

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	(3)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(4)
กิตติกรรมประกาศ.....	(5)
สารบัญ.....	(6)
สารบัญตาราง.....	(8)
สารบัญภาพ.....	(9)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์การวิจัย.....	5
ขอบเขตของการวิจัย.....	5
คำนิยามศัพท์เฉพาะ.....	6
ประโยชน์ของการวิจัย.....	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	8
แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร.....	9
แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น.....	13
หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560).....	21
ภูมิปัญญาท้องถิ่น.....	34
การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research หรือ PAR).....	37
บริบทของตำบลสกาต อำเภอปัว จังหวัดน่าน.....	43
บริบทของโรงเรียนสกาตพัฒนา.....	44
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	46
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	51
ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการ.....	53
ขั้นตอนที่ 2 ขั้นดำเนินการวิจัย.....	54
ระยะที่ 1 สร้างองค์ความรู้ท้องถิ่น.....	54
ระยะที่ 2 การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น.....	54
ระยะที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตรท้องถิ่น.....	56
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	58
ตอนที่ 1 ผลการศึกษาองค์ความรู้ท้องถิ่น.....	58
ตอนที่ 2 ผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น.....	72

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ (ต่อ)	หน้า
5 สรุปรูป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	80
สรุปรูปผลการวิจัย.....	80
อภิปรายผล.....	83
ข้อเสนอแนะ.....	86
บรรณานุกรม	87
ภาคผนวก	91
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ.....	92
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	94
ภาคผนวก ค ผลการวิเคราะห์แบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง เมี่ยงที่ตำบลสกาต ของโรงเรียนสกาตพัฒนา จังหวัดน่าน.....	102
ภาคผนวก ง องค์ความรู้เรื่อง เมี่ยงที่ตำบลสกาต ของโรงเรียนสกาตพัฒนาจังหวัดน่าน	105
ภาคผนวก จ โครงสร้างหลักสูตรสาระการเรียนรู้ท้องถิ่นและแผนการจัดการเรียนรู้.....	126
ภาคผนวก ฉ แบบประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักเรียน	180
ภาคผนวก ช หนังสือขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย.....	185
ประวัติผู้วิจัย	189

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์จากแป้งที่ตำบลสกาต ของนักเรียน.....	74
4.2 ผลการประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในการทำงาน.....	75
4.3 ความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนต่อหลักสูตรท้องถิ่น.....	75
4.4 การถอดบทเรียนและการจัดคืนความรู้ เรื่อง แป้งที่ตำบลสกาต ของโรงเรียนสกาตพัฒนา จังหวัดน่าน จากผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในชุมชน.....	78

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 แผนภูมิแนวทางการดำเนินงานระดับสถานศึกษา.....	20
3.1 แผนภูมิขั้นตอนการดำเนินการวิจัย.....	52
4.1 อุปกรณ์ในการเก็บใบเมี่ยงสด (1) ถุงกระสอบ (2) มีด.....	61
4.2 ถังพลาสติกสำหรับใช้หมักเมี่ยง.....	61
4.3 แข่งบรรจุผลิตภัณฑ์เมี่ยง.....	62
4.4 การเก็บใบเมี่ยงอ่อน (4-6 ใบ).....	62
4.5 การเก็บใบเมี่ยงแบบแหลบ.....	63
4.6 การเรียงใบเมี่ยงสดในหนึ่งเมี่ยง.....	63
4.7 การนึ่งเมี่ยง.....	63
4.8 เมี่ยงนึ่ง.....	64
4.9 เมี่ยงหมัก.....	64
4.10 การส่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์เมี่ยงหมัก.....	65
4.11 การเก็บยอดใบชาสด.....	66
4.12 ยอดชาสด.....	67
4.13 ลวกยอดชาในน้ำร้อน.....	67
4.14 แช่ในน้ำเย็น.....	67
4.15 นำยอดชาพักให้สะเด็ดน้ำจนแห้ง.....	68
4.16 คั่วและนวดใบชา.....	68
4.17 ใบชาที่ผ่านการคั่ว.....	68
4.18 บรรจุภัณฑ์แบบกระป๋อง.....	69
4.19 บรรจุภัณฑ์แบบซอง.....	69
4.20 การเก็บดอกเมี่ยง.....	70
4.21 ดอกเมี่ยงสด.....	70
4.22 การคั่วดอกเมี่ยง.....	70
4.23 อบดอกเมี่ยงในหม้ออบลมร้อน.....	71
4.24 บรรจุภัณฑ์แบบกระป๋อง.....	71
4.25 บรรจุภัณฑ์แบบซอง.....	72