

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาผลการใช้ หน่วยการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง ได้ทำการวิเคราะห์แปลความหมายข้อมูลและนำเสนอผลการวิเคราะห์ตามลำดับขั้นตอนดังนี้

ตอนที่ 1 การเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียนโดยใช้หน่วยการจัดการเรียนรู้อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว

ตอนที่ 2 การศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนรู้ หน่วยการจัดการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง

ตอนที่ 3 กิจกรรมการเรียนรู้ของหน่วยการจัดการเรียนรู้อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว

ตอนที่ 1 การเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียนโดยใช้หน่วยการจัดการเรียนรู้อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว

ตารางที่ 4.1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนก่อนเรียนและหลังเรียนโดยใช้หน่วยการจัดการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา (N=15)

การทดสอบ	ค่าเฉลี่ย (μ)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (σ)
ก่อนเรียน	20.68	7.45
หลังเรียน	34.23	5.82
ผลต่างของคะแนนเฉลี่ย	13.50	-

จากตารางที่ 4.1 พบว่า นักเรียนที่เรียนหน่วยการจัดการเรียนรู้เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน

ตอนที่ 2 การศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนรู้หน่วยการจัดการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง

การวิเคราะห์ความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการเรียน หน่วยการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น แบ่งเป็น 4 ด้าน คือ ด้านเนื้อหา ด้านการจัดการเรียนรู้ ด้านสื่อและแหล่งเรียนรู้และด้านการวัดผลประเมินผล แสดงดังตารางที่ 4.2 ถึงตารางที่ 4.5 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการเรียนรู้
หน่วยการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเนื้อหาสาระ
(N=15)

หน่วยการเรียนรู้	ระดับความพึงพอใจ		ความหมาย
	ค่าเฉลี่ย (μ)	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน (σ)	
หน่วยที่ 1 ความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.91	0.38	มากที่สุด
หน่วยที่ 2 ความสำคัญของอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.79	0.47	มากที่สุด
หน่วยที่ 3 ประโยชน์และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.79	0.53	มากที่สุด
หน่วยที่ 4 การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำอาหาร	4.79	0.53	มากที่สุด
หน่วยที่ 5 การเลือกซื้ออาหารพื้นบ้านล้านนา	4.85	0.54	มากที่สุด
หน่วยที่ 6 ขั้นตอนการประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.87	0.50	มากที่สุด
หน่วยที่ 7 การปฏิบัติทำอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.91	0.38	มากที่สุด
รวม	4.84	0.47	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.2 พบว่าความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการเรียนหน่วยการเรียนรู้ เรื่อง อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเนื้อหาสาระ ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu=4.84$) เมื่อพิจารณาเป็นรายหน่วยพบว่า ผู้เรียนมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 และ 7 ($\mu=4.91$) และ ความพึงพอใจด้านเนื้อหาสาระของผู้เรียนน้อยที่สุดคือ หน่วยการเรียนรู้ที่ 2,3 และ 4 ($\mu=4.79$)

ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการเรียน
หน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการจัดการเรียน
การสอน (N=15)

หน่วยการเรียนรู้	ระดับความพึงพอใจ		ความหมาย
	ค่าเฉลี่ย (μ)	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน (σ)	
หน่วยที่ 1 ความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.79	0.53	มากที่สุด
หน่วยที่ 2 ความสำคัญของอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.67	0.68	มากที่สุด
หน่วยที่ 3 ประโยชน์และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.87	0.50	มากที่สุด
หน่วยที่ 4 การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำอาหาร	4.91	0.38	มากที่สุด
หน่วยที่ 5 การเลือกซื้ออาหารพื้นบ้านล้านนา	4.91	0.38	มากที่สุด
หน่วยที่ 6 ขั้นตอนการประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.91	0.38	มากที่สุด
หน่วยที่ 7 การปฏิบัติทำอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.91	0.38	มากที่สุด
รวม	4.85	0.45	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.3 พบว่าความพึงพอใจของผู้เรียนต่อการเรียนหน่วยการเรียนรู้ เรื่อง
อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการจัดการเรียนการสอน ในภาพรวมอยู่ใน
ระดับมากที่สุด ($\mu = 4.84$) เมื่อพิจารณาเป็นรายหน่วยพบว่า ผู้เรียนมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ
หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 และ 7 ($\mu = 4.91$) และ ความพึงพอใจด้านเนื้อหาสาระของผู้เรียนน้อยที่สุดคือ
หน่วยการเรียนรู้ที่ 2,3และ4 ($\mu = 4.79$)

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการเรียน
หน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการจัดการเรียน
การสอน (N=15)

หน่วยการเรียนรู้	ระดับความคิดเห็น		ความหมาย
	ค่าเฉลี่ย (μ)	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน (σ)	
หน่วยที่ 1 ความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.81	0.51	มากที่สุด
หน่วยที่ 2 ความสำคัญของอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.82	0.52	มากที่สุด
หน่วยที่ 3 ประโยชน์และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.85	0.50	มากที่สุด
หน่วยที่ 4 การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำอาหาร	4.82	0.52	มากที่สุด
หน่วยที่ 5 การเลือกซื้ออาหารพื้นบ้านล้านนา	4.81	0.51	มากที่สุด
หน่วยที่ 6 ขั้นตอนการประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.80	0.50	มากที่สุด
หน่วยที่ 7 การปฏิบัติทำอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.83	0.53	มากที่สุด
รวม	4.82	0.59	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.4 พบว่าความพึงพอใจของผู้เรียนต่อการเรียนหน่วยการเรียนรู้ เรื่อง
อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านสื่อและแหล่งเรียนรู้ ในภาพรวมอยู่ในระดับ
มากที่สุด ($\mu = 4.82$) เมื่อพิจารณาเป็นรายหน่วยพบว่า ผู้เรียนมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ หน่วยการ
เรียนที่ 7 ($\mu = 4.83$) และ ความพึงพอใจด้านสื่อและแหล่งเรียนรู้ ของผู้เรียนน้อยที่สุดคือหน่วยการ
เรียนที่ 6 ($\mu = 4.80$)

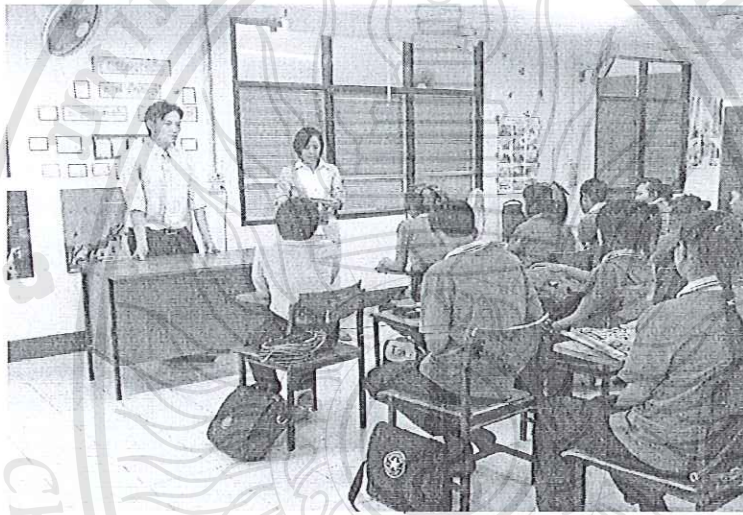
ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับความคิดเห็นของผู้เรียนที่มีต่อหน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการวัดผลและประเมินผล (N=15)

หน่วยการเรียนรู้	ระดับความคิดเห็น		ความหมาย
	ค่าเฉลี่ย (μ)	ส่วน เบี่ยงเบน มาตรฐาน (σ)	
หน่วยที่ 1 ความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.67	0.72	มากที่สุด
หน่วยที่ 2 ความสำคัญของอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.65	0.74	มากที่สุด
หน่วยที่ 3 ประโยชน์และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.62	0.77	มากที่สุด
หน่วยที่ 4 การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำอาหาร	4.80	0.50	มากที่สุด
หน่วยที่ 5 การเลือกซื้ออาหารพื้นบ้านล้านนา	4.80	0.50	มากที่สุด
หน่วยที่ 6 ขั้นตอนการประกอบอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.79	0.51	มากที่สุด
หน่วยที่ 7 การปฏิบัติทำอาหารพื้นบ้านล้านนา	4.94	0.24	มากที่สุด
รวม	4.75	0.57	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ความพึงพอใจของผู้เรียนต่อการเรียนหน่วยการเรียนรู้ เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการวัดผลและประเมินผล ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.75$) เมื่อพิจารณาเป็นรายหน่วยพบว่า ผู้เรียนมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ คือหน่วยการเรียนรู้ที่ 7 ($\mu = 4.97$) และ ความพึงพอใจด้านการวัดผลและประเมินผล ของผู้เรียนน้อยที่สุดคือหน่วยการเรียนรู้ที่ 3 ($\mu = 4.62$)

ตอนที่ 3 กิจกรรมการเรียนรู้ของหน่วยการจัดการเรียนรู้อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพ
จอมทอง ดังปรากฏในรูปภาพที่ 4.1 – 4.20

ในการจัดการเรียนการสอนหน่วยการจัดการเรียนรู้อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญา
ท้องถิ่น ในแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 7 – 9 เป็นการฝึกปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยมีภูมิ
ปัญญาท้องถิ่น มาร่วมจัดกิจกรรมการเรียนรู้



ภาพที่ 4.1 วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารพื้นบ้านมาให้ความรู้กับผู้เรียน ชั้นปีที่ 2
สาขางานการท่องเที่ยว วิทยาลัยการอาชีพจอมทอง



ภาพที่ 4.2 ผู้เรียนศึกษายังแหล่งเรียนรู้ในชุมชนบ้านแม่หอย ต.บ้านหลวง อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่ กับวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารพื้นบ้านในการทำนมจืด



ภาพที่ 4.3 ผู้เรียนศึกษายังแหล่งเรียนรู้ในชุมชนบ้านช่วงเปา ต.ช่วงเปา อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่ กับวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านผักพื้นบ้านและสมุนไพร



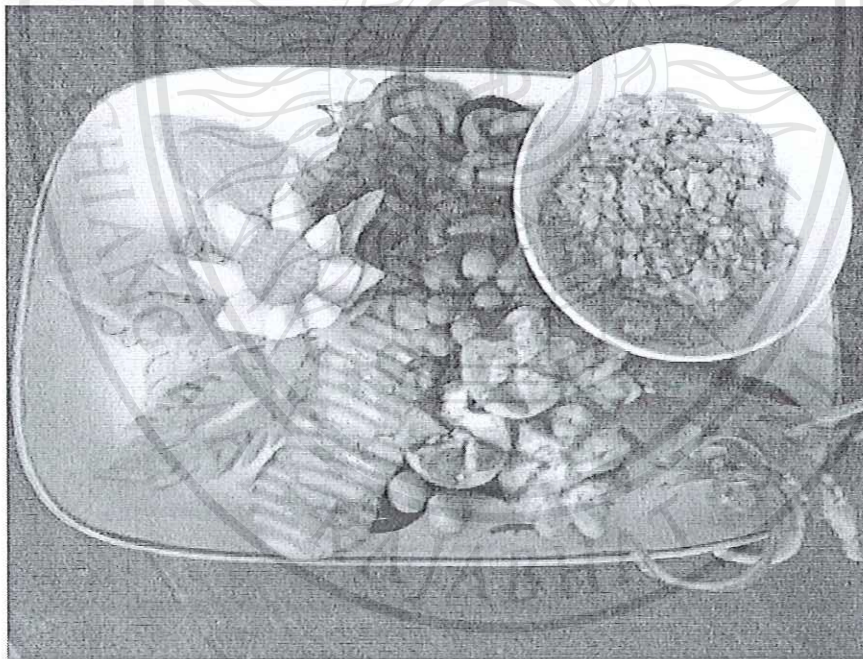
ภาพที่ 4.4 ผู้เรียนศึกษายังแหล่งเรียนรู้ในชุมชนบ้านช่วงเปา ต.ช่วงเปา อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่ กับวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการทำข้าวต้มมัดห่อใบเตย



ภาพที่ 4.5 ผู้เรียนและครูผู้สอนในการเตรียมความพร้อมในการจัดการเรียนรู้ โดยใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ภาพที่ 4.6 ผู้เรียนและครูผู้สอนได้ร่วมกันลงมือปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนาประเภทน้ำพริก “น้ำพริกปลา”



ภาพที่ 4.7 ผลงานการลงมือปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนาประเภทน้ำพริก “น้ำพริกปลา”



ภาพที่ 4.8 ผู้เรียนและวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นบ้านล้านนาได้ร่วมกันลงมือปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนาประเภทน้ำพริก “น้ำพริกอ่อน”



ภาพที่ 4.9 ผลงานการลงมือปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนาประเภทน้ำพริก “น้ำพริกอ่อน”



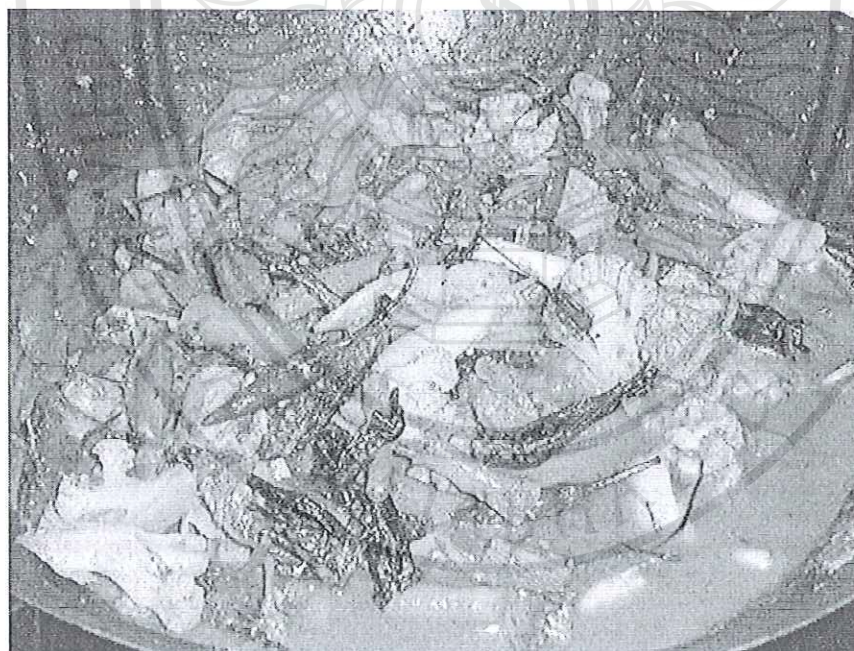
ภาพที่ 4.10 ผู้เรียนและวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นบ้านล้านนา ได้ร่วมกันลงมือ
ปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนาประเภทขนม “ขนมจ็อก”



ภาพที่ 4.11 ผลงานการลงมือปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนาประเภทขนม
“ขนมจ็อก”



ภาพที่ 4.12 ผู้เรียนและวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นบ้านล้านนา ได้ร่วมกัน
ลงมือปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนาประเภทแกง “แกงแคไก่”



ภาพที่ 4.13 ผลงานการลงมือปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนาประเภทแกง
“แกงแคไก่”



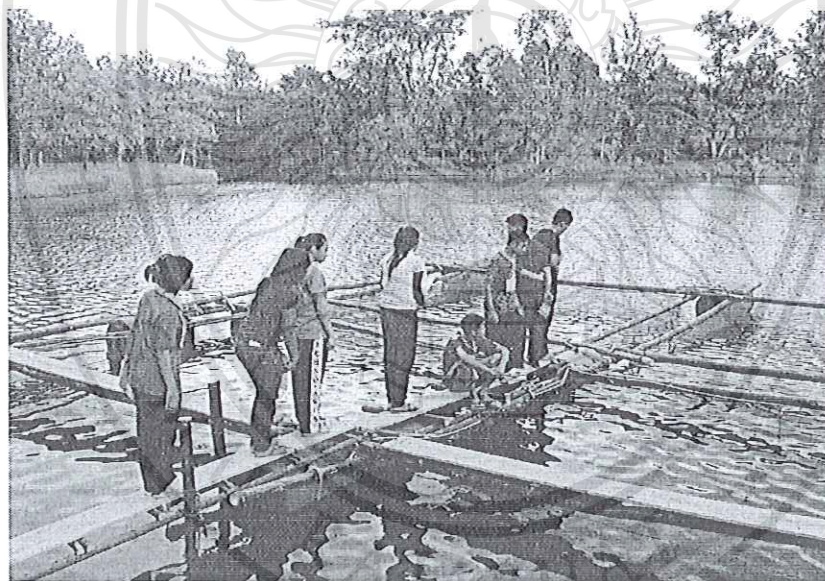
ภาพที่ 4.14 ผู้เรียนปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนา ในการจัดการเรียนรู้ โดยใช้
หน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ภาพที่ 4.15 ผู้เรียนและครูผู้สอนปฏิบัติการทำอาหารพื้นบ้านล้านนา ในการจัดการเรียนรู้
โดยใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ภาพที่ 4.16 ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้ในชุมชนบ้านช่วงเปา ต.ช่วงเปา อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่ กับวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นบ้านล้านนา



ภาพที่ 4.17 ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้ในชุมชนบ้านช่วงเปา ต.ช่วงเปา อ.จอมทอง จ.เชียงใหม่ ในด้านแหล่งที่มาของปลาที่นำมาทำเป็นอาหาร



ภาพที่ 4.18 ผู้เรียนร่วมกันทำงานเป็นกลุ่มระดมความคิดในการทำงาน



ภาพที่ 4.19 ผู้เรียนนำเสนอผลงานของกลุ่มหน้าชั้นเรียน



ภาพที่ 4.20 การทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยใช้หน่วยการเรียนรู้เรื่อง
อาหารพื้นบ้านล้านนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น