

การพัฒนาแบบแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์
เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทย สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5
Development of learning activities model with experience to strengthen
Thai dessert skills, Grade 5

ณปภัช ลิ้มพงศ์ธร¹

Napaphat Limpongthron¹

ทำวิจัยเมื่อ พ.ศ. 2559

E-mail : joy_pts4@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษางานวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาแบบแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 2) เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของการพัฒนาแบบแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 4) เพื่อหาความคงทนของการเรียนรู้ของการพัฒนาแบบแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5/2 จำนวน 1 ห้องเรียน จำนวน 24 คนได้มาโดยวิธีการสุ่มแบบแบ่งกลุ่ม (Cluster Random Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย ได้แก่ แบบแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนเทศบาลวัดเหนือ แบบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี วิเคราะห์ข้อมูลโดยการหาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าร้อยละ

ผลการศึกษาค้นคว้าพบว่า (1) เพื่อพัฒนาแบบแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 มีประสิทธิภาพเท่ากับ 80.85/84.06 (2) เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อ

¹ โรงเรียนเทศบาลวัดเหนือ สังกัดเทศบาลเมืองร้อยเอ็ด จังหวัดร้อยเอ็ด

¹ Wat Nuer Municipal School Roi Et Municipality, Roi Et Province

* ได้รับบทความ: 12 ธันวาคม 2561; แก้ไขบทความ: 10 มกราคม 2562; ตอรับการตีพิมพ์: 29 มกราคม 2562

Received: December 12, 2018; Revised: January 10, 2019; Accepted: January 29, 2019

เสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า นักเรียนมีคะแนนหลังการผ่านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (3) การประเมินความพึงพอใจในการใช้รูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า อยู่ในระดับมาก (4) ความคงทนของการเรียนรู้ของการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า มีความคงทนในการเรียนรู้

คำสำคัญ : 1. การเรียนรู้เชิงประสบการณ์ 2. การทำขนมไทย

ABSTRACT

This aims of this research was to 1) Development of learning activities model with experience to strengthen Thai dessert skills, Grade 5 2) Develop learning achievement activities model with experience to strengthen Thai dessert skills, Grade 5 3) To study the satisfaction with Development of learning activities model with experience to strengthen Thai dessert skills, Grade 5 4) To study the durability of learning activities model with experience to strengthen Thai dessert skills, Grade 5

The samples used student study in Grade 5/2 for 30 students by Cluster Random Sampling Tools used in research of Development of learning activities model with experience to strengthen Thai dessert skills, Grade 5. The Achievement measure Career and Technology. Statistics used in data analysis were frequency, percentage, mean, and standard deviation.

The study found that : (1) Development of learning activities model with experience to strengthen Thai dessert skills, Grade 5. The study found that the student's efficiency was 80.85/84.06 (2) Comparison of learning achievement activities model with experience to strengthen Thai dessert skills, Grade 5. Their post-attending, after learning was differentiated significant at level .05 (3) Performance activities model with experience to strengthen Thai dessert skills, Grade 5. The assessment of creativity is very good. (4) Durability of learning activities model with experience to strengthen Thai dessert skills, Grade 5. Students have the durability to learn.

Keywords : 1. Experiential learning 2. Thai desserts

1. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

ขนมหวาน เป็นขนมที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ถือเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชาติซึ่งอยู่คู่กับสังคมไทยมาช้านาน ในสมัยก่อนขนมไทยจะทำเฉพาะเวลาว่างสำคัญเท่านั้น ไม่ว่าจะเป็นในงาน เทศกาล งานประเพณี งานทางศาสนา หรือการประกอบพิธีกรรมต่างๆ แต่ที่เห็นมีขนมหลากหลายชนิดสำหรับชาวหวานที่นิยมกินเป็นของว่าง ก็ล้วนแต่คิดประดิษฐ์ประดอยขึ้นภายหลังทั้งสิ้น รวมถึงขนมจากต่างชาติที่นำเข้ามาโดยผ่านความสัมพันธ์ทางการเมือง ก็ถูกดัดแปลง ให้มีรูปรส ลักษณะ เป็นแบบไทยๆจนบางทีนึกกันไปว่าเป็นขนมไทยแท้ที่มีมาแต่ดั้งเดิม แท้จริงแล้วขนมไทยแท้ๆ นั้น จะมีส่วนประกอบเพียงสามอย่าง คือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว โดยการทำขนมไทยนี้เป็นการบ่งบอกถึงลักษณะนิสัยของคนไทย ในเรื่องความอดทนใจเย็น ละเอียดลออ และช่างสังเกต ทั้งยังแฝงความหมายอันลึกซึ้งไว้ในชื่อของขนมไทยแต่ละชนิดด้วย

มนุษย์เลือกบริโภคอาหารชนิดต่างๆ ด้วยเหตุผลนานาประการ เช่น ต้องการให้อิ่มท้อง ตามประเพณี นิยม คุณค่าทางโภชนาการหาได้ง่าย การยอมรับทางสังคม ความเชื่อมั่นในศาสนาและมีอาหารให้เลือกรับประทานหลากหลายชนิด การทดสอบคุณค่าของอาหารขั้นสุดท้ายนั้นอยู่ที่การยอมรับของผู้บริโภคว่าจะมีความนิยมหรือไม่อย่างไร การยอมรับหรือความนิยมนี้จะมีมากหรือน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับการสนองตอบทางจิตวิทยาและความรู้สึกของการบริโภค ซึ่งเป็นความรู้สึกสัมผัสของแต่ละคน การพิจารณาจากปัจจัยต่างๆ เช่นรูปลักษณะที่มองเห็น กลิ่นของอาหาร ราคา ความยากง่ายในการเคี้ยวกลืน ปริมาณของส่วนที่บริโภคได้ความนุ่มลิ้น ความชุ่มฉ่ำของรสชาติ และคุณค่าทางโภชนาการ ล้วนแต่เป็นปัจจัยร่วมที่จะสามารถส่งผลต่อการยอมรับ และความชอบอาหาร ของผู้บริโภค ความอร่อยนับเป็นปัจจัยสำคัญอันหนึ่งที่จะทำให้ผู้บริโภคชอบอาหารนั้นหรือไม่ลักษณะต่างๆ ที่เป็นปัจจัยร่วมซึ่งมีอิทธิพลต่อความอร่อยนั้น มาจากการเห็นด้วยตา การได้กลิ่นด้วยจมูก และมีความหิวเป็นทุนเดิมมากกว่าลักษณะอื่น ดังนั้นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยกระตุ้นส่งเสริมความอร่อยเป็นประการแรก คือ รูปลักษณะของอาหารที่ปรากฏแก่สายตาของผู้บริโภค เมื่อตักอาหารเข้าปากปัจจัยที่กำหนดต่อไปว่าผู้บริโภครู้สึกอย่างไรกับอาหารนั้นก็คือ การประเมินผลด้วยความรู้สึกของ การบริโภค ปัจจัยที่สำคัญต่อความนิยมอาหารอีกประการหนึ่งคือ ศิลปะในการประกอบอาหาร ได้แก่ การทำอาหารให้น่ารับประทานออกมาสู่สายตาของผู้บริโภค ภาชนะที่บรรจุอาหาร การจัดโต๊ะ รับประทานอาหาร สถานที่รับประทานอาหาร ตลอดจนมนุษย์สัมพันธ์ระหว่างผู้บริโภคก็มีส่วนสำคัญ ที่จะทำให้อาหารอร่อย (ศรีสมร คงพันธุ์, 2544 : 26-36)

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวัง จะมีหน้าตาจุ่มจิ้ม ประณีต วิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงามขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทยในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระก็คือ ขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนม นั้น ๆ งานสิริมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมี การเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นสิริมงคลของงานขนมก็จะมี ฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืนขนมชั้นก็ได้เลื่อนชั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้นสมัยรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุ ความทรงจำ ของกรมหลวงนรินทรเทวี กล่าวไว้ว่าในงาน สมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำหรับหวานสำหรับ พระสงฆ์ 2,000 รูป ประกอบด้วยขนมไส้ไก่ ขนมฝอย

ข้าวเหนียวแก้ว ขนมหึง กล้วยฉาบ ลำเตี้ยง หม่อม สักขยา ฝอยทอง และขนมตะไล ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทย ด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมี การบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือ แม่ครัวหัวป่าก์ เขียนโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ในหนังสือเล่มนี้ มีรายการสำหรับของหวาน เลี้ยงพระได้แก่ ทองหยิบ ฝอยทอง ขนมห่มอแกง ขนมหันตรา ขนมห้วยฟู ขนมหลิ้มกลืน ข้าว เหนียวแก้ว วุ้นผลมะปราง ในสมัยต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย ทั้งขายอยู่กับที่ แยกกระบวนหาบเร่และมีการปรับปรุงการบรรจุหีบห่อไปตามยุคสมัย เช่น ในปัจจุบันมีการบรรจุในกล่องโฟม การห่อด้วยใบตองในอดีต ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย การแบ่งประเภทของขนม ไทย ขนมไทย สามารถจัดแบ่งเป็นชนิดต่าง ๆ ได้ตามลักษณะของเครื่องปรุง ลักษณะกรรมวิธีในการทำและลักษณะการหุงต้ม โดยในที่นี้ใช้เกณฑ์ในการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดลูกค้า และมีระยะเวลาในการเก็บนาน โดยแบ่งได้ 6 ประเภท ดังนี้ 1)ขนมประเภทไข่ เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด สักขยา 2)ขนมประเภทหนึ่ง เช่น ขนมหั้น ขนมหลิ้ม ขนมน้ำดอกไม้ ขนมหอย 3)ขนมประเภท กวน เช่น ขนมหอยกวน ข้าวหิรัญ ขนมหิรัญ 4)ขนมประเภทอบและผิง เช่น ขนมหอยกวน ขนมหิรัญ ขนมหิรัญ 5)ขนมประเภทฉาบ เช่น ฝอยทอง กล้วยฉาบ ม้วนฉาบ 6)ขนมประเภท แซ่ฉิมและดอง เช่น มะม่วงแซ่ฉิม มะเขือเทศแซ่ฉิม กระเทียมแซ่ฉิม (ขวัญใจ เอ็มใจ, 2540 : 40-45)

ทั้งนี้จากการศึกษาเอกสารงานวิจัยและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ถึงแม้ว่าจะมีการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมเรื่องการทำขนมอยู่บ้าง แต่เป็นเพียงบางส่วนของการทำงานขนมไทยและวิธีการสอนการทำขนมไทยส่วนใหญ่เน้นเพียงให้นักเรียนได้เรียนรู้เรื่องการทำขนมอย่างง่าย ๆ ยังไม่มีการพัฒนาการเรียนรู้เพิ่มเติมให้หลากหลาย ทั้งๆ ที่ยังมีขนมอีกหลากหลายชนิดในยุคปัจจุบันที่ควรแก่การศึกษาเพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ผู้วิจัยจึงได้ศึกษาประเภทของการทำขนมในโอกาสต่างๆ เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทย เพื่อใช้เป็นนวัตกรรมในการจัดการเรียนรู้วิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี โดยจัดเป็นชุดกิจกรรมการเรียนรู้การทำขนมไทย 4 ประเภท คือ 1) ขนมไทยตามฤดูกาล 2) ขนมไทยในงานประเพณีและศาสนา 3) ขนมไทยประยุกต์ และ 4) ขนมไทยงานมงคล

ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้เทคนิคการเรียนรู้แบบร่วมมือ มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ของโรงเรียนเทศบาลวัดเหนือ สังกัดเทศบาลเมืองร้อยเอ็ด เพื่อนำผลการวิจัยมาพัฒนาหลักสูตรการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้านการทำขนมไทยให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำประสบการณ์ที่ได้ไปใช้เสริมสร้างอาชีพได้ในอนาคต เกิดการเรียนรู้ที่คงทนและสามารถพัฒนาต่อไปให้เกิดประโยชน์สูงสุด

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.1 เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80

2.2 เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

2.3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์

เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

2.4 เพื่อหาความคงทนของการเรียนรู้ของการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

3. ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

3.1 ได้รูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80

3.2 ได้ทราบผลเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

3.3 ได้ทราบความพึงพอใจของการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

3.4 ได้ทราบความคงทนของการเรียนรู้ของการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

4. วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษางานวิจัยในครั้งนี้ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ ได้แก่ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5/2 จำนวน 1 ห้องเรียน จำนวน 24 คน ได้มาโดยวิธีการสุ่มแบบแบ่งกลุ่ม (Cluster Random Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย ได้แก่ รูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนเทศบาลวัดเหนือ แบบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี วิเคราะห์ข้อมูลโดยการหาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าร้อยละ โดยผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

4.1 ทำการสุ่มนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ได้กลุ่มตัวอย่าง จาก 2 ห้องเรียน จำนวน 48 คน เพื่อเป็นกลุ่มทดลองที่ 1 และกลุ่มทดลองที่ 2

4.2 จัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้รูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 เป็นเวลา 20 ชั่วโมง จากนั้นดำเนินการสอนกับกลุ่มทดลองที่ 1 ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง เป็นเวลา 20 ชั่วโมง

4.3 ชี้แจงรายละเอียดให้นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ที่เป็นกลุ่มทดลองที่ 1 ใช้รูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 กับวิธีการศึกษาบทเรียน ในแต่ละเล่ม รวมทั้ง วัน เวลา ที่จะทำการทดลองให้ผู้เรียนกลุ่มทดลองที่ 1 ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างเข้าใจโดยละเอียด

4.4 ทำการทดลองตามระยะเวลาที่กำหนด ดังนี้

4.4.1 ผู้วิจัยได้ทำการทดลองใช้รูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 กับกลุ่มทดลองที่ 1 เพื่อหาคุณภาพเครื่องมือและพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับ

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ให้มีประสิทธิภาพ

4.4.2 ครูผู้สอนให้ผู้เรียนกลุ่มทดลองที่ 1 นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5/1 เรียนโดยการ จัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยโดยให้ทำแบบทดสอบก่อน การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ จำนวน 80 ข้อ จำนวน 4 ชุดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้รูปแบบการจัดกิจกรรม การเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทย

4.4.3 ดำเนินการสอนโดยใช้รูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริม สร้างทักษะการทำขนมไทยโดยจัดให้มีการทดสอบระหว่างการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อสังเกตพัฒนาการ ในการเรียนรู้ ของผู้เรียน

4.4.4 เมื่อสิ้นสุดการทดลองใช้กับกลุ่มทดลองที่ 1 นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5/1 แล้ว ครูผู้สอนให้ผู้เรียนๆ ได้ทำแบบทดสอบหลังเรียน จำนวน 80 ข้อ จำนวน 4 ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ และ ประมวลผลการทดลองใช้เครื่องมือเพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไขก่อนนำไปใช้จริง กับกลุ่มทดลองที่ 2 นักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5/2

4.4.5 นำรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำ ขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ที่ผ่านการปรับปรุงแก้ไขแล้วไปทดลองใช้กับกลุ่มทดลองที่ 2 นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5/2 โดยจัดให้ มีการทำแบบทดสอบก่อนเรียน ระหว่างเรียน และหลังเรียน เพื่อวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้รูปแบบการจัดกิจกรรมการ เรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 80 ข้อ จำนวน 4 ชุดกิจกรรมการเรียนรู้ แล้วประมวลผลการเรียนรู้

4.4.6 เก็บข้อมูลจากแบบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดย นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 2 ห้องเรียน ได้แก่ กลุ่มทดลองที่ 1 นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5/1 และกลุ่มทดลองที่ 2 นักเรียนชั้นประถมศึกษา ปีที่ 5/2 เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนระหว่างกลุ่ม ทดลองที่ 1 และกลุ่มทดลองที่ 2

4.4.7 เก็บรวบรวมการหาความพึงพอใจหลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยนักเรียนชั้น ประถมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 2 ห้องเรียน ได้แก่ กลุ่มทดลองที่ 1 นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5/1 และกลุ่ม ทดลองที่ 2 นักเรียนชั้นประถมศึกษา ปีที่ 5/2

4.4.8 การหาความคงทนของการเรียนรู้หลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยนักเรียนชั้น ประถมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 2 ห้องเรียน ได้แก่ กลุ่มทดลองที่ 1 นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5/1 และกลุ่ม ทดลองที่ 2 นักเรียนชั้นประถมศึกษา ปีที่ 5/2

5. ผลการวิจัย

5.1 ผลการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการ ทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 มีประสิทธิภาพเท่ากับ 80.85/84.06

5.2 ผลการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิง ประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า นักเรียนมี

คะแนนหลังการผ่านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

5.3 ผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้รูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะ การทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 อยู่ในระดับมาก

5.4 ความคงทนของการเรียนรู้ของการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 มีความคงทนในการเรียนรู้ ซึ่งคะแนนประสิทธิภาพของกระบวนการจัดกิจกรรมระหว่างเรียน (E_1) และคะแนนประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E_2) หน่วยที่ 1-4 แสดงให้เห็นว่า ประสิทธิภาพของการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทย สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โดยการทดลอง กลุ่มใหญ่ (1 : 24) พบว่า โดยภาพรวม หรือทั้งชุดกิจกรรมการเรียนรู้มีประสิทธิภาพ เท่ากับ 80.85/84.06 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่ต้องการ คือ 80/80

6. อภิปรายผลการวิจัย

6.1 ผลการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะ การทำขนมไทย สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 มีประสิทธิภาพเท่ากับ 80.85/84.06 เนื่องจาก นักเรียนมีประสบการณ์ในการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ได้ร่วมคิด ร่วมทำในการทำกิจกรรมกลุ่มทำให้นักเรียนเกิดทักษะจากการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในการทำขนมไทย ซึ่งสอดคล้องกับ Hickcox, L.K. (1991 : 112) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การทบทวนเชิงประวัติศาสตร์เกี่ยวกับทฤษฎีการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์ของโคลบโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อทบทวนแหล่งเรียนรู้เชิงประวัติศาสตร์ของทฤษฎีการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์ของโคลบและเพื่อทดสอบผลของการใช้และการประยุกต์ใช้ทฤษฎีการเรียนรู้ แบบเน้นประสบการณ์ของโคลบและแบบการเรียนรู้ที่ปรากฏในวรรณคดีของงานวิจัยที่เกี่ยวข้องของระหว่างปี 1971 ถึง 1990 ผลการวิจัยพบว่าโคลบสร้างทฤษฎีการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์โดยอาศัยการอธิบายเกี่ยวกับการเรียนรู้ของตัวทฤษฎีการเรียนรู้ของเลวิน และทฤษฎีพัฒนาการของเพียเจต์ในขั้นตอนของการสร้างความคิดรวบยอดในทฤษฎีการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์ของโคลบ นอกจากนี้ผู้วิจัยยังพบว่าโคลบอาศัยแนวคิดเกี่ยวกับโครงสร้างทางจิตวิทยาเกี่ยวกับจิตสำนึกของวิลเลียมเจมส์ในการกำหนดขั้นตอน ของการจัดการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์นอกจากนี้ แบบการเรียนรู้วิชาอักษรานุกรมภูมิประเทศและการวัดประสิทธิภาพ กระบวนการและลักษณะในการทำงานของจิตของเคอร์รี่ยังช่วยสนับสนุนแนวคิดเกี่ยวกับแบบการเรียนรู้ 4 แบบ ในทฤษฎีการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์ของโคลบให้มีความเชื่อมั่นและความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาด้วย ผลการวิจัยของฮิคคอกซ์ พบว่างานวิจัยเกี่ยวกับการจัดการเรียนรู้ส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 61.70 ทำการวิจัยโดยอาศัยทฤษฎีการจัดการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์และแบบการเรียนรู้ของโคลบในการจัดการเรียนรู้ในสาขาวิชาต่าง ๆ ได้แก่การบัญชีและธุรกิจ วิชาชีพทางด้านสังคมสงเคราะห์วิชาชีพทางการแพทย์การจัดการศึกษาในระดับสูงกว่ามัธยมศึกษา และวิชาชีพครู นอกจากนี้ทฤษฎีการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์ของโคลบยังได้อธิบายความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการจัดการเรียนรู้ที่ช่วยให้ นักการศึกษาจัดสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับศักยภาพของผู้เรียน

6.2 ผลการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทย สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่านักเรียนมีคะแนนหลังการผ่านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ สูงกว่าการจัดการเรียนรู้แบบปกติ ซึ่งแสดงให้เห็นว่านวัตกรรมมีประสิทธิภาพดีมาก เนื่องจาก รูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 สามารถสร้างความสนใจของผู้เรียนได้ดี มีรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ดึงดูดความสนใจของนักเรียน การทำกิจกรรมกลุ่ม ทำให้สมาชิกในกลุ่มได้ช่วยกันระดมสมองในการทำกิจกรรม ทำให้ผลงานออกมาเป็นที่น่าสนใจ สร้างความรักสามัคคีในการทำกิจกรรมกลุ่ม ทำให้เกิดทักษะและประสบการณ์ใหม่ๆ ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ ซึ่งได้สอดคล้องกับแนวคิดของ Lee, P.L. and Moffeit, K.S.(1990 : 40-45) ได้ทำการวิจัยเรื่องการศึกษากรณีเกี่ยวกับการจัดการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์ สำหรับผู้ตรวจสอบภายใน เนื่องจากวรรณคดีทางการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบภายใน ได้มีการพิจารณาเกี่ยวกับแนวการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการตรวจสอบบัญชีไว้ 3 ประการ ได้แก่ ควรสอนเนื้อหาอะไร ใครควรเป็นผู้สอน และควรสอนอย่างไร โดยทั่วไปแล้วรายวิชาการตรวจสอบภายในได้รับการสนับสนุนให้มีการจัดการเรียนการสอน และมุ่งเน้นเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติสักระยะหนึ่งเป็นอย่างน้อยที่สุด คณะบัญชีจะเป็นผู้กำหนดผู้สอนรายวิชาการตรวจสอบภายใน ทุกฝ่ายเห็นด้วยว่าควรใช้วิธีสอนอย่างหลากหลายในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการตรวจสอบภายในให้มีประสิทธิภาพ การพัฒนาความก้าวหน้าของการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการตรวจสอบภายในจะต้องใช้หลักการและทฤษฎีทางการศึกษา จึงได้มีการนำการจัดการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์เข้ามาใช้ในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการตรวจสอบภายในโดยมีขั้นตอน 4 ขั้นตอนที่ประกอบด้วยการจัดให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์ที่เป็นรูปธรรม การสร้างความคิดรวบยอด การสังเกตอย่างไตร่ตรองและการทดลองปฏิบัติซึ่งผลของการวิจัยพบว่าการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการตรวจสอบภายในโดยใช้รูปแบบการจัดการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์เป็นการจัดการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ

6.3 ผลการประเมินความพึงพอใจและความคงทนของการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทย สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เนื่องจาก การมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกลุ่มร่วมกัน ทำให้นักเรียนแต่ละคนได้แสดงศักยภาพของตนเอง ทำให้เกิดความภาคภูมิใจ และมีความพึงพอใจในผลงานของตน มีการพัฒนาการในการเรียนรู้ดีขึ้นหลังผ่านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทย ซึ่งสอดคล้อง Wallerstein, H.A.(1971 : 256) ให้ความหมายของความพึงพอใจว่า หมายถึง ความรู้สึกที่เกิดขึ้นเมื่อได้รับผลสำเร็จตามความมุ่งหมาย และอธิบายว่า ความพึงพอใจเป็นกระบวนการทางจิตวิทยาไม่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน แต่สามารถคาดคะเนได้ว่ามีหรือไม่มีจากการสังเกตพฤติกรรมของคนเหล่านั้น การที่จะทำให้คนเกิดความพึงพอใจจะต้องศึกษาปัจจัยและองค์ประกอบที่เป็นสาเหตุของความพึงพอใจนั้น

6.4 ผลการประเมินความคงทนของการเรียนรู้ของการพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 พบว่า นักเรียนมีความคงทนในการเรียนรู้ เนื่องจากในการทดลองมีความคงทนของการเรียนรู้หลังเรียนไปแล้ว 2 สัปดาห์ แสดงว่านักเรียนสามารถคงไว้ซึ่งผลของการเรียนรู้ได้สูงขึ้น นักเรียนสามารถจดจำหรือระลึกถึงสิ่งเร้าที่ผ่าน

การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ผ่านมาได้ ด้วยการจัดการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เรียนได้เกิดการเรียนรู้ ด้วยการจัดการกิจกรรมกลุ่มการเรียนรู้ เพื่อให้ันักเรียนทุกคนได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมทำให้เกิดการเรียนรู้และจำจำได้ง่ายยิ่งขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ สุภาพร คำพิมาย และกิตติพงษ์ ลื่อนาม (2555 : 95-96) ซึ่งได้ศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและความคงทนในการเรียนรู้หน่วยการเรียนรู้ การบวกลบคูณหารระคน และพฤติกรรมการทำงานเป็นกลุ่มของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จากการจัดการเรียนรู้โดยใช้เทคนิค TAI พบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้หน่วยการเรียนรู้ การบวกลบคูณหารระคนของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จากการจัดการเรียนรู้ใช้เทคนิค TAI หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 โดยมีคะแนนเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 73.63 สูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 70 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 การจัดการเรียนรู้โดยใช้เทคนิค TAI ทำให้นักเรียนเกิดความคงทนในการเรียนรู้ ซึ่งจะเห็นได้จากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติโดยมีคะแนนครั้งที่ 1 และ 2 คิดเป็น 75.05 และร้อยละ 73.63 ตามลำดับ และพฤติกรรมการทำงานกลุ่มของนักเรียนในภาพรวม พบว่า นักเรียนมีพฤติกรรมการทำงานกลุ่มดีขึ้น

7. ข้อเสนอแนะ

7.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ก่อนการเขียนแผนการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้โดยการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ ครูผู้สอนควรศึกษาขั้นตอนการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยให้ดีขึ้นก่อนการเขียนแผนการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้

7.2 ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ปฏิบัติ

ในการจัดการเรียนรู้เชิงประสบการณ์แต่ละขั้นตอนครูผู้สอนควรทำหน้าที่เพียงผู้ชี้แนะ และเป็นที่ปรึกษา เพื่อฝึกให้ผู้เรียนให้สามารถคิดเอง แก้ปัญหาเองได้ โดยเน้นกระบวนการทำงานเป็นกลุ่ม

7.3 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยต่อไป

ควรศึกษาการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยในรูปแบบอื่น ๆ เช่น ใช้การจัดการเรียนรู้แบบเพื่อนคู่คิดในกระบวนการทำงานกลุ่มเพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทย เพื่อช่วยส่งเสริมให้นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่สูงขึ้น

8. เอกสารอ้างอิง

ขวัญใจ เอมใจ. (2540). **การเลือกการตัดสินใจบริโภคขนมไทย**. กรุงเทพมหานคร : ภาควิชาพัฒนา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2544). **เข้าครัวเป็นอาชีพ**. กรุงเทพมหานคร : บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.

สุภาพร คำพิมาย และกิตติพงษ์ ลื่อนาม. (2555). การศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหน่วยการเรียนรู้การหารและพฤติกรรมการทำงานกลุ่มของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 จากการจัดการเรียนรู้โดยใช้เทคนิค SIAD. **วารสารวิชาการเครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ**. 3(4). 89-100.

Hickcox, L.K. (1991). **A Historical Review of Kolb's Formulation of Experiential Learning Theory**. Dissertation Abstracts International. 52 (5). 112-A.

Lee, P.L., & Moffeit, K.S. (1990). **Case for Experiential Learning for Internal Auditors**. Internal Auditing, 6(1). 40-45.

Wallerstein, H.A. (1971). **Dictionary of Psychology**. New York : Penguin Books, Inc.

9. คำขอบคุณ

การพัฒนารูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำขนมไทยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนเทศบาลวัดเหนือเล่มนี้มุ่งเน้นพัฒนาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนของครูและนักเรียนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญการวิจัยเล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ได้ด้วยความรู้ ความช่วยเหลือให้คำแนะนำและอนุเคราะห์เป็นอย่างดีจากผู้อำนวยการสถานศึกษาโรงเรียนเทศบาลวัดเหนือ สังกัดสำนักงานการศึกษา เทศบาลเมืองร้อยเอ็ดจังหวัดร้อยเอ็ด ในฐานะผู้บังคับบัญชาที่เอื้ออำนวยความสะดวกในการวิจัยในครั้งนี้ ให้ดำเนินไปด้วยดี รวมถึงผู้เชี่ยวชาญที่ให้คำแนะนำในการสร้างเครื่องมือและประเมินคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ขอขอบคุณคณะครูโรงเรียนเทศบาลวัดเหนือ สังกัดเทศบาลเมืองร้อยเอ็ด ทุกคนที่ให้ความร่วมมือในการวิจัยในครั้งนี้เป็นอย่างดี ทำให้รายงานการพัฒนาชุดกิจกรรมการเรียนรู้เล่มนี้ สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีประโยชน์จากรายงานฉบับนี้ผู้วิจัยขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และบูรพาจารย์ผู้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้แก่ผู้วิจัยตั้งแต่ต้นจนปัจจุบัน