

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาทักษะสร้างสรรค์นวัตกรรมของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เรื่องอาหารว่างประเภททอด ด้วยการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐานเป็นฐาน (Project Based Learning : PjBL) วิชาอาหารว่าง รหัสวิชา 20404-2103
ผู้วิจัย	นางเสาวลักษณ์ ฤทธิเกษร
แผนกวิชา	อาหารและโภชนาการ
พ.ศ.	2566

### บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนเรื่องอาหารว่างประเภททอด รายวิชาอาหารว่าง รหัสวิชา 20404-2103 ระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียน 2) เพื่อศึกษาศึกษาทักษะสร้างสรรค์นวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์ของผู้เรียนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน เรื่องอาหารว่างประเภททอด รายวิชาอาหารว่าง รหัสวิชา 20404-2103 3) เพื่อศึกษาศึกษาระดับคุณภาพของผลงานสิ่งประดิษฐ์เรื่องอาหารว่างประเภททอดของผู้เรียนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน เทียบกับเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด 4) เพื่อศึกษาศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน เรื่องอาหารว่างประเภททอด รายวิชาอาหารว่าง รหัสวิชา 20404-2103 กลุ่มตัวอย่างของการวิจัย ได้แก่ ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร ที่ลงทะเบียนเรียน วิชารายวิชาอาหารว่าง รหัสวิชา 20404-2103 ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 จำนวน 1 ห้องเรียน จำนวนผู้เรียน 20 คน ได้มาโดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เนื่องจากเป็นผู้เรียนที่ลงทะเบียนเรียนกับผู้วิจัย

ด้วยการจัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐานเรื่องอาหารว่างประเภททอด รายวิชา รายวิชาอาหารว่าง รหัสวิชา 20404-2103 มีการสอบวัดด้วยแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการเรียน เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนด้วยการทดสอบค่า t - test ผลการวิจัย พบว่า

1. ผลการเปรียบเทียบคะแนนทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเรื่องอาหารว่างประเภททอด ระหว่างก่อนเรียนกับหลังเรียนด้วยการจัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน พบว่าผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2. ผู้เรียนมีทักษะสร้างสรรค์นวัตกรรมจากการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐานเรื่องอาหารว่างประเภททอด โดยรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.36, S.D. = .06$ )

3. ระดับคุณภาพของผลงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างประเภททอดโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นของผู้เรียนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐานเรื่องอาหารว่างประเภททอด โดยรวมอยู่ในระดับดี ( $\bar{X} = 18.02, S.D. = 1.08$ )

1.  $\int_0^1 x^2 dx = \frac{1}{3}$   
2.  $\int_0^1 x^3 dx = \frac{1}{4}$   
3.  $\int_0^1 x^4 dx = \frac{1}{5}$   
4.  $\int_0^1 x^5 dx = \frac{1}{6}$   
5.  $\int_0^1 x^6 dx = \frac{1}{7}$



ใบรับรองการใช้ประโยชน์จากโครงการ นวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และงานวิจัย

ใบรับรองการใช้ประโยชน์จาก  โครงการวิชาชีพ/โครงการวิทยาศาสตร์  นวัตกรรม/E-Learning  
 สิ่งประดิษฐ์/ชิ้นงาน  งานวิจัย/วิจัยในชั้นเรียน  
 อื่น ๆ.....

ชื่อผลงาน การพัฒนาทักษะสร้างสรรค์นวัตกรรมของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เรื่องอาหารว่างประเภททอด ด้วยการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐานเป็นฐาน (Project Based Learning : PjBL) วิชาอาหารว่าง รหัสวิชา 20404-2103

ชื่อผู้จัดทำ นางสาวลักขณ์ ฤทธิเกษร

ชื่อผู้นำผลงานไปใช้นางสาวสุลัดดา บุญมี ตำแหน่งครู วิทยฐานะครูชำนาญการ

ที่อยู่ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

เบอร์โทรศัพท์ 0936067732

ใช้กับกลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ  
ผลที่ได้รับ

1. ใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนที่เป็นลักษณะ Project Based Learning : PjBL
2. เป็นแนวทางในการจัดทำรายงานวิจัยในชั้นเรียน
3. เป็นแนวทางในการออกแบบกิจกรรมการจัดการเรียนรู้ให้กับผู้เรียน

ลงชื่อ.....*Suladda*.....ผู้ใช้ประโยชน์

(นางสาวสุลัดดา บุญมี)

ตำแหน่งครู วิทยฐานะครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....*Lakchan*.....ผู้รับรอง

(นางสาวลักขณ์ ฤทธิเกษร)

ตำแหน่งครู วิทยฐานะครูชำนาญการ

หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ