

โครงการพิเศษ

เรื่อง ส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะในการทำงาน รักการทำงาน และมีเจตคติที่ดีต่อ อาชีพสุจริต/การเรียนรู้และฝึกทักษะงานอาหาร

ชื่อโครงการ/กิจกรรม

ส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะในการทำงาน รักการทำงาน และมีเจตคติที่ดีต่อ อาชีพสุจริต/การเรียนรู้และฝึกทักษะงานอาหาร

ประเภท

โรงเรียนมาตรฐานสากล (World-Class Standard School)

ปีการศึกษา 2561

มาตรฐาน

- 3.1 จัดการเรียนรู้ผ่านกระบวนการคิดและปฏิบัติจริงและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตได้
- 3.2 ใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศและแหล่งเรียนรู้ที่เอื้อต่อการเรียนรู้

ผู้รับผิดชอบ

นางสาวกณัฐมา ส่งแสง

ความเป็นมา

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 ในมาตรา 24 การจัดการกระบวนการเรียนรู้โดยให้สถานศึกษาจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียน มุ่งเน้นให้นักเรียนคิดเป็น ทำเป็น โดยเรียนรู้จากประสบการณ์จริง ให้นักเรียนได้ฝึกทักษะ กระบวนการคิด การจัดการ การเผชิญสถานการณ์ และการประยุกต์ความรู้ที่ได้มาใช้ในการป้องกันและแก้ไขปัญหา กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีมุ่งพัฒนาให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต ได้จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลายโดยเปิดสอนรายวิชาพื้นฐานและรายวิชาเพิ่มเติมที่เกิดจากความสนใจของผู้เรียน โดยเปิดสอนวิชาเพิ่มเติมทางด้านอาหารได้แก่ วิชาช่างขนมไทย วิชาช่างเครื่องดื่ม และวิชาช่างขนมอบ โดยเน้นให้นักเรียนได้เรียนรู้ควบคู่กับการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดทักษะความชำนาญ รู้จักการวางแผน การบริหารจัดการงานอย่างเป็นระบบ และเกิดผลจากการปฏิบัติงานอย่างเป็นรูปธรรม

การจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ควบคู่กับการปฏิบัติจริงนั้นจำเป็นต้องใช้วัสดุและอุปกรณ์ต่างๆเพื่อใช้ในการฝึกปฏิบัติให้ผู้เรียนเกิด ทักษะการทำงาน มีความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติงานตามที่ตนเองถนัดและสนใจให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพ เห็นแนวทางในการประกอบอาชีพ รักการทำงาน สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพสุจริต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักเรียนมีวัสดุอุปกรณ์ในฝึกปฏิบัติงานด้านอาหารอย่างเพียงพอ เพื่อให้เกิดผลงานที่มีคุณภาพ
2. เพื่อให้นักเรียนใช้ความรู้และทักษะการทำงานเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวต่อไปในอนาคต

เป้าหมาย

1. เป้าหมายเชิงปริมาณ นักเรียนที่เลือกเรียนวิชาเพิ่มเติมเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 85
2. เป้าหมายเชิงคุณภาพ นักเรียนที่เลือกเรียนวิชาเพิ่มเติมร้อยละ 85 มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหาร สามารถสร้างผลงานที่ดีมีคุณภาพ และใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต

ระยะเวลา

1 ก.ย. 2561 - 1 ต.ค. 2561

สถานที่ดำเนินการ

ห้องคหกรรม กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ(งานอาหาร)

ตัวชี้วัด

ร้อยละ85 ของนักเรียนที่เรียนวิชาเพิ่มเติมทางด้านอาหารมีทักษะในการปฏิบัติงานในระดับดีขึ้นไป

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

นักเรียนมีทักษะในการทำงาน รักการทำงาน สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพสุจริต รักการเรียนรู้ รู้จักพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

สรุปคะแนนประเมิน

0.00

ขั้นเตรียมการ

- สำรวจรายการอาหารที่ใช้ฝึกปฏิบัติ
- แจกแจงวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้

ขั้นดำเนินการ

- ขออนุมัติฝ่ายดำเนินการ
- ดำเนินการจัดซื้อตามโครงการ

ขั้นตรวจสอบประเมินผล

- ติดตามประเมินผล
- แบบสอบถาม

ขั้นสรุปและรายงาน

- สรุปเป็นรูปเล่มและรายงานผล

งบประมาณ

ตาราง 1 การใช้จ่ายงบประมาณ

รายการ	งบประมาณที่กำหนดไว้ในแผน	งบประมาณที่ใช้จ่ายจริง
1.เงินอุดหนุนการศึกษา	10,000	10,000
2.เงินรายได้สถานศึกษา	-	-
3.อื่นๆ	-	-
รวม	10,000	10,000
คงเหลือ	0.00	

การบรรลุตัวชี้วัด

1. ผลสำเร็จตามตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ร้อยละของผลสำเร็จ	
	เป้าหมาย	ผลการดำเนิน
1. ร้อยละ85 ของนักเรียนที่เรียนวิชาเพิ่มเติมทางด้านอาหารมีทักษะในการปฏิบัติงานในระดับดีขึ้น	85	90
2.		
3.		
4.		

2. สรุปผลสำเร็จของโครงการ

ผลสำเร็จของโครงการโดยรวม คิดเป็นร้อยละ
ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการโดยรวม มีค่าเฉลี่ย
อยู่ในระดับ

เกณฑ์การสรุปผลค่าเฉลี่ยของระดับความพึงพอใจ

ค่าเฉลี่ย หมายถึง ระดับ
ค่าเฉลี่ย หมายถึง ระดับ
ค่าเฉลี่ย หมายถึง ระดับ
ค่าเฉลี่ย หมายถึง ระดับ
ค่าเฉลี่ย หมายถึง ระดับ

ความพึงพอใจ

ตาราง 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม/แบบประเมิน

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
--------------	------------	--------

1. เพศ		
1.1 ชาย	23	2
1.2 หญิง	22	3
รวม	23	22
2. อายุ		
2.1 น้อยกว่า 25 ปี	1	3
2.2 25-35 ปี	2	4
2.3 36-45 ปี	3	5
2.4 มากกว่า 45 ปี	4	5
รวม	23	34

จากตาราง 2 พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีจำนวน คน (ร้อยละ) อายุ 25-35 ปี มีจำนวน คน (ร้อยละ) รองลงมา 36-45 ปี มีจำนวน คน (ร้อยละ) ฯลฯ ตอนที่ 3 ความพึงพอใจในของผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความพึงพอใจ
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
รวม				

จากตาราง 3 พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม

มีความพึงพอใจในการจัดโครงการในภาพรวม อยู่ในระดับ มีค่าคะแนนเฉลี่ย (ร้อยละ)
 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านหรือรายชื่อ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม มีความพึงพอใจในด้าน หรือ ข้อคำถาม ในระดับ มีค่าคะแนนเฉลี่ย (ร้อยละ) ฯลฯ

ปัญหาและอุปสรรค

- การประกอบอาหารบางประเภทต้องใช้เวลานาน จึงทำให้ล่วงเลยเวลาเรียนในคาบอื่นๆ
- บางครั้งนักเรียนนำวัตถุดิบในการทำอาหารมาไม่ครบ ทำให้การทำอาหารไม่สมบูรณ์
- เนื่องจากห้องที่ใช้ปฏิบัติการอาหารอยู่ติดกับห้องเรียนงานช่างไม่ทำให้บางครั้งมีฝุ่นละออง กลิ่นสี ทำให้รบกวนการสอนและอันตรายต่อสุขภาพ
- อุปกรณ์เครื่องมือในการทำอาหารบางอย่างถูกหยิบยืมไปใช้ในกิจกรรมอื่นๆ เช่น การจัดเลี้ยงต่างๆ และในบางครั้งไม่ได้นำกลับมาคืนให้ครบ ทำให้มีอุปกรณ์สูญหายส่งผลในการใช้งานครั้งต่อไป
- น้ำที่ใช้ในการทำความสะดวกสาธิตไม่สะอาด มีตะกอนขุ่น และบางครั้งไหลน้อยทำให้ไม่สะดวกในการใช้งาน

ข้อเสนอแนะ

- ครูผู้สอนควรเลือกเมนูที่ใช้ในการปฏิบัติการทำอาหารให้เหมาะสมกับเวลา เพื่อไม่ให้กระทบกับเวลา
- จัดทำระเบียบการยืมอุปกรณ์และประกาศใช้อย่างเคร่งครัด

.....
 โรงเรียน : ศึกษาคณฺเหญิงเนื่องบุรี สพม.เพชรบุรี
 ประเภท : โรงเรียนมาตรฐานสากล (World-Class Standard School)
 โดย : ครูช.น. ChnbS
 เผยแพร่เมื่อ : 18 ก.ย. 2561
 จำนวนผู้เข้าชม : 82 คน