

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาทักษะการสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร เรื่องการการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร รายวิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 ด้วยการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) โดยบูรณาการกับการประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร
ชื่อผู้จัดทำ	นางสาวรัชก พนมมิตร
ตำแหน่ง	พนักงานราชการ (ครู)
วุฒิการศึกษา	คศบ.อาหารและโภชนาการ
สถานศึกษา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร

### บทคัดย่อ

1.1 การพัฒนาทักษะการสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร เรื่องการการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร รายวิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 ด้วยการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning:PjBL) โดยบูรณาการกับการประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนเรื่องการการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร รายวิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 ระหว่างก่อนเรียนและหลังเรียน 2) ศึกษาทักษะสร้างสรรค์นวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์ของผู้เรียนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน เรื่องนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร รายวิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 3) ศึกษาระดับคุณภาพของผลงานนวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์ของผู้เรียนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน เทียบกับเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด 4) ศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน เรื่องการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร รายวิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้ ได้แก่ ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร ที่ลงทะเบียนเรียนวิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร ที่ลงทะเบียนเรียนวิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 จำนวน 1 ห้องเรียน จำนวนผู้เรียน 13 คน ได้มาโดยการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แผนการจัดการเรียนรู้เรื่องการการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร วิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 จำนวน 1 แผน แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน ประจำหน่วย แบบวัดทักษะสร้างสรรค์นวัตกรรมกรรมสำหรับผู้เรียนสายคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร แบบประเมินคุณภาพผลงานนวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์ของผู้เรียน และแบบประเมิน

ความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน เรื่องการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร รายวิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบค่าที (t-test) ผลการศึกษาพบว่า 1) ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเรื่องการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหารที่เรียนโดยการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 2) ผู้เรียนมีทักษะการสร้างสรรค์และนำเสนอนวัตกรรมด้านอาหารจากการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน เรื่องการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.36, S.D. = .06$ ) 3) ระดับคุณภาพของผลงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารของผู้เรียนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน เรื่องการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับดี ( $\bar{X} = 14.55, S.D. = 3.15$ ) 4) ผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐานเรื่องการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร รายวิชาเทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.50, S = .10$ )

คำสำคัญ : ทักษะสร้างสรรค์นวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์ การจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน  
การนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร





## ใบรับรองการใช้ประโยชน์จากโครงการ นวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และงานวิจัย

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

ชื่อผลงาน การพัฒนาทักษะการสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร การพัฒนาทักษะการสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร เรื่องการนำเสนอผลงานนวัตกรรมด้านอาหาร รายวิชา เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน รหัสวิชา 30404-2002 ด้วยการจัดการเรียนรู้แบบโครงการเป็นฐาน (Project Based Learning:PJBL) โดยบูรณาการกับการประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ ของผู้เรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชาคหกรรม

ชื่อผู้จัดทำ นางสาวรัชก พรมมิตร

ชื่อผู้นำผลงานไปใช้นางสาวสุลัดดา บุญมี ตำแหน่งครู วิทยฐานะครูชำนาญการ

ที่อยู่ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

เบอร์โทรศัพท์ 0936067732

## ใช้กับกลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
2. ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

## ผลที่ได้รับ

1. ใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนที่เป็นลักษณะ Active Learning
2. เป็นแนวทางในการจัดทำรายงานวิจัยในชั้นเรียน
3. เป็นแนวทางในการออกแบบกิจกรรมการจัดการเรียนรู้ให้กับผู้เรียน

ลงชื่อ.....*Suladada*.....ผู้ใช้ประโยชน์  
(นางสาวสุลัดดา บุญมี)  
ตำแหน่งครู วิทยฐานะครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....*Rachak*.....ผู้รับรอง  
(นางสาวลักษณ ฤทธิเกษร)  
ตำแหน่งครู วิทยฐานะครูชำนาญการ  
หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ