

# การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี

The Development of Multimedia Teaching Materials for Basic Course of Cooking Massaman Curry and Soup for Students of Thai Professional Vocational Certificate Program, MSC Thai Culinary School

ธีรภัทร์ บุตรครุธ<sup>1</sup> และชญาภัทร์ ก้ออาริโอ<sup>2</sup>

Teerapat Butkrut<sup>1</sup> and Chayapat Kee-ariyo<sup>2</sup>

- 1) นักศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
Graduate Student, Bachelor of Home Economics Program in Home Economics, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakorn E-mail: baby\_twin9598@hotmail.com
- 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประจำหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
Lecturer, Bachelor of Home Economics Program in Home Economics, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakorn E-mail: chayapat.s@rmutp.ac.th

Received: 22 ก.ย. 64 Revised: 20 ต.ค. 64 Accepted: 13 ธ.ค. 64

DOI: 10.14416/j.ted.2023.09.005

## บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) หาประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดีย 2) ประเมินความเหมาะสม และประโยชน์ของสื่อการสอนมัลติมีเดีย และ 3) ศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐาน การประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ประชากรคือ นักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพระดับต้น โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ที่ลงทะเบียนสมัครเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ ระดับต้น จำนวน 20 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ สื่อการสอนมัลติมีเดีย แบบทดสอบภาคปฏิบัติ แบบประเมินความเหมาะสม ความเป็นประโยชน์ของสื่อมัลติมีเดียและแบบประเมินความพึงพอใจ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัย พบว่า 1) ประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่องแกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ในภาพรวมมีประสิทธิภาพเท่ากับ 80.70/89.75 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ 2) ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นต่อการประเมินความเหมาะสม และความเป็นประโยชน์ของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตร



## บทความวิจัย

การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม  
เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี

ประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และ 3) นักเรียนมีความพึงพอใจต่อสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยรวม อยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ: สื่อมัลติมีเดีย อาหารไทย แกงมัสมั่น โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี นักเรียน

### Abstract

The purposes of this research were: 1) to determine the effectiveness of multimedia teaching materials in the course of Basic Cooking, Curry and Soup on the topic “Massaman Curry” for Thai Professional Certificate Program Students, MSC Thai Culinary School. 2) to assess suitability and the benefits of multimedia teaching materials in the course of Basic Cooking, Curry and Soup on the topic “Massaman Curry” for Thai Professional Certificate Program Students, MSC Thai Culinary School and 3) to study the students’ satisfaction towards multimedia teaching materials in the course of Basic Cooking, Curry and Soup on the topic “Massaman Curry” for Thai Professional Certificate Program Students, MSC Thai Culinary School. The population is 20 students in the Thai Professional Vocational Certificate Program from MSC Thai Culinary School who registered for the Thai Professional Certificate Program at the beginning level. The research tools were multimedia teaching materials, practical test, appropriateness assessment form, the benefits of multimedia and the satisfaction assessment form. The statistics used to analyze the data were mean and standard deviation.

The results showed that 1) the effectiveness of multimedia teaching materials in the course of Basic Cooking, Curry and Soup on the topic “Massaman Curry” for Thai Professional Certificate Program Students, MSC Thai Culinary School. Overall, the efficiency was 80.70/89.75, which was higher than the specified criteria.2) The experts have opinions on the suitability assessment and the benefits of multimedia teaching materials in the course of Basic Cooking, Curry and Soup on the topic “Massaman Curry” for Thai Professional Certificate Program Students ,MSC Thai Culinary School Overall, it was at the highest level, and 3) students were satisfied with multimedia teaching materials in the course of Basic Cooking, Curry and Soup on the topic “Massaman Curry” for Thai Professional Certificate Program Students, MSC Thai Culinary School. Overall, it was at the highest level.

**Keywords:** Multimedia, Thai Food, Massaman Curry, MSC Thai Culinary School, Students

### 1. บทนำ

การพัฒนาสังคมให้มีความมั่นคง เริ่มต้นที่การพัฒนา “ทรัพยากรบุคคล” ให้มีความพร้อมทั้งทางด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย ทักษะ ทิศนคติ บุคลิกภาพ และด้านอื่น ๆ โดยมุ่งเน้นให้มีความสำคัญในการบูรณาการ ให้ประชาชนเป็นคนเก่ง คนดี มีคุณธรรม รู้เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงที่เข้ามาของบริบทต่าง ๆ ที่มีต่อชีวิต และความเป็นอยู่ การสร้างภูมิคุ้มกันโดยการ

จัดการศึกษาเพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการ ความจำเป็น เพื่อให้เป็นทรัพยากรบุคคลคิดเป็น ทำเป็น เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทั้งความรู้ในเชิงวิชาการ และในเชิงวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตนเองให้ก้าวหน้าทันต่อเทคโนโลยี มีความคิดสร้างสรรค์ ในยุทธศาสตร์ชาติ อาหารไทยมีส่วนยึดโยงในหลายภาคส่วน ทั้งเกษตรกรรม การผลิต การบริการ การท่องเที่ยว อันสร้างเม็ดเงินจำนวนมากให้กับประเทศตั้งแต่ระดับ

ต้นน้ำถึงปลายน้ำ อาหารไทยล้วนมีส่วนเกี่ยวข้องทั้งสิ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของธนาคารกสิกรไทยที่พบว่า ธุรกิจอาหารและธุรกิจการให้บริการอาหารนับได้ว่าเป็นธุรกิจหลักใหญ่ในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทยทั้งในและต่างประเทศ โดยในปี 2563 มูลค่าธุรกิจร้านอาหารไทยมีมากกว่าสี่แสนล้านบาท [1] และในต่างประเทศมีจำนวนร้านอาหารไทยมากกว่า 14,900 ร้าน ดังนั้น บุคลากรในการประกอบอาหาร (เชฟอาหารไทย) นับได้ว่าเป็นบุคลากรที่ธุรกิจการให้บริการอาหารมีความต้องการสูงทั้งในและต่างประเทศตั้งแต่ศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมา วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ และระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต มีความเจริญก้าวหน้า และมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว อันมีผลกระทบต่อการดำรงชีวิตของประชากร การที่ระบบคอมพิวเตอร์มีความเร็วสูงขึ้นมาก และมีใช้อยู่ทั่วไป ประกอบกับความแพร่หลายของระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ทำให้มนุษย์ทั่วโลกสามารถนำไปใช้ในการสื่อสาร แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร และข้อมูลสารสนเทศจากระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตสามารถทำได้ในทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านการเมือง การปกครอง เศรษฐกิจ การเงิน การค้า ภาษา สังคม วัฒนธรรม และที่สำคัญเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์กับระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตยังสามารถนำมาใช้ในการจัดการศึกษา ได้ดีอีกด้วย ประกอบกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (2560-2564) ที่มุ่งเน้นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและการพัฒนาของประเทศไทย โดยใช้ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล ดังนั้นหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงภาคการศึกษาได้มีการปรับตัวและปรับเปลี่ยนรูปแบบในการดำเนินธุรกิจเพื่อให้สอดคล้องเป็นการเข้าสู่ยุคของวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) ประกอบกับวิกฤตการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-19) ไปทั่วโลก ทำให้วิถีการดำเนินชีวิตของคนเปลี่ยนไปจากเดิมอย่างแท้จริง โดยในปัจจุบันธุรกิจที่มีการปรับเปลี่ยนเป็นธุรกิจออนไลน์ที่มีอัตราความนิยมสูงขึ้น เนื่องจากสามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้อย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพสำหรับภาคการศึกษาแล้วการปรับเปลี่ยนรูปแบบการเรียนการสอนมาเป็นสื่อการสอนทำให้ผู้เรียน

สามารถเข้าถึงระบบการศึกษาได้อย่างง่าย ใช้เวลาน้อยลงในการเรียนรู้ เนื่องจากการปรับเปลี่ยนรูปแบบและเนื้อหาให้มีความเหมาะสม เข้าใจได้ง่าย เพราะเทคโนโลยีและสื่อการสอนมีส่วนช่วยในการจัดการศึกษาให้เป็นไปอย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ กล่าวคือ ผู้เรียน และผู้สอนสามารถเรียนและสอนได้ตามความต้องการ [2] โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ดำเนินการจัดตั้งขึ้นโดยความร่วมมือของบริษัท ไมเนอร์อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ตั้งอยู่เลขที่ 457-457/1-6 ซอยสุขุมวิท 55 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร มีนโยบายที่จะผลักดันและส่งเสริมธุรกิจอาหารไทยให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล เน้นการพัฒนาบุคลากรในการประกอบอาหารหรือเชฟ ให้มีมาตรฐานโดยตั้งเป้าหมายในการผลิตเชฟเพื่อสนับสนุนธุรกิจบริการอาหาร ทั้งในส่วนร้านอาหาร ภัตตาคาร และโรงแรมทั้งในและต่างประเทศ มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานทัดเทียมสากล เพื่อป้อนเข้าสู่อุตสาหกรรมอาหารอย่างพอเพียงและเป็นบุคลากรมีคุณภาพ [3] การจัดการเรียนการสอนวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เป็นวิชาที่ให้ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเรื่องของเมนูแกงมีสมัน ครูผู้สอนดำเนินการแจกตำรับอาหาร อธิบาย บรรยาย ประกอบการสาธิตขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร จากการศึกษาสังเกตสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการเรียนการสอนพบว่า ผู้เรียนในชั้นเรียนส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีความสามารถทางการเรียนที่แตกต่างกัน และการสอนส่วนใหญ่เป็นการอธิบายประกอบการสาธิต นักเรียนบางส่วนไม่ค่อยให้ความสนใจในการดูการสาธิต ทำให้ไม่สามารถปฏิบัติตามได้ตามขั้นตอน ครูผู้สอนต้องอธิบายซ้ำหลายครั้ง ดูแลนักเรียนไม่ทั่วถึงทำให้มีผลกระทบต่อการทำงานของผู้เรียนไม่สามารถปฏิบัติตามได้ทันเวลา อาจทำให้งานเกิดข้อผิดพลาดอาหารออกมาไม่ตรงตามข้อกำหนดที่วางไว้ มีผลกระทบต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน

จากสภาพปัญหาดังกล่าว ผู้วิจัยจึงได้พัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัน สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาชีวศึกษาไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี

# บทควาวิจัย

การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม  
เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี

เพื่อใช้เป็นสื่อในการจัดการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ  
ให้ผู้เรียนสามารถศึกษาเนื้อหาและทบทวนความรู้ด้วยตนเอง  
 อีกทั้งยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบ  
อาหารไทย สร้างโอกาสทางการศึกษาพัฒนาคุณภาพของผู้เรียน

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อหาประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชา  
พื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น  
สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทย  
มืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี

2.2 เพื่อประเมินความเหมาะสม และประโยชน์ของสื่อ  
การสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภท  
แกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตร  
ประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการ  
อาหารไทยเอ็มเอสซี

2.3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อสื่อการ  
สอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกง  
และต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตร  
วิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี

## 3. สมมติฐานการวิจัย

3.1 สื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบ  
อาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น มีประสิทธิภาพ  
ตามเกณฑ์ 80/80

1) การประเมินความเหมาะสม และความเป็น  
ประโยชน์ของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบ  
อาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นอยู่ในระดับมาก  
ขึ้นไป หรือมีค่าเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.51

2) นักเรียนมีความพึงพอใจต่อสื่อการสอน  
มัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและ  
ต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น อยู่ในระดับมากขึ้นไป หรือมีค่าเฉลี่ย  
ไม่ต่ำกว่า 3.51

## 4. วิธีการดำเนินการวิจัย

4.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

1) ผู้เชี่ยวชาญด้านสื่อการสอนมัลติมีเดีย จำนวน 3 คน

2) นักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหาร  
ไทยมืออาชีพ ระดับต้น โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี  
ที่ลงทะเบียนสมัครเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ  
อาหารไทยมืออาชีพ ระดับต้น จำนวน 20 คน โดยการสุ่ม  
แบบเจาะจง (Purposive Sampling) [4]

4.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม แบ่งออก  
เป็น 3 ตอน ดังนี้

1) สื่อมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหาร  
ประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตร  
ประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการ  
อาหารไทยเอ็มเอสซี

2) แบบทดสอบทางการเรียน ใช้สำหรับวัดประสิทธิภาพ  
ผลการเรียนรู้ระหว่างเรียนและหลังเรียน จากการใช้สื่อ  
มัลติมีเดียวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม  
เพื่อพัฒนาผู้เรียนเป็นข้อสอบภาคปฏิบัติ เพื่อวัดความรู้เดิม  
ระหว่างเรียน และวัดผลการเรียนรู้หลังเรียนโดยให้เป็น  
ตามเกณฑ์ 80/80

3) แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อสื่อมัลติมีเดีย  
วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง  
แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ  
อาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี  
โดยเป็นแบบสอบถามแบบมาตราวัดประมาณค่า (Rating Scale)

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลที่ได้  
จากการสอบถามไปยังกลุ่มประชากร ซึ่งประกอบด้วย  
แบบประเมินความเหมาะสม และความเป็นประโยชน์ของ  
สื่อมัลติมีเดียวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกง  
และต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น จำนวน 3 คน และแบบสอบถาม  
ความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อสื่อมัลติมีเดียวิชาพื้นฐาน  
การประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น  
จำนวน 20 คน

2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลที่ได้  
จากการศึกษาสื่อมัลติมีเดีย สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ เช่น เอกสาร  
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง วิทยานิพนธ์ รายงานการค้นคว้าอิสระ  
หนังสือ ข้อมูลของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ตลอดจน  
ข้อมูลจากระบบออนไลน์ เพื่อนำมาประกอบการศึกษา

4.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

1) การหาประสิทธิภาพของสื่อมัลติมีเดีย โดยใช้แบบทดสอบวัดประสิทธิภาพผลการเรียนรู้ของผู้เรียนระหว่างเรียนและหลังเรียนด้วยการใช้สื่อมัลติมีเดียเพื่อพัฒนาผู้เรียนวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เป็นข้อสอบภาคปฏิบัติ โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์ 80/80 ซึ่งกำหนดให้คะแนนระหว่างเรียน คือ 80 และคะแนนที่ได้หลังเรียน 80 ( $E_1/E_2$ )

2) แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อสื่อมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมันนึ่ง สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยใช้ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3) แบบประเมินความเหมาะสม และความเป็นประโยชน์ของสื่อมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมันนึ่งสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยใช้ค่าเฉลี่ย ( $\mu$ ) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ( $\sigma$ )

5. ผลการวิจัย

5.1 การหาประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชา

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความเหมาะสม ความเป็นประโยชน์ของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมันนึ่ง สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยรวม

รายการประเมิน โดยรวม	ความเหมาะสม			ความเป็นประโยชน์		
	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	แปลผล	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	แปลผล
	ด้านบริบท/สภาวะแวดล้อม	4.56	0.192	มากที่สุด	4.67	0.333
ด้านปัจจัยเบื้องต้นหรือปัจจัยป้อน (ด้านสื่อมัลติมีเดีย)	4.33	0.020	มาก	4.67	0.333	มากที่สุด
ด้านกระบวนการ (ด้านการออกแบบสื่อมัลติมีเดีย)	4.50	0.011	มากที่สุด	4.67	0.144	มากที่สุด
(ด้านการออกแบบสื่อมัลติมีเดีย)	4.78	0.192	มากที่สุด	4.89	0.192	มากที่สุด
รวม	4.54	0.102	มากที่สุด	4.72	0.125	มากที่สุด

พื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมันนึ่ง สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ผลการวิจัยพบว่า ประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมันนึ่ง หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ในภาพรวม มีประสิทธิภาพเป็น 80.70/89.75 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้โดยผลการประเมินระหว่างเรียนที่ประเมินโดยผู้สอน ( $E_1$ ) มีประสิทธิภาพเท่ากับ 80.70 และผลการประเมินหลังเรียนโดยผู้สอน ( $E_2$ ) มีประสิทธิภาพเท่ากับ 89.75 สรุปได้ว่า ประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดีย เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ 80/80 สามารถนำไปใช้ในการเรียนการสอนวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมันนึ่ง สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซีได้

5.2 การประเมินความเหมาะสม และความเป็นประโยชน์ของสื่อมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมันนึ่งสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ดังตารางที่ 1

## บทควาณวิจัย

การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม  
เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี

จากตารางที่ 1 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ ในการประเมินความเหมาะสม และความเป็นประโยชน์ของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยรวม ดังนี้ ความเหมาะสมของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยรวม ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่ามี ความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านผลผลิต รองลงมาคือ ด้านบริบท/สภาวะแวดล้อม และน้อยที่สุดคือ ด้านปัจจัยเบื้องต้นหรือปัจจัยป้อน (ด้านสื่อมัลติมีเดีย) ความเป็นประโยชน์ของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทย

มืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยรวม ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่ามีความเป็นประโยชน์อยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านผลผลิต ที่เหลือมีค่าเฉลี่ยเท่า ๆ กัน คือ ด้านบริบท/สภาวะแวดล้อม ด้านปัจจัยเบื้องต้นหรือปัจจัยป้อน (ด้านสื่อมัลติมีเดีย) และด้านกระบวนการ (ด้านการออกแบบสื่อมัลติมีเดีย) สรุปได้ว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่ามีสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น มีความเหมาะสม และมีความเป็นประโยชน์อยู่ในระดับมากที่สุด ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ฐานที่ตั้งไว้

5.3 การประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจที่มีต่อสื่อการสอนมัลติมีเดียวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยรวม

การเลือกเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก โดยรวม	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ ความสำคัญ
ด้านหลักสูตร	3.86	0.610	มาก
ด้านผู้สอน	3.97	0.677	มาก
ด้านสื่อการเรียนการสอน	3.89	0.652	มาก
ด้านสภาพแวดล้อมและสิ่งอำนวยความสะดวก	3.78	0.714	มาก
ด้านการวัดและการประเมินผล	3.99	0.643	มาก
ด้านกิจกรรมพัฒนานักเรียน	3.82	0.672	มาก
<b>รวม</b>	<b>3.88</b>	<b>0.602</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจที่มีต่อสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียน

การอาหารไทยเอ็มเอสซี โดยรวม พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านประโยชน์ต่อผู้ใช้สื่อ รองลงมาคือ ด้านการใช้ภาษา และน้อยที่สุดคือ ด้านส่วนนำ

ของบทเรียน สรุปได้ว่า นักเรียนมีความพึงพอใจต่อสื่อการสอนมัลติมีเดียวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี อยู่ในระดับมาก ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่ฐานตั้งไว้

## 6. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

### 6.1 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล

1) การหาประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดียวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ผลการวิจัยพบว่า ประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ในภาพรวม มีประสิทธิภาพเป็น 80.70/89.75 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ โดยผลการประเมินระหว่างเรียนที่ประเมินโดยผู้สอน ( $E_1$ ) มีประสิทธิภาพเท่ากับ 80.70 และผลการประเมินหลังเรียนโดยผู้สอน ( $E_2$ ) มีประสิทธิภาพเท่ากับ 89.75 สรุปได้ว่า ประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดีย เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ 80/80 สามารถนำไปใช้ในการเรียนการสอนวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซีได้ ซึ่งตามแนวคิดของจินตนา งามชัยภูมิ [5] กล่าวว่า การผลิตสื่อและชุดการสอนไปทดสอบด้วยกระบวนการสองขั้นตอนคือ การทดสอบประสิทธิภาพใช้เบื้องต้น (Try Out) ไปและทดสอบประสิทธิภาพสอนจริง (Trial Run) เพื่อหาคุณภาพของสื่อตามขั้นตอนที่กำหนดใน 3 ประเด็น คือ การทำให้ผู้เรียนมีความรู้เพิ่มขึ้น การช่วยให้ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนและทำแบบประเมินสุดท้ายได้ดีและการทำให้ผู้เรียนมีความพึงพอใจ นำผลที่ได้มาปรับปรุงแก้ไขก่อนที่จะผลิตออกมาเผยแพร่เป็นจำนวนมาก และสอดคล้องกับ

ศิริพล แสนบุญส่ง [6] ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังเรียนด้วยสื่อมัลติมีเดียเพื่อการเรียนรู้ พบว่าระดับคะแนนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ.05

2) การประเมินความเหมาะสม และความเป็นประโยชน์ของสื่อมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมัสมั่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี สามารถอภิปรายผล ดังนี้

2.1) ด้านบริบท/สภาวะแวดล้อม ผลการวิจัยพบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่สื่อมัลติมีเดีย มีความเหมาะสมและมีความเป็นประโยชน์ อยู่ในระดับมากที่สุด ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าสื่อมัลติมีเดียที่พัฒนาขึ้นมีเนื้อหาสาระครอบคลุมทุกรายวิชา ถูกต้องตามหลักวิชาการ และมีความทันสมัยทางด้านเทคโนโลยี ซึ่งจากแนวคิดของณัฐกร สงคราม [7] กล่าวว่า กระบวนการพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย เนื้อหาวิชาเป็นการวิเคราะห์เพื่อกำหนดขอบข่ายของเนื้อหา โดยพิจารณาจากเป้าหมายที่กำหนดไว้ว่าเนื้อหาใดที่ต้องการถ่ายทอดไปสู่ผู้เรียน จากนั้นจึงศึกษาว่าเนื้อหาที่ต้องการนำเสนอั้นมีขอบเขตที่เกี่ยวข้องเพียงใด ประกอบด้วยหัวข้อใดบ้าง จำเป็นต้องนำเสนอหรือไม่จำเป็น จากนั้นจัดลำดับเนื้อหาให้มีความสัมพันธ์ต่อเนื่องกัน โดยกำหนดออกมาเป็นหัวข้อใหญ่และหัวข้อย่อย การวิเคราะห์เนื้อหานี้จะส่งผลกระทบต่อผลที่ได้จากขั้นตอนนี้จะส่งผลกระทบต่อ ๑ ไปถ้าการวิเคราะห์เนื้อหาไม่สมบูรณ์จะทำให้บทเรียนที่สร้างขึ้นไม่มีประสิทธิภาพที่จะนำไปใช้งานตามวัตถุประสงค์ได้ ขั้นนี้จึงต้องกระทำด้วยความรอบคอบและต้องใช้ข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ เข้าช่วย และสอดคล้องกับอนุพงษ์ ภูสีเชียว [8] ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นต่อสื่อการสอนมัลติมีเดียการปิกลายดอกไม้บนผลิตภัณฑ์เค้กตัดติดเสื้อสุภาพสตรีสำหรับนักเรียน วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง ว่ามีความเหมาะสม และความเป็นประโยชน์อยู่ในระดับมากที่สุด

2.2) ด้านปัจจัยเบื้องต้นหรือปัจจัยป้อน (ด้านสื่อมัลติมีเดีย) ผลการวิจัยพบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่สื่อมัลติมีเดีย มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก และมีความเป็นประโยชน์ อยู่ในระดับมากที่สุด เนื่องจากว่าสื่อมัลติมีเดีย มีความทันสมัย มีการออกแบบเอื้อต่อผู้สอนและผู้เรียนได้

เป็นอย่างดี ตลอดจนสื่อมีเนื้อหาที่กระตุ้นการเรียนรู้ของผู้เรียนได้ตลอดเวลา ดังที่ณัฐกร สงคราม [7] กล่าวว่า การพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย ในส่วนของการเขียนเนื้อหา ต้องรวบรวมเนื้อหาจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ รวมทั้งจากผู้เชี่ยวชาญ มาทำการเขียนเรียบเรียงตามหัวข้อที่วางแผนไว้ โดยต้องพิจารณาให้เหมาะสมต่อการนำเสนอด้วยบทเรียนมัลติมีเดีย รูปแบบการเขียนอาจใช้วิธีการเหมือนการเขียนหนังสือหรือบทความ แต่ควรใช้ประโยคที่สั้น กระชับได้ใจความ ในขณะที่ มุกดา อามาตย์ [9] ผลการวิจัยพบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่สื่อการสอนมัลติมีเดียวิชาพื้นฐานงานประดิษฐ์ เรื่องดอกไม้ประดิษฐ์ มีความเหมาะสม และมีความเป็นประโยชน์ อยู่ในระดับมาก

2.3) ด้านกระบวนการ (ด้านการออกแบบสื่อมัลติมีเดีย) ผลการวิจัยพบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่สื่อมัลติมีเดีย มีความเหมาะสม และมีความเป็นประโยชน์ อยู่ในระดับมากที่สุด อาจเป็นเพราะว่สื่อมัลติมีเดียมีการออกแบบให้ง่ายต่อการใช้งาน และมีตัวอักษร สี ภาพเคลื่อนไหวที่กระตุ้นความสนใจจากผู้เรียนได้ดี ซึ่ง วริสรากุศล [10] ได้กล่าวถึงแนวทางการนำมัลติมีเดียมาประยุกต์ใช้ งาน ควรง่ายต่อการใช้งาน โดยส่วนใหญ่เป็นการนำมัลติมีเดียมาประยุกต์ใช้งานร่วมกับโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อเพิ่มผลผลิต ดังนั้นผู้พัฒนาจึงจำเป็นต้องมีการจัดทำให้มีรูปลักษณะที่เหมาะสม และง่ายต่อการใช้งานตามแต่กลุ่มเป้าหมายเพื่อประโยชน์ในการเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน และในงานวิจัยของอนุพงษ์ [8] พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นต่อสื่อการสอนมัลติมีเดียการปักลายดอกไม้บนผลิตภัณฑ์เชิ่กมัดติดเสื้อสุภาพสตรีสำหรับนักเรียน วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง ว่มีความเหมาะสม และความเป็นประโยชน์อยู่ในระดับมากที่สุด

2.4) ด้านผลผลิต ผลการวิจัยพบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่สื่อมัลติมีเดีย มีความเหมาะสม และมีความเป็นประโยชน์ อยู่ในระดับมากที่สุด ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่สื่อมัลติมีเดียมีความพร้อมที่สามารถใช้ขับเคลื่อนในระบบการเรียนการสอนในช่วงสถานการณ์การระบาดของในยุด COVID-19 ได้อย่างเหมาะสม ดังที่ วริสรากุศล [10] กล่าวว่า ประโยชน์ของสื่อมัลติมีเดียคือ ทำให้เข้าใจเนื้อหามากยิ่งขึ้น ด้วยคุณลักษณะขององค์ประกอบของมัลติมีเดีย ไม่ว่าจะเป็นข้อความหรือตัวอักษร ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว เสียงและวิดีโอ

สามารถที่จะสื่อความหมายและเรื่องราวต่าง ๆ ได้แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการนำเสนอ กล่าวคือ หากเลือกใช้ภาพนิ่งหรือภาพเคลื่อนไหว การสื่อความหมายย่อมจะมีประสิทธิภาพมากกว่าการใช้ข้อความหรือตัวอักษร ในทำนองเดียวกัน หากเลือกใช้วิดีโอ การสื่อความหมายย่อมจะดีกว่าเลือกใช้ภาพนิ่งหรือภาพเคลื่อนไหว ดังนั้น ในการผลิตสื่อ ผู้พัฒนาจำเป็นต้องพิจารณาคุณลักษณะให้เหมาะสมกับเนื้อหาที่จะนำเสนอ ตัวอย่างเช่น การผสมผสานองค์ประกอบของมัลติมีเดียเพื่อบรรยายบทเรียน นอกจากนี้ในงานวิจัยของมุกดา [9] ผลการวิจัยพบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นว่สื่อการสอนมัลติมีเดียวิชาพื้นฐานงานประดิษฐ์ เรื่องดอกไม้ประดิษฐ์ มีความเหมาะสม และมีความเป็นประโยชน์ อยู่ในระดับมาก

2) การประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรือว แกงมันมีน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหกรไทยมืออาชีพโรงเรียนการอาหกรไทยเอ็มเอสซี สามารถอภิปรายผลในแต่ละด้าน ดังนี้

2.1) ด้านส่วนนำของบทเรียน พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการจัดวางเมนูที่ใช้งานง่ายไม่ซับซ้อน รองลงมาคือ กระตุ้นความสนใจต่อผู้เรียน มีการเชื่อมโยงที่ดี ดังที่ ชัยสมพล ชาวประเสริฐ [11] กล่าวว่าความพึงพอใจ หมายถึงความรู้สึกที่เกิดขึ้นเมื่อได้รับผลสำเร็จตามความมุ่งหมายหรือเป็นความรู้สึกขั้นสุดท้ยที่ได้รับผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ซึ่ง อนุพงษ์ ภูสีเชียว [8] พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ กระตุ้นความสนใจของผู้เรียน

2.2) ด้านเนื้อหาของบทเรียน พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ เนื้อหาเหมาะสมกับสื่อก่อให้เกิดความรู้ใหม่ได้ รองลงมาคือ การจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอนตามลำดับก่อน-หลัง และน้อยที่สุดคือ การจัดหมวดหมู่ของเนื้อหา สะดวกต่อการเรียนรู้ ซึ่ง มุกดา อามาตย์ [9] พบว่า นักเรียน มีความพึงพอใจ อยู่ใน

ระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ เนื้อหามีความกระชับและชัดเจน นอกจากนี้ ศิริพล แสนบุญสูง [6] ยังพบว่า ผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อสื่อมัลติมีเดียเพื่อการเรียนรู้ที่พัฒนาขึ้นอยู่ในระดับมากที่สุด

2.3) ด้านการใช้ภาษาพบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ใช้ภาษาสื่อความหมายได้เหมาะสม ส่งเสริมการเรียนรู้อย่างรวดเร็ว ร่องลงมาคือ ใช้ภาษาถูกต้องเข้าใจง่าย เหมาะสมกับผู้เรียน จากแนวความคิดของฉัตรพร เสมอใจ [13] กล่าวว่า ความพึงพอใจเป็นภาวะของความพึงใจหรือภาวะที่มีอารมณ์ในทางบวกที่เกิดขึ้น เนื่องจากการประเมินประสบการณ์ของคน ๆ หนึ่ง สิ่งที่ขาดหายไประหว่างการเสนอให้กับสิ่งที่ได้รับจะเป็นรากฐานของการพอใจและไม่พอใจได้ ซึ่งในงานวิจัยของอนุพงษ์ ภูสีเชียว [8] พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ สื่อความหมายได้ชัดเจนเหมาะสมกับเนื้อหา ร่องลงมาคือ ใช้ภาษาถูกต้องเข้าใจง่าย เหมาะสมกับผู้เรียน

2.4) ด้านการออกแบบการเรียนการสอน พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ รูปแบบของสื่อมีความทันสมัย ร่องลงมาคือ มีการลำดับเรื่องราวต่อเนื่อง เชื่อมโยงกัน และน้อยที่สุดคือ มีความเพลิดเพลิน น่าสนใจ สอดคล้องกับอนุพงษ์ ภูสีเชียว [8] นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด มีจำนวน 3 ข้อ คือ รูปแบบตัวอักษรอ่านได้ง่ายและสวยงาม ภาษาและรูปภาพที่ใช้มีความสอดคล้องกัน และสีที่ใช้สวยงามและสบายตา ร่องลงมา คือ มีความสวยงามเหมาะสม

2.5) ด้านมัลติมีเดีย พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ข้อความ ตัวอักษรมีความชัดเจน อ่านง่าย สอดคล้องกับเนื้อหา ร่องลงมาคือ มีการจัดวางองค์ประกอบของหน้าจอ ง่ายต่อการใช้งาน และน้อยที่สุดคือ การใช้ภาพกราฟิก ภาพเคลื่อนไหว ชัดเจน

สวยงาม และกระตุ้นความสนใจ ตั้งแนวคิด ของฉันทัทขวรรณอนอม [14] กล่าวว่า ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกทางบวกความรู้สึกทางลบและความสุขที่มีความสัมพันธ์กัน อย่างซับซ้อนโดยความพึงพอใจจะเกิดขึ้นเมื่อความรู้สึกทางบวกมากกว่าทางลบ ซึ่งในงานวิจัยของมุกดา อามาตย์ [9] พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ภาพเคลื่อนไหว สื่อความหมายทำให้เข้าใจมากขึ้น

2.6) ด้านประโยชน์ต่อผู้ใช้สื่อ พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ สามารถเรียนรู้และจดจำขั้นตอนการทำแกงมีสมันพื้นฐานได้ ร่องลงมาคือ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ สอดคล้องกับมุกดา อามาตย์ [9] พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านประโยชน์ที่ได้รับจากสื่อ ในขณะที่กิงสตาล ดีพัฒน์ [15] ผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อภาพ อยู่ในระดับมาก มีความพึงพอใจต่อตัวอักษรและสี อยู่ในระดับมาก มีความพึงพอใจต่อเสียงประกอบและเสียงบรรยาย อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านเนื้อหาและการนำเสนอ ผู้เรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

## 6.2 ข้อเสนอแนะ

1) การหาประสิทธิภาพของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมีสมัน สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาชีวศึกษาไทยมีอาชีว โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ผลการวิจัยพบว่า มีค่าประสิทธิภาพ เท่ากับ 80.70/89.75 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ดังนั้นเพื่อให้สื่อมีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งแสดงให้เห็นว่าสื่อมัลติมีเดียสามารถพัฒนาการเรียนรู้อให้สูงขึ้นได้ ดังนั้นสถาบันการศึกษาควรส่งเสริมให้อาจารย์ได้นำสื่อมัลติมีเดียไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาอื่น ๆ เพื่อเป็นการพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักเรียนต่อไป

2) การประเมินความเหมาะสม และความเป็นประโยชน์ของสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้ม เรื่อง แกงมีสมัน สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาชีวศึกษาไทยมีอาชีว โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ผลการวิจัยพบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความ

คิดเห็นต่อสื่อการสอนมัลติมีเดีย มีความเหมาะสม และมีความเป็นประโยชน์อยู่ในระดับมากที่สุด แสดงให้เห็นว่าสื่อมัลติมีเดียมีความสำคัญต่อการเรียนรู้ของนักเรียนในทุกช่วงสถานการณ์ ไม่ว่าจะเป็นสถานการณ์ปกติ

หรือสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีการพัฒนาสื่ออย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป

3) ความพึงพอใจของนักเรียนที่ต่อสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานการประกอบอาหารประเภทแกงและต้มเรื่อง แกงมันมัน สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพอาหารไทยมืออาชีพ โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจต่อสื่อมัลติมีเดียอยู่ในระดับมาก โดยด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านประโยชน์ต่อผู้ใช้สื่อ เนื่องจากการแบ่งเนื้อหาในแต่ละตอนทำให้นักเรียนมีความเข้าใจและจดจำรายละเอียดได้มากขึ้น ดังนั้นสถาบันการศึกษาควรมีการออกแบบสื่อที่น่าสนใจและดึงดูดความสนใจของผู้เรียนในแต่ละช่วงวัย และการทำสื่อมัลติมีเดียที่มีภาพเคลื่อนไหวพร้อมเสียงประกอบจะช่วยให้นักเรียนเข้าใจบทเรียนเพิ่มขึ้น

## เอกสารอ้างอิง

[1] ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. (2562). [ออนไลน์]. วิเคราะห์แนวโน้มธุรกิจ. [สืบค้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2564]. เข้าถึงได้จาก: <https://kasikornresearch.com>

[2] บัญชา สมบูรณ์สุข. (2555). สภาพปัญหาและความต้องการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการศึกษา โรงเรียนอาชีวศึกษาเอกชน อำเภอลาดบัวหลวง จังหวัดสงขลา. วารสารเวอริเตียน กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 5 (3), 30-39

[3] โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี. (2563). [ออนไลน์]. ข้อมูลทั่วไป. [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2564]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.msccookingschool.com>.

[4] งานทะเบียน โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอสซี. (2563). [ออนไลน์]. จำนวนนักเรียน. [สืบค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2564]. เข้าถึงได้จาก :<http://www.msccookingschool.com>.

[5] จินตนา งามชัยภูมิ. (2557). การศึกษาการใช้สื่อมัลติมีเดียในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของครูผู้สอนภาษาอังกฤษในโรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาอุดรธานี เขต 3. หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาภาษาอังกฤษ, มหาวิทยาลัยนครสวรรค์.

[6] ศิริพล แสนบุญส่ง. (2561). การพัฒนาสื่อมัลติมีเดียเพื่อการเรียนรู้ เรื่อง โปรแกรมค้นหาสำหรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนวัดพระขาว (ประชานุเคราะห์) จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วารสารนวัตกรรมการเรียนรู้, 4 (2), 5-15.

[7] ณิชกร สงคราม. (2553). การออกแบบและพัฒนาสื่อมัลติมีเดียเพื่อการเรียนรู้. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร.

[8] อนุพงษ์ ภูสีเชียว. (2563). การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย การปักกลดดอกไม้บนผลิตภัณฑ์เข็มกลัดติดเสื้อสุภาพสตรีสำหรับนักเรียน วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

[9] มุกดา อามาตย์. (2562). การพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดีย วิชาพื้นฐานงานประดิษฐ์เรื่องดอกไม้ประดิษฐ์ สำหรับนักเรียนสาขาคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

[10] วริศรา กุศล. (2557). การพัฒนาสื่อมัลติมีเดียเพื่อการอบรมเกี่ยวกับการบริการอาหารปลอดภัย วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการและบริการอาหาร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

[11] ชัยสมพล ชาวประเสริฐ. (2554). การตลาดบริการ. กรุงเทพมหานคร: ส.เอเชียเพรส.

[12] พรพิมล คงฉิม. (2554). การศึกษาความพึงพอใจและความต้องการของลูกค้าที่ได้รับบริการจากบริษัทเอ็ม.เอช.อี-ดีแมก (ที) จำกัด. สารนิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาจิตวิทยาการแนะแนว มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

- [13] ฉัตรพร เสมอใจ. (2552). การจัดการและการตลาดบริการ. กรุงเทพมหานคร: ซีเอ็ดยูเคชั่น.
- [14] ฉันทศวรรษณอม. (2552). อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. กรุงเทพมหานคร: สามลดา.
- [15] กังสดาล ดีพัฒน์. (2558). การสร้างสื่อมัลติมีเดียเพื่อส่งเสริมการอ่าน เรื่องมาตราตัวสะกดสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 ของโรงเรียนรัตนจินะอุทิศ. วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์อุตสาหกรรมมหาบัณฑิต. สาขาวิชาครุศาสตร์เทคโนโลยี คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.