



รายงานวิจัยชั้นเรียน

การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้
เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์
รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
สำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

โดย

นางสาวอาชีชะห์ แปเฮาะอีแล

ตำแหน่ง พนักงานราชการครู

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ผู้วิจัย : นางสาวอาชีวะห์ แปเฮาะอีแล
ชื่อเรื่องวิจัย : การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์
 รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา
สาขาวิชา : อาหารและโภชนาการ
ปีการศึกษา : 2566

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง ของนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงสำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาและ 2. ศึกษาระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงสำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ระดับชั้นปวส. 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา จำนวน 30 คนที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รหัสวิชา 30404-2101ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ซึ่งได้มาโดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ 1. แผนการจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 3. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และ 4. แบบสอบถามความพึงพอใจ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบค่าที (t-test for Dependent Samples)

ผลการวิจัย พบว่า 1. ผลการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง พบว่า นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และ 2. ผลการศึกษาระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง พบว่านักศึกษามีระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ความพึงพอใจ

กิตติกรรมประกาศ

การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่องอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการวิทยาลัย อาชีวศึกษายะลาสำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาจากหลายท่านที่ได้อนุเคราะห์ให้ความช่วยเหลืออย่างดียิ่ง ที่ได้สละเวลาให้คำปรึกษาข้อเสนอแนะและตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย ชั้นเรียนในครั้งนี้ ซึ่งส่งผลให้การศึกษาสำเร็จสมบูรณ์ด้วยดี ผู้ศึกษารู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของท่านและขอขอบคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบคุณครู อาจารย์ บิดา มารดา และบุคลากรทางการศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ให้โอกาสและเป็นกำลังใจมาตลอดจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี ขอขอบคุณทุก ๆ ท่านไว้ ณ โอกาสนี้

อาชีวะหัทธ์ แพเฮาะอีแล

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ง
บทที่ 1	บทนำ
1.1	ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา 1
1.2	วัตถุประสงค์ของการวิจัย 3
1.3	สมมติฐานของการวิจัย 3
1.4	ขอบเขตของการวิจัย 3
1.5	ตัวแปรที่ศึกษา 4
1.6	ระยะเวลาดำเนินการ 4
1.7	นิยามศัพท์เฉพาะ 4
1.8	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ 4
บทที่ 2	เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2.1	หลักสูตรรายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง 6
2.2	แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับชุดกิจกรรมการเรียนรู้ 7
2.3	แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน 8
2.4	แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ 12
2.5	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 13
บทที่ 3	วิธีดำเนินการวิจัย
3.1	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 15
3.2	การพัฒนาและหาคุณภาพเครื่องมือ 15
3.2	การวิเคราะห์ข้อมูล 17
บทที่ 4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล 20
บทที่ 5	สรุปผลการวิจัย 22
5.1	สรุปผลการวิจัย 22
5.2	อภิปรายผลการวิจัย 22
5.3	ข้อเสนอแนะ 23
บรรณานุกรม	24
ภาคผนวก	26
ประวัติผู้วิจัย	32

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 1	คะแนนการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	20
ตารางที่ 2	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	20-21

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 หมวด 4 แนวทางการจัดการศึกษา มาตรา 22 และ 24 การจัดการศึกษา ต้องยึดหลักผู้เรียนทุกคนมีความสามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้ และถือว่าผู้เรียนมีความสำคัญที่สุด กระบวนการจัดการศึกษาต้องส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาตามธรรมชาติและเต็มตามศักยภาพ โดยในการจัดกระบวนการเรียนรู้ให้สถานศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดเนื้อหาสาระและกิจกรรมให้สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียน โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล ฝึกทักษะ กระบวนการคิด การจัดการ การเผชิญสถานการณ์ และการประยุกต์ความรู้มาใช้เพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหา จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง ฝึกการปฏิบัติให้ทำได้ คิดเป็น รักการอ่านและเกิดการใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง จัดการเรียนการสอนโดยผสมผสานสาระความรู้ด้านต่าง ๆ อย่างได้สัดส่วนสมดุลกัน รวมทั้งปลูกฝังคุณธรรม ค่านิยมที่ดีงามและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ไว้ในทุกวิชา ส่งเสริมสนับสนุนให้ครูผู้สอนสามารถจัดบรรยากาศ สภาพแวดล้อม สื่อการเรียน และอำนวยความสะดวก เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้และมีความรอบรู้ รวมทั้งสามารถใช้การวิจัยเป็นส่วนหนึ่งของ กระบวนการเรียนรู้ ทั้งนี้ครูผู้สอนและผู้เรียนอาจเรียนรู้ไปพร้อมกันจากสื่อการเรียนการสอน และแหล่งวิทยาการประเภทต่าง ๆ จัดการเรียนรู้ให้เกิดขึ้นได้ทุกเวลาทุกสถานที่ มีการประสานความร่วมมือกับบิดามารดา ผู้ปกครอง และบุคคลในชุมชนทุกฝ่าย เพื่อร่วมกันพัฒนาผู้เรียนตามศักยภาพ (กระทรวงศึกษาธิการ, 2545) แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2579 ได้ระบุถึงแนวคิดในการจัดการศึกษา จะต้องยึดหลักสำคัญในการจัดการศึกษาประกอบด้วย หลักการจัดการศึกษาเพื่อปวงชน หลักการจัดการศึกษาเพื่อความเท่าเทียมและทั่วถึง หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ภายใต้วิสัยทัศน์ “คนไทยทุกคนได้รับการศึกษาและเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ ดำรงชีวิตอย่างเป็นสุข สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และการเปลี่ยนแปลงของโลกศตวรรษที่ 21” โดยมีวัตถุประสงค์ในการจัดการศึกษา 4 ประการ คือ 1) เพื่อพัฒนาระบบและกระบวนการจัดการศึกษาที่มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ 2) เพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นพลเมืองดี มีคุณลักษณะที่ทักษะและสมรรถนะที่สอดคล้องกับบทบาทหน้าที่ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ และยุทธศาสตร์ชาติ 3) เพื่อพัฒนาสังคมไทยให้เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้และคุณธรรม จริยธรรม รู้รักสามัคคีและร่วมมือผนึกกำลังมุ่งสู่การพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ 4) เพื่อนำประเทศไทยก้าวข้ามกับดักประเทศที่มีรายได้ปานกลาง และความเหลื่อมล้ำภายในประเทศลดลง (กระทรวงศึกษาธิการ, 2560)

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ มีหน้าที่โดยตรงในการจัดการศึกษาวิชาชีพ โดยได้กำหนดหลักการจัดการอาชีวศึกษาไว้ว่า การจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพต้องเป็นการจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนด้านวิชาชีพระดับฝีมือ ระดับเทคนิคและระดับเทคโนโลยี รวมทั้งเป็นการยกระดับการศึกษาวิชาชีพให้สูงขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานโดย

นำความรู้ในทางทฤษฎีอันเป็นสากลและภูมิปัญญาไทยมาพัฒนาผู้รับการศึกษาให้มีความรู้ความสามารถในทางปฏิบัติและมีสมรรถนะจนสามารถนำไปประกอบอาชีพในลักษณะผู้ปฏิบัติหรือประกอบอาชีพอิสระจาก 6 ยุทธศาสตร์สำคัญตามแผนพัฒนาการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2560-2579 ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้กำหนดแนวทางพัฒนาการอาชีวศึกษาในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ไว้ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การจัดการอาชีวศึกษาเพื่อความมั่นคงของสังคมและประเทศชาติ กลยุทธ์ที่ 3 ขับเคลื่อนอาชีวศึกษาเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยมีเป้าหมาย ผู้เรียนอาชีวศึกษาเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้รับการศึกษาและเรียนรู้อย่างมีคุณภาพ และมีแผนงานการส่งเสริมให้สถานศึกษาในเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้ จัดการเรียนการสอนโดยบูรณาการหลักสูตรให้สอดคล้องกับสังคมและวัฒนธรรม (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2560)

ครูผู้สอนได้รับมอบหมายให้จัดการเรียนรู้ในรายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รหัสวิชา 30404-2101 โดยมีจุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้เข้าใจความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการรูปแบบของการบริการ ประเภทของมื้ออาหาร การเตรียม การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การพับผ้าเช็ดปาก การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม สามารถจัดโต๊ะอาหารและบริการได้เหมาะสมตามลักษณะของการจัดเลี้ยง และมีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ ประกอบกับเมื่อได้พิจารณาคำอธิบายรายวิชา ที่มุ่งเน้นให้ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์การพับผ้าเช็ดปากการจัดโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ครูผู้สอนจึงได้แบ่งหน่วยการศึกษาออกเป็น 5 หน่วยการเรียนรู้ ได้แก่

หน่วยที่ 1

หน่วยที่ 1 การปฏิบัติงานอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย

หน่วยที่ 2 การเตรียม-จัดเก็บเครื่องดื่มอุปกรณ์

หน่วยที่ 3 การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์

หน่วยที่ 4 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

หน่วยที่ 5 การดำเนินงานจัดเลี้ยงและบริการ

เมื่อพิจารณาจากเนื้อหาวิชา รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงนั้น จะเห็นได้ว่า มีหน่วยที่เกี่ยวข้องกับหลักการและเทคนิคการจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร จำนวน 1 หน่วย ได้แก่ หน่วยที่ 3

ครูผู้สอนจึงคาดหวังว่า เมื่อผู้เรียนได้ศึกษาในรายวิชานี้แล้ว สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้กับการเรียนในรายวิชาอื่น ๆ ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้อย่างเหมาะสม ในกรณีหลักการและเทคนิคการจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร เมื่อครูผู้สอนได้จัดการเรียนรู้ในหน่วยการเรียนดังกล่าว พบว่า ผู้เรียนสามารถพัฒนาตนเองได้ในระดับหนึ่ง แต่ยังไม่บรรลุจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ที่คาดหวังไว้ โดยพอสรุปสาเหตุเป็นด้าน ๆ ได้ดังนี้

ผู้เรียนส่วนใหญ่เป็นผู้จบการศึกษาจากโรงเรียนเอกชนสอนศาสนา ซึ่งไม่มีพื้นฐานความรู้เรื่องหลักการและเทคนิคการจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ทำให้ยากต่อการดำเนินกิจกรรมในช่วงแรก ซึ่งครูผู้สอนครูผู้สอนต้องให้การดูแลและให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิด

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงสำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา
2. เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงสำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

สมมติฐานของการวิจัย

1. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา แผนกวิชาอาหารและโภชนาการหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สูงกว่าก่อนการจัดการเรียนรู้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05
2. นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงของนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา อยู่ในระดับมาก

ขอบเขตของการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
ประชากร คือ นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ระดับชั้นปวส.2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566
กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ระดับชั้นปวส.2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา จำนวน 31 คนที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รหัสวิชา 30404-2101ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ซึ่งได้มาโดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling)
2. เนื้อหา

อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประทานอาหาร

อุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร

อาหารแต่ละชนิด แต่ละประเภท มีการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานแตกต่างกันออกไป ทั้งนี้เนื่องจากในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มจะต้องใช้อุปกรณ์และเครื่องมือเฉพาะสำหรับอุปกรณ์และเครื่องมือ พนักงานบริการจำเป็นต้องเรียนรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้อย่างถูกต้อง เพื่อจะสามารถหยิบใช้จัดวางและเปลี่ยนให้ตรงกับลักษณะของรายการอาหารแต่ละจาน และรูปแบบการบริการอาหารได้

เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ได้แก่ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ , ที่ใช้ในการรับประทานอาหารแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท คือ

๑. เครื่องใช้ในการตัด หั่น (Cutery) ได้แก่ มีด ส้อม ช้อน ซึ่งมักทำด้วยเงิน จึงเรียกว่าเครื่องเงิน (Silverware) เครื่องเงินทุกชนิดต้องตั้งห่างจากขอบโต๊ะประมาณ ๑ นิ้ว ตามลำดับการใช้จากข้างนอกเข้าข้างใน วางอยู่ห่างจากจานในระยะพอเหมาะสวยงาม

การแบ่งประเภทของแก้ว

๑. ประเภทแก้วตามลักษณะของฐาน แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

๑.๑ แก้วไม่มีก้านและฐานวาง เช่น แก้ว Collins, Highball, Zombie, Mariner's Grog.

Oid Fashioned, Shot Beer, Wine Tumbler, Aperitif, Rock, Milk Glass, Fruit Juice ฯ"

๑.๒ แก้วมีก้านและฐานวาง เช่น Water Goblet, Red Wine, White Wine, Bordeaux,

Champagne. Sparkling Wine, Rhine- wine, Rummer, Cognac, Large Sniffer. Small Sniffer Cocktail, tortified -wine, Irish coffee, Coffee, Liqueur, Sherry, Martini, Cordial ฯ

๑.๓ แก้วที่มีจานรอง เช่น แก้วชาร้อน กาแฟร้อน ฯลฯ

๒. ประเภทของแก้วตามชนิดของเครื่องดื่ม เนื่องจากเครื่องดื่มแต่ละชนิดจะเสิร์ฟในปริมาณที่แตกต่างกัน จึงมีการออกแบบแก้วชนิดต่างๆ เพื่อให้ใส่เครื่องดื่มชนิดนั้น ได้แก่

๑. แก้วที่ใช้ใส่เครื่องดื่มประเภทสปิริต

๒. แก้วที่ใช้ใส่เครื่องดื่มประเภทเชอร์รี่และพอร์ต

๓. แก้วที่ใช้ใส่ไวน์แดงและไวน์ขาว เช่น Red - wine, White - wine, Bordeaux, Red - wine Sniffer

๔. แก้วที่ใช้ใส่แชมเปญและสปาร์กลิ่งไวน์ เช่น Champagne, Sparking Wine, Champagne Saucer, Flute

๕. แก้วที่ใช้ใส่บรันดีและคอนยัค เช่น Brandy, Cognac.

๖. แก้วที่ใช้ใส่สีเดียว เช่น Small Sniffer, Aperitif, Liqueur

๗. แก้วที่ใช้ใส่ค็อกเทล เช่น ค็อกเทลในรูปแบบต่างๆ

๘. แก้วที่ใช้ใส่เบียร์ เช่น Short Beer, Pilsner Beer, Tall Beer, Beer Tulip, Beer Tankard

การจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

การจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้ Cover จะช่วยบอกให้ลูกค้าว่ารายการอาหารมีอะไรบ้างมีอาหารประเภทใดบ้าง ตั้งแต่จานแรกถึงจานสุดท้าย ซึ่งการจัดเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับอาหารตะวันตกค่อนข้างจะยุ่งยาก ขึ้นอยู่กับรายการอาหาร สถานที่โอกาสในการจัดบริการ

๑. เครื่องปรุงรส (The Condiment กระปุกเกลือ พริกไทย ซอสและเครื่องพวง ไม่จิ้มฟัน

๒. อุปกรณ์ประเภทกระเบื้องเคลือบ (China Ware) เช่น จาน ชาม ร้อน และภาชนะใส่อาหารทุกประเภท ควรตรวจสอบทำความสะอาดให้เรียบร้อย ไม่มีรอยร้าว ปิ่น ควรวางแยกประเภทเป็นหมวดหมู่ วางเรียงอย่างเป็นระเบียบ

๓. อุปกรณ์ประเภทเครื่องเงิน (Silver Ware/Fiat Ware) ได้แก่ อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร เครื่องตัด (Cutenv เช่น มีด ส้อม สำหรับการรับประทานอาหารแต่ละประเภทรวมทั้งอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ บนโต๊ะอาหาร และอุปกรณ์ที่จำเป็นในการจัดเลี้ยง ควรตรวจสอบเรื่องความสะอาดเรียบร้อย ชัดให้เป็นเงา ไม่ดูมัวหมองในเวลาใช้งาน

๔. อุปกรณ์ประเภทเครื่องแก้ว (Glass Ware) ควรเตรียมการในการรักษาความสะอาดเป็นอย่างดี แก้วทุกชนิดทุกใบควรใสสะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่มีร้าว ปากแก้วไม่แตกปิ่นก่อนนำมาใช้งานเลี้ยง ควรตรวจสอบและทำความสะอาดอีกครั้ง โดยการนำปากแก้วไปอังกับไอน้ำร้อน และใช้ผ้าสะอาดที่ไม่มีขนเช็ดให้แห้ง

ปัจจัยที่ทำให้ภัตตาคารหรือห้องอาหารกำหนดรูปแบบการให้บริการ

๑. ลักษณะและรูปแบบการบริการของภัตตาคาร มีการกำหนดลักษณะการบริการภายในภัตตาคารหรือห้องอาหาร ว่าต้องการบริการแบบใดให้เป็นลักษณะเฉพาะตัวที่แน่นอน เช่น ห้องอาหารทั่วไป ห้องอาหารไทย ห้องอาหารจีน
๒. ลักษณะของอาหารในเมนู รายการอาหารต่างๆ ที่กำหนดขึ้น เป็นสิ่งที่กำหนดลักษณะรูปแบบของการบริการอาหารแต่ละงานที่แขกเลือกสั่งจากรายการอาหาร ในเมนูจะบ่งบอกถึงลักษณะของอาหารที่จะเสิร์ฟและรูปแบบการบริการ เช่น รายการอาหารชุดควรจัดเสิร์ฟตามลำดับ และต้องจัดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารให้แก่แขกเพิ่ม
๓. เวลาที่ใช้ในการรับประทานอาหาร อาหารมื้อเช้าและอาหารมื้อกลางวัน เป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ง่ายและรวดเร็ว หากเป็นอาหารเย็นจะเป็นอาหารมื้อหนัก เนื่องจากมีเวลาในการรับประทานอาหารมาก เพราะเป็นช่วงหลังจากการทำงาน จึงต้องการผ่อนคลายรูปแบบการบริการมีทั้งแบบฝรั่งเศส แบบอังกฤษ แบบรัสเซีย และแบบอเมริกัน
๔. เวลาที่ใช้ในการประกอบและปรุงอาหาร หากเป็นอาหารมื้อเช้าหรือมื้อกลางวัน จะใช้เวลาในการปรุงน้อยกว่ามื้อเย็น หากรายการอาหารใดต้องรอนาน พนักงานบริการจะต้องแจ้งให้แขกทราบ หรือแนะนำอาหารเรียกน้ำย่อยให้แก่แขกก่อน
๕. อัตราการหมุนเวียนของลูกค้าที่มาใช้บริการ ถ้าอัตราการใช้บริการของลูกค้าสูง อาจมีการเพิ่มพนักงานบริการเพื่อจะได้บริการลูกค้าอย่างใกล้ชิด และในขณะที่เดียวกันการให้บริการที่รวดเร็ว จะช่วยให้อัตราการหมุนเวียนของลูกค้าดีขึ้นด้วย

๖. ต้นทุนและราคาอาหาร ราคาอาหารที่กำหนดในเมนู เป็นตัวบ่งชี้รูปแบบและลักษณะการบริการที่แขกจะได้รับ หากราคาอาหารแพงมากๆ ปรกรณ์เครื่องมือและการบริการย่อมดีกว่ามีมาตรฐานของอาหารและเครื่องดีมีสูงกว่า
๗. ประเภทของรายการอาหาร ควรจัดรายการอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการบริโภคของลูกค้า เป็นรายการที่เสนอขายได้จริง เหมาะสมกับรูปแบบของการบริการ ประเภทและลักษณะของลูกค้าที่มาใช้บริการ เช่น การบริการแบบอาหารจานด่วน อาหารควรปรุงอย่างรวดเร็วและรสชาติดี
๘. ท่าเลที่ตั้งของภัตตาคาร ตลอดบรรยากาศทั้งภายนอกภายในภัตตาคาร มีการจัดตกแต่งที่หรูหรา มีการเพิ่มมาตรฐานการบริการมากขึ้น สร้างความประทับใจต่อแขกที่มารับประทานอาหาร
๙. ความต้องการของแขก แขกที่มาใช้บริการย่อมต้องการการบริการที่ดี อาหารรสชาติดี บรรยากาศเยี่ยม

สิ่งที่ต้องคำนึงในการจัดโต๊ะอาหาร

๑. ความสะอาด เครื่องมือเครื่องใช้ทุกอย่างที่ใช้ในการจัดโต๊ะต้องสะอาด ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดมือสะอาดรีดเรียบ เครื่องใช้ประเภทช้อน ส้อม มีด สะอาดขึ้นเงา แก้วใสสะอาด ถ้วยชามจานสะอาด ไม่มีคราบน้ำ ตลอดจนอาหารที่จัดลงจานต้องจัดอย่างสะอาด

๒. ความมีระเบียบ จัดวางภาชนะให้ถูกที่และเป็นไปตามสากลนิยม เช่น วางจานห่างช้อนส้อม มีด ห่างขอบโต๊ะ ๑ นิ้วเท่าๆ กัน และมีดกับส้อมวางห่างกันเท่ากับวางช้อนหรือส้อมห่างจากจาน Man Dish แก้วน้ำวางขวามือห่างจากปลายมีด ! นิ้ว จานขนมปังวางด้านซ้าย วางมีดเนย มีดเนื้อโดยหันคมเข้าใน เป็นต้น

ทุกๆ Cover ที่จัดต้องเหมือนกัน มีด ช้อนวางขวามือส้อมวางซ้ายมือ นอกจากจะใช้ล้อมอย่างเดียวจึงวางขวามือ

๓. ความประณีต การจัดโต๊ะเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ต้องใช้ความประณีตในการจัด เริ่มตั้งแต่การเลือกอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัด คือ ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดมือสีต้องกลมกลืน ผ้าปูโต๊ะเมื่อปูแล้วชายด้านตรงกันข้ามต้องเท่ากัน และทิ้งชายลงมาคลุมขาโต๊ะอย่างน้อย ๑๒ นิ้ว ไม่เกิน ๑๘ นิ้ว ถ้าสั้นหรือยาวเกินไปจะดูขัดตา แสดงให้เห็นความไม่ประณีตของผู้จัด เครื่องถ้วยชามเข้าชุดกันทั้งเรื่องของสีและของเนื้อกระเบื้องและแบบ แก้วน้ำเลือกแก้วที่เนื้อแก้วชนิดเดียวกัน ควรเลือกเนื้อแก้วที่ใส ช้อน ส้อม มีด ใช้แบบเดียวกัน และต้องขัดให้ขึ้นเงา

๔. ความสวยงาม สิ่งที่ใช้ตกแต่งต้องเลือกเริ่มตั้งแต่ภาชนะที่ใช้จัดดอกไม้หรือผลไม้ ดอกไม้ใบไม้ต้องล้างเช็ดใบไม้ให้ขึ้นเงาก่อนที่จะใช้จัด เลือกภาชนะและดอกไม้ใบไม้ที่จัดให้เข้ากัน และการจัดสิ่งที่ใช้ตกแต่งต้องแสดงให้เห็นความสำคัญของโอกาสที่จัดเลี้ยง เช่น ใช้ดอกไม้สีชมพูเลี้ยงต้อนรับแขกผู้ที่เราต้อนรับเป็นพิเศษ โดยใช้สีของดอกไม้แสดงให้เห็นเขาหรือสีที่เขาชอบของเขาจะนั้นในการจัดเลี้ยงให้ใครจึงต้องหาข้อมูลสำหรับคนๆ นั้นบ้าง เพื่อให้เขาเกิดความรู้สึกประทับใจ เช่น สีที่ชอบ (สีวันเกิด อาหารที่ชอบ เป็นต้น

การจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ ที่มีในปัจจุบัน พอสรุปได้ คือ

๑. การจัดโต๊ะอาหารแบบฝรั่งเศสหรือรัสเซีย

- | | |
|--------------|----------------------------|
| ๑. จานขนมปัง | ๗. ซ้อนหวาน |
| ๒. มีดเนย | ๘. ส้อมหวาน |
| ๓. ส้อม | ๙. เพลตเซอร์วิส(จานเสิร์ฟ) |
| ๔. มีดเนื้อ | ๑๐. ผ้าเช็ดปาก |
| ๕. มีดปลา | ๑๑. แก้วน้ำ |
| ๖. ซ้อนซูป | |

แสดงการจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารแบบฝรั่งเศสหรือรัสเซีย
การจัดโต๊ะอาหารแบบอเมริกัน

- | | |
|---------------|----------------|
| ๑. จานขนมปัง | ๖ มีดปลา |
| ๒. ส้อมปลา | ๗. ซ้อนซูปใส |
| ๓. ส้อมเนื้อ | ๘. ซ้อนซูปชั้น |
| ๔. ผ้าเช็ดปาก | ๙. แก้วน้ำ |
| ๕. มีดเนื้อ | |

แสดงการจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารแบบอเมริกัน

๓. การจัดโต๊ะอาหารเช้า

๑. ผ้าเช็ดปาก
๒. ส้อม
๓. มีด
๔. ซ้อนกาแฟ
๕. แก้วน้ำ

แสดงการจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารเช้า

๔. การจัดโต๊ะอาหารกลางวัน

- | | |
|---------------|-----------------------|
| ๑. ผ้าเช็ดปาก | ๕. จานใส่ขนมปังและเนย |
| ๒. ล้อม | ๖. แก้วน้ำ |
| ๓. มีด | ๗. ถ้วยกาแฟ |
| ๔. ซ้อนกาแฟ | ๘. จานรองถ้วยกาแฟ |

แสดงการจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารกลางวัน

๕. การจัดโต๊ะอาหารเย็น

- | | |
|------------------|--------------------|
| ๑. ผ้าเช็ดปาก | ๗. ซ้อนซูป |
| ๒. ล้อมสลัด | ๘. มีดเนย |
| ๓. ส้อม | ๙. จานใส่ขนมปังและ |
| ๔. จานเสิร์ฟ เนย | |
| ๕. มีด | ๑๐. แก้วน้ำ |

๖. ซ้อนกาแฟ ๑๑. ถ้วยไวน์

แสดงการจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารเย็น

๖. การจัดโต๊ะแกรนดินเนอร์

๑. จานขนมปัง	๑๐. ผ้าเช็ดปาก
๒. มีดเนย	๑๑. จานเสิร์ฟ
๓. ล้อมออร์เดิร์ฟ (ล้อมค็อกเทล)	๑๒. ซ้อนหวาน
๔. ล้อมปลา	๑๓. ล้อมหวาน
๕. ล้อมเนื้อ	๑๔. แก้วน้ำ
๖. มีดเนื้อ	๑๕. แก้วไวน์แดง
๗. มีดปลา	๑๖. แก้วไวน์ขาว
๘. ซ้อนซูป	๑๗. แก้วแชมเปญ
๙. มีดออร์เดิร์ฟ (มีดค็อกเทล)	๑๘. จานเนย

แสดงการจัดวางเครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะแกรนดินเนอร์

การจัดโต๊ะสำหรับรายการอาหารชุด ตามรายการอาหาร

- อาหารประกอบด้วย รายการอาหาร ๔ รายการ คือ

อาหารเรียกน้ำย่อย (Cold appetizer)

ซูป

อาหารจานหลักหลัก (Main course)

ของหวาน (Dessert)

แก้วเครื่องดื่ม เรียงลำดับตามการดื่ม

แก้วเหล้าองุ่นขาว สำหรับอาหารเรียกน้ำย่อย

แก้วเหล้าองุ่นแดง สำหรับอาหารจานหลัก

แก้วจะตั้งอยู่บนโต๊ะตลอดเวลาที่ลูกค้ารับประทานอยู่

- อาหารประกอบด้วย รายการอาหาร ๓ รายการ คือ

อาหารเรียกน้ำย่อย (Cold appetizer)

อาหารจานหลัก (Main course)

ของหวาน (Dessert)

แก้วเครื่องดื่มจัด เช่นเดียวกับอาหาร ๔ รายการ

การจัดเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับรายการอาหารเช้า

Breakfast setting

๑. จานขนมปัง	๕. ถ้วยกาแฟพร้อมจาน
๒. มีดเนย	รองและซ้อน
๓. ล้อม	๖. แก้วน้ำ
๔. มีด	๗. ผ้าเช็ดปาก
	๘. จานเสิร์ฟ

ตัวแปรที่ศึกษา

1. ตัวแปรต้น คือ ชุดกิจกรรมการเรียนรู้
2. ตัวแปรตาม คือ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และความพึงพอใจ

ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างวันที่ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง หมายถึง รายวิชาที่มุ่งเน้นให้ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมื้ออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์การพับผ้าเช็ดปากการจัดโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2. การจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ หมายถึง การจัดการเรียนการสอนที่ครูผู้สอนพยายามให้นักศึกษาได้เรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์จากชุดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น

3. คะแนนทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียน หมายถึง ความสามารถของนักศึกษาในการเรียนรู้รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รหัสวิชา 30404-2101ที่เกิดจากการวัดผลและประเมินผลก่อนและหลังการจัดการโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์

4. ความพึงพอใจ หมายถึง ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รหัสวิชา 30400-0008

5. ผู้เรียน หมายถึง นักศึกษาผู้ซึ่งศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ (ปวส.) 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รหัสวิชา 30404-2101 ตามหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ทราบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ หลังการจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

2. ได้ทราบระดับความพึงพอใจของนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา ที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยชั้นเรียนนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. หลักสูตรรายวิชาการจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
2. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับชุดกิจกรรมการเรียนรู้
3. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

หลักสูตรรายวิชาการจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

ชื่อวิชา การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

รหัสวิชา 30404-2101

ระดับชั้น ปวส. 2 หน่วยกิต 3 จำนวนคาบสอน 7 ชั่วโมง/สัปดาห์

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รูปแบบของการจัดเลี้ยงประเภทของอาหาร เพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผน การกำหนดรายการอาหาร และการคำนวณปริมาณอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง
2. สามารถเลือกและจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อการจัดเลี้ยง
3. สามารถ จัดบริการอาหาร และเครื่องตั้งตามรูปแบบการจัดเลี้ยง
4. มีเจตคติและกิจนิสัยในการจัดการงานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ขยัน ประหยัด อดทน และสามารถท างานร่วมกัน

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับชุดกิจกรรมการเรียนรู้

1. ความหมายของชุดกิจกรรมการเรียนรู้

ภพ เลหาไพบุรณ์ (2552) กล่าวว่า ชุดกิจกรรมการเรียนรู้หมายถึง การรวบรวมสื่อการสอนอย่างสมบูรณ์ตามแบบแผนที่วางไว้ เพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายของการสอน ชุดกิจกรรมเป็นระบบสื่อประสมสำเร็จรูป เพื่อให้ครูใช้ในการสอน มีอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนรู้ คู่มือครู เนื้อหา รายการสื่อการสอน และเอกสารอ้างอิง

ชัยวัฒน์ สุทธิรัตน์ (2552 อ่างใน พรปวีณ์กอกอง, 2555 : 21 - 22) ได้ให้ความหมายชุดกิจกรรมการเรียนรู้ไว้ว่า ชุดกิจกรรมเป็นกระบวนการสอนแบบโปรแกรมชนิดหนึ่ง อาศัยระบบสื่อประสมที่สอดคล้องกับเนื้อหา และประสบการณ์ของแต่ละหน่วยมาช่วยเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการเรียนรู้ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

สุนทร สิ้นธพานนท์ (2553) ได้ให้ความหมายของชุดกิจกรรมไว้ว่า ชุดกิจกรรมการเรียนรู้เป็นนวัตกรรมที่ครูใช้ประกอบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยผู้เรียนศึกษาและใช้สื่อต่าง ๆ ในชุดกิจกรรมที่ผู้สอนสร้างขึ้น ซึ่งเป็นรูปแบบของการสื่อสารระหว่างผู้สอนและผู้เรียน

สรุป ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เป็นสื่อการเรียนรู้ที่นักเรียนสามารถศึกษาได้ด้วยตนเอง โดยพึ่งครูน้อยที่สุด เพื่อให้นักเรียนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรม และได้ประสบการณ์จากกระบวนการเรียนรู้ภายในชุดกิจกรรม โดยชุดกิจกรรมจะต้องมีเนื้อหาที่สอดคล้องกับหลักสูตรสถานศึกษา และหลักสูตรแกนกลาง

2. ประเภทของชุดกิจกรรม

ชุดกิจกรรมที่จะส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดประสบการณ์หรือการเรียนรู้ นั้น แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้ (ชัยยงค์ พรหมวงศ์, 2545)

2.1 กิจกรรมในหลักสูตร หมายถึง กิจกรรมการเรียนการสอนที่จัดขึ้นในลักษณะที่มีส่วนสัมพันธ์กับบทเรียนตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ความเข้าใจในบทเรียน เกิดกระบวนการในทางความคิด ที่ทัศนคติและค่านิยมในทางที่ดีเป็นต้น โดยทั่วไปกิจกรรมในหลักสูตรที่จัดขึ้นในห้องเรียนมักมีการวางแผนไว้ล่วงหน้า โดยผู้สอนอาจให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมด้วยก็ได้ จากนั้นจะนำกิจกรรมที่วางแผนมาปฏิบัติในห้องเรียน มีลำดับขั้นตอนเริ่มจากขั้นนำ กิจกรรม ขั้นปฏิบัติกิจกรรมและขั้นสรุปกิจกรรม กิจกรรมที่จัดขึ้นในห้องเรียนเพื่อการเรียนรู้มีอยู่หลายรูปแบบ เช่น เพลง เกม บทบาทสมมติเล่านิทานประกอบเรื่องการบรรยาย การสาธิต โครงงาน การเข้ากลุ่ม ใ้ตัวที่วีดีโอ การวิเคราะห์จากสถานการณ์และประสบการณ์จริง

2.2 กิจกรรมเสริมหลักสูตร หมายถึง กิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนในชั้นให้ดียิ่งขึ้น เพื่อช่วยพัฒนาความสามารถตลอดจนความสนใจของผู้เรียน กิจกรรมเสริมหลักสูตรที่จัดขึ้นในโรงเรียนนั้น มีอยู่หลายชนิด เช่น กิจกรรมเสริมหลักสูตรเชิงวิชาการ ได้แก่ ชมรมต่าง ๆ ชุดการสอนสามารถจำแนกตามลักษณะของการใช้งาน ซึ่งนักการศึกษาได้แบ่งประเภทของชุดการสอนออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้ (ชัยยงค์ พรหมวงศ์, 2545)

1) ชุดกิจกรรมสำหรับประกอบคำบรรยาย หรือชุดกิจกรรมสำหรับครู เป็นชุดกิจกรรมที่กำหนดกิจกรรมและสื่อการเรียนรู้ให้ครูใช้ประกอบคำบรรยายเพื่อเปลี่ยนบทบาทครูให้พูดน้อยลง และเปิดโอกาสให้นักเรียนเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้มากขึ้น ชุดกิจกรรมนี้จะมีเนื้อหาเพียงหน่วยเดียว

2) ชุดกิจกรรมแบบกิจกรรมกลุ่ม ชุดกิจกรรมแบบนี้มุ่งเน้นที่ตัวผู้เรียนให้ประกอบกิจกรรมร่วมกันและอาจจัดการเรียนรู้ในรูปของศูนย์การเรียนรู้ ชุดกิจกรรมแบบกิจกรรมกลุ่มจะประกอบไปด้วยชุดย่อยที่มีจำนวนเท่ากับจำนวนศูนย์ที่แบ่งไว้ในแต่ละหน่วย ในแต่ละศูนย์จะมีสื่อการเรียนรู้หรือบทเรียนครบชุดตามจำนวนนักเรียน ในศูนย์กิจกรรมนั้นหรือสื่อการเรียนรู้จัดให้ผู้เรียนทั้งศูนย์ใช้ร่วมกันได้ผู้ที่เรียนจากชุดกิจกรรมแบบกิจกรรมกลุ่มอาจจะต้องการความช่วยเหลือจากครูเพียงเล็กน้อยในระยะเริ่มต้นเท่านั้น หลังจากคุ้นเคยต่อวิธีการใช้แล้ว ผู้เรียนจะสามารถช่วยเหลือกันละกันได้เอง ระหว่างประกอบกิจกรรมการเรียนรู้ หากมีปัญหาผู้เรียนจะสามารถซักถามครูได้เสมอ

3) ชุดกิจกรรมรายบุคคล หรือชุดกิจกรรมทางไกล เป็นชุดกิจกรรมที่จัดระบบขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนเรียนได้ด้วยตนเอง ตามลำดับขั้นตามความสามารถของแต่ละบุคคลเมื่อศึกษาจบแล้ว จะทำการทดสอบประเมินผลความก้าวหน้าและศึกษาชุดอื่นต่อไปตามลำดับ เมื่อมีปัญหาผู้เรียนจะปรึกษาตนเองได้ผู้สอนพร้อมให้ความช่วยเหลือทันทีในฐานะผู้แนะนำ หรือผู้ประสานงานทางการเรียน

สรุปว่า ชุดกิจกรรมที่จะทำให้การสอนได้ผลนั้นขึ้นอยู่กับจุดมุ่งหมายในการจัดทำ ซึ่งเราจะต้องพิจารณาว่าชุดกิจกรรมที่เราทำนั้นประเภทใดที่จะทำให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้มากที่สุด

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

1. ความหมายของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

มีนักการศึกษาหลายท่านให้ความหมายของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ไว้ดังนี้

สว่าง หลักเพชร (2541) กล่าวว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง คุณลักษณะและความสามารถของบุคคลที่พัฒนาการดีขึ้น อันเกิดจากการเรียนการสอน การฝึกอบรม ซึ่งประกอบด้วยความสามารถทางสมองความรู้ความรู้สึกค่านิยมต่าง ๆ

ชัยพล สุขเอี่ยม (2540) กล่าวว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ความสามารถในการเรียนรู้ของผู้เรียนด้านความรู้ความจำ ความเข้าใจ ซึ่งได้จากการวัดเป็นคะแนนของกลุ่มประชากรที่ทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและหลังเรียน

จิตติมา พุทฺธเจริญ (2543) ให้ความหมายของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนไว้ว่า เป็นผลของความสามารถทางสมองด้านต่าง ๆ ที่เกิดจากการเรียนการสอน การฝึกฝนหรือประสบการณ์ต่าง ๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งวัดได้โดยการนับเป็นคะแนนที่ได้จากการตอบแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนภายหลังจากที่เรียนจบเนื้อหาที่กำหนดไว้

สมพร เชื้อพันธ์ (2547) กล่าวว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ความสามารถความสำเร็จ และสมรรถภาพด้านต่าง ๆ ของผู้เรียนที่ได้จากการเรียนรู้อันเป็นผลมาจากการเรียนการสอน การฝึกฝนหรือประสบการณ์ของแต่ละบุคคล ซึ่งสามารถวัดได้จากการทดสอบด้วยวิธีการต่าง ๆ

พิมพ์พันธ์ เดชะคุปต์ (2548) กล่าวว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ขนาดของความสำเร็จที่ได้จากกระบวนการเรียนการสอน

ปราณี กองจินดา (2549) กล่าวว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ความสามารถ หรือผลสำเร็จที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอนเป็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและประสบการณ์เรียนรู้ทางด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย และยังได้จำแนกผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนไว้ตามลักษณะของวัตถุประสงค์ของการเรียนการสอนที่แตกต่างกัน

สรุปได้ว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ความสามารถในการเรียน ซึ่งวัดได้จากการตอบแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนที่ใช้เป็น แบบทดสอบวัดผลของความรู้ ความเข้าใจ และการนำความรู้ไปใช้

2. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

มีนักการศึกษาหลายท่านกล่าวถึง แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ไว้ดังนี้

พิชิต ฤทธิ์จรูญ (2555) แบ่งประเภทของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

2.1 แบบทดสอบที่ครูผู้สอนสร้างขึ้นเอง หมายถึง แบบทดสอบที่มุ่งวัดผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาเฉพาะกลุ่มที่ครูผู้สอนสอน เป็นแบบทดสอบที่ครูผู้สอนสร้างขึ้นใช้กันโดยทั่วไปในสถานศึกษามีลักษณะเป็นแบบทดสอบข้อเขียน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1) แบบทดสอบอัตนัย เป็นแบบทดสอบที่กำหนดคำถามหรือปัญหาให้นักศึกษาตอบ โดยแสดงความรู้ ความคิด และเจตคติได้เต็มที่

2) แบบทดสอบปรนัยหรือแบบให้ตอบสั้น ๆ เป็นแบบทดสอบที่กำหนดให้นักศึกษาเขียนตอบสั้น ๆ หรือมีคำตอบให้เลือกแบบจำกัดคำตอบ นักศึกษาไม่มีโอกาสแสดงความรู้ความคิดได้อย่างกว้างขวางเหมือนแบบทดสอบอัตนัย แบบทดสอบชนิดนี้แบ่งออกเป็น 4 แบบ คือ แบบทดสอบถูก-ผิด แบบทดสอบเติมคำ แบบทดสอบจับคู่ และแบบทดสอบเลือกตอบ

2.2 แบบทดสอบมาตรฐาน หมายถึง แบบทดสอบที่มุ่งวัดผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาทั่วไป ซึ่งสร้างโดยผู้เชี่ยวชาญมีการวิเคราะห์และปรับปรุงอย่างดีจนมีคุณภาพ มีมาตรฐาน กล่าวคือ มีมาตรฐานในการดำเนินการสอบ วิธีการให้คะแนน และการแปลความหมายของคะแนน

พร้อมพรรณ อุดมสิน (2544) แบ่งแบบทดสอบที่ครูผู้สอนครูผู้สอนสร้างขึ้นเองเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1) แบบอัตนัย (Subjective Test or Essay Test) เป็นแบบทดสอบที่กำหนดปัญหาหรือคำถามและให้ผู้ตอบแสดงความรู้ความเข้าใจ และความคิดตั้งแต่กว้างที่สุดจนถึงแคบหรือเฉพาะเจาะจงตามที่โจทย์กำหนด ภายในระยะเวลาที่กำหนดให้การใช้ภาษาในการเขียนตอบขึ้นอยู่กับตัวผู้สอบ แบบทดสอบนี้สามารถวัดได้หลาย ๆ ด้านในแต่ละข้อ เช่น วัดความสามารถในการใช้ ภาษาคำความคิด การจัดระเบียบของความรู้ การแสดงออกทางอารมณ์ เจตคติ และอื่น ๆ

2) แบบปรนัย (Objective Test) หมายถึง แบบทดสอบที่กำหนดคำตอบให้ผู้ตอบต้องตัดสินใจเลือกข้อที่ต้องการหรือพิจารณาข้อความที่ให้ความ ถูกหรือผิด ซึ่งข้อสอบชนิดนี้ แบ่งออกเป็นแบบถูกผิด (True-False) แบบเติมคำ (Completion) และแบบเลือกตอบ (Multiple Choices)

สรุปได้ว่า แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง แบบทดสอบที่ใช้วัดความรู้ และทักษะความสามารถจากการเรียนรู้ในอดีตหรือในสภาพปัจจุบันของแต่ละบุคคล

3. การสร้างเครื่องมือวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

มีนักวิชาการศึกษากล่าวถึงขั้นตอนการสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ดังนี้ พิเชิต ฤทธิ์จรรยา (2555) ได้กล่าวถึงขั้นตอนในการสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

3.1 วิเคราะห์หลักสูตรและสร้างตารางวิเคราะห์หลักสูตร การสร้างแบบทดสอบควรเริ่มต้นด้วยการวิเคราะห์หลักสูตร และสร้างตารางวิเคราะห์หลักสูตร เพื่อวิเคราะห์เนื้อหาสาระและพฤติกรรมที่ต้องการจะวัด ซึ่งจะระบุจำนวนข้อสอบและพฤติกรรมที่ต้องการจะวัดอย่างชัดเจน

3.2 กำหนดจุดประสงค์การเรียนรู้ จุดประสงค์การเรียนรู้เป็นพฤติกรรมที่เป็นผลการเรียนรู้ที่ครูผู้สอนมุ่งหวังจะให้เกิดกับนักศึกษา ซึ่งครูผู้สอนจะต้องกำหนดไว้ล่วงหน้าสำหรับเป็นแนวทางในการจัดการเรียนรู้และสร้างข้อสอบวัดผลสัมฤทธิ์

3.3 กำหนดชนิดของข้อสอบและศึกษาวิธีสร้าง โดยการศึกษาตารางวิเคราะห์หลักสูตร จุดประสงค์การเรียนรู้ ผู้ออกข้อสอบต้องพิจารณาและตัดสินใจเลือกชนิดของข้อสอบที่จะ ใช้วัด โดยต้องเลือกให้สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้ เหมาะสมกับวัยผู้เรียนและศึกษาวิธีเขียนข้อสอบชนิดนั้น ๆ ให้เข้าใจในหลักการและวิธีการเขียนข้อสอบ

3.4 เขียนข้อสอบ ผู้เขียนข้อสอบลงมือเขียนข้อสอบตามรายละเอียดที่กำหนดไว้ในตารางวิเคราะห์หลักสูตร และสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้โดยอาศัยหลักและวิธีการเขียนข้อสอบที่ได้ศึกษามาแล้ว

3.5 ตรวจสอบข้อสอบ เพื่อให้ข้อสอบที่เขียนไว้มีความถูกต้องตามหลักวิชา มีความสมบูรณ์ครบถ้วนตามรายละเอียดที่กำหนดไว้ในตารางวิเคราะห์หลักสูตร ผู้ออกข้อสอบต้องพิจารณา ทบทวนตรวจสอบข้อสอบอีกครั้งหนึ่งก่อนที่จะจัดพิมพ์และนำไปใช้

3.6 จัดพิมพ์แบบทดสอบฉบับทดลอง เมื่อตรวจสอบข้อสอบเรียบร้อยแล้ว ให้จัดพิมพ์ข้อสอบทั้งหมด จัดทำเป็นแบบทดสอบฉบับทดลอง โดยมีคำชี้แจงหรือคำอธิบายวิธีตอบแบบทดสอบ และจัดวางรูปแบบการพิมพ์ให้เหมาะสม

3.7 ทดลองและวิเคราะห์ข้อสอบ การทดลองและวิเคราะห์ข้อสอบเป็นวิธีการตรวจสอบคุณภาพของแบบทดสอบก่อนนำไปใช้จริง โดยนำแบบทดสอบไปทดลองใช้กับกลุ่มที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับกลุ่มที่ต้องการสอบจริง แล้วนำผลมาวิเคราะห์และปรับปรุงข้อสอบให้มีคุณภาพ

3.8 จัดทำแบบทดสอบฉบับจริง จากผลการวิเคราะห์ข้อสอบหากพบว่าข้อสอบข้อใดไม่มีคุณสมบัติหรือมีคุณภาพไม่ดีอาจต้องตัดทิ้งหรืออาจปรับปรุงข้อสอบให้มีคุณภาพดีขึ้น แล้วจึงจัดพิมพ์เป็นแบบทดสอบฉบับจริงที่จะนำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมายต่อไป

สถาบันส่งเสริมการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 2546 กล่าวว่า ขั้นตอนในการสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ มีลำดับขั้นตอนที่สำคัญ ดังต่อไปนี้

1. ศึกษาจุดมุ่งหมายของการวัดผลประเมินผล สารการเรียนรู้ มาตรฐานการเรียนรู้ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและมโนทัศน์ของแต่ละเรื่อง

2. กำหนดสาระการเรียนรู้และผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่ต้องการวัด

3. เลือกประเภทแบบทดสอบอย่างหลากหลาย เพื่อให้ผู้เรียนได้มีโอกาสแสดงความรู้ความสามารถอย่างเต็มศักยภาพ

4. กำหนดจำนวนข้อสอบ การกระจายของเนื้อหาสาระที่ต้องการทดสอบ และเวลาที่ใช้ทดสอบ

5. สร้างแบบทดสอบตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยคำนึงถึงเทคนิคของการสร้างแบบทดสอบและความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมาย

6. ตรวจสอบความตรงและความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ สำหรับแบบทดสอบบางแบบอาจต้องตรวจสอบความเป็นปรนัยด้วย

สรุปได้ว่า การสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ขั้นตอนการสร้างแบบทดสอบจะต้องมีการวิเคราะห์หลักสูตร กำหนดจุดประสงค์การเรียนรู้ ศึกษาวิธีการสร้างข้อสอบแต่ละชนิดเขียนแบบทดสอบให้สอดคล้องดังตารางวิเคราะห์หลักสูตรและจุดประสงค์ แล้วนำข้อสอบไปทดลองใช้และวิเคราะห์คุณภาพก่อนนำไปใช้กับกลุ่มตัวอย่างต่อไป

4. คุณภาพของแบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

พวงรัตน์ ทวีรัตน์ (2543) สรุปว่า แบบทดสอบเพื่อวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยเฉพาะแบบทดสอบที่ครูผู้สอนสร้างขึ้นนับเป็นเครื่องมือวัดผลที่มีคุณค่าและสำคัญที่สุด แต่ทั้งนี้แบบทดสอบที่จะนำไปใช้ต้องมีคุณภาพ นั่นคือ แบบทดสอบต้องมีลักษณะที่สำคัญ ดังนี้

4.1 มีความเที่ยงตรง (Validity) หมายถึง แบบทดสอบที่สามารถทำหน้าที่วัดสิ่งที่ต้องการวัดได้อย่างถูกต้องตรงตามจุดมุ่งหมายสอดคล้องกับเนื้อหาวิชาและครอบคลุมพฤติกรรมตรงตามที่กำหนดไว้ในตารางวิเคราะห์หลักสูตร หรือจุดมุ่งหมายเชิงพฤติกรรมที่กำหนดไว้ในเนื้อหา แต่ละหน่วยได้อย่างครบถ้วน

4.2 มีความเชื่อมั่น (Reliability) หมายถึง แบบทดสอบที่สามารถให้ผลคงที่ไม่ว่าจะนำไปสอบวัดกี่ครั้งก็ตาม

4.3 ความเป็นปรนัย (Objectivity) คือ มีสมบัติ 3 ประการ ต่อไปนี้

- 1) คำถามมีความชัดเจนเข้าใจตรงกัน
- 2) ต้องตรวจให้คะแนนตรงกัน คือ มีมาตรฐานการให้คะแนนชัดเจน ทำให้ผู้ตรวจไม่ว่าใครก็ตาม ตรวจให้คะแนนได้ตรงกัน
- 3) การแปลความหมายแบบตรงกัน คือ คะแนนที่ได้บอกสถานภาพของผู้สอบได้ตรงกัน

4.4 มีการถามลึก (Searching) หมายถึง คำถามจะไม่ถามแต่เพียงความรู้ความจำตามตำราหรือตามที่ครูผู้สอนสอน แต่ต้องให้เด็กนำความรู้ไปวิเคราะห์วิจารณ์ และใช้ในสถานการณ์จริง

4.5 มีความยุติธรรม (Fair) หมายถึง ข้อคำถามของข้อสอบนั้นจะต้องไม่มีช่องทางนะให้เด็กฉลาดใช้ไหวพริบในการเอาได้ถูก และไม่เปิดโอกาสให้เด็กเกียจคร้านตอบได้นั้นคือ ข้อสอบต้องครอบคลุมทั้งเนื้อหาวิชาและสมรรถภาพสมอง

4.6 มีลักษณะกระตุ้นเป็นแบบอย่างที่ดี (Exemplary) หมายถึง ข้อสอบต้องประกอบด้วย คำถามที่จะสร้างเป็นแบบอย่างที่ดีให้แก่ผู้เรียน ไม่ควรถามสิ่งที่เป็นตัวอย่างที่ไม่เหมาะสม

4.7 มีอำนาจจำแนก (Discrimination) หมายถึง ข้อสอบนั้นสามารถแยกเด็กเก่งและเด็กอ่อนออกจากกันได้จริง

4.8 มีความยาก (Difficulty) พอเหมาะคือข้อสอบนั้นจะต้องไม่ยากเกินไป และง่ายเกินไป ผลการทดสอบ โดยเฉลี่ยควรเท่ากับหรือสูงกว่า 50% ของคะแนนเต็มเล็กน้อย

4.9 มีลักษณะเฉพาะเจาะจง (Definite) คือ ตั้งคำถามและคำตอบที่มุ่งถามเรื่องใดเรื่องหนึ่งอย่างชัดเจน ไม่กำกวม และไม่ถามแบบครอบคลุม

4.10 มีประสิทธิภาพ (Efficiency) คือ สามารถให้คะแนนเที่ยงตรงและเชื่อถือได้มากที่สุดภายในเวลาที่สอบน้อยที่สุด ใช้แรงงาน และเงินทุนน้อยที่สุดด้วย

สรุปได้ว่า คุณภาพของแบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ซึ่งต้องมีทั้งความเที่ยงตรง ความเชื่อมั่น ความเป็นปรนัย การถามลึก ความยุติธรรม อำนาจจำแนก ลักษณะกระตุ้นเป็นแบบอย่างที่ดีความยาก ลักษณะเฉพาะเจาะจง และมีประสิทธิภาพ

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ

1. ความหมายของความพึงพอใจ

ความหมายของความพึงพอใจ มีนักวิชาการให้ความหมายไว้ดังนี้

สมาลี เมธโยดม (2542) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ระดับความรู้สึกพอใจ ซึ่งมีผลมาจากความสนใจและทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ อาจเป็นการยอมรับหรือไม่ยอมรับในเชิงประมาณค่า ประกอบด้วย ความรู้สึกทางบวกคือ ชอบ พึงพอใจ และความรู้สึกทางลบ ได้แก่ ไม่ชอบ ไม่พึงพอใจ

จิตติมา พุทธเจริญ (2543) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง คุณภาพ สภาพ หรือระดับความชอบ ความพอใจ ซึ่งเป็นผลผลิตมาจากความสนใจต่าง ๆ และทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งนั้น ๆ

ทัศนีย์ สิงห์เจริญ (2543) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึก หรือทัศนคติ ในทางที่ดีของนักศึกษาที่มีต่อการเรียนการสอน ความรู้สึกที่เกิดจากการได้รับตอบสนองทั้งทางด้านร่างกายและจิตใจ อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากปัจจัยหรือองค์ประกอบต่าง ๆ ในการเรียน เช่น สภาพแวดล้อมในห้องเรียน เนื้อหาวิชาที่ได้รับจากการเรียน ซึ่งทำให้บุคคลเกิดความพึงพอใจในการเรียนการสอนจนประสบผลสำเร็จในการเรียนได้

สรุปได้ว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความชอบ ความสนใจ ความยินดีและการให้ความร่วมมือของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน

2. การประเมินความพึงพอใจ

การประเมินความพึงพอใจมีการประเมินหลายวิธี ได้แก่ การสังเกต การสัมภาษณ์ และการใช้แบบสอบถาม ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้ (พรนภา เตียสุทธิกุล พัฒนา พรหมณี จานนท์ ศรีเกตุ นาวิณ มีนะกรรณ และสุวิมลพงษ์ วารินศาสตร์, 2561; มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2556; พรชัย คำสิงห์นอก, 2550)

2.1 การสังเกต เป็นวิธีการสำหรับใช้ตรวจสอบบุคคลอื่น โดยการสังเกตพฤติกรรมและจดบันทึกความพึงพอใจที่แสดงออกมาในประเด็นที่ต้องการประเมินอย่างมีแบบแผน โดยผู้สังเกตจะไม่มี การปฏิบัติกรหรือมีส่วนร่วมกับผู้ถูกสังเกต ต่อจากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ สรุปและ ตีความตามวัตถุประสงค์ของการประเมิน วิธีนี้เป็นวิธีการศึกษาที่เก่าแก่และเป็นที่ยอมรับใช้อย่างแพร่หลายที่ใช้สำหรับการศึกษาในกรณีศึกษาเท่านั้น

2.2 การสัมภาษณ์ เป็นวิธีการที่ผู้ประเมินจะต้องออกไปพูดคุยกับบุคคลนั้น ๆ โดยตรง มีการเตรียมแผนล่วงหน้า เป็นการถามให้ตอบปากเปล่า แต่อาจไม่ได้ข้อมูลที่แท้จริงจากผู้ตอบเนื่องจาก ผู้ตอบอาจรู้สึกไม่อิสระในการตอบ หรือไม่คุ้นเคยกับผู้ถาม เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นจริงมากที่สุด ควรเตรียมตัวให้พร้อมก่อนดำเนินการสัมภาษณ์ควรลงพื้นที่เพื่อทำความคุ้นเคยก่อนให้เกิดความสนิทสนม และความไว้นับถือใจ ซึ่งจะช่วยให้ได้ข้อมูลที่เป็นจริงมากที่สุด

2.3 การใช้แบบสอบถามประมาณค่า เป็นการประเมินโดยใช้เครื่องมือที่เป็นการสร้าง ประโยคข้อความต่าง ๆ ทั้งที่เป็นข้อความทางบวก และข้อความทางลบที่เกี่ยวข้องกับตัวแปรที่ ต้องการ ประเมิน โดยให้ผู้ตอบแสดงความคิดเห็น ว่าเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยกับข้อความแต่ละข้อนั้น โดยใช้ มาตรการประเมินแบบมาตรประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert Scale) เนื่องจากเป็นวิธีที่ง่ายและสะดวก สามารถเก็บข้อมูลได้รวดเร็ว

สรุปได้ว่า การประเมินความพึงพอใจ หมายถึง การตีค่าความชอบ ความสนใจ ความยินดี และการให้ความร่วมมือของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน ซึ่งมีการประเมินหลายวิธี ได้แก่ การสังเกต การสัมภาษณ์ และการใช้แบบสอบถาม

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุรางค์ วงษ์เสถียร (2561) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาและหาประสิทธิภาพของหลักสูตรเสริม เพื่อพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมของนักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาเอกชนผลการเปรียบเทียบเจตคติการ มีคุณธรรมจริยธรรมหลังการทดลองระหว่างกลุ่มควบคุมกับกลุ่มทดลองมีค่าเฉลี่ยโดยรวมสูง ผลการวิจัย พบว่า 1. ชุดการสอน เรื่อง การแปรรูปอาหารจากมันเทศ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียน หัวถนนวิทยามีประสิทธิภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 2. นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน สูงกว่าก่อนเรียนด้วยชุดการสอน เรื่อง การแปรรูปอาหารจากมันเทศ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา ปีที่ 4 โรงเรียนหัวถนนวิทยาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 3. นักเรียนมีความพึงพอใจต่อ ชุดการสอน เรื่อง การแปรรูปอาหารจากมันเทศ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนหัวถนน วิทยา ในระดับมาก

อรพรรณ จุตตะโน (2562) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาชุดการเรียนรู้ด้วยตนเอง เรื่องการปฏิบัติ ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในตำบลหนองหอย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ผลการวิจัย พบว่า ชุดการเรียนรู้ด้วยตนเองที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของเมกุยแกนส์ ซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.32 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน พบว่า ค่าเฉลี่ยของคะแนนทดสอบความรู้หลังเรียนมีค่า สูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญ ($P - value \leq 0.001$) จากการวิจัยนี้สรุปได้ว่า ชุดการเรียนรู้ด้วย ตนเองที่พัฒนาขึ้นสามารถนำไปใช้เพื่อให้ความรู้ในเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้อย่างมี ประสิทธิภาพ

จันทร์จรัส สายสว่าง (2562) ได้ศึกษาเรื่อง รายงานผลการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ หน่วยการ เรียนรู้เรื่อง การถนอมและแปรรูปอาหาร กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ผลการวิจัยพบว่า 1. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ หน่วยการเรียนรู้เรื่อง การถนอมและแปรรูปอาหาร กลุ่ม สาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 (E1/E2) เท่ากับ 83.37/84.96 สูงกว่าเกณฑ์ มาตรฐานที่ตั้งไว้ 80/80 2. นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ที่เรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ หน่วยการเรียนรู้เรื่อง การถนอมและแปรรูปอาหาร กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพมีผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และ 3. นักเรียนมีความ พึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ หน่วยการเรียนรู้เรื่อง การถนอมและแปรรูป อาหาร กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ โดยรวมอยู่ในระดับมาก

สกุลรัตน์ แก้วสมบัติ พิตร ทองชั้น และ สมเกียรติ พลละจิตต์ (2563) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนา ชุดกิจกรรมการแปรรูปอาหารโดยการเรียนรู้แบบโครงงานร่วมกับการเรียนรู้แบบร่วมมือที่ส่งผลต่อ ทักษะปฏิบัติความคิดสร้างสรรค์และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ผลการวิจัยพบว่า 1) ชุดกิจกรรมการแปรรูปอาหารโดยการเรียนรู้แบบโครงงานร่วมกับการเรียนรู้ แบบร่วมมือ มีประสิทธิภาพเท่ากับ 81.64/80.15 2) ทักษะปฏิบัติ ความคิดสร้างสรรค์และผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียนของนักเรียน หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 3) ทักษะปฏิบัติ ความคิดสร้างสรรค์ และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนที่มีแรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์ ต่างกัน มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

อาหะมะ ตือราแม็ง และ ชูติมา ทิศโร (2564) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยชุดการสอน เรื่องการแปรรูปอาหารในท้องถิ่น รายวิชาการแปรรูปอาหาร สำหรับนักเรียน

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนทุ่งยางแดงพิทยาคม จังหวัดปัตตานี ผลการวิจัยพบว่า 1. ชุดการเรียนการสอน เรื่องการแปรรูปอาหารในท้องถิ่น รายวิชาการแปรรูปอาหาร สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนทุ่งยางแดงพิทยาคม จังหวัดปัตตานีโดยภาพรวมมีประสิทธิภาพ E1/E2 เท่ากับ 83.25/89.75 สูงกว่าเกณฑ์ 80/80 2. นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 3. นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 มีความพึงพอใจต่อชุดการเรียน เรื่องการแปรรูปอาหารในท้องถิ่นรายวิชาการแปรรูปอาหาร สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนทุ่งยางแดงพิทยาคม จังหวัดปัตตานี โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา มีการดำเนินงานเป็นขั้นตอน ดังนี้

1. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
2. การพัฒนาและหาคุณภาพเครื่องมือ
3. การวิเคราะห์ข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย

1. แผนการจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการวิทยาลัย- การอาชีพปัตตานีเป็นแผนที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น
2. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์
3. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียน เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการบริการอาหารและสำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเป็นแบบทดสอบจับคู่ จำนวน 20 ข้อ
4. แบบสอบถามความพึงพอใจ

การพัฒนาและหาคุณภาพเครื่องมือ

1. แผนการจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีขั้นตอนการสร้าง ดังต่อไปนี้
 - 1.1 ศึกษาจุดมุ่งหมายของหลักสูตร จุดประสงค์รายวิชา คำอธิบายรายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
 - 1.2 ศึกษารายละเอียดของเนื้อหารายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์
 - 1.3 วิเคราะห์จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม กิจกรรมการเรียนการสอนความคิดต่อเนื่องและความคิดรวบยอดจากเนื้อหารายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์
 - 1.4 กำหนดจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมของเนื้อหา
 - 1.5 สร้างแผนการจัดการเรียนรู้ ประกอบด้วย รายละเอียดดังต่อไปนี้
 - 1) สาระสำคัญ
 - 2) สมรรถนะประจำหน่วย

- 3) จุดประสงค์การเรียนรู้
- 4) เนื้อหาสาระการเรียนรู้
- 5) กระบวนการจัดการเรียนรู้
- 6) สื่อการเรียนรู้/แหล่งการเรียนรู้
- 7) เอกสารประกอบการจัดการเรียนรู้
- 8) การวัดและประเมินผล
- 9) บันทึกหลังสอน

1.6 นำแผนการจัดการเรียนรู้โดยที่สร้างเสร็จเรียบร้อยแล้วไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา จุดประสงค์การเรียนรู้ สื่อการสอน และการวัดและประเมินผล

1.7 ปรับปรุงแผนการจัดการเรียนรู้ตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญเพื่อให้เป็นแนวทางการสอนที่สมบูรณ์สำหรับนำไปใช้กับกลุ่มตัวอย่างในการทดลอง

2. ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ มีขั้นตอนการสร้าง ดังต่อไปนี้

2.1 วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุจากการจัดการเรียนการสอน

2.2 ศึกษารายละเอียดของเนื้อหารายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์

2.3 วิเคราะห์จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม กิจกรรมการเรียนการสอนความคิดต่อเนื่องและความคิดรวบยอดจากเนื้อหารายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์

2.4 เลือกเนื้อหาที่เหมาะสมแบ่งเป็นตอน โดยผู้วิจัยได้กำหนดจุดมุ่งหมายให้แน่นอนว่าชุดกิจกรรมการเรียนรู้ชุดนี้ควรประกอบด้วยเนื้อหาที่เกี่ยวข้องอะไรบ้างตามความเหมาะสม

2.5 ศึกษาหลักการสร้างชุดกิจกรรมแบบฝึกทักษะเพื่อกำหนดส่วนประกอบของชุดกิจกรรมการเรียนรู้

2.6 สร้างชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์

2.7 นำชุดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเสนอผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา

2.8 ปรับปรุงแก้ไขชุดกิจกรรมการเรียนรู้ตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ

2.9 ทดลองใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้กับนักศึกษาที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง

2.10 นำชุดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ได้ปรับปรุง ไปใช้จริงกับนักศึกษา

3. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียน เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการบริการอาหาร มีขั้นตอนการสร้าง ดังต่อไปนี้

3.1 ศึกษาจุดประสงค์รายวิชา มาตรฐานรายวิชา คำอธิบายรายวิชา จากหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 ประเภทวิชาคหกรรม

3.2 ศึกษาทฤษฎี หลักการ และวิธีการสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน วิเคราะห์เนื้อหา และจุดประสงค์ของเนื้อหาแต่ละเรื่องเพื่อเขียนจุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

3.3 สร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียน เป็นแบบปรนัย ชนิดจับคู่ จำนวน 20 ข้อ

3.4 นำแบบทดสอบที่ได้ไปให้ผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง มาวิเคราะห์หาค่าดัชนี ความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้โดยใช้สูตร IOC (Index of Item - Objective Congruence) แล้วคัดเลือกข้อที่มีค่า IOC ตั้งแต่ .50 ถึง 1.00 จากผลการประเมิน ของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 คน พบว่า มีค่าอยู่ระหว่าง .60 - 1.00

3.5 นำแบบทดสอบที่ปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ ไปทดสอบกับนักศึกษา ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565

3.6 นำผลการทดสอบมาตรวจให้คะแนนและนำมาวิเคราะห์หาความยากง่าย (p) ค่าอำนาจ จำแนก (r) เป็นรายข้อ โดยคัดเลือกหรือปรับปรุงแบบทดสอบที่มีค่าความยากง่ายอยู่ระหว่าง .20 - .80 ค่าอำนาจจำแนกตั้งแต่ .20 ขึ้นไป ผลการคัดเลือกได้ค่าความยากง่ายอยู่ระหว่าง .42 - .76 และค่า อำนาจจำแนกอยู่ระหว่าง .24 - .56

3.7 หาค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ โดยใช้สูตรของคูเดอร์-ริชาร์ดสัน KR-20 (Kuder-Richardson) ผลการวิเคราะห์ได้ค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับเท่ากับ .86 และจัดพิมพ์แบบทดสอบผ่านการปรับปรุงแก้ไขแล้วเป็นแบบทดสอบฉบับจริงเพื่อใช้สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลต่อไป

4. แบบสอบถามความพึงพอใจ มีขั้นตอนการสร้าง ดังต่อไปนี้

4.1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิธีการสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจ และ สร้างแบบสอบถามความพึงพอใจ ซึ่งมีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating scale) 5 ระดับ ดังนี้ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด

4.2 ศึกษาวิธีสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจและกำหนดเกณฑ์การให้คะแนนระดับ ความพึงพอใจ

4.3 สร้างแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุด กิจกรรมการเรียนรู้ เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating scale) 5 ระดับ จำนวน 8 ข้อ

4.4 นำแบบสอบถามความพึงพอใจที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้นเสนอผู้เชี่ยวชาญชุดเดิมพิจารณา ตรวจสอบความถูกต้องความเที่ยงตรงของข้อคำถามแต่ละข้อ (IOC) ผลการวิเคราะห์มีค่าอยู่ระหว่าง .60 ถึง .80 ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ที่ใช้ได้ และได้คัดเลือกไว้ใช้จริง

4.5 นำแบบสอบถามความพึงพอใจที่ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญไปทดลองใช้ (Try Out) กับนักศึกษาที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง

4.6 นำแบบสอบถามความพึงพอใจมาหาค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับ โดยหาค่าสัมประสิทธิ์ แอลฟา (Alpha-Coefficient) ของครอนบาค (Cronbach) พบว่า มีค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับเท่ากับ .92

4.7 พิมพ์แบบสอบถามความพึงพอใจฉบับจริง เพื่อนำไปใช้เก็บข้อมูลต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

คำนวณหาค่าความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ซึ่งดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับเนื้อหา (ล้วน สายยศ และ อังคณา สายยศ, 2539) โดยนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นไปให้ผู้เชี่ยวชาญในเนื้อหาพิจารณาลงความเห็นและให้คะแนน ดังนี้

+1 เมื่อมีความเห็นว่าข้อคำถามมีความสอดคล้องกับนิยามที่กำหนดไว้แน่ใจว่าข้อคำถามนั้นเป็นตัวแทน

0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามมีความสอดคล้องกับนิยามที่กำหนดไว้

-1 เมื่อมีความเห็นว่าข้อคำถามไม่สอดคล้องกับนิยามที่กำหนดไว้

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ	IOC	แทน	ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับเนื้อหา
	$\sum R$	แทน	ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ
	N	แทน	จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

ถ้าดัชนี IOC คำนวณได้มากกว่าหรือเท่ากับ .50 (มีค่าตั้งแต่ .50-1.00) แสดงว่าข้อคำถามนั้นวัดตรงเนื้อหานั้น ๆ

คำนวณหาค่าเฉลี่ย โดยใช้สูตร (บุญชม ศรีสะอาด, 2545)

$$\bar{X} = \frac{\sum X}{n}$$

เมื่อ	\bar{X}	แทน	คะแนนเฉลี่ยของคะแนน
	$\sum X$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งหมด
	n	แทน	จำนวนคนในกลุ่มเป้าหมาย

คำนวณหาส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยใช้สูตร (บุญชม ศรีสะอาด, 2547)

$$S.D. = \sqrt{\frac{N \sum X^2 - (\sum X)^2}{n}}$$

เมื่อ	$S.D.$	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
	$\sum X^2$	แทน	ผลรวมทั้งหมดของคะแนนแต่ละตัวยกกำลังสอง
	$(\sum X)^2$	แทน	ผลรวมของทั้งหมดยกกำลังสอง
	n	แทน	จำนวนคนในกลุ่มเป้าหมาย

เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยคะแนนทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียน คำนวณโดยใช้การทดสอบค่าที (t-test for dependent samples) โดยคำนวณจากสูตร ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2545)

$$t = \frac{\sum D}{\sqrt{\frac{N \sum D^2 - (\sum D)^2}{N-1}}}$$

เมื่อ	t	แทน	ค่าสถิติจากการแจกแจงแบบที (t-Distribution)
	D	แทน	ผลต่างของคะแนนแต่ละคู่
	N	แทน	กลุ่มที่ศึกษาหรือจำนวนคู่
	$\sum D$	แทน	ผลรวมของผลต่างของคะแนน
	$(\sum D)^2$	แทน	ผลรวมของผลต่างของคะแนนแต่ละคู่ยกกำลังสอง

บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ ผู้วิจัยนำเสนอในรูปแบบตารางประกอบคำบรรยาย จำนวน 2 ตาราง ประกอบด้วย

ตารางที่ 1 คะแนนการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

แบบทดสอบ	จำนวนผู้เรียน	คะแนนเต็ม	\bar{X}	S.D.	t-test
ก่อนเรียน	31	20	9.37	1.17	15.88*
หลังเรียน	31	20	15.68	1.29	

จากตาราง พบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนเท่ากับ 9.37 และค่าเฉลี่ยคะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังการจัดการเรียนรู้เท่ากับ 15.68 จะเห็นได้ว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนหลังการจัดการเรียนรู้ แสดงว่า นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 2 ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

รายการประเมิน	\bar{X}	S. D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นักศึกษารู้จักชื่ออุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมากขึ้นเมื่อได้ศึกษาเนื้อหาในชุดกิจกรรมการเรียนรู้	4.74	0.45	มากที่สุด
2. นักศึกษารู้จักการใช้งานอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมากขึ้นเมื่อได้ศึกษาเนื้อหาในชุดกิจกรรมการเรียนรู้	4.47	0.61	มาก
3. นักศึกษาสามารถทำความเข้าใจเนื้อหาได้ด้วยตนเอง	4.68	0.48	มากที่สุด
4. นักศึกษามีความสุขและสนุกสนานเมื่อได้เรียนรู้โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้	4.53	0.61	มากที่สุด
5. นักศึกษาพอใจกับคะแนนที่ได้รับจากการทำชุดกิจกรรมและการทำแบบทดสอบ	4.79	0.42	มากที่สุด
6. นักศึกษาประสบความสำเร็จกับการเรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้	4.95	0.23	มากที่สุด
7. นักศึกษาสามารถทำความเข้าใจเนื้อหาได้ด้วยตนเอง	4.89	0.32	มากที่สุด

รายการประเมิน	\bar{X}	S. D.	ระดับความพึงพอใจ
8. ความรู้ที่นักศึกษาได้รับเป็นเรื่องที่นำไปใช้ชีวิตประจำวันได้	4.89	0.32	มากที่สุด
รวม	4.74	0.17	มากที่สุด

จากตารางพบว่า นักศึกษามีระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.74$, S. D. = .17) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า นักศึกษาประสบความสำเร็จกับการเรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ($\bar{X} = 4.95$, S. D. = .23) รองลงมา นักศึกษาสามารถทำความเข้าใจเนื้อหาได้ด้วยตนเอง และความรู้ที่นักศึกษาได้รับเป็นเรื่องที่นำไปใช้ชีวิตประจำวันได้ ($\bar{X} = 4.89$, S. D. = .32) และนักศึกษารู้จักการใช้งานอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร มากขึ้นเมื่อได้ศึกษาเนื้อหาในชุดกิจกรรมการเรียนรู้มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ($\bar{X} = 4.47$, S. D. = .61)

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง สำหรับนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลาในครั้งนี้ มีผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. ผลการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง พบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนเท่ากับ 9.37 และค่าเฉลี่ยคะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังการจัดการเรียนรู้เท่ากับ 15.68 จะเห็นได้ว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนหลังการจัดการเรียนรู้ แสดงว่า นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังจัดการ การเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ผลการศึกษาระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง พบว่านักศึกษามีระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า นักศึกษาประสบความสำเร็จกับการเรียนโดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมา นักศึกษาสามารถทำความเข้าใจเนื้อหาได้ด้วยตนเอง และความรู้ที่นักศึกษาได้รับเป็นเรื่องที่นำไปใช้ชีวิตประจำวันได้ และนักศึกษารู้จักการใช้งานอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมากขึ้นเมื่อได้ศึกษาเนื้อหาในชุดกิจกรรมการเรียนรู้มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาค้นคว้าสามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

1. จากการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง พบว่า นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับงานวิจัยของสุรางค์ วงษ์เสถียร (2561) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาและหาประสิทธิภาพของหลักสูตรเสริม เพื่อพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมของนักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาเอกชนผลการเปรียบเทียบเจตคติการ มีคุณธรรมจริยธรรมหลังการทดลองระหว่างกลุ่มควบคุมกับกลุ่มทดลองมีค่าเฉลี่ยโดยรวมสูง ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนด้วยชุดการสอน เรื่อง การแปรรูปอาหารจากมันเทศ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนหัวถนนวิทยาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับงานวิจัยของสกุรัตน์ แก้วสมบัติ พิตร ทองชั้น

และ สมเกียรติ พละจิตต์ (2563) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาชุดกิจกรรมการแปรรูปอาหารโดยการเรียนรู้แบบโครงงานร่วมกับ การเรียนรู้แบบร่วมมือที่ส่งผลต่อทักษะปฏิบัติความคิดสร้างสรรค์และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ผลการวิจัยพบว่า ทักษะปฏิบัติความคิดสร้างสรรค์และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียน หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของอาหะมะ ตือราแม็ง และ ชูติมา ทศโร (2564) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยชุดการสอน เรื่องการแปรรูปอาหารในท้องถิ่น รายวิชาการแปรรูปอาหาร สำหรับนักเรียน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนทุ่งยางแดงพิทยาคม จังหวัดปัตตานี ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2. จากการศึกษาระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง พบว่านักศึกษามีระดับความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ โดยใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รายวิชาการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด สอดคล้องกับงานวิจัยของอาหะมะ ตือราแม็ง และ ชูติมา ทศโร (2564) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยชุดการสอน เรื่องการแปรรูปอาหารในท้องถิ่น รายวิชาการแปรรูปอาหาร สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนทุ่งยางแดงพิทยาคม จังหวัดปัตตานี ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 มีความพึงพอใจต่อชุดการสอน เรื่องการแปรรูปอาหารในท้องถิ่นรายวิชาการแปรรูปอาหาร สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนทุ่งยางแดงพิทยาคม จังหวัดปัตตานี โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

ข้อเสนอแนะ

- 1.ควรเลือกกลุ่มตัวอย่างผู้เรียนให้หลากหลาย

บรรณานุกรม

- กระทรวงศึกษาธิการ. (2545). พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พุทธศักราช 2545. สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ.
- กระทรวงศึกษาธิการ. (2560). แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2579. สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. กรุงเทพฯ: บริษัท พริกหวานกราฟฟิค จำกัด.
- จันทร์จรัส สายสว่าง. (2562). รายงานผลการใช้ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ หน่วยการเรียนรู้เรื่อง การถนอมและแปรรูปอาหาร กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2547). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย เล่ม 1. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- ล้วน สายยศ และ อังคณา สายยศ. (2558). เทคนิคการวิจัยทางการศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : อักษรเจริญทัศน์.
- สกุรัตน์ แก้วสมบัติ พิตร ทองชั้น และ สมเกียรติ พละจิตต์. (2563). การพัฒนาชุดกิจกรรมการแปรรูปอาหารโดยการเรียนรู้แบบโครงงานร่วมกับการเรียนรู้แบบร่วมมือที่ส่งผลต่อทักษะปฏิบัติความคิดสร้างสรรค์และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด. ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (พฤษภาคม - สิงหาคม 2563).
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. (2543). ปฏิรูปการเรียนรู้ผู้เรียนสำคัญที่สุด. กรุงเทพฯ: บริษัทพิมพ์ดี.
- _____. (2545). พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2545. กรุงเทพฯ: บริษัทพริกหวานกราฟฟิคจำกัด.
- สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (2551). พระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ.2551. [ออนไลน์]. สืบค้นจาก: http://www.vec.go.th/Portals/0/Doc/Low/vec_law_2.pdf [25 มีนาคม 2562].
- _____. (2557). หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษา และวิชาชีพ: กรุงเทพฯ.
- _____. (2557). ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาและการประเมินผล การเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557. [ออนไลน์]. สืบค้นจาก: <http://bsq2.vec.go.th/rule.html>
- _____. (2560). แผนพัฒนาการอาชีวศึกษา พ.ศ.2560-2579. กรุงเทพฯ: สำนักนโยบายและแผน สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- สุรางค์ วงษ์เสถียร. (2561). การพัฒนาและหาประสิทธิภาพของหลักสูตรเสริมเพื่อพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมของนักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาเอกชน. วารสารบริหารการศึกษา มศว. ปีที่ 15 ฉบับที่ 29 (กรกฎาคม - ธันวาคม 2561).
- อาหะมะ ดือราแม็ง และ ชูติมา ทักโร. (2564). การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยชุดการสอน เรื่อง การแปรรูปอาหารในท้องถิ่น รายวิชาการแปรรูปอาหาร สำหรับนักเรียน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนทุ่งยางแดงพิทยาคม จังหวัดปัตตานี. วารสาร AL-NUR บัณฑิตวิทยาลัย. ปีที่ 16 ฉบับที่ 31 (กรกฎาคม - ธันวาคม 2564).
- อรพรรณ จุตตะโน. (2562). การพัฒนาชุดการเรียนรู้ด้วยตนเอง เรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในตำบลหนองหอย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. สำนักพิมพ์บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ภาคผนวก

วันเดือนปีเกิด 26 ธันวาคม 2536 .
สถานที่อยู่ปัจจุบัน 12/16 หมู่.7 ตำบลปยุต อำเภอมะเมือง จังหวัดปัตตานี 94000 .
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน ครูผู้สอน.
สถานที่ทำงานปัจจุบัน วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา
ประวัติการศึกษา
พ.ศ. 2559. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลงานทางวิชาการ/ผลงานการศึกษาวิจัย

-

แหล่งเผยแพร่ผลงานวิจัยในชั้นเรียน

-