบทดสอบ • แบบสังเกตรายบุคคล	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 70 ขึ้นไป
ทักษะ (P)	• การสืบค้นข้อมูล • การจัดทำผลงาน • การนำเสนอ	• แบบประเมินผลงาน • แบบประเมินการนำเสนอ	ระดับคุณภาพ "ผ่าน" ขึ้นไป
คุณลักษณะ (A)	• การสังเกตพฤติกรรม • การทำงานกลุ่ม	• แบบสังเกตพฤติกรรม • แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์	

สอดคล้องกับตัวชี้วัด ส 4.3 ป.4/3 อธิบายภูมิปัญญาไทยที่สำคัญในท้องถิ่นและนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

สื่อการเรียนรู้

1. ภาพข้าวเงี้ยว (ข้าวกั้นจิ้น)
2. วิดีทัศน์การทำข้าวเงี้ยว
3. ใบความรู้เรื่องข้าวเงี้ยว
4. อินโฟกราฟิกเกี่ยวกับข้าวเงี้ยว
5. แบบบันทึกกิจกรรม
6. กระดาษโปสเตอร์และอุปกรณ์จัดทำผลงาน
7. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน เช่น ผู้สูงอายุ ปราชญ์ชาวบ้าน หรือผู้ประกอบอาหารพื้นบ้าน



"ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือรากเหง้าของความเป็นไทย"
ช่วยกันอนุรักษ์ไว้ให้ลูกหลาน"