



รายงานผลการวิจัยในชั้นเรียน
การพัฒนาสมรรถนะทักษะการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ “คุกกี้”
รายวิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า
โดยการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL)
ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร
ประจำปีการศึกษา 2566

จัดทำโดย
นางสาวสุลัดดา บุญมี
ตำแหน่งครู วิทยฐานะชำนาญการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาสมรรถนะทักษะการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ “คุกกี้” รายวิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า โดยการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) ในรายวิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร
ผู้วิจัย	นางสาวสุลัดดา บุญมี
แผนกวิชา	อาหารและโภชนาการ
พ.ศ.	2566

บทคัดย่อ

การวิจัยในชั้นเรียนนี้มีจุดมุ่งหมายการวิจัยเพื่อ (1) พัฒนาและตรวจสอบคุณภาพของแผนการจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสอนแบบซิปปา แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร (2) เปรียบเทียบทักษะความสามารถในการทำเบเกอรี่เพื่อการค้า ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 หลังได้รับการพัฒนาด้วยกระบวนการจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) ก่อนเรียนและหลังเรียน (3) ศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่ได้รับการจัดการกระบวนการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย คือ นักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร จำนวน 42 คน ซึ่งได้มาจากการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ดำเนินการวิจัยในช่วงเดือนตุลาคม-กุมภาพันธ์ จำนวน 18 สัปดาห์ นวัตกรรมที่ใช้ในการจัดการเรียนรู้ คือกระบวนการจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) ประกอบด้วยสาระที่ใช้จัดการเรียนรู้ หน่วยการเรียนรู้ คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ “คุกกี้” เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบทดสอบวัดทักษะการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ “คุกกี้” โดยใช้กระบวนการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) ผ่านการตรวจสอบคุณภาพด้านความตรงเชิงเนื้อหา (content validity) ที่พิจารณาจากความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ มีค่า IOC อยู่ในช่วง 1 ความยากง่าย (p) อยู่ระหว่าง 0.20-0.59 และค่าอำนาจจำแนก (r) อยู่ระหว่าง 0.20-0.59 และมีค่าความเที่ยง (reliability) เท่ากับ 0.562 สำหรับแบบประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) ที่มีลักษณะเป็นแบบประมาณค่า 5 ระดับ จำนวน 12 ข้อ ผ่านการตรวจสอบคุณภาพด้านความตรงเชิงเนื้อหา มีค่า และมีความเที่ยงเท่ากับ 0.562 วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติทดสอบที และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (content analysis) ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

(ข)

1. ผลการพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) วิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า พบว่าคะแนนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

2. ผลการเปรียบเทียบทักษะความสามารถในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ “คุกกี้” ระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียนโดยการจัดการเรียนการสอนโดยใช้กระบวนการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) พบว่านักเรียนมีคะแนนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน

3. ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสอนแบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) วิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า ของนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 พบว่า นักเรียนพอใจในเรื่องครูให้ออกาสนักเรียนซักถามปัญหาและครูตั้งใจสอน ให้คำแนะนำนักเรียนในการทำกิจกรรม มากที่สุด

ใบรับรองการใช้ประโยชน์จากโครงการนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และงานวิจัย



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

ชื่อผลงาน การพัฒนาสมรรถนะทักษะการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ “คุกกี้” รายวิชาเบเกอรี่เพื่อการค้า.....
โดยการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) สำหรับนักเรียน.....
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร.....

ชื่อผู้จัดทำ นางสาวสุลัดดา บุญมี ตำแหน่งครูชำนาญการ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ.....
วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร.....


ชื่อผู้นำผลงานไปใช้ ว่าที่ รต.หญิงวราภรณ์ ชำนาญการ ตำแหน่งครูชำนาญการ แผนกวิชาอาหารและ.....
โภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร.....


ที่อยู่ ๑๔๖ ถ.พิศิษฐ์พยาบาล ตำบลท่าตะเภา อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร ๘๖๐๐๐.....

ใช้กับกลุ่มเป้าหมาย ปวช.๓/๑ , ๓/๒ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ.....

ผลที่ได้รับ

1. นักเรียนได้รับการพัฒนาทักษะการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คุกกี้.....
2. เป็นผลิตภัณฑ์ของสถานศึกษา และชุมชนได้.....
3. เป็นการสร้างแนวทางการประยุกต์และสร้างสรรค์แรงบันดาลใจให้กับผู้พบเห็นในการพัฒนา.....
งานด้านอาหาร

ลงชื่อ.....  ผู้ใช้ประโยชน์
(ว่าที่ รต.หญิงวราภรณ์ ชำนาญการ)
ตำแหน่ง ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....  ผู้รับรอง
(นางเสาวลักษณ์ ฤทธิเกษร)
ตำแหน่งหัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ