



การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ในการเรียนวิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม
โดยวิธีการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project Base Learning)
สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ ๒ สาขาวิชาการโรงแรม

โดย
นางกชกร ถึงวิสัย

แผนวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
ปีการศึกษา 2566

ชื่อเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ในการเรียนวิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม โดยวิธีการจัดการเรียนรู้แบบ
โครงการเป็นฐาน (Project-Base Learning) สำหรับผู้เรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
(ปวส.) ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาการโรงแรม

ผู้วิจัย นางกชกร ถึงวิสัย

ปีการศึกษา 2566

บทคัดย่อ

การวิจัยในชั้นเรียนครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน ระดับ
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาการโรงแรม โดยใช้วิธีการจัดการเรียนรู้แบบโครงการเป็นฐาน
(Project-Base Learning) กลุ่มตัวอย่างคือ นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวส.) ชั้นปีที่ 2 ห้อง 1
สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 จำนวน 33 คน ได้มาจากการสุ่ม
ตัวอย่างแบบง่าย (Simple Random Sampling) เครื่องมือที่ใช้คือ แบบประเมินผลงานการปฏิบัติการประกอบ
อาหารครัวเย็นและการนำเสนอ และแบบสำรวจความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนแบบ โครงการเป็นฐาน
(Project-Base Learning) ผลการศึกษาพบว่า

1. ผลที่เกิดกับผู้เรียนหลังการศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยวิธีการจัดการเรียนรู้แบบ โครงการเป็น
ฐาน (Project-Base Learning) สำหรับนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ชั้นปีที่ 2 ห้อง 1
สาขาวิชาการโรงแรม พบว่า ผลการประเมินผลงานการปฏิบัติการประกอบอาหารครัวเย็น ผู้เรียนมีคะแนนการ
ประเมินผลงานผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้คือร้อยละ 60 กลุ่มที่ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ 100 และคะแนนการนำเสนอ
ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้คือร้อยละ 60 มีจำนวนผู้ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 100

2. ความพึงพอใจของผู้เรียนในการเรียนโดยวิธีการจัดการเรียนรู้แบบโครงการเป็นฐาน (Project-Base
Learning) สำหรับนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ชั้นปีที่ 2 ห้อง 1 สาขาวิชาการโรงแรม
พบว่า มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดจำนวน 4 ข้อได้แก่ 1. มีกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยวิธีปฏิบัติด้วยวิธีที่หลากหลาย
เหมาะสมกับผู้เรียน 2. ภาษาที่ใช้เข้าใจง่าย 3. สื่อการเรียนการสอน รูปภาพชัดเจน น่าสนใจ เหมาะสมกับเนื้อหาและ
วัยผู้เรียน 4. เนื้อหาวิชามีความเหมาะสมเข้าใจง่าย และมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก จำนวน 6 ข้อได้แก่ 5.
คำถามและคำตอบมีความชัดเจน 6. การวัดผลประเมินผลสอดคล้องกับเนื้อหาที่มีการวัดผลที่หลากหลาย 7. การ
จัดแบ่งหัวข้อและเรียงลำดับเนื้อหาที่มีความเหมาะสม สะดวกในการศึกษา 8. เนื้อหาเรียงลำดับจากง่ายไปยาก 9.
จำนวนข้อแบบทดสอบและความยาก-ง่ายมีความเหมาะสม 10. เวลาที่ใช้ในการสอน ทำกิจกรรม และทำ
แบบทดสอบมีความเหมาะสม และในข้อ 5. มีกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยวิธีปฏิบัติ มีความหลากหลายเหมาะสมกับ
ผู้เรียน มีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 4.96 อยู่ในระดับมากที่สุด

ใบรับรองการใช้ประโยชน์จากโครงการนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และงานวิจัย



ใบรับรองการใช้ประโยชน์จาก [] โครงการวิชาชีพ [] นวัตกรรม/E-learning
[] สิ่งประดิษฐ์/ชิ้นงาน [✓] งานวิจัย/วิจัยในชั้นเรียน
[] อื่น ๆ

ชื่อผลงาน การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ในการเรียนวิชาครัวและการประกอบอาหารโรงแรม โดยวิธีการจัดการเรียนรู้
แบบโครงการเป็นฐาน (Project Base Learning) สำหรับผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
ชั้นปีที่ ๒ สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อผู้จัดทำ นางกชกร ถึงวิสัย

ผู้นำผลงานไปใช้ นางสุลัดดา บุญมี

ที่อยู่ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร อ.เมือง จ.ชุมพร

ใช้กับกลุ่มเป้าหมาย นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

ผลที่ได้รับ

๑. เป็นแนวทางในการใช้เครื่องมือเพื่อพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
๒. เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการใช้เครื่องมือเพื่อทำการวิจัยในชั้นเรียน

ลงชื่อ Smri ผู้ใช้ประโยชน์
(นางสุลัดดา บุญมี)
ตำแหน่ง ครู คศ.

ลงชื่อ Suj ผู้รับรอง
(นางเสาวลักษณ์ ฤทธิเกษร)
ตำแหน่ง หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ