



## รายงานการวิจัยในชั้นเรียน

เรื่อง

เรื่องการแก้ไขปัญหาความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหารของ  
ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ที่จบการศึกษาจากระดับชั้น  
มัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการสอน

โดย

นายสิพนนท์ ชายแก้ว

ตำแหน่ง ครู

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประเภทวิชา คหกรรม

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

# รายงานการวิจัยในชั้นเรียน

เรื่อง

เรื่องการแก้ไขปัญหาความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหารของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ที่จบการศึกษาจากระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการสอน

โดย

นายสิปนนท์ ชายแก้ว

ตำแหน่ง ครู

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ      ประเภทวิชา คหกรรม

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ชื่อผู้วิจัย : นายสิปนนท์ ชายแก้ว  
ชื่อเรื่อง : เรื่อง การแก้ไขปัญหาคือความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหารของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ที่จบการศึกษาจากระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการสอน  
สาขาวิชา : อาหารและโภชนาการ  
ปีการศึกษา : 1/2566

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ เพื่อแก้ไขปัญหาคือความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหารของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ที่จบการศึกษาจากระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการสอน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ที่ลงทะเบียนเรียน ภาคเรียนที่ 1 ปี การศึกษา 2566 จำนวน 17 คน ของวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

ผลการศึกษาค้นคว้า ผลการใช้เอกสารประกอบการสอนที่สร้างขึ้น พบว่าผู้เรียนมีความสามารถในการเรียนวิชา ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารดีขึ้น สามารถทำคะแนนสอบหลังเรียนได้ดีขึ้นโดยมีผลคะแนนเกินร้อยละ 70 โดยก่อนเรียนมีค่าเฉลี่ยเพียงร้อยละ 28.53 และหลังจากใช้เอกสารประกอบการสอนที่สร้างขึ้น พบว่า มีค่าเฉลี่ยถึงร้อยละ 83.09 แสดงว่าเอกสารประกอบการสอนที่สร้างขึ้นนี้ ช่วยให้ผู้เรียนมีความสามารถทางการเรียนวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหารดีขึ้น สามารถจัดตกแต่งจานอาหารได้สวยงามมากขึ้น

คำสำคัญ: เอกสารประกอบการสอน, ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร, การจัดตกแต่งอาหาร

## กิตติกรรมประกาศ

วิจัยในชั้นเรียนนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาช่วยเหลือ แนะนำ ให้คำปรึกษา ตรวจสอบ แก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างดียิ่งจาก นายฉัตรชัย ชายแก้ว โรงเรียนนิคมพัฒนาสร้างตนเอง 2

ขอขอบคุณนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ภาควิชาอาหารและโภชนาการ ทุกคนที่ช่วยเหลือสนับสนุนทั้งด้านข้อมูลและให้การร่วมมือในการดำเนินงานด้วยดีตลอดมา นอกจากนี้ยังมีผู้ที่ให้ความร่วมมือช่วยเหลืออีกหลายท่าน ซึ่งผู้เขียนไม่สามารถกล่าวนามในที่นี้ได้หมด จึงขอขอบคุณทุกท่านเหล่านั้นไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

สิปนนธ์ ชายแก้ว

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ง
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	1
สมมติฐานการวิจัย	1
ขอบเขตของการวิจัย	1
นิยามศัพท์เฉพาะ	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
เอกสารที่เกี่ยวข้อง	3
งานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
แบบแผนการวิจัย	6
ประชากร/กลุ่มตัวอย่าง	6
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	6
ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือ	6
การดำเนินการวิจัย/การเก็บรวบรวมข้อมูล	6
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	6
บทที่ 4 ผลการวิจัย	
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	7
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	8
ประชากร/กลุ่มตัวอย่าง	8
สรุปผลการวิจัย	8
อภิปรายผล	8
ข้อเสนอแนะ	8
บรรณานุกรม	9
ภาคผนวก	10
ประวัติผู้วิจัย	17

# บทที่ 1

## บทนำ

### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การศึกษามีความสำคัญต่อการพัฒนาความคิด และสติปัญญาของเด็ก การที่จะทำให้เด็กให้เกิดความรู้ ความคิดที่เป็นไปในแนวทางที่พึงประสงค์ของครูนั้น ครูย่อมเป็นผู้ที่จะนำพาเด็กให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เป็นผู้กำหนดแนวทางให้เกิดการเรียนรู้ และใฝ่รู้ตลอดชีวิต

แต่ปัญหาส่วนใหญ่ที่พบในการเรียนการสอน คือ ปัญหาความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหารของผู้เรียนที่จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ไม่มีพื้นฐานความรู้ทางการจัดตกแต่งอาหาร ทั้งในเรื่องของวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งอาหาร ส่งผลให้ผลการเรียนรู้อยู่ในระดับต่ำ ปัญหาเหล่านี้จึงเป็นปัญหาที่ครูจะต้องหาทางแก้ไข

ดังนั้นการหาแนวทางแก้ไขความแตกต่างของผู้เรียนกลุ่มนี้ ครูจะต้องอาศัยเอกสารประกอบการสอน เพื่อปรับฐานความรู้ของผู้เรียนที่จบการศึกษาจากชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ให้มีความรู้พื้นฐานเพิ่มขึ้น สามารถเรียนรู้ได้ดีขึ้น และมีระดับผลการเรียนที่ดี

ดังนั้นการวิจัยฉบับนี้ จึงมุ่งศึกษาการแก้ไขปัญหาความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหารของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ 1 ที่จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการสอน

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- เพื่อแก้ไขปัญหาความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหารของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ 1 ที่จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการสอน

### สมมุติฐาน

- ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ 1 ที่จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 มีความรู้พื้นฐาน ด้านการจัดตกแต่งอาหารที่ดีขึ้น ร้อยละ 70 ของคะแนนสอบ

### ขอบเขตของการวิจัย

#### ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 รายวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ยะลา จังหวัดยะลา จำนวน 17 คน

### ตัวแปรในการวิจัย

ตัวแปรต้น ได้แก่ เอกสารประกอบการเรียนวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร

ตัวแปรตาม ได้แก่ ความสามารถทางการเรียนวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงที่จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

### คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

ผู้เรียน หมายถึง นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ที่จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ที่ศึกษาวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ของวิทยาลัย อาชีวศึกษายะลา

### **ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย**

1 สามารถใช้เอกสารประกอบการสอนในการพัฒนาความรู้พื้นฐานทางการเรียนรายวิชา ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร สำหรับนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ที่จบ การศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

2 นักศึกษามีผลการเรียนการเรียนที่ดีขึ้นหลังจากใช้เอกสารประกอบการสอน

## บทที่ 2

### แนวคิดทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัย

ในการศึกษาเรื่องการแก้ไขปัญหาคำถามความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหาร ของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ที่จบการ ศึกษาจากระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการเรียนผู้วิจัยได้รวบรวมแนวคิดทฤษฎีและหลักการต่าง ๆ จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

**เอกสารประกอบการสอน** หมายถึง คำบรรยาย หนังสือ หรืออุปกรณ์ที่ใช้สอนวิชาใดวิชาหนึ่ง ที่มีเนื้อหาสาระสมบูรณ์ครบถ้วนตามหลักสูตรการเรียนการสอนวิชานั้น ๆ ลักษณะเป็น คำบรรยายอย่างละเอียด เพื่อให้ผู้เรียนสามารถศึกษาหาความรู้ จากเอกสารคำสอนแทนการฟัง คำบรรยายจากครูผู้สอนได้ นอกจากนี้เนื้อหาแล้ว ยังต้องประกอบไปด้วยจุดประสงค์การเรียนรู้ ความคิดรวบยอด กิจกรรมท้ายบท รวมทั้งการวัดประเมินผลด้วย ถ้าเป็นเอกสารต้องจัดพิมพ์ สำเนา และจัดทำรูปเล่ม เช่นเดียวกับตำราเรียน หนังสือทั่วไป ซึ่งได้แก่ เอกสารคำสอนแบบหน่วย บทเรียนสำเร็จรูป ชุดการสอน เป็นต้น จากความหมายของเอกสารประกอบการเรียน ดังกล่าวข้างต้น พอจะสรุปได้ว่า เอกสารประกอบการเรียน เป็นนวัตกรรมทางการเรียนการสอนที่มีใช้หนังสือเรียนประจำวิชา ที่กระทรวง ศึกษาธิการกำหนดให้เป็นหนังสือเรียนบังคับใช้ แต่เป็นสิ่งที่ครูและนักเรียนนำมาใช้ประกอบการ เรียน เพื่อเสริมทักษะและความรู้ ซึ่งเอกสารประกอบการเรียนดังกล่าว อาจมีเนื้อหาตรงกับ ที่หลักสูตรกำหนดให้ หรืออาจเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรก็ได้

**การสร้างเอกสารประกอบการสอน** มีประโยชน์ ดังนี้ คือ

1. ช่วยขยายเนื้อหา ในแบบเรียนให้กว้างขวางขึ้น เอกสารประกอบการเรียนจัดทำขึ้นเพื่อจุดมุ่งหมายเฉพาะส่วนย่อยที่ช่วยเน้นขยายเนื้อหาและยังมีภาพประกอบทำให้เกิดความรู้ ความเข้าใจได้กว้างขวางขึ้น ดีขึ้น และง่ายขึ้น
2. สร้างเสริมนิสัยรักการค้นคว้าและพัฒนาการอ่าน เอกสารประกอบการเรียน เด็กสามารถอ่านได้อย่างมีอิสระไม่จำกัดสถานที่ เป็นการเสริมสร้างลักษณะนิสัยให้รักการศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง ฝึกทักษะในการอ่านอยู่เสมอ รวมทั้งยังเป็นการใช้เวลาว่าง ให้เกิดประโยชน์อีกด้วย
3. ส่งเสริมให้เด็กมีนิสัยรักการอ่านหนังสือ เอกสารประกอบการสอนมีเรื่องราวเนื้อหาที่สนุกสนานเพลิดเพลิน มีภาพประกอบและเหมาะสมกับวัยจึงสามารถสร้างความสนใจ ที่จะอ่านมากกว่าแบบเรียน ซึ่งจะปลูกฝังให้เกิดนิสัยรักการอ่านในที่สุด
4. ช่วยลดความบกพร่องทางด้านจิตใจของเด็ก เอกสารประกอบการสอน ที่เป็นเรื่องราวสามารถลดความรูสึกบกพร่องทางด้านจิตใจ เสริมสร้างคุณธรรมได้ดีกว่าแบบเรียนทั่วไป
5. ช่วย让孩子ได้รับความเพลิดเพลินบันเทิงใจ ลับสมอง และส่งเสริมชาวปัญญา เอกสารประกอบการสอนมีเนื้อหาสาระเป็นเรื่องราวที่สนุกสนานแฝงไว้ด้วยความรู้ มีความเหมาะสม กับวัย จึงเป็นสื่อสำคัญที่สร้างความเพลิดเพลิน ส่งเสริมชาวปัญญาให้แก่เด็ก สรุปได้ว่าประโยชน์ของเอกสารประกอบการสอน มีประโยชน์ทั้งต่อครูผู้สอน และเป็น ประโยชน์ต่อผู้เรียน ทั้งนี้เพราะเอกสารประกอบการสอน เป็นสื่อในการเรียนรู้ ในอีกรูปแบบหนึ่ง ที่สามารถทำให้การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ของครูและนักเรียน บรรลุจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ส่วนลักษณะของเอกสารประกอบการสอนนั้นมีลักษณะเหมือนกับผลงานวิชาการอื่นๆ ทั้งส่วนประกอบของเอกสาร การใช้ภาษา ความถูกต้องของเนื้อหาสาระ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ การอ้างอิง และ



การพิมพ์เผยแพร่ เป็นต้น ผู้เขียนเอกสารประกอบการสอนต้องศึกษาเนื้อหาสาระของคำอธิบายรายวิชาให้ละเอียดในทุกๆ ประเด็น

### ส่วนประกอบของเอกสารประกอบการสอน มีดังนี้

#### 1. ส่วนนำ ควรมีส่วนประกอบ ดังนี้

- 1.1 ปกนอก
- 1.2 ปกใน
- 1.3 คำนำ
- 1.4 สารบัญ
- 1.5 จุดประสงค์การเรียนรู้
- 1.6 คำแนะนำการใช้เอกสารประกอบ การสอน

#### 2. ส่วนเนื้อหา อาจแบ่งเป็นเรื่องย่อย หรือ เป็นตอน ตามลักษณะของเนื้อหา ควรประกอบ ดังนี้

- 2.1 ชื่อบท หรือชื่อหน่วย หรือชื่อเรื่อง
- 2.2 หัวข้อเรื่องย่อย
- 2.3 แบบทดสอบก่อนเรียน
- 2.4 เนื้อหาสาระ
- 2.5 กิจกรรมท้ายบทเรียน
- 2.6 คำถามท้ายบทเรียน
- 2.7 แบบทดสอบหลังเรียน

#### 3. ส่วนอ้างอิง

##### 3.1 เอกสารอ้างอิง

อาจอยู่ส่วนท้ายเนื้อหาในแต่ละตอน หรืออยู่ท้ายเล่มของเอกสารประกอบการสอน

##### 3.2 ภาคผนวก

เช่น แบบทดสอบ กระจาดคำตอบ และเฉลย เป็นต้น

### ขั้นตอนการผลิตเอกสารประกอบการสอน

เอกสารประกอบการสอน มี 10 ขั้นตอน ดังนี้

1. วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุจากการเรียนการสอน เพื่อการสร้างเอกสารประกอบการสอน
2. ศึกษาหลักสูตรโดยละเอียด เพื่อวิเคราะห์เนื้อหา จุดประสงค์และกิจกรรม
3. เลือกเนื้อหาที่เหมาะสม แบ่งเป็นบทเป็นตอน หรือเป็นเรื่องเพื่อแก้ปัญหาที่พบ
4. ศึกษารูปแบบของการเขียนเอกสารประกอบการสอน และกำหนดส่วนประกอบภายในของเอกสารประกอบการสอน
5. ศึกษา ค้นคว้า รวบรวมเนื้อหาสาระจากตำราเอกสารที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เพื่อสร้างจุดประสงค์เนื้อหาวิธีการและสื่อประกอบเอกสารประกอบการสอน
6. เขียนเนื้อหาในแต่ละตอนโดยละเอียดซึ่งอาจจะแบ่งเป็นหัวข้อใหญ่และหัวข้อย่อยรวมทั้งภาพประกอบ แผนภูมิ และข้อทดสอบให้สอดคล้องกับจุดประสงค์ที่กำหนดไว้
7. ส่งให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบ นำผลที่ได้มาพิจารณาเพื่อปรับปรุงส่วนที่บกพร่อง
8. นำไปทดลองใช้ในห้องเรียนและเก็บบันทึกผลการใช้
9. นำผลที่ได้มาใช้พิจารณาและปรับปรุงแก้ไขส่วนที่บกพร่อง
10. นำไปใช้จริงเพื่อแก้ปัญหาจากข้อ 1

### บทที่ 3

#### วิธีการดำเนินการวิจัย

รายงานการวิจัยในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน เรื่องการแก้ไขปัญหาความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหาร ของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ที่จบการศึกษาจากระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการเรียน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 โดยผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการวิจัยดังต่อไปนี้

##### วิธีการดำเนินการวิจัย

1. ผู้วิจัยจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียงรายวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร
2. เลือกประชากรกลุ่มตัวอย่าง
3. ทำการทดลองโดยใช้เอกสารประกอบการสอนกับผู้เรียน
4. การเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การวิเคราะห์ข้อมูล

##### ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ปีที่ 1 ที่จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ที่ศึกษาวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ของวิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา

##### ขั้นตอนการทดลอง

ใช้เอกสารประกอบการสอนในการสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 โดยมีการทดสอบความรู้ความสามารถทางการเรียนดังนี้

- ทดสอบความสามารถในการเรียนก่อนการใช้เอกสารประกอบการสอน 1 ครั้ง
- ทดสอบความสามารถในการเรียนเป็นระยะๆเมื่อจบในแต่ละหน่วยการเรียนรู้
- ทดสอบความสามารถในการเรียนหลังการใช้เอกสารประกอบการสอน 1 ครั้ง

##### การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการดังนี้

- เก็บรวบรวมจากคะแนนแบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน

##### การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบบันทึกผลการทดลอง โดยการหาค่าร้อยละของผลคะแนนสอบ

## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

ในการวิจัยเรื่อง การแก้ไขปัญหาคำถามความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหาร ของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ที่จบการศึกษาจากระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการเรียนมีวัตถุประสงค์เพื่อแก้ไขปัญหาคำถามความรู้พื้นฐานด้านการจัดตกแต่งอาหาร ของผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1 ที่จบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โดยใช้เอกสารประกอบการสอน ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ทั้งนี้สถิติที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ค่าร้อยละของผลคะแนนสอบ โดยนำเสนอผลการวิจัยตามลำดับดังนี้

ตารางแสดงผลคะแนนทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน

ที่	ชื่อ-สกุล	คะแนนก่อนเรียน (คะแนนเต็ม 40 คะแนน)	ร้อยละ	คะแนน หลังเรียน (คะแนนเต็ม 40 คะแนน)	ร้อยละ	หมายเหตุ
1	นางสาวกัลยรัตน์ สายวารีย์	11	27.5	32	80	ผ่าน
2	นางสาวชิลมี มะละวา	10	25	32	80	ผ่าน
3	นางสาวโซเฟยณี ลายี	12	30	34	85	ผ่าน
4	นางสาวตัสมี มะมิง	15	37.5	33	82.5	ผ่าน
5	นางสาวนันทวัน ไหมเหลือง	15	37.5	37	92.5	ผ่าน
6	นางสาวนินาพีละหะ นิโสะ	9	22.5	32	80	ผ่าน
7	นางสาวนุรฟาตอฮิฟ กูนิง	12	30	33	82.5	ผ่าน
8	นางสาวนุรฟามิน ยะโตะ	10	25	35	87.5	ผ่าน
9	นางสาวนุรฮูดา มีมอง	10	25	32	80	ผ่าน
10	นายบัตริ์ เด็งสะแม	11	27.5	34	85	ผ่าน
11	นางสาวฟาติฮะฮะ สาและ	11	27.5	35	87.5	ผ่าน
12	นายฟุรกอน อูเซ็ง	10	25	34	85	ผ่าน
13	นางสาวมร์ตุนิส ดอเลาะ	11	27.5	30	75	ผ่าน
14	นายมุฮัมหมัดไอยดีล เตาะสาตุ	11	27.5	34	87.5	ผ่าน
15	นายसानูชี สะมะเอง	10	25	33	82.5	ผ่าน
16	นางสาวรุสมีตา กูนา	14	35	33	82.5	ผ่าน
17	นายมะตอเฮ มะเต็ง	12	30	32	80	ผ่าน
รวม		194	28.53	565	83.09	ผ่าน

จากตาราง สามารถสรุปได้ว่าหลังจากที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากเอกสารประกอบการสอนผลคะแนนสอบเกินร้อยละ 70 อยู่ในเกณฑ์

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการวิจัย

จากผลการใช้เอกสารประกอบการสอนที่สร้างขึ้น ปรากฏว่าผู้เรียนมีความสามารถในการเรียนวิชา ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ดีขึ้น สามารถทำคะแนนสอบหลังเรียนได้ดีขึ้นโดยมีผลคะแนนเกิน ร้อยละ 70 โดยก่อนเรียนมีค่าเฉลี่ยเพียงร้อยละ 28.53 และหลังจากใช้เอกสารประกอบการสอนที่สร้างขึ้น พบว่า มีค่าเฉลี่ยถึงร้อยละ 83.09 แสดงว่าเอกสารประกอบการสอนที่สร้างขึ้นนี้ ช่วยให้ผู้เรียนมีความสามารถ ทางการเรียนรู้วิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร ดีขึ้น จัดตกแต่งจานอาหารได้สวยงามขึ้น

#### ข้อเสนอแนะ

ควรฝึกเพิ่มเติมให้กับผู้เรียนที่ยังมีข้อบกพร่องเพื่อให้ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาที่ดีขึ้น

บรรณานุกรม

กระทรวงศึกษาธิการ. (2563). หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563. กรุงเทพฯ: ครูสภา  
ลาดพร้าว.

เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์. (2563). *ศิลปะการออกแบบตกแต่งไอศกรีม*. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ โอ  
เดียนส์โตร์.

นงกะวี ต่านลาพล. (2556). *ศิลปะการจัดจานและออกแบบตกแต่งอาหารไทยฟิวชั่น*. วารสาร  
บัณฑิตศึกษา 15(1), 1 –13.

ประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์. (2553). *CREATIVE CUISINE*. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ วันว่าง.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี. (2545). พระราชบัญญัติการศึกษา  
แห่งชาติ พ.ศ. 2542 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษา  
แห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี.

เอกพล ศรีคงรักษ์. (2558). *ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว*. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ วาด  
ศิลป์.

เอกพล ศรีคงรักษ์. (2552). *ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารหวาน*. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ วาด  
ศิลป์.

Bellingham, L and Bylee, J.A. (2008). *Food Styling for Photographers a Guide to  
Creating Your Own Appetizing Art*. Oxford, UK.

Elisabeth Bangert. (2011). *Creative Ideas for Garnishing & Decorating*. Schiffer, USA.

ภาคผนวก

ภาพประกอบ

กิจกรรมการเรียนรู้การสอนรายวิชาศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร  
ผู้เรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1/1 ภาควิชาอาหารและโภชนาการ





## ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ-ชื่อสกุล	นายสิปนนท์ ชายแก้ว
วันเดือนปีเกิด	27 ตุลาคม 2525
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	ครู
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2546	ค.ศบ. อาหารและโภชนาการ

### ผลงานทางวิชาการ/ผลงานการศึกษาวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคบวัวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดยะลา Development of Crispy Beef Rind from Local Yala Cows วารสารวิชาการสถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3 ปีที่ 2 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน 2565

แหล่งเผยแพร่งานวิจัยในชั้นเรียน

[www.yvc.ac.th](http://www.yvc.ac.th)