**คำนำ**

หลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง “ข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่” ของศูนย์พัฒนา เด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง เป็นหลักสูตรที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวงได้จัดทำขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับแนวการจัดการศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 ในการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว ไรซ์เบอร์รี่ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านเหล่าดู่ หมู่ที่ 1 ตำบลหนองยวง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน

ผู้จัดทำหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ สามารถขยายเครือข่ายการเรียนรู้ไปยังศูนย์พัฒนาเด็กเล็กอื่น ๆ ที่มีสภาพความเป็นอยู่คล้ายๆ กัน และยังก่อประโยชน์ให้กับ ผู้ที่มีความสนใจ ขอขอบพระคุณผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับหลักสูตร และวิทยากรท้องถิ่นในการให้ความรู้เรื่องข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ที่ได้ให้คำแนะนำข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะด้วยดีเสมอมา ไว้ ณ โอกาสนี้

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง

พฤศจิกายน 256๗

**สารบัญ**

**เนื้อหา หน้า**

หลักการ 1 - ๒

นิยามและความหมาย 2

โครงสร้างหลักสูตรท้องถิ่น 3

ตารางการวิเคราะห์หลักสูตรท้องถิ่น ๔

สาระการเรียนรู้ ๕

ตารางการวิเคราะห์เนื้อหาและคาบเวลาเรียน ๖

แนวการจัดกิจกรรม ๗

สื่อและแหล่งการเรียนรู้ ๗

การวัดและประเมินผล ๗

การวัดและประเมินผล ๗

เกณฑ์การวัดและประเมินผล ๗

เกณฑ์ในการประเมินทักษะการปฏิบัติงานของเด็ก ๘

ภาคผนวก ๙ - ๑๘

**หลักสูตรท้องถิ่น**

**เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่และ****ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่**

**ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน**

**หลักการ**

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 มาตรา 7 ระบุว่า กระบวนการเรียนรู้ต้องมุ่งปลูกฝังจิตสำนึกที่ถูกต้องเกี่ยวกับการเมืองการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาและส่งเสริมสิทธิ หน้าที่ เสรีภาพ ความเคาระกฎหมาย ความเสมอภาค และศักดิ์ศรีความมนุษย์ มีความภาคภูมิใจในความเป็นไทย รู้จักรักษาผลประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รวมทั้งส่งเสริมศาสนา ศิลปะวัฒนธรรมของชาติ การกีฬา ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และความรู้อันเป็นสากล ตลอดจนอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความสามารถในการประกอบอาชีพ รู้จักพึ่งตนเอง มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ใฝ่รู้ และเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

มาตรา 27 ให้คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานกำหนดหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้น พื้นฐานเพื่อความเป็นไทย ความเป็นพลเมืองที่ดีของชาติ การดำรงชีวิต และการประกอบอาชีพตลอดจนเพื่อ การศึกษาต่อ ให้สถานศึกษาขั้นพื้นฐานมีหน้าที่จัดทำสาระของหลักสูตรตามวัตถุประสงค์ในวรรคหนึ่งในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาในชุมชนและสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณลักษณะอันพึงประสงค์เพื่อเป็นสมาชิกที่ ดีของครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ

มาตรา 29 ให้สถานศึกษาร่วมกับบุคคล ครอบครัว ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เอกชน องค์กรเอกชน องค์กรวิชาชีพ สถาบันศาสนา สถานประกอบการและสถาบันสังคมอื่น ส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชน โดยจัดกระบวนการเรียนรู้ภายในชุมชนเพื่อให้ชุมชนมีการจัดการศึกษา อบรม มีการแสวงหาความรู้ ข้อมูล ข่าวสาร และรู้จักเลือกสรรภูมิปัญญาและวิทยาการต่างๆเพื่อพัฒนาชุมชนให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาและ ความต้องการรวมทั้งวิธีการ สนับสนุนให้มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์การพัฒนาระหว่างชุมชน ดังนั้น สถานศึกษาจึงต้องพัฒนาหลักสูตรเฉพาะท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน โดยการจัดการ เรียนรู้ให้เหมาะสมกับสภาพและความต้องการของท้องถิ่น เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ ประสบการณ์ไปพัฒนา ตนเอง ครอบครัว ชุมชน และเพื่อปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความรักความภูมิใจ ผูกพันกับท้องถิ่นของตน

ปัจจุบันการจัดการเรียนการสอนให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาท้องถิ่นมากขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ เกี่ยวกับท้องถิ่นของตน สร้างความเชื่อมโยงการเรียนรู้กับสภาพแวดล้อมในชีวิตจริง การเชื่อมโยงระหว่างการเรียนที่บ้าน โรงเรียนและชุมชน และเชื่อมโยงให้เข้ากับหลักเศรษฐกิจพอเพียง ดังพระราชดำรัสของ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา 5 ธันวาคม 2550 ความว่า “ความพอเพียงไม่ได้หมายความว่าทุกครอบครัวจะต้องผลิตอาหารของตัว จะต้องทอผ้าใส่เอง อย่างนั้นมันเกินไป แต่ว่าในหมู่บ้าน หรือในอำเภอ จะต้องมีความพอเพียงพอสมควร บางสิ่งบางอย่างที่ผลิตได้มากกว่าความต้องการ ก็ขายได้ แต่ขายในที่ไม่ห่างไกลเท่าไหร่ ไม่ต้องเสียค่าขนส่งมากนัก”

การผลิตข้าวอินทรีย์ไรซ์เบอร์รี่ เป็นระบบการผลิตข้าวที่ไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตรทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นปุ๋ยเคมี สารควบคุมการเจริญเติบโต สารควบคุมและกำจัดวัชพืช สารป้องกันกำจัดโรค แมลงและสัตว์ศัตรูข้าว ตลอดจนสารเคมีที่ใช้สำหรับป้องกันกำจัดแมลงศัตรูข้าว การผลิตข้าวอินทรีย์ไรซ์เบอร์รี่ นอกจากจะทำให้ได้ผลผลิตข้าวที่มีคุณภาพสูงและปลอดภัยจากสารพิษแล้ว ยังเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและเป็นการพัฒนาการเกษตรแบบยั่งยืนอีกด้วย

การผลิตข้าวอินทรีย์ไรซ์เบอร์รี่ มุ่งเน้นในเรื่องของธรรมชาติเป็นสำคัญ ได้แก่ การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ การรักษาสมดุลธรรมชาติและการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ เพื่อการผลิตอย่างยั่งยืน เช่น ปรับปรุงความอุดมสมบูรณ์ของดินโดยการปลูกพืชหมุนเวียน การปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่นอกจากจะมีข้าวสำหรับบริโภคซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีเยี่ยมแล้วยังเป็นการสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนและชุมชน โดยการอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำนาจากรุ่นสู่รุ่น ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

บ้านเหล่าดู่ หมู่ที่ 1 ตำบลหนองยวง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน ชาวบ้านได้ทำการเพาะปลูกข้าวหอมมะลิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีคุณภาพ ดังนั้น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง จึงมีแนวคิดที่จะศึกษากระบวนการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาในท้องถิ่นที่ควรส่งเสริมและสืบทอด เพื่อให้ผู้เรียนได้มีโอกาสเรียนรู้ร่วมกันรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนไว้

**นิยามและความหมาย**

**“ท้องถิ่น”** หมายถึงบริเวณสถานที่รวมทั้งสภาพแวดล้อมและสังคมวัฒนธรรมที่ผู้เรียนส่วนมากมีวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องคุ้นเคยมาตั้งแต่กำเนิด มีขอบข่ายครอบคลุมทั้งหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด กลุ่มจังหวัด และภูมิภาคของท้องถิ่นนั้น ๆ

**“สาระการเรียนรู้ท้องถิ่น”** หมายถึง รายละเอียดของข้อมูลสารสนเทศรวมทั้งเนื้อหา องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับท้องถิ่นในด้านต่าง ๆ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ทรัพยากร สิ่งแวดล้อม ประวัติความเป็นมา สภาพเศรษฐกิจ สังคม การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีภูมิปัญญา ฯลฯ ตลอดจนสภาพปัญหา และสิ่งที่ควรได้รับการถ่ายทอดพัฒนาในชุมชนและสังคมนั้น ๆ ที่สถานศึกษากำหนดขึ้นเพื่อจะนําไปใช้จัดประสบการณ์ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของตนอง

**“กรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น”** หมายถึง ขอบข่ายของเนื้อหาการเรียนรู้ท้องถิ่นที่เทศบาลตำบล หนองยวง หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง วิเคราะห์และกำหนดขึ้น เพื่ออํานวยประโยชน์ให้สถานศึกษา นําไปจัดทำรายละเอียดสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น ตามสภาพความพร้อมและ ความต้องการของสถานศึกษา

**“สถานศึกษา”** หมายถึง หน่วยงานที่มีหน้าที่นําสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นไปจัดประสบการณ์ ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของตนเอง

**“หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง”** หมายถึง หน่วยงานที่มีหน้าที่จัดทำกรอบสาระการเรียนรู้ท้องถิ่น ซึ่งอาจจัดทำกรอบสาระการเรียนรู้เทศบาลตำบลหนองยวงหรือกลุ่มสถานศึกษา ร่วมกันจัดทำ หรือสถานศึกษา และเทศบาลตำบลหนองยวงร่วมกันจัดทำ

**“ข้อมูลสารสนเทศของท้องถิ่น”** หมายถึง รายละเอียดของข้อมูลสารสนเทศในท้องถิ่น ซึ่งครอบคลุมทั้งข้อมูลด้านสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ทรัพยากร สิ่งแวดล้อม ประวัติความเป็นมา สภาพ เศรษฐกิจ สังคม การดำรงชีวิต การประกอบอาชีพ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา ตลอดจนสภาพปัญหาในชุมชนและสังคมนั้น ๆ

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้าวไรซ์เบอร์รี่

2. เพื่อให้นักเรียนสามารถบอกประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่

3. เพื่อให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

4. เพื่อให้นักเรียนมีนิสัยรักการทำงานและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

5. เพื่อให้นักเรียนมีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาและความสามารถของบุคคลในท้องถิ่น

**โครงสร้างหลักสูตรท้องถิ่น**

**เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่**

**ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง**

**เวลาเรียน 12 ชั่วโมง**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **กิจกรรม**  **ที่** | **เรื่อง** | **จุดประสงค์การเรียน** | **สาระการเรียนรู้** | **เวลา**  **(ชั่วโมง)** |
| 1 | 1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่  2. ความเป็นมาและลักษณะของข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1. บอกความเป็นมาของข้าว ไรซ์เบอร์รี่ได้  2. บอกลักษณะของข้าว ไรซ์เบอร์รี่ได้ | 1. ความเป็นมาของข้าว ไรซ์เบอร์รี่  2. ลักษณะของข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 3 |
| 2 | 1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่  2. ประโยชน์ของข้าว ไรซ์เบอร์รี่  3. วิธีการปลูกข้าว ไรซ์เบอร์รี่ | 1. บอกประโยชน์ของข้าว ไรซ์เบอร์รี่ได้  2. บอกวัสดุ อุปกรณ์ในการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1. ประโยชน์ที่ได้จากข้าว ไรซ์เบอร์รี่  2. วัสดุ อุปกรณ์ในการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 4 |
| 3 | 1. ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1. เลือกวัสดุมาใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้  2. สามารถทำผลิตภัณฑ์ แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้ | 1. วิธีการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่  2. การทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่  3. การแสดงผลงาน | 6 |

**ตารางวิเคราะห์หลักสูตรท้องถิ่น**

**เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่**

**ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **สาระ** | **จุดประสงค์การเรียนรู้** | **การจัดกิจกรรม** |
| 1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่  - ความเป็นมาของข้าวไรซ์เบอร์รี่  - ลักษณะของข้าว ไรซ์เบอร์รี่  - วัสดุ อุปกรณ์ ในการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1. บอกความเป็นมาของข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้  2. บอกลักษณะของข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้  3. สามารถบอกวัสดุ อุปกรณ์ในการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1. ศึกษาความเป็นมาของข้าว ไรซ์เบอร์รี่  2. อภิปรายเกี่ยวกับลักษณะของข้าวไรซ์เบอร์รี่  3. บอกและอธิบายชื่อวัสดุ อุปกรณ์ ในการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ |
| 2. ชนิดของข้าวในท้องถิ่น  - ประโยชน์ของข้าว ไรซ์เบอร์รี่  - วิธีการปลูกข้าว ไรซ์เบอร์รี่ | 1. บอกชื่อชนิดของข้าวที่มีในท้องถิ่นได้  2. บอกประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้  3. เลือกวัสดุมาใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1. ศึกษาและสำรวจพืชชนิดของข้าวในท้องถิ่น  2. ศึกษาและบอกประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่  3. ศึกษาวิธีการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่และนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ |
| 3. ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1. อธิบายขั้นตอนการนำผลผลิตเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้  2. สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้  3. มีความภาคภูมิใจในผลงานของตนเอง | 1. ศึกษาขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่  2. ลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่  3. นำผลงานมาจัดแสดง |

**สาระการเรียนรู้**

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ สาระการเรียนรู้เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเกิดทักษะในการปฏิบัติงาน มีคุณลักษณะที่ดีในการทำงาน เพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาคน พัฒนาอาชีพ และพัฒนาสังคม จึงได้กำหนด สาระการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้เรียน เรียงตามลำดับดังนี้

1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่

1. ความเป็นมาของข้าวไรซ์เบอร์รี่

2. ลักษณะของข้าวไรซ์เบอร์รี่

3. วัสดุ อุปกรณ์ในการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

4. ชนิดข้าวในท้องถิ่น

5. ประโยชน์ที่ได้จากข้าวไรซ์เบอร์รี่

6. วิธีการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาทำเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

**ตารางวิเคราะห์เนื้อหาและคาบเวลาเรียน**

**หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **กิจกรรม** | **เรื่อง** | **เวลา (ชั่วโมง)** | **หมายเหตุ** |
| **กิจกรรมที่ 1**  ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1. ความเป็นมาและลักษณะของข้าวไรซ์เบอร์รี่  2. วัสดุ อุปกรณ์ ในการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 2 |  |
| **กิจกรรมที่ 2**  ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่  2. ประโยชน์ของข้าวไรซ์เบอร์รี่  3. วิธีการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 4 |  |
| **กิจกรรมที่ 3**  การทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว ไรซ์เบอร์รี่ | 1. ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 6 |  |

**แนวการจัดกิจกรรม**

เพื่อให้การจัดกิจกรรมตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ประสบความสำเร็จตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ จึงกำหนดแนวการจัดกิจกรรมไว้ดังนี้

1. การจัดกิจกรรมให้ยืดหยุ่นตามสภาพและความเหมาะสมของท้องถิ่น

2. การจัดกิจกรรมโดยการยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ ให้สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของ ผู้เรียน ให้โอกาสนักเรียนได้แสดงความสามารถอย่างเท่าเทียมกัน

3. ครูผู้สอนเป็นผู้ให้ความรู้ในเรื่องเนื้อหาและภาคทฤษฎี และวิทยากรท้องถิ่นที่มีความรู้ความชำนาญเรื่องข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ จะเป็นผู้ให้ความรู้เสริมและคอยให้คำแนะนำในการลงมือปฏิบัติ

4. การจัดตารางเรียนควรยืดหยุ่นตามเนื้อหาที่กำหนดแต่ละครั้งเพื่อความสะดวกในการสอน ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

5. จัดกิจกรรมโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม

6. การจัดกิจกรรมภาคปฏิบัติโดยวิธีการให้วิทยากรท้องถิ่น สาธิตให้ดูแล้วให้นักเรียนลงมือปฏิบัติ ตาม

7. การจัดกิจกรรมควรจัดให้ผู้เรียนมีโอกาสฝึกปฏิบัติอย่างต่อเนื่องตามขั้นตอน เมื่อสิ้นสุดการจัดกิจกรรมให้นักเรียนจัดแสดงผลงาน

**สื่อและแหล่งการเรียนรู้**

1. วิทยากรท้องถิ่น (แหล่งเรียนรู้ประเภทบุคคล)

2. เอกสาร ตำรา เกี่ยวกับข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

3. วัสดุ อุปกรณ์ในการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

5. ใบความรู้ เรื่องข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

6. ใบงาน เรื่องข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

**การวัดและประเมินผล**

การวัดและประเมินผลระหว่างเรียนและหลังเรียนตามจุดมุ่งหมายที่กำหนด โดยเน้นให้ครอบคลุมทั้งด้านความรู้ ทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียน ดังนี้

**เครื่องมือการวัดและประเมินผล ได้แก่**

1. แบบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เกณฑ์การวัดและประเมินผล นักเรียนที่เรียนจบหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ หลังเรียนผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80

2. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียน

**เกณฑ์การวัดและประเมินผล**

ทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียนโดยมีเกณฑ์การให้คะแนนทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียน ดังนี้

- ดีมาก ให้ 5 คะแนน

- ดี ให้ 4 คะแนน

- ปานกลาง ให้ 3 คะแนน

- พอใช้ ให้ 2 คะแนน

- ปรับปรุง ให้ 1 คะแนน

**เกณฑ์ในการประเมินทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียน ดังนี้**

- ค่าเฉลี่ย 4.50 –5.00 หมายถึง นักเรียนมีทักษะการปฏิบัติงาน ในระดับมากที่สุด

- ค่าเฉลี่ย 3.50 –4.49 หมายถึง นักเรียนมีทักษะการปฏิบัติงาน ในระดับมาก

- ค่าเฉลี่ย 2.50 –3.49 หมายถึง นักเรียนมีทักษะการปฏิบัติงาน ในระดับปานกลาง

- ค่าเฉลี่ย 1.50 –2.49 หมายถึง นักเรียนมีทักษะการปฏิบัติงาน ในระดับน้อย

- ค่าเฉลี่ย 1.00 –1.49 หมายถึง นักเรียนมีทักษะการปฏิบัติงาน ในระดับน้อยที่สุด

**ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Rice Berry)**



เป็นข้าวที่เกิดจากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิล และข้าวขาวดอกมะลิ 105 มีลักษณะเป็นข้าวจ้าวสีม่วงเข้ม มีส่วนประกอบเป็นสารแอนโทไซยานิน ซึ่งก็คือสารสี ที่สามารถละลายน้ำได้ดี และจัดอยู่ในกลุ่มของฟลาไวนอยด์หรือสารต้านอนมูลอิสระ ที่มีประสิทธิภาพสูง นอกจากนี้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ยังมีเมล็ดเรียวยาว ผิวมันวาว มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ มีรสชาติหวาน กลมกล่อม ชวนรับประทาน สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี โดยมีอายุเก็บเกี่ยวประมาณ 130 วัน นอกจากนี้รำข้าวและน้ำมันรำข้าวจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ยังมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระที่ดี ซึ่งทางการแพทย์นิยมนำไปใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารโภชนาการบำบัดด้วย

**สารอาหารในข้าวไรซ์บอร์รี่**

**- โอเมก้า 3**  สำคัญต่อโครงสร้าง และการทำงานของสมอง ตับและระบบประสาท ทั้งยังลดระดับคอเลสเตอรอล

**- ธาตุสังกะสี** สังเคราะห์โปรตีน สร้างคอลลาเจน รักษาสิว ป้องกันผมร่วง และกระตุ้นรากผม

**- ธาตุเหล็ก** สร้างและจ่ายพลังงานในร่างกาย เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของ ฮีโมโกลบินในเม็ดเลือดแดง และเป็นส่วนประกอบของเอนไซม์ซึ่งเกี่ยวข้อง กับการใช้ออกซิเจนในร่างกายและสมอง

**- วิตามินอี**  ชะลอความแก่ บำรุงผิวพรรณ ลดอัตราเสี่ยงของโรค ที่เกี่ยวกับหลอดเลือดสมองและหัวใจ ทำให้ปอดทำงานดีขึ้น

**- วิตามินบี** จำเป็นต่อการทำงานของสมอง ระบบประสาท ระบบย่อยอาหาร ป้องกันโรคเหน็บชา

**- เบต้าแคโรทีน**ชะลอความแก่ ลดความเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็ง บำรุงสายตา

**- ลูทีน** ป้องกันจอประสาทตาเสื่อม บำรุงการไหลเวียนของเลือดในเส้นเลือดฝอยที่หล่อเลี้ยงตา

**- โพลิฟีนอล** ทำลายฤทธิ์ของอนุมูลอิสระ ป้องกันการเกิดโรคมะเร็งได้

**- แทนนิน** แก้ท้องร่วง แก้บิด ช่วยสมานแผล

**- แกมมาโอไรซานอล**ลดระดับคอเรสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ในหลอดเลือด ทำให้เลือดหมุนเวียน

ไปเลี้ยงอวัยวะส่วนต่างๆ ของร่างกายได้อย่างเป็นปกติ ลดอัตราเสี่ยงของโรคหัวใจ เบาหวาน ความดันโลหิตสูง สมองเสื่อม

**- กากใยอาหาร** ช่วยลดระดับไขมันและคอเลสเตอรอล ป้องกันโรคหัวใจ ช่วยควบคุมน้ำหนัก และช่วย ระบบขับถ่าย

**ไอศกรีมข้าวไรซ์เบอร์รี่**



**ส่วนผสม**

น้ำ จำนวน 2 ถ้วย

ข้าวสารข้าวไรซ์เบอร์รี่ จำนวน 1 ถ้วย

ใบเตยมัดปม จำนวน 4 ใบ

กะทิกล่อง จำนวน 2 ถ้วย

น้ำตาลทราย จำนวน ½ ถ้วย

เกลือสมุทร จำนวน 1 ช้อนชา

พิมพ์ไอศกรีมซิลิโคน

ไม้ไอศกรีมสำหรับเสียบ

**วิธีทำ**

1. ตั้งหม้อน้ำบนไฟกลาง ใส่ข้าวไรซ์เบอร์รี่และใบเตยลงต้ม (หมั่นคนเพื่อไม่ให้ข้าวติดก้นหม้อ) ต้มข้าวจนสุกนานประมาณ 20 – 25 นาที สังเกตเมล็ดข้าวจะสุกบาน ปิดไฟ ยกลง ตัดใส่ตะแกรง พักให้สะเด็ดน้ำ

2. ตั้งหม้อกะทิบนไฟกลางค่อนข้างอ่อน พอเดือด ใส่น้ำตาล และเกลือ คนให้ละลายเข้ากันดี ใส่ข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่เตรียมไว้ ต้มพอเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ ยกลง พักไว้ให้เย็น

3. เทใส่พิมพ์ วางไม้ไอศกรีมตรงกลาง นำเข้าแช่ในตู้เย็นช่องแช่แข็ง นานประมาณ 4 – 5 ชั่วโมง หรือจนเชตตัว นำออกจากช่องแช่แข็ง แกะออกจากพิมพ์แล้ว จัดเสิร์ฟเย็น ๆ

**ข้าวไรซ์เบอร์รี่มูนกับมะม่วงน้ำดอกไม้**



**ส่วนผสม “ข้าวไรซ์เบอร์รี่มูน”**

ข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสวย จำนวน 2 ถ้วย

หัวกะทิ จำนวน ½ ถ้วย

น้ำตาลทรายไม่ขัดสี จำนวน ¼ ถ้วย

เกลือป่น จำนวน ¼ - ½ ข้อนชา (ตามชอบ)

ใบเตย จำนวน 1 ใบ

**วิธีทำ**

1. ผสมกะทิกับเหลือ น้ำตาลทรายไม่ขัดสี และใบเตยเข้าด้วยกัน ขยำให้น้ำตาลละลายและให้กลิ่นใบเตยกระจายทั่ว พักไว้

2. นำข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสวย ๆ ขณะร้อนมาเทใส่น้ำกะทิที่เตรียมไว้ (นำใบตยออกก่อน) คนผสมให้เข้ากัน ปิดฝาทิ้งไว้ให้ระอุ ประมาณ 15 นาที จากนั้นเปิดฝามาคนอีกรอบแล้วทิ้งไว้อีก 15 – 20 นาทีให้ส่วนผสมซึมเข้าเนื้อ จะได้ข้าวเหนียวมูนหอม ๆ แต่จะมีเนื้อกะทิเป็นสีโกโก้ ขลุกขลิกนิดหน่อย

**ส่วนผสม “น้ำกะทิราด”**

หัวกะทิ จำนวน ¼ ถ้วย

เกลือป่น จำนวน ¼ - ½ ช้อนชา (หรือตามชอบ)

แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่สีดำ (หรือใช้แป้งโฮลวีทก็ได้) จำนวน 2 ช้อนชา

**วิธีทำ**

นำกะทิขึ้นตั้งไฟ ใส่เกลือและแป้งลงไป ใช้ไฟอ่อน คนเบา ๆ จนกว่ากะทิจะมีลักษณะข้นหนืด เตรียมไว้ใช้สำหรับราดหน้าข้าวมูน

**วิธีรับประทาน**

ตักข้าวเหนียวมูนราดด้วยกะทิเคี่ยวที่เตรียมไว้ โดยด้วยงาขาว - งาดำ รับประทานเคียงกับธัญพืช เช่น อัลมอนด์สไลซ์อบ และมะม่วงน้ำดอกไม้

**ข้าวเหนียวดำมะม่วง**

****

**ส่วนผสม**

ข้าวเหนียวดำ จำนวน 500 กรัม

น้ำกะทิ คั้นเอาเฉพาะหัวกะทิ จำนวน 300 กรัม (มะพร้าวขูด 500 กรัม คั้นให้ได้น้ำกะทิ 300 กรัม)

น้ำตาลทรายชนิดขาว จำนวน 300 กรัม

เกลือป่น จำนวน 2 ช้อนชา

ใบเตยหอม จำนวน 5 ใบ

สารส้มป่น จำนวน 1 ช้อนชา

**วิธีทำ**

1. ล้างข้าวเหนียวดำประมาณ 2 น้ำเพื่อให้ข้าวขาวสะอาด

2. เทน้ำแช่ข้าวเหนียวดำ โดยน้ำต้องท่วมข้าวใส่สารส้มป่นลงไป แช่ทิ้งไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง

3. จากนั้นล้างข้าวเหนียวดำให้สะอาด พักไว้สักครู่ให้ข้าวสะเด็ดน้ำ

4. ตั้งน้ำให้เดือดเทข้าวเหนียวใส่หวด วางใบเตยลงบนข้าวปิดฝานำไปนึ่งประมาณ 20 นาที หรือจนกว่าข้าวจะสุก

5. ระหว่างนึ่งข้าวเหนียวดำ เตรียมผสมน้ำกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนส่วนผสมให้ละลายเข้ากัน

6. เมื่อนึ่งข้าวเหนียวดำสุกแล้ว ให้เทข้าวเหนียวดำใส่ลงในภาชนะ เทส่วนผสมพร้อมใบเตย คนให้น้ำกะทิกับข้าวเหนียวดำเข้ากันดี จากนั้นปิดฝาทิ้งไว้ 30 นาที

7. ข้าวเหนียวมูลที่ได้จะเมล็ดเรียวสวย ใสเป็นเงาไม่แฉะหรือแข็งเกินไป เหมาะสำหรับทานคู่กับมะม่วง น้ำดอกไม้ มะม่วงอกร่องสุก หรือจะทานกับหน้าสังขยา และหน้าอื่นได้ตามความชอบ

**ข้าวผัดกุ้งข้าวไรซ์เบอร์รี่**



**ส่วนผสม**

กุ้ง จำนวน 100 กรัม

ข้าวไรซ์เบอร์รี่สุก จำนวน 80 กรัม

น้ำมันพืช จำนวน 1 ช้อนชา

กระเทียมสับ จำนวน 1 ช้อนโต๊ะ

ไข่ไก่ จำนวน 1 ฟอง

คะน้า จำนวน 50 กรัม

หอมใหญ่ จำนวน 20 กรัม

มะเขือเทศ จำนวน 25 กรัม

น้ำปลา จำนวน ตามชอบ

ซีอิ้วขาว จำนวน 1 ช้อนชา

พริกไทยป่น จำนวน ตามชอบ

**วิธีทำ**

1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันใส่กระเทียมลงไปผัดให้หอม ใส่กุ้งผัดจนสุก ใส่ไข่ลงไปผัดให้ไข่สุกทั่ว จากนั้นใส่คะน้า หอมใหญ่ มะเขือเทศ ผัดให้เข้ากัน

2. ใส่ข้าวไรซ์เบอร์รี่ลงไป ผัดให้ทุกอย่างเข้ากัน ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว น้ำปลา ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากันดี ตักใส่จานเสิร์ฟโรยพริกไทยตามชอบ

**คุกกี้ข้าวไรซ์เบอร์รี่**

 

**ส่วนผสม**

เนยจืด จำนวน 450 กรัม

แป้งไรซ์เบอร์รี่ จำนวน 500 กรัม

น้ำตาลทรายแดง จำนวน 100 กรัม

น้ำตาลไอซิ่ง จำนวน 90 กรัม

ถั่ว จำนวน 150 กรัม

ลูกเกดดำสับ จำนวน 150 กรัม

ไข่ไก่เบอร์ 2 จำนวน 3 ฟอง

ผงฟู จำนวน 8 กรัม

เบคกิ้งโซดา จำนวน 5 กรัม

Instant oat จำนวน 300 กรัม

**วิธีทำ**

1. ผสมแป้ง ผงฟู เบคกิ้งโซดา ร่อน 4 รอบ พักไว้

2. น้ำตาลทรายแดงเอามือขยำบี้ ๆ ให้ป่น ๆ หรือเอาเข้าโถปั่นก็ได้ ผสมกับน้ำตาลไอซิ่ง นำไปร่อน 3 – 4 รอบ ส่วนไหนร่อนไม่ผ่านให้ทิ้งเลยเพราะใหญ่เกินไป

3. เนยจืดตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ พักไว้อุณหภูมิปรกติให้นิ่มแล้วใช้เครื่องตีให้เนียน พอเนยเนียนตักน้ำตาลใส่ครั้งละ 2 ช้อนดีต่อแล้วค่อย ๆ เติมน้ำตาลไปเรื่อย ๆ จนกว่าน้ำตาลจะหมด

4. ใส่ไข่ลงไปในเนยทีละฟองแล้วตีให้เข้ากัน ตีต่ออีก 4 – 5 นาทีจนทุกอย่างเนียนสวย

5. ค่อย ๆ เติมแป้งลงไปทีละนิด เติมไปตีไป ใช้พายคนให้เข้ากัน

6. ใส่ถั่ว ลูกเกด และข้าวโอ๊ตคนให้เข้ากันด้วยพาย

7. นำแป้งที่ได้ไปแช่ตู้เย็น ประมาณ 10 นาทีขึ้นไป

8. นำมาปั้นเป็นก้อนใช้ส้อมบี้ลงให้แบน แต่ไม่ต้องแบนมาก

9. นำไปอบไฟบนล่าง ประมาณ 8 – 10 นาที

**แบบประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรท้องถิ่น**

**เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่**

**ของนักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง**

**..........................................................................................................................**

**คำอธิบาย** แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่

และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร

ต่อไป

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม

- นักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง จำนวน คน

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายการ** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | |
| **มากที่สุด** | **มาก** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อยที่สุด** |
| 1. การจัดสาระการเรียนรู้เพิ่มเติมให้นักเรียนได้เลือกเรียนอย่างหลากหลาย |  |  |  |  |  |
| 2. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนสอดคล้องกับความถนัด และความสนใจของผู้เรียน |  |  |  |  |  |
| 3. การให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ |  |  |  |  |  |
| 4. การใช้แหล่งการเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนประกอบการเรียนการสอน |  |  |  |  |  |
| 5. การใช้สื่อประกอบการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย |  |  |  |  |  |
| 6. การใช้สื่อประกอบการเรียนการสอนได้เหมาะสมกับจุดประสงค์เนื้อหาสาระและกิจกรรมการเรียนรู้ |  |  |  |  |  |
| 7. การจัดบรรยากาศเอื้อต่อการเรียนรู้ทั้งในและนอกห้องเรียน มีความเป็นกันเอง ระหว่างครูกับนักเรียน หรือระหว่างนักเรียนกับนักเรียน |  |  |  |  |  |

**แบบประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรท้องถิ่น**

**เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่**

**ของครู ผู้ดูแลเด็กของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง**

**..........................................................................................................................**

**คำอธิบาย** แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่

และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร

ต่อไป

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม

- ครูศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง จำนวน 1 คน

- ผู้ดูแลเด็กศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหนองยวง จำนวน 4 คน

**ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรท้องถิ่น**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายการ** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | |
| **มากที่สุด** | **มาก** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อยที่สุด** |
| **การจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น** |  |  |  |  |  |
| 1. การมีส่วนร่วมในการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น |  |  |  |  |  |
| 2. วิสัยทัศน์ของสถานศึกษาสอดคล้องกับหลักสูตรท้องถิ่น |  |  |  |  |  |
| 3. การกำหนดโครงสร้างและสัดส่วนเวลาเรียนในหลักสูตรท้องถิ่น |  |  |  |  |  |
| 4. การเขียนคำอธิบายรายวิชาสอดคล้องกับผลการเรียนรู้และสาระการเรียนรู้ |  |  |  |  |  |
| 5. กระบวนการจัดการเรียนรู้สอดคล้องกับ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง |  |  |  |  |  |
| 6. วิธีการวัดผลประเมินผลผู้เรียนตามหลักสูตรสอดคล้องกับกระบวนการเรียนรู้ของผู้เรียน |  |  |  |  |  |
| 7. กำหนดเกณฑ์การประเมินผลได้ถูกต้องฃและสอดคล้องกับแนวการวัดประเมินผลตามหลักสูตรท้องถิ่น |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายการ** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | |
| **มากที่สุด** | **มาก** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อยที่สุด** |
| **การจัดกระบวนการเรียนรู้** |  |  |  |  |  |
| 9. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยวิธีการที่หลากหลาย |  |  |  |  |  |
| 10. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งในและนอกห้องเรียนได้เหมาะสมกับบทเรียนหรือตามสถานการณ์ |  |  |  |  |  |
| 11. ระยะเวลาที่ใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในแต่ละหน่วยการเรียนรู้ |  |  |  |  |  |
| 12. ให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ |  |  |  |  |  |
| 13. ให้นักเรียนได้แสดงความสามารถตามกิจกรรมการเรียนรู้ที่นักเรียนสนใจ และมีความถนัด |  |  |  |  |  |
| **การใช้สื่อการเรียนการสอน/แหล่งเรียนรู้** |  |  |  |  |  |
| 14. มีการใช้สื่อประกอบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ได้เหมาะสมกับบทเรียน |  |  |  |  |  |
| 15. มีการใช้สื่อที่ทันสมัยและมีคุณภาพ มีความหลากหลายและส่งผลต่อการเรียนรู้ของนักเรียน |  |  |  |  |  |
| **การวัดผลและการประเมินผลการเรียนรู้** |  |  |  |  |  |
| 16. มีการวัดผลประเมินผลที่สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้ |  |  |  |  |  |
| 17. ใช้วิธีการวัดผลประเมินผลที่หลากหลายตรงตามสภาพจริง |  |  |  |  |  |
| 18. กำหนดเกณฑ์การวัดผลและประเมินผลตามแนวทางการวัดผลฯ ที่กำหนดไว้ในหลักสูตรท้องถิ่น |  |  |  |  |  |
| 19. มีการจัดทำเอกสารการวัดผลประเมินผลอย่างถูกต้องตามแนวการวัดผลที่กำหนดไว้ในหลักสูตรท้องถิ่น |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายการ** | **ระดับความพึงพอใจ** | | | | |
| **มากที่สุด** | **มาก** | **ปานกลาง** | **น้อย** | **น้อยที่สุด** |
| 20. มีการบันทึกผลการให้คะแนนอย่างสม่ำเสมอเป็นปกติวิสัย |  |  |  |  |  |
| 21. มีการแจ้งผลการเรียนให้นักเรียนและผู้ปกครองทราบตามแนวการวัดผลและประเมินผลในหลักสูตรท้องถิ่น |  |  |  |  |  |
| 22. มีการนำผลการประเมินการเรียนรู้มาใช้ปรับปรุงผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ |  |  |  |  |  |
| **การบริหารจัดการหลักสูตรท้องถิ่น** |  |  |  |  |  |
| 23. การจัดตารางสอน |  |  |  |  |  |
| 24. การแก้ไขปัญหาด้านการเรียนของนักเรียน |  |  |  |  |  |
| 25. การจัดเวลาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างครูผู้สอน |  |  |  |  |  |
| 26. ความร่วมมือในการปฏิบัติงานของคณะครู |  |  |  |  |  |
| 27. การปฏิสัมพันธ์ระหว่างครูกับนักเรียนทั้งในและนอกห้องเรียน เช่น การทักทาย พบปะ พูดคุยกับนักเรียน การดูแลเอาใจใส่นักเรียน |  |  |  |  |  |