

## นวัตกรรมการศึกษา

**ชื่อเรื่อง** การพัฒนาทักษะการแปรรูปอาหารโดยใช้ขั้นตอนการสอนที่เน้นทักษะปฏิบัติของโฮม สำหรับนักเรียนโรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคมเพื่อส่งเสริมทักษะชีวิตและทักษะอาชีพสู่การเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ ๒๑

**ผู้จัดทำ** นางสาวนิภาพร จันทักดี

**โรงเรียน** ยางชุมน้อยพิทยาคม

**ปี พ.ศ.** ๒๕๖๓

**ประเภทนวัตกรรม**

- ด้านบริหารจัดการ  ด้านหลักสูตร  
 ด้านจัดการเรียนรู้  ด้านสื่อและเทคโนโลยี  
 ด้านวัดและประเมินผล

### ๑. หลักการ

การแปรรูปอาหาร นับเป็นเรื่องไม่ยากที่จะสร้างเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมให้กับนักเรียนได้ หากมีการส่งเสริมและพัฒนาทักษะฝีมืออย่างต่อเนื่องก็จะมีโอกาสที่จะเป็นทางเลือกให้กลายเป็นวิชาชีพที่สามารถเลี้ยงตัวเองได้ในอนาคต กรอบกับผู้ปกครองนักเรียนโรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคมส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางการเกษตร เช่น ปลูกหอมแดง กระเทียม ข้าวหอมมะลิ พริก พัก พักทอง ข้าวโพด ถั่วลิสง และกล้วยน้ำว่า เป็นต้น ผลผลิตส่วนใหญ่จำหน่ายให้พ่อค้าคนกลาง ราคาขึ้นอยู่กับสภาพท้องตลาด บางฤดูกาลผลผลิตตกต่ำ จำหน่ายไม่ได้ราคาที่คุ้มทุน

จากที่ข้าพเจ้าได้จัดการเรียนรู้ในรายวิชาการแปรรูปอาหารจากผลิตในท้องถิ่น รหัสวิชา ง๒๐๒๒๕ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ จึงมีแนวคิดที่จะแก้ไขปัญหานี้โดยการใช้ทักษะแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตทางการเกษตรมีราคาสูงขึ้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารให้มีมากขึ้น ปีการศึกษา ๒๕๖๓ ข้าพเจ้าจัดการเรียนรู้ หน่วยการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหาร โดยใช้รูปแบบการจัดการเรียนรู้แบบโครงงานเป็นฐาน การสอนแบบแสวงหาความรู้ และการสอนโดยเน้นทักษะปฏิบัติ เพื่อเปรียบเทียบและหาวิธีการสอนที่ดีที่สุดสำหรับการสอนหน่วยการเรียนรู้เรื่องการแปรรูปอาหาร พบว่าการจัดการเรียนรู้ที่เหมาะสมและพัฒนาให้นักเรียนได้ดีที่สุด คือการสอนโดยเน้นทักษะปฏิบัติ กระบวนการนี้ข้าพเจ้า พัฒนาเชื่อมโยงการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นและทรัพยากรที่มีอยู่ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสูงสุด โดยฝึกทักษะชีวิตและทักษะอาชีพเสริมรายได้ระหว่างเรียน ขณะเดียวกันยังเป็นการฝึกให้เด็กรู้จักประกอบอาชีพในอนาคตเป็นการเพิ่มทางเลือกในการดำเนินชีวิตได้อีกด้วย รวมถึงเป็นการวางพื้นฐานให้นักเรียนที่มีความประสงค์จะไปศึกษาต่อในระดับอาชีวศึกษาต่อไป

กระบวนการจัดการเรียนรู้ต่างๆ นี้ นักเรียนไม่เพียงแต่จะต้องฝึกทักษะการแปรรูปอาหารให้ได้แล้ว ยังจะต้องเรียนรู้ในเรื่องของการค้าขาย และฝึกการทำบัญชี เพราะมีเป้าหมายคือต้องการให้นักเรียนที่เรียนจบไปแล้วมีวิชาชีพติดตัวที่จะสามารถนำไปประกอบอาชีพหรือเป็นความรู้พื้นฐานในการนำไปศึกษาต่อในสายอาชีว

จากสภาพปัญหาตามที่กล่าวมา ทางโรงเรียนจึงได้จัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อตอบสนองตามความต้องการของสังคมในปัจจุบัน ที่เน้นให้นักเรียน คิดวิเคราะห์เป็น แก้ปัญหาได้ เรียนรู้ได้อย่าง มีคุณภาพ และยั่งยืน โดยใช้การจัดการเรียนรู้แบบใช้ทักษะปฏิบัติ ในการฝึกเบื้องต้นครูจะอธิบายให้นักเรียนฟังสาธิตวิธีการทำ แล้วจึงพาฝึกให้ทำจนถึงจนกระทั่งกระบวนการเก็บล้างภาชนะ ผลงานของนักเรียนจะถูกแบ่งเป็น ๓ ส่วน คือ หนึ่งให้นักเรียนได้กินเพื่อสัมผัสรสชาติอาหารนำไปสู่การประเมินรสชาติและพัฒนาต่อไป สองให้นำกลับไปฝากผู้ปกครองนักเรียนเพื่อเป็นการสร้างความภาคภูมิใจให้นักเรียนและผู้ปกครองและยังเป็นการ

ชี้ให้เห็นว่าผลผลิตทางการเกษตรที่ผู้ปกครองปลูกสามารถนำมาต่อยอดสร้างรายได้อีกช่องทางหนึ่ง และสามารถบรรจุและจำหน่ายในศูนย์การเรียนรู้คหกรรมศาสตร์ Y.c.p. park centet โรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคม รายได้จากการขายนำมาซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการเรียนต่อไป ทั้งยังนำไปจัดนิทรรศการในงานต่างๆ ที่สำคัญนักเรียนต้องฝึกการทำบัญชีรายรับรายจ่าย การบริหารงาน บริหารเงินและสต็อกวัตถุดิบด้วย เป็นการนำวิชาความรู้ในห้องเรียนมาใช้ในชีวิตจริง โดยจะมีครูดูแลอย่างใกล้ชิด รวมทั้งครูเองก็เกิดการพัฒนาค้นพบวิธีการสอนในรูปแบบแนวทางของตนได้ ด้วยตนเอง พัฒนาการสอนต่อเนื่อง

## ๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนให้สูงขึ้น
- ๒.๒ เพื่อพัฒนานักเรียนให้มีทักษะการแปรรูปอาหาร
- ๒.๓ เพื่อแปรรูปอาหารจากผลผลิตทางการเกษตรที่มีในท้องถิ่น
- ๒.๔ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรที่มีในท้องถิ่น
- ๒.๕ เพื่อให้นักเรียนได้มีความรู้ทางด้านทักษะอาชีพ มีความสามารถพิเศษติดตัว
- ๒.๖ เพื่อส่งเสริมให้มีรายได้ในระหว่างเรียน
- ๒.๗ เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ

## ๓. วิธีดำเนินการ

### ๓.๑ การออกแบบผลงาน/นวัตกรรม

ผู้สอนมีการวางแผนและออกแบบขั้นตอนการจัดการเรียนรู้โดยใช้ตามวง PDCA และมีการพัฒนาขั้นตอนการสอนที่เน้นทักษะปฏิบัติดังจะกล่าวในข้อ ๓.๓

### ๓.๒ การดำเนินงานตามกิจกรรม (ตามวง PDCA)

#### ๑. ขั้นเตรียมการ (Plan)

๑.๑ ขอคำปรึกษาจากหัวหน้ากลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ฝ่ายวิชาการโรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคม ครูผู้เชี่ยวชาญโรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคม วางแผนการเขียนแผนการ จัดกิจกรรมการเรียนรู้

๑.๒ สร้างแผนการจัดการเรียนรู้ หน่วย การแปรรูปอาหาร

๑.๓ เสนอแผนการจัดการเรียนรู้ต่อหัวหน้ากลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีฝ่ายวิชาการโรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคม

#### ๒. ขั้นดำเนินการ (Do)

๒.๑ จัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่ได้สร้างไว้

#### ๓. ขั้นตรวจสอบและประเมินผลการพัฒนา (Check)

๓.๑ ประเมินผลทักษะปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ชิ้นงาน

๓.๒ สัมภาษณ์ความพึงพอใจนักเรียนที่ผ่านการจัดการเรียนรู้

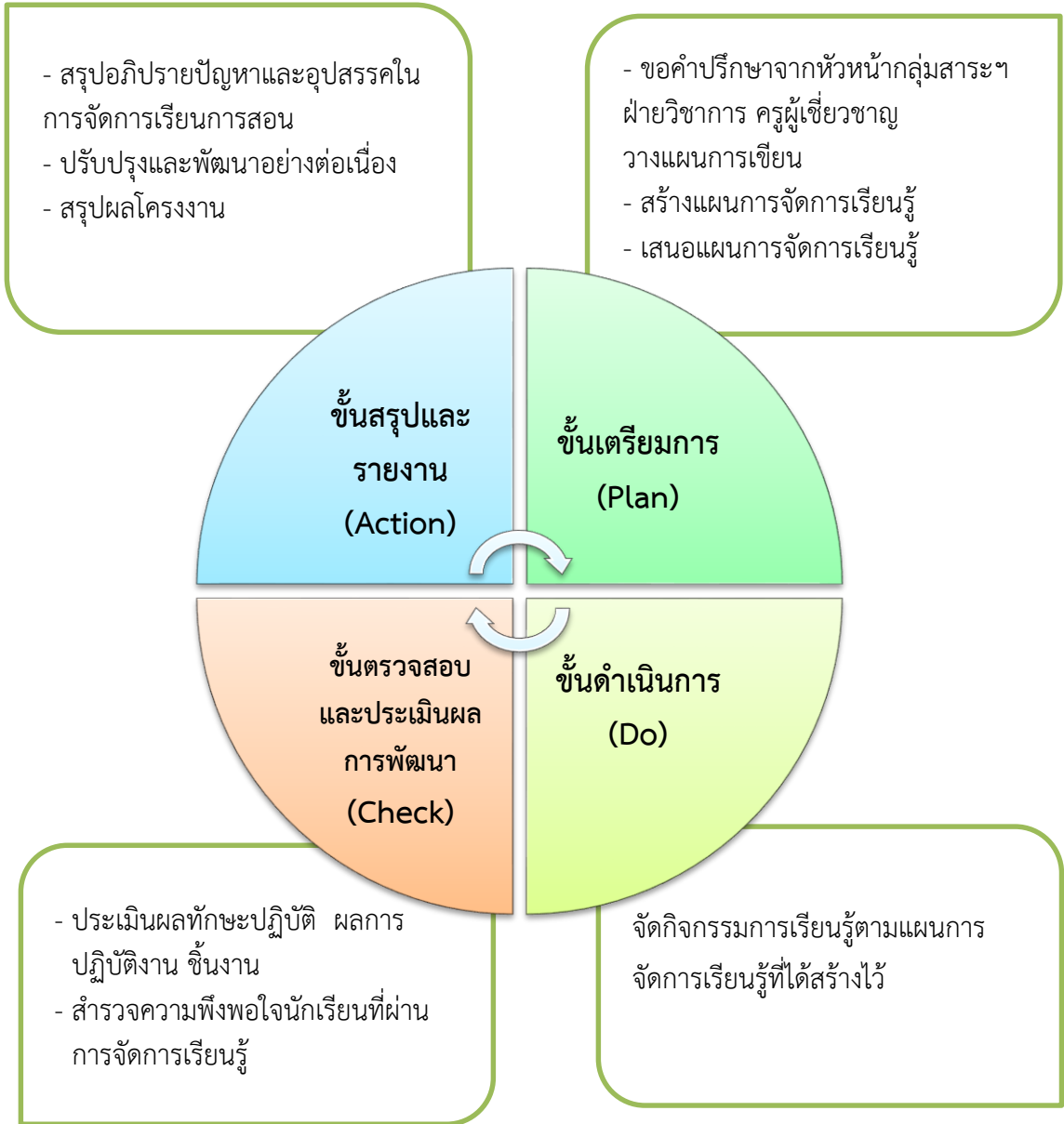
๓.๔ สัมภาษณ์ความพึงพอใจอาหารแปรรูปจากนักเรียน

#### ๔. ขั้นสรุปและรายงาน (Action)

๔.๑ สรุปอภิปรายปัญหาและอุปสรรคในการจัดการเรียนการสอน

๔.๒ ปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

๔.๓ สรุปผลทักษะปฏิบัติ



### ๓.๓ ขั้นตอนการสอนที่เน้นทักษะปฏิบัติของโฮม

#### แผนภูมิการสังเคราะห์ขั้นตอนการสอนที่เน้นทักษะปฏิบัติของโฮม



### ๓.๔ ประสิทธิภาพของการดำเนินงาน

๑) ดำเนินกิจกรรมตามรูปแบบ PDCA นักเรียนมีผลงานที่ปรากฏอย่างชัดเจนและมีผลงานทุกครั้งที่เกิดกิจกรรม ตามรายละเอียดการเผยแพร่ผลงานข้อ ๗ และจะมีการประเมินผลงานทุกครั้ง

๒) จัดการเรียนรู้ตามขั้นตอนการสอน

**ขั้นที่ ๑ จุดประกายความสนใจ** เป็นขั้นสร้างความตระหนัก ให้กับนักเรียน ที่ครูผู้สอนต้องทำให้นักเรียนเกิดความกระหายใคร่รู้ในสิ่งที่จะเรียน เห็นคุณค่าความสำคัญและประโยชน์ต่อชีวิตประจำวัน

**ขั้นที่ ๒ ขั้นการเตรียมความพร้อม** เป็นขั้นการปรับตัวให้พร้อมเพื่อการทำงานหรือแสดงพฤติกรรมนั้น ทั้งทางด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ วัสดุ อุปกรณ์ หากเป็นกระบวนการกลุ่มก็ให้แบ่งหน้าที่กันในขั้นตอนนี้

**ขั้นที่ ๓ ขั้นการเลียนแบบ** เป็นขั้นที่ให้ผู้เรียนสังเกตการกระทำที่ต้องการให้ผู้เรียนทำได้

**ขั้นที่ ๔ ขั้นการลงมือกระทำ** เมื่อผู้เรียนได้เห็นและสามารถบอกขั้นตอนของการกระทำที่ต้องการเรียนรู้แล้ว ให้ผู้เรียนลงมือทำโดยไม่มีแบบอย่างให้เห็น ผู้เรียนอาจลงมือทำตามคำสั่งของผู้สอน หรือทำตามคำสั่งที่ผู้สอนเขียนไว้ในคู่มือก็ได้ การลงมือปฏิบัติตามคำสั่งนี้ แม้ผู้เรียนจะยังไม่สามารถทำได้อย่างสมบูรณ์ แต่อย่างน้อยผู้เรียนก็ได้ประสบการณ์ในการลงมือทำและค้นพบปัญหาต่าง ๆ ซึ่งช่วยให้เกิดการเรียนรู้และปรับการกระทำให้ถูกต้องสมบูรณ์ขึ้น ในขั้นตอนนี้ให้ครูสังเกตว่าหากนักเรียนคนใดไม่สามารถปฏิบัติได้ให้เข้าไปฝึกให้โดยตรง

**ขั้นที่ ๕ ขั้นการกระทำอย่างเป็นธรรมชาติ** ขั้นนี้เป็นขั้นที่ผู้เรียนสามารถกระทำสิ่งนั้น ๆ อย่างสบายๆ เป็นไปอย่างอัตโนมัติโดยไม่รู้สึกรู้ว่าต้องใช้ความพยายามเป็นพิเศษ ซึ่งต้องอาศัยการปฏิบัติบ่อย ๆ ในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่หลากหลาย

**ขั้นที่ ๖ ขั้นการปรับปรุงและประยุกต์ใช้** เป็นขั้นที่ช่วยให้ผู้เรียนปรับปรุงทักษะหรือการปฏิบัติของตนให้ดียิ่งขึ้น และประยุกต์ใช้ทักษะที่ตนได้รับการพัฒนาในสถานการณ์ต่าง ๆ

#### ๔. สรุปผล

- ๔.๑ นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่สูงขึ้น
- ๔.๒ นักเรียนได้รับความรู้ ฝึกทักษะการแปรรูปอาหาร ทักษะการคิด ทักษะการแก้ปัญหา ทักษะอาชีพจากการได้ลงมือปฏิบัติ เพื่อเป็นวิชาชีพติดตัวต่อไป
- ๔.๓ นักเรียนมีความคิดที่จะพัฒนาตนเองให้เหมาะกับสิ่งที่ตนเองถนัด ทำให้นักเรียนกระตือรือร้นในการเรียนรู้ในทุกๆด้าน
- ๔.๔ นักเรียนมีทักษะอาชีพติดตัว
- ๔.๕ นักเรียนใช้แหล่งการเรียนรู้ในชุมชนให้เกิดประโยชน์และคุ้มค่าเพื่อนำไปสู่ความยั่งยืน
- ๔.๖ การจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักเรียนทำให้มีความยั่งยืนจะส่งผลที่ดีต่อไปในอนาคต

#### ๕. ประโยชน์ที่ได้รับ

การพัฒนาทักษะการแปรรูปอาหารโดยใช้ขั้นตอนการสอนที่เน้นทักษะปฏิบัติของโฮมสำหรับนักเรียนโรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคมเพื่อส่งเสริมทักษะชีวิตและทักษะอาชีพ ผู้การเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ ๒๑ นี้สามารถนำไปบูรณาการในการเรียนได้ทุกกลุ่มสาระการเรียนรู้ และสามารถนำไปขยายผลสู่ชุมชนได้ จากการทำให้นักเรียนได้เรียนรู้จนเกิดทักษะและนำไปถ่ายทอดให้คนในชุมชน เกิดเป็นชุมชนที่เข้มแข็งมีทักษะอาชีพที่ดีและมั่นคงต่อไป

#### ๖. บรรณานุกรม

กระปุก. 19 สิงหาคม 2553. กล้วยบวชชี ขนมไทยพื้นบ้าน หอมกลิ่นกะทิชวนรับประทาน สืบค้นจาก

<http://cooking.kapook.com/view69072.html> สืบค้นวันที่ 15 สิงหาคม 2563

การแปรรูปอาหาร. สืบค้นจาก <https://cooking-baipak.blogspot.com/2015/10/Brownies-banana.html>.

สืบค้นวันที่ 16 สิงหาคม 2563

ความรู้เรื่องกล้วยน้ำว้า. สืบค้นจาก <http://www.kaweeclub.com>. สืบค้นวันที่ 16 สิงหาคม 2563

โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว.

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ / เล่มที่ 30 / เรื่องที่ 6 กล้วย / การแปรรูปกล้วย. สืบค้นจาก

<http://kanchanapisek.or.th/kp6/sub/book/book.php?book=30&chap=6&page=t30-6-infodetail10.html> สืบค้นวันที่ สิงหาคม 2563

วรรณิการ์ วงศ์มยุรา. การคำนวณค่าใช้จ่ายในการทำขนมไทย. สืบค้นจาก <https://www.gotoknow.org/posts/468903>

สืบค้นวันที่ 16 สิงหาคม 2563

๗. ภาคผนวก

- ให้มีการสรุปเป็น Flowchart หรือ Model ของนวัตกรรม จำนวน ๑ หน้า (ตามแบบฟอร์ม\*จำเป็น)

-แบบฟอร์ม Flowchart/Model-

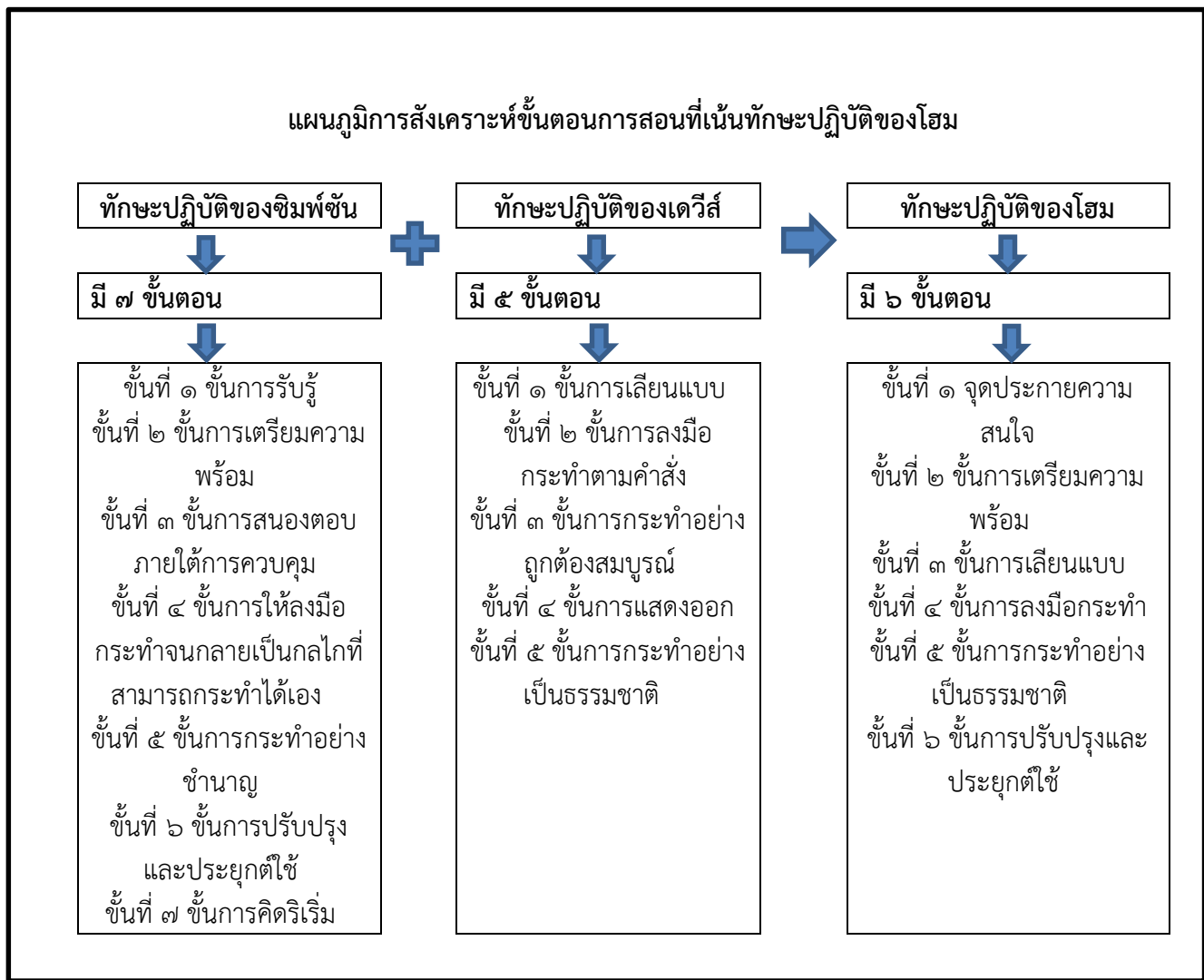
**ชื่อเรื่อง** การพัฒนาทักษะการแปรรูปอาหารโดยใช้ขั้นตอนการสอนที่เน้นทักษะปฏิบัติของโฮม สำหรับนักเรียนโรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคมเพื่อส่งเสริมทักษะชีวิตและทักษะอาชีพสู่การเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ ๒๑

**ประเภทนวัตกรรม** ด้านจัดการเรียนรู้

**ผู้จัดทำ** นางสาวนิภาพร จันทศักดิ์

**โรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคม**

**สังกัด** สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต ๒๘



ภาพกิจกรรม



แบบประเมินความพึงพอใจการใช้สื่อวัตกรรมการพัฒนาทักษะการแปรรูปอาหารโดยใช้ขั้นตอนการสอน  
ที่เน้นทักษะปฏิบัติของโฮม สำหรับนักเรียนโรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคมเพื่อส่งเสริมทักษะชีวิตและทักษะ  
อาชีพสู่การเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ ๒๑

**คำชี้แจง** แบบสอบถามชุดนี้จัดทำขึ้นเพื่อประเมินความพึงพอใจการใช้สื่อวัตกรรมการพัฒนาทักษะการ  
แปรรูปอาหารโดยใช้ขั้นตอนการสอนที่เน้นทักษะปฏิบัติของโฮม สำหรับนักเรียนโรงเรียนยางชุมน้อยพิทยาคม  
เพื่อส่งเสริมทักษะชีวิตและทักษะอาชีพสู่การเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ ๒๑

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านเลือก

**ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

๑. เพศ  ชาย  หญิง
๒. ประเภทผู้ใช้บริการ  นักเรียน  ครู  อื่น.....

**ตอนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจต่อการให้บริการ** โดยมีเกณฑ์วัดระดับดังนี้

๕ = มากที่สุด ๔ = มาก ๓ = ปานกลาง ๒ = น้อย ๑ = น้อยที่สุด ๐ = ไม่พึงพอใจ

รายการประเมิน		ระดับความพึงพอใจ				
		๕	๔	๓	๒	๑
<b>๑. ด้านข้อมูล/เนื้อหา</b>						
	๑.๑ มีเนื้อหาสอดคล้องกับตัวชี้วัด ผลการเรียนรู้					
	๑.๒ มีความสอดคล้องกับกิจกรรม การจัดการเรียนการสอน					
	๑.๓ มีความครบถ้วนของเนื้อหา					
	๑.๔ เนื้อหามีความชัดเจนและครอบคลุม เข้าใจง่าย					
<b>๒. ด้านออกแบบหรือกระบวนการเรียนรู้</b>						
	๒.๑ กิจกรรมการจัดการเรียนรู้กระตุ้นให้ผู้เรียนได้คิดวิเคราะห์ ส่งเสริมเข้าใจเนื้อหาและวัตถุประสงค์					
	๒.๒ มีความน่าสนใจ เหมาะสม กลมกลืน ดึงดูดใจ					
	๒.๓ การออกแบบสื่อมีรูปแบบเหมาะสมและมีความสวยงาม					
	๒.๔ รูปภาพที่ใช้เหมาะสมกับเนื้อหาและสื่อการเรียนรู้ได้ดี					
<b>๓. ด้านการใช้งาน</b>						
	๓.๑ การใช้งานง่ายและสะดวกในการค้นหาข้อมูล					
	๓.๒ ความคงทน แข็งแรง สามารถนำกลับมาใช้ได้อีก					
<b>๔. ด้านการนำไปใช้ประโยชน์</b>						
	๔.๑ เนื้อหาและข้อมูลสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้					
	๔.๒ ช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ได้ง่าย และสามารถจดจำได้นาน					
	๔.๓ ทำให้เกิดการค้นพบความรู้ด้วยตัวเอง					

**ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะอื่นๆ**

.....

.....

.....