



การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหาร โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

The Development of Academic Achievement in the Food for Business about Creating Food Recipes Using Local Ingredients for Mathayom 5 Students

อัครพร บุญรุ่ง^{1*}, ธนาธิป คล้ายเถาว์¹, อับดุลฮาฟิซ ปูเต๊ะ¹, พล เหลืองรังสี² และ เชษฐา ดำเกลี้ยง³
Atcharaporn Boonrung^{1*}, Tanatip Klaitao¹, Abdulhafiz Pooteh¹, Pol Luangrangsee² and Chatsada Damkliang³

¹ นักศึกษาระดับปริญญาโท, สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน, คณะศึกษาศาสตร์และศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยหาดใหญ่.

¹ Graduate Student, Department of Curriculum and Instructions, Faculty of Education and Liberal Arts, Hatyai University.

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน คณะศึกษาศาสตร์และศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

² Asst. Prof., Ph.D., Department of Curriculum and Instruction, Faculty of Education and Liberal Arts, Hatyai University.

³ อาจารย์ประจำหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาการประถมศึกษา), มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

³ Lecturer of Bachelor of Education Program (Primary Education), Hatyai University.

*Corresponding author, E-mail: atcharaporn.boo021@hu.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีจุดประสงค์เพื่อ 1) เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 กับเกณฑ์ร้อยละ 70 และ 2) ศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนเทศบาล 6 (วัดตันตยาภิรม) จังหวัดตรัง ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ที่เรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ จำนวน 10 คน ได้มาจากการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ 1) แผนการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าความเที่ยงตรงอยู่ที่ 0.87 2) แบบประเมินผลงานเพื่อวัดความคิดสร้างสรรค์ มีค่าความเที่ยงตรงอยู่ที่ 0.83 และ 3) แบบวัดความพึงพอใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าความเที่ยงตรงอยู่ที่ 0.87

ผลการวิจัยพบว่า

1) ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 หลังกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 8.50 มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 70 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

2) ความพึงพอใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$ = 4.66) อยู่ในระดับมากที่สุด



ประโยชน์ของการวิจัย เป็นแนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหาร รายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ

คำสำคัญ: ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน, วัตถุดิบท้องถิ่น, ความพึงพอใจ

Abstract

The purposes of this research are to 1) Compare academic achievement in the food for business subject, about creating food recipes using local ingredients of Mathayom 5 students with the criteria of 70 percent and 2) To study the satisfaction of Mathayom 5 students with learning management, about creating food recipes using local ingredients. The sample group used in this research includes Mathayom 5 students at Thesaban 6 School (Wat Tantayapirom), Trang Province, Semester 2, academic year 2023, with 10 students studying food for business were obtained through a purposive selection method. The tools used in the research include 1) Learning management plan, about creating food recipes using local ingredients It has a precision value of 0.87 2) Performance evaluation form to measure creativity has a precision value of 0.83 and 3) Measurement of satisfaction of Mathayom 5 students with learning management, about creating food recipes using local ingredients It has a precision value of 0.87

The research results found that

1) Academic achievement in the food for business subject of Mathayom 5 students after teaching activities using local ingredients. The average score was 8.50 with the average score higher than 70 percent at the statistical significance level of 0.001

2) The satisfaction of Mathayom 5 students with learning management, about creating food recipes using local ingredients, the average value ($\bar{X}$ =4.66) was at the highest level.

Benefits of research it is a guideline for organizing teaching and learning activities using local ingredients, about creating food recipes food for business subject.

Keywords: Learning Achievements, Local Ingredient, Satisfaction

บทนำ

การศึกษาเป็นสิ่งสำคัญ เป็นกระบวนการที่มุ่งพัฒนาคนให้เป็นมนุษย์ที่มีคุณภาพ มีความสามารถเต็มศักยภาพ การศึกษาเป็นกระบวนการถ่ายทอดและเรียนรู้ในการที่จะสร้างสรรค์ และพัฒนาคนทั้งในแง่ความรู้ ความคิด ตลอดจนคุณธรรมและจริยธรรม เพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถสนองตอบทิศทางการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศชาติ ซึ่งประเทศที่ต้องการความก้าวหน้าต่างให้ความสำคัญกับการพัฒนาคนโดยอาศัยการศึกษาเป็นเครื่องมือ ในสถานการณ์โลกยุคศตวรรษที่ 21 ที่มีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็วตลอดเวลา ทั้งด้านเทคโนโลยี การสื่อสาร การเรียนรู้สิ่งต่าง ๆ ซึ่งมีผลทำให้แนวคิด ค่านิยม ตลอดจนวิถีการดำรงชีวิตของคนไทยเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม รูปแบบการจัดการศึกษาจึงจำเป็นต้องมีการพัฒนาและเปลี่ยนแปลง เพื่อให้ทันกับสภาพที่เปลี่ยนแปลงไปในสังคม ต้องเป็นการจัดการศึกษาที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เน้นการสร้างนวัตกรรม หรือผลผลิตตามความสนใจ โดย



ใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องมือช่วยสนับสนุนในการสร้างความรู้

ความสามารถในการคิดวิเคราะห์ คิดสังเคราะห์ มีวิจารณญาณ มีความคิดสร้างสรรค์ คิดไตร่ตรอง นั้น ถือว่าทักษะเหล่านี้เป็นทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ดังที่ วิจารณ์ พานิช (2556) กล่าวถึง การศึกษาในศตวรรษที่ 21 จะส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลางของการเรียนรู้ในการพัฒนาทักษะต่าง ๆ โดยเฉพาะความคิดสร้างสรรค์ เพื่อผู้เรียนจะได้นำความรู้ที่ได้ไปใช้ได้อย่างสร้างสรรค์ และทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในอนาคต จึงกล่าวได้ว่า ความคิดสร้างสรรค์ถือเป็นทักษะที่สำคัญทักษะหนึ่ง ที่ควรส่งเสริม ให้เกิดขึ้นในการพัฒนาผู้เรียนในยุคศตวรรษที่ 21 ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นของ อารี พันธุ์มณี (2557) ที่กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์ถือเป็นการค้นพบสิ่งแปลกใหม่ สามารถคิดค้นสิ่งประดิษฐ์ที่ทันสมัยอยู่ ตลอดเวลา รวมทั้งการค้นพบแนวคิดทฤษฎีที่เป็นประโยชน์อย่างมากทำให้นักเรียนสามารถปรับปรุง เปลี่ยนแปลงสิ่งต่าง ๆ ที่อยู่รอบตัวไปในทางสร้างสรรค์และสามารถเชื่อมโยงให้เข้ากับสถานการณ์ใหม่ ๆ ได้ ความคิดสร้างสรรค์จึงมีความสำคัญที่ทำให้ได้ใช้ความคิดและจินตนาการควบคู่กัน เพื่อที่จะ สร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ ให้เกิดขึ้น ความคิดสร้างสรรค์จึงเป็นพลังความคิดที่สำคัญหากได้รับการกระตุ้น และ ส่งเสริมพัฒนาอย่างเหมาะสมก็จะเกิดประโยชน์อย่างมาก ถ้ามีคนในสังคมที่มีความคิดสร้างสรรค์สูงก็จะ เป็นแรงขับเคลื่อนทำให้เกิดการพัฒนาและเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว การพัฒนาให้บุคคลมีความคิด สร้างสรรค์จึงเป็นเป้าหมายที่สำคัญอย่างยิ่งของสังคมและประเทศชาติ (วิจารณ์ พานิช, 2556)

ในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ พบว่า นักเรียนมักสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากประสบการณ์เดิมโดยขาดความคิดสร้างสรรค์ เช่น การนำผลงานใน ห้องตลาด ผลงานจากอินเทอร์เน็ต หรือผลงานที่นักเรียนเคยพบเห็น มาดัดแปลงให้กลายเป็นผลงานของตนเอง โดยการเปลี่ยนวัตถุดิบในการผลิต ปรับปรุงสูตรอาหารไม่ให้ซ้ำเดิม ซึ่งแสดงให้เห็นว่านักเรียนไม่สามารถ ประยุกต์ใช้ความคิดสร้างสรรค์ที่มีอยู่สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ได้

ด้วยสาเหตุดังกล่าว จะเห็นได้ว่าความคิดสร้างสรรค์มีสำคัญต่อนักเรียนที่เรียนรายวิชาอาหาร เพื่อธุรกิจเป็นอย่างมาก เนื่องจากวัตถุประสงค์หลักในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ นั้น ต้องการให้นักเรียนสามารถสร้างสรรค์สูตรได้ โดยความคิดสร้างสรรค์เป็นกระบวนการทางปัญญา ระดับสูงที่ใช้กระบวนการทางความคิดหลาย ๆ อย่างมารวมกัน ซึ่งประกอบด้วย ความคิดคล่องแคล่ว (Fluency) ความคิดยืดหยุ่น (Flexibility) ความคิดริเริ่ม (Originality) และความคิดละเอียดลออ (Elaboration) ของผู้เรียนที่แสดงออกมา ความคิดสร้างสรรค์ถือว่าเป็นคุณลักษณะทางความคิดอย่างหนึ่ง ที่สำคัญต่อผู้เรียน ซึ่งการสอนความคิดสร้างสรรค์และการฝึกฝนให้ผู้เรียนสามารถคิดอย่างสร้างสรรค์ เป็น ส่วนหนึ่งที่จะช่วยยกระดับคุณภาพของผู้เรียน ทำให้ผู้เรียนมีชีวิตอย่างมั่นใจในตนเอง และมีคุณภาพมากขึ้น (สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา, ม.ป.ป.) จากปัญหาดังกล่าวผู้ศึกษาค้นคว้าจึงได้หาวิธีการและ แนวทางแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น เพื่อให้ นักเรียนสามารถคิดอย่างสร้างสรรค์ได้ดียิ่งขึ้น

ผู้วิจัยเห็นว่า ความคิดสร้างสรรค์มีความจำเป็นควรส่งเสริมให้เกิดกับผู้เรียนในยุคปัจจุบัน ด้วย เหตุนี้ผู้วิจัยจึงสนใจใช้วิธีการจัดการเรียนรู้โดยการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้แทนการนำวัตถุดิบทั่วไป เพื่อให้ นักเรียนสามารถเชื่อมโยงความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบท้องถิ่นผ่านการสร้างสรรค์สูตรอาหาร โดยทำการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่องการสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้ วัตถุดิบท้องถิ่น ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 เพื่อนำผลการศึกษาไปเป็นแนวทางในการพัฒนาการ จัดการเรียนรู้ ในรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นต่อไป



วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 กับเกณฑ์ร้อยละ 70
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น

แนวคิด ทฤษฎี กรอบแนวคิด

แนวคิดเกี่ยวกับความคิดสร้างสรรค์

ความคิดสร้างสรรค์เป็นความสามารถทางสมองของมนุษย์ที่สามารถคิดค้นและผลิตสิ่งแปลกใหม่ที่มีคุณค่า มีนักการศึกษาหลายท่านได้มองเห็นคุณค่าของความคิดสร้างสรรค์ และได้ให้ความหมายของความคิดสร้างสรรค์ไว้ในแง่มุมต่าง ๆ ดังนี้

กิลฟอร์ด (Guilford, 1967 อ้างถึงใน กนิษฐา ชูจันทร์, 2541) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์เป็นความคิดแบบอนैनิก คือ ความคิดหลายทิศทาง หลายแง่ หลายมุม คิดได้กว้างไกล ลักษณะความคิดเช่นนี้จะนำไปสู่การประดิษฐ์สิ่งแปลกใหม่

ทอเรนซ์ (Torrance, 1962 อ้างถึงใน สุเมตตา คงสง, 2543) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์เป็นกระบวนการของความรู้สึกที่มีต่อปัญหา สิ่งที่ขาดหายไป หรือสิ่งที่ยังไม่ประสานกันแล้วเกิดความพยายามที่จะสร้างแนวคิด ตั้งสมมุติฐาน ทดสอบสมมุติฐาน นำเสนอผลที่ได้ให้ผู้อื่นได้รับรู้และเข้าใจ อันเป็นแนวทางค้นพบสิ่งใหม่ต่อไป

ทวิศักดิ์ จินดานุรักษ์ (2559) กล่าวว่า การคิดสร้างสรรค์ (Creative Thinking) เป็นการคิดประเภทหนึ่ง มีลักษณะเป็นการคิดนอกกรอบจากความคิดเดิมที่มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ได้ความคิดใหม่ ความคิดริเริ่มหรือความคิดต้นแบบ ซึ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ดี ดังนั้นความคิดสร้างสรรค์จึงเป็นสิ่งที่มนุษย์ทุกคนมีอยู่ และสามารถพัฒนาได้ หากว่าใช้รูปแบบที่มีความเหมาะสมจะก่อให้เกิดความเจริญก้าวหน้าและเพื่อสร้างสรรค์สร้างความสำเร็จต่อไป

ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์ (2546) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์หมายถึง ความสามารถของสมองที่คิดได้กว้างไกลหลายแง่มุม เรียกว่า ความคิดแบบอนैनิก ซึ่งทำให้เกิดความคิดแปลกใหม่แตกต่างไปจากเดิม เป็นความสามารถในการมองเห็นความสัมพันธ์ของสิ่งต่าง ๆ รวมตัวเกิดการเรียนรู้เข้าใจ จนเกิดปฏิกิริยาตอบสนองให้เกิดความคิดเชิงจินตนาการ ซึ่งเป็นลักษณะสำคัญของความคิดสร้างสรรค์อันจะนำไปสู่การประดิษฐ์หรือคิดค้นสิ่งแปลกใหม่ หรือเพื่อการแก้ไขปัญหา ซึ่งจะต้องอาศัยการบูรณาการจากประสบการณ์และความรู้ทั้งหมดที่ผ่านมา

วิทยากร เชียงกุล (2551) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์หมายถึง ความคิดที่แปลกแตกต่าง เป็นสิ่งใหม่ และเป็นประโยชน์ต่อมนุษยชาติ

แพง ชินพงศ์ (2551) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์หมายถึง ความสามารถในการคิดได้หลายทิศทาง การคิดริเริ่ม การใช้จินตนาการในการคิดประดิษฐ์สิ่งใหม่ ๆ ที่ไม่เคยมีมาก่อนตลอดจนการคิดปรับปรุงดัดแปลงสิ่งที่มีอยู่แล้วให้กลายเป็นสิ่งใหม่ที่ไม่ซ้ำกับใคร

สุภาวดี หาญเมธี (2551) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์หมายถึง กระบวนการคิดของสมองมนุษย์ซึ่งมีความสามารถในการคิดได้หลากหลายและแปลกใหม่จากเดิม โดยสามารถนำไปประยุกต์ทฤษฎีหรือหลักการได้อย่างรอบคอบ และมีความถูกต้องจนนำไปสู่การคิดค้นต่อยอดจากความคิดเดิมและสร้าง



สิ่งประดิษฐ์ที่แปลกใหม่หรือรูปแบบความคิดใหม่

องค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์

กิลฟอร์ด (Guilford, 1969 อ้างถึงใน อารี พันธุ์มณี, 2557) กล่าวว่า ความคิดสร้างสรรค์เป็นลักษณะการคิดแบบอนันต์ ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบ 4 ประการ คือ

1. ความคิดคล่องแคล่ว (Fluency) หมายถึง ความสามารถของบุคคลในการคิดหาคำตอบได้อย่างคล่องแคล่ว รวดเร็ว และมีปริมาณที่มากในเวลาจำกัด แบ่งเป็นความคิดคล่องแคล่วทางด้านถ้อยคำเป็นความสามารถในการใช้ถ้อยคำอย่างคล่องแคล่ว, ความคิดคล่องแคล่วทางการแสดงออกเป็นความสามารถในการใช้สีหรือประโยค และนำคำมาเรียงกันอย่างรวดเร็วเพื่อให้ได้ประโยคที่ต้องการ และความคิดคล่องแคล่วในการคิดเป็นความสามารถที่จะคิดในสิ่งที่ต้องการภายในเวลาที่กำหนด

2. ความคิดยืดหยุ่น (Flexibility) หมายถึง ความสามารถของบุคคลในการคิดหาคำตอบได้หลายประเภทและหลายทิศทาง แบ่งออกเป็น ความคิดยืดหยุ่นที่เกิดขึ้นทันที เป็นความสามารถที่จะคิดได้หลายอย่างอย่างอิสระ และความคิดยืดหยุ่นทางด้านการดัดแปลง เป็นความสามารถที่จะคิดได้หลากหลาย และสามารถดัดแปลงจากสิ่งหนึ่งไปเป็นหลายสิ่งได้ ซึ่งคนที่มีความคิดยืดหยุ่นจะคิดได้ไม่ซ้ำกัน

3. ความคิดริเริ่ม (Originality) หมายถึง ลักษณะความคิดที่แปลกใหม่และแตกต่างไปจากความคิดธรรมดา เป็นความคิดที่เป็นประโยชน์ต่อตนเองและสังคม ความคิดริเริ่มอาจเกิดจากการนำเอาความรู้เดิมมาคิดดัดแปลงประยุกต์ให้เกิดเป็นสิ่งใหม่ขึ้น

4. ความคิดละเอียดลออ (Elaboration) หมายถึง ความคิดในรายละเอียดเพื่อตกแต่งหรือขยายความคิดหลักให้ได้ความหมายสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ความคิดละเอียดลออเป็นคุณลักษณะที่จำเป็นอย่างยิ่งในการสร้างผลงานที่มีความแปลกใหม่ให้สำเร็จ

แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

ความคิดสร้างสรรค์ เป็นความสามารถที่มีอยู่ในตัวบุคคลทุกคน สามารถสอน แนะนำ ส่งเสริมและพัฒนาให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในระดับที่สูงขึ้นได้ มีนักการศึกษาได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับแนวทางการส่งเสริมและการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ไว้ ดังนี้

ฮอลล์แมน (Hallman, 1971 อ้างถึงใน สายสุนีย์ กลิ่นสุคนธ์, 2545) ได้ให้ข้อเสนอในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์แก่นักเรียน 12 ประการ ดังนี้

1. ให้นักเรียนได้มีโอกาสเรียนรู้ด้วยความคิดริเริ่มของตนเอง ซึ่งจะเป็นการกระตุ้นให้อยากเป็นผู้ค้นพบและอยากทดลอง

2. จัดบรรยากาศในการเรียนรู้แบบเสรีให้นักเรียนมีอิสระในการคิดและการแสดงออกที่มีอิสระในการศึกษาค้นคว้าในกรอบของความสนใจ และความสามารถของเขา

3. สนับสนุนให้นักเรียนเรียนรู้เพิ่มขึ้น โดยการให้ข้อมูลข่าวสารที่กระตุ้นให้นักเรียนเกิดความสนใจที่จะเรียนรู้เพิ่มขึ้นด้วยตนเอง

4. ส่งเสริมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ โดยให้นักเรียนคิดหาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลในรูปแบบที่แปลกใหม่กว่าเดิม ส่งเสริมการคิดจินตนาการ ส่งเสริมให้นักเรียนคิดวิธีการแก้ปัญหาแปลก ๆ ใหม่ ๆ ตลอดจนส่งเสริมให้นักเรียนมีความกล้าเสี่ยงทางสติปัญญา

5. ไม่เข้มงวดกับผลหรือคำตอบหรือข้อสรุปที่ได้จากการค้นพบของนักเรียนมากเกินไป ครูต้องไม่ให้ความสำคัญของความคลาดเคลื่อนจนเกินไปนัก ต้องยอมรับว่าความคลาดเคลื่อนและความ



ผิดพลาดนั้นเป็นเรื่องปกติที่เกิดขึ้นได้

6. ส่งเสริมให้นักเรียนมีความยืดหยุ่นทางสติปัญญา โดยยั่วยุให้นักเรียนคิดหาคำตอบหรือแก้ปัญหาหลาย ๆ วิธีด้วยการพยายามคิดหาความหมายใหม่ โดยใช้ประสบการณ์เดิมในบริบทใหม่ไม่ให้ยึดมั่นกับประสบการณ์เดิมอย่างมั่นคงเพียงด้านเดียว

7. สนับสนุนให้นักเรียนรู้จักประเมินผลสัมฤทธิ์และความก้าวหน้าของตนด้วยตนเอง ให้นักเรียนเกิดความกระตือรือร้นด้วยตนเอง มีความรับผิดชอบ และรู้จักประเมินตนเอง พยายาม หลีกเลี่ยงการใช้เกณฑ์มาตรฐานหรือข้อสอบมาตรฐาน

8. ส่งเสริมให้นักเรียนเป็นผู้วางไวต่อการรับรู้ในสิ่งเร้าต่าง ๆ ทั้งในด้านความรู้สึกและปัญหาด้านสังคมและบุคคล

9. ส่งเสริมให้นักเรียนตอบปัญหาประเภทปลายเปิดที่มีความหมายและไม่มีคำตอบที่เป็นจริงที่แน่นอนตายตัว คำถามประเภทนี้จะสนับสนุนให้นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม

10. เปิดโอกาสให้นักเรียนเป็นผู้เตรียมวัสดุอุปกรณ์ ความคิด และเครื่องมือแก้ไขปัญหด้วยตนเอง ซึ่งจะเป็นการเปิดโอกาสให้นักเรียนได้เข้าใจกระบวนการโดยตลอด

11. ฝึกให้นักเรียนต่อสู้ความล้มเหลวและความคับข้องใจ ผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์จะต้องมีความสามารถที่จะอยู่ในสถานการณ์ที่คลุมเครือ และสามารถจัดการกับสถานการณ์เหล่านั้นได้อย่างเหมาะสม

12. ฝึกให้นักเรียนพิจารณาปัญหาในภาพรวมมากกว่าจะพิจารณาปัญหาย่อย ๆ ให้อารมณ์กับการปัญหาและเข้าใจปัญหาเหล่านั้น

แนวคิดความพึงพอใจ

อเนก สุวรรณบัณฑิต และ ภาสกร อดุลพัฒน์กิจ (2548) กล่าวว่า ความพึงพอใจเป็นระดับของความรู้สึกในทางบวกของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เป็นพฤติกรรมการแสดงออกในทางบวกของบุคคลที่เกิดจากการประเมินความแตกต่างระหว่างสิ่งที่คาดหวังกับสิ่งที่ได้รับจริงในสถานการณ์อันหนึ่งอันใด ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามปัจจัยแวดล้อมและสถานการณ์ที่เกิดขึ้น

สุดาพร กุณทลบุตร (2550) ได้กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ถ้าบุคคลหนึ่งได้มองเห็นช่องทางหรือโอกาสจะสามารถสนองแรงจูงใจที่ตนมีอยู่แล้วก็จะทำให้ความพึงพอใจของเขาดำเนินขึ้นหรืออยู่ในระดับสูง

จิตตินันท์ นันทไพบูลย์ (2551) ได้กล่าวว่า ความรู้สึกที่เกิดจากความต้องการของบุคคลเมื่อได้รับการตอบสนองตามที่คาดหวังไว้จะก่อให้เกิดความพึงพอใจ จะแสดงออกถึงความรู้สึกชอบ เห็นด้วย ประทับใจ แต่ในทางกลับกันถ้าได้รับการตอบสนองไม่ตรงตามสิ่งที่คาดหวังไว้ก็จะเกิดความไม่พึงพอใจ แสดงความรู้สึกไม่ชอบ ไม่เห็นด้วย

สรุป ความพึงพอใจ หมายถึง ระดับความรู้สึกที่บุคคลประเมินความแตกต่างระหว่างสิ่งที่คาดหวังกับสิ่งที่ได้รับจริงจากสิ่งหนึ่งสิ่งใดหรือจากสถานการณ์ใด ๆ และจะแสดงออกถึงความรู้สึกชอบ เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย และไม่ชอบ

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รักษณาลี สนวนพลู (2561) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยเน้นทักษะกระบวนการทำงานในรายวิชาการงานอาชีพ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 ผลการวิจัยพบว่า 1) แผนการจัดการเรียนรู้โดยใช้ทักษะกระบวนการทำงานในรายวิชา

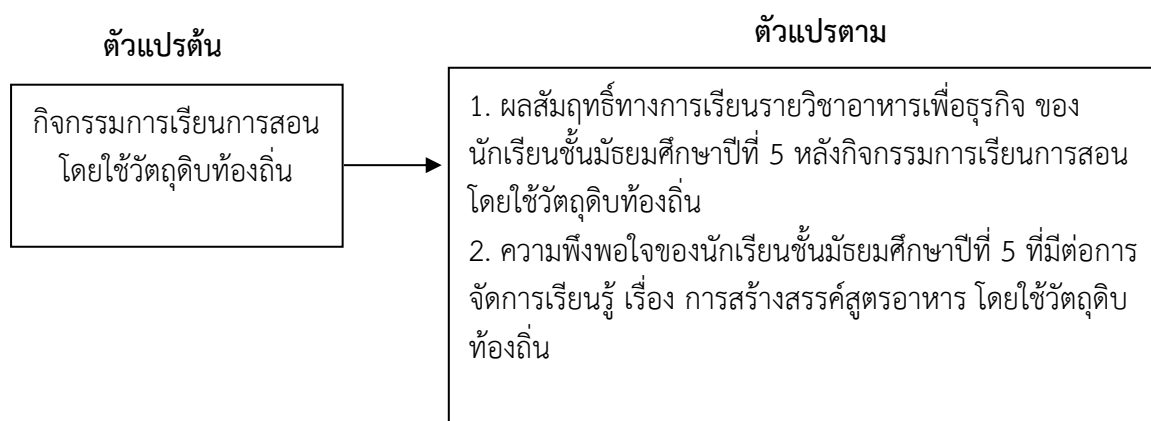


การงานอาชีพ กลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 มีประสิทธิภาพ 80.73/82.88 สูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่กำหนด 2) นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยทางสถิติที่ระดับ .05 และมีทักษะกระบวนการทำงาน คิดเป็นร้อยละ 80.73 อยู่ในระดับดีมากและ 3) นักเรียนมีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนโดยเน้นทักษะกระบวนการทำงานอยู่ในระดับมาก

นงลักษณ์ เขียวมณี (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี และความสามารถในการคิดสร้างสรรค์ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โดยวิธีการจัดการเรียนรู้แบบใช้โครงงานเป็นฐาน ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 หลังได้รับวิธีการจัดการเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด คือ ร้อยละ 70 ของคะแนนเต็ม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 2) ความสามารถในการคิดสร้างสรรค์ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 หลังได้รับวิธีการจัดการเรียนรู้แบบใช้โครงงานเป็นฐานอยู่ในระดับดีมาก

หัตยา อุปแก้ว (2562) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและทักษะปฏิบัติ เรื่อง การจัดดอกไม้สด กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โดยใช้รูปแบบการเรียนการสอนทักษะปฏิบัติของเดวิส ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ผลการวิจัยพบว่า 1) กิจกรรมการจัดการเรียนรู้เรื่องการจัดดอกไม้สด โดยใช้รูปแบบการเรียนการสอนทักษะปฏิบัติของเดวิส มีประสิทธิภาพเท่ากับ 82.32/80.87 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่ตั้งไว้ 2) นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนหลังการจัดการเรียนรู้ มีค่าเท่ากับ 24.26 คิดเป็นร้อยละ 80.87 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 75 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 3) นักเรียนมีทักษะปฏิบัติ เรื่อง การจัดดอกไม้สด โดยใช้รูปแบบการเรียนการสอนทักษะปฏิบัติของเดวิส สูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 75 และ 4) นักเรียนมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เรื่อง การจัดดอกไม้สด โดยใช้รูปแบบการเรียนการสอนทักษะปฏิบัติของเดวิส อยู่ในระดับมากที่สุด ซึ่งมีค่าเฉลี่ย 4.58 และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย



วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนเทศบาล 6 (วัดตันตยาภิรม) จังหวัดตรัง ปีการศึกษา 2566

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้านี้ ได้แก่ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนเทศบาล 6 (วัดตันตยาภิรม) จังหวัดตรัง ที่เรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง จำนวน 10 คน โดยมีรูปแบบการวิจัยแบบ (One Group Posttest Only Design) คือ เป็นการศึกษาทดลองกลุ่มเดียว

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แผนการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าความเที่ยงตรงอยู่ที่ 0.87

2. แบบประเมินผลงานเพื่อวัดความคิดสร้างสรรค์ มีค่าความเที่ยงตรงอยู่ที่ 0.83 มาเปรียบเทียบกับเกณฑ์เป็นร้อยละ 70 ใช้สถิติเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดตามหลักสูตรของโรงเรียนเทศบาล 6 (วัดตันตยาภิรม) พุทธศักราช 2563 แนวการปฏิบัติการวัดผลมีดังนี้

ร้อยละ 70 ขึ้นไป หมายถึง ดีเยี่ยม

ร้อยละ 60-69 หมายถึง ดี

ร้อยละ 50-59 หมายถึง พอใช้

ต่ำกว่าร้อยละ 50 หมายถึง ไม่ผ่าน

3. แบบวัดความพึงพอใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ได้แก่ ระดับที่ 1 พึงพอใจน้อยที่สุด ระดับที่ 2 พึงพอใจน้อย ระดับที่ 3 พึงพอใจปานกลาง ระดับที่ 4 พึงพอใจมาก และระดับที่ 5 พึงพอใจมากที่สุด มีค่าความเที่ยงตรงอยู่ที่ 0.87

การเก็บรวบรวมข้อมูล

วิธีดำเนินการวิจัยเชิงทดลองการพัฒนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 จำนวน 10 คน มีวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

1. ขั้นเตรียม

ผู้สอนจัดเตรียมแผนการสอนและรายละเอียด เกี่ยวกับการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อพัฒนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

2. ขั้นทดลอง

การวิจัยในครั้งนี้ ดำเนินการทดลองในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 โดยคณะผู้วิจัย ดำเนินการสอนตามแผนจัดการเรียนรู้รายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น จำนวน 1 แผนจัดการเรียนรู้ รวม 4 ชั่วโมง โดยให้นักเรียนทำกิจกรรมจากนั้น ครูประเมินผลงานโดยใช้แบบประเมินผลงานเพื่อวัดความคิดสร้างสรรค์ รายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5



3. ขั้นสรุป

หลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ครบทั้ง 4 ชั่วโมงเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยได้ดำเนินการให้นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น

การวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. วิเคราะห์และเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน รายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 หลังกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเทียบกับเกณฑ์ร้อยละ 70 โดยใช้ One Sample t-test

2. วิเคราะห์แบบประเมินความพึงพอใจต่อการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น โดยใช้ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผู้วิจัยมีเกณฑ์การแปลความหมาย ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง พึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง พึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง พึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง พึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง พึงพอใจน้อยที่สุด

ผลการวิจัย

ตารางที่ 1 แสดงผลการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 หลังกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเทียบกับเกณฑ์ร้อยละ 70

รายการ	เกณฑ์	$\bar{x}$	S.D.	t	P
คะแนนเฉลี่ยผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน	7	8.50	0.53	9.00	.000***

***p < .001

จากตารางที่ 1 พบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 หลังกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเทียบกับเกณฑ์ร้อยละ 70 มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 8.5 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 70 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001

ตารางที่ 2 แสดงผลความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่องการสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

รายการประเมิน	$\bar{x}$	S.D.	แปลความ
ด้านครูผู้สอน			
1. ครูได้อธิบายวัตถุประสงค์การเรียนรู้ก่อนสอนอย่างชัดเจน	4.73	0.46	มากที่สุด
2. ครูให้คำปรึกษา แนะนำ และดูแลนักเรียนอย่างทั่วถึง	4.60	0.51	มากที่สุด



รายการประเมิน	$\bar{x}$	S. D.	แปลความ
3. ครูกระตุ้นให้นักเรียนความกระตือรือร้นและมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้	4.60	0.51	มากที่สุด
4. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนได้ซักถาม เมื่อนักเรียนมีปัญหาหรือข้อสงสัย	4.60	0.51	มากที่สุด
5. ครูมีกระบวนการสอนอย่างเป็นระบบ มีขั้นตอน การสอนที่ชัดเจน และอธิบายเนื้อหาให้นักเรียนเข้าใจ	4.53	0.52	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.83	0.13	มากที่สุด
ด้านการจัดกิจกรรม			
6. นักเรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้และสนุกสนานในการเรียนมากขึ้น	4.73	0.46	มากที่สุด
7. ขั้นตอนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เรียงลำดับจากง่ายไปยาก	4.60	0.51	มากที่สุด
8. กิจกรรมการเรียนรู้ส่งเสริมให้นักเรียนมีกระบวนการคิด วิเคราะห์ และการตัดสินใจ ทำให้นักเรียนกล้าแลกเปลี่ยนความคิด และกล้าตอบคำถามมากขึ้น	4.67	0.49	มากที่สุด
9. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับเนื้อหา	4.67	0.49	มากที่สุด
10. กิจกรรมการเรียนรู้เปิดโอกาสให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจ	4.67	0.49	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.87	0.14	มากที่สุด
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ			
11. นักเรียนได้ฝึกทักษะความคิดสร้างสรรค์ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงานอื่นส่งผลให้งานมีประสิทธิภาพมากขึ้น	4.80	0.41	มากที่สุด
12. นักเรียนได้ฝึกทักษะการปฏิบัติงานด้านงานอาหาร	4.67	0.49	มากที่สุด
13. ช่วยให้นักเรียนสามารถจัดการปัญหาที่เกิดขึ้นได้ดีด้วยวิธีที่เหมาะสม	4.60	0.51	มากที่สุด
14. นักเรียนสนุกและมีความสุขในการเรียนรู้	4.87	0.35	มากที่สุด
15. การจัดการเรียนรู้ช่วยให้นักเรียนรู้จักและเข้าใจเพื่อนร่วมชั้นเรียนมากขึ้น	4.60	0.51	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.84	0.15	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.66	0.10	มากที่สุด

จากตารางที่ 2 พบว่า ผลประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โดยภาพรวม ($\bar{x}$ = 4.66, S.D. = 0.10) อยู่ในระดับมากที่สุด และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$ = 4.87, S.D. = 0.14) คือ ด้านการจัดกิจกรรมอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$ = 4.84, S.D. = 0.15) คือ ด้านประโยชน์ที่ได้รับอยู่ในระดับมากที่สุด และลำดับสุดท้ายค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$ = 4.83, S.D. = 0.13) คือ ด้านครูผู้สอนอยู่ในระดับมากที่สุด ตามลำดับ



สรุปผลการวิจัย

จากผลการวิจัย พบว่า

1. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 หลังกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 8.50 มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 70 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001
2. ความพึงพอใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$ =4.66) อยู่ในระดับมากที่สุด

การอภิปรายผล

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 หลังกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 8.50 มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 70 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .001 ผลเป็นเช่นนี้เพราะการจัดการเรียนรู้โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นมีความน่าสนใจ นักเรียนสนุกกับการเรียน และเกิดการเรียนรู้สามารถเชื่อมโยงความรู้ที่ได้รับไปสู่การคิดสร้างสรรค์ได้ดียิ่งขึ้น ทำให้นักเรียนสามารถสร้างสรรค์สูตรอาหารขึ้นได้ ส่งผลให้ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 หลังกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ หัตยา อุปแก้ว (2562) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและทักษะปฏิบัติ เรื่อง การจัดดอกไม้สด กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โดยใช้รูปแบบการเรียนการสอนทักษะปฏิบัติของเดวิส ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนหลังการจัดการเรียนรู้ มีค่าเท่ากับ 24.26 คิดเป็นร้อยละ 80.87 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 75 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

ความพึงพอใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$ = 4.66) อยู่ในระดับมากที่สุด ผลเป็นเช่นนี้เพราะว่า การจัดการเรียนการสอนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เป็นการสอนที่จัดวางไว้อย่างเป็นระบบ มีความน่าสนใจ ทำให้นักเรียนสนุกกับการเรียน และกล้าแสดงความคิดเห็นมากขึ้น สร้างแรงจูงใจในการคิดสร้างสรรค์สูตรอาหารได้ดียิ่งขึ้น และหัวข้อที่นักเรียนพึงพอใจมากที่สุดลำดับแรกคือ นักเรียนสนุกและมีความสุขในการเรียนรู้ รองลงมาคือ นักเรียนได้ฝึกทักษะความคิดสร้างสรรค์ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงานอื่น ส่งผลให้งานมีประสิทธิภาพมากขึ้น ส่งผลให้ความพึงพอใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ยในระดับมาก ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ หัตยา อุปแก้ว (2562) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและทักษะปฏิบัติ เรื่อง การจัดดอกไม้สด กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โดยใช้รูปแบบการเรียนการสอนทักษะปฏิบัติของเดวิส ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้อยู่เรื่องการจัดดอกไม้สด โดยใช้รูปแบบการเรียนการสอนทักษะปฏิบัติของเดวิส อยู่ในระดับมากที่สุด ซึ่งมีค่าเฉลี่ย 4.58 และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58

ข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ในครั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้



ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลวิจัยไปใช้

1. ผู้สอนควรศึกษารูปแบบวิธีการจัดการเรียนรู้โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ให้เกิดความรู้ความเข้าใจอย่างชัดเจนก่อนนำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพ และการพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนให้สูงขึ้น

2. ในการจัดการเรียนรู้ โดยวิธีการจัดการเรียนรู้โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ผู้สอนควรกระตุ้นและเปิดโอกาสให้นักเรียนได้คิดอย่างอิสระ และใช้วิธีการให้กำลังใจนักเรียนเพื่อให้เกิดความมั่นใจ ในการเรียน ในการทำกิจกรรม และกล้าแสดงความคิดเห็นของตนแก่สมาชิกในกลุ่ม ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้เกิดความคิดสร้างสรรค์มากขึ้น

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นกับวิธีการสอนตามรูปแบบอื่น เพื่อศึกษาว่าผลที่ได้รับมีความแตกต่างกันอย่างไร

2. ควรมีการศึกษาพัฒนาการผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาอาหารเพื่อธุรกิจ เรื่อง การสร้างสรรค์สูตรอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น กับผู้เรียนในระดับชั้นอื่น ๆ โดยการใช้สื่อการเรียน การสอนที่มีความหลากหลาย การใช้แหล่งการเรียนรู้นอกห้องเรียนเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- กนิษฐา ชูจันทร์. (2541). ผลการจัดกิจกรรมการสอนแบบธรรมชาติโดยใช้แกนนำในหน่วยการสอนที่มีต่อความคิดสร้างสรรค์ของเด็กปฐมวัย. (ปริญญาณิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกการศึกษาปฐมวัย). มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.
- จิตตินันท์ นันทไพบูลย์. (2551). จิตวิทยาการบริการ. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น.
- ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์. (2546). ความคิดสร้างสรรค์. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ทวีศักดิ์ จินดานุรักษ์. (2559). การพัฒนาและประเมินความคิดสร้างสรรค์ในสถานศึกษา. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- นงลักษณ์ เขียวมณี. (2562). การศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี และความสามารถในการคิดสร้างสรรค์ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โดยวิธีการจัดการเรียนรู้แบบใช้โครงงานเป็นฐาน. (ครุศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, ปทุมธานี.
- แพง ชินพงศ์. (2551). ดนตรีเพิ่มพลังสมอง. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: เพาเวอร์พริ้นท์.
- รักษณาลี สอนพลู. (2561). การจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยเน้นทักษะกระบวนการทำงานในรายวิชาการงานอาชีพ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 (บัณฑิตวิทยาลัย). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- <https://cmudc.library.cmu.ac.th/frontend/Info/item/dc:126804>
- วิจารณ์ พานิช. (2556). การเรียนรู้เกิดขึ้นได้อย่างไร. กรุงเทพฯ: บริษัท เอส อาร์.พริ้นติ้ง.
- วิทยากร เชียงกุล. (2551). จิตวิทยา ความฉลาด และความคิดสร้างสรรค์. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น.



- สายสุนีย์ กลิ่นสุคนธ์. (2545). ผลการใช้เทคนิคการเรียนรู้แบบร่วมมือแรงร่วมใจที่มีต่อความคิดสร้างสรรค์ทางคณิตศาสตร์ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2. (ปริญญาานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาจิตวิทยาพัฒนาการ). มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.
- สุดาพร กุณทลบุตร. (2550). การจัดการตลาด. กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุภาวดี หาญเมธี. (2551). ความคิดสร้างสรรค์. กรุงเทพฯ: รักลูกแฟมิลีกรุ๊ป.
- สุเมตตา คงสง. (2543). การศึกษาความสามารถในการคิดสร้างสรรค์ของเด็กที่มีความสามารถพิเศษโดยใช้ชุดฝึก ความคิดสร้างสรรค์. (ปริญญาานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาการศึกษาพิเศษ). มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.
- สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. (ม.ป.ป.). การจัดการเรียนรู้เพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์. กรุงเทพฯ: ม.ป.พ. สืบค้นจาก <http://thesis.swu.ac.th/swuebook/h234917v5.pdf>
- หัตยา อุปแก้ว (2562). การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เรื่อง การจัดดอกไม้สด กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โดยใช้รูปแบบการเรียนรู้การสอนทักษะปฏิบัติของเดวิส ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2. (บัณฑิตวิทยาลัย). มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม, มหาสารคาม.
- อเนก สุวรรณบัณฑิต และ ภาสกร อุดลพัฒน์กิจ. (2548). จิตวิทยาบริการ. กรุงเทพฯ: อุดลพัฒน์กิจ.
- อารี พันธุ์มณี. (2557). ฝึกให้คิดเป็นคิดให้สร้างสรรค์. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.