



หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
สำหรับนักศึกษาชาวจีน

SUPPLEMENTARY READING BOOK: 'CHILI SAUCE AS A REGISTERED
AND INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE' FOR CHINESE STUDENTS

WENWEI SU

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2566

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
สำหรับนักศึกษาชาวจีน



ปริญญาโทนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย
คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ปีการศึกษา 2566
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

SUPPLEMENTARY READING BOOK: 'CHILI SAUCE AS A REGISTERED
AND INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE' FOR CHINESE STUDENTS



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of MASTER OF ARTS

(Thai)

Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University

2023

Copyright of Srinakharinwirot University

ปริญญาานิพนธ์

เรื่อง

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

สำหรับนักศึกษาชาวจีน

ของ

WENWEI SU

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย

ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

คณะกรรมการสอบปากเปล่าปริญญาานิพนธ์

..... ที่ปรึกษาหลัก
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์)

..... ประธาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธิอร พรอำไพสกุล)

ชื่อเรื่อง	หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สำหรับนักศึกษาชาวจีน
ผู้วิจัย	WENWEI SU
ปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
ปีการศึกษา	2566
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์

ปริญญาานิพนธ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน หาประสิทธิภาพและความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม โดยทดลองกับกลุ่มเป้าหมายคือ นักศึกษาชาวจีนสาขาวิชาภาษาไทย ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 เทอมที่ 1 มหาวิทยาลัยยูนนาน (Yunnan University) เครื่องมือวิจัยที่ใช้คือ หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน มีจำนวน 6 บท ได้แก่ บทที่ 1 “น้ำพริก” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย บทที่ 2 น้ำพริกกะปิ บทที่ 3 น้ำพริกมะม่วง บทที่ 4 น้ำพริกเผา บทที่ 5 น้ำพริกมะขาม บทที่ 6 น้ำพริกกระกำ แบบทดสอบท้ายบทในแต่ละบท แบบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน และแบบประเมินความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม ผลการวิจัยพบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมีค่าประสิทธิภาพ $E1/E2=89.07/85.30$ สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ($E1/E2=80/80$) มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ 4.36 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก แสดงให้เห็นว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมีประโยชน์ในการช่วยส่งเสริมเพิ่มพูนความรู้ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารไทยให้แก่นักศึกษาชาวจีน และช่วยพัฒนาความสามารถทักษะการอ่านภาษาไทยอีกด้วย

คำสำคัญ : หนังสืออ่านเพิ่มเติม, น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียน, มรดกภูมิปัญญา, วัฒนธรรมไทย, นักศึกษาชาวจีน

Title	SUPPLEMENTARY READING BOOK: 'CHILI SAUCE AS A REGISTERED AND INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE' FOR CHINESE STUDENTS
Author	WENWEI SU
Degree	MASTER OF ARTS
Academic Year	2023
Thesis Advisor	Assistant Professor Dr. Panupong Udomsilp

The purpose of this thesis is to create a supplementary reading book, 'Chili Sauce as a Registered and Intangible Cultural Heritage' for Chinese students, to identify efficiency and satisfaction in using additional reading materials by experimenting with the target group. Chinese students majoring in Thai language Bachelor's degree level, 2nd year, 1st semester, Yunnan University. The research tools used is a supplementary reading book, 'Chili Sauce as a Registered and Intangible Cultural Heritage' for Chinese students. There are six chapters: (1) "Nam Prik"; (2) Thai cultural heritage; (2) Nam Prik Kapi; (3) Nam Prik Mango; (4) Nam Prik Pao; (5) Nam Prik Tamarind; and (6) Nam Prik Rakam. There were tests at the end of each chapter, a post-study achievement test and assessment of satisfaction with the use of additional reading materials. The research results found that a supplementary reading book, 'Chili Sauce as a Registered and Intangible Cultural Heritage' for Chinese students that the researcher created an efficiency value $E1/E2=89.07/85.30$, which was higher than the specified threshold ($E1/E2=80/80$). The average satisfaction was 4.36 at the very satisfied level, and showed that a supplementary reading book, 'Chili Sauce as a Registered and Intangible Cultural Heritage' for Chinese students is useful in helping to increase the knowledge and cultural wisdom on Thai food to Chinese students and helps develop Thai reading skills as well.

Keyword : Supplementary reading book, Registered chili sauce, Wisdom heritage, Thai culture, Chinese students

กิตติกรรมประกาศ

ปริญญาานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จสมบูรณ์ได้ด้วยดีโดยได้รับความเมตตาจากคุณาอย่างดียิ่ง ด้วยความเอาใจใส่และความเอ็นดูจากผู้ที่เกี่ยวข้องหลายท่าน ผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์ ที่อาจารย์กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่ามาช่วยตรวจงานของผู้วิจัย และให้คำแนะนำระหว่างการทำปริญญาานิพนธ์จนสามารถปรับปรุงและแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ให้ผู้วิจัย ทั้งยังให้ความอนุเคราะห์ ชี้แนะและแนะนำแนวทางในการเขียนปริญญาานิพนธ์ตลอดมา จนทำให้ผู้วิจัยสามารถผ่านพ้นจากความท้อแท้และอุปสรรคต่าง ๆ ในการทำปริญญาานิพนธ์เล่มนี้

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภัค และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิธิกร พรอำไพสกุล อาจารย์ทั้งสองท่านคอยเอ็นดูและใส่ใจผู้วิจัย ทำให้ผู้วิจัยรู้สึกอบอุ่นใจเป็นอย่างยิ่ง อาจารย์ได้จัดกิจกรรมต่าง ๆ ให้ผู้วิจัยได้พัฒนาศักยภาพในการใช้ภาษาไทย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา ที่สละเวลาอันมีค่ามาเป็นประธานคณะกรรมการสอบ และคอยให้คำแนะนำอันมีประโยชน์ในการสอบปริญญาานิพนธ์เล่มนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. หทัยรัตน์ ทับพร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตน์พล ชื่นคำ และอาจารย์ TINGTING GUO ที่สละเวลาอันมีค่ามาเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ ให้เครื่องมือมีความถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัย ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้นและมีความน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น ขอคุณน้อง ๆ ในสาขาวิชาภาษาไทยทุกคนที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในขั้นตอนทดลองเครื่องมือ ทำให้งานวิจัยสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านในหลักสูตรที่ให้ความรู้อย่างเป็นระบบระเบียบแก่ผู้วิจัย จนทำให้ผู้วิจัยสามารถเขียนปริญญาานิพนธ์ฉบับนี้ได้ ขอขอบคุณรุ่นพี่ทุกคนที่คอยแบ่งปันประสบการณ์ ให้ความช่วยเหลือ และให้กำลังใจผู้วิจัยตลอดมา ขอขอบคุณเพื่อน ๆ ในรุ่นทุกคนที่ได้ร่วมสุขร่วมทุกข์กับผู้วิจัย ให้กำลังใจและความช่วยเหลือผู้วิจัยตลอด 4 ปี พวกเราพึ่งพากันและก้าวหน้าเติบโตขึ้นมา จนสามารถสำเร็จการศึกษาพร้อมกัน

สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ ครอบครัว เพื่อนสนิท และเพื่อนญาติพี่น้อง ที่คอยสนับสนุนช่วยเหลือ และให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยตลอดเวลาที่ผ่านมา



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญรูปภาพ	ฉ
บทที่ 1	1
บทนำ.....	1
ภูมิหลัง	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	4
ความสำคัญของการวิจัย	5
วิธีดำเนินการวิจัย.....	5
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	6
บทที่ 2.....	7
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
1. เอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับภาษาและมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	7
1.1 ความหมายของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	7
1.2 ความหมายของวัฒนธรรม.....	9
1.3 บทบาทและความสำคัญของวัฒนธรรม	10
1.4 ความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับวัฒนธรรม	11
1.5 บทบาทและความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารการกิน.....	13

2. น้ำพริกในบริบทสังคมไทย	15
2.1 น้ำพริกเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มของไทย	19
2.2 ประเภทของน้ำพริก	21
3. การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม	29
3.1 ความหมายของหนังสืออ่านเพิ่มเติม	29
3.2 การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมให้นักศึกษาชาวจีน	33
บทที่ 3	38
การวิเคราะห์ข้อมูลเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมกับการออกแบบและ สร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับนักศึกษาชาวจีน	38
3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	38
3.2 การออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สำหรับนักศึกษาชาวจีน	45
3.3 การกำหนดวิธีการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิ ปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน	50
บทที่ 4	56
การวิเคราะห์คุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน	56
4.1 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากผู้เชี่ยวชาญ	56
4.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากกลุ่มทดลองใช้เครื่องมือวิจัย (Try-out)	78
4.3 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	85

บทที่ 5.....	97
สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	97
สรุปผล.....	97
อภิปรายผลการวิจัย	107
ข้อเสนอแนะ	110
บรรณานุกรม	111
ภาคผนวก ก	118
เอกสารโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์.....	118
ภาคผนวก ข	121
จดหมายเชิญผู้เชี่ยวชาญ.....	121
ภาคผนวก ค	125
ผลแบบประเมินคุณภาพเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ	125
ภาคผนวก ง.....	135
ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย	135
ภาคผนวก จ	138
ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา	138
ภาคผนวก ฉ	145
รายละเอียดเนื้อหาการสัมภาษณ์ความคิดเห็นการใช้เครื่องมือ	145
ภาคผนวก ช	150
ตัวอย่างเครื่องมือหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สำหรับนักศึกษาชาวจีน	150
บรรณานุกรม	177
ประวัติผู้เขียน.....	179

สารบัญตาราง

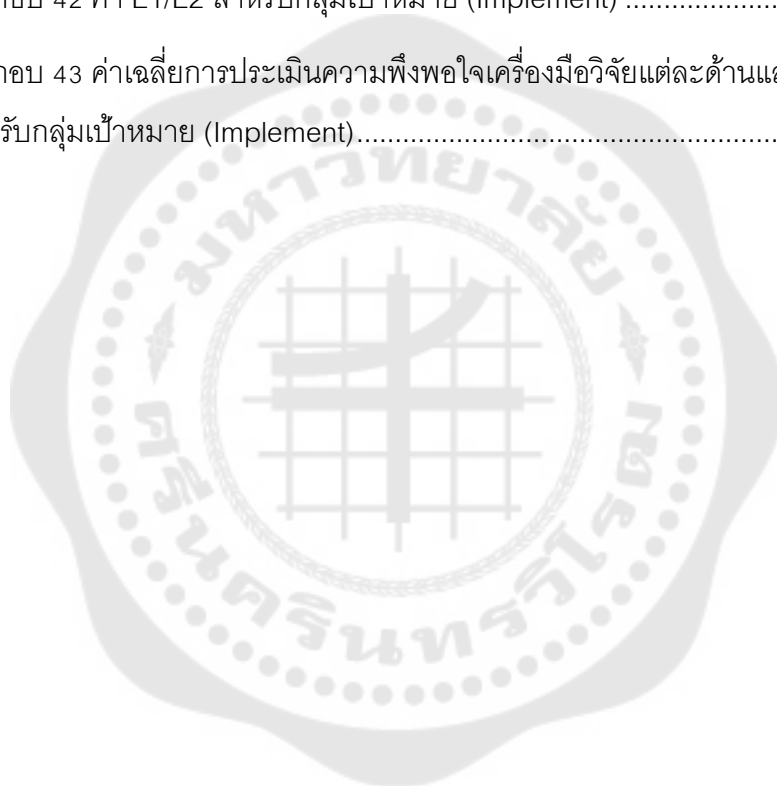
	หน้า
ตาราง 1 แสดงคะแนนการประเมินคุณภาพของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน	57
ตาราง 2 คะแนนรวมเฉลี่ยในแต่ละด้าน	60
ตาราง 3 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. หทัยรัตน์ ทับพร	61
ตาราง 4 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตพล ชินคำ	63
ตาราง 5 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของอาจารย์ GUO TINGTING	76
ตาราง 6 ระยะเวลาการทดลองกับกลุ่มทดลอง(Try-out)	79
ตาราง 7 ผลการทดลองระหว่างเรียน	80
ตาราง 8 ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ E2	81
ตาราง 9 ผลแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ที่ใช้กับกลุ่มทดลอง((Try-out))	82
ตาราง 10 ผลค่าเฉลี่ยแต่ละด้านและค่าเฉลี่ยรวมแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่าน เพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ที่ใช้กับ กลุ่มทดลอง((Try-out))	84
ตาราง 11 ระยะเวลาการทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย(Implement)	87
ตาราง 12 ผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนสำหรับกลุ่มเป้าหมาย(Implement)	88
ตาราง 13 ผลคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์สำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	92
ตาราง 14 ผลแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ที่ใช้กับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	94

สารบัญรูปภาพ

	หน้า
ภาพประกอบ 1 พริก.....	16
ภาพประกอบ 2 กะปิ	16
ภาพประกอบ 3 หอมแดง.....	17
ภาพประกอบ 4 กระเทียม	17
ภาพประกอบ 5 มะนาว	18
ภาพประกอบ 6 น้ำปลา.....	19
ภาพประกอบ 7 น้ำพริกกะปิ.....	22
ภาพประกอบ 8 น้ำพริกเผา.....	23
ภาพประกอบ 9 น้ำพริกขี้หนุ.....	24
ภาพประกอบ 10 น้ำพริกมะม่วง.....	24
ภาพประกอบ 11 น้ำพริกมะขามสด.....	25
ภาพประกอบ 12 น้ำพริกปลาสด.....	26
ภาพประกอบ 13 น้ำพริกเผากุ้งนาง.....	26
ภาพประกอบ 14 น้ำพริกตาแดง.....	27
ภาพประกอบ 15 น้ำพริกไข่เค็ม.....	28
ภาพประกอบ 16 น้ำพริกเผาไข่เค็ม.....	28
ภาพประกอบ 17 ครอบครัวคนสมัยอยุธยา นั่งรับประทานอาหารที่พบในพิพิธภัณฑ์สมเด็จพระนเรศวรมหาราช.....	39
ภาพประกอบ 18 ข้าวเหนียวมะม่วงที่พบในย่านเยาวราช.....	40
ภาพประกอบ 19 น้ำพริกหนุ่กับแคบหมูที่พบในงานแสดงสินค้า.....	41
ภาพประกอบ 20 น้ำพริกอ่อนที่พบในตลาดนัด มศว.....	41

ภาพประกอบ 21 กระจกที่พบในห้างสรรพสินค้า big C.....	42
ภาพประกอบ 22 ข้าวผัดน้ำพริกเผากับเครื่องเคียงที่พบในร้านอาหารไทยระยองริมน้ำ	42
ภาพประกอบ 23 ส่วนประกอบน้ำพริกมะขามที่พบในงานแสดงสินค้าที่ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์.....	43
ภาพประกอบ 24 น้ำพริกเผที่พบในร้านค้าจีน ประชากรอายุ 5.....	44
ภาพประกอบ 25 น้ำพริกเผที่พบในร้านค้าจีน ประชากรอายุ 5.....	44
ภาพประกอบ 26 ซะอมที่พบในตลาด อ.ต.ก. จตุจักร.....	45
ภาพประกอบ 27 ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้เครื่องมือสำหรับนักศึกษาชาวจีน .	48
ภาพประกอบ 28 ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้เครื่องมือสำหรับนักศึกษาชาวจีน (ต่อ)	49
ภาพประกอบ 29 ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพของเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ	51
ภาพประกอบ 30 ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพของเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ(ต่อ).....	52
ภาพประกอบ 31 ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพของเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ(ต่อ).....	53
ภาพประกอบ 32 ภาพขั้นตอนการสร้างและหาประสิทธิภาพของเครื่องมือวิจัย	98
ภาพประกอบ 33 ผลการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยจากผู้เชี่ยวชาญ.....	100
ภาพประกอบ 34 ผลการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยจากผู้เชี่ยวชาญ (ทั้ง 3 ท่าน)แต่ละด้าน	100
ภาพประกอบ 35 ผลคะแนนเฉลี่ยรายบทและผลคะแนนเฉลี่ยรวมรายบทแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง(Try-out)	101
ภาพประกอบ 36 ผลคะแนนเฉลี่ยรายบุคคลและคะแนนเฉลี่ยรวมบุคคลแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง(Try-out)	102
ภาพประกอบ 37 ผลคะแนนรายบุคคลและคะแนนเฉลี่ยรวมแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียนของกลุ่มทดลอง(Try-out)	103
ภาพประกอบ 38 ค่า E1/E2 สำหรับกลุ่มทดลอง(Try-out).....	103

ภาพประกอบ 39 ค่าเฉลี่ยการประเมินความพึงพอใจเครื่องมือวิจัยแต่ละด้านและค่าเฉลี่ยรวมทุกด้านสำหรับกลุ่มทดลอง(Try-out)	104
ภาพประกอบ 40 ผลแบบทดสอบระหว่างเรียนคะแนนเฉลี่ยรายบทและค่า E1 สำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	105
ภาพประกอบ 41 ผลแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียนรายบุคคลและค่า E2 สำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	105
ภาพประกอบ 42 ค่า E1/E2 สำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	106
ภาพประกอบ 43 ค่าเฉลี่ยการประเมินความพึงพอใจเครื่องมือวิจัยแต่ละด้านและค่าเฉลี่ยรวมทุกด้าน สำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement).....	106



บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

น้ำพริกของไทยเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มและถือเป็นอาหารจานหลักพื้นบ้านในสำหรับอาหารของคนไทย โดยเฉพาะภาคกลาง เพราะมีน้ำพริกหลายชนิด เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกเผา น้ำพริกขี้เหล็ก น้ำพริกปลาทู น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกมะดัน น้ำพริกปลาสด น้ำพริกปูเค็ม น้ำพริกไข่เค็ม น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกกระทง และน้ำพริกมะเขือเผา เป็นต้น วัตถุดิบหลักของน้ำพริกประกอบด้วยพริก หอมแดง กระเทียม ภาคกลางและภาคใต้จะใส่กะปิเข้าไป ภาคเหนือใส่ถั่วเน่า และภาคอีสานนิยมใส่น้ำปลาร้า เพิ่มปริมาณเนื้อน้ำพริกให้ข้นด้วยปลาลาย กุ้งแห้งและพืชในท้องถิ่นนั้น ๆ เพื่อให้ได้รสและกลิ่นของน้ำพริกต่างกันไป คนไทยนิยมบริโภคน้ำพริกคู่กับผักต่าง ๆ ตามฤดูกาล รู้จักน้ำพริกชนิดใดกินคู่กับผักชนิดใด แนนด้วยของควาประเภทใดจึงจะได้รสชาติที่อร่อยยิ่งขึ้น ลดความเผ็ดและรสจัดจ้านของพริกและได้คุณค่าทางยาจากพืชผักสมุนไพร ชาวไทยให้ความสำคัญกับน้ำพริก กรมส่งเสริมวัฒนธรรมได้ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติไทย “น้ำพริก” ปี พ.ศ. 2555¹ ถือเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ได้แบ่งมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมได้ออกเป็น 6 หมวด ได้แก่ 1.)วรรณกรรมพื้นบ้าน 2.)ภาษา 3.)ศิลปะการแสดง 4.)แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณีและเทศกาล 5.)ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล 6.)งานช่างฝีมือดั้งเดิม การละเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้านและศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว² ภายใต้แต่ละหมวดมีรายการที่ได้ขึ้นทะเบียนหลายรายการ คัดเลือกตามหลักเกณฑ์ย่อยของแต่ละหมวดซึ่งไม่เหมือนกัน

น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จะอยู่ในหมวดความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล มีหลักเกณฑ์การคัดเลือก รายการที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาต้องเป็นองค์ความรู้ ทักษะความสามารถ แนวทางการปฏิบัติและการแสดงออกที่พัฒนาขึ้นระหว่างมนุษย์กับสภาวะแวดล้อมตามธรรมชาติที่ชุมชนยังปฏิบัติอยู่ในวิถีชีวิต สามารถสะท้อนให้เห็นถึงภาพรวมเอกลักษณ์เฉพาะของชาติหรือชุมชน เสี่ยงต่อการสูญหายหรือกำลัง

¹ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์. หน้า 21.

² กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, & กระทรวงวัฒนธรรม. (2560). คู่มือการรวบรวมและจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : กรม. หน้า 18-20.

เผชิญกับภัยคุกคาม¹ น้ำพริกของไทยมีมากกว่า 100 ชนิด ปัจจุบันสูตรน้ำพริกที่ได้สืบทอดมาค่อย ๆ น้อยลง เนื่องจากวัตถุดิบสำคัญ ๆ บางชนิดหายาก หรือสูญหายไป ทำให้สูตรน้ำพริกก็หายไป อีกทั้งยังเนื่องจากวัฒนธรรมอาหารการกินที่เข้ามาจากต่างประเทศ ทำให้มีอาหารหลักหลายให้เลือกซื้อรับประทานได้ คนไทยในยุคปัจจุบันส่วนมากนิยมซื้ออาหารสำเร็จมารับประทานกัน เพราะสะดวกสบาย คนในในยุคปัจจุบันไม่ค่อยสนใจทำอาหารทานเอง ถ้าเป็นอาหารแบบโบราณดั้งเดิมที่มีวิธีการปรุงที่ซับซ้อน ยิ่งไม่สนใจทำเองเลย ลักษณะดังกล่าวจะทำให้อาหารไทยแบบโบราณจะเหลือน้อยและและอาจจะสูญหายไปเป็นที่สุด

อาหารไทยบางชนิดมีรสชาติเผ็ดร้อน เพราะใช้พริกเป็นส่วนประกอบในการหุงอาหาร ทั้งประเทศไทยและประเทศจีนก็ต่างมีอาหารบางชนิดที่ใช้พริกเป็นส่วนผสมเหมือนกัน โดยเฉพาะน้ำพริกและเครื่องจิ้มอื่น ๆ ทั้งประเทศไทยและประเทศจีนบริโภคน้ำพริกตั้งแต่โบราณ สิริมนต์ ชายเกตุดกล่าวว่ อาหารประจำชาติของคนไทยเป็นอาหารที่บริโภคพร้อมกับข้าวสุกหรือข้าวหนึ่ง อาหารประจำชาติของคนไทยเป็นอาหารประเภทจิ้ม น้ำพริกซึ่งเป็นกับข้าวในแต่ละมือของคนไทย²

เครื่องจิ้มในประเทศจีนก็เป็นอาหารที่สำคัญในการปรุงกับข้าว และมีประวัติยาวนานเช่นกัน มีหลักฐานแสดงให้เห็นว่า ประเทศจีนใช้เครื่องจิ้มปรุงกับข้าวตั้งแต่สมัยจ้านกว๋อ (475-221 ก่อน ค.ศ.) มีคำพูดว่า ทำกับข้าวไม่งดงามไม่รับประทาน ไม่มีเครื่องจิ้มไม่รับประทาน เครื่องจิ้มถือว่าเป็นหัวใจของการทำอาหารสำหรับชาวจีนสมัยโบราณ³

สำหรับน้ำพริกของจีนมีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิง คนจีนชอบบริโภคอาหารเผ็ด โดยเฉพาะ คนจีนภาคใต้ เนื่องจากว่าภาคใต้ของจีนมีภูมิอากาศชื้นและหนาว มีคำพูดว่า คนเสฉวนไม่กลัวเผ็ด คนก๊วยโจวเผ็ดก็ไม่กลัว คนหูหนานกลัวไม่เผ็ด อาหารของสามมณฑลนี้มีชื่อเสียงเรื่องความเผ็ด⁴ ดังนั้น สามมณฑลที่กล่าวนี้ผลิตสินค้าเป็นน้ำพริกต่าง ๆ เพื่อปรุงอาหารให้อร่อยขึ้น อย่างเครื่องเทศที่ใช้ในหม้อไฟจีนจะประกอบด้วยน้ำพริก น้ำพริกเผา “เหล่ล่ากังมา” ทำให้มณฑลก๊วยโจวมีชื่อเสียง นอกจากทำให้อาหารอร่อยขึ้นแล้ว น้ำพริกของจีนเหล่านี้ยังให้ชาวจีนนำภูมิปัญญาของบรรพบุรุษมาสร้างอาชีพ และเผยแพร่วัฒนธรรมของจีนไปยังต่างประเทศ

¹ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, & กระทรวงวัฒนธรรม. (2560). คู่มือการรวบรวมและจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : กรม. หน้า 19.

² สิริมนต์ ชายเกตุด. (2553). การบริโภคน้ำพริกในกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. หน้า 66.

³ Wu Maozhao. (2551). 贵州酱食的历史与未来. Guiyang: Guizhou Cuisine Research Center. P99-P101.

⁴ Youyun Li. (2537). 四川豆瓣辣酱新工艺的生产实践和理论探讨. Harbin: CHINESE CONDIMENT. P20.

น้ำพริกของจีนกับน้ำพริกของไทยมีหลายด้านคล้ายกัน มีเครื่องเทศประกอบคล้ายกัน อย่างเช่นน้ำพริกของจีนส่วนมากประกอบด้วยถั่วเหลือง หรือถั่วเน่า กระเทียม ขิง พริกและสมุนไพรต่าง ๆ ซึ่งเป็นเครื่องเทศที่หาง่าย มีอยู่ในท้องถิ่น มีวิธีการบริโภคคล้ายกัน สามารถนำไป ผัดผัก ผัดข้าวและผัดกับอาหารต่าง ๆ คลุกกับข้าวได้ ต้มกับผักและเนื้อสัตว์ได้ อย่างหม้อไฟจีน กับต้มยำของไทย ประเทศจีนมีอากาศชื้นและหนาว ซึ่งน้ำพริกของจีนส่วนมากจะมีไขมัน คล้ายกับน้ำพริกภาคเหนือของไทย นิรมล ยუნบุนยักกล่าวว่า น้ำพริกอยู่ในวิถีชีวิตคนในสังคมเกษตรกรรม มอญ พม่า เวียดนามหรือภาคใต้ของจีนอย่างเช่น ยูนนาน กวางสี กวางตุ้งที่มีวัฒนธรรมชนเผ่าก็มีวัฒนธรรมคล้ายกับเอเชียอาคเนย์¹

ในตำราเรียนภาษาไทยสำหรับชาวจีน มีตำราบางเล่มและบางบทได้แทรกเนื้อหาด้านอาหารไทยไว้บ้าง แต่ไม่ละเอียด ซึ่งผู้เรียนจะได้เรียนรู้ทั้งภาษาและวัฒนธรรมด้านอาหารการกินไปพร้อม ๆ กัน ในฐานะผู้เรียนเป็นชาวต่างชาติที่ต้องเรียนภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง เอกสารและตำราเรียนถือว่ามีความสำคัญยิ่งที่จะช่วยให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาและเกิดการเรียนรู้ภาษาไทยได้เร็วยิ่งขึ้น ในหนังสือตำราเรียนที่นักศึกษาชาวจีนใช้นั้นในตำราเรียนบางเล่มได้กล่าวถึงวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของประเทศไทย ตัวอย่างเช่น Chen Hui และ Xiong Tao ได้กล่าวถึงลักษณะของอาหารไทยไว้ ดังนี้

“รสชาติของอาหารไทยเน้น เค็ม เปรี้ยว เผ็ดเป็นหลัก โดยเฉพาะรสเปรี้ยวและเผ็ด ซึ่งเกี่ยวกับเครื่องปรุงรสของไทย การใช้เครื่องเทศเป็นลักษณะพิเศษของอาหารไทย ชาวไทยถนัดใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ปรุงรสที่เขาต้องการ อย่างเช่น ใช้น้ำปลา กะปิ น้ำกะทิเพื่อให้มีรสสดอร่อย ใช้มะนาว ตะไคร้ปรุงรสเปรี้ยว และใช้พริก กะหรี่ปุรงรสเพื่อเพิ่มความเผ็ด ใช้กระเทียม หอมแดง ข่าเพิ่มความเผ็ดร้อน ใช้โหระพา ผักชีเพิ่มความหอม เป็นต้น และเพื่อปรุงรสผสมหลายแบบ คนไทยจะใส่วัตถุดิบต่าง ๆ เข้าไปในครกแล้วตำ ขณะเดียวกันใส่เครื่องปรุงรสอย่างอื่นเข้าไปปรุงด้วยกัน”²

Gao Yande และ Li Zhixiong ใน แบบเรียนแปลไทย-จีน ได้กล่าวว่า อาหารไทยที่แท้จริงจะมีรสจัด จะหนักเปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็ม ส่วนพริกขี้หนู ขิง ข่า ใบมะกรูด กระเทียม มะนาว ตะไคร้ และกะทิจะเป็นเครื่องปรุงหลักของอาหารไทย นอกจากนี้ยังกล่าวดังนี้

“อาหารไทยที่ขึ้นชื่อก็เช่น ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ด ทอดมันปลา หมูสะเต๊ะ ส้มตำ ขนมจีนน้ำยา เป็นต้น...เพราะว่าภูมิภาคต่างกัน รสชาติอาหารก็ต่างกันไปด้วย ทางภาคใต้ใกล้มาเลเซีย อาหารจะค่อนข้างเผ็ด ใช้ผงกะหรี่มาก อาหารทางเหนือค่อนข้างไปทางรสกลาง ๆ มีรสเค็มนำเล็กน้อยรสเปรี้ยวและหวานมีน้อย ชาว

¹ นิรมล ยუნบุนยักและคณะ.(2551). น้ำพริก : ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชุมชน ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์. นนทบุรี : แผนงาน ฐานทรัพยากรอาหาร มูลนิธิซีวี. หน้า 13 - หน้า 48

² Chen Hui และ Xiong Tao. (2555). 泰国概论. Guangzhou: World Publishing Corporation. หน้า 76. ผู้วิจัยโดยสรุป และแปล

เหนือนิยมทานเนื้อหมูเพราะหาง่ายและราคาไม่แพง ส่วนไก่ย่าง ข้าวเหนียว ส้มตำ เป็นอาหารพื้นบ้านของอีสาน ส้มตำเป็นอาหารชื่อดังประกอบด้วยเส้นมะละกอดิบ ตากับกุ้งแห้งปูดอง มะเขือเทศ พริกชี้หนู น้ำตาลปี๊บและน้ำมะนาว...อาหารไทยยังมีจุดเด่นอีกอย่างคือ มีน้ำจิ้มหลากหลาย เช่น ซี่อิ้ว น้ำปลา และน้ำพริก เป็นต้น¹

Yang Wenxue และ Chen Shuangfei ในหนังสือ Thai for Tourism กล่าวถึงอาหารไทย แต่ละภาคว่า คนภาคเหนือนิยมบริโภคข้าวเหนียวคู่กับน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน เป็นต้น ชาวอีสานรับประทานอาหารคล้าย ๆ ชาวภาคเหนือ แต่ชาวอีสานจะมีปลาร้าประกอบด้วย ชาวอีสานนิยมหมักปลาร้าไว้กินเอง อาหารภาคใต้จะเผ็ดกว่าภาคอื่น² ซึ่งอาหารไทยแต่ละภาคแตกต่างกันไป เนื่องจากปัจจัยต่าง ๆ ด้านลักษณะวิถีชีวิตของกลุ่มคน สภาพอากาศ และภูมิประเทศ เป็นต้น ทำให้ชาวไทยแต่ละภาคมีวิถีชีวิตไม่เหมือนกัน วัฒนธรรมอาหารการกินของไทยจึงมีความหลากหลาย

ผู้วิจัยพบว่าแบบเรียนข้างต้น ได้กล่าวถึงอาหารไทย เป็นส่วนหนึ่งที่ต้องการให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้และเข้าใจวัฒนธรรมของไทย เนื่องจากว่าวัฒนธรรมอาหารการกินเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นวิถีชีวิตของคนในสังคมนั้น ๆ การเรียนภาษาต่างประเทศต้องเรียนวัฒนธรรมไปด้วย

ผู้วิจัยเห็นว่า วัฒนธรรมเรื่อง “น้ำพริก” ของไทยในตำราแบบเรียนภาษาไทยที่นักศึกษาชาวจีนใช้ที่กล่าวถึง เป็นเรื่องที่น่าสนใจ และเป็นวัฒนธรรมที่ใกล้เคียงกับวัฒนธรรมของผู้เรียนชาวจีน ผู้วิจัยจึงเกิดความคิดที่จะสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับน้ำพริก เพื่อขยายความและสร้างเสริมประสบการณ์ให้แก่ผู้เรียน เรื่องน้ำพริกจะเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาในแบบเรียนที่ผู้เรียนชาวจีนสนใจ และจะช่วยให้ผู้เรียนมีความเข้าใจและเพิ่มเติมพูนความรู้ด้านภาษาและวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารไทยให้มากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน
2. เพื่อหาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน

¹ Gao Yande และ Li Zhixiong. (2552). แบบเรียนแปลไทย-จีน. Beijing: BEIJING LANGUAGE AND CULTURE UNIVERSITY PRESS. p21-25.

² Wenxue Yang และ Shuangfei Chen. (2559). Thai for Tourism. Beijing: Beijing Hope Electronic Press. p167-172.

3. เพื่อหาความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน

ความสำคัญของการวิจัย

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ทำให้ผู้เรียนเข้าใจมรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรมไทยของคนไทยภาคกลาง

วิธีดำเนินการวิจัย

1. รูปแบบการวิจัย: ในการวิจัยครั้งนี้ จะทำแบบการทดลองวิจัยแบบ One shot case study ซึ่งเป็นการทดลองเพียงกลุ่มเดียว และวิเคราะห์ผลเพียงครั้งเดียว จะไม่มีการทดลองก่อนเรียน จึงไม่มีเปรียบเทียบผลคะแนนก่อนเรียนกับหลังเรียน

2. กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ เป็นนักศึกษาชาวจีนสาขาวิชาภาษาไทย ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 เทอมที่ 1 ของมหาวิทยาลัยยูนนาน (Yunnan University) ณ ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน (the People's Republic of China) ที่ยินดีเข้าร่วมการทดลองจำนวน 9 คน

3. วิเคราะห์ข้อมูลน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจากเอกสารงานวิจัย และการลงภาคสนาม

4. คัดเลือกเนื้อหาทั้งหมด 6 บท ได้แก่

บทที่ 1 “น้ำพริก” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย

บทที่ 2 น้ำพริกกะปิ

บทที่ 3 น้ำพริกมะม่วง

บทที่ 4 น้ำพริกเผา

บทที่ 5 น้ำพริกมะขาม

บทที่ 6 น้ำพริกกระเทียม

5. ออกแบบเนื้อหาและแบบทดสอบ ประกอบด้วยแบบทดสอบระหว่างเรียน และหลังเรียน

6. การหาคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากผู้เชี่ยวชาญ และกลุ่มทดลอง (Try-out)

7. หาประสิทธิภาพของเครื่องมือจากกลุ่มเป้าหมาย (implement)

8. วิเคราะห์ผลการวิจัย

นิยามศัพท์เฉพาะ

หนังสืออ่านเพิ่มเติม หมายถึง หนังสือ เรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ที่ไม่ใช่แบบเรียนทั่วไป ผู้วิจัยสร้างขึ้นเพื่อให้นักศึกษาใช้อ่านเพิ่มเติมและศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง

น้ำพริก หมายถึงประเภทเครื่องจิ้ม ส่วนประกอบหลัก ๆ มีพริก หอมแดง และกระเทียม เป็นต้น ในปฏิญญานิพนธ์เรื่องนี้ น้ำพริกหมายถึงน้ำพริกที่ได้รับขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศไทย ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกเผา น้ำพริกมะขาม และน้ำพริกจะง่า



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้รวบรวม ศึกษาเอกสาร และงานวิจัยเกี่ยวกับวัฒนธรรม เกี่ยวกับการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับน้ำพริก แบ่งเป็นประเด็น ดังต่อไปนี้

1. เอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับภาษาและมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
 - 1.1 ความหมายของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
 - 1.2 ความหมายของวัฒนธรรม
 - 1.3 บทบาทและความสำคัญวัฒนธรรม
 - 1.4 ความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับวัฒนธรรม
 - 1.5 บทบาทและความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารการกิน
2. น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติไทย
 - 2.1 น้ำพริกเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มของไทย
 - 2.2 น้ำพริกภาคกลางที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติไทย
3. การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม
 - 3.1 ความหมายของหนังสืออ่านเพิ่มเติม
 - 3.2 การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมให้นักศึกษาจีน

1. เอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับภาษาและมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

1.1 ความหมายของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage กล่าวไว้ว่า มรดกทางวัฒนธรรม คือประเพณีที่ปฏิบัติตั้งแต่โบราณ และเป็นการแสดงออก รวมถึงภาษาที่ใช้ ในการสื่อสาร ศิลปะการแสดง แนวปฏิบัติทางชุมชน พิธีกรรมประกอบและเทศกาลต่าง ๆ และงานช่างฝีมือประเพณีนิยม¹

สุนันทา มิตรงาม และบัญชา สุวรรณานนท์ กล่าวว่า มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม คือ ผลงานหรือความรู้ที่เกิดขึ้นจากผู้คนและชุมชน มีความสร้างสรรค์ การพัฒนา การสั่งสม การสืบสานถ่ายทอด และการประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต สอดคล้องกับสภาพสังคมและ

¹ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2546). อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้. หน้า 3.

สภาพแวดล้อมของกลุ่มชุมชนนั้น ๆ สามารถแสดงให้เห็นเอกลักษณ์และความหลากหลายของวัฒนธรรม¹

วีระ โรจน์พจนรัตน์ ได้กล่าวว่า มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เกิดขึ้นจากการสั่งสม ความรู้ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ตามวิถีชีวิต ความเชื่อและระเบียบกฎเกณฑ์ของกลุ่มชุมชน สามารถแสดงให้เห็นถึงลักษณะพิเศษของแต่ละกลุ่มชุมชนที่คนในกลุ่มชุมชนได้สร้างสรรค์ และสืบทอดมาให้รุ่นหลาน ได้แก่ หนังสือตำรา นิทานตำนาน ศิลปะการแสดง การแพทย์พื้นบ้าน กีฬาการเล่น ภาษา อาหาร เครื่องแต่งกาย และประเพณีต่าง ๆ เป็นต้น²

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นสมบัติที่บรรพบุรุษสร้างขึ้น สั่งสมและถ่ายทอดรุ่นสู่รุ่น ซึ่งมีคุณค่าสำหรับลูกหลานมาก กรมส่งเสริมวัฒนธรรมได้นิยามมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมว่า มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม คือการเป็นตัวแทน การแสดงออก องค์ความรู้ และทักษะต่าง ๆ และพื้นที่ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับสิ่งทั้งนี้³ ผู้คน กลุ่มชุมชน ยอมรับและรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน มีการถ่ายทอดกันมาจากรุ่นต่อรุ่น มีการเปลี่ยนแปลงและการพัฒนา เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่อาศัยอยู่ของกลุ่มชุมชน⁴ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งที่ดีงาม เป็นสิ่งที่สามารถนำมามนุษย์พัฒนาก้าวหน้าต่อไปได้

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารการกิน ถือเป็นสิ่งที่เกี่ยวกับการบริโภคมนุษย์ เช่น วิธีการปรุงอาหารและความคิดประกอบอาหาร รูปแบบการบริโภคอาหาร ตลอดจนการจัดการระบบนิเวศเพื่อการใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติสำหรับการบริโภค ปัจจุบัน มรดกภูมิปัญญาดังกล่าวนี้หลาย ๆ รายการ ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย อย่างเช่น “น้ำพริก”⁵

¹สุนันทา มิตรงาม และปัญญา สุวรรณานนท์. (2552). มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม = Intellectual cultural heritage (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม. หน้า 4.

² กระทรวงวัฒนธรรม,กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2558). มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ :พิธีประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ประจำปี พุทธศักราช ๒๕๕๘ .กรุงเทพฯ : กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม . หน้า ก.

³กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). ภาษา : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ .กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก ในพระบรมราชูปถัมภ์ .หน้า 1.

⁴กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกระทรวงวัฒนธรรม. (2560). คู่มือการรวบรวมและจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม .กรุงเทพฯ : กรม .หน้า 6.

⁵มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม. Retrieved 18 มีนาคม 2566 from <http://ich.culture.go.th/index.php/en/articles/942-----ms>

สรุปได้ว่ามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมคือสิ่งต่าง ๆ ที่สะท้อนวัฒนธรรมไทย และได้สืบทอดจากสมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน อาจจะเป็นความรู้ ความเชื่อ งานศิลปะ ภาษา เครื่องบริโภค เครื่องนุ่งห่ม เป็นต้น

1. 2 ความหมายของวัฒนธรรม

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานระบุว่า วัฒนธรรม หมายถึง เรื่องที่สามารถแสดงให้เห็นความเจริญงอกงามของกลุ่มคน¹ ซึ่งอาจจะเป็นสิ่งก่อสร้างสถาปัตยกรรม การแต่งกาย อาหารการกิน เป็นต้น

เสฐียร โกเศศ วัฒนธรรมเป็นเรื่องที่มนุษย์เปลี่ยนแปลงปรับปรุงหรือผลิตสร้างขึ้นเพื่อให้วิถีชีวิตของส่วนรวมมีความเจริญรุ่งเรืองเป็นผลที่มนุษย์เรียนรู้จากบรรพบุรุษ ถ่ายทอดเป็นประเพณี มาจนถึงปัจจุบัน เป็นความรู้ที่สังเกตเห็น กิริยาอาการ การกระทำและความประพฤติของมนุษย์ รวบรวมกัน นำเสนอออกมาเป็นศิลปะ ภาษาและประเพณี เป็นต้น² ดังนั้น วัฒนธรรมเป็นมรดกของสังคม คนในสังคมจะอนุรักษ์และพัฒนาสังคมให้เจริญงอกงาม มนุษย์เกิดมาจะอยู่ในสังคม อยู่ในวัฒนธรรม

วัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งที่มนุษย์ปลูกสร้างขึ้น เพื่อให้มีผลประโยชน์ต่อชีวิตของผู้คนในสังคมนั้น ๆ หรือเป็นสิ่งที่สามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาให้ก้าวหน้า เป็นสิ่งที่สามารถปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงไปตามความต้องการหรือความจำเป็นของผู้คนในสังคมได้

วิมล จิโรจพันธุ์ กล่าวว่า วัฒนธรรม คือ ลักษณะที่สะท้อนให้เห็นความเจริญรุ่งเรืองความเป็นระบบระเบียบ ส่งเสริมให้สิ่งต่าง ๆ ที่ดีงามเกิดขึ้นมา³ ดังที่กล่าวมานั้น วัฒนธรรมสามารถเป็นสิ่งก่อสร้าง เครื่องประดับ เสื้อผ้าและอาหารการกิน เป็นต้น

วัฒนธรรมยังเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของมนุษย์อีกด้วย ดังที่ เมธีพัชญ์ จงวโรทัย สรุปว่าวัฒนธรรมหมายถึงสิ่งที่เป็นแผนการดำเนินชีวิตของกลุ่มชุมชนหรือสังคม และเรียนรู้ถ่ายทอดสู่รุ่นต่อรุ่น เป็นแนวทางหรือวิถีที่จำเป็นในการดำเนินชีวิตอยู่ในสังคมนั้น ๆ จนกลายเป็น

¹ราชบัณฑิตยสถาน.(2556). ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554 (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสถาน.

²เสฐียร โกเศศ. (2497). เรื่องวัฒนธรรม.ม.ป.ท.: ม.ป.พ.หน้า 6.

³วิมล จิโรจพันธุ์ .ประชิด สกฤษณะพัฒน์ ; อุดม เขยแก้ว. (2548).วิถีไทย.กรุงเทพฯ : แสงดาว.หน้า 48

แบบอย่างให้ปฏิบัติทำตามเรื่อย ๆ สร้างความแตกต่างให้เห็นระหว่างสังคม หรือระหว่างกลุ่ม ชุมชน ซึ่งวัฒนธรรมเป็นส่วนประกอบของวิถีชีวิตของกลุ่มคนหรือชุมชน¹

สุชีพ ปุญญานุภาพและสิริ เพ็ชรไชย ได้กล่าวว่าความหมายของวัฒนธรรมในภาษาไทย หมายถึงลักษณะที่สามารถสะท้อนให้เห็นความเจริญ ความมั่งคั่ง และความก้าวหน้าของ ประเทศชาติหนึ่งประเทศใด²

ประกอบ มีโคตรทองและคณะ สรุปว่า วัฒนธรรมรวมคือเรื่อง que แสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิต ของคนในสังคมใดสังคมหนึ่ง ซึ่งเป็นสิ่งที่คนในสังคมนั้น ๆ คิดสร้างขึ้น มา เพื่อถือเป็นการปฏิบัติใน ชีวิต อาจจะเป็นความคิด ความนับถือ ค่านิยม ความรู้และสิ่งต่าง ๆ ที่สามารถส่งเสริมให้สังคม พัฒนาตึ่ยิ่งขึ้นได้ ถ้ายทอดสืบเนื่องกันจากรุ่นสู่รุ่น³

สรุปได้ว่า วัฒนธรรมคือสิ่งที่มีความมั่งคั่ง แสดงถึงความเจริญรุ่งเรือง เป็นสิ่งแสดงภูมิ ปัญญาของมนุษย์ อาจจะเป็นสิ่งจับต้องได้อย่างสิ่งการก่อสร้าง อาหารการกิน หรือสิ่ง que จับต้อง ไม่ได้อย่างความเชื่อ ค่านิยม ภาษา เป็นต้น

1.3 บทบาทและความสำคัญของวัฒนธรรม

วัฒนธรรมเป็นส่วนหนึ่งของสังคมไทย โดย สุพิศวง ธรรมพันทา กล่าวว่ วัฒนธรรม แสดงให้เห็นอัจฉริยภาพของมนุษย์เกี่ยวกับการใช้ชีวิต เป็นเอกลักษณ์แสดงถึงความเหมือนและ ความต่างของกลุ่มชุมชน⁴ สามารถแสดงให้เห็นความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมได้ สามารถทำให้ คนในกลุ่มนั้น ๆ รู้สึกภาคภูมิใจกับตัวเอง และวัฒนธรรมของตนเอง

นอกจากนี้ วัฒนธรรมยังมีบทบาทสำคัญต่อสถาบัน ดังที่ เสาวนีย์ จิตต์หมวด สรุปว่ วัฒนธรรมทำบทบาทหน้าที่เป็นตัวกำหนดรูปแบบสถาบันเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมของผู้คน เป็น วิถีควบสังคม⁵ ซึ่งวัฒนธรรมเป็นระบบระเบียบที่พาสังคมก้าวหน้าพัฒนา

เมธีพัชญ์ จงวโรทัย กล่าวอีกว่ วัฒนธรรมแสดงถึงพื้นฐานชีวิตความเป็นอยู่ ความ เจริญรุ่งเรืองในอดีตทั้งภายในสังคมและความสัมพันธ์กับภายนอก เป็นเครื่องมือที่ช่วยให้มนุษย์

¹มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (2555). วัฒนธรรมพื้นบ้านของไทยเอกสารการสอนชุดวิชา = Thai folk culture.กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. หน้า 1- 7.

²สุชีพ ปุญญานุภาพ และสิริ เพ็ชรไชย. (2500). วัฒนธรรมวิทยา.กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรมการศาสนา.หน้า 8 -หน้า 19.

³ประกอบ มีโคตรทองและคณะ. (2561). วัฒนธรรมไทย = Thai culture.กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณ ราชวิทยาลัย. หน้า 3- หน้า 4.

⁴สุพิศวง ธรรมพันทา .(2532) .พื้นฐานวัฒนธรรม.กรุงเทพฯ : ดี.ดี บุ๊คสโตร์ ผู้จัดหน่าย .หน้า 7- หน้า 18

⁵เสาวนีย์ จิตต์หมวด(2524). วัฒนธรรมอิสลาม(พิมพ์ครั้งที่ 2).กรุงเทพฯ : ม.ป.พ. หน้า 3

เข้าใจสภาพชีวิต เป็นกรอบที่ให้ชีวิตอยู่ในขอบเขตที่นิยมกันว่าดี เป็นมรดกหรือสมบัติของชาติของประเทศไทย มีคุณค่าในทางศิลปะและทำให้ประชาชนเกิดความนิยมภาคภูมิใจ¹

ประกอบ มีโคตรทองและคณะได้กล่าวว่าบทบาทของวัฒนธรรมรูป ดังนี้

1. แก้ไขปัญหาและสนองความต้องการต่าง ๆ ของมนุษย์ได้
2. เหนี่ยวรั้งผู้คนในสังคมให้มีความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน
3. ให้มนุษย์และสังคมพัฒนาก้าวหน้า
4. เป็นเครื่องมือแสดงเอกลักษณ์ของประเทศชาติ
5. เป็นปัจจัยสำคัญในการดำเนินชีวิต²

สรุปคือ วัฒนธรรมเป็นสัญลักษณ์ของกลุ่มชุมชน สามารถแสดงจุดเด่นของกลุ่มชุมชนนั้น ๆ สามารถแสดงให้เห็นความเหมือนและความต่างของกลุ่มคน สามารถส่งเสริมและพัฒนาให้สังคมมนุษย์ก้าวหน้ายิ่งขึ้น ทำให้สังคมมนุษย์มีความดียิ่งขึ้น

1.4 ความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับวัฒนธรรม

สุวิไล เปรมศรีรัตน์กล่าวว่า ภาษาและวัฒนธรรมเป็นเอกลักษณ์และหลักฐานที่สำคัญของกลุ่มชุมชนกลุ่มหนึ่ง เป็นสัญลักษณ์ที่ทำให้มนุษย์ชาติสามารถแยกออกจากสัตว์สามัญอื่น ๆ ในโลก³ ภาษาเป็นเครื่องมือสื่อสารระหว่างผู้คนในกลุ่มชุมชนนั้น ๆ วัฒนธรรมเป็นสื่อที่สะท้อนให้เห็นการพัฒนาภูมิปัญญาของกลุ่มชุมชนนั้น ๆ

ภาษาเป็นปัจจัยสำคัญในการสื่อความหมายและถ่ายทอดวัฒนธรรมของสังคมใดสังคมหนึ่ง หรือระหว่างสังคม ประภาศรี สีหอำไพ ว่า ภาษาเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการสื่อสาร ทำให้เกิดความเข้าใจ เป็นศูนย์กลางของการถ่ายทอดและเป็นรากฐานของวัฒนธรรม เป็นสัญลักษณ์ของประเทศชาติที่นำความภาคภูมิใจ นับเป็นสมบัติที่คนในประเทศชาติรักษาไว้ ทำให้สามารถเรียนรู้ สืบทอดนำมารักษาและก่อสร้างวัฒนธรรมได้⁴ ซึ่งภาษานับว่าเป็นมรดกที่คนในสังคมสืบเนื่องกันมาจากอดีต เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่ขาดไม่ได้

¹ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชาศิลปศาสตร์. (2555). วัฒนธรรมพื้นบ้านของไทยเอกสารการสอนชุดวิชา = Thai folk culture. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. หน้า 1- 7.

² ประกอบ มีโคตรทองและคณะ. (2561). วัฒนธรรมไทย = Thai culture. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย. หน้า 4- หน้า 5.

³ สุวิไล เปรมศรีรัตน์. (2543). ภาษาและวัฒนธรรมในภาวะวิกฤต. นครปฐม : สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล. หน้า 21-หน้า 22.

⁴ ประภาศรี สีหอำไพ. (2550). วัฒนธรรมทางภาษา. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 20.

กรมส่งเสริมวัฒนธรรมว่า ภาษาเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการสื่อสารเพื่อดำรงชีวิตของกลุ่ม ชุมชนหรือระหว่างกลุ่มชุมชน สะท้อนโลกทัศน์ ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของกลุ่มชุมชนนั้น ๆ ทั้ง เสียงพูด ตัวอักษร และสัญลักษณ์ที่ใช้แทนเสียงพูด เป็นต้น¹

สุชิวมาวดี ขำหิรัญ กล่าวว่่า วัฒนธรรมกับภาษามีเป็นสื่อพื้นฐานในกิจกรรมต่าง ๆ ของ มนุษย์ ภาษาเป็นศูนย์กลางในการถ่ายทอดความรู้ เป็นเครื่องมือคู่ชีวิตของผู้คนในสังคม ภาษา เป็นส่วนประกอบของวัฒนธรรม การสอนภาษาก็คือการสอนวัฒนธรรม วัฒนธรรมเป็นวิถีชีวิต เป็นเรื่องพฤติกรรม ภาษาเป็นพฤติกรรมของผู้คนมีการปรับปรุงมีการถ่ายทอด ซึ่งภาษาเป็นสิ่งที่ ขาดไม่ได้ในโลกสังคมมนุษย์ ถ้าโลกสังคมขาดภาษา ผู้คนไม่สามารถสร้างสรรค์วัฒนธรรมที่ สวยงามให้แก่สังคม ไม่สามารถถ่ายทอดภูมิปัญญาวัฒนธรรมให้แก่รุ่นหลาน ไม่สามารถเผยแพร่ วัฒนธรรมให้คนในสังคมอื่น ๆ รู้จักและเข้าใจภาษากับวัฒนธรรมจึงมีความผูกพันกันที่แยกจาก กันไม่ได้ การสอนภาษาจึงต้องสอนวัฒนธรรมและถ่ายทอดวัฒนธรรมไปด้วยกัน

Eli Hinkel กล่าวว่า วัฒนธรรมเป็นสัญลักษณ์ที่มนุษย์สร้างสรรค์ พัฒนาขึ้น ทำให้ผู้คน สามารถสื่อสารกันได้ สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อและความเข้าใจโลกของมนุษย์ รวมถึงภาษา พฤติกรรม และประสบการณ์ เป็นต้น วัฒนธรรมมีการเปลี่ยนแปลงและการพัฒนาได้ตามความ ต้องการของมนุษย์ วัฒนธรรมจึงเป็นระบบความรู้ของมนุษย์ ส่วนภาษาจะทำให้ความรู้นี้เข้าใจ ง่ายขึ้น ผู้คนสามารถสื่อสารกันง่ายขึ้นเช่นกัน เพราะวัฒนธรรมเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้คนที่เพิ่ง รู้จักกันสามารถสื่อสารกันประสบความสำเร็จ³

Zdenek. Salzman กล่าวถึงว่่า ภาษาใดภาษาหนึ่งสามารถแสดงถึงอารยธรรมของชน ชาติใดชนชาติหนึ่ง ภาษากับอารยธรรมจะอยู่ด้วยกันอย่างใกล้ชิด ถ้าไม่มีภาษาเป็นเครื่องมือ ศูนย์กลาง วัฒนธรรมหรือว่่าอารยธรรมไม่สามารถพัฒนาเป็นวัฒนธรรมหลากหลายอย่างทุกวันนี้⁴ ดังนั้น กล่าวได้ว่า ภาษาเป็นตัวช่วยบันทึกว่่าวัฒนธรรมไม่หายสาบสูญ และส่งเสริมให้วัฒนธรรมได้ พัฒนาก้าวหน้าเป็นวัฒนธรรมนานาชาติ

สุภัทรา อักษรานุเคราะห์ กล่าวไว้ว่่า ความสามารถในการใช้ภาษาอย่างถูกต้องตามหลัก ภาษาศาสตร์และหลักไวยากรณ์ของภาษานั้น ๆ นอกจากนี้ยังต้องตามระเบียบปฏิบัติของกลุ่มคน

¹ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม.(2559). ภาษา : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การส่งเสริมการค้าผ่านศึก ในพระบรมราชูปถัมภ์. หน้า 1.

² สุชิวมาวดี ขำหิรัญ. (2543). ภาษาและวัฒนธรรม : เครื่องมือของครูสอนภาษา. นครปฐม : สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรม เพื่อพัฒนาชนบ มหาวิทยาลัยมหิดล. หน้า 4-10.

³ Eli Hinkel. (1999). Culture in second language teaching and learning. Cambridge: Cambridge University Press. P30-P77. ผู้วิจัยโดยสรุปและแปล.

⁴ Zdenek. Salzman. (2004). Language, culture, and society : an introduction to linguistic anthropology. Boulder: Westview Press. P42-P43. ผู้วิจัยโดยสรุปและแปล.

ต้องมีความรู้เกี่ยวกับสภาพของกลุ่มชุมชนซึ่งประกอบด้วยวัฒนธรรม¹ กล่าวคือ การเรียนรู้วัฒนธรรมจะช่วยส่งเสริมให้ผู้เรียนชาวต่างประเทศสามารถใช้ภาษาอย่างถูกต้องได้ ความรู้ในด้านวัฒนธรรมเป็นเรื่องที่จำเป็นมีผลประโยชน์ต่อการสอนภาษาเป็นอย่างมาก ผู้สอนมีความจำเป็นต้องเรียนรู้วัฒนธรรมไม่ใช่ว่าต้องการสอนวัฒนธรรมของกลุ่มชุมชนอื่น แต่เพราะจำเป็นต้องการสอนภาษา การสอนภาษาไม่สอนวัฒนธรรมไปด้วยก็เหมือนสอนเครื่องหมายที่ไม่มี ความหมาย การสอนภาษาคู่กับวัฒนธรรมนอกจากดึงดูดผู้เรียนแล้ว ยังทำให้ผู้เรียนยอมรับสิ่งที่แปลกประหลาดจากตนเอง มองโลกในแง่ดี ได้เปิดหูเปิดตา

สรุปได้ว่า ภาษาเป็นเครื่องมือสำคัญในการสื่อสารระหว่างผู้คน วัฒนธรรมเป็นกระจกที่สามารถสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิต ภูมิปัญญาของคนในสังคม ภาษาจะเป็นตัวพาหะที่ถ่ายทอด สืบเนื่องและเผยแพร่วัฒนธรรม วัฒนธรรมจะช่วยให้สังคมพัฒนาก้าวหน้าดียิ่งขึ้นและมีบทบาทสำคัญทำให้การเรียนการสอนภาษาต่างประเทศสนุกสนานและง่ายยิ่งขึ้น

1.5 บทบาทและความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารการกิน

วัฒนธรรมอาหารการกินเป็นพื้นฐานของแต่ละชุมชน แต่ละหมู่คณะหรือแต่ละสังคม อาหารการกินจึงเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่ขาดไม่ได้ อาหารการกินเป็นเอกลักษณ์ของสังคมนั้น ๆ หรือประเทศนั้น ๆ เป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญ ซึ่งตรงกับคำกล่าวของสิรินาฏ ศิริสุนทรว่า อาหารเป็นวิวัฒนาการที่ผูกพันกับวัฒนธรรมของผู้คนในแต่ละชุมชนหรือแต่ละเชื้อชาติ และกลายเป็นสัญลักษณ์ของชุมชนหรือชนชาตินั้น ๆ วัฒนธรรมด้านอาหารจึงเป็นพื้นฐานที่สำคัญในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์อาหารด้านอื่น ๆ²

กรรณิการ์ พรมเสาร์และนันทา เบญจศิริรักษ์ กล่าวว่า วัฒนธรรมด้านอาหารมีการปรับปรุงและการเปลี่ยนแปลงอย่างไม่หยุดยั้ง บางครั้งยังมีการแลกเปลี่ยนและการรับอาหารจากวัฒนธรรมของคนอื่นให้เข้ากับวัฒนธรรมของตนเอง เช่น วัฒนธรรมด้านอาหารไทยเป็นสัญลักษณ์ประเภทหนึ่งทั่วโลกให้การยอมรับ³

ทรงคุณ จันทจร กล่าวว่า อาหารการกินเป็นวัฒนธรรมประเภทหนึ่งที่อยู่ในแต่ละชุมชนสามารถรวบรวมวิถีชีวิตและความเชื่อ แล้วสืบสานถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งเข้าสู่อีกรุ่นหนึ่ง กลายเป็น

¹ สุภัทรา อักษรานุเคราะห์.(2532). การสอนทักษะทางภาษาและวัฒนธรรม.กรุงเทพฯ : ภาควิชามัธยมศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 3-15.

² สิรินาฏ ศิริสุนทร. (2555). วัฒนธรรมอาหารไทย จากอดีตสู่ปัจจุบัน.นนทบุรี : สำนักงานเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. บทนำ

³ กรรณิการ์ พรมเสาร์และนันทา เบญจศิริรักษ์.(2542). แกะรอยสำรับไทย.กรุงเทพฯ : วรรณรักษ์.

วัฒนธรรมของเฉพาะกลุ่มชุมชน นอกจากนี้ยังเป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่าการบริโภค¹ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่สามารถแสดงความพิเศษของกลุ่มคน

อาหารบางชนิดยังเกี่ยวข้องกับประเพณีและพิธีกรรม ดังที่ ประหยัด สายวิเชียร กล่าววว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นวิธีการและประเพณีต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในหมู่คณะหนึ่งหรือชุมชนหนึ่งสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีการเสริมให้วัตถุดิบที่นำจากธรรมชาตินั้น ๆ ใช้เป็นอาหาร ซึ่งวัฒนธรรมอาหารการกินเป็นประสบการณ์การปรุงอาหาร วิธีการเก็บอาหารและวิธีการรับประทานอาหาร²

อาหารสะท้อนภูมิปัญญาของเจ้าของวัฒนธรรม ซึ่งถือว่าเป็นมรดกทางภูมิปัญญา วัฒนธรรมที่ดำรงสืบทอดมายาวนาน ดังที่ อำไพ ไสร์จจะพันธุ์ กล่าววว่า อาหารการกินเป็นภูมิปัญญา วิถีชีวิตและมรดกทางวัฒนธรรมที่คนในสังคมสืบสานถ่ายทอดกันมายาวนาน สามารถนำสู่การจำแนกกลุ่มภูมิภาคของคนได้ ถึงแม้ว่าคนในประเทศเดียวกัน แต่อาหารการกินในแต่ละภาค แต่ละจังหวัดก็จะมี ความแตกต่างกัน³ สิ่งแวดล้อม ภูมิประเทศแตกต่างกัน วิธีการปรุงอาหาร วิธีการรักษาอาหารและวิธีการเก็บอาหารก็จะไม่เหมือนกัน ซึ่งความแตกต่างเหล่านี้ถือว่าเป็นภูมิสัญลักษณ์ของคนในภูมิภาคนั้น ๆ ได้

นอกจากนี้ วัฒนธรรมเรื่องอาหารยังสะท้อนเอกลักษณ์ของชุมชนได้ ดังที่ นพรัตน์ ไชยชนะกล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารการกินสะท้อนให้เห็นเอกลักษณ์การกินของกลุ่มชุมชน แสดงให้เห็นภาพวิถีชีวิตของกลุ่มชุมชน ให้เห็นวิธีการเพาะปลูกพืช⁴ วัฒนธรรมอาหารการกินจึงเป็นจุดเด่นที่ให้ความแตกต่างของกลุ่มคนและเป็นเครื่องมือที่สืบทอดความรู้และภูมิปัญญา

กล่าวได้ว่า วัฒนธรรมอาหารการกินเป็นภูมิปัญญาที่คนในหมู่คณะหนึ่งคิดขึ้นหรือกำหนดขึ้น เพื่อสามารถปรับปรุงชีวิตให้เข้ากันกับสภาพภูมิอากาศ ภูมิประเทศและสภาวะแวดล้อมของหมู่คณะหรือกลุ่มชุมชนนั้น ๆ ทำให้วิถีชีวิตน่าอยู่และอยู่ดีมีสุขยิ่งขึ้น นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารยังเป็นเอกลักษณ์พิเศษที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายของกลุ่มคน

¹ ทรงคุณ จันทจร. (2550). วัฒนธรรมการกินอาหารของชาวอีสาน. (อ้างจากการสัมมนาคุุสิตาวิชาการ: ความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารไทยในยุคโลกาภิวัตน์ วันที่ 20-21 กันยายน 2550 ณห้องภาณูรังษี โรงแรมรอยัลริเวอร์.). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัย. หน้า45.

² ประหยัด สายวิเชียร. (2547). อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่ : สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 65.

³ อำไพ ไสร์จจะพันธุ์. (2544). อาหารท้องถิ่นภาคใต้. สงขลา : สถาบันราชภัฏสงขลา. คำนำ

⁴ นพรัตน์ ไชยชนะ. (2557). การสืบสานวัฒนธรรมการกินของกะเหรี่ยงไปบ้านทิพย์. กาญจนบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี. หน้า 86-88.

ดังนั้น สำหรับนักเรียนชาวต่างประเทศ ถ้ามีโอกาสได้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารของ ภาษาเป้าหมาย หรือได้สัมผัสกับวัฒนธรรมอาหารการกินของเจ้าของภาษา จะสามารถกระตุ้นให้ เกิดความสนใจกับการเรียนภาษายิ่งขึ้น และนักเรียนสามารถมองเห็นวัฒนธรรม วิถีชีวิตของ เจ้าของประเทศชัดเจนมากยิ่งขึ้น สามารถส่งเสริมให้นักเรียนได้เรียนรู้และสามารถเข้าใจ ภาษาเป้าหมายและประเทศเป้าหมายมากยิ่งขึ้นเช่นกัน

2. น้ำพริกในบริบทสังคมไทย

น้ำพริกเครื่องจิ้มเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่สืบทอดกันมาช้านาน จากโบราณมา จนถึงปัจจุบันนี้ น้ำพริกได้พัฒนาเป็นน้ำพริกหลากหลายชนิด

ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานที่กำหนดไว้ น้ำพริกถือว่าเป็นอาหารประเภท หนึ่ง หลัก ๆ ประกอบด้วยกะปิ กระเทียม หอม พริกและมะนาว เป็นต้น ใช้เป็นเครื่องจิ้ม รับประทานพร้อมกับข้าว บางสถานที่จะให้น้ำปลาหรือน้ำปลาร้ามาแทนกะปิ

น้ำพริกเป็นมรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรม คนไทยโปรดชอบรับประทานน้ำพริกคู่กับผักต่าง ๆ ตามฤดูกาล รู้จักเลือกน้ำพริกโดยบริโภคน้ำพริกชนิดใดรสชาติจะอร่อยขึ้น ซึ่งมีคุณค่าด้านยาจาก ผักสมุนไพร เป็นอาหารจานหลักอยู่ในสำหรับอาหารไทยของคนไทยแต่ละภาค²

เสมอพร สังวาสี ได้กล่าวไว้ว่า น้ำพริก ประกอบด้วยสมุนไพรไทยต่าง ๆ เช่น พริก กระเทียม หอมเล็กและน้ำมะนาว เป็นต้น มาปรุงอาหาร สามารถแบ่งน้ำพริกเป็นสองหมวดใหญ่ ๆ ได้แก่ น้ำพริกเครื่องจิ้ม สามารถบริโภคได้ทันที และน้ำพริกที่นำไปประกอบกับอาหารต่าง ๆ ซึ่ง เรียกว่า น้ำพริกแกง³

น้ำพริกเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมบริโภคตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากน้ำพริกเป็นอาหารที่มีมาแต่ดั้งเดิม จึงกล่าวได้ว่าน้ำพริกเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยก็ ว่าได้ ตามภูมิประเทศ สภาพแวดล้อม ภูมิอากาศและวัตถุดิบในท้องถิ่นไม่เหมือนกัน น้ำพริกของ แต่ละภาคก็จะแตกต่างกันไป

ส่วนผสมหลัก ๆ ของน้ำพริก

¹ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554 (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสถาน.

²กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของ ชาติ .กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์ .หน้า 21-หน้า 33.

³เสมอพร สังวาสี.(2557).น้ำพริกสี่ภาค.กรุงเทพฯ : อมรินทร์ cuisine.หน้า 9

พริก เป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่ง มีรสเผ็ด พริกมีชนิดหลากหลาย เช่น พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า พริกหยวก เป็นต้น ในการปรุงน้ำพริกสามารถใช้พริกสด หรือพริกแห้งก็ได้ ส่วนมากจะใช้พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า จะใส่พริกชนิดใดแล้วแต่ความชอบ พริกสามารถช่วยกระตุ้นทำงานของลำไส้ ช่วยขับลม และช่วยปกป้องไม่ให้เกิดโรคหัวใจและโรคเกี่ยวกับหลอดเลือด เป็นหัวใจในการปรุงน้ำพริก



ภาพประกอบ 1 พริก

กะปิ เป็นเครื่องปรุงรสที่ทำด้วยเคยกับเกลือ ไชลกและหมักไว้ กะปิจะมีหลายประเภทที่เลือกใช้ได้ กะปิถือว่าเป็นส่วนผสมที่สำคัญในการปรุงน้ำพริก จะช่วยทำให้น้ำพริกกลมกล่อมอร่อยยิ่งขึ้น



ภาพประกอบ 2 กะปิ

หอมแดง เป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่ง สามารถใช้ปรุงอาหาร เป็นส่วนประกอบของน้ำพริก ด้วย หอมแดงเป็นพืชที่สามารถแก้สะอึก แก้ลมวิงเวียนศีรษะ และเป็นยาบำรุงธาตุอีกด้วย คนไทย นำหอมแดงใช้เป็นสมุนไพรรักษาโรคต่าง ๆ ซึ่งก็เป็นเครื่องปรุงที่สำคัญในอาหารไทย



ภาพประกอบ 3 หอมแดง

กระเทียม เป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่ง คล้าย ๆ ต้นหอม หัวเป็นกลีบ มีกลิ่นฉุน รสชาติเผ็ดร้อน ใช้ในการปรุงอาหารต่าง ๆ สามารถช่วยลดความดันโลหิต และลดความเสี่ยงการเกิดโรคหัวใจและโรคเกี่ยวกับหลอดเลือดได้ ชาวคนไทยไม่สามารถขาดกระเทียมได้ เพราะไม่ว่าเป็นแกงหรือน้ำพริกก็ต้องใส่กระเทียม ซึ่งเป็นเครื่องปรุงที่สำคัญในอาหารไทยเช่นกัน



ภาพประกอบ 4 กระเทียม

มะนาว เป็นเครื่องปรุงรส มีรสเปรี้ยวและกลิ่นหอม น้ำพริกส่วนมากจะใช้มะนาวเป็นเครื่องปรุงรสเพื่อได้รสชาติเปรี้ยว ใช้มะขามแทนรสเปรี้ยวก็มีบ้าง มะขามเหมาะสมใช้กับน้ำพริกแห้ง ๆ อย่างน้ำพริกเผา เป็นต้น



ภาพประกอบ 5 มะนาว

น้ำปลา เป็นเครื่องปรุงรสชนิดหนึ่งสำหรับปรุงรสให้มีรสเค็ม ทำจากปลา เามาหมักกับเกลือเป็นระยะเวลาจนแปรสภาพเป็นน้ำใส ๆ น้ำปลาก็ถือเป็นภูมิปัญญาของคนไทย



ภาพประกอบ 6 น้ำปลาร้า

2.1 น้ำพริกเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มของไทย

น้ำพริกของไทยเป็นอาหารเครื่องจิ้มและเป็นอาหารจานหลักพื้นบ้านในสำหรับอาหารของคนไทย คนไทยให้ความสำคัญกับน้ำพริก “ น้ำพริก ” ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติไทยปี พ.ศ .2555¹

เสมอพร สังวาสัยงได้กล่าวไว้ว่า น้ำพริกเป็นคู่ครัวไทยมาเวลายาวนาน กล่าวได้ว่าน้ำพริกเป็นอาหารหนึ่งรายการในอาหารสำหรับไทยเกือบทุกบ้านเรือน ถือว่าเป็นเอกลักษณ์พิเศษของอาหารไทย สิ่งที่ทำให้น้ำพริกขาดไม่ได้คือ คนไทยรู้จักนำผักต่าง ๆ มาบริโภคพร้อมกับน้ำพริก น้ำพริกจึงเป็นรายการที่ผู้คนนิยมบริโภคผัก อีกทั้งยังส่งผลประโยชน์ดีต่อสุขภาพด้วย²

ในสารคดี เรื่อง เครื่องจิ้ม เส้นห่อสุไทยได้กล่าวว่า เครื่องจิ้มไทยคือเส้นห่อสุที่มาจาก รสกลมกล่อมอันเผ็ดร้อน น้ำพริกรับประทานอย่างไรก็ไม่มีวันเบื่อ เนื่องจากอาหารไทยมีน้ำพริกหลากหลายชนิด เรียกได้ว่าเป็นอาหารของชาติ ถึงแม้ชอบรับประทานอาหารของต่างชาติแค่ไหน สุดท้ายก็จะต้องกลับมาหาน้ำพริก เพราะน้ำพริกเป็นตัวตนของคนไทย³ ในสารคดียังกล่าวไว้ว่ารัชกาลที่ 6 โปรดชอบเครื่องจิ้มมาก โดยเฉพาะน้ำพริก จะอยู่ในสำหรับเครื่องเสวยทุกมื้อ ซึ่งน้ำพริกเป็นเครื่อง

¹ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2555). ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ .กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรมพิมพ์ องค์การส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศในพระบรมราชูปถัมภ์ .หน้า 21.

² เสมอพร สังวาสัยง.(2557).น้ำพริกสี่ภาค.กรุงเทพฯ : อมรินทร์ cuisine. คำนำ.

³ เครื่องจิ้ม เส้นห่อสุไทย 2561สืบค้นจาก <https://watch.vipa.me/nxGL2V6reub>

จิ้มที่นิยมบริโภค ไม่ว่าจะในวังหรือชาวบ้านสามัญก็ตาม น้ำพริกถือได้ว่าเป็นหัวใจของอาหารไทย เพราะน้ำพริกบริโภคพร้อมกับข้าวได้ หรือนำเป็นเครื่องปรุงรสใส่ในอาหารต่าง ๆ ได้

วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ กล่าวว่ น้ำพริกเป็นอาหารที่สร้างขึ้นเพื่อช่วยตัดกลิ่นคาวปรับปรุงให้สำหรับต่าง ๆ อร่อยยิ่งขึ้น ทำให้สามารถรับประทานผักและข้าวได้เยอะขึ้น และตอบสนองความต้องการของผู้คน คนไทยสามารถเลือกผักที่เหมาะสมมารับประทานพร้อมกับน้ำพริก และได้สืบสานถ่ายทอดประสบการณ์และความรู้ด้านการกินอาหารให้แก่รุ่นหลาน ๆ ซึ่งการบริโภคน้ำพริกถือว่เป็นหลักฐานความเป็นมาของภูมิปัญญาไทย รวมถึงความรู้ด้านการใช้สมุนไพร ความรู้การใช้ทรัพยากร การอนุรักษ์ทรัพยากรอาหารการกินอย่างสภาพแวดล้อมธรรมชาติ¹ น้ำพริกจึงเป็นภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษคิดสร้างขึ้นเพื่อให้ชีวิตสามารถอยู่ได้ง่ายขึ้น และมีผลประโยชน์ต่อรุ่นหลานจนถึงปัจจุบัน

นันทนา วงษ์ไทย กล่าวว่ น้ำพริกมีชนิดความหลากหลาย ซึ่งเป็นความหลากหลายของภูมิปัญญาคนไทยที่รู้จักนำวัตถุดิบต่าง ๆ ที่อยู่ใกล้ตัวมาปรุงเป็นอาหาร เวลากล่าวถึงอาหารการกินของไทย คนไทยจะนึกถึงน้ำพริกเป็นอันดับแรกเนื่องจากน้ำพริกเป็นเอกลักษณ์ประเภทหนึ่งของคนไทย น้ำพริกอยู่ในสำรับอาหารไทยมานาน น้ำพริกจึงถือว่เป็นวัฒนธรรมอาหารการกินอย่างหนึ่งของคนไทย²

นิรมล ยวนบุญญ์ กล่าวว่ น้ำพริกเป็นเสาหลักที่สำคัญในตำรับอาหารไทย มีบทบาทเป็นอาหารจานหลักที่บริโภคพร้อมกับผักต่าง ๆ การบริโภคน้ำพริกเป็นศาสตร์และศิลป์ที่คนไทยได้สร้างสรรค์ขึ้นจากความสามารถการนำใช้ทรัพยากรอาหารที่อยู่ใกล้ตัว ปรับปรุงเป็นอาหารที่อร่อยและทำให้คนในท้องถิ่นนั้น ๆ สามารถใช้ชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและภูมิอากาศได้ดี³

ตามที่กล่าวสามารถสรุปได้ว่ น้ำพริกของไทยเป็นหัวใจของอาหารไทย มีเอกลักษณ์พิเศษของตนเอง น้ำพริกของแต่ละท้องถิ่นก็จะมีลักษณะของตนเอง ดังนั้น น้ำพริกไทยมีความหลากหลาย แสดงให้เห็นวิถีชีวิตหลากหลายของคนไทยในแต่ละท้องถิ่น สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาอาหารการกินของคนไทย น้ำพริกจึงเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญ ไม่สามารถตัดออกจะชีวิตของคนไทยได้

¹ วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ. (2550). น้ำพริก 4 ภาคเพื่อสังคมไทยแข็งแรง. นนบุรี : กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก. เก็บถาวรก่อนปรุง - หน้า 6.

² นันทนา วงษ์ไทย. (2559). การศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย. วารสารศรีนครินทรวิโรฒวิจัยและพัฒนา (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์) 8(16), 88-100.

<http://ejournals.swu.ac.th/index.php/swurd/article/view/8403/7415>

³ นิรมล ยวนบุญญ์และคณะ. (2551). น้ำพริก : ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชุมชน ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์. นนทบุรี : แผนงานฐานทรัพยากรอาหาร มูลนิธิซีวี. หน้า 12.

2.2 ประเภทของน้ำพริก

การแบ่งประเภทของน้ำพริกมีวิธีการหลากหลาย ผู้วิจัยบางท่านแบ่งด้วยวัตถุดิบที่ประกอบ อย่างเช่น น้ำพริกที่ใส่กะปิ น้ำพริกไม่ใส่กะปิ น้ำพริกที่ใส่ปลาร้า น้ำพริกไม่ใส่ปลาร้า เป็นต้น นักวิชาการบางท่านแบ่งตามฤดูกาล อย่างเช่นน้ำพริกอ่อนนิยมบริโภคช่วงฤดูหนาว น้ำพริกปุ่ ส่วนมากบริโภคช่วงฤดูฝน เป็นต้น

เนื่องจากประเทศไทยมีพื้นที่กว้างใหญ่ ได้แบ่งออกเป็น 4 ภาค ซึ่งแต่ละภาคมีความเป็นอยู่แตกต่างกัน วิธีการกินหรืออาหารการกินก็ไม่เหมือนกัน น้ำพริกของแต่ละภาคก็มีความแตกต่างกัน ในด้านการใช้วัตถุดิบ รสชาติและการตั้งชื่อ ตามภูมิประเทศของไทย ผู้วิจัยได้แบ่งน้ำพริกของไทยก็เป็นสี่หมวดใหญ่ ๆ ได้แก่ น้ำพริกภาคเหนือ น้ำพริกภาคอีสาน น้ำพริกภาคกลาง น้ำพริกภาคใต้ เนื่องจากภาคกลางมีน้ำพริกมากที่สุดในสี่ภาค และมีลักษณะรวมถึงทั้งสี่ภาค ดังนั้น ในการวิจัยครั้งนี้จะศึกษาน้ำพริกในภาคกลางของประเทศไทยเท่านั้น

น้ำพริกภาคกลางของประเทศไทย

ในภาคกลางของประเทศไทยเป็นที่ราบลุ่มของลำน้ำปิง ยม และตอนล่างของน่าน ซึ่งอยู่ในจังหวัดตาก อุตรดิตถ์ พิษณุโลก เพชรบูรณ์ พิจิตร สุโขทัย และกำแพงเพชร น้ำไหลลงมารวมกับแม่น้ำเจ้าพระยา เริ่มจากจังหวัดนครสวรรค์ไหลจนถึงอ่าวไทย เนื่องจากแม่น้ำหลายสายจะพาโคลนตะกอนมาทับถมในพื้นที่ราบลุ่มตลอดทั้งปี ทำให้เกิดปุ๋ยที่เป็นปุ๋ยธรรมชาติ ภาคกลางของประเทศไทยจึงมีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะสมกับการเป็นแหล่งปลูกข้าว เหมาะสมปลูกพืชต่าง ๆ ในบริเวณที่ราบลุ่มนี้จึงเหมาะกับการตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนของมนุษย์ โดยเฉพาะบริเวณภาคกลางตอนล่างในลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา มีคนไทยจำนวนมากตั้งถิ่นฐานตามริมแม่น้ำหรือคลองน้ำ และปัจจุบัน แม่น้ำลำคลองมีบทบาทเป็นเส้นทางคมนาคมที่สำคัญในการติดต่อค้าขายระหว่างชุมชน¹ ทำให้คนไทยสามารถอยู่ดีมีสุข และอยู่ได้ยาวนาน

การปรับตัวเองเข้ากับธรรมชาติ และภูมิศาสตร์ของผู้คนที่สร้างบ้านสอยอยู่ในบริเวณภาคกลาง มีลักษณะที่ง่าย เนื่องจากคนไทยตั้งตัวอยู่ใกล้กับแหล่งน้ำธรรมชาติ มีน้ำใช้ตลอดทั้งปี และเมื่อถึงฤดูกาลก็มีฝนตก ทำให้มีการเพาะปลูกธัญญาหารได้ตลอดเวลา อาหารประเภทกุ้ง หอบ ปู ปลา น้ำจืด ก็อุดมสมบูรณ์ แทบจะตลอดทั้งปีเหมือนกัน

¹ มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. *ภาคกลาง*. Retrieved 14 เมษายน from <https://www.saranukromthai.or.th/sub/book/book.php?book=18&chap=1&page=t18-1-infodetail02.html>

จะเห็นว่าภาคกลางของไทยมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบและกว้างขวาง มีแม่น้ำหลายสายไหลผ่าน ซึ่งเป็นแหล่งลุ่มแม่น้ำ ในแม่น้ำมีสัตว์ เช่น ปลา ปู กุ้งที่อุดมสมบูรณ์ คนไทยภาคกลางจึงนิยมนำสัตว์น้ำมาปรุงเป็นอาหาร ส่วนปลา กับกุ้งที่มีเหลือจำนวนมากก็จะนิยมนำเป็นน้ำปลาและกะปิ ที่ดินภาคกลางอุดมสมบูรณ์เหมาะกับการทำนาและการปลูกข้าวปลูกพืช คนไทยภาคกลางจึงนิยมทำอาชีพเป็นเกษตรกร ปลูกข้าว ปลูกผัก ปลูกพริกและผักอื่น ๆ ง่ายและปลูกได้หลักหลายชนิด ภาคกลางจึงเป็นภาคที่อุดมสมบูรณ์มากที่สุดของประเทศไทย อาหารภาคกลางก็มีรูปแบบหลากหลาย น้ำพริกของภาคกลางก็มีชนิดหลากหลายมากที่สุดในประเทศไทย น้ำพริกของภาคกลางนิยมใช้กะปิเป็นเครื่องปรุงรส รับประทานพร้อมผักสดต่าง ๆ

ในตำรา อาหารไทยภาคกลางได้กล่าวว่า ภาคกลางมีน้ำพริกมากมาย อย่างน้ำพริกกะปิ เป็นน้ำพริกที่เด่นและมีมาช้านาน น้ำพริกกะปิจะใช้กะปิที่ดีปิ้งให้มีกลิ่นหอม แล้วโขลกกับกระเทียม แล้วใส่พริกชี้หนู กุ้งแห้ง น้ำตาล น้ำมะนาวและน้ำปลาเข้าไป นิยมรับประทานพร้อมกับผักสด ผักต้ม ผักทอด เป็นต้น¹

น้ำพริกกะปิ ประกอบด้วย กะปิ กระเทียม กุ้งแห้งป่น มะเขือพวง มะอึก พริกชี้หนู และน้ำมะนาว เป็นต้น



ภาพประกอบ 7 น้ำพริกกะปิ

¹ (2552)อาหารไทยภาคกลาง : ตำรับอาหารไทยภาคกลางยอดนิยมนำทั่วทุกจังหวัด.กรุงเทพฯ:แสงแดด. หน้า 11.

น้ำพริกเผา ประกอบด้วยพริกแห้ง กุ้งแห้ง หอมเล็กซอย กระเทียมซอย น้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ น้ำมันพืชสำหรับผัด เป็นต้น



ภาพประกอบ 8 น้ำพริกเผา

น้ำพริกลงเรือ ประกอบด้วยพริกชี้ฟ้าเหลือง พริกชี้หนูสวน กะปิ กระเทียม มะดันฝาน เป็นเส้น ๆ มะอึก กุ้งแห้งป่น น้ำปลาที่ดี น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ น้ำมันพืช ส่วนน้ำพริกลงเรือที่ประกอบด้วยหมูหวานจะใส่เนื้อหมู น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำเปล่าและน้ำมันพืช



ภาพประกอบ 9 น้ำพริกเงี้ยว

น้ำพริกปลา ประกอบด้วยพริกชี้หนูสวน ปลาหนึ่ง กะปิ กระเทียมคั่วแห้งหยาบ น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ มะอึก น้ำมันพืช เป็นต้น

น้ำพริกมะม่วง ประกอบด้วยมะม่วงดิบสับเป็นเส้น ๆ กุ้งแห้งป่น กะปิ พริกชี้ฟ้าเขียว และแดงหั่นท่อนรวมด้วยกัน พริกชี้หนูสวน กระเทียมกลีบเล็ก น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ และเกลือป่น เป็นต้น



ภาพประกอบ 10 น้ำพริกมะม่วง

น้ำพริกมะดัน ประกอบด้วยมะดัน กุ้งแห้ง พริกชี้หนูสวน เกลือป่น กระเทียม พริกชี้ฟ้า แดงและเขียว กะปิ น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมันหมู

น้ำพริกมะเขือพวง(ภาคกลาง) ประกอบด้วยมะเขือพวง น้ำมะนาว กะปิเผา พริกชี้หนู พริกแดง เขียวและเหลือง เนื้อปลากรอบหรือกุ้งแห้ง กระเทียมหั่นหยาบ น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ เป็นต้น

น้ำพริกกุ้งสด ประกอบด้วยพริกชี้หนูสวน กุ้งแห้ง มะเขือพวง กะปิ น้ำปลา น้ำต้มสุก น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว กระเทียมไทย นิยมบริโภคพร้อมกับผักสดต่าง ๆ

น้ำพริกมะขามสด ประกอบด้วยมะขามสด พริกชี้หนู กระเทียม กุ้งแห้งป่น กะปิเผา หมูบด น้ำปลา น้ำตาลปีบ และน้ำมัน เป็นต้น



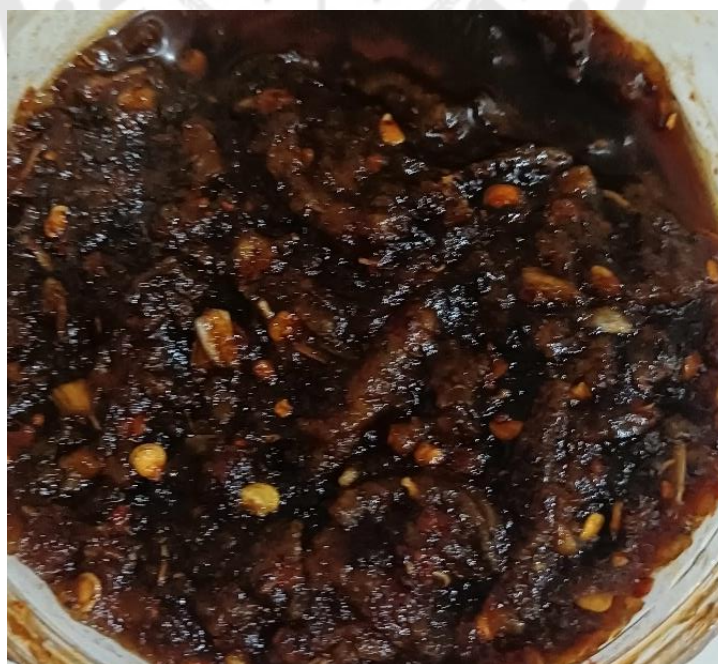
ภาพประกอบ 11 น้ำพริกมะขามสด

น้ำพริกปลาสด ประกอบด้วย ปลาสด พริกชี้หนูสวน กระเทียมไทย น้ำปลา กะปิ น้ำมะนาว น้ำตาลปีบ กุ้งแชบ๊วยต้มสุก



ภาพประกอบ 12 น้ำพริกปลาสด

น้ำพริกเผากุ้งนาง ประกอบด้วยพริกแห้งทอด หอมแดงเจียวกรอบ กระเทียมเจียวกรอบ กะปิเผา กุ้งแห้งโขลกละเอียด น้ำมัน น้ำตาลปีบ กุ้งนางสับ น้ำปลา น้ำมะขามเปียก



ภาพประกอบ 13 น้ำพริกเผากุ้งนาง

น้ำพริกตาแดง ประกอบด้วยพริกแห้งเม็ดใหญ่ หอมแดงเผา กระเทียมไทย กุ้งแห้งป่น เนื้อปลากรอบป่น กะปิเผา เกลือป่น น้ำมะขามเปียก น้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา และผักสดต่าง ๆ



ภาพประกอบ 14 น้ำพริกตาแดง

น้ำพริกนรก ประกอบด้วย พริกชี้หนูแห้งคั่วป่นละเอียด หอมแดง น้ำปลา กระเทียม กะปิเผา กุ้งแห้งป่น รากผักชี ตะไคร้ซอยคั่ว ข่าเผา น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ เกลือ และน้ำมันพืช เป็นต้น

น้ำพริกปูเค็ม ประกอบด้วยพริกชี้หนู ปูเค็ม กระเทียมไทย กุ้งแห้งป่น มะม่วงเปรี้ยวสับ หรือมะดันซอย กะปิ น้ำมะนาว น้ำปลา

น้ำพริกไข่เค็ม ประกอบด้วยพริกชี้ฟ้าแห้งแช่น้ำให้นิ่ม ข่า ไข่แดงของไข่เค็ม รากผักชี กระเทียม หอมแดง พริกไทย กะปิ ใบมะกรูด น้ำปลา ตะไคร้ ผิวมะกรูด น้ำตาลมะพร้าว น้ำมันพืช



ภาพประกอบ 15 น้ำพริกไข่เค็ม

น้ำพริกเผาไข่เค็ม ประกอบด้วยพริกแห้งทอดกรอบ หอมแดงเจียวกรอบ กระเทียมเจียมกรอบ กะปิเผา น้ำตาบปืบ น้ำปลา น้ำมะขามเปียก ไข่แดงของไข่เค็ม



ภาพประกอบ 16 น้ำพริกเผาไข่เค็ม

น้ำพริกกระกำ ประกอบด้วยพริกชี้ฟ้า เนื้อกระกำฝาน กุ้งแห้ง กระเทียมสด น้ำตาลปีบ น้ำปลา กะปิ เป็นต้น

น้ำพริกปลาย่าง ประกอบด้วย พริกชี้ฟ้าแห้ง ปลาตุ๋นย่าง น้ำปลา หอมเล็ก กระเทียม น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ เป็นต้น

3. การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นสื่อประเภทหนึ่งที่ใช้ในการเรียนการสอนหรือเครื่องมือที่เพิ่มเติมความรู้ ผู้วิจัยศึกษาและวิเคราะห์เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมได้แบ่งประเด็นดังนี้

3.1 ความหมายของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

3.2 การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมให้นักศึกษาชาวจีน

3.1 ความหมายของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

สื่อที่ใช้ในการเรียนการสอนมีประเภทหลากหลายช่วยผู้เรียนได้รับความรู้ และเกิดความเข้าใจ ส่วนมากจะใช้เครื่องมือที่สร้างขึ้น อย่าง หนังสือ รูปภาพ คลิปวิดีโอและวัสดุต่าง ๆ หนังสืออ่านเพิ่มเติมก็จะเป็นสื่อการสอนประเภทหนึ่ง ที่สามารถช่วยให้ผู้เรียนเพิ่มเติมความรู้ไม่ได้อยู่ในหนังสือเรียน เป็นหนังสือที่ทั้งผู้เรียนสามารถอ่านเพิ่มเติมความรู้ และผู้สอนสามารถนำไปใช้ในการเรียนการสอนได้

สุมาลี วิณวันท์ กล่าวว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมคือสื่อที่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนสามารถศึกษาความรู้เพิ่มพูนด้วยตนเอง เนื้อหาในหนังสืออ่านเพิ่มเติมอาจจะอ้างอิงจากเนื้อหาของหลักสูตร แต่หนังสืออ่านเพิ่มเติมจะมีรายละเอียดมากกว่าแบบเรียน หรือไม่อ้างอิงจากหลักสูตรก็ได้ แต่งขึ้นเพื่อดึงดูดให้ผู้เรียนเกิดความสนใจ¹ นอกจากนี้ หนังสือที่สร้างขึ้นต้องเหมาะสมกับวัยและความสามารถของผู้อ่านหนังสือ เนื้อหาต้องตรงกับกับวัตถุประสงค์และความต้องการของผู้อ่านด้วย

สุมนต์ แต้เล่า กล่าวว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติม จะเป็นหนังสือที่ช่วยส่งเสริมการเรียนการสอน โดยรวบรวมเนื้อเรื่อง เรื่องใดเรื่องหนึ่ง หรือมีรายละเอียดเพิ่มเติมนอกเหนือจากหลักสูตร

¹ สุมาลี วิณวันท์. (2548). การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมวิชาวิทยาศาสตร์เรื่อง "พืชสมุนไพรมาน้ำรู้" สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นในจังหวัดสระบุรี. ปรินญาณินพนธ์) กศ.ม.) วิทยาศาสตร์ศึกษา. (กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

ขยายขอบเขตของเนื้อหาให้กว้างขวางและลึกซึ้งกว่าเดิม เพื่อเพิ่มความรู้ พัฒนาความสามารถที่เหมาะสมกับผู้อ่าน¹

สมศักดิ์ ศรีมานิชนันท์ หนังสือเป็นเครื่องพักผ่อนหย่อนใจของผู้อ่าน เป็นแหล่งความรู้ เป็นภาษาที่สวยงาม² หนังสืออ่านเพิ่มเติมจึงเป็นเครื่องที่เพิ่มความสวยงามทางจิตใจ ให้เรียนรู้ภาษาเพิ่มมากขึ้น ให้ผู้อ่านเติบโตขึ้นเป็นผู้ใหญ่ที่สมบูรณ์

ปราณี เชียงทอง กล่าวว่า ตามกระทรวงศึกษาธิการกำหนด หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีเนื้อหาเพิ่มเติมจากตำราเรียน สามารถช่วยให้ผู้เรียนเรียนรู้ความรู้อย่างสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ได้เรียนรู้ใบโลกอย่างรอบคอบ³

กัญญาพร นิตยะประภา ว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นหนังสือแบบเรียนประเภทหนึ่ง เป็นหนังสือเน้นเนื้อหาสำคัญเพิ่มเติมจากแบบเรียนหรือเพิ่มประกอบหนังสือ ให้มีเนื้อหาสมบูรณ์ยิ่งขึ้น⁴ นอกจากนี้ หนังสืออ่านเพิ่มเติมจะมีบทอ่านเรื่องเล่าส่วนมากจะเป็นความจริงสนุกสนาน และน่าอ่านกว่าหนังสือแบบเรียนทั่วไป

จินตนา ไบกาชฎี นิยามว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นหนังสือที่มีเนื้อหาสำคัญอิงหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนอ่านและศึกษาค้นหาความรู้ที่ต้องการด้วยตนเอง เนื้อหาต้องมีความเหมาะสมของวัยและความสามารถในการอ่านของผู้อ่าน⁵

กรมวิชาการ ได้กล่าวว่า หนังสือเสริมประสบการณ์ เป็นหนังสือที่กระทรวงศึกษาธิการอนุญาตให้ใช้ในการเรียนการสอนได้ รวมถึงหนังสืออ่านนอกเวลา หนังสือส่งเสริมการอ่าน หนังสืออุเทศและหนังสืออ่านเพิ่มเติม เป็นหนังสือที่มีสาระอิงหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนอ่านศึกษาค้นหาสำรวจความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเองได้ ส่วนเนื้อหาจะตามความต้องการ ความเหมาะสมและความสามารถของผู้เรียน เคยนิยมเรียกหนังสืออ่านเพิ่มเติมว่าหนังสืออ่านประกอบ ซึ่งประกอบใช้คู่กับหนังสือแบบเรียน⁶

1 สุมนต์ แซ่เล้า .(2546). การพัฒนาหนังสืออ่านเพิ่มเติมประกอบภาพเรื่อง" ป่าไม้ของเรา "สำหรับนักเรียนช่วงชั้นที่ 2.สารนิพนธ์) กศ.ม) .การมัธยมศึกษา ((กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. หน้า 41

2 สมศักดิ์ ศรีมานิชนันท์. (2523). การเขียนหนังสือสำหรับเด็ก= อนุบาล 331, ไทย 331 บรรณารักษ์ 441 ศึกษา 141.กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์ .หน้า 12 - หน้า 20.

3 ปราณี เชียงทอง. (2525). วรรณกรรมสำหรับเด็ก.ชลบุรี : คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน.หน้า 123.

4 กัญญาพร นิตยะประภา. (2534). การผลิตหนังสือสำหรับเด็ก.กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.หน้า 39.

5 จินตนา ไบกาชฎี . (2536). การเขียนสื่อการเรียนการสอน.กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น .หน้า 16.

6 กรมวิชาการ. (2534). การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน. กรุงเทพฯ : ศูนย์พัฒนาหนังสือ กรมวิชาการ.หน้า 67- หน้า 68.

อัมพร สุขเกษม ว่าหนังสืออ่านประกอบเป็นหนังสือที่เพื่อช่วยผู้อ่านเพิ่มข้อมูลความรู้ เนื่องจากว่าเนื้อหาเรื่องเล่าในหนังสือเรียนอาจจะไม่รอบคอบ ผู้สอนก็อาจจะข้ามเรื่องที่น่าสนใจ บางเรื่องไป¹ ดังนั้น หนังสืออ่านประกอบจะช่วยเพิ่มเติมเนื้อหาในหนังสือแบบเรียน ให้ผู้เรียน สามารถเพิ่มเติมความรู้ที่หนังสือเรียนไม่ได้กล่าวถึง

Jiang Yu ได้กล่าวว่า หนังสือที่เสริมให้หลักสูตรสมบูรณ์ เป็นหนังสือที่นำรูปภาพมา ประกอบด้วย เพื่อกระตุ้นให้ผู้อ่านหนังสือเกิดความสนใจกับความรู้ที่นำมา และช่วยให้ผู้เรียน สามารถเข้าใจเนื้อเรื่องง่ายยิ่งขึ้น เป็นหนังสือที่สามารถเรียนรู้ด้วยตนเองตามความต้องการหรือ เป้าหมายของผู้อ่าน² หนังสือที่มีลักษณะแบบนี้เรียกว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมได้

อุมาพร พันธะไชย ได้กล่าวว่า หนังสือที่สร้างขึ้น เพื่อเพิ่มความรู้ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น มี เนื้อเรื่องต่างจากตำราเรียน มีรูปภาพประกอบด้วยเพื่อเพิ่มความสนใจของผู้อ่าน และเนื้อหา สอดคล้องกับความสามารถและวัยของผู้อ่านด้วย ผู้อ่านสามารถเลือกอ่านตามเป้าหมายและ ความโปรดชอบของตนเองได้ เป็นหนังสือที่สามารถอ่านได้ในนอกเวลาเรียน เป็นทางหนึ่ง ที่ สามารถช่วยให้ผู้อ่านได้รับความรู้ ประสบการณ์เพิ่มเติม และพัฒนาทักษะการอ่าน³ หนังสือ ประเภทนี้เรียกว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติม

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นหนังสือสำคัญที่สามารถให้ผู้เรียนหรือผู้อ่านได้เพิ่มเติมความรู้ อย่างสมบูรณ์รอบคอบ มีบทบาทหน้าที่สำคัญในการเรียนการสอน ผู้วิจัยได้รวบรวมและสรุป ความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติม ดังนี้

สมศักดิ์ ศรีมานิชน์ ว่าการอ่านหนังสือจะให้ผู้อ่านได้รับการเรียนรู้ สามารถเข้าใจและ ยอมรับเรื่องต่าง ๆ ในโลก ให้เกิดความคิดและความสร้างสรรค์ ช่วยส่งเสริมความต้องการของ ผู้อ่าน ให้ผู้เรียนพัฒนาทักษะการอ่านและเพิ่มความรู้ใหม่ ๆ⁴

สุนนต์ แซ่เล่า ยังกล่าวว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีจุดมุ่งหมายจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถ อ่านหนังสือในเวลาเรียนและนอกเวลาเรียน และเกิดความรู้ พัฒนาความสามารถ และให้มีความ

¹ อัมพร สุขเกษม. (2520) .การอ่านหนังสือ.มหาสารคาม : ศูนย์บริการคำสอนมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม . หน้า 60.

² Jiang Yu. (2560). หนังสืออ่านเพิ่มเติมภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่อง" มายาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย " สำหรับนักศึกษาชาวจีน.ปริญญาานิพนธ์) ศศ.ม) .ภาษาไทย (กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. หน้า 24 -28.

³ อุมาพร พันธะไชย. (2553). การพัฒนาหนังสืออ่านเพิ่มเติมวิชาภาษาไทย เรื่อง ข้าว สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 โรงเรียนไทยนิยมสงเคราะห์บางเขน กรุงเทพมหานคร .หน้า 19.

⁴ สมศักดิ์ ศรีมานิชน์ . (2523).การเขียนหนังสือสำหรับเด็ก= อนุบาล 331, ไทย 331 บรรณารักษ์ 441 ศึกษา 141.กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์ .หน้า 14 – 18.

สนุกสนานอีกด้วย¹ ซึ่งผู้เรียนได้ทั้งความรู้ความสามารถและความบันเทิงในเวลาอ่านหนังสือ ให้ผู้เรียนไม่เบื่อ และมีความสุขกับการเรียนความรู้

กรมวิชาการยังกล่าวว่าหนังสือเสริมประสบการณ์แต่ละชนิดเน้นพัฒนาการของผู้เรียนไม่เหมือนกัน เช่น

1. ช่วยให้ผู้เรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับเรื่องต่างๆ ในโลก
2. ช่วยส่งเสริมกระตุ้นสติปัญญาของผู้เรียน
3. ช่วยส่งเสริมและพัฒนาความคิดของผู้เรียน
4. ช่วยส่งเสริมการศึกษาความรู้ด้วยตนเอง

จะเน้นส่งเสริมความรู้ความเข้าใจ เนื้อหาจึงควรเกี่ยวข้องกับความรู้หรือทักษะ ทฤษฎี และหลักการต่างๆ เป็นต้น จะเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียนในการศึกษาเรียนรู้ความรู้ การดำเนินชีวิต จะช่วยให้เกิดการพัฒนาความสามารถในด้านต่างๆ นอกจากนี้ ยังมีประโยชน์ดังนี้

1. ช่วยทำให้การเรียนการสอนได้ผลดียิ่งขึ้น
2. ช่วยทำให้การเรียนรู้เกิดขึ้นทันที
3. ช่วยทำให้เกิดความเสมอภาคในการศึกษา
4. ช่วยทำให้การเรียนการสอนมีลักษณะที่เป็นวิทยาศาสตร์มากขึ้นด้วย²

ดังนั้นจะช่วยผู้อ่านหนังสือได้พัฒนาความทักษะ ส่งเสริมการเรียนรู้ ช่วยให้เกิดความรู้ความเข้าใจยิ่งขึ้น ยังทำให้การเรียนการสอนเป็นระบบยิ่งขึ้น ความรู้ที่สอนน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น

อัมพร สุขเกษมยังกล่าวว่า อ่านหนังสืออ่านประกอบจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจเรื่องที่เรียน ได้รับความรู้กว้างขวางกว่าแบบเรียน³ ซึ่งหนังสืออ่านประกอบสามารถเป็นหนังสือที่ผู้เรียนใช้อ่านเพิ่มเติมความรู้ หรือสามารถ เป็นคู่มือช่วยการเรียนการสอนของผู้สอน ทำให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ความรู้อย่างสมบูรณ์

สุพัตรา ชุมเกตต์ ว่าหนังสืออ่านประกอบจะฝึกฝนทักษะในการอ่าน ได้เปิดหูเปิดตา ขยายขอบเขตของวิชาต่างๆ ให้มีเนื้อหากว้างขวางยิ่งขึ้น ให้ผู้เรียนเข้าใจความรู้ที่เรียนมากขึ้น

¹ สุมนต์ แซ่เล้า . (2546). การพัฒนาหนังสืออ่านเพิ่มเติมประกอบภาพเรื่อง" ป่าไม้ของเรา "สำหรับนักเรียนช่วงชั้นที่ 2.สารนิพนธ์) กศ.ม) .การมัธยมศึกษา ((กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. หน้า 41

² กรมวิชาการ. (2534). การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน. กรุงเทพฯ : ศูนย์พัฒนาหนังสือ กรมวิชาการ. หน้า 68- 69.

³ อัมพร สุขเกษม. (2525). การอ่านหนังสือ.มหาสารคาม : ศูนย์บริการคำสอนมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม . หน้า 60.

เนื่องจากว่าความรู้ในหนังสือแบบเรียนไม่ครอบคลุมอย่างรอบคอบ หนังสืออ่านประกอบจึงสามารถช่วยเสริมความรู้ให้เข้าใจง่ายขึ้น¹

กัญญาพร นิตยะประภา กล่าวไว้ว่า วัตถุประสงค์ของการสร้างหนังสือคือ

1. เพื่อเพิ่มการรับรู้ของผู้เรียน
2. เพื่อให้ความบันเทิง
3. เพื่อให้ส่งเสริมการอ่านและความเข้าใจภาษา
4. เพื่อให้ผู้เรียนชอบการอ่านหนังสือ²

หนังสือเป็นเครื่องมือที่สามารถช่วยพัฒนาผู้เรียน เป็นอาหารด้านสมอง การอ่านหนังสือช่วยให้ผู้เรียนได้รับความรู้ต่าง ๆ จากโลกสังคม ได้ผ่อนคลายความเครียด ได้เปิดหูเปิดตา ได้รับความสนุกสนาน ให้เกิดความอบอุ่นจิตใจ

อุมาพร พันระไชย ยังได้กล่าวว่าสื่อการเรียนการสอนแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีบทบาทสำคัญต่อทั้งผู้สอนและผู้เรียน ช่วยปลูกฝังและกระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดความโปรดชอบการอ่านหนังสือ ช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ความรู้มากขึ้น ให้ผู้เรียนรู้จักค้นคว้าความรู้จากนอกหนังสือแบบเรียน ช่วยให้ผู้เรียนสามารถได้ผลการเรียนดีขึ้น และช่วยพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และสติปัญญาของผู้เรียนอีกด้วย³ นอกจากนี้ หนังสืออ่านเพิ่มเติมยังเป็นคู่มือที่สำคัญสำหรับผู้สอน ช่วยให้ผู้สอนเพิ่มความรู้ของตนเองได้ ผู้สอนสามารถนำความรู้นอกแบบเรียนสอนให้ผู้เรียนเพื่อให้ผู้เรียนสามารถได้รับความรู้ใหม่ ๆ ได้

3.2 การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมให้นักศึกษาชาวจีน

ประเทศจีนมีหนังสือแบบเรียนเกี่ยวกับภาษาไทยมากมาย หนังสือภาษาไทยสำหรับฝึกการฟัง ฝึกการอ่าน ฝึกการพูด ฝึกการเขียนและการแปล หนังสือพวกนี้ได้กล่าวถึงวัฒนธรรมไทย สังคมไทย วิถีชีวิตของคนไทยเป็นต้น อย่างเช่น หนังสือเรื่อง 《泰国概论》 หนังสือเรื่อง ภาษาไทยสำหรับการท่องเที่ยว(Thai for Tourism) หนังสือเรื่อง แบบเรียนแปลไทย-จีน และหนังสือเรื่อง 《大学泰语综合教程 2》 ซึ่งเป็นแบบเรียนที่เน้นทักษะทั้งฟังพูดอ่านเขียนและการแปล 5 ทักษะด้วยกัน ในหนังสือเล่มนี้ได้กล่าวถึงวัฒนธรรมหลายอย่าง ได้แก่ วันเข้าพรรษา

¹ สุพัตรา ชุมเกต . (2522) . วรรณกรรมสำหรับเด็กและวัยรุ่น. นครปฐม : ภาคพื้นฐานทางการศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร . หน้า 115- หน้า 116.

² กัญญาพร นิตยะประภา . (2534) . การผลิตหนังสือสำหรับเด็ก . กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. หน้า 39

³ อุมาพร พันระไชย. (2553). การพัฒนาหนังสืออ่านเพิ่มเติมวิชาภาษาไทย เรื่อง ข้าว สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 โรงเรียนไทยนิยมสงเคราะห์บางเขน กรุงเทพมหานคร . หน้า 20.

เทศกาลวันลอยกระทง เทศกาลวันสงกรานต์ มวยไทย มวยไทยไทย สีของไทย อาหารไทย ในบทเรียนที่กล่าวถึงอาหารไทย ผู้เขียนก็แค่ยกตัวอย่างรายชื่ออาหารไทยต่าง ๆ ไม่ได้ขยายรายละเอียดเช่นกัน ซึ่งจะทำให้ผู้เรียนหรือผู้อ่านอยากจะทำเพิ่มเติมและเรียนรู้เพิ่มเติม

สมพงษ์ วิทิตต์พันธ์ กล่าวไว้ว่า การสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศเพื่อสู่ความสำเร็จต้องรู้จักภูมิหลังของผู้เรียน ว่าผู้เรียนเป็นใคร มีภูมิหลังการศึกษาอย่างไร เป้าหมายการศึกษาคืออะไร สนใจเรื่องอะไร เป็นต้น เรื่องเหล่านี้จะมีผลต่อการเตรียมตัวการสร้างหลักสูตรสื่อการเรียนรู้ กิจกรรม การวัดผลและประเมินต่อไป¹

เพื่อจะสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมให้นักศึกษาชาวจีน ผู้วิจัยได้ศึกษาภูมิหลังของนักศึกษาชาวจีน รวบรวมและวิเคราะห์หนังสือแบบเรียนที่นักศึกษาชาวจีนใช้ พบว่าหนังสือแบบเรียนบางเล่มได้กล่าวถึงเนื้อเรื่องเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย แต่ในบทเรียน ผู้เขียนไม่ได้ขยายรายละเอียด ทำให้เกิดข้อสงสัยหลายอย่าง

โดยที่ผู้วิจัยศึกษาวิเคราะห์ พบว่าหนังสือแบบเรียนที่ข้างต้นกล่าวถึง เป็นหนังสือแบบเรียนที่นักศึกษาชาวจีนสาขาวิชาภาษาไทยที่ใช้ในการเรียนการสอนระหว่างปี 2 เทอม 1 ถึงปี 3 เทอม 2 เนื้อหาที่จำเป็นอธิบายเพิ่มเติมจะเป็นเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย ดังนั้น ในการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมครั้งนี้ ผู้วิจัยจะเน้นเรื่องวัฒนธรรมไทย โดยเฉพาะวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารไทย ตัวอย่างเช่น น้ำพริก โดยที่ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับน้ำพริกพบว่า น้ำพริกของไทยเป็นอาหารที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังพบว่า น้ำพริกของประเทศไทยกับน้ำพริกของประเทศจีนมีวัฒนธรรมคล้าย ๆ กัน ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงตัดสินใจจะนำน้ำพริกมาสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม

เนื่องจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นหนังสือที่ให้ผู้เรียนใช้เป็นหนังสือแบบเรียน การเรียบเรียงหนังสืออ่านเพิ่มเติมต้องมีเนื้อหาสำคัญเชิงวิชาการ แต่ต้องให้เนื้อหาสนุกและแตกต่างจากหนังสือเรียนทั่วไป ๆ ต้องใส่ความรู้และคำอธิบายเข้าไป ผู้เรียนอ่านแล้วรู้สึกไม่เบื่อ ไม่รู้สึกว่าหนังสือเรียน ต้องให้ผู้เรียนเกิดความสนใจกับการอ่านหนังสือเพิ่มเติม ดังนั้น การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นเรื่องที่สำคัญมากสำหรับผู้สร้างหนังสือ ผู้วิจัยศึกษาและวิเคราะห์เอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับวิธีการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม ดังนี้

ปฏิญาพร นิตยะประภา กล่าวไว้ว่า ก่อนที่เขียนหนังสืออ่านเพิ่มเติม ผู้สร้างหนังสือต้องกำหนดขอบเขตต่อไปนี้

¹ สมพงษ์ วิทิตต์พันธ์ (2548). การสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. หน้า 216.

1. กำหนดวัตถุประสงค์การสร้างหนังสือ
2. กำหนดกลุ่มผู้เรียนที่ใช้หนังสือ
3. ต้องเรียนรู้ความต้องการและเป้าหมายของผู้เรียน
4. กำหนดเนื้อเรื่องที่จะนำมาสร้างหนังสือ

นอกจากขั้นตอนที่กล่าวถึงแล้ว ยังกล่าวถึงกระบวนการการสร้างหนังสือ ทั้งหมด 7 ขั้นตอนด้วยกัน ดังนี้

1. เตรียมตัวก่อนลงมือสร้างหนังสือ ผู้สร้างหนังสือต้องค้นคว้าศึกษาวิเคราะห์ข้อมูล และความรู้เกี่ยวกับเรื่องที่จะเขียน

2. รวบรวมข้อมูลที่จะใช้ในการเรียบเรียง ได้ศึกษาข้อมูลแล้วควรรวบรวมข้อมูลที่จะใช้ และบันทึกความคิดที่คิดขึ้นไว้

3. ตัดสินใจว่าหนังสือจะสร้างให้คนวัยใด เนื่องจากว่าเนื้อหาสำคัญและการใช้ ภาษา รูปภาพที่ใส่ ต้องให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายที่ใช้หนังสือ

4. เขียนโครงเรื่อง คือการวางแผนเขียนเรื่องย่อตามลำดับขั้นไว้ เพื่อให้เนื้อเรื่องที่เรียบเรียงขึ้นมีระเบียบ

5. เขียนเนื้อเรื่องย่อ คือขยายเนื้อหาจากโครงร่างที่เขียนไว้ให้มีรายละเอียดยิ่งขึ้น

6. ทบทวนชื่อเรื่องกับเรื่องที่เขียนขึ้นมาเหมาะสมหรือไม่ เนื้อเรื่องน่าเชื่อถือหรือไม่

7. การเขียนบท คือนำเนื้อหาจากเนื้อเรื่อง แบ่งออกเป็นตอนหรือบทหรือหน้า จากหน้าปกจนถึงหน้าสุดท้าย¹

ส่วนกรมวิชาการ ได้กำหนดขั้นตอนการสร้างสื่อการเรียนการสอนทั้งหมด 9 ขั้นตอน ดังนี้

1. กำหนดวัตถุประสงค์ทั่วไป
2. กำหนดคุณสมบัติของคนที่ใช้สื่อ ผู้เรียนมีความรู้อะไรบ้าง มีประสบการณ์อะไรบ้าง ให้เข้าใจภูมิหลังของผู้เรียน
3. กำหนดขอบเขตเนื้อหาที่จะสร้างขึ้น
4. กำหนดวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม ดีความและแบ่งย่อยวัตถุประสงค์ให้มีรายละเอียด
5. กำหนดรูปแบบและวิธีการวัดประเมินผล
6. กำหนดวิธีการและแนวทางการเสนอเนื้อหา จะเสนอเนื้อหาในรูปแบบใด
7. กำหนดแหล่งข้อมูลที่สนับสนุนการสร้างสื่อ

¹ ภิญญาพร นิตยะประภา. (2534). การผลิตหนังสือสำหรับเด็ก. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. หน้า 41- 96.

8. การทดลองคุณภาพของสื่อการเรียนการสอน คือนำสื่อการสอนที่สร้างขึ้นไปใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้สื่อ เพื่อศึกษาข้อบกพร่อง ซึ่งผู้สร้างสื่อการสอนมีตัวอย่างที่ใช้สื่อการสอนรวบรวมและศึกษาข้อมูลจากการทดลอง และสรุปผล

9. ปรับปรุงเนื้อหาของสื่อที่สร้างขึ้น เพิ่มลดเนื้อหา เปลี่ยนรูปภาพ เปลี่ยนคำอธิบาย เป็นต้น¹

สำหรับวิธีการสร้างหนังสือต้องผ่านกระบวนการหลายขั้นตอนก่อนที่ลงมือสร้าง ผู้แต่งต้องเรียนรู้ภูมิหลังของผู้อ่าน อย่างเช่น วัย ความสามารถ และวัตถุประสงค์ของผู้อ่าน นอกจากนี้ผู้แต่งยังต้องรู้จักวัฒนธรรมของผู้อ่านด้วย เพื่อไม่ให้เกิดเรื่องที่เข้าใจผิดกัน ส่วนขั้นตอนสร้างหนังสือผู้แต่งต้องวางแผนสร้างโครงเรื่อง จะมีอะไรประกอบไปด้วย แล้วขยายเนื้อหาจากโครงเรื่องที่สร้างขึ้นเป็นย่อหน้าหรือบทอ่าน

นอกจากนี้ กรมวิชาการยังได้แนะนำหลักเกณฑ์ที่สำคัญเกี่ยวกับการสร้างเนื้อหาบทเรียน ผู้วิจัยได้สรุปมี ดังนี้

1. เนื้อหาต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ผู้แต่งต้องการให้ผู้เรียนได้ความรู้ ทักษะอย่างไร ตรงกับเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่
2. เนื้อหาถูกต้องตามหลักวิชาการ
3. ความยากง่ายของเนื้อหาต้องพอเหมาะสมควร และบทอ่านไม่ยาวหรือสั้นจนเกินไปให้ผู้เรียนได้พัฒนาทักษะโดยที่ไม่รู้ตัว

สำหรับบทเรียนแต่ละบท ต้องบอกจุดมุ่งหมายของบทเรียน ควรมีบทนำช่วยให้ผู้อ่านทราบว่าจะอ่านคืออะไร ควรมีคำถามตามบทเรียน ต้องมีบทสรุปใจความและหัวข้อต้องสมกับเนื้อเรื่อง เป็นต้น

สวัสดี เรื่องพิเศษ ได้กล่าวถึงหลักเกณฑ์การเขียนหนังสือสำหรับเด็ก ดังนี้

1. กำหนดจุดมุ่งหมายในการเขียน
2. ผู้เขียนต้องศึกษาเรียนรู้ธรรมชาติของผู้อ่าน
3. การแต่งโครงเรื่อง ควรให้ผู้อ่านสามารถจับใจความได้
4. การใช้ภาษาและสำนวน ควรเป็นคำศัพท์สามัญที่เข้าใจง่าย
5. การแทรกรูปภาพที่ประกอบต้องตรงกับเนื้อหาและความสำคัญของใจความ
6. การทำรูปเล่ม ควรเป็นรูปเล่มที่สวยงามที่สามารถดึงดูดผู้อ่านเกิดความสนใจ²

¹ กรมวิชาการ. (2534). การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน. กรุงเทพฯ : ศูนย์พัฒนาหนังสือ กรมวิชาการ. หน้า 72- 87.

² สวัสดิ์ เรื่องพิเศษ. (2520). วรรณกรรมสำหรับเด็ก. ชลบุรี : ภาควิชาบรรณารักษศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน .หน้า71-หน้า 76.

นอกจากขั้นตอนที่กล่าวถึงแล้ว ยังมีผู้วิจัยหลายท่านได้ชี้แนะว่า ผู้ที่สร้างหนังสือต้องระมัดระวังการใช้ภาษา สำนวนในเนื้อเรื่อง และรูปภาพที่ประกอบต้องเหมาะสม ให้ใช้ภาษาเข้าใจง่าย ๆ และประโยคสั้น ๆ สำคัญที่สุดคือเนื้อหาแต่งขึ้นต้องสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของผู้อ่าน ผู้แต่งหนังสือต้องมีเกณฑ์ทั้งนี้อยู่ในใจถึงสามารถปฏิบัติสร้างหนังสือได้

โดยศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องมาแล้ว เพื่อสร้างหนังสืออย่างมีประสิทธิภาพ ผู้วิจัยจะปฏิบัติทำ ดังนี้

1. ก่อนที่สร้างหนังสือ ผู้วิจัยจะศึกษาหนังสือและเอกสารเกี่ยวกับน้ำพริกของไทย และน้ำพริกของประเทศจีน เพิ่มเติม เพื่อรู้จักน้ำพริกอย่างเต็มที่
2. ผู้วิจัยจะลงภาคสนามไปลองชิมและเรียนรู้น้ำพริก เพื่อได้ข้อมูลเพิ่มเติมจากนอกสถานที่
3. ผู้วิจัยจะกำหนดขอบเขตบทเรียนที่จะสร้าง
4. ผู้วิจัยจะลงมือสร้างหนังสือ
5. ส่งเครื่องมือที่สร้างขึ้นให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบ
6. นำคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือ
7. ส่งเครื่องมือที่แก้ไขให้ผู้ทรงคุณวุฒิช่วยตรวจสอบความสอดคล้องของบทอ่าน การใช้คำศัพท์การใช้รูปภาพ
8. นำคำแนะนำจากผู้ทรงคุณวุฒิปรับปรุงแก้ไขเครื่องมืออีกครั้ง
9. สร้างแบบสอบถามเพื่อประเมินคุณภาพของเครื่องมือที่สร้างขึ้นจากผู้ทรงคุณวุฒิ
10. นำเครื่องมือทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย

บทที่ 3

การวิเคราะห์ข้อมูลเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมกับ การออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับนักศึกษาชาวจีน

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยตามขั้นตอน ต่อไปนี้

3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

3.1.1 ศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1.2 การลงภาคสนาม

3.2 การออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน

3.2.1 การจัดลำดับหัวข้อหนังสือ

3.2.2 การกำหนดองค์ประกอบเนื้อหาและแบบทดสอบระหว่างเรียน และวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน

3.3 การกำหนดวิธีการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน

3.3.1 การประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ

3.3.2 การประเมินคุณภาพจากกลุ่มทดลอง (Try-out)

3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

3.1.1 ศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1) ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลจากเอกสารงานวิจัย และหนังสือต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับน้ำพริกของไทย เช่น ความเป็นมาของน้ำพริก ประเภทของน้ำพริก ส่วนประกอบของน้ำพริก และวิธีการทำน้ำพริก เป็นต้น จากหนังสือตำราและงานวิจัย ได้แก่ หนังสือตำราความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ หนังสือตำราเรื่อง อาหารขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ หนังสือตำราเรื่อง สำนับไทย หนังสือตำราเรื่อง อาหารตั้งโต๊ะ งานวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริกของคนไทย งานวิจัยเรื่อง โครงการรวบรวมและจัดเก็บข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม: เรื่อง น้ำพริก หนังสือตำราจีน เรื่อง OLERICULTURE IN CHINA งานวิจัยจีน เรื่อง Research on Sichuan-Chongqing Pepper Folk Culture

2) ผู้วิจัยศึกษาหนังสือตำราเรียนภาษาไทยที่นักศึกษาชาวจีนใช้ ได้แก่ วิชาการอ่านภาษาไทย(1) ภาษาไทยสำหรับการท่องเที่ยว(Thai for Tourism) แบบเรียนแปลไทย-จีน ซึ่งเป็นแบบเรียนภาษาไทยสำหรับคนจีน ที่ได้กล่าวถึงน้ำพริกของไทย

3) ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับการสร้างหนังสือ และเอกสารงานวิจัยเกี่ยวกับการเรียนการสอนภาษาไทยให้นักศึกษาชาวต่างประเทศ เพื่อเป็นคู่มือและแนวความคิดสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน เช่นหนังสือเรื่อง การเขียนสื่อการเรียนการสอน หนังสือเรื่อง การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน เป็นต้น

3.1.2 การลงภาคสนาม

ผู้วิจัยลงภาคสนามเพื่อเก็บข้อมูลและเก็บรูปภาพเกี่ยวกับน้ำพริก ได้แก่ ผู้วิจัยได้ลงภาคสนามที่พิพิธภัณฑสถาน อ.ต.ก. จตุจักร ตลาดห้วยขวาง ห้างสรรพสินค้า Lotus สาขาพระราม 9 และงานแสดงสินค้าต่าง ๆ ที่จัดขึ้นมา โดยมีดังนี้

ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2565 ผู้วิจัยลงภาคสนามที่พิพิธภัณฑสถานมิเซียมสยาม ได้เก็บรูปภาพคนไทยและได้ข้อมูล ครอบครัวคนอยู่ย่านวังบูรพาภิธานอาหารกัน อาหารประกอบด้วยน้ำพริกกะปิ ปลา กุ้ง และผักสดต่าง ๆ ซึ่งทำให้ผู้วิจัยมองเห็นวิถีชีวิตคนไทย คนไทยนิยมบริโภคสัตว์น้ำ พร้อมกับผักสด และจะบริโภคน้ำพริกเป็นเครื่องจิ้ม



ภาพประกอบ 17 ครอบครัวคนสมัยอยุธยาวังบูรพาภิธานอาหารที่พบในพิพิธภัณฑสถานมิเซียมสยาม

ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม 2565 ผู้วิจัยลงภาคสนามที่ย่านเยาวราช ได้เก็บรูปภาพ และข้อมูลเกี่ยวกับมะม่วงของไทย และพบว่าคนไทยบริโภคมะม่วงตั้งแต่สมัยโบราณ คนไทยนำมะม่วงไปทำกับข้าว เช่น น้ำพริกมะม่วงเป็นรายการอาหารที่คนไทยนำมะม่วงดิบไปใส่ เพื่อได้รสเปรี้ยวและเพิ่มความอร่อยของน้ำพริก นอกจากนี้ คนไทยนำมะม่วงที่สุกแล้วทำเป็นขนมหวาน เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง



ภาพประกอบ 18 ข้าวเหนียวมะม่วงที่พบในย่านเยาวราช

ครั้งที่ 3 เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2565 ผู้วิจัยเข้าร่วมงาน เสวนา พัสดรามารดาแผ่นดิน และได้ชมงานแสดงสินค้าที่จัดขึ้น พบข้อมูลเกี่ยวกับน้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกหนุ่มเป็นน้ำพริกของภาคเหนือไทย นิยมบริโภคพร้อมกับแคบหมู เนื่องจากภาคเหนือของไทยมีอากาศหนาว บริโภคอาหารที่มีน้ำมัน สามารถช่วยปกป้องความหนาวได้



ภาพประกอบ 19 น้ำพริกหนุ่มกับแคหมูที่พบในงานแสดงสินค้า

ครั้งที่ 4 เมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2565 ผู้วิจัยลงภาคสนามที่ตลาดนัด มศว พบข้อมูลเกี่ยวกับน้ำพริกหนุ่ม และน้ำพริกอ่อน น้ำพริกทั้งสองนี้เป็นน้ำพริกที่มีลักษณะของภาคเหนือ น้ำพริกอ่อนจะใส่เนื้อหมูสับ และมะเขือเทศประกอบด้วย ซึ่งน้ำพริกอ่อนเป็นน้ำพริกที่ไม่ค่อยเผ็ด และสามารถช่วยบริโภคอาหารได้มากขึ้น



ภาพประกอบ 20 น้ำพริกอ่อนที่พบในตลาดนัด มศว

ครั้งที่ 5 เมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2566 ผู้วิจัยลงภาคสนามที่ห้างสรรพสินค้า big C พบข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบของน้ำพริก และได้พบระกำ ซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของน้ำพริกระกำ เนื่องจากระกำหาเจอบยาก ดังนั้น น้ำพริกระกำจึงเป็นน้ำพริกที่หาบริโภคยาก น้ำพริกระกำกำลังเผชิญปัญหาสูญหาย



ภาพประกอบ 21 กระจ่างที่พบในห้างสรรพสินค้า big C

ครั้งที่ 6 เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2566 ผู้วิจัยลงภาคสนามที่ร้านอาหารไทยระเบียงริมน้ำ พบรายการอาหารชื่อ ข้าวผัดน้ำพริกเผา บริโภคพร้อมกับผักสดและปลาทอด ซึ่งเป็นอาหารไทยที่คนไทยนิยมบริโภค ผู้วิจัยพบว่า น้ำพริกเผาของไทยนิยมนำไปผัดกับข้าว ผัดกับผัก อาหารประเภทยำ และประเภทต้มยำ ซึ่งมีลักษณะและวิธีการบริโภคคล้ายคลึงกับน้ำพริกเผาของจีนด้วย



ภาพประกอบ 22 ข้าวผัดน้ำพริกเผากับเครื่องเคียงที่พบในร้านอาหารไทยระเบียงริมน้ำ

ครั้งที่ 7 เมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2566 ผู้วิจัยลงสนามที่งานแสดงสินค้าที่ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ พบข้อมูลเกี่ยวกับน้ำพริกมะขาม น้ำพริกมะขามเป็นน้ำพริกที่คนไทยนิยมนำไป

ถวายพระ มะขามเป็นชื่อมงคล คนไทยนิยมปลูกต้นมะขามบริเวณบ้าน เนื่องจากเชื่อว่า ต้นมะขามสามารถช่วยปกป้องอันตราย



ภาพประกอบ 23 ส่วนประกอบน้ำพริกมะขามที่พบในงานแสดงสินค้าที่ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

ครั้งที่ 8 เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2566 ผู้วิจัยลงภาคสนามที่ห้างสรรพสินค้า Tops ห้างสรรพสินค้า Lotus ได้เก็บรูปภาพส่วนประกอบต่าง ๆ ของน้ำพริก เพื่อนำไปประกอบในหนังสืออ่านเพิ่มเติม เช่น รูปภาพมะนาว กระเทียม น้ำปลา กะปิ มะม่วงดิบ มะเขือพอก พริกขี้หนูสวน พริกชี้ฟ้า และผักต่าง ๆ เป็นต้น

ครั้งที่ 9 เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2566 ผู้วิจัยลงภาคสนามที่ร้านค้าจีน เพื่อเก็บรูปภาพน้ำพริกเผาของประเทศจีน



ภาพประกอบ 24 น้ำพริกเผาที่พบในร้านค้าจีน ประชากรชาวจีนบำเพ็ญ 5



ภาพประกอบ 25 น้ำพริกเผาที่พบในร้านค้าจีน ประชากรชาวจีนบำเพ็ญ 5

ครั้งที่ 10 เมื่อวันที่ 7 กันยายน 2566 ผู้วิจัยลงภาคสนามที่ตลาด อ.ต.ก. ที่จตุจักร และตลาดห้วยขวาง พบข้อมูลรูปภาพน้ำพริก เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกกะปิ น้ำพริกลงเรือ น้ำพริกไข่เค็ม น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกเผากุ้ง น้ำพริกตาแดง ผักสดต่างๆ



ภาพประกอบ 26 ซะอมที่พบในตลาด อ.ต.ก. จตุจักร

ครั้งที่ 11 เมื่อวันที่ 14-7 กันยายน 2566 ผู้วิจัยไปลงภาคสนามที่ห้างสรรพสินค้า big C ได้เก็บรูปภาพต่าง ๆ เช่น แดงกวา น้ำเต้า มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว ต้นหอม น้ำมันพืช และกุ้งแห้ง เป็นต้น

3.2 การออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน

โดยศึกษารายการอาหารไทยของภาคกลาง ที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและ ในปี พ.ศ. 2555¹ และระบุรายชื่ออาหารภาคต่าง ๆ ที่เป็นที่ยึดของคนไทยทั่วไป ดังที่ น้ำพริกภาคเหนือ ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกตาแดง น้ำพริกน้ำปู น้ำพริกภาคอีสาน ได้แก่ น้ำพริกปลาร้า ป่นปลา แจ่วบอง น้ำพริกภาคกลาง ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกเผา น้ำพริกมะขาม น้ำพริกกระทู้ และ น้ำพริกภาคใต้ ได้แก่ น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกมันกุ้ง

ผู้วิจัยได้พิจารณารายการอาหารน้ำพริกที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติเป็นเกณฑ์ในการกำหนดขอบเขตของบทเรียน เนื่องจากว่าอาหารของภาคกลางของประเทศไทยรวมถึงลักษณะอาหารไทยทั้งสี่ภาค และภาษาไทยที่นักศึกษาชาวจีนเรียนเป็นภาษาไทยภาคกลาง ซึ่งเป็นภาษาทางการของประเทศไทย การศึกษาเรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมไทย ผู้วิจัยจะเน้นวัฒนธรรมของภาคกลางเป็นหลัก ดังนั้น ผู้วิจัยเลือกเฉพาะน้ำพริกภาคกลางที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ที่ปรากฏในหนังสือเรื่อง ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ เรื่อง “น้ำพริก” และนำมากำหนดเนื้อหาบทอ่าน ได้ทั้งหมด 6 บท

3.2.1 การจัดลำดับหัวข้อหนังสือ

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ทั้งหมด 6 บท ผู้วิจัยจะเรียงลำดับบท ตามลำดับน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิ

¹ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ .กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรมพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์ .หน้า 21- 22.

ปัญญาทางวัฒนธรรมที่ปรากฏในหนังสือเรื่องความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ดังนี้

บทที่ 1 “น้ำพริก”มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย

บทที่ 2 น้ำพริกกะปิ

บทที่ 3 น้ำพริกมะม่วง

บทที่ 4 น้ำพริกเผา

บทที่ 5 น้ำพริกมะขาม

บทที่ 6 น้ำพริกกระท้า

3.2.2 การกำหนดองค์ประกอบเนื้อหาและแบบทดสอบระหว่างเรียน และวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน

ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลที่ได้รับแล้วก็เริ่มสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน แบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน แบบสอบถามวัดความพึงพอใจ รายละเอียดตามดังนี้

1) ผู้วิจัยได้กำหนดความรู้ และองค์ประกอบของแต่ละบท ดังนี้

คำศัพท์

บทอ่านหลัก

บทอ่านเสริม

แบบทดสอบท้ายบท

2) แบบทดสอบที่ใช้ในระหว่างเรียนของเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ทั้งหมด 6 บท แต่ละบทมีแบบทดสอบท้ายบท บทละ 10 ข้อ ข้อละ 10 คะแนน แบบทดสอบเป็นแบบปรนัย 4 ตัวเลือก รวมทั้งหมด 60 ข้อ

3) แบบทดสอบที่ใช้ในวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน เรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย สำหรับนักศึกษาชาวจีน เป็นแบบปรนัย 4 ตัวเลือก มีทั้งหมด 40 ข้อ ข้อละ 2.5 คะแนน

4) แบบสอบถามวัดความพึงพอใจการใช้หนังสือเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน แบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scales) จำนวน 16 ข้อ

3.2.3 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวกับการวัดความพึงพอใจ และศึกษาวิธีการสร้างแบบสอบถาม เพื่อสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้เครื่องมือสำหรับนักศึกษา

1) ดำเนินการสร้างแบบสอบถามเพื่อวัดความพึงพอใจที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จำนวน 16 ข้อ โดยใช้แบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scales) มีเกณฑ์การประเมินดังนี้

ความพึงพอใจมากที่สุด	มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน
ความพึงพอใจมาก	มีค่าเท่ากับ 4 คะแนน
ความพึงพอใจปานกลาง	มีค่าเท่ากับ 3 คะแนน
ความพึงพอใจน้อย	มีค่าเท่ากับ 2 คะแนน
ความพึงพอใจน้อยที่สุด	มีค่าเท่ากับ 1 คะแนน ¹

เกณฑ์ในการแปลผลค่าเฉลี่ย โดยนำคะแนนที่ได้รับมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ ดังนี้

4.51-5.00	หมายถึง	ความพึงพอใจมากที่สุด
3.51-4.50	หมายถึง	ความพึงพอใจมาก
2.51-3.50	หมายถึง	ความพึงพอใจปานกลาง
1.51-2.50	หมายถึง	ความพึงพอใจน้อย
1.00-1.50	หมายถึง	ความพึงพอใจน้อยที่สุด ²

ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา ดังนี้

¹ บุญชม ศรีสะอาด. (2554). การวิจัยเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น. หน้า 121.

² บุญชม ศรีสะอาด. (2546). การวิจัยเบื้องต้นสำหรับครู. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น. หน้า 118-121.

**แบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา
หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับ
นักศึกษาชาวจีน**

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม โดยเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยกำหนดรายการประเมินคุณภาพ ดังนี้

ระดับ 5	หมายถึง	พอใจมากที่สุด
ระดับ 4	หมายถึง	พอใจมาก
ระดับ 3	หมายถึง	พอใจปานกลาง
ระดับ 2	หมายถึง	พอใจน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	พอใจน้อยที่สุด

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม						
1.2 ความยากของเนื้อหาเหมาะสม						
1.3 ความยากของศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม						
1.4 เนื้อหาทริยมน่าสนใจ						
1.5 เนื้อหา มีประโยชน์ นำไปใช้ได้จริง						
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน						
2.2 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา						
2.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น						
2.6 การทำแบบทดสอบสะดวกและประเมินผลได้ทันที						
3. ด้านการใช้ภาษา						

ภาพประกอบ 27 ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้เครื่องมือสำหรับนักศึกษาชาวจีน

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจน เข้าใจง่าย						
4. การวัดและประเมินผล						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหา ของแต่ละบท						
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสม						
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยเสริมสร้าง ทักษะการใช้ภาษาไทย						
5.2 เพิ่มพูนความรู้ เรื่องน้ำพริกที่ขึ้น ทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ของคนไทย แก่นักศึกษาชาวจีน						
5.3 ช่วยเสริมความรู้วัฒนธรรมของคน ไทย แก่นักศึกษาชาว						

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ภาพประกอบ 28 ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้เครื่องมือสำหรับนักศึกษาชาวจีน

(ต่อ)

3.3 การกำหนดวิธีการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน

3.3.1 การประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ

เพื่อประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ผู้วิจัยจะดำเนินการ ดังนี้

1) จะนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นให้อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทช่วยตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา ความเหมาะสมของรูปภาพประกอบ แล้วนำคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาไปปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือ

2) ผู้วิจัยจะนำเครื่องมือที่แก้ไขใหม่เสนออาจารย์ปรึกษาอีกครั้ง ก่อนนำเสนอให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทศวรรษรัตน์ ทับพร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตนพล ชื่นคำ และอาจารย์ TINGTING GUO ช่วยพิจารณาและประเมินความถูกต้องของเนื้อหา แล้วนำคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญมาปรับปรุงเครื่องมืออีกครั้ง พร้อมทั้งนำเสนอให้แก่อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทรับทราบ

3) ผู้วิจัยจะสร้างแบบประเมินคุณภาพของเครื่องมือเป็นมาตรฐานค่า โดยสร้างแบบสอบถามเป็นข้อ ๆ โดยศึกษาหนังสือที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยจะแบ่งออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่

- คะแนน 5 หมายถึง เครื่องมือมีคุณภาพอยู่ในระดับดีที่สุด
- คะแนน 4 หมายถึง เครื่องมือมีคุณภาพอยู่ในระดับดี
- คะแนน 3 หมายถึง เครื่องมือมีคุณภาพอยู่ในระดับพอใช้ได้
- คะแนน 2 หมายถึง เครื่องมือมีคุณภาพอยู่ในระดับต้องปรับปรุง
- คะแนน 1 หมายถึง เครื่องมือมีคุณภาพอยู่ในระดับใช้ไม่ได้¹

4) นำผลประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญมาวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย(x)เพื่อใช้เป็นเกณฑ์การวัดประเมินคุณภาพของเครื่องมือที่สร้างขึ้น ได้แก่

- ค่าเฉลี่ย(x)=4.50-5.00 หมายถึง คุณภาพของเครื่องมืออยู่ในระดับดีมาก
- ค่าเฉลี่ย(x)=3.50-4.49 หมายถึง คุณภาพของเครื่องมืออยู่ในระดับดี
- ค่าเฉลี่ย(x)=2.50-3.49 หมายถึง คุณภาพของเครื่องมืออยู่ในระดับพอใช้ได้
- ค่าเฉลี่ย(x)=1.50-2.49 หมายถึง คุณภาพของเครื่องมืออยู่ในระดับต้องปรับปรุง
- ค่าเฉลี่ย(x)=1.00-1.49 หมายถึง คุณภาพของเครื่องมืออยู่ในระดับใช้ไม่ได้

¹ พิสนุ พงศ์ศรี. (2552). การสร้างและพัฒนาเครื่องมือวิจัย .ม.ป.ท : .ม.ป.พ .หน้า 50.

เกณฑ์ในการยอมรับว่าเครื่องมือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นต้องมีคุณภาพอยู่ใน 3.50 ขึ้นไป¹
ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ ดังนี้

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ
หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับ
นักศึกษาชาวจีน

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โดยกรุณา
เขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน กำหนดรายการประเมินคุณภาพดังนี้

ระดับ 5	หมายถึง	คุณภาพดีมาก
ระดับ 4	หมายถึง	คุณภาพดี
ระดับ 3	หมายถึง	คุณภาพพอใช้
ระดับ 2	หมายถึง	คุณภาพน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	ต้องปรับปรุง

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้						
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม						
1.3 อธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน						
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม						
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้เรียน นำไปใช้ได้จริง						
1.6 ความยากของคำศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม						
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน						
2.2 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา						
2.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น						

ภาพประกอบ 29 ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพของเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ

¹ รัตน์ะ บัวสนธิ์ .(2552). การวิจัยและพัฒนาวัตกรรมการศึกษา.กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย .หน้า 28-
หน้า 35

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 รูปแบบการทำแบบทดสอบสะกด และประเมินผลได้ทันที						
3. ด้านภาษา						
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจน เข้าใจง่าย						
3.2 การใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของ ผู้เรียน						
4. การวัดประเมินผล						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของ แต่ละบท						
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน						
4.3 ข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา						
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมส่งเสริมทักษะการ ใช้ภาษาไทยของนักศึกษาชาวจีน						
5.2 เพิ่มพูนความรู้ เรื่องน้ำพริกที่ขึ้น ทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่ นักศึกษาชาวจีน						
5.3 ช่วยเสริมความรู้เรื่องน้ำพริกที่ขึ้น ทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่ นักศึกษาชาวจีน						
5.4 สร้างแรงจูงใจในการเรียนภาษาไทยแก่ นักศึกษาชาวจีน						

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

ภาพประกอบ 30 ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพของเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ(ต่อ)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อผู้ประเมิน.....

(.....)

วันที่.....

ภาพประกอบ 31 ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพของเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ(ต่อ)

3.3.2 การประเมินคุณภาพจากกลุ่มทดลอง (Try-out)

โดยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ชัยยงค์ พรหมวงศ์ กล่าวว่าเนื้อหาที่เป็น ความรู้ความจำ ส่วนมากจะกำหนดเกณฑ์ E1/E2 จากสูงสุดลงมาคือ เกณฑ์ E1/E2=90/90 E1/E2=85/85 E1/E2=80/80 สำหรับเนื้อหาที่เป็นเนื้อหาฝึกทักษะ ฝึกฝนความสามารถเกณฑ์ E1/E2 จะตั้งเป็น E1/E2=80/80 E1/E2=75/75 และไม่ควรต่ำกว่า E1/E2=75/75 เนื่องจากหนังสือ อ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีนที่ ผู้วิจัยกำลังจะสร้างมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ไทยภาคกลางสำหรับนักศึกษาชาวจีน ผู้วิจัยจึงตั้งเกณฑ์ไว้เป็น E1/E2=80/80 และใช้สูตรดังนี้

$$\text{สูตรที่ 1 } E1 = \frac{\sum x}{N} \times 100$$

เมื่อ E1 คือ ประสิทธิภาพของกระบวนการ เครื่องมือ “หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน” การศึกษาที่เกิดในระหว่าง การใช้หรือผลที่เกิดขึ้นเป็นระยะ ๆ

- $\sum x$ คือ คะแนนรวมทั้งหมดของแบบทดสอบระหว่างเรียนแต่ละบท
 A คือ คะแนนเต็มของแบบทดสอบระหว่างเรียน ทุกบทรวมกัน
 N คือ จำนวนนักศึกษา

$$\text{สูตรที่ 2 } E2 = \frac{\sum F}{N} \times 100$$

เมื่อ E2 คือ ประสิทธิภาพของผลสัมฤทธิ์

- $\sum F$ คือ คะแนนรวมของแบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ของการประเมินหลังเรียน
 B คือ คะแนนเต็มของแบบทดสอบผลสัมฤทธิ์
 N คือ จำนวนนักศึกษา¹

¹ ชัยยงค์ พรหมวงศ์. (2556). การทดสอบประสิทธิภาพสื่อหรือชุดการสอน. นครปฐม:วารสารศิลปกรศึกษาศาสตร์. หน้า

2) นำแบบสอบถามวัดความพึงพอใจที่ใช้หนังสือเสนออาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท และนำคำแนะนำมาปรับปรุงแก้ไข

3) จัดพิมพ์แบบสอบถามวัดความพึงพอใจที่มีต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรมไทย สำหรับชาวจีน เป็นฉบับสมบูรณ์เพื่อนำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมายในงานวิจัย

ทดลอง ครั้งที่ 1 ผู้วิจัยจะทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-out) จำนวน 3 คน ซึ่งเป็นนักศึกษาชาวจีนระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 2 เทอมที่ 1 ของมหาวิทยาลัยศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์คูนหมิง (College of Arts and Sciences Kunming) ทดลองเสร็จจะนำข้อเสนอแนะไปปรับปรุงแก้ไขอีกครั้ง แล้วส่งให้อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทช่วยแนะนำอีกครั้งหนึ่ง

ทดลองครั้งที่ 2 ผู้วิจัยจะทดลองกลุ่มเป้าหมาย (Implement) จำนวน 9 คน เป็นนักศึกษาชาวจีนระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 2 เทอมที่ 1 มาจากมหาวิทยาลัยยูนนาน (Yunnan University) ทดลองเสร็จแล้วนำที่เสนอแนะมาปรับปรุงแก้ไข แล้วส่งให้อาจารย์ที่ปรึกษาพิจารณาอีกครั้งหนึ่ง

บทที่ 4

การวิเคราะห์คุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและหาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน และเพื่อหาความพึงพอใจของนักศึกษาชาวจีนในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

4.1 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากผู้เชี่ยวชาญ

4.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากกลุ่มทดลอง (Try-out)

4.2.1 แบบทดสอบระหว่างเรียน

4.2.2 แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์

4.2.3 ผลประเมินความพึงพอใจ

4.3 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

4.3.1 แบบทดสอบระหว่างเรียน

4.3.2 แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์

4.3.3 ผลประเมินความพึงพอใจ

4.1 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากผู้เชี่ยวชาญ

หลังจากผู้วิจัยนำเครื่องมือที่แก้ไขใหม่เสนออาจารย์ปรึกษาแล้ว อาจารย์แนะนำให้ผู้วิจัยนำเล่มเครื่องมือให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ช่วยพิจารณาและประเมินเครื่องมือ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงกรอกแบบฟอร์ม บว.413 เพื่อแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญที่ช่วยพิจารณาและประเมินเครื่องมือ

รายชื่อของผู้เชี่ยวชาญที่ตรวจเครื่องมือและจดหมายเชิญผู้เชี่ยวชาญ
รายชื่อของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ได้แก่

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทักษิรัตน์ ทับพร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตน์พล ชื่นคำ
3. อาจารย์ GUO TINGTING

(*หมายเหตุ: รายละเอียดจดหมายเชิญผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน เจอในภาคผนวก ข)

ผลคะแนนการประเมินคุณภาพเครื่องมือจากผู้เชี่ยวชาญ

หลังจากผู้เชี่ยวชาญช่วยตรวจเครื่องมือเสร็จเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยได้รับผลการประเมินเครื่องมือจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ประมวลผลประเมินได้ ดังนี้

ตาราง 1 แสดงคะแนนการประเมินคุณภาพของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน

รายละเอียดการประเมิน	คะแนนจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน			ค่าเฉลี่ย (x)	ระดับ คุณภาพ
	1	2	3		
1. ด้านเนื้อหา					
1.1 เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้	5	5	5	5.00	ดีมาก
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม	4	5	5	4.67	ดีมาก
1.3 อธิบายเนื้อหาชัดเจนดี	4	5	4	4.33	ดี
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	4	5	5	4.67	ดีมาก
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้เรียน สามารถนำไปใช้ได้จริง	4	5	4	4.33	ดี
1.6 ความยากง่ายของคำศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม	4	4	5	4.33	ดี
คะแนนเฉลี่ยบุคคลด้านเนื้อหา	4.16	4.83	4.67	4.55	ดีมาก
คะแนนรวมเฉลี่ยด้านเนื้อหา	4.55				ดีมาก
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม					
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน	4	5	5	4.67	ดีมาก
2.2 ภาพประกอบเหมาะสมสอดคล้องกับเนื้อหา	4	5	5	4.67	ดีมาก

ตาราง 1 (ต่อ)

2.3 การจัดวางองค์ประกอบเนื้อหา รูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้ เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	4	5	5	4.67	ดีมาก
2.4 รูปแบบการทำแบบทดสอบ สะดวกและประเมินผลได้ทันที	4	4	5	4.33	ดี
คะแนนเฉลี่ยบุคคลด้านการออกแบบ หนังสืออ่านเพิ่มเติม	4.00	4.75	5.00	4.58	ดีมาก
คะแนนรวมเฉลี่ยด้านการออกแบบหนังสือ อ่านเพิ่มเติม			4.58		ดีมาก
3. ด้านการใช้ภาษา					
3.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้อง มีความเป็นวิชาการ	4	4	5	4.33	ดี
3.2 การใช้ภาษาอ่านแล้วเข้าใจง่าย เหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	5	5	5	5.00	ดีมาก
คะแนนเฉลี่ยบุคคลด้านการใช้ภาษา	4.50	4.50	5.00	4.67	ดีมาก
คะแนนรวมเฉลี่ยด้านการใช้ภาษา			4.67		ดีมาก
4. ด้านการวัดและประเมินผล					
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของ แต่ละบท	4	5	5	4.67	ดีมาก
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	4	5	5	4.67	ดีมาก
4.3 ข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา	4	5	5	4.67	ดีมาก
คะแนนเฉลี่ยบุคคลการวัดและประเมินผล	4.00	5.00	5.00	4.67	ดีมาก
คะแนนรวมเฉลี่ยด้านการวัดและ ประเมินผล			4.67		ดีมาก
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ					
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมส่งเสริมทักษะการ อ่านและใช้ภาษาไทยของนักศึกษาชาวจีน	5	5	5	5.00	ดีมาก
5.2 เพิ่มพูนความรู้เรื่องน้ำพริกที่ขึ้น ทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม แก่นักศึกษาชาวจีน	5	5	5	5.00	ดีมาก

ตาราง 1 (ต่อ)

5.3 ช่วยเสริมความรู้ความเข้าใจด้านภูมิปัญญาไทยเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่นักศึกษาชาวจีน	5	5	5	5.00	ดีมาก
5.4 สร้างแรงจูงใจในการเรียนภาษาไทยแก่นักศึกษาชาวจีน	4	5	4	4.33	ดี
คะแนนเฉลี่ยบุคคลด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ	4.75	5.00	4.75	4.83	ดีมาก
คะแนนรวมเฉลี่ยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ			4.83		ดีมาก
คะแนนรวมเฉลี่ยบุคคล	4.26	4.84	4.84	-	-
คะแนนรวมเฉลี่ย			4.66		ดีมาก

(*หมายเหตุ: รายละเอียดคผลประเมินของผู้เชี่ยวชาญแต่ละท่าน เจอในภาคผนวก ค)

จากตาราง 1 แสดงให้เห็นถึงรายละเอียดคะแนนแต่ละข้อที่ผู้เชี่ยวชาญประเมิน ผู้วิจัยได้ประเมินคุณภาพของเครื่องมือทั้งหมด 5 ด้าน 19 ข้อ ค่าเฉลี่ยสูงที่สุดมี 5 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1.1 ข้อ 3.2 ข้อ 5.1 ข้อ 5.2 ข้อ 5.3 ทั้ง 5 ข้อ นี้ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 คะแนน(คะแนนเต็ม 5.00) อยู่ในระดับดีมาก (4.50-5.00) ค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดมี 5 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1.3 ข้อ 1.5 ข้อ 1.6 ข้อ 2.4 ข้อ 3.1 ข้อ 5.4 ทั้ง 5 ข้อนี้ ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับดี (3.50-4.49) ผู้วิจัยจะวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละด้าน ดังนี้

1. **ด้านเนื้อหา** ประกอบด้วย 6 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1.1 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00(คะแนนเต็ม 5.00) อยู่ในระดับดีมาก ซึ่งก็เป็นค่าเฉลี่ยสูงที่สุดในด้านนี้ เนื่องจากในบทอ่านแต่ละบทมีบทอ่านหลัก คำศัพท์น่ารู้ บทอ่านเสริม เป็นเนื้อหาที่สามารถยกระดับทักษะการอ่านได้ ข้อ 1.2 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 ข้อ 1.3 ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 ข้อ 1.4 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 ข้อ 1.5 ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 ข้อ 1.6 ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 คะแนนรวมเฉลี่ยของด้านเนื้อหา คือ 4.55 อยู่ในระดับดีมาก

2. **ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม** ประกอบด้วย 4 ข้อ ได้แก่ ข้อ 2.1 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 ข้อ 2.2 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 ข้อ 2.3 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 ข้อ 2.4 ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 คะแนนรวมเฉลี่ยด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม คือ 4.58 อยู่ในระดับดี

3. **ด้านการใช้ภาษา** ประกอบด้วย 2 ข้อ ได้แก่ ข้อ 3.1 มีค่าเฉลี่ย 4.33 ข้อ 3.2 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 คะแนนรวมเฉลี่ยด้านการใช้ภาษา มีค่าเฉลี่ย 4.67 อยู่ในระดับดีมาก

4. **ด้านการวัดและประเมินผล** ประกอบด้วย 3 ข้อ ได้แก่ ข้อ 4.1 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 ข้อ 4.2 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 ข้อ 4.3 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 คะแนนรวมเฉลี่ยด้านการวัดและประเมินผล มีค่าเฉลี่ย 4.67 อยู่ในระดับระดับดีมาก

5. **ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ** ประกอบด้วย 4 ข้อ ได้แก่ ข้อ 5.1 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 ข้อ 5.2 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 ข้อ 5.3 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 ข้อ 5.4 ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 คะแนนรวมเฉลี่ยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ ได้ค่าเฉลี่ย 4.83 อยู่ในระดับดีมาก

ตาราง 2 คะแนนรวมเฉลี่ยในแต่ละด้าน

รายด้านการประเมิน	ค่าเฉลี่ย(x)	ระดับคุณภาพ
1.ด้านเนื้อหา	4.55	ดีมาก
2.ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม	4.58	ดีมาก
3.ด้านการใช้ภาษา	4.67	ดีมาก
4.ด้านการวัดและประเมินผล	4.67	ดีมาก
5.ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ	4.83	ดีมาก
คะแนนรวมเฉลี่ย	4.66	ดีมาก

จากตาราง 2 แสดงให้เห็นถึงค่าเฉลี่ยในการประเมินคุณภาพเครื่องมือของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านคือ 4.66 อยู่ในระดับดีมาก แต่ละด้านของเครื่องมือ ค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ ค่าเฉลี่ยคือ 4.83 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก ค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือด้านเนื้อหา ค่าเฉลี่ยคือ 4.55 อยู่ในระดับดีมาก แต่มีคะแนนต่ำกว่าค่าเฉลี่ยรวมทั้ง 5 ด้าน นอกจากด้านเนื้อหา ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีค่าเฉลี่ยต่ำกว่าคะแนนรวมเฉลี่ยเช่นกัน

จากนั้น ผู้วิจัยปรับเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน ผู้วิจัยได้สรุปประเด็นหลัก ๆ จากคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน ได้แก่ การปรับข้อบ่งชี้ให้ตรงกัน การปรับเปลี่ยนคำศัพท์ที่ใช้ให้เหมาะสมเพื่อให้อธิบายชัดเจนขึ้น การเพิ่มหรือตัดคำศัพท์เพื่อให้ประโยคสมบูรณ์ยิ่งขึ้น การแปลคำศัพท์ให้ตรงความหมายยิ่งขึ้นและให้ปรับบรรณานุกรมให้ตรงตามรูปแบบ เป็นต้น ตัวอย่างการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามตารางต่อไปนี้

ตาราง 3 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ททัยรัตน์ ทับพร

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้าปก		หน้าปกควรเน้นภาพ “น้ำพริกให้ชัดเจน”	
หน้า 2	นำกุ้งแห้ง หมูสับ ปลาย่าง ปลากรอบและกุ้งสด เป็นส่วนผสม	ก่อน “เป็นส่วนผสม” เพิ่มคำว่า “มา”	นำกุ้งแห้ง หมูสับ ปลาย่าง ปลากรอบและกุ้งสด มาเป็นส่วนผสม
หน้า 3	และน้ำพริกบางชนิดจะตั้งชื่อด้วยวิธีการทำ	ให้ตัดคำว่า “และ” ออก	น้ำพริกบางชนิดจะตั้งชื่อด้วยวิธีการทำ
หน้า 4	ไม่ งดงาม	ให้คำว่า “ไม่งดงาม” อยู่ในบรรทัดเดียวกัน	ไม่งดงาม
หน้า 9	บรรณานุกรม	ตัวสะกดผิด	บรรณานุกรม
หน้า 14	น้ำพริกกะปิเมื่อทำเสร็จแล้วจะมีสีน้ำตาลอมม่วง	ให้ย้าย “น้ำพริกกะปิ” ไปหลังคำว่า “เสร็จแล้ว”	เมื่อทำเสร็จแล้วน้ำพริกกะปิจะมีสีน้ำตาลอมม่วง
หน้า 15	จึงคิดขึ้นจะหมักกุ้งที่จับมาได้ซึ่งก็เป็นกะปิ	ให้ตัด “ขึ้น” และ “ซึ่งก็” ออก	จึงคิดจะหมักกุ้งที่จับมาได้เป็นกะปิ
หน้า 25	คนไทยจึงจะใช้มะม่วงแทนรสเปรี้ยวที่ได้จากมะนาว	ให้ตัด “จะ” ออก	คนไทยจึงใช้มะม่วงแทนรสเปรี้ยวที่ได้จากมะนาว
หน้า 28	ญี่ปุ่น	“ญี่ปุ่น”สะกดผิด	ญี่ปุ่น
หน้า 36	ภาพประกอบ 26 พริกเผากับเครื่องเคียง	ให้เพิ่มคำว่า “น้ำ”	ภาพประกอบ 26 น้ำพริกเผากับเครื่องเคียง
หน้า 38	การรับประทานเหล่กั้มาจึ้กลายเป็นวัฒนธรรมของคนจีน	“ก็” ปรับเป็น “จึง”	การรับประทาน เหล่กั้มาจึ้กลายเป็นวัฒนธรรมของคนจีน
หน้า 38	แล้วใส่ในครกด้วยกัน	ให้ตัดคำว่า “ด้วยกัน” ออก	แล้วใส่ในครก

ตาราง 3(ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 39	สถาบันขงจื๊อก็ได้จัดตั้งเยอะ ขึ้นในทั่วโลก	ให้ปรับ “เยอะ” เป็น “มาก”	สถาบันขงจื๊อก็ได้จัดตั้ง มาก ขึ้นในทั่วโลก
หน้า 41	10. ข้อใดไม่ใช่ปัจจัยสำคัญ ที่ทำให้ น้ำพริก เหล่ากั้งมา เป็นที่รู้จักในต่างประเทศ	ให้เพิ่มคำว่า “เผา” ใน หลังคำว่า “น้ำพริก”	10. ข้อใดไม่ใช่ปัจจัยสำคัญที่ ทำให้ น้ำพริกเผา เหล่ากั้งมา เป็นที่รู้จักในต่างประเทศ
หน้า 41	ง. ชาวต่างชาตินิยม รับประทานอาหารจีน	“ชาติ” สะกดผิด	ง. ชาวต่างชาตินิยมรับประทาน อาหารจีน
หน้า 49	มะขามกับความเชื่อแบบ ไทย	ให้ปรับคำว่า “แบบไทย” เป็น “ของไทย”	มะขามกับความเชื่อ ของไทย
หน้า 49	ตั้งมีบทกลอนในตำราปลูก ต้นไม้ในบ้านกล่าวไว้ว่า	ให้ตัด “ไว้” ออก	ตั้งมีบทกลอนในตำราปลูก ต้นไม้ในบ้านกล่าว ว่า
หน้า 58		ภาพประกอบควรเป็น ภาพ “น้ำพริกกระก่า”	
หน้า 59	ตัดแปลง	“ตัด” สะกดผิด ให้ปรับ เป็น “ตัด”	ตัดแปลง
หน้า 75	น้ำพริกมะขาม	“มะขาม” สะกดผิด	น้ำพริกมะ ขาม

ตาราง 4 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตน์พล ชื่นคำ

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า ก	แต่ละบทจะประกอบคำศัพท์ที่ปรากฏในบทอ่าน	ให้เปลี่ยนคำว่า “ประกอบ” เป็นคำว่า “มี”	แต่ละบทจะมีคำศัพท์ที่ปรากฏในบทอ่าน
หน้า ก	เพื่อให้นักศึกษาชาวจีนเชื่อมโยงวัฒนธรรมไทยกับจีน	สะกดผิด ให้เปลี่ยนคำว่า “เชื่อมโยง” เป็น คำว่า “เชื่อมโยง”	เพื่อให้นักศึกษาชาวจีนเชื่อมโยงวัฒนธรรมไทยกับจีน
หน้า ก	และให้นักศึกษาเข้าใจบทอ่านหลักมากยิ่งขึ้น	ให้เพิ่มคำว่า “เพื่อ”	และเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจบทอ่านหลักมากยิ่งขึ้น
หน้า 1	น้ำพริกในสังคมไทย	หัวข้อไม่ตรงกับในคำนำและสารบัญ	“น้ำพริก” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย
หน้า 2	น้ำกุ้งแห้ง หมูสับ ปลาย่าง ปลากรอบและกุ้งสด เป็นส่วนผสม	ก่อน “เป็นส่วนผสม” เพิ่มคำว่า “มา”	น้ำกุ้งแห้ง หมูสับ ปลาย่าง ปลากรอบและกุ้งสด มาเป็นส่วนผสม
หน้า 2	คนไทยรู้ว่าน้ำพริกชนิดใดต้องใส่อะไรเข้าไปถึงจะมีรสอร่อย	ก่อนคำว่า “มี” เพิ่มคำว่า “จะ”	คนไทยรู้ว่าน้ำพริกชนิดใดต้องใส่อะไรเข้าไปถึงจะมีรสอร่อย
หน้า 2	-	ให้เพิ่มคำว่า “กุ้งแห้ง” เป็นคำศัพท์ที่น่ารู้	กุ้งแห้ง 干虾
หน้า 3	น้ำพริกแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของคนไทยในแต่ละพื้นที่แตกต่างกัน	ให้เพิ่มคำว่า “ที่” ในหลังคำว่า “พื้นที่”	น้ำพริกแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของคนไทยในแต่ละพื้นที่ที่แตกต่างกัน
หน้า 4	ใช้เครื่องจิ้มปรุงกับข้าวตั้งแต่สมัยจ้านกั๋ว	ให้ปรับคำว่า “จ้านกั๋ว” อยู่ในบรรทัดเดียวกัน	ใช้เครื่องจิ้มปรุงกับข้าวตั้งแต่สมัยจ้านกั๋ว

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 4	...ให้เห็นว่า ประเทศจีน...	เว้นวรรคให้ถูกต้อง	...ให้เห็นว่าประเทศจีน...
หน้า 4	ให้เห็นว่า ประเทศจีนใช้เครื่อง จิ้มปรุงกับข้าว	เว้นวรรคไม่ถูกต้อง	ให้เห็นว่าประเทศจีนใช้เครื่อง จิ้มปรุงกับข้าว
หน้า 4	เนื่องจากว่า	”ให้ตัด “ว่า” ออก	เนื่องจาก
หน้า 4	เครื่องจิ้มถือว่าเป็นหัวใจของ การทำอาหารสำหรับชาวจีน สมัยโบราณ	คำว่า “ถือว่า” ให้ตัด “ว่า” ออก	เครื่องจิ้มถือเป็นหัวใจของการ ทำอาหารสำหรับชาวจีนสมัย โบราณ
หน้า 4	อาหารของสามมณฑลนี้มีชื่อ ในเรื่องความเผ็ด	ให้เปลี่ยน “มี” เป็น “ขึ้น”	อาหารของสามมณฑลนี้ขึ้นชื่อ ในเรื่องความเผ็ด
หน้า 4	หม้อไฟจีนจะผสมด้วย น้ำพริกเผา น้ำพริกเผาที่ปรุง หม้อไฟเป็นน้ำพริกพิเศษ	คำว่า “ที่พิเศษ” ให้ตัด “ที่”	หม้อไฟจีนจะผสมด้วย น้ำพริกเผา น้ำพริกเผาที่ปรุง หม้อไฟเป็นน้ำพริกพิเศษ
หน้า 4	บางยี่ห้อจะใส่น้ำมันพืชก็มี	ให้ตัดคำว่า “ก็มี” ออก	บางยี่ห้อจะใส่น้ำมันพืช
หน้า 4	คนจีนรุ่นปัจจุบัน	ให้ตัด “รุ่น” ออก	คนจีนปัจจุบัน
หน้า 5	ค. น้ำพริกมีรสชาติหลากหลาย และจะมีรสเผ็ดนำ	ให้ตัด “จะ” ออก	ค. น้ำพริกมีรสชาติหลากหลาย และมีรสเผ็ดนำ
หน้า 5	น้ำพริกในสังคมไทย	ปรับชื่อให้ตรงกับชื่อบท	“น้ำพริก” มรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย
หน้า 5	คนไทยอยู่ในภูมิภาคไคนิยมระ ประทานน้ำพริก	ให้ตัดคำว่า “อยู่” ออกและ ปรับคำว่า “ระประทาน” เป็น “รับประทาน”	คนไทยในภูมิภาคไคนิยม รับประทานน้ำพริก
หน้า 5	ง. ภาคเหนือ ภาคอีสาน	เว้นวรรคให้ถูกต้อง	ง. ภาคเหนือ ภาคอีสาน
หน้า 5	9. ชื่อน้ำพริกต่อไปนี้ชื่อใด ต่างกับกับชื่ออื่น	ให้ตัด “กัน” ออก	9. ชื่อน้ำพริกต่อไปนี้ชื่อใดต่าง กับชื่ออื่น

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 5	ง. น้ำพริกได้ขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาของประเท ศไทยทุกชนิด	ให้ใส่คำว่า “ทุกชนิด” ใน หลังคำว่า “น้ำพริก”	ง. น้ำพริกทุกชนิดได้ขึ้น ทะเบียนมรดกภูมิปัญญาของ ประเทศไทย
หน้า 9	Wu Maozhao. (2551). 贵 州酱食的历史与 未来 . Guiyang: Guizhou Cuisine Research Center. P99-P101.	บรรณานุกรมรูปแบบไม่ ถูกต้อง ให้ปรับ “P99- P101” เป็น “pp99-101.”	Wu Maozhao. (2551). 贵 州酱食的历史与未 来 . Guiyang: Guizhou Cuisine Research Center. pp99-101.
หน้า 12	และมะเขือพวงยังช่วยเพิ่มรส หวานให้กลมกล่อมเพิ่มขึ้น อีกด้วย	ให้ตัดคำว่า “และ” กับคำ ว่า “เพิ่ม” ในหลัง “กลม กล่อม” ออก	มะเขือพวงยังช่วยเพิ่มรสหวาน ให้กลมกล่อมขึ้นอีกด้วย
หน้า 13	สุดท้ายก็ตัดใส่ถ้วยจัดสำหรับ ได้เลย	ให้ตัดคำว่า “ได้เลย” ออก	สุดท้ายก็ตัดใส่ถ้วยจัดสำหรับ
หน้า 13	ที่สำคัญสามารถเคลือบ กระเพาะ หรือแผลใน กระเพาะได้ด้วย	ให้ตัดคำว่า “ได้ด้วย” ออก	ที่สำคัญสามารถเคลือบ กระเพาะ หรือแผลใน กระเพาะ
หน้า 14	ผักต่าง ๆ ที่สามารถหาได้ใน แทบจากทุกท้องถิ่น	ให้ตัด “ใน” ออก	ผักต่าง ๆ ที่สามารถหาได้แทบ จากทุกท้องถิ่น
หน้า 14	เช่น แดงกวา มะเขือ และ สะตอ เป็นต้น	ให้ตัด “และ” ออก	เช่น แดงกวา มะเขือ สะตอ เป็นต้น
หน้า 14	น้ำพริกกะปิก็กลายเป็น น้ำพริกที่คนไทยนิยม รับประทานกันมาก	ให้ตัด “ก็” ออก	น้ำพริกกะปิกลายเป็นน้ำพริกที่ คนไทยนิยมรับประทานกัน มาก
หน้า 15	ชาวประมงจับกุ้งได้เยอะ	ให้ปรับ คำว่า “เยอะ” เป็น “มาก”	ชาวประมงจับกุ้งได้มาก
หน้า 15	เพื่อสามารถเก็บไว้ รับประทานนาน ๆ	ให้ตัด “สามารถ” ออก	เพื่อเก็บไว้รับประทานนาน ๆ

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 15	จึงมีการผลิตกะปิในหลาย ๆ พื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเล	ให้เพิ่มคำว่า “ที่” ในหลัง คำว่า “พื้นที่”	จึงมีการผลิตกะปิในหลาย ๆ พื้นที่ที่ติดกับชายฝั่งทะเล
หน้า 15	แล้วนำมาใส่กรองไว้ในบ่อ ตาก	ให้เพิ่มคำว่า “ใส่” ในก่อน คำว่า “ใส่กรอง”	แล้วนำมาใส่ใส่กรองไว้ในบ่อ ตาก
หน้า 15	กะปิกี้เป็นเครื่องปรุงรสใน หลายเมนู	ให้ตัด “กี้” ออก และ เปลี่ยนคำว่า “เมนู” เป็น “รายการอาหาร”	กะปิเป็นเครื่องปรุงรสในหลาย รายการอาหาร
หน้า 16	2. ตามเนื้อหาบทอ่าน ส่วนผสมข้อใดสามารถเพิ่ม สีสนให้น้ำพริกกะปิได้	หลัง “เนื้อหา” ให้เพิ่มคำ ว่า “ของ”	2. ตามเนื้อหาของบทอ่าน ส่วนผสมข้อใดสามารถเพิ่ม สีสนให้น้ำพริกกะปิได้
หน้า 17	8. จงอ่านบทอ่านแล้วให้ นักศึกษาค้นหา เครื่องเคียง ต่อไปนี้ ข้อใดไม่เข้ากับ น้ำพริกกะปิ	ให้ตัด “จงอ่านบทอ่าน แล้วให้นักศึกษาค้นหา” ออก	8. เครื่องเคียงต่อไปนี้ ข้อใด ไม่เข้ากับน้ำพริกกะปิ
หน้า 18	10. เพื่อให้ได้กะปิมีคุณภาพที่ ดีจะวางไว้ในร่มนานเท่าไร	ให้เปลี่ยนคำว่า “จะ” เป็น คำว่า “ควร”	10. เพื่อให้ได้กะปิมีคุณภาพ ที่ดีควรวางไว้ในร่มนาน เท่าไร
หน้า 25	ซึ่งหามะม่วงได้ง่าย	ให้เปลี่ยนคำว่า “ซึ่ง” เป็น คำว่า “ในฤดูนี้”	ในฤดูนี้หามะม่วงได้ง่าย
หน้า 25	เพราะมะม่วงมีปลุกอยู่ที่ทุก ภูมิภาค	ให้ตัด “ที่” ออก	เพราะมะม่วงมีปลุกอยู่ทุก ภูมิภาค
หน้า 26	ประโยชน์การรับประทาน มะม่วง	ให้เพิ่มคำว่า “ของ” ใน หลังคำว่า “ประโยชน์”	ประโยชน์ของการ รับประทานมะม่วง

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 26	เหมาะกับรับประทานพร้อมกับ ปลาสดทอด	ให้ตัด “กับ” คำแรกออก	เหมาะรับประทานพร้อมกับ ปลาสดทอด
หน้า 26	น้ำพริกมะม่วงมีรสชาติ หลากหลายตามความนิยม ของคนไทยแต่ละภูมิภาค จึง เป็นอาหารในสำหรับพิเศษของ สำหรับไทย	ให้เพิ่มคำว่า “ใน” ในห หลังคำว่า “คนไทย” ตัด “ได้” ออก ปรับ คำว่า “สำหรับ” เป็น “คน”	น้ำพริกมะม่วงมีรสชาติ หลากหลายตามความนิยม ของคนไทยในแต่ละภูมิภาค จึงเป็นอาหารในสำหรับพิเศษ ของคนไทย
หน้า 27	มี สันนิษฐาน ว่ามะม่วงเข้ามา ประเทศไทยเมื่อช่วงมาหาสุกกัน เพื่อการค้าและวัฒนธรรมกับ อินเดีย	ให้ตัด “มี” ออก เพิ่มคำว่า “ใน” หลังคำว่า “เข้ามา” และเปลี่ยน “มาหาสุกกัน เพื่อ” เป็น “แลกเปลี่ยน ทาง”	สันนิษฐาน ว่ามะม่วงเข้ามาใน ประเทศไทยเมื่อช่วง แลกเปลี่ยนทางการค้าและ วัฒนธรรมกับอินเดีย
หน้า 27	ประเทศไทยได้นำ พืชพันธุ์ เข้า มาจากอินเดียหลายชนิด	ให้ย้าย “หลายชนิด” ไปที่ หลังคำว่า “พืชพันธุ์”	ประเทศไทยได้นำ พืชพันธุ์ หลายชนิดเข้ามาจากอินเดีย
หน้า 27	ความนิยมการรับประทาน มะม่วงในสังคมไทย	ให้ตัด “การ” ออก	ความนิยมรับประทาน มะม่วงในสังคมไทย
หน้า 28	เหมาะสมปลูกมะม่วง	หลัง “เหมาะสม” ให้เพิ่ม “ในการ”	เหมาะสม ในการ ปลูกมะม่วง
หน้า 28	คนไทยจะนำมะม่วงเพื่อส่ง ขายในตลาดทั่วประเทศไทย	ให้ตัด “เพื่อ” ออก	คนไทยจะนำมะม่วงส่งขายใน ตลาดทั่วประเทศไทย
หน้า 29	5. รับประทาน น้ำพริก มะม่วงสามารถได้รับ ประโยชน์อะไรบ้าง	ให้เพิ่มคำว่า “การ” ในก่อน “รับประทาน” และเปลี่ยน คำว่า “สามารถ” เป็น “จะ”	5. การรับประทานน้ำพริก มะม่วงจะได้รับประโยชน์ อะไรบ้าง
หน้า 30	10. อาหารไทยชนิดใดไม่ใช่ มะม่วงดิบประกอบเพื่อเพิ่ม รสชาติ	ให้ทำเป็นตัวหนา	10. อาหารไทยชนิดใดไม่ใช่ มะม่วงดิบประกอบเพื่อเพิ่ม รสชาติ

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 36	น้ำมันพืช สำหรับผัด เป็น น้ำพริกที่สามารถเก็บไว้ รับประทานได้ในเวลานาน	ให้ตัด “ในเวลา” ออก	น้ำมันพืช สำหรับผัด เป็น น้ำพริกที่สามารถเก็บไว้ รับประทานได้นาน
หน้า 36	อีกทั้งเครื่องเคียง ผักชนิดต่าง ๆ ด้วยมีคุณค่าทางโภชนาการ	ให้ปรับ “ด้วย” เป็น “ล้วน”	อีกทั้งเครื่องเคียง ผักชนิดต่าง ๆ ล้วนมีคุณค่าทางโภชนาการ
หน้า 37	น้ำมัน	“น้ำมัน” สะกดผิด	น้ำมัน
หน้า 38	โดยวางบนกระดาษซับน้ำมัน	“กระดาษซับ” สะกดผิด	โดยวางบนกระดาษซับน้ำมัน
หน้า 38	น้ำพริกเผ่าถือเป็นหัวใจของ ชนมัจฉินจันนี้	ให้ตัด “จันนี้” ออก	น้ำพริกเผ่าถือเป็นหัวใจของ ชนมัจฉิน
หน้า 39	วัฒนธรรมการรับประทาน เหล่านี้ถือเป็น ผลิตภัณฑ์ ทาง เศรษฐกิจ	ให้ตัด “วัฒนธรรมการ รับประทาน” ออก	เหล่านี้ถือเป็น ผลิตภัณฑ์ ทาง เศรษฐกิจ
หน้า 39	เหล่านี้ก็เป็นหนึ่งในนั้น ที่นิยมรับประทาน	ให้ตัด “จะ” ออก และเพิ่ม คำว่า “คน” ในก่อนคำว่า “นิยม”	เหล่านี้ก็เป็นหนึ่งในนั้นที่ คนนิยมรับประทาน
หน้า 40	ต้มปลาไก่	“ไก่” สะกดผิด	ต้มปลาไก่
หน้า 40	ค. น้ำพริกเผ่าหมูสับต้องต้มกับ อาหารต่าง ๆ ถึงสามารถ รับประทานได้	“ถึง” ปรับเป็น “จึง”	ค. น้ำพริกเผ่าหมูสับต้องต้ม กับอาหารต่าง ๆ จึง สามารถ รับประทานได้

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 36	อีกทั้งเครื่องเคียง ผักชนิดต่าง ๆ ด้วยมีคุณค่าทางโภชนาการ	ให้ปรับ “ด้วย” เป็น “ล้วน”	อีกทั้งเครื่องเคียง ผักชนิดต่าง ๆ ล้วน มี คุณ ค่า ทาง โภชนาการ
หน้า 37	น้ำมัน	“น้ำมัน” สะกดผิด	น้ำมัน
หน้า 38	โดยวางบนกระดาษซับน้ำมัน	“กระดาษซับ” สะกดผิด	โดยวางบนกระดาษซับ น้ำมัน
หน้า 38	น้ำพริกเผาถือว่าเป็นหัวใจของขนมจีนจานนี้	ให้ตัด “จานนี้” ออก	น้ำพริกเผาถือว่าเป็นหัวใจของขนมจีน
หน้า 39	วัฒนธรรมการรับประทาน เหล่านี้มาถือเป็น ผลิตภัณฑ์ ทาง เศรษฐกิจ	ให้ตัด “วัฒนธรรมการรับประทาน” ออก	เหล่านี้มาถือเป็น ผลิตภัณฑ์ ทาง เศรษฐกิจ
หน้า 39	เหล่านี้มาก็จะเป็นหนึ่งในนั้นที่นิยมรับประทาน	ให้ตัด “จะ” ออก และเพิ่มคำว่า “คน” ในก่อนคำว่า “นิยม”	เหล่านี้มาก็จะเป็นหนึ่งในนั้นที่คนนิยมรับประทาน
หน้า 40	ต้มปลาไก่	“ไก่” สะกดผิด	ต้มปลา ไก่
หน้า 40	ค. น้ำพริกเผาหมูสับต้องต้มกับอาหารต่าง ๆ ถึงสามารถรับประทานได้	“ถึง” ปรับเป็น “จึง”	ค. น้ำพริกเผาหมูสับต้องต้มกับอาหารต่าง ๆ จึง สามารถรับประทานได้
หน้า 41	6. คนก๊วยโจวรับประทานพริกยาวนานถึงมากกว่า(ปี)	“()” เปลี่ยนเป็น “ที่”	6. คนก๊วยโจวรับประทานพริกยาวนานถึงมากกว่า ที่ ปี

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 47	ชุดผิวสีน้ำตาลให้ ออก	ตัด “ให้” ออก	ชุดผิวสีน้ำตาล ออก
หน้า 47	ภาพประกอบ 33 มะขามอ่อน ที่ ชุดผิวสีน้ำตาล ออก	ให้เพิ่มคำว่า “สี” ในก่อนคำ ว่า “น้ำตาล”	ภาพประกอบ 33 มะขาม อ่อนที่ ชุดผิวสีน้ำตาล ออก
หน้า 48	พระ ฉัน อาหาร	ให้ตัด “พระ” ออก	ฉัน อาหาร
หน้า 48	เชื่อว่า มี โทษต่อสุขภาพได้	ให้ปรับ “มี” เป็น “เกิด”	เชื่อว่า เกิด โทษต่อสุขภาพได้
หน้า 48	โดยทั่วไป ฉัน กัด อาหาร	หลัง “ทั่วไป” เพิ่มคำว่า “หลัง” และ “ฉัน กัด อาหาร” สะกดผิด ให้ ปรับเป็น “ ฉัน กัด อาหาร ”	โดยทั่วไป หลัง ฉัน กัด อาหาร
หน้า 48	ปัจจุบันคนไทยนิยมจัดสำหรับ น้ำ พริก และ ผัก นานาชนิดไป ถวายพระสงฆ์	หลังคำว่า “คนไทย” เพิ่มคำ ว่า “จึง”	ปัจจุบันคนไทย จึง นิยมจัด สำหรับ น้ำพริก และ ผัก นานา ชนิดไปถวายพระสงฆ์
หน้า 49	คนไทยนิยม ปลุก มะขามไว้	หลัง “ปลุก” ให้เพิ่มคำว่า “ต้น”	คนไทยนิยม ปลุกต้น มะขาม ไว้
หน้า 49	คน ไทย จึง นิ ย ม ปลุก ต้น มะ ขาม ไว้ ใน พื น ที่ บ้านเรือน	ให้ปรับ “พื้นที่” เป็น “บริเวณ”	คน ไทย จึง นิ ย ม ปลุก ต้นมะขาม ไว้ ใน <u>บริเวณ</u> บ้านเรือน

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 49	มะขามชื่อเป็นมงคลนาม	ให้เพิ่ม “มี” ในก่อนคำว่า “ชื่อ”	มะขามมีชื่อเป็นมงคลนาม
หน้า 49	บริเวณแถวบ้าน	ให้ตัด “แถว” ออก	บริเวณบ้าน
หน้า 49	ภาพประกอบ 37 ต้นมะขาม ในหน้าร้าน	ให้ตัด “ใน” ออก	ภาพประกอบ 37 ต้นมะขาม หน้าร้าน
หน้า 50	1. การทำน้ำพริกมะขาม ควรเลือกมะขามในข้อ ใด	ให้ตัด “จะ” ออก	1. การทำน้ำพริกมะขาม ควรเลือกมะขามในข้อใด
หน้า 50	1. โขลกกะปิกับกระเทียมให้ ละเอียด แล้วใส่พริกขี้หนูเข้าไป โขลกให้แตก	“ละเอียด” สะกดผิด ให้ปรับ เป็น “ละเอียด”	1. โขลกกะปิกับกระเทียมให้ ละเอียด แล้วใส่พริกขี้หนูเข้า ไปโขลกให้แตก
หน้า 50	4. ล้างมะขามให้สะอาด ชูด ผิวสีน้ำตาลออก หั่นเป็นชิ้น ๆ	ตัด “ให้” คำที่สองออก	4. ล้างมะขามให้สะอาด ชูด ผิวสีน้ำตาลออก หั่นเป็นชิ้น ๆ
หน้า 50	3. เหตุใดการทำน้ำพริก มะขามจะต้องผัดให้สุก ก่อนรับประทาน	ตัด “จะ” ออก	3. เหตุใดการทำน้ำพริก มะขามต้องผัดให้สุกก่อน รับประทาน
หน้า 50	การทำน้ำพริกมะขาม เหตุ ใดต้องชูดผิวมะขามออก	“เหตุใด”ให้ย้ายไปอยู่ ข้างหน้า “การทำ”	เหตุใดการทำน้ำพริก มะขามต้องชูดผิวมะขาม ออก
หน้า 51	7. น้ำพริกข้อใดต่างจากข้อ อื่น	ใช้คำว่า “ต่าง”ซ้ำกันตัด “หนึ่ง” คำ	7. น้ำพริกข้อใดต่างจาก ข้ออื่น
หน้า 51	ก. ใส่พริกขี้หนูสวนและ กะปิ	ตัด “น้ำ” ออก	ก. ใส่พริกขี้หนูสวนและกะปิ
หน้า 59	ฤดูที่ผลระกำจำหน่ายตาม ตลาด	ให้เพิ่ม “มี”ในก่อนคำว่า “ผล”	ฤดูที่มีผลระกำจำหน่ายตาม ตลาด

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 59	เพราะระกำมีทั้งรสเปรี้ยว และรสหวาน	ตัด “เพราะ” ออก	ระกำมีทั้งรสเปรี้ยวและรส หวาน
หน้า 59	ภาพประกอบ 39 ระกำ	เพิ่มคำว่า “ผล” ในก่อน “ระกำ”	ภาพประกอบ 39 ผลระกำ
หน้า 60	ในปัจจุบัน	ให้ตัด “ใน” ออก	ปัจจุบัน
หน้า 60	ชาวโบราณ	“ชาว” เปลี่ยนเป็น “คน”	คนโบราณ
หน้า 60	ระกำจะมีผลผลิตมากในช่วง พฤษภาคมจนถึงกรกฎาคม	หลัง “ช่วง” เพิ่มคำว่า “เดือน” “กรกฎาคม” สะกดผิด ให้ปรับ เป็น “กรกฎาคม”	ระกำจะมีผลผลิตมาก ในช่วงเดือนพฤษภาคม จนถึงกรกฎาคม
หน้า 60	ในจังหวัดตราดมีผลผลิต ระกำมากที่สุด	“จังหวัด” สะกดผิด ให้ปรับเป็น “จังหวัด”	ในจังหวัดตราดมีผลผลิต ระกำมากที่สุด
หน้า 60	จนมีคำว่า	ให้เพิ่มคำว่า “กล่าว” ในก่อน “ว่า”	จนมีคำกล่าวว่า
หน้า 60	ชาวบ้านตราด	ให้ตัด “บ้าน” ออก	ชาวตราด
หน้า 60	นำผลระกำไปปรุงอาหาร	“ผลระกำ” ตัดออก	นำไปปรุงอาหาร
หน้า 61	นำไปย่างไฟจนได้มีกลิ่น หอม	ให้ตัด “ได้” ออก	นำไปย่างไฟจนมีกลิ่นหอม
หน้า 61	ถือว่าเป็นภูมิปัญญาของคน ไทยประเภทหนึ่งที่ปฏิบัติสืบ ทอดกันมายาวนาน	ให้ตัด “ประเภทหนึ่ง” ออก	ถือว่าเป็นภูมิปัญญาของ คนไทยที่ปฏิบัติสืบทอดกัน มายาวนาน
หน้า 61	นับเป็นของคู่กันก็ได้	“ก็ได้” ปรับเป็น “ก็ว่าได้”	นับเป็นของคู่กันก็ว่าได้
หน้า 61	รับประทานพร้อมกับสะตอ	ให้ตัด “พร้อม” ออก	รับประทานกับสะตอ
หน้า 62	ซึ่งจะทำจากปลาทั้งตัว	ตัด “ซึ่งจะ” ออก	ทำจากปลาทั้งตัว
หน้า 62	ทานปลา	“ทาน” ปรับเป็น “รับประทาน”	รับประทานปลา
หน้า 62	ปลาไส้ตัน	“ไส้” สะกดผิด ให้ปรับเป็น “ไส้”	ปลาไส้ตัน

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 63	ตั้งเดิม	“ตั้งเดิม” สะกดผิด ให้ปรับเป็น “ตั้งเดิม”	ตั้งเดิม
หน้า 63	นานกว่านี้	ปรับ “นี้” เป็น “นั้น”	นานกว่านั้น
หน้า 63	ปลาที่ชั้นเลิศ	ตัด “ที่” ออก	ปลาชั้นเลิศ
หน้า 63	ใส่อาหารประเภทยา	หลัง “ใส่” เพิ่มคำว่า “ใน”	ใส่ในอาหารประเภทยา
หน้า 63	สั้นขึ้น	“ขึ้น” เปลี่ยนเป็น “ลง”	สั้นลง
หน้า 63	เอนไซม์	“ไซม์” สะกดผิด ให้ปรับเป็น “ไซม์”	เอนไซม์
หน้า 63	ต่างช่วยให้ลดเวลาได้มากขึ้น	“ต่าง” สะกดผิด ให้ปรับเป็น “ต่าง”	ต่างช่วยให้ลดเวลาได้มากขึ้น
หน้า 63	ของโลก	“ของ” ให้ปรับเป็น “ระดับ”	ระดับโลก
หน้า 63	ในปี พ.ศ.	ตัด “ปี” ออก	ใน พ.ศ.
หน้า 63	วัฒนธรรมของไทย	เพิ่มคำว่า “ประเทศ”	วัฒนธรรมของประเทศไทย
หน้า 64	ข. จังหวัดตราด จังหวัด ฉะเชิงเทรา จังหวัดระยอง	“ระยอง” สะกดผิด ให้ปรับเป็น “ระยอง”	ข. จังหวัดตราด จังหวัด ฉะเชิงเทรา จังหวัดระยอง
หน้า 64	5. ระวังจะมีผลผลิตมาก ในช่วง ()	“()” ปรับเป็น “ใด”	5. ระวังจะมีผลผลิตมาก ในช่วงใด
หน้า 64	ก. มีนาคมจนถึงกรกฎาคม ข. เมษายนจนถึงกรกฎาคม ค. พฤษภาคมจนถึงกรกฎาคม ง. มิถุนายนจนถึงกรกฎาคม	“กรกฎาคม” สะกดผิด ให้ปรับเป็น “กรกฎาคม ”	ก. มีนาคมจนถึงกรกฎาคม ข. เมษายนจนถึง กรกฎาคม ค. พฤษภาคมจนถึง กรกฎาคม ง. มิถุนายนจนถึง กรกฎาคม
หน้า 65	7. ข้อใดคือเหตุการณ์ สำคัญของการปลูกกระท่อม ในสังคมไทย	“เหตุการณ์” ปรับเป็น “เหตุผล” “สังคม” ปรับเป็น “ประเทศ”	7. ข้อใดคือเหตุผล สำคัญของการปลูกกระท่อม ในประเทศไทย

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 65	เมื่อใด	เพิ่มคำว่า “พ.ศ.”	เมื่อ พ.ศ.ใด
หน้า 70	2. ข้อใดคือส่วนผสม ลักษณะของน้ำพริกภาค อีสาน	ตัด “ลักษณะ” ออก	2. ข้อใดคือส่วนผสมของ น้ำพริกภาคอีสาน
หน้า 70	3. ข้อใดตั้งชื่อน้ำพริก สอดคล้องกับส่วนผสม	“ข้อใดตั้งชื่อ” ย้ายไปที่หลัง “น้ำพริก”	3. น้ำพริกข้อใดตั้งชื่อ สอดคล้องกับส่วนผสม
หน้า 71	7. ตามหลักฐานคนจีน น่าจะรับประทานน้ำพริก เป็นเวลายาวนาน	ตัด “อย่าง” ออก	7. ตามหลักฐานคนจีน น่าจะรับประทานน้ำพริก เป็นเวลายาวนาน
หน้า 71	9. ข้อใดเรียงลำดับเป็น ขั้นตอนการทำน้ำพริก กะปิได้ถูกต้อง	ตัด “เป็น” ออก	9. ข้อใดเรียงลำดับ ขั้นตอนการทำน้ำพริก กะปิได้ถูกต้อง
หน้า 72	ง. โปรตีนแคลเซียม	เว้นวรรคไม่ถูกต้อง	ง. โปรตีน แคลเซียม
หน้า 73	เก็บเวลานาน	“เวลา” ปรับเป็น “ได้”	เก็บได้นาน
หน้า 73	มีลักษณะเป็นแห้ง ๆ	ตัด “เป็น” ออก	มีลักษณะแห้ง ๆ
หน้า 73	สังคมไทยกับสังคมจีน	“กับ” ปรับเป็น “และ”	สังคมไทยและสังคมจีน
หน้า 74	น้ำมันในข้อใดไม่นิยมใช้ ในน้ำพริกเผาของจีน	ตัด “ในน้ำพริกเผาของจีน” ออก	น้ำมันในข้อใดไม่นิยมใช้
หน้า 74	สอดคล้อง	“สอดคล้อง” สะกดผิด	สอดคล้อง
หน้า 74	ได้รับขึ้นทะเบียน	เพิ่มคำว่า “การ”	ได้รับการขึ้นทะเบียน
หน้า 74	เก็บไว้()ถึงจะได้น้ำปลาที่ ดี	“()” ปรับเป็น “นานเท่าไร”	เก็บไว้นานเท่าไรถึงจะได้ น้ำปลาที่ดี

ตาราง 4 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 75	น้ำพริกเผาเหล้ากั้งมา เป็นน้ำพริกที่มีชื่อเสียง ของของมณฑลอะไร	“ของ” ซ้ำกัน ตัดออกหนึ่งตัว	น้ำพริกเผาเหล้ากั้งมา เป็นน้ำพริกที่มีชื่อเสียง ของมณฑลอะไร
หน้า 75	29. นักศึกษาสามารถไป ถวายภัตตาหารแก่ พระสงฆ์ในเวลาใดได้ บ้าง	“ภัตตาหาร” สะกดผิด “แก่” ปรับเป็น “แต่”	29. นักศึกษาสามารถไป ถวายภัตตาหารแต่ พระสงฆ์ในเวลาใดได้ บ้าง

ตาราง 5 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของอาจารย์ GUO TINGTING

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 2	เครื่องจิ้ม 蘸水	“蘸水” เป็นภาษาถิ่นของยูนนาน ปรับเป็น “蘸料, 酱料”	เครื่องจิ้ม 蘸料, 酱料
หน้า 4	คนกุ่มใจ 贵州	ตัด “คน” ออก	กุ่มใจ 贵州
หน้า 12	สีสัน 色泽; 色彩	สีสันให้แปลเป็น “多彩; 色彩鲜艳”	สีสัน 多彩; 色彩鲜艳
หน้า 12	กลมกล่อม 圆润; 味道合适	“กลมกล่อม” เป็นคำศัพท์กล่าวถึงรสชาติ แนะนำแปลเป็น “味道醇厚”	กลมกล่อม 圆润; 味道醇厚
หน้า 13	กระเพาะ 胃 แผล 溃疡	“แผลในกระเพาะ” เป็นคำเดียวกัน แปลว่า “胃溃疡”	แผลในกระเพาะ 胃溃疡
หน้า 25	ชอย 细末	“ชอย” ในที่นี้เป็นคำกริยา แปลว่า “切片, 削片”	ชอย 切片, 削片
หน้า 27	พืชพันธุ์ 植被	“พืชพันธุ์” เป็นเมล็ดของพันธุ์ แปลว่า “植物种子”	พืชพันธุ์ 植物种子
หน้า 37	น้ำพริกเผา 油辣椒酱	แนะนำปรับเป็น “火烧辣椒酱”	น้ำพริกเผา 火烧辣椒酱

ตาราง 5 (ต่อ)

หน้า	ก่อนแก้ไข	คำแนะนำ ของผู้เชี่ยวชาญ	เนื้อหาที่แก้ไข
หน้า 38	ถือว่าเป็น	ตัด “ว่า”	ถือเป็น
หน้า 38	ตาม หลักฐาน ที่ เกี่ยวข้องกับ ประวัติศาสตร์	“กับ” ปรับเป็นคำว่า “ทาง”	ตาม หลักฐาน ที่ เกี่ยวข้องกับ ประวัติศาสตร์
หน้า 38	ไม่เหมือนกับคนจีน ภาคเหนือ คนจีนภาคใต้ จะเริ่มวันใหม่จากการ รับประทาน ขนมจีน	ประโยคนี้ทำให้ผู้อ่าน สับสน แนะนำให้ตัด “ไม่เหมือนกับคนจีน ภาคเหนือ คนจีน ภาคใต้” ออก แล้วเพิ่ม คำว่า “คนก๊วยโจว”	<u>คนก๊วยโจว</u> จะเริ่มวันใหม่ จากการรับประทาน ขนมจีน
หน้า 39	นอกประเทศ	“นอก” ปรับเป็น “ต่าง”	ต่างประเทศ
หน้า 39	การริเริ่ม 倡议	“การริเริ่ม” ปรับเป็น “ข้อ ริเริ่ม”	ข้อริเริ่ม 倡议
หน้า 49	บทกลอน 诗歌	“ 诗歌 ” ปรับเป็น “ 诗 句 ”	บทกลอน 诗句

ผู้วิจัยแก้ไขปรับปรุงเครื่องมือวิจัยเรื่อง หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็นำเครื่องมือวิจัยไปปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาอีกครั้ง อาจารย์ที่ปรึกษาดูเสร็จเรียบร้อยแล้วก็นำผู้วิจัยนำเครื่องมือไปทดลองใช้ได้

4.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากกลุ่มทดลองใช้เครื่องมือวิจัย (Try-out)

ผู้วิจัยติดต่อกับกลุ่มทดลอง (Try-out) เป็นนักศึกษาชาวจีนระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 2 เทอมที่ 1 ของมหาวิทยาลัยศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์คูนหมิง (College of Arts and Sciences Kunming) ณ นครคูนหมิง มณฑลยูนนาน ประเทศจีน จำนวน 3 คนที่ยินดีเข้าร่วมการทดลองเครื่องมือวิจัยครั้งนี้ และทำเอกสาร บว.414 แบบขอออกหนังสือรับรอง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย เสร็จเรียบร้อยแล้ว(*หมายเหตุ:รายละเอียดเจอในภาคผนวก ง)

4.2.1 แบบทดสอบระหว่างเรียน

ก่อนนำเครื่องมือเรื่อง หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ไปทดลอง ผู้วิจัยได้ผ่านการอบรมความรู้พื้นฐาน “หลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์” (Ethical Principle to Research Involving Human Subject) ระบบออนไลน์ ในวันที่ 31 เดือนธันวาคม ปี พ.ศ. 2565 และได้รับหนังสือรับรองวันที่ 10 เดือนกุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2566 (*หมายเหตุ:รายละเอียดเจอในภาคผนวก ก)

ก่อนเริ่มทดลองผู้วิจัยได้ชี้แจงให้นักศึกษาที่เข้าร่วมการทดลองครั้งนี้ทราบถึงขั้นตอนการใช้เครื่องมือวิจัย ดังนี้

1. ผู้วิจัยได้อธิบายรายละเอียดให้นักศึกษาที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองครั้งนี้เข้าใจวัตถุประสงค์การใช้หนังสือเล่มนี้
2. ผู้วิจัยได้อธิบายให้นักศึกษาที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองครั้งนี้ทราบถึงองค์ความรู้ของแต่ละบท ทั้งหมด 6 บท
3. หลังจากนั้น ผู้วิจัยให้นักศึกษาที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองเริ่มอ่านบทอ่านของแต่ละบท พออ่านเสร็จแล้วก็ให้ทำแบบทดสอบของท้ายบท
4. หลังจากทำบทอ่านทั้ง 6 บทเสร็จเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยก็ให้นักศึกษาทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ และทำแบบสอบถามเพื่อวัดความพึงพอใจการใช้หนังสือเล่มนี้

ผู้วิจัยได้ดำเนินการทดลองกับกลุ่มทดลองผ่านออนไลน์ VOOV Meeting ระหว่าง 21 พฤศจิกายน ถึง 27 พฤศจิกายน 2566 ทั้งหมดทดลอง 7 ครั้ง ดังรายละเอียดการทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-out) ต่อไปนี้

ตาราง 6 ระยะเวลาการทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-out)

ครั้งที่	วันเวลาทดลอง	ระยะเวลา	เนื้อหาการทดลอง
1	21 พฤศจิกายน 2566	18:30-19:00น.	บทที่ 1 “น้ำพริก” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย
2	22 พฤศจิกายน 2566	18:30-19:10น.	บทที่ 2 น้ำพริกกะปิ
3	23 พฤศจิกายน 2566	18:30-19:40น.	บทที่ 3 น้ำพริกมะม่วง
4	24 พฤศจิกายน 2566	18:30-19:15น.	บทที่ 4 น้ำพริกเผา
5	25 พฤศจิกายน 2566	18:30-19: 45น.	บทที่ 5 น้ำพริกมะขาม
6	26 พฤศจิกายน 2566	18:30-19:10น.	บทที่ 6 น้ำพริกกระท้า
7	27 พฤศจิกายน 2566	18:30-20:00	แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์

จากตารางเวลาการทดลองแสดงให้เห็นว่า เวลาทดลองแต่ละบทใช้เวลาไม่เท่ากัน เนื่องจากบทอ่านแต่ละบทมีความยากง่ายไม่เหมือนกัน บทอ่านที่มีเนื้อหายากทำให้ใช้เวลามากกว่าบทอ่านที่ง่าย

การทดลองครั้งนี้ ผู้วิจัยนำผลคะแนนจากแบบทดลองไปวิเคราะห์ โดยใช้เกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบทที่ 3

ตาราง 7 ผลการทดลองระหว่างเรียน

แบบทดสอบระหว่างเรียน							
บทที่	เนื้อหา	นักศึกษาคนที่			คะแนน รวมราย บท	ค่าเฉลี่ย รายบท	ระดับ คุณภาพ
		1	2	3			
1	“น้ำพริก” มรดกภูมิ ปัญญาทางวัฒนธรรม ไทย	90	100	100	290	96.67	ดีมาก
2	น้ำพริกกะปิ	90	80	80	250	83.33	ดีมาก
3	น้ำพริกมะม่วง	80	90	90	260	86.67	ดีมาก
4	น้ำพริกเผา	70	90	80	240	80.00	ดีมาก
5	น้ำพริกมะขาม	70	70	90	230	76.67	ดี
6	น้ำพริกกระท้า	90	90	100	280	93.33	ดีมาก
คะแนนรวมบุคคล		490	520	540	1550	516.67	-
คะแนนเฉลี่ยบุคคล		81.67	86.67	90.00	-	86.11	ดีมาก
ระดับคุณภาพ		ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	-	ดีมาก	-
คะแนนรวมทั้งหมด		1550					
คะแนนเต็มรายบท		600					
จำนวนนักศึกษา		3					
E1		86.11					

จากตาราง 7 ผลการทดลองระหว่างเรียน ผลคะแนนเฉลี่ยแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง(Try-out)พบว่า บทที่ 5 น้ำพริกมะขาม เป็นบทที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดคือ 76.67 อยู่ในคุณภาพระดับดี เนื่องจากในบทนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับความเชื่อของคนไทย มีคำศัพท์เกี่ยวกับศาสนาพุทธ ซึ่งเป็นคำศัพท์ที่เข้าใจยาก ผู้เรียนใช้เวลา 1 ชั่วโมง 15 นาที อ่านบทอ่านและทำแบบทดสอบเป็นบทที่ใช้เวลาในการอ่านนานที่สุด ค่าเฉลี่ยของบทเรียนอื่น ๆ มีระดับคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก ได้แก่บทที่ 1 “น้ำพริก” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย เป็นบทที่มีค่าเฉลี่ย 96.67 ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยสูงที่สุดในบทอ่านทั้งหมด เนื่องจากว่าบทที่ 1 ได้กล่าวถึงความรู้ทั่วไปที่เกี่ยวกับน้ำพริกของไทย การใช้ภาษาไม่ซับซ้อนและมีคำศัพท์น่ารู้ที่อธิบายเป็นภาษาจีน นักศึกษาจึงสามารถเข้าใจ

ง่ายยิ่งขึ้น ผลคะแนนก็จะสูงกว่าบทอ่านอื่น ๆ ใช้เวลาประมาณ 30 นาที บทที่ 2 น้ำพริกกะปิ มีค่าเฉลี่ย 83.33 บทที่ 3 น้ำพริกมะม่วง มีค่าเฉลี่ย 86.67 บทที่ 4 น้ำพริกเผา มีค่าเฉลี่ย 80.00 บทที่ 6 น้ำพริกระกำ มีค่าเฉลี่ย 93.33 ค่าเฉลี่ยรวมคือ 86.11 อยู่ในระดับดีมาก $E1=86.11$ สูงกว่าเกณฑ์ที่ตั้งไว้ $E1=80$

4.2.2 แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์

หลังจากทดลอง 6 บทเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยก็ให้กลุ่มทดลอง(Try-out)ทำแบบทดสอบหลังเรียน และได้ผล ดังนี้

ตาราง 8 ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ E2

คนที่	คะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์	ระดับคุณภาพ
1	82.50	ดีมาก
2	87.50	ดีมาก
3	85.00	ดีมาก
คะแนนรวม	255	
คะแนนเต็ม	100	
จำนวนนักศึกษา	3	
คะแนนเฉลี่ย	85.00	ดีมาก
E2	85.00	

จากตาราง 8 ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์พบว่าคะแนนวัดผลสัมฤทธิ์ของแต่ละคน ได้แก่ ผู้เรียนคนที่ 1 ได้คะแนน 82.50 ซึ่งเป็นคะแนนน้อยที่สุด อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก ผู้เรียนคนที่ 2 ได้คะแนน 87.50 อยู่ในระดับดีมาก และเป็นคะแนนสูงสุด ผู้เรียนคนที่ 3 ได้คะแนน 85.00 อยู่ในระดับดีมาก คะแนนเฉลี่ยคือ 85.00 อยู่ในระดับดีมาก $E2=85.00$ สูงกว่าเกณฑ์ที่ตั้งไว้ $E2=80$

จากตาราง 7 กับตาราง 8 แสดงให้เห็นว่า $E1/E2=86.11/85.00$ สูงกว่าเกณฑ์ที่ตั้งไว้ $E1/E2=80/80$ ซึ่งหมายถึงหลังจากกลุ่มทดลอง (Try-out) ใช้เครื่องมือหนังสือฯแล้ว นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมากขึ้น จากผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนและผลคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์แสดงให้เห็นว่า นักศึกษามี

ความรู้ความเข้าใจเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมและวัฒนธรรมด้านอาหารไทยจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน

4.2.3 ผลประเมินความพึงพอใจ

หลังจากกลุ่มทดลอง (Try-out) ทำแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์แล้ว ผู้วิจัยให้นักศึกษาที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองทำแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้หนังสือเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ดังนี้

ตาราง 9 ผลแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ที่ใช้กับกลุ่มทดลอง((Try-out))

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย (x)	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านเนื้อหา		
1.1 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	5.00	มากที่สุด
1.2 ความยากง่ายของเนื้อหาในบทเรียนเหมาะสม	4.67	มากที่สุด
1.3 ความยากง่ายของคำศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม	4.67	มากที่สุด
1.4 เนื้อหาในบทเรียนน่าสนใจ	4.33	มาก
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ นำไปใช้ได้จริง	5.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมด้านเนื้อหา	4.73	มากที่สุด
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม		
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน	5.00	มากที่สุด
2.2 ภาพประกอบน่าสนใจในบทอ่าน สอดคล้องกับเนื้อหา	4.67	มากที่สุด
2.3 การจัดวางองค์ประกอบเนื้อหา รูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	5.00	มากที่สุด
2.4 การทำแบบทดสอบสะดวกและประเมินผลได้ทันที	5.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม	4.92	มากที่สุด
3. ด้านการใช้ภาษาไทย		
3.1 ภาษาไทยที่ถูกต้อง อ่านแล้วเข้าใจง่าย	4.33	มาก

ตาราง 9 (ต่อ)

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย (x)	ระดับความพึงพอใจ
3.2 การใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	4.33	มาก
ค่าเฉลี่ยรวมด้านการใช้ภาษา	4.33	มาก
4. การวัดและการประเมินผล		
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของแต่ละบท	5.00	มากที่สุด
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสม	4.00	มาก
ค่าเฉลี่ยรวมด้านการวัดและประเมินผล	4.50	มาก
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ		
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยเสริมสร้างทักษะการใช้ภาษาไทย	5.00	มากที่สุด
5.2 เพิ่มพูนความรู้เรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนไทย แก่นักศึกษาชาวจีน	5.00	มากที่สุด
5.3 ช่วยเสริมความรู้ภูมิปัญญาวัฒนธรรมของคนไทย แก่นักศึกษาจีน	5.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ	5.00	มากที่สุด

จากตาราง 9 แสดงให้เห็นว่าค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระหว่าง 4.33-5.00 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากถึงความพึงพอใจมากที่สุด ผู้วิจัยจะแปลผลตามแต่ละด้าน ดังนี้

ด้านเนื้อหา ได้ค่าเฉลี่ย 4.73 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด ในด้านนี้ มีทั้งหมด 5 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1.1 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 (คะแนนเต็ม 5.00) อยู่ในระดับมากที่สุด ข้อ 1.2 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 อยู่ในระดับมากที่สุด ข้อ 1.3 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 อยู่ในระดับมากที่สุด ข้อ 1.4 ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับมาก ข้อ 1.5 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 (คะแนนเต็ม 5.00) อยู่ในระดับมากที่สุด

ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม มีค่าเฉลี่ย 4.92 อยู่ในระดับมากที่สุด ในด้านนี้มีทั้งหมด 4 ข้อ แต่ละข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยดังนี้ ข้อ 2.1 ได้ค่าเฉลี่ย

5.00 (คะแนนเต็ม 5.00) ข้อ 2.2 ได้ค่าเฉลี่ย 4.67 ข้อ 2.3 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 (คะแนนเต็ม 5.00) ข้อ 2.4 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 (คะแนนเต็ม 5.00)

ด้านการใช้ภาษา ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับมาก ในด้านนี้มีทั้งหมด 2 ข้อ ข้อ 3.1 ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับมาก ข้อ 3.2 ได้ค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับมาก

ด้านการวัดและประเมินผล ได้ค่าเฉลี่ย 4.50 อยู่ในระดับมาก ในด้านนี้มีทั้งหมด 2 ข้อ ข้อ 4.1 ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 อยู่ในระดับมากที่สุด ข้อ 4.2 ได้ค่าเฉลี่ย 4.00 อยู่ในระดับมาก

ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ ได้ค่าเฉลี่ย 5.00 (คะแนนเต็ม 5.00) ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ในด้านนี้มีทั้งหมด 3 ข้อ ทั้ง 3 ข้อนี้มีค่าเฉลี่ย อยู่ในระดับมากที่สุด

ตาราง 10 ผลค่าเฉลี่ยแต่ละด้านและค่าเฉลี่ยรวมแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ที่ใช้กับกลุ่มทดลอง((Try-out))

ด้านที่ประเมิน	ค่าเฉลี่ย(x)	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านเนื้อหา	4.73	มากที่สุด
2.ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม	4.92	มากที่สุด
3.ด้านการใช้ภาษา	4.33	มาก
4. การวัดและประเมินผล	4.50	มาก
5.ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ	5.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมทุกด้าน	4.75	มากที่สุด

จากตาราง 10 พบว่า ค่าเฉลี่ยรวมทุกด้านมีค่าเฉลี่ย 4.75 อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือ 5.00 (คะแนนเต็ม 5.00) อยู่ในระดับมากที่สุด หมายความว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมีคุณค่าและประโยชน์ต่อนักศึกษาจริง ๆ ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม มีค่าเฉลี่ย 4.92 อยู่ในระดับมากที่สุดในด้านนี้ มีบทอ่านหลัก คำศัพท์น่ารู้ และบทอ่านเสริมที่น่าสนใจ และมีภาพประกอบในบทอ่าน ส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดความสนใจกับบทอ่านและเข้าใจบทอ่านง่ายขึ้น ด้านเนื้อหามีค่าเฉลี่ย 4.73 อยู่ในระดับมากที่สุด ในด้านนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาวิเคราะห์หนังสือการอ่านภาษาไทยที่นักศึกษาใช้อยู่ เนื้อหาที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นจึงมีส่วนเชื่อมโยงกับหนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับนักศึกษาชาวจีนชั้นปีที่ 2 ทำให้นักศึกษาได้เพิ่มเติมความรู้ได้ ด้านการวัดและประเมินผลมีค่าเฉลี่ย 4.50 อยู่ในระดับมาก ในด้านนี้

แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาแต่ละบท แต่ข้อสอบบางข้อมีคำศัพท์ในคำถามที่นักศึกษาไม่รู้จักร ทำให้นักศึกษาไม่เข้าใจคำถาม ด้านการใช้ภาษามีค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับมาก ด้านนี้มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดในทั้ง 5 ด้าน เนื่องจากนักศึกษาเป็นนักศึกษาศาสาวิชาภาษาไทยชั้นปีที่ 2 เทอมที่ 1 รู้จักคำศัพท์ยังไม่มากพอ แต่ภาษาที่ใช้ในบทอ่านมีคำศัพท์เกี่ยวกับด้านการแพทย์และด้านศาสนาพุทธ ซึ่งเป็นคำศัพท์ที่อ่านยากและเข้าใจยาก

หลังจากทำแบบสอบถามเสร็จผู้วิจัยก็สัมภาษณ์เพิ่มเติมนักศึกษาที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองครั้งนี้ โดยผ่าน VOOV Meeting และได้ความคิดเห็นเพิ่มเติม (*หมายเหตุ: ราบละเอียดเจอในภาคผนวก) พบว่านักศึกษาชาวจีนมีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทยค่อนข้างน้อย ก่อนที่เรียนหนังสือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น พวกเขาแค่รู้ว่าคนไทยชอบรับประทานอาหารเผ็ด และเคยพบชื่อน้ำพริกบางชนิดในหนังสือแบบเรียน แต่ไม่มีรายละเอียดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทย หลังจากเรียนหนังสือแล้ว พวกเขาได้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยเกี่ยวกับน้ำพริก ได้รู้จักชื่อผักต่าง ๆ ของไทย ได้เรียนรู้คำศัพท์เกี่ยวกับผัก สามารถทำให้นักศึกษาเพิ่มเติมความรู้เกี่ยวกับประเทศไทยจริง ๆ และบทเรียนที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น มีความยากง่ายเหมาะสมกับระดับความรู้ความสามารถของนักศึกษา นักศึกษาจึงแนะนำว่าผู้วิจัยนำหนังสือเล่มนี้ไปใช้กับนักศึกษาศาสาวิชาภาษาไทยระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 เนื่องจากว่านักศึกษากลุ่มนี้กำลังจะสอบความรู้ความสามารถการใช้ภาษาไทย วัฒนธรรมในหนังสือเล่มนี้ได้เพิ่มพูนความรู้ให้แก่ผู้เรียน พวกเขานำไปใช้ในการสอบได้

หลังจากหาคุณภาพหนังสือแล้ว พบว่า คุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้เชี่ยวชาญประเมินมีค่าเฉลี่ย 4.66 ระดับคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก ผู้วิจัยนำไปใช้กับกลุ่มทดลองแล้วพบว่า ค่าเฉลี่ยรายบท (E1) คือ 86.11 ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ $E1=80$ และผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ (E2) คือ 85.00 ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ $E2=80$ และความพึงพอใจการใช้หนังสือมีค่าเฉลี่ย 4.75 อยู่ในระดับมากที่สุด

ผู้วิจัยนำผลคะแนนการทดลองและผลวัดความพึงพอใจและความคิดเห็นของนักศึกษาที่เข้าร่วมการทดลองครั้งนี้ไปปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท อาจารย์แนะนำให้นำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมายได้เลย

4.3 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน จากกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

หลังจากนำหนังสือฯ ไปใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-out) นักศึกษาชาวจีนจำนวน 3 คน เพื่อหาประสิทธิภาพของหนังสือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นแล้ว ผู้วิจัยนำหนังสือฯ ไปใช้กับกลุ่มเป้าหมาย

(Implement) มีนักศึกษาชาวจีนสาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 2 เทอมที่ 1 คณะภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยยูนนาน(Yunnan University) จำนวน 9 คนเป็นกลุ่มเป้าหมาย(Implement) ที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองครั้งนี้

ก่อนที่นำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมาย(Implement) ผู้วิจัยได้ทำเอกสาร บว.414 แบบขอออกหนังสือรับรอง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลจากนักศึกษาชาวจีนสาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 2 เทอมที่ 1 คณะภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยยูนนาน(Yunnan University)เพื่อการวิจัย (*หมายเหตุ:รายละเอียดเจาะในภาคผนวก ง)

ก่อนใช้เครื่องมือกับกลุ่มเป้าหมาย(Implement) ผู้วิจัยได้ชี้แจงให้นักศึกษาที่เข้าร่วมครั้งนี้เข้าใจขั้นตอนการใช้เครื่องมือวิจัย หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ดังนี้

1. ผู้วิจัยอธิบายรายละเอียดให้กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ที่เข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้เข้าใจวัตถุประสงค์การใช้หนังสือ
2. อธิบายให้กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ที่เข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ทราบถึงองค์ความรู้ประกอบของแต่ละบท ทั้งหมด 6 บท
3. อธิบายขั้นตอนการใช้หนังสือเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน
4. ให้กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ที่เข้าร่วมกิจกรรมเริ่มอ่านบทอ่านของแต่ละบท พออ่านเสร็จแล้วก็ให้ทำแบบทดสอบท้ายบท
5. หลังจากทำบทอ่านทั้ง 6 บทเสร็จเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยให้กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ และทำแบบสอบถามเพื่อวัดความพึงพอใจการใช้หนังสือฯ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย(Implement)ผ่านออนไลน์ VOOV Meeting ระหว่าง 28 พฤศจิกายน ถึง 4 ธันวาคม 2566 ทั้งหมดทดลอง7ครั้ง ต่อไปนี้

ตาราง 11 ระยะเวลาการทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย(Implement)

ครั้งที่	วันเวลาทดลอง	ระยะเวลา	เนื้อหาการทดลอง
1	28 พฤศจิกายน 2566	19:00-20:00น.	บทที่ 1 "น้ำพริก" มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย
2	29 พฤศจิกายน 2566	19:00-20:00น.	บทที่ 2 น้ำพริกกะปิ
3	30 พฤศจิกายน 2566	19:00-20:00น.	บทที่ 3 น้ำพริกมะม่วง
4	1 ธันวาคม 2566	19:30-20:30น.	บทที่ 4 น้ำพริกเผา
5	2 ธันวาคม 2566	19:30-20:30น.	บทที่ 5 น้ำพริกมะขาม
6	3 ธันวาคม 2566	19:00-20:00น.	บทที่ 6 น้ำพริกกระท้า
7	4 ธันวาคม 2566	19:00-20:30น.	แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์

4.3.1 แบบทดสอบระหว่างเรียน

เพื่อหาประสิทธิภาพของเครื่องมือวิจัย ในการวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ ผู้วิจัยจะใช้แนวคิดการหาประสิทธิภาพและสูตร E1/E2 ซึ่งเป็นแนวคิดของชัยยงค์ พรหมวงศ์ ดังได้กล่าวมาแล้วในบทที่ 3 และได้ผล ดังนี้

ตาราง 12 ผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนสำหรับกลุ่มเป้าหมาย(Implement)

แบบทดสอบระหว่างเรียน									
นักศึกษาคนที่	บทที่ 1	บทที่ 2	บทที่ 3	บทที่ 4	บทที่ 5	บทที่ 6	คะแนนรวมบุคคล	คะแนนเฉลี่ยบุคคล	ระดับคุณภาพ
1	100	90	70	90	80	100	530	88.33	ดีมาก
2	90	90	90	70	60	100	500	83.33	ดีมาก
3	90	100	90	90	80	100	550	91.67	ดีมาก
4	100	100	70	90	80	100	540	90.00	ดีมาก
5	100	90	80	90	80	100	540	90.00	ดีมาก
6	100	90	80	90	80	100	540	90.00	ดีมาก
7	90	80	90	90	100	100	550	91.67	ดีมาก
8	100	100	80	80	90	80	530	88.33	ดีมาก
9	100	100	70	90	70	100	530	88.33	ดีมาก
คะแนนรวมรายบท	870	840	720	780	720	880	-	-	-
ค่าเฉลี่ยรายบท	96.67	93.33	80.00	86.67	80.00	97.78	-	-	-
ระดับคุณภาพ	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	-	-	-
$\sum x$	4810								
A	600								
N	9								
E1	89.07								

การวิเคราะห์จากตาราง 12 ผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนสำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) พบว่า E1=89.07 ซึ่งผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ E1=80 แสดงว่าหนังสือฯ ช่วยพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทยได้ดี และช่วยเสริมเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิ

ปัญญาทางวัฒนธรรมไทยแก่นักศึกษาชาวจีนมากขึ้น นักศึกษาถึงสามารถทำแบบทดสอบได้คะแนนดี

แบบทดสอบระหว่างเรียนของแต่ละบทมีข้อสอบ 10 ข้อ ข้อละ 10 คะแนน ซึ่งมีคะแนนเต็ม 100 คะแนน ทั้งหมด 6 บท มีคะแนนเฉลี่ย 89.07 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก มีนักศึกษาจำนวน 5 คน ได้คะแนนเฉลี่ยบุคคลอยู่ในคะแนนระหว่าง 90-100(≥ 90) มีนักศึกษาจำนวน 3 คน ได้คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 85-90($\geq 85, < 90$) มีนักศึกษาจำนวน 1 คนได้คะแนนเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 80-85 ($\geq 80, < 85$) มีนักศึกษาจำนวน 2 คน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 3 และนักศึกษาคนที่ 7 ได้คะแนนเฉลี่ยบุคคลสูงที่สุดคือ 91.67 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก มีนักศึกษาจำนวน 1 คน คือ นักศึกษาคนที่ 2 ได้คะแนนเฉลี่ยบุคคลต่ำที่สุดคือ 83.33 อยู่ในระดับดีมาก

จากค่าเฉลี่ยรายบทพบว่า มีจำนวน 3 บท ได้ค่าเฉลี่ยสูงกว่า 90(≥ 90) ได้แก่ บทที่ 1 “น้ำพริก” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย มีค่าเฉลี่ย 96.67 บทที่ 2 น้ำพริกกะปิ มีค่าเฉลี่ย 93.33 บทที่ 6 น้ำพริกกระกำ มีค่าเฉลี่ย 97.78 ซึ่งเป็นบทเรียนที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด มีจำนวน 1 บท ได้ค่าเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 85-90($\geq 85, < 90$) ได้แก่ บทที่ 4 น้ำพริกเผา ค่าเฉลี่ยคือ 86.67 มีจำนวน 2 บทได้ค่าเฉลี่ยอยู่ในระหว่าง 80-85($\geq 80, < 85$) ได้แก่ บทที่ 3 น้ำพริกมะม่วง ค่าเฉลี่ยคือ 80.00 บทที่ 5 น้ำพริกมะขาม ค่าเฉลี่ยคือ 80.00 ซึ่ง 2 บทนี้เป็นบทเรียนที่ได้ค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด แต่ก็อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก

จากคะแนนรายบทพบว่า บทที่ 6 น้ำพริกกระกำ มีนักศึกษาจำนวน 8 คนได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน บทนี้เป็นบทเรียนที่ได้คะแนนสูงสุด ค่าเฉลี่ยคือ 97.78 โดยสัมภาษณ์นักศึกษาพบว่า คำศัพท์ในบทนี้ไม่ยาก เพราะเคยพบคำพวกนี้ในบทเรียนที่เรียนมาแล้ว ซึ่งสามารถอ่านบทอ่านอย่างราบรื่น เนื่องจากว่าบทนี้เป็นบทสุดท้ายของหนังสือฯ มีนักศึกษาจำนวน 1 คนได้คะแนน 80 โดยการสัมภาษณ์นักศึกษาค้นพบว่า ในการทดสอบครั้งนี้ นักศึกษาไม่ค่อยสบาย จึงเป็นเหตุผลที่ได้คะแนนน้อยกว่า เพื่อน ๆ

บทที่ 1 “น้ำพริก” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย มีนักศึกษาจำนวน 6 ได้คะแนนเต็ม 100 คะแนน บทอ่านในบทนี้เป็นบทเรียนที่ได้คะแนนสูงรอง ค่าเฉลี่ยคือ 96.67 โดยสัมภาษณ์นักศึกษาค้นพบว่า บทนี้เป็นบทที่ง่ายที่สุดในหนังสือทั้งหมด เพราะเนื้อหาในบทอ่านกล่าวแนะนำน้ำพริกโดยสังเขป และในบทอ่านมีคำศัพท์ที่อธิบายเป็นภาษาจีน ได้ช่วยเข้าใจบทอ่านง่ายขึ้น ซึ่งเวลาอ่านบทอ่านและทำข้อสอบไม่ยากมาก

บทที่ 3 น้ำพริกมะม่วง มีค่าเฉลี่ยคือ 80.00 บทเรียนนี้เป็นบทเรียนมีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด เนื่องจากในบทเรียนมีเนื้อหาค่อนข้างละเอียด และมีเนื้อหาและคำศัพท์เป็นคำทับศัพท์จาก

ภาษาอังกฤษ ซึ่งเป็นคำศัพท์เพิ่งเคยพบครั้งแรก ในขั้นตอนทำแบบทดสอบทำยบทุกก็ถามค่อนข้างละเอียด ซึ่งทำให้นักศึกษาไม่ค่อยมั่นใจในตนเอง และได้คะแนนไม่สูงมาก

บทที่ 5 น้ำพริกมะขาม มีค่าเฉลี่ยคือ 80.00 บทนี้เป็นบทเรียนที่มีนักศึกษาได้คะแนนต่ำที่สุด คะแนนต่ำที่สุดในบทนี้คือ 60(คะแนนเต็ม 100 คะแนน) โดยสัมภาษณ์นักศึกษายกกว่า บทนี้เป็นบทเรียนที่น่าสนใจ ในบทเรียนได้กล่าวถึงวิธีการทำน้ำพริกมะขาม และน้ำพริกมะขามเป็นน้ำพริกเพื่อสุขภาพ ในบทเรียนใช้คำศัพท์เกี่ยวกับศาสนาพุทธ และมีเนื้อหาเกี่ยวกับความเชื่อโบราณ ซึ่งเวลาอ่านบทเรียนก็รู้สึกเข้าใจยากนิดหน่อย

ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์นักศึกษาทั้ง 9 คนหลังจากทำแบบทดสอบทั้งเล่มเสร็จ เพื่อทราบความคิดเห็นเพิ่มเติมจากนักศึกษา และได้สรุปเนื้อหาสัมภาษณ์ ดังนี้

สำหรับคำถามบทใดเป็นบทเรียนที่ง่ายที่สุด มีนักศึกษาจำนวนทั้ง 9 คน (ความถี่ 9/9) ให้ความคิดเห็นว่า บทที่ 1 “น้ำพริก” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย ง่ายที่สุด เพราะเป็นภาพรวมและความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับน้ำพริกของประเทศไทย และบทอ่านในบทนี้มีเนื้อหาสั้นที่สุดในหนังสือเล่มนี้ด้วย มีนักศึกษาจำนวน 7 คน (ความถี่ 7/9) ให้ความคิดเห็นว่าบทที่ 6 น้ำพริกระกำ ถึงแม้บทนี้มีคำศัพท์ที่อธิบายเป็นภาษาจีนน้อยกว่าบทเรียนอื่น ๆ แต่เข้าใจง่าย เพราะว่าคำศัพท์ในบทนี้พบกบทที่ 1 ถึงบทที่ 5 แล้ว แต่บทนี้มีบทอ่านยาวกว่าบทที่ 1

สำหรับคำถามบทใดเป็นบทเรียนที่ยากที่สุด มีนักศึกษาจำนวน 8คน (ความถี่8/9) ให้ความคิดเห็นว่าบทที่ 5 น้ำพริกมะขาม ยากที่สุด เนื่องจากในบทนี้มีคำศัพท์เกี่ยวกับวัฒนธรรมศาสนาพุทธ ในบทอ่านอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกมะขามและประโยชน์ของการบริโภคน้ำพริกมะขามอย่างละเอียดและข้อสอบของบทนี้ก็ถามละเอียดเยอะมาก มีแบบให้เรียงลำดับการทำน้ำพริกมะขาม แบบให้วิเคราะห์ความแตกต่างของน้ำพริก ซึ่งทำบทนี้ใช้เวลานานมาก มีนักศึกษาจำนวน 6 คน(ความถี่6/9)ให้ความคิดเห็นว่าบทที่ 3 ยากที่สุด เนื่องจากมีคำศัพท์เป็นคำทับศัพท์ภาษาอังกฤษ นักศึกษาอ่อนภาษาอังกฤษ ทำให้อ่านคำทับศัพท์ภาษาอังกฤษค่อนข้างยาก และคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ และข้อสอบมีหลายข้อทำรายละเอียดมาก ต้องอ่านหลายรอบ บางข้อยังต้องวิเคราะห์อีกด้วย ซึ่งทำให้นักศึกษาบางคนรู้สึกยาก มีนักศึกษาจำนวน 1 (ความถี่1/9) ให้ความคิดเห็นว่าบทที่ 2 ยากที่สุด เพราะบทนี้และชื่อขั้นตอนการทำกะปิ หลายขั้นตอนทำให้อ่านซับซ้อน

สำหรับคำถามบทใดเป็นบทเรียนที่น่าสนใจที่สุด มีนักศึกษาจำนวนทั้ง 9 คน (ความถี่9/9) ให้ความคิดเห็นว่าบทที่ 4 น้ำพริกเผา เป็นบทเรียนที่น่าสนใจที่สุด เนื่องจากในเนื้อหา

บทอ่านได้เปรียบเทียบน้ำพริกเผาของทั้งประเทศไทยและประเทศจีน ทำให้เห็นความเหมือนและความต่างของน้ำพริกอย่างชัดเจน และสามารถให้เข้าใจวัฒนธรรมง่ายขึ้น

ผู้วิจัยนำผลการทดลองระหว่างเรียนมาเปรียบเทียบกับความคิดเห็นจากผลการสัมภาษณ์พบว่า ความคิดเห็นของนักศึกษาแทบตรงกับผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียน

ผู้วิจัยยังมีคำถามความคิดเห็นสำหรับการนำหนังสือเล่มนี้ไปให้นักศึกษาชาวจีนสาขาวิชาภาษาไทยใช้ นักศึกษาทั้ง 9 คนให้ความคิดเห็นว่า แนะนำให้นำหนังสือไปใช้กับนักศึกษาจีน เนื่องจาก หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องนี้เป็นหนังสือแนะนำอาหารไทย และให้เห็นวัฒนธรรม เป็นเนื้อหาที่นักศึกษาไม่เคยเจอในหนังสือเรียน สามารถให้ผู้เรียนที่ใช้หนังสือเล่มนี้ได้เรียนรู้ความรู้เกี่ยวกับด้านอาหารไทย ในบทอ่านมีภาพประกอบหนังสือสามารถช่วยให้เข้าใจบทอ่าน และมีแบบทดสอบในท้ายบท ผู้เรียนสามารถทำข้อสอบวัดตนเองเข้าใจความรู้ในบทอ่านว่า ได้ระดับใด และที่สำคัญเนื้อหาในบทอ่านถือเป็นเนื้อหาใหม่และใกล้ชีวิตประจำวันของนักศึกษาชาวจีน สามารถกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความสนใจกับการเรียน เข้าใจเนื้อหาบทอ่านง่ายขึ้น (*หมายเหตุ:รายละเอียดการสัมภาษณ์พบในภาคผนวก ฉ)

4.3.2 แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์

หลังจากวิเคราะห์ผลแบบทดสอบระหว่างเรียนเสร็จเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยจะวิเคราะห์ผลแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์และ E2 ดังนี้

แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์มีข้อสอบทั้งหมด 40 ข้อ ข้อละ 2.5 คะแนน รวมคะแนนทั้งหมด 100 คะแนน (คะแนนเต็ม) ต่อไปเป็นผลการวัดแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์สำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

ตาราง 13 ผลคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์สำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์	ระดับคุณภาพ
1	90	ดีมาก
2	80	ดีมาก
3	77.50	ดี
4	90.00	ดีมาก
5	80	ดีมาก
6	85	ดีมาก
7	87.50	ดีมาก
8	90	ดีมาก
9	87.50	ดีมาก
$\sum F$	767.50	
B	100	
N	9	
E2	85.30	

จากตาราง 13 พบค่าเฉลี่ยของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์คือ 85.30 ซึ่งค่า E2 คือ 85.30 สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ $E2=80$ กล่าวคือ หลังจากใช้หนังสือแล้วนักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตจริงได้ สรุปได้ว่าหนังสือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเสริมสร้างทักษะการอ่านภาษาไทย และเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารไทยได้ดี

จากตารางและภาพประกอบพบว่า มีนักศึกษาจำนวน 8 คนได้คะแนนอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก และมีนักศึกษาจำนวน 1 คนได้คะแนนอยู่ในระดับคุณภาพดี การทดสอบครั้งนี้มีนักศึกษาจำนวน 3 คนได้คะแนนอยู่ในระหว่าง 90-100 (≥ 90) คะแนน มีคะแนนสูงสุดคือ 90 โดยสัมภาษณ์นักศึกษา 3 คนนี้แล้วพบว่า นักศึกษา 3 คนนี้ได้ทบทวนเนื้อหาที่เรียนมาแล้วในก่อนเข้าร่วมการทดสอบ ซึ่งสามารถทำข้อสอบได้ดี มีนักศึกษาจำนวน 3 คน ได้คะแนนอยู่ในระหว่าง 85-90 ($\geq 85, < 90$) มีนักศึกษาจำนวน 2 คน 80-85 ($\geq 80, < 85$) มีนักศึกษาจำนวน 1 คน ได้คะแนนต่ำกว่า 80 ซึ่งก็เป็นคะแนนต่ำที่สุดในการทดสอบครั้งนี้คือ 77.50 ผู้วิจัยโดยสัมภาษณ์นักศึกษาที่ได้คะแนนต่ำที่สุด พบว่า ภาษาไทยนักศึกษาคอนนี้ค่อนข้างอ่อน ในคำถามแบบทดสอบมีคำศัพท์บางคำไม่ค่อยเข้าใจความหมาย ซึ่งทำให้นักศึกษาคอนนี้ทำผิดข้อ และมีข้อสอบบางข้อถามละเอียดมาก บทอ่านที่เรียนไปหลายวันจำเนื้อหาไม่ค่อยได้ ซึ่งก็ทำให้เขาทำผิดข้อสอบได้ ในการเข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ นักศึกษาคอนนี้ก็พบว่าตัวเองมีความสามารถด้านการวิเคราะห์คำถามน้อยมาก อยากจะทำแบบฝึกอย่างนี้ เพื่อพัฒนาความสามารถการวิเคราะห์

ค่าเฉลี่ยผลแบบทดสอบระหว่างเรียน (E1) กับค่าเฉลี่ยผลแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ (E2) พบว่า $E1/E2=89.07/85.30$ ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ $E1/E2=80/80$ แสดงว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน มีประสิทธิภาพที่ดีที่ช่วยส่งเสริมเพิ่มพูนความรู้ และภูมิปัญญาเกี่ยวกับประเทศไทยให้นักศึกษาชาวจีนที่เรียนสาขาวิชาภาษาไทยได้

4.3.3 ผลประเมินความพึงพอใจ

หลังจากหาประสิทธิภาพเสร็จ ผู้วิจัยนำผลแบบสอบถามวัดความพึงพอใจการใช้หนังสือ
๔ จากกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ดังนี้

ตาราง 14 ผลแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียน
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ที่ใช้กับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านเนื้อหา		
1.1 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	4.22	มาก
1.2 ความยากง่ายของเนื้อหาเหมาะสม	4.22	มาก
1.3 ความยากง่ายของศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม	4.11	มาก
1.4 เนื้อหาบทเรียนน่าสนใจ	4.00	มาก
1.5 เนื้อหามีประโยชน์นำไปใช้ได้จริง	4.56	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมด้านเนื้อหา	4.22	มาก
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม		
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน	4.44	มาก
2.2 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหาในบทเรียน	4.78	มากที่สุด
2.3 การจัดวางองค์ประกอบเนื้อหารูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	4.56	มากที่สุด
2.4 การทำแบบทดสอบสะดวกและประเมินผลได้ทันที	4.11	มาก
ค่าเฉลี่ยรวมด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม	4.47	มาก
3. ด้านการใช้ภาษาไทย		
3.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้อง อ่านแล้วเข้าใจง่าย	4.44	มาก
3.2 การใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	4.22	มาก
ค่าเฉลี่ยรวมด้านการใช้ภาษา	4.33	มาก

ตาราง 14 (ต่อ)

4. การวัดและประเมินผล		
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของแต่ละบท	4.22	มาก
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสม	4.33	มาก
ค่าเฉลี่ยรวมด้านการวัดและประเมินผล	4.28	มาก
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ		
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยเสริมสร้างทักษะการใช้ภาษาไทย	4.33	มาก
5.2 เพิ่มพูนความรู้เรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนไทย แก่นักศึกษาชาวจีน	4.67	มากที่สุด
5.3 ช่วยเสริมความรู้ภูมิปัญญาวัฒนธรรมของคนไทย แก่นักศึกษาจีน	4.56	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ	4.52	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวมทุกด้าน	4.36	มาก

จาก ตาราง 14 แสดงให้เห็นว่า ความพึงพอใจการใช้หนังสือฯ มีค่าเฉลี่ยรวมทุกด้านคือ 4.36 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก ผู้วิจัยได้แบ่งแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจฉบับนี้เป็น 5 ด้าน มี 1 ด้านอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ย 4.52 แสดงว่านักศึกษาที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นแล้วได้รับความรู้และประโยชน์จากหนังสือ มี 4 ด้านอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก ได้แก่ ด้านเนื้อหา มีค่าเฉลี่ย 4.22 ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม มีค่าเฉลี่ย 4.47 ด้านการใช้ภาษา มีค่าเฉลี่ย 4.33 ด้านการวัดและประเมินผล มีค่าเฉลี่ย 4.28

จากข้อคำถามของทั้งหมด 5 ด้านพบว่า มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดคือด้านเนื้อหา และข้อคำถามที่ได้คะแนนน้อยที่สุดก็อยู่ในด้านเนื้อหา ได้แก่ ข้อ 1.4 มีค่าเฉลี่ย 4.00 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก ค่าเฉลี่ยสูงที่สุดอยู่ในด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม ได้แก่ ข้อ 2.2 มีค่าเฉลี่ย 4.78 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด แสดงว่า ภาพประกอบในบทเรียนช่วยส่งเสริมให้นักศึกษาสนใจ

บทอ่านมากขึ้น และช่วยให้เข้าใจบทอ่านง่ายขึ้นอีกด้วย ซึ่งนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมการทดลองครั้งนี้สามารถได้คะแนนดี $E1/E2=89.07/85.03$ จึงสามารถผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ($E1/E2=80/80$)

จากผลการหาประสิทธิภาพของหนังสือฯ คะแนนเฉลี่ย $E1=89.07$ และคะแนนเฉลี่ย $E2=85.30$ ซึ่ง $E1/E2=89.07/85.30$ สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ $E1/E2=80/80$ และผลประเมินความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ 4.36 อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก



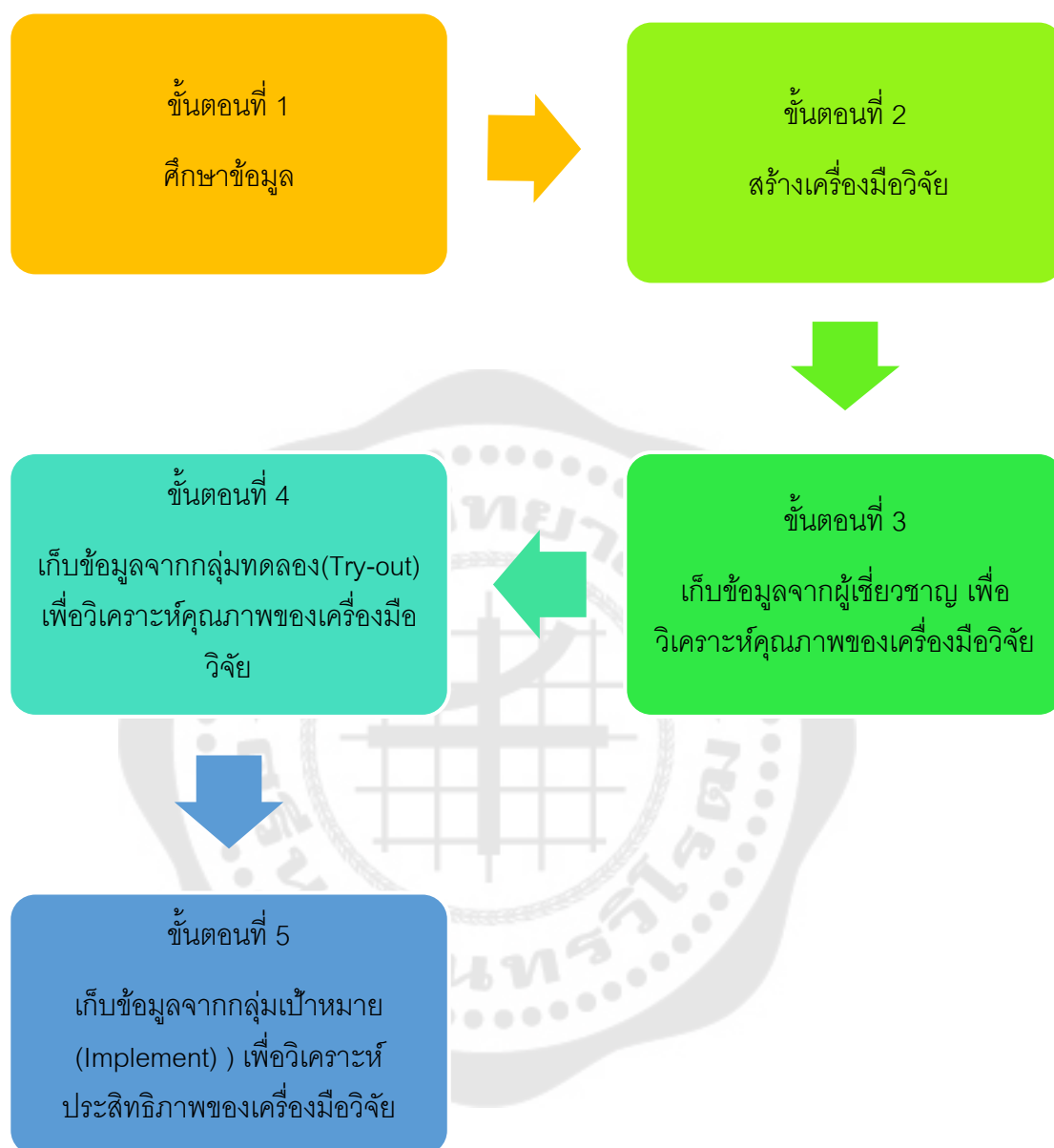
บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและหาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน และเพื่อหาความพึงพอใจของนักศึกษาชาวจีนในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ผู้วิจัยได้สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ ดังนี้

สรุปผล

ในการทำการปฏิญาณนิพนธ์ เรื่อง หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน ครั้งนี้ ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือวิจัย ได้แก่ หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน แบบทดสอบระหว่างเรียน แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ และแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้หนังสือฯ ดังนี้



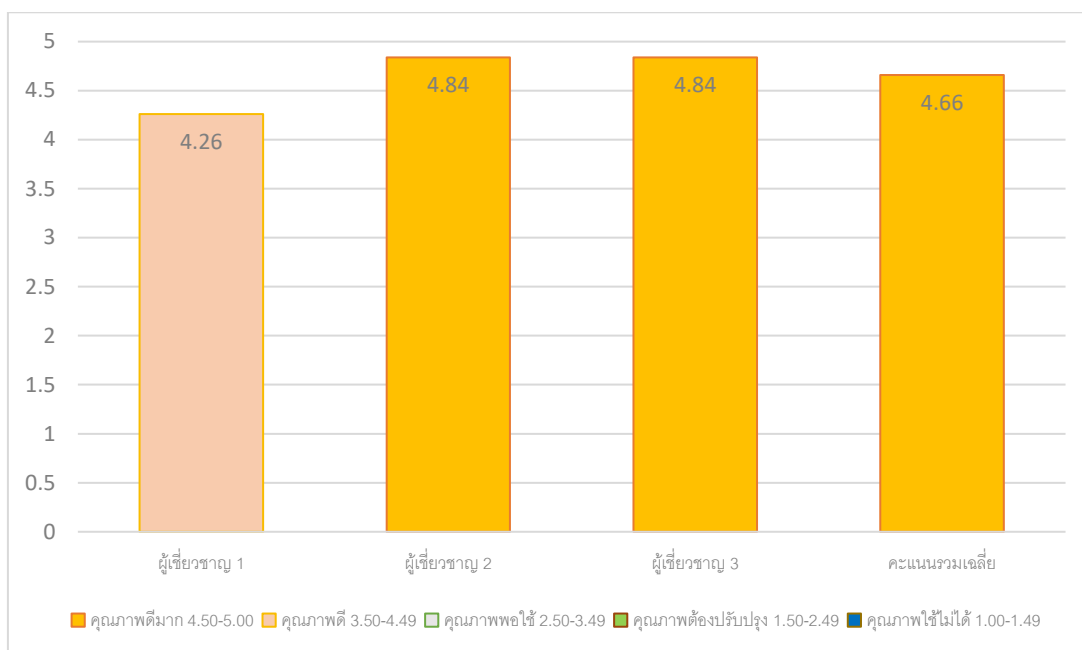
ภาพประกอบ 32 ภาพขั้นตอนการสร้างและหาประสิทธิภาพของเครื่องมือวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 ผู้วิจัยศึกษาหนังสือตำราเรียนภาษาไทยที่นักศึกษาชาวจีนนิยมใช้ เช่น 《大学泰语综合教程 1-4》《基础泰语 1-4》แบบเรียนแปลไทย-จีน และ Thai for Tourism พบว่าหนังสือเรียนภาษาไทยที่นักศึกษาชาวจีนใช้ได้กล่าวถึงอาหารไทย เช่น เรื่องเกี่ยวกับน้ำพริก ในวัฒนธรรม แต่ไม่มีรายละเอียดที่จะทำให้ผู้เรียนเข้าใจเกี่ยวกับน้ำพริกของไทยได้ ผู้วิจัยจึงไป

ค้นหาและรวบรวมเอกสารงานวิจัยและหนังสือที่ได้กล่าวถึงน้ำพริกและวัฒนธรรมไทย ได้แก่ ในหนังสือเรื่อง สำหรับไทย หนังสือ ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ หนังสือ อาหารตั้งโต๊ะ หนังสือ น้ำพริก: ฐานทรัพยากรอาหารวิถีชุมชน ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ หนังสือ อาหารขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ งานวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริกของคนไทย และศึกษาเอกสารงานวิจัยเกี่ยวกับการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม เพื่อเป็นกรอบแนวคิดที่ใช้สร้างหนังสือ จากนั้น ผู้วิจัยก็ได้กำหนดขอบเขตเครื่องมือ ได้แก่ บทที่ 1 “น้ำพริก”มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย บทที่ 2 น้ำพริกกะปิ บทที่ 3 น้ำพริกมะม่วง บทที่ 4 น้ำพริกเผา บทที่ 5 น้ำพริกมะขาม บทที่ 6 น้ำพริกกระกำ ทั้งหมด 6 บท

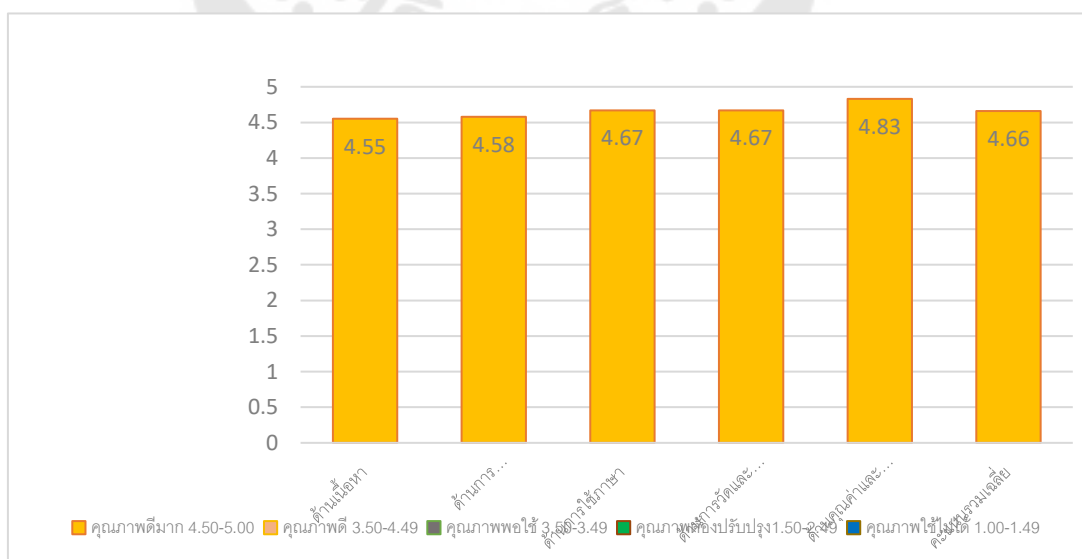
ขั้นตอนที่ 2 สร้างเครื่องมือวิจัย ผู้วิจัยสร้างบทอ่านทั้งหมด 6 บท แต่ละบทมีบทอ่านหลัก คำศัพท์ บทอ่านเสริม แบบทดสอบระหว่างเรียน บรรณานุกรม และภาพประกอบ สำหรับแบบทดสอบระหว่างเรียนบทละ 10 ข้อ ทั้งหมด 60 ข้อ และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียนทั้งหมด 40 ข้อ และแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจการใช้เครื่องมือวิจัย ได้ประเมินทั้งหมด 5 ด้าน ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม ด้านการใช้ภาษา ด้านการวัดและประเมินผล และด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ

ขั้นตอนที่ 3 ผู้วิจัยส่งเครื่องมือที่สร้างขึ้นให้ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านช่วยประเมินคุณภาพ ความถูกต้อง ความเหมาะสม และความยากง่ายของเนื้อหาบทอ่าน ภาษาที่ใช้ในบทอ่านแบบทดสอบ และความเหมาะสมของการใช้รูปภาพ จากนั้น ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านช่วยประเมินคุณภาพของเครื่องมือทั้งหมดประเมิน 5 ด้าน ผู้เชี่ยวชาญท่านที่ 1 ประเมินทั้ง 5 ด้าน ได้คะแนนเฉลี่ย 4.26 อยู่ในระดับคุณภาพดี ผู้เชี่ยวชาญ ท่านที่ 2 และท่านที่ 3 ประเมินทั้ง 5 ด้าน แล้วได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากันคือ 4.84 อยู่ในระดับดีมาก ค่าเฉลี่ยของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่านคือ 4.66 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก ดังนี้



ภาพประกอบ 33 ผลการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยจากผู้เชี่ยวชาญ

ผู้วิจัยสรุปพบว่าทั้ง 5 ด้านที่ประเมิน แต่ละด้านมีคะแนนเฉลี่ย 4.66 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก คะแนนน้อยที่สุดคือด้านเนื้อหา ได้คะแนนเฉลี่ย 4.55 คะแนนมากที่สุดคือด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ ได้คะแนนเฉลี่ย 4.83 ดังนี้



ภาพประกอบ 34 ผลการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยจากผู้เชี่ยวชาญ (ทั้ง 3 ท่าน)แต่ละด้าน

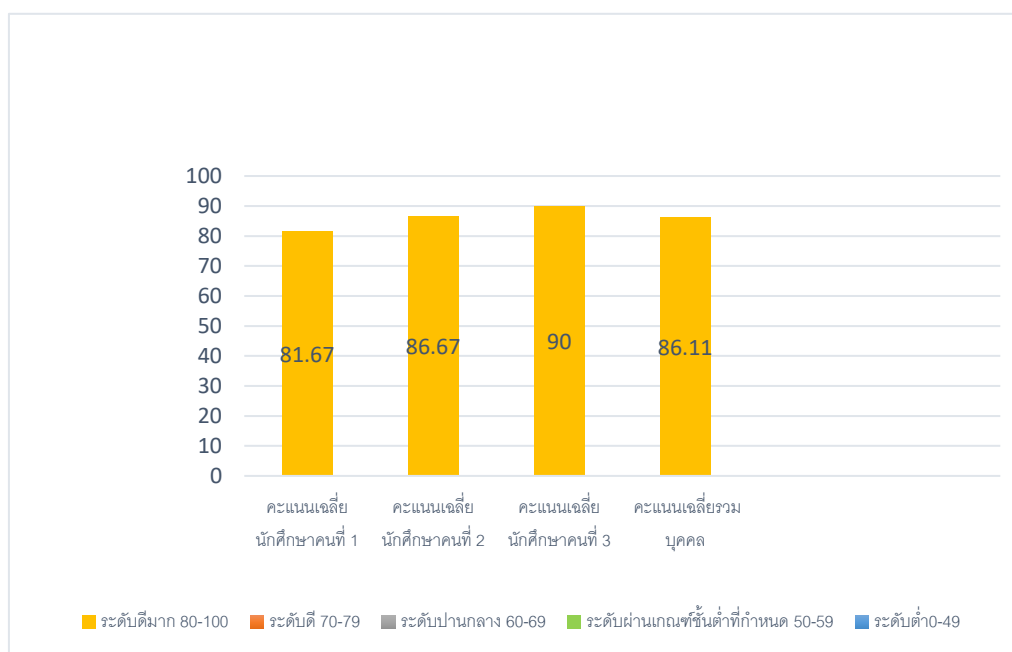
ผู้วิจัยก็ได้ปรับแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ ทั้ง 3 ท่าน ได้แก่ ปรับเปลี่ยนแก้ไขภาษาที่ใช้ ปรับแก้การสะกดคำ ปรับภาพประกอบ เพื่อให้อธิบายเนื้อหาในหนังสือชัดเจนและสมบูรณ์ขึ้น พอปรับแก้เสร็จ ผู้วิจัยก็นำเครื่องมือไปปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท อาจารย์แนะนำให้นำไปทดลองกับกลุ่มทดลอง

ขั้นตอนที่ 4 เก็บข้อมูลจากกลุ่มทดลอง(Try-out) เพื่อวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัย ผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยไปทดลองกับกลุ่มทดลอง (Try-out) ซึ่งเป็นนักศึกษาชาวจีนระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 2 เทอมที่ 1 ของมหาวิทยาลัยศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ คุนหมิง (College of Arts and Sciences Kunming) จำนวน 3 คนที่ยินดีเข้าร่วมการทดลอง เครื่องมือวิจัยครั้งนี้ในระบบออนไลน์ และพบผล บทที่ 1 มีคะแนนเฉลี่ยสูงที่สุดคือ 96.67 อยู่ในระดับคุณภาพดี คะแนนเฉลี่ยสูงรองมาคือบทที่ 6 ได้คะแนนเฉลี่ย 93.33 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก คะแนนเฉลี่ยต่ำที่สุดคือบทที่ 5 ได้คะแนนเฉลี่ย 76.67 อยู่ในระดับดี ส่วนค่าเฉลี่ยรายบท (E1) คือ 86.11 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก ดังนี้



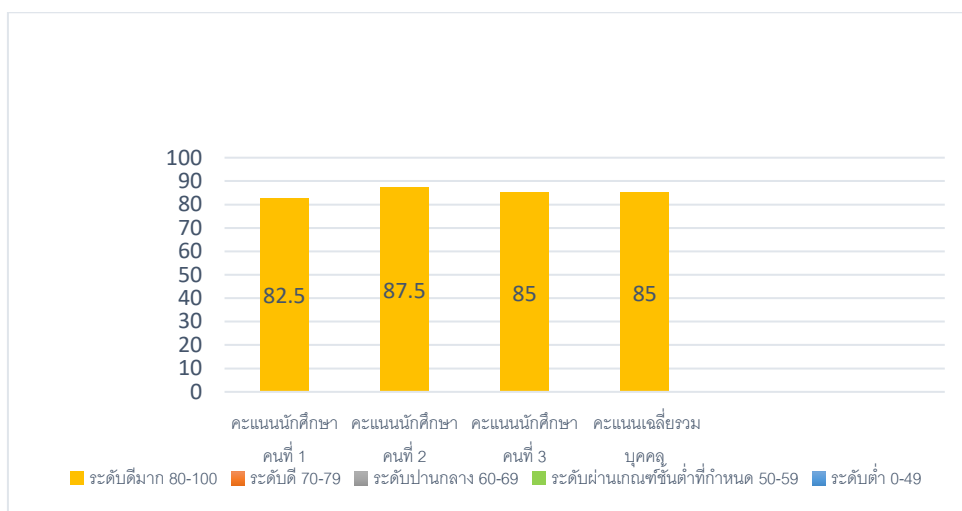
ภาพประกอบ 35 ผลคะแนนเฉลี่ยรายบทและผลคะแนนเฉลี่ยรวมรายบทแบบทดสอบระหว่าง
เรียนของกลุ่มทดลอง(Try-out)

นักศึกษา 3 คนที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองครั้งนี้ได้ผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนอยู่ในระดับดีมากทั้ง 3 คน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 1 ได้คะแนน 81.67 นักศึกษาคนที่ 2 ได้คะแนน 86.67 นักศึกษาคนที่ 3 ได้คะแนน 90.00 คะแนนเฉลี่ยรายบุคคลคือ 86.11 อยู่ในระดับดีมาก ดังนี้



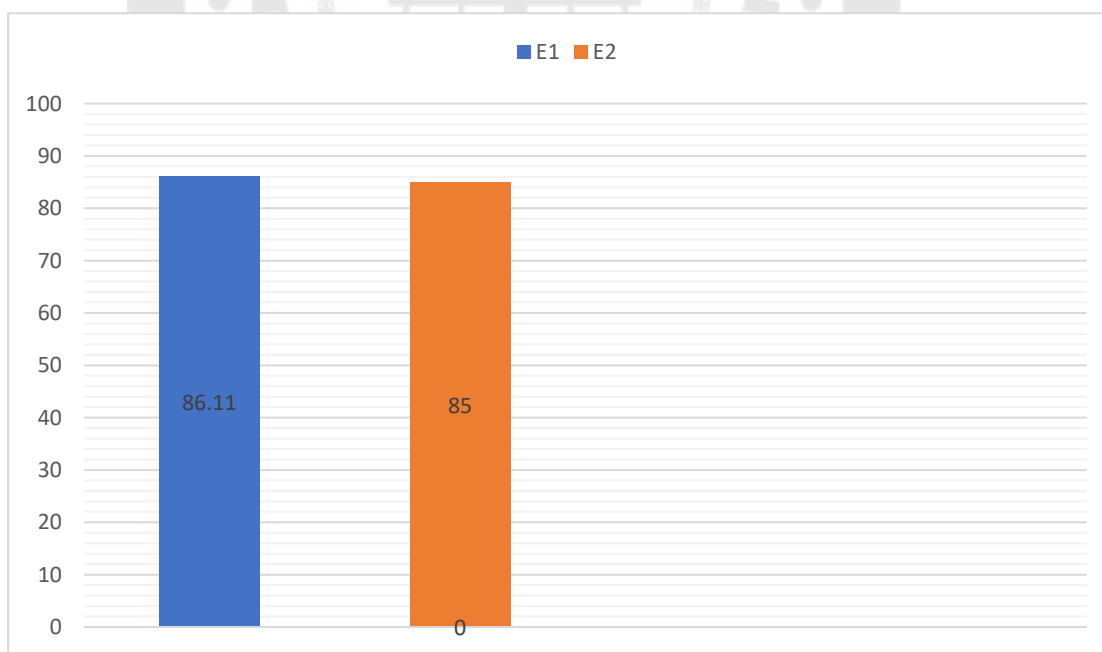
ภาพประกอบ 36 ผลคะแนนเฉลี่ยรายบุคคลและคะแนนเฉลี่ยรวมบุคคลแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง(Try-out)

นักศึกษา 3 คนที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองครั้งนี้ได้ผลคะแนนแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียนอยู่ในระดับดีมากทั้ง 3 คน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 1 ได้คะแนน 82.50 นักศึกษาคนที่ 2 ได้คะแนน 87.50 นักศึกษาคนที่ 3 ได้คะแนน 85.00 คะแนนเฉลี่ยรายบุคคล(ค่าE2)คือ 85.00 อยู่ในระดับดีมาก ดังนี้



ภาพประกอบ 37 ผลคะแนนรายบุคคลและคะแนนเฉลี่ยรวมแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน
ของกลุ่มทดลอง(Try-out)

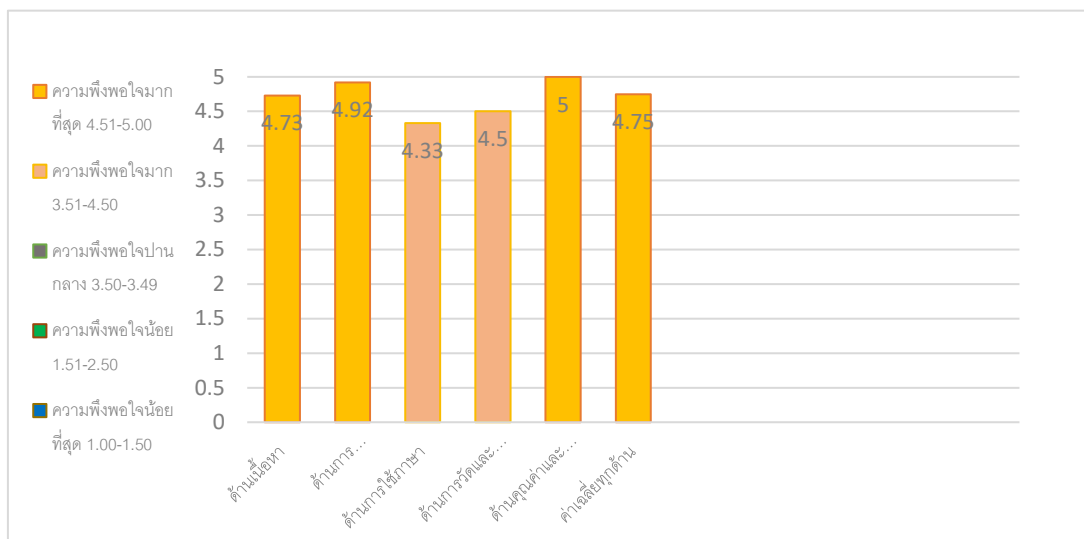
ค่า $E1/E2=86.11/85.00$ สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ $E1/E2=80/80$ ดังนี้



ภาพประกอบ 38 ค่า E1/E2 สำหรับกลุ่มทดลอง(Try-out)

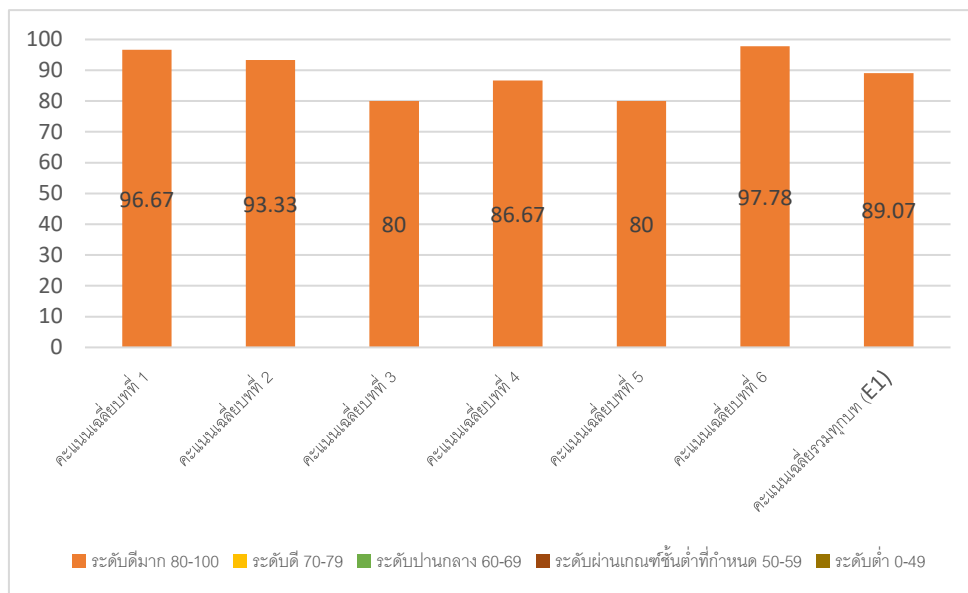
นักศึกษา 3 คนที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองครั้งนี้ได้ประเมินความพึงพอใจการใช้
หนังสือที่ผู้วิจัยสร้าง ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจคือ 4.75 อยู่ในระดับมากที่สุด ความพึงพอใจในด้าน

เนื้อหาคือ 4.73 อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมคือ 4.92 อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านการใช้ภาษาคือ 4.33 อยู่ในระดับมาก ด้านการวัดและประเมินผลคือ 4.50 อยู่ในระดับมาก และด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับคือ 5.00 อยู่ในระดับมากที่สุด ดังนี้

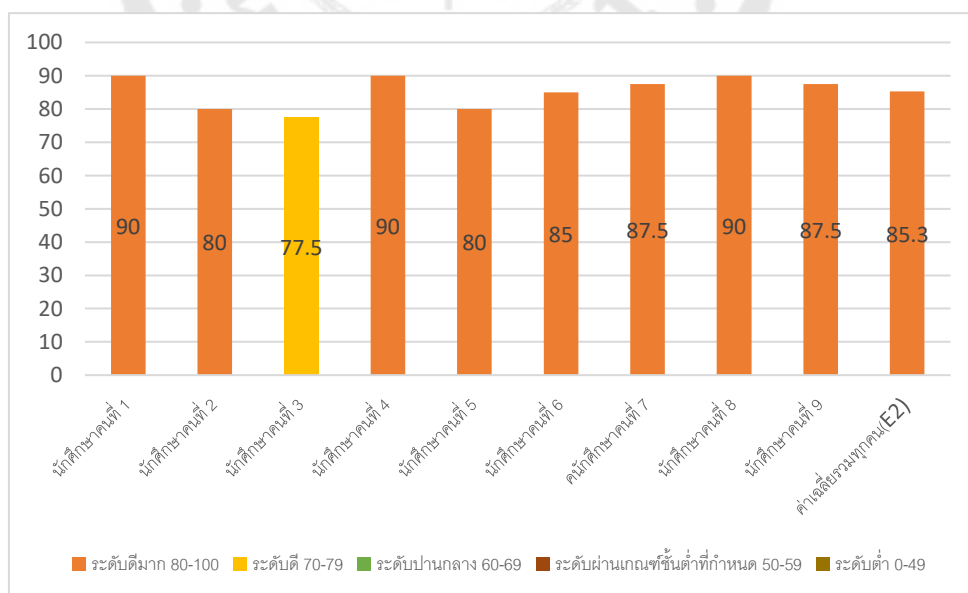


ภาพประกอบ 39 ค่าเฉลี่ยการประเมินความพึงพอใจเครื่องมือวิจัยแต่ละด้านและค่าเฉลี่ยรวมทุกด้านสำหรับกลุ่มทดลอง(Try-out)

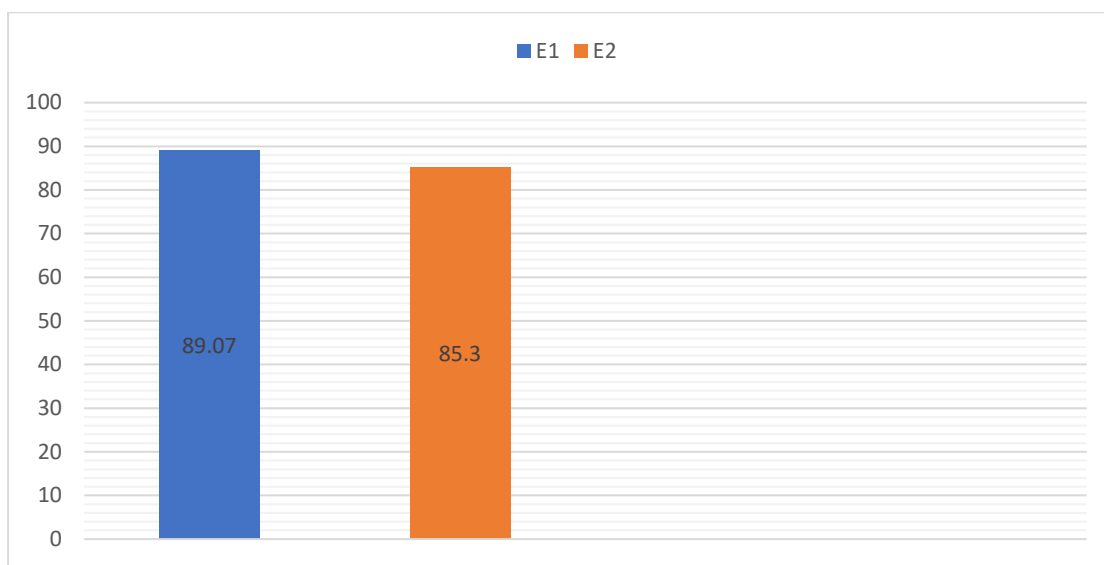
ขั้นตอนที่ 5 เก็บข้อมูลกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) เพื่อวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัย ผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยไปทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย คณะภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยยูนนาน (Yunnan University) จำนวน 9 คนที่ยินดีเข้าร่วมกิจกรรมการทดลองครั้งนี้ ได้ค่า $E1/E2=89.07/85.30$ ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ $E1/E2=80/80$ สำหรับแบบทดสอบระหว่างเรียน คะแนนเฉลี่ยสูงที่สุดคือบทที่ 6 ได้คะแนนเฉลี่ย 97.78 อยู่ในระดับดีมาก คะแนนสูงรองมาคือบทที่ 1 ได้คะแนนเฉลี่ย 96.67 อยู่ในระดับดีมาก คะแนนต่ำที่สุดคือบทที่ 3 กับบทที่ 5 ได้คะแนนเฉลี่ย 80 อยู่ในระดับดีมาก สำหรับแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน มี 3 คนได้คะแนนสูงที่สุด 90 คะแนน อยู่ในระดับดีมาก มีคะแนนต่ำที่สุดคือ 77.50 อยู่ในระดับดี ดังนี้



ภาพประกอบ 40 ผลแบบทดสอบระหว่างเรียนคะแนนเฉลี่ยรายบทและค่า E1 สำหรับ
กลุ่มเป้าหมาย (Implement)

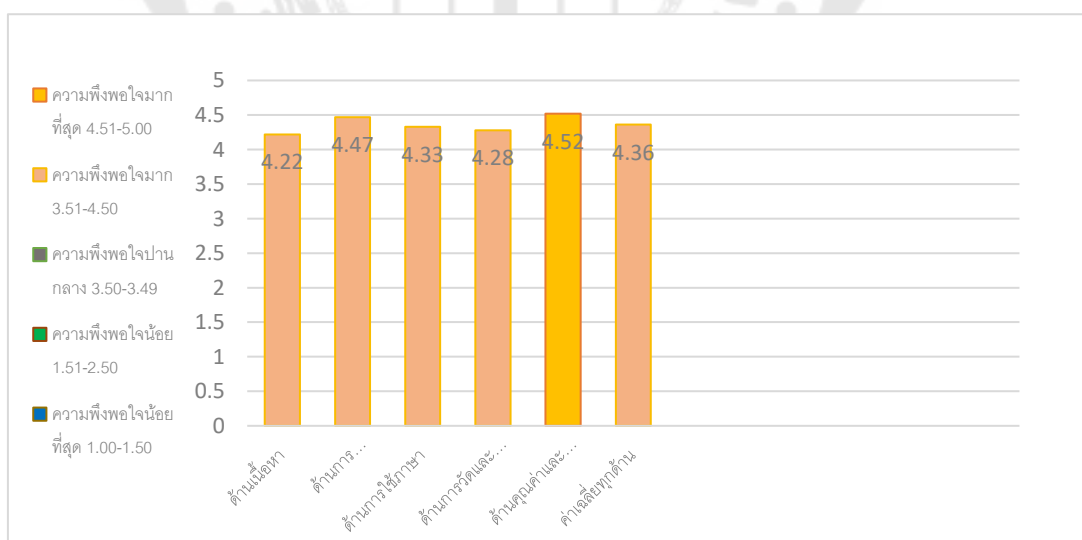


ภาพประกอบ 41 ผลแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียนรายบุคคลและค่า E2 สำหรับ
กลุ่มเป้าหมาย (Implement)



ภาพประกอบ 42 ค่า E1/E2 สำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

ผู้วิจัยวัดความพึงพอใจการใช้เครื่องมือวิจัยกับนักศึกษากลุ่มตัวอย่าง ค่าเฉลี่ยรวมทุกด้านคือ 4.36 อยู่ในระดับมาก ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้ค่าเฉลี่ย 4.52 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดคือด้านเนื้อหา ได้ค่าเฉลี่ย 4.22 อยู่ในระดับมาก ดังนี้



ภาพประกอบ 43 ค่าเฉลี่ยการประเมินความพึงพอใจเครื่องมือวิจัยแต่ละด้านและค่าเฉลี่ยรวมทุกด้าน สำหรับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

สรุปได้ว่า ค่า $E1/E2=89.07/85.30$ สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ($E1/E2=80/80$) ความพึงพอใจการใช้หนังสือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก ซึ่งแสดงว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน มีประสิทธิภาพ สามารถส่งเสริมเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารไทย และสามารถพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทยให้แก่นักศึกษาชาวจีน

อภิปรายผลการวิจัย

อาหารเป็นปัจจัยการดำรงชีวิตของมนุษย์ และสามารถสะท้อนภูมิปัญญาของเจ้าของวัฒนธรรม ถือว่าเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ดำรงสืบทอดมายาวนาน วัฒนธรรมอาหารการกินเป็นพื้นฐานของแต่ละสังคม เป็นเอกลักษณ์ของสังคมนั้น ๆ ซึ่งตรงกับคำกล่าวของสิรินาฏศิริสุนทรว่า อาหารมีวิวัฒนาการที่ผูกพันกับวัฒนธรรมของผู้คนในแต่ละชุมชนหรือแต่ละเชื้อชาติ และกลายเป็นสัญลักษณ์ของชุมชนหรือชนชาตินั้น ๆ วัฒนธรรมด้านอาหารจึงเป็นพื้นฐานที่สำคัญในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์อาหารด้านอื่น ๆ¹

การเรียนการสอนภาษาต่างประเทศจำเป็นต้องเรียนวัฒนธรรมของประเทศเจ้าของภาษาไปด้วยกัน ภาษาเป็นเครื่องมือสำคัญมากในการสื่อสารระหว่างผู้คน วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่สามารถสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิต ภูมิปัญญาของคนในสังคมนั้น ๆ ภาษาสืบทอดและเผยแพร่วัฒนธรรมของเจ้าของภาษา นั้น ๆ มีบทบาทสำคัญทำให้การเรียนการสอนภาษาต่างประเทศสนุกสนานและง่ายยิ่งขึ้น ให้ผู้เรียนชาวต่างประเทศเข้าใจภาษาเป้าหมาย ใช้ภาษาอย่างถูกต้อง และเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับประเทศเจ้าของภาษาอีกด้วย ตรงกับคำกล่าวของประภาศรี สีหอำไพ ภาษาถือเป็นเครื่องมือของการสื่อสาร ทำให้เกิดความเข้าใจ เป็นใจกลางของการถ่ายทอดและเป็นรากฐานของวัฒนธรรม ภาษากับวัฒนธรรมพึ่งพิงซึ่งกันและกัน ผูกพันกันและกัน²ไม่สามารถแยกจากกันได้

น้ำพริกเป็นอาหารไทยดั้งเดิมของประเทศไทย เป็นสิ่งแสดงมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจากอดีตสู่ปัจจุบัน หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน มีเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทย ภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนไทย ความเชื่อดั้งเดิมของคนไทย สามารถส่งเสริมเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับประเทศไทย

¹สิรินาฏ ศิริสุนทร. (2555). วัฒนธรรมอาหารไทย จากอดีตสู่ปัจจุบัน.นนทบุรี : สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา. บทนำ

²ประภาศรี สีหอำไพ. (2550). วัฒนธรรมทางภาษา. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.หน้า 8-20.

ดังนั้น การเรียนภาษาไทยโดยผ่านเรียนรู้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับ นักศึกษาชาวต่างชาติ

ผู้วิจัยเห็นว่าประเทศไทยกับประเทศจีนบริโคน้ำพริกเหมือนกัน แต่วิธีการบริโภคมีความแตกต่างกัน เช่น ประเทศไทยอยู่ในเขตร้อน อากาศร้อนกว่าประเทศจีน คนไทยจึงนิยมบริโภคน้ำพริกคู่กับผักสด ประเทศจีนมีอากาศชื้นและหนาว น้ำพริกของประเทศจีนส่วนมากจะติดมัน และบริโภคผักสุกที่มีน้ำมันเยอะ เนื่องจาก ความมันสามารถช่วยปกป้องความหนาวได้ และอากาศหนาว การบริโภคผักสดทำให้เกิดท้องเสีย ทำให้มีปัญหาเรื่องสุขภาพ¹ ประเทศไทยมีแม่น้ำหลายสาย และติดกับทะเล คนไทยจึงนิยมบริโภคน้ำพริกคู่กับสัตว์น้ำ เช่น ปลา กุ้ง และนำปลา กับกุ้งทำเป็น เครื่องปรุงรส ซึ่งก็อาจจะเป็นเครื่องปรุงรสน้ำพริกของไทย เช่น กะปิ น้ำปลา พื้นที่ของประเทศจีนส่วนมากไกลจากทะเล ไม่มีสัตว์น้ำอุดมสมบูรณ์เหมือนประเทศไทย น้ำพริกของประเทศจีนจึงไม่นิยมใส่กะปิ น้ำปลา ความแตกต่างการบริโภคระหว่างประเทศไทยกับประเทศจีน เป็นสิ่งที่น่าสนใจ สามารถกระตุ้นให้นักศึกษาสนใจเรียนภาษาไทยยิ่งขึ้น และเข้าใจวัฒนธรรมไทยง่ายขึ้นได้ โดยสัมภาษณ์นักศึกษา พบว่านักศึกษานักเรียนเนื้อหาของบทที่ 4 มากที่สุด นักศึกษาให้เหตุผลว่า ในบทนี้พวกเขาได้เจอวัฒนธรรมที่ตนเองรู้และเป็นวัฒนธรรมใกล้ตัว ทำให้พวกเขาสนใจอยากจะไปอ่านความแตกต่างของวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมจีน กล่าวได้ว่าการเรียนภาษาคู่กับวัฒนธรรมของภาษาเป้าหมาย สามารถให้ผู้เรียนเข้าใจวัฒนธรรมและพัฒนาภาษาเร็วขึ้น ในการเรียนการสอนภาษาต่างประเทศ นำวัฒนธรรมของผู้เรียนไปเปรียบเทียบกับวัฒนธรรมของภาษาเป้าหมาย สามารถทำให้ผู้เรียนเกิดความสนใจการเรียนภาษามากขึ้นได้

การทำวิจัยครั้งนี้ ก่อนที่จะสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม ผู้วิจัยได้ไปศึกษาหลักสูตรและหนังสือเรียนภาษาไทยที่นักศึกษาชาวจีนใช้ พบว่าหนังสือที่นักศึกษาชาวจีนใช้ได้กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารไทย แต่ไม่ค่อยละเอียดมากนัก ผู้วิจัยจึงนำน้ำพริกในหนังสือตำราเรียนกล่าวถึง มาขยายความเพื่อให้ นักศึกษาชาวจีนสามารถอ่านเพิ่มเติม สอดคล้องกับแนวคิดของซูมาลี วัฒนวงศ์ ที่กล่าวไว้ หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่สร้างขึ้นเพื่อให้ผู้เรียนสามารถศึกษาความรู้เพิ่มพูนด้วยตนเอง เนื้อหาของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอาจจะอิงจากหลักสูตร แต่มีรายละเอียดมากกว่าแบบเรียน หรือไม่อิงจากหลักสูตรก็ได้ แต่งขึ้นเพื่อดึงดูดให้ผู้เรียนเกิดความสนใจ² และสอดคล้องกับแนวคิดของ ถวัลย์ มาศจรัส คือ หนังสืออ่านเพิ่มเติมส่งเสริมการอ่านจะเน้นให้ผู้เรียนโปรดชอบการอ่านและได้

¹ Hui Chen & Tao Xiong. (2555). 泰国概论. Guangzhou: World Publishing Corporation. p71-76.

² ซูมาลี วัฒนวงศ์. (2548). การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมวิชาวิทยาศาสตร์เรื่อง "พืชสมุนไพรที่นำรู้" สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นในจังหวัดสระบุรี. ปรินญาณิพนธ์. (กศ.ม). วิทยาศาสตร์ศึกษา. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. หน้า 18 - 21 .

พัฒนาความสามารถการอ่านเป็นหนังสือที่มีรูปภาพสดใสสวยงาม เป็นหนังสือให้ความรู้อย่างแ่งดี¹ หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมีภาพประกอบที่สอดคล้องกับเนื้อหาในบทเรียน สามารถช่วยส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าใจบทอ่าน ดึงดูดให้เกิดความสนใจกับการอ่านภาษาไทยยิ่งขึ้น เข้าใจวัฒนธรรมไทยยิ่งขึ้น และได้พัฒนาความสามารถทักษะการอ่านภาษาไทยไปด้วย

หลังจากทดลองแล้ว ผู้วิจัยพบว่าผลการทดลองของทั้งสองกลุ่มมีคะแนนค่อนข้างสูง อยู่ในระดับดีมาก เนื่องจากผู้วิจัยได้ไปศึกษาภูมิหลังและพื้นฐานความรู้ภาษาไทย และความต้องการของนักศึกษากลุ่มเป้าหมาย หนังสือที่สร้างขึ้นจึงมีความยากง่ายเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายและสอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษากลุ่มเป้าหมาย สอดคล้องกับหลักการพื้นฐานสู่ความสำเร็จสำหรับการสอนภาษาไทยให้แก่นักศึกษาต่างประเทศของสมพงษ์ วิทยศักดิ์พันธ์ุ เช่น การรู้จักผู้เรียน เป็นหลักการพื้นฐานเบื้องต้น ต้องเข้าใจผู้เรียนหรือกลุ่มเป้าหมายเป็นใคร ความต้องการหรือความคาดหวังของกลุ่มเป้าหมายคืออะไร บทเรียนที่สร้างขึ้นต้องสอดคล้องกับความสนใจและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ถึงเรียกได้ว่าเป็นบทเรียนที่ดีบทเรียนที่เหมาะสม²

ผู้วิจัยสังเกตว่า นักศึกษาที่อ่อนภาษาอังกฤษอาจจะเป็นข้อบกพร่องทำให้นักศึกษาเรียนภาษาไทยช้ากว่าคนอื่นหรือทำข้อสอบน้อยกว่าคนอื่น เช่น มีนักศึกษาจำนวน 6 คนให้ความคิดเห็นว่าบทอ่านของบทที่ 3 เป็นบทเรียนที่ยากที่สุด โดยสัมภาษณ์นักศึกษาอธิบายเหตุผลว่า นักศึกษาตัวเองไม่ค่อยเก่งภาษาอังกฤษ ในเนื้อหาของบทที่ 3 มีคำศัพท์หลายคำเป็นคำทับศัพท์ภาษาอังกฤษและคำศัพท์เกี่ยวกับการแพทย์ ทำให้นักศึกษารู้สึกภาษาเหล่านี้ออกเสียงยาก อ่านยาก และท่องจำยาก เช่น อนุมูลอิสระ(free radicals) โปรตีน(protein) แคลเซียม(calcium) เบต้าแคโรทีน (Beta-carotene) ออกซิเดชัน(oxidation) เป็นต้น โดยสัมภาษณ์นักศึกษาคนอื่นที่เก่งภาษาอังกฤษ พวกเขาบอกว่า คำทับศัพท์ภาษาอังกฤษสามารถทำให้พวกเขาเข้าใจบทนี้ได้ง่าย และคำทับศัพท์เหล่านี้ก็สามารถทำให้พวกเขาจำภาษาไทยง่ายขึ้น เนื่องจากนักศึกษากลุ่มนี้เป็นนักศึกษาชาวจีน ในภาษาจีนมีคำทับศัพท์ที่เป็นภาษาอังกฤษไม่บ่อยมาก คำศัพท์ที่เป็นภาษาอังกฤษจะแปลเป็นภาษาจีนโดยไม่ค่อยใช้วิธีการทับศัพท์ ซึ่งคำทับศัพท์ที่กล่าวถึงข้างต้น ในระบบการออกเสียงภาษาจีน จะมีเสียงของตนเอง ซึ่งอาจจะมีผลต่อนักศึกษาชาวจีนที่เรียนภาษาไทย

¹ ถวัลย์ มาศจรัส. (2538). เทคนิคและตัวอย่างการเขียนหนังสือส่งเสริมการอ่านและหนังสืออ่านเพิ่มเติม .กรุงเทพฯ : มิติใหม่. หน้า 11 -หน้า 12

² สมพงษ์ วิทยศักดิ์พันธ์ุ. (2548). การสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ. วารสารวรรณวิทัศน์ ปีที่ 5, หน้า 215-217. (พ.ย. 2548) กรุงเทพฯ: คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

1. การวิจัยครั้งนี้ น้ำพริกที่ผู้วิจัยได้ใช้เป็นข้อมูลสร้างเป็นบทเรียนเป็นน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมภาคกลาง ยังมีน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของภาคอื่น ๆ ได้แก่ ภาคเหนือ มีน้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปู ภาคอีสานมีน้ำพริกปลาร้า แจ่วบ่อง ภาคใต้มีน้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกมันกุ้ง เป็นต้น ซึ่งผู้สนใจสามารถนำไปสร้างชุดการสอนหรืองานวิจัยรูปแบบอื่นได้
2. นอกจากน้ำพริกแล้ว ประเทศไทยยังมีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหลาย ๆ ด้านสามารถไปศึกษาทำเป็นสื่อการเรียนการสอนสำหรับนักศึกษาชาวต่างชาติได้ เช่น มรดกภูมิปัญญาสถาปัตยกรรม มรดกภูมิปัญญาศิลปปะการต่อสู้อป้องกันตัว มรดกภูมิปัญญาศัตราวุธ ภูมิปัญญาการเล่น เป็นต้น

บรรณานุกรม

- กรมวิชาการ. (2534). *การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน*. ศูนย์พัฒนาหนังสือ กรมวิชาการ.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). *ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). *ภาษา : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, & กระทรวงวัฒนธรรม. (2560). *คู่มือการรวบรวมและจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ : กรม.
- กรรณิการ์ พรมเสาร์, & นันทา เบญจศิริรักษ์. (2542). *แกะรอยสำหรับไทย*. กรุงเทพฯ : วรณรัักษ์.
- กระทรวงวัฒนธรรม, & กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2558). *มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ : พิธีประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ประจำปีพุทธศักราช*. กรุงเทพฯ : กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม.
- จินตนา ไบกาชุกี. (2536). *การเขียนสื่อการเรียนการสอน*. กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.
- ชัยยงค์ พรหมวงศ์. (2556). การทดสอบประสิทธิภาพสื่อหรือชุดการสอน. *วารสารศิลปากรศึกษาศาสตร์วิจัย มหาวิทยาลัยศิลปากร*, 5(1), 7-20.
- ถวัลย์ มาศจรัส. (2538). *เทคนิคและตัวอย่างการเขียนหนังสือส่งเสริมการอ่านและหนังสืออ่านเพิ่มเติม*. กรุงเทพฯ : มิติใหม่.
- ทองคุณ จันทจร. (2550). *วัฒนธรรมการกินอาหารของชาวอีสาน*. (อ้างจากการสัมมนาดุสิตาวิชาการ : ความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารไทยในยุคโลกาภิวัตน์ วันที่ 20-21 กันยายน 2550 ณ ห้องภาณุรังษี โรงแรมรอยัลริเวอร์.). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัย.
- นพรัตน์ ไชยชนะ. (2557). การสืบสานวัฒนธรรมการกินของกะเหรี่ยงไปบ้านทิพย์. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี* 3(2), 79-88.
- นันทนา วงษ์ไทย. (2559). การศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย. *วารสารศรีนครินทร์วิโรฒวิจัยและพัฒนา (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)* 8(16), 88-100. <http://ejournals.swu.ac.th/index.php/swurd/article/view/8403/7415>

- นิรมล ยวนบุญย์, & วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ. (2551). *น้ำพริก : ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชุมชน ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์*. นนทบุรี : แผนงานฐานทรัพยากรอาหาร มูลนิธิชีววิถี.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2546). *การวิจัยสำหรับครู* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.
- บุญชม ศรีสะอาด (2554). *การวิจัยเบื้องต้น* (พิมพ์ครั้งที่ 9, ฉบับปรับปรุงใหม่ ed.). กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.
- ประกอบ มีโคตรกอง, & คณาจารย์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย. (2561). *วัฒนธรรมไทย = Thai culture* (พิมพ์ครั้งที่ 6 ed.). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.
- ประภาศรี สีหอำไพ. (2550). *วัฒนธรรมทางภาษา* (พิมพ์ครั้งที่ 3, ฉบับปรับปรุงเพิ่มเติม ed.). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). *อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่ : สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปราณี เชียงทอง. (2525). *วรรณกรรมสำหรับเด็ก*. ชลบุรี : คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน.
- ผิง เหมา. (2563). *การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องสีในวัฒนธรรมไทยสำหรับนักศึกษาชาวจีน* [ปริญญาานิพนธ์ (ศศ.ม. (ภาษาไทย)) --มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2563]. <http://ir-thesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/1072>
- พิศณุ พงศ์ศรี. (2552). *การสร้างและพัฒนาเครื่องมือวิจัย* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). ม.ป.ท. : ม.ป.พ.
- ภิญญาพร นิตยะประภา. (2534). *การผลิตหนังสือสำหรับเด็ก*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชาศิลปศาสตร์. (2555). *วัฒนธรรมพื้นบ้านของไทย : เอกสารการสอนชุดวิชา = Thai folk culture* (พิมพ์ครั้งที่ 1, (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1) ed.). นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชาศึกษาศาสตร์. (2552). *การบริหารและการจัดการการวัดและประเมินผลการศึกษา : เอกสารการสอนชุดวิชา = Administration and management for educational measurement and evaluation* (พิมพ์ครั้งที่ 8 ed.). นนทบุรี : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ยู เจียง. (2560). *หนังสืออ่านเพิ่มเติมภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่อง "มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย" สำหรับนักศึกษาชาวจีน* [ปริญญาานิพนธ์ (ศศ.ม. (ภาษาไทย)) --

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2560.].

[http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Tha\(M.A.\)/Jiang_Y.pdf](http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Tha(M.A.)/Jiang_Y.pdf)

http://ils.swu.ac.th:8991/F?func=service&doc_library=SWU01&local_base=SWU01&doc_number=000416821&sequence=000001&line_number=0001&func_code=DB_RECORDS&service_type=MEDIA

ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.).

กรุงเทพฯ : ราชบัณฑิตยสถาน.

วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ, & กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก. (2550). *น้ำพริก 4 ภาคเพื่อสังคมไทยแข็งแรง* (พิมพ์ครั้งที่ 2, ฉบับพิมพ์ซ้ำ ed.). นนทบุรี : กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก.

วิมล จิโรจพันธุ์. (2548). *วิถีไทย* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : แสงดาว.

สมพงษ์ วิทย์ศักดิ์พันธุ์. (2548). การสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ. *วารสารวรรณวิทัศน์* 5, 215-216.

เสมอพร สังวาสี, & บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง. (2557). *น้ำพริกสี่ภาค* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : อมรินทร์ cuisine.

เสาวนีย์ จิตต์หมวด. (2524). *วัฒนธรรมอิสลาม = Islamic culture* (พิมพ์ครั้งที่ 2 ed.).

กรุงเทพฯ : ม.ป.พ.

แสงแดด. (2552). *อาหารไทยภาคกลาง : ตำรับอาหารไทยภาคกลางยอดนิยมทั่วทุกจังหวัด* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : แสงแดด.

สมศักดิ์ ศรีมาโนชน. (2523). *การเขียนหนังสือสำหรับเด็ก = อนุบาล 331, ไทย 331 บรรณารักษ์ 441 คีทษา 141*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

สวัสดิ์ เรื่องพิเศษ. (2520). *วรรณกรรมสำหรับเด็ก*. ชลบุรี : ภาควิชาบรรณารักษศาสตร์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน.

สิรินาฏ ศิริสุนทร. (2555). *วัฒนธรรมอาหารไทย จากอดีตสู่ปัจจุบัน* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). นนทบุรี :

สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ.

สิริมนต์ ชายเกตุ. (2553). การบริโภคน้ำพริกของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร. *วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)* 2(3), 64-79.

http://thesis.swu.ac.th/swuarticle/Swu_Sci/Swu_Sci2n3p64.pdf

<http://ejournals.swu.ac.th/index.php/SWUJournal/article/view/898/910>

- สิริมาศ แก้วกันทา. (2560). ชุติการสอนภาษาและวัฒนธรรมไทยจากนวนิยายเรื่องสี่แผ่นดิน สำหรับนักศึกษาชาวจีน ปริญญาโท (ศศ.ม. (ภาษาไทย)) -- มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2560.]. [http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Tha\(M.A.\)/Sirimart_K.pdf](http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Tha(M.A.)/Sirimart_K.pdf)
http://ils.swu.ac.th:8991/F?func=service&doc_library=SWU01&local_base=SWU01&doc_number=000416551&sequence=000001&line_number=0001&func_code=DB_RECORDS&service_type=MEDIA
- สุขุมาวดี ข้าหิรัญ. (2537). ภาษาและวัฒนธรรม : เครื่องมือของครูสอนภาษา. วารสารภาษาและวัฒนธรรม สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย มหาวิทยาลัยมหิดล, 13(2), 4-10.
<https://repository.li.mahidol.ac.th/handle/123456789/59330>
- สุชีพ ปุญญานุภาพ, & สิริ เพ็ชรไชย. (2500). วัฒนธรรมวิทยา. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรมการศาสนา.
- สุนันทา มิตรงาม, & บัญชา สุวรรณานนท์. (2552). มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม = *Intellectual cultural heritage* (พิมพ์ครั้งที่ 1 ed.). กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม.
- สุพิศรา ชุมเกต. (2522). วรรณกรรมสำหรับเด็กและวัยรุ่น (พิมพ์ครั้งที่ 2 ฉบับแก้ไขปรับปรุงใหม่ ed.). นครปฐม : ภาคพื้นฐานทางการศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สุพิศวง ธรรมพันทา. (2532). พื้นฐานวัฒนธรรมไทย. กรุงเทพฯ : ดี.ดี บ็ุกส์โตร์ ผู้จัดหน่าย.
- สุภัทรา อักษรานุเคราะห์. (2532). การสอนทักษะทางภาษาและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : ภาควิชามัธยมศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุมนต์ แซ่เล่า. (2546). การพัฒนาหนังสืออ่านเพิ่มเติมประกอบภาพเรื่อง "ป่าไม้ของเรา" สำหรับนักเรียนช่วงชั้นที่ 2 สารนิพนธ์ (กศ.ม. (การมัธยมศึกษา)) -- มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2546.]. http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Sec_Ed/Sumon_S.pdf
http://ils.swu.ac.th:8991/F?func=service&doc_library=SWU01&local_base=SWU01&doc_number=000072985&sequence=000001&line_number=0001&func_code=DB_RECORDS&service_type=MEDIA
- สุมาลี วิณวันท์. (2548). การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมวิชาวิทยาศาสตร์เรื่อง "พืชสมุนไพรที่นำรู้" สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นในจังหวัดสระบุรี ปริญญาโท (กศ.ม. (วิทยาศาสตร์ศึกษา)) -- มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2548.].
http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Sci_Ed/Sumalee_W.pdf

http://ils.swu.ac.th:8991/F?func=service&doc_library=SWU01&local_base=SWU01&doc_number=000084043&sequence=000001&line_number=0001&func_code=DB_RECORDS&service_type=MEDIA

สุริศา ไสภณเลิศพงศ์. (2560). ชุดการสอนภาษาและวัฒนธรรมไทยเรื่องสำนวนไทย สำหรับนักศึกษาชาวจีน ปริญญาโท (ศศ.ม. (ภาษาไทย)) -- มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2560.]. [http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Tha\(M.A.\)/Surisa_S.pdf](http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Tha(M.A.)/Surisa_S.pdf)

http://ils.swu.ac.th:8991/F?func=service&doc_library=SWU01&local_base=SWU01&doc_number=000416548&sequence=000001&line_number=0001&func_code=DB_RECORDS&service_type=MEDIA

สุวิไล เปรมศรีรัตน์. (2543). ภาษาและวัฒนธรรมในภาวะวิกฤต. In สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบ มหาวิทยาลัยมหิดล (pp. 21- 22.). นครปฐม : สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบ มหาวิทยาลัยมหิดล.

หลิว หลงฮั่น. (2559). การสร้างชุดการเรียนรู้ภาษาไทยด้วยตนเองสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติเรื่องขนมมงคลไทย ปริญญาโท (ศศ.ม. (ภาษาไทย)) -- มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2559.]. [http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Tha\(M.A.\)/Liu_R.pdf](http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Tha(M.A.)/Liu_R.pdf)

http://ils.swu.ac.th:8991/F?func=service&doc_library=SWU01&local_base=SWU01&doc_number=000411292&sequence=000001&line_number=0001&func_code=DB_RECORDS&service_type=MEDIA

อนุমানราชธน. (2497). วัฒนธรรม. ม.ป.ท. : ม.ป.พ.

อัมพร สุขเกษม. (2520). การอ่านหนังสือ. มหาสารคาม : ศูนย์บริการคำสอนมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม.

อำไพ ไสรัจจะพันธุ์. (2544). อาหารท้องถิ่นภาคใต้. สงขลา : สถาบันราชภัฏสงขลา.

อุมาพร พันระไชย. (2553). การพัฒนาหนังสืออ่านเพิ่มเติมวิชาภาษาไทย เรื่อง ข้าว สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 โรงเรียนไทยนิยมสงเคราะห์บางเขน กรุงเทพมหานคร สารนิพนธ์ (กศ.ม. (การมัธยมศึกษา)) -- มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2553.].

http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Sec_Ed/Umaporn_P.pdf

http://ils.swu.ac.th:8991/F?func=service&doc_library=SWU01&local_base=SWU01&doc_number=000310708&sequence=000001&line_number=0001&func_code=DB_RECORDS&service_type=MEDIA

- Eli Henkel. (1999). *Culture in second language teaching and learning*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hui Chen , & Tao Xiong. (2555). *泰国概论*. Guangzhou: World Publishing Hui Chen , & Tao Xiong. (2555). *泰国概论*. Guangzhou: World Publishing Corporation.
- Jian Li, Hui Chen , & Tao Xiong. (2557). *ตำราเรียนพูดภาษาไทย*. Guangzhou: World Publishing Corporation.
- Li Youyun. (2537). *四川豆瓣辣酱新工艺的生产实践和理论探讨*. CHINESE CONDIMENT, p.20.
- Maozhao Wu. (2551). *贵州酱食的历史与未来*. Guizhou Cuisine Research Center, 99-101.
- Wenxue Yang, & Shuangfei Chen. (2559). *Thai for Tourism*. Beijing: Beijing Hope Electronic Press.
- Yande Gao, & Zhixiong Li. (2552). *แบบเรียนแปลไทย-จีน*. Beijing. : BEIJING LANGUAGE AND CULTURE UNIVERSITY PRESS.
- Youyun Li. (2537). *四川豆瓣辣酱新工艺的生产实践和理论探讨*. CHINESE CONDIMENT, 20.
- Zdenek Salzman. (2004). *Language, culture, and society : an introduction to linguistic anthropology* (3rd ed.). Boulder, Colo. : Westview.
- มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน.(2567, 14 เมษายน) *ภาคกลาง*.
<https://www.saranukromthai.or.th/sub/book/book.php?book=18&chap=1&page=t18-1-infodetail02.html>
- (2565, 18 มีนาคม). *มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม*.
<http://ich.culture.go.th/index.php/en/articles/942-----m-s>
- อนุสรณ์ มณีเทศ. (2561). *เครื่องจิ้ม เสน่ห์รสไทย Episode ตอน 5*. สืบค้นจาก
<https://watch.vipa.me/nxGL2V6reub>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
เอกสารโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์



คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ประกาศนียบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

เหวินเหว่ย ชู

ได้ผ่านการอบรมออนไลน์ความรู้พื้นฐานด้าน "หลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์"
(Ethical Principle to Research Involving Human Subject)

ให้ไว้ ณ วันที่ 31/12/22

(แพทย์หญิงสุรพร ภัทรสุวรรณ)

ประธานคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ใบประกาศนียบัตรฉบับนี้จะหมดอายุหลังจากวันออกใบประกาศแล้ว 3

ประกาศนียบัตรที่แสดงผ่านการอบรม "หลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์"



หนังสือยืนยันการยกเว้นการรับรอง
คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(เอกสารนี้เพื่อแสดงว่าคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์ ได้พิจารณาโครงการวิจัยนี้)

ชื่อโครงการวิจัย : หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษา
ชาวจีน
ชื่อหัวหน้าโครงการวิจัย : นาย WENWEI SU
หน่วยงานต้นสังกัด : คณะมนุษยศาสตร์
รหัสโครงการวิจัย : SWUEC-G-052/2566X

โครงการวิจัยนี้เป็นโครงการวิจัยที่เข้าข่ายยกเว้น (Research with Exemption from SWUEC)

วันที่ยืนยัน : 20 มกราคม 2566
ยืนยันโดย : คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ดำเนินการ
รับรองโครงการวิจัยตามแนวทางหลักจริยธรรมการวิจัยในคนที่เป็นสากล ได้แก่ Declaration of Helsinki, the
Belmont Report, CIOMS Guidelines และ the International Conference on Harmonization in Good Clinical
Practice (ICH-GCP)

ออกให้ ณ วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2566

(ลงชื่อ).....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทันตแพทย์หญิงณปภา เอี่ยมจิรกุล),
กรรมการและเลขานุการคณะกรรมการจริยธรรม
สำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์

(ลงชื่อ).....

(แพทย์หญิงสุรพร ภัทรสุวรรณ)
ประธานคณะกรรมการจริยธรรม
สำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์

หมายเลขรับรอง : SWUEC/X/G-052/2566

หนังสือรับรองหลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

ภาคผนวก ข
จดหมายเชิญผู้เชี่ยวชาญ



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. หทัยรัตน์ ทับพร สาขาวิชาพัฒนศึกษา ภาควิชานโยบาย การจัดการและความเป็นผู้นำทางการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ที่ อว 8718/2567

บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

4 ตุลาคม 2566

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หทัยรัตน์ ทับพร

เนื่องด้วย นายWENWEI SU นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน” ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญ ให้ นายWENWEI SU และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 095 727 7158

จดหมายขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. หทัยรัตน์ ทับพร)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตน์พล ชื่นคำ ภาควิชาวรรณคดี คณะมนุษยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ที่ อว 8718/2567

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

4 ตุลาคม 2566

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตน์พล ชื่นคำ

เนื่องด้วย นายWENWEI SU นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน” ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญ ให้ นายWENWEI SU และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 095 727 7158

จดหมายขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตน์พล ชื่นคำ)

อาจารย์ GUO TINGTING สาขาวิชาภาษาไทย คณะภาษาต่างประเทศ มหาวิทยาลัยบูร
น่าน



ที่ อว 8718/2567

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

4 ตุลาคม 2566

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน อาจารย์ GUO TINGTING

เนื่องด้วย นายWENWEI SU นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน” ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญ ให้ นายWENWEI SU และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 095 727 7158

จดหมายขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ (อาจารย์ GUO TINGTING)



ผลการประเมินเครื่องมือจากผู้เชี่ยวชาญท่านที่ 1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หทัยรัตน์ ทับพร
ประมวล ผลประเมินได้ ดังนี้

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ
หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับ
นักศึกษาชาวจีน

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โดยกรุณา
เขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน กำหนดรายการประเมินคุณภาพดังนี้

ระดับ 5	หมายถึง	คุณภาพดีมาก
ระดับ 4	หมายถึง	คุณภาพดี
ระดับ 3	หมายถึง	คุณภาพพอใช้
ระดับ 2	หมายถึง	คุณภาพน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	ต้องปรับปรุง

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้	✓					
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม		✓				
1.3 อธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน		✓				
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม		✓				
1.5 เนื้อหาไม่ประโยชน์ต่อผู้เรียน นำไปใช้ได้จริง		✓				
1.6 ความยากง่ายของคำศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม		✓				
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน		✓				
2.2 ภาพประกอบเหมาะสมสอดคล้องกับเนื้อหา		✓				
2.3 การจัดวางองค์ประกอบเนื้อหา รูปภาพ และข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น		✓				

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หทัยรัตน์ ทับพร

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 รูปแบบการทำแบบทดสอบ สะดวกและประเมินผลได้ทันที		✓				
3. ด้านภาษา						
3.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้อง มีความเป็นวิชาการ		✓				
3.2 การใช้ภาษาอ่านแล้วเข้าใจง่าย เหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	✓					
4. การวัดประเมินผล						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของแต่ละบท		✓				
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน		✓				
4.3 ข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา		✓				
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมส่งเสริมทักษะการอ่านและใช้ภาษาไทยของนักศึกษาชาวจีน	✓					
5.2 เพิ่มพูนความรู้ เรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่นักศึกษาชาวจีน	✓					
5.3 ช่วยเสริมความรู้ความเข้าใจด้านภูมิปัญญาไทยเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่นักศึกษาชาวจีน	✓					
5.4 สร้างแรงจูงใจในการเรียนภาษาไทยแก่นักศึกษาชาวจีน		✓				

ข้อเสนอแนะ

โดยชมรมงานฝึกคุณภาพและน้ำดื่ม มีข้อสรุป ๑๖๖

เพิ่มเติม ดังนี้

๑. ปก ควรเน้นภาพ "น้ำพริก" ที่ชัดเจน

๒. ระวังเรื่อง การพิมพ์ การสะกดคำ เช่น

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หทัยรัตน์ ทับพร

หน้า คำสั่ง ~~หน้าหนังสือ~~
หน้า 2 พริก (๑๕๕๖๖๖)
หน้า 3 ไม้พริก หรือ หลน (ตรวจด้วยตาเปล่า)
หน้า ๑ ปรมาณุกรม (ตรวจด้วยตาเปล่า) มุ่งเขียน "ปรมาณุกรม"
หน้า ๖ หน้า ๘ ภาพประกอบ ควรเป็นภาพ "ไม้พริกเทศ"

ลงชื่อผู้ประเมิน *ดร. ทักษิณ*
(พต.ดร. ทักษิณ ทักษิณ)
วันที่ 19 ต.ค. 2566

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทักษิณ ทักษิณ

ผลประเมินจากผู้เชี่ยวชาญท่านที่ 2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตนพล ชื่นคำ ประมวล ผลประเมินได้ ดังนี้

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ
หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับ
นักศึกษาชาวจีน

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โดยกรุณา
เขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน กำหนดรายการประเมินคุณภาพดังนี้

ระดับ 5	หมายถึง	คุณภาพดีมาก
ระดับ 4	หมายถึง	คุณภาพดี
ระดับ 3	หมายถึง	คุณภาพพอใช้
ระดับ 2	หมายถึง	คุณภาพน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	ต้องปรับปรุง

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้	✓					
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม	✓					
1.3 อธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน	✓					
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	✓					
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้เรียน นำไปใช้ได้จริง	✓					
1.6 ความยากง่ายของคำศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม		✓				
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน	✓					
2.2 ภาพประกอบเหมาะสมสอดคล้องกับเนื้อหา	✓					
2.3 การจัดวางองค์ประกอบเนื้อหารูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	✓					

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตน์พล ชื่นคำ

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.4 รูปแบบการทำแบบทดสอบ สะดวกและประเมินผลได้ทันที		✓				
3. ด้านภาษา						
3.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้อง มีความเป็นวิชาการ		✓				
3.2 การใช้ภาษาอ่านแล้วเข้าใจง่าย เหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	✓					
4. การวัดประเมินผล						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของ แต่ละบท	✓					
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	✓					
4.3 ข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา	✓					
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมส่งเสริมทักษะการ อ่านและใช้ภาษาไทยของนักศึกษาชาวจีน	✓					
5.2 เพิ่มพูนความรู้ เรื่องน้ำพริกที่ขึ้น ทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่ นักศึกษาชาวจีน	✓					
5.3 ช่วยเสริมความรู้ความเข้าใจด้านภูมิ ปัญญาไทยเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่นักศึกษาชาว จีน	✓					
5.4 สร้างแรงจูงใจในการเรียนภาษาไทยแก่ นักศึกษาชาวจีน	✓					

ข้อเสนอแนะ

- หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง น้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
มีเนื้อหา ครอบคลุมสมบูรณ์ ทั้งทำอาหารหลัก บทอ่านเสริม คำศัพท์ แบบทดสอบ ระหว่าง
เรียน และแบบทดสอบหลังเรียน ช่วยให้ผู้เรียนได้ความรู้ทางภาษาและวัฒนธรรมไทย
โดยเฉพาะ ภูมิปัญญาด้านการทำอาหารของคนไทย ตลอดจนวัดคุณค่าจากพิธีศักดิ์สิทธิ์

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัตน์พล ชื่นคำ

ในแต่ละฤดูกาล เสื้อผ้า และอื่นๆ นอกจากนี้ยังได้มีทางเรือส่งให้อีกด้วย

วัฒนธรรมอันหลากหลายด้วย

- แบบทดสอบ มีกรรมจากง่าย เหมาะแก่การส่งผู้เรียน ทั้งวัดประเมินในระดับ
ความจำ และในระดับความเข้าใจจากการคิดวิเคราะห์

- ปรับแก้ไขการสะกดคำ การเว้นวรรค และภาษาบางจุด เพื่อให้มีความสมบูรณ์
มากยิ่งขึ้น

- ตรวจสอบบรรณานุกรม แหล่งที่มาของข้อมูล ให้ครบถ้วน ถูกต้องอีกครั้ง

- ในบทที่ ๕ อาจลบล้างคำหรือทั้ง ๒ ประเภท เพื่อให้นักเรียนเรียนรู้เกี่ยวกับ
ศัพทวิทยา หรืออาจนำไปสรุปไว้ทั้งในบทที่ ๕ ก็ได้

ลงชื่อผู้ประเมิน..... (วิชาพล วิชา)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิชาพล ชื่นคำ)

วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๕๖

ดังนี้

ผลประเมินจากผู้เชี่ยวชาญท่านที่ 3 อาจารย์ TINGTING GUO ประมวล ผลประเมินได้

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ
หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับ
นักศึกษาชาวจีน

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โดยกรุณา
 เขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน กำหนดรายการประเมินคุณภาพดังนี้

ระดับ 5	หมายถึง	คุณภาพดีมาก
ระดับ 4	หมายถึง	คุณภาพดี
ระดับ 3	หมายถึง	คุณภาพพอใช้
ระดับ 2	หมายถึง	คุณภาพน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	ต้องปรับปรุง

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้	✓					
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม	✓					
1.3 อธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน		✓				
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	✓					
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้เรียน นำไปใช้ได้จริง		✓				
1.6 ความยากง่ายของคำศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม	✓					
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน	✓					
2.2 ภาพประกอบเหมาะสมสอดคล้องกับเนื้อหา	✓					
2.3 การจัดวางองค์ประกอบเนื้อหารูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	✓					

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือจากอาจารย์ TINGTING GUO

2.4 รูปแบบการทำแบบทดสอบ สะดวกและประเมินผลได้ทันที	✓					
3. ด้านภาษา						
3.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้อง มีความเป็นวิชาการ	✓					
3.2 การใช้ภาษาอ่านแล้วเข้าใจง่าย เหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	✓					
4. การวัดประเมินผล						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของ แต่ละบท	✓					
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	✓					
4.3 ข้อสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา	✓					
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมส่งเสริมทักษะการ อ่านและใช้ภาษาไทยของนักศึกษาชาวจีน	✓					
5.2 เพิ่มพูนความรู้ เรื่องน้ำพริกที่ขึ้น ทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่นักศึกษาชาวจีน	✓					
5.3 ช่วยเสริมความรู้ความเข้าใจด้านภูมิ ปัญญาไทยเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่นักศึกษาชาว จีน	✓					
5.4 สร้างแรงจูงใจในการเรียนภาษาไทยแก่นักศึกษาชาวจีน		✓				

ข้อเสนอแนะ

แบบเรียนชุดนี้มีคุณค่าและเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาจีนในการเรียนรู้ภาษาไทยและวัฒนธรรมไทย โดยมุ่งเน้นการสืบทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย ซึ่งมีเนื้อหาที่น่าสนใจและคำศัพท์น่ารู้ แต่ในส่วนคำศัพท์นั้น ยังมีบางคำที่ต้องการแก้ไข เนื่องจากว่าคำศัพท์บางคำยังแปลไม่ค่อยถูกต้อง

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือจากอาจารย์ TINGTING GUO

หรือไม่ชัดเจนตามบริบท คำศัพท์ในแต่ละบทนั้นมีซ้ำกันบ้าง ส่วนบทอ่านเสริมนั้น ใช้คำและประโยค
สื่อความหมายไม่ชัดเจน ควรปรับปรุงและเรียบเรียงบางประโยคใหม่ให้ชัดเจนและเข้าใจง่ายขึ้น

ลงชื่อผู้ประเมิน 

(อาจารย์ Tingting Guo)

วันที่ 13 เดือน พฤศจิกายน

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือจากอาจารย์ TINGTING GUO

ภาคผนวก ง
ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย



ที่ อว 8718/3035



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

20 พฤศจิกายน 2566

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน หัวหน้าภาควิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์คุณหญิง

เนื่องด้วย นายWENWEI SU นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ นิสิตขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูล โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน กับ นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 2 จำนวน 9 คน ผ่านออนไลน์โดยใช้ vooomeeting เพื่อเป็นข้อมูลวิจัย ระหว่างเดือนพฤศจิกายน 2566 ถึงเดือนธันวาคม 2566 ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาขออนุญาตเผยแพร่ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา ศรีสังข์)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ รักษาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 095 727 7158

หนังสือขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลเพื่อการวิจัย
สำหรับมหาวิทยาลัยศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์คุณหญิง

ที่ อว 8718/3045



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

20 พฤศจิกายน 2566

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย
เรียน หัวหน้าภาควิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยยูนนาน

เนื่องด้วย นายWENWEI SU นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุพงศ์ อุดมศิลป์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ นิสิตขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน กับ นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย ชั้นปีที่ 2 จำนวน 9 คน ผ่านออนไลน์โดยใช้ vooxmeeting เพื่อเป็นข้อมูลวิจัย ระหว่างเดือนพฤศจิกายน 2566 ถึงเดือนธันวาคม 2566 ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาขอความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา ศรีสังข์)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ รักษาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 095 727 7158

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย
สำหรับมหาวิทยาลัยยูนนาน

ภาคผนวก จ

ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับ

นักศึกษาชาวจีน



**แบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา
หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับ
นักศึกษาชาวจีน**

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม โดยเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยกำหนดรายการประเมินคุณภาพ ดังนี้

ระดับ 5	หมายถึง	พอใจมากที่สุด
ระดับ 4	หมายถึง	พอใจมาก
ระดับ 3	หมายถึง	พอใจปานกลาง
ระดับ 2	หมายถึง	พอใจน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	พอใจน้อยที่สุด

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม			✓			
1.2 ความยากง่ายของเนื้อหาเหมาะสม			✓			
1.3 ความยากง่ายของศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม			✓			
1.4 เนื้อหาพริ้นน่าสนใจ		✓				
1.5 เนื้อหา มีประโยชน์ นำไปใช้ได้จริง						
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน		✓				
2.2 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา	✓					
2.3 การจัดวางองค์ประกอบเนื้อหา รูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น		✓				
2.4 การทำแบบทดสอบสวดและประเมินผลได้ทันที			✓			
3. ด้านการใช้ภาษา						

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้อง อ่านแล้วเข้าใจง่าย			✓			
3.2 การใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน			✓			
4. การวัดและประเมินผล						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของแต่ละบท			✓			
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสม			✓			
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยเสริมสร้างทักษะการใช้ภาษาไทย			✓			
5.2 เพิ่มพูนความรู้เรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนไทย แก่นักศึกษาชาวจีน		✓				
5.3 ช่วยเสริมความรู้ภูมิปัญญาวัฒนธรรมของคนไทย แก่นักศึกษาจีน		✓				

ข้อเสนอแนะ

รู้ตัวว่าหนังสือที่พี่เขียนน่าสนใจและดีมาก แล้ว
 ก็มีการแปลหนังสือประเภอน้ำพริกจีนและไทย จำจิต
 สืบใจ จากความทวามที่มีคตมขาวที่ขงพอและมึนเื้อ
 หนักใใจง่าย ช่วยผูกคอกเสริมคตมรู้ภูมิปัญญา
 วัฒนธรรมของคนไทย และอ่านแล้วคตมขาวน้ำพริก
 เหล่านี้ลคตมเป็นเอ่งไรบ้าง

แบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา
หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับ
นักศึกษาชาวจีน

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม โดยเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยกำหนดรายการประเมินคุณภาพ ดังนี้

ระดับ 5	หมายถึง	พอใจมากที่สุด
ระดับ 4	หมายถึง	พอใจมาก
ระดับ 3	หมายถึง	พอใจปานกลาง
ระดับ 2	หมายถึง	พอใจน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	พอใจน้อยที่สุด

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	✓					
1.2 ความยากง่ายของเนื้อหาเหมาะสม		✓				
1.3 ความยากง่ายของศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม		✓				
1.4 เนื้อหาที่เร้าใจน่าสนใจ		✓				
1.5 เนื้อหาที่ประโยชน์ นำไปใช้ได้จริง		✓				
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน		✓				
2.2 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา	✓					
2.3 การจัดวางองค์ประกอบเนื้อหา รูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น		✓				
2.4 การทำแบบทดสอบสะดวกและประเมินผลได้ทันที		✓				
3. ด้านการใช้ภาษา						

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้อง อ่านแล้วเข้าใจง่าย	✓					
3.2 การใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน		✓				
4. การวัดและประเมินผล						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของคลังระบบ		✓				
4.2 มีความยากง่ายเหมาะสม	✓					
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยเสริมสร้างทักษะการใช้ภาษาไทย		✓				
5.2 เพิ่มพูนความรู้เรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศไทย แก่นักศึกษาชาวจีน		✓				
5.3 ช่วยเสริมความรู้ภูมิปัญญาวัฒนธรรมของประเทศไทย แก่นักศึกษาจีน	✓					

ข้อเสนอแนะ

อ่านหนังสือเล่มแรกมีความเข้าใจเรื่องน้ำพริกต่าง ๆ มากขึ้น หนังสือที่สี่ถึงห้าเล่มอ่านได้ยากและยังไม่ประสบความสำเร็จมากนัก ส่วนเล่มที่สี่ถึงห้าเล่มที่ผู้เขียนเห็นว่าอ่านยากกว่า หนังสือที่สามได้เพิ่มความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมน้ำพริกเพิ่มเติมจากหนังสือเล่มแรก

.....

.....

แบบสอบถามความพึงพอใจสำหรับนักศึกษา
หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำหรับ
นักศึกษาชาวจีน

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม โดยเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยกำหนดรายการประเมินคุณภาพ ดังนี้

ระดับ 5	หมายถึง	พอใจมากที่สุด
ระดับ 4	หมายถึง	พอใจมาก ✓
ระดับ 3	หมายถึง	พอใจปานกลาง
ระดับ 2	หมายถึง	พอใจน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	พอใจน้อยที่สุด

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
1. ด้านเนื้อหา						
1.1 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม		✓				
1.2 ความยากง่ายของเนื้อหาเหมาะสม		✓				
1.3 ความยากง่ายของศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม		✓				
1.4 เนื้อหาบทเรียนน่าสนใจ	✓					
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ นำไปใช้ได้จริง	✓					
2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน	✓					
2.2 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา	✓					
2.3 การจัดวางองค์ประกอบเนื้อหา รูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	✓					
2.4 การทำแบบทดสอบสะดวกและประเมินผลได้ทันที		✓				
3. ด้านการใช้ภาษา						

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
3.1 ภาษาที่ใช้ถูกต้อง อ่านแล้วเข้าใจง่าย	✓					
3.2 การใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน		✓				
4. การวัดและประเมินผล						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาของแต่ละบท		✓				
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสม	✓					
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยเสริมสร้างทักษะการใช้ภาษาไทย	✓					
5.2 เพิ่มพูนความรู้เรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนไทย แก่นักศึกษาชาวจีน	✓					
5.3 ช่วยเสริมความรู้ภูมิปัญญาวัฒนธรรมของคนไทย แก่นักศึกษาจีน		✓				

ข้อเสนอแนะ

คำที่อธิบายด้วยภาษาลีลา ขาดคำยาก แต่ขาดคำง่าย
 และใช้บางคำในคำกล่าวที่ดีขึ้น ไม่รู้ลึก รู้ลึก รู้ลึก
 ว่าภาพประกอบดี และทำให้รู้ว่าเป็นที่จริง
 เคยมีในชุด



ภาคผนวก จ

รายละเอียดเนื้อหาการสัมภาษณ์ความคิดเห็นการใช้เครื่องมือ

ผลการสัมภาษณ์จากกลุ่มทดลองที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับกลุ่มทดลอง(Try-out)

นักศึกษาคนที่	เนื้อหาสัมภาษณ์การใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม	
1	ก่อนใช้หนังสือ	ก่อนที่อ่านหนังสือเล่มนี้เคยเรียนอาหารไทยในหนังสือเรียนที่ใช้ในชั้นเรียนแล้ว ในหนังสือเรียนเคยเจอคำว่า น้ำพริก แต่ไม่ได้กล่าวถึงรายละเอียดว่ามีน้ำพริกอะไรบ้าง หน้าตาน้ำพริกเป็นอย่างไร
	หลังใช้หนังสือ	หลังจากอ่านหนังสือเกี่ยวกับน้ำพริกเล่มนี้แล้วได้เรียนรู้ส่วนประกอบของน้ำพริกหลายอย่าง และได้เรียนรู้คำศัพท์ใหม่ ๆ ที่เกี่ยวกับผักต่าง ๆ และได้เรียนรู้วัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารไทย ทำให้เรียนรู้ประเทศไทยมากขึ้น
	ความคิดเห็นการใช้หนังสือ	หนังสือเล่มนี้มีเนื้อหาที่เหมาะสมไม่ยาวเกินไป และไม่ยากเกินไป รูปภาพที่ใช้ในหนังสือช่วยเข้าใจเนื้อหาในบทอ่าน และได้อ่านคำศัพท์ที่คนไทยกิน ส่วนข้อสอบก็เกี่ยวข้องกับเนื้อหาที่อ่านมา บางข้อสามารถหาคำตอบในเนื้อหาบทอ่านได้ บางข้อต้องคิดดี ๆ ถึงจะทำได้ แต่คำถามบางข้อไม่เข้าใจคำถาม เพราะมีคำศัพท์บางคำในคำถามไม่รู้จำ และปกติได้ทำแบบฝึกการอ่านอย่างนี้น้อยเกินไป
2	ก่อนใช้หนังสือ	ไม่ค่อยมีความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย เคยเจอชื่ออาหารไทยในบทเรียน แต่เนื้อหาไม่ได้เข้าไปถึงวัฒนธรรม แค่ออกคนไทยชอบกินอาหารที่มีลักษณะเผ็ด
	หลังใช้หนังสือ	อ่านหนังสือเล่มนี้แล้ว รู้ว่าน้ำพริกในประเทศไทยเป็นอาหารที่นิยมกิน และสามารถกินกับอาหารต่าง ๆ ได้ บทอ่านแนะนำน้ำพริก รายละเอียดดีมาก และน่าสนใจมาก ได้เรียนรู้อาหารไทยน้ำพริก และเข้าใจวิถีชีวิตของคนไทย ทำให้อยากไปชิมอาหารไทยต่าง ๆ มาก ๆ
	ความคิดเห็นการใช้หนังสือ	หนังสือเล่มนี้ใช้ภาษาเหมาะสมกับความสามารถของนักศึกษาชั้นปีที่ 2 บทอ่านก็เหมาะสมดี รูปภาพทำให้บทอ่านน่าสนใจมาก และเข้าใจบทอ่านง่ายขึ้น ตอนนี้อ่านหนังสือเล่มนี้สามารถไปแลกเปลี่ยนที่ประเทศไทย เรียนหนังสือเล่มนี้สามารถให้เราเรียนแล้วไม่เบื่อ ได้ความรู้ อ่านเสร็จแล้วมีแบบทดสอบให้ทำ คำถามบางข้อเราต้องเข้าใจบทอ่านแล้วถึงจะทำได้ หนังสือเล่มนี้สามารถช่วยพัฒนาความสามารถการอ่านของนักศึกษาจริง ๆ

ตาราง (ต่อ)

3	ก่อนใช้หนังสือ	ก่อนเรียนหนังสือเล่มนี้แล้วคิดว่าคนไทยชอบกินเผ็ด และประเทศไทยมีน้ำพริก มีความรู้ที่เกี่ยวกับอาหารไทยน้อยมาก
	หลังใช้หนังสือ	พอเข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้แล้วได้เรียนรู้ประเทศไทยมีน้ำพริกหลายชนิด ส่วนประกอบของน้ำพริกไม่เหมือนกัน ได้เรียนรู้อาหารไทยมากขึ้น และเข้าใจรายละเอียดมาก เพราะในบทอ่านได้กล่าวถึงขั้นตอนการทำน้ำพริก หนูเป็นคนชอบทำอาหาร พอเห็นแล้วน่าสนใจมาก ๆ อยากจะลองมีน้ำพริกเลย และหนังสือเล่มนี้ไม่ใช่แค่ให้พวกเรารู้จักน้ำพริกเท่านั้น ยังได้เรียนรู้วัฒนธรรมไทย เช่น คนไทยมีความเชื่อเกี่ยวกับมะขาม คนไทยจะนำน้ำพริกมะขามไปถวายพระ ให้รู้ว่ามะขามเป็นชื่อที่มงคล ให้เห็นชีวิตของคนไทยและเห็นปัญญาของคนไทยที่สามารถใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติมาทำเป็นอาหารได้
	ความคิดเห็นการใช้หนังสือ	ชื่อหนังสือน่าสนใจมาก หัวข้อตรงกับเนื้อหาในบทอ่าน ผู้เขียนเลือกน้ำพริกที่มีชื่อเสียงในประเทศไทย โดยแนะนำส่วนประกอบของน้ำพริกและวิธีการทำน้ำพริกให้พวกเรา รู้จักอาหารไทยมากขึ้น นอกจากนี้ผู้เขียนยังเสริมความรู้อื่น ๆ ที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย รูปภาพที่เกี่ยวข้องเข้ามา ทำให้บทอ่านน่าสนใจและสนุกขึ้น แบบทดสอบมีความยากง่ายเหมาะสม บางข้อเราสามารถหาคำตอบจากบทอ่าน แต่บางข้อเราต้องวิเคราะห์ดี ๆ เป็นหนังสือที่ดีมาก เพราะเทอมหน้าเราต้องสอบ การทดสอบทักษะการใช้ภาษาไทยระดับอุดมศึกษามณฑลยูนนาน ซึ่งเรียนหนังสือเล่มนี้สามารถพัฒนาทักษะอ่านภาษาไทยของเรา

ผลการสัมภาษณ์ความคิดเห็นการใช้หนังสือสำหรับกลุ่มเป้าหมาย(Implement)

คำถามในการสัมภาษณ์	ความคิดเห็นของนักศึกษา	ความถี่
เนื้อหาของบทใดเข้าใจง่ายที่สุด	บทที่ 1 เป็นบทที่ง่ายที่สุด เพราะเป็นบทที่แนะนำความรู้พื้นฐานและมีคำศัพท์ที่อธิบายเป็นภาษาจีน	9/9
	บทที่ 6 ง่าย ถึงแม้มีคำศัพท์ที่อธิบายเป็นภาษาจีนน้อยกว่าบทเรียนอื่น ๆ แต่เข้าใจง่าย เพราะว่าเป็นคำศัพท์ที่รู้จักจากบทที่ 1 ถึงบทที่ 5 แล้ว แต่บทนี้มีบทอ่านยาวกว่าบทที่ 1	7/9
เนื้อหาของบทใดเข้าใจยากที่สุด	บทที่ 2 เพราะบทนี้มีคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์และชื่อขั้นตอนการทำงาน ทำให้รู้สึกซับซ้อนนิดหน่อย	1/9
	บทที่ 3 ยากที่สุด ในบทนี้มีคำศัพท์หลายคำเป็นคำทับศัพท์ภาษาอังกฤษ และแบบทดสอบยาก เพราะมีหลายข้อทำรายละเอียดมาก ต้องอ่านหลายรอบ บางข้อยังต้องวิเคราะห์อีกด้วย ซึ่งทำให้รู้สึกยาก	6/9
	บทที่ 5 ยากที่สุด เพราะในบทนี้มีคำศัพท์เกี่ยวกับศาสนาพุทธ ในบทอ่านอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกมะขามและประโยชน์ของการบริโภคน้ำพริกมะขามอย่างละเอียดและข้อสอบของบทนี้ก็ถามละเอียดเยอะมาก มีแบบให้เรียงลำดับการทำน้ำพริกมะขามแบบให้วิเคราะห์ความแตกต่างของน้ำพริก ซึ่งทำบทนี้ใช้เวลานานมาก	8/9
เนื้อหาของบทใดน่าสนใจที่สุด	บทที่ 4 เป็นบทที่น่าสนใจที่สุด เพราะว่าเป็นน้ำพริกที่คล้ายเคียงกับน้ำพริกเผาจีน ในบทอ่านนำน้ำพริกเผาจีนกับน้ำพริกเผาไทยมาทำเป็นบทอ่าน สามารถเปรียบเทียบความแตกต่างและความเหมือนของน้ำพริก รู้สึกอยากอ่าน อยากเรียน	9/9

(ต่อ)

<p>สมมุติจะนำหนังสือเล่มนี้ไปให้นักศึกษาชาวจีน สาขาวิชาภาษาไทยใช้ คุณมีความคิดเห็นอย่างไร</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. แนะนำให้นำหนังสือเล่มนี้ไปใช้กับนักศึกษาชาวจีนได้ เพราะว่าในหนังสือเล่มนี้แนะนำอาหารไทยเยอะ ให้เห็นวัฒนธรรมด้านอาหารของประเทศไทย นักศึกษาสามารถเรียนรู้ความรู้เกี่ยวกับภาษาไทยและวัฒนธรรมด้วย 2. หนังสือเล่มนี้สามารถนำไปใช้กับนักศึกษาจีนได้ เพราะว่าเรียนวิชาเอกภาษาไทยต้องเรียนรู้วัฒนธรรมไทย ใช้หนังสือเล่มนี้ทั้งให้นักศึกษาจีนได้รับความรู้วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย ยังสามารถพัฒนาความสามารถการอ่านได้ และมีข้อสอบให้ทำก็สามารถตรวจสอบว่าใช้หนังสือแล้วอ่านเข้าใจเท่าไร 3. แนะนำให้นักศึกษาสาขาวิชาภาษาไทยใช้หนังสือเล่มนี้ เพราะหนังสือนี้มีเนื้อหาที่ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย เราเรียนบทเรียนที่เกี่ยวกับอาหารไทยมาแล้ว แต่เรียนแค่บทเดียว หนังสือเล่มนี้แนะนำอาหารไทยน้ำพริกหลายรายการ ทำให้รู้จักอาหารไทยมากขึ้น และลึกซึ้งมากขึ้น 4. หนังสือเล่มนี้สามารถใช้กับนักศึกษาจีน เพราะหนังสือที่เรียนมามีเนื้อหาที่เก่าแก่มาก เหมือนมีเนื้อหาข้อความของ 20 ปีที่แล้ว แต่สังคมไทยก็ได้พัฒนาและเปลี่ยนไปตลอด ข้อความบางส่วนอาจจะไม่ตรงกับสังคมปัจจุบันแล้ว แต่เนื้อหาของหนังสือเล่มนี้เป็นความรู้ที่เกี่ยวกับชีวิตประจำวันอดีตและปัจจุบันของคนไทย เรียนแล้วรู้สึกสามารถเข้าถึงบรรยากาศการใช้ชีวิตของคนไทย 5. หนังสือนำไปใช้กับนักศึกษาจีนได้ เพราะหนังสือเล่มนี้ให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยเยอะมาก นักศึกษาชาวจีนที่เรียนภาษาไทยควรเรียนรู้เรื่องเกี่ยวกับประเทศไทยให้มากขึ้น 6. หนังสือเล่มนี้มีรูปภาพประกอบ ทำให้อ่านง่ายและในหนังสือนี้ได้เรียนรู้ความรู้ที่ไม่มีในหนังสือเรียน แนะนำให้นักศึกษาชาวจีนใช้ 7. เนื้อหาของหนังสือเล่มนี้ใกล้ตัวชีวิต เป็นความรู้ที่น่าสนใจดี สามารถกระตุ้นให้นักศึกษาสนใจเรียนภาษาไทยมากขึ้น
---	--

ภาคผนวก ข
ตัวอย่างเครื่องมือหนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่องน้ำพริกที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทาง
วัฒนธรรมสำหรับนักศึกษาชาวจีน



ตัวอย่างบทเรียนง่ายที่สุด



(ภาพประกอบ 1 น้ำพริกภาคกลางที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม)

น้ำพริกเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม และเป็นอาหารจานหลักในอาหารไทย คนไทยนิยมรับประทานน้ำพริกกันทุกภูมิภาค อาหารไทยประเภทน้ำพริกจึงมีหลากหลาย เรียกได้ว่าน้ำพริกเป็นอาหารของชาติไทย แต่ละภูมิภาคจะมีน้ำพริกนานาชนิด โดยเฉพาะภาคกลางของประเทศไทย มีน้ำพริกหลายชนิดและมีหลากหลายรสชาติ

ส่วนประกอบของน้ำพริก

ส่วนประกอบพื้นฐานของน้ำพริกจะประกอบด้วยพริกหอมแดง กระเทียมไทย ในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบท้องถิ่นที่แตกต่างกัน เช่น ภาคกลางกับภาคใต้มีน้ำพริกบางชนิดจะใส่กะปิ ภาคเหนือจะใส่ถั่วเน่าและน้ำปู ภาคอีสาน (หรือเรียกว่าภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) นิยมใส่ปลาร้า เพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติของน้ำพริก น้ำพริกบางชนิดคนไทยจะนำกุ้งแห้ง หมูสับ ปลาอย่าง ปลากรอบ และกุ้งสด มาเป็นส่วนผสม คนไทยจะรับประทานน้ำพริกพร้อมกับผักต่าง ๆ ตามฤดูกาล นอกจากนี้ คนไทยรู้ว่่าน้ำพริกชนิดใดต้องใส่อะไรเข้าไปถึงจะมีรสอร่อย รับประทานพร้อมผักชนิดใดที่เข้ากัน



(ภาพประกอบ 2 กุ้งแห้ง)



(ภาพประกอบ 3 หอมแดง)

น้ำพริก 辣椒酱
ประเภท 种类
เครื่องจิ้ม 蘸料, 酱料
นิยม 喜欢, 受欢迎
รับประทาน 吃
ภูมิภาค 地区
หอมแดง 红葱头
กระเทียม 蒜
กะปิ 虾酱
ถั่วเน่า 霉豆子
น้ำปู 蟹酱
ภาคอีสาน 东北部
ตะวันออกเฉียงเหนือ 东北部
ปลาร้า 臭鱼酱
กุ้งแห้ง 干虾
หมูสับ 肉末
ปลาอย่าง 烤鱼
ปลากรอบ 脆鱼片
กุ้งสด 鲜虾
ฤดูกาล 季节



ชื่อน้ำพริกในท้องถิ่น

น้ำพริกในแต่ละพื้นที่มีเรียกชื่อแตกต่างกันตามภาษาพูดของแต่ละท้องถิ่น ภาคกลางเรียกน้ำพริกว่า “น้ำพริก” หรือ “หลน” ภาคอีสานเรียกน้ำพริกว่า “ป่น” หรือ “แจ่ว” ส่วนภาคใต้จะเรียกน้ำพริกว่า “น้ำซุบ” จากการตั้งชื่อน้ำพริกมักสอดคล้องกับส่วนผสมในน้ำพริกด้วย ได้แก่ น้ำพริกกะปิ จะผสมด้วยกะปิ น้ำพริกมะม่วงจะผสมด้วยมะม่วง น้ำพริกมะขามจะผสมด้วยมะขาม น้ำพริกระกำจะผสมด้วยระกำ น้ำพริกบางชนิดจะตั้งชื่อด้วยวิธีการทำ เช่น น้ำพริกเผา จะเผาเครื่องปรุงให้สุกก่อนรับประทาน แล้วนำมาโขลกผสมกัน จึงตั้งชื่อว่า “น้ำพริกเผา”

น้ำพริกเป็นอาหารที่สะท้อนมรดกภูมิปัญญาของคนไทย ตั้งแต่โบราณ และจนถึงปัจจุบันก็ยังนิยมรับประทานอยู่ น้ำพริกแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของคนไทยในแต่ละพื้นที่ที่แตกต่างกัน สะท้อนให้เห็นรสนิยมการรับประทานอาหารและวิถีชีวิตของคนไทย เพื่อรักษาภูมิปัญญาที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ น้ำพริกได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศไทย เมื่อ พ.ศ. 2555



(ภาพประกอบ 4 น้ำพริกกะปิ)



(ภาพประกอบ 5 น้ำพริกมะขาม)



(ภาพประกอบ 6 น้ำพริกเผา)



(ภาพประกอบ 7 น้ำพริกมะม่วง)

ท้องถิ่น 当地:本地

หลน 辣椒酱

ป่น 辣椒酱

แจ่ว 辣椒酱

น้ำซุบ 辣椒酱

สอดคล้อง 对应:契合

มะขาม 酸角

ระกำ 蛇皮果

เครื่องปรุง 调料

สุก 熟

โขลก 舂

สะท้อน 反映

มรดก 遗产

ภูมิปัญญา 智慧

โบราณ 古代

อัตลักษณ์ 特色:特点

วิถีชีวิต 生活方式

รักษา 保护:守护

สืบทอด 传承

บรรพบุรุษ 祖先:先祖

ขึ้นทะเบียน 收录在册



บทอ่านเสริม

น้ำพริกในสังคมจีน

เครื่องจิ้มในประเทศจีนเป็นอาหารที่สำคัญในการปรุงรสหรือผสมกับอาหารต่าง ๆ เช่น ข้าว เป็นมรดกภูมิปัญญาของชาวจีนที่สืบทอดกันมายาวนานเช่นกัน มีหลักฐานแสดงให้เห็นว่าประเทศจีนใช้เครื่องจิ้มปรุงกับข้าวตั้งแต่สมัยจ้านกว๋อ(战国) (ก่อน ค.ศ. 475-221) มีคำพูดว่า ทำกับข้าวไม่งดงามไม่รับประทาน ไม่มีเครื่องจิ้มไม่รับประทาน เครื่องจิ้มถือเป็นหัวใจของการทำอาหารสำหรับชาวจีนสมัยโบราณ

สำหรับน้ำพริกของจีนมีมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์หมิง คนจีนบางท้องถิ่น บางมณฑลชอบบริโภคอาหารเผ็ด โดยเฉพาะคนจีนภาคใต้ เนื่องจากภาคใต้ของจีนมีภูมิอากาศชื้นและหนาว มีคำพูดว่า คนเสฉวนไม่กลัวเผ็ด คนก๊วยโจวเผ็ดก็ไม่กลัว คนหูหนานกลัวไม่เผ็ด อาหารของสามมณฑลนี้ขึ้นชื่อในเรื่องความเผ็ด ในสามมณฑลนี้ผลิตสินค้าประเภทน้ำพริกต่าง ๆ เพื่อปรุงอาหารให้อร่อยขึ้น อย่างเครื่องเทศของหม้อไฟจีนจะผสมด้วยน้ำพริกเผาน้ำพริกเผาที่ปรุงหม้อไฟเป็นน้ำพริกพิเศษ เพราะจะใส่น้ำมันวัวหรือน้ำมันหมู บางยี่ห้อก็จะใส่น้ำมันพืช นอกจากทำให้อาหารอร่อยขึ้นแล้ว น้ำพริกของจีนเป็นอาหารที่สำคัญ คนจีนปัจจุบันจึงนำภูมิปัญญาด้านน้ำพริกของบรรพบุรุษมาสร้างอาชีพและเผยแพร่วัฒนธรรมของจีนไปยังต่างประเทศ



(ภาพประกอบ 8 หม้อไฟน้ำมันวัวที่กรุงเทพฯ)

หลักฐาน 证据
สมัย 时代
ราชวงศ์ 朝代
มณฑล 省份
บริโภค 消费.饮食
ชื้น 湿
เสฉวน 四川
ก๊วยโจว 贵州
หูหนาน 湖南
สินค้า 商品
เครื่องเทศ 香料
หม้อไฟ 火锅
น้ำมันวัว 牛油
ยี่ห้อ 品牌
น้ำมันพืช 植物油
เผยแพร่ 传播





แบบทดสอบบทที่ 1 "น้ำพริก" มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย

จงอ่านเนื้อหาบทอ่านแล้วเลือกข้อที่ถูกต้องที่สุด

1. น้ำพริกเป็นอาหารประเภทใด
 - ก. ประเภทเครื่องเคียง
 - ข. ประเภทยำ
 - ค. ประเภทเครื่องจิ้ม
 - ง. ประเภทผัด
2. คนไทยในภูมิภาคใดนิยมรับประทานน้ำพริก
 - ก. ภาคเหนือ
 - ข. ภาคกลาง
 - ค. ภาคใต้
 - ง. ทุกภูมิภาค
3. ในภูมิภาคใดของประเทศไทยมีน้ำพริกหลากหลายชนิด
 - ก. ภาคเหนือ
 - ข. ภาคกลาง
 - ค. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
 - ง. ภาคใต้
4. ซ้อใดเป็นส่วนประกอบพื้นฐานของน้ำพริก
 - ก. พริก หอมแดง กุ้งแห้ง
 - ข. พริก กระเทียมไทย กุ้งแห้ง
 - ค. หมูสับ หอมแดง กระเทียมไทย
 - ง. พริก หอมแดง กระเทียมไทย
5. คนไทยภาคใดทำน้ำพริกนิยมใส่กะปิ
 - ก. ภาคเหนือ ภาคกลาง
 - ข. ภาคใต้ ภาคกลาง
 - ค. ภาคอีสาน ภาคกลาง
 - ง. ภาคเหนือ ภาคอีสาน





แบบทดสอบบทที่ 1 “น้ำพริก” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทย

6. ข้อใดตั้งชื่อน้ำพริกสอดคล้องกับส่วนผสม
- น้ำพริกระกำ น้ำพริกมะขาม
 - น้ำพริกกะปิ น้ำพริกเผา
 - น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกลงเรือ
 - น้ำพริกเผา น้ำพริกหนุ่ม
7. น้ำพริกของประเทศไทยมีหลากหลายประเภท ถ้าหากนักศึกษาต้องการจะรับประทานน้ำพริกของภาคอีสาน นักศึกษาควรไปรับประทานน้ำพริกที่ใส่อะไรเข้าไป
- กะปิ
 - น้ำปู
 - ถั่วเน่า
 - ปลาร้า
8. น้ำพริกชนิดใดต้องทำให้เครื่องปรุงสุกก่อนจะรับประทาน
- น้ำพริกกะปิ
 - น้ำพริกมะม่วง
 - น้ำพริกระกำ
 - น้ำพริกเผา
9. ชื่อน้ำพริกต่อไปนี้ข้อใดต่างกับข้ออื่น
- น้ำพริกเผา
 - น้ำพริกมะขาม
 - น้ำพริกกะปิ
 - น้ำพริกมะม่วง
10. น้ำพริกสำคัญกับคนไทยอย่างไร
- น้ำพริกเป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานทุกครัวเรือน
 - น้ำพริกสะท้อนภูมิปัญญาวัฒนธรรมของไทยมาแต่โบราณ
 - น้ำพริกมีรสชาติหลากหลายและมีรสเผ็ดนำ
 - น้ำพริกทุกชนิดได้ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาของประเทศไทย





บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์. หน้า 21.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2561). อาหารขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. กรุงเทพฯ: ส.ส.ส.ส. หน้า 92.
- Li Youyun และคณะ. (2537). 四川豆瓣辣酱新工艺的生产实践和理论探讨. Harbin: Chinese Condiment. P20.
- Wu Maozhao. (2551). 贵州酱食的历史与未来. Guiyang: Guizhou Cuisine Research Center. pp99-101.



สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มาของรูปภาพ
ภาพประกอบ หน้าปก	ผักและน้ำพริก	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 1	น้ำพริกภาคกลาง ที่ขึ้นทะเบียนมรดก ภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรม	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์ และผู้วิจัย
ภาพประกอบ 2	กุ้งแห้ง	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 3	หอมแดง	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 4	น้ำพริกกะปิ	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 5	น้ำพริกมะขาม	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 6	น้ำพริกเผา	รูปภาพถ่ายโดยผู้วิจัย
ภาพประกอบ 7	น้ำพริกมะม่วง	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 8	หม้อไฟน้ำมันจิว ที่กรุงเทพฯ	รูปภาพถ่ายโดยผู้วิจัย

ตัวอย่างบทเรียนยากที่สุด

บทที่ 5
น้ำพริกมะขาม



(ภาพประกอบที่ 31 น้ำพริกมะขามกับผักต่าง ๆ)

น้ำพริกมะขาม เป็นน้ำพริกโบราณที่มี
รับประทานตามฤดูกาล ถือว่าเป็นภูมิปัญญาของ
คนไทยที่สืบทอดกันมาในครัวเรือน น้ำพริกมะขามผสม
ด้วยมะขามสด พริกชี้หนู พริกเหลืองหรือพริกแดง
กระเทียม กุ้งแห้ง กะปิเผา หมูสับ น้ำปลา น้ำตาลปีบ
และพริกไทยป่น เกลือและน้ำมันสำหรับผัด
การทำน้ำพริกมะขาม

การทำน้ำพริกมะขามจะต้องล้างมะขามอ่อน
ให้สะอาด ขูดผิวสีน้ำตาลออก ให้เห็นผิวมะขามสีเขียว
จะช่วยให้มีน้ำพริกมีสีส้มน่ารับประทาน แล้วหั่นเป็นชิ้น
เล็ก ๆ เตรียมไว้ โขลกกะปิกับกระเทียมให้ละเอียด ใส่
พริกชี้หนูโขลกเบา ๆ ให้แตก แล้วใส่มะขามรวมกันใน
ครก ตำพอละเอียด จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล
ปีบ ใส่หมูสับ กุ้งแห้ง โขลกให้เข้ากัน เมื่อโขลกเข้ากัน
แล้วนำไปผัดในกระทะ ใช้ไฟกลาง ร้อนพอดี ผัดให้หมู
สับสุกแล้ว นิยมรับประทานพร้อมผักสดต่าง ๆ



(ภาพประกอบ 32 มะขามอ่อน)



(ภาพประกอบ 33 มะขามอ่อน
ที่ขูดผิวสีน้ำตาลออก)



(ภาพประกอบ 34 น้ำพริกมะขาม)

น้ำพริกมะขาม 酸角辣椒酱
พริกไทยป่น 胡椒粉
ล้าง 洗
มะขามอ่อน 嫩酸角
สะอาด 干净
ขูด 刮, 擦, 削
หั่น 切, 削
เตรียม 准备
ครก 臼



น้ำพริกมะขาม น้ำพริกเพื่อสุขภาพ

ปัจจุบันคนไทยนิยมจัดสำรับน้ำพริกถวายพระโดยทั่วไป ชาวพุทธจะเลือกอาหารส่วนใหญ่ที่คิดว่าดีที่สุด อยากให้พระสงฆ์ได้ฉันอาหารอร่อย ราคาแพง อาหารที่นำมาถวายพระเป็นอาหารที่มีความหมายดี ทำจากเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น หมู เป็ด ไก่ เนื้อ ปลา กุ้ง ผัก ผลไม้ที่มีน้อย เชื่อว่าเกิดโทษต่อสุขภาพได้

คนไทยจึงนิยมจัดสำรับน้ำพริกถวายพระสลับกับอาหารประเภทอื่น ๆ ที่มีไขมันและเนื้อสัตว์ อาหารประเภทน้ำพริก เช่น ปลา ร้า หลน ต้องมีเครื่องเคียงประเภทผักหลากหลายชนิด น้ำพริกมะขาม คล้ายน้ำพริกกะปิ ใช้เครื่องเคียงผักหลากหลายตามฤดูกาลและท้องถิ่น กิจกรรมของพระสงฆ์ โดยทั่วไป หลังฉันภัตตาหาร มักจำวัด ไม่ได้ออกกำลังกาย การรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ต่าง ๆ จะเกิดโทษต่อสุขภาพมากกว่า ปัจจุบันคนไทยจึงนิยมจัดสำรับน้ำพริกและผักนานาชนิดไปถวายพระสงฆ์ฉันเช้าหรือฉันเพลมือใดมือหนึ่ง ซึ่งจะช่วยให้ระบบขับถ่ายดีขึ้น และมีผลดีต่อสุขภาพในระยะยาว

ถวายพระ 供佛
ชาวพุทธ 佛教徒
พระสงฆ์ 僧人
ฉัน 吃(佛教用语)
สลับ 交替
ฤดูกาล 季节
กิจวัตร 例行
ฉันภัตตาหาร 吃饭(佛教用语)
ฉันเช้า 吃早饭(佛教用语)
ฉันเพล 吃午饭(佛教用语)



(ภาพประกอบ 35 น้ำพริกมะขาม)



(ภาพประกอบ 36 เครื่องประกอบ
บางชนิดของน้ำพริกมะขาม)



บทอ่านเสริม

มะขามกับความเชื่อของไทย

คนไทยนิยมปลูกต้นมะขามไว้ เพื่อใช้บริโภค และเก็บขายเมื่อเหลือ มะขามมีรสเปรี้ยวและรสหวาน รสเปรี้ยวใช้ในการปรุงอาหารนานาชาติ ในสมัยก่อนคนไทยจึงนิยมปลูกต้นมะขามไว้ในบริเวณบ้านเรือน

มะขามมีชื่อเป็นมงคลนามที่พ้องเสียงสื่อให้นึกไปถึงคำว่า "เกรงขาม" โดยมีความหมายว่าได้รับการยอมรับและความเชื่อถือ ให้คนอื่นรู้สึกเกรงกลัว คนไทยจึงชอบปลูกต้นมะขามไว้ที่บริเวณบ้าน เพื่อให้ศัตรูเกิดความเกรงขาม ไม่กล้าเข้ามาทำอันตราย รวมทั้งป้องกันโจรผู้ร้ายด้วย ดังมีบทกลอนในตำราปลูกต้นไม้ในบ้านกล่าวว่า "มะขามคุ้มไพรให้ปลูกไว้ปัจฉิมมา" หมายความว่า มะขามคุ้มครองเจ้าของบ้านจากศัตรูได้ ให้ปลูกไว้ทางทิศตะวันตกของตัวบ้าน มงคลแห่งอำนาจตามความเชื่อ "มะขามคือไม้มงคลที่มีอานุภาพ ช่วยป้องกันสิ่งชั่วร้ายและภูตผี ต่าง ๆ ไม่ให้เข้ามาหล้ากรายได้ โดยปลูกไว้ในทิศตะวันตกของบ้าน"



(ภาพประกอบ 37 ต้นมะขามหน้าร้าน)

มงคลนาม 吉祥名
พ้องเสียง 同音字
ศัตรู 敌人
เกรงขาม 惧怕, 敬畏
บทกลอน 诗句
ไพร 外寇; 敌人
ปัจฉิมมา 西方; 后面
อานุภาพ 声势; 威势
ภูตผี 妖魔; 鬼怪
หล้ากราย 混合, 混入





แบบทดสอบบทที่ 5 น้ำพริกมะขาม

จงอ่านเนื้อหาบทอ่านแล้วเลือกข้อที่ถูกต้องที่สุด

1. การทำน้ำพริกมะขามควรเลือกมะขามในข้อใด

- ก. มะขามเปียก
- ข. มะขามอ่อน
- ค. มะขามป้อม
- ง. มะขามหวาน

2. ให้นักศึกษาเรียงลำดับขั้นตอนการทำน้ำพริกมะขามให้ถูกต้อง

1. โขลกกะปิกับกระเทียมให้ละเอียด แล้วใส่พริกชี้หนูเข้าไปโขลกให้แตก
 2. นำไปผัดในกระทะให้สุก
 3. ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ
 4. ล้างมะขามให้สะอาด ชูดผิวสีน้ำตาลออก หั่นเป็นชิ้น ๆ
 5. ใส่มะขามรวมกันในครก ตำละเอียด
 6. ใส่หมูสับ กุ้งแห้ง โขลกให้เข้ากัน
- ก. 4,1,5,3,6,2 ข. 4,5,1,3,6,4
ค. 4,6,5,3,1,2 ง. 4,6,3,5,1,2

3. เหตุใดการทำน้ำพริกมะขามต้องผัดให้สุกก่อนรับประทาน

- ก. เพื่อไม่ให้เสียง่าย
- ข. เนื่องจากมีเนื้อหมูผสม
- ค. เพื่อไม่ให้มีกลิ่นเปรี้ยว
- ง. เพื่อไม่ให้รสเปรี้ยวน้อยลง

4. เหตุใดการทำน้ำพริกมะขามต้องชูดผิวมะขามออก

- ก. เพื่อไม่ให้มีน้ำพริกมีกลิ่นฉุน
- ข. เพื่อไม่ให้มีน้ำพริกมีสีดำ
- ค. เพื่อลดความเปรี้ยวของน้ำพริก
- ง. เพื่อไม่ให้มีน้ำพริกเปลี่ยนรสชาติ





แบบทดสอบบทที่ 5 น้ำพริกมะขาม

5. ข้อใดเป็นช่วงเวลาที่สามารถถวายภัตตาหารพระได้

- ก. เช้าและเพล (ก่อนเที่ยง)
- ข. เช้าและบ่าย
- ค. ก่อนเที่ยงและเย็น
- ง. เช้าและเย็น

6. ข้อใดคือปัจจัยสำคัญที่คนไทยนิยมจัดสำหรับน้ำพริกถวายพระ

- ก. พระสงฆ์ไม่ฉันเนื้อสัตว์
- ข. ปัจจุบันนี้ชาวพุทธนิยมจัดสำหรับอาหารที่ไม่มีไขมันถวายพระ
- ค. เล็งเห็นด้านสุขภาพของพระสงฆ์
- ง. เป็นอาหารที่จัดเตรียมสำหรับได้ง่าย

7. น้ำพริกข้อใดต่างจากข้ออื่น

- ก. น้ำพริกเผา
- ข. น้ำพริกมะม่วง
- ค. น้ำพริกมะขาม
- ง. น้ำพริกกระท้า

8. ข้อใดกล่าวถึงการฉันภัตตาหารของพระสงฆ์ไม่ถูกต้อง

- ก. พระบางวัดฉันภัตตาหารมือเดียว
- ข. พระบางวัดฉันภัตตาหารมือเช้าและมือเพล
- ค. พระจะฉันภัตตาหารตามศรัทธาของผู้ถวาย
- ง. พระจะไม่ฉันเนื้อสัตว์

9. ข้อใดคือลักษณะเฉพาะของน้ำพริกมะขาม

- ก. ใส่พริกชี้หูสวนและกะปิ
- ข. ใส่มะขามและหมูสับ
- ค. ใส่กระเทียมและกะปิ
- ง. ใส่มะขามและกะปิ





แบบทดสอบบทที่ 5 น้ำพริกมะขาม

10. ข้อใดไม่ใช่เหตุผลที่คนไทยนิยมปลูกต้นมะขามในบริเวณบ้านเรือน

- ก. เพื่อใช้บริโภค
- ข. เก็บขายเมื่อเหลือ
- ค. เป็นต้นไม้มงคล
- ง. ชื่อมะขามไพเราะ





บรรณานุกรม

ม.ร.ว. คึกฤทธิ์ ปราโมช. (2553). น้ำพริก. กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2562). สำหรับไทย. กรุงเทพฯ: ส.ส.ส. หน้า 58.

ศุภราภรณ์ กันตะพัฒนา. (2558). ประโยชน์มหัศจรรย์: มะขาม. กรุงเทพฯ: อมรินทร์
สุขภาพ.



สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มาของรูปภาพ
ภาพประกอบ 31	น้ำพริกมะขาม กับผักต่าง ๆ	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 32	มะขามอ่อน	รูปภาพถ่ายโดยผู้วิจัย
ภาพประกอบ 33	มะขามอ่อน ที่ซูดมีวน้ำตาล ออก	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 34	น้ำพริกมะขาม	รูปภาพถ่ายโดยผู้วิจัย
ภาพประกอบ 35	น้ำพริกมะขาม	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 36	เครื่องประกอบ บางชนิดของ น้ำพริกมะขาม	รูปภาพถ่ายโดยผู้วิจัย
ภาพประกอบ 37	ต้นมะขามหน้า ร้าน	รูปภาพถ่ายโดย Miss XIDAN ZHANG



บทอ่านที่น่าสนใจที่สุด

บทที่ 4
น้ำพริกเผา



(ภาพประกอบ 25 น้ำพริกเผา)

น้ำพริกเผาของไทย

น้ำพริกเผาเป็นน้ำพริกที่ได้รับความนิยมมาก และเป็นสิ่งที่สะท้อนภูมิปัญญาวัฒนธรรมของคนไทย มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ผสมด้วยพริกแห้ง กุ้งแห้ง หอมแดง กระเทียมขอย น้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ น้ำมันพืชสำหรับผัด เป็นน้ำพริกที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน

คุณค่าด้านสมุนไพรและโภชนาการของน้ำพริกเผา

น้ำพริกเผาของไทยมีทั้งชนิดแห้งและผัดน้ำมัน ดีต่อสุขภาพของผู้บริโภคทั้งสิ้น น้ำพริกเผาสูตรโบราณ น้ำพริกเผากากหมู และน้ำพริกเผาหมูสับ น้ำพริกเผาสูตรโบราณนิยมใช้ผสมกับอาหารชนิดต่าง ๆ เพื่อเพิ่มรสชาติ เช่น ผสมกับอาหารประเภทยา เช่น ยาวันเส้น ยาถั่วพู ยาหัวปลี ยาผักกูด และยังใช้ปรุงรสในอาหารเป็นตัวยำ เพื่อช่วยให้รสชาติเข้มข้น และกลมกล่อมยิ่งขึ้น

ส่วนน้ำพริกเผากากหมูและน้ำพริกเผาหมูสับ สามารถรับประทานกับข้าวได้เลย มีผักพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ เป็นเครื่องเคียง ส่วนผสมของน้ำพริกเผาประกอบด้วยพืชผักสมุนไพร อีกทั้งเครื่องเคียง ผักชนิดต่าง ๆ ส่วนมีคุณค่าทางโภชนาการ

น้ำพริกเผา 火烧辣椒酱

เผา 烧,烤

น้ำมะขามเปียก 酸角汁

สมุนไพร 药草

โภชนาการ 营养

ผู้บริโภค 消费者

สูตรโบราณ 古配方

กากหมู 猪油渣

ยำ 凉拌

วันเส้น 粉丝

ถั่วพู 四棱豆

หัวปลี 芭蕉花

ผักกูด 蕨菜

ปรุงรส 调味



(ภาพประกอบ 26 น้ำพริกเผากับเครื่องเคียง)



(ภาพประกอบ 27 น้ำมันพืช)



ภูมิปัญญาการทำน้ำพริกเผา (ผัด)

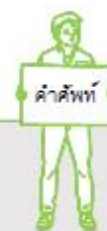
การทำน้ำพริกเผาจะนำเครื่องผสมมาเผาหรือคั่วให้แห้งจนเกรียม มีกลิ่นหอม แล้วตำให้ละเอียดพร้อมกับน้ำปลา น้ำมะขามเปียก บางท้องถิ่นอาจจะใส่กะปิเผาด้วย จากนั้นจะนำไปผัดกับน้ำมัน ก็จะได้เนื้อน้ำพริกเหลว หรือนิยมแบบที่มีน้ำมันผสมด้วย สามารถนำไปรับประทานโดยการคลุกข้าว ทาขนมปัง หรือนำไปผสมอาหารประเภทยา ต้มยาหรือผัดต่าง ๆ ก็ได้

น้ำพริกเผาอีกแบบหนึ่งเรียกกันว่า 'น้ำพริกผัด' จะใช้เครื่องเทศน้อยกว่าน้ำพริกเผาที่กล่าวข้างต้นประมาณครึ่งต่อครึ่ง ต้องตากให้แห้งเหมือนกัน จากนั้นนำไปใส่ในกระทะ ใช้น้ำมันผัดจนแห้งแล้ว ตักขึ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำมัน โดยวางบนกระดาษซับน้ำมัน กะปิก็ต้องทอดด้วยเช่นกัน แล้วใส่ในครก ปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานน้ำพริกเผาหรือน้ำพริกผัดแบบสำเร็จรูป ซึ่งสะดวกและใช้ได้ดีเหมือนกัน



(ภาพประกอบ 28 น้ำพริกเผา)

คั่ว 炒; 煸炒
 เกรียม 焦黑
 ตำ 捣; 捶
 เหลว 流体
 นิ่ม 软; 烂
 ขนมปัง 面包
 กระทะ 锅
 ผึ่ง 晾
 สะเด็ด 沉淀
 สำเร็จรูป 成品



บทอ่านเสริม

“เหล้ากังมา”—น้ำพริกเผ่าจีนยอดนิยม

คนจีนนิยมรับประทานน้ำพริก ถ้าพูดถึงน้ำพริกของจีน คนจีนก็จะนึกถึงคำว่า “เหล้ากังมา” ซึ่งเป็นยี่ห้อน้ำพริกชื่อดังในประเทศจีน เป็นน้ำพริกเผ่าที่ผลิตจากมณฑลกุ้ยโจว ถือเป็นน้ำพริกที่มีลักษณะเฉพาะของมณฑลกุ้ยโจวก็ว่าได้

กุ้ยโจวมีวัฒนธรรมการรับประทานพริกเป็นเวลายาวนาน ตามหลักฐานที่เกี่ยวข้องทางประวัติศาสตร์บันทึกไว้ ถึงปัจจุบันนี้ คนกุ้ยโจวรับประทานพริกยาวนานมากกว่า 400 ปี คนกุ้ยโจวจะเริ่มวันใหม่จากการรับประทานขนมจีน น้ำพริกเผ่าถือว่าเป็นหัวใจของขนมจีน เวลาทำน้ำพริกเผ่า คนจีนจะใช้พริกแห้งตำให้ละเอียด ถ้าชอบรับประทานแบบเผ็ดมาก จะใช้พริกชี้หนูแห้ง ถ้าไม่ชอบเผ็ดมากก็จะใช้พริกชี้ฟ้าแทน ตำถั่วลิสงแห้งให้แตก ผสมกับงาแห้ง แล้วแช่ในน้ำมันผัดร้อน ๆ ให้มีกลิ่นหอมของน้ำมันผัด จนให้น้ำมันเข้ากับเครื่องปรุงน้ำพริกเผ่าซึ่งเป็นเครื่องปรุงรสที่ขาดไม่ได้สำหรับคนจีน การรับประทานเหล้ากังมาจึงกลายเป็นวัฒนธรรมของคนจีน



(ภาพประกอบ 29 น้ำพริกเผ่าเหล้ากังมา)

เหล้ากังมา 老干妈
ยี่ห้อ 品牌
มณฑลกุ้ยโจว 贵州省
หลักฐาน 证据
บันทึก 记录
ขนมจีน 米线粉
ถั่วลิสง 花生
งา 芝麻
แช่ 浸泡
เครื่องปรุง 调味品



เหล้ากึ่งมาถือเป็นผลิตภัณฑ์ทางเศรษฐกิจในประเทศและต่างประเทศ น้ำพริกเผาเหล้ากึ่งมาส่งออกไปถึงประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศนิวซีแลนด์ ประเทศไทย เป็นต้น มากกว่า 20 ประเทศ ได้กำไรปีละ 12 ร้อยล้านบาท เหล้ากึ่งมาได้ขายไปไกลถึงต่างประเทศ คนจีนภาคภูมิใจมาก จากข้อริเริ่ม "หนึ่งแถบ หนึ่งเส้นทาง (Belt and Road Initiative)" มีคนจีนออกไปทำงานที่ต่างประเทศมากขึ้น นักเรียน นักศึกษาจีนไปเรียนที่ต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น สถาบันขงจื้อก็ได้จัดตั้งมากขึ้นในทั่วโลก จึงเผยแพร่วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนจีนไปยังทั่วโลกได้ เหล้ากึ่งมาก็เป็นหนึ่งในนั้นที่คนนิยมรับประทาน



(ภาพประกอบ 30 น้ำพริกเผาเหล้ากึ่งมา)

ผลิตภัณฑ์ 商品
เศรษฐกิจ 经济
กำไร 收入
ภาคภูมิใจ 自豪:骄傲
ข้อริเริ่ม 倡议
หนึ่งแถบ หนึ่งเส้นทาง
一带一路
สถาบันขงจื้อ 孔子学院
จัดตั้ง 创立:建立
เผยแพร่ 发扬:传播





แบบทดสอบบทที่ 4 น้ำพริกเผา

จงอ่านเนื้อหาบทอ่านแล้วเลือกข้อที่ถูกต้องที่สุด

1. น้ำพริกเผาสูตรโบราณนิยมผสมกับอาหารต่าง ๆ เช่น

- ก. ยำวุ้นเส้น ต้มยำหมู ต้มยำปลา ต้มปลาไก่
- ข. ยำหัวปลี ยำถั่วพู ต้มยำกุ้งน้ำข้น
- ค. ยำผักกูด ต้มกะทิสายบัว ต้มเนื้อย่าง
- ง. ยำวุ้นเส้น ยำผักกูด ยำมะเขือ

2. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกเผาข้อใดกล่าวไม่ถูกต้อง

- ก. ใช้น้ำมันพืชสำหรับผัด
- ข. น้ำพริกเผาสามารถเก็บได้นาน
- ค. น้ำพริกเผามีลักษณะแห้ง ๆ
- ง. น้ำพริกเผาสามารถผสมกับอาหารประเภทยำเท่านั้น

3. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกเผาข้อใดกล่าวถูกต้อง

- ก. น้ำพริกเผากากหมูสามารถรับประทานพร้อมกับข้าวได้เลย
- ข. น้ำพริกเผาไม่นิยมนำไปปรุงรสในอาหารต่าง ๆ
- ค. น้ำพริกเผาหมูสับต้องต้มกับอาหารต่าง ๆ จึงสามารถรับประทานได้
- ง. เครื่องปรุงที่นำไปทำน้ำพริกเผาไม่ต้องตำละเอียดมาก

4. จงเรียงลำดับขั้นตอนการทำน้ำพริกผัดให้ถูกต้อง

1. ตักขึ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำมัน
2. นำไปใส่ในกระทะ
3. ตากเครื่องเทศให้แห้ง
4. ใช้น้ำมันผัดจนแห้ง

- ก. 1,2,3,4 ข. 3,4,1,2 ค. 3,2,4,1 ง. 4,2,3,1

5. ข้อใดไม่ใช่ข้อแตกต่างระหว่างน้ำพริกเผากับน้ำพริกผัด

- ก. วิธีการทำต่างกัน
- ข. เครื่องเทศที่ใช้ต่างกัน
- ค. ปริมาณของเครื่องเทศต่างกัน
- ง. ขั้นตอนการทำต่างกัน





แบบทดสอบบทที่ 4 น้ำพริกเผา

6. คนก๊วยโจวรับประทานพริกยาวนานถึงมากกว่ากี่ปี
- 400 ปี
 - 500 ปี
 - 600 ปี
 - 700 ปี
7. น้ำพริกเผาของไทยกับน้ำพริกเผาของจีนมีความแตกต่างกันอย่างไร
- น้ำพริกเผาของไทยต้องเผาเครื่องเทศให้มีกลิ่นหอม ของจีนไม่ต้องเผา
 - เครื่องเทศประกอบน้ำพริกเผาของไทยกับของจีนต่างกัน
 - วิธีการทำน้ำพริกเผาของไทยและของจีนต่างกัน
 - วิธีการบริโภคน้ำพริกเผาไม่เหมือนกัน
- 1,2,3 ข. 1,2,4
 - 1,3,4 ง. 2,3,4
8. น้ำพริกเผาเหล่าก้งมาได้ส่งออกไปถึงต่างประเทศมากกว่ากี่ประเทศ
- 10 ข. 20 ค. 30 ง. 40
9. ซ้อโดคือแหล่งผลิตน้ำพริกเผา “เหล่าก้งมา” ของประเทศจีน
- มณฑลก๊วยโจว
 - มณฑลยูนนาน
 - มณฑลหูหนาน
 - มณฑลเสฉวน
10. ซ้อโดไม่ใช่ปัจจัยสำคัญที่ทำให้น้ำพริกเผาเหล่าก้งมาเป็นที่รู้จักในต่างประเทศ
- นักเรียน นักศึกษาจีนไปเรียนที่ต่างประเทศ
 - คนจีนไปทำงานที่ต่างประเทศ
 - การริเริ่ม “หนึ่งแถบ หนึ่งเส้นทาง (Belt and Road Initiative)”
 - ชาวต่างชาตินิยมรับประทานอาหารจีน





บรรณานุกรม

นิรมล ยวนบุญ และคณะ. (2551). น้ำพริก: ฐานทรัพยากรอาหาร วิถีชุมชน ภายใต้กระแส

โลกาภิวัตน์. นนทบุรี: แผนงานฐานทรัพยากรอาหาร มูลนิธิชีววิถี. หน้า 144.

ม.จ.ว. ศึกฤทธิ์ ปราโมช. (2553). น้ำพริก. กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า. หน้า 104-107.

杨雪, 赵东. (2021). 贵州“老干妈”文化品牌的国际传播. pp.65-67.

天津: 经营与管理



สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	รูปภาพ	ที่มาของรูปภาพ
ภาพประกอบ 25	น้ำพริกเผา	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 26	น้ำพริกเผา กับเครื่องเคียง	รูปภาพถ่ายโดยภาณุพงศ์ อุดมศิลป์
ภาพประกอบ 27	น้ำมันพืช	รูปภาพถ่ายโดยผู้วิจัย
ภาพประกอบ 28	น้ำพริกเผา	รูปภาพถ่ายโดยผู้วิจัย
ภาพประกอบ 29	น้ำพริกเผา เหล้ากังมา	รูปภาพถ่ายโดยผู้วิจัย
ภาพประกอบ 30	น้ำพริกเผา เหล้ากังมา	รูปภาพถ่ายโดยผู้วิจัย



บรรณานุกรม





ประวัติผู้เขียน

