



การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว"

DEVELOPMENT OF A SUPPLEMENTARY READING BOOK FOR CHINESE STUDENTS
ON "THAI RICE NOODLES"

SHUQI DENG

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2567

การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว"



ปริญญานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย

คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ปีการศึกษา 2567

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

DEVELOPMENT OF A SUPPLEMENTARY READING BOOK FOR CHINESE STUDENTS
ON "THAI RICE NOODLES"



An Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of MASTER OF ARTS
(Thai)

Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University

2024

Copyright of Srinakharinwirot University

ปริญญานิพนธ์
เรื่อง
การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว"
ของ
SHUQI DENG

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย
ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

คณะกรรมการสอบปากเปล่าปริญญานิพนธ์

..... ที่ปรึกษาหลัก ประธาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธิอร พรอำไพสกุล) (รองศาสตราจารย์ ดร.เปรม สวนสมุทร)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาวรรการ)

ชื่อเรื่อง	การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว"
ผู้วิจัย	SHUQI DENG
ปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
ปีการศึกษา	2567
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิธิพร พรอำไพสกุล

ปฏิญานพนธ์นี้มีวัตถุประสงค์ 3 ประการ คือ วิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาจากก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย เพื่อสร้างและหาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว" และศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนชาวจีนในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม ผลการวิจัยพบว่า วัฒนธรรมไทยที่สะท้อนจากก๋วยเตี๋ยวมี 3 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านอาหาร ซึ่งแสดงให้เห็นว่าคนไทยบริโภคข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นหลัก และมีวิธีการทำอาหารที่หลากหลาย 2) ด้านชีวิตของคนไทย ซึ่งมีความผูกพันกับสายน้ำ และ 3) ด้านภาษา โดยมีคำยืมภาษาจีนและสำนวนที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยนำไปเป็นแนวทางในการออกแบบและสร้างเครื่องมือเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย 1) หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว" จำนวน 8 บท ได้แก่ บทที่ 1 ก๋วยเตี๋ยวคืออะไร บทที่ 2 ลวกน้ำหรือไม่ลวกน้ำ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี บทที่ 4 หนึ่งชามมีอะไรบ้าง บทที่ 5 ไขก๋วยเตี๋ยวหรือไม่ บทที่ 6 ปูรงรสอย่างไรให้อร่อย บทที่ 7 สั่งก๋วยเตี๋ยวอย่างไรดี และบทที่ 8 ร้านก๋วยเตี๋ยวแสนอร่อย 2) แบบทดสอบท้ายบท จำนวน 80 ข้อ 3) แบบทดสอบหลังเรียน จำนวน 40 ข้อ และ 4) แบบสอบถามความพึงพอใจ ผู้วิจัยใช้รูปแบบการวิจัย One Shot Case Study โดยทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมาย คือ นักศึกษาชาวจีน ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาภาษาไทย คณะภาษาและวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยชนชาติกว่างซี (Guangxi Minzu University) จำนวน 9 คน พบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีประสิทธิภาพ $E1/E2 = 87.5/86.1$ ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ $E1/E2 = 80/80$ และกลุ่มเป้าหมาย (Implement) มีความพึงพอใจมากที่สุดในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมเท่ากับ 4.64 คะแนน แสดงให้เห็นว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้มีประสิทธิภาพสำหรับผู้เรียนชาวจีนในการเรียนรู้วัฒนธรรมและภาษาจากก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย ช่วยให้ผู้เรียนชาวจีนรู้จักรายการก๋วยเตี๋ยวที่หลากหลาย เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของคนไทยที่ผูกพันกับสายน้ำ เพิ่มพูนคำศัพท์เฉพาะทางด้านอาหาร รวมถึงคำยืมภาษาจีนและสำนวนเกี่ยวกับเส้นที่ปรากฏในก๋วยเตี๋ยว ในขณะเดียวกัน ยังพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทย และทักษะการสนทนาด้วยภาษาไทย สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยวที่ประเทศไทย

คำสำคัญ : หนังสืออ่านเพิ่มเติม, ก๋วยเตี๋ยว, การเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ, วัฒนธรรมและภาษา, ผู้เรียนชาวจีน

Title	DEVELOPMENT OF A SUPPLEMENTARY READING BOOK FOR CHINESE STUDENTS ON "THAI RICE NOODLES"
Author	SHUQI DENG
Degree	MASTER OF ARTS
Academic Year	2024
Thesis Advisor	Assistant Professor Dr. Nition Pornumpaisakul

This thesis has three objectives: to analyze Thai culture and language related to Thai Rice Noodles in Thai society, to create and evaluate the efficiency of a supplementary reading book for Chinese students on "*Thai Rice Noodles*" and to study their satisfaction with it. The research found that Thai culture, as reflected through Thai Rice Noodles, can be categorized into three aspects: 1) culinary culture, showing that Thai people primarily consume rice and rice-based products and employ diverse cooking methods; 2) lifestyle, closely tied to waterways; and 3) language, including Chinese loanwords and idiomatic expressions. These findings served as the basis for designing and developing research tools, which included: 1) A supplementary reading book for Chinese students on "*Thai Rice Noodles*" consisting of 8 chapters — Chapter 1: What Are Thai Rice Noodles; Chapter 2: With or Without Blanching; Chapter 3: What Type of Noodles Would You Like; Chapter 4: What's in a Bowl; Chapter 5: Is It Really Thai Rice Noodles; Chapter 6: How to Season to Your Taste; Chapter 7: How to Order Thai Rice Noodles; and Chapter 8: Delicious Thai Rice Noodles Shops; (2) An 80-question chapter-end test; (3) A 40-question post-lesson test; and (4) A satisfaction survey. The research employed a One Shot Case Study method with nine third-year Chinese undergraduate students majoring in Thai language at the School of Southeast Asian Studies, Guangxi Minzu University. The results showed that the supplementary book achieved an efficiency of $E1/E2 = 87.5/86.1$, which is higher than the set criteria ($E1/E2 = 80/80$). The satisfaction of the target group was at the highest level, with an average score of 4.64. This indicates that the book helped Chinese students acquire knowledge of Thai culture and language, recognize various types of Thai Rice Noodles, understand Thai life related to waterways, enrich their food-related vocabulary including Chinese loanwords and idioms, and develop their Thai reading and speaking skills, enabling them to apply this knowledge in real-life situations, such as ordering Thai Rice Noodles in Thailand.

Keyword : Supplementary book , Thai Rice Noodles , Teaching Thai as a foreign language , culture and language , Chinese students

กิตติกรรมประกาศ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความเมตตาและความช่วยเหลือจากหลายท่าน ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธิอร พรอำไพสกุล ที่คอยให้คำแนะนำและการสนับสนุนในทุกขั้นตอนของการทำปริญญานิพนธ์ฉบับนี้ ท่านได้ให้คำปรึกษาทั้งในด้านทำวิจัย และการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน รวมถึงฝึกทักษะการใช้ภาษาไทย เทคนิคการสอนภาษาไทยให้กับชาวต่างชาติ และทักษะการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ซึ่งเป็นความรู้และประสบการณ์ที่มีคุณค่าอย่างยิ่งสำหรับผู้วิจัย

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาวรรการ ที่ให้คำแนะนำด้านการเรียนและการใช้ชีวิต ท่านได้จัดกิจกรรมทัศนศึกษา และโครงการต่าง ๆ ที่ช่วยเปิดโอกาสให้ผู้วิจัยได้เรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ และพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทย ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่มีคุณค่า

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.เปรม สอนสมุทร ที่สละเวลาเป็นประธานคณะกรรมการสอบปากเปล่าและให้คำแนะนำที่มีคุณค่าในการปรับปรุงงานวิจัยให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ผกาศรี เย็นบุตร รองศาสตราจารย์ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และอาจารย์ CHUNXIAO LI ที่ช่วยตรวจสอบเครื่องมือวิจัย และให้คำแนะนำในการปรับปรุง เพื่อให้เครื่องมือมีความถูกต้องและสมบูรณ์ยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณกลุ่มเป้าหมายที่ให้ความร่วมมือในการทดลองเครื่องมือวิจัย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณรองอธิการบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร รองศาสตราจารย์ พงษ์ฤทธิ์ ศุภเศรษฐศิริ ที่มอบทุนสนับสนุนการศึกษาแก่ผู้วิจัย รวมถึงขอบคุณเพื่อนรุ่น 64 ที่คอยช่วยเหลือและให้กำลังใจตลอดระยะเวลาการศึกษา ขอขอบคุณพี่ tingting เป็นอย่างยิ่งที่ช่วยเหลือในการติดต่อประสานงานการทดลองเครื่องมือวิจัย และขอบคุณน้อง ๆ รุ่น 65 และ 66 ที่ช่วยเหลือและให้กำลังใจเสมอมา สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยขอขอบคุณครอบครัวที่มอบความรักและการสนับสนุนตลอดการศึกษา ทำให้ผู้วิจัยสามารถเรียนในต่างประเทศได้อย่างสบายใจและมีความสุข

SHUQI DENG

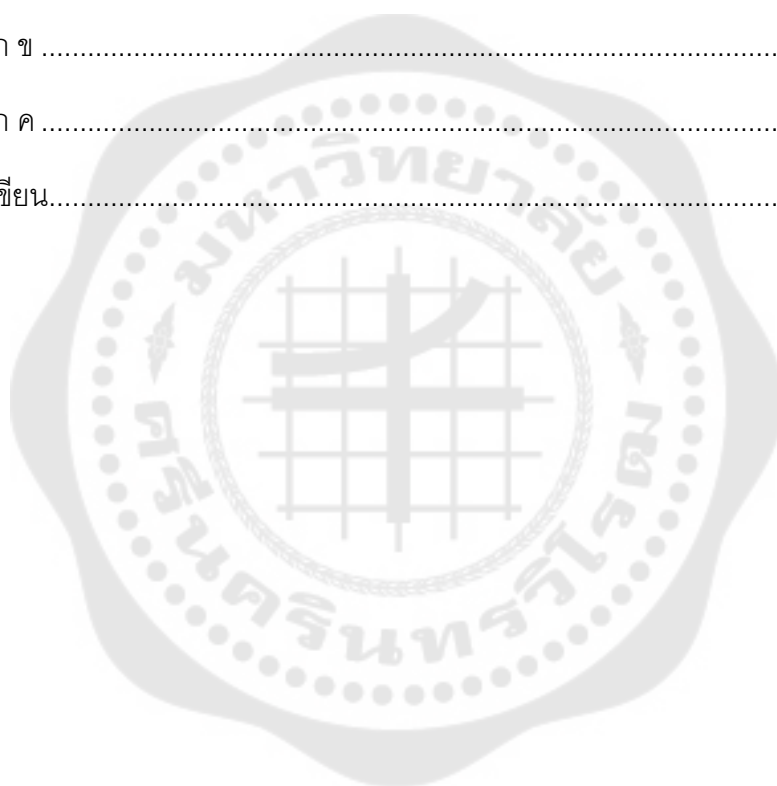
สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญรูปภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ภูมิหลัง	1
ความมุ่งหมายของงานวิจัย.....	6
ความสำคัญของการวิจัย	6
วิธีดำเนินการวิจัย.....	6
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	7
บทที่ 2 การวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาจากถ้วยเตี๋ยวในสังคมไทย	8
1. ถ้วยเตี๋ยวในสังคมไทย	8
1.1 อาหารประเภทเส้นของคนไทย	8
1.1.1 ผลิตภัณฑ์จากข้าว	8
1.1.2 การบริโภคเส้นในแต่ละภาคของคนไทย.....	11
1.2 ถ้วยเตี๋ยวในสังคมไทย	14
1.2.1 ต้นกำเนิดและการแพร่หลายของถ้วยเตี๋ยวในสังคมไทย	14
1.2.2 เส้นถ้วยเตี๋ยวในประเทศไทย.....	16
1.2.3 วิธีการทำและเครื่องปรุงรสของถ้วยเตี๋ยว	18

2. การวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาจากก๊วยเตี๋ยวในสังคมไทย	20
2.1 การวิเคราะห์เนื้อหาเกี่ยวกับก๊วยเตี๋ยวในหนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีน	20
2.2 การลงพื้นที่ร้านอาหารริมทางเพื่อศึกษาเรื่องก๊วยเตี๋ยว	24
2.3 วัฒนธรรมและภาษาจากรายการก๊วยเตี๋ยว	41
บทที่ 3 การวิเคราะห์ผลการสร้างและหาประสิทธิภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๊วยเตี๋ยว"	46
1. การออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม	46
1.1 วิธีการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม	46
1.2 ประโยชน์จากการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมในการเรียนการสอน	47
1.3. การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม	49
2. การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญและ กลุ่มทดลอง (Try-Out)	59
2.1 การวิเคราะห์ผลประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญ	59
2.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่มทดลอง (Try-Out)	79
3. การวิเคราะห์ผลการประเมินประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	85
3.1 การวิเคราะห์คะแนนการทำแบบทดสอบท้ายบทของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อหา ประสิทธิภาพของกระบวนการ (E1)	88
3.2 การวิเคราะห์คะแนนการทำแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อหาค่า ประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E2)	92
บทที่ 4 การวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้เรียนที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๊วยเตี๋ยว"	95
1. การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มทดลอง (Try-Out) ที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม	95

2. การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม....	113
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	125
สรุปผลการวิจัย.....	125
บรรณานุกรม	135
ภาคผนวก.....	140
ภาคผนวก ก	141
ภาคผนวก ข	146
ภาคผนวก ค	149
ประวัติผู้เขียน.....	152



สารบัญตาราง

หน้า

ตาราง 1 รายละเอียดหนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีนที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว ..	21
ตาราง 2 แสดงรายละเอียดของการเก็บข้อมูลโดยลงพื้นที่	24
ตาราง 3 รายชื่อร้านก๋วยเตี๋ยวมหาวิทยาลัยที่ได้รับรางวัลบิ๊ป กรุ้มองด์	26
ตาราง 4 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่สวนมะลิ (สาขาสี่แยก โรงพยาบาลกลาง)	27
ตาราง 5 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่บุญเลิศ บะหมี่เกี๊ยวหมูย่างซีอิ๊ว	28
ตาราง 6 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านแอน ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	29
ตาราง 7 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านลิ้มเหล่านาง (สาขาเยาวราช)	31
ตาราง 8 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านเกตุโอชา	32
ตาราง 9 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านก๋วยเตี๋ยวหมูรุ่งเรืองตั้ง	33
ตาราง 10 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านผัดไทยไฟทะเล (สาขาถนนดินสอ)	33
ตาราง 11 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านเทนชั่น	34
ตาราง 12 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านตั้งสุขเฮงโภชนา	35
ตาราง 13 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านบ้านใหญ่ผัดไทย	36
ตาราง 14 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านจ๊ากกี้	37
ตาราง 15 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านสว่างบะหมี่กัมพู (สาขาสี่พระยา)	38
ตาราง 16 รายละเอียดรายการก๋วยเตี๋ยว	39
ตาราง 17 วิเคราะห์องค์ประกอบการเรียนรู้และเนื้อหาของหนังสือ	50
ตาราง 18 ตัวอย่างแบบทดสอบหลังเรียนคู่ขนานกับแบบทดสอบท้ายบท	58
ตาราง 19 คะแนนประเมินคุณภาพหนังสือจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน	60
ตาราง 20 คะแนนประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ (IOC) ...	68

ตาราง 21 รายละเอียดการทดลองกับกลุ่มทดลอง (try-out).....	79
ตาราง 22 คะแนนการทำแบบทดสอบท้ายบทของกลุ่มทดลอง (Try-Out).....	81
ตาราง 23 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มทดลอง (Try-Out)	82
ตาราง 24 ข้อเสนอแนะในการแก้ไขเครื่องมือจากกลุ่มทดลอง (Try -out).....	83
ตาราง 25 รายละเอียดการทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	85
ตาราง 26 คะแนนการทำแบบทดสอบท้ายบทของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	88
ตาราง 27 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement).....	92
ตาราง 28 คะแนนประเมินความพึงพอใจการใช้หนังสือฯ ของกลุ่มทดลอง(Try-Out)	96
ตาราง 29 คะแนนประเมินความพึงพอใจการใช้หนังสือฯ ของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	113



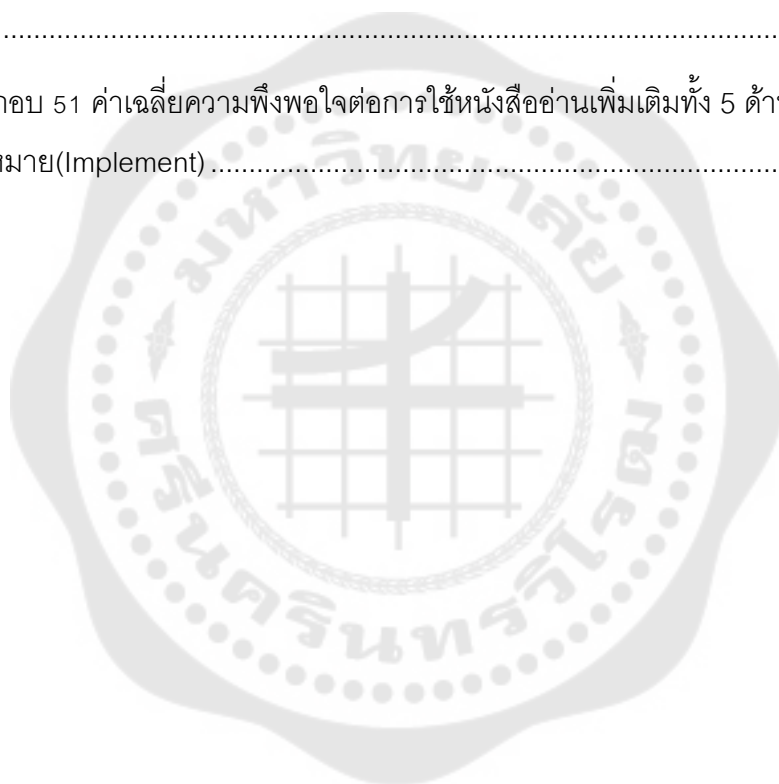
สารบัญรูปภาพ

หน้า

ภาพประกอบ 1 ตัวอย่างวัตถุประสงค์การเรียนรู้จากบทที่ 7	52
ภาพประกอบ 2 ตัวอย่างบทอ่านหลักเรื่องความเป็นมาของก๊วยเตี๋ยจากบทที่ 1	52
ภาพประกอบ 3 ตัวอย่างคำศัพท์ของบทอ่านหลักจากบทที่ 1	53
ภาพประกอบ 4 ตัวอย่างบทอ่านเสริมเรื่องสำนวนที่เกี่ยวกับเส้นจากบทที่ 7	54
ภาพประกอบ 5 ตัวอย่างคำศัพท์ของบทอ่านเสริมจากบทที่ 5.....	54
ภาพประกอบ 6 ตัวอย่างแบบทดสอบทำยบทแบบปรนัย 4 ตัวเลือก.....	55
ภาพประกอบ 7 ตัวอย่างแบบทดสอบทำยบทแบบเติมคำในช่องว่าง.....	56
ภาพประกอบ 8 ตัวอย่างแบบทดสอบทำยบทแบบจับคู่.....	57
ภาพประกอบ 9 ตัวอย่างการเพิ่มรูปภาพประกอบ.....	63
ภาพประกอบ 10 ตัวอย่างการเปลี่ยนรูปภาพประกอบ	64
ภาพประกอบ 11 ตัวอย่างการแก้ไขเนื้อหา (การขยายความ).....	65
ภาพประกอบ 12 ตัวอย่างการแก้ไขเนื้อหา (การปรับเนื้อหาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์)	66
ภาพประกอบ 13 ตัวอย่างการแก้ไขเนื้อหา (การตัดเนื้อหา)	66
ภาพประกอบ 14 ตัวอย่างการแก้ไขการใช้ภาษา (การเพิ่มคำ).....	69
ภาพประกอบ 15 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำและวลี)	70
ภาพประกอบ 16 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การปรับคำตอบ)	71
ภาพประกอบ 17 ตัวอย่างการแก้ไขด้านอื่น ๆ (เพิ่มตัวอย่างการตอบคำถาม)	71
ภาพประกอบ 18 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเพิ่มคำ)	72
ภาพประกอบ 19 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำ)	73
ภาพประกอบ 20 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำ)	73
ภาพประกอบ 21 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การตัดคำ).....	74

ภาพประกอบ 22 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การปรับประโยค)	74
ภาพประกอบ 23 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การปรับประโยค)	75
ภาพประกอบ 24 ตัวอย่างการแก้ไขคำอ่านของภาษาไทย (การเพิ่มคำอ่าน)	75
ภาพประกอบ 25 ตัวอย่างการแก้ไขคำอ่านของภาษาไทย (การแก้ไขคำอ่านของภาษาไทย)	76
ภาพประกอบ 26 ตัวอย่างการแก้ไขคำแปลภาษาจีน (การเปลี่ยนคำแปล).....	76
ภาพประกอบ 27 ตัวอย่างการแก้ไขคำแปลภาษาจีน (การแก้ไขพินอิน).....	77
ภาพประกอบ 28 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเพิ่มตัวอย่าง)	77
ภาพประกอบ 29 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเพิ่มตัวอย่าง)	78
ภาพประกอบ 30 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	102
ภาพประกอบ 31 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	103
ภาพประกอบ 32 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	104
ภาพประกอบ 33 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	105
ภาพประกอบ 34 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	106
ภาพประกอบ 35 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	107
ภาพประกอบ 36 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	108
ภาพประกอบ 37 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	109
ภาพประกอบ 38 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	110
ภาพประกอบ 39 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	111
ภาพประกอบ 40 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี	112
ภาพประกอบ 41 ตัวอย่างโครงสร้างประโยคและคำศัพท์ที่ใช้ส่งท้ายเดี่ยวจากบทที่ 7.....	120
ภาพประกอบ 42 ตัวอย่างเนื้อหาจากบทที่ 4	121
ภาพประกอบ 43 ตัวอย่างแสดงภาษาที่ใช้ชัดเจนและง่ายจากบทที่ 1	122
ภาพประกอบ 44 ตัวอย่างแสดงแบบทดสอบมีความหลากหลายบทที่ 2 บทที่ 3 และบทที่ 6....	123

ภาพประกอบ 45 ตัวอย่างแสดงการใช้รูปภาพจากบทที่ 6	124
ภาพประกอบ 46 ขั้นตอนดำเนินการวิจัย	125
ภาพประกอบ 47 คะแนนเฉลี่ยการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญ	127
ภาพประกอบ 48 ค่าเฉลี่ยรายบุคคลของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	129
ภาพประกอบ 49 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนรายบุคคลของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	129
ภาพประกอบ 50 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการใช้น้ำสืออ่านเพิ่มเติมทั้ง 5 ด้านของกลุ่มทดลอง (Try-out)	130
ภาพประกอบ 51 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการใช้น้ำสืออ่านเพิ่มเติมทั้ง 5 ด้านของ กลุ่มเป้าหมาย(Implement)	131



บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

อาหารไทยสัมพันธ์กับภูมิประเทศและภูมิอากาศของประเทศไทย อาหารไทยจึงเป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิตของคนไทย ประเทศไทยมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ สมัยก่อนคนไทยมักตั้งถิ่นฐานอยู่ริมแม่น้ำ และประกอบอาชีพการเกษตร เช่น การทำนาและการทำไร่ จนส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารของคนไทย ซึ่งคนไทยมักรับประทานข้าวคู่กับปลาเป็นอาหารหลัก และนิยมทำด้วยวิธีการปิ้งย่าง เผา ฯลฯ พร้อมทั้งรับประทานคู่กับผักสดและน้ำจิ้ม วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารเหล่านี้ล้วนมาจากธรรมชาติ ทำให้ชีวิตของคนไทยมีความผูกพันกับธรรมชาติ (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, และคณะ, 2544, น. 1-8)

หลังจากคนไทยได้ติดต่อกับชาวต่างชาติ จึงเกิดการแลกเปลี่ยนและผสมผสานวัฒนธรรมกับประเทศต่างๆ เช่น จีน อินเดีย ลาว มอญ และอื่นๆ รวมถึงวัฒนธรรมอาหารด้วย ส่งผลให้อาหารไทยมีความหลากหลาย และเกิดเอกลักษณ์เฉพาะของประเทศไทย อาทิ ก๋วยเตี๋ยว ซึ่งเป็นอาหารที่มีต้นกำเนิดที่มาจากประเทศจีน และเข้ามาพร้อมกับการอพยพของคนจีนที่มายังประเทศไทย แต่คนไทยนำมาปรับเปลี่ยน โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ในประเทศไทยเป็นส่วนประกอบ ปัจจุบัน ก๋วยเตี๋ยวได้รับการพัฒนาให้มีรูปแบบและวิธีการทำที่หลากหลาย เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวลดหวาน ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ รวมถึงเมนูพิเศษอย่างก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ ทำให้ก๋วยเตี๋ยวกลายเป็นอาหารที่มีความหลากหลายทั้งในรสชาติและรูปลักษณ์ (วรภรณ์ จิวชัยศักดิ์, 2542, น. 197-198)

ปัจจุบัน ก๋วยเตี๋ยวถือเป็นอาหารขึ้นชื่อของประเทศไทย มีชื่อเสียงและเป็นที่นิยมทั้งในและต่างประเทศ เมื่อปี พ.ศ. 2554 ผัดไทย ซึ่งเป็นก๋วยเตี๋ยวผัดชนิดหนึ่งได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประเภทอาหารและโภชนาการ (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2554) และเมื่อปี พ.ศ. 2565 Oxford Dictionaries (2022) บรรจุชื่อผัดไทย (pad thai) เป็นคำสากล โดยมีคำอธิบายความหมายว่าเป็นอาหารไทยประเภทเส้นที่ทำจากข้าว ปรุงด้วยเครื่องเทศ ไข่ ผัก เนื้อสัตว์หรืออาหารทะเล ถือเป็นเมนูก๋วยเตี๋ยวประจำชาติของประเทศไทย

ความโด่งดังและชื่อเสียงของอาหารไทย กลายเป็นหนึ่งในปัจจัยหลักที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติให้มาท่องเที่ยวที่ประเทศไทย ผลสำรวจพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศในปี พ.ศ. 2565 พบว่า กรุงเทพมหานครเป็นจุดหมายปลายทางที่ได้รับความนิยมอันดับหนึ่งในหมู่นักท่องเที่ยว โดยมีสัดส่วนถึงร้อยละ 73.93 กิจกรรมที่นักท่องเที่ยวต่างชาตินิยมที่สุด คือ

การรับประทานอาหารไทย คิดเป็นร้อยละ 90.57 และประเภทอาหารที่นักท่องเที่ยวชื่นชอบมากที่สุด 3 อันดับแรก คืออาหารริมทางได้รับความนิยมมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 71.74 ร้านอาหารท้องถิ่นร้อยละ 42.84 และ Café Hopping คิดเป็นร้อยละ 21.72 (บริษัทอินทัช รีเสิร์ช แอนด์ คอนซัลแทนซ, 2565) แสดงว่า กิจกรรมที่นักท่องเที่ยวต่างชาตินิยมมากที่สุด คือ รับประทานอาหารไทย สารคดีของดีประเทศไทย ตอน Street Food กล่าวว่า ก๋วยเตี๋ยวเป็น 1 ใน 10 ของอาหารริมทางยอดนิยมสำหรับทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ (Thainess TV, 2563)

อาหารริมทางเป็นหนึ่งในเอกลักษณ์เฉพาะทางวัฒนธรรมอาหารที่มีชื่อเสียงของประเทศไทย และได้รับความนิยมทั่วโลก เมื่อปี พ.ศ. 2561 CNN จัดให้กรุงเทพมหานครเป็น 1 ใน 23 เมืองที่มีอาหารริมทางที่ดีที่สุดในโลก และได้รับการยกย่องว่าเป็น “สวรรค์แห่งอาหารริมทาง” โดยเฉพาะย่านเยาวราช เป็นแหล่งอาหารริมทางที่ดีที่สุดในกรุงเทพมหานคร (CNN, 2018) Netflix (2019) ทำสารคดี “Street Food” ชุดเอเชีย 9 ตอน ได้แก่ กรุงเทพฯ - ประเทศไทย โอซาก้า - ญี่ปุ่น เดลี - อินเดีย ยาการ์ตา - อินโดนีเซีย เจียอี้ - ไต้หวัน โซล - เกาหลีใต้ นครโฮจิมินห์ - เวียดนาม สิงคโปร์ และเซบู - ฟิลิปปินส์ เพื่อสำรวจอาหารริมทางที่มีชีวิตชีวาในเอเชีย และฟังเรื่องราวของผู้ที่สร้างสรรค์อาหารเลิศรส ในตอนอาหารริมทางของกรุงเทพมหานคร กล่าวถึงก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย

ก๋วยเตี๋ยวยังปรากฏในหนังสือ 'มิชลิน ไกด์' ประเภทอาหารริมทางในกรุงเทพมหานคร ซึ่งได้รวบรวมเมนูแนะนำจากร้านที่ได้รับรางวัลทั้งหมด 43 ร้าน มีจำนวน 23 ร้านขายอาหารประเภทเส้นต่าง ๆ ถึง 17 เมนู ส่วนเมนูที่พบมากที่สุด คือ ก๋วยเตี๋ยว ซึ่งมีหลากหลายประเภท เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวผัด เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่นักท่องเที่ยวต่างชาตินิยมมาก (MICHELIN TRAVEL PARTNER, 2023, น.2-17)

ในหนังสือเรียนภาษาไทยของนักศึกษาจีน มีเนื้อหากล่าวถึงวัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว หนังสือเรียนภาษาไทยพื้นฐาน 2 基础泰语 2 (Yuanyi Luo, 2008, น.43) กล่าวถึงหมวดคำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง โดยมีคำศัพท์หรือชื่อเมนูทั้งหมด 9 เมนู ได้แก่ บะหมี่ บะหมี่เกี๊ยว บะหมี่น้ำ บะหมี่แห้ง ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวดม และก๋วยเตี๋ยวผัด

นอกจากนี้ หนังสือเรียนภาษาไทยขั้นพื้นฐาน 2 基础泰语 2 (Sheng Lu, 2018, น. 176-191) กล่าวถึงร้านอาหารจีนในประเทศไทย เช่น “ร้านเล็ก ๆ ขายอาหารจานเดียว มักขายอาหารที่เป็นสูตรดั้งเดิมที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ แต่มีการปรับปรุงผสมผสานกับอาหารไทยได้

อย่างลงตัวเช่น ข้าวหมูแดง ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ ก๋วยเตี๋ยว ผัดหมี่ ฯลฯ” ในหนังสือเรียนยังปรากฏบทสนทนาสั่งก๋วยเตี๋ยว ดังนี้

แม่ค้า : รับอะไรดีคะ

สุณี : ฉันขอก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่หนึ่งชาม แล้วเธอละปิติ

ปิติ : ของผมเอาเส้นหมี่ลูกชิ้นเนื้อ ไม่ใส่ถั่วงอกครับ

แม่ค้า : พิเศษหรือธรรมดาคะ

สุณี : ฉันเอาธรรมดาคะ ใส่ถั่วงอกเยอะ ๆ

ปิติ : ของผมเอาพิเศษครับ

แม่ค้า : เนื้อหรือหมูคะ

สุณี : หมูคะ

ปิติ : เนื้อครับ

แม่ค้า : ใหญ่ หมู ธรรมดา งดอกเยอะ แล้วก็ หมี่เนื้อพิเศษ ไม่ถั่วงอก รอสักครู่ค่ะ

ส่วนในหนังสือเรียนประเทศไทยโดยสังเขป 泰国国家概况 (Zhaohui Yi, 2013, น. 165-167) กล่าวถึงอาหารไทยทั้ง 4 ภาค “อาหารไทยภาคกลางบางอย่างคุ้นลิ้นง่ายอย่าง ต้มข้าวไก่ ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ขนมจีนน้ำพริก โดยเฉพาะต้มยำกุ้งกลายเป็นรายการอาหารขึ้นชื่อตามร้านอาหารไทยในต่างแดนทุกแห่ง ” และ “นอกจากอาหารที่มีเอกลักษณ์ของแต่ละภาคแล้ว อาหารจานด่วนจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวผัดกะเพรา ข้าวขาหมู ก๋วยเตี๋ยว เย็นตาโฟก็เป็นอาหารโปรดของคนทั่วไปเพราะทั้งอร่อย ราคาถูก และหาซื้อได้ง่าย”

ดังนั้น หนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับนักศึกษาชาวจีนแต่ละเล่ม จึงมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องก๋วยเตี๋ยว และนำเสนอผ่านองค์ประกอบการเรียนการสอน เช่น คำศัพท์ บทสนทนา และบทอ่านเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งช่วยให้นักเรียนได้เรียนรู้ภาษาไทยและเข้าใจอาหารไทยมากขึ้น อย่างไรก็ตาม เนื้อหาในหนังสือยังขาดการเชื่อมโยงอย่างชัดเจนระหว่างการใช้ภาษาในสถานการณ์จริงกับความรู้เรื่องวัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว ทำให้ผู้เรียนอาจไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ โดยเฉพาะก๋วยเตี๋ยวซึ่งเป็นอาหารที่ผู้เรียนคุ้นเคยในบริบทของวัฒนธรรมจีน

ก๋วยเตี๋ยวเป็นส่วนสำคัญในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการบริโภคของชาวจีน ซึ่งมีความหลากหลายตามภูมิภาคของประเทศ โดยชาวจีนภาคเหนือนิยมบริโภคเส้นที่ทำจากข้าวสาลี เรียกว่า “เมี่ยนเกียว” 面条 เนื่องจากภูมิอากาศแห้งแล้งและหนาวเย็น เหมาะสำหรับการเพาะปลูกข้าวสาลี แต่ภาคใต้ของจีนมีภูมิอากาศอบอุ่น ขึ้น และมีแม่น้ำหลายสาย

เหมาะสำหรับการเพาะปลูกข้าวเหนียว ชาวจีนภาคใต้จึงนิยมบริโภคเส้นที่ทำจากข้าวเป็นหลัก ซึ่งโดยทั่วไปเรียกว่า “หมี่ฝิ่น” 米粉 แต่บางพื้นที่มีชื่อเรียกที่แตกต่างกันตามภาษาถิ่นและวัฒนธรรมท้องถิ่น เช่น ชาวยูนนานเรียกว่า “หมี่เสี้ยน” 米线 โดยคำว่า “หมี่” 米 หมายถึงข้าว และ “เสี้ยน” 线 หมายถึงเส้น ส่วนชาวจีนแต้จิ๋วเรียกว่า “กั่วเกี้ยว” 粿条 โดย “กั่ว” 粿 หมายถึงสิ่งที่ทำจากข้าว และ “เกี้ยว” 条 หมายถึงสิ่งที่มีลักษณะเป็นเส้น ฯลฯ นอกจากนี้ ชาวจีนภาคใต้ยังบริโภค “ฝิ่นซื่อ” 粉丝 ซึ่งเป็นเส้นใสที่ทำจากมันเทศหรือมันฝรั่ง มีลักษณะคล้ายกับวุ้นเส้นของประเทศไทย แต่มีขนาดหนากว่า สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารของแต่ละภูมิภาคในประเทศจีน (จรัสศรี จิรภาส, 2566, น.175-177)

ถึงแม้ก๋วยเตี๋ยวมีความสำคัญทั้งในวัฒนธรรมจีนและไทย แต่ลักษณะและวิธีการบริโภคมีความแตกต่างกัน โดยก๋วยเตี๋ยวจีนมักให้ความสำคัญกับน้ำซุปของก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวแต่ละชนิดมีรสชาติเฉพาะตัวของน้ำซุปที่ปรุงตามสูตรของแต่ละท้องถิ่น น้ำซุปเป็นหัวใจหลักของก๋วยเตี๋ยวจีน โดยมักจะเคี่ยวจากกระดูกสัตว์ สมุนไพร หรือวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ ตัวอย่างเช่น ก๋วยเตี๋ยวหัวซื่อ (螺狮粉) ซึ่งโดดเด่นด้วยซุปพริกไทยที่ให้รสชาติและกลิ่นเฉพาะตัว หรือก๋วยเตี๋ยวกุ้ยหลิน (桂林米粉) ที่ใช้สมุนไพรจีนและเครื่องเทศในการปรุงน้ำซุปเพื่อให้อาหารหอมตามต้นแบบของมณฑลกว่างซี ความสำคัญของรสชาติน้ำซุปก๋วยเตี๋ยวจีนจึงทำให้ผู้บริโภคมีบทบาทน้อยในการปรุงรสเพิ่มเติมด้วยตนเอง แต่มุ่งเน้นให้ผู้บริโภคสามารถลิ้มรสตามฝีมือของผู้ปรุงเป็นหลัก (yexin lin & zheng gong, 2022, น.35-70)

ในทางตรงกันข้าม ก๋วยเตี๋ยวไทยให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของผู้บริโภคในการปรุงรสชาติอาหารด้วยตนเอง แม้จะมีน้ำซุปพื้นฐานที่ปรุงไว้ เช่น น้ำใส น้ำตก น้ำข้น หรือต้มยำ แต่ผู้บริโภคสามารถปรุงรสเพิ่มเติมได้ตามความชอบด้วยพริกเครื่องปรุงรส ได้แก่ น้ำปลา พริกป่น น้ำตาล และพริกน้ำส้ม ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินแบบไทยที่เน้นความเป็นอิสระในการปรุงรสชาติที่เหมาะสมกับตนเอง (The Cloud, 2018)

ความแตกต่างระหว่างก๋วยเตี๋ยวไทยและจีนจึงส่งผลต่อผู้เรียนชาวจีนที่เรียนภาษาไทย ผู้วิจัยสัมภาษณ์นักศึกษาชาวจีนจำนวน 3 คน ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในประเทศไทย และมีประสบการณ์โดยตรงในการใช้ภาษาไทยสั่งก๋วยเตี๋ยว

นักศึกษาจีนคนที่ 1 (มาลี, การสื่อสารส่วนบุคคล, 11 ตุลาคม 2566) กล่าวว่า “ครั้งแรกที่สั่งก๋วยเตี๋ยว ไม่รู้จะสั่งอะไร เพราะเคยเรียนแค่ชื่อรายการก๋วยเตี๋ยว แต่ไม่เคยชิมรสชาติ และบางรายการมีชื่อที่คล้ายกัน เช่น ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใส กับ ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ และมีถ้าดูจากชื่อก๋วยเตี๋ยวอย่างเดียว คิดไม่ออกว่ารสชาติเป็นอย่างไร และยังไม่รู้สิวกังวาลเมื่อต้องพูดคุยกับพ่อค้าแม่ค้า เพราะกลัวพูดผิด หรือพูดไม่ชัดจนคนขายฟังไม่เข้าใจคะ”

นักศึกษาจีนคนที่ 2 (สมชัย, การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 ตุลาคม 2566) กล่าวว่า “ครั้งแรกที่ไปสั่งก๋วยเตี๋ยวที่ร้านก๋วยเตี๋ยวไทย รู้สึกสับสน เพราะไม่เข้าใจว่าการสั่งก๋วยเตี๋ยวแบบไทยต้องระบุรายละเอียดหลายอย่าง เช่น ชนิดของเส้น น้ำซุป ฯลฯ แต่สั่งตามชื่อก๋วยเตี๋ยวตามเมนู แต่พอคนขายถามว่า เอาเส้นอะไรคะ รู้สึกงงทันที เพราะไม่รู้ว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวไทยมีกี่ชนิด และแต่ละชนิดภาษาไทยเรียกว่าอะไร จึงต้องชี้ให้คนขายทราบ”

นักศึกษาจีนคนที่ 3 (ตะวัน, การสื่อสารส่วนบุคคล, 10 ตุลาคม 2566) กล่าวว่า “ก๋วยเตี๋ยวที่กินครั้งแรกคือ ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ เพราะเห็นมีคนกิน อาหารเส้นที่มีน้ำซุปลีซิมพุดูแปลกตาและน่าสนใจ จึงให้เพื่อนช่วยสั่ง เนื่องจากไม่สามารถเชื่อมโยงชื่อก๋วยเตี๋ยวกับรูปร่างหน้าตาของก๋วยเตี๋ยวได้ นอกจากนี้ ทุกครั้งทีไปกินก๋วยเตี๋ยวที่ร้านต่าง ๆ ก็สังเกตเห็นว่าทุกร้านจะมีเครื่องปรุงรสวางบนโต๊ะเสมอ และก่อนกินก๋วยเตี๋ยว คนไทยส่วนใหญ่จะใส่เครื่องปรุงรส ซึ่งเป็นสิ่งที่รู้สึกแปลกใหม่และน่าสนใจ”

ผลจากการสัมภาษณ์นักศึกษากลุ่มนี้พบว่า แม้จะมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับชื่อรายการก๋วยเตี๋ยวไทย แต่ยังคงขาดประสบการณ์โดยตรงในการชิมรสชาติและการเชื่อมโยงชื่อก๋วยเตี๋ยวกับลักษณะ และรูปร่างหน้าตาของอาหารจริง ส่งผลให้ไม่มั่นใจเมื่อต้องสั่งก๋วยเตี๋ยวด้วยตนเอง นอกจากนี้ยังพบว่ามีความกังวลในการสื่อสารกับพ่อค้าแม่ค้า เนื่องจากกลัวพูดผิดหรือสื่อสารไม่เข้าใจ โดยเฉพาะนักศึกษาที่ไม่คุ้นเคยกับวิธีการสั่งก๋วยเตี๋ยวแบบไทย ซึ่งมีความแตกต่างจากการสั่งก๋วยเตี๋ยวในประเทศจีน ในประเทศไทย มักจะต้องระบุรายละเอียดแยกตามส่วนประกอบ เช่น ชนิดของเส้น น้ำซุป เนื้อสัตว์ และสิ่งที่ไม่ต้องการหรือต้องการเพิ่มเติม ในขณะที่การสั่งก๋วยเตี๋ยวในประเทศจีน โดยทั่วไปมักเป็นรายการสำเร็จรูป ซึ่งไม่ต้องระบุรายละเอียดมาก ลูกค้าเพียงสั่งชื่อรายการแล้วรอรับอาหาร ดังนั้น การสั่งก๋วยเตี๋ยวแบบไทยจึงมีความซับซ้อนและท้าทายสำหรับนักศึกษาชาวจีน

จากการศึกษาของผู้วิจัยพบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นสื่อการเรียนรู้ที่ดี และมีประสิทธิภาพสำหรับผู้เรียน เนื่องจากมีเนื้อหาที่เสริมจากหนังสือเรียน และสามารถนำเสนอข้อมูลในรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งเนื้อหาและวิธีการนำเสนอ ช่วยกระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดความสนใจ และสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้ดีขึ้น นอกจากนี้ หนังสืออ่านเพิ่มเติมยังสามารถตอบสนองความต้องการของผู้เรียนแต่ละคนได้ ไม่ว่าจะเป็นการอ่านเพื่อค้นหาคำตอบ อ่านเพื่อแสวงหาความรู้เชิงลึกเฉพาะด้าน หรืออ่านเพื่อความเพลิดเพลินในช่วงเวลาว่าง

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ผู้วิจัยจึงสนใจพัฒนาหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๋วยเตี๋ยว” ซึ่งเป็นอาหารที่มีบทบาทสำคัญในวัฒนธรรมไทย และสามารถพบเห็นได้ทั่วไปในชีวิตประจำวันของคนไทย

ความมุ่งหมายของงานวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ตั้งความมุ่งหมายไว้ดังนี้

1. เพื่อวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาจากก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย
2. เพื่อสร้างและหาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว"
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว"

ความสำคัญของการวิจัย

หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว" จะช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว และพัฒนาทักษะการสนทนาภาษาไทยเรื่องก๋วยเตี๋ยวสำหรับผู้เรียนชาวจีน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ผู้วิจัยกำหนดรูปแบบการวิจัยเป็นแบบ One Shot Case Study (ประสาธน์ เนืองเฉลิม, 2556, น. 120) ซึ่งมุ่งเน้นการทดลองกับกลุ่มเป้าหมายเพียงกลุ่มเดียว โดยในการวิจัยครั้งนี้กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ คือ นักศึกษาชาวจีน ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาภาษาไทย คณะภาษาและวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยชนชาติกว่างซี (Guangxi Minzu University) จำนวน 9 คนที่ยินดีเข้าร่วม
2. ผู้วิจัยวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย โดยศึกษาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการลงพื้นที่
3. ผู้วิจัยคัดเลือกเนื้อหา และจัดลำดับหัวข้อของหนังสือฯ โดยเรียงตามวิธีการทำก๋วยเตี๋ยว ส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยว รายการก๋วยเตี๋ยว พวงเครื่องปรุงรส และโครงสร้างภาษาที่ใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยว จำนวน 8 บทพร้อมแบบทดสอบท้ายบท และแบบทดสอบหลังเรียน 1 ชุด ดังนี้

- บทที่ 1 ก๋วยเตี๋ยวคืออะไร
- บทที่ 2 ลวกน้ำหรือไม่ลวกน้ำ
- บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี
- บทที่ 4 หนึ่งชามมีอะไรบ้าง
- บทที่ 5 ใ้ก๋วยเตี๋ยวหรือไม่
- บทที่ 6 ประูรสรอย่างไรให้ถูกใจ
- บทที่ 7 สั้งก๋วยเตี๋ยวอย่างไรดี
- บทที่ 8 ร้านก๋วยเตี๋ยวแสนอร่อย

4. ผู้วิจัยกำหนดองค์ประกอบและสร้างหนังสือฯ โดยเนื้อหาในแต่ละบทประกอบด้วย ชื่อบท วัตถุประสงค์การเรียนรู้ บทอ่านหลัก คำศัพท์จากบทอ่านหลัก บทอ่านเสริม และคำศัพท์จากบทอ่านเสริม แบบทดสอบท้ายบท บรรณานุกรมและสารบัญภาพประกอบ และใบเฉลยแบบทดสอบ

5. ผู้วิจัยหาคุณภาพของหนังสือฯ จากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน และกลุ่มทดลอง (Try-Out)

6. ผู้วิจัยหาประสิทธิภาพของหนังสือฯ โดยทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) จำนวน 9 คน

7. ผู้วิจัยวิเคราะห์ผลการหาคุณภาพและรายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพของหนังสือ ฯ โดยใช้วิธีการพรรณนาวิเคราะห์และการใช้ข้อมูลเชิงตัวเลข

8. ผู้วิจัยศึกษาความพึงพอใจของผู้เรียนที่ใช้หนังสือ ฯ

9. สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล

นิยามศัพท์เฉพาะ

ก๋วยเตี๋ยว หมายถึง อาหารประเภทเส้นชนิดหนึ่งที่สามารถปรุงได้หลายวิธี ได้แก่ ลวก ผัด คั่ว และอบ โดยเส้นที่ใช้เป็นเส้นยาวที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าเป็นหลัก ทั้งนี้ ในงานวิจัยนี้ยังรวมถึงเส้นที่ทำจากแป้งสาลีและแป้งถั่วเขียวด้วย

บทที่ 2

การวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาจากก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย

ประเทศไทยบริโภคอาหารเส้นมานานแล้ว ซึ่งเป็นอาหารที่ทำจากแป้งชนิดต่าง ๆ และได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายจากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ อาหารเส้นสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนไทย เนื่องจากการทำเส้นต้องผ่านขั้นตอนที่หลากหลาย จากการบดเมล็ดข้าว พืช ฯลฯ เป็นแป้ง แล้วนำแป้งมาทำเป็นเส้น และมีการใช้เครื่องต่าง ๆ ในการทำอาหารเส้นให้อร่อย ปัจจุบัน คนไทยมักเรียกอาหารเส้นเกือบทุกชนิด ว่า ก๋วยเตี๋ยว ผู้วิจัยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยนำเสนอตามหัวข้อต่อไปนี้

1. ก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย
2. การวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาจากก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย

1. ก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย

ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารประเภทเส้นที่ทำจากข้าว และได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสังคมไทย ผู้วิจัยแบ่งการศึกษาออกเป็น 2 ประเด็น ได้แก่ อาหารประเภทเส้นของคนไทย และก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1 อาหารประเภทเส้นของคนไทย

คนไทยบริโภคอาหารประเภทเส้นหลากหลายชนิด โดยแตกต่างกันตามแต่ละภูมิภาค ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ ผู้วิจัยแบ่งการศึกษาเป็น 2 ประเด็นหลัก ได้แก่ ผลผลิตจากข้าว และการบริโภคเส้นในแต่ละภาคของคนไทย ดังนี้

1.1.1 ผลผลิตจากข้าว

ข้าวเป็นส่วนสำคัญในชีวิตของคนไทย คนไทยเริ่มกินข้าวตั้งแต่สมัยสุวรรณภูมิ โดยคนไทยเริ่มกินข้าวป่าซึ่งเป็นข้าวตระกูลข้าวเหนียวที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ จากนั้น ด้วยภูมิปัญญาของคนไทยที่รู้จักใช้ไฟในการทำเครื่องมือสำหรับทำนาและปลูกข้าว การพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติ เช่น ดินและน้ำ จึงนิยมตั้งถิ่นฐานใกล้แม่น้ำ เพื่อความสะดวกในการปลูกข้าวและหาสัตว์น้ำ เช่น ปลาและกุ้ง จนถึงปัจจุบัน ข้าวกับปลาได้กลายเป็นอาหารหลักของคนไทย (สิรินาฏ ศิริสุนทร, 2556, น.2-4)

สุกัญญา ภัทรราชย์ (2542, น.595-601) กล่าวว่า ข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ และเป็นอาหารหลักของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยเฉพาะข้าวเจ้าและข้าวเหนียว ซึ่งไม่เพียงแต่ใช้เป็นอาหารหลักเท่านั้น แต่ยังนำมาทำเป็นอาหารหลากหลายชนิด ทั้งอาหารคาว

ขนมหวาน และผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มหลัก ได้แก่ อาหารคาวที่ทำจากข้าว ขนมหวานที่ทำจากข้าว และอาหารที่ทำจากแป้งแปรรูปจากข้าว ดังนี้

1) อาหารคาวที่ทำจากข้าว

อาหารคาวที่ทำจากข้าวมีทั้งอาหารจานเดียว และอาหารที่รับประทานคู่กับกับข้าว เช่น ข้าวต้ม ข้าวราดแกง ข้าวมัน ข้าวหมก และข้าวผัด ฯลฯ

2) ขนมหวานที่ทำจากเมล็ดข้าว

ขนมหวานที่ทำจากข้าวมีหลายชนิด เช่น ข้าวเหนียวมูน ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวต้มจิ้ม ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวพอง ข้าวหมาก ข้าวตัง และข้าวแดกงา ซึ่งเป็นขนมที่ใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบหลักและมีวิธีการทำที่หลากหลาย เช่น นึ่ง ปิ้ง ต้ม หรือทอด และใช้น้ำตาลหรือกะทิเป็นส่วนผสมสำคัญ

3) อาหารที่ทำจากแป้งแปรรูปจากข้าว

คนไทยนำข้าวมาแปรรูปเป็นแป้ง โดยผ่านกระบวนการแช่น้ำ โม่บด กรอง และตากแห้ง จากนั้นมาทำเป็นขนมหวานและผลิตภัณฑ์เส้นต่าง ๆ ดังนี้

ขนมหวานที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าหรือแป้งข้าวเหนียว มีหลายชนิด เช่น ข้าวเกรียบขาวตู๋ ขนมเรไร ขนมดุ้ง ขนมครก ขนมกล้วย ขนมน้ำดอกไม้ม้วน ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเกรียบอ่อนกะละแม ขนมहुช้าง เป็นต้น

ผลิตภัณฑ์เส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าหรือแป้งข้าวเหนียว ซึ่งได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมจีน ได้แก่ เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นกวยจั๊บ เส้นหมี่ เกี๊ยมอี๊ และขนมจีน

โดยสรุปแล้ว ข้าวมีบทบาทสำคัญในชีวิตของคนไทย ไม่เพียงเป็นอาหารหลักเท่านั้น แต่ยังถูกนำมาแปรรูปเป็นอาหารคาว ขนมหวาน และแป้งสำหรับใช้ประกอบอาหารหลากหลายชนิด ซึ่งสะท้อนถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาด้านอาหารของคนไทย

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2553, น.12-18) กล่าวว่า ข้าวมีบทบาทสำคัญในชีวิตของคนไทย นอกจากเป็นอาหารหลักที่คนไทยบริโภคกันอย่างแพร่หลายแล้ว คนไทยยังนำข้าวมาแปรรูปเป็นอาหารหลากหลายชนิด ทั้งอาหารคาว ขนมหวาน เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ โดยเฉพาะการนำข้าวมาแปรรูปเป็นแป้งซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ใช้ประกอบอาหารหลากหลายชนิด เช่น ขนมครก ขนมกล้วย ขนมจีบ ขนมซ่ม่วง ข้าวเกรียบงา ผัดไทย ตะโก้ ฯลฯ อาหารที่ทำจากแป้งข้าวจ้าวเหล่านี้ สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาหารของ

คนไทย ซึ่งได้รับการถ่ายทอดและพัฒนาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ข้าวกลายเป็นส่วนสำคัญในชีวิตของคนไทย

สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (2553, น.147-166) กล่าวว่า ข้าวเป็นพืชที่มีบทบาทสำคัญในชีวิตของคนไทยตั้งแต่สมัยโบราณ โดยเฉพาะข้าวสอยและข้าวเหนียว ข้าวสอยเป็นอาหารหลักที่นิยมบริโภคในหลายภาค โดยภาคเหนือเรียกว่า "ข้าวเจ้า" และภาคอีสานเรียกว่า "ข้าวสอย" ส่วนข้าวเหนียวนิยมบริโภคในภาคเหนือและอีสาน ข้าวมีประโยชน์หลากหลายจากทุกส่วน เช่น ฟางข้าว แกลบ รำ น้ำมันรำข้าว ข้าวสาร ปลายข้าว และแป้งข้าว คนไทยนำข้าวมาประกอบอาหารหลากหลายชนิด ทั้งอาหารคาวและขนมหวาน โดยใช้ข้าวโดยตรงในการทำอาหาร หรือแปรรูปเป็นแป้งข้าวก่อน จากนั้น ค่อยนำไปประกอบอาหาร เช่น ข้าวหมก ข้าวมัน ข้าวเหนียวมูน ข้าวเหนียวเปียก ข้าวหลาม เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถนำส่วนต่าง ๆ ของข้าวมาทำเครื่องมือ เครื่องใช้ หรืออุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น น้ำมันรำข้าว กระดาษฟางข้าว ฯลฯ

สุมน อมรวิวัฒน์ (2548, น. 13) กล่าวว่า ข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย อาหารประเภทข้าวจึงได้รับการปรุงในรูปแบบที่หลากหลาย โดยส่วนใหญ่นิยมนำข้าวเจ้าหุงเป็นข้าวสอยหรือข้าวต้ม และนึ่งข้าวเหนียวเพื่อบริโภคในหลายโอกาส นอกจากนี้ยังมีการดัดแปลงเป็นเมนูต่างๆ ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เช่น ข้าวผัด ข้าวคลุก ข้าวยำ ข้าวตุ๋น ข้าวเหนียวมูน และข้าวแช่ แม้แต่ข้าวที่หุงติดกันหม้อยังสามารถนำมาทำเป็นข้าวตัง สะท้อนถึงภูมิปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ในการแปรรูปข้าวให้หลากหลาย

สำนักพัฒนาการจัดการอุตสาหกรรมและกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (2555, น. 124-129) กล่าวว่า ข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย ปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์จากข้าวมีความหลากหลายและได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น ข้าวกล้องสำเร็จรูป ข้าวแช่แข็ง ข้าวกระป๋อง ขนมขบเคี้ยวเส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมหวาน และน้ำมันรำข้าว รวมถึงผลิตภัณฑ์จากกระบวนการหมัก เช่น ขนมจีนและสุราจากข้าว นอกจากนี้ ข้าวยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นสารทดแทนไขมันหรือใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารเพื่อลดการอมน้ำมันในอาหารทอด อีกทั้งยังเป็นวัตถุดิบสำคัญในผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เช่น สารต้านอนุมูลอิสระจากน้ำมันรำข้าว และรำข้าวสกัดไขมันที่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง ข้าวจึงเป็นวัตถุดิบที่มีศักยภาพสูงในการพัฒนาในด้านอาหาร โภชนาการ และอุตสาหกรรมแปรรูปอย่างรอบด้าน

โดยสรุปแล้ว ข้าวมีบทบาทสำคัญในชีวิตของคนไทย ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นอาหารหลักเท่านั้น แต่คนไทยยังนำข้าวมาแปรรูปเป็นอาหารหลากหลายชนิด ทั้งอาหารคาว ขนมหวาน เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ โดยเฉพาะการแปรรูปข้าวเป็นแป้ง ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญที่ใช้ประกอบอาหารไทยหลายชนิด การใช้ข้าวในรูปแบบต่าง ๆ สะท้อนถึงภูมิปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของคนไทยในการใช้ประโยชน์จากข้าว

1.1.2 การบริโภคเส้นในแต่ละภาคของคนไทย

อาหารเส้นในประเทศไทยมีความหลากหลาย และได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย โดยคนไทยบริโภคอาหารเส้นแตกต่างกันไปตามแต่ละภาค มีอาหารประเภทเส้นที่มีลักษณะเฉพาะที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่

แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ (2544, น.10-73) กล่าวว่า ประเทศไทยมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเส้นที่หลากหลายตามแต่ละภูมิภาค ซึ่งสะท้อนวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของคนไทย ดังนี้

1) **ภาคเหนือ** ชาวไทยภาคเหนือมีการบริโภคขนมจีน ข้าวซอย และอาหารเส้นจากจีน ซึ่งสะท้อนถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมจากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ เช่น ชาวเมืองไทยใหญ่ ไทยลื้อ ชาวไทยภูเขา และชาวจีนอพยพ ดังนี้

ขนมจีนน้ำเงี้ยว เป็นอาหารยอดนิยมของภาคเหนือ ซึ่งมีต้นกำเนิดจากกลุ่มไทยใหญ่ โดยขนมจีนมักจะรับประทานกับน้ำซุบที่มีเครื่องปรุงเฉพาะ เช่น ดอกงิ้ว เลือดหมู หมูสับ ฯลฯ

ข้าวซอย เป็นบะหมี่ไข่น้ำแกงกะหรี่ โรยหน้าด้วยเส้นทอดกรอบ เป็นเอกลักษณ์ของล้านนา และมีความเชื่อว่า เริ่มเข้ามาในไทยพร้อมกับชาวจีนฮ่อที่อพยพเข้ามา

อาหารเส้นจากจีน เช่น บะหมี่ ซึ่งพบในชุมชนชาวจีนที่อยู่บนดอยแม่สลอง จังหวัดเชียงราย สะท้อนถึงการผสมผสานของวัฒนธรรมจีนและล้านนา

2) **ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ** ชาวไทยภาคอีสานมีการบริโภคขนมจีนเส้นจันท์ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเค็ญ สะท้อนให้เห็นถึงการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับชาติพันธุ์หลากหลาย เช่น ญวนและจีน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ขนมจีน เป็นอาหารที่พบได้ทั่วไป มักใช้ในพิธีการต่างๆ เช่น การเลี้ยงพระ และนิยมในชีวิตประจำวันเมื่อทานกับปลาร้า ลาบ หรือส้มตำ

เส้นจันท์ เป็นอาหารเส้นที่มีต้นกำเนิดจากวัฒนธรรมญวน ได้รับความนิยมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มักใช้ผัดกับปูทะเล

ก้วยเตี๋ยวเนื้อเลียง เป็นก้วยเตี๋ยวขึ้นชื่อในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะในจังหวัดจันทบุรีและระยอง จุดเด่นของก้วยเตี๋ยวชนิดนี้คือน้ำซุบที่มีรสชาติเข้มข้นและหอมหวานจากสมุนไพร โดยเฉพาะ“เร่ว” ซึ่งเป็นสมุนไพรที่ใช้ในการปรุงน้ำซุบให้มีรสชาติพิเศษ

3) **ภาคใต้** ชาวไทยภาคใต้มีการบริโภคขนมจีน บะหมี่และเส้นหมี่ หมี่สะปำ สะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่นและอิทธิพลจากจีนและมลายู โดยมีรายละเอียดดังนี้

ขนมจีนน้ำยา มักกินกับมีน้ำยา 4 ประเภทหลัก ได้แก่ น้ำยาปลา น้ำยา น้ำพริก น้ำแกงป่า และน้ำแกงไตปลา

บะหมี่และเส้นหมี่ เส้นหมี่ขาว หรือเรียกว่าปี่หุ่น และเส้นหมี่สีเหลือง หรือเรียกว่าหมี่สั่ว มักนำมาผัดหรือรับประทานกับน้ำซุบหรือน้ำจิ้ม

หมี่สะปำ เป็นบะหมี่ผัดที่ใส่กุ้ง ปู หมู และ“หอยดิบ” ซึ่งมีรสชาติหวานและเผ็ดเล็กน้อย

4) **ภาคกลาง** ชาวไทยภาคกลางมีการบริโภคก้วยเตี๋ยว และขนมจีน สะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานของวัฒนธรรมจากต่างประเทศ เช่น จีน อินเดีย มอญ และลาว โดยมีรายละเอียดดังนี้

ก้วยเตี๋ยว อาหารเส้นที่ได้รับอิทธิพลจากจีน เช่น ก้วยเตี๋ยวหมู ก้วยเตี๋ยวเนื้อ และก้วยเตี๋ยวต่างๆ ปรับรสชาติให้เข้ากับรสชาติไทย

ขนมจีน มักกินคู่กับน้ำยาในหลายรูปแบบ เช่น น้ำยากะทิ น้ำยาป่า และน้ำยามะขามเปียก

โดยสรุปแล้ว ประเทศไทยมีการบริโภคอาหารประเภทเส้นทั่วประเทศไทย สะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทยกับชาติอื่น เช่น จีน ญวน มลายู ฯลฯ โดยเฉพาะก้วยเตี๋ยว ซึ่งเป็นอาหารเส้นที่แพร่หลายทั่วประเทศไทย สามารถพบได้ทุกภาค และมีการปรับเปลี่ยนสูตรก้วยเตี๋ยว จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารไทย

ประเทศไทยมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเส้นมาเป็นเวลานาน ปัจจุบัน อาหารเส้นที่คนไทยนิยมรับประทานแบ่งออกเป็น 2 ประเภทหลักได้แก่ ก้วยเตี๋ยวที่มีต้นกำเนิดจากประเทศจีน และขนมจีนที่มีต้นกำเนิดจากมอญ อาหารเส้นเป็นอาหารที่สะดวกในการตั้งร้านและให้บริการ รวมทั้งมีวิธีการทำที่ง่าย จึงทำให้คนไทยนิยมและแพร่หลายไปทั่วประเทศ ก้วยเตี๋ยวในประเทศไทยพัฒนาปรับปรุงสูตรอาหารตามความนิยมของคนในแต่ละท้องถิ่น และมีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารจากหลากหลายเชื้อชาติ จึงทำให้เกิดเป็นเมนูที่หลากหลาย และมี

ชื่อเรียกก้วยเตี่ยวที่แตกต่างกันไป เช่น ข้าวซอย ต้มเส้น หมี่ซั่ว ฯลฯ ส่วนขนมจีน หรือที่ภาคอีสานเรียกว่า ข้าวปุ้น มีวิธีการทำและวิธีการรับประทานคล้ายก้วยเตี่ยว แต่จะมีน้ำแกงที่แตกต่างกันตามแต่ละภูมิภาคยกตัวอย่างเช่น ภาคเหนือนิยมขนมจีนน้ำเงี้ยว ภาคกลางนิยมขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำพริกภาคอีสานนิยมขนมจีนน้ำวุ้น หรือเรียกว่าข้าวปุ้นน้ำวุ้น และภาคใต้นิยมขนมจีนแกงไตปลา (ยอด เนตรสุวรรณ, 2559, น.92-97)

สถาบันไทยศึกษา (2561) ศึกษาเรื่อง **เส้นหมี่ในวัฒนธรรมการกินของคนไทย** พบว่า เส้นหมี่เป็นเส้นก้วยเตี่ยวที่มีขนาดเล็กที่สุด มีการบริโภคเส้นหมี่ตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยเฉพาะในชุมชนชาวจีนที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในกรุงศรีอยุธยา ต่อมาในสมัยรัตนโกสินทร์ พบภาพชาวจีนพายเรือขายก้วยเตี่ยวบนภาพจิตรกรรมฝาผนังในวัดต่าง ๆ ซึ่งแสดงถึงวิวัฒนาการของการบริโภคเส้นหมี่ สมัยรัชกาลที่ 5 มีการปรุงเส้นหมี่หลากหลายชนิดเป็นเครื่องเสวยยกตัวอย่างเช่น หมี่กรอบและหมี่ผัดที่ใส่กะทิหรือชีอิ้วจนถึงปัจจุบัน คนไทยในแต่ละภูมิภาคยังนิยมนำเส้นหมี่มาปรุงเป็นอาหารหลากหลายชนิด เช่นภาคกลางนิยมนำมาทำเส้นหมี่กะทิ ก้วยเตี่ยวน้ำ ผัดชีอิ้ว ภาคใต้นิยมปรุงด้วยกรรมวิธียำ เรียกว่าเต้าคั่วหรือท้าวคั่ว ส่วนภาคอีสานนิยมรับประทานเส้นเล็กมากกว่าเส้นหมี่ แต่เรียกอาหารที่ปรุงด้วยเส้นเล็กว่าหมี่เหมือนกัน นอกจากนี้ ยังมีเส้นหมี่ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดต่าง ๆ เช่นหมี่โคราชของจังหวัดนครราชสีมา หมี่ไฟแดงของจังหวัดบุรีรัมย์ ฯลฯ

รัตตา พัฒน์แก้ว และคณะ (2562) ศึกษาเรื่อง **ภาพลักษณ์ก้วยเตี่ยวเรือในคลองรังสิตประยูรศักดิ์** งานวิจัยเรื่องนี้กล่าวถึงความเป็นมาของก้วยเตี่ยว ซึ่งเริ่มเข้ามาในประเทศไทยตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ในช่วงที่อาณาจักรอยุธยามีการติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติ โดยชาวจีนโพ้นทะเลได้นำก้วยเตี่ยวเข้ามาขายในประเทศไทยและเริ่มขายบนเรือพาย ต่อมา คนไทยได้ปรับเปลี่ยนสูตรก้วยเตี่ยวให้มีรสชาติที่เหมาะสมกับความชอบของคนไทย ก้วยเตี่ยวเรือรังสิตจึงกลายเป็นก้วยเตี่ยวที่มีรสชาติจัดจ้านแบบไทยและมีชื่อเสียง จนกลายเป็นอาหารที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ถือว่าเป็นเอกลักษณ์สำคัญของเขตคลองรังสิต

โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ (2564) ศึกษาเรื่อง **ก้วยเตี่ยวผัด** พบว่า พบว่า คนไทยเริ่มบริโภคก้วยเตี่ยวตั้งแต่กรุงศรีอยุธยา ซึ่งเข้ามาในประเทศไทยพร้อมกับคนจีนที่อพยพเข้ามา พร้อมนำวัฒนธรรมอาหารอย่างอื่นเข้ามาในประเทศไทย ยกตัวอย่างเช่น เมื่อคนจีนอพยพเข้ามาในไทย จึงนำรายการก้วยเตี่ยวเข้ามาที่ไทย พร้อมตะเกียบที่ใช้รับประทานก้วยเตี่ยว และวิธีการทำก้วยเตี่ยว เช่น การผัด การคั่ว ฯลฯ หลังจากนั้น คนไทยนำมาดัดแปลงโดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในประเทศไทย และเครื่องปรุงรสที่คนไทยนิยมใช้มาแทน จนเกิดเป็นก้วยเตี่ยวที่หลากหลาย เช่น

ผัดหมี่โคราช ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย มีการเปิดโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวเอง โดยเริ่มต้นจากการแปลงข้าวเป็นแป้ง จากนั้นนำแป้งมาทำเป็นเส้น ซึ่งสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของคนไทย ทำให้ก๋วยเตี๋ยวกลายเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และความเป็นไทยอย่างชัดเจน

โดยสรุปแล้ว วัฒนธรรมการบริโภคเส้นในประเทศไทยมีประวัติยาวนานและหลากหลาย โดยแต่ละภาคของประเทศไทยต่างมีอาหารเส้นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมและภูมิศาสตร์ ปัจจุบันอาหารเส้นที่ได้รับความนิยมและแพร่หลายมากที่สุดในประเทศไทยคือก๋วยเตี๋ยว ซึ่งบริโภคในทุกภาคของประเทศไทยนอกจากนี้ ถือเป็นวัฒนธรรมอาหารที่สำคัญของคนไทย

1.2 ก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย

ผู้วิจัยศึกษา 3 ประเด็น ได้แก่ ต้นกำเนิดและการแพร่หลายของก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย เส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย และวิธีการทำและเครื่องปรุงรสของก๋วยเตี๋ยว ดังนี้

1.2.1 ต้นกำเนิดและการแพร่หลายของก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย

ราชบัณฑิตยสถาน (2554) อธิบายว่า ก๋วยเตี๋ยว หรือก๊วยเตี๋ยว หมายถึง "ชื่อของกินชนิดหนึ่ง ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าเป็นเส้น ๆ ถ้าลวกสุกแล้วปรุงด้วยเครื่องมีหมูเป็นต้น เรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ถ้าใส่น้ำซุป เรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ถ้านำเส้นมาผัด เรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวผัด"

วรศักดิ์ มหัทธโนบล (2555, น.61-63) อธิบายว่า ก๋วยเตี๋ยว เป็นคำที่มาจากภาษาจีนแต่คำว่า "ก๊วยเตี้ยว" คำว่า "ก๊วย" มีสองความหมาย ได้แก่ ข้าวหรือธัญพืชต่าง ๆ และผลหรือผลไม้ต่าง ๆ คำว่า "เตี้ยว" หมายถึง สิ่งที่เป็นแนว เป็นเส้น หรือเป็นทาง เมื่อนำสองคำนี้มารวมกัน จึงหมายความว่า ของกินประเภทเส้นที่มีรูปลักษณะเป็นเส้นยาว

นพวรรณ พันธุเมธา (2563, น.722) อธิบายว่า ก๋วยเตี๋ยว หมายถึง "ของกินทำด้วยแป้งข้าวเจ้าเป็นเส้น ๆ มีเส้นใหญ่และเส้นเล็ก ปรุงอาหารได้หลายอย่าง เช่น ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับ ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ถ้าปรุงก๋วยเตี๋ยวน้ำให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และใส่ถั้ว เรียกว่าก๋วยเตี๋ยวดมย่ำ ถ้าใส่เลือดวัวหรือเลือดหมูสด ๆ ในน้ำก๋วยเตี๋ยว เรียก ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก ถ้ามีเส้นมาก มีเนื้อและผักน้อย ราคาถูกเรียกก๋วยเตี๋ยวจับกั๊ง ถ้าขายในเรือหรือทำเลียนแบบก๋วยเตี๋ยวที่ขายในเรือ เรียกก๋วยเตี๋ยวเรือ"

โดยสรุปแล้ว ก๋วยเตี๋ยว คือ ชื่อของกินชนิดหนึ่งที่ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าเป็นเส้น ๆ และมีประเภทที่หลากหลาย ซึ่งสามารถแบ่งประเภทตามวิธีการทำ และส่วนประกอบ ทำให้ก๋วยเตี๋ยวแต่ละชนิดมีชื่อเรียกที่แตกต่างกัน

ตั้งแต่สมัยสุโขทัย เริ่มมีชาวจีนอพยพเข้ามาในประเทศไทย ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช เมื่อทรงสถาปนากรุงเทพมหานครเป็น

ราชธานีในปี พ.ศ. 2325 ได้โปรดเกล้าฯ ให้ชาวจีนที่อพยพเข้ามา ย้ายไปตั้งถิ่นฐานบริเวณ "ลำเพ็ญ" ซึ่งอยู่ระหว่างคลองวัดสามปลื้มถึงคลองวัดลำเพ็ญ ทำให้ลำเพ็ญกลายเป็นชุมชนชาวจีนแห่งแรกในกรุงเทพฯ ชาวจีนจำนวนมากในพื้นที่นี้ประกอบอาชีพเป็นกุลี และบางส่วนมีอาชีพขายเรือขายกล้วยเดี่ยวตามคลองต่างๆ (สุภาวศ์ จันทวานิช, 2559, น.1-19)

กล้วยเดี่ยวในประเทศไทยเริ่มจากขายบนเรือตามคลอง เช่น คลองชักพระ ซึ่งสองฝั่งเคยเป็นสวนผลไม้ แต่เมื่อเกิดน้ำท่วมในปี พ.ศ. 2445 เจ้าของสวนจึงปลูกบ้านและให้คนจีนเช่าอยู่อาศัย ทำให้เกิดชุมชนชาวจีนที่ประกอบอาชีพต่าง ๆ เช่น เปิดโรงสี โรงทำเส้นกล้วยเดี่ยว และพายเรือขายกล้วยเดี่ยวตามคลอง รวมถึงพายเรือขายกล้วยเดี่ยว โดยช่วงแรกมีเพียงกล้วยเดี่ยวหมูเท่านั้น ต่อมา มีการขยายจำนวนเรือและเพิ่มเมนูใหม่ ๆ เช่น กล้วยเดี่ยวเนื้อ กล้วยเดี่ยวเปิด รวมถึงขายสินค้าอื่น ๆ อีกด้วย เช่น น้ำแข็งไส และกับข้าว ผู้ขายมักมีลูกค้าประจำ และใช้ตรารยางส่งสัญญาณเมื่อใกล้ถึงท่าหน้า ต่อมา เมื่อกล้วยเดี่ยวเรือได้รับความนิยมมากขึ้น และมีการตัดถนนบนบก จึงเริ่มขายกล้วยเดี่ยวบนถนน โดยเฉพาะที่ถนนบางขุนนนท์ ซึ่งถือเป็นถนนสายแรก ๆ ที่มีร้านกล้วยเดี่ยวเปิดขายบนบกในประเทศไทย (ยุวดี ศิริ, 2558, น.3-80)

ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 เศรษฐกิจของประเทศไทยอยู่ในภาวะตกต่ำข้าวยาก หมาแพง ประชากรจำนวนมากไม่สามารถบริโภคข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทยได้ รัฐบาลไทยจึงประกาศรณรงค์ในปี 5 เพื่อชักชวนให้คนไทยบริโภคอาหารที่ปลูกด้วยวัตถุดิบที่หาได้ในประเทศไทย (ณรงค์ พ่วงพิศ, 2545) จอมพล ป. พิบูลสงครามสนับสนุนให้คนไทยรับประทานกล้วยเดี่ยว และทำกล้วยเดี่ยวขายเอง เนื่องจากกล้วยเดี่ยวปลูกง่าย คุณค่าทางโภชนาการสูง รสชาติอร่อย และราคาไม่แพง โดยมีคำขวัญว่า "ไทยทำ ไทยขาย ไทยใช้ ไทยกิน" และเผยแพร่สูตรกล้วยเดี่ยว 8 ชนิด และแจกรถเข็นให้กับคนที่สนใจประกอบอาชีพขายกล้วยเดี่ยว พร้อมทั้งตั้งชื่อว่ากล้วยเดี่ยวสามัคคีชัย และแต่งเพลงชักชวนชาวไทยให้บริโภคกล้วยเดี่ยว โดยมีเนื้อเพลงดังนี้ (ฮ.ศุภาวุฒิ จันทสาโร, 2560, น.244)

กล้วยเดี่ยว กล้วยเดี่ยว กล้วยเดี่ยว
 ของไทยใช้ พืชผลเกิดในไทยรัฐทั้งสิ้น
 ทรัพย์ในดินหาได้ทั่วไป
 ช่วยซื้อขายให้มั่งมี เพราะไทยเรานี้ช่วยกันตลอดไป
 กล้วยเดี่ยว กล้วยเดี่ยว
 ฉันทิมบ้างสิ อยากรลองแห่งสักขาม
 กล้วยเดี่ยว ไหนเอามาสิ อยากรลองน้ำอีกขาม

ก๋วยเตี๋ยว ไทยปรุงรสอร่อย สะอาด งาม ขายตามระเบียบดี
 ก๋วยเตี๋ยว ไทยใช้ พืชผล เกิดในไทยรัฐทั้งสิ้น
 ทรัพยากรในดินหาได้ทั่วไป
 ช่วยซื้อขายให้มั่งมี เพราะไทยเราช่วยกันตลอดไป
 ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยว
 เชิญเชิญ เชิญท่านชิมเชิญลิ้มคงดีใจ
 ไทยช่วยไทย ไทยจะวัฒนา

 อยู่จีนใช้เป็นเสบียงเพื่อชีวิต
 อยู่ไทยใช้เป็นอาหารเพื่อชาติ
 ...เป็นเส้นแบ่งแห่งปวงชนอย่างแท้จริง

หลังจากนั้น ก๋วยเตี๋ยวจึงแพร่หลายไปทั่วประเทศไทยอย่างรวดเร็ว และคนไทย
 เริ่มใช้ตะเกียบในการรับประทานก๋วยเตี๋ยว (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, 2550, น.170) ปัจจุบัน
 คนไทยยังนิยมบริโภคและพัฒนาสูตรก๋วยเตี๋ยว จนเกิดเป็นรายการก๋วยเตี๋ยวที่หลากหลาย เช่น
 ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเปื่อย ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ ก๋วยเตี๋ยวเรือก๋วยเตี๋ยวเป็ด
 ก๋วยเตี๋ยวปลา กวยจั๊บ บะหมี่เกี๊ยว ก๋วยเตี๋ยวลดหวาน ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว และก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

โดยสรุปแล้ว ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่เข้ามาในประเทศไทยพร้อมกับคนจีนที่อพยพ
 เข้ามาในสมัยอยุธยา สมัยแรกขายบนเรือในคลอง มีเพียงก๋วยเตี๋ยวหมูรายการเดียว ต่อมา
 การพัฒนาปรับเปลี่ยนสูตรก๋วยเตี๋ยวให้มีความหลากหลาย และมีการเปิดร้านขายก๋วยเตี๋ยบบน
 ถนนในช่วงสงครามโลกครั้งที่สอง ก๋วยเตี๋ยวได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลไทยเพื่อช่วยให้คนไทย
 พ้นจากภาวะขาดแคลนอาหาร และกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศไทยจนกลายเป็นอาหารที่ได้รับความนิยม
 จากคนไทย และแพร่หลายไปทั่วประเทศอย่างรวดเร็ว

1.2.2 เส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (2562) ระบุว่า เส้นในประเทศไทย
 ไทยมี 3 ประเภทหลักโดยแบ่งตามแป้งที่ใช้ในการผลิตได้แก่ เส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า เส้นที่ทำจาก
 แป้งสาลี และเส้นที่ทำจากแป้งถั่วเขียว

1) เส้นที่ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า มี 3 ชนิด แบ่งตามขนาดและลักษณะของเส้น
 ดังนี้

เส้นใหญ่ ทำจากแป้งข้าวเจ้า บางทีอาจผสมกับแป้งจากพืชชนิดอื่น โดย
 วิธีการรีดเนื้อแป้งให้เป็นแผ่นบาง จากนั้น นำไปนึ่งจนสุก และตัดเป็นเส้นที่มีขนาดใหญ่ คนไทย

นิยมใส่น้ำมันเคลือบปริมาณน้อย เพื่อคุมความชื้นและป้องกันไม่ให้เส้นใหญ่ติดกันเป็นก้อน หลังจากทำเสร็จ เส้นใหญ่มักจะบริโภคในลักษณะเส้นสด โดยไม่ต้องผ่านกรรมวิธีตากแห้งหรืออบแห้ง ซึ่งควรบริโภคภายใน 1-2 วัน เพราะถ้าทิ้งไว้เป็นเวลานาน อาจมีกลิ่นหืน และอาจมีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เส้นเล็ก ทำจากแป้งข้าวเจ้า บางทีอาจผสมกับแป้งจากพืชชนิดอื่นเหมือนเส้นใหญ่ แต่มีขนาดเล็กกว่าและกระบวนการสุดท้ายจะมีความแตกต่าง โดยเส้นเล็กต้องผ่านกระบวนการตากหรืออบแห้งแบ่งเป็น 2 ประเภท คือแบบกึ่งแห้งกับแบบแห้ง แบบกึ่งแห้งสามารถเก็บไว้ได้ 3-5 วัน เช่น เส้นเล็กที่ใช้ในก๋วยเตี๋ยวทั่วไปและแบบแห้งที่สามารถเก็บได้เป็นปี เช่น เส้นเล็กที่ขายเป็นซอง ซึ่งเป็นเส้นที่มีความเหนียวนุ่มและไม่เปื่อยยุ่ยง่าย

เส้นหมี่ หรือเรียกว่าเส้นหมี่ขาว เป็นเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า แต่มีลักษณะเป็นเส้นกลมยาว ซึ่งแตกต่างกับเส้นใหญ่และเส้นเล็ก แต่กระบวนการทำคล้ายกับเส้นเล็กหลังจากทำเสร็จ เส้นหมี่ต้องนำไปตากหรืออบแห้งจนกลายเป็นเส้นหมี่แห้ง

2) **เส้นที่ทำจากแป้งสาลี** แบ่งย่อยเป็น 2 ชนิดตามสีของเส้นบะหมี่ ได้แก่ เส้นบะหมี่เหลืองกับเส้นบะหมี่หยก ล้วนเป็นเส้นที่ทำด้วยแป้งสาลี และเพิ่มไข่เป็นส่วนผสม เพื่อให้เส้นออกมาเป็นเส้นสีเหลือง แต่ถ้าใส่ส่วนผสมเป็นอาหารสีเขียว จะกลายเป็นบะหมี่หยก โดยส่วนใหญ่จะบริโภคเป็นเส้นสด ก่อนนำไปประกอบอาหารจะต้องคลุกกับแป้งมัน เพื่อให้ไม่ให้เส้นติดกันเป็นก้อน

3) **เส้นที่ทำด้วยแป้งถั่วเขียว** มีเส้นอย่างเดียว ซึ่งทำด้วยแป้งถั่วเขียว บางทีอาจผสมกับแป้งมัน เป็นเส้นที่มีลักษณะยาวและมีสีใส เมื่อทำเสร็จ จะต้องผ่านกรรมวิธีตากแห้งหรืออบแห้ง ดังนั้น ก่อนนำไปประกอบอาหาร จะต้องแช่น้ำก่อน เพื่อให้อ่อนตัวและนุ่ม

สุทัศน์ ศุภรัตน์เมธิ (2556, น.87) กล่าวว่า เส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีความหลากหลายและมีชื่อเรียกแตกต่างกันตามลักษณะของเส้น โดยทั่วไปสามารถแบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่

เส้นหมี่ บางทีเรียกว่า หมี่ขาว หรือ เส้นหมี่ขาว มีลักษณะเล็กและยาว ทำจากแป้งข้าวเจ้า ต้องแช่น้ำประมาณ 5 นาทีก่อนนำไปประกอบอาหาร นิยมใช้ในก๋วยเตี๋ยวเรือ และก๋วยเตี๋ยวน้ำตก

เส้นเล็ก มีขนาดกว้างกว่าเส้นหมี่ และมักถูกตัดเป็นท่อนเพื่อรับประทานได้สะดวก เส้นนี้มีความเหนียวเมื่อสุก

เส้นใหญ่ เป็นเส้นที่บางแต่มีความกว้างมากกว่าเส้นเล็ก 3-4 เท่า เมื่อลวกแล้วจะนุ่ม รับประทานง่าย นิยมนำไปทำเมนูอย่างก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ และก๋วยเตี๋ยวราดหน้า

นอกจากนี้ ยังมีเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า แต่มีลักษณะที่แตกต่างกัน ได้แก่ เส้นกวยจั๊บ มีลักษณะเป็นแผ่นแป้งสี่เหลี่ยมหรือสามเหลี่ยม เมื่อนำไปต้มในน้ำร้อน จะม้วนตัวกลายเป็นหลอดกลม เหนียวนุ่ม และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเมนูประเภทกวยจั๊บ

MICHELIN Guide (2563) ระบุว่า เส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยสามารถแบ่งเป็น 3 ประเภทหลักตามชนิดของแป้งที่ใช้ผลิต ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี และแป้งถั่วเขียว โดยเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าถือว่าได้รับความนิยมมากที่สุด ได้แก่ เส้นใหญ่ เส้นเล็ก และเส้นหมี่ ซึ่งสามารถนำไปประกอบก๋วยเตี๋ยวได้หลากหลายเมนู เส้นที่ทำจากแป้งสาลี ได้แก่ เส้นบะหมี่ และเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป หรือที่เรียกกันทั่วไปว่า "เส้นมาม่า" ซึ่งผ่านการอบแห้งหรือตากแห้งและบรรจุในซอง ส่วนเส้นที่ทำจากแป้งถั่วเขียว ได้แก่ วุ้นเส้น ซึ่งมีลักษณะเป็นเส้นใส เส้นทุกประเภทเหล่านี้ได้รับความนิยมในหมู่คนไทย และมักจำหน่ายในร้านก๋วยเตี๋ยว นอกจากนี้ ยังมีเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า แต่มีลักษณะที่แตกต่างกัน ได้แก่ เส้นกวยจั๊บ เส้นขนมจีน และเก๋ยมี่ โดยเส้นกวยจั๊บเป็นแผ่นแป้งเมื่อผ่านการต้มจะม้วนเป็นท่อนกลมที่นุ่มเหนียว เส้นขนมจีน มีลักษณะเป็นเส้นยาว แต่ใช้เครื่องปรุงที่แตกต่างกับก๋วยเตี๋ยว และเส้นเก๋ยมี่ มีลักษณะห้วนทำเยลลี่

โดยสรุปแล้ว เส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภทหลักตามชนิดของแป้งที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ เส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ได้แก่ เส้นหมี่ เส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นที่ทำจากแป้งสาลี เช่น เส้นบะหมี่ เส้นบะหมี่หยก และเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหรือเรียกทั่วไปว่า "มาม่า" และเส้นที่ทำจากแป้งถั่วเขียว ได้แก่ วุ้นเส้น

1.2.3 วิธีการทำและเครื่องปรุงรสของก๋วยเตี๋ยว

1.2.3.1 วิธีการทำก๋วยเตี๋ยว

วิธีปรุงอาหารของคนไทยมีการเปลี่ยนแปลง ในอดีต คนไทยมักใช้วิธีการทำอาหารที่เรียบง่าย เช่น ปิ้ง ย่าง เผา ลวก ต้ม หรือกินดิบ เช่น ผักสดที่ใช้เป็นเครื่องเคียงกับน้ำพริก ต่อมาเมื่อมีการติดต่อกับชาวต่างชาติ โดยเฉพาะชาวจีนและชาวแขก ทำให้คนไทยรับอิทธิพลด้านวิธีการทำอาหารที่หลากหลายยิ่งขึ้น อาทิ การผัด ทอด นึ่ง ตุ่น และการใช้กระทะ รวมถึงการใช้น้ำมันพืชหรือน้ำมันสัตว์ในการประกอบอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติและน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น (สุกัญญา สุขฉายา, 2564, น.202)

ก๋วยเตี๋ยวมักทำด้วย 4 วิธี ได้แก่ ลวก ผัด คั่ว และอบ ราชบัณฑิตยสถาน (2554) ให้ความหมายว่า

ลวก คือ "รดหรือแช่ด้วยน้ำร้อน เช่น เอน้ำร้อนมาลวกผัก ลวกผ้า ลวกซาม"

ผัด คือ "เอาสิ่งที่ใช้เป็นอาหารใส่ลงในกระทะที่มีน้ำมันหรือน้ำเล็กน้อย ตั้งไฟแล้วพลิกกลับไปมาจนสุก เช่น ผัดข้าว ผัดหมี"

คั่ว คือ "เอาสิ่งของใส่กระเบื้องหรือกระทะตั้งไฟให้ร้อนแล้วคนไปจนสุกหรือเกรียม เช่น คั่วถั่ว คั่วงา"

อบ คือ "ทำให้ร้อนหรือสุกด้วยไอน้ำหรือไอไฟในที่ที่ความร้อนออกไม่ได้"

โดยสรุปแล้ว วิธีการทำอาหารของไทยมีการพัฒนาและปรับเปลี่ยนจากวิธีแบบดั้งเดิมจนให้มีความหลากหลายมากขึ้น และก๋วยเตี๋ยวไทยมักนิยมใช้ 4 วิธีการทำ ได้แก่ ลวก ผัด คั่ว และอบ สะท้อนให้เห็นความหลากหลายทางวัฒนธรรม

1.2.3.2 เครื่องปรุงรสของก๋วยเตี๋ยว

ราชบัณฑิตยสถาน (2554) อธิบายว่า เครื่องปรุงรส หมายถึง "สิ่งที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร เช่น น้ำตาล น้ำปลา เกลือ" ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยเสริมให้อาหารมีรสชาติที่หลากหลาย และสามารถปรับสมดุลของรสชาติอาหาร ไม่ว่าจะเป็นรสหวาน เค็ม เปรี้ยว หรือเผ็ด

เครื่องปรุงรสที่ใช้ในก๋วยเตี๋ยวไทยหรือเรียกว่า "พวงก๋วยเตี๋ยว" มี 4 อย่างหลัก ได้แก่ น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น และพริกน้ำส้มหรือน้ำส้มสายชูพริกดอง และเครื่องปรุงรสก๋วยเตี๋ยวที่ดีควรมีลักษณะดังนี้ (สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร, ม.ป.ป.)

น้ำปลา ควรเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท

น้ำตาลทราย ควรแห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีกลิ่น และไม่มีจับตัวเป็นก้อน

พริกป่น ควรแห้ง ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีกลิ่นเหม็น

น้ำส้มสายชู น้ำส้มสายชูควรใส มีกลิ่นเปรี้ยวธรรมชาติ และมีพริกดองที่มีสีสด ไม่เน่าเปรี้ยว

จรรยา เดชบุญชู (2548, 14-21) อธิบายว่า เครื่องปรุงรสเป็นส่วนผสมที่เสริมรสชาติและสีของอาหาร ช่วยปรับรสชาติอาหารตามความชอบของแต่ละคน ทำให้อาหารดูน่ากิน โดยมีรายละเอียดดังนี้

น้ำปลา ให้รสเค็ม ผลิตจากการหมักปลาสดกับเกลือ น้ำปลาที่มีคุณภาพดีได้จากรอบแรกที่หมัก เรียกว่า “หัวน้ำปลา” มีลักษณะใส สีน้ำตาลอมแดง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวของปลา และไม่เค็มจัด

พริกป่น ให้รสเผ็ด ซึ่งได้จากการคั่วพริกขี้หนูแห้งหรือพริกขี้ฟ้าแห้งให้หอมแล้วนำมาป่น นิยมใช้เติมความเผ็ดและเพิ่มสีสันให้อาหาร โดยเฉพาะในร้านก๋วยเตี๋ยว

พริกน้ำส้ม หรือ น้ำส้มสายชูของพริก ให้รสเปรี้ยว ช่วยตัดเลี่ยน เพิ่มความสดชื่นให้กับรสของน้ำซุปและเส้นก๋วยเตี๋ยว

น้ำตาลทราย ให้รสหวาน เพิ่มความกลมกล่อม ทำให้อร่อยชาติโดยรวมของก๋วยเตี๋ยวสมดุล โดยเฉพาะเมื่อรับประทานร่วมกับพริกหรือน้ำส้ม จะช่วยตัดรสจัดจ้านให้ละมุนลง

โดยสรุปแล้ว เครื่องปรุงรสเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยเสริมและปรับสมดุลของรสชาติอาหารให้มีความหลากหลายและกลมกล่อม โดยเฉพาะในอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวไทย เครื่องปรุงรสหลักที่เรียกว่า “พวงก๋วยเตี๋ยว” ประกอบด้วย น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น และน้ำส้มสายชู

2. การวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาจากก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาก๋วยเตี๋ยวในหนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีน และการลงพื้นที่ร้านอาหารริมทางในกรุงเทพฯ เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยว จากนั้นนำข้อมูลเหล่านี้มาวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย ดังนี้

2.1 การวิเคราะห์เนื้อหาเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวในหนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีน

ผู้วิจัยได้ศึกษาและวิเคราะห์เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวในหนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีน พบว่า มีจำนวน 4 เล่มปรากฏเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว ซึ่งเป็นหนังสือที่ได้รับการตรวจสอบทางภาษาจากอาจารย์ทั้งชาวไทยและชาวจีน และได้รับความนิยมจากผู้เรียนภาษาไทยในประเทศจีน ดังนี้

ตาราง 1 รายละเอียดหนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีนที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว

ลำดับ	ชื่อหนังสือ	ปีพิมพ์	ผู้เขียน	สำนักพิมพ์
1	ภาษาไทยพื้นฐาน 2 基础泰语 2	2008	Yuanyi Luo	สำนักพิมพ์กวางตุ้งเวิลด์บุ๊กส์
2	ประเทศไทยโดยสังเขป 泰国国家概况 คติชนและวัฒนธรรม	2013	Zhaohui Yi	สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยฉงชิ่ง
3	ไทย 泰国民俗与文化	2013	Shengzhong Qi	สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยปักกิ่ง
4	ภาษาไทยขั้นพื้นฐาน 2 基础泰语 2	2018	Sheng Lu	สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยฉงชิ่ง

ในหนังสือเรียนภาษาไทยพื้นฐาน 2 基础泰语 2 (Yuanyi Luo, 2008, น.41-43) มีหมวดคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวของประเทศไทย จำนวน 9 คำพร้อมคำแปลภาษาจีน ได้แก่ "บะหมี่ 面条 บะหมี่เกี๊ยว 云吞面 บะหมี่น้ำ 汤面 บะหมี่แห้ง 捞面 ก๋วยเตี๋ยว 河粉 ก๋วยเตี๋ยวน้ำ 汤粉 ก๋วยเตี๋ยวแห้ง 捞粉 ก๋วยเตี๋ยวดรizzle 湿炒河粉 ก๋วยเตี๋ยวมัด 炒粉" คำศัพท์เหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายของเมนูก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย อย่างไรก็ตาม หนังสือไม่ได้อธิบายลักษณะเฉพาะของก๋วยเตี๋ยวแต่ละชนิด รวมถึงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง และไม่มีภาพประกอบหรือข้อมูลเพิ่มเติมที่ช่วยเสริมสร้างความเข้าใจ ทำให้นักศึกษาจีนอาจรู้จักเพียงคำศัพท์พื้นฐานเท่านั้น ซึ่งไม่สามารถเชื่อมโยงกับสถานการณ์ในชีวิตประจำวัน

ในหนังสือเรียนประเทศไทยโดยสังเขป 泰国国家概况 (Zhaohui Yi, 2013, น. 165-167) มีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารไทย เช่น "อาหารไทยภาคกลางบางอย่างรสชาติคุ้นลิ้นง่าย อย่าง ต้มข้าวไก่ ก๋วยเตี๋ยวมัดไทย ขนมจีนน้ำพริก" และ "นอกจากอาหารที่มีเอกลักษณ์ของแต่ละภาคแล้ว อาหารจานด่วนจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวผัดกระเพรา ข้าวขาหมู ก๋วยเตี๋ยว เย็นตาโฟก็เป็นอาหารโปรดของคนทั่วไป เพราะทั้งอร่อย ราคาถูก และหาซื้อได้ง่าย" จากเนื้อหาดังกล่าวเห็นได้ว่า ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารอย่างหนึ่งที่มีความนิยมในชีวิตประจำวันของคนไทย เนื่องจากรสชาติอร่อย สะดวกซื้อ และราคาไม่แพง ซึ่งช่วยให้นักศึกษาจีนเข้าใจเบื้องต้นว่า ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่แพร่หลายในประเทศไทย อย่างไรก็ตาม ไม่พบคำอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวที่กล่าวถึงในบทอ่าน และรูปภาพที่แทรกในบทอ่านไม่ครบทุกรายการ ดังนั้น นักศึกษาจีนอาจไม่สามารถเข้าใจเรื่องก๋วยเตี๋ยวอย่างถ่องแท้

หนังสือเรียนคติชนและวัฒนธรรมไทย 泰国民俗与文化 (Shengzhong Qi, 2013, น.74-79) ได้กล่าวถึงความเป็นมาของก๋วยเตี๋ยวในจีนและไทย "ในสมัยราชวงศ์ฮั่น เริ่มมีการใช้เครื่องบดหิน (石磨) จึงมีการผลิตอาหารจากข้าวมากขึ้น เช่น แป้งและเส้น จนทำให้วัฒนธรรมการกินซูปหรือแกงแยกออกจากอาหารประเภทเส้นอย่างชัดเจน ต่อมาในช่วงหลังสมัยราชวงศ์ซ่ง ก๋วยเตี๋ยวของชาวจีนแต่จิ๋ว และเกาเหลาจากชาวจีนแคะ ได้เข้าไปในสังคมไทยพร้อมกับชาวจีนที่อพยพเข้ามาในไทย จนกลายเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสังคมไทย" อย่างไรก็ตาม แม้หนังสือเล่มนี้จะมีการกล่าวถึงความเป็นมาของก๋วยเตี๋ยว แต่ไม่มีรูปภาพประกอบ และไม่ได้กล่าวถึงก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทยปัจจุบัน จึงอาจทำให้นักศึกษาจีนไม่สามารถเชื่อมโยงเนื้อหา กับชีวิตจริงในปัจจุบันได้

หนังสือเรียนภาษาไทยขั้นพื้นฐาน 2 基础泰语 2 (Sheng Lu, 2018, น.176-191) มีเนื้อหาวัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว โดยมีรูปแบบการนำเสนอ 2 รูปแบบ ได้แก่ บทอ่านและบทสนทนา เช่น "ร้านอาหารจีนในประเทศไทยมีตั้งแต่ร้านเล็ก ๆ ไปจนถึงภัตตาคารขนาดใหญ่ ร้านเล็ก ๆ ขายอาหารประเภทอาหารจานเดียว เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวขาหมู ข้าวหมูกรอบ ข้าวมันไก่ กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว ผัดหมี่ ซาลาเปา ปาท่องโก๋ น้ำเต้าหู้ และอาหารตามสั่งต่าง ๆ อาหารบางอย่างก็เป็นสูตรดั้งเดิมที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ แต่บางอย่างก็ปรับปรุงผสมผสานกับอาหารไทยได้อย่างลงตัว" และ "ร้านอาหารเหล่านี้ ส่วนใหญ่จะตั้งชื่อเป็นชื่อของเจ้าของร้าน เช่น ก๋วยเตี๋ยวนายฮั่งเพ้ง (恒平先生河粉) ข้าวขาหมูเฮียอ้อ (兄弟猪脚饭) กระเพาะปลาเจ็กิมเฮง (金盛姐红烧鱼鳔)" ซึ่งสะท้อนถึงการปรับตัวของอาหารจีนในประเทศไทยและการสร้างเอกลักษณ์ของร้านอาหารจีน แต่เนื่องจากไม่มีการอธิบายอย่างชัดเจน จึงทำให้นักศึกษาจีนต้องศึกษาเพิ่มเติมเพื่อทำความเข้าใจถึงความแตกต่างระหว่างร้านอาหารจีนในไทยและในประเทศจีน รวมทั้งเหตุผลที่ทำให้เมนูบางอย่างได้รับความนิยมมากในประเทศไทย

บทสนทนาที่กล่าวถึงเรื่องก๋วยเตี๋ยว มี 2 บท ได้แก่ ไปกินอาหารในเมืองไทย และสั่งก๋วยเตี๋ยว ดังนี้

¹ แปลโดยผู้วิจัย "汉代有了石磨以后，米粉制品花样增多，粉、面取代了餐。这种食法可使汤水清冽不糊，使汤食从羹食文化中分离出来。宋以后，潮汕的粿条（宽粉线）加客家人的肴糲，即味道清淡的粿条汤粉随潮汕人迁居东南亚，而被当地人广泛接受。现代泰人饮食文化中的中国桌与粉面店的汤食，就是肴糲食和粿条。它也是由中国上古汉人羹食文化演变而来的。"

บทสนทนา ไปกินอาหารในเมืองไทย

วสันต์: วันนี้คุณหวางมาเมืองไทยเป็นครั้งแรก ผมพาไปกินอาหารจีนดีไหมครับ

คุณหวาง: ที่เมืองไทยมีร้านอาหารจีนด้วยหรือครับ

วสันต์: มีครับ มีหลายแบบ ตั้งแต่ร้านเล็ก ๆ ข้างทาง พวกร้านบะหมี่เกี๊ยว ผัดหมี่

กระเพาะปลาไปจนถึงภัตตาคารใหญ่ ๆ

.....

บทสนทนาดังกล่าวช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจว่าร้านอาหารจีนในไทยมีหลายรูปแบบและมักขาย บะหมี่เกี๊ยว ผัดหมี่ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานระหว่างอาหารจีนกับวัฒนธรรมไทย อย่างไรก็ตาม เนื่องจากเนื้อหาถูกนำเสนอในรูปแบบบทสนทนา ซึ่งเน้นการสื่อสารในชีวิตประจำวัน มากกว่าการให้ข้อมูลทางวัฒนธรรม ผู้เรียนจึงจำเป็นต้องการศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตนเอง เพื่อให้เข้าใจภาพรวมของบริบททางวัฒนธรรม

บทสนทนา สั่งก๋วยเตี๋ยว

แม่ค้า : รับอะไรดีคะ

สุณี : ฉันขอก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่หนึ่งชาม แล้วเธอจะปิติ

ปิติ : ของผมเอาเส้นหมี่ลูกชิ้นเนื้อ ไม่ใส่ถั่วงอกครับ

แม่ค้า : พิเศษหรือธรรมดาคะ

สุณี : ฉันเอาธรรมดาคะ ใส่ถั่วงอกเยอะ ๆ

ปิติ : ของผมเอาพิเศษครับ

แม่ค้า : เนื้อหรือหมูคะ

สุณี : หมูคะ

ปิติ : เนื้อครับ

แม่ค้า : ใหญ่ หมู ธรรมดา งอกเยอะ แล้วก็ หมี่เนื้อพิเศษ ไม่งอก รอสักครู่ค่ะ

บทสนทนานี้เป็นสถานการณ์จำลองในการสั่งก๋วยเตี๋ยวที่ร้านก๋วยเตี๋ยวไทย ซึ่งช่วยให้ผู้เรียนได้เข้าใจและฝึกใช้ภาษาไทยในบริบทที่ใกล้เคียงกับชีวิตจริง โดยเฉพาะในเรื่องของการเลือกประเภทเส้น เช่น "เส้นใหญ่" และ "เส้นหมี่" การระบุส่วนประกอบต่าง ๆ ตามความต้องการ เช่น "ลูกชิ้นเนื้อ" "หมู" "ไม่ใส่ถั่วงอก" หรือ "ใส่ถั่วงอกเยอะ ๆ" รวมถึงคำที่ใช้เรียกปริมาณของอาหาร เช่น "ธรรมดา" และ "พิเศษ" เนื้อหาเหล่านี้ล้วนเป็นคำศัพท์และรูปแบบประโยคที่พบบ่อยในการสั่งก๋วยเตี๋ยวที่ไทย ช่วยให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจและฝึกใช้ภาษาไทยในบริบทของการสั่งก๋วยเตี๋ยวได้อย่างเป็นธรรมชาติ แต่ยังคงขาดคำอธิบายเกี่ยวกับส่วนประกอบต่าง ๆ ของก๋วยเตี๋ยว และวัฒนธรรม

ที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว ซึ่งอาจทำให้นักศึกษาจีน โดยเฉพาะคนที่ไม่มีพื้นฐานเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวไทย เกิดความสับสนในการสั่งก๋วยเตี๋ยวไทย

จากการวิเคราะห์หนังสือเรียนดังกล่าว พบว่า หนังสือเรียนทั้ง 4 เล่มได้นำเสนอเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวด้วยหมวดคำศัพท์ บทสนทนา และบทอ่าน แสดงว่า อาหารเป็นหนึ่งในประเด็นที่น่าสนใจสำหรับผู้เรียนชาวจีน ซึ่งสามารถเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมไทยและจีน ทำให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วัฒนธรรมควบคู่ไปกับภาษา จนเข้าใจวัฒนธรรมอาหารไทยได้มากขึ้น

อย่างไรก็ตาม หนังสือเรียนเหล่านี้ไม่ได้ให้รายละเอียดของก๋วยเตี๋ยวไทยและวัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยส่วนใหญ่จะไม่มีคำอธิบายหรือข้อมูลเพิ่มเติมที่ช่วยให้เข้าใจลักษณะเฉพาะของก๋วยเตี๋ยวไทย และมีการแทรกรูปภาพประกอบน้อย จึงอาจส่งผลให้ผู้เรียนขาดความสนใจในการเรียน และไม่สามารถเข้าใจเนื้อหาได้อย่างลึกซึ้งหรือเชื่อมโยงกับประสบการณ์จริงในชีวิตประจำวัน

2.2 การลงพื้นที่ร้านอาหารริมทางเพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยว

ผู้วิจัยลงพื้นที่สำรวจร้านก๋วยเตี๋ยวต่าง ๆ ทั้งร้านที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว ร้านที่คนไทยท้องถิ่นนิยมรับประทาน และร้านในโรงอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวัน ดังนี้

ตาราง 2 แสดงรายละเอียดของการเก็บข้อมูลโดยลงพื้นที่

วันที่	ชื่อสถานที่	ข้อมูลจากการลงพื้นที่
5 พ.ย. 2566	ร้านทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี จ.กรุงเทพฯ	ส่วนประกอบหลัก ในการทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย มักใช้วัตถุดิบพื้นฐาน เช่น เส้นจันท์ เต้าหู้เหลือง ใบกุยช่าย ถั่วงอก ไข่ ฯลฯ วิธีการทำ ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยจะใช้วิธีการ “ผัด” โดยการนำวัตถุดิบทั้งหมดลงไปผัดในกระทะด้วยไฟแรง พร้อมปรุงรสด้วย น้ำมะขามเปียก พริกป่น ถั่วลิสงบด ลักษณะของรสชาติ มีรสชาติหลัก 3 รส ได้แก่ เปรี้ยว เค็ม และหวาน การปรุงเพิ่มเติมก่อนรับประทาน ก่อนรับประทาน สามารถปรุงรสเพิ่มเติมตามความชอบได้ เช่น บีบมะนาวสด เติมถั่วลิสงคั่ว ใส่น้ำตาล พริกป่น หรือน้ำปลา เพิ่มเติม

ตาราง 2 (ต่อ)

วันที่	ชื่อสถานที่	ข้อมูลจากการลงพื้นที่
21 ธ.ค. 2566	ร้านป้าพร ก้วยเตี่ยวหมู โบราณ จ.อยุธยา	1. ลักษณะของเส้นก้วยเตี่ยว เส้นก้วยเตี่ยวโดยทั่วไปทำจากแป้งข้าวเจ้า มีลักษณะเป็นเส้นยาว เส้นที่นิยมใช้ ได้แก่เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ อย่างไรก็ตาม บางร้านอาจมีการตั้งชื่อเส้นเฉพาะเพื่อสร้างเอกลักษณ์ของร้าน เช่น “เส้นกลาง” ของร้านป้าพร ก้วยเตี่ยวหมูโบราณ จริง ๆ แล้วคือเส้นเล็ก แต่ใช้ชื่อเรียกแตกต่างออกไปเพื่อแสดงความพิเศษ 2. เคล็ดลับในการปรุงก้วยเตี่ยว ความอร่อยของก้วยเตี่ยวไม่ได้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบเพียงอย่างเดียว แต่ยังขึ้นอยู่กับความชำนาญของผู้ปรุง ความใส่ใจในทุกขั้นตอน การกะน้ำหนักมือในการปรุงรสให้พอดี สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อรสชาติของก้วยเตี่ยวแต่ละชาม
13 ม.ค. 2567	บ้านมะขวิด สุโขทัย จ.สุโขทัย	1. ลักษณะเฉพาะของก้วยเตี่ยวสุโขทัย มักใส่ถั่วงอกยาวหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ เป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งช่วยเพิ่มความกรอบและความสดของจานอาหาร 2. การปรุงรส -ก้วยเตี่ยวสุโขทัยนิยมปรุงรสให้มีความหวานนำเล็กน้อย -ใช้น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลมะพร้าวในการปรุง เพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว
20 ก.ค. 2567	ร้านเจ๊นก จ.เพชรบุรี	1. ลักษณะของน้ำซุ๊ปและที่มาของชื่อ ก้วยเตี่ยวน้ำแดงมีลักษณะเด่นคือน้ำซุ๊ปที่มีสีน้ำตาลแดงเข้ม ซึ่งได้จากการใช้สีอิ้วดำเป็นส่วนผสมหลัก 2. การปรุงรส โดยทั่วไปจะใช้น้ำตาลโตนด ในการปรุงรส เพื่อเพิ่มความหวานแบบละมุนและกลิ่นหอมเฉพาะตัว แต่ปัจจุบันบางร้านใช้น้ำตาลมะพร้าวแทน เนื่องจากน้ำตาลโตนดมีราคาค่อนข้างสูง

ตาราง 2 (ต่อ)

วันที่	ชื่อสถานที่	ข้อมูลจากการลงพื้นที่
ระหว่างเดือน ต.ค. 2566 ถึง เม.ย. 2567	ร้านอาหาร มศว	1. การลงพื้นที่ครั้งที่หนึ่ง (6 ตุลาคม พ.ศ.2566) ผู้วิจัยได้ชิมรสชาติของราดหน้า ซึ่งไม่เคยรับประทานมาก่อน พบว่ามีลักษณะและรสชาติที่แตกต่างจากก๋วยเตี๋ยวทั่วไปอย่างชัดเจน โดยเฉพาะในเรื่องของน้ำราดที่มีความเหนียวข้น 2. การลงพื้นที่ครั้งที่สอง (27 เมษายน พ.ศ.2567) ผู้วิจัยได้สังเกตรายการอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวในร้านอาหารต่าง ๆ พบว่า ก๋วยเตี๋ยวมีหลากหลายชนิด มักแยกตามวิธีการทำก๋วยเตี๋ยว และกรรมวิธีการทำที่พบมากที่สุด คือ การลวก โดยต้องคำนึงถึงความแรงของไฟ ความร้อนของน้ำ ระยะเวลาในการลวก : ต้องลวกในเวลาที่ดี เพื่อให้ได้เส้นที่เหนียวนุ่ม ไม่จับตัวเป็นก้อน และไม่เลอะจนเสียรสสัมผัส

จากการลงพื้นที่ พบว่า ร้านก๋วยเตี๋ยวในไทยจำนวนมากได้รับรางวัลมิชลิน ซึ่งสามารถสังเกตได้จากสัญลักษณ์มิชลินที่ติดไว้บริเวณหน้าร้าน ผู้วิจัยเกิดความสงสัยเกี่ยวกับความแตกต่างระหว่างร้านก๋วยเตี๋ยวทั่วไป จึงศึกษาหนังสือ The Michelin Guide Thailand 2023 : มิชลิน ไกด์ ประเทศไทย (MICHELIN TRAVEL PARTNER, 2023, น.162-183) พบว่าในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย มีร้านอาหารริมทางที่ได้รับรางวัลมิชลินไกด์ จำนวน 31 ร้าน โดยในจำนวนนี้ ร้านก๋วยเตี๋ยวได้รับรางวัลมากที่สุดถึง 12 ร้าน ดังนี้

ตาราง 3 รายชื่อร้านก๋วยเตี๋ยวริมทางที่ได้รับรางวัลมิชลินไกด์

ลำดับ	ชื่อร้าน	เขต
1	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่สวนมะลิ (สาขาสี่แยกโรงพยาบาลกลาง)	เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย
2	บุญเลิศ บะหมี่เกี๊ยวหมูย่างซีอิ๊ว	เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย
3	แอนด์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย
4	ลิ้มเหล้าไหหว (สาขาเยาวราช)	เขตสัมพันธวงศ์
5	เกตุโอชา	เขตสวนหลวง

ตาราง 3 (ต่อ)

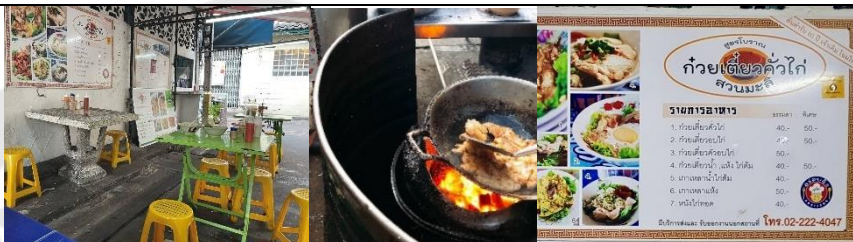
ลำดับ	ชื่อร้าน	เขต
6	ก๋วยเตี๋ยวหมอรุ่งเรืองตั้ง	เขตคลองเตย
7	ผัดไทยไฟทะเล (สาขาถนนดินสอ)	เขตพระนคร
8	เทนชั่น	เขตพระนคร
9	ตั้งชู้ยเฮงโภชนา	เขตปทุมวัน
10	บ้านใหญ่ผัดไทย	เขตดินแดง
11	จ๊ากกี้	เขตราชเทวี
12	สว่างบะหมี่ก๋ำมปู (สาขาสีพระยา)	เขตบางรัก

ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลตามร้านก๋วยเตี๋ยว 12 ร้าน เกี่ยวกับเวลาเปิด-ปิด ที่ตั้ง และการเดินทาง เมนูก๋วยเตี๋ยว เส้นก๋วยเตี๋ยว เครื่องปรุงรส ราคาและลักษณะเด่นของร้าน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ตาราง 4 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่สวนมะลิ (สาขาสีแยกโรงพยาบาลกลาง)

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ	
1	ชื่อร้าน	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่สวนมะลิ (สาขาสีแยกโรงพยาบาลกลาง)
2	วันที่ลงพื้นที่	วันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2567
3	เวลาเปิด-ปิด	เปิดทุกวัน เวลา 17:00 – 22:00 น.
4	ที่ตั้งและ การเดินทาง	ร้านตั้งอยู่ในซอยเฉลิมเขต 4 ใกล้สี่แยกโรงพยาบาลกลาง สามารถนั่งรถไฟฟ้าใต้ดิน (MRT) ลงที่สถานีวัดมังกร ทางออก 1 จากนั้นเดินอีกประมาณ 750 เมตรถึงร้าน
5	เมนูก๋วยเตี๋ยว	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ก๋วยเตี๋ยวคั่วอบไก่ ก๋วยเตี๋ยวอบไก่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ,แห้ง ไก่ต้ม
6	เครื่องปรุงรส	มีพริกก๋วยเตี๋ยว 4 อย่าง ได้แก่ น้ำปลา พริกป่น น้ำตาล พริกน้ำส้ม และซอสพริกที่ช่วยเพิ่มความเผ็ดหวาน
7	ราคา	ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 50 บาท จนถึง 60 บาท

ตาราง 4 (ต่อ)

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ
8	ลักษณะเด่น - ใช้เตาถ่านในการคั่ว ทำให้มีกลิ่นหอมจากกระทะ และเส้นก๋วยเตี๋ยวกรอบนอกนุ่มใน - บรรยากาศของร้านเป็นกันเอง เนื่องจากเป็นร้านอาหารริมทางที่ไม่มีห้องแอร์หรือที่นั่งในอาคาร ซึ่งทำให้ผู้ทานสามารถสัมผัสวิถีชีวิตของคนไทยในย่านนั้นได้อย่างใกล้ชิด
9	รูปภาพ 

ตาราง 5 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่บุญเลิศ บะหมี่เกี๊ยวหมูย่างซีอิ๊ว

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ
1	ชื่อร้าน บุญเลิศ บะหมี่เกี๊ยวหมูย่างซีอิ๊ว
2	วันที่ลงพื้นที่ วันที่ 4 พฤษภาคม พ.ศ. 2567
3	เวลาเปิด-ปิด เปิดทุกวัน เวลา 10:00- 17:00 น.
4	ที่ตั้งและ การเดินทาง ตั้งอยู่ที่ 360 ซอยนครสวรรค์ 8 ถนนนครสวรรค์ สามารถนั่ง MRTลงสถานีหัวลำโพง ทางออก 4 แล้วต่อรถแท็กซี่หรือมอเตอร์ไซด์ไปยังร้านใช้เวลาประมาณ 10-15 นาที
5	เมนูก๋วยเตี๋ยว บะหมี่/เกี๊ยว หมูย่างซีอิ๊ว บะหมี่/เกี๊ยว หมู หมูกรอบ บะหมี่/เกี๊ยว หมูอบ บะหมี่/เกี๊ยว หมู ปู บะหมี่/เกี๊ยว ปีกเปิดตุ๋น
6	ราคา ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 60 บาท จนถึง 150 บาท
7	ลักษณะเด่น เส้นบะหมี่ไข่ของร้านเป็นเส้นเล็ก เหนียวนุ่ม และมีการคลุกเคล้ากับน้ำมันกระเทียมเจียวสดใหม่

ตาราง 5 (ต่อ)

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ
8 รูปภาพ	

ตาราง 6 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านแอน ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ
1 ชื่อร้าน	แอน ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
2 วันที่ลงพื้นที่	วันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2567
3 เวลาเปิด-ปิด	เปิดทุกวัน เวลา 14:00 – 23:00 น.
4 ที่ตั้งและ การเดินทาง	ร้านตั้งอยู่ริมถนนหลวง ใกล้กับโรงพยาบาลกลาง สามารถนั่งรถไฟฟ้าใต้ดิน (MRT) ลงที่สถานีวัดมังกร ทางออก 1 จากนั้นเดินอีกประมาณ 650 เมตรถึงร้าน
5 เมนูก๋วยเตี๋ยว	คั่วไก่ คั่วหมู คั่วแฮม คั่วหมีก คั่วรวม 3 อย่าง ไก่ แฮม หมีก คั่วรวมมิตรทุกอย่างมีกุ้ง คั่วกุ้งอย่างเดียว อบไก่ อบหมู อบหมีก อบรวม 3 อย่าง ไก่ แฮม หมีก อบรวมมิตรทุกอย่างมีกุ้ง อบกุ้งอย่างเดียว ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่มะนาวดอง ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูมะนาวดอง ก๋วยเตี๋ยวน้ำรวม ไก่.แฮม.หมีก ก๋วยเตี๋ยวน้ำกุ้ง

ตาราง 6 (ต่อ)

ลำดับ		ข้อมูลที่ได้รับ	
6	เส้นก๋วยเตี๋ยว	เส้นใหญ่ เส้นหมี่ขาว	เส้นบะหมี่
7	เครื่องปรุงรส	มีพวงก๋วยเตี๋ยว 4 อย่าง ได้แก่ น้ำปลา พริกป่น น้ำตาล พริกน้ำส้ม และ ซอสพริก เพิ่มรสชาติหวานเผ็ด	
8	ราคา	ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 50 บาท จนถึง 80 บาท	
9	ลักษณะเด่น	- การคั่วเส้นบนเตาถ่าน ทำให้มีกลิ่นหอมของกระทะ เส้นเหนียวนุ่ม และกรอบในบางส่วน - น้ำซุสมะนาวดองที่ทานคู่กับก๋วยเตี๋ยวช่วยเพิ่มความสดชื่นและทำให้ การทานนุ่มนวลขึ้น	
10	รูปภาพ		

ตาราง 7 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านลิ้มเหล่านาง (สาขาเยาวราช)

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ	
1	ชื่อร้าน	ลิ้มเหล่านาง (สาขาเยาวราช)
2	วันที่ลงพื้นที่	วันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2567
3	เวลาเปิด-ปิด	เปิดทุกวัน เวลา 16:30 น. ถึง 20:30 น.
4	ที่ตั้งและ การเดินทาง	ร้านตั้งอยู่ที่ถนนทรงสวัสดิ์ ตรงข้ามกับวัดสัมพันธวงศาราม(วัดเกาะ) ในย่านเยาวราช สามารถนั่ง MRT ลงที่สถานี วัดมังกร ทางออก 1 จากนั้นเดินตรงไปยังถนนทรงสวัสดิ์ แล้วเลี้ยวขวา เดินต่อประมาณ 10 นาที
5	เมนูก๋วยเตี๋ยว	ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา
6	เส้นก๋วยเตี๋ยว	เส้นบะหมี่ เส้นใหญ่ เส้นเล็ก
7	ราคา	ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 50 บาท
8	ลักษณะเด่น	- เส้นบะหมี่ของร้านมีความพิเศษ โดยใช้แป้งชั้นดีผสมไข่ไก่สดใน ปริมาณมาก ผ่านกระบวนการนวดและรีดเป็นเส้นแบน ทำให้ได้เส้น บะหมี่ที่เหนียวนุ่ม - บรรยากาศของร้านยังคงความเป็นสตรีทฟู้ดดั้งเดิมในย่านเยาวราช สัมผัสถึงวิถีชีวิตของคนท้องถิ่น เหมือนเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตในย่านนี้
9	รูปภาพ	

ตาราง 8 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านเกตุโอชา

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ	
1	ชื่อร้าน	เกตุโอชา
2	วันที่ลงพื้นที่	วันที่ 5 พฤษภาคม พ.ศ. 2567
3	เวลาเปิด-ปิด	เวลา 9.00-14.00 น. หยุดทุกวันอาทิตย์
4	ที่ตั้งและ การเดินทาง	ร้านตั้งอยู่ที่ซอยพัฒนาการ 53 สามารถนั่งรถไฟฟ้าแอร์พอร์ตเรลลิงก์ (ARL) ลงสถานีหัวหมาก แล้วเดินประมาณ 646 เมตร
5	เมนูก๋วยเตี๋ยว	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวหมู
6	เส้นก๋วยเตี๋ยว	เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ เส้นบะหมี่
7	เครื่อง	ลูกชิ้นเนื้อ ลูกชิ้นหมู เนื้อสด หมูสด เนื้อตุ๋น หมูตุ๋น เอ็นตุ๋น
8	ราคา	ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 70 บาท
9	รูปภาพ	

ตาราง 10 (ต่อ)

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ		
5	เมนูก๋วยเตี๋ยว	ผัดไทยไฟทะเล ผัดไทยไฟทะเลหมูย่าง	ผัดไทยไฟทะเลหมูกรอบ ผัดไทยไฟทะเลมันกุ้ง-กุ้งสด
6	ราคา	ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 100 บาท จนถึง 220 บาท	
7	ลักษณะเด่น	- ผัดด้วยไฟแรงสูง มีกลิ่นกลิ่นหอมจากกระทะ - การตกแต่งของร้านเป็นสไตล์ชิปฮอป มีเพลงคึกคัก	
8	รูปภาพ		

ตาราง 11 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านเทนชั่น

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ		
1	ชื่อร้าน	เทนชั่น	
2	วันที่ลงพื้นที่	วันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2567	
3	เวลาเปิด-ปิด	เปิดทุกวัน เวลา 8.00-17.00 น.	
4	ที่ตั้งและ การเดินทาง	ร้านอยู่ใกล้กับอนุสาวรีย์ประชาธิปไตย สามารถนั่ง MRT ลงที่สถานี สนามไชย ทางออก 1 แล้วต่อรถแท็กซี่ประมาณ 15-20 นาที	
5	เมนูก๋วยเตี๋ยว	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ	บะหมี่ฮ่องกงเนื้อ
6	เครื่อง	เนื้อธรรมดา	เนื้อน่องลาย
		เนื้อซี่โครง	เนื้อสามชั้น
		เนื้อสด	ลิ้นวัว
		เนื้อโกเบ	เนื้อเปีย

ตาราง 11 (ต่อ)

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ	
7	ราคา	ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 80 บาท จนถึง 120 บาท
8	ลักษณะเด่น	น้ำซุปรกกลมกล่อม ซึ่งมีการใช้เครื่องพะโล้ในการเคี่ยว เพื่อให้รสชาติของเนื้อเข้มข้น
9	รูปภาพ	

ตาราง 12 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านตั้งซุ่ยเฮงโภชนา

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ	
1	ชื่อร้าน	ตั้งซุ่ยเฮงโภชนา
2	วันที่ลงพื้นที่	วันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2567
3	เวลาเปิด-ปิด	เปิดทุกวัน เวลา 10.30-19.30 น.
4	ที่ตั้งและ การเดินทาง	ร้านตั้งอยู่ตั้งอยู่ที่ 649 ถนนบรรทัดทอง สามารถนั่งรถไฟใต้ดิน(MRT) ลงที่สถานีสามย่าน ทางออก 1 แล้วเดินอีกประมาณ 10 นาที
5	เมนูก๋วยเตี๋ยว	ก๋วยเตี๋ยวเป็ด
6	เส้นก๋วยเตี๋ยว	บะหมี่เปาะ
		เส้นใหญ่
		บะหมี่
		เส้นเล็ก
		เส้นหมี่
7	ราคา	ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 60 บาท จนถึง 80 บาท
8	ลักษณะเด่น	เส้นบะหมี่เปาะของร้านมีความเหนียวนุ่ม

ตาราง 13 (ต่อ)

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ
9	ลักษณะเด่น รสชาติของผัดไทยมีรสเผ็ดนำ และไม่หวาน
10	รูปภาพ 

ตาราง 14 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านจ๊ากกี้

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ																		
1	ชื่อร้าน จ๊ากกี้																		
2	วันที่ลงพื้นที่ วันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2567																		
3	เวลาเปิด-ปิด เวลา 11:00 – 15:00 น หยุดทุกวันจันทร์																		
4	ที่ตั้งและ การเดินทาง ร้านอยู่ที่ซอยราชวิถี 7 ถนนราชวิถี ใกล้กับอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ สามารถนั่งรถไฟฟ้าบีทีเอส (BTS) ลงที่สถานีอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ ทางออก 3 จากนั้นเดินเข้าซอยรางน้ำ ใช้เวลาประมาณ 5-10 นาที																		
5	เมนูก๋วยเตี๋ยว <table border="0"> <tr> <td>บะหมี่ + เกี้ยว</td><td>ราดหน้าหมู / ไก่</td></tr> <tr> <td>บะหมี่หมูแดง</td><td>ราดหน้าเนื้อ</td></tr> <tr> <td>บะหมี่ปู</td><td>ราดหน้ากุ้ง / ปู</td></tr> <tr> <td>บะหมี่ปู + หมูแดง</td><td>ราดหน้าปลา</td></tr> <tr> <td>บะหมี่ + เกี้ยว + หมูแดง</td><td>ราดหน้าเต้าหู้</td></tr> <tr> <td>บะหมี่ + เกี้ยว ปู</td><td>ราดหน้าเต้าหู้หมู / ไก่</td></tr> <tr> <td>บะหมี่ + เกี้ยว ปู หมูแดง</td><td>ราดหน้าเต้าหู้เนื้อ</td></tr> <tr> <td></td><td>ราดหน้าเต้าหู้กุ้ง / ปู</td></tr> <tr> <td></td><td>ราดหน้าเต้าหู้ปลา</td></tr> </table>	บะหมี่ + เกี้ยว	ราดหน้าหมู / ไก่	บะหมี่หมูแดง	ราดหน้าเนื้อ	บะหมี่ปู	ราดหน้ากุ้ง / ปู	บะหมี่ปู + หมูแดง	ราดหน้าปลา	บะหมี่ + เกี้ยว + หมูแดง	ราดหน้าเต้าหู้	บะหมี่ + เกี้ยว ปู	ราดหน้าเต้าหู้หมู / ไก่	บะหมี่ + เกี้ยว ปู หมูแดง	ราดหน้าเต้าหู้เนื้อ		ราดหน้าเต้าหู้กุ้ง / ปู		ราดหน้าเต้าหู้ปลา
บะหมี่ + เกี้ยว	ราดหน้าหมู / ไก่																		
บะหมี่หมูแดง	ราดหน้าเนื้อ																		
บะหมี่ปู	ราดหน้ากุ้ง / ปู																		
บะหมี่ปู + หมูแดง	ราดหน้าปลา																		
บะหมี่ + เกี้ยว + หมูแดง	ราดหน้าเต้าหู้																		
บะหมี่ + เกี้ยว ปู	ราดหน้าเต้าหู้หมู / ไก่																		
บะหมี่ + เกี้ยว ปู หมูแดง	ราดหน้าเต้าหู้เนื้อ																		
	ราดหน้าเต้าหู้กุ้ง / ปู																		
	ราดหน้าเต้าหู้ปลา																		
6	เส้นก๋วยเตี๋ยว <table border="0"> <tr> <td>บะหมี่</td><td>เส้นใหญ่</td></tr> <tr> <td>เส้นหมี่</td><td></td></tr> </table>	บะหมี่	เส้นใหญ่	เส้นหมี่															
บะหมี่	เส้นใหญ่																		
เส้นหมี่																			

ตาราง 14 (ต่อ)

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ	
7	ราคา	ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 90 บาท จนถึง 210 บาท
8	วิธีการทำ ราดหน้า	ต้องทำ 3 ขั้นตอน คือ ผัดวัตถุดิบทุกอย่างจนสุก จากนั้น ทำน้ำราดหน้าที่ทำด้วยการใส่แป้งมันลงในน้ำต้มกระดูก เพื่อให้มีความเข้มข้นและเหนียวหนืด สุดท้ายราดน้ำราดหน้าบนวัตถุดิบที่ผัดจนสุก
9	ลักษณะเด่น	น้ำราดหน้าของร้านจ้ากกี้ทำสดใหม่ทีละจาน มีรสชาติรสชาติกลมกล่อม
10	รูปภาพ	

ตาราง 15 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาเรื่องก๋วยเตี๋ยวที่ร้านสว่างบะหมี่ก้ามปู (สาขาสีพระยา)

ลำดับ	ข้อมูลที่ได้รับ	
1	ชื่อร้าน	สว่างบะหมี่ก้ามปู (สาขาสีพระยา)
2	วันที่ลงพื้นที่	วันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2567
3	เวลาเปิด-ปิด	เวลา 10:00-22:00 น หยุดทุกวันจันทร์และวันพระไทย
4	ที่ตั้งและการเดินทาง	ตั้งอยู่ที่ 264 ถนนสีพระยา สามารถนั่ง MRT ลงสามย่าน ออกทางออก 2 แล้วเดินต่อประมาณ 10 นาที
6	เมนูก๋วยเตี๋ยว	บะหมี่ หมูแดง เส้นหมี่ขาว หมูแดง บะหมี่ หมูกรอบ เนื้อปู บะหมี่ หมูแดง หมูกรอบ บะหมี่ หมูแดง เนื้อปู บะหมี่ หมูแดง หมูกรอบ
7	ราคา	ราคาเมนูเริ่มต้นที่ 65 บาท จนถึง 520 บาท
8	ลักษณะเด่น	เส้นบะหมี่ของร้านนี้ทำจากไข่เป็ด โดยใช้วิธีนวดด้วยมือและรีดแบ่งจนได้เส้นที่เหนียวนุ่มและเล็กพิเศษ

ตาราง 15 (ต่อ)



ผู้วิจัยรวบรวมรายการก๋วยเตี๋ยวจากร้านก๋วยเตี๋ยวที่ได้รับรางวัลบิบ กุर्मองด์ จำนวน 12 ร้าน พบว่า มีรายการก๋วยเตี๋ยวจำนวน 78 รายการ ดังนี้

ตาราง 16 รายละเอียดรายการก๋วยเตี๋ยว

ลำดับ	รายการก๋วยเตี๋ยว	ลำดับ	รายการก๋วยเตี๋ยว
1	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	2	ก๋วยเตี๋ยวคั่วอบไก่
3	ก๋วยเตี๋ยวอบไก่	4	ก๋วยเต๋ือน้ำแห้ง ไก่ต้ม
5	บะหมี่/เกี๊ยว หมูย่างซีอิ๊ว	6	บะหมี่/เกี๊ยว หมูย่างซีอิ๊ว+หมูกรอบ
7	บะหมี่/เกี๊ยว หมู หมูกรอบ	8	บะหมี่/เกี๊ยว หมูอบ
9	บะหมี่/เกี๊ยว หมู ปู	10	บะหมี่/เกี๊ยว ปีกเปิดตุ๋น
11	คั่วไก่	12	อบรวม 3 อย่าง ไก่ แฮม หมีก
13	คั่วหมู	14	อบรวมมิตรทุกอย่างมีกุ้ง
15	คั่วแฮม	16	อบกุ้งอย่างเดียว
17	คั่วหมีก	18	ก๋วยเต๋ือน้ำไก่
19	คั่วรวม 3 อย่าง ไก่ แฮม หมีก	20	ก๋วยเต๋ือน้ำหมู
21	คั่วรวมมิตรทุกอย่างมีกุ้ง	22	ก๋วยเต๋ือน้ำไก่มะนาวดอง
23	คั่วกุ้งอย่างเดียว	24	ก๋วยเต๋ือน้ำหมูมะนาวดอง
25	อบไก่	26	ก๋วยเต๋ือน้ำรวม ไก่.แฮม.หมีก
27	อบหมู	28	ก๋วยเต๋ือน้ำกุ้ง
29	อบหมีก	30	ก๋วยเตี๋ยวหมู

ตาราง16(ต่อ)

ลำดับ	รายการถ้วยเตี่ยว	ลำดับ	รายการถ้วยเตี่ยว
31	ถ้วยเตี่ยวเนื้อ	32	ถ้วยเตี่ยวลูกขึ้นปลา
33	ต้มยำ	34	น้ำใส
35	แห้งต้มยำ	36	แห้งไม่ยำ
37	ผัดไทยไฟทะเล	38	ผัดไทยไฟทะเลหมูกรอบ
39	ผัดไทยไฟทะเลหมูย่าง	40	ผัดไทยไฟทะเลมันกุ้ง-กุ้งสด
41	ถ้วยเตี่ยวเนื้อ	42	บะหมี่ฮ่องกงเนื้อ
43	ถ้วยเตี่ยวเปิด	44	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นกุ้งสดปลาหมึก
45	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นกุ้งสด	46	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นเม็ดมะม่วงหิมพานต์
47	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นปลาหมึก	48	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นกากหมูเม็ดมะม่วงหิมพานต์
49	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นพิเศษกากหมู	50	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นกุ้งสดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
51	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นธรรมดากากหมู	52	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นปลาหมึกเม็ดมะม่วงหิมพานต์
53	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นทะเลเม็ดมะม่วงหิมพานต์	54	เส้นเล็ก/วุ้นเส้นทะเลกากหมูเม็ดมะม่วงหิมพานต์
55	บะหมี่ + เกี๊ยว	56	ราดหน้าหมู / ไก่
57	บะหมี่หมูแดง	58	ราดหน้าเนื้อ
59	บะหมี่ปู	60	ราดหน้ากุ้ง / ปู
61	บะหมี่ปู + หมูแดง	62	ราดหน้าปลา
63	บะหมี่ + เกี๊ยว + หมูแดง	64	ราดหน้าเต้าหู้
65	บะหมี่ + เกี๊ยว ปู	66	ราดหน้าเต้าหู้หมู / ไก่
67	บะหมี่ + เกี๊ยว ปู หมูแดง	68	ราดหน้าเต้าหู้เนื้อ
69	บะหมี่ หมูแดง	70	ราดหน้าเต้าหู้กุ้ง / ปู
71	เส้นหมี่ขาว หมูแดง	72	ราดหน้าเต้าหู้ปลา
73	บะหมี่ หมูกรอบ เนื้อปู	74	บะหมี่หมูแดง เนื้อปู
75	บะหมี่ หมูแดง หมูกรอบ	76	บะหมี่ เนื้อปู
77	บะหมี่ หมูแดง หมูกรอบ เนื้อปู	78	บะหมี่ หมูแดง หมูกรอบ ก้านปู

จากการศึกษาผู้วิจัยพบว่า ร้านก๋วยเตี๋ยวที่ได้รับรางวัลมิชลินและร้านก๋วยเตี๋ยวทั่วไปในประเทศไทยมีความคล้ายคลึงกันในการใช้วัตถุดิบหลัก เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว น้ำซุป เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุงรส รวมถึงความใส่ใจในการบริการลูกค้า อย่างไรก็ตาม ร้านที่ได้รับรางวัลมิชลินมักมีความแตกต่างในด้านคุณภาพของวัตถุดิบ ซึ่งมักเลือกใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ มีมาตรฐานสูง และหาซื้อได้ยาก เช่น เนื้อโกเบ เนื้อเป็ดย่าง และการตกแต่งกับบรรยากาศในร้านมีตั้งแต่ร้านเล็ก ๆ ในรูปแบบร้านริมทางหรือรถเข็น จนถึงร้านตกแต่งอย่างสวยงาม และมีชื่อเสียงระดับประเทศหรือระดับโลก ได้รับการรับรองจากสากล และเป็นที่รู้จักทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

2.3 วัฒนธรรมและภาษาจากรายการก๋วยเตี๋ยว

ผู้วิจัยนำชื่อรายการก๋วยเตี๋ยวทั้งหมดมาวิเคราะห์ เพื่อศึกษาวัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว พบว่า จากก๋วยเตี๋ยว สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านอาหาร ด้านชีวิตของคนไทย และด้านภาษา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) **ด้านอาหาร** ผู้วิจัยพบวัฒนธรรมด้านอาหาร 3 ด้าน ได้แก่ อาหารหลักของคนไทย วิธีการทำอาหาร และการให้ความสำคัญกับคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ดังนี้

1.1) อาหารหลักของคนไทย

ประเทศไทยมีวัฒนธรรมการกินข้าวอย่างยาวนาน ตั้งแต่สมัยสุวรรณภูมิ ผู้คนในดินแดนสุวรรณภูมิเริ่มบริโภคข้าวป่า และหาวิธีปลูกข้าวเพื่อให้มีแหล่งอาหารที่มั่นคง และตั้งชุมชนริมแม่น้ำเพื่อจับสัตว์น้ำ เช่น ปลา มาทำเป็นอาหารหลักคู่กับข้าว ทำให้ข้าวและปลากลายเป็นอาหารหลักของคนไทย ถือเป็นจุดเริ่มต้นของการกินข้าวและปลาของคนไทย (สถาบันอาหาร, 2551, น. 13)

เมื่อคนจีนเริ่มอพยพเข้ามาในประเทศไทย ได้นำวัฒนธรรมอาหารจีนเข้ามาด้วย โดยเฉพาะอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว สมัยแรกมีเฉพาะก๋วยเตี๋ยวหมู (ส.พลายน้อย, 2559, น. 118) ต่อมาก็ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวไก่ ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ฯลฯ ทำให้คนไทยเริ่มบริโภคก๋วยเตี๋ยว และสัตว์ใหญ่มากขึ้น เช่น หมูและเนื้อวัวมากขึ้น ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญในเมนูก๋วยเตี๋ยว

ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 เมื่อประเทศไทยเกิดปัญหาภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ จอมพล ป. พิบูลสงครามได้สนับสนุนให้คนไทยหันมาบริโภคก๋วยเตี๋ยวมากขึ้น โดยส่งเสริมให้คนทำก๋วยเตี๋ยวขายเอง ทำให้ก๋วยเตี๋ยวกลายเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมและแพร่หลายไปทั่วประเทศ (กฤษฎา เหลือลัมย์, 2561, น. 166)

จากจำนวนร้านก๋วยเตี๋ยวที่ได้รับรางวัลมิชลิน บิบบี้ กรุ๊ปของดีจากมิชลินไกด์ สะท้อนให้เห็นว่าก๋วยเตี๋ยวไทยได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทยและเปิดขายมานาน

ถึงแม้ว่าเป็นอาหารที่แปรรูปมาจากข้าว แต่ปัจจุบันก๋วยเตี๋ยวกลายเป็นหนึ่งในอาหารหลักของคนไทย และเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารที่ฝังแน่นอยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยทุกภาค นอกจากนี้ ยังสะท้อนถึงการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารกับชาติอื่น จนกลายเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นในแบบของตนเอง

1.2) วิธีการทำอาหาร

จากรายการก๋วยเตี๋ยวทั้งหมด พบว่า มีการใช้วิธีการทำก๋วยเตี๋ยว 4 ประเภท ได้แก่ การคั่ว การอบ การผัด และการอบ และวิธีการคั่ว อบ และผัดเป็นวิธีที่ได้รับอิทธิพลจากจีน ดังนี้

การคั่ว รายการที่มีคำว่า "คั่ว" มีจำนวน 9 รายการ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ก๋วยเตี๋ยวคั่วอบไก่ คั่วไก่ คั่วหมู คั่วแฮม คั่วหมีก คั่วรวม 3 อย่าง ไก่ แฮม หมีก คั่วรวมมิตรทุกอย่างมีกุ้ง และคั่วกุ้งอย่างเดียว ซึ่งเป็นวิธีที่ผัดเส้นก๋วยเตี๋ยวกับเนื้อสัตว์และไข่ในกระทะร้อน ใช้ไฟแรงเพื่อให้เส้นมีความหอมและกรอบเล็กน้อย เพื่อให้เส้นก๋วยเตี๋ยวมีรสชาติที่เข้มข้นและกลิ่นหอมจากกระทะ

การอบ รายการที่มีคำว่า "อบ" มีจำนวน 8 รายการ ได้แก่ อบไก่ อบหมู อบหมีก ก๋วยเตี๋ยวอบไก่ ก๋วยเตี๋ยวคั่วอบไก่ อบรวม 3 อย่าง ไก่ แฮม หมีก อบรวมมิตรทุกอย่างมีกุ้ง และอบกุ้งอย่างเดียว เป็นวิธีการทำอาหารที่เลียนแบบจากชาวจีน ซึ่งจะอบในกระทะแล้วปิดฝาให้มิดชิด เพื่อให้อาหารมีลักษณะภายนอกสุกเหลือง กรอบ และภายในนุ่ม มีความแตกต่างกับกรรมวิธีที่ชาวยุโรปใช้เตาอบ

การผัด รายการที่มีคำว่า "ผัด" มีจำนวน 4 รายการ ได้แก่ ผัดไทยไฟทะเล ผัดไทยไฟทะเลหมูกรอบ ผัดไทยไฟทะเลหมูย่าง และผัดไทยไฟทะเลมันกุ้ง-กุ้งสด ซึ่งผัดเส้นก๋วยเตี๋ยวกับวัตถุดิบในกระทะที่ใช้ไฟแรง เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมของการผัดด้วยไฟแรง ทำให้รสชาติของผัดไทยมีความเข้มข้นและเป็นเอกลักษณ์

การลวก การลวก เป็นกรรมวิธีที่ไม่ปรากฏในรายการก๋วยเตี๋ยว แต่เป็นวิธีที่ใช้บ่อยที่สุด จำนวน 38 รายการใช้วิธีการลวก ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ,แห้ง ไก่ต้ม บะหมี่/เกี๊ยวหมูย่างซีอิ๊ว บะหมี่/เกี๊ยว หมู หมูกรอบ บะหมี่/เกี๊ยว หมู ไข่ บะหมี่/เกี๊ยว หมูย่างซีอิ๊ว+หมูกรอบ บะหมี่/เกี๊ยว หมูอบ บะหมี่/เกี๊ยว ปีกเปิดตุ๋น ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมู ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่มะนาวดอง ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูมะนาวดอง ก๋วยเตี๋ยวน้ำรวม ไก่.แฮม.หมีก ก๋วยเตี๋ยวน้ำกุ้ง ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก๋วยเตี๋ยวมู ต้มยำ แห้งต้มยำ น้ำใส แห้งไม่ยำ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ บะหมี่ฮ่องกงเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวเปิด บะหมี่ + เกี๊ยว บะหมี่หมูแดง บะหมี่ไข่ บะหมี่ไข่ + หมูแดง บะหมี่ +

เกี้ยว + หมูแดง บะหมี่ + เกี้ยว ปู บะหมี่ + เกี้ยว ปู หมูแดง บะหมี่ หมูแดง เส้นหมี่ขาว หมูแดง บะหมี่ หมูกรอบ เนื้อปู บะหมี่ หมูแดง หมูกรอบ บะหมี่หมูแดง เนื้อปู บะหมี่ เนื้อปู บะหมี่ หมูแดง หมูกรอบ เนื้อปู และบะหมี่ หมูแดง หมูกรอบ ก๋านปู โดยนำวัตถุดิบต่าง ๆ ลงไปในน้ำเดือด เพื่อให้สุกก่อนใส่ซอสหรือคลุกกับเครื่องอื่น ๆ

นอกจากนี้ ยังมีก๋วยเตี๋ยวอีกประเภทหนึ่ง ใช้วิธีการทำที่แตกต่างจากวิธีดังกล่าว ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า พบจำนวน 9 รายการ ได้แก่ ราดหน้าหมู / ไก่ ราดหน้าเนื้อ ราดหน้ากุ้ง / ปู ราดหน้าปลา ราดหน้าเต้าหู้ ราดหน้าเต้าหู้หมู / ไก่ ราดหน้าเต้าหู้เนื้อ ราดหน้าเต้าหู้กุ้ง / ปู และราดหน้าเต้าหู้ปลา ซึ่งต้องทำ 3 ขั้นตอน คือ ผัดวัตถุดิบทุกอย่างจนสุก จากนั้นทำน้ำซุปร้อนที่เรียกว่า น้ำราดหน้า สุดท้ายราดน้ำราดหน้าบนวัตถุดิบที่ผัดจนสุก

แสดงให้เห็นถึงการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารจากชาติต่าง ๆ ทำให้ก๋วยเตี๋ยวกลายเป็นอาหารที่ได้รับการพัฒนา เพื่อให้เหมาะกับความต้องการของคนไทย

2) ด้านชีวิตคนไทย

ชีวิตของคนไทยมีความผูกพันกับสายน้ำเป็นอย่างมาก ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ตั้งแต่สมัยโบราณ คนไทยมักตั้งถิ่นฐานบริเวณริมแม่น้ำหรือแหล่งน้ำสำคัญ เพื่อใช้ประโยชน์จากน้ำ เช่น การบริโภคสัตว์น้ำ และการเดินทางด้วยเรือ น้ำจึงมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิต ซึ่งเห็นได้จากการขายก๋วยเตี๋ยวที่เริ่มแรกในคลอง เมื่อเรือขายก๋วยเตี๋ยวใกล้ถึงบ้านผู้ขายอาจส่งเสียงหรือมาตามเวลา และผู้ซื้อจะมาที่หน้าน้ำเพื่อซื้อก๋วยเตี๋ยว

นอกจากนี้ วัตถุดิบหลักในการทำก๋วยเตี๋ยวยังรวมถึงสัตว์น้ำจากแม่น้ำและทะเล ซึ่งเห็นได้จากวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ปรากฏในชื่อก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ "ปู ปลาหมึก กุ้ง ลูกชิ้นปลา ปลา ก้ามปู" ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญในเมนูก๋วยเตี๋ยวไทย ความนิยมในการใช้สัตว์น้ำเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความผูกพันของคนไทยกับแม่น้ำ แหล่งน้ำจึงไม่เพียงแต่เป็นแหล่งน้ำสำหรับการใช้ชีวิตเท่านั้น แต่ยังเป็นแหล่งที่มาของอาหารและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่มีความหลากหลาย การขายก๋วยเตี๋ยวตามคลอง และการใช้สัตว์น้ำในการทำก๋วยเตี๋ยวจึงสะท้อนถึงวิถีชีวิตของคนไทยที่มีความผูกพันกับน้ำ

3) ด้านภาษา จากการศึกษา พบว่า การเรียนรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้คำศัพท์เฉพาะทาง คำยืมจากภาษาจีน และสำนวนที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

3.1) คำศัพท์เฉพาะทาง

ผู้วิจัยพบว่า จากรายการก๋วยเตี๋ยว มีคำศัพท์เฉพาะทางในหลายด้าน ดังนี้

คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ หม้อก๋วยเตี๋ยว ตะกร้อลวก กระบวย ตะหลิว กระทะเหล็ก ฝากระทะ เหล็ก

คำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการทำอาหาร ได้แก่ ต้ม ผัด นึ่ง ตุ่น ลวก ซึ่งเห็นได้จากชื่อก๋วยเตี๋ยว ยกเว้นคำว่าลวก ดังนี้ ก๋วยเตี๋ยวก๋วไก๋ ก๋วยเตี๋ยวก๋วอบไก๋ ก๋วไก๋ ก๋วหมู ก๋วแฮม ก๋วหมึก ก๋วรวม 3 อย่าง ไก่ แฮม หมึก ก๋วรวมมิตรทุกอย่างมีก๋ว ก๋วกุ้งอย่างเดียว อบไก๋ อบหมู อบหมึก ก๋วยเตี๋ยวอบไก๋ ก๋วยเตี๋ยวก๋วอบไก๋ อบรวม 3 อย่าง ไก่ แฮม หมึก อบรวมมิตรทุกอย่างมีก๋ว ก๋วกุ้งอย่างเดียว ผัดไทยไฟทะเล ผัดไทยไฟทะเลหมูกรอบ ผัดไทยไฟทะเลหมูย่าง และ ผัดไทยไฟทะเลมันกุ้ง-กุ้งสด

คำศัพท์เกี่ยวกับเส้น ได้แก่ เส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นหมี่ รุ้นเส้น บะหมี่ และเกี๊ยม

คำศัพท์เนื้อสัตว์ ได้แก่ ไก่ ไก่ต้ม หมูย่าง หมูกรอบ ปู เป็ดตุ๋น แฮม หมึก กุ้ง ลูกชิ้นปลา หมู เนื้อ กากหมู หมูแดง และก้านปู

คำศัพท์เครื่องปรุงรส ได้แก่ น้ำปลา พริกป่น น้ำตาล และพริกน้ำส้ม

3.2) คำยืมภาษาจีน

จากการศึกษาข้อมูลจากพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2554) หนังสือคำจีนสยาม: ภาพสะท้อนปฏิสัมพันธ์ไทย-จีน (2555) และ จีนใช้ไทยยืม (2553) พบว่า "คำยืมภาษาจีน" ในภาษาไทยหมายถึงคำที่ยืมมาจากภาษาจีนแต่จื๊วและจีนยกเกี้ยน ซึ่งมักคงเสียงใกล้เคียงกับต้นฉบับในภาษาจีน แต่ถอดเสียงโดยใช้อักษรวิธีแบบไทย คำเหล่านี้มักใช้เรียกชื่ออาหาร สิ่งของเครื่องใช้ และอื่น ๆ จากการวิเคราะห์ชื่อก๋วยเตี๋ยว พบว่ามีคำยืมภาษาจีน 5 คำ ได้แก่

ก๋วยเตี๋ยว: มาจากภาษาจีนแต่จื๊วว่า "ก๋วอเถียว" (粿条) โดยคำว่า "ก๋วย" หมายถึง ข้าวหรือธัญพืชต่าง ๆ และ "เตี๋ยว" หมายถึง สิ่งที่เป็นแนวยาว เป็นเส้น หรือเป็นทาง เมื่อนำมารวมกันจึงหมายถึง ของกินประเภทแป้งที่มีลักษณะเป็นเส้นยาว (วรศักดิ์ มหัทธโนบล, 2555, น. 61-63)

เต้าซี่ หมายถึง ถั่วดำที่เหลือจากการหมักซีอิ๊วขึ้น (นวรรตน์ ภัคดีคำ, 2553, น. 111)

บะหมี่ คือ อาหารจีนชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า มีลักษณะคล้ายหลอดช่องและปรุงรสเหมือนก๋วยเตี๋ยว มาจากภาษาจีนแต่จื๊วว่า เจี้ยมอ ซึ่งหมายถึงสิ่งกลมๆ ที่แหลม ตามลักษณะของเส้น (นวรรตน์ ภัคดีคำ, 2553, น. 36-37)

เกี้ยว มาจากภาษาจีนแต่จื๋วว่า เกี้ยว คืออาหารจีนที่ทำจากแป้งสาลี ห่อหมูสับ มีลักษณะเป็นพระจันทร์ครึ่งซีก (นวรรณ์ ภักดีคำ, 2553, น. 37)

จากการวิเคราะห์ภาษาจากชื่อเมนูก๋วยเตี๋ยว พบว่า คนไทยมักตั้งชื่อ ก๋วยเตี๋ยววัตถุดิบอาหาร และวิธีการทำ และมีการยืมคำศัพท์จากภาษาจีน ซึ่งแสดงถึงความสัมพันธ์อันยาวนานระหว่างไทยกับจีน

3.3) ส่วนวนที่เกี้ยวข้อง

ปัจจุบัน ก๋วยเตี๋ยวไม่เพียงแต่เป็นอาหารชนิดหนึ่ง แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของการใช้เส้นสายในสังคม ซึ่งหมายถึงการใช้ความสัมพันธ์หรืออำนาจเพื่อได้เปรียบ เช่น ใช้เส้นใหญ่มาเปรียบเทียบกับคนที่มีเส้นสายมากกว่าคนอื่น คำว่า "เส้น" ในสำนวนไทย ดังนี้ (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2550)

จับเส้น หมายถึงการเอาใจเพื่อหวังผลประโยชน์

ถูกเส้น หมายถึงเข้ากันได้

ไม่กินเส้นหรือเกาเหลา หมายถึงไม่ถูกกัน หรือไม่ชอบกัน

โดยสรุปแล้ว ก๋วยเตี๋ยวไม่เพียงแต่เป็นรายการอาหารเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมทั้งด้านอาหาร วิถีชีวิตของคนไทย และภาษา ซึ่งเป็นเนื้อหาที่น่าสนใจสำหรับผู้เรียนชาวจีน ผู้วิจัยจึงสนใจนำข้อมูลเหล่านี้ในการออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเสริมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว" เพื่อช่วยเพิ่มพูนความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนนำไปประยุกต์ใช้ในการมาเริ่มหรือใช้ชีวิตที่ประเทศไทยได้

บทที่ 3

การวิเคราะห์ผลการสร้างและหาประสิทธิภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับ ผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๊วยเตี๋ยว"

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยนำข้อมูลวัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๊วยเตี๋ยวในสังคมไทยที่ได้จากการวิเคราะห์มาสร้างเป็นหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๊วยเตี๋ยว" ผู้วิจัยดำเนินการสร้างและประเมินคุณภาพ รวมถึงการหาประสิทธิภาพของหนังสือฯ ตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. การออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม
2. การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญและกลุ่มทดลอง (Try-Out)
3. การวิเคราะห์ผลการประเมินประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

1. การออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นแนวทางในการออกแบบและสร้างหนังสือฯ โดยแบ่งเป็น 3 ประเด็น ได้แก่ การศึกษาวิธีการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม ประโยชน์จากการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมในการเรียนการสอน และการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม

1.1 วิธีการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม

หนังสืออ่านเพิ่มเติม คือ เป็นสื่อที่เข้าร่วมกับหนังสือเรียน โดยมีเนื้อหาที่สอดคล้องกับหลักสูตร หรือดึงเนื้อหาบางส่วนจากหลักสูตรมาสร้างเป็นสื่อ เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้เพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของช่วงวัยและระดับความสามารถในการอ่านของแต่ละคน การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ดีควรมีการวางแผนและดำเนินงานอย่างเป็นระบบ โดยเริ่มจากการศึกษาหลักการจัดทำหนังสือให้ชัดเจน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจดำเนินงาน จากนั้นจึงกำหนดวัตถุประสงค์ของหนังสือให้ชัดเจน โดยคำนึงถึงลักษณะของกลุ่มเป้าหมาย และเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใด ขั้นตอนต่อมาคือการวางแผนโครงเรื่อง มีการเปิดเรื่อง ดำเนินเรื่อง และปิดเรื่องที่น่าสนใจ ใช้ภาษาที่เรียบง่าย ชัดเจน ถูกต้องตามหลักภาษา และใช้ภาพประกอบที่สีสันสดใส สอดคล้องกับเนื้อหา เพื่อช่วยสื่อความหมายได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น หลังจัดทำเสร็จ ควรให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพ แล้วนำไปทดลองใช้เพื่อประเมินผล และปรับปรุงแก้ไขก่อนนำไปใช้จริง (ปิยณัฐ สุนทรประเสริฐ, 2561, น. 47)

ถวัลย์ มาศจรัส (2548, น.45) กล่าวว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ดีควรมีโครงเรื่องที่ชัดเจน เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดเนื้อหาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยองค์ประกอบที่สำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมประกอบด้วย ชื่อเรื่องซึ่งควรตั้งให้น่าสนใจและสื่อความหมายตรงกับเนื้อหาเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้เรียน ความนำที่ช่วยสรุปสาระสำคัญของเรื่องและกระตุ้นให้ผู้เรียนตัดสินใจอ่านต่อ เนื้อเรื่องที่ควรเรียบเรียงอย่างเป็นระบบ เน้นประเด็นสำคัญ และอธิบายอย่างละเอียดเพื่อให้เข้าใจง่าย และบทสรุปที่รวบรวมสาระสำคัญ พร้อมอาจมีข้อคิดเสริมเพื่อเพิ่มความเข้าใจ

หลังจากกำหนดโครงเรื่องเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนถัดไปคือการลงมือเขียน โดยควรให้ความสำคัญกับสามส่วนหลัก ได้แก่ เนื้อหา ซึ่งต้องมาจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ นำเสนอข้อมูลที่ถูกต้อง เข้าใจง่าย และอาจมีข้อคิดเสริมที่เป็นประโยชน์แก่ผู้เรียนภาษาที่ใช้ควรเป็นภาษาทางการ มีความสุภาพ ใช้ถ้อยคำที่เหมาะสม หลีกเลี่ยงภาษารุนแรงหรือโวหารเกินจริง พร้อมทั้งมีโครงสร้างประโยคที่ชัดเจน และ ภาพประกอบ ที่ควรมีความสอดคล้องกับเนื้อหา มาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีหลากหลายมุมมอง พร้อมคำบรรยายที่ถูกต้องและชัดเจน เพื่อช่วยเสริมสร้างความเข้าใจในเนื้อหาให้ดียิ่งขึ้น

โดยสรุปแล้ว หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นสื่อการเรียนรู้ที่มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการเรียนรู้ด้วยตนเองสำหรับผู้เรียน โดยเนื้อหาควรสอดคล้องกับหลักสูตรและเหมาะสมกับวัยและความสามารถในการอ่าน การจัดทำหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่มีคุณภาพจึงจำเป็นต้องมีการวางแผนอย่างเป็นระบบ มีโครงสร้างชัดเจน ประกอบด้วยองค์ประกอบที่สำคัญ เช่น ชื่อเรื่อง ความนำ เนื้อเรื่อง และบทสรุป พร้อมทั้งให้ความสำคัญกับเนื้อหาที่ถูกต้อง ภาษาเข้าใจง่าย และ ภาพประกอบที่ช่วยเสริมความเข้าใจ และต้องผ่านการตรวจสอบและประเมินผลจากผู้เชี่ยวชาญ ก่อนนำไปใช้จริง เพื่อให้ได้หนังสือที่มีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้เรียน

1.2 ประโยชน์จากการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมในการเรียนการสอน

หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ดี มีประโยชน์ต่อผู้เรียนเป็นอย่างมาก ถวัลย์ มาศจรัส (2548, น.125) กล่าวว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ดี มีประโยชน์ต่อผู้เรียนหลายด้าน ไม่เพียงแต่เพิ่มพูนความรู้ให้กับผู้เรียนเท่านั้น แต่ยังช่วยให้ผู้เรียนได้ขยายความรู้ในหลายด้าน ทำให้ผู้เรียนมีความรู้เพิ่มมากขึ้น และสามารถใช้ความรู้ในสถานการณ์จริงได้อย่างถูกต้อง นอกจากนี้ หนังสือที่ดียังส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรักในการอ่าน โดยกระตุ้นให้เกิดความสนใจในการค้นคว้าหาความรู้ด้วยตัวเอง ช่วยพัฒนาทักษะการอ่านและการคิดวิเคราะห์ได้ดียิ่งขึ้น การอ่านหนังสือยังมีส่วนช่วยในการฝึกฝนสติปัญญาและการควบคุมอารมณ์ของผู้เรียนให้ดีขึ้น เมื่อผู้เรียนได้สัมผัสกับเนื้อหาหรือเรื่องราว

ต่างๆ จากหนังสือ จะช่วยเสริมสร้างมุมมองและวิธีการจัดการอารมณ์ของตนเอง อีกทั้งยังช่วยให้ผู้เรียนรู้สึกเพลิดเพลินและอบอุ่นทางจิตใจระหว่างการอ่าน ทำให้รู้สึกผ่อนคลายและได้รับความสุขจากการเรียนรู้ด้วย

ภัทรขวัญ ลาสงยาง (2561, น. 4-8) หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีประโยชน์มากมายในการพัฒนาผู้เรียน ทั้งในด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา หนังสือไม่เพียงแต่ช่วยให้ผู้เรียนได้รับความสนุกสนานและส่งเสริมจินตนาการ แต่ยังช่วยพัฒนาความคิด ความรู้ และทักษะการใช้ภาษา ทำให้ผู้เรียนมีทักษะการอ่านที่ดีและสามารถเข้าใจเนื้อหาได้ดียิ่งขึ้น พร้อมทั้งฝึกการคิดอย่างมีเหตุผลและการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้รับจากการอ่าน การใช้หนังสือยังเสริมสร้างนิสัยรักการอ่านและพัฒนาทักษะด้านภาษาและความคิดอย่างมีระบบ ช่วยสร้างความสนใจและความรักในการอ่านอย่างยั่งยืน

หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นเครื่องมือการเรียนรู้ที่มีประโยชน์ ช่วยเสริมสร้างความรู้ในหลายด้าน เช่น ด้านการท่องเที่ยว ด้านธุรกิจและด้านอาหาร ดัง **การสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง “เสน่ห์แห่งวัดโพธิ์”** ของ JIANG YU (2560) ช่วยให้ผู้เรียนชาวจีนได้เพิ่ม วง ศัพท์ ภาษา ไทย โดยเฉพาะ คำ วา ชา ศัพท์ ส ร ้าง ค วาม ร ู้ ความเข้าใจเรื่องวัดโพธิ์และเรื่องวัฒนธรรมไทยที่เกี่ยวกับวัดและศาสนาในประเทศไทย และส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทย และตง ลู (2563) ศึกษาการสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับ ภาษาไทยธุรกิจเบื้องต้นเรื่อง “ผลไม้ไทย” เพื่อพัฒนาทักษะการอ่านสำหรับนักศึกษาชาวจีน สร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องภาษาไทยธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับผลไม้ไทยในด้านต่างๆ ให้กับผู้เรียนชาวจีน และพัฒนาทักษะการอ่านของนักศึกษาชาวจีนได้

ศิริพร เรือนสุวรรณ (2563) ศึกษาวิจัยเรื่องหนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับผู้เรียนชาวจีน ผู้เรียนได้รู้จักอาหารจีนที่มักพบในไทยจำนวน 6 ประเภท ได้แก่ เส้นต่าง ๆ ที่ใช้ประกอบอาหาร เครื่องเทศ เครื่องจิ้ม และเครื่องปรุง ข้าว ผัก ผลไม้ และขนม และได้เรียนรู้วัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้อง เช่น เส้นของไทยมักมีเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลีและแป้งถั่วเขียว และมีความเชื่อเรื่องเส้นระหว่างคนไทยเชื้อสายจีนกับคนไทย ซึ่งมีความแตกต่างกัน คนไทยเชื้อสายจีนมักรับประทานในช่วงวันตรุษจีน โดยใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีลักษณะยาว เพื่อสื่อถึงการมีอายุยืนยาว ส่วนคนไทยไม่นำเส้นขนมจีนหรือเส้นชนิดอื่นที่มีลักษณะยาวมาเป็นอาหารในงานอวมงคล อาทิ งานศพ เนื่องจากมีความเชื่อว่าจะทำให้เกิดเหตุการณ์ตายอย่างต่อเนื่อง หรือคนที่เสียชีวิตไปแล้วไม่มีวันเกิดใหม่อีก

โดยสรุปแล้ว หนังสืออ่านเพิ่มเติมเป็นสื่อการเรียนรู้การสอนที่ดีสำหรับผู้เรียนชาวจีน โดยผู้เรียนสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองได้ ช่วยเสริมสร้างความรู้ทั้งด้านภาษาและวัฒนธรรมไทย เนื้อหามีความหลากหลายและน่าสนใจ สามารถดึงดูดความสนใจของผู้เรียนได้ อีกทั้งยังช่วยพัฒนาทักษะภาษาไทยและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

1.3. การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมโดยเริ่มจากการแบ่งหมวดความรู้ การจัดเรียงลำดับหัวข้อและเนื้อหา และการสร้างแบบทดสอบท้ายบทและแบบทดสอบหลังเรียน ดังนี้

1.2.1 การแบ่งหมวดความรู้ของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

จากศึกษาข้อมูลข้างต้น ผู้วิจัยได้รวบรวม และแบ่งหมวดความรู้ โดยแบ่งเป็น 4 ด้านหลัก ได้แก่ 1) ด้านความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย 2) ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว 3) ด้านภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว 4) ด้านความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับร้านก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทยปัจจุบัน ดังนี้

ด้านความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย ได้แก่ ความหมาย และความเป็นมาของก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย และรายการก๋วยเตี๋ยวชื่อดังประจำจังหวัด

ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ วิธีการทำก๋วยเตี๋ยว วัฒนธรรมการกินข้าว กินแกงและกินเส้นของคนไทย ส่วนประกอบหลักของก๋วยเตี๋ยว รายการก๋วยเตี๋ยวที่มีชื่อเสียง เครื่องปรุงรสก๋วยเตี๋ยว

ด้านภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ หมวดคำศัพท์ โครงสร้างของชื่อก๋วยเตี๋ยว โครงสร้างภาษาที่ใช้สั่งก๋วยเตี๋ยว จำนวนที่เกี่ยวข้อง

ด้านความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับร้านก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทยปัจจุบัน ได้แก่ ลักษณะของร้านก๋วยเตี๋ยวในไทย ร้านก๋วยเตี๋ยวกับรางวัล บิบ กูร์มอนด์จากคู่มือ มิชลิน ไกด์

จากนั้น ผู้วิจัยจึงจัดเรียงหัวข้อตามขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ วิธีการทำ ส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยว เครื่องปรุงรสก๋วยเตี๋ยว และจัดลำดับเนื้อหาจากง่ายไปหายาก จำนวน 8 บท ดังนี้

- บทที่ 1 ก๋วยเตี๋ยวคืออะไร
 บทที่ 2 ลวกน้ำหรือไม่ลวกน้ำ
 บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี
 บทที่ 4 หนึ่งชามมีอะไรบ้าง
 บทที่ 5 ใ้ก๋วยเตี๋ยวหรือไม่
 บทที่ 6 ประปรังอย่างไรให้ถูกใจ
 บทที่ 7 สิ่งก๋วยเตี๋ยวอย่างไรดี
 บทที่ 8 ร้านก๋วยเตี๋ยวแสนอร่อย

ผู้วิจัยกำหนดวัตถุประสงค์การเรียนรู้และเนื้อหาของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว" จำนวน 8 บท ดังนี้

ตาราง 17 วัตถุประสงค์การเรียนรู้และเนื้อหาของหนังสือ

บทที่	วัตถุประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	บทอ่านเสริม
บทที่ 1 ก๋วยเตี๋ยว คืออะไร	1.บอกความหมายและที่มาของก๋วยเตี๋ยวไทยได้ 2.ระบุนายการก๋วยเตี๋ยวชื่อดังประจำจังหวัดได้ 3.สรุปความสำคัญเรื่องก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทยได้	1. ก๋วยเตี๋ยวคืออะไร 2. ก๋วยเตี๋ยวมาจากไหน 3. ก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย	เส้นทาง ก๋วยเตี๋ยวกับ เส้นทาง คมนาคมของคน ไทย
บทที่ 2 ลวกน้ำ หรือไม่ ลวกน้ำ	1. บอกวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวได้ 2. ระบุนุอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงก๋วยเตี๋ยวได้ 3.อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างวิธีการทำอาหารกับวิถีชีวิตของคนไทยได้	1. ทำก๋วยเตี๋ยวอย่างไร 2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยว 3. วิธีปรุงอาหารของคนไทย	หมวดคำศัพท์ - วิธีการทำ
บทที่ 3 รับเส้น อะไรดี	1. บอกลักษณะและชนิดของเส้นก๋วยเตี๋ยวได้ 2. เล่าเรื่องวัฒนธรรมกินข้าว กินแป้ง กินเส้นของคนไทยได้ 3. ระบุความแตกต่างระหว่างเส้นก๋วยเตี๋ยวกับเส้นชนิดอื่นได้	1. เส้นก๋วยเตี๋ยวมี่อะไรบ้าง 2. วัฒนธรรมการกินข้าว กินแป้ง และกินเส้นของคนไทย	เส้นที่ทำด้วย แป้งชนิดอื่น

ตาราง 17 (ต่อ)

บทที่	วัตถุประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	บทอ่านเสริม
บทที่ 4 หนึ่งชามมี อะไร บ้าง	1. บอกส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยวได้ 2. บอกชนิดของน้ำซุป เนื้อสัตว์และ ผักในก๋วยเตี๋ยวได้ 3. บอกลักษณะเฉพาะของก๋วยเตี๋ยว ได้	ก๋วยเตี๋ยวหนึ่งชามมี อะไรบ้าง – น้ำซุป – เนื้อสัตว์ – ผัก	สองวัฒนธรรม ในจานเดียว
บทที่ 5 ใช้ก๋วยเตี๋ยว หรือไม่	1. บอกลักษณะของก๋วยเตี๋ยว 3 ชนิด ที่มีชื่อเฉพาะได้ 2. เล่าความเป็นมาของก๋วยเตี๋ยว 3 ชนิดนี้ได้ 3. อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างคำยืม ภาษาจีนกับชื่อก๋วยเตี๋ยวได้	“ก๋วยเตี๋ยว” คืออะไรกันแน่ – ผัดไทย – เย็นตาโฟ – ราดหน้า	คำยืมภาษาจีน กับชื่อก๋วยเตี๋ยว
บทที่ 6 ปรุงรส อย่างไรให้ ถูกใจ	1. บอกเครื่องปรุงรสของก๋วยเตี๋ยวได้ 2. อธิบายวัฒนธรรมการปรุงรส อาหารของคนไทยได้ 3. แยกความแตกต่างของพริกน้ำส้ม กับน้ำส้มพริกดองได้	1. เครื่องปรุงรสคืออะไร 2. เครื่องปรุงรส-อยู่คู่คน ไทยมาช้านาน	น้ำส้มพริกดอง กินคู่กับอะไรดี
บทที่ 7 สั่งก๋วยเตี๋ยว อย่างไรดี	1. บอกลักษณะของชื่อก๋วยเตี๋ยวไทย ได้ 2. สั่งก๋วยเตี๋ยวตามโครงสร้างภาษา ได้ 3. ใช้สำนวนที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวได้ อย่างถูกต้อง	1. ก๋วยเตี๋ยวสั่งอย่างไรคะ 2. โครงสร้างชื่อก๋วยเตี๋ยว 3. ไปสั่งก๋วยเตี๋ยวกันเถอะ	เส้นที่ไม่ใช่เส้น ก๋วยเตี๋ยว
บทที่ 8 ร้าน ก๋วยเตี๋ยว แสน อร่อย	1. บอกลักษณะของร้านก๋วยเตี๋ยวใน ไทยได้ 2. แนะนำร้านก๋วยเตี๋ยวที่ได้รับรางวัล บิบ กูร์มองด์ได้ 3. ยกตัวอย่างวิธีเดินทางไปร้าน ก๋วยเตี๋ยวได้	1. ร้านก๋วยเตี๋ยวไหนอร่อย กว่า 2. ร้านก๋วยเตี๋ยวที่ไทย	ร้านก๋วยเตี๋ยว ไทยที่ได้รับ รางวัล บิบ กูร์ มองด์

ผู้วิจัยกำหนดองค์ประกอบของแต่ละบทในหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว" ดังรายละเอียดต่อไปนี้

วัตถุประสงค์การเรียนรู้ แต่ละบทประกอบด้วยวัตถุประสงค์การเรียนรู้จำนวน 3 ข้อ ซึ่งได้รวบรวมเนื้อหาสาระสำคัญ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการออกแบบแบบทดสอบและชี้แจงให้ผู้เรียนเข้าใจเป้าหมายการเรียนรู้ และเนื้อหาสาระที่จะเรียนได้อย่างชัดเจนดังตัวอย่าง

วัตถุประสงค์

1. บอกลักษณะของชื้อก๋วยเตี๋ยวไทยได้
2. สังก๋วยเตี๋ยวตามโครงสร้างภาษาได้
3. ใช้สำนวนที่เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวได้อย่างถูกต้อง

ภาพประกอบ 1 ตัวอย่างวัตถุประสงค์การเรียนรู้จากบทที่ 7

บทอ่านหลัก บทอ่านหลักของแต่ละบท ประกอบด้วยวัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย ได้แก่ ความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว วิธีการทำก๋วยเตี๋ยว ชนิดของเส้นก๋วยเตี๋ยว ส่วนประกอบของก๋วยเตี๋ยว รายการก๋วยเตี๋ยวที่มีชื่อเฉพาะ เครื่องปรุงรสก๋วยเตี๋ยว โครงสร้างภาษาที่ใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยว และร้านก๋วยเตี๋ยวอร่อยในกรุงเทพฯ เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้เรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว ดังตัวอย่าง

ก๋วยเตี๋ยวมาจากไหน

ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน ได้เข้ามาในประเทศไทยพร้อมกับคนจีนที่อพยพเข้ามาสมัยอยุธยา ชาวจีนกลุ่มแรกที่มาถึงไทยมักประกอบอาชีพเป็นกู่ลิหรือรับจ้าง หรือพายเรือขายก๋วยเตี๋ยวตามคลองต่าง ๆ เพราะสมัยก่อนคนไทยอาศัยสายน้ำเป็นเส้นทางคมนาคม เมนูก๋วยเตี๋ยวที่ขายบนเรือก็ได้เพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ จากก๋วยเตี๋ยวหมูเมนูเดียวกลายเป็นเมนูหลากหลายชนิด เช่น ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ก๋วยเตี๋ยวไก่ ฯลฯ



ภาพประกอบ 2 ตัวอย่างบทอ่านหลักเรื่องความเป็นมาของก๋วยเตี๋ยวจากบทที่ 1

คำศัพท์จากบทอ่านหลัก โดยคัดเลือกคำศัพท์ที่ปรากฏในบทอ่านหลัก และมีความยากสำหรับนักศึกษาจีนในการอ่านออกเสียงและเข้าใจความหมาย ซึ่งประกอบด้วย คำศัพท์ภาษาไทย คำอ่านภาษาไทย คำแปลเป็นภาษาจีน และพินอิน เพื่อช่วยให้นักศึกษาจีน สามารถอ่านง่ายและเข้าใจความหมายของคำได้ง่ายขึ้น รวมถึงช่วยให้จำคำศัพท์ได้รวดเร็วขึ้น โดยเรียงลำดับคำศัพท์ตามการปรากฏในบทอ่านและใช้รูปแบบอักษรย่อจากพจนานุกรมฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ได้แก่

น. หมายถึง นาม

ก. หมายถึง กริยา

ว. หมายถึง วิเศษณ์

สัน. หมายถึง สันธาน

 ธัญพืช [ทัน-ยะ-พืด] (น.)	liáng shí zuò wù 粮食作物	 ลักษณะ [ลัก-สะ-หฺนะ] (น.)	zhuàng tài, xìng zhì 状态, 性质
 แป้งข้าวเจ้า [แป้ง-ข้าว-เจ้า] (น.)	jīng mǐ fěn 粳米粉	 กรรมวิธี [กำ-มะ-วิ-ที] (น.)	zhì zuò fāng fǎ 制作方法
 ลวก [ลวก] (ก.)	chāo shuǐ 焯水	 สุก [สุก] (ก.)	shú, chéng shú 熟, 成熟
 เครื่อง [เครื่อง] (น.)	tiáo liào 调料		

ภาพประกอบ 3 ตัวอย่างคำศัพท์ของบทอ่านหลักจากบทที่ 1

บทอ่านเสริม บทอ่านเสริมของแต่ละบท ประกอบด้วยเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนไทยที่สะท้อนผ่านก๋วยเตี๋ยว และความสัมพันธ์ด้านวัฒนธรรมอาหารระหว่างไทยกับจีน หมวดยคำศัพท์และสำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว ดังตัวอย่าง



เส้นที่ไม่ใช่เส้นก๋วยเตี๋ยว

ปัจจุบัน เส้นก๋วยเตี๋ยวนอกจากมีความหมายเป็นอาหารแล้ว ยังสามารถนำมาเปรียบเทียบกับการใช้เส้นสายในวงการต่าง ๆ เนื่องจากคนที่ “เส้นใหญ่” ย่อมได้เปรียบกว่าคนที่ “เส้นเล็ก” หรือ “ไม่มีเส้น” ดังนั้น คนไทยจึงเรียกคนที่มีความสัมพันธ์แบบ “เส้นใหญ่” ว่า เส้นก๋วยเตี๋ยว

ต่อมา เปลี่ยนเป็นเรียก เส้นกวยจั๊บแทน เนื่องจากเส้นกวยจั๊บมีขนาดใหญ่กว่า นอกจากนี้ ยังสามารถนำคำว่า เส้น ไปรวมกับคำอื่น จนเกิดเป็นสำนวนต่าง ๆ

ภาพประกอบ 4 ตัวอย่างบทอ่านเสริมเรื่องสำนวนที่เกี่ยวข้องกับเส้นจากบทที่ 7

คำศัพท์จากบทอ่านเสริม โดยคัดเลือกคำศัพท์ที่ปรากฏในบทอ่านเสริม ซึ่งประกอบด้วยคำศัพท์ภาษาไทย คำอ่านภาษาไทย คำแปลเป็นภาษาจีน และพินอิน เพื่อช่วยให้ผู้เรียนเรียนรู้คำศัพท์ใหม่และเข้าใจเนื้อหาได้ง่ายขึ้น

บวช [บวช] (ก.) tì dù 剃度

ล้ม [ล้ม] (ก.) sǐ 死

เครื่องใน [เครื่อง-ใน] (น.) nèi zàng 内脏

ลงตัว [ลง-ตัว] (ว.) qià hǎo 恰好

ภาพประกอบ 5 ตัวอย่างคำศัพท์ของบทอ่านเสริมจากบทที่ 5

แบบทดสอบท้ายบท ผู้วิจัยออกแบบแบบทดสอบท้ายบท บทละ 10 ข้อ โดยมีแบบปรนัย 4 ตัวเลือก เต็มคำในช่องว่าง และจับคู่ 3 รูปแบบสลับกัน เพื่อวัดความรู้ความเข้าใจ และการนำไปใช้ของนักศึกษาหลังจากใช้หนังสือฯ ดังตัวอย่าง

แบบทดสอบท้ายบท

คำชี้แจง : ผู้เรียนเลือกคำที่ถูกต้องที่สุดเติมในช่องว่าง

แบ่งข้าวเจ้า	โมहन	เย็นตาโฟ	ตากแห้งหรืออบแห้ง	กลม
ภาคใต้	แป้งสาลี	มาม่า	จังหวัดขอนแก่น	สุวรรณภูมิ

- เส้นที่ทำจาก _____ ไม่ได้เรียกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวทั้งหมด (ความเข้าใจ)
- เส้นใหญ่ เป็นเส้นที่มีขนาดใหญ่ที่สุด มักใช้ทำก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ และ _____ (ความรู้-ความจำ)
- เส้นเล็กที่บรรจุในซอง มักต้องผ่านกระบวนการ _____ เพื่อเก็บไว้ได้นานกว่า (ความรู้-ความจำ)
- เส้นหมี่มีลักษณะเป็นเส้น _____ และมักใช้ทำหมี่ผัด (ความรู้-ความจำ)
- ถ้าอยากซื้อแบ่งข้าวเหนียวที่มีคุณภาพ ควรไปที่ _____ (ความเข้าใจ)
- วัฒนธรรมการกินข้าวของคนไทยเริ่มต้นตั้งแต่ _____ โดยผู้คนเริ่มจากการกินข้าวป่า (ความรู้-ความจำ)
- สมัยก่อน ในการทำขนม มักมีการใช้ _____ เพื่อให้ได้ส่วนผสมที่ละเอียด (ความเข้าใจ)
- เส้นบะหมี่หยกทำจาก _____ และมีการเติมส่วนผสมที่เป็นอาหารสีเขียว เช่น ใบคะน้า (ความรู้-ความจำ)
- อาหารจานด่วนที่สามารถเตรียมได้ภายในไม่กี่นาทีมักจะเป็น _____ (ความเข้าใจ)
- _____ มีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างจีนกับอินเดีย (ความรู้-ความจำ)

ภาพประกอบ 7 ตัวอย่างแบบทดสอบท้ายบทแบบเติมคำในช่องว่าง

แบบทดสอบท้ายบท

คำชี้แจง : ผู้เรียนจับคู่ให้เหมาะสมกับรูปภาพ

	a. น้ำส้มพริกเหลือง b. น้ำส้มพริกกะเหรี่ยง c. เครื่องปรุงรส d. การปรุงรส e. พวงพริก f. พริกป่น g. น้ำส้มพริกแดง h. น้ำตาล i. พริกน้ำส้ม j. น้ำปลา	A. ให้รสเค็ม B. ใช้ปรุงรสกล้วยเตี๋ยว C. เพิ่มรสชาติอาหารตามความชอบ D. เพิ่มความสดชื่น E. มักกินคู่กับข้าวขาหมู F. เสริมคุณค่าทางโภชนาการ G. มักกินคู่กับเย็นตาโฟ H. ให้รสเผ็ด I. ช่วยเพิ่มความกลมกลืน J. มักกินคู่กับกล้วยเตี๋ยวเรือ
--	---	--

คำตอบ

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. <u> h </u> <u> I </u> | 2. <u> </u> <u> </u> |
| 3. <u> </u> <u> </u> | 4. <u> </u> <u> </u> |
| 5. <u> </u> <u> </u> | 6. <u> </u> <u> </u> |
| 7. <u> </u> <u> </u> | 8. <u> </u> <u> </u> |
| 9. <u> </u> <u> </u> | 10. <u> </u> <u> </u> |

ภาพประกอบ 8 ตัวอย่างแบบทดสอบท้ายบทแบบจับคู่

แบบทดสอบหลังเรียน ผู้วิจัยได้ออกแบบแบบทดสอบหลังเรียนเป็นแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ โดยออกแบบเป็นแบบคู่ขนานกับแบบทดสอบท้ายบท เพื่อวัดความรู้ความจำ ความเข้าใจ และการนำไปใช้สำหรับผู้เรียน ดังตัวอย่าง

ตาราง 18 ตัวอย่างแบบทดสอบหลังเรียนคู่ขนานกับแบบทดสอบท้ายบท

ตัวอย่างแบบทดสอบท้ายบท		ตัวอย่างแบบทดสอบหลังเรียน	
ความรู้ความจำ		ความรู้ความจำ	
1.เพราะเหตุใด คนไทยจึงนิยมใช้คะน้า แทนผักกวางตุ้งทำราดหน้า	คู่ขนาน	1.ในการทำราดหน้า คนไทยนิยมใช้ผักชนิดใดแทนผักกวางตุ้ง	
ก. คะน้ามีความกรอบและสดใหม่กว่า		ก. 	ข. 
ข. คะน้าเหี่ยวง่ายกว่า		ค. 	ง. 
ค. คะน้าแพงกว่า			
ง. คะน้าหอมกว่า			
ความเข้าใจ		ความเข้าใจ	
2.ในอดีต คนไทยมักบริโภคสัตว์ตัวใหญ่ในโอกาสใด	คู่ขนาน	2.ในอดีต คนไทยมักบริโภคสัตว์ชนิดใดในงานบวช	
ก. วันหยุดประจำปี		ก. ปลา	
ข. งานเลี้ยงทั่วไป		ข. หมู	
ค. งานศพ		ค. กุ้ง	
ง. วันเกิด		ง. ไก่	
การนำไปใช้		การนำไปใช้	
3.ถ้าจะสั่งเย็นตาโฟ เส้นใหญ่ ไม่เอาเลือด สามารถพูดให้สั้นว่า	คู่ขนาน	3.ถ้าคุณจะสั่งเส้นเล็ก เนื้อสด ไม่เอาถั่วงอก สามารถพูดให้สั้นว่า	
ก. เย็นตาโฟ ใหญ่ ไม่เอาเลือด		ก. เล็ก สด ไม่งอก	
ข. เย็นตาโฟ ใหญ่ ไม่เลือด		ข. เล็ก เนื้อสด ไม่งอก	
ค. โฟ ใหญ่ ไม่เอาเลือด		ค. เส้นเล็ก เนื้อสด ไม่งอก	
ง. โฟ ใหญ่ ไม่เลือด		ง. เส้นเล็ก เนื้อสด ไม่เอาถั่วงอก	

ใบเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและแบบทดสอบหลังเรียน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตรวจสอบผลการทำแบบทดสอบด้วยตนเองหลังจากทำแบบทดสอบเสร็จสิ้น

2. การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญและกลุ่มทดลอง (Try-Out)

หลังการออกแบบและสร้างเครื่องมือ ผู้วิจัยให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม โดยใช้แบบประเมินคุณภาพ และแบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ (IOC) และประเมินคุณภาพจากการทดลองใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-Out) จากนั้นจึงนำข้อมูลรายงานผลมาวิเคราะห์ ดังนี้

2.1 การวิเคราะห์ผลประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญ

ผู้วิจัยสร้างแบบประเมินมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ส่งผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร รองศาสตราจารย์ แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และอาจารย์ Chunxiao LI เพื่อประเมินคุณภาพของเครื่องมือ โดยใช้เกณฑ์การประเมินตามรัตนะ บัวสนธ์ (2564, น. 147) ดังนี้

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

ผู้วิจัยนำคะแนนจากผู้เชี่ยวชาญมาหาค่าเฉลี่ย และประเมินตามเกณฑ์การประเมินของพิชญ์ พงศ์ศรี (2553, น.64-68)

4.51 -5.00	หมายถึง	มีคุณภาพที่ดีมาก
3.51 -4.50	หมายถึง	มีคุณภาพที่ดี
2.51 -3.50	หมายถึง	มีคุณภาพที่พอใช้
1.51 -2.50	หมายถึง	มีคุณภาพที่ต้องปรับปรุง
1.00 -1.50	หมายถึง	มีคุณภาพที่ไม่ได้

ตาราง 19 คะแนนประเมินคุณภาพหนังสือฯ จากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน

รายการประเมิน	คะแนนจาก			ค่าเฉลี่ย	ระดับ คุณภาพ
	ผู้เชี่ยวชาญ				
	1	2	3		
1.ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม					
1.1 ขนาดรูปเล่มมีความเหมาะสม	5	5	5	5.00	ดีมาก
1.2 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน	5	5	5	5.00	ดีมาก
1.3 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา ดึงดูดความสนใจ	5	3	4	4.00	ดี
1.4 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความ เหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	5	4	5	4.67	ดีมาก
ค่าเฉลี่ยด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม				4.67	ดีมาก
2. ด้านเนื้อหา					
2.1 เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์	5	3	5	4.33	ดี
2.2 เนื้อหาของบทอ่านน่าสนใจ	5	4	5	4.67	ดีมาก
2.3 ลำดับของเนื้อหาจัดเรียงได้เหมาะสม	5	3	5	4.33	ดี
2.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	5	4	4	4.33	ดี
2.5 ความยากของคำศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม	5	4	4	4.33	ดี
2.6 เนื้อหามีทั้งภาษาและวัฒนธรรม มีประโยชน์ต่อ ผู้เรียน นำไปใช้ได้จริง	5	4	5	4.67	ดีมาก
ค่าเฉลี่ยด้านเนื้อหา				4.44	ดี
3. ด้านภาษา					
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจน กระชับ เข้าใจง่าย	4	3	5	4.00	ดี
3.2 ภาษาที่ใช้เหมาะสมสำหรับความสามารถของ ผู้เรียน	4	3	5	4.00	ดี
ค่าเฉลี่ยด้านภาษา				4.00	ดี

ตาราง 19 (ต่อ)

รายการประเมิน	คะแนนจากผู้เชี่ยวชาญ			ค่าเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ
	1	2	3		
4. ด้านการวัดและประเมินผล					
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาและวัตถุประสงค์	5	3	5	4.33	ดี
4.2 มีความยากง่ายเหมาะสม	5	3	5	4.33	ดี
4.3 แบบทดสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา	4	3	5	4.00	ดี
ค่าเฉลี่ยด้านการวัดและประเมินผล				4.22	ดี
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ					
5.1 ช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว	5	4	5	4.67	ดีมาก
5.2 ช่วยพัฒนาทักษะการสนทนาภาษาไทยของผู้เรียน	4	5	5	4.67	ดีมาก
5.3 ช่วยเพิ่มวงศัพท์และโครงสร้างภาษาไทยที่ใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยวให้กับผู้เรียนชาวจีน	5	5	5	5.00	ดีมาก
5.4 ช่วยเสริมความรู้เรื่องความหลากหลายทางวัฒนธรรมแก่ผู้เรียนชาวจีน	5	5	5	5.00	ดีมาก
5.5 สร้างแรงจูงใจในการเรียนภาษาไทยแก่ผู้เรียนชาวจีน	5	5	5	5.00	ดีมาก
ค่าเฉลี่ยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ				4.87	ดีมาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.8	3.9	4.85	4.52	ดีมาก

จากตารางแสดงว่า คะแนนการประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญ ทั้ง 3 ท่าน มีค่าเฉลี่ยรวม 4.52 แสดงให้เห็นว่า หนังสือมีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก และสามารถนำไปใช้ได้ ผู้วิจัยวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพตามลำดับคะแนนค่าเฉลี่ย มีรายละเอียดดังนี้

ระดับดีมาก ได้แก่ 1. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ 2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม

1. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ย 4.87 เมื่อพิจารณาคะแนนจาก 5 หัวข้อย่อย พบว่า คุณภาพของหัวข้อย่อยอยู่ในระดับเดียวกัน คือ ระดับดีมาก แต่มีค่าเฉลี่ยที่แตกต่างกัน โดยหัวข้อย่อยที่ได้ระดับ 5 คือ 1) ช่วยเพิ่มวงศัพท์และโครงสร้างภาษาไทยที่ใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยวให้กับผู้เรียนชาวจีน 2) ช่วยเสริมความรู้เรื่องความหลากหลายทางวัฒนธรรมแก่ผู้เรียนชาวจีน และ 3) สร้างแรงจูงใจในการเรียนภาษาไทยแก่ผู้เรียนชาวจีน รองลงมาได้ 4.67 คือ 1) ช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว และ 2) ช่วยพัฒนาทักษะการสนทนาภาษาไทยของผู้เรียน แสดงว่า หนังสือเล่มนี้มีคุณค่าและประโยชน์ต่อผู้เรียนชาวจีนในระดับดีมาก ซึ่งจะช่วยขยายวงศัพท์ เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างภาษาไทยที่ใช้สั่งก๋วยเตี๋ยว ทำให้ผู้เรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย และความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดความสนใจในการเรียนภาษาไทยและพัฒนาทักษะการสนทนาภาษาไทยของผู้เรียนชาวจีนได้

2. ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม มีค่าเฉลี่ย 4.67 เมื่อพิจารณาคะแนนจาก 4 หัวข้อย่อย พบว่า อยู่ในระดับดีมากและดี โดยระดับดีมากประกอบด้วย 3 หัวข้อย่อย ได้แก่ 1) ขนาดรูปเล่มที่เหมาะสม 2) ขนาดตัวอักษรที่ชัดเจนและเหมาะสม และ 3) การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความที่ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น ซึ่งขนาดของรูปเล่มและตัวอักษรมีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากันที่ 5 ส่วนการจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความมีค่าเฉลี่ย 4.67 ระดับคุณภาพดีมี 1 หัวข้อ คือ ภาพประกอบที่น่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหาและดึงดูดความสนใจ โดยมีค่าเฉลี่ย 4 ซึ่งแสดงให้เห็นว่า การออกแบบหนังสือมีคุณภาพดีมาก ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่า ขนาดรูปเล่มและตัวอักษรมีความเหมาะสม ภาพประกอบน่าสนใจและสอดคล้องกับเนื้อหาช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจเนื้อหาได้ง่ายขึ้น ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้ปรับปรุงภาพประกอบบางรูป ดังนี้

ในหัวข้อการออกแบบ ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้เพิ่มรูปภาพของเป็ดตุ๋น และ ปลาหมึกกรอบในบทที่ 4 เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ประกอบก๋วยเตี๋ยว เพื่อให้ นักศึกษาจีนรู้จักเนื้อสัตว์ที่ใส่ในก๋วยเตี๋ยวมากยิ่งขึ้น ดังนี้



ภาพประกอบ 9 ตัวอย่างการเพิ่มรูปภาพประกอบ

นอกจากนี้ ผู้เชี่ยวชาญยังแนะนำให้เปลี่ยนรูปภาพประกอบเช่น บทที่ 3 เปลี่ยนรูปภาพของ เส้นเล็กอบแห้ง เส้นเกี๊ยมอี เส้นขนมจีน และ เส้นกวยจั๊บน้ำร้อน เพื่อให้เห็นลักษณะของเส้นชัดเจน ดังนี้



ภาพประกอบที่ 6 เส้นเล็กอบแห้ง

2 แบบ ได้แก่ แบบกึ่งแห้งกับแบบแห้ง แบบกึ่งแห้งสามารถเก็บไว้ประมาณ 3-5 วัน ส่วนแบบแห้งสามารถเก็บได้เป็นปี เมื่อลวกเส้นเล็กเสร็จแล้ว จะมีความเหนียวกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น และไม่เปื่อยง่ายมักจะใช้ทำผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

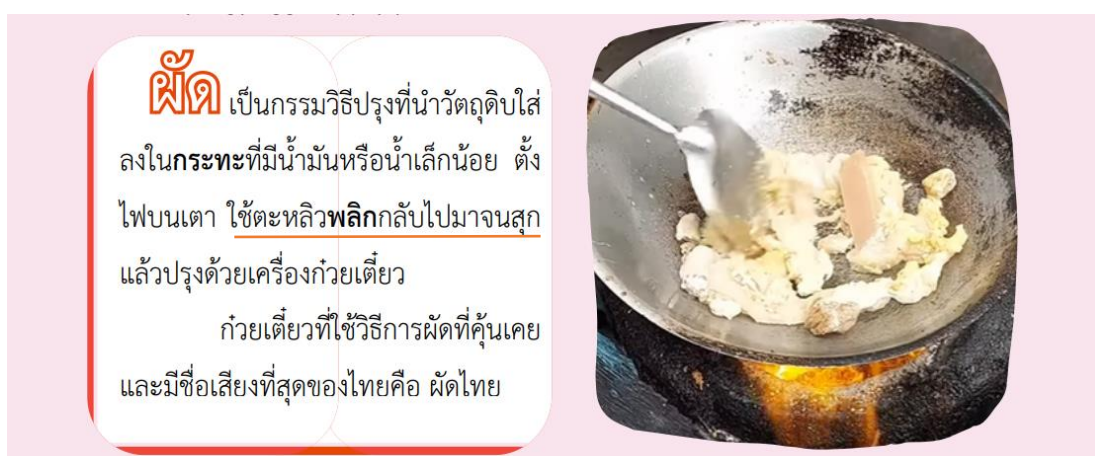


ภาพประกอบ 10 ตัวอย่างการเปลี่ยนรูปภาพประกอบ

ระดับดี ได้แก่ 1. ด้านเนื้อหา 2. ด้านการวัดและประเมินผล 3. ด้านภาษา

1. **ด้านเนื้อหา** มีค่าเฉลี่ย 4.44 เมื่อพิจารณาคะแนนจากหัวข้อย่อยทั้ง 6 หัวข้อพบว่า อยู่ในระดับคุณภาพดีและดีมาก ระดับดีมากมี 2 หัวข้อย่อย โดยมีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากัน คือ 4.67 ได้แก่ 1) เนื้อหาของบทอ่านน่าสนใจ 2) เนื้อหา มีทั้งภาษาและวัฒนธรรม มีประโยชน์ต่อผู้เรียน นำไปใช้ได้จริง ส่วนระดับคุณภาพดี มี 4 หัวข้อย่อยมีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 4.33 ได้แก่ 1) เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ 2) ลำดับของเนื้อหาจัดเรียงได้เหมาะสม 3) ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม 4) ความยากของคำศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่า เนื้อหาของหนังสือเล่มนี้ ครอบคลุมทั้งภาษาและวัฒนธรรม ทำให้เนื้อหาน่าสนใจและดึงดูดความสนใจของผู้เรียน พร้อมทั้งช่วยให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ภาษาพร้อมกับเข้าใจวัฒนธรรม ทั้งนี้ ผู้เชี่ยวชาญแนะนำว่า ควรอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับประเด็นสำคัญ เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจได้ง่ายขึ้น และตรวจความถูกต้องของเนื้อหา หรือปรับเนื้อหาให้ชัดเจนยิ่งขึ้น โดยมีรายละเอียดดังนี้

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้ขยายความในบทที่ 1,2 และบทที่ 3 โดยในบทที่ 1 ได้มีการเพิ่มเนื้อหาเข้าไป ดังนี้ 1) เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการขายก๋วยเตี๋ยวบนคลองชักพระ ขยายเป็นขายตามคลองต่าง ๆ เพราะสมัยก่อนคนไทยอาศัยน้ำเป็นเส้นทางคมนาคม 2) ซามที่ใส่ก๋วยเตี๋ยวเรือ จากเดิมใช้คำว่า "ซามเล็ก" ขยายเป็นเปรียบเทียบกับซามปกติของก๋วยเตี๋ยวทั่วไป 3) ขยายเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวิธีการขายก๋วยเตี๋ยวตามคลองในสมัยก่อน ซึ่งผู้ขายจะส่งเสียงเป็นสัญญาณหรือมาตามเวลา บทที่ 2 เพิ่มการอธิบายวิธีการผัด ซึ่งจะวางกระทะบนเตา และใช้ตะหลิวผัด และบทที่ 3 เพิ่มความยาวที่เป็นตัวเลขของเส้นเก๋ยมือ ดังตัวอย่าง



ภาพประกอบ 11 ตัวอย่างการแก้ไขเนื้อหา (การขยายความ)

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้ปรับเนื้อหาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในบทที่ 2 ซึ่งเป็นเนื้อหาเกี่ยวกับวิธีการอบ ผู้วิจัยจึงปรับเนื้อหาในย่อหน้านี้จากวิธีการอบที่ได้รับมาจากชาวยุโรป เป็นวิธีการอบที่ได้รับมาจากชาวจีน เนื่องจากวิธีการอบที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยว ได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีน ซึ่งจะใช้กระทะแทนเตาอบ ดังนี้

การอบที่กล่าวถึงในที่นี้ เป็น
กรรมวิธีปรุงอาหารที่เลียนแบบจากชาวจีน
ซึ่งจะอบในกระทะ แล้วปิดฝาให้มิดชิด
เพื่อให้อาหารมีลักษณะภายนอกสุกเหลือง
กรอบ และภายในนุ่ม มีความแตกต่างกับ
กรรมวิธีที่ชาวยุโรปใช้เตาอบ



ภาพประกอบ 12 ตัวอย่างการแก้ไขเนื้อหา (การปรับเนื้อหาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์)

นอกจากนี้ ผู้เชี่ยวชาญยังแนะนำให้ตัดเนื้อหาในบทที่ 3 และบทที่ 8 ดังตัวอย่างการแก้ไข ผู้วิจัยจึงตัดเนื้อหาที่เกี่ยวกับแบ่งสาลี และที่มาของคำว่า จับกัง ออก ดังนี้



ชื่อ “จับกัง” เป็นคำที่มีความหมายว่า คนใช้
แรงงาน หรือกรรมกร เนื่องจากในอดีต คนจีนที่
อพยพในไทย มักทำงานใช้แรงงานในแถวทำน้ำ
ราชวงศ์ ซึ่งอยู่ใกล้ย่านเยาวราช คนกลุ่มนี้ส่วนใหญ่มี
รายได้น้อย แต่ต้องการอาหารปริมาณมาก เพื่อมีแรง
ในการทำงานหนัก

ภาพประกอบ 13 ตัวอย่างการแก้ไขเนื้อหา (การตัดเนื้อหา)

2. **ด้านการวัดและประเมินผล** มีค่าเฉลี่ย 4.22 เมื่อพิจารณาคะแนนจาก 3 หัวข้อย่อย พบว่า คุณภาพของหัวข้อย่อยมี 2 ระดับ ได้แก่ ระดับคุณภาพดีและดีมาก ระดับดีมาก มี 2 หัวข้อย่อย ค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากัน คือ 4.33 ได้แก่ 1) แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาและวัตถุประสงค์ 2) มีความยากง่ายเหมาะสม ระดับคุณภาพดี มี 1 หัวข้อย่อย และมีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 4 ได้แก่ แบบทดสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา

หลังจากการประเมินคุณภาพ ผู้วิจัยนำแบบประเมินความสอดคล้องไปให้ผู้เชี่ยวชาญประเมิน เพื่อวิเคราะห์หาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Congruence: IOC) ระหว่างแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้ โดยใช้สูตรของรัตนะ บัวสนธ์ (2564, น. 64-68) ดังนี้

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

เมื่อ IOC	แทน	ค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างแบบทดสอบกับจุดประสงค์
Σ	แทน	คะแนนรวมจากความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ
R	แทน	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ โดยที่ ถ้าผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วย เท่ากับ 1 คะแนน ถ้าผู้เชี่ยวชาญไม่แน่ใจ เท่ากับ 0 คะแนน ถ้าผู้เชี่ยวชาญไม่เห็นด้วย เท่ากับ -1 คะแนน
N	แทน	จำนวนของผู้เชี่ยวชาญ

โดยกำหนดค่าดัชนี IOC ดังนี้

IOC มีค่าระหว่าง 0.5-1.00	หมายถึง	ใช้ได้
IOC มีค่าต่ำกว่า 0.5	หมายถึง	ต้องปรับปรุงแก้ไข

ตาราง 20 คะแนนประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ (IOC)

ลำดับ	รายการ	คะแนนประเมิน ความสอดคล้อง จากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน			ค่า IOC	แปล ผล
		1	2	3		
1	บทที่ 1 กว้างเดี่ยวคืออะไร สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้บทที่ 1	1	1	1	1	ใช้ได้
2	บทที่ 2 ลวกน้ำหรือตั้งไฟ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้บทที่ 2	1	0	1	0.67	ใช้ได้
3	บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้บทที่ 3	1	1	1	1	ใช้ได้
4	บทที่ 4 หนึ่งขามมีอะไรบ้าง สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้บทที่ 4	1	0	1	0.67	ใช้ได้
5	บทที่ 5 ไข่กว้างเดี่ยวหรือไม่ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้บทที่ 5	1	0	1	0.67	ใช้ได้
6	บทที่ 6 ประจวบอย่างไรให้ถูกใจ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้บทที่ 6	1	1	1	1	ใช้ได้
7	บทที่ 7 สิ่งกว้างเดี่ยวอย่างไรดี สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้บทที่ 7	1	1	1	1	ใช้ได้
8	บทที่ 8 ร้านกว้างเดี่ยวแสนอร่อย สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้บทที่ 8	1	1	1	1	ใช้ได้
9	แบบทดสอบหลังเรียนสอดคล้องกับ วัตถุประสงค์การเรียนรู้ของทุกบท	1	1	1	1	ใช้ได้
ค่าเฉลี่ยรวม					0.89	ใช้ได้

จากตารางข้างต้น พบว่า แบบทดสอบมีค่าเฉลี่ยรวม เท่ากับ 0.89 แต่มีความแตกต่างกัน โดยบทที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากัน คือ 1 ได้แก่ บทที่ 1, 3, 6, 7, 8 และ แบบทดสอบหลังเรียน รองลงมาคือ แบบทดสอบท้ายบทของบทที่ 2, 4 และ 5 มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน คือ 0.67 ซึ่ง

ยังคงอยู่ในเกณฑ์ที่ใช้ได้ คือ มีค่าระหว่าง 0.5-1.00 แสดงว่า แบบทดสอบท้ายบทและหลังเรียนมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ที่กำหนดไว้ สามารถประเมินความรู้ความเข้าใจและการนำไปใช้ของผู้เรียนได้ในระดับที่เหมาะสม

อย่างไรก็ตาม ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้ปรับปรุงแบบทดสอบ เพื่อให้มีความสมบูรณ์และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยปรับปรุง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านการใช้ภาษา ด้านความถูกต้องของเนื้อหา และด้านอื่น ๆ ดังนี้

ด้านการใช้ภาษา ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้มีการเพิ่มและเปลี่ยนคำ เพื่อให้ประโยคสมบูรณ์ เข้าใจง่าย และสื่อความหมายได้ชัดเจนยิ่งขึ้น ผู้วิจัยเพิ่มคำในแบบทดสอบท้ายบทของบทที่ 1, 2, 4 และบทที่ 8 โดยในบทที่ 1 ได้เพิ่มคำว่า "สด" "ประชาชน" "น้ำ" บทที่ 2 ได้เพิ่มคำว่า "ก้วยเตี่ยว" "ท่า" "ไม้" บทที่ 4 ได้เพิ่มคำว่า "ก้วยเตี่ยว" "สัตว์" และ บทที่ 8 ได้เพิ่มคำว่า "มี" "แรงงาน" "กว่า" ตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

8. สมัยก่อน ประชาชนจะต้องไปซื้อก้วยเตี่ยวเรือที่ ใด (ความรู้-ความจำ)

ก. รถเข็นริมถนน

ข. ร้านก้วยเตี่ยว

ค. ตลาดนัด

ง. ท่าน้ำในคลอง

9. ถ้าคุณอยากกินเนื้อหมูที่ทำด้วยวิธีการปิ้ง ควรบอก คนขายอย่างไร (การนำไปใช้)

ก. ปิ้งหมู 2 ไม้

ข. เนื้อปิ้ง 1 ไม้

ค. หมูปิ้ง 2 ไม้

ง. ปิ้งเนื้อหมู 1 ไม้

ภาพประกอบ 14 ตัวอย่างการแก้ไขการใช้ภาษา (การเพิ่มคำ)

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้เปลี่ยนคำในแบบทดสอบท้ายบท โดยในบทที่ 2 ได้เปลี่ยนคำจำนวน 3 คำ ดังนี้ "อาหารดิบ" เปลี่ยนเป็น "ผักสด" "สั่ง" เปลี่ยนเป็น "บอกคนขาย" "เพิ่ม" เปลี่ยนเป็น "หลากหลาย" บทที่ 3 ได้เปลี่ยนคำและวลีจำนวน 5 คำ ดังนี้ "ข้าวเหนียว" เปลี่ยนเป็น "ผัดหมี่โคราช" "ตั้งแต่" เปลี่ยนเป็น "ดินแดน" "ส่วนผสม" เปลี่ยนเป็น "ข้าวที่เป็นผง" "มักจะเป็น" เปลี่ยนเป็น "มีชื่อว่า" และ บทที่ 8 "บทบาท" เปลี่ยนเป็น "ฐานะ" ตัวอย่างการแก้ไข ดังนี้

6. วัฒนธรรมการกินข้าวของคนไทยเริ่มที่ดินแดน _____ โดยผู้คนเริ่มจากการกินข้าวป่า (ความรู้-ความจำ)
7. สมัยก่อน ในการทำขนม มักใช้ _____ เพื่อให้ได้ข้าวที่เป็นผงละเอียด (ความเข้าใจ)
8. เส้นบะหมี่หยกทำจาก _____ และมีการเติมส่วนผสมให้สีเขียว เช่น ใบคะน้า (ความรู้-ความจำ)
9. อาหารจานด่วนที่สามารถเตรียมได้ภายในไม่กี่นาทีมีชื่อว่า _____ (ความเข้าใจ)
10. _____ มีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างจีนกับอินเดีย (ความรู้-ความจำ)

ภาพประกอบ 15 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำและวลี)

ด้านความถูกต้องของเนื้อหา ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้ปรับคำตอบของแบบทดสอบท้ายบทของบทที่ 2 และบทที่ 4 โดยในบทที่ 2 ใช้คำว่า "ตุ๋น" แทน "นึ่ง" และ "งานศพ" แทน "งานขึ้นบ้านใหม่" เพื่อให้สอดคล้องกับคำถาม และถูกต้องมากขึ้น ดังนี้

5. กรรมวิธีใด ไม่ใช่กรรมวิธีดั้งเดิมของคนไทย (ความรู้-ความจำ)

- ก. ยำ
- ข. ตุ๋น
- ค. ปิ้ง
- ง. ตำ

4. ในอดีต คนไทยมักบริโภคสัตว์ตัวใหญ่ในโอกาสใด (ความเข้าใจ)

- ก. วันหยุดประจำปี
- ข. งานเลี้ยงทั่วไป
- ค. วันเกิด
- ง. งานศพ

ภาพประกอบ 16 ตัวอย่างการแก้ไขด้านความถูกต้องของเนื้อหา (การปรับคำตอบ)

ในด้านอื่น ๆ ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้เพิ่มตัวอย่างการตอบคำถามในแบบทดสอบทำแบบทดสอบที่ 6 เพื่อช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจวิธีการตอบคำถามได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น ตามตัวอย่างที่ได้รับการแก้ไข ดังนี้

คำตอบ

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. <u> h </u> <u> l </u> | 2. <u> </u> <u> </u> |
| 3. <u> </u> <u> </u> | 4. <u> </u> <u> </u> |
| 5. <u> </u> <u> </u> | 6. <u> </u> <u> </u> |
| 7. <u> </u> <u> </u> | 8. <u> </u> <u> </u> |
| 9. <u> </u> <u> </u> | 10. <u> </u> <u> </u> |

ภาพประกอบ 17 ตัวอย่างการแก้ไขด้านอื่น ๆ (เพิ่มตัวอย่างการตอบคำถาม)

3. **ด้านภาษา** มีค่าเฉลี่ย 4.00 เมื่อพิจารณาคะแนนจาก 2 หัวข้อย่อย ได้แก่

1) ภาษาที่ใช้ชัดเจน กระชับ เข้าใจง่าย 2) ภาษาที่ใช้เหมาะสมสำหรับความสามารถของผู้เรียน พบว่า คุณภาพของหัวข้อย่อยอยู่ในระดับเดียวกัน คือ ระดับดี และมีค่าเฉลี่ยเท่ากันสูงสุด คือ 4 ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ภาษาที่ผู้วิจัยใช้มีความเหมาะสม และมีคุณภาพที่ดี

ผู้เชี่ยวชาญแสดงความคิดเห็นว่า ในหนังสือมีคำศัพท์ใหม่ โครงสร้างภาษาที่ใช้ในการสังกวยเตี้ยว ส่วนวันที่เกี่ยวข้อง ฯลฯ ซึ่งช่วยให้นักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ นอกจากนี้ ผู้เชี่ยวชาญเสนอแนะให้แก้ไขด้านการใช้ภาษา เพื่อให้อ่านเข้าใจง่าย และสมบูรณ์ยิ่งขึ้น โดยสรุปรายละเอียดดังต่อไปนี้

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้เพิ่มคำและวลีทุกบท ตัวอย่างเช่น ผู้วิจัยเพิ่มคำว่า ยาว เนื่องจากคำว่า ทาง มีหลายความหมาย และความหมายที่นักศึกษาคุ้นเคยที่สุด คือ ที่สำหรับเดินไปมา จึงอาจทำให้นักศึกษาจีนสับสน



กวยเตี้ยว เป็นคำที่มาจากภาษาจีนแต่จื๊วว่า กว๋อเถี่ยว
guǒ tiáo (果条) คำว่า กว๋อ มีสองความหมาย ได้แก่ ข้าวหรือธัญพืช
คำว่า เตี้ยว หมายถึง สิ่งที่เป็นแนว เป็นเส้น หรือเป็นทางยาว
เมื่อนำสองคำนี้มารวมกัน จึงหมายความว่า ของกินประเภทแป้ง
ที่มีลักษณะเป็นเส้นยาว

ภาพประกอบ 18 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเพิ่มคำ)

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้เปลี่ยนคำเพื่อสื่อความหมายชัดเจนขึ้น ตัวอย่างเช่น ผู้วิจัยเปลี่ยนคำว่า "และ" เป็น "แต่" เนื่องจากประโยคนี้มีความหมายขัดแย้งกับประโยคที่แล้ว ผู้เชี่ยวชาญจึงแนะนำให้เปลี่ยนคำ เพื่อให้ความหมายชัดเจนขึ้น ดังนี้



ปัจจุบัน กวยเตี๋ยวสามารถปรุงด้วยกรรมวิธีที่หลากหลาย ได้แก่ ลวก ผัด คั่ว และอบ กรรมวิธีปรุงกวยเตี๋ยวที่ต่างกันจะส่งผลต่อการตั้งชื่อกวยเตี๋ยว ซึ่งคนไทยมักจะนำกรรมวิธีปรุงมาตั้งชื่อกวยเตี๋ยว เช่น กวยเตี๋ยวผัดไทย ใช้วิธีการผัด กวยเตี๋ยวคั่วไก่ ใช้วิธีการคั่ว กวยเตี๋ยวอบทะเลใช้วิธีการอบ ส่วนวิธีการลวก เป็นกรรมวิธีปรุงกวยเตี๋ยวที่พบมากที่สุด แต่จะไม่ปรากฏคำว่า ลวก ในชื่อกวยเตี๋ยว เช่น กวยเตี๋ยวน้ำไก่ กวยเตี๋ยวต้มยำหมูสับ จะไม่มีคำว่าลวก

ภาพประกอบ 19 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำ)

ผู้วิจัยเปลี่ยนคำว่า "ผสม" เป็น "คลุก" "ผสมกับแป้งมัน" หมายถึงการนำส่วนผสมมารวมกัน เพื่อให้เข้าด้วยกันอย่างทั่วถึง แต่ "คลุกกับแป้งมัน" หมายถึงการใช้มือหรือช้อนคลุกเคล้าให้แป้งมันเกาะกับสิ่งที่ต้องการคลุก ดังนั้น ใช้คำว่า "คลุก" จะทำให้ได้ภาพที่ชัดเจนกว่าและเหมาะสมกับกระบวนการทำอาหาร ดังนี้

1. เส้นบะหมี่เหลืองกับเส้นบะหมี่หยก

เส้นบะหมี่ 2 ชนิดนี้ล้วนมีการเพิ่มไข่เป็นส่วนผสม เพื่อให้เส้นนุ่ม และออกมาเป็นเส้นสีเหลือง แต่ต่อมา ถ้าเติมส่วนผสมที่เป็นอาหารสีเขียว เช่น ใบคะน้า นำมาปั่นกับน้ำแล้วกรองกากออก นำน้ำผักสีเขียวที่ได้มาผสมในขั้นตอนการนวดแป้ง จะกลายเป็นสีเขียว เรียกว่า บะหมี่หยก และส่วนมากจะบริโภคเป็นเส้นสด ก่อนนำไปประกอบอาหารจะคลุกกับแป้งมัน เพื่อไม่ให้เส้นติดกันเป็นก้อน



ภาพประกอบที่ 11 เส้นบะหมี่เหลือง



ภาพประกอบ 20 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเปลี่ยนคำ)

ผู้วิจัยตัดคำและวลีว่า "ใช้ไฟ " "อำนวย" "กับปลา" และ "วิธีการผัด" เนื่องจากย่อหน้านี้ได้กล่าวถึงวัฒนธรรมการกินข้าวของคนไทย ไฟ และปลาจึงเป็นเนื้อหาที่ไม่ค่อยเกี่ยวข้องกับเนื้อหาในย่อหน้านี้ ส่วนการตัดคำว่า อำนวย จะทำให้การใช้ภาษากระชับและเข้าใจได้ง่ายขึ้น และช่วยทำให้ประโยคสั้นและตรงประเด็นมากขึ้น ดังนี้



ภาพประกอบที่ 4 ราดหน้า

ราดหน้า เป็นอาหารประเภทเส้นอย่างหนึ่ง ที่มีต้นกำเนิดจากชาวจีนแต้จิ๋ว โดยใช้กรรมวิธีที่คล้ายกับ ก๋วยเตี๋ยวผัด แต่มีลักษณะที่ต่างกัน เมื่อผัดเส้นเสร็จ ต้องราดด้วยน้ำราดหน้าที่ใส่ผักและเนื้อสัตว์ มีความเข้มข้นและเหนียวหนืด มักมีรสชาติหวาน เค็ม และกลมกล่อม

ภาพประกอบ 21 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การตัดคำ)

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้ปรับประโยคให้ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ในบทที่ 2 และบทที่ 5 จำนวน 2 ประโยค ดังตัวอย่างการแก้ไข ผู้วิจัยเปลี่ยน "ก๋วยเตี๋ยวทำอะไร" เป็น "ทำก๋วยเตี๋ยวอย่างไร" ซึ่งเป็นการปรับโครงสร้างประโยคให้ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์และทำให้ความหมายชัดเจนยิ่งขึ้น ทำให้เป็นคำถามที่ตรงประเด็นและเข้าใจง่ายกว่า ดังนี้

ทำก๋วยเตี๋ยวอย่างไร

ปัจจุบัน ก๋วยเตี๋ยวสามารถปรุงด้วยกรรมวิธีที่

ภาพประกอบ 22 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การปรับประโยค)

ผู้วิจัยเปลี่ยน "อะไรคือก๊วยเตี๋ยวกันแน่" เป็น "ก๊วยเตี๋ยวนั้นคืออะไรกันแน่" เป็นการปรับโครงสร้างประโยคให้ถูกต้อง โดยเริ่มต้นด้วยประธานก่อน แล้วตามด้วยคำกริยาและคำถาม ดังนี้



ภาพประกอบ 23 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การปรับประโยค)

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้เพิ่มคำอ่านของภาษาไทยในบทที่ 1 จำนวน 3 คำ ได้แก่ "ลวก" "สุก" และ "เครื่อง" ดังตัวอย่างการแก้ไข

 ลวก [ลวก] (ก.) chǎo shuǐ 焯水	 สุก [สุก] (ก.) shú, chéng shú 熟, 成熟
 เครื่อง [เครื่อง] (น.) tiáo liào 调料	

ภาพประกอบ 24 ตัวอย่างการแก้ไขคำอ่านของภาษาไทย (การเพิ่มคำอ่าน)

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้แก้ไขคำอ่านของภาษาไทยให้ถูกต้องในบทที่ 1 จำนวน 3 คำ ได้แก่ 1) [ส่ง-เสริม] เปลี่ยนเป็น [ส่ง-เลิม] 2) [ถิ่น-ฐาน] เปลี่ยนเป็น [ถิ่น-ถาน] และ 3) [อุปะโปก, อุปะโปก] เปลี่ยนเป็น [อุ-ปะ-โปก, อุ-ปะ-โปก] ได้แก่ ลวก สุก และเครื่อง ดังตัวอย่างการแก้ไข

ส่งเสริม [ส่ง-เสริม] (ก.) cù jìn 促进	ดัดแปลง [ดัด-แปลง] (ก.) gǎi biàn 改变
ท้องถิ่น [ท้องถิ่น] (น.) dì fāng 地方	ผสมผสาน [ผสม-สม-ผะ-สาน] (ก.) zhěng hé 整合
เชื้อชาติ [เชื้อ-ชาติ] (น.) zhǒng zú 种族	รายการ [ราย-กาน] (น.) mù lù 目录
ประจำ [ประจำ] (ว.) tè dìng, zhuān mén 特定, 专门	เอกลักษณ์ [เอก-กะ-ลัก] (น.) tè sè 特色
ชำนาญ [ชำนาญ] (ก.) jīng tōng 精通	น้ำหนัก [น้ำ-หนัก] (น.) zhòng liàng, fèn liàng 重量, 分量

	guān lián ผูกพัน [ผูก-พัน] (น.) 关联	jū zhù dì ถิ่นฐาน [ถิ่น-ถาน] (น.) 居住地	shǐ yòng อุปโภค [อุ-ปะ-โภค, อุบ-ปะ-โภค] (ก.) 使用
	xìn hào สัญญาณ [สัน-ยาน] (น.) 信号	xià hé jiē tī, mǎ tóu ท่าน้ำ [ท่า-น้ำ] (น.) 下河阶梯, 码头	zuò yòng บทบาท (น.) [บด-บาท] 作用

ภาพประกอบ 25 ตัวอย่างการแก้ไขคำอ่านของภาษาไทย (การแก้ไขคำอ่านของภาษาไทย)

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้แก้ไขคำแปลภาษาจีนเพื่อให้ความหมายชัดเจนและถูกต้องตามบริบทในบทที่ 1, 2 และ 5 จำนวน 4 คำ ได้แก่ คำว่า คลอง จาก 河 (hé) เป็น 运河 (yùn hé) คำว่า ครก จาก 研钵 (yán bō) เปลี่ยนเป็น 舂臼 (chōng jiù) คำว่า ปั่น จาก 粉(fěn) เปลี่ยนเป็น 粉末状 (fěn mò zhuàng de) และคำว่า เหนียวเหนียว จาก 坚韧 (jiān rèn) เปลี่ยนเป็น 柔韧 (róu rèn) ดังตัวอย่างการแก้ไข

jiān rèn เหนียวเหนียว [เหนียว-เหนียว] (ว.) 柔韧	jiǔ lóu ภัตตาคาร[พัด-ตา-คาน] (น.) 酒楼	liú ไหล [ไหล] (ก.) 流
bā jiāo yè ใบตอง [ใบ-ตอง] (น.) 芭蕉叶	dǎ bāo ห่อ [ห่อ] (ก.) 打包	kū เหี่ยว [เหี่ยว] (ว.) 枯
gān , jīng ลำต้น [ลำ-ต้น] (ก.) 干, 茎	hēi dòu gǔ เต้าเจี้ยวดำ [เต้า-เจี้ยว-ดำ] (ก.) 黑豆鼓	dòu chí เต้าซี่ [เต้า-ซี่] (ว.) 豆豉

hùn luàn สับสน [สับ-สน] (น.) 混乱	zuān yán คิดค้น [คิด-ค้น] (น.) 钻研	pǔ jí แพร่หลาย [แพร่-หลาย] (ก.) 普及
dài tì แทน [แทน] (ก.) 代替	jiū cài กุยช่าย [กุย-ช่าย] (น.) 韭菜	shī luó wàng zǐ มะขามเปียก [มะ-ขาม-เปียก] (น.) 湿罗望子
fěn mò zhuàng de ป่น [ป่น] (ว.) 粉末状的	tuán jié สามัคคี [สา-มัค-คี] (น.) 团结	jī huāng ข้าวยากมากแพง [ข้าว-ยาก-มากแพง] (น.) 饥荒

ภาพประกอบ 26 ตัวอย่างการแก้ไขคำแปลภาษาจีน (การเปลี่ยนคำแปล)

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้แก้ไขพินอินให้ตรงกับคำแปลภาษาจีนในบทที่ 8 จำนวน 1 คำ ดังตัวอย่างการแก้ไข



ภาพประกอบที่ 10 หน้าร้านก๋วยเตี๋ยว

截图(Alt + A)

สั้มฤทธิ์ [สำ-ริด] (น.) chéng jiù 成就

ลาย [ลาย] (น.) huā wén 花纹

ผนัง [ผนัง-ผนัง] (น.) qiáng bì 墙壁

วากิว [วา-กิว] (น.) hé niú 和牛

ภาพประกอบ 27 ตัวอย่างการแก้ไขคำแปลภาษาจีน (การแก้ไขพินอิน)

ผู้เชี่ยวชาญแนะนำให้เพิ่มตัวอย่างการใช้ภาษาในบทที่ 2 และบทที่ 7 จำนวน 2 ที่ ดังตัวอย่างการแก้ไข ผู้วิจัยเพิ่มตัวอย่างของชื่ออาหารในภาษาไทยที่ประกอบด้วยวัตถุดิบ และวิธีการทำ ดังนี้



คุณรู้ไหม
คำศัพท์เหล่านี้ใช้อย่างไรคะ

วัตถุดิบ + คำศัพท์ที่เป็นกรรมวิธีปรุง = ชื่ออาหาร

ตัวอย่าง: ข้าว + ต้ม = ข้าวต้ม

ภาพประกอบ 28 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเพิ่มตัวอย่าง)

ผู้วิจัยได้เพิ่มประโยคตัวอย่างการใช้สำนวน เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเข้าใจ ความหมายของสำนวน และการใช้สำนวนได้ชัดเจนยิ่งขึ้น ดังนี้

สำนวนที่เกี่ยวข้อง

1. จับเส้น (投其所好) หมายถึง หาทางทำให้ผู้อื่นพอใจ มักใช้หมายถึงการเอาใจผู้ที่จะให้ผลประโยชน์แก่ตน
เช่น แม้จะเป็นเรื่องยาก แต่เมื่อเขาจับเส้นได้ เขาก็สามารถหาทางแก้ปัญหาได้อย่างรวดเร็ว
2. ถูกเส้น (投合) หมายถึง มีความรู้สึกตรงกัน เข้ากันได้ ชอบพอกันดี
เช่น แม้ไม่ค่อยถูกเส้นกัน แต่เขาก็พูดคุยกันในเวลาที่จำเป็น
3. เด็กเส้น (关系户) หมายถึง คนที่ได้รับการคุ้มครองจากผู้ที่มีอำนาจสูงกว่า
เช่น เขาถูกมองว่าเป็นเด็กเส้น เพราะได้งานดี แต่ไม่มีผลงาน
4. ไม่กินเส้น (不和) หมายถึง ไม่ถูกกัน บางทีอาจใช้ไม่กินเภาเหลาแทน
เช่น เด็กสองคนนี้ไม่กินเส้นกัน ทุกครั้งที่เข้าใกล้กันก็ทะเลาะกัน

ภาพประกอบ 29 ตัวอย่างการแก้ไขด้านการใช้ภาษา (การเพิ่มตัวอย่าง)

จากการประเมินคุณภาพของหนังสือจากผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน แสดงว่าหนังสือฯ มีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ย 4.52 สามารถนำไปใช้จริงได้ จากผลการประเมินทั้ง 5 ด้าน พบว่า ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีคะแนนสูงสุด แสดงว่า หนังสือสามารถช่วยเสริมสร้างความรู้เรื่องความหลากหลายวัฒนธรรมทางอาหาร เพิ่มวงศัพท์ และพัฒนาทักษะ การสนทนาในการสั่งก๋วยเตี๋ยวให้กับผู้เรียนชาวจีนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้วิจัยนำผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม รายงานอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท และปรับปรุงแก้ไขตาม คำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน แล้วจึงนำไปใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-Out)

2.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่ม

ทดลอง (Try-Out)

ผู้วิจัยนำเครื่องมือที่แก้ไขมาหาคุณภาพจากกลุ่มทดลอง (Try-Out) โดยเลือกด้วยวิธีแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ซึ่งเป็นนักศึกษาชาวจีน ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาภาษาไทย คณะภาษาและวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยชนชาติกว่างซี (Guangxi Minzu University) จำนวน 3 คน ซึ่งยินดีเข้าร่วมการทดลอง ระหว่างวันที่ 25 พฤศจิกายน ถึง วันที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2567 ณ อาคารศูนย์เรียนรวม ตึก 34 มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม (Chandrakasem Rajabhat University) ประเทศไทย รายละเอียดดังนี้

ตาราง 21 รายละเอียดการทดลองกับกลุ่มทดลอง (try-out)

ครั้งที่	วันที่	เวลา	รายละเอียดการทดลอง
1	วันที่ 25 พฤศจิกายน	16:30- 18:00 น.	1. ผู้วิจัยชี้แจงรายละเอียดการทดลองให้กับนักศึกษาชาวจีน เช่น วัตถุประสงค์ของการทดลอง จริยธรรมวิจัยในมนุษย์ วิธีการทดลอง เวลาที่ใช้ในการทดลอง ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทดลอง เป็นต้น 2. นักศึกษาศึกษาบทที่ 1 - กว๋ยเตี๋ยคืออะไร 3. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 4. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
2	วันที่ 26 พฤศจิกายน	16:30- 17:30 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 2 - ลวกน้ำหรือไม่ลวกน้ำ 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
3	วันที่ 27 พฤศจิกายน	16:30- 17:30 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 3 - รับเส้นอะไรดี 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
4	วันที่ 28 พฤศจิกายน	16:30- 17:30 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 4 - หนึ่งชามมีอะไรบ้าง 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์

ตาราง 21 (ต่อ)

ครั้งที่	วันที่	เวลา	รายละเอียดการทดลอง
5	วันที่ 29 พฤศจิกายน	16:30- 17:30 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 5 - ไขก๊วยเตี้ยวหรือไม 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
6	วันที่ 30 พฤศจิกายน	16:30- 17:30 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 6 – ปูรสร้อยอย่างไรให้ถูกใจ 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
7	วันที่ 2 ธันวาคม	16:30- 17:30 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 7 - สังก๊วยเตี้ยวอย่างไรดี 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
8	วันที่ 3 ธันวาคม	16:30- 17:30 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 8 - ร้านก๊วยเตี้ยวแสนอร่อย 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
9	วันที่ 4 ธันวาคม	16:30- 18:00 น.	1. นักศึกษาทำแบบทดสอบหลังเรียนจำนวน 40 ข้อ 2. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์ 3. ผู้วิจัยให้นักศึกษาทำแบบประเมินความพึงพอใจ และสัมภาษณ์เพิ่มเติม

หลังจากผู้วิจัยทดลองใช้หนังสือกับกลุ่มทดลอง (Try-Out) เสร็จสิ้น จึงนำผลคะแนนที่ได้มาวิเคราะห์ เพื่อหาคุณภาพของเครื่องมือ คิดเป็นร้อยละตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช (2552, น.64-69)

ผลคะแนน 80-100	หมายถึง	ผลการเรียนดีมาก
ผลคะแนน 70-79	หมายถึง	ผลการเรียนดี
ผลคะแนน 60-69	หมายถึง	ผลการเรียนปานกลาง
ผลคะแนน 50-59	หมายถึง	ผลการเรียนผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำ
ผลคะแนน 0-49	หมายถึง	ผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำ

ตาราง 22 คะแนนการทำแบบทดสอบท้ายบทของกลุ่มทดลอง (Try-Out)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบท้ายบท								คะแนนเฉลี่ยรายบุคคล	ระดับคุณภาพ
	บทที่									
	1	2	3	4	5	6	7	8		
1	100	100	100	90	100	80	100	100	96.3	ดีมาก
2	80	60	100	90	70	100	80	100	85	ดีมาก
3	80	60	100	70	70	80	80	80	77.5	ดี
ค่าเฉลี่ยรายบท	86.7	73.3	100	83.3	80	86.7	86.7	93.3	86.2	ดีมาก
ระดับคุณภาพ	ดีมาก	ดี	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก	ดีมาก

จากตารางแสดงว่า คะแนนจากแบบทดสอบท้ายบทของกลุ่มทดลอง (Try-Out) มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 86.2 ซึ่งอยู่ในระดับดีมาก แสดงว่า หนังสือเล่มนี้มีคุณภาพดีมาก ผลการเรียนรู้ของกลุ่มทดลอง (try out) สามารถแบ่งเป็น 2 ระดับ ได้แก่ ระดับดีมาก และระดับดี

ระดับดีมาก มีนักศึกษาจำนวน 2 คน ซึ่งได้คะแนนเฉลี่ยสูงกว่าร้อยละ 80 นักศึกษาคนที่ 1 ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุด 96.3 คะแนน โดยได้คะแนนเต็มทุกบทยกเว้นบทที่ 4 “หนึ่งขามมีอะไรบ้าง” และบทที่ 6 “ปรุงรสอย่างไรให้ถูกใจ” เนื่องจากบทนี้มีเนื้อหาค่อนข้างเยอะ การอ่านและการจำชื่อส่วนประกอบของถ้วยเดี่ยวพร้อมภาพประกอบจึงต้องใช้สมาธิสูง และจำเนื้อหาไม่ครบ ส่วนบทที่ 6 “ปรุงรสอย่างไรให้ถูกใจ” เนื่องจากมีเนื้อหาเกี่ยวกับพวงเครื่องปรุงรสถ้วยเดี่ยว วัฒนธรรมการปรุงรสอาหารของคนไทย และน้ำส้มพริกแดง ถือว่าเป็นเนื้อหาใหม่สำหรับนักศึกษาชาวจีน จึงทำให้จำและทำแบบทดสอบท้ายบทยากขึ้น รองลงมาคือนักศึกษาคนที่ 2 ได้คะแนนเฉลี่ยที่ 85 คะแนน ส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 80-100 คะแนน ยกเว้นบทที่ 2 “ลวกน้ำหรือไม่ลวกน้ำ” และบทที่ 5 “ใช้ถ้วยเดี่ยวหรือไม่” เนื่องจากอ่านข้อมูลอย่างรวดเร็ว จึงทำให้จับประเด็นสำคัญไม่ได้ ไม่สามารถเข้าใจประเด็นสำคัญอย่างชัดเจน

ระดับดี มีนักศึกษา 1 คน ได้คะแนนเฉลี่ย 77.5 คะแนน ส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 70-80 คะแนน ยกเว้นบทที่ 3 “รับเส้นอะไรดี” เป็นบทที่ได้คะแนนสูงสุดเต็มร้อยละ คะแนนส่วนบทที่ 2 “ลวกน้ำหรือไม่ลวกน้ำ” ได้คะแนนน้อยที่สุด 60 คะแนน จากการสัมภาษณ์นักศึกษาคนนี้ พบว่าพื้นฐานภาษาไทยค่อนข้างอ่อน และขาดความมั่นใจในการใช้ภาษาไทย เนื้อหาส่วนใหญ่เป็นเรื่อง

ใหม่ที่ไม่คุ้นเคย ทำให้เข้าใจเนื้อหาและการทำแบบทดสอบท้ายบทค่อนข้างยาก คะแนนรวมในแต่ละบทจึงค่อนข้างต่ำ

สรุปผลคะแนนเฉลี่ยรายบทจึงแบ่งเป็น 2 ระดับ ได้แก่ ระดับดีมากและระดับดี จากการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรายบท พบว่า บทที่ 3 "รับเส้นอะไรดีคะ" มีค่าเฉลี่ยสูงสุดเต็มร้อย เนื่องจากบทนี้กล่าวถึงลักษณะและชนิดของเส้นก๋วยเตี๋ยว วัฒนธรรมกินข้าว กินแป้ง กินเส้นของคนไทย รวมถึงแนะนำเส้นชนิดอื่น ถือว่าเป็นเนื้อหาที่ใกล้ตัวมากที่สุดสำหรับนักศึกษาชาวจีน โดยเฉพาะเมื่อมาถึงประเทศไทย ทุกคนมักจะรับประทานก๋วยเตี๋ยว ผู้ชายจะถามเสมอว่า "รับเส้นอะไรคะ" ทำให้นักศึกษาชาวจีนมีความรู้พื้นฐานบางส่วนเกี่ยวกับเส้นก๋วยเตี๋ยว ทำให้การเรียนรู้และการทำแบบทดสอบในบทนี้ทำได้ง่ายขึ้น และสามารถทำคะแนนได้สูง

บทที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดแต่ยังอยู่ในระดับดี 73.3 คะแนน คือ บทที่ 2 "ลวกน้ำหรือไม่ลวกน้ำ" เนื่องจากกล่าวถึงกรรมวิธีการทำก๋วยเตี๋ยว อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยว และความสัมพันธ์ระหว่างวิธีการทำอาหารกับวิถีชีวิตของคนไทย ซึ่งถือว่าเป็นเนื้อหาที่ค่อนข้างยาก เนื่องจากกรรมวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวมีความคล้ายคลึงกัน อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวบางอย่าง เป็นสิ่งที่นักศึกษาชาวจีนไม่คุ้นเคยและจำชื่อได้ยาก จึงทำให้การเรียนรู้ในบทนี้ต้องใช้เวลาและความพยายามในการทำความเข้าใจ ทำให้ผลคะแนนของนักศึกษาในบทนี้ต่ำกว่าบทอื่น

ผู้วิจัยให้กลุ่มทดลอง (Try-Out) ทำแบบทดสอบหลังเรียน ซึ่งเป็นแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ หลังจากเรียนรู้จากหนังสือและทำแบบทดสอบท้ายบทครบทั้ง 8 บท

ตาราง 23 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มทดลอง (Try-Out)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มทดลอง (Try-Out)	ระดับคุณภาพ
1	87.5	ดีมาก
2	82.5	ดีมาก
3	77.5	ดี
ค่าเฉลี่ย	82.5	ดีมาก

จากตารางข้างต้น พบว่า คะแนนจากแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มทดลอง (Try-Out) มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 82.5 ซึ่งอยู่ในระดับดีมาก แบ่งเป็น 2 ระดับ ได้แก่ ระดับดีมาก และดี ระดับดีมาก มีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่า 80 คะแนน จำนวน 2 คน นักศึกษาที่ได้คะแนนสูงสุด คือ นักศึกษาคนที่ 1 คะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 87.5 รองลงมา คือ นักศึกษาคนที่ 2 ได้คะแนนเฉลี่ย 82.5

คะแนน และระดับดี มีจำนวน 1 คน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 3 ได้คะแนนเฉลี่ย 77.5 คะแนน แสดงให้เห็นว่า หนังสือที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นมีคุณภาพ สามารถช่วยให้นักศึกษาชาวจีนเข้าใจและเรียนรู้เรื่องกล้วยเตี๋ยได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ กลุ่มทดลอง (Try-Out) ได้แสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงแก้ไขหนังสือให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตาราง 24 ข้อเสนอแนะในการแก้ไขเครื่องมือจากกลุ่มทดลอง (Try -out)

บทที่	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
1 น. 3	รับจ้าง	เพิ่มคำแปลภาษาจีน	รับจ้าง [รับ-จ้าง] (ก.) shòu gù 受雇
1 น.6	พิเศษ [พิเศษ] (ว.) 特别	แก้ไขคำอ่านภาษาไทยให้ถูกต้อง	พิเศษ [พี-เสด] (ว.) 特别
2 น.17	อบ (ก.) 烤, 闷	แก้ไขเสียงวรรณยุกต์ของพินอินให้ถูกต้องตามความหมาย	อบ (ก.) 烤, 闷
2 น.17	เผา (ก.) 烧烤	แก้ไขเสียงวรรณยุกต์ของพินอินให้ถูกต้อง	เผา (ก.) 烧烤
3 น.26	มุสลิม [มุด-สะ-ลิม] (น.) 穆 斯林	แก้ไขคำแปลภาษาจีน	มุสลิม [มุด-สะ-ลิม] (น.) mù sī lín zōng jiào 穆斯林 (宗教)
น. 32-34			แก้ไขรูปภาพการ์ตูนบางรูปเป็นรูปภาพจริง

ตาราง 24 (ต่อ)

			
ข้าวยากหมากแพง		ข้าวยากหมากแพง	
5 น. 41	[ข้าว-ยาก-หมากแพง] (น.) jī huāng 饥荒	เพิ่มเครื่องหมาย -	[ข้าว-ยาก-หมาก-แพง](น.) jī huāng 饥荒
5 น. 43	ใบตอง [ใบ-ตอง] (น.) bā jiāo yè 芭蕉叶	เพิ่มเครื่องหมาย -	ใบตอง [ใบ-ตอง] (น.) bā jiāo yè 芭蕉叶
6 น. 51	ภูมิคุ้มกัน [ภูมิ-คุ้ม-กัน] (น.) miǎn yì lì 免疫力	แก้ไขคำอ่านภาษาไทยให้ถูกต้อง	ภูมิคุ้มกัน [พุม-คุ้ม-กัน] (น.) miǎn yì lì 免疫力
6 น. 51	ส่วนบุคคล [ส่วน-บุค-คล] (ว.) gè rén de 个人的	แก้ไขคำอ่านภาษาไทยให้ถูกต้อง	ส่วนบุคคล [ส่วน-บุค-คน] (ว.) gè rén de 个人的
7 น. 56	เจาะจง	เพิ่มคำแปลภาษาจีน	เจาะจง [เจาะ-จง] (ก.) zhuān zhī 专指
7 น. 56	ยังบ่งบอกถึงวัฒนธรรมที่ แฝงอยู่อีกด้วย	เปลี่ยนคำที่ยาก	ยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมที่ แฝงอยู่อีกด้วย
8 น. 67	ชื่นชอบ [ชื่น-ชอบ] (ก.) shǒu r ài 喜爱	แก้ไขพินอินให้ถูกต้อง	ชื่นชอบ [ชื่น-ชอบ] (ก.) xǐ ài 喜爱

จากการวิเคราะห์คะแนนทำแบบทดสอบท้ายบทและหลังเรียนของกลุ่มทดลองพบว่า อยู่ในระดับดีมาก แสดงว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมีคุณภาพ สามารถนำไปใช้ได้ แต่ต้องปรับปรุง เพื่อนำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

3. การวิเคราะห์ผลการประเมินประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

หลังจากผู้วิจัยแก้ไขเครื่องมือตามคำแนะนำของกลุ่มทดลองเสร็จสิ้น จึงได้นำไปทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ซึ่งเลือกด้วยวิธีแบบเจาะจง (Purposive Sampling) คือ นักศึกษาจีน ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาภาษาไทย คณะภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยชนชาติกวางซี (Guangxi Minzu University) จำนวน 9 คนที่ยินดีเข้าร่วมการทดลอง ระหว่างวันที่ 6 - 17 ธันวาคม พ.ศ. 2567 ณ อาคารศูนย์เรียนรวม ตึก 34 มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม (Chandrakasem Rajabhat University) ประเทศไทย โดยมีระยะเวลาการทดลองและรายละเอียด ดังนี้

ตาราง 25 รายละเอียดการทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

ครั้งที่	วันที่	เวลา	รายละเอียดการทดลอง
1	วันที่ 6 ธันวาคม	16:45- 18:00 น.	1. ผู้วิจัยชี้แจงรายละเอียดการทดลองให้กับนักศึกษาชาวจีน เช่น วัตถุประสงค์ของการทดลอง จริยธรรมวิจัยในมนุษย์ วิธีการทดลอง เวลาที่ใช้ในการทดลอง ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทดลอง เป็นต้น 2. นักศึกษาศึกษาบทที่ 1 - กว๋ยเตี่ยวคืออะไร 3. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 4. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
2	วันที่ 7 ธันวาคม	16:45- 17:45 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 2 - ลวกน้ำหรือไม่ลวกน้ำ 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
3	วันที่ 8 ธันวาคม	16:45- 17:45 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 3 - รับเส้นอะไรดี 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
4	วันที่ 9 ธันวาคม	16:45- 17:45 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 4 - หนึ่งชามมีอะไรบ้าง 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์

ตาราง 25 (ต่อ)

ครั้งที่	วันที่	เวลา	รายละเอียดการทดลอง
5	วันที่ 10 ธันวาคม	16:45- 17:45 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 5 - ไขก๊วยเตี่ยวหรือไม่ 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
6	วันที่ 11 ธันวาคม	16:45- 17:45 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 6 – ปุรงรสบอย่างไรให้ถูกใจ 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
7	วันที่ 14 ธันวาคม	16:45- 17:45 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 7 - สังก๊วยเตี่ยวอย่างไรดี 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
8	วันที่ 15 ธันวาคม	16:45- 17:45 น.	1. นักศึกษาศึกษาบทที่ 8 - ร้านก๊วยเตี่ยวแสนอร่อย 2. นักศึกษาทำแบบทดสอบท้ายบท 3. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์
9	วันที่ 17 ธันวาคม	16:45- 18:00 น.	1. นักศึกษาทำแบบทดสอบหลังเรียนจำนวน 40 ข้อ 2. ผู้วิจัยเฉลยแบบทดสอบท้ายบทและสัมภาษณ์ 3. ผู้วิจัยให้นักศึกษาทำแบบประเมินความพึงพอใจ และสัมภาษณ์เพิ่มเติม

ผู้วิจัยหาประสิทธิภาพจากผลคะแนนการทำแบบทดสอบของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) โดยหาประสิทธิภาพของกระบวนการ (E_1) จากคะแนนแบบทดสอบท้ายบทจำนวน 8 บท และหาประสิทธิภาพ (E_2) จากผลคะแนนแบบทดสอบหลังเรียน จำนวน 40 ข้อ ผู้วิจัยกำหนดเกณฑ์การประเมินประสิทธิภาพของหนังสือฯ โดยใช้ $E_1/E_2 = 80/80$ โดยใช้สูตรการหาค่าประสิทธิภาพตามประสาท เนืองเฉลิม (2556, น.213-218) ดังนี้

สูตรที่ 1

$$E_1 = \frac{\frac{\sum x}{N}}{A} \times 100$$

เมื่อ E_1	แทน	ประสิทธิภาพของกระบวนการในการใช้หนังสือ
$\sum x$	แทน	คะแนนแบบทดสอบท้ายบทรวมของกลุ่มเป้าหมายทุกคน
A	แทน	คะแนนเต็มของแบบทดสอบท้ายบท
N	แทน	จำนวนคนในกลุ่มเป้าหมาย

สูตรที่ 2

$$E_2 = \frac{\frac{\sum x}{N}}{B} \times 100$$

เมื่อ E_2	แทน	ประสิทธิภาพของผลลัพธ์คะแนนแบบทดสอบหลังเรียน
$\sum x$	แทน	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนรวมของกลุ่มเป้าหมายทุกคน
B	แทน	คะแนนเต็มของแบบทดสอบหลังเรียน
N	แทน	จำนวนคนในกลุ่มเป้าหมาย

ตาราง 26 (ต่อ)

A	800
N	9
E_1	87.5

จากตารางข้างต้น พบว่า หนังสือมีค่าประสิทธิภาพของกระบวนการ (E_1) เท่ากับร้อยละ 87.5 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ได้แก่ $E_1 = 80$ แสดงให้เห็นว่า หนังสือที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นมีคุณภาพ ช่วยให้กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ได้เรียนรู้ภาษาไทยพร้อมกับวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับกวยเตี๋ยวนในสังคมไทย ผลคะแนนการทำแบบทดสอบท้ายบทมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 9 คน อยู่ในระดับดีมาก มีคะแนนสูงกว่า 90 คะแนนจำนวน 4 คน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 9, 1, 8, และคนที่ 4 และคะแนนอยู่ระหว่าง 80-90 คะแนน จำนวน 5 คน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 7, 2, 3, 6 และคนที่ 5

ระดับดีมาก คะแนนเฉลี่ยสูงกว่า 90 คะแนน มีจำนวน 4 คน โดยเฉพาะนักศึกษาคนที่ 9 ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุดที่ 92.5 คะแนน และทำคะแนนเต็ม 4 บท ได้แก่ บทที่ 1 "กวยเตี๋ยคืออะไร" บทที่ 3 "รับเส้นอะไรดี" บทที่ 4 "หนึ่งชามมีอะไรบ้าง" และบทที่ 8 "ร้านกวยเตี๋ยแสนอร่อย" นักศึกษาแสดงความคิดเห็นว่า เนื้อหาของ 4 บทนี้ เป็นเรื่องที่คุ้นเคยและไม่ยาก เนื่องจากเป็นคนที่ชอบกินกวยเตี๋ย ไปร้านกวยเตี๋ยไทยเป็นประจำ จึงสามารถเข้าใจเนื้อหาได้อย่างรวดเร็วและลึกซึ้ง โดยเฉพาะในบทที่เกี่ยวข้องกับเส้นกวยเตี๋ย ส่วนประกอบของกวยเตี๋ย รวมถึงลักษณะของร้านกวยเตี๋ยที่คล้ายกับประสบการณ์โดยตรงที่เคยพบในร้านกวยเตี๋ยไทย ส่งผลให้สามารถทำคะแนนได้สูง

รองลงมาคือ นักศึกษาคนที่ 1 และคนที่ 8 ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากัน คือ 91.3 นักศึกษาคนที่ 1 ได้คะแนนระหว่าง 90-100 คะแนนในทุกบทยกเว้นบทที่ 6 นักศึกษาแสดงความคิดเห็นว่า เนื้อหาในหนังสืออ่านแล้วไม่รู้สึกน่าเบื่อ ใช้ภาษาที่ง่าย เข้าใจง่าย แต่บทที่ 6 ค่อนข้างยากเนื่องจากแนะนำเครื่องปรุงรสหลายอย่างพร้อมรูปภาพประกอบ บางครั้งจึงเกิดความสับสนในการจำเนื้อหาเกี่ยวกับรูปภาพ โดยเฉพาะรูปภาพที่มีลักษณะคล้ายกัน เช่น พริกน้ำส้มกับน้ำส้มพริกแดง อีกทั้งแบบทดสอบท้ายบทเป็นแบบจับคู่ไม่เหมือนบทอื่น จึงทำได้ค่อนข้างยาก ส่วนคนที่ 8 ได้คะแนนระหว่าง 80-100 คะแนนในทุกบท และแสดงความคิดเห็นว่า เนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ไม่ยาก แต่ปกติเป็นคนที่ไม่ค่อยชอบปรุงรสกวยเตี๋ยเพิ่มเติมเมื่อไปกินกวยเตี๋ยที่ร้าน ไม่ค่อยสังเกตหรือให้ความสำคัญกับเครื่องปรุงรส เวลาเรียนบทนี้จึงไม่ค่อยตั้งใจอ่าน ทำให้คะแนนในบทนี้ค่อนข้างต่ำ

นักศึกษาคนที่ 4 ได้คะแนนเฉลี่ย 90 คะแนน ซึ่งคะแนนในทุกบทอยู่ระหว่าง 80-100 คะแนน ยกเว้นบทที่ 6 นักศึกษาแสดงความคิดเห็นว่า เนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ไม่ยากมาก และมีรูปภาพประกอบ อ่านแล้วรู้สึกสนุก แต่บทที่ 6 ค่อนข้างยาก เนื่องจากแบบทดสอบเป็นการจับคู่ระหว่างรูปภาพ ชื่อเครื่องปรุงรส และประโยชน์ของเครื่องปรุงรส เวลาอ่าน ใช้เวลาน้อย จึงจำเนื้อหาไม่แน่น ส่งผลให้ได้คะแนนในบทนี้ค่อนข้างต่ำ

นักศึกษาที่ได้คะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 80-90 คะแนน มีจำนวน 5 คน โดยนักศึกษาคนที่ 7 ได้คะแนนเฉลี่ย 87.5 คะแนน ซึ่งคะแนนในทุกบทอยู่ระหว่าง 80-100 คะแนน นักศึกษาให้ความเห็นว่า เคยเรียนรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวไทยมาก่อน และกินก๋วยเตี๋ยวเป็นประจำ จึงสนใจเรียนรู้เรื่องก๋วยเตี๋ยว และผู้วิจัยอธิบายคำศัพท์ที่ยากไว้ด้านล่าง เวลาอ่านจึงรู้สึกไม่ยาก สามารถเข้าใจเนื้อหาได้ง่าย บางข้อทำผิดเนื่องจากอ่านคำถามอย่างรวดเร็ว จึงเกิดความเข้าใจผิดในคำถาม ทำให้เสียคะแนน

นักศึกษาคนที่ 2 และคนที่ 3 ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากัน 85 คะแนน นักศึกษาคนที่ 2 ได้คะแนนระหว่าง 80-100 คะแนนในทุกบทยกเว้นบทที่ 6 เนื่องจากเวลาทำแบบทดสอบทำยบที่ไม่ตั้งใจ จึงทำให้คะแนนในบทนี้ต่ำกว่าบทอื่น ส่วนนักศึกษาคนที่ 3 ได้คะแนนระหว่าง 80-100 คะแนนในทุกบท และแสดงความคิดเห็นว่า เนื้อหาในแต่ละบทมีระดับความยากคล้ายกัน แต่จำเป็นต้องใช้สมาธิในการอ่าน และทำแบบทดสอบทำยบ

นักศึกษาคนที่ 6 ได้คะแนนเฉลี่ย 83.8 คะแนน คะแนนในทุกบทอยู่ระหว่าง 80-100 ยกเว้นบทที่ 6 ซึ่งเกี่ยวข้องกับการแนะนำเครื่องปรุงรสก๋วยเตี๋ยว เนื่องจากบทนี้มีคำศัพท์เฉพาะจำนวนมากที่นักศึกษายังไม่เคยเรียนมาก่อน โดยเฉพาะคำที่อยู่ในหมวดเดียวกัน เช่น พริกขี้หนู พริกขี้ฟ้า และพริกกระเทียม ทำให้เกิดความสับสน ไม่สามารถจำเนื้อหาได้อย่างถูกต้อง

นักศึกษาคนที่ 5 ได้คะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ 81.3 คะแนน โดยเฉพาะในบทที่ 8 "ร้านก๋วยเตี๋ยวแสนอร่อย" ได้เพียง 60 คะแนน เนื่องจากอ่านคำถามในแบบทดสอบอย่างรวดเร็ว ทำให้บางคำถามเกิดความเข้าใจผิดและเลือกคำตอบผิด

ผลข้างต้นแสดงให้เห็นว่า กลุ่มเป้าหมาย (Implement) มีผลการเรียนผ่านทุกคน โดยบทที่ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุด คือ บทที่ 3 ซึ่งได้คะแนนเฉลี่ย 93.3 คะแนน และบทที่ 6 ได้คะแนนเฉลี่ยต่ำที่สุดที่ 74.4 คะแนน โดยเนื้อหาในบทที่ 3 "เส้นก๋วยเตี๋ยว" ได้กล่าวถึง 1) เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่าง ๆ โดยกล่าวถึงแป้งที่ใช้ทำเส้นก๋วยเตี๋ยว รวมถึงลักษณะ และวิธีการนึ่งเส้นก๋วยเตี๋ยว 2) การกินข้าว กินแป้ง กินเส้นของคนไทยจากอดีตจนถึงปัจจุบัน 3) เส้นที่คนไทยนิยมรับประทาน เช่น เส้น

บะหมี่เหลือง เส้นบะหมี่หยก เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหรือเรียกทั่วไปว่า เส้นมาม่า และ วุ้นเส้น

จากการสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย พบว่าเนื้อหาของบทที่ 3 ไม่ยาก เนื่องจากนักศึกษา กลุ่มนี้เคยเรียนรู้เรื่องก๋วยเตี๋ยวจากหนังสือเรียน ปัจจุบันอาศัยอยู่ที่ประเทศไทย มีประสบการณ์ โดยตรงในการสั่งและรับประทานก๋วยเตี๋ยวที่ไทย จึงมีความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวไทย โดยเฉพาะชื่อเรียกของเส้นก๋วยเตี๋ยวบางชนิด เช่น เส้นเล็ก และเส้นใหญ่ ซึ่งเป็นคำที่พบเจอบ่อยใน ร้านก๋วยเตี๋ยว ทุกครั้งที่ไปสั่งก๋วยเตี๋ยว ผู้ชายมักถามว่า "รับเส้นอะไรคะ" ซึ่งทำให้ผู้เรียนคุ้นเคยกับ คำถามและคำศัพท์เหล่านี้เป็นอย่างดี การที่ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงเนื้อหาในหนังสือกับ ประสบการณ์จริง ช่วยให้เข้าใจเนื้อหาได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้ บทนี้ใช้ภาษาที่ไม่ซับซ้อน เรียบง่าย สื่อความหมายได้ชัดเจน อีกทั้งยังมีรูปภาพประกอบถ่ายจริง ช่วยให้ผู้เรียนเห็นลักษณะของเส้น ก๋วยเตี๋ยวแต่ละชนิดได้อย่างชัดเจน จึงช่วยให้เข้าใจเนื้อหาได้ดียิ่งขึ้น แบบทดสอบท้ายบทของบทนี้ เป็นแบบเติมคำในช่องว่าง ซึ่งเป็นแบบฝึกที่ง่ายกว่าถ้าเทียบกับปรนัย 4 ตัวเลือก และจับคู่ เนื่องจากมีบริบทของประโยคเป็นแนวทางในการเลือกคำตอบ ทำให้ผู้เรียนไม่จำเป็นต้องวิเคราะห์ มาก เพียงเลือกคำศัพท์ที่เหมาะสมตามความหมายของประโยค จึงทำให้ผู้เรียนส่วนใหญ่ทำ คะแนนได้ดีในบทนี้

บทที่ได้คะแนนเฉลี่ยต่ำสุด คือ บทที่ 6 "ปรุงรสอย่างไรให้ถูกใจ" ซึ่งมีค่าเฉลี่ยต่ำสุดที่ 74.4 คะแนน เนื้อหาของบทที่ 6 ได้กล่าวถึง 1) เครื่องปรุงรสที่นิยมใช้ในการปรุงรสก๋วยเตี๋ยวใน ประเทศไทย ซึ่งประกอบด้วยน้ำตาล พริกป่น น้ำปลา และพริกน้ำส้ม 2) ความสำคัญของ เครื่องปรุงรส มีบทบาทที่สำคัญในชีวิตของคนไทยมาอย่างยาวนาน ช่วยเสริมรสชาติของอาหาร และยังมีคุณค่าทางโภชนาการที่ช่วยให้ร่างกายได้รับสารอาหารที่หลากหลาย ซึ่งมีส่วนใน การเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน 3) น้ำส้มพริกดอง ซึ่งเป็นเครื่องปรุงรสที่อาจทำให้นักศึกษาจีนเกิด ความสับสน เนื่องจากมีลักษณะคล้ายกับพริกน้ำส้มที่ใช้ปรุงรสก๋วยเตี๋ยว และสามารถเห็นได้บ่อย ในอาหารไทย

จากการสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย พบว่าเนื้อหาของบทที่ 6 ค่อนข้างยากสำหรับ กลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากเครื่องปรุงรสเป็นเนื้อหาที่หลายคนไม่คุ้นเคย ดังนักศึกษาคนที่ 8 กล่าวว่า ปกติเป็นคนที่ไม่ชอบปรุงรสก๋วยเตี๋ยวเพิ่มเติมเอง จึงไม่ค่อยให้ความสำคัญ และไม่ตั้งใจเรียน อีกทั้งยังมีรูปภาพประกอบจำนวนมาก บางรูปภาพมีลักษณะคล้ายกัน เช่น พริกป่น พริกน้ำส้ม และน้ำส้มพริกแดง จึงทำให้เกิดสับสน และแบบทดสอบเป็นการจับคู่ บางที่อ่านแล้วไม่ได้เชื่อมโยง ระหว่างรูปภาพกับเนื้อหายาก ส่งผลให้คะแนนของนักศึกษาจีนในบทนี้น้อย

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าบทที่ 6 "ปรักรสอย่างไรให้ถูกใจ" มีเนื้อหาที่นักศึกษาจีนไม่ค่อยเคย และค่อนข้างยาก แต่ยังมีนักศึกษาจีน 1 คนทำได้คะแนนเต็ม คือ นักศึกษาคนที่ 5 จากการสัมภาษณ์ พบว่า นักศึกษาคนนี้สนใจเครื่องปรุงรสก๊วยเตี๋ยไทย ซึ่งสังเกตจากการไปทานก๊วยเตี๋ยที่ร้านทุกครั้ง มักจะพบกับพวงเครื่องปรุงรสก๊วยเตี๋ย 4 อย่าง ทำให้นักศึกษาคนนี้สนใจเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องปรุงรสก๊วยเตี๋ยมากขึ้น และเนื้อหาในบทอ่านไม่ยาว มีรูปภาพประกอบช่วยให้เห็นลักษณะของเครื่องปรุงรสแต่ละชนิด ทำให้น่าอ่านและเข้าใจง่าย

3.2 การวิเคราะห์คะแนนการทำแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อหาค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E2)

แบบทดสอบหลังเรียนของหนังสือฯ เป็นแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ คะแนนเต็ม 100 คะแนน ผลการทดลองในการทำแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ดังนี้

ตาราง 27 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)	ระดับคุณภาพ
1	85	ดีมาก
2	85	ดีมาก
3	92.5	ดีมาก
4	90	ดีมาก
5	72.5	ดี
6	85	ดีมาก
7	87.5	ดีมาก
8	90	ดีมาก
9	87.5	ดีมาก
$\sum x$	775	
N	9	
B	100	
E ₂	86.1	

จากตารางข้างต้น พบว่า ค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E_2) เท่ากับ 86.1 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ($E_2 = 80$) ผลการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทั้ง 9 คนแบ่งเป็น 2 ระดับ ได้แก่ ระดับดีมาก และระดับดี ระดับดีมาก มีจำนวน 8 คน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 3 ค่าเฉลี่ย 92.5 คะแนน นักศึกษาคนที่ 4 และคนที่ 8 ได้คะแนนเท่ากันที่ 90 คะแนน นักศึกษาคนที่ 7 และคนที่ 9 ได้คะแนนเท่ากันที่ 87.5 นักศึกษาคนที่ 1,2 และคนที่ 6 ได้คะแนนเท่ากันที่ 85 คะแนน และระดับดี มีจำนวน 1 คน ได้แก่ นักศึกษาคนที่ 5 ได้คะแนน 72.5 คะแนน

ระดับดีมาก ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุดที่ 92.5 คะแนน คือ นักศึกษาคนที่ 3 มีระดับผลการเรียนที่ดีขึ้น จากการสัมภาษณ์ พบว่านักศึกษาค้นนี้ตั้งใจอ่านหนังสือ มักใช้เวลาในการทบทวนเนื้อหาที่ได้เรียนรู้และแบบทดสอบที่ตอบผิด หลังจากทดลองเสร็จ ถ้าได้มีโอกาสไปกินก๋วยเตี๋ยว มักจะนำเนื้อหาที่ได้เรียนไปใช้ในชีวิตจริง เพื่อจำเนื้อหาที่เรียนให้แน่น

รองลงมา คือ นักศึกษาคนที่ 4 และคนที่ 8 ได้คะแนนเท่ากันที่ 90 คะแนน ผลการเรียนรู้ของนักศึกษาสองคนนี้สอดคล้องกับคะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบท้ายบท คือ 90 คะแนนกับ 91.3 คะแนน นักศึกษาคนที่ 4 มีบางข้ออ่านไม่ละเอียด ทำให้จับใจความสำคัญของคำถามผิด ส่วนนักศึกษาค้นที่ 8 ลังเล 2 คำตอบระหว่างคำตอบที่เคยทำผิดกับคำตอบที่ถูกสุดท้ายเลือกคำตอบที่ผิดเหมือนเดิม เนื่องจากไม่ได้ทบทวน

นักศึกษาค้นที่ 7 และคนที่ 9 ได้คะแนนเท่ากันที่ 87.5 นักศึกษาค้นที่ 7 มีผลการเรียนเท่ากับแบบทดสอบท้ายบท คือ 87.5 คะแนน ซึ่งอยู่ในเกณฑ์เดิม เนื่องจากไม่ได้ทบทวน จำเนื้อหาไม่ชัด และมีบางส่วนลืม นักศึกษาค้นที่ 9 มีระดับผลการเรียนที่ต่ำกว่า ซึ่งคะแนนแบบทดสอบท้ายบทเท่ากับ 92.5 คะแนน แต่คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนลดน้อยลงถึง 87.5 คะแนน เนื่องจากไม่สบาย ทำให้ไม่มีสมาธิจะทำแบบทดสอบ และไม่สามารถตั้งสติได้ จึงส่งผลให้ได้คะแนนต่ำ

นักศึกษาค้นที่ 1,2 และคนที่ 6 ได้คะแนนเท่ากันที่ 85 คะแนน นักศึกษาค้นที่ 1 มีระดับผลการเรียนที่ต่ำกว่า ซึ่งคะแนนแบบทดสอบท้ายบทเท่ากับ 91.3 คะแนน แต่คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนลดน้อยลงถึง 85 คะแนน เนื่องจากไม่ได้ทบทวน ทำให้จำเนื้อหาได้ไม่แม่นยำ เกิดความสับสน และช่วงเวลาที่ทำแบบทดสอบหลังเรียนตรงกับช่วงที่เพิ่งฝึกงานเสร็จ และมีแผนจะออกไปเที่ยวกับเพื่อน จึงไม่มีสมาธิในการทำแบบทดสอบ นักศึกษาค้นที่ 2 มีผลการเรียนเท่ากับแบบทดสอบท้ายบท คือ 87.5 คะแนน ซึ่งอยู่ในเกณฑ์เดิม เนื่องจากมีบางข้ออ่านเร็ว ทำให้เข้าใจคำถามผิด และนักศึกษาค้นที่ 6 มีระดับผลการเรียนที่ต่ำกว่า เนื่องจากลืมเนื้อหาบางส่วนไม่มั่นใจกับคำตอบ จึงทำให้คะแนนลดลง

ระดับดี มีจำนวน 1 คน ได้คะแนน 72.5 คะแนน คือ นักศึกษาคนที่ 5 มีระดับผลการเรียนที่ต่ำกว่า ซึ่งคะแนนแบบทดสอบท้ายบทเท่ากับ 81.3 คะแนน เนื่องจากมีธุระต้องไปทำต่อหลังจากทำแบบทดสอบหลังเรียน จึงเร่งทำแบบทดสอบ ทำให้ไม่เข้าใจคำถามอย่างถ่องแท้พลาดประเด็นสำคัญ และจำเนื้อหาได้ไม่ครบถ้วน ส่งผลให้ได้คะแนนต่ำ

ดังนั้น ค่าประสิทธิภาพของกระบวนการ (E_1) = 87.5 และค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E_2) = 86.1 ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ $E_1 / E_2 = 80/80$ แสดงให้เห็นว่า หนังสือฯ ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมีคุณภาพ สามารถช่วยเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจในเรื่องวัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับถ้วยเต๋ยวให้นักศึกษาชาวจีนได้

เมื่อพิจารณาค่าประสิทธิภาพของกระบวนการ (E_1) = 87.5 และค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E_2) = 86.1 พบว่า มีความแตกต่างกันอยู่ที่ร้อยละ 1.4 ถือว่ามีความใกล้เคียงและสมมูลกัน ซึ่งสอดคล้องกับ ชัยยงค์ พรหมวงศ์ (2556, น. 11) กล่าวไว้ว่า การออกแบบและพัฒนาสื่อที่มีคุณภาพ ความแตกต่างระหว่างค่าประสิทธิภาพของกระบวนการ (E_1) และค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E_2) ควรอยู่ภายใน 5 คะแนน

ในงานวิจัยครั้งนี้ พบว่าค่าประสิทธิภาพ E_2 ต่ำกว่า E_1 เนื่องจากแบบทดสอบหลังเรียนมีจำนวนถึง 40 ข้อ และครอบคลุมเนื้อหาทั้ง 8 บท ผู้เรียนต้องอาศัยความรู้ความจำความเข้าใจ ในการทำแบบทดสอบ แต่เนื่องจากไม่มีการทบทวนอย่างเป็นระบบก่อนทำแบบทดสอบ ทำให้ผู้เรียนลืมเนื้อหาบางส่วน ไม่สามารถจำเนื้อหาทั้งหมดได้อย่างชัดเจน โดยเฉพาะบทที่ทดลองในช่วงแรก เช่น บทที่ 1 และบทที่ 2 รวมถึงบทที่มีเนื้อหายากสำหรับผู้เรียนชาวจีน เช่น บทที่ 6 ซึ่งเกี่ยวกับเครื่องปรุงรส นอกจากนี้ ยังมีปัจจัยอื่นที่ควบคุมไม่ได้ เช่น ความไม่สบาย หรือมีธุระส่วนตัวที่ทำให้ไม่มีสมาธิในการทำแบบทดสอบ ส่งผลต่อคะแนนที่ได้รับ อย่างไรก็ตาม ค่าประสิทธิภาพของกระบวนการ (E_1) และค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E_2) ยังผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

บทที่ 4

การวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้เรียนที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียน ชาวจีน เรื่อง "ก๊วยเตี๋ยว"

ผู้วิจัยสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจให้ผู้เรียนชาวจีนประเมินหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๊วยเตี๋ยว" จากนั้น นำผลที่ได้มาวิเคราะห์ โดยดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มทดลอง (Try-Out) ที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมฯ
2. การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมฯ

1. การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มทดลอง (Try-Out) ที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยนำแบบสอบถามความพึงพอใจให้กลุ่มทดลอง (Try-Out) ทำหลังการใช้หนังสือโดยประเมินจาก 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม ด้านเนื้อหา ด้านภาษา ด้านการวัดและประเมินผล และด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ กำหนดคะแนนความพึงพอใจเป็น 5 ระดับ ตามเกณฑ์ของบุญชม ศรีสะอาด (2554, น. 121) ดังนี้

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

ผู้วิจัยนำผลการประเมินที่ได้จากการทำแบบสอบถามความพึงพอใจในการใช้หนังสือฯ มาหาค่าเฉลี่ย โดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

- 4.50 –5.00 หมายถึง พพอใจมากที่สุด
- 3.50–4.49 หมายถึง พพอใจมาก
- 2.50–3.49 หมายถึง พพอใจปานกลาง
- 1.50–2.49 หมายถึง พพอใจน้อย
- 1.00–1.49 หมายถึง พพอใจน้อยที่สุด

ตาราง 28 คะแนนประเมินความพึงพอใจการใช้หนังสือฯ ของกลุ่มทดลอง(Try-Out)

รายการประเมิน	คนที่			ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	1	2	3		
1.ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม (课外补充读物设计方面)					
1.1 ขนาดรูปเล่มมีความเหมาะสม (课外补充读物大小适中)	4	4	4	4	มาก
1.2 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสม ชัดเจน (字体大小适中,清楚)	4	5	4	4.33	มาก
1.3 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา ดึงดูด ความสนใจ (插图有趣,与内容相符,吸引读者兴趣)	5	4	5	4.67	มากที่สุด
1.4 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความ เหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น (图文相符,帮助理解内容)	4	4	4	4	มาก
ค่าเฉลี่ยด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม				4.25	มาก
2. ด้านเนื้อหา (内容方面)					
2.1 เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ (内容与章节目标一致)	5	5	5	5	มากที่สุด
2.2 เนื้อหาของบทอ่านน่าสนใจ (课文内容有趣)	5	5	5	5	มากที่สุด
2.3 ลำดับของเนื้อหาจัดเรียงได้เหมาะสม (内容排版适中)	4	4	4	4	มากที่สุด
2.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม (内容长度适中)	5	4	4	4.33	มาก
2.5 ความยากของคำศัพท์ภาษาไทยเหมาะสม (单词难易程度适中)	4	5	5	4.67	มากที่สุด
2.6 เนื้อหาทั้งภาษาและวัฒนธรรม มีประโยชน์ต่อ ผู้เรียน นำไปใช้ได้จริง (课文内容结合了语言和文化,实用)	5	5	5	5	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยด้านเนื้อหา				4.67	มากที่สุด

ตาราง 28 (ต่อ)

รายการประเมิน	คนที่			ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	1	2	3		
3. ด้านภาษา (语言方面)					
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจน กระชับ เข้าใจง่าย (词句清楚 紧凑 容易理解)	5	5	5	5	มากที่สุด
3.2 ภาษาที่ใช้เหมาะสมสำหรับความสามารถของผู้เรียน (语言使用符合学生水平)	4	4	4	4	มาก
ค่าเฉลี่ยด้านภาษา				4.50	มากที่สุด
4. ด้านการวัดและประเมินผล (评估及测试)					
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาและวัตถุประสงค์ (测试题与章节内容及目标相符)	5	5	5	5	มากที่สุด
4.2 มีความยากง่ายเหมาะสม(难易程度适合)	4	4	5	4.33	มากที่สุด
4.3 แบบทดสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา (出题思路清晰, 涵盖书本内容)	5	5	4	4.67	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยด้านการวัดและประเมินผล				4.67	มากที่สุด
5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ (价值及收获)					
5.1 ช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรม อาหารเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว (有助于更好地认识泰国关于 粿条的饮食文化)	5	5	5	5	มากที่สุด
5.2 ช่วยพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยในการสั่ง ก๋วยเตี๋ยวของผู้เรียน (有助于提升使用泰语购买粿条的 能力)	5	4	5	4.67	มากที่สุด
5.3 ช่วยเพิ่มวงศัพท์และโครงสร้างภาษาไทยให้กับ ผู้เรียนชาวจีน (有助于增加泰语词汇量和泰语句子结构 认知)	5	5	5	5	มากที่สุด
5.4 ช่วยเสริมความรู้เรื่องความหลากหลายทาง วัฒนธรรมแก่ผู้เรียนชาวจีน (有助于更好地认识泰国的 文化多样性)	4	5	5	4.67	มากที่สุด

ตาราง 28 (ต่อ)

รายการประเมิน	คนที่			ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	1	2	3		
5.5 สร้างแรงจูงใจในการเรียนภาษาไทยแก่ผู้เรียนชาวจีน	4	5	4	4.33	มาก
(有助于提升泰语学习的兴趣)					
ค่าเฉลี่ยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ				4.73	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม				4.58	มากที่สุด

จากผลคะแนนประเมินความพึงพอใจ มีค่าเฉลี่ยรวม 4.58 แสดงว่า กลุ่มทดลอง (Try-Out) 3 คนมีความพึงพอใจมากที่สุดต่อการใช้นหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว" โดยมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ยสูงสุดที่ 4.73 คะแนน รองลงมา คือด้านเนื้อหา และด้านการวัดและประเมินผลมีค่าเฉลี่ยเท่ากัน 4.67 คะแนน ด้านภาษามีค่าเฉลี่ย 4.50 คะแนน และด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีค่าเฉลี่ย 4.25 คะแนน

ค่าเฉลี่ยรายการประเมินของกลุ่มทดลอง (Try-Out) มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด 5 คะแนน จำนวน 7 รายการ ได้แก่ 2.1 เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ 2.2 เนื้อหาของบทอ่านน่าสนใจ 2.6 เนื้อหามีทั้งภาษาและวัฒนธรรม มีประโยชน์ต่อผู้เรียน นำไปใช้จริง 3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจน กระชับ เข้าใจง่าย 4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาและวัตถุประสงค์ 5.1 ช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว 5.3 ช่วยเพิ่มวงศัพท์และโครงสร้างภาษาไทยให้กับผู้เรียนชาวจีน แสดงให้เห็นว่า เนื้อหาและแบบทดสอบที่ใช้ในการทดลอง สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ น่าสนใจ ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาษาและวัฒนธรรม ช่วยให้ผู้เรียนชาวจีน เข้าใจวัฒนธรรมอาหารไทยเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว รู้จักคำศัพท์ใหม่มากขึ้น และโครงสร้างภาษาไทยที่ใช้สั่งก๋วยเตี๋ยว ซึ่งสามารถนำความรู้ไปใช้ได้จริง

ค่าเฉลี่ยรายการประเมินของกลุ่มทดลอง (Try-Out) มีคะแนนเฉลี่ยต่ำสุดที่ 4 คะแนน จำนวน 4 รายการ ได้แก่ 1.1 ขนาดรูปเล่มมีความเหมาะสม 1.4 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพ และข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น 2.3 ลำดับของเนื้อหาจัดเรียงได้เหมาะสม และ 3.2 ภาษาที่ใช้เหมาะสมสำหรับความสามารถของผู้เรียน แสดงให้เห็นว่า หนังสือเล่มนี้ยังมีบางส่วนต้องปรับปรุงแก้ไข เช่น ต้องจัดวางรูปภาพให้เหมาะสมกับข้อความเพื่อให้ดูน่าสนใจ จัดลำดับ

เนื้อหาเพื่อให้อ่านง่าย และเปลี่ยนบางคำที่ยากเพื่อให้เหมาะสมกับระดับความสามารถของผู้เรียนมากขึ้น

หลังจากกลุ่มทดลอง (Try-Out) ทำแบบสอบถามความพึงพอใจ ผู้วิจัยสัมภาษณ์กลุ่มทดลอง (Try-Out) จำนวน 3 คน เพื่อรวบรวมความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหนังสือฯ และนำไปใช้ในการปรับปรุงแก้ไขหนังสือเล่มนี้ให้ดียิ่งขึ้น โดยสรุปความคิดเห็นของแต่ละคน ดังนี้

คนที่ 1 หนังสือเล่มนี้มีเนื้อหาที่น่าสนใจ นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับวัฒนธรรมและภาษาที่แฝงอยู่ในถ้วยเดียวหนึ่งชาม ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่ค่อยให้ความสำคัญมาก่อน ถึงแม้ว่าผู้เรียนจะมีประสบการณ์ในการรับประทานถ้วยเดียวแทบทุกวันหลังจากเดินทางมาประเทศไทย หนังสือเล่มนี้ใช้ภาษาที่ง่าย ชัดเจน อ่านแล้วเข้าใจได้ง่าย ไม่ซับซ้อน อีกทั้งยังมีการใช้รูปภาพประกอบทั้งภาพถ่ายจริงและภาพการ์ตูน ซึ่งช่วยเสริมการเข้าใจเนื้อหาให้ดียิ่งขึ้น ลดความน่าเบื่อขณะอ่าน และสร้างความน่าสนใจให้กับผู้เรียนตลอดทั้งเล่ม อย่างไรก็ตาม ระหว่างการศึกษายังพบว่ามีข้อผิดพลาดบางประการเกี่ยวกับการเขียนคำอ่านภาษาไทยบางคำ โดยเฉพาะในบทที่ 2 และบทที่ 5 ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความเสี่ยงของผู้เรียน ควรแก้ไขให้ถูกต้อง เพื่อช่วยให้ผู้เรียนเรียนรู้ได้อย่างถูกต้อง แม่นยำ และมั่นใจมากยิ่งขึ้น โดยรวมแล้ว หนังสือเล่มนี้ถือว่ามีคุณค่าในการส่งเสริมการเรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมไทยได้เป็นอย่างดี แต่ควรปรับปรุงรายละเอียดบางจุดเพื่อให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

คนที่ 2 หนังสือเล่มนี้มีความยากพอสมควร เหมาะสำหรับผู้เรียนชั้นปีที่ 3 เนื่องจากเนื้อหาที่น่าสนใจ ใช้ภาษาที่เรียบง่าย อ่านแล้วเข้าใจได้ดี อีกทั้งยังการจัดเรียงเนื้อหาและรูปภาพในหนังสือทำได้ดี โดยจากง่ายไปหายาก และรูปภาพมีความสวยงาม สีสันสดใส ช่วยให้การอ่านไม่น่าเบื่อ อย่างไรก็ตาม คำศัพท์บางคำค่อนข้างยาก ควรเพิ่มคำแปลเป็นภาษาจีน เพื่อช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจความหมายได้เร็วและแม่นยำขึ้น เช่น คำว่า “รับจ้าง” และ “เจาะจง” ซึ่งเป็นคำที่ไม่คุ้นเคยหรือไม่ค่อยมีโอกาสใช้ในชีวิตประจำวันจนทำให้ลืม นอกจากนี้ แบบทดสอบในหนังสือมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และเนื้อหาในบทอ่าน และมีรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งปรนัย 4 ตัวเลือก การเติมคำในช่องว่าง และการจับคู่ ผู้เรียนจำเป็นต้องอ่านเนื้อหาอย่างละเอียด และบางข้อต้องเชื่อมโยงความรู้จากบทที่ได้ศึกษาแล้ว ซึ่งเพิ่มระดับความยากในการทำแบบทดสอบ แต่ในขณะเดียวกันก็ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีการทบทวนเนื้อหาที่ศึกษา ทำให้สามารถจดจำและพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทยได้ดียิ่งขึ้น และสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากหนังสือไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะเวลาสั่งถ้วยเดียวที่ร้าน ซึ่งช่วยเสริมสร้างความมั่นใจในการสื่อสาร และทำให้กล้าพูดภาษาไทยมากขึ้น

คนที่ 3 หนังสือเล่มนี้มีเนื้อหาที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมและภาษาเกี่ยวข้อง นำเสนอได้น่าสนใจ โดยมีการใช้รูปภาพประกอบทั้งภาพถ่ายจริงและภาพการ์ตูน ช่วยเสริมความเข้าใจเนื้อหาในบทอ่าน และสร้างความสนุกสนานระหว่างการอ่าน ทำให้ไม่น่าเบื่อ อย่างไรก็ตาม ในบทที่ 4 เรื่อง "หนึ่งซามมีอะไรบ้าง" แนะนำเนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ในก๋วยเตี๋ยว พบว่ามีการใช้ภาพจริงและภาพการ์ตูนสลับกัน อาจทำให้ผู้เรียนสับสนและลดความสวยงามของหนังสือ จึงควรปรับให้เป็นแนวทางเดียวกันเพื่อความชัดเจนและความสวยงาม นอกจากนี้ หนังสือยังมีการเพิ่มคำอ่านภาษาจีนเพื่อช่วยให้ผู้เรียนชาวจีนอ่านได้ถูกต้อง แต่พบว่าบางคำเขียนผิด ต้องแก้ไขให้ถูกต้อง เพื่อให้ผู้เรียนอ่านออกเสียงได้อย่างถูกต้อง และบางย่อหน้าในบทที่ 2 ที่เกี่ยวกับวิธีการทำก๋วยเตี๋ยว ซึ่งเขียนตามลำดับขั้นตอนทำ ควรเพิ่มตัวเลขในแต่ละขั้นตอน เพื่อให้อ่านง่ายและชัดเจนยิ่งขึ้น หลังจากได้ศึกษาเนื้อหาจากหนังสือเล่มนี้ ผู้เรียนได้รับความรู้ใหม่หลายประการ ทั้งในเรื่องการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างไทยและจีนที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดมาตั้งแต่อดีต ตลอดจนได้รู้จักเส้นหลากหลายชนิดที่ไม่เคยรู้จักมาก่อน โดยเฉพาะวุ้นเส้น ซึ่งเป็นเส้นที่ชอบที่สุด แต่ก่อนหน้านี้รู้จักเพียงว่าเป็นเส้นใส ๆ เท่านั้น โดยสรุปแล้ว การได้เรียนรู้จากหนังสือเล่มนี้ ถือเป็นประสบการณ์การเรียนรู้ที่มีคุณค่า แต่หนังสือยังมีข้อบกพร่องบางอย่าง ควรปรับปรุงให้ดีขึ้น

ผู้วิจัยสรุปความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากกลุ่มทดลอง (Try-Out) และวิเคราะห์ตามลำดับคะแนน ดังนี้

ลำดับที่ 1 ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ กลุ่มทดลอง (Try-Out) ได้เรียนรู้วัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว รู้จักคำศัพท์ใหม่หลายคำ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยวในชีวิตจริง ซึ่งส่งผลต่อการพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยในการสั่งก๋วยเตี๋ยวให้มั่นใจมากยิ่งขึ้น

ลำดับที่ 2 ด้านเนื้อหา และด้านการวัดและประเมินผล

ด้านเนื้อหา เนื้อหาในหนังสือมีความน่าสนใจ เนื่องจากเรื่องก๋วยเตี๋ยวเป็นหัวข้อที่ใกล้ตัวและคุ้นเคยสำหรับนักศึกษาชาวจีน จึงตอบสนองต่อความต้องการในการเรียนรู้ของผู้เรียนได้ หนังสือมีเนื้อหาทั้งด้านภาษาและวัฒนธรรม และจัดลำดับเนื้อหาจากง่ายไปหายาก ซึ่งเหมาะสมกับผู้เรียนในระดับชั้นปีที่ 3ที่กำลังมาแลกเปลี่ยนและใช้ชีวิตที่ไทย แต่มีบางที่ควรเพิ่มตัวเลขเพื่อให้อ่านง่ายและชัดเจนขึ้น

ด้านการวัดและประเมินผล แบบทดสอบในหนังสือครอบคลุมเนื้อหาที่เรียนในแต่ละบท และมีรูปแบบที่หลากหลาย ได้แก่ แบบปรนัย 4 ตัวเลือก การเติมคำในช่องว่าง และการจับคู่ ซึ่งช่วยลดความเบื่อหน่ายระหว่างการทำแบบทดสอบ รูปแบบที่ยากที่สุดคือการจับคู่ เนื่องจาก

ต้องจับคู่ระหว่างรูปภาพกับเนื้อหาจำนวนถึง 3 ส่วน ผู้เรียนจึงต้องใช้เวลาในการจดจำและเชื่อมโยงรูปภาพให้ตรงกับเนื้อหา ซึ่งบางครั้งอาจเกิดความสับสนและไม่มั่นใจในคำตอบ เนื่องจากอ่านแล้วลืมรายละเอียดบางส่วน รองลงมาคือ แบบปรนัย 4 ตัวเลือก ซึ่งมีความยากพอสมควร โดยบางข้ออาจมีตัวเลือกที่ใกล้เคียงกันมาก ทำให้ผู้เรียนลังเลในการเลือกคำตอบ ส่วนการเติมคำในช่องว่างถือเป็นรูปแบบที่ง่ายที่สุด เนื่องจากบริบทของประโยคชัดเจน และจำนวนช่องว่างสอดคล้องกับจำนวนคำตอบ ทำให้ตอบได้ง่าย อย่างไรก็ตาม แบบทดสอบทั้งหมดนี้ ช่วยกระตุ้นให้ผู้เรียนอ่านหนังสืออย่างละเอียด รวมทั้งทบทวนและเสริมสร้างความเข้าใจเนื้อหาในบทเรียน

ลำดับที่ 3 ด้านภาษา หนังสือเล่มนี้ใช้ภาษาที่ง่าย สื่อความหมายชัดเจน และเข้าใจง่าย อย่างไรก็ตาม กลุ่มทดลองพบว่ามีความอ่านภาษาไทยและภาษาจีนบางคำที่เขียนผิด จึงเสนอแนะว่าควรปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้อง เพื่อความถูกต้องสมบูรณ์ของเนื้อหา นอกจากนี้ ยังมีบางคำศัพท์ที่ไม่ค่อยพบเห็นในชีวิตประจำวัน ซึ่งอาจทำให้ผู้เรียนเกิดความสับสนหรือไม่เข้าใจความหมายอย่างชัดเจน กลุ่มทดลองจึงแนะนำว่า ควรเพิ่มคำอธิบายเพิ่มเติมเป็นภาษาจีนกำกับไว้ด้วย เพื่อช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจเนื้อหาได้ลึกซึ้งและตรงตามความหมายที่ต้องการสื่อมากยิ่งขึ้น

ลำดับที่ 4 ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีรูปแบบที่เหมาะสม ใช้รูปภาพประกอบทั้งภาพถ่ายจริงและภาพการ์ตูน ทำให้น่าอ่าน ดึงดูดความสนใจของผู้เรียน และช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจเนื้อหาได้ดียิ่งขึ้น แต่มีบางรูปภาพควรปรับแก้ไขให้สื่อความหมายได้ชัดเจนยิ่งขึ้น และอยู่ในแนวเดียวกัน

โดยสรุปแล้ว กลุ่มทดลองมีความพึงพอใจมากที่สุดต่อหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้ ช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารผ่านเรื่องก๊วยเตี๋ย ส่งเสริมทักษะการอ่านและการสนทนาด้วยภาษาไทย อย่างไรก็ตาม กลุ่มทดลองมีข้อเสนอแนะบางประการ ซึ่งควรนำไปพิจารณาและปรับปรุงให้หนังสือเล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยปรับปรุงเครื่องมือตามความคิดเห็นของกลุ่มทดลอง ดังตัวอย่าง **บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี** เพื่อนำไปทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมายต่อไป

บทที่ 3

รับเส้นอะไรดี



วัตถุประสงค์

1. บอกลักษณะและชนิดของเส้นก๋วยเตี๋ยวได้
2. เล่าเรื่องวัฒนธรรมกินข้าว กินแป้ง กินเส้นของคนไทยได้
3. ระบุความแตกต่างระหว่างเส้นก๋วยเตี๋ยวกับเส้นชนิดอื่นได้

ภาพประกอบ 30 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี

บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี



เส้นก้วยเตี่ยว คือ เส้นที่ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า และมีลักษณะเป็นเส้นค่อนข้างยาว ได้แก่ เส้นใหญ่ เส้นเล็กและเส้นหมี่



ภาพประกอบที่ 1 เส้นใหญ่

เส้นใหญ่ คือ เส้นที่มีความกว้างที่ใหญ่ที่สุด เมื่อเทียบกับเส้นชนิดอื่น ใช้แป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนผสมหลัก บางทีอาจผสมกับแป้งชนิดอื่นก็ได้ เช่น แป้งมัน คนไทยมักนิยมบริโภคเส้นใหญ่ที่เป็นเส้นสด ซึ่งเป็นเส้นที่พร้อมนำไปปรุงอาหาร ไม่ต้องผ่านกรรมวิธีตากแห้งหรืออบแห้ง และควรบริโภคภายใน 1-2 วันถ้าเก็บไว้เป็นเวลานาน อาจมีกลิ่นหืน และมีสารพิษที่มีอันตรายต่อสุขภาพ มักจะใช้ทำก้วยเตี่ยวคั่วไก่ เย็นตาโฟ และก้วยเตี่ยวราดหน้า



ภาพประกอบที่ 2 ก้วยเตี่ยวคั่วไก่



ภาพประกอบที่ 3 เย็นตาโฟ



ภาพประกอบที่ 4 ก้วยเตี่ยวราดหน้า

เทียบ [เทียบ] (ก.) 对比
ตาก [ตาก] (ก.) 晒
สาร [สาร] (น.) 物质
สุขภาพ [สุข-ชะ-พบ] (น.) 健康

หลัก [หลัก] (น.) 主要
แห้ง [แห้ง] (ว.) 干
พิษ [พิษ] (น.) 毒

แป้งมัน [แป้ง-มัน] (น.) 木薯粉
หืน [หืน] (ว.) 有哈喇味
อันตราย [อัน-ตะ-ราย] (น.) 危险

22



ภาพประกอบที่ 5 เส้นเล็ก



ภาพประกอบที่ 6 เส้นเล็กอบแห้ง



ภาพประกอบที่ 7 ผัดไทย



ภาพประกอบที่ 8 ก๋วยเตี๋ยวเรือ

เส้นเล็ก คือ เส้นที่ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า ซึ่งมีส่วนผสมเหมือนเส้นใหญ่ แต่ต่างกันที่ความกว้างของเส้นและกระบวนการสุดท้ายในการทำเส้น

เส้นเล็กมีขนาดเล็กกว่าเส้นใหญ่ เมื่อทำเสร็จแล้ว ต้องผ่านกระบวนการตากแห้งหรืออบแห้ง เพื่อกำจัดความชื้นออก โดยทั่วไป เส้นเล็กจะมี 2 แบบ ได้แก่ แบบกึ่งแห้งกับแบบแห้ง แบบกึ่งแห้งสามารถเก็บไว้ประมาณ 3-5 วัน ส่วนแบบแห้งสามารถเก็บได้เป็นปี เมื่อลวกเส้นเล็กเสร็จแล้ว จะมีความเหนียวกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น และไม่เปื่อยง่ายมักจะใช้ทำผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ



กระบวนการ[กระ-บวน-กาน] (น.) 流程 (liú chéng)

กำจัด [กำ-จัด] (ก.) 消除 (xiāo chú)

กึ่ง [กึ่ง] (ว.) 对半的 (duì bàn de)

ประมาณ [ประ-มาณ] (ว.) 大约 (dà yuē)

สุดท้าย [สุด-ท้าย] (ว.) 最终 (zuì zhōng)

ชื้น [ชื้น] (ว.) 潮湿 (cháo shī)

เก็บ [เก็บ] (ก.) 储存 (chǔ cún)

เปื่อย [เปื่อย] (ว.) 烂 (làn)

ภาพประกอบ 32 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี



ภาพประกอบที่ 9 เส้นหมี่



ภาพประกอบที่ 10 หมี่ผัด

เส้นหมี่ บางคนเรียกว่าหมี่ขาวหรือเส้นหมี่ขาว ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า เป็นเส้นที่มีขนาดเล็กที่สุดในบรรดาเส้นก๋วยเตี๋ยว และมีลักษณะเป็นเส้นกลม เล็ก ยาว ซึ่งต่างกับเส้นใหญ่และเส้นเล็ก แต่กระบวนการทำคล้ายกับเส้นเล็ก หลังจากทำเสร็จจำเป็นต้องนำไปตากแห้งหรืออบแห้ง มักใช้ทำหมี่ผัด



กลม [กลม] (ว.) yuan xíng de 圆形的

คล้าย[คล้าย] (ว.) hǎo xiàng 好像



นอกจากเส้นที่กล่าวข้างต้นแล้ว ยังมีเส้น 3 ชนิดที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า แต่ไม่ใช่เส้นก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ เกี๊ยมอี เส้นขนมจีน และเส้นกวยจั๊บ



เส้นเกี๊ยมอี

หัวท้ายแหลม และมีความยาวไม่เกิน 3 เซนติเมตร (cm)



เส้นขนมจีน

มีลักษณะเป็นเส้นกลม นิยมรับประทานกับน้ำยา น้ำพริก ฯลฯ



เส้นกวยจั๊บ

มีลักษณะเป็นแผ่นแป้ง เมื่อต้มสุกแล้วม้วนเป็นท่อนกลม หนาและนุ่มกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยว

วัฒนธรรมการกินข้าว กินแป้ง และกินเส้น ของคนไทย

วัฒนธรรมการกินข้าว



วัฒนธรรมการกินข้าวของคนไทยเริ่มต้นตั้งแต่สมัย
สุวรรณภูมิ ผู้คนที่อยู่บนดินแดนสุวรรณภูมิเริ่มต้นจากการกินข้าว
ป่า ซึ่งเป็นข้าวที่เกิดเองจากธรรมชาติ เป็นข้าวตระกูลข้าวเหนียว
หลังจากนั้น ด้วยภูมิปัญญาของคนไทยซึ่งรู้ทำเครื่องมือต่าง ๆ ที่ใช้
ในการทำนา และปลูกข้าวโดยพึ่งพาทรัพยากรจากธรรมชาติ คือ
ดินและน้ำ กลุ่มคนเหล่านี้มักนิยมตั้งถิ่นฐานใกล้แม่น้ำ เพื่อสะดวก
ในการปลูกข้าว ข้าวจึงเป็นอาหารหลักของคนไทย

วัฒนธรรม[วัด-ทะ-นะ-ท่า] (น.) 文化 wén huà

ดินแดน [ดิน-แดน] (น.) 区域 qū yù

ตระกูล [ตระ-กุล] (น.) 属 shǔ

ภูมิปัญญา [พุม-ป็น-ยา] (น.) 智慧 zhì huì

ปลูก [ปลูก] (ก.) 种植 zhòng, zhí

ทรัพยากร [ซึบ-พะ-ยา-กอน] (น.) 资源 zī yuán

สุวรรณภูมิ [สุ-วัน-นะ-พุม] (น.) 黄金半島 huáng jīn bàn dǎo

ธรรมชาติ [ท่า-มะ-ชาด] (น.) 自然 zì rán

ข้าวเหนียว [ข้าวเหนียว] (น.) 糯米 nuò mǐ

เครื่องมือ [เครื่องมือ] (น.) 工具 gōng jù

พึ่งพา [พึ่ง-พา] (ก.) 依靠 yī kào

สะดวก [สะ-ดวก] (ว.) 便利 biàn lì



ภาพประกอบ 34 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี

วัฒนธรรมการกินแป้ง

คนไทยมีวัฒนธรรมการกินแป้งตั้งแต่อดีตสมัยก่อนมักทำแป้งด้วย 3 วิธีหลัก ได้แก่ การยี้ด้วยมือ ตำด้วยครก และโม่ด้วยอุปกรณ์ที่เรียกว่า ‘โม่หิน’ สมัยก่อนจะใช้แรงงานคนในการหมุนโม่หินเพื่อโม่เมล็ดข้าวให้เป็นแป้ง และนำแป้งมาทำอาหารทั้งคาวและหวาน เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนม จนเกิดเป็นวัฒนธรรมกินแป้งของคนไทย



แป้งที่คนไทยนิยมใช้มีทั้งหมด 2 ชนิด ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า และแป้งข้าวเหนียว

แป้งข้าวเจ้า ได้มาจากเมล็ดข้าวสารเจ้า โดยนำมาโม่ให้ละเอียดจนเป็นผงแป้ง และเป็นแป้งที่คนไทยนิยมนำมาทำอาหารมากที่สุด ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมต่าง ๆ

ส่วนแป้งข้าวเหนียว ทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียว โดยนำมาโม่ให้ละเอียดจนเป็นผงแป้ง และนิยมใช้ทำขนมต่าง ๆ ทั้งที่เป็นเม็ด ๆ และผ่านการบดละเอียดแล้ว

นอกจากนี้ ปัจจุบันยังสามารถพบแป้งอีกหลายชนิดในการปรุงอาหาร เช่น แป้งมัน แป้งถั่วเขียว แป้งถั่วเหลือง ฯลฯ

ยี้ [ยี้] (ก.) 揉, 搓 róu, cuō	โม่ [โม่] (ก.) 磨 mó	แรงงาน [แรง-งาน] (น.) 劳工 láo gōng
เมล็ด [มะ-เล็ด] (น.) 粒 lì	บด [บด] (ก.) 磨 mó	แป้งถั่วเขียว [แป้ง-ถั่ว-เขียว] (น.) 绿豆粉 lǜ dòu fěn
แป้งถั่วเหลือง [แป้ง-ถั่ว-เหลือง] (น.) 黄豆粉 huáng dòu fěn		

ภาพประกอบ 35 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี

วัฒนธรรมการกินเล่น

ประเทศไทยมีวัฒนธรรมการกินเล่นที่หลากหลายตามภูมิภาคต่าง ๆ

ภาคเหนือมีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างวัฒนธรรมดั้งเดิมกับวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมจีนน้ำเงี้ยวจากชาวไทยใหญ่ ก๋วยเตี๋ยวจากชาวจีน ข้าวซอยจากจีนฮ่อที่เป็นมุสลิม

ภาคอีสาน มีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างญวนกับจีน โดยมีข้าวเปิยกเส้น และก๋วยเตี๋ยวเป็นจำนวนมาก เช่น ผัดหมี่โคราช

ภาคตะวันออกมีเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ขึ้นชื่อในจังหวัดจันทบุรี คือ เส้นจันท์ ถือว่าเป็นวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของชาวไทยเชื้อสายญวน

ภาคใต้มีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างจีนกับอินเดียเป็นหลัก เนื่องจากภาคใต้อยู่บนเส้นทางการค้าระหว่างจีนกับอินเดียในสมัยโบราณ และนิยมบริโภคอาหารเส้นหลากหลายชนิด เช่น ขนมจีนน้ำยา ผัดเส้นหมี่ขาวและหมี่สั่ว ซึ่งเป็นอาหารที่ใช้เส้นหมี่ขาวลวกเป็นส่วนประกอบหลัก

ส่วนภาคกลาง เนื่องจากเป็นอู่ข้าวอู่น้ำสำคัญของประเทศไทย โดยเฉพาะบริเวณแม่น้ำเจ้าพระยา สมัยก่อนเป็นเส้นทางคมนาคมสู่เมืองอื่น ดังนั้น วัฒนธรรมกินเล่นของคนภาคกลางจึงมีการผสมผสานวัฒนธรรมกับหลากหลายเชื้อชาติ ทั้งจีน มอญ อิสลาม ฯลฯ อาหารประเภทเส้นที่คนภาคกลางนิยมบริโภค คือ ก๋วยเตี๋ยว และขนมจีน

ภูมิภาค [พู-มิ-พาก] (น.) 地区	ระหว่าง [ระ-หฺว่าง] (น.) 两者之间
ดั้งเดิม [ดั่ง-เดิม] (ว.) 原先的	มุสลิม [มุด-สะ-ลิหม] (น.) 穆斯林(宗教)
ข้าวเปิยกเส้น [ข้าว-เปิยก-เส้น] (น.) 越南河粉	ขึ้นชื่อ [ขึ้น-ชื่อ] (ก.) 出名
เนื่องจาก [เนื่อง-จาก] (สัน.) 由于	โบราณ [โบ-ราน] (น.) 古代
น้ำยา [น้ำ-ยา] (น.) 鱼辣汤	อู่ข้าวอู่น้ำ [อู่-ข้าว-อู่-น้ำ] (น.) 鱼米之乡
บริเวณ [บอ-ริ-เวน] (น.) 周围	สู่ [สู่] (ก.) 到



บทอ่านเสริม

เส้นที่ทำด้วยแป้งชนิดอื่น

เส้นที่ทำด้วยแป้งสาลี

1. เส้นบะหมี่เหลืองกับเส้นบะหมี่หยก

เส้นบะหมี่ 2 ชนิดนี้ล้วนมีการเพิ่มไข่เป็นส่วนผสม เพื่อให้เส้นนุ่ม และออกมาเป็นเส้นสีเหลือง แต่ต่อมา ถ้าเติมส่วนผสมที่เป็นอาหารสีเขียว เช่น ใบคะน้า นำมาปั่นกับน้ำแล้วกรองกากออก นำน้ำผักสีเขียวที่ได้มาผสมในขั้นตอนการนวดแป้ง จะกลายเป็นสีเขียว เรียกว่า บะหมี่หยก และส่วนมากจะบริโภคเป็นเส้นสด ก่อนนำไปประกอบอาหารจะคลุกกับแป้งมัน เพื่อไม่ให้เส้นติดกันเป็นก้อน



ภาพประกอบที่ 11 เส้นบะหมี่เหลือง



ภาพประกอบที่ 12 เส้นบะหมี่หยก

2. เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหรือเรียกทั่วไปว่า เส้นมาม่า

เส้นที่ทำด้วยแป้งสาลีแต่มีลักษณะเป็นเส้นหยัก มักถูกบรรจุในซองเพื่อนำไปลวกรับประทาน เป็นอาหารจานด่วน



ภาพประกอบที่ 13 มาม่า

เส้นที่ทำด้วยแป้งถั่วเขียว

เส้นที่ทำด้วยแป้งถั่วเขียว มีวันเส้นอย่างเดียว เป็นเส้นที่มีลักษณะยาวและมีสีใส ก่อนจะนำไปประกอบอาหารจะต้องแช่น้ำเพื่อให้อ่อนตัวและนุ่ม เหนียว



ภาพประกอบที่ 14 วันเส้น

หยก [หยก] (น.) 玉	ล้วน [ล้วน] (ว.) 全都	ปั่น [ปั่น] (ก.) 打转
กรอง [กรอง] (ก.) 过滤	กาก [กาก] (น.) 残渣	นวดแป้ง [นวด-แป้ง] (ก.) 和面, 揉面
สำเร็จรูป [สำเร็จ-รูป] (ว.) 现成的	หยัก [หยัก] (ว.) 锯齿状的	บรรจุ [บัน-จุ] (ก.) 装
ซอง [ซอง] (น.) 包	ใส [ใส] (ว.) 透明	

ภาพประกอบ 37 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี

แบบทดสอบท้ายบท

คำชี้แจง : ผู้เรียนเลือกคำที่ถูกต้องที่สุดเติมในช่องว่าง

แบ่งข้าวเจ้า	โม้หิน	เย็นตาโฟ	ตากแห้งหรืออบแห้ง	กลม
ภาคใต้	แบ่งสาเลี	มาม่า	จังหวัดนครราชสีมา	สุวรรณภูมิ

1. เส้นที่ทำจาก _____ ไม่ได้เรียกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวทั้งหมด (ความเข้าใจ)
2. เส้นใหญ่ เป็นเส้นที่มีความกว้างที่ใหญ่ที่สุด มักใช้ทำก๋วยเตี๋ยวกุ้ง และ _____ (ความรู้-ความจำ)
3. เส้นเล็กที่บรรจุในซอง มักต้องผ่านกระบวนการ _____ เพื่อเก็บไว้ได้นานกว่า (ความรู้-ความจำ)
4. เส้นที่มีลักษณะเป็นเส้น _____ และมักใช้ทำหมีผัด (ความรู้-ความจำ)
5. ถ้าอยากกินผัดหมีโคราชที่อร่อย ควรไปที่ _____ (ความเข้าใจ)
6. วัฒนธรรมการกินข้าวของคนไทยเริ่มที่ดินแดน _____ โดยผู้คนเริ่มจากการกินข้าวป่า (ความรู้-ความจำ)
7. สมัยก่อน ในการทำขนม มักใช้ _____ เพื่อให้ได้ข้าวที่เป็นผงละเอียด (ความเข้าใจ)
8. เส้นบะหมี่หยกทำจาก _____ และมีการเติมส่วนผสมที่ให้สีเขียว เช่น ใบคะน้า (ความรู้-ความจำ)
9. อาหารจานด่วนที่สามารถเตรียมได้ภายในไม่กี่นาทีมีชื่อว่า _____ (ความเข้าใจ)
10. _____ มีการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างจีนกับอินเดีย (ความรู้-ความจำ)

ภาพประกอบ 38 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี

บรรณานุกรม

ณัฐธิดา ทวีมาท. (2019). ศิลปะการไม่แบ่ง ความประณีตที่หายากในทุกวันนี้.

https://api2.krua.co/food_story/thai-ancient-flour-mill/

ยุวดี ศิริ. (2558). ถนนเส้นก๋วยเตี๋ยว. โรงพิมพ์มติชนปากเกร็ด

ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554. orst.go.th

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ. (2562). เรื่องของเส้น.

<https://www.thaihealth.or.th/เรื่องของเส้น-2/>

สุทัศน์ ศุภรัตน์เมธี. (2556). สืบสานตำนานอาหารแต้จิ๋ว. ซีเอ็ดยูเคชั่น ผู้จัดจำหน่าย.

Guangzhou Foreign Language Institute. (2018). 泰汉词典 พจนานุกรมไทย - จีน.

Commercial Press

MICHELIN Guide. (2563). เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับเส้นก๋วยเตี๋ยว พร้อมพิถีพิถันอร่อย.

<https://guide.michelin.com/th/th/article/features/use-your-noodle-a-primer-on-thai-noodles>

สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	ชื่อรูปภาพ	ที่มา
1	เส้นใหญ่	ถ่ายโดยผู้วิจัย
2	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	ถ่ายโดยผู้วิจัย
3	เย็นตาโฟ	ถ่ายโดยผู้วิจัย
4	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	ถ่ายโดยผู้วิจัย
5	เส้นเล็ก	ถ่ายโดยผู้วิจัย
6	เส้นเล็กอบแห้ง	ถ่ายโดยผู้วิจัย
7	ผัดไทย	ถ่ายโดยผู้วิจัย
8	ก๋วยเตี๋ยวเรือ	ถ่ายโดยผู้วิจัย
9	เส้นหมี่	ถ่ายโดยผู้วิจัย
10	หมี่ผัด	ถ่ายโดยผู้วิจัย
11	เส้นบะหมี่เหลือง	ถ่ายโดยผู้วิจัย
12	เส้นบะหมี่หยก	ถ่ายโดยผู้วิจัย
13	มาม่า	ถ่ายโดยผู้วิจัย
14	วุ้นเส้น	ถ่ายโดยผู้วิจัย

ภาพประกอบ 39 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี

แบบทดสอบหลังเรียน

คำชี้แจง : ผู้เรียนเลือกข้อที่ถูกต้องที่สุด

1. ความรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว ข้อใดไม่ถูกต้อง

(ความรู้-ความจำ)

- ก. เข้ามาพร้อมกับคนจีนที่ทำงานเป็นเจ้านาย
- ข. มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน
- ค. ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า
- ง. มีลักษณะเป็นเส้น

2. ในสมัยก่อนนิยมขายก๋วยเตี๋ยวในคลอง เพราะเหตุใด

(ความเข้าใจ)

- ก. คนไทยตั้งถิ่นฐานริมน้ำ
- ข. ประเทศไทยมีแม่น้ำลำคลองหลายสาย
- ค. บ้านคนไทยมีทำน้ำ สะดวกซื้อก๋วยเตี๋ยว
- ง. ทางน้ำเป็นเส้นทางคมนาคมหลักของคนไทย

3. รัฐบาลไทยสมัยจอมพล ป. พิบูลสงครามสนับสนุนเรื่องใด เพื่อแก้ไขปัญหาด้านอาหาร

(ความรู้-ความจำ)

- ก. แจกก๋วยเตี๋ยวฟรี
- ข. ผลิตรถเข็นขายก๋วยเตี๋ยว
- ค. แก้ไขปัญหาด้านอาหารไม่เพียงพอ
- ง. ส่งเสริมบริโภคและขายก๋วยเตี๋ยว

4. ข้อใดคือลักษณะของก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยา

(ความรู้-ความจำ)

- ก. ประรสด้วยน้ำตาลปีบ
- ข. ประรสด้วยน้ำตาลโตนด
- ค. ใช้เลือดเป็นส่วนประกอบของน้ำซุป
- ง. ใช้สมุนไพรเป็นส่วนประกอบของน้ำซุป

5. ถ้าจะกินก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง ควรไปที่จังหวัดไหน

(ความรู้-ความจำ)

- ก. จังหวัดเพชรบุรี
- ข. จังหวัดจันทบุรี
- ค. จังหวัดเพชรบูรณ์
- ง. จังหวัดราชบุรี

6. กรรมวิธีใดไม่เข้าพวก (ความเข้าใจ)

- ก. ตำ
- ข. ปิ้ง
- ค. ยำ
- ง. ผัด

7. รายการก๋วยเตี๋ยว ต้มยำน้ำใส ใช้กรรมวิธีปรุงใด

(ความเข้าใจ)

- ก. ผัด
- ข. ลวก
- ค. อบ
- ง. คั่ว

8. รายการก๋วยเตี๋ยวข้อใด ใช้กรรมวิธีปรุงต่างจากพวก

(ความเข้าใจ)

- ก. ก๋วยเตี๋ยวบดทะเล
- ข. ก๋วยเตี๋ยวดมยั่วแห้ง
- ค. ก๋วยเตี๋ยวดมยั่วทะเล
- ง. ก๋วยเตี๋ยวม้วนลูกชิ้น

9. สมัยก่อน คนไทยมักกินน้ำพริกคู่กับอะไร

(ความรู้-ความจำ)

- ก. ของปิ้ง
- ข. ของนึ่ง
- ค. ของดิบ
- ค. ของย่าง

10. คุณหยางไปซื้อกระทะเหล็ก คุณคิดว่าคุณหยางเปิดร้านก๋วยเตี๋ยวอะไร (การนำไปใช้)

- ก. ร้านก๋วยเตี๋ยวมู
- ข. ร้านก๋วยเตี๋ยวน้ำ
- ค. ร้านก๋วยเตี๋ยวเปิด
- ง. ร้านก๋วยเตี๋ยวดมยั่ว

ภาพประกอบ 40 ตัวอย่างเครื่องมือ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี

2. การวิเคราะห์ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยนำเครื่องมือที่แก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญและกลุ่มทดลอง (Try-Out) มาทดลองใช้กับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) จำนวน 9 คน จากนั้นให้นักศึกษาจีนทำแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้หนังสือฯ และนำผลการประเมินมาหาค่าเฉลี่ย โดยใช้เกณฑ์ตามบุญชม ศรีสะอาด (2554, น. 121)

ตาราง 29 คะแนนประเมินความพึงพอใจการใช้หนังสือฯ ของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

รายการประเมิน	คนที่									ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1.ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม (课外补充读物设计方面)											
1.1 ขนาดรูปเล่มมีความเหมาะสม (课外补充读物大小适中)	4	4	5	4	4	4	5	5	5	4.44	มากที่สุด
1.2 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมชัดเจน (字体大小适中,清楚)	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4.33	มาก
1.3 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา ดึงดูดความสนใจ (插图有趣,与内容相符,吸引读者兴趣)	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4.78	มากที่สุด
1.4 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น (图文相符,帮助理解内容)	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4.67	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม										4.56	มากที่สุด

ตาราง 29 (ต่อ)

รายการประเมิน	คนที่									ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
5.4 ช่วยเสริมความรู้เรื่อง ความหลากหลายทาง วัฒนธรรมแก่ผู้เรียนชาวจีน (有助于更好地认识泰国的 文化多样性)	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4.56	มากที่สุด
5.5 สร้างแรงจูงใจในการ เรียนภาษาไทยแก่ผู้เรียนชาว จีน(有助于提升泰语学习的 兴趣)	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4.44	มาก
ค่าเฉลี่ยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ										4.73	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม										4.64	มากที่สุด

จากตารางข้างต้น แสดงให้เห็นว่า กลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทั้ง 9 คน มีความพึงพอใจมากที่สุดต่อการใช้นั่งสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๊วยเตี้ยว" โดยมีค่าเฉลี่ยรวม 4.64 คะแนน ซึ่งมีความพึงพอใจสูงกว่ากลุ่มทดลอง (Try-Out) หลังจากผู้วิจัยปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของกลุ่มทดลอง (Try-Out)

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการใช้นั่งสือทั้ง 5 ด้าน พบว่า กลุ่มเป้าหมาย (Implement) มีความพึงพอใจสูงสุดในด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.73 คะแนน รองลงมา คือ ด้านเนื้อหา มีค่าเฉลี่ย 4.64 คะแนน ด้านภาษา 4.62 คะแนน ด้านการวัดและประเมินผล 4.59 คะแนน และด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีค่าเฉลี่ย 4.56 คะแนน

ค่าเฉลี่ยรายการประเมินของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) พบว่า มีทั้งหมด 4 รายการได้ค่าเฉลี่ยเท่ากันสูงสุดเต็ม 5 คะแนน ได้แก่ รายการ 2.1, 2.2, 5.1 และ 5.3 โดยรายการ 2.1 เนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และรายการ 2.2 เนื้อหาของบทอ่านน่าสนใจ แสดงให้เห็นว่าเนื้อหาในหนังสือมีความเหมาะสมและดึงดูดความสนใจของผู้เรียนได้ดี รายการ 5.1 ช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับก๊วยเตี้ยว และรายการ 5.3 ช่วยเพิ่มพูนวงศ์ศัพท์และโครงสร้างภาษาไทยให้กับผู้เรียนชาวจีน แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้

วัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว เช่น วิถีชีวิตของคนไทยที่ผูกพันกับน้ำ หมวดยคำศัพท์ด้านอาหารและสำนวนที่เกี่ยวข้องกับเส้น รวมถึงภาษาที่ใช้สั่งก๋วยเตี๋ยว

หลังจากกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทำแบบสอบถามความพึงพอใจ ผู้วิจัยสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย (Implement) จำนวน 9 คน เพื่อรวบรวมความคิดเห็นและประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้หนังสือ โดยสรุปความคิดเห็นของแต่ละคน ดังนี้

คนที่ 1 หนังสือเล่มนี้นำเสนอเนื้อหาทั้งวัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว โดยมีการจัดเรียงเนื้อหาอย่างเป็นระบบ เรียงลำดับจากเรื่องง่ายไปสู่เรื่องยาก พร้อมทั้งใช้ภาพถ่ายจริงและภาพประกอบการ์ตูนสีสันสดใส ช่วยดึงดูดความสนใจ ทำให้เนื้อหาน่าอ่าน ไม่น่าเบื่อ และช่วยให้เข้าใจเนื้อหาได้ง่ายและชัดเจนยิ่งขึ้น ภาษาที่ใช้ในหนังสือมีความเรียบง่าย ไม่ซับซ้อน เหมาะสำหรับระดับความสามารถของผู้เรียน โดยในแต่ละบทมีคำศัพท์น่ารู้พร้อมคำแปลภาษาจีนและคำอ่านทั้งภาษาไทยและภาษาจีน สะดวกในการทำความเข้าใจความหมายของคำศัพท์และเนื้อหาสามารถฝึกการออกเสียงได้อย่างถูกต้อง โดยสรุปแล้ว หนังสือเล่มนี้เป็นสื่อการเรียนรู้ที่มีคุณภาพเหมาะสำหรับนักศึกษาชาวจีนชั้นปีที่ 3 ที่จะมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และใช้ชีวิตที่ประเทศไทย สามารถนำความรู้ที่เรียนประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

คนที่ 2 หนังสือเล่มนี้ใช้ภาษาที่เรียบง่าย ชัดเจน และเข้าใจได้ไม่ยาก เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการพัฒนาทักษะการอ่านและการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะในบริบทของการสั่งก๋วยเตี๋ยวในร้านก๋วยเตี๋ยว ซึ่งเป็นสถานการณ์ที่พบได้ทั่วไปในประเทศไทย เนื้อหาในหนังสือได้รวบรวมคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นระบบ ครอบคลุมทั้งคำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยว วิธีการทำอาหาร และวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบเมนู นอกจากนี้ ยังมีการยกตัวอย่างและอธิบายโครงสร้างประโยคที่ใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยวอย่างชัดเจน ช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ช่วยให้ผู้เรียนใช้ภาษาไทยได้อย่างมั่นใจ พูดได้เป็นธรรมชาติ และเหมาะสมกับบริบทวัฒนธรรมไทย

คนที่ 3 หนังสือเล่มนี้นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศไทยผ่านเมนูก๋วยเตี๋ยว ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของคนไทย เช่น คนไทยนิยมบริโภคข้าวและอาหารที่แปรรูปจากข้าวเป็นหลัก อีกทั้งยังมีความผูกพันกับน้ำ แต่เนื้อหาในหนังสือไม่เพียงให้ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารเท่านั้น ยังช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ภาษาที่ใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยวแบบที่คนไทยใช้จริงในชีวิตประจำวัน ซึ่งอาจเป็นเรื่องใหม่สำหรับผู้เรียนหลายคน โดยเฉพาะผู้ที่ไม่ได้เรียนภาษาไทยในบริบทวัฒนธรรมไทย นอกจากนี้ หนังสือยัง

ได้รับการออกแบบให้น่าอ่าน ด้วยภาพประกอบที่สวยงามและแบบทดสอบที่หลากหลาย ช่วยให้การเรียนรู้ไม่น่าเบื่อ และส่งเสริมการจดจำเนื้อหาได้ดียิ่งขึ้น

คนที่ 4 เนื้อหาของบทอ่านในหนังสือเล่มนี้มีความยาวที่เหมาะสม ใช้ภาษากระชับแต่สื่อความหมายได้ชัดเจน ทำให้อ่านแล้วเข้าใจได้ง่าย ไม่ซับซ้อน และยังส่งเสริมการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหาร คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่ใช้สื่อกวีย่อยได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้แบบทดสอบของหนังสือมีความหลากหลายและสอดคล้องกับเนื้อหาในบทเรียน ประกอบด้วยแบบปรนัย 4 ตัวเลือก การเติมคำในช่องว่าง และการจับคู่ ช่วยให้ผู้เรียนทบทวนเนื้อหาได้ดี เพิ่มความสนุกและความท้าทายในการเรียนรู้ และจดจำเนื้อหาได้อย่างแม่นยำและยาวนาน

คนที่ 5 หนังสือเล่มนี้ใช้ภาพประกอบที่หลากหลายและน่าสนใจ ทั้งภาพถ่ายจริงและภาพการ์ตูน ซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหา ช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจเนื้อหาได้ง่ายขึ้น ทำให้การเรียนรู้มีชีวิตชีวา สนุกสนาน และไม่น่าเบื่อ แม้ว่าจะมีคำศัพท์บางคำที่ค่อนข้างยากสำหรับผู้เรียน แต่ในหนังสือมีการจัดหมวดคำศัพท์น่ารู้ พร้อมคำแปลภาษาจีน คำอ่านทั้งภาษาไทยและภาษาจีน ช่วยให้ผู้เรียนสามารถออกเสียงและทำความเข้าใจความหมายได้ง่ายขึ้น ส่งผลให้ผู้เรียนสามารถจดจำคำศัพท์และนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

คนที่ 6 การจัดลำดับเนื้อหาของหนังสือเล่มนี้มีความเป็นระบบ โดยเริ่มจากเนื้อหาที่ง่ายไปสู่เนื้อหาที่ยาก ช่วยให้ผู้เรียนสามารถทำความเข้าใจเนื้อหาได้อย่างต่อเนื่อง ไม่รู้สึกสับสนหรือขาดความเชื่อมโยง หนังสือเริ่มต้นด้วยบทเกริ่นนำที่ช่วยสร้างความเข้าใจเบื้องต้น ก่อนจะอธิบายเนื้อหาแต่ละส่วนอย่างเป็นลำดับและละเอียด แบบทดสอบในหนังสือสอดคล้องกับเนื้อหาในบทเรียน ช่วยให้ผู้เรียนได้ทบทวนสิ่งที่เรียนรู้ ส่งเสริมความเข้าใจเนื้อหาในหนังสือให้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น และช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสื่อกวีย่อย

คนที่ 7 ภาษาที่ใช้ในหนังสือเล่มนี้ชัดเจนและเข้าใจง่าย ซึ่งใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่ไม่ซับซ้อน ไม่มีคำที่ศัพท์ยากเกินไป ช่วยให้ผู้เรียนเรียนรู้และจดจำได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ การออกแบบของหนังสือมีสีสันสดใส พร้อมรูปภาพประกอบที่สวยงามและสอดคล้องกับเนื้อหา ทำให้น่าอ่านและดึงดูดความสนใจของผู้เรียนได้ดี อีกทั้งยังช่วยเพิ่มความเข้าใจในเนื้อหาให้ชัดเจนยิ่งขึ้น ผู้เรียนไม่เพียงได้เรียนรู้เรื่องวัฒนธรรมอาหารไทยผ่านเมนูกวีย่อยเท่านั้น แต่ยังได้เรียนรู้และฝึกฝนโครงสร้างภาษาที่ใช้สื่อกวีย่อย ซึ่งสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ช่วยให้ใช้ภาษาไทยเหมือนเจ้าของภาษา

คนที่ 8 หนังสือเล่มนี้ช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาษาและวัฒนธรรมไทยที่เกี่ยวข้องกับกวีย่อย เนื้อหาในหนังสือมีทั้งคำศัพท์ที่พบและใช้บ่อยในร้านกวีย่อย รวมถึงคำยืมภาษาจีนที่

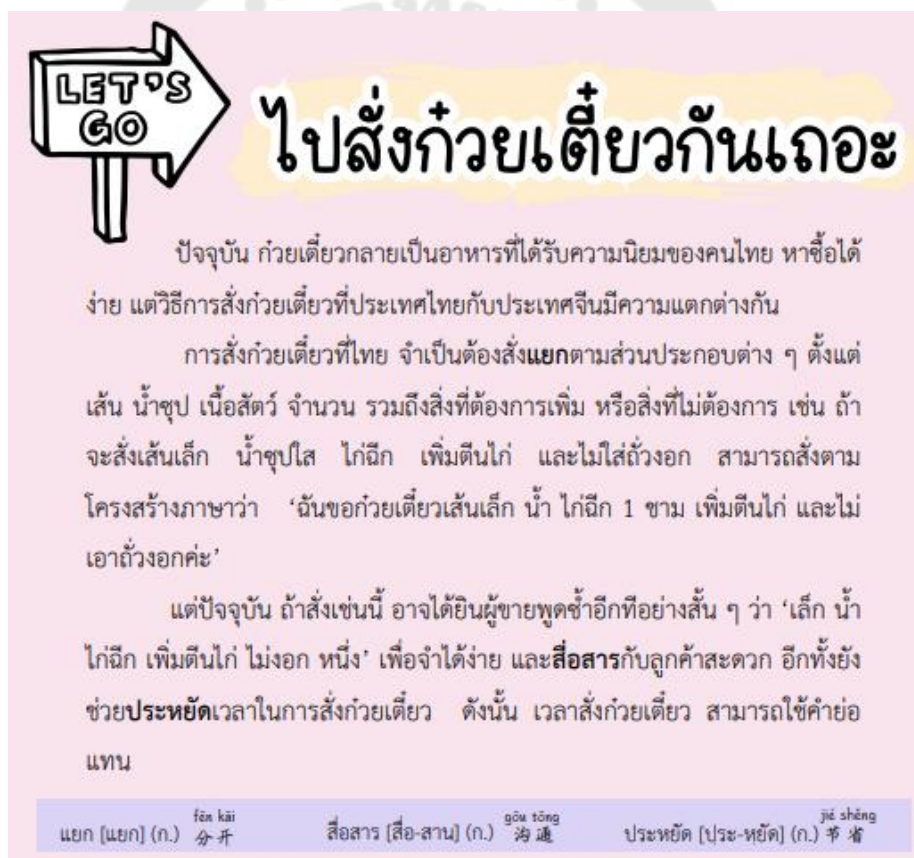
ใช้ในการตั้งชื่อก๋วยเตี๋ยวบางรายการ เช่น เย็นตาโฟ สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อมโยงด้านวัฒนธรรมอาหารระหว่างไทยและจีน อีกทั้งยังมีการอธิบายสำนวนที่เกี่ยวข้องกับเส้น ซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของก๋วยเตี๋ยว โดยอธิบายทั้งความหมายและยกตัวอย่างการใช้สำนวนอย่างชัดเจน ช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจการใช้ภาษาในบริบทจริงได้ดีขึ้น

คนที่ 9 เนื้อหาของบทอ่านในหนังสือเล่มนี้มีความน่าสนใจ เมื่ออ่านแล้วผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงกับประสบการณ์ของตนเองได้ ก่อนมาแลกเปลี่ยนเรียนที่ประเทศไทย ผู้เรียนเคยศึกษาอยู่ในมณฑลกวางซีของประเทศไทย ซึ่งเป็นมณฑลที่มีชื่อเสียงในเรื่องก๋วยเตี๋ยวเช่นกัน จึงมีความรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวจีนบ้าง เมื่อเรียนรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวของไทยผ่านหนังสือเล่มนี้ สามารถนำความรู้มาเปรียบเทียบกับก๋วยเตี๋ยวของกวางซีได้ ทั้งในแง่ของลักษณะเส้นก๋วยเตี๋ยว ส่วนประกอบเครื่องปรุงรส และวิธีการบริโภค ทำให้การเรียนรู้ง่ายขึ้น และเกิดความเข้าใจที่ลึกซึ้งยิ่งขึ้นเกี่ยวกับความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหาร นอกจากนี้ แบบทดสอบในหนังสือยังช่วยให้ผู้เรียนสามารถทบทวนเนื้อหาที่ได้เรียนไปอย่างมีประสิทธิภาพ เสริมสร้างความเข้าใจและการจดจำเนื้อหา

ผู้วิจัยนำผลการประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นจากกลุ่มเป้าหมาย (Implement) มาวิเคราะห์ โดยแบ่งเป็น 5 ด้านตามลำดับคะแนน ดังนี้

ลำดับที่ 1 ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ กลุ่มเป้าหมาย (Implement)

เข้าใจความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร รู้จักวิธีการทำอาหารที่มีการผสมผสานกับวัฒนธรรมชาติอื่น ความสัมพันธ์ระหว่างไทยกับจีนที่สะท้อนจากอาหาร วิถีชีวิตของคนไทยที่มีความผูกพันกับน้ำ ฯลฯ ได้เพิ่มวงศัพท์ที่เกี่ยวข้อง เช่น คำศัพท์เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยว คำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการทำ ฯลฯ และโครงสร้างภาษาไทยที่ใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยว รวมถึงสำนวนที่เกี่ยวข้อง เช่น จับเส้น ถูกละเส้น ฯลฯ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาจีนเป็นอย่างมาก เช่น ในบทที่ 7 "สั่งก๋วยเตี๋ยวอย่างไรดี" นักศึกษาชาวจีนได้เรียนรู้โครงสร้างประโยคและคำศัพท์ที่ใช้สั่งก๋วยเตี๋ยว ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการสั่งก๋วยเตี๋ยวที่ประเทศไทยได้ เพื่อช่วยพัฒนาทักษะการสนทนาด้วยภาษาไทยให้เป็นธรรมชาติมากยิ่งขึ้น และสื่อสารได้ดีตามบริบททางวัฒนธรรมดังตัวอย่าง



LET'S GO

ไปสั่งก๋วยเตี๋ยวกันเถอะ

ปัจจุบัน ก๋วยเตี๋ยวกลายเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมของคนไทย หาซื้อได้ง่าย แต่วิธีการสั่งก๋วยเตี๋ยวที่ประเทศไทยกับประเทศจีนมีความแตกต่างกัน

การสั่งก๋วยเตี๋ยวที่ไทย จำเป็นต้องสั่งแยกตามส่วนประกอบต่าง ๆ ตั้งแต่เส้น น้ำซุป เนื้อสัตว์ จำนวน รวมถึงสิ่งที่ต้องการเพิ่ม หรือสิ่งที่ไม่ต้องการ เช่น ถ้าจะสั่งเส้นเล็ก น้ำซุปใส ไก่ฉีก เพิ่มตีนไก่ และไม่ใส่ถั่วงอก สามารถสั่งตามโครงสร้างภาษาว่า ‘ฉันขอก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก น้ำ ไก่ฉีก 1 ชาม เพิ่มตีนไก่ และไม่เอาถั่วงอกค่ะ’

แต่ปัจจุบัน ถ้าสั่งเช่นนี้ อาจได้ยินผู้ชายพูดซ้ำอีกทีอย่างสั้น ๆ ว่า ‘เล็ก น้ำ ไก่ฉีก เพิ่มตีนไก่ ไม่ถอก หนึ่ง’ เพื่อจำได้ง่าย และสื่อสารกับลูกค้าสะดวก อีกทั้งยังช่วยประหยัดเวลาในการสั่งก๋วยเตี๋ยว ดังนั้น เวลาสั่งก๋วยเตี๋ยว สามารถใช้คำย่อแทน

แยก [แยก] (ก.)	fēn kāi 分开	สื่อสาร [สื่อ-สาร] (ก.)	gōu sòng 沟通	ประหยัด [ประ-หยัด] (ก.)	jié shěng 节省
----------------	---------------	-------------------------	----------------	-------------------------	-----------------

ภาพประกอบ 41 ตัวอย่างโครงสร้างประโยคและคำศัพท์ที่ใช้สั่งก๋วยเตี๋ยวจากบทที่ 7

ลำดับที่ 2 ด้านเนื้อหา หนังสือ ฯ เสนอเรื่องที่ใกล้ตัวสำหรับนักศึกษาจีน ซึ่งเป็นเรื่องที่น่าสนใจ ผู้เรียนสามารถเทียบกับอาหารเส้นของกว่างซี (Guang Xi) ได้ เนื้อหาของแต่ละบทมีความยาวพอสมควร อ่านแล้วไม่รู้สึกเบื่อ และสามารถช่วยเสริมสร้างความรู้ตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของแต่ละบท ทำให้นักศึกษาจีนได้เรียนรู้ทั้งด้านภาษาและวัฒนธรรม เช่น ในบทที่ 4 "หนึ่งชามมีอะไรบ้าง" ได้กล่าวถึงเนื้อสัตว์ที่ใช้ประกอบก๋วยเตี๋ยว ซึ่งช่วยให้นักศึกษาชาวจีนเข้าใจความเชื่อมโยงด้านอาหารระหว่างไทยกับจีนได้มากยิ่งขึ้น ดังตัวอย่าง



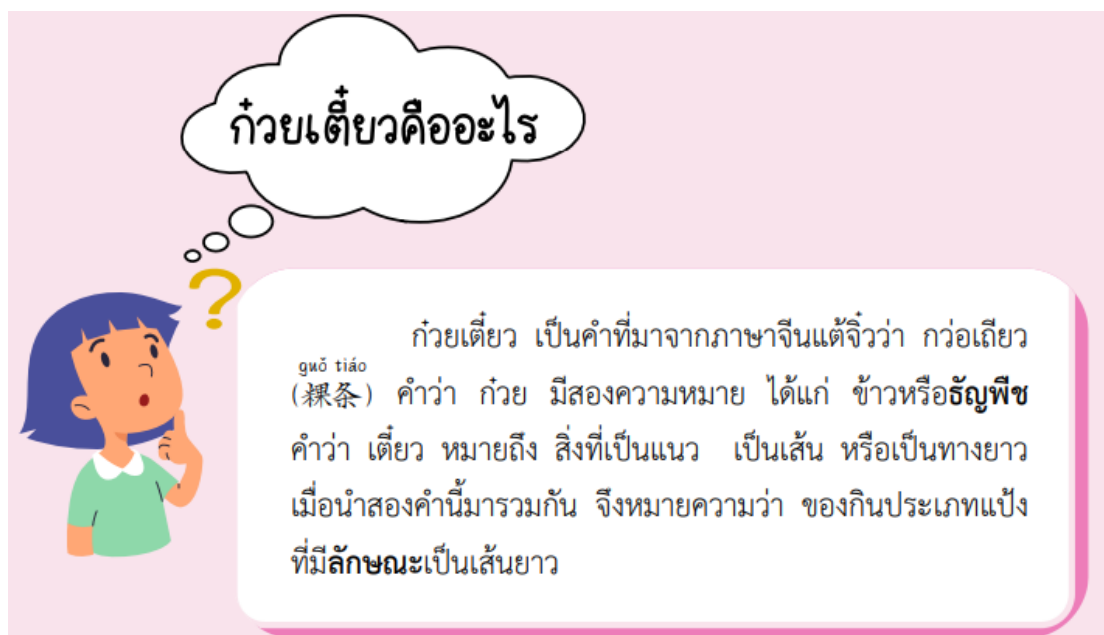
เนื้อสัตว์

เนื้อสัตว์ คือ เนื้อของสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร เนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ประกอบก๋วยเตี๋ยวมีย่อย ๆ เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อเป็ด และอาหารทะเล ก๋วยเตี๋ยวที่ขายในประเทศไทยช่วงแรก มีเฉพาะก๋วยเตี๋ยวหมูเท่านั้น แต่เนื่องจากมีคนจีนที่เข้ามาในประเทศไทยเรื่อย ๆ และคนไทยก็เริ่มขายก๋วยเตี๋ยว ทำให้ประเทศไทยมีก๋วยเตี๋ยวหลายรายการมากขึ้น เนื้อสัตว์ที่ใช้ประกอบก๋วยเตี๋ยวก็นับว่าหลากหลายมากยิ่งขึ้น วัฒนธรรมอาหารของไทยเริ่มผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารของจีน สมัยก่อนคนไทยมักนิยมบริโภคสัตว์ตัวเล็กที่จับได้ง่ายในน้ำ เช่น กุ้ง ปลา ปู หอย จะบริโภคสัตว์ตัวใหญ่เฉพาะมีงานสำคัญเท่านั้น เช่น งานแต่งงาน แต่หลังจากคนจีนเข้ามาในไทย จึงเริ่มนิยมบริโภคสัตว์ใหญ่ เช่น หมู วัว

 เฉพาะ [เฉ-พะ] (ว.) jīn jīn 仅仅 หลากหลาย [หลาก-หลาย] (ว.) fán duō de 繁多的	เรื่อย ๆ [เรื่อย-เรื่อย] (ว.) lián xù 连续 หอย [หอย] (น.) bèi lèi 贝类
---	---

ภาพประกอบ 42 ตัวอย่างเนื้อหาจากบทที่ 4

ลำดับที่ 3 ด้านภาษา ภาษาที่ใช้สื่อความหมายได้ชัดเจน ทำให้ผู้เรียนเข้าใจเนื้อหาได้ง่ายและรวดเร็ว โดยไม่มีคำศัพท์หรือประโยคที่ซับซ้อน ประโยคสั้นและเหมาะสมกับผู้เรียนภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง นอกจากนี้ ยังเลือกใช้คำศัพท์ที่มีความหมายตรงและเข้าใจได้ทันที ช่วยให้ผู้เรียนไม่ต้องเสียเวลาค้นหาความหมาย ทำให้การเรียนรู้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ดังตัวอย่าง



ภาพประกอบ 43 ตัวอย่างแสดงภาษาที่ใช้ชัดเจนและง่ายจากบทที่ 1

ลำดับที่ 5 ด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติม ผู้วิจัยออกแบบหนังสือ โดยคำนึงถึงขนาดรูปเล่ม ทำให้สะดวกในการอ่าน ขนาดตัวอักษรที่ใช้ในหนังสือชัดเจน ทำให้นักศึกษาจีนอ่านได้โดยไม่รู้สึกเมื่อยล้าหรือไม่สบายตา ภาพประกอบที่ใช้ในหนังสือมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับเนื้อหาของบทอ่าน ซึ่งช่วยเสริมสร้างความเข้าใจเนื้อหา และดึงดูดความสนใจของนักศึกษาจีน ช่วยทำให้การเรียนรู้ไม่น่าเบื่อ และเพิ่มความสนุกสนานในการอ่าน การจัดเรียงรูปภาพและข้อความอย่างมีระเบียบช่วยให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจเนื้อหาสำคัญได้รวดเร็วขึ้น ดังตัวอย่าง



ภาพประกอบ 45 ตัวอย่างแสดงการใช้รูปภาพจากบทที่ 6

จากผลการประเมินความพึงพอใจ พบว่า ทั้งกลุ่มทดลอง (Try-Out) และกลุ่มเป้าหมาย (Implement) มีความพึงพอใจมากที่สุดต่อหนังสือ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58 และ 4.64 แสดงว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว" มีประสิทธิภาพช่วยสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทยให้นักศึกษาจีน และสามารถนำความรู้ที่เรียนไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

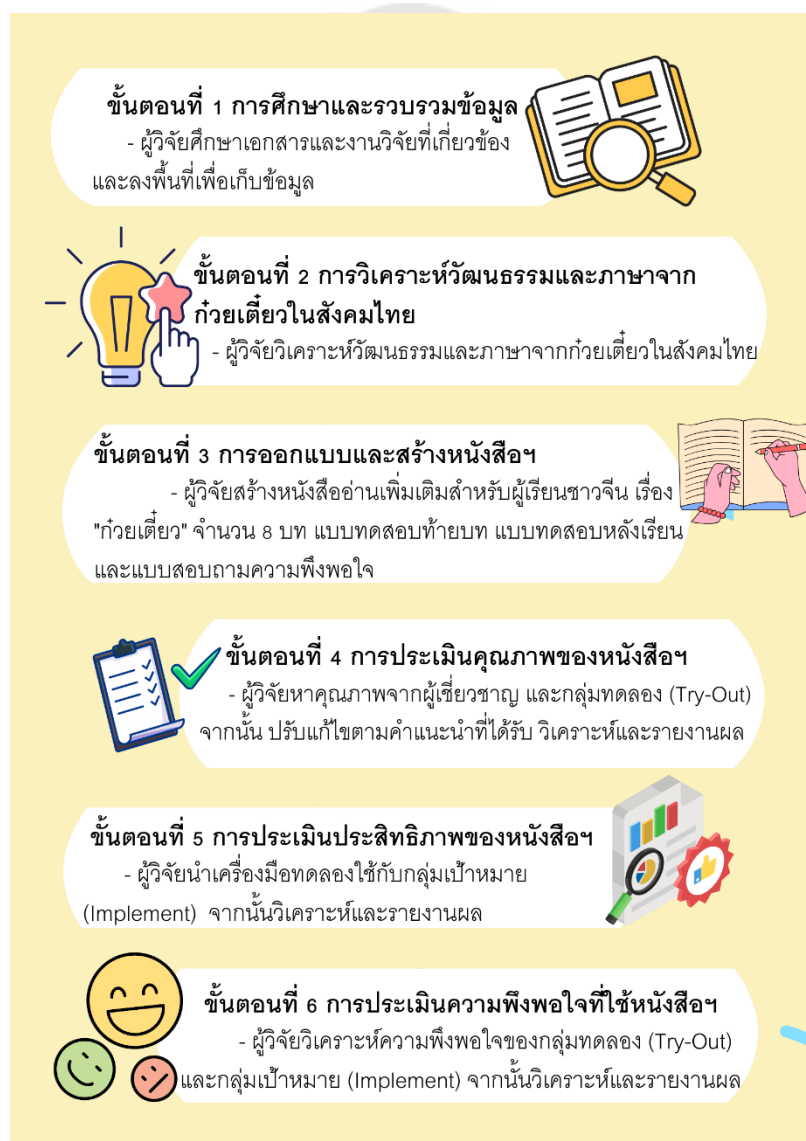
บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยสรุปผลการดำเนินงานวิจัย โดยแบ่งเป็น 3 ประเด็น ได้แก่ สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ ดังนี้

สรุปผลการวิจัย

ผู้วิจัยดำเนินการวิจัย 6 ขั้นตอน ดังนี้



ภาพประกอบ 46 ขั้นตอนดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลจากหนังสือและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย โดยเน้นเรื่องอาหารประเภทเส้นของคนไทย ก๋วยเตี๋ยวกับวัฒนธรรมไทย เพื่อศึกษาความเป็นมา ความสำคัญ ส่วนประกอบ วิธีการทำ และเครื่องปรุงรสของก๋วยเตี๋ยว จากนั้น ศึกษาก๋วยเตี๋ยวที่ปรากฏในหนังสือเรียนภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีน เพื่อเข้าใจมุมมองและความเข้าใจของผู้เรียนชาวจีนที่มีต่อก๋วยเตี๋ยว และลงพื้นที่สำรวจร้านก๋วยเตี๋ยวหลายแห่ง พบว่ามีร้านจำนวนมากที่ได้รับรางวัลจากมิชลิน ไกด์ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหมู่ชาวไทยและชาวต่างชาติ ผู้วิจัยจึงรวบรวมรายการก๋วยเตี๋ยวจากร้านก๋วยเตี๋ยวที่ได้รับรางวัลมิชลิน ไกด์ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร รวมถึงศึกษาลักษณะของร้าน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการศึกษาความหลากหลายของก๋วยเตี๋ยวและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาจากก๋วยเตี๋ยวในสังคมไทย

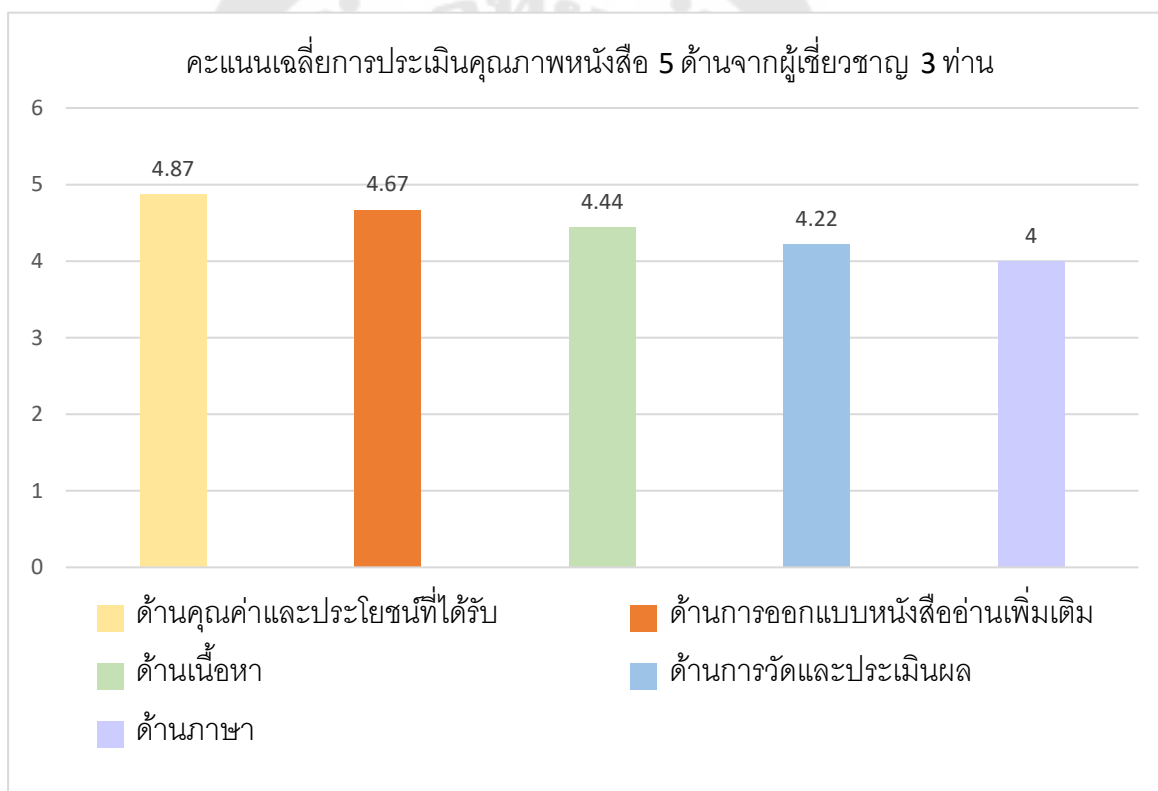
ผู้วิจัยวิเคราะห์วัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๋วยเตี๋ยว จากรายการก๋วยเตี๋ยวจำนวน 78 รายการ ซึ่งรวบรวมจากร้านก๋วยเตี๋ยวที่ได้รับรางวัลมิชลิน ไกด์ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ก๋วยเตี๋ยวสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมใน 3 ด้าน ได้แก่ **ด้านอาหาร** คนไทยบริโภคข้าวและผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากข้าวเป็นหลัก และมีวิธีการทำอาหารที่หลากหลาย **ด้านชีวิตของคนไทย** ชีวิตคนไทยมีความผูกพันกับสายน้ำเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นการใช้ชีวิตริมแม่น้ำ การขายก๋วยเตี๋ยวบนเรือในคลอง รวมถึงการบริโภคสัตว์น้ำ และ**ด้านภาษา** พบการใช้คำศัพท์เฉพาะทางด้านอาหาร คำยืมภาษาจีน และสำนวนที่เกี่ยวข้องกับเส้น

ขั้นตอนที่ 3 การออกแบบและสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์มาเป็นแนวทางในการออกแบบและสร้างเครื่องมือวิจัย ได้แก่ **หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๋วยเตี๋ยว"** ประกอบด้วยจำนวน 8 บท ได้แก่ บทที่ 1 ก๋วยเตี๋ยวคืออะไร บทที่ 2 ลวกน้ำหรือไม่ลวกน้ำ บทที่ 3 รับเส้นอะไรดี บทที่ 4 หนึ่งชามมีอะไรบ้าง บทที่ 5 ไข่ก๋วยเตี๋ยวหรือไม่ บทที่ 6 ปรุงรสอย่างไรให้ถูกใจ บทที่ 7 สั่งก๋วยเตี๋ยวอย่างไรดี และบทที่ 8 ร้านก๋วยเตี๋ยวแสนอร่อย **แบบทดสอบท้ายบท** บทละ 10 ข้อ ประกอบด้วยแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 6 บท การเติมคำในช่องว่าง จำนวน 1 บท และการจับคู่ จำนวน 1 บท **แบบทดสอบหลังเรียน** แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ และแบบสอบถามความพึงพอใจหลังใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม

ขั้นตอนที่ 4 การประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

หลังจากผู้วิจัยสร้างหนังสือฯ จำนวน 8 บท รวมถึงแบบทดสอบท้ายบท และแบบทดสอบหลังเรียนเสร็จสิ้น จึงนำไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบและแก้ไขตามคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา จากนั้น ประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน โดยใช้ **แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ และแบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ (IOC)** ผลการประเมิน พบว่า ค่าเฉลี่ยคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอยู่ที่ 4.52 แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก สามารถนำไปใช้ได้ ผลการประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ (IOC) มีค่าเฉลี่ยรวม 0.89 แสดงให้เห็นว่า แบบทดสอบที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ สามารถนำไปใช้ได้ แต่ยังมีบางข้อต้องแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ



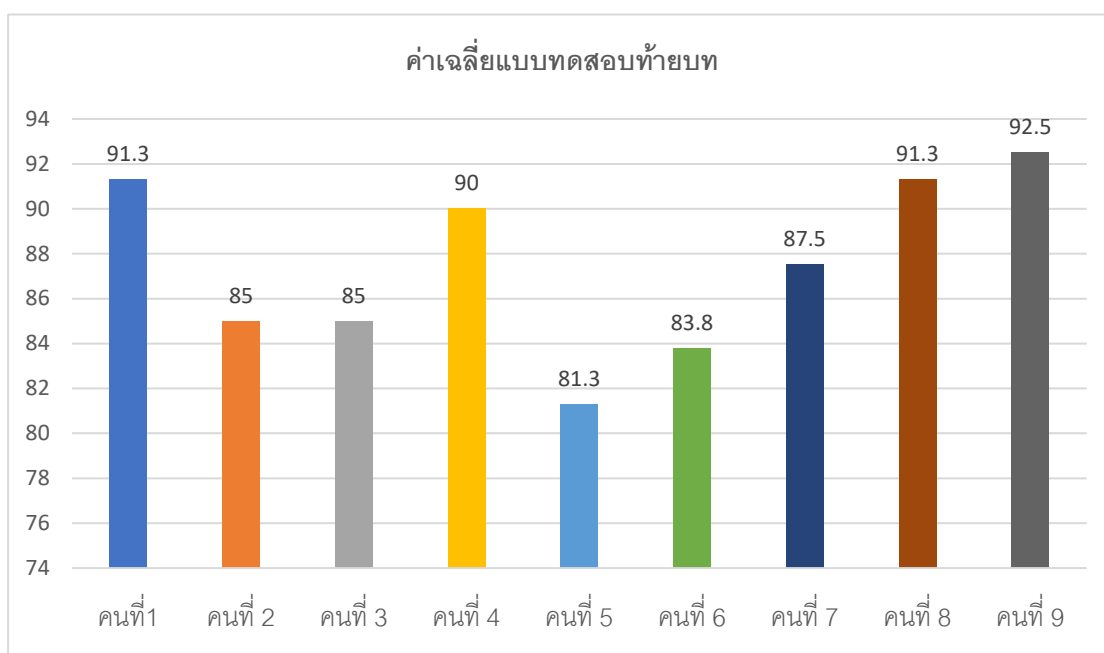
ภาพประกอบ 47 คะแนนเฉลี่ยการประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญ

ผู้วิจัยนำหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบอีกครั้ง จากนั้นจึงนำไปทดลองใช้กับกลุ่มทดลอง (Try-Out) จำนวน 3 คน เพื่อประเมินคุณภาพและตรวจสอบข้อบกพร่องของหนังสือ ผลการประเมินพบว่า กลุ่มทดลอง (Try-Out) มีคะแนนเฉลี่ยจากแบบทดสอบท้ายบทเท่ากับร้อยละ 86.2 ซึ่งอยู่ในระดับดีมาก และมีคะแนนเฉลี่ยจากแบบทดสอบหลังเรียนเท่ากับร้อยละ 82.5 อยู่ในระดับดีมาก แสดงว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นมีคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อบกพร่องบางประการต้องปรับปรุง เพื่อให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

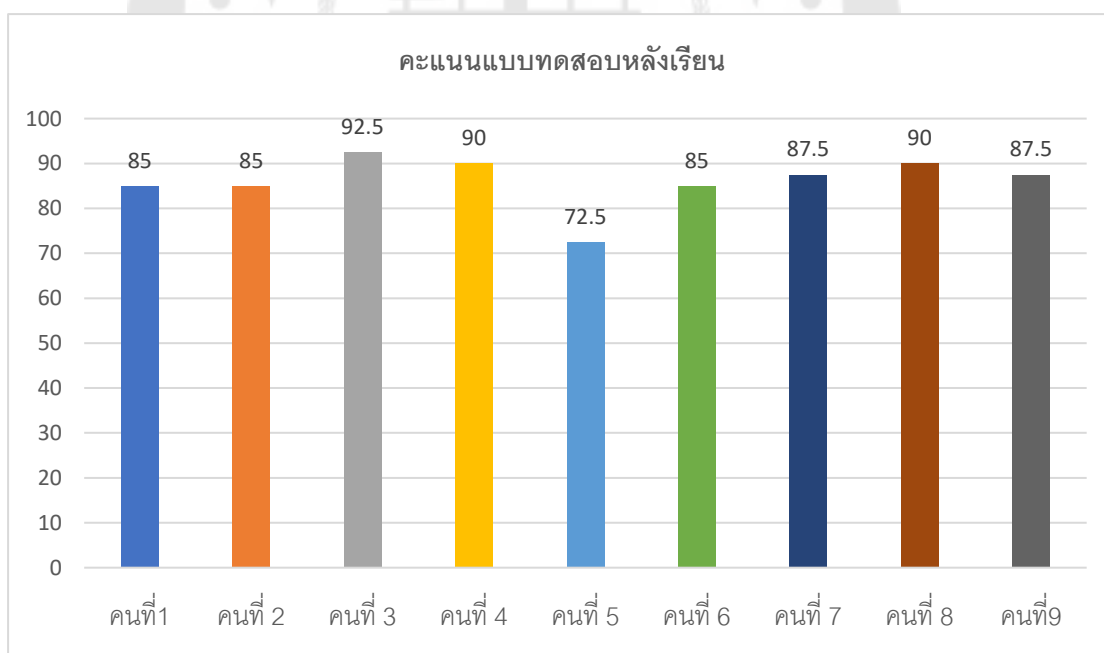
ขั้นตอนที่ 5 การประเมินประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยปรับปรุงแก้ไขหนังสืออ่านเพิ่มเติมตามคำแนะนำของกลุ่มทดลอง (Try-Out) และนำไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้องอีกครั้ง จากนั้นจึงนำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมาย (Implement) โดยกำหนดรูปแบบการวิจัยเป็นแบบ One Shot Case Study ซึ่งทดลองกับกลุ่มเป้าหมายเพียงครั้งเดียว กลุ่มเป้าหมายในการทดลองครั้งนี้ คือ นักศึกษาชาวจีน ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาภาษาไทย คณะภาษาและวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยชนชาติกว่างซี (Guangxi Minzu University) จำนวน 9 คนที่ยินดีเข้าร่วมการทดลอง ผู้วิจัยกำหนดเกณฑ์การประเมินประสิทธิภาพ $E_1/E_2 = 80/80$ เนื่องจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้เน้นวัฒนธรรมและภาษาที่เกี่ยวข้องกับก๊วยเตี๋ยในสังคมไทย ซึ่งเป็นเรื่องใกล้ตัว นักศึกษาจีนส่วนใหญ่เคยเรียน และมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเรื่องก๊วยเตี๋ย จึงถือว่ามีความยากที่เหมาะสมกับนักศึกษาชาวจีนชั้นปีที่ 3

ผลการวิจัยพบว่า ค่าประสิทธิภาพของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) $E_1/E_2 = 87.5/86.1$ สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ $E_1/E_2 = 80/80$ ซึ่งกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทุกคนได้คะแนนแบบทดสอบท้ายบทสูงกว่า 80 คะแนน อยู่ในระดับดีมาก แสดงให้เห็นว่า หนังสือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นสามารถช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจที่เกี่ยวข้องกับก๊วยเตี๋ยให้กับนักศึกษาจีนได้อย่างมีประสิทธิภาพและอย่างต่อเนื่อง คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย (Implement) แบ่งเป็น 2 ระดับ ได้แก่ ระดับดีมากซึ่งได้คะแนนสูงกว่า 80 คะแนน จำนวน 8 คน และระดับดีซึ่งได้คะแนนระหว่าง 70 – 80 คะแนน จำนวน 1 คน แสดงให้เห็นว่า นักศึกษาชาวจีนมีความรู้ความเข้าใจวัฒนธรรมและภาษาเกี่ยวกับก๊วยเตี๋ยไทยมากขึ้น เพิ่มพูนคลังคำศัพท์ด้านอาหาร เรียนรู้สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับเส้น พัฒนาทักษะการอ่านและการสนทนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการสั่งก๊วยเตี๋ยในชีวิตจริง



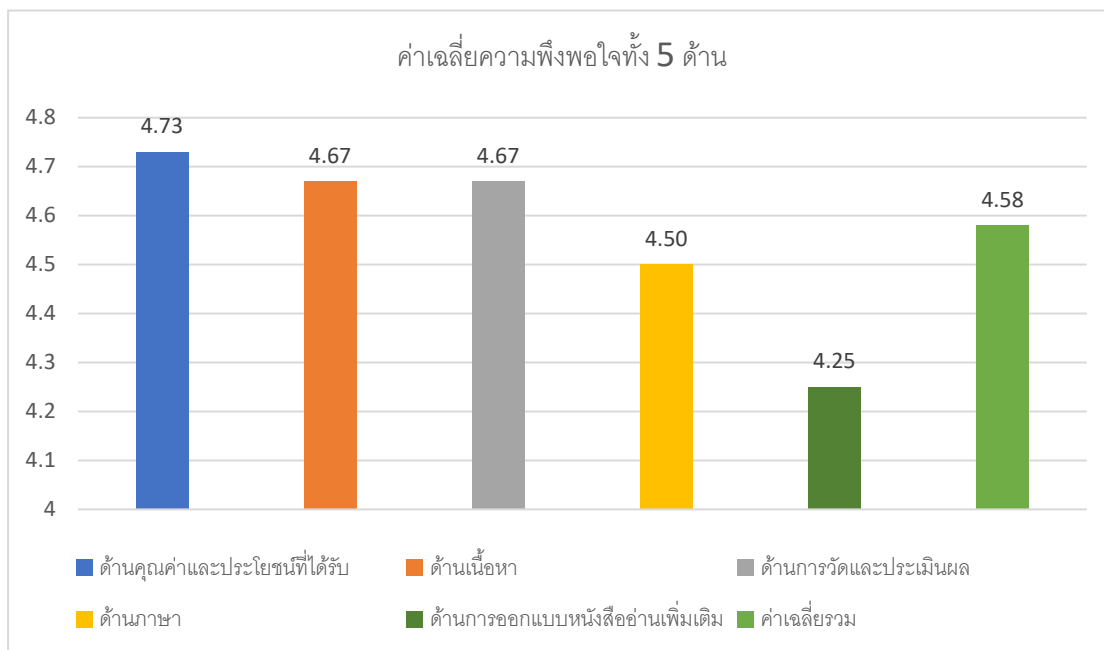
ภาพประกอบ 48 ค่าเฉลี่ยรายบุคคลของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)



ภาพประกอบ 49 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนรายบุคคลของกลุ่มเป้าหมาย (Implement)

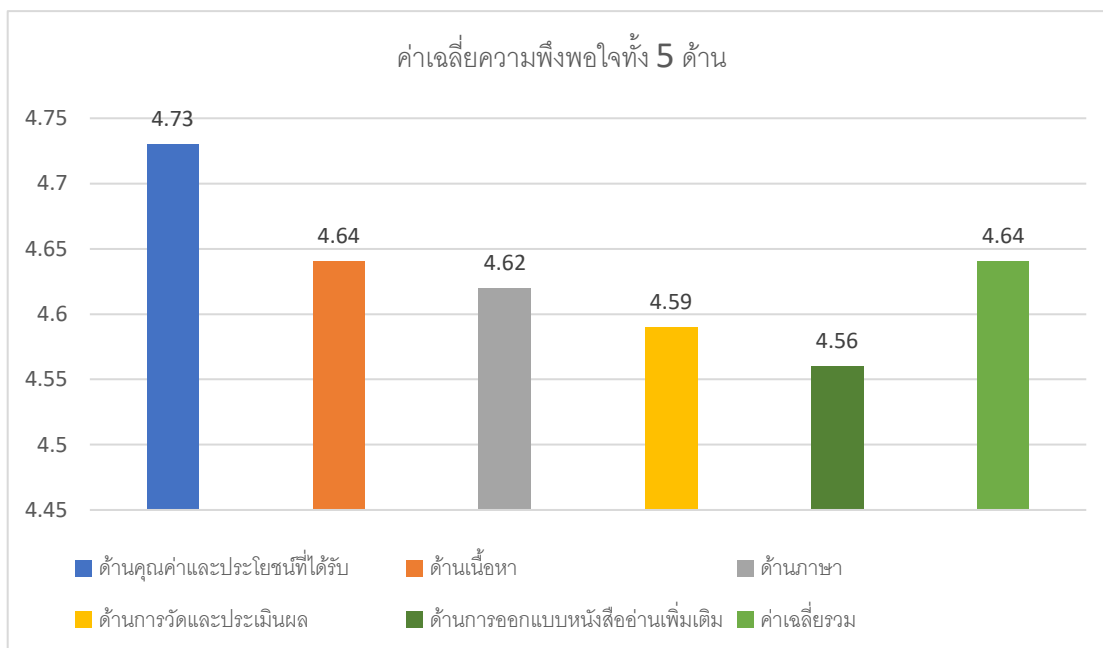
ขั้นตอนที่ 6 การประเมินความพึงพอใจที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติม

ผู้วิจัยนำแบบสอบถามความพึงพอใจให้กลุ่มทดลอง (Try-Out) และกลุ่มเป้าหมาย (Implement) ทำหลังการใช้หนังสือฯ



ภาพประกอบ 50 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการใช้นหนังสืออ่านเพิ่มเติมทั้ง 5 ด้านของกลุ่มทดลอง (Try-out)

จากค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของกลุ่มทดลอง (Try-out) พบว่า มีค่าเฉลี่ยรวม 4.58 คะแนน โดยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 4.73 คะแนน และด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมมีค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ 4.25 แสดงให้เห็นว่า หนังสือเล่มนี้มีประโยชน์ต่อกลุ่มทดลอง (Try-out) ช่วยส่งเสริมความรู้ความเข้าใจเรื่องวัฒนธรรมอาหารเกี่ยวกับ กว๊านเตี๋ยว เพิ่มวงศ์พท์ สร้างความเข้าใจในเรื่องความหลากหลายวัฒนธรรมทางอาหาร อย่างไรก็ตาม หนังสือยังมีข้อบกพร่องที่ต้องปรับปรุงแก้ไข เช่น ต้องแก้ไขคำอ่านทั้งภาษาไทยและภาษาจีนที่เขียนผิด เพิ่มคำแปลของคำศัพท์ที่ยาก และเปลี่ยนรูปภาพบางรูปเพื่อให้สื่อความหมายได้ชัดเจนยิ่งขึ้น



ภาพประกอบ 51 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการใช้นหนังสืออ่านเพิ่มเติมทั้ง 5 ด้านของ
กลุ่มเป้าหมาย(Implement)

จากค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย(Implement) พบว่า มีค่าเฉลี่ยรวม 4.64 คะแนน แสดงว่า กลุ่มเป้าหมาย(Implement) มีความพึงพอใจมากขึ้นหลังจากผู้วิจัยปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของกลุ่มทดลอง (Try-out) โดยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 4.73 คะแนน แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้มีประโยชน์ต่อผู้เรียนชาวจีนอย่างชัดเจน นักศึกษาชาวจีนได้รับความรู้เกี่ยวกับรายการก๋วยเตี๋ยวที่หลากหลายมากขึ้น เห็นถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารไทยกับวัฒนธรรมของชาติอื่น เข้าใจชีวิตของคนไทยที่ผูกพันกับสายน้ำ เพิ่มพูนคลังคำที่เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว ถือเป็นสื่อการเรียนรู้ที่ดีสำหรับผู้เรียนชาวจีน

อภิปรายผลการวิจัย

การเรียนรู้ภาษาไม่สามารถแยกออกจากการเรียนรู้วัฒนธรรมได้ เนื่องจากภาษาเป็นเครื่องมือสำคัญในการสื่อสาร การเรียนรู้ภาษาไทยสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติจึงควรมุ่งเน้นพัฒนาทักษะทางภาษาและเรียนรู้เรื่องวัฒนธรรม โดยเฉพาะในบริบทของการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยความเข้าใจทั้งภาษาและวัฒนธรรมของทั้งผู้ส่งสารและผู้รับสาร ดังวิรัช วงศ์นันท์วัฒนา (2562, น.1-15) กล่าวว่า ผู้เรียนชาวต่างชาติสามารถใช้ภาษาไทยในการสื่อสาร

"ตะกร้อลวก" "กระบวย" ฯลฯ คำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการทำ เช่น "คั่ว" "ลวก" "ผัด" ฯลฯ คำศัพท์เกี่ยวกับเส้น เช่น "เส้นเล็ก" "เส้นใหญ่" "เส้นหมี่" ฯลฯ คำศัพท์เนื้อสัตว์ เช่น "ไก่ต้ม" "หมูแดง" "ก้านปู" ฯลฯ คำศัพท์เครื่องปรุงรส เช่น "น้ำปลา" "พริกป่น" "น้ำตาล" "พริกน้ำส้ม" นอกจากนี้ ยังมีคำยืมภาษาจีนที่เกี่ยวข้อง เช่น "บะหมี่" "เต้าหู้" "เกี๊ยว" ฯลฯ และสำนวนที่พบบ่อยในชีวิตประจำวันของคนไทย เช่น "จับเส้น" "ถูกเส้น" "เด็กเส้น" และ "ไม่กินเส้น" ซึ่งช่วยเพิ่มพูนคลังคำศัพท์ เรียนรู้การใช้ภาษาไทยในบริบททางสังคมและวัฒนธรรมของคนไทยได้ดียิ่งขึ้น ทำให้ผู้เรียนเข้าใจภาษาไทยได้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยสังเกตได้ว่า นักศึกษาจีนทั้งกลุ่มทดลองและกลุ่มเป้าหมายได้คะแนนที่ค่อนข้างสูง เนื่องจากนักศึกษาจีนกลุ่มนี้มาจากมหาวิทยาลัยชนชาติกว่างซี ซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยที่มีชื่อเสียงด้านภาษาไทยในประเทศไทย โดยมีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 60 ปี และได้รับการยอมรับจากกระทรวงศึกษาธิการจีนให้เป็นฐานฝึกอบรมภาษาต่างประเทศที่ไม่ใช่ภาษาสากลระดับชาติตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 คณะฯ มีหลักสูตรที่เข้มข้นและเน้นการปฏิบัติจริง และมีรูปแบบการสอน "2+0.5+1.5" ที่ให้นักศึกษาไปเรียนในประเทศเป้าหมายในภาคเรียนที่ 5 การเรียนแบบนี้ทำให้นักศึกษาสามารถเข้าใจและใช้ภาษาได้ดีขึ้น (คณะภาษาและวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้, 2024) ปัจจุบัน นักศึกษากลุ่มนี้กำลังศึกษาอยู่ในประเทศไทย มีโอกาสใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน ทั้งเรียนในห้องเรียนและสื่อสารกับคนไทยนอกห้องเรียน ช่วยเพิ่มความคล่องแคล่วและความมั่นใจในการใช้ภาษาไทย และมีโอกาสฝึกส่งถ้วยเต๋ียวที่ร้านถ้วยเต๋ียวไทยโดยตรง ช่วยให้นักศึกษาจีนได้ทบทวนเนื้อหาในบทเรียน และใช้ภาษาไทยได้อย่างดียิ่งขึ้น

จากผลการทดลอง ผู้วิจัยพบว่าบทที่ 3 รับเส้นอะไรดี ได้ค่าเฉลี่ยสูงสุด เนื่องจากเนื้อหาในบทนี้ตรงกับความสนใจของนักศึกษาชาวจีนอย่างชัดเจน จากศึกษาความรู้พื้นฐาน ความสนใจ และความต้องการในการใช้ภาษาไทยของนักศึกษาจีน พบว่า นักศึกษามีความสนใจเกี่ยวกับเส้นถ้วยเต๋ียว เนื่องจากการสั่งถ้วยเต๋ียวที่ไทยจำเป็นต้องเลือกเส้นถ้วยเต๋ียวทุกครั้ง ผู้เรียนจึงต้องทำความเข้าใจเรื่องเส้นถ้วยเต๋ียวให้ชัดเจน อย่างไรก็ตาม เส้นถ้วยเต๋ียวในไทยกับจีนมีความแตกต่างกัน โดยทั่วไปในประเทศจีน เส้นถ้วยเต๋ียวมักจะไม่นำขยำรวมกัน และจะจำแนกตามชนิดของแป้ง เช่น เส้นบะหมี่ เส้นถ้วยเต๋ียว และเส้นวุ้นเส้น โดยแต่ละประเภทจะมีสูตรเฉพาะที่นิยมในแต่ละท้องถิ่น การเรียนรู้เรื่องชนิดของเส้นถ้วยเต๋ียวจึงไม่เพียงช่วยให้การสั่งถ้วยเต๋ียวในไทยง่ายขึ้น แต่ยังช่วยให้ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงความรู้ที่เรียนกับสิ่งที่ตนเองคุ้นเคยในประเทศจีนได้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ บทนี้ใช้ภาษาง่าย มีรูปภาพประกอบ ดึงดูดความสนใจ และมีความยากที่เหมาะสมกับความสามารถของผู้เรียน ดังสมพงษ์ วิทยศักดิ์พันธุ์ (2548, น. 215-217) กล่าวว่า บทเรียนที่ดีควร

ง่าย สนุก น่าสนใจ สอดคล้องกับความสนใจและความต้องการของผู้เรียน ทำให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้อย่างเป็นระบบ

อย่างไรก็ตาม หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๋วยเตี๋ยว” ไม่เพียงช่วยให้ผู้เรียนชาวจีนรู้จักรายการก๋วยเตี๋ยวที่หลากหลายและเพิ่มพูนคลังคำศัพท์ภาษาไทยเท่านั้น แต่ยังเปิดมุมมองใหม่ให้แก่ผู้เรียนชาวจีนได้เรียนรู้เรื่องก๋วยเตี๋ยวในฐานะที่เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารไทยที่อยู่คู่ชีวิตคนไทยมายาวนาน หนังสือเล่มนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับวัตถุดิบต่าง ๆ และวิธีการทำก๋วยเตี๋ยว เช่น การผัด การลวก การอบ ซึ่งสะท้อนถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทยและจีนอย่างกลมกลืน ทำให้ผู้เรียนชาวจีนเรียนรู้ความสัมพันธ์ระหว่างสองประเทศในมิติของอาหาร และช่วยให้ผู้เรียนเห็นถึงความสำคัญของอาหารในฐานะเป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาต่างประเทศ ซึ่งเป็นหัวข้อที่น่าสนใจและใกล้ตัวสำหรับผู้เรียนชาวจีน ผู้เรียนสามารถนำความรู้ด้านภาษาจากหนังสือ เช่น คำศัพท์และประโยคที่ใช้สั่งก๋วยเตี๋ยว ไปใช้จริงในชีวิตประจำวัน ช่วยเสริมสร้างความมั่นใจและทักษะการสนทนาด้วยภาษาไทยในชีวิตจริงอย่างเป็นธรรมชาติ ผลการวิจัยเรื่องนี้จึงแสดงให้เห็นว่า วัฒนธรรมไทยเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในการเรียนรู้ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะการเรียนรู้ผ่านหัวข้อที่เชื่อมโยงกับชีวิตประจำวัน ทำให้ผู้เรียนมีแรงจูงใจในการเรียนภาษาและสามารถนำความรู้ไปใช้ในสถานการณ์จริงได้

ข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

1. ควรศึกษาการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมของชาติอื่นในหลายมิติ
2. ควรพัฒนาสื่อการเรียนรู้ในรูปแบบออนไลน์ เช่น วิดีโอ อินโฟกราฟิก ฯลฯ

บรรณานุกรม



บรรณานุกรม

CNN. (2018). *Best 23 cities for street food from Miami to Tokyo*.

<https://edition.cnn.com/travel/article/best-cities-street-food/index.html>

JIANG YU. (2560). หนังสืออ่านเพิ่มเติมภาษาไทยเพื่อการท่องเที่ยว เรื่อง "มารยาททางวัฒนธรรมในการท่องเที่ยวไทย" สำหรับนักศึกษาชาวจีน [ปริญญาานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

MICHELIN Guide. (2563). *เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับเส้นก๋วยเตี๋ยว พร้อมพิกัดแสนอร่อย*.

<https://guide.michelin.com/th/th/article/features/use-your-noodle-a-primer-on-thai-noodles>

MICHELIN TRAVEL PARTNER. (2023). *The Michelin Guide Thailand 2023* : มิชลิน ไกด์ประเทศไทย. อมรินทร์ บুক เซ็นเตอร์.

Netflix. (2019). *Series Street Food, volume 1: Asia*

Oxford Dictionaries. (2022). *Oxford Dictionaries*. Oxford University Press.

<https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/pad-thai?q=pad+thai>

Sheng Lu. (2018). ภาษาไทยขั้นพื้นฐาน 2 基础泰语 2. 重庆大学出版社.

Shengzhong Qi. (2013). *คติชนและวัฒนธรรมไทย*. 泰国民俗与文化. 北京大学出版社.

Thainess TV. (2563). สารคดีของดีประเทศไทย ตอน *Street Food*

The Cloud. (2018). *มหาอำนาจทางก๋วยเตี๋ยว*. <https://readthecloud.co/food-history-noodles/>

yexin lin & zheng gong. (2022). *广西米粉：舌尖上的缠绵*. 广西人民出版社有限公司.

Yuanyi Luo. (2008). ภาษาไทยพื้นฐาน 2 基础泰语 2. 湛江南华印务公司.

Zhaohui Yi. (2013). *ประเทศไทยโดยสังเขป* 泰国国家概况. 重庆大学出版社.

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2554). *ผัดไทย*. [https://ich-](https://ich-thailand.org/heritage/detail/6291e5b7978f238e61f77d3f)

[thailand.org/heritage/detail/6291e5b7978f238e61f77d3f](https://ich-thailand.org/heritage/detail/6291e5b7978f238e61f77d3f)

กฤษ เหลือลมัย. (2561). *โอซากาเล*. สำนักพิมพ์ Way of Book.

คณะภาษาและวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้. (2024). *คณะภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย*

ตะวันออกเฉียงใต้. <https://dny.gxmzu.edu.cn/info/2462/31081.htm>

จรัสศรี จิราภส. (2566). *จีนโต ฉันตาม (แทบไม่ทัน) : วิถีชีวิตและการศึกษา "จีนใหม่"*. สุขภาพใจ.

- จรรยา เดชบุญขร. (2548). *ศิลปะพื้นฐานการเตรียมอาหาร*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
กรุงเทพ.
- ณรงค์ พ่วงพิศ. (2545). การประกาศใช้ "รัฐนิยม" ในสมัยรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม (พ.ศ.
2481-2487). *วารสารประวัติศาสตร์*.
<https://ejournals.swu.ac.th/index.php/JOH/article/view/2584>
- ตง ฉู. (2563). การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาษาไทยธุรกิจเบื้องต้นเรื่อง “ผลไม้ไทย”
เพื่อพัฒนาทักษะการอ่านสำหรับนักศึกษาชาวจีน [ปริญญานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต
ไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ถวัลย์ มาศจรัส. (2548). การเขียนหนังสืออ่านเพิ่มเติม. บริษัท ๒๑ เซ็นจูรี จำกัด.
- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2553). *ภูมิปัญญาอาหารจากข้าว*. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- นวรรตน์ รักดีคำ. (2553). *จีนใช้ไทยยืม*. อมรินทร์.
- นวรรธณ พันธุเมธา. (2563). *คลังคำ: คู่มือการใช้ภาษาไทยแนวใหม่* (พิมพ์ครั้งที่ 9.). อมรินทร์.
- นิติวรการ ศรุดา. (2558). อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัย
ราชภัฏพระนคร*, 5(1), 171-179.
<https://so01.tci-thaijo.org/index.php/AJPU/article/view/42173>
- บริษัทอินทัช รีเสิร์ช แอนด์ คอนซัลแทนซ. (2565). *รายงานสรุปฉบับผู้บริหาร โครงการสำรวจเพื่อ
การวิเคราะห์พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศภายหลังการเปิดประเทศไทย
(กรกฎาคม-สิงหาคม 2565)*. บริษัท อินทัช รีเสิร์ช แอนด์ คอนซัลแทนซ จำกัด.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2554). *การวิจัยเบื้องต้น* (พิมพ์ครั้งที่ 9). สุวีริยาสาส์น.
- ประสาธ เนืองเฉลิม. (2556). *วิจัยการเรียนการสอน*. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปิยณัฐ สุนทรประเสริฐ. (2561). *การจัดทำหนังสือสำหรับเด็ก* (พิมพ์ครั้งที่ 3.). ธรรมรักษ์การพิมพ์.
- พิสนุ ฟองศรี. (2553). *เทคนิควิธีประเมินโครงการ* (พิมพ์ครั้งที่ 7.). ป.ป.ท. : ม.ป.พ.
- ภัทรขวัญ ลาสงยาง. (2561). *คิด เขียน สร้าง นิทานและหนังสือสำหรับเด็ก*. สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. (2552). *การบริหารและการจัดการการวัดและประเมินผล
การศึกษา* (พิมพ์ครั้งที่ 8.). สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ยอด เนตรสุวรรณ. (2559). กินเส้น กินก๋วยเตี๋ยว ตำรับชาวไทยและอาเซียน. *วารสารวัฒนธรรม*,
55(3), 92-97.
https://www.culture.go.th/culture_th/ewt_news.php?nid=4159&filename=index

- ยุวดี ศิริ. (2558). *ถนนเส้นก๋วยเตี๋ยว*. โรงพิมพ์มติชนปากเกร็ด.
- รัตนา พัฒน์แก้ว, แพรว วิจิตโรทัย, พรฤทัย ครุฑทอง, และ ชีรวิทย์ ดิษยะไชยพงษ์. (2562).
ภาพลักษณ์ก๋วยเตี๋ยวเรือในคลองวังสิตประจวบคีรีขันธ์. *วารสารวิทยาลัยสงฆ์นครลำปาง*,
8(1).
- รัตนะ บัวสนธ์. (2564). *การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมการศึกษา*. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554*. orst.go.th
- วรศักดิ์ มหัทธโนบล. (2555). *คำจีนสยาม: ภาพสะท้อนปฏิสัมพันธ์ไทย - จีน*. อมรินทร์.
- วรภรณ์ จิวชัยศักดิ์. (2542). *สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 2 ขด : เครื่องใช้-
คำควา : สัตว์*. มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา. (2562). การใช้ภาษาไทยในกระบวนการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมของ
นักศึกษาต่างชาติ. *วารสารภาษา ศาสนา และวัฒนธรรม*, 8(1), 1-15.
- ศิริพร เรือนสุวรรณ. (2563). *หนังสืออ่านเพิ่มเติม เรื่อง “อาหารจีนในวัฒนธรรมไทย” สำหรับ
ผู้เรียนชาวจีน [ปริญญาโทปริญญาตรีปริญญาโทบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์]*. มหาวิทยาลัยศรีนครินทร
วิโรฒ.
- ส.พลายน้อย. (2559). *กระยานิยาม*. บริษัทพิมพ์ดี จำกัด.
- สถาบันไทยศึกษา. (2561). *เส้นไหม ในวัฒนธรรมการกินของคนไทย*.
<http://www.thaistudies.chula.ac.th/2018/09/29/เส้นไหม-ในวัฒนธรรมการกิน/>
- สถาบันอาหาร. (2551). *อาหารไทย ... จากอดีตสู่ปัจจุบัน*. สถาบันอาหาร.
- สมพงศ์ วิทย์ศักดิ์พันธุ์. (2548). การสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ. *วารสารวรรณวิ
ทัศน์*, 5, 215-217.
- สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร. (ม.ป.ป). *พวงเครื่องปรุงรสอาหาร(พวงก๋วยเตี๋ยว)*.
<http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/info-graphic/>
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. (2562). *เรื่องของเส้น*.
<https://www.thaihealth.or.th/เรื่องของเส้น-2/>
- สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ. (2553). *สารานุกรมภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย ภูมิ
ปัญญาข้าวไทย*. สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ.
- สำนักงานราชบัณฑิตยสภา. (2550). *ไม่กินเส้น*. <http://legacy.orst.go.th/>

- สำนักพัฒนาการจัดการอุตสาหกรรม, และ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2555). *ความรู้ที่ไม่ล้าสมัย*
การเพิ่มศักยภาพทางธุรกิจ. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม.
- สิรินาฏ ศิริสุนทร. (2556). *วัฒนธรรมอาหารไทย...จากอดีตสู่ปัจจุบัน* (พิมพ์ครั้งที่ 2.). สำนักงาน
กิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- สุกัญญา ภัทรชัย. (2542). *สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคกลาง เล่ม 2 ขด : เครื่องใช้-ค่างคาว :*
สัตว์. มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- สุกัญญา สุขฉายา. (2564). *มรดกภูมิปัญญาสำหรับอาหารไทย ๔ ภาค*. สถาบันไทยศึกษา
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธี. (2556). *สืบสานตำนานอาหารแต่จิ๋ว*. ซีเอ็ดยูเคชั่น ผู้จัดจำหน่าย.
- สุภาวค์ จันทวานิช. (2559). *สำเพ็ง : ประวัติศาสตร์ชุมชนชาวจีนในกรุงเทพฯ* (พิมพ์ครั้งที่ 2.).
สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุมน อมรวิวัฒน์. (2548). *สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ฉบับเสริมการเรียนรู้ เล่ม ๒. โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดย*
พระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว.
- แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, วิไลลักษณ์ ยंत्रรอด, อวิชชัย องค์วุฒเวทย์, จีรภา อุดมมงคล, และ พัชรี
ศกศวัตเมชินทร์. (2544). *อาหาร:ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย*. บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์
พับลิชชิ่ง จำกัด.
- แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย. (2550). *วิถีจีน--ไทยในสังคมสยาม*. มติชน.
- โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์. (2564). *ก๋วยเตี๋ยวผัด. วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 3(1).
- ฮ.ศุภวุฒิ จันทสาโร. (2560). *หอเจียะตั้ง*. บริษัท วิชั่น พรีเมค จำกัด.





รายนามผู้เชี่ยวชาญ

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๊วยเตี๋ยว" มี 3 ท่าน ดังนี้

1. รองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร รองศาสตราจารย์เกษียรอายุราชการ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2. รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย รองศาสตราจารย์เกษียรอายุราชการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
3. อาจารย์ CHUXIAO LI คณะภาษาและวัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มหาวิทยาลัยชนชาติกว่างซี (Guangxi Minzu University)

ที่ อว 8718/1531



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

31 ตุลาคม 2567

เรื่อง ขออนุมัติขอความเห็นชอบเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน รองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร

เนื่องด้วย นางสาวShuqi Deng นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๊วยเตี้ยว” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจ 1) หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๊วยเตี้ยว” และ2) แบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียน ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขออนุมัติขอความเห็นชอบเป็นผู้เชี่ยวชาญ ให้ นางสาวShuqi Deng และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 082 665 3815

ที่ อว 8718/1531



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

31 ตุลาคม 2567

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย

เนื่องด้วย นางสาวShuqi Deng นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๊วยเตี้ยว” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจ 1) หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๊วยเตี้ยว” และ 2) แบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียน ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ ให้ นางสาวShuqi Deng และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 082 665 3815

ที่ อว 8718/1531



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

31 ตุลาคม 2567

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน อาจารย์ Chunxiao Li

เนื่องด้วย นางสาว Shuqi Deng นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๊วยเตี้ยว” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจ 1) หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๊วยเตี้ยว” และ 2) แบบทดสอบระหว่างเรียนและหลังเรียน ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ ให้ นางสาว Shuqi Deng และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 082 665 3815





ที่ อว 8718/1626

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

21 พฤศจิกายน 2567

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน คณะศึกษาศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

เนื่องด้วย นางสาวShuqi Deng นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๋วยเตี๋ยว” ” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และได้ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ หมายเลขรับรอง : SWUEC-672008

ในการนี้ นิสิตขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล โดยใช้ 1) แบบทดสอบหลังเรียน และ 2) แบบสอบถามความพึงพอใจของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๋วยเตี๋ยว” กับ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 สาขาภาษาไทย จำนวน 3 คน เพื่อเป็นข้อมูลในการวิจัย และขอใช้สถานที่หน่วยงานของท่าน ระหว่างเดือนพฤศจิกายน 2567 ถึงเดือนธันวาคม 2567 ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาขอความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.วงศวิทย์ เสนะวงศ์)

รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน วิชาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 082 665 3815

ที่ อว 8718/1693



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

6 ธันวาคม 2567

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

เนื่องด้วย นางสาวShuqi Deng นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๋วยเตี๋ยว” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธอร พรอำไพสกุล เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์ และได้ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ หมายเลขรับรอง : SWUEC- 672008

ในการนี้ นิสิตขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล โดยใช้ 1) แบบทดสอบหลังเรียน จำนวน 40 ข้อ 2) แบบสอบถามความพึงพอใจของหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๋วยเตี๋ยว” และ 3) หนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง “ก๋วยเตี๋ยว” จำนวน 8 บท กับ นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย จำนวน 9 คน เพื่อเป็นข้อมูลในการวิจัย และขอใช้สถานที่หน่วยงานของท่าน ระหว่างเดือนธันวาคม 2567 ถึงเดือนมกราคม 2568 ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาขอความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยานนท์)

รองคณบดีฝ่ายเทคโนโลยีดิจิทัล รักษาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 082 665 3815



ภาคผนวก ค

ใบประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
หนังสือรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์



คณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ประกาศนียบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

SHUQI DENG

ได้ผ่านการอบรมออนไลน์ความรู้พื้นฐานด้าน “หลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์”

(Ethical Principle to Research Involving Human Subject)

ให้ไว้ ณ วันที่ 08/12/23

(แพทย์หญิงสุธีพร ภักธสุวรรณ)

ประธานคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ใบประกาศนียบัตรฉบับนี้จะหมดอายุหลังจากวันออกใบประกาศแล้ว 3 ปี



AF19-03-03.1

August, 2023

หนังสือรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ชื่อโครงการวิจัย : การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมสำหรับผู้เรียนชาวจีน เรื่อง "ก๊วยเตี๋ยว"

ชื่อหัวหน้าโครงการวิจัย : นางสาวSHUQI DENG

หน่วยงานต้นสังกัด : คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

หมายเลขรับรองโครงการวิจัย : SWUEC-672008

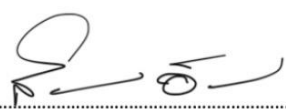
รายการเอกสารที่รับรอง :

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. แบบเสนอเพื่อขอรับการพิจารณา | ฉบับที่ 2 ลงวันที่ 14 มีนาคม 2567 |
| 2. โครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์ | ฉบับที่ 1 ลงวันที่ 28 ธันวาคม 2566 |
| 3. เอกสารข้อมูลและขอความยินยอมสำหรับอาสาสมัคร | ฉบับที่ 1 ลงวันที่ 28 ธันวาคม 2566 |
| 4. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย | ฉบับที่ 1 ลงวันที่ 28 ธันวาคม 2566 |
| 5. ประวัติผู้วิจัย | |

ได้ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ โดยยึดหลักเกณฑ์ตาม Declaration of Helsinki, Belmont Report, International Conference on Harmonization in Good Clinical Practice (ICH-GCP), International Guidelines for Human Research ตลอดจนกฎหมาย ข้อบังคับและข้อกำหนดภายในประเทศ จึงเห็นสมควรให้ดำเนินการวิจัยตามโครงการวิจัยนี้ได้

วันที่รับรอง : 13 เมษายน 2567

วันที่หมดอายุ : 12 เมษายน 2568

(ลงชื่อ).....


(รองศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงศ์ วัฒนานนท์สกุล)

ประธานคณะกรรมการจริยธรรมสำหรับพิจารณาโครงการวิจัยที่ทำในมนุษย์

ชุดสังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ (ชุดที่ 2)

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

หน่วยจริยธรรมและมาตรฐานการวิจัย

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

อาคารนวัตกรรม ศ.ดร.สาโรช บัวศรี ชั้น 17

โทร. (02) 6495000 ต่อ 17503, 17506 โทรสาร (02) 2042590

