

Research Design Canvas แผนการออกแบบการวิจัย

ชื่อเรื่องวิจัย: การพัฒนาสมรรถนะด้านการประเมินและวิเคราะห์
คุณภาพอาหารด้วยโมดูลการเรียนรู้ เรื่องการประเมินคุณภาพทาง
ประสาทสัมผัสของอาหาร ของนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ
ชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สาขาวิชา: อาหารและโภชนาการ

ชื่อผู้วิจัย: นางรุ่งนภา อดุลนิรัตน์

Date: 5 ก.ย. Version: 1.0

2569

วิทยาลัย: วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

1.ปัญหาที่ทำวิจัย 1. นักเรียนปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมักขาดทักษะการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้ไม่สามารถตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างแม่นยำ 2. กระบวนการฝึกอบรมดั้งเดิมไม่สามารถตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการที่ต้องการบุคลากรที่มีความสามารถในการประเมินคุณภาพอาหารในเชิงลึก 3. ไม่มีเครื่องมือหรือวิธีการฝึกอบรมที่สามารถพัฒนาทักษะด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารได้อย่างครบวงจรและมีประสิทธิภาพ	2.คำถามวิจัย 1. โมดูลการเรียนรู้ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารสามารถพัฒนาสมรรถนะด้านการประเมินและวิเคราะห์คุณภาพอาหารของนักเรียนปวส. ได้จริงหรือไม่? 2. สมรรถนะด้านการประเมินและวิเคราะห์คุณภาพอาหารของนักเรียนปวส. ที่ได้รับการฝึกอบรมด้วยโมดูลการเรียนรู้ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารมีความแตกต่างจากก่อนฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญหรือไม่?	4.ทฤษฎีแนวคิดที่เกี่ยวข้อง (Keyword อย่างน้อย 3 คำ) 1. การเรียนรู้เชิงปฏิบัติ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การพัฒนาทักษะ การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ	6.กลุ่มตัวอย่าง/กลุ่มเป้าหมาย 1. ประชากร: นักเรียนปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการที่กำลังศึกษาอยู่ที่สถาบันการศึกษาในประเทศไทย กลุ่มตัวอย่าง: นักเรียนปวส. จำนวน 60 คน ที่ได้รับการสุ่มแบบสะดวก (Convenience Sampling)	8.ระเบียบวิธีการวิจัย / แบบแผนการทดลอง วิธีการวิจัย: 1. Mixed Methods แบบแผนการทดลอง: 1. One Group Pretest-Posttest Design
	3.วัตถุประสงค์การวิจัย 1. พัฒนาโมดูลการเรียนรู้ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารที่สามารถใช้ฝึกอบรม	5.ตัวแปรที่ศึกษา ตัวแปรต้น: 1. การฝึกอบรมด้วยโมดูลการเรียนรู้ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร	7.เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เครื่องมือทดลอง: 1. โมดูลการเรียนรู้ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร	

	นักเรียนปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. ประเมินผลสัมฤทธิ์ของโมดูลการเรียนรู้ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารในการพัฒนาสมรรถนะด้านการประเมินและวิเคราะห์คุณภาพอาหารของนักเรียนปวส. 3. สร้างแนวทางการฝึกอบรมที่สามารถนำไปปรับใช้ในสถานประกอบการเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ	ตัวแปรตาม: 1. สมรรถนะด้านการประเมินและวิเคราะห์คุณภาพอาหารของนักเรียนปวส.	เครื่องมือรวบรวมข้อมูล: 1. แบบทดสอบการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร แบบสอบถามความพึงพอใจในการใช้โมดูลการเรียนรู้	
9.การวิเคราะห์ข้อมูล 1. การวิเคราะห์ความแตกต่างของคะแนนก่อนและหลังการฝึกอบรมด้วยการทดสอบ t-test สำหรับตัวอย่างเดียว การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ของข้อมูลจากแบบสอบถามความพึงพอใจ			10.องค์ความรู้ใหม่ที่ได้ 1. โมดูลการเรียนรู้ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารที่สามารถนำไปใช้ฝึกอบรมนักเรียนปวส. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. แนวทางการพัฒนาทักษะด้านการประเมินและวิเคราะห์คุณภาพอาหารของนักเรียนปวส. ที่สามารถนำไปปรับใช้ในสถานประกอบการด้านอาหาร	