

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ความรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 2) พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล และ 3) จัดทำแหล่งการเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล พื้นที่เป้าหมาย คือ ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้รู้ในชุมชน ผู้ปกครองนักเรียน ผู้นำชุมชน นักวิชาการ ผู้แทนองค์กรท้องถิ่น และนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 วิธีการและเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ การสนทนากลุ่ม การประชุมเชิงปฏิบัติการ การสำรวจ การสัมภาษณ์ การสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า

1. การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มี 4 ประเภท คือ 1) การแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความร้อน 2) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง 3) การแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง และ 4) การแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ความเย็น

2. การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล ประกอบด้วย โครงสร้างหลักสูตร สารการเรียนรู้ท้องถิ่น หน่วยการเรียนรู้ จำนวน 2 หน่วยการเรียนรู้ คือ หน่วยที่ 1 บรรยายชุมชนตำบลปากทะเล และหน่วยที่ 2 การแปรรูปอาหารทะเลและคุณธรรมในการประกอบอาชีพ ผลการทดลองใช้หลักสูตร นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและความรู้สึกรักท้องถิ่น หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน ผลการประเมินหลักสูตร ผู้บริหารโรงเรียน ครู นักเรียน ผู้ปกครอง ชุมชน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง มีความเห็นว่า หลักสูตรมีประสิทธิภาพเป็นไปตามหลักการและจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้

3. การจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้ 36 แหล่งการเรียนรู้ ได้แก่ หมู่ที่ 1 มี 21 แหล่งการเรียนรู้ หมู่ที่ 2 มี 3 แหล่งการเรียนรู้ หมู่ที่ 3 มี 8 แหล่งการเรียนรู้ และหมู่ที่ 4 มี 4 แหล่งการเรียนรู้

The purposes of this research were: 1) to study a local knowledge based on seafood processing from local wisdom in Tumbol Paktalay Amphur Ban Laem Phetchaburi Province 2) to develop a local curriculum on seafood processing local wisdom in Tumbol Paktalay and 3) to organize the learning resource centers for processing seafood from local wisdom in Tumbol Paktalay. The target area were Tumbol Paktalay Amphur Ban Laem Phetchaburi Province. The target groups were administrators teachers and Pathomsuksa 6 students at Bandonmakham School in the academic year 2009 local experts parents the community leaders and local administrative organization representatives. The method used in this research included focus group workshop community survey interview observation talking and asking questions. The research instruments were interview and note making. Data were analyzed by percentages mean and content analysis.

The results of the research were:

1. Seafood processing from local wisdom in Tumbol Paktalay Amphur Ban Laem Phetchaburi Province can be divided into 4 processes: 1) using heat 2) drying 3) preserving and 4) cooling.

2. The development of a local curriculum on seafood processing local wisdom in Tumbol Paktalay consisted of the structures of local curriculum, unit of local learning 2 units were 1) the context of Tumbol Paktalay's community and 2) seafood processing and virtue of occupation in a local curriculum. The result of curriculum were implemented that students had academic achievement and feeling of love in local. Student's post achievement score were higher than pre achievement scores. The result of an evaluated curriculum in Administrator of elementary schools, teachers, students, parents, communities and responsible person recommended that the curriculum were efficacy of principles and purposes.

3. There were overall 36 learning resource centers. There were 21 learning resource centers in Moo 1, 3 learning resource centers in Moo 2, 8 learning resources in Moo 3 and 4 learning resource centers in Moo 4.