

การพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี

THE DEVELOPMENT OF CURRICULUM OF LOCAL THAI DESSERTS MAKING
IN OCCUPATIONS LEARNING FOR PRIMARY 6, SUPHANBURI PROVINCE

Received: July 29, 2021

Revised: September 15, 2021

Accepted: October 8, 2021

ปานทิพย์ เกษสมบุรณ์¹, ทองปาน บุญกุศล² และ สุพจน์ เกิดสุวรรณ³
Panthip Ketsomboon¹, Thongpan Boonkusol² and Suphot Koedsuwan³

¹นักศึกษาระดับมหาบัณฑิต หลักสูตรและการจัดการการเรียนรู้ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเซนต์จอห์น

^{2,3}อาจารย์ สาขาวิชาหลักสูตรและการจัดการการเรียนรู้ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเซนต์จอห์น

^{1,2,3}Faculty of Education, Saint John's University, Thailand

¹Corresponding author, E-mail: bonutty28@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี มีขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตร 4 ขั้นตอน ดังนี้ 1) การศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน 2) การพัฒนาหลักสูตร 3) การทดลองใช้หลักสูตร 4) การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทดลอง ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนวัดสระประทุม อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 จำนวน 16 คน ได้มาจากการสุ่มแบบกลุ่ม ใช้โรงเรียนเป็นหน่วยการสุ่ม เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แบบสัมภาษณ์ แบบสอบถาม หลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น แผนการจัดการเรียนรู้ แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน แบบประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่น และแบบประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าสถิติทดสอบ คือ การทดสอบค่าที และการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐานจากการสอบถามและสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องมีความต้องการให้พัฒนาหลักสูตร 2) การพัฒนาหลักสูตรมีความสอดคล้องและเหมาะสมมีค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) เท่ากับ 1.00 3) การทดลองใช้หลักสูตร พบว่า นักเรียนให้ความสนใจและให้ความร่วมมือปฏิบัติกิจกรรมเป็นอย่างดี 4) ผลการประเมินพบว่าผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนหลังใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนใช้หลักสูตรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่นในภาพรวมอยู่ในระดับดี นักเรียนมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรในภาพรวมอยู่ในระดับมาก และปรับปรุงหลักสูตรในเรื่องของเวลาในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และสื่อการเรียนรู้

คำสำคัญ: การพัฒนาหลักสูตร, ขนมไทย, ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ABSTRACT

This research study aimed to develop the curriculum of local Thai desserts-making in occupations learning for primary 6 students in Suphanburi Province. For a procedure of the curriculum development, there were four steps as follows: 1) the study of fundamental information 2) the curriculum development 3) the curriculum trial 4) the assessment and improvement of the curriculum. The participants of this research study were 16 students who are in primary 6, semester 2, the academic year 2020, Wat Sa Pratum School, Muang District, Suphanburi Province. Cluster Random Sampling was used as a sampling method in this study, the school was a random sampling unit. In this research study, the tools that were used to collect data were interview form, questionnaire, the curriculum of local Thai dessert-making, lesson plan, an achievement test, an evaluation form of operational skill for local Thai dessert-making, and the satisfaction assessment form toward the curriculum. The statistical data that was used for data analysis were frequency, percentage, mean, standard deviation, the dependent samples t-test, and the content analysis. The findings of the research study were as follows: 1) for the study of fundamental information with relevant people by using questionnaires and interviewing, they required developing the curriculum, 2) for the curriculum development, it was consistent and appropriate with an Index of Item Objective Congruence (IOC) of 1.00, 3) for the curriculum trial, students interested, focused, and cooperated in the activities as well, and 4) the evaluation results found that the achievement of students after taking the course was higher than before taking the course with the statistical significance at the .05 level. The operational skills for local Thai dessert-making of students were good overall. The satisfaction of students toward the curriculum for local Thai dessert-making; overall, it was at a high level. Furthermore, the curriculum should be improved in terms of the time for learning activities and instructional media.

Keywords: Curriculum Development, Thai Desserts, Local Wisdom

บทนำ

วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญาของไทยเป็นมรดกตกทอดอันทรงคุณค่าที่บรรพบุรุษได้สั่งสมความรู้และถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นนับเป็นสิ่งที่มีความอนุรักษ์ไว้ให้ยั่งยืน เพราะวัฒนธรรมวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของไทยสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตอันผูกพันกับธรรมชาติ ความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ

ความคิดสร้างสรรค์ในเชิงศิลปะตลอดจนทักษะความรู้ต่าง ๆ ที่ได้คิดค้นเพื่อพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2559, น. 11) ประเทศไทยให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังปรากฏในพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึงฉบับที่ 4 พ.ศ. 2562 ในมาตราที่ 7 กำหนดให้มีการส่งเสริมศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรมของชาติการ กีฬา ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และในมาตรา 27 วรรคสองยังให้สถานศึกษาขั้นพื้นฐานมีหน้าที่จัดทำสาระของหลักสูตรในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสภาพปัญหาในชุมชนและสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่น (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษา, 2562) (เอกสารจากเว็บไซต์) และหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2560 เป็นหลักสูตรที่ใช้ เป็นกรอบกำหนดทิศทางในการจัดทำหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน ของสถานศึกษา ในการจัดการศึกษานั้นยังมีจุดมุ่งหมายพัฒนาผู้เรียนให้ มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ วัฒนธรรม และภูมิปัญญา(สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา, 2560) (เอกสารจากเว็บไซต์)

ซึ่งภูมิปัญญานั้น นับเป็นองค์ความรู้ความสามารถและทักษะซึ่งเกิดจากการสังสมประสบการณ์ที่ ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรสร ปรุงแต่ง พัฒนา ถ่ายทอดสืบต่อกันมาเพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิต ให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย ภูมิปัญญาของไทยมีความเด่นชัดในหลายด้านทั้ง ด้านเกษตรกรรม ศิลปกรรม วรรณกรรมและภาษา (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2559, น. 12) ภูมิปัญญาไทยที่นับว่าเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่างหนึ่ง คือ การทำขนมไทย เป็นหัตถกรรมความ อร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทย หลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม (สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2554) (เอกสารจากเว็บไซต์) นอกจากขนมไทยจะเป็นเอกลักษณ์ของชาติแล้ว ยังให้คุณค่าแห่งความเป็น ไทย ในการประกอบขนมไทยสมัยโบราณสมาชิกในครอบครัวช่วยกันทำให้อุณหภูมิได้ใกล้ชิดกับพ่อ แม่ ปู่ย่า ตา ยาย ก่อให้เกิดความรักความอบอุ่นในครอบครัว ขนมไทยจึงถือว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมและ เป็นเอกลักษณ์ของชาติที่ทุกคนมีความภาคภูมิใจ (รัมภา ศิริวงศ์, 2556, น. 2-3) ขนมไทยบางชนิดได้สูญ หายไปตามกาลเวลาบางประเภทได้รับการประยุกต์ผสมผสานให้เข้ากับยุคสมัยหรือความนิยมของ ผู้บริโภค (พิมพ์วิษณุ โภคาสุวิบูลย์, 2561, น. 1) กระแสความนิยมขนมไทยในสังคมเปลี่ยนไปเนื่องจากการ แพร่หลายทางวัฒนธรรมต่างประเทศที่เข้ามา คนไทยจึงหันไปนิยมขนมของหวานจากต่างประเทศความ สนใจและนิยมขนมไทยก็ลดลงจนถึงจุดที่ขนมไทยบางชนิดเกือบจะสูญหายไป เพราะว่ามีคนรับช่วงทำ ขนมต่อ(เว็บไซต์หอมกลิ่นไทย, 2561) (เอกสารจากเว็บไซต์)

โรงเรียนวัดสระประทุม ตั้งอยู่หมู่บ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลดิ่งชัน อำเภอเมือง จังหวัด สุพรรณบุรี ซึ่งหมู่บ้านหนองบัวเป็นหมู่บ้านที่มีอายุมากกว่า 100 ปี มีการดำรงชีวิตแบบวิถีชีวิตชนบท ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน คือ การทำขนมไทย ซึ่งขนมไทยที่เป็นสูตรดั้งเดิมได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษ คือ ขนมชั้น ขนมเปียกปูน

และชนมช้าวเหนียวหน้าสังขยา แต่ปัจจุบันมีผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมไทยและมีความรู้และเชี่ยวชาญในการทำขนมไทยมีจำนวนน้อยมาก และภูมิปัญญาการทำขนมไทยนั้นกำลังจะสูญหายไปจากหมู่บ้านหนองบัว เนื่องจากเด็กและเยาวชนไม่นิยมบริโภคขนมไทย และยังขาดความสนใจภูมิปัญญาการทำขนมไทยในท้องถิ่นของตนเอง และไม่มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมไทยให้กับเด็กและเยาวชนรุ่นใหม่ (จรัล ชาวลุ่มบัว, การสื่อสารส่วนบุคคล, 1 มกราคม 2563) อีกทั้งโรงเรียนวัดสระประทุมยังไม่มีการจัดทำหลักสูตรเกี่ยวกับการทำขนมไทย ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชุมชนที่ตั้งมาก่อน ในการจัดทำหลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับสภาพปัญหาในชุมชนและภูมิปัญญาของชุมชนยังสอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษา หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐานและยังเป็นการส่งเสริมให้นักเรียนเห็นคุณค่าและเป็นผู้สืบสานภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตนไม่ให้สูญหายไป (ดาวโรจน์ โพธิ์รัง, การสื่อสารส่วนบุคคล, 1 มกราคม 2563)

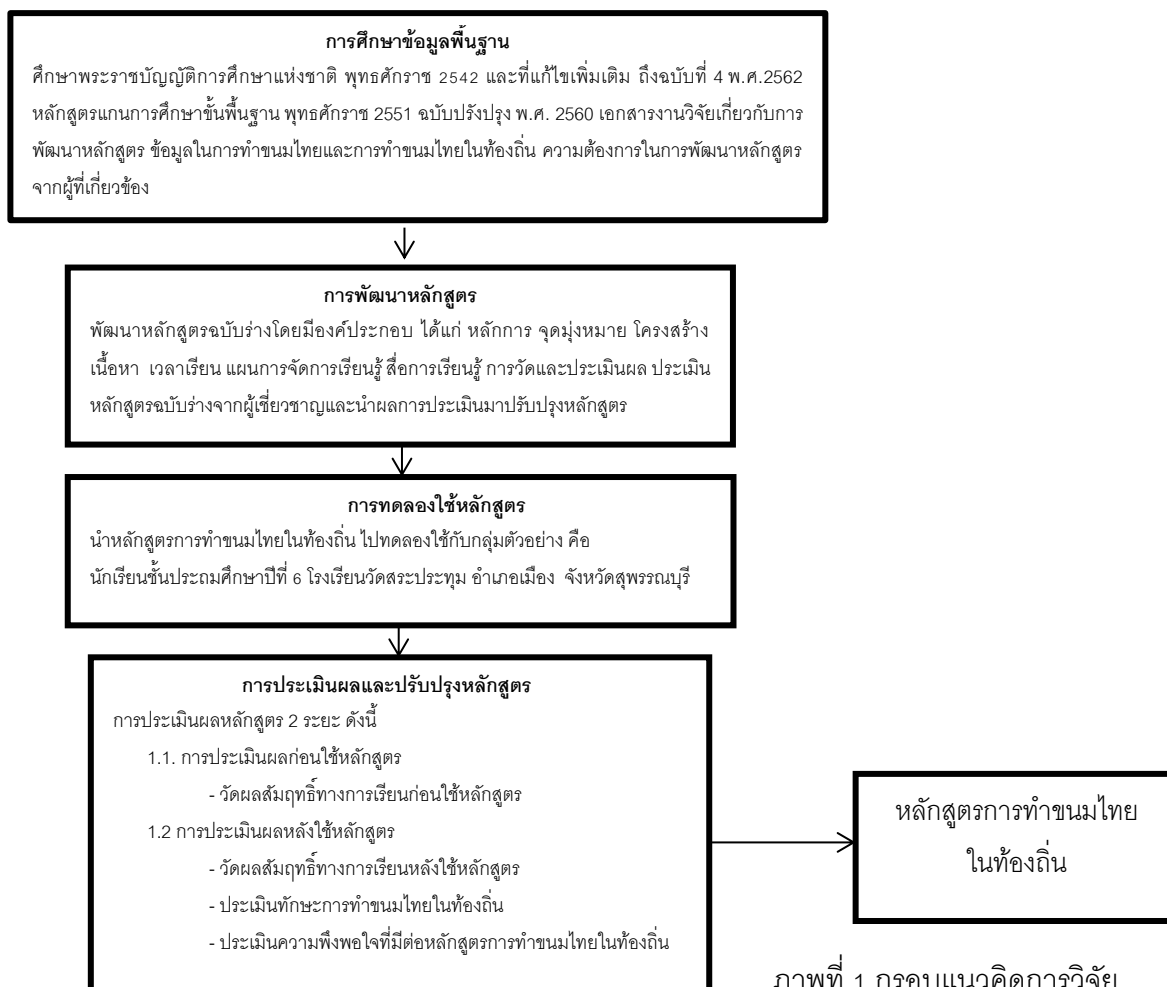
จากความสำคัญข้างต้น ผู้วิจัยเห็นว่านักเรียนโรงเรียนวัดสระประทุม ซึ่งเป็นเยาวชนรุ่นใหม่ในชุมชนควรได้รับความรู้ในการทำขนมไทยในท้องถิ่นของตน และเป็นผู้สืบสานวัฒนธรรมภูมิปัญญาการทำขนมไทยที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นไม่ให้หายไป อีกทั้งยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้อีกด้วย ผู้วิจัย จึงสนใจจะพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี
2. เพื่อพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี
3. เพื่อทดลองใช้หลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี
4. เพื่อประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัย

1. การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการตอบแบบสอบถาม

- ประชากร ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 กลุ่มโรงเรียนตลิ่งชัน-สนามคลี จำนวน 10 โรงเรียน คือ โรงเรียนเมืองสุพรรณบุรี โรงเรียนวัดสระประทุม โรงเรียนอินทร์รัทธาราษฎร์ โรงเรียนวัดสุวรรณาคี โรงเรียนวัดสามทอง โรงเรียนวัดจำปี โรงเรียนบ้านหนองขาม โรงเรียนวัดสกุณปั๊กสี โรงเรียนวัดหนองโสน โรงเรียนวัดสำนักตะค่า ปีการศึกษา 2563 จำนวน 155 คน

- กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนวัดสระประทุม อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี ปีการศึกษา 2563 จำนวน 16 คน ซึ่งได้มาจากการสุ่มแบบกลุ่ม (Cluster Random Sampling) ใช้โรงเรียนเป็นหน่วยการสุ่มและสุ่มโดยใช้การจับฉลาก

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการสัมภาษณ์ ประกอบด้วย ผู้ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรของโรงเรียนวัดสระประทุม จำนวน 13 คน ได้แก่ ผู้อำนวยการโรงเรียน จำนวน 1 คน ครูผู้สอนกลุ่มสาระการ

เรียนรู้อาชีพ จำนวน 2 คน คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน จำนวน 3 คน ผู้ปกครองนักเรียน จำนวน 5 คน ภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 2 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

- แบบสอบถามแบบตรวจสอบรายการ (Checklist) จำนวน 7 ข้อ
- แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interviews) จำนวน 8 ข้อ

การสร้างและการหาคุณภาพเครื่องมือ

ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องในการสร้างเครื่องมือจากนั้นนำข้อมูลจากการศึกษามาสร้างเครื่องมือ ได้แก่ แบบสอบถาม จำนวน 7 ข้อ และแบบสัมภาษณ์ จำนวน 8 ข้อ นำเครื่องมือที่สร้างขึ้นให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ตรวจสอบความถูกต้อง จากนั้นนำเครื่องมือให้ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน ตรวจสอบและประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) และปรับปรุงแก้ไขก่อนนำไปใช้ โดยเครื่องมือ มีค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) เท่ากับ 1.00

การเก็บรวบรวมข้อมูล

- การสอบถาม ผู้วิจัยขออนุญาตผู้อำนวยการโรงเรียนจากนั้นแนะนำตัวและแจ้งวัตถุประสงค์พร้อมอธิบายการตอบแบบสอบถาม โดยการสอบถามแบ่งเป็น 2 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 ความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น แล้วให้นักเรียนทำแบบสอบถามคนละ 1 ฉบับ เมื่อดำเนินการเสร็จเรียบร้อยแล้วจึงเก็บรวบรวมข้อมูล

- การสัมภาษณ์ ผู้วิจัยขออนุญาตผู้ให้สัมภาษณ์พร้อมแจ้งวัตถุประสงค์ในการสัมภาษณ์และนัดหมายวันสัมภาษณ์ล่วงหน้า เมื่อดำเนินการสัมภาษณ์จึงแนะนำตัวและทำการสัมภาษณ์ตามประเด็นที่กำหนดไว้ โดยการสัมภาษณ์แบ่งเป็น 2 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์ ตอนที่ 2 ความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น ปัญหาอุปสรรค ข้อเสนอแนะและแนวทางการแก้ไข เมื่อดำเนินการเสร็จเรียบร้อยแล้วจึงเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

- แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูล โดยหาค่าความถี่ (frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)
- แบบสัมภาษณ์วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าความถี่ (frequency) และค่าร้อยละ (Percentage) และการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis)

2. การพัฒนาหลักสูตรฉบับร่าง

2.1 นำข้อมูลจากการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน มาวิเคราะห์เพื่อดำเนินการสร้างหลักสูตรฉบับร่าง

2.2 ดำเนินการสร้างหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี ฉบับร่าง

2.2 นำหลักสูตรฉบับร่างให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ตรวจสอบ จากนั้นนำหลักสูตรฉบับร่างให้ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน ตรวจสอบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) จากนั้นนำผลการประเมินหลักสูตรฉบับร่างของผู้เชี่ยวชาญมาปรับปรุงหลักสูตรก่อนนำไปทดลองใช้ โดยหลักสูตรมีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00

3. การทดลองใช้หลักสูตร

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

- ประชากร ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 กลุ่มโรงเรียนดิ่งชัน-สนามคลี จำนวน 10 โรงเรียน คือ โรงเรียนเมืองสุพรรณบุรี โรงเรียนวัดสระประทุม โรงเรียนอินทร์ศรีทวาราชฎูร์ โรงเรียนวัดสุวรรณนาดี โรงเรียนวัดสามทอง โรงเรียนวัดจำปี โรงเรียนบ้านหนองขาม โรงเรียนวัดสกุณปั๊กสี โรงเรียนวัดหนองโสน โรงเรียนวัดสำนักตะค่าปีการศึกษา 2563 จำนวน 155 คน (สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุพรรณบุรีเขต 1, 2563)

- กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนวัดสระประทุม อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี ปีการศึกษา 2563 จำนวน 16 คน ซึ่งได้มาจากการสุ่มแบบกลุ่ม (Cluster Random Sampling) ใช้โรงเรียนเป็นหน่วยการสุ่มและสุ่มโดยใช้การจับฉลาก

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. หลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีแผนจัดการเรียนการสอน จำนวน 9 แผน ทดลองใช้หลักสูตรในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ใช้ระยะเวลาในการทดลอง จำนวน 12 ชั่วโมง โดยแบ่งเป็นภาคทฤษฎี 6 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

2. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น เป็นแบบทดสอบแบบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ จากนั้นนำให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ตรวจสอบ แล้วนำให้ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน ตรวจสอบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) โดยแบบทดสอบมีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 0.80-1.00

3. แบบประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่นที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น จำนวน 3 ฉบับ ได้แก่ แบบประเมินทักษะการทำขนมชั้น แบบประเมินทักษะการทำขนมเปียกปูนใบเตย และแบบประเมินทักษะการทำขนมข้าวเหนียวหน้าสังขยา มีเกณฑ์การให้คะแนนแบบรูบริก (scoring rubric) กำหนดระดับคะแนนคือ 4 หมายถึง ระดับดีมาก 3 หมายถึง ระดับดี 2 หมายถึง ระดับพอใช้ 1 หมายถึง ระดับปรับปรุง (กมลวรรณ ตั้งธนาภรณ์, 2559, น. 39-50) มีเกณฑ์การแปลความหมายของคะแนนเฉลี่ย ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2553, น. 71-73)

3.50-4.00	หมายถึง	ระดับดีมาก
2.50-3.50	หมายถึง	ระดับดี
1.50-2.50	หมายถึง	ระดับพอใช้
1.00-1.49	หมายถึง	ระดับปรับปรุง

จากนั้นนำให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ตรวจสอบ แล้วนำให้ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน ตรวจสอบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) นำผลการประเมินมาปรับปรุงก่อนที่นำไปทดลองใช้ โดยแบบประเมินทักษะ มีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00

4. แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตร โดยผู้วิจัยสร้างแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) 5 ระดับ ของลิเคิร์ต (Likert) มีเกณฑ์การให้คะแนน คือ 5 หมายถึง มีความพึงพอใจมากที่สุด 4 หมายถึง มีความพึงพอใจมาก 3 หมายถึง มีความพึงพอใจปานกลาง 2 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อย 1 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อยที่สุด มีการแปลความหมายคะแนนเฉลี่ย ดังนี้ (มาเรียม นิลพันธ์, 2554, น. 201)

4.50-5.00	หมายถึง	ระดับมากที่สุด
3.50-4.49	หมายถึง	ระดับมาก
2.50-3.49	หมายถึง	ระดับปานกลาง
1.50-2.49	หมายถึง	ระดับน้อย
1.00-1.49	หมายถึง	ระดับน้อยที่สุด

จากนั้นนำให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ตรวจสอบ แล้วนำให้ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน ตรวจสอบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) และนำผลการประเมินมาปรับปรุงก่อนที่นำไปทดลองใช้ โดยแบบประเมินความพึงพอใจ ได้ค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00

การรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้นำหลักสูตรไปทดลองใช้กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนวัดสระประทุม อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 16 คน ดำเนินการทดลองตามรูปแบบการวิจัย One-Group Pretest Posttest Design ซึ่งมีกลุ่มทดลองเพียงกลุ่มเดียว และมีการทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน ซึ่งในการทดลองใช้หลักสูตรผู้วิจัยดำเนินการได้ดำเนินการวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่น และประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรกับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนวัดสระประทุม อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 จำนวน 16 คน ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการทดลอง

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติพื้นฐานได้แก่ ค่าเฉลี่ย(Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) และการทดสอบค่าที (t-test) แบบ dependent t-test

4. การประเมินและปรับปรุงหลักสูตร

การประเมินหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นผู้วิจัยได้ดำเนินการประเมิน 2 ระยะ ดังนี้

1. การประเมินก่อนใช้หลักสูตร ได้แก่ วัดความรู้ความเข้าใจก่อนใช้หลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นโดยให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียน

2. การประเมินหลังการใช้หลักสูตร

2.1. วัดความรู้ความเข้าใจหลังใช้หลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นโดยให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน

2.2. ประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่น 3 ชนิด ได้แก่ ประเมินทักษะการทำขนมชั้น ประเมินทักษะการทำขนมเปียกปูนใบเตย และประเมินทักษะการทำขนมข้าวเหนียวหน้าสังขยา

2.3. ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตร โดยให้นักเรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

จากการที่ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่านักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนวัดสระประทุมจำนวน 16 คน พบว่า นักเรียน จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 93.80 มีความต้องการให้พัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น นักเรียน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 6.3 ไม่ต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น และผู้ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรที่ให้สัมภาษณ์จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 100 มีความต้องการให้พัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี ให้เหตุผลว่าเป็นการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทยในชุมชนมาถ่ายทอดให้กับนักเรียน โดยมีครูภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความรู้ในด้านการทำขนมไทยของท้องถิ่นโดยตรงมาสอนร่วมกับครู จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นการลงมือปฏิบัติเพื่อให้นักเรียนเกิดทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่นได้จริง

2. ผลการพัฒนาหลักสูตรฉบับร่าง

ผู้วิจัยได้นำผลการศึกษาข้อมูลขั้นพื้นฐาน มาพัฒนาหลักสูตรฉบับร่าง โดยมีองค์ประกอบ ดังนี้ 1) หลักการ 2) จุดมุ่งหมาย 3) โครงสร้าง 4) เนื้อหา 5) เวลาเรียน 6) แผนจัดการเรียนรู้ 7) สื่อการเรียนรู้

8) การวัดและประเมินผล กำหนดเนื้อหาในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ของหลักสูตร ได้แก่ 1) ประวัติและวิวัฒนาการของขนมไทย 2) ประเภทของขนมไทย 3) วัตถุประสงค์ในการทำขนมไทย 4) วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมไทย 5) หลักในการทำขนมไทย 6) ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมชั้น ขนมเปียกปูนใบเตย และขนมข้าวเหนียวหน้าสังขยา 7) ลงมือปฏิบัติการทำขนมชั้น 8) ลงมือปฏิบัติการทำขนมขนมเปียกปูนใบเตย 9) ลงมือปฏิบัติการทำขนมข้าวเหนียวหน้าสังขยา ผลการประเมินหลักสูตรฉบับร่างจากผู้เชี่ยวชาญ เห็นว่าองค์ประกอบของหลักสูตรมีความเหมาะสมและสอดคล้องกันและสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น มีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00 และแก้ไขจุดบกพร่องในเรื่องของความเหมาะสมของการใช้คำ เกณฑ์การประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่น เพื่อให้หลักสูตรมีความสอดคล้องยิ่งขึ้น

3. ผลการทดลองใช้หลักสูตร

1. การประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียน(pre-test)กับหลังเรียน (post-test) ด้วยแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน แบบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ สรุปผลดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผลการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ระหว่างก่อนเรียนกับหลังเรียนด้วยหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน	n	\bar{X}	S.D	t-test	p-value
ก่อนใช้หลักสูตร	16	16.25	3.92	32.87	.000*
หลังใช้หลักสูตร	16	33.75	2.56		

จากตารางที่ 1 พบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนใช้หลักสูตรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2. การประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่น คือ การประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่นทั้ง 3 ชนิด ได้แก่ การประเมินทักษะการทำขนมชั้น การประเมินทักษะการทำขนมเปียกปูนใบเตย และการทำขนมข้าวเหนียวหน้าสังขยา ด้วยแบบประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่นที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น สรุปผลได้ดังนี้

ตารางที่ 2 ผลการประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่น (ขนมชั้น)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D	แปลความหมาย
การทำส่วนผสม	3.75	0.44	ดีมาก
การเทแป้งขนมชั้น	3.75	0.44	ดีมาก
การนึ่งขนมชั้น	4.00	0.00	ดีมาก
รสชาติ	3.75	0.44	ดีมาก
ความสะอาดและความสวยงาม	3.00	0.73	ดี
ภาพรวม	3.65	0.26	ดีมาก

จากตารางที่ 2 พบว่า ทักษะการทำขนมชั้นมีค่าเฉลี่ยภาพรวมอยู่ในระดับดีมาก (\bar{X} = 3.65, S.D.=0.26) เมื่อพิจารณาตามรายการประเมินพบว่าค่าเฉลี่ยรายการประเมินสูงสุด คือ การนึ่งขนมชั้น (\bar{X} = 4.00, S.D.=0.00) ค่าเฉลี่ยรายการประเมินต่ำสุด คือ ความสะอาดและความสวยงาม (\bar{X} = 3.00, S.D.=0.73)

ตารางที่ 3 ผลการประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่น (ขนมเปียกปูนใบเตย)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D	แปลความหมาย
การทำส่วนผสม	3.69	0.47	ดีมาก
การกวน	3.25	0.44	ดี
รสชาติ	3.75	0.44	ดีมาก
ความสะอาดและความสวยงาม	2.75	0.85	ดี
ภาพรวม	3.35	0.28	ดี

จากตารางที่ 3 พบว่า ทักษะการทำขนมเปียกปูนใบเตยมีค่าเฉลี่ยภาพรวมอยู่ในระดับดี (\bar{X} = 3.35, S.D.=0.28) เมื่อพิจารณาตามรายการประเมินพบว่าค่าเฉลี่ยรายการประเมินสูงสุด คือ รสชาติ (\bar{X} = 3.75, S.D.=0.44) ค่าเฉลี่ยรายการประเมินต่ำสุด คือ ความสะอาดและความสวยงาม (\bar{X} = 2.75, S.D.=0.85)

ตารางที่ 4 ผลการประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่น (ขนมข้าวเหนียวหน้าสังขยา)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D	แปลความหมาย
การทำส่วนผสมสังขยา	4.00	0.00	ดีมาก
การทำส่วนผสมข้าวเหนียว	4.00	0.00	ดีมาก
การนึ่งข้าวเหนียวและสังขยา	3.75	0.44	ดีมาก
รสชาติ	4.00	0.00	ดีมาก
ความสะอาดและความสวยงาม	3.50	0.51	ดีมาก
ภาพรวม	3.85	0.09	ดีมาก

จากตารางที่ 4 พบว่า ทักษะการทำขนมเปียกปูนใบเตยมีค่าเฉลี่ยภาพรวมอยู่ในระดับดีมาก (\bar{X} = 3.85, S.D.=0.20) เมื่อพิจารณาตามรายการประเมินพบว่าค่าเฉลี่ยรายการประเมินสูงสุด คือ การทำส่วนผสมสังขยา การทำส่วนผสมข้าวเหนียว และรสชาติ (\bar{X} = 4.00, S.D.=0.00) ค่าเฉลี่ยรายการประเมินต่ำสุด คือ ความสะอาดและความสวยงาม (\bar{X} = 3.50, S.D.=0.51)

3. ประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น คือการประเมินหลังจากที่นักเรียนกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 16 คน ได้เรียนหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น โดยการตอบแบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น จำนวน 16 ข้อ สรุปผลดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น

ข้อ	รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1	หลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นเป็นหลักสูตรที่น่าสนใจสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.38	0.72	มาก
2	เมื่อนักเรียนได้เรียนหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นแล้วรู้สึกมีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.31	0.70	มาก
3	เมื่อนักเรียนได้เรียนหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นแล้วสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน	4.31	0.95	มาก
4	หลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นเป็นหลักสูตรที่มีประโยชน์ต่อนักเรียนโรงเรียนและชุมชน	4.25	0.76	มาก
5	เนื้อหาของหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นมีความสอดคล้องกับความต้องการของนักเรียน	4.19	0.75	มาก
6	การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นช่วยให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทยมากขึ้น	4.38	0.50	มาก
7	ครูผู้สอนหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นสามารถถ่ายทอดความรู้ให้นักเรียนเข้าใจได้ง่าย และให้นักเรียนซักถามข้อสงสัย	4.31	0.79	มาก
8	การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นทำให้นักเรียนสามารถทำขนมไทยทั้ง 3 ชนิดได้	4.25	0.76	มาก
9	ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถถ่ายทอดความรู้ได้เป็นอย่างดี เข้าใจง่ายเปิดโอกาสให้นักเรียนซักถาม	4.31	0.79	มาก
10	สื่อ วัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมและเพียงพอกับจำนวนนักเรียน	3.88	0.72	มาก
11	ภูมิปัญญาการทำขนมไทยในท้องถิ่น เป็นสิ่งที่มีคุณค่าและควรอนุรักษ์ไว้ให้ยั่งยืนสืบไป	4.69	0.48	มากที่สุด
12	นักเรียนมีความรู้สึกสนุกสนานกับการปฏิบัติกิจกรรมการทำขนมไทยในท้องถิ่น	4.63	0.50	มากที่สุด
13	การวัดประเมินผลมีความเหมาะสม สามารถให้ข้อมูลย้อนกลับแก่นักเรียนได้	4.19	0.83	มาก
14	มีการวัดประเมินผลตามสภาพจริง หลากหลายและต่อเนื่อง	4.06	0.93	มาก
15	การลงมือปฏิบัติจริงทำให้นักเรียนมีทักษะในการทำขนมไทยในท้องถิ่นมากขึ้น	4.38	0.62	มาก

ข้อ	รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
16	นักเรียนสามารถนำความรู้ในการทำขนมไทยในท้องถิ่นไปประกอบอาชีพได้	4.19	0.83	มาก
	ภาพรวม	4.29	0.72	มาก

จากตารางที่ 5 พบว่า ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=4.29$, S.D.= 0.72) เมื่อพิจารณาเป็นรายการพบว่า ความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นที่นักเรียนพึงพอใจมากที่สุด คือ ภูมิปัญญาการทำขนมไทยในท้องถิ่น เป็นสิ่งที่มีคุณค่าและควรอนุรักษ์ไว้ให้ยั่งยืนสืบไป อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.69$, S.D.=0.48) และความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นที่นักเรียนพึงพอใจต่ำที่สุด คือ สื่อ วัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนมีความเหมาะสมและเพียงพอกับจำนวนนักเรียน อยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=3.88$, S.D.=0.72)

4. ผลการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร

1. ผลการประเมินหลักสูตรฉบับร่างจากผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน หลักสูตรมีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00 ซึ่งแสดงว่าหลักสูตรมีความสอดคล้องและเหมาะสม
2. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนใช้หลักสูตรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
3. ผลการประเมินทักษะการทำขนมไทยในท้องถิ่นทั้ง 3 ชนิด พบว่านักเรียนมีทักษะการทำขนมชั้นในภาพรวมได้คะแนนเฉลี่ย 3.65 อยู่ในระดับดีมาก มีทักษะการทำขนมการทำขนมเปียกปูนใบเตยในภาพรวมได้คะแนนเฉลี่ย 3.35 อยู่ในระดับดี และมีทักษะการทำขนมข้าวเหนียวหน้าสังขยาในภาพรวมได้คะแนนเฉลี่ย 3.85 อยู่ในระดับดีมาก
4. ผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น พบว่าผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรในภาพรวม ได้คะแนนเฉลี่ย 4.29 อยู่ในระดับมาก
5. ผลการปรับปรุงหลักสูตร พบว่า ควรปรับปรุงในเรื่องของเวลาในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และความพร้อมของสื่อการเรียนรู้ในการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ

อภิปรายผล

จากการที่ผู้วิจัยได้พัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี ผู้วิจัยขอเสนอประเด็นที่ต้องอภิปรายผลดังนี้

1. ผลศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

ในการพัฒนาหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การศึกษาความต้องการของผู้ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตร พบว่า สถานศึกษามีความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรที่มีการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมไทยของชุมชน มาจัดการศึกษาให้กับนักเรียนเพื่อส่งเสริมให้เห็นคุณค่าและรักษาสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และยังได้ความรู้ในการทำขนมไทยของถิ่นตนเองอีกทั้งยังสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ และนักเรียนซึ่งเป็นผู้ใช้หลักสูตรมีความต้องการให้พัฒนาหลักสูตรและยังต้องการให้จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย คือ การแบ่งกลุ่มทำกิจกรรม การลงมือปฏิบัติจริง และการสาธิต แสดงว่าหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นเป็นหลักสูตรที่ตรงกับความต้องการของผู้ที่เกี่ยวข้องและนักเรียน เป็นหลักสูตรที่นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาถ่ายทอดให้กับนักเรียน เน้นการจัดการเรียนรู้ด้วยการลงมือปฏิบัติจริง ซึ่งสอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึงฉบับที่ 4 พ.ศ.2562 มาตรา 24 (3) กระบวนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สถานศึกษาจัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง การฝึกปฏิบัติทำได้ คิดเป็น ทำเป็น รักการอ่านและเกิดการใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง และมาตรา 27 วรรคสอง ให้สถานศึกษาชั้นพื้นฐานมีหน้าที่จัดทำสาระของหลักสูตรตามวัตถุประสงค์ในวรรคหนึ่งในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสภาพปัญหาชุมชนและสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และสอดคล้องกับ ชัยวัฒน์ สุทธิรัตน์ (2556, น. 15) กล่าวไว้ว่า หลักสูตรที่ดีนั้นพิจารณาได้ 3 ประการสำคัญ คือ ประการแรก พิจารณาได้จากกระบวนการสร้างหลักสูตร ที่หลักสูตรต้องได้มาจากความสนใจของผู้เรียนและสอดคล้องกับข้อมูลในชุมชน รวมทั้งมีผู้เกี่ยวข้องในการสร้างหลักสูตรจากหลายฝ่ายทั้งในสถานศึกษาและในชุมชน

2. ผลการพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตร การทำขนมไทยไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี ฉบับร่างโดยมีองค์ประกอบ คือ หลักการ จุดหมาย โครงสร้าง เนื้อหา เวลาเรียน แผนการจัดการเรียนการสอน สื่อการเรียนรู้ และการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ผลการประเมินหลักสูตรฉบับร่าง พบว่า หลักสูตรมีความเหมาะสมและสอดคล้องโดยมีค่าดัชนีความสอดคล้อง เท่ากับ 1.00 แสดงว่าทุกองค์ประกอบของหลักสูตรมีความสอดคล้อง เหมาะสมและเชื่อมโยงกันเป็นอย่างดี ซึ่งสอดคล้องกับ ชวลิต ชูกำแหง (2561, น. 7) กล่าวว่า หลักสูตรมีหลายองค์ประกอบขึ้นอยู่กับลักษณะของหลักสูตรที่สร้างขึ้นโดยมีองค์ประกอบสำคัญที่หลักสูตรทุกหลักสูตรจะต้องมี ได้แก่ จุดหมายของหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร การวัดประเมินผลหรือกิจกรรมการเรียนการสอน การวัดผลและประเมินผล ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้จะต้องมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกัน และยังคงสอดคล้องกับ เกษทิพย์ ศิริชัยศิลป์ (2561, น. 2) ได้พัฒนาหลักสูตรเสริมสร้างความสามารถในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ ตามแนวการเรียนรู้แบบรอบรู้สำหรับนักศึกษาครู มหาวิทยาลัยราชภัฏ พบว่าหลักสูตรที่สร้างขึ้น

มีองค์ประกอบสำคัญ คือ หลักการและเหตุผล เป้าหมายของหลักสูตร จุดมุ่งหมายของหลักสูตร คำอธิบายรายวิชา โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร/จำนวนชั่วโมง การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อ ทรัพยากรและแหล่งเรียนรู้ การวัดและประเมินผล เอกสารประกอบหลักสูตร แผนการจัดกิจกรรม ผลการตรวจสอบหลักสูตรและเอกสารประกอบหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่า มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

3. ผลการทดลองใช้หลักสูตร

จากการนำหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี ไปทดลองใช้โดยเมื่อจัดกิจกรรมการเรียนรู้แล้ว พบว่านักเรียนมีความตั้งใจ สนใจ และให้ความร่วมมือในการร่วมกิจกรรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพราะหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่นเป็นหลักสูตรที่ให้ทั้งความรู้ในการทำขนมไทยและให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติทำขนมไทยในท้องถิ่น ทั้ง 3 ชนิดด้วยตนเอง มีการนำภูมิปัญญาการทำขนมไทยของท้องถิ่น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาเก่าแก่ที่ควรสืบทอด เป็นสิ่งใกล้ตัวและสอดคล้องกับชีวิตประจำวันของนักเรียน นำไปใช้ได้จริง มีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายเน้นการปฏิบัติจริง เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เน้นการทำงานร่วมกับผู้อื่น ซึ่งสอดคล้องกับ บุญเลี้ยง ทุมทอง (2557, น. 16) กล่าวไว้ว่า หลักสูตรที่ดีควรมีลักษณะตรงตามลักษณะวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณีเอกลักษณ์ของชาติ สอดคล้องกับชีวิตประจำวันของผู้เรียน คือ จัดวิชาทักษะและเนื้อหาวิชาให้เหมาะสมกันในอันที่จะส่งเสริมให้ผู้เรียนเจริญงอกงามทุกด้าน ส่งเสริมให้เด็กทำงานเป็นอิสระ และทำงานร่วมกันเป็นหมู่คณะเพื่อพัฒนาให้รู้จัก การอยู่ร่วมกันในสังคมประชาธิปไตย และยังสอดคล้องกับ กิตติศักดิ์ คนแรงดี (2559, น. 9) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้ศิลปะ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น เรื่อง ผ้าทอไทยทรงดำในบริบทร่วมสมัย ของจังหวัดสุพรรณบุรี ผลการนำกิจกรรมจากหลักสูตรไปทดลองใช้จากการสัมภาษณ์นักเรียนมีความพึงพอใจกับการทำกิจกรรมเนื่องจากมีเนื้อหาที่เป็นเรื่องราวเกี่ยวข้องกับตนเองโดยตรง จึงอยากรู้เพราะเป็นเรื่องใกล้ตัวที่สามารถนำความรู้ไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันในวัฒนธรรมท้องถิ่นของตนเอง

4. ผลการประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร

1. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียน หลังใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนใช้หลักสูตร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แสดงว่าหลักสูตรการทำขนมไทยในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นหลักสูตรที่สามารถพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ในการทำขนมไทยและการทำขนมไทยในท้องถิ่นหมู่บ้านหนองบัว ซึ่งสอดคล้องกับ จิตรลดา อ้นวงษา (2562 น. 49) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง แม่กลองบ้านเรา โดยวิธีสอนแบบ SQ4R ร่วมกับแนวคิดห้องเรียนกลับด้าน (Flipped Classroom) เพื่อพัฒนาความสามารถในการอ่านจับใจความ

สำคัญ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 พบว่า นักเรียนมีความสามารถในการอ่านจับใจความสำคัญ หลังเรียนมีคะแนนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2. ผลการประเมินทักษะการทำงานในท้องถิ่นทั้ง 3 ชนิด คือ การทำงานชั้นอยู่ในระดับดีมาก ขนมเปียกปูนใบเตยอยู่ในระดับดี และขนมข้าวเหนียวหน้าสังขยาอยู่ในระดับดีมาก แสดงว่า หลักสูตรการทำงานในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นหลักสูตรที่สามารถช่วยให้นักเรียนเกิดทักษะการปฏิบัติได้ด้วยกระบวนการจัด กิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง ได้รับประสบการณ์ตรง และสอดคล้องกับความต้องการของนักเรียน ซึ่งสอดคล้องกับ ชัยวัฒน์ สุทธิรัตน์ (2559, น. 365) ได้เสนอการจัดการจัดการเรียนรู้โดยใช้การสอนทักษะตามหลักของ ดี เซคโก การสอนตามหลักการของ ดี เซคโก เป็นการสอนที่เน้นการฝึกทักษะให้แก่ผู้เรียนโดยมีการฝึกผู้เรียนในสถานการณ์จริงหรือคล้ายจริงหลาย ๆ สถานการณ์โดยผู้สอนจะวิเคราะห์ความสามารถพื้นฐานของผู้เรียนเพื่อจัดการเรียนทักษะให้เหมาะสมกับผู้เรียนแล้วค่อยให้การช่วยเหลือชี้แนะและเสริมแรงผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง จนผู้เรียนเกิดความชำนาญ และสอดคล้องกับ ชาญฉิมสมทรง. (2563 น. 2) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง มะพร้าวทันสะแกของโรงเรียนวัดหนองหอย จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม พบว่า นักเรียนมีทักษะการปฏิบัติในระดับดีมาก

3. ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำงานในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี คืออยู่ในระดับมาก ซึ่งแสดงว่าเป็นหลักสูตรที่สามารถทำให้นักเรียนเกิดความรู้สึกรู้สึกพอใจ รู้สึกชอบซึ่งสอดคล้องกับ ชิตีพัทธ์ สุขเกษมศิลป์. (2562 น. 93) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง คชศึกษา สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนช่างบุญวิทยา พบว่า นักเรียนพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นที่พัฒนาขึ้นในระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

การพัฒนาหลักสูตรการทำงานในท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จังหวัดสุพรรณบุรี สรุปรายข้อเสนอแนะดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 ผู้นำหลักสูตรไปใช้ควรมีการกำหนดเวลาในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เหมาะสมและสามารถยืดหยุ่นเวลาในการจัดกิจกรรมได้ เวลาในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ไม่กระทบเวลาของวิชาเรียนอื่น

1.2 ควรเตรียมสื่อ วัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้เพียงพอต่อจำนวนนักเรียน

1.3 การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในการลงมือปฏิบัติการทำขนมไทยในท้องถิ่นควรเน้นให้ผู้เรียนรักษาความสะอาดทุกขั้นตอนการปฏิบัติ

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการพัฒนาหลักสูตรเกี่ยวกับงานหัตถกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เช่น งานจักสานจากวัสดุธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น สิ่งทอ เป็นต้น

2.2 ควรมีการพัฒนาหลักสูตรเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นหรืออาหารที่เป็นสูตรเฉพาะของท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์ไว้ไม่ให้สูญหายไป

บรรณานุกรม

กมลวรรณ ตั้งณกันนท์. (2559). *การวัดและประเมินทักษะการปฏิบัติ*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร:

โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2559). *วัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา*. (พิมพ์ครั้งที่ 1).

กรุงเทพมหานคร: บริษัท รุ่งศิลป์การพิมพ์(1978)จำกัด.

กิตติศักดิ์ คนแรงดี. (2559). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้ศิลปะ ระดับมัธยมศึกษา*

ตอนต้นเรื่อง ผ้าทอไทยทรงดำในบริบทร่วมสมัยของจังหวัดสุพรรณบุรี. (วิทยานิพนธ์ปริญญา

ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาศิลปศึกษา). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เกษทิพย์ ศิริชัยศิลป์. (2561). *การพัฒนาหลักสูตรเสริมสร้างความสามารถในการแก้ปัญหาอย่าง*

สร้างสรรค์ ตามแนวการเรียนรู้แบบรอบรู้สำหรับนักศึกษาครู มหาวิทยาลัยราชภัฏ วารสาร

ศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 20(3): 1-12

ศธาวุฒิ สมทรง. (2563). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง มะพร้าวทันสะแกของโรงเรียนวัดหนองหอย*

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม. วารสารวิจัยและ

พัฒนาหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, 10(1): 1-15

- จิตลดา อ้นวงษา. (2562). การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง แม่กลองบ้านเรา โดยวิธีสอนแบบ SQ4R ร่วมกับแนวคิดห้องเรียนกลับด้าน (Flipped Classroom) เพื่อพัฒนาความสามารถในการอ่านจับใจความสำคัญ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 3. *วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร*, 17(2): 49-63
- ชวลิต ชูกำแพง. (2561). *การวิจัยและพัฒนาหลักสูตร แนวคิดและกระบวนการ*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชิติพัทธ์ สุขเกษมศิลป์. (2562). การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง คชศึกษา สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนข้างบุญวิทยา. *วารสารการวัดผลการศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 25(1): 93-104
- ชัยวัฒน์ สุทธิรัตน์. (2556). *การพัฒนาหลักสูตร ทฤษฎีสู่การปฏิบัติ*. กรุงเทพมหานคร: วีพริ้นท์(1991).
_____. (2559). *80 นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ*. (พิมพ์ครั้งที่ 7). นนทบุรี: พีบาลานซ์ดีไซด์แอนดปรินติ้ง.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2553). *วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย*. กทม: ประสานมิตร
- บุญเลี้ยง ทุมทอง (2557). *การพัฒนาหลักสูตร*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพมหานคร: แอคทีฟ พริ้นท์.
- พิมพ์วิชญ์ โภคาสุวิบูลย์. (2561). *ขนมสร้างอาชีพ*. กรุงเทพมหานคร: เพชรประกาย.
- มาเรียม นิลพันธ์. (2554). *หลักสูตรและการสอน*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- รัมภา ศิริวงศ์. (2556). *ขนมไทยเล่ม 1*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร. ดวงกลมพับลิชชิ่ง.
- เว็บไซต์หอมกลิ่นไทย. (2563). *ขนมไทย ความหอมหวานที่คงอยู่เหนือกาลเวลา*. สืบค้นเมื่อ สิงหาคม 20, 2563, จาก <https://homglinthai.com/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2%E0%B8%84%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B8%AB%E0%B8%AD%E0%B8%A1%E0%B8%AB%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%99%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%84%E0%B8%87/>
- สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุพรรณบุรีเขต 1. (2563). *ข้อมูลสารสนเทศ ปีการศึกษา 2563*. สืบค้นเมื่อ ตุลาคม 25, 2563 จาก <http://www.suphan1.go.th/suphan1/index.php/2014-03-18-08-44-82>
- สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา (2562). *พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ถึง พ.ศ.2562*. สืบค้นเมื่อ สิงหาคม 7, 2563, จาก <http://web.krisdika.go.th/lawChar.jsp?head=3&item=3&process=showTitleOfLaw&id=2&group=%A1&lawCode=%A198&linkID=headLaw>

สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ. (2560). *หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 และ*
มาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดฯ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560). สืบค้นเมื่อ สิงหาคม 7, 2563, จาก
<http://academic.obec.go.th/newsdetail.php?id=75>.

สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยรามคำแหง. (2554). *ขนมไทย*. สืบค้นเมื่อ สิงหาคม 15, 2563, จาก
<https://www.lib.ru.ac.th/journal/kanom.html>