

ชื่อวิจัย	การพัฒนาทักษะปฏิบัติอาหารเรื่องหลักการและวิธีการทำขนมปัง โดยใช้สื่อคลิปวิดีโอสื่อการสอนบนแอปพลิเคชัน Tik Tok
ชื่อผู้จัดทำวิจัย	นางสาวสุดศดา บุญมี
หน่วยงาน	อาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร
ปี พ.ศ.	2565

บทคัดย่อ

การวิจัยในชั้นเรียนนี้มีจุดมุ่งหมายการวิจัยเพื่อ (1) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียน ในรายวิชา เบเกอรี่เพื่อการค้า รหัสวิชา 20404-2108 สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 (2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของการพัฒนาทักษะหลักการและวิธีการทำขนมปัง อยู่ในระดับมากที่สุดกลุ่มตัวอย่างของการวิจัย ได้แก่ นักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในรายวิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า รหัสวิชา 20404-2108 สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบประเมินความพึงพอใจของการพัฒนาทักษะการทำขนมปังแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ของครูผู้สอน รายวิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า รหัสวิชา 20404 - 2108 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2562 ซึ่งได้จากการสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) มีการสอบวัดด้วยแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการเรียน เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนด้วยการทดสอบค่า t - test ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

ผลจากการจัดการเรียนการสอนโดยการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ผู้เรียนการพัฒนาทักษะปฏิบัติอาหารเรื่องหลักการและวิธีการทำขนมปัง โดยใช้สื่อคลิปวิดีโอสื่อการสอนบนแอปพลิเคชัน Tik Tok โดยทดลองกับนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ 3 สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 จำนวน 1 ห้องเรียน จำนวน 29 คน ผลการวิจัยที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลปรากฏว่า

1. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ในรายวิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า ที่เรียนด้วยการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ผู้เรียนพัฒนาทักษะการทำขนมปัง ทำให้คะแนนเฉลี่ยของการทดสอบหลังเรียนสูงกว่าคะแนนเฉลี่ยของการทดสอบก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2. ผลความพึงพอใจของการพัฒนาทักษะการทำขนมปัง พบว่าความพึงพอใจของการพัฒนาทักษะปฏิบัติอาหารเรื่องหลักการและวิธีการทำขนมปัง โดยใช้สื่อคลิปวิดีโอสื่อการสอนบนแอปพลิเคชัน Tik Tok มีคะแนนโดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด ($\bar{x} = 4.79$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ลักษณะเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.86$) รองลงมาเป็น รสชาติ กลิ่น อยู่ในระดับมาก

(ข)

ที่สุด ($\bar{X} = 4.83$) รูปร่าง สี พื้นผิวภายนอก อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.79$) การบรรจุภัณฑ์ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.76$) และความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์โดยรวม ($\bar{X} = 4.72$)

3. ผลความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ของครูผู้สอนรายวิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า รหัสวิชา 20404 - 2108 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2562 โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.74$, S.D. = .56) และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านสื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยีและแหล่งเรียนรู้ของครูผู้สอน ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = .34) รองลงมาคือ ด้านบุคลิกภาพของครูผู้สอน ($\bar{X} = 4.82$, S.D. = .43) ด้านเนื้อหา ($\bar{X} = 4.79$, S.D. = .47) ด้านกิจกรรมการเรียนรู้ ($\bar{X} = 4.74$, S.D. = .67) ด้านการวัดและประเมินผล ($\bar{X} = 4.66$, S.D. = .64) ด้านบทบาทของครูที่ปรึกษา ($\bar{X} = 4.59$, S.D. = .84) และด้านการจัดบรรยากาศที่เหมาะสม ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = .69)

ใบรับรองการใช้ประโยชน์จากโครงการนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และงานวิจัย



ใบรับรองการใช้ประโยชน์จาก โครงการวิชาชีพ นวัตกรรม/E-learning

สิ่งประดิษฐ์/ชิ้นงาน งานวิจัย/วิจัยในชั้นเรียน

อื่น ๆ

ชื่อผลงาน การพัฒนาทักษะปฏิบัติอาหารเรื่องหลักการและวิธีการทำขนมปัง โดยใช้สื่อคลิปลิงค์ไอสื่อการสาธิต
การสอนบนแอปพลิเคชัน Tik Tok.....

ชื่อผู้จัดทำ นางสาวสุดศดา...บุญมี...ตำแหน่งครูชำนาญการ...แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ...
วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร.....

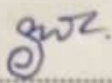
ชื่อผู้นำผลงานไปใช้ ว่าที่ร้อยตรีหญิงวรรณ...ชำนาญการ...ตำแหน่งครูชำนาญการ...แผนกวิชาอาหารและ
โภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร.....

ที่อยู่146 วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร ต.ท่าตะเภา อ.เมือง จ.ชุมพร 86000.....

ใช้กับกลุ่มเป้าหมาย นักเรียนประกาศนียบัตรวิชาชีพ แผนกอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร

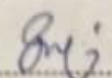
ผลที่ได้รับ

1. นักเรียนได้รับการพัฒนาทักษะปฏิบัติอาหารเรื่องหลักการและวิธีการทำขนมปัง โดยใช้สื่อ
คลิปลิงค์ไอสื่อการสาธิตการสอนบนแอปพลิเคชัน Tik Tok.....
2. นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชา เนเกอรี่เพื่อการค้า รหัสวิชา 20404-2108
หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05.....
3. นักเรียนมีความพึงพอใจของการพัฒนาทักษะปฏิบัติอาหารเรื่องหลักการและวิธีการทำขนม
ปัง โดยใช้สื่อคลิปลิงค์ไอสื่อการสาธิตการสอนบนแอปพลิเคชัน Tik Tok อยู่ในระดับมากที่สุด

ลงชื่อ..... ..... ผู้ใช้ประโยชน์

(ว่าที่ร้อยตรีหญิงวรรณ...ชำนาญการ)

ตำแหน่งครูชำนาญการ

ลงชื่อ..... ..... ผู้รับรอง

(นางสาวลักขณ์...ฤทธิเกษ)

ตำแหน่งหัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ