

ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย
ที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย
มิถุนายน 2554

ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย
ที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย
มิถุนายน 2554

ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย
ที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษานปฐมวัย

มิถุนายน 2554

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย
ที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย



บทคัดย่อ
ของ
ดวงพร ผกามาศ

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย
มิถุนายน 2554

ดวงพร ผกามาศ. (2554). ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. คณะกรรมการควบคุม: อาจารย์ ดร. พัฒนา ชัชพงศ์, รองศาสตราจารย์ ดร.สิริมา ภิญโญอนันตพงษ์.

การวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อเปรียบเทียบ และศึกษาการเปลี่ยนแปลงความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยก่อนและหลังที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ เด็กปฐมวัยชาย - หญิง ที่มีอายุระหว่าง 4 - 5 ปี ที่กำลังศึกษาอยู่ในชั้นอนุบาลปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 โรงเรียนพระแม่มารีพระโชนง เขตวัฒนาเหนือ กรุงเทพมหานคร สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน ซึ่งได้เลือกแบบเจาะจงเด็กมา 1 ห้องเรียน ผู้วิจัยเป็นผู้ดำเนินการทดลองด้วยตนเอง โดยทำการทดลอง สัปดาห์ละ 3 วัน วันละ 50 นาที รวมระยะเวลาในการทดลอง 8 สัปดาห์

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย และแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหา ซึ่งมีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .81 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ t – test for Dependent Samples

ผลการวิจัยพบว่า

1. ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยหลังจากที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยมีความสามารถในการแก้ปัญหาสูงกว่าก่อนการทดลองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

2. ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยหลังจากที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยมีการเพิ่มจากพื้นฐานเดิมร้อยละ 25.63

PROBLEM SOLVING ABILITY OF YOUNG CHILDREN
ENGAGED IN THAI DESSERT COOKING ACTIVITIES



Presented in Partial Fulfillment of the Requirements for the
Master of Education Degree in Early Childhood Education
at Srinakharinwirot University

July 2011

Duangporn Pakamas. (2011). *Problem Solving Abilities Of Young Children Engaged In Thai Dessert Cooking Activities*. Master's Project, M.Ed. (Early Childhood Education). Bangkok: Graduate School, Srinakharinwirot University. Advisor Committee: Dr. Patana Chutpong, Assoc.Prof.Dr.Sirima Pinyoanuntapong.

The purposes of this research were to compare and study changing of problem solving abilities of young children before and after engaged in Thai dessert cooking activities.

The 23 subjects were boys and girls, aged 4 – 5 years old who studied in kindergarten II, second semester, academic year 2010 at Phra mae maree Pakanong School, Wattana district, Bangkok. The sample of 1 classroom was purposively selected. The experiment was carried by the researcher for 50 minutes a day, 3 days per week for 8 consecutive weeks.

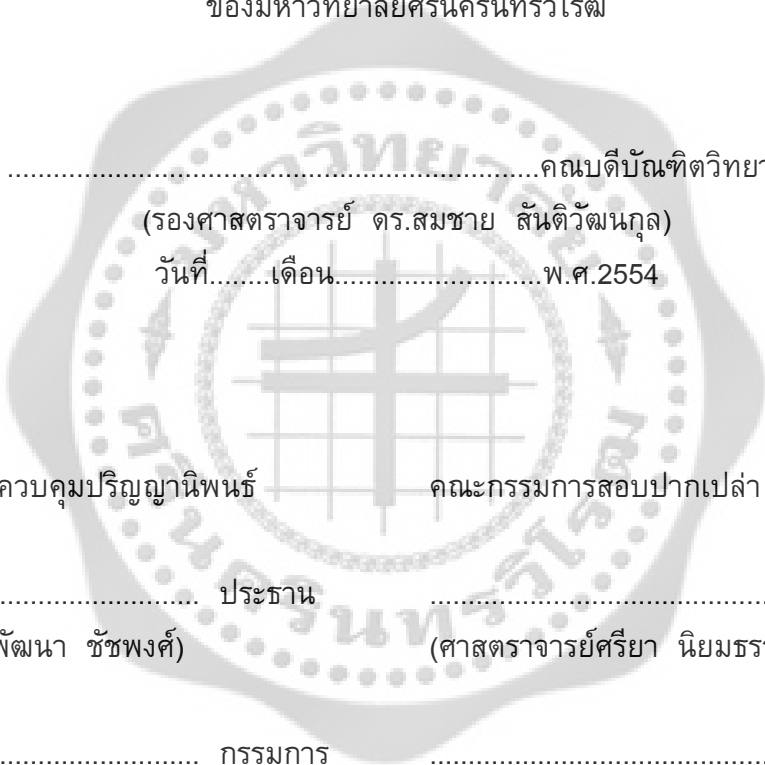
The research instruments were The Lesson Plan of Thai Dessert Cooking Group Activities and Problem Solving Situational Test, which has reliability at .81 . It was One group – Pretest – Posttest Design. The data was analyzed by t – test for dependent samples.

The result shown as followed :

The problem solving abilities of young children engaged in Thai Dessert Cooking Activities was significantly higher increased than before at .01 level and gained 25.63 percent from before engaged in Thai Dessert Cooking Activities.

ปริญญาบัตร
เรื่อง
ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย
ที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย
ของ
ดวงพร ผกามาศ

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาศึกษาปฐมวัย
ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมชาย สันติวัฒนกุล)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.2554

คณะกรรมการควบคุมปริญญาบัตร

คณะกรรมการสอบปากเปล่า

..... ประธาน

..... ประธาน

(อาจารย์ ดร.พัฒนา ชัชพงศ์)

(ศาสตราจารย์ศรียา นิยมธรรม)

..... กรรมการ

..... กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.สิริมา ภิญโญนนตพงษ์)

(อาจารย์ ดร.พัฒนา ชัชพงศ์)

..... กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.สิริมา ภิญโญนนตพงษ์)

..... กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.เยาวพา เตชะคุปต์)

ประกาศคุณูปการ

ปริญญาานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดีได้เพราะได้รับความกรุณาในคำแนะนำและความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากอาจารย์ ดร.พัฒนา ชัชพงศ์ประธานควบคุมปริญญาานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.สิริมา ภิญโญอนันตพงษ์ กรรมการควบคุมปริญญาานิพนธ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิราภรณ์ บุญส่ง ที่ได้ให้คำแนะนำ ข้อคิด และตรวจปรับข้อบกพร่องต่างๆ ด้วยความเอาใจใส่เป็นอย่างยิ่ง ขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.เยาวพา เตชะคุปต์ และศาสตราจารย์ศรียา นิยมธรรม กรรมการสอบปริญญาานิพนธ์ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์ธีรภรณ์ ภักดี อาจารย์อารยา ล้อมสาย อาจารย์หทัย ชินทัย และอาจารย์ชนิศรา ใจชัยภูมิ ที่ได้กรุณาพิจารณาตรวจแก้ไข เครื่องมือที่ใช้ในการทดลองและให้คำแนะนำในการปรับปรุงวิจัยครั้งนี้ อย่างดียิ่ง

ขอกราบขอบพระคุณผู้บริหาร คณะครูและนักเรียนชั้นอนุบาลปีที่ 2 โรงเรียนพระแม่มาลีพระโขง สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน กรุงเทพมหานคร ที่ได้ให้ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาวิจัยจนสำเร็จลุล่วง ผู้วิจัยขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ คณาจารย์ สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัยทุกท่านที่ได้กรุณา อบรมสั่งสอน ถ่ายทอดความรู้และให้ประสบการณ์ที่ดี และมีคุณค่าอย่างยิ่งกับผู้วิจัยจนทำให้ผู้วิจัยประสบความสำเร็จในการศึกษา

ขอขอบคุณ พี่ น้อง เพื่อนนิสิตปริญญาโท สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย ภาคพิเศษทุกท่าน ที่ได้คำแนะนำช่วยเหลือให้กำลังใจตลอดมา และทุกท่านที่มีได้กล่าวนามไว้ ณ ที่นี้ซึ่งมีส่วนในการช่วยเหลือในการทำปริญญาานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

คุณค่าและประโยชน์ของปริญญาานิพนธ์ฉบับนี้ ขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณของคุณแม่ทิพย์ภารณี ผกามาต ที่ได้อบรมเลี้ยงดูให้ความรัก ความอบอุ่น และให้โอกาสทางการศึกษา อีกทั้ง พระคุณของครูอาจารย์ทุกท่านในอดีตและปัจจุบันที่ได้ประสิทธิประสาทความรู้ให้แก่ผู้วิจัย

ดวงพร ผกามาต

สารบัญ

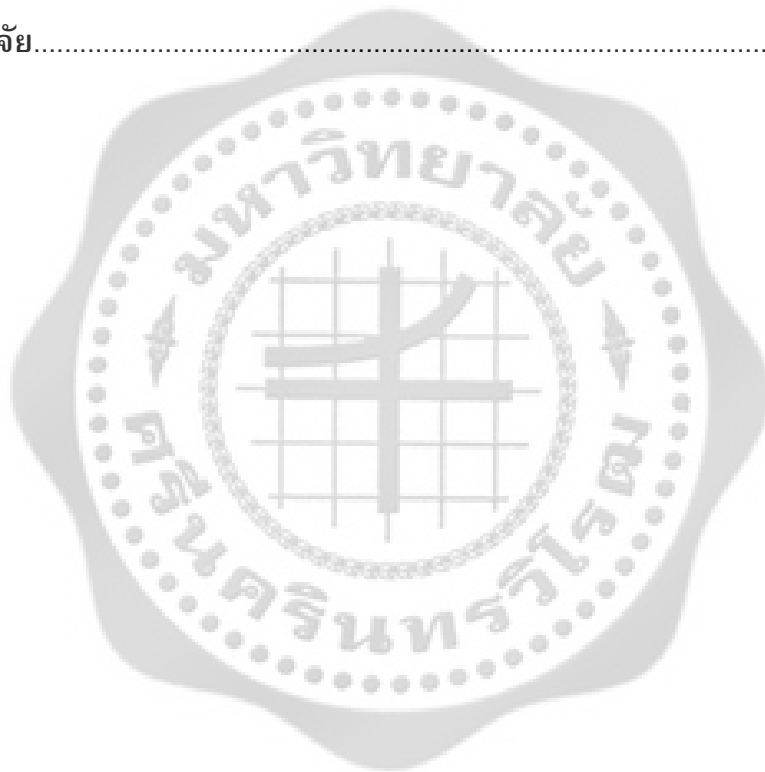
บทที่	หน้า
1 บทนำ	1
ภูมิหลัง.....	1
ความมุ่งหมายของการศึกษา.....	6
ความสำคัญของการวิจัย.....	6
ขอบเขตของการวิจัย.....	6
ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย.....	6
ตัวแปรที่ศึกษา.....	7
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	7
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	8
สมมติฐานการศึกษาค้นคว้า.....	8
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	9
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหา.....	10
ความหมายของปัญหา.....	10
ความหมายของความสามารถในการแก้ปัญหา.....	11
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหา.....	12
ประเภทและลักษณะของความสามารถในการแก้ปัญหา.....	14
วิธีและลำดับในความสามารถในการแก้ปัญหา.....	16
ความสำคัญของความสามารถในการแก้ปัญหา.....	17
องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อความสามารถในการแก้ปัญหา.....	18
การส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหา.....	19
งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหา.....	21
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร.....	22
ความหมายของการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร.....	22
จุดมุ่งหมายของการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร.....	23
ขั้นตอนการจัดกิจกรรมการประกอบอาหาร.....	25
ข้อเสนอแนะและข้อควรระวังในการจัดกิจกรรมการประกอบอาหาร.....	26
งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร.....	28
เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย.....	30
ประวัติและความเป็นมาของขนมไทย.....	30

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
2 (ต่อ)	
ขนมกับวิถีไทย.....	31
วัสดุ อุปกรณ์สำหรับการทำขนมไทย.....	32
เกร็ดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย.....	35
งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย.....	37
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	38
กำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	38
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	38
การสร้างเครื่องมือและคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	38
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	42
การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล.....	43
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	46
สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	46
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	46
5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	48
ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า.....	48
สมมติฐานในการศึกษาค้นคว้า.....	48
ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า.....	48
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า.....	49
วิธีดำเนินการทดลอง.....	49
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	49
สรุปผลการวิจัย.....	50
อภิปรายผล.....	50
ข้อสังเกตที่ได้รับจากการวิจัย.....	52
ข้อเสนอแนะที่ได้รับจากการวิจัย.....	52
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป.....	53

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
บรรณานุกรม.....	54
ภาคผนวก.....	61
ภาคผนวก ก.....	62
ภาคผนวก ข.....	73
ภาคผนวก ค.....	79
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	82



บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 แบบแผนการทดลอง.....	42
2 การเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหา ก่อนและหลังการจัดกิจกรรมประกอบ อาหารประเภทขนมไทย.....	46
3 การเปลี่ยนแปลงความสามารถในการแก้ปัญหา โดยการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร ประเภทขนมไทย.....	47
4 การเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหา โดยการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร ประเภทขนมไทยเป็นรายบุคคล.....	47
5 ตารางการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย.....	66
6 เกณฑ์การให้คะแนนการแก้ปัญหา.....	78
7 แบบบันทึกการให้คะแนนความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย.....	78



บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ

หน้า

1 กรอบแนวคิดการวิจัย.....

8



บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 9 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2544: ง) กำหนดวิสัยทัศน์ในการวางรากฐานแก่คนไทยและสังคมไทยในอนาคต ให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็นและความสามารถในการคิดเป็น ทำเป็น มีเหตุผล มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถเรียนรู้ได้ตลอดเวลา มีทัศนคติและกระบวนการการทำงานที่มีประสิทธิภาพและคุณภาพ รู้เท่าทันโลกเพื่อที่จะรับกระแสการเปลี่ยนแปลงหลักของโลกทั้งที่เป็นการพัฒนาและปัญหาที่จะตามมา ซึ่งสอดคล้องกับแนวปฏิรูปการศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 ที่ได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญในการเรียนรู้ด้วยการจัดกิจกรรมและจัดการเรียนรู้ให้เกิดขึ้นได้ตลอดเวลา ทุกสถานที่ ผสมผสานสาระความรู้ต่างๆ อย่างได้สัดส่วนสมดุลกัน โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์จริง ได้ฝึกการปฏิบัติ โดยพัฒนาตามธรรมชาติและเต็มศักยภาพ เพื่อให้ทำได้ คิดเป็น ทำเป็น นอกจากนี้พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระบรมราโชวาทเกี่ยวกับการศึกษาใจความว่า “การจัดการศึกษา นอกจากจะมุ่งสอนคนให้เป็นคนเก่งแล้วจำเป็นอย่างยิ่งที่จะอบรมให้เป็นคนดีพร้อมกันไปด้วย ประเทศจะได้คนที่มีคุณภาพ คือ ทั้งเก่ง ทั้งดี มาเป็นกำลังของบ้านเมือง ให้ความเก่งเป็นปัจจัยและพลังสำหรับการสร้างสรรค์ ให้ความดีเป็นปัจจัยเพื่อประคับประคองหนุนนำความเก่ง ให้ไปในที่อำนวยผลประโยชน์อันพึงประสงค์ ทั้งนี้แต่ละครอบครัว โรงเรียน วิทยาลัย มหาวิทยาลัย สามารถอบรมสั่งสอน ฝึกฝนให้รู้จักใช้ความคิดใช้สติปัญญาของตนประกอบวิชาการให้สมกับคำยกย่องว่าเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ เป็นกำลังสำคัญให้ชาติเจริญ เพราะชาติประกอบด้วยสังคมต่างๆ เมื่อชาติประกอบด้วยบุคคลที่รู้จักใช้ปัญญาเพื่อวินิจฉัยเคราะห์สิ่งต่างๆ แล้วก็ย่อมจะช่วยให้โลกนี้สันติสุขได้” (ชลรส นงค์ภา, 2546: 29 – 30) ดังนั้นการศึกษาจึงมีความสำคัญในการพัฒนาคนและพัฒนาประเทศ โดยเฉพาะการจัดการศึกษาให้กับเด็กปฐมวัย เพราะวัยเด็กตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 8 ปี เป็นระยะที่เรียกว่าเป็นวัยช่วงแห่งพลังแห่งความเติบโตองงามสำหรับชีวิต และช่วงชั้นที่สำคัญที่สุดของการพัฒนาทางด้านร่างกาย อารมณ์ จิตใจ สังคม และสติปัญญา สำหรับด้านสติปัญญานั้น สติปัญญาของเด็กเมื่ออายุ 1 ปี พัฒนาร้อยละ 20 สติปัญญาของเด็กเมื่ออายุ 2 – 8 ปี สติปัญญาของเด็กจะพัฒนาเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ 30 ส่วนอีกร้อยละ 20 จะพัฒนาในช่วงอายุตั้งแต่ 8 ปี ขึ้นไป ซึ่งแสดงให้เห็นว่าบุคคลมีพัฒนาการทางสติปัญญามากที่สุดในช่วงวัยนี้ การส่งเสริมพัฒนาการด้านสติปัญญาจึงมีความสำคัญยิ่ง (สิริมา ภิญโญอนันตพงษ์, 2545: 2)

อารี รังสินันท์ (2545: 34) ได้ให้ความหมายของสติปัญญาว่า หมายถึง ความสามารถทางสมองของบุคคลในการเรียนรู้ การคิดหาเหตุผล การตัดสินใจ ความสามารถในการแก้ปัญหา ตลอดจนการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ การปรับตัวเองให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมสถานการณ์ต่างๆ ได้

อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพและสามารถดำรงตนในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้นการที่จะพัฒนาสติปัญญาของเด็กปฐมวัยเพื่อเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพ เป็นกำลังสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาประเทศชาติจึงต้องมีการพัฒนาการคิด ซึ่งเป็นกลไกทางสมองที่เกิดเองตามธรรมชาติ เป็นผลที่เกิดจากสมองถูกรบกวนจากสิ่งแวดล้อมรอบตัวและประสบการณ์เดิมเป็นส่วนตัว

สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้พระราชทานพระราชดำรัสไว้ เมื่อวันที่ 23 กันยายน 2542 ความว่า “ไม่ว่าทศวรรษหน้าจะเป็นอย่างไร ขอยืนยันหลักการของ ปู่ ย่า ตา ยาย เก่า คือ สุ จี ปุ ลิ ได้แก่ ปัญญาที่เกิดจากการฟัง คิด ถาม และเขียน รวมทั้งพุทธิศึกษา จริยศึกษา พลศึกษา และพัฒนศึกษา มาเป็นหลักในการเรียนรู้ นอกจากนี้ต้องปลูกฝังให้เด็กรักการอ่าน เพราะเป็นรากฐานสำคัญ และสร้างทักษะการสังเกตให้มาก รวมทั้งการรู้จักค้นคว้าอยู่เสมอ บางคนเรียนมาก แต่ไม่สามารถสื่อสารได้ บางคนทำแต่ข้อสอบปรนัยได้ แต่คิดไม่เป็น ซึ่งเด็กในทศวรรษหน้าต้องคิดเองตั้งแต่ต้น” (คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 2544: ปกใน) จากพระราชดำรัสข้างต้น พระองค์ทรงให้ความสำคัญในเรื่องการคิดเป็นอย่างมาก ซึ่งการคิดเป็นสิ่งที่ต้องพัฒนาเพื่อให้เด็กเกิดกระบวนการเรียนรู้ทางความคิดที่หลากหลายให้คิดเป็น เพราะคนที่รู้จักคิด คนที่คิดเป็นจะสามารถแก้ปัญหาและตัดสินใจได้ (จิราภรณ์ ส่องแสง. 2550: บทนำ)

พระพงศ์ กุลพิศาล (2545: 35) ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย จะพัฒนาตามอายุและความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการที่จะช่วยส่งเสริมให้เด็กสามารถแก้ปัญหาได้ดี เช่น การให้เด็กมีโอกาสพบกับปัญหาและแก้ปัญหาบ่อยๆ ซึ่งเป็นสิ่งหนึ่งที่จะช่วยให้เด็กฝึกฝนความสามารถในการแก้ปัญหา แต่ความสามารถในการแก้ปัญหของเด็กจะดีหรือไม่ ต้องอาศัยประสบการณ์เดิม แรงจูงใจในการหาแนวทางในการแก้ปัญหา ถ้าเด็กได้รับแรงจูงใจสูง เด็กจะสามารถแก้ปัญหานั้นๆ ได้ดีขึ้นประกอบกับสิ่งสำคัญอื่นๆ ที่มีส่วนช่วยในการแก้ปัญหของเด็ก คือ สติปัญญาของเด็กเอง ถ้าเด็กมีสติปัญญาสูงก็จะมีความสามารถในการคิด การรู้จักเลือกและตัดสินใจในการแก้ปัญหาได้เป็นอย่างดี และ การแก้ปัญหา ถือว่าเป็นพื้นฐานการคิดที่สำคัญที่สุดของการคิดทั้งหมด ความสามารถในการแก้ปัญหาเป็นสิ่งสำคัญต่อวิถีในการดำเนินชีวิตของสังคมมนุษย์ซึ่งต้องใช้การคิดเพื่อแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นตลอดเวลา ความสามารถในการแก้ปัญหาเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องและมีประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตที่วุ่นวายแสนได้เป็นอย่างดี โดยผู้ที่มีความสามารถในการแก้ปัญหจะสามารถเผชิญภาวะสังคมที่เคร่งเครียดได้อย่างเข้มแข็ง ความสามารถในการแก้ปัญหาจึงมิใช่เป็นเพียงการรู้จักคิดและรู้จักการใช้สมอง หรือเป็นการรู้จักที่มุ่งพัฒนาสติปัญญา แต่เพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่ยังเป็นการพัฒนา ทักษะคติ วิธีคิด ค่านิยม ความรู้ ความเข้าใจในสภาพการณ์ของสังคมได้ดียิ่งด้วย

ดังนั้นการวางรากฐานเพื่อฝึกฝนความสามารถในการแก้ปัญหาจึงควรเริ่มตั้งแต่วัยเด็ก เพราะ เป็นช่วงที่มนุษย์พัฒนาความสามารถที่จะเรียนรู้มากที่สุดสมควรได้รับการส่งเสริมในทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็น พัฒนาทางด้านร่างกาย อารมณ์ จิตใจ สังคมและสติปัญญา โดยเฉพาะพัฒนาการทางด้านสติปัญญาและสมองจะเจริญงอกงามสูงสุด ดังที่ บลูม (Bloom) กล่าวว่าเด็ก

อายุ 4 ปี สติปัญญาจะพัฒนาถึงร้อยละ 50 และพัฒนาขึ้นอีกร้อยละ 80 เมื่ออายุ 6 ปี (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2536: 6; อ้างอิงจาก Bloom. 1956. Taxonomy of Educational Objectives) ซึ่งสอดคล้องกับวิจิตร ศรีสะอ้าน (2535: 34 – 36) ที่กล่าวว่า เด็กวัย 0 – 5 ปี จัดอยู่ในวัยทองของชีวิต สมองมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว จะเติบโตถึงร้อยละ 80 ของผู้ใหญ่ นอกจากนี้นักวิทยาศาสตร์ได้ค้นพบว่าเซลล์สมองในช่วง 6 ปีแรกของชีวิตนั้นแตกกิ่งก้านสาขาอย่างรวดเร็วมากถึง 90 % ของการเจริญเติบโตของชีวิต แขนงกิ่งก้านเหล่านี้เป็นตัวกำหนดความสามารถ ความเฉลียวฉลาด อารมณ์และพฤติกรรมของเด็ก ตลอดจนในพัฒนาการด้านต่างๆ การส่งเสริมพัฒนาการในช่วงปฐมวัยจึงเป็นการปูพื้นฐานให้เด็กมีความพร้อมในการใช้ชีวิตต่อไป (รติชน พีรยสร์. 2543: 15)

ทิสนา แคมมณี (2544: 103 – 112) กล่าวว่า การอบรมเลี้ยงดูและการให้การศึกษาสำหรับเด็กปฐมวัยจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการวางรากฐานของชีวิตให้เจริญเติบโตเป็นประชากรที่มีคุณภาพสมบูรณ์ทั้งด้านร่างกาย จิตใจ สังคม และสติปัญญา ดังในพระบรมราโชวาทที่ได้พระราชทานแก่บัณฑิตวิทยาลัยวิชาการศึกษาเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน พ.ศ. 2514 ความตอนหนึ่งว่า "การให้การศึกษาแก่เด็กต้องเริ่มตั้งแต่เกิด ขึ้นต้นก็ต้องสอนให้รู้จักใช้อวัยวะและประสาทส่วนต่าง ๆ ต้องคอยควบคุมฝึกหัด จนสามารถใช้อวัยวะและประสาทส่วนนั้น ๆ ทำกิจวัตรทั้งปวงของตนเองได้ เมื่อสามารถทำกิจวัตรของตัวได้แล้ว ถัดมาก็ต้องสอนให้รู้จักทำการต่าง ๆ ให้รู้จักแสวงหาสิ่งต่าง ๆ ตามที่ต้องการให้ได้มากขึ้น เพื่อให้ชีวิตมีความสะดวกมีความสบาย การให้การศึกษาขั้นนี้ ได้แก่ การฝึกกายให้มีความคล่องแคล่วชำนาญ และสามารถในการปฏิบัติ ประกอบกับการสอนวิชาความรู้ต่าง ๆ อันเป็นพื้นฐานสำหรับการประกอบอาชีพเลี้ยงตัว การให้การศึกษาอีกขั้นหนึ่ง คือ การสอนและฝึกฝนให้เรียนรู้อย่างที่ก้าวหน้าขึ้นไป พร้อมทั้งการฝึกฝนให้รู้จักใช้เหตุผลสติปัญญาและหาหลักการของชีวิต เพื่อให้สามารถสร้างสรรค์ความเจริญงอกงามทั้งทางกายและทางความคิด ผู้ทำงานด้านการศึกษาจึงมีความสำคัญเป็นพิเศษ และได้รับความยกย่องเป็นอย่างสูงตลอดมา ในฐานะที่เป็นผู้ให้ชีวิตจิตใจตลอดจนความเจริญทุกอย่างแก่นุชน" (ฤทัยรัตน์ ไกรรอด. 2552) ดังนั้นการให้ความรู้กับเด็กเพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ดีนั้นผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องจึงจำเป็นต้องจัดกิจกรรมหรือจัดบรรยายภาคการเรียนรู้ให้เด็กได้สัมผัสของจริงและได้รับประสบการณ์ตรงโดยใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการเรียนรู้ที่จะส่งผลต่อพัฒนาการทางด้านสติปัญญาที่ดีของเด็กปฐมวัย

การให้การศึกษาในเรื่องของทักษะการคิดหรือการสอนเป็นเรื่องที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในการจัดการศึกษาระดับปฐมวัย มีนักการศึกษาหลายท่านได้เสนอแนวความคิดไว้หลากหลายรูปแบบ เช่น การคิดริเริ่มสร้างสรรค์ การคิดวิจารณ์ญาณ การคิดตัดสินใจ และการคิดเพื่อแก้ปัญหา ซึ่งดิวอี้ (Dewey. 1933: 17 – 21) มีความเห็นว่าเป้าหมายอันดับแรกของการศึกษา คือ การให้เด็กสามารถคิดแก้ปัญหา ดังนั้นในการสอนเด็กให้คิดแก้ปัญหา ครูจะต้องหาวิธีการให้เด็กเข้าใจปัญหาและสามารถจำกัดความได้เป็นสิ่งแรกเพราะนักจิตวิทยาพบว่า ปัญหาของเด็กที่แก้ไม่ได้คือ การไม่เข้าใจปัญหา (สุรางค์ ไคว์ตระกูล. 2544: 323) เนื่องจากเด็กวัยนี้ยังมี

ประสบการณ์น้อย ความสามารถในการแก้ปัญหาจึงมีขีดจำกัด เพราะการที่เด็กจะแก้ปัญหาได้ดีหรือไม่นั้น เด็กจะต้องเข้าใจปัญหาและมองเห็นแนวทางในการแก้ปัญหาที่จำเป็นซึ่งต้องอาศัยความรู้ ความคิด และความเข้าใจ สิ่งสำคัญอีกประการคือ เด็กมีความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ วิเคราะห์น้อยทำให้ไม่สามารถสรุปลักษณะและคุณสมบัติที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับปัญหามาตัดสินใจแก้ปัญหาได้ (สุวัฒน์ มุทเมธา. 2523: 198 – 199 ; อ้างอิงจาก Piaget. J 1962.) สอดคล้องกับกุลยา ตันติผลาชีวะ (2545: 40) ที่ว่าเด็กไม่สามารถแก้ปัญหาได้อย่างมีระบบ เพราะเด็กมีข้อมูลความรู้น้อยและเด็กยังมีวุฒิภาวะไม่มากพอที่จะแก้ปัญหา นอกจากนั้นจากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวกับการจัดประสบการณ์สำหรับเด็กปฐมวัยพบว่าโดยทั่วไปมีการส่งเสริมทักษะทางภาษา คณิตศาสตร์ การรับรู้ การเคลื่อนไหว และการเสริมสร้างลักษณะนิสัยค่อนข้างมาก ส่วนกระบวนการคิด เพื่อนำไปสู่ความสามารถการแก้ปัญหา เป็นทักษะที่ครูจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมเด็กได้น้อยที่สุด (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2527: 101) ทำให้เด็กไทยช่วงอายุ 0 – 12 ปี มีความเสี่ยงด้านสติปัญญา และความสามารถในการรับรู้ การคิดในขั้นรูปธรรมได้เมื่ออายุ 6 ปี และมีจำนวนมากที่รับรู้ได้เมื่ออายุ 7 – 8 ปี ซึ่งปกติแล้วเด็กจะมีความสามารถในการรับรู้ การคิดเมื่ออายุ 5 ปี จะเห็นได้ว่าเด็กไทยช้าไปถึง 1 ปี (คณะกรรมการพัฒนาการศึกษาอบรมและเลี้ยงดูเด็ก. 2535: 11 – 12) ดังนั้นครูมีส่วนช่วยได้มากในการสนับสนุนและให้แนวทางแก่เด็กในการเรียนรู้วิธีแก้ปัญหาด้วยแนวคิดที่ถูกต้อง มีวิธีการเรียนการสอนโดยให้เด็กลงมือกระทำและปฏิบัติจริงด้วยตนเอง ดิวอี้ (Dewey) เพียเจท์ (Piaget) และบรูเนอร์ (Bruner) มีความเห็นสอดคล้องกันว่า กระบวนการพัฒนาทางสติปัญญานั้นควรให้เด็กได้เรียนรู้ด้วยการลงมือกระทำ (Learning by doing) มีปฏิสัมพันธ์โดยตรงกับสิ่งแวดล้อมและค้นพบองค์ความรู้ด้วยตนเอง (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2541: 14) ดังนั้นครูควรให้ความสำคัญและคำนึงถึงธรรมชาติของเด็กในด้านพัฒนาการเรียนรู้และความแตกต่างระหว่างบุคคล โดยจัดกิจกรรมที่หลากหลายให้เด็กพัฒนาทักษะพื้นฐานทุกด้าน โดยเฉพาะทักษะกระบวนการการคิดซึ่งนำไปสู่ความสามารถในการแก้ปัญหา (เยาเวพา เตชะคุปต์. 2542: 114 - 115)

การจัดกิจกรรมแต่ละครั้งจึงต้องคำนึงถึงการพัฒนาเด็ก และในการจัดกิจกรรมนั้นๆ ก็ไม่ได้หมายความว่าเด็กๆ ทุกคนจะสามารถพัฒนาเหมือนกันหมดทุกคน โดยเฉพาะการจัดการศึกษาในระดับปฐมวัยที่ไม่ได้มุ่งเน้นให้เด็กเกิดการเรียนรู้เชิงเนื้อหาเป็นสำคัญ แต่เปิดโอกาสให้เด็กได้พัฒนาเครื่องมือหรือทักษะการเรียนรู้ที่เด็กจะต้องใช้ต่อไป (ชมพูนุท จันทรางกูร. 2549: 33) การประกอบอาหารก็เป็นกิจกรรมอีกแบบหนึ่งที่เด็กจะต้องใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ในการเรียนรู้ ซึ่งถ้าครูนำวิธีการการจัดประสบการณ์ประกอบอาหารไปใช้ก็จะเกิดประโยชน์ต่อการเรียนรู้ของเด็กปฐมวัยมากยิ่งขึ้น เด็กจะชอบและมองเห็นเป็นเรื่องสนุก เนื่องจากเป็นกิจกรรมที่เด็ก ๆ ต้องทำสิ่งต่างๆ จากวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำอาหารซึ่งจะช่วยให้เด็กเกิดการเรียนรู้ที่ดี ด้วยขั้นตอนการทำอาหารง่ายๆ ไม่ยุ่งยาก และที่สำคัญไม่เป็นอันตรายแก่เด็ก ในการลงมือทำอาหารด้วยตนเอง

ด้วยเหตุนี้เด็กจึงใจจดใจจ่อเรียนรู้ไปกับกระบวนการทำอาหาร (วัชรินทร์ เทพมณี. 2545:3; อ้างอิงจาก ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2522: 26)

การจัดประสบการณ์ประกอบอาหารให้เด็กนั้นเป็นกิจกรรมที่ให้ความสุข สนุกสนาน เป็นความรู้ที่เด็กได้โดยไม่รู้ตัว จากพื้นฐานความคิดทางทฤษฎีการเรียนรู้ เน้นให้เห็นว่าเด็กปฐมวัยที่เรียนรู้จากประสบการณ์ตรงที่ผู้ใหญ่เตรียมสภาพแวดล้อมให้ โดยลงมือปฏิบัติจริงด้วยประสาทสัมผัสทั้ง 5 ทำให้เด็กเกิดการเรียนรู้จากของจริงผ่านกระบวนการกับสิ่งๆ นั้น ดังที่จอห์น ดิวอี้ (John Dewey) ได้กล่าวว่า เด็กเรียนรู้ด้วยการกระทำ(Learning by Doing) ซึ่งสอดคล้องกับเพียเจท์ (Piaget) บรูเนอร์ (Bruner) และมอนเตสเซอร์รี่(Montessori) ที่กระบวนการพัฒนาในด้านต่างๆ นั้น เกิดจากการเรียนรู้โดยการกระทำแล้วเกิดความเข้าใจในที่สุด เช่นเดียวกับพัฒนา ชัฟพงส์ (2530: 112) เสนอแนะว่า เด็กควรได้รับการกระตุ้นเซลล์สมองโดยผ่านประสาทสัมผัส คือ หู ตา จมูก ลิ้น และผิวหนัง ให้ได้เห็น ให้ได้ดมกลิ่น ให้ได้ยิบ ให้ได้ชิมรส และให้ได้สัมผัส โดยให้เด็กได้ลงมือทำด้วยตนเอง ได้ใช้ประสาทสัมผัสทุกด้านในการเรียนรู้ และในกิจกรรมเด็กได้เรียนรู้จากกระบวนการทำงาน ตั้งแต่การวางแผนไปจนถึงการทำความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ ซึ่งในแต่ละขั้นตอนของการเรียนรู้ในการประกอบอาหารยังส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหา จากขั้นตอนในการประกอบอาหาร การเลือกประเภทของอาหารก็เป็นสิ่งที่มีความสำคัญ และตามธรรมชาติของเด็กก็ชอบที่จะรับประทานขนม ทำให้ขนมเข้ามามีบทบาทเกี่ยวข้องกับเด็กๆ อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ตลอดจนสภาพสังคมในปัจจุบันค่านิยมของเด็กไทยน่าเป็นห่วง คือ บริโภคขนมกรุบกรอบ ซึ่งไม่มีประโยชน์และคุณค่าอาหารที่เหมาะสมกับเด็ก แต่ถ้ากล่าวถึงขนมไทย เมื่อพิจารณาในเรื่องของส่วนผสมซึ่งประกอบไปด้วยแป้ง ไข่ น้ำตาล และมะพร้าวเป็นหลัก ก็จะพบว่า เป็นอาหารประเภทโปรตีน เกลือแร่เหล็ก วิตามินเอ และวิตามินบี 2 และถ้าให้ได้โปรตีนเพิ่มขึ้นอีก ถ้าใช้พืชตระกูลถั่วเป็นส่วนผสม นอกจากนี้ ขนมไทยยังแสดงถึงวัฒนธรรม และวิถีชีวิตของคนไทยในการกินอยู่ สืบทอดกันมา และปัจจุบันการจัดการศึกษาให้กับเด็กเน้นให้ตระหนักถึงคุณค่าของวัฒนธรรมไทย ได้รับการปลูกฝังค่านิยมไทยและเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่สามารถสื่อให้เห็นถึงสภาพความเป็นอยู่ของสังคมไทย สภาพการกินอยู่ของสังคมไทยในอดีตได้เป็นอย่างดี การจัดกิจกรรมประกอบอาหารขนมไทยนั้นวัตถุประสงค์มีได้อยู่ที่ผลงานที่สำเร็จแต่อยู่ที่กระบวนการระหว่างการทำกิจกรรม เด็กๆ จะได้เรียนรู้ได้จากประสบการณ์ตรง เด็กๆ จะได้ลงมือปฏิบัติจริง ตั้งแต่การเลือกอุปกรณ์ และส่วนผสมในการทำขนมไทย การจัดเตรียมอุปกรณ์ การชั่ง ตวง วัด การรับรู้ด้วยประสาทสัมผัสทั้งห้า และความสามารถในการรับรู้ด้านอื่น ๆ (สุทัศน์ อัครเดชา กุล.2546: 10-11) นอกจากนั้น ขนมไทยยังแสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนความประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ ดังนั้นกิจกรรมต่างๆ ในการจัดทำขนมไทย จะมีกิจกรรมมากมาย ตั้งแต่ส่วนผสม การตวงส่วนผสม รูปแบบการทำขนม และการล้างอุปกรณ์ ในกระบวนการทำขนมไทย จะทำให้เด็กได้เรียนรู้บทเรียนที่มีค่าที่สุดในเรื่องของความประณีต

บรรจง ความละเอียดอ่อน มีความคิดสร้างสรรค์ ความอดทน ความสะอาด ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่น่าสนุกสำหรับเด็ก (อารยา ล้อมสาย. 2552) และยังเป็นส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหา จากการที่เด็กได้มีโอกาสศึกษาและลงมือปฏิบัติกิจกรรมด้วยตนเองทุกขั้นตอน

ดังนั้น ผู้วิจัยสนใจศึกษาผลของการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ซึ่งเป็นกิจกรรมที่เด็ก ๆ จะได้ปฏิบัติด้วยตนเองตั้งแต่การเตรียมอุปกรณ์ การลงมือทำขนมเป็นกิจกรรมที่น่าสนใจและสนุกสนาน โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาผลของการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยว่ามีผลต่อความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย หรือไม่เพียงใด ซึ่งผลที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ จะเป็นแนวทางให้กับครู และบุคลากรทางการศึกษาปฐมวัย พ่อแม่ผู้ปกครองในการที่จะเลือกและพิจารณากิจกรรมที่ส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย ที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ก่อนและหลังการจัดกิจกรรม
2. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย ที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย

ความสำคัญของการวิจัย

ผลของการวิจัยครั้งนี้จะเป็นแนวทางสำหรับครูปฐมวัยและผู้เกี่ยวข้องได้นำการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยนำไปประยุกต์ใช้ในการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาและส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย

ขอบเขตของการวิจัย

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้คือ เด็กปฐมวัยชาย – หญิงที่มีอายุ 4 - 5 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นอนุบาลปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 โรงเรียนพระแม่มารีพระโชนง เขตวัฒนาเหนือ กรุงเทพมหานคร สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน 2 ห้องเรียน จำนวน 59 คน

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ เด็กปฐมวัยชาย – หญิงที่มีอายุ 4 - 5 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นอนุบาลปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 จำนวน 23 คน ของโรงเรียนพระ

แม่มาลีพระโขนง เขต วัฒนาเหนือ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน ซึ่งได้มาโดยเลือกแบบเจาะจง

ตัวแปรที่ศึกษา

1. ตัวแปรต้น ได้แก่ การจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย
2. ตัวแปรตาม ได้แก่ ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. **เด็กปฐมวัย** หมายถึง เด็กปฐมวัยชาย – หญิงที่มีอายุ 4 - 5 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นอนุบาลปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 จำนวน 23 คน ของโรงเรียนพระแม่มาลีพระโขนง เขต วัฒนาเหนือ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน

2. **ความสามารถในการแก้ปัญหา** หมายถึง การที่เด็กได้ใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ได้แก่ ตา หู จมูก ลิ้น และผิวหนัง จากประสบการณ์ตรงหรือสิ่งของที่เป็นรูปธรรม จึงเกิดกระบวนการพัฒนาสติปัญญาอันเกิดจากการเรียนรู้และกระบวนการค้นพบตนเองจากสถานการณ์ต่างๆ ที่เป็นอุปสรรค บุคคลจึงพยายามแก้ปัญหาให้ไปยังจุดมุ่งหมายที่ต้องการ ซึ่งความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย สามารถวัดได้จากแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหา

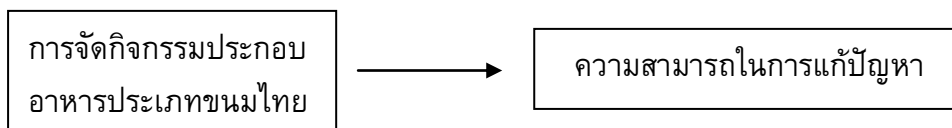
3. **การจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย** หมายถึง การจัดให้เด็กปฐมวัยได้มีประสบการณ์ตรงในการประกอบอาหารประเภทขนมไทย โดยเปิดโอกาสให้เด็กได้ใช้สื่ออุปกรณ์ ของจริงที่หลากหลายผ่านประสาทสัมผัสทั้งห้า ในการสังเกต จำแนก เปรียบเทียบ ลักษณะสี กลิ่น การเลือกอุปกรณ์ ส่วนผสม เน้นให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหา เช่น อุปกรณ์ที่ไม่ครบ ส่วนผสมมีไม่เพียงพอ ส่วนผสมที่ผิด การลองผิด ลองถูกจากการประกอบอาหารประเภทขนมไทย ขนมไทยที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือ เป็นขนมไทยที่มีวิธีการปรุงง่าย ๆ เหมาะกับวัยและความสามารถของเด็ก ส่วนประกอบของขนมไทยหาได้ง่าย มีในท้องถิ่นและเป็นขนมไทยที่เด็กได้ลงมือปฏิบัติเองทุกขั้นตอนพร้อมกับเพื่อนในกลุ่ม ซึ่งในการดำเนินกิจกรรมมี 3 ขั้นตอนดังนี้

3.1 **ขั้นนำ** เป็นการเตรียมเด็กเข้าสู่กิจกรรมโดยการสนทนา การตั้งคำถาม ปริศนาคำทาย การพูดคำคล้องจอง การร้องเพลง

3.2 **ขั้นดำเนินกิจกรรม** เป็นการที่เด็กเข้ากลุ่ม กลุ่มละ 7 คน เด็กแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาสื่อ อุปกรณ์ที่ครูเตรียมมาตลอดจนคิดกิจกรรม ก่อนเริ่มการประกอบอาหารประเภทขนมไทย และลงมือปฏิบัติจริงในการประกอบอาหารประเภทขนมไทย โดยเน้นให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหาย่างอิสระ เช่น อุปกรณ์ที่ไม่ครบ ส่วนผสมมีไม่เพียงพอ เมื่อเด็กทำกิจกรรมเสร็จ ร่วมกันเก็บอุปกรณ์และทำความสะอาด

3.3 **ขั้นสรุปผล** เป็นการสรุปกิจกรรมที่ทำและวิธีการแก้ปัญหา

กรอบแนวคิดการวิจัย



สมมติฐานการศึกษาค้นคว้า

1. เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยมีความสามารถในการแก้ปัญหาหลังการทดลองสูงกว่าก่อนการทดลอง
2. เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยมีการเปลี่ยนแปลงความสามารถในการแก้ปัญหาหลังการทดลองสูงกว่าก่อนการทดลอง



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แบ่งออกตามหัวข้อดังนี้

1. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหา
 - 1.1 ความหมายของปัญหา
 - 1.2 ความหมายของความสามารถในการแก้ปัญหา
 - 1.3 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหา
 - 1.4 ประเภทของปัญหา
 - 1.5 วิธีและลำดับในความสามารถในการแก้ปัญหา
 - 1.6 ความสำคัญของความสามารถในการแก้ปัญหา
 - 1.7 องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อความสามารถในการแก้ปัญหา
 - 1.8 การส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหา
 - 1.9 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหา

2. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร
 - 2.1 ความหมายของการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร
 - 2.2 จุดมุ่งหมายของการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร
 - 2.3 ขั้นตอนการจัดกิจกรรมการประกอบอาหาร
 - 2.4 ข้อเสนอแนะและข้อควรระวังในการจัดกิจกรรมการประกอบอาหาร
 - 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร

3. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย
 - 3.1 ประวัติและความเป็นมาของขนมไทย
 - 3.2 ขนมกับวิถีไทย
 - 3.3 วัสดุ อุปกรณ์สำหรับการทำขนมไทย
 - 3.4 เกร็ดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย
 - 3.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย

1. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย

1.1 ความหมายของปัญหา

มนุษย์ทุกเพศทุกวัยต่างประสบปัญหาในชีวิตประจำวันทั้งปัญหาส่วนตัว ปัญหาเพื่อนร่วมงาน ปัญหาจากสิ่งแวดล้อม แต่ละบุคคลเข้าใจปัญหาไม่เหมือนกัน จึงมีนักวิชาการกำหนดนิยามของปัญหาไว้ดังต่อไปนี้

รศนา อัจชะกิจ (2537: 2) กล่าวว่า ปัญหาหมายถึง

1. เหตุการณ์ยุ่งยากที่จะต้องแก้ไข
2. สภาวะการณ์ที่ไม่พึงประสงค์
3. เหตุการณ์ที่เป็นไปไม่ตรงตามความคาดหวังโดยไม่ทราบสาเหตุ
4. การที่มนุษย์ไม่รู้จะทำอย่างไรจึงจะบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนด
5. เหตุการณ์ในอนาคตมีแนวโน้มว่าจะเป็นไปไม่ตรงตามประสงค์
6. เหตุการณ์หันเหเบี่ยงเบนจากที่ควรจะเป็น หรือความแตกต่างระหว่าง

สภาวะที่เกิดขึ้นจริงกับสภาวะที่ตั้งเป้าหมายว่าควรจะเป็น

สุวิทย์ มูลคำ (2547: 9) กล่าวว่าปัญหาคือ สภาวะหรือสถานการณ์ที่ทำให้บุคคลไม่สบายกายไม่สบายใจไม่สนองความต้องการจำเป็นพื้นฐานของบุคคล

ทิพย์วัลย์ สัจจันทร์ และคนอื่นๆ (2548: 181) กล่าวว่าปัญหาหมายถึง เหตุการณ์ยุ่งยากที่ต้องการการแก้ไข หรือเหตุการณ์ไม่พึงประสงค์ที่ไม่คาดหวังว่าจะให้เกิดขึ้น และเมื่อเกิดขึ้นแล้วทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนด

ครูอิกแซนด์ และเซฟฟีลด์ (กว้าง ผลสุข: 2550; อ้างอิงจาก Cruikshand ;& Sheffield.1992: 37) กล่าวว่าปัญหาเป็นคำถามหรือสถานการณ์ที่ทำให้หงุดหงิด ปัญหาเป็นคำถามหรือสถานการณ์ที่ไม่สามารถหาคำตอบได้ทันที หรือรู้วิธีหาคำตอบโดยทันที

รีส์ และคนอื่นๆ (กว้าง ผลสุข: 2550; อ้างอิงจาก Reys ;& others. 2001 : 88) กล่าวว่าปัญหาคือ สถานการณ์ที่บุคคลต้องการบางสิ่งบางอย่างและไม่รู้วิธีแก้ปัญหานั้นได้ในทันที ถ้าปัญหานั้นหาคำตอบได้โดยง่ายหรือรู้คำตอบได้ในทันทีสิ่งนั้นก็ไม่ได้ถือว่าเป็นปัญหา

วิระพล สุวรรณนันต์ (2534: 1) ได้กล่าวว่า “ปัญหา” คือ สภาพเหตุการณ์ที่จะเกิดในอนาคต มีแนวโน้มที่จะไม่ตรงกับความต้องการ

วีรพงษ์ เฉลิมจิระรัตน์ (2537: 20) กล่าวว่า “ปัญหา” คือ สภาพการณ์ เหตุการณ์ หรือรูปการหรือกรณีใดๆ ที่บุคคลหรือกลุ่มของบุคคลในองค์กรได้รับทราบ หยั่งรู้หรือเกิดความรู้สึกขึ้นมาว่าจำเป็นจะต้องได้รับการแก้ไขหรือทำให้หมดไป และจากนิยามตามแนวคิดแบบคิวซี ได้ให้ความหมายของ “ปัญหา” คือ ช่องว่างระหว่างสภาพการณ์ที่เกิดขึ้นจริงๆ ในปัจจุบันเทียบกับสภาพการณ์ในอุดมคติหรือที่ตั้งเป้าหมายเอาไว้

ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 “ปัญหา” หมายถึง ข้อสงสัย ข้อขัดข้องความสงสัย สิ่งเข้าใจยาก สิ่งที่ไม่รู้ หรือคำถาม อันได้แก่ ปัญหาเฉพาะหน้า โจทย์ ในแบบฝึกหัด หรือข้อสอบเพื่อประเมินผลปัญหาเกิดได้ทุกโอกาสเมื่อมีอุปสรรค ซึ่ง รศนา อัคระกิจ (2537: 2) ได้ประมวลประเด็นปัญหาว่า ปัญหา หมายถึง

1. เหตุการณ์ยุ่งเหยิงที่จะต้องแก้ไข
2. สภาวะการณ์ที่ไม่พึงประสงค์
3. เหตุการณ์ที่เป็นไปไม่ตรงตามคาดหวังโดยไม่ทราบสาเหตุ
4. การที่มนุษย์ไม่รู้จักวิธีทำอย่างไรจึงจะบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนด
5. เหตุการณ์ในอนาคตมีแนวโน้มว่าจะเป็นไปไม่ตรงตามประสงค์
6. เหตุการณ์หันเหเบี่ยงเบนจากที่ควรจะเป็น หรืออีกนัยหนึ่ง คือ “ความ

แตกต่างระหว่างสภาวะที่เกิดจริงกับสภาวะที่ตั้งเป้าหมายว่าควรจะเป็น”

จากที่กล่าวมาข้างต้นพอสรุปได้ว่า ปัญหา คือ สภาวะหรือสถานการณ์หรือเหตุการณ์ หรือสิ่งที่ซับซ้อนยุ่งยาก เป็นอุปสรรคที่ยังหาคำตอบไม่ได้ทันที และการที่จะหาคำตอบมานั้นต้องใช้ ความรู้ ทักษะ และกระบวนการที่เหมาะสม

1.2 ความหมายของความสามารถในการแก้ปัญหา

จากการศึกษาพบว่า นักการศึกษาหลายท่านให้ความหมายของความสามารถในการแก้ปัญหาในทัศนะต่างกันดังนี้

ซูซีฟ อ่อนโคสูง (2522: 120) ได้กล่าวถึง ความสามารถในการแก้ปัญหาว่า เมื่อ บุคคลมีจุดมุ่งหมาย (Goal) มีอุปสรรคขัดขวางไม่ให้เกิดหรือได้มาซึ่งสิ่งที่ต้องการ จะทำให้ปัญหา เกิดขึ้น หรือปัญหาอาจเกิดจากการไม่ทราบจุดหมายที่แน่นอนว่า คืออะไร บุคคลจึงพยายามขจัด ปัญหาต่างๆ ให้หมดไป เพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมาย ความสามารถในการแก้ปัญหาจึงเป็นการคิดที่มี จุดมุ่งหมาย

ชุมพล พัฒนสุวรรณ (2531: 17) ความสามารถในการแก้ปัญหาว่าประกอบด้วยกลุ่ม ของความสามารถหลายๆ ด้าน ประกอบกัน เช่น การนึกคิดที่รวดเร็วเกี่ยวกับลักษณะของวัตถุ หรือสถานการณ์ที่กำหนดให้ การจำแนกประเภทของวัตถุ การรับรู้ความสัมพันธ์

กาเย่; และบริกซ์ (แก้วตา คณะวรรณ. 2524: 69; อ้างอิงจาก Gagne ; & Briggs. n.d.) กล่าวว่า ความสามารถในการแก้ปัญหา เป็นทักษะทางปัญญา (Intellectual Skill) อย่าง หนึ่งที่สามารถสอนกันได้ และมุ่งหวังให้ความสามารถในด้านนี้ไปถ่ายโยงใช้ในสถานการณ์อื่น

กมลรัตน์ หล้าสุวรรณ (2528: 259) ความสามารถในการแก้ปัญหา หมายถึง การใช้ ประสบการณ์เดิมจากการเรียนรู้ทั้งทางตรง และทางอ้อม

ไอเซนส์ วิทเบอร์ก และเบิร์น (อายุพร สาขาติ. 2548: 7; อ้างอิงจาก Eysence; Wuraburt ; & Berne.1972: 4) กล่าวว่า ความสามารถในการแก้ปัญหาว่าเป็นกระบวนการที่จำเป็นที่

ต้องอาศัยความรู้ในการพิจารณาสังเกตปรากฏการณ์ และโครงสร้างของปัญหา รวมทั้งต้องใช้กระบวนการคิด เพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายที่ต้องการ

แอนเดอร์สัน (ทิตนา แชมมณี; และคณะ.2544: 81; อ้างอิงจาก Anderson.1974)

อธิบายการแก้ปัญหาไว้ว่า เป็นความพยายามที่จะไปให้ถึงเป้าหมาย

สรุปได้ว่า ความสามารถในการแก้ปัญหา หมายถึง ความสามารถในการใช้ความคิด และประสบการณ์ในการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากสถานการณ์ต่างๆ ที่เป็นอุปสรรค ขัดขวางไม่ได้มา ซึ่งความต้องการ บุคคลจึงพยายามขจัดปัญหา ด้วยความคิดจากประสบการณ์ตรง และทางอ้อม เพื่อไปยังจุดมุ่งหมาย

1.3 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหา

นักวิชาการหลายท่านได้ค้นคว้าและอธิบายทฤษฎีที่เกี่ยวกับความสามารถในการแก้ปัญหาไว้ดังต่อไปนี้

ทฤษฎีพัฒนาการทางสติปัญญาของเพียเจท์ (Piaget) ทฤษฎีพัฒนาการทางสติปัญญาของเพียเจท์ (อรรถ วราวิทย์. 2526: 12 - 14) แบ่งออกเป็น 4 ชั้นตามระดับอายุ ซึ่งในที่นี้จะกล่าวเพียง 2 ชั้น ซึ่งอยู่ในช่วงอายุ 0 - 7 ปี

ขั้นที่ 1 ระยะการแก้ปัญหาด้วยการกระทำ (Sensory Motor Stage) ตั้งแต่แรกเกิดถึงอายุ 2 ปี เด็กจะรู้เฉพาะสิ่งที่เป็นรูปธรรมมีความเจริญอย่างรวดเร็วในด้านความคิด ความเข้าใจ การประสานระหว่างกล้ามเนื้อและสายตา และการใช้ประสาทสัมผัสส่วนต่างๆ ต่อสภาพที่เป็นจริงรอบๆ ตัว เด็กในวัยนี้จะชอบทำอะไรซ้ำๆ บ่อยๆ เป็นการเลียนแบบ พยายามแก้ปัญหาแบบลองผิดลองถูก เมื่อสิ้นสุดระยะนี้เด็กจะมีการแสดงออกของพฤติกรรมอย่างมีจุดมุ่งหมายและสามารถแก้ปัญหาโดยการเปลี่ยนวิธีต่างๆ เพื่อให้ได้สิ่งที่ต้องการ แต่ความสามารถในการคิดวางแผนของเด็กยังอยู่ในขีดจำกัด

ขั้นที่ 2 ระยะการแก้ปัญหาด้วยการรับรู้แต่ยังไม่สามารถใช้เหตุผล (Preoperational Stage) อยู่ในช่วงอายุ 2 - 7 ปี เด็กพยายามแก้ปัญหาแบบลองผิดลองถูกแสดงพฤติกรรมอย่างมีจุดมุ่งหมายและสามารถแก้ปัญหาด้วยการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ความสามารถในการวางแผนมีขีดจำกัด เด็กในช่วง 2 - 4 ปี เริ่มจะใช้เหตุผลเบื้องต้นไม่สามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างเหตุการณ์ 2 เหตุการณ์หรือมากกว่า เพราะเด็กยังยึดตนเองเป็นศูนย์กลาง คือ ยึดความคิดของตนเองเป็นส่วนใหญ่และมองไม่เห็นเหตุผลของคนอื่น เหตุผลของเด็กวัยนี้จึงไม่ค่อยถูกต้องตามความเป็นจริง เด็กในช่วงอายุประมาณ 4 - 7 ปี จะมีความคิดรวบยอดในสิ่งต่างๆ รอบตัวดีขึ้น รู้จักแยกประเภทและแยกชิ้นส่วนของวัตถุ เริ่มมีพัฒนาการเกี่ยวกับการอนุรักษ์แต่ยังไม่แจ่มชัด รู้จักแบ่งพวกแบ่งชั้น แต่คิดหรือตัดสินผลของการกระทำต่างๆ จากสิ่งที่เขาเห็นภายนอกเท่านั้น

ทฤษฎีพัฒนาการทางสติปัญญาของบรูเนอร์ (Bruner) ทฤษฎีพัฒนาการทางสติปัญญาของบรูเนอร์ (Bruner. 1969: 55 - 68) แบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอน คือ

1. ขั้นการแก้ปัญหาด้วยการกระทำ (Enactive Stage) เริ่มตั้งแต่แรกเกิดถึง 2 ปี ซึ่งตรงกับขั้น (Sensory Motor Stage) ของเพียเจต์ (Piaget) เป็นขั้นที่เด็กเรียนรู้ด้วยการกระทำหรือประสบการณ์มากที่สุด

2. ขั้นแก้ปัญหาด้วยการรับรู้ (Iconic Stage) แต่ยังไม่รู้จักใช้เหตุผลซึ่งตรงกับ ขั้น (Preoperational Stage) ของเพียเจต์ (Piaget) เด็กวัยนี้จะเกี่ยวข้องกับความเป็นจริงมากขึ้น จะเกิดความคิดจากการรับรู้ส่วนใหญ่และภาพแทนในใจ (Iconic Representation) อาจมีจินตนาการบ้างแต่ยังไม่ลึกซึ้งเท่ากับขั้น (Concrete Operational Stage)

3. ขั้นพัฒนาสูงสุด (Symbolic Stage) เป็นการเปรียบได้กับขั้นการแก้ปัญหาด้วยเหตุผลกับสิ่งที่เป็นนามธรรม (Formal Operation Stage) ของเพียเจต์ (Piaget) เป็นพัฒนาการพื้นฐานมาจากขั้นแก้ปัญหาด้วยการรับรู้ (Iconic Stage) เด็กสามารถถ่ายทอดประสบการณ์โดยการใช้สัญลักษณ์หรือภาพสามารถคิดหาเหตุผล สามารถเข้าใจสิ่งที่เป็นนามธรรมและสามารถแก้ปัญหาได้

ทฤษฎีพัฒนาการทางสติปัญญาของเบิร์กและไวทลเลอร์ (Berk ; & Winsler. 1995) กล่าวถึงกระบวนการเรียนรู้ พัฒนาการทางสติปัญญาและทัศนคติที่เกิดขึ้นเมื่อมีการปฏิสัมพันธ์และทำงานร่วมกับคนอื่น ๆ เช่น ผู้ใหญ่ ครู เพื่อน บุคคลเหล่านี้จะให้ข้อมูลสนับสนุนให้เด็กเกิดขึ้นใน Zone of Proximal Development หมายถึง สภาวะที่เด็กเผชิญปัญหาที่ทำทนายแต่ไม่สามารถคิดได้โดยลำพัง เมื่อได้รับการช่วยเหลือแนะนำจากผู้ใหญ่หรือเกิดจากการทำงานร่วมกับเพื่อนที่มีประสบการณ์มากกว่าเด็กจะสามารถแก้ปัญหานั้นได้และเกิดการเรียนรู้ การให้การช่วยเหลือและนำในการแก้ปัญหาและการเรียนรู้ของเด็ก (Assisted Learning) เป็นการให้การช่วยเหลือแก่เด็กเมื่อเด็กแก้ปัญหาโดยลำพังไม่ได้เป็นการช่วยอย่างเหมาะสม เพื่อให้เด็กแก้ปัญหาได้ด้วยตนเองวิธีการที่ครูเข้าไปมีปฏิสัมพันธ์กับเด็กเพื่อให้การช่วยเหลือเด็ก เรียกว่า “Scaffolding” เป็นการแนะนำช่วยเหลือให้เด็กแก้ปัญหาด้วยตนเอง โดยให้การแนะนำ (Clue) การช่วยเตือนความจำ (Reminders) การกระตุ้นให้คิด (Encouragement) การแบ่งปัญหาที่สลับซับซ้อนได้ง่ายลง (Breaking the Problem down into step) การให้ตัวอย่าง (Providing and Example) หรือสิ่งอื่นๆ ที่ช่วยเด็กแก้ปัญหาและเรียนรู้ด้วยตนเอง การให้การช่วยเหลือ (Scaffolding) ที่มีประสิทธิภาพต้องมีองค์ประกอบและเป้าหมาย 5 ประการ ดังนี้

1. เป็นกิจกรรมร่วมกันแก้ปัญหา
2. เข้าใจปัญหาและมีวัตถุประสงค์ที่ตรงกัน
3. บรรยากาศอบอุ่น และการตอบสนองที่ตรงกับความต้องการ
4. มีการจัดสภาพแวดล้อม กิจกรรม และบทบาทของผู้ใหญ่ให้เหมาะสมกับความสามารถและความต้องการ
5. สนับสนุนให้เด็กควบคุมตนเองในการแก้ปัญหา

บทบาทครูมีหน้าที่ในการจัดเตรียมสภาพแวดล้อมให้เด็กเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเองและให้คำแนะนำด้วยการอธิบายและให้เด็กมีโอกาสทำงานร่วมกับผู้อื่นแล้วให้โอกาสเด็กแสดงออกตามวิธีการต่างๆ ของเด็กเองเพื่อครูจะได้รู้ว่าเด็กต้องการทำอะไร

จะเห็นว่าทฤษฎีพัฒนาการทางสติปัญญาของนักการศึกษาทั้ง 3 ท่าน สรุปได้ว่าเด็กวัยนี้เป็นวัยที่มีพัฒนาการทางสติปัญญา การจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เปิดโอกาสให้เด็กได้เรียนรู้จากการใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 กระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ การคิดสามารถแก้ปัญหาเพื่อเป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมการแก้ปัญหาสำหรับเด็กปฐมวัย

1.4 ประเภทและลักษณะของความสามารถในการแก้ปัญหา

เพียเจท์ (สัว์ฌน์ มุทเมธา. 2523: 198 – 199; อ้างอิงจาก Plaget. n.d.) พบว่าความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยมีการพัฒนาขึ้นตามระดับอายุ ซึ่งหลังจากอายุ 2 ขวบ เด็กจะเริ่มใช้ความจำและจินตนาการในการแก้ปัญหา เมื่อเด็กมีอายุมากขึ้นก็จะเข้าใจสิ่งต่างๆ ดีขึ้น เด็กปฐมวัยจะมีความสามารถในการแก้ปัญหาแตกต่างกัน ซึ่งอาจเป็นผลมาจากปัจจัยสำคัญต่างๆ เช่น ระดับสติปัญญา ฐานะทางสังคม เศรษฐกิจ ตลอดจนการอบรมเลี้ยงดูและประสบการณ์ที่เด็กแต่ละคนได้รับ

กมลรัตน์ หล้าสุวรรณ (2528: 260 - 261) ได้กล่าวถึงวิธีการแก้ปัญหาของเด็กไว้ดังนี้

1. การแก้ปัญหาโดยใช้พฤติกรรมแบบเดียว โดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงการแก้ปัญหา เด็กเล็กมักใช้วิธีนี้ เนื่องจากยังไม่เกิดการเรียนรู้ที่ถูกต้องเป็นเหตุผล เมื่อประสบปัญหาจะไม่มีการไตร่ตรองหาเหตุผล ไม่มีการพิจารณาสิ่งแวดล้อมเป็นการจำและเลียนแบบปัญหาพฤติกรรมที่เคยแก้ปัญหามาได้ เนื่องจากเด็กยังไม่เกิดการเรียนรู้ที่ถูกต้องและเป็นเหตุเป็นผล
2. การแก้ปัญหาแบบลองผิดลองถูก การแก้ปัญหาแบบนี้มีการวิจัยสรุปลงความเห็นว่าเป็นเหมาะสมสำหรับเด็กวัยรุ่น เพราะเด็กในวัยนี้ต้องการอิสระและต้องการแสดงว่าตนเป็นที่พึ่งของตนได้
3. การแก้ปัญหาโดยการเปลี่ยนแปลงความคิด ซึ่งเป็นพฤติกรรมภายใน ยากแก่การสังเกต ที่นิยมใช้มากที่สุดคือ การหยั่งเห็น การหยั่งเห็นนี้ขึ้นอยู่กับความรู้และประสบการณ์เดิม
4. การแก้ปัญหาโดยวิธีทางวิทยาศาสตร์ การแก้ปัญหาในระดับนี้ถือว่าเป็นระดับที่สูงที่สุด และใช้ได้ดีที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการแก้ปัญหาที่ยุกยากซับซ้อน

เฟรเดอริก (ฉันทนา ภาคบงกช. 2528: 25; อ้างอิงจาก Frederikson. n.d.) จำแนกลักษณะการแก้ปัญหาเป็น 2 ประเภท คือ

1. ปัญหาที่มีโครงสร้างสมบูรณ์ คือกำหนดรายละเอียดไว้ชัดเจนครบถ้วนสำหรับให้ผู้เรียนแก้ปัญหา ได้แก่ โจทย์คณิตศาสตร์ แบบฝึกหัดวิทยาศาสตร์

2. ปัญหาที่มีโครงสร้างไม่สมบูรณ์ คือ ตัวคำถามไม่กระจ่างชัดอาจเพราะมีความซับซ้อนไม่ระบุนรายละเอียด ซึ่งจำเป็นต้องใช้ในการพิจารณา หรือไม่มีแนวทางในการหาคำตอบเป็นปัญหาที่ผู้ตอบจะต้องใช้ความพยายามในการหาความสัมพันธ์และแยกแยะประเด็นของปัญหา โดยต้องอาศัยความรู้ด้านการคิด และความจำเป็นที่เกี่ยวกับกฎเกณฑ์ต่างๆ เข้ามาช่วยก่อนที่จะดำเนินการคิดตามขั้นตอนของการแก้ปัญหาได้

บุญเลี้ยง พลรุฐ (2526: 23,45) ได้จำแนกปัญหาที่เราประสบอยู่ทุกวันออกเป็น 2 ประเภท

1. ปัญหาในชีวิตประจำวัน เป็นปัญหาที่เราต้องพบและต้องแก้อยู่เสมอ โดยแต่ละคนอาจพบในที่แตกต่างกันออกไป บางครั้งก็สามารถแก้ปัญหาได้ ซึ่งปัญหาในชีวิตประจำวันนี้เกิดจากความต้องการที่จะทำการแก้ปัญหาให้หมดสิ้นไปเป็นส่วนมาก

2. ปัญหาทางสติปัญญา เป็นปัญหาที่เกิดจากความต้องการ และความอยากรู้อยากเห็นของมนุษย์ ปัญหาเหล่านี้จึงส่งเสริมให้คนฉลาดขึ้นเรื่อยๆ และเป็นผลที่ก่อให้เกิดความเจริญขึ้นได้หลายๆ ด้าน

สถานการณ์และการแก้ปัญหาจากสถานการณ์ เป็นการนำเอาสภาพการณ์หรือปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้ในชีวิตจริงมาให้กับบุคคลหรือกลุ่มศึกษา สถานการณ์ที่นำมาแก้ปัญหานั้นจะประกอบด้วยข้อเท็จจริงซึ่งมีรายละเอียดพอที่ผู้ศึกษาจะมองเห็นปัญหาได้อย่างชัดเจนและเกิดทัศนคติต่อปัญหานั้น เรื่องราวที่นำมาให้ศึกษานั้นต้องมีการปรับปรุงให้เหมาะสมที่ผู้ที่ศึกษาจะเกิดความรู้สึกเหมือนกับเป็นเรื่องของตน เป็นปัญหาที่จะต้องแก้ไขการฝึกแก้ปัญหาจากสถานการณ์ที่เป็นปัญหานี้จะมีการสรุปหรือไม่ก็ได้ เพราะการแก้ปัญหาในเรื่องดังกล่าวไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนดังนั้นในการศึกษาสถานการณ์นี้จะเปิดโอกาสให้ผู้ศึกษาแสดงความคิดเห็นได้อย่างอิสระโดยครูจะไม่มีการแนะแนวทางในการสรุปและการแก้ปัญหา (เยาพา เดชะคุปต์. 2516: 125) เด็กควรได้รับการส่งเสริมการแก้ปัญหาตั้งแต่ปฐมวัย โดยมีการกำหนดสถานการณ์ปัญหาให้เหมาะสมกับความสามารถของเด็ก สอดคล้องกับชีวิตประจำวัน โดยแบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. ปัญหาของตนเองที่ไม่เกี่ยวข้องกับผู้อื่น หมายถึง ปัญหาที่เกิดจากความต้องการหรือการกระทำของตัวเอง โดยไม่เกี่ยวข้องกับผู้อื่น

2. ปัญหาของตนเองที่เกี่ยวข้องกับผู้อื่น หมายถึง ปัญหาที่เกิดจากความต้องการหรือการกระทำของตัวเอง แต่เกี่ยวข้องกับผู้อื่น

3. ปัญหาของผู้อื่นที่เกี่ยวข้องกับตัวเอง หมายถึง ปัญหาที่เกิดจากความต้องการหรือการกระทำของผู้อื่น แต่เกี่ยวข้องกับตัวเอง

สรุปได้ว่า ประเภทของปัญหา คือ ประเภทการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสติปัญญา เนื่องจากเด็กปฐมวัยมีประสบการณ์น้อย ความสามารถในการแก้ปัญหาจึงมีขีดจำกัด ทำให้ไม่สามารถสรุปลักษณะของปัญหามาตัดสินใจแก้ปัญหาได้ การใช้สถานการณ์กำหนดปัญหาเป็นการนำเอาสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริงในชีวิตมาให้เด็กฝึกแก้ปัญหาเป็นการนำเอาสิ่งที่เคยเรียนรู้หรือประสบการณ์จริงมาแก้ปัญหาได้

1.5 วิธีและลำดับความสามารถในการแก้ปัญหา

วิธีและลำดับความสามารถในการแก้ปัญหาเป็นขั้นตอนในการช่วยให้การแก้ปัญหาต่างๆ เป็นไปอย่างราบรื่น ซึ่งมีนักการศึกษาได้กล่าวถึงไว้ดังนี้

บรูเนอร์ (กรมการศึกษานอกโรงเรียน. 2535: 6 - 7; อ้างอิงจาก Bruner. 1968) ได้สรุปทฤษฎีการคิดแก้ปัญหา ดังนี้

1. ขั้นการรู้ปัญหา (Problem Isolation) เป็นขั้นที่รับรู้สิ่งเร้าที่ตนกำลังเผชิญปัญหาอยู่ว่าเป็นปัญหา กระบวนการรับรู้จะแยกสิ่งเร้าออกจากโครงสร้างทางการคิดอื่นๆ เพื่อเตรียมพร้อมที่จะจัดกระทำต่อไป

2. ขั้นแสวงหาเค้าเงื่อน (Search for Cues) เป็นขั้นที่บุคคลให้ความพยายามอย่างมากในการระลึกถึงประสบการณ์เดิม เพื่อทดสอบลักษณะเฉพาะของปัญหา เมื่อสมองได้จัดกระทำสิ่งเร้าเหล่านั้นแล้วก็จะบูรณาการลักษณะเฉพาะต่างๆ เข้าด้วยกันแล้วปรับโครงสร้างของการคิดใหม่และก้าวเป็นการเตรียมพร้อมที่จะตอบสนอง

3. ขั้นตรวจสอบความถูกต้อง (Confirmation Check) ซึ่งเป็นการตรวจสอบถึงความสมบูรณ์ทั้งในด้านโครงสร้างและเนื้อหา ก่อนที่จะตัดสินใจ ตอบสนองต่อสิ่งเร้าให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม

จากการจัดลำดับขั้นความสามารถในการแก้ปัญหาของบรูเนอร์นั้น สอดคล้องกับกิลฟอร์ดที่ได้อธิบายถึงกระบวนการแก้ปัญหา กิลฟอร์ด (เพ็ญแข ประจักษ์นิก. 2536: 12; อ้างอิงจาก Guilford. 1971) อธิบายถึงกระบวนการแก้ปัญหา ซึ่งมีอยู่ 5 ขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้นเตรียมการ (Preparation) หมายถึง ขั้นค้นปัญหาว่าปัญหาที่แท้จริงคืออะไร

2. ขั้นวิเคราะห์ปัญหา (Analysis) คือ การพิจารณาดูว่าสิ่งใดบ้างเป็นสาเหตุสำคัญของปัญหา

3. ขั้นหาแนวทางในการแก้ไขปัญหา (Production) คือ การหาวิธีการแก้ปัญหาให้ตรงกับสาเหตุและมักมีผลลัพธ์ออกมา

4. ขั้นตรวจสอบ (Verification) หมายถึง นำผลลัพธ์มาตรวจสอบว่าถูกต้องหรือไม่หากไม่ถูกต้องก็หาแนวทางแก้ไขใหม่

5. ขั้นนำไปประยุกต์ใหม่ (Reapplication) คือ การนำเอาวิธีการแก้ปัญหาที่ถูกต้องไปใช้ในเหตุการณ์ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันต่อไป

อรวรรณ พรสีมา (2543: 71) ได้อธิบายขั้นตอนในการคิดแก้ปัญหา ดังนี้

1. การระบุปัญหา
2. การระดมสมอง
3. การเลือกแนวทางแก้ปัญหา
4. การทดลองและนำไปใช้

5. ประเมินผลการปฏิบัติ

นอกจากนี้ อภิรตี ศรีนวล (Green. 1975: 18) แบ่งความสามารถในการแก้ปัญหาออกเป็น 6 ระดับ คือ

1. ผู้แก้ปัญหารู้ถึงปัญหา
2. ผู้แก้ปัญหารู้จักกฎเกณฑ์ที่ใช้ในการแก้ปัญหา
3. ผู้แก้ปัญหาคำตอบที่ถูกต้องระหว่างการทำงาน
4. ผู้แก้ปัญหาคงต้องเลือกและประเมินการทำงานสำหรับในการแก้ปัญหา
5. ผู้แก้ปัญหาคงจัดปัญหาใหม่ หรือสร้างวิธีการแก้ปัญหาขึ้นใหม่
6. ผู้แก้ปัญหาคงตระหนักว่ามีปัญหาอยู่ทั่วไป

จากการศึกษาวิธีการแก้ปัญหานั้นมีหลายวิธี ซึ่งสามารถนำวิธีเหล่านั้นมาประยุกต์ใช้ฝึกความสามารถในการแก้ปัญหาให้กับเด็กปฐมวัย เพื่อให้เด็กได้รับประสบการณ์ที่หลากหลายในการแก้ปัญหา และนำประสบการณ์เหล่านั้นไปใช้แก้ปัญหของตนเองในชีวิตประจำวันการแก้ปัญหาเป็นเรื่องจำเป็นที่มนุษย์ทุกเพศทุกวัยมีโอกาสหลีกเลี่ยงได้ต่างต้องประสบเป็นประจำตลอดชีวิตการแก้ปัญหาเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยสติปัญญา และความสามารถทางการคิดแบบวิทยาศาสตร์ การคิดและการแก้ปัญหามีความสัมพันธ์กันอย่างแยกไม่ออก การแก้ปัญหาคงช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำสิ่งที่ตนเองเรียนรู้ไปแก้ไขปัญหามาในสถานการณ์ใหม่ และสามารถปรับตนเองให้เข้ากับสภาพแวดล้อมได้เป็นอย่างดีและอยู่อย่างมีความสุข

1.6 ความสำคัญของความสามารถในการแก้ปัญหา

การแก้ปัญหาคงเป็นเรื่องจำเป็นที่มนุษย์ทุกเพศทุกวัยมีโอกาสหลีกเลี่ยงได้ต่างต้องประสบเป็นประจำตลอดชีวิตการแก้ปัญหาเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยสติปัญญา และความสามารถทางการคิดแบบวิทยาศาสตร์ การคิดและการแก้ปัญหามีความสัมพันธ์กันอย่างแยกไม่ออก การแก้ปัญหาคงช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำสิ่งที่ตนเองเรียนรู้ไปแก้ไขปัญหามาในสถานการณ์ใหม่ และสามารถปรับตนเองให้เข้ากับสภาพแวดล้อมได้เป็นอย่างดีและอยู่อย่างมีความสุข

รศนา อัจชะกิจ (2537: 11) กล่าวว่า หน้าที่มนุษย์คือการแก้ปัญหา ผู้ที่มีความสามารถสูงในการแก้ปัญหาย่อมประสบผลสำเร็จทั้งในชีวิตส่วนตัว ครอบครัว และหน้าที่การทำงาน การแก้ปัญหาคงมีความสำคัญต่อการอยู่รอดปลอดภัยและการดำเนินหน้าที่การทำงาน คุณภาพมนุษย์จึงขึ้นอยู่กับความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่และความสามารถในการแก้ปัญหาคงเป็นสำคัญ

เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์ (2549: 68 – 75) กล่าวถึงความสำคัญในการคิดแก้ปัญหาดังนี้

1. การคิดแก้ปัญหาคงกำหนดความเป็นตัวเรา
2. การคิดแก้ปัญหาคงเป็นพื้นฐานของสติปัญญาและความเข้าใจ
3. การคิดแก้ปัญหาคงเป็นพื้นฐานของการตัดสินใจ

4. การคิดแก้ปัญหาที่มาซึ่งการเปลี่ยนแปลง

5. การคิดแก้ปัญหาสร้างความสามารถในการแข่งขันในสังคมแห่งความรู้

สรุปได้ว่า ความสำคัญของความสามารถในการแก้ปัญหาเป็นเป้าหมายที่สำคัญในการกำหนดความเป็นตัวเรา เป็นพื้นฐานของการตัดสินใจ การเปลี่ยนแปลง ความสามารถในการแข่งขันในสังคม และความสามารถในการปรับตัวให้ดำรงชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข

1.7 องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อความสามารถในการแก้ปัญหา

การแก้ปัญหาก็สำเร็จได้ผลดี ตามเป้าหมายที่วางไว้มากน้อยเพียงใด ย่อมขึ้นอยู่กับองค์ประกอบหลายอย่าง ซึ่งนักการศึกษาหลายท่านได้กล่าวถึงองค์ประกอบในการแก้ปัญหาไว้ ดังนี้ ชูชีพ อ่อนโคกสูง (2522: 121 - 123) กล่าวว่า องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการแก้ปัญหา มี 3 ประการ คือ

1. ตัวผู้เรียน (Condition in Learner) ได้แก่ ระดับเชาวน์ปัญญา ลักษณะอารมณ์ อายุ แรงจูงใจ และประสบการณ์

2. สถานการณ์ที่เป็นปัญหา (Condition in Learning Situation) ถ้าปัญหานั้นเป็นที่น่าสนใจของผู้เรียนทำให้เกิดแรงจูงใจที่จะเรียนหรือแก้ปัญหา หรือถ้ามีผู้ชี้แนะสำหรับปัญหาที่ยากๆ จะทำให้มองเห็นแนวทางในการแก้ปัญหา — หรือถ้าปัญหานั้นเป็นปัญหาที่ต่อเนื่องหรือคล้ายคลึงกับปัญหาที่เคยเรียนรู้อแล้ว ก็จะทำให้การแก้ปัญหานั้นง่ายขึ้น

3. การแก้ปัญหเป็นหมู่ (Problem Solving in Group) คือ การให้เด็กมีโอกาสร่วมกันแก้ปัญหา มีการอภิปราย และการถกเถียงกัน ซึ่งการแก้ปัญหแบบนี้ต้องอาศัยความร่วมมือของคนหลายๆ คน

สุวัฒน์ มุททเมธา (2523: 202 - 204) กล่าวว่า การแก้ปัญหามีสภาพทั่วไป ดังนี้

1. การแก้ปัญหานั้น ผู้แก้ปัญหาคงต้องคิดหลายๆแบบ และมีความสามารถหลายอย่างๆ เช่น การคิดแบบวิเคราะห์ การคิดแบบสังเคราะห์ เป็นต้น

2. สภาพหรือแบบของปัญหาที่มีความยากง่ายซับซ้อนต่างกัน การพิจารณาปัญหาและการจัดรวบรวมประสบการณ์เพื่อแก้ปัญหาก็มีความแตกต่างกัน

3. ลักษณะของผู้แก้ปัญหาก็ได้แก่

3.1 อารมณ์ของผู้แก้ปัญห

3.2 ระดับสติปัญญาของผู้แก้ปัญห

3.3 ระดับแรงจูงใจ

3.4 การฝึกให้รู้จักคิดหลายๆ แบบ การใช้การแก้ปัญหหลายๆ วิธี

4. การแบ่งกลุ่มเพื่อแก้ปัญห โดยให้สมาชิกมีจำนวนพอเหมาะ สมาชิกมีความรู้สึกร่วมกัน ปลอดภัยและได้รับการยอมรับ ย่อมแก้ปัญหได้ดีกว่ากลุ่มที่มีสมาชิกมากหรือน้อยเกินไป

อารีย์ เพชรผุด (2528: 220) กล่าวว่า องค์ประกอบของการแก้ปัญหาที่เด็กจะแก้ได้สำเร็จหรือไม่ขึ้นอยู่กับประสบการณ์เฉพาะโอกาส รวมทั้งความมีอิสระในการตัดสินใจ

กมลรัตน์ หล้าสุวงษ์ (2528: 259 - 260) ได้กล่าวถึงการแก้ปัญหาให้ประสบความสำเร็จไว้ว่า การแก้ปัญหาแต่ละครั้ง จะสำเร็จหรือไม่ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบต่อไปนี้

1. ระดับความสามารถของเชาว์ปัญญา คือ ผู้ที่มีปัญญาสูงย่อมแก้ปัญหาได้ดีกว่าผู้ที่มีเชาว์ปัญญาดำ

2. การเรียนรู้ ถ้าเด็กเกิดการเรียนรู้และเข้าใจหลักการแก้ปัญหาอย่างแท้จริงแล้ว เมื่อประสบปัญหาที่คล้ายคลึงกันก็จะสามารถแก้ปัญหาได้ถูกต้องและรวดเร็วขึ้น

3. การรู้จักคิดแบบเป็นเหตุเป็นผล โดยอาศัย

3.1 ข้อเท็จจริงและความรู้จากประสบการณ์เดิม

3.2 จุดมุ่งหมายในการคิดและแก้ปัญหา

3.3 ระยะเวลาในการไตร่ตรองหาเหตุผลที่ดีที่สุด

ออซุเบล (ธีรภรณ์ ภัคดี: 2550; อ้างอิงจาก Ausubel, 1968: 551) กล่าวว่า องค์ประกอบที่ทำให้บุคคลแตกต่างกันในการแก้ปัญหามีดังนี้

1. ความรู้ในเนื้อหาวิชาและความเคยชินในการคิดเกี่ยวกับเรื่องนั้น

2. การใช้ “แบบการคิด” ที่ไวต่อการแก้ปัญหาและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิธีการแก้ปัญหาที่มีประสิทธิภาพ

3. คุณลักษณะทางบุคลิกภาพ เช่น แรงขับ ความมั่นคงทางอารมณ์ ความวิตกกังวล เป็นต้น

จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบและอิทธิพลต่อความสามารถในการแก้ปัญหาพอสรุปได้ว่า อิทธิพลที่มีผลต่อการแก้ปัญหของแต่ละบุคคลนั้นขึ้นอยู่กับตัวบุคคล ได้แก่ความพร้อมทางสติปัญญา แรงจูงใจและอารมณ์ในขณะนั้น และสถานการณ์ของปัญหา ว่าเป็นปัญหาที่เคยมีประสบการณ์มาก่อนหรือไม่ หากประสบมาก่อนก็สามารถหาหนทางในการแก้ปัญหาได้รวดเร็วและแม่นยำ หากเป็นสถานการณ์ปัญหาใหม่ก็ต้องใช้สติปัญญาในการหาวิธีในการแก้ปัญหาโดยอาศัยความรู้ความสามารถและการควบคุมความมั่นคงของอารมณ์ ให้สามารถคิดพิจารณาวิธีการแก้ปัญหาได้ดีที่สุด

1.8 การส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหา

จินทนา ภาคบงกช (2528: 47- 49) ได้เสนอแนวทางในการส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหาไว้ดังนี้

1. การให้ความรักความอบอุ่น สนองความต้องการของเด็กอย่างมีเหตุผล ทำให้เด็กรู้สึกปลอดภัย มีความสุข มีความเชื่อมั่นในตนเองและมองโลกในแง่ดี

2. การช่วยเหลือพึ่งพาตนเอง การส่งเสริมให้เด็กช่วยตนเองโดยเหมาะสมแก่วัย จะช่วยให้เด็กพัฒนาความเชื่อมั่น เกิดความเชื่อมั่นในตนเอง ซึ่งเป็นพื้นฐานในการพัฒนาบุคลิกภาพของเด็กต่อไป

3. การซักถามของเด็กและการตอบคำถามของผู้ใหญ่ ควรได้รับความสนใจและตอบคำถามของเด็ก สนทนาทางด้านความจำ การค้นหาเหตุผล เพื่อให้เด็กได้แสดงออก และฝึกการคิด เนื่องจากเด็กปฐมวัยมีความกระตือรือร้น อยากรู้ อยากเห็นและช่างซักถาม ผู้ใหญ่ไม่ควรดุหรือแสดงความไม่พอใจ

4. การฝึกให้เป็นคนช่างสังเกต ควรจัดหาอุปกรณ์หรือสิ่งเร้าให้เด็กพัฒนาการสังเกต โดยการใช้ประสาทรับรู้ทุกด้าน การตั้งคำถาม หรือชี้แนะโดยผู้ใหญ่จะช่วยให้เด็กเกิดความสนใจและหาความจริงจากการสังเกต

5. การแสดงความคิดเห็น เปิดโอกาสให้เด็กได้แสดงความคิดเห็นและตัดสินใจในเรื่องใดเรื่องหนึ่งตามความพอใจ จะช่วยให้เด็กกล้าแสดงออกและมีความเชื่อมั่นในการแสดงความคิดเห็น

6. การให้รางวัล ควรให้รางวัลเมื่อเด็กทำสิ่งที่ดีงามในโอกาสอันเหมาะสม แสดงความชื่นชมและกล่าวคำให้กำลังใจว่าเด็กทำในสิ่งที่ดี จะทำให้เด็กมีความรู้สึกที่ดีต่อตนเอง และมีกำลังใจที่จะทำในสิ่งที่ดีงาม

7. การจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการพัฒนาความคิดของเด็กและมีบรรยากาศอิสระ ไม่เคร่งเครียด ช่วยให้เด็กรู้สึกสบายใจ มีความรู้สึกที่ดี ซึ่งจะเป็นพื้นฐานที่สำคัญของการพัฒนาทักษะทางการคิดแก้ปัญหา

เจษฎา สุภางคเสน (2530: 28 - 29) ได้เสนอแนะวิธีการส่งเสริมทักษะการแก้ปัญหาไว้ ดังนี้

1. ฝึกฝนให้เด็กทำตามขั้นตอนของกระบวนการแก้ปัญหา คือ รวบรวมข้อมูล ตั้งสมมติฐาน รวบรวมวิธีการแก้ปัญหาและทดสอบสมมติฐาน
2. ควนเน้นในเรื่องการรวบรวมข้อมูลให้มาก
3. ฝึกให้รู้จักใช้ทักษะในการแก้ปัญหา คือ ฝึกให้คิดเกี่ยวกับปัญหา การแก้ปัญหาด้วยวิธีต่างๆ และการทำนายผลของวิธีการแก้ปัญหานั้น
4. ใช้วิธีการชี้แจงอธิบายเหตุผล หลีกเลี่ยงวิธีการเข้มงวดกับเด็ก
5. เปิดโอกาสให้เด็กได้มีปฏิสัมพันธ์กับสิ่งต่างๆ
6. ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ให้กับเด็ก เพราะมีความสำคัญกับการแก้ปัญหา
7. ให้โอกาสเด็กได้ตัดสินใจด้วยตนเอง
8. กระตุ้นให้เด็กได้คิดในหลายทิศทาง เพื่อนำไปใช้กับปัญหาที่ยุ่ยากซับซ้อน นอกจากผู้ปกครองโรงเรียนก็มีส่วนสำคัญในการช่วยส่งเสริมทักษะ ครูจึงควรมีความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดกิจกรรม ซึ่ง ฉันทนา ภาคบงกช (2528: 47-49) ได้กล่าวถึงหลักการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมทักษะการแก้ปัญหาดังนี้

1. การจัดกิจกรรม ควรมีความยากง่าย เหมาะสมกับวัย มีลักษณะเป็นรูปธรรม มีสื่อประกอบเพื่อช่วยต่อการเรียนรู้และมีช่วงเวลาสั้นๆ เหมาะสมกับช่วงความสนใจของเด็กปฐมวัย
 2. จัดกิจกรรมที่มีความหมายต่อเด็ก ควรให้เด็กได้เรียนรู้แล้วนำไปปฏิบัติได้ กิจกรรมควรอยู่ในความสนใจของเด็ก เด็กจะภูมิใจและเห็นคุณค่าในสิ่งที่ได้เรียนรู้
 3. ควรมีการส่งเสริมเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ เช่น การชมเชย การให้รางวัล เป็นต้น
 4. จัดสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับกิจกรรม จัดบรรยากาศให้เอื้อต่อการเรียนรู้ ไม่มีความเคร่งเครียด
 5. สร้างทัศนคติที่ดีต่อตัวครู ครูควรปรับปรุงบุคลิกภาพให้เหมาะสม และควรสร้างสัมพันธภาพกับเด็กเป็นอย่างดี เพื่อทำให้เกิดบรรยากาศการเรียนรู้
- สรุปได้ว่า การส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหาให้กับเด็ก ทุกคนมีบทบาทและมีส่วนร่วมในการจัดประสบการณ์ และกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการแก้ปัญหาในรูปแบบ การเรียนปนเล่น ทำให้เด็กเกิดทักษะการแก้ปัญหาด้วยตนเองในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.9 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหา

งานวิจัยต่างประเทศ

กัวร์ (สุชาติ สุธาพันธ์. 2532: 20; อ้างอิงจาก Goor. 1974: 3517-A) ได้ทำการวิจัยพบว่า เด็กที่มีความคิดสร้างสรรค์สูงมีความเชื่อมั่นในตนเองสูง จะมีความสามารถในการแก้ปัญหา มีถกเถียงวิพากษ์วิจารณ์และแสดงออกความคิดเห็นใหม่ๆ ในการแก้ปัญหาได้ดีกว่าผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์ต่ำ

เชคลี (จิตติพร พิชญกุล. 2538: 45; อ้างอิงจาก Shaklee. 1985: 2915 - A) ได้ศึกษาผลของการสอนเทคนิคการแก้ปัญหอย่างสร้างสรรค์ที่มีต่อความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย โดยแบ่งกลุ่มตัวอย่างเป็นกลุ่มทดลองเข้า กลุ่มควบคุมเข้า และกลุ่มทดลองปลาย กลุ่มควบคุมปลาย กลุ่มทดลองได้รับการสอน การแก้ปัญหอย่างสร้างสรรค์ จำนวน 18 บทเรียนๆ ละ 30 นาที ในขณะที่กลุ่มควบคุมเรียนตามหลักสูตรปกติ ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มทดลองมีความสามารถในการแก้ปัญหาสูงกว่ากลุ่มควบคุมและกลุ่มทดลองปลาย มีความสามารถในการแก้ปัญหาสูงสุด

โจนส์ (สรวงพร กุศลสง. 2538: 22; อ้างอิงจาก Jones. 1985: 3243A-3244A) ได้ศึกษาความสามารถในการแก้ปัญหของเด็กปฐมวัย จำนวน 38 คน ที่ได้เล่นบทบาทสมมติกับเด็กที่ไม่ได้เล่น ผลการศึกษาพบว่า เด็กกลุ่มที่เล่นบทบาทสมมติมีความสามารถในการแก้ปัญหาได้ดีกว่า เด็กที่ไม่ได้เล่นบทบาทสมมติ

งานวิจัยในประเทศ

เฉลิมพล ตันสกุล (2521: 78 - 80) ได้ศึกษาเปรียบเทียบพัฒนาการทางสติปัญญา และความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กชายและเด็กหญิง อายุ 3-6 ปี ที่กำลังศึกษาอยู่ในชั้นอนุบาลปีที่ 1 และชั้นอนุบาลปีที่ 2 จำนวน 90 คน ผลการศึกษาพบว่า เด็กที่มีอายุต่างกัน มีความสามารถในการแก้ปัญหาต่างกัน คือ เด็กที่มีอายุ 5 ปี มีสติปัญญาและความสามารถในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าสูงกว่าเด็กอายุ 3 ปี และ 4 ปี นอกจากนี้ยังพบว่า สติปัญญามีความสัมพันธ์ทางบวกกับความสามารถในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า เด็กชายและเด็กหญิงมีความสามารถในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าไม่แตกต่างกัน

สุชาดา สุทธาพันธ์ (2532: 47 - 49) ได้ศึกษาเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยโดยใช้แบบทดสอบการแก้ปัญหา แผนการจัดประสบการณ์ชั้นอนุบาลปีที่ 2 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ และแผนการจัดประสบการณ์โดยใช้คำถามหลายระดับเป็นเครื่องมือ ผลการศึกษาพบว่า เด็กปฐมวัยที่ได้รับการสอนโดยใช้คำถามหลายระดับ มีความสามารถในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันสูงกว่าเด็กที่ได้รับการสอนตามแผนการจัดประสบการณ์ของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ

สรวงพร กุศลสง (2538: 67) ได้ศึกษาเปรียบเทียบทักษะการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมในวงกลมแบบปฏิบัติการทดลองกับการเล่นเกมการศึกษาแบบประสาทสัมผัสกับเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมในวงกลมแบบปกติกับการเล่นเกมการศึกษาแบบปกติ ผลการศึกษาพบว่าเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมในวงกลมแบบปฏิบัติการทดลองกับการเล่นเกมการศึกษาแบบประสาทสัมผัส กับเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมในวงกลมแบบปกติกับการเล่นเกมการศึกษาแบบปกติ มีทักษะการแก้ปัญหาแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .01 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยพบว่า เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมในวงกลมแบบปฏิบัติการทดลองกับการเล่นเกมการศึกษาแบบประสาทสัมผัสมีทักษะการแก้ปัญหาสูงกว่า เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมในวงกลมแบบปกติกับการเล่นเกมการศึกษาแบบปกติ

สรุปได้ว่า ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ ซึ่งส่งผลต่อความสามารถในการแก้ปัญหา ประกอบด้วย ระดับสติปัญญา อายุ ประสบการณ์เดิม และกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้เด็กได้เรียนรู้ด้วยตนเอง เด็กจะมีทักษะการแก้ปัญหาได้เป็นอย่างดี

2. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร

2.1 ความหมายของการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร

นักการศึกษา กล่าวถึง ความหมายของการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร ไว้ดังนี้
กรมวิชาการ (2546: 37) การจัดกิจกรรมปฏิบัติการทดลองเป็นการสอนที่ทำให้เด็กได้รับประสบการณ์ตรง เพราะเด็กได้ทดลองปฏิบัติด้วยตนเอง ได้สังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลงในสิ่งที่ตนเองทดลอง เป็นการฝึกทักษะการสังเกต การคิดแก้ปัญหา และส่งเสริมให้เด็กมีความอยากรู้

อยากเห็นและค้นพบข้อความรู้อย่างชัดเจน เช่น การประกอบอาหาร การทดลองวิทยาศาสตร์อย่างง่าย ๆ การเลี้ยงหนอนผีเสื้อ และการปลูกพืช

วไลพร พงศ์ศรีทัศน์ (2536: 6 - 7) การจัดประสบการณ์แบบปฏิบัติการทดลองประกอบอาหาร หมายถึง กิจกรรมที่จัดให้ผู้เรียนได้ใช้ประสาทสัมผัสทุกด้าน ในการเรียนรู้ คือ การมองเห็น การสัมผัส การชิมรส การดมกลิ่น และการฟัง โดยผู้วิจัยสร้างแผนการประสบการณ์ทดลองประกอบอาหารขึ้น ซึ่งแผนการดำเนินกิจกรรมนั้น สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ชั้น คือ ชั้นเตรียม ชั้นปฏิบัติ และ ชั้นสรุป

วนิดา บุษยะกนิษฐ์ (2532: 5 - 6) การจัดประสบการณ์แบบปฏิบัติการ หมายถึง การจัดประสบการณ์หรือกิจกรรมโดยการให้เด็กได้มีประสบการณ์ตรงโดยการทดลองทำ ปฏิบัติ สืบเสาะข้อมูล คิดค้น สรุปผล โดยใช้สื่อวัสดุที่สามารถทำให้เด็กเกิดการรับรู้ได้ด้วยประสาทสัมผัสทั้ง 5 และในการปฏิบัติการมีขั้นตอน 3 ชั้น คือ ชั้นนำ ชั้นปฏิบัติ ชั้นสรุปผล

จากข้อมูลตามเอกสารอาจกล่าวได้ว่า การจัดประสบการณ์หรือกิจกรรมเป็นการเปิดโอกาสให้เด็กได้ลงมือกระทำหรือปฏิบัติด้วยตนเอง ทำให้เด็กไม่เบื่อหน่ายมีขั้นตอนกระบวนการในการดำเนินกิจกรรมที่ก่อให้เกิดความเข้าใจร่วมกัน สามารถทำให้ผู้เรียน เรียนรู้จนเกิดความศรัทธา ยอมรับได้ด้วยตนเอง

2.2 จุดมุ่งหมายของการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร

บรูเวอร์ (Brewer. 1995: 397) ได้กล่าวถึงจุดมุ่งหมายในการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร ดังนี้

1. วิทยาศาสตร์ สังเกตการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น เช่น การละลาย เปลี่ยนจากน้ำแข็งเป็นน้ำ ขนาดเล็กลง ขนาดใหญ่ขึ้น และมีการเปลี่ยนแปลงจากน้ำกลายเป็นไอ เป็นต้น
2. ภาษา เรียนรู้คำศัพท์ เช่น ต้ม ตุ่น ม้วน นวด บด ตัดออกเป็นก้อน ลูกบาศก์เล็กตัดออกเป็นชิ้นเล็กๆ เป็นต้น รู้จักชื่ออาหาร ชื่ออุปกรณ์
3. คณิตศาสตร์ เปรียบเทียบปริมาณ การวัด
4. การเรียนรู้ทางสังคม การร่วมมือกันทำงาน เรียนรู้เกี่ยวกับบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารประเพณีเกี่ยวกับอาหาร
5. ความสามารถในการอ่านและเขียน เด็กอ่านแผ่นชาร์ตรายการอาหาร หลังจากอ่านหรือฟังเรื่องราวต่างๆ แล้วทำอาหารที่เกี่ยวกับเรื่องนั้นๆ เขียนรายการอาหาร สะสมภาพอาหารหรือวาดภาพอาหารที่ชอบที่สุดทำเป็นสมุดภาพ

แจ๊คแมน (Jackman. 1997: 191) กล่าวว่า ในการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร มีวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายที่ครูควรกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ ดังนี้

1. รู้จักรับผิดชอบ เป็นอิสระ และประสบผลสำเร็จ
2. เรียนรู้เกี่ยวกับโภชนาการและอาหารหมู่ต่างๆ

3. การทำงานอย่างอิสระและความร่วมมือในกลุ่มย่อย (เด็กก่อนกว่า, เด็กกลุ่มเล็กกว่า)

4. การทำงานจนเสร็จสมบูรณ์ ตั้งแต่เตรียมการไปจนถึงการทำความสะดวก

5. เรียนรู้กับอาหารใหม่ๆ และส่วนประกอบของอาหารจากวัฒนธรรมอื่นๆ

6. เรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพที่แตกต่างกันในอาหารที่แต่ละประเภท และอาชีพที่

เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร เช่น ชาวนา ชาวสวน ฟอคครัว ฯลฯ

7. รู้จักคำและความคิดรวบยอด เช่น การวัด ละลาย นวด เขย่า เป็นต้น

8. พัฒนาทักษะทางการอ่านเบื้องต้นจากชาร์ตแสดงวิธีการปรุงอาหาร

9. เรียนรู้ความคิดรวบยอดทางคณิตศาสตร์และทางวิทยาศาสตร์

10. พัฒนากล้ามเนื้อมัดเล็ก กล้ามเนื้อมัดใหญ่ การประสานสัมพันธ์ระหว่างตา

และมือ

11. กิจกรรมการประกอบอาหารนำไปสู่กิจกรรมอื่นๆ เช่น การแสดงบทบาทสมมติการเซตหุ่่น ศิลปะ ฯลฯ

ดาห์ล (Dahl, 1998: 81-82) กล่าวถึงจุดมุ่งหมายในการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร ดังนี้

1. การอ่าน เด็กอ่านรายการอาหารซึ่งแสดงด้วยรูปภาพที่มีคำหรือจำนวน

2. คณิตศาสตร์ เด็กเรียนรู้ด้วยการนับ การวัด การเรียงลำดับ การประมาณ

3. วิทยาศาสตร์ พัฒนาการใช้ประสาทสัมผัส เด็กทุกคนมีโอกาที่จะดม สัมผัสชิม ครูใช้คำถามกระตุ้นให้เด็กสังเกตการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

4. กิจกรรมสร้างสรรค์ เด็กใช้จินตนาการในการประกอบอาหาร ตกแต่งรูปร่างรูปทรง การเลือกใช้สี

5. เรียนรู้ทักษะทางสังคม เป็นตัวของตัวเอง ปฏิบัติตามข้อตกลง ช่วยเหลือแบ่งปัน และร่วมมือกับผู้อื่นการวาดและเขียน

6. เด็กบันทึกประสบการณ์การประกอบอาหารที่โรงเรียนหรือที่บ้าน

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน (2535: 7) ได้กำหนดจุดมุ่งหมายของการจัดกิจกรรมประกอบอาหารไว้ ดังนี้

1. สนุกสนาน ปลูกฝังให้เด็กรักการทำงาน

2. ได้สังเกตกระบวนการเปลี่ยนแปลง

3. สร้างทัศนคติที่ดีในการรับประทานอาหาร

4. ส่งเสริมพัฒนาการทั้งทางด้านร่างกาย อารมณ์ จิตใจ สังคม และสติปัญญา

5. ฝึกการใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้า ได้แก่ การสังเกต การชิมรส การดมกลิ่น การฟังเสียงที่เกิดขึ้น การสัมผัส

6. รู้จักขั้นตอนการเตรียม การจัดเก็บและทำความสะอาด

7. รู้จักมารยาทในการรับประทานอาหาร

8. เพิ่มพูนพัฒนาการทางภาษา
9. เพิ่มทักษะกระบวนการคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์
10. รู้จักการทำงานเป็นกลุ่ม

พร พันธุ์โอสถ (2543: 32) กล่าวว่า การประกอบอาหารจะช่วยให้เด็กเรียนรู้พร้อมๆ ไปด้วยกับการพัฒนาเจตจำนงของตน สำหรับเด็กแล้วการเปลี่ยนแปลงจากเมล็ดข้าวแข็งๆ มาเป็นผง แป้งหรือเป็นน้ำและทำที่สุกกลับกลายเป็นอาหารหรือขนมหลากหลายรูปแบบ กล่าวได้ว่าเป็นกระบวนการที่น่าอัศจรรย์ใจ ชวนตื่นเต้น ด้วยเหตุนี้เด็กจึงใจจด ใจจ่อเรียนรู้ไปกับกระบวนการทำอาหารจนกลายเป็นอาหารให้เด็กรับประทานและแบ่งปันกับเพื่อนๆ การได้เห็น ได้ทำ และภาคภูมิใจ กับการทำอาหาร ทำให้เด็กเห็นคุณค่าของการทำงานและพัฒนาขึ้นมาเป็นพลังเจตจำนงในตัวเด็กภายหลัง

อารีรัตน์ ญาณะศร (2544: 38) กล่าวถึงจุดมุ่งหมายในการจัดประสบการณ์ประกอบอาหารว่า การจัดประสบการณ์ประกอบอาหารมีประโยชน์ต่อเด็กมากช่วยให้เด็กเกิดการเรียนรู้ทั้งในเรื่องภาษา คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ ดนตรี ศิลปะ การใช้กล้ามเนื้อเล็ก สุขภาพอนามัย และจิตใจ สังคมและสติปัญญา

สรุปได้ว่า จุดมุ่งหมายในการจัดประสบการณ์การประกอบอาหาร หมายถึง กิจกรรมที่ส่งเสริมพัฒนาการด้านร่างกาย ด้านอารมณ์ ด้านสังคม และด้านสติปัญญาให้กับเด็กเป็นกิจกรรมที่ครอบคลุมกับทุกๆ เนื้อหาวิชาต่างๆ เด็กจะได้รับกระบวนการทางภาษา ตลอดจนส่งเสริมสุขภาพอนามัยส่วนตัว สร้างทัศนคติในการรับประทานอาหาร สุขภาพอนามัย การทำงานร่วมกับผู้อื่น การที่ผู้เรียนรู้ผ่านกระบวนการจัดประสบการณ์ด้วยตนเอง โดยผ่านทักษะกระบวนการตามขั้นตอนการทดลองนั้น ผู้เรียนสามารถนำไปปรับใช้กับตนเองในชีวิตประจำวันได้ รวมไปถึงความภาคภูมิใจเมื่อเด็กได้ทำงานจนประสบความสำเร็จ

2.3 ขั้นตอนการจัดประสบการณ์ประกอบอาหาร

นักการศึกษากล่าวถึง ขั้นตอนในการจัดประสบการณ์ประกอบอาหาร ไว้ดังนี้
 กาญจนา เกียรติประวัติ (ม.ป.ป.: 141-142) ได้กล่าวถึง ขั้นตอนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารไว้ดังนี้ คือ

1. ขั้นปฐมนิเทศและสร้างความสนใจ (Orientation and Motivation) ในขั้นนี้เป็นการพิจารณาธรรมชาติของงาน จุดมุ่งหมาย และการวางแผนงาน ความเข้าใจแจ่มแจ้งในสิ่งที่จะทำจะช่วยให้ผู้เรียนไม่ต้องเสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์
2. ขั้นปฏิบัติงาน (Work Period) ผู้เรียนทุกคนอาจทำงานปัญหาเดียวกัน หรือคนละปัญหาได้ ในช่วงนี้จะเป็นการทำงานภายใต้การนิเทศความแตกต่างระหว่างบุคคลเป็นสิ่งที่ต้องนำมาพิจารณาในการจัดมอบหมายงานหรือเวลาในการทำงานได้

3. **ขั้นสรุปกิจกรรม (Culminating Activities)** อาจใช้การอภิปรายการรายงานการจัดนิทรรศการผลงาน และอธิบายเพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนประสบการณ์หรือการค้นพบของผู้เรียน

นอกจากนี้ น้อมฤดี จงพยุหะ สมใจ พรหมศิริ และพยอม ตันมณี (2519: 44-46) ได้เสนอลำดับขั้นตอนการจัดประสบการณ์แบบปฏิบัติการทดลองไว้ ดังนี้

1. ขั้นเตรียม

1.1 จัดแบ่งกลุ่มนักเรียนให้เรียบร้อย

1.2 อธิบายถึงระเบียบที่ควรปฏิบัติขณะทดลอง ข้อนี้ครูและนักเรียนวางแผนร่วมกันกำหนดระเบียบ

1.3 ให้นักเรียนศึกษามาล่วงหน้า

1.4 อธิบายให้นักเรียนรู้จักอุปกรณ์ชนิดต่างๆ

2. ขั้นปฏิบัติ

2.1 นักเรียนแยกย้ายกันไปตามกลุ่มที่จัดไว้

2.2 ลงมือปฏิบัติการตามขั้นตอนต่างๆ ที่มีอยู่ในแผนภูมิเป็นขั้นๆ

2.3 นักเรียนสังเกตการณ์ปฏิบัติการตามลำดับขั้น

2.4 ครูคอยดูแลนักเรียนกลุ่มต่างๆ ให้ทำงานร่วมกันอย่างทั่วถึงและคอยให้คำแนะนำ ข้อสงสัยต่างๆ แก่เด็ก

3. ขั้นสรุปและประเมินผล

3.1 ครูซักถามนักเรียนถึงผลที่ได้จากการปฏิบัติการ

3.2 ครูและนักเรียนร่วมกันแสดงความคิดเห็นถึงผลที่ได้

3.3 ครูพยายามส่งเสริมให้นักเรียนเปรียบเทียบผลที่ได้ในกลุ่มของตนกับกลุ่มอื่นๆ ว่ามีสาเหตุอะไรที่ทำให้แตกต่างกันออกไป จะเป็นการส่งเสริมความคิดและเป็นการสร้างเจตคติทางวิทยาศาสตร์ให้แก่เด็กในการรู้จักเหตุผลของสิ่งต่างๆ

3.4 ครูสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนขณะลงมือปฏิบัติในด้านความสนใจ การร่วมมือปฏิบัติงานจะเป็นการปลูกฝังการทำงานหมู่ และสร้างเสริมความเป็นประชาธิปไตยให้เกิดขึ้น

3.5 ครูตรวจผลการปฏิบัติงาน

จากขั้นตอนการจัดประสบการณ์ประกอบอาหาร สรุปได้ว่า การจัดประสบการณ์ประกอบอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยนั้น ประกอบไปด้วยขั้นตอน 3 ขั้นตอน คือ ขั้นนำ ขั้นปฏิบัติการทดลอง และขั้นสรุป โดยในแต่ละขั้นตอนครูควรกระตุ้นให้เด็กได้ทำกิจกรรมและพัฒนาทักษะที่มีความสำคัญให้กับเด็ก

2.4 ข้อเสนอแนะและข้อควรระวังในการจัดกิจกรรมการประกอบอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน (2535: 8) กล่าวว่า ในการจัดประสบการณ์ประกอบอาหาร มีสิ่งที่ครูจะต้องคำนึงถึง ดังนี้

1. คำนึงถึงความสะอาด ให้เด็กล้างมือก่อนและหลังจากการทำอาหาร
2. คำนึงถึงเวลา
3. คำนึงถึงอันตรายและความปลอดภัย กรณีของมีคม ครูพยายามเลือกมีดที่ไม่คมมากนัก และเลือกมีดที่มีขนาดเหมาะกับมือเด็ก ครูต้องใกล้ชิดกลุ่มที่ใช้อุปกรณ์ที่มีอันตราย

ดาร์ล และมาร์ค วี (Dahl; & M.V. 1988) มีความเห็นสอดคล้องกันในการจัดประสบการณ์ประกอบอาหารว่า มีข้อเสนอแนะและข้อควรระวัง ดังนี้

1. เลือกประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีวิธีปรุงอาหารง่ายๆ และส่วนประกอบของอาหารได้ง่าย มีในท้องถิ่น
2. คำนึงถึงวุฒิภาวะและความสามารถของเด็ก อาจให้เด็กทำเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มเล็ก
3. คำนึงถึงความปลอดภัยของเด็ก เช่น การใช้มีด หรือให้เด็กอยู่ห่างจากแหล่งที่ให้ความร้อน
4. ระมัดระวังในเรื่องของความสะอาด ให้เด็กล้างมือก่อนและหลังประกอบอาหาร
5. ให้เด็กลงมือปฏิบัติกิจกรรมด้วยตนเอง เด็กมีอิสระในการทำงาน และแสดงความคิดเห็น
6. เลือกหาวิธีปรุงอาหารที่มีขั้นตอนง่ายๆ จากมารดา ผู้ปกครอง หรือจากหนังสือต่างๆ

พร พันธุ์โอสถ (2543: 32-33) กล่าวถึงข้อที่พึงตระหนักในการดำเนินกิจกรรมการประกอบอาหาร ดังนี้

1. เด็กควรจะมีส่วนร่วมตั้งแต่ต้นจนจบ เพราะเป็นการพัฒนาความคิด การมองสิ่งต่างๆ อย่างสัมพันธ์ต่อเนื่องกัน
2. เด็กควรจะเป็นผู้มีบทบาทในการทำอาหารร่วมกับครู ไม่ใช่เป็นเพียงผู้ดู
3. ถ้าสามารถทำได้ ไม่ควรใช้ส่วนผสมของอาหารซึ่งสำเร็จรูป เช่น ไม่ควรใช้กะทิสำเร็จรูปหรือผลไม้กระป๋อง ฯลฯ
4. ส่วนประกอบของอาหารบางอย่างซึ่งต้องใช้เวลาในการเตรียม สามารถนำมาทำล่วงหน้าในระหว่างกิจกรรมเล่นสร้างสรรค์

นิตยา ประพฤติกิจ (2541: 40-41) กล่าวว่า ในการจัดประสบการณ์การประกอบอาหารมีสิ่งที่ครูจะต้องคำนึงถึง ดังนี้

1. เลือกสูตรง่ายๆ ที่เด็กสามารถปฏิบัติตามได้โดยดูจากรูปภาพ
2. คอยดูแลอย่างสม่ำเสมอ และพร้อมที่จะให้คำแนะนำ
3. ฝึกฝนและดูแลอย่างใกล้ชิดเมื่อใช้เตาและของร้อน ถ้าไม่สะดวก ครูอาจทำเองเมื่อถึงขั้นตอนนี้

4. สนทนาเกี่ยวกับการปฏิบัติที่ถูกต้อง และการป้องกันอันตราย
5. ฝึกให้เด็กมีนิสัยที่ถูกสุขลักษณะ นั่นคือ ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังทำอาหารและภาชนะต้องสะอาด
6. การทำอาหารต้องสัมพันธ์กับเนื้อเรื่องที่กำลังสอนอยู่ เช่น สุขภาพอนามัย วิทยาศาสตร์ สังคมศึกษา และวันเทศกาล
7. วาดรูปภาพเครื่องปรุงลงบนกระดาษชาร์ท เพื่อให้เด็กได้ดูและตรวจสอบ
8. ให้เด็กได้รู้จักเครื่องชั่ง ตวง วัด ก่อนปฏิบัติจริง เช่น ให้อ่านชั่งใช้ช้อนตวง ถ้วยตวงโดยให้ตวงแบ่ง หรือเม็ดทรายละเอียดก่อน
9. พยายามเลือกการทำอาหารที่ง่าย ๆ เพื่อให้เด็กสามารถทำได้เอง ได้รับความสำเร็จ ภาคภูมิใจ และพึงพอใจในประสบการณ์ที่ได้รับ
10. ให้เวลาเด็กอย่างพอเพียงในการทำอาหาร
11. ควรให้เด็กทั้งห้องทำอาหารพร้อมๆ กัน แต่ผลัดเปลี่ยนกันมาทำ จนกระทั่งทุกคนได้ทำอาหารซึ่งเป็นขั้นตอนใดก็ได้

จากข้อเสนอแนะและข้อควรระวังในการจัดประสบการณ์การประกอบอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย สรุปได้ว่า มีข้อเสนอแนะและข้อควรระวังในเรื่องของความสะอาด ความปลอดภัย เลือกประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีวิธีการปรุงง่ายๆ เหมาะกับวัย และความสามารถของเด็กส่วนประกอบของอาหารหาได้ง่าย มีในท้องถิ่น และที่สำคัญ คือ ให้เด็กลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร

งานวิจัยต่างประเทศ

คอร์วิน (Corwin. 1978: 6584-A-6585-A) ได้เปรียบเทียบวิธีสอนแบบปฏิบัติการ โดยใช้การทดลองกับวัสดุอุปกรณ์ เทคนิคการพับกระดาษกับวิธีสอนเดิม ซึ่งใช้วิธีบรรยาย-อภิปราย ไม่มีกิจกรรมปฏิบัติการ เลยทดลองกับนักเรียนระดับมัธยมศึกษา กลุ่มทดลองเรียนจากวิธีสอนที่มีกิจกรรมปฏิบัติการรวม 18 กิจกรรม ประกอบกับการศึกษาจากตำรา กลุ่มควบคุม เรียนจากวิธีสอนแบบบรรยาย อภิปราย ผลการวิจัย พบว่า คะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนทั้งสองกลุ่ม มีค่าสหสัมพันธ์ทางบวกด้านเจตคติต่อวิชาคณิตศาสตร์ นอกจากนี้ นักเรียนและครูในกลุ่มทดลอง มีความเห็นทางบวกต่อการใช้กิจกรรมปฏิบัติการ และมีการลงความเห็นว่า การทดลองกับวัสดุอุปกรณ์ช่วยให้นักเรียนเกิดจินตนาการเห็นภาพและเข้าใจสิ่งกับทางเรขาคณิต

ไบรอัน และฮังเกอร์ฟอร์ด (Bryant; & Hungerford. 1977: 44-49) ศึกษาเกี่ยวกับวิเคราะห์กลวิธีสอนความคิดรวบยอด และค่านิยมทางสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนอนุบาลโดยทดลองสอนเรื่องสิ่งแวดล้อมและปัญหามลภาวะใช้เวลาทดลองสอน 1 เดือน ผลปรากฏว่านักเรียนอนุบาลสามารถสร้างความคิดรวบยอดเกี่ยวกับผลสืบเนื่องของสิ่งแวดล้อม และสำนึกใน

หน้าที่ของพลเมืองที่มีต่อสิ่งแวดล้อม และได้อภิปรายผลเพิ่มเติมว่า ข้อค้นพบนี้มีความสำคัญมาก เนื่องจากว่าวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสอนเช่นนี้ในระดับอนุบาลมีน้อยมาก และการสอนเช่นนี้ก็มีใช้สิ่งที่กระทำได้โดยง่ายความสำเร็จในการสร้างความคิดรวบยอดและค่านิยมขึ้นอยู่กับพัฒนาแบบการสอนด้วยผู้สอนจะต้องให้ความรู้อย่างพอเพียง และกระตุ้นให้นักเรียนรู้จักคิดเกี่ยวกับหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น สิ่งที่สำคัญที่ควรพิจารณาก็คือ ต้องสอนให้เด็กเข้าใจถึงสิ่งแวดล้อมก่อนที่จะสอนถึงผลสืบเนื่องของปัญหาสิ่งแวดล้อม

งานวิจัยในประเทศ

อัญชลี ไสยวรรณ (2531: 56-57) ได้ศึกษาเปรียบเทียบผลการจัดประสบการณ์แบบปฏิบัติการทดลองกับแบบผสมผสานที่มีต่อทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ของเด็กปฐมวัยที่มีอายุระหว่าง 4-5 ปี ผลการศึกษาพบว่า เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดประสบการณ์โดยวิธีปฏิบัติการทดลองกับวิธีผสมผสานมีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดประสบการณ์โดยวิธีปฏิบัติการทดลองกับวิธีผสมผสาน มีทักษะการสังเกตและทักษะจำแนกประเภทแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 นอกจากนี้ อัญชลี ไสยวรรณ ยังได้กล่าวถึงทัศนคติของครูประจำชั้นว่า ผลการจัดประสบการณ์ทางวิทยาศาสตร์สำหรับเด็กปฐมวัยในครั้งนี้เป็นการฝึกให้เด็กทำงานเป็นกลุ่ม ซึ่งช่วยให้เด็กได้ปรับตัวเข้ากับผู้อื่นในการอยู่ร่วมกันและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นได้เป็นอย่างดี

วไลพร พงศ์ศรีทัศน์ (2536: 63-64) ได้ศึกษาเปรียบเทียบผลการจัดประสบการณ์แบบปฏิบัติการทดลองประกอบอาหารกับแบบปกติที่มีผลต่อทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ของเด็กปฐมวัย มีอายุระหว่าง 4-5 ปี ผลการศึกษาพบว่า เด็กที่ได้รับการจัดประสบการณ์แบบปฏิบัติการทดลองประกอบอาหารกับแบบปกติ มีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ที่ต่างกัน เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดประสบการณ์แบบปฏิบัติการทดลองประกอบอาหารกับแบบปกติ มีทักษะการวัดไม่แตกต่างกัน

สนอง สุทธาอามาตย์ (2545: 49-53) ได้ศึกษาความสามารถด้านการฟังและการพูดของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมเสริมประสบการณ์โดยการประกอบอาหาร พบว่า เด็กที่ได้รับการจัดกิจกรรมเสริมประสบการณ์โดยการประกอบอาหาร ก่อนและหลังการทดลองมีความสามารถด้านการฟังแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ด้านการพูดแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และพบว่า เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมเสริมประสบการณ์โดยการประกอบอาหาร มีความสามารถด้านการฟังและการพูดสูงขึ้นกว่า ก่อนการทดลอง

วัชรินทร์ เทพมณี (2545: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาการจัดประสบการณ์การประกอบอาหารที่มีต่อวินัยในตนเองของเด็กปฐมวัย พบว่า เด็กปฐมวัยมีพฤติกรรมความมีวินัยในตนเองโดยเฉลี่ยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และเมื่อวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลง

ระหว่างสองช่วงสัปดาห์ พบว่า คะแนนเฉลี่ยพฤติกรรมความมีวินัยในตนเองโดยเฉลี่ยรวมมีการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่เพิ่มขึ้นตลอดช่วงเวลา 8 สัปดาห์

สรุปได้ว่า กิจกรรมประกอบอาหารเป็นกิจกรรมที่เด็กได้เรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง ซึ่งสอดคล้องกับธรรมชาติของเด็กปฐมวัยซึ่งเรียนรู้ได้ดีจากประสาทสัมผัสทั้งห้า จากการกระบวนการทำงาน การค้นพบองค์ความรู้ด้วยตนเอง ที่เปิดโอกาสให้เด็กได้ลงมือปฏิบัติ รู้จักส่วนผสมต่างๆ ที่เป็นของจริง รู้ปริมาณส่วนผสมด้วยวิธีการตวงที่มีปริมาณที่แน่นอน มีลำดับขั้นตอนในการทำ และวิธีการทำให้สุก

3. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย

3.1 ประวัติและความเป็นมาของขนมไทย

ขนมไทยจัดเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยหรือที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน และประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนวิธีการทำขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ คนไทยทำขนมกันมานานเท่าใดไม่ปรากฏแน่ชัด หลักฐานเก่าแก่ที่ปรากฏเป็นชื่อขนมพบในหนังสือไตรภูมิพระร่วง ซึ่งเขียนขึ้นในสมัยสุโขทัย (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ นันทา เบญจจิตลารักษ์ และสุมิตร เต็มดี. 2542)

สมัยสุโขทัย ขนมไทยที่มีมาคู่กับชนชาติไทย จากประวัติศาสตร์ที่ติดต่อกับค้าขายกับต่างประเทศ คือ จีนและอินเดียในสมัยสุโขทัย มีส่วนช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย

สมัยอยุธยา เริ่มมีการเจริญสัมพันธไมตรีกับต่างประเทศทั้งชาติตะวันตกและตะวันออก ไทยเราจึงรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบที่หาได้ ตลอดจนนิสัยการบริโภคของคนไทยเอง จนบางทีคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ออกเลยว่า อะไรคือขนมไทยแท้ๆ อะไรที่เราเืมเขามา เช่น ทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง หลายท่านอาจคิดว่าเป็นของไทยแท้ๆ แต่ความจริงแล้วมีต้นกำเนิดจากประเทศโปรตุเกส โดย “มารี กีมาร์” หรือ “ท้าวทองกีบม้า”

“ท้าวทองกีบม้า” หรือ “มารี กีมาร์” เกิดเมื่อ พ.ศ. 2201 หรือ พ.ศ. 2202 แต่บางแห่งก็ว่า พ.ศ. 2209 โดยยึดหลักจากการแต่งงานของเธอที่มีขึ้นในปี พ.ศ. 2225 และขณะนั้นมารี กีมาร์ มีอายุเพียง 16 ปี บิดาชื่อ “ฟานิก (Phanick)” เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมแขกเบงกอล ผู้เคร่งศาสนา ส่วนมารดาชื่อ “อูร์สุ ลา ยามาดา (Ursula Yamada)” ซึ่งมีเชื้อสายญี่ปุ่นผสมโปรตุเกส ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในอยุธยาหลังจากพวกซามูไรชุดแรกจะเดินทางเข้ามาเป็นทหารอาสา ในแผ่นดินของพระบาทสมเด็จพระนเรศวรมหาราชไม่นานนักชีวิตช่วงหนึ่งของ “ท้าวทองกีบม้า” ได้เข้า

ไปรับราชการในพระราชวังตำแหน่ง “หัวหน้าห้องเครื่องต้น” ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภุษา ฉลองพระองค์และเก็บผลไม้ของเสวยมีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชาเป็นหญิงจำนวน 2,000 คน ซึ่งเธอก็ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต เป็นที่ชื่นชม ยกย่อง มีเงินคินห้องพระคลังปีละมากๆ ระหว่างที่รับราชการนี้เองมารี ก็มาร์ ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ขนมฝิงและอื่นๆ ให้แก่ผู้ทำงานอยู่กับเธอ และสาว ๆ เหล่านั้นได้นำมาถ่ายทอดต่อมายังแต่ละครอบครัวกระจายไปในหมู่คนไทยมาจนถึงปัจจุบันนี้ถึงแม้ว่า “มารี ก็มาร์” หรือ “ท้าวทองกิมม้า” จะมีชาติกำเนิดเป็นชาวต่างชาติ แต่เธอก็เกิดเติบโต มีชีวิตอยู่ในเมืองไทยจนหมดสิ้นอายุขัย นอกจากนั้น ยังได้ทิ้งสิ่งที่เธอค้นคิดให้เป็นมรดกตกทอดมาสู่คนรุ่นหลัง ได้กล่าวขวัญถึงด้วยความภาคภูมิใจ “ท้าวทองกิมม้า เจ้าตำรับอาหารไทย” (ศรีสมร คงพันธ์. 2545: 7-8)

จากประวัติและความเป็นมาของขนมไทย สรุปได้ว่า ขนมไทยเกิดขึ้นในสมัยกรุงศรีอยุธยา โดย นางตอ ญา มา ก็มาร์ ภายหลังได้ชื่อว่า ท้าวทองกิมม้า ภริยาของออกญาวิไชเยนทร์ เป็นผู้คิดค้นและปรุงแต่งขึ้นเพื่อจัดถวายในพระราชวัง และเผยแพร่ไปจนกลายเป็นขนมพื้นบ้านของไทยต่อมา

3.2 ขนมกับวิถีไทย

ขนมไทยผูกพันแน่นแฟ้นกับวิถีชีวิตคนไทยมานาน และทวีความสำคัญขึ้นเรื่อยๆ จนมาถึงปัจจุบัน ขนมไทยเป็นสิ่งที่ขาดเสียมิได้ในการดำรงชีวิตของคนไทย แม้การขายขนมจะไม่ใช่การใช้อย่างแพร่หลายในสมัยก่อน คนไทยก็รู้จักที่จะทำขนมกินกันเอง เนื่องจากวิถีชีวิตคนไทยนั้นเป็นสังคมเกษตร สังคมชนบทที่มีผลิตผลทางธรรมชาติอยู่มากมาย อาทิ มะพร้าว ตาล ที่ปลูกอยู่ในผืนดินของตนเอง ผลไม้ชนิดต่างๆ เช่น กล้วย อ้อย มะม่วง รวมไปถึงข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ข้าวเม่า ข้าวตอก ฯลฯ ถ้าอยากได้กะทิก็ไปเก็บมะพร้าวมาขูดแล้วคั้นเอาน้ำ ถ้าอยากได้แป้ง ข้าวก็มีพร้อม เพราะปลูกเอง หินโม่แป้งก็มีอยู่ทุกบ้านเอามาไม่เข้าไม่นานก็จะได้แป้งสำหรับทำขนมอร่อยๆ กินกันเองในครอบครัว ถ้าทำจำนวนมากก็นำไปแบ่งปันให้เพื่อนบ้านได้ลิ้มรสด้วยก็ยิ่งไหว

ขนมครกกับขนมกล้วย ดูจะเป็นขนมยอดนิยมนที่สุด เพราะส่วนผสมหรือเครื่องปรุงนั้นหาง่าย ตลอดจนกรรมวิธีในการทำก็ง่ายแสนง่าย ทั้งเตาขนมครกก็มีขายมาตั้งแต่สมัยอยุธยาแล้ว ส่วนกล้วยและมะพร้าวก็มีกินกันอย่างเหลือเฟือ หากไม่นำมาทำขนมกินก็ต้องเหลือทิ้งไปเปล่าๆ ขนมน้ำเป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านนิยมทำกินกัน ที่ทำง่ายและนิยมกินที่สุดเห็นจะได้แก่ ขนมพวกแกงบวดต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นฟักทองบวด มันบวด กล้วยบวดชี ถัดจากขนมน้ำก็ยังมีการถนอมอาหารเก็บไว้กินนานๆ ประเภทขนมเชื่อมและขนมกวน รวมไปถึงผลไม้ดองและผลไม้แช่อิ่มอีกด้วย

ภายหลังเมื่อมีตลาดก็มีขนมหลายชนิดขาย วิธีการนำมาขายก็มีตั้งแต่วางขายอยู่กับที่ กระจาดกระจาย แจกกระบุง และหาบสาแหรกเร่ขาย คนไทยก็มีทางเลือกมากขึ้น เพราะมีขนม

ให้กินหลายชนิดขึ้น พ่อค้าแม่ขายต่างพัฒนาฝีมือการปรุงรสชาติขนมของตนให้ดียิ่งขึ้น เพื่อให้เป็นที่ต้องการของลูกค้ามากขึ้น

ตลาดขนมไทยที่ขึ้นชื่อลือชานั้นมีอยู่หลายแห่งด้วยกัน เริ่มแรกนั้นมีอยู่เพียงไม่กี่เจ้าในแต่ละแห่ง แต่ต่อมาก็เพิ่มขึ้นจนกลายเป็นย่านขนมหวานไปเลย ซึ่งย่านค้าขายขนมไทยที่เป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี ก็ได้แก่ ขนมไทยเมืองเพชรบุรี หมู่บ้านขนมไทยจังหวัดนนทบุรี ตลาดหนองมนของ จังหวัดชลบุรี ฯลฯ นอกจากนี้ตามตลาดทุกแห่งทั่วประเทศก็มีขนมไทยวางขายและเร่ขายกันดาษดื่น

คนไทยที่กินขนมไทยนั้นส่วนใหญ่เป็นคนในสังคมชนบท แต่เชื่อว่าคนเมืองจะไม่กินเอาเสียเลย เพราะนอกจากขนมฝรั่งอย่าง โดนัท เค้ก คุกกี้ พุดดิ้ง วาฟเฟิล คัสตาร์ด พาย ฯลฯ แล้วขนมไทยๆ อย่าง ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมชั้น ขนมเบื้อง ขนมหน้าดอกไม้ ทองม้วน ก็ยังติดอันดับขนมยอดฮิตที่มีคนนิยมกินกันมากเช่นกัน (ศรีสมร คงพันธุ์. 2545: 9-10)

สรุปได้ว่า ขนมไทยมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกินของไทยชนิดแยกกันไม่ออกมาแต่ไหนแต่ไรแล้ว ถึงแม้ภายหลังจะมีขนมของชาติตะวันตกเข้ามามีอิทธิพลอย่างมากก็ตาม และแม้ขนมไทยส่วนหนึ่งจะสูญหายไปจากความนิยมในสังคมไทย แต่ก็ยังมีขนมไทยอีกเป็นจำนวนมากที่ยังสร้างสีสันด้วย

3.3 วัสดุ อุปกรณ์สำหรับการทำขนมไทย

นายเซฟ (นามแฝง) (2547) ได้กล่าวถึง วัสดุอุปกรณ์ที่สำคัญในการประกอบอาหารประเภทขนมไทย มีหลายประเภท และวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมไทยสำหรับเด็กปฐมวัย มีดังนี้

1. พิมพ์อลูมิเนียมรูปต่างๆ ลักษณะของพิมพ์ จะเป็นอลูมิเนียมรูปร่างต่างๆ เช่น ถ้วยกลมจิบ ถ้วยสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม รูปกระต่าย รูปปลา พิมพ์ชนิดนี้ถ้าจิบถี่ๆ จะทำความสะอาดยากเวลาใช้เสร็จควรแช่น้ำให้สิ่งสกปรกที่ติดหลุดออกจึงล้าง เหมาะที่จะใช้เป็นพิมพ์วุ้นต่างๆ ขนมชั้น ขนมปุยฝ้าย เพราะทนความร้อนได้ดี วิธีการใช้ ถ้าใช้ทำวุ้นเรียงพิมพ์ลงในถาดหยอดวุ้นลงไปแล้วหล่อน้ำในถาด ถ้าทำขนมชั้นหนึ่งพิมพ์ให้ร้อนก่อนจึงหยอดแบ่ง

2. กรวยหยอดฝอยทอง ลักษณะของพิมพ์ เป็นรูปกรวยมีด้ามถือที่ปลายกรวยเจาะรูเดียวหรือ 2 รู วัสดุที่ใช้ทำเป็นทองเหลืองหรือสแตนเลสก็ได้ วิธีการใช้ ใส่ไข่แดงที่ดีให้เข้ากันลงในกรวย หรือกรวยให้อยู่เหนือกระทะน้ำเชื่อมพอประมาณ โรยฝอยทองให้เป็นวงกลมโดยนับรอบให้เท่ากัน เพื่อให้ฝอยทองมีขนาดแพที่เท่ากัน

3. พิมพ์วุ้น ลักษณะของพิมพ์ จะเป็นอลูมิเนียม เหล็ก หรือทองเหลืองเป็นเส้นคมขดหรือตัดเป็นรูปต่างๆ เช่น ดอกไม้ ใบไม้ นก สัตว์ต่างๆ ใช้สำหรับกดลงบนขนมหรือของที่ไม่แข็งมากเป็นการตกแต่งให้สวยงาม ที่ใช้กันมากได้แก่ กดลงไปบนวุ้นกะทิ หรือวุ้นหวานต่าง ๆ ถ้ากดลงบนผักหรือผลไม้ แล้วนำไปประกอบอาหารก็ได้เช่นกัน

4. ถ้วยตวงของเหลว ลักษณะ เป็นแก้วทึบไฟ หรือพลาสติกใส มีขีดบอกระดับของเหลวที่จะตวง 1 ถ้วยตวง = 240 ซีซี การเลือกใช้ควรซื้อชนิดที่เป็นแก้วทึบไฟ เพราะจะทนทานมีอายุการใช้งานนานกว่า ถ้วยตวงที่เป็นของร้อน เช่น น้ำร้อน น้ำมัน ถ้าใช้พลาสติกใสธรรมดาหรือแก้วธรรมดาจะแตกถ้าถูกความร้อนมากๆ วิธีการใช้ วางถ้วยตวงลงบนพื้นเรียบสายตาดูอยู่ที่ขีดบอกระดับที่เราต้องการตวง เทของเหลวลงในแก้วให้ตรงกับขีดที่เราต้องการ

5. ถ้วยตวงของแห้ง วัสดุที่ใช้ทำถ้วยตวงของแห้ง มีหลายชนิด มีสแตนเลส อลูมิเนียมและพลาสติก ถ้วยตวงของแห้งมี 4 ขนาด คือขนาด 1 ถ้วยตวง ขนาดครึ่งถ้วยตวง ขนาดหนึ่งส่วนสามถ้วยตวงและขนาดหนึ่งส่วนสี่ถ้วยตวง วิธีการใช้ ใช้ตวงของแห้งต่างๆ เช่น แป้ง น้ำตาล มันท้ม บดละเอียด เนื้อหมู กะปิ ถ้วยตวงแป้งหรือน้ำตาล ใช้ช้อนตักแป้งใส่ลงในถ้วยตวง ใช้สันมีดตรงๆ หรือสปาดถูลาดำให้เรียบ ห้ามใช้ถ้วยตวงตักลงในของที่ต้องการตวงนั้น การตวงเนื้อสัตว์บด หรือเผือก มัน ใช้ช้อนตักใส่ถ้วยตวงคั้นให้แน่นพอประมาณ พอเทออกมาแล้วเป็นรูปถ้วย

6. ช้อนตวง ช้อนตวง มีชนิดที่ทำด้วยสแตนเลส อลูมิเนียม พลาสติก มี 4 ขนาดคือ 1 ช้อนโต๊ะ 1 ช้อนชา ครึ่งช้อนชา และหนึ่งส่วนสี่ช้อนชา วิธีการใช้ ถ้าเป็นการตวงของแห้ง ให้ใช้ช้อนตักใส่ช้อนตวงแล้วปาดให้เรียบ ถ้าเป็นของเหลว เช่น น้ำปลาให้ใช้น้ำปลาใส่ถ้วย แล้วใช้ช้อนตวงตัก

7. ผ้าขาวบาง ลักษณะบาง โปร่งเหมือนผ้ามุ้ง มีสีขาวดูสะอาดมากกว่าสีอื่นๆ ซักสิ่งสกปรกออกได้ง่าย แห้งเร็ว วิธีการใช้ ใช้กรองสิ่งสกปรกออกจากอาหาร ทบผ้าขาวบางสัก 2 ชั้น วางบนกระชอนเทน้ำเชื่อมลง เศษผงต่างๆ ก็ติดอยู่บนผ้าขาวบาง วิธีนี้ใช้กรองกะทิที่มีเศษมะพร้าวต่างๆ ได้ด้วย การนึ่งอาหาร ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำ ปูบนลังถึงใช้แทนใบตองก็ได้ ผ้าขาวบางชุบน้ำหมาดๆ คลุมผักไว้ทำให้ผักสดเก็บไว้ได้โดยไม่เหี่ยว

8. ลังถึง ลักษณะเป็นหม้อหนึ่งด้านล่างกันเรียบ ใส่ไฟเพื่อให้เกิดไอน้ำ ด้านบนกันเจาะรูขนาดใหญ่เพื่อให้ไอน้ำขึ้นไปทำให้อาหารสุก มี 2 ชั้น ฝา ทรงสูง ส่วนใหญ่ทำด้วยอลูมิเนียมเพราะน้ำหนักเบา ทำความสะอาดได้ง่าย ทนทาน มีบ้างที่ทำด้วยสังกะสี แต่อายุการใช้งานจะสั้นกว่า วิธีการใช้ใส่น้ำที่ก้นลังถึงประมาณ หนึ่งส่วนสอง หรือ สามส่วนสี่ของลังถึง วางอาหารหรือขนมที่จะนึ่ง วางเรียงกัน ระยะเวลาให้ห่างกันพอสมควร เพื่อให้มีช่องให้ไอน้ำขึ้นมา ทำให้อาหารสุกเข็ดฝ่าให้สะอาด ปิดฝา เมื่ออาหารสุกเวลาเปิดฝา ให้เปิดฝาลงถึงออกนอกตัว เพราะไอน้ำจะพุ่งใส่หน้าทำให้เกิดอันตราย และระวังน้ำจะหยดใส่หน้าขนมทำให้ขนมหน้าเป็นรอยบูมไม่สวย ถ้าหนึ่งครั้งต่อไปต่อจากครั้งแรก ให้เช็ดหยดน้ำบนฝาลงถึงให้แห้งสนิท จึงปิดฝา

9. ช้อนไม้ พายไม้ พายไม้ลักษณะ ปลายแบนยาว มีด้ามสำหรับถือ ใช้กวนหรือผสมส่วนผสม สำหรับช้อนไม้ ลักษณะคล้ายพาย แต่รูปร่างเป็นช้อนขนาดใหญ่ ทำด้วยไม้ ทั้งพายไม้และช้อนไม้ ส่วนใหญ่ใช้คู่กับกระทะทอง หม้อตุ๋น สำหรับกวนขนม เช่น เปียกปูน ตะโก้ วุ้น หรือ ตุ่นสังขยาทาขนมปัง

10. ถ้วยตะไล ลักษณะ เป็นถ้วยเคลือบดินเผา สีขาวขนาดเล็ก เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.5 นิ้ว ก่อนใช้ต้องล้างให้สะอาด ใช้ทำขนมถ้วยฟู ขนมหน้าดอกไม้

ต้องนั่งถ้ายให้ร้อนเสียก่อน ขนมหจะหลุดออกจากพิมพีได้ง่าย ถ้าทำขนมปุยฝ้ายใส่กระทงกระดาษลงในถ้วยอีกที่จึงหยอดแป้งลงไป เมื่อใช้เสร็จแล้วล้างน้ำให้สะอาด ใส่ตะแกรงผึ่งให้แห้งซ้อนกันไว้เก็บใส่กล่อง

11. ถาดขนมสี่เหลี่ยม ลักษณะเป็นถาดอลูมิเนียม ส่วนใหญ่เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสมีหู 2 ข้าง สำหรับจับใช้ได้ทั้งอบ ผิง หรือหนึ่ง ส่วนใหญ่ใช้ทำขนมชั้น ขนมหม้อแกง ขนมสาลี ใช้เสร็จแล้วล้างให้สะอาด ระวังเรื่องเศษอาหารที่ติดตามซอกมุมด้วย ถ้าหมักหมมนานๆ อาจเกิดเป็นพิษต่อร่างกายได้

12. ที่ตีไข่ มีทั้งชนิดทำด้วยมือ และใช้ไฟฟ้า ที่ตีไข่ของไทยก็เหมือนกับของฝรั่งหรือของต่างชาติ เพราะได้รับอิทธิพลการทำขนมมาจากต่างชาติ ส่วนใหญ่จะเป็นขนมที่มีส่วนผสมไข่เป็นหลัก เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ได้รับอิทธิพลมาจากโปรตุเกส ขนมไข่สาลี ก็ดัดแปลงมาจากพวกขนมเค้ก วิธีการใช้ ที่ตีไข่แบบใช้มือ ต้องเลือกภาชนะที่ใช้ตี ปากไม่กว้างจนเกินไป เพราะไข่จะขึ้นฟูได้น้อย ภาชนะตลอดจนที่ตีไข่ต้องแห้งสนิท ไม่เปียกน้ำมัน หรือไม่มีส่วนผสมที่เป็นน้ำหยดลงไปไข่ การตีไข่ต้องตีให้อากาศแทรกตัวเข้าไปในไข่ให้มาก ไข่จึงจะขึ้นดี โดยวิธีตีเข้าหาตัว ไม่ใช่วิธีตีตกลงไปตรงๆ จะทำให้ไข่ขึ้นช้า ถ้าเป็นที่ตีไข่แบบใช้ไฟฟ้าก็จะง่ายขึ้นเพราะจะมีสปีดบอกไว้แล้วที่ตัวเครื่องเมื่อใช้แล้วทำความสะอาดทุกซอกมุมให้ทั่วถ้าเป็นแบบใช้ไฟฟ้า อย่านำน้ำถูมอเตอร์เพราะจะทำให้ไฟฟ้าช็อตได้ ถ้าสกปรกมากก็ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆ เช็ดให้สะอาด

13. ตะแกรงร่อนแป้ง ลักษณะ เป็นตะแกรงกลม ทำด้วยสแตนเลส ทองเหลือง หรือไม่มีด้ามถือ ใช้ร่อนแป้ง น้ำตาล ในส่วนผสมของขนมที่ต้องการความละเอียด ฟูเบา ขนมบางชนิดต้องผนแป้งดิบ เช่น ขนมขี้หนูหรือขนมทราย ใช้ตะแกรงร่อนแป้งร่อน จะได้เม็ดขนมที่ละเอียดดีกว่าผนด้วยกระชอนกรองกะทิ เมื่อใช้เสร็จล้างน้ำใช้แปรงขัดสิ่งสกปรกที่ตะแกรงออกให้หมด ผึ่งแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้ครั้งต่อไป ถ้านำมาใช้ขณะที่ตะแกรงยังไม่แห้ง แป้งจะเกาะติดทำให้อุดตัน ร่อนแป้งไม่ออก

14. กระชอนกรองกะทิ ลักษณะคล้ายตะแกรงร่อนแป้ง แต่จะเป็นตะแกรงลวดหรือทำด้วยอลูมิเนียมเจาะรู มีด้ามถือ มีหู สำหรับพาดเกาะหม้อหรืออ่างเวลาคั้นกะทิ เมื่อใช้เสร็จล้างให้หมด กากมะพร้าว แขนงไว้ ผึ่งให้แห้ง

15. มือแมว คันชัก ลักษณะ มือแมวขูดมะพร้าวจะคล้ายกับมือของแมวจริงๆ มะพร้าวที่ขูดออกมาจะเป็นฝอย แต่ถ้าขูดมะพร้าวอ่อนที่ใช้ทำข้าวเหนียวเปียก ต้องให้ติดกันเป็นชั้นใหญ่ ส่วนคันชัก ใช้มะพร้าวที่กินก็ให้เป็นเส้น มะพร้าวที่ขูดด้วยคันชัก เส้นมะพร้าวจะใหญ่กว่าที่ขูดมือแมว วิธีการใช้ ใช้ขูดมะพร้าวทั้งกะลา ขูดเอาเนื้อขาวๆ โดยขูดวงรอบนอกเข้าหาข้างในสุด จะขูดง่ายกว่าขูดสะเปะสะปะ

16. มีดตัดวุ้น ลักษณะรูปร่างเป็นมีด มีด้ามถือ แต่ฟันจะหยัก และจะหนากว่า มีดฟันเลื่อยสำหรับตัดผลไม้ ส่วนใหญ่จะทำด้วยทองเหลือง วิธีการใช้ ตัดวุ้นเพื่อให้เกิดลวดลาย

โดยตัดกดลงไป ไม่ตัดแล้วกดปาดเหมือนมีดทั่วไป เพราะจะทำให้ขนมและ และไม่มีลาย ใช้ตัดวุ้นหวาน วุ้นกะทิ หรือวุ้นที่ใช้ทำวุ้นกรอบ

17. พายยาง ลักษณะคล้ายพายไม้ แต่ทำด้วยพลาสติก ใช้สำหรับผสม ส่วนผสมให้เข้ากัน หรือปาดส่วนผสมที่เลาะอยู่ปากอ่างให้รวมอยู่ด้วยกัน แต่ไม่ควรกวผสมของร้อน หรือนำไปผัดแทนตะหลิว เพราะความร้อนจะทำให้พลาสติกละลายปนกับอาหารทำให้เกิดอันตรายได้

จากเอกสารที่ได้ศึกษามา สรุปได้ว่า วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหารประเภทขนมไทยมีหลากหลายชนิด ในการเลือกนำมาให้เด็กใช้นั้นควรเลือกให้เหมาะสมกับวัยและความสามารถของเด็ก ควรคำนึงถึงความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์และความเหมาะสมในการนำวัสดุอุปกรณ์มาใช้ทำขนมประเภทต่าง ๆ

3.4 เกร็ดความรู้เกี่ยวกับขนมไทย

ขนมไทยแต่ดั้งเดิมน่าจะเริ่มต้นด้วยกรรมวิธีอย่างง่าย ๆ ไม่ซับซ้อน เพียงแต่ทำให้แป้งสุกคลุกน้ำตาลก็เป็นขนมแล้ว แต่การคิดค้นและผสมผสานทางวัฒนธรรมนั้นไม่หยุดนิ่ง จึงเกิดกรรมวิธีทำขนมอันหลากหลาย ดังต่อไปนี้ ศรีสมร คงพันธ์ (2545)

ขนมกวน ส่วนมากใช้กระทะทองเหลืองกวน ตั้งแต่เป็นน้ำใสจนแห้งงวด แล้วเทใส่พิมพ์หรือใส่ถาด เมื่อเย็นจัด ตัดเป็นชิ้นๆ เช่น ตะโก้ ลี้มกลิน เปียกปูน ตีลาอ่อน ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง กะละแม และบรรดาผลไม้ที่มีเปลือกเนื้อในแต่ละฤดูกาล เมื่อกินไม่หมดก็เก็บมากวน เช่น ทูเรียนกวน เผือกกวน พุทรา กวน มะม่วงกวน เป็นต้น

ขนมหนึ่ง ภาชนะที่ใช้เรียกว่า ลังถึง ใช้วัสดุพื้นบ้าน เช่น ใบตอง ใบจาก ใบมะพร้าวห่อขนมแล้วหนึ่ง เช่น ข้าวต้มผัด ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมเหนียน ขนมกล้วย ขนมในยุคหลังๆ ใส่ถ้วยตะไล ใส่ถาดพิมพ์แล้วหนึ่ง เช่น ขนมชั้น ขนมน้ำตาลดอกไม้ สังขยา เป็นต้น

ขนมเชื่อม ผลไม้นานาชนิดนำมาเชื่อมได้ทั้งนั้น โดยนำมาใส่ลงในน้ำเชื่อมที่กำลังเดือดเช่น มันเชื่อม สาเกเชื่อม จาวตาลเชื่อม รวมไปถึงขนมที่ทำจากไข่ เช่น ผอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ก็ใช้กรรมวิธีเดียวกันนี้

ขนมทอด เช่น กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมค้างคาว ขนมฝักบัว ขนมนางเล็ด เป็นต้น

ขนมต้ม ใช้หม้อหรือกระทะต้มน้ำเดือด แล้วใส่ขนมลงไป จากนั้นตั้งขึ้นมาคลุกหรือโดยด้วยมะพร้าว ได้แก่ ขนมถั่วแปบ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมเรไร เป็นต้น

ขนมต้มน้ำตาล หรือน้ำกะทิ เช่น พักทองแกงบวด มันแกงบวด กล้วยบวดชี ขนมบัวลอย สาकुเปียก ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ลอดช่อง ซ่าหริ่ม และผลไม้ลอยแก้ว

ขนมอบ วิธีนี้มาพร้อมๆ กับการรับขนมต่างชาติ ขนมที่ทำด้วยกรรมวิธีนี้บางชนิดสุกแล้วนิ่ม เช่น หม้อแกง แต่บางชนิดก็แข็งอย่าง ขนมฝิง ขนมหน้าฉนวน ขนมกล้วยน้ำว้า ขนมกล้วยน้ำว้า

ขนมปัง เช่น กล้วยปัง เผือกปัง ซึ่งรวมถึงขนมเบี๋อง ขนมดอกจำปา ขนมบัวปิ่น ขนมแป้งจี๋ ที่ใช้ความร้อนบนเตาด้วยกรรมวิธีการเตรียมวัตถุดิบก่อนการทำขนม

- กล้วย เมื่อผ่านทำขนมให้จุ่มลงในน้ำมะนาว หรือน้ำเกลืออ่อนๆ จะทำให้กล้วยไม่ดำ

- เผือก การล้างเผือกนั้นจะคันมือ ให้นำเผือกไปอังไฟก่อนจะไม่เกิดอาการคัน

- ใบตอง ควรใช้ใบตองกล้วยน้ำว้า เพราะบาง ห่อง่าย ขนมสุกเร็ว มีกลิ่นหอมอ่อนๆ

- ไข่ขาวที่เหลือ ขนมบางประเภทที่ใช้ จะใช้แต่ไข่แดงล้วนๆ เพราะฉะนั้นจะมีไข่ขาวที่เหลือถ้าทิ้งไว้นานจะแข็งกระด้าง ให้ตีไข่ขาวแล้วเติมน้ำส้มลงไป 3 หยด ต่อไข่ขาว 1 ฟอง แล้วคนให้เข้ากัน

- ผงฟู ที่เหลือจากการใช้ควรเก็บใส่ซองปิดฝาให้มิดชิด วิธีทดสอบว่าผงฟูยังมีคุณภาพดีให้เอาน้ำใส่ถ้วยไว้เล็กน้อย แล้วตักผงฟูลงไปนิดหน่อยในน้ำ ถ้าน้ำเดือดเป็นฟองแสดงว่า ผงฟูยังมีคุณภาพอยู่

- น้ำปูนใส ใช้ปูนขาว หรือปูนแดงผสมน้ำมากๆ ทิ้งให้นอนกันแล้วรินแต่น้ำใส

- พิมพ์ต่างๆ ก่อนใช้ให้แช่น้ำเย็นไว้ การเคาะอาหารออกจากพิมพ์ให้แช่ไว้ในน้ำอุ่น

- เคียววุ้น ใช้ไฟอ่อนๆ ในการเคียว หมั่นช้อนฟองออกแล้วพรมน้ำ จะทำให้วุ้นใส เหนียวและไม่มีตะกอน ถ้าผสมเยลลี่สักเล็กน้อยทำให้รสชาติอร่อย เวลากรองต้องใช้ผ้าชุบน้ำบิดให้แห้ง

- การกวนขนมไม่ให้กันกะทะไหม้ ให้ใส่เหรียญห้าสิบบาทค์สะอาดลงไปด้วย 1 เหรียญเมื่อคน เหรียญนั้นจะเคลื่อนที่และกวนกันกะทะไม่ให้ขังที่กวนติดกะทะ (ศรีสมร คงพันธ์. 2545: 7-8)

จากเกร็ดความรู้และเทคนิคเกี่ยวกับการทำขนมไทย สรุปได้ว่า การประกอบอาหารประเภทขนมไทยนั้น เด็กจะต้องเรียนรู้เกี่ยวกับรายละเอียดและเทคนิคเล็กๆ น้อยๆ ในการทำขนมไทย เพราะในขณะเด็ก ๆ ลงมือทำขนมไทยเป็นกิจกรรมที่เด็กๆ จะได้รับประสบการณ์ตรง ได้พบปัญหาในขณะทำ เด็กๆ จะได้ทดลองนำเทคนิคในการทำขนมไทยไปทดลองใช้จริง เป็นการส่งเสริมให้เด็กได้ค้นพบ และพิสูจน์ข้อเท็จจริงด้วยตนเอง

3.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย

ชมพูท จันทรางกูร (2549: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาทักษะพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ผลการศึกษาพบว่า เด็กปฐมวัยหลังการจัดกิจกรรมการทำอาหารประเภทขนมไทยโดยรวมอยู่ในระดับดี จำแนกรายด้านอยู่ในระดับดี 2 ด้าน คือ ด้านการจำแนกเปรียบเทียบและด้านการจัดหมวดหมู่ และพอใช้ 2 ด้าน คือ ด้านการเรียงลำดับ และด้านการวัด และเมื่อเปรียบเทียบกับก่อนทดลองพบว่า สูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

หทัยวัลย์ บุญประสงค์ (2551: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาผลของการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยที่มีต่อการใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้าของเด็กปฐมวัย ผลการศึกษาพบว่า การใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้าของเด็กปฐมวัย หลังการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยโดยรวมอยู่ในระดับดี จำแนกรายด้านอยู่ในระดับดี 2 ด้าน คือ ด้านการชิมรส และด้านการสัมผัส ส่วนด้านการฟัง ด้านการเห็น และด้านการดมกลิ่นอยู่ในระดับพอใช้ ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับก่อนการทดลอง พบว่าสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

อารยา ล้อมสาย (2552: บทคัดย่อ) ได้ศึกษา ความสามารถด้านมิติสัมพันธ์ของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมขนมไทยตัดหยอด ผลการศึกษาพบว่า ความสามารถด้านมิติสัมพันธ์ของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมขนมไทยตัดหยอดมีความสามารถด้านมิติสัมพันธ์สูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

สรุปได้ว่า กิจกรรมขนมต่างๆ และกิจกรรมประกอบอาหารเป็นกิจกรรมที่มีลักษณะเดียวกับกิจกรรมประกอบอาหารที่เด็กได้เรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง ซึ่งสอดคล้องกับธรรมชาติของเด็กปฐมวัยซึ่งเรียนรู้ได้ดีจากประสาทสัมผัสทั้งห้า จากการกระบวนการทำงาน การค้นพบองค์ความรู้ด้วยตนเอง ที่เปิดโอกาสให้เด็กได้ลงมือปฏิบัติ รู้จักส่วนผสมต่างๆ ที่เป็นของจริง รู้ปริมาณส่วนผสมด้วยวิธีการตวงที่มีปริมาณที่แน่นอน มีลำดับขั้นตอนในการทำ และวิธีการทำให้สุก

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามลำดับขั้นตอนดังนี้

1. การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง
2. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

การกำหนดประชากรและเลือกกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้คือ เด็กปฐมวัยชาย – หญิงที่มีอายุ 4 - 5 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นอนุบาลปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 โรงเรียนพระแม่มาลีพระโขนง เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน 2 ห้องเรียนจำนวน 59 คน

การเลือกกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย เป็นเด็กปฐมวัยชาย – หญิงที่มีอายุ 4 - 5 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นอนุบาลปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 โรงเรียนพระแม่มาลีพระโขนง เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน จำนวน 23 คน จากการเลือกแบบเจาะจง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า ได้แก่

1. แผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย
2. แบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหา

การสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. การสร้างแผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย

1.1 ศึกษาเอกสารตำรา ที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทยของ ชมพูนุท จันทรางกูร (2549) ญาณิศา บุญพิมพ์ (2552) อารยา ล้อมสาย (2552) ททัยวัลย์ บุญประสงค์ (2551)

1.2 ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และหลักการต่างๆ จากเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารและศึกษาการทำขนมไทยประเภทต่างๆ ผู้วิจัยทำการคัดเลือกรายการทำอาหารประเภทขนมไทย ที่เหมาะแก่การส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหาให้แก่เด็กปฐมวัย

1.3 ดำเนินการสร้างแผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย โดยกำหนดจุดประสงค์ เนื้อหา การดำเนินกิจกรรม สื่อการเรียน และการประเมินผล จำนวน 24 แผน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1.3.1 กิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย เป็นส่วนที่ระบุถึงกิจกรรมต่างๆ ที่จัดไว้ให้เด็กในแต่ละวัน

1.3.2. จุดประสงค์ เป็นผลสัมฤทธิ์ที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติกิจกรรมจนบรรลุเป้าหมาย

1.3.3. ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรม เป็นส่วนที่ระบุถึงขั้นตอนการดำเนินกิจกรรม โดยแบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอน ดังนี้ คือ

1.3.3.1 ขั้นนำ เป็นการเตรียมเด็กเข้าสู่กิจกรรมโดยการสนทนา การตั้งคำถาม ปริศนาคำทาย การพูดคำคล้องจอง การร้องเพลง

1.3.3.2 ขั้นดำเนินกิจกรรม เป็นการที่เด็กเข้ากลุ่ม กลุ่มละ 7 คน เด็กแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาสื่อ อุปกรณ์ที่ครูเตรียมมาตลอดจนคิดกิจกรรม ก่อนเริ่มการประกอบอาหารประเภทขนมไทย และลงมือปฏิบัติจริงในการประกอบอาหารประเภทขนมไทย โดยเน้นให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหาอย่างอิสระ เช่น อุปกรณ์ที่ไม่ครบ ส่วนผสมมีไม่เพียงพอ เมื่อเด็กทำกิจกรรมเสร็จ ร่วมกันเก็บอุปกรณ์และทำความสะอาด

1.3.3.3 ขั้นสรุปผล เป็นการสรุปกิจกรรมที่ทำและวิธีการแก้ปัญหา

1.4 นำแผนการจัดประสบการณ์ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น ให้ผู้เชี่ยวชาญด้านแผนการจัดประสบการณ์ จำนวน 3 ท่าน คือ

1.4.1 อาจารย์ธีรภรณ์ ภักดี อาจารย์ประจำภาควิชาการศึกษาปฐมวัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

1.4.2 อาจารย์หทัย ชิโนทัย ครู คศ.2 ชำนาญการระดับอนุบาล โรงเรียนวัดใหม่พิเรนทร์สังกัดกรุงเทพมหานคร

1.4.3 อาจารย์อารยา ล้อมสาย ครูผู้สอนระดับอนุบาล โรงเรียนนาคประสิทธิ์ ตรวจสอบความสอดคล้องระหว่างจุดประสงค์ เนื้อหา การดำเนินกิจกรรม สื่อการเรียน และการประเมินผล

1.5 นำแผนการจัดประสบการณ์ประกอบอาหารประเภทขนมไทย ที่ผ่านการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญมาปรับปรุงแก้ไขตามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

1.6 นำแผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยที่ปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำผู้เชี่ยวชาญโดยให้ปรับจุดประสงค์และเนื้อหาได้ค่า IOC 0.67 – 1.00 ไปทดลองสอน

กับเด็กชั้นอนุบาลปีที่ 2 ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง เพื่อหาข้อบกพร่องของแผนแล้วปรับปรุงแก้ไขอีกครั้งให้สมบูรณ์

2. การสร้างแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหา

2.1 ศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความสามารถในการแก้ปัญหาและเครื่องมือวัดความสามารถในการแก้ปัญหาของ ชีรภรณ์ ภัคดี (2550) กว้าง ผลสุข (2550) สุจิตรา เคียงรัมย์ (2551) กวีณา จิตนุพงศ์ (2551) และ วันดี สุดสิน (2550) เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหา

2.2 กำหนดจุดประสงค์ในการสร้างแบบทดสอบวัดความสามารถในการแก้ปัญหา

2.3 สร้างคำถามที่เป็นสถานการณ์ปัญหา ซึ่งเด็กพบในชีวิตประจำวัน จำนวน 20 ข้อ

2.4 นำสถานการณ์จากปัญหาแต่ละข้อ มาสร้างเป็นภาพ จำนวน 20 ภาพ



สถานการณ์ที่ 1 ถ้าหนูนั่งฟังคุณครูเล่านิทาน แต่มีเพื่อนมายืนบัง หนูจะทำอย่างไร

ภาพประกอบ 1 แบบทดสอบเชิงสถานการณ์ประกอบรูปภาพ

2.5 สร้างคู่มือดำเนินการทดสอบ

2.6 นำแบบทดสอบไปทดลองใช้กับเด็กชั้นอนุบาลปีที่ 2 โรงเรียนพระแม่มาลีพระโขนง ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 28 คน เพื่อสร้างเกณฑ์การให้คะแนน

2.6.1 บันทึกคำตอบของเด็กลงในตารางที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นแล้วนำมาจัดกลุ่มคำตอบ เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดเกณฑ์ให้คะแนน

2.6.2 กำหนดเกณฑ์การให้คะแนน และนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบ โดยยึดพัฒนาการเด็กเป็นหลักในการให้คะแนน

2.7 นำแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเหมาะสมด้านเนื้อหา ภาษา รูปภาพที่ใช้ จำนวน 3 ท่าน โดยใช้เกณฑ์ 2 ใน 3 และปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสม ซึ่งมีผู้เชี่ยวชาญดังนี้

2.7.1 อาจารย์ชนิศรา ใจชัยภูมิ อาจารย์ประจำภาควิชาการศึกษาปฐมวัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

2.7.2 อาจารย์ปรียาวาท น้อยคล้าย ครูผู้สอนโรงเรียนเทศบาลวัดเขียน

2.7.3 อาจารย์หทัย ชิโนทัย ครู คศ.2 ชำนาญการ โรงเรียนวัดใหม่พิเรนทร์ สังกัดกรุงเทพมหานคร

ผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ 2 ใน 3 ท่าน มีความคิดเห็นตรงกันคือ ปรับการใช้ภาษาในข้อคำถามให้เหมาะสมกับเด็ก และได้ค่า IOC มีค่า 0.66 – 1.00 จำนวน 20 ข้อ มีค่าสูงเพียงพอสำหรับนำไปใช้เก็บข้อมูลได้

2.8 ทำการวิเคราะห์หาค่าอำนาจจำแนก (Discrimination) เป็นรายข้อโดยการหาความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนรายข้อกับคะแนนรวม (Item total Correlation)

2.9 นำแบบทดสอบที่คัดเลือกไว้มาหาค่าอำนาจจำแนก โดยหาความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนรายข้อกับคะแนนรวม รวมได้ค่าอำนาจจำแนกระหว่าง .15 – .73 จำนวน 20 ข้อ และหาค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบที่คัดเลือกไว้โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟา (α - Coefficient) ของ ครอนบาค (Cronbach) (ล้วน สายยศ. 2536 : 170 - 172) ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบทั้งฉบับเท่ากับ 0.81

วิธีดำเนินการทดสอบ และเกณฑ์การให้คะแนน

1. จัดเตรียมสถานที่สอบสำหรับสอบเป็นรายบุคคล
2. ผู้ทดสอบพูดคุยกับเด็กเพื่อสร้างความคุ้นเคย
3. ดำเนินการทดสอบเด็กเป็นรายบุคคลแบบปากเปล่า (Oral test) โดยให้เด็กดูภาพแล้วตอบคำถามในสถานการณ์ต่างๆ ผู้ดำเนินการทดสอบถามคำถาม 2 ครั้ง ถ้าภายใน 30 วินาที เด็กยังไม่ตอบคำถาม จะถามคำถามซ้ำอีก 1 ครั้ง ถ้าภายใน 1 นาที เด็กยังไม่ตอบคำถามอีก ถือว่าแก้ปัญหาไม่ได้

4. เกณฑ์การให้คะแนน คำถามที่ใช้เป็นคำถามประกอบภาพสถานการณ์ปัญหาที่ให้ ความอิสระในการตอบการตรวจให้คะแนนพิจารณาจากคำตอบและจำนวนคำตอบของเด็กภายใน เวลาที่กำหนด ดังนี้

0 คะแนน แทน การแก้ปัญหาไม่ได้ หมายถึง การแก้ปัญหาที่แสดง ความรู้สึกอึดอัด คับข้องใจ ร้องให้ ตอบว่าไม่รู้หรือไม่ยอมพูด

1 คะแนน แทน การแก้ปัญหาได้ แต่ไม่เหมาะสม หมายถึง การแก้ปัญหาได้ ด้วยตนเอง หรือให้ผู้อื่นช่วยแต่ไม่เหมาะสม

2 คะแนน แทน การแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม หมายถึง การแก้ปัญหาได้ ด้วยตนเอง หรือให้ผู้อื่นช่วยได้อย่างเหมาะสม

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Design) ซึ่งผู้วิจัยได้ดำเนินการ ทดลองโดยอาศัยการวิจัยแบบการทดลองกลุ่มเดียว วัดผลก่อนและหลังการทดลองตามแบบ แผนการวิจัยแบบ One-Group Pretest - Posttest Design ดังตาราง 1

ตาราง 1 แบบแผนการทดลอง

กลุ่มทดลอง	สอบก่อน (Pretest)	ทดลอง	สอบหลัง (Posttest)
E	T1	X	T2

ความหมายของสัญลักษณ์

E แทน กลุ่มทดลอง

T1 แทน การทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาก่อนการทดลอง

T2 แทน การทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาหลังการทดลอง

X แทน การดำเนินการปฏิบัติกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย

วิธีดำเนินการทดลอง

การวิจัยครั้งนี้ดำเนินการทดลองในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 ทำการทดลองเป็น เวลา 8 สัปดาห์ สัปดาห์ละ 3 วัน วันละ 1 ครั้ง ครั้งละ 50 นาที ทำการทดลองในกิจกรรม เสริมประสบการณ์ เวลา 09.10 – 10.00 น. รวมระยะเวลาทดลองทั้งสิ้น 24 ครั้ง ซึ่งมีขั้นตอน ดังนี้

1. สร้างความคุ้นเคยกับเด็กที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในห้องเรียน เป็นระยะเวลา 1 สัปดาห์

2. ก่อนทำการทดลองผู้วิจัยทำการทดสอบ (Pretest) กับกลุ่มตัวอย่าง 15 คน โดยใช้แบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยเป็นรายบุคคล จำนวน 20 ข้อ ใช้เวลาข้อละไม่เกิน 1 นาที

3. ผู้วิจัยดำเนินการทดลองกับเด็กที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง ตามแผนการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทย ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น เป็นเวลา 8 สัปดาห์ๆ ละ 3 วันๆ ละ 50 นาที ในช่วงกิจกรรมเสริมประสบการณ์ เวลา 09.10 – 10.00 น.

4. เมื่อครบ 8 สัปดาห์แล้วทำการทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาหลังการทดลอง (Posttest) ด้วยแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาลักษณะเดียวกับก่อนการทดลอง

5. นำข้อมูลที่ได้จากแบบทดสอบในข้อ 2 และ ข้อ 4 มาวิเคราะห์ด้วยวิธีการทางสถิติ

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลมีขั้นตอนดังนี้

1.สถิติพื้นฐาน

1.1 คะแนนเฉลี่ยใช้สูตร (ลัวน สายยศ; และอังคณาสายยศ. 2536: 59)

$$\bar{X} = \frac{\sum X}{N}$$

เมื่อ

\bar{X}	แทน	คะแนนเฉลี่ยของกลุ่ม
$\sum X$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งกลุ่ม
N	แทน	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

1.2 ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (ลัวน สายยศ; และอังคณาสายยศ. 2538: 79)

$$S = \sqrt{\frac{N \sum X^2 - (\sum X)^2}{N(N-1)}}$$

เมื่อ

S	แทน	ความเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนน
N	แทน	จำนวนนักเรียนในกลุ่มตัวอย่าง
$\sum X$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งกลุ่ม

$\sum X^2$ แทน ผลรวมของกำลังสองของนักเรียนแต่ละคนในกลุ่มตัวอย่าง

2. สถิติที่ใช้ในการหาคุณภาพเครื่องมือ

2.1 ดัชนีค่าความเที่ยงตรง (บุญเชิด ภิญโญอนันตพงษ์. 2526 : 89)

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ

IOC แทน ดัชนีความสอดคล้องระหว่างแบบทดสอบกับ
ข้อจุดประสงค์การเรียนรู้ตามความเห็นของ
ผู้เชี่ยวชาญ

$\sum R$ แทน ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของ
ผู้เชี่ยวชาญแต่ละคน

N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญทั้งหมด

2.2 หาค่าอำนาจจำแนกเป็นรายข้อของแบบสอบถามโดยวิเคราะห์หาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างคะแนนรายข้อกับคะแนนรวม (Corrected item total correlation) (บุญเชิด ภิญโญอนันตพงษ์. 2545 : 84) ดังนี้

$$r_{XY} = \frac{N \sum XY - \sum X \sum Y}{\sqrt{\left(N \sum X^2 - (\sum X)^2 \right) \left(N \sum Y^2 - (\sum Y)^2 \right)}}$$

เมื่อ

r_{XY} แทน สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร X กับตัวแปร Y

N แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

$\sum X$ แทน ผลรวมของคะแนน X

$\sum Y$ แทน ผลรวมของคะแนน Y

$\sum XY$ แทน ผลรวมของผลคูณของคะแนน X และคะแนน Y

$\sum X^2$ แทน ผลรวมของกำลังสองของคะแนน X

$\sum Y^2$ แทน ผลรวมของกำลังสองของคะแนน Y

2.3 หาความเชื่อมั่นของแบบทดสอบการแก้ปัญหาโดยใช้สูตร สัมประสิทธิ์แอลฟา (α - Coefficient) ของ ครอนบาค (Cronbach) (ล้วน สายยศ ; และ อังคณา สายยศ. 2536 : 170 - 172)

$$\alpha = \frac{N}{N-1} \left(1 - \frac{\sum S_i^2}{\sum S_t^2} \right)$$

เมื่อ

α	แทน	ค่าสัมประสิทธิ์ของความเชื่อมั่น
N	แทน	จำนวนข้อสอบของแบบทดสอบ
S_i^2	แทน	ความแปรปรวนของคะแนนเป็นรายข้อ
S_t^2	แทน	ความแปรปรวนของคะแนนของแบบทดสอบ

3. สถิติที่ใช้ทดสอบสมมติฐาน

3.1 การทดสอบความแตกต่างของการแก้ปัญหาโดยใช้การแจกแจงของที (t - Dependent) (ล้วน สายยศ ; และ อังคณา สายยศ. 2536 : 105) จากสูตรดังนี้

$$t = \frac{\sum D}{\sqrt{\frac{N \sum D^2 - (\sum D)^2}{N-1}}}$$

เมื่อ

t	แทน	ค่าสถิติที่ใช้พิจารณาใน t - distribution
D	แทน	ความแตกต่างของคะแนนแต่ละคู่
N	แทน	จำนวนคู่ของคะแนน
$\sum D$	แทน	ผลรวมทั้งหมดของผลต่างของคะแนนระหว่างก่อนและหลังการทดลอง
$\sum D^2$	แทน	ผลรวมของกำลังสองของผลต่างของคะแนนระหว่างก่อนและหลังการทดลอง

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

สัญลักษณ์และอักษรย่อที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลและแปลผลความหมายการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้กำหนดสัญลักษณ์ต่าง ๆ ที่ใช้แทนความหมายดังนี้

N	แทน	จำนวนนักเรียนกลุ่มตัวอย่าง
\bar{X}	แทน	คะแนนเฉลี่ย
\bar{X}_{diff}	แทน	คะแนนเฉลี่ยของผลต่างคะแนนก่อนทดลองและหลังทดลอง
S	แทน	ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนน
S_{diff}	แทน	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของผลต่างคะแนนก่อนทดลองและหลังทดลอง
t	แทน	ค่าสถิติที่ใช้ในการพิจารณา t – distribution
**	แทน	นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้วิจัยเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

1. การเปรียบเทียบผลของความสามารถในการแก้ปัญหา ก่อนและหลังการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทย

ตาราง 2 การเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหา ก่อนและหลังการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทย

ความสามารถในการแก้ปัญหา	N	\bar{X}	S	\bar{X}_{diff}	S_{diff}	t
ก่อนการทดลอง	23	17.17	3.07			
หลังการทดลอง	23	21.56	2.78			
				4.40	2.84	7.41**

จากตาราง 2 แสดงให้เห็นว่า เด็กปฐมวัยมีความสามารถในการแก้ปัญหา หลังการจัดกิจกรรมสูงกว่าก่อนการจัดกิจกรรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 แสดงว่า กิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ทำให้เด็กปฐมวัยมีความสามารถในการแก้ปัญหาสูงขึ้น

2. การเปลี่ยนแปลงการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยทำให้เด็กปฐมวัยมีการเปลี่ยนแปลงความสามารถในการแก้ปัญหาดังตาราง 3 และ 4

ตาราง 3 การเปลี่ยนแปลงความสามารถในการแก้ปัญหาโดยการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร
ประเภทขนมไทย

ความสามารถใน การแก้ปัญหา	\bar{X}	การเปลี่ยนแปลง ของคะแนน	ร้อยละ ของการเปลี่ยนแปลง
ก่อนการทดลอง	17.17		
		4.40	25.63
หลังการทดลอง	21.56		

ผลการวิเคราะห์ตามตาราง 3 จะเห็นได้ว่าหลังการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภท
ขนมไทย เด็กปฐมวัยมีความสามารถในการแก้ปัญหาเพิ่มจากพื้นฐานเดิมร้อยละ 25.63

ตาราง 4 การเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหาโดยการจัดกิจกรรมประกอบอาหาร
ประเภทขนมไทยเป็นรายบุคคล

นักเรียนคนที่	ความสามารถในการแก้ปัญหา		การเปลี่ยนแปลง ของคะแนน	ร้อยละ ของการเปลี่ยนแปลง
	คะแนน ก่อนการทดลอง	คะแนน หลังการทดลอง		
3	11	22	11	100
19	19	20	1	4.55

ผลการวิเคราะห์ตามตาราง 4 ปรากฏว่า หลังการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภท
ขนมไทย เด็กปฐมวัยมีความสามารถในการแก้ปัญหาเป็นรายบุคคลดังนี้

นักเรียนคนที่ 3 มีความสามารถในการแก้ปัญหาเป็นร้อยละ 100 ของความสามารถ
จากพื้นฐานเดิม เป็นลำดับที่ 1 และ นักเรียนคนที่ 19 มีความสามารถในการแก้ปัญหาเป็นร้อย
ละ 4.55 ของความสามารถพื้นฐานเดิม เป็นลำดับสุดท้าย

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยทดลอง ศึกษาเกี่ยวกับผลของการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ที่มีต่อความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย ทั้งนี้เพื่อเป็นประโยชน์กับครูและผู้เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาปฐมวัย ในการพิจารณาเลือกกิจกรรมที่ช่วยส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยได้อย่างเหมาะสม ซึ่งมีลำดับขั้นตอนของการวิจัยและผลของการศึกษาค้นคว้า โดยสรุปดังนี้

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย ที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ก่อนและหลังการจัดกิจกรรม
2. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย ที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย

สมมติฐานการศึกษาค้นคว้า

1. เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยมีความสามารถในการแก้ปัญหาหลังการทดลองสูงกว่าก่อนการทดลอง
2. เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยมีการเปลี่ยนแปลงความสามารถในการแก้ปัญหาหลังการทดลองสูงกว่าก่อนการทดลอง

ขอบเขตการวิจัย

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้คือ เด็กปฐมวัยชาย – หญิงที่มีอายุ 4 - 5 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นอนุบาลปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 โรงเรียนพระแม่มาลีพระโขนง เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน 2 ห้องเรียน จำนวน 59 คน

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย เป็นเด็กปฐมวัยชาย – หญิงที่มีอายุ 4 - 5 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นอนุบาลปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 โรงเรียนพระแม่มาลีพระโขนง เขต

วัฒนา กรุงเทพมหานคร สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาเอกชน จำนวน 23 คน จาก การเลือกแบบเจาะจง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. เครื่องมือที่ใช้ในการทดลอง ได้แก่ แผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนม ไทย ซึ่งผู้วิจัยเขียนขึ้นและผ่านการตรวจ แก้ไข ปรับปรุงจากผู้เชี่ยวชาญแล้วนำไปทดลองใช้กับ นักเรียนชั้นอนุบาลปีที่ 2 ที่มีอายุ 4 – 5 ปี จำนวน 28 คน ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จากนั้นได้นำมาปรับปรุงการใช้ภาษาในข้อคำถามให้เหมาะสมและจัดทำเป็นฉบับสมบูรณ์เพื่อนำไปใช้กับกลุ่ม ทดลอง

2. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบทดสอบความสามารถในการ แก้ปัญหาที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจำนวน 15 ข้อ เป็นรูปภาพประกอบสถานการณ์จากปัญหาซึ่งเด็กพบใน ชีวิตประจำวัน หลังจากนั้นได้รับการพิจารณาจากผู้เชี่ยวชาญตลอดจนผ่านการทดลองใช้กับ นักเรียนชั้นอนุบาลปีที่ 2 อายุ 4 – 5 ปี จำนวน 28 คน ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง แล้วนำผลการ ทดลองมาวิเคราะห์หาคุณภาพเพื่อคัดเลือกข้อสอบที่มีคุณภาพค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ ความสามารถในการแก้ปัญหาที่มีค่าเท่ากับ 0.81 ซึ่งแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาที่ได้ คุณภาพฉบับนี้มี 15 ข้อ

วิธีดำเนินการทดลอง

การทดลองครั้งนี้ดำเนินการในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 เป็นเวลา 8 สัปดาห์ สัปดาห์ละ 3 วัน วันละ 50 นาที รวม 24 วัน โดยมีลำดับขั้นตอน ดังนี้

1. ทำการทดสอบเด็กกลุ่มตัวอย่างด้วยแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาเป็น การสอบก่อนการทดลอง (Pretest)
2. ดำเนินการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยเป็นระยะเวลา 8 สัปดาห์
3. เมื่อครบ 8 สัปดาห์แล้วทำการทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาหลังการทดลอง (Posttest) ด้วยแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหฉบับเดียวกับก่อนการทดลอง
4. นำข้อมูลที่ได้จากแบบทดสอบในข้อ 1 และ ข้อ 3 มาวิเคราะห์ด้วยวิธีการทางสถิติ

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. หาค่าสถิติพื้นฐาน ได้แก่ คะแนนเฉลี่ย และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน
2. เปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหา ก่อนและหลังการทดลอง โดยอาศัยการ แจกแจงของ (t – test dependent - sample)

สรุปผลการวิจัย

1. เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย มีความสามารถในการแก้ปัญหาหลังการทดลองสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

2. เด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย มีความสามารถในการแก้ปัญหาเพิ่มจากพื้นฐานเดิมร้อยละ 25.63

อภิปรายผล

การวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาและเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ก่อนและหลังการจัดกิจกรรม จากผลการวิจัยทำให้ทราบว่าเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ก่อนและหลังการทดลองมีความสามารถในการแก้ปัญหาแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานของงานวิจัยครั้งนี้ แสดงให้เห็นว่าเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ช่วยให้เด็กมีความสามารถในการแก้ปัญหาสูงขึ้นและมีการเปลี่ยนแปลงเนื่องจาก

การจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยนั้นส่งเสริมให้เด็กได้มีประสบการณ์ตรงในการประกอบอาหารประเภทขนมไทย โดยเปิดโอกาสให้เด็กได้ใช้สื่อ อุปกรณ์ ของจริงที่หลากหลายผ่านประสาทสัมผัสทั้งห้า ในการสังเกต จำแนก เปรียบเทียบ ลักษณะสี กลิ่น อุปกรณ์ ส่วนผสม ซึ่งสอดคล้องกับเพียเจท์ (Piaget) บรูเนอร์ (Bruner) และมอนเตสเซอร์รี (Montessor) กล่าวว่า กระบวนการพัฒนาทางสติปัญญานั้นเกิดจากการเรียนรู้โดยการกระทำ การเปิดโอกาสให้เด็กได้สังเกต จำแนกและเปรียบเทียบจากของจริงและลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง จะทำให้เด็กได้ค้นพบความจริงเกิดความเข้าใจ และเกิดความคิดรวบยอด ซึ่งสอดคล้องกับศิริลักษณ์สินธวาลัย (2522: 26) ได้กล่าวว่า ในการทำและเลือกกินอาหารมักจะต้องใช้ประสาทสัมผัสทุกอย่าง ต้องใช้ประสาทสัมผัสเกี่ยวกับการมองเห็น การสัมผัส การได้กลิ่น แม้กระทั่งการได้ยินซึ่งสอดคล้องกับชมพูนุช จันทรางกูร (2549: 3) กล่าวว่า การจัดประสบการณ์ที่เด็กจะได้ฝึกทักษะการสังเกต การจำแนกเปรียบเทียบ โดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 จากการเรียนรู้ในคราวเดียว คือ การจัดกิจกรรมประกอบอาหาร ซึ่งเด็กๆ รู้จักและคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี การเปิดโอกาสให้เด็กได้ลงมือประกอบอาหารด้วยตนเอง เด็กจะชอบและมองเห็นเป็นเรื่องสนุก

การจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ในแต่ละวันจะเปิดโอกาสให้เด็กมีอิสระในการทำกิจกรรม จากการลองผิดลองถูก เรียนรู้จากประสบการณ์ตรง เกิดความรู้ เกิดทักษะ นอกจากนั้นยังเปิดโอกาสให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหาเมื่อพบกับสถานการณ์ที่จะต้องแก้ปัญหา ภายใต้การสนับสนุนด้วยอุปกรณ์และสื่อการเรียนรู้ตามกิจกรรมที่ครูจัดเตรียมไว้ เช่น ในการทำเน่าก๋วยข้าวโพด ถ้าเรามีมีดไม้พอ เราสามารถใช้อะไรมาหั่นเน่าก๋วยแทนมีดได้บ้าง สถานการณ์ดังกล่าวกระตุ้นให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหาในขั้นตอนการปฏิบัติว่าจะทำ

อย่างไร หรือมีความสามารถในการแก้ปัญหาอย่างไร ครูเป็นผู้กระตุ้นให้เด็กได้คิด เด็กแต่ละคน จะมีความสามารถในการแก้ปัญหาที่แตกต่างกัน เด็กได้เรียนรู้ถึงปัญหาในการปฏิบัติกิจกรรมและ ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหา ทำให้เด็กเชื่อมโยงความคิด ประสบการณ์ที่ต้องแก้ปัญหา ในขณะที่ทำกิจกรรม ซึ่งสอดคล้องกับเพียเจท์ที่ว่า ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กแรกเกิดถึง 2 ขวบ เด็กจะแก้ปัญหาแบบลองผิดลองถูก และเมื่อเผชิญกับปัญหาใหม่ที่คล้ายคลึงกับปัญหาเดิม เด็กก็จะใช้ความสามารถในการแก้ปัญหาเดิมที่เคยใช้ได้ผลสำเร็จมาแล้ว เมื่อเด็กมีประสบการณ์ มากขึ้นหรือได้มีโอกาสฝึกทักษะแก้ปัญหาต่างๆ เสมอ จะช่วยให้เด็กเข้าใจปัญหาและสามารถ แก้ปัญหาที่มีความยุ่งยากซับซ้อนได้ดีขึ้น นอกจากนี้ความสามารถในการแก้ปัญหาดังกล่าว สอดคล้องกับแนวคิดของ ไวก็อตกี (ธีรภรณ์ ภัคดี 2550: 64 - 65; อ้างอิงจาก Vygotsy: 1994) ที่ว่า เด็กเรียนรู้ที่จะพัฒนาสติปัญญาและแก้ปัญหาได้เมื่อมีการปฏิสัมพันธ์และทำงานร่วมกับผู้อื่น เช่น ผู้ใหญ่ ครูและเพื่อน ซึ่งในขณะที่ทำงานเด็กได้เผชิญกับสถานการณ์ปัญหาที่ท้าทาย ซึ่งเรียก สถานการณ์ดังกล่าวว่า Zone of Proximal Development (ZPD) ทำให้เด็กไม่สามารถแก้ปัญหา ได้โดยลำพัง เด็กได้รับการแนะนำช่วยเหลือจากครู ผู้ใหญ่หรือ เพื่อนที่มีประสบการณ์มากกว่า จะทำให้เด็กสามารถแก้ปัญหาได้ และเกิดการเรียนรู้ในการทำกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนม ไทย ซึ่งความสามารถในการแก้ปัญหา ฉันทนา ภาคบงกช (2528: 47- 49) ได้เสนอแนะแนวทางที่ ส่งเสริมการแก้ปัญหาว่า การฝึกฝนให้เด็กรู้จักสังเกต โดยการตั้งคำถาม หรือชี้แนะโดยผู้ใหญ่ จะ ช่วยให้เด็กเกิดความสนใจ และหาความจริงจากการสังเกต สื่อ วัสดุอุปกรณ์ ที่กระตุ้นเร้าในขณะที่ทำ กิจกรรมก็มีส่วนให้เด็กแก้ปัญหาได้สูงขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของหทัย ชิโนทัย (2553: 56) ที่พบว่า เด็กอนุบาลที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารจากผักมีความสามารถในการแก้ปัญหา สูงขึ้น คิดเป็นร้อยละ 57.01 ของพื้นฐานเดิม ตลอดงานวิจัยของธีรภรณ์ ภัคดี (2550: 55) ที่พบว่า เด็กปฐมวัยที่ทำกิจกรรมเสริมประสบการณ์ เรื่องน้ำ ตามโครงการพระราชดำริ มีการ แก้ปัญหาสูงขึ้น

การจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยเป็นกิจกรรมที่กำหนดสถานการณ์ให้เด็ก ปฐมวัยได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง จากผลการวิจัยแมมีนัยสำคัญทาง สถิติที่ระดับ .01 และมีความสามารถในการแก้ปัญหาสูงขึ้น คิดเป็นร้อยละ 25.63 ของพื้นฐาน เดิม แสดงว่ารูปแบบการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยนั้นส่งเสริมให้เด็กได้มี ประสบการณ์ตรงในการประกอบอาหารประเภทขนมไทย โดยเปิดโอกาสให้เด็กได้ลงมือปฏิบัติจริง กับสื่อ อุปกรณ์ ของจริงที่หลากหลาย เน้นให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหาจาก สถานการณ์จริง ในการทำขนมไทยนั้นครูจะเป็นผู้คัดเลือกในการทำขนมไทย โดยคัดเลือกจาก ความยากง่ายของการทำขนมไทย ซึ่งสอดคล้องกับชมพูนุช จันทรางกูร (2549: 66) ที่กล่าวว่า ในการจัดประสบการณ์การประกอบอาหาร ครูต้องเลือกสุตง่ายๆ ที่เด็กสามารถปฏิบัติได้ และ พยายามเลือกการทำอาหารที่ง่ายๆ เพื่อให้เด็กสามารถทำเองได้ ได้รับความสำเร็จ ความ ภาคภูมิใจ และพึงพอใจในประสบการณ์ที่ได้รับ อีกทั้งการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนม ไทยยังเน้นให้เด็กได้ลงมือปฏิบัติจริงกับวัสดุอุปกรณ์ ซึ่งสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาของจอห์น

ดิวอี้ (John Dewey) เด็กเรียนรู้ได้ดีจากการกระทำ ควรจัดให้เด็กมีปฏิสัมพันธ์กับวัตถุสิ่งของ เด็ก และผู้ใหญ่

ดังนั้นการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย เป็นกิจกรรมที่เด็กได้ลงมือปฏิบัติจริงด้วยประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ หู ตา จมูก ลิ้น และผิวหนัง ทำให้เด็กได้เรียนรู้จากของจริงผ่านกระบวนการกับสิ่งๆ นั้น และในกิจกรรมเด็กได้เรียนรู้กระบวนการทำงาน ตั้งแต่การวางแผนไปจนถึงการทำความสะอาดอุปกรณ์และสถานที่ ซึ่งในแต่ละขั้นตอนของการเรียนรู้ในการประกอบอาหารประเภทขนมไทยยังส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหา จากขั้นตอนในการประกอบอาหาร ผู้ที่เกี่ยวข้องและผู้สนใจในการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยที่มีต่อความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย สามารถศึกษาการจัดกิจกรรม เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้น และเป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับพัฒนาการและความต้องการของเด็ก ตลอดจนสภาพแวดล้อมของโรงเรียนและสังคมนั้น

ข้อสังเกตที่ได้รับการวิจัย

1. เด็กรู้จักวางแผนงานและปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน เนื่องจากกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยเป็นกิจกรรมที่เด็กได้ฝึกการทำงานอย่างมีขั้นตอนเป็นไปตามลำดับต่อเนื่องกันจนจบกิจกรรม เริ่มด้วย เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ภาชนะที่จะใส่อาหาร ผสมส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากัน ซึ่งในการทำกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยจะเป็นไปตามลำดับขั้นตอนจะข้ามขั้นตอนไม่ได้

2. เด็กมีความรู้ในเรื่องต่างๆ เช่น เรื่องการเก็บรักษาส่วนผสมที่เหลือจากการทำกิจกรรมแต่ละชนิด การรักษาความสะอาดในการประกอบอาหาร วิธีการเก็บรักษาทำความสะอาดอุปกรณ์ การรักษาความสะอาดบริเวณที่ทำกิจกรรมเมื่อเสร็จกิจกรรมต้องทำความสะอาดทุกครั้งการระมัดระวังเรื่องความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ เป็นต้น

3. ได้เรียนรู้ด้วยความสนใจและสนุกสนาน กิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยเป็นกิจกรรมที่แปลกใหม่สำหรับเด็กปฐมวัย ส่วนผสมและอุปกรณ์ต่างๆ สามารถสร้างความสนใจ และกระตุ้นให้เด็กอยากเรียนรู้ได้เป็นอย่างดี ขณะทำกิจกรรมเด็กมีโอกาสนลงมือกระทำกับส่วนผสมและอุปกรณ์อย่างอิสระได้พูดคุยในกลุ่มของตนเองในบรรยากาศการเรียนรู้อันไม่เคร่งเครียด ทำให้เด็กเรียนรู้สิ่งต่างๆ ได้ดี

4. เด็กได้เรียนรู้กระบวนการทำงานเป็นกลุ่ม รู้จักช่วยเหลือและแบ่งปันซึ่งกันและกัน มีอิสระในการแสดงความคิดเห็นในกลุ่มของตนเอง ฝึกการเป็นผู้นำ ผู้ตามที่ดี จึงส่งผลให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหาและเรียนรู้สิ่งต่างๆ ได้ดี

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะที่ได้รับการวิจัย

1. ในการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย นั้นพบว่าเด็กจะเลือกสมาชิกกลุ่มเดิมจะไม่เปลี่ยนกลุ่มการทำกิจกรรม ครูควรใช้วิธีการอื่นๆ ชักจูงเด็กให้สลับกลุ่มเรียนรู้กับเพื่อนกลุ่มใหม่ เพื่อให้เด็กได้มีปฏิสัมพันธ์กับคนอื่น

2. การจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย มีลักษณะที่สำคัญในการเลือกประเภทของขนมไทย ขั้นตอนและความยากง่ายในการประกอบ ควรเลือกและลดขั้นตอนความซับซ้อนในการเตรียมส่วนผสม เช่น การใช้กะทิคั้นสด มาเป็นกะทิกล่อง เพื่อให้เกิดความสะดวกและเหมาะสมกับพัฒนาการของเด็กแต่เมื่อเด็กได้ลงมือทำกิจกรรมจนชำนาญแล้ว ครูสามารถนำกิจกรรมที่มีขั้นตอนความซับซ้อนมาให้เด็กทดลองทำได้ เช่น การคั้นกะทิจากมะพร้าวจริง เป็นต้น

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาถึงผลการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยเพื่อพัฒนาทักษะทางด้านอื่น ๆ ของเด็กปฐมวัย เช่น พัฒนาการด้านสังคม ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ การรอคอย เป็นต้น

2. ควรมีการศึกษาวิจัยถึงผลของการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย เพื่อนำผลที่ได้มาพัฒนาร่วมกับการจัดประสบการณ์ด้านอื่น ๆ ที่จะช่วยให้เด็กมีการพัฒนาทักษะทางด้านต่าง ๆ ที่หลากหลาย

3. ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยระหว่างผลการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย — กับการจัดกิจกรรมในรูปแบบอื่นที่มีผลต่อความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย เพื่อนำผลที่ได้มาเป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดกิจกรรมที่จะสามารถส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย



บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กมลรัตน์ หล้าสุวงษ์. (2528). *จิตวิทยาการศึกษา*. กรุงเทพฯ: คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- กุลยา ตันติผลาชีวะ. (2545). *รูปแบบการเรียนการสอนปฐมวัยศึกษา*. กรุงเทพฯ: เอ็ดดิสันเพลสโปรดักส์.
- แก้วตา คณะวรรณ. (2524). *พัฒนาการสอน*. ขอนแก่น: คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- กรมการศึกษานอกโรงเรียนศูนย์ภาคเหนือ. (2535). *การสร้างแบบสมรรถภาพด้านการคิดแก้ปัญหาและการตัดสินใจอย่างมีเหตุผลของนักรักศึกษานอกโรงเรียนสายสามัญระดับมัธยมศึกษาตอนต้น*. ลำปาง: กระทรวงษ์.
- กรมวิชาการ. (2546). *คู่มือหลักสูตรการศึกษาปฐมวัย พุทธศักราช 2546 (สำหรับเด็กอายุ-5 ปี)*. กรุงเทพฯ: หน่วยศึกษานิเทศก์. กรมฯ.
- เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์. (2548). *ครอบครัวแสนสนุก : สร้างกิจกรรมครอบครัวให้สนุกจนลูกๆ ติด*. กรุงเทพฯ: ชัคเชสมิเดีย.
- จิราภรณ์ ส่องแสง. (2550). *ผลของการใช้กิจกรรมศิลปะบูรณาที่มีต่อความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย*. ปรินญานิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- เจษฎา สุภางคเสน. (2530). *การศึกษาความคิดสร้างสรรค์และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าของเด็กที่อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ต่างกัน*. ปรินญานิพนธ์ กศ.ม. (การประถมศึกษา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- ฉันทนา ภาคบงกช. (2528). *สอนให้เด็กคิดโมเดลการพัฒนาทักษะการคิดเพื่อคุณภาพชีวิตและสังคม*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- เฉลิมพล ตันสกุล. (2521). *พัฒนาการทางสติปัญญาและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าของเด็กก่อนวัยเรียนในเขตการศึกษา*. ปรินญานิพนธ์ กศ.ม. (จิตวิทยาพัฒนาการ). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- ไฉไลรัตน์ รูปชัยภูมิ. (2549). *ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมการเล่นไทย*. ปรินญานิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- ชุมพล พัฒนสุวรรณ. (2531) *เทคนิคบางประการในการกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์และความคิดเชิงแก้ปัญหา*. สสวท. 25(3): 17 - 21.
- ชูชีพ อ่อนโคกสูง. (2522). *สอนอย่างไร*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาการแนะแนวและจิตวิทยาการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางเขน.

- เซฟมาสเตอร์. (2550). *อาหารว่าง ของหวาน*. สืบค้นเมื่อ 24 กรกฎาคม 2553, จาก <http://www.hilunch.com/banana-coconut-milk>
- ชมพูนุช จันทรากร. (2549). *ทักษะพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- ชลรส นงศ์ณา. (2546, เมษายน - มิถุนายน). *วิธีการรับทศวรรษแห่งการเรียนรู้ของสหประชาชาติ. วารสารคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยการศึกษา สหประชาชาติ*. (2): 29.
- ญาณิศา บุญพิมพ์. (2552). *การส่งเสริมพัฒนาการทางด้านกล้ามเนื้อเล็กของเด็กปฐมวัยโดยใช้กิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- จิตติพร พิชญกุล. (2538). *การศึกษาความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดประสบการณ์ศิลปะประดิษฐ์แบบกลุ่ม*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- ทิพวรรณ เฟื่องเรือง. (2547). *ขนมอบ*. กรุงเทพฯ: บำรุงสาส์น.
- ทิววรรณ สังข์ภิรมย์ (2552). *ผลของการจัดประสบการณ์แบบโครงการเกี่ยวกับภาวะโลกร้อนที่มีต่อความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- ทิสนา แหมมณี; และคณะ. (2544). *วิทยาการด้านการคิด*. กรุงเทพฯ: บริษัทเดอะมาสเตอร์กรุ๊ปแมนเนจเม้นท์ จำกัด.
- ธิดารัตน์ จันทะหิน. (2551). *ผลของการบันทึกผ่านกิจกรรมประกอบอาหาร ที่มีต่อพัฒนาการด้านการเขียนของเด็กปฐมวัย*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- ธีรภรณ์ ภัคดี. (2550). *ผลของการจัดกิจกรรมเสริมประสบการณ์เรื่องน้ำ ตามโครงการพระราชดำริที่มีต่อการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, ถ่ายเอกสาร.
- นิตยา ประพฤติกิจ. (2541). *คณิตศาสตร์สำหรับเด็กปฐมวัย*. กรุงเทพฯ: โอ เอส พรินติ้งเฮาส์.
- น้อมฤดี จงพยุหะ; สมใจ พรหมศิริ; และ พยอม ตันมณี. (2517). *คู่มือการศึกษาวิทยาศาสตร์*. กรุงเทพฯ: มิตรสยาม
- บุญเชิด ภิญโญอนันตพงษ์. (2526). *การทดสอบแบบอิงเกณฑ์: แนวคิดและวิธีการ*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพื้นฐานการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- บุญเลี้ยง พลวุฑ. (2526, 2-3 พฤษภาคม). *การเรียนรู้กับการแก้ปัญหา*. มิตรครู. หน้า 10.
- พัฒนา ชัชพงศ์. (2530). *การจัดประสบการณ์และกิจกรรมสำหรับเด็กปฐมวัย*. (เอกสารประกอบการบรรยาย ชุดที่ 8 แผนการศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.


- พระบรมราชาโชวาท พระราชดำรัส เกี่ยวกับการศึกษา. (ผู้เรียบเรียง ฤทัยรัตน์ ไกรรอด. 2552) สืบค้นเมื่อ 24 กรกฎาคม 2553, จาก <http://www.thaihealth.or.th/node/12471>
- พิชญา. (2553). *ขนมมันสำปะหลัง*. สืบค้นเมื่อ 24 กรกฎาคม 2553, จาก http://maewfood.blogspot.com/2009/04/blog-post_8065.html
- *สาकुเปียกข้าวโพด*. สืบค้นเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2553, จาก http://maewfood.blogspot.com/2009/01/blog-post_21.html
- พิณทิพย์ สุธัญสินภัย; และคนอื่นๆ. *ขนมไทย*. สืบค้นเมื่อ 24 กรกฎาคม 2553. จาก <http://pirun.ku.ac.th/~b4813273/type/sakucantalube.htm>
- พีระพงษ์ กุลพิศาล. (2545). *สมองลูกพัฒนาด้วยศิลปะ*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ชารอักษร.
- เพ็ญแข ประจันปัจฉินึก. (2535). *รูปแบบการอบรมเลี้ยงดูกับความความสามารถในการแก้ปัญหา*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- พร พันธุ์โฮสถ. (2543). *การเรียนรู้ของเด็กปฐมวัยไทย: ตามแนวคิดวอลดอร์ฟ*. กรุงเทพฯ: พัฒนาศึกษา.
- เยาวพา เตชะคุปต์. (2542). *กิจกรรมสำหรับเด็กปฐมวัย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม็ค.
- รติชน พีรยสธ. (2543). *การอบรมเลี้ยงดูเด็กปฐมวัย*. กรุงเทพฯ: สุขภาพใจ.
- ฤทัยรัตน์ ไกรรอด. (2552). พระบรมราชาโชวาท พระราชดำรัส เกี่ยวกับการศึกษา สืบค้นเมื่อ 24 กรกฎาคม 2553, จาก <http://www.thaihealth.or.th/node/12471>
- รศนา อัชชะกิจ. (2537). *กระบวนการแก้ปัญหาและตัดสินใจเชิงวิทยาศาสตร์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ. (2536). *เทคนิคการวิจัยทางการศึกษา*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมวิชาการ.
- วัชรินทร์ เทพมณี. (2545). *ผลการจัดประสบการณ์การประกอบอาหารที่มีต่อวินัยในตนเองของเด็กปฐมวัย*. ปรินญาณีพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- วันดี สุตสิน. (2550). *ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมโดยใช้รูปแบบพหุปัญญาเพื่อการเรียนรู้*. ปรินญาณีพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- วนิดา บุษยะกนิษฐ์. (2533). *ผลของการจัดประสบการณ์แบบปฏิบัติการกับแบบปกติที่มีต่อทักษะการเปรียบเทียบของเด็กปฐมวัย*. ปรินญาณีพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- วไลพร พงศ์ศรีทัศน์. (2536). *ผลการจัดประสบการณ์แบบปฏิบัติการทดลองประกอบอาหารกับแบบปกติที่มีต่อทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ของเด็กปฐมวัย*. ปรินญาณีพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

- วิจิตร ศรีสะอาด. (2535). *แนวทางการพัฒนาเด็ก อายุ 0 - 5 ปี*. กรุงเทพฯ: อักษรไทย.
- วีรพงษ์ เฉลิมจิระรัตน์. (2537). *การแก้ปัญหาแบบควิซี*. กรุงเทพฯ: ไทยพีเรียลพริ้นติ้ง.
- วีรพล สุวรรณนันต์. (2534). *กระบวนการแก้ปัญหา*. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ: ไทยพีเรียลพริ้นติ้ง.
- ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. (2522). *ทฤษฎีอาหาร เล่ม 3 หลักการทดลองอาหาร* กรุงเทพฯ: แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ.
- ศรีสมร คงพันธ์. (2545). *ขนมไทย เล่ม 1-2*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- (2553). *ตำราอาหารคาว-หวาน*. สืบค้นเมื่อ 24 กรกฎาคม 2553, จาก <http://bphadungchob.spaces.live.com/blog/cns!B008CE0E9826644A!266.entry>
- สนอง สุธาอามาตย์. (2545). *ความสามารถด้านการฟังและการพูดของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมเสริมประสบการณ์โดยการประกอบอาหาร*. ปรินญาณินพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- สิริมา ภิญโญนันตพงษ์. (2545). *การวัดและการประเมินผลแนวใหม่เด็กปฐมวัย*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาหลักสูตรและการสอน สาขาการศึกษาปฐมวัย คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สุทัศน์ อัครเดชากุล. (2546). *คุณค่าโภชนาการของขนมไทย*. ใน หนังสืออ่านนอกเวลา. สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม, จาก <http://www.usefulea.htm>
- สุรางค์ ไคว้ตระกูล. (2548). *จิตวิทยาการศึกษา*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุวัฒน์ มุททเมธา. (2523). *การเรียนการสอนในปัจจุบัน*. กรุงเทพฯ: พีระวัฒนา.
- สุจิตรา เคียงรัมย์. (2551) *ผลการจัดกิจกรรมการเพาะปลูกพืชที่มีต่อความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย*. ปรินญาณินพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- สุชาดา สุธาพันธ์. (2532). *การเปรียบเทียบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการสอนโดยใช้คำถามหลายระดับกับเด็กปฐมวัยที่ได้รับการสอนตามแผนการจัดประสบการณ์ของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ*. ปรินญาณินพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- สุวิทย์ มูลคำ. (2547). *กลยุทธ์การสอนคิดแก้ปัญหา*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ดวงกมลสมัย.
- สรวยพร กุศลสง. (2538). *ทักษะการแก้ปัญหาของเด็กวัย 3 - 4 ปี ที่ได้รับการจัดกิจกรรมในวงกลมแบบปฏิบัติทดลองกับการเล่นเกมการศึกษาแบบประสาทสัมผัส*. ปรินญาณินพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- คณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ,สำนักงาน. (2536). *แผนการจัดประสบการณ์ชั้นอนุบาล*

- ปีที่ 1 เล่ม 1. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- (2541). *คู่มือการจัดกิจกรรมที่เน้นเด็กเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ระดับก่อนประถมศึกษา*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- คณะกรรมการการศึกษาเอกชน,สำนักงาน. (2535). *คู่มือการอบรมกิจกรรมส่งเสริมพัฒนาการของเด็กอนุบาล (กิจกรรมในวงกลม)*. กรุงเทพฯ: หน่วยศึกษานิเทศก์ สำนักงานฯ.
- หทัย ชิโนทัย. (2553). *ความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กอนุบาลที่ได้รับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารจากผัก*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- หทัยวัลย์ บุญประสงค์. (2551). *ผลของการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยที่มีต่อการใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้าของเด็กปฐมวัย*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- หนึ่งฤทัย เพ็ญสมบุรณ์. (2552). *ทักษะการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยที่ทำกิจกรรมเล่นทราย*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- อารี เพชรผุด. (2528). *จิตวิทยาพัฒนาการ*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาจิตวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อารีรัตน์ ญาณะศร.(2544). *พฤติกรรมความร่วมมือของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดประสบการณ์การประกอบอาหารเป็นกลุ่ม*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- อารยา ล้อมสาย. (2552). *ความสามารถด้านมิติสัมพันธ์ของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการจัดกิจกรรมขนมไทยตัดหยอด*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- อรพรรณ พรสีมา. (2543). *ทักษะการคิด และแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยที่ได้รับการประสบการณ์ใช้โครงสร้างระดับหยอด*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม.(การศึกษาปฐมวัย). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.ถ่ายเอกสาร.
- Ausubel, D.P. (1968). *Education Psychology: A Cognitive View*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Brewer,J.A. (1995). *Introduction to Early Childhood Education: Preschool through Primary Upgrades*. United States of America: A Simon And Schuster.
- Bruner, J.S. (1969). *The Process of Education*. New York: Harvard University Press. Burry - Stock.
- Berk, L.E. and Winsler, A. (1995). *A Scaffolding Children's Learning: Vygotsky Early Childhood Education*. Boston : Seven street studio.

- Bryant, C.K.; & H.R. Hungerford, (1977). (Fall). *An Analysis of Strategies for Teaching Environmental Concepts and Values Clarification in Kindergarten*. Journal of Environmental Education. 9(1): 44-49.
- Cowin, V.W. (1978, May) *A Comparison Of Learning Geometry with or Without Laboratory Activities Aids and Paper Folding Techiques*, *Dissertation Abstracts*. 11-6584 A-6585-A.
- Dahl, M.V. (1988). *Year Book Medical Publishers* Chicago. Hearth and Co..
- Dewey, J. (1933). *How we Think*. Boston D.C.: Hearth and Co.
- Eysenck; H; Wuraburh ; & Berne. (1972). *Psychology in About People*. London: Allen Lane the Penguin Press.
- Goor. A. (1974, December). *Ploblem Solving Process of Creative and Non Creative Students*. *Dissertation Abstract*. 37(115): 3517A.
- Green. J. (1975). *Thinking and Language*. London: Muthen.
- Jackman, H.L. (1997). *Early Education Curriculum: A Child Connection to the World* Abany New York: Delmar.
- Jones, L. M. (1986, May). *Sociodramatic Play and Problem Solving in Young Children*. *Dissertaion Abstracts International*. 46(11) : 3243A – 3244A.
- Piaget, J. (1962). *The Stages of the Intellectual Development of the Child: Bulletin of the Beginner Clinic*. V. 26.
- Skaklee, B.D. (1985, April). *The Effectiveness of Teaching Creative Problem Solving Techniques to Enhance the Probiem Solving Ability of Kindergarten Students*. *Dissertaion Abstracts International*. 46(10)



The logo of Rajabhat Buriram University is a circular emblem with a scalloped border. It features a central grid pattern with a stylized 'R' and 'B' intertwined. The Thai text 'มหาวิทยาลัยราชภัฏบรียรัมย์' is written around the inner circle, and 'นครินทร์บุรีรัมย์' is written around the outer circle.

ภาคผนวก ก

- คู่มือการใช้แผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย
 - ตารางการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย
 - ตัวอย่างแผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย

คู่มือการใช้แผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย

หลักการและเหตุผล

การส่งเสริมความสามารถให้กับเด็กปฐมวัย สามารถจัดประสบการณ์เพื่อส่งเสริมได้หลากหลายวิธี และวิธีหนึ่งที่สามารถจัดให้กับเด็กได้ คือ การจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย แผนการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น เป็นการจัดประสบการณ์ที่เปิดโอกาสให้เด็กได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรง ได้ลงมือปฏิบัติกับวัสดุอุปกรณ์ที่เป็นของจริงได้ค้นพบด้วยตนเอง โดยมีครูเป็นผู้ดูแลและแนะนำ เด็กทุกคนมีโอกาสดำเนินกิจกรรม โดยเฉพาะการเน้นให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหา โดยครูมีบทบาทในการจัดสภาพแวดล้อมและบรรยากาศในการเรียนรู้ โดยจัดเตรียม วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ โดยจัดกิจกรรมสัปดาห์ละ 3 วัน วันละ 50 นาที คือ วันจันทร์ วันพุธ และวันศุกร์ ทั้งนี้เพื่อเป็นการส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหาให้เหมาะสมกับเด็กปฐมวัยต่อไป

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อฝึกการแก้ปัญหา
2. เพื่อให้เด็กได้ร่วมกิจกรรมอย่างสนุกสนานและรู้จักวัฒนธรรมไทยในเรื่องอาหาร
3. เพื่อฝึกทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น

การกิน

ขณะทำกิจกรรม

เนื้อหา

การจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยเป็นกิจกรรมเสริมประสบการณ์ที่ให้เด็กปฐมวัยได้เรียนรู้จากของจริง และเปิดโอกาสให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการแก้ปัญหาในการทำกิจกรรมอย่างเต็มที่ ซึ่งกิจกรรมขนมไทยนี้เป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่สามารถพัฒนาและส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหของเด็กปฐมวัยให้สูงขึ้นได้ สำหรับการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทยนี้ จะให้ความสำคัญในความสามารถในการแก้ปัญหา

หลักการจัดกิจกรรม

1. การจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทยจัดในช่วงกิจกรรมพหุปัญญา สัปดาห์ละ 3 วัน ได้แก่ วันจันทร์ วันพุธ และวันศุกร์ วันละ 50 นาที รวมทั้งสิ้น 8 สัปดาห์

2. ลักษณะของการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทยที่ส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหา เป็นการจัดให้เด็กมีประสบการณ์ตรงในการเรียนรู้ โดยกระบวนการในการทำกิจกรรม 3 ขั้นตอน คือ ขั้นนำ ขั้นดำเนินการ และขั้นสรุป

3. ให้เด็ก ๆ มีอิสระในการคิดแก้ปัญหาด้วยตนเองในการร่วมกิจกรรมโดยครูเป็นผู้กระตุ้นด้วยคำถามให้เด็กได้คิดและสร้างบรรยากาศที่เป็นกันเองสนุกสนาน ผ่อนคลายไม่ตึงเครียด

4. สัปดาห์ที่ 1 สร้างความคุ้นเคยกับเด็ก และสัปดาห์ที่ 2 ดำเนินการทดสอบวัดทักษะความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยก่อนดำเนินการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทยโดยใช้แบบทดสอบวัดความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย สัปดาห์ที่ 2 – 9 ดำเนินการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทย สัปดาห์ที่ 10 ดำเนินการทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัยหลังดำเนินการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทยโดยใช้แบบทดสอบวัดความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย

วิธีการดำเนินกิจกรรม

ดำเนินการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทยที่ส่งเสริมความสามารถในการแก้ปัญหาจะแบ่งเด็กออกเป็น 4 กลุ่ม กลุ่มละ 7 คน ซึ่งมีรายละเอียดในการดำเนินกิจกรรม ดังนี้ คือ

ขั้นนำ เป็นการเตรียมเด็กเข้าสู่กิจกรรมโดยการสนทนา การตั้งคำถาม ปริศนาคำทาย การพูดคำคล้องจอง การร้องเพลง

ขั้นดำเนินการ เป็นงานที่เด็กเข้ากลุ่ม กลุ่มละ 7 คน เด็กแต่ละกลุ่มร่วมกันศึกษาสื่อ อุปกรณ์ที่ครูเตรียมมาตลอดจนคิดกิจกรรม ก่อนเริ่มการประกอบอาหารประเภทขนมไทย และลงมือปฏิบัติจริงในการประกอบอาหารประเภทขนมไทย โดยเน้นให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการคิดแก้ปัญหาอย่างอิสระ เมื่อเด็กทำกิจกรรมเสร็จ ร่วมกันเก็บอุปกรณ์และทำความสะอาด

ขั้นสรุปผล เป็นการสรุปปัญหาและวิธีการแก้ปัญหของเด็ก

การประเมินผล

1. การพูดแสดงความคิดเห็น
2. การตอบคำถามและการแก้ปัญหา
3. การปฏิบัติกิจกรรม

บทบาทครู

1. จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ – ส่วนผสมการทำขนมไทยชนิดต่างๆ ในแต่ละวัน
2. นำสู่กิจกรรมด้วยการสนทนา การร้องเพลง การท่องคำคล้องจอง ปริศนาคำทายโดยใช้สื่ออย่างหนึ่ง เพื่อกระตุ้นให้เด็กเกิดความสนใจและมีความพร้อมก่อนเข้าสู่กิจกรรม

3. แนะนำส่วนผสมและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
4. กำหนดข้อตกลงร่วมกับเด็กในการจัดกิจกรรมในแต่ละวัน
5. ครูใช้การเสริมแรง ให้คำชมเชย และกำลังใจแก่เด็กขณะปฏิบัติกิจกรรม โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล

บทบาทเด็ก

1. มีความสนใจและร่วมมือในการปฏิบัติกิจกรรม
2. เด็กแสดงความคิดเห็นในการแก้ปัญหาได้โดยอิสระ
3. เด็กแสดงการแก้ปัญหาในรูปธรรม
4. มีลักษณะการคิดตัดสินใจก่อนลงมือกระทำ
5. รู้จักคิด ค้นหา เลือกตัดแปลงวิธีการแก้ปัญหาก่อนลงมือปฏิบัติกิจกรรม

สื่อ

1. อุปกรณ์ในการทำขนม
2. ส่วนผสมในการทำขนม

สถานการณ์ปัญหา

1. อุปกรณ์ในการทำขนมไม่ครบ เช่น แม่พิมพ์วุ้นมีไม่ครบทุกกลุ่ม เด็กๆ ควรทำอย่างไร เป็นต้น
2. ส่วนผสมในการทำขนมมีไม่เพียงพอ เช่น เด็กๆ ต้องการทำข้าวเหนียวหน้าสังขยา แต่หน้าสังขยาหมด เด็กๆ ควรทำอย่างไร เป็นต้น
3. ส่วนผสมในการทำขนมที่ผิด เช่น วุ้นของเด็กๆ แข็งเกินไป เด็กๆ ควรทำอย่างไร เป็นต้น

**ตารางการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทย
(ระยะเวลาการจัดกิจกรรม 8 สัปดาห์)**

สัปดาห์ที่	วัน	กิจกรรม
1	จันทร์	ขนมข้าวโพดคอลลูก
	พุธ	ขนมกล้วยคอลลูก
	ศุกร์	ขนมข้าวเม่า
2	จันทร์	ขนมเผือก
	พุธ	ขนมเหนียว
	ศุกร์	ขนมมันสำปะหลัง
3	จันทร์	วุ้นสอยทอง
	พุธ	วุ้นผลไม้
	ศุกร์	วุ้นสายรุ้ง
4	จันทร์	วุ้นนมเปรี้ยว
	พุธ	วุ้นกะทิ
	ศุกร์	วุ้นสังขยา
5	จันทร์	ลูกตาลลอยแก้ว
	พุธ	ลูกชิตลอยแก้ว
	ศุกร์	วุ้นมะพร้าวลอยแก้ว
6	จันทร์	ขนมต้มวุ้นลอยแก้ว
	พุธ	สาหร่ายแคนตาลูป
	ศุกร์	เจาก้วย
7	จันทร์	ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด
	พุธ	ข้าวเหนียวเปียกกล้วย
	ศุกร์	ข้าวเหนียวเปียกเผือก
8	จันทร์	ข้าวเหนียวหน้าสังขยา
	พุธ	ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
	ศุกร์	ข้าวเหนียวหน้ากอย

แผนการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทย ข้าวโพดคลุก

จุดประสงค์

1. เพื่อให้เด็กสามารถแก้ปัญหาได้ตามวัย
2. เพื่อให้เด็กได้รู้จักวัสดุอุปกรณ์และสามารถใช้อุปกรณ์ ส่วนผสมในการทำข้าวโพดคลุกได้
3. เพื่อให้เด็กสามารถทำข้าวโพดคลุกตามขั้นตอนได้
4. เพื่อให้เด็กได้ร่วมกิจกรรมอย่างสนุกสนานและรู้จักวัฒนธรรมไทยในเรื่องอาหารการกิน
5. เพื่อให้เด็กสามารถร่วมสนทนาและแสดงความคิดเห็นกับเพื่อนและครูในขณะทำกิจกรรม

เนื้อหา

ขนมข้าวโพดคลุก คือ การนำข้าวโพดต้มสุกหั่นเอาแต่เนื้อข้าวโพดมาคลุกกับน้ำตาลเกลือ และโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด

ประสบการณ์การเรียนรู้

1. การแก้ปัญหาด้วยตนเอง
2. การทำงานร่วมกับผู้อื่น
3. การอธิบายเกี่ยวกับสิ่งต่างๆ
4. การรู้จักสิ่งต่างๆ ด้วยการมอง ฟัง สัมผัส ชิมรส และดมกลิ่น

กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. เด็กและครูร่วมกันคิดหาคำตอบจากปริศนาคำทาย
 - อะไรเอ๋ย ฉันมีรูปร่างยาวๆ เมล็ดมากมาย เปลือกนอกสีเขียว เนื้อในสีเหลือง
2. แนะนำส่วนผสมและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
3. เด็กและครูร่วมกันสนทนาเกี่ยวกับข้อตกลงเบื้องต้นต่อการปฏิบัติและข้อระวังในการใช้วัสดุอุปกรณ์และการประกอบอาหาร
 - ล้างมือก่อนและหลังการทำกิจกรรมทุกครั้ง
 - ระวังดวงอันตรายจากมีด

- ร่วมมือกันทำกิจกรรมกับเพื่อนในกลุ่ม
- ช่วยกันทำความสะอาดสถานที่ ล้างและเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อยและหลังจากทำกิจกรรม

ขั้นตอนการ

1. เด็กเข้ากลุ่ม กลุ่มละ 7 คน ตามความสมัครใจของแต่ละคน
2. ตัวแทนเด็กแต่ละกลุ่มออกมารับวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อลงมือประกอบอาหาร
3. ให้เด็กลงมือปฏิบัติกิจกรรม โดยครูคอยสังเกตและเปิดโอกาสให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการคิดแก้ปัญหา

ขั้นสรุป

- เด็กและครูร่วมกันสรุปปัญหาและวิธีการแก้ปัญหา เช่น
- เด็ก ๆ มีขั้นตอนในการทำข้าวโพดคั่วอย่างไร
 - ในขณะที่เด็ก ๆ ทำข้าวโพดคั่วเกิดปัญหาอะไรบ้าง และเด็ก ๆ มีวิธีการแก้ปัญหาอย่างไร

สื่อการเรียนรู้

1. ปริศนาคำทายข้าวโพด
2. ส่วนประกอบของการทำข้าวโพดคั่ว ได้แก่ ข้าวโพดสีเหลือง ข้าวโพดสีขาว มะพร้าว น้ำตาล เกลือ
3. เครื่องครัว มีดพลาสติก มะพร้าวขูด หม้อ จาน ส้อม
4. จัดส่วนประกอบหรืออุปกรณ์ที่ขาดในการทำขนมข้าวโพดคั่ว เป็น 4 ชุด ดังนี้
 - ชุดที่ 1 ขาดน้ำตาลทราย
 - ชุดที่ 2 ขาดข้าวโพด
 - ชุดที่ 3 ขาดหม้อ
 - ชุดที่ 4 ขาดช้อน

การประเมินผล

1. สังเกตความสนใจในการร่วมปฏิบัติกิจกรรม
2. สังเกตการสนทนาแสดงความคิดเห็น การตอบคำถาม และการแก้ปัญหา

แผนการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทย ขนมวุ้นฝอยทอง

จุดประสงค์

1. เพื่อให้เด็กสามารถแก้ปัญหาได้ตามวัย
2. เพื่อให้เด็กได้รู้จักวัสดุอุปกรณ์และสามารถใช้อุปกรณ์ ส่วนผสมในการทำขนมวุ้นฝอยทองได้
3. เพื่อให้เด็กสามารถทำขนมวุ้นฝอยทองตามขั้นตอนได้
4. เพื่อให้เด็กได้ร่วมกิจกรรมอย่างสนุกสนานและรู้จักวัฒนธรรมไทยในเรื่องอาหารการกิน
5. เพื่อให้เด็กสามารถร่วมสนทนาและแสดงความคิดเห็นกับเพื่อนและครูในขณะทำกิจกรรม

เนื้อหา

ขนมวุ้นฝอยทอง คือ การนำผงวุ้นผสมกับน้ำแล้วไปตั้งไฟเคี่ยวจนสุกเติมน้ำตาล และมาหยอดใส่แม่พิมพ์ที่ใส่ฝอยทองตามใจชอบ

ประสบการณ์การเรียนรู้

1. การแก้ปัญหาด้วยตนเอง
2. การทำงานร่วมกับผู้อื่น
3. การอธิบายเกี่ยวกับสิ่งต่างๆ
4. การรู้จักสิ่งต่างๆ ด้วยการมอง ฟัง สัมผัส ชิมรส และดมกลิ่น

กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. เด็กและครูร่วมกันหาคำตอบจากปริศนาคำทาย
 - อะไรเอ๋ย มีสีส้ม เป็นเส้นๆ รสชาติหวาน เด็กลงๆ ชอบรับประทาน
2. แนะนำส่วนผสมและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
3. เด็กและครูร่วมกันสนทนาเกี่ยวกับข้อตกลงเบื้องต้นต่อการปฏิบัติและข้อระวังในการใช้วัสดุอุปกรณ์และการประกอบอาหาร
 - ล้างมือก่อนและหลังการทำกิจกรรมทุกครั้ง
 - ระวังดะวังอันตรายจากมีด

- ร่วมมือกันทำกิจกรรมกับเพื่อนในกลุ่ม
- ช่วยกันทำความสะอาดสถานที่ ล้างและเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อยและหลังจากทำกิจกรรม

ขั้นตอนการ

1. เด็กเข้ากลุ่ม กลุ่มละ 7 คน ตามความสมัครใจของแต่ละคน
2. ตัวแทนเด็กแต่ละกลุ่มออกมารับวัสดุ อุปกรณ์ และร่วมกันคิดกิจกรรม
3. ให้เด็กลงมือปฏิบัติกิจกรรม โดยครูคอยสังเกตและเปิดโอกาสให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการคิดแก้ปัญหา

ขั้นสรุป

- เด็กและครูร่วมกันสรุปปัญหาและวิธีการแก้ปัญหา เช่น
- เด็กๆ มีขั้นตอนในการทำวันผอยทองอย่างไร
 - ในขณะที่เด็กๆ ทำวันผอยทองเกิดปัญหาอะไรบ้าง และเด็กๆ มีวิธีการแก้ปัญหาอย่างไร

สื่อการเรียนรู้

1. ปริศนาคำทาย ผอยทอง
2. ส่วนผสมของการทำวันผอยทอง ได้แก่ ผงวัน ผอยทอง น้ำตาลทราย
3. เครื่องครัว ได้แก่ ชาม ช้อน พิมพ์วันรูปทรงต่างๆ
4. จัดส่วนประกอบหรืออุปกรณ์ที่ขาดในการทำวันผอยทอง เป็น 4 ชุด ดังนี้
 - ชุดที่ 1 ขาดน้ำตาลทราย
 - ชุดที่ 2 ขาดแม่พิมพ์
 - ชุดที่ 3 น้ำตาลเกิน
 - ชุดที่ 4 ขาดช้อน

การประเมินผล

1. สังเกตความสนใจในการร่วมปฏิบัติกิจกรรม
2. สังเกตการสนทนาแสดงความคิดเห็น การตอบคำถาม และการแก้ปัญหา

แผนการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารประเภทขนมไทย ขนมเจาก๊วยในน้ำเชื่อม

จุดประสงค์

1. เพื่อให้เด็กสามารถแก้ปัญหาได้ตามวัย
2. เพื่อให้เด็กได้รู้จักวัสดุอุปกรณ์และสามารถใช้อุปกรณ์ ส่วนผสมในการทำขนมเจาก๊วยในน้ำเชื่อมได้
3. เพื่อให้เด็กสามารถทำขนมเจาก๊วยในน้ำเชื่อมตามขั้นตอนได้
4. เพื่อให้เด็กได้ร่วมกิจกรรมอย่างสนุกสนานและรู้จักวัฒนธรรมไทยในเรื่องอาหารการกิน
5. เพื่อให้เด็กสามารถร่วมสนทนาและแสดงความคิดเห็นกับเพื่อนและครูในขณะทำกิจกรรม

เนื้อหา

ขนมเจาก๊วย คือ การนำน้ำเชื่อมมาตัดกราดลงบนเจาก๊วย และใส่น้ำแข็งใส

ประสบการณ์การเรียนรู้

1. การแก้ปัญหาด้วยตนเอง
2. การทำงานร่วมกับผู้อื่น
3. การอธิบายเกี่ยวกับสิ่งต่างๆ
4. การรู้จักสิ่งต่างๆ ด้วยการมอง ฟัง สัมผัส ชิมรส และดมกลิ่น

กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำ

1. เด็กและครูร่วมคิดหาคำตอบจากปริศนาคำทาย
ขนมอะไรเอ๋ย มีสีดำ รสชาติหอมหวาน เด็กๆ ชอบรับประทาน
2. แนะนำส่วนผสมและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
3. เด็กและครูร่วมกันสนทนาเกี่ยวกับข้อตกลงเบื้องต้นต่อการปฏิบัติและข้อระวังในการใช้วัสดุอุปกรณ์และการประกอบอาหาร
 - ล้างมือก่อนและหลังการทำกิจกรรมทุกครั้ง
 - ระวังระวังอันตรายจากมีด
 - ร่วมมือกันทำกิจกรรมกับเพื่อนในกลุ่ม

- ช่วยกันทำความสะอาดสถานที่ ล้างและเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อยและหลังจากทำกิจกรรม

ขั้นตอนการ

1. เด็กเข้ากลุ่ม กลุ่มละ 7 คน ตามความสมัครใจของแต่ละคน
2. ตัวแทนเด็กแต่ละกลุ่มออกมารับวัสดุ อุปกรณ์ และร่วมกันคิดกิจกรรม
3. ให้เด็กลงมือปฏิบัติกิจกรรม โดยครูคอยสังเกตและเปิดโอกาสให้เด็กได้ใช้ความสามารถในการคิดแก้ปัญหา

ขั้นสรุป

เด็กและครูร่วมกันสรุปปัญหาละวิธีการแก้ปัญหา เช่น


- เด็กๆ มีขั้นตอนในการทำขนมเจก๊วยในน้ำเชื่อมอย่างไร
- ในขณะที่เด็กๆ ทำขนมเจก๊วยในน้ำเชื่อมเกิดปัญหาอะไรบ้าง และเด็กๆ มีวิธีการแก้ปัญหายังไง

สื่อการเรียนรู้

1. ปริศนาคำทาย เจก๊วย
2. ส่วนผสมของการทำขนมเจก๊วยในน้ำเชื่อม ได้แก่ เจก๊วย น้ำเชื่อม น้ำเปล่า ข้าวโพด
3. เครื่องครัว ได้แก่ ชาม ช้อน เขียง มีดพลาสติก
4. จัดส่วนประกอบหรืออุปกรณ์ที่ขาดในการทำขนมข้าวโพดคลุก เป็น 4 ชุด ดังนี้
 - ชุดที่ 1 น้ำเชื่อมไม่พอ
 - ชุดที่ 2 ขาดมีด
 - ชุดที่ 3 ขาดเขียง
 - ชุดที่ 4 น้ำเชื่อมเกิน

การประเมินผล

1. สังเกตความสนใจในการร่วมปฏิบัติกิจกรรม
2. สังเกตการสนทนาแสดงความคิดเห็น การตอบคำถาม และการแก้ปัญหา



ภาคผนวก ข

แบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย (อายุ 4 – 5 ปี)

- คู่มือดำเนินการสอบ
- ตัวอย่างแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหา

คู่มือดำเนินการสอบ

วัดความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย(อายุ 4 - 5 ปี)

ลักษณะทั่วไปของข้อสอบ

แบบทดสอบวัดความสามารถในการแก้ปัญหานี้ เป็นแบบสอบวัดความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย อายุ 4 - 5 ปี ลักษณะแบบทดสอบเป็นสถานการณ์ประกอบรูปภาพ จำนวน 15 ข้อ ได้แก่

แบบทดสอบวัดความสามารถในการแก้ปัญหของตนเอง หมายถึง การที่เด็กปฐมวัยใช้ในการแก้ไขอุปสรรคหรือสถานการณ์ที่ยุงยากที่เกิดขึ้นกับตนเองโดยไม่เกี่ยวข้องกับผู้อื่นจำนวน 15 ข้อ

เวลาที่ใช้ในการทดสอบ

แบบทดสอบวัดความสามารถในการแก้ปัญหาเป็นสถานการณ์ประกอบรูปภาพ ใช้เวลาในการตอบข้อละ 1 นาที จำนวน 15 ข้อ ใช้เวลาในการดำเนินการทดสอบทั้งหมด 20 นาที

วิธีดำเนินการทดสอบ

1. ผู้ดำเนินการทดสอบศึกษาแบบทดสอบความสามารถในการแก้ปัญหาและคู่มือให้เข้าใจกระบวนการทั้งหมดก่อน ใช้ภาษาที่ชัดเจนเป็นธรรมชาติ เพื่อให้เด็กสนใจและตั้งใจฟังคำถามและก่อนการทดสอบ ผู้ดำเนินการทดสอบต้องเขียนชื่อสกุลของนักเรียนให้เรียบร้อย

2. จัดเตรียมสถานที่สอบ ควรเป็นห้องที่มีสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกห้องเรียนเอื้อต่อผู้รับการทดสอบ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ มีขนาดที่เหมาะสมกับนักเรียน มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่มีเสียงรบกวน

3. ก่อนดำเนินการทดสอบ ให้ผู้ช่วยดำเนินการทดสอบพานักเรียนไปทำธุระส่วนตัว เช่น ดื่มน้ำ เข้าห้องน้ำให้เรียบร้อย ผู้ดำเนินการทดสอบสร้างความคุ้นเคยกับเด็ก โดยการชวนสนทนากับเด็ก

4. ดำเนินการทดสอบเด็กเป็นรายบุคคลแบบปากเปล่า (Oral test) โดยให้เด็กดูภาพแล้วตอบคำถามในสถานการณ์ต่างๆ ผู้ดำเนินการทดสอบถามคำถาม 2 ครั้ง ถ้าภายใน 30 วินาที เด็กยังไม่ตอบคำถาม จะถามคำถามซ้ำอีก 1 ครั้ง ถ้าภายใน 1 นาที เด็กยังไม่ตอบคำถามอีก ถือว่าแก้ปัญหาไม่ได้

5. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดสอบมีดังนี้

5.1 คู่มือผู้ดำเนินการสอบ

5.2 นาฬิกาจับเวลา 1 เรือน

6. กฎเกณฑ์การให้คะแนน การแก้ปัญหาที่ใช้เป็นคำถามประกอบภาพสถานการณ์ที่ให้
ความอิสระในการตอบ การตรวจให้คะแนนพิจารณาจากคำตอบ ภายในเวลาที่กำหนด ดังนี้

0 คะแนน แทน การแก้ปัญหาไม่ได้ หมายถึง นักเรียนไม่สามารถแก้ปัญหาได้
หรือไม่ตอบคำถามในเวลาที่กำหนด

1 คะแนน แทน การแก้ปัญหาได้ แต่ไม่เหมาะสม หมายถึง การแก้ปัญหาได้ด้วย
ตนเอง หรือให้ผู้อื่นช่วยได้อย่างเหมาะสม

2 คะแนน แทน การแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม หมายถึง การแก้ปัญหาได้ด้วย
ตนเองอย่างเหมาะสมกับวัย



ตัวอย่างแบบทดสอบเชิงสถานการณ์ประกอบรูปภาพ



สถานการณ์ที่ 3 ถ้าหนูหารองเท้าของตนเองไม่พบ หนูจะอย่างไร





สถานการณ์ที่ 7 ถ้าหนูนั่งเล่นของเล่นอยู่แล้วมีเพื่อนมาแย่ง หนูจะอย่างไร



สถานการณ์ที่ 9 ถ้าหนูต้องการใช้สิ่งของระบายภาพ แต่เพื่อนกำลังใช้อยู่ หนูจะอย่างไร

ตาราง 6 เกณฑ์การให้คะแนนความสามารถในการแก้ปัญหา

เกณฑ์การให้ระดับคะแนน

ข้อ	คำถามสถานการณ์การแก้ปัญหา	คะแนน		
		2 (แก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม)	1 (แก้ปัญหาได้แต่ยังไม่เหมาะสม)	0 (แก้ปัญหาไม่ได้)
1	ถ้าหนูนั่งฟังคุณครูเล่านิทาน แต่มีเพื่อนมายืนบัง หนูจะอย่างไร	บอกเพื่อนให้นั่งลง	1. ยืนขึ้น 2. ผลักเพื่อน	1. แก้ปัญหาไม่ได้ 2. ไม่ตอบคำถาม 3. ร้องไห้
2	ถ้าหนูดื่มนมแล้วมีรสชาติเปลี่ยนไปจากเดิม หนูจะอย่างไร	1. นำนมไปเปลี่ยน 2. นำนมไปเททิ้ง	1. บอกคุณครู 2. ดื่มนมจนหมด	1. แก้ปัญหาไม่ได้ 2. ไม่ตอบคำถาม 3. ร้องไห้

ตาราง 7 แบบบันทึกการให้คะแนนความสามารถในการแก้ปัญหของเด็กปฐมวัย

แบบบันทึกการให้คะแนนความสามารถในการแก้ปัญหาของเด็กปฐมวัย

ชื่อ นามสกุล

ชั้นอนุบาลปีที่ 2/2 โรงเรียนพระแม่มาลีพระโขนง

วันที่

คำสั่ง ใส่เครื่องหมาย / ในช่องบันทึกคะแนน

แบบทดสอบความสามารถในการการแก้ปัญหา

ข้อ	คำถามสถานการณ์การแก้ปัญหา	คะแนน		
		2	1	0
1	ถ้าหนูนั่งฟังคุณครูเล่านิทาน แต่มีเพื่อนมายืนบัง หนูจะอย่างไร			



ภาคผนวก ค

-ตัวอย่างภาพการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย

ตัวอย่างภาพการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย
(เงาก้วย)



ตัวอย่างภาพการจัดกิจกรรมประกอบอาหารประเภทขนมไทย
(วุ้นฝอยทอง)





ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ ชื่อสกุล	นางสาวดวงพร ผกามาศ
วันเดือนปีเกิด	11 มกราคม 2525
สถานที่เกิด	จังหวัดกรุงเทพมหานคร
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	382 ซอยเจริญสุข ถนนพระราม 4 คลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	ครูประจำชั้นอนุบาล 2
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	โรงเรียนพระแม่มาลีพระโขนง สังกัดสำนักงาน คณะกรรมการการศึกษาเอกชน สุขุมวิท 67 เขตวัฒนา เหนือ กรุงเทพมหานคร
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2543	มัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนสายน้ำผึ้ง
พ.ศ. 2547	ค.บ. (การศึกษาปฐมวัย) จากมหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
พ.ศ. 2554	กศ.ม. (การศึกษาปฐมวัย) จากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ