



การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการให้บริการอาหาร
ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

Development of a Short Training Course on Foods
Service Providers at Panyapiwat technological college

ปิยรัตน์ จันทรเรือง¹, สุภาพร แพรรวพนิต¹

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ 2) ประเมินหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์อยู่ในระดับมากและ 3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จำนวน 20 คน โดยการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ 1) หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการ 2) แบบทดสอบก่อน-หลังเรียน 3) แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อการจัดหลักสูตรฝึกอบรม สถิติที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย (1) ค่าร้อยละ (2) ค่าเฉลี่ย (3) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและ (4) การหาประสิทธิภาพของหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 (5) การเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน t-test (Dependent Sample) (6) ค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของหลักสูตร โดยการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows ผลการวิจัย พบว่า 1) ประสิทธิภาพของหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 2) ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 3) ความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมอยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ : หลักการของผู้ให้บริการอาหาร, หลักสูตรฝึกอบรม

¹ นักศึกษาปริญญาโท คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี,
e-mail : piyarut@windowlive.com

² อาจารย์ประจำสาขาหลักสูตรและการสอน คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี,
e-mail : Supapanit@gmail.com



Abstract

The objectives of this research were to 1) develop a Short Training Course on Foods Service Providers of foods, Panyapiwat Technological College 2) evaluate the high level of the development of a Short Training Course on Foods service Providers at Panyapiwat Technological College, and 3) study the trainees' satisfaction of the development of a Short Training Course on Foods Service Providers at Panyapiwat Technological College. The population of the research are students of Panyapiwat Technological College and all interested people. The respondents were 20 students of Panyapiwat Technological College. They were obtained by purposive sampling.

The statistics used to analyze the data were (1) percentage (%), (2) means, (3) standard deviation (S.D.), (4) 80/80 standard criterion for calculating the efficiency of the short – term training course, (5) t-test for independent sample, and (6) reliability analysis

The result of the study indicated that: 1) Performance of, the short training course is having the standard 80/80, 2) Achievement after learning than before learning significant higher at the level of 0.5, and 3) Satisfaction of the participants at a high level.

Keywords : Foods Service Providers, Training Course.

บทนำ

พระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551 กล่าวถึง ความสำคัญของการจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพ ต้องเป็นการจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพที่ต้องสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและแผนการศึกษาแห่งชาติ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในด้านวิชาชีพระดับฝีมือ ระดับเทคนิค และระดับเทคโนโลยี รวมทั้งเป็นการยกระดับการศึกษาวิชาชีพให้สูงขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยนำความรู้ในทางทฤษฎีอันเป็นสากลและภูมิปัญญาไทยมาพัฒนาผู้รับการศึกษาให้มีความรู้ความสามารถในทางปฏิบัติ และมีสมรรถนะ จนสามารถนำไปประกอบอาชีพในลักษณะผู้ปฏิบัติหรือประกอบอาชีพโดยอิสระได้ ซึ่งการศึกษานอกระบบเป็นการศึกษาอีกรูปแบบหนึ่งที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการศึกษา ระยะเวลา การวัดและการประเมินผลที่เป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม สำหรับปัญหาในการจัดการเรียนการสอนของวิทยาลัยเทคโนโลยี



ปัญญาวิวัฒน์ พบว่า วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาวิวัฒน์ขาดการพัฒนาหลักสูตรที่จะสนับสนุนด้านการฝึกอบรมที่ตรงตามความต้องการของสถานศึกษา หลักสูตรสำคัญที่สถานศึกษามีความต้องการที่จะศึกษาคือ หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นที่จะสามารถส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นผู้ให้บริการอาหารที่ดี การบริการอาหารจัดได้ว่าเป็นหน้าที่ของผู้เรียนหรือผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ หรือที่ผู้เรียนในวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาวิวัฒน์รู้จักกัน ในชื่อร้านสะดวกซื้อ มีอาหารไว้ออกรับบริการจำนวนมาก อาทิ อาหารแช่แข็ง อาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารปรุงสด อาหารที่ปรุงสำเร็จรอการบริโภคจะสะอาดปลอดภัยหรือไม่นั้น นอกจากจะคำนึงถึงองค์ประกอบอื่น ๆ ที่กล่าวมา อาทิ ตัวอาหารจะต้องสะอาด ปลอดภัย ได้มาจากแหล่งที่ถูกสุขลักษณะและเชื่อถือได้ มีความสะอาดในขั้นตอน การเตรียม การปรุง การจับต้องอาหาร รวมทั้งมีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ในขั้นตอนการประกอบอาหารที่ถูกต้องแล้ว ความสะอาดของร่างกาย และไม่เป็นที่โรคของผู้สัมผัสอาหาร เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องคำนึงถึง เพราะถ้าหากผู้สัมผัสอาหารเจ็บป่วยไม่สบาย อาจแพร่กระจายเชื้อโรคสู่อาหาร และไปสู่ผู้บริโภคต่อไปได้ หรือแม้ว่าผู้สัมผัสอาหารจะมีสุขภาพดี แต่หากไม่ปฏิบัติตนให้ถูกต้อง หรือปฏิบัติตนให้เกิดการเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากเชื้อโรคต่าง ๆ ที่มีอยู่ทั่วไป ก็จะมีผลสะท้อนถึงความสะอาดของอาหารที่จะบริการให้แก่ผู้บริโภคได้ การศึกษาสภาพปัญหาในการพัฒนาหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้ได้ปัญหาและความต้องการที่แท้จริง เพื่อสามารถช่วยให้ผู้เรียนได้มีโอกาสเข้ามาศึกษา เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน และเพิ่มศักยภาพของตนเอง การพัฒนาหลักสูตรให้แพร่หลายและเป็นที่ยอมรับตรงกับความต้องการอย่างแท้จริง หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นควรที่จะนำมาพัฒนาองค์ความรู้ เพื่อเตรียมคนให้เหมาะกับงาน มุ่งเข้าสู่ยุคของเศรษฐกิจที่เฟื่องฟู สอดคล้องกับการพัฒนาประเทศที่มั่นคงและยั่งยืน ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 หลักสูตรที่พัฒนาขึ้นจะสามารถทำให้ผู้เรียนมองกว้าง คิดไกล มีความคิดสร้างสรรค์ และตอบสนองความต้องการอย่างแท้จริง นอกจากนี้ยังเป็นแนวทางหนึ่งที่จะทำให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ด้วยความรับผิดชอบ ด้วยเหตุนี้ ผู้ศึกษาค้นคว้าจึงสนใจที่จะศึกษาพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาวิวัฒน์ เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารขึ้นมา เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง ในสถานประกอบการช่วงระหว่างการฝึกงาน โดยการกำหนดหลักสูตรจากการสำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ ผู้เรียนและผู้สอน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาวิวัฒน์
2. เพื่อประเมินหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาวิวัฒน์



3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1. ประชากร ได้แก่ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์
2. กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จำนวน 20 คน ได้มาจากการเลือกแบบเจาะจง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือเพื่อใช้ในการวิจัยดังนี้

1. แบบสอบถามความต้องการจำเป็นในการฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์
2. หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์
3. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. แบบสอบถามวัดความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

การวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลของหลักสูตรฝึกอบรม

1. สถิติเบื้องต้น ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
2. หาค่าความสอดคล้องระหว่างข้อสอบกับจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมและเนื้อหา (IOC) ด้วยการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ
3. หาค่าความยากง่ายและค่าอำนาจจำแนกของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. หาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
5. การหาประสิทธิภาพของเอกสารประกอบการเรียนการสอนตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80
6. สถิติที่ใช้ในการทดสอบการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยใช้ t-test (Dependent Sample)

สรุปผลการวิจัย

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ผู้วิจัยได้แบ่งเป็น 3 ระยะ ดังนี้



ระยะที่ 1 สํารวจข้อมูลพื้นฐานการจัดทําหลักสูตร

จากการสัมภาษณ์ผู้บริหารและคณาจารย์วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เพื่อศึกษาความต้องการในการฝึกอบรมหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ พบว่า

1. นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ควรมีความรู้ด้านการให้บริการอาหาร เพื่อความถูกต้องและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค เนื่องจากนักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จะต้องลงฝึกปฏิบัติงานในร้าน 7 -11 ซึ่งมีสินค้าประเภทอาหาร ไว้บริการลูกค้าหลากหลายเมนู

2. สาระสําคัญที่ควรเพิ่มในหลักสูตรธุรกิจค้าปลีก เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร เน้นสาระสําคัญ ดังนี้

- 2.1 หลักการให้บริการอาหารที่ดี
- 2.2 หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- 2.3 ทักษะคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- 2.4 ทักษะคดีด้านความปลอดภัยของอาหาร

ระยะที่ 2 ร่างหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

จากการศึกษาค้นคว้าเอกสาร ได้จัดทําโครงร่างหลักสูตรฝึกอบรม ซึ่งโครงสร้างหลักของหลักสูตรประกอบด้วย คำอธิบายรายวิชา จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรม วิชาชีวะ มาตรฐานรายวิชา กลุ่มเป้าหมาย คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แนวทางดำเนินการอบรมตามหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีวะ ระยะเวลาการศึกษา การจัดกิจกรรมการฝึกอบรม สื่อการฝึกอบรม และการวัดและประเมินผล โดยได้กำหนดหน่วยการเรียนรู้ ไว้ 4 หน่วย ได้แก่

1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการให้บริการอาหารที่ดี
2. หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
3. ทักษะคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
4. ทักษะคดีด้านความปลอดภัยของอาหาร

ในการนี้ผู้วิจัยได้นำเอกสารโครงร่างหลักสูตรที่มีการจัดทำขึ้น พร้อมทั้งแบบประเมินไปให้ผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบและกําลังกรองความเหมาะสมและความสอดคล้องของเอกสารประกอบหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมิน ซึ่งผลการประเมิน พบว่า การประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการให้บริการอาหารที่ดี มีความสอดคล้องกันทั้งหมด เมื่อพิจารณาในแต่ละรายการของแบบประเมิน พบว่า 1) ประเด็นที่มีความเหมาะสมมากที่สุด ได้แก่ ($\bar{x} = 5.00$, S.D. = 0.00) ได้แก่ ความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม ความเป็นเหตุเป็นผลที่ต้องพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม ความชัดเจน ประโยชน์ ความเป็นไปได้ในการนำไปใช้จริง ครอบคลุมทุก



ประเด็นเหมาะสำหรับผู้เข้ารับการอบรม เนื้อหาสาระครอบคลุมทุกประเด็น เรียงลำดับความสำคัญของเนื้อหาสาระ ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดประสบการณ์ฝึกอบรม ความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมาย การนำไปใช้จัดกิจกรรมได้จริง ความเหมาะสมของสื่อกิจกรรม ช่วยให้กิจกรรมบรรลุจุดมุ่งหมายได้ การตรวจสอบการบรรลุจุดมุ่งหมาย ความเป็นไปได้ในการประเมินผล ความเหมาะสมของสื่อการฝึกอบรม ความเหมาะสมของเนื้อหาที่ช่วยทำให้บรรลุจุดมุ่งหมาย ความชัดเจน และเหมาะสมของจุดมุ่งหมาย 2) โดยรวมของการประเมินความเหมาะสมของผู้เชี่ยวชาญ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.93$, S.D.=0.13) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านจุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรม ด้านสื่อที่ใช้ในการอบรมและด้านการวัดผลประเมินผล ($\bar{x} = 5.00$, S.D. = 0.00) มีผลค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมา ได้แก่ ด้านหลักการและเหตุผล และโครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรม ($\bar{x} = 4.93$, S.D.= 0.15) ด้านแผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม ($\bar{x} = 4.91$, S.D. = 0.20) ด้านกิจกรรมการฝึกอบรม ($\bar{x} = 4.90$, S.D. = 0.22) และด้านเนื้อหาสาระ ($\bar{x} = 4.80$, S.D. = 0.30) ตามลำดับ 3) แผนการจัดการเรียนของหลักสูตรมีค่าดัชนีความสอดคล้องทั้งหมดโดยจากการประเมินของผู้เชี่ยวชาญ 4) แบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน มีดัชนีความสอดคล้องของข้อมูลทั้งหมด 5) แบบสอบถามความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรม มีค่าดัชนีความสอดคล้องกันทั้งหมด

ระยะที่ 3 ทดลองใช้หลักสูตร

ผลการหาประสิทธิภาพของหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จากคำร้อยละ ของคะแนนเฉลี่ยกระบวนการจัดกิจกรรมทุกหน่วยการเรียนรู้ (E_1) ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 และคำร้อยละของคะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบหลังเรียน วิเคราะห์ผลได้ พบว่า (1) ค่าคะแนนร้อยละของการจัดกิจกรรมทุกหน่วยการเรียนรู้ เท่ากับ 88.96 จากการจัดกิจกรรมระหว่างเรียน พบว่า ในหน่วยการเรียนรู้ที่ 4 มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด เท่ากับ 24.60 รองลงมา ได้แก่ หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เท่ากับ 24.40 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เท่ากับ 24.25 และหน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เท่ากับ 24.20 ตามลำดับ (2) ค่าคะแนนร้อยละของการจัดกิจกรรมทุกหน่วยการเรียนรู้ เท่ากับ 82.38 เมื่อพิจารณาในแต่ละหน่วยการเรียนรู้ พบว่าหน่วยการเรียนรู้ที่ 3 มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด เท่ากับ 8.35 รองลงมา ได้แก่ หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 เท่ากับ 8.30 หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 เท่ากับ 8.20 หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เท่ากับ 8.05 ตามลำดับ (3) ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียน เพิ่มขึ้น จากก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยคะแนนเฉลี่ยก่อนเรียนเท่ากับ 17.15 คะแนนเฉลี่ยหลังเรียน เท่ากับ 35.65 (4) โดยรวมมีความพึงพอใจในระดับมาก ($\bar{x} = 4.07$, S.D. = 0.22) เมื่อพิจารณาในแต่ละข้อ พบว่า มีความรอบรู้ในเนื้อหา รายวิชาการฝึกอบรม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ($\bar{x} = 4.60$, S.D. = 0.60) รองลงมา ได้แก่ ความสามารถ



ในการถ่ายทอดเนื้อหาให้ผู้ฟังเข้าใจ การถ่ายทอดเนื้อหาวิชาให้เป็นที่น่าสนใจ ($\bar{X} = 4.45$, S.D. = 0.60) มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.50) ตามลำดับ

อภิปรายผลการวิจัย

ระยะที่ 1 จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐานโดยการสัมภาษณ์ ผู้บริหารและคณาจารย์ วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ พบว่า มีความต้องการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เพื่อเพิ่มความรู้ให้กับนักเรียน ที่มีการนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติจริง มุ่งเน้นให้ผู้เรียนนำไปใช้ได้ในชีวิตจริง ในการดำเนินชีวิตการทำงานและอาชีพ หรือเพื่อการศึกษาต่อเนื่อง โดยมีขั้นตอน ได้แก่ วิเคราะห์เนื้อหา จัดทำแผนการเรียนรู้ ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ สร้างวงจรการสอนและวงจรการเรียนรู้ จากกระบวนการจะสามารถศึกษาวิเคราะห์ให้กลายเป็นการเรียนรู้ที่เกิดมาจากการประสบการณ์ของผู้เรียนเอง

ระยะที่ 2 จากการจัดทำโครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรม ประกอบด้วย คำอธิบายรายวิชา จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ มาตรฐานรายวิชา กลุ่มเป้าหมาย คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษา หนทางดำเนินการอบรมตามหลักสูตรโครงสร้างหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตร ฝึกอบรมวิชาชีพ ระยะเวลาการศึกษา การจัดกิจกรรมการฝึกอบรม สื่อการฝึกอบรม และการวัดและประเมินผล สอดคล้องกับ ชำรง บัวศรี (2542) กล่าวว่า องค์ประกอบที่สำคัญของหลักสูตร มี 9 องค์ประกอบ ได้แก่ เป้าประสงค์และนโยบายการศึกษา (Education Goals and Policies) จุดหมายของหลักสูตร (Curriculum Aims) รูปแบบและโครงสร้างหลักสูตร (Types and Structures) จุดประสงค์ของวิชา (Subject Objectives) เนื้อหา (Content) จุดประสงค์ของการเรียนรู้ (Instructional Objectives) ยุทธศาสตร์การเรียนการสอน (Instructional Strategies) การประเมินผล (Evaluation) วัสดุหลักสูตรและสื่อการเรียนการสอน (Curriculum Materials and Instructional Media) ส่วนกาญจนา कुमारักษ์ (2540) กล่าวว่า หลักสูตรมีองค์ประกอบอย่างน้อย 6 องค์ประกอบ ได้แก่ ความมุ่งหมายของหลักสูตร เนื้อหา วิชาและประสบการณ์ วิธีการสอนและการดำเนินการ วัสดุอุปกรณ์การสอน กิจกรรมการเรียนการสอน และ สัจจ อูทรานันท์ ได้เสนอแนวคิดการพัฒนาหลักสูตรโดยยึดหลักการพัฒนาหลักสูตรทั้งระบบ โดยกระบวนการพัฒนาหลักสูตร มีสาระสำคัญ ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน การกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร การกำหนดเนื้อหาและประสบการณ์การเรียนรู้ การนำหลักสูตรไปใช้การประเมินผลหลักสูตร และการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหลักสูตร โดยผู้วิจัยได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น และได้นำไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

ระยะที่ 3 จากการนำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น ไปทดลองใช้กับกลุ่มอย่างได้ผลประสิทธิ 89.96/ 82.38 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่ตั้งไว้ แสดงว่า หลักสูตรฝึกอบรมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเป็นนวัตกรรม การศึกษาชนิดหนึ่งที่ทำให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในหน่วยการเรียนรู้ได้อย่างแท้จริง อาจเป็น



เพราะว่า ในการสร้างหลักสูตรนั้น ผู้วิจัยได้ค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมากมาย มีการศึกษา องค์ประกอบของหลักสูตร เนื้อหารายละเอียดของหลักการของผู้ให้บริการที่ดี ตลอดจนได้นำหลักสูตรระยะสั้นให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความถูกต้อง ความเหมาะสมของเนื้อหา ทำให้หลักสูตรมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยผู้เรียนได้ทำกิจกรรมในแต่ละหน่วยการเรียนรู้ มีผู้สอนให้คำแนะนำ ทำให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่ดี และสามารถทำคะแนนตามกระบวนการได้สูง สอดคล้องกับ พระธัญวรัตน์ โจนลายดา (2549) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานตะกร้าพลาสติก ผลการศึกษาค้นคว้า พบว่า หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานตะกร้าพลาสติก ซึ่งได้รับการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ และผู้ชำนาญการว่า มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก มีประสิทธิภาพ 91.14/87.33 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้ แผนการสอนเรื่อง การสานตะกร้าพลาสติกมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อการเรียนการสอนในระดับมาก โดยสรุป การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานตะกร้าพลาสติกที่ได้พัฒนาขึ้นส่งผลต่อการสืบภูมิปัญญาท้องถิ่นจากคนรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่งได้จริง สามารถนำไปประยุกต์ ใช้อีกกับท้องถิ่นอื่นได้ต่อไปในอนาคต และ วิภา แสนบัณฑิต (2545) ได้วิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การปลูกบัวผันสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โดยการปรับหลักสูตรแกนกลางในกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ เข้ากับหลักสูตรท้องถิ่นและประเมินหลักสูตร โดยวิธีปุยของค์เพื่อหาคุณค่าของหลักสูตรก่อนนำไปทดลองใช้ จากนั้นนำไปทดลองใช้โดยผู้วิจัยเป็นผู้สอนเองและใช้แบบวัดผลสัมฤทธิ์ก่อนเรียนและหลังเรียน เพื่อหาตัวบ่งชี้คุณภาพในระดับดีมาก หลักสูตรมีความสอดคล้องกับท้องถิ่น และเหมาะสมกับผู้เรียน สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ นอกจากนี้ยังพบว่าผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

เมื่อใช้หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นแล้ว ผู้เรียนมีความก้าวหน้าในการเรียนจริง โดยรวมคะแนนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เนื่องจากผู้วิจัยได้มีการทดสอบก่อนเรียนแล้วจึงศึกษาเนื้อหาตามจุดประสงค์ โดยจัดให้มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เหมาะสมกับเวลา เมื่อจบแต่ละบทเรียน ได้มีการทดสอบหน่วยการเรียนรู้ย่อยในแต่ละหน่วย สอดคล้องกับ พัชรี อินทรเสนีย์ (2550) ได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการสำหรับบุคลากรผู้ให้บริการในโรงแรมมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการสำหรับบุคลากร ผู้ให้บริการในโรงแรมและเพื่อประเมินผลหลักสูตร โดยมีลำดับขั้นตอนในการทำวิจัย ดังนี้ ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม โดยสำรวจความจำเป็นในการฝึกอบรม ระดับองค์การจากเอกสารของโรงแรม ประกอบกับการสัมภาษณ์ผู้บริหารโรงแรม และสำรวจความจำเป็นในการฝึกอบรมระดับบุคคลจากบุคลากร ผู้ให้บริการในโรงแรม จำนวน 554 คน ได้รับแบบสอบถามกลับคืน จำนวน 232 คน และคัดเลือกผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 30 คน ขั้นตอนที่ 2 ขั้นพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม โดยการพัฒนาโครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย วัตถุประสงค์ทั่วไป



วัตถุประสงค์เฉพาะและวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระสำคัญ เทคนิคการฝึกอบรม สื่อและอุปกรณ์ ระยะเวลา สถานที่ วิทยากร การประเมินผลและการติดตามผลการฝึกอบรม ขั้นตอนที่ 3 ขั้นฝึกอบรมและประเมินผลหลักสูตรฝึกอบรมกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน ณ โรงแรมสยามซิตี้ กรุงเทพฯ เป็นเวลา 2 วัน การประเมินผลฝึกอบรมจากแบบทดสอบความรู้ แบบวัดเจตคติก่อนและหลังการฝึกอบรม โดยใช้ค่าสถิติ t-test และแบบประเมินความพึงพอใจในการฝึกอบรม ผลการวิจัยพบว่า ค่า P-Value ของผลการทดสอบความรู้และเจตคติก่อนและหลังการฝึกอบรมน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยที่ผลคะแนน Post-test มากกว่าผลคะแนน Pre-test แสดงว่า หลักสูตรฝึกอบรมที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพ ทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และเจตคติเกี่ยวกับการให้บริการเพิ่มขึ้น สำหรับผลการประเมินความพึงพอใจหลักสูตรฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมส่วนใหญ่พึงพอใจและเห็นว่า มีประโยชน์ต่อตนเอง และโรงแรมในระดับมาก ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้ คือ ควรมีการติดตามผลการฝึกอบรม เพื่อศึกษาถึงการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีพฤติกรรมที่แสดงออกถึงความมีจิตสำนึกในการให้บริการตามที่ต้องการหรือไม่ มากน้อยเพียงใด และนอกเหนือจากการฝึกอบรม ควรหาแรงจูงใจอื่น ๆ เข้ามาผสมผสาน เช่น การให้รางวัล การทำงานเป็นทีม ฯลฯ เพื่อเสริมสร้างให้พนักงานเกิดจิตสำนึกในการบริการอย่างยั่งยืน

จากการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรียบร้อยแล้วนั้น เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมในการนำไปจัดการเรียนการสอนได้จริง เหมาะสมกับผู้เรียน ผู้เรียนมีความพึงพอใจในการเรียน จึงได้ทำการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น พบว่าโดยรวมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ผู้เรียนมีความพึงพอใจในเนื้อหาวิชามากที่สุด รองลงมา มีความพึงพอใจในการถ่ายทอดเนื้อหา โดยผู้วิจัยได้เป็นผู้สอนตลอดทั้งหลักสูตร

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ควรมีการจัดการเรียนรู้เน้นลงลึกในแต่ละหน่วยการเรียนรู้
2. ควรมีการจัดกิจกรรมในแต่ละเนื้อหาให้มากขึ้น อย่างเหมาะสม
3. ควรเพิ่มหน่วยการเรียนรู้ ในเนื้อหาเพิ่มเติมมากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะเพื่อใช้ในการวิจัยครั้งต่อไป

1. การพัฒนาหลักสูตรให้เป็นหลักสูตรเพิ่มเติมให้กับวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์
2. การเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ ในการจัดการเรียนรู้ หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

ให้กับเยาวชน ตลอดจนบุคคลต่าง ๆ ที่มีความสนใจ



แหล่งข้อมูลอ้างอิง

- กาญจนา คุณารักษ์. (2540). *หลักสูตรและการพัฒนา*. นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์.
- อึ้ง บัวศรี. (2542). *ทฤษฎีหลักสูตร การออกแบบและพัฒนา*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร : ธนัชการพิมพ์.
- พัชนี อินทรเสนีย์. (2550). *การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ สำหรับบุคลากรผู้ให้บริการในโรงแรม*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พระธัญวรัตน์ โจนลายดา. (2549). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการสานตะกร้าพลาสติก*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- วิภา แสนบัณฑิต. (2545). *การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการปลูกบัวผัน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยบูรพา.
- สงัด อุทรานันท์. (2532). *ทฤษฎีหลักสูตร*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพมหานคร : มิตรสยาม.