



หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม  
ของชาติ" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม

SUPPLEMENTARY READING ELECTRONIC BOOK ON THE INTANGIBLE CULTURAL  
HERITAGE OF THAI FOOD FOR VIETNAMESE STUDENTS

ศุภกานต์ มาลยาภรณ์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2565

หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม  
ของชาติ" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม



ปฏิญานีพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย  
คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
ปีการศึกษา 2565  
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

SUPPLEMENTARY READING ELECTRONIC BOOK ON THE INTANGIBLE CULTURAL  
HERITAGE OF THAI FOOD FOR VIETNAMESE STUDENTS



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

Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University

2022

Copyright of Srinakharinwirot University

ปริญญาานิพนธ์  
เรื่อง  
หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ"  
สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม  
ของ  
ศุภกานต์ มัลยาภรณ์

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย  
ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

คณะกรรมการสอบปากเปล่าปริญญาานิพนธ์

..... ที่ปรึกษาหลัก  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาวรรกร)

..... ประธาน  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เปรม สนวนสมุทร)

..... กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิธิพร พรอำไพสกุล)

ชื่อเรื่อง	หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม
ผู้วิจัย	ศุภกานต์ มัลยาภรณ์
ปริญญา	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
ปีการศึกษา	2565
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภัค มหาวรรการ

ปฏิญานิพนธ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและหาค่าประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาชาวเวียดนามต่อการใช้นี้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ กลุ่มเป้าหมาย คือ นักศึกษาชาวเวียดนาม จำนวน 20 คน ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 เอกภาษาไทย มหาวิทยาลัยดำนัง วิทยาเขตภาษาต่างประเทศ (University of Foreign Language Studies at the University of Danang) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ 1) หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม 2) แบบทดสอบระหว่างเรียน 3) แบบทดสอบหลังเรียน และ 4) แบบประเมินความพึงพอใจในการใช้นี้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ ผลการวิจัยพบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม มีค่าประสิทธิภาพ  $E1/E2 = 88.56/85.3$  ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ( $E1/E2 = 75/75$ ) มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาชาวเวียดนามต่อการใช้นี้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ อยู่ที่ 4.57 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก แสดงว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง "อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนามช่วยเสริมสร้างทักษะการอ่านภาษาไทยและพัฒนาความรู้ความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย

คำสำคัญ : อาหารไทย, มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ, หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

Title	SUPPLEMENTARY READING ELECTRONIC BOOK ON THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF THAI FOOD FOR VIETNAMESE STUDENTS
Author	SUPPAKAN MALAYAPORN
Degree	MASTER OF ARTS
Academic Year	2022
Thesis Advisor	Assistant Professor Dr. Supak Mahavarakorn

The objective of this thesis is to create and find the efficacy of the supplementary reading electronic book on The Intangible Cultural Heritage Thai Food for Vietnamese Students and to study the satisfaction rate of Vietnamese students toward the use of a supplementary reading electronic book. The research instrument was used with a target group, composed of 20 third-year undergraduate Vietnamese, majoring in Thai language studies at University of Foreign Language Studies at the University of Danang. The research instruments consisted of the following: (1) a supplementary reading electronic book on The Intangible Cultural Heritage of Thai Food for Vietnamese Students and the other research tools included: (2) post-learning tests; (3) learning efficiency tests; and (4) a satisfaction survey on supplementary reading electronic book usage. The results showed that the efficiency of the supplementary reading electronic book on The Intangible Cultural Heritage Thai Food for Vietnamese Students was  $E1/E2 = 88.56/85.3$  and in the range of  $(E1/E2 = 75/75)$ . The target group had a satisfaction rate of Vietnamese students toward the use of the supplementary reading electronic book at an average of 4.57 maximum. The supplementary reading electronic book on The Intangible Cultural Heritage Thai Food for Vietnamese Students also helped students to improve their reading skills. They also developed knowledge and understanding of the The Intangible Cultural Heritage of Thai food.

Keyword : Thai food, Intangible Cultural Heritage, Supplementary reading electronic book

## กิตติกรรมประกาศ

ปริญญาานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความเมตตาและความช่วยเหลือจากผู้เกี่ยวข้องหลายท่าน ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาวรากรที่คอยเมตตาและชี้แนะแนวทางการเขียนปริญญาานิพนธ์และการสร้างเครื่องมือวิจัย ให้คำแนะนำและช่วยแก้ไขปัญหาลดท้อการศึกษา รวมทั้งเสียสละเวลาในการแก้ไขเครื่องมือวิจัยและการเขียนปริญญาานิพนธ์ ตลอดจนเมตตาอบรมสั่งสอนทั้งในการเรียนและการดำเนินชีวิต ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอาจารย์ที่คอยให้กำลังใจและส่งเสริมในการปฏิบัติการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ ทำให้ผู้วิจัยเพิ่มพูนประสบการณ์การสอนและพัฒนาตนเองในด้านต่าง ๆ

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิธิพร รพีไพศกุลที่ให้คำปรึกษาและคำแนะนำในการเรียนและการดำเนินชีวิต และขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาภาษาไทยที่ให้ความรู้ที่มีประโยชน์ต่อการศึกษาและการเรียนการสอนต่อวิชาชีพของผู้วิจัย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เปรม สอนสมุทร ซึ่งเป็นประธานสอบปากเปล่าปริญญาานิพนธ์ที่เสียสละเวลาให้คำแนะนำและทำให้ปริญญาานิพนธ์สมบูรณ์มากขึ้น ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย รองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร และอาจารย์ Nguyen Thi Loan Phuc ที่ช่วยตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัยและให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือวิจัย ทำให้เครื่องมือของผู้วิจัยมีคุณภาพขึ้น และขอขอบพระคุณอาจารย์ Nguyen Kien Yen ที่ช่วยติดต่อประสานงานการทดลองและทำให้การทดลองประสบความสำเร็จอย่างราบรื่น

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอาจารย์ Le Tran Mac Khai และอาจารย์ Nguyen Thi Phuong ที่ให้ข้อมูลและคำแนะนำเกี่ยวกับสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม รวมทั้งเพื่อนในหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทยที่คอยช่วยเหลือและให้กำลังใจตลอดมา

ขอบคุณ นักศึกษาชาวเวียดนาม ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 เอกภาษาไทย มหาวิทยาลัยภาษาต่างประเทศแห่งมหาวิทยาลัยดานัง (University of Foreign Language Studies – The University of Da Nang : UFLS-UD) ที่เข้าร่วมการทดลองเครื่องมือวิจัยจนราบรื่นและสำเร็จด้วยดี

ผู้วิจัยขอขอบคุณคุณครู บุคลากรและนักเรียนโรงเรียนดอนเมืองจาตุรจินดาที่คอยช่วยเหลือและสนับสนุนการเรียนในระดับบัณฑิตศึกษาควบคู่กับการปฏิบัติราชการ จนสำเร็จการศึกษา

ท้ายสุดนี้ ผู้วิจัยขอขอบคุณครอบครัวที่คอยช่วยเหลือผู้วิจัยในการศึกษาและทำปริญญาานิพนธ์เล่มนี้ จนทำให้ผู้วิจัยมีกำลังใจและอดทนจนสำเร็จการศึกษา

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ .....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญรูปภาพ .....	ฎ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ภูมิหลัง .....	1
ความมุ่งหมายของการวิจัย.....	4
ความสำคัญของการวิจัย .....	5
ขอบเขตการวิจัย .....	5
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	6
บทที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติและ หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์.....	7
1. มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ .....	7
1.1 ความหมายของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม .....	7
1.2 ความสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ .....	8
2. อาหารไทย .....	12
2.1 ความหมายของอาหารไทย .....	12
2.2 ลักษณะอาหารไทย .....	14
2.3 อาหารไทยในมิติประวัติศาสตร์และวรรณกรรม .....	16

2.4 สมุนไพรไทย .....	19
2.5 อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ .....	21
2.6 อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย .....	30
3. การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์สำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ .....	33
3.1 ความหมายและประเภทของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ .....	33
3.2 องค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ .....	35
3.3 ความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ .....	36
บทที่ 3 การออกแบบและการสร้างเครื่องมือวิจัย .....	39
1. กระบวนการสร้างและหาประสิทธิภาพเครื่องมือวิจัย .....	39
1.1 การสร้างเครื่องมือวิจัย .....	39
1.2 การหาประสิทธิภาพของเครื่องมือวิจัย .....	56
2. การใช้เครื่องมือวิจัยกับกลุ่มเป้าหมาย .....	63
3. การสร้างแบบประเมินความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย .....	65
บทที่ 4 รายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพเครื่องมือวิจัย .....	68
1. ผลการวิเคราะห์ผลคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ .....	68
1.1 ผลการวิเคราะห์ประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยจากผู้เชี่ยวชาญ .....	69
1.2 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัยจากกลุ่มทดลอง .....	89
1.3 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัยจากกลุ่มเป้าหมาย .....	93
2. ผลการศึกษาความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย .....	101
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ .....	134
สรุปผลการวิจัย .....	134
อภิปรายผล .....	140
ข้อเสนอแนะ .....	141

บรรณานุกรม ..... 143

ภาคผนวก..... 149

ประวัติผู้เขียน..... 177



## สารบัญตาราง

	หน้า
ตาราง 1 แสดงรายละเอียดอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ พ.ศ. 2554-2562.....	40
ตาราง 2 คำถามที่ใช้สัมภาษณ์อาจารย์ชาวเวียดนาม.....	42
ตาราง 3 โครงสร้างเนื้อหาเครื่องมือวิจัย.....	42
ตาราง 4 สื่อมัลติมีเดียที่ใช้ในบทอ่านแต่ละบท.....	47
ตาราง 5 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน.....	54
ตาราง 6 ตัวอย่างแบบทดสอบหลังเรียน.....	55
ตาราง 7 แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัย.....	56
ตาราง 8 แบบประเมินประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์ทางการเรียน.....	58
ตาราง 9 ระยะเวลาที่ใช้ในการทดลองกับกลุ่มทดลอง (try out).....	59
ตาราง 10 แสดงตัวอย่างการแก้ไขเครื่องมือวิจัยหลังนำไปทดลองใช้ (try out) กับกลุ่มทดลอง.....	60
ตาราง 11 แสดงขั้นตอนการทดลองเครื่องมือกับกลุ่มเป้าหมาย.....	64
ตาราง 12 แบบประเมินความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย.....	66
ตาราง 13 คะแนนประเมินเครื่องมือวิจัยของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน.....	69
ตาราง 14 แสดงคะแนนประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน.....	77
ตาราง 15 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของรองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย.....	79
ตาราง 16 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของรองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร.....	83
ตาราง 17 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของอาจารย์ Nguyen Thi Loan Phuc.....	86

ตาราง 18 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของอาจารย์ทั้ง 3 ท่าน .....	88
ตาราง 19 คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง (try out) .....	90
ตาราง 20 ระยะเวลาเฉลี่ยที่ใช้ในการทดลองกับกลุ่มทดลอง (try out).....	91
ตาราง 21 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษาในกลุ่มทดลอง (try out).....	92
ตาราง 22 คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย .....	94
ตาราง 23 ระยะเวลาเฉลี่ยที่ใช้ในการทดลองกับนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย .....	95
ตาราง 24 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย.....	99
ตาราง 25 ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ .....	102
ตาราง 26 ความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับเนื้อหาของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ .....	125
ตาราง 27 ความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ .....	127
ตาราง 28 ความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับประโยชน์ที่ได้รับจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ .....	130

## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
ภาพประกอบ 1 การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ.....	9
ภาพประกอบ 2 QR Code หน้าปกเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไกล ดั่งไกลทั่วโลก.....	49
ภาพประกอบ 3 ภาพวาดอาหารเวียดนาม ..... 50	50
ภาพประกอบ 4 ภาพกราฟิกอาหารไทย บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ.....	51
ภาพประกอบ 5 อินโฟกราฟิกส์แบบอธิบายข้อมูล บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ .....	52
ภาพประกอบ 6 อินโฟกราฟิกส์แบบอธิบายข้อมูล บทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก .....	53
ภาพประกอบ 7 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัย.....	68
ภาพประกอบ 8 ค่าเฉลี่ยคะแนนประเมินเครื่องมือวิจัยของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน.....	71
ภาพประกอบ 9 การประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหา.....	72
ภาพประกอบ 10 การประเมินคุณภาพด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ .....	73
ภาพประกอบ 11 การประเมินคุณภาพด้านการวัดและประเมินผล.....	74
ภาพประกอบ 12 การประเมินคุณภาพด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์.....	75
ภาพประกอบ 13 การประเมินคุณภาพด้านภาษา.....	76
ภาพประกอบ 14 แผนภูมิแสดงค่าเฉลี่ยรายบทในแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง.....	91
ภาพประกอบ 15 แผนภูมิแสดงคะแนนเฉลี่ยรายบุคคลแบบทดสอบระหว่างเรียน .....	97
ภาพประกอบ 16 แผนภูมิแสดงค่าเฉลี่ยคะแนนรายบทในแบบทดสอบระหว่างเรียน .....	97
ภาพประกอบ 17 แผนภูมิแสดงคะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย .....	100
ภาพประกอบ 18 แผนภูมิแสดงค่าเฉลี่ยรายการประเมินของกลุ่มเป้าหมาย .....	103
ภาพประกอบ 19 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย .....	104
ภาพประกอบ 20 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจด้านเนื้อหา.....	104

ภาพประกอบ 21 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 1).....	106
ภาพประกอบ 22 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 2).....	107
ภาพประกอบ 23 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 3).....	108
ภาพประกอบ 24 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 4).....	109
ภาพประกอบ 25 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 5).....	110
ภาพประกอบ 26 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 6).....	111
ภาพประกอบ 27 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 7).....	112
ภาพประกอบ 28 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 8).....	113
ภาพประกอบ 29 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 9).....	114
ภาพประกอบ 30 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 10).....	115
ภาพประกอบ 31 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจด้านภาษา.....	116
ภาพประกอบ 32 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ	117
ภาพประกอบ 33 ตัวอย่างคำศัพท์บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย.....	118
ภาพประกอบ 34 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจ .....	119
ภาพประกอบ 35 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก.....	120
ภาพประกอบ 36 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก.....	121
ภาพประกอบ 37 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก.....	122
ภาพประกอบ 38 ตัวอย่างภาพวาดและภาพกราฟิก บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญของแกงไทย .....	123
ภาพประกอบ 39 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจด้านการวัดและประเมินผล.....	124
ภาพประกอบ 40 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย.....	134
ภาพประกอบ 41 แผนภูมิแสดงค่าประสิทธิภาพของกลุ่มเป้าหมาย.....	136
ภาพประกอบ 42 ตัวอย่างการใช้อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล .....	138

ภาพประกอบ 43 ตัวอย่างการใช้อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล ..... 139



## บทที่ 1

### บทนำ

#### ภูมิหลัง

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นสมบัติล้ำค่าของชาติ สะท้อนความรู้ ทักษะ หรือการปฏิบัติทางวัฒนธรรมของคนหรือชุมชน ต่อมาเทคโนโลยีพัฒนา ทำให้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมถูกนำไปใช้ทางที่ไม่เหมาะสม องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ-ยูเนสโก (The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) จึงจัดทำ “อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003” เพื่อปกป้องคุ้มครองมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ สร้างความตระหนักและความเข้าใจ รวมทั้งให้ความร่วมมือและความช่วยเหลือระหว่างประเทศสมาชิก เช่น ไทย ญี่ปุ่น จีน ฝรั่งเศส เวียดนาม บราซิล เป็นต้น (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 4)

ประเทศไทยตระหนักและเล็งเห็นความสำคัญจึงเข้าร่วมรัฐภาคีอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003 (พ.ศ. 2546) กระทรวงวัฒนธรรมกำหนดให้ใช้คำว่า “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” แทนคำว่า “มรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้” หรือ “Intangible Cultural Heritage” ต่อมาได้จัดทำ “คู่มือดำเนินงานตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559” เพื่อสร้างความชัดเจนเกี่ยวกับมาตรการที่จะปกป้องและคุ้มครองให้คงอยู่ตลอดไป (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 6)

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจำแนกสาขาตามบริบทของประเทศ แบ่งออกเป็น 6 สาขา ดังนี้ สาขาวรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา สาขาศิลปะการแสดง สาขาแนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณีและงานเทศกาล สาขาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล สาขางานช่างฝีมือดั้งเดิม และสาขาการเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 7)

สาขาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเภทอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2554-2562 มีทั้งหมด 23 รายการ โดยในแต่ละปีมีรายละเอียดดังนี้ พ.ศ. 2554 อาหารไทยประกอบด้วย ต้มยำกุ้งและผัดไทย และเครื่องปรุง คือ น้ำปลา พ.ศ. 2555 ได้แก่ สำหรับอาหารไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ส้มตำ น้ำพริก และเครื่องปรุงคือ ปลาร้า พ.ศ. 2556 คือ ข้าวยา ข้าวหลาม อาหารبابา กระจยาสารท และขนมไทย คือ ขนมเบื้อง พ.ศ. 2557 แกงพุงปลา ขนมพื้นบ้าน คือ ข้าวต้มมัด อาหารว่าง คือ เมี่ยงคำและมังคุดคัด และน้ำตาลมะพร้าว พ.ศ. 2558 ได้แก่ ภูมิปัญญาการทำปลาดุกร้า พ.ศ. 2561 ขนมไทยคือ ขนมฝรั่งกุฎีจีน และ พ.ศ. 2562

ทุเรียนนนท์และปลาสลิดบางบ่อ (ประกาศส่งเสริมวัฒนธรรม เรื่อง การขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2562)

อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ จำนวน 5 รายการ ประกอบด้วย ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ สะท้อนลักษณะเฉพาะของอาหารไทยที่มาจากองค์ความรู้ของคนไทย รวมทั้งปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนและสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ได้แก่ การเลือกใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งเนื้อสัตว์และสมุนไพร เช่น กุ้ง ปลา ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด เป็นต้น ทำให้อาหารไทยมีรสชาติหอมและมีความกลมกล่อม ทั้งรสเผ็ด รสเปรี้ยว รสหวานและรสเค็ม และมีสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา นอกจากนี้อาหารไทยกำลังเผชิญภัยคุกคาม (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2561, น. 35)

“ต้มยำกุ้ง” สะท้อนวิถีชีวิตแนวปฏิบัติที่เรียบง่ายของชุมชนริมแม่น้ำและการเลือกใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ได้แก่ กุ้งแม่น้ำซึ่งมีมากในธรรมชาติ และสมุนไพร เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูดซึ่งมีสรรพคุณทางยา ป้องกันโรค ต้มยำกุ้งจึงเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีขั้นตอนการทำที่สืบทอดภายในครัวเรือน ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น รวมทั้งสะท้อนวิถีชีวิตครอบครัวไทยที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกัน ล้อมวงรับประทานอาหาร และคำว่า “ต้มยำกุ้ง” สะท้อนให้เห็นความงดงามของภาษาไทย แสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์หลักและขั้นตอนการทำ (ข่าวคณะโฆษก, 2564, 23 มีนาคม)

“ผัดไทย” เกิดจากความรู้ ความเชื่อ วัสดุหรือกระบวนการของชุมชนผู้สืบทอดวัฒนธรรม สะท้อนถึงรัฐนิยมและเศรษฐกิจในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมอาหารเส้นจากจีน ปรับมาใช้วัตถุดิบของไทย เช่น กว๊วยเดี่ยวเส้นเล็กแบนหรือเส้นจันท์แทนเส้นเล็ก กุ้งแห้งแทนหมู น้ำมะขามเปียกแทนน้ำส้มสายชู ใบกุยช่ายแทนต้นหอม และน้ำปลาแทนซีอิ้วดำ โดยเฉพาะน้ำปรุงรสผัดไทย มี 3 รส รสเปรี้ยวจากมะขามเปียก รสเค็มจากน้ำปลา และรสหวานจากน้ำตาลทำให้ผัดไทยมีรสชาติอย่างไทย (ไชยณรงค์ วิริยะผล, 2558, น. 8)

“แกงเผ็ด” สะท้อนความรู้และแนวปฏิบัติของคนไทยสมัยก่อนที่เลือกใช้พริกแห้งบางช้าง ทำให้เครื่องแกงมีสีแดง รวมทั้ง “แกงเขียวหวาน” ใช้พริกชี้ฟ้าเขียวและพริกชี้หนูเขียวสด และใบพริก ทำให้แกงเขียวหวานมีสีเขียวและมีกลิ่นหอมละมุน รวมทั้งการใช้กะทิเป็นส่วนผสมในเครื่องแกง ทำให้อาหารมีรสชาติกลมกล่อมและมีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย (ศรีสมร คงพันธุ์, 2559) และ “ส้มตำ” การใช้วัตถุดิบของแต่ละท้องถิ่นหรือภูมิภาค ทำให้ส้มตำมีรสชาติแตกต่างกัน

“คนโบราณรู้จักสรรพคุณทางยาของสิ่งที่ใส่ในอาหารแต่ละจานเป็นอย่างดี รู้ว่าต้องทำอาหารจานนี้ในช่วงไหน หนาวร้อน หน้าฝน หน้าหนาวต้องทำอาหารอะไร เพราะเรามีเครื่องปรุงตามฤดูกาลที่กินแล้วช่วยป้องกันโรคได้” (ศรีสมร คงพันธุ์, 2559, น. 120) คนไทยรู้จักเลือกใช้

วัตถุดิบที่เกิดขึ้นตามฤดูกาลเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ ทำให้อาหารไทยมีรสชาติที่กลมกล่อม และมีสรรพคุณต่อร่างกาย บรรพบุรุษของไทยรู้จักเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและรู้จักสรรพคุณทางยา ทดลองเรียนรู้และสร้างสรรค์เป็นอาหารไทย ถ่ายทอดความรู้เหล่านั้นสู่ลูกหลานสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

อาหารไทยตั้งแต่อดีตสืบทอดด้วยวิธีมุขปาฐะจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง ถ่ายทอดลักษณะอาหารไทย กรรมวิธีการทำอาหารต่าง ๆ จนกลายเป็นตำราอาหาร เพื่อบันทึกความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยไม่ให้สูญหาย เช่น ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ซึ่งเป็นจุดกำเนิดของตำราอาหารไทย จนได้รับการขนานนามเป็นตำราอาหารประจำชาติ นำเสนอการแบ่งประเภทและการจัดกลุ่มอาหาร เช่น ต้ม แกง กับข้าว เครื่องจิ้ม ของหวาน ขนม ผลไม้ เครื่องว่าง เป็นต้น และการชั่ง ตวง เครื่องปรุงในการประกอบอาหารโดยเทียบเคียงกับตำรายุโรป (สุกัญญา สุจฉายา, 2561, น. 102)

The World's 50 best foods กล่าวถึงอาหารไทย ได้แก่ มัสมั่น ต้มยำกุ้ง และส้มตำ ติดอันดับ 50 รายการอาหารที่ดีที่สุดในโลก ประจำปีพุทธศักราช 2564 อันดับ 1 คือ มัสมั่นเป็นราชาแห่งแกงและอาหาร มีรสชาติที่โดดเด่นทั้งรสเผ็ด รสเปรี้ยวและรสหวาน อันดับ 8 คือ ต้มยำกุ้ง มีรสชาติที่กลมกล่อม ทั้งรสเปรี้ยว รสเค็ม รสเผ็ดและรสหวาน และอันดับที่ 46 คือ ส้มตำมีรสชาติหลากหลายทั้งรสหวาน รสเปรี้ยว รสเค็ม และรสเผ็ด (George Bernard, 2021)

Top 10 foods to try in Thailand กล่าวถึง อาหารไทย 4 รายการที่ต้องลองเมื่อมาเที่ยวประเทศไทย ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ส้มตำ ผัดไทย และแกงเขียวหวาน โดยผัดไทยมีรสชาติที่โดดเด่น ทั้งรสเปรี้ยว รสเค็ม และรสหวาน แกงเขียวหวานมีรสเผ็ด รสเค็ม และรสหวาน อาหารไทยทั้ง 4 รายการมีสมุนไพรเป็นวัตถุดิบสำคัญ เช่น ตะไคร้ กระเทียม พริก ขิง ข่า ใบมะกรูด มะนาว เป็นต้น ทำให้อาหารไทยมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และสรรพคุณทางยา บรรเทาโรคร้ายไข้เจ็บ

อาหารไทยทั้ง 5 รายการ คือ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ ล้วนเป็นอาหารไทยมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ มีความกลมกล่อม ทั้งรสเปรี้ยว รสหวาน รสเผ็ด พืชผักสมุนไพรทำให้อาหารไทยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคในระดับภูมิภาคและระดับสากล โดยเฉพาะสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม ประเทศเพื่อนบ้านของไทย

สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามมีลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์และคล้ายประเทศไทย อาหารเวียดนามมีลักษณะเด่นคือ มีผักสดเป็นส่วนประกอบซึ่งช่วยชูรสอาหาร และนิยมรับประทานผักสดเคียงกับอาหารชนิดต่าง ๆ เช่น ผอเนื่อ ก๋วยจั๊บญวน เป็นต้น อาหารเวียดนามยังเป็นอาหารเพื่อสุขภาพซึ่งมีลักษณะคล้ายกับอาหารไทย ปัจจุบันชาวเวียดนามให้ความสำคัญกับสุขภาพ โดยเฉพาะนักศึกษาชาวเวียดนามซึ่งเป็นผู้บริโภครุ่นใหม่ที่มี

ความต้องการบริโภคอาหารที่หลากหลายและมีความสนใจเรื่องภาษาไทยและวัฒนธรรมไทย (สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม, 2555)

การจัดเรียนการสอนไทยศึกษาในระดับมหาวิทยาลัยของนักศึกษาชาวเวียดนามมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้นักศึกษาชาวเวียดนามฝึกทักษะการอ่านเกี่ยวกับประเทศไทย เช่น สังคมไทย ประเพณีไทย ประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และศิลปวัฒนธรรมของประเทศไทย ดังเช่น รายวิชา วัฒนธรรม-อารยธรรมไทย ซึ่งมีเนื้อหาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ไทย สังคมไทย ศาสนาพุทธในสังคมไทย สังคมไทยกับความเชื่อ โดยเฉพาะอาหารไทย วัตถุดิบในอาหารไทยทั้งสมุนไพรและเครื่องเทศ และมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ทำให้นักศึกษาชาวเวียดนามรู้จักวิถีชีวิต วัฒนธรรมและประเพณีของไทย และรู้จักประเทศไทยมากยิ่งขึ้น

นักศึกษาชาวเวียดนามเรียนรู้วัฒนธรรมและภาษาไทยจากสื่อการเรียนการสอน เช่น หนังสือ หนังสืออ่านเพิ่มเติม คู่มือ ตำรา แบบเรียน เพลง ภาพยนตร์ คลิปวิดีโอ และลงมือปฏิบัติจริงในวันสำคัญของไทย เช่น วันลอยกระทง วันสงกรานต์ วันไหว้ครู เป็นต้น โดยจัดกิจกรรมแข่งขันทำอาหารไทย เช่น ต้มยำกุ้ง ส้มตำ เป็นต้น

ผู้วิจัยสนใจสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมโดยมีเนื้อหาสาระเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย เพื่อสร้างความน่าสนใจและสร้างแรงจูงใจในการฝึกทักษะการอ่านของนักศึกษาชาวเวียดนาม โดยใช้รูปแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ นำเสนอข้อความและภาพวาดประกอบที่มีสีสันสวยงาม ซึ่งหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย วิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทยในลักษณะบทอ่าน บทอ่านเสริมพร้อมภาพวาดและภาพกราฟิกที่มีสีสันสวยงาม เสริมสร้างความรู้เรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย วัฒนธรรมและวิถีชีวิตไทยและพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทยและ

### ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อสร้างและหาค่าประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ 75/75
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาชาวเวียดนามที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ”

## ความสำคัญของการวิจัย

หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนามพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทยและความรู้เรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย

## ขอบเขตการวิจัย

ผู้วิจัยกำหนดขอบเขตการวิจัย ดังนี้

### 1. กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัย

นักศึกษาชาวเวียดนาม ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 เอกภาษาไทย มหาวิทยาลัยดานัง วิทยาเขตภาษาต่างประเทศ (University of Foreign Language Studies at the University of Danang) จำนวน 20 คน เนื่องจากผู้เรียนเรียนในรายวิชาวัฒนธรรม-อารยธรรมไทย และมีความรู้พื้นฐานทางภาษาไทยและมีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย ซึ่งยินดีเป็นกลุ่มทดลองในการวิจัย โดยผู้วิจัยทดลองตามแบบแผนการทดลองเบื้องต้น One shot case study เป็นการวิจัยเชิงทดลองกับกลุ่มเป้าหมายเพียงกลุ่มเดียวเท่านั้น วิเคราะห์ข้อมูลโดยคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนและคะแนนแบบทดสอบหลังเรียนเป็นสถิติร้อยละเทียบกับเกณฑ์เป้าหมาย (ประสาธต์ เนิ่งเฉลิม, 2556, น. 121)

### 2. เครื่องมือวิจัย

เครื่องมือวิจัย ประกอบด้วย

2.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม มีจำนวน 8 บท ดังนี้

บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ

บทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย

บทที่ 3 “ตำยาฝรั่ง” ตำยาไทยอรรอยไกลทั่วโลก

บทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ

บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย

บทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพร

บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก

บทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย

2.2 แบบทดสอบระหว่างเรียน แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 80 ข้อ

2.3 แบบทดสอบหลังเรียน แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ

## 2.4 แบบประเมินความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

### นิยามศัพท์เฉพาะ

**หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์** คือ หนังสือที่สร้างขึ้นจำนวน 8 บท ประกอบด้วยอาหารไทย อาหารเพื่อสุขภาพ กับข้าวของคนไทย ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ส้มตำ และอาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย ใช้โปรแกรม AnyFlip และนำเสนอเนื้อหาในรูปแบบข้อความ พร้อมภาพวาดและภาพกราฟิกผ่านหน้าจออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาทักษะการอ่านและเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและวัฒนธรรมไทยมากขึ้น

**อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ** คือ อาหารไทยจำนวน 5 รายการ ประกอบด้วย ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ ซึ่งสะท้อนความรู้ ทักษะ แนวปฏิบัติหรือกระบวนการที่เรียนรู้และถ่ายทอดภายในครอบครัว สืบทอดองค์ความรู้มาจนถึงปัจจุบัน และแสดงปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติในการเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล

## บทที่ 2

### ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ และหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

ผู้วิจัยศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ โดยนำความรู้เรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และอาหารไทยนำมาสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติม อิเล็กทรอนิกส์ให้นักศึกษาชาวเวียดนาม โดยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แบ่งเป็น ประเด็น ดังนี้

1. มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ
2. อาหารไทย
3. การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

#### 1. มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

ผู้วิจัยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยแบ่งเป็น 2 ประเด็น ดังนี้ ความหมาย และความสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

##### 1.1 ความหมายของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ-ยูเนสโก (The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) กำหนดความหมายของ คำว่า “มรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้” หรือ “Intangible Cultural Heritage” ไว้ว่า “การปฏิบัติ การเป็นตัวแทน การแสดงออก ความรู้ ทักษะ เครื่องมือ วัตถุ สิ่งประดิษฐ์และพื้นที่ทางวัฒนธรรม จากวัฒนธรรมอันหลากหลายของกลุ่มชน อีกทั้งมีการเปลี่ยนแปลง พัฒนาเพื่อตอบสนองต่อ สภาพแวดล้อมของตน จนกลุ่มชนดังกล่าวเกิดความรับผิดชอบ ปกป้อง คุ้มครอง เชิดชู สงวน รักษาและตระหนักถึงอัตลักษณ์ของตนและรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนและสังคม”<sup>1</sup> (United Nations Educational, 2011, p.3-5)

ปีพุทธศักราช 2552 กระทรวงวัฒนธรรมกำหนดให้ใช้คำว่า “มรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรม” แทนคำว่า “มรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้” หรือ “Intangible Cultural Heritage” เพื่อส่งเสริม สนับสนุนมรดกวัฒนธรรมและป้องกันการตีความคลาดเคลื่อนและทำคู่มือ “การขึ้น ทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ประจำปี พ.ศ. 2552” กล่าวถึงความหมายของมรดก

<sup>1</sup> Intangible cultural heritage depends on those whose knowledge of traditions, skills and customs are passed on to the rest of the community, from generation to generation, or to other communicate.

ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ไว้ว่า “องค์ความรู้หรือผลงานที่เกิดจากบุคคล กลุ่มชนที่ได้มีการสร้างสรรค์พัฒนา สืบทอด และประยุกต์ใช้ในวิถีการดำเนินชีวิตมาอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องเหมาะสมกับสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อม แสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์และความหลากหลายทางวัฒนธรรม” (ส. กระทรวงวัฒนธรรม, ม.ป.ป., น. 12)

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติถูกคุกคาม ทำให้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเหล่านั้นต้องเสื่อมสูญ (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2561, น. 11) พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช จึงมีพระบรมราชโองการ โปรดเกล้าฯ ให้มีการประกาศใช้พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559 ซึ่งได้กำหนดความหมายของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไว้ ดังนี้ “ความรู้ การแสดงออก การประพฤติปฏิบัติหรือทักษะทางวัฒนธรรมซึ่งบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชนยอมรับและรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน สืบทอดจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง” (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2561)

จากการอธิบายความหมายดังกล่าว สรุปได้ว่า มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นความรู้ ทักษะ การปฏิบัติ หรือพื้นที่ทางวัฒนธรรมจากความหลากหลาย ซึ่งบุคคล หรือชุมชนเรียนรู้และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เกิดการสร้างสรรค์ พัฒนา ประยุกต์ให้เข้ากับสภาพสังคม จนเกิดการตระหนักและคุ้มครอง รวมทั้งรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกันและกลายเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน

## 1.2 ความสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ-ยูเนสโก (The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) ออก “อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003” เพื่อปกป้องคุ้มครองและสงวนรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ซึ่งเป็นรากฐานของวัฒนธรรม ต่อมาเทคโนโลยีทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ถูกคุกคามและมีความเสี่ยงที่จะเปลี่ยนแปลงหรือสูญหาย (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2561, น. 1)



United Nation

ออก “อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003”

กำหนดลักษณะมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ แบ่งเป็น 5 สาขา ดังนี้

- ประเพณีและการแสดงออกที่เป็นมรดกปาฐะ รวมถึงภาษาในฐานะพาหะ
- ศิลปะการแสดง
- แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรมและงานเทศกาล
- ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
- งานช่างฝีมือดั้งเดิม



กำหนดให้สอดคล้องกับบริบทของวัฒนธรรมของประเทศไทย แบ่งเป็น 7 สาขา ดังนี้



พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559

- ศิลปะการแสดง
- แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรมและงานเทศกาล
- ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
- งานช่างฝีมือดั้งเดิม
- วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา
- การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้านและศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว

ภาพประกอบ 1 การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

“อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003” เป็นข้อตกลงร่วมกันระหว่างรัฐภาคี มีวัตถุประสงค์เพื่อปกป้องคุ้มครองมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ และสร้างความตระหนักและช่วยเหลือซึ่งกันและกัน อีกทั้งพัฒนาให้มีความเข้มแข็งและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น มรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ จำแนกออกเป็น 5 สาขา ได้แก่ สาขาประเพณีและการแสดงออกที่เป็นมุขปาฐะ รวมถึงภาษาในฐานะพาหนะ<sup>2</sup> สาขาศิลปะการแสดง<sup>3</sup> สาขาแนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรมและงานเทศกาล<sup>4</sup> สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล<sup>5</sup> และสาขางานช่างฝีมือดั้งเดิม<sup>6</sup> (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2561, น. 2-7)

กระทรวงวัฒนธรรมดำเนินการประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมครั้งแรกในปี พ.ศ. 2552 โดยเริ่มจากสาขาศิลปะการแสดงและงานช่างฝีมือดั้งเดิม ต่อมาสาขาวรรณกรรมพื้นบ้านและสาขากีฬามรดกภูมิปัญญา ในปี พ.ศ. 2553 สาขาแนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรมประเพณีและงานเทศกาล และสาขาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ในปี พ.ศ. 2554 และสาขาภาษา ในปี พ.ศ. 2555 ต่อมาจึงได้จัดทำ “คู่มือดำเนินงานตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559” โดยมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จำแนกออกเป็น 6 สาขา ได้แก่ สาขาวรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา สาขาศิลปะการแสดง สาขาแนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณีและงานเทศกาล สาขาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล สาขางานช่างฝีมือดั้งเดิม และสาขาการเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 1-7)

ในงานวิจัยนี้ “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” จัดอยู่ใน สาขาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ซึ่งเกี่ยวกับภูมิปัญญาของชุมชนหรือท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับความรู้ วัสดุ หรือกระบวนการของชุมชน และผู้สืบทอดวัฒนธรรม แบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่ อาหารและโภชนาการ การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้านไทย โหราศาสตร์และดาราศาสตร์ การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ชัยภูมิและการตั้งถิ่นฐาน งานวิจัยนี้มุ่งศึกษาเรื่องอาหารและโภชนาการ ซึ่งเกี่ยวข้องกับสิ่งที่มนุษย์บริโภค รวมถึงวิธีการปรุงและประกอบอาหาร รูปแบบการบริโภค และคุณค่าทางโภชนาการ (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2561, น. 17-18)

<sup>2</sup> Oral traditions and expressions

<sup>3</sup> Performing arts

<sup>4</sup> Social practices, rituals and festive events

<sup>5</sup> Knowledge and practices concerning nature and the universe

<sup>6</sup> Traditional Craftsmanship

การประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมดำเนินการโดย คณะกรรมการส่งเสริมและรักษาชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทำแบบสำรวจและแบบจัดทำรายการเบื้องต้นในประเด็นต่อไปนี้ ชื่อเรียกในท้องถิ่น ประวัติความเป็นมา สาระสำคัญและลักษณะเฉพาะที่แสดงถึงอัตลักษณ์ คุณค่าและหน้าที่บทบาทของชุมชน มาตรการส่งเสริมและรักษา รวมทั้งสถานภาพปัจจุบัน ปัจจัยคุกคามและรายชื่อผู้สืบทอดนำข้อมูลดังกล่าวเสนอกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

คณะกรรมการกลั่นกรองตรวจสอบแบบเสนอรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเพื่อขอขึ้นบัญชี โดยพิจารณาตามหลักเกณฑ์สาขาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับ ธรรมชาติและจักรวาล ดังนี้ เป็นองค์ความรู้ ทักษะ ความเชื่อ หรือปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับสภาพแวดล้อมแสดงให้เห็นถึงภาพรวมลักษณะเฉพาะซึ่งมาจากความรู้ วัสดุ หรือกระบวนการของชุมชนผู้สืบทอดวัฒนธรรม สืบทอดและปฏิบัติอยู่ในวัฒนธรรมวิถีชีวิตของคนไทย และเสี่ยงต่อการสูญหายหรือกำลังเผชิญภัยคุกคาม ต้องปกป้องคุ้มครองอย่างเร่งด่วน (กระทรวงวัฒนธรรม, 2561, น. 21-35)

คณะกรรมการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมได้กำหนดเกณฑ์คัดเลือกรายการเบื้องต้นเพื่อขึ้นบัญชี ซึ่งมี 7 ประการ ดังนี้ อาหารและโภชนาการเป็นสิ่งที่มนุษย์บริโภค รวมทั้งวิธีการปรุงและประกอบอาหาร รูปแบบการบริโภคและมีคุณค่าทางโภชนาการ อยู่ในอาณาเขตประเทศไทย มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ อีกทั้งสืบทอด ปฏิบัติอยู่ในวิถีชีวิตของคนไทย บันทึกหรืออ้างอิงหลักฐาน สืบค้นความรู้ ภูมิปัญญาดั้งเดิม และมีคุณค่าทั้งด้านวิชาการ ประวัติศาสตร์และจิตใจ ควรค่าแก่การอนุรักษ์และได้รับการยอมรับจากชุมชนให้ขึ้นบัญชี

กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนดเกณฑ์การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ มี 5 ประการ ดังนี้ เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและการสร้างสรรค์ของชุมชน มีมาตรการในการส่งเสริมและรักษา รวมทั้งชุมชน กลุ่มคนหรือบุคคลมีส่วนร่วมและให้ความยินยอมในการขึ้นบัญชี และมีรายชื่อปรากฏอยู่ในรายการเบื้องต้นของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2561, น. 43) นำรายการที่ผ่านตามเกณฑ์ดังกล่าว ประกาศขึ้นบัญชีและประกาศในราชกิจจานุเบกษา

จากการศึกษาข้อมูลข้างต้น สรุปได้ว่า มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแสดงถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาติ และทำให้บุคคลรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนและประเทศ และองค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ-ยูเนสโกเห็นความสำคัญ

ดังกล่าวจึงได้ออกอนุสัญญาฯ และจัดทำคู่มือฯ โดยกระทรวงวัฒนธรรมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พิจารณาหลักเกณฑ์การขึ้นทะเบียน ดังนี้ เป็นองค์ความรู้ ทักษะและกระบวนการ แสดง ปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนและสภาพแวดล้อม มีหลักฐานและสืบค้นความรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิมได้ อีกทั้ง ยังคงปฏิบัติหรือสืบทอดอยู่ในวิถีชีวิตและอยู่ในอาณาเขตประเทศไทย

## 2. อาหารไทย

อาหารไทยเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมของไทย มีอัตลักษณ์ที่แตกต่างจากชาติอื่นทั้งรสชาติ วัตถุดิบและกรรมวิธีการทำอาหาร แบ่งประเด็นการศึกษาเป็น 6 ประเด็น ดังนี้ ความหมายของ อาหารไทย ลักษณะอาหารไทย อาหารไทยในมิติประวัติศาสตร์และวรรณกรรม สมุนไพรไทย อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ และอาหารเวียดนามที่มีลักษณะ คล้ายอาหารไทย ดังนี้

### 2.1 ความหมายของอาหารไทย

อาหารไทยมีรูป รส กลิ่น และเสียง กล่าวคือ อาหารไทยมีส่วนประกอบของสมุนไพร และเครื่องเทศ ทำให้มีรสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอมและแสดงถึงภูมิปัญญาของคนไทยที่รู้จัก เลือกลงใช้วัตถุดิบผ่านกรรมวิธีที่ประณีตและล้ำค่า นอกจากนี้อาหารไทยสะท้อนวิถีชีวิตของคนไทยที่ สมาชิกในครอบครัวทุกช่วงอายุนั่งล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกัน อาหารไทยในสำหรับอาหารไทยจึงมีความหลากหลาย (Thai Studies Chulalongkorn, 2559)

ของที่รับ ประทานเพื่อใช้หล่อเลี้ยงชีวิตหรือใช้ในการดำเนินชีวิต ดังที่ **ราชบัณฑิตยสถาน** (2556, น. 1424) กล่าวไว้ว่า “อาหาร หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต”

ผู้วิจัยพบคำจำกัดความเกี่ยวกับอาหารในพจนานุกรมต่างประเทศ ตามที่ **Cambridge Advanced Learner's Dictionary** (Cambridge University, 1995) ก ล่า ว ถึง ความหมายของอาหารไว้ว่า “สิ่งต่าง ๆ ที่คนและสัตว์ใช้รับประทานหรือพืชผักต่าง ๆ ต่างดูดซับ เพื่อการดำรงชีวิต” แสดงให้เห็นว่า อาหารเป็นสิ่งที่จำเป็นซึ่งสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ ทั้งคน สัตว์ และพืช ต่างใช้เพื่อการดำรงชีวิต ดังที่ **Oxford Essential Dictionary** กล่าวไว้ว่า “สิ่งที่คนและสัตว์ รับประทาน” (Oxford University, 2019)

อาหารเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและสั่งสมประสบการณ์จากครอบครัวและมีการบันทึกตำราอาหารมาตั้งแต่อดีต การเลือกลงใช้วัตถุดิบที่แตกต่างในแต่ละพื้นที่จนกลายเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น ดังนั้น ความหมายของ**วัฒนธรรมอาหาร** จึงหมายถึง “ธรรมเนียมวิธีการและประเพณีต่าง ๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมาซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหาร

ทุกชั้นตอน มีการกำหนดและเสริมสร้างให้มากกว่าสภาพธรรมชาติของวัตถุดิบนั้น ๆ ที่นำมาใช้เป็นอาหาร โดยใช้ประสบการณ์จากการปฏิบัติ ธรรมเนียมประเพณีของครอบครัวและสังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกัน” (ประหยัด สายวิเชียร, 2547, น. 65)

พัทธยา สายหนู (2544, น. 27) กล่าวไว้ว่า “วัฒนธรรมอาหารเป็นธรรมเนียม ประเพณี และวิธีการต่าง ๆ ที่คนในชุมชน หรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารทุกชั้นตอน ตั้งแต่การกำหนดการปรุงแต่ง วิธีการรับประทานอาหาร กฎระเบียบข้อปฏิบัติของสังคม” เช่น การใช้หรือรับประทานวัตถุดิบ การเก็บวัตถุดิบจากธรรมชาติ การกำหนดปริมาณประเภท วิธีการปรุงและวิธีการรับประทานอาหาร เป็นต้น

“อาหารไทย คือ อาหารที่คนไทยบริโภคมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน อาจจะได้รับกาถ่ายทอดวัฒนธรรมจากชาติอื่น แต่ได้ดัดแปลงให้เหมาะสมกับประสาทสัมผัสของคนไทย และเหมาะสมกับวัตถุดิบเครื่องปรุงที่มีอยู่ในท้องถิ่นจนได้จานใหม่ที่อร่อยถูกปากเหมาะกับคนไทย” (สิรินาฏ ศิริสุนทร, 2556, น. 11) อาหารไทยสะท้อนประวัติศาสตร์ ประเพณีวัฒนธรรมของไทย โดยรับประทานคู่กับข้าวและทรัพยากรธรรมชาติต่าง ๆ อีกทั้งปรับปรุงและดัดแปลงให้ได้รับรสชาติตามต้องการ

การแบ่งประเภทของอาหารไทย แบ่งเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน อาหารคาวรับประทานคู่กับข้าว หรือที่เรียกว่า “กับข้าว” ซึ่งมีหลากหลายรสชาติ ทั้งรสเค็ม รสหวาน รสเปรี้ยว และรสเผ็ด อาหารคาวประกอบไปด้วย แกง เช่น แกงเขียวหวาน แกงส้ม ต้มยำ เป็นต้น ผัด เช่น ปลาตุ๋นผัดเผ็ด เป็นต้น ยำ เช่น ยำถั่วพู ยำทวาย ยำใหญ่ เป็นต้น ทอด เผา หรือย่าง เช่น กุ้งทอด ปลาทอด กุ้งเผา ไก่ย่าง เป็นต้น อาหารประเภทนี้เป็นเครื่องเคียงในสำหรับอาหารไทย เครื่องจิ้ม เช่น ปลาร้าหลน น้ำพริกมะม่วง และเครื่องแนม เช่น ไข่เค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น ช่วยชูรสชาติอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น (ศรุดา นิติวรรกร, 2557, น. 174)

จากการศึกษาข้อมูลข้างต้น สรุปได้ว่า **อาหาร** หมายถึง สิ่งที่คน สัตว์รับประทาน หรือพืชดูดซับเพื่อใช้หล่อเลี้ยงชีวิต หรือเสริมโภชนาการให้แก่ร่างกาย **วัฒนธรรมอาหาร** หมายถึง วิถีชีวิต หรือแบบแผนปฏิบัติของคน กลุ่มคนหรือชุมชนที่ยึดถือปฏิบัติและสืบทอดเรื่อยมา มีความเกี่ยวข้องกับอาหารทุกระบวนการ **อาหารไทย** สร้างสรรค์โดยใช้วัตถุดิบและปรับปรุงรสชาติให้เหมาะสมกับรสชาติของคนไทย อาหารไทยสะท้อนประวัติศาสตร์ ประเพณีวัฒนธรรมของไทย ซึ่งในงานวิจัยนี้ “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม ศึกษาอาหารไทยประเภทอาหารคาว โดยรับประทานคู่กับข้าว

## 2.2 ลักษณะอาหารไทย

ประเทศไทยมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งข้าว พืชผัก สมุนไพรและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ สร้างสรรค์เป็นอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ จนได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติ “ความอุดมสมบูรณ์ของแผ่นดินไทย เอื้อให้วิถีชีวิตของชาวไทยส่วนใหญ่ผูกพันอยู่กับธรรมชาติ พืชพรรณธัญญาหาร ข้าวในนา ปลาในน้ำ ผนวกกับศาสตร์การสร้างสรรค์และความประณีตพิถีพิถันนับแต่บรรพบุรุษ ก่อเกิดตำรับอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ ทรงคุณค่านานาประเทศต่างชื่นชม” (วิทยาคูสิตธานี, 2558, น. 4)

คนไทยนิยมสร้างบ้านเรือนริมแม่น้ำเพื่อใช้ประโยชน์ เช่น สลึงจระทงน้ำ ค้าขาย การอุปโภคบริโภค การเกษตร โดยเฉพาะการนำทรัพยากรธรรมชาติจากแหล่งน้ำในบริเวณที่อยู่อาศัยมาประกอบอาหาร ได้แก่ เนื้อสัตว์ เช่น ปลา กุ้ง หอย หรือผักและผลไม้ที่ปลูกในบริเวณที่อยู่อาศัยนำมาประกอบอาหาร เช่น มะนาว ตะไคร้ พริก ใบมะกรูด ชিং ข่า เป็นต้น

นอกจากนี้คนไทยนิยมรับประทานข้าว จึงนิยมปลูกข้าวในหลายภูมิภาคของประเทศไทย ข้าวเป็นอาหารจานหลักตั้งแต่อดีต สันนิษฐานว่าเดิมคนไทยนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก ต่อมาจึงรับประทานข้าวเจ้า ซึ่งในแต่ละภูมิภาคนิยมรับประทานข้าวที่แตกต่างกันตามสภาพภูมิศาสตร์ (ศรุดา นิติวรากร, 2557, น. 175) ข้าวยังเป็นอาหารจานหลักประจำสำหรับอาหารไทย ซึ่งสำหรับอาหารไทยประกอบด้วยอาหารที่หลากหลาย ทั้งข้าวสวย ข้าวเหนียว ของย่างหรือของทอดหรือของปิ้ง เช่น ปลาย่าง ปลาทูทอด เป็นต้น ยำหรือผัด เช่น ยำวุ้นเส้น ผัดผัก เป็นต้น แกงจืดหรือแกงเผ็ด เช่น ต้มยำ แกงเผ็ดไก่ เป็นต้น และเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริก ผักต้มกะทิหรือผักสดตามฤดูกาล เป็นต้น ข้าวจึงเป็นแหล่งที่ให้พลังงาน เป็นรากฐานของสังคมและวัฒนธรรมไทย

วัตถุดิบปรุงรสอาหารได้จากธรรมชาติ ได้แก่ รสเปรี้ยวได้จากมะนาว มะกรูด ส้มซ่า มะเขือส้ม มะขามเปียก ส้มแขก รสหวานได้จากน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด น้ำผึ้ง รสเค็มได้จากกะปิ ปลาร้า ถั่วเน่า และรสเผ็ดได้จากพริก (สุวัฒนา เลียบวัน, 2543, น. 36-37) วัตถุดิบดังกล่าวล้วนมีสรรพคุณทางยา รักษาบรรเทาอาการต่าง ๆ ได้แก่ ชিং ข่า ตะไคร้ มีสรรพคุณแก้หวัดและช่วยให้เจริญอาหาร กระเทียมดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ และพริกขี้หนูมีสรรพคุณแก้หวัดและหอบหืด ช่วยให้เจริญอาหาร และระบบย่อยอาหารทำงานได้ดี (เดชา ศิริภัทร, 2553) ทำให้อาหารไทยมีประโยชน์ต่อร่างกายและป้องกันโรคภัยต่าง ๆ

“ศิลปะการปรุงอาหารไทยได้รับการพัฒนาจากรูปแบบการปรุงอาหารในภูมิภาคต่าง ๆ โดยใช้ส่วนผสมประกอบจากสมุนไพรในท้องถิ่นต่าง ๆ ทำให้อาหารดีต่อสุขภาพและมีรสชาติที่อร่อย” (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2558, น. 36) การใช้วัตถุดิบและปริมาณวัตถุดิบตามที่กำหนดไว้ตามตำรับอาหารเพื่อให้อาหารไทยมีรสชาติอร่อย ได้แก่ การใช้ขิงอ่อนเป็นผักจิ้มและ

ใช้ผัด เช่น ไข่ผัดขิง การใช้ข้าวอ่อนในต้มยำ ข้าวแกงในน้ำพริกและเครื่องแกงต่าง ๆ กรรมวิธีการทำน้ำพริกต้องโขลกหรือการตำสมุนไพรให้ละเอียดเพื่อให้น้ำมันในสมุนไพรแตกออกมาก่อน การตำน้ำพริกจะบีบต้องตำกะปิกับกระเทียมก่อน เพื่อให้ให้น้ำมันกระเทียมลดกลิ่นของกะปิ น้ำพริกจะจะมีรสเผ็ดนำเล็กน้อย การใส่พริกชี้หัวสวน ตามด้วยความเค็มของกะปิและกุ้งแห้ง ความเปรี้ยวจากน้ำมะนาว และความหวานจากน้ำตาลมะพร้าว ทำให้น้ำพริกจะมีรสชาติกลมกล่อม (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น. 14-15)

การเลือกใช้วัตถุดิบที่เกิดขึ้นตามฤดูกาล เช่น ภาคเหนือ มีภูเขาสูงและอากาศหนาว เช่น แกงกระด้างนิยมรับประทานในหน้าหนาว เพราะใส่ผักกูด ผักแค ผักสะแล และมันหมูซึ่งทำให้อาหารอบอุ่น ส่วนฤดูร้อนปรับเปลี่ยนโดยใช้ผักชะอม ผักสลัด ผักหวาน อาหารประเภทต้มยำ ภาคกลางใช้ปลา หรือ กุ้งแม่น้ำ ส่วนภาคใต้ใช้ปลากะพง ปลากระบอก เป็นต้น (อบเชย อิมสบาย, 2551, น. 1-35) เป็นการเลือกใช้วัตถุดิบที่ผ่านการทดลอง เรียนรู้และสืบทอดจวบจนปัจจุบัน

พืชผักและผลไม้มีสรรพคุณทางยา เพิ่มภูมิคุ้มกันของร่างกายและปรับสมดุลอุณหภูมิภายในร่างกาย นิยมรับประทานพืชผักและผลไม้ตามฤดูกาล ได้แก่ ฤดูร้อน อากาศร้อนและแห้งแล้ง คนไทยจึงรับประทานพืชผักสมุนไพรที่มีฤทธิ์เย็น เช่น แกงเลียงใส่บวบ แกงส้มมะละกอ ผักกระเฉดหรือเปลือกแตงโม เป็นต้น ส่วนฤดูฝน อากาศชื้นและเป็นหวัดได้ง่ายจึงรับประทานพืชผักสมุนไพรที่มีฤทธิ์ร้อนเพื่อขับไล่ลมและเพิ่มวิตามินซี เช่น แกงส้มดอกแค ต้มยำไก่ ต้มโคล้งใบมะขาม เป็นต้น และฤดูหนาว อากาศแห้งและหนาวเย็น นิยมพืชผักสมุนไพรที่มีฤทธิ์ร้อนเพื่อให้อุณหภูมิในร่างกายอบอุ่น เช่น แกงกะทิ ต้มยำ เป็นต้น นับเป็นเสน่ห์ของอาหารไทยที่มีสรรพคุณทางยา บรรเทาป้องกันโรคภัยต่าง ๆ (สุวิมล มณีโชติ, 2559, น. 204-205)

คนไทยนิยมรับประทานพร้อมของแนมเพื่อให้เจริญอาหารและลดความเผ็ด รวมทั้งการใช้ผักต่าง ๆ รับประทานกับเครื่องจิ้ม เช่น แกงเขียวหวานและแกงเผ็ด นิยมแนมด้วยไข่เค็มไข่โป๊เค็มผัดไข่ หรือ แกงกะทิ นิยมแนมด้วยปลาเค็ม ปลาดุกย่างกับสะเดาน้ำปลาหวาน กุ้งเผาหรือน้ำพริกขี้หนูแนมด้วยหมูหวาน (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น. 17) เครื่องแกงภาคใต้นิยมใส่ขมิ้นเพื่อดับกลิ่นคาว ขมิ้นมีฤทธิ์ร้อนเผ็ด นิยมแนมด้วย ปลาเค็ม ไข่เค็ม หมูแดดเดียว ผักสดหรือผักเหนาะเพื่อแก้ร้อน (เฉลิมทศพล เจริญสุข, 2556, น. 54) สะท้อนความรู้และทักษะของคนไทยที่ทดลอง เรียนรู้และสืบทอดความรู้การรักษาคูณภาพของวัตถุดิบในเรื่องรสชาติและกลิ่นของอาหาร

คนไทยรู้จักวิธีถนอมอาหารเพื่อเก็บรักษาอาหารสดที่หามาได้เกินความต้องการไว้เป็นเสบียงในยามจำเป็น วิธีการถนอมอาหารของคนไทยสมัยก่อนใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในธรรมชาติ

หรืออาศัยความร้อนจากแสงแดดด้วยการตากให้แห้ง เช่น การทำปลาร้าหมักกับเกลือและข้าวคั่ว ทำให้มีกลิ่นหอม สีเหลืองเข้ม เนื้ออ่อนนุ่มและเป็นเครื่องปรุงรส เช่น ส้มตำ หรือ ปลาตากแห้ง ถั่วเน่าเป็นการหมักถั่วเหลืองจนนุ่มและมีราขึ้นเล็กน้อย โดยนำไปคั่วใส่ไข่หรืออย่างไร การทำกะปิ น้ำบูดูเป็นการนำปลาตัวเล็ก ๆ เคี่ยวและปรุงรสเค็มและรสหวาน หรือกุ้งเสียบ โดยนำกุ้งสดมาเสียบไม้ย่างหรือทำเป็นน้ำพริกกุ้งเสียบ (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น. 21-24)

บรรพบุรุษไทยรู้จักเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและขั้นตอนการประกอบอาหารที่พิถีพิถัน ถ่ายทอดความรู้ ขนบธรรมเนียมและแนวปฏิบัติสู่ลูกหลาน แสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์และภูมิปัญญาของอาหารไทย ดังที่ สิรินาฏ ศิริสุนทร (2556, น. 51-53) กล่าวไว้ว่า

“บรรพบุรุษได้คิด วิธีการปรุงอาหารมาดีแล้วและเป็นวิทยาศาสตร์ เพราะได้ลองผิดลองถูกจนได้รสอร่อยถูกปาก รวมไปถึงคุณค่าทางโภชนาการ เช่น การทำอาหารเป็นวิทยาศาสตร์ ทุกจานทุกเมนูมีเหตุผลทำไมต้องใส่ตะไคร้ เพราะช่วยดับคาวกุ้ง และตะไคร้มีสรรพคุณทางยา แก้ท้องอืด อีกทั้งกระบวนการคัดเลือกเครื่องปรุงมีความสำคัญทั้งสัดส่วนและความเหมาะสมในแต่ละจาน จึงเป็นหัวใจและภูมิปัญญาดั้งเดิม”

อาหารไทยประกอบด้วยวัตถุดิบทั้งเนื้อสัตว์และสมุนไพร ซึ่งมีสรรพคุณทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา ปรับสมดุลภายในร่างกายและเพิ่มภูมิคุ้มกันของร่างกาย คนไทยมีขั้นตอนการทำอาหารตามคำบอกเล่าและตามตำรับอาหารที่สืบทอดกัน การรู้จักเลือกใช้วัตถุดิบที่เติบโตตามฤดูกาล รวมทั้งรับประทานพร้อมเครื่องเคียงเพื่อให้เจริญอาหารและลดความเผ็ด และการถนอมอาหาร แปรรูปอาหาร สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้นับเป็นความชาญฉลาดของบรรพบุรุษไทยที่พยายามศึกษาและสืบทอดองค์ความรู้มาจนถึงปัจจุบัน ทำให้อาหารไทยเป็นมรดกภูมิปัญญาของคนไทยที่มีคุณค่ายิ่ง

### 2.3 อาหารไทยในมิติประวัติศาสตร์และวรรณกรรม

อาหารไทยมีจุดกำเนิดพร้อมกับการตั้งชนชาติไทย มีการสังสม ถ่ายทอดความรู้ขั้นตอนการประกอบอาหารด้วยวิธีมุขปาฐะและพัฒนาสืบทอดเรื่อยมากลายเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติไทย อาหารไทยแบ่งเป็นยุคต่าง ๆ ดังนี้

สมัยสุโขทัย อาหารไทยสมัยสุโขทัยปรากฏในหลักศิลาจารึกและวรรณคดีสำคัญ คือ **ไตรภูมิพระร่วง** ของพระมหาธรรมราชาที่ 1 กล่าวถึงข้าวเป็นอาหารหลัก รับประทานกับเนื้อสัตว์ เช่น ปลา ส่วนการปรุงอาหารปรากฏคำว่า “แกง” เช่น ข้าวหม้อแกงหม้อ ผัก เช่น แพง แดง น้ำเต้า และอาหารหวาน เช่น ข้าวตอก น้ำผึ้ง ผลไม้ต่าง ๆ เป็นต้น (สิรินาฏ ศิริสุนทร, 2556, น. 33)

สมัยอยุธยา อาหารไทยสมัยอยุธยาปรากฏในวรรณคดีสำคัญ คือ **ลิลิตพระลอ** กล่าวถึงข้าว และ **ภาพยนต์โคลงนิราศธารโศกของเจ้าฟ้าธรรมาธิเบศร์ (กุ้ง)** กล่าวถึงสำรับกับข้าวทั้งคาวและหวาน และสมัยดังกล่าวมีการติดต่อกับชาวต่างประเทศทั้งชาวตะวันตกและชาวตะวันออก จากหลักฐานที่ปรากฏ เช่น **จดหมายเหตุลาลูแบร์** เล่าเหตุการณ์วัฒนธรรม ธรรมชาติ ชีวิตความเป็นอยู่ โดยเฉพาะสำรับอาหาร

กรุงอยุธยาตั้งอยู่ในสภาพภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติ ได้แก่ การปลูกข้าว ผลไม้ต่าง ๆ เช่น มะพร้าว เงาะ และเลี้ยงสัตว์ต่าง ๆ เช่น หมู แพะ ห่าน ไก่ วัว ม้า นกพิราบ วัฒนธรรมอาหารสมัยอยุธยา ได้แก่ ชาวอยุธยาบริโภคอาหารแบบเรียบง่าย คือ ข้าว และปลา เช่น ปลาแห้ง ปลาสด ปลาเค็ม ผักและเครื่องจิ้ม คือ น้ำพริก น้ำปลาพริก และขนมต่าง ๆ เช่น ขนมส้มปั้นนี้ ขนมไก่ ขนมเปีย ขนมแห้ง เป็นต้น (สุภัทัญญา สุขฉายา, 2561, น. 7-18)

อาหารไทยสมัยดังกล่าวเป็นการผสมผสานและรับอิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างประเทศ เช่น เครื่องเทศจากอินเดีย ของหวานจากโปรตุเกส อาหารจีน เป็นต้น ราชสำนักดัดแปลงให้เข้ากับบริบทสังคมไทย และกระจายไปสู่ประชาชนผสมผสานจนกลายเป็นอาหารไทยสมัยกรุงอยุธยาเป็นศูนย์กลางการค้าขาย การส่งข้าวสารเป็นสินค้าส่งออกไปยังประเทศข้างเคียง เช่น จีน อินเดีย เป็นต้น (สิรินาฏ ศิริสุนทร, 2556, น. 34)

สมัยธนบุรี อาหารไทยสมัยนี้มีคล้ายสมัยสุโขทัยและสมัยอยุธยา และสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นเป็นยุคสถาปนาราชวงศ์ใหม่ มีการสืบทอด ผสมผสานและสร้างสรรค์อาหารไทย ดังที่ **หมายกำหนดการฉลองวันพระศรีรัตนศาสดาราม พ.ศ. 2352** ในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช กล่าวถึง การจัดสำรับคาวหวานสำหรับพระสงฆ์ เช่น กุ้งต้ม น้ำพริก หน่อไม้ ไก่พะเนง แกงร้อน ขนมจีนน้ำยา เป็นต้น

อาหารไทยปรากฏในฉากต่าง ๆ ของวรรณคดี ได้แก่ **บทพระราชนิพนธ์ภาพยนต์แห่งเครื่องคาวหวาน** ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย กล่าวถึงอาหารคาว เช่น ล่าเตียง รังนกหนึ่ง มัสมันเนื้อ แกงไก่ ยำใหญ่ ห่อหมก เป็นต้น และอาหารหวาน เช่น ซ่าหริ่ม ขนมจีบ ทองหยิบ ทองหยอด ทองม้วน จ่ามงกุฏ ขนมฝิง เป็นต้น ผลไม้ เช่น มะม่วงอกร่อง หมากปราง เป็นต้น **บทเสภาเรื่อง ขุนช้าง-ขุนแผน** กล่าวถึง ต้มยำ ทอดมันกุ้ง แกงน้ำยา พะเนงไก่ สาคร

ข้าวเหนียวหน้าหมู **นิทานคำกลอน เรื่อง พระอภัยมณี** ของสุนทรภู่ กล่าวถึง ต้มส้ม อาหารที่มาจากวัฒนธรรมต่างชาติ เช่น เนื้อแพะผัดน้ำมัน ต้มดับเหล็ก เป็นต้น และการใช้ตะเกียบคีบอาหาร

เอกสารประวัติศาสตร์จากการบันทึกของชาวต่างชาติสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น กล่าวถึงอาหารไทย ดังนี้ ข้าว ปลา ผักและจิ้มน้ำพริก และวัฒนธรรมอาหารของจีนเข้ามาอิทธิพลในประเทศไทย เช่น อาหารจีนมีรสชาติจัดจืดและหวาน การรับประทานเนื้อหมู เป็ด ไก่ และการนั่งยอง ๆ การใช้ตะเกียบ ซึ่งแตกต่างจากวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีรสชาติเผ็ดและมีกลิ่นฉุน เช่น แกงเผ็ด การรับประทานโดยนั่งราบบนเสื่อ การนั่งล้อมวงรับประทานอาหาร และการใช้นิ้วมือเปิบข้าว รวมทั้ง **The Kingdom and People of Siam ของ Sir John Bowring** กล่าวถึงมารยาทขนบธรรมเนียมประเพณี อาหารที่พบ ได้แก่ น้ำพริก แกงเผ็ด แกงปลาไหล ปลาหมัก ไข่เค็ม ส้มลิ้ม (มะม่วงกวน) ทูเรียนปรุงด้วยน้ำกะทิ มังคุด รวมทั้งเวลาในการรับประทานข้าวแบ่งเป็นสองช่วงเวลา คือ มื้อเช้าและมื้อเย็น และการจัดโต๊ะแบบยุโรป ขนมนั่งกรอบแบบอเมริกัน

การถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารจนกลายเป็นตำราอาหารเกิดขึ้นครั้งแรกในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ตำราอาหาร **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์** เป็นตำรากับข้าวรุ่นแรกของประเทศไทย บันทึกสำหรับอาหาร เครื่องปรุงในการประกอบอาหารโดยเปรียบเทียบกับตำรายุโรป เช่น 2 ซ้อนกาแฟ เท่ากับ 2 สลึง การจัดกลุ่มอาหารแบ่งประเภทอาหาร ได้แก่ การจัดสำหรับแก่บุคคลในสถานภาพต่าง ๆ เช่น สำหรับพระ เครื่องสังเวทยเวทดา เครื่องเจ้านาย เป็นต้น การหุงต้มข้าว เช่น หุงข้าวเช็ดน้ำธรรมดา ข้าวต้มเปล่า ข้าวย่ำ เป็นต้น ต้มแกง เช่น แกงมัสมั่น ต้มยำเขมร ปลาตุ๋นแกงป่า เป็นต้น กับข้าว เช่น ยำใหญ่ น้ำพริกก้อย ฉู่ฉี่ปลาทุสด เป็นต้น เครื่องจิ้ม เช่น ไตปลา ปลาร้าหลน น้ำพริกนศรบาล ขนมน เช่น ทองม้วน ทองหยอด ขนมนั่น เป็นต้น ผลไม้ เช่น น้อยหน้า ลางสาด มะม่วง กล้วย เป็นต้น (เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, 2557)

สมัยรัตนโกสินทร์ยังปรากฏตำราอาหาร ความรู้เรื่องอาหารการกินหลากหลายตำรา เช่น **ตำรับสายเสาวภา** ของพระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท กล่าวถึงอาหารฝรั่งและจีน โดยดัดแปลงเป็นอาหารไทย เช่น การทำซุปลาคู โดยดัดแปลงสาครูที่ใช้ทำขนมหวาน การทำแกงจัดโดยใช้ผลไม้ไทย เช่น แกงกระท้อน (ยี่สุ่น สนิทวงศ์ ณ อยุธยา, 2529) **ตำรากับข้าวคาว-หวานทิพรส** ของหม่อมเจ้าหญิงจันทร์เจริญศิริ รัชนี้ กล่าวถึงความรู้ในการประกอบอาหาร วิธีตวงอาหาร ซึ่งอาหาร วิธีเก็บถนอมอาหาร และวิธีประกอบอาหาร อาหารประเภทคาว เช่น ผัดหมี่ กรอบมันกุ้ง ปลาทุทอด มันฝรั่ง แกงนางลอย ยำแตง เป็นต้น ประเภทน้ำพริก เช่น น้ำพริกอ่อน ปลาร้าหลนทรงเครื่อง เป็นต้น อาหารว่าง เช่น กว๊วยเดี่ยวผัดไทย บะหมี่เชียงไส้ ข้าวมันส้มตำ เป็นต้น ของหวาน เช่น ขนมหาลัว ขนมนโตเกี้ยว เป็นต้น (สุกัญญา สุขฉายา, 2561, น. 41-114)

อาหารไทยถ่ายทอดด้วยวิธีมุขปาฐะตั้งแต่สมัยสุโขทัย สืบทอดเรื่อยมาจนกลายเป็นตำราอาหาร ซึ่งตำราอาหารเปรียบเสมือนตัวแทนอาหารประจำชาติไทย สะท้อนสังคม วิถีชีวิตและสภาพสังคมในสมัยนั้น เป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมและสังคมไทยให้เป็นที่รู้จักและเป็นการปรับปรุงประเทศไทยให้ทัดเทียมประเทศต่าง ๆ ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

## 2.4 สมุนไพรไทย

“อาหารไทยสามารถปรุงรสแบบเบา ๆ มีสีสันทันรับประทานและมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยเฉพาะรสชาติที่โดดเด่นมาจากวัตถุดิบพื้นฐานเพียงไม่กี่อย่างที่หาได้ทั่วไป” (Somi Anuntra Miller & Patrica Lake, 2003) คนไทยรู้จักเลือกใช้สมุนไพรที่เติบโตตามฤดูกาล และนำปรุงรสชาติให้มีความโดดเด่น

อาหารไทยในงานวิจัยนี้ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ ทั้ง 5 รายการมีสมุนไพรที่เป็นวัตถุดิบสำคัญ ดังนี้ กระเทียม ตะไคร้ หอมแดง พริกขี้หนู มะกรูด มะนาว พริกไทย ขิง ข่า สมุนไพรเหล่านี้ต่างมีสรรพคุณทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา ดังนี้

กระเทียมมีกลิ่นหอมฉุนและรสชาติเผ็ดร้อน ดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ น้ำมัน ผักและเนื้อในอาหารประเภทผัดและทอด กระเทียมมีสารสโคโรดินี (Scolodin) เป็นสารบำรุงร่างกาย ช่วยลดไขมันในเส้นเลือด กระเทียมสดช่วยสร้างเนื้อเยื่อใหม่ และช่วยรักษาโรคผิวหนัง ผ่าเชื้อรา กลากเกลื้อนและช่วยเจริญอาหาร (เดชา ศิริภัทร, 2553, น. 54-57)

ตะไคร้เป็นวัตถุดิบสำคัญที่ใช้ดับกลิ่นคาวและเพิ่มรสชาติ โดยเฉพาะอาหารรสจัด เช่น ต้มยำ ต้มแซบ เป็นต้น เป็นส่วนประกอบสำคัญของพริกแกง เช่น แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงไตปลา เป็นต้น ตะไคร้รักษาโรคได้หลากหลาย เช่น แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ รักษาโรคทางเดินอาหาร ขับปัสสาวะ ขับลมในลำไส้ บรรเทาอาการโรคหอบหืด แก้หวัด ลดไข้ ตะไคร้สกัดเป็นน้ำมันหอมระเหยเป็นวัตถุดิบในเครื่องสำอาง (เดชา ศิริภัทร, 2553, น. 25-27) งานวิจัยของประเทศญี่ปุ่นยังค้นพบสารอัลฟา ฮิวมิวลินในตะไคร้ซึ่งป้องกันมะเร็ง (พันธิ์ มะลิสุวรรณ, 2547, น. 78)

หอมแดงมีชื่อเรียกหลายชื่อ ได้แก่ หอมเล็ก หอมไทยหรือหอมแกง หอมแดงมีเอกลักษณ์ที่กลิ่นฉุน ทำให้เจริญอาหาร บำรุงโลหิต ป้องกันโรคหัวใจ ลดระดับคอเลสเตอรอล กำจัดไขมันเลว (LDL) ป้องกันโรคมะเร็งตับ ทำให้ระบบทางเดินหายใจทำงานได้ดีขึ้น ต่อต้านอนุมูลอิสระ ยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย บำรุงเส้นผม และรักษากลากเกลื้อน (เดชา ศิริภัทร, 2553, น. 47-49)

พริกชี้หนุมี่กลิ่นหอมและรสชาติเผ็ดร้อน ยอดอ่อนของพริกชี้หนุมนำมารับประทานเป็นผัก พริกชี้หนุมี่มีสารแคปไซซิน (Capsaicin) ทำให้เกิดการตื่นตัวของร่างกาย กระตุ้นให้เจริญอาหาร บรรเทาไข้หวัด บำรุงและรักษาสายตา พริกชี้หนุช่วยชะลอวัย ลดการอักเสบและการอุดตันของเส้นเลือด ความดันโลหิต และลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็ง (ศรีสมร คงพันธุ์, 2559, น. 12)

มะกรูดมีกลิ่นหอมและดับกลิ่นคาวในอาหาร ได้แก่ ใบมะกรูดเป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทต้มยำ เช่น ต้มปลา หรือแกง เช่น พะแนง แกงจืด แกงไตปลา หรือนำไปย่างไฟแล้ว นำมารับประทานกับน้ำพริกปลาร้า น้ำมันหอมระเหยจากมะกรูดช่วยผ่อนคลายความเครียด ช่วยเจริญอาหาร แก้อาการไอ ขับเสมหะ แก้อาการปวดท้องและลดความดันโลหิต ผลมะกรูดใช้ทำน้ำยาสระผมทำให้ผมเงางาม ป้องกันผมหงอกและผมร่วง บำรุงเลือด บำรุงประจำเดือนและเลือดออกตามไรฟัน (มณฑา ลิ้มปิยะประพันธ์, 2555, น. 72) นอกจากนี้ใบและผิวมะกรูดมีสารไกลโคลิพิด และสารเบอร์กามอทีนซึ่งมีศักยภาพต้านไม่ให้เกิดเซลล์มะเร็ง (พันธิตรี มะลิสสุวรรณ, 2547, น. 78)

มะนาวเป็นเครื่องปรุงรสสำคัญของอาหารประเภทต้มยำ ยำ พล่า ส้มตำ น้ำจิ้มและน้ำพริก ได้แก่ น้ำมะนาว หรือมะนาวหั่นชิ้นเล็ก ๆ ตัดทิ้งเปลือกและเนื้อมะนาว มะนาวมีวิตามินซี ป้องกันโรคหัวใจ รักษาความดันโลหิตสูง และน้ำมันหอมระเหยจากผิวมะนาวช่วยบำรุงผิวพรรณ ให้เปล่งปลั่ง ขับเสมหะ ช่วยให้เจริญอาหาร แก้อาการคลื่นไส้ วิงเวียน ท้องอืด ท้องเฟ้อ และขจัดความมันและเชื้อโรคบนใบหน้า (จรรยา เลิศพงษ์ไทย, 2560, น. 152)

มะขามมีความสำคัญในครัวไทยเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะมะขามเปียกซึ่งได้จากมะขามเปรี้ยวสุก มะขามเปียกมีกรดอินทรีย์สูงจึงมีรสชาติเปรี้ยวมาก เป็นเครื่องปรุงอาหารที่มีรสเปรี้ยว เช่น แกงส้ม ต้มส้ม ต้มโคล้ง เครื่องจิ้มน้ำพริกต่าง ๆ เช่น น้ำปลาร้าหวาน หลน น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง น้ำพริกนรก เป็นต้น มะขามเปียกขจัดเสมหะ แก้ไอ แก้หวัด เป็นยาถ่าย ยาระบาย และแก้กระหายน้ำ เนื้อในเมล็ดถ่ายพยาธิไส้เดือน เปลือกหุ้มลำต้นแก้ท้องเดิน สมานแผล ใบสดใช้ต้มอาบ แก้คัดจมูก (เดชา ศิริภัทร, 2553, น. 40-41) ใบมะขามอ่อน ยอดมะขาม และมะขามฝักอ่อนนำมาประกอบอาหารได้

พริกไทยใช้เป็นเครื่องปรุงรสเช่นเดียวกับพริก พริกไทยมีคุณสมบัติฆ่าเชื้อจุลินทรีย์จึงนิยมใช้ถนอมอาหารโดยเฉพาะเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก กุนเชียง หมูแผ่น หมูยอ พริกไทยช่วยลดน้ำหนัก ลดไขมันในเส้นเลือด ทำให้การไหลเวียนของโลหิตดีขึ้น พริกไทยทำให้เจริญอาหาร บรรเทาอาการนอนไม่หลับ ป้องกันโรคอัลไซเมอร์และเส้นของผู้สูงอายุได้ดียิ่งขึ้น ช่วยขับ

เสมหะ แก้อาการวิงเวียนศีรษะ จุกเสียด แน่นท้อง และช่วยการทำงานของตับทำให้ขับพิษได้มากขึ้น แก้อาการอาหารไม่ย่อย ขับเหงื่อและขับปัสสาวะ (ศรีสมร คงพันธุ์, 2559, น. 13)

ขิงมีรสชาติที่เผ็ดร้อนจึงนำมาประกอบอาหาร ได้แก่ เหง้า (แงง) ขิงอ่อนใช้เป็นผักจิ้มหรือยำ ผัด แกงและน้ำพริก เช่น แกงฮังเล แกงแขก เป็นต้น ขิงบรรเทาอาการแน่นท้อง ขับปัสสาวะ บรรเทาอาการโรคผิวหนัง โรคเลือดกำเดาไหล และขับเสมหะ ขิงป้องกันการแข็งตัวของเลือด ยับยั้งลิ่มเลือดอุดตัน และเป็นส่วนประกอบของเครื่องดื่ม เช่น ชาขิงหรือขิงต้ม ซึ่งช่วยย่อยอาหารและเพิ่มความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย (ภาณุโชติ ทองยัง, 2558, น. 50)

ข่าเป็นพืชล้มลุกตระกูลเดียวกับขมิ้นและขิง ข่าใช้ประกอบอาหาร ได้แก่ เหง้าดับกลิ่นคาวของเนื้อและปลา มีน้ำมันหอมระเหยและรสเผ็ดจึงใช้เป็นเครื่องปรุงรสน้ำพริกแกงและต้มยำ เช่น แกงเผ็ด (กะทิ) แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ ต้มข่าไก่ เป็นต้น ข่ามีสรรพคุณ ดังนี้ ข่าเหง้าเป็นยาระบายขับลม แก้อืดท้องเฟ้อ ขับเสมหะ ทาแก้กลากเกลื้อน ข่ามีน้ำมันหอมระเหยสามารถกำจัดเชื้อรา โดยเฉพาะข่าอ่อนช่วยขับลมในลำไส้และกระเพาะ นอกจากนี้ข่าให้พลังงานและสารอาหาร เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเบต้าแคโรทีนซึ่งต้านมะเร็งได้ (ธีระวุฒิ ปัญญา, 2561, น. 63)

สมุนไพรเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารหลายประเภท เช่น แกง ต้มยำ น้ำพริก เป็นต้น สมุนไพรทำให้อาหารไทยมีรสชาติกลมกล่อม มีสรรพคุณทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา เช่น ขิง ข่าบรรเทาแก้หวัดและช่วยเจริญอาหาร มะกรูด มะนาว ตะไคร้ดับกลิ่นคาวและบรรเทาอาการปวดท้อง สมุนไพรจึงเป็นภูมิปัญญาไทยที่ทรงคุณค่าและทำให้อาหารไทยมีอัตลักษณ์แตกต่างจากอาหารชาติอื่น ๆ

## 2.5 อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

อาหารไทยได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ สาขาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเภทอาหารและโภชนาการ โดยรวบรวมตั้งแต่ พ.ศ. 2554-2562 มีทั้งหมด 23 รายการ ได้แก่ น้ำปลาไทย ต้มยำกุ้ง ผัดไทย ส้มตำอาหารไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ส้มตำ น้ำพริก ปลาจืด ข้าวต้ม ข้าวเหนียว อาหารบับ่า ขนมเป็๋อง กระจ่างสารท ข้าวต้มมัด เมี่ยงคำ มังคุดคัด แกงพุงปลา น้ำตาลมะพร้าว ภูมิปัญญาการทำปลาดุกย่าง ขนมฝรั่งกุฎีจีน ทูเรียนนนท์ และปลาสดิบางบ่อ

งานวิจัยนี้ศึกษา 5 รายการ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ ซึ่งรับประทานคู่กับข้าวสวย และสะท้อนลักษณะเฉพาะของอาหารไทยที่มีที่มาจากความรู้

ความเชื่อ วัสดุของชุมชนผู้สืบทอดวัฒนธรรม รวมทั้งปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนและสภาพแวดล้อม เช่น การเลือกใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งเนื้อสัตว์และสมุนไพรตามแหล่งธรรมชาติตามฤดูกาลหรือในท้องถิ่นของตน ทำให้อาหารไทยมีอัตลักษณ์ในเรื่องรสชาติที่กลมกล่อมและสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา อีกทั้งมีเรื่องเล่าความเป็นมา องค์ความรู้ที่ถ่ายทอดกันมาจนทำให้อาหารไทยทรงคุณค่าและสะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของชุมชนหรือภูมิภาคนั้น ส่วนน้ำพริกเป็นเครื่องจิ้มและเป็นอาหารจานหลักสำหรับอาหารไทย รับประทานแนมกับผักสด เพื่อช่วยชูรสอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น ซึ่งอยู่นอกขอบเขตงานวิจัยนี้

### 2.5.1 ต้มยำกุ้ง

กระทรวงวัฒนธรรมประกาศขึ้นทะเบียนต้มยำกุ้งเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช 2554 ต้มยำกุ้งเป็นอาหารประเภทแกง มี 3 รสชาติ คือรสเปรี้ยว รสเค็มและรสเผ็ด และมีสมุนไพรเป็นวัตถุดิบสำคัญ เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด เป็นต้น ทำให้อาหารมีกลิ่นหอมและกลมกล่อม

ในปีพุทธศักราช 2564 กระทรวงวัฒนธรรมคัดเลือกต้มยำกุ้งเป็นตัวแทนมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติต่อองค์การเพื่อการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้ ประการที่ 1 ธรรมเนียมการแสดงออกทางมุขปาฐะและภาษา กล่าวคือ ต้มยำกุ้งมีกรรมวิธีการทำที่ถ่ายทอดภายในครัวเรือนและสืบทอดเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน และคำว่า “ต้มยำกุ้ง” เป็นคำโดดหรือคำมูลที่ประสมเกิดจากคำ 3 คำ คือ

“ต้ม” หมายถึง (ก.) ทำให้น้ำหรือสิ่งอื่นที่อยู่ในน้ำร้อน เดือด หรือสุก

“ยำ” หมายถึง (ก.) คละเคล้า ปะปน

“กุ้ง” หมายถึง (น.) กุ้งน้ำจืดที่มีอยู่มากในธรรมชาติ

ต้มยำกุ้งแสดงถึงกระบวนการทำอาหารของคนไทยที่นำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร เช่น กุ้งแม่น้ำต้มลงในน้ำเดือด และปรุงรสด้วยสมุนไพรรับประทานกับข้าวสวย

ประการที่ 2 การปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรมและงานเทศกาล กล่าวคือ คนไทยนิยมสร้างบ้านเรือนริมแม่น้ำและใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่หาได้ในบริเวณที่อยู่อาศัย เช่น กุ้ง ตะไคร้ ใบมะกรูด เป็นต้น คนไทยหลีกเลี่ยงฆ่าสัตว์ใหญ่จึงใช้กุ้งน้ำจืดที่อยู่ตามธรรมชาติ และการนั่งล้อมวงรับประทานอาหารพร้อมกันแสดงถึงความผูกพันภายในครอบครัว และประการที่ 3

ความรู้ การปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ต้มยำกุ้งเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีไขมันต่ำและมีสมุนไพรบรรเทาอาการหวัด โดยเฉพาะช่วงเปลี่ยนฤดูกาลจะมีกุ้งชุกชุมในธรรมชาติ (ข่าวคณะโฆษก, 2564, 23 มีนาคม)

ต้มยำกุ้งแบ่งเป็นต้มยำกุ้งน้ำใสและต้มยำกุ้งน้ำข้น ต้นตำรับเป็นต้มยำกุ้งน้ำใสไม่ใส่กะทิ ส่วนต้มยำกุ้งใส่กะทิ เรียกว่า ต้มยำน้ำข้น ในสมัยก่อนใช้กุ้งแม่น้ำเพราะวิถีชีวิตของคนไทยสมัยก่อนตั้งบ้านเรือนใกล้แหล่งน้ำและมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ปัจจุบันใช้กุ้งทะเลทำต้มยำกุ้งเพราะกุ้งแม่น้ำหายากและมีราคาแพง (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น. 38) นอกจากนี้ต้มยำกุ้งในอดีตไม่นิยมใส่ข่า เพราะข่าทำให้ความหอมและความหวานของกุ้งหายไป

หม่อมราชวงศ์กิตินันดา กิติยากร กล่าวถึง “ต้มยำกุ้ง” เป็นครั้งแรก ดังนี้ พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชและสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พร้อมด้วยพระโอรสและพระธิดาเสด็จพระราชดำเนินไปประทับ ณ วังไกลกังวล อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ หม่อมราชวงศ์กิตินันดา กิติยากรจัดพระกระยาหารมื้อค่ำ โดยทำต้มยำกุ้งทูลเกล้าฯ ถวาย ดัดแปลงโดยใช้กุ้งทะเลสด (กิตินันดา กิติยากร, 2507, น. 26-30) ซึ่งในอดีตที่ปรากฏหลักฐานเกี่ยวกับต้มยำกุ้ง ดังนี้ คำว่า “ต้ม” และ “ต้มยำ” ดังนี้ ในสมัยพุทธศักราช 2416 **พจนานุกรมอักษรภิธานศรีबंध** ของหมอบรัดเลย์ มิชชันนารีชาวอเมริกัน อธิบายคำว่า “ต้ม” เช่น ต้มโคล้ง ต้มส้ม และ**ประติทินบัตรแลจดหมายเหตุ ร.ศ. 108** ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว กล่าวถึงต้มยำและวิธีการปรุงต้มยำปลา เช่น ปลาหมอปปลากระเบน และปลาช่อน ต่อมา **ตำรับสายเยาวภา** พิมพ์ขึ้นโดยสายปัญญาสมาคม สมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้อธิบายสูตรต้มยำปลาช่อน

ในปีพุทธศักราช 2565 CNN Travel คัดเลือก “ต้มยำกุ้ง” เป็น 1 ในหมวดซูปที่ดีที่สุดในโลก มีรสชาติกลมกล่อม วัตถุดิบสำคัญ คือ กุ้งเนื้อนุ่มหวานและสมุนไพรที่มีกลิ่นหอม เช่น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกขี้หนู นอกจากนี้ต้มยำกุ้งยังติดอันดับ 8 ใน 50 รายการอาหารที่ดีที่สุดในโลก ประจำปีพุทธศักราช 2564 (Jen Rose Smith, 2022)

### 2.5.2 ผัดไทย

ผัดไทยได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประจำปีพุทธศักราช 2554 เป็นอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวผัดแห้ง มี 3 รสชาติ ได้แก่ รสเปรี้ยว รสเค็ม และรสหวาน โดยรสเปรี้ยวจากน้ำมะขามเปียก (ส้มมะขาม) รสเค็มจากน้ำปลา และรสหวานจาก

น้ำตาล ปรุงเป็นน้ำปรุงรส ทำให้ผัดไทยมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์อย่างไทย (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น. 42)

ก๋วยเตี๋ยว หรือ ก๋วยเตี๋ยวผัดสะท้อนอิทธิพลวัฒนธรรมอาหารเส้นจากจีน โดยปรับมาใช้วัตถุดิบของไทย ได้แก่ การใช้ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแบนหรือเส้นจันท์แทนเส้นเล็ก การใช้กุ้งแห้งแทนหมู การใช้น้ำมันมะขามเปียกแทนน้ำส้มสายชู การใช้ใบกุยช่ายแทนต้นหอม การปรุงรสด้วยน้ำปลาแทนซีอิ๊วดำ และการใช้น้ำตาลมะพร้าวแทนน้ำตาลทราย (ไชยณรงค์ วิริยะผล, 2558, น. 8) จนผัดไทยมีรสชาติแบบไทย

ในสมัยจอมพล ป.พิบูลสงคราม ประเทศไทยมีพันธกรณีต้องชดใช้ค่าเสียหายด้วยข้าวจำนวน 1 ใน 5 แสนตันให้แก่ประเทศอังกฤษ (ไชยณรงค์ วิริยะผล, 2558, น. 9) และเกิดน้ำท่วมครั้งใหญ่ในภาคกลางและหลายพื้นที่ รัฐบาลจึงรณรงค์ให้คนไทยหันมาประกอบอาชีพและรับประทานก๋วยเตี๋ยวแทนการรับประทานข้าว นโยบายบริหารประเทศของจอมพล ป. พิบูลสงคราม เป็นนโยบายรัฐนิยม สร้างชาติและรณรงค์ให้คนไทยรู้จักหน้าที่ ได้แก่ คนไทยใช้ของที่ผลิตในประเทศไทย เช่น เครื่องแต่งกาย สนับสนุนอาชีพการเกษตร พาณิชยกรรม อุตสาหกรรมและวิชาชีพของคนไทย ชักชวนคนไทยอาชีพเป็นหลักแหล่ง เป็นต้น (ณรงค์ พวงพิศ, 2545, น. 21-29)

นโยบายรัฐนิยมยังรณรงค์ให้คนไทยบริโภคก๋วยเตี๋ยวแทนการบริโภคข้าว เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการและมีรสชาติกลมกล่อมทั้งรสเปรี้ยว รสเค็มและรสหวาน รวมทั้งเชิญชวนทุกบ้านเลี้ยงไก่ ปลูกพืชผักสวนครัวและ เช่น ผักชี ต้นหอม พริก ถั่วงอก กุยช่าย หัวไชโป๊ หัวปลี พริกป่น น้ำมันมะขามเปียก มะนาว ถั่วลิสง เป็นต้น (ส.พลายน้อย, 2553, น. 154) และปรับเปลี่ยนการเรียกชื่อเรียกของอาหารให้ง่ายขึ้น โดยเรียกว่า “ผัดไทย” และกรมโฆษณาแต่งเพลงก๋วยเตี๋ยว เพื่อเชิญชวนให้คนไทยหันมาประกอบอาชีพและรับประทานก๋วยเตี๋ยวเพิ่มมากขึ้น (ไชยณรงค์ วิริยะผล, 2558, น. 10) แก้ไขปัญหาเศรษฐกิจของประเทศในสภาวะยากลำบาก

ปัจจุบันผัดไทยนำมาดัดแปลงในรูปแบบต่าง ๆ เช่น “ผัดไทยห่อไข่” ผัดไทยไม่ใส่เส้น หรือ “ผัดไทยมังสวิรัต” มีผักเป็นวัตถุดิบสำคัญและไม่ใส่เนื้อสัตว์ เช่น เต้าหู้ เห็ดหอม ไชโป๊ ถั่วงอก ถั่วลิสง บล๊อคโคลี่ กะหล่ำปลี แครอท และน้ำซอสผัดไทยผัดคลุกเคล้า หรือ “ผัดไทยทรงเครื่อง” มีส่วนประกอบดังนี้ กุ้ง ปลาหมึกฝอย เนื้อกรรเชียงปูฉีกหรือ หมูหวาน มะม่วงสับ และเส้นจันท์หรือวุ้นเส้นคลุกเคล้ากัน มีรสกลมกล่อมทั้งรสเปรี้ยวจากมะม่วงสับ รสหวานจากหมูหวาน และรสเค็มจากปลาหมึกฝอย ชาวต่างประเทศจึงชื่นชอบผัดไทย ดังที่ติดอันดับ 33 ใน 40 อันดับรายการอาหารไทยที่ห้ามพลาดเมื่อมาท่องเที่ยวประเทศไทย เพราะผัดไทยหา

รับประทานได้ง่าย ใช้วัตถุดิบหลากหลาย เช่น เส้นหมี่ เต้าหู้ ถั่วลิสง กุ้ง ต้นหอม ถั่วงอก กระเทียม พริกไทย น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำมะขามเปียก เป็นต้น ทำให้ผัดไทยมีรสชาติที่กลมกล่อม (Mark Wiens, 2017)

ในปีพุทธศักราช 2565 ผัดไทยบรรจุเป็นคำศัพท์สากลว่า “*pad thai*” (ผัดไทย) ซึ่งบัญญัติโดย Oxford Dictionaries เพื่อแสดงแหล่งที่มาหรือถิ่นกำเนิดของผัดไทย โดยระบุ คำว่า “*pad thai*” เป็นอาหารไทยประเภทเส้นที่ทำมาจากข้าว ไข่ ผัก เนื้อสัตว์หรืออาหารทะเล (Oxford University, 2019)

### 2.5.3 แกงเผ็ด

แกงเผ็ดได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประจำปี พุทธศักราช 2555 เป็นแกงกะทิผสมด้วยเครื่องแกงสด เช่น พริกแกงซึ่งโขลกรวมกับหัวหอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด รากผักชี พริกไทย และเครื่องเทศประกอบด้วย ลูกผักชี และยี่หระ มีรสเผ็ดนำเล็กน้อย ตามด้วยรสเค็ม รสมันและรสหวาน

คนไทยสมัยก่อนรับประทานแกงประเภทน้ำใสซึ่งเป็นแกงไม่ใส่กะทิ ใช้น้ำสะอาดหรือน้ำท่าหรือน้ำฝน เช่น แกงเลียง แกงป่า เป็นต้น ต่อมามีการติดต่อกับค้าขายกับประเทศอินเดียนำพริก เครื่องเทศต่าง ๆ และการใช้กะทิสำหรับใช้ทำอาหาร (ศรีสมร คงพันธุ์, 2559, น. 8)

วัฒนธรรมอาหารแกงมีต้นกำเนิดที่ห้องเครื่องในวัง ปรากฏในครุฑไทย ดังเช่น จดหมายเหตุลาลูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม กล่าวถึง เมอร์ซี เออร์ เดอร์ ลาลูแบร์ (Simon de la Loubere) เอกอัครราชทูตของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 แห่งฝรั่งเศส ผู้อันเชิญพระราชสาสน์เข้ามาถวายสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ในปีพุทธศักราช 2230 ปรากฏคำว่า “แกง” ในสำรับอาหารของชาววัง ดังนี้ “ไม่มีชนชาติใดจะสมถะเสมอด้วย ชาวสยาม ชาวบ้านดื่มกันแต่น้ำเปล่า และอยู่อย่างมีความสุขด้วยอาหารการกินง่าย ๆ เพียง ข้าวเปล่ากับปลาแห้งหรือปลาเค็มตัวเล็ก ๆ อาจจะมีเครื่องจิ้มบ้าง ผู้ดีมีฐานะอาจจะกินอาหารต่างจากที่กล่าวข้างบนนี้อยู่บ้าง เขาชอบกินน้ำพริกกะปิ กินแกงที่ใส่หัวหอม หัวกระเทียม สมุนไพรหวาน และเครื่องเทศแรง ๆ” (ญาดา ศรีเงินยวง และ ชนิรัตน์ สำเร็จ, 2556, น. 18) ต่อมาวัฒนธรรมต่างประเทศแพร่ขยายเข้าสู่เขตพระราชฐาน พัฒนาจากห้องเครื่องในวัง โดยใช้วัตถุดิบนำเข้าไปหลากหลาย ปรับปรุงการปรุงและรสชาติให้เข้ากับคนไทย

สมัยก่อนแกงเผ็ดใช้พริกแห้งบางข้างเพราะมีลักษณะเม็ดใหญ่และมีกลิ่นหอม นำมาตากแห้ง ทำให้น้ำแกงมีสีแดงสดและรสชาติไม่เผ็ดเกินไป พริกบางข้างนิยมปลูก

ในภาคกลางของประเทศไทย จังหวัดสมุทรสงครามและจังหวัดราชบุรี พริกบางช้างมีสีแดง ทำให้ น้ำแกงมีสีแดง จึงได้ชื่อว่า “แกงเผ็ด” หรือ “แกงแดง” แกงเผ็ดนิยมใช้เนื้อสัตว์เป็นเนื้อแกง เช่น เนื้อ หมู ไก่ เรียกว่าแกงเผ็ดเนื้อ แกงเผ็ดไก่ แกงเผ็ดหมู และใส่ผักต่าง ๆ เช่น ในอดีตใช้มะเขือพวง ปัจจุบันใช้มะเขือเปราะ มะเขือยาว หน่อไม้สด หรือฟักทอง และใช้ใบมะกรูด ใบโหระพาหรือ พริกชี้ฟ้าแดงเพื่อดับกลิ่นคาวและเพิ่มสีส้มอาหารให้สวยงาม แกงเผ็ดเนื้อนิยมใส่ลูกจันทน์ แกงเผ็ดปลาคุณิยมใส่กระชาย แกงเผ็ดเบ็ดเตล็ดหรือแกงเผ็ดปลาไหลใส่เปราะหอมควั่น (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น. 78) นับเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษสมัยก่อนในการเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อรักษา รสชาติของอาหาร

เครื่องแกงของแกงเผ็ดประกอบด้วย พริกแกงใช้พริกแห้งหรือพริกสด กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ กะปิ เกลือ พริกไทย รากผักชีและผิวมะกรูด เครื่องแกงเหล่านี้มีสรรพคุณทางยา ได้แก่ พริกมีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยละลายลิ่มเลือด ป้องกันมะเร็งในลำไส้ และบรรเทาอาการไข้หวัด กระเทียมเสริมการทำงานของระบบภูมิคุ้มกัน ลดไขมันอุดตันในเส้นเลือดและลดความดันโลหิตสูง หอมแดงลดคอเลสเตอรอล ช่วยขับลมและขับปัสสาวะ ข่าขับลมในลำไส้และกระเพาะ แก่ท้องอืด และตะไคร้ขับลมในลำไส้และป้องกันมะเร็ง รวมทั้งเครื่องเทศช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์และสรรพคุณทางยา เช่น ยี่ห่วยช่วยฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ขับลมในกระเพาะและลำไส้ ลูกผักชีแก่จุกแน่น ขับลมในลำไส้ ท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับปัสสาวะ (ศรีสมร คงพันธุ์, 2559, น. 13)

นอกจากนี้ แกงเผ็ดยังดัดแปลงโดยใส่ผักหรือผลไม้ตามฤดูกาลที่มีรสเปรี้ยวอมหวาน เช่น มะยมแดง ทำให้มีกลิ่นหอมและสีส้มน่ารักรับประทาน ผลไม้ เช่น สับปะรด องุ่น ลำไย ฝรั่ง มะขวิด สลัด กระท้อน เป็นต้น ให้กลิ่นหอมและให้รสเปรี้ยวอมหวาน ทำให้เนื้อสัตว์เปื่อยนุ่ม ดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ รวมทั้งเนื้อมะพร้าวอ่อนและลิ้นจี่ทำให้มีรสหวานและมีกลิ่นหอม แกงเผ็ดยังเป็นอาหารยอดนิยมในสำหรับอาหารไทยภาคกลาง และสามารถดัดแปลงเป็นแกงอื่น ๆ เช่น แกงเบ็ดเตล็ดของชาวมุสลิมซึ่งดัดแปลงโดยเพิ่มเครื่องเทศ เช่น ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ เปราะหอม (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น. 20)

แกงเผ็ดหรือแกงแดงเป็นอาหารประจำสำหรับอาหารไทย เป็นแกงที่ต้องใช้เครื่องแกงประเภทกะทิ ใส่สมุนไพรและเครื่องเทศบรรเทาโรคมัย เช่น พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ข่าตะไคร้ กะปิ เกลือ พริกไทย ผิวมะกรูด ลูกผักชี ยี่ห่วย เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบของแกงเผ็ดเหมือนแกงเขียวหวาน แตกต่างที่รสชาติและความเผ็ด

## 2.5.4 แกงเขียวหวาน

แกงเขียวหวานได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประจำปีพุทธศักราช 2555 เป็นแกงกะทิผสมเครื่องแกงและเครื่องเทศ มีลักษณะเหมือนแกงเผ็ด แต่มีความแตกต่างที่การใช้พริก แกงเขียวหวานใช้พริกชี้ฟ้าเขียวและพริกชี้หนูสดสีเขียว รวมทั้งน้ำจากใบพริกทำให้น้ำแกงเขียวหวานมีสีเขียว (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 6)

คนไทยสมัยก่อนนิยมรับประทานแกงเลียงและแกงป่าต่าง ๆ ที่ไม่ใส่กะทิ ต่อมาใส่กะทิลงในเครื่องแกงกลายเป็นแกงเผ็ด ต่อมาใช้พริกชี้หนูสีเขียวและพริกชี้ฟ้าสีเขียว ทำให้เครื่องแกงมีสีเขียว โดยคั้นน้ำใบพริกสด หรือใบโหระพา หรือใบผักชีทำให้แกงเขียวหวานมีสีเขียวอ่อนและใส่เครื่องแกงที่ใช้สมุนไพรสดทำให้แกงเขียวหวานมีกลิ่นหอม

“แกงเขียวหวาน” เกิดจากคำ 2 คำ คือ

คำว่า “แกงเขียว” เกิดจากการใช้พริกชี้ฟ้าเขียวและพริกชี้หนูสดสีเขียวทำให้แกงมีสีเขียว

คำว่า “หวาน” หมายถึง สีของแกงที่มีสีเขียวหวาน มีกลิ่นหอมละมุน แกงเขียวหวานมีรสเค็มนำตามด้วยรสหวาน มีกลิ่นหอมซึ่งเกิดจากเครื่องแกงที่เป็นสมุนไพรสด (เดลินิวส์ว่าไรดี, 2555, น. 4) เช่น ภาคใต้นิยมใส่ขมิ้นในเครื่องแกงเขียวหวาน แกงเขียวหวานในอดีตนิยมใช้น้ำมัน เรียกว่า แกงเนื้อพริกชี้หนู โดยแกงเขียวหวานประกอบด้วยสมุนไพร ได้แก่ หัวหอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ พริกไทย ผิวมะกรูด รากผักชี เกลือ กะปิ และเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกผักชีและยี่ห่วย ซึ่งเหมือนแกงเผ็ด มีสรรพคุณทางยา ดังนี้ ใบโหระพา แก้กูกเสียด ท้องอืด ใบมะกรูดและพริกช่วยละลายลิ่มเลือด แก้หวัด ช่วยให้เจริญอาหาร พริกไทย ช่วยย่อยอาหาร ลดความร้อนในร่างกาย ข่าและยี่ห่วยช่วยขับลม หอมแดงขับลม ขับปัสสาวะ และตะไคร้ช่วยลดความดันโลหิตสูง เครื่องเทศ เช่น ยี่ห่วย ลูกผักชีซึ่งมีกลิ่นหอมและรสชาติเผ็ด (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 6)

ผักที่นิยมใส่แกงเขียวหวาน คือ มะเขือพวง มะเขือเปราะ โดยมะเขือพวง ทูบให้แตกก่อนเพื่อดูดซับความมันจากกะทิและลดความเลี่ยนของแกง โรยหน้าด้วยผักต่างๆ เหมือนแกงเผ็ด เช่น ใบโหระพา พริกชี้ฟ้าแดงเพื่อดับกลิ่นคาวและเพิ่มสีสันอาหารให้สวยงาม (ศรีสมร คงพันธุ์, 2559, น. 11) แกงเขียวหวานเป็นภูมิปัญญาของคนไทยสมัยก่อนที่รู้จักเลือกใช้วัตถุดิบสมุนไพรและเครื่องเทศในอาหารได้อย่างเหมาะสม

ปัจจุบันแกงเขียวหวานนำไปดัดแปลงเป็นอาหารต่าง ๆ เช่น พิซซาหน้าแกงเขียวหวาน สปาเกตตีแกงเขียวหวาน โรตีสีแกงเขียวหวาน ข้าวผัดน้ำพริกแกงเขียวหวาน เพื่อให้รสเค็มลดลงและเพิ่มรสหวาน แกงเขียวหวานมีรสชาติเผ็ดนำ รสเผ็ดกว่าแกงเผ็ดจึงแนมกับขนมจีนหรืออาหารที่มีรสชาติเค็ม เช่น ไข่เค็ม แกงเขียวหวานเป็นแกงไทยที่มีสรรพคุณทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา มีสมุนไพรและเครื่องเทศต่าง ๆ จนเป็นหนึ่งในอาหารไทยที่มีชื่อเสียง ติดอันดับที่ 3 ใน 40 รายการอาหารที่ห้ามพลาดเมื่อมาเที่ยวประเทศไทย (Mark Wiens, 2017)

### 2.5.5 ส้มตำ

ส้มตำได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประจำปี พุทธศักราช 2555 เป็นอาหารประเภทยำ ประกอบด้วยวัตถุดิบดังนี้ มะละกอ กุ้งแห้งป่น และน้ำส้มตำซึ่งประกอบด้วย กระเทียม พริกไทย พริกแห้งเม็ดใหญ่ น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมะนาว เป็นต้น (ศรีสมร คงพันธุ์, 2561, น. 86) ส้มตำมีรสชาติทั้งรสเปรี้ยว รสเผ็ด รสหวานและรสเค็ม

ส้มตำเกิดจากคำสองที่นำมาประสมกัน คือ คำว่า “ส้ม” หมายถึง รสชาติเปรี้ยว และคำว่า “ตำ” หมายถึงการใช้สากที่มหรือตำลงไป ส้มตำเดิมเรียกว่า “ตำส้ม” เป็นที่รู้จักและแพร่หลายในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ใช้พืชผักที่หาได้ในท้องถิ่นตามฤดูกาล เช่น มะเขือส้มหรือมะเขือลูกเล็ก และเรียกชื่อตามผักนั้น เช่น ตำแตง (แตงร้าน) ตำถั่ว (ถั่วฝักยาว) ตำกล้วย ตำมะยม เป็นต้น ต่อมาจึงใช้มะละกอ เรียกว่า “ตำมะละกอ (ตำหมากบักหุ้งหรือตำบักหุ้ง)”

พระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าเยาวภาพงศนิทพันธ์ที่หกหลักฐานเกี่ยวกับส้มตำ ดังนี้ คนไทยสมัยก่อนรับประทานส้มตำคู่กับข้าวมัน เรียกว่า เรียกว่า “ข้าวมันส้มตำ” มีที่มาจากสำรับอาหารชาววังโดยเฉพาะฝ่ายในที่มีเชื้อสายแขก เพราะใช้ข้าวเจ้าหุงกับน้ำกะทิเกลือ และน้ำตาล เป็นวิธีการหุงข้าวแบบแขก รับประทานกับผักดิบ เช่น ใบมะยม ใบทองหลางไทย และผักทอด เช่น ดอกไม้ชุบแป้งทอด ใบเล็บครุฑทอด (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 31) นอกจากนี้ยังปรากฏอาหารคล้ายส้มตำ เรียกว่า “ตำปู” เป็นเครื่องจิ้มผักปลาแก้มมีส่วนประกอบ ดังนี้ กุ้งแห้ง กระเทียม พริกชี้ฟ้า น้ำเคยอดี น้ำตาลหม้อ ปูเค็มหรือปูนา พริกชี้หนู และมะขาม (เปลียน ภาสกรวงศ์, 2557, น. 234)

ภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศไทยมีชื่อเรียกส้มตำที่แตกต่างกัน ได้แก่ ภาคเหนือเรียกว่า “ตำส้ม” ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกว่า “ตำบักหุ้ง” ทั้งสองภาคใช้วัตถุดิบเหมือนกันคือ มะละกอดิบ กระเทียม พริก รสชาติแตกต่างตามวัตถุดิบของท้องถิ่น เครื่องปรุงและ

กรรมวิธีในการทำส้มตำ ได้แก่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีรสเค็มและรสเปรี้ยว รสเค็มได้จาก น้ำปลา ปลา ร้า รสเปรี้ยวได้จากมะเขือเทศสีดา น้ำมะนาว มะขามเปียก มะกอกสุกมีรสเปรี้ยวอมหวานช่วยลดความเผ็ดและความเค็ม ภาคกลางมีรสหวานนำ ตามด้วยรสเปรี้ยว รสเค็มและรสเผ็ด โดยรสหวานได้จากน้ำตาลปีบ รสเค็มได้จากกุ้งแห้งและน้ำปลา รสเปรี้ยวได้จากมะนาว และ ส้มตำไทยมีรสหวานนำ ซึ่งได้จากถั่วลิสง กุ้งแห้งและถั่วฝักยาว (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 31) ส้มตำมีรสชาติที่แตกต่างตามวัตถุดิบจนกลายเป็นเอกลักษณ์ของภูมิภาคนั้น ๆ

ส้มตำเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีไขมันต่ำ มีเส้นใยสูงและมีสมุนไพรที่ บรรเทาโรคร้าย โดยมีวัตถุดิบสำคัญ คือ มะละกอดิบมีสรรพคุณบำรุงหัวใจ วิตามินเอช่วยบำรุง สายตา ช่วยย่อยโปรตีน ขจัดของเสียที่เกาะตามผนังลำไส้และเพิ่มประสิทธิภาพในการขับถ่าย รวมทั้งถั่วลิสงและกระเทียมช่วยลดไขมัน กุ้งแห้งมีแคลเซียมสูง ป้องกันกระดูกพรุนได้ พริกแกกั ท้องอืด ท้องเฟ้อ และขับลม (มณฑา ลิมปิยประพันธ์, 2555, น. 10) นอกจากนี้ยังมีปลาร้าช่วยลด การเกิดโรคมะเร็งและลดคอเลสเตอรอล รวมทั้งมีโปรตีนและแคลเซียมสูง และธาตุเหล็กบำรุง หัวใจ

ส้มตำไทย ดัดแปลงสูตรโดยใช้เนื้อสัตว์และเรียกชื่อตามเนื้อสัตว์ เช่น ส้มตำหอยดอง ส้มตำหมูย่าง ส้มตำไข่เค็ม โดยเฉพาะ “ส้มตำปู” ใส่ทั้งปูนาและปลาร้าเพื่อเพิ่ม ความอร่อย ส้มตำปูม้า ส้มตำไข่เค็ม ส้มตำปลาร้า หรือส้มตำลาว หรือตำข้าวที่ใส่เส้นขนมจีน (กรม ส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 31) นอกจากนี้คนไทยใช้ผักหรือผลไม้ดิบแทนมะละกอกทำส้มตำ ใช้ ผลไม้รสเปรี้ยว เช่น แอปเปิ้ล องุ่น กีวี เรียกว่า “ตำผลไม้” ถ้าใส่ข้าวโพดต้มสุก เรียกว่า “ตำข้าวโพด” ถ้าใส่แตงร้านและแตงกวา เรียกว่า “ตำแตง” ถ้าใส่ถั่วฝักยาว เรียกว่า “ตำถั่ว” และ ถ้าใส่มะม่วงดิบ เรียกว่า “ตำมะม่วง” หรือ “ส้มตำภาค” ซึ่งใช้วัตถุดิบหลากหลายทั้งเนื้อสัตว์และ ผัก เช่น เส้นขนมจีน เส้นหมี่ลวก ไข่ต้ม ไข่เค็ม แคนหมู หมูยอ ผักนึ่ง ผักกาดขาว กะหล่ำปลี เป็นต้น ใส่ส้มตำไว้ตรงกลางถาดแทนการใช้จาน เพื่อรับประทานร่วมกันหลาย ๆ คน

ส้มตำเป็นอาหารยอดนิยมของคนไทยทุกภูมิภาคและเป็นที่รู้จักของ นานาชาติ นับเป็นมรดกภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่รู้จักเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ได้อย่าง ชาญฉลาด ปีพุทธศักราช 2564 โดยส้มตำติดอันดับที่ 46 ประกอบด้วยสมุนไพร เช่น กระเทียม พริก ถั่วฝักยาว น้ำมะนาว น้ำมะขามเปียก น้ำปลา และมีรสชาติที่แตกต่างตามภูมิภาคนั้น (George Bernard, 2021) ส้มตำยังติดอันดับอาหารไทยที่ต้องลองเมื่อมาเที่ยวประเทศไทย ส้มตำ เป็นอาหารสุขภาพ มีสมุนไพรจำนวนมาก รับประทานคู่กับข้าวเหนียวและพบเห็นได้ทั่วไปในทุก ภูมิภาคของประเทศไทย (Austin Bush, n.d.)

## 2.6 อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย

ประเทศไทยมีนโยบายที่จะพัฒนาและผลักดันอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล เช่น “ครัวไทย สู่ครัวโลก” ส่งเสริมให้เป็นฐานการผลิตอาหารอันดับ 1 กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (DITP) กระทรวงพาณิชย์ได้กำหนดตรา “Thai SELECT” เป็นกาสร้างมาตรฐานรสชาติและคุณภาพร้านอาหารไทย (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (DITP) กระทรวงพาณิชย์, 2563)

อาหารไทยมีเอกลักษณ์ในเรื่องรสชาติ ความประณีตบรรจงสวยงาม และวัตถุดิบที่หลากหลายทำให้อาหารไทยแพร่หลาย ตามที่ วิลาวรรณ แก้วอ่อน วิจัยเรื่อง **ภาพลักษณ์ร้านอาหารไทยในสายตาชาวอเมริกัน** (วิลาวรรณ แก้วอ่อน, 2550) โดยมีวัตถุประสงค์คือ แสดงให้เห็นมุมมองของชาวอเมริกันที่มีต่ออาหารไทย ร้านอาหารไทย และประเทศไทย ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลชาวอเมริกันที่เคยใช้บริการร้านอาหารไทยในสหรัฐอเมริกา ผลการศึกษาพบว่าชาวอเมริกันมีทัศนคติที่ดีต่ออาหารไทย เนื่องจากเป็นอาหารสุขภาพเนื่องจากมีสมุนไพรเป็นวัตถุดิบสำคัญ มีรสชาติที่กลมกล่อมและอร่อย รสชาติแบบดั้งเดิมโดยเฉพาะรสเผ็ด อีกทั้งอาหารมีสีสันทันและการจัดตกแต่งที่สวยงาม ประณีตตามแบบไทย

กัญญารัตน์ ถนอมแสง วิจัยเรื่อง **ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย** (กัญญารัตน์ ถนอมแสง, 2551) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ แสดงให้เห็นว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศพึงพอใจต่ออาหารไทย คณะผู้วิจัยศึกษาข้อมูลโดยให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวในประเทศไทยทำแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวพึงพอใจรสชาติอาหารไทย ทั้งรสเผ็ด รสเค็ม รสเปรี้ยว และรสหวานอยู่ในระดับมาก รวมทั้งพึงพอใจต่ออาหารไทยที่มีส่วนประกอบของสมุนไพร คุณค่าทางโภชนาการ วิธีการปรุงในระดับมาก และร้านอาหารที่สะอาดถูกสุขลักษณะในระดับมาก

ปัจจุบันรายได้ของประชากรสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง ทำให้ชาวเวียดนามให้ความสำคัญด้านสุขภาพมากยิ่งขึ้น (Pannakarn Jiamsuchon, 2564, น. 1) ชาวเวียดนามจึงนิยมอาหารเพื่อสุขภาพ ทำให้อาหารไทยได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในเวียดนาม เพราะเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารไทยที่ได้รับความนิยมในประเทศเวียดนาม ได้แก่ ผัดไทย ส้มตำ ต้มยำกุ้ง เนื้อหมูแดดเดียว ข้าวผัด หมูสะเต๊ะ ข้าวเหนียวมะม่วง ลาบหมู ลาบไก่ ยำวุ้นเส้น (สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงฮานอย, 2561, น. 2)

ส่วนอาหารเวียดนามมีผักสดเป็นส่วนประกอบสำคัญ นิยมใช้ผักสดเป็นเครื่องเคียง และช่วยชูรสอาหาร ชาวเวียดนามรับประทานผักสดคู่กับอาหารต่าง ๆ เช่น กุ้งพันอ้อย ผ่อเนื้อ

แหยมเนือง ขนมห้างญวน เนื้อย่างใบชะพลู ยำไหลบัว เป็นต้น อีกทั้งอาหารเวียดนามมีวิธีทำเรียบง่าย เช่น นึ่ง ต้ม เคี้ยว ย่าง หรือทอดโดยใช้ไขมันน้อย เป็นต้น และอาหารเวียดนามมีรสเปรี้ยว รสหวานและรสเผ็ดเล็กน้อย เป็นอาหารมีไขมันต่ำและให้คุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ ทำให้ระบบขับถ่ายดีและสุขภาพแข็งแรง

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารเวียดนามหลากหลายและแตกต่างตามภูมิภาค เช่น อาหารทางเวียดนามเหนือได้รับอิทธิพลจากประเทศจีน ใช้เครื่องเทศเล็กน้อย อาหารจึงมีรสชาติอ่อน อาหารทางภาคกลางได้รับอิทธิพลจากราชสำนักโบราณจึงมีความประณีตและสวยงาม ส่วนทางภาคใต้ใช้กะทิและน้ำตาลเป็นส่วนใหญ่ อีกทั้งเป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญของประเทศ จึงมีความอุดมสมบูรณ์ของพืชผักผลไม้ ชาวเวียดนามนิยมรับประทานผักสด เช่น พริก โหระพา ตะไคร้ ผักชีฝรั่ง สะระแหน่ แม้ว แตงกวา มะเขือยาว หัวผักกาด กะหล่ำปลี มะระ เป็นต้น อาหารเวียดนาม เช่น ก๋วยเตี๋ยวโขงอน ก๋วยเตี๋ยวไก่ บุ้นหรือขนมจีน รับประทานคู่กับผักสด (สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม, 2555, น. 1-54)

ผู้วิจัยสังเคราะห์อาหารเวียดนามมีลักษณะคล้ายอาหารไทย เป็นอาหารเวียดนามที่นิยมรับประทานคู่กับข้าวสวย และมีผักสดเป็นผักเคียง ประกอบด้วย เหลาทำย (LÁU THÁI) เฟอส์ว (phở xào) ก่ารี (cà ri) กรอยดูดู (gỏi đu đủ) และขนมจีนน้ำยาปลา (Bún Nước Kèn An Giang)

เหลาทำย (LÁU THÁI) เป็นหม้อไฟของเวียดนาม โดยคำว่า “เหลา” มีความหมายว่า หม้อไฟที่ต้มให้เดือด และ คำว่า “ทำย” มีความหมายว่า ไทย เหลาเป็นหม้อไฟของเวียดนาม มีหลายชนิดและเรียกชื่อตามประเภทของเนื้อสัตว์ ได้แก่ เหลาเนื้อ เหลาทะเล เหลาปลา เหลามังสวิวัตน์ รวมทั้งเหลาทำย (LÁU THÁI) มีลักษณะคล้ายต้มยำของไทยและมีรสเปรี้ยวและรสเผ็ด มีกลิ่นหอมจากผัก เช่น ผักโขม ขึ้นฉ่าย ข้าวโพด กะหล่ำปลี หัวปลี ผักกาดหอม เห็ดเข็มทอง เห็ดฟาง ถั่วงอก แครอท ไชเท้า เหลาทำยแตกต่างจากต้มยำของไทย ดังนี้ เหลาทำยนิยมรับประทานกับขนมจีน หรือบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและน้ำจิ้ม รวมทั้งไม่มีส่วนผสมของกะทิ แต่ปรับมาใช้วัตถุดิบของเวียดนาม เช่น การใช้เมล็ดค้ำแสด (น้ำมันที่ได้มาจากการทอดค้ำแสด) ทำให้น้ำซุปมีสีส้มแดงหรือการใช้ผงเหลาทำยเป็นผงหม้อไฟไทยสำเร็จรูป

เฟอส์ว (phở xào) เฟอเป็นอาหารเวียดนามประเภทหนึ่ง มีทั้งเฟอน้ำและเฟอส์ว (phở xào) โดยเฟอส์วหรือเฟอผัดเป็นอาหารประเภทผัด และคำว่า “ส์ว” มีความหมายว่า ผัด เฟอส์วมีลักษณะคล้ายผัดไทยของไทย คือ การใช้เส้นเฟอสดซึ่งเป็นเส้นของเวียดนาม ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าคล้ายเส้นจันท์ของไทย เฟอสดมีลักษณะเส้นสีขาวและนุ่ม เฟอส์วแตกต่างจากผัดไทย

คือ รสชาติ โดยน้ำปรุงรสเผือกสาวมีรสเค็มและรสเผ็ด ส่วนน้ำปรุงรสผัดไทยมีรสเค็ม รสหวานและรสเปรี้ยว และเผือกสาวเวียดนามรับประทานกับน้ำจิ้ม ซึ่งมีรสเปรี้ยวหวาน

ก๋ารี่ (cà ri) เป็นอาหารประเภทแกงกะหรี่ ชาวเวียดนามนิยมรับประทานแกงกะหรี่ในงานฉลอง เช่น งานแต่งงาน งานวันเกิด งานรับปริญญา เป็นต้น ก๋ารี่เป็นแกงกะทิและมีลักษณะคล้ายแกงเผ็ดของไทย ประกอบด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศ เช่น ผักชี หอมแดง พริกไทย กานพลู ลูกจันทน์ เป็นต้น โดยก๋ารี่ (cà ri) ใช้ผงขมิ้นและนิยมรับประทานกับขนมปัง ข้าว ขนมจีนหรือวุ้นเส้นสด รวมทั้งน้ำจิ้มที่มีรสเปรี้ยวและรสเผ็ด

กร้อยดูตู (gỏi đu đủ) เป็นยำมะละกอกของเวียดนาม โดยคำว่า “กร้อย” มีความหมายว่า ยำ และคำว่า “ดูตู” มีความหมายว่า มะละกอกของเวียดนามเป็นอาหารว่าง หรือของทานเล่น กร้อยมีหลายชนิดและเรียกชื่อตามวัตถุดิบหลัก เช่น ยำไหลบัว ยำไก่ผักแพว โดยเฉพาะยำมะละกอมีรสเปรี้ยวและรสหวาน มีกลิ่นหอมจากผักแพว และนิยมรับประทานกับเนื้อแดดเดียวและข้าวเหนียว

ขนมจีนน้ำยาปลา (Bún Nước Kèn An Giang) ใช้ปลาช่อนหมักผงกะหรี่และเครื่องเทศต่าง ๆ นิยมรับประทานกับผักสด เช่น ถั่วงอก พริกขี้หนูแดง แตงกวา หัวปลี ผักบุ้ง เป็นต้น และรับประทานคู่กับน้ำจิ้มที่มีส่วนผสมของเกลือ พริก และมะนาว ขนมจีนน้ำยาปลา มีเนื้อปลาที่สีเหลืองและมีกลิ่นหอม และมีรสหวานมันจากกะทิ

อาหารเวียดนาม ทั้งเหลาทำย (LÀU THÁI) เผือกสาว (phở xào) ก๋ารี่ (cà ri) กร้อยดูตู (gỏi đu đủ) และขนมจีนน้ำยาปลา (Bún Nước Kèn An Giang) เป็นอาหารที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทยและเป็นอาหารเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

อาหารไทยมีอัตลักษณ์เรื่องราวชาติที่กลมกล่อม สมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา รวมทั้งความคิดสร้างสรรค์ ความประณีตบรรจงสวยงาม ทำให้อาหารไทยแพร่หลายไปทั่ว รวมทั้งเวียดนาม ประเทศเพื่อนบ้านที่ชื่นชอบสินค้าไทยที่มีคุณภาพดี โดยเฉพาะสินค้าขนม เครื่องปรุงอาหาร อาหารปรุงแต่งและเครื่องดื่ม เพราะคุณภาพดีและราคาเหมาะสมกับรายได้ของชาวเวียดนามและนิยมรับประทานอาหารไทยเนื่องจากเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารไทยที่ชาวเวียดนามชื่นชอบและนิยมรับประทาน ได้แก่ ผัดไทย ส้มตำ ต้มยำกุ้ง (Pannakarn Jiamsuchon, 2564, น. 2)

### 3. การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์สำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศ

ผู้วิจัยศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยแบ่งเป็น 3 ประเด็น ดังนี้ ความหมายและประเภทของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ องค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติม อิเล็กทรอนิกส์และความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

#### 3.1 ความหมายและประเภทของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

หนังสืออ่านเพิ่มเติมหรือหนังสืออ่านประกอบ (Supplementary Reading) จัดอยู่ในประเภทหนังสือเสริมประสบการณ์ มุ่งเสริมเนื้อหาตามที่ปรากฏในหลักสูตร ส่งเสริมให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากการเรียนรู้ในชั้นเรียนด้วยตนเอง “หนังสืออ่านเพิ่มเติม หมายถึงหนังสือที่มีสาระอ้างอิงหลักสูตร สำหรับให้ผู้เรียนอ่านเพื่อศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเองตามความเหมาะสมของวัยและความสามารถในการอ่านของแต่ละคน” (กระทรวงศึกษาธิการ, 2542, น. 6)

“หนังสืออ่านเพิ่มเติมทำให้ผู้เรียนเลือกอ่านทั้งในและนอกเวลาเรียน ผู้เรียนสามารถใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมประกอบในหลายลักษณะ เช่น อ่านเพื่อค้นหาคำตอบ อ่านเพื่อขยายประสบการณ์ให้ลึกซึ้งเฉพาะเรื่อง อ่านเพื่อความเพลิดเพลิน เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และเสริมสร้างความสนใจในการอ่าน” (บันลือ พุกษะวัน, 2536, น. 58)

ในงานวิจัยต่างประเทศมีผู้อธิบายความหมายของหนังสืออ่านเพิ่มเติม ดังนี้ หนังสืออ่านเพิ่มเติมทำขึ้นเพื่อส่งเสริมหลักสูตรเฉพาะหรือเพิ่มเติม พัฒนาและเสริมสร้างประสิทธิภาพของผู้เรียน เช่น ทักษะการอ่าน คำศัพท์เพิ่มเติม มีความกระตือรือร้นในการศึกษาค้นคว้าข้อมูลต่าง ๆ ทำให้การเรียนรู้มีประสิทธิภาพ<sup>7</sup> (Diana Rosenberg, 1998, p. 134) อีกทั้งช่วยให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์เพิ่มเติมนอกเหนือจากหนังสือเรียน ผู้เรียนได้ฝึกฝนทักษะต่าง ๆ และศึกษาเพิ่มเติมตามที่คุณเรียนสะดวก<sup>8</sup> (Lailatul Mafauwazah, 2020, p. 14)

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ตรงกับคำภาษาอังกฤษว่า Electronic Book (E-Book) มีลักษณะการนำเสนอที่คล้ายหนังสือทั่วไป ลักษณะพิเศษคือสร้างขึ้นด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ สามารถใส่สี เสียงและรูปภาพ เช่น ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว เปิดใช้งานด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ดังที่ ภาสกร เรืองรอง (2557, น. 1) กล่าวไว้ว่า “หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เป็นการนำเสนอเนื้อหาของ

<sup>7</sup> Supplementary are written to support a specific course and relate directly to the syllabus of that course. Reference and general books supplement course textbooks by offering alternative approaches, additional information and knowledge of subjects not directly covered by the school curriculum. The importance to the educational process of access to a wide variety of reading materials is widely recognized. Without it, what is taught in the classroom is not reinforced and the quality and permanence of the benefits of education are endangered.

<sup>8</sup> Supplementary materials are needed to fulfill the unavailable materials or lack of materials, giving the students additional language or skills practice.

หนังสือในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ที่สามารถเผยแพร่บนระบบเครือข่ายและดาวน์โหลดโดยใช้คอมพิวเตอร์ หรือรูปแบบ CD ที่สามารถติดตั้งได้บนเครื่องคอมพิวเตอร์”

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์เป็นเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ ดังที่ รวีวรรณ ขำพล (2550, น. 18) กล่าวไว้ว่า “หนังสือหรือเอกสารอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อที่ผู้เรียนสามารถอ่านผ่านทางอินเทอร์เน็ต หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์พกพาอื่น ๆ มีการบันทึกและนำเสนอเนื้อหาสาระของหนังสือในรูปแบบสัญญาณดิจิทัล บันทึกลงในสื่ออิเล็กทรอนิกส์ประเภทต่าง ๆ เช่น ซีดี-รอม (CD-ROM) หนังสือในระบบเครือข่าย (Online Book) และสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น ๆ”

ในงานวิจัยต่างประเทศมีผู้อธิบายความหมายของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ดังนี้ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ทำให้ผู้เรียนใช้เครื่องมือหลากหลายในการเข้าถึงข้อมูล ได้แก่ แท็บเล็ต (Tablets) คอมพิวเตอร์ (Desktop Computer) แล็ปท็อป (Laptops) และโทรศัพท์ (Cell Phones) กล่าวได้ว่า หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ก้าวผ่านขีดจำกัดในการเข้าถึงข้อมูลจึงแตกต่างจากหนังสือทั่วไป<sup>9</sup> (Linsay Lichti, 2012, p. 32-33) สอดคล้องกับหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เป็นหนังสือแบบดั้งเดิมที่ออกแบบมาเพื่ออ่านบนคอมพิวเตอร์ส่วนบุคคล เป็นสื่อกลางในการจัดระเบียบและจัดโครงสร้างข้อมูลในลักษณะข้อความ ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว และเสียงในรูปแบบสื่อดิจิทัล ผู้เรียนสะดวกในการสืบค้นข้อมูลหรือปรึกษาหารือ<sup>10</sup> (Peraviz Ahmad, 2015, p. 12)

หนังสืออ่านเพิ่มเติมแบ่งตามประเภทของการเขียน ดังนี้ รูปแบบเรียงความ ได้แก่ การเขียนต่าง ๆ เช่น อธิบาย บรรยาย อภิปราย เปรียบเทียบ วิเคราะห์ พรรณนา รูปแบบนิทาน รูปแบบนิยาย และรูปแบบคำประพันธ์ (กรมวิชาการ, 2534, น. 70) หรือแบ่งประเภทตามลักษณะการใช้ ดังนี้ หนังสือเรียนเป็นหนังสือที่ใช้ควบคู่กับการเรียน มีเนื้อหาสาระตามหลักสูตร ใช้แนวการเขียนประเภทความเรียงที่มุ่งให้ความรู้โดยตรง ใช้กระบวนการอธิบาย การบรรยาย และการยกตัวอย่าง หนังสืออ่านทั่วไปมุ่งเน้นทั้งความรู้ และสาระสำคัญ ใช้แนวการเขียนแบบสารคดี หรือมุ่งเน้นให้ความบันเทิง และคุณธรรมดีงามแก่ผู้เรียน และหนังสือที่ออกตามวาระ เช่น หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสาร และการ์ตูนสำหรับเด็ก มุ่งเน้นทั้งความบันเทิงและความรู้แก่ผู้เรียน ลักษณะการนำเสนอเนื้อหาเป็นเรื่องสั้นหรือคอลัมน์ต่าง ๆ (จินตนา ไบกาชฎี, 2537, น. 1-4)

<sup>9</sup> E-book are a part of a larger cultural change that is the result of the existence and heavy usage of the internet and mobile electronic devices, tablets, desktop computer, laptop and cell phone. Abolishing social limitations on choice in reading material.

<sup>10</sup> E-book are a digital version of a traditional print book designed to be read on a personal computer or an e-book reader, a medium where information is organized and structured for the reader to facilitate consultation that at least includes browsing, searching, extracting, comparing and assessing relevance and quality of information presented.

ดังนั้น หนังสืออ่านเพิ่มเติม แบ่งเป็น 2 ประเภท กล่าวคือ การเขียนแบบร้อยแก้วซึ่งอยู่ในรูปแบบสารคดี นิทาน บันเทิงคดี และการเขียนแบบร้อยกรอง เช่น กลอน กาพย์ เป็นต้น

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์แบ่งตามชนิดของข้อมูล เช่น หนังสือหรือตำรา (Text Books) หนังสืออ่าน (Talking Books) หนังสือภาพนิ่ง (Static Picture Books) หนังสือภาพเคลื่อนไหว (Moving Picture Books) หนังสือสื่อประสม (Multimedia Books) เป็นต้น (Baker P., 1992, p. 140)

การสื่อสารแบ่งออกเป็น การสื่อสารช่องทางเดียวและการสื่อสารได้หลายช่องทาง โดยหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่สื่อสารทางเดียว เช่น หนังสือหรือตำรา (Text Books) หนังสือภาพนิ่ง (Picture Books) หนังสือหลายภาษา (Talking Books) และหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่สื่อสารได้หลายช่องทาง เป็นหนังสือประเภทสื่อประสม (Multimedia Books) หนังสือไฮเปอร์มีเดีย (Hypermedia Books) หนังสือรวมสื่อ (Poly Media Books)

ผู้วิจัยศึกษาหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์แบบหนังสือหรือแบบตำรา (Text books) เป็นการแปลงหนังสือปกติเป็นหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ใช้โปรแกรม AnyFlip โดยสร้างเนื้อหาหนังสือเป็นไฟล์ PDF และนำเสนอข้อมูล

### 3.2 องค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีส่วนประกอบ ดังนี้ หน้าปก สารบัญ เนื้อหา แบบฝึกหัด และบรรณานุกรม ดังนี้ (สำลี รักสุทธี, 2553, น. 124)

หน้าปกประกอบด้วย ชื่อหนังสือที่น่าสนใจ ตัวอักษรที่น่าอ่าน และรูปภาพที่มีสีสันสวยงาม เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้เรียน สารบัญเป็นบัญชีรายชื่อหรือรายการหัวข้อใหญ่และหัวข้อย่อย โดยรายชื่อของบทและเรื่องเรียงเรียงตามลำดับ เพื่อบอกว่าหนังสือเล่มนั้นประกอบด้วยบท เรื่องและหน้า

เนื้อหาเป็นส่วนสำคัญที่สุด การเขียนเนื้อหาต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้พิจารณาประเด็นดังนี้ เนื้อหาและการใช้ภาษาให้เหมาะกับผู้เรียน การใช้รูปภาพประกอบ เช่น รูปภาพ รูปถ่าย เป็นต้น เพื่ออธิบายเนื้อหาให้ชัดเจนยิ่งขึ้น กระตือรือร้นที่จะอ่าน หรือแบบฝึกหัด เพื่อให้ผู้เรียนประเมินตนเองและทบทวนความรู้

บรรณานุกรม ประกอบด้วยรายละเอียดที่ระบุชื่อผู้แต่ง ชื่อหนังสือ สถานที่พิมพ์ ปีที่พิมพ์ ผู้เรียนศึกษาความรู้เพิ่มเติมจากหนังสือที่ปรากฏ (จินตวีร์ คล้ายสังข์, 2555, น. 319)

หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม เรียบเรียงเนื้อหา ดังนี้ หน้าปก สารบัญ เนื้อหา เช่น อาหารไทย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย คำศัพท์ แบบทดสอบ และบรรณานุกรม บันทึกเนื้อหาเป็นไฟล์ PDF และนำเข้าโปรแกรม AnyFlip

### 3.3 ความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

การใช้เทคนิคต่าง ๆ เช่น รูปภาพประกอบ ตาราง แผนภูมิ คำถาม แบบฝึกหัด ทำให้ผู้เรียนพัฒนาทักษะ เช่น การจำแนกแฉกแจง การวิเคราะห์ การสังเคราะห์ การประเมินค่า เป็นต้น ซึ่งทักษะเหล่านี้ส่งเสริมเจตคติที่เหมาะสมและความคิดที่ดีของผู้เรียน ส่งเสริมผู้เรียนศึกษาหาความรู้ด้วยตนเองและกระตือรือร้นศึกษาหาความรู้ต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้น (จินตนา ไบกาชฎี, 2537, น. 144)

หนังสืออ่านเพิ่มเติมช่วยเสริมสร้างหรือขยายประสบการณ์เฉพาะเรื่องให้กว้างขวางมากขึ้น และช่วยปูพื้นฐานและฝึกทักษะ เช่น พัฒนาทักษะการอ่านเนื่องจากผู้เรียนอ่านแล้ว สนุกสนานและประทับใจ มีการใช้ภาษาหลากหลายรูปแบบ คำศัพท์ ความงามความไพเราะของวรรณคดี (บันลือ พฤษะวัน, 2536, น. 59)

ผู้วิจัยได้สังเคราะห์ความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมในงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เช่น

Shu Ping Feng (2562) วิจัยเรื่อง **หนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับไทยศึกษาจากธนบัตรหมุนเวียนสมัยรัชกาลที่ 9 สำหรับผู้เรียนชาวจีน** โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาธนบัตรหมุนเวียนสมัยรัชกาลที่ 9 ผลการวิจัยพบว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมประกอบด้วย บทอ่าน อธิบาย คำศัพท์ เกร็ดความรู้ แบบทดสอบท้ายบท บทอ่านเสริม บทอ่านนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับประเทศไทยในหลากหลายด้าน ได้แก่ ความเป็นมาของธนบัตรไทย ภาษาไทย ประเพณีไทยที่เกี่ยวกับน้ำงานพระราชพิธี เหตุการณ์สำคัญ งานสถาปัตยกรรม จึงเสริมสร้างความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับประเทศไทย เช่น พระราชพิธีเปลี่ยนเครื่องทรงพระแก้ว ชาวมุสลิมทางภาคใต้ และบทอ่านเสริมเปรียบเทียบวัฒนธรรมประเพณีของจีนและไทย ทำให้ผู้เรียนเข้าใจบทอ่านได้ง่าย สนุกสนานกับบทอ่าน รวมทั้งเข้าใจสังคมและวัฒนธรรมไทยมากขึ้น

หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีเนื้อหาน่าสนใจ ช่วยกระตุ้นให้ผู้เรียนสนใจและกระตือรือร้นศึกษาหาความรู้ ดังที่ อัจฉรียา วสุนันต์ (2560) วิจัยเรื่อง **หนังสืออ่านเพิ่มเติมวรรณคดีไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่องรามเกียรติ์ สำหรับชาวต่างประเทศ** โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างหนังสือ

อ่านเพิ่มเติมเพื่อการท่องเที่ยวเรื่องรามเกียรติ์สำหรับชาวต่างประเทศ หนังสืออ่านเพิ่มเติมเรื่อง รามเกียรติ์นำเสนอเกี่ยวกับการท่องเที่ยว สำนวนภาษา และศิลปวัฒนธรรมของไทย ได้แก่ ภาษาไทย วรรณคดีไทย จิตรกรรม นาฏศิลป์และประติมากรรม บทอ่านช่วยเสริมความรู้หรือขยาย เนื้อหาของผู้เรียนให้กว้างขวาง เช่น ศิลปวัฒนธรรมที่ดั่งงามของไทย ประเพณีความเชื่อใน สังคมไทย เป็นต้น ใช้รูปภาพที่มีสีสันสวยงาม กระตุ้นความสนใจของผู้เรียน ทำให้ผู้เรียนชาว ต่างประเทศเข้าใจสังคมและวัฒนธรรมไทยผ่านวรรณคดีไทย

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อการเรียนการสอนนำเสนอข้อมูลทั้งตัวอักษร ตัวเลข ภาพเคลื่อนไหว และเสียง และมีระบบเนวิเกชัน (Navigation) และไฮเปอร์ลิงก์ (Hyperlinks) และ ลิงก์ (Link) หรือ เว็บไซต์ (website) สำหรับผู้เรียนศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติม มีขั้นตอนการจัดทำและ การผลิตที่เร็ว และสามารถแก้ไขได้ ผู้สอนหรือผู้เชี่ยวชาญสามารถบันทึกการสอนและจัดทำเนื้อหา ลงบน E-book โดยใช้เทคโนโลยีนำเสนอข้อมูล เช่น การใช้เสียงประกอบภาพ ทำให้ผู้เรียนมี ปฏิสัมพันธ์กับหนังสือแตกต่างจากหนังสือทั่วไป (ภาสกร เรืองรอง, 2557, น. 4-5)

ผู้วิจัยได้สังเคราะห์ความสำคัญของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ในงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เช่น หนังสืออิเล็กทรอนิกส์มีเนื้อหาที่จัดเรียงเป็นลำดับขั้นตอน การใช้ภาษา รูปภาพ ประกอบ และการใช้เสียงประกอบช่วยดึงดูดความสนใจ ตามที่ Khin Thida Soe (2559) วิจัยเรื่อง การพัฒนาหนังสือเรียนอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง มาตรฐานตัวสะกดไทย สำหรับนักศึกษาเมียน มา ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยภาษาต่างประเทศอย่างกุ่ม สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียน มา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง มาตรฐานตัวสะกดไทย หนังสือมี องค์ประกอบ ดังนี้ หน้าปก คำชี้แจง จุดประสงค์การเรียนรู้ เนื้อหา แบบทดสอบ แบบฝึกหัด และ บรรณานุกรม หนังสือเป็นสื่อประสมซึ่งเป็นระบบออฟไลน์และออนไลน์ ทั้งข้อความ ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหวและกราฟิก เรียนรู้พยัญชนะและสระภาษาไทยจากภาพและเสียง ผู้เรียนออกเสียง ตามได้และฟังซ้ำได้ ทำให้การออกเสียงถูกต้องและเข้าใจความหมายของพยัญชนะและสระ ภาษาไทยมากยิ่งขึ้น แบบทดสอบแสดงผลย้อนกลับ ทำให้ผู้เรียนสนุกสนาน สามารถทบทวน เนื้อหาและเลือกเรียนได้ตามต้องการทำให้ประสิทธิภาพทางการเรียนของผู้เรียนอยู่ในระดับสูง

Ohnmar Aung (2559) วิจัยเรื่อง การพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง พยัญชนะและสระภาษาไทยสำหรับนักศึกษาเมียนมา ระดับปริญญาตรี สาขาวิชา ภาษาไทย มหาวิทยาลัยภาษาต่างประเทศอย่างกุ่ม สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง พยัญชนะและสระภาษาไทยเป็นสื่อประสม หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ประกอบด้วย วัตถุประสงค์ กิจกรรมการเรียนรู้ เนื้อหาและข้อสอบสอดคล้อง กับเนื้อหา ภาพประกอบเนื้อหา เสียงบรรยายและเสียงดนตรีประกอบ และคู่มือการใช้หนังสือ เช่น

ข้อความ ภาพประกอบที่เป็นภาพนิ่งแสดงความหมายของพยัญชนะและสระไทย เสียงบรรยายคำอ่านโดยใช้สัญลักษณ์ลำโพงใต้พยัญชนะและภาพ ผู้เรียนออกเสียงตามและฟังซ้ำได้ โดยใช้ปุ่มหรือภาพซึ่งเชื่อมโยงข้อมูลไปยังส่วนต่าง ๆ ในรูปแบบมัลติมีเดียปฏิสัมพันธ์ ทำให้การเรียนรู้มีประสิทธิภาพในระดับสูง

หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอข้อมูล เช่น รูปภาพ การใช้เสียง ผู้เรียนมีปฏิสัมพันธ์กับหนังสือซึ่งแตกต่างจากหนังสือทั่วไป สนุกสนานกับบทเรียนสามารถทบทวนบทเรียนและผู้สอนปรับเปลี่ยนหรือแก้ไขบทเรียนให้ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน



### บทที่ 3

## การออกแบบและการสร้างเครื่องมือวิจัย

การทำวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ คือ การสร้างและหาค่าประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม เพื่อช่วยให้นักศึกษาชาวเวียดนามมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทย โดยผู้วิจัยออกแบบและสร้างเครื่องมือ ดังนี้

1. กระบวนการสร้างและหาประสิทธิภาพของเครื่องมือวิจัย
2. การใช้เครื่องมือวิจัยกับกลุ่มเป้าหมาย
3. การสร้างแบบประเมินความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย

#### 1. กระบวนการสร้างและหาประสิทธิภาพเครื่องมือวิจัย

ผู้วิจัยออกแบบและสร้างเครื่องมือวิจัยโดยมีขั้นตอน ดังนี้

##### 1.1 การสร้างเครื่องมือวิจัย

ผู้วิจัยสร้างเครื่องมือโดยแบ่งเป็น 3 กระบวนการ ดังนี้ การศึกษาข้อมูลและเอกสาร และการสัมภาษณ์ การกำหนดเนื้อหาเครื่องมือวิจัย และการสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน โดยมีรายละเอียดตามขั้นตอน ดังนี้

##### 1.1.1 การศึกษาข้อมูลและเอกสารและการสัมภาษณ์

1.1.1.1 ศึกษาข้อมูลและเอกสารเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ได้แก่ ความหมายและความสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ และขั้นตอนการประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

1.1.1.2 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ โดยการสังเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1.1.1.2.1 ศึกษาข้อมูลจากหนังสือ **ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล: มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ** (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559) และ **คู่มือดำเนินงานตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559** (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2561) พบว่า

ตาราง 1 แสดงรายละเอียดอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ พ.ศ.  
2554-2562

ที่	ชื่ออาหารและโภชนาการ	ปีที่ขึ้นบัญชี	ภูมิภาค/จังหวัด
1.	น้ำปลาไทย	2554	ทั่วประเทศ
2.	ต้มยำกุ้ง	2554	ทั่วประเทศ
3.	ผัดไทย	2554	ทั่วประเทศ
4.	สำหรับอาหารไทย	2555	ทั่วประเทศ
5.	แกงเผ็ด	2555	ทั่วประเทศ
6.	แกงเขียวหวาน	2555	ทั่วประเทศ
7.	ส้มตำ	2555	ทั่วประเทศ
8.	น้ำพริก	2555	ทั่วประเทศ
9.	ปลาร้า	2555	ทั่วประเทศ
10.	อาหารบาป๋า	2556	ภาคใต้
11.	กระยาสาธ	2556	ทั่วประเทศ
12.	ขนมเบื้อง	2556	ภาคกลาง
13.	ข้าวย่ำ	2556	ภาคใต้
14.	ข้าวหลาม	2556	ทั่วประเทศ
15.	ข้าวต้มมัด	2557	ทั่วประเทศ
16.	เมี่ยงคำ	2557	ทั่วประเทศ
17.	มังคุดคัด	2557	นครศรีธรรมราช
18.	แกงพุงปลา	2557	ภาคใต้
19.	น้ำตาลมะพร้าว	2557	สมุทรสงคราม
20.	ภูมิปัญญาการทำปลาตากแห้ง	2558	ภาคใต้
21.	ขนมฝรั่งกุฎีจีน	2561	กรุงเทพฯ
22.	ทุเรียนนนท์	2562	นนทบุรี
23.	ปลาสดิบางบ่อ	2562	สมุทรปราการ

จากตาราง 1 พบว่า กระทรวงวัฒนธรรมระบุอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย สำหรับอาหารไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ เป็นอาหารไทยและเป็นตัวแทนของทุกภูมิภาคของประเทศไทย ส่วนข้าวต้มมัดและกระยาสารทเป็นขนมไทย เมี่ยงคำเป็นอาหารว่าง น้ำปลาทูไทยและปลาร้าเป็นเครื่องปรุงและเป็นตัวแทนของทุกภูมิภาคของประเทศไทย น้ำพริกเป็นเครื่องจิ้มและเป็นอาหารจานหลักของสำหรับอาหารและเป็นตัวแทนของทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย

ขนมเบื้องเป็นขนมไทยและเป็นตัวแทนของภาคกลาง ส่วนอาหารباب๋า ข้าวย่ำ แกงพุงปลาและภูมิปัญญาการทำปลาตุ๋นเป็นอาหารของภาคใต้ มังคุดคัดเป็นของจังหวัดนครศรีธรรมราช น้ำตาลมะพร้าวเป็นเครื่องปรุงและเป็นตัวแทนของจังหวัดสมุทรสาคร ขนมฝรั่งกุฎีจีนเป็นขนมและเป็นตัวแทนของกรุงเทพมหานคร ทูเรียนนนท์เป็นของจังหวัดนนทบุรี และปลาสดบางบ่อเป็นของจังหวัดสมุทรปราการ

งานวิจัยนี้ศึกษาอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ ซึ่งรับประทานคู่กับข้าวสวย อาหารไทยสะท้อนวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และภูมิปัญญาของคนไทยที่สืบทอดจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

1.1.1.3 ศึกษาข้อมูลและเอกสารเกี่ยวกับหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ แบ่งการศึกษาออกเป็น 3 ประเด็น ดังนี้ ความหมายและประเภท องค์ประกอบและความสำคัญของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

1.1.1.4 การสัมภาษณ์อาจารย์ชาวเวียดนาม

ผู้วิจัยสัมภาษณ์อาจารย์ชาวเวียดนามจำนวน 2 ท่าน ได้แก่ อาจารย์ Nguyen Thi Thu Phuong ภาควิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยดานัง วิทยาเขตภาษาต่างประเทศ (University of Foreign Language Studies at the University of Da Nang : UFLS-UD) และอาจารย์ Le Tran Mac Khai ภาควิชาไทยศึกษา คณะตะวันออกศึกษา มหาวิทยาลัยสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยแห่งชาตินครโฮจิมินห์ (University of Social Sciences and Humanities - Vietnam National University Ho Chi Minh City: USSH HCM) เกี่ยว กับ สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม โดยใช้คำถาม ดังนี้

ตาราง 2 คำถามที่ใช้สัมภาษณ์อาจารย์ชาวเวียดนาม

คำถาม	แนวคำตอบที่ได้รับ
ลักษณะอาหาร	1. อาหารเวียดนามเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ
เวียดนามเป็นอย่างไร	2. อาหารเวียดนามมีส่วนประกอบของผักสดที่ช่วยชูรสอาหารและเป็นผักเคียง
อาหารเวียดนามที่มี	1. เหลาทำย (LÁU THÁI) คล้ายหม้อไฟของไทย
ลักษณะคล้ายอาหาร	2. เฟอซ่าว (phở xào) คล้ายผัดไทยของไทย
ไทย	3. ก่ารี (cà ri) คล้ายแกงเผ็ดของไทย
	4. กร้อยดูคู๋ (gỏi đu đủ) คล้ายส้มตำของไทย
วิถีชีวิตของชาว	วิถีชีวิตของชาวเวียดนามมีลักษณะคล้ายไทย ดังนี้
เวียดนามมีลักษณะ	1. ชาวเวียดนามนิยมรับประทานข้าวสวยหรืออุ่นเส้น
อย่างไร	2. ชาวเวียดนามนิยมรับประทานอาหาร 3 มื้อ คือ มื้อเช้า มื้อกลางวันและมื้อเย็น โดยมื้อเย็นที่สมาชิกในครอบครัวรับประทานอาหารพร้อมกัน
	3. การใช้กะทิของชาวเวียดนามใช้กับอาหารคาวและอาหารหวานบางชนิด

ผู้วิจัยสรุปเนื้อหาการสัมภาษณ์เกี่ยวกับสาธิตารัฐสังคมนิยมเวียดนามในประเด็นลักษณะอาหารเวียดนาม อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย และวิถีชีวิตของชาวเวียดนาม จากนั้นปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

### 1.1.2 การกำหนดเนื้อหาเครื่องมือวิจัย

1.1.2.1 ผู้วิจัยออกแบบโครงสร้างบทอ่านทั้ง 8 บท ประกอบด้วย ชื่อบท จุดมุ่งหมายของบท บทอ่านมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย และบทอ่านเพิ่มเติม โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตาราง 3 โครงสร้างเนื้อหาเครื่องมือวิจัย

บทที่	จุดมุ่งหมายของบท	บทอ่านมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย	บทอ่านเพิ่มเติม
บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อ สุขภาพ	1. บอกประโยชน์ของสมุนไพรและเครื่องเทศได้ 2. อธิบายลักษณะอาหารไทยที่เป็นยารักษาโรคได้	1. บทอ่าน เรื่อง รับประทาน “ผัก” ตามฤดูกาล 2. บทอ่าน เรื่อง “อาหารไทย” เป็นยาที่อร่อยที่สุดในโลก	การเลือก รับประทานผักและ ผลไม้ในปริมาณที่ เหมาะสม

ตาราง 3 (ต่อ)

บทที่	จุดมุ่งหมายของบท	บทอ่านมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย	บทอ่านเพิ่มเติม
บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อ สุขภาพ (ต่อ)	3. แยกแยะความเหมือนและความแตกต่างของอาหารเพื่อสุขภาพระหว่างอาหารไทยและอาหารเวียดนามได้		
บทที่ 2 “ก๋วยเตี๋ยว” ของคนไทย	1. บอกลักษณะวิถีชีวิตของคนไทยได้ 2. อธิบายลักษณะก๋วยเตี๋ยวของคนไทยได้ 3. แยกแยะความเหมือนและความแตกต่างของก๋วยเตี๋ยวของคนไทยและชาวเวียดนามได้	1. บทอ่าน เรื่อง “ก๋วยเตี๋ยว” ของคนไทยและมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ 2. บทอ่าน เรื่อง ภูมิปัญญาอาหารไทย 3. บทอ่าน เรื่อง ก๋วยเตี๋ยวของคนไทย	ก๋วยเตี๋ยวของชาวเวียดนาม
บทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทย อร่อยไกลทั่วโลก	1. บอกลักษณะของต้มยำกุ้งได้ 2. อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของต้มยำกุ้งได้ 3. อธิบายลักษณะหม้อไฟไทยของชาวเวียดนามได้	1. บทอ่าน เรื่อง “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก และต้มยำกุ้งมาจากไหน 2. บทอ่าน เรื่อง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของต้มยำกุ้ง ลักษณะและส่วนประกอบของต้มยำกุ้ง	เหลาทำย (LÁU THÁI) อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายหม้อไฟของไทย
บทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบ ไทย ๆ	1. บอกลักษณะของผัดไทยได้ 2. อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของผัดไทยได้ 3. อธิบายลักษณะผัดไทยของชาวเวียดนามได้	1. บทอ่าน เรื่อง “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ และผัดไทยมาจากไหน 2. บทอ่าน เรื่อง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของผัดไทย ลักษณะและส่วนประกอบของผัดไทย	ผัดลาว (phở xào) อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายผัดไทย
บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของ สำคัญใน แกงไทย	1. บอกลักษณะของแกงเผ็ดได้ 2. อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของแกงเผ็ดได้ 3. อธิบายลักษณะก้นกำร็ของชาวเวียดนามได้	1. บทอ่าน เรื่อง “5 แกงไทย เมนูโดนใจชาวต่างชาติ” และแกงไทยใส่กะทิ 2. บทอ่าน เรื่อง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของแกงเผ็ด ลักษณะและส่วนประกอบของแกงเผ็ด	กำร็ (cà ri) แกงกะหรี่ของเวียดนาม

ตาราง 3 (ต่อ)

บทที่	จุดมุ่งหมายของบท	บทอ่านมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย	บทอ่านเพิ่มเติม
บทที่ 6 “แกง เหี่ยวหวาน” รสหอม หวานของ สมุนไพร	1. บอกลักษณะของแกงเหี่ยวหวานได้ 2. อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของแกงเหี่ยวหวานได้ 3. บอกลักษณะการรับประทานแกงกะทิของชาวเวียดนามได้	1. บทอ่าน เรื่อง “อาหารไทย จานโปรดของชาวต่างชาติ” และ แกงเหี่ยวหวานมาจากไหน 2. บทอ่านเรื่อง มรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของ แกงเหี่ยวหวาน ลักษณะและ ส่วนประกอบของแกง เหี่ยวหวาน	คนเวียดนามกับ อาหารที่มีส่วน ประกอบของกะทิ
บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไกล ดั่ง ไกลทั่วโลก	1. บอกลักษณะของส้มตำได้ 2. อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของส้มตำได้ 3. อธิบายลักษณะยำมะละกอของชาวเวียดนามได้	1. บทอ่าน เรื่อง “ส้มตำ เมนู สุขภาพ” และส้มตำมาจากไหน 2. บทอ่าน เรื่อง มรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของ ส้มตำ ลักษณะและ ส่วนประกอบของส้มตำ	ก๋วยเตี๋ยว (gỏi đu đủ) เป็น ยำมะละกอของ เวียดนาม
บทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญา ทาง วัฒนธรรม ของอาหาร ไทย	1. บอกลักษณะของอาหารไทยได้ 2. อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทยได้	1. บทอ่าน เรื่อง คริวไทยสู่ครัว โลก 2. บทอ่าน เรื่อง มรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของ ชาติ	“อาหารไทย” เป็น Soft Power ของ ไทย

แต่ละบทมีรายละเอียด ดังนี้

บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ ผู้วิจัยกำหนดจุดมุ่งหมายของบทไว้ 3 ข้อ คือ บอกประโยชน์ของสมุนไพรและเครื่องเทศ อธิบายลักษณะอาหารไทยที่เป็นยารักษาโรค อาหารเพื่อสุขภาพระหว่างอาหารไทยและอาหารเวียดนาม เนื้อหาในบทนี้กล่าวถึงอาหารไทยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารไทยเป็นยารักษาโรคที่ดีที่สุด ส่วนบทอ่านเสริมกล่าวถึงลักษณะอาหาร

เวียดนาม มีผักสดและสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ ทำให้กลุ่มเป้าหมายเข้าใจลักษณะของอาหารไทยและอาหารเพื่อสุขภาพ เนื้อหาในบทที่ 1 จึงเป็นการเกริ่นนำให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักอาหารไทย

บทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย ผู้วิจัยกำหนดจุดมุ่งหมายของบทไว้ 3 ข้อ คือ บอกลักษณะวิถีชีวิตของคนไทย อธิบายลักษณะกับข้าวของคนไทย มีอาหารของชาวไทยและชาวเวียดนาม เนื้อหาในบทนี้กล่าวถึง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ หลักเกณฑ์การพิจารณาอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ และภูมิปัญญาอาหารไทย และมีอาหารของคนไทยเชื่อมโยงกับบทอ่านเสริมซึ่งกล่าวถึงมีอาหารของชาวเวียดนาม

บทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก ผู้วิจัยกำหนดจุดมุ่งหมายของบทไว้ 3 ข้อ ดังนี้ บอกลักษณะของต้มยำกุ้ง อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของต้มยำกุ้ง และอธิบายลักษณะหม้อไฟไทยของชาวเวียดนาม เนื้อหาในบทนี้กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของต้มยำกุ้ง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของต้มยำกุ้ง ลักษณะและส่วนประกอบของต้มยำกุ้ง และบทอ่านเสริมกล่าวถึง เหลล่าย (LÀU THÁI) อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายหม้อไฟของไทย เป็นการเปรียบเทียบอาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทยทำให้กลุ่มเป้าหมายเข้าใจเนื้อหา มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของต้มยำกุ้ง

บทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ ผู้วิจัยกำหนดจุดมุ่งหมายของบทไว้ 3 ข้อ ดังนี้ บอกลักษณะของผัดไทย อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของผัดไทย และอธิบายลักษณะเฟอซ่าของชาวเวียดนาม เนื้อหาในบทนี้กล่าวถึง ที่มาของผัดไทย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของผัดไทย ลักษณะและส่วนประกอบของผัดไทย และเชื่อมโยงกับบทอ่านเสริมซึ่งกล่าวถึง เฟอซ่า (phở xào) อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายผัดไทย ทำให้กลุ่มเป้าหมายเข้าใจเนื้อหา มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของผัดไทย

บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของล้ำค้ำในแกงไทย ผู้วิจัยกำหนดจุดมุ่งหมายของบทไว้ 3 ข้อ ดังนี้ บอกลักษณะของแกงเผ็ด อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของแกงเผ็ด และอธิบายลักษณะกันกำรีของชาวเวียดนาม เนื้อหาในบทนี้กล่าวถึง ที่มาของแกงไทย พัฒนาจนเกิดแกงเผ็ด มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของแกงเผ็ด ลักษณะและส่วนประกอบของแกงเผ็ด และเชื่อมโยงกับบทอ่านเสริมกล่าวถึง กันกำรี (cà ri) แกงกะทิของเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายแกงเผ็ดของไทย ทำให้ผู้เรียนเข้าใจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของแกงเผ็ด

บทที่ 6 “แกงเผ็ด” รสหอมหวานของสมุนไพรไทย ผู้วิจัยกำหนดจุดมุ่งหมายของบทไว้ 3 ข้อ ดังนี้ บอกลักษณะของแกงเขียวหวาน อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของแกงเขียวหวาน และบอกลักษณะการรับประทานแกงกะทิของชาวเวียดนาม เนื้อหาใน

บทนี้กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของแกงเขียวหวาน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของแกงเขียวหวาน ลักษณะและส่วนประกอบของแกงเขียวหวาน และบทอ่านเสริมกล่าวถึง ขนมหจีนน้ำยาปลา (Bún Nước Kèn An Giang) ซึ่งมีลักษณะใกล้เคียงแกงเขียวหวานของไทย ทำให้ผู้เรียนเข้าใจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของแกงเขียวหวาน

บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก ผู้วิจัยกำหนดจุดมุ่งหมายของบทนี้ไว้ 3 ข้อ ดังนี้ บอกลักษณะของส้มตำ อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของส้มตำ และอธิบายลักษณะยามะละกอของชาวเวียดนาม เนื้อหาในบทนี้กล่าวถึง ที่มาของส้มตำ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของส้มตำ ลักษณะและส่วนประกอบของส้มตำ เชื่อมโยงกับบทอ่านเสริม กล่าวถึง กร้อยยุดู (gỏi dũ) ยามะละกอของเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายส้มตำของไทย บทนี้ทำให้ผู้เรียนเข้าใจส้มตำและมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของส้มตำ

บทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ผู้วิจัยกำหนดจุดมุ่งหมายของบทนี้ไว้ 2 ข้อ ดังนี้ บอกลักษณะของอาหารไทย และอธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทยได้ เนื้อหาในบทนี้กล่าวถึง ครั้วไทยสู่ครัวโลก และบทอ่านเสริมกล่าวถึงอาหารไทยเป็นแรงกระตุ้นทางเศรษฐกิจที่สำคัญของไทย

1.1.2.2 ผู้วิจัยกำหนดองค์ประกอบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ โดยออกแบบให้เหมาะสมกับผู้เรียนชาวเวียดนาม ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 แต่ละบทประกอบด้วย

**จุดมุ่งหมายของบท** เพื่อให้ผู้เรียนทราบเนื้อหาในบทเรียน วัดและประเมินผลได้หลังเรียนจบ

**บทอ่าน** ประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ลักษณะและส่วนประกอบของอาหารไทย

**บทอ่านเพิ่มเติม** เพื่อให้ผู้เรียนเชื่อมโยงความรู้วัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารเวียดนาม

**คำศัพท์จากบทอ่าน** ปรากฏตามลำดับในบทอ่าน โดยระบุชนิดของคำใช้อักษรย่อตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ได้แก่ น. หมายถึง นาม ก. หมายถึง กริยา ว. หมายถึง วิเศษณ์ พร้อมระบุคำอ่านภาษาไทย ความหมายของคำศัพท์และคำแปลภาษาเวียดนาม

**แบบทดสอบระหว่างเรียน** โดยเป็นข้อสอบปรนัยแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 10 ข้อ

**แบบทดสอบหลังเรียน** โดยเป็นข้อสอบปรนัยแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ

**เฉลยแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน** พร้อมทั้ง ระบุแหล่งอ้างอิงข้อมูลเพื่อที่จะระบุที่มาของข้อมูล

ผู้วิจัยแล้วเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทเพื่อตรวจสอบความ ถูกต้องของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ที่สมบูรณ์

1.1.2.3 ผู้วิจัยศึกษารูปแบบของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์และเลือกรูปแบบให้เหมาะสมกับเนื้อหาและผู้เรียน ผู้วิจัยจึงเลือกสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic book) เป็นหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่ประกอบด้วยข้อความ และภาพวาดและ ภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา ดังนี้

ตาราง 4 สื่อมัลติมีเดียที่ใช้ในบทอ่านแต่ละบท

บทที่	สื่อมัลติมีเดียที่ใช้ในบทอ่าน
บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อ สุขภาพ	1. QR Code หน้าปกบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ 2. ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา 3. อินโฟกราฟิกส์แบบอธิบายข้อมูล 4. QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียน
บทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย	1. QR Code หน้าปกบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย 2. ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา 3. อินโฟกราฟิกส์แบบอธิบายข้อมูล 4. QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียน
บทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อย ไกลทั่วโลก	1. QR Code หน้าปกบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก 2. ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา 3. อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล 3. QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียน
บทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ	1. QR Code หน้าปกบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ 2. ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา 3. อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล 4. QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียน

## ตาราง 4 (ต่อ)

บทที่	สื่อมัลติมีเดียที่ใช้ในบททอ่าน
บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญใน แกงไทย	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. QR Code หน้าปกบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย</li> <li>2. ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา</li> <li>3. อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล</li> <li>4. QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียน</li> </ol>
บทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอม หวานของสมุนไพร	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. QR Code หน้าปกบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพร</li> <li>2. ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา</li> <li>3. อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล</li> <li>4. QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียน</li> </ol>
บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไกล ดั่งไกลทั่วโลก	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. QR Code หน้าปกบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไกล ดั่งไกลทั่วโลก</li> <li>2. ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา</li> <li>3. อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล</li> <li>4. QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียน</li> </ol>
บทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของ อาหารไทย	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. QR Code หน้าปกบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย</li> <li>2. ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา</li> <li>3. อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล</li> <li>4. QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียน</li> </ol>

จากตาราง แสดงสื่อมัลติมีเดียที่ใช้ในบททอ่านทั้ง 8 บท ดังนี้ QR Code ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา การใช้อินโฟกราฟิกส์แบบอธิบายข้อมูลและแบบแจกแจงข้อมูล มีรายละเอียด ดังนี้

1. QR Code หน้าปกและ QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียนของทั้ง 8 บท โดย QR Code ปรากฏบริเวณหน้าปกเพื่อให้ผู้เรียนเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายและอ่านเนื้อหาได้ทันที และ QR Code แบบทดสอบระหว่างเรียนของทั้ง 8 บท เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายทำแบบทดสอบระหว่างเรียนได้ทันที ทราบคะแนนและทราบข้อผิดพลาดของตน สามารถกลับไปทบทวนเนื้อหาได้

บทที่ 7  
“ส้มตำ”  
ยำไทย ดั่งไกลทั่วโลก



จุดมุ่งหมายของบทนี้ คือ

1. บอกลักษณะของส้มตำได้
2. อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของส้มตำได้
3. อธิบายลักษณะยามะละกอของชาวเวียดนามได้

ภาพประกอบ 2 QR Code หน้าปกเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไกล ดั่งไกลทั่วโลก

2. ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา โดยภาพวาด ประกอบด้วย ภาพรายการอาหารไทย เช่น ส้มตำอาหารไทย ผัดกะเพรา แกงเลียง แกงส้ม ปลาแห้งมะนาว เป็นต้น ปรากฏในบทที่ 1 รวมทั้งสมุนไพรและเครื่องเทศ เช่น พริกชี้ฟ้าแดง พริกไทย รากผักชี ผีวมะกรูด และอาหารเวียดนาม เช่น เหล้าท้าย (LÁU THÁI) เฟอซ่าว (phở xào) ก่ารี (cà ri) ขนมจีนน้ำยาปลา (Bún Nước Kèn An Giang) กร้อยดูตู (gỏi đu đủ) ปรากฏในบทอ่านเสริมของบทที่ 3-7

## ความรู้เพิ่มเติม



### เหล้าท้าย (LÁU THÁI) หม้อไฟไทยของเวียดนาม

เหล้าเป็นหม้อไฟของเวียดนาม มีหลายชนิด เรียกชื่อตามประเภทของเนื้อสัตว์ ได้แก่ เหล้าเนื้อ เหล้าทะเล เหล้าปลา เหล้ามังสวิรัต หนึ่งในเหล้าที่ได้รับความนิยม คือ เหล้าท้าย (LÁU THÁI) เป็นหม้อไฟไทยของเวียดนาม มีลักษณะคล้ายต้มยำของไทย โดยคำว่า “เหล้า” คือ หม้อไฟที่ต้มให้เดือด ส่วนคำว่า “ท้าย” คือ ไทย

เหล้าท้ายมี 2 รสชาติ คือ รสเปรี้ยวและรสเผ็ด และมีกลิ่นหอมจากผัก เช่น ผักโขม ขึ้นฉ่าย ข้าวโพด กะหล่ำปลี หัวปลี ผักกาดหอม เห็ดเข็มทอง เห็ดฟาง ถั่วงอก แครอท ไข่ไก่ เหล้าท้ายนิยมรับประทานกับขนมจีน หรือบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและน้ำจิ้ม



เหล้าท้าย

เหล้าท้ายหรือหม้อไฟไทยของเวียดนาม ไม่มีส่วนผสมของกะทิ และปรับมาใช้วัตถุดิบของเวียดนาม เช่น การใช้เมล็ดคั่วแสด (น้ำมันที่ได้มาจากการทอดคั่วแสด) ทำให้น้ำซุ๊ปมีสีส้มแดง หรือการใช้ผงเหล้าท้ายเป็นผงหม้อไฟไทยสำเร็จรูป ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในเวียดนาม

#### ภาพประกอบ 3 ภาพวาดอาหารเวียดนาม

ส่วนภาพกราฟิกประกอบด้วย แผนที่ประเทศไทย และผลไม้ เช่น ทูเรียน เงาะ มะม่วง ขนุน เป็นต้น ปรากฏในบทที่ 1 และ 2 ภาพวาดและภาพกราฟิกช่วยอธิบายข้อมูลอาหารไทย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทยและวิถีชีวิตของคนไทยเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเห็นภาพและเข้าใจเนื้อหามากขึ้น

## รู้หรือไม่ว่า ?

“ผักและผลไม้” มีสรรพคุณรักษาสมดุลภายในร่างกาย รับประทานในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเป็นยารักษาโรค หากรับประทานติดต่อกันเป็นเวลานาน จะทำให้สมดุลของธาตุในร่างกายเปลี่ยนแปลง อาจเป็นพิษต่อตับและระบบเลือด เช่น



### มะเขือเทศ VS แดงกวา

หลีกเลี่ยงการรับประทานพร้อมกัน เพราะแดงกวาทำลายวิตามินซีในมะเขือเทศ ทำให้ได้รับสารอาหารไม่เต็มที่ อุณหภูมิร่างกายเย็นลงและเป็นหวัด



### ฟ้าทะลายโจร

มีสรรพคุณช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันร่างกาย หากรับประทานในปริมาณมากหรือติดต่อกันเป็นเวลานาน อาจทำให้แขนและขามีอาการชาหรืออ่อนแรง



### ทุเรียน VS ผลไม้ที่มีรสหวาน

ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีน้ำตาลสูงและให้พลังงานสูง จึงไม่ควรรับประทานพร้อมผลไม้ที่มีรสหวาน เช่น ลำไย เงาะ ขนุน มะม่วงสุก เป็นต้น จะทำให้ท้องอืด ร้อนใน น้ำตาลในเลือดสูงและเสี่ยงต่อโรคเบาหวาน

ทุเรียนควรรับประทานพร้อมมังคุด เพราะมังคุดลดความหวานและทำให้อุณหภูมิภายในร่างกายปกติ



### ผักปวยเล้ง VS เบคอน

หลีกเลี่ยงการรับประทานพร้อมกัน เนื่องจากเบคอนขัดขวางการดูดซึมธาตุเหล็กและแคลเซียมในผักปวยเล้ง และเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดโรคมะเร็ง



ภาพประกอบ 4 ภาพกราฟิกอาหารไทย บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ

3. การใช้อินโฟกราฟิกส์แบบอธิบายข้อมูลและแบบแจกแจงข้อมูล โดยการใช้อินโฟกราฟิกส์แบบอธิบายข้อมูลปรากฏในบทที่ 1 กล่าวถึงการรับประทานผักตามฤดูกาล อธิบายข้อมูลตามฤดูกาลของประเทศไทย และบทที่ 2 กล่าวถึงมื้ออาหารของไทยและเวียดนาม โดยใช้ภาพกราฟิกอธิบายข้อมูล ผู้วิจัยอธิบายข้อมูลโดยการใช้ภาพประกอบ ดังนี้

## บทอ่าน

### รับประทาน “ผัก” ตามฤดูกาล

ประเทศไทยมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ซึ่งเกิดขึ้นตามฤดูกาล คนไทยใช้ทรัพยากรธรรมชาติทำอาหาร โดยมีขั้นตอนการทำอาหารที่ละเอียดอ่อนและพิถีพิถัน มีรสชาติกลมกล่อม มีคุณค่าทางสารอาหาร และช่วยรักษาโรคต่าง ๆ อาหารไทยจึงมีรสชาติที่โดดเด่น และมีประโยชน์ต่อร่างกาย

อาหารไทยสะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของคนไทย คนไทยนิยมรับประทานผักตามฤดูกาล เพื่อเกิดความสมดุลภายในร่างกายและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เนื่องจาก ประเทศไทยแบ่งออกเป็น 3 ฤดู ดังนี้ ฤดูร้อนเป็นช่วงที่อากาศร้อน ควรรับประทานผักที่มีฤทธิ์เย็นเพื่อดับร้อนและแก้กระหาย ฤดูฝนเป็นช่วงฝนตกหนักและอากาศเย็น เป็นหวัดได้ง่าย ควรรับประทานผักที่มีรสเผ็ดร้อนเพื่อปรับอุณหภูมิในร่างกาย และฤดูหนาวเป็นช่วงที่อากาศแปรปรวน อากาศเย็นและมีฝน เป็นหวัดและท้องอืดได้ง่าย ควรรับประทานผักที่เพิ่มกากใยเพื่อบรรเทาอาการท้องอืด



ภาพประกอบ 5 อินโฟกราฟิกส์แบบอธิบายข้อมูล บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ

ส่วนการใช้อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล อธิบายส่วนประกอบของอาหารไทย คือเนื้อสัตว์ สมุนไพรและเครื่องเทศและอธิบายสรรพคุณ ปรากฏในบทที่ 3-7

## ลักษณะของต้มยำกุ้ง

ต้มยำกุ้งเป็นอาหารประเภทแกง มี 3 รสชาติ คือ รสเปรี้ยว รสเค็มและรสเผ็ด มีสมุนไพรเป็นวัตถุดิบสำคัญ เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด ทำให้มีรสชาติหอมและกลมกล่อม

ต้มยำกุ้งเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีไขมันต่ำและมีสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ปรับธาตุให้สมดุล โดยเฉพาะช่วงเปลี่ยนฤดูกาลระหว่างฤดูฝนและฤดูหนาว (ปลายฝนต้นหนาว) เป็นหวัดและเจ็บป่วยง่าย ต้มยำกุ้งจึงช่วยป้องกันและบรรเทาอาการหวัด



## ส่วนประกอบของต้มยำกุ้ง



ภาพประกอบ 6 อินโฟกราฟิกส์แบบอธิบายข้อมูล บทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก





### 1.1.3 การสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน

1.1.3.1 ผู้วิจัยสร้างแบบทดสอบโดยใช้แนวคิดของบลูม และคณะ (Benjamin S. Bloom and other, 1965) ซึ่งจำแนกพฤติกรรมการศึกษาของผู้เรียนออกเป็น 3 ด้าน คือ ด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain) ด้านจิตพิสัย (Affective Domain) และด้านทักษะพิสัย (Psychomotor Domain) โดยเฉพาะด้านพุทธิพิสัยเป็นพฤติกรรมด้านสมองของบุคคลเกี่ยวกับสติปัญญา ความรู้ ความคิด และการแก้ไขปัญหา แบ่งออกเป็น 6 ระดับ ดังนี้ ความรู้

ความจำ (Knowledge) ความเข้าใจ (Comprehension) การนำไปใช้ (Application) การวิเคราะห์ (Analysis) การสังเคราะห์ (Synthesis) และการประเมินค่า (Evaluation) ซึ่งผู้วิจัยสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนประเมินด้านความรู้ ความจำ (Knowledge) คิดเป็นร้อยละ 40 ด้านความเข้าใจ (Comprehension) คิดเป็นร้อยละ 30 และด้านการนำไปใช้ (Application) คิดเป็นร้อยละ 30







1.1.3.2 ผู้วิจัยสร้างแบบทดสอบระหว่างเรียนเพื่อวัดความรู้ความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย โดยเป็นข้อสอบปรนัยแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 8 บท จำนวนบทละ 10 ข้อ โดยแบ่งเป็นด้านความรู้ ความจำ (Knowledge) จำนวน 4 ข้อ ด้านความเข้าใจ (Comprehension) จำนวน 3 ข้อ และด้านการนำไปใช้ (Application) จำนวน 3 ข้อ

ตาราง 5 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน

ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน		
1. ส้มตำเป็นอาหารประเภทใด	ก. ยำ ข. ผัด ค. แกง ง. เครื่องจิ้ม	ความรู้ ความจำ
2. เพราะเหตุใดไม่ควรรับประทานทุเรียนพร้อมกับลำไย	ก. เสี่ยงต่อโรคหัวใจ ข. เสี่ยงต่อโรคมะเร็ง ค. ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดสูง ง. ทำให้ได้รับสารอาหารไม่เต็มที่	ความ เข้าใจ
3. “ชบาไม่สบาย มีอาการใช้หัวดและมีเสมหะ น้ำตาลและไขมันในเส้นเลือดสูง” ชบาควรรับประทานอาหารชนิดใด	ก.  ข.  ค.  ง. 	การ นำไปใช้

1.1.3.2 ผู้วิจัยสร้างแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อวัดความรู้ความเข้าใจเรื่อง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย โดยเป็นข้อสอบปรนัยแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ โดยแบ่งเป็นด้านความรู้ ความจำ (Knowledge) จำนวน 20 ข้อ ด้านความเข้าใจ (Comprehension) จำนวน 15 ข้อ และด้านการนำไปใช้ (Application) จำนวน 15 ข้อ แล้วเสนอ อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขตามคำแนะนำ

ตาราง 6 ตัวอย่างแบบทดสอบหลังเรียน

ตัวอย่างแบบทดสอบหลังเรียน		
1. อาหารไทยในข้อใดที่มีคำศัพท์สากลเป็นที่รู้จักทั่วโลก	ก. ส้มตำ ข. ผัดไทย ค. ต้มยำกุ้ง ง. แกงเขียวหวาน	
2. อาหารเพื่อสุขภาพในข้อใดแตกต่างจากข้ออื่น	ก.  ข.  ค.  ง. 	
3. หากต้องการแนะนำอาหารเพื่อสุขภาพของไทยและเวียดนาม ให้ชาวต่างประเทศรู้จัก ควรแนะนำอาหารชนิดใด	ก. ผัดไทยและแกงเผ็ด ข. ต้มยำกุ้งและเผอเนื้อ ค. กุ้งพันอ้อยและขนมเบื้องญวน ง. เนื้อย่างใบชะพลูและยำไหลบัว	

## 1.2 การหาประสิทธิภาพของเครื่องมือวิจัย

### 1.2.1. การประเมินคุณภาพเครื่องมือโดยผู้เชี่ยวชาญ

ผู้วิจัยสร้างแบบประเมิน 2 ชนิด ได้แก่

1.2.1.1 สร้างแบบประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัย สำหรับผู้เชี่ยวชาญ ครอบคลุมการประเมินทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านรูปแบบการนำเสนอ ด้านการใช้ภาษา ด้านการวัดและประเมินผล และด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ โดยใช้แบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ไว้ 5 ระดับ ดังที่ พิสูจน์ พงศ์ศรี (2552, น. 202) กล่าวไว้ว่า

5 (มากที่สุด)	หมายถึง	คุณภาพดีมาก
4 (มาก)	หมายถึง	คุณภาพดี
3 (ปานกลาง)	หมายถึง	คุณภาพปานกลาง
2 (น้อย)	หมายถึง	ต้องปรับปรุงคุณภาพ
1 (น้อยที่สุด)	หมายถึง	ไม่มีคุณภาพ

ตาราง 7 แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัย

รายการประเมิน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
<b>1. ด้านเนื้อหา</b>						
1.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้						
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม						
1.3 อธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน						
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม						
1.5 เนื้อหา มีประโยชน์ต่อผู้เรียนนำไปใช้ได้จริง						
<b>2. ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์</b>						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน						
2.2 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา						
2.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น						
2.4 การศึกษาเนื้อหาในบทเรียนสะดวก						
2.5 มีแถบเครื่องมืออำนวยความสะดวกในการเลือกหน้าที่ต้องการ						
2.6 การเข้าถึงแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก						

## ตาราง 7 (ต่อ)

รายการประเมิน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.7 รูปแบบการทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์ สะดวกและประเมินผลได้ทันที						
<b>3. ด้านภาษา</b>						
3.1 ภาษาที่เข้าใจชัดเจนและเข้าใจง่าย						
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน						
<b>4. การวัดและประเมินผล</b>						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน						
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน						
4.3 แบบทดสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา						
<b>5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>						
5.1 สร้างความรู้และความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมของอาหารไทย						
5.2 ให้ความรู้เรื่องอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมของชาติ						
5.3 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับ อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของ ชาติ						
5.4 สร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทย						
5.5 ให้เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยสำหรับ ผู้เรียนชาวเวียดนาม						

1.2.1.2 สร้างแบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์  
ทางการเรียน โดยใช้เกณฑ์ ดังที่ ประสาท เนืองเฉลิม (2556, น. 189) กล่าวไว้ว่า

ถ้าแน่ใจว่า คำถามวัดได้ตรงจุดประสงค์ ได้ +1 คะแนน

ถ้าไม่แน่ใจว่า คำถามวัดได้ตรงจุดประสงค์ ได้ 0 คะแนน

ถ้าแน่ใจว่า คำถามวัดไม่ได้ตรงจุดประสงค์ ได้ -1 คะแนน

ตาราง 8 แบบประเมินประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์ทางการเรียน

ลำดับ	รายการ	ระดับความคิดเห็น			หมายเหตุ
		+1	0	-1	
1.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 1				
2.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทยสอดคล้องกับ จุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 2				
3.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่ว โลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 3				
4.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 4				
5.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญใน แกงไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 5				
6.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของ สมุนไพร สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 6				
7.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 7				
8.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมของไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 8				
9.	แบบทดสอบหลังเรียนสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้ของ ทุกบท				

### 1.2.2 การประเมินคุณภาพของเครื่องมือวิจัยโดยนำไปทดลองใช้ (try out) กับ กลุ่มทดลอง

ผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยประเมินกับกลุ่มทดลอง คือ นักศึกษาชาวเวียดนาม ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 เอกภาษาไทย มหาวิทยาลัยภาษาต่างประเทศแห่งมหาวิทยาลัยดานัง (University of Foreign Language Studies at the University of Da Nang : UFLS-UD) ซึ่งยินดีเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 6 คน โดยทดลองระหว่างวันที่ 10 กันยายน – 22 กันยายน 2565 โดยการทดลองครั้งนี้เป็นการทดลองออนไลน์ผ่านโปรแกรม Google Meet เพราะสถานการณ์โควิด (COVID-19)

ตาราง 9 ระยะเวลาที่ใช้ในการทดลองกับกลุ่มทดลอง (try out)

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	รายละเอียดการเก็บข้อมูลกับกลุ่มทดลอง (try out)
1	10 กันยายน 2565	ผู้วิจัยชี้แจงรายละเอียดเบื้องต้นแก่นักศึกษาชาวเวียดนาม เช่น จริยธรรมในมนุษย์ เวลาในการเก็บข้อมูล เป็นต้น
2	12 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
3	13 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
4	14 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
5	15 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
6	16 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
7	17 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพร 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
8	18 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
9	19 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ

ตาราง 9 (ต่อ)

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	รายละเอียดการเก็บข้อมูลกับกลุ่มทดลอง (try out)
10	21 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบหลังเรียน โดยคะแนนจากการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 (อิงจากเกณฑ์การหาประสิทธิภาพเครื่องมือ ใช้สูตรคำนวณ $E_1/E = 75/75$ ) 2. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
11	22 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ 2. ผู้วิจัยสัมภาษณ์นักศึกษาวียดนามหลังตอบแบบสอบถาม

เมื่อผู้วิจัยสรุปผลการทดลองและรายงานให้อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโททราบ และปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือตามคำแนะนำ โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตาราง 10 แสดงตัวอย่างการแก้ไขเครื่องมือวิจัยหลังนำไปทดลองใช้ (try out) กับกลุ่มทดลอง

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
1 น.2	ฤดูหนาวเป็นช่วงที่อากาศแปรปรวน อากาศเย็นและมีฝน เป็นหวัดและ ท้องอืดได้ง่าย ควรรับประทานผักที่เพิ่ม กากใยเพื่อบรรเทาอาการท้องอืด	เพิ่มคำอธิบาย คำศัพท์	แปรปรวน (ก.) เปลี่ยนไปเปลี่ยนมา บรรเทา (ก.) ทำให้เบาลง
1 น.3	ใบแมงลัก บำรุงเลือด	เพิ่มคำอธิบาย คำศัพท์	บำรุงเลือด (ก.) ระบบไหลเวียนเลือด ทำงานได้ดี
1 น.4	มะนาว รักษาความดันโลหิตสูง	เพิ่มคำอธิบาย คำศัพท์	ความดันโลหิต (น.) แรงดันเลือดที่ เกิดจากหัวใจสูบฉีดเลือดไปเลี้ยงทั่ว ร่างกาย
1 น.10	8. อาหารเพื่อสุขภาพในข้อใดแตกต่าง จากข้ออื่น	ปรับคำถามให้ ชัดเจนขึ้น	ข้อใดไม่ใช่อาหารเพื่อสุขภาพของไทย

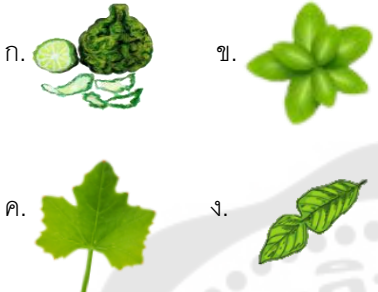
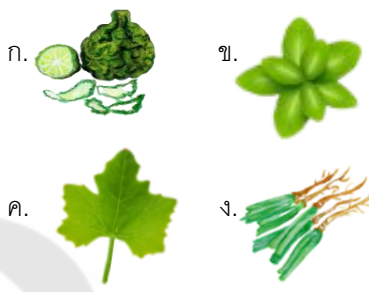
ตาราง 10 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
1 น.10	9. ข้อใดคืออาหารเพื่อสุขภาพของไทย และเวียดนาม ก. ส้มตำกับกุ้งพันอ้อย ข. ต้มข่าไก่และยำมะระ ค. ผัดเนื้อและยำไหลบัว ง. แหนมเนืองกับยำไหลบัว	เปลี่ยนตัวเลือก ให้ชัดเจนขึ้น	ข. แหนมเนืองกับยำไหลบัว ค. ขนมเบื้องญวนและเนื้อย่าง ใบชะพลู ง. แกลงและไก่ผัดเม็ดมะม่วง หิมพานต์
2 น.21	1. วิถีชีวิตของคนไทยผูกพันกับแม่น้ำ ยกเว้นข้อใด ก. สัจจทางน้ำ ข. ติดต่อกับชาย ค. อุปโภคบริโภค ง. แหล่งปลูกผักตบชวา	เปลี่ยน แบบทดสอบให้ ชัดเจนขึ้น	1. ข้อใดไม่ใช่ประโยชน์ของตำรากับข้าว ก. ป้องกันอาหารไทยสูญหาย ข. สะท้อนถึงความเจริญของ วัฒนธรรมไทย ค. แสดงถึงรายการอาหารไทยที่ได้รับ ความนิยม ง. สะท้อนภูมิปัญญาของคนไทยใน การเลือกใช้วัตถุดิบ
2 น.22	9. “ฟ้ากับเพื่อนชาวเวียดนามต้องการ รับประทานอาหารไทยที่มีชื่อเสียง เป็นอาหารเพื่อสุขภาพและรับประทาน กับข้าวสวย” ฟ้ากับเพื่อน ชาวเวียดนามควรรับประทานอาหาร ชนิดใด ก. แกลงและข้าวต้ม ข. แหนมเนืองและส้มตำ ค. กุ้งพันอ้อยและยำไหลบัว ง. ต้มยำกุ้งและแกงเขียวหวาน	เปลี่ยนตัวเลือก ให้ชัดเจนขึ้น	ง. แกลงและเนื้อย่างใบชะพลู

ตาราง 10 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
3 น.27	มีไขมันต่ำและมีสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ปรับธาตุให้สมดุล	เพิ่มคำอธิบายของคำศัพท์	ธาตุ (น.) สิ่งติดตัวมาแต่เกิด ประกอบด้วย ดิน น้ำ ลม และไฟ
4 น.35	ประเทศไทยได้รับผลกระทบทางเศรษฐกิจ	เพิ่มคำอธิบายของคำศัพท์	กระทบทาง (ก.) โดนหรือผ่านทาง
4 น.42	10. ฟังต้องการแนะนำเพื่อนชาวต่างประเทศรับประทานผักไทยครั้งแรก ควรแนะนำผักไทยลักษณะใด	ปรับคำถามให้ชัดเจน	10. ฟังต้องการแนะนำเพื่อนชาวต่างประเทศรับประทานผักไทยครั้งแรก แต่เพื่อนชาวต่างประเทศไม่รับประทานเนื้อสัตว์ ควรแนะนำผักไทยชนิดใด
5 น.46	พริกไทย ช่วยขับเสมหะ แก้จุกเสียด	เพิ่มคำอธิบายของคำศัพท์	จุกเสียด (ก.) รู้สึกเจ็บและแน่นอยู่ภายในช่องอก ช่องท้อง
5 น.51	1. แกงเผ็ดมีส่วนประกอบของเครื่องเทศชนิดใด ก. ข่า ข. ยี่หระ ค. กระเทียม ง. พริกชี้ฟ้าแดง	ปรับคำถามและตัวเลือกให้ชัดเจน	1. <b>ข้อใดไม่ใช่ส่วนประกอบของแกงเผ็ด</b> ก. ยี่หระ ข. รากผักชี ค. กระเทียม ง. มะขามเปียก
5 น.51	5. แกงเผ็ดนิยมใส่ผักชนิดใดเพื่อดับกลิ่นคาวและเพิ่มสีส้มอาหารให้สวยงาม	เปลี่ยนคำว่า “ใส่” เป็น “โรยหน้า”	แกงเผ็ดนิยมโรยหน้าผักชนิดใดเพื่อดับกลิ่นคาวและเพิ่มสีส้มอาหารให้สวยงาม
5 น.52	6. ผลไม้ที่ใส่ในแกงเผ็ดข้อใดมีรสชาติแตกต่างจากข้ออื่น ก.  ข.  ค.  ง. 	ปรับคำถามและตัวเลือกให้ชัดเจนขึ้น	6. <b>ผลไม้ข้อใดไม่นิยมใส่ในแกงเผ็ด</b> ก.  ข.  ค.  ง. 

## ตาราง 10 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
6 น. 61	5. คนไทยค้นผักชนิดใดเพื่อเพิ่มสีเขียวอ่อนของน้ำแกงเขียวหวาน  	ปรับคำถามและตัวเลือกให้ชัดเจนขึ้น	5. คนไทยค้นผักชนิดใดเพื่อเพิ่มสีเขียวอ่อนของน้ำแกงเขียวหวาน  

จากการนำเครื่องมือวิจัยไปทดลองใช้ (try out) กับกลุ่มทดลองพบว่าเครื่องมือวิจัยเพิ่มการอธิบายคำศัพท์ เช่น แปรปรวน บรรเทา บำรุงเลือด ความดันโลหิต จุกเสียด รวมทั้งการแก้ไขการใช้คำศัพท์ในบทอ่านเพื่อให้เข้าใจเนื้อหายิ่งขึ้น รวมทั้งปรับคำถามและตัวเลือกแบบทดสอบให้ชัดเจนขึ้น

## 2. การใช้เครื่องมือวิจัยกับกลุ่มเป้าหมาย

หลังจากผู้วิจัยปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของกลุ่มทดลอง (try out) จึงนำไปทดลองกับกลุ่มเป้าหมาย คือ นักศึกษาชาวเวียดนาม ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 เอกภาษาไทย มหาวิทยาลัยดานัง วิทยาเขตภาษาต่างประเทศ (University of Foreign Language Studies at the University of Danang) จำนวน 20 คน ซึ่งมีทักษะพื้นฐานทางภาษาไทยและมีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย และยินดีเป็นกลุ่มทดลอง โดยดำเนินการทดลองระหว่างวันที่ 25 กันยายน – 5 ตุลาคม 2565 การทดลองครั้งนี้เป็นการทดลองออนไลน์ผ่านโปรแกรม Google Meet เพราะสถานการณ์โควิด (COVID-19)

ตาราง 11 แสดงขั้นตอนการทดลองเครื่องมือกับกลุ่มเป้าหมาย

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	รายละเอียดการเก็บข้อมูลกับกลุ่มเป้าหมาย
1	25 กันยายน 2565	ผู้วิจัยชี้แจงรายละเอียดเบื้องต้นแก่นักศึกษาชาวเวียดนาม เช่น จริยธรรมในมนุษย์ เวลาในการเก็บข้อมูล เป็นต้น
2	26 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
3	27 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
4	28 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
5	29 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
6	30 กันยายน 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
7	1 ตุลาคม 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพร 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
8	2 ตุลาคม 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
9	3 ตุลาคม 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามศึกษาบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย 2. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบระหว่างเรียน 3. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ

ตาราง 11 (ต่อ)

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	รายละเอียดการเก็บข้อมูลกับกลุ่มเป้าหมาย
10	4 ตุลาคม 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบทดสอบหลังเรียน โดยคะแนนจากการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 (อิงจากเกณฑ์การหาประสิทธิภาพเครื่องมือ ใช้สูตรคำนวณ $E/E = 75/75$ ) 2. ผู้วิจัยสัมภาษณ์และเฉลยแบบทดสอบ
11	5 ตุลาคม 2565	1. นักศึกษาชาวเวียดนามทำแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ 2. ผู้วิจัยสัมภาษณ์นักศึกษาวียดนามหลังตอบแบบสอบถาม

การกำหนดเกณฑ์ประสิทธิภาพของเครื่องมือวิจัย พิจารณาจากเนื้อหาในบทความกล่าวคือ เนื้อหาเกี่ยวกับความรู้ความจำ นิยมตั้งไว้ 90/90 85/85 80/80 ส่วนเนื้อหาที่เป็นจิตพิสัย นิยมตั้งไว้ 80/80 75/75 เพราะใช้เวลาฝึกฝนและพัฒนา (ชัยยงค์ พรหมวงศ์, 2556, น. 9) โดยผู้วิจัยกำหนดเกณฑ์ประสิทธิภาพ ดังนี้ 75/75 เพราะเครื่องมือวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาชาวเวียดนามซึ่งเป็นชาวต่างประเทศมีความรู้ความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารไทยซึ่งเป็นเรื่องใกล้ตัว แต่มีเนื้อหาบางส่วนค่อนข้างยาก รวมทั้งต้องการเสริมสร้างทักษะการอ่านภาษาไทย จึงต้องใช้เวลาในการฝึกฝนและพัฒนา

### 3. การสร้างแบบประเมินความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย

3.1 ผู้วิจัยศึกษาหนังสือ เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแบบประเมินความพึงพอใจ เพื่อสร้างแบบประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาวียดนามต่อการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

3.2 ผู้วิจัยสร้างแบบประเมินความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย โดยประเมิน 5 ด้าน ประกอบด้วย ด้านเนื้อหา ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ด้านภาษา ด้านการวัดและประเมินผล และด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ มี 5 ระดับ ดังนี้

คะแนน 5	หมายถึง	พึงพอใจมากที่สุด
คะแนน 4	หมายถึง	พึงพอใจมาก
คะแนน 3	หมายถึง	พึงพอใจปานกลาง
คะแนน 2	หมายถึง	พึงพอใจน้อย
คะแนน 1	หมายถึง	พึงพอใจน้อยที่สุด

ตาราง 12 แบบประเมินความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย

รายการประเมิน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
<b>1. ด้านเนื้อหา</b>						
1.1 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม						
1.2 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม						
1.3 เนื้อหาบทเรียนน่าสนใจ						
<b>2. ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์</b>						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน						
2.2 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา						
2.3 หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ใช้งานง่าย						
2.4 สแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อเข้าถึงแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก						
2.5 การทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์สะดวกและประเมินผลได้ทันที						
<b>3. ด้านภาษา</b>						
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย						
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน						
<b>4. การวัดและประเมินผล</b>						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน						
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน						
<b>5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน						
5.2 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย						
5.3 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารไทย						
5.4 ผู้เรียนชาวเวียดนามเพิ่มความรู้ความเข้าใจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย						

3.3 ผู้วิจัยนำแบบประเมินความพึงพอใจที่สร้างเสร็จแล้วเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทเพื่อตรวจสอบความถูกต้องและนำมาแก้ไขตามคำแนะนำ แปลผลหาค่าเฉลี่ยของการประเมินความพึงพอใจ โดยใช้เกณฑ์ ดังที่ บุญชม ศรีสะอาด (2554, น. 166-180) กล่าวไว้ว่า

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00	หมายถึง	พึงพอใจมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50	หมายถึง	พึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50	หมายถึง	พึงพอใจปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50	หมายถึง	พึงพอใจน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50	หมายถึง	พึงพอใจน้อยที่สุด



## บทที่ 4

### รายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพเครื่องมือวิจัย

ผู้วิจัยวิเคราะห์หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เพื่อหาค่าประสิทธิภาพและเพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาชาวเวียดนาม โดยมี 2 ขั้นตอนดังนี้

1. ผลการวิเคราะห์ผลคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
2. ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย

#### 1. ผลการวิเคราะห์ผลคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

ผู้วิจัยวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัยโดยการประเมินคุณภาพของเครื่องมือวิจัยและประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์ทางการเรียนและนำไปทดลองกับใช้กับกลุ่มทดลองเพื่อแก้ไขเครื่องมือวิจัยให้มีประสิทธิภาพ จากนั้นนำเครื่องมือวิจัยไปใช้กับกลุ่มเป้าหมาย โดยมีขั้นตอนดังนี้



ผลการวิเคราะห์  
คุณภาพของ  
เครื่องมือวิจัย

##### 1.1 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัยของผู้เชี่ยวชาญ

- » การวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัย
- » การวิเคราะห์ความสอดคล้องของแบบทดสอบและจุดประสงค์ทางการเรียนรู้

##### 1.2 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัยของกลุ่มทดลอง

- » แบบทดสอบระหว่างเรียน
- » แบบทดสอบหลังเรียน

##### 1.3 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัยของกลุ่มเป้าหมาย

- » การวิเคราะห์เพื่อหาประสิทธิภาพของกระบวนการ ( $E_1$ )
- » การวิเคราะห์เพื่อหาประสิทธิภาพของผลลัพธ์ ( $E_2$ )

ภาพประกอบ 7 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัย

## 1.1 ผลการวิเคราะห์ประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยจากผู้เชี่ยวชาญ

1.1.1. ผู้วิจัยนำแบบประเมินทั้ง 2 ชนิด คือ ประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยและประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์ทางการเรียน จากนั้นผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยและแบบประเมินทั้ง 2 ชนิด ส่งให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ได้แก่

รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

รองศาสตราจารย์ฝกาศรี เย็นบุตร อาจารย์เกษียณ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

อาจารย์ Nguyen Thi Loan Phuc คณะตะวันออกศึกษา มหาวิทยาลัยสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยแห่งชาติ ณ นครโฮจิมินห์ (University Social Sciences and Humanities - Vietnam National University Ho Chi Minh City: USSH-HCM)

1.1.2 ผู้วิจัยประเมินคุณภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ จากคะแนนของผู้เชี่ยวชาญ โดยใช้เกณฑ์ ดังที่ รัตนะ บัวสนธ์ (2554, น. 48) กล่าวไว้ว่า

คะแนน 4.51 – 5.00	หมายถึง	ดีมาก
คะแนน 3.51 – 4.50	หมายถึง	ดี
คะแนน 2.51 – 3.50	หมายถึง	พอใช้
คะแนน 1.51 – 2.50	หมายถึง	ควรปรับปรุง
คะแนน 1.00 – 1.50	หมายถึง	ต้องปรับปรุง

ตาราง 13 คะแนนประเมินเครื่องมือวิจัยของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน

รายการประเมิน	คะแนนจากผู้เชี่ยวชาญ			ค่าเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ
	1	2	3		
<b>1. ด้านเนื้อหา</b>					
1.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้	4	5	4	4.33	ดี
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม	4	5	4	4.33	ดี
1.3 อธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน	3	5	5	4.33	ดี
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	4	5	5	4.67	ดีมาก
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้เรียนนำไปใช้ได้จริง	4	5	5	4.67	ดีมาก

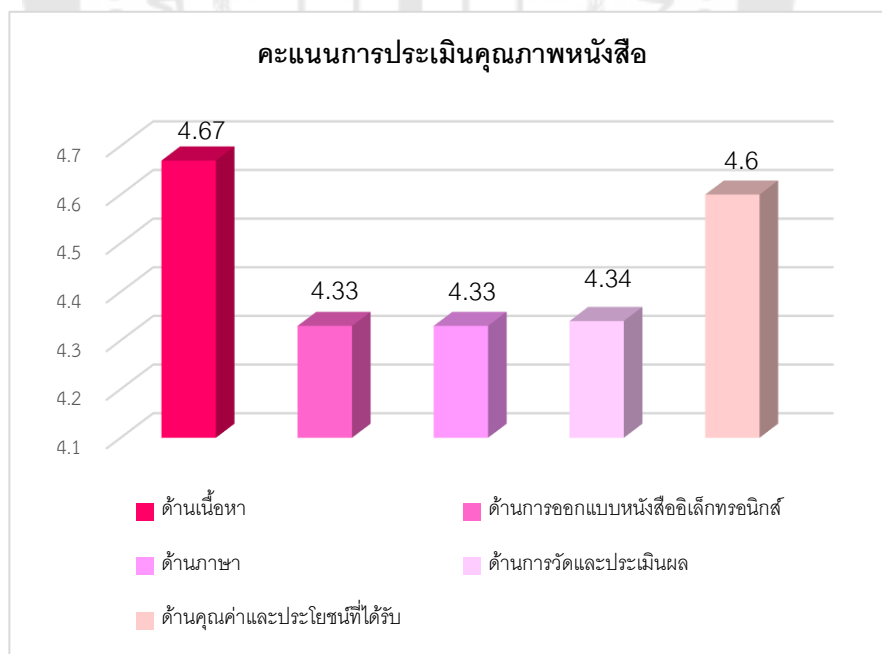
ตาราง 13 (ต่อ)

รายการประเมิน	คะแนนจาก			ค่าเฉลี่ย	ระดับ คุณภาพ
	ผู้เชี่ยวชาญ	1	2		
<b>2. ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์</b>					
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน	4	5	5	4.67	ดีมาก
2.2 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจสอดคล้องกับเนื้อหา	2	4	5	3.67	ดี
2.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความ เหมาะสมช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	1	5	4	3.33	พอใช้
2.4 การศึกษาเนื้อหาในบทเรียนสะดวก	3	5	5	4.33	ดี
2.5 มีแถบเครื่องมืออำนวยความสะดวกในการเลือก หน้าที่ต้องการ	4	5	5	4.67	ดีมาก
2.6 การเข้าถึงแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก	4	5	5	4.67	ดีมาก
2.7 รูปแบบการทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์ สะดวกและประเมินผลได้ทันที	5	5	5	5	ดีมาก
<b>3. ด้านภาษา</b>					
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย	3	5	5	4.33	ดี
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	3	5	5	4.33	ดี
<b>4. การวัดและประเมินผล</b>					
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน	4	5	5	4.67	ดีมาก
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	4	5	5	4.67	ดีมาก
4.3 แบบทดสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา	3	4	4	3.67	ดี
<b>5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>					
5.1 สร้างความรู้และความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมของอาหารไทย	4	5	5	4.67	ดีมาก
5.2 ให้ความรู้เรื่องอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ	4	5	5	4.67	ดีมาก
5.3 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย เกี่ยวกับอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมของชาติ	4	5	5	4.67	ดีมาก
5.4 สร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทย	4	5	4	4.33	ดี

ตาราง 13 (ต่อ)

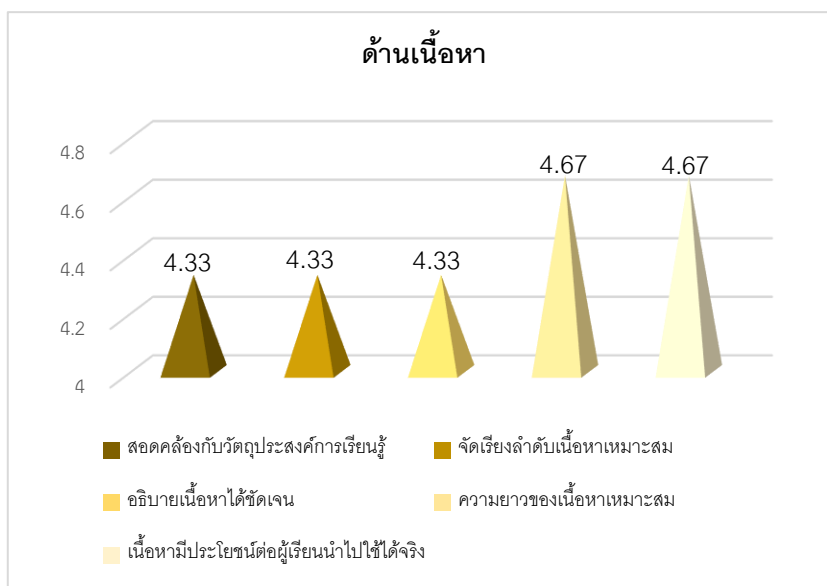
รายการประเมิน	คะแนนจาก			ค่าเฉลี่ย	ระดับ คุณภาพ
	ผู้เชี่ยวชาญ				
	1	2	3		
5.5 ใช้เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยและวัฒนธรรมไทย สำหรับผู้เรียนชาวเวียดนาม	4	5	5	4.67	ดีมาก
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>	<b>3.59</b>	<b>4.90</b>	<b>4.78</b>	<b>4.43</b>	<b>ดี</b>

จากตาราง 13 แสดงคะแนนการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน มีค่าเฉลี่ย 4.43 แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยมีคุณภาพอยู่ในระดับดี โดยการประเมินแต่ละด้าน พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ด้านเนื้อหา มีค่าเฉลี่ย 4.67 รองลงมา คือ ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ย 4.6 ด้านการวัดและประเมินผล มีค่าเฉลี่ย 4.34 และด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์และด้านภาษา มีค่าเฉลี่ย 4.33



ภาพประกอบ 8 ค่าเฉลี่ยคะแนนประเมินเครื่องมือวิจัยของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน

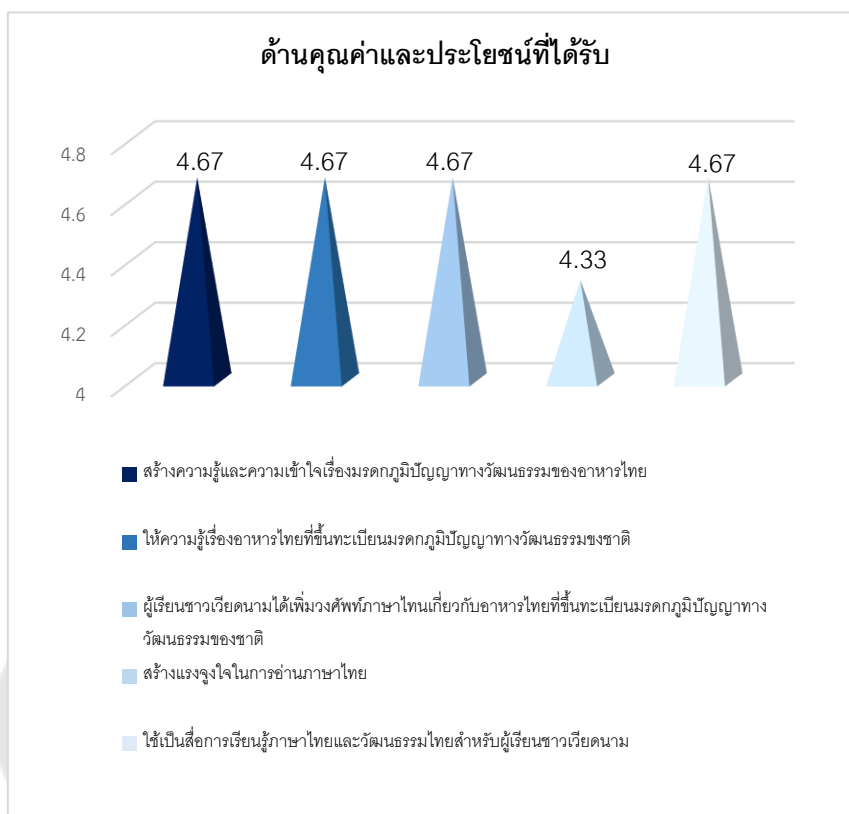
## การประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหา



ภาพประกอบ 9 การประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหา

รายการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหา มีค่าเฉลี่ย 4.67 ระดับคุณภาพดีมาก โดยหัวข้อย่อยที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 4.67 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก ประกอบด้วยหัวข้อความยาวของเนื้อหาเหมาะสม และหัวข้อเนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้เรียนนำไปใช้ได้จริง เนื่องจากเครื่องมือวิจัยแต่ละบทประกอบด้วย จุดมุ่งหมายของบทเพื่อให้ผู้เรียนทราบเป้าหมายในการอ่าน บทอ่าน บทอ่านเพิ่มเติมและคำศัพท์ประกอบบทอ่านซึ่งเรียงลำดับตามการปรากฏในบทอ่าน แบบทดสอบระหว่างเรียนและจำนวนเนื้อหาในแต่ละบทมีจำนวน 10-11 หน้า เนื้อหาในหนังสือเล่มนี้กล่าวถึงอาหารไทยทำให้ผู้เรียนรู้จักอาหารไทยมากขึ้น หัวข้อย่อยรองลงมาคือ หัวข้อเนื้อหาสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ หัวข้อจัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม และหัวข้ออธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน มีค่าเฉลี่ย 4.33 เนื่องจากผู้วิจัยเรียงลำดับเนื้อหา ดังนี้ บทนำและที่มาของอาหารไทย ลักษณะและส่วนประกอบของอาหารไทย รวมทั้งเปรียบเทียบอาหารไทยกับอาหารเวียดนามและคำศัพท์ซึ่งสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของบท ทำให้ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับดี

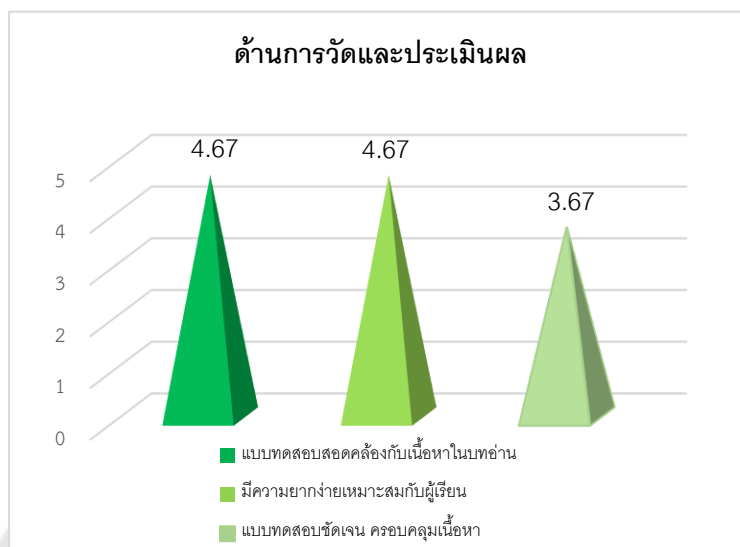
### การประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ



ภาพประกอบ 10 การประเมินคุณภาพด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ

รายการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับมีค่าเฉลี่ย 4.6 ระดับคุณภาพดีมาก โดยหัวข้อย่อยที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ หัวข้อสร้างความรู้และความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย หัวข้อให้ความรู้เรื่องอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ หัวข้อผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ และหัวข้อใช้เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวเวียดนาม มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 4.67 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก และหัวข้อย่อยรองลงมา คือ สร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทย มีค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับคุณภาพดี แสดงให้เห็นว่า เครื่องมือวิจัยช่วยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารไทย สร้างแรงจูงใจและเสริมสร้างทักษะการอ่าน

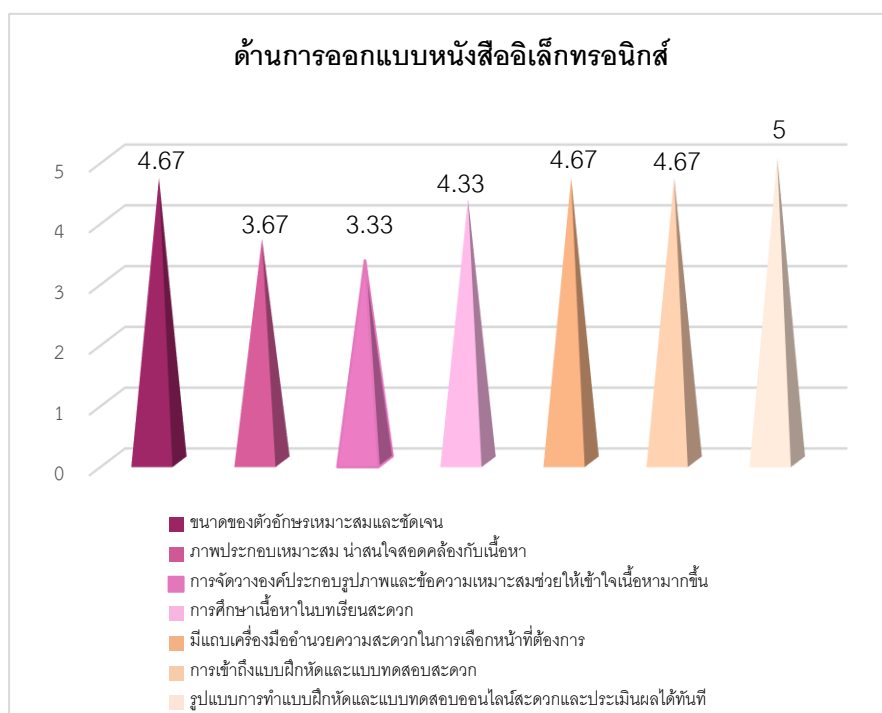
## การประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านการวัดและประเมินผล



ภาพประกอบ 11 การประเมินคุณภาพด้านการวัดและประเมินผล

รายการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านการวัดและประเมินผลมีค่าเฉลี่ย 4.34 ระดับคุณภาพดี โดยหัวข้อย่อยที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 4.67 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก คือ หัวข้อแบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่านและหัวข้อมีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน เนื่องจากผู้วิจัยสร้างแบบทดสอบสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของแต่ละบท ทำให้ผู้เรียนเข้าใจและทำแบบทดสอบได้ และหัวข้อย่อยรองลงมา คือ แบบทดสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา มีค่าเฉลี่ย 3.67 อยู่ในระดับคุณภาพดี เนื่องจากผู้เชี่ยวชาญให้รับสำนวนภาษาของแบบทดสอบให้ชัดเจนขึ้น

## การประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์



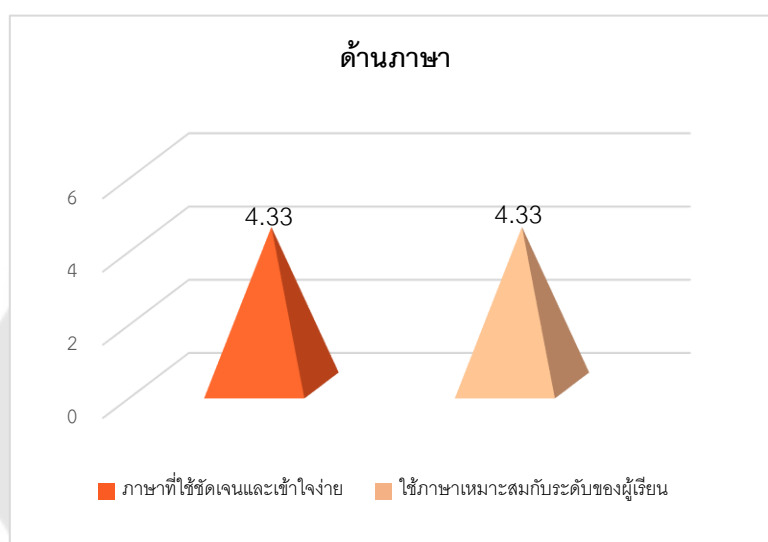
ภาพประกอบ 12 การประเมินคุณภาพด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์

รายการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์มีค่าเฉลี่ย 4.33 ระดับคุณภาพดี โดยหัวข้อย่อยที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 5 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก คือ หัวข้อรูปแบบการทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์สะดวกและประเมินผลได้ทันที หัวข้อย่อยรองลงมา คือ หัวข้อขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน หัวข้อมีแถบเครื่องมืออำนวยความสะดวกในการเลือกหน้าที่ต้องการ และหัวข้อการเข้าถึงแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 4.67 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก เนื่องจากเครื่องมือวิจัยประกอบด้วยแบบทดสอบในรูปแบบออนไลน์ ผู้เรียนเข้าถึงเนื้อหาได้สะดวกและรวดเร็วโดยการสแกนคิวอาร์โค้ด (QR Code) และทราบคะแนนทันที รวมทั้งขนาดตัวอักษรชัดเจนและใช้สีเพื่อเน้นจุดสำคัญ ซึ่งเป็นคำศัพท์ยากของบทอ่าน

หัวข้อย่อยรองลงมาคือ การศึกษาเนื้อหาในบทเรียนสะดวก มีค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับคุณภาพดี แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยช่วยสร้างแรงจูงใจและเสริมสร้างทักษะการอ่านได้ และหัวข้อย่อยภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจสอดคล้องกับเนื้อหามีค่าเฉลี่ย 3.67 และ

หัวข้อย่อยที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสมช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น มีค่าเฉลี่ย 3.33 อยู่ในระดับคุณภาพพอใช้ เนื่องจากภาพประกอบบางภาพยังไม่ชัดเจน อาจจะทำให้ผู้เรียนสับสน ควรปรับเปลี่ยนเพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจอาหารไทยได้ชัดเจนและถูกต้อง

### การประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านภาษา



ภาพประกอบ 13 การประเมินคุณภาพด้านภาษา

รายการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้านภาษามีค่าเฉลี่ย 4.33 ระดับคุณภาพดี ประกอบด้วยหัวข้อย่อยภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย และหัวข้อย่อยใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน มีค่าเฉลี่ย 4.33 อยู่ในระดับคุณภาพดี เนื่องจากเนื้อหาบางส่วนอธิบายยังไม่ชัดเจน ผู้เชี่ยวชาญจึงคำแนะนำให้การเรียบเรียงสำนวนภาษาเพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจเนื้อหาได้ง่าย

1.1.3 ผู้วิจัยประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์ทางการเรียน จากนั้นนำคะแนนของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่านหาค่าเฉลี่ย โดยใช้สูตร ตามที่ ประสาท เนื่องเฉลิม (2556, น. 189-190)

IOC =

เมื่อ IOC แทน ค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อสอบกับจุดประสงค์  
 $\Sigma R$  แทน ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ  
 N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

เกณฑ์การคัดเลือกข้อคำถาม

- ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.5 – 1.00 คัดเลือกไว้ใช้ได้
- ข้อคำถามที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.5 ควรพิจารณาปรับปรุงหรือตัดทิ้ง

ตาราง 14 แสดงคะแนนประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน

ลำดับ	รายการ	คะแนนความสอดคล้องจากผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน			ค่า IOC
		1	2	3	
1.	แบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 1	+1	+1	+1	1
2.	แบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทยสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 2	0	+1	+1	0.67
3.	แบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 3	0	+1	+1	0.67
4.	แบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 4	0	+1	+1	0.67
5.	แบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 5	+1	+1	+1	1
6.	แบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพร สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 6	+1	+1	+1	1

ตาราง 14 (ต่อ)

ลำดับ	รายการ	คะแนนความสอดคล้องจาก			ค่า IOC
		ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน			
		1	2	3	
7.	แบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดั้ง ไกลทั่วโลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 7	0	+1	+1	0.67
8.	แบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย สอดคล้องกับ จุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 8	0	+1	+1	0.67
9.	แบบทดสอบหลังเรียนสอดคล้องกับจุดประสงค์การ เรียนรู้ของทุกบท	+1	+1	+1	1

จากตาราง 14 พบว่า แบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 1 บทที่ 5-6 และแบบทดสอบหลังเรียน มีค่าดัชนี IOC เท่ากับ 1 แสดงให้เห็นว่า คำถามในแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนมีความเที่ยงตรงตามเนื้อหา ส่วนแบบทดสอบระหว่างเรียนบทที่ 2-4 และ บทที่ 7-8 ผู้เชี่ยวชาญให้ปรับแก้การเขียนอธิบายเนื้อหาแบบทดสอบให้มีความชัดเจน เช่น บทที่ 8 แก้ไขตัวเลือกคำตอบให้ชัดเจน เนื่องจากสามารถตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ เป็นต้น

1.1.4 ผู้วิจัยนำผลการประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยรายงานต่ออาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทและดำเนินการปรับปรุงเครื่องมือตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน โดยนำประเด็นข้อเสนอแนะและจัดทำเป็นตารางและแก้ไขตามคพแนะนำ ดังนี้

**รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย** แนะนำให้ปรับสำนวนภาษาในบทอ่านให้เป็นเหตุและผล ปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยและการเลือกใช้ภาพประกอบที่สื่อความหมายชัดเจนเพื่อให้นักอ่านน่าสนใจและผู้เรียนเข้าใจวัฒนธรรมไทยยิ่งขึ้น

ตาราง 15 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของรองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
1 น.3	แกงเลียงมีฤทธิ์ร้อน นิยมใส่ผักที่มีฤทธิ์เย็น เช่น ตำลึง บวบ หัวปลี เพื่อเพิ่มน้ำนมให้หญิงตั้งครรภ์ แกงเลียงทำให้ร่างกายอบอุ่น ป้องกันไข้หวัด โรคหัวใจและโรคมะเร็ง	ปรับการอธิบายเนื้อหาให้ชัดเจนขึ้นโดยเพิ่มข้อความ “เพื่อให้เกิดความสมดุล” และ “โดยเฉพาะ” เพื่อเน้นข้อความสำคัญ	แกงเลียงมีฤทธิ์ร้อน จึงนิยมใส่ผักที่มีฤทธิ์เย็นเพื่อให้เกิดความสมดุล เช่น ตำลึง บวบ โดยเฉพาะหัวปลี เพื่อเพิ่มน้ำนมให้หญิงตั้งครรภ์ แกงเลียงทำให้ร่างกายอบอุ่น ป้องกันไข้หวัด โรคหัวใจและโรคมะเร็ง
1 น.7	กะทิมีไขมันและน้ำมันที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่ควรรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม	เพิ่มข้อความ “ช่วยลดไขมัน” ประโยชน์ของกะทิเพื่อความหมายชัดเจนขึ้น	กะทิมีไขมันและน้ำมันที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยลดไขมัน แต่ควรรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม
2 น.14	ต้มยำ นิยมรับประทานในฤดูหนาว มีส่วนประกอบของขิงทำให้ร่างกายอบอุ่น ช่วยขับลมและลดความดันโลหิตสูง เช่น ต้มส้มปลาทุและต้มส้มปลากระบอก	เปลี่ยนเนื้อหาเพื่อให้ความหลากหลายและเป็นอาหารไทยที่มีชื่อเสียง	มีส้ม นิยมรับประทานในฤดูฝน มีส่วนประกอบของสมุนไพรและเครื่องเทศที่ช่วยบรรเทาอาการท้องอืดและเป็นหวัด เช่น พริกแห้ง กระเทียม พริก ไทย ตะไคร้ ข่า ลูกผักชี ยี่ห่วย ลูกจันทน์ กานพลู เป็นต้น การใส่น้ำมะขามเปียกทำให้มีส้มมีรสชาติกลมกล่อมและเป็นเอกลักษณ์ของไทย
2 น.18	อาหารมือเช้าเป็นอาหารรสอ่อนและย่อยง่าย เช่น ข้าวต้ม โจ๊ก ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีบ ซาลาเปา หรือที่เรียกว่า ต้มซ่า รับประทานคู่กับชาหรือกาแฟ	เพิ่มการยกตัวอย่างอาหารมือเช้า โดยเพิ่มข้อความ “ขนมท้อใบตองหรือข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ เช่น สังขยา ปลาแห้ง กุ้ง เป็นต้น”	อาหารมือเช้าเป็นอาหารรสอ่อนและย่อยง่าย เช่น <b>ขนมท้อใบตองหรือข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ เช่น สังขยา ปลาแห้ง กุ้ง เป็นต้น</b> ข้าวต้ม โจ๊ก ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีบ ซาลาเปา หรือที่เรียกว่า ต้มซ่า รับประทานคู่กับชาหรือกาแฟ

ตาราง 15 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
3 น.26	คนไทยส่วนใหญ่นับถือพระพุทธศาสนา ช่วงวันพระหรือวันเข้าพรรษา ชาวพุทธงดเว้นฆ่าสัตว์ขนาดใหญ่ จึงรับประทานสัตว์ขนาดเล็ก เช่น กุ้งแม่น้ำที่มีมากนำมาประกอบอาหาร	เปลี่ยนเหตุผลที่ต้มยำกุ้งได้รับคัดเลือกเป็นตัวแทนมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ	วัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยที่รับประทานข้าวร่วมกับกับข้าว โดยสมาชิกทุกคนในครอบครัวนั่งล้อมวงรับประทานอาหารพร้อมกัน แสดงถึงความรักและความผูกพันภายในครอบครัว
3 น.31	2. ต้มยำกุ้งไม่ใช่ชาเพราะเหตุใด ก. ชามีราคาแพง ข. ชาดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ ค. ชาเป็นผักของประเทศเพื่อนบ้าน ไม่พบในไทย ง. ชาทำให้ความหอมและความหวานของกุ้งหายไป	ปรับข้อความตัว เลือก ค. ให้ชัดเจนขึ้น โดยปรับข้อความ “ชาเป็นผักของประเทศเพื่อนบ้านไม่พบในไทย” เป็น “ไม่พบว่ามีกรปลูกชาในประเทศไทย”	ค. ไม่พบว่ามีกรปลูกชาในประเทศไทย
3 น.32	9. “ผลการวิจัยพบว่าคนไทยเป็นมะเร็งน้อยมาก เมื่อเทียบกับคนชาติอื่นในแถบเอเชีย” แสดงว่าคนไทยรับประทานผักชนิดใด	ปรับข้อความในคำถามให้ชัดเจนขึ้น	9. “จากสถิติคนไทยเป็นมะเร็งน้อยกว่าคนชาติอื่นในแถบเอเชียและตะวันตก” แสดงว่าคนไทยรับประทานผักชนิดใด
4 น.3	ผัดไทยได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมอาหารจากจีน โดยปรับมาใช้วัตถุดิบของไทย	เพิ่มคำว่า “เส้น” เพื่อให้ข้อความชัดเจนขึ้น	ผัดไทยได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมอาหารเส้นของจีน โดยปรับมาใช้วัตถุดิบของไทย
5 น.46	แกงเผ็ดใช้พริกชี้ฟ้าแห้ง สมัยก่อนใช้พริกบางช้างสดนำมาตากแห้ง	เพิ่มคำอธิบายลักษณะของพริกบางช้างให้เข้าใจง่ายขึ้น	แกงเผ็ดใช้พริกชี้ฟ้าแห้ง สมัยก่อนใช้พริกบางช้างสดมีลักษณะเม็ดใหญ่มักกลิ่นหอมและรสชาติเผ็ดไม่มากนัก นำมาตากแห้ง
5 น.48	สับปะรด องุ่น ลำไย ระกำ มะอึกละ เป็นต้น ให้กลิ่นหอมและให้รสเปรี้ยว หวาน ทำให้เนื้อสัตว์เปื่อย	เพิ่มผลไม้ คือ กระเทียม และ คำว่า “นุ่ม” เพื่อให้ข้อความชัดเจนขึ้น	สับปะรด องุ่น ลำไย ระกำ มะอึกละ กระเทียม เป็นต้น ให้กลิ่นหอมและให้รสเปรี้ยวหวาน ทำให้เนื้อสัตว์เปื่อยนุ่ม

ตาราง 15 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
5 น.49	รสชาติของแกงกะหรี่ไม่เข้มข้นเหมือนของประเทศอินเดีย	เพิ่มคำว่า “ที่เป็นต้นตำรับ” เพื่อให้ข้อความชัดเจนขึ้น	รสชาติของแกงกะหรี่ไม่เข้มข้นเหมือนของประเทศอินเดียที่เป็นต้นตำรับ
5 น.50	เห็อก (น.) เนื้อที่หุ้มฟัน	เพิ่มการอธิบายความหมายของคำศัพท์	เห็อก (น.) เนื้อที่หุ้มฟัน หรือเป็นฐานของรากฟัน
6 น.58	ปัจจุบันแกงเขียวหวานนำไปดัดแปลงเป็นอาหารต่าง ๆ เช่น พิซซาหน้าแกงเขียวหวาน ข้าวผัดแกงเขียวหวาน สปาเก็ตตี้แกงเขียวหวาน โรตีสีแกงเขียวหวาน โดยลดรสเค็มลงและเพิ่มรสหวาน	เพิ่มข้อความ “ตามกระแสคนปัจจุบันที่นิยมรสหวาน”	ปัจจุบันแกงเขียวหวานนำไปดัดแปลงเป็นอาหารต่าง ๆ เช่น พิซซาหน้าแกงเขียวหวาน ข้าวผัดแกงเขียวหวาน สปาเก็ตตี้แกงเขียวหวาน โรตีสีแกงเขียวหวาน โดยลดรสเค็มลงและเพิ่มรสหวานตามกระแสคนปัจจุบันที่นิยมรสหวาน
6 น.60	ห้ามพลาด (ก.) ต้องไป ลูกชิ้น (น.) เนื้อสัตว์ที่สับละเอียดแล้วทำเป็นก้อนกลม ๆ และเรียกชื่อตามชนิดของเนื้อสัตว์ เลียน (ว.) มีรสมันเกินไปเพราะใส่กะทิมาก	เพิ่มการอธิบายความหมายของคำศัพท์	ห้ามพลาด (ก.) กิจที่ต้องทำ ลูกชิ้น (น.) เนื้อสัตว์ที่สับละเอียดแล้วทำเป็นก้อนกลม ๆ และเรียกชื่อตามชนิดของเนื้อสัตว์นั้น ๆ เช่น ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นหมู เลียน (ว.) มีรสมันเกินไปเพราะใส่กะทิหรือน้ำมันมาก
7 น.65	ประเทศไทยในอดีตไม่มีส้มตำ ต่อมาคนไทยภาคกลางรับประทานส้มตำกับข้าวมัน เรียกว่า “ข้าวมันส้มตำ” ข้าวมันเป็นการหุงข้าวกับกะทิ เกลือ และน้ำตาล รับประทานกับหมูฝอยผัดหวาน	เพิ่มการอธิบายความหมายของคำศัพท์	“ตำส้ม” มีในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยใช้ผักตามฤดูกาลและเรียกชื่อตามผักนั้น เช่น ตำแตง (แตงร้าน) ตำถั่ว (ถั่วฝักยาว) ตำกล้วย ตำมะยม เป็นต้น ต่อมาจึงใช้มะละกอ เรียกว่า “ตำมะละกอ (ตำมากหุงหรือตำบักหุง)” เมื่อคนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือย้ายมาทำงานในกรุงเทพมหานครจึงนำวัฒนธรรมการรับประทานส้มตำมาด้วย ทำให้ส้มตำเป็นที่นิยมใน

ตาราง 15 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
			กรุงเทพมหานคร ต่อมาคนไทยภาคกลางรับประทานส้มตำกับข้าวมัน เรียกว่า “ข้าวมันส้มตำ” ข้าวมันเป็น การหุงข้าวกับกะทิ เกลือ และน้ำตาล รับประทานกับหมูผอยผัดหวาน <b>คนไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคอื่น ๆ นิยมรับประทาน ส้มตำกับไก่ย่างและข้าวเหนียว</b>
7 น.66	คำว่า “ส้มตำ” เกิดจากการ ประสมคำ 2 คำ คือ คำว่า “ส้ม” และคำว่า “ตำ” โดยนำผักและ ผลไม้ตำในครก คลุกเคล้ากับน้ำ ส้มตำ	เพิ่มคำว่า “เบา ๆ”	คำว่า “ส้มตำ” เกิดจากการประสมคำ 2 คำ คือ คำว่า “ส้ม” และคำว่า “ตำ” โดยนำผักและผลไม้ตำเบา ๆ ในครก คลุกเคล้ากับน้ำส้มตำ
7 น.67	รสเปรี้ยวได้จากผักพื้นบ้าน เช่น มะกอก มะขามป้อม	ตัดคำว่า “มะขามป้อม” และ เพิ่มภาพประกอบ “มะเขือเทศสีดา”	รสเปรี้ยวได้จากผักพื้นบ้าน เช่น มะกอกสุก มะขามเปียก <b>มะเขือเทศสีดา</b> 
7 น.69	ปัจจุบันมี “ส้มตำภาค” ซึ่งใช้ วัตถุดิบหลากหลายทั้งเนื้อสัตว์ และผัก เช่น เส้นขนมจีน เส้นหมี่ ลวก ไข่ต้ม ไข่เค็ม แคนหมู หมูยอ ผักนึ่ง ผักกาดขาว กะหล่ำปลี เป็นต้น ใส่ส้มตำไว้ตรงกลางถาด แทนการใช้จาน	เพิ่มข้อความ “เพื่อให้ ได้รับประทานร่วมกัน หลาย ๆ คน อัน ก่อให้เกิดความ สนุกสนาน”	ปัจจุบันมี “ส้มตำภาค” ซึ่งใช้วัตถุดิบ หลากหลายทั้งเนื้อสัตว์และผัก เช่น เส้นขนมจีน เส้นหมี่ลวก ไข่ต้ม ไข่เค็ม แคนหมู หมูยอ ผักนึ่ง ผักกาดขาว กะหล่ำปลี เป็นต้น ใส่ส้มตำไว้ตรง กลางถาด แทนการใช้จาน <b>เพื่อให้ได้ รับประทานร่วมกันหลาย ๆ คน อันก่อให้เกิดความสนุกสนาน</b>
	หอยดอง (น.) การใช้หอยแมลงภู่มู่ สด ผสมกับน้ำส้มสายชูและ น้ำปลา นำไปแช่ในขวดโหล มี รสเปรี้ยวและรสเค็ม	ปรับเนื้อหา คำว่า “แช่” เป็นคำว่า “ดองหรือ หมัก”	หอยดอง (น.) การใช้หอยแมลงภู่มู่ สด ผสมกับน้ำส้มสายชูและน้ำปลา นำไป <b>ดองหรือหมัก</b> ในขวดโหล มีรสเปรี้ยว และรสเค็ม

ตาราง 15 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
8 น.79	ผิดไทยนิยมรับประทานพร้อมผัก เคียง เช่น หัวปลี ถั่วงอก ใบกุยช่าย เป็นต้น	เพิ่มคำว่า “ดอกกัลล้วย”	ผิดไทยนิยมรับประทานพร้อมผักเคียง เช่น หัวปลี (ดอกกัลล้วย) ถั่วงอก ใบกุยช่าย เป็นต้น
	9. น้ำแนะนำ soft power ของ ไทยให้ชาวเวียดนาม ควรแนะนำ อาหารในข้อใด	เพิ่มคำว่า “ถั่ว” และ “จะ”	9. ถ้าน้ำจะแนะนำ soft power ของ ไทยให้ชาวเวียดนาม ควรแนะนำ อาหารในข้อใด

รองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร แนะนำให้ปรับสำนวนภาษาที่ใช้ใน  
บทอ่าน รวมทั้งคำถามและข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยเพื่อให้ผู้เรียนชาวต่างประเทศเข้าใจเนื้อหาได้  
ถูกต้องและชัดเจนขึ้น

ตาราง 16 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของรองศาสตราจารย์ผกาศรี  
เย็นบุตร

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
1 น.10	8. อาหารในข้อใดแตกต่างจากข้อ อื่น	เพิ่มข้อความในคำถาม ให้ชัดเจนขึ้น	8. อาหารเพื่อสุขภาพในข้อใด แตกต่างจากข้ออื่น
3 น.31	4. ต้มยำใส่กะทิ เรียกว่าอะไร ก. ต้มยำกะทิ ข. ต้มยำน้ำใส ค. ต้มยำน้ำขุ่น ง. ต้มยำนมสด	เปลี่ยนแบบทดสอบให้ ชัดเจนขึ้น	4. เหตุใดจึงเรียกว่าต้มยำน้ำขุ่น ก. ใส่กะทิหรือนมสด ข. ใส่สมุนไพรหลายอย่าง ค. ใส่เนื้อสัตว์หลายอย่าง ง. ใส่เครื่องแกงสีส้ม
	6. สมุนไพรในข้อใดไม่ใช่ ส่วนประกอบของต้มยำกุ้ง	เปลี่ยนคำว่า “ส่วนประกอบ” เป็น “วัตถุดิบ”	6. สมุนไพรในข้อใดไม่ใช่วัตถุดิบของ ต้มยำกุ้ง

ตาราง 16 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
4 น.41	4. ผัดไทยมีผักเคียงต่าง ๆ ยกเว้น ผักในข้อใด 5. ผัดไทยสะท้อนสังคมและ เศรษฐกิจสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ยกเว้นข้อใด	ปรับข้อความใน แบบทดสอบให้ชัดเจน ขึ้น	4. ผัดไทยมักรับประทานกับ ผักต่าง ๆ ยกเว้นผักในข้อใด 5. ข้อใดไม่ใช่ลักษณะสังคมและ เศรษฐกิจสมัยจอมพล ป.พิบูล สงคราม
5 น.47	แกงเผ็ดเรียกชื่อตามเนื้อสัตว์	ปรับข้อความให้ชัดเจน ขึ้น	แกงเผ็ดมีชื่อเรียกตามเนื้อสัตว์
6 น.60	ยัดไส้ (ว.) เอาสิ่งอื่น ๆ เช่น เนื้อ หมู ไส้ไว้ข้างใน	เพิ่มคำว่า “ปลาหมึก” เพื่อให้ ข้อความชัดเจนขึ้น	ปลาหมึกยัดไส้ (ว.) เอาสิ่งอื่น ๆ เช่น เนื้อหมู ไส้ไว้ข้างในตัวปลาหมึก
7 น.67	ส้มตำในแต่ละภูมิภาคใช้วัตถุดิบ ที่มีในแต่ละท้องถิ่นทำให้รสชาติ แตกต่างกัน	ปรับสำนวนการเขียน อธิบายเนื้อความให้ ชัดเจนขึ้น	ในแต่ละภูมิภาคการทำส้มตำจะใช้ วัตถุดิบมีในแต่ละท้องถิ่นทำให้มี รสชาติแตกต่างกัน
	รสเปรี้ยวได้จากผักพื้นบ้าน เช่น มะกอก มะขามป้อม 	เปลี่ยนภาพมะกอก (สีเขียว) เป็นมะกอก สุก (สีเหลือง)	รสเปรี้ยวได้จากผักพื้นบ้าน เช่น มะกอกสุก มะขามเปียก มะเขือเทศสีดา 
7 น.68	“ส้มตำปู” รายการอาหารยอด นิยมของคนไทย ใส่ทั้งปูนาและ ปลาร้าเพื่อเพิ่มความอร่อย	ปรับการอธิบายเนื้อหา “ส้มตำปูปลาร้า”	“ส้มตำปูปลาร้า” ใส่ปูนาและอาจ เพิ่มปลาร้าเพื่อเพิ่มความอร่อย
	คนไทยใช้ผักและผลไม้ดิบแทน มะละกอทำส้มตำ ใช้ผลไม้รส เปรี้ยว เช่น แอปเปิ้ล องุ่น แก้ว มังกร กีวี เรียกว่า “ตำผลไม้” ข้าวโพด เรียกว่า “ตำข้าวโพด” แตงร้านและแตงกวา เรียกว่า “ตำแตง” ถั่วฝักยาว เรียกว่า “ตำถั่ว” และมะม่วงดิบ เรียกว่า “ตำมะม่วง”	ปรับการอธิบายเนื้อหา ให้ชัดเจนยิ่งขึ้น	คนไทยใช้ผักหรือผลไม้ดิบหลาย อย่างแทนมะละกอทำส้มตำ ใช้ผลไม้ จะมีรสเปรี้ยวปนอยู่ด้วย เช่น แอปเปิ้ล องุ่น กีวี เรียกว่า “ตำผลไม้” ถ้าใส่ข้าวโพดต้มสุก เรียกว่า “ตำข้าวโพด” ถ้าใส่แตงร้านและ แตงกวา เรียกว่า “ตำแตง” ถ้าใส่ ถั่วฝักยาว เรียกว่า “ตำถั่ว” หรือใส่ มะม่วงดิบ เรียกว่า “ตำมะม่วง”

ตาราง 16 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
7 น.69	ส้มตำมีส่วนประกอบสำคัญ คือ “มะละกอดิบ”	เปลี่ยนคำว่า “ส่วนประกอบหลัก” เป็น “วัตถุดิบหลัก” และเพิ่มเติมเนื้อหา “ปลาร้า”	ส้มตำมีวัตถุดิบหลัก คือ “มะละกอดิบและปลาร้า”
	“ปลาร้า”	เพิ่มสรรพคุณของ ปลาร้า	โปรตีนและแคลเซียมสูง และธาตุเหล็กบำรุงหัวใจ
	“ปลาร้า” ต้มกับสมุนไพรก่อนนำมาผสม	เพิ่มเติมคำว่า “เมื่อนำมาปรุงส้มตำจะนำ”	ปลาร้า เมื่อนำมาปรุงส้มตำจะนำไปต้มกับสมุนไพรก่อนนำมาผสม
	ผ้าขาวบาง (น.) ผ้าสีขาว ใช้กรองอาหาร	เพิ่มคำว่า “บาง”	ผ้าขาวบาง (น.) ผ้าสีขาวบาง ใช้กรองอาหาร
7 น.71		เปลี่ยนภาพ “แตงร้าน”	
8 น.77	การเพิ่มวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น น้ำพริกเผา นมสด ทำให้มีตั้มยำน้ำข้น	ปรับสำนวนการเขียนอธิบาย โดยเพิ่มข้อความ “น้ำของตั้มยำข้นมากขึ้น”	การเพิ่มวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น น้ำพริกเผา นมสด ทำให้น้ำของตั้มยำข้นมากขึ้น
8 น.83	2. อาหารไทยที่รับประทานคู่กับข้าวสวย ยกเว้นอาหารชนิดใด 3. “วัตถุดิบเป็นส่วนประกอบสำคัญของแกงเผ็ดและแกงเขียวหวาน หากรับประทานมากเกินไปจะทำให้อ้วน” หมายถึงวัตถุดิบใด	ปรับข้อความในแบบทดสอบให้ชัดเจนขึ้น	2. อาหารไทยที่ไม่ได้รับประทานคู่กับข้าวสวย คือ <b>ข้อใด</b> 3. “วัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบสำคัญของแกงเผ็ดและแกงเขียวหวาน หากรับประทานมากเกินไปจะทำให้อ้วน” หมายถึง <b>ข้อใด</b>

ตาราง 16 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
แบบทดสอบ หลังเรียน	11. ข้อใดไม่ใช่อาหารในสำหรับอาหารไทย ก. ปลาทอด ปลาอย่าง ข. ข้าวสวย ข้าวเหนียว ค. ต้มข่าไก่ ผอ น้ำชุบ ง. ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน	เปลี่ยนตัวเลือก ข. จาก “ข้าวสวย ข้าวเหนียว” เปลี่ยนเป็น “ส้มตำ แกงเผ็ด”	ข. ส้มตำ แกงเผ็ด
	42. ตำนในข้อใดใช้ผลไม้รสเปรี้ยว เช่น แอปเปิ้ล องุ่น แก้วมังกร	ปรับข้อความในแบบทดสอบให้ชัดเจนขึ้น	42. ตำนในข้อใดปรุงโดยใช้ผลไม้รสเปรี้ยว เช่น แอปเปิ้ล องุ่น
	43. รสเค็มในตำบักหุ้งมาจากสิ่งใด ก. ถั่วเน่า ข. กุ้งแห้ง ค. ปลาร้า ง. น้ำปลา	เปลี่ยนตัวเลือกเนื่องจากสามารถตอบได้ทั้ง ค. และ ง.	43. รสเค็มในตำบักหุ้งมาจากสิ่งใด ก. เกลือ ข. ถั่วเน่า ค. กุ้งแห้ง ง. ปลาร้า

อาจารย์ Nguyen Thi Loan Phuc แนะนำให้ปรับและเพิ่มคำอธิบายความหมายของคำศัพท์ การสะกดคำและการแปลความหมายของคำศัพท์ภาษาเวียดนาม การปรับในแบบทดสอบ และแก้เนื้อหาเกี่ยวกับเวียดนามให้ถูกต้องและชัดเจน

ตาราง 17 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของอาจารย์ Nguyen Thi Loan Phuc

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
1 น.7	แผ่นเนื้อ รับประทานกับผักสด ตั้งนี้ หอมแดงดับกลิ่นคาวและ บำรุงเลือด ใบโหระพาช่วยย่อย อาหาร ถั่วอกและมะนาวช่วย ย่อยอาหาร พริกช่วยขับลมและ	ปรับแก้รายละเอียด ของผักสดและ สรรพคุณ	แผ่นเนื้อ รับประทานกับผักสด ตั้งนี้ หอมใหญ่และผักชีฝรั่งมีสารต้าน มะเร็ง ใบโหระพาช่วยย่อยอาหาร ถั่วอกและมะนาวช่วยย่อยอาหาร พริกช่วยขับลมและทำให้เจริญอาหาร



ตาราง 17 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
6 น.59	“แกงเขียวหวานของเวียดนาม” cà ri xanh	เปลี่ยนเนื้อหาให้ สอดคล้องกับ บทอ่านหลัก	“คนเวียดนามกับอาหารที่มีส่วน ประกอบของกะทิ”
6 น.60	dùng bỏ lỗ nó	แก้ไขคำแปลภาษา เวียดนาม “ห้ามพลาด”	dùng
	màu xanh nhạt	แก้ไขคำแปลภาษา เวียดนาม “อ่อน”	màu nhạt
7 น.70	ยำมะละกอของเวียดนามเป็น อาหารว่าง นิยมรับประทานใน งานฉลอง เช่น งานแต่งงาน	แก้ไขคำอธิบายของยำ มะละกอของเวียดนาม	ยำมะละกอของเวียดนามเป็นอาหาร ว่างหรือของทานเล่น
7 น.71	dua leo	เพิ่มคำอธิบาย ความหมาย “แตงร้าน”	một loại dua leo

ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่านเห็นร่วมกันให้ปรับปรุงแก้ไขในประเด็นต่อไปนี้

ตาราง 18 รายละเอียดการแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำของอาจารย์ทั้ง 3 ท่าน

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
3 น.32	10. ข้อใดสะท้อนวิถีชีวิตของคนไทย ภาคกลางผ่านต้มยำกุ้ง ก. พ้าทำแกงส้มกุ้งโดยใช้พริกแกงส้ม ข. บอลชอบรับประทานแกงเนื้อและ เนื้ออย่างจิ้มแจ่ว ค. แก้มทำกุ้งเผาโดยใช้กุ้งแม่น้ำที่มี มากในฤดูฝนและฤดูหนาว ง. พลอยเลื่อมใส่พระพุทธรักษา และหมั้นเข้าวัดทำบุญอยู่เสมอ	เปลี่ยนคำถามให้ ชัดเจนขึ้น	10. ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับ เหล่าท้าย ก. นิยมใส่กะทิ ข. มี 3 รสชาติ คือ รสเปรี้ยว รสเค็มและรสเผ็ด ค. รับประทานกับขนมจีน หรือบะหมี่ กึ่งสำเร็จรูป ง. มีส่วนประกอบของสมุนไพร เช่น พริก มะนาว ใบมะกรูด ข่า ตะไคร้
4 น.41	5. ผัดไทยสะท้อนสังคมและ เศรษฐกิจสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ยกเว้นข้อใด	ปรับข้อความใน แบบทดสอบท้าย บทให้ชัดเจนขึ้น	5. ข้อใดไม่สะท้อนสังคมและ เศรษฐกิจสมัยจอมพล ป.พิบูลสงครามผ่านผัดไทย

ตาราง 18 (ต่อ)

บท	ก่อนแก้ไข	ข้อเสนอแนะ	สิ่งที่แก้ไข
4 น.57	หวาน หมายถึง สีของแกงที่มีสี เขียวหวาน มีกลิ่นหอมของเครื่องแกง ที่ใช้สมุนไพรสด	เพิ่มคำอธิบาย ความหมายของ คำว่า “หวาน” ให้ เข้าใจได้ง่าย	หวาน หมายถึง สีของแกงที่มีสีเขียว <b>จัดจนดูจำหวาน (ที่ไม่ใช่รสหวาน)</b> มีกลิ่นหอมของเครื่องแกงที่ใช้ สมุนไพรสด
6 น.62	10. “ส้มเป็นนักศึกษาชาวไทยไป แลกเปลี่ยนที่ประเทศเวียดนาม ส้ม อยากทำแกงเขียวหวานให้เพื่อน ๆ รับประทาน”	เปลี่ยนคำว่า “แลกเปลี่ยน” เป็นคำว่า “ศึกษา”	10. “ส้มเป็นนักศึกษาชาวไทย ไป <b>ศึกษาที่ประเทศเวียดนาม</b> ส้มอยาก ทำแกงเขียวหวานให้เพื่อน ๆ รับประทาน”

จากตาราง 18 ท่านสรุปได้ว่า แก้ไขเรื่องภาษา ได้แก่ การปรับภาษาให้เป็นเหตุและผล การปรับภาษาหรือแก้ไขข้อความประโยคคำถาม การเพิ่มคำอธิบายคำศัพท์ รวมทั้งการเปลี่ยนคำเพื่อให้ชัดเจนขึ้นและการเลือกใช้ภาพประกอบที่สื่อความหมายชัดเจนเพื่อให้บทอ่านน่าสนใจและผู้เรียนเข้าใจเนื้อหายิ่งขึ้น

## 1.2 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัยจากกลุ่มทดลอง

ผู้วิจัยนำเครื่องมือวิจัยให้กลุ่มทดลองศึกษา และวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาคุณภาพของเครื่องมือวิจัย โดยกำหนดระดับคุณภาพของแบบทดสอบคิดเป็นร้อยละตามระดับคุณภาพ ดังนี้ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช สาขาศึกษาศาสตร์, 2537, น. 66)

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

ตาราง 19 คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง (try out)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียน								คะแนนเฉลี่ยรายบุคคล	ระดับคุณภาพ
	บทที่ 1	บทที่ 2	บทที่ 3	บทที่ 4	บทที่ 5	บทที่ 6	บทที่ 7	บทที่ 8		
1	80	80	50	90	50	60	90	100	75	ดี
2	70	60	80	50	70	70	70	80	68.75	ปานกลาง
3	100	70	80	90	70	70	90	100	83.75	ดีมาก
4	100	80	70	80	60	90	70	100	81.25	ดีมาก
5	90	90	80	90	70	50	90	100	82.5	ดีมาก
6	80	90	60	100	70	80	90	100	83.76	ดีมาก
ค่าเฉลี่ยรายบท	87	78	70	85	65	70	83	97	79.4	ดี
ระดับคุณภาพ	ดีมาก	ดี	ดี	ดีมาก	ปานกลาง	ดี	ดีมาก	ดีมาก		

จากตาราง 19 พบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของนักศึกษาชาวเวียดนาม มีค่าเฉลี่ยคะแนนร้อยละ 79.4 อยู่ในระดับคุณภาพดี แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ ระดับผลการเรียนดีมากมีค่าเฉลี่ยคะแนนสูงกว่าร้อยละ 80 จำนวน 4 คน แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยช่วยเสริมสร้างให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทยอย่างมีประสิทธิภาพ

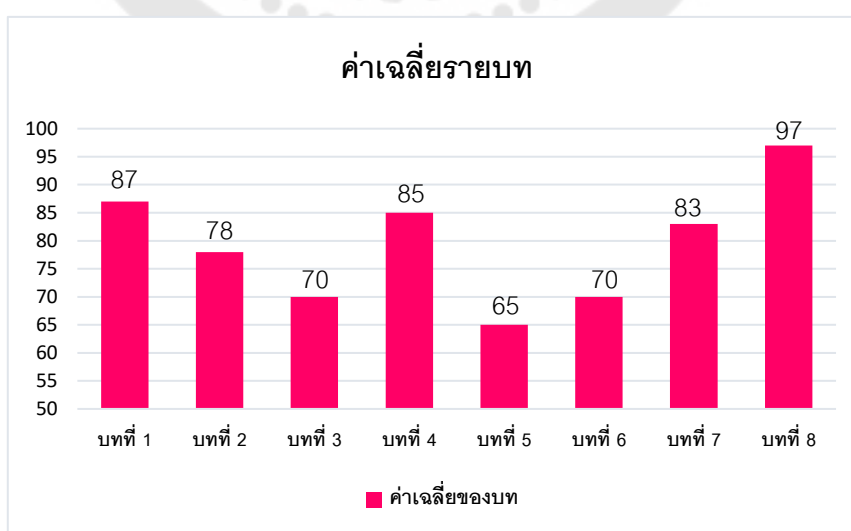
รองลงมาคือ ระดับคุณภาพผลการเรียนดี มีค่าเฉลี่ยคะแนนร้อยละ 75 จำนวน 1 คน เนื่องจากนักศึกษาคนที่ 1 ทำคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก และบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทยได้ร้อยละ 50 ซึ่งจากการสัมภาษณ์พบว่า เป็นเนื้อหาใหม่สำหรับนักศึกษา และอาหารมีสมุนไพรและเครื่องเทศเป็นจำนวนมาก นักศึกษาจึงจำคำศัพท์ไม่ค่อยได้

คะแนนต่ำสุดอยู่ในระดับคุณภาพผลการเรียนปานกลาง มีค่าเฉลี่ยคะแนนร้อยละ 68.75 เนื่องจากกลุ่มทดลองคนที่ 2 ทำคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ ได้ร้อยละ 50 และบทที่ 2 “ก๋วยเตี๋ยว” ของคนไทยได้ร้อยละ 60 และ บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย บทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานสมุนไพรไทย และบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก ได้ร้อยละ 70

ตาราง 20 ระยะเวลาเฉลี่ยที่ใช้ในการทดลองกับกลุ่มทดลอง (try out)

คนที่	เวลาของการเก็บข้อมูล (นาที)								เวลาเฉลี่ยรายบุคคล
	บทที่ 1	บทที่ 2	บทที่ 3	บทที่ 4	บทที่ 5	บทที่ 6	บทที่ 7	บทที่ 8	
1	60	65	45	45	50	43	30	35	45.4
2	30	60	20	40	50	45	40	40	40.63
3	30	70	40	40	60	50	30	40	45
4	50	50	45	45	50	55	50	45	48.75
5	35	35	30	35	55	40	30	40	36.88
6	30	35	35	30	60	40	30	45	38
ค่าเฉลี่ยรายบท	29.4	52.5	35.83	39	54	45.5	35	40.83	42.44

พิจารณาจากเวลาที่ใช้ในการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนพบว่า นักศึกษาชาวเวียดนามใช้เวลาเรียนรู้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์และทำแบบทดสอบระหว่างเรียน โดยมีค่าเฉลี่ยเวลาอยู่ที่ 42.44 นาที โดยบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทยมีค่าเฉลี่ยเวลาสูงสุดอยู่ที่ 54 นาที ผู้วิจัยสัมภาษณ์ผู้เรียน พบว่า เป็นความรู้ใหม่สำหรับผู้เรียน จึงใช้เวลาเรียนรู้นานกว่าบทอื่น ๆ และบทที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ มีค่าเฉลี่ยเวลาอยู่ที่ 29.4 นาที



ภาพประกอบ 14 แผนภูมิแสดงค่าเฉลี่ยรายบทในแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มทดลอง

สรุปได้ว่า ผลการวิเคราะห์คะแนนค่าเฉลี่ยรายบทพบว่า บทที่มีคะแนนสูงสุด คือ บทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย มีค่าเฉลี่ยคะแนนร้อยละ 97 เนื่องจากเนื้อหาในบทนี้กล่าวถึงลักษณะอาหารไทยและมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ซึ่งจากการที่ผู้วิจัยสัมภาษณ์กลุ่มทดลองพบว่า ได้ทบทวนความรู้และเรียนรู้อาหารไทยในประเด็นต่าง ๆ เช่น “อาหารไทย” Soft Power ของไทย

บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย มีค่าเฉลี่ยคะแนนน้อยที่สุด คือ ร้อยละ 65 กล่าวถึงลักษณะของแกงเผ็ด มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของแกงเผ็ดและกันकारी (cà ri) ของชาวเวียดนาม ซึ่งจากการที่ผู้วิจัยสัมภาษณ์กลุ่มทดลองพบว่า เนื้อหาในบทนี้เป็นความรู้ใหม่ สมุนไพรและเครื่องเทศมีจำนวนมาก มีคำศัพท์ใหม่และอาหารเวียดนามส่วนใหญ่ไม่มีส่วนประกอบของกะทิ อีกทั้งนักศึกษาไม่เรียนและกิจกรรมที่มหาวิทยาลัย ทำให้กลุ่มทดลองใช้เวลาเรียนรู้และทำแบบทดสอบได้คะแนนน้อยกว่าบทอื่น ๆ

หลังจากกลุ่มทดลองเรียนรู้เครื่องมือวิจัยครบถ้วนทั้ง 8 บท ผู้วิจัยให้นักศึกษาทำแบบทดสอบหลังเรียนเป็นแบบทดสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ โดยต้องมีคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75

ตาราง 21 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษากลุ่มทดลอง (try out)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มทดลอง	ระดับคุณภาพ
1	80	ดีมาก
2	92	ดีมาก
3	94	ดีมาก
4	86	ดีมาก
5	92	ดีมาก
6	96	ดีมาก
<b>ค่าเฉลี่ย</b>	90	ดีมาก

จากตาราง 21 ผู้วิจัยพบว่า ระดับผลการเรียนของกลุ่มทดลองทั้ง 6 คนอยู่ในระดับผลการเรียนดีมาก โดยคะแนนสูงสุด คือ 96 คะแนน และคะแนนต่ำสุด คือ 80 คะแนน

จากข้อมูลที่กล่าวมาข้างต้นแสดงให้เห็นว่าแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนมีประสิทธิภาพสอดคล้องกัน แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยมีคุณภาพและสามารถนำไปใช้กับนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย

### 1.3 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัยจากกลุ่มเป้าหมาย

ผู้วิจัยวิเคราะห์คุณภาพของเครื่องมือวิจัยโดยวิเคราะห์ข้อมูลจากผลคะแนนการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนเพื่อหาประสิทธิภาพของกระบวนการ ( $E_1$ ) และการวิเคราะห์เพื่อหาประสิทธิภาพของผลลัพธ์ ( $E_2$ ) ดังนี้

#### 1.3.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากผลคะแนนการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนเพื่อหาประสิทธิภาพของกระบวนการ ( $E_1$ )

สูตรที่ใช้ในการหาประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้ตามที่ ประสาท เนืองเฉลิม (2556, น. 214)

สูตรที่ 1

$$E_1 = \frac{\Sigma X}{\frac{N}{A} \times 100}$$

$E_1$  แทน ประสิทธิภาพของกระบวนการที่ได้จากคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียน

$\Sigma x$  แทน คะแนนรวมแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มเป้าหมาย

A แทน คะแนนเต็มของแบบทดสอบระหว่างเรียนของทุกบท

N แทน จำนวนนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย

สูตรที่ 2

$$E_2 = \frac{\Sigma F}{\frac{N}{B} \times 100}$$

$E_2$	แทน	ประสิทธิภาพของผลลัพธ์จากแบบทดสอบหลังเรียน
$\sum F$	แทน	ผลรวมของคะแนนแบบทดสอบหลังเรียน
B	แทน	คะแนนเต็มของแบบทดสอบหลังเรียน
N	แทน	จำนวนนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย

เครื่องมือวิจัยประกอบด้วยแบบทดสอบระหว่างเรียน จำนวน 8 บท โดยเป็นข้อสอบปรนัยแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก บทละ 10 ข้อ ทั้งหมด 80 ข้อ คะแนนเต็มทั้งหมด 800 คะแนน ซึ่งผลคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมายสรุปได้ดังนี้

ตาราง 22 คะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนของนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย

คนที่	คะแนนแบบทดสอบท้ายบท								คะแนนเฉลี่ยรายบุคคล	ระดับคุณภาพ
	บทที่ 1	บทที่ 2	บทที่ 3	บทที่ 4	บทที่ 5	บทที่ 6	บทที่ 7	บทที่ 8		
1	80	50	90	70	70	80	80	100	77.5	ดี
2	90	80	100	100	80	100	100	100	93.75	ดีมาก
3	100	100	100	90	70	100	100	100	95	ดีมาก
4	70	100	100	100	60	100	100	100	91.25	ดีมาก
5	80	80	100	100	90	100	100	100	93.75	ดีมาก
6	80	70	100	100	80	90	100	100	90	ดีมาก
7	80	100	100	80	70	100	100	80	88.75	ดีมาก
8	70	90	80	100	60	70	90	80	80	ดีมาก
9	70	70	100	100	100	90	100	100	91.25	ดีมาก
10	70	100	100	80	60	90	100	100	87.5	ดีมาก
11	80	80	70	70	50	90	80	60	72.5	ดี
12	90	100	80	90	80	100	100	100	92.5	ดีมาก
13	100	90	30	100	80	100	100	100	87.5	ดีมาก
14	100	70	100	100	80	100	100	100	93.75	ดีมาก
15	80	90	80	100	80	100	100	90	90	ดีมาก

ตาราง 22 (ต่อ)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบท้ายบท								คะแนนเฉลี่ยรายบุคคล	ระดับคุณภาพ	
	บทที่ 1	บทที่ 2	บทที่ 3	บทที่ 4	บทที่ 5	บทที่ 6	บทที่ 7	บทที่ 8			
16	90	80	100	100	60	80	90	100	87.5	ดีมาก	
17	100	80	100	100	80	90	100	100	93.75	ดีมาก	
18	60	80	80	90	80	100	90	100	85	ดีมาก	
19	70	70	100	100	80	90	100	100	88.75	ดีมาก	
20	100	90	90	90	60	100	100	100	91.25	ดีมาก	
$\Sigma X$									14,170		
A									800		
N									20		
$E_1$									88.56		

จากตาราง 22 พบว่า ค่าประสิทธิภาพของกระบวนการ  $E_1$  คือ 88.56 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ ( $E_1 = 75$ ) แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยมีคุณภาพ เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทยและพัฒนาทักษะการอ่าน

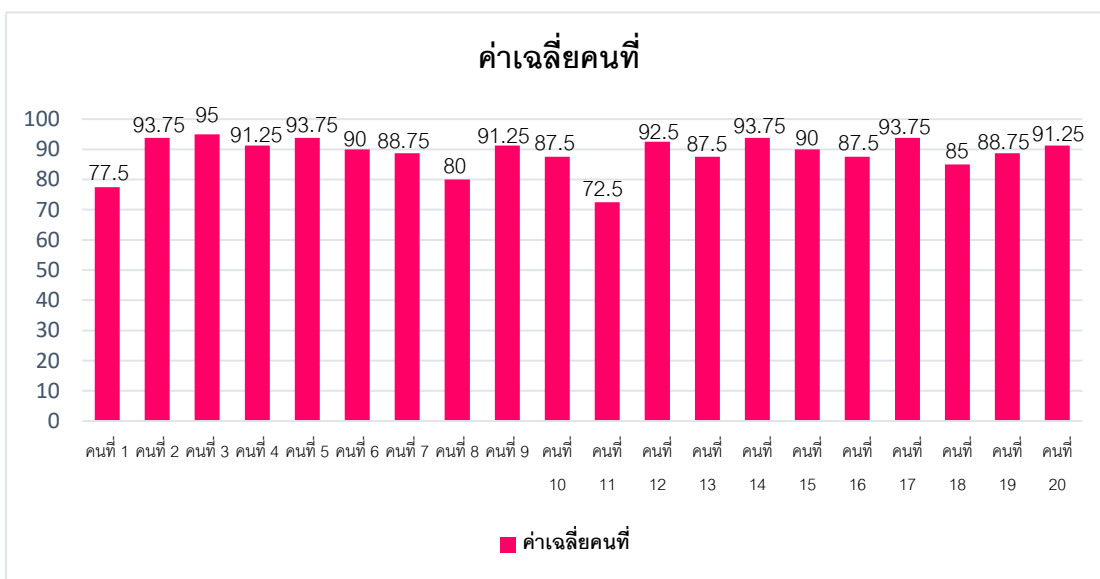
ตาราง 23 ระยะเวลาเฉลี่ยที่ใช้ในการทดลองกับนักศึกษากลุ่มเป้าหมาย

คนที่	เวลาของการเก็บข้อมูล (นาที)								เวลาเฉลี่ยรายบุคคล
	บทที่ 1	บทที่ 2	บทที่ 3	บทที่ 4	บทที่ 5	บทที่ 6	บทที่ 7	บทที่ 8	
1	90	60	54	40	55	60	43	50	56.5
2	60	65	87	60	66	57	64	55	64.25
3	20	15	22	25	30	25	32	21	23.75
4	40	53	46	52	40	45	47	40	45.38
5	40	45	43	40	48	43	38	46	42.88

ตาราง 23 (ต่อ)

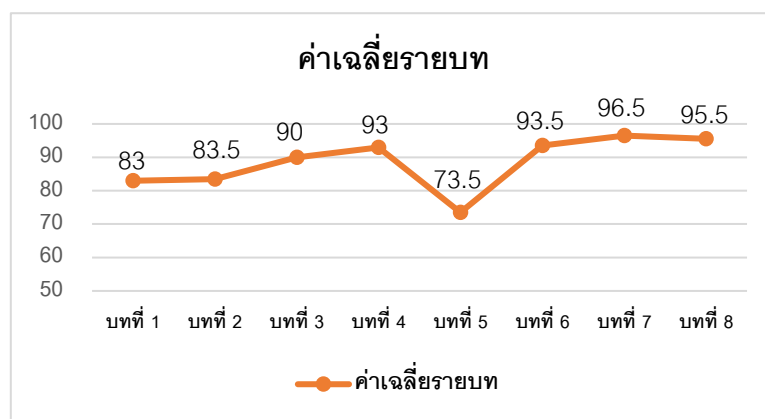
คนที่	เวลาของการเก็บข้อมูล (นาที)								เวลาเฉลี่ย รายบุคคล
	บทที่ 1	บทที่ 2	บทที่ 3	บทที่ 4	บทที่ 5	บทที่ 6	บทที่ 7	บทที่ 8	
6	40	50	53	60	42	40	39	45	46.13
7	40	50	40	40	45	40	30	32	39.63
8	60	55	80	45	30	40	30	40	47.5
9	30	35	25	27	35	35	27	25	29.88
10	40	44	40	40	45	50	30	30	40.38
11	50	55	50	30	40	30	35	60	43.75
12	45	35	45	42	45	40	43	38	41.63
13	40	40	35	40	60	50	38	30	41.63
14	55	45	40	45	40	60	55	60	50
15	40	32	28	18	17	15	21	17	23.5
16	37	42	33	35	28	32	34	23	33
17	50	60	40	40	50	45	40	45	46.25
18	30	75	52	86	40	92	76	78	66.13
19	45	48	52	50	50	48	50	45	48.5
20	55	50	60	55	35	35	40	45	46.88
ค่าเฉลี่ย รายบท	45.35	47.7	46.25	43.5	42.05	44.1	40.6	41.25	43.88

จากตารางที่ 23 พบว่า นักศึกษาชาวเวียดนามใช้เวลาเรียนหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์และทำแบบทดสอบระหว่างเรียน มีค่าเฉลี่ยเวลาอยู่ที่ 43.88 นาที โดยบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทยมีค่าเฉลี่ยเวลาสูงสุดอยู่ที่ 47.7 นาที



ภาพประกอบ 15 แผนภูมิแสดงคะแนนเฉลี่ยรายบุคคลแบบทดสอบระหว่างเรียน

จากภาพประกอบ 15 ค่าเฉลี่ยแบบทดสอบระหว่างเรียนทั้ง 8 บท คือ 88.56 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับผลการเรียนดีมาก จากค่าเฉลี่ยรายบุคคลสามารถแบ่งระดับผลการเรียนออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับผลการเรียนดีมากและดี โดยระดับผลการเรียนดีมาก มีค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 จำนวน 18 คน ซึ่งเป็นกลุ่มนักศึกษาส่วนใหญ่ โดยค่าเฉลี่ยรายบุคคลสูงสุดคือ 95 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับผลการเรียนดีมาก มีจำนวน 1 คน คือ คนที่ 3 และคะแนนรองลงมา คือ 93.75 คะแนน มีจำนวน 4 คน คือ คนที่ 2 คนที่ 5 คนที่ 14 และคนที่ 17 รองลงมาคือ ระดับผลการเรียนดี มีค่าเฉลี่ยระหว่าง 70-79 คะแนน ซึ่งมีจำนวน 2 คน และค่าเฉลี่ยรายบุคคลต่ำสุด คือ 72.5 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับผลการเรียนดี มีจำนวน 1 คน คือ คนที่ 11



ภาพประกอบ 16 แผนภูมิแสดงค่าเฉลี่ยคะแนนรายบทในแบบทดสอบระหว่างเรียน

จากภาพประกอบ 16 แผนภูมิแสดงค่าเฉลี่ยคะแนนรายบทพบว่า บทที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก มีค่าเฉลี่ย 96.5 คะแนน ระดับผลการเรียนดีมาก สอดคล้องบทสัมภาษณ์ของนักศึกษาคนที่ 5 และคนที่ 10

นักศึกษาคนที่ 5 : หนูรู้จักส้มตำและเคยรับประทานส้มตำในห้องเรียนภาษาไทยคะ หนูชอบมากคะ หนูชอบบทนี้มาก เพราะหลังจากอ่านบทนี้หนูได้ความรู้เพิ่มขึ้นและนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันคะ

นักศึกษาคนที่ 10 : หนูรู้จักส้มตำและเคยรับประทานมาก่อนคะ ส้มตำถูกปากหนูมากแต่ส้มตำมีรสเผ็ดมากคะ หลังจากการอ่านบทนี้ หนูได้เรียนรู้วัตถุดิบของแต่ละประเภท ส้มตำ และแต่ละภูมิภาคจะมีรสชาติแตกต่างกัน ได้รู้ว่าส้มตำไม่ใช่อาหารว่าง ส้มตำเป็นอาหารดีต่อสุขภาพ ได้รู้ความเหมือนและความแตกต่างระหว่างส้มตำและกร้อยดูดู หนูชอบบทนี้มากคะ เพราะหลังจากการเรียนบทนี้ หนูอยากไปรับประทานส้มตำทันทีคะ

ส่วนบทที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย มีค่าเฉลี่ย 73.5 คะแนน อยู่ในระดับผลการเรียนดี เนื่องจากเป็นเนื้อหาใหม่สำหรับกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่ไม่รู้จักและไม่เคยรับประทานแกงเผ็ด ทำให้ค่าเฉลี่ยของบทที่ 5 มีค่าเฉลี่ยรายบทต่ำที่สุด แต่นักศึกษาชาวเวียดนามชื่นชอบเนื้อหาบทนี้เพราะทำให้ได้รู้จักอาหารไทยเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งรายการ และภาพประกอบที่มีสีสัน สวยงามและชัดเจน ผลการเรียนของบทนี้จึงอยู่ในระดับดี ดังบทสัมภาษณ์ของนักศึกษาคนที่ 6 และคนที่ 10

นักศึกษาคนที่ 6 : หนูไม่รู้จักแกงเผ็ดคะและไม่เคยรับประทานแกงเผ็ดคะ อ่านบทนี้แล้วหนูได้ความรู้เกี่ยวกับแกงเผ็ดมากขึ้น บทนี้ช่วยให้หนูเรียนรู้อาหารไทยใหม่ ลักษณะของแกงเผ็ด รสชาติต่าง ๆ ของแกงเผ็ดไทยและส่วนผสมในการทำแกงเผ็ดคะ

นักศึกษาคนที่ 10 : หนูไม่รู้จักแกงเผ็ดมาก่อนคะ ยังไม่เคยรับประทานมาก่อนคะ หนูชอบบทเรียนนี้คะ เพราะบทนี้ช่วยให้หนูมีความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารไทยอีกหนึ่งอย่าง และได้รู้ส่วนประกอบของแกงเผ็ด และได้รู้ว่าตอนแรกแกงเผ็ดคือแกงอะไร เครื่องเทศของแกงเผ็ด และแกงเผ็ดมีรสชาติเป็นอย่างไรบ้าง นอกจากนี้ยังได้รู้ประโยชน์ของแกงเผ็ด และแกงเผ็ดก็คล้ายกับก๋วยเตี๋ยว

จากข้อมูลทีกล่าวมาข้างต้นแสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์มีค่าเฉลี่ยแบบทดสอบระหว่างเรียนอยู่ระหว่าง 73.5 – 96.5 คะแนน อยู่ในระดับผลการเรียนดีและดีมาก ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ แสดงว่าบทอ่านทั้ง 8 บทมีประสิทธิภาพ เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรมของอาหารไทยและพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทย

### 1.3.2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากผลคะแนนการทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อหาประสิทธิภาพของผลลัพ์ (E2)

แบบทดสอบหลังเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เป็นข้อสอบปรนัยแบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ คะแนนเต็ม 100 คะแนน ผลคะแนนของนักศึกษา กลุ่มเป้าหมายเป็นดังนี้

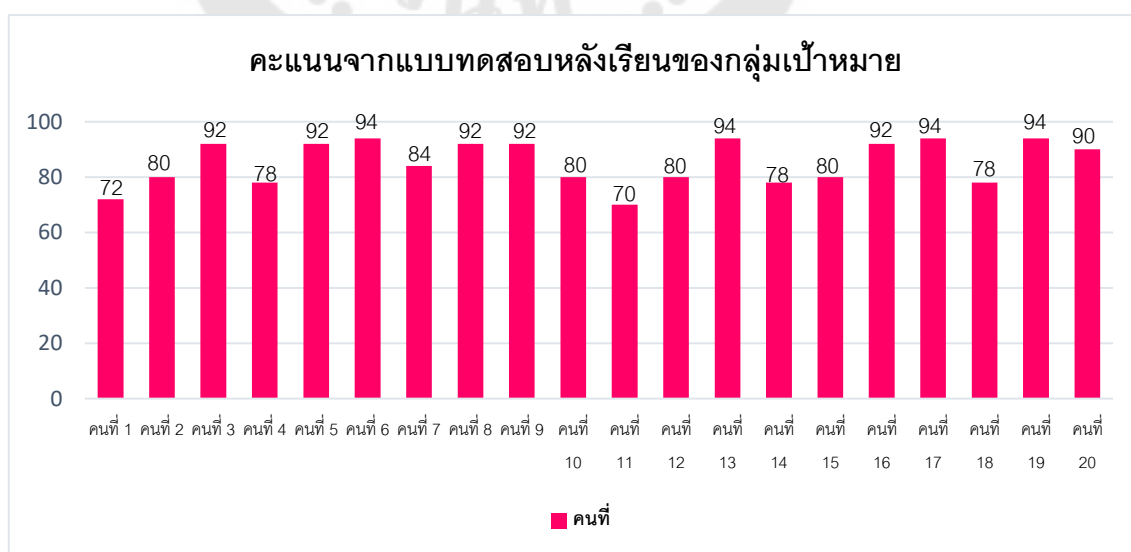
ตาราง 24 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของนักศึกษา กลุ่มเป้าหมาย

คนที่	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย	ระดับคุณภาพ
1	72	ดี
2	80	ดีมาก
3	92	ดีมาก
4	78	ดี
5	92	ดีมาก
6	94	ดีมาก
7	84	ดีมาก
8	92	ดีมาก
9	92	ดีมาก
10	80	ดีมาก
11	70	ดี
12	80	ดีมาก
13	94	ดีมาก
14	78	ดี
15	80	ดีมาก
16	92	ดีมาก

ตาราง 24 (ต่อ)

คนที่	คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย	ระดับคุณภาพ
17	94	ดีมาก
18	78	ดี
19	94	ดีมาก
20	90	ดีมาก
$\sum x$	1,706	
B	100	
N	20	
$E_2$	85.3	

จากตาราง 24 พบว่า ค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์  $E_2$  คือ 85.3 สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ ( $E_2=75$ ) แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย อาหารไทยเป็นยารักษาโรคและเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย



ภาพประกอบ 17 แผนภูมิแสดงคะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย

จากภาพประกอบ 17 คะแนนแบบทดสอบหลังเรียนของกลุ่มเป้าหมาย ผู้วิจัยพบว่าระดับผลการเรียนของนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมายทั้ง 15 คนอยู่ในระดับผลการเรียนดีมาก โดยคะแนนสูงสุด คือ 94 คะแนน ซึ่งมีนักศึกษากลุ่มเป้าหมายที่ได้คะแนนสูงสุด จำนวน 4 คน คือ คนที่ 6 คนที่ 13 คนที่ 17 และคนที่ 19 กล่าวคือ นักศึกษากลุ่มเป้าหมาย 15 คนจากทั้งหมด 20 คน ได้คะแนนสูงกว่า 80 คะแนน ซึ่งระดับผลการเรียนดังกล่าวสอดคล้องกับแบบทดสอบระหว่างเรียนของกลุ่มเป้าหมายที่มีผลการเรียนอยู่ในระดับดีมาก แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยมีคุณภาพ

คะแนนต่ำสุด คือ 70 คะแนน ซึ่งมีนักศึกษา 1 คน คือ คนที่ 11 ซึ่งอยู่ในระดับผลการเรียนดีสอดคล้องกับคะแนนเฉลี่ยแบบทดสอบระหว่างเรียน (ตาราง 22) ได้ร้อยละ 72.5 อยู่ในระดับผลการเรียนดี

ค่าประสิทธิภาพของกระบวนการ  $E_1$  คือ 88.56 และค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์  $E_2$  คือ 85.3 ซึ่งค่าประสิทธิภาพระหว่าง  $E_1$  กับ  $E_2$  ห่างกัน 3.36 คะแนน ซึ่งตามแนวคิดของชัยยงค์ พรหมวงศ์ (2556, น. 11) กล่าวว่า หาก  $E_1$  กับ  $E_2$  ห่างกันเกิน 5 คะแนน หมายถึง ความยากง่ายแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนไม่สมดุลกัน ทั้งนี้ค่าคะแนนต่างกันระหว่าง  $E_1$  กับ  $E_2$  ของแบบทดสอบห่างกันไม่เกิน 5 คะแนน หมายความว่า การเรียนรู้จากหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ทั้ง 8 บทมีประสิทธิภาพ

จากข้างต้นที่กล่าวมาทั้งหมดสรุปได้ว่า คะแนนเฉลี่ยแบบทดสอบระหว่างเรียนของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ คือ ร้อยละ 73.5 – 96.5 คะแนน อยู่ในระดับคุณภาพดีและดีมาก สอดคล้องกับคะแนนแบบทดสอบหลังเรียน ซึ่งมีคะแนนระหว่าง 70 – 94 คะแนน อยู่ในระดับคุณภาพดีและดีมาก แสดงให้เห็นว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมเล่มนี้พัฒนาทักษะการอ่านและเสริมความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทยให้ผู้เรียนชาวเวียดนามได้อย่างชัดเจนอย่างมีประสิทธิภาพ

## 2. ผลการศึกษาความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย

ผู้วิจัยให้นักศึกษากลุ่มเป้าหมายตอบแบบประเมินความพึงพอใจการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ โดยใช้แบบมาตราประเมินค่า (rating scale) 5 ระดับและนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและเทียบเกณฑ์ระดับความพึงพอใจ โดยสูตรการคำนวณค่าเฉลี่ย ตามที่ บุญชม ศรีสะอาด (2554, น. 166-180)

ค่าเฉลี่ย ใช้สูตรดังนี้

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

$\bar{X}$	แทน	ค่าเฉลี่ยของคะแนน
$\sum X$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งหมด
N	แทน	จำนวนนักศึกษา

ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ของคะแนน ใช้สูตรดังนี้

$$S. D. = \sqrt{\frac{n \sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}}$$

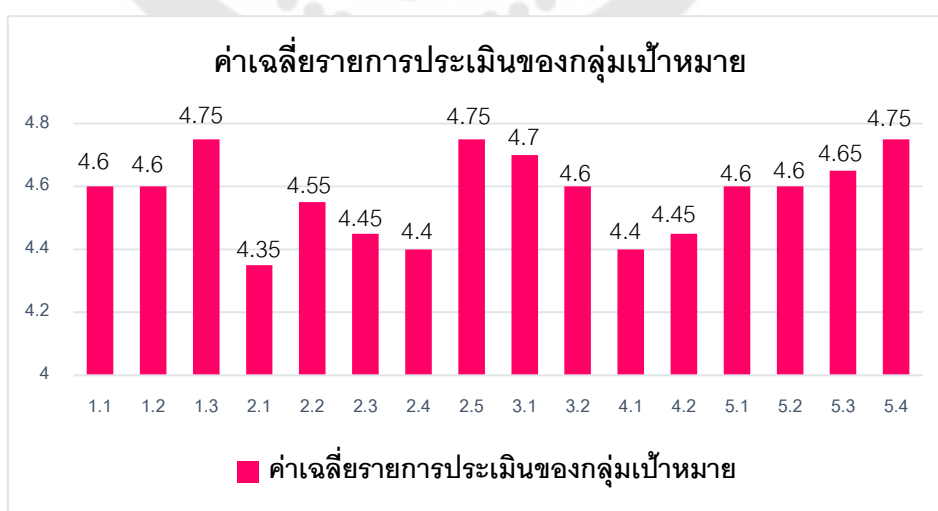
S.D.	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนน
$\sum X$	แทน	ผลรวมของคะแนนทั้งหมด
$\sum X^2$	แทน	ผลรวมของคะแนนแต่ละตัวยกกำลังสอง
N	แทน	จำนวนนักศึกษา

ตาราง 25 ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

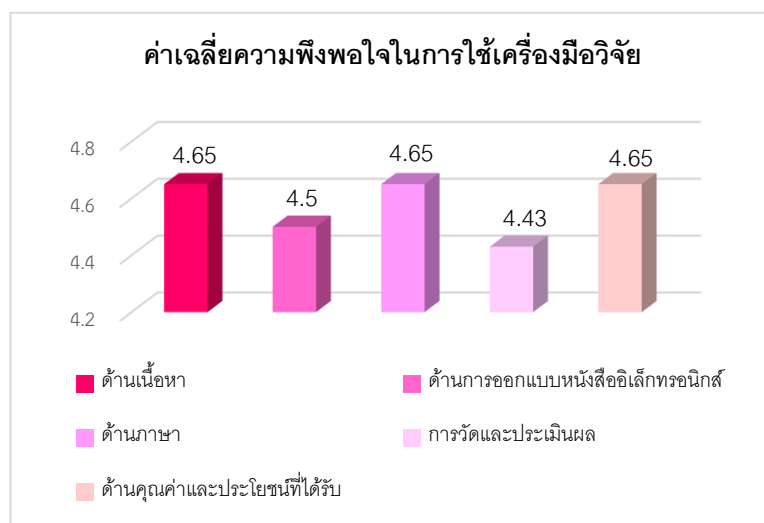
รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
<b>1. ด้านเนื้อหา</b>			
1.1 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม	4.6	0.5	พอใจมาก
1.2 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	4.6	0.5	พอใจมาก
1.3 เนื้อหาบทเรียนน่าสนใจ	4.75	0.55	พอใจมาก
<b>2. ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์</b>			
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน	4.35	0.67	พอใจมาก
2.2 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา	4.55	0.6	พอใจมาก
2.3 หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ใช้งานง่าย	4.45	0.68	พอใจมาก
2.4 สแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อเข้าถึงกับแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก	4.4	0.68	พอใจมาก

ตาราง 25 (ต่อ)

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
2.5 การทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์สะดวกและประเมินผลได้ทันที	4.75	0.44	พอใจมาก
<b>3. ด้านภาษา</b>			
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.7	0.57	พอใจมาก
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	4.6	0.68	พอใจมาก
<b>4. การวัดและประเมินผล</b>			
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน	4.4	0.5	พอใจมาก
4.2 มีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	4.45	0.6	พอใจมาก
<b>5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>			
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน	4.6	0.5	พอใจมาก
5.2 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย	4.6	0.68	พอใจมาก
5.3 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารไทย	4.65	0.58	พอใจมาก
5.4 ผู้เรียนชาวเวียดนามเพิ่มความรู้ความเข้าใจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย	4.75	0.55	พอใจมาก
<b>รวม</b>	<b>4.57</b>	<b>0.58</b>	<b>พอใจมาก</b>



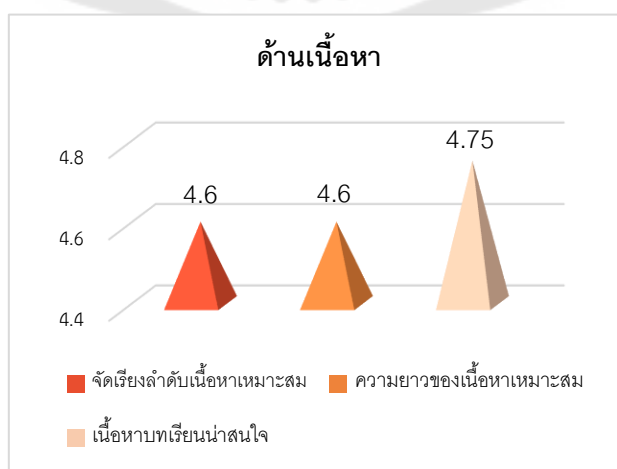
ภาพประกอบ 18 แผนภูมิแสดงค่าเฉลี่ยรายการประเมินของกลุ่มเป้าหมาย



ภาพประกอบ 19 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัย

จากตาราง 25 พบว่า ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการใช้เครื่องมือวิจัยของกลุ่มเป้าหมาย อยู่ที่ 4.57 คะแนน และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน อยู่ที่ 0.58 ซึ่งอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก โดยการประเมินแต่ละด้าน พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ด้านเนื้อหา ด้านภาษาและด้านคุณค่า และประโยชน์ที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ย 4.65 รองลงมา คือ ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ มีค่าเฉลี่ย 4.5 และด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ ด้านการวัดและประเมินผล มีค่าเฉลี่ย 4.43

### การประเมินความพึงพอใจด้านเนื้อหา



ภาพประกอบ 20 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจด้านเนื้อหา

จากภาพประกอบ 20 โดยหัวข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ หัวข้อเนื้อหาบทเรียนน่าสนใจ มีค่าเฉลี่ย 4.75 ระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยกลุ่มเป้าหมายจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 พึงพอใจมากที่สุด และกลุ่มเป้าหมายจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15 พึงพอใจมาก และกลุ่มเป้าหมายจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 พึงพอใจปานกลาง เนื่องจากนักศึกษาส่วนใหญ่ชื่นชอบเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารไทยและมีประสบการณ์ทั้งในและนอกห้องเรียนภาษาไทย เคยรับประทานอาหารไทย อีกทั้งบทอ่านกล่าวถึงอาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย จึงเข้าใจเนื้อหาง่ายขึ้น

ผู้วิจัยสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ จำนวน 8 บท โดยบทที่ 1 เป็นบทนำแนะนำอาหารไทยในวิถีชีวิตของคนไทย บทที่ 2 กล่าวถึงกับข้าวของคนไทยและภูมิปัญญาของคนไทย และบทที่ 8 เป็นบทสรุปอาหารไทย บทที่ 3 ถึงบทที่ 7 มีองค์ประกอบเหมือนกัน ดังนี้

**ตอนที่ 1** บทอ่านเกี่ยวกับความรู้เรื่องอาหารไทย ดังนี้

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย
2. ที่มาของอาหารไทย

**ตอนที่ 2** มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ดังนี้

1. ลักษณะของอาหารไทย
2. ส่วนประกอบของอาหารไทย
3. บทอ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับการเชื่อมโยงความรู้อาหารไทยและอาหารเวียดนาม กล่าวถึงอาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย
4. คำศัพท์จากบทอ่าน

**ตอนที่ 3** แบบทดสอบระหว่างเรียน โดยเป็นข้อสอบแบบปรนัยเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 10 ข้อ

ผู้วิจัยยกตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก ซึ่งเป็นบทที่กลุ่มเป้าหมายชื่นชอบมากที่สุดและเป็นบทที่ง่ายที่สุด โดยกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 35 มีความคิดเห็นว่าเป็นบทที่ง่ายที่สุด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25 มีความคิดเห็นว่าเป็นบทที่ชื่นชอบมากที่สุด เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายชอบรับประทานส้มตำและส้มตำมีลักษณะคล้ายอาหารเวียดนาม

## บทที่ 7 “ส้มตำ”



## ยำไทย ดั่งไกลทั่วโลก



จุดมุ่งหมายของบทนี้ คือ

1. บอกลักษณะของส้มตำได้
2. อธิบายมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของส้มตำได้
3. อธิบายลักษณะยามะละกอของชาวเวียดนามได้

ภาพประกอบ 21 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 1)

## บทอ่าน



### “ส้มตำ เมนูสุขภาพ”

“ส้มตำ” อาหารเพื่อสุขภาพของคนไทย ได้รับความนิยมจากชาวไทยและชาวต่างประเทศ

“ส้มตำได้อันดับที่ 46 จาก 50 รายการอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก” ส้มตำเป็นอาหารที่ต้องลองสักครั้งเมื่อมาเที่ยวประเทศไทยและติดอันดับหนึ่งในรายการอาหารที่ห้ามพลาดเมื่อมาเที่ยวประเทศไทย



### ส้มตำมาจากไหน

“ตำส้ม” มีในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยใช้ผักตามฤดูกาลและเรียกชื่อตามผักนั้น เช่น ตำแตง (แตงร้าน) ตำถั่ว (ถั่วฝักยาว) ตำกล้วย ตำมะยม เป็นต้น ต่อมาจึงใช้มะละกอ เรียกว่า “ตำมะละกอ (ตำหมากบักหุ้งหรือตำบักหุ้ง)” เมื่อคนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือย้ายมาทำงานในกรุงเทพมหานคร จึงนำวัฒนธรรมการรับประทานส้มตำมาด้วย ทำให้ส้มตำเป็นที่นิยมในกรุงเทพมหานคร

ต่อมาคนไทยภาคกลางรับประทานส้มตำกับข้าวมัน เรียกว่า “ข้าวมันส้มตำ” ข้าวมันเป็นการหุงข้าวกับกะทิ เกลือ และน้ำตาล รับประทานกับหมูฝอยผัด คนไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคอื่น ๆ นิยมรับประทานส้มตำกับไก่ย่างและข้าวเหนียว



ข้าวมันส้มตำ



## “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของส้มตำ”

### ลักษณะของส้มตำ

ส้มตำเป็นอาหารประเภทยำ มีหลายรสชาติทั้งรสเปรี้ยว รสเผ็ด รสหวานและรสเค็ม

### ส่วนประกอบของส้มตำ

คำว่า “ส้มตำ” เกิดจากการประสมคำ 2 คำ คือ คำว่า “ส้ม” และคำว่า “ตำ” โดยนำผักและผลไม้ตำเบา ๆ ในครกคลุกเคล้ากับน้ำส้มตำ ซึ่งประกอบด้วย กระเทียม พริกไทย น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว น้ำปลาและน้ำตาลปีบ



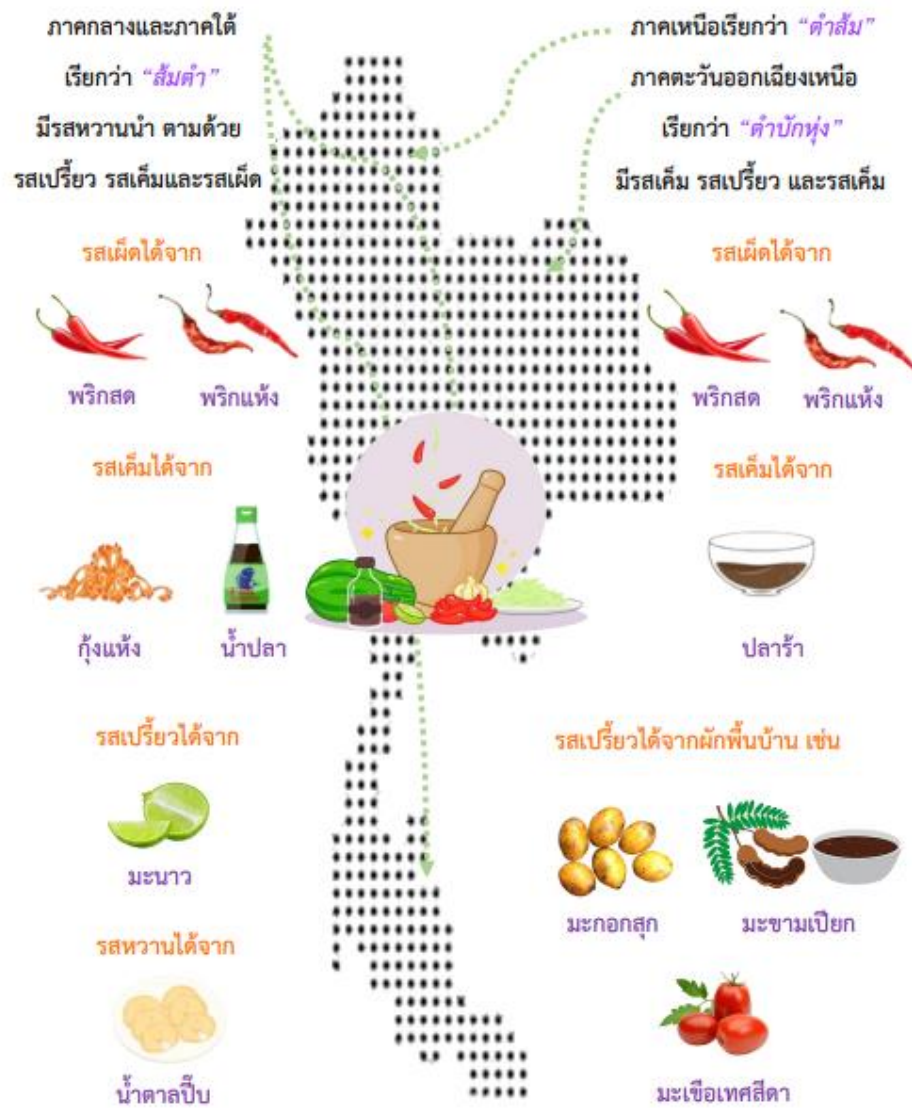
รสชาติเปรี้ยว

การใช้สากหรืออุปกรณ์ครีว กระแทกลงไปอย่างแรง



ภาพประกอบ 23 ตัวอย่างเครื่องมือบพที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 3)

ในแต่ละภูมิภาคการทำส้มตำใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทำให้มีรสชาติแตกต่างกัน และกลายเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละภูมิภาค ดังนี้



ภาพประกอบ 24 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 4)

ส้มตำเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ได้รับความนิยม โดยเฉพาะ “ส้มตำไทย” ปัจจุบันดัดแปลงสูตรโดยใช้เนื้อสัตว์และเรียกชื่อตามเนื้อสัตว์ เช่น ส้มตำหอยตอง ส้มตำหมูย่าง ส้มตำไข่เค็ม โดยเฉพาะ “ส้มตำปู” ใส่ทั้งปูนาและปลาร้าเพื่อเพิ่มความอร่อย



ส้มตำไทย



ส้มตำหอยตอง



ส้มตำคอกหมูย่าง



ส้มตำไข่เค็ม



ส้มตำปู

คนไทยใช้ผักหรือผลไม้ดิบแทนมะละกอทำส้มตำ ใช้ผลไม้รสเปรี้ยว เช่น แอปเปิ้ล องุ่น กีวี เรียกว่า “ตำผลไม้” ถ้าใส่ข้าวโพดต้มสุก เรียกว่า “ตำข้าวโพด” ถ้าใส่แตงร้านและแตงกวา เรียกว่า “ตำแตง” ถ้าใส่ถั่วงอกยาว เรียกว่า “ตำถั้ว” และถ้าใส่มะม่วงดิบ เรียกว่า “ตำมะม่วง”



ตำผลไม้



ตำข้าวโพด

ตำแตง



ตำถั้ว



ภาพประกอบ 25 ตัวอย่างเครื่องมืออบที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 5)

ปัจจุบันมี “ส้มตำภาค” ซึ่งใช้วัตถุดิบหลากหลายทั้งเนื้อสัตว์และผัก เช่น เส้นขนมจีน เส้นหมี่ลวก ไข่ต้ม ไข่เค็ม แคบหมู หมูยอ ผักบั้ง ผักกาดขาว กะหล่ำปลี เป็นต้น ใส่ส้มตำไว้ตรงกลาง **ภาค** แทนการใช้จาน เพื่อได้รับประทานร่วมกันหลาย ๆ คนก่อให้เกิดความสนุกสนาน



ส้มตำภาค

ส้มตำมีวัตถุดิบหลัก คือ “มะละกอดิบและปลาร้า” มะละกอดิบมีสรรพคุณช่วยย่อยโปรตีน **ขจัด** ของเสียที่เกาะตามผนังลำไส้และเพิ่มประสิทธิภาพในการขับถ่าย

คนไทยทำเส้นมะละกอให้กรอบ สดและเก็บได้นาน โดยเลือกใช้มะละกอพันธุ์พื้นบ้านแช่มะละกอทิ้งลูกในน้ำเย็น และสับมะละกอเป็นเส้นใหญ่ ๆ จากนั้นห่อด้วย **ผ้าขาวบาง** และวางบนน้ำแข็ง การสับมะละกอจะทำให้เส้นมะละกอกรอบมากกว่าการขูด



มะละกอดิบ

“ปลาร้า” มีสรรพคุณช่วยลดการอุดตันของไขมันในเส้นเลือด ช่วยลดคอเลสเตอรอลและลดการเกิดโรคมะเร็ง รวมทั้งมีโปรตีนและแคลเซียมสูง และธาตุเหล็กบำรุงหัวใจ

“ปลาร้า” เมื่อนำมาปรุงส้มตำจะนำไปต้มกับสมุนไพรก่อนนำมาผสมหรือปรุงรสให้มีรสชาติกลมกล่อมเพื่อลดกลิ่น นับเป็นภูมิปัญญาของคนไทยในการเลือกใช้วัตถุดิบทำให้อาหารไทยมีรสชาติอร่อย



สับมะละกอ



ปลาร้า

## ความรู้เพิ่มเติม



### “กร่อยตุตุ” (gỏi đu đủ)

กร่อยตุตุเป็นยำมะละกอของเวียดนาม โดยคำว่า “กร่อย” มีความหมายว่า ยำ และคำว่า “ตุตุ” มีความหมายว่า มะละกอ ยำมะละกอของเวียดนามเป็นอาหารว่าง หรือของทานเล่น กร่อยมีหลายชนิดและเรียกชื่อตามวัตถุดิบหลัก เช่น ยำไหลบัว ยำไก่ผักแพว หนึ่งในยำที่ได้รับความนิยม คือ กร่อยตุตุ



ยำมะละกอมีรสเปรี้ยวและรสหวาน มีกลิ่นหอมจากผักแพว และนิยมรับประทานกับเนื้อแดดเดียวและข้าวเหนียว

## คำศัพท์

ลำดับ	คำศัพท์	คำอ่าน	ความหมาย	ภาษาเวียดนาม
1.	อันดับ (น.)	อัน-ดับ	ลำดับ	xếp hạng
2.	ข้าวมัน (น.)	ข้าว-มัน	ข้าวเจ้าที่หุงด้วยกะทิ รับประทานกับส้มตำ	com nấu từ nước cốt dừa
3.	หุงข้าวมัน (ก.)	หุง-ข้าว-มัน	การใช้กะทิ เกลือ น้ำตาลทรายผสมกับข้าวสาร และนำไปหุงในหม้อหุงข้าว	nấu com
4.	หมูฝอย ผัดหวาน (น.)	หมู-ฝอย-ผัด-หวาน	เครื่องเคียงของข้าวมันส้มตำ หมูฝอยมีลักษณะเป็นเส้น ๆ มีรสหวานและรสเค็ม	thịt heo khô, được xé sợi rồi rang khô
5.	หอยดอง (น.)	หอย-ดอง	การใช้หอยแมลงภู่สด ผสมกับน้ำส้มสายชูและน้ำปลาและนำไปดองหรือหมักในขวดโหล มีรสเปรี้ยวและรสเค็ม	Con vẹm ngâm giấm và nước mắm
6.	ปูนา (น.)	ปู-นา	ปูน้ำจืดที่พบมากในช่วงฤดูทำนา	cua đồng
7.	ดิบ (ว.)	ดิบ	ยังไม่สุก	sống (chưa chín)
8.	แตงร้าน (น.)	แตง-ร้าน	แตงกวาชนิดหนึ่ง ผลมีสีเขียวเข้ม เนื้อแน่นกรอบ และมีขนาดใหญ่ยาวกว่าแตงกวา	một loại dưa leo
9.	ถาด (น.)	ถาด	ภาชนะใส่สิ่งของ ทำด้วยโลหะ ลักษณะเป็นทรงกลม หรือสี่เหลี่ยม เตี้ยแบน และมีขอบ	cái mâm
10.	ขจัด (ก.)	ขะ-จัด	กำจัด	loại bỏ
11.	ผ้าขาวบาง (น.)	ผ้า-ขาว-บาง	ผ้าสีขาวบางใช้กรองอาหาร	vải trắng mỏng

ภาพประกอบ 28 ตัวอย่างเครื่องมือบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก (หน้า 8)

## แบบทดสอบท้ายบท



72



คำชี้แจง: ผู้เรียนเลือกข้อที่ถูกต้องที่สุด

1. ส้มตำเป็นอาหารประเภทใด (ความรู้ความจำ)

  - ก. ยำ
  - ข. ผัด
  - ค. แกง
  - ง. เครื่องจิ้ม
2. ข้อใดไม่ใช่รสชาติของส้มตำ (ความรู้ความจำ)

  - ก. รสจืด
  - ข. รสเผ็ด
  - ค. รสหวาน
  - ง. รสเปรี้ยว
3. มะละกอดิบในส้มตำมีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร (ความรู้ความจำ)

  - ก. ป้องกันโรคหัวใจ
  - ข. ป้องกันกระดูกพรุน
  - ค. บรรเทาอาการไข้หวัด
  - ง. ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของระบบขับถ่าย
4. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกส้มตำว่าอะไร (ความรู้ความจำ)

  - ก. ส้มตำ
  - ข. ตำส้ม
  - ค. ตำบักหุ่ง
  - ง. ตำมะละกอ
5. ข้อใดไม่ใช่ส่วนประกอบของส้มตำ (ความรู้ความจำ)

  - ก. 
  - ข. 
  - ค. 
  - ง. 

## แบบทดสอบท้ายบท

6. รสเปรี้ยวในส้มตำมาจากสิ่งใด (ความรู้ความจำ)

- ก. 
- ข. 
- ค. 
- ง. 

7. ยำมะละกอของเวียดนามแตกต่างจากส้มตำของไทยอย่างไร (ความเข้าใจ)

- ก. ยำมะละกอใช้มะละกอดิบ
- ข. ส้มตำเป็นอาหารประเภทยำ
- ค. ส้มตำมีรสเปรี้ยวและรสหวาน
- ง. ยำมะละกอรับประทานกับเนื้อแดดเดียวและข้าวเหนียว

8. ชาวเวียดนามนิยมรับประทานยำมะละกอกับอะไร (ความรู้ความจำ)

- ก. ข้าวเหนียว
- ข. หมูฝอยผัดหวาน
- ค. หมูเค็มหรือเนื้อเค็ม
- ง. ไก่ย่างและข้าวเหนียว

9. “ส้มตำที่ได้รับความนิยมในปัจจุบันและใช้วัตถุดิบหลากหลาย เช่น เส้นขนมจีน เส้นหมี่ลวก ไข่ต้ม ไข่เค็ม แคบหมู หมูยอ ผักบั้ง ผักกาดขาว กะหล่ำปลี เป็นต้น” หมายถึงส้มตำชนิดใด (การนำไปใช้)

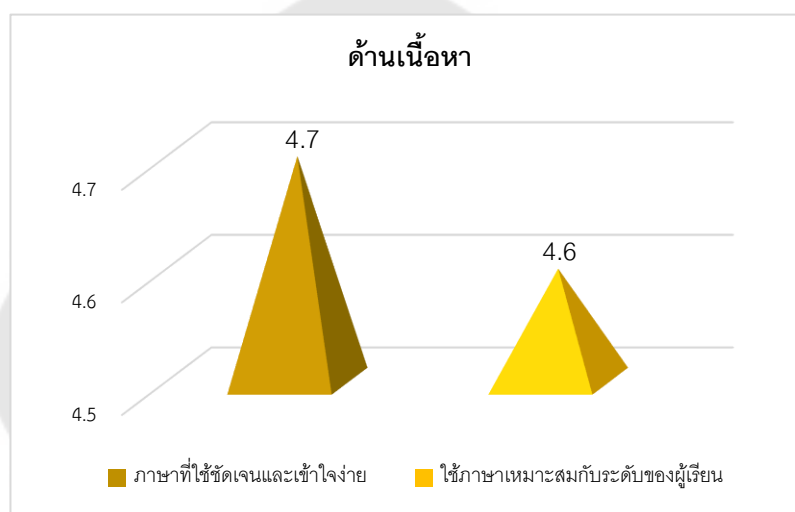
- ก. ส้มตำปู
- ข. ส้มตำาด
- ค. ส้มตำไข่เค็ม
- ง. ส้มตำคอกหมูย่าง

10. “พลอยต้องการทำส้มตำปลาร้าให้ชาวต่างประเทศรับประทาน แต่ปลาร้ามีกลิ่นแรง” พลอยควรทำอย่างไร (การนำไปใช้)

- ก. ใช้ปลาร้าเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ส้มตำมีกลิ่นแรง
- ข. ต้มปลาร้ากับน้ำตาลเพื่อลดกลิ่นของปลาร้า
- ค. ต้มปลาร้ากับสมุนไพรเพื่อลดกลิ่นก่อนนำไปทำส้มตำ
- ง. ใส่มะนาวและน้ำตาลปีบในปริมาณมากเพื่อลดกลิ่นของปลาร้า

รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยรองลงมา คือ หัวข้อจัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสมและ หัวข้อความยาวของเนื้อหาเหมาะสม มีค่าเฉลี่ย 4.6 ระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 65 พึงพอใจมากที่สุด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25 พึงพอใจมากและจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10 พึงพอใจปานกลาง เนื่องจากการจัดเรียงลำดับ เนื้อหาน่าสนใจ และความยาวของเนื้อหา มีความเหมาะสมกับผู้เรียน ชั้นปีที่ 3 เอกภาษาไทย

### การประเมินความพึงพอใจด้านภาษา

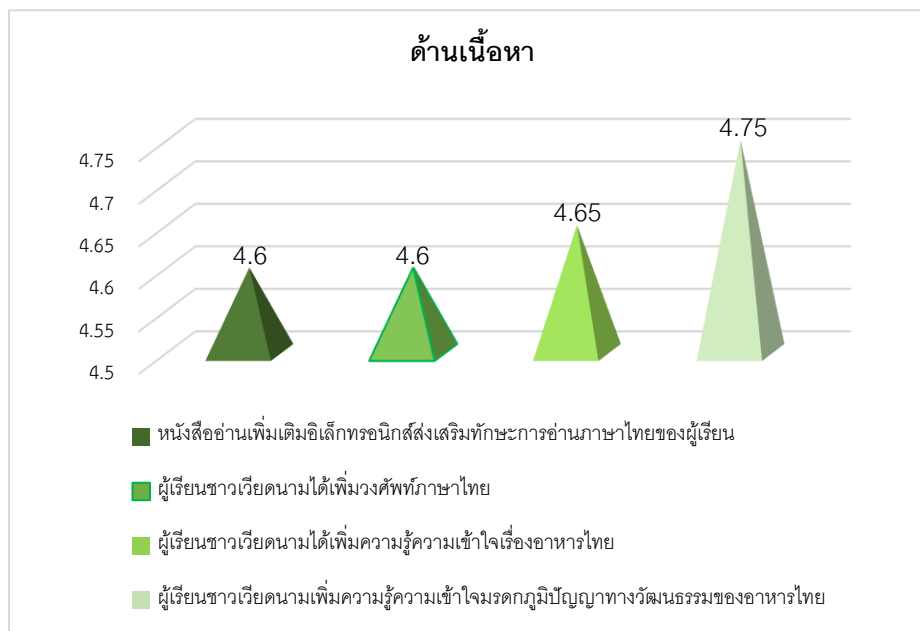


ภาพประกอบ 31 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจด้านภาษา

จากภาพประกอบ 31 แผนภูมิแสดงผลประเมินความพึงพอใจด้านภาษา หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์แบ่งออกเป็น 2 หัวข้อ ดังนี้ หัวข้อภาษาที่ชัดเจนและเข้าใจง่ายมีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ 4.7 คะแนน ระดับความพึงพอใจมาก โดยมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 พึงพอใจมากที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20 พึงพอใจมากและจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 พึงพอใจปานกลาง

รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยรองลงมา คือ หัวข้อใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน มีค่าเฉลี่ย 4.6 คะแนน ระดับความพึงพอใจมาก โดยมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70 พึงพอใจมากที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20 พึงพอใจมาก และจำนวน 2 คนคิดเป็นร้อยละ 10 พึงพอใจปานกลาง

## การประเมินความพึงพอใจด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ



ภาพประกอบ 32 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ

จากภาพประกอบ 32 แผนภูมิแสดงผลประเมินความพึงพอใจด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับหนังสืออ่าน แบ่งออกเป็น 4 หัวข้อ ดังนี้ หัวข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ผู้เรียนชาวเวียดนามเพิ่มความรู้ความเข้าใจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 4.75 คะแนน ระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยกลุ่มเป้าหมายจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 พึงพอใจมากที่สุด กลุ่มเป้าหมายจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15 พึงพอใจมาก และกลุ่มเป้าหมายจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 พึงพอใจปานกลาง

รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยรองลง คือ หัวข้อผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารไทย มีค่าเฉลี่ย 4.65 คะแนน ระดับความพึงพอใจมาก โดยกลุ่มเป้าหมายจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70 พึงพอใจมากที่สุด กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25 พึงพอใจมากและกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 พึงพอใจปานกลาง

นักศึกษากลุ่มเป้าหมายเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ส้มตำ สรรพคุณของสมุนไพรและเครื่องเทศ อาหารไทยที่มีชื่อเสียง และอาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย ทำให้นักศึกษาเข้าใจอาหารไทยเพิ่มขึ้น นอกจากนี้เรียนรู้

เกี่ยวกับวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนไทย เช่น ข้าวสวย อาหารเช้าของคนไทย การใช้กะทิและกะป็นในอาหารไทย ทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ของไทย ฤดูกาลของประเทศไทย

รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยรองลงมา คือ หัวข้อหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ ส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน และหัวข้อผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย มีค่าเฉลี่ย 4.6 คะแนน ระดับความพึงพอใจมากที่สุด หลังจากกลุ่มเป้าหมายใช้หนังสือเล่มนี้ กลุ่มเป้าหมายพัฒนาทักษะการอ่าน โดยแต่ละบทจะมีคำศัพท์ ประกอบด้วย ชนิดของคำ คำอ่านภาษาไทย ความหมายและภาษาเวียดนาม ทำให้กลุ่มเป้าหมายเข้าใจมากขึ้นและได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย เช่น มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน สูตรต้นตำ การบริโภค ผู้บริโภค อย่างเร่งด่วน ปลาสดดิบบางบ่อ ทูเรียนนท์ มังคุดคัด สะท้อน แปรปรวน บรรเทา กระตุ้น พิถีพิถัน

ผู้วิจัยยกตัวอย่างคำศัพท์เครื่องมือบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย

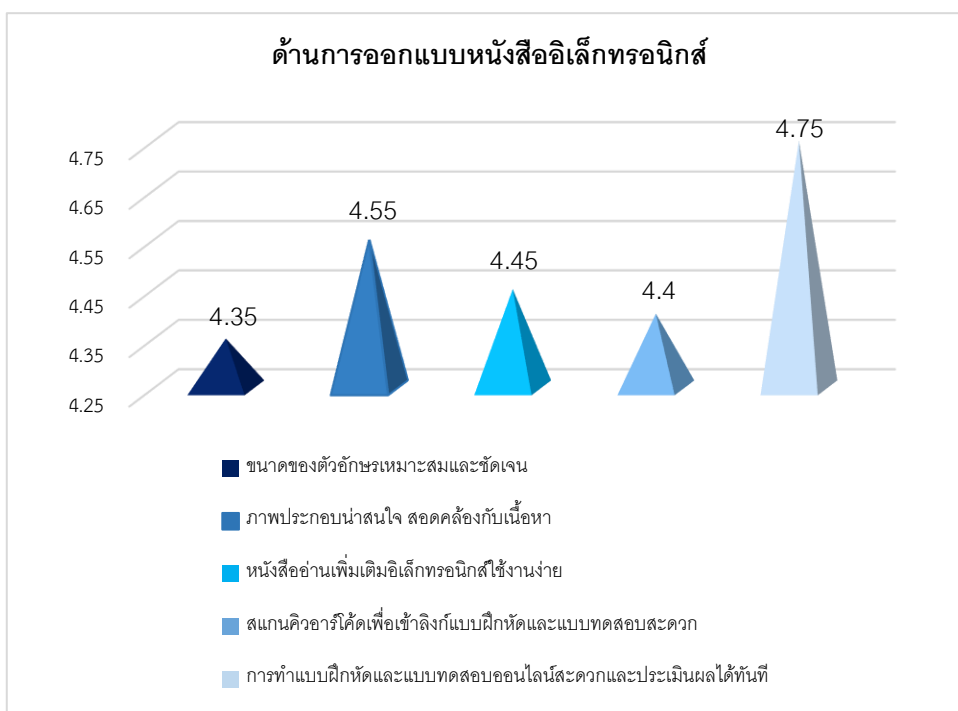


50

ลำดับ	คำศัพท์	คำอ่าน	ความหมาย	ภาษาเวียดนาม
1.	จุกเสียด (ก.)	จุก-เสียด	รู้สึกเจ็บและแน่นอยู่ภายในช่องอก ช่องท้อง	dau bung
2.	เปรี้ยวอมหวาน (ก.)	เปรี้ยว-อม-หวาน	มีรสเปรี้ยวและรสหวานปนกัน กลมกลืนกัน	chua chua, ngot ngot
3.	เหวี่ยง (น.)	เหวี่ยง	เนื้อที่หุ้มฟันหรือเป็นฐานของรากฟัน	nuốt, nướu
4.	เปื่อย (ว.)	เปื่อย	ขาดหรือหลุดจากกันง่าย	mềm rục
5.	ละลาย (ก.)	ละ-ลาย	สลายไปในน้ำหรือของเหลว	tan chảy
6.	โขลก (ก.)	โขลก	ตำ	giã nát
7.	หัวกะทิ (น.)	หัว-กะ-ทิ	กะทิที่คั้นครั้งแรก เป็นส่วนที่มันและเข้มข้นที่สุด	nước cốt dừa đậm đặc (vật lẫn mỡ)
8.	ห่อหุ้ม (น.)	ห่อ-หุ้ม	ปกคลุม	bao phủ
9.	กระดูก (น.)	กระ-ดูก	โครงสร้างร่างกาย	xuong
10.	ดูดซับ (ก.)	ดูด-ซับ	เคลื่อนย้ายสารจากของเหลวสู่ของแข็ง	hấp thu, hút
11.	งานฉลอง (น.)	งาน-ฉะ-ฉลอง	จัดงานเพื่อแสดงความยินดีและความสนุกสนานในความสำเร็จของงานต่าง ๆ	tiệc
12.	ขมิ้น (น.)	ขะ-มิ้น	สมุนไพรมีสีเหลือง ใช้ปรุงอาหารและเป็นยา	củ nghệ

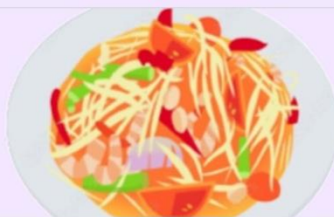
ภาพประกอบ 33 ตัวอย่างคำศัพท์บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย

## การประเมินความพึงพอใจด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์



ภาพประกอบ 34 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจ  
ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์

จากภาพประกอบ 34 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจด้านด้านการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ แบ่งออกเป็น 5 หัวข้อ ดังนี้ หัวข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ การทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์สะดวกและประเมินผลได้ทันทีที่มีค่าเฉลี่ย 4.75 คะแนน เนื่องจากแบบทดสอบใช้โปรแกรม Google Form และมีคิวอาร์โค้ด (QR CODE) นักศึกษาสแกนและทำแบบทดสอบออนไลน์ได้ทันที และทราบผลคะแนนทันที



## แบบทดสอบท้ายบท บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทย ดั่งไกลทั่วโลก

คำชี้แจง: ผู้เรียนเลือกข้อที่ถูกต้องที่สุด

ชื่อ - นามสกุล \*

Your answer

1. ส้มตำเป็นอาหารประเภทใด \*

1 point

- ก. ยำ
- ข. ผัด
- ค. แกง
- ง. เครื่องจิ้ม

2. ข้อใด *ไม่ใช่*รสชาติของส้มตำ (ความรู้ความจำ) \*

1 point

- ก. รสจืด
- ข. รสเผ็ด
- ค. รสหวาน
- ง. รสเปรี้ยว

3. มะละกอดิบในส้มตำมีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร \*

1 point

- ก. ป้องกันโรคหัวใจ
- ข. ป้องกันกระดูกพรุน
- ค. บรรเทาอาการไข้หวัด
- ง. ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของระบบขับถ่าย

ภาพประกอบ 35 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก

4. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกส้มตำว่าอะไร \*

1 point

- ก. ส้มตำ
- ข. ตำส้ม
- ค. ตำบักหุ่ง
- ง. ตำมะละกอ

5. ข้อใด *ไม่ใช่* ส่วนประกอบของส้มตำ \*

1 point



ก.



ข.



ค.



ง.

6. รสเปรี้ยวในส้มตำมาจากสิ่งใด \*

1 point



ก.



ข.



ค.



ง.

ภาพประกอบ 36 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก

7. ยำมะละกอของเวียดนามแตกต่างจากส้มตำของไทยอย่างไร \* 1 point

ก. ยำมะละกอใช้มะละกอดิบ

ข. ส้มตำเป็นอาหารประเภทยำ

ค. ส้มตำมีรสเปรี้ยวและรสหวาน

ง. ยำมะละกอรับประทานกับเนื้อแดดเดียวและข้าวเกรียบกุ้ง

8. ชาวเวียดนามนิยมรับประทานยำมะละกอกับอะไร \* 1 point

ก. ข้าวเกรียบกุ้ง

ข. หมูฝอยผัดหวาน

ค. หมูเค็มหรือเนื้อเค็ม

ง. ไก่ย่างและข้าวเหนียว

9. "ส้มตำที่ได้รับความนิยมในปัจจุบันและใช้วัตถุดิบหลากหลาย เช่น เส้นขนมจีน เส้นหมี่ลูก ไข่ต้ม ไข่เค็ม แคบหมู หมูยอ ผักนึ่ง ผักกาดขาว กะหล่ำปลี เป็นต้น" หมายถึงส้มตำชนิดใด 1 point

ก. ส้มตำปู

ข. ส้มตำลาด

ค. ส้มตำไข่เค็ม

ง. ส้มตำคอกหมูย่าง

10. "พลอยต้องการทำส้มตำปลาร้าให้ชาวต่างประเทศรับประทาน แต่ปลาร้ามีกลิ่นแรง" พลอยควรทำอย่างไร \* 1 point

ก. ใช้ปลาร้าเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ส้มตำมีกลิ่นแรง

ข. ต้มปลาร้ากับน้ำตาลเพื่อลดกลิ่นของ ปลาร้า

ค. ต้มปลาร้ากับสมุนไพรเพื่อลดกลิ่นก่อนนำไปทำส้มตำ

ง. ใส่มะนาวและน้ำตาลปึกในปริมาณมากเพื่อลดกลิ่นของปลาร้า

Submit Clear form

ภาพประกอบ 37 ตัวอย่างแบบทดสอบระหว่างเรียน บทที่ 7 "ส้มตำ" ยำไทยดังไกลทั่วโลก

รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยรองลงมา คือ หัวข้อภาพประกอบนำเสนอใจ สอดคล้องกับเนื้อหา มีค่าเฉลี่ย 4.55 ระดับความพึงพอใจมากที่สุด ผู้วิจัยใช้ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบเนื้อหา มีสีสันสวยงามและภาพเหมือนจริง ช่วยดึงดูดความสนใจของนักศึกษา ทำให้สนุกกับบทอ่านและเข้าใจเนื้อหามากขึ้น ภาพวาด เช่น มัสม่น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ส้มตำ แกงเลียง ข้าวผัดกะเพรา พริกไทย พริกชี้ฟ้าแห้ง เป็นต้น

## “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของแกงเผ็ด”

### ลักษณะของแกงเผ็ด

“แกงเผ็ด” หรือ “แกงแดง” เป็นแกงกะทิ มีรสชาติเผ็ดนำ ตามด้วยรสเค็มและรสมันจากกะทิ

### ส่วนประกอบของแกงเผ็ด

แกงเผ็ดใช้พริกชี้ฟ้าแห้ง สมัยก่อนใช้พริกบางช้างสดมีลักษณะเม็ดใหญ่และมีกลิ่นหอม นำมาตากแห้ง ทำให้น้ำแกงมีสีแดงสดและรสชาติไม่เผ็ดเกินไป พริกบางช้างนิยมปลูกในภาคกลางของประเทศไทย จังหวัดสมุทรสงครามและจังหวัดราชบุรี แกงเผ็ดมีส่วนประกอบของสมุนไพรและเครื่องเทศ ดังนี้



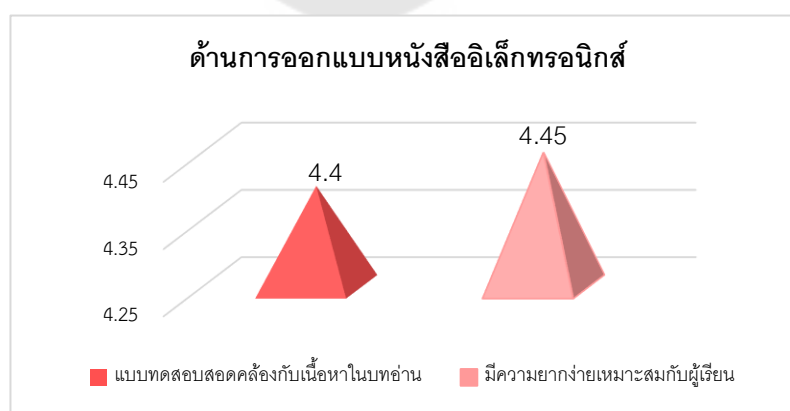
ภาพประกอบ 38 ตัวอย่างภาพวาดและภาพกราฟิก บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญของแกงไทย

รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยรองลงมา คือ หัวข้อหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ใช้งานง่าย มีค่าเฉลี่ย 4.45 คะแนน ระดับความพึงพอใจมาก โดยมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55 พึงพอใจมากที่สุด และจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 35 พึงพอใจมาก และจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10 พึงพอใจปานกลาง เนื่องจากหนังสือเล่มนี้อ่านได้ทุกที่ทุกเวลา สะดวกในการพกพาและประหยัดมากขึ้น

รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยรองลงมา คือ หัวข้อสแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อเข้าถึงรูปแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก มีค่าเฉลี่ย 4.4 คะแนน ระดับความพึงพอใจมาก โดยมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 50 พึงพอใจมากที่สุด และจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40 พึงพอใจมาก เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่ชอบการสแกนคิวอาร์โค้ด (QR CODE) ทำแบบทดสอบได้สะดวก ใช้งานสะดวกและทราบคะแนนทันที แต่นักศึกษาจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10 พึงพอใจปานกลาง เนื่องจากบางครั้งสแกนคิวอาร์โค้ด (QR CODE) เข้าไม่ได้หรืออุปกรณ์ไม่พร้อม เช่น โทรศัพท์ชำรุด จึงใช้คอมพิวเตอร์ และผู้วิจัยส่งลิงก์แบบทดสอบให้กลุ่มเป้าหมาย

รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด คือ หัวข้อขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน มีค่าเฉลี่ย 4.35 คะแนน ระดับความพึงพอใจมาก โดยมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 50 พึงพอใจมากที่สุด กลุ่มเป้าหมายจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40 พึงพอใจมาก และกลุ่มเป้าหมายจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10 พึงพอใจปานกลาง โดยกลุ่มเป้าหมายอยากให้เพิ่มขนาดตัวอักษรให้มีขนาดใหญ่ เพราะต้องขยายเนื้อหาและภาพประกอบ

### การประเมินความพึงพอใจด้านการวัดและประเมินผล



ภาพประกอบ 39 แผนภูมิแสดงผลการประเมินความพึงพอใจด้านการวัดและประเมินผล

จากภาพประกอบ 39 แผนภูมิแสดงผลประเมินความพึงพอใจด้านการวัดและประเมินผล หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์แบ่งออกเป็น 2 หัวข้อ ดังนี้ หัวข้อมีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียนมีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ 4.45 คะแนน ระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยกลุ่มเป้าหมายจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 50 พึงพอใจมากที่สุด และจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45 พึงพอใจมาก และจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 พึงพอใจปานกลาง

รายการประเมินที่มีค่าเฉลี่ยรองลงมา คือ หัวข้อแบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน มีค่าเฉลี่ย คือ 4.4 คะแนน ระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยกลุ่มเป้าหมายจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40 พึงพอใจมากที่สุด และจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 60 พึงพอใจมาก

ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ความคิดเห็นของนักศึกษากลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับด้านเนื้อหา ด้านการออกแบบและด้านประโยชน์ที่ได้รับจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อวิเคราะห์ความคิดเห็นที่มีต่อหนังสือ โดยแสดงเป็นตารางต่อไปนี้

ตาราง 26 ความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับเนื้อหาของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

คนที่	ความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
1	หนูชอบบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลกมากที่สุดคะ เพราะส้มตำเป็นอาหารไทยที่หนูชอบที่สุดคะ และมีลักษณะคล้ายอาหารเวียดนามคะ และชอบบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ ทำให้หนูเข้าใจว่าอาหารไทยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ
2	หนูคิดว่าบทอ่านที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทยยากที่สุด เพราะเป็นการสังเคราะห์ความรู้จากการอ่านครั้งก่อน ๆ
3	บทที่ง่ายที่สุดสำหรับหนู คือ บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลกง่ายที่สุดคะ เพราะหนูรู้จักและเคยทำแล้วคะ คำศัพท์และเนื้อหาง่ายคะ
4	หนูชอบบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลกมากที่สุดคะ เพราะหนูชอบรับประทานส้มตำซึ่งมีรสเผ็ดและรสเปรี้ยวคะ และได้ความรู้สรรพคุณของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ในส้มตำ
5	บทที่ง่ายที่สุด คือ บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพเพราะอ่านเข้าใจง่ายและได้รับความรู้เรื่องอาหารที่ควรรับประทานคู่กัน และหนูชอบบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ เพราะผัดไทยเป็นอาหารไทยที่หนูชอบรับประทานที่สุดคะ ทำให้หนูทราบว่าผัดไทยมีหลายรูปแบบ และอยากกินผัดไทยในหนังสือทุกเมนูคะ
6	หนูชอบที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลกมากที่สุด คนเวียดนามหลายคนรู้จักต้มยำกุ้ง หนูได้ยินคนพูดถึงจานนี้เยอะมาก และทำให้หนูมีมุมมองใหม่ ๆ เกี่ยวกับต้มยำกุ้ง

## ตาราง 26 (ต่อ)

คนที่	ความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
7	หนูชอบบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพรที่สุดเพราะหนูชอบและอยากรับประทานแกงเขียวหวานมากค่ะและยังเป็นบทที่ยากที่สุดเพราะแกงเขียวหวานมีหลายประเภทและวัตถุดิบก็เยอะค่ะ
8	ในความคิดของหนู หนูคิดว่าบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ เป็นบทอ่านที่ยากที่สุดเพราะบทนี้มีคำศัพท์ใหม่หลายคำ และเป็นบทแรกเพื่อให้ผู้อ่านเรียนรู้คำศัพท์มาใช้ในบทหลัง ๆ ครับ เช่น สะท้อน แปรปรวน กระตุ้น
9	หนูคิดว่าบทที่ยากที่สุด คือ บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของแกงไทยค่ะ เพราะมีเนื้อหาสมุนไพรและเครื่องเทศเยอะค่ะ หนูจำได้ไม่หมดค่ะ
10	ดิฉันคิดว่าบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพง่ายที่สุด เพราะว่าดิฉันได้รู้จักข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยก่อนอ่านค่ะ คำศัพท์ในบทอ่านนี้เยอะมากแต่เคยได้ยินทั้งหมดจึงอ่านง่ายกว่าบทอ่านอื่น
11	หนูชอบบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย เพราะหนูได้ความรู้ใหม่เกี่ยวกับแกงเผ็ดหนึ่งในอาหารไทยที่หนูไม่เคยรู้จัก
12	หนูชอบบทอ่านที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ ที่สุด เพราะหนูชอบรับประทานผัดไทยที่สุดค่ะและเป็นยังบทที่ง่ายที่สุดค่ะ เพราะหนูรู้จักข้อมูลเกี่ยวกับผัดไทยก่อนอ่านค่ะ
13	หนูชอบบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ เพราะหนูชอบรับประทานผัดไทยและได้ความรู้เกี่ยวกับผัดไทยมากขึ้นและส่วนผสมที่ทำผัดไทยอร่อยมาก ๆ เลย
14	หนูชอบบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทยมากที่สุดค่ะเพราะหนูได้เรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่มีชื่อเสียงในประเทศไทย และสำนักข่าวต่างประเทศ เช่น BBC CNN เลือกว่าอาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่ดีที่สุดในโลกค่ะ หนูคิดว่าอาหารไทยหลายอย่างอร่อยมากค่ะและหนูชอบอาหารไทยมากค่ะ
15	หนูชอบบทที่ 2 “ก๋วยเตี๋ยว” ของคนไทยมากที่สุด เพราะบทนี้ทำให้หนูมองเห็นภาพรวมเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรมของประเทศไทย สะท้อนวิถีชีวิต และอัตลักษณ์ของคนไทย มรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรม แต่ละภูมิภาคมีวัตถุดิบแตกต่างกัน และยังเป็นบทที่ยากที่สุด เพราะบทนี้มีคำศัพท์ใหม่เยอะ เช่น สูตรต้นตำรับ การบริโภค ผู้บริโภค อย่างเร่งด่วน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จึงใช้เวลาอ่านนานค่ะ
16	บทที่ยากที่สุดสำหรับหนู คือ บทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพรไทยเพราะมีคำศัพท์ใหม่มากมาย
17	หนูชอบบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพมากที่สุด เพราะจากบทเรียนนี้ ช่วยให้หนูรู้ว่าอาหารไทยมีประโยชน์หลายอย่างและส่วนผสมที่ควรใช้ในแต่ละฤดูกาลมากขึ้น

ตาราง 26 (ต่อ)

คนที่	ความคิดเห็นเกี่ยวกับเนื้อหาหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
18	หนูคิดว่าเป็นบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ ง่ายที่สุดเพราะผัดไทยเหมือนอาหารเวียดนาม ดังนั้นหนูสามารถจินตนาการได้และเข้าใจง่าย
19	หนูชอบบทอ่านที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลกมากที่สุด เพราะส้มตำเป็นอาหารที่หนูชอบที่สุดในหนังสือเล่มนี้ค่ะ
20	หนูชอบบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลกมากที่สุดค่ะ เพราะเป็นอาหารไทยที่หนูชอบมากที่สุด และยังเป็นบทง่ายที่สุดค่ะ หนูได้รู้รายละเอียดของส่วนผสมในการทำอาหาร เวียดนามก็มีอาหารคล้ายส้มตำซึ่งก็คือกรวยดูดู

ตาราง 27 ความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

คนที่	ความคิดเห็นเกี่ยวกับการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
1	หนังสือเล่มนี้ดีมากเลยคะ การสแกน QR CODE สะดวกมากคะ ทำให้หนูรู้คะแนนทันทีและใช้งานได้ทุกที่คะ เนื้อหาลำดับดีแล้วคะ อ่านแล้วเข้าใจ และภาพประกอบมีสีสันสวยงาม ภาพเหมือนจริงมากคะ ทำให้หนูเข้าใจบทอ่านมากขึ้น
2	หนังสือเล่มนี้ใช้งานง่าย หนูมีปัญหาสแกนคิวอาร์โค้ดบางครั้งคะ ภาพประกอบมีสีสันสวยงามคะ ขนาดตัวอักษรดีแล้วคะ และเรียงลำดับเนื้อหาดีทำให้หนูเข้าใจเนื้อหามากขึ้นและนำความรู้มาใช้ในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทยมากที่สุด เพราะสีสันของบทอ่านนี้น่าดึงดูดมากคะ
3	หนูคิดว่าหนังสือเล่มนี้ดีมากคะ ใช้งานง่ายและสะดวกมากคะ อ่านได้ง่าย อ่านได้ทุกที่ ทุกเวลา หนูชอบการสแกน QR CODE ทำได้ง่ายมากคะ ภาพประกอบอาหารมีสีสันสวยงามมากคะ ช่วยให้หนูสนุกกับบทอ่านและเข้าใจเนื้อหามากขึ้น หนังสือเล่มนี้ทำให้หนูอยากอ่านอาหารไทยอีกหลายอย่างคะ
4	หนังสือเล่มนี้ลำดับเนื้อหาน่าสนใจและอ่านเข้าใจง่ายคะ โดยเฉพาะภาพประกอบสวยงามและดึงดูดความสนใจของหนูคะ ทำให้หนูอยากอ่านเนื้อหาในบทต่อไปคะ ส่วนการทำแบบทดสอบออนไลน์ สะดวกมากคะ ใช้งานง่ายคะ เพราะหนูจะรู้คะแนนทันทีคะ
5	การทำแบบทดสอบออนไลน์สะดวกคะ และภาพประกอบมีสีสันสวยงาม ชัดเจน ขนาดตัวอักษรเหมาะสม ช่วยให้หนูเข้าใจเนื้อหาบทอ่านมากขึ้นคะ โดยเฉพาะบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพเพราะเนื้อหารีเรียงลำดับทำให้เข้าใจง่ายมากขึ้น และการสแกน QR CODE สะดวกมากสำหรับผู้อ่าน สามารถอ่านได้ทุกที่ทุกเวลาและใช้งานง่ายมากคะ

## ตาราง 27 (ต่อ)

คนที่	ความคิดเห็นเกี่ยวกับการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
6	หนังสือเล่มนี้น่าสนใจค่ะ แบบทดสอบระหว่างเรียนง่ายและมีประโยชน์มากค่ะ ช่วยทบทวนความรู้ค่ะ ภาพประกอบที่ชัดเจนและสดใสมากค่ะ ขนาดตัวอักษรน่าสนใจ ช่วยให้หนูเข้าใจเนื้อหาบทอ่านมากขึ้นค่ะ โดยเฉพาะบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก เป็นบทที่หนูชอบมากที่สุดค่ะ เพราะได้ความรู้ น่าสนใจมากมาย ภาพประกอบที่น่าสนใจช่วยให้หนูเข้าใจอาหารไทยมากขึ้นค่ะ
7	หนูคิดว่าหนังสือเล่มนี้น่าสนใจมากค่ะ เพราะภาพประกอบมีสีสันคมชัดและสมจริง สามารถขยายตัวอักษรและภาพประกอบได้ตามใจชอบ ทำให้เข้าใจบทอ่านมากขึ้นและหนังสือเล่มนี้เรียนได้ทุกที่ค่ะ ใช้ง่ายและทำแบบทดสอบออนไลน์สะดวกมากค่ะ โดยเฉพาะบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก หนูชอบมากค่ะ เพราะบทนี้น่าสนใจมากค่ะ มีเนื้อหาที่เหมาะสมและมีภาพประกอบสวยงาม
8	หนูชอบหนังสือเล่มนี้จริง ๆ นะครับ ทุกอย่างพอเพียงมากเลย ภาพประกอบมีสีสันคมชัด แบบทดสอบช่วยทบทวนความรู้และไม่ยากครับ คำถามชัดเจน ช่วยให้หนูเข้าใจเนื้อหาบทอ่านมากขึ้นครับ และหนังสือเล่มนี้ใช้ทั้งรูปภาพการ์ตูนและรูปภาพแท้จริง
9	หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้ใช้งานง่าย สะดวกในการพกพาและประหยัดมากขึ้น เนื้อหาน่าสนใจ เรียงลำดับเนื้อหาเป็นระบบ รวมทั้งมีภาพประกอบสวยดึงดูดสายตา และหนุอยากให้ตัวอักษรมีขนาดใหญ่กว่านี้ค่ะ เพราะต้องขยายเนื้อหาและภาพประกอบค่ะ
10	ดิฉันคิดว่าหนังสือเล่มนี้ใช้งานง่ายค่ะ ลำดับเนื้อหาดี เหมาะสมกับระดับของผู้เรียน (นักศึกษาเอกภาษาไทย) การทำแบบทดสอบออนไลน์สะดวกมากค่ะ และภาพประกอบดูน่ากิน ชอบมากค่ะ ช่วยเพิ่มความเข้าใจและความสนใจกับเนื้อหาบทอ่านมากขึ้นค่ะโดยเฉพาะบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก หนูชอบบทนี้มากค่ะ เพราะนำเสนอเนื้อหาของบทอ่านและคำศัพท์เพิ่มเติมหลังบทอ่านเหมาะสม ภาพประกอบมีความสีสัน ช่วยให้ผู้เรียนจดจำบทเรียนได้ง่ายค่ะ และบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย ภาพสวยงามและดูน่ากินมากค่ะ ลำดับเนื้อหาดี เหมาะสมกับผู้เรียน และดิฉันอยากให้ปรับปรุงการสแกนคิวอาร์โค้ด (QR CODE) บางครั้งสแกนไม่ได้ค่ะ
11	หนังสือเล่มนี้ออกแบบได้ดี ใช้งานง่ายมากค่ะ ภาพประกอบสีสันสวยงามค่ะ ช่วยดึงดูดความสนใจของหนู และใช้ขนาดตัวอักษรเหมาะสม ช่วยให้หนูเข้าใจเนื้อหาบทอ่านมากขึ้นค่ะ โดยเฉพาะบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย หนูชอบบทนี้เพราะได้ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่รับประทานคู่กับข้าวสวยของไทย และมีรูปภาพสวย ๆ ค่ะ
12	หนังสือเล่มนี้หนูชอบมากค่ะ เพราะว่าหนูชอบอาหารไทย ลำดับเนื้อหาน่าสนใจ ภาพประกอบชัดเจนสวยงาม การทำแบบทดสอบออนไลน์สะดวกมากค่ะ ใช้ง่ายค่ะ โดยเฉพาะบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ หนูชอบบทนี้เพราะหนูชอบรับประทานผัดไทยที่สุดค่ะ นำเสนอเนื้อหาเป็นลำดับและภาพประกอบสีสันสวยงามค่ะ ช่วยให้หนูเข้าใจเนื้อหาบทอ่านมากขึ้น

ตาราง 27 (ต่อ)

คนที่	ความคิดเห็นเกี่ยวกับการออกแบบหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
13	หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้ดีมากเลยคะ เนื้อหาเรื่องอาหารไทยน่าสนใจมากและเรียงลำดับเป็นระบบ ทำให้หนูเข้าใจเนื้อหาง่าย ภาพประกอบสวยมากคะ ทำให้หนูอยากรับประทานอาหารไทยอีกหลายอย่างที่ไมู้จัก และหนูอยากให้เพิ่มขนาดตัวอักษรคะ หนูต้องขยายเนื้อหาและภาพประกอบคะ ส่วนการสแกน QR CODE ทำแบบทดสอบใช้งานง่ายและสะดวกมากคะ
14	หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้สะดวกมากคะ ภาพประกอบน่าสนใจ มีอาหารไทยหลายอย่างที่ที่น่าสนใจมากคะแล้วก็ดูน่าอร่อยจริง ๆ คะ และช่วยให้หนูเข้าใจเนื้อหาคะ
15	หนังสือเล่มนี้ทุกอย่างดีมากคะ ภาพประกอบมีสีสันที่น่าดึงดูดและสวยงาม ง่ายต่อการมองเห็น โดยเฉพาะบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ หนูชอบบทนี้เพราะมีรูปภาพมีสีสันสดใสและสวยงาม และยังสะดวกในการใช้งานมากคะ การทำแบบทดสอบออนไลน์โดย Google Form ก็สะดวกด้วยคะ และมีประโยชน์คะ ทำให้หนูรู้ข้อผิดพลาดของตนเอง
16	หนูคิดว่าหนังสือเล่มนี้ดีมากคะ เพราะใช้งานง่ายมากคะและสามารถอ่านได้ทุกที่คะ ภาพประกอบสวยงามและน่าสนใจ ช่วยให้หนูเข้าใจเนื้อหามากขึ้นคะ หนูชอบแบบทดสอบออนไลน์และการสแกน QR CODE คะ ทำให้หนูรู้คะแนนแบบทดสอบทันทีคะ
17	หนังสือเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้หนูชอบทุกบทคะ เพราะใช้งานง่าย สะดวก ใช้ได้ทุกที่ ทุกเวลา และภาพประกอบชัดเจน สวยสะดุดตา น่าสนใจอย่างเรียบง่าย และเรียนรู้ง่ายคะ โดยเฉพาะบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ เรียงลำดับเนื้อหาเข้าใจและมีภาพประกอบที่ชัดเจนและเฉพาะเจาะจง หนูจึงสามารถตอบคำถามได้อย่างง่ายดาย
18	หนูชอบหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้ทั้งหมดคะ ใช้งานง่ายคะ การทำแบบทดสอบ หนูรู้คะแนนทันที ทำให้หนูได้รู้ข้อผิดพลาดคะ ภาพประกอบสวยและเนื้อหาเรียงเป็นลำดับ ขนาดตัวอักษรน่าสนใจ ช่วยให้หนูเข้าใจเนื้อหาบทอ่านมากขึ้น
19	หนูชอบหนังสือเล่มนี้คะ ทุกอย่างดีมากคะเพราะใช้ง่ายและทำแบบทดสอบออนไลน์สะดวกมากคะ ภาพประกอบมีสีสันสวยงามและขนาดตัวอักษรเหมาะสม ช่วยให้บทเรียนน่าสนใจและหนูเข้าใจเนื้อหามากขึ้น
20	หนูชอบหนังสือเล่มนี้มากคะ ใช้งานง่ายคะ การสแกน QR CODE ใช้งานง่ายและสะดวกมากคะ ภาพประกอบสวยและจินตนาการง่าย ทำให้หนูเข้าใจเนื้อหาบทอ่านมากขึ้นคะ

ตาราง 28 ความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับประโยชน์ที่ได้รับจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

คนที่	ความคิดเห็นเกี่ยวกับประโยชน์ที่ได้รับจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
1	หนูรู้จักอาหารไทยเพิ่มมากขึ้น รู้จักสมุนไพร เครื่องเทศของคนไทยและแกงไทยหลายประเภทค่ะ เช่น แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน โดยเฉพาะบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย หนูชอบบทนี้มากค่ะเพราะหนูชอบเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของแต่ละประเทศ โดยเฉพาะประเทศไทย อาหารไทยมีเอกลักษณ์ และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และเรียนรู้คำศัพท์ใหม่ เช่น มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ
2	หนูได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและวัฒนธรรมไทย ชอบคุณอาจารย์มาก ๆ ค่ะ โดยเฉพาะบทที่ 7 “ส้มตำ” ยาไทยดังไกลทั่วโลก หนูชอบบทเรียนนี้เพราะสามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันได้ค่ะ
3	หนูได้รู้จักอาหารไทยหลายอย่าง เช่น ส้มตำ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด มัสมั่นและเรียนรู้คำศัพท์ใหม่ ๆ เช่น ข้าวแช่ ทุเรียนนนท์ ปลาสลิดบางบ่อ เป็นต้น รู้ที่มาของอาหารไทย อาหารไทยมีประโยชน์ต่อสุขภาพ
4	ทำให้หนูเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับความหลากหลายของอาหารไทยและสมุนไพร โดยเฉพาะอาหารไทยสามารถรักษาโรคได้ ดังเช่น บทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย หนูชอบบทนี้เพราะ ทำให้หนูรู้จักอาหารกับข้าวไทยมากขึ้นและคุณสมบัติพิเศษของแต่ละอาหาร และได้ความรู้เกี่ยวกับบทบาทของน้ำกะทิต่ออาหารไทย
5	หลังจากที่ใช้หนังสือเล่มนี้ หนูได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและวัฒนธรรมไทยเพิ่มมากขึ้น รู้ว่าอาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่อร่อยที่สุดในโลกและมีชื่อเสียงหลายอย่าง เช่น ต้มยำกุ้ง ส้มตำ ผัดไทย หนูรู้จักเครื่องเทศและประเทศไทยมากขึ้น รวมทั้งประเทศไทยแบ่งออก 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว
6	หลังจากที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้ หนูได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและวัฒนธรรมไทย อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่อร่อยที่สุดในโลก หนูรู้จักอาหารไทยที่ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ เช่น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ส้มตำ อาหารไทยที่ห้ามพลาดเมื่อมาเที่ยวประเทศไทย สาเหตุที่ทำให้อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่ดีที่สุดในโลก อาหารไทยมีคำศัพท์สากลเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับจากเวทีระดับโลกคือผัดไทยค่ะ โดยเฉพาะบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานสมุนไพรไทย หนูชอบบทนี้ค่ะ เพราะอ่านบทนี้แล้ว หนูได้ความรู้เกี่ยวกับแกงเขียวหวานมากขึ้น บทเรียนช่วยให้หนูรู้จัก ขนมจีนน้ำยาปลา (Bún nuóc Kèn An Giang) แม้ว่าหนูเป็นคนเวียดนาม แต่นี้เป็นครั้งแรกที่หนูรู้จัก ชอบคุณมากที่เขียนหนังสือดี ๆ ทำให้หนูได้ความรู้ที่ดีและน่าสนใจมากมาย และช่วยให้หนูเข้าใจอาหารไทยมากขึ้นค่ะ หนูยินดีที่จะทดลองหนังสือเล่มนี้ หนังสือให้ความรู้มากมายเกี่ยวกับวัฒนธรรมและอาหารไทย หนูจะแนะนำหนังสือเล่มนี้ให้กับเพื่อนชาวเวียดนามที่สนใจเรียนภาษาไทยอย่างแน่นอนค่ะ ถ้ามีโอกาสหนูหวังว่าพี่จะมาเวียดนามและเพลิดเพลินกับอาหารเวียดนามค่ะ

## ตาราง 28 (ต่อ)

คนที่	ความคิดเห็นเกี่ยวกับประโยชน์ที่ได้รับจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
7	หนังสือเล่มนี้มีประโยชน์มากเพราะเพิ่มความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ใหม่ เช่น พิถีพิถัน รวมทั้งอาหารและวัฒนธรรมไทย มีอาหารไทยหลายอย่างที่หนูเคยได้ยิน แต่ไม่รู้ว่ามันมีวัตถุดิบอะไรบ้างคะ รู้จักภูมิปัญญาของคนไทย วิถีชีวิตคนไทยกับข้าวสวย หนูแยกแยะความแตกต่างระหว่างมือของคนเวียดนามและคนไทยได้ค่ะ ถ้ามีโอกาสหนูจะอยากกินทั้งหมดเลยคะเพราะว่าน่ากินมากคะ
8	หลังจากอ่านหนังสือเล่มนี้ได้ความรู้ว่านอกจาก ไชน มวยไทย สงกรานต์ คนไทยก็มีภูมิปัญญาในสาขาการทำอาหารอีกครับ ได้รู้หลายข้อเกี่ยวกับผักที่คนไทยนิยมใช้ ได้รู้ว่ามีอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายที่ไม่เคยยินมาก่อน หนูชอบอาหารไทยในหนังสือเล่มนี้ หนูเคยรับประทานแล้วครับ และได้รู้ว่ามีอาหารไทยในรูปแบบใหม่ ๆ ที่หนูไม่รู้มาก่อน เช่น บทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพรไทย นำมาทำอาหารฝรั่งได้ครับ
9	หนูได้รับความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารไทยเป็นอาหารสุขภาพ และอาหารไทยมีชื่อเสียง อร่อยไกลทั่วโลกคะ อาหารไทยหลายอย่างที่ม่ประโยชน์ต่อสุขภาพ และความแตกต่างอาหารระหว่างไทยกับเวียดนาม
10	หลังจากที่ใช้หนังสือเล่มนี้ ดิฉันได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยเพิ่มเติมมากขึ้นคะ รู้ที่มาของอาหารไทย มีส่วนประกอบของสมุนไพรและเครื่องเทศ ประโยชน์ของสมุนไพรและเครื่องเทศ ความแตกต่างของรสชาติแต่ละพื้นที่ แล้วได้รู้ว่ามีอาหารไทยมีสุขภาพต่อร่างกายคนเราอย่างไรด้วยคะ โดยเฉพาะบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก ดิฉันอยากกินส้มตำทันทีหลังจากเรียนบทดังกล่าวคะ
11	หลังจากที่ใช้หนังสือเล่มนี้ หนูได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและวัฒนธรรมไทยเพิ่มเติม เช่น ที่มาของอาหารไทย มีส่วนประกอบของสมุนไพรและเครื่องเทศ อาหารไทยดีต่อสุขภาพ การรับประทานผักในฤดูต่าง ๆ เป็นต้น
12	หนูได้รับความรู้เพิ่มมากขึ้นคะ ได้รู้ที่มาของอาหารไทย รู้จักอาหารไทยและวัฒนธรรมไทยมากขึ้น อาหารไทยที่ไม่เคยได้ยินมาก่อน เช่น แกงเผ็ดมีส่วนประกอบของเครื่องเทศมากมาย และอาหารไทยมีประโยชน์ช่วยรักษาโรคได้คะ
13	เรื่องอาหารไทยเป็นเรื่องที่หนูชอบเสมอคะ หลังจากอ่านเล่มนี้ทำให้หนูรู้จักอาหารไทยมากขึ้นคะ รู้จักอาหารไทยหลายอย่าง เช่น บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ หนูรู้ว่าฤดูไหนจะใช้ผลไม้อะไร ควรกินอาหารอะไร ผลไม้ชนิดใด โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลีกเลี่ยงการกินผลไม้ชนิดใดกับผลไม้ชนิดใด และรู้จักอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น
14	หนูได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยมากขึ้นคะ และอาหารท้องถิ่นเวียดนามที่หนูก็ไม่รู้คะ ได้รู้จักอาหารไทยยอดนิยม และอาหารไทยที่หนูไม่เคยรู้จัก เช่น บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทยและรู้จักประโยชน์ที่คนไทยนำมาประกอบอาหารด้วยคะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารไทยเผ็ดมาก แต่อร่อยมากเลยคะ

## ตาราง 28 (ต่อ)

คนที่	ความคิดเห็นเกี่ยวกับประโยชน์ที่ได้รับจากหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์
15	หนูได้รับความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย ประวัติศาสตร์ และวิถีชีวิตคนไทยทางอาหารเพิ่มมากขึ้นค่ะ หนูรู้สึกประทับใจกับความเข้าใจของคนไทยเกี่ยวกับอัตลักษณ์สมุนไพรและเครื่องเทศแต่ละชนิด แล้วนำมาสร้างอาหารไทยที่อร่อย อาหารไทยสามารถช่วยแก้โรคและดีต่อสุขภาพมาก ได้รู้จักอาหารไทยที่ไม่เคยได้ยิน เช่น แกงเผ็ด
16	หนูได้เพิ่มความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย เช่น การรับประทานอาหารตามฤดูกาลให้เหมาะสมและดีต่อสุขภาพ ผักและผลไม้ไม่ควรกินด้วยกันค่ะ อาหารท้องถิ่นของเวียดนามที่หนูก็ไม่รู้ค่ะ ทำให้รู้จักอาหารไทยและอาหารเวียดนามเพิ่มขึ้น
17	หนังสือเล่มนี้ทำให้หนูรู้ว่าอาหารไทยสะท้อนสภาพสังคม วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทย รู้จักอาหารไทยที่ไม่เคยได้ยินมาก่อน เช่น แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน โดยเฉพาะบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย บทนี้ทำให้หนูรู้ว่าประเทศไทยมีทรัพยากรอุดมสมบูรณ์ และทรัพยากรเกิดขึ้นตามฤดูกาล รวมทั้งประเทศไทยแบ่งออก 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน ฤดูฝน และ ฤดูหนาว หนูรู้จักอาหารไทยที่เหมาะสมกับแต่ละฤดูกาลมากขึ้น
18	หลังจากที่อ่านหนังสือเล่มนี้ หนูได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยเพิ่มมากขึ้นค่ะ ได้รู้ว่าอาหารไทยควรรับประทานกับอาหารไทยชนิดใด ที่มาและส่วนประกอบของอาหารไทย โดยเฉพาะบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ หนูชอบบทนี้เพราะบทเรียนนี้เพราะใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน อาหารไทยมีความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ ปกติหนูกินอาหารไทยเพียงเพราะอร่อย แต่หลังจากบทเรียนนี้หนูรู้ประโยชน์ของการกินอาหารไทยมากขึ้น
19	หลังจากที่ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้ หนูได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยเพิ่มเติมมากขึ้นค่ะ อาหารไทยมีรสชาติแตกต่างในแต่ละพื้นที่ อาหารไทยมีประโยชน์ต่อสุขภาพ
20	หลังจากที่ใช้หนังสือเล่มนี้ หนูได้รับความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมในอาหารไทย อาหารไทยมีความหลากหลาย คนไทยมีความเข้าใจอย่างลึกซึ้งเกี่ยวกับสมุนไพรและเครื่องเทศแต่ละชนิด แล้วนำมาผสมผสานกันทำให้เกิดเป็นเมนูอร่อยและดีต่อสุขภาพค่ะ เช่น บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก

ผู้วิจัยวิเคราะห์ความคิดเห็นของนักศึกษาโดยรวมพบว่า บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลกเป็นอาหารไทยที่นักศึกษาชื่นชอบ มีเนื้อหาและคำศัพท์ที่ง่าย อีกทั้งนักศึกษาเคยรับประทานและเคยศึกษาส้มตำมาก่อนและส้มตำมีลักษณะคล้ายอาหารเวียดนาม ซึ่งสอดคล้องกับคะแนนเฉลี่ยรายบทซึ่งมีค่าเฉลี่ย 96.5 คะแนน ซึ่งเป็นบทที่มีคะแนนสูงสุด และเป็นบทที่ง่ายที่สุดของนักศึกษา ส่วนบทที่นักศึกษาส่วนใหญ่คิดว่าบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทยเป็นบทที่ยากที่สุด เพราะนักศึกษาส่วนใหญ่ไม่รู้จักและไม่เคยรับประทานแกงเผ็ด อีกทั้งบทนี้มี

เนื้อหาและคำศัพท์เกี่ยวกับสมุนไพรและเครื่องเทศ สอดคล้องกับคะแนนเฉลี่ยรายบทที่มีค่าเฉลี่ย 73.5 คะแนนซึ่งเป็นบทที่มีคะแนนต่ำที่สุด

นักศึกษาคิดว่าหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์แตกต่างจากหนังสือทั่วไป เพราะสะดวกที่จะอ่านได้ทุกที่ทุก สามารถขยายบทเรียนได้ตามใจชอบ และการทำแบบทดสอบออนไลน์ โดยใช้โปรแกรม Google Form และการสแกนคิวอาร์โค้ด (QR CODE) ได้สะดวกและทราบคะแนนทันที

นอกจากนี้เครื่องมือวิจัยเพิ่มเติมคำศัพท์ใหม่เกี่ยวกับอาหารไทย ได้แก่ สมุนไพร เครื่องเทศ สูตรต้นตำรับ การบริโภค อย่างเร่งด่วน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เช่น ข้าวแช่ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน อาหารท้องถิ่นของเวียดนาม รวมทั้งเข้าใจอาหารไทยและอาหารเวียดนาม ที่มีลักษณะคล้ายกัน ทำให้นักศึกษาเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยเพิ่มมากขึ้นและนำความรู้เรื่องอาหารไทยไปประยุกต์ใช้ได้

จากข้างต้นที่กล่าวมาทั้งหมดสรุปได้ว่า ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมมีค่าเฉลี่ย 4.57 คะแนน และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58 ซึ่งอยู่ในระดับพึงพอใจมาก แสดงให้เห็นว่านักศึกษาชาวเวียดนามมีความพึงพอใจมากหลังจากใช้เครื่องมือวิจัย

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ปริญญานิพนธ์เล่มนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและหาค่าประสิทธิภาพของหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาชาวเวียดนามหลังใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ ผู้วิจัยสรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ ดังนี้

#### สรุปผลการวิจัย

ผู้วิจัยสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม โดยดำเนินการ ดังนี้



ภาพประกอบ 40 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

**ขั้นตอนที่ 1** ผู้วิจัยสร้างเครื่องมือวิจัยโดยศึกษาข้อมูลและเอกสารเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ อาหารไทยเพื่อสุขภาพ กับข้าวของคนไทย และหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ นอกจากนี้ผู้วิจัยสัมภาษณ์อาจารย์ชาวเวียดนามเกี่ยวกับลักษณะอาหารเวียดนาม อาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย และวิถีชีวิตของชาวเวียดนาม

ผู้วิจัยกำหนดเนื้อหาเครื่องมือวิจัย ประกอบด้วย 8 บท ได้แก่ บทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ บทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย บทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก บทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของล้ำค่าในแกงไทย บทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพร บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก และบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย แต่ละบทประกอบด้วย จุดมุ่งหมายของบท บทอ่าน บทอ่านเพิ่มเติม คำศัพท์จากบทอ่าน แบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียน

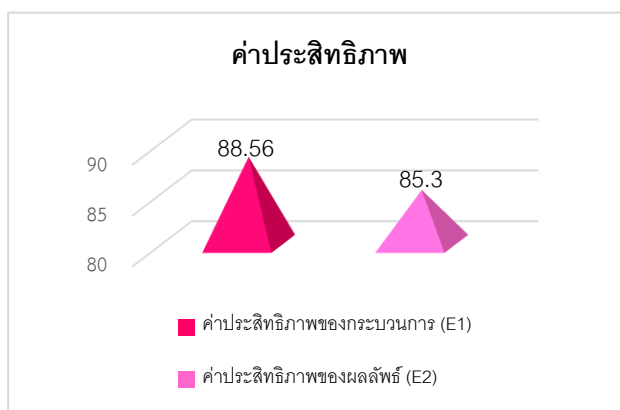
**ขั้นตอนที่ 2** ผู้วิจัยหาประสิทธิภาพของเครื่องมือวิจัยโดยใช้แบบประเมิน 2 ชุด คือ แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือวิจัยและแบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้ (Index of Congruence: IOC) เสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ได้แก่ รศ. แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย รศ. ผกาศรี เย็นบุตร และอ. Nguyen Thi Loan Phuc พบว่า ค่าเฉลี่ยในการประเมินเครื่องมือวิจัยของผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน คือ 4.43 คะแนน มีคุณภาพอยู่ในระดับดี และค่า IOC ทุกบท มีค่ามากกว่า 0.5 ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด แสดงให้เห็นว่า หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์มีคุณภาพในระดับดีและคำถามทั้งหมดในแบบทดสอบสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้

**ขั้นตอนที่ 3** ผู้วิจัยนำหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ที่ปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ ไปทดลองใช้ (try out) กับกลุ่มทดลอง คือ นักศึกษาชาวเวียดนาม ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 เอกภาษาไทย มหาวิทยาลัยภาษาต่างประเทศแห่งมหาวิทยาลัยดานัง (University of Foreign Language Studies at the University of Da Nang : UFLS-UD) จำนวน 6 คนเพื่อสร้างเครื่องมือวิจัยให้มีประสิทธิภาพ ผลการทดสอบพบว่า ค่าเฉลี่ยคะแนนแบบทดสอบระหว่างเรียนมีค่าเฉลี่ยคะแนนร้อยละ 79.4 ซึ่งอยู่ในระดับผลการเรียนดี และค่าเฉลี่ยคะแนนแบบทดสอบหลังเรียน คือ 90 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับผลการเรียนดีมาก แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยมีคุณภาพ และผู้วิจัยสัมภาษณ์กลุ่มทดลองหลังจากเฉลยทุกบทและนำคำแนะนำของกลุ่มทดลองไปปรับปรุงหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์

**ขั้นตอนที่ 4** ผู้วิจัยปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือวิจัยตามคำแนะนำหลังนำไปทดลองใช้ (try out) กับกลุ่มทดลอง จากนั้นให้กลุ่มเป้าหมาย คือ นักศึกษาชาวเวียดนาม ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 เอกภาษาไทย มหาวิทยาลัยภาษาต่างประเทศแห่งมหาวิทยาลัยดานัง (University of Foreign Language Studies at the University of Da Nang : UFLS-UD) จำนวน 20 คน โดยทำแบบทดสอบและแบบประเมินความพึงพอใจในการใช้หนังสือ ผู้วิจัยสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายหลังจากเฉลยทุกบทเพื่อเป็นข้อมูลในการวิเคราะห์ผลการวิจัย โดยกำหนดเกณฑ์ประสิทธิภาพ  $E_1/E_2 = 75/75$  เนื่องจากเนื้อหาเป็นเรื่องใกล้ตัว แต่มีเนื้อหาบางส่วน เช่น มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ สมุนไพร เครื่องเทศ เป็นต้น ค่อนข้างยากสำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม และต้องการพัฒนาทักษะการอ่านภาษาไทย จึงต้องใช้เวลาในการฝึกฝนและพัฒนา

ผลการวิจัย พบว่า ค่าประสิทธิภาพของกระบวนการ  $E_1 = 88.56$  สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ( $E_1 = 75$ ) ซึ่งคะแนนรายบุคคลของกลุ่มเป้าหมายอยู่ระหว่าง 72.5 – 95 คะแนน มีระดับผลการเรียนดีและดีมาก และคะแนนเฉลี่ยจากการทำแบบทดสอบระหว่างเรียนของเครื่องมือวิจัยทั้ง 8 บท มีค่าเฉลี่ยรายบทของกลุ่มเป้าหมายอยู่ระหว่าง 73.5 – 96.5 คะแนน ระดับคุณภาพดีและดีมาก ส่วนค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์  $E_2 = 85.3$  สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ( $E_2 = 75$ ) ซึ่งค่าเฉลี่ยรายบุคคลของกลุ่มเป้าหมายอยู่ระหว่าง 72 – 94 คะแนน ผลการเรียนในระดับดีและดีมาก แสดงให้เห็นว่า นักศึกษากลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย

ผลการวิจัยสรุปได้ว่า  $E_1/E_2 = 88.56/85.3$  สูงกว่าค่าประสิทธิภาพที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ ( $E_1/E_2 = 75/75$ ) ค่าคะแนนระหว่าง  $E_1$  กับ  $E_2$  คือ 3.26 ไม่เกิน 5 คะแนน หมายความว่า คะแนนของแบบทดสอบระหว่างเรียนและแบบทดสอบหลังเรียนสมดุลกัน แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยมีประสิทธิภาพ เสริมสร้างความเข้าใจเรื่องอาหารไทยและวัฒนธรรมไทยให้ผู้เรียนชาวเวียดนาม



ภาพประกอบ 41 แผนภูมิแสดงค่าประสิทธิภาพของกลุ่มเป้าหมาย

**ขั้นตอนที่ 5** ผู้วิจัยให้กลุ่มเป้าหมายทำแบบประเมินความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ พบว่า ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ คือ 4.57 คะแนน อยู่ในระดับพึงพอใจมาก โดยค่าเฉลี่ยการประเมินทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ด้านภาษา ด้านการวัดและประเมินผล และด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ มีคะแนนระหว่าง 4.35 – 4.75 คะแนน โดยหัวข้อที่มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจมากที่สุดคือ ด้านเนื้อหา ด้านภาษาและด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ ดังนี้

เนื้อหาหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์เกี่ยวกับอาหารไทย ประกอบด้วย ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ ซึ่งเป็นเนื้อหาที่น่าสนใจสำหรับผู้เรียนชาวเวียดนามที่ชื่นชอบอาหารไทย อีกทั้งเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติเป็นเรื่องใหม่ ช่วยเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ได้แก่ สมุนไพรและเครื่องเทศในอาหารไทยมีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ต้มยำกุ้งมีส่วนประกอบของตะไคร้ พริก มะนาว มะกรูด ข่า ช่วยป้องกันและบรรเทาอาการหวัด แกงเผ็ดมีส่วนประกอบของเครื่องแกงที่ประกอบด้วย พริกชี้ฟ้าแห้ง หอมแดง พริกไทย กระเทียม ตะไคร้ รากผักชี ยี่ห่วย เป็นต้น รวมทั้งกะทิที่ช่วยดูดซึมวิตามินในร่างกายและมะเขือพวงช่วยดูดซับความมันจากกะทิ เป็นต้น ส้มตำมีส่วนประกอบของมะละกอดิบ กุ้งแห้ง กระเทียม พริกชี้ฟ้าแห้ง น้ำมะขามเปียก น้ำมะนาว และมีรสชาติแตกต่างตามวัตถุดิบของแต่ละท้องถิ่น

ข้าวเป็นอาหารจานหลักของคนไทย สะท้อนวิถีชีวิตของคนไทยที่รับประทานข้าวกับกับข้าวหลายอย่าง เช่น ข้าวสวยรับประทานคู่กับแกงเผ็ด ไข่เจียว เป็นต้น รวมทั้งที่มาของอาหารไทยสะท้อนความรู้ของคนไทยที่เรียนรู้การเลือกใช้วัตถุดิบ อาหารไทยได้รับการบัญญัติศัพท์ภาษาอังกฤษ “*pad thai*” เป็นคำศัพท์สากลใน Oxford Dictionary

นอกจากนี้ผู้เรียนชาวเวียดนามมีความพึงพอใจด้านภาษาที่มีความชัดเจนและเข้าใจง่าย เหมาะกับผู้เรียนชาวเวียดนาม ระดับชั้นปีที่ 3 เอกภาษาไทย มีพื้นฐานทางภาษาไทย แต่เนื้อหาในเครื่องมือวิจัยปรากฏศัพท์ยากหรือศัพท์เฉพาะ เช่น มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สูตรต้นตำรับ การบริโภค อย่างเร่งด่วน เป็นต้น ผู้วิจัยจึงใช้สีที่แตกต่างในคำศัพท์ยาก และมีคำอธิบายคำศัพท์เพิ่มเติม ประกอบด้วยคำอ่าน คำอธิบายความหมายและคำแปลภาษาเวียดนาม ทำให้ผู้เรียนเข้าใจบทอ่านง่ายขึ้น

ผู้วิจัยใช้ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบข้อความและใช้อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูลเพื่ออธิบายเนื้อหาอาหารไทยให้ผู้เรียนชาวเวียดนามเข้าใจมากยิ่งขึ้น โดยเครื่องมือวิจัย บทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก บทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ บทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย บทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพรไทย และ

บทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก ดังนี้ ผู้วิจัยจัดวางภาพอาหารไทย ประกอบด้วย ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวานและส้มตำ วางไว้ตรงกลางหน้ากระดาษ อธิบายวัตถุดิบของอาหาร ทั้งสมุนไพรและเครื่องเทศโดยใช้ลูกศรแจกแจกที่ละวัตถุดิบ พร้อมทั้งอธิบายสรรพคุณของวัตถุดิบ สอดคล้องกับงานวิจัยของวงศกร ศรีระแก้ว (2563) เรื่อง การใช้อินโฟกราฟิกส์เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจเรื่อง วัฒนธรรมข้าวไทย สำหรับผู้เรียนชาวเวียดนาม ซึ่งศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ วัฒนธรรมข้าวไทยสำหรับผู้เรียนชาวเวียดนาม ผู้วิจัยใช้อินโฟกราฟิกส์นำเสนอเนื้อหา โดยเฉพาะอย่างยิ่งอินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจกข้อมูลเพื่อให้ผู้เรียนเห็นภาพชัดเจนและเข้าใจเนื้อหา วัฒนธรรมข้าวไทยมากยิ่งขึ้น

ตัวอย่างบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ ผู้วิจัยวางภาพผัดไทยขนาดใหญ่ไว้ตรง กลางหน้ากระดาษ แล้วใช้ลูกศรแจกแจกวัตถุดิบต่าง ๆ ได้แก่ กุ้ง ไก่ช่าย ถั่วงอก หัวปลี พริกป่น กุ้งแห้ง โดยใช้ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบพร้อมข้อความบอกสรรพคุณของวัตถุดิบ



ภาพประกอบ 42 ตัวอย่างการใช้อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจกข้อมูล

ผู้วิจัยเปรียบเทียบผัดไทยในรูปแบบของวัฒนธรรมอาหารไทยและจีน เปรียบเทียบวัตถุดิบแต่ละชนิดที่ไทยนำมาปรับใช้วัตถุดิบของไทยแทนวัตถุดิบของจีน ทำให้ผู้เรียนเข้าใจเนื้อหาอาหารไทยมากขึ้น

37

ผัดไทยได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมอาหารเส้นของจีน โดยปรับมาใช้วัตถุดิบของไทย ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแบนหรือเส้นจันท์แทนเส้นเล็ก กุ้งแห้งแทนหมู ไก่ก้อยแทนต้นหอม การปรุงรสด้วยน้ำปลาแทนซีอิ๊วดำ และการใช้น้ำตาลมะพร้าวแทนน้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียกแทนน้ำส้มสายชู



ภาพประกอบ 43 ตัวอย่างการใช้อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจงข้อมูล

นอกจากนี้ผู้วิจัยยังพบปัญหา เช่น ขนาดของตัวอักษรมีขนาดเล็ก ทำให้ต้องขยายขนาดตัวอักษรและภาพประกอบเพื่อให้ศึกษาข้อมูลง่ายขึ้น หรือปัญหานักศึกษาชาวเวียดนามไม่สามารถสแกนคิวอาร์โค้ด (QR CODE) เนื่องจากใช้คอมพิวเตอร์ ซึ่งผู้วิจัยแก้ปัญหาโดยการส่งลิงก์ หรือสัญญาณอินเทอร์เน็ตไม่เสถียร ทำให้ข้อความตกหล่นและใช้เวลานานในการสัมภาษณ์

นักศึกษาชื่นชอบหนังสือมากกว่าหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เพราะเขียนรายละเอียดเพิ่มเติมและถนอมสายตาได้ดีกว่า และเวลาในการเก็บข้อมูล ซึ่งอยู่ในระหว่างช่วงเปิดภาค

การศึกษา ซึ่งปีการศึกษาดังกล่าว นักศึกษาทุ่มเทกับการเรียนและทำงานพิเศษ ทำให้ต้องเลื่อนเวลาในการเก็บข้อมูล เช่น นักศึกษามีกิจกรรมที่มหาวิทยาลัย ทำให้คะแนนของบทที่ 5 มีคะแนนน้อยกว่าบทอื่น ๆ

หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์นำเสนอเนื้อหาหมวดภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ประกอบด้วย ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน และส้มตำ รวมทั้งอาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย และวิถีชีวิตของไทย โดยใช้ภาพวาดและภาพกราฟิกประกอบข้อความและใช้อินโฟกราฟิกส์แบบแจกแจก ข้อมูลเพื่ออธิบายเนื้อหาที่น่าสนใจ ดึงดูดความสนใจของนักศึกษา รวมทั้งการสแกน QR CODE เพื่อทำแบบทดสอบออนไลน์ โดยใช้โปรแกรม Google Form ทำให้นักศึกษาชาวเวียดนามเข้าถึงข้อมูลง่าย นอกจากนี้ทราบคะแนนแบบทดสอบทันที ทำให้นักศึกษาช้อบกพร่องและกลับไปทบทวนเนื้อหาอีกครั้ง

### อภิปรายผล

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ เช่น มวยไทย โขน ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีลอยกระทง ลูกประคบ ข้าวหอมมะลิ ต้มยำกุ้ง เป็นต้น ล้วนเป็นสมบัติล้ำค่าของชาติไทย (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559, น. 33) โดยเฉพาะอาหารไทยแสดงอัตลักษณ์ของชาติไทย ทั้งเรื่องรสชาติที่กลมกล่อม และวัตถุดิบทั้งเนื้อสัตว์และพืชผัก คนไทยคัดสรรวัตถุดิบในแต่ละฤดูกาล สืบทอดเคล็ดลึกลับหรือความรู้ สืบทอดเรื่อยมาจนกลายเป็นตำราอาหารไทยในปัจจุบัน เช่น ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เป็นต้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนไทยเรียนรู้การทำอาหารและการใช้วัตถุดิบจากตำราอาหารไทยให้อาหารไทยมีรสชาติอร่อยซึ่งถือเป็นเสน่ห์ของอาหารไทย

ปัจจุบันอาหารไทยดัดแปลงในรูปแบบต่าง ๆ ให้เข้ากับทรัพยากรธรรมชาติที่มีและยุคสมัยที่เปลี่ยนไป ทำให้วัตถุดิบในอาหารและรสชาติที่เปลี่ยนไป เช่น พืชชาหน้าแกงเขียวหวาน ผัดไทยไม่ใส่เส้น อาหารไทยจึงได้รับจากยอมรับจากสากล ทั้งอาหารคาว เช่น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย ส้มตำ แกงเขียวหวาน มัสมั่น เป็นต้น และอาหารหวาน เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง โรตีสายไหม เป็นต้น นอกจากนี้ อาหารไทย 3 รายการติดอันดับอาหารที่ดีที่สุดในโลกของปีพุทธศักราช 2565 ดังนี้ อันดับที่ 6 คือ พะแนง อันดับที่ 40 คือ มัสมั่น และอันดับที่ 73 คือ แกงเขียวหวาน (TasteAtlas, 2023) อาหารไทยจึงเป็นแรงขับเคลื่อนที่สำคัญ ทำให้เศรษฐกิจไทยเติบโตเทียบเท่าประเทศอื่น ๆ

สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามและประเทศไทยเป็นประเทศในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศที่ใกล้เคียงกันและทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ทั้งเนื้อสัตว์และผัก ผลไม้ เช่น พริก โหระพา ตะไคร้ เป็นต้น ทำให้อาหารเวียดนามมีความหลากหลายและมีความคล้ายคลึงอาหารไทย เช่น ผล่อ ก๋วยจั๊บญวน หรือยำมะละกอที่มีลักษณะคล้ายส้มตำ

ของไทย เป็นต้น (ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์, 2559, น. 59) การสอนเรื่องอาหารโดยใช้วิธีการเปรียบเทียบอาหารเวียดนามที่มีลักษณะคล้ายอาหารไทย ทำให้ผู้เรียนเห็นภาพ เข้าใจเรื่องอาหารและวัฒนธรรมไทยมากขึ้น ดังที่ สุภัค มหาวรรกร (2565, น. 147) กล่าวไว้ว่า ผู้สอนเชื่อมโยงวัฒนธรรมที่เป็น “รากร่วม” ทำให้ผู้เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศและเรียนรู้วัฒนธรรมร่วม จะทำให้การเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศสนุก ลดความขัดแย้งทางวัฒนธรรม ผู้สอนและผู้เรียนเกิดการเรียนรู้วัฒนธรรมเปรียบเทียบและทำให้เข้าใจวัฒนธรรมไทยมากขึ้น

การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมควรตระหนักถึงทักษะการสื่อสาร ความรู้ ทัศนคติ โดยเฉพาะวัฒนธรรม จะทำให้การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมประสบความสำเร็จ (วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา, 2562) การเรียนรู้ภาษาไทยควรควบคู่กับการเรียนรู้วัฒนธรรมไทยทำให้ผู้เรียนเข้าใจและยอมรับความแตกต่างทางวัฒนธรรม เช่น การใช้รูปภาพจริง หรือรูปการ์ตูน การเปรียบเทียบวัฒนธรรม การจัดศูนย์การเรียนรู้ทางวัฒนธรรม เช่น การทำอาหาร (ภัทรพร หิรัญภัทร, 2548, น. 86)

ยิ่งปัจจุบันการใช้สื่อเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทสำคัญ หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์จึงน่าสนใจและมีความเหมาะสม เนื่องด้วยหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ประกอบด้วยข้อความและภาพประกอบที่สวยงาม และสื่อสารกับผู้เรียนหลากหลายกลุ่ม สอดคล้องกับงานวิจัยของ Nguyen Thi Thu Phuong (2565) เรื่อง การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “วัฒนธรรมไทยในสำนวนที่เกี่ยวกับดอกไม้” สำหรับนักศึกษาเวียดนาม ซึ่งศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมกับดอกไม้ในบริสังคมไทยสำหรับนักศึกษาเวียดนาม ผู้เรียนเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายและอ่านได้ทุกที่ทุกเวลา โดยหนังสือมีเสียงเปิดกระดาด คลิปวิดีโอ และแบบฝึกหัดออนไลน์ ช่วยดึงดูดความสนใจแก่ผู้เรียน ผู้สอนควรเลือกใช้เทคโนโลยีให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของผู้เรียน โดยเฉพาะการเรียนการสอนไทยและวัฒนธรรมไทยเป็นสิ่งที่ต้องสอนควบคู่กันเพื่อให้ผู้เรียนตระหนักและเข้าใจวิถีชีวิตของเจ้าของภาษา ทำให้ผู้เรียนมีทัศนคติที่ดี เกิดการพัฒนาการเรียนรู้และการใช้ภาษาเพื่อประโยชน์ในวิชาชีพหรือการศึกษาต่อในขั้นสูงได้

## ข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะการวิจัยในการวิจัย ดังนี้

### 1. ข้อเสนอแนะในการเรียนรู้

1.1 ควรสร้างหนังสือภาษาไทยและวัฒนธรรมในประเด็นอื่น ๆ สำหรับผู้เรียนชาวเวียดนามโดยใช้รูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เพื่อเสริมความรู้ความเข้าใจภาษาไทยและวัฒนธรรมไทย

1.2 ควรสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ภาษาไทยครบทั้ง 4 ทักษะ ทั้งการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาทักษะและเข้าใจภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยมากขึ้น

## 2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์โดยใช้เนื้อหาภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยที่ทันสมัย เพื่อเรียนรู้คำศัพท์และเนื้อหาที่ทันสมัย และเสริมสร้างความรู้ภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยใหม่และน่าสนใจ

2.2 ควรประยุกต์ใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์สร้างสื่อการเรียนรู้ประเด็นอื่น ๆ สำหรับผู้เรียนชาวต่างประเทศเพื่อเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจภาษาไทยและวัฒนธรรมไทย



## บรรณานุกรม

- Austin Bush. (n.d.). Top 10 foods to try in Thailand. Retrieved <https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/top-10-dishes-try-thailand>
- Baker P. (1992). *Electronic books and libraries of the future* The Electronic Library.
- Benjamin S. Bloom and other. (1965). *Taxonomy of Education objectives, Handbook: The Cognitive Domain*. New York: David Mckay.
- Cambridge University. (1995). *Food*. USA: The Press Syndicate of the University of Cambridge.
- Diana Rosenberg. (1998). Getting Books to School Pupils in Africa, 134. Retrieved from <http://www.nzdl.org/cgi-bin/library?e=d-00000-00---off-0cdl--00-0---0-10-0---0---0direct-10---4-----0-0l--11-en-50---20-about---00-0-1-00-0-0-11----0-0-&cl=CL2.7&d=HASH01c477ddba12c394a7a96644.7.2&hl=1&gc=0&gt=1>
- George Bernard. (2021, April 14). The world's 50 best foods. *Culinary Journey*. Retrieved from <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-food-dishes/index.html>
- Jen Rose Smith. (2022). 20 of the world's best soups. Retrieved from <https://edition.cnn.com/travel/article/worlds-best-wellness-soups/index.html>
- Khin Thida Soe. (2559). การพัฒนาหนังสือเรียนอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง มาตราตัวสะกดไทย สำหรับนักศึกษาเมียนมาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยภาษาต่างประเทศย่างกุ้ง สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา พิษณุโลก. (ปริญญาานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก).
- Lailatul Mafauwazah. (2020). SUPPLEMENTARY READING MATERIALS IN TEACHING READING COMPREHENSION OF NARRATIVE TEXT8, 10-17. Retrieved from <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/retain/article/view/33440>
- Linsay Lichti. (2012). *The Affect of E-Book on Reading* (Florida State University College of Arts and ASciences , US). Retrieved from <https://diginole.lib.fsu.edu/islandora/object/fsu:204479/datastream/PDF/view>
- Mark Wiens, C. (2017, กรกฎาคมค.ม). 40 Thai foods we can't live without *CNN Travel*. Retrieved from <https://edition.cnn.com/travel/article/bangkok-food-thai-dishes>

- NGUYEN THI THU PHUONG. (2565). การสร้างหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “วัฒนธรรมไทยในสำนวนที่เกี่ยวกับดอกไม้” สำหรับนักศึกษาเวียดนาม. กรุงเทพฯ. (ปริญญาานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กรุงเทพฯ). สืบค้นจาก <http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/2036>
- Ohnmar Aung. (2559). การพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง พยัญชนะและสระภาษาไทยสำหรับ นักศึกษาเมียนมาร์ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยภาษาต่างประเทศอย่าง กู้ง สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา (ปริญญาานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัย นเรศวร, พิษณุโลก.
- Oxford University. (2019). *Food* (10th ed.). China: Oxford University Press.
- Pannakarn Jiamsuchon. (2564). รายงานสถานการณ์ภาพรวมสินค้าอาหารในประเทศเวียดนาม. กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. สืบค้นจาก [https://www.ditp.go.th/ditp\\_web61/article\\_sub\\_view.php?filename=contents\\_attach/690678/690678.pdf&title=690678&cate=414&d=0](https://www.ditp.go.th/ditp_web61/article_sub_view.php?filename=contents_attach/690678/690678.pdf&title=690678&cate=414&d=0)
- Peraviz Ahmad. (2015). *E-book adoption in academic and research libraries*. (Edith Cowan University, Australia). Retrieved from <https://ro.ecu.edu.au/cgi/viewcontent.cgi?article=2602&context=theses>
- Shu Ping Feng. (2562). หนังสืออ่านเพิ่มเติมเกี่ยวกับไทยศึกษาจากธนบัตรหมุนเวียนสมัยรัชกาลที่ 9 สำหรับผู้เรียนชาวจีน. (ปริญญาานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.
- Somi Anuntra Miller & Patrica Lake. (2003). *Thai Cooking Class* (9th ed.). Bangkok: Asia Book.
- Tasteatlas. (2023). Best Cuisine in the World. Retrieved from <https://www.tasteatlas.com/best/cuisines>
- Thai Studies Chulalongkorn. (2559). ศิลปะแห่งอาหารกับขนบการจัดสำรับของคนไทย: อาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพิณีจ. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=-S76yJ7Xozg>
- United Nations Educational, S. a. C. O. (2011). What is intangible Cultural Heritage? สืบค้น จาก <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-EN.pdf>
- เฉลิมทศพล เจริญสุข. (2556). หนังสือชุดเตรียมความพร้อมสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน. กรุงเทพมหานคร: เพื่อนเรียน เด็กไทย.

- เดชา ศิริภัทร. (2553). สมุนไพรจากครัวไทย (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ: หมอชาวบ้าน.
- เดลินิวส์ว่าไรดี. (2555). อาหารไทย 'แกงเขียวหวานไก่' ต่างชาติสนใจขอจดลิขสิทธิ์ ? เดลินิวส์ 1-4.  
สืบค้นจาก <https://www.rmutt.ac.th/content/25987>
- เปลี่ยน ภาสกรวงศ์. (2557). ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ: สถาปนบุ๊คส์.
- ไชยณรงค์ วิริยะผล. (2558). ปัญหาการให้ความคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ศึกษากรณีผลิตภัณฑ์อาหารไทย (ผัดไทยเส้นจันท์). (ปริญญานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยสยาม, กรุงเทพฯ). สืบค้นจาก <http://www.research-system.siam.edu/2013-12-20-03-59-31/2013-12-20-04-08-40/2825-2013-12-20-05-58-78>
- กรมวิชาการ. (2534). การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์การศาสนา.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. กรุงเทพฯ: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2561). คู่มือดำเนินงานตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559 (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กระทรวงวัฒนธรรม. (2561). “ยูเนสโก” ประกาศให้ “โชน” ขึ้นบัญชีมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้. [https://www.m-culture.go.th/th/article\\_view.php?nid=21454](https://www.m-culture.go.th/th/article_view.php?nid=21454)
- กระทรวงวัฒนธรรม, ส. (ม.ป.ป.). มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม 2552. กรุงเทพฯ: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กระทรวงศึกษาธิการ. (2542). เทคนิคการเขียนหนังสือสำหรับเด็ก. กรุงเทพฯ: ครูสภาลาดพร้าว.
- กัญญารัตน์ ถนอมแสง. (2551). ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย (ปริญญานิพนธ์มหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2558). *Discover 7 Thainess Gems*. กรุงเทพฯ: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.
- กิตินัดดา กิตติยากร, ม. ร. ว. (2507). ของเสวย. กรุงเทพฯ: อักษรสัมพันธ์.
- ข่าวคณะโฆษก. (2564, 23 มีนาคม). ครม. เห็นชอบเสนอตั้งย่ำกึ่ง ขึ้นทะเบียนเป็นรายการตัวแทนมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติต่อยูเนสโก. รัฐบาลไทย. สืบค้นจาก <https://www.thaigov.go.th/news/contents/details/40271>
- จรรยา เลิศพงษ์ไทย. (2560). พิซซิต 6 โรคร้าย ด้วยสมุนไพรใกล้ตัว. กรุงเทพฯ: อีเทอร์นิตี้ไอเดีย.

- จินตนา ไบกาชฎี. (2537). การเขียนสื่อการเรียนการสอน กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- จินตวีร์ คล้ายสังข์. (2555). *Desktop Publishing สู่ e-book*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชัยยงค์ พรหมวงศ์. (2556). การทดสอบประสิทธิภาพสื่อและชุดการสอน. วารสารศิลปการศึกษาศาสตร์วิจัย, 5(1), 9. สืบค้นจาก <http://www4.educ.su.ac.th/2013/images/stories/081957-02.pdf>
- ญาดา ศรีเงินยวง และ ชนินรัตน์ สำเร็จ. (2556). แง่ไทย. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ณรงค์ พ่วงพิศ. (2545). การประกาศใช้ "รัฐนิยม" ในสมัยรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลสงคราม (พ.ศ. 2481-2487). วารสารประวัติศาสตร์. สืบค้นจาก <http://ejournals.swu.ac.th/index.php/JOH/article/view/2584/2598>
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2559). ย่ำ-สลด อาเซียน. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ธีระวุฒิ ปัญญา. (2561). สูดยออดตำรับยาอายุวัฒนะ จากพื้นบ้านใกล้ตัว. กรุงเทพฯ: กู๊ดไลฟ์.
- บันลือ พฤกษ์วัน. (2536). วรรณกรรมสำหรับเด็ก. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2554). การวิจัยเบื้องต้น (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- ประกาศส่งเสริมวัฒนธรรม เรื่อง การขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2562. 2 สิงหาคม). ราชกิจจานุเบกษา (เล่ม 136 ตอนพิเศษ 195, น. 4-5). สืบค้นจาก [https://www.m-culture.go.th/phetchabun/download/article/article\\_20210303135930.pdf](https://www.m-culture.go.th/phetchabun/download/article/article_20210303135930.pdf)
- ประสาธ เนืองเฉลิม. (2556). วิจัยการเรียนการสอน. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- พัทธา สายหู. (2544). กลไกทางสังคม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พันธิ์ตรี มะลิสวรรณ. (2547, มีนาคม). สมุนไพรเครื่องต้มยำ บำบัดมะเร็ง. สมุนไพรเพื่อสุขภาพ, 3(40), 76-79.
- พิสนุ ฟองศรี. (2552). วิจัยทางการศึกษา (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ: ด้านสุทธากการพิมพ์.
- ภัทรพร หิรัญภัทร. (2548). การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมกับการเรียนการสอนภาษาที่สอง. วิจัยทางการศึกษา, 24(1).
- ภาณุโชติ ทองยัง. (2558). คู่มือเภสัชกรรมสมุนไพร เล่มที่ 1 สมุนไพรไม่ไช่ยาขม. กรุงเทพฯ: ปรมัตถ์การพิมพ์.
- ภาสกร เรืองรอง. (2557). การพัฒนาอีบุ๊กบนคอมพิวเตอร์แบบพกพา e-Book บน Tablet PC กรุงเทพฯ: ซีเอ็ด.

- มณฑล ลิมปิยประพันธ์. (2555). อาหารเป็นยา ยาเป็นอาหาร. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช สาขาศึกษาศาสตร์. (2537). การบริหารและการจัดการการวัดและประเมินผลการศึกษา. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ยี่สุ่น สนิทวงศ์ ณ อยุธยา, ส. ส. (2529). อนุสรณ์งานศพ ยี่สุ่น สนิทวงศ์ ณ อยุธยา, นาง ณ เมรุวัดเทพศิรินทราวาส, 19 เมษายน 2529.
- รวีวรรณ ขำพล. (2550, มกราคม - เมษายน). หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ : บอกเล่าประสบการณ์ในการสืบค้น วารสารวิทยบริการ, 18(1), 18-34.
- รัตน์ะ บัวสนธ์. (2554). การวิจัยและพัฒนาวัตกรรมการศึกษา. กรุงเทพฯ: ริมปีงการพิมพ์.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์.
- วงศ์กร ศรีแก้ว. (2563). การใช้อินโฟกราฟิกส์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเรื่อง วัฒนธรรมข้าวไทยสำหรับผู้เรียนชาวเวียดนาม. (ปริญญาานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.
- วิทยาดุสิตธานี. (2558). ตำรับอาหารไทย (*Authentic Thai Cuisine*). กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- วิรัช วงศ์ภินันท์วัฒนา. (2562, มกราคม-มิถุนายน). การใช้ภาษาไทยในกระบวนการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมของนักศึกษาต่างชาติ. วารสารภาษา ศาสนาและวัฒนธรรม, 8(1).
- วิลาวรรณ แก้วอ่อน. (2550). ภาพลักษณ์ร้านอาหารไทยในสายตาชาวอเมริกัน. (ปริญญาานิพนธ์ปริญญาดุขฎิบัณฑิต). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2559). อาหารที่หายไปกับข้าวไทย แง่ไทย. กรุงเทพฯ: ส.ส.ส.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2561). อาหารขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ. กรุงเทพฯ: ส.ส.ส.
- ศรุตา นิติวรากร. (2557, พฤศจิกายน-เมษายน). อาหารไทย: มรดกวัฒนธรรมของชาติ. วิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 5(1), 175. สืบค้นจาก <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/AJPU/article/view/42173>
- ส.พลายน้อย. (2553). วันก่อนคืนเก่า (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: พิมพ์คำ.
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม. (2555). กรณีศึกษาประเทศเวียดนามเพื่อกำหนดแผนด้านยุทธศาสตร์อุตสาหกรรมอาหารไทย ภายใต้ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน. สืบค้นจาก [https://www.sme.go.th/upload/mod\\_download/%E0%B8%84%E0%B8%B9%E0%B9%88%E0%B8%A1%E0%B8%B7%E0%B8%AD%E0%B8%A5%E0%B8%87%E0](https://www.sme.go.th/upload/mod_download/%E0%B8%84%E0%B8%B9%E0%B9%88%E0%B8%A1%E0%B8%B7%E0%B8%AD%E0%B8%A5%E0%B8%87%E0)

[B8%97%E0%B8%B8%E0%B8%99%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%83%E0%B8%99%E0%B9%80%E0%B8%A7%E0%B8%B5%E0%B8%A2%E0%B8%94%E0%B8%99%E0%B8%B2%E0%B8%A1-20171101172416.pdf](https://www.ditp.go.th/contents_attach/268673/268673.pdf)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร. (2561, สิงหาคม). ธุรกิจร้านอาหารไทยในเวียดนาม. ศูนย์พัฒนาการค้าและธุรกิจไทยในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทพมหานคร, 1-13. สืบค้นจาก [https://www.ditp.go.th/contents\\_attach/268673/268673.pdf](https://www.ditp.go.th/contents_attach/268673/268673.pdf)

สำลี รักสุทธี. (2553). คู่มือการจัดทำสื่อ นวัตกรรม และแผนประกอบสื่อ นวัตกรรม. กรุงเทพฯ: พัฒนาศึกษา.

สิรินาฏ ศิริสุนทร. (2556). วัฒนธรรมอาหารไทย...จากอดีตสู่ปัจจุบัน (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: องค์การทหารผ่านศึก.

สุกัญญา สุขฉายา. (2561). สำหรับอาหารไทย จากบ้านสู่วัง. กรุงเทพฯ: กระทรวงวัฒนธรรม.

สุภัค มหารากร. (2565, กรกฎาคม-สิงหาคม). การสร้างบทอ่านเชิงวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาทักษะการอ่านของนักศึกษาเวียดนาม Constructing Culture-based Reading Materials to Improve Reading Skill of the Vietnamese Students. ศิลปศาสตร์ปริทัศน์, 17(2).

สุวัฒนา เลียบวัน. (2543). อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง. กรุงเทพฯ: สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.

สุวิมล มณีโชติ. (2559, พฤษภาคม-สิงหาคม). การดูแลสุขภาพพืงต้นตามหลักการแพทย์วิถีธรรม: กรณีศึกษาผู้ใหญ่วัยกลางคน. วารสารพยาบาลสงขลานครินทร์, 36(2), 204-205.

อบเชย อิ่มสบาย. (2551). อาหารไทยภาคกลาง กรุงเทพฯ: แสงแดด.

อัจฉริยา วสุนันต์. (2560). หนังสืออ่านเพิ่มเติมวรรณคดีไทยเพื่อการท่องเที่ยวเรื่องรามเกียรติ์ สำหรับชาวต่างประเทศ (ปริญญาานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก  
รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ  
หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

## รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัยมี 3 ท่าน ดังนี้

1. รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย  
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
2. รองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร  
อาจารย์เกษียณ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3. อาจารย์ Nguyen Thi Loan Phuc  
คณะตะวันออกศึกษา มหาวิทยาลัยสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์  
มหาวิทยาลัยแห่งชาติ ณ นครโฮจิมินห์ (University Social Sciences and  
Humanities - Vietnam National University Ho Chi Minh City: USSH-HCM)



ที่ อว 8718/1937



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ  
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

25 กรกฎาคม 2565

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ  
เรียน รองศาสตราจารย์แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย

เนื่องด้วย นางสาวศุภกานต์ มัลยาภรณ์ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภักดิ์ มหาราการ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อ เรื่อง หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม” ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นางสาวศุภกานต์ มัลยาภรณ์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 085 886 6142

ที่ อว 8718/1937



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ  
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

25 กรกฎาคม 2565

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ  
เรียน รองศาสตราจารย์ผกาศรี เย็นบุตร

เนื่องด้วย นางสาวศุภกานต์ มาลยาภรณ์ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภักดิ์ มหาวรากร เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ท่าน เป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อ เรื่อง หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม” ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นางสาวศุภกานต์ มาลยาภรณ์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 085 886 6142

ที่ อว 8718/1937



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ  
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

25 กรกฎาคม 2565

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ  
เรียน คณบดีคณะตะวันออกเฉียงเหนือศึกษา มหาวิทยาลัยสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยแห่งชาติ ณ นครโฮจิมินห์

เนื่องด้วย นางสาวศุภกานต์ มาลาภรณ์ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาพรกร เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ อาจารย์ Nguyen Thai Loan Phuc เป็นผู้เชี่ยวชาญ ในหัวข้อเรื่อง หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม” ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับบุคลากรของท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นางสาวศุภกานต์ มาลาภรณ์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 085 886 6142



ภาคผนวก ข  
แบบประเมินคุณภาพหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียน  
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม  
(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)

แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือของผู้เชี่ยวชาญ

หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง

“อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โดยกรุณาเขียน

เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ระดับการประเมิน กำหนดรายการประเมินคุณภาพ ดังนี้

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

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
<b>1. ด้านเนื้อหา</b>						
1.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้		✓				
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม		✓				
1.3 อธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน			✓			
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม		✓				
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้เรียนนำไปใช้ได้จริง		✓				
<b>2. ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์</b>						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน		✓				
2.2 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา				✓		
2.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น					✓	
2.4 การศึกษาเนื้อหาในบทเรียนสะดวก			✓			

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.5 มีแถบเครื่องมืออำนวยความสะดวกในการเลือกหน้าที่ต้องการ		✓				
2.6 การเข้าถึงแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก		✓				
2.7 รูปแบบการทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์สะดวกและประเมินผลได้ทันที	✓					
<b>3. ด้านภาษา</b>						
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย			✓			
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน			✓			
<b>4. การวัดและประเมินผล</b>						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน		✓				
4.2 มีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน		✓				
4.3 แบบทดสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา			✓			
<b>5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>						
5.1 สร้างความรู้และความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย		✓				
5.2 ให้ความรู้เรื่องอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ		✓				
5.3 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ		✓				
5.4 สร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทย		✓				
5.5 ใช้เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวเวียดนาม		✓				



แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือของผู้เชี่ยวชาญ

หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง

“อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โดยกรุณาเขียน

เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ระดับการประเมิน กำหนดรายการประเมินคุณภาพ ดังนี้

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

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
<b>1. ด้านเนื้อหา</b>						
1.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้	✓					
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม	✓					
1.3 อธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน	✓					
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	✓					
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้เรียนนำไปใช้ได้จริง	✓					
<b>2. ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์</b>						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน	✓					
2.2 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา		✓				
2.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น	✓					
2.4 การศึกษาเนื้อหาในบทเรียนสะดวก	✓					

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.5 มีแถบเครื่องมืออำนวยความสะดวกในการเลือกหน้าที่ต้องการ	✓					
2.6 การเข้าถึงแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก	✓					
2.7 รูปแบบการทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์สะดวกและประเมินผลได้ทันที	✓					
<b>3. ด้านภาษา</b>						
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย	✓					
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	✓					
<b>4. การวัดและประเมินผล</b>						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน	✓					
4.2 มีความยาก-ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	✓					
4.3 แบบทดสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา		✓				
<b>5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>						
5.1 สร้างความรู้และความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย	✓					
5.2 ให้ความรู้เรื่องอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ	✓					
5.3 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ	✓					
5.4 สร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทย	✓					
5.5 ใช้เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวเวียดนาม	✓					

ข้อเสนอแนะ

ผมหวังสื่อต่างๆที่เผยแพร่ที่ห้องเรียน ผู้เรียนทำสื่อให้เอง / รวบรวมสื่อ  
 วัสดุอย่างหลากหลาย รวดเร็ว เช่นสื่อที่นักเรียนทำเองที่มีสื่อที่น่าสนใจ ทำโดยผู้เรียน  
 ไม่ถือเรื่องค่าใช้จ่าย ผู้เรียนทำสื่อที่สนใจหาพบได้เช่น วัสดุจากธรรมชาติ (กระดาษรีไซเคิล)  
 วัสดุจากของเหลือใช้ของนักเรียน / ครู / อาจารย์ / ญาติ / เพื่อน / ครอบครัว

ลงชื่อผู้ประเมิน ..... ร.วิเศษ / วิเศษ  
 ( ร.วิเศษ / วิเศษ )  
 วันที่ 1 สิงหาคม 2565

**แบบประเมินคุณภาพเครื่องมือของผู้เชี่ยวชาญ**  
**หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง**  
**“อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม**

คำชี้แจง โปรดประเมินและให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข โดยกรุณาเขียน  
 เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ระดับการประเมิน กำหนดรายการประเมินคุณภาพ ดังนี้

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

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
<b>1. ด้านเนื้อหา</b>						
1.1 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้		✓				
1.2 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม		✓				
1.3 อธิบายเนื้อหาได้ชัดเจน	✓					
1.4 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม	✓					
1.5 เนื้อหามีประโยชน์ต่อผู้เรียนนำไปใช้ได้จริง	✓					
<b>2. ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์</b>						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน	✓					
2.2 ภาพประกอบเหมาะสม น่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา	✓					
2.3 การจัดวางองค์ประกอบรูปภาพและข้อความเหมาะสม ช่วยให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น		✓				
2.4 การศึกษาเนื้อหาในบทเรียนสะดวก	✓					

ประเด็น/ด้าน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
2.5 มีแถบเครื่องมืออำนวยความสะดวกในการเลือกหน้าที่ต้องการ	✓					
2.6 การเข้าถึงแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก	✓					
2.7 รูปแบบการทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์สะดวกและประเมินผลได้ทันที	✓					
<b>3. ด้านภาษา</b>						
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย	✓					
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน	✓					
<b>4. การวัดและประเมินผล</b>						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน	✓					
4.2 มีความยาก ง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน	✓					
4.3 แบบทดสอบชัดเจน ครอบคลุมเนื้อหา		✓				
<b>5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>						
5.1 สร้างความรู้และความเข้าใจเรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย	✓					
5.2 ให้ความรู้เรื่องอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ	✓					
5.3 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับอาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ	✓					
5.4 สร้างแรงจูงใจในการอ่านภาษาไทย		✓				
5.5 ใช้เป็นสื่อการเรียนรู้ภาษาไทยและวัฒนธรรมไทยสำหรับผู้เรียนชาวเวียดนาม	✓					



ข้อเสนอแนะ

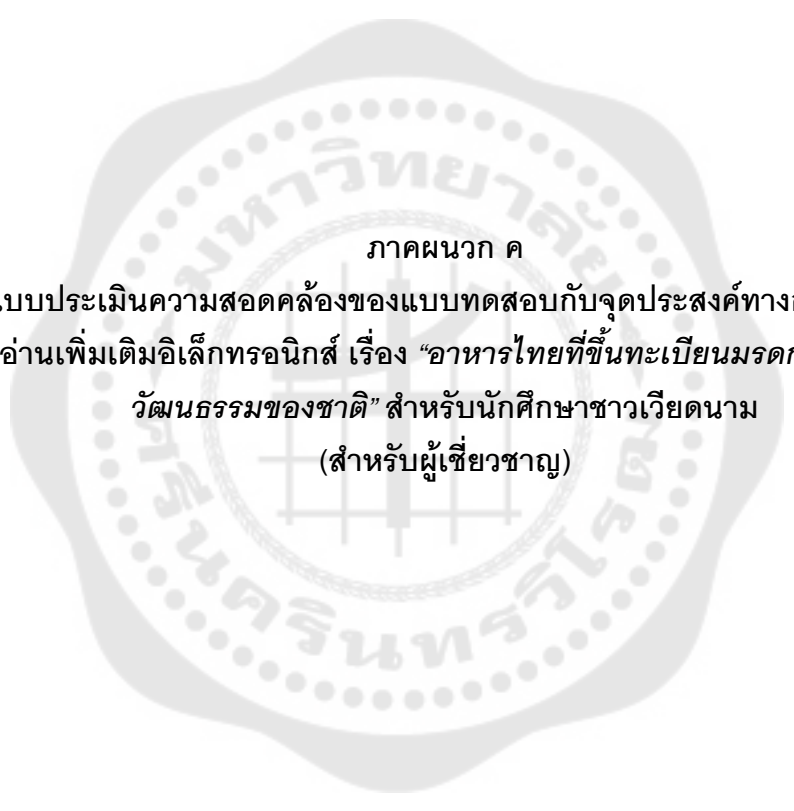
ข้อดี

- 1/ เป็นหนังสือรูปแบบใหม่ และสวยงาม น่าอ่าน ชัดเจน น่าสนใจ น่าอ่าน น่าฟัง น่าดู น่าฟัง น่าดู น่าฟัง น่าดู น่าฟัง น่าดู
- 2/ การจัดรูปแบบหนังสือ เนื้อหา สามารถประกอบ ความรู้ ชัดเจน น่าอ่าน
- 3/ การจัดเรียงเกี่ยวกับเอกสาร มีลวดลาย ทำให้ผู้เรียน อ่านแล้ว น่าฟัง น่าดู
- 4/ ผู้จัดทำ อ่านแล้ว จะ รู้สึกว่า น่าอ่าน น่าดู น่าฟัง น่าดู น่าฟัง น่าดู

ข้อด้อย

- 1/ บางภาพบางภาพสละสลวยเกินไป อาจทำให้ผู้เรียน รู้สึกเบื่อ (ภาพน้อยเกินไป)
- 2/ ภาพบางภาพที่มีตัวอักษร และ หัวข้อชัดเจน น่าดู น่าฟัง น่าดู น่าฟัง น่าดู น่าฟัง น่าดู
- 3/ บางภาพบางภาพบางภาพ อาจปรับให้ดูชัดขึ้น และ ให้เป็นเอกภาพ (ภาพการจัดระเบียบ)
- 4/ คำแปลภาษา ซึ่งมีความหมาย คำยังไม่ถูกต้อง → แก้ไขให้ถูกต้อง
- 5/ ภาพการจัดเรียงเอกสาร มีลวดลาย และ มีลวดลาย (สามารถดู ลวดลาย 19 หน้า อาจไม่ได้พิจารณา) (หน้า 18, 19) สามารถดู ลวดลายเป็นหัว ข้อๆ ตามช่วงเวลา (ใช้ ที่ 29 ไลน์)

ลงชื่อผู้ประเมิน .....  
 (..... Nguyễn Thị Loan Phức .....)  
 วันที่ 09/08/2022



ภาคผนวก ค  
แบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์ทางการเรียน  
หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทาง  
วัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม  
(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)

แบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้

หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง

“อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านโดยพิจารณาแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้ โดยกำหนดคะแนนความคิดเห็น ดังนี้

- + 1 หมายถึง แนใจข้อความนั้นเหมาะสม
- 0 หมายถึง ไม่แนใจข้อความนั้นเหมาะสม
- 1 หมายถึง แนใจข้อความนั้นเหมาะสม

ลำดับ	รายการ	ระดับความคิดเห็น			หมายเหตุ
		+1	0	-1	
1.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 1	✓			
2.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 2 “ก๋วยเตี๋ยว” ของคนไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 2		✓		
3.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 3		✓		
4.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 4		✓		
5.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 5	✓			
6.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพร สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 6	✓			
7.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 7		✓		
8.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 8		✓		

ส.อ. น. น. / น. น. น. น.

วันที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕



แบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้

หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง

“อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านโดยพิจารณาแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้ โดยกำหนดคะแนนความคิดเห็น ดังนี้

- + 1 หมายถึง แน่ใจข้อความนั้นเหมาะสม
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจข้อความนั้นเหมาะสม
- 1 หมายถึง แน่ใจข้อความนั้นเหมาะสม

ลำดับ	รายการ	ระดับความคิดเห็น			หมายเหตุ
		+1	0	-1	
1.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 1	✓			
2.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 2 “ก๋วยเตี๋ยว” ของคนไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 2	✓			
3.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 3	✓			
4.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 4	✓			
5.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 5	✓			
6.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพร สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 6	✓			
7.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 7	✓			
8.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 8	✓			

ลำดับ	รายการ	ระดับความคิดเห็น			หมายเหตุ
		+1	0	-1	
9.	แบบทดสอบหลังเรียนสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้ของทุกบท	✓			

## ข้อเสนอแนะ

แบบทดสอบ ข้อใดคือข้อที่ผิดมากที่สุด หรือ การลบทุกข้อ ไม่มีคำตอบ  
 พยายาม คงมีบ้าง คำถาม คำตอบ ไม่ ผู้เรียนทำไว้ ข้อละ ๕ ข้อ

ลงชื่อผู้ประเมิน ..... พงษ์ ใจเพชร

(..... พงษ์ ใจเพชร)

วันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๕

**แบบประเมินความสอดคล้องของแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้**  
**หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง**  
**“อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม**

**คำชี้แจง** กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านโดยพิจารณาแบบทดสอบกับจุดประสงค์การเรียนรู้ โดยกำหนดคะแนนความคิดเห็น ดังนี้


- + 1 หมายถึง แนใจข้อความนั้นเหมาะสม
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจข้อความนั้นเหมาะสม
- 1 หมายถึง แนใจข้อความนั้นเหมาะสม

ลำดับ	รายการ	ระดับความคิดเห็น			หมายเหตุ
		+1	0	-1	
1.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 1 “อาหารไทย” อาหารเพื่อสุขภาพ สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 1	✓			
2.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 2 “กับข้าว” ของคนไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 2	✓			
3.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 3 “ต้มยำกุ้ง” ต้มยำไทยอร่อยไกลทั่วโลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 3	✓			
4.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 4 “ผัดไทย” รสชาติแบบไทย ๆ สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 4	✓			
5.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 5 “แกงเผ็ด” กะทิของสำคัญในแกงไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 5	✓			
6.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 6 “แกงเขียวหวาน” รสหอมหวานของสมุนไพร สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 6	✓			
7.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 7 “ส้มตำ” ยำไทยดังไกลทั่วโลก สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 7	✓			
8.	แบบทดสอบหลังเรียนบทที่ 8 “อาหารไทย” ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของไทย สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้บทที่ 8	✓			

ลำดับ	รายการ	ระดับความคิดเห็น			หมายเหตุ
		+1	0	-1	
9.	แบบทดสอบหลังเรียนสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้ของ ทุกบท	✓			

## ข้อเสนอแนะ

1/ คำถามบางข้อ คัดตอนโหดเด่นเกินไป ควรปรับใหม่ให้เหมาะสม  
 2/ ระวัง เรื่อง การสะกดคำผิด ควรแก้ไขให้เรียบร้อย

ลงชื่อผู้ประเมิน   
 (Nguyễn Thị Loan Phúc)  
 วันที่ 09/08/2022



ภาคผนวก ง  
หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการวิจัย

ที่ อว 8718/2298



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ  
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

12 กันยายน 2565

เรื่อง ขออนุมัติเคราะห้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน หัวหน้าภาควิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยดำนัง วิทยาเขตภาษาต่างประเทศ

เนื่องด้วย นางสาวศุภกานต์ มาลายากรณ์ นิสิตระดับปริญญาโท สาขาวิชาภาษาไทย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาานิพนธ์ เรื่อง หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภัค มหาราการ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาานิพนธ์

ในการนี้ นิสิตขออนุมัติเคราะห้เก็บข้อมูล โดยใช้แบบสอบถามหนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ” สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนามกับนักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาภาษาไทย จำนวน 25 คน โดยใช้โปรแกรม Google Meet เพื่อเป็นข้อมูลในการวิจัย ระหว่างเดือนกันยายน 2565 ถึงเดือนตุลาคม 2565 ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาขออนุมัติเคราะห้ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้


ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 085 886 6142



ภาคผนวก จ  
แบบประเมินความพึงพอใจในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์  
เรื่อง “อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ”  
สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม

แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนในการใช้หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์  
เรื่อง "อาหารไทยที่ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ" สำหรับนักศึกษาชาวเวียดนาม

คำชี้แจง ประเมินและให้คำแนะนำเพิ่มเติม โดยกำหนดรายการประเมินคุณภาพ ดังนี้

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

ตาราง แสดงคะแนนการประเมินของนักศึกษาชาวเวียดนาม

รายการประเมิน	ระดับการประเมิน					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
<b>1. ด้านเนื้อหา</b>						
1.1 จัดเรียงลำดับเนื้อหาเหมาะสม						
1.2 ความยาวของเนื้อหาเหมาะสม						
1.3 เนื้อหาทเรียนน่าสนใจ						
<b>2. ด้านการออกแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์</b>						
2.1 ขนาดของตัวอักษรเหมาะสมและชัดเจน						
2.2 ภาพประกอบน่าสนใจ สอดคล้องกับเนื้อหา						
2.3 หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ใช้งานง่าย						
2.4 สแกนคิวอาร์โค้ดเพื่อเข้าถึงแบบฝึกหัดและแบบทดสอบสะดวก						
2.5 การทำแบบฝึกหัดและแบบทดสอบออนไลน์สะดวกและประเมินผลได้ทันที						

รายการประเมิน	คะแนนจากกลุ่มทดลอง					หมายเหตุ
	5	4	3	2	1	
<b>3. ด้านภาษา</b>						
3.1 ภาษาที่ใช้ชัดเจนและเข้าใจง่าย						
3.2 ใช้ภาษาเหมาะสมกับระดับของผู้เรียน						
<b>4. การวัดและประเมินผล</b>						
4.1 แบบทดสอบสอดคล้องกับเนื้อหาในบทอ่าน						
4.2 มีความยากง่ายเหมาะสมกับผู้เรียน						
<b>5. ด้านคุณค่าและประโยชน์ที่ได้รับ</b>						
5.1 หนังสืออ่านเพิ่มเติมอิเล็กทรอนิกส์ส่งเสริมทักษะการอ่านภาษาไทยของผู้เรียน						
5.2 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มวงศัพท์ภาษาไทย						
5.3 ผู้เรียนชาวเวียดนามได้เพิ่มความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารไทย						
5.4 ผู้เรียนชาวเวียดนามเพิ่มความรู้ความเข้าใจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของอาหารไทย						

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	ศุภกานต์ มาลยาภรณ์
วัน เดือน ปี เกิด	30 สิงหาคม 2534
สถานที่เกิด	จังหวัดนครศรีธรรมราช
วุฒิการศึกษา	ครุศาสตรบัณฑิต (คศ.) สาขามัธยมศึกษา เอกภาษาไทยและสังคมศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ที่อยู่ปัจจุบัน	192/3 ถนนรัชดาภิเษก แขวงรัชดาภิเษก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310

