

# รูปแบบการจัดการเรียนรู้โดยใช้ CHEF MODEL

เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5  
โรงเรียนบ้านเชิงดอย (ดอยสะเก็ดศึกษา)



**ประเภทของนวัตกรรม**  
นวัตกรรมการจัดการเรียนรู้  
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ



**ขนาดโรงเรียน**  
ขนาดใหญ่



**ผู้พัฒนา**  
นางยุพินภรณ์ แสงปราช  
ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการพิเศษ



**โรงเรียน**  
บ้านเชิงดอย (ดอยสะเก็ดศึกษา)



**เบอร์มือถือ**  
0936423883



**E-mail address**  
yuphin140316@gmail.com



## 1 ความเป็นมาของปัญหา

จากการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการงานอาชีพ พบว่า นักเรียนขาดทักษะการวางแผน การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ การทำงานร่วมกับผู้อื่น ความรู้ด้านสุขอนามัย ความปลอดภัย การคำนวณต้นทุน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่ายสินค้า จึงจำเป็นต้องพัฒนาในรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการลงมือปฏิบัติจริงอย่างเป็นระบบ เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและทักษะชีวิตให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในชีวิตจริงได้

## 3 วัตถุประสงค์และเป้าหมายของการพัฒนานวัตกรรม

- ✓ เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการประกอบอาหารและเนกเอรี
- ✓ เพื่อส่งเสริมทักษะการทำงานร่วมกัน การวางแผน การแก้ปัญหา และการคิดสร้างสรรค์
- ✓ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร
- ✓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และนำเสนอผลงานได้
- ✓ เพื่อปลูกฝังคุณลักษณะอันพึงประสงค์และเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ
- ✓ เป้าหมาย : นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 25 คน มีทักษะอาชีพและทักษะชีวิตที่ดีขึ้น ร้อยละ 80 ขึ้นไป

## 2 กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5  
จำนวน 25 คน  
ปีการศึกษา 2567



## 4 แนวคิดแผนภาพโมเดล CHEF MODEL

### C : Concept Exploration

การสำรวจแนวคิดและเป้าหมาย  
ศึกษาความรู้ สาระแนวคิด  
วิเคราะห์ปัญหา กำหนดเป้าหมาย  
และวางแผนการทำงานร่วมกัน

### H : Hands-on Practice

การลงมือปฏิบัติเชิงทักษะ  
ลงมือปฏิบัติจริง ทักษะ  
การประกอบอาหาร/เนกเอรี  
อย่างถูกต้องและปลอดภัย



### E : Evaluation and Enhancement

การประเมินและปรับปรุง  
ประเมินผลงาน สะท้อนผล  
แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และพัฒนา  
ผลงานให้ดีขึ้น

### F : Financial and Future Career

การเงินและการต่อยอดอาชีพ  
คำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย  
ออกแบบบรรจุภัณฑ์ นำเสนอผลงาน  
และวางแผนการจำหน่าย

## 5 วิธีการดำเนินงาน

- 1 ศึกษา วิเคราะห์สภาพปัญหา และกำหนดเป้าหมาย
- 2 ออกแบบนวัตกรรม CHEF MODEL และแผนการจัดการเรียนรู้
- 3 ดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตาม 4 ขั้นตอนของ CHEF MODEL
- 4 ประเมินผลการเรียนรู้และทักษะอาชีพของผู้เรียน
- 5 ตรวจสอบ ปรับปรุง และพัฒนานวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง



## 6 ผลการดำเนินงาน/ประโยชน์

- ✓ ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาหารและเนกเอรีที่ถูกต้อง ปลอดภัย และสะอาด
- ✓ ผู้เรียนสามารถวางแผน ทำงานร่วมกับผู้อื่น และแก้ปัญหาได้ดีขึ้น
- ✓ ผู้เรียนมีความรู้ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร
- ✓ ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย และนำเสนอผลงานได้
- ✓ ผู้เรียนเกิดความรู้ภาคภูมิใจในผลงานของตนเอง และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ
- ✓ ครูมีนวัตกรรมที่เป็นแนวทางในการจัดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ



## 7 จุดเด่นนวัตกรรม

- ใช้รูปแบบ CHEF MODEL ที่ชัดเจน เข้าใจง่าย และปฏิบัติได้จริง
- เป็นการลงมือปฏิบัติจริงตามขั้นตอนอย่างเป็นระบบ
- บูรณาการความรู้ ทักษะชีวิต ทักษะอาชีพ และทักษะอาชีพ
- เชื่อมโยงกับบริบทท้องถิ่นและชีวิตจริง
- ผู้เรียนมีส่วนร่วมทุกขั้นตอน เกิดการเรียนรู้อย่างมีความหมาย



## 8 ผลกระทบและการต่อยอด

- ผู้เรียนมีทักษะอาชีพสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันและต่อยอดสร้างอาชีพได้
- นักเรียนเกิดความมั่นใจ และมีเจตคติที่ดีต่อการทำงานอาชีพ
- สามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของโรงเรียน/ชุมชน/ตลาดนัดนักเรียน
- เป็นต้นแบบการจัดการเรียนรู้สำหรับครู และโรงเรียนอื่น
- สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับผู้ปกครองและชุมชน



## 9 บทสรุปและข้อเสนอแนะ

นวัตกรรม CHEF MODEL ช่วยพัฒนาทักษะอาชีพและทักษะชีวิตของนักเรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถมากขึ้น สามารถนำไปใช้ในชีวิตจริงได้ และเกิดการเรียนรู้อย่างมีความสุข  
ข้อเสนอแนะ : ควรขยายผลการใช้นวัตกรรมในระดับชั้นอื่น และจัดอบรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ให้ครูในโรงเรียนและเครือข่าย



## 10 แนวทางพัฒนาในอนาคต

- พัฒนาสื่อ/แหล่งเรียนรู้ดิจิทัล และสื่อการเรียนรู้ออนไลน์
- พัฒนาหลักสูตร/รายวิชาเพิ่มเติม ด้านอาชีพและผู้ประกอบการ
- สร้างผลิตภัณฑ์และแบรนด์ของโรงเรียน เชื่อมโยงกับชุมชนและตลาด
- ขยายผลการใช้ CHEF MODEL สู่ระดับชั้นอื่นและโรงเรียนเครือข่าย

QR CODE



สแกนเพื่อดูผลงานเพิ่มเติม

เรียนรู้อย่างมีความสุข  
สร้างทักษะอาชีพ สู่อนาคตที่ยั่งยืน