

ชื่อเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทำน้ำปลาจากปลาร้าหมัก กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนบ้านหนองหัวช้าง สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาหนองคาย เขต 3

ผู้วิจัย ธงชัย พรหมกมล **ปริญญา** ค.ม. (หลักสูตรและการสอน)

กรรมการที่ปรึกษา ผศ. นิรุศ ถิ่นนาค ประธานกรรมการ

ผศ. สุวรรณ ปะวรรณจะ กรรมการ

ผศ. สุรگانต์ จังหาร กรรมการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม 2549

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การทำน้ำปลาจากปลาร้าหมัก กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 เพื่อพัฒนาแผนการจัดการเรียนรู้ เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียน และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนต่อการเรียนการสอนเรื่อง การทำน้ำปลาจากปลาร้าหมัก กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 กลุ่มตัวอย่างคือนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2548 โรงเรียนบ้านหนองหัวช้าง สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาหนองคาย เขต 3 จำนวน 24 คน ซึ่งได้มาโดยการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) เครื่องมือที่ใช้คือ แบบสัมภาษณ์ หลักสูตรท้องถิ่น แผนการจัดการเรียนรู้แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญ แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และแบบวัดความพึงพอใจต่อการเรียนการสอน สถิติที่ใช้ ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติที่ใช้ทดสอบสมมติฐานใช้ t-test (Dependent samples) ผลการวิจัยปรากฏผลดังนี้

1. ผลการประเมินหลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การทำน้ำปลาจากปลาร้าหมัก ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่าอยู่ในระดับมาก

2. ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพของแผนการจัดการเรียนรู้ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การทำน้ำปลาจากปลาร้าหมัก ชั้นประถมศึกษา

ปีที่ 5 พบว่า มีประสิทธิภาพ 90.00 / 91.80 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้

3. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน ด้วยแผนการจัดการเรียนรู้ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การทำน้ำปลาจากปลาร้าหมัก ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 สูงกว่าก่อนเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

4. ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้เรียนต่อการเรียนการสอนด้วยแผนการจัดการเรียนรู้ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง การทำน้ำปลาจากปลาร้าหมัก ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โดยรวมอยู่ในระดับมาก



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

TITLE The Development Local Curriculum for Product Fishsauce by Fermented Fish Work Oriented Experiences and Technology Learning Group on Prathomsuksa V Nonghauchang School of Nong Khai Education Service area Office III

AUTHOR Tongchai Promkamon **DEGREE** : M.Ed. (Curriculum and Instruction)

ADVISORS Asst. Nirut Tuengnark Chairman
Asst. Suwan Pawanja Committee
Asst. Surakan Chungharn Committee

Rajabhat Maha Sarakham University, 2006

ABSTRACT

The purpose of this research was to the development local curriculum for product fish sauce by fermented fish work oriented experiences and technology Learning Group and the development of Instruction Activity Learning Plan for product fish sauce by fermented fish work oriented experiences and technology Learning Group and compare the Achievement of posttest scores and pretest score and satisfaction towards instruction. The sample group were student in Prathomsuksa V of Nonghauchang School of Nong Khai Education Service Area Office III in the second semester of the 2005 academic year. They were selected by Purposive Sampling. The instrument use for the development local curriculum the development local curriculum for product fish sauce by fermented fish work oriented experiences and technology Learning Group in Prathomsuksa V were interview scale, local curriculum , Activity Learning Plan, achievement test and satisfaction towards instruction. The data were analyzed by the uses statistics of percentage, mean, standard deviation, and statistics for hypothesis test by t – test (Dependent Samples).

The major findings as follow :

1. The effectiveness of local curriculum for product fish sauce by fermented fish work oriented experiences and technology Learning Group on Prathomsuksa V by expert were the high level

2. The effectiveness of Instruction Activity Learning Plan for the product fish sauce by fermented fish work oriented experiences and technology Learning Group was 90.00 / 91.80 which was higher than the required criterion of 80/80.

3. Achievement of posttest scores for development of Instruction Activity Learning Plan for product fish sauce by fermented fish work oriented experiences and technology Learning Group had higher than pretest score at .01 significant level.

4. Generally, satisfaction of the student towards instruction of Instruction Activity Learning Plan for product fish sauce by fermented fish work oriented experiences and technology Learning Group were student in Prathomsuksa V of Nonghauchang School of Nong Khai Education Service Area Office III were the high level.