

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาของปัญหา

ในรอบทศวรรษที่ผ่านมา พฤติกรรมการกินอาหารของคนไทยได้ถูกกระแสวัฒนธรรมการกินแบบตะวันตกและอเมริกันเข้าครอบงำ จนทำให้คนไทยเริ่มที่จะละเลยและมองไม่เห็นคุณค่าในการกินอาหารแบบไทย ๆ โดยเฉพาะในกลุ่มของเด็กและเยาวชน ผลพวงของการมีพฤติกรรมที่เบี่ยงเบนดังกล่าว จึงทำให้คนไทยประสบกับความเจ็บป่วย ด้วยโรคชนิดเดียวกับชาวตะวันตกและอเมริกันเพิ่มมากขึ้นอย่างน่าตกใจ โรคดังกล่าวแฝงมากับการกินอาหารที่ขาดความสมดุลและอาหารปนเปื้อน อันได้แก่ โรคหัวใจและโรคหลอดเลือด โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน โรคมะเร็ง เป็นต้น

อาหารไทย เป็นอาหารประจำของชนชาติไทยที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่อดีต จนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ อาหารพื้นบ้านของไทยเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทย ในแต่ละท้องถิ่น ทั้งในด้านวัสดุที่นำมาปรุง กรรมวิธีการปรุงรสชาติอาหาร เคลิ็ดดับและเทคนิคการประกอบอาหาร มีการสืบทอดวิธีปรุงและการรับประทานต่อๆ กันมา อาหารพื้นบ้านไทยไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังเป็นอาหารที่ได้สมดุลทางโภชนาการผสมผสานลงตัวระหว่างชนิดและปริมาณของอาหาร โดยเฉพาะผักพื้นบ้านและอาหารพื้นบ้านที่คนไทยได้บริโภคกันมาช้านานนั้น มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีสมุนไพรในอาหารเหล่านั้นอยู่มาก

อาหารอีสานได้ชื่อว่าเป็นอาหารที่มีรสชาติการปรุงแต่งเป็นเอกลักษณ์และเป็นที่ยอมรับของคนทุกระดับ เพราะมีให้เลือกรับประทานตั้งแต่ร้านรถเข็นไปจนถึงในรายการอาหารของภัตตาคาร เนื่องจากคุณค่าทางโภชนาการของอาหารอีสานนั้นครบทั้ง 5 หมู่ ผักพื้นบ้านหลายชนิดถูกนำมาประกอบอาหารหรือรับประทานคู่กับอาหารอีสาน ซึ่งผักเหล่านี้ถือเป็สมุนไพรอย่างดีมีสรรพคุณเฉพาะตัว ให้ทั้งวิตามิน เกลือแร่ และยังช่วยในระบบขับถ่าย และที่สำคัญผักพื้นบ้านเหล่านี้มักจะเป็นผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ไม่จำเป็นต้องซื้อ

ปัจจุบันการสร้างสื่อในรูปแบบของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ได้ถูกนำมาใช้อย่างกว้างขวาง เนื่องจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์นอกจากจะเก็บไว้ได้นานโดยไม่เสื่อมสภาพแล้วก็ยังสามารถใส่เสียง ประกอบและภาพเคลื่อนไหวทำให้หนังสือหรือเนื้อหาที่น่าสนใจมากขึ้น สามารถสร้างจุดเชื่อมโยงไปยังแหล่งข้อมูลภายนอกได้ สามารถแก้ไขและปรับปรุงข้อมูล (Update) ข้อมูลได้ง่าย ต้นทุนในการผลิตค่อนข้างต่ำและยังเป็นการประหยัดทรัพยากร เนื่องจากข้อมูลเกี่ยวกับอาหารอีสานมีเป็นจำนวนมาก การจัดเก็บในรูปแบบของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์จึงไม่เหมาะกับเนื้อหา การนำเสนอในรูปแบบสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์จะช่วยให้การค้นหาข้อมูลได้รวดเร็วกว่าเพราะลักษณะการนำเสนอจะมีตรรกะนี้ช่วยอำนวยความสะดวกในการค้นหาข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว

คณะผู้ศึกษาค้นคว้าเห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านที่ส่วนใหญ่ถูกเก็บในรูปแบบของหนังสือที่เป็นกระดาษซึ่งนับวันก็จะยิ่งหาได้ยากและเสื่อมสภาพไปตามกาลเวลาซึ่งอาจทำให้ภูมิปัญญาต่าง ๆ เลือนหายตามไปด้วย คณะผู้ศึกษาค้นคว้าจึงได้มีแนวคิดที่จะทำการสร้างและพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ขึ้นเพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านและส่งเสริมให้นักเรียนรู้จักอาหารท้องถิ่นของตน ซึ่งจะส่งผลให้นักเรียนมีความรักในท้องถิ่นมากขึ้น จึงสร้างสื่อที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาด้านอาหารขึ้นมา

จุดมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อสร้างและหาประสิทธิภาพของสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่องอาหารอีสาน สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3
2. เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังเรียนของนักเรียนที่เรียนด้วยสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่องอาหารอีสาน สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่องอาหารอีสาน สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ความสำคัญของการวิจัย

1. เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารอีสาน เพื่อให้ครูได้นำไปใช้ประกอบการจัดการเรียนการสอนและนักเรียนได้ศึกษาเพิ่มเติม
2. เพื่อส่งเสริมและเผยแพร่ภูมิปัญญาด้านอาหารของภาคอีสาน
3. เป็นแนวทางในการสร้างสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์เรื่องอื่น ๆ ต่อไป

ขอบเขตของการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
 - 1.1 ประชากร ได้แก่ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550 โรงเรียนประทาย อำเภอประทาย จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 480 คน
 - 1.2 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนช่วงชั้นที่ 3 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ปีการศึกษา 2550 โรงเรียนประทาย อำเภอประทาย จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 30 คน ที่ได้มาจากการเลือกแบบเจาะจง
2. เนื้อหา

เนื้อหาที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าเป็นเนื้อหาตามหลักสูตรกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ช่วงชั้นที่ 3 สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 สาระที่ 2 การอาชีพ โดยได้คัดเลือกเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับงานกิจกรรมเรื่องอาหารภาคอีสาน ดังนี้

 - 2.1 ลักษณะทั่วไปของภาคอีสาน
 - 2.2 วัฒนธรรมการบริโภคของชาวอีสาน
 - 2.3 ลักษณะเฉพาะของอาหารอีสานและเครื่องปรุงรส
 - 2.4 ประเภทของอาหารอีสานและตำรับอาหารอีสาน

นียมศัพท์เฉพาะ

1. สารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง อาหารอีสาน หมายถึง สื่อประสมที่สร้างขึ้นสำหรับรวบรวมความรู้ เกี่ยวกับลักษณะทั่วไปของภาคอีสาน วัฒนธรรมการบริโภคของชาวอีสาน ลักษณะเฉพาะของอาหารอีสาน เครื่องปรุงรสที่ใช้ในอาหารอีสาน ประเภทของอาหารอีสานและตำรับอาหารอีสานจัดเก็บในแผ่นซีดี โดยจัดเรียงเนื้อหาตามลำดับตัวอักษร ผู้อ่านสามารถค้นหาได้อย่างรวดเร็ว มีข้อความ ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว เสียงบรรยายและเสียงดนตรีประกอบเนื้อหา และเชื่อมโยงไปยังข้อมูลต่างๆ ทั้งในและนอกสารานุกรมได้ และมีดรชนีเป็นเครื่องมือช่วยในการค้นหาเนื้อหา

2. ประสิทธิภาพของสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ หมายถึง คุณภาพของสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ ที่คณะผู้ศึกษาค้นคว้าได้พัฒนาขึ้นโดยวัดจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนตามเกณฑ์ที่กำหนด คือ 80/80

80 ตัวแรก หมายถึง ค่าคะแนนเฉลี่ยร้อยละของนักเรียนทั้งกลุ่มที่ได้จากการทำแบบทดสอบระหว่างเรียน ได้คะแนนเฉลี่ยอย่างน้อยร้อยละ 80

80 ตัวหลัง หมายถึง ค่าคะแนนเฉลี่ยร้อยละของนักเรียนทั้งกลุ่มที่ได้จากการทำแบบทดสอบหลังเรียน ได้คะแนนเฉลี่ยอย่างน้อยร้อยละ 80

3. คุณภาพของสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ หมายถึง ผลการประเมินความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ ที่มีต่อสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ ที่คณะผู้ศึกษาค้นคว้าออกแบบและพัฒนาโดยใช้แบบประเมินคุณภาพสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ได้แก่ คุณภาพดีมาก ดี ปานกลาง พอใช้ และควรปรับปรุง

4. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ผลที่เกิดจากการเรียนรู้ด้านสติปัญญาหรือความรู้ ความคิดจากเนื้อหา เรื่อง อาหารอีสานซึ่งวัดได้จากการทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้นเพื่อวัดพฤติกรรมการด้านความรู้ ความคิด

5. ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ หมายถึง ความรู้สึกของนักเรียนที่มีต่อสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง อาหารอีสาน โดยจำแนกแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประเมิน ค่า 5 ระดับ ได้แก่ ระดับความพึงพอใจมากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด

สมมุติฐานของการวิจัย

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนด้วยสารานุกรมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง อาหารอีสาน
สูงกว่าก่อนเรียน