

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) หรือ PAR โดยครูในโรงเรียนบ้านดอนมะขาม ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และผู้รู้ในชุมชนตำบลปากทะเลเข้ามามีส่วนร่วมในการวิจัย และใช้โรงเรียนบ้านดอนมะขามและชุมชนตำบลปากทะเลเป็นพื้นที่เป้าหมายในการวิจัย ซึ่งมีแนวทางในการดำเนินการวิจัยตามขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ

ขั้นตอนที่ 2 ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย แบ่งออกเป็น 4 ระยะ ดังนี้

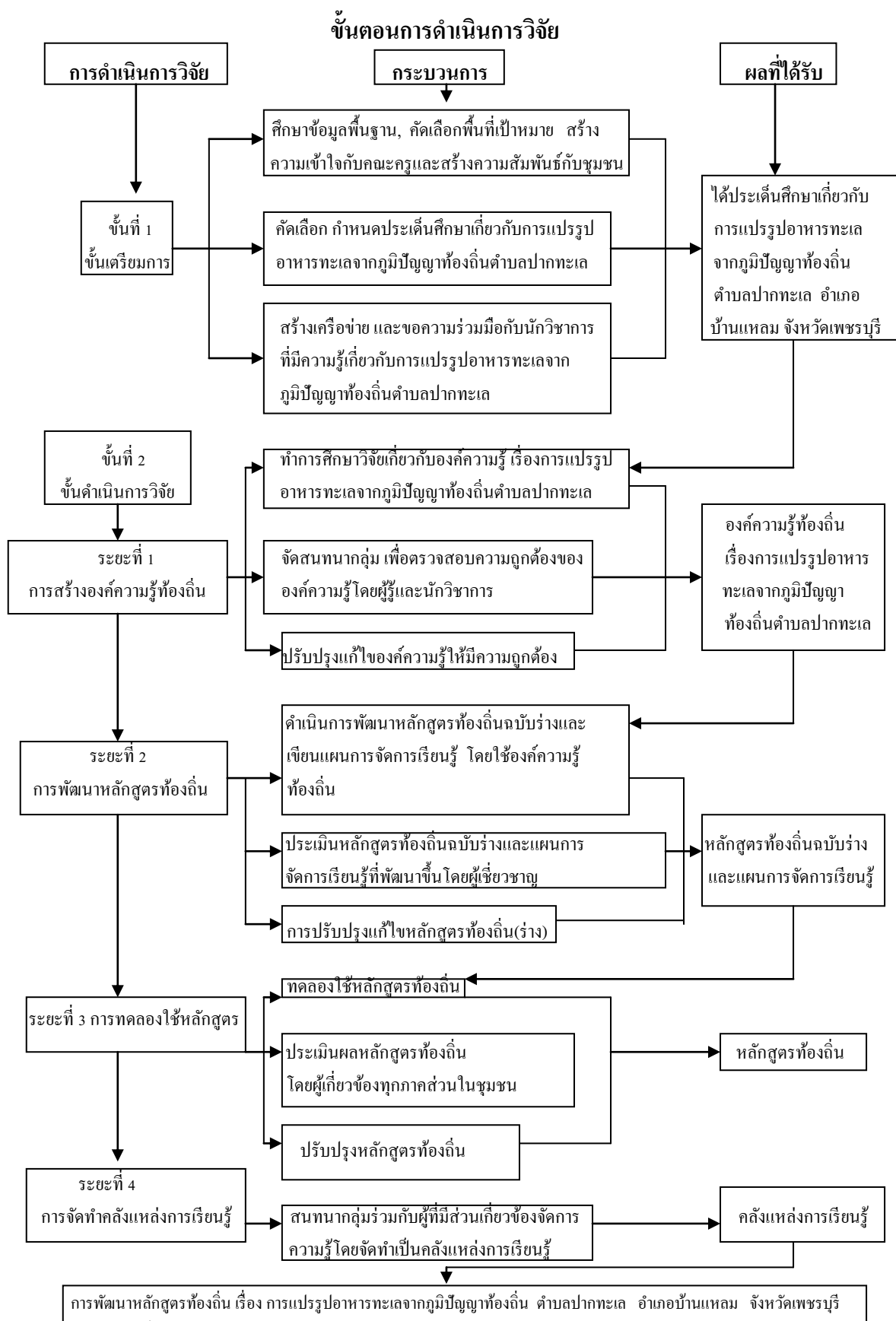
ระยะที่ 1 การสร้างองค์ความรู้ท้องถิ่นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ระยะที่ 2 การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ระยะที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ระยะที่ 4 การจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

การดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนมีแนวทางในการดำเนินการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สามารถนำเสนอเป็นแผนภาพได้ ดังนี้



ภาพที่ 7 แสดงขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

จากแผนภาพขั้นตอนการดำเนินการวิจัย การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีรายละเอียดการดำเนินงานวิจัย ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ

1. การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่นำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและการจัดการเรียนการสอนสาระการเรียนรู้กลุ่มงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ปีการศึกษา 2552 โดยศึกษาจากเอกสารตำรา วรรณกรรม ที่เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร และสำรวจข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับความต้องการจำเป็นในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ของผู้บริหารและคณะครูโรงเรียนบ้านดอนมะขาม จำนวน 6 คน คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน จำนวน 2 คน ผู้รู้ในชุมชน จำนวน 63 คน ผู้ปกครองนักเรียน จำนวน 10 คน ผู้นำชุมชน จำนวน 5 คน และนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านดอนมะขาม ปีการศึกษา 2552 จำนวน 10 คน รวมทั้งสิ้น 96 คน โดยมีวิธีดำเนินการ ดังนี้

1) การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

(1) ศึกษาเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินการวิจัย

(2) ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับนโยบายการศึกษา ได้แก่ รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (พ.ศ.2550 - 2554) แผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (2550 - 2554) จุดเน้นของกระทรวงศึกษาธิการ พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2545

(3) วิเคราะห์หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 และสาระการเรียนรู้กลุ่มงานอาชีพและเทคโนโลยี คือ สาระที่ 4 การอาชีพ มาตรฐานที่ 4.1 และหลักสูตรสถานศึกษาโรงเรียนบ้านดอนมะขาม

2) การคัดเลือกพื้นที่เป้าหมาย

การวิเคราะห์ศึกษาสภาพของชุมชนเพื่อทำการคัดเลือกพื้นที่เป้าหมาย ชุมชนเป้าหมาย คือ ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และโรงเรียนเป้าหมาย คือ โรงเรียนบ้านดอนมะขาม ซึ่งเป็นโรงเรียนขนาดเล็ก สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเพชรบุรี เขต 1 โดยการดำเนินการสำรวจข้อมูลพื้นฐานของชุมชน ได้แก่ การศึกษาสภาพทั่วไป ด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองการปกครอง วัฒนธรรมและสภาพปัจจุบัน จุดเด่นจุดด้อยของชุมชน

3) การสร้างความเข้าใจกับคณะครู

การสร้างความเข้าใจกับผู้บริหารสถานศึกษาและคณะครู ซึ่งผู้วิจัยได้ทำความเข้าใจกับคณะครูในโรงเรียนบ้านคอนมะขาม จำนวน 6 คน โดยใช้วิธีการจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group) และการสัมภาษณ์ ซึ่งผู้วิจัยขอหนังสือจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ถึงผู้บริหารสถานศึกษาโรงเรียนบ้านคอนมะขาม เพื่อทำการชี้แจงและอธิบายถึงความสำคัญ และวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดความต้องการจำเป็นในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและ ขอบข่ายเนื้อหาสาระเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ผลที่จะเกิดกับผู้เรียน ครู และโรงเรียน และขอความร่วมมือในการในด้านการขออนุญาตใช้สถานที่ บุคลากรในโรงเรียนเพื่อเข้ามามีส่วนร่วมในการทำการวิจัยหลักสูตรท้องถิ่น ซึ่งผู้บริหารสถานศึกษารับทราบ และเข้าใจในเจตนารมณ์ของผู้วิจัย ได้ให้การต้อนรับพร้อมแนะนำบุคลากรในโรงเรียนเป็นรายบุคคล หลังจากนั้น ผู้วิจัยได้ทำการสำรวจรอบ ๆ บริเวณโรงเรียน สังเกตสภาพบรรยากาศภายในโรงเรียนและสภาพทั่ว ๆ ไป ศึกษาบริบทของโรงเรียนโดยศึกษาจากเอกสาร ธรรมนูญโรงเรียน แผนพัฒนาการศึกษาของโรงเรียน รายงานการประเมินตนเอง แผนปฏิบัติการประจำปีของโรงเรียน รายงานการประเมินคุณภาพภายนอก คำสั่งต่าง ๆ ที่เป็นแนวปฏิบัติของโรงเรียน เอกสารที่คณะครูจัดทำขึ้นเพื่อนำไปปฏิบัติในการจัดการเรียนรู้ และสัมภาษณ์ผู้บริหารสถานศึกษา ได้แก่ นายวิรัตน์ วิบูลย์รังสรรค์ สัมภาษณ์ครูวิชาการของโรงเรียนบ้านคอนมะขาม ได้แก่ นายฉีกทองคำ และสัมภาษณ์นักการภารโรง ได้แก่ นายอรุณ สีดอกบวบ เพื่อศึกษาสภาพและปัญหาการพัฒนาหลักสูตร การบริหารจัดการของโรงเรียน กระบวนการกำหนดวิสัยทัศน์ การมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาการศึกษา การจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการพัฒนาครู ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน และแหล่งการเรียนรู้ที่เอื้อต่อการเรียนรู้ของนักเรียน เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการประกอบการวิจัย ในระหว่างวันที่ 15 - 25 กันยายน 2551

4) การสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน

การสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน ผู้วิจัยขอความร่วมมือกับคณะครูโดยทำการสำรวจชุมชนปากทะเลเพื่อสร้างสัมพันธภาพกับชาวบ้านในตำบลปากทะเล ซึ่งผู้วิจัยขอหนังสือจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ถึงนายกองค์การบริหารตำบลปากทะเลเพื่อขออนุญาตในการสำรวจชุมชนและขอความร่วมมือในการให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการวิจัยการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น โดยการพูดคุยสอบถามพร้อมแนะนำชี้แจงวัตถุประสงค์ของการสำรวจ ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานของตำบลปากทะเล วารสารขององค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล ประวัติความเป็นมาของตำบลปากทะเล และได้สัมภาษณ์นายกองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล ได้แก่ นายวิโรจน์ ศรีนาค พร้อมกับสัมภาษณ์เลขานุการนายกองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล ได้แก่ นายชุ่ม เลิศประเสริฐ ซึ่งเป็นประธานกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานของโรงเรียนบ้านคอนมะขาม และสนทนาพูดคุย สัมภาษณ์กับผู้รู้ในชุมชนหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน เพื่อศึกษาสภาพและปัญหาความ

ต้องการของชุมชนในด้านอาชีพ ศักยภาพของชุมชนในการจัดการศึกษา สิ่งที่มีผลกระทบต่อการจัดการศึกษา การมีส่วนร่วมในการพัฒนาการศึกษา การมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาของโรงเรียน การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและสภาพบริบททั่ว ๆ ไปของชุมชน ในระหว่างวันที่ 10-15 ตุลาคม 2551

2. การคัดเลือกและการกำหนดประเด็นศึกษา

การกำหนดประเด็นศึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล โดยผู้วิจัย คณะครูและผู้รู้ในชุมชน ประชุมระดมความคิดเห็นโดยใช้วิธีการจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group) และลงความเห็นตามความสนใจของครูและผู้รู้ในชุมชน โดยคัดเลือกประเด็นที่จะทำการศึกษา ได้แก่ บริบทชุมชนตำบลปากทะเล กับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรีและคุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล ได้แก่ ความซื่อสัตย์ ความขยัน อดทน ความยุติธรรม ความรับผิดชอบ ในวันที่ 25 ตุลาคม 2551

3. การสร้างเครือข่าย การขอความร่วมมือกับนักวิชาการ

การสร้างเครือข่าย การขอความร่วมมือกับนักวิชาการโดยการขอความร่วมมือกับนักวิชาการที่มีความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ นางแนนน้อย เกิดมั่งมี ตำแหน่งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี และผู้รู้ในชุมชน ได้แก่ นายห่ม เลิศประเสริฐ และนายคิลก ทองคำ เป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่ป่าชายเลนและการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนที่ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วม คือ ครูในโรงเรียนบ้านคอนมะขามได้เลือกศึกษาวิจัย เพื่อที่จะนำข้อมูลไปสร้างองค์ความรู้ในการนำไปเป็นสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีในหลักสูตรสถานศึกษาของโรงเรียนบ้านคอนมะขาม ระหว่างวันที่ 10-20 ธันวาคม 2551

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย มีดังต่อไปนี้

1. การสัมภาษณ์ ใช้แบบสัมภาษณ์ จำนวน 1 ฉบับ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ของผู้นำชุมชน จำนวน 4 คน ผู้รู้ในชุมชนหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 4 คน ผู้บริหารสถานศึกษา จำนวน 1 คน และครูผู้สอน จำนวน 1 คน เกี่ยวกับความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นแบบสัมภาษณ์ชนิดมีโครงสร้าง (Structured interview) โดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 11 ข้อ มีรายละเอียด ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 4 ข้อ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ จำนวน 1 ข้อ

การสร้างแบบสัมภาษณ์ ผู้วิจัยดำเนินการโดยมีขั้นตอนในการสร้าง ดังนี้

- 1) ศึกษาแนวคิด หลักการ ทฤษฎี จากหนังสือและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2) นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้ามาประมวล เพื่อกำหนดเป็นโครงสร้างของ

เครื่องมือและขอบเขตของเนื้อหา

- 3) ดำเนินการสร้างแบบสัมภาษณ์ตามขอบเขตของเนื้อหา

4) นำแบบสัมภาษณ์ที่สร้างเสร็จ เสนออาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ตรวจสอบความถูกต้องแล้วนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัญญา ทองนิล นางแนนน้อย เกิดมั่งมี และนายชุม เลิศประเสริฐ เพื่อตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสัมภาษณ์โดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index Item Objective Congruence : IOC) เพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไข มีรายละเอียดในการตรวจสอบคุณภาพของแบบสัมภาษณ์ ดังนี้

โดยการนำแบบประเมินดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์ ไปให้ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา จำนวน 5 ท่าน แต่ละท่านพิจารณาถึงความเห็นและให้คะแนน มีรายละเอียดดังนี้

+1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์นั้นถูกต้องเหมาะสมและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์

0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์นั้นถูกต้องเหมาะสมและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์

- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์นั้นไม่ถูกต้อง ไม่เหมาะสมและไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

นำคะแนนที่ได้มาแทนค่าในสูตร ดังนี้

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ IOC แทน ค่าดัชนีความสอดคล้องของเครื่องมือ

R แทน คะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

ถ้าดัชนีความสอดคล้องที่คำนวณได้มากกว่าหรือเท่ากับ 0.5 ข้อคำถามนั้นถูกต้องเหมาะสมและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ถ้าข้อคำถามใดมีค่าดัชนีต่ำกว่า 0.5 ต้องนำไปปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น

5) ปรับปรุงแก้ไขแบบสัมภาษณ์แล้ว นำแบบสัมภาษณ์ที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วให้อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบอีกครั้ง

การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์

ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี วิเคราะห์สถานภาพทั่วไปโดยใช้ค่าร้อยละ (%) จากนั้นนำเสนอในรูปตารางประกอบคำบรรยาย และ วิเคราะห์ความคิดเห็นโดยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) และนำเสนอเขียนแบบพรรณนา ความ

2. การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยสนทนาในประเด็นที่เกี่ยวกับความจำเป็นในการ พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ความต้องการและขอบข่ายเนื้อหาสาระเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี บุคคลที่เข้าร่วมกลุ่มสนทนา ได้แก่ ผู้นำชุมชน จำนวน 1 คน ผู้บริหารสถานศึกษา จำนวน 1 คน ครู จำนวน 5 คน ประธานคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน จำนวน 1 คน ผู้ปกครอง จำนวน 4 คน ผู้รู้ ในท้องถิ่น จำนวน 4 คน รวมทั้งสิ้น 15 คน กำหนดเวลาในการสนทนากลุ่ม 3 ชั่วโมง โดยกำหนด ประเด็นของการสนทนากลุ่มเป็น 3 ตอน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ตอนที่ 1 สภาพความต้องการ ขอบข่ายเนื้อหาสาระ การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิธีการถ่ายทอดความรู้ การวัดและประเมินผล ประโยชน์ที่ได้รับจากการเรียน จำนวน 6 ข้อ

ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ จำนวน 1 ข้อ

1) การสร้างประเด็นสนทนากลุ่ม ผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้

- (1) ศึกษาแนวคิด หลักการ ทฤษฎี จากหนังสือและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- (2) นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาประมวล เพื่อกำหนดเป็นโครงสร้างของ เครื่องมือและขอบเขตของเนื้อหา โดยขอคำแนะนำจากอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์
- (3) ดำเนินการสร้างประเด็นสนทนากลุ่มตามขอบเขตของเนื้อหา
- (4) นำประเด็นสนทนากลุ่มที่สร้างเสร็จเสนออาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์

ตรวจสอบความถูกต้องและข้อบกพร่อง เพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น

(5) นำประเด็นสนทนากลุ่มที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วเสนออาจารย์ผู้ควบคุม วิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา โดยให้ ผู้เชี่ยวชาญเนื้อหาแต่ละคนพิจารณาถึงความเห็นและให้คะแนน เพื่อนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) เพื่อนำไปปรับ ประยุกต์แก้ไขให้ดีขึ้น

(6) ปรับปรุงแก้ไขแบบสนทนากลุ่มแล้วนำแบบสนทนากลุ่มที่ปรับปรุงแก้ไข แล้วให้อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบอีกครั้ง เพื่อความสมบูรณ์ของเครื่องมือที่ ใช้ในการวิจัย

(7) นำประเด็นสนทนากลุ่มไปทดลองใช้กับผู้สอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานและผู้รู้ในท้องถิ่น จำนวน 4 คน ก่อนนำไปใช้

2) ขั้นตอนการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

(1) ผู้วิจัยทำหน้าที่เป็นผู้ดำเนินการสนทนากลุ่ม กำหนดประเด็นการสนทนากลุ่มเกี่ยวกับความจำเป็น ความต้องการและข้อบ่งชี้เนื้อหาในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยมีผู้ช่วยในการจัดสนทนากลุ่ม ทำหน้าที่ในการจัดบันทึกการสนทนากลุ่ม จำนวน 1 คน และทำหน้าที่อำนวยความสะดวกให้กับผู้ร่วมสนทนากลุ่ม จำนวน 3 คน

(2) กำหนดผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม โดยเลือกผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจและมีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 15 คน ซึ่งได้แก่ ผู้นำชุมชน ผู้บริหารสถานศึกษา ครู จำนวน 4 คน ประธานคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน ผู้ปกครอง จำนวน 4 คน ผู้รู้ในท้องถิ่น จำนวน 4 คน รวมทั้งสิ้น 15 คน

(3) ผู้วิจัยเริ่มการสนทนากลุ่ม โดยการแนะนำผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มและคณะของผู้วิจัยชี้แจงวัตถุประสงค์ของการสนทนากลุ่ม

(4) เริ่มสนทนาตามประเด็นการสนทนากลุ่ม โดยแต่ละข้อคำถามที่ผู้วิจัยให้ผู้เข้าร่วมสนทนาทุกคนแสดงความคิดเห็น ผู้วิจัยประมวลความเห็นทั้งหมดสรุปอีกครั้ง เพื่อความเข้าใจที่ตรงกัน

(5) เมื่อสิ้นสุดการสนทนากลุ่ม ผู้วิจัยกล่าวคำขอบคุณ และมอบของที่ระลึกให้ผู้ร่วมสนทนากลุ่มและปิดการประชุม

(6) ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสนทนากลุ่ม เพื่อเตรียมวิเคราะห์ข้อมูล

3) การวิเคราะห์ข้อมูลจากการจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group) ข้อมูลที่ได้จากการสนทนากลุ่ม เกี่ยวกับความจำเป็น ความต้องการและข้อบ่งชี้เนื้อหาในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี วิเคราะห์ความคิดเห็นโดยวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) นำเสนอแบบเขียนพรรณนาความ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของชุมชนและข้อมูลที่เกี่ยวข้องด้วยตนเอง โดยการสนทนากลุ่ม (focus Group) และการสัมภาษณ์ จากผู้บริหารสถานศึกษา โรงเรียนบ้านดอนมะขาม จำนวน 1 คน ครูโรงเรียนบ้านดอนมะขาม จำนวน 5 คน คณะกรรมการ

สถานศึกษาขั้นพื้นฐาน จำนวน 2 คน ผู้รู้ในชุมชนตำบลปากทะเล จำนวน 63 คน ผู้ปกครองนักเรียน โรงเรียนบ้านคอนมะขาม จำนวน 10 คน ผู้นำชุมชนตำบลปากทะเล จำนวน 5 คน รวมทั้งสิ้น 86 คน โดยใช้เวลาในการเก็บข้อมูลประมาณ 6 เดือน

ขั้นตอนที่ 2. ขั้นตอนการวิจัย

ขั้นตอนการวิจัย มี 4 ระยะ คือ 1) การสร้างองค์ความรู้ท้องถิ่นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 2) การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 3) การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี 4) การจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ดังนี้

ระยะที่ 1 การสร้างองค์ความรู้ท้องถิ่น

การสร้างองค์ความรู้ท้องถิ่นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญา ตำบล ปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีวิธีการดังนี้

1. ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วม คือ ครูโรงเรียนบ้านคอนมะขามและผู้รู้ในชุมชน ได้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับองค์ความรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ในระหว่างเดือนธันวาคม 2551 - กรกฎาคม 2552 โดยการศึกษาองค์ความรู้ในชุมชนเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเลทั้ง 4 หมู่ คือ หมู่ที่ 1 บ้านคอนมะขามยางเนื้อ หมู่ที่ 2 บ้านปากทะเลนอก หมู่ที่ 3 บ้านปากทะเลในและหมู่ที่ 4 บ้านบางอินทร์พัฒนา ตามลำดับ ดังนี้

1) ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วมออกสำรวจการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนทั้ง 4 หมู่บ้าน จากผู้รู้ในชุมชน 36 คน เป็นผู้ประกอบอาชีพเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนตำบลปากทะเล ซึ่งสามารถแบ่งการแปรรูปอาหารทะเลออกเป็น 4 ประเภท

2) ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วมสังเกตดูการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเล สอบถาม ขั้นตอนวิธีการแปรรูปอาหารทะเลจากผู้รู้หรือภูมิปัญญาชาวบ้านซึ่งเป็นผู้ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลของแต่ละหมู่บ้านแล้วบันทึกขั้นตอนวิธีการแปรรูปอาหารทะเลพร้อมจดบันทึก และบันทึกภาพวิธีการแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนทั้ง 4 หมู่บ้าน

2. ผู้วิจัยและผู้ร่วมวิจัย ได้แก่ ครูผู้สอน ผู้รู้ในชุมชน ร่วมกันนำองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยเกี่ยวกับองค์ความรู้เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มาจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่อตรวจสอบความถูกต้องขององค์ความรู้หรือการคืนความรู้ให้ชุมชนหรือผู้รู้ในชุมชน โดยผู้รู้ในชุมชน ได้แก่ นายชุม เลิศประเสริฐ นายดิลก ทองคำ นายอรุณ สีดอกบวบ นางทม สิงห์เทียน และนักวิชาการ ได้แก่ นางเน่งน้อย เกดมั่งมี ตำแหน่งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี ร่วมกันให้ความคิดเห็น ตรวจสอบความถูกต้องขององค์ความรู้ที่ได้ศึกษาวิจัยไว้ โดยการวิพากษ์องค์ความรู้และร่วมกันจัดองค์ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลทั้ง 4 หมู่บ้าน โดยให้ข้อเสนอแนะในการจัดองค์ความรู้การแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนโดยการจัดการแปรรูปอาหารทะเลออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น และการแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง และให้จัดองค์ความรู้การแปรรูปอาหารทะเลที่ได้จากการนำทรัพยากรสัตว์ทะเลที่จับได้ในพื้นที่ตำบลปากทะเลเท่านั้นที่นำมาทำการแปรรูปอาหารทะเล (เพราะมีการแปรรูปอาหารทะเลบางชนิดที่ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารทะเลนำทรัพยากรสัตว์ทะเลมาจากที่อื่นมาทำการแปรรูปอาหารทะเล) ในวันอังคารที่ 12 มกราคม 2553

3. ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วม ได้แก่ ครูผู้สอน ได้แก่ นายดิลก ทองคำ และผู้รู้ในชุมชน ได้แก่ นายชุม เลิศประเสริฐ นายอรุณ สีดอกบวบ และนางทม สิงห์เทียน ร่วมกันปรับปรุงแก้ไของค์ความรู้ที่ได้ให้มีความถูกต้องตามคำแนะนำของผู้รู้ในชุมชนและนักวิชาการ

ระยะที่ 2 การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วยขั้นตอนย่อย 3 ขั้นตอน คือ 1) การพัฒนาหลักสูตรฉบับร่าง 2) การประเมินหลักสูตรฉบับร่าง 3) การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นฉบับร่าง เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วมดำเนินการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น (ฉบับร่าง) และเขียนแผนการจัดการเรียนรู้ โดยการใช้ข้อมูลองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาวิจัยในระยะที่ 2 เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเลนำมาพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่น (ฉบับร่าง) และเขียนแผนการจัดการเรียนรู้ โดยให้สอดคล้องกับข้อมูลขององค์ความรู้ที่ได้ ได้แก่

1) การสร้างหลักสูตรท้องถิ่นฉบับร่าง ประกอบด้วย หลักการ จุดหมาย โครงสร้าง เนื้อหา เวลาเรียน แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล มีรายละเอียด ดังนี้

(1) หลักการ นำข้อมูลที่ศึกษามาพิจารณากำหนดหลักการของหลักสูตรว่าเป็นหลักสูตรที่ให้ความรู้กับกลุ่มเป้าหมายใด มีลักษณะและจุดเน้นที่ใด และมีวิธีการอย่างไร

(2) จุดหมาย ศึกษาความจำเป็นในการสร้างหลักสูตรท้องถิ่นโดยกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร เพื่อให้ทราบว่าหลักสูตรมีจุดมุ่งหมายอย่างไร

(3) เนื้อหาสาระ พิจารณาจากข้อมูลขององค์ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเลที่รวบรวมได้ กำหนดขอบข่ายเนื้อหาสาระของหลักสูตรที่จัดให้สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ภาคทฤษฎี ประกอบด้วย บริบทชุมชน การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และคุณธรรมในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความซื่อสัตย์ ความขยัน อดทน ความยุติธรรม ความรับผิดชอบ

ภาคปฏิบัติ ประกอบด้วย การปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ตนเองสนใจเลือกเป็นอาชีพ

(4) แนวการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน นำข้อมูลที่รวบรวมมามีกำหนดแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เน้นกระบวนการกลุ่ม ทักษะการปฏิบัติงาน โดยให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการแปรรูปอาหารทะเลจากประสบการณ์จริง

(5) สื่อ และแหล่งเรียนรู้ นำข้อมูลที่ได้มามีกำหนดสื่อการจัดการเรียนรู้ และแหล่งการเรียนรู้ที่เหมาะสมสำหรับใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้อย่างมีประสิทธิภาพ

(6) การวัดผลและประเมินผล นำข้อมูลที่ได้มาพิจารณากำหนดแนวทางการวัดและประเมินผลที่เหมาะสมและประเมินตามสภาพจริง

2) การสร้างแผนการสอน มีขั้นตอน ดังนี้

(1) ศึกษาหลักสูตร จุดมุ่งหมายของหลักสูตร จุดมุ่งหมายการเรียนการสอน มาตรฐานและตัวชี้วัด สาระการเรียนรู้ คำอธิบายรายวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้

(2) นำโครงสร้างของเนื้อหาสาระ มาตรฐานและตัวชี้วัด จุดประสงค์การเรียนรู้ ตลอดจนภาคเรียนนั้น ๆ มาพิจารณาเพื่อกำหนดจำนวนคาบการสอน

(3) กำหนดการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนอย่างหลากหลาย กำหนดสื่อ / แหล่งการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์การเรียนรู้ และกำหนดวิธีการวัดผลและประเมินผล

(4) ขึ้นเขียนแผนการสอน ประกอบด้วย มาตรฐานการเรียนรู้ สาระสำคัญ ผลการเรียนรู้ เนื้อหาสาระ จุดประสงค์การเรียนรู้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ข้อเสนอแนะของผู้บริหาร บันทึกผลหลังเรียน

2. การประเมินหลักสูตรท้องถิ่นฉบับร่างและแผนการจัดการเรียนรู้ที่พัฒนาขึ้น เป็นการนำหลักสูตรท้องถิ่น (ฉบับร่าง) ที่พัฒนาขึ้นมาหาประสิทธิภาพของหลักสูตรก่อนนำหลักสูตรท้องถิ่นไปใช้โดยการวิพากษ์หลักสูตรจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน คือ ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร 1 ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัญญา ทองนิล ผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา 2 ท่าน ได้แก่ นางแนนน้อย เกิดมั่งมี และนายชุ่ม เลิศประเสริฐ เพื่อนำผลความคิดเห็นการวิพากษ์หลักสูตรของผู้เชี่ยวชาญมาวิเคราะห์สังเคราะห์ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา ในวันอังคารที่ 12 มกราคม 2553 มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1) สิ่งที่ต้องตรวจสอบ คือความเหมาะสมและความสอดคล้องของส่วนประกอบของหลักสูตร ซึ่งได้แก่ หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้างเนื้อหา เวลาเรียน แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ ระยะเวลาในการทดลองใช้ และการวัดผลและประเมินผล

2) การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการนำหลักสูตรฉบับร่างที่สร้างขึ้นให้ผู้เชี่ยวชาญแต่ละท่านที่พิจารณาตรวจสอบคุณภาพหลักสูตรฉบับร่างโดยการวิพากษ์หลักสูตร เก็บรวบรวมข้อมูลจากการตรวจสอบของผู้เชี่ยวชาญและข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญ เพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไข ซึ่งผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา ได้แก่ นางแนนน้อย เกิดมั่งมี ได้ให้ข้อเสนอแนะในเรื่องของรูปภาพที่เป็นองค์ประกอบของสาระการเรียนรู้ ควรจะปรับปรุงและเน้นในเรื่องความสะอาดของขั้นตอนการปฏิบัติในการแปรรูปอาหารทะเล

3. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรท้องถิ่น (ฉบับร่าง) ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วมนำผลการวิพากษ์หลักสูตรฉบับร่างของผู้เชี่ยวชาญ มาเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรฉบับร่าง และทำการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรท้องถิ่น(ฉบับร่าง) เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมและความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาที่จะนำไปทดลองใช้

ระยะที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น

การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วยขั้นตอนย่อย 3 ขั้นตอน คือ 1) การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น 2) การประเมินหลักสูตรท้องถิ่น 3) การปรับปรุงหลักสูตรท้องถิ่น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น

ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วมนำหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ไปทดลองใช้จัดการเรียนการสอนกับ

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ของโรงเรียนบ้านดอนมะขาม ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัด เพชรบุรี ในภาคเรียนที่ 2 ของปีการศึกษา 2552 ในระหว่างเดือน มกราคม 2553 เพื่อทดลองใช้ หลักสูตรท้องถิ่นและพิจารณาถึงผลที่เกิดขึ้นจากกระบวนการทดลองใช้หลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย คือ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านดอนมะขาม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเพชรบุรี เขต 1 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2552 จำนวน 10 คน

วิธีดำเนินการ มีลำดับขั้นตอน ดังนี้

1) ขอนหนังสือจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ถึงผู้บริหารสถานศึกษาโรงเรียนบ้านดอนมะขาม เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการทดลองใช้หลักสูตรที่พัฒนาขึ้น

2) ผู้วิจัยนำหลักสูตรท้องถิ่นที่มีการกำหนดแนวการจัดการเรียนรู้และแผนการจัดการเรียนรู้ไปทดลองใช้กับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านดอนมะขาม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ปีการศึกษา 2552 จำนวน 10 คน เวลาที่ใช้ในการทดลองใช้หลักสูตร 6 คาบ สัปดาห์ละ 2 คาบ ใช้เวลา 3 สัปดาห์ คือ เดือน มกราคม พ.ศ. 2553 ในการทดลองใช้หลักสูตร ผู้วิจัย ผู้วิจัยร่วม และผู้รู้ในท้องถิ่นเป็นผู้ทดลองใช้หลักสูตรตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่มีทั้งหมด 3 แผนการจัดการเรียนรู้ หลังจากสอนจบหลักสูตรแล้วผู้วิจัยได้ทำการประเมินผลหลักสูตรทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

3) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่

(1) หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งหลักสูตรดังกล่าวเขียนโดยผู้วิจัยกับผู้วิจัยร่วม ได้แก่ ครู ผู้สอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ผู้บริหารสถานศึกษา และผู้รู้ในท้องถิ่น หลักสูตรท้องถิ่นประกอบด้วย หลักการ จุดหมาย โครงสร้างเนื้อหา เวลาเรียน แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล

(2) แผนการจัดการเรียนรู้กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วย มาตรฐานการเรียนรู้ สาระสำคัญ ผลการเรียนรู้ เนื้อหาสาระ จุดประสงค์การเรียนรู้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ สื่อและแหล่งการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล ข้อเสนอแนะของผู้บริหารบัณฑิตวิทยาลัย ดังนี้

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1 เป็นการเรียนเกี่ยวกับบริบทชุมชนตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ สภาพทั่วไป สภาพภูมิประเทศ สภาพการเมืองและการปกครอง ประชากร สภาพทางเศรษฐกิจ สภาพทางสังคม สภาพภูมิปัญญาท้องถิ่น ทรัพยากรสัตว์ทะเล และข้อมูลอื่น ๆ ผู้ดำเนินการจัดการเรียนการสอน ได้แก่ ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วม คือ ครูผู้สอนในโรงเรียนบ้านดอนมะขามและผู้รู้ในท้องถิ่น คือ นายชุ่ม เลิศประเสริฐ มีการจัดการเรียนการสอนโดยให้นักเรียนได้ปฏิบัติ

จริงจากการศึกษาสภาพของท้องถิ่น โดยใช้กิจกรรมกระบวนการกลุ่ม นักเรียนแบ่งออกเป็นกลุ่ม ๆ ไปศึกษาค้นคว้าข้อมูลในพื้นที่บริบทของตำบลปากทะเลเพื่อสำรวจตนเองและวางแผนในการเลือกอาชีพร่วมกันสนทนากิปราย ชักถาม ตอบคำถามจากแบบสำรวจ ใบงาน นำเสนอหน้าชั้นเรียน ทำแผนที่ความคิด (Mind Mapping)

แผนการจัดการเรียนรู้ 2 เป็นการศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง การแปรรูปอาหารทะเลโดยการดองเค็ม การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น คุณธรรมในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล ได้แก่ ความซื่อสัตย์ ความขยันอดทน ความยุติธรรม ความรับผิดชอบ ผู้ดำเนินการจัดการเรียนการสอน ได้แก่ ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วม คือ ครูผู้สอนในโรงเรียนบ้านดอนมะขาม และผู้รู้ในท้องถิ่น ได้แก่ ผู้ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในตำบลปากทะเล ทั้ง 4 หมู่ มีการจัดการเรียนการสอนโดยให้นักเรียนได้ปฏิบัติจริงโดยใช้กิจกรรมกระบวนการกลุ่ม นักเรียนแบ่งออกเป็นกลุ่ม ๆ ไปศึกษาค้นคว้าข้อมูลการแปรรูปอาหารทะเลในท้องถิ่น เพื่อศึกษาและดูขั้นตอนวิธีการแปรรูปอาหารทะเลแต่ละประเภทตามที่ได้เลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลไว้จากผู้รู้ในท้องถิ่น การเตรียม การเลือกใช้ เก็บ บำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน โดยร่วมกันสนทนากิปราย ชักถาม ตอบคำถามใบงาน มีการจดบันทึกผลของการสำรวจ นำเสนอหน้าชั้นเรียน ทำแผนที่ความคิด (Mind Mapping)

แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 3 เป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน ดำเนินการจัดการเรียนการสอนโดยผู้รู้หรือวิทยากรในท้องถิ่น ได้แก่ ผู้ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน ได้แก่ นางอัมพร ทองคำ ร่วมกับผู้วิจัย และครูในโรงเรียนเป็นผู้สอนให้นักเรียนปฏิบัติการแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน คือการนึ่งปูม้า

(3) แบบสอบถาม จำนวน 1 ฉบับ เป็นแบบสอบถามของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านดอนมะขาม จำนวน 10 คน เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความต้องการศึกษาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 10 ข้อ แบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพและข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ อาชีพของผู้ปกครอง ความรู้หรือประสบการณ์ในการทำแปรรูปอาหารทะเล จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการของนักเรียนในการใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ที่สอนโดยผู้รู้ในท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้าน และรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่นักเรียนต้องการ จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ จำนวน 1 ข้อ

การสร้างแบบสอบถาม ดำเนินการสร้างตามขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่หนึ่ง ศึกษาแนวคิด หลักการ ทฤษฎี จากหนังสือและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนที่สอง นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาประมวล เพื่อกำหนดเป็นโครงสร้างของเครื่องมือและขอบเขตของเนื้อหา โดยขอคำแนะนำจากอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์

ขั้นตอนที่สาม ดำเนินการสร้างแบบสอบถามตามขอบเขตของเนื้อหา

ขั้นตอนที่สี่ นำแบบสอบถามที่สร้างเสร็จเสนออาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ ตรวจสอบความถูกต้องแล้วนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปัญญาทองนิล นางเน่งน้อย เกดมั่งมี และนายชุม เลิศประเสริฐ เพื่อตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาโดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) เพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้น

ขั้นตอนที่ห้า ปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามแล้วนำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วให้อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบอีกครั้ง เพื่อความสมบูรณ์ของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม

ข้อมูลจากแบบสอบถามเกี่ยวกับความต้องการด้านการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี วิเคราะห์สถานภาพทั่วไปในตอนต้นที่ 1 โดยใช้ค่าร้อยละ (%) และวิเคราะห์ความคิดเห็นในตอนต้นที่ 2 และตอนต้นที่ 3 โดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

(4) แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน มีจำนวน 1 ฉบับ มีลักษณะเป็นข้อคำถามแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 30 ข้อ ซึ่งมีขั้นตอนในการสร้าง ดังนี้

ขั้นตอนที่หนึ่ง ศึกษาหลักการเขียนและสร้างแบบทดสอบปรนัย

ขั้นตอนที่สอง วิเคราะห์จำนวนข้อสอบโดยพิจารณาความสำคัญของจุดประสงค์การเรียนรู้ในหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ขั้นตอนที่สาม สร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน จำนวน 30 ข้อ

ขั้นตอนที่สี่ เสนอแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนให้ผู้เชี่ยวชาญและอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ ตรวจสอบการใช้ภาษา ความตรงตามเนื้อหาและความถูกต้องเพื่อตรวจสอบและหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) โดยมีเกณฑ์ ดังนี้

+1 หมายถึง	แน่ใจว่าข้อสอบนั้นมีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้
0 หมายถึง	ไม่แน่ใจว่าข้อสอบนั้นมีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้
-1 หมายถึง	แน่ใจว่าข้อสอบข้อนั้น ไม่มีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้

โดยพิจารณาค่า IOC คัดเลือกข้อสอบที่มีค่ามากกว่า 0.5 ขึ้นไป ซึ่งถือว่าแบบทดสอบมีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา

นำผลการพิจารณาถึงความเห็นของผู้เชี่ยวชาญและอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ หากค่าดัชนีความสอดคล้องพบว่า มีค่า 0.67 -1.00 ซึ่งถือว่าข้อสอบมีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหานำไปใช้ในการทดสอบได้

ขั้นตอนที่ห้า ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ และอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์

ขั้นตอนที่หก นำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนให้ผู้เชี่ยวชาญและอาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ ตรวจสอบการใช้ภาษา ความตรงตามเนื้อหาและความถูกต้องอีกครั้ง ก่อนนำแบบทดสอบไปใช้

(5) แบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ของนักเรียน จำนวน 1 ฉบับ มีลักษณะการประเมินแบบจัดลำดับคุณภาพ ซึ่งพัฒนามาจากเครื่องมืองานวิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ เรื่อง การสานส้ม ของอภิชัย หล้าสุตตา (2543 : 265) แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 ประเมินทักษะกระบวนการในการทำงานของนักเรียน และตอนที่ 2 ประเมินผลสำเร็จของการปฏิบัติงาน โดยผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์ค่าคะแนนของช่วงน้ำหนักไว้ 3 ระดับ ซึ่งมีความหมาย ดังนี้

- 1 หมายถึง ทักษะการแปรรูปอาหารทะเล อยู่ในระดับควรปรับปรุง
- 2 หมายถึง ทักษะการแปรรูปอาหารทะเล อยู่ในระดับพอใช้
- 3 หมายถึง ทักษะการแปรรูปอาหารทะเล อยู่ในระดับดี

ในการแปลความหมายของทักษะการแปรรูปอาหารทะเลของนักเรียน ผู้วิจัยได้ใช้ค่าเฉลี่ยที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ ซึ่งพัฒนามาจากเกณฑ์ของเบสท์ (Best 1970 : 190) มีรายละเอียดดังนี้

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง ทักษะการแปรรูปอาหารทะเล อยู่ในระดับควรปรับปรุง

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง ทักษะการแปรรูปอาหารทะเล อยู่ในระดับพอใช้

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.00 หมายถึง ทักษะการแปรรูปอาหารทะเล อยู่ในระดับดี

การสร้างแบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเล มีขั้นตอนการสร้าง ดังนี้

ขั้นตอนที่หนึ่ง ศึกษาเนื้อหาสาระรายวิชา คู่มือครู และวิธีการสร้างแบบประเมิน

ขั้นตอนที่สอง ดำเนินการสร้างแบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเลของ
นักเรียน

ขั้นตอนที่สาม นำแบบประเมินทักษะไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรง
เชิงเนื้อหา (Content Validity) แล้วหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ซึ่งค่าดัชนีความสอดคล้องที่
คำนวณได้ต้องมีค่ามากกว่าหรือเท่ากับ 0.5 จึงจะนำแบบประเมินไปใช้ได้ แต่ถ้ามีค่าดัชนีต่ำกว่า 0.5
ปรับปรุงแก้ไข

ขั้นตอนที่สี่ ปรับปรุงแก้ไขแบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเลตาม
ข้อเสนอแนะ

ขั้นตอนที่ห้า นำแบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเลที่ปรับปรุงแก้ไขแล้ว
ไปให้อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบอีกครั้ง เพื่อความสมบูรณ์ของเครื่องมือที่
ใช้ในการวิจัย

(6) แบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงานของนักเรียน ในการเรียนหลักสูตร
ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัด
เพชรบุรี จำนวน 1 ฉบับ มีลักษณะสังเกตแบบจัดลำดับคุณภาพ โดยผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์ค่าคะแนน
ของช่วงน้ำหนักไว้ 3 ระดับ ซึ่งมีความหมาย ดังนี้

1	หมายถึง คุณลักษณะในการทำงาน	อยู่ในระดับควรปรับปรุง
2	หมายถึง คุณลักษณะในการทำงาน	อยู่ในระดับพอใช้
3	หมายถึง คุณลักษณะในการทำงาน	อยู่ในระดับดี

ในการแปลความหมายของคุณลักษณะในการทำงานของนักเรียน ผู้วิจัยได้ใช้ค่าเฉลี่ย
ที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ ซึ่งพัฒนามาจากเกณฑ์ของเบสท์ (Best 1970 :
190) มีรายละเอียดดังนี้

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง คุณลักษณะในการทำงานอยู่ในระดับควรปรับปรุง

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง คุณลักษณะในการทำงานอยู่ในระดับพอใช้

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.00 หมายถึง คุณลักษณะในการทำงานอยู่ในระดับดี

การสร้างแบบประเมินคุณลักษณะในการทำงานของนักเรียน มีขั้นตอนการสร้าง ดังนี้

ขั้นตอนที่หนึ่ง ศึกษาเนื้อหาสาระรายวิชา คู่มือครู และวิธีการสร้างแบบประเมิน

ขั้นตอนที่สอง ดำเนินการสร้างแบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงานของนักเรียน

ขั้นตอนที่สาม นำแบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงานของนักเรียนไปให้

อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity)

แล้วหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ซึ่งค่าดัชนีความสอดคล้องที่คำนวณได้ต้องมีค่ามากกว่าหรือเท่ากับ 0.5 จึงจะนำแบบประเมินไปใช้ได้ แต่ถ้ามีค่าดัชนีต่ำกว่า 0.5 ปรับปรุงแก้ไข

ขั้นตอนที่สี่ ปรับปรุงแก้ไขแบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงานของนักเรียนตามข้อเสนอแนะ

ขั้นตอนที่ห้า นำแบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงานของนักเรียนที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วไปให้อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบอีกครั้ง เพื่อความสมบูรณ์ของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

4) การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลในขั้นตอนการประเมินผลหลักสูตรด้วยตนเอง เพื่อเตรียมวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

5) การวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วยการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน แบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเล แบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงาน มีดังนี้

(1) การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยใช้ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ของคะแนนที่ได้จากแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

(2) การวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเล และแบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงาน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

2. การประเมินผลหลักสูตรท้องถิ่น

การประเมินผลหลักสูตรเป็นขั้นตอนเกี่ยวข้องและต่อเนื่องกับการทดลองใช้หลักสูตร มีรายละเอียดต่อไปนี้

(1) ประเมินผลด้านความรู้และความเข้าใจของนักเรียน จากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียน

(2) ประเมินผลด้านทักษะในการแปรรูปอาหารทะเล ของนักเรียนจากแบบประเมินทักษะการแปรรูปอาหารทะเล และแบบสังเกตคุณลักษณะในการทำงาน

(3) ประเมินผลจากการประเมินผลเอกสารหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล โดยผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วมได้ร่วมกับผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในชุมชน ได้แก่ ผู้นำชุมชน ผู้รู้ในชุมชนหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้ปกครอง คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน และนักวิชาการขององค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล ทำการประเมินผลหลักสูตรท้องถิ่นโดยการสนทนากลุ่ม

3. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรท้องถิ่น

ผู้วิจัยและผู้วิจัยร่วมนำผลที่ได้จากการทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล และผลจากการประเมินหลักสูตรท้องถิ่นนำมาวิเคราะห์เนื้อหาเพื่อปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรท้องถิ่นให้ได้หลักสูตรท้องถิ่นที่มีสมบูรณ์และมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ระยะที่ 4 การจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้

ผู้วิจัยได้จัดสนทนากลุ่มร่วมกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในชุมชนตำบลปากทะเลที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล ของโรงเรียนบ้านดอนมะขาม ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ ผู้นำชุมชน ผู้รู้ในชุมชนหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้ปกครอง คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานและนักวิชาการขององค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล ในวันที่ 18 พฤษภาคม 2553 เวลา 10.30 น. เพื่อจัดการความรู้โดยการถอดบทเรียน เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และร่วมกันสนทนากับองค์ความรู้ที่ได้จากการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นพร้อมกับได้มอบองค์ความรู้ท้องถิ่นที่ได้จากการศึกษาวิจัยและจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเลให้กับชุมชนตำบลปากทะเล โดยการมอบให้กับองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเลเพื่อสำหรับใช้เป็นข้อมูลในการศึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนปากทะเลและชุมชนอื่น ๆ ใกล้เคียง โดยมีวิธีการ ดังนี้

1) ผู้วิจัยนำผลที่ได้จากการศึกษาองค์ความรู้ท้องถิ่น การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ทุกขั้นตอนนำเสนอผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ได้แก่ ผู้นำชุมชน ผู้รู้ในชุมชนหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้ปกครอง คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานและนักวิชาการขององค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล ในวันที่ 18 พฤษภาคม 2553

2) ผู้วิจัยนำผลการศึกษาวิเคราะห์องค์ความรู้ท้องถิ่น เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ที่ได้จากการศึกษาวิจัยนำมาจัดทำคลังแหล่งการเรียนรู้ได้ 36 แหล่งการเรียนรู้ และจัดทำแผนผังแสดงที่ตั้งแหล่งเรียนรู้ของตำบลปากทะเล แล้วนำเสนอผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ได้แก่ ผู้นำชุมชน ผู้รู้ในชุมชนหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน ผู้ปกครอง คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานและนักวิชาการขององค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล ณ ที่ทำการองค์การ

บริหารส่วนตำบลปากทะเล ในวันที่ 18 พฤษภาคม 2553 เพื่อใช้เป็นคลังแหล่งการเรียนรู้ของตำบล
เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลปากทะเล สำหรับในการศึกษาค้นคว้า
ของนักเรียนและผู้สนใจ