

การพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”
เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ
สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

Development of “little chef” club curriculum for enhancing
the ability to cook Thai food and nutritional knowledge for
grade 9th students

ฐิตียา แก้วมาส¹ วิเชียร อารังโสทธิสกุล²

Thitiya Kaewmas, Wichian Thamrongsotthisakul

บทคัดย่อ (Abstract)

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตร 2) สร้างและตรวจสอบคุณภาพหลักสูตร 3) ทดลองใช้หลักสูตร และ 4) ประเมินหลักสูตร ซึ่งมีขั้นตอนในการดำเนินงานวิจัย 4 ขั้นตอน ดังนี้ ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตร โดยวิธีการสัมภาษณ์และสอบถาม ขั้นตอนที่ 2 สร้างและตรวจสอบคุณภาพหลักสูตร เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ หลักสูตร แผนการจัดการเรียนรู้ และแบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรและแผนการจัดการเรียนรู้ ขั้นตอนที่ 3 ทดลองใช้หลักสูตร กับกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรมชุมนุม “little chef” จำนวน 20 คน โดยใช้แบบแผนการวิจัยกลุ่มเดียวทดสอบหลังการทดลอง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบประเมินความสามารถในการประกอบอาหารไทย และแบบทดสอบความรู้ทางโภชนาการ ขั้นตอนที่ 4 ประเมินความคิดเห็นที่มีต่อการเรียนด้วยหลักสูตร เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบวัดความคิดเห็น สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ การหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตรให้ได้ข้อมูลที่สำคัญสำหรับใช้ในการพัฒนาหลักสูตรด้านเนื้อหา ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และด้านการวัดและประเมินผล 2) ผลการสร้างและตรวจสอบคุณภาพหลักสูตร ทำให้ได้หลักสูตรที่มีองค์ประกอบ คือ ความเป็นมาและความสำคัญของหลักสูตร หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อและแหล่งเรียนรู้ และแนวการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ มีความเหมาะสมของหลักสูตรอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.36$, S.D. = 0.70) และแผนการจัดการเรียนรู้

Received: 2023-05-16 Revised: 2023-06-22 Accepted: 2023-06-24

¹ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร Faculty of Education, Naresuan University,
Corresponding Author e-mail: thitiyak64@nu.ac.th

² อาจารย์ประจำภาควิชาการศึกษา สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัย
นเรศวร Faculty of Education, Naresuan University, E-mail: wichianth@hotmail.com

มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.20) 3) ผลการทดลองใช้หลักสูตร พบว่า คะแนนการประเมินความสามารถในการประกอบอาหารไทยหลังเรียน และคะแนนทดสอบความรู้ทางโภชนาการหลังเรียนสูงกว่าเกณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 4) ผลการประเมินหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม พบว่า ความคิดเห็นของนักเรียนและผู้บริหารสถานศึกษาที่มีต่อหลักสูตรอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.83$ และ 4.80) ตามลำดับ

คำสำคัญ (Keywords): หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม; ความสามารถในการประกอบอาหาร; ความรู้ทางโภชนาการ

Abstract

The objectives of this study were 1) to study of basic information which is important for the development of the “little chef” club curriculum, 2) to create and find the quality of the “little chef” club curriculum, 3) to try out the “little chef” club curriculum, 4) to assess the “little chef” club curriculum for improving Thai food cooking ability and nutritional knowledge for grade 9th students. The research method consisted of 4 steps as follows: Step 1: Study of basic information for the development of the “little chef club” curriculum by interview and questionnaire. Step 2: Create and check the quality of the “little chef club” curriculum. Research tools were curriculum, lesson plan of the “little chef club” curriculum and an assessment form of the curriculum and the lesson plan. Step 3: Try out the “little chef club” curriculum with twenty samples who were in 9th grade at Nakhonthai School, Phitsanulok Province in the second semester of the academic year 2022 and attended the “little chef club” by One-Group Posttest Design. The research instruments were an evaluation form on Thai cooking ability and a nutrition knowledge test. Step 4: Assess the opinions of students and an educational institution administrator towards learning through the “little chef club” curriculum. The statistics used in the analysis were percentage, mean and the standard deviation. The results showed that 1) The results of the study of basic information for developing the “ little chef club” curriculum resulted in the important information for curriculum development on content, teaching activity and measurement and evaluation. 2) The result of creating and checking curriculum resulted in the curriculum which there were background and importance of the curriculum, principles, objectives, structure, teaching guidelines media and learning

source and approaches to measure and evaluate learning outcomes at a high level of appropriateness ($\bar{X} = 4.36$, S.D. = 0.70) and the appropriateness of the lesson plan was at a high level of appropriateness ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.20). The result of the pilot study of the curriculum showed that the curriculum was practical. 3) The result of trial of the curriculum found that the students' posttest on Thai cooking ability was 86.14 percent and students' posttest on nutritional knowledge was 88.25 which was higher than the criterion with a statistically significant difference at .05 level. 4) The results of evaluation of the little chef club curriculum found that students' opinions and school administrators' opinions toward the curriculum were the highest ($\bar{X} = 4.83$ and 4.80).

Keywords: club curriculum; cooking skills; nutritional knowledge

บทนำ (Introduction)

การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ 21 มีการขับเคลื่อนแผนแม่บทในการพัฒนาผู้เรียนทุกช่วง จะได้รับการพัฒนาในทุกด้าน กระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดนโยบายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 โดยมุ่งเน้นให้มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต ส่งเสริมโอกาสการเข้าถึงการศึกษาเพื่อให้มีทักษะ อาชีพและการมีงานทำ นักเรียนเลือกฝึกทักษะและสมรรถนะงานจนค้นพบความถนัดของตนเอง นำไปสู่การตัดสินใจศึกษาต่อ การวางแผนเป้าหมายในการประกอบอาชีพ จะต้องตัดสินใจเลือกและ ดำเนินการร่วมกับผลการวัดบุคลิกภาพและความถนัด เลือกศึกษาต่อสายอาชีพหรือสายสามัญ ในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามแผนการเรียนรู้ในรายวิชาเพิ่มเติม ตามกลุ่มความถนัด ทางสาขาวิชาในการเรียนต่อระดับอุดมศึกษา และแผนการเรียนรู้เฉพาะทางที่เน้นกลุ่มกีฬา กลุ่มอาชีพและกลุ่มสุนทรียภาพ ส่งเสริมความสามารถพิเศษให้กับนักเรียนให้สามารถเข้าสู่เส้นทาง เฉพาะทาง ซึ่งนักเรียนทั้งระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและตอนปลายจะได้เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนา ผู้เรียน (บัลลังก์ โรหิตเสถียร, 2563)

กิจกรรมพัฒนาผู้เรียนเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 มุ่งให้ผู้เรียนได้พัฒนาตนเองตามศักยภาพอย่างรอบด้านเพื่อความเป็นมนุษย์ ที่สมบูรณ์ ทั้งร่างกาย อารมณ์ สติปัญญา และสังคม เสริมสร้างให้เป็นผู้มีศีลธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ปลูกฝังและสร้างจิตสำนึกของการทำประโยชน์เพื่อสังคม สามารถจัดการตนเองและ อยู่ร่วมกับผู้อื่นอย่างมีความสุข กิจกรรมพัฒนาผู้เรียนมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้ใช้องค์ความรู้ ทักษะจาก การเรียนรู้ และประสบการณ์ของนักเรียนมาปฏิบัติกิจกรรมพัฒนาตนเองเพื่อเป็นคนดี มีคุณธรรม จริยธรรม มีวินัย และมีจิตสำนึกสาธารณะที่ดี เป็นคนมีปัญญาในการใช้ทักษะชีวิต การคิด การสื่อสาร การแก้ปัญหา และการใช้เทคโนโลยี และเป็นคนมีความสุขในการดำเนินชีวิตอย่าง

พอเพียง โดยอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างสร้างสรรค์ (กระทรวงศึกษาธิการ, 2553, น. 2) กิจกรรมชุมนุมเป็นกิจกรรมที่ตอบสนองความสนใจ ความถนัด และความต้องการของผู้เรียนตามความแตกต่างระหว่างบุคคล เน้นการให้ผู้เรียนเห็นคุณค่าของวิชาความรู้ อาชีพ และการดำเนินชีวิตที่ดีงาม ตลอดจนเห็นแนวทางในการศึกษาต่อและการประกอบอาชีพ เป็นกิจกรรมที่ฝึกการทำงาน และการให้บริการด้านต่าง ๆ ทั้งที่เป็นประโยชน์ ต่อตนเองและต่อส่วนรวม เพื่อเสริมสร้างความมีน้ำใจ ความเอื้ออาทร ความเป็นพลเมืองดี และความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคม (กระทรวงศึกษาธิการ, 2553, น. 8)

การจัดประสบการณ์ให้แก่ นักเรียน ครูต้องมีความเข้าใจในวิธีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ตลอดจนการวางแผนจัดประสบการณ์ เน้นนักเรียนเป็นสำคัญเพื่อให้เกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรง ทักษะการลงมือปฏิบัติกิจกรรมด้วยตนเอง โดยการใช้ร่างกายและประสาทสัมผัสรับรู้ จะทำให้นักเรียนเกิดความสุขและการเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายเพื่อส่งเสริมพัฒนาการของนักเรียนเอง ซึ่งกิจกรรมการเรียนรู้ประกอบอาหารไทย เป็นกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้นักเรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ในการประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่นักเรียนมีความคุ้นเคยจึงง่ายต่อการเรียนรู้ โดยนักเรียนได้ลงมือปฏิบัติกิจกรรมจากวัตถุดิบ ส่วนผสม อุปกรณ์ที่เป็นของจริงในท้องถิ่น รวมไปถึงมีความหลากหลายอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย และเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ที่สนุกเพราะนักเรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรงที่ครูเป็นผู้จัดเตรียมสภาพแวดล้อมให้ลงมือปฏิบัติจริง ทำให้นักเรียนได้เกิดการเรียนรู้ รู้จักการคิดและเห็นคุณค่าผ่านกระบวนการลงมือปฏิบัติจริง สอดคล้องกับ กุลยา ตันติผลาชีวะ (2550, น. 19) กล่าวว่า การประกอบอาหารเป็นการเปิดโอกาสให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง เรียนรู้จากของจริง และได้รับประสบการณ์การเรียนรู้ที่ดีเพราะนักเรียนได้เห็น สัมผัส ดม ชิม และยังได้เรียนรู้ทั้งในเรื่องวิทยาศาสตร์จากการสังเกตการเปลี่ยนแปลงของอาหารขณะปรุง เรียนรู้คณิตศาสตร์จากการได้วัด การชั่งการตวง การเปรียบเทียบ ได้เรียนรู้การมีปฏิสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกัน เรียนรู้เรื่องความปลอดภัยในการใช้เครื่องครัวต่าง ๆ รวมไปถึงเป็นการปลูกฝังพฤติกรรมทางด้านสุขภาพ สุขอนามัย และโภชนาการที่ดี

จากความสำคัญและปัญหาที่กล่าวมาผู้วิจัยจึงได้เห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตร กิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อให้นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนนครไทยที่สนใจในการประกอบอาหารไทยได้ฝึกปฏิบัติทักษะในการประกอบอาหาร ทำให้นักเรียนเกิดทักษะ ความชำนาญในการประกอบอาหารไทยและมีความรู้ทางโภชนาการ รวมทั้งสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาใช้ ฝึกฝน และแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการประกอบอาหารได้ ซึ่งหลักสูตรนี้พัฒนาขึ้นเพื่อให้ตอบสนองต่อเป้าหมายและทิศทางในการพัฒนาประเทศ โดยมุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ส่งเสริมผู้เรียนให้เกิดทักษะ กระบวนการ และความสามารถดำรงชีวิตและครอบครัว สามารถใช้เป็นแนวทางในการนำหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนไปใช้ นำความรู้กระบวนการไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้ รวมทั้งใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพของตนเองในอนาคต

วัตถุประสงค์ของการวิจัย (Research Objective)

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

2. เพื่อสร้างและตรวจสอบคุณภาพหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

3. เพื่อทดลองใช้หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โดยมุ่งศึกษา

3.1 เปรียบเทียบความสามารถในการประกอบอาหารไทยหลังเรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” กับเกณฑ์ร้อยละ 80

3.2 เปรียบเทียบความรู้ทางโภชนาการหลังเรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” กับเกณฑ์ร้อยละ 80

4. เพื่อประเมินหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โดยมุ่งศึกษา

4.1 ความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

4.2 ความคิดเห็นของผู้บริหารที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

สมมติฐานการวิจัย (Research Hypothesis)

นักเรียนมีความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการหลังเรียนสูงขึ้นกว่าเกณฑ์ร้อยละ 80

วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methods)

การดำเนินการศึกษาและพัฒนาตามระเบียบวิธีวิจัยและพัฒนา (Research and Development) มี 4 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ จำนวน 2 คน ครูผู้สอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ จำนวน 2 คน ผู้บริหารสถานศึกษา จำนวน 1 คน และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จำนวน 20 คน ซึ่งคัดเลือกโดยวิธีเฉพาะเจาะจงตามคุณสมบัติที่กำหนด คือ เป็นเจ้าของกิจการด้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ เป็นครูผู้สอนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ

เป็นผู้อำนวยการโรงเรียนนครไทย และเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่สนใจในการประกอบอาหาร และยินยอมให้ข้อมูล

2. เครื่องมือที่ใช้

2.1 แบบสัมภาษณ์ข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 (สำหรับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ ครูผู้สอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ และผู้บริหารสถานศึกษา)

2.2 แบบสอบถามข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 (สำหรับนักเรียน)

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลจากประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ประกอบด้วย 1) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ ครูผู้สอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ และผู้บริหารสถานศึกษา โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก พบว่า ภาพรวมมีความคิดเห็นในด้านเนื้อหา ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และด้านการวัดและประเมินไปในทางเดียวกันที่ครูผู้สอนควรจัดเนื้อหาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ การเลือกใช้ ดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย ทักษะพื้นฐานและเทคนิคการประกอบอาหาร รวมทั้งการสอดแทรกเนื้อหาทางโภชนาการควบคู่ไปกับการปฏิบัติ มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นกระบวนการกลุ่มเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ และการวัดและการประเมินผลควรประเมินผลให้หลากหลายตามลักษณะของการเรียนและนักเรียน 2) นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โดยการตอบแบบสอบถาม พบว่า ความต้องการในด้านเนื้อหาต้องการเรียนรู้ลักษณะของอาหารไทยภาคกลางและอาหารท้องถิ่น(นครไทย) ทักษะพื้นฐานและเทคนิคในการประกอบอาหาร สุขลักษณะและคุณค่าทางโภชนาการ ด้านการจัดการเรียนการสอนต้องการให้มีการจัดการเรียนการสอนที่ครูผู้สอนร่วมกับผู้ประกอบอาหารในท้องถิ่น สามารถเรียนรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง ฝึกทักษะด้วยการลงมือปฏิบัติและสามารถเรียนรู้ได้จากแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น

ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 โรงเรียนนครไทย จำนวน 20 คน ที่สมัครใจเข้าร่วมในการทดลองนำร่องการใช้หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อทำการตรวจสอบว่าหลักสูตรที่จัดทำขึ้นมีความเป็นไปได้ในการนำไปใช้เพียงใด

2. เครื่องมือที่ใช้

2.1 หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ที่มีองค์ประกอบดังนี้ ความเป็นมาและความสำคัญของหลักสูตร หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง แนวการจัดการเรียนรู้ สื่อและแหล่งเรียนรู้ และแนวการวัดและประเมินผลการเรียนรู้

2.2 แผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ซึ่งมีเนื้อหาแบ่งเป็นหน่วยการเรียนรู้ 4 หน่วยการเรียนรู้ดังนี้ หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เค็ดลัปลูกัครัวไทย หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 น้ำพริก เครื่องแกงไทยบันลือโลก หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 แกงพะแนง หอมนุ่มละมุนลิ้น และ หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 คั่วหน่อไม้อาหารคู่เมืองนครไทย

2.3 แบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” สำหรับผู้เชี่ยวชาญ โดยแบ่งหัวข้อตามองค์ประกอบของหลักสูตรที่ได้สร้างขึ้น โดยใช้แบบประเมินค่ามาตรฐานประมาณค่า 5 ระดับ (Rating scale) ตามวิธีของ Likert มีค่าความเหมาะสมของหลักสูตรอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.36$, S.D. = 0.70)

2.4 แบบประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” สำหรับผู้เชี่ยวชาญ โดยแบ่งหัวข้อตามรายการประเมินแผนการจัดการเรียนรู้ที่ได้จัดทำขึ้น โดยใช้แบบประเมินค่ามาตรฐานประมาณค่า 5 ระดับ (Rating scale) ตามวิธีของ Likert มีค่าความเหมาะสมของหลักสูตรอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.20)

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 นำหลักสูตร แผนการจัดการเรียนรู้ และแบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรและแผนการจัดการเรียนรู้ที่ปรับปรุงแล้วไปให้ผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบความเหมาะสมของหลักสูตร โดยใช้แบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรและแผนการจัดการเรียนรู้

3.2 ทดลองนำร่องตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” กับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 20 คน เป็นเวลา 7 ชั่วโมง

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 นำข้อมูลที่ได้จากแบบประเมินคุณภาพของหลักสูตรและแผนการจัดการเรียนรู้ที่ผู้เชี่ยวชาญประเมินแล้ว มาวิเคราะห์ความเหมาะสมโดยใช้แบบมาตรฐานประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) แล้วทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการนำคะแนนที่ได้จากการประเมินของผู้เชี่ยวชาญทุกคนมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

4.2 วิเคราะห์ผลการทดลองนำร่องของหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 รวมถึงข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรในการทดลองนำร่อง และนำข้อมูลที่ได้นำมาจำแนกและจัดระบบข้อมูล (Typology and Taxonomy) การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และการวิเคราะห์สรุปอุปนัย (Analytic Induction) แล้วเขียนบรรยายเป็นความเรียง

ขั้นตอนที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ประกอบด้วย

3.1) เปรียบเทียบความสามารถในการประกอบอาหารไทยหลังเรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” กับเกณฑ์ร้อยละ 80

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 โรงเรียนนครไทย จำนวน 20 คน ที่สมัครใจเข้าร่วมกิจกรรมชุมนุม “little chef”

2. เครื่องมือที่ใช้

แบบประเมินความสามารถในการประกอบอาหารไทย มีการเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทย 3 ด้าน ดังนี้ 1) การเตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหารไทย 2) ทักษะกระบวนการขณะการประกอบอาหารไทย 3) ผลงานจากการประกอบอาหารไทย ตามแบบประเมินความสามารถในการประกอบอาหารไทยแบบมาตรฐานค่า 4 ระดับ จำนวน 22 ข้อ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 ศึกษาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนทำการจัดการเรียนการสอน พร้อมทั้งจัดเตรียมสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ ให้เพียงพอและพร้อมต่อการใช้งาน วางแผนการจัดกิจกรรม และจัดเตรียมชั้นเรียนให้เหมาะสมกับการจัดกิจกรรมในแต่ละครั้ง

3.2 ดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยทดลองใช้หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ในช่วงกิจกรรมชุมนุม จำนวน 20 ชั่วโมง

3.3 หลังจากเสร็จสิ้นการจัดการเรียนการสอนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” แล้วทำการประเมินความสามารถในการประกอบอาหารไทยโดยใช้แบบประเมินความสามารถในการประกอบอาหารไทย

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 การประเมินความสามารถในการประกอบอาหารไทย มีขั้นตอนในการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

4.1.1 หาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความสามารถในการประกอบอาหารไทยหลังเรียนโดยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

4.1.2 ประเมินความสามารถในการประกอบอาหารไทยของนักเรียน เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความสามารถในการประกอบอาหารไทย โดยการใช้การทดสอบที (t-test) อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 โดยหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3.2) เปรียบเทียบความรู้ทางโภชนาการหลังเรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” กับเกณฑ์ร้อยละ 80

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 โรงเรียนนครไทย จำนวน 20 คน ที่สมัครใจเข้าร่วมกิจกรรมชุมนุม “little chef”

2. เครื่องมือที่ใช้

แบบทดสอบวัดความรู้ทางโภชนาการแบบปรนัย ชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 ศึกษาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนทำการจัดการเรียนการสอน พร้อมทั้งจัดเตรียมสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ ให้เพียงพอและพร้อมต่อการใช้งาน วางแผนการจัดกิจกรรม และจัดเตรียมชั้นเรียนให้เหมาะสมกับการจัดกิจกรรมในแต่ละครั้ง

3.2 ดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยทดลองใช้หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ในช่วงกิจกรรมชุมนุม จำนวน 20 ชั่วโมง

3.3 หลังจากเสร็จสิ้นการจัดการเรียนการสอนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” แล้วทำการทดสอบความรู้ทางโภชนาการโดยใช้แบบทดสอบวัดความรู้ทางโภชนาการ

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 นำคะแนนที่ได้จากการวัดความรู้ทางโภชนาการของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 มาทำการวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ด้วยค่าสถิติ t-test dependent เพื่อเปรียบเทียบความรู้ทางโภชนาการกับเกณฑ์ร้อยละ 80 หลังเรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

ขั้นตอนที่ 4 การศึกษาความเห็นของนักเรียนและผู้บริหารสถานศึกษาที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 โรงเรียนนครไทย จำนวน 20 คน ที่สมัครใจเข้าร่วมกิจกรรมชุมนุม “little chef”

1.2 ผู้บริหารสถานศึกษาโรงเรียนนครไทย จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 1 คน

2. เครื่องมือที่ใช้

แบบสอบถามความคิดเห็นของนักเรียนและผู้บริหารสถานศึกษาที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 นำแบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ที่ปรับปรุงแล้วไปให้ผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบความสอดคล้องของข้อคำถามกับองค์ประกอบของความคิดเห็นที่มีต่อการเรียนรู้ตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” โดยใช้แบบประเมิน

ความสอดคล้องของข้อความถามกับองค์ประกอบของความคิดเห็นที่มีต่อการเรียนรู้ตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

3.2 หลังจากดำเนินการทดลองใช้หลักสูตรเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำแบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อการเรียนรู้ตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ไปให้นักเรียนที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรมชุมนุม “little chef” ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565 และผู้บริหารสถานศึกษา โรงเรียนนครไทย ตอบแบบสอบถาม เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามความคิดเห็นของนักเรียนและผู้บริหารสถานศึกษามาวิเคราะห์ข้อมูลโดยการนำคะแนนที่ได้จากการตอบแบบสอบถามความคิดเห็นของนักเรียนทุกคนและผู้บริหารสถานศึกษามาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัย (Research Results)

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” พบว่า ข้อมูลที่จำเป็นในการพัฒนาหลักสูตรดังนี้

1) ด้านเนื้อหา เพื่อใช้สำหรับกำหนดสาระการเรียนรู้ที่ผู้เรียนจะต้องเรียนทำให้ได้ประเด็นที่เหมาะสม สอดคล้องกับวัยและพัฒนาการของผู้เรียน สอดคล้องกับการพัฒนาความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ

2) ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนในชั้นเรียนให้สอดคล้องกับเนื้อหา พบว่า การจัดการเรียนการสอนจะต้องให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในการปฏิบัติการประกอบอาหาร เพื่อให้มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการประกอบอาหารของผู้เรียนแต่ละคน การลงมือปฏิบัติจะสามารถทำให้ผู้เรียนเกิด การเรียนรู้ได้มากที่สุด โดยครูจะคอยเป็นผู้อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติอาหารของผู้เรียน เรียนรู้การใช้วัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร ควรพัฒนาให้ผู้เรียนประยุกต์ใช้วัตถุดิบจากสิ่งที่มีอยู่อย่างจำกัดในการประกอบอาหารตามที่กำหนด มีการใช้สื่อออนไลน์มากระตุ้นการเรียนรู้ให้ผู้เรียนเกิดอยากเรียนรู้มากขึ้น เปิดโอกาสให้ผู้เรียนหาวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารที่บ้าน ครูควรจัดหาสื่อที่ใกล้ตัวเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ได้มากที่สุด นอกจากนี้การเรียนรู้เกี่ยวกับความรู้ทางโภชนาการจะต้องสอดแทรกไปพร้อมกับ การลงมือปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนมองเห็นภาพได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น เรียงลำดับความยากง่าย เรียนรู้จากสิ่งรอบ ๆ ตัว

3) ด้านการวัดและประเมินผล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวัดและประเมินผลของการพัฒนาความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ พบว่า ควรวัดจากการลงมือ

ปฏิบัติการประกอบอาหารตามสภาพจริง การสังเกตพฤติกรรมที่เกิดขึ้นระหว่างจัดการเรียนรู้ มีการประเมินการทำงานกลุ่ม การประเมินผลจากผลงาน การนำเสนอผลงาน อาจจัดเป็นนิทรรศการอาหาร ส่วนเรื่องความรู้ทางโภชนาการ ควรเป็นการทดสอบ ก่อน-หลังเรียน ใช้การตั้งคำถาม เพื่อตรวจสอบความรู้ จัดทำบันทึกสรุปความรู้ นอกจากนี้ควรสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนระหว่างจัดกิจกรรมการเรียนการสอนระหว่างเรียนด้วย

ตอนที่ 2 ผลการสร้างและหาคุณภาพหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

ผลการสร้างหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ทำให้ได้หลักสูตร และแผนการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” มีองค์ประกอบ คือ 1) ความเป็นมาและความสำคัญ 2) หลักการ 3) จุดมุ่งหมาย 4) โครงสร้าง 5) แนวการจัดการเรียนรู้ 6) สื่อและแหล่งเรียนรู้ และ 7) แนวการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ โดยนำหลักสูตรไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ประเมินความเหมาะสมของหลักสูตร พบว่า องค์ประกอบของหลักสูตรในภาพรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.36$, S.D. = 0.70)

2. แผนการจัดการเรียนรู้ มีองค์ประกอบ คือ สารสำคัญ จุดประสงค์การเรียนรู้ สารการเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ สื่อและแหล่งเรียนรู้ และการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ โดยนำแผนการจัดการเรียนรู้ไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ประเมินความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ พบว่า ในภาพรวมองค์ประกอบของแผนการจัดการเรียนรู้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.20)

3. ผลการศึกษานำร่องหลักสูตร พบว่า การจัดการเรียนรู้แบบอุปนัยทำให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจและจดจำได้ดี จากการค้นคว้าความรู้ด้วยตนเอง ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะ การคิดวิเคราะห์ในเนื้อหาสาระ ซึ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการเรียนรู้เรื่องอื่น ๆ ในชีวิตประจำวันได้ นอกจากนี้ยังเป็นการฝึกให้ผู้เรียนเป็นคนรอบคอบ มีเหตุผลมากยิ่งขึ้น การจัดการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ทำให้ผู้เรียนสามารถต่อยอดจากความรู้เดิมเป็นการกระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการคิดทบทวนเกี่ยวกับความรู้/ประสบการณ์เดิมของตนเอง ซึ่งช่วยให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจเนื้อหาที่จะต้องเรียนรู้ได้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ผู้เรียนยังแสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนประสบการณ์/ความรู้ที่แต่ละคนโดยไม่ตัดสินประสบการณ์ของเพื่อน ถือเป็นการรับฟังซึ่งกันและกัน การจัดการเรียนการสอนทักษะปฏิบัติของแฮร์โรว์ทำให้ผู้เรียนเกิดพัฒนาทักษะปฏิบัติในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องสมบูรณ์ เริ่มจากการที่ผู้เรียนจดจำขั้นตอนสำคัญจากสิ่งที่ครูผู้สอนจนจบกระบวนการ จากนั้นผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติด้วยตนเองผ่านคำสั่ง หลังจากนั้นผู้เรียนได้ฝึกฝนการประกอบอาหารจนสามารถทำได้ถูกต้องสมบูรณ์ มีความคล่องแคล่ว และมั่นใจในการทำมากยิ่งขึ้น จนกระทั่งผู้เรียนสามารถปฏิบัติการประกอบอาหารได้อย่างเป็นธรรมชาติ นอกจากนี้ การจัดการเรียนรู้เป็นกลุ่มในการลง

มือปฏิบัติอาหารทำให้ผู้เรียนได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน โดยครูผู้สอนคอยให้คำแนะนำช่วยเหลือในขั้นตอนต่าง ๆ ซึ่งผู้เรียนในแต่ละกลุ่มจะมีการช่วยเหลือกันในการทำงานร่วมกันวางแผน และแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นภายในกลุ่มระหว่างที่ปฏิบัติงาน คอยเตือนและแนะนำสิ่งต่าง ๆ ในการเรียนรู้เกี่ยวกับเนื้อหาที่ได้รับ นอกจากนี้ผู้เรียนยังมีการแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันระหว่างกลุ่ม

ตอนที่ 3 ผลการทดลองใช้หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

1. ผลการเปรียบเทียบความสามารถในการประกอบอาหารไทยหลังเรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” พบว่า คะแนนสอบหลังเรียนของนักเรียนที่เรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” มีคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 75.80 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 86.14 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2. ผลการเปรียบเทียบความรู้ทางโภชนาการหลังเรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” พบว่า คะแนนหลังสอบหลังเรียนของนักเรียนที่เรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” มีคะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 17.65 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 88.25 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตอนที่ 4 ผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้บริหารและนักเรียนที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef”

1. ผลการศึกษาความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” พบว่า ผลการประเมินความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ในภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.83$, S.D. = 0.12)

2. ผลการศึกษาความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” พบว่า ผลการประเมินความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ในภาพรวมมีความคิดเห็นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.80$)

อภิปรายผลการวิจัย (Research Discussion)

จากผลการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 มีประเด็นที่จะนำมาอภิปรายตามลำดับขั้นตอน การดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ผลการศึกษาข้อมูลที่เป็นในการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” โดยการสอบถามและสัมภาษณ์บุคคล 4 กลุ่ม ทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นในการพัฒนาหลักสูตรด้านเนื้อหาเพื่อใช้สำหรับกำหนดสาระการเรียนรู้ที่ผู้เรียนจะต้องเรียน

2. ผลการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 พบว่า องค์ประกอบของหลักสูตรครบทุกด้าน ได้แก่ 1) ความเป็นมาและความสำคัญ 2) หลักการ 3) จุดมุ่งหมาย 4) โครงสร้าง 5) แนวการจัดการเรียนรู้ 6) สื่อและแหล่งเรียนรู้ และ 7) แนวการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ซึ่งหลักสูตรมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.36$, S.D. = 0.70) และในภาพรวมองค์ประกอบของแผนการจัดการเรียนรู้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.20)

3. ผลการทดลองใช้หลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 พบว่า คะแนนสอบหลังเรียนของนักเรียนที่เรียนด้วยหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” พบว่า คะแนนการทดสอบความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการหลังเรียน สูงกว่าเกณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4. ผลการประเมินความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาและนักเรียนที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” ในภาพรวมความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.83$, S.D. = 0.12) ทั้งนี้อาจเป็นเพราะการจัดบรรยากาศในชั้นเรียนกระตุ้นให้ผู้เรียนอยากเรียน ผู้เรียนสนุกสนานและมีความสุขในการเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย เพราะได้เสริมสร้างทักษะในการประกอบอาหาร มีเนื้อหาที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตประจำวัน และสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับประยุกต์ใช้ได้ในอนาคต ผู้เรียนสามารถสร้างองค์ความรู้ได้ด้วยตนเอง และในการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ที่หลากหลาย ในภาพรวมความคิดเห็นของผู้บริหารสถานศึกษาที่มีต่อการเรียนตามหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.80$)

ข้อเสนอแนะการวิจัย (Research Suggestions)

จากการพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “little chef” เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ผู้วิจัยได้สรุปแนวคิดและข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัย มีรายละเอียด ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะทั่วไป

1.1 ในช่วงแรกที่จัดกิจกรรมการเรียนรู้ ครูผู้สอนจะต้องชี้แจงให้ผู้เรียนเข้าใจ ถึงรูปแบบการจัดการเรียนรู้ เป็นกิจกรรมที่มุ่งเน้นพัฒนาความสามารถในการประกอบอาหาร ซึ่งเป็นทักษะที่เกิดจากการลงมือปฏิบัติ และความรู้ทางโภชนาการ ซึ่งเป็นความรู้ที่ควรจะต้องสอดแทรกลงไป

เนื้อหาระหว่างการประกอบอาหาร และต้องมีการสร้างข้อตกลงในการเรียนรู้ร่วมกัน เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ตรงกัน และต้องเน้นย้ำข้อตกลงเป็นระยะ

1.2 ในระหว่างการจัดการเรียนการสอน ครูผู้สอนควรกระตุ้นผู้เรียนให้เกิดการเรียนรู้ด้วยการให้คำแนะนำ/คำปรึกษา เพิ่มเติมความรู้เกี่ยวกับความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ ที่ผู้เรียนจะต้องนำความรู้ทั้ง 2 ส่วนมาเชื่อมโยงกัน จะทำให้ผู้เรียนสามารถเกิดความรู้และสามารถนำไปปรับประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ต่อไป

1.3 ในการฝึกฝนการลงมือปฏิบัติ ผู้เรียนควรจะได้เรียนรู้จากผู้ที่ชำนาญในการปฏิบัติงาน นอกจากครูผู้สอน ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ของตนเอง โดยการสังเกตพฤติกรรมของผู้อื่น ซึ่งถือเป็นการเรียนรู้จากตัวแบบ

1.4 เนื้อหาสาระ (รายการอาหารไทย) ที่ใช้ในการปฏิบัติอาจปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงหรือปรับให้เหมาะสมกับความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน หากเป็นไปได้ควรให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจเลือกรายการอาหารร่วมกัน

1.5 ในการวัดและประเมินผลความสามารถในการประกอบอาหารไทยและความรู้ทางโภชนาการ ครูผู้สอนอาจปรับเปลี่ยนข้อคำถามให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในขณะนั้น และสอดคล้องกับสถานการณ์ในชีวิตประจำวัน

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ในการทำวิจัยครั้งต่อไปควรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากผู้เชี่ยวชาญ หรือผู้ที่มีประสบการณ์ด้านอาหารโดยตรง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดแรงบันดาลใจในการเรียนมากยิ่งขึ้น ทั้งยังเป็นการกระตุ้นให้ผู้เรียนสนใจได้เป็นอย่างดี

2.2 งานวิจัยในอนาคตควรจัดรูปแบบการเรียนรู้ที่ให้ผู้เรียนสามารถนำความคิดสร้างสรรค์ออกมาใช้ได้ อาจใช้การกำหนดรายการอาหารหรือวัตถุดิบหลัก โดยครูผู้สอน แล้วให้ผู้เรียนได้ใช้ทักษะหรือประสบการณ์ของตนเองมาต่อยอดในการประกอบอาหารให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

2.3 งานวิจัยในอนาคตควรจัดการวัดและประเมินผลที่แตกต่างจากการวัดและประเมินผลตามสภาพจริงโดยทั่วไป เช่น การจัดตลาดนัดแลกเปลี่ยน หรือกำหนดให้ผู้เรียนได้นำเอาผลงานที่เกิดจากการลงมือปฏิบัติไปจัดจำหน่าย แล้วประเมินจากกำไรที่ผู้เรียนได้รับ

เอกสารอ้างอิง (References)

- กาญจนา เดชขิณญา, และ วิมลรัฐ สกุลหอม. (2562). การศึกษาความสามารถในการประกอบอาหารของนักเรียนที่มีความบกพร่องทางสติปัญญาโรงเรียนปัญญาวุฒิกรโดยใช้รูปแบบการสอนทักษะปฏิบัติของเดวิส. รมพฤกษ์ มหาวิทยาลัยเกริก. 37(2). 80-90.
- เชมภพ นพคุณ. (2559). การประเมินการจัดกิจกรรมพัฒนาผู้เรียนตามหลักสูตรแกนกลาง

การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ของโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา อำเภอเมือง
จังหวัดนราธิวาส. มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และ
สังคมศาสตร์. 3(1). 1-11.

ชัยวัฒน์ สุทธิรัตน์. (2557). การพัฒนาหลักสูตร ทยุทธศาสตร์การปฏิบัติ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ:
วีพริ้นท์.

ประทุมมา เทียงธรรม, และ อภิชาติ เสนะนันท์. (2564). กลยุทธ์การขับเคลื่อนและการพัฒนา
ทักษะอาชีพของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนเทพสุวรรณชาณวิทยา สังกัด
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามุทราสาร สมนุสรสงคราม. สังคมศาสตร์เพื่อการพัฒนา
ท้องถิ่น, มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. 5(4). 185-193.

ลริตา บุญทศ, และ ศิริพงษ์ เพียศิริ. (2558). การศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและความสามารถ
ในการประกอบอาหารประจำชาติอาเซียนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โดยการจัด
การเรียนรู้แบบโครงงาน. ศึกษาสาร ฉบับวิจัยบัณฑิตศึกษา. 9(1). 95-102.

สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. (2553). แนวทางการจัดกิจกรรม
พัฒนาผู้เรียนตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551. กรุงเทพฯ:
ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.