JOURNAL OF EDUCATION AND INNOVATION

Research Article

CREATING A TRAINING MANUAL ON THAI WISDOM FOR MAKING THONG YIP SWEETS IN THE GROUP OF CENTRAL PROVINCES
การพัฒนาคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

Received: February 10, 2024 **Revised:** April 6, 2024 **Accepted:** April 10, 2024

Tanavit Layim[1*] Thanapop Soteyome[2] Chayapat Kee-ariyo[3] and Nomjit Suthibut[4]
ธนวิทย์ ลายิ้ม[1*] ธนภพ โสตรโยม[2] ชญาภัทร์ กี่อาริโย[3] และน้อมจิตต์ สุธีบุตร[4]

[1,2,3,4]Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Pathum Thani 12120, Thailand
[1,2,3,4]คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

*Corresponding Author, E-mail: tanavit-l@rmutp.ac.th

Abstract

This research aims to 1) create a training manual on Thai wisdom for the production of Thong Yip sweets (pinched gold egg yolks) in the central provinces, and 2) and compare (pre-posttests) the knowledge before and after the use of the training manual on Thai wisdom for the production of Thong Yip sweets in the central provinces, and 3) examine the satisfaction with the training manual on Thai wisdom for the production of Thong Yip sweets in the central provinces, who voluntarily participated in the training. The research instruments used in the study included the training manual, knowledge tests (pre-posttests), and a satisfaction questionnaire, which passed quality checks according to the criteria standard. The statistics used for data analysis included percentage, mean, standard deviation, t-test, and content analysis. The results showed that: firstly, the training manual on Thai wisdom for producing Thong Yip sweets in the central provinces had an effectiveness index (E.I.) at 0.70 level, indicating that the participants' knowledge increased 70.27%. Secondly, the participants' knowledge scores after the training were significantly higher than those of before the training at .05 level of statistical significance. Thirdly, the participants' satisfaction with the training manual was at the highest level ($\overline{X}$ = 4.75, SD = 0.29). Therefore, the training manual was an effective medium that enabled participants to make Thong Yip sweets independently, resulting in the complete Thong Yip production, consistent with the desired characteristics of Thong Yip sweets. According to the characteristics of Thong Yip sweets, Thai wisdom in the central provinces.

Keywords: Training Manual, Thai Wisdom, Knowledge, Satisfaction, Thong Yip Sweets

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) สร้างคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง และหาค่าดัชนีประสิทธิผลของคู่มือฝึกอบรม 2) ศึกษาและเปรียบเทียบความรู้ก่อนและหลังการใช้คู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง 3) ศึกษาความพึงพอใจต่อคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ จำนวน 30 คน ได้มาโดยการสมัครใจเข้าร่วมฝึกอบรม เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ คู่มือฝึกอบรม แบบทดสอบความรู้ และแบบวัดความพึงพอใจต่อคู่มือฝึกอบรม เครื่องมือทั้ง 3 รายการ ได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบที ผลการศึกษา พบว่า 1) คู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง ที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาในด้านการผลิตและการแก้ไขปัญญาระหว่างการผลิตขนมทองหยิบ ทำให้ผู้ที่ใช้คู่มือฝึกอบรมฯ ได้มีความรู้ความเข้าใจ สามารถฝึกปฏิบัติการผลิตขนมทองหยิบได้ด้วยตนเอง มีค่าดัชนีประสิทธิผล (E.I.) เท่ากับ 0.70 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่ใช้คู่มือฝึกอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 70.27 2) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้หลังการฝึกอบรมสูงกว่าก่อนการฝึกอบรม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 3) นักศึกษามีความพึงพอใจต่อคู่มือฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.75, SD = 0.29) ดังนั้น คู่มือฝึกอบรมเป็นสื่อที่ช่วยทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถผลิตขนมทองหยิบได้ด้วยตนเอง ได้ผลิตภัณฑ์ขนมทองหยิบมีความสมบูรณ์ ตรงกับลักษณะที่ดีของขนมทองหยิบ ตามลักษณะของขนมทองหยิบภูมิปัญญาไทยในพื้นที่ภาคกลาง

คำสำคัญ: คู่มือฝึกอบรม ภูมิปัญญาไทย ความรู้ ความพึงพอใจ ขนมทองหยิบ

บทนำ (Introduction)

Office of the National Economic and Social Development Council (2017) ได้จัดทำยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561-2580 มุ่งเน้นการสร้างสมดุลระหว่างการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยประกอบด้วย 6 ยุทธศาสตร์ ซึ่งสอดคล้องเกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหาร 4 ยุทธศาสตร์ ได้แก่ ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม และด้านการสร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เมื่อทำการวิเคราะห์ยุทธศาสตร์ในภาพรวมจะเห็นได้ว่าเน้นการพัฒนาคนให้มีศักยภาพที่สูงขึ้น โดยเชื่อมโยงการต่อยอดอดีต ภูมิปัญญา อัตลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และจุดเด่นทางทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย

Institute for Innovative Foresight National Innovation Agency (Public Organization) (2024) ได้กล่าวถึงบริบทของประเทศไทย รัฐบาลได้ให้ความสำคัญของการศึกษาเป็นอย่างยิ่ง ดังจะเห็นได้จากการที่กระทรวงศึกษาธิการได้รับการจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปสูงสุดอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ป พ.ศ. 2542-2563 คิดเป็นประมาณร้อยละ 11.50-25.70 ของงบประมาณแผ่นดินทั้งหมด และมีความตั้งใจที่จะเดินหน้าพัฒนาบุคลากรของประเทศให้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ โดยการสงเสริมการเรียนรู้ที่ดีตลอดชีวิตของมนุษย์จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้มนุษย์ได้รู้จัก และพัฒนาตนเอง รวมไปถึงการนำองค์ความรู้ต่างๆ เหล่านั้นไปใช้ในการสร้างประโยชน์ เพื่อผู้อื่นอีกด้วย คำว่า “การเรียนรู้” คือกระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและการรับรู้จากประสบการณ์ที่ได้รับส่วน “การศึกษา” คือการฝึกฝนผ่านการสอนและการเรียนรู้ในโรงเรียนหรือในสภาพแวดล้อมที่เทียบเท่ากับโรงเรียน การพัฒนาให้ประเทศไทยมีระบบ และสภาพแวดล้อมแห่งการเรียนรู้ที่ดีและมีประสิทธิภาพมากขึ้นทามกลางสังคมในยุคปจจุบันที่มีวิวัฒนาการและเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา สิ่งสำคัญที่สุดคือการพัฒนาระบบการศึกษาไทยและสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตควบคู่ไปด้วยกัน เพื่อให้สอดคล้องกับภาวะความเป็นจริง เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาไปสู่ทักษะแห่งอนาคตสำหรับการดำรงชีวิตในโลกแห่งศตวรรษที่ 21 (Panich, 2012) การพัฒนาของประเทศที่ผ่านมามากกว่า 20 ปี

ประเทศไทยได้มีการเจริญก้าวหน้ามาโดยตลอด แต่ในขณะเดียวกันก็มีปัญหาเกิดขึ้นในด้านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ลดบทบาทลง เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเปิด ซึ่งสังเกตได้จากการแต่งกาย การพูด การรับประทานอาหาร ทำให้วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นบางอย่างสูญหาย เนื่องจากถูกละเลยและไม่ได้รับความสนใจจากคนรุ่นหลังเท่าที่ควร (Jintana, 2004)

โดยภูมิปัญญาเหล่านี้นอกจากแสดงความเป็นไทย ความเป็นเอกลักษณ์ไทยอย่างหนึ่งแล้ว ยังเป็นเครื่องชี้วัดความเจริญและพัฒนาการของคนในชาติไทย เพราะภูมิปัญญานั้นถือว่าเป็นสิ่งละเอียดอ่อน ซึ่งชาติที่เจริญแล้วมักมีสังคมที่สงบสุขร่มเย็นไม่ระส่ำระสาย มีความเป็นอิสระ จึงจะสามารถสร้างสรรค์และสั่งสมภูมิปัญญาเฉพาะตนขึ้นมาได้ (Luxana, 2018, pp. 75-85) ทั้งนี้การสั่งสมภูมิปัญญาเฉพาะของตนที่มีอยู่เป็นจำนวนมากนั้น บางพื้นที่มีการสร้างภูมิปัญญาที่ใช้ในพื้นที่ของตน จนเรียกได้ว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) เป็นเรื่องของการใช้ความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skills) ความเชื่อ (Belief) และพฤติกรรม (Behavior) ซึ่งเป็นการแสดงถึงความสัมพันธ์ที่เป็นองค์รวมระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งที่เหนือธรรมชาติ รวมไปถึงกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเพื่อปรับตัวการเรียนรู้เพื่อการอยู่รอดของบุคคล ชุมชน และสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงถือเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการพัฒนาชีวิตความอยู่รอดของบุคคล ทั้งทางเศรษฐกิจและสังคม เมื่อทำการพิจารณาภูมิปัญญาบางด้าน พบว่า มีผู้ถ่ายทอดสืบทอดน้อยลง เนื่องจากเป็นศาสตร์ที่มีความละเอียดอ่อน มีเทคนิคขั้นตอนการทำที่หลากหลาย และเป็นความลับของแต่ละวงศ์ตระกูลถ้าไม่ใช่ญาติพี่น้องจะไม่สืบทอดกับคนอื่นๆ

ถ้าจะกล่าวถึงภูมิปัญญาขนมไทยที่เสี่ยงต่อการสูญหายหรือลดจำนวนการผลิตลง รวมถึงมาตรฐานการผลิตที่ไม่เหมาะสม คงต้องกล่าวถึงขนมตระกูลทอง ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เป็นต้น ซึ่งขนมเหล่านี้ เป็นขนมที่มีวิวัฒนาการที่มาอย่างยาวนานตั้งแต่สมัยอยุธยา เป็นขนมที่เกิดการผสมผสานวัฒนธรรมการขนมหวานของชาติตะวันตกอย่างโปรตุเกสที่นำไข่แดงมาปรุงประกอบกับน้ำเชื่อมจนขนมสุก ขึ้นรูปที่สวยงาม น่ารับประทาน และเป็นขนมที่มีชื่อเป็นมงคลและมีความหมายที่ดี นิยมใช้ในงานประเพณี พิธีกรรมต่างๆ ของประเทศไทยในอดีตจนถึงปัจจุบัน (Tanavit, 2023, pp. 70-84) จากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทยกลุ่มจังหวัดภาคกลาง พบว่า ขนมดังกล่าวยังมีการทำอย่างต่อเนื่อง ยกเว้นขนมทองหยิบที่มีการถ่ายทอดและเรียนรู้อยู่ในวงแคบ ผู้สอนหรือผู้ถ่ายทอดมีจำนวนน้อยลง ส่วนผู้รับความรู้หรือผู้เรียนรู้ก็มีจำนวนจำกัด เนื่องจากขนมทองหยิบเป็นองค์ความรู้ที่ฝังลึกอยู่ในแต่ละบุคคล มีการถ่ายทอดให้แก่กันและกันในลักษณะของคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งภายในครอบครัว และยังขาดการจัดเก็บและถ่ายทอดอย่างเป็นระบบ ถึงแม้ว่าภูมิปัญญาการผลิตขนมทองหยิบนั้นยังมีผู้สืบทอดอยู่บ้างแต่ไม่สามารถนำข้อมูลมาเผยแพร่ให้เป็นที่รับรู้ของคนทั่วไปได้ Chawala and Thipsukon (2015, pp. 142-155) ได้กล่าวถึงการจัดการความรู้ในรูปแบบคู่มือฝึกอบรมนั้นเป็นทางเลือกที่มีประสิทธิภาพทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติตามได้ด้วยตนเอง สอดคล้องกับงานวิจัยของ Jiraphat (2020, pp. 31-41) ได้กล่าวสรุปถึงการสร้างและประเมินคู่มือฝึกอบรมทักษะอาชีพสำหรับผู้สูงอายุโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน พบว่า จากการทดลองใช้เล่มคู่มือมีความเหมาะสมในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งในด้านเนื้อหา ด้าน การใช้ภาษา ด้านการออกแบบ และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ แสดงให้เห็นว่าการสร้างคู่มือฝึกอบรมมีประสิทธิภาพ สามารถนำไปใช้ได้จริง และเป็นแนวทางสำหรับให้หน่วยงานอื่นๆ นำไปจัดฝึกอบรมเป็นทางเลือกสู่การสร้างรายได้เพื่อคุณภาพชีวิตในด้านอื่นๆ ต่อไป

จากปัญหาดังกล่าว ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาจึงได้สร้างคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง เพื่อใช้เป็นสื่อประกอบการฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลางสำหรับวิทยากรและผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั่วไป เพื่อทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตขนมทองหยิบได้ด้วยตนเอง และเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องภูมิปัญญาไทยด้านขนมไทยต่อไป

วัตถุประสงค์ (Objectives)

1. เพื่อสร้างคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง และหาค่าดัชนีประสิทธิผลของคู่มือฝึกอบรม

2. เพื่อเปรียบเทียบความรู้ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ก่อนและหลังการใช้คู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ต่อคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

ขอบเขตของการวิจัย (Scope of Research)

1. พื้นที่วิจัย ห้องปฏิบัติการอาหาร สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ในการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง มีประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้

2.1 ประชากร ได้แก่ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ จำนวน 73 คน

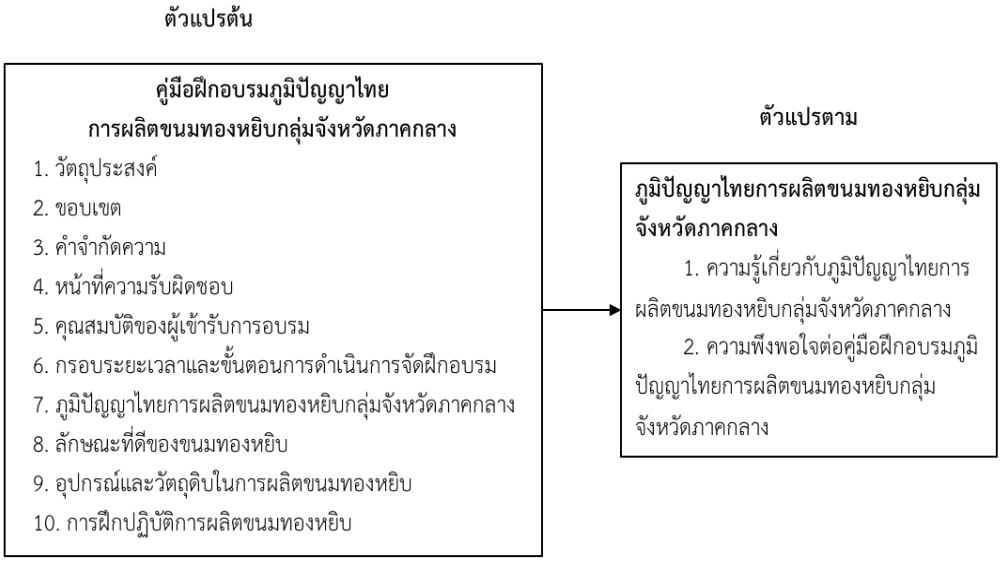
2.2 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ จำนวน 30 คน ที่สมัครใจเข้าร่วมฝึกอบรม

3. ตัวแปรที่ศึกษา

3.1 ตัวแปรต้น คือ การเรียนรู้โดยใช้คู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

3.2 ตัวแปรตาม ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ และ 2) ความพึงพอใจต่อคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

กรอบแนวคิดการวิจัย (Conceptual Framework)



วิธีดำเนินการวิจัย (Methodology)

การพัฒนาคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เป็นวิจัยกึ่งทดลอง (Quasi Experimental Research) ซึ่งมีการวัดผลก่อนการฝึกอบรมและหลังการฝึกอบรม

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. คู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง นำคู่มือการฝึกอบรมที่สร้างขึ้นเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน เพื่อพิจารณาความสอดคล้องกันในแต่ละองค์ประกอบของคู่มือฝึกอบรม พบว่า ค่า IOC ทุกด้านมากกว่า 0.50 ในส่วนของคู่มือฝึกอบรมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.88)

2. แบบทดสอบความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง ซึ่งเป็นแบบทดสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 30 ข้อ นำแบบทอดสอบความรู้ที่สร้างขึ้นเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน เพื่อพิจารณาความสอดคล้องกันในแต่ละองค์ประกอบของคู่มือฝึกอบรม พบว่า ค่า IOC เท่ากับ 1.00 จากนั้นทดลองใช้ (Try out) กับนักศึกษาปริญญาตรีชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เคยเรียนรู้การทำขนมทองหยิบมาก่อน ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน พบว่า แบบทดสอบความรู้ทุกข้อคำถามมีค่าความยากง่าย ระหว่าง 0.66 มีค่าอำนาจจำแนกทุกข้อมากกว่า 0.67 ขึ้นไป จำนวน 15 ข้อ และค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบความรู้ มีค่าเท่ากับ 0.904 แสดงว่าคำถามทุกข้อมีความตรงตามเนื้อหาสาระและสามารถนำไปใช้เก็บรวมรวมข้อมูลได้

3. แบบวัดความพึงพอใจต่อคู่มือภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง แบบวัดความพึงพอใจต่อคู่มือฝึกอบรม เป็นแบบ 5 ระดับ โดยแบ่งข้อคำถามออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านกายภาพ 7 ข้อ ด้านเนื้อหา 9 ข้อ ด้านกิจกรรม 5 ข้อ ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ 6 ข้อ รวมข้อคำถามได้ 27 ข้อ นำแบบวัดความพึงพอใจที่สร้างขึ้นเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน เพื่อพิจารณาความสอดคล้องกันในแต่ละองค์ประกอบของคู่มือฝึกอบรม พบว่า ค่า IOC เท่ากับ 0.99 แสดงว่าคำถามทุกข้อมีความตรงตามเนื้อหาสาระและสามารถนำไปใช้เก็บรวมรวมข้อมูลได้

การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยแบ่งการเก็บรวบรวมข้อมูล สามารถออกเป็น 2 ระยะ คือ

ระยะที่ 1 การพัฒนาคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

ผู้วิจัยได้แบบขั้นตอนการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมออกเป็น 3 ขั้นตอน คือ การพัฒนาคู่มือโดยการศึกษาเนื้อหาสาระข้อมูลพื้นฐานและการศึกษาจากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 2) การพัฒนาคู่มือจากการประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิและนำไปทดลองใช้เพื่อหาคุณภาพของคู่มือ 3) การใช้คู่มือโดยการนำคู่มือที่ได้จากการพัฒนาไปใช้กับกลุ่มตัวอย่าง โดยมีขั้นตอนในการพัฒนาคู่มือดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องจากงานวิจัย เอกสาร ตำราต่างๆ

2. กำหนดวัตถุประสงค์และการกำหนดขอบข่ายเนื้อหาสาระต่างๆ ของคู่มือ และเขียนเนื้อหาของคู่มือตามวัตถุประสงค์จากนั้นออกแบบรูปเล่ม ออกแบบภาพประกอบและส่วนที่เกี่ยวของในคู่มือ ซึ่งคู่มือประกอบไปด้วย 3 ส่วน ดังนี้ 1) ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับคู่มือฝึกอบรม ได้แก่ (1) วัตถุประสงค์ (2) ขอบเขต (3) คำจำกัดความ (4) หน้าที่ความรับผิดชอบ (5) คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม (6) กรอบระยะเวลาและขั้นตอนการดำเนินการจัดฝึกอบรม 2) เนื้อหา คือ ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ และ 3) กิจกรรมฝึกอบรม คือ การฝึกปฏิบัติการผลิตขนมทองหยิบ

3. นำไปให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาความสอดคล้องของคู่มือและความเหมาะสมของคู่มือ

4. นำไปใช้กับกลุ่มทอดลองเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล

ระยะที่ 2 การใช้คู่มือในการจัดกิจกรรมฝึกอบรม ผู้วิจัยได้นำคู่มือมาใช้ในการฝึกอบรมโดยมีขั้นตอน ดังนี้

1. ประชาสัมพันธ์รับนักศึกษาที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรมผ่านกลุ่มไลน์

2. ติดต่อนักศึกษาที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง แจ้งกำหนดการฝึกอบรม ระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

3. ดำเนินการฝึกอบรมด้วยคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง โดยมีขั้นตอนการฝึกอบรมประกอบด้วย 1) แนะนำรายละเอียดการฝึกอบรมฯ 2) ทดสอบความรู้ก่อนใช้คู่มือฝึกอบรม 15 นาที 3) แจกคู่มือฝึกอบรมฯ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมฝึกปฏิบัติ ใช้เวลา 150 นาที โดยแบ่งผู้เข้ารับการฝึกอบรมเป็นกลุ่ม 10 กลุ่ม กลุ่มละ 3 คน รวมผู้เข้ารับการฝึกอบรม 30 คน 4) ทดสอบความรู้หลังการใช้คู่มือฝึกอบรม ฯ 15 นาที 5) ทำการประเมินความพึงพอใจต่อคู่มือฝึกอบรมฯ และ 6) ประเมินภาพรวมกิจกรรมฝึกอบรมฯ และคุณภาพของขนมทองหยิบที่ได้

4. วัดผลการใช้คู่มือฝึกอบรม ขั้นนี้เป็นขั้นสุดท้ายเพื่อให้ทราบถึงคุณภาพของคู่มือฝึกอบรม โดยมีรายละเอียด ดังนี้ 1) การวัดผลด้านความรู้ ก่อนและหลังการฝึกอบรมของนักศึกษา และ 2) วัดความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการใช้คู่มือฝึกอบรม

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ผลการวิเคราะห์ข้อมูลนำเสนอตามลำดับ โดยใช้สถิติการวิเคราะห์ ค่าร้อยละ (Percentage) การหาค่าเฉลี่ย ($\overline{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) และทดสอบที

ผลการวิจัย (Results)

การศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง สามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

1. ผลการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง พบว่า ได้คู่มือฝึกอบรมสามารถแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับคู่มือฝึกอบรม โดยมีองค์ประกอบ ได้แก่ 1) วัตถุประสงค์ คือ เป้าหมายที่แสดงให้เห็นถึงประโยชน์ที่ผู้รับการฝึกอบรมจะได้รับ และสะท้อนถึงความสำคัญของการใช้คู่มือฝึกอบรม 2) ขอบเขต คือ สิ่งที่ระบุไว้เพื่อกำหนดขอบเขตของเนื้อหาหรือข้อมูลที่ครอบคลุมในคู่มือฝึกอบรม โดยแสดงถึงการใช้งานหรือการประยุกต์ใช้คู่มือได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม 3) คำจำกัดความ คือ การระบุรายละเอียดของบทบาทหน้าที่ของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการใช้คู่มือฝึกอบรม และรูปแบบเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผล 4) หน้าที่ความรับผิดชอบ คือ บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องกับการฝึกอบรม ได้แก่ วิทยากร และผู้เข้ารับการฝึกอบรม 5) คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม คือ ข้อกำหนดของบุคคลที่สามารถเข้ารับการฝึกอบรมที่เหมาะสม ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการคัดกรองเบื้องต้นที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และเป้าหมายที่กำหนดไว้ 6) กรอบระยะเวลาและขั้นตอนการดำเนินการจัดฝึกอบรม คือ ช่วงระยะเวลาที่กำหนดของแต่ละขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับการฝึกอบรม ได้แก่ ระยะเวลาการทดสอบความรู้ก่อนและหลังการใช้คู่มือฝึกอบรม การแนะนำวิธีการใช้และทำความเข้าใจคู่มือฝึกอบรม และการฝึกอบรมภาคปฏิบัติการผลิตขนมทองหยิบ ตามด้วยส่วนเนื้อหา คือ 1) ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ คือ องค์ความรู้ที่แสดงออกถึงภูมิปัญญาที่สำคัญในการผลิตขนมทองหยิบ ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ ภูมิปัญญาการผลิตขนมทองหยิบ และภูมิปัญญาเพื่อแก้ไขปัญหาระหว่างการผลิตขนมทองหยิบ 2) ลักษณะที่ดีของขนมทองหยิบ คือ คุณสมบัติทั่วไปที่ทำให้ขนมทองหยิบเป็นที่ยอมรับ โดยพิจารณาได้จากลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสหวาน กลิ่นรส เนื้อสัมผัส ความฉ่ำน้ำเชื่อม และจำนวนกลีบของขนมทองหยิบ และ 3) อุปกรณ์และวัตถุดิบในการผลิตขนมทองหยิบ คือ ปัจจัยที่มีความสำคัญในการเตรียม และการผลิตขนมทองหยิบ ซึ่งมีการระบุชื่อ ขนาด ปริมาณ และภาพประกอบ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้เตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม และปิดท้ายด้วยกิจกรรมฝึกอบรม คือ 1) การฝึกปฏิบัติการผลิตขนมทองหยิบ คือ กระบวนการและขั้นตอนที่สำคัญในการเรียนรู้และฝึกทักษะการผลิตขนมทองหยิบ โดยมีขั้นตอนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ขั้นตอนการเตรียม

กระทะทองเหลือง การเตรียมใบเตย สูตรขนมทองหยิบ กระบวนการผลิตขนมทองหยิบ และขั้นตอนการผลิตขนมทองหยิบ ซึ่งทุกขั้นตอนมีการบรรยายเนื้อหาเป็นลำดับขั้นตอนที่เข้าใจง่าย พร้อมมีภาพประกอบ และแถบบาร์โค้ดคลิปวีดีโอ

ผลการประเมินคู่มือฝึกอบรมฉบับร่าง พบว่า ผู้เชี่ยวชาญประเมินความเหมาะสมของคู่มือฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.88 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.07 เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านกิจกรรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.96 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.09 รองลงมาคือด้านเนื้อหา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.89 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.08 ด้านกายภาพ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.89 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.19 และด้านที่มีคะแนนน้อยสุด คือ ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.80 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.30 มีรายละเอียดดัง Table 1

Table 1

The results of the study of the satisfaction levels of experts with the Thai wisdom training manual for making Thong Yip sweets in the group of central provinces (n = 5)

ผลการศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญต่อคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง (n = 5)

รายการประเมิน	ระดับการประเมินคุณภาพ		
	$\bar{X}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกายภาพ	4.89	0.19	ระดับมากที่สุด
ด้านเนื้อหา	4.89	0.08	ระดับมากที่สุด
ด้านกิจกรรม	4.96	0.09	ระดับมากที่สุด
ด้านการนำไปใช้ประโยชน์	4.80	0.30	ระดับมากที่สุด
รวม	**4.88**	**0.07**	**ระดับมากที่สุด**

2. ผลการศึกษาประสิทธิผลของคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง พบว่า ดัชนีประสิทธิผล (E.I.) ของการฝึกอบรม มีค่าเท่ากับ 0.70 ซึ่งหมายความว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 70.27 มีรายละเอียดดัง Table 2

Table 2

The effectiveness index of training using the thai wisdom training manual for making Thong Yip sweets in the group of central provinces

ดัชนีประสิทธิผลของการฝึกอบรมโดยใช้คู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

จำนวนผู้เข้ารับการฝึอบรม	คะแนนเต็ม	ผลรวมคะแนน		ดัชนีประสิทธิผล (E.I.)
		ทดสอบก่อนอบรม	ทดสอบหลังอบรม	
30	15	154	362	0.70

3. ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง ก่อนและหลังการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้หลังการฝึกอบรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 12.07 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 1.48 สูงกว่าก่อนการฝึกอบรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.13 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 1.53 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

แสดงให้เห็นว่าการฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลางมีผลทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เพิ่มมากขึ้น มีรายละเอียดดัง Table 3

Table 3

The Results of comparing knowledge about the Thai Wisdom Training Manual for Making Thong Yip Sweets in the Group of Central Provinces of the trainees before and after the training (n = 30)

ผลการเปรียบเทียบความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลางของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ก่อนและหลังการฝึกอบรม (n = 30)

ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทย การผลิตขนมทองหยิบ	ก่อนการฝึกอบรม			หลังการฝึกอบรม			t	df	p
	$\bar{X}$	SD	ระดับ	$\bar{X}$	SD	ระดับ			
ความรู้ (คะแนนเต็ม 15)	5.13 (34.20%)	1.53	น้อย	12.07 (80.47%)	1.48	มากที่สุด	-18.09	29	0.000*

* มีนัยสำคัญที่ระดับ .05 (p < .05)

4. ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจต่อคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.29 มีรายละเอียดดัง Table 4

เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สูง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.84 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.26 รองลงมาคือด้านกิจกรรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.76 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.38 ด้านเนื้อหา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.31 และด้านที่มีคะแนนน้อยสุด คือ ด้านกายภาพมีคะแนนน้อยสุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.39

Table 4

The results of the study of the level of satisfaction of the trainees with the Thai wisdom training manual for making Thong Yip sweets in the group of central provinces (n = 30)

ผลการศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบ กลุ่มจังหวัดภาคกลาง (n = 30)

รายการประเมิน	ระดับการประเมินคุณภาพ		
	$\bar{X}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกายภาพ	**4.66**	**0.39**	**ระดับมากที่สุด**
1. ความสวยงามของปก	4.70	0.54	ระดับมากที่สุด
2. ขนาดของตัวอักษรมีความเหมาะสม	4.80	0.41	ระดับมากที่สุด
3. ความเหมาะสมของขนาดรูปเล่ม	4.87	0.35	ระดับมากที่สุด
4. ขนาดของภาพมีความเหมาะสม	4.67	0.55	ระดับมากที่สุด
5. ความคมชัดของภาพมีความเหมาะสม	4.73	0.58	ระดับมากที่สุด
6. ขนาดของตารางมีความเหมาะสม	4.43	0.68	ระดับมาก
7. จำนวนหน้าของคู่มือมีความเหมาะสม	4.40	0.77	ระดับมาก

รายการประเมิน	ระดับการประเมินคุณภาพ		
	$\bar{X}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
ด้านเนื้อหา	**4.75**	**0.31**	**ระดับมากที่สุด**
1. ความสอดคล้องของเนื้อหากับวัตถุประสงค์	4.77	0.43	ระดับมากที่สุด
2. ความถูกต้อง ชัดเจนของเนื้อหา	4.77	0.43	ระดับมากที่สุด
3. ความชัดเจนในการอธิบายสาระความรู้ที่ง่ายต่อการสร้างความเข้าใจของผู้อ่าน	4.80	0.41	ระดับมากที่สุด
4. ความเหมาะสมของการจัดลำดับเนื้อหา	4.63	0.49	ระดับมากที่สุด
5. รูปภาพประกอบสื่อความหมายได้ชัดเจน	4.80	0.41	ระดับมากที่สุด
6. ความเหมาะสมของภาพ ตาราง แผนภูมิแผนภาพ ประกอบการอธิบายเนื้อหา	4.67	0.55	ระดับมากที่สุด
7. มีสาระครบถ้วน ได้แก่ บทนำ เนื้อเรื่อง และแนวทางการปฏิบัติตามคู่มือฯ	4.80	0.41	ระดับมากที่สุด
8. มีตัวอย่างประกอบเนื้อหาที่ชัดเจน	4.87	0.35	ระดับมากที่สุด
9. มีสื่อเสริมประกอบประกอบการอธิบายเนื้อหาที่น่าสนใจ (คลิปวิดีโอ)	4.67	0.55	ระดับมากที่สุด
ด้านกิจกรรม	**4.76**	**0.38**	**ระดับมากที่สุด**
1. ความสอดคล้องของการออกแบบกิจกรรมกับวัตถุประสงค์	4.80	0.41	ระดับมากที่สุด
2. ความเหมาะสมของกิจกรรมกับเนื้อหา	4.83	0.38	ระดับมากที่สุด
3. ความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติของกิจกรรม	4.77	0.50	ระดับมากที่สุด
4. การชี้แจงให้ทราบแนวทางในการปฏิบัติของกิจกรรมมีความชัดเจน	4.70	0.54	ระดับมากที่สุด
5. การวิเคราะห์/สังเคราะห์สาระความรู้อย่างมีเหตุผล	4.70	0.60	ระดับมากที่สุด
ด้านการนำไปใช้ประโยชน์	**4.84**	**0.26**	**ระดับมากที่สุด**
1. สามารถนำไปใช้เป็นคู่มือการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ด้านการเรียนการสอนขนมทองหยิบได้	4.87	0.35	ระดับมากที่สุด
2. สามารถนำเนื้อหาและกิจกรรมไปใช้ประโยชน์ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ด้านการปฏิบัติขนมทองหยิบได้	4.90	0.31	ระดับมากที่สุด
3. สามารถนำรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดทำคู่มือและกิจกรรมอื่นได้	4.83	0.38	ระดับมากที่สุด
4. ใช้ในการควบคุมและการติดตามผลการฝึกปฏิบัติขนมทองหยิบให้มีความผิดพลาดลดน้อยลง	4.80	0.48	ระดับมากที่สุด
5. สามารถใช้เป็นแนวทาง สื่อความรู้และทักษะในการผลิตขนมทองหยิบได้	4.87	0.35	ระดับมากที่สุด
6. คู่มือฯ ช่วยให้การเรียนรู้การผลิตขนมทองหยิบได้เร็วขึ้น	4.80	0.41	ระดับมากที่สุด
รวม	**4.75**	**0.29**	**ระดับมากที่สุด**

ตัวอย่างกิจกรรมการเรียนการสอนตามคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ดังภาพ Figure 1

Figure 1

Testing the use of the Thai wisdom training manual for making Thong Yip sweets in the group of central provinces
การทดสอบใช้คู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง

วิทยากรชี้แจงแนวทางการใช้คู่มือฝึกอบรม ทดสอบวัดความรู้ก่อนฝึกอบรม มอบคู่มือให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 30 คน เพื่ออ่านทำความเข้าใจ และปฏิบัติตาม

ปฏิบัติตามคู่มือฝึกอบรม เตรียมอุปกรณ์ วัตถุดิบ และปฏิบัติตามกระบวนการและขั้นตอนให้ถูกต้อง สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในระหว่างการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถผลิตขนมทองหยิบได้ ขนมทองหยิบมีลักษณะที่ดี ทุกคนมีความมั่นใจในการปฏิบัติงาน ใช้เวลาปฏิบัติเสร็จก่อนกำหนด ในภาพรวมผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจต่อคู่มืออยู่ระดับมากที่สุด และหลังการฝึกอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้นมากกว่าก่อนฝึกอบรม

อภิปรายผล (Discussions)

ผลการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง และหาค่าดัชนีประสิทธิผลของคู่มือฝึกอบรม พบว่า คู่มือฝึกอบรมได้พัฒนาจากการรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้เชี่ยวชาญด้านขนมทองหยิบในจังหวัดภาคกลาง ทำการศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร ตำรา และสื่อต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ได้ทำการพัฒนาตำรับมาตรฐานขนมทองหยิบจากความรู้ภูมิปัญญาไทย คู่มือฝึกอบรมประกอบไปด้วย 1) วัตถุประสงค์ 2) ขอบเขต 3) คำจำกัดความ 4) หน้าที่ความรับผิดชอบ 5) คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม 6) กรอบระยะเวลาและขั้นตอนการดำเนินการจัดฝึกอบรม 7) ภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง 8) ลักษณะที่ดีของขนมทองหยิบ 9) อุปกรณ์และวัตถุดิบในการผลิตขนมทองหยิบ 10) การฝึกปฏิบัติการผลิตขนมทองหยิบ ซึ่งสอดคล้องกับแนวความคิดของ (Preecha, 2007, p. 129) ได้อธิบายองค์ประกอบของคู่มือ ประกอบด้วย 1) คำชี้แจ้งการใช้คู่มือ 2) คำชี้แจงเกี่ยวกับ

การเตรียมการที่จำเป็นต่างๆ เช่น วัสดุ อุปกรณ์ สื่อ เป็นต้น 3) เนื้อหาสาระและกระบวนการหรือขั้นตอนในการดำเนินการ 4) ความรู้เสริมหรือแบบฝึกหัด หรือ แบบฝึกปฏิบัติเพื่อช่วยในการฝึกฝน 5) ปัญหาและคำแนะนำเกี่ยวกับการป้องกันและแก้ไขปัญหา และ 6) แหล่งข้อมูลและแหล่งอ้างอิงต่างๆ โดยคู่มือฝึกอบรมที่พัฒนาขึ้นมาได้ผ่านการประเมินความเหมาะสมโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน พบว่า มีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 0.99 และระดับความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญต่อคู่มือฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.88, SD = 0.07) แสดงให้เห็นว่าคู่มือสามารถใช้เป็นสื่อประกอบการฝึกอบรมได้ สอดคล้องกับแนวความคิดของ (Pannee, 2016) ได้กล่าวถึงการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา และความเหมาะสมก่อนที่จะนำเครื่องมือไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูล นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ Sonthaya et al. (2018, pp. 78-91) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมงานสร้างสรรค์จากดอกบัว สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น วิทยาลัยนาฏศิลปสุพรรณบุรี ผลการศึกษา พบว่า หลักสูตรฝึกอบรมงานสร้างสรรค์จากดอกบัว มีองค์ประกอบของหลักสูตรประกอบไปด้วย 1) หลักการ 2) จุดมุ่งหมายของหลักสูตร 3) โครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรม 4) ขอบข่ายเนื้อหา 5) กิจกรรมในการฝึกอบรม 6) สื่อและวัสดุอุปกรณ์/แหล่ง 7) วิทยาการการวัดผลและประเมินผล 8) ระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม 9) เอกสารประกอบการฝึกอบรม ได้แก่ คู่มือหลักสูตรฝึกอบรม กำหนดการฝึกอบรม และแผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม ซึ่งผลการประเมินหลักสูตรฉบับร่าง พบว่า หลักสูตรฝึกอบรมมีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ 1.00 และมีความสอดคล้องและเหมาะสม

ผลการทดสอบความรู้ พบว่า หลังการฝึกอบรมผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้มากกว่าก่อนการฝึกอบรม เป็นเครื่องบ่งชี้ว่า คู่มือฝึกอบรมฯ มีประสิทธิผลและแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงระดับคะแนนความรู้ ความเข้าใจของนักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ปฏิบัติตามคู่มือได้ จนได้ขนมทองหยิบที่ตรงกับลักษณะที่ดีของกลุ่มจังหวัดภาคกลาง สอดคล้องกับแนวคิดของ Bloom (1956) ได้กล่าวถึงขั้นการนำเอาความรู้ไปประยุกต์ใช้ ได้แก่ การนำเอาความรู้เดิมไปใช้ผ่านกระบวนการคิดเมื่อประสบกับปัญหาสามารถนำเอาความรู้เดิมไปใช้ในการบริหารจัดการในสถานการณ์ใหม่หรือเอาความรู้เดิมนั้นไปปรับใช้ในสถานการณ์ใหม่ให้เกิดผล ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Chirawan and Korapin (2024, pp. 263-278) ได้ศึกษาการพัฒนาศักยภาพด้านอาชีพบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นของผู้สูงอายุ: กรณีศึกษา กลุ่มขนมกงบ้านหัวไผ่ ตำบลหัวไผ่ อำเภอเมืองสิงห์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี ผลจากการศึกษา พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “ขนมสามเกลอ” มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และด้านการนำความรู้ไปใช้ พบว่า ก่อนเข้าร่วมอบรม ผู้เข้าร่วมมีความรู้และความเข้าใจอยู่ในระดับน้อย และหลังเข้าร่วมอบรมมีความรู้และความเข้าใจอยู่ในระดับมากที่สุด นอกจากนี้ยังซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Jiraphat (2020, pp. 31-41) ได้การพัฒนาคู่มือฝึกอบรมทักษะอาชีพสำหรับผู้สูงอายุโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน จังหวัดพิษณุโลก ผลการวิจัย พบว่า คู่มือการฝึกอบรมทักษะอาชีพสำหรับผู้สูงอายุที่ได้พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย ที่มาและความสำคัญ วัตถุประสงค์ ประโยชน์ รูปแบบ และหลักการจัดฝึกอบรม เนื้อหา สื่อ วัสดุอุปกรณ์ วิทยากรและ บุคลากรในการดำเนินกิจกรรม ระยะเวลา การประเมินผล และการเผยแพร่ผลการดำเนินกิจกรรม สำหรับผลการประเมินความเหมาะสมของคู่มือ ประกอบด้วย ด้านเนื้อหา ด้านการใช้ภาษา ด้านการออกแบบ ด้านรูปเล่ม ส่วนผลการศึกษาประสิทธิผลของคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง พบว่า มีค่าดัชนีประสิทธิผล (E.I.) เท่ากับ 0.70 แสดงว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 72.10 สอดคล้องกับงานวิจัยของ Prapaporn (2022, pp. 9-23) ได้ศึกษาการพัฒนาต้นแบบสื่อโมเดลอาหารและตารางอาหารแลกเปลี่ยนอาหารอีสานสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ผลการศึกษา พบว่า กลุ่มผู้ทดสอบมีคะแนนเฉลี่ยความรู้เรื่องอาหารแลกเปลี่ยนอีสานเพิ่มขึ้นมากกว่ากลุ่มควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .001$) ความพึงพอใจต่อการใช้สื่อ พบว่า ผู้ป่วยกลุ่มทดลองมีความพึงพอใจต่อสื่อโมเดลอาหารอีสานในระดับมาก และค่าดัชนีประสิทธิผล (E.I.) เท่ากับ 0.80 ดังนั้น ผู้เกี่ยวข้องสามารถนำสื่อโมเดลอาหารอีสานไปใช้ประยุกต์ในการให้ความรู้หมวดอาหารแลกเปลี่ยนผู้ป่วยได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Watanaporn and Hongvarin (2021, pp. 82-93) ได้ทำการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น “ขนมไทย” เพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานรากเกษตรกร สมาชิกนาแปลงใหญ่กลุ่มจังหวัดนครชัยบุรินทร์ ผลการวิจัย พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ก่อนและหลังการฝึกอบรมมีผลสัมฤทธิ์แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 คือ หลังการฝึกอบรมสูงกว่าก่อนการฝึกอบรม (16.06 > 9.35) และมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร อยู่ในระดับมาก ($\overline{X}$ = 4.43, SD = 0.59) และการจัดกิจกรรมต่างๆ ตามหลักสูตร อยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.70, SD = 0.38)

ผลการศึกษาระดับความพึงพอใจต่อคู่มือฝึกอบรม พบว่า นักศึกษามีความพึงพอใจต่อคู่มือฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.75, SD = 0.29) เนื่องจากคู่มือฝึกอบรมมีองค์ประกอบที่ครบถ้วน เป็นสื่อที่ใช้ประกอบการฝึกอบรมได้อย่างชัดเจน ทำให้นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติตามได้ และที่สำคัญง่ายต่อการเรียนรู้ มีภาพและคลิปวีดีโอประกอบที่ชัดเจน ซึ่งสอดคล้องกับการให้ความหมายของ (Preecha, 2007, p. 127) ได้กล่าวถึงคู่มือ คือ หนังสือที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการทำสิ่งใดสิ่งหนึ่งแก่ผู้อ่าน โดยมุ่งหวังให้ผู้อ่านหรือผู้ใช้มีความเข้าใจและสามารถดำเนินการเรื่องนั้นๆ ด้วยตนเองได้อย่างถูกต้องเหมาะสม สอดคล้องกับแนวคิดของ Office of the Public Sector Development Commission (2009) ที่ได้กล่าวว่า ลักษณะคู่มือที่ดีควรมีตัวอย่างประกอบ มีความเป็นปัจจุบันไม่ล้าสมัย มีความกระชับ ชัดเจน เข้าใจง่าย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Tanawat (2020, pp. 1-12) การศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อคู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยว โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ผลการวิจัย นักศึกษามีความพึงพอใจที่มีต่อคู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ = 4.55, SD = 0.21) และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Anupong et al. (2023, pp. 51-61) ได้ทำการพัฒนาสื่อการสอนมัลติมีเดียการปักลายดอกไม้บนผลิตภัณฑ์เข็มกลัดติดเสื้อสุภาพสตรีสำหรับนักเรียนวิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง ผลการศึกษา พบว่า นักศึกษามีความพึงพอใจต่อสื่อการสอนมัลติมีเดียการปักลายดอกไม้บนผลิตภัณฑ์เข็มกลัดติดเสื้อสุภาพสตรีสำหรับนักเรียนวิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง อยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน

จากการสังเกตในภาพรวมของการใช้คู่มือฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง และใช้คู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลางเป็นสื่อประกอบการผลิตขนมทองหยิบได้ดี มีขั้นขั้นตอนการปฏิบัติที่เข้าใจง่าย ปฏิบัติตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผลผลิตที่ได้ตรงกับลักษณะที่ดีของขนมทองหยิบ

ข้อเสนอแนะ (Recommendations)

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 การนำคู่มือฝึกอบรมไปใช้กับผู้เข้ารับการอบรมที่มีความแตกต่างกัน โดยสร้างความเข้าใจโดยการชี้แจงให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมเข้าใจถึงกระบวนการฝึกอบรมและผลที่ได้จากการฝึกอบรมให้ชัดเจน เพื่อให้การดำเนินการฝึกอบรมเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความแตกต่างของผู้เข้ารับการฝึกอบรมแต่ละคน

1.2 ความรู้ที่ได้จากการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบกลุ่มจังหวัดภาคกลาง สามารถนำไปไปประยุกต์ใช้ฝึกอบรมแก่นักศึกษาในสถาบันอื่นๆ เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาไทยการผลิตขนมทองหยิบได้

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาคู่มือในรูปแบบออนไลน์ เพื่อให้ผู้ที่ต้องการพัฒนาตนเอง สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ทุกสถานที่และทุกเวลาเพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการเรียนรู้และฝึกอบรมด้วยตนเอง

2.2 ควรพัฒนาคู่มือฝึกอบรมกระบวนการผลิตขนมไทยชนิดอื่นที่ใกล้สูญหาย เพื่อเป็นการรวบรวมองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ สามารถใช้เป็นสื่อการเรียนการสอนได้

References

Anupong, P., Chayapat, K., & Nomjit, S. (2023). The development of multimedia teaching material for floral embroidery broches pined in lady's clothes for Nakhon Laung Polytechnic College Students. *Journal of Technical Education Development,* 35(125), 51-61.

Bloom, B. (1956). *Taxonomy of educational objectives, handbook I: The cognitive domain.* New York: David McKay.

Chawala, L., & Thipsukon, T. (2015). Thai antiquity food and sweets culture of Klong Kanom-wan Village, Pakkred District, Nontaburi Province. *VRU Research and Development Journal Science and Technology,* 10(1), 142-155.

Chirawan, S., & Korapin, K. (2024). Career potential development based on local wisdom of the elderly: A case study of Khanom Kong Group, Ban Hua Phai, Hua Phai Subdistrict, Mueang Sing Buri District Sing Buri Province. *The Journal of Research and Academics,* 7(1), 263-278.

Jintana, S. (2004). *Education and community development.* Chiang Mai: Department of Educational Promotion Faculty of Education Chiang Mai University.

Jiraphat, K. (2020). Professional skills training manual development for elderly people by community participation process, Phitsanulok. *Journal of Community Development and Life Quality,* 8(1), 31-41.

Luxana, K. (2018). Knowledge management models for local wisdom and culture: A case study of Pak Phli District Nakhon Nayok Province. *VRU Research and Development Journal Science and Technology,* 13(2), 75-85.

Institute for Innovative Foresight National Innovation Agency (Public Organization). (2024). *The future of learning*. Retrieved from https://www.ifi.nia.or.th

Office of the National Economic and Social Development Council. (2017). *National strategy for 20 years.* Bangkok: Office of the Secretariat of the National Strategy Committee.

Office of the Public Sector Development Commission. (2009). *Preparation of work manual* (2nd ed.). Bangkok: Cabinet and Royal Gazette.

Panich, W. (2012). *Creating learning for student in 21st century.* Bangkok: Sodsri-Saritwong Foundation.

Pannee, L. (2016). *Educational research methods* (11th ed.). Bangkok: Min Service Support.

Prapaporn, S. (2022). Development of food model and food exchange e-san prototypes for diabetic. *Journal of Research and Health Innovative Development,* 3(1), 9-23.

Preecha, C. (2007). *Techniques for writing and producing textbooks* (4th ed.). Bangkok: Chulalongkorn University.

Sonthaya, Y., Thippawan, K., & Bunyanuch, C. (2018). A development of a training curriculum entitled, "Creating Products from Lotus Flowers," for Lower Secondary Students, Suphanburi College of Dramatic Arts. *Journal of Lawasri,* 2(1), 78-91.

Tanavit, L. (2023). Thai desserts: Evolution and application for health. *Journal of Cultural Approach*, 23(44), 70-84.

Tanawat, R. (2020). The study of satisfaction with field experience manual of bachelor of arts program in students of the school of tourism and hospitality management. *Research and Development Journal Suan Sunandha Rajabhat University,* 12(1), 1-12.

Watanaporn, C., & Hongvarin, C. (2021). Development of Thai desserts short course packages to elevate the grass root economy of the collaborative farming in Nakhonchaiburin. *NRRU Community Research Journal,* 15(2), 82-93.