

ชฎานิศ ช่วยบำรุง. (2564). การพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา เรื่อง การถนอมอาหารจากผลไม้ท้องถิ่น  
จังหวัดระยอง สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2. วิทยานิพนธ์ ค.ม. (หลักสูตรและ  
การสอน). จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

#### คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ เพชรศรี กศ.ด. (หลักสูตรและการสอน) ประธานกรรมการ  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นาคนิมิตร อรรคศรีวร ปร.ด. (คณิตศาสตร์) กรรมการ

#### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) พัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา เรื่อง การถนอมอาหาร  
จากผลไม้ท้องถิ่นจังหวัดระยอง สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 2) ทดลองใช้และประเมินผล  
การใช้หลักสูตรสถานศึกษา เรื่อง การถนอมอาหารจากผลไม้ท้องถิ่นจังหวัดระยอง สำหรับนักเรียน  
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัยมี 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มตัวอย่างในขั้นการพัฒนา  
หลักสูตร 2) กลุ่มตัวอย่างในขั้นการศึกษาผลการใช้หลักสูตร ใช้การเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง  
เครื่องมือในการวิจัย ได้แก่ 1) แบบสัมภาษณ์ 2) แบบสอบถาม 3) หลักสูตรสถานศึกษา  
4) แผนการจัดการเรียนรู้ 5) แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน 6) แบบประเมินทักษะปฏิบัติ  
และ 7) แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตร สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ 1) ค่าร้อยละ  
2) ค่าเฉลี่ย 3) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ 4) การทดสอบค่าที (t-test)

ผลการวิจัยพบว่า 1) การพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา ได้หลักสูตรที่มีองค์ประกอบดังนี้  
วิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าประสงค์ สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน คุณลักษณะอันพึงประสงค์ หลักการ  
จุดมุ่งหมาย คำอธิบายรายวิชา โครงสร้างรายวิชา/เวลาเรียน แนวทางการจัดการเรียนรู้ สื่อการเรียนรู้  
และการวัดและประเมินผล ผลการประเมินความเหมาะสมของโครงสร้างหลักสูตรสถานศึกษา  
อยู่ในระดับมากที่สุด 2) การทดลองใช้และประเมินผลการใช้หลักสูตรสถานศึกษา พบว่า  
1) นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญ  
ทางสถิติที่ระดับ .05 2) นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 มีคะแนนทักษะปฏิบัติเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ  
89.17 สูงกว่าเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด (ร้อยละ 70) 3) นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 มีความพึงพอใจ  
ต่อหลักสูตรสถานศึกษาอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : การพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา, การถนอมอาหารจากผลไม้ท้องถิ่น, จังหวัดระยอง

Chadanit Chuaybamrung. (2021). **Development of a School-Based Curriculum on Food Preservation from Local Rayong Province Fruit for Mathayomsuksa 2 Students.** Thesis M.Ed. (Curriculum and Instruction). Chanthaburi: Rambhai Barni Rajabhat University.

#### **Thesis Advisors**

Assistant Professor Dr. Wiwat Petsri Ed.D. (Curriculum and Instruction)	Chairman
Assistant Professor Dr. Nakhimit Akkasriworn Ph.D. (Mathematics)	Member

#### **Abstract**

The purposes of this research were to: 1) develop a school-based curriculum on food preservation from local Rayong Province fruit for Mathayomsuksa 2 students, and 2) to teach the material and evaluate the results of using a school-based curriculum on food preservation from local Rayong Province fruit for Mathayomsuksa 2 students. The samples of the research were 2 groups, namely: 1) the sample used in curriculum development stage, and 2) the sample used in using the curriculum stage. Both sample groups were selected by purposive sampling. The research instruments consisted of: 1) interview questions, 2) questionnaire, 3) the school-based curriculum, 4) lesson plans, 5) achievement test, 6) performance skills assessment, and 7) satisfaction assessment form. The statistics used to analyze data were: 1) percentage, 2) mean, 3) standard deviation, and 4) t-test (t-dependent).

The research findings were as follows: 1) responses on curriculum development indicated a curriculum should include the following components: vision, mission, goal, key competencies, desirable characteristics, principles, objectives, course description, course structure and study time, learning management guidelines, learning materials and measurement and evaluation, and the results in the evaluation on suitability of the venue course outline were at the highest level, and 2) the results from teaching the material and evaluation of using a school-based curriculum were as follows: 1) the post-test achievement test was higher than the pretest achievement test at the statistically significant level of .05, 2) the assessment of the performance skills was at 89.17%

which is higher than the school criteria of 70%, and 3) the students' satisfaction with the curriculum was at the highest level.

**Keywords:** Development of a School - Based Curriculum/ Food Preservation from Local Fruit/  
Rayong Province



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี