สารบัญ

	หน้า
หน้าอนุมัติ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ง
ประกาศคุณูปการ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฎ
สารบัญภาพ	ฐ
บทที่ 1 บทนำ……	1
ภูมิหลัง.....	1
ความมุ่งหมายของการวิจัย.....	4
ความสำคัญของการวิจัย.....	5
ขอบเขตการวิจัย.....	5
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	6
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	7
สมมติฐานการวิจัย.....	9
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง……..	10
หลักสูตรสถานศึกษา กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551.....	12
ทำไมต้องเรียนการงานอาชีพและเทคโนโลยี.....	12
เรียนรู้อะไรในการงานอาชีพและเทคโนโลยี.....	12
สาระและมาตรฐานการเรียนรู้.....	12
คุณภาพผู้เรียน.....	13
ตัวชี้วัดและสาระการเรียนแกนกลาง.....	14
โครงสร้างเวลาเรียนโรงเรียนวัดวังจิก.....	16
โครงสร้างรายวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี 6.....	17
การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น.....	18
ความหมายของหลักสูตร….....	18

หน้า

บทที่ 2 (ต่อ)

ความสำคัญของหลักสูตร..... 20
องค์ประกอบของหลักสูตร..... 21
ความหมายของการพัฒนาหลักสูตร..... 24
ขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตร..... 25
คุณลักษณะของหลักสูตรที่ดี..... 31
การประเมินหลักสูตร..... 35
ความหมายของการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น..... 38
ความสำคัญของการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น..... 40
ลักษณะของของการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น..... 41
ลักษณะของหลักสูตรท้องถิ่นที่ดี..... 44
กระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น..... 45
การทำขนมกง..... 55
ความเป็นมาของขนมไทย..... 55
ประเภทของขนมไทย..... 57
วัตถุดิบในการทำขนมไทย..... 57
หลักการประกอบขนมไทย..... 59
การบรรจุลงภาชนะและการตกแต่ง..... 61
การกำหนดราคาจำหน่าย..... 63
ความเป็นมาของขนมกง..... 63
ขั้นตอนการทำขนมกง..... 65
ประโยชน์และการนำไปใช้..... 68
ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน..... 68
ความหมายของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน..... 68
จุดมุ่งหมายของการวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน..... 69
คุณลักษณะของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน..... 71
การสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน..... 73
ขั้นตอนการสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน..... 75
คุณลักษณะของแบบทดสอบที่ดี..... 77
การวัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกง..... 78
ทักษะการปฏิบัติกิจกรรม..... 79

หน้า

บทที่ 2 (ต่อ)
ความหมายของทักษะปฏิบัติกิจกรรม..... 79
วิธีการสอนเพื่อให้เกิดทักษะการปฏิบัติกิจกรรม..... 79
เครื่องมือวัดทักษะการปฏิบัติกิจกรรม..... 83
ขั้นตอนการสร้างและพัฒนาเครื่องมือวัดการปฏิบัติกิจกรรม..... 85
ทักษะการทำขนมกง..... 88
เจตคติต่อการเรียน..... 88
ความหมายของเจตคติต่อการเรียน..... 88
ลักษณะของการวัดเจตคติต่อการเรียน..... 89
การวัดเจตคติต่อการเรียน..... 90
การวัดเจตคติต่อการเรียน หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทำขนมกง 92
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง..... 93
งานวิจัยในประเทศ..... 93
งานวิจัยในต่างประเทศ..... 100

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย..... 105
ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย..... 105
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย..... 105
แบบแผนของการวิจัย..... 117
การดำเนินการทดลองใช้หลักสูตร..... 117
การวิเคราะห์ข้อมูล..... 118
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล..... 119

บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล..... 123
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง..... 123
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน..... 123
ขั้นตอนที่ 1 การพัฒนาหลักสูตร..... 123
ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการใช้หลักสูตรและประเมินหลักสูตร..... 141
ขั้นตอนที่ 3 การปรับปรุงหลักสูตร..... 145

หน้า

บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ..... 146
ความมุ่งหมายของการวิจัย..... 146
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง..... 146
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย..... 147
วิธีดำเนินการวิจัย..... 147
การวิเคราะห์ข้อมูล..... 148
สรุปผลการวิจัย..... 148
อภิปรายผล..... 149
ข้อเสนอแนะ..... 155

บรรณานุกรม..... 156

ภาคผนวก..... 163
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ หนังสือขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญ หนังสือขอความอนุเคราะห์เพื่อทดลองใช้เครื่องมือในการวิจัย (Try out) และหนังสือขออนุญาตเก็บข้อมูลในการทำการศึกษาวิทยานิพนธ์..... 164
ภาคผนวก ข แบบสอบถามและค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสอบถาม..... 173
ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์และค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์... 178
ภาคผนวก ง หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทำขนมกง และแบบประเมินหลักสูตรท้องถิ่นฉบับร่าง..... 184
ภาคผนวก จ แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกง และค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกง..... 295
ภาคผนวก ฉ แบบประเมินทักษะการทำขนมกงและค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินทักษะการทำขนมกง..... 316
ภาคผนวก ช แบบวัดเจตคติต่อการเรียน ค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบวัดเจตคติต่อการเรียนและค่าความเชื่อมั่นของแบบวัดเจตคติต่อการเรียน..... 322
ภาคผนวก ซ การวิเคราะห์ความยากง่าย ค่าอำนาจจำแนก และค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกง..... 329

หน้า

ภาคผนวก (ต่อ)

ภาคผนวก ฌ การเปรียบเทียบคะแนนก่อนเรียน -หลังการเรียน
ตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทำขนมกง..... 333

ภาคผนวก ญ ภาพกิจกรรม..... 336

ประวัติผู้ทำวิทยานิพนธ์..... 343

สารบัญตาราง

หน้า

ตาราง 1 สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว ตัวชี้วัดและสาระการเรียนรู้แกนกลาง..... 14

ตาราง 2 สาระที่ 4 การอาชีพ ตัวชี้วัดและสาระการเรียนรู้แกนกลาง..... 15

ตาราง 3 โครงสร้างเวลาเรียนโรงเรียนวัดวังจิก..... 16

ตาราง 4 โครงสร้างรายวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี 6..... 17

ตาราง 5 แบบแผนการวิจัย one-group pretest-posttest design..... 117

ตาราง 6 จำนวนและร้อยละเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม..... 127

ตาราง 7 ความถี่และร้อยละความต้องการในการเรียนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทำขนมกงและรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้..... 128

ตาราง 8 จำนวนและร้อยละเกี่ยวกับสถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์..... 130

ตาราง 9 ผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ย วัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกงตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทำขนมกง กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุพรรณบุรี เขต 3 ระหว่างก่อนใช้หลักสูตรกับหลังการใช้หลักสูตร..... 141

ตาราง 10 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และแปลความทักษะการทำขนมกงของนักเรียน..... 142

ตาราง 11 คะแนนเฉลี่ยระดับเจตคติของนักเรียนต่อการเรียนตามหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทำขนมกง กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุพรรณบุรี เขต 3..... 142

สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพ 1	แบบกรอบแนวคิดในการวิจัย……	9
ภาพ 2	กระบวนการพัฒนาหลักสูตรของสงัด อุทรานันท์.....	47
ภาพ 3	กระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นตามแนวคิดของฆนัท ธาตุทอง.....	54
ภาพ 4	เตรียมส่วนผสมทำขนมกง……..	337
ภาพ 5	การเลือกข้าวเปลือกออกจากข้าวตอก……..	337
ภาพ 6	การคั่วแป้งข้าวเหนียว คั่วข้าวตอก คั่วถั่ว คั่วงา……	338
ภาพ 7	การตำข้าวตอก การตำถั่วลิสง……	338
ภาพ 8	การทำแป้งข้าวเหนียวเปียก……...	339
ภาพ 9	การนำส่วนผสมตัวขนมกงมาเคล้าให้เข้ากัน……	339
ภาพ 10	การทำแป้งชุมขนมกง……..	340
ภาพ 11	การนวดเคล้าส่วนผสมตัวขนมกง……..	340
ภาพ 12	การปั้นขนมกง……	341
ภาพ 13	การทอดขนมกง……	341
ภาพ 14	ผลงานที่ภาคภูมิใจ……...	342
ภาพ 15	การบรรจุขนมกง……..	342