



การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียน  
ชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

สิริปัทมา ตูลวานิช

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์  
สิงหาคม 2561

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียน  
ชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107



สิริปัทมา ตุลวานิช

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
สิงหาคม 2561  
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

Development of Local Curriculum of "Local Foods of  
Nan Province" for Grade 4-6 Students at Ban Nong  
Rang Mittraphap No. 107 School



Siripattama Tulwanich

A Thesis Submitted in partial Fulfillment of Requirements for  
Master of Education Program in Curriculum and Instruction  
Uttaradit Rajabhat University  
August 2018  
Copyright of Uttaradit Rajabhat University

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอน  
ปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

ของ

สิริปัทมา ตูลวานิช

ได้รับการพิจารณาเห็นชอบจากคณะกรรมการที่ปรึกษาและคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามหลักสูตรหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาสาขาวิชาหลักสูตรและการสอน

เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อดุม คำขาด )

ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดุม คำขาด)

ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำหลักสูตร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิมพกา ธรรมสิทธิ์ )

คณบดีคณะครุศาสตร์

(ดร.เชาวฤทธิ์ จันจัน)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เรืองเดช วงศ์หล้า)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

## บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107
ผู้วิจัย	นางสาวสิริปัทมา ตุลวานิช
ปริญญา	หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต (หลักสูตรและการสอน)
ปีการศึกษา	2560
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อุดม คำขาด

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ศึกษาประสิทธิภาพ และระดับความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ประชากร คือ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 จำนวนนักเรียน 30 คน ได้จากการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามความต้องการจำเป็นของหลักสูตรท้องถิ่น แบบประเมินผลสัมฤทธิ์ และแบบสอบถามความพึงพอใจต่อหลักสูตรท้องถิ่น การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ประกอบด้วย 8 แผนการเรียนรู้ ได้แก่ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 1 วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 2 การทำแกงส้มเมือง การทำแกงแคพื้นเมือง การทำสามะเขือ การท่อนึ่ง/แอ็บ และนำเสนอผลงานของนักเรียนใช้เวลาเรียน 20 ชั่วโมง มีความเหมาะสมในระดับมาก นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนผ่านตามเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีผลสัมฤทธิ์ในด้านความรู้ คิดเป็นร้อยละ 87.00 ด้านทักษะการปฏิบัติงาน คิดเป็นร้อยละ 87.20 ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ อยู่ในระดับดีเยี่ยม และนักเรียนมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรท้องถิ่น อยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น, อาหารพื้นบ้าน, จังหวัดน่าน



## ABSTRACT

<b>Title</b>	Development of Local Curriculum of "Local Foods of Nan Province" for Grade 4-6 Students at Ban Nong Rang Mittraphap No. 107 School
<b>Author</b>	Miss Siripattama Tulwanich
<b>Degree</b>	Master of Education (Curriculum and Instruction)
<b>Academic Year</b>	2017
<b>Advisor</b>	Assistant Professor Dr.Udom Kamkad

This research aimed to develop a local curriculum, to study its effectiveness and the student satisfaction toward the curriculum of “Local Foods of Nan Province.” The course was designed for 30 students in grade 4-6 at Ban Nong Rang Mittraphap 107 School who were the target population selected by purposive sampling. The research tools were a need analysis questionnaire of the local curriculum, a learning outcome questionnaire, and a learner satisfaction of the local curriculum questionnaire. The data analysis and the statistics used in this research were percentage, average, and Standard Deviation.

The results showed that the local curriculum of “Local Foods of Nan Province” included 8 learning plans: Introduction to Local Foods, Ingredients and Cooking Utensils 1, Ingredients and Cooking Utensils 2, Cooking Northern Style Sour Curries, Cooking Northern Style Mixed Vegetable Curries, Northern Style Thai Eggplant Spicy Salad, Wrap and Bake or Grill Cooking, and the Presentation of the Students. The curriculum took 20 hours of teaching and learning of which the suitability was at a high level, and the students’ learning outcomes passed the set criteria at 100 percent. The learning outcomes revealed that the knowledge outcomes aspect was at 87.00 percent; the practical performance outcomes aspect was at 87.20; and the satisfactory characteristics of learners aspect was at the highest level. In addition, the satisfaction of learners toward the course was at the highest level.

Keyword : The development of Local Curriculum, Local foods, Nan Province



## กิตติกรรมประกาศ

การดำเนินการจัดทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุดม คำขาด ประธานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ด้วยการให้คำแนะนำและให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะ ตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องในทุกขั้นตอน ตลอดจนข้อคิดต่างๆ ในการทำวิทยานิพนธ์ ส่งผลให้งานวิทยานิพนธ์เสร็จสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.ระพีพันธ์ โพธิ์ศรี นางสาวกฤติยา ชติยะ และ ว่าที่ร้อยตรีกรมล เชียงลา ที่กรุณาเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความถูกต้องของเครื่องมือในการวิจัยครั้งนี้ เป็นอย่างดียิ่ง ขอขอบคุณท่านผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านหนองรังมีตรภาพที่ 107 คณะครูและนักเรียน ที่ให้ความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างดียิ่ง

สิริปัทมา ตูลวานิช



## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ง
สารบัญ.....	จ
สารบัญตาราง.....	1
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
คำถามการวิจัย.....	3
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
ขอบเขตของการวิจัย.....	4
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย.....	6
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	8
แนวคิดเกี่ยวกับหลักสูตรและการพัฒนาหลักสูตร.....	8
การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น.....	18
การจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมกลุ่ม.....	26
แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ.....	29
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน.....	32
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	36

บทที่ 3 ระเบียบวิธีดำเนินการวิจัย.....	39
ประชากร.....	39
การออกแบบการรวบรวมข้อมูล.....	39
เครื่องมือและวิธีการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	40
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	46
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	50
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	51
ตอนที่ 1 ผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาตอนปลาย.....	51
ตอนที่ 2 ผลการใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาตอนปลาย.....	53
ตอนที่ 3 ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนด้วยหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหาร พื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพ ที่ 107.....	56
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	59
สรุปผลการวิจัย.....	61
อภิปรายผลการวิจัย.....	62
ข้อเสนอแนะในการวิจัย.....	65
บรรณานุกรม.....	67
ภาคผนวก.....	71
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ.....	72
ภาคผนวก ข เครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูล.....	74
ภาคผนวก ค ผลการประเมินเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	104
ภาคผนวก ง หลักสูตรท้องถิ่น.....	111



## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
ตารางที่ 1 การแสดงการออกแบบการเก็บรวบรวมข้อมูล .....	39
ตารางที่ 2 แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาตอนปลาย.....	45
ตารางที่ 3 ผลการสำรวจความต้องการจำเป็นของนักเรียนกลุ่มโรงเรียนประถมศึกษาอำเภอสันติสุข จังหวัดน่าน.....	51
ตารางที่ 4 แสดงผลประเมินทักษะการปฏิบัติงาน .....	53
ตารางที่ 5 แสดงผลประเมินทักษะการปฏิบัติงาน.....	54
ตารางที่ 6 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียนที่เรียนในหลักสูตรท้องถิ่น .	55
ตารางที่ 7 แสดงระดับความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนด้วยหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหาร พื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107.....	56

# บทที่ 1

## บทนำ

### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การพัฒนาผู้เรียนให้มีศักยภาพในการทำงาน การประกอบอาชีพและการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุขนั้น การศึกษาช่วยให้คนเจริญงอกงามทั้งทางปัญญา จิตใจ ร่างกาย และสังคม เพื่อให้คนไทยได้เรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ รัฐเชื่อมั่นในนโยบายการศึกษาในการสร้างคน สร้างงาน เพื่อช่วยกอบกู้วิกฤตเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ เป็นการสร้างชาติให้มั่นคงได้ยั่งยืน ยึดหลักการบริหารจัดการที่เน้นคุณภาพประสิทธิภาพและความเสมอภาค แนวทางในการจัดการศึกษาได้เน้นให้ผู้เรียนทุกคนมีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองตามธรรมชาติและเต็มตามศักยภาพ บูรณาการการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรมในการปฏิรูปการเรียนรู้สร้างเยาวชนให้มีความรู้คู่กับการทำงาน กระทรวงศึกษาธิการโดยอาศัยอำนาจตามความในบทเฉพาะการมาตรา 74 พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2545 จึงเห็นสมควรกำหนด ให้มีหลักสูตรการศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 มีจุดมุ่งหมายของการจัดการศึกษาคือมุ่งพัฒนาคนไทยให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์เป็นคนดี มีปัญญา มีความสุข และมีความเป็นคนไทย ศักยภาพในการศึกษาต่อและประกอบอาชีพ จึงกำหนดจุดมุ่งหมายซึ่งถือเป็นมาตรฐานการเรียนรู้ให้ผู้เรียนเกิดคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (กระทรวงศึกษาธิการ, 2545, น. 4) เห็นคุณค่าของตนเอง มีวินัยในตนเอง มีคุณธรรม จริยธรรม รักการอ่าน การเขียนและการค้นคว้า มีทักษะในการดำรงชีวิต โดยใช้แหล่งเรียนรู้ชุมชน ท้องถิ่นให้มีส่วนร่วมสร้างความเข้าใจที่ดีต่อครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติได้อย่างสันติสุข โดยยึดหลักความมีเอกภาพด้านนโยบายและมีความหลากหลายในการปฏิบัติ กล่าวคือ เป็นหลักสูตรแกนกลางที่มีโครงสร้างหลักสูตรยืดหยุ่น ที่จำเป็นสำหรับคุณภาพชีวิตความเป็นไทย ความเป็นพลเมืองดีของชาติ การดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพตลอดจนเพื่อการศึกษาต่อไป

หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กลุ่มสาระกลุ่มการงานอาชีพและเทคโนโลยี เป็นกลุ่มสาระการเรียนรู้ที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการทำงาน มีความสามารถในการจัดการวางแผนออกแบบการทำงาน สามารถนำความรู้ที่ได้รับประยุกต์ใช้ในการทำงาน เพื่อให้มีคุณภาพงานที่ดี (กรมวิชาการ, 2545, น.4) หลักสูตรสถานศึกษาเป็นหลักสูตรที่คณะกรรมการพัฒนาคุณภาพวิชาการของกระทรวงศึกษาธิการจัดทำขึ้นและประกาศใช้เพื่อให้สถานศึกษาเป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอน โดยกำหนดรายละเอียดสาระการเรียนรู้ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 สามารถนำไปปรับใช้ตามสภาพบริบทของโรงเรียนและผู้เรียน ซึ่งสามารถ



ยึดหยุ่นตามธรรมชาติแต่ละชุมชนและสังคมภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อเป็นสมาชิกที่ดีของครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ (กรมวิชาการ, 2545, น. 5)

การพัฒนาหลักสูตรให้มีความสัมพันธ์สอดคล้องกับสภาพชีวิตจริงของผู้เรียน สามารถทำได้หลายลักษณะ คือพัฒนาในลักษณะของการปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอน รายละเอียดเนื้อหา สื่อการเรียนการสอนที่มีอยู่ จัดทำสื่อการเรียนการสอนขึ้นและจัดเนื้อหาเพิ่มเติมขึ้นมาใหม่ (กรมวิชาการ, 2539, น. 1-2) ซึ่งการพัฒนาหลักสูตรนั้นต้องอาศัยการออกแบบหลักสูตรและการดำเนินการพัฒนาหลักสูตรที่เป็นระบบ และควรเปิดโอกาสให้ชุมชนหรือบุคคลในท้องถิ่นที่มีความรู้ความสามารถเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร (กรมวิชาการ, 2539, น. 12) ในการพัฒนาหลักสูตรเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการส่งเสริมและผลักดันให้หลักสูตรทางการศึกษาสนองต่อความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้มาใช้ในการดำรงชีวิต ซึ่งเมื่อได้เรียนรู้แล้วก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงขึ้นในตัวผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรคือกระบวนการจัดทำหลักสูตร การปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหลักสูตรให้ดีขึ้น ทั้งนี้การพัฒนาหลักสูตรจะต้องเป็นไปเพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้เรียนและสภาพสังคม

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น จึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลทำให้การศึกษามีคุณภาพ เป็นการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น บริบทของสังคมสภาพแวดล้อมนั้นๆ ทำให้ผู้เรียนเกิดความรัก ความภูมิใจในท้องถิ่นของตนเอง และนอกจากนี้ยังเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นสืบต่อไป ดังนั้นเป้าหมายสำคัญของการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น คือ ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้บนพื้นฐานของสภาพชีวิต เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่นและลักษณะของหลักสูตรตามความต้องการของท้องถิ่น ต้องระบุวัตถุประสงค์ที่จะให้ผู้เรียนได้รู้จักสภาพแวดล้อมของท้องถิ่นของตนเอง รักท้องถิ่น และมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น (กรมวิชาการ, 2545, น. 25-26)

โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ตำบลท่าน้ำ อำเภอน่าน จังหวัดน่าน สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาน่านเขต1ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา นอกฤดูการทำนาจะปลูกพืชผักสวนครัว และคนในชุมชนจะมีการว่างงานเป็นส่วนใหญ่ จึงมีการส่งเสริมให้คนในชุมชนปลูกพืชผักสวนครัวเพื่อนำมาประกอบอาหารและยังสามารถนำมาจำหน่ายเพื่อเป็นอาชีพเสริมรายได้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน เพื่อตอบสนองหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 และความต้องการของนักเรียน โดยการสำรวจและรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน สภาพความต้องการของท้องถิ่น เพื่อนำไปใช้เป็นแนวทางในการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อจัดการเรียนการสอนให้กับผู้เรียน

จากขั้นตอนการสำรวจและศึกษาสภาพปัญหาความต้องการของท้องถิ่น ซึ่งความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน มีความสำคัญเนื่องจากการสืบสานและอนุรักษ์อาหารของท้องถิ่น อีกทั้งโรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ตำบลท่าข้าว อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน เป็นโรงเรียนขนาดเล็ก มีประเพณีและวัฒนธรรมมากมายของภาคเหนือ และมีสภาพบริบทแวดล้อมไปด้วยแหล่งวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้หลายอย่าง นักเรียนสามารถใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาใช้ในการเรียนการสอนได้ โรงเรียนจึงมีการส่งเสริมเพื่อให้เกิดการประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอนและเสริมอาชีพหรือรายได้ให้แก่ผู้เรียน และมีความต้องการที่จะนำหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านไม่ให้หายไปจากท้องถิ่นในการประกอบอาหารพื้นบ้านเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งมีความสอดคล้องกับการดำรงชีวิตของคนในจังหวัดน่านและยังเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอันน่าภูมิใจควรแก่การอนุรักษ์

จากเหตุผลดังกล่าว ผู้วิจัยจึงเห็นความจำเป็นในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 เพื่อนำไปใช้กับนักเรียนที่อยู่ในท้องถิ่น และส่งเสริมให้นักเรียนมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์และสืบสานการประกอบอาหารพื้นบ้าน ได้มีทักษะกระบวนการทำงาน จัดการทำงาน แสวงหาความรู้ สามารถแก้ปัญหาในการทำงาน รักการทำงาน และมีเจตคติที่ดีต่องาน รู้จักนำความรู้ และประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นการพัฒนาชีวิต พัฒนาอาชีพให้แก่เด็กนักเรียนต่อไป

### คำถามการวิจัย

1. หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 มีองค์ประกอบอย่างไร
2. หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพระดับใด
3. ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อยู่ในระดับใด

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

2. เพื่อศึกษาประสิทธิผลของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

### ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการมุ่งสร้างและพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังต่อไปนี้

#### 1. ขอบเขตด้านกลุ่มประชากร

1.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ตำบลท่าข้าว อำเภอน่าน จังหวัดน่าน จำนวน 30 คน ที่สมัครใจเข้าร่วมกิจกรรม

#### 2. ขอบเขตด้านตัวแปรที่ศึกษา

2.1 ตัวแปรต้น คือ หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

#### 2.2 ตัวแปรตาม

2.2.1 ประสิทธิภาพของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

2.2.2 ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

#### 3. ขอบเขตด้านเนื้อหา

เนื้อหาของหลักสูตรประกอบไปด้วย 8 องค์ประกอบ มีดังนี้

1. สภาพปัญหาและความจำเป็นของท้องถิ่น
2. หลักการของหลักสูตรท้องถิ่น
3. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรท้องถิ่น
4. เนื้อหาของหลักสูตรท้องถิ่น
5. แนวดำเนินกิจกรรม
6. แนวการวัดและประเมินผล
7. เครื่องมือที่ใช้ในการวัดและประเมินผล

## 8. เกณฑ์การผ่านหลักสูตร

ซึ่งหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 มีจำนวน 8 แผน ประกอบด้วย

- แผนที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน
- แผนที่ 2 วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 1
- แผนที่ 3 วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 2
- แผนที่ 4 การทำแกงส้มเมือง
- แผนที่ 5 การทำแกงแคพื้นเมือง
- แผนที่ 6 การทำสามะเขือ
- แผนที่ 7 การทำห่อนึ่ง/แอ็บ
- แผนที่ 8 นำเสนอผลงานของนักเรียน

## 4. ด้านระยะเวลา

ระยะเวลาการเรียนการสอนคือ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560 จำนวน 20 ชั่วโมง สถานที่อบรม ณ ศาลาอเนกประสงค์โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

## นิยามศัพท์เฉพาะ

อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน หมายถึง อาหารที่บริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคโดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ด้วยการเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำและจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะของจังหวัดน่าน

การพัฒนาหลักสูตร หมายถึง กระบวนการในการดำเนินการเพื่อให้หลักสูตรมีประสิทธิภาพ โดยการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน กำหนดจุดประสงค์ ศึกษาเนื้อหาอาหารพื้นบ้านในจังหวัดน่าน ผู้เชี่ยวชาญประเมิน ปรับปรุงแก้ไข นำหลักสูตรไปใช้กับนักเรียน ประเมินผลการใช้หลักสูตรและปรับปรุง เพื่อให้การใช้หลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน หมายถึง การจัดทำเอกสาร และหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ผู้วิจัยสร้างขึ้นจากองค์ประกอบหลักสูตร 8 องค์ประกอบ ได้แก่ 1. สภาพปัญหาและความจำเป็นท้องถิ่น 2. หลักการของหลักสูตรท้องถิ่น 3. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรท้องถิ่น 4. เนื้อหาของหลักสูตรท้องถิ่น 5. แนวดำเนินกิจกรรม 6. แนวการวัดและประเมินผล 7. เครื่องมือที่ใช้ในการวัดและประเมินผล 8. เกณฑ์การผ่านหลักสูตร

ซึ่งหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน มีจำนวน 8 แผน

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของหลักสูตร หมายถึง ผลที่เกิดขึ้นกับนักเรียนชั้นประถมศึกษา ปีที่ 4-6 โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 หลังเรียนตามหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน ในด้านความรู้ความเข้าใจในเรื่องอาหารพื้นบ้าน วัสดุและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร พื้นบ้าน ด้านทักษะการปฏิบัติงาน ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ซึ่งวัดได้จากแบบทดสอบความรู้ แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกชอบหรือไม่ชอบของนักเรียนแต่ละคนหลังจากการได้รับการเรียนโดยใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา ตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ซึ่งวัดได้จากแบบวัดความพึงพอใจที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย

1. ได้แนวทางในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการเรียนการสอน เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน เพื่อสอดคล้องกับสภาพของท้องถิ่น
2. นักเรียนมีทักษะการปฏิบัติงาน ตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107
3. เป็นแนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและสืบสานอาหารพื้นบ้านให้คงอยู่ตลอดไป

## กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากการศึกษาเอกสารงานวิจัย หลักการ ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการสรุปและกำหนดกรอบแนวคิดการวิจัยดังนี้



## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่องหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ในครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลความรู้ กรอบแนวคิดทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางและสนับสนุนการวิจัย ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับหลักสูตรและการพัฒนาหลักสูตร
2. การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น
3. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมกลุ่ม
4. แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ
5. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### แนวคิดเกี่ยวกับหลักสูตรและการพัฒนาหลักสูตร

##### ความหมายและองค์ประกอบของหลักสูตร

หลักสูตรถือเป็นหัวใจของการจัดการศึกษาของชาติ เพราะหลักสูตรเป็นเครื่องชี้แนวทางการศึกษาและเป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนในระบบโรงเรียน โดยมีจุดมุ่งหมายของหลักสูตรเป็นเป้าหมายของระบบการศึกษา ที่จะต้องดำเนินให้เป็นไปตามจุดมุ่งหมายนั้น นักการศึกษาได้ให้ความหมายของหลักสูตรดังนี้

เซเลอร์และอเล็กซานเดอร์ (Saylor & Alexander, 1974, p. 7 อ้างถึงใน ใจทิพย์ เข็้อรัตนพงษ์, 2539, น. 6) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรว่า คือการเตรียมมวลประสบการณ์การเรียนรู้เพื่อให้การเรียนรู้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามจุดมุ่งหมายทางการศึกษาอย่างกว้างๆ และจุดมุ่งหมายเฉพาะของโรงเรียน

กรมวิชาการ (2539, น. 16) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรว่า หลักสูตร หมายถึง เอกสารแนวทางการจัดการศึกษาแต่ละระดับซึ่งประกอบด้วยกลุ่มวิชา ขอบข่ายเนื้อหา โครงสร้าง แนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนและรวมถึงมวลประสบการณ์ต่างๆ ที่ทางโรงเรียนผู้ ทั้กษะ และเจตคติที่ดีสามารถนำไปพัฒนาชีวิตที่ดีได้

จํารัง บัวศรี (2542, น. 7-8) ได้สรุปความหมายของหลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตร เป็นสิ่งที่จะต้องมีการวางแผนล่วงหน้าก่อนนำมาใช้ โดยจะต้องกำหนด จุดหมาย และจุดประสงค์ให้แน่นอนลงไปว่า ต้องการให้เกิดผลกับผู้เรียนอย่างไร ในการกำหนด จุดหมายต้องยึดเป้าประสงค์ของการศึกษาเป็นหลัก ดังนั้นจุดหมายและจุดประสงค์ของหลักสูตร แต่ละระดับการศึกษาของแต่ละประเทศย่อมแตกต่างกันโดยขึ้นกับเป้าหมายของการศึกษาแต่ละ ประเทศนั้นๆ
2. หลักสูตรไม่ใช่รายวิชา หรือเนื้อหาสาระของวิชาแต่เพียงอย่างเดียว แต่เป็นผลรวมของ การผสมผสานหรือบูรณาการระหว่างองค์ประกอบหลายอย่าง ซึ่งเมื่อรวมเข้ากันแล้วจะส่งผลออกมา ในรูปของมวลประสบการณ์ ในขณะที่เดียวกันองค์ประกอบเหล่านั้นไม่มีความเป็นเอกเทศแต่จะต้องมี ความสัมพันธ์ระหว่างกัน ดังนั้นในการออกแบบองค์ประกอบใดๆ ก็ตาม เช่นจุดหมายเนื้อหา จำเป็นต้องคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อองค์ประกอบอื่นด้วย
3. การที่หลักสูตรเป็นเพียงแผน ซึ่งให้เห็นว่าผู้ซึ่งนำหลักสูตรไปใช้ หรือครูผู้สอนจะต้อง อ่านแผนให้เข้าใจ และจะต้องแปลไปเป็นแผนการปฏิบัติ ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของตน
4. คำว่าโปรแกรมการศึกษา ซึ่งให้เห็นว่า หลักสูตรแต่ละหลักสูตรนั้น ไม่สามารถนำไปใช้ได้ ทั่วไป แต่จะถูกจำกัดให้อยู่ในกรอบของโปรแกรมการศึกษา เช่น หลักสูตรอาชีวศึกษา หลักสูตร ระดับประถมศึกษา เป็นต้น
5. การที่หลักสูตรมุ่งพัฒนาการด้านต่างๆ แก่ผู้เรียน หมายความว่า ในการออกแบบ หลักสูตร ผู้ออกแบบจะต้องคำนึงถึงพัฒนาการของผู้เรียนในด้านต่างๆ ทุกด้าน ทั้งด้านร่างกาย จิตใจ ปัญญา และสังคม
6. เนื่องจากผู้เรียนจะต้องมีชีวิตเติบโตในสังคมของตน ดังนั้นผู้จัดหรือผู้พัฒนาหลักสูตร จะต้องคำนึงถึงสภาพแวดล้อมในด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และวัฒนธรรมที่เป็นอยู่รอบตัว ผู้เรียน
7. การที่หลักสูตรเป็นแผนซึ่งแสดงแนวทางในการจัดมวลประสบการณ์แก่ผู้เรียนย่อม แสดงถึงเจตนารมณ์หลายอย่าง เช่น จะให้ผู้เรียนได้เรียนรู้อะไร มีทักษะด้านใด ใช้วิธีการเรียน การสอนอย่างไร ประเมินผลอย่างไรและใช้ครูที่มีคุณสมบัติอย่างไร เป็นต้น ดังนั้นการออกแบบหรือ การพัฒนาหลักสูตรจะต้องอาศัยผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และมวลประสบการณ์กว้างขวาง และ จะต้องอาศัยความร่วมมือจากผู้มีประสบการณ์หลายฝ่ายกระทรวงศึกษาธิการ (2545, น. 5) กล่าวว่า หลักสูตร หมายถึง แนวทางหรือข้อกำหนดของการจัดการศึกษา ที่พัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความสามารถ มีศักยภาพสูงสุด ตามจุดหมายที่กำหนดหลักสูตรประกอบด้วย หลักการ จุดหมาย โครงสร้าง สาระ และมาตรฐานการเรียนรู้ การจัดการเรียนรู้ และส่งเสริมการเรียนรู้ สื่อการเรียน การสอน การวัดผล และประเมินผล

ชวลิต ชูกำแหง (2551, น. 15) ได้สรุปความหมายของหลักสูตรไว้ว่าหลักสูตรหมายถึงมวลงประสพการณืทุกอยางที่เกี่ยวของกับการเรียนการสอนทั้งที่เป็นเอกสารหรือกระบวนการตางๆที่นำไปใชเพื่อใหผูเรียนไปสูเป้าหมายที่พึงปรารถนา

ปราโมทย์ จันทรเรือง (2552, น. 5) ได้กล่าวถึงความหมายของหลักสูตรว่าหลักสูตรจะมีพัฒนาการ คือการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย หลักสูตรตามความหมายเดิม หมายถึงรายวิชาหรือเนื้อหาที่กำหนดให้ผูเรียนได้เรียน หลักสูตรตามความหมายใหม่หมายถึงมวลงประสพการณืที่ผูเรียนได้รับทั้งภายในและภายนอกโรงเรียน เพื่อใหผูเรียนมีพัฒนาการทั้งในด้านร่างกาย สังคม ปัญญา และจิตใจ

บุญเลี้ยง ทุมทอง (2553, น. 11) ได้เสนอเพิ่มเติมว่าความหมายของหลักสูตรนั้นได้มีการเปลี่ยนแปลงและมีการขยายความหมายไปซึ่งสาเหตุต่างๆมีดังนี้

ยุคสมัยหรือกาลเวลาคือมนุษย์เล็งเห็นคุณค่าการใช้ประโยชน์ของการศึกษาตางๆกันความเชื่อในปรัชญาและจิตวิทยาการศึกษาเช่นเมื่อเชื่อในปรัชญาจิตนิยมความหมายของหลักสูตรคือเนื้อหาวิชาที่ใหผูเรียนและเมื่อมีปรัชญาพัฒนาการนิยมและมีจิตวิทยาเข้ามามีบทบาทความหมายของหลักสูตรนั้นจะเปลี่ยนเป็นมวลงประสพการณืหรือการจัดกิจกรรมตางๆที่จัดใหผูเรียนและสภาพการดำรงชีวิตสังคมและวัฒนธรรมรวมถึงการปกครองก็เป็นตัวกำหนดความหมายของหลักสูตร

จากการศึกษาแนวคิดของนักการศึกษาหลายท่าน สามารถสรุปได้ว่า หลักสูตรเป็นแบบแผนในการจัดมวลงประสพการณื การจัดการเรียนการสอนให้ทั้งกับผูเรียน และผู้สอนจะต้องทำ ความเข้าใจกับหลักสูตรก่อนการนำมาใช้ เพื่อเป็นการปรับให้เข้ากับสภาพแวดล้อมของผูเรียน

#### องค์ประกอบของหลักสูตร

องค์ประกอบของหลักสูตรหมายถึงส่วนที่อยู่ภายในและประกอบกันเข้าเป็นหลักสูตร ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้ความหมายของหลักสูตรสมบูรณ์เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลและการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตร (รุจิรุ ภูสาระ, 2545, น. 8) หลักสูตรไม่ว่าจะมีความหมายตามมุมมองใดก็ตามหรือไม่ว่าจะเป็นหลักสูตรระดับใดหลักสูตรนั้นจะประกอบด้วย 1. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร 2. ขอบข่ายเนื้อหาของหลักสูตรและ 3. ความสัมพันธ์กับเวลาในหลักสูตรทั้ง 3 ประการนี้เป็นสิ่งสำคัญที่เป็นพื้นฐานของหลักสูตรซึ่ง ชวลิต ชูกำแหง (2551, น. 16-19) ได้เสนอรายละเอียดไว้ดังนี้

1. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรหลักสูตรเป็นเสมือนแบบแผนหรือกิจกรรมที่ปรารถนาจะให้ เกิดกับการเรียนรู้ของผูเรียนซึ่งจุดมุ่งหมายของหลักสูตรอาจจะกำหนดขึ้นโดยนโยบายของรัฐหรือครูผู้สอนก็ได้แต่สิ่งสำคัญนั้นต้องมีความเหมาะสมกับนักเรียนแต่ละคนและสอดคล้องกับสภาพบริบทสังคมตั้งนั้นจุดมุ่งหมายของหลักสูตรจึงเป็นสิ่งสำคัญประการแรกในการเตรียมความพร้อมต่ออนาคตของผูเรียน

2. ขอบข่ายของเนื้อหาของหลักสูตรขอบข่ายเนื้อหาของหลักสูตรนั้นอาจกำหนดจากธรรมชาติของเนื้อหาวิชาและจุดมุ่งหมายของหลักสูตรซึ่งจุดมุ่งหมายของหลักสูตรนั้นมีผลต่อการกำหนดขอบข่ายเนื้อหาของหลักสูตรถ้าหากจุดมุ่งหมายไม่ชัดเจนย่อมส่งผลให้การกำหนดขอบข่ายเนื้อหาของหลักสูตรนั้นไม่ชัดเจนเช่นกันฉะนั้นขอบเขตเนื้อหาของหลักสูตรย่อมมาจากจุดมุ่งหมายของหลักสูตร

3. มุ่งหมายของหลักสูตรที่เหมาะสมภายใต้ธรรมชาติของวิชาและกระบวนการเรียนรู้ที่แตกต่างกันครูผู้สอนนั้นต้องสามารถออกแบบการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมตามจุดมุ่งหมายและขอบข่ายของเนื้อหาได้อย่างดีอันจะส่งผลต่อความสำเร็จในการเรียนของนักเรียน

4. ความสัมพันธ์กับเวลาในหลักสูตรเวลาเป็นพื้นฐานของหลักสูตรเวลาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรนั้นมีอยู่ 2 มิติ มิติแรกคือการจัดสรรเวลาหรือแบ่งเวลาในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีลักษณะที่หลากหลายในหลักสูตร มิติที่สองเป็นการเรียงลำดับเวลาของหลักสูตรในการให้ข้อมูลข่าวสารและการจัดกิจกรรมต่างๆ เป็นต้น สุมิตร คุณานุกร (2550, น. 9) กล่าวว่า เมื่อพิจารณาหลักสูตรในแง่ขององค์ประกอบนั้น หลักสูตรมี 4 ประการ ดังนี้

- 4.1 ความมุ่งหมาย (Objective)
- 4.2 เนื้อหา (Content)
- 4.3 การนำหลักสูตรไปใช้ (Curriculum Implementation)
- 4.4 ประเมินผล (Evaluation)

สังัด อุทรานันท์ (2537, น. 45) ได้กล่าวว่า หลักสูตรที่ดีควรมีองค์ประกอบ 2 ส่วน คือ

1. องค์ประกอบที่จำเป็นสำหรับหลักสูตร ได้แก่ เหตุผล และความจำเป็นของหลักสูตร การเสนอแนวทางในการจัดการเรียนการสอน การเสนอแนะ การใช้สื่อการเรียนการสอน
2. องค์ประกอบอื่นที่น่าจะบรรจุไว้ในหลักสูตร ได้แก่ เหตุผล และความจำเป็นของหลักสูตร การเสนอแนวทางในการจัดการเรียนการสอน การเสนอแนะ การใช้สื่อการเรียนการสอน

ธำรง บัวศรี (2542, น. 8) กล่าวว่า หลักสูตรควรมีองค์ประกอบที่สำคัญ ได้แก่

1. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร
2. จุดประสงค์ของการเรียนการสอน
3. เนื้อหาสาระและประสบการณ์
4. ยุทธศาสตร์การเรียนการสอน
5. วัสดุอุปกรณ์และสื่อการเรียนการสอน
6. การประเมินผล

ศศิธร ชันติธรางกุล (2550, น. 5) ได้กล่าวว่า วิธีการหนึ่งที่จะกำหนดองค์ประกอบของหลักสูตรคือ การพิจารณาประเด็นสำคัญของการตัดสินใจที่เป็นความต้องการในกระบวนการพัฒนาหลักสูตรซึ่งรวมถึงหลักการเรียนรู้ ธรรมชาติของผู้เรียน และธรรมชาติของความรู้ ซึ่งจะเห็นได้ว่าวิธีการดังกล่าวองค์ประกอบที่สำคัญของหลักสูตรคือ เป้าหมายและจุดประสงค์ของหลักสูตร เนื้อหา ประสบการณ์การเรียนรู้ และการวัดผล

ทาบ (Taba, 1962, p. 12 อ้างถึงใน วิชัย วงษ์ใหญ่, 2537, น. 10) กล่าวว่า หลักสูตรควรมีองค์ประกอบอยู่ 4 อย่าง ได้แก่

1. วัตถุประสงค์ทั่วไปและวัตถุประสงค์เฉพาะวิชา
2. เนื้อหาวิชาและจำนวนชั่วโมงสอนแต่ละวิชา
3. กระบวนการเรียนและการสอนหรือการนำหลักสูตรมาใช้
4. โครงการประเมินผลการสอนตามหลักสูตร

ไทเลอร์ (Tyler, 1968, p. 78) กล่าวว่าโครงสร้างของหลักสูตรมี 4 ประการ คือ

1. จุดมุ่งหมาย (Educational Purpose) ที่โรงเรียนต้องการให้ผู้เรียนเกิดผล
2. ประสบการณ์ (Educational Experience) ที่โรงเรียนจัดขึ้นเพื่อให้จุดมุ่งหมาย

บรรลุผล

3. วิธีการจัดประสบการณ์ (Organizational of Educational Experience) เพื่อให้การสอนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

4. วิธีการประเมิน (Determination of What to Evaluate) เพื่อตรวจสอบจุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้

ฉันท ธาตุทอง (2550, น. 13) กล่าวว่าองค์ประกอบของหลักสูตรเป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่งและส่งผลกระทบต่อโครงสร้างหรือรูปแบบของหลักสูตรว่าจะเป็นอย่างใดซึ่งองค์ประกอบที่สำคัญของหลักสูตรนั้นคือความมุ่งหมายเนื้อหาวิชาหรือนำหลักสูตรไปใช้และการประเมินผล

นันทน์ภัส รัตนศิลป์ชัย (2553, น. 17) ได้เสนอเพิ่มเติมว่าองค์ประกอบของหลักสูตรนั้นควรมีจุดมุ่งหมายเนื้อหาและประสบการณ์ควรมีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เป็นกระบวนการอีกด้วย

จากองค์ประกอบของหลักสูตรที่นักการศึกษากล่าวมาสามารถสรุปได้ว่า องค์ประกอบที่สำคัญของหลักสูตรประกอบด้วย จุดมุ่งหมายหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร จำนวนเวลาเรียน การนำหลักสูตรไปใช้และการประเมินผล

#### **การพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการพัฒนาหลักสูตร**

นักการศึกษาได้ให้ความหมายของการพัฒนาหลักสูตร ดังนี้

ทาบ (1962, pp. 345-425) ได้กล่าวไว้ว่าการพัฒนาหลักสูตรหมายถึงการเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงหลักสูตรอันเดิมให้ได้ผลดียิ่งขึ้นทั้งในด้านการวางจุดมุ่งหมายการจัดเนื้อหาวิชาการเรียนการสอน การวัดผลประเมินผลและอื่นๆ เพื่อให้บรรลุถึงจุดมุ่งหมายอันใหม่ที่วางไว้การเปลี่ยนแปลง หลักสูตรเป็นการเปลี่ยนแปลงทั้งระบบหรือเปลี่ยนแปลงทั้งหมดตั้งแต่จุดมุ่งหมายและวิธีการและการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรนี้จะมีผลกระทบต่อทางด้านความคิดและความรู้สึกนึกคิดของผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายส่วนการปรับปรุงหลักสูตรหมายถึงการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรเพียงบางส่วนโดยไม่เปลี่ยนแปลงแนวคิดพื้นฐานหรือรูปแบบของหลักสูตร

กูด (Good, 1973, p. 166) ได้ให้ความเห็นว่า “การพัฒนาหลักสูตรเกิดได้ 2 ลักษณะคือการปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงหลักสูตรการปรับปรุงหลักสูตรเป็นวิธีการพัฒนาหลักสูตรอย่างหนึ่งเพื่อให้เหมาะสมกับโรงเรียนหรือระบบโรงเรียนจุดมุ่งหมายของการสอนวัสดุอุปกรณ์วิธีสอน รวมทั้งการประเมินผลส่วนค่าว่าการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรหมายถึงการแก้ไขหลักสูตรให้แตกต่างกันไป

เซเลอร์และอเล็กซานเดอร์ (Saylor & Alexander, 1974, p. 7 อ้างถึงใน ใจทิพย์ เชื้อรัตนพงษ์, 2536, น. 78) ให้ความหมายว่าการพัฒนาหลักสูตร หมายถึง การจัดทำหลักสูตรเดิม ที่มีอยู่แล้วให้ดีขึ้นหรือเป็นการจัดทำหลักสูตรใหม่โดยไม่มีหลักสูตรเดิมอยู่ก่อนการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์รวมถึงการสร้างเอกสารอื่นๆ สำหรับนักเรียนด้วย

สงัด อุทรานันท์ (2532, น. 30) กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตร มีความหมาย 2 ลักษณะดังนี้

1. การทำหลักสูตรที่มีอยู่แล้วให้ดีขึ้นหรือสมบูรณ์ขึ้น
2. การสร้างหลักสูตรขึ้นมาใหม่โดยไม่มีหลักสูตรเดิมเป็นพื้นฐาน

วิชัย วงษ์ใหญ่ (2532, น. 10) กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตร คือ การพยายามวางโครงการ ที่จะช่วยเหลือให้นักเรียนได้เรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ หรือการพัฒนาหลักสูตรหลักสูตรการเรียนการสอน คือระบบโครงสร้างของการจัดโปรแกรมการสอน การกำหนดจุดมุ่งหมาย เนื้อหาสาระ การปรับตำราเรียน คู่มือครู และสื่อการเรียนต่างๆ การวัดและการประเมินผลการใช้หลักสูตร การปรับปรุงแก้ไข และการให้การอบรมครูใช้หลักสูตรให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการพัฒนา หลักสูตรและการสอน รวมทั้งการบริหารหลักสูตร

วิชัย ดิสสระ (2535, น. 31) กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตร เป็นกระบวนการหรือขั้นตอน ของการตัดสินใจเลือกหาทางเลือกการเรียนการสอนที่เหมาะสมหรือเป็นที่รวบรวมของการเลือกที่เหมาะสมต่างๆ เข้าด้วยกันจนเป็นระบบที่สามารถปฏิบัติได้

ปราโมทย์ จันทรเรือง (2552, น. 52) กล่าวถึงกระบวนการการพัฒนาหลักสูตร ดังนี้  
ขั้นที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานเพื่อพัฒนาหลักสูตร ซึ่งจำเป็นต้องคำนึงถึงข้อมูลพื้นฐาน ข้อมูลเกี่ยวกับผู้เรียน และทฤษฎีทางการเรียนรู้ ข้อมูลเกี่ยวกับธรรมชาติและเนื้อหาวิชา

ขั้นที่ 2 กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร เพื่อเป็นการมุ่งแก้ปัญหา และสนองความต้องการที่ได้จากการวิเคราะห์

ขั้นที่ 3 การคัดเลือกและจัดเนื้อหาสาระ และประสบการณ์การเรียนรู้เป็นเสมือนสื่อกลางที่จะพาผู้เรียนไปสู่จุดหมายที่กำหนดไว้

ขั้นที่ 4 การกำหนดมาตรการวัด และประเมินผล เพื่อให้ทราบว่าจะจัดและประเมินอะไรบ้าง

จากการศึกษาความหมายของการพัฒนาหลักสูตรการศึกษาของนักการศึกษา สรุปได้ว่าการพัฒนาหลักสูตร หมายถึง การปรับปรุง หรือการจัดทำหลักสูตรขึ้นมาใหม่ได้ดีขึ้น โดยมีองค์ประกอบคือ การวางแผนหรือร่างหลักสูตร การใช้หลักสูตร การใช้หลักสูตร และการประเมินหลักสูตร

#### กระบวนการพัฒนาหลักสูตร

นักการศึกษาเสนอรูปแบบของกระบวนการพัฒนาหลักสูตรไว้หลายรูปแบบ ดังนี้ อารัง บัวศรี (2531, น. 135-136) ได้กล่าวถึง การพัฒนาหลักสูตรว่า การจัดทำหลักสูตรแม่บทหรือหลักสูตรระดับชาตินั้นจะต้องจัดหลักสูตรต้นแบบเสียก่อนเพื่อนำไปทดลองใช้และแก้ไขแน่ใจว่าสามารถนำไปใช้ได้ พร้อมทั้งเสนอแนะขั้นตอนในการจัดทำดังนี้

1. การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
2. กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
3. กำหนดรูปแบบโครงสร้างของหลักสูตร
4. กำหนดจุดประสงค์รายวิชา
5. การเลือกเนื้อหา
6. การจัดทำวัสดุหลักสูตรและสื่อการเรียนการสอน
7. การกำหนดประสบการณ์การเรียนรู้
8. การกำหนดยุทธศาสตร์การเรียนรู้
9. การกำหนดการประเมินผล

กรมวิชาการ (อ้างถึงใน วิชัย วงษ์ใหญ่, 2537, น. 75) กำหนดขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรดังนี้

1. ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน ได้แก่ การศึกษาสำรวจสภาพปัญหาการศึกษา เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม รวมทั้งวิเคราะห์หลักสูตร การใช้หลักสูตรฉบับเดิม เพื่อนำฐานข้อมูลมารวมกับแนวคิด ทฤษฎีใหม่ๆเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร
2. การร่างหลักสูตร/จัดทำเอกสารหลักสูตร กรมวิชาการได้แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ซึ่งมีองค์ประกอบของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรมีหลากหลาย มีบทบาทหน้าที่กำหนด

จุดมุ่งหมาย หลักการโครงสร้างหลักสูตร กำหนดจุดประสงค์ และรายละเอียดของเนื้อหาวิชา จัดทำคู่มือหลักสูตร คู่มือครูและหนังสือ

3. การตรวจสอบคุณภาพของหลักสูตร คณะกรรมการอำนวยการพัฒนาหลักสูตรและผู้เชี่ยวชาญ ประเมินร่างหลักสูตร และเอกสารต่างๆ แล้วปรับปรุงแก้ไขก่อนนำไปทดลองใช้

4. การประกาศใช้และทดลองใช้หลักสูตร คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ได้นำหลักสูตรที่ผ่านมาประเมินคุณภาพจากข้อ 3 แล้วนำมาปรับปรุง เพื่อนำไปทดลองใช้ในโรงเรียนร่วมพัฒนาหลักสูตร พร้อมทั้งติดตามผลการทดลองเป็นระยะ เพื่อตรวจสอบคุณภาพของหลักสูตรและประกาศการใช้หลักสูตร

5. การนำไปใช้ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรได้วางแผนการใช้หลักสูตรเตรียมการประชาสัมพันธ์หลักสูตร อบรมชี้แจง ครู ผู้บริหาร และ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการใช้หลักสูตร

6. การติดตามประเมินผลการใช้หลักสูตร การบริการและสนับสนุนการใช้หลักสูตรและให้โรงเรียนประเมินตนเองเกี่ยวกับหลักสูตร ส่งเสริมกรมเจ้าสังกัดประเมินผลการใช้หลักสูตรเพื่อปรับปรุงคุณภาพการศึกษา ส่วนกรมวิชาการร่วมมือกับโรงเรียนและกรมเจ้าสังกัดประเมินหลักสูตรในภาพรวม

#### รูปแบบของการพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตร ประกอบด้วยกระบวนการที่สำคัญหลายกระบวนการ และมีนักการศึกษาได้เสนอแนวคิดไว้ดังนี้

การพัฒนาหลักสูตรตามแนวคิดของไทเลอร์ (1949, p. 1) ได้แสดงหลักการและเหตุผลเพื่อวิเคราะห์และพัฒนาหลักสูตรว่าต้องเริ่มด้วยการเสาะแสวงหาคำตอบต่อคำถามพื้นฐาน 4 ประการคือ

1. มีจุดมุ่งหมายทางการศึกษาอะไรบ้างที่โรงเรียนควรจะแสวงหา
2. มีประสบการณ์ทางการศึกษาอะไรบ้างที่โรงเรียนสามารถจะช่วยให้ช่วยให้บรรลุ

จุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้

3. จะสามารถจัดประสบการณ์ทางการศึกษาเหล่านี้ให้มีประสิทธิภาพได้อย่างไร
4. จะสามารถประเมินได้อย่างไรว่าได้บรรลุจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้

จากคำถามพื้นฐาน 4 ประการของไทเลอร์ทำให้แสดงถึงการพัฒนาหลักสูตรทั้ง 4 ขั้นตอน

1. การกำหนดวัตถุประสงค์
2. การคัดเลือกวิถีทางเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์
3. การจัดและดำเนินการ
4. การประเมินผลผลิต

การพัฒนาหลักสูตรตามแนวคิดของทาบา (1962, pp. 422-425) ทาบาเป็นคนแรกที่นำวิธีการรากหญ้า (Grassroots Approach) มาใช้ในการพัฒนาหลักสูตรเพราะทาบาเชื่อว่าครูมีบทบาทสำคัญเป็นผู้นำหลักสูตรไปสู่การปฏิบัติมากกว่าผู้บริหารครูจึงควรเป็นผู้มีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรจึงมีลักษณะจากล่างขึ้นบน (Grassroots Approach) ทาบาเสนอว่าหลักสูตรควรมาจากครูผู้สอนมากกว่าผู้บริหารระดับสูงซึ่งกระบวนการพัฒนาหลักสูตรของทาบามีทั้งหมด 7 ขั้นตอน

1. วิเคราะห์สภาพปัญหา
2. การกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
3. การเลือกเนื้อหาสาระ
4. การจัดรวบรวมเนื้อหาสาระ
5. การคัดเลือกประสบการณ์การเรียนรู้
6. การจัดประสบการณ์การเรียนรู้
7. การประเมินผล

การพัฒนาหลักสูตรตามแนวคิดของสังต์ อุทรานันท์ (2532, น. 35) การพัฒนาหลักสูตรของสังต์ อุทรานันท์นั้นจะยึดหลักการพัฒนาหลักสูตรทั้งระบบโดยแบ่งเป็นการร่างหลักสูตรการนำหลักสูตรไปใช้และการประเมินหลักสูตรทั้งระบบซึ่งมีขั้นตอนคือ

1. การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
2. การกำหนดจุดมุ่งหมาย
3. การคัดเลือกและจัดเนื้อหาสาระ
4. การกำหนดมาตรการการวัดผลและประเมินผล
5. การนำหลักสูตรไปใช้
6. การประเมินการใช้หลักสูตรและการปรับปรุงแก้ไขการแก้ไขนั้นจะจัดทำในทุกๆ

ขั้นตอน

สังต์ อุทรานันท์ (2532, น. 38) ได้เสนอกระบวนการพัฒนาหลักสูตรไว้ดังนี้

1. การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
2. กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
3. การคัดเลือกเนื้อหาสาระ
4. กำหนดมาตรการวัดและประเมินผล
5. การนำไปใช้
6. การประเมินผลการใช้หลักสูตร
7. การปรับปรุงแก้ไข

การพัฒนาหลักสูตรตามแนวคิดของสุชาติ ลีตระกูล (2532, น. 114) ได้กำหนดขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรเป็น 7 ขั้นตอน คือ

1. กำหนดสภาพปัญหาและความจำเป็น
2. กำหนดหลักการของหลักสูตร
3. กำหนดเป้าหมายของหลักสูตร
4. กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
5. กำหนดเนื้อหา
6. กำหนดหน่วยการเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วยสภาพที่เป็นอยู่ผลที่เกิดขึ้น เป้าหมาย

หน่วยการเรียนรู้ และจุดมุ่งหมายของการเรียน

7. สร้างแผนการเรียน ประกอบด้วย เรื่องที่จะเรียน จุดมุ่งหมาย เนื้อหา กิจกรรม วิธีการสอน สื่อและการประเมินผลการเรียน

สรุปได้ว่าหลักสูตรมีความสำคัญต่อการเรียนรู้เป็นแนวทางให้ครูจัดการเรียนรู้ และพัฒนาผู้เรียนให้บรรลุผลตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร จากความสำคัญของการพัฒนาหลักสูตรสามารถนำมาใช้เป็นข้อกำหนดในการจัดการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมพัฒนาการและทักษะของผู้เรียน

#### การประเมินหลักสูตร

นักการศึกษาได้ให้ความหมายของการประเมินหลักสูตรไว้ต่างๆ กันดังนี้

สุนีย์ ภูพันธ์ (2546, น. 356-367) กล่าวว่า การประเมินหลักสูตรเป็นกระบวนการในการพิจารณาคุณค่าหรือค่านิยมของหลักสูตรขั้นตอนหรือวิธีการประเมินจึงมีความสำคัญมาก โดยมีขั้นตอนดังนี้ 1. กำหนดวัตถุประสงค์หรือจุดมุ่งหมายในการประเมิน 2. กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการที่จะใช้การประเมิน 3. ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล 4. ขั้นตอนรวบรวมข้อมูล 5. ขั้นตอนวิเคราะห์ข้อมูล 6. ขั้นตอนสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผลการประเมิน 7. ขั้นตอนผลการประเมินไปพัฒนาหลักสูตร

สุมิตร คุณากร (2550, น. 198) กล่าวว่า การประเมินหลักสูตร คือการหาคำตอบว่าหลักสูตรสัมฤทธิ์ผลตามที่กำหนดไว้ในความมุ่งหมายหรือไม่ มากน้อยเพียงใดและอะไรเป็นสาเหตุการประเมินหลักสูตรเพื่อตัดสินสัมฤทธิ์ผลของหลักสูตรนั้นมีขอบเขตรวมถึงการวิเคราะห์ตัวหลักสูตร การวิเคราะห์กระบวนการของการนำหลักสูตรไปใช้ การวิเคราะห์สัมฤทธิ์ผลในการเรียนของนักเรียน และการวิเคราะห์โครงการประเมินหลักสูตร

สรุปได้ว่า การประเมินหลักสูตรเป็นการตัดสินใจ การวิเคราะห์เนื้อหาและข้อมูลที่เกิดจากสภาพการณ์จริง โดยมีจุดมุ่งหมายให้ตรงกับเนื้อหาของหลักสูตรมาเป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจ การใช้ข้อมูลจากการประเมินมาพัฒนาหลักสูตรให้มีความสมบูรณ์ขึ้น ซึ่งการประเมินหลักสูตรมีขั้นตอน

ที่ช่วยให้การวิเคราะห์มีประสิทธิผลตามความเป็นจริง

### การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

ใจทิพย์ เชื้อรัตนพงษ์ (2539, น. 52) การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นที่ใช้สำหรับท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ กล่าวคือ เป็นหลักสูตรเฉพาะและเป็นหลักสูตรระยะสั้นที่พัฒนาขึ้นใช้ในชุมชนท้องถิ่นตามความต้องการและความสมัครใจของผู้เรียน รวมทั้งสอดคล้องกับสภาพสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมของชุมชนในท้องถิ่นนั้นๆ

วิชัย ประสิทธิ์ภูมิเวช (2542, น. 124) ให้ความหมายของการพัฒนาหลักสูตรระดับท้องถิ่นว่า หมายถึง การที่ได้นำหลักสูตรแกนกลางทั้งเอกสารหรือหลักสูตรและเอกสารประกอบหลักสูตรที่พัฒนามาจากส่วนกลาง มาปรับ ขยาย เพิ่ม หรือสร้างหลักสูตรย่อยขึ้นใหม่ให้เหมาะสมกับสภาพชีวิตความเป็นอยู่และการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น

นิคม ชมพูหลง (2545, น. 89) ให้ความหมายว่า คือมวลงประสบการณ์ที่โรงเรียนจัดขึ้นทั้งในและนอกห้องเรียน เพื่อพัฒนาให้นักเรียนมีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ สติปัญญา ความรู้ คุณธรรม มีจริยธรรมและวัฒนธรรมในการดำเนินชีวิต สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีความสุข โดยใช้ทรัพยากรท้องถิ่น เพื่อให้นักเรียนรู้บนพื้นฐานของสภาพชีวิต เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมที่แท้จริง ตลอดจนมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่นของตน การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นจึงหมายถึงการที่ท้องถิ่นปรับกิจกรรมการเรียนการสอนหรือจัดกิจกรรมเสริมปรับรายละเอียดของเนื้อหาพัฒนาสื่อการเรียนการสอนและจัดทำรายละเอียดเนื้อหาวิชาขึ้นใหม่ เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพและความต้องการของท้องถิ่นโดยสัมพันธ์กับหลักสูตรแกนกลางหรือหลักสูตรแม่บท

ฉันท ชาติทอง (2550, น. 151) ให้ความหมายของหลักสูตรท้องถิ่นไว้ว่า เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นมา เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพความต้องการและความเป็นจริงของท้องถิ่น เนื่องจากหลักสูตรแกนกลางยังมีข้อบกพร่องบางประการ เช่น ไม่สอดคล้องกับสภาพความเป็นอยู่วัฒนธรรม ประเพณี อาชีพและค่านิยมของผู้เรียนและชุมชน

สรุปได้ว่าการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น หมายถึง การวิเคราะห์หลักสูตรแกนกลาง เพื่อนำมาจัดทำหลักสูตรวิชาเพิ่มเติม โดยต้องสนองตอบกับความต้องการของท้องถิ่นแล้วเหมาะสมกับสภาพบริบทในท้องถิ่นนั้นๆ จะเป็นกิจกรรมเพิ่มเติม หรือลดจากหลักสูตรแกนกลางก็ได้

### แนวคิดในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

แนวคิดในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเป็นแนวคิดที่ต้องการจัดทำสาระในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาความต้องการในชุมชนและสังคมภูมิปัญญาท้องถิ่น แล้วนำมาพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่น มีนักการศึกษาได้เสนอแนวคิดในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ไว้ดังนี้

ใจทิพย์ เชื้อรัตนพงษ์ (2539, น. 109-113) ได้แสดงทัศนะถึงเหตุผลและความจำเป็นในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

1. หลักสูตรแกนกลางหรือหลักสูตรแม่บทไม่สามารถประมวลรายละเอียดเกี่ยวกับสาระความรู้ตามสภาพแวดล้อม สังคม เศรษฐกิจ ปัญหาและความต้องการของท้องถิ่นให้มากที่สุด
2. การเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วทางเศรษฐกิจ การเมืองและด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีผลกระทบต่อธรรมชาติและดำเนินชีวิตของคนไทยทั้งในเมืองและชนบท จึงต้องมีหลักสูตรระดับท้องถิ่นเพื่อปรับสภาพผู้เรียนให้สามารถรับการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ ดังกล่าว โดยเฉพาะผลกระทบที่เกิดขึ้นกับภูมิภาครอบตัวท้องถิ่นของตน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปพัฒนาครอบครัวและท้องถิ่นตลอดจนดำเนินชีวิตอยู่ในท้องถิ่นของตนอย่างมีความสุข
3. การเรียนรู้ที่ดีควรจะเรียนรู้จากสิ่งใกล้ตัวไปยังไกลตัว เพราะเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่ผู้เรียนสามารถดูดซับได้เร็วกว่า ดังนั้น จึงควรมีหลักสูตรระดับท้องถิ่นเพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ชีวิตจริงตามสภาพเศรษฐกิจ สังคม ท้องถิ่นของตน แทนที่จะเรียนรู้เรื่องไกลตัว ซึ่งทำให้ผู้เรียนไม่รู้จักตนเอง ไม่รู้จักชีวิต ไม่เข้าใจและไม่มีความรู้สึกที่ดีต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมรอบตัวตนเอง นอกจากนี้ การพัฒนาหลักสูตรระดับท้องถิ่นจะช่วยปลูกฝังให้ผู้เรียนมีความรักและผูกพันรวมทั้งภาคภูมิใจในท้องถิ่นของตน
4. ทรัพยากรท้องถิ่น โดยเฉพาะภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านในชนบทของไทยมีอยู่มากมายและมีค่าบ่งบอกถึงความเจริญมาเป็นเวลานาน หลักสูตรแม่บทหรือหลักสูตรแกนกลางไม่สามารถนำเอาทรัพยากรท้องถิ่นดังกล่าวมาใช้ประโยชน์ได้ แต่หลักสูตรระดับท้องถิ่นสามารถบูรณาการเอาทรัพยากรท้องถิ่นและภูมิปัญญาชาวบ้านทั้งหลายมาใช้ในการเรียนการสอนไม่ว่าด้านอาชีพ ทัศนกรรม ดนตรี การแสดง วรรณกรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี ซึ่งมีผลทำให้ผู้เรียนได้รู้จักท้องถิ่นของตน เกิดความรักความผูกพันกับท้องถิ่นของตนและสามารถใช้ทรัพยากรท้องถิ่นในการประกอบอาชีพได้

อนุศักดิ์ เกตุศิริ (2542, น. 2-3) ได้ให้ความเห็นว่า หลักสูตรมีการเปลี่ยนแปลงปรับปรุงตลอดเวลา เพื่อให้สอดคล้องเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจ สังคมและความต้องการของสังคม ทันสมัยในเหตุการณ์นั้นๆ สาเหตุที่ทำให้มีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นมี 4 ประการ คือ

1. การเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม เนื่องจากสภาพทางสังคมโดยทั่วไป ทั้งด้านวัฒนธรรมและค่านิยมจะมีการเคลื่อนไหวอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นชีวิตและความเป็นอยู่ในสังคมย่อมจะมีการเปลี่ยนแปลงปรับตัวตามไปด้วย จึงต้องมีการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับสังคมที่เปลี่ยนแปลงในช่วงนั้นๆ
2. การเปลี่ยนแปลงทางด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี ในปัจจุบันความเจริญทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทกับชีวิตมนุษย์มากขึ้นทั้งในชีวิตประจำวันและด้านการ

เรียนการสอน จึงต้องมีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านเหล่านี้และสามารถนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้

3. การเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ จากการที่สังคมวัฒนธรรมเปลี่ยนแปลงไปเป็นผลทำให้เศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไปด้วย ในการบริหารประเทศจะเป็นต้องมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจเพื่อจะได้ สอดคล้องกับโครงสร้างทางเศรษฐกิจของสังคม ซึ่งจะต้องพัฒนาหลักสูตรและระบบการศึกษาควบคู่ ไปด้วย

4. การเปลี่ยนแปลงทางการเมือง การจัดการศึกษาต้องจัดให้สอดคล้องกับนโยบาย การเมือง เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองจะมีผลกระทบไปถึงนโยบายในการบริหารประเทศ จึงต้องมีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อให้เหมาะสมกับสภาพการเมือง

นิคม ชมพูหอง (2545, น. 1) กล่าวว่า สาเหตุที่ต้องมีหลักสูตรท้องถิ่นเพราะการจัดการ การศึกษาที่ผ่านมานักเรียนได้เรียนรู้ชีวิตจริงตามสภาพสังคม เศรษฐกิจของท้องถิ่นน้อย แต่ต้องเรียน เรื่องไกลตัว ทำให้นักเรียนไม่รู้จักตนเอง ไม่รู้จักชีวิต ไม่เข้าใจและไม่มีความรู้สึกที่ดีต่อสังคมและ สิ่งแวดล้อมรอบตัวเอง ทั้งไม่สามารถนำความรู้มาใช้ประโยชน์ในการดำเนินชีวิตเพื่อให้เกิดคุณภาพ ชีวิตที่ดีได้

สรุปได้ว่า 1. หลักสูตรแกนกลางไม่สามารถสะท้อนความต้องการที่แท้จริงของผู้เรียน 2. หลักสูตรแกนกลางไม่ทำให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับท้องถิ่นของตนเองทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม ประเพณีวัฒนธรรมและวิถีชีวิตในท้องถิ่น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถดำรงชีวิตในท้องถิ่นของตนเองอย่าง มีความสุข 3. เป็นการนำเอาทรัพยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาชาวบ้านเข้ามามีส่วนร่วม ในการจัดการศึกษา สาเหตุจากหลักสูตรแกนกลางไม่สามารถนำเอาทรัพยากรท้องถิ่นและภูมิปัญญา ท้องถิ่นมาจัดเป็นหลักสูตรได้ เนื่องจากท้องถิ่นแต่ละแห่งมีความแตกต่างกันทั้งในด้านสังคม ประเพณี วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น 4. การนำหลักสูตรไปใช้ยังไม่สามารถสร้างพื้นฐานในการคิด แก้ปัญหาและทักษะในการดำรงชีวิต เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเผชิญปัญหาที่เกิดขึ้นในสังคมและ เศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และ 5. หลักสูตรจะต้องตอบสนองวิถีชีวิตจริง เป็นหลักสูตร ที่ใกล้ตัวผู้เรียน เพราะการเรียนรู้ที่ดีควรจะเรียนรู้จากสิ่งที่เป็นชีวิตจริงๆของผู้เรียนหรือสิ่งที่ใกล้ตัวไป ยังสิ่งที่ใกล้ตัวผู้เรียน

#### **ลักษณะของหลักสูตรท้องถิ่นที่ดี**

ลักษณะของหลักสูตรท้องถิ่นที่ดีเป็นแนวทางสำคัญในการจัดการเรียนการสอนและจะต้อง ตอบสนองความต้องการของท้องถิ่นนั้นๆ มีนักการศึกษาได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของ หลักสูตรท้องถิ่นที่ดีไว้ ดังนี้

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2534, น. 69) กล่าวว่า หลักสูตรระดับ  
ท้องถิ่นที่โรงเรียนจัดทำและพัฒนาขึ้นเพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้ชีวิต สภาพเศรษฐกิจ สภาพตามที่  
ปรากฏจริงในท้องถิ่น ควรมีเนื้อหาสาระและวัตถุประสงค์จำเป็น 5 ประการ ดังนี้

1. เป็นสภาพชีวิต สภาพเศรษฐกิจและสภาพสังคมจริงของท้องถิ่น
2. เป็นสภาพปัญหา ความต้องการของนักเรียน ผู้ปกครองและประชาชนในท้องถิ่น
3. ใช้ทรัพยากรท้องถิ่นเป็นฐานสำคัญเพื่อพัฒนาชีวิต เศรษฐกิจ และสังคมของท้องถิ่น  
ให้ได้ดียิ่งขึ้น
4. ช่วยให้นักเรียนได้รู้จักสภาพแวดล้อมในท้องถิ่น มีความรักท้องถิ่นและมีส่วนร่วมในการ  
แก้ปัญหาและพัฒนาท้องถิ่นให้มีสภาพดีขึ้น

5. ส่งเสริมความเป็นเลิศทางวิชาการแก่นักเรียนเฉพาะกลุ่มที่มีความต้องการได้รับพัฒนา  
ให้มีศักยภาพสูงสุด

อมรา เล็กเริงสินธุ์ (2540, น. 147) ได้ให้ทัศนะเกี่ยวกับลักษณะของหลักสูตรท้องถิ่นที่ดี  
ดังนี้

1. มีเนื้อหาสาระสอดคล้องและสัมพันธ์กับสภาพชีวิต เศรษฐกิจและสังคมของผู้เรียน  
ในแต่ละท้องถิ่น
2. มีวัตถุประสงค์และเนื้อหาสาระที่ชี้ให้เห็นปัญหาความต้องการของบุคคลในท้องถิ่น
3. มีเนื้อหาสาระที่ส่งเสริมความสนใจ เอาใจใส่ต่อการอนุรักษ์ไว้ซึ่งมรดกทางวัฒนธรรม  
ขนบธรรมเนียมประเพณีที่ดีของท้องถิ่น
4. มีเนื้อหาสาระสัมพันธ์สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติ ทรัพยากรมนุษย์ทรัพยากร  
ที่มนุษย์สร้างขึ้น แผนพัฒนาและแนวโน้มทางการพัฒนาท้องถิ่น ใช้แหล่งวิทยาการของชุมชนให้เกิด  
ประโยชน์ต่อการเรียนการสอน
5. มีวัตถุประสงค์มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้ใช้ทรัพยากรท้องถิ่นเป็นฐานสำคัญในการพัฒนาชีวิต  
ความเป็นอยู่ เศรษฐกิจและสังคมของท้องถิ่น
6. มีวัตถุประสงค์ให้ผู้เรียนรู้จักสภาพแวดล้อมในท้องถิ่นของตน รักท้องถิ่น ต้องการมี  
ส่วนร่วมในการแก้ปัญหาและพัฒนาท้องถิ่น ทั้งในด้านสุขภาพอนามัย เศรษฐกิจ ปัญหา สังคม  
ความต้องการของชุมชน อาชีพของชุมชนและท้องถิ่น
7. จัดให้ความรู้อันเป็นวิทยาศาสตร์แก่ผู้เรียน มุ่งผสมผสานความรู้กับการดำเนินชีวิตจริง  
ของสังคมในท้องถิ่น

อุดม เชนกiewicz (2545, น. 6-7) ได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะของหลักสูตรท้องถิ่น  
ไว้ว่า หลักสูตรท้องถิ่นเป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นจากปัญหาและความต้องการของผู้เรียนเป็นหลักสูตร

ที่พัฒนาขึ้นเพื่อแก้ปัญหาในท้องถิ่น จะเป็นทางด้านอาชีพหรือสามัญก็ได้หรือปรับจากหลักสูตรที่มีอยู่ก็ได้ แต่ต้องเป็นเรื่องที่ตรงกับความต้องการของผู้เรียน มีความใหม่ ทันสมัยและเป็นปัจจุบันอยู่เสมอ และเป็นหลักสูตรที่ปรับให้เข้ากับชีวิตของผู้เรียน ซึ่งครูและผู้เรียนจะเป็นผู้ร่วมกันพัฒนาหรือสร้างหลักสูตรสำหรับตนเองขึ้นมาตามสภาพของเหตุการณ์หรือปัญหาในขณะนั้น ดังนั้นหลักสูตรท้องถิ่นจึงมีลักษณะที่สำคัญ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองชีวิตจริงของผู้เรียนที่เป็นปัจจุบัน เพื่อนำสู่การเตรียมอนาคตรวมทั้งมีความเข้าใจในเรื่องของเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วที่เกิดขึ้นในยุคโลกาภิวัตน์ ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อสร้างองค์ความรู้ เรียนรู้เพื่อพัฒนาความสามารถในการปฏิบัติจริง เรียนรู้เพื่อการอยู่ร่วมกันและเรียนรู้เพื่อการพัฒนาศักยภาพของตนเอง
2. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาจากความต้องการหรือสิ่งที่เป็นปัญหาที่สอนให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เพื่อการแก้ปัญหา
3. เป็นหลักสูตรระยะสั้นที่เป็นปัจจุบันและตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในปัจจุบัน
4. เป็นหลักสูตรที่บูรณาการกับวิชาต่างๆ และบูรณาการกับชีวิตจริง
5. เป็นหลักสูตรที่ได้มาจากสภาพปัญหาหรือความต้องการของผู้เรียนและชุมชนอย่างแท้จริง
6. เป็นหลักสูตรที่ยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง ผู้เรียนได้เรียนรู้ตามระดับความสามารถและตรงกับสภาพปัญหาของตนเอง โดยครูเป็นเพียงผู้ร่วมวางแผนให้คำชี้แนะและอำนวยความสะดวกเพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมอย่างสูงสุด

สรุปว่า หลักสูตรท้องถิ่นที่ดีควรมีลักษณะที่สอดคล้องกับสภาพปัญหา ความต้องการและสภาพชีวิตจริงของผู้เรียน โดยส่งเสริมให้นำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด เพื่อพัฒนาชีวิต เศรษฐกิจและสังคม รวมทั้งปลูกฝังให้ผู้เรียนเกิดความรักและส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่นของตน

#### กระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

ในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นนั้น ท้องถิ่นจะมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับสภาพความต้องการของแต่ละท้องถิ่น ซึ่งอาจดำเนินการโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนระดับต่างๆ ได้แก่ โรงเรียน กลุ่มโรงเรียน อำเภอ จังหวัด เขตการศึกษา เป็นต้น สำหรับกระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น จากแนวคิดของนักวิชาการส่วนใหญ่ สามารถนำมาใช้ได้ตามความหมายของหลักสูตรท้องถิ่นทั้งในลักษณะการปรับหลักสูตรแม่บทให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่นและการสร้างหลักสูตรขึ้นมาใหม่ เพราะนักวิชาการได้เสนอรูปแบบไว้อย่างกว้างๆ ดังเช่น

ใจทิพย์ เชื้อรัตนพงษ์ (2539, น. 124-133) ได้กล่าวถึงการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นรายวิชาใหม่จะต้องมีกระบวนการอย่างเป็นขั้นตอนดังต่อไปนี้

- ขั้นตอนที่ 1 การจัดตั้งคณะทำงานเพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น
- ขั้นตอนที่ 2 การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
- ขั้นตอนที่ 3 การกำหนดจุดประสงค์ของหลักสูตรท้องถิ่น
- ขั้นตอนที่ 4 การกำหนดเนื้อหา
- ขั้นตอนที่ 5 การกำหนดกิจกรรม
- ขั้นตอนที่ 6 การกำหนดคาบเวลาเรียน
- ขั้นตอนที่ 7 การกำหนดวิธีและเกณฑ์การวัดและประเมิน
- ขั้นตอนที่ 8 การจัดทำเอกสารหลักสูตร
- ขั้นตอนที่ 9 การตรวจสอบคุณภาพและการทดลองใช้หลักสูตร
- ขั้นตอนที่ 10 การนำเสนอขออนุมัติหลักสูตร
- ขั้นตอนที่ 11 การนำหลักสูตรไปใช้
- ขั้นตอนที่ 12 การประเมินหลักสูตร

บุญเรือน ขจรศิลป์ (2543, น. 67-69) เสนอแนวทางการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นโดยความร่วมมือของโรงเรียนและชุมชน มี 10 ขั้นตอน ดังนี้

1. ศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการของการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น และวิเคราะห์ศักยภาพของโรงเรียนและชุมชน
2. พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น โดยความร่วมมือของชุมชน โรงเรียน ผู้เชี่ยวชาญและคณะผู้วิจัย
3. เตรียมบุคลากร
4. จัดประชุมผู้ปกครอง
5. นำหลักสูตรไปทดลองใช้
6. จัดการติดตามประเมินผลการใช้หลักสูตรในระยะแรก
7. จัดสัมมนาเพื่อหาแนวทางปรับปรุงแก้ไข
8. ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ แล้วนำหลักสูตรไปใช้
9. ประเมินสถานะที่เปลี่ยนแปลงไป
10. โรงเรียนและชุมชนปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและดำเนินการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง

ต่อเนื่อง

นิคม ชมพูลง (2545, น. 36) ได้สรุปกระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นไว้ 6 ขั้นตอน

ดังนี้

1. การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ สภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ที่ตั้ง สภาพทั่วไปของสถานศึกษา บุคลากรในการจัดการศึกษา สภาพความต้องการของนักเรียน ผู้ปกครองและประชาชนในท้องถิ่น

2. การสร้างหลักสูตรฉบับร่าง ได้แก่ คำชี้แจง เหตุผล ความจำเป็นในการพัฒนาหลักสูตร หลักการของหลักสูตร โครงสร้างเนื้อหา อัตราเวลาเรียน แนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน สื่อการเรียนการสอน แหล่งเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล คำอธิบายรายวิชา ตารางวิเคราะห์หลักสูตร จุดประสงค์เชิงพฤติกรรมและรายละเอียดของเนื้อหาของแต่ละหน่วยโดยละเอียด พร้อมภาพประกอบทุกขั้นตอนและบรรณานุกรมซึ่งจะต้องปรึกษากับผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับเรื่องที่จะพัฒนาอย่างจริงจัง แล้วจัดพิมพ์เป็นรูปเล่ม

3. การตรวจสอบหลักสูตรฉบับร่าง เป็นการตรวจสอบคุณภาพของหลักสูตรและวัสดุหลักสูตรต่างๆ เพื่อนำผลมาปรับปรุงข้อบกพร่องก่อนนำหลักสูตรไปทดลองใช้โดยกำหนดแผนอย่างมีขั้นตอนเป็นระบบ มีการประชุมพิจารณาร่วมกันหรือให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบว่าองค์ประกอบต่างๆ ของหลักสูตร เช่น วัตถุประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมการเรียนการสอน คาบเวลาเรียน วิธีการวัดและประเมินผลมีความสอดคล้องกันหรือไม่อย่างไร

4. การนำหลักสูตรไปทดลองใช้ มีการขออนุมัติหลักสูตร จัดทำตารางแผนการใช้หลักสูตร ประชาสัมพันธ์หลักสูตร เตรียมความพร้อมของบุคลากร งบประมาณ วัสดุหลักสูตรโดยการใช้หลักสูตรอาจเป็นการสอนเองหรือให้คนอื่นสอนแทนและจะต้องมีการจัดทำคู่มือการใช้หลักสูตรโดยระบุขั้นตอนต่างๆ อย่างละเอียด

5. การประเมินผลการนำหลักสูตรไปใช้ มีการวางแผนการประเมิน ประเมินย่อย ประเมินรวบยอด ประเมินการสอนของผู้สอน ประเมินผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน

6. การปรับปรุงแก้ไข เพื่อปรับแก้หลักสูตร ได้แก่ แผนการสอน สื่อและเครื่องมือวัดผล ประเมินผลให้สมบูรณ์และมีคุณภาพ

ณริศรา พงกษะวัน (2547, น. 27) สรุปกระบวนการหรือขั้นตอนในการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นไว้ 4 ขั้นตอนดังนี้

1. ขั้นตอนการวางแผน เป็นขั้นตอนแรกที่สำคัญอย่างยิ่งกลุ่มผู้จัดทำต้องปฏิบัติเพื่อให้เกิดความรัดกุมในกระบวนการซึ่งให้ความผิดพลาดน้อยหรือน้อยที่สุดในการวางแผนได้แก่

1.1 การศึกษาหาข้อมูลพื้นฐานต่างๆเกี่ยวกับการศึกษาทั้งทางด้านองค์ความรู้บุคลากร การบริหารและปัจจัยอื่นๆ ที่คาดว่าจะมีอิทธิพลต่อการจัดทำวัตถุประสงค์การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เช่น พระราชบัญญัติการศึกษา ทฤษฎีต่างๆ ความต้องการของชุมชนแนวโน้มของหลักสูตร เป็นต้น

1.2 การกำหนดวัตถุประสงค์ที่เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อการศึกษาและการเรียนรู้ของผู้เรียนอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ควรคำนึงถึงตัวบ่งชี้ประสิทธิภาพนี้ด้วย

2. ขั้นตอนการออกแบบ เป็นขั้นตอนของการนำข้อมูลพื้นฐานที่ได้มาจัดระเบียบจำแนกวิเคราะห์ออกเป็นหมวดหมู่ ทำการสังเคราะห์หรือออกแบบหลักสูตรท้องถิ่นให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียนมากที่สุด ซึ่งขั้นตอนนี้ ได้แก่

2.1 การกำหนดแผนเกี่ยวกับการบริการในการจัดมวลประสบการณืให้แก่ผู้เรียนได้แก่ การกำหนดบุคลากร เวลา องค์กรความรู้ ผู้เรียนควรได้รับในแต่ละระดับชั้นการศึกษา

2.2 การกำหนดแนวทาง หรือแผนต่างๆ ในการจัดมวลประสบการณืและประสบการณื การเรียนรู้ให้แก่ผู้เรียน ได้แก่ การกำหนดวัตถุประสงค์ย่อยรายวิชา การกำหนดเนื้อหา การกำหนด กิจกรรม การเรียนการสอน การกำหนดสื่อการสอน การกำหนดการวัดผลและประเมินผล

2.3 การกำหนดแผน ในขั้นตอนนี้ต้องให้สอดคล้องและสัมพันธ์กัน รวมทั้งการ ออกแบบหลักสูตรในขั้นตอนนี้ เพื่อตรวจสอบความพร้อมและมีการเตรียมการให้มีความรอบคอบตรงตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ได้ตั้งไว้ก่อนนำไปใช้จริง เนื่องจากหลักสูตรมีผลต่อแนวทางการศึกษาในวงกว้าง

3. ขั้นตอนของการปฏิบัติ เป็นการปฏิบัติ เป็นการนำหลักสูตรที่ได้ยกร่าง หรือออกแบบ ขึ้นมานั้นทดลองปฏิบัติการจัดมวลประสบการณืดังกล่าวมาใช้จริงกับผู้เรียนในระยะเวลาที่กำหนด เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้ ในขั้นตอนนี้อาจมีการปรับปรุง เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่เป็นไปตามเป้าหมายของหลักสูตร

4. ขั้นตอนการประเมินผล ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการพัฒนาหลักสูตรในแต่ละ ครั้งเพื่อเป็นการประเมินผลเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการใช้หลักสูตรที่ได้พัฒนาขึ้นมา ซึ่งมีการ ตรวจสอบดูจากตัวบ่งชี้ วัตถุประสงค์ คุณภาพของการสอน พฤติกรรมการเรียนรู้ และผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาของผู้เรียนการประเมินผลของหลักสูตรนี้จะนำไปสู่การปรับปรุงการนำหลักสูตรไปใช้จริง และการพัฒนาหลักสูตรในครั้งต่อไป

สรุปได้ว่า ขั้นตอน และกระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เพื่อใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นได้ดังนี้

1. วิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานและกำหนดเรื่องที่จะจัดทำ
2. ยกร่างหลักสูตรท้องถิ่น
3. จัดทำหลักสูตรท้องถิ่น
4. ทดลองใช้
5. ปรับปรุงหลักสูตร
6. การเสนอขออนุมัติใช้หลักสูตร

## การจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมกลุ่ม

ทิตินา แคมมณี (2545, น. 11) การทำงานเป็นกลุ่ม หมายถึง การที่บุคคลตั้งแต่สองคนขึ้นไปร่วมกันปฏิบัติงานอย่างใดอย่างหนึ่งโดยมีเป้าหมายร่วมกัน และทุกคนในกลุ่มมีบทบาทในการช่วยดำเนินงานกลุ่ม มีการติดต่อสื่อสาร ประสานงานและตัดสินใจร่วมกัน เพื่อให้งานบรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมายเพื่อประโยชน์ของกลุ่ม

### ความสำคัญของกิจกรรมกลุ่ม

คมเพชร ฉัตรสกุล (2530, น. 6) ได้สรุปคุณค่าของกิจกรรมกลุ่มไว้ดังนี้

1. ด้านพัฒนาการ เป็นการสอนความต้องการพื้นฐานของบุคคล เสริมสร้างพัฒนาด้านอารมณ์ ทักษะคิด ความสนใจ ความสามารถ ตลอดจนด้านความรู้และทักษะต่างๆ
2. ด้านการวินิจฉัย ผู้นำกลุ่มจะมีโอกาสสังเกตสมาชิกในกลุ่มแต่ละคน ทำให้เกิดความเข้าใจสมาชิกกลุ่มได้ดีขึ้น
3. ด้านการบำบัด ในการร่วมกลุ่มของบุคคลจะมีค่าต่อการบำบัดเป็นอย่างดี สำหรับในโรงเรียนผู้เรียนมีปัญหาคล้ายคลึงกัน อาจได้รับการช่วยเหลือโดยการให้คำปรึกษากลุ่ม แต่สำหรับผู้เรียนจะมีปัญหาเพียงเล็กน้อย จะได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม เช่น การพัฒนาอุปนิสัยของตนเอง เป็นต้น
4. คุณค่าต่อโรงเรียนและชุมชน การเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มจะช่วยให้ผู้เรียนมีโอกาสพัฒนาตนเองในด้านต่างๆ ทำให้บุคคลที่มีความสามารถ มีคุณค่า สร้างประโยชน์ให้แก่โรงเรียนและชุมชนได้ สรุปได้ว่าการทำกิจกรรมกลุ่มนั้นทำให้การทำงานประสบความสำเร็จได้เนื่องจากมีพลังจากหลายคน สมาชิกกลุ่มเกิดการพัฒนาด้านตนเอง เข้าใจตนเอง เข้าใจผู้อื่น

ทิตินา แคมมณี (2545, น. 11-13) ได้กล่าวว่าความสำคัญของกิจกรรมกลุ่มมีดังนี้

มนุษย์ทุกคนมีความจำกัดด้านพลัง การทำงานเป็นกลุ่มจึงเป็นเรื่องจำเป็น โดยเฉพาะการทำงานใหญ่ๆ หรือการทำงานที่สลับซับซ้อน ซึ่งต้องช่วยกันทำงานและช่วยกันคิดแก้ปัญหาเป็นสัตว์สังคม ต้องการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น ซึ่งเป็นการตอบสนองความต้องการพื้นฐานที่จำเป็นของมนุษย์ และยิ่งส่งผลดีกว่าการทำงานเดี่ยว มีพลังมากกว่าการนำพลังของแต่ละบุคคลรวมกันเพราะมีโอกาสเรียนรู้จากบุคคลอื่นเกิดความเจริญงอกงามแห่งตนขึ้นและส่งผลให้กลุ่มเจริญงอกงามตามไปด้วย

### องค์ประกอบสำคัญในการทำงานกลุ่ม

องค์ประกอบที่ถือว่าเป็นหัวใจสำคัญของการทำงานกลุ่มมี 3 องค์ประกอบดังนี้

1. ผู้นำกลุ่ม ผู้นำนับว่าเป็นบุคคลที่สำคัญมากในการดำเนินงานของกลุ่ม กลุ่มใดขาดผู้นำก็ยากที่จะทำงานให้ผลสำเร็จ เพราะขาดแกนกลางที่สำคัญที่จะเป็นฟันเฟืองในการช่วยให้กลุ่มดำเนินงาน หากกลุ่มมีผู้นำที่ดีย่อมทำให้งานบรรลุเป้าหมายอย่างรวดเร็ว

2. บทบาทสมาชิกกลุ่ม กลุ่มจะต้องมีสมาชิกที่เข้าใจบทบาทหน้าที่ของตน และปฏิบัติตาม บทบาทหน้าที่ของสมาชิกกลุ่มที่ดี เพราะกลุ่มต้องอาศัยความร่วมมือร่วมใจจากผู้ร่วมงานทุกคนเป็น สำคัญ ดังนั้นสมาชิกกลุ่มจึงเป็นอีกองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญที่จะช่วยให้การทำงานกลุ่มบรรลุ เป้าหมาย

3. กระบวนการทำงานกลุ่ม กลุ่มต้องมีผู้นำกลุ่มที่ดี มีสมาชิกกลุ่มที่เข้าใจและช่วยกลุ่มตาม บทบาทหน้าที่ของตนอย่างเต็มที่ และมีกระบวนการทำงานที่เหมาะสม จึงจะได้ผลงานกลุ่มที่ดี เช่น กลุ่มต้องมีการกำหนดจุดมุ่งหมาย วางแผน ทำงานและประเมินผลปรับปรุงผลงานของกลุ่มร่วมกัน แนวทางการจัดการเรียนรู้

จันทิภา ลิ้มปิเจริญ (2521, น. 4) มีขั้นตอนการจัดกิจกรรมกลุ่มดังนี้

1. ขั้นวางแผน (Planning) เป็นการวางแผนไว้ก่อนว่าจะจัดกิจกรรมใดให้สอดคล้องกับ เนื้อหาที่กำหนดไว้ และควบคุมอย่างไร ให้ผู้เรียนค้นพบอะไรบ้าง ซึ่งเป็นเป้าหมายที่ต้องการ กิจกรรม อาจเป็นในรูปแบบ การอภิปราย เป็นต้น
2. ขั้นลงมือปฏิบัติ (Participation) ผู้สอนเป็นผู้ให้กิจกรรมโดยเปิดโอกาสให้สมาชิกได้มี ส่วนร่วมในกิจกรรมทุกคน
3. ขั้นค้นพบ (Discovery) ผู้เรียนต้องร่วมกิจกรรม คอยสังเกต และเกิดความรู้สึก ความเข้าใจ เป็นการค้นพบสิ่งที่เรียนด้วยตนเอง
4. ขั้นวิเคราะห์ (Analysis) เมื่อเกิดความเข้าใจในกิจกรรมก็จะเกิดการเรียนรู้ นำสิ่งที่ เรียนรู้เข้าใจไปวิเคราะห์ด้วยตนเอง
5. ขั้นประเมินผล (Evaluation) เป็นการประเมินผลหลังจากที่สมาชิกได้วิเคราะห์วิจารณ์ ร่วมกัน
6. ขั้นนำไปใช้ (Application) เป็นการนำสิ่งที่ได้เรียนรู้และประเมินผลแล้วไปประยุกต์ใช้ เพื่อประโยชน์ต่อส่วนรวมและตนเอง

วิณา วโรตมะวิชัย (2530, น. 34) เสนอลำดับขั้นของการเรียนการสอนโดยใช้กิจกรรมกลุ่ม ไว้ดังนี้

1. ขั้นลงมือปฏิบัติ (Participation) เป็นขั้นที่สมาชิกทุกคนมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม
2. ขั้นค้นพบ (Discovery) เมื่อนักเรียนได้มีส่วนร่วมโดยมีการลงมือปฏิบัติด้วยตนเองแล้ว เขาจะรู้สึกและเกิดความเข้าใจตนเอง อันจะเป็นการนำไปสู่การค้นพบสิ่งที่เรียนรู้ด้วยตนเอง
3. ขั้นวิเคราะห์ (Analysis) เป็นขั้นที่สำคัญที่สุด คือเป็นการให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์ถึงสิ่งที่ได้ กระทำไป โดยครูจะตั้งคำถามว่า ทำไม อะไร และอย่างไร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถรวบรวมสิ่งต่างๆ ทั้งด้านความรู้ และการมีส่วนร่วมทางอารมณ์ ให้รวมกันเป็นจุดเดียว

4. ชื่อนำไปใช้ (Application) หรือประยุกต์ใช้กับตนเองและผู้อื่น เป็นขั้นที่ผู้เรียนได้ก้าวหน้าไปอีกขั้นหนึ่งคือ สามารถเชื่อมโยงสิ่งที่ได้เรียนรู้กับตนเองและผู้อื่นได้

สรุปได้ว่าขั้นตอนของการจัดกิจกรรมกลุ่ม ควรเริ่มที่ขั้นให้ผู้เรียนได้วางแผน ลงมือปฏิบัติ ได้ค้นพบ วิเคราะห์ ประเมินผล และนำสิ่งที่ได้ไปใช้หรือประยุกต์ใช้กับตนเองและผู้อื่น

### กิจกรรมที่ใช้ในกิจกรรมกลุ่ม

ทิตินา แคมมณี (2545, น. 132-134) ได้เสนอตัวอย่างกิจกรรมที่ควรนำมาใช้ในการทำกิจกรรมกลุ่มดังนี้

1. เกม คือ การที่ผู้เรียนลงเล่นด้วยตนเองภายใต้ข้อตกลงหรือกติกาบางอย่างที่กำหนดไว้ ซึ่งผู้เรียนจะต้องตัดสินใจทำอย่างใดอย่างหนึ่ง วิธีการนี้จะช่วยให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์ความรู้สึกนึกคิด และพฤติกรรมต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจและยังช่วยให้ผู้เรียนเกิดความสุขสนุกสนาน
2. บทบาทสมมติ วิธีการในลักษณะนี้เป็นสถานการณ์สมมติ มีการกำหนดบทบาทของผู้เล่นในสถานการณ์ที่สมมติขึ้น แล้วให้ผู้เรียนเข้าสวมบทบาทนั้นแสดงออกตามธรรมชาติโดยอาศัยบุคลิกภาพ ประสบการณ์ และให้ผู้แสดงรู้สึกถึงความนึกคิดของตนเป็นหลัก วิธีการนี้จะช่วยให้ผู้เรียนได้มีโอกาสศึกษาวิเคราะห์ถึงความรู้สึกและพฤติกรรมของตนอย่างลึกซึ้งและยังช่วยเสริมสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่น่าสนใจ
3. สถานการณ์จำลอง คือการจำลองสถานการณ์จริง หรือสร้างสถานการณ์ให้ใกล้เคียงกับความจริงแล้วให้ผู้เรียนเข้าไปอยู่ในสถานการณ์นั้นๆ
4. กรณีตัวอย่าง การนำกรณีหรือเรื่องราวต่างๆ ที่เกิดขึ้นจริงนำมาดัดแปลงและให้เป็นตัวอย่างในการให้ผู้เรียนได้ศึกษาวิเคราะห์และอภิปรายเพื่อสร้างความเข้าใจและฝึกฝนหาทางแก้ไขปัญหานั้น
5. ละคร คือ วิธีการที่ให้ผู้เรียนได้ทำลองแสดงบทบาทตามที่กำหนดไว้ให้ โดยผู้แสดงต้องแสดงให้สมตามที่กำหนดไว้ โดยไม่นำเอาบุคลิกภาพและความรู้สึกนึกคิดของตนเข้าไปมีส่วนเกี่ยวข้อง วิธีนี้เป็นวิธีทำให้ผู้เรียนรับประสบการณ์ ความรู้สึก เหตุผลและพฤติกรรมของผู้อื่นสร้างความเห็นอกเห็นใจ ช่วยฝึกความรับผิดชอบและการทำงานร่วมกัน
6. กลุ่มย่อย คือ การแบ่งกลุ่มออกเป็นขนาดเล็กลงเพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนทุกคนได้มีส่วนร่วมร่วมแสดงออก และช่วยให้ผู้เรียนได้ข้อมูลเพิ่มเติมมากขึ้น

### ข้อค้นพบจากการวิจัย

การจัดการเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมกลุ่ม มีข้อค้นพบจากการวิจัยจำนวนมากที่นำไปพัฒนาผู้เรียนดังนี้

1. ความมีมนุษยสัมพันธ์และความเป็นผู้นำ วรณพร โรจน์สัญญากุล (2538, น. 140) ศึกษาผลของการใช้กิจกรรมกลุ่มกับนักศึกษาพยาบาลชั้นปีที่ 1 พบว่า นักศึกษาพยาบาลมีสัมพันธภาพกับเพื่อนดีขึ้นหลังจากได้รับการใช้กิจกรรมกลุ่มอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01
2. ความเป็นผู้นำแบบประชาธิปไตย ชูศักดิ์ แสนปัญญา (2534, น. 78) ได้ศึกษาการใช้กิจกรรมกลุ่มกับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 พบว่า กิจกรรมกลุ่มมีผลทำให้นักเรียนมีความเป็นผู้นำแบบประชาธิปไตยสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01
3. ความสามารถในการคิด จรินพร อินทวิศาลกุล (2533, น. 46-48) ได้ทำการศึกษาผลการใช้กิจกรรมกลุ่มเพื่อพัฒนาความสามารถในการคิดของผู้เข้ารับการอบรม พบว่า ภายหลังการทดลองกลุ่มที่เข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มสามารถพัฒนาความคิดสูงกว่ากลุ่มควบคุมที่ไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.01
4. จริยธรรม บุญเดือน บั้นแสง (2535, น. 60) ได้ศึกษาผลการใช้กลุ่มสัมพันธ์กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า นักเรียนที่ได้เข้าร่วมกลุ่มสัมพันธ์มีความรับผิดชอบสูงกว่านักเรียนที่ไม่ได้เข้าร่วมกลุ่มสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01
5. ความฉลาดทางอารมณ์ ชัญญา บัวประเสริฐ (2546, น. 78) ศึกษาผลของการใช้กิจกรรมกลุ่มกับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ที่มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนต่ำ พบว่า นักเรียนมีความฉลาดทางอารมณ์เพิ่มขึ้นหลังจากได้รับการให้ข้อเสนอแนะอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติและนักเรียนที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มมีความฉลาดทางอารมณ์เพิ่มขึ้นมากกว่านักเรียนที่ได้รับการให้ข้อเสนอแนะ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากข้อค้นพบของการวิจัยดังกล่าวจะเห็นได้ว่ากิจกรรมกลุ่มมีประโยชน์ต่อการพัฒนาผู้เรียนอย่างมาก โดยเฉพาะในด้านการพัฒนามนุษยสัมพันธ์แก่ผู้เรียน การเป็นผู้นำ การพัฒนาการคิด ความฉลาดทางอารมณ์ บุคลิกภาพและความมีจริยธรรมของผู้เรียนได้อย่างดี ดังนั้นในการจัดการเรียนรู้ที่ตินั้น ผู้สอนจึงควรเน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ผ่านกิจกรรมกลุ่มให้มากยิ่งขึ้น

## แนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจ

### ความหมายของความพึงพอใจ

ความรู้สึกนึกคิด ความเชื่อ การแสดงความรู้สึก ความคิดเห็นต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยแสดงพฤติกรรมออกมา 2 ลักษณะคือ ทางบวกแสดงในลักษณะของความชอบและความพึงพอใจ ความสนใจ เห็นด้วย ทำให้อยากทำงานหรือปฏิบัติกิจกรรม อีกทางหนึ่งคือทางลบจะแสดงออกในลักษณะของความเกลียด ไม่พึงประสงค์ ไม่พอใจ ไม่สนใจ ไม่เห็นด้วยอาจทำให้บุคคลเกิดความเบื่อ

หน่าย นอกจากนี้ความพึงพอใจอาจจะแสดงออกในทางลักษณะความเป็นกลางก็ได้ เช่น อยู่เฉยๆ ก็ไม่รักไม่ชอบ ไม่สนใจสิ่งนั้น

ริชวลี วรวุฒิ (2550, น. 17) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ทัศนคติหรือระดับความพึงพอใจของบุคคลต่อกิจกรรมต่างๆ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงประสิทธิภาพของกิจกรรมนั้น โดยเกิดจากพื้นฐานของการรับรู้ ค่านิยมและประสบการณ์ที่แต่ละบุคคลได้รับ ระดับความพึงพอใจจะเกิดขึ้นเมื่อกิจกรรมนั้นๆ สามารถตอบสนองความต้องการแก่บุคคลนั้นได้

Kotler & Armstrong (2002, p. 175) รายงานว่า พฤติกรรมของมนุษย์เกิดขึ้นต้องมีสิ่งจูงใจ (Motive) หรือแรงขับเคลื่อน (Drive) เป็นความต้องการที่กดดันจนมากพอที่จะจูงใจให้บุคคลเกิดพฤติกรรมเพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง ซึ่งความต้องการของแต่ละคนไม่เหมือนกัน ความต้องการบางอย่างเป็นความต้องการทางชีววิทยา (Biological) เกิดขึ้นจากสภาวะตึงเครียด เช่น ความหิวกระหายหรือความลำบากบางอย่าง เป็นความต้องการทางจิตวิทยา (Psychological) เกิดจากความต้องการการยอมรับ (Recognition) การยกย่อง (Esteem) หรือการเป็นเจ้าของทรัพย์สิน (Belonging) ความต้องการส่วนใหญ่อาจไม่มากพอที่จะจูงใจให้บุคคลกระทำในช่วงเวลานั้น ความต้องการกลายเป็นสิ่งจูงใจ เมื่อได้รับการกระตุ้นอย่างเพียงพอจนเกิดความตึงเครียด โดยทฤษฎีที่ได้รับความนิยมมากที่สุดมี 2 ทฤษฎี คือ ทฤษฎีของอับราฮัม มาสโลว์ และทฤษฎีของซิกมันด์ ฟรอยด์

1. ทฤษฎีแรงจูงใจของมาสโลว์ (Maslow's Theory Motivation) อับราฮัม มาสโลว์ (A.H.Maslow) ค้นหาวีธีที่จะอธิบายว่าทำไมคนจึงถูกผลักดันโดยความต้องการบางอย่าง ณ เวลาหนึ่งทำไมคนหนึ่งจึงทุ่มเทเวลาและพลังงานอย่างมากเพื่อให้ได้มาซึ่งความปลอดภัยของตนเอง แต่อีกคนหนึ่งกลับทำสิ่งเหล่านั้นเพื่อให้ได้รับการยกย่องนับถือจากผู้อื่น คำตอบของมาสโลว์ คือ ความต้องการของมนุษย์จะถูกเรียงตามลำดับจากสิ่งที่กดดันมากที่สุดไปถึ้น้อยที่สุด ทฤษฎีของมาสโลว์ได้จัดลำดับความต้องการตามความสำคัญ คือ

- 1.1 ความต้องการทางกาย (Physiological Needs) เป็นความต้องการพื้นฐาน คือ อาหาร ที่พัก อากาศ ยารักษาโรค
- 1.2 ความต้องการความปลอดภัย (Safety Needs) เป็นความต้องการที่เหนือกว่าความต้องการเพื่อความอยู่รอด เป็นความต้องการในด้านความปลอดภัยจากอันตราย
- 1.3 ความต้องการทางสังคม (Social Needs) เป็นการต้องการการยอมรับจากเพื่อน
- 1.4 ความต้องการการยกย่อง (Esteem Needs) เป็นความต้องการการยกย่องส่วนตัว ความนับถือ และสถานะทางสังคม
- 1.5 ความต้องการให้ตนประสบความสำเร็จ (Self – Actualization Needs) เป็นความต้องการสูงสุดของแต่ละบุคคล ความต้องการทำทุกสิ่งทุกอย่างได้สำเร็จบุคคลพยายามที่สร้าง

ความพึงพอใจให้กับความต้องการที่สำคัญที่สุดเป็นอันดับแรกก่อน เมื่อความต้องการนั้นได้รับความพึงพอใจความต้องการนั้นก็หมดลง และเป็นตัวกระตุ้นให้บุคคลพยายามสร้างความพึงพอใจให้กับความต้องการที่สำคัญที่สุดลำดับต่อไป

ตัวอย่างเช่น คนที่อดอยาก (ความต้องการทางกาย) จะไม่สนใจต่องานศิลปะชั้นล้ำสุด (ความต้องการสูงสุด) หรือไม่ต้องการยกย่องจากผู้อื่นหรือไม่ต้องการแม้แต่อากาศที่บริสุทธิ์ (ความปลอดภัย) แต่เมื่อความต้องการแต่ละขั้นได้รับความพึงพอใจแล้วก็จะมีความต้องการในขั้นลำดับต่อไป

## 2. ทฤษฎีแรงจูงใจของฟรอยด์

ซิกมันด์ ฟรอยด์ (S.M.Freud, 1964, p. 15) ตั้งสมมุติฐานว่า บุคคลมักไม่รู้ตัวมากนักว่า พลังทางจิตวิทยามีส่วนช่วยสร้างให้เกิดพฤติกรรมฟรอยด์ พบว่า บุคคลเพิ่มและควบคุมสิ่งเร้าหลายอย่าง สิ่งเร้าเหล่านี้อยู่นอกเหนือการควบคุมอย่างสิ้นเชิง บุคคลจึงมีความฝัน พูดคำที่ไม่ตั้งใจพูด มีอารมณ์อยู่เหนือเหตุผล และมีพฤติกรรมหลอกลอนหรือเกิดอาการวิตกกังวลอย่างมาก

จากความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกทางบวกของแต่ละบุคคล ส่งผลให้เกิดความสุขต่อการปฏิบัติหน้าที่ ซึ่งมีผลต่อประสิทธิภาพของการทำงาน ส่งผลให้เกิดความสำเร็จ และเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้

## การวัดความพึงพอใจ

ในการจัดการกิจกรรมต่างๆไม่ว่าจะเป็นการศึกษาหรือการฝึกอบรมสิ่งหนึ่งซึ่งผู้จัดดำเนินการต้องการทราบในการประเมินผล คือความสำเร็จและความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมซึ่งมีผู้ให้ความหมายการวัดความพึงพอใจไว้ดังนี้

บงอร์ ผลผ่าน (2550, น. 27) การวัดระดับความพึงพอใจอย่างกว้างขวางดังต่อไปนี้

1. การวัดความพึงพอใจในด้านความรู้สึกเป็นลักษณะทางความรู้สึก หรืออารมณ์ของบุคคล องค์กรประกอบทางความรู้สึกแบ่งออกเป็นทางบวกและทางลบ
2. การวัดความพึงพอใจด้านความคิด เป็นการที่สมองของบุคคลรับรู้และวินิจฉัยข้อมูลต่างๆที่เกิดความรู้ ความคิดเกี่ยวข้องกับการพิจารณา ที่มาของทัศนคติออกมาว่าถูกหรือผิด ดีหรือไม่ดี
3. การวัดความพึงพอใจในด้านพฤติกรรม เป็นความพร้อมที่จะกระทำหรือพร้อมที่จะตอบสนองที่มาของทัศนคติ

ภนิตา ชัยปัญญา (2551, น. 28) กล่าวว่า การวัดความพึงพอใจสามารถกระทำได้หลายวิธี ได้แก่

1. การใช้แบบสอบถาม โดยผู้สอบถามจะออกแบบสอบถามเพื่อต้องการทราบความคิดเห็น ซึ่งสามารถกระทำได้ในลักษณะที่กำหนดคำตอบให้เลือก หรือตอบคำถามอิสระ คำถามดังกล่าว อาจถามความพึงพอใจ

2. การสัมภาษณ์ เป็นวิธีการวัดความพึงพอใจทางตรงทางหนึ่ง ซึ่งต้องอาศัยเทคนิคและวิธีการที่ดีจึงจะทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นจริง

3. การสังเกต เป็นวิธีการวัดความพึงพอใจโดยสังเกตพฤติกรรมของบุคคลเป้าหมายไม่ว่าจะแสดงออกจากการพูด กิริยาท่าทาง วิธีต้องอาศัยการกระทำอย่างจริงจังและสังเกตอย่างมีระเบียบแบบแผน

สรุปได้ว่า การวัดความพึงพอใจ เป็นปฏิกริยาด้านความรู้สึกต่อสิ่งเร้าหรือสิ่งกระตุ้นที่แสดงออกมาในลักษณะผลลัพธ์สุดท้ายของกระบวนการประเมิน โดยบ่งบอกถึงทิศทางผลของการประเมินว่าเป็นไปในทิศทางบวกหรือทิศทางลบ หรือไม่มีปฏิกริยา คือเฉยๆต่อสิ่งเร้าหรือสิ่งกระตุ้น

## ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านมีความหมายและความเป็นมาตามที่กระทรวงวัฒนธรรม (ศุนย์วัฒนธรรม, 2558) ได้ให้ความหมายและประวัติความเป็นมาดังนี้

### ประวัติความเป็นมา

ในอดีตบริเวณภาคเหนือของไทยเคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรล้านนามาก่อน ช่วงที่อาณาจักรแห่งนี้เรืองอำนาจ ได้แผ่ขยายอาณาเขตเข้าไปยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า ลาว และ มีผู้คนจากดินแดนต่างๆ อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในดินแดนแห่งนี้ จึงได้รับวัฒนธรรมหลากหลายจากชนชาติต่างๆ เข้ามาในชีวิตประจำวันรวมทั้งอาหารการกินด้วยอาหารของภาคเหนือ ประกอบด้วย ข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีน้ำพริกชนิดต่างๆ เช่นน้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่องมีแกงหลายชนิด เช่น แกงโฮะ แกงแค นอกจากนั้นยังมีแหนม ไส้อั่ว แคบหมู และผักต่างๆ สภาพอากาศก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นบ้านภาคเหนือแตกต่างจากภาคอื่นๆ นั่นคือ การที่อากาศหนาวเย็นเป็นเหตุผลให้อาหารส่วนใหญ่มีไขมันมาก เช่น น้ำพริกอ่อง แกงฮังเล ไส้อั่ว เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่น อีกทั้งการที่อาศัยอยู่ในหุบเขาและบนที่สูงอยู่ใกล้กับป่า จึงนิยมนำพืชพันธุ์ในป่ามาปรุงเป็นอาหาร เช่น ผักแค บอน หยวกกล้วย ผักหวาน ทำให้เกิดอาหารพื้นบ้านชื่อต่างๆ เช่น แกงแค แกงหยวกกล้วย แกงบอน

อาหารที่ประชาชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่างๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ ด้วยการเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำและจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ ซึ่งแต่ละท้องถิ่นจะมีการเรียกชื่ออาหารแตกต่างกันไป เช่น ภาคอีสาน เรียกอาหารมื้อเช้าว่า ข้าววาย มื้อกลางวัน



เรียกว่า ข้าวสวย มือเย็นเรียกว่า ข้าวแดง ส่วนภาคเหนือเรียกอาหารมือเช้าว่า ข้าวขวย มือกลางวันเรียกว่า ข้าวตอน มือเย็นเรียกว่า ข้าวแดง ในขณะที่ภาคใต้เรียกอาหารมือเช้าว่า ข้าวหัวเช้า มือกลางวันเรียกว่า ข้าวหวันเที่ยง มือเย็นเรียกว่า ข้าวหวันเย็น เป็นต้น สำหรับภาคอื่นไม่แตกต่างกันเท่าไรนัก และเป็นอาหารที่บริโภคในโอกาสต่างๆ เช่น อาหารในช่วงประเพณีทางศาสนา ประเพณีการทำบุญในโอกาสสำคัญ เช่น การทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานบวช และอาหารในช่วงของการเปลี่ยนแปลงของชีวิตหรือยามเจ็บป่วย

### ประเภทอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

ขนม/อาหารว่าง

ชาวล้านนามีขนม (อ่านว่า เข้าหนม) เป็นอาหารประเภทของหวาน ปรุงด้วยแป้งและกะทิ และน้ำตาลหรือน้ำอ้อย โดยปกติมักจะทำขนมเมื่อมีเทศกาล โอกาสพิเศษ หรือพิธีกรรมเท่านั้น และมักจะเป็นการเตรียมเพื่อทำบุญ เช่น วันพระ วันสำคัญทางพุทธศาสนา วันสงกรานต์ งานประเพณี งานทำบุญ ขนมที่นิยมทำ เช่น ขนมจ็อก ข้าวต้มห้วงอก ขนมล้นหมา ข้าววิตู ขนมกล้วย ขนมศิลาอ่อน หรือชالاอ่อน ขนมวง ข้าวแต่น ของว่าง เช่น เหมียง กระจบอง (ผักทองทอด ปลีทอด) หลังอาหารชาวล้านนามีรับประทานเหมียง เรียกว่า "อมเหมียง"

คั่ว หรือข้าว ในความหมายทางล้านนา คือการผัด เป็นวิธีการปรุงอาหารที่ใช้น้ำมันปริมาณเล็กน้อยและใส่กระเทียมลงเจียวแล้วใส่เครื่องปรุงลงไปผัด ใช้ไฟปานกลาง อีกแบบหนึ่งคือ คั่วแบบไม่ใส่น้ำมัน เพียงใส่น้ำลงไปเล็กน้อย พอน้ำเดือดจึงนำเครื่องปรุงลงผัด คนจนอาหารสุกและปรุงรสกลิ่นในระหว่างนั้น เช่น คั่วมะเขือถั่วฝักยาว (คั่วบ่าเขือบ่าถั่ว) คั่วลาบ การคั่วเมล็ดพืช เช่น คั่วงา คั่วถั่วลิสง ใช้วิธีคั่วแบบแห้ง คือไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน

จอ เป็นการปรุงอาหารประเภทผัก โดยการนำน้ำใส่หม้อตั้งไฟปรุงด้วย เกลือ กะปิ ปลา ร้า เมื่อน้ำเดือดจึงใส่ผักลงไป จากนั้นจึงเติมรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะขามเปียกหรือมะขามสด (ไม่นิยมน้ำมะนาว มะเขือเทศ มะกรูด) การจออาจใส่กระดูกหมูด้วยก็ได้ ชนิดผักที่มีการนำมาจอ เช่น ผักกาด ผักหนาม ผักกูด ผักบุ้ง ซึ่งบางแห่งนิยมใส่ถั่วเน่าแช่บึงไฟ และน้ำอ้อยลงไป

ตำ/ยำ ตำ (อ่านว่า ต่ำ) เป็นอาหารประเภทเดียวกับยำ มีวิธีการปรุง โดยนำส่วนผสมต่างๆ พร้อมเครื่องคลุกเคล้ากันในครก เช่น ตำขนุน (ตำป่าขนุน) ตำมะขาม (ตำป่าขาม) ส่วนประกอบหลักได้แก่ เกลือ กระเทียม หัวหอม พริกแห้งหรือพริกสด กะปิ ถั่วเน่าแช่บึง (ถั่วเน่าแผ่น) ปลา ร้า ซึ่งทำให้สุกแล้ว

ยำ ใช้กับของที่สุกแล้ว เช่น ยำจิ้นไก่ ทำด้วยไก่ต้ม ยำผักเสียด (ผิผักเสียดนี้) ยำจิ้นแห้ง (เนื้อต้ม) ปรุงเครื่องยำ หรือเรียกว่า พริกยำ ในน้ำเดือด แล้วนำส่วนผสมที่เป็นเนื้อ หรือผักต้มลงไปคนให้ทั่ว

นึ่ง หรือหึ่ง เป็นการทำให้สุกด้วยไอน้ำร้อนในไห หรือที่สำหรับการนึ่ง มี 2 ลักษณะ คือ การนึ่งโดยตรง โดยที่อาหารนั้นไม่ต้องมีเครื่องห่อหุ้ม เช่น การนึ่งข้าว นึ่งปลา นึ่งกล้วยตาก นึ่งเนื้อตาก อีกลักษณะหนึ่ง คืออาหารนั้นจะห่อด้วยใบตองก่อน ได้แก่ การนึ่งขนมที่ห่อใบตอง เช่น ขนมจ็อก ขนมเกลือ และพวกห่อหึ่งต่างๆ อาหารที่ใช้วิธีนึ่ง มักจะเรียกตามชื่ออาหารนั้นๆ ลงท้ายด้วยนึ่ง เช่น ไก่นึ่ง ปลานึ่ง กล้วยนึ่ง

ห่อหึ่ง หรือห่อหึ่ง เป็นวิธีประกอบอาหารชนิดหนึ่ง ใช้เนื้อสัตว์ เช่น ไก่ ปลา หรือใช้หัวปลี หน่อไม้ มาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่ง ห่อหึ่งจะเรียกตามชนิดของอาหารที่นำไปนึ่ง ห่อหึ่งจะเรียกตามชนิดของอาหารที่นำมาปรุง เช่น ห่อหึ่งไก่ ห่อหึ่งปลา หน่อหึ่งปลี ห่อหึ่งหน่อ เป็นต้น

น้ำพริก (อ่านว่า น้ำพริก) เป็นอาหารหรือเครื่องปรุงชนิดหนึ่ง มีส่วนประกอบหลัก คือ พริกเกลือ หอม กระเทียม เป็นต้น อาจมีส่วนผสมอื่นๆ เช่น กะปิ ถั่วเน่าแซบ ปลาจ๋า มะเขือเทศ ข่า ตะไคร้ เพิ่มเข้าไป แล้วแต่จะปรุงเป็นน้ำพริกแต่ละชนิด วิธีการปรุง จะนำส่วนผสมทั้งหมดมาโขลก รวมกันในครก เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกกบ น้ำพริกปลา

ปิ้ง เป็นการนำอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมาปิ้งเหนือไฟไม่แรงนัก ปิ้งจนสุกเกรียมเช่น ปิ้งปลา ปิ้งไก่ ปิ้งหมู

ย่าง เป็นการทำอาหาร หรือการทำให้เครื่องปรุงสุก โดยวางสิ่งของนั้นเหนือไฟอ่อนจนสุกตลอดถึงข้างใน อาจใช้เวลาค่อนข้างนาน เช่น การย่างไส้จู้

ทอด เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมัน ตั้งไฟให้ร้อน ใส่อาหารลงทอดให้เหลืองสุกตามที่ต้องการ เช่น การทอดแคบหมู แคบไซ ไส้จู้

มอบเป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำป้อนมาโขลกให้ละเอียด คั้นเอาแต่น้ำ ใส่กระทะ ตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนหอม ปรุงน้ำพริก ผักที่เป็นส่วนผสม เป็นผักชนิดเดียวกับแกงแค ใส่ข้าวคั่วและไข่ลงไปและมีกลิ่นหอมของปู

ลาบ/หลู้เป็นวิธีการปรุงอาหารโดยการสับให้ละเอียด เช่น เนื้อสัตว์ ทั้งนี้เพื่อนำไปปรุงกับเครื่องปรุงน้ำพริก ที่เรียกว่า พริกลาบ หรือเครื่องปรุงอื่นๆ เรียกชื่อลาบตามชนิดของเนื้อสัตว์ เช่น ลาบไก่ ลาบหมู ลาบจิ้ง ลาบควาย ลาบฟาน (แก้ง) ลาบปลา นอกจากนี้ ยังเรียกตามการปรุงอีกด้วย ได้แก่ ลาบดิบ ซึ่งเป็นการปรุงลาบเสร็จแล้ว แต่ยังไม่ทำให้สุก โดยการคั่ว คำว่าลาบ โดยทั่วไปหมายถึง ลาบดิบ อีกประเภทหนึ่งคือ ลาบคั่ว เป็นลาบดิบที่ปรุงเสร็จแล้ว และนำไปคั่วให้สุก และมีลาบอีกหลายประเภท ได้แก่ ลาบเหนียว ลาบน้ำโหม ลาบล่อ ลาบขโมย ลาบแก้ว ลาบแม่ชาวล้านนามีการทำลาบมานานแล้ว แต่ไม่ปรากฏว่าเมื่อใด เป็นอาหารยอดนิยมและถือเป็นอาหารชั้นสูง

ส้าเป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำเอาเครื่องปรุง เช่น เนื้อปลา พริกสด หอมแดง กระเทียมมา ย่างไฟให้สุกก่อนโขลกเครื่องปรุงทั้งหมดให้เข้ากัน เติมน้ำปลาร้าที่ต้มเตรียมไว้ นำมาคลุกเคล้ากับผัก สดที่ล้างเตรียมไว้แล้ว เช่น ส้าผักแพระ ส้ายอดมะม่วง จะปรุงรสให้เปรี้ยวด้วยมะกอกป่า หรือมะนาว หมักดอง ชาวจังหวัดน่านทำอาหารประเภทหมักดองไว้สำหรับใช้เป็นเครื่องปรุงรส และเป็นส่วนผสมของตำรับอาหาร เช่น ถั่วเน่าเมอะ ถั่วเน่าแซ็บ หรือถั่วเน่าแผ่น สำหรับใช้ในการปรุงรส แกงต่างๆ เช่น น้ำเงี้ยว หรือจ้อ เช่น จ้อผักกาด สำหรับทำน้ำพริก เช่น น้ำพริกถั่วเน่าเมอะ น้ำพริกถั่ว เน่าแซ็บ หรือสำหรับเป็นกับข้าว เช่น นำถั่วเน่าเมอะมาห่อใบตองแล้วนำมาย่างไฟ รับประทาน กับข้าวหนึ่งร้อนๆ กับเครื่องเคียง เป็นพริกหนุ่ม ทำหน่อโอ้ โดยดองแล้วนำไปต้มให้สุก จิ้มด้วยน้ำพริก ข่า เป็นต้น

ฮู้ก เป็นวิธีการทำอาหารของชาวล้านนาชนิดเดียวกับ "ฮุ่ม" คือเป็นการทำอาหารประเภท เนื้อสัตว์ที่ค่อนข้างเหนียว เช่น เนื้อวัว เนื้อไก่ หรือเนื้อเค็มตากแห้ง (ที่เรียกว่า จิ้นแห้ง) หากใช้เนื้อไก่ จะเรียกว่า ฮู้กไก่ หากใช้เนื้อวัว หรือเนื้อเค็มตากแห้ง จะเรียกว่า จิ้นฮุ่ม ซึ่งลักษณะของอาหาร ประเภทนี้ เนื้อจะเปื่อย และมีน้ำขลุกขลิก

ฮุ่ม เป็นการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ โดยหั่นเนื้อเป็นชิ้นโต ปรุงอย่างแกง แล้วเคี่ยว ด้วยไฟอ่อนๆ ให้เนื้อนั้นเปื่อยนุ่มและเหลือน้ำแกงเพียงเล็กน้อย เช่น จิ้นฮุ่ม

ฮ็อกเป็นการปรุงอาหารโดยนำอาหารห่อใบตอง นำใส่หม้อหรือกระทะ เติมน้ำลงไป เล็กน้อย หรือนำเอาอาหารพร้อมเครื่องปรุงใส่ในหม้อ เติมน้ำเล็กน้อยยกตั้งไฟ นิยมทำกับอาหารที่สุก เร็ว เช่น ไข่ ปลา มะเขือยาว เรียกชื่ออาหารตามชนิดของส่วนผสม เช่น ฮ็อกปลา ฮ็อกไข่ (ไข่ปาม หรือปามไข่) ฮ็อกป่าเขือ (ฮ็อกมะเขือ)

เคี้ยว เครื่องปรุงรสอาหารของชาวล้านนา ที่ใช้วิธีเคี้ยว เช่น น้ำปู (อ่านว่า น้ำปู่) เป็นวิธีการ ที่นำปูมาโขลกให้ละเอียด คั้นเอาแต่น้ำ แล้วนำไปเคี่ยวบนไฟแรงๆ จนเหลือแต่น้ำปูในหม้อ 2 ใน 3 ส่วน แล้วจึงลดไฟให้อ่อนลง เติมเกลือ บางคนชอบเผ็ด ก็โขลกพริกใส่ลงไปด้วย การเคี้ยวอีกอย่างหนึ่ง การเคี้ยวหัวน้ำเหมี้ยง นำเอาน้ำเหมี้ยงที่ได้จากเหมี้ยงที่นึ่งแล้ว มาเคี้ยวเช่นเดียวกับน้ำปู หัวน้ำเหมี้ยง ใช้เป็นเครื่องปรุงในการทำน้ำเหมี้ยง

เจียว (อ่านว่า เจี้ยว) เป็นวิธีการปรุงอาหารที่ใส่น้ำ แล้วตั้งไฟให้เดือด ใส่กะปิ เกลือหรือ น้ำปลา ปลาร้า กระเทียม หอมหัวเล็ก พริกสด ลงไปปรุงรส จากนั้นจึงใส่ผักหรือไข่ขณะที่น้ำเดือด หรือจะปรุงรสทีหลังก็ได้ แต่งกลิ่นด้วยต้นหอม ผักชี หรือพริกไทย ถ้าชอบเผ็ด ก็ใส่พริกสด หรือพริก สดเผาแกะเปลือก ใส่ลงไปทั้งเม็ด หรือจะใช้กินกับเจียวผักนั้น เจียวมีลักษณะคล้ายจ้อ แต่ไม่มีรส เปรี้ยว ปริมาณน้ำแกงน้อยกว่าจ้อ เช่น เจียวผักโขม เจียวไข่มดแดง เป็นต้น

## งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

### งานวิจัยในประเทศ

อนุชิต แสนทวิสุข (2544, น. 89) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มการทำงานและอาชีพ เรื่อง การประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าว ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โดยมีความมุ่งหมายเพื่อพัฒนา หลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มการทำงานและอาชีพและพัฒนาแผนการสอน ผลการศึกษาค้นคว้าพบว่าหลักสูตร ท้องถิ่นกลุ่มการทำงานและอาชีพ เรื่องการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าว ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ได้รับการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญและชำนาญการมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากและผลการนำไป สอนตามแผนการสอน มีประสิทธิภาพ 88.63/82.25 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้ และมีผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียนของนักเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ศิริวรรณ คามตะศิลา (2551, น. 76) ได้ศึกษาการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มสาระการทำงาน อาชีพและเทคโนโลยีเรื่องงานสานด้วยกกสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาและศึกษาผลการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องงานสานด้วยกกสำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาปีที่ 6 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเพื่อทดลองใช้หลักสูตรเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2551 โรงเรียนบึงของหลวงวิทยาสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา หนองคายเขต 3 จำนวน 32 คนซึ่งได้มาโดยการสุ่มแบบกลุ่มเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย แผนการจัดการเรียนรู้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนแบบวัดทักษะการปฏิบัติงานและ แบบสอบถามความพึงพอใจต่อกิจกรรมการเรียนการสอนวิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าเฉลี่ยส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐานค่าร้อยละและทดสอบความแตกต่างโดยการทดสอบค่าทีแบบไม่อิสระผลการวิจัยสรุปได้ ดังนี้ 1. หลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มสาระการทำงานอาชีพและเทคโนโลยีเรื่องงานสานกกสำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาปีที่ 6 ที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นผลการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญพบว่ามีความเหมาะสมและ องค์กรประกอบของหลักสูตรมีความสอดคล้องกัน 2. นักเรียนที่เรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มสาระ การงานอาชีพและเทคโนโลยีเรื่องงานสานด้วยกกที่พัฒนาขึ้นมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนเฉลี่ย คิดเป็นร้อยละ 86.72 โดยผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.01

วิทยา นนทน์ภา (2557, น. 67-68) ได้ศึกษาการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าเงิน ชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงกลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษาศาสนาและวัฒนธรรมชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 วัดอุประสงค์เพื่อ 1. พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าเงินชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงกลุ่มสาระ การเรียนรู้สังคมศึกษาศาสนาและวัฒนธรรมชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ที่มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80 2. ศึกษาดัชนีประสิทธิผลของหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าเงินชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง 3. เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียนโดยใช้หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าเงิน

ชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง 4. ศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนรู้โดยใช้หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าขายชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงกลุ่มเป้าหมายได้แก่นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2557 โรงเรียนบ้านเตาป่าจำนวน 11 คน ได้มาจากการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าขายชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงแผนการจัดการเรียนรู้เรื่องการค้าขายชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงกลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษาและวัฒนธรรมชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 15 แผนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจำนวน 40 ข้อและแบบสอบถามความพึงพอใจต่อการเรียนรู้โดยใช้หลักสูตรท้องถิ่นจำนวน 20 ข้อ ผลการศึกษาพบว่าหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าขายชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงกลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษาและวัฒนธรรมชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพเท่ากับ 85.13/86.57 สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ที่ 80/80 ดัชนีประสิทธิผลของการจัดการเรียนรู้โดยใช้หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าขายชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงกลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษาและวัฒนธรรมชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีค่าเท่ากับ 0.5629 แสดงว่าหลักสูตรท้องถิ่นทำให้ผู้เรียนมีความรู้เพิ่มขึ้นร้อยละ 56.29 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนที่เรียนโดยใช้หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าขายชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงกลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษาและวัฒนธรรมชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และนักเรียนมีความพึงพอใจต่อการเรียนรู้โดยใช้หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการค้าขายชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงกลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษาและวัฒนธรรมชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โดยรวมอยู่ในระดับมาก

#### งานวิจัยต่างประเทศ

คุณจิ (Khunji, 1990, p. 185) ทำการวิจัยเรื่อง การมีปฏิสัมพันธ์ของครูในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางการศึกษาในชนบทเล็กๆ พบว่า ครูที่ได้เข้าไปมีส่วนร่วมและมีปฏิสัมพันธ์ในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นพึงพอใจต่อการเปลี่ยนแปลงให้การสนับสนุนด้วยความเต็มใจและขันแข็งไม่ขัดขวางการเปลี่ยนแปลง ความสนิทสนมใกล้ชิดระหว่างผู้บริหารกับครูมีบทบาทต่อการเปลี่ยนแปลงการศึกษาอย่างมากและทำให้การดำเนินการเป็นไปอย่างราบรื่น การปรับปรุงหลักสูตรของโรงเรียนสามารถเกิดขึ้นได้และประสบความสำเร็จจากความร่วมมือของครู

วิเวียน (Vivian, 1996, p. 134) ได้ทำการวิจัยเรื่องการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและรูปแบบการคิดเรื่อง การให้คำปรึกษาเกี่ยวกับหลักสูตรดูแลสุขภาพ พบว่า การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นช่วยให้การเรียนรู้เกี่ยวกับความเชื่อในการดูแลสุขภาพแต่ละท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น กล่าวคือ ยังให้ผลสัมฤทธิ์คงเดิมเมื่อนำไปใช้สอนกับท้องถิ่นในลักษณะเดียวกัน การนำไปสอนพบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญด้านการฝึกบรม ส่วนในด้านเนื้อหา ทักษะไม่ต่างกัน สำหรับรูปแบบการคิดด้านความรู้ ความจำ ความเข้าใจ โดยรวมไม่แตกต่างกัน

สรุปได้ว่า การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นให้ประสบความสำเร็จนั้น ควรมีการสำรวจความต้องการท้องถิ่น จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและท้องถิ่น โดยครูจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาและนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ เมื่อผู้เรียนได้รับการฝึกฝนและปฏิบัติตามกระบวนการ



### บทที่ 3

## ระเบียบวิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน มีวิธีการและรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ประชากร
2. การออกแบบการรวบรวมข้อมูล
3. เครื่องมือและวิธีการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
4. การเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การวิเคราะห์ข้อมูล

### ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 ที่กำลังศึกษาอยู่ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560 จำนวน 30 คน ของโรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ตำบลท่าน้ำ อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน

### การออกแบบการรวบรวมข้อมูล

รายละเอียดการเก็บรวบรวมข้อมูลหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การแสดงการออกแบบการเก็บรวบรวมข้อมูล

วัตถุประสงค์การวิจัย	ประเด็น/ ตัวแปร	แหล่งข้อมูล	เครื่องมือรวบรวม ข้อมูล
1. เพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา ตอนปลาย โรงเรียน บ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107	หลักสูตร ท้องถิ่น เรื่อง อาหาร พื้นบ้าน จังหวัดน่าน	1. เอกสารและงานวิจัยที่ เกี่ยวข้องกับการพัฒนา หลักสูตร 2. ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพทั่วไป ของโรงเรียน โรงเรียนบ้าน	เอกสารหลักสูตร ท้องถิ่นที่รวบรวมเป็น เล่มสมบูรณ์

## ตารางที่ 1 (ต่อ)

วัตถุประสงค์การวิจัย	ประเด็น/ ตัวแปร	แหล่งข้อมูล	เครื่องมือรวบรวม ข้อมูล
		หนองรังมิตรภาพที่ 107 และ ความต้องการของ ครู นักเรียน ผู้ปกครอง ชุมชน	
2. เพื่อศึกษาประสิทธิผลของ หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหาร พื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับ นักเรียนชั้นประถมศึกษาตอน ปลาย โรงเรียนบ้านหนองรัง มิตรภาพที่ 107	ประสิทธิผล ของหลักสูตร ท้องถิ่น	1. ผลทดสอบความรู้ความ เข้าใจทางการเรียน 2. ผลงานนักเรียน	1. แบบทดสอบ ความรู้ความเข้าใจ 2. แบบประเมิน ทักษะการทำงานกลุ่ม 3. แบบประเมิน พฤติกรรมการ ปฏิบัติงาน
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของ นักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107	ความพึงพอใจ ของนักเรียนที่ มีต่อหลักสูตร ท้องถิ่น	นักเรียน	1. แบบสอบถาม ความพึงพอใจของ นักเรียนที่มีหลักสูตร ท้องถิ่น

## เครื่องมือและวิธีการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย

## 1. เครื่องมือสำหรับการวิจัย ได้แก่

- 1.1 หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 เวลา 20 ชั่วโมง จำนวน 8 แผนการจัดการเรียนรู้
- 1.2 แบบประเมินหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

## 2. เครื่องมือสำหรับเก็บรวบรวมข้อมูล

2.1 แบบทดสอบความรู้ เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน เป็นแบบทดสอบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 30 ข้อ

2.2 แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน การประกอบอาหารพื้นบ้านเมืองน่าน ที่มีรายการประเมินดังนี้ การวางแผนการปฏิบัติงาน การให้วัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือในการประกอบอาหาร กระบวนการทำงาน คุณภาพของงาน และการสรุปผลการปฏิบัติงาน

2.3 แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ของนักเรียนที่เรียนด้วยหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน จำนวน 10 ข้อ

2.4 แบบสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

### ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือและการหาคุณภาพ

#### ขั้นที่ 1 การสร้างหลักสูตร

ผู้วิจัยดำเนินการสร้างหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ซึ่งได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

#### 1. การสำรวจความต้องการของครู นักเรียน ชุมชน

1.1 ผู้ให้ข้อมูลในการสำรวจความต้องการคือครู นักเรียน ชุมชน โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ที่จะให้มีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

1.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสำรวจความต้องการเรียนการสอน ซึ่งสร้างแบบสำรวจความต้องการผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

1.2.1 ศึกษาวิธีการสร้างแบบสำรวจความต้องการ จากเอกสารและตำราที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผู้วิจัยได้สร้างแบบสำรวจความต้องการเป็นแบบปลายปิด เป็นแบบสำรวจความต้องการที่กำหนดคำตอบไว้ล่วงหน้าให้กลุ่มตัวอย่างเลือกตอบ

1.2.2 สร้างแบบสำรวจความต้องการ โดยแบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ตอนที่ 2 เนื้อหาที่ต้องการในการเรียนการสอน

1.2.3 นำแบบสำรวจความต้องการที่สร้างขึ้น เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

1.2.4 ปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

1.2.5 นำแบบสำรวจความต้องการที่ปรับปรุงแก้ไข ตรวจสอบอีกครั้งหนึ่ง

1.2.6 จัดพิมพ์แบบสำรวจความต้องการ นำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้วยตนเอง และติดต่อประสานงานกับผู้บริหารสถานศึกษา เพื่อขอข้อมูลโรงเรียน

## 2. การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

- 2.1 ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของโรงเรียน โดยศึกษาจากสภาพทั่วไป โดยสอบถามจากบุคลากรภายในและภายนอกโรงเรียน และศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับโรงเรียน
- 2.2 ศึกษาหลักการ แนวคิด ทฤษฎี ในการพัฒนาหลักสูตร และแนวคิดทฤษฎีหลักสูตรท้องถิ่น
- 2.3 ศึกษาข้อมูลความคิดเห็นในการเรียนการสอนอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ในหลักการ จัดหมาย เนื้อหาความเกี่ยวกับรูปแบบที่จำเป็นต่างๆในการเรียนการสอนอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

## 3. การสร้างหลักสูตร

การสร้างหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน โดยอาศัยข้อมูลจากการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ดังนี้

- 3.1 สร้างหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน โดยมีองค์ประกอบ ดังนี้
  - 3.1.1 สภาพปัญหาและความจำเป็นของชุมชน
  - 3.1.2 หลักการของหลักสูตรท้องถิ่น
  - 3.1.3 จุดมุ่งหมายของหลักสูตรท้องถิ่น
  - 3.1.4 เนื้อหาของหลักสูตรท้องถิ่น
  - 3.1.5 แนวดำเนินกิจกรรม
  - 3.1.6 แนวการวัดและประเมินผล
  - 3.1.7 เครื่องมือที่ใช้ในการวัดและประเมินผล
  - 3.1.8 เกณฑ์การผ่านหลักสูตรท้องถิ่น
- 3.2 สร้างคู่มือหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย
  - 3.2.1 แผนการจัดอบรม
  - 3.2.2 การวัดประเมินผล
  - 3.2.3 ใ้ความรู้
- 3.3 นำเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาแล้วนำมาแก้ไข

## 4. การตรวจสอบหลักสูตร

การตรวจสอบโครงร่างหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อพิจารณาประเมินความเหมาะสมของหลักสูตร ก่อนที่จะนำหลักสูตรไปใช้ โดยวิธีการดำเนินการดังนี้

- 4.1 ผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบหลักสูตร ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญทางด้านการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น 1 ท่าน ผู้เชี่ยวชาญทางด้านการอาหารพื้นบ้าน 1 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญทางด้านการวัดและประเมินผล 1 ท่าน ซึ่งจบระดับปริญญาตรีขึ้นไป

และมีประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 5 ปี เพื่อพิจารณาประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของหลักสูตร ซึ่งระดับความเหมาะสมโดยรวมของหลักสูตรทั้งฉบับมีค่าเฉลี่ย 4.10 ซึ่งอยู่ในระดับมาก ส่วนดัชนีความสอดคล้องของหลักสูตรอยู่ระหว่าง 0.80-1.00 ซึ่งถือว่าใช้ได้

#### 4.2 เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตร ได้แก่

4.2.1 แบบประเมินความเหมาะสมขององค์ประกอบของหลักสูตร เป็นมาตราส่วนประมาณค่า ระดับ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด และปลายเปิด

4.2.2 แบบประเมินความสอดคล้องขององค์ประกอบหลักสูตรโครงสร้างหลักสูตร เป็นมาตราส่วนประมาณค่า 3 ระดับ ได้แก่ แน่ใจว่าสอดคล้อง (+1) ไม่แน่ใจว่าสอดคล้อง (0) แน่ใจว่าไม่สอดคล้อง (-1)

#### 4.3 การสร้างเครื่องมือ

4.3.1 ศึกษาวิธีการสร้างและการกำหนดรายการประเมินจากข้อมูลรายละเอียดของโครงสร้างหลักสูตร และนำมาสร้างเป็นแบบประเมินความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตร

4.3.2 นำแบบประเมินที่ได้นำเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แล้วนำมาแก้ไข

4.3.3 นำแบบประเมินให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาตรวจสอบความเหมาะสมของเนื้อหาและภาษาที่ใช้ ซึ่งประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาหลักสูตร 1 ท่านด้านการวัดและประเมินผล 1 ท่าน ซึ่งจบการศึกษาปริญญาโทขึ้นไปและมีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 3 ปี

4.3.4 นำแบบประเมินความเหมาะสมที่ปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เพื่อพิจารณาอีกครั้งหนึ่ง

4.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยนำโครงสร้างหลักสูตร และแบบประเมินความเหมาะสมของโครงสร้างของหลักสูตรไปให้ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน

4.5 การวิเคราะห์ การวิเคราะห์ข้อมูลจากเกณฑ์ที่กำหนดค่าความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

4.5.1 การวิเคราะห์ความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตร ตามเกณฑ์น้ำหนักคะแนนและการแปลความหมาย ดังนี้

เกณฑ์น้ำหนักคะแนน

5 คะแนน มีค่าเท่ากับ เหมาะสมมากที่สุด

4 คะแนน มีค่าเท่ากับ เหมาะสมมาก

3 คะแนน มีค่าเท่ากับ เหมาะสมปานกลาง

2 คะแนน มีค่าเท่ากับ เหมาะสมน้อย

1 คะแนน มีค่าเท่ากับ เหมาะสมน้อยที่สุด

การแปลความหมายค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 หมายถึง เหมาะสมมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง เหมาะสมมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง เหมาะสมปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50-2.49 หมายถึง เหมาะสมน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00-1.49 หมายถึง เหมาะสมน้อยที่สุด

โดยเกณฑ์ในการยอมรับว่าหลักสูตรที่สร้างขึ้นมีความเหมาะสมกำหนดไว้ที่ค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไป

4.5.2 วิเคราะห์ความสอดคล้องขององค์ประกอบหลักสูตรด้วยดัชนีความสอดคล้อง โดยนำผลการประเมินมาแปลงเป็นคะแนน ดังนี้ส่วนประมาณค่า 3 ระดับ ได้แก่ แน่ใจว่าสอดคล้อง (+1) ไม่น่าจะสอดคล้อง (0) แน่ใจว่าไม่สอดคล้อง (-1) นำคะแนนของผู้เชี่ยวชาญมาคำนวณหาค่าดัชนีความสอดคล้อง ถ้ามีเท่ากับหรือมากกว่า 0.50 อยู่ในเกณฑ์ใช้ได้ ถ้าต่ำกว่าให้นำมาปรับปรุงต่อไป

ขั้นที่ 2 การใช้หลักสูตร

การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย เป็นการดำเนินการทดลองใช้หลักสูตรที่ได้จัดทำขึ้นในขั้นที่ 1 โดยใช้กระบวนการสอนแบบการทำงานเป็นกลุ่มและเชิงประสบการณ์ ซึ่งผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

1. กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัย

1.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560 จำนวน 30 คน โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ตำบลท่าข้าว อำเภอมืองน่าน จังหวัดน่าน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการทดลอง

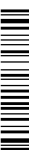
ผู้วิจัยใช้เครื่องมือในการทดลองคือ หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ดังนี้

2.1 หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย องค์ประกอบ ได้แก่ 1. สภาพปัญหาและความจำเป็น 2. หลักการของหลักสูตร 3. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร 4. เนื้อหาของหลักสูตร 5. แนวดำเนินกิจกรรม 6. แนวการวัดและประเมินผล 7. เครื่องมือที่ใช้ในการวัดและประเมินผล 8. เกณฑ์การผ่านหลักสูตรฝึกอบรม สถานที่จัดอบรม คือ ศาลาอเนกประสงค์โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 มีเนื้อหาจำนวน 5 แผ่น จำนวน 20 ชั่วโมง

2.2 คู่มือหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โดยในแผนการจัดการเรียนรู้ มีองค์ประกอบดังนี้ จุดประสงค์การเรียนรู้ เนื้อหาสาระ การจัดประสบการณ์ สื่อและวัสดุประกอบการฝึก และการวัดและประเมินผล จำนวน 6 แผน 20 ชั่วโมง ดังตาราง

ตารางที่ 2 แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

แผนการจัดการเรียนรู้	เนื้อหาสาระ	เวลา
1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน	ความหมายของอาหารพื้นบ้าน วัสดุ/อุปกรณ์การทำอาหาร	1 ชั่วโมง
2. วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	ประเภทของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ประเภทวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร วิธีการปรุงอาหาร การดูแลรักษาอุปกรณ์การประกอบอาหาร	2 ชั่วโมง
3. วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 2	ประเภทของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ประเภทวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร วิธีการปรุงอาหาร การดูแลรักษาอุปกรณ์การประกอบอาหาร	2 ชั่วโมง
4. การทำแกงส้มเมือง	ความหมายเป็นมาของแกงส้มเมือง คุณค่าทางอาหารของแกงส้มเมือง วัสดุ/อุปกรณ์การทำแกงส้มเมือง ขั้นตอนการทำแกงส้มเมือง	3 ชั่วโมง
5. การทำแกงแคพื้นเมือง	ความหมายเป็นมาของแกงแคพื้นเมือง คุณค่าทางอาหารของแกงแคพื้นเมือง วัสดุ/อุปกรณ์การทำแกงแคพื้นเมือง ขั้นตอนการทำแกงแคพื้นเมือง	3 ชั่วโมง



## ตารางที่ 2 (ต่อ)

แผนการจัดการเรียนรู้	เนื้อหาสาระ	เวลา
6. การทำส้มมะเขือ	ความหมายเป็นมาของส้มมะเขือ คุณค่าทางอาหารของส้มมะเขือ วัสดุ/อุปกรณ์การทำส้มมะเขือ ขั้นตอนการทำส้มมะเขือ	3 ชั่วโมง
7. การท่อนึ่ง/แฉับ	ความหมายเป็นมาของท่อนึ่ง/แฉับ คุณค่าทางอาหารของท่อนึ่ง/แฉับ วัสดุ/อุปกรณ์การทำท่อนึ่ง/แฉับ ขั้นตอนการทำท่อนึ่ง/แฉับ	3 ชั่วโมง
8. นำเสนอผลงานของนักเรียน	นักเรียนทำอาหารตามความชอบของกลุ่มโดน คำนึงถึงวัสดุดิบจากท้องถิ่นและคุณค่าทางอาหาร	3 ชั่วโมง
รวม 8 แผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 20 ชั่วโมง		

## การเก็บรวบรวมข้อมูล

## เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ขั้นการใช้หลักสูตรนี้ ผู้วิจัยใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจำนวน 4 ฉบับ ได้แก่ แบบทดสอบความรู้ความเข้าใจ แบบประเมินทักษะปฏิบัติงาน แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ และแบบสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน ซึ่งมีวิธีการสร้างและองค์ประกอบดังนี้

1. แบบทดสอบความรู้ การสร้างแบบทดสอบความรู้ความเข้าใจ ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างแบบทดสอบความรู้ตามขั้นตอนดังนี้

1.1 ศึกษาวิธีการสร้างจากเอกสารและตำราที่เกี่ยวข้องคัดเลือกเนื้อหาตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

1.2 สร้างแบบทดสอบความรู้ความเข้าใจ ชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก โดยมีคำตอบที่ถูกต้องเพียงข้อเดียว จำนวน 40 ข้อ ใช้จริง 30 ข้อ เกณฑ์การผ่านในส่วนการประเมินความรู้ความเข้าใจ ใช้เกณฑ์การผ่านคะแนน นักเรียนต้องได้คะแนนรวม ร้อยละ 60 ขึ้นไป

1.3 นำแบบทดสอบความรู้ที่สร้างขึ้น เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

1.4 นำเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญทางด้าน การพัฒนาหลักสูตร 1 ท่าน ผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทำอาหารพื้นบ้าน 1 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญทางด้าน การวัดและประเมินผล 1 ท่าน ซึ่งจบระดับปริญญาตรีขึ้นไป และมีประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง ไม่น้อยกว่า 5 ปี เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาและหาค่าดัชนีความสอดคล้อง ซึ่งมีค่าดัชนี ความสอดคล้อง อยู่ระหว่าง 0.08-1.00 คะแนน ถือว่าใช้ได้

1.5 ปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

1.6 นำแบบทดสอบความรู้ความเข้าใจ ที่ปรับปรุงแล้วเสนออาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ ตรวจสอบและพิจารณาอีกครั้ง

1.7 จัดพิมพ์แบบทดสอบความรู้ความเข้าใจ ที่ผ่านการตรวจคุณภาพแล้วใช้เป็น แบบทดสอบจริงและกลุ่มตัวอย่าง

2. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน การสร้างแบบประเมินทักษะการทำงานกลุ่มในการ เรียนการสอนทำอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือประเมินทักษะตาม ขั้นตอน โดยมีวิธีการสร้างแบบประเมินทักษะในการทำอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านดังนี้

2.1 ศึกษาวิธีการสร้างแบบวัด จากตำรา เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.2 ศึกษาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาตอนปลาย เพื่อสร้างเครื่องมือประเมินทักษะในการเรียนการสอนอาหารพื้นบ้านจังหวัด น่าน โดยยึดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาตอนปลาย

2.2.1 กำหนดคะแนนน้ำหนักสำหรับแต่ละรายการ โดยให้ค่าน้ำหนักของทุกข้อใน ตอนหนึ่งๆ รวมกันเท่ากับสัดส่วนคะแนนในข้อที่ 1 ทั้งนี้โดยคำนึงถึงความสำคัญของกิจกรรมที่ นักเรียนปฏิบัติและความยากง่ายของชิ้นงาน

เกณฑ์การผ่านในส่วนการประเมินทักษะการปฏิบัติงาน ใช้เกณฑ์การผ่านคะแนนนักเรียน ต้องได้คะแนนรวม ร้อยละ 60 ขึ้นไปและมีระดับคุณภาพดังนี้

ระดับคุณภาพร้อยละ 80.00-100.00 อยู่ในระดับ ดีมาก

ระดับคุณภาพร้อยละ 70.00-79.00 อยู่ในระดับ ดี

ระดับคุณภาพร้อยละ 60.00-69.00 อยู่ในระดับ พอใช้

ระดับคุณภาพร้อยละ ต่ำกว่า 60.00 อยู่ในระดับ ปรับปรุง

2.3 นำแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน ในการเรียนการสอนอาหารพื้นบ้านจังหวัด น่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ที่สร้างขึ้นเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อ ปรับปรุงแก้ไขให้มีความเหมาะสม

2.4 นำเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญซึ่งประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญทางด้านการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น 1 ท่าน ผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทำอาหาร 1 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญทางด้านการวัดและประเมินผล 1 ท่าน ซึ่งจบระดับปริญญาตรีขึ้นไป และมีประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 5 ปี เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาและหาค่าดัชนีความสอดคล้อง ซึ่งมีค่าดัชนีความสอดคล้อง อยู่ระหว่าง 0.08-1.00 ค่ะแนบ ถ้าวางใจได้

2.5 นำแบบประเมินพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติงานในการเรียนการสอนอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน แก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อพิจารณาอีกครั้งก่อนนำไปใช้จริง

2.6 พิมพ์แบบประเมินพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติงานในการเรียนการสอนอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน ฉบับจริง

3. แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ของนักเรียนในหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างตามขั้นตอนดังนี้

3.1 ศึกษาแนวคิด ทฤษฎีและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณลักษณะอันพึงประสงค์ตามหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

3.2 กำหนดกรอบโดยเลือกและปรับใช้เพื่อให้สอดคล้องกับผู้เรียนที่ต้องการพัฒนา

3.3 ร่างแบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้เรียน เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ตามพฤติกรรมบ่งชี้ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น เพื่อเสนอต่อประธานกรรมการและกรรมการที่ปรึกษาทำการปรับปรุงแก้ไข

3.4 นำไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงแบบรายการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

3.5 นำแบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ที่สร้างขึ้นให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบและปรับแก้ไขให้สอดคล้องเหมาะสม

3.6 นำแบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ไปใช้

4. แบบสอบถามความพึงพอใจการสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง ทักษะศิลป์ไหล่อบ้านหนองบัว ได้ดำเนินการสร้าง ดังนี้

4.1 ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแบบสอบถาม

4.2 ศึกษาวิธีสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจ และกำหนดรูปแบบการเขียนข้อความคำถามในแบบวัด

4.3 สร้างแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง

ทัศนศิลป์ไถลื้อบ้านหนองบัว ชนิดเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) สามารถแปลความหมายระดับความพึงพอใจได้ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2545, น. 103)

ค่าเฉลี่ย	ระดับความคิดเห็น
4.51-5.00	พึงพอใจในระดับมากที่สุด
3.51-4.50	พึงพอใจในระดับมาก
2.51-3.50	พึงพอใจในระดับปานกลาง
1.51-2.50	พึงพอใจในระดับน้อย
1.00-1.50	พึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

4.4 นำแบบสอบถามความพึงพอใจไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรง

4.5 นำแบบสอบถามความพึงพอใจที่สร้างขึ้นให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่านตรวจสอบแล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขให้สมบูรณ์

4.6 นำแบบสอบถามความพึงพอใจไปใช้จริง

#### วิธีการดำเนินการและการรวบรวมข้อมูล

##### 1. ขั้นตอนการเตรียม

ขออนุญาตในการเก็บรวบรวมข้อมูลและดำเนินการทดลองจากผู้อำนวยการโรงเรียน

##### 2. ขั้นตอนการ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ตามขั้นตอน

ดังนี้

2.1 ปฐมนิเทศนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560 ของโรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 จำนวน 30 คน เพื่อเตรียมความพร้อมและทำความเข้าใจร่วมกัน

2.2 นำแผนการเรียนรู้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ไปจัดการเรียนการสอนทั้งสิ้น 20 ชั่วโมง

2.3 เมื่อจัดการเรียนการสอนจบหลักสูตรแล้ว ผู้วิจัยนำแบบทดสอบความรู้ความเข้าใจทางการเรียนไปทำการทดสอบอีกครั้ง แล้วตรวจให้คะแนน

## การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป โดยวิเคราะห์ประสิทธิภาพของหลักสูตร แบบทดสอบความรู้ความเข้าใจ แบบประเมินทักษะการทำงานกลุ่มแบบประเมินพฤติกรรมการทำงาน และแบบวัดความพึงพอใจ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ข้อมูลดังนี้

1. ค่าร้อยละ ( % )
2. ค่าเฉลี่ย ( $\mu$ )
3. หาค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (  $\alpha$  )
4. ค่าอำนาจจำแนก (r)
5. ค่าความยากง่าย (P)
6. ค่าความเชื่อมั่น (Reliability)

การแปลความหมายค่าสหสัมพันธ์มีเกณฑ์ดังนี้ (ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ, 2538, น. 170)

ค่า  $\alpha$  อยู่ในช่วง 0.80 – 1.00 หมายความว่ามีความเชื่อมั่นสูงมาก

ค่า  $\alpha$  อยู่ในช่วง 0.60 – 0.79 หมายความว่ามีความเชื่อมั่นค่อนข้างสูง

ค่า  $\alpha$  อยู่ในช่วง 0.40 – 0.59 หมายความว่ามีความเชื่อมั่นปานกลาง

ค่า  $\alpha$  อยู่ในช่วง 0.20 – 0.39 หมายความว่ามีความเชื่อมั่นน้อย

ค่า  $\alpha$  อยู่ในช่วง 0.00 – 0.19 หมายความว่ามีความเชื่อมั่นน้อยมาก

7. ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) การแปรความหมายค่าดัชนีความสอดคล้องขององค์ประกอบหลักสูตรดังนี้ ระพีพันธ์ โพธิ์ศรี (2549, น. 166)

- 1 หมายความว่า ไม่ตรงตามวัตถุประสงค์

0 หมายความว่า ไม่แน่ใจ

+1 หมายความว่า ตรงตามวัตถุประสงค์ในกรณีนี้ ถ้า  $IOC \geq 0.50$  แสดงว่าข้อคำถามมีความแม่นยำใช้ได้

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ซึ่งผู้วิจัยขอเสนอผลการวิเคราะห์ และการแปลความหมายของข้อมูล โดยมีลำดับขั้นตอนดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

ตอนที่ 2 ผลการใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

ตอนที่ 3 ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนด้วยหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

#### ตอนที่ 1 ผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

ในการพัฒนาหลักสูตรผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน และความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น จากบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องได้แก่ ผู้บริหาร ครู ผู้ปกครอง และนักเรียนโดยใช้แบบสอบถามความต้องการจำเป็น ผลการสำรวจพบว่าบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตร ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นและอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน จึงมีความต้องการในการเรียนรู้เรื่องเกี่ยวกับท้องถิ่นจังหวัดน่าน และมีความต้องการให้ครูได้จัดทำหลักสูตรเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ดังปรากฏในตารางที่ 3 ดังนี้

ตารางที่ 3 ผลการสำรวจความต้องการจำเป็นของนักเรียนกลุ่มโรงเรียนประถมศึกษาอำเภอสันติสุข จังหวัดน่าน

ข้อที่	รายการ	ระดับความต้องการจำเป็น	
		$\mu$	ความหมาย
ด้านความรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น			
1	การทำข้าวแค้นสมุนไพร	3.97	มาก

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ข้อที่	รายการ	ระดับความต้องการจำเป็น	
		$\mu$	ความหมาย
2	การทำข้าวหลามสมุนไพร	3.24	ปานกลาง
3	การทำเครื่องใช้จากวัสดุธรรมชาติ	4.21	มาก
4	การปลูกพืชสมุนไพรที่บ้าน	4.50	มากที่สุด
5	อาหารพื้นบ้านของจังหวัดน่าน	4.78	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 พบว่าผลการศึกษาความต้องการจำเป็นของจากบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น จำนวน 143 คน ผู้ทำแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความต้องการในการศึกษาอาหารพื้นบ้านของจังหวัดน่าน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.78 รองมาคือ เรื่องการปลูกพืชสมุนไพรที่บ้าน และการทำเครื่องใช้จากวัสดุธรรมชาติตามลำดับ ดังนั้นจำเป็นต้อง ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา ตอนปลาย ซึ่งหลักสูตรท้องถิ่นที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นมีองค์ประกอบ ได้แก่ วิสัยทัศน์ หลักการ จุดประสงค์ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร คำอธิบาย รายวิชา ผลการเรียนรู้ แนวทางการจัดการเรียนการสอน สื่อการเรียนการสอน และการวัดผลและการประเมินผล จัดเวลาเรียนรวม 20 ชั่วโมง โดยมีขั้นตอนการจัดการเรียนรู้เน้นให้นักเรียนปฏิบัติจริง ส่งเสริมให้นักเรียนทำกิจกรรมกลุ่ม สอดแทรกคุณค่าความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีการ ประเมินผลงาน ภายหลังจากนำหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาตอนปลาย ได้ผลการพัฒนาดังนี้

#### 1. ผลการประเมินโครงสร้างหลักสูตร

การประเมินโครงสร้างหลักสูตร ประเมินหลักสูตรก่อนนำไปใช้ โดยมีผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาหลักสูตร ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหาหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้ และ ผู้เชี่ยวชาญด้านการวัดและประเมินผล เป็นผู้ประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างความเหมาะสม ขององค์ประกอบของหลักสูตรในแผนการจัดการเรียนรู้ และแผนการจัดการเรียนรู้กับจุดประสงค์ เนื้อหา เวลาและการวัดและประเมินผลในแต่ละแผนการจัดการเรียนรู้ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การ วิเคราะห์เนื้อหาแล้วนำข้อมูลไปใช้ ผลการประเมินโครงสร้างหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่า ค่าดัชนี ความสอดคล้องของหลักสูตรอยู่ในระดับดีมากทุกรายการ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1 ความสอดคล้องในโครงร่างหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ผลการประเมินของผู้เชี่ยวชาญ มีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 4.43 ดังนั้นองค์ประกอบของหลักสูตรมีความสอดคล้องและเหมาะสมนำไปใช้ได้ (ดังรายละเอียดในภาคผนวก ค หน้า 102 )

1.2 ความเหมาะสมของโครงร่างหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ผลการประเมินของผู้เชี่ยวชาญ พบว่ามีค่าดัชนีความเหมาะสมเท่ากับ 4.63 ซึ่งแสดงให้เห็นว่าหลักสูตรมีความสอดคล้องและเหมาะสมนำไปใช้ได้ (ดังรายละเอียดในภาคผนวก ค หน้า 104)

1.3 การประเมินความเหมาะสมของกิจกรรม ผู้วิจัยใช้ประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ เพื่อประเมินความเหมาะสมของวิสัยทัศน์และหลักการของหลักสูตร จุดประสงค์และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ด้านโครงสร้างเนื้อหา แนวการดำเนินกิจกรรม และการวัดและประเมินผล ผลการประเมินความเหมาะสมโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่าได้ค่าดัชนีความเหมาะสมของกิจกรรมมีความเหมาะสม โดยมีค่าดัชนีความสอดคล้องเฉลี่ยเท่ากับ 0.98 (ดังรายละเอียดในภาคผนวก ค 106)

## ตอนที่ 2 ผลการใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

ผู้วิจัยจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ที่กำลังศึกษาอยู่ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560 จำนวน 30 คน ผู้วิจัยได้ดำเนินการประเมินโดยใช้แบบทดสอบความรู้ แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน แบบสังเกตคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ได้ผลการใช้หลักสูตรดังนี้

ด้านความรู้ ใช้แบบทดสอบความรู้ จำนวน 1 ชุด เป็นแบบทดสอบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 30 ข้อ ได้ผลการทดสอบ ดังปรากฏในตารางที่ 4 ดังนี้

ตารางที่ 4 แสดงผลประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

การทดสอบ	จำนวนนักเรียน (n)	เกณฑ์การผ่าน (คะแนนร้อยละ)	$\mu$	$\alpha$	ร้อยละ
หลังการใช้ หลักสูตร	30	60.00	26.10	0.83	87.00

จากตารางที่ 4 พบว่า ค่าเฉลี่ยทางการเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 มีค่าเฉลี่ยหลังเรียน เท่ากับ 26.10 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 87.00 แสดงให้เห็นหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 มี ประสิทธิภาพคิดเป็นร้อยละ 100

ผลการประเมินทักษะของนักเรียนที่เรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ซึ่งนักเรียนได้ ปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 5 หน่วยการเรียนรู้ เวลา 20 ชั่วโมง ปรากฏผลดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงผลประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

รายการประเมิน	$\mu$	$\alpha$	ร้อยละ
1. วัตถุประสงค์และวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	8.83	0.69	88.30
2. การประกอบอาหาร (แกงส้มเมือง)	7.92	0.61	79.20
3. การประกอบอาหาร (แกงแคพื้นเมือง)	8.83	0.69	88.30
4. การประกอบอาหาร (ส้มมะเขือ)	9.08	0.85	90.80
5. การประกอบอาหาร (ห่อนึ่งไก่)	9.17	0.75	91.70
6. การจัดแสดงผลงาน	8.50	0.77	85.00
รวม	8.72	0.35	87.20

จากตารางที่ 5 พบว่า ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียนที่เรียนหลักสูตร ท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย มีค่าเฉลี่ยร้อยละ 87.20 แสดงว่านักเรียนมีคะแนนทักษะการปฏิบัติงานเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด เมื่อพิจารณา ค่าคะแนนรายข้อพบว่า คะแนนสูงสุดคือแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 5 การประกอบอาหาร (ห่อนึ่งไก่) คิดเป็นร้อยละ 91.70 รองลงมาคือแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4 การประกอบอาหาร (ส้มมะเขือ) คิดเป็นร้อยละ 90.80 และแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 6 การจัดแสดงผลงาน คิดเป็นร้อยละ 85.00 ตามลำดับ

ผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียนที่เกิดขึ้นระหว่างเรียนของการปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้น

ประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ซึ่งนักเรียนได้ปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้ ตามแผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 8 แผนการจัดการเรียนรู้ เวลา 20 ชั่วโมง ปรากฏผลดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 แสดงผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียนที่เรียนในหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

รายการประเมิน	นักเรียนที่มี		นักเรียนที่ไม่มี	
	คุณลักษณะอันพึงประสงค์		คุณลักษณะอันพึงประสงค์	
	จำนวน นักเรียน	ร้อยละ	จำนวน นักเรียน	ร้อยละ
1. มีวินัย	30	100	-	-
2. มีความมุ่งมั่นในการทำงาน	27	90	3	10
3. ใฝ่เรียนรู้	30	100	-	-
4. มีความรับผิดชอบ	24	80	6	20

จากตารางที่ 6 พบว่า นักเรียนที่เรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 โดยภาพรวมนักเรียนมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ที่เกิดขึ้นทั้งหมด 4 รายการ พบว่านักเรียนมีวินัยและใฝ่เรียนรู้จำนวน 30 คน มีค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 รองลงมามีความมุ่งมั่นในการทำงาน จำนวน 27 คน มีค่าเฉลี่ยร้อยละ 90 ไม่มีความมุ่งมั่นในการทำงานจำนวน 3 คน มีค่าเฉลี่ยร้อยละ 10 และนักเรียนมีความรับผิดชอบจำนวน 24 คน มีค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 และไม่มีความรับผิดชอบจำนวน 6 คน มีค่าเฉลี่ยร้อยละ 20

### ตอนที่ 3 ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนด้วยหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ผลปรากฏดังในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 แสดงระดับความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนด้วยหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

ลำดับ	รายการประเมิน	$\mu$	$\alpha$	ระดับความพึงพอใจ
	ด้านเนื้อหา/กิจกรรม			
1	ความน่าสนใจของเนื้อหาสาระ/กิจกรรม	4.13	0.78	มาก
2	ความเป็นประโยชน์ของเนื้อหาสาระ/กิจกรรม	4.50	0.51	มาก
3	ช่วยพัฒนาเจตคติและสร้างความรู้ความเข้าใจ	4.27	0.52	มาก
4	กิจกรรมมีความน่าสนใจ	3.90	0.71	มาก
5	กิจกรรมกระตุ้นให้ผู้เรียนอยากเรียนรู้	4.17	0.70	มาก
6	บรรยากาศของการทำกิจกรรมสนุกสนาน	4.50	0.51	มาก
7	ลำดับขั้นตอนในการทำกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.13	0.73	มาก
	ด้านผู้สอน/วิทยากร			
8	ความพร้อมในการบรรยายหรือทำกิจกรรม	4.50	0.51	มาก
9	ความรู้และความคล่องตัวในเรื่องที่บรรยายของผู้สอน/วิทยากร	4.33	0.48	มาก
10	ผู้สอน/วิทยากรเปิดโอกาสให้มีการซักถาม	4.77	0.43	มากที่สุด
11	กระบวนการ/วิทยากรผู้รับผิดชอบใช้เวลาเหมาะสมกับที่กำหนดไว้	4.57	0.50	มากที่สุด

ตารางที่ 7 (ต่อ)

ลำดับ	รายการประเมิน	$\mu$	$\alpha$	ระดับ ความพึงพอใจ
ด้านเอกสารประกอบและสื่อประกอบ				
12	เอกสารประกอบและสื่อประกอบมีความเหมาะสม	4.43	0.68	มาก
13	เอกสารประกอบและสื่อประกอบมีความชัดเจน	4.43	0.68	มาก
14	เอกสารประกอบและสื่อประกอบน่าสนใจ	4.33	0.48	มาก
ด้านสถานที่				
15	สถานที่มีความเหมาะสมกับการปฏิบัติกิจกรรม	4.33	0.48	มาก
16	ความพร้อมของเครื่องอำนวยความสะดวก	4.77	0.43	มากที่สุด
ด้านระยะเวลา				
17	เวลาที่กำหนดในแต่ละกิจกรรมเหมาะสม	4.77	0.43	มากที่สุด
ด้านการนำเอาความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์				
18	ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	4.77	0.43	มากที่สุด
19	ความรู้ที่ได้รับมีคุณค่าและเกิดประโยชน์ต่อผู้เรียน	4.80	0.41	มากที่สุด
ด้านการวัดและประเมินผล				
20	การให้คะแนนของงานต่างๆ มีความถูกต้องเหมาะสมยุติธรรม	4.80	0.41	มากที่สุด
21	การทดสอบประจำแต่ละแผนการเรียนรู้มีความเหมาะสม	4.63	0.49	มาก
รวม		4.47	0.13	มาก

จากตารางที่ 7 พบว่า ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ในภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.47 ซึ่งอยู่ในระดับพึงพอใจมาก โดยความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถามไม่แตกต่างกันมาก ( $\alpha=0.13$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่านักเรียนมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ ความรู้ที่ได้รับมีคุณค่าและเกิดประโยชน์ต่อผู้เรียนและการให้คะแนนของงานต่างๆ มีความถูกต้อง เหมาะสมยุติธรรม ( $\mu=4.80$ ,

$\alpha = 0.41$ ) รองลงมาคือ ความพร้อมของเครื่องอำนวยความสะดวก เวลาที่กำหนดในแต่ละกิจกรรม  
เหมาะสม ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ ( $\mu=4.77$ ,  $\alpha = 0.43$ ) และการทดสอบ  
ประจำแต่ละแผนการเรียนรู้อมีความเหมาะสม ( $\mu=4.77$ ,  $\alpha = 0.43$ ) ตามลำดับ



## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ ผู้วิจัยได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โดยนำผลการวิเคราะห์ข้อมูลมาสรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะดังนี้

#### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้เป็นการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 มีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย
2. เพื่อศึกษาประสิทธิผลของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

#### ประชากร

ประชากร ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 จังหวัดน่าน ที่ศึกษาอยู่ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 จำนวน 30 คน ที่สมัครใจเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

#### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 มีเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยจัดขึ้นภายใต้กรอบแนวคิดตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ซึ่งประกอบด้วย คือ

1. หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107
2. แบบประเมินหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107
3. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน เป็นแบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก จำนวน 30 ข้อ

4. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน ตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

5. แบบสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนในการเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

6. แบบประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

#### วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ซึ่งผู้วิจัยได้ดำเนินการดังนี้

1. การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ผู้วิจัยดำเนินการพัฒนาหลักสูตร โดยนำปัญหาและความต้องการจำเป็นของโรงเรียนมาเป็นจุดหมายในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ที่มีรายละเอียดดังนี้ หลักการ จุดประสงค์ โครงสร้างรายวิชา คำอธิบายรายวิชาแผนการจัดการเรียนรู้ สื่อและแหล่งเรียนรู้ และการวัดประเมินผล มีแผนการจัดการเรียนรู้ทั้งหมด 8 แผนการเรียนรู้ ใช้เวลาเรียน 20 ชั่วโมง และสร้างแบบทดสอบท้ายบทและแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน

2. การศึกษาประสิทธิผลของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ดำเนินการสอนกับกลุ่มประชากร โดยใช้หลักสูตรเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเครื่องมือที่ใช้คือ หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 เอกสารประกอบหลักสูตร แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ ด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านทักษะ ด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์

3. การศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถามความพึงพอใจ หลังเสร็จสิ้นการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น ทำการเก็บข้อมูลด้านความพึงพอใจ โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น เพื่อนำข้อมูลไปวิเคราะห์ต่อไป

4. การวิเคราะห์ข้อมูล ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป สถิติที่ใช้วิเคราะห์ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบที

## สรุปผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้สรุปผลการใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลายไว้ดังนี้

1. ผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 พบว่า จากการศึกษาข้อมูลและความต้องการเกี่ยวกับหลักสูตรท้องถิ่น ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นที่มีองค์ประกอบดังนี้ วิสัยทัศน์ สมรรถนะสำคัญ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ หลักการ จุดประสงค์ โครงสร้างการเรียนรู้ ขอบข่ายเนื้อหา คำอธิบายรายวิชา ผลการเรียนรู้ แนวทางการจัดการเรียนการสอน สื่อการเรียนการสอนและการวัดผลและการประเมินผล การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ จำนวน 8 แผนการจัดการเรียนรู้ ตามเนื้อหา ดังนี้ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารพื้นบ้าน วัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารพื้นบ้าน การประกอบอาหารพื้นเมืองน่าน ได้แก่ การทำแกงส้มเมือง การทำแกงแคพื้นเมือง การทำสามะเขือ การห่อหนึ่ง และนำเสนอผลงานของนักเรียน ใช้เวลาเรียน 20 ชั่วโมง โดยหลักสูตรมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน มีทักษะในการประกอบอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านและสามารถนำความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านไปเผยแพร่และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ โดยมีขั้นตอนการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ให้นักเรียนปฏิบัติจริง ส่งเสริมให้นักเรียนทำกิจกรรมกลุ่ม สอดแทรกคุณค่า ความสำคัญภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีการประเมินผลงานและปรับปรุงคุณภาพของผลงาน หลักสูตรมีความสอดคล้องของแต่ละรายการโดยมีค่าดัชนีความสอดคล้องเฉลี่ยเท่ากับ 0.98 (ดังรายละเอียดในภาคผนวก ค 106) จึงมีความสอดคล้องและเหมาะสมนำไปใช้ได้

2. ผลการศึกษาประสิทธิผลของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 พบว่า

2.1 นักเรียนมีคะแนนเฉลี่ยหลังเรียนเท่ากับ 26.10 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 87.00 แสดงให้เห็นหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 มีประสิทธิผลคิดเป็นร้อยละ 100

2.2 ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติงานของนักเรียนที่เรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย พบว่านักเรียนมีทักษะการปฏิบัติงานมีค่าเฉลี่ยร้อยละ 87.20 แสดงว่านักเรียนมีคะแนนทักษะการปฏิบัติงานเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2.3 ผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียนที่เกิดขึ้นระหว่างเรียนของการปฏิบัติกิจกรรมการเรียนรู้ พบว่า นักเรียนที่เรียนตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัด

น่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย มีคะแนนคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยภาพรวมอยู่ในระดับดีเยี่ยม ( $\mu = 2.86$ ) โดยคุณลักษณะอันพึงประสงค์ที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มุ่งมั่นในการทำงาน ( $\mu = 2.95$ ) รองลงมาคือมีวินัยใฝ่เรียนรู้ และมีความรับผิดชอบ ( $\mu = 2.86, 2.83$  และ  $2.80$  ตามลำดับ)

3. ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 พบว่าความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ในภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.47 ซึ่งอยู่ในระดับพึงพอใจมาก โดยความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ไม่แตกต่างกันมาก ( $\alpha=0.13$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่านักเรียนมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ ความรู้ที่ได้รับมีคุณค่า และเกิดประโยชน์ต่อผู้เรียนและการให้คะแนนของงานต่างๆ มีความถูกต้อง เหมาะสมยุติธรรม ( $\mu =4.80, \alpha=0.41$ ) รองลงมาคือ ความพร้อมของเครื่องอำนวยความสะดวก เวลาที่กำหนดในแต่ละกิจกรรมเหมาะสม ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ ( $\mu =4.77, \alpha=0.43$ ) และการทดสอบประจำแต่ละแผนการเรียนรู้อีกมีความเหมาะสม ( $\mu =4.77, \alpha=0.43$ ) ตามลำดับ

### อภิปรายผลการวิจัย

ผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่า เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน มีความเหมาะสมที่จะจัดทำเป็นหลักสูตรท้องถิ่นสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย มีประเด็นอภิปรายดังนี้

1. การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 พบว่าหลักสูตรมีความเหมาะสมในการจัดการเรียนการสอนแก่นักเรียน เนื่องจากผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของแหล่งเรียนรู้ แนวคิด ทฤษฎี เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างหลักสูตรท้องถิ่น แล้วนำความรู้ต่างๆ มาออกแบบหลักสูตรท้องถิ่นอย่างมีระบบและมีคุณภาพโดยมีองค์ประกอบของหลักสูตรที่ละเอียดครบถ้วน นอกจากนี้การจัดการจัดกิจกรรมในหลักสูตรได้เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมได้ฝึกปฏิบัติจริง รวมทั้งมีการส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดคุณลักษณะอันพึงประสงค์ เห็นคุณค่าที่จะอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและสามารถนำสิ่งที่ได้เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ จึงทำให้ได้หลักสูตรที่ดีมีคุณภาพ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ ใจทิพย์ เชื้อรัตนพงษ์ (2537, น. 25) ที่อธิบายว่าการเลือกและการจัดเนื้อหา จะต้องมีความถูกต้องสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ในหลักสูตร มีความสอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน มีความยากง่ายสอดคล้องเหมาะสมกับวัย เนื้อหาต้องเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียน และเนื้อหานั้นเป็นสิ่งที่สามารถจัดให้

ผู้เรียนได้ ในแง่ของความพร้อมด้านเวลา ผู้สอน และวัสดุอุปกรณ์ต่างๆและยังสอดคล้องกับ นิตยา สุวรรณศรี (2545, น. 234) ที่กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตรที่ดี ผู้ที่พัฒนาต้องมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการหาข้อมูลพื้นฐานจากแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับสภาพปัญหาของชุมชน ข้อมูลเกี่ยวกับนักเรียน ข้อมูลเกี่ยวกับโรงเรียน และวิธีการหาข้อมูลและมีการศึกษาวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เป็นขั้นเป็นตอน จึงจะทำให้หลักสูตรนั้นมีความเหมาะสม

2. ผลการใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาตอนปลาย ได้ผลดังนี้

2.1 ผลด้านผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักเรียนที่เรียนโดยใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 มีคะแนนเฉลี่ยหลังเรียน เท่ากับ 26.10 คิดเป็นร้อยละ 87.00 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากเนื้อหาสาระของหลักสูตรมีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และมีการ เรียงลำดับเนื้อหาจากง่ายไปยาก เพื่อเอื้อต่อการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน อีกทั้งกิจกรรมเน้นการ ปฏิบัติ ที่ให้นักเรียนได้รับประสบการณ์ตรงจากการเรียนรู้กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลายจน ส่งผลให้นักเรียนมีทักษะ ได้มีโอกาสเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้จริงและภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถจดจำ ความรู้ได้ดี และเกิดความเข้าใจในเรื่องที่เรียนมากขึ้น จึงทำให้ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงขึ้น ซึ่ง สอดคล้องกับงานวิจัยของพงษ์พิศ แสนมีมา (2552, น. 85) ที่ศึกษาการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่ม สาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การทำขาไบหม่อน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ผล การศึกษาปรากฏว่าผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ ระดับ 0.01 เนื่องจากหลักสูตรที่สร้างขึ้นมีความสอดคล้องกับความสนใจและพัฒนาการเรียนรู้อ ของผู้เรียน และสอดคล้องกับสภาพความต้องการของท้องถิ่น และยังสอดคล้องกับ เมทินี จำปาแก้ว (2550, น. 72) ที่กล่าวว่า การจัดการเรียนการสอนโดยการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนา หลักสูตรท้องถิ่นของโรงเรียน ครูผู้สอนนำภูมิปัญญาชาวบ้านเข้ามาใช้ในการพัฒนาหลักสูตร โดยมี การปรับรายละเอียดเนื้อหาวิชาการ ปรับกิจกรรมการเรียนการสอน การจัดกิจกรรมเสริมนี้สามารถ พัฒนาให้ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้นได้

2.2 ผลด้านทักษะการปฏิบัติงานได้แก่ ประกอบอาหารพื้นบ้านและการนำเสนอผลงาน เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน พบว่านักเรียนมีทักษะในการประกอบอาหารค่าเฉลี่ยร้อยละสูงกว่า เกณฑ์ที่กำหนด ทั้งนี้เป็นเพราะว่านักเรียนเรียนรู้อย่างเข้าใจ สามารถปฏิบัติจริง ซึ่งสอดคล้องกับกรม วิชาการ (2540, น. 22) ที่กล่าวว่า การให้นักเรียนได้ออกไปสำรวจและรวบรวมความรู้ในชุมชนด้วย การปฏิบัติจริง ได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง นับเป็นกระบวนการพัฒนาการเรียนรู้อย่างแท้จริงและ เป็นกิจกรรมที่มีประโยชน์ในการเรียนอย่างยิ่ง นอกจากนี้การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนได้ให้ นักเรียนปฏิบัติจริง ทำให้นักเรียนเรียนด้วยความสนุกสนาน มีความสุข ไม่เกิดความรู้สึกรู้สึกเบื่อหน่ายใน

การเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ที่จัดขึ้นจึงสามารถพัฒนาทักษะของผู้เรียนได้ในทุกด้าน และสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุนิสสัย มาตัน (2552, น. 99-100) ได้ศึกษาการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นสาระการเรียนรู้เพิ่มเติม กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ในระดับช่วงชั้นที่ 3 เรื่อง การทำปลาหมักสมุนไพรของโรงเรียนดำนแม่คำมันพิทยาคม อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ พบว่า การที่นักเรียนได้ปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ เช่น การเข้าไปศึกษาและเรียนรู้สถานที่จริง การวางแผนในการทำงาน และการทำงานร่วมกับผู้อื่น ตลอดจนการหาวิธีการเพื่อแก้ปัญหาในขณะที่ปฏิบัติงาน สิ่งเหล่านี้จะทำให้เด็กนักเรียนเกิดประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ต่อตนเอง

2.3 ผลด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียนที่เรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย พบว่าผู้เรียนมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ในด้านวินัย ความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้และมุ่งมั่นในการทำงานอยู่ในระดับดีเยี่ยม และสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข หลักสูตรท้องถิ่นที่พัฒนาขึ้นนอกจากจะมีเนื้อหาสาระของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นความรู้แล้ว ในกิจกรรมการเรียนการสอนยังมีการเสริมทักษะและทัศนคติ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ให้กับผู้เรียน การที่นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติกิจกรรมด้วยตนเอง ทำให้เกิดเป็นประสบการณ์ สามารถสร้างองค์ความรู้ได้ด้วยตนเอง มีความภูมิใจในการชื่นชมผลงานตนเองและผู้อื่น เป็นผลให้เกิดเจตคติที่ดีและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ต่อการปฏิบัติงานและการอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้ ดั่งใจทิพย์ เข็้อรัตนพงษ์ (2539, น. 8) กล่าวว่า หลักสูตรเป็นการจัดประสบการณ์ต่างๆ แก่ผู้เรียน เด็กควรได้รับพัฒนาการด้านต่างๆ ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา การเรียนการสอนจึงควรจัดให้สนองต่อความต้องการและความสนใจที่แตกต่างกันของเด็กแต่ละคน และยังคงสอดคล้องกับ อารัง บัวศรี (2543, 139) ที่กล่าวไว้ว่า หลักสูตรเป็นหัวใจของการศึกษา เพราะหลักสูตรเป็นสิ่งที่สามารถให้ความรู้เสริมสร้างทักษะและทัศนคติในด้านใดบ้าง สิ่งต่างๆ ประมวลไว้ในหลักสูตรเป็นเสมือนแนวทางที่ช่วยให้เราทราบได้ทันทีว่าการจัดการศึกษาให้แก่เด็ก เน้นไปในทางใด มีผลต่อตัวเด็กและสังคมมากน้อยเพียงใด

3. ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 อยู่ในระดับพึงพอใจมาก เนื่องจากครูได้ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญในการเรียนรู้โดยให้ทุกคนได้ลงมือปฏิบัติจริงได้รับประสบการณ์ตรง เปิดโอกาสให้นักเรียนได้ซักถามข้อสงสัยต่างๆ และความรู้ที่ได้รับเป็นองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนเอง ซึ่งสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้ในชีวิตประจำวันซึ่งสอดคล้องกับ ประภาภรณ์ เทิดทำดี (2549, น. 120) ได้ศึกษาผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทอเสื่อกก ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านเหล็กกกอกสามัคคี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากาฬสินธุ์ เขต 1 พบว่า ผลการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยหลักสูตรท้องถิ่นอยู่ในระดับมาก เนื่องจาก

หลักสูตรท้องถิ่นมีความน่าสนใจและนักเรียนได้ลงมือทำเองจึงทำให้หลักสูตรเป็นที่สนใจของนักเรียน นักเรียนสามารถนำเอาทรัพยากรในท้องถิ่นมาดัดแปลงหรือแปรรูป เพื่อให้เกิดประโยชน์และเป็นงานที่ส่งเสริมรายได้ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ และยังสอดคล้องงานวิจัยของ มาลีรัฐสมภาร (2550, น. 95) ที่ได้ศึกษาผลการพัฒนาสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นเรื่องสมุนไพรโดยใช้แหล่งเรียนรู้ในหมู่บ้านทรัพย์สมบูรณ์ อำเภอภูพาน จังหวัดขอนแก่น กลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม พบว่า นักเรียนมีทัศนคติที่ดีต่อกิจกรรมการเรียนรู้ที่ปฏิบัติ มีความสุขในการเรียน กระตือรือร้นในการทำกิจกรรม เกิดการเรียนรู้ได้รวดเร็ว เนื่องจากได้เรียนในเรื่องที่ใกล้ตัวและสอดคล้องกับชีวิตจริง และสามารถนำไปใช้ในชีวิตจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## ข้อเสนอแนะในการวิจัย

### ข้อเสนอแนะทั่วไป

จากการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ผู้วิจัยได้สรุปข้อเสนอแนะเพื่อนำผลงานวิจัยการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

1. ครูควรยืดหยุ่นเวลาการจัดการเรียนการสอนให้เหมาะสม เพราะเนื้อหาและกิจกรรมบางอย่างอาจใช้เวลามาก
2. ครูควรเปิดโอกาสให้นักเรียนจับบันทึก สังเกต ซักถาม สัมภาษณ์กับผู้ที่มีความรู้ หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยตนเองตามธรรมชาติ โดยไม่ต้องควบคุมอย่างใกล้ชิด
3. ควรนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาบูรณาการให้เหมาะสมกับเนื้อหาและกิจกรรมการจัดการเรียนรู้

### ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นในกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่นๆ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนได้เรียนรู้สิ่งต่างๆ ที่มีคุณค่าอยู่ในท้องถิ่นและเกิดการอนุรักษ์สืบสานต่อไป
2. ควรพัฒนาสื่อการเรียนรู้และนวัตกรรมที่หลากหลายเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน และ วัฒนธรรม ประเพณีต่างๆ ในท้องถิ่นเพื่อให้นักเรียนได้เห็นคุณค่า



บรรณานุกรม

## บรรณานุกรม

- กรมวิชาการ. (2539). *สรุปผลการวิจัยเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน*. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการ.
- \_\_\_\_\_. (2545). *คู่มือหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2553)*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์การศาสนา.
- กระทรวงศึกษาธิการ. (2545). *พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545*. กรุงเทพฯ: ครูสภาลาดพร้าว.
- คมเพชร ฉัตรสุกกุล. (2530). *กิจกรรมกลุ่มโรงเรียน*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- ฉันท ชาติทอง. (2550). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น*. นครปฐม: เพชรเกษมการพิมพ์.
- จันทิภา ลิ้มปิเจริญ. (2521). *กระบวนการกลุ่มในการเรียนการสอน*. ภูเก็ต: ภาควิชาจิตวิทยาและการแนะแนว วิทยาลัยครูภูเก็ต.
- ใจทิพย์ เชื้อรัตนพงษ์. (2539). *การพัฒนาหลักสูตร: หลักการและแนวปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- ชวลิต ชุกำแพง. (2551). *การพัฒนาหลักสูตร Curriculum Development*. มหาสารคาม: ทีคิวพี.
- ชัยญา บัวประเสริฐ. (2546). *ผลการใช้กิจกรรมกลุ่มที่มีต่อความฉลาดทางอารมณ์ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 ที่มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนต่ำ โรงเรียนมัธยมสันพิทยา เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร*. ปรินญาณิพนธ์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- ชูศักดิ์ แสนปัญญา. (2534). *ครูกับการสร้างมนุษยสัมพันธ์ในโรงเรียน*. กรุงเทพฯ: บุญประเสริฐการพิมพ์.
- ณริศรา พุกกะวัน. (2547). *แนวทางการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มสาระการเรียนรู้ศิลปะ เรื่อง เครื่องปั้นดินเผา โดยการใช้ Discipline-based Art Education เป็นฐานในโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดสุโขทัย*. ปรินญาณิพนธ์มหาบัณฑิต (ประถมศึกษา), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ทิตนา แคมมณี. (2545). *80 นวัตกรรมจัดการเรียนรู้เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ*. (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธำรง บัวศรี. (2542). *ทฤษฎีหลักสูตร : การออกแบบและการพัฒนา*. กรุงเทพฯ: พัฒนาการศึกษา.
- นันทน์ภัส รัตนศิลป์ชัย. (2553). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

- นิคม ชมพู่หลง. (2545). *วิธีการและขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและการจัดทำหลักสูตร*.  
มหาสารคาม: อภิชาตการพิมพ์.
- นิตยา สุวรรณศรี. (2545). *หลักสูตรสู่การเรียนรู้*. อุดรดิตต์: คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
อุดรดิตต์.
- บงอร ผลผ่าน. (2550). *ความพึงพอใจของผู้รับบริการของโรงพยาบาลชุมชน ศึกษาเฉพาะกรณี  
โรงพยาบาลกันตลกขันธ์ จังหวัดศรีสะเกษ*. (ภาคนิพนธ์ พัฒนาบริหารศาสตรมหาบัณฑิต),  
สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2545). *การวิจัยเบื้องต้น*. (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- บุญเดือน บั่นแสง. (2535). *ผลการใช้กลุ่มสัมพันธ์ที่มีต่อความรับผิดชอบของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่  
ที่ 5*. ปริญญาานิพนธ์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- บุญเรือน ขจรศิลป์. (2543). *รายงานการวิจัยเรื่อง กระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นที่เอื้อต่อการ  
พัฒนาโคนม*. กรุงเทพฯ.
- บุญเลี้ยง ทุมทอง. (2553). *การพัฒนาหลักสูตร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
ประภาภรณ์ เทิดทำดี. (2549). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทอเสื่อกก ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6  
โรงเรียนบ้านเหล็กกกกอกกลามัคคี สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษากาฬสินธุ์ เขต 1*.  
ปริญญาานิพนธ์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- ปราโมทย์ จันทร์เรือง. (2552). *หลักการและแนวทางการพัฒนาหลักสูตร สาขาหลักสูตรและ  
การสอน*. ลพบุรี: มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- พงษ์พิศ แสนมีมา. (2552). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและ  
เทคโนโลยี เรื่อง การทำขาไบหมอน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6*. ปริญญาานิพนธ์มหาบัณฑิต,  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.
- ภนิดา ชัยปัญญา. (2551). *ความพึงพอใจของเกษตรกรต่อกิจกรรมไร่นาสวนผสมโครงการปรับ  
โครงสร้างและระบบการผลิตการเกษตรของจังหวัดเชียงราย*. ปริญญาานิพนธ์มหาบัณฑิต  
(ส่งเสริมการเกษตร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มาลีรัฐ สมภาร. (2550). *การพัฒนาสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นเรื่องสมุนไพรโดยใช้แหล่งเรียนรู้ในหมู่บ้าน  
ทรัพย์สมบูรณ์ อำเภอภูพาน จังหวัดขอนแก่น กลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษา ศาสนาและ  
วัฒนธรรม*. ปริญญาานิพนธ์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เมทินี จำปาแก้ว. (2550). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นรายวิชาดนตรีพื้นบ้านเรื่องการดีซึ่งสำหรับ  
นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1*. ปริญญาานิพนธ์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์.
- ระพีพันธ์ โพธิ์ศรี. (2549). *การสร้างและวิเคราะห์คุณภาพเครื่องมือรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัย*.  
อุดรดิตต์: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์.

- รัชวาลี วรภูมิ. (2550). *ความพึงพอใจในการปฏิบัติงานของข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการ  
อุดมศึกษา*. ปริญญาโทมหาบัณฑิต (รัฐศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รุจิรั ภูสาระ. (2545). *การเขียนแผนการเรียนรู้* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: บุ๊คพ้อยท์.
- ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ. (2538). *เทคนิคการวิจัยทางการศึกษา*. (พิมพ์ครั้งที่ 4).  
กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- วรรณพร โรจน์สัญญากุล. (2538). *ผลของการใช้กิจกรรมกลุ่มที่มีต่อสัมพันธภาพกับเพื่อนของนักศึกษา  
พยาบาลชั้นปีที่ 1 วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี วชิระ กรุงเทพมหานคร*.
- ปริญญาโทมหาบัณฑิต (จิตวิทยาการแนะแนว), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- วิชัย ดิสสระ. (2535). *การพัฒนาหลักสูตรและสอน*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- วิชัย วงษ์ใหญ่. (2537). *กระบวนการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ;  
สุวีริยาสาส์น.
- วิชัย ประสิทธิ์วุฒิเวชช์. (2542). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น: สานต่อที่ท้องถิ่น*. กรุงเทพฯ: เซ็นเตอร์  
ดิสคัฟเวอรี.
- วิภา วรรตมะวิชญ์. (2530). *การออกแบบการสอนอย่างมีระบบ*. เชียงใหม่: ภาควิชาประถมศึกษา  
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศศิธร ชันติธรางกุล. (2550). *หลักสูตรและการพัฒนาหลักสูตร*. เลย: มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.
- ศิริวรรณ คามตะศิลา. (2551). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีเรื่อง  
งานสานด้วยกสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6*. ปริญญาโทมหาบัณฑิต (สาขาวิชา  
หลักสูตรและการสอน), มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.
- ศุภย์พัฒนธรรม. (2558). *อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน*. สืบค้นวันที่ 15 กรกฎาคม 2559, จาก  
<http://piknikkannika.blogspot.com>
- สงัด อุทรานันท์. (2537). *เทคนิคการจัดการเรียนการสอนอย่างเป็นระบบ*. (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ:  
ภาควิชาบริหารการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. (2534). *การพัฒนาหลักสูตรตามความต้องการของ  
ท้องถิ่น*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภา.
- สุชาติ ลีตระกูล. (2532). *การพัฒนาหลักสูตรสำหรับลูกกิจกรรมก่อสร้างก่อนวัยเรียนในเขต  
กรุงเทพมหานคร*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ประสานมิตร.
- สุนิสสัย มาตัน. (2552). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นสาระการเรียนรู้เพิ่มเติม กลุ่มสาระการเรียนรู้การ  
งานอาชีพและเทคโนโลยีในระดับช่วงชั้นที่ 3 เรื่อง การทำปลาต้มสมุนไพรของโรงเรียนดำน  
แม่คำมันพิทยาคม จังหวัดอุดรธานี*. ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.

- สุนีย์ ภู่งพันธ์. (2546). *แนวคิดพื้นฐานการสร้างและการพัฒนาหลักสูตร*. เชียงใหม่: ดวงกลม เชียงใหม่.
- สุมิตร คุณานุกร. (2550). *หลักสูตรและการสอน (พิมพ์ครั้งที่ 3)*. กรุงเทพฯ: ชวนชม.
- อนุชิต แสนทวีสุข. (2544). *หลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มแรงงานและอาชีพ เรื่องการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จาก  
กะลามะพร้าว ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3*. ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- อนุศักดิ์ เกตุศิริ. (2542). *หลักสูตรและการบริหารหลักสูตร*. อุบลราชธานี: บัณฑิตวิทยาลัย  
สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี.
- อมรา เล็กเจิงสินธุ์. (2540). *หลักสูตรและการจัดการมัธยมศึกษา*. กรุงเทพฯ: ฝ่ายเอกสารและตำรา  
สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.
- อุดม เชนกiewicz. (2545). *หลักสูตรท้องถิ่น : ยุทธศาสตร์การปฏิรูปการเรียนรู้*. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ.
- Good. (1973). *Dictionary of Education*. New York: Mc Grew Hill.
- Khunji. (1990). *Teachers Participation in Curriculum Development : A Study of  
Education Chang in A Small country (Bahrain)*. (PHD. Education, Curriculum and  
Instruction), University of Reading, United Kingdom.
- Kotler & Armstrong. (2002). *Principle of Marketing*. USA: Prentice-Hall.
- Saylor & Alexander. (1974). *Planning Curriculum for Schools*. New York: Holt Rinehart  
and Winston.
- Taba. (1962). *Curriculum development Theory and Practice*. New York: Harcourt, Brace  
and World Inc.
- Tyler. (1978). *Basic principles of curriculum and instruction*. Chicago: University of  
Chicago.
- Vivian. (1996). *Applied body composition assessment*. New York: Human Kinetics.



ภาคผนวก



1137680501

URU :Thesis 57551101507 thesis / recv : 08092561 16:49:36 / seq : 7



ภาคผนวก ก  
รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

## รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือการดำเนินการวิจัย

1. รองศาสตราจารย์ ดร.ระพีพันธ์ โพธิ์ศรี  
ประธานสาขาวิชาวิจัยและประเมิน  
เพื่อพัฒนาการศึกษา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
ผู้เชี่ยวชาญด้านวัดและประเมินผล
2. นางสาวกฤติยา ชัดิยะ  
ศึกษานิเทศก์ชำนาญการพิเศษ  
สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา  
ประถมศึกษาศึกษานาน เขต 1  
ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร
3. ว่าที่ร้อยตรีกรมล เชียงลา  
ผู้อำนวยการโรงเรียน ชำนาญการพิเศษ  
โรงเรียนบ้านดอนไพรวัลย์  
สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา  
ประถมศึกษาศึกษานาน เขต 1  
จบการศึกษาปริญญาโท สาขาหลักสูตร  
และการสอน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช  
ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร





ภาคผนวก ข  
เครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูล

## แบบสอบถามความต้องการจำเป็น

**คำชี้แจง** แบบสอบถามความต้องการจำเป็นของชุมชนฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสอบถามความคิดเห็น ความต้องการของครู นักเรียน ชุมชน โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดน่าน ผลที่ได้รับจากการศึกษาจะเป็นข้อมูลในการสร้างหลักสูตรสำหรับการจัดการเรียนการสอนที่ดีต่อไป ให้เกิดประโยชน์และมีความเหมาะสมแก่ตัวผู้เรียนและคนในชุมชน ดังนั้นจึงขอความร่วมมือท่านตอบแบบสอบถาม ขอให้ท่านตอบคำถามตามสภาพความเป็นจริง เพราะคำตอบของท่านจะนำไปวิเคราะห์ในภาพรวม ไม่มีผลกระทบต่อตัวผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสิ้น แต่คำตอบที่ตอบอย่างตั้งใจจะมีคุณค่าและก่อให้เกิดประโยชน์ในเชิงวิชาการอย่างยิ่ง

แบบสอบถามมีทั้งหมด 2 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความต้องการจำเป็นของครู นักเรียน ชุมชน โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

ขอขอบคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกคน ที่กรุณาใช้เวลาตอบแบบสอบถามอย่างตั้งใจ

นางสาวสิริปัทมา ตูลวานิช

ผู้สำรวจ

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน  หรือกรอกข้อมูลลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. เพศ

ชาย  หญิง

2. อายุ

10-15 ปี  16-20 ปี  21-25 ปี  26 ปี ขึ้นไป

3. ระดับการศึกษา

ประถมศึกษา  มัธยมศึกษาตอนต้น  ปริญญาตรี  สูงกว่าปริญญาตรี

### ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความต้องการจำเป็น

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน  ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านเกี่ยวกับระดับความ

พึงพอใจในความต้องการจำเป็น

ระดับความต้องการ 5 หมายถึง มีความต้องการในระดับมากที่สุด

ระดับความต้องการ 4 หมายถึง มีความต้องการในระดับมาก

ระดับความต้องการ 3 หมายถึง มีความต้องการในระดับปานกลาง

ระดับความต้องการ 2 หมายถึง มีความต้องการในระดับน้อย

ระดับความต้องการ 1 หมายถึง มีความต้องการในระดับน้อยที่สุด

ข้อที่	รายการ	ระดับความต้องการ				
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)
	ด้านความรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น					
1	การทำข้าวแต่นสมุนไพร					
2	การทำข้าวหลามสมุนไพร					
3	การทำเครื่องใช้จากวัสดุธรรมชาติ					
4	การปลูกพืชสมุนไพร					

ข้อที่	รายการ	ระดับความต้องการ				
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)
5	อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน					
ด้านรูปแบบการจัดการกิจกรรม						
1	รายวิชาเพิ่มเติมในสถานศึกษา					
2	นำบูรณาการเข้ากับรายวิชาพื้นฐาน ในสถานศึกษา					
3	หลักสูตรท้องถิ่น					
4	หลักสูตรฝึกอบรม					
5	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน					
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ						
1	อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น					
2	ทำเป็นอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้					
3	มีความรู้ ทักษะ สามารถนำไปใช้สอน ผู้อื่นได้					
4	ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์					
5	เป็นแหล่งศึกษาดูงาน					

ระยะเวลาที่ใช้ในการจัดกิจกรรม

.....  
 .....

## แบบสอบถามความต้องการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นสำหรับนักเรียน

**คำชี้แจง** แบบสอบถามความต้องการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นสำหรับนักเรียน มีวัตถุประสงค์เพื่อสอบถามความคิดเห็นของนักเรียน เพื่อศึกษาความรู้พื้นฐาน ความต้องการ และความคิดเห็นที่มีต่อการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและความสนใจในเนื้อหาของการจัดการเรียนการสอน ซึ่งจะนำมาสร้างหลักสูตรท้องถิ่นที่ดีต่อไป เกิดประโยชน์และมีความเหมาะสมแก่ตัวผู้เรียน ดังนั้นจึงขอความร่วมมือท่านตอบแบบสอบถาม ขอให้ท่านตอบคำถามตามสภาพความเป็นจริง เพราะคำตอบของท่านจะนำไปวิเคราะห์ในภาพรวม ไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อตัวผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสิ้น แต่คำตอบที่ตอบอย่างตั้งใจจะมีคุณค่าและก่อให้เกิดประโยชน์ในเชิงวิชาการอย่างยิ่ง

แบบสอบถามมีทั้งหมด 3 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ขอขอบคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกคน ที่กรุณาสละเวลาตอบแบบสอบถามอย่างตั้งใจ

นางสาวศิริปัทมา ตูลวานิช

ผู้สำรวจ

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน  หรือกรอกข้อมูลลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

- |              |                              |                               |
|--------------|------------------------------|-------------------------------|
| 1. เพศ       | <input type="checkbox"/> ชาย | <input type="checkbox"/> หญิง |
| 2. ระดับชั้น | <input type="checkbox"/> ป.3 | <input type="checkbox"/> ป.4  |
|              | <input type="checkbox"/> ป.5 | <input type="checkbox"/> ป.6  |

### ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความต้องการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

ของนักเรียนมากที่สุด เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน

- |           |                   |
|-----------|-------------------|
| 5 หมายถึง | ต้องการมากที่สุด  |
| 4 หมายถึง | ต้องการมาก        |
| 3 หมายถึง | ต้องการปานกลาง    |
| 2 หมายถึง | ต้องการน้อย       |
| 1 หมายถึง | ต้องการน้อยที่สุด |

ข้อที่	ความต้องการพัฒนาหลักสูตร	ระดับความต้องการ				
		มากที่สุด(5)	มาก(4)	ปานกลาง(3)	น้อย(2)	น้อยที่สุด(1)
ด้านความรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น						
1	ประวัติความเป็นมาของอาหารพื้นบ้าน					
2	วิถีชีวิต ประเพณี ความเชื่อของชาวน่าน					
3	ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมของการทำอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน					
4	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน					
5	ชนิดและประเภทของอาหารพื้นบ้าน					

ข้อที่	ความต้องการพัฒนาหลักสูตร	ระดับความต้องการ				
		มากที่สุด(5)	มาก (4)	ปานกลาง(3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด(1)
6	วัตถุดิบในการประกอบอาหาร พื้นบ้าน					
7	วัสดุ-อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร พื้นบ้าน					
ด้านความรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น						
8	การเลือกวัตถุดิบในการประกอบ อาหารพื้นบ้าน					
9	การเลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์ในการ ประกอบอาหารพื้นบ้าน					
11	ขั้นตอนและวิธีการประกอบอาหาร พื้นบ้าน					
13	ขนมพื้นบ้านจังหวัดน่าน					
14	การนำอาหารพื้นบ้านสู่ผลิตภัณฑ์ โรงเรียน					
ด้านรูปแบบการจัดการกิจกรรม						
15	การเรียนรู้แบบบรรยาย					
16	การเรียนรู้แบบสาธิต					
17	การเรียนรู้แบบสอนแนะ					
18	การเรียนรู้แบบระดมสมอง					
19	การเรียนรู้แบบเน้นทักษะปฏิบัติ					
ด้านระยะเวลาที่ใช้ในการจัดกิจกรรม						
20	28 ชั่วโมง					
21	24 ชั่วโมง					
22	20 ชั่วโมง					
23	18 ชั่วโมง					
24	15 ชั่วโมง					

### ตอนที่ 3 ความต้องการในการเรียนรู้หลักสูตร

สิ่งที่นักเรียนคาดว่าจะได้รับจากหลักสูตรที่พัฒนาเป็นอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- มีความรู้ ความเข้าใจและเกิดทักษะความชำนาญ
- สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอด สอนให้ผู้อื่นต่อไปได้
- มีความรักในภูมิปัญญาท้องถิ่น
- เกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป
- สามารถนำไปทำในเวลาว่างสร้างรายได้พิเศษ
- ฝึกให้เกิดกระบวนการคิดสร้างสรรค์
- ฝึกให้มีความรับผิดชอบการมีส่วนร่วมกับผู้อื่น
- ฝึกให้มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา



แบบประเมินความสอดคล้องของหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน  
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107  
อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน  
สำหรับผู้เชี่ยวชาญ

**คำชี้แจง** โปรดประเมินความสอดคล้องของหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความคิดเห็นพร้อมเขียนข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการนำไปพิจารณาปรับปรุงต่อไป

- +1 หมายถึง คำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย  
0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย  
-1 หมายถึง คำถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

รายการประเมิน	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
1. เนื้อหาสาระสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน				
2. ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ และเนื้อหา กิจกรรม				
3. เนื้อหาในแผนการจัดการเรียนรู้สอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้				
4. สัดส่วนเวลาที่กำหนดในแต่ละกิจกรรมมีความเหมาะสม				
5. กิจกรรมการจัดการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับผู้เรียน				
6. กิจกรรมการเรียนรู้แบ่งเป็นขั้นตอนอย่างเหมาะสมต่อการเรียนรู้				

รายการประเมิน	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
7. กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจ และสามารถปฏิบัติได้จริง				
8. กิจกรรมเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน				
9. กิจกรรมการเรียนรู้มีการสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์				
10. สื่อและอุปกรณ์มีความเหมาะสม และความสอดคล้องกับเนื้อหา และกิจกรรม				
11. เอกสารประกอบการจัดการเรียนการสอนมีคุณภาพ หลากหลาย และสอดคล้องกับเนื้อหา				
12. มีวิธีการวัดและประเมินผลที่หลากหลาย				
13. การวัดและการประเมินผลสอดคล้องกับผล การเรียนรู้ ชัดเจนและเหมาะสม				
14. การวัดและการประเมินผลระบุเครื่องมืออย่าง ชัดเจน				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

**แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย**  
**โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน**

**คำชี้แจง** โปรดประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่านโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความคิดเห็นของท่านพร้อมเขียนข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการนำไปพิจารณาปรับปรุง

- +1 หมายถึง คำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 1 หมายถึง คำถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

**แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1**

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านเนื้อหา				
1. แผนการจัดการเรียนรู้มีองค์ประกอบที่สำคัญครบถ้วน				
2. แผนการจัดการเรียนรู้มีจุดประสงค์ที่ชัดเจนเข้าใจง่าย				
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
4. ระยะเวลาในกิจกรรมมีความเหมาะสม				
5. เนื้อหาสาระมีความสมบูรณ์ ถูกต้อง เหมาะสม				
6. มีการกำหนดเนื้อหาสาระอย่างเป็นลำดับขั้นตอน				
7. มีการเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก				
8. เนื้อหาประโยชน์ต่อผู้เรียน				

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านกิจกรรม				
1. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถที่จะปฏิบัติได้จริง				
2. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นมีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม				
3. กิจกรรมที่กำหนดส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติหน้าที่ตามความสามารถและความถนัดของตนเอง				
4. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
5. แผนการจัดการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์				
ด้านแหล่งเรียนรู้/สื่อ				
1. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความหลากหลาย				
2. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความทันสมัย				
3. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมและการวัดประเมินผล				
ด้านการวัดและประเมินผล				
1. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหาและกิจกรรม				
2. วิธีการวัดผลที่หลากหลาย				
3. การกำหนดเกณฑ์ในการประเมินผลมีความเหมาะสม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

**แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย**  
**โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน**

**คำชี้แจง** โปรดประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่านโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความคิดเห็นของท่านพร้อมเขียนข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการนำไปพิจารณาปรับปรุง

- +1 หมายถึง คำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 1 หมายถึง คำถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

**แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2**

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านเนื้อหา				
1. แผนการจัดการเรียนรู้มีองค์ประกอบที่สำคัญครบถ้วน				
2. แผนการจัดการเรียนรู้มีจุดประสงค์ที่ชัดเจนเข้าใจง่าย				
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
4. ระยะเวลาในกิจกรรมมีความเหมาะสม				
5. เนื้อหาสาระมีความสมบูรณ์ ถูกต้อง เหมาะสม				
6. มีการกำหนดเนื้อหาสาระอย่างเป็นลำดับขั้นตอน				
7. มีการเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก				
8. เนื้อหาประโยชน์ต่อผู้เรียน				

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านกิจกรรม				
1. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถที่จะปฏิบัติได้จริง				
2. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นมีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม				
3. กิจกรรมที่กำหนดส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติหน้าที่ตามความสามารถและความถนัดของตนเอง				
4. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
5. แผนการจัดการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์				
ด้านแหล่งเรียนรู้/สื่อ				
1. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความหลากหลาย				
2. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความทันสมัย				
3. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมและการวัดประเมินผล				
ด้านการวัดและประเมินผล				
1. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหาและกิจกรรม				
2. วิธีการวัดผลที่หลากหลาย				
3. การกำหนดเกณฑ์ในการประเมินผลมีความเหมาะสม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

**แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย**  
**โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน**

**คำชี้แจง** โปรดประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่านโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความคิดเห็นของท่านพร้อมเขียนข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการนำไปพิจารณาปรับปรุง

- +1 หมายถึง คำถาถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถาถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 1 หมายถึง คำถาถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

**แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3**

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านเนื้อหา				
1. แผนการจัดการเรียนรู้มีองค์ประกอบที่สำคัญครบถ้วน				
2. แผนการจัดการเรียนรู้มีจุดประสงค์ที่ชัดเจนเข้าใจง่าย				
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
4. ระยะเวลาในกิจกรรมมีความเหมาะสม				
5. เนื้อหาสาระมีความสมบูรณ์ ถูกต้อง เหมาะสม				
6. มีการกำหนดเนื้อหาสาระอย่างเป็นลำดับขั้นตอน				
7. มีการเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก				
8. เนื้อหาประโยชน์ต่อผู้เรียน				

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านกิจกรรม				
1. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถที่จะปฏิบัติได้จริง				
2. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นมีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม				
3. กิจกรรมที่กำหนดส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติหน้าที่ตามความสามารถและความถนัดของตนเอง				
4. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
5. แผนการจัดการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์				
ด้านแหล่งเรียนรู้/สื่อ				
1. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความหลากหลาย				
2. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความทันสมัย				
3. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมและการวัดประเมินผล				
ด้านการวัดและประเมินผล				
1. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา และกิจกรรม				
2. วิธีการวัดผลที่หลากหลาย				
3. การกำหนดเกณฑ์ในการประเมินผลมีความเหมาะสม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

**แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย**  
**โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน**

**คำชี้แจง** โปรดประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่านโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความคิดเห็นของท่านพร้อมเขียนข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการนำไปพิจารณาปรับปรุง

- +1 หมายถึง คำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 1 หมายถึง คำถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

**แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4**

รายการขอความ	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านเนื้อหา				
1. แผนการจัดการเรียนรู้มีองค์ประกอบที่สำคัญ คิดเห็นครบถ้วน				
2. แผนการจัดการเรียนรู้มีจุดประสงค์ที่ชัดเจน เข้าใจง่าย				
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติให้บรรลุผลตาม จุดประสงค์ได้				
4. ระยะเวลาในกิจกรรมมีความเหมาะสม				
5. เนื้อหาสาระมีความสมบูรณ์ ถูกต้อง เหมาะสม				
6. มีการกำหนดเนื้อหาสาระอย่างเป็นลำดับ ขั้นตอน				
7. มีการเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก				
8. เนื้อหาประโยชน์ต่อผู้เรียน				

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านกิจกรรม				
1. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถที่จะปฏิบัติได้จริง				
2. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นมีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม				
3. กิจกรรมที่กำหนดส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติหน้าที่ตามความสามารถและความถนัดของตนเอง				
4. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
5. แผนการจัดการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์				
ด้านแหล่งเรียนรู้/สื่อ				
1. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความหลากหลาย				
2. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความทันสมัย				
3. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมและการวัดประเมินผล				
ด้านการวัดและประเมินผล				
1. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหาและกิจกรรม				
2. วิธีการวัดผลที่หลากหลาย				
3. การกำหนดเกณฑ์ในการประเมินผลมีความเหมาะสม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

**แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย**  
**โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน**

**คำชี้แจง** โปรดประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่านโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความคิดเห็นของท่านพร้อมเขียนข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการนำไปพิจารณาปรับปรุง

- +1 หมายถึง คำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 1 หมายถึง คำถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

**แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 5**

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านเนื้อหา				
1. แผนการจัดการเรียนรู้มีองค์ประกอบที่สำคัญครบถ้วน				
2. แผนการจัดการเรียนรู้มีจุดประสงค์ที่ชัดเจนเข้าใจง่าย				
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
4. ระยะเวลาในกิจกรรมมีความเหมาะสม				
5. เนื้อหาสาระมีความสมบูรณ์ ถูกต้อง เหมาะสม				
6. มีการกำหนดเนื้อหาสาระอย่างเป็นลำดับขั้นตอน				
7. มีการเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก				
8. เนื้อหาประโยชน์ต่อผู้เรียน				

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านกิจกรรม				
1. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถที่จะปฏิบัติได้จริง				
2. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นมีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม				
3. กิจกรรมที่กำหนดส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติหน้าที่ตามความสามารถและความถนัดของตนเอง				
4. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
5. แผนการจัดการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์				
ด้านแหล่งเรียนรู้/สื่อ				
1. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความหลากหลาย				
2. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความทันสมัย				
3. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมและการวัดประเมินผล				
ด้านการวัดและประเมินผล				
1. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหาและกิจกรรม				
2. วิธีการวัดผลที่หลากหลาย				
3. การกำหนดเกณฑ์ในการประเมินผลมีความเหมาะสม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

**แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย**  
**โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน**

**คำชี้แจง** โปรดประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่านโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความคิดเห็นของท่านพร้อมเขียนข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการนำไปพิจารณาปรับปรุง

- +1 หมายถึง คำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 1 หมายถึง คำถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

**แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 6**

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านเนื้อหา				
1. แผนการจัดการเรียนรู้มีองค์ประกอบที่สำคัญครบถ้วน				
2. แผนการจัดการเรียนรู้มีจุดประสงค์ที่ชัดเจนเข้าใจง่าย				
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
4. ระยะเวลาในกิจกรรมมีความเหมาะสม				
5. เนื้อหาสาระมีความสมบูรณ์ ถูกต้อง เหมาะสม				
6. มีการกำหนดเนื้อหาสาระอย่างเป็นลำดับขั้นตอน				
7. มีการเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก				
8. เนื้อหาประโยชน์ต่อผู้เรียน				

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านกิจกรรม				
1. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถที่จะปฏิบัติได้จริง				
2. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นมีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม				
3. กิจกรรมที่กำหนดส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติหน้าที่ตามความสามารถและความถนัดของตนเอง				
4. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
5. แผนการจัดการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์				
ด้านแหล่งเรียนรู้/สื่อ				
1. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความหลากหลาย				
2. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความทันสมัย				
3. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมและการวัดประเมินผล				
ด้านการวัดและประเมินผล				
1. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา และกิจกรรม				
2. วิธีการวัดผลที่หลากหลาย				
3. การกำหนดเกณฑ์ในการประเมินผลมีความเหมาะสม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

**แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย**  
**โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน**

**คำชี้แจง** โปรดประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่านโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความคิดเห็นของท่านพร้อมเขียนข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการนำไปพิจารณาปรับปรุง

- +1 หมายถึง คำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 1 หมายถึง คำถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

**แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 7**

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านเนื้อหา				
1. แผนการจัดการเรียนรู้มีองค์ประกอบที่สำคัญครบถ้วน				
2. แผนการจัดการเรียนรู้มีจุดประสงค์ที่ชัดเจนเข้าใจง่าย				
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
4. ระยะเวลาในกิจกรรมมีความเหมาะสม				
5. เนื้อหาสาระมีความสมบูรณ์ ถูกต้อง เหมาะสม				
6. มีการกำหนดเนื้อหาสาระอย่างเป็นลำดับขั้นตอน				
7. มีการเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก				
8. เนื้อหาประโยชน์ต่อผู้เรียน				

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านกิจกรรม				
1. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถที่จะปฏิบัติได้จริง				
2. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นมีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม				
3. กิจกรรมที่กำหนดส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติหน้าที่ตามความสามารถและความถนัดของตนเอง				
4. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
5. แผนการจัดการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์				
ด้านแหล่งเรียนรู้/สื่อ				
1. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความหลากหลาย				
2. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความทันสมัย				
3. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมและการวัดประเมินผล				
ด้านการวัดและประเมินผล				
1. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหาและกิจกรรม				
2. วิธีการวัดผลที่หลากหลาย				
3. การกำหนดเกณฑ์ในการประเมินผลมีความเหมาะสม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

**แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย**  
**โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน**

**คำชี้แจง** โปรดประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่านโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องความคิดเห็นของท่านพร้อมเขียนข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการนำไปพิจารณาปรับปรุง

- +1 หมายถึง คำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย
- 1 หมายถึง คำถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

**แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 8**

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านเนื้อหา				
1. แผนการจัดการเรียนรู้มีองค์ประกอบที่สำคัญครบถ้วน				
2. แผนการจัดการเรียนรู้มีจุดประสงค์ที่ชัดเจนเข้าใจง่าย				
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
4. ระยะเวลาในกิจกรรมมีความเหมาะสม				
5. เนื้อหาสาระมีความสมบูรณ์ ถูกต้อง เหมาะสม				
6. มีการกำหนดเนื้อหาสาระอย่างเป็นลำดับขั้นตอน				
7. มีการเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก				
8. เนื้อหาประโยชน์ต่อผู้เรียน				

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
ด้านกิจกรรม				
1. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถที่จะปฏิบัติได้จริง				
2. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นมีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม				
3. กิจกรรมที่กำหนดส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติหน้าที่ตามความสามารถและความถนัดของตนเอง				
4. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลตามจุดประสงค์ได้				
5. แผนการจัดการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์				
ด้านแหล่งเรียนรู้/สื่อ				
1. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความหลากหลาย				
2. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความทันสมัย				
3. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมและการวัดประเมินผล				
ด้านการวัดและประเมินผล				
1. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหาและกิจกรรม				
2. วิธีการวัดผลที่หลากหลาย				
3. การกำหนดเกณฑ์ในการประเมินผลมีความเหมาะสม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

**แบบสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น  
เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย  
โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน**

(สำหรับนักเรียน)

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หรือเติมข้อความลงในช่องที่ตรงกับความเป็นจริง

ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ                     ชาย                     หญิง
2. ระดับชั้น             ป.4                     ป.5                     ป.6

ความคิดเห็นต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. เนื้อหา/กิจกรรม					
1.1 ความน่าสนใจของเนื้อหาสาระ/กิจกรรม					
1.2 ความเป็นประโยชน์ของเนื้อหาสาระ/กิจกรรม					
1.3 ช่วยพัฒนาเจตคติและสร้างความรู้ความเข้าใจ					
1.4 กิจกรรมมีความน่าสนใจ					
1.5 กิจกรรมกระตุ้นให้ผู้เข้ารับการศึกษาฝึกรวมอยากเรียนรู้					
1.6 บรรยากาศของการทำกิจกรรมสนุกสนานน่าสนใจ					
1.7 ลำดับขั้นตอนในการทำกิจกรรมมีความเหมาะสม					
2. ผู้สอน/วิทยากร					
2.1 ความพร้อมในการบรรยายหรือทำกิจกรรม					
2.2 ความรอบรู้และความลุ่มลึกในเรื่องที่บรรยายของผู้สอน/วิทยากร					

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
2.3 ผู้สอน/วิทยากรเปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีการซักถาม					
2.4 กระบวนการ/วิทยากร/ผู้รับผิดชอบใช้เวลาเหมาะสมกับที่กำหนดไว้					
3. เอกสารประกอบและสื่อประกอบ					
3.1 เอกสารประกอบและสื่อประกอบมีความเหมาะสม					
3.2 เอกสารประกอบและสื่อประกอบมีความชัดเจน					
3.3 เอกสารประกอบและสื่อประกอบน่าสนใจ					
4. สถานที่					
4.1 สถานที่ที่มีความเหมาะสมกับการปฏิบัติกิจกรรม					
4.2 ความพร้อมของเครื่องอำนวยความสะดวก					
5. ระยะเวลา					
5.1 เวลาที่กำหนดในแต่ละกิจกรรมเหมาะสม					
6. การนำเอาความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์					
6.1 ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้					
6.2 ความรู้ที่ได้รับมีคุณค่าและเกิดประโยชน์ต่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม					
7. การวัดและประเมินผล					
7.1 การให้คะแนนของงานต่างๆ มีความถูกต้อง เหมาะสม ยุติธรรม					
7.2 การทดสอบประจำแต่ละแผนการเรียนรู้มีความเหมาะสม					

แบบประเมินความเหมาะสมของแบบสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนต่อหลักสูตรท้องถิ่น  
เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน

(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)

**คำชี้แจง** ให้ท่านพิจารณาว่าแผนการจัดการเรียนรู้ มีความเหมาะสมตามจุดประสงค์หรือไม่  
โดยเขียนผลการพิจารณาของท่าน โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนการพิจารณาดังนี้

+1 หมายถึง คำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าคำถามนั้นสอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

-1 หมายถึง คำถามนั้นไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์ของการวิจัย

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
1. เนื้อหา/กิจกรรม				
1.1 ความน่าสนใจของเนื้อหาสาระ/กิจกรรม				
1.2 ความเป็นประโยชน์ของเนื้อหาสาระ/กิจกรรม				
1.3 ช่วยพัฒนาเจตคติและสร้างความรู้ความเข้าใจ				
1.4 กิจกรรมมีความน่าสนใจ				
1.5 กิจกรรมกระตุ้นให้ผู้เข้ารับการศึกษา เรียนรู้				
1.6 บรรยากาศของการทำกิจกรรมสนุกสนาน น่าสนใจ				
1.7 ลำดับขั้นตอนในการทำกิจกรรมมีความ เหมาะสม				
2. ผู้สอน/วิทยากร				
2.1 ความพร้อมในการบรรยายหรือทำกิจกรรม				

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	เหมาะสม 1	ไม่ แน่ใจ 0	ไม่ เหมาะสม -1	
2.2 ความรอบรู้และความลุ่มลึกในเรื่องที่บรรยาย ของผู้สอน/วิทยากร				
2.3 ผู้สอน/วิทยากรเปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรมมีการซักถาม				
2.4 กระบวนการ/วิทยากร/ผู้รับผิดชอบใช้เวลา เหมาะสมกับที่กำหนดไว้				
3. เอกสารประกอบและสื่อประกอบ				
3.1 เอกสารประกอบและสื่อประกอบมีความ เหมาะสม				
3.2 เอกสารประกอบและสื่อประกอบมีความชัดเจน				
3.3 เอกสารประกอบและสื่อประกอบน่าสนใจ				
4. สถานที่				
4.1 สถานที่ที่มีความเหมาะสมกับการปฏิบัติกิจกรรม				
4.2 ความพร้อมของเครื่องอำนวยความสะดวก				
5. ระยะเวลา				
5.1 เวลาที่กำหนดในแต่ละกิจกรรมเหมาะสม				
6. การนำเอาความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์				
6.1 ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ได้				
6.2 ความรู้ที่ได้รับมีคุณค่าและเกิดประโยชน์ต่อผู้เข้า รับการฝึกอบรม				
7. การวัดและประเมินผล				
7.1 การให้คะแนนของงานต่างๆ มีความถูกต้อง เหมาะสมยุติธรรม				
7.2 การทดสอบประจำแต่ละแผนการเรียนรู้มีความ เหมาะสม				



ภาคผนวก ค  
ผลการประเมินเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย



1137680501

URU :Thesis 57551101507 thesis / recv : 08092561 16:49:36 / seq : 7

การหาดัชนีความสอดคล้องของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน  
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนต้น โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107

รายการประเมิน	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			รวม	ความคิดเห็น
	1	2	3		
1. เนื้อหาสาระสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน	5	5	4	4.4	เหมาะสม
2. ความสอดคล้องของวัตถุประสงค์ และเนื้อหา กิจกรรม	5	5	4	4.4	เหมาะสม
3. เนื้อหาในแผนการจัดการเรียนรู้สอดคล้องกับ กิจกรรมการเรียนรู้	4	5	5	4.8	เหมาะสม
4. สัดส่วนเวลาที่กำหนดในแต่ละกิจกรรมมีความเหมาะสม	5	5	5	5	เหมาะสม
5. กิจกรรมการจัดการเรียนการสอนมีความเหมาะสมกับผู้เรียน	5	4	4	4.2	เหมาะสม
6. กิจกรรมการเรียนรู้แบ่งเป็นขั้นตอนอย่างเหมาะสมต่อการเรียนรู้	4	4	4	4	เหมาะสม
7. กิจกรรมการเรียนรู้มีความหลากหลาย น่าสนใจ และสามารถปฏิบัติได้จริง	4	4	4	4.2	เหมาะสม
8. กิจกรรมเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีการแลกเปลี่ยน เรียนรู้ร่วมกัน	4	4	5	4.4	เหมาะสม
9. กิจกรรมการเรียนมีการสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์	4	5	5	4.4	เหมาะสม
10. สื่อและอุปกรณ์มีความเหมาะสม และความ สอดคล้องกับเนื้อหา และกิจกรรม	4	4	5	4.2	เหมาะสม
11. เอกสารประกอบการจัดการเรียนการสอนมี คุณภาพ หลากหลาย และสอดคล้องกับเนื้อหา	4	4	5	4.2	เหมาะสม
12. มีวิธีการวัดและประเมินผลที่หลากหลาย	4	4	4	4	เหมาะสม

รายการประเมิน	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			รวม	ความคิดเห็น
	1	2	3		
13. การวัดและการประเมินผลสอดคล้องกับผล การเรียนรู้ ชัดเจนและเหมาะสม	4	4	5	4.4	เหมาะสม
14. การวัดและการประเมินผลระบุเครื่องมืออย่าง ชัดเจน	4	5	5	4.4	เหมาะสม
รวม				4.43	เหมาะสม

ค่าดัชนีความสอดคล้องของโครงร่างหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน  
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ที่ผู้เชี่ยวชาญพิจารณา  
ทุกรายการมีความเหมาะสมของแต่ละรายการ โดยมีค่าดัชนีความสอดคล้องเฉลี่ยเท่ากับ 4.43



แบบประเมินความเหมาะสมของโครงร่าง  
หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน  
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107

รายการประเมิน	ความคิดเห็นของ ผู้เชี่ยวชาญ			รวม	ความคิดเห็น
	1	2	3		
วิสัยทัศน์และหลักการของหลักสูตร					
1. มีการกล่าวถึงเหตุผลที่ต้องมีการจัดทำหลักสูตร	5	5	4	4.67	เหมาะสม
2. มีการกล่าวถึงข้อเท็จจริงที่มีความสำคัญและเชื่อมโยงกันอย่างเป็นเหตุเป็นผล	4	5	5	4.67	เหมาะสม
3. มีการกล่าวถึงความต้องการจำเป็น ที่มีความสมบูรณ์ เพียงพอและน่าสนใจ	5	5	5	5.00	เหมาะสม
4. หลักการของหลักสูตรมีความชัดเจนเข้าใจได้ง่าย	5	4	4	4.33	เหมาะสม
5. หลักการของหลักสูตรมีความครอบคลุมจุดมุ่งหมาย	4	4	4	4.00	เหมาะสม
6. ได้กล่าวถึงลักษณะของผลผลิตที่ต้องการให้เกิดขึ้นอย่างชัดเจน	4	4	4	4.00	เหมาะสม
จุดประสงค์และคุณลักษณะอันพึงประสงค์					
7. จุดประสงค์และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของหลักสูตรมีความครอบคลุม	4	5	5	4.67	เหมาะสม
8. จุดประสงค์และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของหลักสูตรสามารถทำให้เกิดผลได้จริง	4	4	5	4.33	เหมาะสม
ด้านโครงสร้างเนื้อหา					
9. โครงสร้างเนื้อหาสาระสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตร	4	4	4	4.00	เหมาะสม
10. เนื้อหาสาระของหลักสูตรมีความครอบคลุมและชัดเจน	5	5	5	5.00	เหมาะสม

รายการประเมิน	ความคิดเห็นของ ผู้เชี่ยวชาญ			รวม	ความคิดเห็น
	1	2	3		
11. เนื้อหาสาระของหลักสูตรมีความ เหมาะสมกับผู้เรียน	5	4	4	4.33	เหมาะสม
12. เนื้อหาสาระของหลักสูตรมีความเพียงพอ ให้เกิดผลตามจุดมุ่งหมาย	4	4	4	4.00	เหมาะสม
13. เนื้อหาสาระมีประโยชน์ต่อผู้ใช้หลักสูตร นี้	4	4	4	4.00	เหมาะสม
แนวการดำเนินกิจกรรม					
14. แนวดำเนินการจัดกิจกรรมมีรายละเอียด ชัดเจน สามารถปฏิบัติตามได้	5	5	5	5.00	เหมาะสม
15. แนวดำเนินการจัดกิจกรรมมีขั้นตอนอย่าง เป็นลำดับขั้น	5	4	4	4.33	เหมาะสม
16. แนวดำเนินการจัดกิจกรรมแต่ละขั้นตอน มีรายละเอียดสมบูรณ์และสามารถนำไปใช้ จัดการฝึกอบรมได้	4	4	4	4.00	เหมาะสม
การวัดและประเมินผล					
17. วิธีการวัดผลมีความหลากหลาย	4	4	5	4.33	เหมาะสม
18. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับ จุดมุ่งหมายของหลักสูตร	4	5	5	4.67	เหมาะสม

ค่าดัชนีความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน  
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ที่ผู้เชี่ยวชาญพิจารณา  
ทุกรายการมีความเหมาะสมของแต่ละรายการ โดยมีค่าดัชนีความสอดคล้องเฉลี่ยเท่ากับ 4.63

**แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6**  
**โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอกู่เพียง จังหวัดน่าน**

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็นของ ผู้เชี่ยวชาญ			รวม	ความคิดเห็น
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3		
ด้านเนื้อหา					
1. แผนการจัดการเรียนรู้มีองค์ประกอบที่สำคัญครบถ้วน	1	1	1	1	เหมาะสม
2. แผนการจัดการเรียนรู้มีจุดประสงค์ที่ชัดเจนเข้าใจง่าย	1	1	1	1	เหมาะสม
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ได้	1	1	1	1	เหมาะสม
4. ระยะเวลาในกิจกรรมมีความเหมาะสม	1	0	1	0.66	เหมาะสม
5. เนื้อหาสาระมีความสมบูรณ์ ถูกต้อง เหมาะสม	0	1	1	0.66	เหมาะสม
6. มีการกำหนดเนื้อหาสาระอย่างเป็นลำดับขั้นตอน	1	1	1	1	เหมาะสม
7. มีการเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก	1	1	1	1	เหมาะสม
8. เนื้อหาประโยชน์ต่อผู้เรียน	1	1	1	1	เหมาะสม
ด้านกิจกรรม					
1. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถที่จะปฏิบัติได้จริง	1	1	1	1	เหมาะสม
2. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นมีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม	1	1	1	1	เหมาะสม
3. กิจกรรมที่กำหนดส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติหน้าที่ตามความสามารถและความถนัดของตนเอง	1	1	1	1	เหมาะสม
4. กิจกรรมที่กำหนดขึ้นสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลตามจุดประสงค์ได้	1	1	1	1	เหมาะสม

รายการขอความคิดเห็น	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			รวม	ความคิดเห็น
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3		
5. แผนการจัดการเรียนรู้ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์	1	1	1	1	เหมาะสม
ด้านแหล่งเรียนรู้/สื่อ	1	1	1	1	เหมาะสม
1. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความหลากหลาย	1	0	1	0.66	เหมาะสม
2. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความทันสมัย	1	0	1	0.66	เหมาะสม
3. แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมและการวัด ประเมินผล	1	1	1	1	เหมาะสม
ด้านการวัดและประเมินผล					
1. วิธีการวัดผลมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ เนื้อหาและกิจกรรม	1	1	1	1	เหมาะสม
2. วิธีการวัดผลที่หลากหลาย	1	1	1	1	เหมาะสม
3. การกำหนดเกณฑ์ในการประเมินผลมีความเหมาะสม	1	1	1	1	เหมาะสม
รวม				0.98	เหมาะสม

ค่าดัชนีความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนหนองรังมิตรภาพที่ 107 ที่ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาทุกรายการมีความเหมาะสมของแต่ละรายการ โดยมีค่าดัชนีความสอดคล้องเฉลี่ยเท่ากับ 0.98



ภาคผนวก ง  
หลักสูตรท้องถิ่น

หลักสูตรท้องถิ่น  
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี  
เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน  
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย



โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน  
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา เขต 1



1137680501

URU iThesis 57551101507 thesis / recv: 08092561 16:49:36 / seq: 7

## คำนำ

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย เป็นหลักสูตรที่ได้พัฒนาขึ้นเพื่อให้ตอบสนองความต้องการ เจตนารมณ์ของพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติและหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เป็นการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับการศึกษาที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะการปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นบ้านตามขั้นตอน และกระบวนการที่ต้อง ฝึกให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ รู้คุณค่าของอาหารพื้นบ้าน เกิดการเรียนรู้ที่มีความสุขและสนุกกับการเรียน

สิริปัทมา ตุลวานิช



## หลักสูตรท้องถิ่น

### เรื่อง อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ประกอบด้วย วิสัยทัศน์ หลักการ จุดประสงค์คุณลักษณะอันพึงประสงค์ สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน โครงสร้างหลักสูตร คำอธิบายรายวิชาแนวทางการจัดการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ และการวัดผลและประเมินผล โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### วิสัยทัศน์

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน เป็นหลักสูตรที่สร้างขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนซึ่งสอดคล้องกับสภาพท้องถิ่น และแหล่งเรียนรู้นอกโรงเรียน มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน มีทักษะในการใช้เครื่องมือ และสามารถประกอบอาหารพื้นบ้านตามขั้นตอนและกระบวนการที่ถูกต้อง มีการพัฒนาปรับปรุงงานอยู่เสมอ เห็นคุณค่าของอาหารพื้นบ้าน เมื่อจบหลักสูตรท้องถิ่น ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้จากการเรียนไปเผยแพร่และใช้ในชีวิตประจำวันได้ และเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพต่อไป

#### หลักการ

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 ได้กำหนดให้สถานศึกษาขั้นพื้นฐานมีหน้าที่จัดทำสาระของหลักสูตรในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาในชุมชน และสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อเป็นสมาชิกที่ดีของครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ รวมถึงให้สถานศึกษาร่วมกับบุคคล ครอบครัว ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชน โดยจัดกระบวนการเรียนรู้ภายในชุมชน เพื่อให้ชุมชนมีการจัดการศึกษา อบรม มีการแสวงหาความรู้ ข้อมูลข่าวสาร และรู้จักเลือกสรรภูมิปัญญาและวิทยาการต่างๆ เพื่อพัฒนาชุมชนให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของชุมชนได้ เพื่อให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 สถานศึกษาจึงต้องพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน โดยการจัดการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับสภาพและความต้องการของท้องถิ่น เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้ ประสบการณ์ที่ได้รับไปพัฒนาตนเอง ครอบครัวชุมชน และเพื่อปลูกฝังให้ผู้เรียนเห็นคุณค่า มีความภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนเอง

วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน เป็นอีกรูปแบบของการดำเนินชีวิตในวิถีของชาวเหนือคนเมืองน่าน ที่มีการสืบทอดต่อกันมาเป็นระยะเวลานานหลายร้อยปี โดยอาหารพื้นบ้านของจังหวัด

น่านเป็นอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง นิยมรับประทานกันในเฉพาะท้องถิ่น ปรุงโดย วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งมีการสืบทอดขั้นตอนวิธีการปรุงอาหารและวิธีการรับประทานสืบทอดต่อกันมา ทั้งนี้กลุ่มนักเรียน ครู ประชาชนในชุมชนควรมีการส่งเสริมให้อาหารพื้นเมืองจังหวัดน่านให้มีความโดดเด่น เพื่อส่งเสริมเอกลักษณ์ด้านอาหาร อันเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคน น่านให้สืบทอดต่อไป

โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ตำบลท่าข้าว อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาน่านเขต 1 ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา นอกฤดูการทำนาจะปลูกพืชผักสวนครัว และคนในชุมชนจะมีการว่างงานเป็นส่วนใหญ่ จึงมีการส่งเสริมให้คนในชุมชนปลูกพืชผักสวนครัวเพื่อนำมาประกอบอาหารและยังสามารถนำมาจำหน่ายเพื่อเป็นอาชีพเสริมรายได้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเกี่ยวกับอาหาร พื้นบ้านจังหวัดน่าน เพื่อตอบสนองหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 และความต้องการของนักเรียน โดยการสำรวจและรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน สภาพความต้องการของท้องถิ่น เพื่อนำไปใช้เป็นแนวทางในการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อจัดการเรียนการสอนให้กับผู้เรียน จากขั้นตอนการสำรวจและศึกษาสภาพปัญหาความต้องการของท้องถิ่น ซึ่งความรู้เกี่ยวกับอาหาร พื้นบ้านจังหวัดน่าน มีความสำคัญเนื่องจากการสืบสานและอนุรักษ์อาหารของท้องถิ่น อีกทั้งโรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ตำบลท่าข้าว อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน เป็นโรงเรียนขนาดเล็ก มีประเพณีและวัฒนธรรมมากมายของภาคเหนือ และมีสภาพบริบทแวดล้อมไปด้วยแหล่งวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารได้หลายอย่าง นักเรียนสามารถใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาใช้ในการเรียนการสอนได้ โรงเรียนจึงมีการส่งเสริมเพื่อให้เกิดการประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอนและเสริมอาชีพหรือรายได้ให้แก่ผู้เรียน และมีความต้องการที่จะนำหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านไม่ไห้หายไปจากท้องถิ่นในการประกอบอาหารพื้นบ้านเป็นอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งมีความสอดคล้องกับการดำรงชีวิตของคนในจังหวัดน่านและยังเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอันน่าภูมิใจควรแก่การอนุรักษ์

ดังนั้นหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา ปีที่ 4-6 โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 จึงเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ช่วยพัฒนาความสามารถและทักษะของผู้เรียนในด้านการ ประกอบอาหารพื้นบ้าน และสร้างสรรค์เมนูอาหารพื้นบ้านเพื่อต่อยอดและเพิ่มพูนความรู้ และส่งเสริมให้นักเรียนมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์และสืบสานการประกอบอาหารพื้นบ้าน ได้มีทักษะ กระบวนการทำงาน จัดการทำงาน แสวงหาความรู้ สามารถแก้ปัญหาในการทำงาน รักการทำงาน

และมีเจตคติที่ดีต่องาน รู้จักนำความรู้ และประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นการ พัฒนาชีวิต พัฒนาอาชีพให้แก่นักเรียนต่อไป

### จุดประสงค์

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอน ปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 มีจุดประสงค์ดังนี้

1. เพื่อให้นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน
2. เพื่อให้นักเรียนมีมีทักษะในการประกอบอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน
3. เพื่อให้นักเรียนสามารถนำความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านไปเผยแพร่และสามารถนำไป ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

### คุณลักษณะอันพึงประสงค์

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอน ปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนเกิดคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ดังนี้

1. รักความเป็นไทย 2. มีวินัย 3. อยู่อย่างพอเพียง 4. มีจิตสาธารณะ 5. รักท้องถิ่นบ้านเกิดเมืองนอน
6. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ 7. มีความรับผิดชอบ 8. มุ่งมั่นในการทำงาน 9. ใฝ่เรียนรู้

### สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอน ปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนเกิดคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ดังนี้

1. ความสามารถในการสื่อสาร 2. ความสามารถในการคิด 3. ความสามารถในการแก้ปัญหา
4. ความสามารถในการใช้ทักษะชีวิต

### โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นเพื่อพัฒนา นักเรียนให้เป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจมีทักษะการประกอบอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่านตลอดจนมีเจต คติที่ดีในการใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นมาประกอบอาหาร โดยมีโครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรและ ระยะเวลาในการเรียนการสอน ดังนี้

แผนการจัดการเรียนรู้ที่	กลุ่มสาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน		
แผนที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหาร พื้นบ้าน	1. ความหมายของอาหารพื้นบ้าน 2. ประเภทของอาหารพื้นบ้าน	1
หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร		
แผนที่ 2 วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการ ประกอบอาหาร 1	1. ประเภทของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร 2. ประเภทวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 3. วิธีการปรุงอาหาร 4. การดูแลรักษาอุปกรณ์การประกอบ อาหาร	2
แผนที่ 3 วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ในการ ประกอบอาหาร 2	1. ประเภทของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร 2. ประเภทวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 3. วิธีการปรุงอาหาร 4. การดูแลรักษาอุปกรณ์การประกอบ อาหาร	2
หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การประกอบอาหารพื้นเมืองน่า		
แผนที่ 4 การทำแกงส้มเมือง	1. วัสดุอุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำ 3. ลงมือประกอบอาหารแกงส้มเมือง	3
แผนที่ 5 การทำแกงแคพื้นเมือง	1. วัสดุอุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำ 3. ลงมือประกอบอาหารแกงแคพื้นเมือง	3
แผนที่ 6 การทำส้มชะเอม	1. วัสดุอุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำ 3. ลงมือประกอบอาหารส้มชะเอม	3

แผนการจัดการเรียนรู้ที่	กลุ่มสาระการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)
หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การประกอบอาหารพื้นเมืองน่าน		
แผนที่ 7 การทำห่อหนึ่ง	1. วัสดุอุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำ 3. ลงมือประกอบอาหารห่อหนึ่ง	3
แผนที่ 8 นำเสนอผลงานของนักเรียน	1. การนำเสนออาหารพื้นบ้านที่ปรุงขึ้นเอง 2. การนำเสนอประโยชน์และคุณค่าทางอาหาร	3
รวมเวลาทั้งหมด		20



## คำอธิบายรายวิชา

ชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

เวลา 20 ชั่วโมง

ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ประเภทของอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน กระบวนการและขั้นตอนการประกอบอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ช่วยพัฒนาความสามารถและทักษะในการ ประกอบอาหารพื้นบ้าน และสร้างสรรค์เมนูอาหารพื้นบ้านเพื่อต่อยอดและเพิ่มพูนความรู้ และ ส่งเสริมให้นักเรียนมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์และสืบสานการประกอบอาหารพื้นบ้าน ได้มีทักษะ กระบวนการทำงาน แสวงหาความรู้ สามารถแก้ปัญหาในการทำงาน นำเสนอผลงาน รักการทำงาน และมีเจตคติที่ดีต่องาน รู้จักนำความรู้และประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นการ พัฒนาชีวิตเพื่อพัฒนาอาชีพต่อไป

### ผลการเรียนรู้

1. สามารถอธิบายเกี่ยวกับประเภทของอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านได้
2. สามารถอธิบายเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ของการประกอบอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านได้
3. สามารถอธิบายวิธีและขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารและวิธีการ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ รวมถึงการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ได้
4. สามารถปฏิบัติการประกอบอาหารพื้นบ้านตามขั้นตอนและกระบวนการที่ถูกต้องได้
5. สามารถนำเสนอผลงาน จัดนิทรรศการแสดงผลงานเพื่อถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้
6. มีใฝ่รู้ มีวินัย มีความรับผิดชอบ และตรงต่อเวลา

### แนวทางการจัดการเรียนการสอน

การจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 ได้กำหนดแนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนดังนี้

1. ยืดหยุ่นตามสภาพของท้องถิ่น
2. เชิญวิทยากรท้องถิ่นเข้ามาร่วมในการถ่ายทอดองค์ความรู้
3. การจัดการเรียนการสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
4. เน้นการปฏิบัติจริง
5. จัดทำผลงานของนักเรียน

6. สอดแทรกคุณค่า และความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น

7. มีการประเมินผลงานตามสภาพจริง โดยใช้วิธีการที่หลากหลาย และมีการปรับปรุงคุณภาพของผลงาน

การจัดการเรียนรู้จะจัดเวลาเรียนที่ยืดหยุ่นตามเนื้อหาและความเหมาะสมของท้องถิ่น โดยใช้วิทยากรท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีการวัดและประเมินผลด้วยวิธีการสังเกต การตรวจผลงาน การจัดแสดงผลงานในรูปแบบการจัดนิทรรศการ เพื่อให้ทราบว่าจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ที่ทำให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้รู้อย่างไรบ้าง

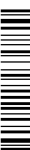
### สื่อการเรียนการสอน

การจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านมุ่งให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้เป็นไปอย่างมีคุณค่าและตามประสบการณ์จริง โดยได้กำหนดการใช้สื่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้มีดังนี้

1. เอกสารประกอบหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน
2. ใบความรู้
3. ใบกิจกรรม
4. บัตรภาพ
5. วิทยากรท้องถิ่น
6. วีดิทัศน์
7. อินเทอร์เน็ต
8. อาคารอนุสรณ์ประสงค์โรงเรียน
9. ตัวอย่างอาหาร แกงส้มเมือง แกงแคพื้นเมือง ส้มมะเขือ ห่อฉิ่งไก่

### การวัดผลและการประเมินผล

การวัดและประเมินผลการเรียนรู้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน เน้นการวัดและประเมินผลตามสภาพจริง การประเมินความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านโดยใช้แบบทดสอบการประเมินทักษะในการประกอบอาหารพื้นบ้าน จังหวัดน่าน การประเมินทักษะในการจัดทำแผนการประกอบอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน โดยใช้แบบประเมินผลงานทั้งรายบุคคลและรายกลุ่มการประเมินความพึงพอใจต่อการเรียนการสอน โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจของนักเรียนซึ่งใช้เครื่องมือในการวัดและประเมินผล ดังนี้



1. เครื่องมือการวัดและประเมินผลการเรียนรู้
  - 1.1 แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
  - 1.2 แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน
  - 1.3 แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

2. วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้
  - 2.1 ทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
  - 2.2 ประเมินทักษะการปฏิบัติงานและชิ้นงานของนักเรียน
  - 2.3 ประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียน

3. เกณฑ์การวัดและการประเมิน

นักเรียนที่เรียนจบหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน มีทักษะปฏิบัติงาน มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ และระยะเวลาในการเข้าเรียนผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 โดยเกณฑ์ให้คะแนนดังนี้

- 3.1 แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน มีเกณฑ์ดังนี้
  - 3.1.1 แบบปรนัย จำนวน 30 ข้อ ให้ 1 คะแนน สำหรับข้อที่ตอบถูก ให้ 0 คะแนน สำหรับข้อที่ตอบผิด หรือไม่ตอบ หรือตอบมากกว่า 1 ข้อ
- 3.2 แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน
- 3.3 แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

**แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน**  
**อาหารพื้นบ้านเมืองน่าน การทำแกงส้มเมืองปลาช่อน กลุ่มที่.....**

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับผลการปฏิบัติงาน			
		ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1	การวางแผนการปฏิบัติงาน				
2	การใช้วัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ				
3	กระบวนการปฏิบัติงาน				
4	คุณภาพงาน				
5	สรุปผลการปฏิบัติงาน				
รวม					

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่...../...../.....

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
18 - 20	4 หมายถึง ระดับดีมาก
14 - 17	3 หมายถึง ระดับดี
10 - 13	2 หมายถึง ระดับพอใช้
ต่ำกว่า 10	1 หมายถึง ระดับปรับปรุง

## เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. การวางแผนการปฏิบัติงาน	มีการวางแผน กำหนดเป้าหมาย วิธีการทำงาน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบร่วมกันในกลุ่มทุกคนมีความรับผิดชอบต่อกลุ่มทำงานจนสำเร็จเรียบร้อยทุกครั้ง ภายในเวลาที่กำหนด	มีการวางแผน กำหนดเป้าหมาย วิธีการทำงาน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบร่วมกันในกลุ่ม สมาชิกส่วนใหญ่มีความรับผิดชอบต่อกลุ่มทำงานจนสำเร็จ ภายในเวลาที่กำหนด	มีการวางแผน กำหนดเป้าหมาย แบ่งหน้าที่ไม่ชัดเจน สมาชิกส่วนใหญ่ขาดความรับผิดชอบต่อกลุ่ม ทำงานสำเร็จ แต่เกินเวลาที่กำหนด	ขาดการวางแผน การทำงาน ขาดการกำหนด วิธีการทำงาน สมาชิกขาดความรับผิดชอบ ผลงานไม่สำเร็จ
2. การใช้วัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงาน รวมทั้งวิธีการเก็บรักษา ทำความสะอาดได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ตามลักษณะของงาน	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงาน รวมทั้งวิธีการเก็บรักษา ทำความสะอาดได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมแต่ขาดความเป็นระเบียบ ในเรื่องการเก็บเล็กน้อย	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ รวมทั้งวิธีการเก็บรักษา ทำความสะอาดได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม แต่เลือกเครื่องมือ บางอย่างไม่เหมาะสม ต้องกำกับชี้แนะเป็นบางครั้ง	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ แต่ขาดความเข้าใจ ในการเก็บรักษา และทำความสะอาด จึงต้องกำกับชี้แนะทุกครั้ง

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
3. กระบวนการปฏิบัติงาน	ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามขั้นตอนและปฏิบัติได้อย่างต่อเนื่องเหมาะสมได้ด้วยตนเอง มีความมุ่งมั่นในการทำงานจนสำเร็จเรียบร้อยทันตามเวลา	ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามขั้นตอนและปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมได้ด้วยตนเอง แต่ขาดความต่อเนื่องทำงานเสร็จทันตามเวลา	ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ และปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมได้ด้วยตนเอง แต่ขาดความต่อเนื่อง มีการกำกับชี้แนะบางครั้ง ทำงานเสร็จทันตามเวลา	ไม่ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ ต้องอยู่ภายใต้การกำกับชี้แนะ ผลงานไม่เสร็จตามเวลาที่กำหนด
4. คุณภาพงาน	ผลงานมีคุณภาพ การเลือกวัสดุถูกต้องครบถ้วน รสชาติดีตามลักษณะของแกงส้มเมืองการ จัดตกแต่งเหมาะสม สวยงามน่ารัก ประทาน	ผลงานมีคุณภาพ การเลือกวัสดุถูกต้องครบถ้วน รสชาติดีตามลักษณะของแกงส้มเมือง การจัดตกแต่งขาดความสวยงาม	ผลงานมีคุณภาพพอใช้ เลือกวัสดุได้ครบถ้วน แต่ขาดคุณภาพ มีรสชาติและลักษณะไม่เป็นไปตามที่กำหนด	ผลงานไม่มีคุณภาพ เลือกวัสดุไม่ครบถ้วน มีรสชาติและลักษณะไม่เป็นไปตามที่กำหนด
5. สรุปผลการปฏิบัติงาน	มีการตรวจสอบคุณภาพของผลงานร่วมกัน วิเคราะห์ข้อบกพร่องและวิธีแก้ไขปัญหาปรับปรุงงานได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	มีการตรวจสอบคุณภาพของผลงานร่วมกัน วิเคราะห์ข้อบกพร่องและวิธีแก้ไขปัญหาปรับปรุงงานได้มีข้อผิดพลาด	มีการตรวจสอบคุณภาพของผลงานร่วมกัน วิเคราะห์ข้อบกพร่อง แต่ขาดวิธีแก้ไขปัญหาและการปรับปรุงงาน	ขาดการตรวจสอบคุณภาพของผลงานและขาดการสรุปงานร่วมกัน จึงไม่สามารถแก้ปัญหาได้

### แบบสังเกตพฤติกรรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ชื่อกลุ่ม.....

ที่	รายการประเมิน	คะแนน			ข้อเสนอแนะ
		3	2	1	
1	มีวินัย				
	1.1 มีความตรงต่อเวลาในการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ				
	1.2 ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับของห้อง				
	1.3 ตั้งใจทำงานและร่วมกิจกรรมในห้องเรียน				
2	มีความมุ่งมั่นในการทำงาน				
	2.1 ตั้งใจและรับผิดชอบในการปฏิบัติหน้าที่การทำงาน				
	2.2 ทำงานด้วยความเพียรพยายามและอดทนเพื่อให้งานสำเร็จ				
3	มีความใฝ่รู้				
	2.1 รู้จักจัดสรรเวลาให้เหมาะสม				
	2.2 ร่วมแสดงความคิดเห็น และตอบคำถาม				
	2.3 เชื้อฟังและปฏิบัติตามคำสั่ง				
4	มีความรับผิดชอบ				
	4.1 รักษาความสะอาดในห้องเรียน/ห้องปฏิบัติกิจกรรม				
	4.2 มีความเสียสละ และมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมชั้นเรียน				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่...../...../.....

### เกณฑ์การให้คะแนน

ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ	ให้ 3 คะแนน
ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบ่อยครั้ง	ให้ 2 คะแนน
ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง	ให้ 1 คะแนน

### เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
20 - 30	ดีมาก
16 - 20	ดี
11 - 15	พอใช้
ต่ำกว่า 10	ปรับปรุง

### เกณฑ์การประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์

รายการ	ระดับคะแนน		
	3 (ดี)	2 (พอใช้)	1 (ปรับปรุง)
1. มีวินัย	ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงเรียน โดยต้องมีการเตือนเป็น บางครั้ง	ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงเรียน โดยต้องมีการเตือนเป็น ส่วนใหญ่	ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับโรงเรียนเป็น ส่วนน้อย
2. อยู่อย่าง พอเพียง	ใช้ความรู้ข้อมูลข่าวสาร ให้เป็นประโยชน์ต่อ การเรียนและใช้ในชีวิตประจำวัน	ใช้ความรู้ข้อมูลข่าวสาร ให้เป็นประโยชน์ต่อ การเรียน	มีวางแผนการเรียน และการใช้ ชีวิตประจำวัน
3. รักความเป็น ไทย	อธิบายภูมิปัญญาไทย ที่ใช้ในท้องถิ่นของตน และเข้าร่วมกิจกรรมที่ เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญา ไทย	อธิบายภูมิปัญญาไทย ที่ใช้ในท้องถิ่น ของตนได้	สนใจภูมิปัญญาไทยเป็น ส่วนน้อย

4. มีจิตสาธารณะ	แบ่งปันสิ่งของให้ผู้อื่น ดูแลทรัพย์สินของตน และสิ่งแวดลอม ส่วนรวม	แบ่งปันสิ่งของให้ผู้อื่น ดูแลทรัพย์สินของตน และสิ่งแวดลอมส่วนรวม ในบางครั้ง	แบ่งปันสิ่งของให้ผู้อื่น ดูแลทรัพย์สินของตน และสิ่งแวดลอมส่วนรวม เป็นส่วนน้อย
5. รักท้องถิ่นบ้าน เกิดเมืองนอน	ปฏิบัติตนเป็นต่อผู้ใหญ่ อย่างมีสัมมาคารวะ กตัญญูกตเวทิต่าเป็น อย่างดีและต่อเนื่อง	ปฏิบัติตนเป็นต่อผู้ใหญ่ อย่างมีสัมมาคารวะ กตัญญูกตเวทิต่าเป็น อย่างดี	ปฏิบัติตนเป็นต่อผู้ใหญ่ อย่างมีสัมมาคารวะ กตัญญูกตเวทิต่าเป็น บางครั้ง
6. มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์	แสดงถึงความคิด สร้างสรรค์ ความแปลก ใหม่ โดยไม่ซ้ำแบบใคร	แสดงถึงความคิด สร้างสรรค์ โดยไม่มี ความแปลกใหม่	ผลงานไม่ค่อยน่าสนใจ และแปลกใหม่
7. มีความ รับผิดชอบ	ตั้งใจและเอาใจใส่ต่อ การปฏิบัติหน้าที่ที่ ได้รับมอบหมายทุกครั้ง	ตั้งใจและเอาใจใส่ต่อการ ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมายบางครั้ง	ไม่ตั้งใจและเอาใจใส่ต่อ การปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมาย
8. มุ่งมั่นในการ ทำงาน	เอาใจใส่ในหน้าที่ที่ ได้รับมอบหมายและ แก้ปัญหาหรือปรับปรุง แก้ไขได้ด้วยตนเอง	เอาใจใส่ในหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมายในบางครั้ง และแก้ปัญหาหรือ ปรับปรุงแก้ไขได้ด้วย ตนเองในบางครั้ง	ต้องคอยตักเตือนให้เอา ใจใส่ในหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมายและไม่สามารถ แก้ปัญหาหรือ ปรับปรุงแก้ไขได้ด้วย ตนเอง
9. ใฝ่เรียนรู้	ตั้งใจและศึกษาค้นคว้า ข้อมูลจากแหล่งอื่นๆ	ตั้งใจเรียนบางครั้งและ ต้องให้เพื่อนแนะนำการ ไปศึกษาค้นคว้าข้อมูล จากแหล่งอื่นๆ	ไม่ตั้งใจเรียนบางครั้ง และต้องให้ครูและเพื่อน แนะนำการไปศึกษา ค้นคว้าข้อมูลจากแหล่ง อื่นๆ

การแปลความหมายของคะแนนมีดังนี้

พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและสม่ำเสมอ ให้ 3 คะแนน

พฤติกรรมที่ปฏิบัติชัดเจนและบ่อยครั้ง ให้ 2 คะแนน

พฤติกรรมที่ปฏิบัติบางครั้ง ให้ 1 คะแนน



1137680501

URU :Thesis 57551101507 thesis / recv : 08092561 16:49:36 / seq : 7

แผนการจัดการเรียนรู้  
หลักสูตรท้องถิ่น  
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี  
เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาตอนปลาย



โรงเรียนบ้านหนองรังมิตรภาพที่ 107 อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน  
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา เขต 1

## แผนการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

### แผนที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน



1137680501

URU :Thesis 57551101507 thesis / recv : 08092561 16:49:36 / seq : 7

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1  
ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน

ผังมโนทัศน์เป้าหมายการเรียนรู้

เวลา 1 ชั่วโมง



## แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน ชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

เรื่อง อาหารพื้นบ้านน่ารู้

เวลา 1 ชั่วโมง

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

### ผลการเรียนรู้

อธิบายความหมาย ประวัติความเป็นมา และประเภทของอาหารพื้นบ้านได้

### สาระสำคัญ

อาหารพื้นบ้าน หมายถึง เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น โดยอาศัยพืชผัก หรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่จากหลายแหล่งในท้องถิ่น แล้วนำมาปรุงด้วยวิธีการง่ายๆ มีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานต่อกันมา โดยมีกรรมวิธีทำที่เป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป

### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนสามารถอธิบายความหมายของอาหารพื้นบ้านได้ (K)
2. นักเรียนสามารถบอกประเภทของอาหารพื้นบ้านได้ (K)
3. นักเรียนสามารถบอกการอนุรักษ์และประโยชน์ของอาหารพื้นบ้านได้ (K)
4. นักเรียนมีความคิดสร้างสรรค์ มีความรับผิดชอบ และตรงต่อเวลา (A)

### สาระการเรียนรู้

1. ความหมายของอาหารพื้นบ้าน
2. ประเภทของอาหารพื้นบ้าน
3. ประโยชน์ของอาหารพื้นบ้าน

### สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการสื่อสาร
2. ความสามารถในการคิด
  - 2.1 ทักษะการวิเคราะห์
  - 2.2 ทักษะปฏิบัติงาน
  - 2.3 ทักษะการนำความรู้ไปใช้

### คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย
2. มีความรับผิดชอบ
3. ใฝ่เรียนรู้
4. ตรงต่อเวลา

### กระบวนการจัดการเรียนรู้

ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ

1. ครูนำภาพอาหารพื้นบ้านของภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคอีสาน และภาคใต้ มาให้นักเรียนดู แล้วให้นักเรียนช่วยกันตอบคำถาม ดังนี้

- อาหารในภาพ มีชื่อเรียกว่าอย่างไร
- อาหารในแต่ละภาพ มีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร

2. ครูอธิบายเพิ่มเติมจากคำตอบของนักเรียนว่า อาหารในภาพที่ 1 เป็นอาหารภาคเหนือ คือ น้ำพริกอ่อน ภาพที่ 2 เป็นอาหารภาคกลาง คือ แกงเขียวหวาน อาหารภาพที่ 3 เป็นอาหารภาคอีสาน คือ ซุปหน่อไม้ และอาหารภาพที่ 4 เป็นอาหารภาคใต้ คือ แกงไตปลา ซึ่งอาหารแต่ละภาพจะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละภาค

ขั้นที่ 2 สืบค้นค้นหา

1. ครูแบ่งนักเรียนออกเป็น 3 กลุ่ม กลุ่มละ 6-8 คน คละกันตามความสามารถ คือ เก่งปานกลางค่อนข้างเก่ง ปานกลางค่อนข้างอ่อน และอ่อน แล้วให้แต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาความรู้ตามใบงาน ดังนี้ กลุ่มที่ 1 ศึกษาใบความรู้ที่ 1 ความหมายของอาหารและอาหารพื้นบ้าน กลุ่มที่ 2 ศึกษาใบความรู้ที่ 2 ประเภทของอาหารพื้นบ้าน และกลุ่มที่ 3 ศึกษาใบความรู้เรื่อง ประโยชน์ของอาหารพื้นบ้าน

2. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มใช้เวลาศึกษาใบความรู้เป็นเวลา 10 นาที

ขั้นที่ 3 อธิบายความรู้

1. นักเรียนทำใบงานที่ 1.1 เรื่องอาหารพื้นบ้านน่ารู้

2. สมาชิกแต่ละกลุ่มนำผลการศึกษาในใบความรู้ที่ได้รับ มาอภิปรายร่วมกัน เพื่อสรุปผลการศึกษา

3. นักเรียนแต่ละกลุ่มออกนำเสนอใบงานที่ 1.1 และรายงานสรุปองค์ความรู้หน้าชั้นเรียน ครูคอยสังเกตพฤติกรรมให้คำแนะนำ

#### ขั้นที่ 4 ขยายความเข้าใจ

1. ครูช่วยอธิบายเพิ่มเติมเรื่องความหมายของอาหารพื้นบ้าน ประเภทของอาหารพื้นบ้าน และประโยชน์ของอาหารพื้นบ้าน
2. ครูเปิดโอกาสให้นักเรียนซักถาม (ครูกล่าวชมเชยผู้ซักถามและตอบคำถาม)
3. นักเรียนร่วมกันสรุปถึง การอนุรักษ์และประโยชน์ของอาหารพื้นบ้าน

#### ขั้นที่ 5 ตรวจสอบผล

1. นักเรียนทำแบบทดสอบ จำนวน 10 ข้อ (ข้อสอบชนิด 4 ตัวเลือก)
2. ครูตรวจใบงานและแบบทดสอบของนักเรียน

#### สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. บัตรภาพ อาหาร 4 ภาค
2. ใบงานที่ 1.1 เรื่องอาหารพื้นบ้านน่ารู้
3. ใบความรู้ที่ 1.1 เรื่องอาหารพื้นบ้านน่ารู้
4. ใบความรู้ที่ 1.2 เรื่องอาหารพื้นบ้านน่ารู้
5. ใบความรู้ที่ 1.3 เรื่องอาหารพื้นบ้านน่ารู้
6. แบบทดสอบเรื่องอาหารพื้นบ้านน่ารู้

#### การวัดผลและการประเมินผล

สิ่งที่ต้องการวัด	วิธีวัด	เครื่องมือที่ใช้วัด	เกณฑ์การประเมิน
1. นักเรียนสามารถบอกและอธิบาย (K)ความหมายประเภท การอนุรักษ์และประโยชน์ของอาหารพื้นบ้านได้	ทดสอบ	แบบทดสอบ	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์
2. ประเมินการนำเสนอผลงาน (P)	ประเมินการนำเสนอผลงาน	แบบประเมินการนำเสนอผลงาน	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์
3. นักเรียนมีวินัย มีความใฝ่รู้ และมุ่งมั่นในการทำงาน (A)	สังเกตพฤติกรรมการทำงาน	แบบประเมินพฤติกรรมการทำงาน	ได้ระดับคุณภาพ 2 ขึ้นไป

# บัตรภาพ

ภาพที่ 1



ภาพที่ 2



ภาพที่ 3



ภาพที่ 4



## ใบความรู้ที่ 1.1 อาหารพื้นบ้านนำรู้

### ความหมายของอาหารพื้นบ้าน

อาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นด้วยวิธีง่ายๆ โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานต่อกันมา อาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ประชาชนในชุมชนบริเวณอยู่ในชีวิตประจำวันและบริเวณโอกาสต่างๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ เช่น การเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ การเก็บพืชผักตามแหล่งธรรมชาติในท้องถิ่น และจากการผลิตเองตามวิธีที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป ซึ่งแต่ละท้องถิ่นจะมีการเรียกชื่ออาหารและลักษณะอาหารที่ไม่เหมือนกัน เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นนั้นๆ อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการระหว่างชนิดและปริมาณของอาหาร เครื่องปรุงล้วนเป็นสมุนไพรที่ได้จากธรรมชาติ และที่สำคัญทำให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความปลอดภัยจากสารเคมีและยังให้สรรพคุณทางสมุนไพร

### อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ

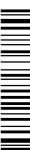


ในอดีตบริเวณภาคเหนือของไทยเคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรล้านนามาก่อน ช่วงที่อาณาจักรแห่งนี้เรืองอำนาจ ได้แผ่ขยายอาณาเขตเข้าไปยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า ลาว และมีผู้คนจากดินแดนต่างๆ อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในดินแดนแห่งนี้ จึงได้รับวัฒนธรรมหลากหลายจากชนชาติต่างๆ เข้ามาในชีวิตประจำวันรวมทั้งอาหารการกินด้วย

อาหารของภาคเหนือ ประกอบด้วยข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีน้ำพริกชนิดต่างๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน มีแกงหลายชนิด เช่น แกงโฮะ แกงแค นอกจากนี้ยังมีแหนม ใส่อั่ว แคบหมู และผักต่างๆ สภาพอากาศก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นบ้านภาคเหนือแตกต่างจากภาคอื่น นั่นคือ การที่อากาศหนาวเย็นเป็นเหตุผลให้อาหารส่วนใหญ่มีไขมันมาก เช่น น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล ใส่อั่ว เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่น อีกทั้งการที่อาศัยอยู่ในหุบเขาและบนที่สูงอยู่ใกล้กับป่า จึงนิยมนำพืชพันธุ์ในป่ามาปรุงเป็นอาหาร เช่น ผักแค บอน หยวกกล้วย ผักหวาน ทำให้เกิดอาหารพื้นบ้านชื่อต่างๆ เช่น แกงแค แกงหยวกกล้วย แกงบอน

ภาคเหนือเป็นดินแดนแห่งประวัติศาสตร์ที่มีความเจริญรุ่งเรืองมาแต่อดีตจวบจนปัจจุบัน ชาวเหนือได้สรรสร้างศิลปวัฒนธรรมอันละเอียดอ่อนลึกซึ้งในทุกด้าน ไม่เว้นแม้แต่การบริโภคอาหาร อันเป็นเอกลักษณ์ที่สอดคล้องกับฤดูกาลของธรรมชาติ ประกอบกับลักษณะภูมิประเทศที่มีเทือกเขาน้อยใหญ่ และมีแหล่งต้นน้ำหลายสาย ทำให้อากาศค่อนข้างหนาวเย็น ในฤดูหนาว ฤดูฝน มีความเขียวข่มไปด้วยพืชพรรณธัญญาหาร

ภาคเหนือประกอบด้วย 15 จังหวัด โดยแบ่งเป็น ภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด และภาคเหนือตอนล่าง 7 จังหวัด ซึ่งลักษณะอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ นั้น จะเห็นว่าภาคเหนือตอนบน นิยมรับประทานข้าวเหนียว ภาคเหนือตอนล่างรับประทานข้าวเจ้าคล้ายภาคกลางตอนบน โดยแหล่งอาหารในอดีตได้มาจากธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ ปัจจุบันได้จากการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ร่วมด้วยการปรุงอาหารของคนไทย ภาคเหนือส่วนใหญ่จะมีรสอ่อน หรือรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว แต่ไม่หวานมาก อาหารภาคเหนือไม่นิยมใส่น้ำตาล ความหวานจะได้จากส่วนผสมที่นำมาประกอบอาหาร เช่น ความหวานจากผัก ปลา มะเขือส้ม เป็นต้น



## ใบความรู้ที่ 1.2 อาหารพื้นบ้านน่ารู้

### ประเภทของอาหารไทย

1. อาหารประเภทผัด เป็นวิธีปรุงที่ได้รับความนิยมมาจากจีนแต่ไม่ได้เป็นวิธีไทยดั้งเดิมแต่ได้เข้ามาแพร่หลายในเมืองไทยนานกว่าร้อยปี และมีการดัดแปลงผสมผสานจนเข้ากับวัฒนธรรมไทยเป็นอย่างดี อาทิ เช่น ผัดเผ็ด ผัดพริกขิง เป็นต้น
2. อาหารประเภทแกง และต้ม อาจจำแนกย่อยได้ตามจำนวนของเครื่องเทศที่ใช้ เช่น แกงเลียง จัดว่าเป็นแกงที่มีเครื่องแกงน้อยที่สุด แต่เครื่องแกงนั้นเป็นส่วนประกอบหลักพื้นฐานของเครื่องแกงกลุ่มแกงส้ม แกงป่า แกงเผ็ด จนถึงแกงที่ถือว่ามีส่วนประกอบในเครื่องแกงมากที่สุด คือ แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น เป็นต้น หรืออาจจำแนกได้จากการใช้หรือไม่ใช้กะทิในการปรุงอาหาร หรือการจำแนกตามรสชาติของอาหาร เช่น แกงเผ็ด แกงส้ม ต้มจืด หรือแม้แต่การแบ่งตามสีของอาหารเช่น แกงแดง แกงเขียวหวาน เป็นต้น
3. อาหารประเภทยำ และพล่า สามารถจำแนกย่อยได้ต่างๆ กัน เช่น การจำแนกตามวิธีการเตรียมอาหาร เช่น ถ้าทำเนื้อสัตว์ให้สุกจะจัดเป็นพวกยำ ถ้าดิบๆ สุกๆ จะเรียกว่า พล่า โดยมีการใช้เครื่องเทศที่แตกต่างกันบ้าง เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ การจำแนกตามลักษณะของการปรุง เช่น ยำใส่กะทิ หรือมะพร้าวคั่ว ได้แก่ ยำถั่วพู ยำทวาย ยำห้วปลี ยำส้มโอ และยำไม้ใส่กะทิ ได้แก่ ยำใหญ่ ยำกุ้งเส้น ยำปลาตุ๋นนอกจากนี้ยังมีการจำแนกตามรสชาติของอาหารยำ เช่น ยำที่มีรสหวานนำ ยำที่มีรสเปรี้ยวเค็มนำ เป็นต้น
4. อาหารประเภทเครื่องจิ้ม จำแนกออกเป็นน้ำพริก และหลน นอกจากนี้ ยังมีการพิจารณาถึงการใช้พืช ผัก มาเป็นของแถม โดยน้ำพริกแต่ละชนิดจะมีการเตรียมผักที่ต่างกัน มีทั้งผักดิบ และผักต้ม ผักต้มลวกราดกะทิ ผักผัดน้ำมัน และผักทอด ทั้งชุบแป้ง และชุบไข่ทอด เช่น การรับประทานผักต้มกะทิ ผักชุบไข่ทอดกับน้ำพริกกะปิ เป็นต้น
5. อาหารประเภทเครื่องเคียง เป็นอาหารที่ช่วยเสริมให้อาหารในสำรับอร่อย หรือเด่นขึ้น ได้แก่ ห่อหมก ทอดมัน หมี่กรอบ ที่รับประทานร่วมกับแกงมัสมั่น ปลาตุ๋นย่าง ปลาตุ๋นฟู รับประทานร่วมกับน้ำพริก เนื้อเค็มทอด รับประทานร่วมกับแกงเผ็ด เป็นต้น

## ประเภทของอาหารพื้นบ้าน

### ขนม/อาหารว่าง



ชาวล้านนามีขนม (อ่านว่า เข้าหนม) เป็นอาหารประเภทของหวาน ปิ้งด้วยแป้งและกะทิ และน้ำตาล หรือน้ำอ้อย โดยปกติมักจะทำขนม เมื่อมีเทศกาล โอกาสพิเศษ หรือพิธีกรรมเท่านั้น และมักจะเป็นการเตรียมเพื่อทำบุญ เช่น

วันพระ วันสำคัญทางพุทธศาสนา วันสงกรานต์ งานประเพณี งานทำบุญ ขนมที่นิยมทำ เช่น ขนมจ็อก ข้าวต้มหัวอก ขนมลิ้นหมา ข้าววิตู ขนมกล้วย ขนมศิลาอ่อน หรือชลาอ่อน ขนมวง ข้าวแต่น้ ของว่าง เช่น เหมียง กระบอง (ผักทองทอด ปลีทอด) หลังอาหารชาวล้านนานิยมรับประทานเหมียง เรียกว่า "อมเหมียง"

### คั่ว



คั่ว หรือข้าว ในความหมายทางล้านนา คือการผัด เป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำน้ำมันปริมาณเล็กน้อย และใส่กระเทียมลงเจียว แล้วใส่เครื่องปรุงลงไปผัด ใช้ไฟปานกลาง อีกแบบหนึ่งคือคั่วแบบไม่ใส่น้ำมัน เพียงใส่น้ำลงไป

เล็กน้อย พอน้ำเดือด จึงนำเครื่องปรุงลงผัด คนจนอาหารสุก และปรุงรสกลิ่นในระหว่างนั้น เช่น คั่วมะเขือถั่วฝักยาว (คั่วป่าเขือป่าถั่ว) คั่วลาบ การคั่วเมล็ดพืช เช่น คั่วงา คั่วถั่วลิสง ใช้วิธีคั่วแบบแห้ง คือไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน

### จ้อ



เป็นการปรุงอาหารประเภทผัก โดยนำน้ำใส่หม้อตั้งไฟปรุงด้วยเกลือกะปิ ปลา ร้าเมื่อน้ำเดือดจึงใส่ผักลงไปจากนั้นจึงเติมรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะขามเปียกหรือมะขามสด (ไม่นิยมน้ำมะนาวมะเขือเทศ มะกรูด) การจ้อ

อาจใส่กระดูกหมูด้วยก็ได้ ชนิดผักที่มีการนำมาจ้อ เช่น ผักกาด ผักหนาม ผักกูด ผักบุ้ง ซึ่งบางแห่งนิยมใส่ถั่วเน่าแช่ขิงไฟ และน้ำอ้อย ลงไปด้วย)

## ตำ/ยำ



ตำ (อ่านว่า ต่ำ) เป็นอาหารประเภทเดียวกับยำ มีวิธีปรุงโดยนำส่วนผสมต่างๆ พร้อมเครื่องคลุกเคล้ากันในครก เช่น ตำขมุน (ตำป่าขมุน) ตำมะขาม (ตำป่าขาม) ส่วนประกอบหลัก ได้แก่ เกลือ กระเทียม หัวหอม พริกแห้งหรือพริกสด กะปิ ถั่วเน่าแชบ (ถั่วเน่าแผ่น) ปลาร้า ซึ่งทำให้

สุกแล้ว ยำ ใช้กับของที่สุกแล้ว เช่น ยำจิ้นไก่ ทำด้วยไก่ต้ม ยำผักเหือด (ผิผักเหือดหนึ่ง) ยำจิ้นแห้ง (เนื้อต้ม) ปรุงเครื่องยำ หรือเรียกว่า พริกยำ ในน้ำเดือด แล้วนำส่วนผสมที่เป็นเนื้อ หรือผักต้มลงไป คนให้ทั่ว

## นึ่ง



นึ่ง หรือนึ่ง เป็นการทำให้สุกด้วยไอน้ำร้อนในไห หรือที่สำหรับการนึ่ง มี 2 ลักษณะ คือ การนึ่งโดยตรง โดยที่อาหารนั้นไม่ต้องมีเครื่องห่อหุ้ม เช่น การนึ่งข้าว นึ่งปลา นึ่งกล้วยตาก นึ่งเนื้อตาก อีกลักษณะหนึ่ง คืออาหารนั้นจะห่อด้วยใบตองก่อน ได้แก่ การนึ่งขนมที่ห่อใบตอง เช่น

ขนมจ็อก ขนมเกลือ และพวกห่อนึ่งต่างๆ อาหารที่ใช้วิธีนึ่ง มักจะเรียกตามชื่ออาหารนั้นๆ ลงท้ายด้วยนึ่ง เช่น ไก่นึ่ง ปลานึ่ง กล้วยนึ่ง ห่อนึ่ง หรือห่อหึ่ง เป็นวิธีประกอบอาหารชนิดหนึ่ง ใช้เนื้อสัตว์ เช่น ไก่ ปลา หรือใช้หัวปลี หน่อไม้ มาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุง ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่ง ห่อนึ่งจะเรียกตามชนิดของอาหารที่นำไปนึ่ง ห่อนึ่งจะเรียกตามชนิดของอาหารที่นำมาปรุงเช่น ห่อนึ่งไก่ ห่อนึ่งปลา ห่อนึ่งปลี ห่อนึ่งหน่อ เป็นต้น

## น้ำพริก



น้ำพริก (อ่านว่า น้ำพิค) เป็นอาหารหรือเครื่องปรุงชนิดหนึ่ง มีส่วนประกอบหลัก คือ พริกเกลือ หอม กระเทียม เป็นต้น อาจมีส่วนผสมอื่นๆ เช่น กะปิ ถั่วเน่าแชบ ปลาร้า มะเขือเทศ ข่า ตะไคร้ เพิ่มเข้าไป แล้วแต่จะปรุงเป็นน้ำพริกแต่ละชนิด วิธีการปรุงจะนำส่วนผสมทั้งหมดมาโขลกรวมกันในครก เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกปลาน้ำพริกปลา

## ปิ้ง/ย่าง/ทอด



ปิ้ง เป็นการนำอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมาปิ้งเหนือไฟไม่แรงนัก ปิ้งจนสุกเกรียมกรอบ เช่น ปิ้งปลา ปิ้งไก่ ปิ้งหมูย่าง เป็นการทำอาหาร หรือการทำให้เครื่องปรุงสุก โดยวางสิ่งของนั้นเหนือไฟอ่อนจนสุกตลอดถึงข้างใน อาจใช้เวลาค่อนข้างนาน เช่น การย่างไส้อั่ว ทอด เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมัน ตั้งไฟให้ร้อน ใส่อาหารลงทอดให้

เหลืองสุกตามที่ต้องการ เช่น การทอดแคบหมู ไส้อั่ว

## มอบ



เป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำป้อนมาโขลกให้ละเอียด คั้นเอาแต่น้ำ ใส่กระทะตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนหอม ปรุงน้ำพริก ผักที่เป็นส่วนผสม เป็นผักชนิดเดียวกับแกงแค ใส่ข้าวคั่วและไข่ลงไป และมีกลิ่นหอมของปู

## ลาบ/หลู้



เป็นวิธีการปรุงอาหารโดยการสับให้ละเอียด เช่น เนื้อสัตว์ ทั้งนี้เพื่อนำไปปรุงกับเครื่องปรุงน้ำพริกที่เรียกว่า พริกลาบ หรือเครื่องปรุงอื่นๆ เรียกชื่อลาบตามชนิดของเนื้อสัตว์ เช่น ลาบไก่ ลาบหมู ลาบจิ้ง ลาบควาย ลาบปลา นอกจากนี้ ยังเรียกตามการปรุงอีกด้วย ได้แก่ ลาบดิบ ซึ่งเป็นการปรุงลาบเสร็จแล้ว แต่ยังไม่ทำให้สุก โดยการคั่ว

คำว่าลาบ โดยทั่วไป หมายถึง ลาบดิบ อีกประเภทหนึ่งคือ ลาบคั่ว เป็นลาบดิบที่ปรุงเสร็จแล้ว และนำไปคั่วให้สุก และมีลาบอีกหลายประเภท ได้แก่ ลาบเหนียว ลาบน้ำโทม ลาบล่อ ลาบขโมย ลาบแก้ว ลาบแม่ ชาวล้านนามีการทำลาบมานานแล้ว แต่ไม่ปรากฏว่าเมื่อใด เป็นอาหารยอดนิยมและถือเป็นอาหารชั้นสูง

### ลำ



เป็นวิธีการปรุงอาหารที่นำเอาเครื่องปรุงเช่น เนื้อปลา พริกสด หอมแดง กระเทียมมาอย่างไฟให้สุกก่อนโขลกเครื่องปรุง ทั้งหมดให้เข้ากัน เติมน้ำปลาร้าที่ต้มเตรียมไว้ นำมาคลุกเคล้ากับผักสดที่ล้างเตรียมไว้แล้ว เช่น ลำผักแพระ ลำยอดมะม่วง จะปรุงรสให้เปรี้ยวด้วยมะกอกป่า หรือมะนาว

### หมักดอง



ชาวล้านนาทำอาหารประเภทหมักดองไว้สำหรับใช้เป็นเครื่องปรุงรส และเป็นส่วนผสมของตำรับอาหาร เช่น ถั่วเน่าเมอะ ถั่วเน่าแซบ หรือถั่วเน่าแผ่น สำหรับใช้ในการปรุงรสแกงต่างๆ เช่น น้ำเงี้ยว หรือจ้อ เช่น จ้อผักกาด สำหรับทำน้ำพริก เช่น น้ำพริกถั่วเน่าเมอะ น้ำพริกถั่วเน่าแซบ หรือสำหรับเป็นกับข้าว เช่น น้ำถั่วเน่าเมอะมาห่อ

ใบตองแล้วนำมาย่างไฟ รับประทานกับข้าวเหนียว กับเครื่องเคียง เป็นพริกหนุ่ม ทำหน่อโอ้ โดยดองแล้วนำไปต้มให้สุก จิ้มด้วยน้ำพริกข่า เป็นต้น

### อู๋ก/ฮุ่ม



อู๋ก เป็นวิธีการทำอาหารของชาวล้านนาชนิดเดียวกับ "ฮุ่ม" คือเป็นการทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ค่อนข้างเหนียว เช่น เนื้อวัว เนื้อไก่ หรือเนื้อเค็มตากแห้ง (ที่เรียกว่า จิ้นแห้ง) หากใช้เนื้อไก่ จะเรียกว่า อู๋กไก่ หากใช้เนื้อวัว หรือเนื้อเค็มตากแห้ง จะเรียกว่า จิ้นฮุ่ม ซึ่งลักษณะของอาหารประเภทนี้ เนื้อจะเปื่อย และมีน้ำ

ขลุกขลิก ฮุ่ม เป็นการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ โดยหั่นเนื้อเป็นชิ้นโต ปรุงอย่างแกง แล้วเคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ ให้เนื้อนั้นเปื่อยนุ่มและเหลือน้ำแกงเพียงเล็กน้อย เช่น จิ้นฮุ่ม

### อ็อก



เป็นการปรุงอาหารโดยนำอาหารทอใบตอง นำใส่หม้อหรือกระทะ เติมน้ำลงไปเล็กน้อย หรือนำเอาอาหารพร้อมเครื่องปรุงใส่ในหม้อ เติมน้ำเล็กน้อย ยกตั้งไฟ นิยมทำกับอาหารที่สุกเร็ว เช่น ไข่ ปลา มะเขือยาว เรียกชื่ออาหารตามชนิดของส่วนผสม เช่น อ็อกปลา อ็อกไข่ (ไข่ปาม หรือปามไข่) อ็อกบ๋าเชื่อ (อ็อกมะเขือ)

### เคี้ยว



เครื่องปรุงรสอาหารของชาวล้านนา ที่ใช้วิธีเคี้ยว เช่น น้ำปู (อ่านว่า น้ำปู่) เป็นวิธีการที่นำปูมาโขลกให้ละเอียด คั้นเอาแต่น้ำ แล้วนำไปเคี้ยวบนไฟแรงๆ จนเหลือแต่น้ำปูในหม้อ 2 ใน 3 ส่วน แล้วจึงลดไฟให้อ่อนลง เติมเกลือ บางคนชอบเผ็ดก็โขลกพริกใส่ลงไปด้วย การเคี้ยวอีกอย่างหนึ่ง การเคี้ยวหัวน้ำเหมียง นำเอาน้ำเหมียงที่ได้จาก

เหมียงที่นิ่งแล้ว มาเคี้ยวเช่นเดียวกับน้ำปู หัวน้ำเหมียงใช้เป็นเครื่องปรุงในการทำน้ำเหมียง

### เจียว



เจียว (อ่านว่า เจี้ยว) เป็นวิธีการปรุงอาหารที่ใส่ น้ำ แล้วตั้งไฟให้เดือด ใส่กะปิ เกลือหรือน้ำปลา ปลาร้า กระเทียม หอมหัวเล็ก พริกสด ลงไปปรุงรส จากนั้นจึงใส่ผัก หรือไข่ขณะที่น้ำเดือด หรือจะปรุงรสที่หลังก็ได้ แต่งกลิ่นด้วยต้นหอม ผักชี หรือพริกไทย ถ้าชอบเผ็ด ก็ใส่พริกสด หรือพริก

สดเผาแกะเปลือก ใส่ลงไปทั้งเม็ด หรือจะใช้กินกับเจียวผักนั้น เจียวมีลักษณะคล้ายจ้อ แต่ไม่มีรสเปรี้ยว ปริมาณน้ำแกงน้อยกว่าจ้อ เช่น เจียวผักโขม เจียวไข่มดแดง เป็นต้น

### แกง



แกง (อ่านว่า แก้ง) เป็นอาหารประเภทน้ำ ที่มีปริมาณน้ำแกงอยู่ในระดับใกล้เคียงกับ ส่วนประกอบต่างๆ ในหม้อ มีวิธีการทำโดยใส่น้ำพอเดือด ใส่เครื่องปรุง แล้วใส่ส่วนประกอบหลักที่ต้องการแกงตามลำดับ บางสูตร นิยมคั่วเครื่องแกงกับน้ำมันเล็กน้อย จนเครื่องแกงและ

ส่วนผสมอื่น เช่น หมู ไก่ จนมีกลิ่นหอมก่อน จึงจะเติมน้ำลงไป และจึงใส่เครื่องปรุงอื่นๆ ตามไป เมื่อน้ำเดือด หรือเมื่อหมูหรือไก่ได้ที่แล้ว เครื่องปรุงหลัก ได้แก่ พริก หอมแดง กระเทียม ปลาร้า กะปิ ถ้าเป็นแกงที่มีเนื้อสัตว์ เป็นเครื่องปรุงด้วย จะใส่ตะไคร้ ขมิ้น เพื่อดับกลิ่นคาว เช่น แกงอ่อมไก่

### แอ็บ



เป็นการนำอาหารมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงก่อน ปรุงเสร็จแล้วนำมาห่อด้วยใบตอง นำไปปิ้ง หรือนึ่ง เช่น แอ็บปลา แอ็บกุ้ง แอ็บอีฮวก

## ใบความรู้ที่ 1.3

### อาหารพื้นบ้านน่ารู้

#### ประโยชน์ของอาหารพื้นบ้าน

1. ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต สร้างกล้ามเนื้อ สมอง กระดู ก ผิวหนัง เส้นผม หลอดเลือด และอวัยวะต่างๆ ของร่างกาย
2. ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกายไม่ว่าจะเดิน วิ่ง ทำงานหรือใช้ความคิด
3. ซ่อมแซมส่วนต่างๆ ที่สึกหรอของร่างกาย ส่วนต่างๆ ของร่างกายต้องทำงานอยู่เสมอ ทำให้เกิดการสึกหรอและเสื่อมสลายไป อาหารจะช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของอวัยวะต่างๆ ให้ทำงานได้ปกติ
4. ทำให้ส่วนต่างๆ ของร่างกายทำงานได้ตามปกติ อวัยวะต่างๆ ของร่างกายต้องการอาหารไปบำรุงให้เจริญเติบโตได้เต็มที่มีสภาพสมบูรณ์แข็งแรง เพื่อที่จะทำงานได้ตามหน้าที่ ถ้าร่างกายขาดอาหารอวัยวะบางส่วนจะไม่สามารถทำงานได้ตามปกติหรือเกิดโรคได้เช่นโรคคอกพอก เป็นต้น

#### คุณค่าของอาหารพื้นเมือง

มนุษย์ยุคก่อนประวัติศาสตร์ได้ใช้ใบไม้ ใบหญ้า ดอกผล รากเหง้าของต้นไม้ มาเป็นอาหาร และเมื่อต้องการเพิ่มรสชาติก็ใช้ยอดใบผลของพืชต่างๆ นำมาผสมปรุงแต่งให้มีรสชาติที่อร่อยเมื่อได้บริโภคแล้วสุขภาพร่างกายแข็งแรง ระบบขับถ่ายดี รักษาการเจ็บป่วยได้ ทำให้เกิดต้นตำรับของอาหารพื้นบ้านไทยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

อาหารพื้นเมืองหรืออาหารพื้นบ้านไทยไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทย ในแต่ละท้องถิ่นที่รังสรรค์ปรุงแต่งให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นบ้านไทยเป็นอาหารที่ได้สมดุลทางโภชนาการ ผสมผสานลงตัว ระหว่างชนิดและปริมาณของอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะมีข้าวเป็นอาหารหลักอาจจะเป็นข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวแล้วแต่ท้องถิ่น และมักเป็นข้าวซ้อมมือซึ่งอุดมไปด้วยวิตามินที่สำคัญ การปรุงอาหารจะเป็นการต้ม แกง ยำ ตำ มีการปรุงที่เรียบง่าย ไม่พิถีพิถัน ใช้เวลาไม่มาก ใช้น้ำมันในการปรุงอาหารน้อย มีการใช้เนื้อสัตว์ไม่มาก แหล่งโปรตีนได้จากปลา ไก่ ไข่ หมูและสัตว์อื่นๆ บางชนิดในท้องถิ่น เครื่องปรุงล้วนเป็นสมุนไพรที่ได้จากธรรมชาติ และที่สำคัญไม่ว่าจะเป็นอาหารพื้นบ้านนานาชนิดที่หาได้ นำมาปรุงเป็นอาหารหรือนำมาแปรรูปเป็นเครื่องจิ้มกับอาหารประเภทน้ำพริกหรือหลนต่างๆ ส่วนความพึงพอใจในรสชาติหรือความอร่อยของอาหารไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว จะเห็นได้ว่า "อาหารพื้นเมืองของไทยเป็นอาหารที่มีไขมันต่ำแต่มีเส้นใยสูง มีคุณค่าทางโภชนาการทั้ง วิตามิน แร่ธาตุ เอนไซม์ กรด

ไขมัน มีความปลอดภัยจากสารเคมีและยังให้สรรพคุณทางสมุนไพรที่วิเศษซึ่งหาได้ยากจากอาหารประเภทอื่นๆ ในขณะที่เดียวกันยังเป็นการส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีของคนในครอบครัวที่ได้มีโอกาสพูดคุยกันระหว่างมื้ออาหาร ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์และพัฒนาให้อาหารไทยอยู่คู่บ้านคู่เมืองของคนไทยตลอดไป

อาหารพื้นเมืองของไทย มีมากมายหลายชนิดและรสชาติที่หลากหลาย ซึ่งแต่ละชนิดมีความแตกต่างกันตามวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ หรือได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมการกินของประเทศเพื่อนบ้าน อาหารพื้นเมืองของไทยสามารถจำแนกออกได้เป็น 4 ภาค คือ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ แต่เนื่องจากอาหารพื้นเมืองมีเป็นจำนวนมาก จึงนำเสนอเฉพาะอาหารที่เป็นที่นิยมของแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ ดังข้อมูลข้างต้น



## ใบงานที่ 1.1 อาหารพื้นบ้านน่ารู้

1. อาหารพื้นบ้าน หมายถึง

2. จากภาพให้นักเรียนบอกชื่ออาหาร และประเภทของอาหาร พร้อมเขียนอธิบายลักษณะเด่นของอาหาร

2.1



ชื่ออาหาร.....

ลักษณะของอาหาร.....

2.2



ชื่ออาหาร.....

ลักษณะของอาหาร.....

2.3



ชื่ออาหาร.....

ลักษณะของอาหาร.....

2.4



ชื่ออาหาร.....

ลักษณะของอาหาร.....

3. ให้นักเรียนบอกประโยชน์ของอาหารพื้นบ้าน พร้อมบอกการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านให้คง  
อยู่ในชุมชน อย่างละ 3 ข้อ

ประโยชน์ของอาหารพื้นบ้าน

1.

.....

2.

.....

3.

.....

วิธีการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน

1.

.....

2.

.....

3.

.....



1137680501

## เฉลยใบงานที่ 1.1

### อาหารพื้นบ้านน่ารู้

1. อาหารพื้นบ้าน หมายถึงอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นด้วยวิธีง่ายๆ โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานต่อกันมา

2. จากภาพให้นักเรียนบอกชื่ออาหาร และประเภทของอาหาร พร้อมเขียนอธิบายลักษณะเด่นของอาหาร

2.1 ชื่ออาหาร.....น้ำพริกอ่อง.....

ลักษณะของอาหาร.....มีส่วนประกอบหลัก คือ พริก เกลือ หอม กระเทียม วิธีการปรุงจะนำส่วนผสมทั้งหมดมาโขลกรวมกันในครก.....

2.2 ชื่ออาหาร.....ห่อหนึ่งไก่.....

ลักษณะของอาหาร.....เป็นการทำให้สุกด้วยไอน้ำร้อนในไห หรือที่สำหรับการนึ่ง มี 2 ลักษณะ คือ การนึ่งโดยตรง และจะห่อด้วยใบตองก่อนนึ่ง.....

2.3 ชื่ออาหาร.....น้ำเงี้ยวหรือขนมจีนน้ำเงี้ยว.....

ลักษณะของอาหาร.....เป็นอาหารประเภทน้ำ ที่มีปริมาณน้ำแกงอยู่ในระดับใกล้เคียงกับส่วนประกอบต่างๆ ในหม้อ มีวิธีการทำ โดยใส่น้ำ พอเดือด ใส่เครื่องปรุง แล้วใส่ส่วนประกอบหลักที่ต้องการแกงตามลำดับ.....

2.4 ชื่ออาหาร.....ลาบหมูคั่ว.....

ลักษณะของอาหาร.....การผัดเป็นวิธีการปรุงอาหารที่ใช้น้ำมันปริมาณเล็กน้อย แล้วใส่เครื่องปรุงลงไปผัด หรือคั่วแบบไม่ใส่น้ำมัน.....

3. ให้นักเรียนบอกประโยชน์ของอาหารพื้นบ้าน พร้อมบอกการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านให้มั่นคงอยู่ในชุมชน อย่างละ 3 ข้อ

ประโยชน์ของอาหารพื้นบ้าน

1. ....ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของครูผู้สอน.....

.....

2. ....

.....

3. ....

.....

วิธีการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน

1. ....ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของครูผู้สอน.....  
.....
2. ....  
.....
3. ....  
.....



## แบบทดสอบก่อน-หลังเรียน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรื่องความรู้พื้นฐานเรื่องอาหารพื้นบ้าน

จำนวน 10 ข้อ

ให้นักเรียนเลือกกากบาท X คำตอบที่ถูกต้องที่สุด

1. อาหารหมายถึงข้อใด
  - ก. สิ่งที่มีบริโภคเข้าสู่ร่างกาย
  - ข. สิ่งที่มีบริโภคแล้วทำให้อิ่ม
  - ค. สิ่งที่มีบริโภคแล้วไม่ขัดขวางต่อระบบการย่อย
  - ง. สิ่งที่มีบริโภคแล้วไม่มีพิษแต่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และช่วยให้กระบวนการต่างๆ ภายในร่างกายดำเนินไปอย่างปกติ
2. อาหารพื้นเมือง หมายถึงข้อใด
  - ก. อาหารที่ร่างกายต้องการ เพื่อช่วยในซ่อมแซมอวัยวะที่สึกหรอ
  - ข. อาหารที่มีบริโภคในชีวิตประจำวัน โดยอาศัยเครื่องปรุงที่นำมาจากแหล่งต่างๆ ในท้องถิ่น
  - ค. อาหารที่ร่างกายรับเข้าไปแล้วเกิดประโยชน์ต่อร่างกาย
  - ง. อาหารในทั้ง 4 ภาคของประเทศไทย
3. ลักษณะอาหารพื้นบ้านภาคเหนือจะมีรสชาติอย่างไรเป็นหลัก
  - ก. รสเผ็ด จัดจ้าน
  - ข. รสเค็ม เผ็ด มีเครื่องเทศ
  - ค. รสจืด ไม่นิยมใส่น้ำตาล
  - ง. รสเปรี้ยว ส่วนมากนิยมใช้น้ำมันในการประกอบอาหาร
4. ข้อใดคือเครื่องปรุงอาหารที่เป็นลักษณะเฉพาะของภาคเหนือ
  - ก. ปลาร้า
  - ข. น้ำบูดู
  - ค. น้ำปู
  - ง. กะปิ
5. ข้อใดคืออาหารสำหรับภาคเหนือ
  - ก. ข้าวเหนียว ปลาสลิดทอด ผักดองสามรส
  - ข. ข้าวเหนียว น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู
  - ค. ข้าวเหนียว ลาบเป็ด น้ำพริกปลาช่อน
  - ง. ข้าวเหนียว ยำทะเลรวมมิตร ผักสด
6. ภาชนะที่ทำด้วยไม้รูปทรงกลมใช้วางอาหารแล้วจัดเป็นสำรับของภาคเหนือคือข้อใด
  - ก. ชั้นโตก
  - ข. ถาด
  - ค. พาน
  - ง. ชาม
7. ทำจากถั่วเหลืองต้มเปื่อยหมักประมาณ 3 วัน แล้วโขลกให้ละเอียดทำเป็นแผ่นกลมนำไปตากแดดให้แห้งเมื่อจะรับประทานต้องนำไปย่างไฟคือข้อใด
  - ก. เต้าฮู้แผ่น
  - ข. ถั่วเน่าแผ่น
  - ค. ถั่วเน่าเมอะ
  - ง. ข้าวเกรียบ

8. ข้อใดเป็นขนมไทยของภาคเหนือ
  - ก. ข้าวเหนียวมูน ขนมเผือก
  - ข. กระจยาสารท ข้าวต้มมัด
  - ค. ขนมเทียน ขนมปาด
  - ง. ลอดช่อง ข้าวเหนียวมูน
9. ข้อใดคืออาหารพื้นบ้านของจังหวัดน่านทั้งหมด
  - ก. ส่ามะเขือ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกน้ำปู
  - ข. แกงฮังเล แกงขนุน แกงมัสมั่น
  - ค. ไก่ยี่ แกงหน่อไม้ แกงใบเผือก
  - ง. ข้าวหลาม ต้มข่าไก่ ไก่ยี่
10. ข้อใดเป็นวิธีการช่วยอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านที่ถูกต้องที่สุด
  - ก. การเลือกกินเฉพาะอาหารพื้นบ้านของตนเองเท่านั้น
  - ข. เรียนรู้การประกอบอาหารพื้นบ้านจากคนในครอบครัว
  - ค. ทำอาหารจำหน่ายให้คนในชุมชน
  - ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา

เฉลย แบบทดสอบก่อน-หลังเรียน  
เรื่องอาหารพื้นบ้านน้ำรัฐ

ข้อ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
เฉลย	ง	ข	ค	ค	ข	ก	ข	ค	ค	ข



แบบประเมินการนำเสนอผลงาน  
 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้พื้นฐานเรื่องอาหารพื้นบ้าน  
 ชื่อกลุ่ม.....

ชื่อกลุ่ม	หัวข้อการพิจารณา/พฤติกรรม					รวมคะแนน (20)
	เนื้อหา (5)	การนำเสนอ (5)	การใช้ภาษา (5)	การตอบคำถาม (5)	การมีส่วนร่วมของสมาชิก (5)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่...../...../.....

## เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
18 - 20	4 หมายถึง ระดับดีมาก
14 - 17	3 หมายถึง ระดับดี
10 - 13	2 หมายถึง ระดับพอใช้
ต่ำกว่า 10	1 หมายถึง ระดับปรับปรุง

## เกณฑ์การประเมิน การนำเสนอผลงาน

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. ด้านเนื้อหา	เนื้อหาครบถ้วน สมบูรณ์ มีความถูกต้อง ตรงตามจุดประสงค์ มีความต่อเนื่อง และมีการค้นคว้าเพิ่มเติม	เนื้อหาครบถ้วน สมบูรณ์ มีความถูกต้อง ตรงตามจุดประสงค์ มีความต่อเนื่อง ขาดการค้นคว้าเพิ่มเติม	เนื้อหาครบถ้วน มีความถูกต้อง ตรงตามจุดประสงค์ ขาดความต่อเนื่อง และการค้นคว้าเพิ่มเติม	เนื้อหาครบถ้วน มีความถูกต้อง ตรงตามจุดประสงค์บางข้อ ขาดความต่อเนื่องและการค้นคว้าเพิ่มเติม
2. ด้านการนำเสนอ	มีการนำเข้าสู่เนื้อหา การนำเสนอ สอดคล้องกับเนื้อหา มีการสร้างบรรยากาศให้ผู้ฟัง เกิดความสนใจ ผู้นำเสนอมีความมั่นใจ	มีการนำเข้าสู่เนื้อหา การนำเสนอ สอดคล้องกับเนื้อหา มีการสร้างบรรยากาศให้ผู้ฟัง เกิดความสนใจ ผู้นำเสนอขาดความมั่นใจ	มีการนำเข้าสู่เนื้อหา การนำเสนอ สอดคล้องกับเนื้อหา ขาดการสร้างบรรยากาศให้ผู้ฟัง บรรยากาศให้ผู้ฟัง เกิดความสนใจ และผู้นำเสนอขาดความมั่นใจ	การนำเสนอ สอดคล้องกับเนื้อหา ขาดการนำเข้าสู่เนื้อหา และการสร้างบรรยากาศให้ผู้ฟัง ผู้นำเสนอขาดความมั่นใจ

3. ด้านการใช้ภาษา	ออกเสียงถูกต้องตามอักขรวิธี เสียงดังชัดเจน ใช้ภาษาเหมาะสม พุดกระชับได้ใจความ เข้าใจได้ง่าย	ออกเสียงถูกต้องตามอักขรวิธี เสียงดังชัดเจน ใช้ภาษาเหมาะสม ขาดความกระชับ	ออกเสียงถูกต้องตามอักขรวิธี เสียงเบาไม่ชัดเจน ใช้ภาษาเหมาะสม ขาดความกระชับ	ออกเสียงถูกต้องตามอักขรวิธี เสียงเบาไม่ชัดเจน ใช้ภาษาเหมาะสมพอใช้ ขาดความกระชับ
4. ด้านการตอบคำถาม	ตอบคำถามได้ถูกต้องแม่นยำ สามารถยกตัวอย่างหรือมีแหล่งอ้างอิง ใช้เวลาตามกำหนด	ตอบคำถามได้ถูกต้อง สามารถยกตัวอย่างหรือมีแหล่งอ้างอิง ใช้เวลาตามกำหนด	ตอบคำถามได้ถูกต้องบางส่วน สามารถยกตัวอย่างหรือมีแหล่งอ้างอิง ใช้เวลาตามกำหนด	ตอบคำถามได้ถูกต้องบางส่วน ขาดการยกตัวอย่างและใช้เวลาเกินกว่าที่กำหนด
5. ด้านการมีส่วนร่วมของสมาชิก	สมาชิกทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอ แสดงความคิดเห็น และตอบคำถาม	สมาชิกส่วนใหญ่มีส่วนร่วมในการนำเสนอ แสดงความคิดเห็น และตอบคำถาม	สมาชิกบางคนเท่านั้นที่มีส่วนร่วมในการนำเสนอ แสดงความคิดเห็น และตอบคำถาม	สมาชิกเพียงคนเดียวนำเสนอ แสดงความคิดเห็น และตอบคำถาม

### แบบสังเกตพฤติกรรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ชื่อกลุ่ม.....

ที่	รายการประเมิน	คะแนน			ข้อเสนอแนะ
		3	2	1	
1	มีวินัย รับผิดชอบ				
	1.1 มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย				
	1.2 ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับของชั้นเรียน				
	1.3 มีความตรงต่อเวลาในการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ				
2	มีความมุ่งมั่นในการทำงาน				
	2.1 มีความตั้งใจและพยายามในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย				
	2.2 มีความอดทนและไม่ท้อแท้ต่ออุปสรรคเพื่อให้งานสำเร็จ				
	2.3 ไม่พูดคุยหยอกล้อ หรือเล่นกันในขณะทำงาน				
3	มีความใฝ่รู้				
	3.1 รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และนำไปปฏิบัติได้				
	3.2 รู้จักจัดสรรเวลาให้เหมาะสม				
	3.3 เชื่อฟังและปฏิบัติตามคำสั่ง				
	3.4 ตั้งใจเรียน ร่วมแสดงความคิดเห็น และตอบคำถาม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่...../...../.....

## เกณฑ์การให้คะแนน

ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ	ให้ 3 คะแนน
ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบ่อยครั้ง	ให้ 2 คะแนน
ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง	ให้ 1 คะแนน

## เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
21 - 30	ดี
11 - 20	พอใช้
ต่ำกว่า 10	ปรับปรุง



## แผนการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

### แผนที่ 4 การทำแกงส้มเมือง



หน่วยการเรียนรู้ที่ 3  
การประกอบอาหารพื้นเมืองน่าน 1

ผังมโนทัศน์เป้าหมายการเรียนรู้

เวลา 3 ชั่วโมง



#### แผนจัดการเรียนรู้ที่ 4

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การประกอบอาหารพื้นเมืองน่าน 1 ชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

เรื่อง แกงส้มพื้นเมือง

เวลา 3 ชั่วโมง

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

#### ผลการเรียนรู้

บอกวัตถุดิบท้องถิ่นที่ใช้ในการทำแกงส้มเมืองได้ บอกเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำแกงส้มเมืองได้ และสามารถลงมือปฏิบัติทำแกงส้มเมืองตามขั้นตอนได้ถูกต้อง

#### สาระสำคัญ

แกงส้ม เป็นอาหารไทย ประเภทแกงที่มีรสเปรี้ยว โดยเป็นแกงที่ใส่เนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่เป็นปลาหรือกุ้ง ผักที่ใช้อาจเป็นผักบุ้ง มะละกอ หัวไชเท้า กะหล่ำดอก ดอกแค หรือไข่เจียวชะอม ใช้ น้ำพริกแกงส้มละลายน้ำ ต้มให้เดือด ใส่ผักและเนื้อสัตว์ ปรงรสด้วยน้ำส้มมะขาม น้ำตาลปีบ เกลือ มีรสชาติเผ็ด หวาน เค็ม เปรี้ยว

#### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนมีความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำแกงส้มเมืองได้
2. นักเรียนสามารถบอกขั้นตอนในการทำแกงส้มเมืองได้ (K)
3. นักเรียนสามารถเตรียมวัตถุดิบและลงมือปฏิบัติทำแกงส้มเมืองตามขั้นตอนได้ถูกต้อง (P)
4. นักเรียนมีวินัยมีความรับผิดชอบ และใฝ่เรียนรู้(A)

#### สาระการเรียนรู้

1. วัตถุดิบในการทำแกงส้มเมือง
2. วัสดุอุปกรณ์ในการทำแกงส้มเมือง
3. คุณค่าทางโภชนาการของแกงส้มเมือง

#### สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการสื่อสาร
2. ความสามารถในการคิด

- 2.1 ทักษะการวิเคราะห์
- 2.2 ทักษะปฏิบัติงาน
- 2.3 ทักษะการนำความรู้ไปใช้

### คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. มีวินัย
2. มีความรับผิดชอบ
3. ใฝ่เรียนรู้

### กระบวนการจัดการเรียนรู้

ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ

1. ชี้แจงสาระการเรียนรู้ และจุดประสงค์การเรียนรู้ เรื่อง การทำแกงส้มเมือง ให้นักเรียนทุกคนทราบ เพื่อให้ นักเรียนเข้าใจในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
2. ครูนำแกงส้มเมือง ให้นักเรียนชิม เพื่อให้ นักเรียนรู้รสชาติ และลักษณะของแกงส้มเมือง
3. ครูให้นักเรียนวิเคราะห์ว่า จากการชิมแกงส้มเมือง นักเรียนคิดว่าแกงส้มเมืองมีส่วนประกอบอะไรบ้าง

4. นักเรียนและครู ร่วมกันสรุปคำตอบดังนี้ แกงส้ม เป็นอาหารไทย ประเภทแกงที่มีรสเปรี้ยว โดยเป็นแกงที่ใส่เนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่เป็นปลาหรือกุ้ง ผักที่ใช้ อาจเป็นผักบุ้ง มะละกอ หัวไชเท้า กะหล่ำดอก ดอกแค หรือไข่เจียวชะอม ใช้น้ำพริกแกงส้มละลายน้ำ ต้มให้เดือด ใส่ผักและเนื้อสัตว์ปรุงรสเพื่อให้รสชาติอร่อย ก่อนรับประทาน

ขั้นที่ 2 สืบค้นค้นหา

1. ให้แบ่งนักเรียนออกเป็น 3 กลุ่ม กลุ่มละ 6-8 คน คละกันตามความสามารถ คือ เก่งปานกลางค่อนข้างเก่ง ปานกลางค่อนข้างอ่อน และอ่อน แล้วให้แต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาความรู้ เรื่อง การทำแกงส้มเมือง จากใบความรู้ และชมวิดีโอที่ศึกรการทำแกงส้มเมือง “แกงส้มปลาหลิมา (ปลาช่อน) สูตรคนเหนือทำ by วิถีคนเมืองเหนือ”(https://www.youtube.com/watch?v=HedDH0eDacw)

ขั้นที่ 3 อธิบายความรู้

1. นักเรียนส่งตัวแทนกลุ่มมารับใบงาน เรื่องการทำแกงส้มเมือง แล้วร่วมกันศึกษาเอกสารเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำงาน และลงมือปฏิบัติตามเอกสาร
2. ขณะที่นักเรียนปฏิบัติงาน ครูคอยสังเกตพฤติกรรมให้คำแนะนำปรึกษา
3. นักเรียนร่วมกันสรุปผลจากการศึกษาค้นคว้าจากเอกสารประกอบการเรียนการสอนเรื่อง การทำแกงส้มเมือง และแบ่งความรับผิดชอบในการทำแกงส้มเมือง

4. นักเรียนฝึกปฏิบัติทำแกงส้มเมืองตามขั้นตอนในใบงาน ขณะนักเรียนปฏิบัติครูคอยดูแล  
แนะนำ และอำนวยความสะดวกให้การปฏิบัติเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

5. เมื่อจัดประกอบอาหารแกงส้มเมืองเสร็จแล้ว แต่ละกลุ่มช่วยกันล้างและจัดเก็บวัสดุ  
อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่นำมาปฏิบัติให้เรียบร้อย

ขั้นที่ 4 ขยายความเข้าใจ

1. ตัวแทนนักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอผลงานแกงส้มเมืองของตนเอง แสดงความคิดเห็น  
เกี่ยวกับผลงาน ปัญหาและวิธีแก้ปัญหาของกลุ่มตนเอง

2. นักเรียนแต่ละกลุ่มแลกเปลี่ยนกันชิมเพื่อเปรียบเทียบรสชาติ และร่วมกันแสดง  
ความคิดเห็นเกี่ยวกับผลงานของแต่ละกลุ่ม

3. นักเรียนสรุปความรู้ที่ได้รับในใบกิจกรรมที่ 3.1 ส่งครู

4. นักเรียนและครู ร่วมกันสรุปถึงความเป็นมาของแกงส้ม การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้  
ในการประกอบอาหาร แกงส้มเมือง คุณค่าทางโภชนาการของแกงส้มเมือง และการนำไปใช้ใน  
ชีวิตประจำวัน

ขั้นที่ 5 ตรวจสอบผล

1. ครูตรวจใบงาน ชิ้นงานและแบบทดสอบของนักเรียน และแจ้งผลการทดสอบให้นักเรียน  
ทราบ

ครูมอบหมายงานล่วงหน้าให้นักเรียนแต่ละกลุ่มไปศึกษาหาความรู้ จากผู้รู้ ผู้ปกครอง อินเทอร์เน็ต  
เกี่ยวกับการประกอบอาหารแกงแคพื้นเมือง พร้อมทั้งวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการฝึก  
ปฏิบัติงานการประกอบอาหาร ในช่วงเวลาต่อไป

### สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. ห้องครัวปฏิบัติงาน
2. ใบความรู้ที่ 4.1 เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแกงส้มเมือง
3. ใบงานที่ 4.1 เรื่อง การทำแกงส้มเมือง
4. ใบกิจกรรมที่ 4.1 บันทึกความรู้จากการปฏิบัติกิจกรรม
5. ใบเฉลยกิจกรรมที่ 4.1 บันทึกความรู้จากการปฏิบัติกิจกรรม
6. วัสดุ-วัตถุดิบ ในการทำแกงส้มเมือง ตามใบงานที่ 4.1 เรื่อง การทำแกงส้มเมือง
7. เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำแกงส้มเมือง ตามใบงานที่ 4.1 เรื่อง การทำแกงส้มเมือง
8. ตัวอย่างอาหาร แกงส้มเมือง

9. วิดีทัศน์การทำแกงส้มเมือง “แกงส้มปลาหลิม (ปลาช่อน) สูตรคนเหนือทำ by วิถีคนเมืองเหนือ” (<https://www.youtube.com/watch?v=HedDH0eDacw>)

### การวัดผลและการประเมินผล

สิ่งที่ต้องการวัด	วิธีวัด	เครื่องมือที่ใช้วัด	เกณฑ์การประเมิน
1. นักเรียนมีความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำแกงส้มเมืองได้ (K)	ทดสอบ	ใบกิจกรรมที่ 4.1	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์
2. นักเรียนสามารถบอกขั้นตอนในการทำแกงส้มเมืองได้ (K)	ทดสอบ	ใบกิจกรรมที่ 4.1	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์
3. นักเรียนสามารถเตรียมวัตถุดิบ และลงมือปฏิบัติทำแกงส้มเมืองตามขั้นตอนได้ถูกต้อง (P)	ประเมินทักษะการปฏิบัติงาน	แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์
4. นักเรียนมีวินัยมีความรับผิดชอบ และใฝ่เรียนรู้(A)	สังเกตพฤติกรรมการทำงาน	แบบประเมินพฤติกรรมการทำงาน	ได้ระดับคุณภาพ 2 ขึ้นไป

## ใบความรู้ที่ 4.1

### เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแกงส้มเมือง

#### ความเป็นมา

แกงส้ม เป็นอาหารไทย ประเภทแกงที่มีรสเปรี้ยว โดยเป็นแกงที่ใส่เนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่เป็นปลาหรือกุ้ง ผักที่ใช้อาจเป็นผักบุ้ง มะละกอ หัวไชเท้า กะหล่ำดอก ดอกแค หรือไข่เจียวชะอม ใช้ น้ำพริกแกงส้มละลายน้ำ ต้มให้เดือด ใส่ผักและเนื้อสัตว์ ปรงรสด้วยน้ำส้มมะขาม น้ำตาลปีบ เกลือ มีรสชาติเผ็ด หวาน เค็ม เปรี้ยว

น้ำพริกแกงส้มมี 2 แบบ คือ

1. แบบพริกแห้ง ใส่พริกแห้ง เกลือ หอมแดง กะปิ
2. แบบพริกสด ใส่พริกสดแทนพริกแห้ง

เครื่องปรุงที่ใช้ปรุงรสเปรี้ยวในแกงส้มมีหลายชนิด เช่น ยอดชะมวง ลูกเกดคั้น มะขุม มะม่วงอ่อน มะขามเปียก มะขามสด หน่อไม้ดองเปรี้ยว หัวมะพร้าวดองเปรี้ยว ส้มแขก ตะลิงปลิง มังคุดแก่ที่ผิวยังเป็นสายเลือด แต่งกวาสูกแก่หรือแต่งเปรี้ยว ซึ่งเป็นแต่งกวาที่ปล่อยให้สุกเหลืองคาตัน นำมาฝานใส่แกง ทำให้มีรสเปรี้ยวได้

จังหวัดน่านมีแกงส้มที่เป็นเอกลักษณ์เรียกแกงส้มเมือง เป็นแกงรสเปรี้ยว รสเปรี้ยวนี้มาจากน้ำมะกรูด และใบส้มป่อย เป็นแกงปลาใส่ผักต่างๆ เช่น ชะอม ยอดมัน มะเขือเทศ ตูนหรือคูน แต่งกลิ่นให้หอมด้วยใบแมงลัก น้ำแกงมีสีเหลืองเพราะใส่ขมิ้น น้ำพริกประกอบด้วยรากผักชี เกลือ ตะไคร้ ขมิ้น พริกชี้ฟ้า หอม กระเทียมและกะปิ

#### คุณค่าทางอาหาร

"แกงส้ม"เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ถือว่าเป็นอาหารที่มีไขมันต่ำแต่ก็มีคุณค่าทางสารอาหารครบถ้วน โปรตีนจากปลา คาร์โบไฮเดรต และวิตามิน เพราะประกอบไปด้วยผักหลายชนิด กล่าวคือ มีทั้งกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายหลายชนิด มีแคลเซียมช่วยบำรุงกระดูก วิตามินซีช่วยดูดซึมธาตุเหล็ก ซึ่งมีหน้าที่บำรุงเลือด วิตามินเอ บำรุงสายตา วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 มีเส้นใยและกากใยช่วยย่อยอาหารและทำให้กระบวนการเผาผลาญสารอาหารในร่างกายเป็นไปได้ด้วยดี ทั้งยังช่วยลดคลอเลสเตอรอลในเส้นเลือดและยังสามารถป้องกันโรคความดันโลหิตสูงอีกด้วย



## ใบงานที่ 4.1

### เรื่อง การทำแกงส้มเมือง

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มศึกษาและฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารการทำแกงส้มเมืองปลาช่อนตามขั้นตอนดังนี้



#### ส่วนผสม

1. ปลาช่อน	150	กรัม
2. มะเขือเทศลูกเล็ก	4	ลูก
3. มะนาว	1-2	ลูก
4. ต้นหอมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
5. ผักชีซอย	2	ช้อนโต๊ะ
6. ก๋วยเตี๋ยว (ใบแมงลัก)	1	ถ้วยตวง
7. ใบส้มป่อย	1	ถ้วยตวง (มัด)
8. ผักบุ้ง	1	ถ้วยตวง
9. น้ำ	4 ¼	ถ้วยตวง

### เครื่องแกง

1. พริกแดง	5	เม็ด
2. กระเทียม	10	กลีบ
3. ขมิ้น	1	ซัอนโต้ะ
4. รากผักชี	4	ราก
5. หอมแดง	4	หัว
6. กะปิแกง	1 ¼	ซัอนโต้ะ
7. ตะไคร้	1	หัว
8. เกลือ	2	ซัอนโต้ะ

### วัสดุอุปกรณ์

1. หม้อ
2. กระทะ
3. มีด
4. เขียง
5. ชาม
6. ครก
7. ถ้วย
8. จาน
9. ซัอน
10. ถาด
11. ทัพพี
12. เตา



1137680501

## ขั้นตอนการทำ



1. นำเครื่องแกงที่เตรียมไว้ โขลกรวมกันให้ละเอียด 2. ต้มน้ำ พอเดือด ละลายเครื่องแกงในน้ำเดือด



3. รอน้ำแกงเดือด ใส่ปลาช่อน 4. ตั้งทิ้งไว้ 3 นาที ใส่ผักผักบุ้ง มะเขือเทศ  
ใบสั้มป่อย  
(ไม่ควรคนมาก เพราะจะทำให้เนื้อปลาเละ)



5. พอผักสุก เติมมะนาว คนให้ทั่ว ปิดไฟ  
เติมใบแมงลัก ต้นหอมซอย ผักชีซอย

**ใบกิจกรรมที่ 4.1**  
**บันทึกความรู้จากการปฏิบัติกิจกรรม**

ชื่อ-สกุล.....เลขที่.....กลุ่มที่.....

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนศึกษาขั้นตอนการทำแกงส้มเมือง ตามใบงานที่ 3.1 แล้วบันทึกผลการเรียนรู้ดังนี้

1. วัตถุดิบหลักที่เป็นโปรตีนในการทำแกงส้มเมืองคือ.....นอกจากวัตถุดิบ  
นี้แล้ว นักเรียนสามารถใช้วัตถุดิบใดแทนได้ (ยกตัวอย่างมา 5 ชนิด)

.....

2. เครื่องแกงส้มที่ใช้ทำแกงส้มเมือง มีส่วนผสมดังนี้ คือ

1) ..... 2) ..... 3) .....

4) ..... 5) ..... 6) .....

7) ..... 8) ..... 9) .....

3. ขั้นตอนการทำแกงส้มเมือง มีดังนี้

1.....

.....

2.....

.....

3.....

.....

4.....

.....

.....

4. ให้นักเรียนบอกวิธีการเลือกใช้วัสดุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำแกงส้มเมือง

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**เฉลย ใบกิจกรรมที่ 4.1**  
**บันทึกความรู้จากการปฏิบัติกิจกรรม**

ชื่อ-สกุล.....เลขที่.....กลุ่มที่.....

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนศึกษาขั้นตอนการทำแกงส้มเมือง ตามใบงานที่ 3.1 แล้วบันทึกผลการเรียนรู้ดังนี้

1. วัตถุดิบหลักที่เป็นโปรตีนในการทำแกงส้มเมืองคือ.....ปลาช่อน.....นอกจากวัตถุดิบนี้แล้ว นักเรียนสามารถใช้วัตถุดิบใดแทนได้ (ยกตัวอย่างมา 5ชนิด).. ปลานิล...ปลาบึก.....ปลาตูก.....ซีโครงหมู.....ปลาคัง.....

2. เครื่องแกงส้มที่ใช้ทำแกงส้มเมือง มีส่วนผสมดังนี้ คือ

- 1).....พริกแดง..... 2).....กระเทียม..... 3).....ขมิ้น.....  
4).....รากผักชี.....5).....หอมแดง..... 6).....กะปิแกง.....  
7).....ตะไคร้..... 8).....เกลือ.....

3. ขั้นตอนการทำแกงส้มเมือง มีดังนี้

1. นำเครื่องแกงที่เตรียมไว้ โขลกรวมกันให้ละเอียด  
2. ต้มน้ำ พอเดือด ละลายเครื่องแกงในน้ำเดือด  
3. รอน้ำแกงเดือด ใส่ปลาช่อน  
4. ตั้งทิ้งไว้ 3 นาที ใส่ผักผักบุ้ง มะเขือเทศ ใบส้มป่อย(ไม่ควรคนมาก เพราะจะทำให้เนื้อ

ปลาละลาย)

5. พอผักสุก เติมมะนาว คนให้ทั่ว ปิดไฟ เติมใบแมงลักต้นหอมซอย ผักชีซอย

4. ให้นักเรียนบอกวิธีการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำแกงส้มเมือง

.....ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของผู้สอน.....  
.....

**แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน**  
**อาหารพื้นบ้านเมืองน่าน การทำแกงส้มเมืองปลาช่อน กลุ่มที่.....**

สมาชิกภายในกลุ่ม

- 1)..... เลขที่..... 2)..... เลขที่.....  
 3)..... เลขที่..... 4)..... เลขที่.....  
 5)..... เลขที่..... 6)..... เลขที่.....

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับผลการปฏิบัติงาน			
		ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1	การวางแผนการปฏิบัติงาน				
2	การใช้วัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ				
3	กระบวนการปฏิบัติงาน				
4	คุณภาพงาน				
5	สรุปผลการปฏิบัติงาน				
	รวม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่...../...../.....

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

ช่วงคะแนน

18 - 20

14 - 17

10 - 13

ต่ำกว่า 10

ระดับคุณภาพ

4 หมายถึง ระดับดีมาก

3 หมายถึง ระดับดี

2 หมายถึง ระดับพอใช้

1 หมายถึง ระดับปรับปรุง

## เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. การวางแผนการปฏิบัติงาน	มีการวางแผน กำหนดเป้าหมาย วิธีการทำงาน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบร่วมกันในกลุ่มทุกคนมีความรับผิดชอบต่อกลุ่มทำงานจนสำเร็จเรียบร้อยทุกครั้ง ภายในเวลาที่กำหนด	มีการวางแผน กำหนดเป้าหมาย วิธีการทำงาน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบร่วมกันในกลุ่ม สมาชิกส่วนใหญ่มีความรับผิดชอบต่อกลุ่มทำงานจนสำเร็จ ภายในเวลาที่กำหนด	มีการวางแผน กำหนดเป้าหมาย แบ่งหน้าที่ไม่ชัดเจน สมาชิกส่วนใหญ่ขาดความรับผิดชอบต่อกลุ่ม ทำงานสำเร็จ แต่เกินเวลาที่กำหนด	ขาดการวางแผน การทำงาน ขาดการกำหนด วิธีการทำงาน สมาชิกขาดความรับผิดชอบ ผลงานไม่สำเร็จ
2. การใช้วัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงาน รวมทั้งวิธีการเก็บรักษา ทำความสะอาดได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ตามลักษณะของงาน	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการปฏิบัติงาน รวมทั้งวิธีการเก็บรักษา ทำความสะอาดได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมแต่ขาดความเป็นระเบียบ ในเรื่องการเก็บเล็กน้อย	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ รวมทั้งวิธีการเก็บรักษา ทำความสะอาดได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม แต่เลือกเครื่องมือ บางอย่างไม่เหมาะสม ต้องกำกับชี้แนะเป็นบางครั้ง	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ แต่ขาดความเข้าใจ ในการเก็บรักษา และทำความสะอาด จึงต้องกำกับชี้แนะทุกครั้ง

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
3. กระบวนการปฏิบัติงาน	ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามขั้นตอนและปฏิบัติได้อย่างต่อเนื่องเหมาะสมได้ด้วยตนเอง มีความมุ่งมั่นในการทำงานจนสำเร็จเรียบร้อยทันตามเวลา	ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามขั้นตอนและปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมได้ด้วยตนเอง แต่ขาดความต่อเนื่องทำงานเสร็จทันตามเวลา	ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ และปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมได้ด้วยตนเอง แต่ขาดความต่อเนื่อง มีการกำกับชี้แนะบางครั้ง ทำงานเสร็จทันตามเวลา	ไม่ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ ต้องอยู่ภายใต้การกำกับชี้แนะ ผลงานไม่เสร็จตามเวลาที่กำหนด
4. คุณภาพงาน	ผลงานมีคุณภาพ การเลือกวัสดุถูกต้องครบถ้วนรสชาติดีตามลักษณะของแกงส้มเมืองการจัดตกแต่งเหมาะสมสวยงามน่ารัก ประทาน	ผลงานมีคุณภาพ การเลือกวัสดุถูกต้องครบถ้วนรสชาติดีตามลักษณะของแกงส้มเมือง การจัดตกแต่งขาดความสวยงาม	ผลงานมีคุณภาพพอใช้ เลือกวัสดุได้ครบถ้วน แต่ขาดคุณภาพ มีรสชาติและลักษณะไม่เป็นไปตามที่กำหนด	ผลงานไม่มีคุณภาพ เลือกวัสดุไม่ครบถ้วน มีรสชาติและลักษณะไม่เป็นไปตามที่กำหนด
5. สรุปผลการปฏิบัติงาน	มีการตรวจสอบคุณภาพของผลงานร่วมกัน วิเคราะห์ข้อบกพร่องและวิธีแก้ไขปัญหามาปรับปรุงงานได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	มีการตรวจสอบคุณภาพของผลงานร่วมกัน วิเคราะห์ข้อบกพร่องและวิธีแก้ไขปัญหามาปรับปรุงงานได้มีข้อผิดพลาด	มีการตรวจสอบคุณภาพของผลงานร่วมกัน วิเคราะห์ข้อบกพร่อง แต่ขาดวิธีแก้ไขปัญหาและการปรับปรุงงาน	ขาดการตรวจสอบคุณภาพของผลงานและขาดการสรุปงานร่วมกัน จึงไม่สามารถแก้ปัญหาได้

### แบบสังเกตพฤติกรรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ชื่อกลุ่ม.....

ที่	รายการประเมิน	คะแนน			ข้อเสนอแนะ
		3	2	1	
1	มีวินัย				
	1.1 มีความตรงต่อเวลาในการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ				
	1.2 ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับของห้อง				
	1.3 ตั้งใจทำงานและร่วมกิจกรรมในห้องเรียน				
2	มีความใฝ่รู้				
	2.1 รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และนำไปปฏิบัติได้				
	2.2 รู้จักจัดสรรเวลาให้เหมาะสม				
	2.3 เชื่อฟังและปฏิบัติตามคำสั่ง				
	2.4 ร่วมแสดงความคิดเห็น และตอบคำถาม				
3	มีความรับผิดชอบ				
	4.1 มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย				
	4.2 รักษาความสะอาดในห้องเรียน/ห้องปฏิบัติกิจกรรม				
	4.3 มีความเสียสละ และมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมชั้นเรียน				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่...../...../.....

## เกณฑ์การให้คะแนน

ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ	ให้ 3	คะแนน
ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบ่อยครั้ง	ให้ 2	คะแนน
ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง	ให้ 1	คะแนน

## เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
21 - 30	ดี
11 - 20	พอใช้
ต่ำกว่า 10	ปรับปรุง



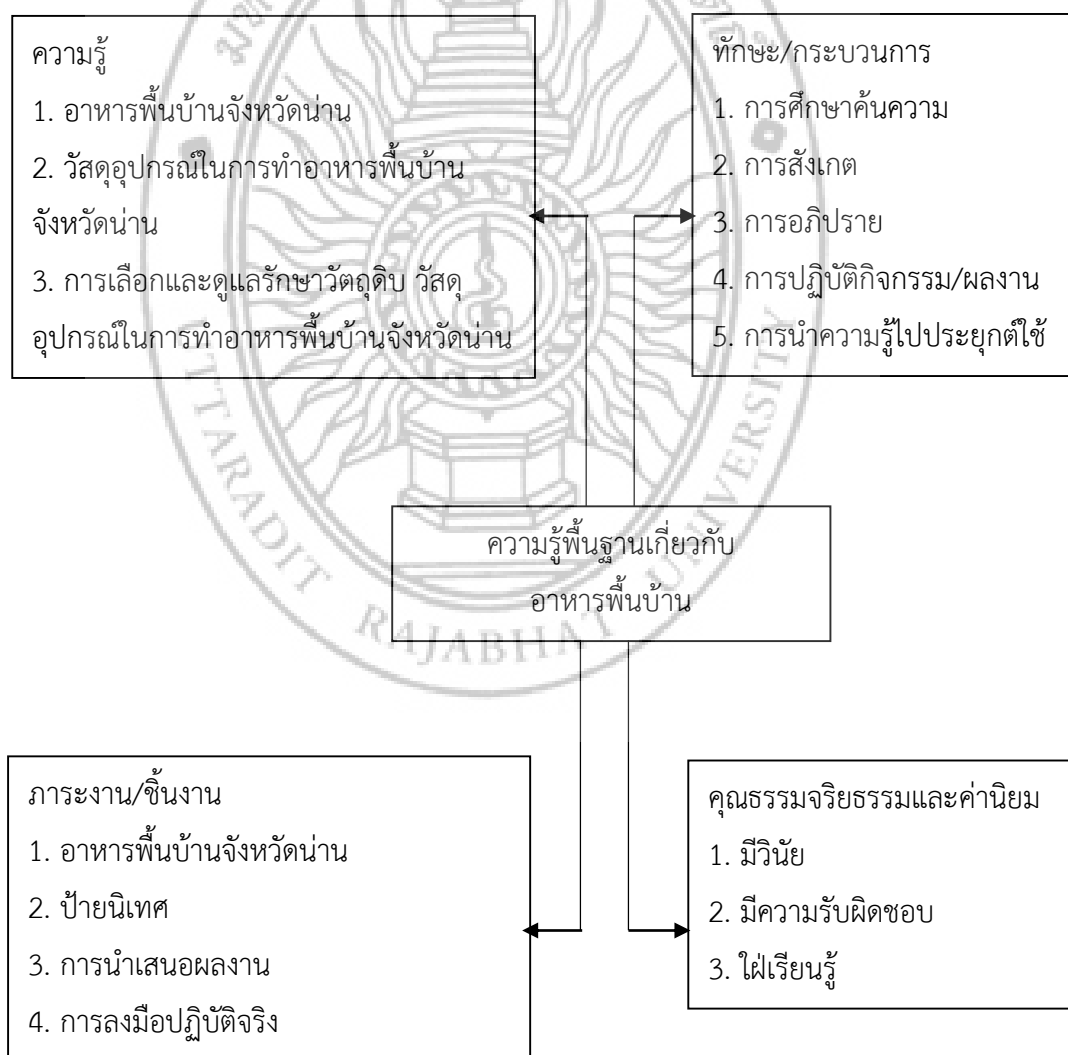
แผนการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่น  
เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน  
แผนที่ 8 การนำเสนอผลงาน

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4

การนำเสนอผลงาน

ผังมโนทัศน์เป้าหมายการเรียนรู้

เวลา 3 ชั่วโมง



## แผนจัดการเรียนรู้ที่ 8

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4

การนำเสนออาหารพื้นเมืองน่าน

ชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

เรื่อง อาหารพื้นเมืองน่าน

เวลา 3 ชั่วโมง

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## ผลการเรียนรู้

บอกชื่ออาหารพื้นเมืองจังหวัดน่านและวิธีการทำอาหารพื้นเมืองน่านได้ ใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการทำอาหารพื้นเมืองน่านได้ สามารถนำความรู้เรื่องอาหารพื้นเมืองไปเผยแพร่ได้อย่างถูกต้อง

## สาระสำคัญ

การนำเสนอผลงานของนักเรียนโดยนำความรู้เรื่องอาหารพื้นเมืองน่าน วัตถุบิในท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหารพื้นบ้าน วัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารพื้นเมืองน่าน ที่ได้เรียนรู้จากกิจกรรมที่ผ่านมา ทั้งด้านเนื้อหาความรู้ ด้านทักษะการปฏิบัติ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้และถ่ายทอดความรู้ที่มีให้แก่ชุมชน

## จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน (K)
2. นักเรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านได้ (K)
3. นักเรียนสามารถลงมือปฏิบัติทำอาหารพื้นเมืองน่านได้ (P)
4. นักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้ (P)
5. นักเรียนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีจิตสาธารณะ มีความรับผิดชอบ และอยู่อย่าง

พอเพียง (A)

## สาระการเรียนรู้

1. วัตถุบิในการทำอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน
2. วัสดุอุปกรณ์ในการทำอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน
3. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

### สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน

1. ความสามารถในการสื่อสาร
2. ความสามารถในการคิด
  - 2.1 ทักษะการวิเคราะห์
  - 2.2 ทักษะปฏิบัติงาน
  - 2.3 ทักษะการนำความรู้ไปใช้

### คุณลักษณะอันพึงประสงค์

1. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. มีจิตสาธารณะ
3. มีความรับผิดชอบ
4. อยู่อย่างพอเพียง

### กระบวนการจัดการเรียนรู้

#### ขั้นที่ 1 กระตุ้นความสนใจ

1. ครูชี้แจงสาระการเรียนรู้ และจุดประสงค์การเรียนรู้ เรื่อง การทำอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านให้นักเรียนทุกคนทราบ เพื่อให้ นักเรียนเข้าใจในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
2. ครูให้นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนอชื่ออาหารพื้นเมืองน่านที่ไปศึกษามา และให้นักเรียนแสดงเหตุผลที่เลือกอาหารชนิดนั้น ครูกล่าวชื่นชมที่นักเรียนได้ไปศึกษาข้อมูลและเตรียมวัสดุอุปกรณ์มา

#### ขั้นที่ 2 สืบค้นค้นหา

1. นักเรียนแต่ละกลุ่ม (กลุ่มเดิมที่แบ่งในครั้งที่แล้ว แผนการเรียนรู้ที่ 4) นำข้อมูลที่ได้ศึกษามาจัดทำป้ายนิเทศ เรื่องอาหารพื้นบ้านเมืองน่าน และนำเผยแพร่ให้คณะครูและนักเรียนภายในโรงเรียน
2. นักเรียนแต่ละกลุ่มเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ในการประกอบอาหารพื้นบ้านเมืองของตนเอง
3. ขณะนักเรียนปฏิบัติครูคอยดูแล แนะนำ และอำนวยความสะดวกให้การปฏิบัติเป็นไปด้วยความเรียบร้อย
4. เมื่อจัดประกอบอาหารเสร็จแล้ว แต่ละกลุ่มช่วยกันล้างและจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่นำมาปฏิบัติให้เรียบร้อย

### ขั้นที่ 3 อธิบายความรู้

1. นักเรียนนำอาหารที่ประกอบเสร็จแล้วพร้อมกับป้ายนิเทศที่ได้จัดทำ ไปจัดตั้งไว้ที่อาคารอเนกประสงค์ เพื่อให้คณะครูและนักเรียนในโรงเรียน ได้ชิมและให้คำแนะนำ พร้อมกับบรรยายเมนูอาหารของกลุ่มตนเองให้ผู้สนใจรับฟัง

2. นักเรียนทำแบบทดสอบ เรื่องอาหารพื้นบ้าน จำนวน 30 ข้อ

### ขั้นที่ 4 ขยายความเข้าใจ

1. นักเรียนและครู ร่วมกันสรุปความสำคัญของอาหารพื้นบ้านเมืองน่าน สรุปว่าในจังหวัดน่านมีอาหารพื้นบ้านมากมายทั้งที่เรารู้จักและไม่รู้จัก อาหารที่เป็นอาหารพื้นบ้านส่วนใหญ่จะปรุงมาจากวัตถุดิบที่หาได้ในจังหวัดน่านหรือในชุมชนของตนเอง และเป็นอาหารที่มีประโยชน์ มีส่วนผสมของพืชสมุนไพรหลากหลายชนิด แต่เด็กรุ่นสมัยใหม่หันไปนิยมบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดที่เป็นการรับเอาวัฒนธรรมของต่างชาติเข้าซึ่งเป็นอาหารที่มีประโยชน์น้อย ดังนั้นการที่เราเป็นคนเมืองน่าน เราควรรู้จักอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดน่าน เพื่อช่วยกันอนุรักษ์ภูมิปัญญาของอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่านให้คงอยู่ต่อไป

### ขั้นที่ 5 ตรวจสอบผล

1. ครูตรวจป้ายนิเทศและแบบทดสอบของนักเรียน และแจ้งผลการทดสอบให้นักเรียนทราบ

### สื่อ/แหล่งการเรียนรู้

1. ห้องครัว
2. วัสดุ-อุปกรณ์ในการประกอบอาหารพื้นบ้านเมืองน่าน
3. ป้ายนิเทศก์

## การวัดผลและการประเมินผล

สิ่งที่ต้องการวัด	วิธีวัด	เครื่องมือที่ใช้วัด	เกณฑ์การประเมิน
1. นักเรียนมีความเข้าใจในการเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำอาหารที่บ้านจังหวัดน่าน (K)	ทดสอบ	แบบทดสอบ	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์
2. นักเรียนสามารถบอกขั้นตอนในการทำอาหารที่บ้านจังหวัดน่าน (K)	ทดสอบ	แบบทดสอบ	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์
3. นักเรียนสามารถเตรียมวัตถุดิบและลงมือปฏิบัติทำอาหารที่บ้านจังหวัดน่านตามขั้นตอนได้ถูกต้อง (P)	ประเมินทักษะ การปฏิบัติงาน	แบบประเมินทักษะ การปฏิบัติงาน	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์
4. นักเรียนมีวินัยมีความรับผิดชอบและใฝ่เรียนรู้(A)	สังเกตพฤติกรรม การทำงาน	แบบประเมิน พฤติกรรมการทำงาน	ได้ระดับคุณภาพ 2 ขึ้นไป

## แบบทดสอบเก็บคะแนน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

ชั้นประถมศึกษาตอนปลาย

เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

จำนวน 30 ข้อ

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนเลือกทำเครื่องหมาย X ทับข้อคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อแล้ว

- ข้อใดเป็นการเตรียมตัวของผู้ประกอบการอาหารที่ดี
  - ทำความสะอาดเล็มือให้สะอาด
  - ไม่พูดคุยขณะประกอบอาหาร
  - รักษาความสะอาดของเส้นผมและหนังศีรษะเสมอ
  - ถูกทุกข้อ
- ผู้ที่ไม่เหมาะที่จะประกอบอาหาร คือบุคคลในข้อใด
  - โรคพิษสุราเรื้อรัง
  - โรคอุจจาระร่วงอย่างแรง
  - โรงผอมแห้ง
  - โรงเบื่ออาหาร
- ก่อนปรุงและประกอบอาหารเราควรทำสิ่งใดเป็นอันดับแรก
  - ล้างหน้า
  - อาบน้ำ
  - ล้างมือ
  - แต่งตัว
- ข้อใด ไม่ใช่ อนามัยในการเตรียมอาหาร
  - ล้างมือ
  - อาบน้ำ
  - ใส่ผ้ากันเปื้อน
  - ใส่หมวกคลุมผม
- ขั้นตอนแรกในการทำแกงส้มพื้นเมือง คือข้อใด
  - ต้มน้ำให้เดือด
  - นำเครื่องแกงโขลกรวมกันให้ละเอียด
  - ใส่มะนาว ใบแมงลัก และผักชีซอย
  - ใส่เนื้ปลา ต้มให้สุก
- วัตถุดิบชนิดใดของแกงส้มพื้นเมืองที่แตกต่างจากแกงส้มภาคกลาง
  - ผักชี
  - ส้มป่อย
  - ใบแมงลัก
  - หอมแดง
- วัตถุดิบชนิดใดของแกงส้มเมืองที่ทำให้อาหารมีรสเปรี้ยว
  - มะนาว
  - มะขาม
  - ส้มป่อย
  - ข้อ ก และ ค ถูก
- ข้อใดคือคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้าน “แกงส้มเมือง”
  - เป็นอาหารที่มีไขมันต่ำ
  - เป็นอาหารที่มีสารอาหารครบถ้วน
  - เป็นอาหารที่ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด
  - ถูกทุกข้อ
- ผู้ประกอบการข้อใดมีการเตรียมตัวในการประกอบแกงแค้ไก่ได้ถูกต้อง
  - เลี้ยงไก่ เพื่อใช้ในการประกอบอาหาร
  - สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม
  - แต่งกายให้มิดชิด
  - เลือกผักที่จะใช้ในการประกอบแกงแค้ไก่

10. ข้อใดเป็นการประกอบอาหารแกงแคไก่ได้ถูกต้อง
- ก. สับไก่ให้ละเอียด  
ข. เต็ดหรือหันผักทุกชนิด ล้างให้สะอาด  
ค. ใส่เครื่องแกงลงผัดให้หอม แล้วใส่กระเทียม  
ง. ใส่ผักที่สุกง่าย แล้วตามด้วยผักที่สุกยาก
11. ภาชนะใดที่ไม่ได้นำมาใช้ในการทำแกงแคไก่
- ก. ตะหลิว  
ข. เขียง  
ค. ครก  
ง. ทัพพี
12. ข้อใดคือสรรพคุณทางยาของพริก
- ก. แก้โรคน้ำ  
ข. แก้โรคความดันโลหิต  
ค. แก้โรคหืด กลาก กลี้อน  
ง. แก้โรคไขมันอุดตันเส้นเลือด
13. ข้อใดคือสรรพคุณทางยาของข่า
- ก. แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ แน่น จุกเสียด  
ข. แก้โรคบิด  
ค. แก้แมลงกัดต่อย  
ง. แก้เลือดออกตามไรฟัน
14. ข้อใดคือคุณค่าทางโภชนาการของแกงแคไก่
- ก. ผักที่นำมาปรุงมีคุณค่าทางยาสมุนไพร  
ข. เป็นที่ให้พลังงานน้อย  
ค. เป็นอาหารที่เพิ่มอุมหภูมิในร่างกาย  
ง. ถูกทุกข้อ
15. เครื่องปรุงในการทำสามะเขือข้อใดถูกต้อง
- ก. กระเทียม พริกป่น น้ำปลา  
ข. กะปิ น้ำปู  
ค. ใบชะพลู ข่า  
ง. หอมแดงซอย แคบหมู
16. ภาชนะใดเหมาะสำหรับนำมาประกอบสามะเขือ
- ก. หม้อ  
ข. กระทะ  
ค. ตะหลิว  
ง. ชาม
17. เกลือให้สารอาหารใดต่อร่างกาย
- ก. โปรตีนและไขมัน  
ข. แคลเซียมและเหล็ก  
ค. ฟอสฟอรัสและเหล็ก  
ง. ไขมันและคาร์โบไฮเดรต
18. พืชผักต่อไปนี้ข้อใดหาได้ง่าย ราคาถูก และมีในท้องถิ่นนักเรียน
- ก. มะเขือพวง  
ข. สะตอ  
ค. พริกไทยอ่อน  
ง. ระกำ
19. ถ้าจะทำห่อนึ่งไก่ วัสดุใดที่นิยมนำมาใช้ใส่ห่อนึ่ง เพื่อนำไปนึ่งต่อไป
- ก. ใบบัว  
ข. ใบขมิ้น  
ค. ใบตอง  
ง. ถูกทุกข้อ
20. เครื่องปรุงที่ใช้ในการทำห่อนึ่งไก่ ข้อใดถูกต้อง
- ก. ตะไคร้ ปลาร้า  
ข. ขมิ้น กะปิ  
ค. เม็ดพริกไทยอ่อน กะปิ  
ง. กระชาย ปลาร้า

21. ข้าวใดคือชื่อเรียก ผักคราด ในภาษาพื้นเมืองน่าน  
 ก. ผักรอก      ข. ผักเผ็ด      ค. ผักขม      ง. ผักกูด
22. ข้าวใดคือชื่อเรียก สะค่าน ในภาษาพื้นเมืองน่าน  
 ก. สะคาน      ข. จักคาน      ค. จักข่าน      ง. สะข่าน
23. วัตถุดิบใดที่นิยม นำมาทำเป็นห่อนึ่ง  
 ก. ไก่บ้าน      ข. กบ      ค. เขียด      ง. ถูกทุกข้อ
24. อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน ไม่นิยมใส่เครื่องปรุงใด  
 ก. ปลาร้า กะปิ      ข. กะทิ น้ำตาล      ค. มะขาม น้ำอ้อย      ง. ถูกทุกข้อ
25. การทำห่อนึ่งไก่จะต้องใช้เวลาในการนึ่งกี่นาที  
 ก. 10 นาที      ข. 20 นาที      ค. 30 นาที      ง. 60 นาที
26. การทำห่อนึ่ง เครื่องปรุงใดที่ไม่นิยมนำมาปรุง  
 ก. เครื่องเทศ      ข. ตะไคร้      ค. ใบแมงลัก      ง. หอมแดง
27. อุปกรณ์ใดที่ใช้สำหรับนึ่งห่อนึ่งไก่  
 ก. หม้อ      ข. กระทะ      ค. ชาม      ง. ลังถึง
28. ถ้านักเรียนอยู่ในสภาพอากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย ควรเลือกรับประทานอาหารในข้อใด  
 ก. ส้ามะเขือ      ข. แกงแคพื้นเมือง      ค. ยำห้วยปลี      ง. พล่าเนื้อ
29. การเก็บจาน ชาม หรือแก้ว ข้าวใดเก็บถูกวิธี  
 ก. เก็บในตะกร้าสูงโปร่ง      ข. คว่ำไว้บนตะแกรง หรือตะกร้าที่สะอาด  
 ค. แขนงไว้บนราวตะปู      ง. เก็บเรียงไว้บนโต๊ะ
30. คนอ้วนควรเลือกรับประทานอาหารตามข้อใด  
 ก. ผัดกระเพราะไก่ ไข่ดาว      ข. แกงส้มพื้นเมือง  
 ค. ข้าวมันไก่      ง. ข้าวเหนียวหมูปิ้ง

## เฉลย แบบทดสอบเก็บคะแนน

กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี  
เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

ชั้นประถมศึกษาตอนปลาย  
จำนวน 30 ข้อ

ข้อ	คำตอบ	ข้อ	คำตอบ	ข้อ	คำตอบ	ข้อ	คำตอบ	ข้อ	คำตอบ
1	ง	7	ง	13	ก	19	ค	25	ค
2	ข	8	ง	14	ก	20	ข	26	ก
3	ค	9	ข	15	ข	21	ข	27	ง
4	ข	10	ข	16	ง	22	ค	28	ข
5	ข	11	ก	17	ข	23	ง	29	ข
6	ข	12	ค	18	ก	24	ข	30	ข

แบบประเมินผลงาน پایانิเทศ  
เรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

ชื่อ-สกุล .....

ที่	รายการประเมิน	คะแนน				ข้อเสนอแนะ
		4	3	2	1	
1	เนื้อหา					
2	องค์ประกอบ					
3	ความสวยงาม					
4	ความคิดสร้างสรรค์					
5	การนำเสนอ					

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่...../...../.....

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน

ระดับคุณภาพ

18 - 20

4 หมายถึง ระดับดีมาก

14 - 17

3 หมายถึง ระดับดี

10 - 13

2 หมายถึง ระดับพอใช้

ต่ำกว่า 10

1 หมายถึง ระดับปรับปรุง

## เกณฑ์การประเมินผลงานป้ายนิเทศเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. ด้านเนื้อหา	หัวข้อเรื่อง ครอบคลุมผลงาน เนื้อหามีความ สมบูรณ์ ตรงตาม วัตถุประสงค์ มีการ แยกประเด็นหลัก ประเด็นย่อย ครบถ้วน	หัวข้อเรื่อง ครอบคลุมผลงาน เนื้อหามีความ สมบูรณ์ ตรงตาม วัตถุประสงค์ มี การแยกประเด็น หลักครบถ้วน ประเด็นย่อยไม่ ถ้วน	หัวข้อเรื่อง ครอบคลุมผลงาน เนื้อหามีความ สมบูรณ์ ตรงตาม วัตถุประสงค์ มี เฉพาะประเด็นหลัก	หัวข้อเรื่อง ครอบคลุมผลงาน เนื้อหามีความ ขาดความสมบูรณ์ มีประเด็นหลักไม่ ครบถ้วน ขาด ความชัดเจน
2. ด้านองค์ประกอบ	มีหัวข้อเรื่อง มี รูปภาพ คำบรรยาย ตาราง ข้อมูล ชัดเจน เรียงลำดับ เนื้อหา น่าสนใจ	มีหัวข้อเรื่อง มี รูปภาพ คำ บรรยาย ตาราง ข้อมูลชัดเจน ขาด การเรียงลำดับ เนื้อหา	มีหัวข้อเรื่อง มี รูปภาพ คำบรรยาย และตาราง ข้อมูลไม่ ชัดเจน ขาดการ เรียงลำดับเนื้อหา	มีหัวข้อเรื่อง มีคำ บรรยาย อักษร ขาดรูปภาพและ ตาราง ข้อมูลไม่ ชัดเจน ขาดการ เรียงลำดับเนื้อหา
3. ความสวยงาม	มีความกลมกลืนกัน ทั้งภาพและ เรื่องราว ขนาด อักษรมีความ เหมาะสม มีการ ตกแต่งโดยใช้สี ดึงดูดสายตาและ เร้าใจผู้ดูให้เกิด ความสนใจ	มีความกลมกลืน กัน ทั้งภาพและ เรื่องราว ขนาด อักษรมีความ เหมาะสมพอใช้ มี การตกแต่งโดยใช้ สีดึงดูดตาและเร้า ใจผู้ดูให้เกิดความ สนใจ	ขาดความกลมกลืน ระหว่างภาพและ เรื่องราว ขนาด อักษรมีความ เหมาะสมพอใช้ มี การตกแต่งโดยใช้สี ดึงดูดตาและเร้าใจผู้ ดูให้เกิดความสนใจ	ขาดความ กลมกลืนระหว่าง ภาพและเรื่องราว ขนาดอักษรมี ขนาดเดียว ใช้สี ในการตกแต่ง 1- 2 สี

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
4. ความคิดสร้างสรรค์	มีรูปภาพ ตัวอย่างของจริง ของจำลอง แผ่นพับ , มิมีติ เคลื่อนไหว (คอมพิวเตอร์) อินเทอร์เน็ต	มีรูปภาพ ตัวอย่างของจริง ของจำลอง แผ่นพับ	มีรูปภาพ ตัวอย่างของจริง ของจำลองหรือแผ่นพับ อย่างไม่อย่างหนึ่ง	มีเฉพาะรูปภาพเท่านั้น
5. การนำเสนอข้อมูล	นำเสนอสอดคล้องกับเนื้อหา ชัดเจน มีการเรียงลำดับเนื้อหา เข้าใจได้ง่าย และมีการยกตัวอย่างประกอบการอธิบาย	นำเสนอสอดคล้องกับเนื้อหา ชัดเจน มีการเรียงลำดับเนื้อหา เข้าใจได้ง่าย ขาดการยกตัวอย่างประกอบการอธิบาย	นำเสนอ สอดคล้องกับเนื้อหา ชัดเจน ไม่มีการเรียงลำดับเนื้อหา ขาดการยกตัวอย่างประกอบ	นำเสนอไม่ สอดคล้องกับเนื้อหา ไม่ชัดเจน ไม่มีการเรียงลำดับเนื้อหา และ ไม่มีการยกตัวอย่างประกอบ

**แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน**  
**อาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน กลุ่มที่.....**

สมาชิกภายในกลุ่ม

- 1)..... เลขที่.....      2)..... เลขที่.....  
 3)..... เลขที่.....      4)..... เลขที่.....  
 5)..... เลขที่.....      6)..... เลขที่.....

ลำดับ	รายการประเมิน	ระดับผลการปฏิบัติงาน			
		ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1	การวางแผนการปฏิบัติงาน				
2	การใช้วัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ				
3	กระบวนการปฏิบัติงาน				
4	คุณภาพงาน				
5	สรุปผลการปฏิบัติงาน				
	รวม				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่...../...../.....

**เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ**

ช่วงคะแนน

18 - 20

14 - 17

10 - 13

ต่ำกว่า 10

ระดับคุณภาพ

4 หมายถึง ระดับดีมาก

3 หมายถึง ระดับดี

2 หมายถึง ระดับพอใช้

1 หมายถึง ระดับปรับปรุง

## เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1. การวางแผนการปฏิบัติงาน	มีการวางแผนกำหนดเป้าหมายวิธีการทำงาน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบร่วมกันในกลุ่มทุกคนมีความรับผิดชอบต่อกลุ่มทำงานจนสำเร็จเรียบร้อยทุกครั้งภายในเวลาที่กำหนด	มีการวางแผนกำหนดเป้าหมายวิธีการทำงาน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบร่วมกันในกลุ่ม สมาชิกส่วนใหญ่มีความรับผิดชอบต่อกลุ่มทำงานจนสำเร็จภายในเวลาที่กำหนด	มีการวางแผนกำหนดเป้าหมาย แบ่งหน้าที่ไม่ชัดเจน สมาชิกส่วนใหญ่ขาดความรับผิดชอบต่อกลุ่ม ทำงานสำเร็จ แต่เกินเวลาที่กำหนด	ขาดการวางแผนการทำงานขาดการกำหนดวิธีการทำงาน สมาชิกขาดความรับผิดชอบต่อผลงานไม่สำเร็จ
2. การใช้วัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือ	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือในการปฏิบัติงาน รวมทั้งวิธีการเก็บรักษา ทำความสะอาดได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามลักษณะของงาน	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือในการปฏิบัติงาน รวมทั้งวิธีการเก็บรักษา ทำความสะอาดได้อย่างถูกต้องเหมาะสมแต่ขาดความเป็นระเบียบในเรื่องการเก็บเล็กน้อย	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือรวมทั้งวิธีการเก็บรักษา ทำความสะอาดได้อย่างถูกต้องเหมาะสมแต่เลือกเครื่องมือบางอย่างไม่เหมาะสม ต้องกำกับชี้แนะเป็นบางครั้ง	มีการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือแต่ขาดความเข้าใจในการเก็บรักษาและทำความสะอาด จึงต้องกำกับชี้แนะทุกครั้ง

ประเด็นการประเมิน	ระดับคุณภาพ			
	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
3. กระบวนการปฏิบัติงาน	ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามขั้นตอนและปฏิบัติได้อย่างต่อเนื่องเหมาะสมได้ด้วยตนเอง มีความมุ่งมั่นในการทำงานจนสำเร็จเรียบร้อยทันตามเวลา	ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามขั้นตอนและปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมได้ด้วยตนเอง แต่ขาดความต่อเนื่องทำงานเสร็จทันตามเวลา	ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ และปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมได้ด้วยตนเอง แต่ขาดความต่อเนื่อง มีการกำกับชี้แนะบางครั้ง ทำงานเสร็จทันตามเวลา	ไม่ปฏิบัติงานตามขั้นตอนได้ ต้องอยู่ภายใต้การกำกับชี้แนะ ผลงานไม่เสร็จตามเวลาที่กำหนด
4. คุณภาพงาน	ผลงานมีคุณภาพ การเลือกวัตถุดิบถูกต้องครบถ้วนรสชาติดีตามลักษณะของอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน การจัดตกแต่งเหมาะสม สวยงาม น่ารักประทับใจ	ผลงานมีคุณภาพ การเลือกวัตถุดิบถูกต้องครบถ้วนรสชาติดีตามลักษณะของอาหารพื้นบ้านจังหวัดน่าน การจัดตกแต่งขาดความสวยงาม	ผลงานมีคุณภาพ พอใช้เลือกวัตถุดิบได้ ครบถ้วน แต่ขาดคุณภาพ มีรสชาติและลักษณะไม่เป็นที่กำหนด	ผลงานไม่มีคุณภาพ เลือกวัตถุดิบไม่ครบถ้วน มีรสชาติและลักษณะไม่เป็นที่กำหนด
5. สรุปผลการปฏิบัติงาน	มีการตรวจสอบคุณภาพของผลงานร่วมกัน วิเคราะห์ข้อบกพร่องและวิธีแก้ไข ปัญหาปรับปรุงงาน ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	มีการตรวจสอบคุณภาพของผลงานร่วมกัน วิเคราะห์ข้อบกพร่องและวิธีแก้ไข ปัญหาปรับปรุงงานได้มีข้อผิดพลาดเล็กน้อย	มีการตรวจสอบคุณภาพของผลงานร่วมกัน วิเคราะห์ข้อบกพร่อง แต่ขาดวิธีแก้ไข ปัญหาและการปรับปรุงงาน	ขาดการตรวจสอบคุณภาพของผลงานและขาดการสรุปงานร่วมกัน จึงไม่สามารถแก้ปัญหาได้

### แบบสังเกตพฤติกรรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ชื่อกลุ่ม.....

ที่	รายการประเมิน	คะแนน			ข้อเสนอแนะ
		3	2	1	
1	มีวินัย				
	1.1 มีความตรงต่อเวลาในการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ				
	1.2 ปฏิบัติตามข้อตกลง กฎเกณฑ์ ระเบียบ ข้อบังคับของห้อง				
	1.3 ตั้งใจทำงานและร่วมกิจกรรมในห้องเรียน				
2	มีความใฝ่รู้				
	2.1 รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และนำไปปฏิบัติได้				
	2.2 รู้จักจัดสรรเวลาให้เหมาะสม				
	2.3 เชื่อฟังและปฏิบัติตามคำสั่ง				
	2.4 ร่วมแสดงความคิดเห็น และตอบคำถาม				
3	มีความรับผิดชอบ				
	3.1 มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย				
	3.2 รักษาความสะอาดในห้องเรียน/ห้องปฏิบัติกิจกรรม				
	3.3 มีความเสียสละ และมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมชั้นเรียน				

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

วันที่...../...../.....

### เกณฑ์การให้คะแนน

ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมอย่างสม่ำเสมอ	ให้ 3 คะแนน
ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบ่อยครั้ง	ให้ 2 คะแนน
ปฏิบัติหรือแสดงพฤติกรรมบางครั้ง	ให้ 1 คะแนน

### เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
21 - 30	ดี
11 - 20	พอใช้
ต่ำกว่า 10	ปรับปรุง





ประวัติย่อผู้วิจัย

