

ผลการใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตร วิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง

ผู้วิจัย

สุรเชษฐ ชัยวงษ์¹

อาจารย์ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชาตรี มณีโกศล²

รองศาสตราจารย์ศิริพร ชีปนวัฒนา³

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาและเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ก่อนและหลังการเรียนหน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพ จอมทอง 2) ศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการเรียนหน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้าน ล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น กลุ่มประชากรในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตร วิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2555 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพ จอมทอง จำนวน 15 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย แผนการจัดการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 9 แผน ใช้เวลาเรียน 22 ชั่วโมง แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ก่อนเรียนกับหลังเรียน จำนวน 40 ข้อ แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน และแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ตามหน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สถิติที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน และค่าร้อยละ ผลการวิจัยพบว่า

1. ผู้เรียนที่เรียนรู้โดยใช้หน่วยการจัดการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน โดยมีคะแนนเฉลี่ย ก่อนเรียนเท่ากับ 20.68 และหลังเรียนเท่ากับ 34.23 นักศึกษามีความก้าวหน้าของผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียนเท่ากับ 13.55 คิดเป็นร้อยละเท่ากับ 33.88

¹ นักศึกษาหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

² อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

³ อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

2. ผู้เรียนที่เรียนรู้โดยใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีความพึงพอใจต่อการเรียนอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : หน่วยการเรียนรู้, อาหารพื้นบ้านล้านนา, ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ABSTRACT

The purpose of this study was 1) to study and compare the pretest-posttest learning achievement on Lanna Traditional Foods through local wisdom for Second Year Certificate Vocational Education Students in the Tourism Department, Chomtong Industrial and Community Education College 2) to study the students' level of satisfaction with learning about Lanna Traditional Foods through local wisdom.

The sample group was 15 students for Second Year Certificate Vocational Education Students in Tourism Department, Chomtong Industrial and Community Education College in the second semester of 2012. The tools for this study were 7 lesson plans on Lanna Traditional Foods through local wisdom for 22 hours. 40 the pretest-posttest questions to study achievement levels. The performance skill and the students' level of satisfaction with Lanna Traditional Foods through local wisdom. The collected data were analyzed into mean, and standard deviation.

The results showed that :

1. The posttest scores of the learning unit on Lanna Traditional Foods through local wisdom were higher than the pretest scores. Pretest and posttest average were 20.68, 34.23. The Students with the advancement of academic achievement equals 13.55 percent at 33.88.

2. The students' level of satisfaction with the learning unit on Lanna Traditional Foods through local wisdom was at a high level.

Keywords : Learning Unit, Lanna Traditional Food, Local Wisdom

บทนำ

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2545 (กระทรวงศึกษาธิการ, 2545 : 8-9) ได้กล่าวไว้ในหมวดที่ 3 มาตรา 15 ว่า การจัดการศึกษามี 3 รูปแบบ คือ การจัดการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย สถานศึกษาสามารถจัดการศึกษาในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือทั้งสามรูปแบบ และให้มีการเทียบโอนผลการเรียนที่ผู้เรียนสะสมไว้ระหว่างรูปแบบเดียวกันหรือต่างรูปแบบได้ ไม่ว่าจะเป็นผลการเรียนจากสถานศึกษาเดียวกันหรือไม่ก็ตาม รวมทั้งจากการเรียนรู้นอกระบบตามอัธยาศัยการฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงาน

วิทยาลัยการอาชีพเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการจัดการศึกษาระดับขั้นพื้นฐานในสังกัดคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีการจัดการเรียนการสอนในลักษณะเดียวกันกับวิทยาลัยเทคนิค วิทยาลัยอาชีวศึกษา และวิทยาลัยสารพัดช่าง แต่วิทยาลัยการอาชีพจะตั้งอยู่ในเขตภายนอกอำเภอเมืองของจังหวัด ตั้งอยู่โดยมีเป้าหมายที่จะจัดการศึกษาทุกประเภทวิชาชีพและทุกหลักสูตร ทั้งในและนอกระบบการศึกษา มีวัตถุประสงค์เพื่อขยายโอกาสทางการศึกษาวิชาชีพไปสู่ท้องถิ่น สนับสนุนการพัฒนาชนบท เพื่อผลิตกำลังคนด้านวิชาชีพในระดับช่างฝีมือและช่างเทคนิค ให้มีความชำนาญเฉพาะด้าน มีคุณธรรม บุคลิกภาพ และเจตคติที่เหมาะสม สามารถประกอบอาชีพได้ตรงตามความต้องการของตลาด แรงงานและการประกอบอาชีพอิสระสอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจและสังคมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับชาติ ได้กำหนดรูปแบบ

ที่เปิดทำการสอน คือ 1) การศึกษาในระบบ 2) การศึกษานอกระบบ 3) การศึกษาระบบทวิภาคี หลักสูตรที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนดให้เปิดสอนคือ 1) ประกาศนียบัตรวิชาชีพ 2) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง และ 3) ปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ (www.wikipedia.org, 1 ตุลาคม 2554)

วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ตั้งอยู่ที่เลขที่ 619 หมู่ 4 ถนนดอยอินทนนท์-จอมทอง ตำบลช่วงเปา อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ เปิดสอนตั้งแต่ปีการศึกษา 2541 จนถึงปัจจุบัน โดยเปิดการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับต่างๆ ดังนี้ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) จำนวน 6 สาขางาน ประกอบด้วย สาขางานยานยนต์ สาขางานไฟฟ้ากำลัง สาขางานอิเล็กทรอนิกส์ สาขางานการบัญชี สาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ และสาขางานการท่องเที่ยว ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และยังมีหลักสูตรเทียบโอนสะสมหน่วยกิต จำนวน 5 สาขางาน ดังนี้ สาขางานเทคนิคยานยนต์ สาขางานการไฟฟ้า สาขางานการบัญชี สาขางานเทคโนโลยีสำนักงาน นอกจากนี้ยังเปิดหลักสูตรระยะสั้นหลายหลักสูตร หลักสูตรแกนมัธยม หลักสูตรฝึกอาชีพ (9+1, 12+1) และในปีการศึกษาต่อไปจะดำเนินการเปิดสอนสาขาวิชาตามความต้องการของท้องถิ่น ตามพระราชบัญญัติของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ (วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง, 2553 : 5)

หลักสูตรสาขางานการท่องเที่ยวมีจุดประสงค์ให้นักเรียนมีความเข้าใจหลักการและกระบวนการในงานที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนางานอาชีพ มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการติดต่อสื่อสาร มีบุคลิกภาพที่ดี มีทักษะในการพูด การเขียน การทำงานร่วมกับผู้อื่น

และมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรท่องเที่ยว และสิ่งแวดล้อม มีคุณธรรม จริยธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ (กระทรวงศึกษาธิการ, 2546 : 13) และมาตรฐานวิชาชีพของสาขา งานการท่องเที่ยว คือ ให้นักเรียนมีความเข้าใจ หลักการและกระบวนการของการเป็นผู้ให้บริการ มีความเข้าใจในศิลปวัฒนธรรมไทยและ วัฒนธรรมของนักท่องเที่ยว มีทักษะในการ ใช้ภาษาต่างประเทศเพื่อการสื่อสารสำหรับ งานบริการ ดำเนินการประสานงานกับหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว จัดทำรายการ นำเที่ยวได้สอดคล้องและเหมาะสมกับ ความต้องการของตลาด และจัดเตรียมอุปกรณ์และ ใช้ทักษะการบริการในงานผู้ช่วยมัคคุเทศก์ (กระทรวงศึกษาธิการ, 2546 : 14)

นอกจากนี้ สาขางานการท่องเที่ยว มีความต้องการที่จะพัฒนาการเรียนการสอน ให้สอดคล้องกับสภาพท้องถิ่นหรือบริบทของ วิทยาลัยซึ่งอยู่ในชุมชนที่มีความเป็นท้องถิ่นแบบ พื้นที่เมืองเชียงใหม่ เนื่องจากมีวิชาที่เกี่ยวข้องกับ ศิลปวัฒนธรรมและวัฒนธรรมของแต่ละภาค ในประเทศไทย เช่น วิชาทรัพยากรท่องเที่ยว ภาคเหนือและภาคตะวันตก วิชาการบริการ อาหารเครื่องดื่ม วิชาการจัดอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อการท่องเที่ยว และวิชาศิลปะการให้บริการ โดยส่วนใหญ่แล้วจะเป็นอาหารตะวันตกและ อาหารไทย ซึ่งอาหารพื้นบ้านล้านนาเป็นสิ่งที่หนึ่ง ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนแต่ก็ยังไม่ชัดเจน เท่าที่ควร และอาหารพื้นบ้านล้านนาเป็น วัฒนธรรมที่น่าศึกษา เพื่อที่จะนำไปเผยแพร่ ให้ชาวไทยและชาวต่างชาติได้สัมผัส เนื่องจาก ในพื้นที่อำเภอจอมทองเป็นแหล่งท่องเที่ยว ที่สำคัญแห่งหนึ่งของจังหวัดเชียงใหม่ มีสถานที่ ท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น วัดพระธาตุศรีจอมทอง น้ำตกแม่กลาง ดอยอินทนนท์ เป็นต้น และ

เป็นการสืบสานวัฒนธรรมอันดีงามของล้านนา ทางสาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพ จอมทอง จึงมีความต้องการพัฒนาหน่วย การเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา และอนุรักษ์ วัฒนธรรมพื้นบ้านล้านนา เพื่อให้สอดคล้องกับ สภาพท้องถิ่น

อาหารพื้นบ้าน ถือได้ว่าเป็นมรดกทาง วัฒนธรรม และยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของ ท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหาร พื้นบ้าน เป็นสิ่งที่สืบทอดกันมาของท้องถิ่น เป็นเอกลักษณ์อันทรงคุณค่าของชุมชนในสังคม นั้นๆ (วีรพงษ์ แสงชูโต, 2544 : 8) การสืบทอด วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชุมชน เท่าที่ผ่านมาพบ ว่า อาหารพื้นบ้านไม่ค่อย ได้รับความสนใจและความนิยมจากคนรุ่นใหม่ ทั้งนี้ด้วยเหตุผลมาจากกระแสความนิยมอาหาร ต่างชาติที่มีการเผยแพร่เข้ามาในประเทศไทย อย่างต่อเนื่อง มีส่วนทำให้อาหารพื้นบ้าน ถูกลืมเลือนและนับวันมีแต่จะสูญหายไป ปัจจุบัน อาหารพื้นบ้านล้านนากำลังประสบปัญหาและ กำลังจะสูญหายไปเนื่องจากขาดผู้สืบทอด และ นับวันคนรุ่นใหม่ก็ไม่นิยมรับประทาน จึงมีความ จำเป็นที่ผู้เกี่ยวข้องจะต้องส่งเสริมให้มีการ จัดการเรียนการสอนอาหารพื้นบ้านล้านนา ในสถานศึกษา ให้นักเรียนได้ทำการศึกษา มีความรู้ความเข้าใจ ตลอดจนการมีความ ตระหนักถึงคุณค่าของอาหารพื้นบ้านล้านนา มีความรัก ความชื่นชม และมีความหวงแหน ควรเปิดโอกาสให้ชุมชนหรือบุคลากรในท้องถิ่น ที่มีความรู้ความสามารถได้เข้ามามีส่วนร่วมในการ พัฒนาหลักสูตรเรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา เช่น ผู้นำชุมชน ผู้ปกครองนักเรียน กรรมการ สถานศึกษา และที่สำคัญคือปราชญ์ชาวบ้านหรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการเรียน การสอน จะทำให้การเรียนรู้มีความหมาย

ต่อนักเรียนอย่างยิ่ง นักเรียนจะได้ลงมือปฏิบัติจริง ทำให้นักเรียนเกิดความรู้ความภาคภูมิใจในท้องถิ่นของตนเอง เกิดการเรียนรู้ได้อย่างรวดเร็ว และที่สำคัญ ยังทำให้วิทยาการท้องถิ่นเกิดความรู้สึกที่ดีในการถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกหลานของตนเอง และขณะเดียวกันจะเกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างวิทยาการท้องถิ่นและครูผู้สอน ให้มีการผสมผสานร่วมมือในการพัฒนาวัฒนธรรมของชุมชน อีกทั้งยังช่วยอนุรักษ์รักษาล้านนาให้อยู่สืบไป

จากแนวคิดดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยสนใจในการที่จะศึกษาหน่วยการเรียนรู้สำหรับนักเรียนชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับนักเรียนชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ที่ทำให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ทักษะ ความรัก ความภูมิใจและเห็นคุณค่าของอาหารพื้นบ้านล้านนา และจะช่วยให้อาหารพื้นบ้านล้านนา สามารถดำรงอยู่คู่กับล้านนาสืบไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการเรียนรู้หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการเรียนหน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง

วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยกึ่งทดลอง ประชากรและตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย
การวิจัยครั้งนี้ ได้ทำการศึกษากับกลุ่มประชากร คือ นักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2555 จำนวน 15 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ใช้เครื่องมือในการศึกษาและเก็บเครื่องมือครั้งนี้มี 4 ชนิด ดังนี้

1. หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ประกอบด้วย จำนวน 7 หน่วยการเรียนรู้ ใช้เวลาเรียน 22 ชั่วโมง

หน่วยที่ 1 ความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา

หน่วยที่ 2 ความสำคัญของอาหารพื้นบ้านล้านนา

หน่วยที่ 3 ประโยชน์และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านล้านนา

หน่วยที่ 4 การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำอาหาร

หน่วยที่ 5 การเลือกซื้ออาหารพื้นบ้านล้านนา

หน่วยที่ 6 ขั้นตอนการประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนา

หน่วยที่ 7 การปฏิบัติทำอาหารพื้นบ้านล้านนา

2. แผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 9 แผน ใช้เวลาเรียน 22 ชั่วโมง มีดังต่อไปนี้

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านล้านนา ใช้เวลา 2 ชั่วโมง ประกอบด้วย ความหมายของอาหารพื้นบ้านล้านนา ประวัติของอาหารพื้นบ้านล้านนา ประเภทของอาหารพื้นบ้านล้านนา แหล่งที่มาของอาหารพื้นบ้านล้านนา

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2 ความสำคัญของอาหารพื้นบ้านล้านนา ใช้เวลา 2 ชั่วโมง ประกอบด้วย ความสำคัญของอาหารพื้นบ้านล้านนาในด้านประโยชน์ต่อร่างกาย คุณค่าทางโภชนาการ และวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3 ประโยชน์ของอาหารพื้นบ้านล้านนา ใช้เวลา 2 ชั่วโมง ประกอบด้วย ประโยชน์ในด้านโภชนาการ และสรรพคุณทางยาของผักพื้นบ้านล้านนา

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 4 การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำอาหารพื้นบ้านล้านนา ใช้เวลา 2 ชั่วโมง ประกอบด้วย เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารพื้นบ้านล้านนา และหลักการใช้และการเก็บรักษาเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 5 การเลือกซื้ออาหารพื้นบ้านล้านนา ใช้เวลา 2 ชั่วโมง ประกอบด้วย หลักการใช้และการเก็บรักษาอาหารพื้นบ้านล้านนา แหล่งที่ซื้ออาหารพื้นบ้านล้านนา

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 6 ขั้นตอนการประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนา ใช้เวลา 2 ชั่วโมง ประกอบด้วย หลักการเทคนิคทักษะในการประกอบอาหารพื้นบ้าน วิธีการขั้นตอนการประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนาได้ การบอกชื่ออาหารชนิดต่างๆ ในท้องถิ่นที่นำมาประกอบอาหารได้ และเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบเป็นอาหารได้

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 7 การปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนา (แกง) ใช้เวลา 4 ชั่วโมง ประกอบด้วย วิธีการและขั้นตอนในการประกอบอาหารพื้นบ้านได้ การเลือกอาหารชนิดต่างๆ ที่มีในท้องถิ่นนำมาประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนาได้ ทักษะในการทำงาน วิธีการขั้นตอน การประกอบอาหาร

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 8 การปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนา (น้ำพริก) ใช้เวลา 3 ชั่วโมง ประกอบด้วย วิธีการและขั้นตอนในการประกอบอาหารพื้นบ้านได้ การเลือกอาหารชนิดต่างๆ ที่มีในท้องถิ่นนำมาประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนาได้ ทักษะในการทำงาน วิธีการขั้นตอน การประกอบอาหาร

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 9 การปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนา (แกง) ใช้เวลา 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยวิธีการและขั้นตอนในการประกอบอาหารพื้นบ้านได้ การเลือกอาหารชนิดต่างๆ ที่มีในท้องถิ่นนำมาประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนาได้ ทักษะในการทำงาน วิธีการขั้นตอน การประกอบอาหาร

3. แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา ชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือกจำนวน 40 ข้อ

4. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้ตามหน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 1 ฉบับ จำนวน 20 ข้อ โดยกำหนดมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating scales)

การเก็บรวบรวมข้อมูล

เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้ เก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. ติดต่อประสานงานกับสถานศึกษาที่จะทำการวิจัยโดยตรง

2. ประสานงานกับบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ เพื่อขอหนังสือขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลของกลุ่มประชากรเพื่อแจ้งให้ทราบและขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

3. ทำการทดสอบผู้เรียนก่อนการเรียนรู้ (Pre-test)

4. ดำเนินกิจกรรมการสอนตามแผนการเรียนรู้ของหน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง

5. เมื่อสิ้นสุดการสอนตามแผนกำหนดจึงทำการทดสอบผู้เรียนหลังการเรียนรู้ โดยใช้แบบทดสอบชุดเดียวกับการทดสอบก่อนเรียน

6. นำแบบสอบถามความคิดเห็นของผู้เรียนที่มีต่อการเรียนหน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา ให้ผู้เรียนได้ตอบแบบสอบถาม

7. ตรวจสอบผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา จากนั้นนำคะแนนที่ได้มาวิเคราะห์โดยวิธีการทางสถิติเพื่อตรวจสอบสมมติฐาน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ โดยนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อหาคุณภาพเครื่องมือโดยใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

วิเคราะห์คะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจากแบบทดสอบของนักเรียน โดยเปรียบเทียบคะแนนก่อนกับหลังโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์หาค่าสถิติพื้นฐาน ดังนี้

1.1 การหาค่าเฉลี่ย (μ)

1.2 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ)

1.3 หาค่าร้อยละของผลสัมฤทธิ์ที่เพิ่มขึ้น (%)

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยเรื่อง ผลการใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง พบว่า

1. ผู้เรียนที่เรียนหน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนเท่ากับ 13.55 คิดเป็นร้อยละ 33.88

2. ความพึงพอใจของผู้เรียนต่อหน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในภาพรวมของระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณาทางด้านพบว่า ด้านเนื้อหาสาระ ด้านการจัดการเรียนรู้ ด้านสื่อและแหล่งเรียนรู้ และด้านการวัดผลและประเมินผล ผู้เรียนมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกหน่วยการเรียนรู้

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยเรื่องการสร้างหน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง มีประเด็นที่นำมาอภิปรายผลดังนี้

นักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ที่เรียนโดยใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนนั้น ซึ่งผลการวิจัยสอดคล้องกับงานวิจัยของจิราวรรณ ม่วงจันทร์ (2554 : บทคัดย่อ) ที่ทำการศึกษาการสร้างหน่วยการเรียนรู้แบบบูรณาการเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบ้านโฮ่ง สำหรับนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน จากการที่ผลการวิจัยเป็นเช่นนี้ มาจากหน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ผู้วิจัยใช้ในการจัดการเรียนการสอนนั้นได้ถูกสร้างขึ้นตามทฤษฎีและหลักการของการสร้างหน่วยการเรียนรู้ โดยเริ่มต้นจากการวิเคราะห์บริบทความต้องการ ความจำเป็น จากนั้นจึงดำเนินการพัฒนาหน่วยการเรียนรู้ที่ผ่านการพิจารณาตรวจสอบในด้านความเหมาะสมของจุดประสงค์ เนื้อหา กิจกรรม สื่อ และการวัดผล ประเมินผลจากผู้เชี่ยวชาญ โดยหน่วยการเรียนรู้นั้นมีการกำหนดกิจกรรมที่เน้นการให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติ เรียนรู้ในสิ่งที่ใกล้ตัว รวมทั้ง

สอดคล้องกับเนื้อหาที่กำหนดไว้ในคำอธิบายรายวิชา รวมทั้งมีการนำหน่วยการเรียนรู้ไปทดลองใช้เพื่อตรวจสอบความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปใช้ อย่างไรก็ตามสาเหตุที่นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงขึ้นนั้น อาจเป็นผู้วิจัยได้จัดทำแผนการเรียนรู้ที่ใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ได้ดียิ่งขึ้น เนื่องจากแผนการเรียนรู้ได้ถูกสร้างขึ้นโดยมีการวางแผนการจัดแผนการเรียนรู้อย่างเป็นขั้นตอน เนื้อหาสาระที่ใช้เป็นเนื้อหาที่ใกล้ตัวนักเรียน มีการจัดลำดับเนื้อหาจากง่ายไปยาก ในส่วนของกินนั้น ได้กำหนดให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง รวมทั้งมีการเชิญวิทยากรที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นมาเป็นผู้ให้ความรู้ ทั้งในส่วนที่เป็นเนื้อหาและการปฏิบัติ รวมถึงมีการใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลายทั้งที่เป็นของจริง เอกสารตำรา ฯลฯ จึงทำให้นักเรียนเกิดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ

ในส่วนของการสอบถามความพึงพอใจของนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ที่เรียนโดยใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของจิราวรรณ ม่วงจันทร์ (2554) ได้ทำการศึกษาการสร้างหน่วยการเรียนรู้แบบบูรณาการเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นอำเภอบ้านโฮ่ง สำหรับนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 พบว่านักเรียนมีความพึงพอใจสูงสุดในด้านองค์ความรู้ที่นักเรียนได้รับจากกิจกรรมการแบบบูรณาการ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ในการจัดการเรียนการสอนเรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อการจัดการเรียนรู้ ครูผู้สอนต้องมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการสร้างหน่วยการเรียนรู้ให้เป็นไปตามขั้นตอนอย่างเป็นระบบ
2. การจัดทำหน่วยการเรียนรู้ ควรมีความร่วมมือกันระหว่างสถานศึกษา ผู้บริหาร ครูผู้สอน นักเรียน และภูมิปัญญาท้องถิ่น นำทรัพยากรและแหล่งการเรียนรู้ท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด
3. ควรมีการเปิดโอกาสให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้ในแต่ละกิจกรรมให้มากขึ้น
4. ควรสร้างความตระหนักให้แก่ นักเรียนเกี่ยวกับจิตสำนึกในความเป็นท้องถิ่นให้มากขึ้น

5. ควรมีการพัฒนาหน่วยการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาของท้องถิ่น ชุมชน และความสนใจของผู้เรียนในเรื่องอื่นๆ และสาระอื่นๆ

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรพัฒนาเนื้อหาอื่นที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น เรื่องเครื่องแต่งกายหรือแหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่น ฯลฯ เป็นต้น
2. ควรศึกษาผลการใช้หน่วยการเรียนรู้กับเรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น กับนักเรียนชั้นปีอื่นๆ
3. ควรศึกษาผลการใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีต่อตัวแปรอื่นๆ เช่น ความสามารถในการปฏิบัติงาน การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ เป็นต้น

บรรณานุกรม

- จิราวรรณ ม่วงจันทร์. การสร้างหน่วยการเรียนรู้แบบบูรณาการ เรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบ้านโฮ่ง สำหรับนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2. เชียงใหม่ : ปริชญานิพนธ์ ครุศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2553.
- พนิต เข้มทอง. การจัดทำหน่วยการเรียนรู้และแผนการเรียนรู้ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2456. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (เอกสารอัดสำเนา), 2547.
- พรชัย ตุงคนาค. การสร้างและใช้หน่วยการเรียนรู้และเพื่อศึกษาผลการใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาชีพในชุมชน โดยใช้แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6. เชียงใหม่ : ปริชญานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, 2548.