

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 (กระทรวงศึกษาธิการ, 2545: 8-9) ได้กล่าวไว้ในหมวดที่ 3 มาตรา 15 ว่า การจัดการศึกษามี 3 รูปแบบ คือ การจัดการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สถานศึกษาสามารถจัดการศึกษาในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือทั้งสามรูปแบบ และให้มีการเทียบโอนผลการเรียนที่ผู้เรียนสะสมไว้ระหว่างรูปแบบเดียวกันหรือต่างรูปแบบได้ ไม่ว่าจะเป็นผลการเรียนจากสถานศึกษาเดียวกันหรือไม่ก็ตาม รวมทั้งจากการเรียนรู้นอกระบบตามอัธยาศัยการฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงาน

ปัจจุบันการศึกษาในระบบของไทยแบ่งเป็น 3 ระดับ คือ 1) การจัดการศึกษาปฐมวัย 2) การจัดการศึกษาขั้นพื้นฐาน และ 3) การจัดการศึกษาอุดมศึกษา อย่างไรก็ตามในมาตรา 16 แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 ได้กำหนดว่า การศึกษาในระบบมีสองระดับ ประกอบด้วย การศึกษาขั้นพื้นฐานและการศึกษาระดับอุดมศึกษา โดยการศึกษาขั้นพื้นฐานคือ การศึกษาซึ่งจัดไม่น้อยกว่าสิบสองปีก่อนระดับอุดมศึกษา ส่วนการศึกษาระดับอุดมศึกษาแบ่งเป็นสองระดับ คือ ระดับต่ำกว่าปริญญา และระดับปริญญา (สำนักคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2549 : 17-19)

วิทยาลัยการอาชีพเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการจัดการศึกษาระดับขั้นพื้นฐานในสังกัดคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีการจัดการเรียนการสอนในลักษณะเดียวกันกับวิทยาลัยเทคนิค วิทยาลัยอาชีวศึกษา และวิทยาลัยสารพัดช่าง แต่วิทยาลัยการอาชีพจะตั้งอยู่ในเขตภายนอกอำเภอเมืองของจังหวัดที่ตั้งอยู่โดยมีเป้าหมายที่จะจัดการศึกษาทุกประเภทวิชาชีพและทุกหลักสูตร ทั้งในและนอกระบบการศึกษา มีวัตถุประสงค์เพื่อขยายโอกาสทางการศึกษาวิชาชีพไปสู่ท้องถิ่น สนับสนุนการพัฒนาชนบท เพื่อผลิตกำลังคนด้านวิชาชีพในระดับช่างกึ่งฝีมือ และช่างเทคนิค ให้มีความชำนาญเฉพาะด้าน มีคุณธรรม บุคลิกภาพและเจตคติที่เหมาะสม สามารถประกอบอาชีพได้ตรงตามความต้องการของตลาด แรงงานและการประกอบอาชีพอิสระ สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจและสังคมทั้ง

ในระดับท้องถิ่นและระดับชาติ ได้กำหนดรูปแบบที่เปิดทำการสอนคือ 1) การศึกษาในระบบ 2) การศึกษานอกระบบ 3) การศึกษาระบบทวิภาคี หลักสูตรที่คณะกรรมการการอาชีวศึกษากำหนดให้เปิดสอนคือ 1) ประกาศนียบัตรวิชาชีพ 2) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและ 3) ปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ (www.wikipedia.org, 1 ตุลาคม 2554)

ตามที่รัฐบาลมีนโยบายขยายโอกาสทางการศึกษาในระดับอาชีวศึกษา ตามแผนพัฒนาอาชีวศึกษา ระยะที่ 7 เพื่อยกระดับฐานะการศึกษาของเยาวชนในท้องถิ่นให้สูงขึ้นและสามารถรองรับนักเรียนที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3) ให้ได้รับการศึกษาต่อในระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ เป็นการพัฒนากำลังคนให้มีความรู้ ความสามารถในการวิชาชีพสาขาต่างๆ อันเป็นการรองรับภาคอุตสาหกรรมที่ขยายตัว ดังนั้นรัฐบาลโดยกระทรวงศึกษาธิการ จึงได้ประกาศจัดตั้งวิทยาลัยการอาชีพจอมทอง อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ 18 มิถุนายน 2540 โดยสังกัดกองการศึกษาอาชีพ กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ซึ่งได้รับอนุมัติให้ใช้พื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ “ป่าจอมทอง” จำนวน 80 ไร่ แยกออกจากค่ายลูกเสือ อำเภอจอมทอง เป็นสถานที่จัดตั้งวิทยาลัยการอาชีพจอมทองขึ้นตั้งอยู่ที่เลขที่ 619 หมู่ 4 ถนนคอยอินทนนท์ - จอมทอง ตำบลช่วงเปา อำเภอจอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ เปิดสอนตั้งแต่ปีการศึกษา 2541 จนถึงปัจจุบัน โดยเปิดการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับต่าง ๆ ดังนี้ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) จำนวน 6 สาขางาน ประกอบด้วย สาขางานยานยนต์ สาขางานไฟฟ้ากำลัง สาขางานอิเล็กทรอนิกส์ สาขางานการบัญชี สาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ และสาขางานการท่องเที่ยวระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และยังมีหลักสูตรเทียบโอนสะสมหน่วยกิต จำนวน 5 สาขางาน ดังนี้ สาขางานเทคนิคยานยนต์ สาขางานการไฟฟ้า สาขางานการบัญชี สาขางานเทคโนโลยีสำนักงาน นอกจากนี้ยังเปิดหลักสูตรระยะสั้นหลายหลักสูตร หลักสูตรแกนมัธยม หลักสูตรฝึกอาชีพ (9+1 , 12+1) และในปีการศึกษาต่อไปจะดำเนินการเปิดสอนสาขาวิชาตามความต้องการของท้องถิ่น ตามพระราชบัญญัติของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ (วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง, 2553 : 5)

หลักสูตรสาขางานการท่องเที่ยวมีจุดประสงค์ให้นักเรียนมีความเข้าใจหลักการและกระบวนการในงานที่สัมพันธ์เกี่ยวกับการพัฒนางานอาชีพ มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการติดต่อสื่อสาร มีบุคลิกภาพที่ดี มีทักษะในการพูด การเขียน การทำงานร่วมกับผู้อื่นและมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อม มีคุณธรรม จริยธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ (กระทรวงศึกษาธิการ, 2546 : 13) และ มาตรฐานวิชาชีพของสาขางานการท่องเที่ยวคือ ให้นักเรียนมีความเข้าใจหลักการและกระบวนการของการเป็นผู้ให้บริการ มีความเข้าใจในศิลปวัฒนธรรมไทย และวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยว มีทักษะในการใช้ภาษาต่างประเทศเพื่อการสื่อสารสำหรับงานบริการ ดำเนินการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว จัดทำรายการนำเที่ยวได้สอดคล้อง

และเหมาะสมกับความต้องการของตลาด และจัดเตรียมอุปกรณ์และใช้ทักษะการบริการในงาน ผู้ช่วยมัคคุเทศก์ (กระทรวงศึกษาธิการ, 2546 : 14)

นอกจากนี้สาขางานการท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะพัฒนาการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับสภาพท้องถิ่นหรือบริบทของวิทยาลัยซึ่งอยู่ในชุมชนที่มีความเป็นท้องถิ่นแบบพื้นเมืองเชียงใหม่ เนื่องจากมีวิชาที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมและวัฒนธรรมของแต่ละภาคในประเทศไทย เช่น วิชาทรัพยากรท่องเที่ยวภาคเหนือและภาคตะวันตก วิชาการบริการอาหารเครื่องดื่ม วิชาการจัดอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการท่องเที่ยว และวิชาศิลปะการให้บริการบริการ โดยส่วนใหญ่แล้วจะเป็นอาหารตะวันตกและอาหารไทย ซึ่งอาหารพื้นบ้านล้านนาเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนแต่ก็ยังไม่ชัดเจนเท่าที่ควร และอาหารพื้นบ้านล้านนาเป็นวัฒนธรรมที่น่าศึกษา เพื่อที่จะนำไปเผยแพร่ให้ชาวไทยและชาวต่างชาติได้สัมผัส เนื่องจากในพื้นที่อำเภอจอมทองเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญแห่งหนึ่งของจังหวัดเชียงใหม่ มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น วัดพระธาตุดุสิตจอมทอง น้ำตกแม่กลาง คอยอินทนนท์ เป็นต้น และเป็นการสืบสานวัฒนธรรมอันดีงามของล้านนาทางสาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทองจึงมีความต้องการพัฒนาหน่วยการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนาและอนุรักษ์วัฒนธรรมพื้นบ้านล้านนา เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพท้องถิ่น

อาหารพื้นบ้าน ถือได้ว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรม และยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นได้อย่างแท้จริงโดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาหารพื้นบ้านเป็นสิ่งที่สืบทอดกันมาของท้องถิ่น เป็นเอกลักษณ์อันทรงคุณค่าของชุมชนในสังคมนั้น ๆ (วีรพงษ์ แสงชูโต, 2544 : 8) การสืบทอดวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชุมชนเท่าที่ผ่านมานั้นพบว่า อาหารพื้นบ้านไม่ค่อยได้รับความสนใจและความนิยมจากคนรุ่นใหม่ ทั้งนี้ด้วยเหตุผลมาจากกระแสความนิยมอาหารต่างชาติที่มีการเผยแพร่เข้ามาในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง มีส่วนทำให้อาหารพื้นบ้านถูกกลืนเลือนและนับวันมีแต่จะสูญหายไป ปัจจุบันอาหารพื้นบ้านล้านนากำลังประสบปัญหาและกำลังจะสูญหายไปเนื่องจากขาดผู้สืบทอดและนับวันคนรุ่นใหม่ก็ไม่นิยมรับประทาน จึงมีความจำเป็นที่ผู้เกี่ยวข้องจะต้องส่งเสริมให้มีการจัดการเรียนการสอนอาหารพื้นบ้านล้านนาในสถานศึกษา ให้นักเรียนได้ทำการศึกษา มีความรู้ความเข้าใจ ตลอดจนการมีความตระหนักถึงคุณค่าของอาหารพื้นบ้านล้านนา มีความรัก ความชื่นชมและมีความหวงแหน ควรเปิดโอกาสให้ชุมชนหรือบุคลากรในท้องถิ่นที่มีความรู้ความสามารถได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรเรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา เช่น ผู้นำชุมชน ผู้ปกครอง นักเรียน กรรมการสถานศึกษา และที่สำคัญคือปราชญ์ชาวบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการเรียนการสอน จะทำให้การเรียนรู้มีความหมายต่อนักเรียนอย่างยิ่ง นักเรียนจะได้ลงมือปฏิบัติจริงทำให้นักเรียนเกิดความภาคภูมิใจในท้องถิ่นของตนเอง เกิดเรียนรู้ได้อย่างรวดเร็ว และที่สำคัญยังทำให้นักเรียนเกิดความรู้สึที่ดีในการถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกหลานของตนเอง

และขณะเดียวกันจะเกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างวิทยากรท้องถิ่นและครูผู้สอนให้มีการผสมผสานร่วมมือในการพัฒนาวัฒนธรรมของชุมชน อีกทั้งยังช่วยอนุรักษ์ลำนานาให้อยู่สืบไป

จากแนวคิดดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยสนใจในการที่จะศึกษาหน่วยการเรียนรู้สำหรับนักเรียนชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับสำหรับนักเรียนชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ที่ทำให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ทักษะ ความรัก ความภูมิใจและเห็นคุณค่าของอาหารพื้นบ้านลำนานา และจะช่วยให้อาหารพื้นบ้านลำนานา สามารถดำรงอยู่คู่กับลำนานาสืบไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการเรียนหน่วยการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านลำนานาโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการเรียนหน่วยการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านลำนานาโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง

ขอบเขตของการศึกษาการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการพัฒนาหน่วยการเรียนรู้ ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังนี้

1. ขอบเขตด้านประชากร

ประชากร คือ นักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ตำบลช่วงเปา อำเภोजอมทอง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 15 คน ปีการศึกษา 2555

2. ขอบเขตด้านเนื้อหาวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีขอบเขตเนื้อหาที่เกี่ยวข้องในเรื่อง การพัฒนาหน่วยการเรียนรู้ อาหารพื้นบ้านลำนานา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการเรียนหน่วยการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านลำนานา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตัวแปรและสมมุติฐาน

ตัวแปรต้น ได้แก่ หน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตัวแปรตาม ได้แก่ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังเรียน และความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อหน่วยการเรียนรู้ เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง

นิยามศัพท์เฉพาะ

หน่วยการเรียนรู้ หมายถึง การเรียบเรียงเนื้อหาสาระเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านล้านนา ประเภทแกง น้ำพริก และขนม แล้วจัดทำเป็น หน่วยการเรียนรู้ 1 หน่วย ซึ่งประกอบด้วยสาระสำคัญ จุดประสงค์ สาระการเรียนรู้ โดยปรับขยายคำอธิบายรายวิชาในรายวิชาการจัดอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อการท่องเที่ยว

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ ความคิด ความสามารถของบุคคลในท้องถิ่นที่มีความรู้ ความชำนาญด้านอาหารพื้นบ้านล้านนา และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

อาหารพื้นบ้านล้านนา หมายถึง อาหารพื้นบ้านที่เป็นประเภทแกง น้ำพริก และขนม ซึ่งมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชาวล้านนา มีส่วนผสมที่มาจากสิ่งที่อยู่ในชุมชน มีคุณค่าทางอาหารและมีสรรพคุณทางยาที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน หมายถึง ผลการเรียนรู้ของผู้เรียนด้านความรู้และทักษะการปฏิบัติงาน ที่ได้จากการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จากแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ผู้เรียนได้เรียนหน่วยการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนาโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ซึ่งวัดจากการใช้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

ความพึงพอใจ หมายถึง ความคิดเห็นหรือความรู้สึกของผู้เรียนหลังจากการเรียนรู้โดยใช้หน่วยการเรียนรู้ เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง โดยวัดจากแบบสอบถามความพึงพอใจ โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจที่ผู้วิจัยได้สร้างขึ้น จำนวน 4 ด้าน โดยด้านที่ 1 เป็นด้านเนื้อหาสาระ ด้านที่ 2 เป็นด้านการจัดการสอน ด้านที่ 3 เป็นด้านสื่อและแหล่งเรียนรู้ และด้านที่ 4 เป็นด้านการวัดผลและประเมินผล