

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและพัฒนาบทเรียนท้องถิ่นด้านอาหาร คณะผู้วิจัยได้ทดสอบประสิทธิผลของบทเรียนอาหารท้องถิ่นเรื่อง ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ขนมกุ่มซ่าย ขนมจีน-น้ำยากะทิ ขนมจีน-น้ำพริก ข้าวหลาม กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ได้แก่ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6/3 โรงเรียนกาญจนาภิเษกณะเชิงเทรา จำนวน 34 คน มีการดำเนินการวิจัย 1.เก็บรวบรวมข้อมูลอาหารประจำท้องถิ่น จำนวน 238 ชนิด รวบรวมประวัติความเป็นมาชาติพันธุ์ ประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ พิธีกรรม และทบทวนเอกสารปฐมภูมิและทุติยภูมิ 2.สร้างเครื่องมือวิจัยจากแบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างประชากร 331 ครั้วเรือน และแบบสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับสูตรอาหาร และวิธีการปรุง 3.ปฏิบัติการสาธิตทำอาหารโดยปราชญ์ชาวบ้าน 4.พัฒนาบทเรียนท้องถิ่น วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา การวิเคราะห์แบบอุปนัย และการอนุมานทางสถิติ หาประสิทธิภาพตามเกณฑ์ร้อยละ 80/80 (E1/E2) และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าคะแนนด้วยการทดสอบค่า t-Test (Paired two sample for means)

ผลการวิจัยพบว่าประสิทธิภาพบทเรียนท้องถิ่นเรื่องอาหารอำเภอพนมสารคาม ของชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6/3 โรงเรียนกาญจนาภิเษกณะเชิงเทราเรื่องก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ เท่ากับ 80.50/83.25 เรื่องขนมกุ่มซ่าย เท่ากับ 81.25/84.20 เรื่องขนมจีน-น้ำยากะทิ เท่ากับ 82.06/86.78 เรื่องขนมจีน-น้ำพริก เท่ากับ 80.50/84.27 เรื่องข้าวหลาม เท่ากับ 81.05/83.75 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 ผลสัมฤทธิ์ของคะแนนทดสอบความรู้เฉลี่ยก่อน และหลังใช้บทเรียน เท่ากับ 7.47 และ 8.85, 7.68 และ 8.97, 7.85 และ 9.21, 7.65 และ 8.94, 7.50 และ 8.91 ตามลำดับ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.51 และ 0.56, 0.64 และ 0.67, 0.66 และ 0.69, 0.60 และ 0.65, 0.62 และ 0.64 ตามลำดับ ค่าระดับนัยสำคัญ 0.05 (P-value = 0.0355, 0.0136, 0.0410, 0.0100, 0.0398 ตามลำดับ) นักเรียนมีความพึงพอใจบทเรียนระดับมากที่สุด สามารถจำแนกอาหารได้เป็นอาหารท้องถิ่นที่นิยม ร้อยละ 0.84 อาหารตามความเชื่อร้อยละ 4.20 อาหารคาวร้อยละ 56.30 และอาหารหวานร้อยละ 38.66

คำสำคัญ : การพัฒนา บทเรียนท้องถิ่น อาหาร พนมสารคาม