องค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต*

Components of Professional Teaching Competency of Home Economics Instructors at Rajabhat Universities and Suan Dusit University

[1]อิทธิพล อเนกธนทรัพย์, [2]ชญาภัทร์ กี่อาริโย, [3]สุชีรา ผ่องใส, [4]วรดานันท์ เหมนิธิ และ [5]เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ

[1]Ittipon Anekthanasup, [2]Chayapat Kee-ariyo, [3]Sucheera Phongsai, [4]Woradanan Hemnithi and [5]Premraphi Ooaymaweerahirun

[1, 2, 3, 5]คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

[4]คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

[1, 2, 3, 5]Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Thailand.

[4]Faculty of Industrial Education, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, Thailand.

[5]Corresponding Author's Email: premraphi.o@rmutp.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาองค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยใช้วิธีการวิจัยแบบผสม (Mixed Method Research) ทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ การวิจัยเชิงคุณภาพ มีกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) จำนวน 26 คน ซึ่งเป็นผู้บริหารและอาจารย์ผู้สอนที่มีประสบการณ์ด้านคหกรรมศาสตร์ไม่น้อยกว่า 5 ปี ข้อมูลที่ได้นำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) เพื่อสร้างกรอบองค์ประกอบสมรรถนะ การวิจัยเชิงปริมาณ มีกลุ่มตัวอย่างเป็นอาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 182 คน จากมหาวิทยาลัยราชภัฏ 13 แห่ง และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purpose Sampling) เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถาม ซึ่งนำข้อมูลมาวิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ย ($\overline{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ผลการวิจัยพบว่า องค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก 17 องค์ประกอบรอง และ 118 องค์ประกอบย่อย เมื่อพิจารณาราย องค์ประกอบหลัก พบว่า 1) ด้านความรู้ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Knowledge) องค์ประกอบย่อยที่ได้รับความสำคัญสูงสุด คือ มีความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร ($\overline{X}$ = 4.55) และ มีความรู้เกี่ยวกับหลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ($\overline{X}$ = 4.52) ซึ่งค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด สะท้อนความสำคัญของความรู้พื้นฐานและหลักการทางวิชาชีพ 2) ด้านทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Skills) องค์ประกอบย่อยที่ได้รับความสำคัญสูงสุด คือ มีความสามารถประยุกต์ใช้หลักการในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ($\overline{X}$ = 4.57) ซึ่งค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุดเน้นย้ำถึงทักษะปฏิบัติการที่เป็นแก่นของวิชาชีพ และ 3) ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Attributes) องค์ประกอบย่อยที่ได้รับความสำคัญสูงสุด คือ มีความประพฤติและ

*Received November 10, 2025; Revised January 8, 2026; Accepted January 25, 2026

บุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ผู้สอนคหกรรมศาสตร์ ($\overline{X}$ = 4.30) และมีความสามารถในการบริหารจัดการงานและภาวะผู้นำในการขับเคลื่อนงานคหกรรมศาสตร์ ($\overline{X}$ = 4.22) ซึ่งค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมากชี้ให้เห็นว่าคุณลักษณะและจริยธรรมเป็นรากฐานสำคัญสูงสุดในการเป็นอาจารย์ ผลการวิจัยนี้จะเป็นแนวทางสำคัญสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการกำหนดนโยบายและพัฒนารูปแบบการพัฒนาอาจารย์ผู้สอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้มีศักยภาพและประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นต่อไป

คำสำคัญ: สมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน; คหกรรมศาสตร์; องค์ประกอบสมรรถนะ; มหาวิทยาลัยราชภัฏ; มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Abstract

The objectives of this research were to study the components of professional competency for Home Economics instructors at Rajabhat Universities and Suan Dusit University. This study utilized a mixed-methods research approach, incorporating both qualitative and quantitative methods. For the qualitative phase, key informants consisted of 26 administrators and instructors with at least five years of experience in Home Economics, selected for in-depth interviews. The obtained data were analyzed using content analysis to establish a framework of competency components. For the quantitative phase, the sample group comprised 182 Home Economics instructors from 13 Rajabhat Universities and Suan Dusit University, selected via purposive sampling. The research instrument used was a questionnaire, and data were analyzed using mean ($\overline{X}$) and standard deviation (S.D.).

The research results revealed that the professional competency components of Home Economics instructors consisted of 3 main components, 17 sub-components, and 118 minor components. When considering each main component, it was found that: 1) Regarding Knowledge, the minor components with the highest importance were knowledge of food preparation principles ($\overline{X}$ = 4.55) and knowledge of Home Economics professional principles ($\overline{X}$ = 4.52). These mean scores were at the highest level, reflecting the importance of fundamental knowledge and professional principles. 2) Regarding Skills, the minor component with the highest importance was the ability to apply principles in preparing various types of food ($\overline{X}$ = 4.57). This mean score was at the highest level, emphasizing practical skills as the core of the profession. 3) Regarding Attributes, the minor components with the highest importance were having conduct and personality suitable for being a good role model for Home Economics instructors ($\overline{X}$ = 4.30) and having management abilities and leadership to drive Home Economics work ($\overline{X}$ = 4.22). These mean scores were at a high level, indicating that attributes and ethics serve as the most critical foundations for being an instructor. These findings provide important guidelines for relevant agencies in formulating policies and developing models to further enhance the potential and efficiency of Home Economics instructors.

Keywords: Professional Competency; Home Economics; Competency Components; Rajabhat University; Suan Dusit University

บทนำ

สถานการณ์โลกปัจจุบันกำลังเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและสลับซับซ้อน โดยเฉพาะการก้าวเข้าสู่ยุคการปฏิวัติอุตสาหกรรม ครั้งที่ 4 (Industry 4.0) ซึ่งส่งผลกระทบต่อมิติทางธุรกิจ การลงทุน และการใช้ชีวิต ประเทศไทยจึงต้องมีการปรับตัวเพื่อรับมือกับกระแสการเปลี่ยนแปลงนี้ โดยการขับเคลื่อนตามนโยบาย “ประเทศไทย 4.0” เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศด้วยฐานขององค์ความรู้และนวัตกรรม (Butrsaernlee, 2022) สอดคล้องกับสภาพการณ์ปัจจุบันที่ประเทศไทยกำลังเร่งขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ผ่าน “ซอฟต์พาวเวอร์” (Soft Power) ซึ่งมีรากฐานสำคัญมาจากศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ทั้งในมิติของอาหารภายใต้นโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก ที่มุ่งยกระดับมาตรฐานและอัตลักษณ์อาหารไทยสู่สากลรวมถึงการสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มให้กับเครื่องแต่งกายและสิ่งทอไทยให้มีความร่วมสมัย และปัจจัยสำคัญที่จะช่วยให้สามารถรับมือกับการเปลี่ยนแปลงระดับโลกได้คือ “ทุนทรัพยากรมนุษย์” ที่ต้องมีความพร้อมและมีศักยภาพ (Chinakai, (2018) อาจารย์ผู้สอน จึงเป็นบุคคลสำคัญที่จะยกระดับคุณภาพของคนไทย โดยการพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะและความสามารถในการคิดสร้างสรรค์และสร้างนวัตกรรมเพื่อรองรับอนาคต อย่างไรก็ตาม การพัฒนาอาจารย์ผู้สอนในประเทศไทยนั้นยังไม่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วของโลกยุคใหม่ ดังนั้น ปัจจัยความสำเร็จของประเทศไทย 4.0 จึงขึ้นอยู่กับอาจารย์ผู้สอนที่มีสมรรถนะสูงในการพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณภาพ

มหาวิทยาลัยราชภัฏ มีพันธกิจสำคัญในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพและสมรรถนะตามมาตรฐานวิชาชีพและเป็นสถาบันหลักที่ผลิตและพัฒนากำลังคนด้านวิชาชีพให้แก่ประเทศ (Sroipet, Pholpuntin, Chaleysub, and Jittisukaphong, 2025) โดยเฉพาะสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งมีผู้สนใจเข้าศึกษา อย่างไรก็ตาม สภาพปัญหาในการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ผู้สอนคหกรรมศาสตร์ที่พบคือ ขาดหน่วยงานหลักและกลไกที่ชัดเจน ในการกำกับดูแลและขับเคลื่อนการพัฒนาอาจารย์ผู้สอนอย่างเป็นระบบ กระบวนการพัฒนายังคงเดิมและขาดนวัตกรรม โดยส่วนใหญ่มุ่งเน้นการบรรยายในระยะเวลาสั้น ๆ และขาดการเชื่อมโยงกับการปฏิบัติงานจริงในห้องเรียน ซึ่งไม่สอดคล้องกับความต้องการที่แท้จริง ขาดรูปแบบการพัฒนาสมรรถนะที่ชัดเจน สำหรับอาจารย์ผู้สอนด้านคหกรรมศาสตร์โดยตรง ขาดการประเมินผลการปฏิบัติงาน ด้านสมรรถนะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่เฉพาะเจาะจง ขาดแรงจูงใจ ในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้และทักษะการจัดการเรียนการสอนด้วยตนเอง หากอาจารย์ผู้สอนมีทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ ย่อมส่งผลให้สมรรถนะนี้ถูกส่งผ่านไปยังผู้เรียนภายใต้กระบวนการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมกับบริบททางการเรียนรู้ ดังนั้น การพัฒนารูปแบบที่เหมาะสมจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อให้อาจารย์สามารถพัฒนาทั้งความรู้และเทคนิควิธีการสอนใหม่ ๆ

การวิจัยนี้มุ่งเน้นศึกษาใน มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีการเรียนการสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏที่ศึกษามีจำนวน 13 แห่ง ในทางวิชาการ กฎหมายว่าด้วยการศึกษาได้กำหนดให้มีการพัฒนาและส่งเสริมให้อาจารย์ผู้สอนสามารถทำวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้และจัดสภาพแวดล้อมทางการเรียนที่เหมาะสมกับผู้เรียน นอกจากนี้ แผนด้านการอุดมศึกษายังให้ความสำคัญกับการยกระดับคุณภาพการอุดมศึกษาและสมรรถนะกำลังคนให้ตอบสนองต่อทิศทางการพัฒนาประเทศ สมรรถนะ (Competency) ตามทฤษฎีของ McClelland (Phungphola, and Jadesadalugb, 2020) เป็นคุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เกิดจากความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) และคุณลักษณะอื่น ๆ (Attribute) ที่ทำให้บุคคลสามารถสร้างผลงานได้โดดเด่นกว่าผู้อื่น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการ

พลเรือน (The Office of the Permanent Secretary of the Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation, 2022) ดังนั้น สมรรถนะจึงเป็นรากฐานสำคัญในการพัฒนาศักยภาพบุคลากร

ด้วยสภาพปัญหาและความจำเป็นที่ต้องมีรูปแบบการพัฒนาสมรรถนะอาจารย์ผู้สอนด้านคหกรรมศาสตร์ที่ชัดเจนและมีประสิทธิภาพ ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษารูปแบบสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อศึกษาองค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษาองค์ประกอบสมรรถนะครั้งนี้ คือ หน่วยงานที่รับผิดชอบ จะได้รูปแบบสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาอาจารย์ผู้สอนได้อย่างเหมาะสม ผู้บริหาร สามารถนำไปปรับใช้ในการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้เกิดศักยภาพเต็มความสามารถ และนำไปพัฒนาผู้เรียนได้อย่างแท้จริง สถาบันอุดมศึกษา สามารถนำไปเป็นกรอบแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้เกิดสัมฤทธิ์ผลทางศักยภาพอาจารย์ผู้สอน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาองค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยและพัฒนา (Research & Development) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งมีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินการวิจัยดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาด้านเนื้อหา (Conceptual and Theoretical Study) ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสาร บทความ วิทยานิพนธ์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อใช้เป็นกรอบแนวคิดในการกำหนดองค์ประกอบของสมรรถนะ โดยเน้นศึกษาในประเด็นสำคัญ คือ แนวคิดเกี่ยวกับรูปแบบและการพัฒนารูปแบบ แนวคิดเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน แนวคิดเกี่ยวกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ บริบทของมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขั้นตอนที่ 2 การศึกษาในภาคสนาม (Field Study) และกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ การศึกษาในภาคสนามแบ่งออกเป็น 2 ส่วนตามวิธีการวิจัยแบบผสมผสาน การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) คือกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีจำนวนทั้งสิ้น 26 คน ประกอบด้วย 2 กลุ่มหลัก ได้แก่ กลุ่มผู้บริหาร (อดีตผู้บริหาร/ผู้บริหาร/คณบดี/หัวหน้าภาควิชา/ประธานหลักสูตร/หัวหน้าสาขาวิชา) จำนวน 13 คน และกลุ่มอาจารย์ผู้สอน (อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอนด้านรายวิชาทางคหกรรมศาสตร์) คุณสมบัติ เลือกผู้ที่มีประสบการณ์และความชำนาญด้านการสอนหรือด้านการบริหารงานคหกรรมศาสตร์ มาไม่น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 13 คน การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ อาจารย์ผู้สอนของมหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กลุ่มตัวอย่าง ได้มาด้วยการเลือกแบบเจาะจง (Purpose Sampling) ซึ่งมีวิธีการเลือก

คือ อาจารย์ผู้สอนของมหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีการสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 182 คน

ขั้นตอนที่ 3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาและวิธีการ เครื่องมือและวิธีการสัมภาษณ์ (สำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ)เครื่องมือ คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง (In-depth Interview) วิธีการ คือ สร้างแบบสัมภาษณ์เชิงลึก นำเสนอผู้เชี่ยวชาญพิจารณา และ นำแบบสัมภาษณ์ที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วไปสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักทั้ง 26 คน เครื่องมือและวิธีการสำรวจ (สำหรับการวิจัยเชิงปริมาณ) เครื่องมือ คือ แบบสอบถามเกี่ยวกับองค์ประกอบสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิธีการคือ สร้างแบบสอบถามจากการสังเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก นำเสนอผู้เชี่ยวชาญพิจารณาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยใช้เกณฑ์ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ที่มีค่า 0.8 – 1 ปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามตามข้อเสนอแนะ จากนั้นนำแบบสอบถามไปทดสอบ (Try Out) กับอาจารย์ผู้สอนที่มีการเรียนการสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 30 คน เพื่อตรวจสอบความเหมาะสมของคำถาม ทดสอบความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม (Reliability) ด้วยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ซึ่งแบบสอบถามมีค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ 0.97 จากนั้นนำแบบสอบถามไปสอบถามกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 182 คน

ขั้นตอนที่ 4 การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล (Data Collection and Analysis) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) ด้วยวิธีการสกัดและสังเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการสัมภาษณ์ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติค่าเฉลี่ย ($\overline{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เพื่อวิเคราะห์ระดับความสำคัญขององค์ประกอบสมรรถนะ

ขั้นตอนที่ 5 สรุปผลและนำเสนอผลการศึกษาวิจัย (Conclusion and Presentation) ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้ครอบคลุมการตอบวัตถุประสงค์การวิจัยอย่างครบถ้วน โดยสรุปผลการวิเคราะห์องค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และนำเสนอในรูปแบบของตารางและภาพประกอบเพื่อให้เห็นถึงองค์ประกอบหลัก องค์ประกอบรอง และองค์ประกอบย่อยที่สำคัญ

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาองค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั้งเชิงคุณภาพ (การสัมภาษณ์เชิงลึก) และเชิงปริมาณ (แบบสอบถาม) พบว่า องค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรม-ศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต สามารถสรุปได้ 3 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

องค์ประกอบหลักที่ 1 ด้านความรู้ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Home Economics Knowledge) องค์ประกอบนี้เน้นความเข้าใจในหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ แบ่งเป็น 6 องค์ประกอบรอง เมื่อพิจารณารายองค์ประกอบย่อย พบว่า องค์ประกอบย่อยที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงสุด ซึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด เรียงตามลำดับ คือ มีความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร มีความรู้เกี่ยวกับหลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์มีความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะและการสร้างสรรค์งานคหกรรมศาสตร์และมีความรู้เกี่ยวกับประเภทและคุณสมบัติของเส้นใยและผ้า ส่วนองค์ประกอบย่อยที่อยู่ในระดับมาก มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรและเศรษฐศาสตร์ครอบครัวและชุมชน และมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการบ้านและที่พักอาศัย รายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 องค์ประกอบหลักที่ 1 ด้านความรู้ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Home Economics Knowledge)

องค์ประกอบรอง (K)	องค์ประกอบย่อยที่ได้รับค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\overline{X}$)	ระดับความสำคัญ	สรุปผลที่สำคัญ
K1 ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ	มีความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร ($\overline{X}$ = 4.55)	มากที่สุด	ความรู้พื้นฐานการประกอบอาหาร วัตถุดิบอาหารไทยและโภชนาการเป็นแกนหลัก ในขณะที่ความรู้เชิงลึกด้านวิทยาศาสตร์/โลจิสติกส์ มีความสำคัญระดับปานกลาง
K2 ความรู้ด้านศิลปะประดิษฐ์	มีความรู้เกี่ยวกับหลักศิลปะและการสร้างสรรค์งานคหกรรมศาสตร์ ($\overline{X}$ = 4.51)	มากที่สุด	เน้นความรู้ด้านศิลปะพื้นฐาน งานจัดดอกไม้ งานใบตอง และงานแกะสลักเป็นสำคัญ
K3 ความรู้ด้านผ้าและเครื่องประกอบการแต่งกาย	มีความรู้เกี่ยวกับประเภทและคุณสมบัติของเส้นใยและผ้า ($\overline{X}$ = 4.51)	มากที่สุด	ความรู้ด้านวัสดุ การออกแบบ การสร้างแบบและการตัดเย็บมีความสำคัญสูง ในขณะที่ความรู้เชิงลึกด้านวัฒนธรรมสิ่งทอ/ธุรกิจแฟชั่น มีความสำคัญระดับปานกลาง
K4 ความรู้ด้านพัฒนาการครอบครัวและผู้สูงอายุ	มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรและเศรษฐศาสตร์ครอบครัวและชุมชน ($\overline{X}$ = 4.13)	มาก	ทุกประเด็นอยู่ในระดับ มาก โดยเน้นความรู้ด้านการบริหารจัดการทรัพยากร พัฒนาการและสุขอนามัยในครอบครัว
K5 ความรู้ด้านบ้านและที่พักอาศัย	มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการบ้านและที่พักอาศัย ($\overline{X}$ = 4.12)	มาก	ทุกประเด็นอยู่ในระดับ มาก โดยเน้นการจัดการบ้าน ความปลอดภัย และสุขาภิบาล
K6 ความรู้ด้านศาสตร์และศิลป์การสอนวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	มีความรู้เกี่ยวกับหลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ($\overline{X}$ = 4.52)	มากที่สุด	ความรู้ด้านหลักการวิชาชีพ การออกแบบหลักสูตร การสอน การวัดผล และเทคโนโลยีดิจิทัล มีความสำคัญสูง ในขณะที่ความรู้เชิงเศรษฐศาสตร์/บริหารธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม มีความสำคัญระดับปานกลาง

องค์ประกอบหลักที่ 2 ด้านทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Expertise) องค์ประกอบนี้เน้นความสามารถในการปฏิบัติงานจริงและการประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อสร้างผลงานหรือแก้ไขปัญหา แบ่งเป็น 6 องค์ประกอบรอง เมื่อพิจารณารายองค์ประกอบย่อย พบว่า องค์ประกอบย่อยที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงสุด ซึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด เรียงตามลำดับ คือ มีความสามารถประยุกต์ใช้หลักการในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ มีทักษะในการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร หรือจัดทำแผนการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด มีทักษะการประยุกต์ใช้หลักศิลปะและศิลปะสร้างสรรค์ในงานคหกรรมศาสตร์ มีความสามารถคัดเลือกและจำแนกวัสดุสิ่งทอสำหรับการใช้งานประเภทต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม สามารถประยุกต์ใช้หลักการจัดการทรัพยากร เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตครอบครัวและชุมชนได้ และสามารถวางแผนและบริหารจัดการงานบ้านและที่พักอาศัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ ได้รับค่าเฉลี่ยสูงสุด รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 องค์ประกอบหลักที่ 2 ด้านทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Expertise)

องค์ประกอบรอง (K)	องค์ประกอบย่อยที่ได้รับค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\overline{X}$)	ระดับความสำคัญ	สรุปผลที่สำคัญ
S1 ทักษะการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ	มีความสามารถประยุกต์ใช้หลักการในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ($\overline{X}$ = 4.57)	มากที่สุด	ทักษะการปรุงอาหาร การจัดการวัตถุดิบอาหารไทย และการวางแผนโภชนาการมีความสำคัญสูงสุด ทักษะเชิงวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์/การจัดทำแผนธุรกิจ มีความสำคัญระดับปานกลาง
S2 ทักษะด้านงานศิลปะประดิษฐ์	มีทักษะการประยุกต์ใช้หลักศิลปะและศิลปะสร้างสรรค์ในงานคหกรรมศาสตร์ ($\overline{X}$ = 4.52)	มากที่สุด	เน้นทักษะพื้นฐานด้านศิลปะ การจัดดอกไม้ งานใบตอง และการแกะสลัก ทักษะการประยุกต์ใช้ศิลปะการออกแบบเพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์มีความสำคัญระดับปานกลาง
S3 ทักษะด้านงานผ้าและเครื่องประกอบการแต่งกาย	มีความสามารถคัดเลือกและจำแนกวัสดุสิ่งทอสำหรับการใช้งานประเภทต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม ($\overline{X}$ = 4.52)	มากที่สุด	ทักษะด้านการคัดเลือกวัสดุ การสร้างแบบ การตัดเย็บ และการดูแลรักษาเสื้อผ้ามีความสำคัญสูง ทักษะเชิงลึกด้านการย้อมสี/บริหารธุรกิจสิ่งทอ มีความสำคัญระดับปานกลาง
S4 ทักษะด้านการจัดการครอบครัวและผู้สูงอายุ	สามารถประยุกต์ใช้หลักการจัดการทรัพยากร เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตครอบครัวและชุมชนได้ ($\overline{X}$ = 4.20)	มาก	ทุกประเด็นอยู่ในระดับ มาก โดยเน้นทักษะการจัดการทรัพยากร การวิเคราะห์พัฒนาการ และการดูแลบุคคลในครอบครัว
S5 ทักษะด้านการจัดการบ้านและที่พักอาศัย	สามารถวางแผนและบริหารจัดการงานบ้านและที่พักอาศัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ ได้รับค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\overline{X}$ = 4.18)	มาก	ทุกประเด็นอยู่ในระดับ มาก โดยเน้นการวางแผนงาน การบริหารจัดการ และการสร้างความปลอดภัย/สุขาภิบาลในที่อยู่อาศัย
S6 ทักษะด้านการสอนวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	มีทักษะในการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร หรือจัดทำแผนการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด ($\overline{X}$ = 4.55)	มากที่สุด	ทักษะด้านการจัดการเรียนการสอน การวัดผล การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และการให้คำปรึกษาอาชีพ มีความสำคัญสูง ทักษะการวิเคราะห์เศรษฐศาสตร์/จัดทำแผนธุรกิจขนาดเล็กมีความสำคัญระดับปานกลาง

องค์ประกอบหลักที่ 3 ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Characteristics) องค์ประกอบนี้เน้นทัศนคติ ค่านิยม และคุณสมบัติส่วนบุคคลที่ส่งเสริมความสำเร็จในวิชาชีพ แบ่งเป็น 5 องค์ประกอบรอง เมื่อพิจารณารายองค์ประกอบย่อย พบว่า มีความประพฤติและบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ผู้สอนคหกรรมศาสตร์ มีความสามารถในการบริหารจัดการงานและภาวะผู้นำในการขับเคลื่อนงานคหกรรมศาสตร์ มีความกระตือรือร้นและมุ่งมั่นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองให้ก้าวหน้าในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และคิดอย่างเป็นระบบเพื่อสร้างความรู้ใหม่ มีความสามารถในการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบ ได้รับค่าเฉลี่ยสูงสุด รายละเอียดดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 องค์ประกอบหลักที่ 3 ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Characteristics)

องค์ประกอบรอง (K)	องค์ประกอบย่อยที่ได้รับค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\overline{X}$)	ระดับความสำคัญ	สรุปผลที่สำคัญ
A1 การเป็นแบบอย่างที่ดี	มีความประพฤติและบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ผู้สอนคหกรรมศาสตร์ ได้รับค่าเฉลี่ยสูงสุด ($\overline{X}$ = 4.30)	มาก	ทุกประเด็นอยู่ในระดับ มาก โดยเน้นคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และบุคลิกภาพที่เหมาะสม
A2 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ	มีความกระตือรือร้นและมุ่งมั่นในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองให้ก้าวหน้าในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ($\overline{X}$ = 4.20)	มาก	ทุกประเด็นอยู่ในระดับ มาก โดยเน้นความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ
A3 มีวิสัยทัศน์และความคิดสร้างสรรค์	มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และคิดอย่างเป็นระบบเพื่อสร้างความรู้ใหม่ ($\overline{X}$ = 4.15)	มาก	ทุกประเด็นอยู่ในระดับ มาก โดยเน้นทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์ การสร้างสรรค์นวัตกรรม และการบูรณาการความรู้
A4 จิตบริการและการทำงานร่วมกับผู้อื่น	มีความสามารถในการบริหารจัดการงานและภาวะผู้นำในการขับเคลื่อนงานคหกรรมศาสตร์ ($\overline{X}$ = 4.22)	มาก	ทุกประเด็นอยู่ในระดับ มาก โดยเน้นภาวะผู้นำการบริหารจัดการ และจิตบริการเพื่อส่วนรวม
A5 มีเหตุผลและความรอบคอบ	มีความสามารถในการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบ ($\overline{X}$ = 4.15)	มาก	ส่วนใหญ่อยู่ในระดับ มาก ยกเว้นประเด็น มีการวางแผนงานอย่างรอบคอบและสามารถบริหารจัดการทรัพยากรได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งอยู่ในระดับปานกลาง

องค์ความรู้ใหม่

องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัยนี้คือ องค์ประกอบสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งเป็นผลจากการสังเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ เพื่อกำหนดขอบเขตและองค์ประกอบที่จำเป็นสำหรับอาจารย์ผู้สอนในวิชาชีพนี้อย่างเป็นระบบ



Figure 1: Components of Professional Competencies of Home Economics Faculty Members at Rajabhat Universities and Suan Dusit University

1. แผนภาพองค์ประกอบสมรรถนะหลัก (Core Competency Components) องค์ประกอบสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ถูกสังเคราะห์ออกมาเป็น 3 องค์ประกอบหลัก คือ องค์ประกอบหลักที่ 1 ด้านความรู้ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Knowledge - K) องค์ประกอบหลักที่ 2 ด้านทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Skills - S) องค์ประกอบหลักที่ 3 ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Attributes - A)

2. คำอธิบายเชิงกระบวนการและคุณค่า องค์ประกอบทั้งสามด้านนี้ถูกกำหนดขึ้นโดยคำนึงถึงแนวโน้มการเติบโตของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในสังคมไทย ที่มุ่งเน้นการตอบโจทย์ 3 ด้านหลัก คือ สุขภาพและสังคมผู้สูงอายุ เศรษฐกิจสร้างสรรค์และนวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการ โครงสร้างองค์ประกอบรองและย่อยที่สำคัญองค์ประกอบแต่ละด้านประกอบด้วยองค์ประกอบรองและองค์ประกอบย่อยที่สำคัญ (ผ่านการคัดเลือกด้วยค่าเฉลี่ย ≥ 3.50 หรืออยู่ในระดับความสำคัญมากขึ้นไป) ด้านความรู้ (K) ครอบคลุม 6 องค์ประกอบรอง เช่น ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ (เน้นหลักการประกอบอาหาร/วัตถุดิบ) ความรู้ด้านผ้าและเครื่องประกอบการแต่งกาย (เน้นประเภท/คุณสมบัติเส้นใย) และความรู้ด้านศาสตร์และศิลป์การสอน (เน้นหลักการวิชาชีพ/การออกแบบหลักสูตร) ด้านทักษะ (S) ครอบคลุม 6 องค์ประกอบรอง เช่น ทักษะการประกอบอาหาร (เน้นการประยุกต์ใช้หลักการ/การจัดการวัตถุดิบ/อาหารไทย) ทักษะด้านงานผ้า (เน้นการ

คัดเลือกวัสดุ/การสร้างแบบ) และทักษะด้านการสอน (เน้นการปรับปรุงหลักสูตร/การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสอน) ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (A) ครอบคลุม 5 องค์ประกอบรอง เช่น การเป็นแบบอย่างที่ดี (เน้นคุณธรรม/จริยธรรม/บุคลิกภาพ) และจิตบริการและการทำงานร่วมกับผู้อื่น (เน้นภาวะผู้นำ/การสร้างเครือข่าย)

3. คุณค่าและประโยชน์ขององค์ความรู้ใหม่

ตารางที่ 4 คุณค่าและประโยชน์ขององค์ความรู้ใหม่

คุณค่า/ประโยชน์	ลักษณะเชิงปฏิบัติ/แนวทางการนำไปใช้
การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์	ใช้เป็นกรอบในการวิเคราะห์ช่องว่างสมรรถนะ (Competency Gap) ของอาจารย์ผู้สอนแต่ละคน เพื่อวางแผนการฝึกอบรม/พัฒนาตนเองที่ตรงจุด โดยเน้นทักษะที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมและธุรกิจมากขึ้น
การปรับปรุงหลักสูตร	ใช้เป็นฐานในการทบทวนและออกแบบหลักสูตรในระดับปริญญาตรีให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ตลาดแรงงานต้องการ โดยเฉพาะการบูรณาการความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์/การเป็นผู้ประกอบการ/โภชนบำบัด
การประเมินผลการปฏิบัติงาน	ใช้เป็นเกณฑ์มาตรฐานในการประเมินสมรรถนะวิชาชีพของอาจารย์ผู้สอนอย่างเป็นรูปธรรม แทนการประเมินแบบภาพรวมของสถานศึกษา
การสร้างความเข้มแข็งขององค์กร	ช่วยให้ผู้บริหารสามารถนำไปปรับใช้ในการพัฒนาอาจารย์ผู้สอนให้เกิดศักยภาพเต็มความสามารถ ซึ่งจะส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพบัณฑิตและการบรรลุพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในการพัฒนาชุมชนและสังคม

องค์ความรู้ใหม่นี้จึงเป็น แนวทางปฏิบัติที่เป็นขั้นตอน สำหรับการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ (อาจารย์ผู้สอน) ให้สามารถผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการ และมีความพร้อมในการขับเคลื่อนวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลก

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยเพื่อศึกษาองค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีความสำคัญอย่างยิ่งในการวางรากฐานการพัฒนาบุคลากรในวิชาชีพนี้ ซึ่งผลการวิจัยได้ให้ข้อค้นพบที่สอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่ผ่านมาดังนี้

1. ความสอดคล้องกับทฤษฎีสมรรถนะ (K-S-A Model) ผลจากการวิจัย พบว่า องค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก คือ ด้านความรู้ (Knowledge) ด้านทักษะ (Skills) และ ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (Attributes) ทั้งนี้เพราะ การนิยามสมรรถนะวิชาชีพ (Professional Competency) โดยส่วนใหญ่จะต้องประกอบด้วยคุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เกิดจากการบูรณาการของสามองค์ประกอบหลักนี้ ซึ่งมีความสอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีสมรรถนะของ David C. McClelland ที่เสนอในปี 1973 (Phungphola, and Jadesadalugb, 2020) ที่ระบุว่าสมรรถนะประกอบด้วยความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) และคุณลักษณะอื่น ๆ (Attribute) ที่ทำให้บุคคลสามารถสร้างผลงานได้โดดเด่นกว่าผู้อื่น นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับแนวคิด การพัฒนาข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษาตามพระราชบัญญัติระเบียบข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา พ.ศ. 2547 ได้ระบุให้มีการพัฒนา

เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skills) เจตคติที่ดี (good Attitude) และจรรยาบรรณวิชาชีพ เพื่อให้การปฏิบัติหน้าที่เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล (Promchot, Boonchit, and Phetphuang, 2021) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการจัดการเรียนรู้ ครูจะต้องมีความพร้อมในด้าน ความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ และเจตคติ เพื่อให้การจัดการเรียนรู้มีประสิทธิภาพ ซึ่งข้อมูลสนับสนุนแนวคิดที่ว่า สมรรถนะวิชาชีพ (Professional Competency) โดยเฉพาะสมรรถนะครู เป็นการบูรณาการคุณลักษณะหลายด้าน โดยมีองค์ประกอบหลักที่สำคัญคือ ความรู้และทักษะ ควบคู่ไปกับคุณลักษณะส่วนบุคคล/เจตคติ/ทัศนคติ เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างโดดเด่น ซึ่งแนวคิดที่ว่าสมรรถนะวิชาชีพเป็นคุณลักษณะเชิงพฤติกรรมที่เกิดจากการบูรณาการของความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะอื่น ๆ นั้น ได้รับการสนับสนุนโดยตรงจากคำจำกัดความของ สมรรถนะ (Competency) มีความสอดคล้องกับการนิยามสมรรถนะในระบบการจัดการอาชีวศึกษา (Vocational Education) ที่มุ่งเน้นการพัฒนาผู้สำเร็จการศึกษาให้มีองค์ประกอบครบถ้วนตามแนวคิดนี้เช่นกัน โดยเน้น 1) ด้านความรู้ (ข้อเท็จจริงตามหลักการ ทฤษฎี) 2) ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ทักษะในศตวรรษที่ 21 ทักษะวิชาชีพ ทักษะชีวิต) และ 3) ด้านคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (เจตคติและกิจนิสัยที่ดี) (Dowcharoenporn, 2022) และโดยเฉพาะอย่างยิ่งการจัดการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์แนวใหม่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเป็นกลไกสำคัญของการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยการยกระดับศักยภาพบุคคลอย่างเต็มที่ ผ่านการบูรณาการ ความรู้ ทักษะ (ทักษะการคิด ทักษะกระบวนการ) และคุณลักษณะเชิงพฤติกรรม (การใฝ่เรียนรู้แบบตื่นตัว การทำงานเป็นทีม) (Saratapun, and Yodpichai, 2023) ซึ่งเป็นผลผลิตโดยตรงที่เกิดจากการได้รับการศึกษาทางด้านคหกรรมศาสตร์ และสอดคล้องกับความต้องการทักษะสำคัญในศตวรรษที่ 21 ซึ่งเป็นรากฐานของการกำหนดรูปแบบสมรรถนะในทุกวิชาชีพ

2. ความสำคัญของสมรรถนะด้านความรู้และทักษะเฉพาะทาง ผลการวิจัยพบว่า องค์ประกอบย่อยที่ได้รับค่าเฉลี่ยความสำคัญสูงสุดในด้านความรู้และทักษะ มักเป็นประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ แกนหลักของคหกรรมศาสตร์โดยตรง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร ($\overline{\mathbf{X}}$ = 4.55) และทักษะในการประยุกต์ใช้หลักการในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ($\overline{\mathbf{X}}$ = 4.57) ทั้งนี้เพราะ วิชาชีพคหกรรมศาสตร์มีลักษณะเป็นวิชาชีพปฏิบัติการ (Practical Profession) ที่เน้นทักษะชีวิต (Life Skills) โดยเฉพาะด้านอาหาร การตัดเย็บ และศิลปะประดิษฐ์ ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่ถ่ายทอดและเป็นที่ต้องการของผู้เรียนในมหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่เป็นสถาบันผลิตบุคลากรด้านนี้โดยเฉพาะ ผลการวิจัยนี้จึงสอดคล้องกับแนวคิดเกี่ยวกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่ระบุว่า คหกรรมศาสตร์เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตประจำวันของมนุษย์ เช่น อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย (Ministry of Education Announcement on the Standard of Bachelor's Degree Qualifications in Home Economics B.E. 2557 (A.D. 2014), 2015) และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Thongtamma, and Chansirisira (2021) ที่เน้นย้ำถึงความสำคัญของความรู้และทักษะเฉพาะทาง ในการเป็นครูสมรรถนะสูง (Smart Teachers) ในบริบทของโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผลการวิจัยองค์ประกอบและตัวบ่งชี้ของครูสมรรถนะสูงในโรงเรียนประถมศึกษา พบว่าสมรรถนะที่สำคัญประกอบด้วย 4 องค์ประกอบหลัก โดยสององค์ประกอบแรกที่เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะโดยตรง คือ ด้านความโดดเด่นทางวิชาการ และด้านความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Akewannung, and Inrak (2025) ที่เน้นย้ำถึงความสำคัญของสมรรถนะ (ซึ่งรวมถึงความรู้และทักษะ) ในการขับเคลื่อนคุณภาพการศึกษาโดยรวม คือ สมรรถนะเป็นเครื่องชี้วัดคุณภาพ การใช้ความรู้เพื่อนำสู่ความสำเร็จ การพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มสมรรถนะ ความสัมพันธ์กับคุณภาพการเรียนรู้ งานวิจัยได้สนับสนุนแนวคิดโดยรวมว่า การมีสมรรถนะในระดับสูง (ซึ่งครอบคลุมความรู้และทักษะ) ในผู้ปฏิบัติงานสำคัญ

(เช่น ผู้บริหาร) เป็นเงื่อนไขสำคัญที่ช่วยขับเคลื่อนให้การจัดการศึกษามีคุณภาพและบรรลุผลสำเร็จตามเป้าประสงค์ได้

3. ความเด่นชัดของสมรรถนะด้านคุณลักษณะ (Attribute) ผลการวิจัยพบว่า องค์ประกอบด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (A) ซึ่งเป็นส่วนที่สะท้อนถึงบุคลิกภาพและทัศนคติ ได้รับความสำคัญสูง โดยเฉพาะองค์ประกอบย่อย มีความประพฤติและบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการเป็นแบบอย่างที่ดี ($\overline{X}$ = 4.30) และความสามารถในการบริหารจัดการงานและภาวะผู้นำ ($\overline{X}$ = 4.22) ทั้งนี้เพราะการเป็นอาจารย์ผู้สอนไม่ได้จำกัดอยู่แค่การถ่ายทอดความรู้ทางเทคนิคเท่านั้น แต่ยังต้องทำหน้าที่เป็นผู้ชี้นำด้านคุณธรรม จริยธรรม และการวางตัวในสังคม ดังนั้นคุณลักษณะด้านการเป็นแบบอย่างที่ดี จึงมีความสำคัญสูงสุดในมิติของครูในทุกระดับการศึกษา ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Kamlangrit, Surakitboworn, and Kitisriworaphan (2017) ที่เน้นย้ำถึงความสำคัญอย่างยิ่งของปัจจัยด้านภาวะผู้นำ (Leadership) และคุณลักษณะที่ส่งผลต่อบรรยากาศในองค์กร ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดที่ว่าคุณลักษณะเหล่านี้มีความสำคัญสูงสุดในมิติของครูและผู้บริหารที่ทำหน้าที่เป็นแบบอย่างและผู้ชี้นำ ในมิติของคุณลักษณะ (Attribute) ซึ่งยืนยันว่า ภาวะผู้นำทางวิชาการ (ซึ่งรวมถึงความสามารถในการบริหารจัดการงานและภาวะผู้นำ) เป็นปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อคุณภาพทางการศึกษาอย่างมาก แต่การใช้คุณลักษณะผู้นำนี้ต้องอยู่ในระดับที่ เหมาะสม เพื่อไม่ให้ส่งผลเสียต่อ บรรยากาศของโรงเรียน (ความสัมพันธ์และการวางตัวในสังคม) และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Suttipong (2017) ที่เน้นย้ำถึงความสำคัญสูงสุดของสมรรถนะด้านคุณลักษณะ (Attribute) ซึ่งทำหน้าที่เป็นแบบอย่างที่ดีในการเป็นครูอย่างชัดเจน ซึ่งองค์ประกอบด้านคุณลักษณะของความเป็นครู เป็นแกนหลักที่สำคัญที่สุดในโมเดลสมรรถนะครูที่นำเสนอ โดยสะท้อนบทบาทของครูในการเป็นแบบอย่างที่ดีและผู้ชี้นำด้านคุณธรรม ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดที่ว่าครูต้องไม่จำกัดอยู่แค่การถ่ายทอดความรู้ทางเทคนิคเท่านั้น และงานวิจัยของ Suttipong (2017) ที่ได้สนุนอย่างชัดเจนถึงหลักการที่ว่าคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (Attribute) โดยเฉพาะด้านคุณธรรมจริยธรรม การเป็นแบบอย่างที่ดี และภาวะผู้นำมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความสำเร็จและคุณภาพของการจัดการศึกษา การวิจัยนี้แม้จะมุ่งเน้นไปที่ผู้บริหาร แต่ก็สนับสนุนข้อสรุปที่ว่า คุณลักษณะที่พึงประสงค์ (Attribute) เช่น ความเป็นแบบอย่างที่ดีและภาวะผู้นำถือเป็นองค์ประกอบที่ขาดไม่ได้ในการนำพาองค์กรการศึกษาให้บรรลุเป้าหมายด้านวิชาการและด้านคุณธรรม

4. จุดที่ต้องเน้นย้ำเพิ่มเติมผลการวิจัยยังชี้ให้เห็นว่าองค์ประกอบย่อยบางประเด็นที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐศาสตร์ การบริหารธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) และการจัดการความเสี่ยง ยังอยู่ในระดับความสำคัญปานกลาง แม้ว่านโยบาย Thailand 4.0 และบริบทของมหาวิทยาลัยราชภัฏและสวนดุสิตจะเน้นการสร้างผู้ประกอบการก็ตาม ทั้งนี้เพราะ อาจารย์ผู้สอนส่วนใหญ่อาจจะยังไม่มีประสบการณ์หรือความเชี่ยวชาญในด้านการบริหารจัดการธุรกิจเชิงพาณิชย์มากเท่ากับด้านการปฏิบัติการและวิชาการ ทำให้ความสำคัญที่ได้รับอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งเป็นสัญญาณว่าการพัฒนาสมรรถนะในอนาคตควรให้ความสำคัญกับการบูรณาการความรู้และทักษะด้านธุรกิจเข้ากับคหกรรมศาสตร์มากขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Tipyanyachai, Suvanvihok, and Phasuk (2025) ที่เน้นย้ำถึง ความสำคัญเร่งด่วนของการบูรณาการความรู้และทักษะด้านธุรกิจ (SMEs เทคโนโลยี และการจัดการความเสี่ยง) ในบริบทของประเทศและนโยบาย Thailand 4.0 อย่างชัดเจน ซึ่งสนับสนุนข้อเสนอแนะที่ว่า ควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาสมรรถนะด้านนี้มากขึ้น แม้จะไม่มีการประเมินอาจารย์คหกรรมศาสตร์โดยตรง แต่บริบททั้งหมดในแหล่งข้อมูลชี้ว่า ทักษะด้านเศรษฐศาสตร์การบริหารธุรกิจ (SMEs) และการประเมินความเสี่ยง มีความสำคัญอย่างยิ่งยวดต่อความสำเร็จทางเศรษฐกิจของประเทศ และเป็นสมรรถนะที่ต้องได้รับการสนับสนุนจากสถาบันการศึกษา และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Virit (2022) ที่ให้การสนับสนุนอย่างหนักแน่นต่อข้อเสนอแนะที่ว่า การบูรณาการความรู้และทักษะด้านธุรกิจเข้ากับวิชาชีพควรได้รับการเน้นย้ำในอนาคต เนื่องจากทักษะเหล่านี้เป็นปัจจัยชี้ขาดความสำเร็จของธุรกิจ

ในยุคที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว (New Normal) ผลการวิจัยชี้ให้เห็นอย่างชัดเจนว่าทักษะเหล่านี้ (ความคิดเชิงนวัตกรรม การจัดการ ความรู้ความสามารถ และการยอมรับความเสี่ยง) มีอิทธิพลสูง ต่อความอยู่รอดและความสำเร็จของธุรกิจ SMEs ซึ่งเป็นการยืนยันความจำเป็นที่สถาบันการศึกษา (เช่น มหาวิทยาลัยราชภัฏและสวนดุสิต) ต้องเร่งบูรณาการทักษะเหล่านี้เพื่อสร้างผู้ประกอบการที่เข้มแข็ง และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Intiso, Phosichan, and Saengchan (2020) ที่ให้การสนับสนุนอย่างชัดเจนถึงความจำเป็นและอิทธิพลที่สูงมาก ของทักษะและองค์ความรู้ด้านธุรกิจและการบริหารจัดการ (Business and Management Skills) ต่อความสำเร็จของ SMEs ในยุคปัจจุบัน ซึ่งยืนยันว่า ข้อเสนอแนะในการบูรณาการความรู้ด้านนี้เข้ากับคหกรรมศาสตร์เป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่ง

สรุป

องค์ประกอบของสมรรถนะวิชาชีพอาจารย์ผู้สอน มีความครอบคลุมใน 3 มิติหลัก คือ ด้านความรู้ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Knowledge) ด้านทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Skills) และ ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Attributes) โดยผลการวิเคราะห์ข้อมูลชี้ให้เห็นถึงความสำคัญอย่างยิ่งขององค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับ แก่นหลักของการปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์ในมิติของความรู้และทักษะ องค์ประกอบย่อยที่ได้รับค่าเฉลี่ยความสำคัญในระดับสูงสุดคือประเด็นที่เน้นทักษะภาคปฏิบัติ เช่น ความสามารถในการประยุกต์ใช้หลักการในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ และความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่เป็นวิชาชีพปฏิบัติการที่เน้นทักษะชีวิต ในมิติของคุณลักษณะที่พึงประสงค์ องค์ประกอบที่ได้รับความสำคัญสูงสุด คือ ความประพฤติและบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ผู้สอน และความสามารถในการบริหารจัดการงานและภาวะผู้นำ ซึ่งสะท้อนว่าคุณธรรม จริยธรรม และความสามารถในการบริหารจัดการเป็นรากฐานสำคัญในการเป็นครูวิชาชีพ โดยสรุป องค์ประกอบสมรรถนะวิชาชีพที่สังเคราะห์ได้นี้มีทั้งหมด 3 องค์ประกอบหลัก 17 องค์ประกอบรอง และ 118 องค์ประกอบย่อยที่สำคัญ (ที่ได้รับค่าเฉลี่ยความสำคัญตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไป) ซึ่งจะถูกนำไปใช้เป็นกรอบฐานในการสร้างรูปแบบสมรรถนะวิชาชีพที่ชัดเจนและเป็นระบบต่อไป อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ผู้สอนและการยกระดับคุณภาพบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้บริหารหลักสูตรควรนำผลการวิจัยไปดำเนินการ คือ เร่งพัฒนาสมรรถนะเชิงธุรกิจ เนื่องจากผลวิจัยพบว่าทักษะด้านธุรกิจอยู่ในระดับปานกลาง จึงควรจัดอบรมเข้มข้นในเรื่องการบริหารจัดการธุรกิจ SMEs การวิเคราะห์ผู้บริโภค การทำแผนธุรกิจและต้นทุน รวมถึงการบริหารความเสี่ยง เพื่อให้อาจารย์สามารถถ่ายทอดความเป็นผู้ประกอบการได้อย่างมืออาชีพ ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย นำกรอบสมรรถนะที่ได้ไปปรับปรุงเนื้อหารายวิชา ให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพและตอบโจทย์แนวโน้มสังคมผู้สูงอายุและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ใช้เป็นเกณฑ์ประเมินบุคลากร นำองค์ประกอบสมรรถนะหลักมาใช้เป็นตัวชี้วัดในการประเมินผลการปฏิบัติงาน เพื่อกระตุ้นให้อาจารย์พัฒนาตนเองให้ตรงตามความต้องการของวิชาชีพ

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

สำหรับประเด็นการวิจัยครั้งต่อไปควรทำวิจัยในประเด็นเกี่ยวกับ

2.1 เปรียบเทียบความต้องการสมรรถนะ ควรวิจัยเปรียบเทียบมุมมองระหว่างอาจารย์ผู้สอนกับผู้ประกอบการ เพื่อนำข้อมูลมาลดช่องว่างและผลิตบัณฑิตให้ตรงความต้องการของตลาดแรงงาน

2.2 ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อสมรรถนะเชิงธุรกิจ ควรวิจัยเจาะลึกปัจจัย (เช่น ประสบการณ์, การอบรม) ที่ส่งผลต่อทักษะทางธุรกิจและการบริหาร เพื่อนำผลมาออกแบบกลไกการพัฒนาอาจารย์ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

References

Akewannung, J., & Inrak, S. (2025). Administrator Competencies and Quality of Education in Schools Under the Secondary Educational Service Area Office Suratthani, Chumphon. *Journal of MCU Philosophy Review*, 8(2), 106–120.

Butrsaernlee, N. (2022). Driving Proactive Work, Addressing the Needs of the New Era, Pioneering Research, and Innovation Shaping the Future. *Institute of Vocational Education Southern Region 1 Journal*, 7(1), 3–11.

Chinakai, E. (2018). Development of Human Resources Management Concept. *Lampang Rajabhat University Journal*, 7(1), 157–167.

Dowcharoenporn, N. (2022). The Home Economics Education and Competency Development for Future Learners. *Journal of Modern Learning Development*, 7(7), 386–402.

Intiso, B., Phosichan, N., & Saengchan, C. (2020). The Influence of Accounting Management Ability on Business Achievement of Small and Medium Enterprises (SMEs) in Nakhon Phanom Province. *Journal of Management Science, Ubon Ratchathani University*, 9(1), 55–68.

Kamlangrit, S., Surakitboworn, S., & Kitisriworaphan, P. (2017). A Development of the Structural Equation Model of Factors Affecting Academic Administrative Quality in Schools Under Secondary Educational Service Area Office 23. *Journal of Graduate School Sakon Nakhon Rajabhat University*, 13(62), 27–37.

Ministry of Education. (2015, March 6). Ministry of Education Announcement on the Standard of Bachelor's Degree Qualifications in Home Economics B.E. 2557 (A.D. 2014). *Government Gazette*, 132(Special Section 52 D), 1.

Panphet, S., Baikularb, P., & Meesup, P. (2015). A Factor Analysis of Science Teachers' Competencies in Secondary Schools Under Educational Service Area Offices 39, 41, and 42. *Humanities and Social Sciences Journal of Pibulsongkram Rajabhat University*, 9(1), 90–108.

Phungphola, W., & Jadesadalugb, V. (2020). Synthesis of Researches on Building Business Cognitive Ability of New Generation Entrepreneurs for the Success of Business Performance in Thailand 4.0 Context. *Ph.D. in Social Sciences Journal*, 10(1), 1–14.

Promchot, W., Boonchit, Y., & Phetphuang, S. (2021). The Development of Teacher Competency in Learning Management in Schools Under Surat Thani Municipality. *Rajapark Journal*, 15(41), 326–341.

Saratapun, N., & Yodpichai, K. (2023). Emerging Pedagogy in Home Economics: Scopus Indexed Research Synthesis in the Past Decade. *Journal of Education Review*, 38(2), 98–111.

Sroipet, M., Pholpuntin, S., Chaleysub, S., & Jittisukaphong, J. (2025). Leadership and Academic Business Development in Higher Education Institutions. *Suan Dusit Graduate School Academic Journal*, 21(2), 159–170.

Suttipong, R. (2017). A Factor Analysis of the Academic Leadership Competencies of Administrators of Basic Education Schools as Perceived by Administrators and Teachers Under the Secondary Education Service Area Office 36, Phayao Province. *Journal of Social Innovation and Lifelong Learning*, 11(4), 250–267.

The Office of the Permanent Secretary of the Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation. (2022). *Higher Education Plan for Thailand's Manpower Production and Development B.E. 2564–2570 (A.D. 2021–2027)*. Bangkok: Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation.

Thongtamma, S., & Chansirisira, P. (2021). Study of Components and Indicators of Smart Teachers in Primary Schools Under the Department of Local Administration. *Journal of Buddhist Anthropology*, 6(8), 208–217.

Tipyanyachai, W., Suvanvihok, V., & Phasuk, P. (2025). Factors Affecting Technology Investment and Requests for Government Support Among Small and Medium-Sized Enterprises in Uttaradit and Phrae Provinces. *Academic Journal Uttaradit Rajabhat University*, 20(1), 45–58.

Virit, T. (2022). Factors Influencing Business Success of Entrepreneurs (SMEs) in Pathum Thani Province During the COVID-19 Pandemic. *Journal of Educational Innovation and Research*, 6(2), 458–473.