

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้
การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5
อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

DEVELOPMENT OF LOCAL CURRICULUM ON THE TOPIC OF FOOD FROM
LOTUS STEM IN THE CAREER AND TECHNOLOGY LEARNING AREA FOR
GRADE 5 STUDENTS AT BANGPLAMA DISTRICT,
SUPHAN BURI

พรกมล สุขมงคล / PORNKAMOL SUMONGKOL¹
ปราโมทย์ จันทรเรือง/ PRAMOTE CHANRUEANG²
เนติ เฉลยวาเรศ/ NETI CHALOEYWARES³

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โดยมีการพัฒนาหลักสูตร 4 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) การพัฒนาหลักสูตร 3) การทดลองใช้หลักสูตร และ 4) การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร โดยหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นได้นำไปทดลองใช้กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนวัดดอนกระเบื้อง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 20 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ 1) แบบสัมภาษณ์ 2) แบบสอบถาม 3) แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน 4) แบบประเมินทักษะการปฏิบัติกิจกรรม และ 5) แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตร การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา สถิติพื้นฐาน และสถิติทดสอบที

ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน พบว่า สถานศึกษามีความต้องการหลักสูตรที่สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมีความคิดเห็นว่าการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารจากบัวสาย 2) ผลการพัฒนาหลักสูตร ได้จัดทำหลักสูตรฉบับร่าง ซึ่งมีองค์ประกอบดังนี้ หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง ขอบข่ายเนื้อหา เวลาเรียน แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อ/แหล่งเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ผลการประเมินหลักสูตรฉบับร่างพบว่า

¹นักศึกษาริษยาโท สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี

²รองศาสตราจารย์ ดร., อาจารย์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี (อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์)

³อาจารย์ ดร.,อาจารย์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี (อาจารย์ ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์)

มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการและความสามารถของนักเรียน 3) ผลการทดลองใช้หลักสูตรพบว่า นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับอาหารจากบัวสาย สามารถลงมือปฏิบัติการประกอบอาหารจากบัวสายตามขั้นตอน สนุกสนานกับการทำกิจกรรม 4) การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตรพบว่า นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เรื่อง อาหารจากบัวสาย หลังใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนใช้หลักสูตรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทักษะการปฏิบัติกิจกรรม โดยภาพรวมอยู่ในระดับดี ความพึงพอใจต่อหลักสูตร อยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ: การพัฒนาหลักสูตร หลักสูตรท้องถิ่น อาหารจากบัวสาย

ABSTRACT

The purpose of this research was to develop local curriculum on the topic of food from lotus stem in the subject of career and technology learning for grade 5 students. The curriculum development process consisted of 4 stages as follows: 1) a study of fundamental information, 2) a curriculum development, 3) a curriculum implementation, and 4) a curriculum assessment and improvement. The research sample includes 20 students of grade 5 at Wad Donkrabueng School, Bangplama District, Suphan Buri Province. The instruments used for data collection are: 1) an interview form, 2) a survey questionnaire, 3) a learning achievement test, 4) an activity practice skill test, and 5) curricular satisfaction scale. Data are analyzed in terms of content analysis, descriptive statistics, and dependent samples t – test.

The research findings were as follows: 1) A study of fundamental information revealed that the school had developed a curriculum that respond to the needs and skills of students. All the stakeholders agree that a curriculum development on the topic of food from lotus stem was suitable for using to teach the students. 2) Based on the result of the study a draft of the curriculum was developed. It consisted of principles, goals, structure, scope and content, class schedule, learning management, learning materials, assessment and monitoring, and learning plan management found that the curriculum was conformance and suitable. 3) From the experimental used of the curriculum, it was found that students were highly interested in the subject and paid attention in learning. They could cook food from lotus stem accordingly. They enjoyed learning the subject. 4) The results of evaluation and curriculum improvement shown that students' learning achievement was higher after

they were taught with the developed curriculum on the food from lotus stem at a significance level of .05 Overall, activity skill was in a good level and satisfaction of students towards the curriculum is in the highest level.

Keywords: curriculum development, local curriculum, food from lotus stem

บทนำ

การศึกษาเป็นปัจจัยหลักในการพัฒนาประเทศให้เป็นที่ไปตามแนวทางที่พึงประสงค์ การจัดการศึกษาเพื่อให้สามารถสนองความต้องการและความคาดหวังของสังคมนั้น จำเป็นต้องคำนึงถึงปัจจัยแวดล้อมต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การเปลี่ยนแปลงและการพัฒนาอย่างต่อเนื่องของสังคม ตามแนวคิดที่ว่า “การศึกษามีส่วนเกี่ยวข้องกับคนในชุมชนทุกคน และถือว่าชุมชนจะต้องมีส่วนเกี่ยวข้องกับกระบวนการศึกษา การจัดการศึกษาที่ดีจะต้องคำนึงถึงชุมชนท้องถิ่น สนองความต้องการของคนในท้องถิ่น บุคคลที่อยู่ในชุมชนจะต้องมีส่วนในการตัดสินใจในกิจกรรมการเรียนการสอนในสถานศึกษา” (ทัศนาศาสตร์, 2548: 43) ดังนั้นการจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของสังคมแต่ละท้องถิ่นเป็นการศึกษาที่มุ่งพัฒนาบุคคล ครอบครัว และชุมชน ส่งเสริมให้บุคคลมีความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนรู้เพื่อศึกษาและพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต การจัดรูปแบบการศึกษาที่เหมาะสมกับบุคคลและชุมชนจะทำให้บุคคลและชุมชนนั้น ๆ มีความสุข มีการปรับตัวที่ดี เป็นกำลังสำคัญของครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ รู้จักเลือกรับข่าวสารข้อมูลที่มีอยู่หลากหลายนำมาใช้ในการดำเนินชีวิตได้อย่างเหมาะสม (อุดมเชยกิจวงศ์, 2545: 4)

การส่งเสริมการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้มีความเหมาะสมกับท้องถิ่นตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กำหนดหลักการให้สังคมมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาสอดคล้องกับสภาพและความต้องการของท้องถิ่น และกำหนดคุณภาพผู้เรียนต้องมีความรู้อันเป็นสากล (กระทรวงศึกษาธิการ, 2551: 2) สอดคล้องกับแนวความคิดของสักระวีศรีแสงธรรม (2547: 8-10) ที่กล่าวไว้ว่าการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และความต้องการของท้องถิ่นโดยการให้แหล่งเรียนรู้ นักเรียนจะได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง ได้ฝึกปฏิบัติหาความรู้และสรุปความรู้ได้ด้วยตนเอง จนเป็นผู้ที่คิดเป็น ทำเป็น รักการอ่านและเกิดการใฝ่รู้ใฝ่เรียนอย่างต่อเนื่อง เป็นการเรียนรู้ที่มีความสุข เพราะได้มีโอกาสเรียนรู้นอกห้องเรียน ได้สัมผัสและสัมพันธ์กับธรรมชาติ สังคม ชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นการสร้างประสบการณ์ตรงต่อการดำรงชีวิต ได้เรียนรู้ ได้ค้นพบสาระความรู้ที่นอกเหนือจากหนังสือเรียนและครูก็ได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนเรียนรู้ไปกับนักเรียนด้วย เป็นบรรยากาศการเรียนรู้ที่มีความสุข สภาพสังคมปัจจุบันนี้

ยังมีการเปลี่ยนแปลง และมีความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีทำให้เป็นสังคม แหล่งข้อมูลข่าวสารหรือสังคมสารสนเทศที่ความรู้ทั้งหมดไม่ได้อยู่ที่ตัวครูอีกต่อไป แต่จะมีทั้งที่ตัวครู แหล่งข้อมูลข่าวสารต่าง ๆ แหล่งการเรียนรู้ สื่อมวลชน ที่แพร่หลายทั้งในและนอกประเทศ เป็นความรู้ที่ไม่มีพรมแดนและเป็นความรู้ที่ทุกคนในสังคมสามารถเรียนรู้ได้ตลอดเวลา อย่างที่เรียกว่า เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ (learning society) ดังนั้น กระบวนทัศน์ของการจัดการเรียนรู้ที่เคยเน้นครูเป็นสำคัญ จึงต้องเปลี่ยนบทบาทของครูเป็นผู้จัดการเรียนรู้หรือผู้อำนวยการความสะอาดแก่ผู้เรียน ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ก็ต้องใช้แหล่งเรียนรู้ทั้งในและนอกห้องเรียนต้องให้ผู้เรียนได้มีโอกาส สืบเสาะแสวงหาความรู้จากแหล่งการเรียนรู้ทั้งในสถานศึกษาและในชุมชน

หลักสูตรท้องถิ่นจึงเป็นการจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับความต้องการอันหลากหลาย ของท้องถิ่น ช่วยพัฒนาผู้เรียนให้เกิดความรัก และความภาคภูมิใจเกี่ยวกับท้องถิ่นของตน หลักสูตรท้องถิ่นจึงเป็นหัวใจสำคัญที่จะนำพาสาระการเรียนรู้ของท้องถิ่นไปสู่ผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ชีวิตจริงในท้องถิ่นของตน รวมทั้งการได้รับประสบการณ์ตรงกับชีวิต สภาพเศรษฐกิจสังคม สิ่งแวดล้อม ที่แท้จริง และการเปิดโอกาสให้ผู้ให้หลักสูตรได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรด้วย ในการพัฒนา หลักสูตรท้องถิ่น สามารถดำเนินการได้โดยปรับโครงสร้างเนื้อหา เวลาเรียน กิจกรรมการเรียน การสอนและเพิ่มรายละเอียดของมวลประสบการณ์ที่จัดให้กับผู้เรียน โดยจัดเนื้อหาให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ เรื่องราวเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่นและการประกอบอาชีพของคนในท้องถิ่น ซึ่งเป็นการเรียนรู้จากชีวิตจริง ทำให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ไปปรับใช้ในการแก้ปัญหาที่พบจากการดำรงชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ (สมนัท ธาตุทอง, 2550: 176)

จากความสำคัญของหลักสูตรท้องถิ่นดังกล่าวข้างต้น สถานศึกษาจึงมีหน้าที่สำคัญ ในการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา การวางแผนและดำเนินการใช้หลักสูตร การเพิ่มพูนคุณภาพ การใช้หลักสูตรด้วยการวิจัยและพัฒนา การปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร จัดทำระเบียบการวัดและ ประเมินผล (กระทรวงศึกษาธิการ, 2551: 35) ในการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา นอกจาก จะพิจารณาให้สอดคล้องกับหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน และรายละเอียดที่เขตพื้นที่ การศึกษา หรือหน่วยงานต้นสังกัดอื่น ๆ ในระดับท้องถิ่นแล้ว สถานศึกษายังสามารถพัฒนาหลักสูตร เพิ่มเติมในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาในชุมชนและสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและความต้องการของ ผู้เรียน ดังที่สังัด อุทรานันท์ (2539: 307) ได้กล่าวว่าหลักสูตรแต่ละท้องถิ่นย่อมแตกต่างกันไป ครูในฐานะผู้นำหลักสูตรไปใช้ในโรงเรียนควรจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับวัย สอดคล้องกับ หลักการ จุดหมาย โครงสร้างและสาระการเรียนรู้ตามธรรมชาติวิชา อีกทั้งหลักสูตรที่สร้างขึ้นจำเป็นต้องสอดคล้องกับสภาพปัญหาและสภาพความต้องการของสังคมที่ใช้หลักสูตรนั้น ๆ

ด้วยลักษณะภูมิศาสตร์ของอำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี มีสภาพพื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม มีลำห้วย หนอง คลอง บึง มีบัวสายซึ่งเป็นพืชที่มีในท้องถิ่นขึ้นเองตามธรรมชาติเป็นจำนวนมากและมีตลอดทั้งปี บัวสายหรือบัวกินสายเป็นพืชน้ำล้มลุก ก้านดอกเรียกว่า สายบัว นำมารับประทานได้ ดอกบัวสายบานตอนกลางคืน หุบในตอนสายของวันรุ่งขึ้น และบานอยู่ประมาณ 3-4 วัน (กมลวรรณ เตชะวนิช, 2554: 24) โดยเฉพาะบ้านดอนกระเบื้องซึ่งมีหนองน้ำที่มีสายบัวตลอดทั้งปี ชุมชนได้ใช้ประโยชน์จากสายบัวของบัวสายได้อย่างหลากหลาย ทั้งนำมาทำเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน และเก็บมาขายเพื่อเป็นรายได้ ปัจจุบันอาหารจากบัวสายบางอย่าง เช่น ขนมสายบัว ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อนในการนำส่วนของพืชมาทำขนมกำลังจะสูญหายไปเนื่องจากปัจจุบันอิทธิพลของการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมของชาติตะวันตกที่เน้นทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ความหรูหรา ทันสมัย ได้แทรกซึมเข้าสู่สังคมไทย ส่งผลให้วิถีชีวิตของคนไทยเปลี่ยนแปลงไปจากอดีต โดยเฉพาะเยาวชนผู้ซึ่งอ่อนด้อยความรู้และประสบการณ์จึงรับเอาขนบธรรมเนียมหรือวัฒนธรรมชาติตะวันตกมาปฏิบัติ ปัญหาที่ตามมาคือ เยาวชนขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในเรื่องโภชนาการ ทำให้เยาวชนไม่ให้ความสำคัญที่จะรับประทานอาหารไทยในชีวิตประจำวันเท่าที่ควร (สุวรรณา เรื่องกาญจนา เศรษฐี, 2547: 296)

จากแนวคิดและเหตุผลที่กล่าวมาข้างต้น การจัดทำหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานและการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ จึงต้องเน้นทั้งด้านความรู้ ความคิด ความสามารถ คุณธรรม กระบวนการเรียนรู้โดยสอดคล้องกับประโยชน์ของผู้เรียน ผู้ปกครอง โรงเรียน และท้องถิ่น ผู้วิจัยในฐานะครูผู้สอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี จึงสนใจที่จะพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องอาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี จัดเป็นหน่วยการเรียนรู้หน่วยหนึ่งโดยสอดคล้องในสาระที่ 1 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เพื่อให้นักเรียนได้ตระหนักเห็นความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติ รวมถึงประโยชน์และคุณค่าของอาหารพื้นบ้าน โดยให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการจัดทำหลักสูตรที่เหมาะสมกับสภาพความต้องการและสังคมในท้องถิ่น นักเรียนได้มีความรู้และมีทักษะพื้นฐานในการทำอาหารจากบัวสาย เป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสามารถพัฒนาสู่อาชีพต่อไป

วัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ มีดังนี้ 1) เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานสำหรับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี 2) เพื่อพัฒนาหลักสูตร 3) เพื่อทดลองใช้หลักสูตร และ 4) เพื่อประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร

วิธีดำเนินการ

ขอบเขตการวิจัย

1. กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2555 โรงเรียนวัดดอนกระเบื้อง อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 20 คน ซึ่งได้จากการเลือกแบบเจาะจง (purposive sampling)

2. **ตัวแปรในการวิจัย** ได้แก่ หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ทักษะการปฏิบัติกิจกรรม ความพึงพอใจต่อหลักสูตรท้องถิ่น

3. **เนื้อหา** ความรู้เรื่อง อาหารจากบัวสาย เป็นหน่วยการเรียนรู้หนึ่งของกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โดยสอดแทรกในสาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว ตัวชี้วัดที่ 2 การเตรียม ประกอบ จัดอาหารให้สมาชิกในครอบครัว และตัวชี้วัดที่ 4 มีจิตสำนึกในการใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างประหยัดและคุ้มค่า ผู้วิจัยได้กำหนดเนื้อหาของหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย เป็น 2 ส่วน คือ หลักสูตรภาคทฤษฎี หลักสูตรภาคปฏิบัติ

4. **ระยะเวลา** ระยะเวลาในการทดลองใช้หลักสูตรในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2555 ใช้ระยะเวลา จำนวน 5 สัปดาห์

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบสัมภาษณ์ความต้องการการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น จากผู้บริหารโรงเรียนวัดดอนกระเบื้อง ครูผู้สอนในกลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยี คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้ปกครองนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

2. แบบสอบถามความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นจากนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

3. หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย

4. แผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 5 แผน

5. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เป็นแบบทดสอบแบบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก จำนวน 30 ข้อ มีค่าความยากง่าย (p) ระหว่าง 0.32 ถึง 0.92 ค่าอำนาจจำแนก ระหว่าง 0.21 ถึง 0.65 ค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ 0.814

6. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติกิจกรรม โดยอิงเกณฑ์ประเมิน (rubric assessment) กำหนดเกณฑ์การประเมินเป็นระดับคะแนน 5 ระดับ (5, 4, 3, 2, 1)

7. แบบสอบถามความพึงพอใจต่อหลักสูตร ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) แบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) มี 5 ระดับ

การดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้นำแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรต่างๆ มาสังเคราะห์ เพื่อนำมาเป็นกรอบแนวคิดในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งดำเนินการตามกระบวนการพัฒนาหลักสูตร 4 ขั้นตอน คือ

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

การดำเนินการวิจัยในขั้นตอนนี้เพื่อให้ได้ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับการวางแผนสร้างหลักสูตรโดยการศึกษาข้อมูลพื้นฐานจากเอกสาร แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และศึกษาความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น รวมทั้งเนื้อหาสาระในการจัดทำหลักสูตรเรื่องอาหารจากบัวสาย โดยการสัมภาษณ์ผู้บริหารโรงเรียนวัดดอนกระเบื้อง จำนวน 1 คน ครูผู้สอนกลุ่มสาระการเรียนรู้และเทคโนโลยี จำนวน 1 คน คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานโรงเรียนวัดดอนกระเบื้อง จำนวน 1 คน ภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 1 คน ผู้ปกครอง จำนวน 5 คน รวมทั้งหมด 9 คน โดยใช้การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง และใช้แบบสอบถามกับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนวัดดอนกระเบื้อง จำนวน 20 คน ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง และใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) และนำเสนอแบบพรรณนาความ

ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาหลักสูตร

1. การพัฒนาหลักสูตร (ฉบับร่าง) ดำเนินการโดย 1) นำข้อมูลที่ได้จากแบบสัมภาษณ์แบบสอบถาม และจากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น มาจัดทำเป็นโครงร่างหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย ซึ่งประกอบด้วย หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง ขอบข่ายเนื้อหา เวลาเรียน แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อ/แหล่งเรียนรู้ การวัดและประเมินผล แผนการจัดการเรียนรู้ 2) สร้างแผนการจัดการเรียนรู้เพื่อเสนอแนวทางการนำหลักสูตรไปใช้โดยการกำหนดเนื้อหา สาระสำคัญและเวลา จุดประสงค์การเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ แหล่งเรียนรู้ สื่อการเรียนการสอน การวัดผลและประเมิน ตามโครงร่างหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น จำนวน 5 แผน

2. การประเมินหลักสูตร (ฉบับร่าง) นำโครงร่างหลักสูตรท้องถิ่น และแผนการจัดการเรียนรู้ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร ด้านเนื้อหา ด้านวัดผลและประเมินผล จำนวน 5 คน พิจารณาตรวจสอบโดยใช้การประเมินดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ได้ค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00

3. การปรับปรุงหลักสูตร (ฉบับร่าง) นำผลการประเมินหลักสูตร (ฉบับร่าง) และข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญโดยให้เพิ่มเติมรายละเอียดของการประเมินผลงานนักเรียน ผู้วิจัยได้ปรับปรุงแก้ไขแบบประเมินผลงานนักเรียนโดยใช้เกณฑ์การประเมินของรูบิค (rubic) เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการทดลองต่อไป

ขั้นตอนที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตร

การดำเนินการวิจัยในขั้นตอนนี้ เป็นการนำหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นและได้ปรับปรุงแก้ไขเรียบร้อยแล้วไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่าง โดยก่อนการทดลองทำการทดสอบก่อนเรียน หลังจากนั้นจึงดำเนินการสอน ด้วยหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น โดยใช้แผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 5 แผน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1 เป็นการจัดการเรียนรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของบัวสาย และการจำแนกสกุลและพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์ของบัว ผู้วิจัยจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยให้นักเรียนแต่ละกลุ่มศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของบัวจากใบความรู้ และสรุปความรู้ที่ได้ตอบคำถามในใบกิจกรรม นักเรียนสามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของบัว สามารถจำแนกบัวตามสกุลและพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์ และนักเรียนสามารถทำกิจกรรมตามใบกิจกรรมได้ถูกต้องและสวยงาม เมื่อมีการนำเสนอผลงานนักเรียนกล้าที่จะแสดงออก และสนุกสนานในการทำกิจกรรม

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2 เป็นการจัดการเรียนรู้เกี่ยวกับลักษณะของบัวสาย ประโยชน์ของบัวสาย คุณค่าทางอาหารของบัวสาย ผู้วิจัยได้นำเข้าสู่บทเรียนโดยให้นักเรียนเล่นเกม แต่ละกลุ่มศึกษาใบความรู้ เกี่ยวกับชนิดและลักษณะของบัวสาย ประโยชน์และคุณค่าทางอาหารของบัวสาย จากนั้นให้นักเรียนสรุปความรู้ตอบคำถามในใบกิจกรรม นักเรียนสามารถเขียนแผนผังความคิดประโยชน์ของบัวสาย เขียนแผนผังความคิดสรุปชื่อบัวที่รู้จัก สามารถศึกษาความรู้เพิ่มเติมในอินเทอร์เน็ตในห้องสมุดของโรงเรียนได้ ซึ่งนักเรียนส่วนใหญ่สามารถปฏิบัติกิจกรรมได้ดี

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3 เป็นการจัดการเรียนรู้เกี่ยวกับชื่ออาหารที่ทำมาจากบัวสาย บอควัสดุ อุปกรณ์ เครื่องปรุงของอาหารจากบัวสาย และอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารจากบัวสาย ผู้วิจัยนำนักเรียนไปศึกษาแหล่งเรียนรู้ และแบ่งกลุ่มศึกษาใบความรู้ เรื่อง อาหารจากบัวสาย แล้วอภิปรายในกลุ่มถึงส่วนผสม เครื่องปรุง และวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบอาหารพร้อมเขียนแผนการทำงานในใบกิจกรรม มีการนำเสนอผลงานนักเรียนทุกกลุ่ม ซึ่งพบว่านักเรียนกล้าที่จะแสดงออก มีความร่วมมือในการทำงาน และสนุกสนานกับการทำกิจกรรม นักเรียนสามารถวาดภาพอาหารจากบัวสาย

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4 เป็นการจัดการเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารจากบัวสาย ผู้วิจัย นำเข้าสู่บทเรียนโดยให้ร้องเพลงทำให้เกิดความสนุกสนาน จากนั้นให้นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาใบความรู้ เรื่อง การประกอบอาหารจากบัวสาย แล้วอภิปรายในกลุ่ม ถึงส่วนผสม เครื่องปรุง และวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการประกอบอาหาร ฝึกปฏิบัติจริงตามขั้นตอนตามใบกิจกรรม โดยครู

คอยดูแล ให้คำแนะนำ พร้อมทั้งบันทึกสังเกตพฤติกรรมและการประเมินทักษะการปฏิบัติกิจกรรม ในด้านขั้นเตรียมปฏิบัติกิจกรรม และผลงานอาหารจากบัวสาย ทุกกลุ่มแลกเปลี่ยนกันชิมเพื่อเปรียบเทียบรสชาติและนำเสนอผลงาน นักเรียนแต่ละกลุ่มร่วมแสดงความคิดเห็น

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 5 เป็นการจัดการเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารจากบัวสาย ผู้วิจัยและภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกันดำเนินกิจกรรมโดยให้นักเรียน แต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาใบความรู้ เรื่อง การประกอบอาหาร แล้วอภิปรายในกลุ่มถึง ส่วนผสม เครื่องปรุง และวัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอน การประกอบอาหาร โดยภูมิปัญญาท้องถิ่น อธิบาย สาธิตการต้มกะทิสายบัว และขนมสายบัว การห่อขนมสายบัว นักเรียนฝึกปฏิบัติจริงตามขั้นตอน ครูและภูมิปัญญาท้องถิ่นคอยดูแล ให้คำแนะนำ ระหว่างปฏิบัติกิจกรรม ครูผู้สอนสอดแทรกคุณธรรมในการรักษาความสะอาด ความสนใจ ร่วมมือกัน ทำกิจกรรม จากนั้นทุกกลุ่มแลกเปลี่ยนกันชิมเพื่อเปรียบเทียบรสชาติและนำเสนอผลงาน นักเรียน แต่ละกลุ่มร่วมแสดงความคิดเห็น

ขั้นตอนที่ 4 การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร

การประเมินผลก่อนใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้ ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โดยใช้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น เพื่อตรวจสอบความรู้พื้นฐานของนักเรียนเกี่ยวกับหลักสูตรท้องถิ่น โดยการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังใช้หลักสูตร ประเมินทักษะ การปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียนให้ครบคลุม เหมาะสม และสอดคล้องกับจุดประสงค์ที่จะ วัดเป็นแบบประเมินตามสภาพจริง และประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร เป็นการประเมินผล หลังจากการเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย โดยใช้แบบสอบถาม เกี่ยวกับการแสดง ความคิดเห็น ความรู้สึก และความพึงพอใจของนักเรียน จากนั้นจึงวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และการทดสอบที (t-test)

ผลการวิจัย

จากการดำเนินตามขั้นตอนการวิจัย 4 ขั้นตอน สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

1. ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน พบว่า การศึกษาข้อมูลพื้นฐานสำหรับการพัฒนา หลักสูตร เป็นการศึกษาเพื่อให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับแนวคิด ทฤษฎี และหลักการต่าง ๆ รวมทั้งการสัมภาษณ์ สอบถามแนวคิด ความจำเป็น และข้อเสนอแนะในการจัดทำหลักสูตรกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง สรุปได้ว่า ต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย เนื่องจากเห็นความสำคัญ ของการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านจากพืชในท้องถิ่น การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ตามหลักสูตรให้สอดคล้อง กับความสนใจและความถนัดของผู้เรียน ฝึกทักษะ กระบวนการคิดการจัดการ เมธีสถานการณ์ และการประยุกต์ความรู้มาใช้ เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริง ฝึกการปฏิบัติให้ทำได้

คิดเป็น ทำเป็น และเกิดการใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง รวมทั้งปลูกฝังคุณธรรม ค่านิยมที่ดีงามและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ นักเรียนได้มีความรู้และมีทักษะพื้นฐานในการทำอาหารจากบัวสายจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ เป็นการนำทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์

2. ผลการพัฒนาหลักสูตรฉบับร่าง เรื่อง อาหารจากบัวสาย ซึ่งประกอบด้วย

หลักการ

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อให้เหมาะสมตามสภาพและความต้องการของท้องถิ่น นักเรียนเห็นความสำคัญของอาหารจากบัวสาย ซึ่งเป็นพืชที่มีในท้องถิ่นและคุณค่าในการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน ได้ฝึกทักษะด้านการปฏิบัติกิจกรรมการประกอบอาหารจากบัวสายเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นหลักสูตรที่สามารถยืดหยุ่นได้ทั้งด้านเนื้อหา เวลา และการจัดการเรียนรู้ เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และคุณภาพของนักเรียนตามกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี โดยมุ่งเน้นการมีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการ ทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน

จุดมุ่งหมาย

ในการจัดหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี มีจุดมุ่งหมายดังนี้

- 1) นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับอาหารจากบัวสาย
- 2) นักเรียนเกิดทักษะการปฏิบัติกิจกรรมการประกอบอาหารจากบัวสาย สามารถ

นำความรู้ที่เกิดจากการเรียนไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิต

- 3) นักเรียนมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรอาหารจากบัวสาย

โครงสร้าง

เพื่อให้การจัดการเรียนรู้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นไปตามหลักการ จุดมุ่งหมาย ผู้วิจัยจึงกำหนดโครงสร้างของหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วยเนื้อหาดังต่อไปนี้

- 1) ประวัติความเป็นมาและการจำแนกสกุลของบัวสาย
- 2) ลักษณะของบัวสายและประโยชน์ของบัวสาย
- 3) อาหารจากบัวสาย
- 4) การประกอบอาหารจากบัวสาย

ขอขยายเนื้อหา

ขอขยายเนื้อหาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้ ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี ผู้วิจัยได้จัดหมวดความรู้และประสบการณ์ให้กับนักเรียน ดังต่อไปนี้

- 1) หลักสูตรภาคทฤษฎี ประกอบด้วยเนื้อหาดังต่อไปนี้
 - 1.1) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบัวสาย
 - 1.2) ประวัติความเป็นมาของบัวสาย
 - 1.3) การจำแนกสกุลและพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์ของบัว
 - 1.4) ชนิดและลักษณะของบัวสาย
 - 1.5) ประโยชน์ของบัวสาย
 - 1.6) การประกอบอาหารจากบัวสาย
- 2) หลักสูตรภาคปฏิบัติ การประกอบอาหารจากบัวสาย ประกอบด้วยเนื้อหาดังต่อไปนี้
 - 2.1) ยำสายบัว
 - 2.2) ส้มตำสายบัว
 - 2.3) ต้มกะทิสายบัวกับปลาหู
 - 2.4) ขนมสายบัว

การจัดเวลาเรียน

หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย กลุ่มสาระการเรียนรู้ ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ผู้วิจัยได้กำหนดเวลาเรียน จำนวน 5 สัปดาห์ สัปดาห์ละ 2 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 10 ชั่วโมง ซึ่งสามารถยืดหยุ่น ปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของนักเรียนและท้องถิ่น

แนวทางการจัดการเรียนรู้

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มศึกษาความรู้จากใบความรู้ และสรุปความรู้ที่ได้ตอบคำถามในใบกิจกรรม ร่วมกันอภิปราย ชักถามตามประเด็นเกี่ยวกับขั้นตอนและผลของการปฏิบัติงาน และมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน โดยการใช้เกม การเขียนแผนผังความคิด ศึกษาความรู้เพิ่มเติมจากอินเทอร์เน็ตและห้องสมุดของโรงเรียน ผู้วิจัยร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่น อธิบาย สาธิตการทำอาหารจากบัวสาย นักเรียนฝึกปฏิบัติจริงตามขั้นตอน ครูและภูมิปัญญาท้องถิ่นคอยดูแล ให้คำแนะนำ ระหว่างปฏิบัติกิจกรรมครูผู้สอนสอดแทรก คุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ โดยนักเรียน ฝึกการทำงานเป็นกลุ่ม ด้วยความรับผิดชอบ และทำงานจนสำเร็จ

สื่อ/แหล่งเรียนรู้

สื่อ/แหล่งเรียนรู้ในการเรียนการสอนได้แก่ใบความรู้ ใบกิจกรรม รูปภาพ แหล่งเรียนรู้ ในชุมชน วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารจากบัวสาย ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพลง เกม คอมพิวเตอร์

การวัดผลและประเมินผล

ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการวัดและประเมินผลที่หลากหลาย โดยทำการประเมินผลก่อนเรียน ระหว่างเรียน และหลังเรียน ซึ่งประเมินผลให้ครอบคลุมทั้งด้านพุทธิพิสัย ทักษะพิสัย และจิตพิสัย มีรายละเอียดการประเมินดังนี้

1) การประเมินผลก่อนใช้หลักสูตรท้องถิ่น โดยใช้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น

2) การประเมินผลระหว่างใช้หลักสูตร เพื่อศึกษาพฤติกรรมการเรียนรู้ระหว่างเรียน ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ใช้แบบประเมินด้านทักษะการปฏิบัติกิจกรรมตามสภาพจริง โดยอิงเกณฑ์การประเมินของรูบิค (rubic)

3) ประเมินความพึงพอใจของนักเรียนต่อหลักสูตร โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจ เพื่อประเมินผลหลังการใช้หลักสูตร

3. ผลการทดลองใช้หลักสูตร นำหลักสูตรไปทดลองใช้กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนวัดดอนกระเบื้อง จำนวน 20 คน ผู้วิจัยดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ตามแผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 5 แผน โดยใช้เวลาดทดลอง 10 ชั่วโมง พบว่า นักเรียนสามารถปฏิบัติกิจกรรมการประกอบอาหารจากบัวสายได้ และมีความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการทำอาหารจากบัวสาย เป็นอย่างดี

4. ผลการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร พบว่า

4.1 คะแนนเฉลี่ยผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เรื่อง อาหารจากบัวสาย ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ที่เรียนตามหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผลการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนระหว่างก่อนกับหลังเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

ผลสัมฤทธิ์	n	\bar{x}	ΣD	ΣD^2	t	p
ก่อนใช้หลักสูตร	20	15.15	208	2332	15.603*	.000
หลังใช้หลักสูตร	20	25.55				

* P < 0.05

4.2 ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ที่เรียนตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1-3 ในหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย อยู่ในระดับดี ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลด้านทักษะการปฏิบัติกิจกรรมตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1-3 เรื่อง อาหารจากบัวสาย ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

(n=20)

รายการประเมิน	ทักษะการปฏิบัติกิจกรรม		แปลผล
	\bar{x}	S.D.	
1. วางแผนร่วมกัน	4.30	0.65	ดี
2. ทำงานที่ได้รับมอบหมาย	4.30	0.73	ดี
3. การปฏิบัติตามขั้นตอน	4.25	0.85	ดี
4. การแก้ไขปรับปรุงระหว่างการทำงาน	4.25	0.78	ดี
5. ผลงาน	4.50	0.51	ดีมาก
6. การนำความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ สามารถให้คำแนะนำกลุ่มอื่นได้	4.05	0.51	ดี
รวมเฉลี่ย	4.27	0.68	ดี

4.3 ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติกิจกรรมของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ที่เรียนตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4-5 ในหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย อยู่ในระดับดี ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผลด้านทักษะการปฏิบัติกิจกรรมตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4-5 เรื่อง อาหารจาก
บัวสาย ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

(n=20)

รายการประเมิน	ทักษะการปฏิบัติ กิจกรรม		แปลผล
	\bar{x}	S.D.	
ขั้นเตรียมปฏิบัติกิจกรรม			
1. วางแผนการปฏิบัติงาน	3.95	0.51	ดี
2. เตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้	4.25	0.63	ดี
3. การรักษาความสะอาดของผู้ปรุงและภาชนะอุปกรณ์	4.35	0.48	ดี
ขั้นระหว่างการปฏิบัติกิจกรรม			
1. การปฏิบัติงานตามขั้นตอน	4.05	0.60	ดี
2. การรักษาความสะอาดของกระบวนการปรุงอาหาร	4.35	0.48	ดี
3. การใช้เครื่องมืออุปกรณ์	4.00	0.56	ดี
ผลงานอาหารจากบัวสาย			
1. รสชาติของอาหาร	4.20	0.52	ดี
ผลงานอาหารจากบัวสาย			
1. รสชาติของอาหาร	4.20	0.52	ดี
2. ความสะอาดของอาหาร	4.60	0.50	ดีมาก
3. ความคิดสร้างสรรค์ในการจัดตกแต่งอาหาร	4.15	0.67	ดี
รวม	4.21	0.55	ดี

4.4 ค่าเฉลี่ยของคะแนนความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย พบว่า นักเรียนมี คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.64 อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย ของนักเรียน
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

(n=20)

รายการประเมิน	ความพึงพอใจ ที่มีต่อหลักสูตร		แปลผล
	\bar{X}	S.D.	
1. หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย ทำให้ได้รับความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของท้องถิ่นมาก	4.85	0.36	มากที่สุด
2. หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย มีคุณค่าและมีประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตในปัจจุบัน	4.15	0.58	มาก
3. สาระการเรียนรู้ในหลักสูตรเหมาะสมกับเวลา	4.45	0.75	มาก
4. สาระการเรียนรู้ในหลักสูตรสอดคล้องกับวิถีชีวิตและความสำคัญของการนำทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์	4.60	0.50	มากที่สุด
5. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้มีหลายรูปแบบน่าสนใจ	4.75	0.44	มากที่สุด
6. การเรียนรู้เรื่อง อาหารจากบัวสาย ทำให้ทราบประวัติความเป็นมาของบัวสายในท้องถิ่น	4.85	0.36	มากที่สุด
7. การเรียนรู้เรื่อง อาหารจากบัวสาย ทำให้ทราบลักษณะของบัวสายและประโยชน์ของบัวสาย	4.65	0.48	มากที่สุด
8. การเรียนรู้เรื่อง อาหารจากบัวสาย ทำให้ทราบขั้นตอนการประกอบอาหารจากบัวสาย	4.85	0.36	มากที่สุด
9. นักเรียนมีความสุขและสนุกสนานกับการเรียนในหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย	4.45	0.68	มาก
10. เนื้อหาในหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย มีความเหมาะสมกับระดับชั้นเรียนและน่าสนใจ ทำให้อยากเรียนรู้	4.60	0.50	มากที่สุด
11. นักเรียนรู้สึกประทับใจที่ได้จากปฏิบัติการเรียนโดยเน้นการปฏิบัติจริงใน การประกอบอาหารและเรียนรู้นอกสถานที่	4.65	0.48	มากที่สุด
12. นักเรียนคิดว่าการเรียนตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารจากบัวสาย ทำให้เกิดความสำนึกรักและภาคภูมิใจในท้องถิ่นของตนเอง	4.80	0.52	มากที่สุด

ตารางที่ 4 ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย ของนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 (ต่อ)

(n=20)

รายการประเมิน	ความพึงพอใจ ที่มีต่อหลักสูตร		แปลผล
	\bar{X}	S.D.	
13. การเรียนรู้เรื่อง อาหารจากบัวสาย ทำให้เกิดความตระหนัก ในการช่วยอนุรักษ์อาหารจากพืชในท้องถิ่นให้คงอยู่	4.70	0.47	มากที่สุด
14. นักเรียนคิดว่าสื่อการสอนที่ใช้ในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตร ท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย มีความเหมาะสม	4.60	0.50	มากที่สุด
15. นักเรียนได้รับประโยชน์จากหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหาร จากบัวสาย สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน	4.65	0.48	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.64	0.50	มากที่สุด

อภิปรายผล

ผลการวิจัยมีประเด็นที่จะนำมาอภิปรายตามลำดับขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1. ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย แบ่งออกเป็น 3 ชั้น คือ 1) ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานจากการศึกษาเอกสาร 2) ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานจากการสัมภาษณ์ 3) ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานจากการสอบถามนักเรียน พบว่า ต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย โดยการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามหลักสูตรให้สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียน เห็นความสำคัญของการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านจากพืชในท้องถิ่น สอดคล้องกับกระทรวงศึกษาธิการ (2551: 35) ที่ส่งเสริมให้สถานศึกษาสามารถพัฒนาหลักสูตรและเพิ่มเติมในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาในชุมชนและสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและความต้องการของผู้เรียน สอดคล้องกับงานวิจัยของลิทเซนเบิร์ก (Litzenberg, 2005: 3282-A) ได้ทำการวิจัยเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมท้องถิ่นที่ส่งผลต่อหลักสูตร และสอดคล้องกับงานวิจัยของ แฮ็กกิง สก็อต และบารรัต (Hacking, Scott, & Barratt, 2007) ได้วิจัยหลักสูตรท้องถิ่นที่นักเรียนชาวอังกฤษเขียนเล่าเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมของเด็ก ๆ โดยเด็ก ๆ ได้มีส่วนร่วม และสอดคล้องกับงานวิจัยของสมคิด ศรีสุข (2550: 55) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพรสำหรับนักเรียนช่วงชั้นที่ 2 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนอนุบาลสรรคบุรี พบว่า เป็นหลักสูตรที่มีความเหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่นทำให้ผู้เรียนสนใจที่จะเรียนรู้ เกิดความรักความภูมิใจในท้องถิ่น และนักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเรียนไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

2. ผลการพัฒนาหลักสูตร ได้หลักสูตร (ฉบับร่าง) ซึ่งมีองค์ประกอบ ดังนี้ หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง ขอบข่ายเนื้อหา เวลาเรียน แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อ/แหล่งเรียนรู้ การวัดและประเมินผล และแผนการจัดการเรียนรู้ จากการประเมินความสอดคล้ององค์ประกอบของหลักสูตร ฉบับร่างโดยผู้เชี่ยวชาญ ได้ค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00 ดังนั้นองค์ประกอบในหลักสูตร ฉบับร่าง และแผนการจัดการเรียนรู้ มีความสอดคล้องและเหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับองค์ประกอบของหลักสูตรตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐานของกระทรวงศึกษาธิการ (2551: 2-30) ซึ่งประกอบด้วย วิสัยทัศน์ หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน คุณลักษณะอันพึงประสงค์ มาตรฐานการเรียนรู้ ตัวชี้วัด สาระการเรียนรู้ โครงสร้างเวลาเรียน การจัดการเรียนรู้ สื่อการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ และสอดคล้องกับปราชญ์ จันทร์เรือง (2552: 50) ได้กล่าวถึงองค์ประกอบของหลักสูตรที่สำคัญ คือ หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง คำอธิบายรายวิชา ขอบข่ายเนื้อหา เวลาเรียน กิจกรรมการจัดการเรียนการสอน สื่อการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล และสอดคล้องกับงานวิจัยของบุญรอง ทาสมบุญรณ์ (2552: 102) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องการทำปลาต้ม ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ผลการวิจัยพบว่า มีองค์ประกอบของหลักสูตรเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ทั้งในด้านจุดมุ่งหมาย ด้านโครงสร้างเนื้อหา ด้านอัตราเวลาเรียน ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ด้านสื่อ วัสดุ อุปกรณ์ สภาพแวดล้อม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และด้านการวัดผลประเมินผลของหลักสูตร

3. ผลการทดลองใช้หลักสูตร พบว่า หลักสูตรที่พัฒนาขึ้นมีเนื้อหาสาระเป็นเรื่องที่น่าสนใจและตรงกับความต้องการของนักเรียนทำให้นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับอาหาร จากบัวสาย กิจกรรมการเรียนรู้ได้ปฏิบัติจริงเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ ซึ่งสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ เป็นการนำทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ โดยให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการถ่ายทอดความรู้ร่วมกับครู นักเรียนมีความตั้งใจ กระตือรือร้น มีความร่วมมือในการปฏิบัติกิจกรรม สามารถลงมือปฏิบัติการประกอบอาหารจากบัวสายตามขั้นตอน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของพงษ์พิศ แสนมีนา (2552: 85) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระที่ 2 การอาชีพ เรื่องการทำชาใบหม่อน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ซึ่งมีความสอดคล้องกับความสนใจและพัฒนาการเรียนรู้อของผู้เรียนและเป็นหลักสูตรท้องถิ่น ในสถานศึกษาที่ทำให้เกิดความภาคภูมิใจในท้องถิ่น

4. ผลการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร พบว่า นักเรียนมีคะแนนเฉลี่ยหลังการใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนใช้หลักสูตร ซึ่งแสดงว่าหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย สามารถพัฒนา ความรู้ความเข้าใจให้กับนักเรียน เนื่องจากนักเรียนได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ทำให้นักเรียน มีทักษะกระบวนการทำงาน วางแผน การทำงาน ปฏิบัติตามขั้นตอนและมีความตั้งใจ สนใจ รับผิดชอบ ในการทำงาน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของทรงศรี หอมจันทร์ (2548: 78) การพัฒนาหลักสูตร

สถานศึกษา กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี วิชาขนมไทยสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนบ้านวังเพลิง สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาลพบุรี เขต 1 อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี พบว่า นักเรียนสามารถปฏิบัติการทำขนมได้ และมีความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการทำขนมเป็นอย่างดี ในส่วนภาคทฤษฎีพบว่านักเรียนมีคะแนนเฉลี่ยด้านความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขนมไทยสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช หลังการใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนการใช้หลักสูตรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติกิจกรรมการประกอบอาหารจากบัวสาย พบว่า คะแนนเฉลี่ยทักษะการปฏิบัติกิจกรรมตามหลักสูตรของแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1-5 โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของบานเย็น แก้วศรีสุข (2553: 136) ในการนำหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องอาหารจากกล้วย ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ไปทดลองใช้ พบว่าการวัดประเมินผลจากกิจกรรมการเรียนรู้ที่จัดให้นักเรียนลงมือปฏิบัติจริง ทำให้นักเรียนมีทักษะการปฏิบัติงานตามหลักสูตร ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสาย พบว่านักเรียนมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรโดยภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ซึ่งแสดงว่าการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตร เรื่อง อาหารจากบัวสาย ทำให้นักเรียนเกิดความรู้สึกที่ดีต่อการเรียน นักเรียนให้ความสนใจและตั้งใจในการปฏิบัติกิจกรรมซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสรวิศ จันทรสสมบัติ (2548: 105) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การทำขนมจีน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่านักเรียนมีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นโดยรวมและรายด้านทั้ง 4 ด้าน คือ ด้านเนื้อหา ด้านกิจกรรมการเรียนการสอน ด้านสื่อและแหล่งเรียนรู้ และด้านการวัดและประเมินผลอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด

ข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้ ดังนี้

1. ครูควรศึกษารายละเอียดของหลักสูตรให้เข้าใจชัดเจนก่อนนำหลักสูตรไปใช้เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและประโยชน์สูงสุด
2. ในแผนการจัดการเรียนรู้ที่มีการฝึกปฏิบัติ ครูควรเน้นเรื่องความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารเพื่อไม่ให้เกิดอันตรายในการปฏิบัติกิจกรรม
3. ครูควรยืดหยุ่นเวลาการจัดการเรียนรู้ให้เหมาะสม เนื่องจากในบางแผนการจัดการเรียนรู้ที่มีการปฏิบัติกิจกรรมต้องใช้ระยะเวลา
4. การศึกษาแหล่งเรียนรู้นอกสถานที่ ครูควรควบคุมดูแลความปลอดภัยของนักเรียนอย่างใกล้ชิด

ในการวิจัยครั้งต่อไป มีข้อเสนอแนะดังนี้

1. ควรมีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร เรื่องที่เกี่ยวกับการนำพืชพื้นบ้านที่มีในท้องถิ่นอื่น ๆ ให้มากขึ้น เพื่อเป็นการนำทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
2. ผลการวิจัยพบว่า อาหารจากบัวสวาย นักเรียนสามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ดังนั้นทางโรงเรียนควรสนับสนุนให้มีการปฏิบัติจริงในโรงเรียน และนำไปสู่การเพิ่มรายได้ให้แก่ นักเรียน

สรุป

ในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง อาหารจากบัวสวาย ซึ่งดำเนินการตามกระบวนการพัฒนาหลักสูตร 4 ขั้นตอน คือ

1. การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน พบว่า สถานศึกษาต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมีความคิดเห็นว่าการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องอาหารจากบัวสวาย
2. การพัฒนาหลักสูตร ได้หลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง อาหารจากบัวสวาย ซึ่งมีองค์ประกอบของหลักสูตรประกอบด้วย หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง ขอบข่ายเนื้อหา เวลาเรียน แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อ/แหล่งเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ผู้วิจัยได้พัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้ 5 แผน เพื่อเสนอแนวทางการนำหลักสูตรไปใช้ โดยครอบคลุมเนื้อหาในด้านทฤษฎี ได้แก่ ประวัติความเป็นมาและการจำแนกสกุลของบัวสวาย ลักษณะของบัวสวายและประโยชน์ของบัวสวาย อาหารจากบัวสวาย และด้านการปฏิบัติกิจกรรมการประกอบอาหารจากบัวสวาย
3. การทดลองใช้หลักสูตร พบว่า นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารจากบัวสวาย สามารถลงมือปฏิบัติการประกอบอาหารจากบัวสวายตามขั้นตอน นักเรียนมีความสนุกสนานกับการทำกิจกรรมและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
4. การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร พบว่า นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เรื่อง อาหารจากบัวสวาย หลังใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนใช้หลักสูตรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทักษะการปฏิบัติกิจกรรม โดยภาพรวมอยู่ในระดับดี ความพึงพอใจต่อหลักสูตร อยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนการปรับปรุงหลักสูตร ภายหลังจากทดลองใช้หลักสูตรแล้วมีการปรับเพิ่มชั่วโมงเรียนจาก 10 ชั่วโมงเป็น 12 ชั่วโมง

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ เตชะวนิช. (2554). **คู่มือปลูกและดูแลดอกบัวราชินีแห่งน้ำประดับสวนสวย**. กรุงเทพฯ: ไทยควอลิตี้บุ๊กส์.
- กระทรวงศึกษาธิการ. (2551). **ตัวชี้วัดและสาระการเรียนรู้แกนกลาง กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยีตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551**. กรุงเทพฯ: ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- ฉันท ชาติทอง. (2550). **การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น**. นครปฐม: เพชรเกษมการพิมพ์.
- ทรงศรี จันทร์หอม. (2548). **การพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา กลุ่มสาระการเรียนรู้การงาน อาชีพและเทคโนโลยี วิชาขานมไทยสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนบ้านวังเพลิง สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาลพบุรี เขต 1 อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา หลักสูตรและการสอน คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- ทัศน แสงศักดิ์. (2548, มกราคม-มีนาคม). **ความสัมพันธ์ระหว่างสถานศึกษากับชุมชนตามแนว ปฏิรูปการศึกษา**. วารสารวิชาการ, 8 (1), 43-49.
- บานเย็น แก้วศรีสุข. (2553). **การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ และเทคโนโลยี เรื่อง อาหารจากกล้วย ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6**. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน บัณฑิต วิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.
- บุญรอง ทาสมนุญณ์. (2552). **การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ และเทคโนโลยี เรื่อง การทำปลาต้ม ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6**. วิทยานิพนธ์ปริญญา ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย ราชภัฏอุบลราชธานี.
- ปราโมทย์ จันทรเรือง. (2552). **การพัฒนาหลักสูตร**. ลพบุรี: มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- พงษ์พิธ แสนมีนา. (2552). **การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ และเทคโนโลยี สาระที่ 2 การอาชีพ เรื่อง การทำชาใบหม่อน ชั้นประถมศึกษา ปีที่ 6**. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.
- สงัด อุทรานันท์. (2539). **พื้นฐานและการพัฒนาหลักสูตร** (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ: คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สมคิด ศรีสุข. (2550). การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพร สำหรับนักเรียน
ช่วงชั้นที่ 2 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนอนุบาลสรรคบุรี สำนักงานเขตพื้นที่
การศึกษาชัชชนาท์ อำเภอสรรคบุรี จังหวัดชัชชนาท์. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏ
จันทระเกษม.
- สรวาภูมิ จันทระสมบัติ. (2548). การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ
และเทคโนโลยี เรื่อง การทำขนมจีน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4.
วิทยานิพนธ์ปริญญาการศึกษา มหาบัณฑิต สาขาวิชาการวิจัยการศึกษา บัณฑิต
วิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สักระวี ศรีแสงธรรม. (2547, มีนาคม-เมษายน). ท่องไปในอุทยานผักพื้นบ้านเพื่อการยังชีพ.
บึงฉวากแดนมหัศจรรย์, 1 (2), 8-10.
- สุวรรณา เรื่องกาญจนาเศรษฐี. (2547). กลยุทธ์การดูแลและสร้างสุขภาพ "วัยรุ่น". กรุงเทพฯ:
ชัยเจริญ.
- อุดม เขยแก้ว. (2545). หลักสูตรท้องถิ่น: ยุทธศาสตร์การปฏิรูปการเรียนรู้. กรุงเทพฯ: บรรณกิจ
1991.
- Hacking, E. B., Scoot, W., & Barratt, R. (2007). Children & research into their local environment:
Stevenson's gap, and possibilities for the curriculum <[http://www.eric.ed.gov/
ERICweb Portal/Home. Portal? Fpb&ERICExteaech_](http://www.eric.ed.gov/ERICweb Portal/Home. Portal? Fpb&ERICExteaech_)> (20 November).
- Litzenberg, C. M. (2005, March). An Assessment of teachers' views of local environmental
education and it's Impact on their curricula and teaching methodology in a
Maryland Elementary School. Dissertation Abstracts International, 66 (3), 3282-A.