

**ชื่อวิจัย** การพัฒนาทักษะการประกอบอาหารตะวันตกโดยใช้แบบฝึกทักษะในรายวิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม รหัสวิชา 30701-2005 ของผู้เรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาการโรงแรม

**ผู้วิจัย** นางกชกร ถึงวิสัย

### บทคัดย่อ

การวิจัยในชั้นเรียนครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ พัฒนาทักษะของผู้เรียนในการจัดประกอบอาหารตะวันตก ก่อนเรียนและหลังเรียนโดยใช้แบบฝึกทักษะ ระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาการโรงแรม ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 โดยเลือกแบบสุ่ม จำนวน 15 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นใบงานกิจกรรม วิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาการโรงแรม แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูล ประกอบด้วย ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ผลการวิจัยพบว่าการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังเรียน ในรายวิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปี ที่ 2 สาขาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร หลังจากใช้วิธีการเรียนการสอนโดยใช้แบบฝึกทักษะ ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน คะแนนจากแบบประเมินทักษะก่อนเรียนของนักศึกษา ชั้น ปวส.2 โดยใช้ PowerPoint มีค่าเฉลี่ย 15.00 จากคะแนนเต็ม 20 คะแนน ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 5.48 คิดเป็นร้อยละ 75.00 และรวมคะแนนความสามารถการสนทนาหลังเรียนมีค่าเฉลี่ย 16.86 จากคะแนนเต็ม 20 คะแนน ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 6.42 คิดเป็นร้อยละ 84.33 ดังนั้นแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะการประกอบอาหารตะวันตก ระดับชั้น ปวส.2 โดยใช้แบบฝึกทักษะ มีประสิทธิภาพของแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เท่ากับ  $75.00/84.33$  ซึ่งเป็นไปตาม เกณฑ์ประสิทธิภาพ  $75/75$  ที่ตั้งไว้

