

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิไล ทองแผ่ ดร. ทรงศรี ตุ่นทอง
ชื่อนักศึกษา	ศิริลักษณ์ ไพรสิงขร
สาขาวิชา	หลักสูตรและการสอน
ปีการศึกษา	2557

## บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อ 1) พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี และ 2) ศึกษาผลการใช้หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ของนักเรียน กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย คือ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนบ้านไร่วิทยา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2557 จำนวน 40 คน โดยวิธีการสุ่มกลุ่มโดยสุ่ม ห้องเรียน 1 ห้อง จาก 6 ห้องเรียน ซึ่งคณะนักเรียนแล้ว เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ 1) หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ 2) แบบสัมภาษณ์ความต้องการหลักสูตร จากบุคคลในท้องถิ่น 3) แบบสอบถามความต้องการหลักสูตรของนักเรียน 4) แบบทดสอบวัดความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่ ซึ่งมีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.856 5) แบบประเมินทักษะการทำ ขนมจีนบ้านไร่ 6) แบบวัดเจตคติต่อหลักสูตร ซึ่งมีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.847 วิเคราะห์ข้อมูล โดยหาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์เนื้อหา และการทดสอบที่

ผลการวิจัยพบว่า

1. หลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมจีนบ้านไร่ที่พัฒนาขึ้น สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี ประกอบด้วย หลักการ จุดมุ่งหมาย คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม โครงสร้าง ขอบข่ายเนื้อหา ระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม แนวทางการจัดกิจกรรมฝึกอบรม สื่อและวัสดุ อุปกรณ์ การวัดผลและประเมินผล และแผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม ซึ่งในการตรวจสอบ คุณภาพของหลักสูตรปรากฏว่ามีความสอดคล้องและเหมาะสม

2. ผลการใช้หลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี ซึ่งมี 5 แผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม เป็นเวลา 13 ชั่วโมง พบว่า นักเรียน ที่ผ่านหลักสูตรมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่ หลังฝึกอบรม สูงกว่าก่อน ฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นักเรียนมีทักษะการทำขนมจีนบ้านไร่ อยู่ในระดับดี และเจตคติของนักเรียนต่อหลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมจีนบ้านไร่ อยู่ในระดับมาก

Thesis Title	Development of Training Curriculum on Making Ban Rai Rice Noodles for Matthayomsuksa 1 Students in Uthai Thani Province
Thesis Advisors	Asst. Prof. Dr. Wilai Thongpae Dr. Songsri Toonthong
Name	Sirilak Phraisingkhon
Concentration	Curriculum and Instruction
Academic Year	2014

## **ABSTRACT**

The purposes of this research were to : 1) develop training curriculum on making Ban Rai rice noodles for matthayomsuksa 1 students at Uthai Thani Province; and 2) examine the results of using training curriculum making Ban Rai rice noodles for students. The samples in this study were 40 Matthayomsuksa 1 students at Ban Rai Witthaya School in the second semester of 2014, selected 1 classroom by random from 6 classrooms assorted students, The instruments used in the study were: 1) training curriculum on making Ban Rai rice noodles, 2) a structured interview on the requirements for the curriculum from the local party, 3) a questionnaire on the requirements for the curriculum from students, 4) an achievement test with a reliability of 0.856, 5) the skill evaluation form on making Ban Rai noodle, 6) the attitude questionnaires on the curriculum with the reliability of 0.847. The data were analyzed using mean, standard deviation, content analysis and t-test.

The results indicated that :

1. The developed training curriculum on making rice noodles for Matthayomsuksa 1 students in Uthai Thani Province include principles, goals, trainee property, structure, scope content, training time, training activities, media and materials, evaluation and assessment, and training activities plans. Monitoring the quality of the curriculum showed that they are consistent and appropriate.

2. The results of using training curriculum to make Ban Rai rice noodles for Matthayomsuksa 1 Students at Uthai Thai Province with 5 plans of training activities for 13 hours. It was found that the students' achievement after using the training curriculum to make Ban Rai rice noodles was higher than before using the curriculum with statistically significant at the .05 level. The students' skills to make Ban Rai rice noodles

were at a good level, and students' attitudes towards training curriculum on making Ban Rai rice noodles for Matthayomsuksa 1 students at a high level.