

สารบัญ

บทที่		หน้า
1	บทนำ.....	1
	ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
	จุดมุ่งหมายของการวิจัย.....	3
	ความสำคัญของการวิจัย.....	4
	ขอบเขตของงานวิจัย.....	4
	นิยามศัพท์เฉพาะ.....	7
	สมมติฐานของการวิจัย.....	9
2	เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	10
	การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม.....	12
	การประเมินผลหลักสูตร.....	25
	กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน.....	29
	ภูมิปัญญาท้องถิ่น.....	36
	แบบสอบถาม.....	41
	แบบสัมภาษณ์.....	49
	ความรู้เรื่องข้าวหอม.....	57
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	62
3	วิธีดำเนินงานวิจัย.....	69
	ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม	69
	จุดมุ่งหมาย.....	69
	แหล่งข้อมูล.....	70
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	70
	วิธีการสร้างเครื่องมือ.....	70
	การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	73

สารบัญ

บทที่	หน้า
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	74
ขั้นตอนที่ 2 การสร้างและหาคุณภาพหลักสูตรฝึกอบรม	74
จุดมุ่งหมาย.....	74
แหล่งข้อมูล.....	74
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	75
วิธีการสร้างเครื่องมือ.....	75
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	79
การวิเคราะห์ข้อมูล	80
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	80
ขั้นตอนที่ 3 การทดลองใช้และการศึกษาผลการใช้.....	81
จุดมุ่งหมาย.....	81
แหล่งข้อมูล.....	81
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	81
วิธีการสร้างเครื่องมือ.....	82
แบบแผนการทดลอง.....	86
ขั้นตอนการทดลอง.....	86
การวิเคราะห์ข้อมูล	88
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	89
ขั้นตอนที่ 4 การศึกษาความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ที่มีต่อ	
กิจกรรมหลักสูตรฝึกอบรม.....	92
จุดมุ่งหมาย.....	92
แหล่งข้อมูล.....	92
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	92
วิธีการสร้างเครื่องมือ.....	93
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	93
การวิเคราะห์ข้อมูล	93

สารบัญ

บทที่		หน้า
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	94
	ตอนที่ 1 ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	94
	ตอนที่ 2 ผลการสร้างและหาคุณภาพหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	96
	ตอนที่ 3 ผลการทดลองใช้และศึกษาผลการใช้หลักสูตรฝึกอบรม การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	103
	ตอนที่ 4 การศึกษาความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ที่มีต่อกิจกรรม หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	105
5	สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	106
	สรุปผลการวิจัย.....	106
	อภิปรายผล.....	109
	ข้อเสนอแนะ.....	114
	บรรณานุกรม.....	115
	ภาคผนวก.....	120
	ประวัติผู้วิจัย.....	331

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1	แสดงโครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา..... 76
2	แสดงการวิเคราะห์หลักสูตรเพื่อกำหนดลักษณะข้อสอบของแบบทดสอบ วัดความรู้ ความเข้าใจ ก่อนและหลังการฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา..... 82
3	แสดงโครงสร้างแบบประเมินความสามารถในการทำงาน การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา..... 85
4	แสดงตารางกำหนดการฝึกอบรมหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา..... 87
5	แสดงผลจากการสอบถาม และสัมภาษณ์บุคคล 5 กลุ่ม คือ นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา บุคคลในชุมชนและผู้ปกครองนักเรียน ผู้นำชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้ผลิตและผู้บริโภค 95
6	แสดงผลการพิจารณาความเหมาะสมของหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา..... 97
7	แสดงผลการพิจารณาความเหมาะสมของคู่มือสำหรับผู้ให้การฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา..... 100
8	แสดงผลการพิจารณาความเหมาะสมของคู่มือสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา..... 102
9	แสดงผลการเปรียบเทียบคะแนนสอบวัดความรู้ ความเข้าใจ ก่อน-หลัง การฝึกอบรม ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา..... 103

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
10	แสดงผลการเปรียบเทียบความสามารถในการทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญา ท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา กับเกณฑ์ร้อยละ 70	104
11	แสดงผลการสอบถามความต้องการ การฝึกอบรม ของนักเรียน โรงเรียนวัดมะตูม ตำบลมะตูม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก.....	123
12	แสดงผลการสัมภาษณ์บุคคลในชุมชนและผู้ปกครองนักเรียน.....	126
13	แสดงผลการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน.....	135
14	แสดงผลการสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น.....	139
15	แสดงผลการสัมภาษณ์ผู้ผลิตและบริโภค.....	150
16	แสดงผลการพิจารณาความเหมาะสมของหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	270
17	แสดงผลการพิจารณาความเหมาะสมของคู่มือสำหรับผู้ให้การฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา(กลุ่มนำร่อง).....	273
18	แสดงผลการพิจารณาความเหมาะสมของคู่มือสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	275
19	แสดงผลการพิจารณาความสอดคล้องของแบบทดสอบวัดความรู้ ความเข้าใจ ก่อน-หลังการฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	276
20	แสดงการเฉลยแบบทดสอบ.....	288
21	การหาค่าความยากและค่าอำนาจจำแนก ของแบบทดสอบ วัดความรู้ ความเข้าใจ ก่อน-หลังฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	289

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
22 แสดงผลคะแนนสอบวัดความรู้ ความเข้าใจ ก่อน-หลังเรียน ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา (กลุ่มนำร่อง)	291
23 แสดงผลการเปรียบเทียบคะแนนสอบวัดความรู้ ความเข้าใจ ก่อน-หลังฝึกอบรม เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	293
24 แสดงผลคะแนนสอบวัดความรู้ ความเข้าใจ ก่อน-หลังการฝึกอบรม การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา (กลุ่มเป้าหมาย)	299
25 แสดงผลการพิจารณาความสอดคล้องของแบบประเมินความสามารถ การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	306
26 แสดงผลการประเมินคะแนน ความสามารถการทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	307
27 แสดงผลค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความสามารถ การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	310
28 แสดงผลการเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยด้านความสามารถ การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา หลังฝึกอบรมกับเกณฑ์ร้อยละ70.....	310
29 แสดงผลการประเมินคะแนน ความสามารถการทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	311
30 แสดงผลค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความสามารถ การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	314
31 แสดงการเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยด้านความสามารถ เรื่อง การทำข้าวหลาม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา.....	314

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 องค์ประกอบของหลักสูตรฝึกรวม.....	20
2 ภาพวิทยากรภูมิปัญญาท้องถิ่น.....	139
3 ภาพประกอบการอบรมหน่วยที่ 1 ประวัติความเป็นมา ความสำคัญ ความรู้เกี่ยวกับเรื่องข้าวหอม.....	178
4 ภาพประกอบการอบรมหน่วยที่ 2 วัสดุอุปกรณ์และวิธีการใช้.....	187
5 ภาพประกอบการอบรมหน่วยที่ 3 ขั้นตอนการทำข้าวหอม.....	206
6 ภาพประกอบการอบรมหน่วยที่ 4 สีจากพืชผักสมุนไพร.....	225
7 ภาพประกอบการอบรมหน่วยที่ 5 ขั้นตอนการทำข้าวหอม 7 สี จากพืชผักสมุนไพร.....	246
8 ภาพกิจกรรมการฝึกรวม.....	323