

รายงานวิจัยในชั้นเรียน

เรื่อง ศึกษาผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนโดยการใช้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงของ
นักศึกษาหลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔

ผู้วิจัย

นางสาวศรอุษา ศรีพุดตาล

โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร(ม้วน บำรุงศิลป์)
สังกัด ส่วนการฝึกอาชีพ สำนักงานการส่งเสริมอาชีพ
สำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร

ชื่อเรื่องวิจัย : ศึกษาผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนโดยการใช้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงของ
นักศึกษาหลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔

ผู้วิจัย : ศรอุษา ศรีพุดตาล

หน่วยงาน : โรงเรียนโรงเรียนฝักอาชีพกรุงเทพมหานคร(ม้วน บำรุงศิลป์)

สังกัด ส่วนการฝักอาชีพ สำนักงานการส่งเสริมอาชีพ สำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร

ปีที่ศึกษา : ภาคเรียนที่ ๓ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่องศึกษาผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนโดยการใช้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงของ
นักศึกษาหลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔

มีวัตถุประสงค์เพื่อ

๑. เพื่อศึกษาผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนโดยการใช้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงของ
นักศึกษาหลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ กลุ่มเป้าหมาย คือนักศึกษาที่เรียนเนื้อหาเรื่องการ
ปรุงพริกแกง หลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ จำนวน ๕ คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่
สื่อวิดีโอเรื่องการปรุงน้ำพริกแกงเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสังเกตRubric วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าเฉลี่ยกลุ่ม
เป้าหมาย (Mean)

ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่าง ๕ คนสามารถชอล์กน้ำพริกได้ละเอียดทั้ง ๕ คน โดยมีคะแนนผ่าน
ตามเกณฑ์จำนวน ๕ คน ได้คะแนนสูงสุด ๑ คนคะแนนค่าเฉลี่ย ๘๖.๑๘ ผ่านตามเกณฑ์ที่ครูกำหนด

บทที่ ๑ บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในการเรียนการสอนหลักสูตรวิชา อาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ เรื่องการโคลกน้ำพริกแกง จะมีขั้นตอนและวิธีการโคลกเพื่อให้ น้ำพริกที่ได้มีความหอม เนื้อละเอียด เมื่อปรุงออกมาเป็นแกงแล้ว น้ำแกงจะข้นเหนียว ไม่เป็นโคลน

ปัญหาที่เกิดขึ้นพบว่า นักศึกษาหลักสูตรวิชา อาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ ที่เรียนในหัวข้อแกงกะทิ ยังไม่สามารถโคลกน้ำพริกให้ละเอียด เมื่อนำไปแกง น้ำแกงก็ จะไม่มีความหอม น้ำแกงไม่มีความข้นเหนียว

จากสาเหตุที่กล่าวมาผู้สอนจึงได้แก้ปัญหาโดยการจัดทำสื่อวีดิโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกง เพื่อให้นักศึกษาได้มีสื่อการสอนที่จะศึกษาหรือทบทวนด้วยตนเองได้ สามารถเปิดดูได้ซ้ำๆ และเพื่อพัฒนาและเพิ่มทักษะในการ ปรุงพริกแกง ผู้สอนหวังว่าคลิปวีดิโอเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงจะทำให้ผู้เรียนมีพื้นฐานในการปรุงพริกแกงที่ดี และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพ นำไปเป็นอาชีพเสริมและใช้ในชีวิตประจำวันได้ในโอกาสต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

๑. เพื่อศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนเมื่อเรียนด้วยสื่อวีดิโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงให้มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่สูงขึ้น

คำถามการวิจัย

ผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนเมื่อเรียนด้วยสื่อวีดิโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกง มีผลต่อการเรียนเป็นอย่างไร

ขอบเขตการวิจัย

๔.๑ ขอบเขตเชิงเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนด้วยสื่อวีดิโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงของนักศึกษาหลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ โดยใช้โปรแกรมการตัดต่อภาพวีดิโอ KineMaster โดยกำหนดหัวข้อเนื้อหาการสอนเรื่องการปรุงพริกแกง ความยาววีดิโอ ๑๕ นาที แล้วสังเกตผลการเรียนโดยใช้แบบสังเกต Rubic

๔.๒ กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย

กลุ่มเป้าหมาย ในการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้เทคนิควิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการในชั้นเรียน กลุ่มเป้าหมายเป็นนักศึกษาห้องเรียนหลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ ที่ไม่ผ่านการประเมินหัวข้อการปรุงพริกแกง จำนวนทั้งหมด ๕ คน

๔.๓ ขอบเขตของระยะเวลาในการวิจัย

ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ ระยะการวิจัย จำนวน ๖๗ วันทำการ เฉพาะนักศึกษาห้องเรียน
หลักสูตรวิชาอาหารไทย
นิยามคำศัพท์เฉพาะ

การสอนโดยใช้สื่อวิดีโอเรื่องการปรุงเครื่องแกง” หมายความว่า การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของ
ครูหลังจากพบว่านักศึกษาที่เรียนหัวข้อเรื่องการปรุงเครื่องแกงมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด

“ผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน” หมายความว่า คะแนนที่ได้จากการวัดผลโดยใช้แบบสังเกตการปฏิบัติงาน
RUBIC ตามใบงานเรื่องการปรุงเครื่องแกง

“สื่อวิดีโอเรื่องการปรุงเครื่องแกง” หมายความว่า เนื้อหาการเรียนการสอนในรูปแบบสื่อมัลติมีเดีย
เรื่องการปรุงเครื่องแกง โดยใช้ โปรแกรม Kinemaster ในการถ่ายทำและตัดต่อ มีความยาว ๑๕ นาที

“แบบสังเกตการปฏิบัติงาน RUBIC” หมายความว่า แบบบันทึกผลการปฏิบัติการสอนในเนื้อหาเรื่อง
การโขลกน้ำพริกแกงตลอดกระบวนการ ซึ่งได้มาจากการสังเกตผู้เรียนที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย

“นักศึกษาหลักสูตรอาหารไทย ” หมายความว่า ผู้เรียนหลักสูตรอาหารไทยรอบเช้า ภาคเรียนที่
๓/๒๕๖๔

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

๑. ได้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องการปรุงเครื่องแกง หลักสูตรวิชาอาหารไทย ที่ผู้สอนสามารถนำไปใช้ในการ
การแก้ไขปัญหาในการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปใช้ต่อยอดในการ
ประกอบอาชีพได้อย่างยั่งยืน

๒. ผู้เรียนสามารถศึกษาเรียนรู้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องการปรุงเครื่องแกง หลักสูตรวิชาอาหารไทย ได้
อย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ทำให้เกิดความเข้าใจสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างหลากหลาย

ตัวแปรที่ศึกษา

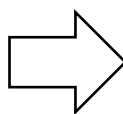
ตัวแปรอิสระ การสอนโดยใช้สื่อวิดีโอเรื่องการปรุงเครื่องแกง

ตัวแปรตาม ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาหลักสูตรอาหารไทย รอบเช้า ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ จำนวน ๕
คน หลังจากใช้ สื่อวิดีโอเรื่องการปรุงเครื่องแกง มาใช้ในการเรียน-การสอน สามารถโขลกน้ำพริกแกงได้
ละเอียด น้ำแกงไม่เป็นโคลน ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด

กรอบแนวคิดการวิจัย

ตัวแปรอิสระ

การเรียนการสอนโดยใช้สื่อวิดีโอการสอน
เรื่องการปรุงเครื่องแกง
- การสอนด้วยสื่อวิดีโอ
- การปรุงเครื่องแกง
- แบบประเมิน Rubric



ตัวแปรตาม

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา
หลักสูตรอาหารไทย รอบเช้า ภาคเรียนที่
๓/๒๕๖๔ หลังจากใช้ สื่อวิดีโอเรื่องการปรุง
เครื่องแกง

บทที่ ๒

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยจึงศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยเสนอตามลำดับหัวข้อ

๑. วิดีโอสื่อการสอน
๒. พริกเครื่องแกงสำหรับอาหารไทย
๓. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
๔. แบบประเมิน Rubic

๑. วิดีโอสื่อการสอน

สื่อการสอนรูปแบบวิดีโอและโปรแกรมตัดต่อวิดีโอ ความหมายของสื่อการเรียนการสอน (Instructional Media) สื่อ (Media) หมายถึง ตัวกลางที่ใช่ถ่ายทอดหรือนำความรู้ ในลักษณะต่าง ๆ จากผู้ส่งไปยังผู้รับให้เข้าใจ ความหมายได้ตรงกันในการเรียนการสอนสื่อที่ใช้เป็นตัวกลางนำความรู้ในกระบวนการสื่อความหมายระหว่างผู้สอนกับผู้เรียนเรียกว่าสื่อการสอน (Instruction Media)

ในทางการศึกษามีคำที่มีความหมายแนวเดียวกันกับสื่อการเรียนการสอน เช่น สื่อการสอน (Instructional Media or Teaching Media) สื่อการสอน (Educational media) อุปกรณ์ช่วยสอน (Teaching Aids) เป็นต้น ในปัจจุบันนักศึกษามักจะเรียกการนำสื่อการเรียนการสอนชนิดต่าง ๆ มารวมกันว่า เทคโนโลยีทางการศึกษา(Educational) ซึ่งหมายถึงการนำเอาวัสดุอุปกรณ์และวิธีการมาใช้ร่วมกันอย่างมีระบบในการเรียนการสอน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสอน

สื่อการเรียนการสอน หมายถึง สิ่งต่างๆ ที่เป็นบุคคล วัสดุ อุปกรณ์ ตลอดจนเทคนิควิธีการ ซึ่งเป็นตัวกลางทำให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตามจุดประสงค์ของการเรียนการสอนที่กำหนดไว้ได้อย่างง่ายและรวดเร็ว เป็นเครื่องมือและตัวกลางซึ่งมีความสำคัญในกระบวนการเรียนการสอนมีหน้าที่เป็นตัวนำความต้องการของครูไปสู่ตัวนักเรียนอย่างถูกต้องและรวดเร็วเป็นผลให้นักเรียนเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมไปตามจุดมุ่งหมายการเรียนการสอนได้อย่างถูกต้องเหมาะสม นักการศึกษาเรียกชื่อการสอนด้วยชื่อต่าง ๆ เช่น อุปกรณ์การสอน สื่อการสอน เทคโนโลยีการศึกษา สื่อการเรียนการสอนสื่อการศึกษา เป็นต้น

๒. พริกแกงสำหรับอาหารไทย

ในบรรดาอาหารไทย แกงไทยจัดเป็นอาหารประเภทที่ทำค่อนข้างยากด้วยขั้นตอนการปรุงอย่างละเอียดละไม รวมทั้งองค์ประกอบวัตถุดิบหลายอย่างที่ล้วนมีผลสัมพันธ์กับความอร่อย โดยเฉพาะแกงไทยที่ต้องใช้ ‘พริกแกง’ เพราะพริกแกงส่งผลต่อกลิ่น รสชาติ และสีส้มของแกง ใครจะรู้ว่าพริกแกงซอหนึ่งประกอบด้วยวัตถุดิบเป็นสิบชนิดโขลกรวมกัน รสชาติแกงไทยจึงซับซ้อนหาตัวจับได้ยากเลยทีเดียว ตำรับอาหารไทยมีพริกแกงหลายชนิด แต่ละพริกแกงมีวัตถุดิบคล้ายกัน ต่างกันตรงเพิ่มลดโน้มนัดนี้หน่อย แตกยอดกลายเป็นพริกแกงอีกชนิด ส่วนผสมยีนพื้นของพริกแกงทุกชนิดที่ต้องมีคือ หอมแดง กระเทียม กะปิ และเกลือ ประกอบกับสมุนไพรให้กลิ่น เช่น ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด รากผักชี

กระชาย ขมิ้น ซึ่งแล้วแต่ชนิดของพริกแกงว่าใช้สมุนไพรตัวไหนบ้าง ตัวชูโรงที่สำคัญของพริกแกงจะเป็นสิ่งใดไปไม่ได้นอกจาก ‘พริก’ จะพริกสด พริกแห้ง พริกขี้หนู พริกขี้ฟ้าเขียวหรือแดง ใช้ได้หมดเป็นตัวบ่งชี้ระดับความเผ็ดร้อนและทำให้สีสันทันพริกแกงออกมาต่างกัน สุดท้ายคือเครื่องเทศ เช่น ลูกผักชี ยี่ห่วย กานพลู อบเชย ฯลฯ ก็สำคัญ ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมของน้ำแกงและดับกลิ่นคาวเนื้อสัตว์ แต่ก่อนนำไปโขลกรวมกับวัตถุดิบตัวอื่น ต้องนำมาคั่วให้หอมเสียก่อน

๓. ผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเป็นความสามารถของนักเรียนในด้านต่างๆ ซึ่งเกิดจากนักเรียนได้รับประสบการณ์จากกระบวนการเรียนการสอนของครู โดยครูต้องศึกษาแนวทางในการวัดและประเมินผล การสร้างเครื่องมือวัดให้มีคุณภาพนั้น ได้มีผู้ให้ความหมายของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนไว้ดังนี้

ปราณี กองจินดา (๒๕๔๙, หน้า ๔๒) กล่าวว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ความสามารถหรือผลสำเร็จ ที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอนเป็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและประสบการณ์เรียนรู้ทางด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย และยังได้จำแนกผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนไว้ตามลักษณะของวัตถุประสงค์ของการเรียนการสอนที่แตกต่างกัน

ไพโรจน์ คะเชนทร์ (๒๕๕๖) ให้คำจำกัดความผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนว่า คือคุณลักษณะ รวมถึงความรู้ ความสามารถของบุคคลอันเป็นผลมาจากการเรียนการสอน หรือ มวลประสบการณ์ทั้งปวงที่บุคคลได้รับจากการเรียนการสอน ทำให้บุคคลเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในด้านต่างๆ ของสมรรถภาพทางสมอง ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อเป็นการตรวจสอบระดับความสามารถสมองของบุคคลว่าเรียนแล้วรู้อะไรบ้าง และมีความสามารถด้านใดมากน้อยเท่าไร ตลอดจนผลที่เกิดขึ้นจากการเรียนการฝึกฝนหรือประสบการณ์ต่างๆ ทั้งในโรงเรียน ที่บ้าน และสิ่งแวดล้อมอื่นๆ รวมทั้งความรู้สึก ค่านิยม จริยธรรมต่างๆ ก็เป็นผลมาจากการฝึกฝนด้วย

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ผลที่เกิดจากกระบวนการเรียนการสอนที่จะทำให้นักเรียนเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม และสามารถวัดได้โดยการแสดงออกมาทั้ง ๓ ด้าน คือ ด้านพุทธิพิสัย ด้าน จิตพิสัย และด้านทักษะพิสัย

๔. แบบประเมิน Rubic

๓.๑ รูบริคหรือรูบริคการให้คะแนนคืออะไร

รูบริค คือ เครื่องมือในการให้คะแนน ซึ่งประกอบด้วยเกณฑ์ด้านต่าง ๆ ที่ใช้พิจารณาชิ้นงานหรือการปฏิบัติ เช่น การประเมินงานเขียนจะพิจารณาวัตถุประสงค์ องค์ประกอบ รายละเอียด น้ำเสียงของการเขียน และกลวิธีการเขียน เป็นต้น อีกประการหนึ่ง คือ ระดับคุณภาพของเกณฑ์ แต่ละด้าน ซึ่งมีตั้งแต่ระดับดีเยี่ยมจนถึงต้องปรับปรุง (Heidi Goodrich Andrade, ๑๙๙๗)

รูบริคการให้คะแนน คือ แนวทางการให้คะแนนอย่างละเอียด ซึ่งพัฒนาขึ้นโดยผู้สอนหรือผู้ประเมิน เพื่อเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ผลงานหรือกระบวนการที่เกิดจากความพยายามของนักเรียน (Barbara M. Moskel, ๒๐๐๐)

รูบริคเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scales) ที่ใช้ประเมินการปฏิบัติ ซึ่งตรงกันข้ามกับแบบสำรวจรายการ (Checklists) โดยปกติจะเรียกว่าแนวทางการให้คะแนน (Scoring guides) ประกอบด้วย

เกณฑ์การประเมินการปฏิบัติที่มีลักษณะเฉพาะ ใช้ในการประเมินการปฏิบัติงานของนักเรียน หรือประเมินผลผลิตซึ่งเป็นผลจากการปฏิบัติงาน (Craig A Mertler, ๒๐๐๑)

กล่าวโดยสรุปได้ว่า รุบริกเป็นเครื่องมือให้คะแนนชนิดหนึ่ง ใช้ในการประเมินการปฏิบัติงานหรือผลงานของนักเรียน รุบริกประกอบด้วย ๒ ส่วน คือ เกณฑ์ที่ใช้ประเมินการปฏิบัติหรือผลผลิตของนักเรียน และระดับคุณภาพหรือระดับคะแนน เกณฑ์จะบอกผู้สอนหรือผู้ประเมินว่าการปฏิบัติงานหรือผลงานนั้น ๆ จะต้องพิจารณาสิ่งใดบ้าง ระดับคุณภาพหรือระดับคะแนนจะบอกว่า การปฏิบัติหรือผลงานที่สมควรจะได้ระดับคุณภาพหรือระดับคะแนนนั้น ๆ ของเกณฑ์แต่ละตัวมีลักษณะอย่างไร รุบริกจึงเป็นเหมือนการกำหนดลักษณะเฉพาะ (Specification) ของการปฏิบัติหรือผลงานนั้น ๆ ในเชิงคุณภาพหรือเชิงปริมาณ หรือทั้ง ๒ ประการรวมกัน ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับ เป้าหมายของการประเมิน

๓.๒ ทำไมจึงต้องใช้รุบริก

การใช้รุบริกมีประโยชน์สำหรับครูและนักเรียนหลายประการ ดังนี้

๑. รุบริกเป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพมากทั้งในการเรียนการสอนและ การประเมินช่วยปรับปรุงพัฒนาการปฏิบัติหรือการแสดงออกของนักเรียน ในขณะที่ตัวนั้นก็ช่วยควบคุมการปฏิบัตินั้นๆ ด้วย โดยครูต้องกำหนดความต้องการหรือ ความคาดหวังในผลงานของนักเรียน อย่างชัดเจน และแสดงให้เห็นนักเรียนทราบว่าจะทำให้ถึงความคาดหวังนั้นได้อย่างไร ซึ่งมักปรากฏว่าคุณภาพผลงานและการเรียนรู้ของนักเรียนพัฒนาขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ข้อโต้แย้งถกเถียงที่มีกพบเสมอในเรื่องการใช้รุบริกคือ การให้คำอธิบายที่ชัดเจนในเรื่องคุณภาพ เมื่อนักเรียนมีข้อบกพร่องตามเกณฑ์ใด ครูจะช่วยชี้แนะและบอกได้ว่าครูคาดหวังให้นักเรียนทำอะไร

๒. รุบริกช่วยให้นักเรียนตัดสินคุณภาพผลงานของตนเองและของคนอื่น ๆ อย่างมีเหตุผล เมื่อใช้รุบริกเป็นแนวทางการประเมิน นักเรียนจะสามารถชี้แนะและ แก้ปัญหาเกี่ยวกับผลงานของตนเองและผู้อื่นได้อย่างตรงจุด การฝึกซ้ำ ๆ เกี่ยวกับการประเมินผลงานกลุ่มและผลงานของตนเองทำให้นักเรียนเพิ่มความรับผิดชอบ เกี่ยวกับผลงานของตนมากขึ้น และยุติการถามตนเองว่า “ฉันทำงานเสร็จหรือยัง”

๓. รุบริกช่วยลดเวลาครูในการประเมินงานของนักเรียน ผลงานที่ผ่าน การประเมินโดยเจ้าของผลงานเอง และโดยกลุ่มซึ่งยึดเกณฑ์หรือรุบริกเป็นหลักนั้น ทำให้ข้อบกพร่องมีน้อยมากเมื่อมาถึงมือครู หากมีสิ่งใดที่ต้องปรับปรุงบอกกล่าวกัน ครูก็เพียงแต่วงประเด็นนั้นในรุบริก แทนที่จะต้องอธิบายกันยืดเยื้อ นอกจากนี้รุบริกยังช่วยให้ข้อมูลย้อนกลับแก่นักเรียนมากขึ้น เกี่ยวกับจุดเด่นและสิ่งที่ต้องปรับปรุง

๔. รุบริกมีความยืดหยุ่น คือ มีระดับคุณภาพตั้งแต่ดีเยี่ยมจนถึงต้องปรับปรุง ทำให้ครูนำไปใช้กับนักเรียนที่ละความสามารถได้ คือ นำไปใช้กับนักเรียนที่เรียนเก่งจนถึงนักเรียนที่เรียนอ่อน โดยใช้เกณฑ์สะท้อนผลงานของเธอ

๕. รุบริกใช้ง่ายและอธิบายได้ง่าย นักเรียนจะรู้ชัดเจนว่าเขาเรียนรู้อะไรบ้าง ในปลายปีเขาก็จะประเมินได้อย่างถูกต้อง ผู้ปกครองก็เกิดความกระตือรือร้น และรู้ชัดเจนว่าลูกหลานจะต้องทำอย่างไรเพื่อประสบความสำเร็จ

นอกจากนี้ ในเว็บไซต์ teachervision.fen.com/teaching-methods/rubrics ได้กล่าวถึงเหตุที่ต้องใช้รุบริกว่า ผู้เชี่ยวชาญหลายคนเชื่อว่ารุบริกช่วยปรับปรุงผลงานขั้นสุดท้ายของนักเรียน ซึ่งมีผลให้เกิดการเรียนรู้มากขึ้น เมื่อครูประเมิน รายงานหรือโครงการก็จะรู้โดยนัยว่าอะไรทำให้ผลงานสุดท้ายออกมาดีและเป็นเพราะอะไร การที่นักเรียนรู้รุบริกล่วงหน้าหรือก่อนการทำงาน เขาก็จะรู้ว่าเขาจะได้รับ การประเมินอย่างไรและจะมีการเตรียมตัวตามประเด็นการประเมินนั้น ๆ การพัฒนาปรับปรุงรุบริกซึ่ง

เปรียบเสมือนตะแกรงร่อนและใช้เป็นเครื่องมือสำหรับนักเรียน จะเป็นแกนที่จำเป็นในการปรับปรุงคุณภาพของงานและเพิ่มพูนความรู้ โดยสรุปแล้ว

- การเตรียมรูบริคเป็นแนวทางที่นักเรียนใช้สร้างความรู้
- การพิจารณารูบริคเป็นส่วนหนึ่งของแผนเวลาวางแผนด้วย ไม่ใช่เพิ่มเวลาเพื่อเตรียมรูบริค

เมื่อสร้างรูบริคแล้วสามารถนำไปใช้ในกิจกรรมที่หลากหลาย การทบทวน การสร้างมโนคติใหม่ และการพิจารณาใหม่ของมโนคติเดิมจากหลาย ๆ มุมมอง ช่วยพัฒนาความเข้าใจของนักเรียนเกี่ยวกับสิ่งที่เรียน รูบริคที่สร้างขึ้นสามารถนำไปใช้ หรือปรับเล็กน้อยและนำไปใช้กับกิจกรรมมากมาย เช่น มาตรฐานระดับยอดเยี่ยมของรูบริคการเขียนจะอยู่คงที่ตลอดปีการศึกษา แต่สิ่งที่เปลี่ยนไปคือความสามารถของนักเรียน และวิธีการสอนของครู เพราะสิ่งที่จำเป็นหรือสิ่งสำคัญยังคงอยู่ จึงไม่จำเป็นต้องสร้างรูบริคใหม่ทั้งหมดสำหรับทุกกิจกรรม

ข้อดีของการใช้รูบริคมีหลายประการ ได้แก่

- ผู้สอนสามารถเพิ่มคุณภาพการสอนได้โดยตรง โดยมีเป้าหมาย จุดเน้น และความตั้งใจที่รายละเอียดเฉพาะ เป็นตัวอย่างสำหรับนักเรียน

- นักเรียนมีแนวทางที่ชัดเจนตามความคาดหวังของครู
- นักเรียนใช้รูบริคเป็นเครื่องมือพัฒนาความสามารถของตน
- ครูนำรูบริคไปใช้ซ้ำได้อีกในกิจกรรมอื่นๆ

๓.๓ เมื่อไรการให้คะแนนแบบรูบริคจึงเป็นเทคนิคการประเมินที่เหมาะสม

การให้คะแนนแบบรูบริคมักใช้ในการประเมินกิจกรรมกลุ่ม ประเมิน โครงการและการนำเสนอปากเปล่า เหมาะที่จะใช้กับวิชาภาษา คณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ เป็นการประเมินในชั้นเรียน ในสหรัฐอเมริกาใช้ทั้งในระดับก่อนอุดมศึกษาและอุดมศึกษา รูบริคการให้คะแนนจะใช้ที่ไหนและเมื่อไรนั้นไม่ได้ขึ้นอยู่กับระดับชั้นหรือวิชา แต่ขึ้นอยู่กับเป้าหมายของการประเมิน

การให้คะแนนแบบรูบริคเป็นหนึ่งในหลาย ๆ ทางเลือกที่ใช้ประเมินผลงานของนักเรียน ตัวอย่างเช่น แบบตรวจสอบรายการ (Checklists) อาจใช้ประเมิน งานเขียน แทนที่จะใช้รูบริคก็ได้ ถ้าข้อมูลนั้นอยู่ในขอบเขตจำกัดและเฉพาะเจาะจง การให้คะแนนแบบรูบริคมักใช้กับการประเมินที่มีการอธิบายบรรยายเพื่อสนับสนุนการประเมินว่า บรรลุตามขอบเขตของเกณฑ์หรือไม่

การให้น้ำหนักตัวเลขกับทักษะย่อย ๆ ในกระบวนการก็เป็นเทคนิคการประเมินอีกอย่างหนึ่ง ค่าตัวเลขที่ให้ไม่ได้เป็นตัวชี้วัดว่านักเรียนจะต้องปรับปรุง การปฏิบัติอย่างไร นักเรียนที่ได้คะแนน ๗๐ จาก ๑๐๐ จะไม่ทราบว่าต้องปรับปรุง ตัวเองอย่างไรในการทำงานครั้งต่อไป การให้คะแนนรูบริคจะให้รายละเอียดของแต่ละระดับว่ามีความหมายอย่างไร คำอธิบายหรือรายละเอียดนั้นจะช่วยให้นักเรียนเข้าใจว่าทำไมถึงได้คะแนนเท่านั้น และเขาจะต้องทำอย่างไรเพื่อปรับ-ปรุงตัวในการปฏิบัติครั้งต่อไป

การให้คะแนนแบบรูบริคมีส่วนดีหรือเป็นประโยชน์อย่างน้อย ๒ ประการในกระบวนการประเมินผล ประการแรก รับรองหรือสนับสนุนการทดสอบว่าถึงหรือบรรลุขอบเขตตามเกณฑ์ที่ระบุไว้ ประการที่สอง ให้ผลสะท้อนกลับไปยังนักเรียนว่า จะปรับปรุงการปฏิบัติของตนอย่างไร ถ้าส่วนดีเหล่านี้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการประเมิน การให้คะแนนแบบรูบริคก็จะเป็นเทคนิควิธีการประเมินที่เหมาะสม

บทที่ ๓ วิธีดำเนินการวิจัย

ศึกษาผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนโดยการใช้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงของนักศึกษาหลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔
ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

๑. กลุ่มเป้าหมาย
๒. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
๓. รูปแบบการวิจัย
๔. การเก็บรวบรวมข้อมูล
๕. การวิเคราะห์ข้อมูล
๖. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นนักศึกษาห้องเรียนหลักสูตรวิชา อาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ จำนวนทั้งหมด ๕ คน ได้มาโดยวิธีการ เลือกโดยเฉพาะเจาะจง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

๑. สื่อวิดีโอเรื่องการปรุงเครื่องแกง
๒. แบบสังเกตการปฏิบัติงาน RUBIC

รูปแบบการวิจัย

เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ รูปแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการในชั้นเรียนใช้แบบแผนการวิจัยแบบกลุ่มทดลองกลุ่มเดียว วัดผลก่อนและหลังการทดลอง (One Group Pretest – Posttest Design)

O_1	X	O_2
X	: การทดลองให้ใช้สื่อ	
O_1	: การวัดผลก่อนการทดลองใช้สื่อ	
O_2	: การวัดผลหลังการทดลองใช้สื่อ	

การเก็บรวบรวมข้อมูล ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ ดังนี้

๑. การเก็บรวบรวมข้อมูลเครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ แบบสังเกต Rubic

การวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้ค่าเฉลี่ยกลุ่มเป้าหมาย (Mean)
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล มีดังนี้

หาค่าเฉลี่ย (Mean) ใช้สูตรดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, ๒๕๔๕)

$$\mu = \frac{\sum X}{N}$$

เมื่อ

μ แทน คะแนนเฉลี่ย

$\sum X$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดในกลุ่ม

N แทน จำนวนคะแนนในกลุ่ม

บทที่ ๔ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ศึกษาผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนโดยการใช้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงของนักศึกษาหลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ ผู้วิจัยได้เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

๑. สัญลักษณ์ที่ใช้ในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล
๒. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

๑. สัญลักษณ์ที่ใช้ในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อให้เข้าใจตรงกันในการแปลความหมายของข้อมูล ผู้ศึกษาจึงกำหนดสัญลักษณ์ที่ใช้ในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

N	แทน	จำนวนนักเรียนในกลุ่มทดลอง
μ	แทน	ค่าเฉลี่ย (Mean)

๒. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

หาค่าร้อยละ (Percentage) ของผู้ที่ผ่านการประเมินหลังจากใช้

$$P = (5 \times 100) / 5$$

ได้ $P = 100$

๒) หาค่าเฉลี่ย (Mean) μ ของผู้ที่ผ่านการประเมินหลังจากใช้สื่อวิดีโอเรื่องการปรุงเครื่องแกง

$$(76 + 86 + 96 + 92 + 76) / 5$$

ได้ $\mu = 87.20$

ตารางที่ ๑ แสดงการเปรียบเทียบผลการพัฒนาก่อนเรียน และหลังเรียน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล นศ.	คะแนนก่อน	คะแนนหลัง	ค่าต่าง	ร้อยละ ก่อน	ร้อยละ หลัง
๑	นางสาวสิริฐิติศา อริกุล	๑๓	๑๙	๖	๕๒	๗๖
๒	นายเจษฎา ศรีประชุม	๑๔	๒๔	๑๐	๕๖	๙๖
๓	นายธีรเดช กองพุด	๑๔	๒๔	๑๐	๕๖	๙๖
๔	นางสาวพีรดา สิริธัญกุล	๑๔	๒๓	๙	๕๖	๙๒
๕	นายสิทธิยา กี่ศิริ	๑๒	๑๙	๗	๔๘	๗๖
	คะแนนรวม	๖๗	๑๐๙	๔๒	๒๖.๘	๔๓.๖
	คะแนนค่าเฉลี่ย	๑๓.๔	๒๑.๘	๘.๔	๕๓.๖	๘๗.๒๐

จากตารางที่ ๑ พบว่าหลังจากใช้สื่อวิดีโอเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงในการเรียนการสอนนักศึกษา มีคะแนนสอบหลังเรียนผ่านตามเกณฑ์ทั้งหมด ได้คะแนนเฉลี่ยหลังเรียน ๒๑.๘ คะแนน ซึ่งมากกว่าคะแนนเฉลี่ยก่อนเรียนซึ่งได้ ๑๓.๔ คะแนน อยู่ ๘.๔ คะแนน

บทที่ ๕

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลอง มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนโดยการใช้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงของนักศึกษาหลักสูตรวิชาอาหารไทย ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ นักศึกษาหลักสูตรอาหารไทย รอบเช้า ภาคเรียนที่ ๓/๒๕๖๔

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย สื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกง และแบบสังเกตการปฏิบัติงานขั้นตอนการปรุงพริกแกง (Rubric)

ผู้วิจัยได้นำผลการวิเคราะห์ข้อมูล มาอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

๑. วิเคราะห์ผล จากการศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษาสามารถสรุปผลตามจุดมุ่งหมายของการศึกษา สรุปผลได้ดังนี้

จากผลการทดสอบพบว่าหลังจากใช้สื่อวิดีโอเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกงในการเรียนการสอน นักศึกษามีคะแนนสอบหลังเรียนผ่านตามเกณฑ์ทั้งหมด ได้คะแนนเฉลี่ยหลังเรียน ๒๑.๘ คะแนน ซึ่งมากกว่าคะแนนเฉลี่ยก่อนเรียนซึ่งได้ ๑๓.๔ คะแนน อยู่ ๘.๔ คะแนน แสดงว่าการเรียนโดยใช้สื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกง ช่วยพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในเรื่องการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกง ได้เป็นอย่างดี

๒. อภิปรายผล

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษารายบุคคลหลังสอนด้วยสื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกง มีคะแนนสูงขึ้นทุกคน ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษารายบุคคลมีคะแนนสูงขึ้น และเมื่อนำคะแนนทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ย พบว่า มีค่าเฉลี่ยเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากสื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกง นี้ผู้วิจัยได้ศึกษาหลักการสร้าง ขั้นตอนและได้จัดทำตามกระบวนการต่าง ๆ ที่ศึกษาตลอดจนปรึกษาผู้เชี่ยวชาญทุกขั้นตอน และสื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกง ที่จัดทำขึ้นมีลักษณะที่มีลำดับขั้นตอนการปฏิบัติที่ชัดเจน ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติงานจริงทำให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ การนำไปใช้ ในการวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการประเมินผลในเรื่องที่ศึกษา ผู้เรียนเรียนรู้ได้เร็วมีความสนใจและตั้งใจเรียนมากขึ้น สนุกสนานเพลิดเพลินในการศึกษาจากสื่อวิดีโอการสอนเรื่องขั้นตอนการปรุงพริกแกง ซึ่งย่อมทำให้ประสิทธิภาพในการเรียนดีขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสุชญา เชียงทอง (๒๕๖๕:บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน วิชาโภชนาการ ของนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ ๒ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ โดยใช้รูปแบบการจัดการเรียนรู้ด้วยกระบวนการ Active Learning ผลการศึกษา พบว่าการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ก่อนและหลังการเรียน ของนักเรียนที่เรียนโดยใช้รูปแบบการจัดการเรียนรู้ด้วยกระบวนการ Active Learning วิชาโภชนาการเบื้องต้น พบว่านักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ ๑ แผนกวิชาคหกรรมฐานวิทยาศาสตร์ สาขางานแปรรูปอาหาร มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๒๓.๕๔ คิดเป็นร้อยละ ๗๘.๔๘ สูงกว่าผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๑๑.๓๖ คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๗๒ ซึ่งผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน

สูงกว่าก่อนเรียน มีค่าเฉลี่ยสูงกว่าเท่ากับ ๑๒.๑๘ คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๖๐ แสดงให้เห็นว่า การใช้รูปแบบการจัดการเรียนรู้ด้วยกระบวนการ Active Learning สามารถส่งผลให้ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนดีขึ้น สอดคล้องกับงานวิจัยของสภาพร ปิ่นทอง(๒๕๕๙:บทคัดย่อ) เรื่องการศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนวิชา วิทยาศาสตร์ เรื่อง อาหารและสารอาหาร ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒ ด้วยวิธีการสอนแบบเกมศึกษา พบว่า นักเรียนที่ได้รับผลการจัดการเรียนรู้ด้วยวิธีการสอนแบบเกมศึกษา ก่อนเรียน (= ๑๒.๕๓ , S.D. = ๔.๐๐) มีค่าเฉลี่ยผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงกว่าหลังเรียน (= ๒๓.๔๓ , S.D. = ๔.๔๐) อย่างมีนัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ.๐๕

๓. ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้

๑. ครูผู้สอนควรชี้แนะ ดูแล ให้คำแนะนำ ติดตามสังเกตการณ์นักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนรู้ อย่างใกล้ชิด เนื่องจากนักศึกษาอาจจะยังไม่เข้าใจในการใช้สื่อวิดีโอ

๒. ควรสร้างและศึกษาผลการใช้สื่อวิดีโอการสอนในเรื่องอื่น ๆ เพื่อที่ผู้เรียนจะได้มีสื่อการสอนที่ ครอบคลุมทุกเรื่องในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

เอกสารอ้างอิง

- บุญชม ศรีสะอาด. (๒๕๔๕). การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ ๗. กรุงเทพฯ:ชมรมเด็ก.
- ปราณี กองจินดา. (๒๕๔๙). การเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนคณิตศาสตร์และทักษะการคิดเลข
ในใจของนักเรียนที่ได้รับการสอนตามรูปแบบซิปปาโดยใช้แบบฝึกหัดที่เน้นทักษะการคิดเลข ในใจกับ
นักเรียนที่ได้รับการสอนโดยใช้คู่มือครู. วิทยานิพนธ์ ค.ม.(หลักสูตรและการสอน), มหาวิทยาลัยราช
ภัฏพระนครศรีอยุธยา.
- ไพโรจน์ คะเชนทร์. (๒๕๕๖). การวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน. ค้นเมื่อ ๑๗ ม.ค. ๖๑ จาก
[www.waltoongpel.com /Sarawichakarn/wichakarn/๑-๑๐/การวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
๑๐.pdf](http://www.waltoongpel.com/Sarawichakarn/wichakarn/๑-๑๐/การวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน๑๐.pdf).
- ศรีสมร คงพันธ์. (๒๕๕๓). อาหารคาวหวานกับอาจารย์ศรีสมร. สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร.
- สุชญา เชียงทอง. (๒๕๖๕). การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน วิชาโภชนาการ ของนักเรียนระดับชั้น
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่ ๒ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ. วิทยาลัยการอาชีพ
นครปฐม.
- อบเชย วงทอง, ชนิษฐา พูนผลกุล. (๒๕๕๗). หลักการประกอบอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพมหานคร.

แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน (ก่อนทำนวัตกรรมการ)

หมวดวิชา คหกรรม

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

หลักสูตร อาหารไทย

เรื่อง ขั้นตอนการปรุงพริกแกง

เวลา ๓ ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ ๓

ปีการศึกษา ๒๕๖๔ รอบ เช้า

ที่	คะแนน	ชื่อ	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	ขั้นตอนทำงานถูกต้อง	ความปลอดภัยในการทำงาน	ความละเอียดของพริกแกง	เสร็จทันเวลา	รวม
			๔	๔	๔	๔	๔	๒๕
๑	นางสาวสิริฉวีนิศา อริกุล		๒	๒	๓	๓	๓	๑๓
๒	นายเจษฎา ศรีประชุม		๓	๓	๓	๒	๓	๑๔
๓	นายธีรเดช กองพุด		๓	๓	๓	๓	๒	๑๔
๔	นางสาวพีรดา สิริธัญกุล		๓	๒	๓	๓	๓	๑๔
๕	นายสิริยา กี่ศิริ		๓	๓	๒	๒	๒	๑๒

ผู้ประเมิน.....

แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน (หลังทำนวัตกรรมการ)

หมวดวิชา คหกรรม

สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

หลักสูตร อาหารไทย

เรื่อง ขั้นตอนการปรุงพริกแกง

เวลา ๓ ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ ๓

ปีการศึกษา ๒๕๖๔ รอบ เข้า

ร.๑	ค.๑	ค.๒					รวม
		การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	ขั้นตอนทำงานถูกต้อง	ความปลอดภัยในการทำงาน	ความละเอียดของพริกแกง	เสร็จทันเวลา	
		๕	๕	๕	๕	๕	๒๕
๑	นางสาวสิริฉวีนิศา อริกุล	๕	๕	๓	๕	๕	๑๙
๒	นายเจษฎา ศรีประชุม	๕	๕	๕	๕	๕	๒๕
๓	นายธีรเดช กองพุด	๕	๕	๕	๕	๕	๒๕
๔	นางสาวพีรดา สิริชัยกุล	๕	๕	๕	๕	๕	๒๕
๕	นายสิริยา กี่ศิริ	๕	๕	๕	๕	๓	๑๙

ผู้ประเมิน.....

**เกณฑ์การประเมิน
ขั้นตอนการปรุงพริกแกง**

รายการ	ระดับคะแนน				
	๕	๔	๓	๒	๑
๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	มีวัสดุอุปกรณ์ครบถ้วน เก็บและบำรุงรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดสถานที่ได้เรียบร้อยดี มาก	มีวัสดุอุปกรณ์ครบถ้วน เก็บและบำรุงรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดสถานที่ได้เรียบร้อยดี	วัสดุอุปกรณ์ครบถ้วน เก็บและบำรุงรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดสถานที่ได้ เรียบร้อย แต่ต้องเตือน บางส่วน	มีวัสดุอุปกรณ์ครบถ้วน เก็บและบำรุงรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดสถานที่ไม่เรียบร้อย ต้องตักเตือน	วัสดุอุปกรณ์ไม่ครบถ้วน เก็บและบำรุงรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดสถานที่ไม่เรียบร้อย ต้องตักเตือน
๒. ขั้นตอนการทำงาน ถูกต้อง	ทำงานได้ ถูกต้องตามลำดับขั้นตอนได้อย่างคล่องแคล่วดี มาก	ทำงานได้ ถูกต้องตามลำดับขั้นตอนได้อย่างคล่องแคล่วดี	ทำงานได้ ถูกต้องตามลำดับขั้นตอนแต่ยังขาดความคล่องแคล่ว	ทำงานได้ไม่ถูกต้องตามลำดับขั้นตอนต้องบอกเป็นบางครั้งและยังขาดความคล่องแคล่ว	ทำงานได้ไม่ถูกต้องตามลำดับขั้นตอนต้องบอกทุกครั้งและยังขาดความคล่องแคล่ว

๓. ความปลอดภัยในการทำงาน	ทำงานด้วยความระมัดระวังมีความปลอดภัยในการทำงานดีมาก	ทำงานด้วยความระมัดระวังมีความปลอดภัยในการทำงานมาก	ทำงานด้วยความระมัดระวังมีความปลอดภัยในการทำงานพอใช้	ทำงานไม่ระมัดระวังเป็นบางครั้งมีความปลอดภัยในการทำงานพอใช้	ทำงานไม่ระมัดระวังเป็นบางครั้งไม่มีความปลอดภัยในการทำงาน
รายการ	ระดับคะแนน				
	๕	๔	๓	๒	๑
๔. ความละเอียดของพริกแกง	มีความละเอียดและมีกลิ่นหอม	มีความละเอียดปานกลางและมีกลิ่นหอม	มีความละเอียดปานกลางและมีกลิ่นหอมเล็กน้อย	ไม่มีความละเอียดแต่มีกลิ่นหอมเล็กน้อย	ไม่มีความละเอียดและไม่มีการหมัก
๕. เสร็จทันเวลา	ทำงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด	ทำงานเสร็จช้ากว่าเวลาที่กำหนดไม่เกิน ๑๐ นาที	ทำงานเสร็จช้ากว่าเวลาที่กำหนดไม่เกิน ๑๕ นาที	ทำงานเสร็จช้ากว่าเวลาที่กำหนดไม่เกิน ๓๐ นาที	ทำงานเสร็จช้ากว่าเวลาที่กำหนดมากกว่า ๓๐ นาที