

Research Design Canvas แผนการออกแบบการวิจัย

ชื่อเรื่องวิจัย: การพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอน
โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน ร่วมกับสื่อประสม เพื่อเสริมสร้าง
ทักษะการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มของ
นักเรียนระดับชั้น ปวช.2 สาขาการโรงแรม กลุ่ม 1 วิทยาลัย
อาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

สาขาวิชา: การโรงแรม

ชื่อผู้วิจัย: นางสาวเพ็ญภา สมบันดาล

Date: 5 ก.ย. Version: 1.0
2569

วิทยาลัย: วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

1.ปัญหาที่ทำวิจัย 1. นักเรียนระดับชั้น ปวช.2 สาขาการโรงแรมยังขาดทักษะการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มที่จำเป็นต่อการทำงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว 2. การจัดการเรียนการสอนในปัจจุบันยังไม่เน้นการปฏิบัติจริงและไม่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน 3. ขาดการใช้สื่อประสมที่หลากหลายในการส่งเสริมการเรียนรู้และทักษะการทำงาน	2.คำถามวิจัย 1. การจัดการเรียนการสอนโดยใช้กิจกรรมเป็นฐานร่วมกับสื่อประสมสามารถพัฒนาทักษะการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักเรียนได้หรือไม่? 2. รูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพในการเพิ่มทักษะการทำงานของนักเรียนอย่างไร?	4.ทฤษฎีแนวคิดที่เกี่ยวข้อง (Keyword อย่างน้อย 3 คำ) 1. กิจกรรมเป็นฐาน, สื่อประสม, การเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติ, ทักษะการทำงาน	6.กลุ่มตัวอย่าง/กลุ่มเป้าหมาย 1. ประชากร: นักเรียนระดับชั้น ปวช.2 สาขาการโรงแรม กลุ่ม 1 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช 2. กลุ่มตัวอย่าง: นักเรียน 30 คน ที่เลือกโดยการสุ่มแบบง่าย	8.ระเบียบวิธีการวิจัย / แบบแผนการทดลอง วิธีการวิจัย: 1. วิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) แบบแผนการทดลอง: 1. แบบแผนการทดลองแบบเปรียบเทียบก่อนและหลังการทดลอง (Pretest-Posttest Control Group Design)
	3.วัตถุประสงค์การวิจัย 1. พัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอนโดยใช้กิจกรรมเป็นฐานร่วมกับสื่อประสม 2. ประเมินประสิทธิภาพของรูปแบบการจัดการเรียนการสอน	5.ตัวแปรที่ศึกษา ตัวแปรต้น: 1. รูปแบบการจัดการเรียนการสอนโดยใช้กิจกรรมเป็นฐานร่วมกับสื่อประสม ตัวแปรตาม:	7.เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เครื่องมือทดลอง: 1. หลักสูตรการสอนที่พัฒนาขึ้นโดยใช้กิจกรรมเป็นฐานร่วมกับสื่อประสม เครื่องมือรวบรวมข้อมูล:	

	ที่พัฒนาขึ้นในการเพิ่มทักษะการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักเรียน 3. สร้างหลักสูตรการสอนที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในสถานศึกษา	1. ทักษะการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักเรียน	1. แบบประเมินทักษะการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม, แบบสอบถามความพึงพอใจของนักเรียน	
9.การวิเคราะห์ข้อมูล 1. การวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA), การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ (Correlation Analysis), การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)			10.องค์ความรู้ใหม่ที่ได้ 1. รูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในการพัฒนาทักษะการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักเรียน 2. หลักฐานเชิงประจักษ์เกี่ยวกับประสิทธิภาพของกิจกรรมเป็นฐานร่วมกับสื่อประสมในการพัฒนาทักษะการทำงาน 3. แนวทางการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาการโรงแรมให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	