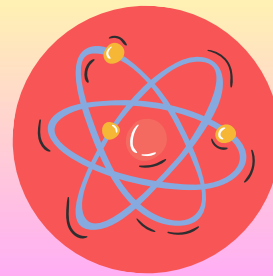


วิชาเลือกเสรี

กลุ่มสาระ

การเรียนรู้วิทยาศาสตร์



ครัววิทยาศาสตร์ (Kitchen in Science)

รหัสวิชา

ว 20264

ลักษณะวิชา

นักเรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและประเภทของสารอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และสารเจือปนในชีวิตประจำวัน รวมถึงข้อดี และข้อเสียของสารอาหารแต่ละประเภท ผ่านวิธีการทางวิทยาศาสตร์ (Scientific method) การสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry) และการปฏิบัติการทดลอง (Experiment)

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

ทำการทดลอง การทดสอบสารอาหารและสารเจือปนในอาหาร การทำกิจกรรมกลุ่มด้วยการสืบค้นข้อมูล การนำเสนอ และการอภิปรายร่วมกัน

การวัดและการประเมินผล

การวัดและประเมินผล	สัดส่วนคะแนน	คะแนนผลการเรียน	
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
การประเมินระหว่างเรียน	70	30	30
พฤติกรรมการเรียน		5	5
การประเมินหลังเรียน	30	15	15
รวม	100	50	50

