

# รายวิชา ภาษาไทย

รหัสวิชา ท๑๔๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

เรื่อง การพูดลำดับขั้นตอน (๒)

ครูผู้สอน ครูธีระพล แก้วคำจันทร์



# คำไทยใช้ให้ถูก



๑.

คำสาบ

๒.

คำสาบ



# คำไทยใช้ให้ถูก

คำสาป

[คำ-สาป] หมายถึง

(น.) คำแข่งให้เป็นไปต่าง ๆ ของผู้มีฤทธิ์  
อำนาจ เช่น เทวดา ฤๅษี แม่มด



# ทบทวน

---

# ความรู้เดิม



“

ชวานคิด ชวานคุย



สนทนาทบทวนเกี่ยวกับ  
การพูดลำดับขั้นตอน  
มารยาทในการพูดและการฟัง

# มารยาทในการพูด

ใช้น้ำเสียงให้เหมาะสม

ไม่พูดข่มขู่หรือโอ้อวดตน

ใช้คำพูดที่สุภาพ

ไม่พูดแทรกขณะที่ผู้อื่นพูด

ใช้คำทักทายผู้ฟังให้ถูกต้อง

ไม่พูดยืดยาวนอกประเด็น

แต่งกายให้สุภาพเรียบร้อย

มองหน้าและสบตาผู้ฟัง



# มารยาทในการฟัง

ปิดเสียงเครื่องมือสื่อสาร

ไม่พูดแทรกขณะที่ฟัง

ไม่ทำอย่างอื่นขณะที่ฟัง

ฟังให้จบแล้วค่อยซักถาม

ควรเข้าไปนั่งก่อนผู้พูด

ไม่ส่งเสียงดังรบกวน

ฟังด้วยความตั้งใจ

ให้เกียรติผู้พูดด้วยการปรบมือ



# จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. บอกหลักการพูดลำดับขั้นตอนได้
๒. พูดลำดับขั้นตอนการทำขนมไทยที่สนใจได้
๓. มีมารยาทในการพูด





เพิ่มเติม

ความรู้ใหม่



# การพูดลำดับขั้นตอน



**การพูดลำดับขั้นตอน** เป็นการพูด  
รายงานเรื่องหรือประเด็นที่ศึกษาค้นคว้าจาก  
การฟังการดูและการสนทนาอย่างหนึ่งถือเป็น  
วิธีการที่เหมาะสมสำหรับแลกเปลี่ยนความรู้ เช่น  
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน หรือขั้นตอนการทำสิ่ง  
ต่าง ๆ



# กล้วยขาวชง

## ส่วนประกอบ

๑. กล้วยน้ำว้า ๘ ลูก (ตำม ๗)
๒. หัวกะทิ ๒๒๕ มิลลิลิตร
- ๓.หางกะทิ ๓๐๐ มิลลิลิตร
๔. ใบเตย ๒ ใบ
๕. น้ำตาลปี๊บ ๓๐ กรัม
๖. น้ำตาลทราย ๒๐ กรัม
๗. เกลือป่นสายชั้นงา

## วิธีการทำ

๑. ปอกเปลือกกล้วยน้ำว้า ตัดเป็นชิ้นพอตัดแล้วนำแช่ลงในน้ำเปล่าผสมเกลือ
๒. ต้มหางกะทิกับใบเตยจนเดือด ใส่เกลือป่น น้ำตาลทราย และน้ำตาลปี๊บลงไป คนให้ละลาย รอจนเดือดอีกครั้ง
๓. ใส่ไฟลงแล้วนำกล้วยที่ล้างเรียบร้อยแล้วใส่ลงไป รอจนเดือดอีกครั้งและกล้วยสุกนุ่ม

ใส่ตัวรสลงใจ ถ้าคนก็อกประมาณ 3 นาที ถ้าใส่หัวกะทิรวมกับประดา

# ขนมเปียกปูน

วัตถุดิบคัดพิเศษ  
สูตรโบราณของไทย

## ส่วนประกอบ

๑. แป้งข้าวเจ้า ๕๐๐ กรัม
  ๒. แป้งเต้ายายม่อม ๑๕๐ กรัม
  ๓. น้ำปูนใส ๑ ถ้วยตวง
  ๔. น้ำตาลปี๊บ ๑ กิโลกรัม
  ๕. น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น ๒ ถ้วยตวง
  ๖. มะพร้าวคั่วหั่นเป็นเส้น
- (สำหรับโรยหน้า)

## วิธีการทำ

๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งเต้ายายม่อม และน้ำปูนใสเล็กน้อยพอใช้ได้ เติมน้ำให้ละลายเข้าด้วยกัน
๒. ใส่น้ำใบเตยลงไปคนให้เข้ากัน ต้มด้วยน้ำตาลปี๊บจนให้ละลาย จากนั้นนำน้ำไปกรองผ่านกระชอน
๓. เทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลืองตั้งไฟอ่อนๆ ค่อยๆ เทฟล่อน น้ำขึ้นถึงกวนด้วยไฟแรงจนส่วนผสมงวดและแห้งเหนียว
๔. ตักส่วนผสมใส่พิมพ์ พักทิ้งไว้จนส่วนผสมเซตตัว ปล่อยให้เย็น ๗ โรยมะพร้าวคั่วหั่นเป็นเส้น

.....

# ข้าวเหนียวมะม่วง

## ส่วนประกอบ

๑. ข้าวเหนียว ๓๕๐ กรัม
๒. กะทิ ๕๐๐ กรัม
๓. น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม
๔. เกลือ ๑ ช้อนชา
๕. แปะข้าวเจ้า ๑ ช้อนชา
๖. ใบเตย ๔-๕ ใบ
๗. มะม่วงสุก ๒ ลูก

## วิธีการทำ

๑. ล้างข้าวเหนียวให้สะอาดแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ข้ามคืน
๒. สะเด็ดน้ำข้าวเหนียวใส่ในหึ่ง วางใบเตยลงไปประมาณ ๒ ใบ แล้วไปหึ่งด้วยไฟค่อนข้างแรง ประมาณ ๓๐ นาทีจนข้าวเหนียวสุก
๓. นำกะทิประมาณ ๓/๔ ถ้วย ใส่ลงในหม้อ เติมน้ำตาลและใส่ใบเตยแล้วนำไปตั้งไฟ ใช้ทัพพีคนเรื่อยๆ จนน้ำตาลละลาย รอจนกะทิเดือดจึงปิดเตาและยกลงพักไว้
๕. ตักข้าวเหนียวที่สุกแล้วใส่ลงในภาชนะ แล้วเทกะทิร้อน ๆ ใส่ลงไป คนให้ทั่ว แล้วปิดฝาให้ข้าวเหนียวระอุอีกประมาณ ๑๕ นาที
๖. นำกะทิส่วนที่เหลือ มาผสมกับแปะข้าวเจ้าและเกลือ เติมน้ำตาลและเกลือ ๑ ช้อนชา จากนั้นนำไปตั้งบนไฟอ่อน จนกะทิข้นและเดือด เพื่อให้แป้งกะทิสำหรับราดหน้า
๗. ตักข้าวเหนียวใส่จาน ราดด้วยน้ำกะทิที่เตรียมไว้ เสิร์ฟพร้อมมะม่วงสุก



# ลอดช่อง

## แตงไทย

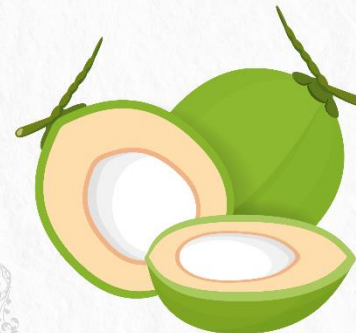
## ส่วนประกอบ

- |                 |     |        |
|-----------------|-----|--------|
| แตงไทย          | ๑   | ลูก    |
| ลอดช่องน้ำใบเตย | ๕๐๐ | กรัม   |
| น้ำกะทิ         | ๖๐๐ | กรัม   |
| น้ำตาลมะพร้าว   | ๒๕๐ | กรัม   |
| เกลือ           | ๑   | ช้อนชา |

## วิธีการทำ

๑. นำน้ำกะทิ น้ำตาลปี๊บ และเกลือไปผสมให้เข้ากันแล้วกรองด้วยตะแกรง
๒. นำส่วนผสมทั้งหมดไปตั้งไฟปานกลาง และค่อย ๆ เติบประมาณ ๕-๑๐ นาที
๓. ใส่ลอดช่องตามลงไป ปิดไฟ
๔. รอให้เย็นสักพัก
๕. ใส่แตงไทยที่เตรียมไว้ ตักน้ำแข็งลงในถ้วย พร้อมรับประทาน

# วุ้นมะพร้าว



## ส่วนประกอบ

- ❖ มะพร้าวน้ำหอม ๔ ถ้วยตวง
- ❖ เนื้อมะพร้าวอ่อน ๑ ลูก
- ❖ ผงวุ้น ๑ ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย ๓/๔ ถ้วยตวง
- ❖ เกลือ ๑/๔ ช้อนชา



## วิธีการทำ

๑. ใส่น้ำมะพร้าวที่เตรียมไว้ลงในหม้อ
๒. ใส่มะพร้าวอ่อนแล้วคนให้เข้ากัน ทิ้งไว้ ๑๐ นาที ให้ผงวุ้นอมน้ำ
๓. เปิดไฟกลางตั้งหม้อให้น้ำมะพร้าวเดือดอ่อน ๆ จากนั้นเติมน้ำตาลทรายแล้วคนให้ละลาย
๔. นำน้ำมะพร้าวเทลงในลูกมะพร้าว แล้วใส่เนื้อมะพร้าวลงไป
๕. นำไปแช่ตู้เย็น ๑ ชั่วโมง จากนั้นจะได้วุ้นมะพร้าวพร้อมรับประทาน



# การประเมิน การพูดลำดับขั้นตอน

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	๔ (ดีมาก)	๓ (ดี)	๒ (พอใช้)	๑ (ปรับปรุง)
๑. การนำเสนอเนื้อหา	การแนะนำตนเอง เนื้อหาถูกต้อง ชัดเจนใช้ภาษา กะทัดรัด เข้าใจง่าย เรียงลำดับเรื่องราว ไม่วกวนน้ำเสียง ชัดเจน ถูกต้องตาม อักขรวิธี	การแนะนำตนเอง เนื้อหาถูกต้อง ชัดเจนใช้ภาษา กะทัดรัด เข้าใจง่าย เรียงลำดับเรื่องราว ไม่วกวนน้ำเสียง ชัดเจน ถูกต้องตาม อักขรวิธีพบ ข้อผิดพลาดบ้าง	การแนะนำตนเอง เนื้อหาถูกต้อง ชัดเจนใช้ภาษา กะทัดรัด เข้าใจง่าย เรียงลำดับเรื่องราว ไม่วกวนน้ำเสียงไม่ ชัดเจน ตามอักขรวิธี พบข้อผิดพลาดเป็น ส่วนใหญ่	การแนะนำตนเอง เนื้อหาถูกต้อง ชัดเจน ใช้ภาษา กะทัดรัด เข้าใจง่าย เรียงลำดับเรื่องราว วกวนน้ำเสียงเบา พูดไม่ถูกต้องตาม อักขรวิธี มีข้อ ผิดพลาดมาก

# การประเมิน การพูดลำดับขั้นตอน

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	๔ (ดีมาก)	๓ (ดี)	๒ (พอใช้)	๑ (ปรับปรุง)
๒. บุคลิกภาพ	แต่งกายสุภาพ การใช้สายตาสื่อสารกับผู้ฟัง ขณะพูด นั่ง/ยืนตัวตรงในท่าสบาย มีความมั่นใจในตนเอง	แต่งกายสุภาพ การใช้สายตาสื่อสารกับผู้ฟัง ขณะพูด นั่ง/ยืนตัวตรงในท่าสบาย ค่อนข้างมั่นใจตนเอง	แต่งกายสุภาพ การใช้สายตาสื่อสารกับผู้ฟัง ขณะพูด นั่ง/ยืนตัวตรงในท่าสบาย เอามือล้วงกระเป๋าหรือเอามือไขว้หลังเป็นบางครั้ง	แต่งกายไม่เรียบร้อย ไม่ใช้สายตาสื่อสารกับผู้ฟัง ขณะพูดเอามือล้วงกระเป๋าหรือเอามือไขว้หลังตลอดเวลา



# การประเมิน การพูดลำดับขั้นตอน

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	๔ (ดีมาก)	๓ (ดี)	๒ (พอใช้)	๑ (ปรับปรุง)
๓. การลำดับขั้นตอน	พูดลำดับขั้นตอนได้ถูกต้อง มีความสอดคล้องกันตลอดการพูด	พูดลำดับขั้นตอน ไม่สอดคล้องและมีข้อผิดพลาดเล็กน้อย	พูดลำดับขั้นตอน ไม่สอดคล้องและมีข้อผิดพลาดปานกลาง	พูดลำดับขั้นตอน ไม่สอดคล้อง มีข้อผิดพลาดมาก
๔. มารยาทในการพูด	มีความมั่นใจในการพูดใช้ถ้อยคำสุภาพรักษาเวลาในการพูดให้เกียรติผู้ฟัง	มีความมั่นใจในการพูดเป็นส่วนใหญ่ใช้ถ้อยคำสุภาพรักษาเวลาในการพูดและให้เกียรติผู้ฟัง	มีความมั่นใจในการพูดบ้างเล็กน้อยใช้ถ้อยคำสุภาพรักษาเวลาในการพูดให้เกียรติผู้ฟัง	ไม่มีความมั่นใจในการพูดใช้ถ้อยคำไม่สุภาพไม่รักษาเวลาในการพูด และไม่ให้เกียรติผู้ฟัง

# การประเมิน การพูดลำดับขั้นตอน

## เกณฑ์การตัดสิน

๑๓-๑๖ คะแนน	หมายถึง	ดีมาก
๑๐-๑๒ คะแนน	หมายถึง	ดี
๗-๙ คะแนน	หมายถึง	พอใช้
๔-๖ คะแนน	หมายถึง	ปรับปรุง

## เกณฑ์การผ่าน

ตั้งแต่ระดับ ดี ขึ้นไป



# ขอองฝึกจากคุณครู

---

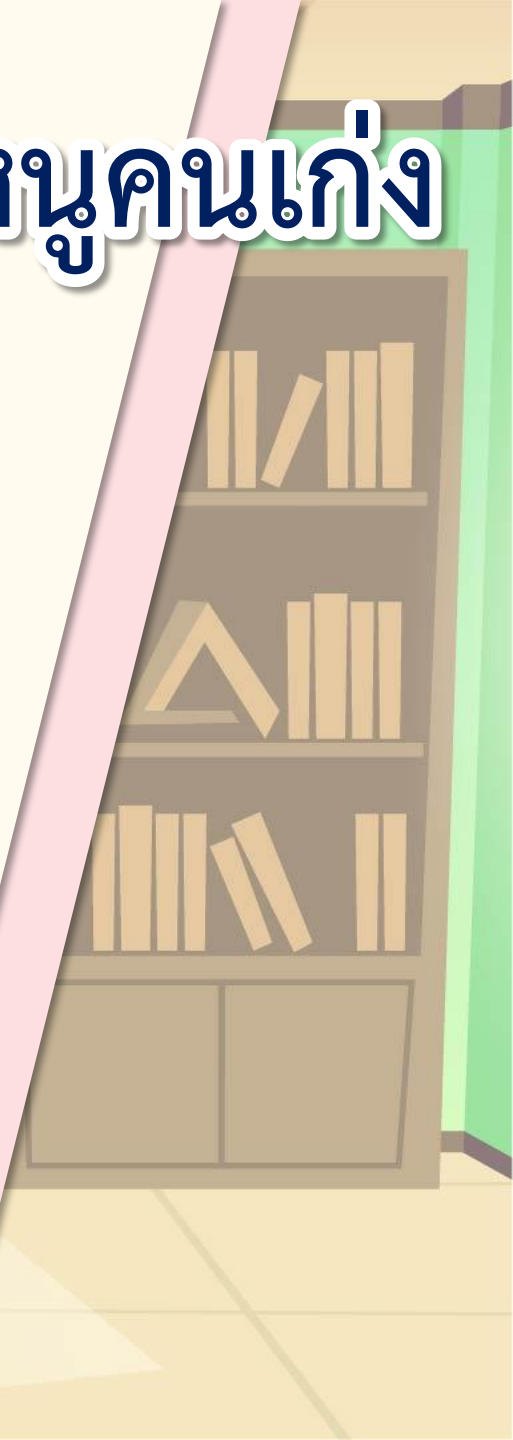
## ให้หนูคนเก่ง



# ของฝากจากครูให้หนูคนเก่ง

บทบาทนักเรียนปลายทาง

๑. นักเรียนจับสลากลำดับการพูดหน้าชั้นเรียน
๒. นักเรียนตั้งใจฟังเพื่อนพูดอย่างมีมารยาท



เวทีคนเก่ง



ประเพณีการพูดลำดับขั้นตอน



# สรุป บทเรียน





# ฝากให้ครูปลายทาง

## แบบประเมินตนเอง หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑

๑. ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับที่ฉันทำได้ตามระดับความสามารถของตนเอง และสิ่งที่ฉันตั้งใจจะทำให้ดีขึ้น

สิ่งที่ฉันได้ทำ	ระดับที่ฉันทำได้				สิ่งที่ฉันตั้งใจจะทำให้ดีขึ้น
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	
๑. การคัดลายมือตัวบรรจงเต็มบรรทัด					<input type="checkbox"/>
๒. การอ่านคำที่มีตัวสะกด					<input type="checkbox"/>
๓. การเขียนคำที่มีตัวสะกด					<input type="checkbox"/>
๔. การอ่านจับใจความและเขียนแผนภาพโครงเรื่อง					<input type="checkbox"/>
๕. การเขียนแผนภาพความคิด					<input type="checkbox"/>
๖. การพูดสรุปความรู้					<input type="checkbox"/>
๗. การพูดแสดงความคิดเห็น					<input type="checkbox"/>





# ฝากให้ครูปลายทาง

แบบประเมินตนเอง หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑

๒. สิ่งที่ฉันทำได้ดีและภูมิใจ

๓. สิ่งที่ฉันยังไม่เข้าใจ/ยังทำได้ไม่ดี คือ...

๔. สิ่งที่ฉันตั้งใจจะทำให้ดีขึ้นในการเรียนหน่วยต่อไป



# สิ่งที่โรงเรียนปลายทางต้องเตรียม

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ [www.dltv.ac.th](http://www.dltv.ac.th)

๑. พจนานุกรมฉบับนักเรียน
๒. ใบความรู้ที่ ๑ เรื่อง การใช้พจนานุกรม
๓. ใบงานที่ ๑ เรื่อง คำศัพท์น่ารู้อยู่ไหนเอ่ย
๔. ใบงานที่ ๒ เรื่อง ค้นคำนำไปใช้



# บทเรียนครั้งต่อไป

“การใช้พจนานุกรม (๑)”

รายวิชาภาษาไทย  
ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

