

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา มีขั้นตอนการดำเนินการวิจัย 4 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) การพัฒนาหลักสูตร 3) การทดลองใช้หลักสูตร 4) การประเมินผลและปรับปรุงหลักสูตร ซึ่งการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยสร้างหลักสูตรโดยการนำข้อมูลจากการศึกษาเอกสารหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร การศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน และการศึกษาความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรจากผู้ที่เกี่ยวข้องได้แก่ ผู้บริหารโรงเรียนโสตศึกษาปานเลิศ จังหวัดลพบุรี ครูผู้สอนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และนักเรียน นำมาพัฒนาเป็นหลักสูตรฉบับร่าง แนวทางการจัดการเรียนรู้ และแผนการจัดการเรียนรู้ ให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินความสอดคล้องของหลักสูตรฉบับร่างแล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข และนำหลักสูตรไปทดลองใช้กับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษาปานเลิศ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2558 จำนวน 30 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์ แบบสอบถาม แบบทดสอบวัดความรู้ความเข้าใจ แบบประเมินทักษะการทำอาหารประจำชาติอาเซียน และแบบประเมินเจตคติต่อหลักสูตร ผู้วิจัยสร้างเครื่องมือและดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเองทุกขั้นตอน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าสถิติ ร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (means) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard deviation) ค่า t - test แบบ dependent และการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis)

สรุปผลการวิจัย

จากการดำเนินการตามขั้นตอนการวิจัยที่ได้นำเสนอปรากฏผลการวิจัยดังนี้

1. ผลการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา พบว่า

1.1 ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา ซึ่งประกอบด้วย เอกสารหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กับการพัฒนาหลักสูตร ความรู้เกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน และความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร จากบุคคลที่เกี่ยวข้อง ได้ดังนี้

1) ผลการศึกษาเอกสารหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี พบว่า การพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา สอดคล้องสาระที่ 4 การอาชีพ มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรมและมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

2) ผลการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร พบว่า การพัฒนาหลักสูตรสอดคล้องกับสภาพปัญหาความต้องการของผู้เรียน และสังคม โดยการกำหนด จุดมุ่งหมาย เนื้อหาสาระ แนวทาง วิธีการ กิจกรรมการเรียนการสอน การวัดผลและการประเมินผล เพื่อให้ผู้เรียนสามารถรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของวิทยาการเทคโนโลยีต่างๆ และมีกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการเรียนรู้ชีวิตของผู้เรียนตามสภาพชีวิตจริง เน้นให้ผู้เรียนมุ่งสร้างประโยชน์ และสิ่งดีงามให้กับตนเองและสังคม อยู่ร่วมกันในสังคมอย่างมีความสุข ซึ่งการพัฒนาหลักสูตรเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่จะนำมาใช้ในการจัดการศึกษาและในการพัฒนาหลักสูตรส่วนใหญ่มีการพัฒนาหลักสูตรเป็น 4 ขั้นตอน คือ 1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) การพัฒนาหลักสูตร 3) การทดลองใช้หลักสูตร และ 4) การประเมินผลและการปรับปรุงหลักสูตร

3) ผลการศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน พบว่า อาหารที่มีชื่อเสียงประจำประเทศอาเซียนที่มีความนิยมรับประทานของคนในชาตินั้น และเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงที่ทำให้คนต่างชาติรู้จัก และนิยมรับประทาน ซึ่งอาหารประจำชาติอาเซียน ของแต่ละประเทศชาติอาเซียน ที่เป็นที่ยอมรับ มีดังนี้ 1) ประเทศอินโดนีเซีย ได้แก่ กาโต กาโต 2) ประเทศมาเลเซีย ได้แก่ นาซี เลอแม็ก 3) ประเทศฟิลิปปินส์ ได้แก่ อโดโบ้ 4) ประเทศบรูไนดารุสซาลาม ได้แก่ อัมบูยัต 5) ประเทศสิงคโปร์ ได้แก่ ลักซา 6) ประเทศลาว ได้แก่ สลัดหลวงพระบาง 7) ประเทศเวียดนาม ได้แก่ เปาะเปี๊ยะเวียดนาม 8) ประเทศพม่า ได้แก่ หล่าเฟ็ด 9) ประเทศกัมพูชา ได้แก่ อาม็อก และ 10) ประเทศไทย ได้แก่ ต้มยำกุ้ง

4) การศึกษาความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน จากผู้เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร พบว่า มีความต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน เป็นหลักสูตรสาระเพิ่มเติม ชั้นเพราะ เป็นหลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศเป็นประเทศสมาชิกอาเซียน โดยการพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต เห็นแนวทางในการประกอบอาชีพรักการทำงาน และมีเจตคติที่ดีต่อการทำงาน สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างพอเพียงและมีความสุข ส่วนเรื่องการจัดการเรียนรู้ให้จัดให้มีทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ใช้วิธีการวัดผลประเมินผลโดยการทดสอบวัดความรู้ความเข้าใจ และทดสอบวัดทักษะการทำอาหารประจำชาติอาเซียน

1.2 การพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา ประกอบด้วย หลักการ จุดหมาย โครงสร้าง คำอธิบายรายวิชา ขอบข่ายเนื้อหา เวลาเรียน แนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ สื่อและวัสดุอุปกรณ์ การวัดและประเมินผล แผนการจัดการเรียนรู้ จำนวน 12 แผน ได้แก่ 1) การประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน 2) กาโต กาโต อาหารประจำประเทศอินโดนีเซีย 3) นาซี เลอมีก อาหารประจำประเทศมาเลเซีย 4) อโดโบ้ อาหารประจำประเทศฟิลิปปินส์ 5) ลักซา อาหารประจำประเทศสิงคโปร์ 6) อัมบูยัต อาหารประจำประเทศบรูไนดารุสซาลาม 7) อาม็อก อาหารประจำประเทศกัมพูชา 8) สลัดหลวงพระบาง อาหารประจำประเทศลาว 9) เปาะเปี๊ยะเวียดนาม อาหารประจำประเทศเวียดนาม 10) หล่าเพ็ด อาหารประจำประเทศพม่า 11) ต้มยำกุ้ง อาหารประจำประเทศไทยและ 12) การคำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขาย และการจัดจำหน่าย ส่วนการประเมินหลักสูตรฉบับร่าง พบว่า หลักสูตรฉบับร่างมีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00 และมีความสอดคล้องและเหมาะสม

1.3 การทดลองใช้หลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา กับนักเรียนโรงเรียนโสตศึกษาปานเลิศ จังหวัดลพบุรี จำนวน 30 คน ดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ 12 แผน ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ซึ่งผู้วิจัยสังเกตพฤติกรรมในการเรียน และการปฏิบัติงานของนักเรียน พบว่า นักเรียนให้ความสนใจในการเรียน และตั้งใจทำอาหารประจำชาติอาเซียน อาหารที่ทำมีรสชาติดี น่ารับประทาน

2. ผลการเปรียบเทียบความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา ระหว่างก่อนเรียนกับหลังเรียน พบว่า นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3. ผลการศึกษาทักษะการทำอาหารประจำชาติอาเซียน ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา พบว่า นักเรียนมีทักษะการทำอาหารประจำชาติอาเซียน ในภาพรวมอยู่ในระดับดี

4. ผลการศึกษาเจตคติต่อหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา พบว่า นักเรียนมีเจตคติต่อหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน ภาพรวมอยู่ในระดับมาก

การอภิปรายผล

ผลการวิจัยมีประเด็นที่จะนำมาอภิปรายผลตามลำดับขั้นตอนดังนี้

1. ผลการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา พบว่า 1) การพัฒนาหลักสูตรสอดคล้องกับสภาพปัญหาความต้องการของผู้เรียน และสังคม โดยการกำหนดจุดมุ่งหมาย เนื้อหาสาระ แนวทาง วิธีการ กิจกรรมการเรียนการสอน การวัดผลและการประเมินผล เพื่อให้ผู้เรียนสามารถรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของวิทยาการเทคโนโลยีต่างๆ และมีกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการเรียนรู้ชีวิตของผู้เรียนตามสภาพชีวิตจริง เน้นให้ผู้เรียนมุ่งสร้างประโยชน์และสิ่งดีงามให้กับตนเองและสังคม อยู่ร่วมกันในสังคมอย่างมีความสุข 2) หลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน มีความสอดคล้องและเหมาะสม อาจเป็นเพราะหลักสูตรมีกิจกรรมกระบวนการ และเนื้อหาสาระของเรื่องที่สอนเพียงพอที่จะช่วยให้ผู้เรียนคิดเป็น ทำเป็นแก้ปัญหาเป็น อีกทั้งหลักสูตรมีลักษณะที่สนองความต้องการ และความสนใจ ได้รับการจัดการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เหมาะสมกับความสามารถของนักเรียน สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิต และประกอบอาชีพในอนาคตได้ อีกทั้งยังการจัดการจัดกิจกรรมที่มีวิธีที่หลากหลาย และมีบรรยากาศการเรียนที่สนุกสนาน ทำให้นักเรียนให้ความสนใจในการเรียน และตั้งใจทำอาหารประจำชาติอาเซียน อาหารที่ทำมีรสชาติดี น่ารับประทาน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ ปราโมทย์ จันท์เรือง (2548, หน้า 54) ได้กล่าวว่าลักษณะของหลักสูตรที่ดีจะต้องมีลักษณะดังนี้ 1) เนื้อหาสาระสำคัญของหลักสูตรครอบคลุมข้อมูลที่ได้มาจากนักเรียน สังคม กระบวนการเรียน และความรู้ที่ควรจะได้รับในระหว่างการศึกษาหรือไม่อย่างไร 2) จุดมุ่งหมายของโรงเรียนวางไว้อย่างชัดเจน และเป็นที่น่าสนใจของผู้เกี่ยวข้องหรือไม่ 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 และสอดคล้องกับผลการวิจัยของ บุญรอง ทาสมบูรณ์ (2552, หน้า 101-102) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การทำปลาต้ม ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ผลการวิจัยพบว่า 1) หลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การทำปลาต้ม ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โดยภาพรวมมีองค์ประกอบของหลักสูตรเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ทั้งในด้านจุดมุ่งหมาย ด้านโครงสร้างเนื้อหา ด้านอัตราเวลาเรียน ด้านการจัดกิจกรรมการเรียน

การสอน ด้านสื่อ วัสดุอุปกรณ์ สภาพแวดล้อม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และด้านการวัดผลประเมินผลของหลักสูตร และนอกจากนี้ยังมีความสอดคล้องกับผลการวิจัยของบุญเหลือ มาเพชร (2552, หน้า 113-114) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องการทำข้าวหลาม โรงเรียนชุมชนแพพิทยาคม อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น ผลการวิจัยพบว่า 1) ครูผู้สอนโรงเรียนชุมชนแพพิทยาคม มีความรู้ ความเข้าใจ มั่นใจ และสามารถจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นได้ ทำให้โรงเรียนสามารถจัดกิจกรรม การเรียนการสอนงานเลือก ในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีในช่วงชั้นที่ 3 ได้ และจัดได้สอดคล้องกับสภาพของท้องถิ่นและการนำไปใช้

2. ผลการเปรียบเทียบความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน ของนักเรียน ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา ระหว่างก่อนเรียนกับหลังเรียน พบว่า นักเรียน มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติที่ระดับ .05 ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะหลักสูตรที่สร้างขึ้นมีรายละเอียดชัดเจนใน ด้านกิจกรรมของนักเรียนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มีกิจกรรมให้นักเรียนได้ฝึกปฏิบัติอย่างแท้จริง ทำให้นักเรียนเกิดความภาคภูมิใจในผลงานของตน และได้มีส่วนร่วมกิจกรรมกลุ่มได้รับผิชอบงาน ที่ได้รับมอบหมายนักเรียนได้เรียนรู้โดยกระบวนการกลุ่ม กิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้ นักเรียนเป็นผู้ปฏิบัติมากที่สุด ครูเพียงเป็นผู้คอยชี้แนะส่งเสริมหรือกระตุ้นให้กิจกรรมดำเนินไปตาม ความมุ่งหมาย เปิดโอกาสให้นักเรียนเป็นผู้ค้นพบคำตอบหรือทำสำเร็จด้วยตนเอง เน้นทักษะ กระบวนการมุ่งให้นักเรียนรับรู้และนำไปใช้จริง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ สุนีย์ ภูพันธ์ (2546, หน้า 170) เกี่ยวกับรูปแบบการพัฒนาหลักสูตรดังนี้ 1) แผนหลักสูตรหรือนักพัฒนาหลักสูตรจะต้อง ตัดสินใจเลือกคุณลักษณะที่ดีของหลักสูตร เช่น เนื้อหาสาระ โอกาสการเรียนรู้ที่เหมาะสม 2) ครูผู้สอนจะต้องวางแผนการสอนตัดสินใจเลือกวิธีการสอนและวัสดุสื่อการเรียนการสอนต่างๆ ที่ จะช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ 3) นักพัฒนาหลักสูตรและครูผู้สอนต้องตัดสินใจเลือกวิธีวัดและ ประเมินประสิทธิผลของหลักสูตรข้อมูลจากการประเมินผลเป็นหลักฐานในการพิจารณาวางแผนและ ปรับปรุงแก้ไข และนอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของ นาวา ศรีษะเนตร (2553, หน้า 128-129) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา เรื่อง การทำน้ำปลาจากปลาร้า ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านท่าวัด “คุรุราษฎร์บำรุงวิทย์” สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาสกลนคร เขต 1 ผลการวิจัยพบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนที่ผ่านการเรียนรู้ตามหลักสูตรสถานศึกษาที่ พัฒนาขึ้นหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และสอดคล้องกับ ผลการวิจัยของ เบญจางค์ เจริญสุข (2554, หน้า 112-114) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง เบอร์เกอร์เมียงตะวันออก รายวิชาขนมอบ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนท่าหลวง วิทยาคม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 5 อำเภอท่าหลวง จังหวัดลพบุรี ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง เบอร์เกอร์เมียงตะวันออก รายวิชาขนมอบ หลังใช้หลักสูตรสูงกว่าก่อนทดลองใช้หลักสูตร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3. ผลการศึกษาทักษะการทำอาหารประจำชาติอาเซียน ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา พบว่า นักเรียนมีทักษะการทำอาหารประจำชาติอาเซียนในภาพรวมอยู่ในระดับดี ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้มีใช้กระบวนการกลุ่ม ใช้คลิปวิดีโอการเป็นสื่อในการอธิบาย และการสาธิต แล้วจึงให้นักเรียนฝึกปฏิบัติการทำอาหาร จนเกิดทักษะในการทำอาหารที่มีรสชาติดี มีการตกแต่งสวยงามน่ารับประทาน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ มาลินี จุฑะธพร (2540, หน้า 133) ที่ได้เสนอแนะเกี่ยวกับการสอนทักษะไว้ 3 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นที่ 1 ให้ความรู้ในการฝึกทักษะ เรื่องใดก็ตามผู้ฝึกจะต้องให้ความรู้ที่ทักษะที่จะฝึกนั้น มีขั้นตอนอย่างไร อาจใช้วิธีการบรรยาย สาธิต หรือให้ดูวีดิทัศน์ สไลด์ประกอบคำบรรยาย ขั้นที่ 2 ให้อบรมปฏิบัติในการฝึกทักษะ จะต้องให้ทั้งความรู้ และให้ลงมือปฏิบัติจริงๆ เพื่อให้เกิดความถูกต้อง และยืนยันว่าปฏิบัติได้จริง และขั้นที่ 3 ให้ทดสอบความถูกต้องรวดเร็ว ในการฝึกปฏิบัติที่ดีจะต้องมีการทดสอบว่าทำได้ถูกต้องและรวดเร็วเพียงใด ผู้รับการฝึกทักษะมีความมั่นใจและสามารถปฏิบัติทักษะดังกล่าว ได้โดยอัตโนมัติหรือไม่เพียงใด ถ้ากระทำได้ครบทั้ง 3 ขั้นตอน ก็เป็นที่ยืนยันได้ว่าบุคคลเกิดทักษะขึ้นแล้ว และสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ณัฐธยาน์ รัตนพาหิระ (2553, หน้า 93-94) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา กลุ่มสาระการเรียนรู้งานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การแปรรูปมังคุด สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนบุญสมวิทยา จังหวัดจันทบุรี ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 มีทักษะปฏิบัติหลังเรียน ร้อยละ 83.92 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่สถานศึกษา นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานการวิจัยของเบญจางค์ เจริญสุข (2554, หน้า 112-114) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง เบอร์เกอร์เมียงตะวันออก รายวิชาขนมอบ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนท่าหลวงวิทยาคม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 5 อำเภอท่าหลวง จังหวัดลพบุรี ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีทักษะในการทำเบอร์เกอร์เมียงตะวันออกอยู่ในระดับมาก

4. ผลการศึกษาเจตคติต่อหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา พบว่า นักเรียนมีเจตคติต่อหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียนภาพรวมอยู่ในระดับมาก ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตร ตรงตามความต้องการ และความสามารถของนักเรียน การจัดการเรียนรู้เน้นการปฏิบัติ เน้นการทำงานร่วมกับเพื่อนเป็นกลุ่ม เน้นบรรยากาศการเรียนรู้ที่สนุกสนาน และมีการประเมินผลงานสำเร็จ นักเรียนเกิดความพึงพอใจต่อผลงานของตนเอง ส่งผลให้ผู้เรียนมีเจตคติในเชิงบวกต่อหลักสูตร ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ สุนีย์ ภูพันธ์ (2546, หน้า 200) ที่ได้ให้ข้อเสนอแนะในการเลือกเนื้อหาในการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ ดังนี้ 1) มีความเชื่อถือได้ เอาเป็นแก่นสารของความรู้แต่ละสาขาวิชา 2) มีความสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงในสังคม 3) มีความสมดุลระหว่างความกว้างและความลึกของเนื้อหา 4) สามารถสนองความมุ่งหมายได้หลายๆ ประการ 5) มีความสอดคล้องกับวุฒิภาวะในการเรียนรู้ของผู้เรียน 6) สอดคล้องกับความต้องการและความสามารถของผู้เรียน

และสอดคล้องกับผลการวิจัยของนาวา ศรีษะเนตร (2553, หน้า 128-129) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา เรื่อง การทำน้ำปลาจากปลาร้า ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านท่าวัด “คุรุราษฎร์บำรุงวิทย์” สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาสกลนคร เขต 1 ผลการวิจัยพบว่า เจตคติต่อการเรียนของนักเรียนหลังเรียนได้เรียนรู้ตามหลักสูตรสถานศึกษาที่พัฒนาขึ้นอยู่ในระดับมาก และยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของประไพ มะลิเสื่อ (2553, หน้า 96-97) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนมีเจตคติต่อหลักสูตรฝึกอบรม เรื่องขนมสาเล่เมืองสุพรรณ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

ข้อเสนอแนะ

จากการการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา ผู้วิจัยได้สรุปข้อเสนอแนะ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ข้อเสนอแนะในการนำหลักสูตรไปใช้

1. การจัดการเรียนรู้ เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน ครูควรศึกษาเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร เพราะวัตถุดิบบางอย่างไม่สามารถหาซื้อได้ ต้องใช้วัตถุดิบอื่นที่สามารถแทนกันได้ เพื่อให้นักเรียนสามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้
2. การใช้เทคนิควิธีถ่ายทอดความรู้ ต้องมีการสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้ให้เป็นกันเอง มีการเสริมแรงให้กำลังใจ เพื่อให้นักเรียนกล้าคิด กล้าปฏิบัติอย่างมั่นใจ
3. ในระหว่างปฏิบัติการทำอาหารประจำชาติอาเซียน ผู้สอนควรปล่อยให้ นักเรียนได้คิดแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นด้วยตัวเองกับเพื่อนๆ ในกลุ่มก่อน หากนักเรียนแก้ไขปัญหาไม่สำเร็จจึงเข้าไปช่วยเหลือ หรือแนะนำ

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรนำหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ที่จัดทำขึ้นไปใช้กับนักเรียนในระดับชั้นอื่น ๆ
2. ควรพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารหวานประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย และระดับชั้นอื่นๆ
3. ควรพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา ในเรื่องอื่นๆ กลุ่มสาระการเรียนรู้อื่นๆ