การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส

Development of Short-term Professional Courses for Healthy Halal Food Course, Bangnara Technical College, Narathiwat Province

สิปปกร มันทรานนท์[1], เก็ตถวา บุญปราการ[2] และ ลินินล์ มนตรี[3]

Sippakorn Mattaranon[1], Kettles Boonprakarn[2] and Linin Montree[3]

คณะศึกษาศาสตร์และศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยหาดใหญ่

Faculty of Education and Liberal Arts, Hatyai University, Thailand

Corresponding Author, E-mail: [1]sippakornmattara@gmail.com

Received April 3, 2025; **Revised** December 26, 2025; **Accepted** February 5, 2026

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อ 1) พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพโดยใช้แนวคิดของไทเลอร์วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส และ 2) ศึกษาผลการใช้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพวิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส รูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพใช้แนวคิดการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพโดยใช้แนวคิดของไทเลอร์วิทยาลัยเทคนิคบางนราเป็นกรอบการวิจัย พื้นที่วิจัยอำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส เพื่อให้ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาสมีความรู้และทักษะสามารถนำออกไปประกอบวิชาชีพได้ กลุ่มตัวอย่าง คือ ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาส จำนวน 400 คน ใช้วิธีคัดเลือกโดยใช้วิธีการสุ่มอย่างง่าย โดยใช้ตารางของเครซี่&มอร์แกน เครื่องมือที่ใช้ คือ 1) แบบสำรวจความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น 2) หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ 3) แบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ 4) แบบวัดทักษะปฏิบัติรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ และ 5) แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อการเรียนรู้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น สถิติที่ใช้ ได้แก่ ค่าเฉลี่ยร้อยละ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า 1. หลักสูตรที่มีระดับความต้องการมากที่สุดได้แก่ อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ จากชุมชนโคกเคียน คิดเป็นร้อยละ 96.00 โดยความต้องการด้านประโยชน์และการประยุกต์ใช้ ($\bar{X}$= 4.71 , S.D.= 0.41) 2. ผลการใช้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ

วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส โดยการมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด เป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพ มีความเหมาะสมที่จะนำไปใช้สอนได้

คำสำคัญ: หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น; วิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ; ความพึงพอใจของผู้เรียน

Abstract

This article aims to 1) develop a short-term vocational course on Halal food for health using the concept of Tyler, Bangnara Technical College, Narathiwat Province, and 2) study the results of implementing a short-term vocational course on Halal food for health at Bangnara Technical College, Narathiwat Province. The research design is a qualitative research using the concept of developing a short-term vocational course on Halal food for health using the concept of Tyler, Bangnara Technical College as the research framework. The research area is Mueang District, Narathiwat Province. The villagers in Mueang Narathiwat District will have knowledge and skills that can be applied to their professions. The sample group is 400 villagers in Mueang Narathiwat District. The selection method is simple random sampling using Crazy & Morgan's table. The instruments used are 1) a survey on the needs of developing a short-term vocational course, 2) a short-term vocational course on Halal food for health, 3) an evaluation form for the appropriateness of a short-term vocational course on Halal food for health, 4) a practical skill test for Halal food for health, and 5) a questionnaire on the satisfaction with learning the short-term vocational course. The statistics used are mean, percentage, and standard deviation. The research results found that 1. The curriculum with the highest level of demand was Halal food for health from the Khok Khian community, accounting for 96.00 percent, with the need for benefits and application ($\bar{X}$=4.71, S.D.= 0.41) 2. The results of using the short-term vocational curriculum, Halal food for health, Bang Nara Technical College, Narathiwat Province, with the highest average value, was a quality and efficient curriculum that was appropriate for use in teaching.

Keywords: Short-Term Professional Courses; Healthy Halal Food Course; Learner Satisfaction

บทนำ

การศึกษาเป็นกระบวนการสำคัญที่มีบทบาทในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และสังคมในทุกมิติ ไม่ว่าจะเป็นการส่งเสริมทักษะ ความรู้ และคุณธรรมที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต แต่อย่างไรก็ตามปัจจุบันตลาดแรงงานมีความต้องการแรงงานที่มีความรู้ และทักษะที่เปลี่ยนแปลงไปตลอดเวลา จึงทำให้การเรียนในหลักสูตรระยะยาวปกติไม่สามารถผลิตบุคลากรได้ทันความต้องการของตลาดเนื่องจากต้องใช้ระยะเวลาในการศึกษายาวนาน อีกทั้งยังไม่ตอบโจทย์ผู้เรียนกลุ่มที่ต้องการเปลี่ยนสายอาชีพหรือกลับเข้าสู่ตลาดแรงงาน ซึ่งมักมีข้อจำกัดด้านเวลาและทรัพยากร (Office of the Education Council, 2024) ดังนั้นสถาบันการศึกษาจึงได้พัฒนาหลักสูตรระยะสั้นขึ้นเพื่อช่วยแก้ปัญหาความไม่สอดคล้องกันระหว่างทักษะของแรงงานกับทักษะแรงงานที่อุตสาหกรรมต้องการ โดยมุ่งเน้นไปที่การให้ผู้เรียนเลือกเรียน และฝึกฝนทักษะเฉพาะด้านที่จำเป็นต่อการทำงาน หรือการประกอบอาชีพจริงในระยะเวลาสั้น ๆ ที่เน้นการผลิตกำลังคนให้พร้อมเข้าสู่ตลาดแรงงานทันที เพื่อสร้างโอกาสทางการอาชีพและปรับตัวเข้าสู่กลุ่มอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศได้อย่างรวดเร็วมากขึ้น (Office of the Vocational Education Commission, 2025)

วิทยาลัยเทคนิคบางนรา ถือเป็นอีกหนึ่งสถาบันการศึกษาที่ได้มีการพัฒนาหลักสูตรวิชาระยะสั้นขึ้น โดยมุ่งเน้นไปที่การพัฒนาทักษะให้ผู้ประกอบการอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ซึ่งหลักสูตรนี้จะช่วยให้ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้และประเทศเพื่อนบ้านมาเลเซียได้นำไปฝึกทักษะปฏิบัติเพื่อให้สามารถนำไปประกอบวิชาชีพได้อย่างมั่นคง และเป็นโอกาสที่ดีสำหรับSME ไทยในการเจาะเข้าสู่ตลาดฮาลาลระดับโลกถือว่าเป็นสิ่งที่น่าสนใจและมีศักยภาพสูง เพราะปัจจุบันประเทศไทยเป็นหนึ่งในผู้ส่งออกอาหารฮาลาลรายใหญ่ของโลกอยู่ในอันดับที่ 9 ของประเทศที่ส่งออกมากที่สุด ซึ่งการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้นนี้ขึ้นมาอาจช่วยให้ SME ไทยสามารถเข้ามามีบทบาทในการชิงส่วนแบ่งตลาดได้มากขึ้น โดยเฉพาะการพัฒนาคุณภาพสินค้าและการปรับตัวตามมาตรฐานฮาลาลที่ได้รับการยอมรับจากทั่วโลก (Krungsri Research, 2018) โดยการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพนี้ ใช้แนวคิดของไทเลอร์ (Tyler's Model) มาเป็นแนวทางการพัฒนาหลักสูตรเพื่อช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและปรับตัวเข้าสู่อุตสาหกรรมเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นต่อไป (Office of the Vocational Education Commission, 2025)

ดังนั้นในการศึกษางานวิจัยฉบับนี้จึงเป็นทั้งในแง่ของการส่งเสริมทักษะอาชีพที่ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยเฉพาะในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง และยังเป็นการสร้างโอกาสให้กับผู้ที่ต้องการศึกษาเรียนรู้ได้พัฒนาทักษะใหม่ ๆ โดยหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นนี้ยังสามารถนำไปใช้เป็นต้นแบบในการพัฒนาทักษะอาชีพกับกลุ่มผู้ที่สนใจซึ่งจะสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่มี

การสนับสนุนและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างผู้เรียน ช่วยเสริมสร้างความมั่นใจและความเข้าใจในกระบวนการเรียนรู้ ซึ่งจะช่วยให้เกิดการพัฒนาทั้งในเชิงทักษะด้านการปฏิบัติและความสามารถการปฏิบัติงานในชีวิตจริง

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส

2. เพื่อศึกษาผลการใช้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส

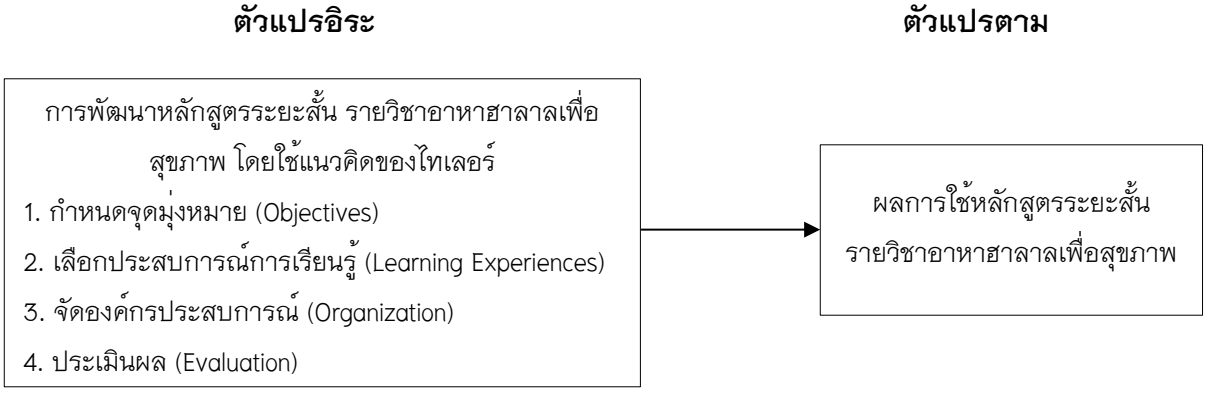
การทบทวนวรรณกรรม

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553 ได้กำหนดให้ การจัดการศึกษาต้องเป็นไปเพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็น มนุษย์ที่สมบูรณ์ ทั้งร่างกาย จิตใจ สติปัญญา ความรู้ และ คุณธรรม มีจริยธรรมและวัฒนธรรมในการดำรง ชีวิตสามารถอยู่ร่วมกับ ผู้อื่นได้อย่างมีความสุขรวมทั้งมี ความสามารถในการประกอบอาชีพ รู้จักพึ่งตนเอง มีความริเริ่มสร้างสรรค์ ใฝ่รู้และเรียนรู้ด้วยตนเองอย่าง ต่อเนื่องโดยให้ยึดหลัก ดังนี้ 1) เป็นการศึกษาตลอดชีวิตสำหรับประชาชน 2) ให้สังคมมีส่วนร่วมในการจัด การศึกษา และ 3) การพัฒนาสาระและกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปอย่างต่อเนื่อง (Government Gazette, 2010) สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาจึงได้กำหนดยุทธศาสตร์การผลิตและพัฒนา กำลังคน อาชีวศึกษาในระยะ 15 ปี (พ.ศ. 2555 – 2569) โดยในนโยบายที่ 1 มุ่งสร้างและผลิตกำลังคนอาชีวศึกษาให้ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน มีการกำหนดยุทธศาสตร์ ที่มุ่งพัฒนาคุณภาพและปริมาณผู้เรียนให้ สัมพันธ์กับความต้องการของตลาดแรงงานในประเทศ และระดับสากล ด้วยการส่งเสริมและพัฒนาการจัด อาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพด้วยรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และ การศึกษาระบบ ทวิภาคี (Office of the Vocational Education Commission, 2012) ทั้งนี้การจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับวิชางานอาชีพควรจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ หรือ การจัดการเรียนการสอนโดยใช้ทักษะ ปฏิบัติ ซึ่งผู้วิจัยมีแนวคิดที่สอดคล้องกับข้อเสนอแนะนี้ในการจัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพ ระยะสั้นควรจัดกิจกรรม การเรียนรู้แบบบูรณาการกับงานอาชีพโดยเป็นการจัดการเรียนการสอน ที่เกิดจากการมีส่วนร่วมของชุมชนได้ ทั้งนี้การจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพยังไม่มีรูปแบบที่ชัดเจน โดย ส่วนมากสถานศึกษาจะดำเนินการเหมือนกับการเรียนการสอนในระบบ ที่เป็นการจัดการเรียนและการฝึกใน สถานศึกษา และมี

การส่งนักศึกษาไปฝึกงานในสถานประกอบการบ้างซึ่งเป็นการมุ่งเน้นความรู้ ทำให้ผู้จบ การศึกษาไม่สามารถปฏิบัติงานจริงได้ และจากงานวิจัยของ Srichalao (2010) ที่ให้ข้อเสนอแนะว่าการจัดการ เรียนการสอนเกี่ยวกับวิชางานอาชีพควรจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ หรือ การจัดการเรียนการสอนโดยใช้ทักษะปฏิบัติ ซึ่งผู้วิจัยมีแนวคิดที่สอดคล้องกับข้อเสนอแนะนี้ในการจัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพ ระยะสั้นควรจัดกิจกรรม การเรียนรู้แบบบูรณาการกับงานอาชีพโดยเป็นการจัดการเรียนการสอน ที่เกิดจากการมีส่วนร่วมของชุมชนได้ พัฒนาขึ้นให้มีการเรียนรู้วิชาชีพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือเจ้าของกิจการที่มีประสบการณ์ตรง และมีความ เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพนั้น ๆ โดยผู้วิจัยมีแนวคิดที่จะประยุกต์ใช้หลักการการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นโดยใช้แนวคิดของไทเลอร์ (Tyler) คือการสร้างหลักสูตรตาม 4 ขั้นตอนหลัก และ 4 คำถามสำคัญ ได้แก่ กำหนดจุดมุ่งหมาย (Objectives) เลือกประสบการณ์การเรียนรู้ (Learning Experiences) จัดองค์กรประสบการณ์ (Organization) และ ประเมินผล (Evaluation) โดยพิจารณาจากผู้เรียน สังคม และเนื้อหา เพื่อให้เกิดหลักสูตรที่เน้นเป้าหมายและมีประสิทธิภาพ เหมาะสำหรับหลักสูตรระยะสั้นที่ต้องการผลลัพธ์ที่ชัดเจนมาพัฒนารูปแบบ บริหารการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นแบบบูรณาการกับงานอาชีพต่อไป

กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส โดยใช้แนวคิดของไทเลอร์ (Tyler's Model) มาเป็นแนวทางการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และทำการประเมินผลการใช้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาสที่พัฒนาขึ้น ซึ่งผลการศึกษาสามารถใช้เป็นต้นแบบในการพัฒนาทักษะอาชีพด้วยหลักสูตรระยะสั้นในสาขาวิชาชีพอื่น ๆ ต่อไป ซึ่งจากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง สามารถสรุปเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัยได้ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้การการวิจัยในครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยและพัฒนา (Research and Development) โดยศึกษาเอกสารและสัมภาษณ์ ตามขั้นตอนในการดำเนินการดังต่อไปนี้

ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาส โดยผู้วิจัยได้กำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้ตารางของ Krejcie& Morgan (1970) ได้ขนาดตัวอย่างจำนวน 346 คน และกำหนดให้กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษามีจำนวนทั้งสิ้น 400 คน และทำการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multi-stage Sampling) เริ่มจากการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ผู้โดยแบ่งพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาสออกเป็นรายตำบล และกำหนดโควตาจำนวนกลุ่มตัวอย่างตามสัดส่วนประชากรจริงในแต่ละพื้นที่ และทำการสุ่มตัวอย่างแบบสะดวก (Convenience Sampling) โดยลงพื้นที่เก็บข้อมูลในพื้นที่สาธารณะของแต่ละหมู่บ้าน ร่วมกับเก็บผ่านผู้นำชุมชนในแต่ละตำบล

ผู้ให้ข้อมูล

ผู้ให้ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัย แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

กลุ่มที่ 1 ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาสที่มีความสนใจสมัครเรียนหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ จำนวน 25 คน ใช้ในการทดลองเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 2

กลุ่มที่ 2 ผู้บริหารสถานศึกษาจำนวน 3 คน ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน ปราชญ์ชาวบ้านที่ประกอบอาหารฮาลาล 1 คน โดยใช้ในการสนทนากลุ่มรอบที่ 1 เพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 1 และผู้บริหารสถานศึกษา 2 คน ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาส จำนวน 5 คน ใช้ในการสนทนากลุ่ม รอบที่ 2 เพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 2

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่

1. แบบสำรวจความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพสำหรับเก็บข้อมูลชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส จำนวน 400 คน

2. แบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ

3. แบบวัดทักษะปฏิบัติรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ มีลักษณะเป็นแบบวัดการสังเกตการปฏิบัติมีคะแนนเป็นรูบิค

4. แบบสอบถามความพึงพอใจของชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาสที่มีต่อการเรียนรู้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ

5. หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ประกอบด้วยหลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้างเนื้อหา เวลาที่ใช้ในการเรียนการสอน กิจกรรมการฝึกอบรม การประเมินผลและการสร้างเอกสารประกอบหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย แผนการจัดการเรียนรู้ แบบวัดทักษะปฏิบัติ

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือและหาคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ดังนี้

1. แบบสำรวจความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ทำการตรวจความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Validity) โดยการตรวจ IOC (Index of Item Objective Congruence) คือการหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่าง "ข้อคำถาม" กับ "วัตถุประสงค์" เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ของเครื่องมือวิจัย ทำการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน โดยกำหนดคะแนนสำหรับการพิจารณาคำถามแต่ละข้อ ดังนี้

ให้ +1 คะแนนเมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้นสอดคล้องกับเนื้อหาการวิจัย

ให้ 0 คะแนนเมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนี้สอดคล้องกับเนื้อหาการวิจัย

ให้ – 1 คะแนนเมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนี้ไม่สอดคล้องกับเนื้อหาการวิจัย

โดยใช้สูตรในการคำนวณของ Rovinelli & Hambleton (1977, p. 49–60) ในการหาค่า IOC ตามสูตร ผลการประเมินพบว่าข้อคำถามของแบบสอบถามแต่ละข้อมีค่า IOC มากกว่า 0.60 ทุกข้อ จึงสรุปได้ว่า เป็นตามเกณฑ์ของ Eisinga, Grotenhuis & Pelzer (2012) ที่กล่าวว่า ค่าดัชนีความสอดคล้อง IOC (index of item objective congruency) จะต้องมีค่าดัชนีความสอดคล้อง 0.5 ขึ้นไป จึงสามารถนำคำถามนั้นไปใช้ในการเก็บข้อมูลได้

2. แบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ทำการตรวจความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Validity) ผลการประเมินพบว่าข้อคำถามของแบบสอบถามแต่ละข้อมีค่า IOC มากกว่า 0.60 ทุกข้อ

3. แบบวัดทักษะปฏิบัติรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ มีลักษณะเป็นแบบวัดการสังเกตการปฏิบัติมีคะแนนเป็นรูบิค ทำการตรวจความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Validity) ผลการประเมินพบว่าข้อคำถามของแบบสอบถามแต่ละข้อมีค่า IOC มากกว่า 0.60 ทุกข้อ

4. แบบสอบถามความพึงพอใจของชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาสที่มีต่อการเรียนรู้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ทำการตรวจความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Validity) ผลการประเมินพบว่าข้อคำถามของแบบสอบถามแต่ละข้อมีค่า IOC มากกว่า 0.60 ทุกข้อ

5. หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ประกอบด้วยหลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้างเนื้อหา เวลาที่ใช้ในการเรียนการสอน กิจกรรมการฝึกอบรม การประเมินผลและการสร้างเอกสารประกอบหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย แผนการจัดการเรียนรู้ แบบวัดทักษะปฏิบัติ ทำการ

ตรวจความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Validity) โดยการตรวจ IOC (Index of Item Objective Congruence) ทำการประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ 3 คน ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรและการสอน จำนวน 1 คน ผู้เชี่ยวชาญด้านการวัดและประเมินผล จำนวน 1 คน และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 1 คน และนำแผนการจัดการเรียนรู้ที่ผ่านค่าความเหมาะสมแล้วนำไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างหลังจากนั้นปรับปรุงเพื่อให้เหมาะสมเพื่อนำไปใช้จริงต่อไป

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยขอนำเสนอการเก็บรวบรวมข้อมูลแบ่งเป็น 3 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 สำรวจความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ

1. ขออนุญาตเก็บรวบรวมข้อมูลโดยติดต่อประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง ประเมินสถานที่สำหรับการเรียนการสอน นำแบบสำรวจความต้องการไปสอบถามเกลุ่มตัวอย่าง

2. นำแบบสอบถามที่ได้ไปวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติหาค่าร้อยละ แล้วนำมาประมวลผล เพื่อจัดทำยกร่างหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการโดยการสัมภาษณ์ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาส และเจ้าหน้าที่เพิ่มเติม เพื่อวิเคราะห์ความต้องการและข้อเสนอแนะในการพัฒนาหลักสูตรสรุปผลการสำรวจพื้นที่และการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาหลักสูตร

ระยะที่ 2 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ

1. การออกแบบและพัฒนา ผู้วิจัยได้ดำเนินการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ให้สอดคล้องกับผู้ปฏิบัติงานตามความต้องการของชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาสตามแนวทางการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาโดยนำข้อมูลมาพัฒนาหลักสูตร และพัฒนาคู่มือการใช้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นด้วย

2. เขียนโครงร่างหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น โดยมีองค์ประกอบ ดังนี้

2.1 สถานศึกษา จังหวัด ประเภทวิชา สาขาวิชา กลุ่มวิชา/กลุ่มงาน รหัสหลักสูตร ชื่อหลักสูตร เวลา สมรรถนะของหลักสูตร คำอธิบายของหลักสูตร รายการสอนและฝึกปฏิบัติ รูปแบบ เทคนิคการจัดการศึกษา สื่อ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เอกสารอ้างอิง/เอกสารประกอบการศึกษา/แหล่งเรียนรู้ แนวทางการประเมิน พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติของผู้สอน คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

2.2 หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ โดยใช้แนวคิดของไทเลอร์ที่มีการยกร่างเรียบร้อยแล้ว จัดการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)โดยมีผู้ร่วมสนทนากลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 ผู้บริหาร อาจารย์ที่สอนกลุ่มสาระวิชาอาหารและโภชนาการ นักศึกษาวิทยาลัยเทคนิคบางนรา จำนวน 7 คน สนทนากลุ่มรอบ 1 กลุ่มที่ 2 ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาส ผู้นำชุมชน จำนวน 5 –7 คน

สนทนากลุ่ม รอบ 2 เพื่อประเมินหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น นำแบบบันทึกประเด็นการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) มาวิเคราะห์ข้อมูล ตีความและสรุปผลการสนทนา

ระยะที่ 3 การนำหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ โดยดำเนินการนำ ไปใช้กับกลุ่มชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส ที่สนใจสมัครเรียนรายวิชาดังกล่าวเพื่อสรุปผลการใช้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น เรื่องอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพของวิทยาลัยเทคนิคบางนราหลังจากการนำหลักสูตรไปใช้

การใช้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ผู้วิจัยนำหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพที่ผ่านการประเมินหลักสูตร ตลอดจนได้ปรับปรุงแก้ไขเป็นหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพฉบับสมบูรณ์แล้วส่งมอบแก่ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคบางนราเพื่อใช้จัดกิจกรรมการเรียนการสอนต่อไป จากนั้นจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแผนการทดลอง

แบบแผนการทดลอง

ดำเนินการสอนทักษะปฏิบัติตามแผนการเรียนรู้อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ จำนวน 3 แผน 3 หน่วยการเรียนรู้ 15 ชั่วโมง กับชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาสจำนวน 25 คน โดยมีขั้นตอนดังนี้

1. ครูอธิบายเพื่อเตรียมความพร้อมผู้เรียนซึ่งเป็นชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาสในการเรียนรู้ตามแผนการเรียนและดำเนินการสอนตามวิธีการจัดการเรียนรู้ โดยแบ่งเป็น 3 ขั้น คือ ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน ขั้นให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ และขั้นสรุปทบทวนบทเรียน

2. ทดสอบปฏิบัติการทำอาหารหลังเรียนแต่ละแผน เก็บคะแนนเพื่อนำไปวิเคราะห์

3. ให้ชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาสทำแบบสอบถามความพึงพอใจต่อการใช้หลักสูตรระยะสั้นวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ และนำไปวิเคราะห์ประมวลผลต่อไป

2. การหาผลการใช้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ผู้วิจัยนำหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ที่จัดทำขึ้นดำเนินการจัดประชุมการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) โดยนำผลจากการทดลองสอน และทำแบบสอบถามความพึงพอใจ เพื่อประเมินหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น

3. ตรวจสอบ ปรับปรุง/แก้ไข ผู้วิจัยนำผลการจัดประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เพื่อประเมินหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพของวิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส มาปรับปรุงแก้ไข และจัดทำเป็นหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ฉบับสมบูรณ์

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

การวิเคราะห์ข้อมูล สำรวจความต้องการ และการทดสอบปฏิบัติหลังการจัดการเรียนรู้ตามแผนหาค่าร้อยละ และยกร่างหลักสูตรโดยการวิเคราะห์เนื้อหาจัดระบบข้อมูลตามรูปแบบของหลักสูตร สนทนากลุ่มประเมินหลักสูตรนำข้อมูลที่ได้มาจัดหมวดหมู่ตามประเด็น และทำการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

สถิติที่ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเบื้องต้น ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ผลการวิจัย

ระยะที่ 1 สำรวจความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ

1.1 ผลการสำรวจความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น

ผลการสำรวจ พบว่า ชาวบ้านที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน ต้องการหลักสูตรวิชาชีพเกี่ยวกับอาหาร คือ อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ (ชุมชนโคกเคียน) มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.00 รองลงมา คือ ว่าววงเดือน (ชุมชนบ้านกะลุวอ) คิดเป็นร้อยละ 84.00 และที่น้อยที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาทะเล (ชุมชนบางนาค) คิดเป็นร้อยละ 72.00

1.2 ความต้องการการเรียน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ความต้องการการเรียน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ

ความต้องการการเรียน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความต้องการ
ด้านเนื้อหาสาระ	4.67	0.58	มากที่สุด
ด้านการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม	4.65	0.55	มากที่สุด
ด้านสื่อการเรียนรู้	4.53	0.68	มากที่สุด
ด้านการวัดและประเมินผล	4.61	0.60	มากที่สุด
ด้านผู้สอน	4.59	0.63	มากที่สุด
ด้านประโยชน์และการประยุกต์ใช้	4.62	0.62	มากที่สุด
โดยรวม	4.61	0.65	มากที่สุด

จากตารางที่ 1 พบว่า ชาวบ้านที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน มีความต้องการในการเรียนหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.61) โดยมีความต้องการด้านเนื้อหาสาระมากที่สุด โดยมีความต้องการในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.67) รองลงมา คือ

ด้านการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม มีความต้องการในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.65) และที่น้อยที่สุด คือ ด้านสื่อการเรียนรู้ มีความต้องการในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.53)

ระยะที่ 2 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ

2.1 การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ โดยใช้แนวคิดของไทเลอร์ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส

การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ โดยใช้แนวคิดของไทเลอร์ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส จากผลการสำรวจความต้องการในการเลือกหลักสูตรวิชาชีพเกี่ยวกับอาหารของชาวบ้านในพื้นที่อำเภอเมืองนราธิวาส พบว่า หลักสูตรที่ได้รับความสนใจมากที่สุดเป็นอันดับที่ 1 คือ อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ผู้วิจัยจึงได้พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ โดยใช้แนวคิดของไทเลอร์วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาสราย ในรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ กลุ่มงานอาหารนานาชาติ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส ประกอบด้วย 4 หน่วยการเรียนรู้ ระยะเวลา 15 ชั่วโมง ได้แก่

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารสุขภาพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การประกอบอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การคำนวณต้นทุนอาหาร

2.2 ผลการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการประเมิน การพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส โดยใช้แนวคิดของไทเลอร์วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส ผู้ประกอบด้วย ผู้บริหารสถานศึกษา ผู้เชี่ยวชาญ ปราชญ์ชาวบ้านที่ประกอบอาหารฮาลาล เพื่อประเมินหลักสูตรที่มีการยกร่างเรียบร้อยแล้ว รวมจำนวน 7 คน โดยมีประเด็นการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เพื่อประเมินหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น สรุปประเด็นดังนี้

ส่วนที่ 1 ประเด็นคำถามเกี่ยวกับสมรรถนะของหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นฯ

1.1 สมรรถนะของหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นฯ ที่กำหนดไว้ ท่านเห็นว่าสมรรถนะที่กำหนดนี้มีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร มีใจความสำคัญ ดังนี้

“...เห็นว่าสมรรถนะของหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพที่กำหนดไว้นั้นมีความเหมาะสม และสามารถตอบสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาด้านอาชีวะในระดับท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี หลักสูตรนี้ออกแบบมาให้เหมาะกับกลุ่มเป้าหมายที่หลากหลาย โดยเฉพาะชาวบ้าน กลุ่มแม่บ้าน และเยาวชนที่ต้องการทักษะเพื่อประกอบอาชีพ โดยสมรรถนะที่

เน้นทั้งการเข้าใจหลักการอาหารฮาลาล ทักษะด้านอาหารเพื่อสุขภาพ การคำนวณต้นทุน และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ที่ผู้คนให้ความสำคัญกับศาสนา สุขภาพ และการพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจ...” (พิทักษ์ ธรรมา, สัมภาษณ์วันที่ 18 มีนาคม 2568)

“...เห็นว่าสมรรถนะทั้ง 5 ด้านที่กำหนดในหลักสูตรนี้ เหมาะสมทั้งในเชิงวิชาการและปฏิบัติ เช่น ความรู้พื้นฐานด้านอาหารฮาลาล การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การเป็นผู้ประกอบการ การคิดต้นทุน ความมีคุณธรรมในวิชาชีพ จุดเด่นของหลักสูตรนี้คือ ไม่จำกัดเพียงการสอนทักษะ แต่มีเป้าหมายที่ชัดเจนในการสร้างคนให้มีความพร้อมทั้งความรู้ ทักษะ และทัศนคติ ซึ่งเหมาะกับบริบทของผู้เรียนที่มีหลากหลายพื้นฐาน โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านและประชาชนทั่วไปที่ไม่ได้อยู่ในระบบโรงเรียน...” (เสถียร เพชรรัตน์, สัมภาษณ์วันที่ 18 มีนาคม 2568)

1.2 หลังจากที่ผู้เรียนได้เรียนรายวิชาแล้ว ท่านคิดว่าผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพได้หรือไม่ และสามารถนำสมรรถนะนี้ไปปรับใช้ได้หรือไม่ อย่างไร มีใจความสำคัญ ดังนี้

“...จากโครงสร้างหลักสูตรที่มีความชัดเจนทั้งด้านเนื้อหาและกิจกรรมการฝึกปฏิบัติ ผมมั่นใจว่าเมื่อผู้เรียนผ่านการเรียนการสอนครบตามแผน พวกเขาจะสามารถปฏิบัติงานได้จริง หลักสูตรนี้ไม่ได้สอนเพียงเทคนิคการประกอบอาหาร แต่ยังเน้นความเข้าใจในหลักศาสนา การดูแลสุขภาพ และการจัดการต้นทุนเบื้องต้น ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญของการประกอบอาชีพอิสระ ดังนั้น จึงเชื่อมั่นว่าผู้เรียนสามารถนำสมรรถนะที่ได้รับไปปรับใช้ได้จริง...” (พิทักษ์ ธรรมา, สัมภาษณ์วันที่ 18 มีนาคม 2568)

“...จากการวางเนื้อหาในหน่วยเรียนที่ 3 และ 4 ซึ่งครอบคลุมทั้งการทำเมนูอาหารและการคิดต้นทุน ดิฉันมั่นใจว่าผู้เรียนสามารถนำไปใช้ต่อยอดได้ทั้งในชีวิตประจำวันและเชิงธุรกิจ สิ่งที่ผู้เรียนได้ไม่ใช่แค่สูตรอาหาร แต่เป็นความเข้าใจทั้งระบบ ตั้งแต่วัตถุดิบ ความสะอาด หลักฮาลาล และมุมมองเรื่องสุขภาพ ซึ่งทำให้พวกเขาพร้อมต่อการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ...” (เสถียร เพชรรัตน์, สัมภาษณ์วันที่ 18 มีนาคม 2568)

สรุปจากการจัดกิจกรรมสนทนากลุ่มเกี่ยวกับสมรรถนะของหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา พบว่า จุดแข็งที่สอดคล้องกันในกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสมรรถนะของหลักสูตรมีความเหมาะสมกับบริบทของชุมชนมุสลิม โดยเฉพาะเน้นเรื่องความรู้ด้านอาหารฮาลาล ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานได้จริง และนำทักษะไปใช้ในการทำอาหารจำหน่ายหรือต่อยอดในครัวเรือนได้อย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตรช่วยส่งเสริมอาชีพและโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

ส่วนที่ 2 ประเด็นคำถามเกี่ยวกับแนวทางการประเมินหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นฯ

2.1 ท่านคิดว่าแนวทางการประเมินผู้เรียนของรายวิชา มีความเหมาะสมหรือไม่ ท่านมีความคิดเห็นอย่างไร

"...เห็นว่าแนวทางการประเมินผู้เรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนี้เหมาะสมอย่างยิ่งกับบริบทของหลักสูตรระยะสั้นด้านวิชาชีพที่เน้นการปฏิบัติ โดยเฉพาะกับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ชายแดนใต้ที่มีภูมิหลังการศึกษาและประสบการณ์หลากหลาย สิ่งที่โดดเด่นคือ การประเมินไม่ได้มุ่งวัดผลผ่านข้อสอบ แต่ใช้การสังเกต วิเคราะห์พฤติกรรม และการประเมินผลงานจริง ซึ่งช่วยสะท้อนถึง 'ความสามารถแท้จริง' ของผู้เรียนได้มากกว่าคะแนน..." (พิทักษ์ ธรรมา, สัมภาษณ์วันที่ 18 มีนาคม 2568)

"...ในหลักสูตรมีการสอดแทรกเนื้อหาทางศาสนา เช่น การเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการที่ต้องไม่ปนเปื้อน ดิฉันเห็นว่าการประเมินควรมีแบบทดสอบสถานการณ์ (Scenario-based Evaluation) ด้วย เช่น ถ้าผู้เรียนเจอวัตถุดิบที่ไม่มีตราฮาลาลจะตัดสินใจอย่างไร หรือมีลูกค้าถามว่าอาหารนี้มีส่วนผสมต้องสงสัยหรือไม่ จะตอบอย่างไร สิ่งเหล่านี้วัด จริยธรรมในการทำงานและความตระหนักในหลักศาสนา ได้อย่างแท้จริง ซึ่งไม่ควรมองข้าม..." (ซามีญา เล๊าะยีตา, สัมภาษณ์วันที่ 18 มีนาคม 2568)

2.2 ท่านคิดว่าการประเมินผู้เรียนจากการปฏิบัติจริงของรายวิชา ในส่วนของวิธีการและเครื่องมือประเมินที่ผู้พัฒนาหลักสูตรเลือกใช้ มีความสอดคล้องกับสมรรถนะที่กำหนดในรายวิชาหรือไม่ ท่านมีความคิดเห็นอย่างไร

ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 7 ท่านมีความคิดเห็นตรงกันว่า เครื่องมือที่หลักสูตรใช้ เช่น แบบสังเกต แบบประเมินผลงาน แบบประเมินการสาธิต และการประเมินโครงงาน มีความ สอดคล้องกับสมรรถนะที่กำหนดไว้ในรายวิชา อย่างชัดเจน สมรรถนะทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ความรู้เรื่องอาหารฮาลาล ทักษะการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การเป็นผู้ประกอบการ การคิดต้นทุน คุณธรรมในการปฏิบัติงาน ล้วนสามารถวัดได้จากเครื่องมือที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติจริง มีข้อเสนอให้เพิ่มเติมเครื่องมือบางประเภท เช่น แบบประเมินสถานการณ์สมมุติ แบบประเมินจากผู้บริโภคหรือชุมชน Rubric ประเมินด้าน Soft Skills เช่น ความมั่นใจ ความเป็นผู้นำ

สรุปภาพรวมของการสนทนากลุ่ม (2.1 – 2.2) แนวทางการประเมินของหลักสูตร "รายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ได้รับความเห็นเชิงบวกจากส่วน เครื่องมือและวิธีการประเมินมีความสอดคล้องกับสมรรถนะ และเหมาะสมกับรูปแบบการเรียนรู้เชิงปฏิบัติในรายวิชานี้ มีข้อเสนอเพิ่มเติมในการปรับปรุงการประเมินให้มีความลึกด้านจริยธรรม การคิดวิเคราะห์ และการตอบสนองต่อสถานการณ์จริงในอาชีพ ควรส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนในการประเมิน เพื่อให้หลักสูตรตอบโจทย์ทั้งการศึกษาและสังคมในพื้นที่

อภิปรายผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ผลการศึกษาพบว่า ชาวบ้านที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน ต้องการหลักสูตรวิชาชีพเกี่ยวกับอาหาร คือ 4.อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ (ชุมชนโคกเคียน) มากที่สุด จำนวน 384 คน คิดเป็นร้อยละ 96.00 โดยมีความต้องการด้านเนื้อหาสาระมากที่สุด เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างประชาชนมีความตระหนักว่าอาหารฮาลาลไม่ได้เป็นเพียงข้อกำหนดทางศาสนา แต่เป็นระบบประกันคุณภาพอาหารที่เน้นความสะอาด ความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการ (Halalan Thayyiban) ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและส่งเสริมสุขภาวะที่ดี (Farahanlow & Al-Harrasi, 2025) ดังนั้นในการจัดทำหลักสูตรระยะสั้นจึงต้องให้ความสำคัญกับเนื้อหาเป็นสำคัญเพื่อให้สามารถดำเนินการประกอบอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักศาสนา ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มความต้องการของผู้บริโภคในปี 2025 ที่ให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารเชิงป้องกันและการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ความยั่งยืน

2. ผลการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ โดยใช้แนวคิดของไทเลอร์ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา ผลการศึกษาพบว่า หลักสูตรที่ได้รับความสนใจมากที่สุดเป็นอันดับที่ 1 คือ อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ผู้วิจัยจึงได้พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ โดยใช้แนวคิดของไทเลอร์วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาสราย ในรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ กลุ่มงานอาหารนานาชาติ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส ประกอบด้วย 4 หน่วยการเรียนรู้ ระยะเวลา 15 ชั่วโมง ได้ แก่หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารสุขภาพ หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การประกอบอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ และหน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การคำนวณต้นทุนอาหาร ซึ่งหลักสูตรอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ เป็นหลักสูตรที่ประชาชนในถ้องที่ให้ความต้องการมากที่สุด สะท้อนให้เห็นว่าหลักสูตรนี้สามารถเชื่อมโยงวัตถุประสงค์ทางการศึกษากับบริบททางวัฒนธรรมของชุมชนในพื้นที่ และยังสอดคล้องกับพฤ๖กรรมรักสุขภาพของประชาชนทั่วไปในปัจจุบันได้อย่างดี ซึ่งช่วยยกระดับสุขภาวะและเพิ่มทักษะวิชาชีพเพื่อการพึ่งพาตนเองได้จริง (Farahanlow & Al-Harrasi, 2025) อีกทั้งการจัดองค์ความรู้ที่ครอบคลุมไปถึงการคำนวณต้นทุนในหน่วยสุดท้าย ยังเป็นองค์ประกอบสำคัญตามแนวคิดของไทเลอร์ที่เน้นการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำทักษะไปต่อยอดเป็นอาชีพและสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจในพื้นที่ได้อย่างยั่งยืนอีกด้วย (Ashari et al., 2025)

3. ผลการใช้หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพวิทยาลัยเทคนิคบางนรา อยู่ในระดับมากที่สุด มีความต้องการเข้ารับการอบรมเพื่อแลกเปลี่ยน ความรู้และประสบการณ์ หลักสูตรที่ได้รับความสนใจมากที่สุด คือ อาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ ผลการวิพากษ์หลักสูตรพบว่าผ่านการประเมินตาม

เกณฑ์ที่กำหนด ผลการทดลองนำหลักสูตรไปจัดอบรมพบว่าร้อยละ 85.5 มีผลการทดสอบหลังการอบรมที่ดีขึ้น มีความพึงพอใจต่อการอบรมอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด และมีความเห็นตรงกันว่าได้รับความรู้มากขึ้นและสามารถนำความรู้จากหลักสูตรไปใช้ปฏิบัติได้จริง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้เรียนมีความรู้ความใจบริบทอาหารฮาลาลเป็นอย่างดีและเนื้อหาหลักสูตรมีคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการ และเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียน พร้อมทั้งผลงานวิจัยของ Tupwong, Choradon, and Tunya (2024) ศึกษาวิจัยเรื่อง รูปแบบการจัดการศึกษาสำหรับผู้เรียนหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะการเป็นผู้ประกอบการ ของวิทยาลัยเทคนิคบางแสน ผลการวิจัยพบว่า ความพึงพอใจของผู้ร่วมกิจกรรมทดลองใช้รูปแบบภาพรวมค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด นอกจากนั้นยังสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ Nupairoj (2022) ศึกษาวิจัยเรื่อง การวิจัยเพื่อการพัฒนาหลักสูตรอบรมระยะสั้นการผลิตสื่อโฆษณาดิจิทัล ที่พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อการอบรมอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด และมีความเห็นตรงกันว่าได้รับความรู้มากขึ้นและสามารถนำความรู้จากหลักสูตรไปใช้ปฏิบัติ ได้จริง

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

การศึกษาพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพโดยใช้แนวคิดของไทเลอร์ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส มีข้อค้นพบสำคัญของกระบวนการจัดการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ตามแนวคิดของไทเลอร์วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส คือ การเข้าถึงเศรษฐกิจชุมชนเกี่ยวกับอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพตามบริบทของชุมชน ถือได้ว่าเป็นขั้นตอนสำคัญของการเรียนรู้ เนื่องจากการมีปฏิสัมพันธ์กับพื้นที่การเรียนรู้ การออกแบบการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ และการประยุกต์ใช้และเผยแพร่องค์ความรู้ จะต้องสอดรับกับการเปลี่ยนแปลงของสังคม เพื่อให้การจัดการเรียนรู้มีประสิทธิภาพมากขึ้นในสภาพการจัดการเรียนรู้ของสังคมนั้น ๆ

สรุป

รูปแบบบริหารการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นแบบบูรณาการกับงานอาชีพโดยใช้หลักสูตรระยะสั้นการอบรมพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพโดยใช้แนวคิดของไทเลอร์ วิทยาลัยเทคนิคบางนรา จังหวัดนราธิวาส เพื่อสร้างหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติจริง และหลักการบริหารคุณภาพ โดยรวม 3 ประการ คือ การให้ความสำคัญกับผู้เรียน เพื่อที่จะตอบสนองความต้องการตลาดแรงงาน มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ที่จะทำให้การก้าวไปข้างหน้าอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถแก้ปัญหาและพัฒนาระบบงานที่ซับซ้อนและครอบคลุมทั้ง ผู้เรียนและผู้สอนมีส่วนร่วมในขั้นตอนการฝึกอบรมหลักสูตรฯ ทั้งในการศึกษาความต้องการจำเป็นเพื่อกำหนดแนวทาง ปรับระดับความสามารถให้

ตรงกับความต้องการของในแต่ละบุคคลหรือแต่ละกลุ่ม การออกแบบ หลักสูตรที่ต้องกำหนดตั้งแต่วัตถุประสงค์ของ หลักสูตร วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม กำหนดเนื้อหา การประเมินผล สื่อการสอน ให้ตรงและสอดคล้องกับ วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรมแล้วนำหลักสูตรไปใช้จริง โดยต้องดำเนินการตามแผนหรือกิจกรรมที่วิเคราะห์ใน หลักสูตรอย่างเคร่งครัด มีการประเมินผล เพื่อให้ได้ข้อมูลสำหรับปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมให้ สามารถใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพขึ้นแล้วดำเนินการติดตามผลซึ่งผู้รับผิดชอบหลักสูตรควรติดตามผล จากผู้เข้ารับ การฝึกอบรมว่ามีสมรรถนะในการปฏิบัติงานภายหลังจากได้ผ่านการฝึกอบรมหรือไม่ ดังนั้นรูปแบบบริหารการ ฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นแบบบูรณาการกับงานอาชีพโดยใช้การออกแบบหลักสูตรของไทเลอร์ (Tyler's Curriculum Model) นี้ จึงมีวิธีการในการบริหารที่ให้ทั้งผู้เรียน วิทยากรผู้พัฒนาหลักสูตร และตลาดแรงงาน ได้มีส่วนร่วมในการออกแบบหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นนี้ซึ่งจะทำให้เป็นหลักสูตรที่ทำให้เกิดความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) และทัศนคติ (Attitude) ทำให้ผู้เรียนมีสมรรถนะอาชีพ (Competency) สามารถนำไปสร้างอาชีพ (Career) ได้หรือนำไปประยุกต์ใช้กับอาชีพที่ทำอยู่ได้อย่างเกิดประโยชน์ และผู้เรียนสามารถนำความรู้และ ทักษะที่ได้ไปสอบประเมินเพื่อการรับรองจากองค์กรมาตรฐานวิชาชีพได้ต่อไป

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.1 จากผลวิจัยที่พบว่า กลุ่มเป้าหมายร้อยละ 85.5 มีผลการทดสอบดีขึ้นและนำไปใช้จริงได้ ดังนั้นวิทยาลัยเทคนิคบางนราควรประสานงานกับคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนราธิวาส เพื่อออกใบรับรองร่วมกัน (Joint Certificate) ซึ่งจะช่วยเพิ่มความน่าเชื่อถือให้กับผู้เรียนในการนำไปประกอบอาชีพหรือสมัครงานในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลระดับสากล

1.2 ควรมีการจัดทำคลังเมนูอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพต้นแบบ เพราะจากข้อมูลการสำรวจความต้องการที่พบว่าอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพ เป็นสิ่งที่ได้รับความสนใจสูงสุด วิทยาลัยควรจัดทำคู่มือหรือสื่อการเรียนรู้ดิจิทัลที่รวบรวมเมนูที่ผ่านการทดลองในงานวิจัยนี้ เผยแพร่ผ่านแพลตฟอร์มการเรียนรู้ออนไลน์ของอาชีวศึกษา เพื่อให้ผู้เรียนสามารถกลับมาทบทวนหรือใช้เป็นคู่มือมาตรฐาน (SOP) ในการเปิดร้านอาหารฮาลาลของตนเอง

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

องค์ความรู้ที่ได้จะเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นสำหรับสถานศึกษาและสถาบันฝึกอบรมต่าง ๆ สามารถนำไปปรับใช้เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่คำนึงถึงสุขภาพที่ตอบสนองต่อ

การพัฒนาทักษะอาชีพได้อย่างยั่งยืน เป็นประโยชน์ เป็นต้นแบบการพัฒนาหลักสูตรทางด้านอาหารเพื่อสุขภาพ สำหรับประเด็นในการวิจัยครั้งต่อไป

References

Ashari, R., Ishomuddin & Khozin. (2025). *The relevance of Tyler's curriculum development to Islamic education.* ResearchGate. https://www.researchgate.net

Eisinga, R., Te Grotenhuis, M. & Pelzer, B. (2012). The reliability of a two–item scale: Pearson, Cronbach's alpha, or Spearman–Brown. *International Journal of Public Health, 58*(4), 637–642.

Farahanlow, F. & Al–Harrasi, A. (2025). The advantages of halal food for health and well–being. *Journal of Clinical and Basic Research, 8*(1), 1–8.

Government Gazette. (2010). *Vocational Education Act B.E. 2551 and related regulations for curriculum development*.

Krungsri Research. (2018). *Industry outlook 2018–2020: Food industry*. Bank of Ayudhya Public Company Limited. https://www.krungsri.com

Krejcie, R. V., & Morgan, D. W. (1970). Determining sample size for research activities. *Educational and Psychological Measurement, 30*(3), 607–610.

Nupairoj, N. (2022). Determinants of halal food purchase intention and buying behavior: A case study of Thai Muslim consumers. *Journal of Community Development Research (Humanities and Social Sciences), 15*(1), 27–41.

Office of the Vocational Education Commission. (2012). *Regulations on short–course vocational curriculum development and vocational education standards*. Ministry of Education.

Office of the Vocational Education Commission. (2025a). *OVEC flags off the elevation of Thai vocational education in 2025 with 8 strategies: "Do good, can do, do it now" to create quality people for the future world*. Ministry of Education.

Office of the Vocational Education Commission. (2025b). *Development plan for vocational education management for future skills and short–course curricula for employment*. Ministry of Education.

Office of the Education Council. (2024). *National education plan and guidelines for human resource development in the digital age and global citizens*.

Rovinelli, R. J., & Hambleton, R. K. (1977). On the use of content specialists in the assessment of criterion–referenced test item validity. *Dutch Journal of Educational Research, 2*, 49–60.

Srichalao, P. (2010). *Development of a short–course vocational curriculum for local community needs* [Master's thesis, Vocational Education Development].

Tupwong, J., Choradon, P., & Tunya, N. (2024). The educational management model for short–course students to enhance the entrepreneurial competency of Bangsaen Technical College. *Buddhist Psychology Journal, 9*(1), 37–50.