

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี โดยมีขั้นตอนการดำเนินการวิจัย 4 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) การพัฒนาหลักสูตร 3) การทดลองใช้หลักสูตร 4) การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร ซึ่งการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยสร้างหลักสูตรโดยการนำข้อมูลจากการศึกษาเอกสาร หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร และการฝึกอบรม การศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่ และการศึกษาความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรจากผู้ที่เกี่ยวข้องได้แก่ ผู้บริหารโรงเรียนบ้านไร่วิทยา ครูผู้สอนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี คณะกรรมการสถานศึกษา ภูมิปัญญาในชุมชน และนักเรียน นำมาพัฒนาเป็นหลักสูตรฉบับร่าง แนวการจัดการเรียนรู้และแผนการจัดฝึกอบรมให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินความสอดคล้องของหลักสูตรฉบับร่างแล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข และนำหลักสูตรไปทดลองใช้กับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนบ้านไร่วิทยา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2557 จำนวน 40 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์ แบบสอบถาม แบบทดสอบวัดความรู้ แบบประเมินทักษะปฏิบัติ และแบบประเมินเจตคติต่อหลักสูตร ผู้วิจัยสร้างเครื่องมือและดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเองทุกขั้นตอน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าสถิติ ร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (means) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation) ค่า t - test แบบ dependent และการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis)

สรุปผลการวิจัย

จากการดำเนินการตามขั้นตอนการวิจัยที่ได้นำเสนอปรากฏผลการวิจัยดังนี้

1. ผลพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี พบว่า

1.1 ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี ซึ่งประกอบด้วย เอกสารหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร และการฝึกอบรม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่ และความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ จากบุคคลที่เกี่ยวข้อง ได้ดังนี้

1) การศึกษาเอกสารหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี พบว่า การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 สอดคล้องสาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว มาตรฐาน ง 1.1 เข้าใจการทำงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะกระบวนการทำงาน ทักษะการจัดการทักษะกระบวนการแก้ปัญหา ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว และสอดคล้องกับสาระที่ 4 การอาชีพ มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยี เพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

2) การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร และการฝึกอบรม พบว่า การพัฒนาหลักสูตรเป็นการพัฒนาหลักสูตรขึ้นจากสภาพปัญหาของท้องถิ่น และตรงตามความต้องการ ความเหมาะสมกับผู้เรียน นอกจากนี้ยังสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของผู้เรียน ส่งเสริมให้องค์กร ชุมชน มีส่วนร่วมในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ตามสภาพท้องถิ่น สภาพปัญหาและความต้องการที่แท้จริงของผู้เรียน เป็นแนวทางสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ เป็นการสร้างวิถีการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่เข้มแข็ง โดยผู้เรียนสามารถรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของวิทยาการเทคโนโลยีต่างๆ และมีกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการเรียนรู้ชีวิตของผู้เรียนตามสภาพชีวิตจริงของตนเอง ซึ่งการพัฒนาหลักสูตรเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่จะนำมาใช้ในการจัดการศึกษาและในการพัฒนาหลักสูตรส่วนใหญ่มีการพัฒนาหลักสูตรเป็น 4 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) การพัฒนาหลักสูตร 3) การทดลองใช้หลักสูตร และ 4) การประเมินผลและการปรับปรุงหลักสูตร นอกจากนี้ยังค้นพบว่าหลักสูตรฝึกอบรมหมายถึง มวลประสบการณ์ที่เกิดจากกระบวนการที่จัดขึ้นอย่างเป็นระบบ เพื่อสร้างหรือเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ ความสามารถ ความชำนาญ เจตคติในการปฏิบัติงาน เพื่อต้องการที่จะพัฒนาและหรือเปลี่ยนแปลงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

3) การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับขนมจีน และสอบถามจากผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับการทำขนมจีน ในชุมชนบ้านไร่ พบว่า ขนมจีน หมายถึง อาหารชนิดหนึ่ง ทำด้วยแป้งเป็นเส้นกลม ๆ คล้ายเส้นหมี่ กินกับน้ำยา น้ำพริก เป็นต้น มีรูปแบบการทำเส้นขนมจีน 2 แบบคือ แบบแป้งหมัก และแบบแป้งสด ซึ่งวิธีการทำขนมจีนบ้านไร่นั้นทำโดยใช้วิธีหมักแป้ง มีเอกลักษณ์ที่สำคัญ คือ มีลักษณะของเส้นเหนียว นุ่ม ไม่ขาดเป็นท่อน มีกลิ่นหอมแป้งหมักต่างจากขนมจีนธรรมดา และสามารถเก็บไว้ได้นานกว่า และไม่มีปัญหาว่ารับประทานแล้วจะทำให้เกิดอาการปวดท้อง ไม่เสีง่ายเมื่อเจออากาศร้อน

4) การศึกษาความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี จากผู้เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร พบว่า ต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ เพราะเป็นหลักสูตร

ที่มีความสอดคล้องกับภูมิปัญญาของชุมชนอำเภอบ้านไร่ ที่มีการทำขนมจีนเพื่อบริโภคและจำหน่าย ซึ่งในการนี้เพื่อให้เด็กในชุมชนได้เรียนรู้ และสืบทอดภูมิปัญญาของท้องถิ่น เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน เป็นการส่งเสริมปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในอนาคต และเป็นการนำชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้ ซึ่งมองว่าเป็นประโยชน์กับนักเรียนในการเรียนงานอาชีพและเทคโนโลยี และต้องการให้จัดกิจกรรมฝึกอบรมโดยใช้การสาธิตโดยวิทยากร การฝึกปฏิบัติจริง และการบรรยายโดยผู้เชี่ยวชาญ ส่วนวิธีการวัดผลประเมินผล ให้ใช้ทั้งการทดสอบความรู้และการปฏิบัติ ส่วนชุมชนมีความต้องการมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร และยินดีช่วยสนับสนุนงบประมาณที่ใช้ในการอบรม และร่วมเป็นวิทยากรในการอบรมเพื่อร่วมสร้างให้นักเรียนได้เกิดความรัก ภาคภูมิใจในท้องถิ่นของตน และนำไปสู่ความสามัคคีของคนในชุมชน

1.2 การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมฉบับร่าง การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี ประกอบด้วย หลักการ จุดมุ่งหมาย คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม โครงสร้าง ขอบข่ายเนื้อหา ระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม แนวทางการจัดกิจกรรมฝึกอบรม สื่อและวัสดุอุปกรณ์ และการวัดผลและประเมินผล และแผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมจำนวน 5 แผน ได้แก่ 1) ความรู้ทั่วไปของขนมจีน 2) วิธีการทำขนมจีนบ้านไร่ 3) การคิดราคาต้นทุนการผลิต และการจัดจำหน่าย 4) วิธีการทำขนมจีนบ้านไร่ 2 และ 5) การทำขนมจีนแบบเส้นสมุนไพร ส่วนการประเมินหลักสูตรฉบับร่าง พบว่า หลักสูตรฝึกอบรมฉบับร่างมีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00 และมีความสอดคล้องและเหมาะสม

1.3 การทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี กับนักเรียนโรงเรียนบ้านไร่วิทยา อำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี จำนวน 40 คน ดำเนินการจัดกิจกรรมฝึกอบรม ตามแผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม 5 กิจกรรม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ซึ่งผู้วิจัยสังเกตพฤติกรรมในการเรียน และการปฏิบัติงานของนักเรียน พบว่า นักเรียนมีความตั้งใจในการเรียน มีความกล้าแสดงออกในการแสดงความคิดเห็น สนใจซักถามครูและวิทยากรในเรื่องที่ตนเองยังไม่เข้าใจ และนักเรียนตั้งใจในการปฏิบัติการทำขนมจีนทุกขั้นตอนอย่างตั้งใจ

2. ผลการใช้หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 พบว่า

2.1 นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่ หลังฝึกอบรมตามหลักสูตรการทำขนมจีนบ้านไร่ สูงกว่าก่อนฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2.2 นักเรียนมีทักษะปฏิบัติการทำขนมจีนบ้านไร่ อยู่ในระดับดี

2.3 นักเรียนมีเจตคติต่อหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี อยู่ในระดับมาก

การปรับปรุงหลักสูตร ได้ปรับปรุงในด้านวิธีการฝึกอบรม ในการสาธิตการฝึกปฏิบัติเพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีการเรียนรู้อย่างสะดวก และได้เพิ่มอุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติให้มีเพียงพอกับจำนวนนักเรียน

การอภิปรายผล

ผลการวิจัยมีประเด็นที่จะนำมาอภิปรายผลตามลำดับขั้นตอนดังนี้

1. ผลพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี พบว่า 1) หลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมจีนบ้านไร่ ที่พัฒนาขึ้นมาใหม่ให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาของท้องถิ่น และตรงตามความต้องการ ความเหมาะสมกับผู้เรียน 2) หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ มีความสอดคล้องและเหมาะสม อาจเป็นเพราะหลักสูตรมีกิจกรรมกระบวนการ และเนื้อหาสาระของเรื่องที่สอนเพียงพอที่จะช่วยให้ผู้เรียนคิดเป็นทำเป็นแก้ปัญหาเป็น อีกทั้งหลักสูตรมีลักษณะที่สนองความต้องการ และความสนใจ ทั้งของนักเรียน และสังคม วิทยาการมีความชำนาญ ได้มีส่วนร่วมในการถ่ายทอดความรู้ให้นักเรียนได้รับประสบการณ์จริง ทั้งการเรียนรู้ภาคปฏิบัติและทฤษฎี เหมาะสมกับความสามารถของนักเรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิต และประกอบอาชีพในอนาคตได้ อีกทั้งยังการจัดกิจกรรมที่มีวิธีที่หลากหลาย และมีบรรยากาศการเรียนที่สนุกสนาน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของปราโมทย์ จันทร์เรือง (2548, หน้า 54) ได้กล่าวว่าลักษณะของหลักสูตรที่ดีจะต้องมีลักษณะดังนี้ 1) เนื้อหาสาระสำคัญของหลักสูตรครอบคลุมข้อมูลที่ได้อมาจากนักเรียน สังคม กระบวนการเรียนและความรู้ที่ควรจะได้รับในระหว่างการศึกษาหรือไม่อย่างไร 2) จุดมุ่งหมายของโรงเรียนวางไว้อย่างชัดเจน และเป็นที่น่าสนใจกับผู้เกี่ยวข้องหรือไม่ จุดมุ่งหมายมีความกว้างขวาง มีความสมดุล และจะเป็นจริงได้หรือไม่ มีช่องว่างพอที่จะขยาย ตัดต่อ เพิ่มเติม จุดมุ่งหมายตามที่ต้องการหรือไม่ 3) กระบวนการเรียน ผู้เรียนมีโอกาสก้าวหน้าและมีอิสระที่จะพัฒนาตามความสามารถ ความสนใจตามแนวทางของตนเองได้หรือไม่ 4) นักเรียนและครูมีความเข้าใจตรงกันเกี่ยวกับการวางแผนการเรียนต่างๆ ในหลักสูตรหรือไม่ นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดทำแผนการเรียนนั้นๆ ตามวุฒิภาวะของเขาได้หรือไม่ นักเรียนเข้าใจเหตุผล และยอมรับสิ่งที่โรงเรียนคาดหวังจากเขาหรือไม่ และ 5) มีคณะกรรมการหรือกลุ่มคนที่จะรับผิดชอบในการพิจารณาปัญหา หรือรวบรวมปัญหาจากบุคคลที่เกี่ยวข้อง มีการประสานงานกับชุมชน ผู้เรียน มีการวางแผนการเรียนการสอน การวัดผลให้เกิดคุณค่าต่อผู้เรียนและชุมชนอย่างเป็นระบบและทั่วถึง และสอดคล้องกับผลการวิจัยของประไพ มะลิเสื่อ (2553, หน้า 96-97) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 ผลการวิจัย พบว่า 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐานพบว่าผู้มีส่วนเกี่ยวข้องต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ โดยเห็นความจำเป็นและความสำคัญของขนมสาเล่ สมควรให้มีการอนุรักษ์ไว้ เพื่อให้เกิดความภาคภูมิใจในจังหวัดของตน และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปเป็นพื้นฐานการประกอบอาชีพได้ และ 2) การพัฒนา

หลักสูตร พบว่า ได้หลักสูตรฉบับร่างซึ่งองค์ประกอบของหลักสูตรประกอบด้วย ความเป็นมา หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ขอบข่ายเนื้อหา สาระ ระยะเวลาในการฝึกอบรม การจัดกิจกรรม สื่อและวัสดุอุปกรณ์ การวัดผลประเมินผล และแผนการจัดการกิจกรรม การเรียนรู้ พบว่าหลักสูตรมีความสอดคล้องและเหมาะสม และนอกจากนี้ยังมีความสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ทรงศรี หอมจันทร์ (2548, หน้า 76-78) ที่ได้ทำการวิจัย เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี วิชาขนมไทย สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนบ้านวังเพลิง สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาลพบุรี เขต 1 อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี ผลการวิจัยพบว่า การศึกษาข้อมูลพื้นฐานนักเรียนและบุคคลที่เกี่ยวข้องมีความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรวิชาขนมไทย สมัยสมเด็จพระนารายณ์ และการพัฒนาหลักสูตรมีองค์ประกอบของหลักสูตรประกอบด้วย หลักการ จุดหมาย โครงสร้าง คำอธิบายรายวิชา เนื้อหา เวลาเรียน กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล หน่วยการเรียนรู้ และแผนการจัดการเรียนรู้

2. ผลการใช้หลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี พบว่า

2.1 นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่ หลังฝึกอบรมตามหลักสูตรการทำขนมจีนบ้านไร่ สูงกว่าก่อนฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะกิจกรรมการฝึกอบรม ซึ่งมีการใช้วัสดุอุปกรณ์จริงทั้งหมด เน้นทักษะการปฏิบัติ เน้นกิจกรรมกลุ่มที่มีการทำงานร่วมกัน การนำเสนอ และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติด้วยตนเองมีผลงานปรากฏเห็นเด่นชัดนักเรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเอง ทำให้มีความรู้ความเข้าใจเกิดทักษะกระบวนการทำงาน รู้จักศึกษาค้นคว้า รู้จักแก้ปัญหาและรู้จักสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเองเป็นอย่างดี ทำให้นักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่สูงกว่าก่อนฝึกอบรม ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ณัชชาธิ์ บวรไชยอนันต์ (2555, หน้า 77-79) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องการทำลอดช่องไทย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ผลการวิจัยพบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน ของนักเรียนที่เรียนตามหลักสูตรท้องถิ่นและแผนการจัดการเรียนรู้ที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น สูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ประไพ มะลิเสื่อ (2553, หน้า 96-97) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเรื่อง ขนมสาเล่เมืองสุพรรณ หลังการฝึกอบรมสูงกว่าก่อนการฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2.2 นักเรียนมีทักษะการทำขนมจีนบ้านไร่ อยู่ในระดับดี ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะการจัดประสบการณ์ให้นักเรียนได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจนเกิดทักษะ นำภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีประสบการณ์และมีความชำนาญเกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่มาให้ความรู้กับนักเรียนโดยตรงจัดวัสดุอุปกรณ์ให้อย่างครบถ้วน ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ประไพ มะลิเสื่อ (2553, หน้า 96-97)

ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 ผลการวิจัยพบว่า ผลงานภาคปฏิบัติโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของ เบญจางค์ เจริญสุข (2554, หน้า 112-114) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง เบอ์เกอร์เมียงตะวันตก รายวิชาขนมอบ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนท่าหลวง วิทยาคม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 5 อำเภอท่าหลวง จังหวัดลพบุรี ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีทักษะในการทำเบอ์เกอร์เมียงตะวันตก อยู่ในระดับมาก

2.3 นักเรียนมีเจตคติต่อหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 อยู่ในระดับมาก ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตร ตรงตามความต้องการของนักเรียน การจัดการเรียนการสอนเน้นการปฏิบัติ เน้นการทำงานร่วมกับผู้อื่น การเรียนรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีประสบการณ์ ทำให้นักเรียนสามารถทราบขั้นตอนการทำขนมจีนบ้านไร่ และสามารถทำขนมจีนรับประทานเอง หรืออาจนำไปสู่การประกอบอาชีพต่อไป ส่งผลให้ผู้เรียนมีเจตคติในเชิงบวกต่อหลักสูตรฝึกอบรม ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ประไพ มะลิเสื่อ (2553, หน้า 96-97) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีเจตคติต่อหลักสูตรฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของ เบญจางค์ เจริญสุข (2554, หน้า 112-114) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง เบอ์เกอร์เมียงตะวันตก รายวิชาขนมอบ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนท่าหลวง วิทยาคม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 5 อำเภอท่าหลวง จังหวัดลพบุรี ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีเจตคติต่อหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง เบอ์เกอร์เมียงตะวันตก รายวิชาขนมอบ อยู่ในระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

จากการการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี ผู้วิจัยได้สรุปข้อเสนอแนะ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ข้อเสนอแนะในการนำหลักสูตรไปใช้

1. สื่อการเรียนการสอน วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมจีน เป็นของจริงที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นและมีระยะเวลาในการเตรียมวัตถุดิบนาน ดังนั้นก่อนการปฏิบัติ ครูอธิบายขั้นตอนต่างๆ ให้นักเรียนเข้าใจชัดเจน

2. การใช้เทคนิควิธีถ่ายทอดความรู้ในขณะฝึกอบรม ต้องมีการสร้างบรรยากาศในการฝึกอบรมให้เป็นกันเอง มีการเสริมแรงให้กำลังใจ เพื่อให้ให้นักเรียนกล้าคิด กล้าปฏิบัติอย่างมั่นใจ

3. ในระหว่างปฏิบัติการทำขนมจีนบ้านไร่ ผู้สอนควรปล่อยให้ นักเรียนได้คิดแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นด้วยตัวเองกับเพื่อนๆ ในกลุ่มก่อน หากนักเรียนแก้ไขปัญหาไม่สำเร็จจึงเข้าไปช่วยเหลือหรือแนะนำ

4. ควรทบทวนขั้นตอนการปฏิบัติการทำขนมจลินที่ปฏิบัติมาเมื่อกิจกรรมที่แล้ว แล้วจึงดำเนินการสอนในขั้นตอนต่อไป เพื่อให้นักเรียนสามารถจดจำขั้นตอนได้ครบถ้วนและต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรนำหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระการเรียนรู้เพิ่มเติม เรื่อง การทำขนมจลินบ้านไร่ ที่จัดทำขึ้นไปใช้กับนักเรียนในระดับชั้นอื่น ๆ

2. ควรมีการศึกษา เพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ในกลุ่มสาระการเรียนรู้อื่น ๆ โดยกำหนดให้สอดคล้องกับสภาพของโรงเรียน ชุมชน และสอดคล้องกับความต้องการของนักเรียน