

ผลงานการพัฒนากระบวนการงาน CQI / Clinical CQI หรือผลงานอื่นๆ ที่สามารถวัดผลลัพธ์ได้ชัดเจน

1. ชื่อผลงาน : “สไลด์แสนอร่อย” กับการเตรียมแป้งทำวาฟเฟิล สำหรับเด็กจ้างงานมาตรา 35 ที่มีปัญหาด้านการอ่าน
2. หน่วยงาน : ฝีกอาชีพและชุมชน
3. คำสำคัญ : เด็กจ้างงานมาตรา 35 ที่มีปัญหาด้านการอ่าน
4. สรุปผลงานโดยย่อ : ผลการทดลองการใช้ “สไลด์แสนอร่อย” สำหรับเด็กจ้างงานมาตรา 35 ที่มีปัญหาด้านการอ่าน หลังจากการใช้ “สไลด์แสนอร่อย” พบว่าเด็กสามารถเตรียมแป้งทำวาฟเฟิลได้ด้วยตัวเองคิดเป็นร้อยละ 100 โดยใช้ ระยะเวลาตั้งแต่เดือน กรกฎาคม - ตุลาคม 2565 (4 เดือน)
5. ปัญหาและสาเหตุโดยย่อ :
จากการสอนเด็กจ้างงานมาตรา 35 ที่มาทำงานในร้าน Shelter ซึ่งได้รับมอบหมายหน้าที่ในการเตรียมแป้งทำวาฟเฟิลทุกเช้า พบว่าเด็กไม่สามารถเตรียมแป้งทำวาฟเฟิลได้เนื่องจากเด็กมีปัญหาด้านการอ่านทำให้เด็กไม่สามารถเลือกวัตถุดิบ และชั่งตวง ได้ตามสัดส่วนอย่างถูกต้อง รวมถึงการลำดับส่วนผสมในการตีแป้งได้
6. เป้าหมาย : เพื่อศึกษาผลการใช้ “สไลด์แสนอร่อย” กับการเตรียมแป้งทำวาฟเฟิล สำหรับเด็กจ้างงานมาตรา 35 ที่มีปัญหาด้านการอ่าน
7. กิจกรรมการพัฒนา :

7.1 แนวคิดการออกแบบ การทำ “สไลด์แสนอร่อย”

- การจัดสื่อการสอนโดยใช้รูปภาพ
- ขั้นตอนการใช้สื่อการสอนโดยใช้ Task analysis
- การสอนและการเรียนรู้แบบ 3R

7.2 วิธีการใช้

การเตรียมวัตถุดิบ


- เด็กดูภาพโดยเรียงจากลำดับที่ 1 ก่อน พร้อมชั่งตวงส่วนผสมตามที่กำหนด เมื่อชั่งได้ตามที่กำหนด ให้ตั้งเครื่องหมาย ✓ เพื่อเป็นสัญลักษณ์ (ทำงานครบทั้งหมด)

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณ	ทำแล้ว
1	ไข่ไก่	5 ฟอง	✓
2	นมสด	192 กรัม	
3	แป้งสาลี	4 ทัพพี	
4	น้ำตาลทราย	250 กรัม	
5	เกลือทะเล	375 กรัม	
6	ไข่ขาว	65 กรัม	
7	เกลือ	2 กรัม	
8	ไข่แดง	183 กรัม	
9	แป้งเค้ก	25 กรัม	
10	ผงฟู	25 กรัม	



ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณ	ทำแล้ว
1	ไข่ไก่	5 ฟอง	✓
2	นมสด	192 กรัม	✓
3	แป้งสาลี	4 ทัพพี	✓
4	น้ำตาลทราย	250 กรัม	✓
5	เกลือทะเล	375 กรัม	✓
6	ไข่ขาว	65 กรัม	✓
7	เกลือ	2 กรัม	✓
8	ไข่แดง	183 กรัม	✓
9	แป้งเค้ก	25 กรัม	✓
10	ผงฟู	25 กรัม	✓

การตีส่วนผสม

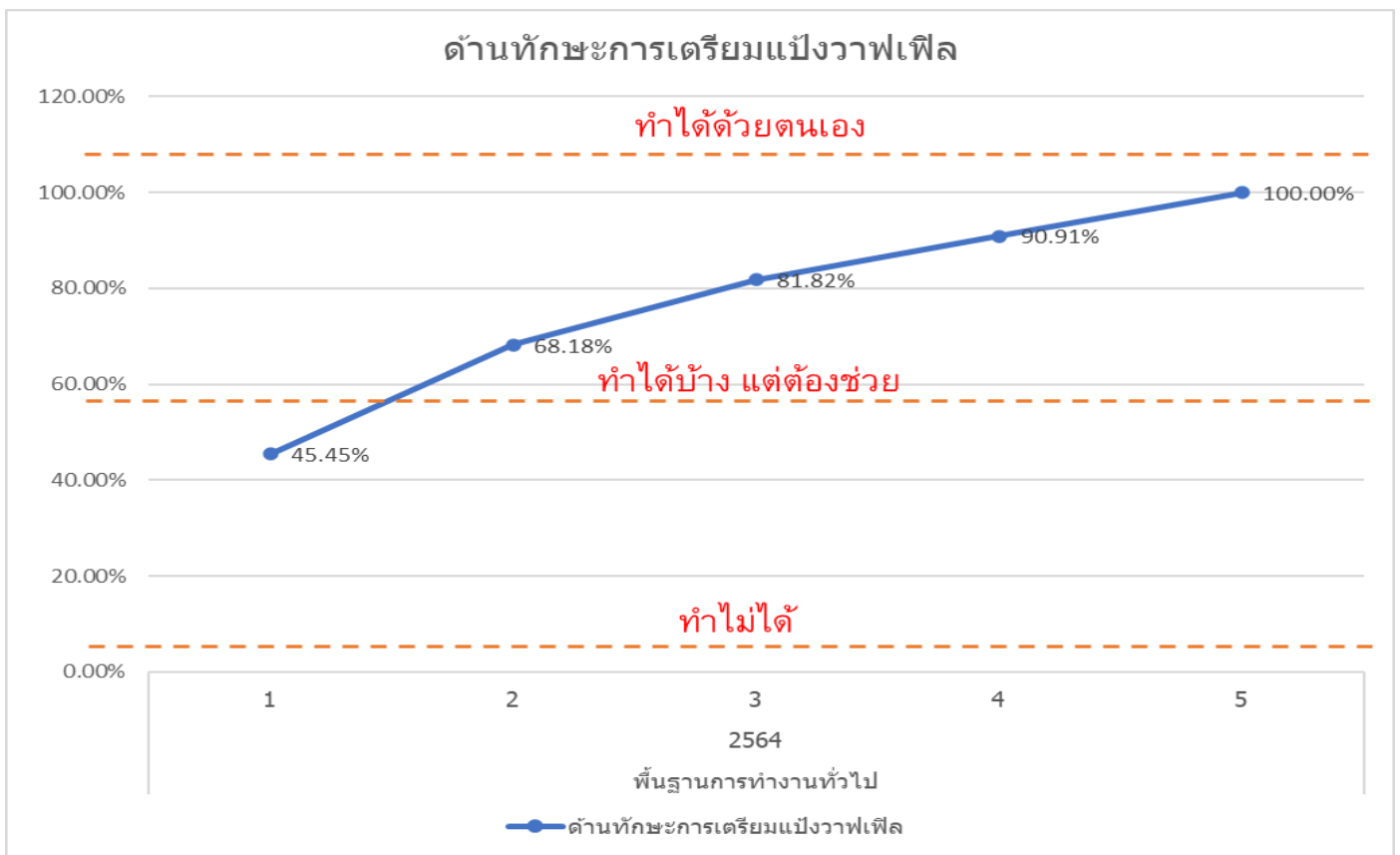
- ให้เด็กใส่วัตถุดิบแล้วตามลำดับตั้งแต่ 1 – 10 ส่วนผสมตัวไหนที่ตีแล้วในให้เด็กนำเครื่องหมาย  ออก (ทำจนครบทั้งหมด)

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณ	ทำแล้ว
1	ไข่ไก่	5 ฟอง	
2	นมข้นจืด	192 กรัม	
3	แป้งเค้ก	4 ชต.	<input checked="" type="checkbox"/>
4	น้ำตาลทราย	250 กรัม	<input checked="" type="checkbox"/>
5	เนยจืด	375 กรัม	<input checked="" type="checkbox"/>
6	ไข่ขาว	65 กรัม	<input checked="" type="checkbox"/>
7	นมสด	2 กรัม	<input checked="" type="checkbox"/>
8	น้ำเปล่า	183 กรัม	<input checked="" type="checkbox"/>
9	นมผง	25 กรัม	<input checked="" type="checkbox"/>
10	เกลือ	25 กรัม	<input checked="" type="checkbox"/>



ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณ	ทำแล้ว
1	ไข่ไก่	5 ฟอง	
2	นมข้นจืด	192 กรัม	
3	แป้งเค้ก	4 ชต.	
4	น้ำตาลทราย	250 กรัม	
5	เนยจืด	375 กรัม	
6	ไข่ขาว	65 กรัม	
7	นมสด	2 กรัม	
8	น้ำเปล่า	183 กรัม	
9	นมผง	25 กรัม	
10	เกลือ	25 กรัม	

8. การประเมินผลการเปลี่ยนแปลง :



ผลการทดลองการใช้ “สไลด์แสนอร่อย”

พบว่า จากการประเมินครั้งที่ 1 เด็กได้คะแนนคิดเป็นร้อยละ 45.45 ครั้งที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 68.18 ครั้งที่ 3 คิดเป็นร้อยละ 81.82 ครั้งที่ 4 คิดเป็นร้อยละ 90.91 ครั้งที่ 5 คิดเป็นร้อยละ 100

9. บทเรียนที่ได้รับ :

9.1 การสอนที่มีลำดับขั้นตอนที่ชัดเจน (รูปธรรม) ทำให้เด็กเข้าใจกระบวนการทำงาน ได้ง่ายขึ้น

9.2 เด็กเกิดความสนใจ และสามารถจ่อต่อกิจกรรม ตาม “สไลด์แสนอร่อย”

9.3 เด็กเกิดความรับผิดชอบต่อกิจกรรมที่ตัวเองได้รับมอบหมาย

9.4 การพัฒนาสื่อ นวัตกรรม หรือแนวทางการจัดการเรียนการสอน ที่เหมาะสมสำหรับระดับ

ความสามารถของเด็ก ช่วยให้เด็กเรียนรู้ได้ตามศักยภาพ และบรรลุเป้าหมายได้ง่าย และรวดเร็วยิ่งขึ้น

10. สมาชิกทีม : งานฝึกอาชีพและชุมชน

10.1 นางจุฑารัตน์ สำโรงแสง

10.2 นางสาวสุชารัตน์ แสนบัติ

10.3 นางสาวพิชญ์ญานิษฐ์ นาควิจิตร