รายวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รหัสวิชา ว16101 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

D.I.Y. My Drink
รังสรรค์เครื่องดื่มแก้วโปรด (1)

ครูผู้สอน ครูวิทวัฒน์ ศรีเมฆ

D.I.Y. My Drink

รังสรรค์เครื่องดื่มแก้วโปรด (1)

กิจกรรมท้าทาย

D.I.Y. My Drink

รังสรรค์เครื่องดื่มแก้วโปรด

จุดประสงค์ของกิจกรรม

1. อธิบายการแยกสารเนื้อผสมที่นำไปใช้ประโยชน์ในการทำเมนูเครื่องดื่ม
2. การจัดกระทำและสื่อความหมายข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทำเมนูเครื่องดื่ม

ใบงาน เรื่อง D.I.Y. My Drink

หน้า 83

ใบงาน เรื่อง D.I.Y. My Drink

บันทึกผลการทำกิจกรรม

1. ผลการวิเคราะห์และระบุความต้องการจากสถานการณ์

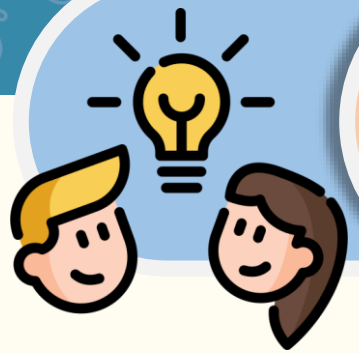
ขีดเส้นใต้ประโยคที่เป็นความต้องการจากการวิเคราะห์สถานการณ์

ร้านขายเครื่องดื่มในชุมชนเกษตรแห่งหนึ่งมีเมนูเครื่องดื่ม ดังนี้ น้ำชา น้ำเก๊กฮวย น้ำส้ม ซึ่งล้วนเป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบจากในชุมชนและมีปริมาณมาก ได้แก่ ชา เก๊กฮวย และส้ม ทั้งนี้ หลายเดือนที่ผ่านมาทางร้านเริ่มมียอดขายลดลง เพราะมีคู่แข่งมากขึ้น ทางร้านจึงต้องการสร้างจุดขายใหม่โดยมีกลยุทธ์เพื่อดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาในร้านคือ ให้ลูกค้ามีส่วนร่วมกับเครื่องดื่มนั้น ๆ หรือได้ลงมือทำเครื่องดื่มด้วยตนเอง โดยการนำเสนอกิจกรรมที่จะให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการทำเครื่องดื่ม และเครื่องดื่มที่ได้สะดวกต่อการดื่ม โดยไม่มีกากของวัตถุดิบเจือปน ซึ่งจะมีการระบุขั้นตอนการทำที่สามารถทำตามได้ พร้อมระบุเหตุผลในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในขั้นตอนการทำเครื่องดื่มลงในการ์ด เพื่อให้ลูกค้าสามารถอ่านข้อมูลบนการ์ดแล้วทำตามได้ง่าย พร้อมจัดอุปกรณ์เป็นชุดเพื่อง่ายต่อการเสิร์ฟบนโต๊ะ

ใบชาตากแห้ง ดอกเก๊กฮวยตากแห้ง

ส้ม

วัตถุดิบที่เลือก _____



วิธีทำกิจกรรม

1. วิเคราะห์สถานการณ์และระบุความต้องการจากสถานการณ์ บันทึกผล

สถานการณ์

ร้านขายเครื่องดื่มในชุมชนเกษตรแห่งหนึ่งมีเมนูเครื่องดื่มดังนี้ น้ำชา น้ำเก๊กฮวย น้ำส้ม ซึ่งล้วนเป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบจากในชุมชนและมีปริมาณมาก ได้แก่ ชา เก๊กฮวย และส้ม ทั้งนี้หลายเดือนที่ผ่านมาทางร้านเริ่มมียอดขายลดลง เพราะมีคู่แข่งมากขึ้น ทางร้านจึงต้องการสร้างจุดขายใหม่โดยมีกลยุทธ์เพื่อดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาในร้าน

คือ ให้ลูกค้ามีส่วนร่วมกับเครื่องดื่มนั้น ๆ หรือได้ลงมือทำเครื่องดื่มด้วยตนเอง โดยการนำเสนอกิจกรรมที่จะให้ลูกค้ามีส่วนร่วมในการทำเครื่องดื่ม และเครื่องดื่มที่ได้สะดวกต่อการดื่ม โดยไม่มีกากของวัตถุดิบเจือปน ซึ่งจะมีการระบุขั้นตอนการทำที่สามารถทำตามได้ พร้อมระบุเหตุผลในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในขั้นตอนการทำเครื่องดื่มลงในการ์ด

เพื่อให้ลูกค้าสามารถอ่านข้อมูลบนการ์ดแล้วทำตามได้ง่าย
พร้อมจัดอุปกรณ์เป็นชุดเพื่อง่ายต่อการเสิร์ฟบนโต๊ะ

ใบชาตากแห้ง

ดอกเก๊กฮวยตากแห้ง

ส้ม

ความต้องการจากสถานการณ์

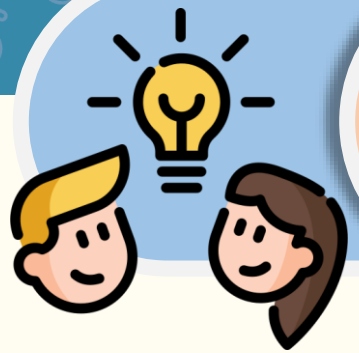
คือ

ออกแบบการ์ดข้อมูล
เพื่อให้ลูกค้ามีส่วนร่วมกับเครื่องดื่มนั้น ๆ
หรือได้ลงมือทำเครื่องดื่มด้วยตนเอง

เงื่อนไขตามสถานการณ์

คือ

- เครื่องดื่มที่ได้สะดวกต่อการดื่ม โดยไม่มีกากของวัตถุดิบเจือปน
- มีการระบุขั้นตอนการทำที่สามารถทำตามได้
- ระบุเหตุผลในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในขั้นตอนการทำเครื่องดื่มลงในการ์ด



วิธีทำกิจกรรม

2. ร่วมกันตัดสินใจเลือกวัตถุดิบอย่างน้อย 1 ชนิด จากนั้นศึกษาเกณฑ์การประเมินเครื่องดื่มและระดมความคิดหาวิธีการที่หลากหลายในการทำเมนูเครื่องดื่มจากวัตถุดิบที่เลือก เพื่อให้ตอบเงื่อนไขตามสถานการณ์ จากนั้นตัดสินใจเลือกวิธีการและระบุขั้นตอนพร้อมบอกเหตุผลในการใช้อุปกรณ์ บันทึกผล

ใบชาตากแห้ง

ดอกเก๊กฮวยตากแห้ง

ส้ม

ประเมินการนำเสนอเมนูเครื่องดื่มของแต่ละกลุ่ม

โดยใช้แบบประเมินต่อไปนี้

ออกแบบเมนูจากวัตถุดิบที่เลือกได้แปลกใหม่ มีลูกเล่น สามารถทำได้จริง

ประเด็นที่ประเมิน	กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
ออกแบบเมนูจากวัตถุดิบที่เลือกได้แปลกใหม่ มีลูกเล่น แต่สามารถทำได้จริง																								
• ให้เหตุผลในการใช้อุปกรณ์ในขั้นตอนต่าง ๆ ได้																								
• ออกแบบการ์ดอ่านง่าย ใช้ถ้อยคำกระชับ																								

ประเมินการนำเสนอเมนูเครื่องดื่มของแต่ละกลุ่ม

โดยใช้แบบประเมินต่อไปนี้

ให้เหตุผลในการใช้อุปกรณ์ในขั้นตอนต่าง ๆ ได้

ประเด็นที่ประเมิน	กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
• ออกแบบเมนูจากวัตถุดิบที่เลือกได้แปลกใหม่ มีลูกเล่น แต่สามารถทำได้จริง																								
ให้เหตุผลในการใช้อุปกรณ์ในขั้นตอนต่าง ๆ ได้																								
• ออกแบบการ์ดอ่านง่าย ใช้ถ้อยคำกระชับ																								

ประเมินการนำเสนอเมนูเครื่องดื่มของแต่ละกลุ่ม

โดยใช้แบบประเมินต่อไปนี้

ออกแบบการ์ด
อ่านง่าย
ใช้ถ้อยคำกระชับ

ประเด็นที่ประเมิน	กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....			กลุ่มที่ ..... เมนูเครื่องดื่ม ชื่อ.....		
	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง	ดี	พอใช้	ควรปรับปรุง
• ออกแบบเมนูจากวัตถุดิบที่เลือกได้แปลกใหม่ มีลูกเล่น แต่สามารถทำได้จริง																								
• ให้เหตุผลในการใช้อุปกรณ์ในขั้นตอนต่าง ๆ ได้																								
• ออกแบบการ์ดอ่านง่าย ใช้ถ้อยคำกระชับ																								

วัตถุดิบที่เลือก

คือ

วิธีการและขั้นตอนในการทำเมนูเครื่องดื่ม

คือ

คำชี้แจงในการทำกิจกรรมนักเรียน

1. ตัดสินใจเลือกวัตถุดิบอย่างน้อย 1 ชนิด
2. หาวิธีการที่หลากหลายในการทำเมนูเครื่องดื่มจากวัตถุดิบที่เลือก
3. ตัดสินใจเลือกวิธีการและระบุขั้นตอน พร้อมบอกเหตุผลในการใช้อุปกรณ์

คำชี้แจงบทบาทครูปลายทาง

1. เปิดโอกาสให้นักเรียนเลือกวัตถุดิบ หาวิธีการที่หลากหลาย ตัดสินใจเลือกวิธีการและระบุขั้นตอนในการทำเมนูเครื่องดื่ม
2. ให้คำแนะนำ และช่วยเหลือนักเรียนตามความเหมาะสม

ความก้าวหน้า
ในการทำกิจกรรม

สรุปผลการทำกิจกรรม

วิธีการแยกสารสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการออกแบบเมนูเครื่องดื่ม

เช่น

ใช้การหยิบออกเพื่อแยกสิ่งแปลกปลอมออกจากใบชาและดอกเก๊กฮวยตากแห้ง หรือการกรองเอากากส้มดอกเก๊กฮวยหรือใบชาออกจากเครื่องดื่ม

สิ่งที่ฉันได้ทำ

หน้า 87

สิ่งที่ฉันได้ทำ

1. กาเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับที่ฉันทำได้ตามระดับความสามารถของตนเอง และสิ่งที่ฉันตั้งใจจะทำให้ดีขึ้น

สิ่งที่ฉันได้ทำ	ระดับที่ฉันทำได้			สิ่งที่ฉันตั้งใจจะทำให้ดีขึ้น
	ดี	พอใช้	ปรับปรุง	
1. ออกแบบวิธีการในการทำเมนูเครื่องดื่มด้วยการแยกสารผสมในเวลาที่กำหนด				☐
2. ออกแบบวิธีการในการทำเมนูเครื่องดื่มและตัดสินใจเลือกวิธีอย่างสร้างสรรค์				☐
3. ประเมินความเป็นไปได้ในการออกแบบวิธีการในการทำเมนูเครื่องดื่มด้วยการแยกสารผสมของผู้อื่นที่สมเหตุสมผล				☐

2. สิ่งที่ฉันทำได้ดีและภูมิใจ (สามารถเขียนได้มากกว่า 1 อย่าง)

.....

.....

.....

ให้นักเรียนทำ
แบบประเมินตนเองข้อ 1
ตามความเป็นจริง

บทเรียนครั้งต่อไป

D.I.Y. My Drink
รังสรรค์เครื่องดื่มแก้วโปรด (2)

สิ่งที่ต้องเตรียม

1. วัตุดิบและอุปกรณ์ในการทำเมนูเครื่องดื่มที่กลุ่มตนเองเลือก

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th