

การพัฒนาเครื่องมือประเมินสมรรถนะวิชาชีพของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
(ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น

DEVELOPING THE PROFESSIONAL STANDARD ASSESSMENT TOOLS FOR DUAL VOCATIONAL
CERTIFICATE PROGRAM RETAIL FOOD & SERVICE FOOD PASSION EDUCATION CENTER

วิชชุพันธ์ จันทรมณี

Witchuphan Chanmanee

คณะวิทยาการจัดการ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

Panyapiwat Institute of Management

E-mail: witchuphan.c@gmail.com

Received 12 March 2023; Revised 30 June 2023; Accepted 30 June 2024.



บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง การพัฒนาเครื่องมือประเมินสมรรถนะวิชาชีพของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่นเป็นการพัฒนาเครื่องมือประเมินมาตรฐานวิชาชีพ หลักสูตร ปวช. (ทวิภาคี) ธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจอาหารและบริการของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น เพื่อให้มีคุณภาพและได้มาตรฐานและสอดคล้องกับสภาพการณ์ที่เป็นจริงหรือบริบท งานวิจัยนี้ทำการวิจัยในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พ.ศ. 2562 ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือกสาขางานธุรกิจอาหารและบริการและเป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้รูปแบบกระบวนการวิจัยและพัฒนา โดยกระบวนการสร้างและพัฒนาเครื่องมือที่ใช้ประเมินนักเรียนในมาตรฐานการศึกษาด้านผู้เรียน หลักสูตร ปวช. (ทวิภาคี) ธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจอาหารและบริการของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่นเพื่อให้มีคุณภาพและได้มาตรฐานวิชาชีพมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาเครื่องมือประเมิน ได้แก่ ระยะเวลาที่ 1 กลุ่มเป้าหมาย อาจารย์ผู้สอนในรายวิชาสาขาธุรกิจอาหารและบริการและตัวแทนนักศึกษา ระยะเวลาที่ 2 กลุ่มเป้าหมาย ผู้เชี่ยวชาญด้านวิจัยและพัฒนาหลักสูตร ระยะเวลาที่ 3 กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มนักเรียนในหลักสูตร ปวช.(ทวิภาคี) ธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจอาหารและบริการของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น จำนวน 30 คนโดยค่าทางสถิติ 1. ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของ 0131 ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร 2. ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของ 0132 ทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านอาหารและพื้นที่ทำงาน 3.ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของ 0133 ให้บริการดูแลลูกค้าตามมาตรฐานกำหนด 4.ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของให้บริการการเงินในร้านอาหาร 5.ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของ 0130 ให้บริการและพื้นที่จัดเตรียมพื้นที่บริการแก่ลูกค้า สอดคล้องกันทั้งค่าเฉลี่ยคะแนนของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น ค่าสหสัมพันธ์ (Correlation) ระหว่างคะแนนสอบก่อนเรียนและคะแนนหลังเรียนของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น ค่าสถิติ t มีค่า .000 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 แสดงว่าคะแนนสอบก่อนและหลังเรียนมีความสัมพันธ์กันและเมื่อนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของ

ศูนย์การเรียนรู้พัฒนาชุมชนได้รับการเรียนการสอนตามวัตถุประสงค์แล้วมีคะแนนสอบหลังเรียนเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

คำสำคัญ: ทวิภาคี; สมรรถนะวิชาชีพ; หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

Abstract

A study on developing professional competency assessment tools for students in the Vocational Certificate Program in Retail Business (Bilateral) of the Food Passion Learning Center studies. Development of Professional Standards Assessment Tools for Vocational Certificate Program (Bilateral) Retail Business Branch of food and service business of Food Passion Learning Center To ensure quality and standards and consistent with actual situations or contexts This research was conducted in the vocational certificate program (vocational certificate) 2019 of the Office of the Vocational Education Commission. Professional Competencies Selected Professional Competencies food and service business and is qualitative research By using the model of research and development (Research and Development) by the process of creating and developing tools used to assess students in the educational standards of learners, Vocational Certificate (Bilateral) curriculum, retail business Branch of food and service business of Food Passion Learning Center to ensure quality and Get professional standards to be used as a guideline for the development of assessment tools, including phase 1, target groups. Lecturers in food and service business subjects and student representatives Phase 2 Target groups Curriculum Research and Development Specialist Phase 3 Target Group of students in the course Vocational Certificate (Bilateral) Retail Business Food business and service department of the Food Passion Learning Center, 30 people by statistical value 1. Statistical value according to the test for 0131 Comply with the principles of hygiene and hygiene in restaurants 2. Value Statistically based on the purpose of the 0132 test, cleaning food handling equipment and work areas. 3. Statistical values according to the test for 0133 provide customer care services according to the standards set. 4. Statistical value based on the test to provide financial services in restaurants. 5. Statistical values according to the test for 0130 provide services and service areas to customers. It was consistent with the mean scores of students in the Vocational Diploma Program in Retail Business (Bilateral) of the Food Passion Learning Center. Correlation (Correlation) between the pre-test and post-test scores of students in the Vocational Diploma Program in Retail Business (Bilateral) of the Food Passion Learning Center. The t-statistic value is .000, which is less. Then the statistical significance level of 0.05, indicating that the test scores before and after studying were related and when students in the Vocational Diploma Program (Vocational Certificate) in Retail Business (Bilateral) of the Food Passion Learning Center were able to After taking the teaching according to the objectives, the post-test scores increased significantly at the .05 level.

Keywords: Bilateral; Professional competence; Vocational certificate program

บทนำ

การจัดการศึกษาและการจัดการเรียนการสอน “ในระบบ” ซึ่งหมายถึง การจัดการศึกษาในสถาบันการศึกษา คือ เครื่องมือที่สำคัญยิ่งในการสร้างความรู้และทักษะและพัฒนาผู้เรียน ให้มีความรู้ความสามารถทางวิชาการรวมถึงมีทักษะทางวิชาชีพ โดยให้คุณวุฒิทางการศึกษาเพื่อเป็นการรับรองความรู้และทักษะนั้น ๆ แก่ผู้สำเร็จการศึกษาระบบการศึกษาในสถานศึกษาของประเทศไทยได้รับการพัฒนาไปสู่การมีมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล อย่างไรก็ตามการกำหนดและการพัฒนาความรู้ทักษะของบุคลากรหรือแรงงาน ใน ตลาดแรงงานที่ไม่ได้อยู่ระหว่างศึกษาในระบบหรือสำเร็จการศึกษาไปแล้ว ให้มีสมรรถนะบุคคลอยู่ในระดับมาตรฐาน รวมถึงการเพิ่มพูนสมรรถนะทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่องให้มีสมรรถนะบุคคลในระดับสากล เพื่อให้สอดคล้องและสามารถรองรับกับสภาวะการเปลี่ยนแปลงในโลกแห่งการแข่งขันที่ต้องการบุคลากรและแรงงานที่มีสมรรถนะทางวิชาชีพในระดับที่ได้มาตรฐาน และสามารถแข่งขันได้ ทั้งนี้ การกำหนดฐานสมรรถนะบุคคล ได้รับการพัฒนาขึ้นและจัดให้มีการรับรองฐานสมรรถนะอยู่ใน “ระบบคุณวุฒิวิชาชีพ” ซึ่งเป็นระบบที่เป็นสากลได้รับการยอมรับ ได้ถูกนำมาใช้ในหลายประเทศในโลก การกำหนดมาตรฐานสมรรถนะบุคคลตามฐานสมรรถนะวิชาชีพในกลุ่มวิชาชีพต่าง ๆ นี้ นอกจากจะเป็นการกำหนดฐานสมรรถนะที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน เพื่อรองรับการจ้างงาน ตอบสนองความต้องการแรงงานที่มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของผู้ประกอบการเพื่อลดระยะเวลาในการฝึกอบรมเป็นการเร่งพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพของบุคคล ยังเป็นการสร้างมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพที่รองรับการเคลื่อนย้ายแรงงานบนฐานมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพที่เป็นสากลได้อย่างเสรีอีกประการหนึ่ง (สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา, 2562)

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพถูกจัดทำขึ้นเพื่อเป็นเกณฑ์ในการกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพให้สอดคล้องกับระดับสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพ กรอบคุณวุฒิวิชาชีพในแต่ละระดับจะอธิบายถึง กฎเกณฑ์ความรู้ทักษะและคุณสมบัติที่พึงประสงค์ขอบเขตความรับผิดชอบผลิตที่พึงจะได้จากการปฏิบัติงาน นวัตกรรมและระดับความยากง่ายของการทำงานโดยเฉพาะมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในระดับต้นอาจจะเน้นให้สามารถปฏิบัติงานได้ตามเกณฑ์การปฏิบัติการแต่ในระดับคุณวุฒิสูงๆ จะสามารถ สร้างนวัตกรรมใหม่หรือวิธีการในการทำงานหรือคิดค้นเทคโนโลยีใหม่ในอาชีพของตนเอง เกณฑ์และคำอธิบาย ในกรอบคุณวุฒิวิชาชีพจะอธิบายถึงสมรรถนะขอบเขตความรับผิดชอบผลิตที่พึงจะได้จากการปฏิบัติงานระดับความยากง่ายของการทำงานและนวัตกรรมที่เป็นกลางไม่เฉพาะเจาะจงอาชีพใดอาชีพหนึ่ง เพื่อยกระดับคุณวุฒิวิชาชีพและการพัฒนากำลังคนของประเทศให้สามารถแข่งขันในประชาคม เศรษฐกิจอาเซียนและระดับสากลได้อย่างมีประสิทธิภาพ กรอบคุณวุฒิวิชาชีพถูกใช้ เป็นเครื่องมือหลักในการประเมินและรับรองสมรรถนะ ของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ เพื่อตอบสนองความต้องการทั้งของภาคธุรกิจ และอุตสาหกรรมตลอดจนเป็น กลไกในการเชื่อมโยงเทียบเคียงกับระบบคุณวุฒิการศึกษาในระดับประเทศและสากล สำหรับระบบคุณวุฒิวิชาชีพ โดยคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติมีจุดมุ่งหมายในการเป็นศูนย์กลางการรับรองสมรรถนะของกำลังคนที่มี สมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพตอบสนองความต้องการของภาคธุรกิจและอุตสาหกรรม เป็นกลไกให้บุคคล ได้รับการยอมรับในความสามารถ และได้รับคุณวุฒิวิชาชีพที่สอดคล้องกับสมรรถนะ ประสบการณ์ และความรู้ เพื่อใช้คุณวุฒิวิชาชีพในการพัฒนาเจริญก้าวหน้าในอาชีพของตนในอนาคต คุณวุฒิวิชาชีพนี้สามารถเทียบเคียง และเชื่อมโยงกับระบบคุณวุฒิอื่น ๆ ของประเทศได้กำหนดระบบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ ประกอบไปด้วย 1. กรอบคุณวุฒิวิชาชีพ 2. ระบบการจัดหมวดหมู่ของอาชีพ 3. มาตรฐานอาชีพ 4. กระบวนการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ได้แก่ ให้การรับรององค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ เพื่อประเมินสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ และให้ประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ และหนังสือ

รับรองมาตรฐานอาชีพ 5. กระบวนการประกันคุณภาพคุณวุฒิวิชาชีพ 6. การเชื่อมโยงกรอบคุณวุฒิวิชาชีพกับกรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิอาเซียน 7. ฐานข้อมูลคุณวุฒิวิชาชีพและระบบสารสนเทศในการบริหารฐานข้อมูลและคุณวุฒิวิชาชีพ

บทความวิจัยนี้นำเสนอ การพัฒนาเครื่องมือประเมินสมรรถนะวิชาชีพของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พัฒนาพื้นที่ให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน และสอดคล้องกับสภาพการณ์ที่เป็นจริงหรือบริบท เริ่มตั้งแต่การลงภาคสนามศึกษาสภาพการณ์ภายในศูนย์การเรียนรู้พัฒนาพื้นที่ และชุมชน การสร้างและพัฒนาเครื่องมือประเมิน และการประเมินคุณภาพของเครื่องมือประเมินและ จะสามารถนำไปใช้ประโยชน์เป็นมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพธุรกิจอาหาร เพื่อใช้เป็นเครื่องมือหลักในการประเมิน และรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ซึ่งการวิจัยครั้งนี้ จะได้เครื่องมือประเมินสมรรถนะวิชาชีพ หลักสูตร ปวช.(ทวิภาคี) ธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจอาหารและบริการของศูนย์การเรียนรู้พัฒนาพื้นที่และเป็นแนวทางสำหรับผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้สอน สถานประกอบการที่ร่วมการจัดการศึกษาระบบทวิภาคีร่วมกับสถานศึกษาในการจัดการเรียนการสอนและการฝึกประสบการณ์ของนักเรียนระบบทวิภาคีกับสถานประกอบการ

วัตถุประสงค์การวิจัย

1) เพื่อพัฒนาเครื่องมือประเมินสมรรถนะวิชาชีพหลักสูตร ปวช. (ทวิภาคี) ธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจอาหารและบริการของศูนย์การเรียนรู้พัฒนาพื้นที่ให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพธุรกิจอาหาร

การทบทวนวรรณกรรม

การพัฒนาหลักสูตรเป็นการเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงหลักสูตรที่ใช้อยู่ใน สถานศึกษาให้เกิดความเหมาะสมหรือสมบูรณ์มากยิ่งขึ้นแก่ผู้เรียน จนผู้เรียนสามารถพัฒนาตาม ศักยภาพของแต่ละคนโดยจำเป็นต้องมีหลักการในการพัฒนาหลักสูตร ที่จัดทำอย่างเป็น กระบวนการคือ มีขั้นตอนในการดำเนินงานที่ถูกต้องตามวิธีการซึ่งต้องอาศัยความร่วมมือจาก บุคลากรที่ชำนาญการจากหลายฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงคุณภาพของผู้เรียนเป็นสำคัญ

คุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติมีจุดมุ่งหมายในการเป็นศูนย์กลางการรับรองสมรรถนะของกำลังคนที่มีสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพตอบสนองความต้องการของภาคธุรกิจและอุตสาหกรรม เป็นกลไกให้บุคคลได้รับการยอมรับในความสามารถ และได้รับคุณวุฒิวิชาชีพที่สอดคล้องกับสมรรถนะ ประสบการณ์ และความรู้ เพื่อใช้คุณวุฒิวิชาชีพในการพัฒนาเจริญก้าวหน้าในอาชีพของตนในอนาคต คุณวุฒิวิชาชีพนี้สามารถเทียบเคียงและเชื่อมโยงกับระบบคุณวุฒิอื่น ๆ ของประเทศได้กำหนดระบบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ ประกอบไปด้วย

1. กรอบคุณวุฒิวิชาชีพ
2. ระบบการจัดหมวดหมู่ของอาชีพ
3. มาตรฐานอาชีพ
4. กระบวนการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ
 - ให้การรับรององค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ เพื่อประเมินสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ
 - ให้ประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ และหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ
5. กระบวนการประกันคุณภาพคุณวุฒิวิชาชีพ

6. การเชื่อมโยงกรอบคุณวุฒิวิชาชีพกับกรอบคุณวุฒิแห่งชาติและกรอบคุณวุฒิอาเซียน

7. ฐานข้อมูลคุณวุฒิวิชาชีพและระบบสารสนเทศในการบริหารฐานข้อมูลและคุณวุฒิวิชาชีพ ระบบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ

1 กรอบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ

กรอบคุณวุฒิวิชาชีพ ถูกจัดทำขึ้นเพื่อเป็นเกณฑ์ในการกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนดโดยระดับสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพโดยกรอบคุณวุฒิวิชาชีพในแต่ละระดับจะอธิบายถึงกฎเกณฑ์ ความรู้ ทักษะ และคุณสมบัติที่พึงประสงค์ ขอบเขตความรับผิดชอบ ผลผลิตที่พึงจะได้จากการปฏิบัติงาน นวัตกรรม และระดับความยากง่ายของการทำงาน โดยเฉพาะนวัตกรรมในระดับต้นอาจจะยังไม่สามารถมีนวัตกรรมแต่กำหนดว่าสามารถปฏิบัติงานได้ตามเกณฑ์การปฏิบัติการแต่ในระดับคุณวุฒิสูง ๆ จะสามารถสร้างนวัตกรรมใหม่หรือวิธีการในการทำงานหรือคิดค้นเทคโนโลยีใหม่ในอาชีพของตนเอง

ตารางที่ 1 สรุปกรอบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

ชื่อคุณวุฒิวิชาชีพทั้ง 8 ระดับ	คุณลักษณะของผู้ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพ
คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 8 (Professional Qualification Level 8)	ผู้มีสมรรถนะในการสร้างสรรค์นำเสนอองค์ความรู้หรือนวัตกรรมใหม่ที่ได้รับการยอมรับในระดับประเทศขึ้นไป
คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 7 (Professional Qualification Level 7)	ผู้มีสมรรถนะในการบริหารจัดการแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนและไม่สามารถคาดการณ์ได้
คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 6 (Professional Qualification Level 6)	ผู้มีสมรรถนะในการบริหารจัดการแก้ไขปัญหาในบริบทที่มีความซับซ้อนและเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา
คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 5 (Professional Qualification Level 5)	ผู้มีสมรรถนะทางเทคนิคและการจัดการแก้ปัญหาในบริบทที่มีการเปลี่ยนแปลงทั่วไป
คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 4 (Professional Qualification Level 4)	ผู้มีสมรรถนะทางเทคนิคครอบคลุมงานอาชีพ
คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 3 (Professional Qualification Level 3)	ผู้มีสมรรถนะทางเทคนิคในการประยุกต์ใช้หลักการ
คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 2 (Professional Qualification Level 2)	ผู้มีสมรรถนะฝีมือในการทำงาน
คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 1 (Professional Qualification Level 1)	ผู้มีสมรรถนะในการปฏิบัติงานประจำพื้นฐาน

เกณฑ์และคำอธิบายในกรอบคุณวุฒิวิชาชีพ ได้อธิบายถึงสมรรถนะ ขอบเขตความรับผิดชอบ ผลผลิตที่พึงจะได้จากการปฏิบัติงาน ระดับความยากง่ายของการทำงานและนวัตกรรมที่เป็นกลาง ไม่ได้เฉพาะเจาะจงอาชีพใดอาชีพหนึ่งเพื่อยกระดับคุณวุฒิวิชาชีพและการพัฒนากำลังคนของประเทศให้สามารถแข่งขัน ในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและระดับสากลได้อย่างมีประสิทธิภาพ กรอบคุณวุฒิวิชาชีพถูกใช้เป็นเครื่องมือหลักในการประเมินและรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่กำหนดเพื่อตอบสนองความต้องการทั้งของภาคธุรกิจและอุตสาหกรรม ตลอดจนเป็นกลไกในการเชื่อมโยงเทียบเคียงกับระบบคุณวุฒิการศึกษา ในระดับประเทศและสากล หมายเหตุ : 1) คำอธิบายในกรอบคุณวุฒิวิชาชีพนี้เป็นคำอธิบายที่มีความหมายกว้าง

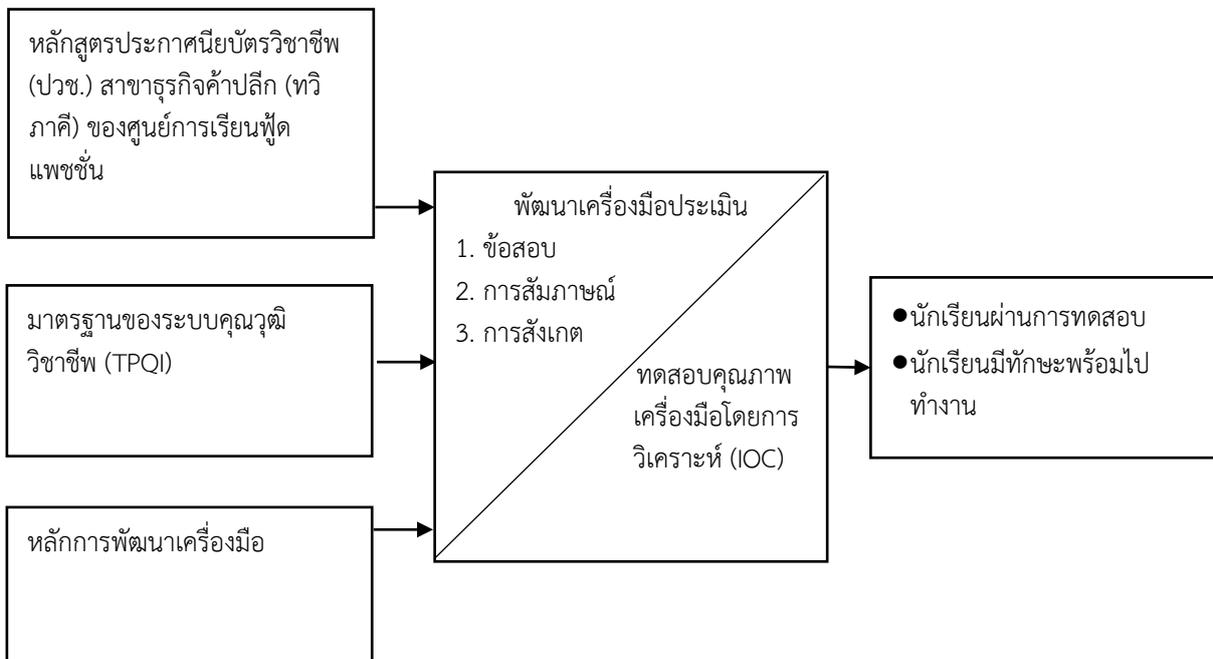
และครอบคลุมการประกอบอาชีพทั้ง ในภาคอุตสาหกรรม ภาคธุรกิจบริการภาคเกษตรกรรม เพื่อให้แต่ละสาขาวิชาชีพกำหนดคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในการจ้างงาน (Employability) สำหรับการจัดทำมาตรฐานอาชีพ 2) คำที่ เป็นตัวหนาและขีดเส้นใต้ เป็นสมรรถนะที่สูงขึ้นและแตกต่างจากสมรรถนะในระดับที่ต่ำกว่า โดยเป็น คำอธิบายสมรรถนะที่สะสมหรือควรรวมสมรรถนะก่อนหน้า เพื่อแสดงถึงความก้าวหน้าและความแตกต่างของ สมรรถนะในระดับที่สูงขึ้น 3) ความสามารถในการใช้ภาษาต่างประเทศ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล (DL) และด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OSH) ให้กำหนดเป็นสมรรถนะทั่วไป (Generic Competency) โดยให้คณะอนุกรรมการหรือผู้แทน ผู้ประกอบอาชีพพิจารณาตามความเหมาะสมในการระบุหน่วยสมรรถนะหรือเกณฑ์ปฏิบัติงานในมาตรฐาน อาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพทุกระดับ ตามความเหมาะสมในแต่ละสาขาวิชาชีพ 4) จริยธรรมในการทำงาน ให้คณะอนุกรรมการหรือผู้แทนผู้ประกอบอาชีพพิจารณาแล้วระบุในคุณลักษณะ ผลลัพธ์การเรียนรู้หรือเกณฑ์ปฏิบัติงานในมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพทุกระดับ ตามความเหมาะสมใน แต่ละสาขาวิชาชีพ (โดยต้องสามารถประเมินได้ด้วยหลักฐานเชิงประจักษ์)

เมื่อกล่าวถึงทิศทางการพัฒนาของโลกและการพัฒนาประเทศไทย เพื่อรองรับการพัฒนาที่ยั่งยืน การจัดการธุรกิจอาหารเป็นปัจจัยขับเคลื่อนการพัฒนาเพื่อความยั่งยืน สำหรับข้อมูลในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานอาชีพที่จัดทำขึ้น ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีเอกลักษณ์ทางด้านอาหารที่สามารถแข่งขันกับนานาประเทศได้ รัฐบาลไทยได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาระบบการจัดการงานด้านอาหาร เพื่อการพัฒนาประเทศไทยในภาพรวมจนก่อให้เกิดโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกที่เริ่มดำเนินการตั้งแต่นั้นปี พ.ศ.2547 และมีความมุ่งมั่นเพื่อผลักดันการส่งออกผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและขยายการลงทุนธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ นอกจากนี้สถาบันอาหาร ภายใต้การดูแลของกระทรวงอุตสาหกรรมได้กำหนดยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก ในปี พ.ศ.2555 โดยมีเป้าหมายเพื่อเพิ่มการส่งออกอาหารไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปี เพื่อสร้างมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัย เพื่อให้อาหารไทยมีภาพลักษณ์ที่ดี เพื่อเพิ่มมูลค่าของการจัดการและส่งออกอาหารฮาลาลไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปี ภายใต้แนวยุทธศาสตร์ทั้ง 4 ด้าน เพื่อการพัฒนาครัวไทยสู่ครัวโลก (กระทรวงอุตสาหกรรม, 2555) และเพื่อการสร้างจุดเด่นของธุรกิจอาหารไทย ปัจจุบันมีผู้ประกอบการร้านอาหารประกอบธุรกิจในห้างสรรพสินค้าและร้านค้าปลีกขนาดใหญ่มากขึ้น โดยการขยายสาขาของห้างสรรพสินค้าและร้านค้าปลีกขนาดใหญ่และการเพิ่มสัดส่วนพื้นที่ร้านอาหารเป็นการเปิดพื้นที่สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยกลุ่มร้านอาหารที่มีสาขา (Chain restaurants) ทั้งผู้ประกอบการรายใหญ่และผู้ประกอบการรายย่อยทั่วไปมีการเพิ่มทางเลือกในการรับประทานอาหารในห้างสรรพสินค้าและร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ให้มีความหลากหลายมากขึ้น อย่างไรก็ตาม การเพิ่มสัดส่วนพื้นที่ร้านอาหารในห้างสรรพสินค้า และร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารรายใหม่สามารถเข้าไปประกอบธุรกิจ ศูนย์วิจัยกสิกรไทย พบว่า มูลค่าตลาดธุรกิจร้านอาหารในปี 2561 อยู่ที่ 411,000-415,000 ล้านบาท ขยายตัวร้อยละ 4-5 จากปี 2560 มาจากกลุ่มร้านอาหารที่มีสาขา (Chain restaurants) จำนวน 140,000 ล้านบาท ทั้งนี้ ในปี 2561 การขยายสาขาร้านอาหารยังเป็นกลยุทธ์ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความสำคัญ แม้การขยายสาขาจะเป็นการเสริมสร้างให้รายได้รวมของผู้ประกอบการขยายตัว แต่โดยส่วนใหญ่แล้วเป็นการขยายตัวมาจากรายได้ของสาขาที่เปิดใหม่ ซึ่งเป็นผลมาจากลูกค้ามีแนวโน้มกระจายตัวใช้บริการสาขาใหม่ๆ และส่งผลต่อเนื่องให้รายได้ของสาขาเดิมลดลง หรือเติบโตอย่างชะลอตัวลง ดังนั้น ความท้าทายของผู้ประกอบการจึงอยู่ที่การคัดเลือกทำเลในการขยายสาขา ซึ่งต้องเป็นทำเลที่สามารถเข้าถึงฐานลูกค้าใหม่ๆ เพื่อไม่ให้ส่งผลกระทบต่อรายได้ของสาขาเดิม โดยอาจเป็นการขยายสาขาไปยังพื้นที่ใหม่ๆ ที่การแข่งขันยังไม่รุนแรง รวมถึงอัตราค่าเช่ายังไม่สูงมากนัก ทั้งนี้ ผู้ประกอบการยังมีโอกาสขยายสาขาไปยังสถานที่ใหม่ๆ ที่มีการเปิดพื้นที่สำหรับ

ร้านอาหาร อย่างสถานบริการน้ำมันที่มุ่งตอบใจทยี่ไลฟ์สไตล์ของผู้คนที่เข้ามาเติมน้ำมันได้อย่างครบวงจร อาคารสำนักงานในพื้นที่ใจกลางเมืองที่ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มผู้มีกำลังซื้อ รวมถึงโรงพยาบาลที่มีบริการต่าง ๆ เพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับผู้ป่วยและผู้มาเยี่ยม (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 9 มีนาคม 2561) ทำให้บรรดาผู้ประกอบการในธุรกิจร้านอาหารต่างต้องเร่งพัฒนาคุณภาพการบริการเพื่อให้ทันต่อความต้องการของผู้บริโภคที่หันมาใส่ใจในคุณค่าของอาหารที่รับประทาน ความสำคัญในเรื่องของความสะอาดของอาหาร และที่สำคัญคือศักยภาพความสามารถและการให้บริการของพนักงานในธุรกิจอาหารให้มีความสามารถมากขึ้น รวมถึงความปลอดภัย และความคุ้มค่าของค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารแต่ละครั้งอีกด้วยของผู้บริโภค (นพรัตน์ บุญเพียรผล, 2560) ดังนั้นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจึงคำนึงถึงในเรื่องสมรรถนะบุคคล ตามฐานสมรรถนะวิชาชีพในกลุ่มวิชาชีพ

กรอบแนวคิดการวิจัย

งานวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยกำหนดกรอบแนวคิดการวิจัยตามแนวคิดของแมคเคลแลนด David C. McClelland (1973) ประกอบด้วยมาตรฐานของระบบคุณวุฒิวิชาชีพ (TPQI) โดยมีรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย/วิธีดำเนินการวิจัย

1. การพัฒนาเครื่องมือประเมินขั้นที่ 1 ได้แก่ แบบทดสอบสำหรับนักเรียน
 - 1.1 การเก็บข้อมูลเป็นแบบทดสอบที่สร้างขึ้นเพื่อทดสอบนักเรียนของการจัดการเรียนการสอน สาขาธุรกิจอาหารและการบริการเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ
 - 1.2 การวิเคราะห์หาความเหมาะสม ความชัดเจนของภาษาในการเขียนข้อคำถาม คำชี้แจง และขั้นตอนการใช้เครื่องมือประเมิน ตลอดจนรูปแบบของเครื่องมือประเมิน โดยการพิจารณาตัดสินของผู้เชี่ยวชาญ
 - 1.3 การวิเคราะห์ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา ความครอบคลุม และความเป็นไปได้ของ เครื่องมือประเมิน โดยการพิจารณาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC)

1.4 นำแบบทดสอบไปทดลองใช้ครั้งที่ 1 กับนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น กับนักเรียนที่ไม่ใช่กลุ่มที่ศึกษา เพื่อหาคุณภาพของแบบทดสอบ โดยมีความยากง่าย (p) ระหว่าง 0.60 ถึง 0.84 ค่าอำนาจจำแนก (r) ระหว่าง 0.25 ถึง 0.80 ค่าความเชื่อมั่นโดยใช้สูตร KR - 20 เท่ากับ 0.61

1.5 จากนั้นนำแบบทดสอบที่คัดเลือกจากข้อข้างต้นไปทดลอง ใช้ครั้งที่ 2 กับในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น กับนักเรียนที่ไม่ใช่กลุ่มที่ศึกษา เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบทั้ง ฉบับ หาค่าความตรงตามสภาพ

1.6 นำแบบทดสอบที่สมบูรณ์แล้ว ไปใช้กับกลุ่มที่ศึกษาโดยทำการทดสอบทั้งก่อนและหลังการจัดการเรียนการสอน โดยใช้สถิติ t-test กับจำนวนกลุ่มตัวอย่างนักเรียน 30 คน

2. การพัฒนาเครื่องมือประเมินขั้นที่ 2 ได้แก่ แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์

2.1 การเก็บข้อมูลเป็นแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเพื่อสอบถามความคิดเห็น ของการจัดการเรียนการสอน สาขาธุรกิจอาหารและการบริการเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ และแบบสอบถามปลายเปิด โดยหาค่า IOC

2.2 การวิเคราะห์ข้อมูลจากการศึกษาสภาพการณ์ภายในศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น และชุมชนวิเคราะห์ ข้อมูล โดยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ซึ่งใช้ในการจำแนกประเภทของข้อมูล (สุภางค์ จันทวานิช. 2555: 152-153) โดยจัดประเภทของคำและข้อความที่จะวิเคราะห์ ดูว่า ข้อความหรือคำพูดนั้นสื่อถึงอะไร มีทิศทางอย่างไร เนื้อหากล่าวถึงการกระทำหรือพฤติกรรมอย่างไร สร้างข้อสรุปหาความเกี่ยวข้องของเหตุการณ์กับกรอบแนวคิดและทฤษฎี

2.3 การตรวจสอบความน่าเชื่อถือได้ของข้อมูล ผู้วิจัยตรวจสอบความน่าเชื่อถือได้ของ ข้อมูลโดยใช้เกณฑ์การตรวจสอบสามเส้า (Data triangulation) เพื่อพิสูจน์ว่าข้อมูลที่ได้มาถูกต้อง หรือไม่ โดยตรวจสอบจากการสอบถามผู้ให้ข้อมูลหลายกลุ่ม เพื่อเป็นการยืนยันความถูกต้องของข้อมูล

2.4 การพัฒนาเครื่องมือประเมินขั้นที่ 2 ได้แก่ แบบสัมภาษณ์นักเรียนศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น ขั้นตอนดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนดำเนินการที่ 1 การศึกษาสภาพการณ์ภายในศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น และชุมชนกรณีศึกษา โดยผู้วิจัยศึกษา เอกสาร ตำรา บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องรายละเอียดของตัวบ่งชี้แต่ละตัวในมาตรฐานวิชาชีพ หลักสูตร ปวช.(ทวิภาคี) ธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจอาหารและบริการ ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น และการสร้างเครื่องมือประเมินมาตรฐานวิชาชีพนำมาเป็นกรอบแนวคิดเบื้องต้นเชิงทฤษฎีเพื่อเป็นแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลในภาคสนาม โดยผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ศึกษาเพื่อสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้อง แล้วนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และสังเคราะห์กับแนวคิดเชิงทฤษฎี เพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนาเครื่องมือประเมินประเมินมาตรฐานวิชาชีพ

ขั้นตอนดำเนินการที่ 2 การสร้างและการพัฒนาเครื่องมือประเมินพัฒนาเครื่องมือประเมินสมรรถนะวิชาชีพ หลักสูตร ปวช (ทวิภาคี) ธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจอาหารและบริการของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น ผู้วิจัยดำเนินการสร้าง และพัฒนาเครื่องมือประเมินที่ได้จากการกำหนดเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินมาตรฐานวิชาชีพ โดยดำเนินการสร้างตามขั้นตอนการสร้างของเครื่องมือแต่ละประเภท ได้แก่ การกำหนดจุดมุ่งหมาย กำหนดขอบเขตของนิยามปฏิบัติการ การเขียนข้อคำถาม การทดลองใช้ ปรับปรุงแก้ไข และการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมกับสภาพบริบทของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น เป็นหลัก ได้แก่ แบบทดสอบ แบบสัมภาษณ์ และแบบสังเกต

ขั้นตอนดำเนินการที่ 3 การประเมินคุณภาพของเครื่องมือพัฒนาเครื่องมือประเมินสมรรถนะวิชาชีพ หลักสูตร ปวช. (ทวิภาคี) ธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจอาหารและบริการ ของศูนย์การเรียนรู้พัฒนาชุมชน เป็น การประเมินคุณภาพของเครื่องมือประเมินมาตรฐานการศึกษา ในด้านความเป็นประโยชน์ ด้านความเป็นไปได้ ด้านความเหมาะสมและด้านความถูกต้อง หลังจากการนำเครื่องมือประเมินที่ได้พัฒนาแล้วไปใช้ในสถานการณ์จริง

ผลการวิจัย

1. วัตถุประสงค์ที่ 1 ผลการวิจัยพบว่าค่าเฉลี่ยคะแนนของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พัฒนาชุมชน ก่อนเรียน คะแนนเต็ม 10 คะแนน จากนักเรียนทั้งหมดจำนวน 30 คน นักเรียนสอบได้คะแนนเฉลี่ย 5.20 และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.18 ส่วนหลังจากที่เรียนทำการสอบหลังเรียนนักเรียนทั้งหมดได้คะแนนสูงขึ้นคือ 7.77 และมีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.81

ตารางที่ 2 แสดงค่าสถิติ t-test dependent ในการเปรียบเทียบคะแนนสอบก่อนและหลังการเรียนของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พัฒนาชุมชน

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Sub1Pre - Sub1Post	-2.56667	1.50134	.27411	-3.12728	-2.00606	-9.364	29	.000

จากตารางที่ 2 พบว่า ค่าสถิติ t มีค่า -9.364 ค่า Sig. (2-tailed) มีค่า .000 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 แสดงว่าคะแนนสอบก่อนและหลังเรียนมีความสัมพันธ์กันและเมื่อนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พัฒนาชุมชนได้รับการเรียนการสอนตามวัตถุประสงค์แล้วมีคะแนนสอบหลังเรียนเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

อภิปรายผลการวิจัย

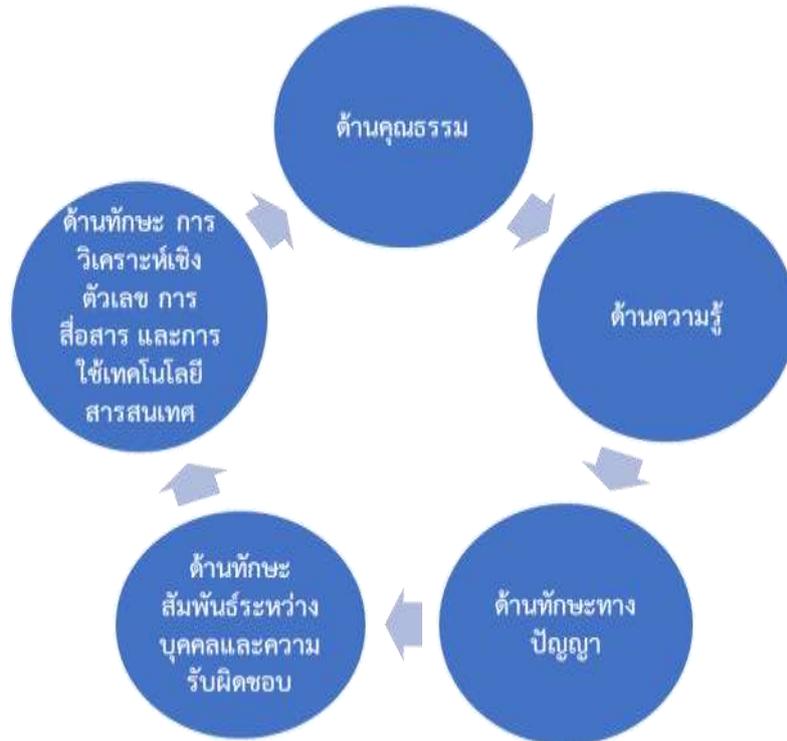
ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า มาตรฐานคุณวุฒิ TQF-Thailand Qualifications Framework ได้กำหนดมาตรฐานคุณวุฒิระดับที่ 1 ไว้ประกอบด้วย (1) ด้านคุณธรรม มีความรับผิดชอบต่อการกระทำของตนหรือของกลุ่ม ตระหนักและ ประพฤติปฏิบัติได้อย่างสอดคล้องกับระเบียบข้อบังคับ และจรรยาบรรณวิชาชีพ (2) ด้านความรู้ มีความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับขอบข่ายและลักษณะของสาขาวิชาที่เรียนและรู้ลึกในความรู้บางส่วนในสาขา รวมถึงทฤษฎี แนวคิดและหลักการที่สำคัญ มีความเข้าใจในปัญหาและงานวิจัยใหม่ๆ (3) ด้านทักษะทางปัญญา สามารถ วิเคราะห์และแปลความหมายข้อมูลทางเทคนิคและข้อมูลการวิจัย แลใช้ในการปฏิบัติโดยอาศัยคำแนะนำเพียงเล็กน้อย สามารถใช้ความรู้ทางภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ ที่เกี่ยวข้องในการทำงานวิเคราะห์ปัญหา (4) ด้านทักษะสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ สามารถคิดและแสดงออกได้อย่างเสรีมีปฏิสัมพันธ์อย่างสร้างสรรค์ในกลุ่มทำงานมีภาวะผู้นำและรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย (5) ด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการสื่อสาร ค้นคว้า วิเคราะห์ข้อมูล และจัดทำกรนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ

สามารถสื่อสาร พุด เขียน อภิปรายนำเสนอได้อย่างมีประสิทธิภาพ แนวคิดการออกแบบหลักสูตรแบบ Backward Design (Wiggins & McTighe, 2006) ซึ่งเริ่มต้นจากเป้าหมายหรือผลลัพธ์ที่ต้องการแล้วจึงดำเนินการพัฒนาหลักสูตรโดยเปรียบเทียบผลจากการเรียนรู้กับมาตรฐานและความต้องการที่จะให้นักศึกษามีพฤติกรรมพิจารณาผลที่ยอมรับได้ และวางแผนการจัดประสบการณ์การเรียนรู้การพัฒนาหลักสูตรโดยใช้ Backward Design นี้ จะช่วยให้ผู้พัฒนาหลักสูตร และผู้นำหลักสูตรไปใช้มองเห็นภาพของผลผลิตจากการจัดการศึกษาได้อย่างชัดเจน ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและข้อมูลจากการลงภาคสนาม ทำให้ได้แนวคิดหลักที่ว่า การพัฒนาเครื่องมือประเมินมาตรฐานวิชาชีพ หลักสูตร ปวช.(ทวิภาคี) ธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจอาหารและบริการของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่นให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ที่เกี่ยวข้อง และตรงตามสภาพการณ์ที่เป็นจริงหรือบริบทของสถานศึกษามีความสำคัญมาก เพราะแต่ละสถานศึกษามีความหลากหลายแตกต่างกันทั้งเป้าหมายและบริบทของสังคมนั้น ดังนั้นจึงต้องสร้างและพัฒนาโดยอาศัยข้อมูลเชิงประจักษ์และการมีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้องภายใต้บริบทที่เป็นจริง เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับบริบทของสถานศึกษา ทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะทำการศึกษาวิจัยเรื่องนี้ โดยค่าทางสถิติ 1. ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของ 0131 ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร 2. ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของ 0132 ทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านอาหารและพื้นที่ทำงาน 3.ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของ 0133 ให้บริการดูแลลูกค้าตามมาตรฐานกำหนด 4.ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของให้บริการการเงินในร้านอาหาร 5.ค่าทางสถิติตามแบบทดสอบในจุดประสงค์ของ 0130 ให้บริการและพื้นที่จัดเตรียมพื้นที่บริการแก่ลูกค้า สอดคล้องกันทั้งค่าเฉลี่ยคะแนนของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น ค่าสหสัมพันธ์ (Correlation) ระหว่างคะแนนสอบก่อนเรียนและคะแนนหลังเรียนของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น ค่าสถิติ t มีค่า .000 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 แสดงว่าคะแนนสอบก่อนและหลังเรียนมีความสัมพันธ์กันและเมื่อนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้พุดแพชชั่น ได้รับการเรียนการสอนตามวัตถุประสงค์แล้วมีคะแนนสอบหลังเรียนเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 สอดคล้องกับการศึกษาของ กัญญา วีรยวรรธ (2561) ได้ศึกษาเรื่อง สภาพการจัดการเรียนการสอนระบบทวิภาคีของสถานศึกษา สังกัดกรมอาชีวศึกษา เขตภาคเหนือในเชิงระบบ ผลการศึกษา สรุปว่า ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) และด้านกระบวนการ(Process) สถานศึกษาส่วนมากได้ดำเนินการไปตามระเบียบแนวปฏิบัติ ซึ่งมีอยู่หลากหลายวิธี แต่อย่างไรก็ตามยังคงมีปัญหาเกี่ยวกับเทคนิคการบริหารจัดการในสถานศึกษาบางแห่ง ซึ่ง ผู้ที่เกี่ยวข้องจะต้องชี้แจง ทำความเข้าใจและการศึกษาปฏิบัติเพิ่มเติมสำหรับด้านผลผลิตนั้น การติดตามผลเกี่ยวกับปริมาณการมีงานทำ การศึกษาต่อ การว่างงานยังไม่ชัดเจนแต่ผลที่ได้ส่วนใหญ่ พบว่า ผู้เรียนสำเร็จในระบบทวิภาคระดับ ปวช. ยังมีแนวโน้มที่จะศึกษาต่อในระดับสูงต่อไปเป็นจำนวนมาก ดังนั้น ผู้บริหารและบุคลากรในสถานศึกษาที่เปิดสอนระบบทวิภาคีควรศึกษานโยบายและปฏิบัติและระเบียบการดำเนินการเกี่ยวกับการจัดการอาชีวศึกษา ระบบทวิภาคีชัดเจนยิ่งขึ้น เพื่อพัฒนาปรับปรุงงานในการผลิตนักเรียนนักศึกษาให้สนองและทันต่อความต้องการของสถานประกอบการต่อไป เช่นเดียวกับการศึกษาของชิงชัย บุญมี และคณะ (2561) ได้ศึกษาเรื่องปัญหาการจัดการอาชีวศึกษาระบบทวิภาคีหลักสูตร ประกาศนียบัตร ประเภทวิชาช่างอุตสาหกรรมของวิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์ พบว่า ปัญหาด้านงบประมาณและวัสดุอุปกรณ์ จากผลการวิจัยพบว่า มีปัญหาในระดับมาก กล่าวคือ เครื่องมือและอุปกรณ์การฝึกยังไม่ทันสมัยและไม่เพียงพอ จำนวนห้องเรียนสำหรับนักเรียนระบบทวิภาคีไม่เพียงพอและได้ให้ข้อเสนอแนะว่า สถานประกอบการและ

สถานศึกษาควรมีสวัสดิการเกี่ยวกับสวัสดิการการมีรายได้และอุบัติเหตุกับนักเรียนที่ไปฝึกงานในสถานประกอบการ

สรุปองค์ความรู้

จากการวิจัยทำให้เกิดองค์ความรู้ซึ่งเป็นกระบวนการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาธุรกิจค้าปลีก (ทวิภาคี) ของศูนย์การเรียนรู้ผู้ด้อยโอกาส ดังแผนภาพ



ภาพที่ 2 สมรรถนะวิชาชีพของนักเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ด้านปัจจัย นำเข้า (Input) และด้านกระบวนการ(Process) สถานศึกษาส่วนมากได้ดำเนินการไปตามระเบียบแนวปฏิบัติ ซึ่งมีอยู่หลากหลายวิธี แต่อย่างไรก็ตามยังคงมีปัญหาเกี่ยวกับเทคนิคการบริหารจัดการในสถานศึกษาบางแห่ง ซึ่ง ผู้ที่เกี่ยวข้องจะต้องชี้แจง ทำความเข้าใจและการศึกษาปฏิบัติเพิ่มเติมสำหรับด้านผลผลิตนั้น การติดตามผลเกี่ยวกับปริมาณการมีงานทำ การศึกษาต่อ การว่างงานยังไม่ชัดเจนแต่ผลที่ได้ส่วนใหญ่ พบว่า ผู้เรียนสำเร็จในระบบทวิภาคีระดับ ปวช. ยังมีแนวโน้มที่จะศึกษาต่อในระดับสูงต่อไปเป็นจำนวนมาก ดังนั้น ผู้บริหารและบุคลากรในสถานศึกษาที่เปิดสอนระบบทวิภาคีควรศึกษานโยบายและปฏิบัติและระเบียบการดำเนินการเกี่ยวกับการจัดการอาชีวศึกษา ระบบทวิภาคีชัดเจนยิ่งขึ้น เพื่อพัฒนาปรับปรุงงานในการผลิตนักเรียน นักศึกษาให้สนองและทันต่อความต้องการของสถานประกอบการต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

จากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า สถานประกอบการควรมีส่วนร่วมในการวางแผน โดยร่วมวางแผนข้อมูลการผลิตนักเรียนนักศึกษา ทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ การสนับสนุนให้บุคลากร ได้รับการศึกษาหรือฝึกอบรมด้านวิชาชีพเพิ่มเติม การกำหนดเกณฑ์มาตรฐานฝีมือแรงงาน การฝึกงาน การวิจัยและ การใช้

ทรัพยากรใน การจัดการเรียนการสอนร่วมกัน สถานประกอบการควรมีส่วน ร่วมในการพัฒนาหลักสูตร การ กำหนดมาตรฐานวิชาชีพของหลักสูตรและประเมินหลักสูตร อีกทั้ง ควรมีส่วนร่วมในการสนับสนุนวิทยากร สื่อ และอุปกรณ์การเรียนการสอนและการประกันคุณภาพการศึกษาส่วนในด้านการมีส่วนร่วมในการประเมินผล นั้น สถานประกอบการควรมีส่วนร่วมในการจัดทำเกณฑ์การประเมินผลผู้เรียนและการทดสอบทักษะฝีมือของ ผู้สำเร็จการศึกษา

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

งานวิจัยนี้ได้ข้อค้นพบคือ ควรมีการเสริมสร้างความเข้าใจและประสานงานระหว่างสถานศึกษากับ สถานประกอบการให้มากขึ้นอีกทั้งรัฐควรมีกฎหมายให้สถานประกอบการเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์

References

- Ministry of Industry. (2012). Industrial Product Standard TIS 31000-2012. Retrieved on August 1, 2014, from <http://www.fio.co.th>.
- Weerayawat, K. (2018). The State of Dual System Education Management in Institutions under the Department of Vocational Education in the Northern Region: A Systemic Perspective. Chiang Mai: Northern Vocational Education Supervision Center.
- Boonmee, C., et al. (2018). Issues in Dual System Vocational Education Management for the Industrial Crafts Certificate Program at Phetchabun Technical College. Chiang Mai: Northern Vocational Education Promotion and Development Center.
- Boonpianphol, N. (2017). Service Quality Improvement Guidelines for Restaurant Businesses Catering to International Tourists in Hua Hin District, Prachuap Khiri Khan Province. Silpakorn Journal of Thai Studies in Humanities, Social Sciences, and Arts, 10(1), 61-76.
- Office of the Vocational Education Commission. (2019). Guidelines and Practices for Managing Vocational Education: Certificate and Advanced Certificate Levels. Bangkok: Minburi Technical College.
- Kasikorn Research Center. (2018). Opportunities for Thai SMEs in the Global Halal Market. Retrieved July 17, 2019, from https://www.kasikornbank.com/.../Thai-SME-Opportunity_Halal-Market.pdf
- McClelland, D. C. (1973). *Testing for Competence rather than for Intelligence*, *American Psychologist*. 28, 1 – 14.

