ชุดกิจกรรมการเรียนรู้
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

ของดีจังหวัดอุบลราชธานี

เล่มที่ 1

นางสาวบุศรา ศรีดาคุณ
ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการพิเศษ

โรงเรียนเทศบาล 5 ชุมชนก้านเหลือง
สำนักการศึกษาเทศบาลนครอุบลราชธานี
จังหวัดอุบลราชธานี
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย

คำนำ

ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เรื่อง ของดีจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนรายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101 มีจุดมุ่งหมายเพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษของนักเรียน อีกทั้งยังใช้เป็นคู่มือการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองทั้งในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียน สร้างนิสัยรักการอ่านให้กับนักเรียน และสามารถนำทักษะที่เกิดขึ้นจากการฝึกฝนไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เรื่อง ของดีจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 มีจำนวนทั้งหมด 8 เล่ม ดังนี้

เล่มที่ 1 อาหารท้องถิ่น
เล่มที่ 2 เครื่องทองเหลืองบ้านปะอาว
เล่มที่ 3 เสื่อผือกันยุง
เล่มที่ 4 ประเพณีไหลเรือไฟ
เล่มที่ 5 ผ้ากาบบัว
เล่มที่ 6 หมอนขิด
เล่มที่ 7 ฆ้องบ้านทรายมูล
เล่มที่ 8 ประเพณีแห่เทียนพรรษา

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เรื่อง ของดีจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ทั้ง 8 เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อนักเรียน และผู้สนใจได้นำไปศึกษา ฝึกฝน และประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไป

บุศรา ศรีดาคุณ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
ขั้นตอนการเรียนตามแนวคิด 4 MAT โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้	ค
คำชี้แจงการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้	
คำแนะนำสำหรับครู	ง
คำแนะนำสำหรับนักเรียน	จ
ขั้นตอนการเรียนการสอนตามแนวคิด 4 MAT	ฉ
มาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัด	ช
จุดประสงค์การเรียนรู้	ฌ
แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)	1
กระดาษคำตอบ แบบทดสอบก่อนเรียน Answer Sheet : Pre-Test	6
ใบความรู้ เรื่อง อาหารท้องถิ่น	8
Exercise 1	16
Exercise 2	17
Exercise 3	18
Exercise 4	19
แบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)	20
กระดาษคำตอบ แบบทดสอบหลังเรียน Answer Sheet : Pre-Test	25
ภาคผนวก	26
เฉลย แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)	27
เฉลย Exercise 1	31
เฉลย Exercise 2	32
เฉลย Exercise 3	33
เฉลย Exercise 4	34
เฉลย แบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)	36
แบบบันทึกคะแนน	40
บรรณานุกรม	41

ขั้นตอนการเรียนตามแนวคิด 4 MAT โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ

1 ศึกษาคำแนะนำการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้และขั้นตอนการเรียนการสอน

2 ศึกษามาตรฐานการเรียนรู้/ตัวชี้วัดและจุดประสงค์การเรียนรู้

3 ทำแบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)

4 ปฏิบัติตามการเรียนการสอนตามแนวคิด 4 MAT
- ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้
- ทำ Exercise 1
- ทำ Exercise 2
- ทำ Exercise 3
- ทำ Exercise 4
- ตรวจคำตอบ

5 ทำแบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)

ประเมินผล

ไม่ผ่านเกณฑ์

ผ่านเกณฑ์

6 ศึกษาชุดกิจกรรมการเรียนรู้เล่มต่อไป

คำชี้แจง
การใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

คำแนะนำสำหรับครู

การเรียนการสอนด้วยชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เรื่อง ของดีจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ครูควรปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้

1. ศึกษาและทำความเข้าใจรายละเอียดของชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT ให้ถูกต้องเหมาะสม
2. ครูอธิบายให้นักเรียนทราบถึงจุดประสงค์การเรียนรู้ และวิธีการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT ให้เข้าใจก่อนการเรียนการสอน
3. ครูให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test) เพื่อประเมินความรู้ของนักเรียนก่อนการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT
4. ครูให้นักเรียนทำกิจกรรมตามลำดับจากเล่มที่ 1 ถึง เล่มที่ 8 ตามแผนการจัดการเรียนรู้ รวม 16 ชั่วโมง โดยมีครูเป็นผู้คอยชี้แนะและอำนวยความสะดวก
5. เมื่อนักเรียนทำกิจกรรมตามชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT ครบแล้ว ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)
6. ให้นักเรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เรื่อง ของดีจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อนำผลที่ได้ไปปรับปรุงและพัฒนาให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

คำชี้แจง
การใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

คำแนะนำสำหรับนักเรียน

การเรียนการสอนด้วยชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เรื่อง ของดีจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 นักเรียนควรปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้

1. ศึกษาการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT ให้เข้าใจ
2. ศึกษาและทำความเข้าใจมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัด รวมถึงจุดประสงค์การเรียนรู้
3. ทำแบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test) เพื่อประเมินความรู้ความเข้าใจเบื้องต้น
4. นักเรียนทำกิจกรรมต่าง ๆ ตามคำชี้แจง ตามลำดับขั้นตอน
5. นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test) เพื่อวัดความรู้ความสามารถ หลังการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT หลังจากนั้นนำผลการทดสอบหลังเรียนมาเปรียบเทียบกับผลการทดสอบก่อนเรียน เพื่อตรวจสอบความก้าวหน้าของตนเอง
6. นักเรียนแจ้งผลการทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบให้ครูทราบเพื่อบันทึกผลคะแนนลงในแบบบันทึกคะแนนทุกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT แต่ละชุด
7. ในการทำกิจกรรมตามชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT ทุกเล่ม ขอให้นักเรียนทำด้วยความตั้งใจ ให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรม โดยมีความซื่อสัตย์ ไม่ดูเฉลยก่อนการทำแบบทดสอบและแบบฝึกหัด
8. หากนักเรียนเรียนไม่ทันหรือยังไม่เข้าใจ นักเรียนสามารถศึกษาเพิ่มเติมจากชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT และสอบถามครูเพื่อให้เข้าใจมากยิ่งขึ้น

ขั้นตอนการเรียนการสอนตามแนวคิด 4 MAT เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ

1. การสร้างแรงจูงใจ (ผู้เรียนแบบที่ 1 : WHY)

ขั้นที่ 1 ขั้นสร้างประสบการณ์ (Creating experience) (สมองซีกขวา)

ครูจัดประสบการณ์ให้นักเรียนเกิดความสนใจและเห็นคุณค่าของเรื่องที่เรียนด้วยตนเอง ด้วยการให้นักเรียนดูรูปภาพเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นก่อน แล้วจึงใช้คำถามเพื่อถามถึงประสบการณ์ของนักเรียนที่มีต่ออาหารท้องถิ่น

ขั้นที่ 2 ขั้นวิเคราะห์ประสบการณ์ (Analyzing experience) (สมองซีกซ้าย)

ครูสร้างบรรยากาศให้นักเรียนเกิดความใฝ่รู้และความต้องการในการแสวงหาความหมายและการยอมรับความสำคัญของเรื่องที่เรียน เพื่อให้นักเรียนได้ตระหนักว่าทำไมตนจึงต้องเรียนเรื่องนี้ โดยครูและนักเรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ครูนำข้อมูลที่ได้จากการอภิปรายกับนักเรียนใส่ในตาราง K (know) คือสิ่งที่นักเรียนรู้อยู่แล้ว และ W (Want to know) คือสิ่งที่นักเรียนต้องการรู้

2. การพัฒนาความคิดรวบยอด (ผู้เรียนแบบที่ 2 : WHAT)

ขั้นที่ 3 ขั้นปรับมวลประสบการณ์เป็นความคิดรวบยอด (Integrating reflection into concepts) (สมองซีกขวา)

ครูกระตุ้นให้นักเรียนได้รวบรวมประสบการณ์และความรู้ เพื่อให้นักเรียนสามารถสร้างความคิดรวบยอดได้ด้วยตนเอง โดยครูให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น โดยให้นักเรียนศึกษาใบความรู้ ครูถามคำถามหลังจากที่นักเรียนอ่านเนื้อเรื่องจากใบความรู้เสร็จแล้วเพื่อช่วยกระตุ้นให้นักเรียนเกิดความคิดรวบยอด โดยที่ครูยังไม่เฉลยว่าคำตอบของนักเรียนถูกหรือไม่

ขั้นที่ 4 ขั้นพัฒนาความคิดรวบยอด (Developing theories and concepts) (สมองซีกซ้าย)

ครูกระตุ้นให้นักเรียนมีความกระตือรือร้นในการเก็บรวบรวมข้อมูล ให้นักเรียนได้ศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมจากแหล่งความรู้ต่าง ๆ เพื่อเป็นการตอบคำถามว่าสิ่งที่นักเรียนได้เรียนรู้ไปในขั้นที่ 3 และขั้นที่ 4 คืออะไร ด้วยการให้นักเรียนศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับเนื้อเรื่องจากการศึกษาหาความหมายของคำศัพท์จากพจนานุกรมหรือวิดีโอที่นักเรียนสามารถสแกน QR Code ได้ในหน้าคำศัพท์น่ารู้

ขั้นตอนการเรียนการสอนตามแนวคิด 4 MAT เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ

3. การปฏิบัติและปรับแต่งเป็นความคิดของตนเอง (ผู้เรียนแบบที่ 3 : HOW)

ขั้นที่ 5 ขั้นปฏิบัติตามแนวคิดที่กำหนด (Working on defined concepts) (สมองซีกซ้าย)

ครูให้นักเรียนได้นำความรู้ความเข้าใจจากขั้นที่ 3 และ 4 มาปฏิบัติจริงด้วยการทำแบบฝึกหัด Exercise 1-3

ขั้นที่ 6 ขั้นสร้างชิ้นงานเพื่อสะท้อนความเป็นตนเอง (Personalizing the information) (สมองซีกขวา)

ครูเป็นผู้อำนวยความสะดวกให้นักเรียนสร้างชิ้นงาน เพื่อให้นักเรียนได้ค้นพบองค์ความรู้ด้วยตนเอง และสามารถนำความรู้ความเข้าใจไปประยุกต์ใช้ในการสร้างชิ้นงานที่สะท้อนความเป็นตนเองอย่างสร้างสรรค์ ด้วยการทำแบบฝึกหัด Exercise 4

4. การบูรณาการและประยุกต์ประสบการณ์ (นักเรียนแบบที่ 4 : IF)

ขั้นที่ 7 ขั้นวิเคราะห์ผลและนำแนวคิดไปใช้ (Analyzing their own application of concepts for usefulness) (สมองซีกซ้าย)

นักเรียนนำสิ่งที่ได้เรียนรู้มาประยุกต์ใช้อย่างสร้างสรรค์ โดยให้นักเรียนได้วิเคราะห์ผลงานของตนเอง แสดงผลงานของตนเองให้กับเพื่อน ๆ และครู เรียนรู้การแสดงความคิดเห็น รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น และรู้จักชื่นชมกับความสำเร็จของตนเอง เพื่อนำไปปรับปรุงผลงานของตนเองให้ดียิ่งขึ้น และนำไปประยุกต์ใช้ต่อไป โดยให้นักเรียนวิเคราะห์ผลงานของตนเองใน Exercise 4 และทำความเข้าในในสิ่งที่ผิดพลาด และร่วมกันตรวจสอบตาราง KW (Know และ Want to know) ว่าหลังจากที่นักเรียนได้เรียนไปแล้วนั้นได้ตอบสนองความต้องการของสิ่งที่อยากจะรู้หรือไม่

ขั้นที่ 8 ขั้นนำแนวคิดไปปฏิบัติและแลกเปลี่ยนความคิดกับผู้อื่น (Do it themselves and sharing what they do with others) (สมองซีกขวา)

มีการแลกเปลี่ยนความรู้และความคิดเห็นร่วมกัน ร่วมกันอภิปราย เพื่อนำไปเชื่อมโยงกับกับการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน โดยให้นักเรียนโพสต์ (Post) ผลงานของตนเองในห้องกลุ่ม Line เพื่อให้เพื่อน ๆ ได้ชมผลงาน และเปิดโอกาสให้นักเรียนได้ติชม ให้คำแนะนำหรือข้อเสนอแนะเกี่ยวกับผลงานซึ่งกันและกัน

ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

มาตรฐานการเรียนรู้

มาตรฐาน ต 1.1	เข้าใจและตีความเรื่องที่ฟังและอ่านจากสื่อประเภทต่าง ๆ และแสดงความคิดเห็นอย่างมีเหตุผล
มาตรฐาน ต 1.3	นำเสนอข้อมูลข่าวสารความคิดรวบยอดและความคิดเห็นในเรื่องต่าง ๆ โดยการพูดและการเขียน
มาตรฐาน ต 3.1	ใช้ภาษาต่างประเทศในการเชื่อมโยงความรู้กับกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่นและเป็นพื้นฐานในการพัฒนา แสวงหาความรู้ และเปิดโลกทัศน์ของตน

ตัวชี้วัด

ต 1.1 ป.4/3	เลือก/ระบุภาพ หรือสัญลักษณ์ หรือเครื่องหมายตรงตามความหมายของประโยคและข้อความสั้น ๆ ที่ฟังหรืออ่าน
ต 1.3 ป.4/2	พูด/วาดภาพแสดงความสัมพันธ์ของสิ่งต่าง ๆ ใกล้ตัวตามที่ฟังหรืออ่าน
ต 3.1 ป.4/1	ค้นคว้ารวบรวมคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่นและนำเสนอด้วยการพูด/การเขียน

ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวคิด 4 MAT เพื่อส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

จุดประสงค์การเรียนรู้

ด้านความรู้ (Knowledge : K)

1. นักเรียนระบุภาพและสัญลักษณ์ตรงตามเนื้อเรื่องที่อ่านเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นได้

ด้านทักษะกระบวนการ (Process : P)

1. นักเรียนสามารถเขียนคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นได้
2. นักเรียนสามารถวาดภาพแสดงความสัมพันธ์ของสิ่งต่าง ๆ ใกล้ตัวเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจากเนื้อเรื่องที่อ่านได้

ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (Attitude : A)

1. ซื่อสัตย์สุจริต
2. มีวินัย
3. ใฝ่เรียนรู้
4. มุ่งมั่นในการทำงาน

แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

คำชี้แจง

1. แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test) ฉบับนี้เป็นแบบเลือกตอบมี 4 ตัวเลือก มีคำถามทั้งหมด 10 ข้อ 10 คะแนน
2. ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียวแล้วทำเครื่องหมาย ✕ ลงในกระดาษคำตอบ
3. นักเรียนมีเวลาในการทำแบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test) 10 นาที

แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้อง โดยทำเครื่องหมาย ✕ ลงในกระดาษคำตอบ

1. What is it?

- It is fermented fish with salt and fruits.
- It is made with chopped fish flesh, salt, and chopped pineapple.
- Its taste is sour, salty, and sweet.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

2. What is it?

- It is a spicy chili paste.
- The main ingredient is fermented fish.
- It is good for people who love Pla Rah.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

3. What is it?

- It is a sausage.
- It is made from pork.
- It is called Moo Yor in Thai.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

แบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

4. You can put _____ into Vietnamese pork sausages if you like spicy food.
   1. Fish sauce
   2. Oil
   3. Soy sauce
   4. Spices
5. Vietnamese pork sausages were originally from _____.
   1. Vietnam
   2. Korea
   3. Malaysia
   4. Thailand
6. The main ingredient of Jaew Bong is _____.
   1. Pork
   2. Chicken
   3. Beef
   4. Fermented fish
7. Jaew Bong is a _____.
   1. Kem Bak Nad
   2. Noodles
   3. Curry
   4. Spicy chili paste
8. Fish flesh is one of the ingredients of _____.
   1. Sausage
   2. Som Tum
   3. Kem Bak Nad
   4. Papaya salad
9. _____ is wrapped in a banana leaf.
   1. Moo Yor
   2. Jaew Bong
   3. Kem Bak Nad
   4. Papaya salad
10. The taste of Kem Bak Nad is _____.
   1. Sour
   2. Sour, salty, and sweet
   3. Sour and salty
   4. Spicy and sweet

กระดาษคำตอบ แบบทดสอบก่อนเรียน

(Answer Sheet : Pre-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

Name..... Class..... No. .....

ข้อ	1	2	3	4
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

บันทึกคะแนน	
คะแนนเต็ม	
คะแนนที่ได้	

เกณฑ์การให้คะแนน

9-10 คะแนน	ดีมาก	5-6 คะแนน	พอใช้
7-8 คะแนน	ดี	ต่ำกว่า 4 คะแนน	ปรับปรุง

ผลการประเมิน

- ○ ดีมาก
- ○ ดี
- ○ พอใช้
- ○ ปรับปรุง

ผู้ตรวจ.....

วันที่..... เดือน..... พ.ศ. .....

อาหารท้องถิ่น (Local Food)

ใบความรู้
เรื่อง อาหารท้องถิ่น

Vietnamese Pork Sausage

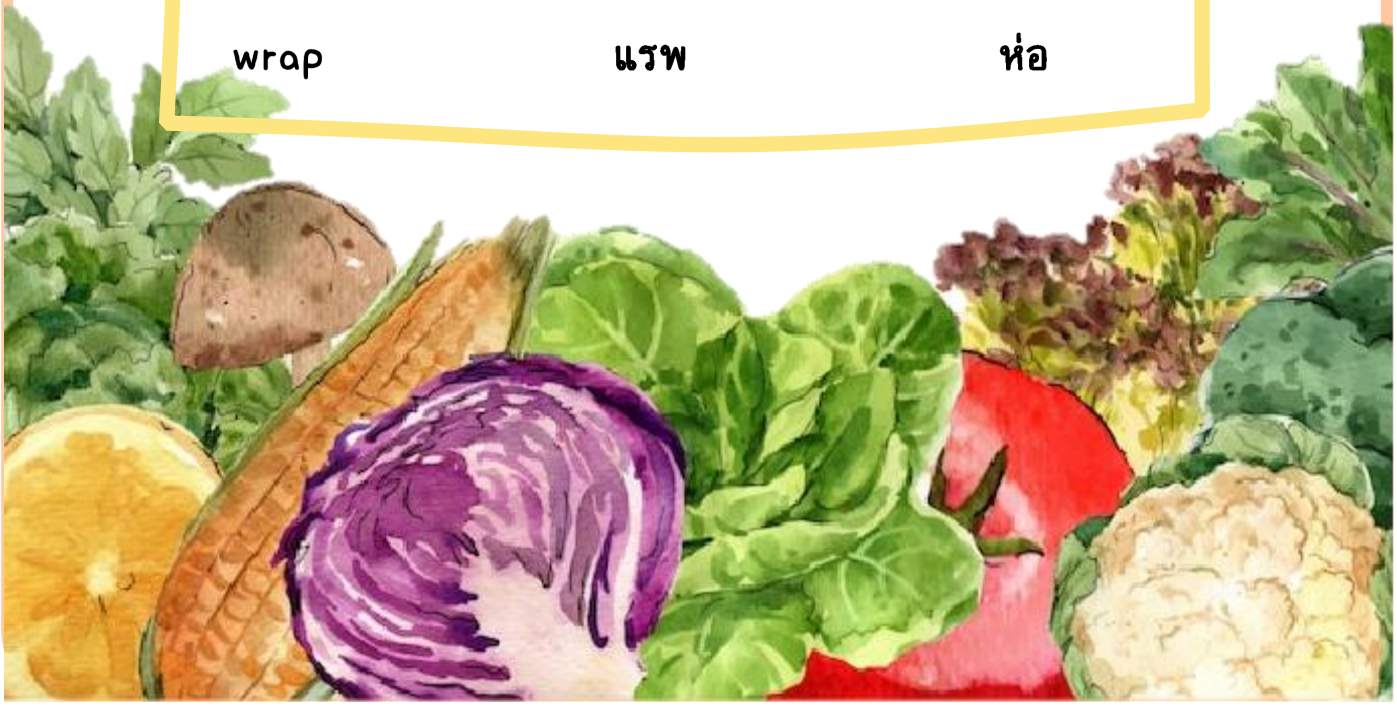
The most popular food in Ubon Ratchathani is Vietnamese pork sausage. We can call it Moo Yor in Thai. It is easy to find and bring for cooking. Most visitors love to buy these sausages as special souvenirs. Vietnamese pork sausages are made from pork. We can put spices in them. Then wrap them in banana leaves and steam them. We can use them to make various dishes, including frying, grilling, and boiling methods. You can eat them with rice.

SCAN ME

ใบความรู้
เรื่อง อาหารท้องถิ่น

คำศัพท์น่ารู้

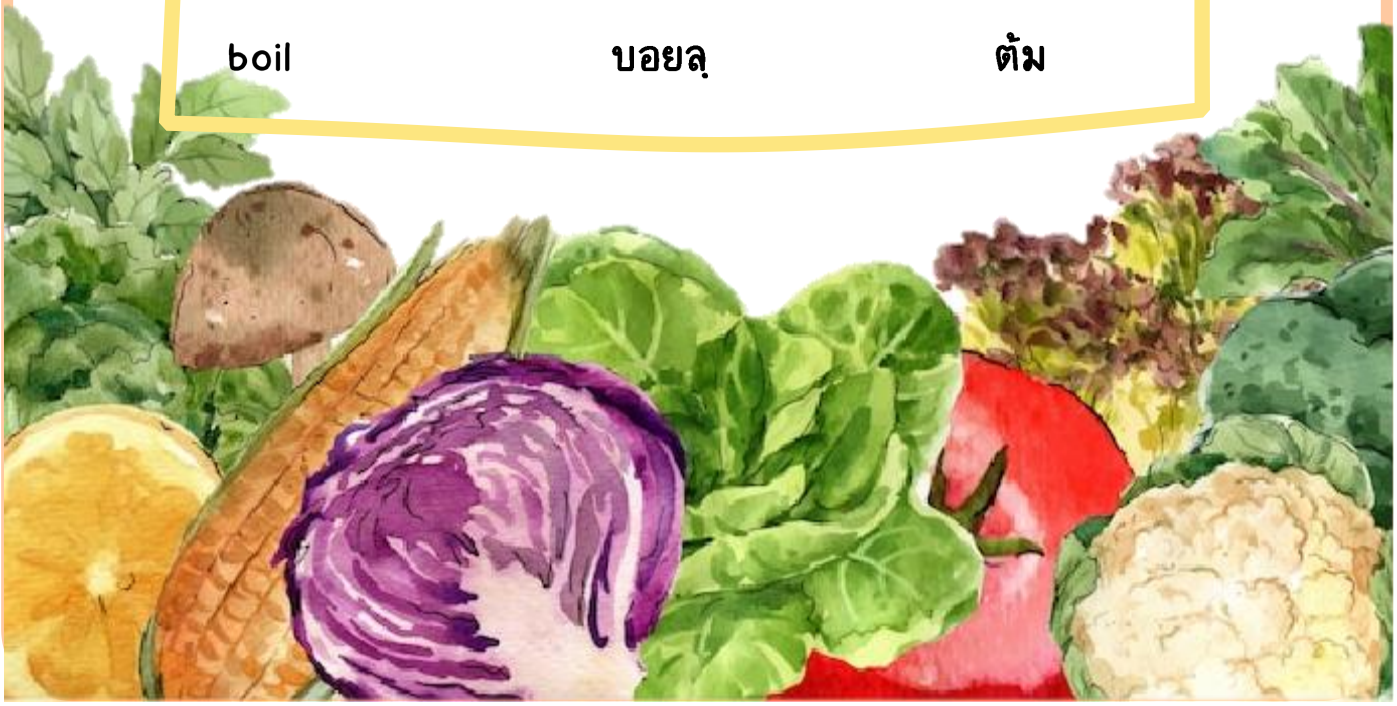
popular	พอพ'พิวเลอะ	เป็นที่นิยม
sausage	สอ'เสจ	ไส้กรอก
Vietnamese	เฝวียตเนอะมีส'	เกี่ยวกับเวียดนาม
pork	พอร์ค	เนื้อหมู
visitor	ฝวิ'สิเทอะ	ผู้มาเยือน
souvenir	สูเฝวอะเนีย'	ของฝาก
made from	เมด ฟร็อม	ทำมาจาก
spice	สไปส	เครื่องเทศ
wrap	แรพ	ห่อ



ใบความรู้
เรื่อง อาหารท้องถิ่น

คำศัพท์น่ารู้

banana leaves	เบอะนา'เนอะ ลีฝสฺ	ใบตอง
steam	สตีม	นึ่ง
various	แฝว'ริเอิส	หลากหลาย
dish	ดิช	อาหาร
various dishes	แฝว'ริเอิส ดิชเช็ส	อาหารที่หลากหลาย
include	อินคลูด'	รวมถึง
fry	ฟราย	ทอด
grill	กริล	ย่าง
boil	บอยลฺ	ต้ม



ใบความรู้
เรื่อง อาหารท้องถิ่น

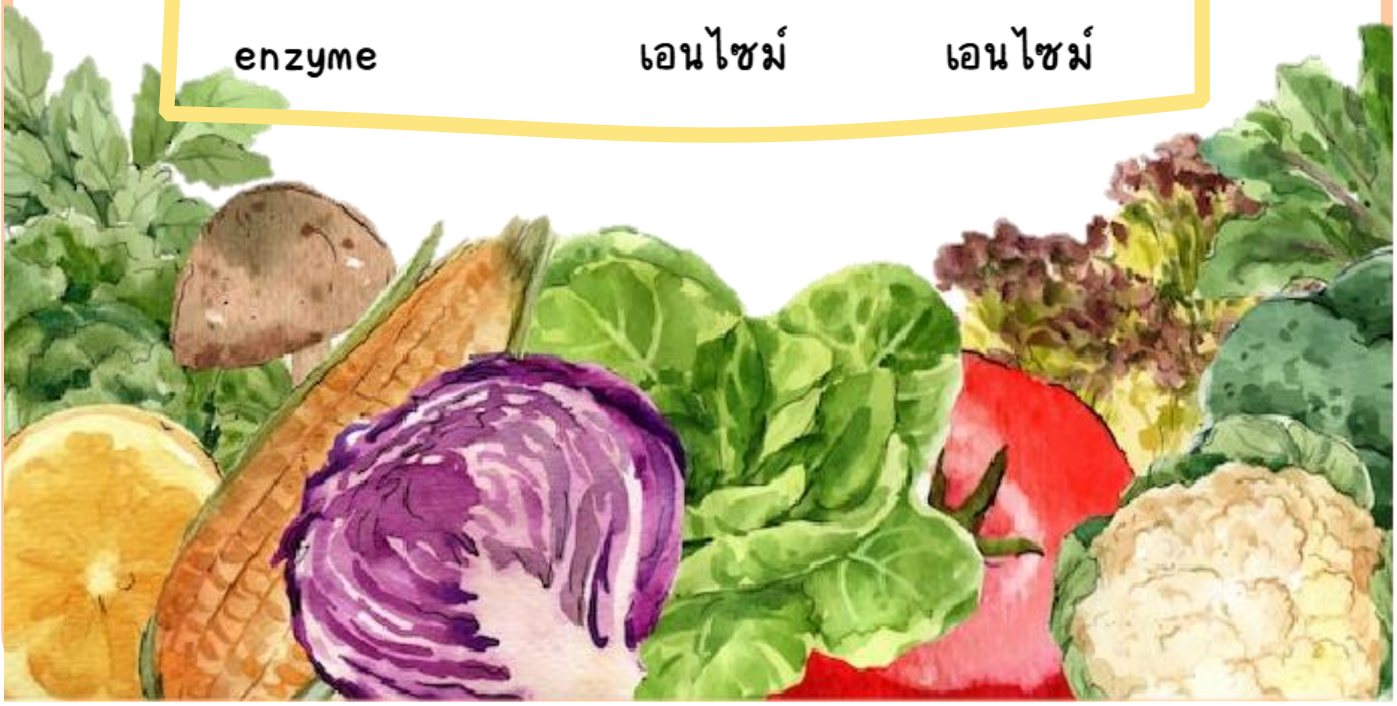
Kem Bak Nad

Kem Bak Nad is fermented fish with salt and fruits. Kem Bak Nad in Ubon Ratchathani is a traditional food. It is made with chopped fish flesh, salt, and chopped pineapple. The latter gives a protein-decaying enzyme. It also gives a sour taste and fragrance to the product. To make Kem Bak Nad, fish flesh is mixed with chopped ripe pineapple and salt. Then put the mixture in a bottle and close the lid tightly. It is fermented and stored until it can be eaten. Its taste is sour, salty, and sweet. It is perfectly delicious.

ใบความรู้
เรื่อง อาหารท้องถิ่น

คำศัพท์น่ารู้

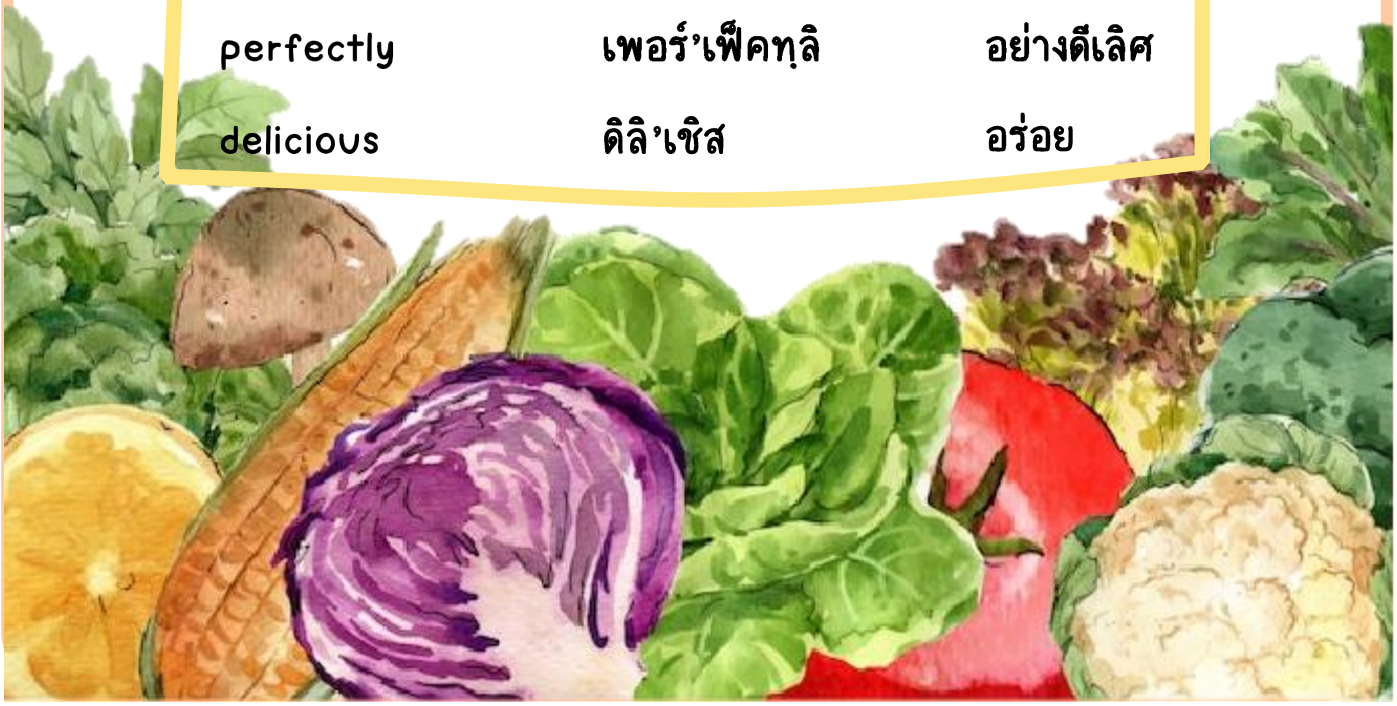
fermented fish	เฟอร์เมน'ทิด ฟิช	ปลาร้า
traditional	เทรดิ'เชินเนิล	แบบดั้งเดิม
made with	เมด วิธ	มีส่วนผสมจาก
chopped	ช็อพทฺ	ที่สับ/หั่นแล้ว
fish flesh	ฟิช เฟลช	เนื้อปลา
pineapple	ไพน'แอพเพิล	สับปะรด
latter	แลเทอะ	อันหลัง
decay	ดีเคย์	เน่าเปื่อย
enzyme	เอนไซม์	เอนไซม์



ใบความรู้
เรื่อง อาหารท้องถิ่น

คำศัพท์น่ารู้

sour	ซาวเออร์	เปรี้ยว
taste	เทสทฺ	รสชาติ
fragrance	เฟร'เกรินสฺ	กลิ่นหอม
mix with	มิกสฺ วิธ	ผสมเข้ากับ
lid	ลิด	ฝา
tightly	ไททลิ	อย่างแน่นหนา
store	สตอร์	เก็บ
salty	สอล'ทิ	เค็ม
sweet	สวีท	หวาน
perfectly	เพอร์'เฟ็คทฺลิ	อย่างดีเลิศ
delicious	ดิลิ'เชิส	อร่อย



ใบความรู้
เรื่อง อาหารท้องถิ่น

Jaew Bong

Jaew Bong is a spicy chili paste. The main ingredient is fermented fish. Fermented fish is known as Pla Rah in Thai and Pla Daek in Lao. Pla Rah has a very strong smell. Jaew Bong is different from other chili pastes because it has the spicy flavor and aroma of roasted fermented fish. It can be stored for 3-6 months. If you like Pla Rah, this is really good for you to try.

ใบความรู้
เรื่อง อาหารท้องถิ่น

คำศัพท์น่ารู้

spicy	สไป'สิ	เผ็ด
chili paste	ชิ'ลิ เพสทฺ	น้ำพริก
main	เมน	เป็นหลัก
ingredient	อินกรี'เดียนทฺ	ส่วนผสม
known as	โนน แอส	เป็นที่รู้จักกันว่า
Lao	ลาว	ภาษาลาว
strong smell	สตรอง สเมล	กลิ่นแรง
different	ดิฟ'เฟรินทฺ	แตกต่าง
flavor	เฟล'เฝวอะ	รสชาติ
aroma	เออะโร'เมอะ	กลิ่นหอม
roast	โรสทฺ	ปิ้ง ย่าง คั่ว
try	ทราย	ลอง

Exercise 1

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนจับคู่ภาพกับคำศัพท์หรือข้อความให้ถูกต้อง

Spices

A spicy chili paste

It made from pork.

It has strong smell.

One of the ingredients is chopped pineapple.

Exercise 2

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเขียน "T" หน้าข้อความที่เป็นความจริง และเขียน "F" หน้าข้อความที่ไม่เป็นความจริง

_____ 1. Kem Bak Nad is fermented fish with salt and vegetables.

_____ 2. You can add spices to the Vietnamese sausage.

_____ 3. Kem Bak Nad is a modern food in Ubon Ratchathani.

_____ 4. Moo Yor is made from pork.

_____ 5. The taste of Kem Bak Nad is only sour.

Exercise 3

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเติมคำศัพท์ในช่องว่างให้ถูกต้อง

Vietnam	steam	fermented fish
spicy chili paste		strong

1. A : What is Jaew Bong?
   B : Jaew Bong is a _____.
2. After wrapping Vietnamese pork sausages, you can bring them to _____.
3. Vietnamese pork sausages originally came from _____.
4. The main ingredient of Jaew Bong is _____.
5. Pla Rah has a very _____ smell.

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเรียงตัวอักษรในช่องว่างให้ถูกต้องพร้อมบอกความหมาย

Letters	Rewrite	Meaning
6. edifnetfr		
7. eswte		
8. aslyt		
9. ssuagae		
10. hclii		

Exercise 4

Name..... Class..... No. .....

.....

คำชี้แจง : วาดภาพเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่สนใจ และเขียนบรรยายใต้ภาพ

แบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

คำชี้แจง

1. แบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test) ฉบับนี้เป็นแบบเลือกตอบมี 4 ตัวเลือก มีคำถามทั้งหมด 10 ข้อ 10 คะแนน
2. ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียวแล้วทำเครื่องหมาย ✕ ลงในกระดาษคำตอบ
3. นักเรียนมีเวลาในการทำแบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test) 10 นาที

แบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้อง โดยทำเครื่องหมาย ✕ ลงในกระดาษคำตอบ

1. Vietnamese pork sausages were originally from _____.
   1. Vietnam
   2. Korea
   3. Malaysia
   4. Thailand
2. Fish flesh is one of the ingredients of _____.
   1. Sausage
   2. Som Tum
   3. Kem Bak Nad
   4. Papaya salad
3. The taste of Kem Bak Nud is _____.
   1. Sour
   2. Sour, salty, and sweet
   3. Sour and salty
   4. Spicy and sweet
4. The main ingredient of Jaew Bong is _____.
   1. Pork
   2. Chicken
   3. Beef
   4. Fermented fish
5. You can put _____ into Vietnamese pork sausages if you like spicy food.
   1. Fish sauce
   2. Oil
   3. Soy sauce
   4. Spices
6. Jaew Bong is a _____.
   1. Kem Bak Nad
   2. Noodles
   3. Curry
   4. Spicy chili paste
7. _____ is wrapped in a banana leaf.
   1. Moo Yor
   2. Jaew Bong
   3. Kem Bak Nad
   4. Papaya salad

แบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

8. What is it?

- It is a sausage.
- It is made from pork.
- It is called Moo Yor in Thai.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

แบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

9. What is it?

- It is a spicy chili paste.
- The main ingredient is fermented fish.
- It is good for people who love Pla Rah.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

แบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)
เรื่อง อาหารท้องถิ่น
รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

10. What is it?

- It is fermented fish with salt and fruits.
- It is made with chopped fish flesh, salt, and chopped pineapple.
- Its taste is sour, salty, and sweet.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

กระดาษคำตอบ แบบทดสอบหลังเรียน

(Answer Sheet : Post-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

Name..... Class..... No. .....

ข้อ	1	2	3	4
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

บันทึกคะแนน	
คะแนนเต็ม	
คะแนนที่ได้	

เกณฑ์การให้คะแนน

9-10 คะแนน	ดีมาก	5-6 คะแนน	พอใช้
7-8 คะแนน	ดี	ต่ำกว่า 4 คะแนน	ปรับปรุง

ผลการประเมิน

- ○ ดีมาก
- ○ ดี
- ○ พอใช้
- ○ ปรับปรุง

ผู้ตรวจ.....

วันที่..... เดือน..... พ.ศ. .....

ภาคผนวก

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้อง โดยทำเครื่องหมาย ✕ ลงในกระดาษคำตอบ

1. What is it?

- It is fermented fish with salt and fruits.
- It is made with chopped fish flesh, salt, and chopped pineapple.
- Its taste is sour, salty, and sweet.

✕ It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

2. What is it?

- It is a spicy chili paste.
- The main ingredient is fermented fish.
- It is good for people who love Pla Rah.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

✗ It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

3. What is it?

- It is a sausage.
- It is made from pork.
- It is called Moo Yor in Thai.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

✗ It is a Vietnamese pork sausage.

เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน (Pre-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

4. You can put _____ into Vietnamese pork sausages if you like spicy food.

   1. Fish sauce
   2. Oil
   3. Soy sauce
   ✗ Spices

5. Vietnamese pork sausages were originally from _____.

   ✗ Vietnam
   2. Korea
   3. Malaysia
   4. Thailand

6. The main ingredient of Jaew Bong is _____.

   1. Pork
   2. Chicken
   3. Beef
   ✗ Fermented fish

7. Jaew Bong is a _____.

   1. Kem Bak Nad
   2. Noodles
   3. Curry
   ✗ Spicy chili paste

8. Fish flesh is one of the ingredients of _____.

   1. Sausage
   2. Som Tum
   ✗ Kem Bak Nad
   4. Papaya salad

9. _____ is wrapped in a banana leaf.

   ✗ Moo Yor
   2. Jaew Bong
   3. Kem Bak Nad
   4. Papaya salad

10. The taste of Kem Bak Nud is _____.

   1. Sour
   ✗ Sour, salty, and sweet
   3. Sour and salty
   4. Spicy and sweet

เฉลย Exercise 1

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนจับคู่ภาพกับคำศัพท์หรือข้อความให้ถูกต้อง

- Spices
- A spicy chili paste
- It made from pork.
- It has strong smell.
- One of the ingredients is chopped pineapple.

เฉลย Exercise 2

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเขียน "T" หน้าข้อความที่เป็นความจริง และเขียน "F" หน้าข้อความที่ไม่เป็นความจริง

__F__ 1. Kem Bak Nad is fermented fish with salt and vegetables.

__T__ 2. You can add spices to the Vietnamese sausage.

__F__ 3. Kem Bak Nad is a modern food in Ubon Ratchathani.

__T__ 4. Moo Yor is made from pork.

__F__ 5. The taste of Kem Bak Nad is only sour.

เฉลย Exercise 3

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเติมคำศัพท์ในช่องว่างให้ถูกต้อง

Vietnam	steam	fermented fish
spicy chili paste		strong

1. A : What is Jaew Bong?
   B : Jaew Bong is a spicy chili paste.
2. After wrapping Vietnamese pork sausages, you can bring them to steam.
3. Vietnamese pork sausages originally came from Vietnam.
4. The main ingredient of Jaew Bong is fermented fish.
5. Pla Rah has a very strong smell.

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเติมคำศัพท์ในช่องว่างให้ถูกต้อง

Letters	Rewrite	Meaning
6. edifnetfr	different	แตกต่าง
7. eswte	sweet	หวาน
8. aslyt	salty	เค็ม
9. ssuagae	sausage	ไส้กรอก
10. sicpy	spicy	เผ็ด

เฉลย Exercise 4

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : วาดภาพเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่สนใจ และเขียนบรรยายใต้ภาพ

เฉลย Exercise 4

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : วาดภาพเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่สนใจ และเขียนบรรยายใต้ภาพ

เกณฑ์การให้คะแนนชิ้นงาน

คะแนน					
ความคิดสร้างสรรค์ (2 คะแนน)	ความสอดคล้องของภาพและหัวข้อ (2 คะแนน)	เขียนบรรยายสอดคล้องกับหัวข้อ (2 คะแนน)	ผลงานสะอาดเรียบร้อย (2 คะแนน)	ความถูกต้อง (2 คะแนน)	รวมคะแนน (10 คะแนน)

บันทึกคะแนน	
คะแนนเต็ม	
คะแนนที่ได้	

เกณฑ์การประเมิน

คะแนน 10-8 หมายถึง ดีมาก

คะแนน 7-6 หมายถึง ดี

คะแนน 5-4 หมายถึง พอใช้

คะแนน 0-3 หมายถึง ปรับปรุง

ผลการประเมิน

○ ดีมาก

○ ดี

○ พอใช้

○ ปรับปรุง

ผู้ตรวจ.....

วันที่..... เดือน..... พ.ศ. .....

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้อง โดยทำเครื่องหมาย ✕ ลงในกระดาษคำตอบ

1. Vietnamese pork sausages were originally from _____.

   ✕ Vietnam 2. Korea

   3. Malaysia 4. Thailand

2. Fish flesh is one of the ingredients of _____.

   1. Sausage 2. Som Tum

   ✕ Kem Bak Nad 4. Papaya salad

3. The taste of Kem Bak Nud is _____.

   1. sour ✕ sour, salty, and sweet

   3. sour and salty 4. spicy and sweet

4. The main ingredient of Jaew Bong is _____.

   1. Pork 2. Chicken

   3. Beef ✕ Fermented fish

5. You can put _____ into Vietnamese pork sausages if you like spicy food.

   1. Fish sauce 2. Oil

   3. Soy sauce ✕ Spices

6. Jaew Bong is a _____.

   1. Kem Bak Nad 2. Noodles

   3. Curry ✕ Spicy chili paste

7. _____ is wrapped in a banana leaf.

   ✕ Moo Yor 2. Jaew Bong

   3. Kem Bak Nad 4. Papaya salad

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

8. What is it?

- It is a sausage.
- It is made from pork.
- It is called Moo Yor in Thai.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

✗ It is a Vietnamese pork sausage.

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

9. What is it?

- It is a spicy chili paste.
- The main ingredient is fermented fish.
- It is good for people who love Pla Rah.

1. It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

✗ It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน (Post-Test)

เรื่อง อาหารท้องถิ่น

รายวิชา ภาษาอังกฤษ รหัสวิชา 14101

สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

Name..... Class..... No. .....

10. What is it?

- It is fermented fish with salt and fruits.
- It is made with chopped fish flesh, salt, and chopped pineapple.
- Its taste is sour, salty, and sweet.

✗ It is Kem Bak Nad.

2. It is Som Tum.

3. It is Jaew Bong.

4. It is a Vietnamese pork sausage.

แบบบันทึกคะแนน

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	ผลการประเมิน
Pre-Test	10		
Exercise 1	5		
Exercise 2	5		
Exercise 3	10		
Exercise 4	10		
Post-Test	10		

บรรณานุกรม

https://dictionary.cambridge.org

https://www.oxfordlearnersdictionaries.com

http://www.esanpedia.oar.ubu.ac.th

https://mgronline.com/travel/detail/9560000051729

https://www.naubon.com

https://www.maehai.com

https://my-best.in.th/51849