

เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่อง การทำขนมจีน ระดับช่วงชั้นที่ 3 (ม.1 - ม.3) โรงเรียนบ้านดุนบักตู้
โนนตาแสง อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด

อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทองสุข วันแสน
ปีที่พัฒนาหลักสูตร 2546

บทคัดย่อของ

ชัยณรงค์	ชาวงษ์
ชัยรัตน์	มะลิซ้อน
นฤเทพ	เทียมสกุล
นิเวศน์	อรรคพงษ์
วรพงษ์	มหาพานต์
สมชาติ	อุดมทรัพย์
สมบูรณ์	พุทธิเสน
สมาธิ	พินิจกิจ

วัตถุประสงค์ของการพัฒนาหลักสูตร

เพื่อพัฒนาหลักสูตรการทำขนมจีนให้เป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน

วิธีดำเนินการพัฒนาหลักสูตร

1. การเตรียมการพัฒนาหลักสูตร

ในการเตรียมการพัฒนาหลักสูตรการทำขนมจีน โรงเรียนบ้านดุนบักตู้โนนตาแสงครั้งนี้
คณะผู้สร้างหลักสูตรได้ดำเนินการ ดังนี้

1.1 ตั้งคณะทำงานซึ่งประกอบไปด้วย นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา โปรแกรมวิชาการบริหาร การศึกษา สถาบันราชภัฏสุรินทร์ ปีการศึกษา 2546 จำนวน 8 คน ดังนี้

- 1.1.1 นายชัยณรงค์ ช่างษ์ ประธานกรรมการ
- 1.1.2 นายชัยรัตน์ มะลิซ้อน รองประธาน
- 1.1.3 นายอนุเทพ เทียมสกุล กรรมการ
- 1.1.4 นายนิเวศน์ อรรคพงษ์ กรรมการ
- 1.1.5 นายวรพงษ์ มหาพานต์ กรรมการ
- 1.1.6 นายสมชาติ อุดมทรัพย์ กรรมการ
- 1.1.7 นายสมบูรณ์ พุทธิเสน กรรมการ
- 1.1.8 นายสมาธิ พิณีจกิจ กรรมการและเลขานุการ

1.2 ศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสภาพปัจจุบัน ปัญหา และความต้องการของท้องถิ่น โดยมีการวางแผนอย่างมีกลยุทธ์ เช่น ศึกษาแนวโน้มของการพัฒนา ศึกษาความต้องการของท้องถิ่น ศึกษาสิ่งที่มีผลกระทบต่อการจัดการศึกษา และศึกษาศักยภาพของโรงเรียน เป็นต้น

1.3 ศึกษาหลักสูตรแม่บท โดยวิเคราะห์กิจกรรม เนื้อหา จุดประสงค์ แล้วเลือกเนื้อหา หรือภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับท้องถิ่น ที่ต้องการให้นักเรียนได้เรียนรู้ และไม่ปรากฏในหลักสูตรแม่บท มาพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่น ตามความต้องการของผู้เรียนและชุมชนท้องถิ่น

1.4 กำหนดลักษณะของการพัฒนาหลักสูตรว่าจะใช้รูปแบบใด หรือลักษณะใด เช่น จะปรับกิจกรรมการเรียนการสอน หรือกิจกรรมเสริม จะปรับรายละเอียดของเนื้อหา ปรับปรุงสื่อ หรือจัดทำสื่อขึ้นใหม่ และหรือจะมีการจัดทำคำอธิบายรายวิชา หรือเพิ่มรายวิชาขึ้นใหม่ หรือไม่ อย่างไร เป็นต้น

2. การยกร่างหลักสูตร

ในการพัฒนาหลักสูตรการทำงานจนจบ คณะผู้สร้างหลักสูตร ได้ร่วมกันยกร่างหลักสูตร ซึ่งมีองค์ประกอบ ดังนี้

- 2.1 หลักการและเหตุผลของหลักสูตร
- 2.2 จุดมุ่งหมายของหลักสูตร
- 2.3 สมรรถภาพที่มุ่งเน้น
- 2.4 หน่วยการเรียนรู้
- 2.5 แนวทางการนำหลักสูตรไปใช้

เมื่อร่างหลักสูตรเสร็จแล้ว คณะผู้สร้างหลักสูตร ได้นำหลักสูตรฉบับร่างไปให้ผู้เชี่ยวชาญ (อาจารย์ ผู้สอนประจำวิชาผู้นำทางวิชาการและการพัฒนาหลักสูตร) ตรวจสอบเพื่อนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุงแก้ไข แล้วนำไปทำการประชาพิจารณ์ในขั้นตอนต่อไป

3. การประเมินผลหลักสูตร

3.1 การทำประชาพิจารณ์

ในการประเมินผลหลักสูตร คณะผู้สร้างหลักสูตรได้นำหลักสูตรการทำงานนมจีน ฉบับร่างเสนอต่อที่ประชุมนักศึกษาบัณฑิตศึกษา โปรแกรมวิชาการบริหารการศึกษา สถาบันราชภัฏสุรินทร์ (ศูนย์สุวรรณภูมิ) จำนวน 55 คน เพื่อทำการประชาพิจารณ์ ในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

3.1.1 ความสอดคล้องของหน่วยการเรียนรู้กับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

3.1.2 ความเหมาะสมของเนื้อหาสาระของหลักสูตร

3.1.3 ความสอดคล้องภายในหน่วยการเรียนรู้ แต่ละหน่วย กับวัตถุประสงค์เนื้อหา กิจกรรม การเรียนการสอน สื่อ จำนวนคาบเวลา และการวัดผลประเมินผล

3.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้สร้างหลักสูตรได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูล โดยนำแบบประเมินผล จากการประชาพิจารณ์ ของนักศึกษาบัณฑิตศึกษาโปรแกรมวิชาการบริหารการศึกษา สถาบันราชภัฏสุรินทร์ จำนวน 55 คน มาทำการวิเคราะห์ข้อมูล และแปลผล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS (Statistical Package of the Social Sciences) และนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

3.2.1 วิเคราะห์ความสอดคล้ององค์ประกอบของหลักสูตร กับหน่วยการเรียน และวัตถุประสงค์ ด้วยค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

3.2.2 วิเคราะห์ความเหมาะสมของเนื้อหาสาระกับองค์ประกอบของหลักสูตร ด้วยค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

3.2.3 วิเคราะห์ความสอดคล้องภายในหน่วยการเรียนรู้ แต่ละหน่วย กับวัตถุประสงค์ เนื้อหา กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อ จำนวนคาบเวลา และการวัดผลประเมินผล ด้วยค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

สรุปผลการพัฒนาหลักสูตร

ผลการประเมินหลักสูตรการทำงานนมจีน โรงเรียนบ้านคูบัวตำบลโนนตาแสง อำเภอปทุมรัตน์ จังหวัดร้อยเอ็ด สรุปผลการประเมิน ดังนี้

1. ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน คณะผู้สร้างหลักสูตรได้ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร เช่น สภาพปัจจุบันปัญหา หลักสูตรแม่บท และคุณลักษณะในการพัฒนาซึ่งผลการศึกษาทำให้ได้ข้อมูลพื้นฐานที่น่าเชื่อถือได้ และได้นำมาประกอบเป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตร การทำขมเงินให้มีคุณภาพได้มาตรฐานยิ่งขึ้น

2. ผลการยกร่างหลักสูตร คณะผู้สร้างหลักสูตรได้ทำการยกร่างหลักสูตร การทำขมเงิน ให้เป็นหลักสูตรที่ได้มาตรฐาน โดยมีองค์ประกอบของหลักสูตร 5 องค์ประกอบ คือ หลักการและเหตุผล จุดมุ่งหมาย สมรรถภาพที่มุ่งเน้น และแนวการนำหลักสูตรไปใช้

3. ผลการประเมินโดยการระชาพิจารณา สรุปผลได้ดังนี้

3.1 ผลการประเมินความสอดคล้องของหน่วยการเรียนรู้กับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร การทำขมเงิน พบว่า ในภาพรวม มีความสอดคล้องกันอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาตามองค์ประกอบของหลักสูตรเป็นรายหน่วย พบว่ามีความสอดคล้องกันอยู่ในระดับมากทุกหน่วยการเรียนรู้ คือ หน่วยที่ 1 มโนทัศน์เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขมเงิน หน่วยที่ 2 การเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขมเงิน หน่วยที่ 3 ขั้นตอนการทำขมเงิน หน่วยที่ 4 การศึกษาดูงานนอกสถานที่ หน่วยที่ 5 การทำน้ำยาขมเงินชนิดใส่กะทิ (น้ำยาไทย) หน่วยที่ 6 การทำน้ำยาขมเงินชนิดไม่ใส่กะทิ (น้ำยาป่า) หน่วยที่ 7 การเตรียมเครื่องเคียงสำหรับรับประทานกับขมเงิน หน่วยที่ 8 การจัดการและการตลาดเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขมเงิน

3.2 ผลการประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาสาระของหน่วยการเรียนรู้ ของหลักสูตร การทำขมเงิน พบว่า ในภาพรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาตามองค์ประกอบของหลักสูตรเป็นรายหน่วย พบว่ามีความเหมาะสมกันอยู่ในระดับมากทุกหน่วยการเรียนรู้ คือ หน่วยที่ 1 มโนทัศน์เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขมเงิน หน่วยที่ 2 การเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขมเงิน หน่วยที่ 3 ขั้นตอนการทำขมเงิน หน่วยที่ 4 การศึกษาดูงานนอกสถานที่ หน่วยที่ 5 การทำน้ำยาขมเงินชนิดใส่กะทิ (น้ำยาไทย) หน่วยที่ 6 การทำน้ำยาขมเงินชนิดไม่ใส่กะทิ (น้ำยาป่า) หน่วยที่ 7 การเตรียมเครื่องเคียงสำหรับรับประทานกับขมเงิน หน่วยที่ 8 การจัดการและการตลาดเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขมเงิน

3.3 ผลการประเมินความสอดคล้องภายในหน่วยการเรียนรู้ แต่ละหน่วย กับ วัตถุประสงค์เนื้อหา กิจกรรมการเรียน สื่อการเรียน จำนวนคาบเวลาในการเรียน และการประเมินผลของหลักสูตรการทำขมเงิน พบว่าในภาพรวม มีความสอดคล้องกันอยู่ในระดับมากทุกหน่วยการเรียนรู้เมื่อพิจารณาตามองค์ประกอบเป็นรายหน่วยพบว่า มีความสอดคล้องกันอยู่ในระดับมากทุกหน่วย

คือ หน่วยที่ 1 มโนทัศน์เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเงิน หน่วยที่ 2 การเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเงิน หน่วยที่ 3 ขั้นตอนการทำขนมเงิน หน่วยที่ 4 การศึกษาดูงานนอกสถานที่ หน่วยที่ 5 การทำน้ำยาขนมเงินชนิดใส่กะทิ (น้ำยาไทย) หน่วยที่ 6 การทำน้ำยาขนมเงินชนิดไม่ใส่กะทิ (น้ำยาป่า) หน่วยที่ 7 การเตรียมเครื่องเคียงสำหรับรับประทานกับขนมเงิน หน่วยที่ 8 การจัดการและการตลาดเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเงิน

3.4 ผลการประเมินจากข้อเสนอแนะ แยกรายละเอียดเป็นรายด้าน ดังนี้

3.4.1 ด้านองค์ประกอบของหลักสูตรมีข้อเสนอแนะ ดังนี้ คือ หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 – 8 ควรปรับปรุงแก้ไข คำอธิบายรายวิชาเพิ่มเติม จัดกิจกรรมการเรียนการสอนควรเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การประเมินผลควรให้นักเรียน และผู้ปกครองมีส่วนร่วมในการประเมินผลด้วย

3.4.2 ด้านสมรรถภาพที่มุ่งเน้นให้เกิดขึ้น ควรมุ่งเน้นให้เกิดทักษะในการทำขนมเงินอย่างชำนาญ เพื่อจะได้นำความรู้ในการประกอบอาชีพของครอบครัวต่อไป

3.4.3 ด้านการปรุงน้ำยาขนมเงิน ควรเพิ่มเติมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติให้มากกว่านี้ เพื่อให้เกิดทักษะยิ่งขึ้น

3.4.4 ด้านการจัดการและการตลาดเบื้องต้น ควรกำหนดรูปแบบ การบรรจุหีบห่อเพื่อการจูงใจให้ซื้อและเก็บรักษาก่อนรับประทาน โดยเน้นหลักโภชนาการ

3.4.5 ปรับปรุงด้านดูงานศึกษานอกสถานที่ การปฏิบัติให้เพิ่มเวลาให้มากขึ้นเพื่อความเหมาะสมกับเนื้อหาของการปฏิบัติ

3.4.6 ปรับเพิ่มเนื้อหาของการทำงานขนมเงิน การทำเส้นขนมเงิน ให้เป็นมาตรฐานเพื่อความเหมาะสมกับระยะเวลา

3.4.7 ปรับปรุงกิจกรรมการเรียนการสอนให้ดีและเหมาะสมสื่อการเรียนแหล่งเรียนรู้ควรมีให้พร้อมและครบ

4. ผลการปรับปรุงหลักสูตร ในการปรับปรุงหลักสูตรการทำขนมเงินในครั้งนี้คณะผู้สร้างหลักสูตร ได้ปรับปรุงองค์ประกอบและเนื้อหาสาระของหน่วยการเรียนรู้ ให้มีองค์ประกอบเหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของชุมชนและท้องถิ่นมากขึ้น โดยแยกรายละเอียดเป็นรายหน่วย ดังนี้

หน่วยที่ 1 มโนทัศน์เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเงิน ไม่มีการปรับปรุงแก้ไข เนื่องจากเห็นว่ามีคามเหมาะสมดีแล้ว

หน่วยที่ 2 การเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเงิน ไม่มีการปรับปรุงแก้ไข เนื่องจากเห็นว่ามีคามเหมาะสมดีแล้ว

หน่วยที่ 3 ขั้นตอนการทำขนมจลิน ไม่มีการปรับปรุงแก้ไขเนื่องจากเห็นว่ามี ความเหมาะสมดีแล้ว

หน่วยที่ 4 การศึกษาดูงานนอกสถานที่ (การปฏิบัติจริง) ปรับปรุงแก้ไขใน เรื่อง จำนวนคาบเวลา โดยปรับจาก จำนวน 6 คาบ เป็นให้มีการยืดหยุ่นได้ตามความเหมาะสม

หน่วยที่ 5 การทำน้ำยาขนมจลินชนิดใส่กะทิ (น้ำยาไทย) ได้ปรับปรุงเนื้อหา โดยเพิ่ม วิธีการทำน้ำยาขนมจลินต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยเป็นสำคัญ

หน่วยที่ 6 การทำน้ำยาขนมจลินชนิดไม่ใส่กะทิ (น้ำยาป่า) ได้ปรับปรุงส่วนประกอบของ เนื้อหา โดยเพิ่มวิธีการทำน้ำยาขนมจลิน ให้คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ และความปลอดภัยเป็นสำคัญ

หน่วยที่ 7 การเตรียมเครื่องเคียง สำหรับรับประทานกับขนมจลิน ได้ทำการปรับปรุง ส่วนประกอบของกิจกรรมการเรียนการสอน โดยเพิ่มเติมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติจริง และปรับจำนวน คาบเวลาให้เหมาะสมด้วย

หน่วยที่ 8 การจัดการ และการตลาดเบื้องต้นในการทำขนมจลิน ได้ปรับปรุง แก้ไข ส่วนประกอบของกิจกรรมการเรียนการสอน โดยเพิ่มกิจกรรมการศึกษาดูงานด้านการตลาด และปรับ จำนวนคาบเวลาให้เกิดความเหมาะสมขึ้น