

การพัฒนาแบบการเรียนรู้รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ตามแนวทาง Active Learning โดยบูรณาการเชิงพื้นที่ในตำบลรางบัว
อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี*

DEVELOPMENT OF LEARNING MODEL IN FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS AND
SERVICES COURSE USING ACTIVE LEARNING APPROACH BY
INTEGRATING SPATIALLY IN RANG BUA SUBDISTRICT,
CHOM BUENG DISTRICT, RATCHABURI PROVINCE

ชลธิชา พันธุ์สว่าง

Chonticha Pansawang

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง ราชบุรี ประเทศไทย

Faculty of Management Science, Muban Chombueng Rajabhat University, Ratchaburi, Thailand

Corresponding author E-mail: miss_a-o-m@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยและพัฒนา มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาแบบการเรียนรู้รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามแนวทาง Active Learning โดยบูรณาการการเรียนรู้เชิงพื้นที่ในตำบลรางบัว อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาดังกล่าว จำนวน 9 คน ได้มาโดยการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ ประกอบด้วย 1) แผนการจัดการเรียนรู้ตามแนวทาง Active Learning เชิงพื้นที่ 2) แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน 3) แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน และ 4) แบบประเมินความพึงพอใจของชุมชน เก็บรวบรวมข้อมูลผ่านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ 3 กิจกรรม ได้แก่ การออกแบบและตกแต่งอาหารพื้นบ้าน (ครัววังบัวสร้างสรรค์) การจัดสำรับและการบริการอาหารแบบไท-ยวน และการแข่งขันผสมเครื่องดื่มจากวัตถุดิบท้องถิ่น โดยผู้เรียนได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับปราชญ์ชาวบ้าน และสะท้อนผลการเรียนรู้ผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์ การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ ค่าเฉลี่ย และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยที่สำคัญ พบว่า ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังการจัดกิจกรรมเฉลี่ย เท่ากับ 87.04 สูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 แสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพของแบบการเรียนรู้ที่พัฒนาขึ้น ผู้เรียน มีความพึงพอใจต่อกิจกรรมการเรียนรู้ในระดับมาก และชุมชนมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด สะท้อนถึงความเหมาะสมของการบูรณาการการเรียนรู้กับบริบทพื้นที่จริง จากการวิเคราะห์ของผู้เชี่ยวชาญ แบบการเรียนรู้ ได้รับการพัฒนาเป็น “7A Active Learning Model” ประกอบด้วย Awareness, Analysis, Arrangement, Action, Assessment, Adjustment และ Advancement ซึ่งเป็นกระบวนการเรียนรู้เชิงรุกแบบครบวงจรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน สร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง ทำงานร่วมกับชุมชน และสามารถนำความรู้ไปต่อยอดสู่การประกอบอาชีพและการพัฒนา ชุมชนอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: การเรียนรู้เชิงรุก, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, การเรียนรู้เชิงพื้นที่, การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Abstract

This study employed a research and development approach with the objective of developing a learning model for the course Operations and Food and Beverage Service based on the Active Learning approach, integrating area-based learning in Rang Bua Subdistrict, Chom Bueng District, Ratchaburi Province. The population and sample consisted of nine students enrolled in the course, selected through purposive sampling. The research instruments included: 1) Area-based Active Learning lesson plans, 2) An academic achievement test, 3) A student satisfaction questionnaire, and 4) A community satisfaction questionnaire. Data were collected through the implementation of three main learning activities: local food design and decoration (Rang Bua Creative Kitchen), Thai-Yuan style meal arrangement and food service, and a beverage-mixing competition using local ingredients. Students engaged in hands-on practice, participated in knowledge exchange with local experts, and reflected on their learning outcomes through analytical thinking processes. Data analysis was conducted using mean and standard deviation. The key findings revealed that the students' post-activity academic achievement had an average score of 87.04, exceeding the standard criterion of 80/80, indicating the effectiveness of the developed learning model. Students reported a high level of satisfaction with the learning activities, while the community reported the highest level of satisfaction, reflecting the appropriateness of integrating learning with the authentic local context. Based on expert analysis, the learning model was further developed into the "7A Active Learning Model," consisting of Awareness, Analysis, Arrangement, Action, Assessment, Adjustment, and Advancement. This comprehensive active learning process promotes learners' construction of knowledge, collaboration with the community, and the application of knowledge toward career development and sustainable community development.

Keywords: Active Learning, Local Wisdom, Area-Based Learning, Food and Beverage Service

บทนำ

รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นรายวิชา อยู่ในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการบริการ สอนนักศึกษาที่โรงเรียนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มซึ่งจะมีการเปิดรายวิชานี้ในทุก ๆ ปีของภาคเรียนที่ 1 เป็นหลักสูตรที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาผู้เรียนในสาขาวิชาการท่องเที่ยวและการบริการ เนื่องจากเป็นรายวิชาที่เชื่อมโยงทั้งด้านความรู้เชิงทฤษฎีและทักษะเชิงปฏิบัติจริง ผู้เรียนจำเป็นต้องเข้าใจหลักการจัดการงานบริการในบริบทของสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งด้านการจัดเตรียม การบริการ การบริหารจัดการบุคลากร ตลอดจนการดูแลความพึงพอใจของลูกค้า (Bloom, B. S., 1956); (Dick, W. & Carey, L., 1996) การเรียนรู้ในรายวิชานี้ไม่ได้จำกัดอยู่เพียงความรู้ทางเทคนิคเท่านั้น แต่ยังต้องอาศัยทักษะการคิดวิเคราะห์ การวางแผน การแก้ปัญหา การทำงานเป็นทีม และการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นสมรรถนะสำคัญของผู้ประกอบวิชาชีพด้านการบริการ (Trilling, B. & Fadel, C., 2009) อย่างไรก็ตาม การจัดการเรียนรู้ในรูปแบบดั้งเดิมที่เน้นการบรรยายและการฝึกปฏิบัติในห้องเรียน มักจำกัดโอกาสของผู้เรียนในการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ผู้เรียนอาจขาดการเชื่อมโยงความรู้กับประสบการณ์ภาคสนามและบริบทของชุมชน ซึ่งเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีคุณค่าทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาในด้านอาหารและการบริการ (Brown, J. S. et al., 1989); (Kolb, D. A., 1984) แนวทางการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) จึงเป็นวิธีที่เหมาะสมใน



การพัฒนาผู้เรียนให้มีบทบาทในการสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วม การคิดอย่างมีวิจารณญาณ และการลงมือปฏิบัติจริง (Bonwell, C. C. & Eison, J. A., 1991); (Freeman, S. et al., 2014); (Prince, M., 2004) การนำแนวทาง Active Learning มาประยุกต์ใช้ในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยบูรณาการเข้ากับบริบทพื้นที่ตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี ช่วยเพิ่มความสมจริงและความหมายของการเรียนรู้ เนื่องจากพื้นที่ดังกล่าวมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารไทย-ยวน ซึ่งสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งในด้านวัตถุดิบพื้นถิ่น วิธีการปรุงอาหาร การจัดสำรับ และการบริการในงานประเพณีต่าง ๆ การจัดการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกับชุมชนยังเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาทักษะชีวิตและทักษะอาชีพของผู้เรียนให้ครบถ้วน ทั้งด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ การเรียนรู้ผ่านสถานการณ์จริงในพื้นที่ช่วยสร้างความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ท้องถิ่น และส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างสถานศึกษา ชุมชน และภาคีเครือข่าย ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการจัดการศึกษาเชิงพื้นที่ (Place-Based Education) (Gruenewald, D. A., 2003); (Smith, G. A., 2002) และการจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sobel, D., 2004); (Theobald, P. & Curtiss, J., 2000) ดังนั้น การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามแนวทาง Active Learning ที่บูรณาการเชิงพื้นที่ในตำบลรางบัว จึงมีความสำคัญต่อการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้ของผู้เรียน ให้สามารถเชื่อมโยงความรู้กับบริบทจริง เกิดการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ที่มีคุณค่า และสร้างผลลัพธ์ต่อชุมชนในเชิงเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน (Block, J. H. & Burns, R. B., 1976); (Piaget, J., 1973)

ดังนั้น การวิจัยครั้งนี้จึงมุ่งเน้นการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามแนวทาง Active Learning โดยบูรณาการเชิงพื้นที่ในตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรงในบริบทจริงของชุมชน สร้างความเข้าใจในกระบวนการบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างครบวงจร ตลอดจนส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ระหว่างสถานศึกษา ชุมชน และผู้ประกอบการท้องถิ่น อันจะนำไปสู่การพัฒนาทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของพื้นที่ และเป็นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากอย่างมีส่วนร่วม การดำเนินงานดังกล่าวไม่เพียงแต่ยกระดับคุณภาพผู้เรียนให้มีสมรรถนะตามมาตรฐานวิชาชีพ แต่ยังเป็นการสร้างนวัตกรรมทางการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงสถานศึกษากับชุมชน สอดคล้องกับนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อความยั่งยืน (Education for Sustainable Development: ESD) และแนวคิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ซึ่งจะเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ให้พร้อมต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจในอนาคต

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อพัฒนารูปแบบการเรียนรู้รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามแนวทาง Active Learning โดยบูรณาการเชิงพื้นที่ในตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติ (Action Research) ที่มุ่งเน้นการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามแนวทาง Active Learning โดยบูรณาการเชิงพื้นที่ในตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนรู้เชิงประสบการณ์อย่างแท้จริง โดยมีขั้นตอนดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

1. กำหนดสมมุติฐานการวิจัย ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning และการบูรณาการเชิงพื้นที่ เพื่อนำมาสังเคราะห์เป็นกรอบแนวคิดและกำหนดสมมุติฐานการวิจัยที่คาดหวัง

ว่าการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแนวทาง Active Learning ที่เชื่อมโยงกับบริบทพื้นที่ จะช่วยพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและทักษะอาชีพของผู้เรียนให้สูงขึ้น

2. สรุปความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน ต่อการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ผู้วิจัยได้คัดเลือกผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน ประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และด้านการพัฒนาเชิงพื้นที่ เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญประเมินความเหมาะสมของแนวคิด กรอบการดำเนินงาน และกิจกรรมการเรียนรู้ที่ออกแบบไว้ จากนั้นนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุงและพัฒนารูปแบบให้เหมาะสมกับสภาพจริงของผู้เรียนและชุมชน

3. ผู้สอนและผู้เรียนวางแผนกิจกรรมร่วมกัน ในขั้นนี้ ผู้วิจัยได้ร่วมกับผู้สอนและผู้เรียนในการวางแผนกิจกรรมการเรียนรู้ โดยใช้แนวทาง Active Learning เช่น การเรียนรู้จากโครงงาน (Project-based Learning) การเรียนรู้จากปัญหา (Problem-based Learning) และการเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based Learning) เพื่อให้กิจกรรมมีความสอดคล้องกับรายวิชาและบริบทพื้นที่ตำบลรางบัว ทั้งในด้านวัตถุดิบ อาหารพื้นถิ่น วัฒนธรรม และบริการในชุมชน

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแผนที่ได้ร่วมกันออกแบบ โดยให้ผู้เรียนมีบทบาทในการสืบค้นข้อมูล ทดลองปฏิบัติ และแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง เช่น การจำลองการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มในชุมชน หรือการให้บริการจริงในงานเทศกาลท้องถิ่น ผู้สอนทำหน้าที่เป็นผู้อำนวยความสะดวก (Facilitator) และให้คำปรึกษา เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการคิดวิเคราะห์และเรียนรู้จากประสบการณ์ตรง

5. สรุปผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนในการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning ในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หลังจากการดำเนินกิจกรรม ผู้วิจัยได้วัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนด้วยเครื่องมือที่สร้างขึ้น ได้แก่ แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน และแบบประเมินทักษะการคิดวิเคราะห์ เพื่อเปรียบเทียบผลก่อนและหลังการเข้าร่วมกิจกรรม รวมถึงประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนต่อรูปแบบการจัดการเรียนรู้

6. เปรียบเทียบกระบวนการพัฒนารูปแบบก่อนและหลังการดำเนินกิจกรรม ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรมในแต่ละรอบของการวิจัยเชิงปฏิบัติ โดยเปรียบเทียบข้อมูลก่อนและหลังการใช้รูปแบบการเรียนรู้ ทั้งในด้านพฤติกรรมการเรียนรู้ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และทักษะอาชีพ เพื่อปรับปรุงรูปแบบให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นในรอบต่อไป

7. Focus group ประเมินและยืนยันรูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ในขั้นสุดท้าย ผู้วิจัยได้จัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) โดยเชิญผู้เชี่ยวชาญ ผู้สอน และผู้แทนชุมชนเข้าร่วม เพื่อพิจารณาความเหมาะสมความเป็นไปได้ และประสิทธิผลของรูปแบบการเรียนรู้ที่พัฒนา จากนั้นนำผลการอภิปรายและข้อเสนอแนะมาปรับปรุงให้เป็น รูปแบบการเรียนรู้รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามแนวทาง Active Learning ที่บูรณาการเชิงพื้นที่ตำบลรางบัว อย่างสมบูรณ์

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาตอบสมมติฐานของการวิจัย พบว่า ผลการวิจัยในครั้งนี้จัดเรียงตามสมมติฐานของการวิจัย เพื่อสะท้อนประสิทธิผลของการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (Active Learning Model) ซึ่งการดำเนินการวิจัยอยู่ในลักษณะของการประเมินผลการเรียนรู้ในบริบทของรายวิชา (Classroom-based Evaluation) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตร โดยผู้เรียนเข้าร่วมในฐานะ “ผู้เรียน



ในรายวิชาปกติ” โดยไม่มีการเก็บข้อมูลส่วนบุคคลหรือข้อมูลที่กระทบต่อสิทธิส่วนบุคคล พบว่า สมมติฐานที่ 1 ผลการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning เพื่อส่งเสริมผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของผู้เรียน ในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80 ตามหลักเกณฑ์ ประสิทธิภาพการเรียนรู้เชิงระบบ พบว่า ประสิทธิภาพของรูปแบบการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning ที่พัฒนาขึ้น มีค่าประสิทธิภาพ (E1/E2) เท่ากับ 81.11/87.04 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (80/80) เป็นไปตาม สมมติฐานข้อที่ 1 สมมติฐานที่ 2 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของผู้เรียนหลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Active Learning สูงกว่า ก่อนการจัดกิจกรรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แสดงถึงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเชิงปฏิบัติ ของผู้เรียนในรายวิชาดังกล่าว พบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของผู้เรียนหลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Active Learning สูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เป็นไปตาม สมมติฐานข้อที่ 2 สมมติฐานที่ 3 ผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อรูปแบบการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning เพื่อส่งเสริมผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ ในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากขึ้นไป พบว่า ความพึงพอใจของผู้เรียน ต่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Active Learning อยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย = 3.71) โดยมีประเด็นที่ผู้เรียน ให้คะแนนสูงสุด คือ “การเรียนรู้เชื่อมโยงกับพื้นที่จริง” (ค่าเฉลี่ย = 4.22) รองลงมา คือ “กิจกรรมมีความหลากหลาย และท้าทาย” (ค่าเฉลี่ย = 3.89) และ “ได้รับประโยชน์ต่อการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม” (ค่าเฉลี่ย = 3.78) ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานข้อที่ 3

2. สรุปความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน ต่อการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ผู้วิจัยได้สังเคราะห์ ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน ซึ่งให้ข้อเสนอแนะว่าการจัดรูปแบบการเรียนรู้ Active Learning ในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ควรประกอบด้วย 4 ขั้นตอนหลัก ได้แก่ 1) ขั้นตอนการวิเคราะห์ (Analysis) 2) ขั้นตอนการออกแบบกิจกรรม (Activity Design) 3) ขั้นตอนการดำเนินการจัดกิจกรรม (Action/ Implementation) 4) ขั้นตอนการสะท้อนผลและประเมินผล (Assessment & Reflection)

3. ผู้สอนและผู้เรียนวางแผนกิจกรรมร่วมกัน ต่อมาในขั้นการดำเนินการ ผู้สอนและผู้เรียนได้ร่วมกัน วางแผนกิจกรรมตามแนวคิด “การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม (Participatory Learning)” โดยเริ่มจากการวิเคราะห์ บริบทพื้นที่ จากนั้นกำหนดเป้าหมายการเรียนรู้ ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับรายวิชาเพื่อใช้ในการดำเนินงานจริงในชั้นเรียน ซึ่งได้กิจกรรม 3 กิจกรรม ได้แก่ กิจกรรมที่ 1 ครัวร่างบัวสร้างสรรค์ นักศึกษาเรียนรู้ การตกแต่งอาหารไทย-ยวน ฝึกทักษะการออกแบบจานอาหาร ถ่ายทอดองค์ความรู้ร่วมกับปราชญ์ชาวบ้านผ่านการปฏิบัติจริงและการสะท้อนผล (Reflection) กิจกรรมที่ 2 สำหรับไทย-ยวน เป็นกิจกรรมเชิงวัฒนธรรมที่บูรณาการ การจัดงานเลี้ยงแบบขันโตก นักศึกษาและชุมชนร่วมกันปรุงอาหาร บริการ และแลกเปลี่ยนคุณค่าทางจิตวิญญาณ ของอาหารไทย-ยวน กิจกรรมที่ 3 การแข่งขันผสมเครื่องดื่มจากวัตถุดิบท้องถิ่น ส่งเสริมการสร้างสรรคผลผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มจากสมุนไพรพื้นบ้าน เช่น น้ำอัญชันใบเตยและน้ำมะตูม เน้นการพัฒนาทักษะอาชีพ การคิดเชิงนวัตกรรม และการประยุกต์ภูมิปัญญาในเชิงธุรกิจ

4. ผลจากการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุกที่บูรณาการ ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย-ยวน ตำบลรางบัว มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง ผ่านการลงมือ ปฏิบัติ การสังเกต และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับปราชญ์ชาวบ้าน โดยมีผู้สอนทำหน้าที่เป็นผู้อำนวยความสะดวก และผู้เรียนเป็นผู้สร้างความรู้ ที่เรียนรู้ด้วยการลงมือทำจริง ซึ่งได้รับการออกแบบและดำเนินการตามบริบทของ พื้นที่ตำบลรางบัว ซึ่งเป็นชุมชนต้นแบบด้านอาหารพื้นบ้านและการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น โดยสามารถสรุปผล การดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ดังนี้

ตารางที่ 1 ผลการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

กิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม/เนื้อหา
กิจกรรมที่ 1 ครัวสร้างสรรค์ - การออกแบบรูปปลั๊กและตกแต่งอาหารไทย-ยวน	วัตถุประสงค์ของกิจกรรม 1. เรียนรู้หลักการออกแบบรูปปลั๊กและการตกแต่งอาหารพื้นถิ่นไทย-ยวนอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ 2. ฝึกทักษะการนำเสนออาหารโดยคำนึงถึงความสวยงาม ความสะอาด และความหมายเชิงวัฒนธรรม 3. ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านศิลปะการจัดจานในฐานะ “วิทยากรจำลอง” 4. ตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นและการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรม ได้แก่ 1. เตรียมการ ประชุมวางแผนร่วมกับชุมชน เตรียมวัตถุดิบ และสถานที่สาธิต 2. ระหว่างกิจกรรม นักศึกษาสาธิตการตกแต่งอาหารไทย-ยวน เปิดโอกาสให้ชาวบ้านฝึกปฏิบัติจริง 3. สรุปแลกเปลี่ยน ประเมินความงาม ความสะอาด ความเป็นเอกลักษณ์ และสะท้อนผลการเรียนรู้ บทบาทของผู้เรียน ศึกษาสูตร ฝึกปฏิบัติ จัดบันทึกองค์ความรู้ และสะท้อนผลการเรียนรู้ บทบาทของผู้สอน เป็นผู้อำนวยการเรียนรู้ กระตุ้นการคิดวิเคราะห์ และประเมินผลการเรียนรู้ บทบาทของปราชญ์ท้องถิ่น ถ่ายทอดความรู้ อธิบายความหมายทางวัฒนธรรม และแนะนำวัตถุดิบ ผลต่อผู้เรียน พัฒนาทักษะการทำอาหารพื้นบ้าน การทำงานเป็นทีม ความคิดเชิงระบบ และตระหนักถึงคุณค่าภูมิปัญญาองค์ความรู้ภูมิปัญญาชุมชน ถอดสูตรอาหารและเทคนิคการปรุง จัดทำ “คลังสูตรอาหารพื้นบ้านไทย-ยวนตำบลรางบัว” การประเมินผลและการสะท้อนผล ได้แก่ 1. การประเมิน ใช้แบบประเมิน 3 ด้าน ได้แก่ ความรู้ (Knowledge), ทักษะ (Skill), เจตคติ (Attitude) 2. การสะท้อนผล จัดวงสนทนา (Reflection Circle) ระหว่างนักศึกษา ผู้สอน และปราชญ์ เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์
กิจกรรมที่ 2 สำหรับไทย-ยวน - งานเลี้ยงแห่งความผูกพันระหว่างนักศึกษา กับชุมชน	วัตถุประสงค์ของกิจกรรม 1. บูรณาการความรู้ด้านการบริหารอาหาร การจัดงาน และการบริการในสถานการณ์จริง 2. เรียนรู้ขั้นตอนการจัดสำรับ การจัดโต๊ะ และการบริการอาหารพื้นบ้านอย่างมีมาตรฐาน 3. ส่งเสริมการมีส่วนร่วมระหว่างนักศึกษา ชุมชน และผู้รู้ท้องถิ่น 4. พัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีมและจิตสำนึกด้านบริการ ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรม ได้แก่ 1. เตรียมการ ประสานงานกับกลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุ คัดเลือกเมนู และเตรียมสถานที่จัดงานขันโตก 2. ระหว่างกิจกรรม นักศึกษาร่วมประกอบอาหาร จัดโต๊ะ และจัดกิจกรรม “สำหรับมิตรภาพ” 3. สรุปแลกเปลี่ยน แลกเปลี่ยนความคิดเห็น สรุปผลการเรียนรู้ และเก็บข้อเสนอแนะพัฒนา บทบาทของผู้เรียน ศึกษารูปแบบสำรับ ทดลองจัดสำรับ สะท้อนผลการเรียนรู้ และออกแบบสำรับใหม่ บทบาทของผู้สอน วางแผน ประสานงาน และให้คำแนะนำการเชื่อมโยงวิชาชีพกับวัฒนธรรม บทบาทของปราชญ์ท้องถิ่น ถ่ายทอดคติความเชื่อและขั้นตอนการจัดสำรับ ให้คำแนะนำเรื่องความเหมาะสมของอาหาร ผลต่อผู้เรียน พัฒนาทักษะการจัดสำรับ เข้าใจคุณค่าทางศาสนาและวัฒนธรรม เกิดความภาคภูมิใจในรากเหง้า องค์ความรู้ภูมิปัญญาชุมชน รวบรวมข้อมูลความหมายของสำรับไทย-ยวน เช่น สัญลักษณ์ของรสชาติและสี การประเมินผลและการสะท้อนผล ได้แก่ 1. การประเมิน ใช้ Checklist และ Rubric 4 ด้าน ได้แก่ ความถูกต้อง ความงาม ความร่วมมือ และการนำเสนอ 2. การสะท้อนผล นักศึกษาและผู้สอนจัดเวทีสะท้อนผลผ่าน “แผนภาพความคิด (Mind Map)” ในเวิร์กบุ๊ก
	วัตถุประสงค์ของกิจกรรม 1. พัฒนาทักษะการคิดค้นสูตรเครื่องดื่มจากวัตถุดิบชุมชน 2. ฝึกการผสมเครื่องดื่มและการบริการลูกค้าอย่างมืออาชีพ 3. ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์และความมั่นใจในการนำเสนอ 4. ใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน 5. สร้างบรรยากาศการเรียนรู้แบบ Active Learning ผ่านการแข่งขัน



ตารางที่ 1 ผลการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) (ต่อ)

กิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม/เนื้อหา
กิจกรรมที่ 3 การแข่งขันผสมเครื่องดื่มจากวัตถุดิบท้องถิ่น	ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรม ได้แก่ 1. เตรียมการ นักศึกษาคิดสูตร เตรียมอุปกรณ์ และเชิญปราชญ์เป็นกรรมการ 2. ระหว่างกิจกรรม นำเสนอสูตร ผสมเครื่องดื่ม และอธิบายเทคนิค 3. สรุปแลกเปลี่ยน กรรมการให้ข้อเสนอแนะและมอบรางวัล บทบาทของผู้เรียน วางแผน คิดสูตร ทดลองผสม ประเมินผล และนำเสนอผลงาน บทบาทของผู้สอน ให้คำปรึกษาด้านสุขอนามัยและการบริการ ประเมินผลงาน และส่งเสริมความคิดนวัตกรรม บทบาทของปราชญ์ท้องถิ่น ถ่ายทอดความรู้เรื่องสมุนไพร การเก็บรักษา และความสมดุลของรสชาติ ผลต่อผู้เรียน (70%) พัฒนาทักษะการคิดสร้างสรรค์ การสื่อสาร และการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม องค์ความรู้ภูมิปัญญาชุมชน (30%) เกิดสูตรเครื่องดื่มใหม่ เช่น น้ำสมุนไพร 4 สี และน้ำอัญชันใบเตยผสมมะตูม การประเมินผลและการสะท้อนผล ได้แก่ 1. การประเมิน ประเมิน 2 ช่วง ได้แก่ ระหว่างดำเนินกิจกรรม (การออกแบบสูตรและแผนทีม) และหลังการแข่งขัน (รสชาติ 40%, ความคิดสร้างสรรค์ 40%, การนำเสนอ 20%) 2. การสะท้อนผล ผู้เรียนบันทึกสมุดสะท้อนผล ปราชญ์ให้ข้อเสนอแนะ และผู้สอนชี้เชื่อมโยงความรู้ด้านบริการกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์

5. สรุปผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนในการการพัฒนาแบบการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning

ในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของผู้เรียนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มทั้ง 3 กิจกรรมของผู้เรียนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 9 คน กิจกรรมละ 10 คะแนน รวม 30 คะแนนเต็ม วิเคราะห์ด้วยการหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยคะแนนของกลุ่มก่อนเรียนและหลังเรียน วิเคราะห์โดยใช้สถิติ t-test for Independent samples พบว่า ประสิทธิภาพของการเรียนรู้ของผู้เรียนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพ (E_1/E_2) โดยเฉลี่ย 81.11/87.04 โดยมีประสิทธิภาพของกระบวนการ (E_1) เท่ากับ 80.37 และค่าประสิทธิภาพของผลลัพธ์ (E_2) เท่ากับ 87.04 สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด 80/80 เป็นไปตามเกณฑ์ประสิทธิภาพการเรียนรู้เชิงระบบ ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 1 ในส่วน ค่าเฉลี่ยของคะแนนการทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของผู้เรียน หลังการจัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Active Learning สูงกว่าก่อนการจัดกิจกรรม แสดงถึงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเชิงปฏิบัติของผู้เรียนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 2 ในส่วนผู้เรียนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความคิดเห็นเกี่ยวกับความพร้อมกับการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) และการเรียนรู้เชิงพื้นที่ ได้แก่ 1) ด้านความรู้เบื้องต้น โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.98 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อสามลำดับแรกแล้ว พบว่า นักศึกษามีความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเรียนรู้เชิงพื้นที่ (พื้นที่จริง/ชุมชน) อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56 รองลงมา รู้จักแนวคิดของการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44 และทราบว่า การเรียนรู้เชิงรุกเป็นการเรียนที่เน้นการลงมือปฏิบัติจริงของผู้เรียน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.89 2) ด้านทัศนคติ โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.73 เมื่อจำแนกรายข้อสามลำดับแรกแล้ว พบว่า นักศึกษารู้สึกว่าการเรียนรู้เชิงพื้นที่เปิดโอกาสให้เรียนรู้จากประสบการณ์จริงอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11 รองลงมา มีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ที่ต้องปฏิบัติจริง อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78 และมองว่าการเรียนรู้เชิงรุกช่วยให้เข้าใจบทเรียนได้ดีกว่าการบรรยายเพียงอย่างเดียว และเชื่อว่าการเรียนรู้แบบ Active Learning ช่วยพัฒนาทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น

อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.67 3) ด้านความพร้อม โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.87 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อสามลำดับแรกแล้ว พบว่า นักศึกษามีความพร้อมที่จะนำความรู้จากการเรียนรู้เชิงพื้นที่มาประยุกต์ใช้ในชั้นเรียนอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 รองลงมา พร้อมที่จะทำงานกลุ่มและร่วมมือกับผู้อื่นอย่างสร้างสรรค์ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11 และมีเวลาและความตั้งใจในการเตรียมตัวก่อนเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.89 ผู้เรียนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความคิดเห็นเกี่ยวกับ ความพึงพอใจและประโยชน์ของกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) โดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อสามลำดับแรกแล้ว พบว่า นักศึกษามีการเรียนรู้เชื่อมโยงกับพื้นที่จริง อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 รองลงมา กิจกรรมมีความหลากหลายและท้าทาย อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.89 และได้รับประโยชน์ต่อการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78 ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 3 และชาวบ้านในชุมชนตำบลรางบัวมีความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจและประโยชน์ของกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อสามลำดับแรกแล้ว พบว่า กิจกรรมมีความหลากหลายและท้าทาย อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 รองลงมา การเรียนรู้เชื่อมโยงกับพื้นที่จริง อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.53 และได้รับประโยชน์ต่อการทำงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.45

6. การเปรียบเทียบกระบวนการพัฒนารูปแบบก่อนและหลังการดำเนินกิจกรรม การเปรียบเทียบกระบวนการพัฒนารูปแบบก่อนและหลังการดำเนินกิจกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อแสดงให้เห็นถึง พัฒนาการและการยกระดับของรูปแบบการเรียนรู้ ที่เกิดจากการนำรูปแบบไปใช้จริงในพื้นที่ รวมถึงการสะท้อนผลจากประสบการณ์ของผู้เรียน ชุมชน และข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเป็นขั้นตอนสำคัญของงานวิจัยและพัฒนา (Research and Development) ในการปรับปรุงและยืนยันความเหมาะสมของรูปแบบการเรียนรู้ให้มีความสมบูรณ์และสามารถนำไปใช้ได้จริง ในระยะก่อนการดำเนินกิจกรรม รูปแบบการเรียนรู้ถูกพัฒนาขึ้นจากการวิเคราะห์เอกสาร แนวคิด Active Learning และความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน จึงมีลักษณะเป็นกรอบกระบวนการเบื้องต้น 4 ขั้นตอน ได้แก่ การวิเคราะห์ การออกแบบ การปฏิบัติ และการประเมินผล อย่างไรก็ตาม เมื่อได้นำรูปแบบดังกล่าวไปทดลองใช้จริง ในบริบทพื้นที่ตำบลรางบัว พบประเด็นเชิงประสบการณ์ที่สะท้อนให้เห็นถึงความจำเป็นในการเพิ่มขั้นตอนที่ส่งเสริมการเรียนรู้เชิงลึก การมีส่วนร่วมของชุมชน และการต่อยอดผลลัพธ์การเรียนรู้ ดังนั้น หลังการดำเนินกิจกรรมจึงได้นำผลการจัดการเรียนรู้ การสะท้อนคิดของผู้เรียน ความคิดเห็นของชุมชน และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 7 ท่าน มาวิเคราะห์และปรับปรุงรูปแบบ ส่งผลให้กระบวนการพัฒนารูปแบบถูกยกระดับจาก 4 ขั้นตอนเดิม เป็น “7A Active Learning Model” ที่มีความครบถ้วนและเหมาะสมกับการเรียนรู้เชิงพื้นที่มากยิ่งขึ้นรายละเอียดการเปรียบเทียบลักษณะกระบวนการพัฒนารูปแบบก่อนและหลังการดำเนินกิจกรรม แสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 เปรียบเทียบลักษณะกระบวนการพัฒนารูปแบบก่อนและหลังการจัดกิจกรรมจริงการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)

ประเด็นเปรียบเทียบ	ก่อนการดำเนินกิจกรรม (ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน - 4 ขั้นตอน)	หลังการดำเนินกิจกรรม (ผู้เชี่ยวชาญ 7 ท่าน - 7A Model)
โครงสร้างกระบวนการ	4 ขั้นตอนหลัก: วิเคราะห์ - ออกแบบ - ปฏิบัติ - ประเมิน	7 ขั้นตอนครบวงจร: ตระหนักรู้ - วิเคราะห์ - ออกแบบ - ปฏิบัติ - ประเมิน - ปรับปรุง - ขยายผล
ลักษณะของผู้เรียน	ผู้เรียนเป็นผู้ร่วมปฏิบัติและสะท้อนผลตามแนว Active Learning	ผู้เรียนเป็นผู้สร้างองค์ความรู้ด้วยตนเองผ่านการเรียนรู้เชิงลึกและการทำงานร่วมกับชุมชน
บทบาทของชุมชน	มีส่วนร่วมในฐานะผู้ให้ข้อมูลและปราชญ์ท้องถิ่น	ขยายบทบาทเป็น “ผู้ร่วมพัฒนาและขยายผล” เกิดเครือข่ายชุมชน - มหาวิทยาลัย



ตารางที่ 2 เปรียบเทียบลักษณะกระบวนการพัฒนารูปแบบก่อนและหลังการจัดกิจกรรมจริงการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) (ต่อ)

ประเด็นเปรียบเทียบ	ก่อนการดำเนินกิจกรรม (ผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน - 4 ขั้นตอน)	หลังการดำเนินกิจกรรม (ผู้เชี่ยวชาญ 7 ท่าน - 7A Model)
ผลลัพธ์การเรียนรู้	เน้นการประเมินผลการปฏิบัติ และความรู้เฉพาะรายวิชา	เน้นการพัฒนาองค์รวมทั้งด้านความรู้ ทักษะ เจตคติ และการต่อยอดอาชีพจริง
ลักษณะของรูปแบบ	เป็นต้นแบบการเรียนรู้เชิงรุก ที่ยังอยู่ในระดับทดลอง	เป็นรูปแบบ “7A Active Learning Model” ที่สมบูรณ์ ยืดหยุ่น และใช้ได้จริงในบริบทพื้นที่

จากผลการเปรียบเทียบดังกล่าว แสดงให้เห็นว่าการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงรุกจาก 4 ขั้นตอนสู่ 7A Active Learning Model เป็นผลจากการเรียนรู้เชิงประสบการณ์จริง (Experiential Learning) และการสะท้อนผลอย่างเป็นระบบ ทำให้รูปแบบการเรียนรู้มีความครบวงจร ตั้งแต่การสร้างความรู้ความตระหนักรู้ การลงมือปฏิบัติจริง ไปจนถึงการขยายผลสู่การพัฒนาอาชีพและเศรษฐกิจชุมชน อันสะท้อนถึงคุณภาพและความเหมาะสมของรูปแบบการเรียนรู้ที่สามารถใช้เป็นต้นแบบในการจัดการเรียนรู้เชิงพื้นที่ในบริบทอื่นได้

7. สรุปความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญต่อการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) จากผล Focus group ผู้เชี่ยวชาญ 7 ท่าน ผลจากความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 7 ท่าน สามารถสรุปได้ว่า รูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ที่พัฒนาขึ้นมีความเหมาะสมสูงและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงในสถาบันการศึกษาอื่น โดยเฉพาะรายวิชาที่เน้นการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติและเชื่อมโยงกับชุมชน ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่า รูปแบบนี้เป็นการบูรณาการองค์ความรู้จากสถาบันศึกษากับภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ เกิดการเรียนรู้ที่ยั่งยืน (Sustainable Learning) และพัฒนาได้ทั้ง ผู้เรียน - ชุมชน - อาชีพ ไปพร้อมกันข้อเสนอแนะดังกล่าวได้นำไปสู่การพัฒนา “โมเดล 7A” ซึ่งเป็นผลจากการวิเคราะห์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ เพื่อปรับปรุงรูปแบบการเรียนรู้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ครอบคลุมตั้งแต่การเตรียมการจนถึงการประเมินและต่อยอดความรู้หลังจบกิจกรรม ดังนั้น จากการศึกษาภูมิปัญญาอาหารอัตลักษณ์ ไท-ยวนของชุมชน ตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี จนเรียนรู้กิจกรรม สามารถสรุปรูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก 7A โดยบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและการเรียนรู้เชิงพื้นที่ที่เรียนรู้ได้ ดังนี้

A1 - Awareness (การตระหนักรู้) ในขั้นตอนเริ่มต้นของการเรียนรู้ นักศึกษาได้รับการปลูกฝังให้ “ตระหนักรู้” ถึงคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นไท-ยวนในฐานะมรดกทางวัฒนธรรมที่มีชีวิต นักศึกษาได้ลงพื้นที่สำรวจหมู่บ้าน วัด และตลาดภายในตำบลรางบัว เพื่อสัมผัสบรรยากาศจริงของวิถีชีวิตชาวบ้าน ได้พูดคุยกับปราชญ์ท้องถิ่นเกี่ยวกับประวัติของเมนูพื้นบ้าน เช่น แกงบอน ลาบหมูโบราณ ข้าวแคบ และขนมเทียนไท-ยวน รวมถึงการเรียนรู้เรื่องราวเบื้องหลังของอาหารที่สัมพันธ์กับศาสนาและพิธีกรรม นักศึกษาเริ่มเข้าใจว่าอาหารพื้นบ้าน ไม่ใช่เพียงของกิน แต่คือเครื่องมือสื่อสารทางวัฒนธรรมที่บอกเล่าเรื่องราวของคน วิถี และศรัทธา การเรียนรู้ในขั้นนี้ช่วยให้ผู้เรียนเกิดความสนใจใคร่รู้ เกิดแรงบันดาลใจ และเริ่มเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับชุมชน

A2 - Analysis (การวิเคราะห์) เมื่อเกิดความตระหนักรู้แล้ว นักศึกษาได้ร่วมกันวิเคราะห์บริบทของพื้นที่และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนรางบัว โดยสำรวจตลาดท้องถิ่น ร้านอาหารพื้นบ้าน และสวนสมุนไพร เพื่อค้นหาวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ใบเตย มะตูม บอน หน่อไม้ และกล้วยน้ำว้า นอกจากนี้ นักศึกษายังได้ทำแบบสอบถามและสัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้านเพื่อวิเคราะห์ปัญหาและความต้องการ เช่น การขาดบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดผู้บริโภค หรือการขาดช่องทางจำหน่ายในตลาดใหม่ ๆ ผลจากการวิเคราะห์ดังกล่าวนำไปสู่การวางแผนกิจกรรมที่ตอบโจทย์ชุมชนจริง โดยใช้แนวทางการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม เพื่อให้ผู้เรียนและชุมชนร่วมกันออกแบบแนวทางพัฒนาที่เหมาะสม

A3 – Arrangement (การออกแบบและจัดเตรียม) หลังจากวิเคราะห์ข้อมูล นักศึกษาและคณาจารย์ได้ร่วมกับปราชญ์ชาวบ้านวางแผนและออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ทั้ง 3 กิจกรรม เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรงและสะท้อนอัตลักษณ์ของอาหารไท-ยวน ได้แก่ กิจกรรมที่ 1 “ครัวรางวัลสร้างสรรค์” มุ่งให้ผู้เรียนฝึกการออกแบบรูปลักษณ์และตกแต่งอาหารพื้นบ้านโดยใช้วัสดุธรรมชาติ เช่น ใบตอง ดอกพุท ผักแดงฝอย และภาชนะพื้นบ้าน กิจกรรมที่ 2 “สำหรับไท-ยวน” มุ่งบูรณาการความรู้ด้านการจัดงานและการบริการ โดยจัดงานเลี้ยงจำลองร่วมกับชุมชนในบรรยากาศชนบทแบบไท-ยวน กิจกรรมที่ 3 “การแข่งขันผสมเครื่องดื่มจากวัตถุดิบท้องถิ่น” ให้นักศึกษาสร้างสรรค์สูตรเครื่องดื่มจากสมุนไพรและผลไม้พื้นบ้าน เช่น น้ำตะไคร้ใบเตย น้ำมะตูม และน้ำผึ้งป่า ในขั้นนี้นักศึกษาได้ฝึกทักษะการออกแบบแผนงาน การจัดเตรียมอุปกรณ์ การประสานงานกับชุมชน และการวางระบบประเมินผลกิจกรรม เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น

A4 – Action (การลงมือปฏิบัติ) การเรียนรู้เข้าสู่ช่วงสำคัญที่สุด คือ การลงมือปฏิบัติจริงในพื้นที่ชุมชน นักศึกษาได้ร่วมกับชาวบ้านและกลุ่มแม่บ้านตำบลรางวัลทำอาหารและบริการเครื่องดื่มในบรรยากาศจริง ในกิจกรรมครัวรางวัลสร้างสรรค์ นักศึกษาได้จำลองบทบาทเป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคนิคการจัดงานอาหารและการออกแบบรูปลักษณ์ให้ชาวบ้าน พร้อมให้คำแนะนำเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดและสุขอนามัยในกิจกรรมสำหรับไท-ยวน นักศึกษาและชุมชนได้ร่วมกันปรุงอาหาร จัดโต๊ะ และบริการแขกภายในงาน โดยใช้ผ้าพื้นเมืองและดอกไม้สดตกแต่งบรรยากาศ เพื่อสะท้อนความงดงามของวัฒนธรรมไท-ยวน ส่วนกิจกรรมการแข่งขันผสมเครื่องดื่มเปิดโอกาสให้นักศึกษานำความรู้มาสร้างสรรค์สูตรใหม่ โดยคำนึงถึงรสชาติ ความสมดุล และความเป็นธรรมชาติของวัตถุดิบ ผลลัพธ์คือเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ทั้งสวยงามและกลมกลืนกับวิถีชุมชน

A5 – Assessment (การประเมินผล) ภายหลังการปฏิบัติจริง มีการประเมินผลร่วมกันทั้งจากคณาจารย์ ปราชญ์ชาวบ้าน และตัวนักศึกษาเอง ผ่านการสะท้อนผล (Reflection) และการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ชาวบ้านได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับความเหมาะสมของการตกแต่งอาหาร ความประณีตในการจัดงาน และความใส่ใจในรสชาติ ขณะที่นักศึกษาได้สะท้อนการเรียนรู้ในด้านความอดทน การสื่อสาร และการทำงานเป็นทีม นักศึกษาได้รวบรวมผลลัพธ์ไว้ในรูปแบบ Portfolio ประกอบด้วยภาพถ่ายขั้นตอนการทำงาน เมนูที่สร้างสรรค์ และบทเรียนที่ได้จากการทำงานร่วมกับชุมชน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการเติบโตของผู้เรียนทั้งด้านทักษะอาชีพและความเข้าใจในวัฒนธรรม

A6 – Adjustment (การปรับปรุง) จากผลการประเมิน นักศึกษาและชุมชนได้ร่วมกันปรับปรุงแนวทางการเรียนรู้ เช่น การปรับเวลาและสถานที่จัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับวิถีชุมชน การเพิ่มการอบรมด้านการบรรจุภัณฑ์ และการสื่อสารการตลาดเพื่อให้ชุมชนสามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนาเมนูพื้นบ้านให้มีรูปแบบร่วมสมัย เช่น “ข้าวแคบสมุนไพรโรล” และ “น้ำสมุนไพรเย็นพร้อมดื่ม” ขั้นตอนนี้ทำให้เกิดวงจรการเรียนรู้ที่ต่อเนื่องและยั่งยืน ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนรุ่นต่อไป

A7 – Advancement (การขยายผลและต่อยอด) หลังจบกิจกรรม มีการจัดงานนิทรรศการคืนข้อมูลสู่ชุมชนตำบลรางวัล เพื่อเผยแพร่ผลการเรียนรู้และผลงานของนักศึกษาแก่ชาวบ้าน โดยแสดงภาพกิจกรรมเมนูอาหาร และตัวอย่างเครื่องดื่มที่นักศึกษาสร้างสรรค์ขึ้นจากวัตถุดิบในพื้นที่ ในระยะยาว มหาวิทยาลัยและชุมชนมีแนวทางในการต่อยอดร่วมกัน เช่น จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารไท-ยวนสู่ธุรกิจชุมชน พัฒนาค้นคว้าภูมิปัญญาอาหารไท-ยวน ในรูปแบบสื่อดิจิทัล นำองค์ความรู้จากตำบลรางวัลไปเป็นต้นแบบของรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่อื่น ๆ เป็นต้น และเพื่อประเมินความเหมาะสมของรูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ที่บูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นไท-ยวน ตำบลรางวัล พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นสอดคล้องกันว่า รูปแบบการเรียนรู้ที่พัฒนาขึ้นมีความเหมาะสม ครอบคลุม และสามารถนำไปใช้จริงได้ในบริบทของการเรียนการสอนในระดับอุดมศึกษาและอาชีวศึกษา โดยมีสาระสำคัญของความคิดเห็นและข้อเสนอแนะดังนี้



1. ความเหมาะสมของกิจกรรม Active Learning ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่ารูปแบบที่พัฒนาขึ้นสอดคล้องกับหลักการของการเรียนรู้เชิงรุก เพราะเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ผ่านกิจกรรมทั้งสาม ได้แก่ “ครัวรางวัลสร้างสรรค์”, “สำหรับไท-ยวน”, และ “การแข่งขันผสมเครื่องดื่มท้องถิ่น” ซึ่งมีโครงสร้างกระบวนการเรียนรู้ครบทั้ง 3 ระยะ คือ การวางแผน - การปฏิบัติ - การสะท้อนผล ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่ากิจกรรมเหล่านี้ช่วยให้ผู้เรียนพัฒนาทักษะอาชีพจริง และมีแรงจูงใจในการเรียนรู้มากขึ้น

2. การบูรณาการกับบริบทพื้นที่ตำบลรางบัว ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่า การใช้ตำบลรางบัวเป็นฐานการเรียนรู้มีความเหมาะสมสูง เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมไท-ยวนที่ชัดเจน มีทรัพยากรในท้องถิ่นที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น วัตถุดิบพื้นบ้าน สมุนไพร และภูมิปัญญาการทำอาหารดั้งเดิม การดำเนินกิจกรรมในพื้นที่จริงช่วยให้ผู้เรียนสัมผัสประสบการณ์ตรงจากชุมชน และเข้าใจคุณค่าของการพึ่งพาตนเอง

3. ความเชื่อมโยงกับสมรรถนะอาชีพบริการอาหารและเครื่องดื่ม ผู้เชี่ยวชาญเห็นว่าแต่ละกิจกรรมสามารถเชื่อมโยงกับสมรรถนะวิชาชีพของนักศึกษาได้อย่างครบถ้วน ทั้งในด้านการบริหารงานบริการ การออกแบบและตกแต่งอาหาร การสร้างสรรค์เครื่องดื่ม และการปลูกฝังจิตบริการ ซึ่งเป็นทักษะสำคัญของผู้ประกอบอาชีพในสายบริการ

4. ความเป็นไปได้ในการนำรูปแบบไปใช้จริง ผู้เชี่ยวชาญยืนยันว่ารูปแบบนี้สามารถนำไปใช้ได้จริงในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มในสถาบันการศึกษาอื่น ๆ ทั้งในระดับอุดมศึกษาและอาชีวศึกษา เนื่องจากใช้ทรัพยากรในชุมชน ไม่ต้องใช้งบประมาณสูง และเป็นรูปแบบที่ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างผู้เรียน-ผู้สอน-ชุมชน ได้อย่างสมดุล เกิดผลลัพธ์ต่อการเรียนรู้และพัฒนาชุมชนพร้อมกัน

5. ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงเพิ่มเติม ผู้เชี่ยวชาญเสนอให้เสริมองค์ประกอบใหม่ในรูปแบบการเรียนรู้ โดยเฉพาะมิติของ เศรษฐกิจสร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้าน และการตลาดเชิงวัฒนธรรม เพื่อให้ผู้เรียนสามารถต่อยอดองค์ความรู้สู่การประกอบอาชีพจริง และช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชน นอกจากนี้ ยังเสนอให้เพิ่มแนวทางการเรียนรู้แบบสหวิทยาการ โดยบูรณาการรายวิชาอื่น เช่น การตลาด การบริหารธุรกิจบริการ หรือการสื่อสารองค์กร เพื่อเสริมศักยภาพของผู้เรียนให้ครบวงจรมากยิ่งขึ้น

สรุปการดำเนินกิจกรรมเวิร์กช็อปทั้งสามรูปแบบภายใต้รายวิชา “การดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม” ได้สะท้อนแนวทางการเรียนรู้เชิงรุกที่บูรณาการกับภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อย่างสมบูรณ์นักศึกษาได้เรียนรู้จากการลงมือทำจริง เรียนรู้จากผู้คน และเรียนรู้เพื่อคืนกลับให้แก่ชุมชน กระบวนการ 7A ทำให้ตำบลรางบัวกลายเป็นห้องเรียนมีชีวิต ที่ผสมผสานความรู้ทางวิชาการกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นสร้างความเข้าใจอย่างลึกซึ้งถึงคุณค่าของความเรียบง่าย ความร่วมแรง และความพอดีในวิถีไท-ยวน ดังนั้น ผลลัพธ์ของโครงการนี้ไม่เพียงเป็นการเรียนรู้ของนักศึกษาเท่านั้น แต่ยังเป็นการต่อยอดชีวิตของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถพัฒนาเป็นแนวทางการเรียนรู้เชิงพื้นที่ต้นแบบให้กับสถาบันการศึกษาอื่น ๆ ได้ต่อไปอย่างยั่งยืน

อภิปรายผล

การอภิปรายผลการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ภายใต้บริบทชุมชน

ผลการวิจัยพบว่า การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยบูรณาการบริบทชุมชนตำบลรางบัว อำเภอจอมบึง จังหวัดราชบุรี ผ่านกิจกรรม “ครัวรางวัลสร้างสรรค์” “สำหรับไท-ยวน” และ “การแข่งขันผสมเครื่องดื่มจากวัตถุดิบท้องถิ่น” ช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Experiential Learning) อย่างเป็นรูปธรรม ผู้เรียนมีบทบาทเป็นผู้ลงมือปฏิบัติ คิด วิเคราะห์ และสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Bonwell, C. C. & Eison, J. A. ที่ระบุว่า Active Learning เป็นกระบวนการเรียนรู้ที่ผู้เรียนมีส่วนร่วมทางความคิดและการปฏิบัติอย่างแท้จริง (Bonwell,

C. C. & Eison, J. A., 1991) นอกจากนี้ การเชื่อมโยงการเรียนรู้กับชุมชนและภูมิปัญญาท้องถิ่นยังสอดคล้องกับแนวคิดการเรียนรู้เชิงพื้นที่ (Area-Based Learning) และการเรียนรู้จากชุมชนเป็นฐาน (Community-Based Learning) ซึ่งเน้นการใช้บริบทจริงเป็นแหล่งเรียนรู้ ทำให้ผู้เรียนเข้าใจมิติทางสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจของพื้นที่ (Smith, G. A., 2002) ผลการวิจัยครั้งนี้จึงสะท้อนให้เห็นว่าการจัดการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านช่วยเสริมสร้างความหมายของการเรียนรู้ และทำให้ผู้เรียนเห็นคุณค่าขององค์ความรู้ในท้องถิ่นอย่างชัดเจน

การอภิปรายผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและประสิทธิภาพของรูปแบบการเรียนรู้ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนหลังเข้าร่วมกิจกรรมมีค่าเฉลี่ย 87.04 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 แสดงให้เห็นว่ารูปแบบการเรียนรู้ที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพทั้งด้านกระบวนการและผลลัพธ์ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Prince, M. และ Freeman, S., et al. ที่พบว่า การจัดการเรียนรู้เชิงรุกช่วยเพิ่มผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและลดช่องว่างในการเรียนรู้เมื่อเทียบกับการเรียนการสอนแบบบรรยาย ในบริบทของรายวิชาด้านอาหารและการบริการ ซึ่งเป็นศาสตร์เชิงปฏิบัติ (Practice-Oriented Discipline) การเรียนรู้ผ่านกิจกรรมจริง การทำงานเป็นทีม และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ช่วยพัฒนาทักษะวิชาชีพ (Professional Skills) และสมรรถนะผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ (Prince, M., 2004); (Freeman, S. et al., 2014) สอดคล้องกับงานวิจัยของ Kolb, D. A. ที่ระบุว่า การเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงจะช่วยให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจเชิงลึกและสามารถถ่ายทอดความรู้ไปสู่การปฏิบัติจริงได้ (Kolb, D. A., 1984)

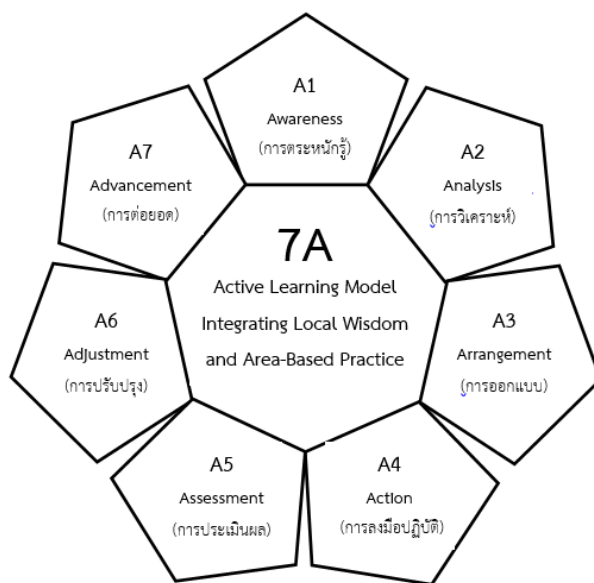
การอภิปรายผลการพัฒนา 7A Active Learning Model การพัฒนารูปแบบจากกระบวนการเดิม 4 ขั้นตอน (วิเคราะห์-ออกแบบ-ปฏิบัติ-ประเมิน) ไปสู่ 7A Active Learning Model ได้แก่ Awareness, Analysis, Arrangement, Action, Assessment, Adjustment และ Advancement ช่วยให้กระบวนการเรียนรู้มีความครบวงจรและต่อเนื่องมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะขั้น Awareness และ Advancement ซึ่งช่วยเสริมมิติด้านการตระหนักรู้ในคุณค่าของชุมชน และการต่อยอดองค์ความรู้ไปสู่การใช้งานจริง ผลดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ของ Joyce, B. et al. ที่เน้นว่ารูปแบบการเรียนรู้ที่ดีควรครอบคลุมตั้งแต่การสร้างแรงจูงใจ การลงมือปฏิบัติ การสะท้อนผล และการขยายผลการเรียนรู้ (Joyce, B. et al., 2004) นอกจากนี้ การเพิ่มขึ้น Adjustment ยังช่วยให้ผู้เรียนและผู้สอนสามารถปรับปรุงกระบวนการเรียนรู้จากการประเมินผลจริง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการเรียนรู้แบบสะท้อนคิด (Reflective Learning) (Schon, D. A., 1983)

การอภิปรายผลการเปลี่ยนแปลงในระดับผู้เรียน ชุมชน และเครือข่ายความร่วมมือ ผลการวิจัยพบการเปลี่ยนแปลงในสามระดับ ได้แก่ 1) ระดับผู้เรียน ผู้เรียนมีความมั่นใจ กล้าแสดงออก และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้เชิงปฏิบัติได้จริง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยด้าน Active Learning ที่ชี้ว่าผู้เรียนจะพัฒนาทักษะศตวรรษที่ 21 เช่น การทำงานเป็นทีม ความคิดสร้างสรรค์ และการสื่อสาร (Trilling, B. & Fadel, C., 2009) 2) ระดับชุมชน ชุมชนเกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นและมีแรงจูงใจในการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน สอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาชุมชนโดยใช้ทุนวัฒนธรรม (Cultural Capital) เป็นฐาน 3) ระดับเครือข่ายความร่วมมือ เกิดความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยกับชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิด University-Community Engagement ที่มุ่งสร้างประโยชน์ร่วมกันอย่างยั่งยืน ข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญในการเพิ่มมิติด้านเศรษฐกิจสร้างสรรค์ การตลาดเชิงวัฒนธรรม และการเรียนรู้แบบสหวิทยาการ สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ที่มุ่งใช้ทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลการวิจัยครั้งนี้จึงชี้ให้เห็นว่ารูปแบบ 7A Active Learning Model Integrating Local Wisdom and Area-Based Practice สามารถต่อยอดไปสู่การพัฒนาอาชีพ การสร้างรายได้ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ในระยะยาว สรุปโดยภาพรวม รูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก 7A ที่พัฒนาขึ้นไม่เพียงช่วยยกระดับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน แต่ยังสร้างการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงผู้เรียน ชุมชน และสังคมอย่างเป็นระบบ จึงสามารถใช้เป็นต้นแบบในการพัฒนารายวิชาอื่น ๆ ที่เน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติและการเรียนรู้เชิงพื้นที่ได้อย่างยั่งยืน



องค์ความรู้ใหม่

ผลจากระบวนการเรียนรู้เชิงรุกทั้ง 7 ขั้น ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ชัดเจนในสามระดับ ได้แก่ 1) ระดับผู้เรียน นักศึกษาเกิดความมั่นใจ กล้าแสดงออก และสามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ได้จริง 2) ระดับชุมชน ชาวบ้านเกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาและมีแรงจูงใจในการอนุรักษ์อาหารไท-ยวน 3) ระดับสังคม เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยกับชุมชน เพื่อพัฒนาแนวทางการเรียนรู้เชิงพื้นที่ที่ยั่งยืน ดังนั้น จึงสามารถสร้างโมเดล การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามแนวทาง Active Learning โดยบูรณาการเชิงพื้นที่ในตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี โดยมีชื่อโมเดลว่า “7A Active Learning Model Integrating Local Wisdom and Area-Based Practice” ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 7A Active Learning Model Integrating Local Wisdom and Area-Based Practice

สรุปได้ว่าองค์ความรู้ใหม่เชิงภาพรวมการวิจัยนี้ได้สร้าง ต้นแบบการเรียนรู้เชิงรุกที่ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่น เข้ากับการเรียนการสอนเชิงอาชีพ จนเกิดเป็น “7A Active Learning Model” ซึ่งเป็นนวัตกรรมการเรียนรู้ที่เน้น การมีส่วนร่วมของผู้เรียนและชุมชนอย่างแท้จริง ส่งผลให้ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงขึ้น มีทักษะอาชีพและ ความคิดสร้างสรรค์เพิ่มขึ้น ขณะเดียวกันชุมชนได้รับประโยชน์จากการพัฒนาเศรษฐกิจฐานวัฒนธรรม (Cultural-Based Economy)

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยสรุปได้ว่า ประสิทธิภาพของรูปแบบการเรียนรู้ รูปแบบการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning Model) ที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80 โดยได้ค่า E1/E2 เท่ากับ 81.11/87.04 แสดงให้เห็นว่า รูปแบบการเรียนรู้มีความเหมาะสมและช่วยยกระดับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียนในรายวิชาการดำเนินงาน และการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในส่วน ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน ผลการทดสอบ ก่อนและหลังเรียน พบว่า คะแนนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งแสดงให้เห็น ว่าการจัดกิจกรรม Active Learning ช่วยพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเชิงปฏิบัติของผู้เรียนได้อย่างเด่นชัด และความพึงพอใจของผู้เรียนและชุมชน ผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุกอยู่ใน ระดับมาก โดยเฉพาะประเด็น การเรียนรู้เชื่อมโยงกับพื้นที่จริง ชุมชนตำบลรางบัวมีความพึงพอใจต่อกิจกรรมการเรียนรู้

ในระดับมากที่สุด เห็นว่ากิจกรรมมีความหลากหลายและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอาชีพ ส่วนโครงสร้างของรูปแบบการเรียนรู้ที่พัฒนาได้จริง การจัดกิจกรรมทั้ง 3 อย่าง ได้แก่ 1) ครัวร่างบัวสร้างสรรค์ เป็นการฝึกทักษะการออกแบบและตกแต่งอาหารไทย-ยวน 2) สำหรับไทย-ยวน เป็นการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารและบริการในสถานการณ์จริง 3) การแข่งขันผสมเครื่องดื่มท้องถิ่น เป็นการส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์และทักษะอาชีพทั้งหมดส่งผลให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เชิงประสบการณ์จริง สอดคล้องกับหลัก Active Learning และสร้างความสัมพันธ์เชิงบวกระหว่างผู้เรียนกับชุมชน และในงานวิจัยนี้ได้สร้าง ต้นแบบการเรียนรู้เชิงรุกที่ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับการเรียนการสอนเชิงอาชีพ จนเกิดเป็น “7A Active Learning Model” ได้แก่ A1 Awareness - การตระหนักรู้คุณค่าภูมิปัญญา, A2 Analysis - การวิเคราะห์บริบทพื้นที่, A3 Arrangement - การออกแบบกิจกรรม, A4 Action - การลงมือปฏิบัติจริง, A5 Assessment - การประเมินและสะท้อนผล, A6 Adjustment - การปรับปรุงและพัฒนา, A7 Advancement - การขยายผลสู่ชุมชนและอาชีพจริง ซึ่งเป็นนวัตกรรมการเรียนรู้ที่เน้นการมีส่วนร่วมของผู้เรียนและชุมชนอย่างแท้จริง ส่งผลให้ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงขึ้น มีทักษะอาชีพและความคิดสร้างสรรค์เพิ่มขึ้น ขณะเดียวกันชุมชนได้รับประโยชน์จากการพัฒนาเศรษฐกิจฐานวัฒนธรรม (Cultural-Based Economy) ในส่วนข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลวิจัยไปใช้ 1) ควรจัดให้มีกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียน ชุมชน และปราชญ์ท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างเครือข่ายการเรียนรู้และพัฒนาอาชีพร่วมกัน และ 2) ควรบูรณาการผลการเรียนรู้จากกิจกรรมไปสู่การสร้างผลิตภัณฑ์จริง เช่น การจัดทำ เมนูพื้นบ้านสร้างสรรค์ หรือ สูตรเครื่องดื่มท้องถิ่น เพื่อเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาชุมชน ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป 1) ควรเปรียบเทียบประสิทธิผลของโมเดลนี้กับรูปแบบการเรียนรู้อื่น เช่น Problem-Based Learning (PBL) หรือ Service Learning เพื่อหาความเหมาะสมในแต่ละบริบท

เอกสารอ้างอิง

- Block, J. H. & Burns, R. B. (1976). Mastery Learning. Review of Research in Education, 4(1), 3-49.
- Bloom, B. S. (1956). Taxonomy of Educational Objectives: The Classification of Educational Goals: Handbook I Cognitive Domain. London: Longmans.
- Bonwell, C. C. & Eison, J. A. (1991). Active Learning: Creating Excitement in the Classroom. ASHE-ERIC Higher Education Report. Washington DC: School of Education and Human Development, George Washington University.
- Brown, J. S. et al. (1989). Situated cognition and the culture of learning. Educational Researcher, 18(1), 32-42.
- Dick, W. & Carey, L. (1996). The systematic design of instruction. (4th ed.). New York: Harper Collins College Publishers.
- Freeman, S. et al. (2014). Active learning increases student performance in science, engineering, and mathematics. Proceedings of the National Academy of Sciences, 111(23), 8410-8415.
- Gruenewald, D. A. (2003). The best of both worlds: A critical pedagogy of place. Educational Researcher, 32(4), 3-12.
- Joyce, B. et al. (2004). Models of Teaching. (7th ed.). Boston: Allyn and Bacon.
- Kolb, D. A. (1984). Experiential learning: Experience as the source of learning and development. Englewood Cliffs. New Jersey: Prentice Hall.
- Piaget, J. (1973). To understand is to invent: The future of education. New York: Grossman.



- Prince, M. (2004). Does active learning work? A review of the research. *Journal of Engineering Education*, 93(3), 223-231.
- Schon, D. A. (1983). *The Reflective Practitioner: How Professionals Think in Action*. New York: Basic Books.
- Smith, G. A. (2002). Place-based education: Learning to be where we are. *Phi Delta Kappan*, 83(8), 584-594.
- Sobel, D. (2004). *Place-based education: Connecting classrooms and communities*. Massachusetts: The Orion Society.
- Theobald, P. & Curtiss, J. (2000). Communities as curricula. *Forum for Applied Research and Public Policy*, 15(1), 106-111.
- Trilling, B. & Fadel, C. (2009). *21st century skills: Learning for life in our times*. California: Jossey-Bass.