

Research Design Canvas แผนการออกแบบการวิจัย

ชื่อเรื่องวิจัย: การพัฒนาทักษะการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สร้างสรรค์ สาขาวิชา: อาหารและโภชนาการ

ชื่อผู้วิจัย: นางสาวนาถธิดา พงษ์สวัสดิ์

Date: 5 ก.ย. Version: 1.0

และเพิ่มมูลค่าจากวัตถุดิบท้องถิ่นด้วยโมดูล ในรายวิชาเบเกอรี่เพื่อ

2569

การค้า ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่1

วิทยาลัย: วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

1.ปัญหาที่ทำการวิจัย 1. ปัญหาหลักคือ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1 ขาดทักษะการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่สร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าจากวัตถุดิบท้องถิ่น ทำให้ไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้ ความจำเป็นในการแก้ไขคือการพัฒนาทักษะที่จำเป็นเพื่อรองรับความต้องการของตลาดแรงงาน ช่องว่างที่ต้องการแก้ไขคือ การขาดโมดูลการเรียนรู้ที่ออกแบบมาเฉพาะเพื่อพัฒนาทักษะดังกล่าว	2.คำถามวิจัย 1. การใช้โมดูลในการสอนสามารถพัฒนาทักษะการผลิตเบเกอรี่ของนักเรียนได้หรือไม่? โมดูลนี้สามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่เพิ่มมูลค่าจากวัตถุดิบท้องถิ่นได้อย่างไร?	4.ทฤษฎีแนวคิดที่เกี่ยวข้อง (Keyword อย่างน้อย 3 คำ) 1. การเรียนรู้โดยสืบเสาะ (Inquiry-Based Learning), การเรียนรู้จากประสบการณ์ (Experiential Learning), การออกแบบโมดูล (Module Design), การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ (Product Innovation)	6.กลุ่มตัวอย่าง/กลุ่มเป้าหมาย 1. ประชากรเป็นนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1 กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนจำนวน 30 คน ที่ได้รับการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling)	8.ระเบียบวิธีการวิจัย / แบบแผนการทดลอง วิธีการวิจัย: 1. วิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) แบบแผนการทดลอง: 1. แบบแผนการทดลองแบบกลุ่มเดียวเทียบก่อนและหลัง (One Group Pretest-Posttest Design)
3.วัตถุประสงค์การวิจัย 1. พัฒนาโมดูลการเรียนรู้ที่สามารถเพิ่มทักษะการผลิตเบเกอรี่ของนักเรียน พัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่สร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าจากวัตถุดิบท้องถิ่น ประเมินประสิทธิภาพของโมดูลในการพัฒนาทักษะของนักเรียน	5.ตัวแปรที่ศึกษา ตัวแปรต้น: 1. การใช้โมดูลในการสอน ตัวแปรตาม: 1. ระดับทักษะการผลิตเบเกอรี่ของนักเรียน	7.เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เครื่องมือทดลอง: 1. โมดูลการเรียนรู้เบเกอรี่ที่ออกแบบเฉพาะ เครื่องมือรวบรวมข้อมูล: 1. แบบทดสอบทักษะการผลิตเบเกอรี่, แบบสอบถามความพึงพอใจ		
9.การวิเคราะห์ข้อมูล 1. สถิติที่ใช้คือ t-test สำหรับการเปรียบเทียบผลก่อนและหลังการทดลอง การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) สำหรับข้อเสนอแนะและความคิดเห็น			10.องค์ความรู้ใหม่ที่ได้ 1. การพัฒนาโมดูลการเรียนรู้ที่สามารถเพิ่มทักษะการผลิตเบเกอรี่ของนักเรียน และการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่เพิ่มมูลค่าจากวัตถุดิบท้องถิ่น	