

ชื่อโครงการ การสอนเด็กออทิสติกทำขนม

ชื่อสมาชิกกลุ่ม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	รหัสประจำตัวนักศึกษา	บทบาทหน้าที่
1	นางสาวพันธรัตน์ คำวังชัย	621310147	-
2	นางสาวมาริดา มะลิวัลย์	621310149	ผู้ประสานงาน
3	นางสาวยุพา แซ่เฉิ่น	621310150	-
4	นางสาวรวีพร กันตุน	621310151	-
5	นางสาวรสีกา ปันฉ่า	621310152	หัวหน้า
6	นางสาวรัชนีภา เกียงซอง	621310153	-
7	นางสาววิศรดา อินใจ	621310154	-
8	นางสาววันวิสาข์ ออศิริ	621310155	-
9	นางสาววัลภา กองสิงห์	621310156	-
10	นางสาววาสนา จอมแพทย์	621310157	-
11	นางสาววิชญาดา วงศ์ด้อย	621310158	-
12	นายวีระชัย ลำดวน	621310159	รองหัวหน้า
13	นางสาวศรณีย์ลภัส สมพงษ์	621310160	-
14	นางสาวศรณยา เขอมีชา	621310161	-
15	นายศรายุทธ รังษี	621310162	-
16	นางสาวศรित्र แสงอุทัยวัฒนา	621310163	เหรัญญิก

ที่มาและความสำคัญของโครงการ

เนื่องจากน้องๆ ออทิสติกกลุ่มนี้นั้นมีจำนวนมาก และไม่ค่อยได้มีบทบาทในสังคมไทย เนื่องจากการสื่อสาร การเข้าใจ เลยทำให้หลายฝ่ายก็มีการละเลยและไม่ได้รับความสนใจ

คณะผู้จัดทำจึงอยากเข้าไปทำกิจกรรมร่วมกับน้องๆ ออทิสติก ซึ่งการทำกิจกรรมของเราคือการสอนน้องๆ ทำขนมบวลอย การทำขนมบวลอยนั้นสามารถทำให้เราได้รับรู้ความต้องการ ความรู้สึกของน้องๆ โดยการทำขนมบวลอยนั้นยังทำให้น้องๆ ได้มีการพัฒนาสมอง คือการคิด การจินตนาการที่จะปั้นแป้งขนมให้เป็นรูปต่างๆ และได้ฝึกทักษะการสัมผัส คือการที่น้องๆ ได้มีการสัมผัสกับแป้งขนมและการปั้นแป้งขนม ซึ่งการทำขนมบวลอยโดยที่น้องๆ ได้ลงมือปฏิบัตินั้นจะทำให้น้องๆ มีส่วนร่วมและสนุกกับกิจกรรม

ซึ่งโครงการของพวกเรานั้นสอดคล้องกับ CMU SMART STUDENT ในด้านของ Smart Brian เพราะในการทำกิจกรรมนั้น น้องๆ ออทิสติกจะได้เกิดกระบวนการคิด การจินตนาการที่จะปั้นแป้งบัวลอยให้เกิดเป็นรูปต่างๆ และทำให้ได้มีการพัฒนาสมองให้เกิดการใช้งานอีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้น้องๆ ได้เกิดกระบวนการคิด การจินตนาการ
2. เพื่อให้น้องๆ ได้เกิดการเรียนรู้ในการสัมผัส
3. เพื่อให้น้องๆ ได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม และเกิดความสุขที่ได้เข้าร่วม

วิธีการดำเนินโครงการ

1. รวมกลุ่มปรึกษากันเกี่ยวกับหัวข้อกิจกรรมที่สนใจและเกิดประโยชน์
2. เมื่อได้กิจกรรมเรื่องการสอนน้องๆ ออทิสติกทำขนม ลำดับต่อไปก็คือการหาโรงเรียนที่มีน้องๆ ออทิสติกซึ่งโรงเรียนที่ได้ไปทำกิจกรรมคือโรงเรียนบ้านริมใต้
3. เมื่อได้โรงเรียนที่สามารถทำกิจกรรมได้แล้ว ทางคณะผู้จัดทำก็ได้เริ่มมีการปรึกษากันในเรื่องอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม
4. เริ่มหา จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมโดย อุปกรณ์ที่คณะผู้จัดทำเตรียมไปนั้นมี
 - หม้อจำนวน 2 อัน
 - ถาดจำนวน 5 อัน
 - น้ำมันพืช 1 ขวด
 - แป้งมันและแป้งข้าวเหนียวอย่างละ 2 ถุง
 - เกลีส 1 ถุงและน้ำตาลทรายขาว 2 ถุง
 - ไข่ไก่จำนวน 10 ฟอง
 - กะทิ 1 กล่องใหญ่

- หน้า 1 ถึง

- ถ้วยกระดาษ, ซ้อน 15 ใบ

ส่วนแก่นั้นทางโรงเรียนได้มีการจัดเตรียมให้

ผลที่ได้จากการดำเนินงาน

เชิงปริมาณ

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ ประกอบไปด้วย นักศึกษาจำนวน 16 คน คุณครูที่ดูแลน้องๆ ออทิสติก 2 คนและน้องๆ ออทิสติก 8 คน ดำเนินการจัดกิจกรรมไปหนึ่งครั้ง การสอนน้องทำขนมบัวลอยโดยสอนให้น้องๆ ปั่นแป้งบัวลอยไม่ได้จำกัดจำนวนที่น้องปั่น

เชิงคุณภาพ

น้องๆ ที่เข้าร่วมมีทักษะในด้านประสาทสัมผัสมากขึ้น ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการปั่นและเรียนรู้ว่าสีที่นำมาใช้มาจากธรรมชาติน้องๆ สนุกสนานกับการปั่นบัวลอย คุณครูมีความพึงพอใจเพราะในแต่ละอาทิตย์ก็จะมีกิจกรรมบูรณาการเพื่อสอนน้องๆ อยู่แล้ว อาทิ สอนน้องต้มไข่ เป็นการทำกิจกรรมที่ง่ายและไม่เป็นอันตรายต่อน้องๆ เอง

สรุปผลโครงการ

ผลที่ได้จากการจัดโครงการ สอนเด็กออทิสติกทำขนมบัวลอย บรรลุไปตามวัตถุประสงค์ของโครงการ นั่นคือ เพื่อให้น้องๆ ได้เกินกระบวนการคิดและเกิดการเรียนรู้ในการสัมผัส โดยน้องๆ เกิดกระบวนการคิดจากการที่พี่ๆ ปั่นรูปบัวลอยกลมๆ เป็นแบบอย่าง และให้ตัวของน้องๆ เองปั่นตามแบบซึ่งน้องๆ หลายคนสามารถปั่นได้แต่บางคนก็จะปั่นตามแบบที่ตัวเองคิดและจินตนาการ เกิดการเรียนรู้ในการสัมผัสนั่นก็คือ การที่ผสมแป้งและของเหลวแล้วค่อยๆ นวดให้เป็นก้อนที่ไม่ติดมือ สัมผัสที่แตกต่างกันนั้นจะทำให้น้องๆ ได้เกิดการเรียนรู้

การจัดทำโครงการนี้ก็ส่งผลให้น้องๆ ได้เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่เพิ่มมากขึ้น และยังตรงความต้องการของโรงเรียนที่มีกิจกรรมบูรณาการต่างๆ เพื่อส่งเสริมพัฒนาการด้านต่างๆ ของน้องๆ อีกด้วย

ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะ

1. ปัญหาในด้านของการสื่อสารกับน้องๆ คือน้องบางคนก็สามารถพูดสื่อสารได้ บางคนไม่สามารถพูดสื่อสารได้ จึงทำให้บางครั้งพี่ๆ อาจจะไม่เข้าใจในสิ่งที่น้องๆ ต้องการสื่อสาร

2. น้องๆ ไม่ค่อยจะอยู่เนิ่งกับที่จึงทำให้พี่ๆ ต้องคอยสังเกตน้องๆ เพื่อป้องกันการเกิดอันตราย

ภาคผนวก

คุณครูพูดคุยและทำความเข้าใจกับน้องๆ และแนะนำชื่อน้องๆ



สอนน้องล้างมือ 7 ขั้นตอนอย่างถูกวิธี



แบ่งพื้นที่ส่วนหนึ่งเตรียมของอีกส่วนหนึ่งดูแลน้องๆ และการปั้นแป้งขนมบัวลอย





