

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร  
ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

DEVELOPMENT OF A SHORT TRAINING COURSE ON FOODS  
SERVICE PROVIDERS AT  
PANYAPIWAT TECHNOLOGICAL COLLEGE

ปิยรัตน์ จันทร์เรือง

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ปีการศึกษา 2555

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร  
ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

ปิยรัตน์ จันทร์เรือง

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ปีการศึกษา 2555

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หัวข้อวิทยานิพนธ์

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร  
ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

Development of a Short Training Course on Foods Service  
Providers at Panyapiwat Technological College

ชื่อ-นามสกุล

นางสาวปิยรัตน์ จันทน์เรือง

สาขาวิชา

เทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร

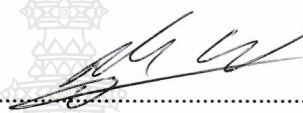
อาจารย์ที่ปรึกษา


ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาพร แพรรวพนิต, ศษ.ด.

ปีการศึกษา

2555

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

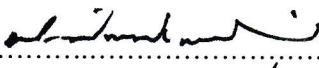
  
..... ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุทธิพร บุญส่ง, ศษ.ด.)

  
..... กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาพร แพรรวพนิต, ศษ.ด.)

  
..... กรรมการ  
(รองศาสตราจารย์โกศล มีคุณ, กศ.ด.)

  
..... กรรมการ  
(อาจารย์ปรีชาต คลื่นสุวรรณ, Ph.D.)

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี อนุมัติวิทยานิพนธ์ฉบับนี้  
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรปริญญาโท

  
.....คณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม  
(รองศาสตราจารย์ประเสริฐ ปิ่นปฐมรัฐ, Ph.D.)

วันที่ 19 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2556

หัวข้อวิทยานิพนธ์	หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์
ชื่อ-นามสกุล	นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง
สาขาวิชา	เทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาพร แพรวพนิต, ศษ.ค.
ปีการศึกษา	2555

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ผู้มิวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ 2) ประเมินหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ อยู่ในระดับมาก และ 3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย ได้แก่ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จำนวน 20 คน โดยการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ (1) แบบสอบถามความต้องการจำเป็นในการฝึกอบรมระยะสั้น (2) หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ (3) แบบทดสอบก่อน - หลังเรียน และ (4) แบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อการจัดหลักสูตรฝึกอบรม สถิติที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การหาประสิทธิภาพของหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 ค่าการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน t - test (Dependent Sample) และค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของหลักสูตร โดยการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

ผลการวิจัยพบว่า หลักสูตรฝึกอบรมประกอบด้วย คำอธิบายรายวิชา จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ มาตรฐานรายวิชา กลุ่มเป้าหมาย คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แนวทางดำเนินการอบรมตามหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ ระยะเวลาการศึกษา การจัดกิจกรรมการฝึกอบรม สื่อการฝึกอบรมและการวัดและประเมินผล โดยได้กำหนดหน่วยการเรียนรู้ไว้ 4 หน่วย ได้แก่ 1) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี 2) หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี 3) ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี และ 4) ทักษะคิดด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งมีประสิทธิภาพของหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 ซึ่งจากการวิเคราะห์ข้อมูลได้ผลประสิทธิภาพ เท่ากับ 89.96/82.38

มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยการวิเคราะห์ความพึงพอใจของการนำหลักสูตรไปทดลองใช้ พบว่า โดยรวมมีระดับความพึงพอใจในระดับมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละข้อ พบว่า มีความรอบรู้ในเนื้อหารายวิชาการฝึกอบรม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมา ได้แก่ ความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาให้ผู้ฟังเข้าใจ การถ่ายทอดเนื้อหาวิชาให้เป็นที่น่าสนใจมีความมั่นใจ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ตามลำดับ

**คำสำคัญ:** หลักการของผู้ให้บริการอาหาร หลักสูตรฝึกอบรม



<b>Thesis Title</b>	Development of a Short Training Course on Foods Service Providers at Panyapiwat Technological College
<b>Name-Surname</b>	Miss Piyarut Junruang
<b>Program</b>	Technology in Curriculum Research and Development
<b>Thesis Advisor</b>	Assistant Professor Supaporn Prewpanit, Ph.D.
<b>Academic Year</b>	2012

## ABSTRACT

The objectives of this research were 1) to develop a short training course on foods service providers at Panyapiwat Technological College, 2) evaluate the high level of the development of a short training course on foods service providers at Panyapiwat Technological College and 3) study the trainees' satisfaction of the development of a short training course on foods service providers at Panyapiwat Technological College.

The population of the research was students of Panyapiwat Technological College and all interesting people. The subjects were 20 students of Panyapiwat Technological College. They were obtained by purposive sampling. The instruments used in the research were (1) a questionnaire on short - course training need, (2) the curriculum of foods service for Panyapiwat Technological College, (3) a testing on trainee's achievement and (4) a questionnaire on trainees' satisfaction. The statistics used to analyze the data were percentage, means, standard deviation (S.D.), 80/80 standard criterion for calculating the efficiency of the short – term training course, t – test for independent sample and reliability analysis.

The result of the study indicated that : development of a short training course on foods service providers at Panyapiwat Technological College, which consisted of (1) knowledge and background, (2) objectives, (3) attitude Period, (4) training activities, (5) teaching strategies and classroom management and (6) evaluation and measurement in class. The research result indicated 89.96/82.38 that the efficiency of the short – term training course was higher than 80/80 standard criterion the contents were significant higher at the level of 0.5.

The contents of development of a short training course on foods service providers at Panyapiwat Technological College can be composed of 4 principles: (1) the good food provided knowledge and management, (2) the principle of good food provider and serviced, (3) the attitude of good food provider and serviced, (4) the attitude of food safety. From the study proposal, the results of this analysis can be used to develop a short training course on foods service providers of foods, Panyapiwat Technological College which correlated with 4 principles that significant higher level. The anticipated outcome of this study was determined by the expertise.

**Keywords:** foods service providers, training course



## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จได้ด้วยดีด้วยความกรุณาดูแลเอาใจใส่ แนะนำอย่างดียิ่งจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาพร แพรพพนิต อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และคณะกรรมการสอบ วิทยานิพนธ์ ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทธิพร บุญส่ง รองศาสตราจารย์โกศล มีคุณ ดร.ปาริชาติ คลื่นสุวรรณ และ ดร.รินรดี พรวิริยะสกุล ที่ได้ให้คำปรึกษาพร้อมทั้งชี้แนะแนวทาง ที่เป็นประโยชน์แก่ส่งผลให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จเรียบร้อย ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณไว้ ณ ที่นี้ด้วยความเคารพยิ่ง

ขอขอบคุณคณะผู้เชี่ยวชาญที่ได้กรุณาตรวจสอบความถูกต้องในเนื้อหา ของแบบสอบถาม ตลอดจนให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์อย่างมากในการทำวิทยานิพนธ์ ซึ่งได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.มนสิข สิทธิสมบูรณ์ ดร.ชนบดี นันทะ อาจารย์สรุชัย ค่านผาสุกกุล อาจารย์วรรณิ อับดุลสมัด และ อาจารย์สุนีย์ แซ่เปี้ย

ขอขอบคุณผู้บริหารสถานศึกษา และคณะครูผู้สอนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ที่อนุญาตให้ผู้วิจัยดำเนินการวิจัย

ขอกราบขอบพระคุณ คุณแม่ พร้อมครอบครัวตระกูลจันทร์เรือง และเหมือนสันเทียะ รวมทั้งเพื่อน ๆ ที่เป็นกำลังใจมาโดยตลอดในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ขอขอบคุณคณาจารย์จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีทุกท่าน ที่มีได้กล่าวนามไว้ ณ ที่นี้ ได้สั่งสอนวิชาความรู้และข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ในการทำวิทยานิพนธ์

คุณค่าและประโยชน์ของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ขอมอบเป็นเครื่องสักการะแก่คุณบิดา มารดา ครูอาจารย์ทุกท่านที่กรุณาวางรากฐานการศึกษาให้แก่ผู้วิจัยด้วยดีเสมอมา

ปิยรัตน์ จันทร์เรือง



## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ช
สารบัญ.....	ซ
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญภาพ.....	ฎ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย.....	4
1.3 สมมติฐานการวิจัย.....	4
1.4 ขอบเขตของการวิจัย.....	4
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ.....	6
1.7 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	6
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	8
2.1 เอกสารเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร.....	8
2.2 แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้.....	31
2.3 เอกสารเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี.....	36
2.4 เอกสารเกี่ยวกับความพึงพอใจ.....	40
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	42
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	47
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	47
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	47
3.3 วิธีการสร้างและการหาคุณภาพเครื่องมือ.....	48
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	50
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	51

## สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3.6 สถิติที่ใช้ในการวิจัย.....	51
3.7 กรอบการดำเนินงานวิจัย.....	55
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	56
4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น.....	56
4.2 การวิเคราะห์ข้อมูลการหาประสิทธิภาพของหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80.....	57
4.3 การวิเคราะห์เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนก่อนเรียนและ หลังเรียน.....	58
4.4 การวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น.....	59
5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	61
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	61
5.2 การอภิปรายผล.....	62
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	65
บรรณานุกรม.....	66
ภาคผนวก.....	69
ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย.....	70
ภาคผนวก ข หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย.....	72
ภาคผนวก ค ผลการวิเคราะห์เครื่องมือ.....	78
ภาคผนวก ง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	118
ภาคผนวก จ หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น.....	128
ประวัติผู้เขียน.....	200

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ตารางการประเมินของสตัฟเฟิลบีบี.....	23
4.1	ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพของเอกสารประกอบการเรียนการสอนตามเกณฑ์ มาตรฐาน 80/80.....	58
4.2	ผลการวิเคราะห์การเปรียบเทียบ ก่อนเรียนหลังเรียน.....	58
4.3	ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของแบบสอบถามความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรม....	59



## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	7
3.1	กรอบการดำเนินงานวิจัย.....	55



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ภายใต้สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อทิศทางการพัฒนาประเทศในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 สะท้อนให้เห็นว่าประเทศไทยยังต้องเผชิญกระแสการเปลี่ยนแปลงทั้งภายในและภายนอกประเทศที่ผันผวน ซับซ้อนและคาดการณ์ผลกระทบได้ยาก แม้ว่าในภาพรวมสังคมไทยมีภูมิคุ้มกันเพิ่มขึ้นและมีภูมิคุ้มกันที่แข็งแกร่งแตกต่างกันไปทั้งในระดับปัจเจก ครอบครัว ชุมชนและสังคม แต่ก็ยังไม่เพียงพอที่จะรองรับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ประเทศต้องเผชิญกับความเสี่ยงในหลายมิติ โดยเฉพาะความเสี่ยงจากการบริหารภาครัฐที่อ่อนแอ โครงสร้างเศรษฐกิจที่ไม่สามารถรองรับการเติบโตอย่างยั่งยืน ทั้งความเสี่ยงจากความเสื่อมถอยของค่านิยมที่ฝังรากลึกในสังคมไทย ความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และความเสี่ยงด้านความมั่นคงของประเทศ จึงจำเป็นต้องหาภูมิคุ้มกันที่มีอยู่พร้อมทั้งสร้างภูมิคุ้มกันในประเทศให้เข้มแข็งขึ้นภายใต้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โดยเสริมสร้างทุนที่มีอยู่ของประเทศให้เข้มแข็ง ทั้งทุนทางสังคม ทุนทางเศรษฐกิจ และทุนทางทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รวมทั้งใช้ประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพและเป็นธรรม เพื่อเตรียมพร้อมให้ประเทศสามารถปรับตัวรองรับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในอนาคตได้อย่างยั่งยืน

การกำหนดทิศทางและยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศในระยะของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 11 ต้องเร่งสร้างภูมิคุ้มกันเพิ่มขึ้นในมิติการพัฒนาด้านต่างๆ เพื่อป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่สังคมไทยต้องเผชิญ และเสริมรากฐานของประเทศด้านต่างๆ ให้เข้มแข็ง ควบคู่ไปกับการให้ความสำคัญกับการพัฒนาคน และสังคมไทยให้มีคุณภาพ ก้าวทันต่อการเปลี่ยนแปลง มีโอกาสเข้าถึงทรัพยากรและได้รับประโยชน์จากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างเป็นธรรม รวมทั้งสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมนำไปสู่การพัฒนาประเทศที่มั่นคงและยั่งยืน (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11)

มนุษย์ถือว่าเป็นทรัพยากรที่สำคัญมีผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและการพัฒนาประเทศโดยรวม ดังนั้นการศึกษาของประชากรจึงเป็นสิ่งสำคัญ พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 ได้ให้ความหมายของการศึกษาว่า การศึกษาเป็นกระบวนการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาความเจริญงอกงามของบุคคลและสังคม โดยการถ่ายทอด การฝึก การอบรม การสืบสานทางวัฒนธรรม การสร้างสรรค์จรรโลงความก้าวหน้าทางวิชาการ การสร้างองค์ความรู้อันเกิดจากการจัดสภาพแวดล้อม สังคม การเรียนรู้ และปัจจัยเกื้อหนุนให้บุคคลเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2542: 2)

ในพระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2551 กล่าวถึง ความสำคัญของการจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพต้องเป็นการจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพที่ต้องสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและแผนการศึกษาแห่งชาติ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในด้านวิชาชีพระดับฝีมือระดับเทคนิค และระดับเทคโนโลยี รวมทั้งเป็นการยกระดับการศึกษาวิชาชีพให้สูงขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยนำความรู้ในทางทฤษฎีอันเป็นสากลและภูมิปัญญาไทยมาพัฒนาผู้รับการศึกษาให้มีความรู้ความสามารถในทางปฏิบัติ และมีสมรรถนะจนสามารถนำไปประกอบอาชีพในลักษณะผู้ปฏิบัติหรือประกอบอาชีพโดยอิสระได้ ซึ่งการศึกษานอกระบบเป็นการศึกษาอีกรูปแบบหนึ่งที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการศึกษา ระยะเวลา การวัดและการประเมินผลที่เป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เป็นวิทยาลัยอาชีวศึกษาเอกชนที่มีการจัดการเรียนการสอนระบบทวิภาคี เป็นวิทยาลัยอาชีวศึกษาที่มุ่งเน้นการพัฒนาตนเองในทุก ๆ ด้าน ทั้งด้านการพัฒนาหลักสูตรในการจัดการเรียนการสอนฐานสมรรถนะ การพัฒนาบุคลากรครูให้มีประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอน การพัฒนาผู้เรียนทั้งในด้านการเรียนและการปฏิบัติงานในสถานประกอบการให้มีความมีประสิทธิภาพ สอดคล้องตามแนวทางพระราชบัญญัติการอาชีวศึกษา แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และแผนการศึกษาแห่งชาติ ในการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมนำไปสู่การพัฒนาประเทศที่มั่นคงและยั่งยืนทั้งในรูปแบบการเรียนการสอนในภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการและเสริมสร้างความรับผิดชอบต่อสังคมในเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ในความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของผู้รับบริการอาหาร เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งมีความสำคัญต่อสุขภาพของประชาชน และความปลอดภัยที่ประชาชนบริโภคนั้น ต้องปราศจากเชื้อโรค อาหารเป็นพิษ หรือปนเปื้อนจากเชื้อโรคทางเดินอาหาร

และสารเคมี ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย จึงต้องมีระบบการดูแล ควบคุม และตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัย อาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูก เพาะเลี้ยง) การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคอาหาร หรือที่กล่าวกันว่าจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร (From Farm to Table) หรือจากฟาร์มสู่ช้อน (From Farm to Fork)

จากการพัฒนาหลักสูตรในการจัดการเรียนการสอนของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ยังพบว่า วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ขาดการพัฒนาหลักสูตรที่จะสนับสนุนด้านการฝึกอบรม ที่ตรงตามความต้องการของสถานศึกษา หลักสูตรสำคัญที่สถานศึกษามีความต้องการที่จะศึกษาคือ หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น ที่จะสามารถส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นผู้ให้บริการอาหารที่ดี การบริการอาหารจัดได้ว่า เป็นหน้าที่ของผู้เรียนหรือผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ หรือ ที่ผู้เรียนในวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์รู้จักกัน ในชื่อร้านสะดวกซื้อ มีอาหารไว้รอการบริการจำนวนมาก อาทิ อาหารแช่แข็ง อาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารปรุงสด อาหารที่ปรุงสำเร็จรอการบริโภค จะสะอาดปลอดภัยหรือไม่ นั้น นอกจากจะคำนึงถึงองค์ประกอบอื่นๆ ที่กล่าวมา อาทิ ตัวอาหารจะต้องสะอาด ปลอดภัย ได้มาจากแหล่งที่ถูกสุขลักษณะและเชื่อถือได้ มีความสะอาดในขั้นตอนการเตรียมการปรุง การจับต้องอาหาร รวมทั้งมีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ในขั้นตอนการประกอบอาหารที่ถูกต้องแล้ว ความสะอาดของร่างกาย และไม่เป็นโรคของผู้สัมผัสอาหาร เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องคำนึงถึง เพราะถ้าหากผู้สัมผัสอาหารเจ็บป่วยไม่สบาย อาจแพร่กระจายเชื้อโรคสู่อาหาร และไปสู่ผู้บริโภคต่อไปได้ หรือแม้ว่าผู้สัมผัสอาหารจะมีสุขภาพดี แต่หากไม่ปฏิบัติตามให้ถูกต้อง หรือปฏิบัติให้เกิดการเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากเชื้อโรคต่างๆ ที่มีอยู่ทั่วไป ก็จะมีผลสะท้อนถึงความสะอาดของอาหารที่จะบริการให้แก่ผู้บริโภคได้ เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง ในสถานประกอบการช่วงระหว่างการฝึกงาน โดยการกำหนดหลักสูตรจากการสำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ ผู้เรียนและผู้สอน

การศึกษาสภาพปัญหาในการพัฒนาหลักสูตรการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ได้ปัญหาและความต้องการที่แท้จริง เพื่อสามารถช่วยให้ผู้เรียนได้มีโอกาสเข้ามาศึกษา เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน และเพิ่มศักยภาพของตนเอง การพัฒนาหลักสูตรให้แพร่หลายและเป็นที่ยอมรับตรงกับความต้องการอย่างแท้จริง หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นควรที่จะนำมาพัฒนาองค์ความรู้ เพื่อเตรียมคนให้เหมาะกับงาน มุ่งเข้าสู่ยุคของเศรษฐกิจที่เฟื่องฟู สอดคล้องกับการพัฒนาประเทศที่มั่นคงและยั่งยืน ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 หลักสูตรที่พัฒนาขึ้นจะสามารถทำให้ผู้เรียนมองกว้าง คิดไกล มีความคิดสร้างสรรค์ และตอบสนองความต้องการอย่างแท้จริง นอกจากนี้ยังเป็นแนวทางหนึ่งที่จะทำให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ด้วยความรับผิดชอบ ด้วยเหตุนี้ผู้ศึกษาค้นคว้าจึงได้จัดทำ

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เพื่อนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนดังกล่าว

## 1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ให้มีประสิทธิภาพ 80/80
2. เพื่อประเมินผลการใช้หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

## 1.3 สมมติฐานการวิจัย

1. หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ที่พัฒนาขึ้นสามารถนำไปใช้ฝึกอบรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร โดยมีคะแนนเฉลี่ยการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรมสูงกว่าก่อนการฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

## 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตไว้ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
  - 1.1 ประชากร ได้แก่ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ที่สมัครใจเข้ารับการอบรม
  - 1.2 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จำนวน 20 คน
2. ตัวแปรที่ศึกษา
  - 2.1 ตัวแปรต้น คือ การใช้หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์
  - 2.2 ตัวแปรตาม
    - 2.2.1 ความรู้ความเข้าใจ เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร



2.2.2 ความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมต่อหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

### 3. ขอบเขตด้านเนื้อหา

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ให้ครอบคลุมถึงความรู้ความเข้าใจ ทักษะปฏิบัติดังนี้

3.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี

3.2 หลักการเป็นผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี

3.3 ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี

3.4 ทักษะคิดด้านความปลอดภัยของอาหาร

### 4. ขอบเขตด้านระยะเวลาในการเก็บข้อมูล

การใช้หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ใช้เวลาในการทดลอง 12 ชั่วโมง

## 1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

การพัฒนาหลักสูตร หมายถึง แนวทางหรือขั้นตอนในการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ มี 4 ขั้นตอน คือ การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน การสร้างหลักสูตร การทดลองใช้หลักสูตร และการประเมินและปรับปรุงหลักสูตรอย่างเป็นระบบ

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น หมายถึง หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ที่ผู้ศึกษาค้นคว้าสร้าง หรือพัฒนาเพื่อใช้ในการฝึกอบรมโดยมีขอบเขต และจุดมุ่งหมายที่เฉพาะเจาะจง มุ่งให้บุคคลได้พัฒนาการเรียนรู้ และทักษะในเรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี ระยะเวลาในการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น 12 ชั่วโมง มีคำอธิบายเนื้อหารายวิชา จัดทำเอกสารหลักสูตรและนำหลักสูตรไปใช้โดยมีการเตรียมการสอน

การประเมินหลักสูตร หมายถึง การรวบรวม และศึกษาข้อมูลหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ โดยนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ และปรับปรุงแก้ไขในข้อบกพร่อง และจุดอ่อนของหลักสูตร ให้มีความถูกต้องทันสมัยและตัดสินใจว่าหลักสูตรมีคุณค่าที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่

**ผู้ให้บริการอาหาร** หมายถึง ผู้ดูแลการจัดโต๊ะอาหาร อุปกรณ์รับประทานอาหารให้พร้อมสำหรับการรับประทานอาหาร การเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จและจัดตกแต่งแล้ว ให้แก่ผู้รับประทานอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร รวมทั้งการรับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัวและการจัดเลี้ยงในรูปแบบต่าง ๆ

**แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้** หมายถึง การเตรียมการสอนอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรไว้ล่วงหน้า เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสอนสำหรับครู อันจะช่วยให้การเรียนการสอนบรรลุจุดประสงค์ที่กำหนดไว้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้สอนควรจัดเตรียมข้อมูลอย่างสอดคล้องและมีความต่อเนื่องเพื่อประโยชน์ในการนำไปปฏิบัติจริง ซึ่งได้แก่ การกำหนดจุดประสงค์ การคัดเลือกเนื้อหา การกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอน การเลือกสื่อการเรียนการสอน และการวัดผลประเมินผล

**ความพึงพอใจ** หมายถึง ระดับของความพึงพอใจที่มีต่อการเรียนการสอนในหลักสูตรฝึกอบรบระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ทางด้านความรู้สึกพอใจชอบใจ ในการร่วมกิจกรรมของการเรียนรู้หลักสูตรฝึกอบรบระยะสั้น ทั้งทางด้านทฤษฎี และด้านการปฏิบัติ

**แบบวัดความพึงพอใจ** หมายถึง แบบวัดความพึงพอใจในการฝึกอบรบหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรบหลักสูตรฝึกอบรบระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด

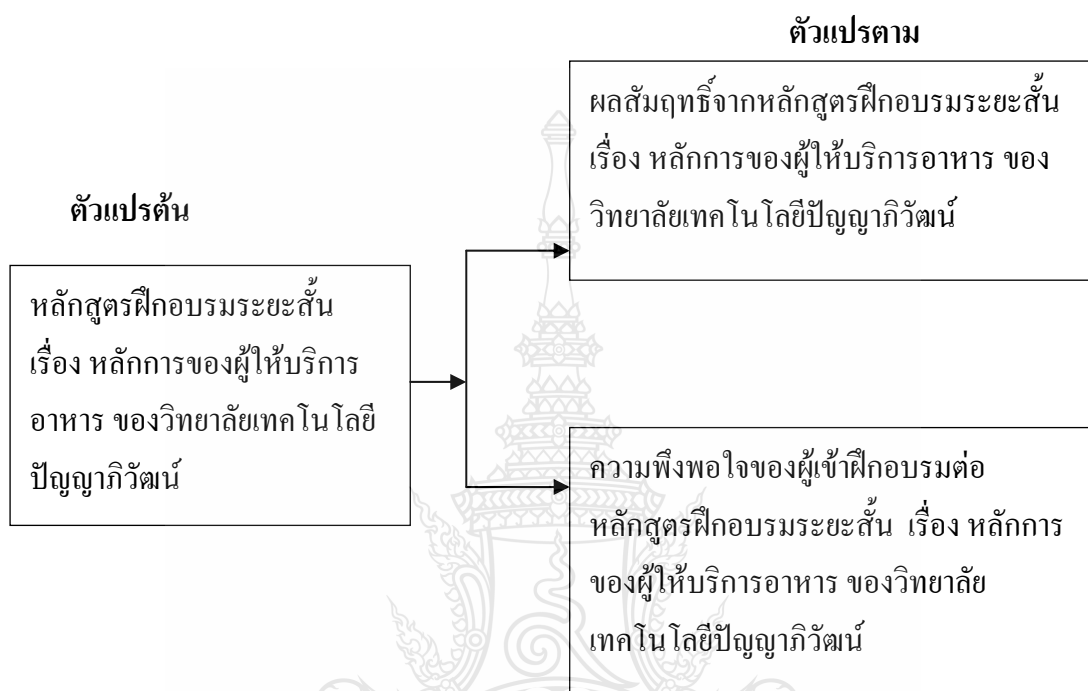
## 1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้หลักสูตรฝึกอบรบระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ สำหรับนักศึกษาที่กำลังศึกษาในเรื่องการให้บริการ
2. ได้เป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรอื่นๆ ที่มีความสอดคล้องเกี่ยวกับการให้บริการอาหาร
3. ได้เป็นแนวทางให้ครูนำไปปรับใช้ในการจัดการเรียนการสอนในโรงเรียนอื่นๆ ที่มีสภาพแวดล้อมทรัพยากรและภูมิปัญญาใกล้เคียงกัน

## 1.7 กรอบแนวคิดในการวิจัย

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรบระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นแนวทางการประกอบการวิจัย การพัฒนาหลักสูตร โดยได้ศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร

ฝึกอบรม แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับหลักการของผู้บริการอาหารที่ดี แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจ และผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัยไว้ดังนี้



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร เป็นแนวทางประกอบการวิจัยเพื่อพัฒนาหลักสูตร ดังนี้

#### 2.1 เอกสารเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร

##### 2.1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตร

##### 2.1.2 องค์ประกอบของหลักสูตร

##### 2.1.3 การประเมินหลักสูตร

##### 2.1.4 การพัฒนาหลักสูตร

##### 2.1.5 หลักสูตรการฝึกอบรมระยะสั้น

#### 2.2 แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

#### 2.3 เอกสารเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหาร

#### 2.4 เอกสารเกี่ยวกับความพึงพอใจ

#### 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

### 2.1 เอกสารเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร

#### 2.1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตร

##### ความหมายของหลักสูตร

หลักสูตร เป็นหัวใจสำคัญต่อการจัดการเรียนการสอน เปรียบเสมือนแม่บทที่ใช้กำหนดทิศทาง ในการจัดการศึกษาทุกรูปแบบและทุกระดับการศึกษา จะเห็นได้อย่างชัดเจนในแต่ละครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลงระบบการศึกษา จะต้องมียุทธศาสตร์เป็นพื้นฐานหลักและเป็นแกนสำคัญที่ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ต้องทำความเข้าใจให้ตรงกัน เพื่อที่จะใช้เป็นแนวทางในการนำไปสู่การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาตามที่กำหนดไว้ จากข้อความที่กล่าวมา จะเห็นได้ว่ามีนักการศึกษาหลายบุคคลได้ให้ทัศนะเกี่ยวกับความหมายของหลักสูตรในแง่มุมที่แตกต่างกัน อาทิเช่น

สังค อุทรานันท์ (2537: 16) กล่าวว่าไว้ว่า หลักสูตร หมายถึง ลักษณะใดลักษณะหนึ่งดังต่อไปนี้

- 1) หลักสูตร คือ สิ่งที่สร้างขึ้นในลักษณะของรายวิชาซึ่งประกอบไปด้วยเนื้อหาสาระที่จัดเรียงลำดับความยากง่าย หรือเป็นขั้นตอนอย่างดีแล้ว
- 2) หลักสูตร คือ สิ่งที่ประกอบไปด้วยประสบการณ์ทางการเรียน ซึ่งได้วางแผนไว้ล่วงหน้า เพื่อมุ่งหวังให้เด็กได้เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในทางที่ต้องการ
- 3) หลักสูตร คือ สิ่งที่โรงเรียน ผู้ปกครอง หรือสังคมคาดหมาย หรือมุ่งหวังที่จะให้ผู้เรียน ได้รับหรือคุณสมบัติในสิ่งนั้น
- 4) หลักสูตร คือ สิ่งที่สร้างขึ้นสำหรับให้ประสบการณ์ทางการศึกษาแก่เด็กในโรงเรียน
- 5) หลักสูตร คือ เครื่องมือที่นำผู้เรียนไปสู่ความสำเร็จตามเป้าหมายของการศึกษา
- 6) หลักสูตร คือ สิ่งแวดล้อมต่างๆ ทางการเรียนและสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน
- 7) หลักสูตร คือ กระบวนการปฏิสัมพันธ์ระหว่างครู นักเรียนและสิ่งแวดล้อมทางการเรียน
- 8) หลักสูตร คือ แผนหรือแนวทางหรือโครงการหรือข้อกำหนดในการจัดการศึกษาของโรงเรียน
- 9) หลักสูตร คือ เอกสาร (หนังสือหลักสูตรและเอกสารประกอบหลักสูตรอื่นๆ เช่นแผนการสอน คู่มือครู แบบเรียน เป็นต้น)
- 10) หลักสูตร คือ วิชาความรู้สาขาหนึ่งว่าด้วยทฤษฎี หลักการ และแนวปฏิบัติในการพัฒนาหลักสูตร

ชำระ บัวศรี (2542: 7) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรไว้ว่า หลักสูตร หมายถึงแผนซึ่งได้ออกแบบจัดทำขึ้นเพื่อแสดงถึงจุดหมาย การจัดเนื้อหากิจกรรมและมวลประสบการณ์แต่ละโปรแกรมการศึกษา เพื่อให้ผู้เรียนมีพัฒนาการทางด้านต่าง ๆ ตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้

สงข ลักษณ์ (2543: 10) ได้กล่าวถึงความหมายของหลักสูตรว่า คือ มวลประสบการณ์ทั้งปวงที่จัดให้ผู้เรียนได้รับ เพื่อนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมไปในแนวทางที่พึงปรารถนาทั้งพฤติกรรมความรู้ ความคิด ความสามารถ ทักษะ เจตคติ และค่านิยมต่าง ๆ ดังนั้น หลักสูตร คือ การวางแผนเตรียมการเพื่อจัดการเรียนการสอน การวางแผนเตรียมการนี้จะครอบคลุมถึงทุกสิ่งที่จะเป็นวิถีทางไปสู่ผลลัพธ์ คือ ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่พึงปรารถนา

บรรพต สุวรรณประเสริฐ (2544: 38-40) ได้กล่าวถึงความหมายของหลักสูตรดังนี้ คือ

1) หลักสูตร หมายถึง รายวิชาหรือเนื้อหาวิชาที่ใช้สอน ความหมายของหลักสูตรในลักษณะนี้เป็นที่ยอมรับกันตั้งแต่อดีต ในปัจจุบันในนิยามของหลักสูตรในลักษณะนี้ยังเป็นที่ยอมรับ และใช้กันมากในระดับอุดมศึกษา นักการศึกษากล่าวไว้ว่า หลักสูตรคือ รายการของสิ่งต่างๆ ให้ได้ดี และเหมาะสมสำหรับการดำรงชีวิตในวัยผู้ใหญ่ จะเห็นว่าความหมายของหลักสูตรในลักษณะรายวิชา และเนื้อหาสาระจะเน้นที่การกำหนดเค้าโครงหรือหัวข้อ และรายละเอียดของเนื้อหาที่จะสอน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้

2) หลักสูตร หมายถึง มวลประสบการณ์ที่โรงเรียนหรือสถานศึกษาจัดให้แก่ผู้เรียน ความหมายของหลักสูตรนี้เป็นที่ยอมรับกันมากมีดังนี้

2.1) หลักสูตร คือ ส่วนที่ประกอบด้วยประสบการณ์ทั้งหมดทุกชนิดที่ผู้เรียนได้รับภายใต้การแนะนำของครู

2.2) หลักสูตร คือ ลำดับของประสบการณ์ซึ่งจัดขึ้นภายในโรงเรียนเพื่อกำหนดจุดประสงค์ในการอบรมผู้เรียนและเยาวชนให้คิดและทำในสิ่งที่ถูกต้อง

2.3) หลักสูตร คือ ผลรวมของประสบการณ์การเรียนรู้ ทักษะ นิสัย และมโนคติ ซึ่งผู้เรียนได้รับเป็นส่วนหนึ่งของตัวเขา และนำไปใช้ในการควบคุมพฤติกรรมของผู้เรียน

จากความหมายดังกล่าว จุดเน้นของความหมายอยู่ที่ประสบการณ์ของผู้เรียน โดยจะเป็นประสบการณ์ใดก็ได้ผ่านเข้ามาในการรับรู้ของผู้เรียน ย่อมถือว่าเป็นหลักสูตร

3) หลักสูตร หมายถึง กิจกรรมการเรียนการสอนชนิดต่าง ๆ ที่เตรียมการไว้และจัดให้แก่ผู้เรียนโดยโรงเรียนหรือระบบโรงเรียน และหลักสูตร คือ ประมวลวิชาและกิจกรรมต่าง ๆ ของนักเรียนภายใต้การควบคุมของโรงเรียน

4) หลักสูตร หมายถึง สิ่งที่สังคมคาดหวังหรือมุ่งหวังจะให้ผู้เรียนได้รับ ซึ่งเป็นการตัดสินใจก่อนที่จะดำเนินการจัดการเรียนการสอน ในเรื่องการจัดลำดับของเนื้อหาวิชา การเลือกเนื้อหาสาระที่เหมาะสมในการสอน และการเลือกวัสดุ อุปกรณ์รวมทั้งเกณฑ์มาตรฐานการจัดกลุ่มเพื่อการสอนเป็นไปอย่างได้ผลมากที่สุด

ถวัลย์ มาศจรัส (2545: 52) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรไว้ว่า หลักสูตร หมายถึง มวลประสบการณ์ที่สถานศึกษาจัดให้แก่ผู้เรียนตามสภาพและความต้องการของท้องถิ่นนั้น ๆ และหลักสูตรเป็นแผนหรือแนวทางหรือข้อกำหนดให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถโดยส่งเสริมให้แต่ละบุคคลพัฒนาไปสู่ศักยภาพสูงสุดของตน

บุญชม ศรีสะอาด (2546: 72) ได้กล่าวถึง หลักสูตร สามารถจัดความหมายเป็นกลุ่มใหญ่ ๆ ได้ 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่มองหลักสูตรว่าเป็น สิ่งที่คาดหวัง (Intended) กลุ่มที่มองหลักสูตรว่าเป็น สิ่งที่เกิดขึ้นจริง (Actualized) และกลุ่มที่มองหลักสูตรครอบคลุมทั้งสองกลุ่มที่กล่าวมา กลุ่มที่มองหลักสูตรว่าเป็นสิ่งที่คาดหวังได้แก่กลุ่มที่ให้ความหมายว่า หลักสูตรคือ วิชาและเนื้อหาวิชา หลักสูตรเป็นโปรแกรมการศึกษา หลักสูตรเป็นเอกสาร และที่หมายถึงหลักสูตรแม่บท ส่วนกลุ่มที่มองหลักสูตรว่าเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นจริงได้แก่กลุ่มที่ให้ความหมายว่าหลักสูตร คือ ประสบการณ์

ปัญญา แก้วกิติย และ สุภัทร พันธุ์พัฒนกุล (2545: 26) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรสถานศึกษาว่า หมายถึง หลักสูตรที่โรงเรียนได้ดำเนินการจัดทำหรือพัฒนาขึ้น โดยจัดทำองค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตรให้เป็นไปตามขอบข่ายที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน แล้วจัดทำสาระหรือรายละเอียดให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาของโรงเรียนชุมชน และท้องถิ่น รวมทั้งความถนัด ความสนใจ และความสามารถของนักเรียน หลักสูตรของแต่ละโรงเรียนจึงมีส่วนที่เป็นแกนกลางเหมือนกัน แต่แตกต่างกันในส่วนที่เพิ่มเติมตามวิสัยทัศน์และความต้องการของบุคคลต่าง ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

รุจิร ภู่อาระ (2545) กล่าวว่า “หลักสูตร” มาจากภาษาลาติน “Racecourse” เมื่อนำมาใช้ในทางการศึกษา “หลักสูตร” มีความหมายหลายอย่าง แต่เดิมความหมายว่าเป็นรายการกระบวนวิชา ต่อมาคำนี้ได้ขยายความออกไปมากขึ้น นักพัฒนาหลักสูตรที่มีความเชี่ยวชาญสามารถอธิบายความหมายได้กว้างขวางกว่านักพัฒนาหลักสูตรที่มีแนวคิดดั้งเดิม ซึ่งดังนั้นความหมายของหลักสูตร เช่น หลักสูตรคือแผนการเรียน หลักสูตรประกอบด้วยเป้าหมาย และจุดประสงค์เฉพาะที่จะนำเสนอ และจัดการเนื้อหา ซึ่งรวมถึงแบบของการเรียนการสอนและท้ายที่สุดต้องมีการประเมินผลสัมฤทธิ์ของการเรียน

สุนีย์ ภู่อาระ (2545: 9 - 14) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรไว้ว่าหลักสูตรหมายถึง

- 1) หลักสูตรในฐานะที่เป็นวิชาและเนื้อหาสาระ ที่จัดให้แก่ผู้เรียนที่จัดขึ้นด้วยวัตถุประสงค์เฉพาะอย่างใดอย่างหนึ่ง
- 2) หลักสูตรในฐานะที่เป็นเอกสารหลักสูตร ที่กลุ่มหนึ่งจัดให้กับคนอีกกลุ่มหนึ่ง ประกอบด้วยจุดหมาย หลักการ โครงสร้าง เนื้อหาสาระ ระยะเวลาเรียน กิจกรรม ประสบการณ์ และการประเมินผลการเรียน เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถ มีเจตคติที่ดีในการอยู่ร่วมกัน มีพฤติกรรมตามที่กำหนดไว้ในจุดมุ่งหมายของหลักสูตร

3) หลักสูตรที่เป็นกิจกรรมต่าง ๆ ที่เตรียมไว้และจัดให้แก่นักเรียน โดยโรงเรียน ทั้งในและนอกโรงเรียน เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ ประสบการณ์ และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามที่ กำหนด

4) หลักสูตรในฐานะแผนสำหรับจัดโอกาสการเรียนรู้ หรือประสบการณ์ที่ คาดหวังแก่นักเรียน เป็นแผนในการจัดการศึกษาเพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติ โดยให้ผู้เรียน มีความรู้ความสามารถ และพฤติกรรมตามที่กำหนด

5) หลักสูตรในฐานะที่เป็นมวลประสบการณ์ ซึ่งครอบคลุมความรู้และ ประสบการณ์ทุกอย่างที่อยู่ในความรับผิดชอบของ โรงเรียนที่จัดให้แก่ผู้เรียน เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้ เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้

6) หลักสูตรในฐานะที่เป็นจุดหมายปลายทาง ซึ่งจุดหมายปลายทางเป็นสิ่งที่สังคม มุ่งหวังให้เด็กได้รับ กล่าวคือ ผู้ที่ศึกษาจนจบหลักสูตรแล้วจะมีคุณลักษณะตามที่กำหนดไว้

7) หลักสูตรในฐานะที่เป็นระบบการเรียนการสอนและกิจกรรมการเรียนการสอน เป็นแผนการเตรียมโอกาสของการเรียนรู้สำหรับผู้เรียนที่จัดขึ้น โดยโรงเรียน เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุ เป้าหมายที่กำหนดไว้

ทาบ (Taba, 1962: 4) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรไว้ว่า หลักสูตรหมายถึงวิธีการ เตรียมเยาวชนให้มีส่วนร่วมในฐานะที่เป็นสมาชิกที่สามารถสร้างผลผลิตให้สังคมของเขา

กู๊ด (Good, 1973: 7) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรไว้ 3 ประการ ดังนี้

1) หลักสูตร คือ เนื้อหาวิชาที่จัดไว้เป็นระบบ ให้ผู้เรียนได้ศึกษา เช่น หลักสูตร สังคมศึกษา หลักสูตรศิลปศึกษา เป็นต้น

2) หลักสูตร คือ คำโคร่งทั่วไปของเนื้อหา หรือสิ่งเฉพาะที่จะต้องสอนซึ่งโรงเรียน จัดให้แก่เด็กเพื่อให้มีความรู้จนจบชั้น หรือให้รับประกาศนียบัตรเพื่อให้สามารถเข้าเรียนต่อในทาง อาชีพต่อไป

3) หลักสูตร คือ กลุ่มวิชาและการจัดประสบการณ์ที่กำหนดไว้ ซึ่งนักเรียนได้เล่า เรียนภายใต้การแนะนำของโรงเรียน และสถาบัน

โครว์ (Crow, 1980: 250) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรไว้ว่า หลักสูตรเป็น ประสบการณ์ที่นักเรียนได้รับทั้งภายในและภายนอกโรงเรียน เพื่อให้ให้นักเรียนมีการพัฒนาด้านร่างกาย สังคม ปัญญา และจิตใจ



จากความหมายของหลักสูตรสรุปได้ว่า หลักสูตรหมายถึง แผน โครงการ เนื้อหาวิชา กิจกรรมและมวลประสบการณ์ที่สถานศึกษาจัดขึ้น เพื่อพัฒนาให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาตนเองเต็มตาม ศักยภาพ มีชีวิตอยู่ในครอบครัว สังคม และ โลกอย่างมีความสุข

### 2.1.2 องค์ประกอบของหลักสูตร

สังค อุทรานันท์ (2537: 234-241) กล่าวว่า หลักสูตรประกอบด้วย 2 ลักษณะใหญ่ๆ คือ

- 1) ส่วนประกอบที่จำเป็นสำหรับหลักสูตรประกอบด้วย
  - 1.1) จุดมุ่งหมาย ซึ่งแยกออกเป็น
    - (1) จุดมุ่งหมายทั่วไป
    - (2) จุดมุ่งหมายเฉพาะ
  - 1.2) เนื้อหาสาระและประสบการณ์การเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วย
    - (1) ข้อเท็จจริงและความรู้ธรรมดา
    - (2) ความคิดรวบยอดและหลักการ
    - (3) การแก้ปัญหาและความคิดสร้างสรรค์
    - (4) ทักษะทางกาย
    - (5) เจตคติและค่านิยม
- 2) ส่วนประกอบอื่นที่นำบรรจุไว้ในหลักสูตร ได้แก่
  - 2.1) เหตุผลและความจำเป็นของหลักสูตร
  - 2.2) การเสนอแนะแนวทางในการจัดการเรียนการสอน
  - 2.3) การเสนอแนะแนวทางและการใช้สื่อการเรียนการสอน
  - 2.4) การเสนอแนะเกี่ยวกับการช่วยเหลือและส่งเสริมผู้เรียน

กาญจนา คุณารักษ์ (2540: 14) กล่าวว่า หลักสูตรมีองค์ประกอบอย่างน้อย 6 องค์ประกอบ คือ

- 1) ความมุ่งหมายของหลักสูตร
- 2) เนื้อหาวิชาและประสบการณ์
- 3) วิธีการสอนและการดำเนินการ
- 4) วัสดุอุปกรณ์การสอน
- 5) กิจกรรมการเรียนการสอน

ยุทธพงษ์ ไกยวรรณ (2541: 10 – 12) กล่าวว่า หลักสูตรมีองค์ประกอบที่สำคัญ 4 ประการ คือ

1) ความมุ่งหมาย เป็นการกำหนดทิศทางในการจัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น ๆ ว่า จะจัดการศึกษาเพื่ออะไร และผู้เรียนจบหลักสูตรแล้วจะมีลักษณะเช่นใด

2) เนื้อหาสาระของหลักสูตร เป็นการกำหนดหัวข้อวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรเพื่อจัดให้ผู้เรียนได้เรียน การกำหนดเนื้อหานี้จะต้องให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายเนื้อหาสาระของหลักสูตร ต้องเป็นสิ่งที่มีความสำคัญจำเป็นและเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียน

3) การนำหลักสูตรไปใช้ เป็นการนำหลักสูตรไปสู่การปฏิบัติ ประกอบด้วย กิจกรรมหลายอย่าง ได้แก่ การจัดทำวัสดุหลักสูตร การจัดเตรียมความพร้อมด้านบุคลากรและ สิ่งแวดล้อมและการดำเนินการสอน

4) การประเมินผล เป็นกระบวนการตรวจสอบว่าหลักสูตรนั้นมีข้อดีข้อเสียอย่างไร ยังใช้ได้ดีในปัจจุบันหรือไม่ ทั้งนี้หากพบข้อบกพร่องของหลักสูตรจะต้องมีการปรับปรุงต่อไป

ธำรง บัวศรี (2542: 8–9) กล่าวว่า องค์ประกอบที่สำคัญของหลักสูตร มี 9 องค์ประกอบคือ

1) เป้าประสงค์และนโยบายการศึกษา (Education Goals and Policies) หมายถึง สิ่ง ที่รัฐต้องการตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติในเรื่องที่เกี่ยวกับการศึกษา

2) จุดหมายของหลักสูตร (Curriculum Aims) หมายถึง ผลส่วนรวมที่ต้องการให้เกิดแก่ผู้เรียน หลังจากเรียนจบจากหลักสูตรแล้ว

3) รูปแบบและโครงสร้างหลักสูตร (Types and Structures) หมายถึง ลักษณะและ แผนผังที่แสดงการแจกแจงวิชาหรือกลุ่มวิชาหรือกลุ่มประสบการณ์

4) จุดประสงค์ของวิชา (Subject Objectives) ผลที่ต้องการให้เกิดแก่ผู้เรียนหลังจาก ที่ได้เรียนวิชานั้นแล้ว

5) เนื้อหา (Content) หมายถึง สิ่งที่ผู้เรียนต้องการให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ทักษะและ ความสามารถที่ต้องการให้มี รวมทั้งประสบการณ์ที่ต้องการให้ได้รับ

6) จุดประสงค์ของการเรียนรู้ (Instructional Objectives) หมายถึง สิ่งที่ต้องการให้ ผู้เรียนได้เรียนรู้ ได้มีทักษะและความสามารถหลังจากที่ได้เรียนรู้เนื้อหา

7) ยุทธศาสตร์การเรียนการสอน (Instructional Strategies) หมายถึง วิธีการจัดการ เรียนการสอนที่เหมาะสมและมีหลักเกณฑ์เพื่อให้บรรลุผลตามจุดประสงค์ของการเรียนรู้

8) การประเมินผล (Evaluation) หมายถึง การประเมินผลการเรียนรู้เพื่อใช้ในการ ปรับปรุงการเรียนการสอนและหลักสูตร

9) วัสดุหลักสูตรและสื่อการเรียนการสอน(Curriculum Materials and Instructional Media) หมายถึง เอกสารสิ่งพิมพ์ แผ่นฟิล์ม แถบวีดิทัศน์ และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมทั้งอุปกรณ์โสตทัศนศึกษา เทคโนโลยีการศึกษาและอื่นๆ ที่ช่วยส่งเสริมคุณภาพ และประสิทธิภาพการเรียนการสอน สงบ ลักษณะ (2543) ได้กล่าวถึง องค์ประกอบของหลักสูตรว่าประกอบด้วย

1) ผลการเรียนรู้ (Learning Outcome) ซึ่งนิยมเรียกว่า มาตรฐานคุณภาพ (Quality Standards) หรือที่เราคุ้นเคยว่า จุดประสงค์การเรียนรู้

2) ขอบข่ายเนื้อหาวิชา (Content) ที่อาจเรียกว่าองค์ความรู้ (Body of Knowledge)

3) แผนการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน (Learning Activities) ที่เราคุ้นเคยในชื่อ แผนการสอน หรือกระบวนการเรียนรู้เป็นองค์ประกอบสำคัญที่สุดที่ครูจะคิดค้นกระบวนการที่ดีที่สุด (extractive) เพื่อรับประกันว่าผู้เรียนทุกคนจะบรรลุผลการเรียนรู้ได้ครบถ้วน กำหนดให้จัดหลักสูตรการศึกษาในส่วนสาระหลักที่เป็นแกนกลางของการศึกษาพื้นฐานเพื่อการศึกษาต่อ การดำรงชีวิตความเป็นคนไทยและความเป็นพลเมืองดีของชาติให้สถานศึกษามีหน้าที่จัดทำสาระหลักสูตรในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสภาพปัญหาในชุมชนและสังคมภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณลักษณะอันพึงประสงค์เพื่อเป็นสมาชิกที่ดีของครอบครัว ชุมชน และสังคมแผนการใช้สื่อการเรียนการสอน (Learning Materials) แผนการวัดประเมินผล (Assessment) เพื่อแสดงหลักฐานการบรรลุผลการเรียนรู้โดยหลักการที่เป็นสากล หลักสูตรที่แท้จริง คือ สิ่งที่รูปปฏิบัติในโรงเรียนในองค์ประกอบนี้ความเป็นหลักสูตรจะหยุดอยู่ที่การคิด กำหนดเป็นแผนดำเนินงานใน 5 องค์ประกอบนี้ เมื่อใดที่ครูลงมือจัดการเรียนการสอนจะเรียกว่าการนำหลักสูตรไปใช้ (Implementation) ซึ่งมักตามด้วยการประเมินผลการใช้หลักสูตร (Evaluation) เพื่อให้มีข้อมูลย้อนกลับ (Feedback) สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรใน 5 องค์ประกอบ และการปรับปรุงการนำหลักสูตรไปใช้

สุนีย์ ภูพันธ์ (2546: 18-19) กล่าวว่า องค์ประกอบที่สำคัญของหลักสูตรมี 4 องค์ประกอบ

- 1) จุดหมายของหลักสูตร (Curriculum Aims)
- 2) เนื้อหา (Content)
- 3) การนำหลักสูตรไปใช้ (Curriculum Implementation)
- 4) การประเมินหลักสูตร (Evaluation)

ทาบ (Taba, 1962: 10) กล่าวว่า หลักสูตรควรมีองค์ประกอบอยู่ 4 ประการ คือ

1) ความมุ่งหมาย เป็นการกำหนดว่าต้องการให้ผู้เรียนเป็นอย่างไรหรือจะให้การศึกษาเพื่ออะไร

2) เนื้อหาวิชา เป็นการเลือกและจัดเนื้อหาวิชา ตลอดจนประสบการณ์ต่าง ๆ ที่ช่วยให้ผู้เรียนไปสู่ความมุ่งหมายที่กำหนดไว้

3) การนำหลักสูตรไปใช้ เป็นการแปลงหลักสูตรไปสู่การสอน การจัดทำแผนการสอน เตรียมบุคลากร และสิ่งแวดล้อมที่เอื้ออำนวยให้การใช้หลักสูตรสัมฤทธิ์ผลและการสอนของครู ซึ่งเป็นกิจกรรมที่สำคัญที่สุด เพราะครูเป็นตัวจักรสำคัญที่จะทำให้การเรียนรู้ของผู้เรียนบรรลุเป้าหมายของหลักสูตร

4) การประเมินผลหลักสูตร เป็นกระบวนการตรวจสอบว่าหลักสูตรสัมฤทธิ์ผลตามความมุ่งหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ เพื่อปรับปรุงและพัฒนาต่อไป

จากที่กล่าวมาข้างต้นสรุปได้ว่า หลักสูตรควรมีองค์ประกอบคือจุดมุ่งหมายของหลักสูตรเนื้อหาสาระ การนำหลักสูตรไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน วัสดุอุปกรณ์และสื่อการเรียนการสอน มีการวัดและประเมินผล

### 2.1.3 การประเมินหลักสูตร

#### 2.1.3.1 ความหมายของการประเมินหลักสูตร

กาญจนา कुमारภัย (2540: 220) ได้ให้ความหมายของการประเมินหลักสูตรไว้ว่า เป็นการเตรียมข้อสนเทศเพื่อประโยชน์ในการตัดสินใจระยะต่าง ๆ ของการพัฒนาหลักสูตร

สมหวัง พิธิยานุวัฒน์ (2541: 20-21) ได้ให้ความหมายของการประเมินหลักสูตรไว้ว่า

1) การประเมิน หมายถึง กระบวนการใช้ดุลยพินิจ (Judgement) และ หรือค่านิยม และข้อจำกัดต่าง ๆ ในการพิจารณาตัดสินคุณค่าของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยการเปรียบเทียบผลที่วัดได้กับเกณฑ์ที่กำหนดอาจเป็นเกณฑ์แบบสัมพัทธ์หรืออิงกลุ่ม หรือเกณฑ์สัมบูรณ์ (Absolute criteria) ก็ได้

การประเมิน = การวัด + ดุลยพินิจ

2) การประเมิน หมายถึง กระบวนการที่ก่อให้เกิดสารสนเทศ (เชิงคุณค่า) เพื่อช่วยให้ผู้มีอำนาจตัดสินใจได้ตัดสินใจเลือกอย่างมีประสิทธิภาพสูง

ศักดิ์ศรี ปาณะกุล (2543: 23) ได้ให้ความหมายของการประเมินหลักสูตรไว้ว่า การประเมิน หมายถึง กระบวนการรวบรวมข้อมูลของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปเทียบกับเกณฑ์แล้วตัดสินให้คุณค่าต่อข้อมูลของสิ่งนั้น ๆ

บุญชม ศรีสะอาด (2546) กล่าวถึงความหมายการประเมินหลักสูตรว่า การประเมินหลักสูตร หมายถึง การพิจารณาเปรียบเทียบ และตัดสินเกี่ยวกับองค์ประกอบต่าง ๆ ในระบบหลักสูตร ว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างไร มีความสอดคล้องระหว่างมาตรฐาน ความมุ่งหวัง และการปฏิบัติจริงเพียงใด หลักสูตรนั้นมีประสิทธิภาพเพียงใด มีผลกระทบอย่างไร ทั้งนี้เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาใช้ปรับปรุงหลักสูตรนั้นให้ดีขึ้น การพัฒนาหลักสูตรจะขาดการประเมินหลักสูตรไม่ได้

คาร์เตอร์ กู๊ด (Carter Good V, 1973) ได้ให้ความหมายไว้ว่า การประเมินหลักสูตร คือ การประเมินผลของกิจกรรมการเรียนภายในขอบข่ายของการสอน ที่เน้นเฉพาะจุดประสงค์ของการตัดสินใจในความถูกต้องของจุดมุ่งหมาย ความสัมพันธ์และความต่อเนื่องของเนื้อหา และผลสัมฤทธิ์ของวัตถุประสงค์เฉพาะซึ่งนำไปสู่การตัดสินใจในการวางแผน การจัดหลักสูตร การต่อเนื่อง และการหมุนเวียนของกิจกรรมหลักสูตรต่าง ๆ ที่จะจัดให้มีขึ้น

สตัฟเฟิลบีม (Stafflebeam Daniel, 1971) ให้ความหมายของการประเมินหลักสูตรว่า การประเมินหลักสูตร คือ กระบวนการหาข้อมูล เก็บข้อมูล เพื่อนำมาใช้เป็นประโยชน์ในการตัดสินใจทางเลือกที่ดีกว่าเดิม

รอสซี (Rossi, 1982 อ้างถึงใน เขาวดี รวงชัยกุล วิบูลย์, 2544) ได้กล่าวไว้ว่า การประเมินเป็นการประยุกต์ใช้ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคม เพื่อตัดสินและพัฒนาหลักสูตร ด้านการวางแผน และการติดตามประสิทธิภาพและประสิทธิผลของหลักสูตรทางสังคม รวมทั้งการศึกษาถึงความเปลี่ยนแปลงจากการนำนโยบาย แผนงาน หลักสูตรไปปฏิบัติ

จากความหมายของหลักสูตรสรุปได้ว่า การประเมินหลักสูตร คือ กระบวนการรวบรวมข้อมูลสารสนเทศ เพื่อใช้ในการพิจารณาตัดสินคุณค่าของหลักสูตรว่าหลักสูตรนั้นมีประสิทธิภาพมากน้อยเพียงใด เมื่อนำไปใช้แล้วจะบรรลุจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ มีข้อดีข้อบกพร่องอะไรบ้างที่ต้องแก้ไขปรับปรุง เพื่อนำผลที่ได้มาใช้เป็นประโยชน์ในการตัดสินใจทางเลือกที่ดีกว่าต่อไป

### 2.1.3.2 จุดมุ่งหมายของการประเมินหลักสูตร

นักการศึกษาหลายท่าน กล่าวถึงจุดมุ่งหมายของการประเมินหลักสูตรไว้ดังนี้

สมหวัง พิธิยานุวัฒน์ (2541: 92-93) กล่าวว่า การประเมินหลักสูตรกระทำขึ้นเพื่อช่วยปรับปรุงการบริหารงานหรือโครงการ ตลอดจนการดำเนินงานต่าง ๆ ให้มีประสิทธิภาพสูงสุด เพื่อช่วยให้ผู้บริหารตัดสินใจเกี่ยวกับโครงการหรืองานที่รับผิดชอบอย่างถูกต้อง มีประสิทธิภาพสูงสุด สำหรับวัตถุประสงค์เฉพาะของการประเมินดังนี้

- 1) เพื่อช่วยปรับปรุงพัฒนางานหรือโครงการต่าง ๆ

2) เพื่อตัดสินผลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์ของงานหรือโครงการต่าง ๆ

3) เพื่อช่วยให้ผู้บริหารตัดสินเกี่ยวกับโครงการ หรืออนาคตของโครงการได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

4) เพื่อกระตุ้นทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ให้ปฏิบัติหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ

ศักดิ์ศรี ปาณะกุล (2545: 33) กล่าวว่า โดยทั่วไปการประเมินหลักสูตรใด ๆ ก็ตาม จะมีจุดมุ่งหมายที่สำคัญคล้ายคลึงกันดังนี้ คือ

1) เพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไขสิ่งบกพร่องที่พบในองค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตร การประเมินผลในลักษณะนี้มักจะดำเนินในช่วงที่การพัฒนาหลักสูตรยังคงดำเนินการอยู่ เพื่อที่จะพิจารณาว่าองค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตร เช่น จุดหมาย โครงสร้าง เนื้อหา การวัดผล ฯลฯ มีความสอดคล้องและเหมาะสมหรือไม่ สามารถนำมาปฏิบัติในการนำหลักสูตรไปทดลองใช้หรือในขณะที่การใช้หลักสูตรและกระบวนการเรียนการสอนกำลังดำเนินอยู่ได้มากน้อยเพียงใด ได้ผลเพียงใด และมีปัญหาอุปสรรคอะไร จะได้เป็นประโยชน์แก่นักพัฒนาหลักสูตรและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตรให้มีคุณภาพดีขึ้นได้ทันทั่วถึง

2) เพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไขระบบการบริหารหลักสูตร การนิเทศกำกับดูแล และการจัดกระบวนการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น การประเมินผลในลักษณะนี้จะดำเนินการในขณะที่มีการนำหลักสูตรไปใช้ จะได้ช่วยปรับปรุงหลักสูตรให้บรรลุตามเป้าหมายที่วางไว้

3) เพื่อช่วยในการตัดสินของผู้บริหารว่า ควรใช้หลักสูตรต่อไปอีก หรือควรยกเลิกการใช้หลักสูตรเพียงบางส่วน หรือยกเลิกทั้งหมด การประเมินผลในลักษณะนี้จะดำเนินหลังจากที่ใช้หลักสูตรไปแล้วระยะหนึ่ง แล้วจึงประเมินเพื่อสรุปผลตัดสินว่าหลักสูตรมีคุณภาพดีหรือไม่ดี บรรลุตามเป้าหมายที่หลักสูตรกำหนดไว้มากน้อยเพียงใด สนองความต้องการของสังคมเพียงใด และเหมาะสมกับการนำไปใช้ต่อไปหรือไม่

4) เพื่อต้องการทราบคุณภาพของผู้เรียนซึ่งเป็นผลผลิตของหลักสูตรว่า มีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมไปตามความมุ่งหวังของหลักสูตร หลังจากผ่านกระบวนการทางการศึกษามาแล้วหรือไม่อย่างไร การประเมินผลในลักษณะนี้จะดำเนินการในขณะที่มีการนำหลักสูตรไปใช้หรือหลังจากที่ใช้หลักสูตรไปแล้วระยะหนึ่งก็ได้

วิลด์ ทองแผ่ (2546: 18) กล่าวว่า การประเมินหลักสูตรมีจุดมุ่งหมายดังต่อไปนี้

1) เพื่อวินิจฉัยข้อบกพร่อง จุดอ่อน จุดแข็งของหลักสูตรและการนำหลักสูตรไปใช้ที่จะนำไปสู่การปรับปรุงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานของหลักสูตรที่ถูกต้อง

2) เพื่อแสวงหาทางเลือกที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการตัดสินใจเกี่ยวกับหลักสูตร และการดำเนินงานของหลักสูตร

3) เพื่อปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพ และประสิทธิผล จากจุดมุ่งหมายของการประเมินหลักสูตรสรุปได้ว่าการประเมินหลักสูตรมีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

1) เพื่อพิจารณาการตัดสินใจคุณค่าหรือคุณภาพของหลักสูตรนั้น ว่าหลักสูตรที่จัดทำ ขึ้นนั้นสามารถบรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตรหรือไม่

2) เพื่อค้นหาข้อบกพร่องของหลักสูตร ทั้งด้านเอกสารหลักสูตรที่กำหนด หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้างและเนื้อหาสาระ ตลอดจนกระบวนการของการนำหลักสูตรไปใช้ การบริหาร หลักสูตร การจัดการเรียนการสอน การวัดประเมินผล

3) เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์และคุณภาพของผู้เรียน

### 2.1.3.3 รูปแบบการประเมินหลักสูตร

การประเมินหลักสูตรมีวิธีการหลายรูปแบบ ซึ่งขึ้นอยู่กับจุดมุ่งหมาย ความสะดวกและ ข้อมูลที่ผู้ประเมินจะหาให้ ในการประเมินหลักสูตรควรประเมินทั้งระบบของหลักสูตร (สังค อุรานันท์, 2537: 277) มิใช่ประเมินเพียงจุดใดจุดหนึ่ง หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของหลักสูตรเท่านั้น ใน เรื่องรูปแบบของการประเมินหลักสูตร นักการศึกษาและผู้เชี่ยวชาญทางด้านหลักสูตรและการ ประเมินผลเสนอแนะหลายรูปแบบด้วยกัน ดังนี้

1) รูปแบบการประเมินของไทเลอร์ (Tyier)

รูปแบบที่ยึดความสำเร็จของจุดหมายเป็นหลัก (Goal Attainment Model) แนวความคิดของไทเลอร์ ซึ่งผู้ริเริ่มจัดทำรูปแบบนี้มีอยู่ว่า การศึกษาเป็นกระบวนการของ ความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบ 3 ประการ คือ จุดมุ่งหมายของการศึกษา การจัดประสบการณ์ การ เรียนรู้ และการตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน ในทัศนะของไทเลอร์การประเมินผลหลักสูตรก็คือ การตรวจสอบว่าผลสัมฤทธิ์ที่เกิดขึ้นกับผู้เรียนนั้นเป็นไปตามจุดประสงค์หรือไม่ ผลสัมฤทธิ์ในที่นี้ หมายรวมทั้งสัมพัทธ์ คือ ทั้งในด้านความรู้ ทักษะ และจิตใจ

ไทเลอร์มีความเชื่อว่า จุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้อย่างชัดเจนรัดกุมและจำเพาะเจาะจงจะ เป็นแนวทางในการประเมินผลในภายหลัง บทบาทของการประเมินหลักสูตรจึงอยู่ที่การดูผลผลิตของ หลักสูตรว่าตรงตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดหรือไม่ แนวคิดของไทเลอร์เกี่ยวกับการประเมินหลักสูตร จึงยึดความสำเร็จของจุดหมายเป็นหลัก (Goal Attainment Model)

ไทเลอร์มีความเห็นว่าจุดมุ่งหมายของการประเมินหลักสูตร คือ

1.1) เพื่อตัดสินว่าจุดมุ่งหมายของการศึกษาที่ตั้งไว้ในรูปของจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมนั้นประสบผลสำเร็จหรือไม่ ส่วนใดที่ประสบผลสำเร็จก็อาจเก็บไว้ใช้ได้ต่อไป แต่ส่วนใดที่ไม่ประสบผลสำเร็จควรจะปรับปรุงแก้ไข

1.2) เพื่อประเมินค่าความก้าวหน้าทางการศึกษาของกลุ่มประชากรขนาดใหญ่ เพื่อให้สาธารณชนได้ข้อมูลที่น่าเชื่อถือและเข้าใจปัญหาความต้องการของการศึกษา และเพื่อใช้ข้อมูลเป็นแนวทางในการปรับปรุงนโยบายทางการศึกษาที่คนส่วนใหญ่เห็นด้วย

การประเมินหลักสูตรตามแนวคิดของไทเลอร์เป็นการยึดความสำเร็จของผู้เรียนส่วนใหญ่เป็นเกณฑ์ในการตัดสิน โดยอาศัยการวัดพฤติกรรมเฉพาะอย่างก่อนและหลังการเรียน (Pre – Post Measurement of Performance) และมีการกำหนดเกณฑ์ไว้ก่อนล่วงหน้าว่าความสำเร็จระดับใดจึงจะถือว่าจุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้ประสบผลสำเร็จ จะเห็นว่าการประเมินตามแนวคิดนี้เหมาะสำหรับการประเมินผลสรุป (Summative Evaluation) มากกว่าการประเมินความก้าวหน้า

2) รูปแบบการประเมินของสเตค

สเตค (Stake) รูปแบบความสอดคล้องละความสัมพันธ์ของสเตค (The Stake Congruence – Contingency Model) ซึ่งเป็นรูปแบบการประเมินหลักสูตรที่ยึดเกณฑ์เป็นหลัก สเตคได้ให้ความหมายของการประเมินหลักสูตรไว้ว่า เป็นการบรรยายและตัดสินคุณค่าของหลักสูตร ซึ่งเน้นเรื่องการบรรยายสิ่งที่จะถูกประเมิน โดยอาศัยผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ทรงคุณวุฒิในการตัดสินคุณค่า สเตคมีจุดมุ่งหมายที่จะประเมินผลหลักสูตรโดยการส่วนประกอบของการจัดการเรียนการสอนหลาย ๆ ส่วน โดยไม่เพียงแต่จะพิจารณาเฉพาะผลที่เกิดจากการใช้หลักสูตรเท่านั้น สเตคได้เสนอแนะให้ทำการประเมินองค์ประกอบ 3 ด้าน คือ

2.1) ด้านสิ่งที่มาก่อน หรือ สภาพก่อนเริ่มโครงการ (Antecedents) หมายถึง ประเมินสิ่งต่าง ๆ ที่เอื้อให้เกิดผลจากหลักสูตรและเป็นสิ่งที่มีอยู่ก่อนการใช้หลักสูตรอยู่แล้ว ประกอบด้วย 7 หัวข้อ คือ บุคลิกและลักษณะนิสัยของนักเรียน บุคลิกและนิสัยของครู เนื้อหาในหลักสูตร วัสดุอุปกรณ์การเรียนการสอน อาคารสถานที่ การจัดโรงเรียน ลักษณะของชุมชน

2.2) ด้านกระบวนการเรียนการสอน (Instructional Process or Transactions) หมายถึง ประเมินปฏิสัมพันธ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นขณะที่มีการเรียนการสอนระหว่างนักเรียนกับนักเรียน นักเรียนกับครู ครูกับผู้ปกครอง ฯลฯ เป็นขั้นของการใช้หลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย 5 หัวข้อ คือ การสื่อสาร การจัดแบ่งเวลา การลำดับเหตุการณ์ การให้กำลังใจ และบรรยากาศของสิ่งแวดล้อม



2.3) ด้านผลผลิต หรือผลที่ได้รับจากโครงการ (Outcomes) หมายถึง สิ่งที่เกิดขึ้นจากการใช้หลักสูตร ประกอบด้วย 5 หัวข้อ คือ ผลสัมฤทธิ์ของนักเรียน ทักษะของนักเรียน ผลที่เกิดขึ้นกับครู และผลที่เกิดขึ้นกับสถาบัน

### 3) รูปแบบการประเมินของ สคริฟเวน

สคริฟเวน (Scriven, 1981) เป็นรูปแบบการประเมินเพื่อการตัดสินคุณค่าของกลุ่ม มี 2 ลักษณะ คือ

3.1) การประเมินระหว่างดำเนินการ (Formative Evaluation) เป็นบทบาทของการประเมินงาน กิจกรรม หรือโครงการใด ๆ ที่บ่งชี้ถึงข้อดีและข้อจำกัดที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานนั้น ๆ ผลจากการประเมินดังกล่าวนี้ สามารถนำไปใช้เพื่อการพัฒนางานดังกล่าวได้ดีขึ้น จึงอาจเรียกการประเมินนี้ว่า เป็นการประเมินเพื่อการปรับปรุง

3.2) การประเมินผลรวม (Summative Evaluation) เป็นบทบาทของการประเมินเมื่อกิจกรรมหรือโครงการใด ๆ สิ้นสุดลง เพื่อเป็นตัวบ่งชี้ถึงคุณค่าความสำเร็จของโครงการนั้น ๆ รวมทั้งนำเอาความสำเร็จหรือแนวทางที่ดีไปใช้กับงานหรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันในโอกาสต่อไป จึงอาจเรียกการประเมินประเภทนี้ว่า เป็นการประเมินสรุปรวม

### 4) รูปแบบการประเมินของแฮมมอนด์

แฮมมอนด์ (1972) มีความสนใจไม่เพียงพอแต่ต้องการทราบว่า วัตถุประสงค์บรรลุเพียงใด ยังสนใจที่จะศึกษาสาเหตุว่านวัตกรรมการศึกษาบางประเภทประสบผลสำเร็จ แต่บางอย่างไม่ประสบผลสำเร็จ เพื่อช่วยนักประเมินในการระบุตัวประกอบ ที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จและความล้มเหลวของกิจกรรมทางการศึกษา และการจัดระบบตัวแปรทางการประเมิน แฮมมอนด์เรียกลูกเต๋าสามมิตินี้ว่า “โครงสร้างเพื่อการประเมิน”

#### ลูกเต๋าสามมิติเพื่อการประเมินมีดังนี้

##### (1) มิติทางการสอน ประกอบด้วย

- (1.1) การจัดระบบ เช่น เวลา กลุ่มผู้เรียน
- (1.2) เนื้อหา
- (1.3) วิธีการ
- (1.4) สิ่งอำนวยความสะดวก เช่น วัสดุ ครุภัณฑ์
- (1.5) ค่าใช้จ่าย

## (2) มิติทางสถาบัน ประกอบด้วย

(2.1) ตัวนักเรียน

(2.2) ครู ฝ่ายบริหารและผู้เชี่ยวชาญ

(2.3) ครอบครัว

(2.4) ชุมชนแวดล้อม

## (3) มิติของพฤติกรรมการเรียนรู้ ประกอบด้วย พุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย

แนวคิดที่สำคัญจากการประเมินของแฮมมอนด์ ก็คือ การได้เน้นความพร้อมระดับโรงเรียน ท้องถิ่น ให้สามารถดำเนินการประเมินด้วยตนเอง แนะนำให้ใช้หลักของไทเลอร์ในการกำหนดวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม และการให้ข้อมูลย้อนกลับไปพิจารณาประเมินการบรรลุวัตถุประสงค์ด้วย ในการประเมินผู้ประเมินจะต้องมีความสามารถในการกำหนดมิติรวมทั้งสามารถใช้เทคนิคการเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อบ่งบอกเชิงสาเหตุในลักษณะปฏิสัมพันธ์ได้

## 5) รูปแบบการประเมินของสตัฟเฟิลบีม

ศักดิ์ศรี ปาณะกุล (2545: 137-140) ได้เสนอรูปแบบเกี่ยวกับการประเมินหลักสูตรหรือโครงการ ซึ่งเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป คือ ชิปโมเดล (CIPP Model) คำว่า ชิปมาจากอักษรย่อของคำ 4 คำ คือ

C = Context คือ บริบท

I = Input คือ ปัจจัยเบื้องต้น

P = Process คือ กระบวนการ

P = Product คือ ผลผลิต

รูปแบบการประเมินของสตัฟเฟิลบีมเป็นรูปแบบที่เน้นเกี่ยวกับการตัดสินใจทางการศึกษา โดยสตัฟเฟิลบีมได้อธิบายเกี่ยวกับแนวทางของการตัดสินใจไว้ 4 แนวทาง คือ

1) การตัดสินใจเพื่อนำไปสู่แนวทางการเปลี่ยนแปลงอย่างสิ้นเชิงหรือเปลี่ยนแปลงทั้งหมดทั้งสิ้น (Metamorphism)

2) การตัดสินใจเพื่อเปลี่ยนแปลงบางสิ่งบางอย่างแต่ยังคงรักษาหรือคงสภาพการณ์เดิมไว้ (Homeostasis)

3) การตัดสินใจเพื่อปรับปรุงและพัฒนา (Incremental)

4) การตัดสินใจนำสิ่งใหม่เข้ามาในระบบ โดยใช้วิธีการทดลองและสืบค้นอย่างมีระบบ (Neomobilistic)

จากแนวทางการตัดสินใจทั้ง 4 แนวทาง ดังกล่าวมานี้ สตีฟเฟิลบีมได้กำหนดรูปแบบการประเมินและการตัดสินใจเป็น 4 อย่าง ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ตารางการประเมินของสตีฟเฟิลบีม

	คาดหวัง (Intermded)	เกิดขึ้นจริง (Actual)
จุดหมายปลายทาง (End)	1.การประเมินบริบทตัดสินใจเกี่ยวกับการวางแผน (Planning)	4.การประเมินผลผลิตตัดสินใจเกี่ยวกับการดำเนินงานต่อ (Recycling)
วิธีการ (Means)	2.การประเมินปัจจัยเบื้องต้นตัดสินใจเกี่ยวกับโครงสร้าง (Structuring)	3.การประเมินกระบวนการตัดสินใจเกี่ยวกับการปฏิบัติ (Implementing)

ที่มา: ศักดิ์ศรี ปาณะกุล (2545: 138)

ในส่วนรูปแบบการประเมินด้านต่าง ๆ ทั้ง 4 ด้าน มีรายละเอียดดังนี้

1) การประเมินบริบท (Context Evaluation) เป็นการประเมินสภาพแวดล้อมและความต้องการให้เกิดการเปลี่ยนแปลง การประเมินสภาพแวดล้อมจะเริ่มที่การศึกษาลักษณะทั่วไปของหลักสูตร และสภาพที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน จะถูกนำไปเปรียบเทียบกับสภาพที่ควรจะเป็นเพื่อนำไปสู่เหตุผลและความจำเป็นที่จะต้องกำหนดนโยบายของหลักสูตรใหม่

จุดมุ่งหมาย เพื่อพิจารณาสภาพการณ์ปัจจุบัน กำหนดประชากรเป้าหมายและประเมินความต้องการ วินิจฉัยปัญหา พิจารณาจุดมุ่งหมายของหลักสูตรว่าจะพอเพียงที่จะแก้ปัญหาและความต้องการหรือไม่

วิธีการ อาจใช้การวิเคราะห์ระบบ การวิเคราะห์งาน การสำรวจ การวิเคราะห์เอกสาร การวินิจฉัยจากการสอบ และเทคนิคเดลฟาย

การตัดสินใจ ตัดสินใจเกี่ยวกับสิ่งที่กำหนดไว้ว่าจะดำเนินการและตัดสินใจเกี่ยวกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตร การวางแผน และจุดมุ่งหมายที่คาดไว้

2) การประเมินปัจจัยเบื้องต้น (Input Evaluation) เป็นการศึกษาเกี่ยวกับตัวแปรต่างๆ ที่นำมาใช้ในการดำเนินงานหรือปัจจัยที่ทำให้เกิดวิธีการที่จะนำมาใช้ปฏิบัติ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่ต้องการ

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ได้ข้อมูลในการพิจารณาสิ่งที่จะกำหนดให้หรือมีอยู่ว่าจะนำไปใช้ประโยชน์อย่างไร พิจารณาระบบกำหนดการตลอดจนเงินที่ใช้ในการจัดหลักสูตร

วิธีการ ศึกษาแหล่งทรัพยากรทั้งหลายตลอดจนถึงทรัพยากรบุคคล วิธีดำเนินงาน เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ ความเหมาะสม ความประหยัดในการดำเนินหลักสูตร โดยวิธีการไปดูการทดลองหลักสูตร ไปพบปะผู้ดำเนินการ

การตัดสินใจ ตัดสินใจเกี่ยวกับการดำเนินหลักสูตร ตลอดจนวางรูปแบบในการดำเนินการตามทรัพยากรที่มีอยู่

3) การประเมินกระบวนการ (Process Evaluation) เป็นการประเมินเรื่องราวหรือกิจกรรมต่าง ๆ ในขั้นการปฏิบัติงาน

จุดมุ่งหมาย เมื่อหลักสูตรเริ่มดำเนินงาน การประเมินกระบวนการจะเริ่มเป็นระยะ เพื่อให้ได้ข้อมูลสะท้อนกลับให้ผู้ปฏิบัติงานเพื่อ

- ตรวจสอบข้อบกพร่องในการดำเนินงาน
- ใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจเกี่ยวกับหลักสูตร
- เพื่อบันทึกเกี่ยวกับวิธีการดำเนินงานเป็นระยะ ๆ

วิธีการเก็บข้อมูลอย่างสม่ำเสมอในขณะที่ดำเนินการ เพื่ออธิบายขั้นตอนของการปฏิบัติที่เกิดขึ้นการตัดสินใจ เกี่ยวกับการดำเนินหลักสูตรและปรับหลักสูตร ตลอดจนขั้นตอนการปฏิบัติที่จะเกิดผลดี

การประเมินกระบวนการ เป็นการพิจารณาว่าการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในขั้นตอนวางแผนหรือไม่ เป็นการศึกษาค้นคว้าจุดอ่อนจุดแข็งของหลักสูตร ซึ่งไม่สามารถศึกษาได้จากการประเมินภายหลังสิ้นสุดการใช้หลักสูตร

4) การประเมินผลผลิต (Product Evaluation) เป็นการประเมินผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติ และผลกระทบที่เกิดจากการปฏิบัติตามหลักสูตร

จุดมุ่งหมาย เพื่อตรวจสอบจากหลักสูตรว่าสอดคล้องหรือบรรลุตามจุดมุ่งหมายเพียงใด สามารถเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่ตั้งไว้ได้เพียงใด เพื่อตัดสินใจเกี่ยวกับคุณค่าและคุณประโยชน์ของหลักสูตร

วิธีการ พิจารณาข้อมูลของผลจากหลักสูตร โดยการรวบรวมข้อมูลจากการทดสอบและสังเกตในด้านปริมาณและคุณภาพ

การตัดสินใจ ตัดสินใจเกี่ยวกับหลักสูตรว่าจะดำเนินการต่อไปหรือปรับเปลี่ยนแปลงปรับปรุงอย่างไร

จากการศึกษารูปแบบต่าง ๆ ผู้วิจัยสรุปได้ดังนี้

1) รูปแบบของไทเลอร์ (Tyler) เป็นการประเมินสัมฤทธิ์ผลของหลักสูตรโดยยึดวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้เป็นเกณฑ์ ควรใช้กับหลักสูตรที่ผ่านการใช้เสร็จสิ้นไปแล้ว

2) รูปแบบของสเทค (Stake) เป็นการประเมินเพื่อรู้ว่าหลักสูตรนั้นสามารถนำไปใช้ในสภาพการณ์ที่กำหนดไว้ได้ดีเพียงใด ได้ผลคุ้มหรือไม่ การประเมินลักษณะนี้เพื่อนำสิ่งที่เกิดขึ้นจริงในด้านปัจจัยเบื้องต้น กระบวนการผลิต นำไปเปรียบเทียบกับเกณฑ์เพื่อตัดสินคุณค่าของหลักสูตร การประเมินลักษณะนี้ใช้ได้กับหลักสูตรที่อยู่ระหว่างการดำเนินการใช้ (Formative Evaluation) และเมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินการใช้หลักสูตร (Summative Evaluation)

3) รูปแบบของเมทเฟลสและมิเชล ได้รับอิทธิพลจากกระบวนการของไทเลอร์ เป็นการบ่งบอกถึงระดับการบรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดขยายขอบเขตวิสัยทัศน์ของผู้ประเมินในด้านเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผล ซึ่งทำให้การรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินมีความรอบคอบและได้ข้อมูลที่กว้างขวางยิ่งขึ้น

4) รูปแบบของแฮมมอนด์ (Hammond) เริ่มต้นด้วยการประเมินหลักสูตรที่กำลังดำเนินการอยู่ในปัจจุบัน เพื่อได้ข้อมูลเป็นพื้นฐานที่จะนำไปสู่การตัดสินใจ แล้วจึงเริ่มกำหนดทิศทางและกระบวนการของการเปลี่ยนแปลงหลักสูตร โดยใช้แนวคิดของไทเลอร์ (Tyler) เป็นพื้นฐานการกำหนดจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมและการใช้ข้อมูลการประเมินผลจากการปรับปรุงจุดประสงค์ของหลักสูตรนั้น แต่แฮมมอนด์ (Hammond) ได้แนวคิดที่เป็นประโยชน์ในการวิเคราะห์ตัวแปรของมิติด้านการสอนและมิติด้านสถาบัน ซึ่งอาจมีผลต่อความสำเร็จของหลักสูตร

5) รูปแบบการประเมินซีป (CIPP) ของสตัฟเฟิลบีม เป็นรูปแบบที่ได้รับการพัฒนาที่ทำให้การประเมินได้ครอบคลุมองค์ประกอบของหลักสูตรทุก ๆ ด้านเป็นผลให้ได้ข้อมูลสารสนเทศประกอบการตัดสินใจในการดำเนินการหลักสูตรเป็นระยะ ๆ เริ่มจากการประเมินบริบทหรือสภาพแวดล้อม เพื่อหาหลักการและเหตุผลในการจัดลำดับความสำคัญที่ใช้กำหนด จุดมุ่งหมายของหลักสูตร การประเมินปัจจัยเบื้องต้น เพื่อการตัดสินใจด้านการวางแผนดำเนินการหลักสูตร การประเมินกระบวนการ เพื่อตัดสินใจกำกับติดตามแผนงาน ปรับปรุงแผนงานให้บรรลุผลและประเมินผลผลิต เพื่อการตัดสินใจปรับปรุงแก้ไขหรือล้มเลิกการดำเนินการ

จากแนวคิดในการประเมินหลักสูตรดังกล่าวข้างต้น สรุปได้ว่า สิ่งที่ต้องประเมินหลักสูตรควรประเมินให้ครอบคลุมทุกองค์ประกอบของหลักสูตร ซึ่งผู้ศึกษาค้นคว้าจะต้องประเมินตั้งแต่หลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้างเนื้อหาสาระ กิจกรรมการฝึกอบรม ระยะเวลาสื่อประกอบการฝึกอบรม และการประเมินผล นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ และปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่อง และ

จุดอ่อนให้มีความถูกต้องทันสมัย และตัดสินใจว่าหลักสูตรมีคุณค่าที่จะบรรลุ เป้าหมายที่กำหนดไว้ สามารถนำไปใช้ได้จริง

## 2.1.4 การพัฒนาหลักสูตร

### 2.1.4.1 รูปแบบการพัฒนาหลักสูตร

สังค อุทรานันท์ (2537: 12) ให้ความหมายว่า หลักสูตรในความหมายของขอบเขตข้อกำหนดเกี่ยวกับการเรียนการสอน หมายถึง เอกสารที่เขียนขึ้นอย่างเป็นทางการ ประกอบด้วย รายละเอียดของจุดมุ่งหมายของการเรียนการสอน รายละเอียดของเนื้อหาสาระและกิจกรรมการเรียนการสอน วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน และเวลาที่ใช้ในการเรียน

สังค อุทรานันท์ (2537: 182) ให้ความเห็นว่า หลักสูตรที่ดีควรประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ คือ

- 1) เหตุผลและความจำเป็นของหลักสูตร
- 2) จุดมุ่งหมายทั่วไปและจุดมุ่งหมายเฉพาะ
- 3) เนื้อหาสาระและประสบการณ์
- 4) การเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการการสอน
- 5) การเสนอแนะเกี่ยวกับการใช้สื่อการเรียนการสอนและแหล่งวิทยาการในชุมชน
- 6) การประเมินผล

2.1.4.2 ลักษณะของหลักสูตร ลักษณะของหลักสูตร หมายถึง รูปแบบของหลักสูตรที่เกิดจากการจัดเนื้อหาสาระและกิจกรรมประสบการณ์

สังค อุทรานันท์ (2537: 92 – 97) ได้จัดลักษณะของหลักสูตรที่มีลักษณะยึดความต้องการและความสนใจของผู้เรียน (Design Focused on Individual Interest and Needs) จุดมุ่งหมายของหลักสูตร จะเน้นการพัฒนาตามความต้องการและความสนใจของผู้เรียน เนื้อหาสาระและการจัดเนื้อหาจะมีความยืดหยุ่นมาก การจัดประสบการณ์ เน้นการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนเรียนด้วยตนเองให้มากที่สุด ครูเป็นเพียงผู้ประสานงานมากกว่าการเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ การประเมินผลมุ่งที่การพัฒนาของตัวผู้เรียน มีลักษณะดังนี้

1) หลักสูตรที่มีลักษณะยึดกิจกรรมและปัญหาของสังคมเป็นหลัก (Design Focused on Social Activities and Problems)

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร มุ่งที่การวิเคราะห์ปัญหาความต้องการจำเป็นและมุ่งสร้างมนุษยสัมพันธ์ และเจตคติที่ดีในการทำงานร่วมกัน

เนื้อหาสาระและการจัดเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมของสังคมและปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในสังคม เนื้อหามีลักษณะเป็นบูรณาการความรู้ที่เกี่ยวข้องกับสภาพของกิจกรรมและปัญหาในชุมชน การจัดประสบการณ์

จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนที่นักเรียนจะมีประสบการณ์ตรงในการแก้ปัญหาของสังคม การประเมินผล ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเลือกและใช้เครื่องมือประเมินผล การประเมินผลจะเน้นที่ความสามารถในการสร้างสรรค์สังคม ความสามารถรวมพลังทำงาน และการปรับปรุงคุณภาพชีวิต

2) ลักษณะหลักสูตรที่ยึดทักษะกระบวนการเป็นหลัก (Design Focused on Processes Skills)

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร มุ่งเน้นความสามารถในการดำเนินการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ อย่างมีประสิทธิภาพ

เนื้อหาสาระและการจัด จัดเนื้อหาที่มีลักษณะเป็นความรู้เกี่ยวกับทักษะชีวิต การจัดประสบการณ์ จัดกิจกรรมการเรียนรู้เน้นกระบวนการปฏิบัติที่ผู้เรียนต้องลงมือปฏิบัติจริง ครูมีบทบาทเป็นผู้ประสาน

การประเมินผล เน้นที่การประเมินกระบวนการปฏิบัติ

3) ลักษณะหลักสูตรที่ยึดสมรรถภาพเป็นหลัก (Designs Focused on Specific Competencies)

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร มุ่งเน้นความสามารถในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื้อหาสาระและการจัด จัดเนื้อหาเป็นระบบข้อมูลมีการกำหนดความรู้เรียงลำดับจากพื้นฐานไปสู่เนื้อหาที่ลึกซึ้ง

การจัดประสบการณ์ จัดประสบการณ์ตามลำดับจากความรู้พื้นฐาน เน้นการฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ โดยมีความรู้เป็นรากฐานของการฝึกปฏิบัติ ครูเป็นเพียงผู้ประสานงานและตรวจสอบสมรรถภาพของผู้เรียน

การประเมินผลประเมินความสามารถในการปฏิบัติงานเป็นสำคัญ

4) ลักษณะหลักสูตรมนุษยนิยม (Humanistic Design)

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนค้นพบตัวเองและมีความเป็นอิสระ เนื้อหาสาระและการจัด จัดเนื้อหาสาระความรู้ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตความเป็นอยู่และจัดในลักษณะบูรณาการ

การจัดประสบการณ์ จัดประสบการณ์ที่ผู้เรียนสามารถจะเรียนรู้และได้สำรวจตัวเอง ผู้สอนทำหน้าที่กระตุ้นผู้เรียนให้เกิดการเรียนรู้โดยอาศัยความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้สอน การประเมินผล มุ่งประเมินกระบวนการมากกว่าผลที่ได้

สังค อุทรานันท์ ได้เสนอแนวคิดการพัฒนาหลักสูตรโดยยึดหลักการพัฒนาหลักสูตรที่ระบบ โดยกระบวนการพัฒนาหลักสูตรดังกล่าว มีสาระสำคัญโดยสรุปดังนี้

1) การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน คือ ข้อมูลทางด้านความต้องการ ความจำเป็นและปัญหาทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองและการปกครอง ตลอดจนนโยบายทางการศึกษาของรัฐ ข้อมูลทางด้านจิตวิทยา ปรัชญาการศึกษา ความต้องการของผู้เรียน ตลอดจนวิเคราะห์หลักสูตรเดิม เพื่อพิจารณาข้อบกพร่องที่ควรปรับปรุงแก้ไข

2) การกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร คณะกรรมการดำเนินงานจะต้องร่วมกันพิจารณากำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรให้สอดคล้องกับข้อมูลพื้นฐาน โดยจุดมุ่งหมายของหลักสูตรจะระบุคุณสมบัติของผู้ที่จบหลักสูตรนั้นๆ มุ่งพัฒนาผู้เรียนทั้ง 3 ด้าน คือ พุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย โดยกำหนดทั้งจุดมุ่งหมายทั่วไป และจุดมุ่งหมายเฉพาะแต่ละรายวิชา ซึ่งจะเน้นการปฏิบัติมากขึ้น โดยคำนึงถึงพัฒนาการทางร่างกาย และจิตใจ ตลอดจนปลูกฝังนิสัยที่ดีงาม เพื่อให้เป็นพลเมืองดี

3) การกำหนดเนื้อหาและประสบการณ์การเรียนรู้ หลังจากได้กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรแล้ว ก็ถึงขั้นการเลือกสาระความรู้ต่างๆ ที่จะนำไปสู่การพัฒนาผู้เรียนให้เป็นไปตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ เพื่อความสมบูรณ์ให้ได้วิชาความรู้ที่ถูกต้องเหมาะสม กระบวนการขั้นนี้จึงครอบคลุมถึงการคัดเลือกเนื้อหาวิชาแล้วพิจารณาจัดลำดับเนื้อหาเหล่านั้นว่า เนื้อหาสาระใดควรเป็นพื้นฐานของเนื้อหาใดบ้าง ควรให้เรียนอะไรก่อนอะไรหลัง แล้วแก้ไขเนื้อหาที่ถูกต้องสมบูรณ์ทั้งแง่สาระและการจัดลำดับที่เหมาะสม ตามหลักจิตวิทยาการเรียนรู้

4) การนำหลักสูตรไปใช้ เป็นขั้นของการแปลงหลักสูตรไปสู่การสอน ซึ่งเป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญ และเกี่ยวข้องกับครูผู้สอน หลักสูตรจะประสบผลสำเร็จ มีประสิทธิภาพนั้นขึ้นอยู่กับผู้บริหาร โรงเรียน และครูผู้สอนจะต้องศึกษาทำความเข้าใจ และมีความชำนาญในการใช้หลักสูตร ซึ่งครอบคลุมถึงการเตรียมการสอน การจัดการเรียนการสอน การจัดสภาพแวดล้อมต่างๆ ภายในโรงเรียนเพื่อเสริมหลักสูตร การนิเทศการศึกษา และการบริหารการบริการหลักสูตร ฯลฯ นอกจากนี้ในขั้นนี้ยังครอบคลุมถึงการนำหลักสูตรไปทดลองใช้ก่อนนำไปเผยแพร่ด้วย

5) การประเมินผลหลักสูตร เป็นการประเมินสัมฤทธิ์ผลของหลักสูตรว่าเมื่อได้นำหลักสูตรไปใช้แล้วนั้น ผู้ที่จบหลักสูตรนั้นๆ ไปแล้ว มีคุณสมบัติ มีความรู้ความสามารถตามที่



หลักสูตรกำหนดไว้หรือไม่ นอกจากนี้ การประเมินหลักสูตรจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณค่าสูงขึ้น อันเป็นผลในการนำหลักสูตรไปสู่ความสำเร็จตามเป้าหมายที่วางไว้ การประเมินหลักสูตรควรทำให้ครอบคลุมระบบหลักสูตรทั้งหมด และควรประเมินให้ต่อเนื่องกัน ดังนั้นการประเมินหลักสูตร จึงประกอบด้วย การประเมินสิ่งต่อไปนี้ คือ

5.1) การประเมินเอกสาร หลักสูตร เป็นการตรวจสอบคุณภาพของหลักสูตรว่า มีความเหมาะสมดี และถูกต้องตามหลักการพัฒนาหลักสูตรเพียงใด หากมีสิ่งใดบกพร่องก็จะได้ ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขก่อนจะได้นำไปประกาศใช้ในโอกาสต่อไป

5.2) การประเมินการใช้หลักสูตร เป็นการตรวจสอบว่าหลักสูตร สามารถ นำไปใช้ได้ดีในสถานการณ์จริงเพียงใด มีส่วนไหนที่เป็นอุปสรรคต่อการใช้หลักสูตร โดยมากหาก พบข้อบกพร่องในระหว่างการใช้หลักสูตรก็มักได้รับการแก้ไขโดยทันที เพื่อให้การใช้หลักสูตร เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

5.3) การประเมินสัมฤทธิ์ผลของหลักสูตร โดยทั่วไปจะดำเนินการหลังจากได้มี ผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรไปแล้ว การประเมินหลักสูตร ในลักษณะนี้มักจะทำการติดตาม ความก้าวหน้าของผู้สำเร็จการศึกษาว่าสามารถประสบความสำเร็จในการทำงานเพียงใด

5.4) การประเมินระบบหลักสูตร เป็นการประเมินหลักสูตรในลักษณะที่มีความ สมบูรณ์และสลับซับซ้อนมาก กล่าวคือ การประเมินระบบหลักสูตรจะมีความเกี่ยวข้องกับ องค์ประกอบอื่น ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับหลักสูตรด้วย เช่น ทรัพยากรที่ต้องใช้ ความสัมพันธ์ของระบบ หลักสูตร กับระบบบริหาร โรงเรียน ระบบการจัดการเรียนการสอน และระบบการวัดและประเมินผล การเรียนการสอน เป็นต้น

6) การปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหลักสูตร เป็นขั้นตอนที่เกิดขึ้นหลังจากได้ผ่าน กระบวนการประเมินผลหลักสูตรแล้ว ซึ่งเมื่อมีการใช้หลักสูตรไประยะหนึ่งอาจจะมีการเปลี่ยนแปลง ทางสภาวะแวดล้อมและสังคม จนทำให้หลักสูตรขาดความเหมาะสม จำเป็นต้องมีการปรับปรุงแก้ไข ให้เหมาะสมกับสภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนไป

### 2.1.5 หลักสูตรการฝึกอบรมระยะสั้นสำนักงานส่งเสริมวิทยาลัยชุมชน

#### 2.1.5.1 ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมวิทยาลัยชุมชน (2546: 1) การใช้ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วย การจัดการศึกษาตามหลักสูตรระยะสั้น สำหรับวิทยาลัยชุมชน พ.ศ. 2545 ว่า การจัดหลักสูตรระยะสั้น เป็นกิจกรรมหนึ่งที่วิทยาลัยชุมชนให้ความสำคัญ นอกจากจะแก้ปัญหาของผู้เรียนได้ทันทีแล้ว การ มอบหมายให้สถานศึกษาดำเนินงานตามนโยบายของรัฐ ก็สามารถดำเนินการได้อย่างกว้างขวาง

รวดเร็ว ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย การดำเนินจัดการศึกษาในลักษณะต่าง ๆ เพื่อให้เป็นทางเลือกของชุมชน คือ ระดับอนุปริญา ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประกาศนียบัตรวิชาชีพ การสอนซ่อมเสริม หรือการปรับพื้นฐานความรู้ผู้เรียน และหลักสูตรระยะสั้น ทั้งประเภทวิชาและวิธีการให้กว้างขวาง เปิดโอกาสให้แก่ผู้เรียนทุกเพศทุกวัยได้เลือกตามความต้องการและเหมาะสม เพื่อให้เป็นหลักประกันสำหรับอนาคตของทุกคนที่จะได้วิชาความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพ หรือศึกษาต่อหรือพัฒนาคุณภาพชีวิตต่อไป

#### 2.1.5.2 หลักการสำคัญในการจัดตั้ง

- 1) เป็นการกระจายอำนาจที่แท้จริง โดยการจัดตั้งวิทยาลัยชุมชนให้เกิดจากความต้องการของประชาชน และให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานทุกขั้นตอน
- 2) ให้ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ทั้งของรัฐ เอกชน และชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุด
- 3) จัดระบบความร่วมมือกับภาคเอกชนและชุมชน เพื่อการผลิตกำลังคน และพัฒนาคุณภาพชีวิต ตามความต้องการของชุมชน และตลาดแรงงาน

#### 2.1.5.3 การพัฒนาหลักสูตร

สำนักงานส่งเสริมวิทยาลัยชุมชน (2546: 15) ได้ให้ความหมายของหลักสูตรว่า คือทุกสิ่งทุกอย่างที่จัดขึ้นทั้งในโรงเรียนและนอกโรงเรียน เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้เติบโตในทิศทางเดียวกัน โดยครูเป็นผู้จัดกระบวนการสอน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร คำว่า “สอน” จึงมีความหมายมากกว่าการถ่ายทอดความรู้ การสอนยังเป็นกระบวนการอื่น ๆ ที่ช่วยให้ผู้เรียนได้เกิดการเรียนรู้ และเหมาะสมกับตัวของเขาเองมากที่สุด ดังนั้น การสอนอาจจะเป็นการบอกก็ได้ อาจจะเป็นการแนะนำก็ได้ หรืออาจจะเป็นชี้แนะก็ได้ หรืออาจจะเป็นฝึกปฏิบัติก็ได้ ดังนั้น จึงสอดคล้องกับยุคปฏิรูปการศึกษา เป็นการศึกษาเพื่อให้ได้ข้อมูลสำหรับผู้เรียนนำไปใช้ประกอบการตัดสินใจเองไม่เน้นการบอกจากวิทยากรหรือครู เนื่องจากวิทยาการในโลกนี้มีมากมายและเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การสอนจึงเป็นการชี้แนะแนวทางเพื่อการแสวงหาสิ่งที่ตนต้องการ (Learn How to Learn) กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญในการกระจายอำนาจ และจัดการศึกษาตรงตามความต้องการของท้องถิ่น จึงได้กำหนดให้สถานศึกษาที่เป็นวิทยาลัยชุมชนจังหวัด มีอำนาจอนุมัติและการจัดการเรียนการสอน โดยยึดผู้เรียน ชุมชน วิถีชีวิต เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าวสถานศึกษาจะต้องมีกระบวนการพัฒนาหลักสูตรโดยมีขั้นตอน ดังนี้

- 1) สำรวจสภาพปัญหาของบุคคล/ชุมชน
- 2) กำหนดความต้องการของบุคคล/ชุมชน
- 3) จัดทำหลักสูตรระยะสั้น

4) การอนุมัติหลักสูตร

5) การอนุมัติผลการจบหลักสูตร

## 2.2 แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

สำนักงานส่งเสริมวิทย์ลัยชุมชน (2546: 31-36) ได้อธิบายไว้ว่า การจัดการศึกษาหลักสูตรระยะสั้นของวิทยาลัยชุมชน มุ่งเน้นให้ผู้เรียนนำไปใช้ได้ในชีวิตจริง ในการดำเนินชีวิตการทำงานและอาชีพ หรือเพื่อการศึกษาต่อเนื่อง ดังนั้นการสอนแบบบูรณาการจะเป็นวิธีที่เหมาะสมจะทำให้เกิดความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างความคิดรวบยอดในศาสตร์ต่าง ๆ ให้เป็นองค์รวมโดยให้กระบวนการเรียนในวิชาหนึ่งเป็นวิชาหลัก ซึ่งอาจช่วยให้ผู้เรียนมีความเข้าใจในวิชาอื่นที่มีความสัมพันธ์ได้ดี เช่น ภาษาไทย คณิตศาสตร์ สังคม วิทยาศาสตร์ ธุรกิจ คุณธรรม จริยธรรม ดังนั้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการจะเป็นวิธีที่สอดคล้องกับหลักการ วัตถุประสงค์ และวิธีการ โดยมีขั้นตอน ดังนี้

1) วิเคราะห์เนื้อหา ดำเนินการดังนี้

1.1) ศึกษาจุดประสงค์ของหลักสูตร ให้วิเคราะห์จุดประสงค์ของหลักสูตรซึ่งเป็นจุดประสงค์ทั่วไป มาจัดทำให้เป็นจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมหรือจุดประสงค์เฉพาะ เพื่อให้สามารถวัดผลได้ โดยคำนึงถึงความรู้เดิม และความต้องการของผู้เรียน

1.2) การวิเคราะห์สาระของหลักสูตร เมื่อจัดทำจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมแล้ว ให้พิจารณาว่า มีสาระอะไรบ้างที่เกี่ยวข้อง

1.3) การบูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง เช่น การลดต้นทุนการทำนา จะเป็นสาระหลัก ส่วนสาระอื่นจะนำมาบูรณาการโดยให้สอดคล้องกับการทำนา ทำให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิชาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมได้ด้วย

1.4) การจัดลำดับเนื้อหาวิชา การที่จะเรียนรู้เนื้อหาอื่น ๆ ที่มีเนื้อหาหลักนั้น ขึ้นอยู่กับการลำดับการเรียนรู้ของเนื้อหาหลัก เช่น จะเรียนเกี่ยวกับการใช้ปุ๋ยซึ่งเป็นวิชาวิทยาศาสตร์เมื่อใด ก็ต้องเรียนรู้เมื่อถึงเวลาที่ต้นข้าวต้องการใส่ปุ๋ย

2) การจัดทำแผนการเรียนรู้ โดยการนำจุดประสงค์การเรียนรู้ หรือจุดประสงค์เชิงพฤติกรรม หรือจุดประสงค์นำทางมาออกแบบกิจกรรมให้บรรลุจุดประสงค์นั้น ๆ ซึ่งจะต้องกำหนดประเด็นต่าง ๆ ดังนี้ คือ

2.1) วัน เดือน ปี ที่จัดการเรียนรู้

2.2) เนื้อหา

2.3) จุดประสงค์การเรียนรู้

2.4) กิจกรรมการเรียนรู้

- 2.5) สื่อและอุปกรณ์
- 2.6) วัตถุประสงค์ ประเมินผล
- 2.7) สถานที่เรียนรู้
- 3) การออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ จะต้องพิจารณาจากวัตถุประสงค์หลัก เช่น
  - 3.1) อภิปราย และบันทึก
  - 3.2) สำรวจ และบันทึก
  - 3.3) อ่านเอกสาร และบันทึก
  - 3.4) ศึกษาจากสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และบันทึก
  - 3.5) ศึกษาจากผู้รู้ และบันทึก
  - 3.6) ปฏิบัติ และบันทึก
  - 3.7) ปฏิบัติ บันทึก และอภิปราย
  - 3.8) ปฏิบัติ บันทึก และผู้รู้ตรวจสอบ

ถ้าจุดประสงค์ต้องการให้ผู้เรียนมีเพียงองค์ความรู้ ก็อาจใช้ตัวอย่างการออกแบบกิจกรรมตั้งแต่ข้อ 3.1) – 3.5) และถ้าจุดประสงค์เน้นให้ผู้เรียนปฏิบัติได้โดยมีทักษะ ก็อาจพิจารณาใช้กิจกรรมตั้งแต่ข้อ 3.6) – 3.8)

- 4) วงจรการสอน
  - 4.1) ค้นหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาที่จะสอน
  - 4.2) วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้มา
  - 4.3) สรุปข้อมูลจากขั้นตอนการวิเคราะห์ออกมาเป็นเนื้อหาที่จะใช้สอน
  - 4.4) ดำเนินการสอนเนื้อหาซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และดำเนินการตามแผนการสอน
  - 4.5) นำข้อมูลจากการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนเพื่อนำไปใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาการสอนต่อไป
- 5) วงจรการเรียนรู้ การเรียนรู้จากประสบการณ์เป็นความพยายามที่จะช่วยให้ผู้เรียนคิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็น โดยอาศัยวงจรการเรียนรู้จากประสบการณ์ (Experiential Learning Cycle) ซึ่งประกอบไปด้วย
  - 5.1) การหาข้อมูล (Experiencing)
  - 5.2) การวิเคราะห์ (Analysing)
  - 5.3) การสรุป (Summaring)

#### 5.4) การวางแผนการนำไปใช้ (Applying)

จากเหตุผลที่ว่า ช่วยให้บุคคลผ่านกระบวนการคิดทั้ง 4 ขั้นตอนแล้ว จะช่วยให้บุคคลนั้นสามารถศึกษาวิเคราะห์สิ่งต่าง ๆ ให้กลายเป็นการเรียนรู้ที่เกิดมาจากประสบการณ์ของผู้เรียนเอง

##### 2.2.1 แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

###### 2.2.1.1 ความหมายของแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

วัฒนาพร ระงับทุกข์ (2542: 1) ได้ให้ความหมายของแผนการจัดการเรียนรู้ว่า คือ การนำวิชา หรือกลุ่มประสบการณ์ที่ต้องการทำการสอนตลอดภาคเรียน มาสร้างเป็นแผนการจัดการเรียนการสอน การใช้สื่อและอุปกรณ์ การวัดผลและประเมินผลให้สอดคล้องกับหลักสูตร สภาพผู้เรียน และความพร้อมของโรงเรียน โดยจัดเตรียมความพร้อมเป็นลายลักษณ์อักษรไว้ล่วงหน้า

ชาญชัย วงศ์สามัญ (2543: 39) ได้ให้ความหมายของแผนการจัดการเรียนรู้ไว้ว่า แผนการจัดการเรียนรู้ คือ แบบบันทึกที่บรรจุข้อมูลต่าง ๆ ที่ผู้สอนเตรียมไว้สำหรับสอนเรื่องใดเรื่องหนึ่ง แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ดีควรมีองค์ประกอบที่เหมาะสม มีขั้นตอนการจัดเตรียมและมีการปรับปรุงอยู่เสมอ

เอมอร สงวนดี (2547: 20) ได้ให้ความหมายของแผนการสอนไว้ว่า แผนการสอนหรือแผนการเรียนรู้ คือ การวางแผนการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ครูเตรียมไว้ล่วงหน้าให้สอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้ จุดหมายของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง สาระการเรียนรู้ มาตรฐานการเรียนรู้ เพื่อช่วยให้การเรียนการสอนมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น การสอนดำเนินไปอย่างมีระบบ บรรลุจุดประสงค์การเรียนรู้

วิมลรัตน์ สุนทรโรจน์ (2549: 288-289) ได้อธิบายว่า การวางแผนการสอนเป็นภารกิจสำคัญของครูผู้สอน ทำให้ผู้สอนทราบล่วงหน้าว่าจะสอนอะไร เพื่อจุดประสงค์ใดสอนอย่างไร ใช้สื่ออะไร แล้ววัดผลและประเมินผลโดยวิธีใด เป็นการเตรียมตัวให้พร้อมก่อนสอนการที่ผู้สอนได้วางแผนการสอนอย่างถูกต้องตามหลักการย่อมช่วยให้เกิดความมั่นใจในการสอนทำให้สอนครอบคลุมเนื้อหา สอนอย่างมีแนวทางมีเป้าหมาย และเป็นการสอนที่ให้คุณค่าแก่ผู้เรียนข้อมูลที่ผู้สอนต้องเตรียมในการวางแผนการสอน ได้แก่

- 1) การกำหนดจุดประสงค์
- 2) การคัดเลือกเนื้อหา
- 3) การกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอน
- 4) การเลือกสื่อการเรียนการสอน
- 5) การวัดผลประเมินผล

สรุปได้ว่า แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ คือ การเตรียมการสอนอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรไว้ล่วงหน้า เพื่อเป็นแนวทางการสอนสำหรับครูอันจะช่วยให้การเรียนการสอนบรรลุจุดประสงค์ที่กำหนดไว้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้สอนควรจัดเตรียมข้อมูลอย่างสอดคล้องต่อเนื่องเพื่อประโยชน์ในการนำไปปฏิบัติจริง ซึ่งได้แก่ การกำหนดจุดประสงค์ การคัดเลือกเนื้อหาการกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอน การเลือกสื่อการเรียนการสอน การวัดผลและประเมินผล

#### 2.2.1.2 ความสำคัญของแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

วัฒนาพร ระงับทุกข์ (2542: 2) ได้ศึกษาไว้ว่า ความสำคัญของแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้มีดังต่อไปนี้

1) ก่อให้เกิดการวางแผน และเตรียมการไว้ล่วงหน้า เป็นการนำเทคนิควิธีการสอน การเรียนรู้ สื่อเทคโนโลยี และจิตวิทยาการเรียนการสอนผสมผสานประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมต่าง ๆ

2) ส่งเสริมให้ครูผู้สอนค้นคว้าหาความรู้ด้านหลักสูตร เทคนิคการเรียนการสอน และเลือกใช้สื่อ การวัดผลและประเมินผล ตลอดจนประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3) เป็นคู่มือการสอนสำหรับครูผู้สอน และครูที่สอนแทนนำไปใช้ปฏิบัติอย่างมั่นใจ

4) เป็นหลักฐานแสดงความเชี่ยวชาญของครูผู้สอน ซึ่งสามารถนำไปเสนอเป็นผลงานทางวิชาการ

#### 2.2.1.3 ขั้นตอนการเขียนแผนการเรียนรู้

วัฒนาพร ระงับทุกข์ (2542: 83-125) ได้อธิบายขั้นตอนในการเขียนแผนการเรียนรู้ไว้ดังนี้

ขั้นที่ 1 การกำหนดจุดประสงค์การเรียนรู้ เป็นการกำหนดสิ่งที่ต้องการให้เกิดกับผู้เรียน ซึ่งต้องเขียนให้ครอบคลุมพฤติกรรมทั้ง 3 ด้าน และเขียนในพฤติกรรม สามารถจำแนกได้ 3 ด้าน ดังนี้

1.1 พุทธิพิสัย (Cognitive) คือ จุดประสงค์ที่เน้นความสามารถทางสมองหรือความรู้ในเนื้อหา หรือทฤษฎี

1.2 ทักษะ (Skill) คือ จุดประสงค์การเรียนรู้ที่เน้นการปฏิบัติที่ต้องลงมือกระทำ

1.3 จิตพิสัย (Affective) คือ จุดประสงค์การเรียนรู้ที่เน้นคุณธรรม หรือเจตคติ หรือความรู้สึกทางจิตใจ

ขั้นที่ 2 การกำหนดแนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เป็นการพิจารณาว่า การเรียนการสอนในแผนนั้น มีจุดเน้น หรือสาระสำคัญอะไร จะสอนเนื้อหาใดจึงจะครอบคลุมครบถ้วนที่จะทำให้ผู้เรียนบรรลุวัตถุประสงค์ และการใช้สื่อให้สอดคล้องกับกิจกรรม

2.1 การเขียนสาระสำคัญ หมายถึง ความคิดรวบยอดเกี่ยวกับเนื้อหา หลักการ วิธีการที่ต้องการจะให้ผู้เรียนได้รับ โดยสรุปเนื้อหา เป้าหมายอย่างสั้น ๆ จะเขียนเป็นความเรียงหรือเป็นข้อ ๆ ก็ได้

2.2 เนื้อหา คือ รายละเอียดของเรื่องที่ใช้จัดกิจกรรมการสอนให้บรรลุตาม จุดประสงค์ประกอบด้วย ทฤษฎี หลักการ วิธีการ และแนวปฏิบัติ

2.3 กิจกรรมการเรียนการสอน คือ สภาพการเรียนรู้ที่กำหนดขึ้นเพื่อนำผู้เรียน ไปสู่เป้าหมาย หรือจุดประสงค์การเรียนการสอนที่กำหนด

2.4 การเลือกเทคนิควิธีการสอนในการออกแบบกิจกรรมการเรียนการสอนสิ่งที่ ครูต้องพิจารณาเพื่อใช้ประกอบการเลือกเทคนิควิธีการสอน ในการออกแบบกิจกรรมการเรียนการสอน ประกอบด้วย

2.4.1 จุดประสงค์การเรียนรู้

2.4.2 ผู้เรียน คือ ศึกษาข้อมูลผู้เรียนประกอบด้วย ความสามารถทาง สติปัญญา วิธีการเรียน และประสบการณ์เดิม

2.4.3 สภาพแวดล้อมและบรรยากาศในการเรียนการสอน

2.4.4 การใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

2.5 การวิเคราะห์ความเหมาะสมของเทคนิควิธีการสอน วิธีการสอนแต่ละวิธีมี ลักษณะเด่น และข้อกำหนดในตนเอง ครูต้องพิจารณาเลือก และนำมาปรับปรุงให้เหมาะสมสอดคล้อง กับทฤษฎีการเรียนรู้มากที่สุด จะต้องยึดให้ผู้เรียนเป็นผู้ปฏิบัติให้ค้นพบคำตอบด้วยตนเอง

2.6 สื่อการเรียนการสอน หมายถึง สิ่งที่เป็นพาหนะ หรือสิ่งที่จะช่วยให้ผู้เรียน สามารถพัฒนาความรู้ ทักษะ และเจตคติให้บรรลุวัตถุประสงค์การเรียนรู้

ขั้นที่ 3 การกำหนดวิธีและประเมินผล การประเมินผลเป็นกิจกรรมที่สอดแทรกอยู่ใน ทุกขั้นตอนของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อเป็นการตรวจสอบพฤติกรรมด้านความรู้ ทักษะ เจตคติของผู้เรียน เพื่อตัดสินคุณภาพของผู้เรียน ชนิดของการประเมินจำแนกตามจุดประสงค์ของการ ประเมินแบ่งได้ 4 ชนิด คือ

3.1 การประเมินก่อนเรียน เพื่อตรวจสอบความรู้พื้นฐานเดิมของผู้เรียน

3.2 การประเมินเพื่อปรับปรุงผลการเรียน เป็นการประเมินระหว่างที่มีการเรียน การสอน เพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องของผู้เรียน และตรวจประสิทธิภาพของกระบวนการเรียน การสอน

3.3 การประเมินผลเพื่อวินิจฉัยข้อบกพร่อง เป็นการประเมินที่ครูผู้สอนทำกับ ผู้เรียนที่มีปัญหาทางวิชาการ เพื่อหาจุดบกพร่อง และสาเหตุของปัญหา

3.4 การประเมินเพื่อตัดสินผลการเรียน เป็นการประเมินผลเมื่อสิ้นสุดการเรียน

## 2.3 เอกสารเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

อาหารที่ปรุงสำเร็จรอการบริโภคจะสะอาดปลอดภัยหรือไม่นั้น นอกจากจะคำนึงถึง องค์ประกอบอื่นๆ ที่กล่าวผ่านมา อาทิ ตัวอาหารจะต้องสะอาด ปลอดภัย ได้มาจากแหล่งที่ถูก สุขลักษณะและเชื่อถือได้ มีความสะอาดในขั้นตอนการเตรียม การปรุง การจับต้องอาหาร รวมทั้ง มีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ในขั้นตอนการประกอบอาหารที่ถูกต้องแล้ว ความสะอาดของร่างกาย และ ไม่เป็นโรคของผู้สัมผัสอาหาร เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องคำนึงถึง เพราะถ้าหากผู้สัมผัสอาหารเจ็บป่วย ไม่สบาย อาจจะแพร่กระจายเชื้อโรคสู่อาหาร และไปสู่ผู้บริโภคต่อไปได้ หรือแม้ว่าผู้สัมผัสอาหาร จะมีสุขภาพดี แต่หากไม่ปฏิบัติตามให้ถูกต้อง หรือปฏิบัติตนให้เกิดการเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจาก เชื้อโรคต่างๆ ที่มีอยู่ทั่วไป ก็จะมีผลสะท้อนถึงความสะอาดของอาหารที่จะบริการให้แก่ผู้บริโภคได้

### 2.3.1 สุขวิทยาส่วนบุคคล

สุขวิทยาส่วนบุคคล หมายถึง เรื่องที่ว่าด้วยการดูแลบำรุงรักษาปรับปรุง ส่งเสริม สุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรค และมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในภาวะที่ปลอดภัย ซึ่งรวมทั้งการ ป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ทั้งจากตนเองไปสู่ผู้อื่น และการรับเอาเชื้อโรค สิ่งปนเปื้อนจาก ภายนอกมาสู่ตัวเรา ทั้งทางตรง และทางอ้อม

### 2.3.2 ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารทั้งหมด เช่น ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟผู้ทำความสะอาด อุปกรณ์ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ลำเลียงอาหาร รวมหมายถึงบุคคลที่จะมี โอกาสสัมผัสอาหารในทุกกรณี การแพร่กระจายของโรคโดยผู้สัมผัสอาหาร

- 1) กรณีผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยอยู่ในระยะแพร่โรค
- 2) กรณีผู้สัมผัสอาหารไม่แสดงอาการเจ็บป่วยขณะเตรียมอาหารเกิดจาก 2 ลักษณะ

คือ

2.1) เป็นพาหะนำโรค โดยเป็นผู้ที่มีเชื้อโรคในตัว แต่ไม่แสดงอาการและ สามารถแพร่โรคไปสู่ผู้อื่นได้

2.2) นำโรคโดยการปฏิบัติตนไม่ถูกต้องระหว่างเตรียม ปรุงประกอบอาหาร เช่น จับต้องสิ่งสกปรก และจับต้องอาหารโดยไม่ได้ล้างมือ



### 2.3.3 การปฏิบัติให้เป็นผู้ที่ไม่เป็นโรค

- 1) รักษาความสะอาดของร่างกายให้ถูกวิธี และปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ ดังนี้
  - 1.1) อาบน้ำชำระล้างและทำความสะอาดร่างกายทุกส่วนอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
  - 1.2) สระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง
  - 1.3) แปรงฟันให้ถูกวิธีในตอนเช้า และก่อนนอนทุกวัน หลังรับประทานอาหาร ควรบ้วนปากด้วยน้ำสะอาดทุกครั้ง
  - 1.4) ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง หลังจากจับต้องสิ่งสกปรก ออกจากห้องส้วมหรือก่อนปรุงอาหาร และควรตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ
- 2) รับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ ในบริเวณที่เพียงพอต่อวัน
- 3) ดื่มน้ำสะอาดอย่างน้อยวันละ 8 แก้ว เพราะน้ำจะช่วยในการขับถ่ายของเสีย ทำให้ร่างกายสดชื่น
- 4) ถ่ายอุจจาระในส้วมให้เป็นเวลาทุกวัน และควรรับประทานอาหารที่มีกากมากๆ เช่น ผัก ผลไม้เพื่อช่วยในการขับถ่าย
- 5) ออกกำลังกายให้เพียงพอ และสม่ำเสมอ ไม่หักโหมจนเกินไป
- 6) นอนหลับในที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก อย่างน้อยวันละ 7-8 ชั่วโมง ทั้งนี้ต้องหลีกเลี่ยงการใช้ยานอนหลับหรือยากด้อมประสาท
- 7) ไม่หมกหมุ่นแต่เรื่องเศร้าหมอง ทำจิตใจให้ร่าเริง แจ่มใส จะทำให้สุขภาพจิตดี สุขภาพกายก็จะดีตามไปด้วย
- 8) ไม่คลุกคลีกับผู้ป่วยที่เป็น โรคติดต่อ หรือหลีกเลี่ยงแหล่งที่มีโรคติดต่อ เช่น โรงพยาบาล
- 9) ควรมีการตรวจร่างกายประจำปี โดยแพทย์ในสถานบริการของรัฐบาลที่อยู่ใกล้บ้าน แม้จะไม่เจ็บป่วย เพราะโรคบางโรคอาจแฝงอยู่โดยไม่แสดงอาการ

### 2.3.4 สุขอนามัยที่ดีในการเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

การเตรียมตัวก่อนปรุงและประกอบอาหาร

- 1) ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อที่มีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่มวก หรือเนทคลุมผม
- 2) ดัดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเพื่อแสดงตัวทุกครั้งปฏิบัติหน้าที่
- 3) ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร และหลังจากออกจากส้วม
- 4) ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน กรณีที่มีแผลที่มือ ต้องรักษาและปิดพลาสติกไว้

### 2.3.5 สุขนิสัยที่ดีในระหว่างการปรุง และประกอบอาหาร

- 1) ต้องปรุง และประกอบอาหารบนโต๊ะ สูงจากพื้น
- 2) เมื่อไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง
- 3) ไม่พูดคุย หรือไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปรุง และประกอบอาหาร
- 4) การชิมอาหารระหว่างปรุง ต้องตักแบ่งใส่ถ้วย และใช้ช้อนชิมเฉพาะ
- 5) ปรุงอาหารให้สุก สะอาดเสมอ โดยเฉพาะอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ต้องปรุงให้สุก

### 2.3.6 สุขนิสัยที่ดีในการจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร

- 1) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบ จับอาหารโดยตรง
- 2) หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี โดย
  - 2.1) เสิร์ฟจาน ชาม ต้องไม่ให้นิ้วมือสัมผัสภาชนะ ส่วนที่จะสัมผัสอาหาร ให้ใช้นิ้วหัวแม่มือและที่ข้อมือ และให้ส้อมวางที่ก้นจาน อาหารร้อนควรใช้จานรอง ถ้าต้องเสิร์ฟอาหารหลายจานควรใช้ถาด ไม่วางซ้อนกัน
  - 2.2) เสิร์ฟช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับเฉพาะที่ด้ามเท่านั้น
  - 2.3) เสิร์ฟแก้วน้ำ ต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้นิ้วแต่ละนิ้วแตะขอบบริเวณปากแก้ว เสิร์ฟแก้วน้ำหลายใบต้องใช้ถาดช่วย
  - 2.4) เสิร์ฟน้ำแข็ง ต้องใช้ช้อนหรือทัพพีด้ามยาวตัก

### 2.3.7 ผู้ประกอบอาหาร, Cook, พ่อครัว, แม่ครัว

ผู้ประกอบอาหาร, พ่อครัว หรือแม่ครัวในภาษาอังกฤษเรียกทับศัพท์ว่า กู้ก (Cook) เป็นผู้รับผิดชอบในการเตรียมอาหารและทำอาหาร สำหรับ "หัวหน้าพ่อครัว" หรือ "เชฟ" (Chef) จะทำหน้าที่รวมไปถึงคิดสูตรทำอาหารและการคิดรายการอาหาร รวมทั้งการจัดการในครัวคำว่า เชฟ มาจากคำในภาษาฝรั่งเศสว่า "Chef de Cuisine" ซึ่งหมายถึงหัวหน้าในการทำอาหาร

ผู้ปฏิบัติงานอาชีพนี้ ทำงานเกี่ยวกับทำอาหารให้เป็นที่พอใจของลูกค้าโดยวางแผนการประกอบอาหาร คิดรายการอาหาร จัดหา หรือสั่งให้จัดหาเครื่องปรุงอาหาร เตรียมอาหาร และประกอบอาหารในธุรกิจร้านอาหารส่วนตัว โรงแรม ภัตตาคาร สถานบริการอาหารทั่วไป และธุรกิจประกอบอาหารสำเร็จรูปส่งลูกค้า

### 2.3.8 ลักษณะของงานที่ทำ

ผู้ประกอบอาชีพนี้ อาจได้รับการเรียกว่า "พ่อครัว" หรือ "แม่ครัว" ต้องมีความรู้ในการทำหรือปรุงอาหารไทย อาหารฝรั่ง หรืออาหารจีนรวมทั้งการทำของหวาน หรืออาจมีความรู้ในการประกอบอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง ตามที่กล่าวมา ซึ่งต้องทำหน้าที่และมีความรู้หลักดังนี้

- 1) วางแผนออกรายการประกอบอาหารต่อมื้อ หรือรายวัน อาจเป็นรายการอาหารไทย หรืออาหารเทศและของหวาน
- 2) กำหนดรายการเครื่องประกอบอาหารซึ่งอาจจะต้องพิจารณาให้เหมาะสมกับฤดูกาลสำหรับเครื่องปรุงบางประเภทเช่น ผักสด ปลา เนื้อสัตว์ ผลไม้
- 3) จัดทำงบประมาณค่าใช้จ่ายตามรายการที่กำหนดเป็นรายวันหรือตามระยะเวลาที่เหมาะสม เช่น 2 วัน 3 วัน เป็นต้น จัดซื้อหรือสั่งการซื้อรายการเครื่องประกอบอาหารวัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร เครื่องปรุงอาหาร และเก็บอาหาร ถนอมอาหารแต่ละประเภท ให้เหมาะสม
- 4) จัดการเตรียมส่วนประกอบอาหาร เพื่อพร้อมปรุง เช่น หั่นเนื้อสัตว์ หั่นผัก เตรียมเครื่อง ปรุงรส
- 5) ถ้าประกอบอาหารไทยต้องปรุงรส และปรุงอาหารไทยด้วยกรรมวิธีแตกต่างกันไป เช่น แกงจืด แกงเผ็ด ต้มยำ ผัดต้ม ย่าง อบ บั้ง นึ่ง ทอด เจียว ตุ่น น้ำพริก หลน ยำ ปรุงอาหารตาม ใบสั่ง ปรุงอาหารเป็นชุด หรือปรุงอาหารจานเดียว
- 6) ในการทำของหวานอาจเป็นผลไม้ ซึ่งต้องจัดและปอกผลไม้ ชิมรสของหวาน หรือขนม และจัดแต่งให้สวยงาม
- 7) ให้คำแนะนำผู้ช่วยปรุงอาหาร ควบคุมปริมาณ และควบคุมการล้างจานและสิ่งที่ใช้บริโภคอื่นๆ
- 8) อาจทำหน้าที่คัดเลือกคนงาน และแนะนำวิธีเสิร์ฟอาหาร
- 9) อาจจัดเก็บข้อมูลคุณค่าอาหารทางโภชนาการของแต่ละชนิด และข้อมูลฤดูกาลของอาหาร และผลไม้สด ไว้เป็นหมวดหมู่ เพื่อสะดวกต่อการจัดหาและการเก็บถนอม

### 2.3.9 สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร

อาหารเป็นทางติดต่อเชื้อโรคที่สำคัญทางหนึ่งด้วยการรับประทานอาหารเข้าไปในร่างกาย ถ้าผู้ประกอบอาหารทำไม่สะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ไม่สะอาด เชื้อโรคจะปนไปกับอาหารได้ในด้านส่วนตัวของผู้ประกอบอาหาร ถ้าไม่สะอาดหรือเป็น โรคติดต่ออาหารที่ทำอาจจะเป็นพาหะทำให้ผู้บริโภคติดโรคได้ เช่น

- 1) ร่างกายผู้ปรุงอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อ หรือไม่ควรให้คนที่ เป็นโรคปรุงอาหาร ร่างกายของผู้ปรุงต้องสะอาด สำคัญที่สุด ได้แก่ มือ ผู้ประกอบอาหารต้องล้างมือก่อนที่จะปรุงอาหาร และถ้าร่างกายส่วนอื่นๆ ไม่สะอาด ก็อาจเป็นสื่อ นำเชื้อโรคให้ร่วงหล่นลงไปในอาหารได้

2) เครื่องแต่งกายต้องสะอาด เพราะฝุ่นหรือสิ่งสกปรกอาจปลิวไปถูกต้องกับส่วนของอาหารได้ ผู้ประกอบอาหารจึงควรมีผ้ากันเปื้อน ผูกเอวหรือผูกปิดหน้าอกเป็นเครื่องป้องกัน ทั้งยังเป็นการกันไม่ให้เสื้อผ้าเปื้อน และมีกลิ่นอาหารติดเสื้อผ้า

### 2.3.10 ข้อแนะนำของผู้ประกอบอาหาร

- 1) อย่าใช้ช้อนที่ชิมอาหารคนหรือตักลงในภาชนะอาหารที่กำลังปรุงอยู่บนเตา ควรใช้ทัพพีหรือตะหลิวตักอาหารใส่ช้อนที่จะชิม
- 2) อย่าชิมอาหารบ่อยครั้งจนเกินควร พยายามเตรียมเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล น้ำนํ้าปลาให้พอดีกับส่วนผสม
- 3) เมื่อปฏิบัติอาหารอยู่บนเตา ควรเตรียมเครื่องใช้ไว้ข้าง ๆ ให้พร้อม เช่น ช้อนสำหรับชิม ผ้าสำหรับจับหุกระทะหรือหม้อ เครื่องปรุงรสต่าง ๆ เช่น น้ำปลา น้ำตาล และสิ่งอื่น ๆ ที่จะใช้ในการปรุงอาหาร ทุกอย่างควรเตรียมให้พร้อม อยู่ใกล้มือเพื่อสะดวกในการหยิบใช้
- 4) เมื่อหั่นหรือสับของสด เช่น เนื้อหมู เมื่อสับละเอียดแล้วควรหยิบใส่ภาชนะ ปิดฝาให้มิดชิดอย่างทึบไว้บนเขียง จะทำให้เนื้อหมูมีกลิ่นเขียง
- 5) เนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์ที่สับละเอียดแล้ว เมื่อนำออกจากเขียง อย่าใช้มีดขูดต้องใช้มือหยิบ เพื่อไม่ให้ขี้เขียงติดไปกับเนื้อสัตว์ ทำให้มีกลิ่นเหม็น
- 6) เปลือกและเศษอาหารต่าง ๆ ที่ไม่ใช่อย่างทิ้งให้เกลื่อนควรรวมไว้เป็นที่เมื่อทำอาหารเสร็จแล้วกวาดให้สะอาด แล้วจึงเริ่มทำงานอื่นต่อ

### 2.3.11 คุณลักษณะของผู้ประกอบอาหารที่ดี

- 1) รักความสะอาด และมีบุคลิกภาพที่ดี เพื่ออาหารที่ทำจะได้อร่อยไม่มีเชื้อโรคและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 2) มีความรู้ความสามารถเฉพาะตัวในการทำอาหารให้มีรสชาติที่ชวนรับประทาน
- 3) มีไหวพริบในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
- 4) มีน้ำใจหรือใจกว้าง มีเหตุผล มีอัธยาศัยที่ดี

## 2.4 เอกสารเกี่ยวกับความพึงพอใจ

### 2.4.1 ความหมายของความพึงพอใจ

Good (1959) ได้กล่าวถึงความพึงพอใจว่า หมายถึง เป็นความชื่นชอบ ชื่นชมในสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งอาจเป็นเพราะสาเหตุต่าง ๆ กัน เช่น การแสดงออกวิธีการ การสรุปในตอนจบหรืออาจจะเป็นการเปรียบเทียบกับสิ่งอื่นที่เป็นไปได้ เช่น การยอมรับและการไม่ยอมรับจะเป็นการเลือกที่มี

เหตุผล หรือแบบใช้อารมณ์ในการตัดสินใจที่มีขอบเขต ความรู้สึกและความพึงพอใจในสิ่งนั้นเข้ามาเกี่ยวข้องในการพิจารณาด้วย

Tiffin and Mc Cormick (1968) ได้กล่าวถึงความพึงพอใจว่า หมายถึง เป็นแรงจูงใจของมนุษย์ ซึ่งตั้งอยู่บนความต้องการพื้นฐาน มีความเกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิดกับผลสัมฤทธิ์และสิ่งจูงใจ รวมทั้งพยายามหลีกเลี่ยงสิ่งที่ไม่ต้องการอีกด้วย

คันธชิต ชูสินธ์ (2543) ได้กล่าวถึงความพึงพอใจว่า หมายถึง ความรู้สึกตามทัศนะของบุคคลที่เกิดขึ้นต่อในสิ่งหนึ่งสิ่งใด และจะแสดงออกทางกาย วาจา และจิตใจ จะทำให้มีความสุขทางกายภาพและมีเจตคติที่ดี

นพรัตน์ เตชะวณิช (2544) ได้กล่าวถึงความพึงพอใจว่า หมายถึง ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ความรู้สึกพึงพอใจจะเกิดขึ้นเมื่อบุคคลได้รับในสิ่งที่ต้องการ หรือบรรลุจุดหมายในระดับหนึ่ง ซึ่งความรู้สึกดังกล่าวจะลดลงหรือไม่นั้น เกิดขึ้นจากความต้องการหรือจุดมุ่งหมายนั้นได้รับการตอบสนอง

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกที่ดีส่วนตัวของบุคคลหรือเป็นการแสดงความชื่นชอบที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่เกิดขึ้นจากการเรียนรู้ ซึ่งแสดงออกได้ทั้งทางกาย วาจา และจิตใจสิ่งเหล่านี้จะมีผลต่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลของกิจกรรมต่างๆ ให้เกิดความสำเร็จตามเป้าหมาย

#### 2.4.2 การวัดหรือประเมินความพึงพอใจ

สุมาลี จันทร์ชลอ (2542) อธิบายว่า เครื่องมือที่ใช้ในการวัดด้านความรู้สึกมีหลายชนิด เช่นแบบทดสอบโดยใช้สถานการณ์ บันทึกการสังเกต และเครื่องมือหนึ่งที่น่าสนใจคือ แบบวัดทัศนคติรูปแบบมาตราวัดทัศนคติของ Linkert มาตรานี้ประกอบด้วยข้อความทัศนคติซึ่งเป็นการวัดความรู้สึกต่อสิ่งที่จะวัด ข้อความดังกล่าวจะมีทั้งในทางบวกและทางลบ การสร้างมาตราวัดทัศนคติมีวิธีการ ดังนี้

1) กำหนดคุณลักษณะที่ต้องการประเมิน โดยระบุว่าวัดคุณลักษณะใดต่อสิ่งใด  
2) นิยามความหมายของทัศนคติให้ชัดเจนว่าประกอบด้วยลักษณะใดบ้างซึ่งจะใช้เป็นกรอบสำหรับวัด

3) รวบรวมข้อความที่แสดงทัศนคติในระดับต่างๆของบุคคลข้อความนี้ควรครอบคลุมคุณลักษณะทั้งหมดที่ต้องการวัด โดยการเขียนข้อความมากกว่าจำนวนข้อที่ต้องการใช้ข้อความ ควรแสดงทัศนคติในทางที่ดี (บวก) และในทางที่ไม่ดี (ลบ) จำนวนที่ใกล้เคียงกัน\

4) ตรวจสอบข้อความที่สร้างขึ้นโดยพิจารณาเกี่ยวกับความครอบคลุมครบถ้วนตามคุณลักษณะทั้งหมดที่ต้องการวัดตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องของภาษาแต่ละข้อความกับระดับของความเห็น โดยปกติมาตรวัดทัศนคติของ Linkert จะแบ่งเป็น 5 ระดับ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างมาก เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างมาก

5) ทดลองใช้ข้อความที่ผ่านการตรวจสอบเบื้องต้นอาจมีบางข้อความที่ยังไม่ชัดเจนหรือกำกวม จึงควรนำไปทดลองใช้ในกลุ่มตัวอย่างจำนวนหนึ่งเพื่อตรวจสอบความเป็นปรนัยของข้อความตรวจสอบว่ายังมีข้อความใดต้องแก้ไข

6) กำหนดน้ำหนักคะแนนแต่ละตัวเลือก วิธีที่ง่ายคือ กำหนดตามน้ำหนักสมมติ เช่น กำหนดให้แต่ละตัวเลือกมีน้ำหนักเป็น 5 4 3 2 และ 1 สำหรับข้อความในทางบวก ส่วนข้อความในทางลบให้น้ำหนักกลับกัน

7) ตรวจสอบคุณภาพของแบบวัด โดยวิเคราะห์ความตรงของแบบทดสอบ หรืออาจใช้วิธีให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบก็ได้

## 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

### 2.5.1 งานวิจัยในประเทศ

วิทยา แสงงาม (2541: 29) ได้วิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสอนมวยสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โดยการจัดทำวิชา / รายวิชาเพิ่มเติมขึ้นในกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ และประเมินแบบปยุตของค์เพื่อหาคุณค่าของหลักสูตรก่อนนำไปใช้ผลการวิจัยพบว่า ได้หลักสูตรมีความสอดคล้องกับสภาพท้องถิ่นมีประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตเหมาะสมกับผู้เรียนและหลังจากนำไปทดลองใช้ พบว่า หลักสูตรที่สร้างขึ้นมีจุดมุ่งหมายโครงสร้างเนื้อหาอัตราเวลาเรียน คือ กิจกรรมการเรียนการสอน และการวัดผลประเมินผลมีความเหมาะสมและสอดคล้องกัน

วิจิตรา ไสยะ (2543) ได้ทำการศึกษาการมีส่วนร่วมของบุคคลกรท้องถิ่น ในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ เขตการศึกษา 8 ผลการศึกษา พบว่า 1) ด้านนโยบายการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ศึกษาพิเศษผู้บริหารโรงเรียนและครูส่วนใหญ่ มีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลและผู้นำท้องถิ่นส่วนใหญ่มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นในการกำหนดนโยบาย สำหรับผู้ปกครองนักเรียนส่วนใหญ่ยังไม่มีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบาย 2) ด้านการปรับปรุงหลักสูตรแม่บทให้เข้าสภาพท้องถิ่น ศึกษาพิเศษและผู้บริหารโรงเรียนส่วนใหญ่มีส่วนร่วมโดยการเป็นผู้สนับสนุนครู ครูส่วนใหญ่เป็นผู้ดำเนินการปรับหลักสูตรแม่บท ผู้ปกครองนักเรียน

และผู้นำท้องถิ่นส่วนใหญ่ให้ความร่วมมือด้านทุนทรัพย์ และสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลส่วนใหญ่ให้การสนับสนุนในการจัดสรรงบประมาณให้แก่โรงเรียน 3) ด้านการสร้างหลักสูตรท้องถิ่น เติรมหลักสูตรแม่บท ศึกษาพิเศษส่วนใหญ่ให้การสนับสนุนการสร้างหลักสูตรท้องถิ่น ในขณะที่ผู้บริหารโรงเรียน ครู ผู้ปกครอง สมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนตำบล และผู้นำท้องถิ่นส่วนใหญ่ไม่มีส่วนร่วมสร้างหลักสูตรท้องถิ่นเสริมหลักสูตรแม่บท

พัชนี พงษ์สุภา (2544: บทคัดย่อ) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องงานใบตองสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โดยวิธีการปรับรายละเอียดของเนื้อหาในกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ และประเมินโดยวิธีปยุซองค์ เพื่อหาค่าของหลักสูตรก่อนนำไปทดลองใช้ ผลการวิจัยพบว่า หลักสูตรมีความสอดคล้องกับสภาพท้องถิ่นเหมาะสมกับวัยผู้เรียน สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้องค์ประกอบของหลักสูตรมีความเหมาะสมสอดคล้องกันดีและผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน

จิตวดี บรรเทิง (2545: บทคัดย่อ) ศึกษาสัมฤทธิ์ผลของโครงการศูนย์เด็กเล็กในชุมชนในเขต 3 (ภาคตะวันออก) เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อศึกษาสัมฤทธิ์ผลการดำเนินงานและประมวลปัญหาอุปสรรค พร้อมทั้งเสนอแนวทางในการพัฒนาศูนย์เด็กเล็ก โดยวิธีสัมภาษณ์สำรวจ สังเกตและบันทึกภาพ ผลการศึกษาพบว่า ปัญหาสำคัญที่ทำให้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ได้แก่ 1) ด้านสุขภาพและบริการพัฒนาการ โดยเฉพาะปัญหาสำคัญในเรื่องการตรวจสุขภาพประจำปีของบุคลากรผู้ดูแลเด็กและผู้เกี่ยวข้อง การใช้สมุดบันทึกประจำตัวเด็ก การบันทึกแจ้งผู้ปกครองหลังการประเมิน การมีห้องแยกหรือกั้นบริเวณเป็นสัดส่วนสำหรับแยกเด็กในกรณีเกิดการเจ็บป่วย ปัญหาด้านสื่อส่งเสริมพัฒนาการ ฯลฯ 2) ด้านสิ่งแวดล้อม พบปัญหาในเรื่องการจัดให้มีที่ล้างและคว่ำภาชนะอุปกรณ์เป็นสัดส่วนและถูกสุขลักษณะ ปัญหาห้องน้ำห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะและความเพียงพอ ปัญหาอุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุและการเตรียมความพร้อม 3) ด้านการมีส่วนร่วมของผู้ปกครอง 4) ด้านนวัตกรรม พบปัญหาในเรื่องการผลิตสื่อของเล่นโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

วิภา แสบบัณฑิต (2545: บทคัดย่อ) ได้วิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การปลูกบัวผันสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โดยการปรับหลักสูตรแกนกลางในกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพเข้ากับหลักสูตรท้องถิ่นและประเมินหลักสูตร โดยวิธีปยุซองค์เพื่อหาค่าของหลักสูตรก่อนนำไปทดลองใช้ จากนั้นนำไปทดลองใช้โดยผู้วิจัยเป็นผู้สอนเองและใช้แบบวัดผลสัมฤทธิ์ก่อนเรียนและหลังเรียน เพื่อหาตัวบ่งชี้คุณภาพในระดับดีมาก หลักสูตรมีความสอดคล้อง

กับท้องถิ่น และเหมาะสมกับผู้เรียน สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน

พระธัญวรัตน์ โจนลายดา (2549: บทคัดย่อ) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานตะกร้าพลาสติก ผลการศึกษาค้นคว้าพบว่า หลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานตะกร้าพลาสติก ซึ่งมีทั้งหมด 7 แผน 34 คาบ คาบละ 50 นาที ได้รับการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ และผู้ชำนาญการว่า มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก มีประสิทธิภาพ 91.14/87.33 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้ แผนการสอนเรื่อง การสานตะกร้าพลาสติก มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อการเรียนการสอนในระดับมาก โดยสรุป การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานตะกร้าพลาสติกที่ได้พัฒนาขึ้นส่งผลต่อการแก้ปัญหาปัญญาท้องถิ่นจากคนรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่งได้จริง สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับท้องถิ่นอื่นได้ต่อไปในอนาคต

พัชนี อินทรเสนีย์ (2550: 104-106) ได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการสำหรับบุคลากรผู้ให้บริการในโรงแรม มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ สำหรับบุคลากรผู้ให้บริการในโรงแรมและเพื่อประเมินผลหลักสูตร โดยมี ลำดับขั้นตอนในการทำวิจัย ดังนี้ ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม โดยสำรวจความจำเป็นในการฝึกอบรม ระดับองค์การจากเอกสารของโรงแรมประกอบการสัมภาษณ์ผู้บริหาร โรงแรม และสำรวจความจำเป็นในการฝึกอบรมระดับบุคคลจากบุคลากรผู้ให้บริการในโรงแรม จำนวน 554 คน ได้รับ แบบสอบถามกลับคืน จำนวน 232 คน และคัดเลือกผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 30 คน ขั้นตอนที่ 2 ขั้นพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม โดยการพัฒนาโครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย วัตถุประสงค์ทั่วไป วัตถุประสงค์เฉพาะและวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระสำคัญ เทคนิคการฝึกอบรม สื่อและอุปกรณ์ ระยะเวลา สถานที่ วิทยากร การประเมินผลและการติดตามผลการฝึกอบรม ขั้นตอนที่ 3 ขั้นฝึกอบรมและประเมินผลหลักสูตรฝึกอบรมกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน ณ โรงแรมสยามซิตี้ กรุงเทพฯ เป็นเวลา 2 วัน การประเมินผลฝึกอบรมจากแบบทดสอบความรู้ แบบวัดเจตคติก่อนและหลังการฝึกอบรม โดยใช้ค่าสถิติ T-test และแบบประเมินความพึงพอใจในการฝึกอบรม ผลการวิจัยพบว่า ค่า P-Value ของผลการทดสอบความรู้และเจตคติก่อนและหลังการฝึกอบรมน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยที่ผลคะแนน Post-test มากกว่าผลคะแนน Pre-test ซึ่งแสดงว่า หลักสูตรฝึกอบรมที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพ ทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้และเจตคติเกี่ยวกับการให้บริการเพิ่มขึ้น สำหรับผลการประเมินความพึงพอใจหลักสูตรฝึกอบรมพบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมส่วนใหญ่พึงพอใจและเห็นว่า มีประโยชน์ต่อตนเอง และโรงแรมใน



ระดับมาก ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้ คือ ควรมีการติดตามผลการฝึกอบรม เพื่อศึกษาถึงการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีพฤติกรรมที่แสดงออกถึงความมีจิตสำนึกในการให้บริการตามที่ต้องการหรือไม่ มากน้อยเพียงใด และนอกเหนือจากการฝึกอบรมควรหาแรงจูงใจอื่นๆ เข้ามาผสมผสาน เช่น การให้รางวัล การทำงานเป็นทีม ฯลฯ เพื่อเสริมสร้างให้พนักงานเกิดจิตสำนึกในการบริการอย่างยั่งยืน

อุไรรัตน์ ยูวนากร (2550: บทคัดย่อ) ได้พัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา เรื่อง สมุนไพร สำหรับนักเรียน ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ผลการวิจัยพบว่า

1) นักเรียนและบุคคลที่เกี่ยวข้องมีความต้องการหลักสูตร เรื่อง สมุนไพร โดยเชิญ ผู้รู้เรื่องสมุนไพรเข้ามามีส่วนร่วมสอนเน้นการเรียนรู้ในชุมชน มีการฝึกปฏิบัติจริง และเป็นสมุนไพร ที่นักเรียนรู้จัก และใช้ในชีวิตประจำวัน

2) หลักสูตรประกอบด้วยหลักการ จุดหมาย โครงสร้าง คำอธิบายรายวิชา การจัด เวลาเรียน สาระและมาตรฐานการเรียนรู้ แนวการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ และ แผนการจัดการเรียนรู้ ขอบข่ายเนื้อหาประกอบด้วย ความหมาย และประเภทของเรื่องสมุนไพรการ แปรรูสมุนไพรให้เป็นอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และ โครงการงานสมุนไพร หลักสูตรที่พัฒนาขึ้นมา มีความสอดคล้องกับนักเรียน

3) นำหลักสูตรไปทดลองใช้กับนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 โดยครูผู้สอน และผู้รู้เรื่องสมุนไพรร่วมกันสอน นักเรียนมีความสนใจ และกระตือรือร้นในการร่วมกิจกรรม

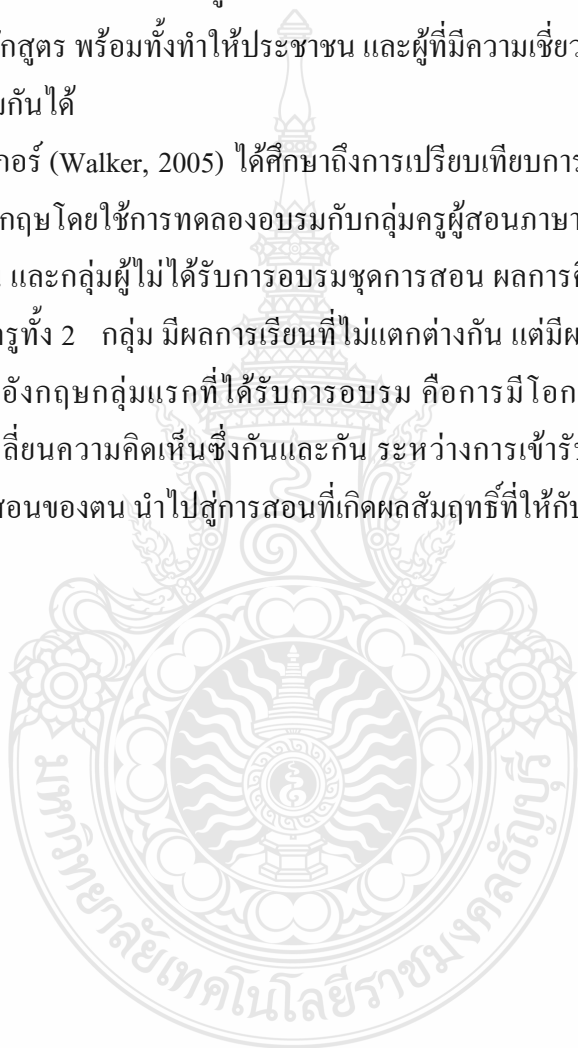
4) นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสมุนไพรอยู่ในระดับดีมาก ด้านทักษะ กระบวนการทำงาน พบว่า ผลงานมีความสวยงาม และมีความคิดสร้างสรรค์ มีการปฏิบัติงานตาม ขั้นตอนทำงานเสร็จทันเวลาที่กำหนด และมีการวางแผนการทำงานอยู่ในระดับดี คุณลักษณะอันพึง ประสงค์ พบว่า นักเรียนมีความร่วมมือในการทำงาน มีความเอื้อเฟื้อ มีความรับผิดชอบมีความอดทน และนักเรียนมีความคิดความเห็นว่าการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เป็นประโยชน์ สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

## 2.5.2 งานวิจัยต่างประเทศ

วิเวียน (Vivian, 1996: 4254 - A) ได้วิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและรูปแบบ การคิดเรื่องการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับหลักสูตรดูแลสุขภาพ พบว่า การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นช่วยให้ การเรียนเกี่ยวกับความเชื่อในการดูแลสุขภาพแต่ละท้องถิ่นเพิ่มขึ้น กล่าวคือ ยังให้ผลสัมฤทธิ์คงเดิม เมื่อนำไปใช้สอนกับท้องถิ่น

คันชา (Cuncha, 1997 อ้างถึงใน ปียัวรา คล้ายหนองสรวง, 2550) มีความคิดเห็นว่าการศึกษาระบวนการพัฒนาหลักสูตร โภชนาการศึกษา มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาระบวนการพัฒนาหลักสูตร โดยให้บุคลากรในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการออกแบบหลักสูตร พบว่า การให้ชุมชนมีอำนาจในการกำหนดนโยบายกระบวนการ และการวางแผน ทำให้สามารถส่งเสริมการปฏิบัติงานร่วมกันของประชาชนสามารถพัฒนาแนวทางสู่ความสำเร็จ และทำให้สามารถส่งเสริมการปฏิบัติงานร่วมกันของประชาชน ในการพัฒนาแนวทางสู่ความสำเร็จ และทำให้ประชาชนมีความเสียสละ มอบเครื่องมือที่ส่งเสริมหลักสูตร พร้อมทั้งทำให้ประชาชน และผู้ที่มีความเชี่ยวชาญด้านหลักสูตรสามารถออกแบบหลักสูตรร่วมกันได้

วอล์คเกอร์ (Walker, 2005) ได้ศึกษาถึงการเปรียบเทียบการอบรมชุดการสอนนักเรียนให้กับครูสอนภาษาอังกฤษโดยใช้การทดลองอบรมกับกลุ่มครูผู้สอนภาษาอังกฤษ 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่มีการอบรมชุดการสอน และกลุ่มที่ไม่ได้รับการอบรมชุดการสอน ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มนักเรียนที่เกิดจากการสอนของครูทั้ง 2 กลุ่ม มีผลการเรียนที่ไม่แตกต่างกัน แต่มีผลกระทบที่เกิดขึ้นทางอ้อมสำหรับครูสอนภาษาอังกฤษกลุ่มแรกที่ได้รับการอบรม คือการมีโอกาสนในการปรับปรุงตนเอง เนื่องจากมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน ระหว่างการเข้ารับการอบรม ทำให้สามารถนำมาปรับปรุงวิธีการสอนของตน นำไปสู่การสอนที่เกิดผลสัมฤทธิ์ที่ให้กับนักเรียนระยะยาว



## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 วิธีการสร้างและการหาคุณภาพเครื่องมือ
- 3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.6 สถิติที่ใช้ในการวิจัย
- 3.7 กรอบการดำเนินงานวิจัย

#### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

- 3.1.1 ประชากร ได้แก่ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ที่สมัครใจเข้ารับการอบรม
- 3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จำนวน 20 คน

#### 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือเพื่อใช้ในการวิจัยดังนี้

3.2.1 แบบสอบถามความต้องการจำเป็นในการฝึกอบรม หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จำนวน 1 ฉบับ ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการฝึกอบรม

3.2.2 หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

3.2.3 แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ จำนวน 1 ฉบับ

3.2.4 แบบสอบถามวัดความพึงพอใจแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ แบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 1 ฉบับ

### 3.3 วิธีการสร้างและการหาคุณภาพเครื่องมือ

3.3.1 ขั้นตอนการสร้างแบบสอบถามความต้องการจำเป็นในการฝึกอบรมหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

1) ศึกษาเอกสารแนวคิตฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความต้องการจำเป็น เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการกำหนดขอบเขตและเนื้อหาของแบบสอบถาม

2) ร่างและเขียนข้อความตามขอบเขตเนื้อหาของแบบสอบถาม

3) จัดทำแบบสอบถามให้อยู่ในรูปแบบที่สมบูรณ์

4) นำแบบสอบถามไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบ

5) ปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามตามที่อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำ

6) จัดทำแบบสอบถามให้อยู่ในรูปแบบที่สมบูรณ์อีกครั้งและนำไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อสำรวจสภาพแวดล้อม ปัญหาของสถานประกอบการ

7) ศึกษาและสำรวจความต้องการ ความสนใจ ในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น โดยการใช้แบบสอบถามที่เตรียมไว้

8) วิเคราะห์สรุปผลจากแบบสอบถาม

3.3.2 ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ผู้ศึกษาค้นคว้าได้ดำเนินการตามลำดับขั้นตอนดังต่อไปนี้

1) นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์แบบสอบถาม ดำเนินการจัดทำโครงร่างหลักสูตร โดยกำหนดองค์ประกอบดังนี้ คือ หลักการเป้าหมาย จุดมุ่งหมาย เนื้อหาสาระ วิธีการฝึกอบรม สื่อประกอบการฝึกอบรม และการวัดผลและประเมินผล ซึ่งประกอบด้วย 4 หน่วยการเรียนรู้ ดังนี้

หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี

หน่วยที่ 2 หลักการเป็นผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี

หน่วยที่ 3 ทักษะคติในการเป็นผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี

หน่วยที่ 4 ทักษะคดีด้านความปลอดภัยของอาหาร

2) นำเอกสารโครงร่างหลักสูตรที่มีการจัดทำขึ้น พร้อมทั้งแบบประเมิน ไปให้ผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบและกั่นกรองความเหมาะสมของเอกสารประกอบหลักสูตร ตามเกณฑ์การประเมิน ซึ่งปรับปรุงมาจากการประเมินมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) ของบุญชม ศรีสะอาด (2545: 65-103) ดังนี้

4.51 – 5.00 คะแนน เหมาะสมมากที่สุด

3.51 – 4.50 คะแนน เหมาะสมมาก

2.51 – 3.50 คะแนน เหมาะสมปานกลาง

1.51 - 2.50 คะแนน เหมาะสมน้อย

1.00 – 1.50 คะแนน เหมาะสมน้อยที่สุด

จากนั้นคำนวณค่าเฉลี่ยคะแนนความเหมาะสมจากความเห็นของผู้เชี่ยวชาญแล้วนำมาเทียบเกณฑ์ ดังนี้

ช่วงคะแนน 4.50 - 5.00 เหมาะสมมากที่สุด

ช่วงคะแนน 3.50 - 4.49 เหมาะสมมาก

ช่วงคะแนน 2.50 - 3.49 เหมาะสมปานกลาง

ช่วงคะแนน 1.50 - 2.49 เหมาะสมน้อย

ช่วงคะแนน 1.00 - 1.49 เหมาะสมน้อยที่สุด

3.3.3 ขั้นตอนการสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ จำนวน 1 ฉบับ

1) จัดพิมพ์แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบความสอดคล้องและความถูกต้องของเนื้อหา

2) นำแบบทดสอบมาวิเคราะห์ หาค่า IOC ค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามในแบบสอบถามกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย และข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญแบบปลายเปิด โดยนำผลการประเมินมาแปลงเป็นคะแนน ดังนี้

แน่ใจว่าสอดคล้อง เป็น +1 คะแนน

ไม่แน่ใจว่าสอดคล้อง เป็น 0 คะแนน

แน่ใจว่าไม่สอดคล้อง เป็น -1 คะแนน

จากนั้นนำมาแทนค่าในสูตรดัชนีความสอดคล้อง (Index of Consistency) ถ้ามีดัชนีความเหมาะสมมากกว่าหรือเท่ากับ .05 หมายความว่า คำถามนั้นวัดตรงวัตถุประสงค์ของการวิจัย ถือว่าอยู่ในเกณฑ์ใช้ได้ ไม่ต้องปรับปรุง

3.3.4 ขั้นตอนการสร้างแบบวัดความพึงพอใจแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ แบ่งออกเป็น

1) นำหลักสูตรไปทดลองใช้กับกลุ่มนำร่องกับชาวบ้านที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง เพื่อหาผลการวิเคราะห์หาค่าความยากง่าย (p) และค่าอำนาจจำแนก (r) ของแบบทดสอบ

2) นำแบบทดสอบและหลักสูตรที่ได้มาวิเคราะห์หาคุณภาพและปรับปรุง แล้วนำไปใช้เพื่อเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง

3) นำข้อมูลที่ได้มาสรุปผล เพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อมูลหลักสูตร จัดพิมพ์หลักสูตรเป็นฉบับสมบูรณ์

4) นำแบบสอบถามไปประเมินหลังจากที่เรียนหลักสูตรฝึกอบรมแล้ว สามารถวิเคราะห์และสรุปผลตามเกณฑ์การประเมินดังนี้

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับน้อยที่สุด

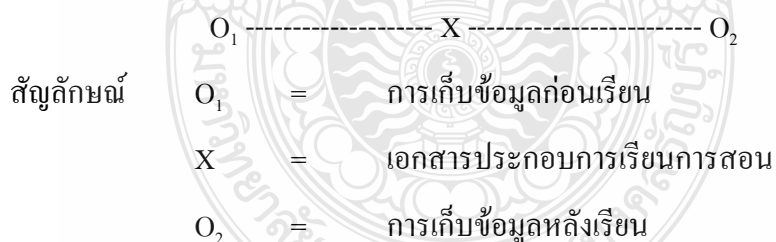
ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Design) ผู้รายงานใช้แบบแผนการจัดกิจกรรมที่มีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง มีการจัดกิจกรรม โดยทดลองกับกลุ่มตัวอย่างเพียงกลุ่มเดียว ทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน (One group pretest – posttest Design)



### 3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.4.1 นำหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อการศึกษา

3.4.2 แจ้งความประสงค์ที่จะเก็บข้อมูล เพื่อการศึกษาครั้งนี้การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เพื่อศึกษาความสนใจ และความต้องการการฝึกอบรมด้วยหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น

### 3.4.3 จัดกิจกรรมการตามหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น ซึ่งดำเนินการจัดกิจกรรม ดังนี้

1) ก่อนการจัดกิจกรรม ทดสอบความรู้เกี่ยวกับ เรื่องหลักการของผู้ให้บริการอาหาร โดยใช้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และบันทึกผลการทดสอบไว้เป็นคะแนนก่อนจัดกิจกรรมฝึกอบรม

2) จัดกิจกรรมฝึกอบรม ตามหลักสูตร

3) เมื่อสิ้นสุดการจัดกิจกรรมแต่ละหน่วย ให้กลุ่มทดลองปฏิบัติกิจกรรมและทำไปงาน บันทึกคะแนนการปฏิบัติกิจกรรมระหว่างฝึกอบรม

4) จากนั้น ทดสอบหลังเรียน โดยใช้แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และบันทึกผลการทดสอบไว้เป็นคะแนนหลังการจัดกิจกรรมฝึกอบรม

3.4.4 วิเคราะห์ข้อมูลก่อนเรียน และหลังเรียน แล้วนำมาเปรียบเทียบกันด้วยค่าสถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และทดสอบคะแนน t-test

3.4.5 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล เนื้อหา และผลการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม

## 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.5.1 ผู้รายงานใช้โปรแกรม Microsoft Excel และโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัย มาวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล

3.5.2 การวิเคราะห์ผลคะแนนการทดสอบของแบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน ด้วยสถิติ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3.5.3 การวิเคราะห์เปรียบเทียบผลคะแนนการทดสอบของแบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน ด้วยการทดสอบคะแนน t-test

3.5.4 การวิเคราะห์คะแนนความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อการเรียนรู้โดยใช้เอกสารประกอบการเรียนการสอน โดยการคำนวณหาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

## 3.6 สถิติที่ใช้ในการวิจัย

3.6.1 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์เพื่อหาคุณภาพเครื่องมือในการวิจัย

1) ค่าความถี่ ร้อยละ

2) หาค่าความสอดคล้องระหว่างข้อสอบกับจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมและเนื้อหา (IOC) ด้วยการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ ใช้สูตรดังนี้

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ IOC แทน ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อสอบกับจุดประสงค์  
 N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ  
 $\sum R$  แทน ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

3.6.2 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ เพื่อหาผลการประเมินการใช้หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น

- 1) ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
- 2) สถิติที่ใช้ในการทดสอบการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยใช้ t-test

(Dependent Sample)

$$t = \frac{\sum D}{\sqrt{\frac{N \sum D^2 - (\sum D)^2}{n-1}}}$$

$$d_f = n - 1$$

เมื่อ t แทน ค่าทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยรายคู่  
 $\sum D$  แทน ผลรวมความแตกต่างของคะแนนก่อน - หลังเรียนรายคู่  
 $\sum D^2$  แทน ผลรวมของคะแนนกำลังสองของความแตกต่าง  
 ก่อน - หลังเรียนรายคู่ยกกำลังสอง  
 N แทน จำนวนคนทั้งหมด  
 $d_f$  แทน ชั้นแห่งความอิสระ

3) การหาประสิทธิภาพของเอกสารประกอบการเรียนการสอนตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 โดยใช้สูตร

$$E_1 = \frac{\sum X}{A} \times 100 \quad \text{หรือ} \quad \left( \frac{\bar{X}}{A} \times 100 \right)$$



$$E_2 = \frac{\sum F}{N} \times 100 \quad \text{หรือ} \quad \left( \frac{\bar{F}}{B} \times 100 \right) \text{ แทน คะแนนเฉลี่ย}$$

เมื่อ	$E_1$	แทน ประสิทธิภาพของกระบวนการ
	$E_2$	แทน ประสิทธิภาพของผลลัพธ์
	$\sum X$	แทน คะแนนรวมของแบบฝึกหัดหรืองาน
	$\sum F$	แทน คะแนนรวมของผลลัพธ์หลังเรียน
	A	แทน คะแนนเต็มของแบบฝึกหัดทุกชิ้นรวมกัน
	B	แทน คะแนนเต็มของการสอบหลังเรียน
	N	แทน จำนวนนักเรียน

4) หาค่าความยากง่ายและค่าอำนาจจำแนกของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน  
การหาค่าความยากง่าย (P)

การวิเคราะห์ความยากง่าย เป็นการวิเคราะห์ข้อสอบเป็นรายข้อ  
สูตรในการคำนวณ

$$P = \frac{R}{N}$$

P คือ ดัชนีความยากของข้อสอบ

R คือ จำนวนนักเรียนที่ตอบข้อสอบนั้น ได้ถูกต้อง

N คือ จำนวนนักเรียนที่ตอบข้อสอบทั้งหมด

เกณฑ์ความยากง่ายที่ยอมรับได้มีค่าอยู่ระหว่าง 0.20 - 0.80 ถ้าค่า P มีค่านอกเกณฑ์  
ที่กำหนด จะต้องปรับปรุงข้อสอบนั้นหรือตัดทิ้งไป (กรมวิชาการ, 2545: 66)

การหาค่าอำนาจจำแนก (R)

เป็นการวิเคราะห์ค่าอำนาจจำแนก เป็นการดูความเหมาะสมของรายข้อว่า ข้อคำถาม  
สามารถจำแนกกลุ่มเก่งและกลุ่มอ่อนได้จริง หรือจำแนกผู้ที่มีคุณลักษณะสูงจากผู้มีคุณลักษณะต่ำได้

### สูตรในการคำนวณ

$$r = \frac{R_U - R_L}{N}$$

r คือ ค่าอำนาจจำแนก

$R_U$  คือ จำนวนนักเรียนในกลุ่มสูงที่ตอบถูก (กลุ่มสูงใช้ประมาณร้อยละ 25 ของนักเรียนทั้งหมด)

$R_L$  คือ จำนวนนักเรียนในกลุ่มต่ำที่ตอบถูก (กลุ่มต่ำใช้ประมาณร้อยละ 25 ของนักเรียนทั้งหมด)

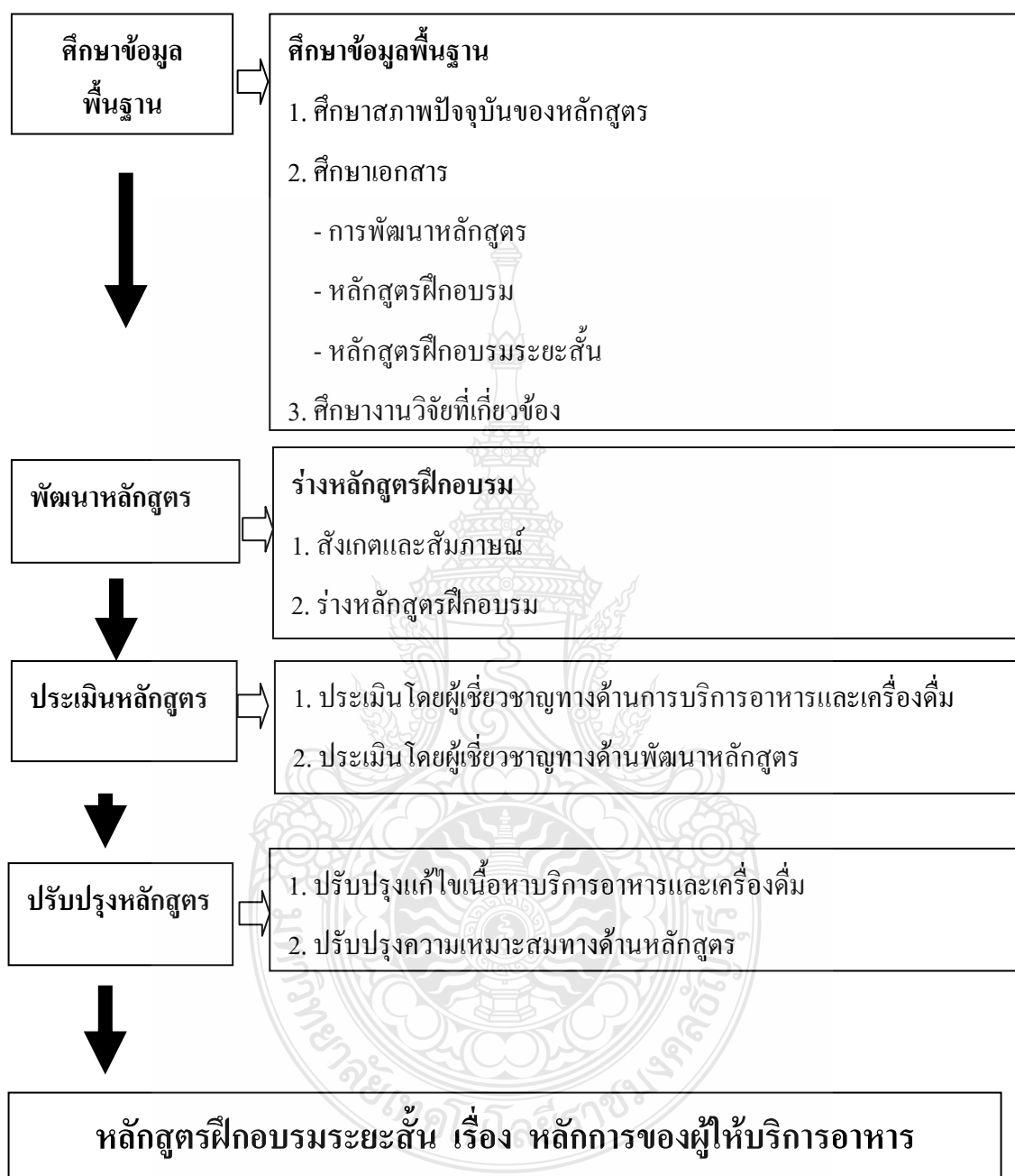
N คือ จำนวนนักเรียนในกลุ่มสูงหรือกลุ่มต่ำ

เกณฑ์อำนาจจำแนกที่ยอมรับได้จะมีค่าอยู่ระหว่าง 0.20 – 1.00 ถ้าค่าอำนาจจำแนกต่ำกว่า 0.20 จะต้องปรับปรุงแบบทดสอบข้อนั้น หรือตัดทิ้งไป

5) หากค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบทดสอบ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัย มาวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล



### 3.7 กรอบการดำเนินงานวิจัย



ภาพที่ 3.1 กรอบการดำเนินงานวิจัย

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น
2. การวิเคราะห์ข้อมูลการหาประสิทธิภาพของหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80
3. การวิเคราะห์เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนก่อนเรียนและหลังเรียน
4. การวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น

#### 4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น

4.1.1 จากการสัมภาษณ์ผู้บริหารและคณาจารย์วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เพื่อศึกษาความต้องการจำเป็นในการฝึกอบรม หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร พบว่า

1) นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ควรมีความรู้ด้านการให้บริการอาหาร เนื่องจากนักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จะต้องลงฝึกปฏิบัติงานในร้าน 7 - 11 ซึ่งมีสินค้าประเภทอาหาร ไว้บริการลูกค้าหลากหลายเมนู การบริการอาหารนักเรียนควรมีความรู้ความเข้าใจด้านการให้บริการอาหารเพื่อความถูกต้องและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

2) สารระสำคัญที่ควรเพิ่มในหลักสูตรธุรกิจค้าปลีก เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร เน้นสารสำคัญ ดังนี้

- 2.1) หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
- 2.2) หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- 2.3) ทักษะคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- 2.4) ทักษะคติด้านความปลอดภัยของอาหาร

4.1.2 จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารได้จัดทำโครงร่างหลักสูตรฝึกอบรม ซึ่งโครงสร้างหลักของหลักสูตรประกอบด้วย คำอธิบายรายวิชา จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ มาตรฐานรายวิชา กลุ่มเป้าหมาย คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แนวทางดำเนินการอบรมตามหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ ระยะเวลาการศึกษา การจัดกิจกรรมการฝึกอบรม สื่อการฝึกอบรม และการวัดและประเมินผล โดยได้กำหนดหน่วยการเรียนรู้ไว้ 4 หน่วย ได้แก่

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

โดยผู้วิจัยได้นำเอกสาร โครงร่างหลักสูตรที่มีการจัดทำขึ้นพร้อมทั้งแบบประเมิน ไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบและถ่วงถ่วงความเหมาะสม และความสอดคล้องของเอกสารประกอบหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมิน พบว่า หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ มีความสอดคล้องกันทั้งหมดโดยจากการประเมินของผู้เชี่ยวชาญ เมื่อพิจารณาในแต่ละเนื้อหาของแบบประเมิน พบว่า ประเด็นที่มีความเหมาะสมมากที่สุด ( $\bar{X} = 5.00$ , S.D.=0.00) ได้แก่ ความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม ความเป็นเหตุเป็นผลที่ต้องพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม มีความชัดเจน มีประโยชน์ มีความเป็นไปได้ในการนำไปใช้จริง ครอบคลุมทุกประเด็นเหมาะสมสำหรับผู้เข้ารับการอบรม เนื้อหาสาระครอบคลุมทุกประเด็น เรียงลำดับความสำคัญของเนื้อหาสาระ ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดประสบการณ์ฝึกอบรม ความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมาย การนำไปใช้จัดกิจกรรมได้จริง ความเหมาะสมของสื่อกิจกรรม ช่วยให้กิจกรรมบรรลุจุดมุ่งหมายได้ การตรวจสอบการบรรลุจุดมุ่งหมาย ความเป็นไปได้ในการประเมินผล ความเหมาะสมของสื่อการฝึกอบรม ความเหมาะสมของเนื้อหาที่ช่วยทำให้บรรลุจุดมุ่งหมาย ความชัดเจนและเหมาะสมของจุดมุ่งหมาย ซึ่งได้ประเมิน แผนการจัดการเรียนของหลักสูตร แบบประเมิน ความสามารถในการปฏิบัติงาน และแบบสอบถามความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรม มีค่าดัชนีความสอดคล้องกันทั้งหมด

#### 4.2 การวิเคราะห์ข้อมูลการหาประสิทธิภาพของหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80

ผลการหาประสิทธิภาพของหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น จากค่าร้อยละ ของคะแนนเฉลี่ย กระบวนการจัดกิจกรรมทุกหน่วยการเรียนรู้ ตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 และค่าร้อยละของคะแนนเฉลี่ยของแบบทดสอบหลังเรียน วิเคราะห์ผลได้ดังนี้

**ตารางที่ 4.1** ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพของเอกสารประกอบการเรียนการสอนตามเกณฑ์  
มาตรฐาน 80/80

หน่วยการเรียนรู้	การจัดกิจกรรม	ทดสอบหลังเรียน	ประสิทธิภาพ
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบการและ บริการอาหารที่ดี	80.83	80.50	80.83/80.50
2. หลักการเป็นผู้ประกอบการและบริการ อาหารที่ดี	80.67	82.50	80.67/82.50
3. ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบการและ บริการอาหารที่ดี	81.33	83.50	81.33/83.50
4. ทักษะคิดด้านความปลอดภัยของอาหาร	82.00	83.00	82.00/83.00
<b>รวม</b>	<b>89.96</b>	<b>82.38</b>	<b>89.96/82.38</b>

จากตารางที่ 4.1 พบว่า หลักสูตรฝึกอบรม มีประสิทธิภาพ 89.96/82.38 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด 80/80 เมื่อพิจารณาแต่ละหน่วย พบว่า ทุกหน่วยมีประสิทธิภาพสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด

**4.3 การวิเคราะห์เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนก่อนเรียนและหลังเรียน**

**ตารางที่ 4.2** ผลการวิเคราะห์การเปรียบเทียบ ก่อนเรียนหลังเรียน

การทดสอบ	จำนวน	$\bar{X}$	S.D	t
ก่อนเรียน	20	17.15	0.47	1.00*
หลังเรียน	20	35.65	0.44	

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ค่าคำนวณค่า t ได้เท่ากับ 0.34 องศาแห่งความเป็นอิสระ df เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับค่า t ที่เปิดจากตารางสถิติ สรุปได้ว่า มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ หลังเรียน มีผลการเรียนเพิ่มขึ้นจากก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

#### 4.4 การวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น

ตารางที่ 4.3 ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจการใช้หลักสูตรฝึกอบรม

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
<b>1. ด้านหลักสูตร / เนื้อหาวิชา</b>			
1.1 ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ หัวข้อและเนื้อหา การฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด <u>ก่อน</u> การอบรม	3.35	0.49	ปานกลาง
1.2 ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ หัวข้อและเนื้อหา การฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด <u>หลัง</u> การอบรม	4.25	0.55	มาก
<b>2. ด้านการนำไปใช้</b>			
2.1 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	3.90	0.79	มาก
2.2 มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	4.40	0.50	มาก
<b>3. ด้านวิทยากร</b>			
3.1 มีความรอบรู้ในเนื้อหาวิชาวิชาการฝึกอบรม	4.60	0.60	มากที่สุด
3.2 ความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาให้ผู้ฟังเข้าใจ	4.45	0.60	มาก
3.3 การถ่ายทอดเนื้อหาวิชาให้เป็นที่น่าสนใจ	4.45	0.60	มาก
3.4 ความสามารถในการตอบคำถาม	4.30	0.57	มาก
3.5 เทคนิค/วิธีการฝึกอบรมที่ใช้ถ่ายทอด	4.25	0.55	มาก
3.6 ความเหมาะสมของวิทยากรโดยรวม	4.20	0.52	มาก
<b>4. ด้านสถานที่ / ระยะเวลา</b>			
4.1 สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	3.50	0.51	มาก
4.2 ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	3.60	0.50	มาก
4.3 ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	3.65	0.49	มาก
<b>รวม</b>	<b>4.07</b>	<b>0.22</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 4.3 พบว่า โดยรวมมีความพึงพอใจในระดับมาก ( $\bar{X} = 4.07$ , S.D. = 0.22) เมื่อพิจารณาในแต่ละข้อ พบว่า มีความรอบรู้ในเนื้อหารายวิชาการฝึกอบรม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.60$ , S.D. = 0.60) รองลงมา ได้แก่ ความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาให้ผู้ฟังเข้าใจ การถ่ายทอดเนื้อหาวิชาให้เป็นที่น่าสนใจ ( $\bar{X} = 4.45$ , S.D. = 0.60) มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ ( $\bar{X} = 4.40$ , S.D. = 0.50) ตามลำดับ





## บทที่ 5

### สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เพื่อประเมินหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ โดยกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ จำนวน 20 คน ได้มาจากการเลือกแบบเจาะจง

#### 5.1 สรุปผลการวิจัย

ผลการดำเนินการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น ผู้วิจัยได้สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ผลสำรวจข้อมูลพื้นฐานเพื่อการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมจากการสัมภาษณ์ผู้บริหารและคณาจารย์ที่เกี่ยวข้อง พบว่า ควรมีการเพิ่มความรู้ให้กับนักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการลงปฏิบัติงานของนักเรียน ซึ่งเน้นสาระสำคัญในด้านหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี ด้านหลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี ด้านทัศนคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี และด้านทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์นี้ มาจัดทำเป็นหลักสูตร เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร และได้ผลการจัดทำโครงร่างหลักสูตรฝึกอบรม ซึ่งโครงสร้างหลักของหลักสูตรประกอบด้วย คำอธิบายรายวิชา จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ มาตรฐานรายวิชา กลุ่มเป้าหมาย คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แนวทางดำเนินการอบรมตามหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรม วิชาชีพ ระยะเวลาการศึกษา การจัดกิจกรรมการฝึกอบรม สื่อการฝึกอบรม และการวัดและประเมินผล โดยได้กำหนดหน่วยการเรียนรู้ไว้ 4 หน่วย ได้แก่

- 1) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
- 2) หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- 3) ทัศนคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- 4) ทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร

โดยผู้วิจัยได้นำเอกสาร โครงร่างหลักสูตรที่มีการจัดทำขึ้น พร้อมทั้งแบบประเมิน ไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบและกลั่นกรองความเหมาะสม และความสอดคล้องของเอกสารประกอบหลักสูตร พบว่า การจัดทำหลักสูตรมีดัชนีความสอดคล้องทั้งหมด

ผลการหาประสิทธิภาพของหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน 80/80 ซึ่งจากการวิเคราะห์ข้อมูลได้ผลประสิทธิภาพ เท่ากับ 89.96/82.38 มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยการวิเคราะห์ความพึงพอใจของการนำหลักสูตรไปทดลองใช้ พบว่า โดยรวมมีระดับความพึงพอใจในระดับมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละข้อ พบว่า มีความรอบรู้ในเนื้อหารายวิชาการฝึกอบรม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดรองลงมา ได้แก่ ความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาให้ผู้ฟังเข้าใจ การถ่ายทอดเนื้อหาวิชาให้เป็นที่น่าสนใจมีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ตามลำดับ

## 5.2 การอภิปรายผล

จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐาน โดยการสัมภาษณ์ ผู้บริหารและคณาจารย์ วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ พบว่า มีความต้องการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เพื่อเพิ่มความรู้ให้กับนักเรียนที่มีการนำความรู้ไปใช้ปฏิบัติจริง ซึ่งสอดคล้องกับ สำนักงานส่งเสริมวิทยาลัยชุมชน (2546: 31-36) ได้อธิบายไว้ว่า การจัดการศึกษาหลักสูตรระยะสั้นของวิทยาลัยชุมชน มุ่งเน้นให้ผู้เรียนนำไปใช้ได้ในชีวิตจริง ในการดำเนินชีวิตการทำงานและอาชีพ หรือเพื่อการศึกษาต่อเนื่อง โดยมีขั้นตอน ได้แก่ วิเคราะห์เนื้อหา จัดทำแผนการเรียนรู้ ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ สร้างวงจรการสอนและวงจรการเรียนรู้ จากกระบวนการจะสามารถศึกษาวิเคราะห์ให้กลายเป็นการเรียนรู้ที่เกิดมาจากประสบการณ์ของผู้เรียนเอง ซึ่งจากการจัดทำโครงร่างหลักสูตรฝึกอบรม ประกอบด้วย คำอธิบายรายวิชา จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ มาตรฐานรายวิชา กลุ่มเป้าหมาย คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แนวทางดำเนินการอบรมตามหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร เนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรม วิชาชีพ ระยะเวลาการศึกษา การจัดกิจกรรมการฝึกอบรม สื่อการฝึกอบรม และการวัดและประเมินผล ซึ่งสอดคล้องกับ ชำรง บัวศรี (2542: 8-9) กล่าวว่า องค์ประกอบที่สำคัญของหลักสูตรมี 9 องค์ประกอบ ได้แก่ เป้าประสงค์และนโยบายการศึกษา (Education Goals and Policies) จุดหมายของหลักสูตร (Curriculum Aims) รูปแบบและโครงสร้างหลักสูตร (Types and Structures) จุดประสงค์ของวิชา (Subject Objectives) เนื้อหา (Content) จุดประสงค์ของการเรียนรู้ (Instructional Objectives) ยุทธศาสตร์การเรียนการสอน (Instructional Strategies) การประเมินผล (Evaluation) วัสดุหลักสูตรและสื่อการเรียนการสอน (Curriculum Materials and Instructional Media) ส่วน

กาญจนา คุณารักษ์ (2540: 14) กล่าวว่า หลักสูตรมีองค์ประกอบอย่างน้อย 6 องค์ประกอบได้แก่ ความมุ่งหมายของหลักสูตร เนื้อหาวิชาและประสบการณ์ วิธีการสอนและการดำเนินการ วัสดุอุปกรณ์การสอน กิจกรรมการเรียนการสอน ซึ่ง สงัด อุทรานันท์ ได้เสนอแนวคิดการพัฒนาหลักสูตรโดยยึดหลักการพัฒนาหลักสูตรทั้งระบบ โดย กระบวนการพัฒนาหลักสูตร มีสาระสำคัญ ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน การกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการกำหนดเนื้อหาและประสบการณ์การเรียนรู้ การนำหลักสูตรไปใช้ การประเมินผลหลักสูตร และการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหลักสูตร โดยผู้วิจัยได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น และได้นำไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

จากการนำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น ไปทดลองใช้กับกลุ่มอย่างได้ผลประสิทธิภาพ 89.96/82.38 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่ตั้งไว้ เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 1 สมมติฐานข้อที่ 1 แสดงว่าหลักสูตรฝึกอบรมที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเป็นนวัตกรรมการศึกษาชนิดหนึ่งที่ทำให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในหน่วยการเรียนรู้ได้อย่างแท้จริง อาจเป็นเพราะว่า ในการสร้างหลักสูตรนั้น ผู้วิจัยได้ค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมากมาย มีการศึกษา องค์ประกอบของหลักสูตร เนื้อหารายละเอียดของหลักการของผู้ให้บริการที่ดี ตลอดจนได้นำหลักสูตรระยะสั้นให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความถูกต้อง ความเหมาะสมของเนื้อหา ทำให้หลักสูตรมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยผู้เรียนได้ทำกิจกรรมในแต่ละหน่วยการเรียนรู้ มีผู้สอนให้คำแนะนำ ซึ่งทำให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่ดี และสามารถทำคะแนนตามกระบวนการได้สูง ซึ่งสอดคล้องกับ พระธัญวรรณ์ โจนลายดา (2549: บทคัดย่อ) ได้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานตะกร้าพลาสติก ผลการศึกษาค้นคว้าพบว่าหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานตะกร้าพลาสติก ซึ่งได้รับการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ และผู้ชำนาญการว่า มีความเหมาะสมอยู่ในระดับดีมาก มีประสิทธิภาพ 91.14/87.33 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ 80/80 ที่ตั้งไว้ แผนการสอนเรื่อง การสานตะกร้าพลาสติกมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อการเรียนการสอนในระดับมาก โดยสรุป การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานตะกร้าพลาสติก ที่ได้พัฒนาขึ้นส่งผลต่อการสืบภูมิปัญญาท้องถิ่นจากคนรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่งได้จริงสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับท้องถิ่นอื่นได้ต่อไปในอนาคต และ วิภา แสนบัณฑิต (2545: บทคัดย่อ) ได้วิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การปลูกบัวผันสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โดยการปรับหลักสูตรแกนกลางในกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพเข้ากับหลักสูตรท้องถิ่นและประเมินหลักสูตร โดยวิธีปยุตของค์เพื่อหาคุณค่าของหลักสูตรก่อนนำไปทดลองใช้ จากนั้นนำไปทดลองใช้โดยผู้วิจัยเป็นผู้สอนเองและใช้แบบวัดผลสัมฤทธิ์ก่อนเรียนและหลังเรียน เพื่อหาตัวบ่งชี้

คุณภาพในระดับดีมาก หลักสูตรมีความสอดคล้องกับท้องถิ่น และเหมาะสมกับผู้เรียน สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน

เมื่อใช้หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นแล้ว ผู้เรียนมีความก้าวหน้าในการเรียนจริง โดยรวมคะแนนหลักเรียนสูงกว่าก่อนเรียน มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งได้มีการทดสอบก่อนเรียนแล้ว จึงศึกษาเนื้อหาตามจุดประสงค์ โดยจัดให้มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เหมาะสมกับเวลา เมื่อจบแต่ละบทเรียน ได้มีการทดสอบหน่วยการเรียนย่อยในแต่ละหน่วย ซึ่งสอดคล้องกับ พงษ์นิ อินทรเสนีย์ (2550: 104-106) ได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ สำหรับบุคลากรผู้ให้บริการในโรงแรม มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ สำหรับบุคลากรผู้ให้บริการในโรงแรมและเพื่อประเมินผลหลักสูตร โดยมีลำดับขั้นตอนในการทำวิจัย ดังนี้ ขั้นตอนที่ 1 ขั้นเตรียมการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม โดยสำรวจความจำเป็นในการฝึกอบรม ระดับองค์การจากเอกสารของโรงแรมประกอบกับการสัมภาษณ์ผู้บริหารโรงแรม และสำรวจความจำเป็นในการฝึกอบรมระดับบุคคลจากบุคลากรผู้ให้บริการในโรงแรม จำนวน 554 คน ได้รับแบบสอบถามกลับคืน จำนวน 232 คน และคัดเลือกผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 30 คน ขั้นตอนที่ 2 ขั้นพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม โดยการพัฒนาโครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย วัตถุประสงค์ทั่วไป วัตถุประสงค์เฉพาะและวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระสำคัญ เทคนิคการฝึกอบรม สื่อและอุปกรณ์ ระยะเวลา สถานที่ วิทยากร การประเมินผล และการติดตามผลการฝึกอบรม ขั้นตอนที่ 3 ขั้นฝึกอบรมและประเมินผลหลักสูตร ฝึกอบรมกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน ณ โรงแรมสยามซิตี้ กรุงเทพฯ เป็นเวลา 2 วัน การประเมินผลฝึกอบรมจากแบบทดสอบความรู้ แบบวัด เจตคติก่อนและหลังการฝึกอบรม โดยใช้ค่าสถิติ T-test และแบบประเมินความพึงพอใจในการฝึกอบรม ผลการวิจัยพบว่า ค่า P-Value ของผลการทดสอบความรู้และเจตคติก่อนและหลังการฝึกอบรม น้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยที่ผลคะแนน Post-test มากกว่าผลคะแนน Pre-test ซึ่งแสดงว่า หลักสูตรฝึกอบรมที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพ ทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ และเจตคติเกี่ยวกับการให้บริการเพิ่มขึ้น สำหรับผลการประเมินความพึงพอใจหลักสูตรฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมส่วนใหญ่พึงพอใจและเห็นว่า มีประโยชน์ต่อตนเอง และโรงแรมในระดับมาก ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้ คือ ควรมีการติดตามผลการฝึกอบรม เพื่อศึกษาถึงการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีพฤติกรรมที่แสดงออกถึงความมีจิตสำนึกในการให้บริการตามที่ต้องการหรือไม่มากนักน้อยเพียงใด และนอกเหนือจากการฝึกอบรมควรหาแรงจูงใจอื่นๆ เข้ามาผสมผสาน เช่น การให้รางวัล การทำงานเป็นทีม ฯลฯ เพื่อเสริมสร้างให้พนักงานเกิดจิตสำนึกในการ บริการอย่างยั่งยืน

จากการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรียบร้อยแล้วนั้น เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมในการนำไปจัดการเรียนการสอนได้จริง เหมาะสมกับผู้เรียน ผู้เรียนมีความพึงพอใจในการเรียน จึงได้ทำการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น พบว่าโดยรวมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด เป็นไปตามสมมติฐานข้อ 3 ผู้เรียนมีความพึงพอใจในเนื้อหารายวิชา มากที่สุด รองลงมา มีความพึงพอใจในการถ่ายทอดเนื้อหา โดยผู้วิจัยได้เป็นผู้สอนตลอดทั้งหลักสูตร

### 5.3 ข้อเสนอแนะ

#### 5.3.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

- 1) ควรมีการจัดการเรียนรู้เน้นลงลึกในแต่ละหน่วยการเรียนรู้
- 2) ควรมีการจัดกิจกรรมในแต่ละเนื้อหาให้มากขึ้น อย่างเหมาะสม
- 3) ควรเพิ่มหน่วยการเรียนรู้ ในเนื้อหาเพิ่มเติมมากยิ่งขึ้น

#### 5.3.2 ข้อเสนอแนะเพื่อใช้ในการวิจัยครั้งต่อไป

- 1) ควรมีการพัฒนาหลักสูตรใหม่เป็นหลักสูตรเพิ่มเติมให้กับวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์
- 2) ควรมีการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ ในการจัดการเรียนรู้ หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ให้กับเยาวชน ตลอดจนบุคคลต่าง ๆ ที่มีความสนใจ

## บรรณานุกรม

- กรมวิชาการ. 2545. การวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ตามหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน. กรุงเทพฯ  
องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- กาญจนา คุณารักษ์. 2540. หลักสูตรและการพัฒนา. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขต  
พระราชวังสนามจันทร์.
- กันธชิต ชูสินธุ์. 2543. พฤติกรรมการบริหารงานของผู้บริหารและความพึงพอใจต่อการบริหารของ  
บุคลากรในสำนักงานศึกษาธิการอำเภอดีเด่น ในภาคใต้. วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตร  
มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- จิตวดี บรรเทิง. 2545. สัมฤทธิ์ผลของโครงการศูนย์เด็กเล็กนำอยู่ในชุมชนในเขต 3 (ภาคตะวันออก).  
ปัญหาพิเศษรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารทั่วไป บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ชาญชัย วงศ์สามัญ. 2543. การวางแผนการสอน. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ถวัลย์ มาศจรัส. 2545. ปทานุกรมหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2544. กรุงเทพฯ:  
ธารอักษร.
- ธีรารัง บัวศรี. 2542. ทฤษฎีหลักสูตร การออกแบบและพัฒนา. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ธนัช  
การพิมพ์.
- นพรัตน์ เตชะวณิช. 2544. ความพึงพอใจของพนักงานธนาคารกสิกรไทยที่มีต่อวารสารกิจการ  
สัมพันธ์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- บรรพต สุวรรณประเสริฐ. 2544. การพัฒนาหลักสูตรโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ. เชียงใหม่: แสงศิลป์  
บุญชม ศรีสะอาด. 2545. การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- \_\_\_\_\_ 2546. การพัฒนาหลักสูตรและการวิจัยเกี่ยวกับหลักสูตร. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- ปัญญา แก้วกีบุตร และสุภัทร พันธุ์พัฒนกุล. 2545. การบริหารจัดการศึกษาในรูปแบบการใช้โรงเรียน  
หรือเขตพื้นที่เป็นฐาน. กรุงเทพฯ: สำนักงานปฏิรูปการศึกษา.
- ปีย์วรา คล้ายหนองสรวง. 2550. การพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษาเรื่อง ชุมชนเสถกภูมิ สำหรับนักเรียน  
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 3. วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัย  
ศิลปากร.
- พระชัยวัฒน์ โจนelayดา. 2549. การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องการสานตะกร้าพลาสติก.  
วิทยานิพนธ์ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

- พัชนี อินทรเสนีย์. 2550. การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การสร้าง จิตสำนึกในการให้บริการ สำหรับบุคลากรผู้ให้บริการในโรงแรม. วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ยุทธพงษ์ ไกยวรรณ. 2541. เทคนิคและวิธีการสอน. กรุงเทพฯ: ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพฯ พิมพ์ดีด
- เยาวดี ราชชัยกุล วิบูลย์. 2544. ประเมินโครงการแนวคิดและแนวปฏิบัติ. กรุงเทพฯ: สรรคคุณค่า วิชาการ.
- รุจิรี ภูสาระ. 2545. การพัฒนาหลักสูตร: ตามแนวปฏิรูปการศึกษา. กรุงเทพฯ: บิ๊ก พอยท์.
- วัฒนาพร ระงับทุกข์. 2542. แผนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง. กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์.
- วิจิตรา ไสยะ. 2543. การศึกษาการมีส่วนร่วมของบุคลากรท้องถิ่นในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ เขตการศึกษา 8. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิทยา แสงงาม. 2541. การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น เรื่องการสาธิตมวย สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา ปีที่ 6. วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- วิภา แสนบัณฑิต. 2545. การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง การปลูกบัวผัน สำหรับนักเรียนชั้น ประถมศึกษาปีที่ 6. วิทยานิพนธ์ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยบูรพา.
- วิมลรัตน์ สุนทรโรจน์. 2549. “พัฒนาการเรียนการสอน.” เอกสารประกอบการสอนวิชา 0506703. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- วิลัย ทองแผ่. 2546. งานวิจัยเรื่อง การประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตวิชาชีพครู. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี.
- ศักดิ์ศรี ปาณะกุล. (2543). หลักสูตรและวิธีสอนทั่วไป. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- \_\_\_\_\_. 2545. การประเมินหลักสูตร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- สงบ ลักษณะ. 2543. หลักสูตรปัจจุบันและการสอนอบรมนักเรียน. กรุงเทพฯ: หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมสามัญศึกษา.
- สงัด อุทรานันท์. 2532. ทฤษฎีหลักสูตร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มิตรสยาม
- \_\_\_\_\_. 2537. พื้นฐานและหลักการพัฒนาหลักสูตร. กรุงเทพฯ: วงเดือนการพิมพ์.
- สมหวัง พิธิยานุวัฒน์. 2541. วิธีวิทยาการประเมินทางการศึกษา. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2542. พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2542 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2545. กรุงเทพฯ: สำนักนายกรัฐมนตรี.

สำนักงานส่งเสริมวิทย์ลัยชุมชน. 2546. **หลักสูตรระยะสั้นของวิทยาลัยชุมชน พุทธศักราช 2545**

**เล่ม 2. กรุงเทพฯ : องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.**

สุนีย์ ภูพันธ์. 2546. **แนวคิดพื้นฐานการสร้างและการพัฒนาหลักสูตรยุคปฏิรูปการศึกษาไทย.**

เชียงใหม่: เดอะโนว์เลดจ์เซ็นเตอร์.

สุมาลี จันทร์ชโล. 2542. **การวัดและประเมินผล. กรุงเทพฯ: เพลท หจก. สุเมตรฟิล์ม.**

อุไรรัตน์ ยูธนากร. 2550. **การพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษาเรื่อง สมุนไพรสำหรับนักเรียนระดับ  
ประถมศึกษาปีที่ 1. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยศิลปากร.**

เอมอร สงวนดี. 2547. **การพัฒนาแผนการเรียนรู้โดยใช้แบบฝึกทักษะการอ่านเชิงวิเคราะห์ กลุ่มสาระ  
การเรียนรู้ภาษาไทย ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1. รายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระ การศึกษา  
มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.**

Carter V. Good. 1973. **Dictionary of Education.** 3<sup>rd</sup> ed. New York: McGraw-Hill.

Crow. 1980. **Introduction to Education new.** Delhi: Dnrage Pubishing House.

Hammond. 1972. **Persisten Criminal. A Home Office Research Unit Report.** London: Her  
Majesty & Stationary Office.

Seriven, M. S. 1981. **Evaluation ideologies.** New York: Rinehart and Winston.

Stafflebeam Daniel. 1971. **Educational evaluation and Decision Making.** Illinois: F.E. Peacock  
Publishing.

Taba, Hilda. 1962. **Curriculum Development: Theory and Practice.** New York: Harcourt, Brace  
& World, Inc.

Tiffin and Mc Cormick. 1968. **Industrial Psychology.** 5<sup>th</sup> ed., George Allen & Urwin Ltd., London.

Vivian. 1996. "A study of Environmental Ecological Education Program in the Elementary Grades  
in Selected cities of Illinois." **Dissertation Abstracts International.** 32 (November  
1972): 1997A

Walker, Maria Christina Barrosa. **A Reflection on Staff Development Efforts: An Examination  
of English Learner Academic Performance and Transfer to Teaching Practice  
Pepperdine University: California. (online)** 2005. Available:  
<http://propuest.umi.com/pqdweb>.





**ภาคผนวก**

ภาคผนวก ข

หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย





ที่ ศธ 0578.02 / 0๒๖๑.๑.๓

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
ต.คลองหก อ.คลองหลวง  
จ.ปทุมธานี 12110

1๒ มีนาคม 2556

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน รองศาสตราจารย์ ดร.มนสิข สิริสมบุญ

เนื่องด้วย นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้รับอนุมัติจัดทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาพร แพรรวพนิต เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถอย่างดียิ่ง จึงขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัยให้แก่ นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.ทศพร แสงสว่าง)

ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

งานบัณฑิตศึกษา

โทร. 02 5493207

โทรสาร 02 5775020

ที่ ศธ 0578.02 / 0๒๑๑.1.1



คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
ต.คลองหก อ.คลองหลวง  
จ.ปทุมธานี 12110

1๒ มีนาคม 2556

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณวรรณิ์ อับดุลสมัด

เนื่องด้วย นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้รับอนุมัติจัดทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรบระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาพร แพรพพนิต เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในกรณีนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถอย่างดียิ่ง จึงขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัยให้แก่ นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.ทศพร แสงสว่าง)

ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

งานบัณฑิตศึกษา

โทร. 02 5493207

โทรสาร 02 5775020



ที่ ศธ 0578.02 / 0289.1.2

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
ต.คลองหก อ.คลองหลวง  
จ.ปทุมธานี 12110

12 มีนาคม 2556

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณสุนีย์ แซเปี้ย

เนื่องด้วย นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้รับอนุมัติจัดทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาพร แพรพพนิต เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถอย่างยิ่ง จึงขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัยให้แก่ นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.ทศพร แสงสว่าง)

ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

งานบัณฑิตศึกษา

โทร. 02 5493207

โทรสาร 02 5775020



ที่ ศธ 0578.02 / 0285.1



คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
ต.คลองหก อ.คลองหลวง  
จ.ปทุมธานี 12110

12 มีนาคม 2556

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.ธนบดี นันทะ

เนื่องด้วย นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้รับอนุมัติจัดทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาพร แพรพพนิต เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถอย่างยิ่ง จึงขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัยให้แก่ นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.ทศพร แสงสว่าง)

ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

งานบัณฑิตศึกษา

โทร. 02 5493207

โทรสาร 02 5775020



ที่ ศธ 0578.02/0285



คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
ต.คลองหก อ.คลองหลวง  
จ.ปทุมธานี 12110

12 มีนาคม 2556

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณสุรชัย ด้านผาสุกกุล

เนื่องด้วย นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้รับอนุมัติจัดทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาพร แพรพณิต เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถอย่างดียิ่ง จึงขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือวิจัยให้แก่ นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.ทศพร แสงสว่าง)

ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบัณฑิตศึกษา

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

งานบัณฑิตศึกษา

โทร. 02 5493207

โทรสาร 02 5775020



ภาคผนวก ค

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย



### แบบสัมภาษณ์

ผู้บริหารและคณาจารย์วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์  
เพื่อศึกษาความต้องการการฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น  
เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

1. ท่านเห็นว่านักศึกษาหลักสูตรค้ำปลึก ควรมีความรู้ด้านการให้บริการอาหารมากน้อยหรือไม่  
เพียงไร

.....

.....

.....

.....

.....

2. ท่านเห็นว่าควรเพิ่มสาระเรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดีหรือไม่อย่างไร ในหลักสูตรธุรกิจ  
ค้ำปลึก

.....

.....

.....

.....

.....

3. ถ้าท่านเห็นควรตามข้อ 2 เนื้อหามีสาระสำคัญใดบ้างที่ท่านเห็นว่าควรบรรจุในเนื้อหาสาระโปรด  
เลือกข้อที่ท่านเห็นด้วยโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงหน้าข้อที่ท่านเห็นว่าเหมาะสม ซึ่งสามารถเลือกได้  
มากกว่า 1 ข้อ

- ..... หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
- ..... ผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- ..... ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- ..... ทักษะคิดที่ดีด้านความปลอดภัยของอาหาร

4. เนื้อหาสาระอื่น ๆ ที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

5. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ สำหรับการทำหลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง  
นางสาวปิยรัตน์ จันทรเรือง  
ผู้วิจัย

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

## รายนามผู้ให้สัมภาษณ์

- |                     |              |   |
|---------------------|--------------|---|
| 1. รศ.ประวิทย์      | แซ่เตีย      | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์    |
| 2. ดร.กัญญ์พิมล     | วรรณม่วง     | รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ |
| 3. อาจารย์กิตติภูมิ | พานทอง       | หัวหน้าภาคบริหารธุรกิจ                      |
| 4. อาจารย์ชัยยุทธ   | สุวรรณเพชร   | หัวหน้าแผนกวิชาธุรกิจค้าปลีก                |
| 5. อาจารย์วีรากานต์ | ชูเจริญรัตน์ | แผนกวิชาพื้นฐานธุรกิจ                       |



### แบบประเมินความสอดคล้องระหว่างข้อสอบกับสมรรถนะที่พึงประสงค์

คำชี้แจง โปรดพิจารณาว่าข้อสอบต่อไปนี้วัดตรงตามจุดประสงค์การเรียนรู้ที่ระบุไว้หรือไม่ แล้วเขียนผลการประเมินของท่าน โดยกาเครื่องหมาย ..... ลงในช่อง “คะแนนการพิจารณา” ตามความคิดเห็นของท่านดังนี้

กา .... ลงในช่อง + 1 ถ้าแน่ใจว่าข้อสอบนั้นสอดคล้องสมรรถนะที่พึงประสงค์ที่ระบุไว้

กา .... ลงในช่อง 0 ถ้าแน่ใจว่าข้อสอบนั้นสอดคล้องสมรรถนะที่พึงประสงค์ที่ระบุไว้

กา .... ลงในช่อง - 1 ถ้าแน่ใจว่าข้อสอบนั้นสอดคล้องสมรรถนะที่พึงประสงค์ที่ระบุไว้

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
1. ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี	<b>แผนการจัดการเรียนรู้ หน่วยที่ 1</b> <b>1. บุคคลที่ทำหน้าที่เป็นพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มจำเป็นจะต้องมีคุณสมบัติที่ประการ</b> ก. 9 ประการ ข. 12 ประการ ค. 19 ประการ ง. 22 ประการ	.....	.....	.....
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดีได้อย่างถูกต้อง	<b>2. Intelligence ตรงกับข้อใด</b> ก. ความหมัดจด ข. มีใจรักอาชีพที่แท้จริง ค. ความสงบเรียบร้อย ง. มีความฉลาดและไหวพริบ	.....	.....	.....

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	-1
3. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล	<b>3. Quietness ตรงกับข้อใด</b> ก. การพูดที่ดีและสำเนียงการพูดที่ดี ข. ฝึกฝนเป็นคนมีความคิดริเริ่ม ค. ความสงบเรียบร้อย ง. ขวนขวายหาความรู้เพิ่มเติม	.....	.....	.....
	<b>4. Good Complexion ตรงกับข้อใด</b> ก. ฝึกฝนเป็นคนมีความคิดริเริ่ม ข. จะต้องมีความสุขภาพดี ค. มีสีหน้าที่ดี ง. มีท่าทางที่ดี	.....	.....	.....
	<b>5. พนักงานบริการชายจะต้องมีความสูงตามเกณฑ์ประมาณเท่าไร</b> ก. 150 - 155 เซนติเมตร ข. 156 - 160 เซนติเมตร ค. 161 - 170 เซนติเมตร ง. 171 - 175 เซนติเมตร	.....	.....	.....
	<b>6. ตามหลักสูตรวิชาส่วนบุคคลผู้ประกอบอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารควรอาบน้ำอย่างน้อยวันละกี่ครั้ง</b> ก. 2 ครั้ง ข. 3 ครั้ง ค. 4 ครั้ง ง. ก่อนลงมือปฏิบัติงานทุกครั้ง	.....	.....	.....

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
4. ผู้เข้ารับการ อบรมปฏิบัติตาม สุขวิทยาส่วน บุคคลได้อย่าง ถูกต้อง	7.ใครปฏิบัติได้ถูกต้องในการจับแก้วน้ำขณะ เสิร์ฟ	.....	.....	.....
	ก. มาลีจับตรงกลางแก้ว			
	ข. มะลิจับตรงก้นแก้ว			
	ค. อารีจับตรงปากแก้ว			
	ง. สุคาโดยใช้ฝ่ามือคลุมปากแก้ว			
	8.ผู้ให้บริการอาหารควรได้รับการตรวจร่างกาย อย่างน้อยปีละกี่ครั้ง	.....	.....	.....
	ก. 1 ครั้ง			
	ข. 2 ครั้ง			
	ค. 3 ครั้ง			
	ง. 4 ครั้ง			
	9.ผู้ให้บริการอาหารมีบาดแผลที่นิ้วมือควร ปฏิบัติกรอย่างไร	.....	.....	.....
	ก. ล้างน้ำสะอาด			
	ข. ปล่อยทิ้งไว้ให้แผลแห้งสนิท			
	ค. ใช้ปากดูดเลือดออกทันที			
	ง. ปิดพลาสติกเอร์ยาที่แผลให้ เรียบร้อย			
	10.ผู้ให้บริการอาหารควรมีการตรวจโรค ประจำปีแม้จะไม่เจ็บป่วย เพราะสาเหตุใด	.....	.....	.....
	ก. เพื่อการรับรองมาตรฐาน			
	ข. ปฏิบัติตามข้อบังคับ			
	ค. ตรวจหาโรคบางโรคอาจแฝงอยู่			
	ง. เพื่อความปลอดภัยของ ผู้รับบริการอาหาร			

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
1. ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจหลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี	<b>แผนการจัดการเรียนรู้ หน่วยที่ 2</b> <b>11.ตำแหน่งสูงสุดของผู้ประกอบอาหารในสากล คือข้อใด</b> ก. เชฟ ข. ผู้ช่วย ค. เจ้าของกิจการ ง. พ่อครัว หรือ แม่ครัว	.....	.....	.....
	<b>12.สัญลักษณ์ของผู้ประกอบอาหาร คือ ข้อใด</b> ก. ร่างกายผู้ปรุงอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ข. เครื่องแต่งกายต้องสะอาด ค. ทั้งข้อ ก และ ข ง. ไม่มีข้อใดถูก	.....	.....	.....
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายหลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้	<b>13. ข้อใดไม่ใช่สัญลักษณ์ของผู้ประกอบอาหาร</b> ก. ผู้ประกอบอาหารต้องมีผ้ากันเปื้อน ข. ผู้ประกอบอาหารต้องล้างมือก่อนที่จะปรุงอาหาร ค. ให้ใช้ช้อนชิมอาหารคนหรือตักลงในภาชนะอาหารที่กำลังปรุงอยู่บนเตา ง. อย่าชิมอาหารบ่อยครั้งจนเกินควรพยายามเตรียมเครื่องปรุงรส ให้พอดีกับส่วนผสม	.....	.....	.....
	<b>14. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ใครบ้าง</b> ก. ผู้ปรุงอาหาร ข. ผู้เสิร์ฟอาหาร ค. ผู้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา	.....	.....	.....

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
	<p><b>15.สุขภาพของคนปรุงอาหาร ควรตรวจร่างกายอย่างน้อยปีละกี่ครั้ง</b></p> <p>ก. 1 ครั้ง / ปี</p> <p>ข. 2 ครั้ง / ปี</p> <p>ค. 3 ครั้ง / ปี</p> <p>ง. แล้วแต่สะดวก</p>	.....	.....	.....
	<p><b>16. สุขนิสัยที่ดีในระหว่างการปรุงและประกอบอาหารข้อใดไม่ถูกต้อง</b></p> <p>ก. ต้องปรุงและประกอบอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้น</p> <p>ข. การชิมอาหารระหว่างปรุง ใช้ช้อนชิมเฉพาะ</p> <p>ค. พุดคุย หยอกล้อ ในขณะที่ปรุงและประกอบอาหาร</p> <p>ง. เมื่อไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง</p>	.....	.....	.....
	<p><b>17. ข้อใดไม่ใช่ลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการต้อนรับ</b></p> <p>ก. พุดจาซัดเจน มีหางเสียงไพเราะ</p> <p>ข. ทำตัวตามสบาย ไม่เคร่งเครียด</p> <p>ค. ระลึกไว้เสมอว่าความอดกลั้นรักษาอารมณ์ขุ่นมัว</p> <p>ง. ยิ้มอยู่เสมอ ทั้งใบหน้า ดวงตา และริมฝีปากเป็นยิ้มที่สดชื่นประทับใจ</p>	.....	.....	.....



จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
3.ผู้เข้ารับการอบรมสามารถปฏิบัติตามหลักการเป็นผู้ประกอบและให้บริการอาหารที่ดีได้อย่างถูกต้อง	<b>18.ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร (Types and Styles of Services) แบ่งออกเป็นกี่ประเภท</b> ก. 2 ประเภท ข. 3 ประเภท ค. 4 ประเภท ง. 5 ประเภท	.....	.....	.....
	<b>19.ข้อใดไม่ใช่ปัจจัยในการพิจารณา การจัดการบริการให้แก่ลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆ</b> ก. ทำเลที่ตั้ง ข. ประเภทและลักษณะของลูกค้าที่มาใช้บริการ ค. อัตราการหมุนเวียนของลูกค้า ง. ไม่มีข้อใดถูก	.....	.....	.....
	<b>20. การหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี ควรทำอย่างไร</b> ก. เสิร์ฟช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับเฉพาะที่ด้ามเท่านั้น ข. เสิร์ฟน้ำแข็ง ต้องใช้ช้อนหรือทัพพี ค. เสิร์ฟแก้วน้ำ ต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้นิ้วแตะถูกบริเวณปากแก้ว ง. ทุกข้อที่กล่าวมา	.....	.....	.....

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
1. ผู้เข้ารับการอบรม เข้าใจทัศนคติในการ เป็นผู้ประกอบและ บริการอาหารที่ดี	<p><b>แผนการจัดการเรียนรู้ หน่วยที่ 3</b></p> <p><b>21. การเสริมสร้างทัศนคติด้านความ ปลอดภัยในการบริการอาหารให้แก่ พนักงาน อาจทำได้ด้วยวิธีการใดบ้าง</b></p> <p>ก. ฝึกอบรม (Training) ข. การประชุมชี้แจง (Meeting) ค. การให้การควบคุม ดูแล และ ชี้แนะ (Coaching) ง. ทุกข้อที่กล่าวมา</p> <p><b>22. การเสริมสร้างทัศนคติด้านความ ปลอดภัยในการบริการอาหารให้แก่ พนักงาน จะต้องยึดหลักกี่ประการ</b></p> <p>ก. 2 ประการ ข. 3 ประการ ค. 4 ประการ ง. 5 ประการ</p> <p><b>23. หัวหน้าจะช่วยสร้างบรรยากาศในการ ทำงานด้านความปลอดภัยในการบริการ อาหารของตนเอง ได้ ยกเว้นข้อใด</b></p> <p>ก. สร้างตัวอย่างที่ดี ข. สัมผัสตรวจสอบตลอดเวลา ค. ให้ความสนใจต่อพนักงานคน ใดคนหนึ่งเป็นพิเศษ ง. จัดทำแบบมาตรฐานของการ ทำงานที่ปลอดภัยในการบริการอาหารแก่ งานทุกชนิด</p>	.....	.....	.....
		.....	.....	.....
		.....	.....	.....

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายทัศนคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้	<p><b>24. ความต้องการพื้นฐาน (Basic Needs) ของมนุษย์ทุกคนมีความต้องการกี่ขั้น</b></p> <p>ก. 3 ขั้น</p> <p>ข. 4 ขั้น</p> <p>ค. 5 ขั้น</p> <p>ง. 6 ขั้น</p>	.....	.....	.....
	<p><b>25. "จิตสำนึกต่อความปลอดภัย" (Safety Conscious) ของคนงานหรือพนักงานเป็นผลมาจากปัจจัยหลายประการยกเว้นข้อใด</b></p> <p>ก. ความเป็นผู้นำ</p> <p>ข. สถานภาพทางครอบครัว</p> <p>ค. ประสบการณ์ที่ผ่านมา</p> <p>ง. การศึกษาอบรม และการฝึกปฏิบัติจนเคยชิน</p>	.....	.....	.....
	<p><b>26. คุณลักษณะของผู้ประกอบอาหารที่ดี ได้แก่ข้อใดบ้าง</b></p> <p>ก. มีน้ำใจหรือใจกว้าง มีเหตุผล มีอัธยาศัยที่ดี</p> <p>ข. มีความรู้ความสามารถเฉพาะตัวในการทำอาหารให้มีรสชาติที่ชวนรับประทาน</p> <p>ค. รักความสะอาดและมีบุคลิกภาพที่ดีเพื่ออาหารที่ทำจะได้อร่อยไม่มีเชื้อโรคและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค</p> <p>ง. ถูกทุกข้อ</p>	.....	.....	.....

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
	<p><b>27. ข้อใดไม่ใช่ปัจจัยที่นำมาใช้ในการจูงใจ</b></p> <p>ก. ความสำเร็จของงาน (Achievement)</p> <p>ข. การยอมรับนับถือ (Recognition)</p> <p>ค. ความก้าวหน้า (Advancement)</p> <p>ง. ความต้องการที่จะมีเกียรติมีชื่อเสียง (Esteem Needs)</p>	.....	.....	.....
	<p><b>28. ข้อควรปฏิบัติ สำหรับผู้ประกอบการค้าอาหารมีกี่ประการ</b></p> <p>ก. 7 ประการ</p> <p>ข. 10 ประการ</p> <p>ค. 12 ประการ</p> <p>ง. 15 ประการ</p>	.....	.....	.....
	<p><b>29. ข้อใดคือข้อควรปฏิบัติ สำหรับผู้ประกอบการค้าอาหาร</b></p> <p>ก. แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สวยงาม ตามความชอบ</p> <p>ข. ไม่รับประทานอาหารขณะปฏิบัติงาน</p> <p>ค. ใช้ช้อนตักชิมอาหารในหม้อ</p> <p>ง. ทุกข้อที่กล่าวมา</p>	.....	.....	.....
	<p><b>30. ข้อใดไม่ใช่หลักของการจำหน่ายและการเสิร์ฟอาหาร</b></p> <p>ก. เสื้อผ้าต้องสะอาดและรีดให้เรียบ</p> <p>ข. เจริญได้เข้ากับแขก ชวนแขกคุยพูดคุย หยอกล้อกับแขก</p> <p>ค. ห้ามหัวเราะเสียงดังระหว่างปฏิบัติหน้าที่ต้องสำรวมกิริยาต่อหน้าแขก</p> <p>ง. ร่างกายต้องสะอาด ของร่างกายอย่าให้เห็นความสกปรก</p>	.....	.....	.....

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
1. ผู้เข้ารับการอบรม เข้าใจทัศนคติด้าน ความปลอดภัยของ อาหาร	<b>แผนการจัดการเรียนรู้ หน่วยที่ 4</b>			
	<b>31.ในอดีต มนุษย์ได้อาหารมาด้วยวิธีการใด</b>	.....	.....	.....
	ก. การล่าสัตว์ ข. การเก็บเกี่ยวพืชพันธุ์ ค. ทั้ง ก และ ข ง. ไม่มีข้อใดถูก			
	<b>32.อาหารปลอดภัย เป็นนโยบายของรัฐบาล ที่รณรงค์ควบคู่ไปกับอะไร</b>	.....	.....	.....
	ก. การรักษาพยาบาล ข. การออกกำลังกาย ค. การบริโภคอาหาร ง. ทุกข้อที่กล่าวมา			
	<b>33.ความไม่ปลอดภัยของอาหารที่ปรากฏให้ เห็นได้ยื่นข่าวยู่เสมอ คือ ข้อใด</b>	.....	.....	.....
	ก. พบชิ้นส่วนอวัยวะของสัตว์แมลง ในอาหาร ข. พบเชื้อแบคทีเรียโบทูลินัม ซึ่งมี ชื่อเต็มว่า “คลอสติเดียม โบทูลินัม” (Clostridium botulinum) ค. พบวัตถุดิบเป็นไอโซพอดที่มี รูปร่างหน้าตาคล้ายแมลงสาบในปลากระป๋อง ในซอสมะเขือเทศ ง. ทุกข้อที่กล่าวมา			

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร	<b>34.หลักของการทำครัวมีอยู่ที่ข้อ</b> ก. 3 ข้อ ข. 4 ข้อ ค. 5 ข้อ ง. 6 ข้อ	.....	.....	.....
	<b>35.ความต้องการของมนุษย์สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ต้องอาศัยปัจจัยสี่ได้แก่ข้อใดบ้าง</b> ก. อาหาร เครื่องนุ่งห่ม รถยนต์ ยารักษาโรค ข. อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค ค. อาหาร เครื่องนุ่งห่ม รถยนต์ โทรศัพท์มือถือ ง. อาหาร ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค โทรศัพท์มือถือ	.....	.....	.....
	<b>36.การประกอบอาหารสามารถทำได้ด้วยวิธีการใด</b> ก. การลวก ข. การนึ่ง ค. การปิ้ง ง. ทุกข้อที่กล่าวมา	.....	.....	.....

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
	<p><b>37.ข้อใดกล่าวถูกต้อง</b></p> <p>ก. การเผาโดยวางบนตะแกรงเหนือไฟอ่อนๆ จนสุกทั้งสองข้าง</p> <p>ข. การรวน เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมันหรือน้ำปริมาณน้อย</p> <p>ค. การนึ่ง เป็นการทำให้อาหารสุก โดยนำอาหารใส่หม้อพร้อมด้วยน้ำแล้วตั้งไฟให้เดือด</p> <p>ง. การต้ม เป็นการทำให้อาหารสุก โดยวางอาหารบนชั้นวางของลึงถึงเหนือหม้อ</p> <p><b>38.การทำให้อาหารสุกโดยใส่อาหารลงในกระทะแล้วใช้ทัพพีหรือตะหลิวกลับอาหารโดยกลับไปกลับมาจนกระทั่งสุก เป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการใด</b></p> <p>ก. การเจียว</p> <p>ข. การทอด</p> <p>ค. การคั่ว</p> <p>ง. การรวน</p> <p><b>39.การทำให้อาหารชนิดเดียวหรือหลายชนิดสุกรวมกันเป็นอาหารชนิดเดียวกัน และรสชาติอย่างไรใดอย่างหนึ่งเป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการใด</b></p> <p>ก. การทอด</p> <p>ข. การผัด</p> <p>ค. การรวน</p> <p>ง. การเจียว</p>	.....	.....	.....
		.....	.....	.....
		.....	.....	.....

จุดประสงค์	ข้อสอบ	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
	<p>40.การทำให้อาหารสุก โดยใช้น้ำพร้อมอาหารที่ต้องการให้พอเหมาะ เมื่อน้ำแห้งอาหาร จะสุกพอดี โดยไม่ต้องรินน้ำออก เป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการใด</p> <p>ก. การหุง ข. การต้ม ค. การนึ่ง ง. การลวก</p>	.....	.....	.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ผู้เชี่ยวชาญ





แผนการจัดการเรียนรู้	องค์ประกอบของ แผนการจัดการเรียนรู้	คะแนนการพิจารณา		
		+ 1	0	- 1
<b>หน่วยที่ 2 หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี</b> ผู้ประกอบและบริการอาหารต้องปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น ผู้ประกอบอาหาร ถ้าไม่สะอาดหรือเป็นโรคติดต่ออาหารที่ทำอาจจะเป็นพาหะทำให้ผู้บริโภคติดโรค	1. สาระสำคัญ 2. จุดประสงค์ 3. สาระการเรียนรู้ 4. กิจกรรมการฝึกอบรวม 5. สื่อการเรียนการสอน 6. การวัดและประเมินผล 7. ใบความรู้	.....	.....	.....
<b>หน่วยที่ 3 ทักษะคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี</b> การเสริมสร้างทัศนคติด้านความปลอดภัยในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารให้แก่พนักงาน เพราะเป็นผู้ที่อยู่ใกล้ชิดกับอาหารและผู้เข้ารับบริการมากที่สุด	1. สาระสำคัญ 2. จุดประสงค์ 3. สาระการเรียนรู้ 4. กิจกรรมการฝึกอบรวม 5. สื่อการเรียนการสอน 6. การวัดและประเมินผล 7. ใบความรู้	.....	.....	.....
<b>หน่วยที่ 4 ทักษะคติด้านความปลอดภัยของอาหาร</b> การสร้างความตระหนักในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารจากสารเคมี เชื้อรา และเชื้อโรคต่างๆ ที่เป็นต้นเหตุความเจ็บไข้ได้ป่วยของผู้บริโภค	1. สาระสำคัญ 2. จุดประสงค์ 3. สาระการเรียนรู้ 4. กิจกรรมการฝึกอบรวม 5. สื่อการเรียนการสอน 6. การวัดและประเมินผล 7. ใบความรู้	.....	.....	.....

## แบบประเมินความสอดคล้องของแบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)

คำชี้แจง โปรดพิจารณาความสอดคล้องของแบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน ว่ามีความสอดคล้องเพียงใด โดยให้ท่านทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง  คะแนน ของแบบประเมินในแต่ละข้อและกรูณาเขียนข้อเสนอแนะอื่นๆ เพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงต่อไป

ข้อที่	พฤติกรรมที่สังเกต	คุณภาพการปฏิบัติ			ระดับ		
					สอดคล้อง	ไม่ แน่ใจ	ไม่ สอดคล้อง
		3	2	1	+1	0	-1
1	มีการปรึกษาและวางแผนร่วมกันก่อนทำงาน						
2	มีการแบ่งหน้าที่อย่างเหมาะสม และสมาชิกทำงานตามหน้าที่						
3	มีการปฏิบัติงานตามขั้นตอน						
4	มีการให้ความช่วยเหลือกัน						
5	มีการเคารพกติกาของกลุ่ม						
6	ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น						
7	แสดงความคิดเห็นที่มีประโยชน์ต่อกลุ่ม						
8	มีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี						
9	ร่วมมือกันทำงานจนสำเร็จ						
10	ผลงานมีความถูกต้องและเสร็จทันเวลากำหนด						
รวมคะแนน							

ผลการประเมิน.....

ลงชื่อ

(

ผู้ประเมิน

)

ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....  
(.....)

ผู้เชี่ยวชาญ



แบบประเมินความสอดคล้องของแบบสอบถามความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรม  
(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)

แบบประเมินความพึงพอใจ

การฝึกอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

คำชี้แจง โปรดพิจารณาหาความสอดคล้องของแบบสอบถามความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรมว่ามีความสอดคล้องเพียงใด โดยให้ท่านทำเครื่องหมาย  ลงในช่อง  คะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อและกรุณาเขียนข้อเสนอแนะอื่นๆ เพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงต่อไป

หัวข้อ	รายการประเมิน	ระดับคะแนนประเมิน		
		สอดคล้อง	ไม่แน่ใจ	ไม่สอดคล้อง
		+ 1	0	- 1
1. ด้านหลักสูตร / เนื้อหาวิชา	1.1. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ หัวข้อและเนื้อหาการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด <b>ก่อน</b> การอบรม			
	1.2. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ หัวข้อและเนื้อหาการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด <b>หลัง</b> การอบรม			
2. ด้านการนำไปใช้	2.1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้			
	2.2. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้			

หัวข้อ	รายการประเมิน	ระดับคะแนนประเมิน		
		สอดคล้อง	ไม่แน่ใจ	ไม่สอดคล้อง
		+ 1	0	- 1
3. ด้านวิทยากร	3.1. มีความรอบรู้ในเนื้อหารายวิชาการศึกษาอบรม			
	3.2. ความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาให้ผู้ฟังเข้าใจ			
	3.3. การถ่ายทอดเนื้อหาวิชาให้เป็นที่น่าสนใจ			
	3.4. ความสามารถในการตอบคำถาม			
	3.5. เทคนิค/วิธีการฝึกอบรมที่ใช้ถ่ายทอด			
	3.6. ความเหมาะสมของวิทยากรโดยรวม			
4. ด้านสถานที่ / ระยะเวลา	4.1. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม			
	4. 2. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์			
	4. 3. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม			

ข้อเสนอแนะ

1. ด้านหลักสูตร / เนื้อหาวิชา

.....

.....

.....

2. ด้านการนำไปใช้

.....

.....

.....

3. ด้านวิทยากร

.....

.....

.....

4. ด้านสถานที่ / ระยะเวลา

.....

.....

.....

ลงชื่อ .....

(.....)

ผู้เชี่ยวชาญ

### แบบประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรฝึกอบรม

แบบประเมินประสิทธิภาพของหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เรื่องหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี สำหรับนักเรียนและผู้สนใจทั่วไป มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญได้พิจารณาหาความเหมาะสมและความสอดคล้ององค์ประกอบของหลักสูตรอบรมระยะสั้น ว่ามีความเหมาะสมสอดคล้องเพียงใด

**คำชี้แจง** ขอให้ท่านผู้เชี่ยวชาญพิจารณาความเหมาะสมของหลักสูตรฝึกอบรมในองค์ประกอบต่อไปนี้

1. หลักการและเหตุผล
2. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรม
3. เนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรม
4. กิจกรรมการฝึกอบรม
5. สื่อการฝึกอบรม
6. การวัดและประเมินผล
7. แผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม
  - 7.1. จุดมุ่งหมายของการฝึกอบรม
  - 7.2. เนื้อหา
  - 7.3. กิจกรรมการฝึกอบรม
  - 7.4. สื่อการฝึกอบรม
  - 7.5. การวัดและประเมินผล
  - 7.6. ใบความรู้
  - 7.7. ใบมอบหมายงาน

**คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดตามความหมายดังนี้

- |           |                   |
|-----------|-------------------|
| 5 หมายถึง | เหมาะสมมากที่สุด  |
| 4 หมายถึง | เหมาะสมมาก        |
| 3 หมายถึง | เหมาะสมปานกลาง    |
| 2 หมายถึง | เหมาะสมน้อย       |
| 1 หมายถึง | เหมาะสมน้อยที่สุด |



รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม				
	5	4	3	2	1
1. หลักการและเหตุผล ประเมินจาก - ความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม - ความเป็นเหตุเป็นผลที่ต้องพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม - แนวทางในการพัฒนาโดยการฝึกอบรม	.....	.....	.....	.....	.....
2. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรม ประเมินจาก - มีความชัดเจน - มีประโยชน์ - ความเป็นไปได้ในการนำไปใช้จริง - ครอบคลุมทุกประเด็น - เหมาะสำหรับผู้เข้ารับการอบรม	.....	.....	.....	.....	.....
3. เนื้อหาสาระ ประเมินจาก - เนื้อหาสาระครอบคลุมทุกประเด็น - กระชับเนื้อหาสาระที่จำเป็นและได้ใจความ - เหมาะสำหรับผู้เข้ารับการอบรม	.....	.....	.....	.....	.....
4. โครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรม ประเมินจาก - มีความเหมาะสมสอดคล้องกับเนื้อหาสาระ - เรียงลำดับความสำคัญของเนื้อหาสาระ - ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดประสบการณ์ฝึกอบรม	.....	.....	.....	.....	.....
5. กิจกรรมการฝึกอบรม ประเมินจาก - ความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมาย - ความเหมาะสมของกิจกรรม - การนำไปใช้จัดกิจกรรมได้จริง - ความน่าสนใจของกิจกรรม	.....	.....	.....	.....	.....
6. สื่อที่ใช้ในการอบรม ประเมินจาก - ความเหมาะสมของสื่อกิจกรรม - ช่วยให้กิจกรรมบรรลุจุดมุ่งหมายได้	.....	.....	.....	.....	.....

รายการประเมิน	ระดับความเหมาะสม				
	5	4	3	2	1
7. การวัดผลประเมินผล ประเมินจาก					
- การตรวจสอบการบรรลุจุดมุ่งหมาย	.....	.....	.....	.....	.....
- ความเป็นไปได้ในการประเมินผล	.....	.....	.....	.....	.....
8. แผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม					
- ความชัดเจน เหมาะสมของจุดมุ่งหมาย	.....	.....	.....	.....	.....
- ความเหมาะสมของเนื้อหาที่ช่วยทำให้บรรลุจุดมุ่งหมาย	.....	.....	.....	.....	.....
- ความเหมาะสมของกิจกรรมการฝึกอบรม	.....	.....	.....	.....	.....
- กิจกรรมการฝึกอบรมช่วยให้บรรลุจุดมุ่งหมาย	.....	.....	.....	.....	.....
- ความเหมาะสมของสื่อการฝึกอบรม	.....	.....	.....	.....	.....
- ความสามารถในการตรวจสอบจุดมุ่งหมาย	.....	.....	.....	.....	.....
- การวัดและประเมินผลมีความเป็นไปได้	.....	.....	.....	.....	.....
- เวลาที่ใช้	.....	.....	.....	.....	.....
- ไขความรู้ครอบคลุมเนื้อหาการฝึกอบรม	.....	.....	.....	.....	.....

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## แบบทดสอบก่อนและหลังการฝึกอบรมระยะสั้น

### เรื่อง หลักของการให้บริการอาหารที่ดี

1. บุคคลที่ทำหน้าที่เป็นพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มจำเป็นต้องมีคุณสมบัติกี่ประการ

- |              |              |
|--------------|--------------|
| ก. 9 ประการ  | ข. 12 ประการ |
| ค. 19 ประการ | ง. 22 ประการ |

2. Good Health ตรงกับข้อใด

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| ก. มีสุขภาพดี       | ข. ความหมจด             |
| ค. ความสงบเรียบร้อย | ง. มีความฉลาดและไหวพริบ |

3. Quietness ตรงกับข้อใด

- |                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| ก. การพูดที่ดีและสำเนียงการพูดที่ดี | ข. ฝึกฝนเป็นคนมีความคิดริเริ่ม |
| ค. ความสงบเรียบร้อย                 | ง. ขวนขวายหาความรู้เพิ่มเติม   |

4. Good Complexion ตรงกับข้อใด

- |                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| ก. มีท่าทางที่ดี        | ข. มีสีหน้าที่ดี               |
| ค. จะต้องมีความสุขภาพดี | ง. ฝึกฝนเป็นคนมีความคิดริเริ่ม |

5. พนักงานบริการชายจะต้องมีความสูงตามเกณฑ์ประมาณเท่าไร

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| ก. 150 - 155 เซนติเมตร | ข. 156 - 160 เซนติเมตร |
| ค. 161 - 170 เซนติเมตร | ง. 171 - 175 เซนติเมตร |

6. ตามหลักสูตรวิชาส่วนบุคคลผู้ประกอบอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารควรอาบน้ำอย่างน้อยวันละกี่ครั้ง

- |            |                                |
|------------|--------------------------------|
| ก. 2 ครั้ง | ข. 3 ครั้ง                     |
| ค. 4 ครั้ง | ง. ก่อนลงมือปฏิบัติงานทุกครั้ง |

7. ใครปฏิบัติได้ถูกต้องในการจับแก้วน้ำขณะเสิร์ฟ

ก. มาลิจับตรงกลางแก้ว

ข. มะลิจับตรงก้นแก้ว

ค. อารีจับตรงปากแก้ว

ง. สุดาโดยใช้ฝ่ามือคลุมปากแก้ว

8. ผู้ให้บริการอาหารควรได้รับการตรวจร่างกายอย่างน้อยปีละกี่ครั้ง

ก. 1 ครั้ง

ข. 2 ครั้ง

ค. 3 ครั้ง

ง. 4 ครั้ง

9. ผู้ให้บริการอาหารมีบาดแผลที่นิ้วมือควรปฏิบัติกรอย่างไร

ก. ล้างน้ำสะอาด

ข. ปล่อยทิ้งไว้ให้แผลแห้งสนิท

ค. ใช้ปากดูดเลือดออกทันที

ง. ปิดพลาสติกแร๊ยที่แผลให้เรียบร้อย

10. ผู้ให้บริการอาหารควรมีการตรวจโรคประจำปีแม้จะไม่เจ็บป่วย เพราะสาเหตุใด

ก. เพื่อการรับรองมาตรฐาน

ข. ปฏิบัติตามข้อบังคับ

ค. ตรวจหาโรคบางโรคอาจแฝงอยู่

ง. เพื่อความปลอดภัยของผู้รับบริการอาหาร

11. ตำแหน่งสูงสุดของผู้ประกอบอาหารในสากล คือข้อใด

ก. เซฟ

ข. ผู้ช่วย

ค. เจ้าของกิจการ

ง. พ่อครัวหรือแม่ครัว

12. สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร คือ ข้อใด

ก. ร่างกายผู้ปรุงอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อ

ข. เครื่องแต่งกายต้องสะอาด

ค. ทั้งข้อ ก และ ข

ง. ไม่มีข้อใดถูก

13. ข้อใดไม่ใช่สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร

ก. ผู้ประกอบอาหารต้องมีผ้ากันเปื้อน

ข. ผู้ประกอบอาหารต้องล้างมือก่อนที่จะปรุงอาหาร

ค. ให้ใช้ช้อนชิมอาหารคนหรือตักลงในภาชนะอาหารที่กำลังปรุงอยู่บนเตา

ง. อย่าชิมอาหารบ่อยครั้งจนเกินควร พยายามเตรียมเครื่องปรุงรส ให้พอดีกับส่วนผสม

14. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ใครบ้าง

- ก. ผู้ปรุงอาหาร  
ข. ผู้เสิร์ฟอาหาร  
ค. ผู้ทำความสะอาดอุปกรณ์  
ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา

15. สุขภาพของคนปรุงอาหาร ควรตรวจร่างกายอย่างน้อยปีละกี่ครั้ง

- ก. 1 ครั้ง / ปี  
ข. 2 ครั้ง / ปี  
ค. 3 ครั้ง / ปี  
ง. แล้วแต่สะดวก

16. สุขอนามัยที่ดีในระหว่างการปรุงและประกอบอาหารข้อใดไม่ถูกต้อง

- ก. ต้องปรุงและประกอบอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้น  
ข. การชิมอาหารระหว่างปรุง ใช้ช้อนชิมเฉพาะ  
ค. พูดุข หยอกลื้อ ในขณะที่ปรุงและประกอบอาหาร  
ง. เมื่อไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง

17. การหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี ควรทำอย่างไร

- ก. เสิร์ฟช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับเฉพาะที่ด้ามเท่านั้น  
ข. เสิร์ฟน้ำแข็ง ต้องใช้ช้อนหรือทัพพีด้ามยาวดัก  
ค. เสิร์ฟแก้วน้ำ ต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้นิ้วแตะถูกบริเวณปากแก้ว  
ง. ถูกข้อที่กล่าวมา

18. ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร (Types and Styles of Services) แบ่งออกเป็นกี่ประเภท

- ก. 2 ประเภท  
ข. 3 ประเภท  
ค. 4 ประเภท  
ง. 5 ประเภท

19. ข้อใดไม่ใช่ปัจจัยในการพิจารณา การจัดบริการให้แก่ลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆ

- ก. ทำเลที่ตั้ง  
ข. ประเภทและลักษณะของลูกค้าที่มารับบริการ  
ค. อัตราการหมุนเวียนของลูกค้า  
ง. ไม่มีข้อใดถูก

20. ข้อใดไม่ใช่ลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการต้อนรับ

- ก. พุดจาชัดเจน มีหางเสียงไพเราะ  
ข. ทำตัวตามสบาย ไม่เคร่งเครียด  
ค. ระลึกไว้เสมอว่าความอดกลั้นรักษาอารมณ์ขุนมัว  
ง. ยิ้มอยู่เสมอ ทั้งใบหน้า ดวงตา และริมฝีปากเป็นยิ้มที่สดชื่นประทับใจ



27. ข้อใดไม่ใช่ปัจจัยที่นำมาใช้ในการจูงใจ

- ก. ความสำเร็จของงาน (Achievement)
- ข. การยอมรับนับถือ (Recognition)
- ค. ความก้าวหน้า (Advancement)
- ง. ความต้องการที่จะมีเกียรติมีชื่อเสียง (Esteem Needs)

28. ข้อควรปฏิบัติ สำหรับผู้ประกอบการค้าอาหาร มีกี่ประการ

- ก. 7 ประการ
- ข. 10 ประการ
- ค. 12 ประการ
- ง. 15 ประการ

29. ข้อใดคือข้อควรปฏิบัติ สำหรับผู้ประกอบการค้าอาหาร

- ก. แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สวยงาม ตามความชอบ
- ข. ไม่รับประทานอาหารขณะปฏิบัติงาน
- ค. ใช้ช้อนตักชิมอาหารในหม้อ
- ง. ทุกข้อที่กล่าวมา

30. ข้อใดไม่ใช่หลักของการจำหน่ายและการเสิร์ฟอาหาร

- ก. เสื้อผ้าต้องสะอาดและรีดให้เรียบ
- ข. เจรจาโต้แย้งกับแขก ชวนแขกคุย พูดเล่น หยอกล้อกับแขก
- ค. ห้ามหัวเราะเสียงดังระหว่างปฏิบัติหน้าที่ต้องสำราญกิริยาต่อหน้าแขก
- ง. ร่างกายต้องสะอาด อย่าให้เห็นความสกปรกของร่างกาย

31. ในอดีต มนุษย์ได้อาหารมาด้วยวิธีการใด

- ก. การล่าสัตว์
- ข. การเก็บเกี่ยวพืชพันธุ์
- ค. ทั้ง ก และ ข
- ง. ไม่มีข้อใดถูก

32. อาหารปลอดภัยเป็นนโยบายของรัฐบาลที่รณรงค์ควบคู่ไปกับอะไร

- ก. การรักษาพยาบาล
- ข. การออกกำลังกาย
- ค. การบริโภคอาหาร
- ง. ทุกข้อที่กล่าวมา

33. ความไม่ปลอดภัยของอาหารที่ปรากฏให้เห็นได้ยื่นข่าวอยู่เสมอ คือ ข้อใด

- ก. พบชิ้นส่วนของอวัยวะของสัตว์แมลงในอาหาร
- ข. พบเชื้อแบคทีเรียโบทูลินัมซึ่งมีชื่อเต็มว่า “คลอสตริเดียม โบทูลินัม” (*Clostridium botulinum*)
- ค. พบวัตถุปนเปื้อนไอโซพอดที่มีรูปร่างหน้าตาคล้ายแมลงสาบในปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศ
- ง. ทุกข้อที่กล่าวมา

34. หลักของการทำครัวมืออยู่ยู่กี่ข้อ

- ก. 3 ข้อ
- ข. 4 ข้อ
- ค. 5 ข้อ
- ง. 6 ข้อ

35. ความต้องการของมนุษย์สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ต้องอาศัยปัจจัยสี่ ได้แก่ข้อใดบ้าง

- ก. อาหาร เครื่องนุ่งห่ม รยยนต์ ยารักษาโรค
- ข. อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค
- ค. อาหาร เครื่องนุ่งห่ม รยยนต์ โทรศัพท์มือถือ
- ง. อาหาร ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค โทรศัพท์มือถือ

36. การประกอบอาหารสามารถทำได้ด้วยวิธีการใด

- ก. การลวก
- ข. การนึ่ง
- ค. การปิ้ง
- ง. ทุกข้อที่กล่าวมา

37. ข้อใดกล่าวถูกต้อง

- ก. การเผาโดยวางบนตะแกรงเหนือไฟอ่อนๆ จนสุกทั้งสองข้าง
- ข. การรวน เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมันหรือน้ำปริมาณน้อย
- ค. การนึ่ง เป็นการทำให้อาหารสุก โดยนำอาหารใส่หม้อพร้อมกับน้ำแล้วตั้งไฟให้เดือด
- ง. การต้ม เป็นการทำให้อาหารสุก โดยวางอาหารบนชั้นวางของลึงถึงเหนือหม้อ

38. การทำให้อาหารสุกโดยใส่อาหารลงในกระทะ แล้วใช้ทัพพีหรือตะหลิวกลับอาหารโดยกลับไปกลับมาจนกระทั่งสุก เป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการใด

- ก. การเจียว
- ข. การทอด
- ค. การคั่ว
- ง. การรวน



39. การทำให้อาหารชนิดเดียวหรือหลายชนิดสุกรวมกันเป็นอาหารชนิดเดียวกัน และรสชาติอย่างไรดี  
อย่างหนึ่งเป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการใด

ก. การทอด

ข. การผัด

ค. การรวน

ง. การเจียว

40. การทำให้อาหารสุก โดยใส่น้ำพร้อมอาหารที่ต้องการให้พอเหมาะ เมื่อน้ำแห้งอาหาร จะสุกพอดี  
โดยไม่ต้องรินน้ำออก เป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการใด

ก. การหุง

ข. การต้ม

ค. การนึ่ง

ง. การลวก



## เฉลยแบบทดสอบก่อนและหลังการฝึกอบรมระยะสั้น

### เรื่อง หลักของการให้บริการอาหารที่ดี

1. บุคคลที่ทำหน้าที่เป็นพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มจำเป็นต้องมีคุณสมบัติกี่ประการ

ก. 9 ประการ

ข. 12 ประการ

ค. 19 ประการ

ง. 22 ประการ

2. Good Health ตรงกับข้อใด

ก. มีสุขภาพดี

ข. ความหมัดจด

ค. ความสงบเรียบร้อย

ง. มีความฉลาดและไหวพริบ

3. Quietness ตรงกับข้อใด

ก. การพูดที่ดีและสำเนียงการพูดที่ดี

ข. ฝึกฝนเป็นคนมีความคิดริเริ่ม

ค. ความสงบเรียบร้อย

ง. ขวนขวายหาความรู้เพิ่มเติม

4. Good Complexion

ก. มีท่าทางที่ดี

ข. มีสีหน้าที่ดี

ค. จะต้องมีความสุขภาพดี

ง. ฝึกฝนเป็นคนมีความคิดริเริ่ม

5. พนักงานบริการชายจะต้องมีความสูงตามเกณฑ์ประมาณเท่าไร

ก. 150 - 155 เซนติเมตร

ข. 156 - 160 เซนติเมตร

ค. 161 - 170 เซนติเมตร

ง. 171 - 175 เซนติเมตร

6. ตามหลักสูตรวิชาส่วนบุคคลผู้ประกอบอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารควรอาบน้ำอย่างน้อยวันละกี่ครั้ง

ก. 2 ครั้ง

ข. 3 ครั้ง

ค. 4 ครั้ง

ง. ก่อนลงมือปฏิบัติงานทุกครั้ง

7. โครปฏิบัติได้ถูกต้องในการจับแก้วน้ำขณะเสิร์ฟ

ก. มาลิจับตรงกลางแก้ว

ข. มะลิจับตรงก้นแก้ว

ค. อารีจับตรงปากแก้ว

ง. สุดาโดยใช้ฝ่ามือคลุมปากแก้ว

8. ผู้ให้บริการอาหารควรได้รับการตรวจร่างกายอย่างน้อยปีละกี่ครั้ง

ก. 1 ครั้ง

ข. 2 ครั้ง

ค. 3 ครั้ง

ง. 4 ครั้ง

9. ผู้ให้บริการอาหารมีบาดแผลที่นิ้วมือควรปฏิบัติกิจการอย่างไร

ก. ล้างน้ำสะอาด

ข. ปกป้องทิ้งไว้ให้แผลแห้งสนิท

ค. ใช้ปากดูดเลือดออกทันที

ง. ปิดพลาสติกหรือยาที่แผลให้เรียบร้อย

10. ผู้ให้บริการอาหารควรมีการตรวจโรคประจำปีแม้จะไม่เจ็บป่วย เพราะสาเหตุใด

ก. เพื่อการรับรองมาตรฐาน

ข. ปฏิบัติตามข้อบังคับ

ค. ตรวจสอบโรคบางโรคอาจแฝงอยู่

ง. เพื่อความปลอดภัยของผู้รับบริการอาหาร

11. ตำแหน่งสูงสุดของผู้ประกอบอาหารในสากล คือ ข้อใด

ก. เชฟ

ข. ผู้ช่วย

ค. เจ้าของกิจการง. พ่อครัว หรือ แม่ครัว

12. สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร คือ ข้อใด

ก. ร่างกายผู้ปรุงอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อ

ข. เครื่องแต่งกายต้องสะอาด

ค. ทั้งข้อ ก และ ข

ง. ไม่มีข้อใดถูก

13. ข้อใดไม่ใช่สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร

ก. ผู้ประกอบอาหารต้องมีผ้ากันเปื้อน

ข. ผู้ประกอบอาหารต้องล้างมือก่อนที่จะปรุงอาหาร

ค. ให้ใช้ช้อนชิมอาหารคนหรือตักลงในภาชนะอาหารที่กำลังปรุงอยู่บนเตา

ง. อย่าชิมอาหารบ่อยครั้งจนเกินควร พยายามเตรียมเครื่องปรุงรส ให้พอดีกับส่วนผสม

14. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ใครบ้าง

- ก. ผู้ปรุงอาหาร  
ข. ผู้เสิร์ฟอาหาร  
ค. ผู้ทำความสะอาดอุปกรณ์  
ง. ถูกทุกข้อที่กล่าวมา

15. สุขภาพของคนปรุงอาหาร ควรตรวจร่างกายอย่างน้อยปีละกี่ครั้ง

- ก. 1 ครั้ง / ปี  
ข. 2 ครั้ง / ปี  
ค. 3 ครั้ง / ปี  
ง. แล้วแต่สะดวก

16. สุขอนามัยที่ดีในระหว่างการปรุงและประกอบอาหารข้อใดไม่ถูกต้อง

- ก. ต้องปรุงและประกอบอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้น  
ข. การชิมอาหารระหว่างปรุง ใช้ช้อนชิมเฉพาะ  
ค. พูดยุข หยอกลิ้อ ในขณะที่ปรุงและประกอบอาหาร  
ง. เมื่อไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง

17. การหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี ควรทำอย่างไร

- ก. เสิร์ฟช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับเฉพาะที่ด้ามเท่านั้น  
ข. เสิร์ฟน้ำแข็ง ต้องใช้ช้อนหรือทัพพีด้ามยาวตัก  
ค. เสิร์ฟแก้วน้ำ ต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้นิ้วแตะถูกบริเวณปากแก้ว  
ง. ถูกข้อที่กล่าวมา

18. ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร (Types and Styles of Services) แบ่งออกเป็นกี่ประเภท

- ก. 2 ประเภท  
ข. 3 ประเภท  
ค. 4 ประเภท  
ง. 5 ประเภท

19. ข้อใดไม่ใช่ปัจจัยในการพิจารณา การจัดบริการให้แก่ลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆ

- ก. ทำเลที่ตั้ง  
ข. ประเภทและลักษณะของลูกค้าที่มาใช้บริการ  
ค. อัตราการหมุนเวียนของลูกค้า  
ง. ไม่มีข้อใดถูก

20. ข้อใดไม่ใช่ลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการต้อนรับ

- ก. พูดยชัดเจน มีหางเสียงไพเราะ  
ข. ทำตัวตามสบาย ไม่เคร่งเครียด  
ค. ระลึกไว้เสมอว่าความอดกลั้นรักษาอารมณ์ขุนมัว  
ง. ยิ้มอยู่เสมอ ทั้งใบหน้า ดวงตา และริมฝีปากเป็นยิ้มที่สดชื่นประทับใจ



27. ข้อใดไม่ใช่ปัจจัยที่นำมาใช้ในการจูงใจ

- ก. ความสำเร็จของงาน (Achievement)    ข. การยอมรับนับถือ (Recognition)  
 ค. ความก้าวหน้า (Advancement)    ง. ความต้องการที่จะมีเกียรติมีชื่อเสียง  
 (Esteem Needs)

28. ข้อควรปฏิบัติ สำหรับผู้ประกอบการค้าอาหาร มีกี่ประการ

- ก. 7 ประการ                      ข. 10 ประการ                      ค. 12 ประการ                      ง. 15 ประการ

29. ข้อใดคือข้อควรปฏิบัติ สำหรับผู้ประกอบการค้าอาหาร

- ก. แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สวยงาม ตามความชอบ    ข. ไม่รับประทานอาหารขณะปฏิบัติงาน  
 ค. ใช้ช้อนตักชิมอาหารในหม้อ                      ง. ทุกข้อที่กล่าวมา

30. ข้อใดไม่ใช่หลักของการจำหน่ายและการเสิร์ฟอาหาร

- ก. เสื้อผ้าต้องสะอาดและรีดให้เรียบ  
 ข. เจรจาโต้แย้งกับแขก ชวนแขกคุย พูดเล่น หยอกล้อกับแขก  
 ค. ห้ามหัวเราะเสียงดังระหว่างปฏิบัติหน้าที่ต้องสำรวมกิริยาต่อหน้าแขก  
 ง. ร่างกายต้องสะอาด ของร่างกายอย่าให้เห็นความสกปรก

31. ในอดีต มนุษย์ได้อาหารมาด้วยวิธีการใด

- ก. การล่าสัตว์                      ข. การเก็บเกี่ยวพืชพันธุ์  
 ค. ทั้ง ก และ ข                      ง. ไม่มีข้อใดถูก

32. อาหารปลอดภัย เป็นนโยบายของรัฐบาลที่รณรงค์ควบคุมไปกับอะไร

- ก. การรักษาพยาบาล                      ข. การออกกำลังกาย  
 ค. การบริโภคอาหาร                      ง. ทุกข้อที่กล่าวมา

33. ความไม่ปลอดภัยของอาหารที่ปรากฏให้เห็นได้ยืนยันว่าอยู่เสมอ คือ ข้อใด

- ก. พบชิ้นส่วนอวัยวะของสัตว์แมลงในอาหาร  
 ข. พบเชื้อแบคทีเรีย โบทูลินัม ซึ่งมีชื่อเต็มว่า “คลอสติเดียม โบทูลินัม” (Clostridium botulinum)  
 ค. พบวัตถุปนเปื้อนไอโซพอดที่มีรูปร่างหน้าตาคล้ายแมลงสาบในปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศ  
 ง. ทุกข้อที่กล่าวมา

34. หลักของการทำครัวมีอยู่กี่ข้อ

- ก. 3 ข้อ                      ข. 4 ข้อ                      ค. 5 ข้อ                      ง. 6 ข้อ

35. ความต้องการของมนุษย์สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ต้องอาศัยปัจจัยสี่ ได้แก่ข้อใดบ้าง

- ก. อาหาร เครื่องนุ่งห่ม รถยนต์ ยารักษาโรค  
 ข. อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค  
 ค. อาหาร เครื่องนุ่งห่ม รถยนต์ โทรศัพท์มือถือ  
 ง. อาหาร ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค โทรศัพท์มือถือ

36. การประกอบอาหารสามารถทำได้ด้วยวิธีการใด

- ก. การลวก                      ข. การนึ่ง                      ค. การปิ้ง                      ง. ทุกข้อที่กล่าวมา

37. ข้อใดกล่าวถูกต้อง

- ก. การเผาโดยวางบนตะแกรงเหนือไฟอ่อนๆ จนสุกทั้งสองข้าง  
 ข. การรวน เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมันหรือน้ำปริมาณน้อย  
 ค. การนึ่ง เป็นการทำให้อาหารสุก โดยนำอาหารใส่หม้อพร้อมกับน้ำแล้วตั้งไฟให้เดือด  
 ง. การต้ม เป็นการทำให้อาหารสุก โดยวางอาหารบนชั้นวางของล้งถึงเหนือหม้อ

38. การทำให้อาหารสุกโดยใส่อาหารลงในกระทะ แล้วใช้ทัพพีหรือตะหลิวกลับอาหารโดยกลับไปกลับมาจนกระทั่งสุก เป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการใด

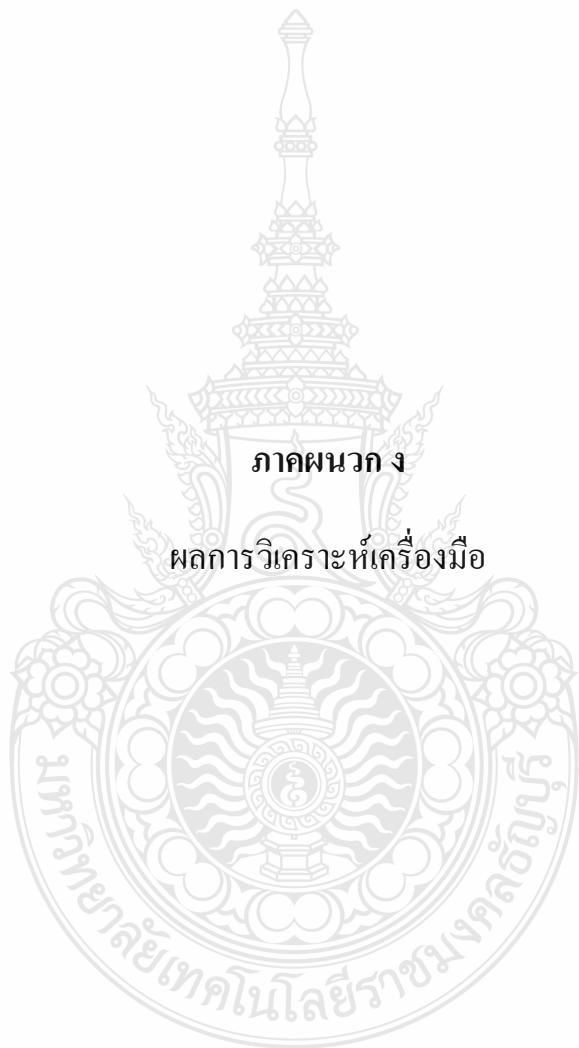
- ก. การเจียว                      ข. การทอด                      ค. การคั่ว                      ง. การรวน

39. การทำให้อาหารชนิดเดียวหรือหลายชนิดสุกร่วมกันเป็นอาหารชนิดเดียวกัน และรสชาติอย่างใดอย่างหนึ่งเป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการใด

- ก. การทอด                      ข. การผัด                      ค. การรวน                      ง. การเจียว

40. การทำให้อาหารสุก โดยใส่น้ำพร้อมอาหารที่ต้องการให้พอเหมาะ เมื่อน้ำแห้งอาหาร จะสุกพอดี โดยไม่ต้องรินน้ำออก เป็นการประกอบอาหารโดยวิธีการใด

- ก. การหุง                      ข. การต้ม                      ค. การนึ่ง                      ง. การลวก



ภาคผนวก ง

ผลการวิเคราะห์เครื่องมือ



### ผลการประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
1. หลักการและเหตุผล ประเมินจาก			
1.1 ความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม	5.00	0.00	มากที่สุด
1.2 ความเป็นเหตุเป็นผลที่ต้องพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม	5.00	0.00	มากที่สุด
1.3 แนวทางในการพัฒนาโดยการฝึกอบรม	4.80	0.45	มากที่สุด
2. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรม ประเมินจาก			
2.1 มีความชัดเจน	5.00	0.00	มากที่สุด
2.2 มีประโยชน์	5.00	0.00	มากที่สุด
2.3 ความเป็นไปได้ในการนำไปใช้จริง	5.00	0.00	มากที่สุด
2.4 ครอบคลุมทุกประเด็น	5.00	0.00	มากที่สุด
2.5 เหมาะสำหรับผู้เข้ารับการอบรม	5.00	0.00	มากที่สุด
3. เนื้อหาสาระ ประเมินจาก			
3.1 เนื้อหาสาระครอบคลุมทุกประเด็น	5.00	0.00	มากที่สุด
3.2 กระชับเนื้อหาสาระที่จำเป็นและได้ใจความ	4.60	0.55	มากที่สุด
3.3 เหมาะสำหรับผู้เข้ารับการอบรม	4.80	0.45	มากที่สุด
4. โครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรม ประเมินจาก			
4.1 มีความเหมาะสมสอดคล้องกับเนื้อหาสาระ	4.80	0.45	มากที่สุด
4.2 เรียงลำดับความสำคัญของเนื้อหาสาระ	5.00	0.00	มากที่สุด
4.3 ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดประสบการณ์ฝึกอบรม	5.00	0.00	มากที่สุด
5. กิจกรรมการฝึกอบรม ประเมินจาก			
5.1 ความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมาย	5.00	0.00	มากที่สุด
5.2 ความเหมาะสมของกิจกรรม	4.80	0.45	มากที่สุด
5.3 การนำไปใช้จัดกิจกรรมได้จริง	5.00	0.00	มากที่สุด
5.4 ความน่าสนใจของกิจกรรม	4.80	0.45	มากที่สุด

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
6. สื่อที่ใช้ในการอบรม ประเมินจาก			
6.1 ความเหมาะสมของสื่อกิจกรรม	5.00	0.00	มากที่สุด
6.2 ช่วยให้กิจกรรมบรรลุจุดมุ่งหมายได้	5.00	0.00	มากที่สุด
7. การวัดผลประเมินผล ประเมินจาก			
7.1 การตรวจสอบการบรรลุจุดมุ่งหมาย	5.00	0.00	มากที่สุด
7.2 ความเป็นไปได้ในการประเมินผล	5.00	0.00	มากที่สุด
8. แผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม			
8.1 ความชัดเจน เหมาะสมของจุดมุ่งหมาย	5.00	0.00	มากที่สุด
8.2 ความเหมาะสมของเนื้อหาที่ช่วยทำให้บรรลุจุดมุ่งหมาย	5.00	0.00	มากที่สุด
8.3 ความเหมาะสมของกิจกรรมการฝึกอบรม	4.80	0.45	มากที่สุด
8.4 กิจกรรมการฝึกอบรมช่วยให้บรรลุจุดมุ่งหมาย	4.80	0.45	มากที่สุด
8.5 ความเหมาะสมของสื่อการฝึกอบรม	5.00	0.00	มากที่สุด
8.6 ความสามารถในการตรวจสอบจุดมุ่งหมาย	4.80	0.45	มากที่สุด
8.7 การวัดและประเมินผลมีความเป็นไปได้	5.00	0.00	มากที่สุด
8.8 เวลาที่ใช้	4.80	0.45	มากที่สุด
8.9 ไขความรู้ครอบคลุมเนื้อหาการฝึกอบรม	5.00	0.00	มากที่สุด
รวม	4.93	0.13	มากที่สุด

ผลการประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นโดยรวม

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
1. หลักการและเหตุผล	4.93	0.15	มากที่สุด
2. จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรม	5.00	0.00	มากที่สุด
3. เนื้อหาสาระ	4.80	0.30	มากที่สุด
4. โครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรม	4.93	0.15	มากที่สุด
5. กิจกรรมการฝึกอบรม	4.90	0.22	มากที่สุด
6. สื่อที่ใช้ในการอบรม	5.00	0.00	มากที่สุด
7. การวัดผลประเมินผล	5.00	0.00	มากที่สุด
8. แผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม	4.91	0.20	มากที่สุด
<b>รวม</b>	<b>4.93</b>	<b>0.13</b>	<b>มากที่สุด</b>



ผลการวิเคราะห์ค่าดัชนีความสอดคล้องของแผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตร

รายการประเมิน	ผู้เชี่ยวชาญ					$\bar{X}$	แปลผล
	1	2	3	4	5		
<b>1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี</b>							
1.1 สาระสำคัญ	+1	+1	+1	+1	0	0.80	สอดคล้อง
1.2 จุดประสงค์	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
1.3 สาระการเรียนรู้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
1.4 กิจกรรมการฝึกอบรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
1.5 สื่อการเรียนการสอน	+1	+1	+1	0	+1	0.80	สอดคล้อง
1.6 การวัดและประเมินผล	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
1.7 ใ้บความรู้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
1.8 ใ้บมอบหมายงาน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
<b>2. หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี</b>							
2.1 สาระสำคัญ	+1	+1	+1	0	+1	0.80	สอดคล้อง
2.2 จุดประสงค์	+1	+1	+1	+1	0	0.80	สอดคล้อง
2.3 สาระการเรียนรู้	+1	+1	+1	0	+1	0.80	สอดคล้อง
2.4 กิจกรรมการฝึกอบรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
2.5 สื่อการเรียนการสอน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
2.6 การวัดและประเมินผล	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
2.7 ใ้บความรู้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
2.8 ใ้บมอบหมายงาน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
<b>3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี</b>							
3.1 สาระสำคัญ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
3.2 จุดประสงค์	+1	+1	+1	+1	0	0.80	สอดคล้อง
3.3 สาระการเรียนรู้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง

รายการประเมิน	ผู้เชี่ยวชาญ					$\bar{X}$	แปลผล
	1	2	3	4	5		
3.4 กิจกรรมการฝึกอบรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
3.5 สื่อการเรียนการสอน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
3.6 การวัดและประเมินผล	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
3.7 ใ้บความรู้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
3.8 ใ้บมอบหมายงาน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
<b>4. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี</b>							
4.1 สารสำคัญ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
4.2 จุดประสงค์	+1	+1	+1	0	0	0.60	สอดคล้อง
4.3 สารการเรียนรู้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
4.4 กิจกรรมการฝึกอบรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
4.5 สื่อการเรียนการสอน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
4.6 การวัดและประเมินผล	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
4.7 ใ้บความรู้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
4.8 ใ้บมอบหมายงาน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง

ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของแบบประเมินความสามารถในการปฏิบัติงาน

รายการประเมิน	ผู้เชี่ยวชาญ					$\bar{X}$	แปลผล
	1	2	3	4	5		
1. มีการปรึกษาและวางแผนร่วมกันก่อนทำงาน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
2. มีการแบ่งหน้าที่อย่างเหมาะสม และสมาชิกทำงานตามหน้าที่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
3. มีการปฏิบัติงานตามขั้นตอน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
4. มีการให้ความช่วยเหลือกัน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
5. มีการเคารพกติกาของกลุ่ม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
6. ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
7. แสดงความคิดเห็นที่มีประโยชน์ต่อกลุ่ม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
8. มีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
9. ร่วมมือกันทำงานจนสำเร็จ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
10. ผลงานมีความถูกต้องและเสร็จทันเวลากำหนด	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง

ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของแบบสอบถามความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรม

รายการประเมิน	ผู้เชี่ยวชาญ					$\bar{X}$	แปลผล
	1	2	3	4	5		
<b>1. ด้านหลักสูตร / เนื้อหาวิชา</b>							
1.1. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ หัวข้อและเนื้อหาการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด <u>ก่อน</u> การอบรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
1.2. ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ หัวข้อและเนื้อหาการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด <u>หลัง</u> การอบรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
<b>2. ด้านการนำไปใช้</b>							
2.1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
2.2. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
<b>3. ด้านวิทยากร</b>							
3.1. มีความรอบรู้ในเนื้อหารายวิชาการฝึกอบรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
3.2. ความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาให้ผู้ฟังเข้าใจ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
3.3. การถ่ายทอดเนื้อหาวิชาให้เป็นที่น่าสนใจ	+1	+1	+1	0	+1	0.80	สอดคล้อง
3.4. ความสามารถในการตอบคำถาม	+1	+1	+1	0	+1	0.80	สอดคล้อง
3.5. เทคนิค/วิธีการฝึกอบรมที่ใช้ถ่ายทอด	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
3.6. ความเหมาะสมของวิทยากรโดยรวม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง

รายการประเมิน	ผู้เชี่ยวชาญ					$\bar{X}$	แปลผล
	1	2	3	4	5		
<b>4. ด้านสถานที่ / ระยะเวลา</b>							
4.1. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
4.2. ความพร้อมของอุปกรณ์ โสตทัศนูปกรณ์	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง
4.3. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	สอดคล้อง





### ผลวิเคราะห์คะแนนระหว่างเรียนแบบฝึกอบรม ( $E_1$ )

หน่วยการเรียนรู้	ผลการทดสอบระหว่างเรียน ( $E_1$ )		
	คะแนนเต็ม	ค่าเฉลี่ย	ค่าร้อยละ
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี	30	24.25	80.83
2. หลักการเป็นผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี	30	24.20	80.67
3. ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี	30	24.40	81.33
4. ทักษะคิดด้านความปลอดภัยของอาหาร	30	24.60	82.00
<b>รวม</b>	<b>120</b>	<b>107.95</b>	<b>89.96</b>

### ผลการวิเคราะห์การทดสอบหลังเรียน ตามเกณฑ์มาตรฐาน ( $E_2$ )

หน่วยการเรียนรู้	ผลทดสอบหลังเรียน ( $E_2$ )		
	คะแนนเต็ม	ค่าเฉลี่ย	ค่าร้อยละ
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี	10	8.05	80.50
2. หลักการเป็นผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี	10	8.25	82.50
3. ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี	10	8.35	83.50
4. ทักษะคิดด้านความปลอดภัยของอาหาร	10	8.30	83.00
<b>รวม</b>	<b>40</b>	<b>32.95</b>	<b>82.38</b>

ภาคผนวก จ

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น





หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร  
ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์



จัดทำโดย  
นางสาวปิยรัตน์ จันทรเรือง

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร  
ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

จัดทำโดย

นางสาวปิยรัตน์ จันทน์เรือง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

## คำนำ

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ได้พัฒนาขึ้นเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการวิจัยและพัฒนาหลักสูตร คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ทางผู้จัดทำได้สำรวจความต้องการการพัฒนาหลักสูตรในการจัดการเรียนการสอนของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ยังพบว่า วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ขาดการพัฒนาหลักสูตรที่จะสนับสนุนด้านการฝึกอบรม ที่ตรงตามความต้องการของสถานศึกษา หลักสูตรสำคัญที่สถานศึกษามีความต้องการที่จะศึกษาคือ หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น ที่จะสามารถส่งเสริมให้ผู้เรียนเป็นผู้ให้บริการอาหารที่ดี การบริการอาหารจัดได้ว่าเป็นหน้าที่ของผู้เรียนหรือผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

นอกจากนี้ยังจะเป็นแนวทางหนึ่งที่จะทำให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ด้วยความรับผิดชอบ ด้วยเหตุนี้ผู้ศึกษาค้นคว้าจึงสนใจที่จะศึกษาพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ขึ้นมา

ทางผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ คงจะมีประโยชน์สำหรับท่านผู้ที่สนใจหรือต้องการใช้เป็นแนวทางในการจัดทำหลักสูตรอื่นๆ ได้เป็นอย่างดี หากเนื้อหาในหลักสูตรนี้มีข้อผิดพลาดประการใดทางผู้วิจัยก็ขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

ปิยรัตน์ จันทร์เรือง

## หลักการ

อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งมีความสำคัญต่อสุขภาพของประชาชน และอาหารปลอดภัยที่ประชาชนบริโภคนั้น ต้องปราศจากเชื้อโรค อาหารเป็นพิษหรือปนเปื้อนจากเชื้อโรคทางเดินอาหาร และสารเคมี ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย จึงต้องมีระบบการดูแล ควบคุม และตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูก เพาะเลี้ยง) การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคอาหาร หรือที่กล่าวกันว่าจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร (From Farm to Table) หรือจากฟาร์มสู่ช้อน (From Farm to Fork)

การบริการอาหารจัดได้ว่าเป็นหน้าที่ของผู้เรียนหรือผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ นักเรียนในวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ก็เปรียบเสมือนพนักงานที่ปฏิบัติงานในสถานประกอบการหรือที่นักเรียนรู้จักสถานประกอบการในชื่อร้านสะดวกซื้อ 7 – 11 มีอาหารไว้รอการบริการจำนวนมาก อาทิ อาหารแช่แข็ง อาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารปรุงสด อาหารที่ปรุงสำเร็จรอการบริโภคจะสะอาดปลอดภัยหรือไม่นั้น นอกจากจะคำนึงถึงองค์ประกอบอื่นๆ ที่กล่าวมา อาทิ วัตถุดิบจะต้องสะอาด ปลอดภัย ได้มาจากแหล่งที่ถูกสุขลักษณะและเชื่อถือได้ มีความสะอาดในขั้นตอนการเตรียม การปรุง การจับต้องอาหาร รวมทั้งมีการใช้ภาชนะอุปกรณ์ในขั้นตอนการประกอบอาหารที่ถูกต้องแล้ว ความสะอาดของร่างกาย และไม่เป็นโรคของผู้สัมผัสอาหาร เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องคำนึงถึง เพราะถ้าหากผู้สัมผัสอาหารเจ็บป่วยไม่สบาย อาจจะแพร่กระจายเชื้อโรคสู่อาหาร และไปสู่ผู้บริโภคต่อไปได้ หรือแม้ว่าผู้สัมผัสอาหารจะมีสุขภาพดี แต่หากไม่ปฏิบัติตามให้ถูกต้อง หรือปฏิบัติตนให้เกิดการเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากเชื้อโรคต่างๆ ที่มีอยู่ทั่วไป ก็จะมีผลสะท้อนถึงความสะอาดของอาหารที่จะบริการให้แก่ผู้บริโภคได้ เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง ในสถานประกอบการช่วงระหว่างการฝึกงาน โดยการกำหนดหลักสูตรจากการสำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ ผู้เรียนและผู้สอน

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหาร ของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ ที่จัดทำขึ้นประกอบด้วยเนื้อหาดังต่อไปนี้ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบการและบริการอาหารที่ดี หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี ทักษะคิดด้านความปลอดภัยของอาหาร

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี สุขวิทยาส่วนบุคคล หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี ทักษะคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี ทักษะคติด้านความปลอดภัยของอาหาร

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. มีความรู้เกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
2. สามารถปฏิบัติตามหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดีได้
3. มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
4. สามารถปฏิบัติตนเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้
5. มีความรู้เกี่ยวกับทักษะคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
6. สามารถอธิบายทักษะคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้อย่างถูกต้อง
7. มีความรู้เกี่ยวกับทักษะคติที่ดีด้านความปลอดภัยของอาหาร
8. สามารถอธิบายทักษะคติที่ดีด้านความปลอดภัยของอาหารได้อย่างถูกต้อง
9. มีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อยประณีตและรอบคอบ

### มาตรฐานรายวิชา

1. เข้าใจหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
2. ปฏิบัติตามหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดีได้อย่างถูกต้อง
3. ตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารและหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

### กลุ่มเป้าหมาย

1. นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์
2. ผู้สนใจทั่วไป

### คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารของวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ คือ นักเรียนวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์และผู้สนใจทั่วไป ในหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี ซึ่งมีทักษะในการอ่าน เขียน มีความต้องการที่จะรับความรู้ ทักษะในการให้บริการอาหารและต้องการพัฒนาตนเองให้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

### แนวทางดำเนินการอบรมตามหลักสูตร

เพื่อให้การฝึกอบรมตามหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพนี้บรรลุตามจุดมุ่งหมาย จึงกำหนดแนวทางดำเนินการฝึกอบรมไว้ดังนี้

1. การจัดตารางฝึกอบรม ยึดหยุ่นตามความเหมาะสมของเนื้อหาที่อบรม เพื่อความสะดวกในการประเมินผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสัน
2. การฝึกอบรมเน้นกระบวนการกลุ่มและกระบวนการเรียนรู้
3. เตรียมสื่อและอุปกรณ์การฝึกอบรมตามที่กำหนดไว้ในหน่วยการเรียนรู้ให้ครบถ้วนโดยเตรียมให้เสร็จสมบูรณ์ก่อนการดำเนินการฝึกอบรม
4. เตรียมสถานที่สำหรับการฝึกอบรมให้พร้อม
5. ส่งเสริมการรักษาความสะอาด ถูกต้องตามหลักอนามัย
6. ประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั้งระหว่างปฏิบัติและแบบทดสอบ





## โครงสร้างหลักสูตร

ภาคทฤษฎี	8	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

หน่วยที่	รายการ	เวลา (คาบ)	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี -หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี - ความหมายของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี - หลักการสำคัญของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี	2	1
2	หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี -สุขวิทยาส่วนบุคคล -สุขวิทยาส่วนบุคคล -มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร -สุขนิสัยที่ดีในการเตรียม ปรง ประกอบและจำหน่ายอาหาร -สุขนิสัยที่ดีในระหว่างการปรงและประกอบอาหาร -สุขนิสัยที่ดีในการจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร	2	1
3	ทัศนคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี -ผู้ประกอบอาหารที่ดี -การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหารที่ดี	2	1
4	ทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร -หลักของผู้ประกอบอาหาร -คุณลักษณะของผู้ประกอบอาหารที่ดี	2	1
	รวม	8	4

### เนื้อหาของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี ได้แบ่งเนื้อหาสาระออกเป็น 2 ส่วน คือ ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยมีรายละเอียดดังนี้

- หน่วยที่ 1 หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
- หน่วยที่ 2 หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- หน่วยที่ 3 ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
- หน่วยที่ 4 ทักษะคิดด้านความปลอดภัยของอาหาร

### ระยะเวลาการศึกษา

จำนวนชั่วโมงเรียนตลอดหลักสูตร 12 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี	8	ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง
รวม	12	ชั่วโมง

### การจัดกิจกรรมการฝึกอบรม

1. กิจกรรมปฐมนิเทศ โดยการบรรยายนำเสนอรายละเอียดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ บทบาทของผู้ให้บริการฝึกอบรมที่ต้องปฏิบัติ และประโยชน์ที่ผู้รับการฝึกอบรมจะได้อบรมทั้งเกณฑ์การตัดสินในการผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตร
2. ทดสอบวัดความรู้ก่อนการฝึกอบรม
3. วิทยากรนำเสนอเนื้อหาแต่ละหน่วยให้ผู้รับการฝึกอบรมได้รู้และเข้าใจ
4. ผู้รับการฝึกอบรมร่วมสรุปความรู้ที่ได้จากการนำเสนอ โดยศึกษาเพิ่มเติมจากใบความรู้ต่าง ๆ
5. ผู้รับการฝึกอบรมปฏิบัติตามหลักของการให้บริการอาหารที่ดีตามใบงานที่ได้รับ วิทยากรประเมินทักษะการปฏิบัติงานตามแบบประเมิน
6. ทดสอบวัดความรู้หลังจากการฝึกอบรม

### สื่อการฝึกอบรมประกอบด้วย

1. power point / สไลด์นำเสนอ
2. ใบความรู้
3. ใบงาน
4. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนและหลังฝึกอบรม
5. แบบประเมินทักษะ
6. แบบสังเกตพฤติกรรม

### การวัดและประเมินผล

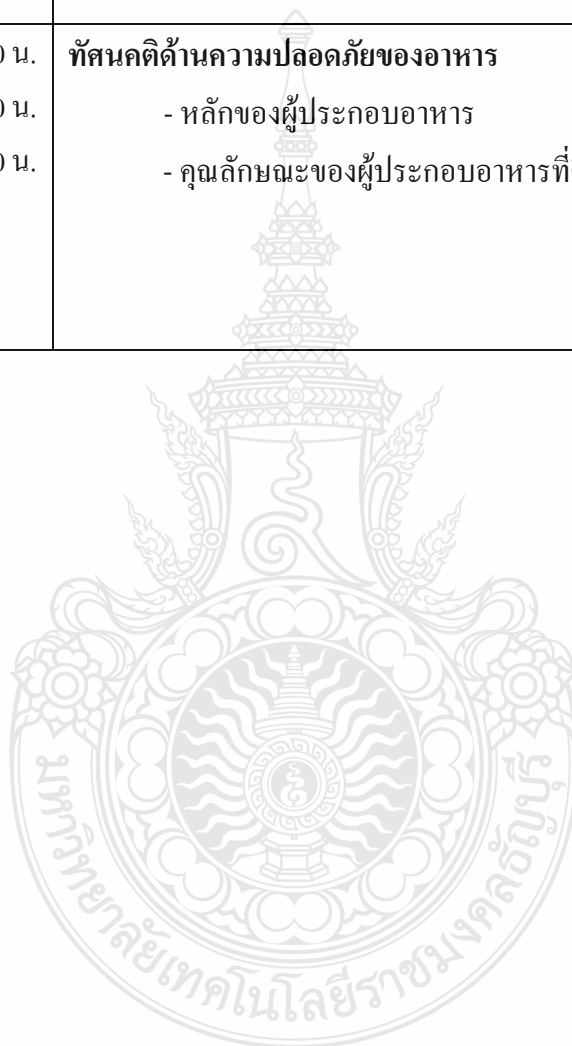
1. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนและหลังฝึกอบรม
2. แบบประเมินทักษะ
3. แบบสังเกตพฤติกรรม



กำหนดการอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์  
เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี  
ณ ห้องประชุมชั้น 5 วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

ว/ด/ป	เวลา	เนื้อหา	วิทยากร
	13.00 – 14.00 น. 14.00 – 15.00 น. 15.00 – 16.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- รายงานตัวและลงทะเบียน</li> <li>- ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม</li> <li><b>หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี</li> <li>- ความหมายของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี</li> <li>- หลักการสำคัญของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี</li> </ul> </li> </ul>	นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง
	13.00 – 14.00 น. 14.00 – 15.00 น. 15.00 – 16.00 น.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สุขวิทยาส่วนบุคคล</li> <li>- การดูแลบำรุงรักษาปรับปรุง ส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์ แข็งแรงไม่เป็นโรค</li> <li>- การปฏิบัติตนให้อยู่ในภาวะที่ปลอดภัย</li> <li>- การป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค</li> <li>- การรับเอาเชื้อโรค สิ่งปนเปื้อนจากภายนอกมาสู่ตัวเรา ทั้งทางตรง และทางอ้อม</li> <li>- ผู้สัมผัสอาหาร</li> <li>- สุขอนามัยที่ดีในการเตรียม ปปรุง ประกอบและจำหน่าย อาหาร</li> <li>- สุขอนามัยที่ดีในระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร</li> <li>- สุขอนามัยที่ดีในการจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร</li> </ul> </li> </ul>	นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง

ว/ด/ป	เวลา	เนื้อหา	วิทยากร
	13.00 – 14.00 น. 14.00 – 15.00 น. 15.00 – 16.00 น.	<b>ทัศนคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี</b> - ผู้ประกอบอาหารที่ดี - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหารที่ ดี	นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง
	13.00 – 14.00 น. 14.00 – 15.00 น. 15.00 – 16.00 น.	<b>ทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร</b> - หลักของผู้ประกอบอาหาร - คุณลักษณะของผู้ประกอบอาหารที่ดี	นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง



**แผนการจัดการเรียนรู้**  
**หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์**  
**หน่วยที่ 1 เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี**  
**เวลาเรียน 3 ชั่วโมง**

**สาระสำคัญ**

**หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี**

บุคคลที่จะทำหน้าที่เป็นพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มนั้น จำเป็นจะต้องมีคุณสมบัติ โดยเฉพาะ การบริการ เป็นกิจกรรมการกระทำและการปฏิบัติที่ผู้ให้บริการจัดทำขึ้นเพื่อเสนอขายสินค้าสิ่งใดสิ่งหนึ่ง และส่งมอบสินค้าสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้แก่ผู้รับบริการหรือจัดได้ว่าเป็นกิจกรรมที่จัดทำขึ้นร่วมกับการขายสินค้าเพื่อสนองความต้องการและสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้รับบริการ

**จุดประสงค์**

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดีได้อย่างถูกต้อง
3. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับความหมายของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับความหมายของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
5. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการสำคัญของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
6. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการสำคัญของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

**สาระการเรียนรู้**

1. หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
2. ความหมายของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
3. ความสำคัญของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

### กิจกรรมการฝึกอบรม

1. วิทยากรแจกแบบทดสอบก่อนฝึกอบรม จำนวน 40 ข้อ เป็นแบบทดสอบปรนัยให้ผู้เข้ารับการอบรมลงมือทำแบบทดสอบก่อนฝึกอบรม
2. วิทยากรและผู้เข้ารับการอบรมร่วมสนทนา ชักถามเกี่ยวกับการได้รับการบริการจากร้านสะดวกซื้อ 7 – 11 เป็นอย่างไรและท่านมีความคิดเห็นเป็นอย่างไร
3. ผู้เข้ารับการอบรมดูภาพบุคลิกภาพของพนักงานบริการอาหารที่ดีและภาพบุคลิกภาพของพนักงานที่ไม่ดีจากสไลด์ วิทยากรซักถามและให้ผู้เข้ารับการอบรมแสดงความคิดเห็นทั้ง 2 ภาพ
4. วิทยากรแจกใบความรู้ บรรยายสรุปภาพบุคลิกภาพของพนักงานบริการอาหารที่ดีและภาพบุคลิกภาพของพนักงานที่ไม่ดี บรรยายต่อด้วยเนื้อหาหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
5. วิทยากรแบ่งผู้เข้ารับการอบรมเป็น 4 กลุ่ม แจกใบงานที่ 1 เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี มอบหมายให้ศึกษาความรู้เรื่อง การสุภาพบุคลิกภาพและแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมในแต่ละหัวข้อ
6. แต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมานำเสนอข้อมูล
7. วิทยากร สรุปความรู้ในแต่ละเรื่องให้ผู้เข้ารับการอบรม

### สื่อการเรียนการสอน

1. ใบความรู้ที่ 1 เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
2. ใบงานที่ 1 เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
3. สไลด์นำเสนอเรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี
4. แบบทดสอบก่อนการฝึกอบรมเป็นแบบปรนัยจำนวน 40 ข้อ
5. แบบสังเกตพฤติกรรม
6. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

### การวัดและประเมินผล

1. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน
2. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน โดยใช้แบบสังเกตพฤติกรรม
3. การทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบก่อนฝึกอบรมเป็นแบบปรนัยจำนวน 40 ข้อ
4. การประเมินทักษะการปฏิบัติงานกลุ่ม
5. การประเมินทักษะการปฏิบัติงานกลุ่ม โดยใช้แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานกลุ่ม

**ใบความรู้ที่ 1**  
**หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์**  
**เรื่อง หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี**

**หลักการของการบริการอาหารที่ดี**

**ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักการของการบริการอาหารที่ดี**

บุคลิกภาพของพนักงานหมายรวมทั้งบุคลิกภาพและภาพลักษณ์ภายนอกของพนักงาน บุคลิกภาพที่ดีจะสร้างความประทับใจแรกแก่ลูกค้าได้ ไม่ว่าจะเป็นความนอบน้อม การยิ้มแย้มและ ลักษณะท่าทางที่เปิดกว้างพร้อมรับฟังสิ่งที่ลูกค้าพูด และอย่าลืมว่าลูกค้าอยากคุยกับคนที่เต็มใจบริการ จึงต้องคอยดูแลให้พนักงานมีจิตบริการหรือ service mind อยู่เสมอภาพลักษณ์ภายนอกของพนักงาน ถือเป็นเรื่องสำคัญเช่นกัน พนักงานควรแต่งกายเรียบร้อยถูกกาลเทศะและสะอาดสะอ้าน ยกตัวอย่าง เช่น พนักงานร้านอาหารหรือเซฟเวอร์แต่งกายสะอาด หลีกเลียงเสื้อผ้าสกปรกหรือมีคราบ รักษาความสะอาดของร่างกายไม่ให้มีกลิ่น ไม่ปล่อยผมรุงรังหรือไว้เล็บยาวจนเกินไป เพราะความสะอาดและ สุขอนามัยถือเป็นหนึ่งในสิ่งสำคัญที่สุดของร้านอาหารที่ลูกค้าให้ความสำคัญ บุคคลที่จะทำหน้าที่เป็น พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มนั้น จำเป็นจะต้องมีคุณสมบัติโดยเฉพาะ

บุคคลที่จะทำหน้าที่เป็นพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มนั้น จำเป็นจะต้องมีคุณสมบัติ โดยเฉพาะ ทั้งนี้เพื่อจะเป็นพนักงานบริการที่ดีและมีความสามารถในการปฏิบัติงานได้ดี คุณสมบัติทั่วไปของพนักงานบริการทั้งทางด้านอาหารและเครื่องดื่มที่ดีมีหลักการปฏิบัติดังนี้

**1. จะต้องมีสุขภาพดี (Good Health)** ถือเป็นผู้ที่ไม่มีโรคภัยไข้เจ็บที่เป็นเครื่องบั่นทอน อาชีพ และเป็นสิ่งที่รังเกียจแก่สังคมและชุมชนหรือผู้อื่น

**2. จะต้องมีสายตาดี (good Eye - Sight)** ซึ่งถือว่าเป็นส่วนประกอบที่มีความสำคัญมาก กล่าวคือ ถ้าพนักงานบริการเป็นคนที่มียาตาผิดปกติเช่น ตาเหล่ ตามองไม่ค่อยเห็น เมื่อเวลาแขก ต้องการสั่งอาหาร แต่พนักงานบริการกับมองไม่เห็น ก็จะทำให้แขกอาจจะเกิดความไม่พอใจ และ อาจจะไม่มาใช้บริการอีกก็ได้ ซึ่งทำให้เป็นการเสียแขกไป

**3. จะต้องมีโสตสัมผัสที่ดี (Good Hearing)** หมายถึง จะต้องเป็นบุคคลที่มีด้านเกี่ยวกับหู และจมูกที่ดี กล่าวคือ หากพนักงานบริการคนหนึ่งคนใดหูหนวกหรือหูตึง เรียกไม่ได้ยิน ฉะนั้น เวลาแขกเรียกก็จะป็นเฉย ซึ่งจะทำให้แขกอารมณ์เสีย เกิดความไม่พอใจ และจะทำให้การบริการเสีย ไปได้



4. **มีสีหน้าที่ดี (Good Complexion)** สำหรับเรื่องสีหน้าเป็นสิ่งสำคัญที่สามารถบ่งบอกถึงความรู้สึกอันแท้จริงภายในและบางขณะที่พนักงานบริการเกิดความไม่พอใจหรืออารมณ์เสีย ซึ่งพนักงานบริการไม่ควรที่จะแสดงสีหน้าออกมาให้แขกเห็นเป็นอย่างยิ่ง

5. **มีร่างกายเป็นปกติ (No Deformities)** หมายถึง การที่ไม่มีส่วนใดของร่างกายผิดปกติหรือพิการ ที่อาจจะทำให้แขกเกิดความรู้สึกสมเพชและเวทนาโดยที่แขกไม่อยากจะมาใช้บริการอีก

6. **มีท่าทางที่ดี (Good Posture)** หมายถึง เป็นบุคคลที่มีความละมุนละไมอ่อนน้อม และมีความเหมาะสมขณะมีการแสดงออกไม่ว่าท่าทางของการเข้าเสิร์ฟอาหาร การยื่นรับคำสั่ง (Take order) หรือการเข้าไปหาแขก

7. **จะต้องมีแขน นิ้วที่แข็งแรงและคล่องแคล่ว (Strong arms and Fingers Which are Nimble)** ซึ่งเป็นสิ่งที่มีความสำคัญมากสำหรับพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งนี้เพื่อให้การให้พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งนี้เพื่อให้การบริการการเข้าเสิร์ฟ การเข้าถอน และการหยิบหรือจับสิ่งต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี

8. **จะต้องมีความสูงและน้ำหนักปานกลาง (Moderate Height and weight)** สำหรับความสูงและน้ำหนักของพนักงานบริการที่เป็นคนไทยนั้นพนักงานบริการไม่ควรที่จะมีความสูงและน้ำหนักที่ต่ำเกินไป เพราะจะทำให้มีปัญหาในด้านการให้บริการ เช่น การเข้าเสิร์ฟ ถ้าพนักงานมีความสูงเกินไปจะทำให้เวลาเข้าเสิร์ฟอาหารหรือเครื่องดื่มให้แก่แขกจะดูเหมือนไปยื่นค้ำแขกซึ่งจะเป็นการหน้าเกลียดไม่เหมาะสม สำหรับความสูงของพนักงานบริการที่คิดจากมาตรฐานของคนไทยนั้น ผู้ชายควรจะสูง 155 - 160 ซม. ส่วนผู้หญิงนั้นควรจะสูง 150 - 155 ซม. ซึ่งจะเป็นความสูงที่มีความเหมาะสม

9. **มีความฉลาดและไหวพริบ (Intelligence)** เป็นสิ่งที่สำคัญยิ่ง เพราะจะต้องใช้ไหวพริบอย่างมากในการทำงาน ต้องเป็นคนที่มีการสังเกตและจดจำสิ่งต่าง ๆ รอบตัวให้ดี

10. **การพูดที่ดีและสำเนียงการพูดที่ดี (Good expression and Good Pronunciation)** หมายถึง การพูดที่สำเนียงชัดเจนชัดถ้อยชัดคำ ไม่พูด อึกอัดในลำคอซึ่งทำให้ผู้ฟังฟังไม่รู้เรื่องและเข้าใจยาก

11. **ความหมัดจด (Neatness)** หมายถึง พนักงานบริการจะต้องแต่งกายให้สะอาด ไม่มีกลิ่นเสื้อผ้ามีความสะอาดเรียบร้อย และมีหน้าตาแจ่มใส

12. **ความสงบเรียบร้อย (Quietness)** หมายถึง การมีการมีความสำรวมกิริยามารยาท สงบเสงี่ยมในขณะที่ให้บริการ แม้ว่าแขกจะพูดอะไรในสิ่งที่ไม่พอใจก็สามารถสำรวมได้

13. **ความทรงจำที่ดี (Good Memory)** การทำงานในด้านบริการข้อนี้ มีความสำคัญมาก ทั้งนี้เพราะเหตุว่าเมื่อทำงานในด้านนี้จำต้องรู้จักคนมาก ดังนั้นจะต้องมีความจำแขก ชื่อของแขก รวมทั้งรสนิยมของแขกให้มากที่สุดเท่าที่จะมากได้ เพื่อเป็นประโยชน์ในการให้บริการที่ดี

14. มีใจรักอาชีพที่แท้จริง (Interesting Business) ข้อนี้เป็นสิ่งที่สำคัญมาก ทั้งนี้เพราะไม่มีใจรักในอาชีพด้านนี้แล้วก็จะทำให้เบื่อเร็วและทำอาชีพนี้จะไม่ก้าวหน้า

15. ขวนขวายหาความรู้เพิ่มเติม (Knowledge) เพื่อให้มีความรู้ที่ทันสมัยและทันต่อเหตุการณ์ โดยเฉพาะเกี่ยวกับด้านที่ทำงานอยู่

16. ฝึกฝนเป็นคนมีความคิดริเริ่ม (Initiative) ในการปฏิบัติงานทุกงาน จะไม่มีความก้าวหน้า ถ้าหากผู้ปฏิบัติงานไม่มีการฝึกฝนและไม่มีความคิดริเริ่มหรือความคิดใหม่ ๆ

17. ความอดทน (Patience) หมายถึง ความอดทนต่อเหตุการณ์ก็จะต้องอดทนกับบุคคลที่สัมพันธ์กันหลายฝ่าย เช่น อดทนต่อเพื่อนร่วมงาน อดทนต่อผู้บังคับบัญชา อดทนต่อแขก แม้ในสิ่งที่แขกทำให้เกิดความไม่พอใจ พนักงานบริการจะต้องอดทนได้เพราะถือว่าแขกเป็นผู้ถูกเสมอ

18. เป็นผู้รู้ภาษาต่างประเทศ (Knowing of foreign Languages) ทั้งนี้เพราะในหน้าที่ที่เกี่ยวกับด้านการให้บริการจำเป็นต้องติดต่อกับชาวต่างประเทศอยู่เสมอ ดังนั้นต้องมีความเข้าใจภาษาได้ดีพอ

19. ความซื่อสัตย์ (Honesty) ถือว่าเป็นสิ่งที่มีค่ามากในธุรกิจทุกแขนง และเป็นสิ่งที่ทำให้ประสบความสำเร็จในชีวิตได้

#### ความหมายของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

##### บริการที่ดี

บริการที่ดีคือเรื่องของการทำให้ผู้รับบริการรู้สึกว่าได้รับการต้อนรับที่ดีและการสร้างการสื่อสารที่ดี ในขณะที่เสิร์ฟอาหาร ผู้รับบริการอาหารจะจดจำประสบการณ์การบริการนี้ด้วยความชื่นชอบ

ตรงต่อเวลาและพิถีพิถันในการตอบสนองความต้องการของผู้รับบริการ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพนักงานของคุณมีความรู้ดีพอเกี่ยวกับเมนูและเสิร์ฟอาหารด้วยกิริยาที่ถูกต้อง

ทำความเข้าใจกลุ่มลูกค้าเป้าหมายของคุณและความต้องการของพวกเขา ในขณะเดียวกันก็ต้องสิ่งที่ลูกค้าขาประจำของคุณชื่นชอบด้วยเพื่อทำให้พวกเขาอยากกลับมาทานอีกเรื่อยๆ หารสาคส่วนที่ถูกต้องระหว่างพนักงานต่อลูกค้าไม่มีใครชอบถูกปล่อยให้คอย เมื่อคุณมีพนักงานมากเพียงพอ ลูกค้าทุกคนจะพอใจกับความใส่ใจที่พวกเขาสมควรได้รับ อย่างไรก็ตาม พนักงานที่เดินไปมาจำนวนมากเกินไปจะทำให้ลูกค้ารู้สึกไม่สบายใจ ลองหาสมดุลที่ถูกต้องพยายามให้มากขึ้นเป็นพิเศษ และมอบประสบการณ์ที่ดีที่สุดที่จะสามารถทำได้

การบริการ กระบวนการ ของการปฏิบัติตนเพื่อผู้อื่น

การบริการ หมายถึง การทำให้ผู้อื่นพอใจ

การบริการ หมายถึง การทำให้ผู้อื่นชอบ

การบริการ หมายถึง การทำให้ผู้อื่นประทับใจ

**หลักการสำคัญของหลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี**

**มนุษยสัมพันธ์** กล่าวคือ คือ ศาสตร์และศิลป์ในการเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีกับบุคคล เพื่อให้ได้มาซึ่งความรักใคร่ นับถือ ความจงรักภักดี และความร่วมมือ

**วิธีสร้างมนุษยสัมพันธ์ มี 3 ขั้นตอน**

1. เข้าใจธรรมชาติของคน คนเรามากมีความรู้สึก ดังนี้

- รู้สึกว่าตนเองมีความสำคัญ
- สนใจตนเองมากกว่าคนอื่น
- ต้องการความเจริญก้าวหน้า ความพิเศษ
- พุดมากกว่าฟัง บางครั้งถึงกับแย่งกันพูด ไม่มีคนฟัง
- ให้คำปรึกษามากกว่าที่จะขอคำแนะนำ เช่น เธอต้องยังงั้น เธอต้องยังนี้
- ไม่ชอบการถูกควบคุม จุกจิก จู้จี้
- ไม่ชอบการเปลี่ยนแปลง
- และอยากรู้ อยากรูเห็น

2. รู้จักเทคนิค และวิธีการสัมพันธ์กับคน

3. สร้างลักษณะของผู้มีมนุษยสัมพันธ์ ที่ดี

**แนวทางการสร้างมนุษยสัมพันธ์**

1. ปรับปรุงและพัฒนาตนเอง ได้แก่

- สายตา เวลาพูดกับใครต้องสบตา
- ความรู้สึก ไม่ใช่เหม่อลอย
- อารมณ์ ควรใช้อารมณ์ร่วมขณะสนทนา
- ต้องมีศีลธรรม และคุณธรรม
- ต้องมีมารยาท

2. ปรับปรุงและพัฒนาเทคนิคในการสนทนา

- ด้วยการสร้างความอบอุ่น และมั่นใจให้คู่สนทนา
- ใช้ภาษา และท่าทางที่เหมาะสม
- ใช้ น้ำเสียงที่น่าฟัง ทำให้ผู้ฟังรู้สึกดี เช่น น้ำเสียงในการรับสายโทรศัพท์

- ใช้คำถามที่แสดงถึงความเอาใจใส่ และความเป็นเพื่อนเมื่อปรับปรุงการพูดแล้วก็ต้องปรับปรุงการฟังด้วย

### 3. ปรับปรุงและพัฒนาการฟัง

- ฟังด้วยความสนใจ
- ฟังให้ได้สาระ และถามย้อนกลับได้
- ใช้คำพูดตอบรับที่สอดคล้องกับความเห็นของผู้พูด

เช่น ผู้พูด พูดเรื่องการไปที่วังน้ำเขียว แต่ผู้ฟังโต้ตอบเรื่องเขาเขียว แสดงให้เห็นว่ามีได้มี การฟังอย่างตั้งใจ และตอบได้กับคู่สนทนาไปกันคนละเรื่อง เป็นต้น อาจจะได้ยินว่า อะไรเขียว เขียว ก็ร่วมวงคุยกับเขาไปด้วย โดยไม่ได้ฟังตั้งแต่ต้น ลักษณะแบบนี้ต้องปรับปรุง

### 4. ผูกมิตร

- มองคนในแง่ดี
- พร้อมที่จะช่วยเหลือ ไม่ใช่ออกว่าลูกค้าจะทำได้ไหม แล้วหัวเราะเยาะ ว่าทำไมไม่อ่านป้าย หรือทำไมไม่ถาม เป็นต้น แบบนี้ต้องปรับปรุงเร่งด่วน ควรจะเข้าไปแสดงความช่วยเหลือโดยไม่ต้อง รอให้ลูกค้าร้องขอ ถ้าผู้ให้บริการทำได้ รับรองว่าได้ใจลูกค้า เต็มร้อยแน่นอน

- มีน้ำใจและให้อภัย หากลูกค้าทำพลาดไป
- ไม่นินทาลูกค้า
- ไม่พูดลับหลัง (ในทางที่ไม่ดี) แต่จงพูดลับหลัง (ในทางที่ดี)

### 5. การปรากฏกายที่ดี

- การยิ้มแย้มแจ่มใส ร่าเริง แต่ไม่เร็งรำเกินเหตุ
- มีความกระตือรือร้น มีชีวิตชีวา ไม่ใช่ทำงานไปนั่งหาไป (บ่อยๆ จะน่าเกลียด) แสดงว่าไม่รู้จักควบคุมตนเอง

- มีความน่าเชื่อถือ
- มีกิริยาท่าทางที่เหมาะสม
- มีมารยาท รู้จักวางตัวในสังคม
- สාරวมกาย วาจา ใจ

### 6. การแต่งกายดี

- ถูกกาละ เทศะ และ โอกาส
- สมวัย และ สรีระ อย่าตามแฟชั่นมากนัก
- พิถีพิถัน ไม่ใช่วันนี้ก็เกียรติผ้า ก็ใส่ทั้งยับๆ
- คู่ดีตลอดเวลา

## บัญญัติ 6 ประการ เพื่อให้ผู้อื่นชื่นชอบ

- ยิ้มกับลูกค้า
- เอาใจใส่ลูกค้า
- จำชื่อลูกค้าได้ (สำคัญมาก)
- ให้ความสำคัญกับลูกค้า
- เป็นนักฟังที่ดี
- พูดในสิ่งที่เขาสนใจ

### หลัก 4 S

- S1 Smile
- S2 Soft
- S3 Sincere
- S4 Superb

### หลัก 5 ส

- ส 1 ต้องสวย (ร่างกายและจิตใจ)
- ส 2 สงบ (นิ่ง)
- ส 3 ใส่ใจ
- ส 4 สอดแทรก
- ส 5 สื่อสาร

### SERVICE

- S Satisfaction ความพึงพอใจ
- E Enthusiasm ความกระตือรือร้น
- R Readiness ความพร้อม
- V Variation ความเปลี่ยนแปลง
- I Intelligence ความฉลาด
- C Courtesy ความมีไมตรีจิต
- E Endurance ความอดทน

### ลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการ

1. แต่งกายสะอาดเรียบร้อย
2. อ้าปากยิ้ม
3. มีมนุษยสัมพันธ์

4. รู้จักกาลเทศะ
5. เต็มใจให้บริการ
6. มีบุคลิกภาพดี
7. เป็นนักฟังที่ดี
8. ไม่ดูถูกผู้อื่น
9. พุดจา ชัดเจน มีหางเสียงไพเราะ
10. พัฒนา ปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ

### ผู้ให้บริการ

ไม่ควรทำ

ยักยัก

ซักสีหน้า

ท่ามาก

ปากเสีย

ควรทำ

รอบรู้

สุ้งาน

ปฏิบัติ

มีไมตรีจิต

ยกตัวอย่าง การให้บริการของร้าน MK Suki

### บุคลิกภาพพื้นฐานของผู้ให้บริการ

1. ยืนให้ถูกต้อง
2. นั่งให้ถูกบุคลิกลักษณะ
3. การก้มศีรษะ
4. การคำนับ (ชาย)
5. การจับมือ
6. มารยาทในการเข้าออกห้องผู้อื่น
7. มารยาทในการส่งมอบเอกสาร หรือสิ่งของ
8. มารยาทในการใช้ลิฟท์

### ข้อห้ามในงานบริการ

1. อย่างนิ่งเฉย
2. อย่างพูดสวน
3. อย่างโทษลูกค้าว่าผิด
4. อย่างต่อปากต่อคำ ขี้ขวนขวนประสาท
5. อย่างทำทนายลูกค้าให้ไปฟ้อง

### การพัฒนาตนเองสู่ความเป็นเลิศ

1. ศึกษาเรียนรู้อยู่เสมอ
2. ประเมินตนเองตลอด ว่าวันนี้เราดีกว่าเมื่อวาน พรุ่งนี้เราจะดีกว่าวันนี้
3. วิเคราะห์ตนเอง อะไรบ้างเป็นจุดแข็ง พิจารณาตนเอง เพิ่มจุดแข็ง วิเคราะห์ตนเอง อะไรเป็นจุดอ่อน พิจารณาตนเอง ลดจุดอ่อน

### สิ่งที่มี และปรับปรุงอยู่เสมอ

#### PACKAGES

- P Personality บุคลิกภาพ
- A Assistance ความช่วยเหลือ
- C Cordial ความจริงใจ
- K Knowledge ความรู้
- A Attitude ทักษะคติ
- G Goodness ความดี
- E Efficiency ความมีประสิทธิภาพ
- S Spirit จิตใจ

### คติประจำใจผู้ให้บริการ “หน้าใสใจสว่าง”

- คนมีจิตบริการ ชอบทำงานเพื่อคนอื่นอย่างมีความสุข
- คนมีจิตบริการ จะทำงานด้วยใจกว้าง ชอบสร้างประโยชน์
- คนมีจิตบริการ จะมีความอ่อนน้อมถ่อมตน ยอมอยู่ต่ำแต่จิตใจสูง
- คนมีจิตบริการ จะทำงานแบบสบาย เหนื่อยก็เป็นสุขใจ

### ปรัชญาแห่งการบริการ

1. ผู้รับบริการ คือ พระเจ้า
2. ผู้รับบริการ ไม่มีวันผิด
3. เสียงของผู้รับบริการ คือ เสียงสวรรค์

หากพบว่าผู้รับบริการผิด ให้ดูข้อ 1 หรือผิดอีกดูข้อ 2 หากโวยให้ดูข้อ 3 โดย คุณมนฤดี เกตุพันธุ์ (มนดี)





## ใบงานที่ 1

### หลักการของผู้ให้บริการอาหารที่ดี

พนักงานร้านอาหารหรือเชฟควรแต่งกายสะอาด หลีกเลี้ยงเสื้อผ้าสกปรกหรือมีคราบ รักษาความสะอาดของร่างกายไม่ให้มีกลิ่น ไม่ปล่อยผมรุงรังหรือไว้เล็บยาวจนเกินไป เพราะความสะอาดและสุขอนามัยถือเป็นหนึ่งในสิ่งสำคัญที่สุดของร้านอาหารที่ลูกค้าให้ความสำคัญ

#### จุดประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถแต่งกายเพื่อเตรียมตัวในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลในการเป็นผู้ประกอบอาหารและการบริการอาหารที่ดีได้อย่างถูกต้อง
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักถึงความสะอาดและสุขวิทยาส่วนบุคคลในการเป็นผู้ประกอบอาหารและการบริการอาหารที่ดีได้อย่างถูกต้อง

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักการของผู้ให้บริการอาหารโดยวาดภาพตัวการ์ตูนแบ่งเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 5 คน ดังนี้

1. การแต่งกายเพื่อเตรียมตัวในการประกอบอาหารชายและหญิง
2. การแต่งกายของผู้บริการอาหารชายและหญิง

**หมายเหตุ** ศึกษาเนื้อหาและวาดภาพประกอบพร้อมนำเสนอหน้าชั้นเรียน



ข้อสังเกตอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

...../...../.....

เกณฑ์การให้คะแนน

ระดับคุณภาพ

3 คะแนน = ปฏิบัติสม่ำเสมอ

9-12

คะแนน = ดี

2 คะแนน = ปฏิบัติบางครั้ง

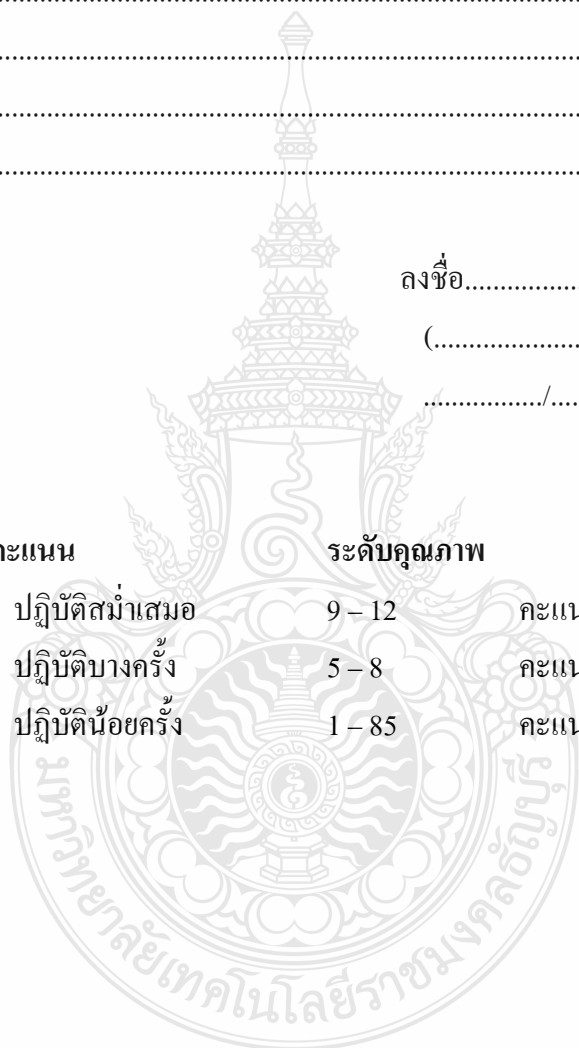
5-8

คะแนน = พอใช้

1 คะแนน = ปฏิบัติน้อยครั้ง

1-85

คะแนน = ปรับปรุง



### แบบประเมินทักษะการทำงานกลุ่ม

วิชา.....เรื่อง.....

คำชี้แจง : ให้ผู้สอนประเมินจากการสังเกตทักษะกระบวนการกลุ่มในระหว่างเรียนขณะปฏิบัติกิจกรรม โดยให้ระดับคะแนนลงในตารางที่ตรงกับพฤติกรรมของผู้เรียน

เกณฑ์การให้คะแนน 3 = ดีมาก 2 = พอใช้ 1 = ต้องปรับปรุง

ข้อที่	พฤติกรรมที่สังเกต	คุณภาพการปฏิบัติ		
		3	2	1
1	มีการปรึกษาและวางแผนร่วมกันก่อนทำงาน			
2	มีการแบ่งหน้าที่อย่างเหมาะสม และสมาชิกทำงานตามหน้าที่			
3	มีการปฏิบัติงานตามขั้นตอน			
4	มีการให้ความช่วยเหลือกัน			
5	มีการเคารพกติกาของกลุ่ม			
6	ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น			
7	แสดงความคิดเห็นที่มีประโยชน์ต่อกลุ่ม			
8	มีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี			
9	ร่วมมือกันทำงานจนสำเร็จ			
10	ผลงานมีความถูกต้องและเสร็จทันเวลากำหนด			
รวมคะแนน				

สรุปผลการประเมิน.....

ลงชื่อ

ผู้ประเมิน

( )

สมาชิกกลุ่มที่.....

- 1.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 2.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 3.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 4.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 5.....เลขที่.....หน้าที่.....

### เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
25 - 30	ดีมาก
20 - 24	ดี
15 - 19	ปานกลาง
1 - 14	ปรับปรุง

หมายเหตุ การให้คะแนน เกณฑ์การตัดสินคุณภาพหรือหัวข้อประเมินปรับเปลี่ยนได้ขึ้นอยู่กับดุลย  
 พินิจของวิทยาการ



<p><b>แผนการจัดการเรียนรู้</b>  <b>หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์</b></p>
<p><b>หน่วยที่ 2 เรื่อง หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี</b>  <b>เวลาเรียน 3 ชั่วโมง</b></p>

### สาระสำคัญ

การแข่งขันทุกวันนี้เพิ่มสูงขึ้นมากเรื่อยๆ ผู้ประกอบการต่างก็จับจุดแข็งของตนออกมาต่อสู้ ไม่หยุดหย่อน ทุ่มเททั้งเงินทั้งเวลามากมายด้วยหวังจะครองส่วนแบ่งตลาดอันดับต้นๆ ให้ได้ ซึ่งสิ่งหนึ่งที่สามารถช่วยให้สามารถก้าวขึ้นเป็นอันดับต้นๆ ได้คือการครองใจลูกค้าผ่านการบริการอันยอดเยี่ยม หากลูกค้าประทับใจการบริการจนกลับมาใช้บริการอีกและบอกต่อความประทับใจนี้ไปยังกลุ่มเพื่อนๆ ก็หมายถึงความสำเร็จในการรักษาลูกค้าเดิมและขยายฐานลูกค้าใหม่อีกด้วย ซึ่งหมายถึงเม็ดเงินที่จะหลั่งไหลมาไม่ขาดสาย ดังนั้นผู้ประกอบการควรพัฒนาการบริการลูกค้าให้ดียิ่งขึ้น ควบคู่ไปกับการพัฒนาคุณภาพสินค้าและบริการ

บุคลิกภาพของพนักงานหมายถึงทั้งบุคลิกภาพและภาพลักษณ์ภายนอกของพนักงาน บุคลิกภาพที่ดีจะสร้างความประทับใจแรกแก่ลูกค้าได้ ไม่ว่าจะเป็นความนอบน้อม การยิ้มแย้มและลักษณะท่าทางที่เปิดกว้างพร้อมรับฟังสิ่งที่ลูกค้าพูด และอย่าลืมว่าลูกค้าอยากคุยกับคนที่เต็มใจบริการ จึงต้องคอยดูแลให้พนักงานมีจิตบริการหรือ service mind อยู่เสมอภาพลักษณ์ภายนอกของพนักงานถือเป็นเรื่องสำคัญเช่นกัน พนักงานควรแต่งกายเรียบร้อยถูกกาลเทศะและสะอาดสะอ้าน ยกตัวอย่างเช่น พนักงานร้านอาหารหรือเซฟควอร์แต่งกายสะอาด หลีกเลี้ยงเสื้อผ้าสกปรกหรือมีคราบ รักษาความสะอาดของร่างกายไม่ให้มีกลิ่น ไม่ปล่อยผมรุงรังหรือไว้เล็บยาวจนเกินไป เพราะความสะอาดและสุขอนามัยถือเป็นหนึ่งในสิ่งสำคัญที่สุดของร้านอาหารที่ลูกค้าให้ความสำคัญ

### จุดประสงค์

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล
2. ผู้เข้ารับการอบรมปฏิบัติตามสุขวิทยาส่วนบุคคลได้อย่างถูกต้อง
3. ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจหลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายหลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้
5. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถปฏิบัติตามหลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้อย่าง

ถูกต้อง

## สาระการเรียนรู้

1. หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
2. สุขวิทยาส่วนบุคคล
3. มีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะและข้อแนะนำของผู้ประกอบอาหาร
4. สุขนิสัยที่ดีในการเตรียม ปรง ประกอบและจำหน่ายอาหาร
5. สุขนิสัยที่ดีในระหว่างการปรงและประกอบอาหาร
6. สุขนิสัยที่ดีในการจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร

## กิจกรรมการฝึกอบรม

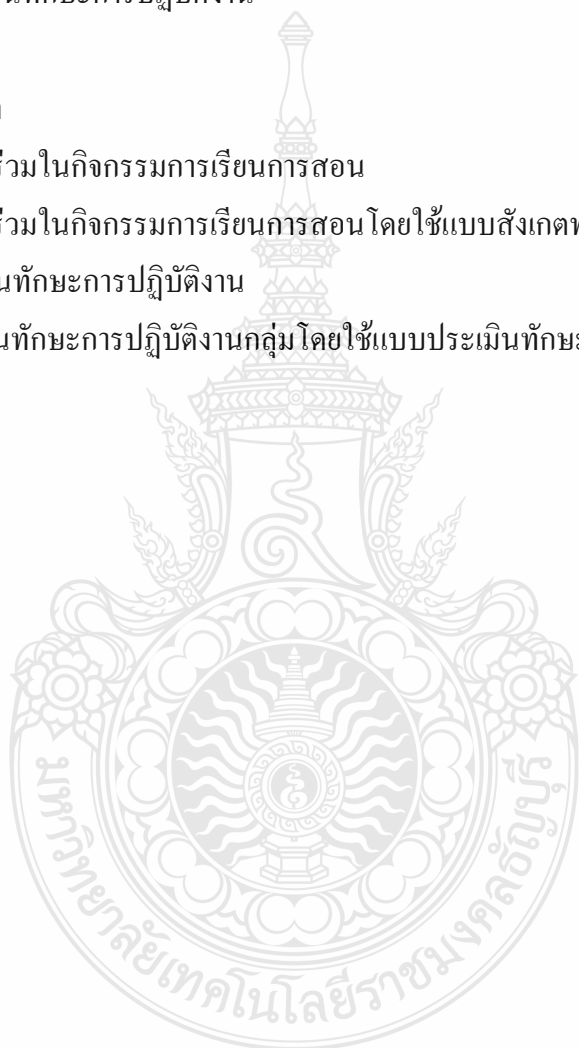
1. วิทยากรและผู้เข้ารับการอบรมร่วมสนทนา ชักถามเกี่ยวกับผู้ประกอบอาหารควรมีคุณสมบัติพิเศษเป็นอย่างไร
2. วิทยากรเปิดภาพตัวอย่างชายพอมแห้งแต่งกายเสื้อผ้าสกปรก หน้าตาเหลือง แต่เป็นบุคคลที่ทำอาหารอร่อย มีลูกค้ามาใช้บริการจำนวนมากทุกวันลูกค้าเชิญพ่อครัวออกมาเพื่อมอบรางวัล ท่านคิดว่าลูกค้าผู้นั้นจะคิดอย่างไร และหากเป็นพ่อครัวในร้านอาหารของท่าน จะมีวิธีการแก้ไขปัญหอย่างไร
3. วิทยากรแจกใบความรู้และบรรยายเนื้อหาในหัวข้อต่าง ๆ
4. วิทยากรสอนวิธีการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตั้งแต่เริ่มต้นบริการถึงวิธีการเก็บภาชนะบนโต๊ะอาหารที่ถูกวิธี
5. วิทยากรแบ่งผู้เข้ารับการอบรมเป็น 4 กลุ่ม ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมฝึกปฏิบัติวิธีการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตั้งแต่เริ่มต้นบริการถึงวิธีการเก็บภาชนะบนโต๊ะอาหารทุกคน
6. วิทยากรสรุปเนื้อหาสาระสำคัญและชักถามปัญหาการฝึกปฏิบัติวิธีการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตั้งแต่เริ่มต้นบริการถึงวิธีการเก็บภาชนะบนโต๊ะอาหารเพื่อหาเทคนิคในการแก้ปัญหารายบุคคล
7. วิทยากรแจกใบงานที่ 2 เรื่อง หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีชี้แจงรายละเอียดเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง

### สื่อการเรียนการสอน

1. ใบความรู้ที่ 2 เรื่อง หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
2. ใบงานที่ 2 เรื่อง หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
3. สไลด์นำเสนอ เรื่อง หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
4. แบบสังเกตพฤติกรรม
5. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

### การวัดและประเมินผล

1. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน
2. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน โดยใช้แบบสังเกตพฤติกรรม
3. การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน
4. การประเมินทักษะการปฏิบัติงานกลุ่ม โดยใช้แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน





## ใบความรู้ที่ 2

### หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

#### เรื่อง หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี

#### ..... หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี

สำหรับการประกอบอาหารในสถานประกอบการขนาดใหญ่และมีมาตรฐาน ผู้ประกอบอาหารจะได้รับการเลื่อนตำแหน่งจากผู้ช่วยเป็นพ่อครัว หรือแม่ครัว และเป็นเชฟอันเป็นตำแหน่งสูงสุดซึ่งจะได้รับค่าจ้างที่สูงมาก และอาจได้รับการส่งเสริมจากเจ้าของสถานประกอบการในการส่งเข้าประกวดการทำอาหารของสมาคม หรือการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และถ้ามีความสามารถ และมีฝีมือในการประดิษฐ์อาหารไทยต่างๆ ให้สวยงาม และแปลกตาจนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไปก็จะได้รับการพาไปแสดงฝีมือในต่างประเทศ

ผู้ประกอบอาหารอาจมีความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาหารที่เป็นที่นิยมของคนทั่วไป โดยดัดแปลงให้เป็นอาหาร สำเร็จรูปหรือพร้อมปรุง รวมทั้งค้นคิดวิธีการถนอมอาหารเหล่านี้ แล้วจัดส่งออกทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยใช้การตลาดแบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เข้ามาช่วย หรืออาจประกอบอาชีพส่วนตัวโดยเปิดร้านอาหารเองโดยเลือกกลุ่มผู้บริโภคโดยเฉพาะเจาะจง หรือจะขยายสาขา หรือใช้ระบบเครือข่าย (Franchise) คือการให้ลิขสิทธิ์สูตรอาหารที่มีชื่อเสียงกับผู้ต้องการประกอบธุรกิจอาหารแบบและประเภทเดียวกัน โดยได้รับค่าธรรมเนียมมูลค่าทางการตลาดของตราสินค้าของร้าน หรือสูตรอาหารของเจ้าของฝีมือ นอกจากนี้ อาจเปิดอบรมหลักสูตรการทำอาหารไทย ในระยะเวลาสั้นๆ ให้ชาวต่างชาตินักท่องเที่ยว หรือผู้สนใจเรียนได้ เพราะมีนักท่องเที่ยวสนใจเรื่องนี้มาก ผู้ประกอบอาหารสามารถจัดทำโฮมเพจเกี่ยวกับหลักสูตรที่จะสอนหรือกิจการธุรกิจของตนเอง ขึ้นอินเทอร์เน็ต เพื่อประหยัดค่าใช้จ่ายในการโฆษณาประชาสัมพันธ์ และสามารถประกอบธุรกิจประเภทนี้ที่บ้านได้เช่นกัน เป็นอาชีพที่ให้ผลกำไร อยู่ระหว่างประมาณ 40% -50 %

#### สุขวิทยาส่วนบุคคล

สุขวิทยาส่วนบุคคล ถึงแม้จะมีการจัดระบบการสุขาภิบาลสถานที่ประกอบอาหาร และมีภาชนะ เครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ ที่จะต้องนำมาใช้สัมผัสอาหารที่มีความสะอาดปลอดภัยแล้วก็ตามแต่ ถ้าผู้มีหน้าที่เกี่ยวข้องในการสัมผัสอาหารมีการปล่อยปละละเลยไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้อย่างเหมาะสมอาจก่อให้เกิดการแพร่กระจายของโรคหรือ การปนเปื้อนมาสู่ผู้บริโภคได้ เช่นผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้ผลิต ผู้ที่ล้างทำความสะอาดภาชนะจึงควรเป็นผู้ที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี (Hygiene) อยู่เสมอ

**สุขวิทยาส่วนบุคคล** หมายถึง เรื่องที่ว่าด้วยการดูแลบำรุงรักษาปรับปรุง ส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรคและมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในภาวะที่ปลอดภัย ซึ่งรวมทั้งการป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค ทั้งจากตนเองไปสู่ผู้อื่น และการรับเอาเชื้อโรค สิ่งปนเปื้อนจากภายนอกมาสู่ตัวเรา ทั้งทางตรงและทางอ้อม

### การดูแลบำรุงรักษาปรับปรุง ส่งเสริมสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรค

#### การปฏิบัติให้เป็นผู้ไม่เป็นโรค

1. รักษาความสะอาดของร่างกายให้ถูกวิธี และปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ ดังนี้
  - อาบน้ำชำระล้างและทำความสะอาดร่างกายทุกส่วนอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
  - สระผมอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 ครั้ง
  - แปรงฟันให้ถูกวิธีในตอนเช้า และก่อนนอนทุกวัน หลังรับประทานอาหารแล้วควรบ้วนปากด้วยน้ำสะอาดทุกครั้ง
  - ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง หลังจากจับต้องสิ่งสกปรก ออกจากห้องส้วม หรือก่อนปรุงอาหาร และควรตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ
2. รับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ ในบริเวณที่เพียงพอต่อวัน
3. ดื่มน้ำสะอาดอย่างน้อยวันละ 8 แก้ว เพราะน้ำจะช่วยในการขับถ่ายของเสีย ทำให้ร่างกายสดชื่น
4. ถ่ายอุจจาระในส้วมให้เป็นเวลาทุกวัน และควรรับประทานอาหารที่มีกากมากๆ เช่น ผัก ผลไม้ เพื่อช่วยในการขับถ่าย
5. ออกกำลังกายให้เพียงพอ และสม่ำเสมอ ไม่หักโหมจนเกินไป
6. นอนหลับในที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก อย่างน้อยวันละ 7-8 ชั่วโมง
7. ไม่หมกมุ่นแต่เรื่องเศร้าหมอง ทำจิตใจให้ร่าเริง แจ่มใส จะทำให้สุขภาพจิตดี สุขภาพกายก็จะดีตามไปด้วย
8. ไม่คลุกคลีกับผู้ป่วยที่เป็นโรคติดต่อ หรือหลีกเลี่ยงแหล่งที่มีโรคติดต่อ เช่น โรงพยาบาล
9. ควรมีการตรวจร่างกายประจำปี โดยแพทย์ในสถานบริการของรัฐบาลที่อยู่ใกล้บ้าน แม้จะไม่เจ็บป่วย เพราะโรคบางโรคอาจแฝงอยู่โดยไม่แสดงอาการ

## การป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค

### คำแนะนำสำหรับพนักงานของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. พนักงานทุกคนต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย ควรเป็นเครื่องแบบจะได้มองเป็นระเบียบดีขึ้น
2. พนักงานต้องมีร่างกายสะอาด ควรอาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาด และโกนหนวดเคราให้เรียบร้อยก่อนปฏิบัติงานทุกวัน
3. พนักงานที่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ ไม่ควรอนุญาตให้มาปฏิบัติงานอย่างเด็ดขาดเพราะสามารถแพร่กระจายโรคนั้น ๆ ไปสู่ผู้อื่นได้
4. พนักงานที่มีบาดแผลหวนะหวนะตามมือ แขน ขา ไบหน้า ไม่ควรให้ทำงาน เช่นกันถ้าเป็นบาดแผลเล็ก ๆ น้อย ๆ ต้องได้รับการรักษาบาดแผลทุกวัน มีผ้าพันแผลที่สะอาดปิดแผลให้เรียบร้อยแบบเนียน
5. พนักงานผู้มีหน้าที่จัดเตรียมอาหาร ปรงอาหาร หรือเสิร์ฟอาหาร พนักงานชายจะต้องสวมหมวก และพนักงานหญิงต้องมีเน็ตคลุมผม
6. พนักงานทุกคนจะต้องรักษามือของตนให้สะอาดตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยการล้างมือบ่อย ๆ ตัดเล็บให้สั้น และล้างมือทุกครั้งก่อนจะออกจากห้องส้วม
7. ในขณะที่ปรงอาหาร เสิร์ฟอาหาร หรือประจำหน้าเคาท์เตอร์ เพื่อขายเครื่องดื่ม หรืออาหารว่าง ห้ามสูบบุหรี่เด็ดขาด
8. สำหรับ งาน ชาม แก้วน้ำ ช้อนส้อม พนักงานต้องหลีกเลี่ยงการใช้นิ้วมือสัมผัสหรือแตะต้องส่วนที่จะวางหรือใส่อาหาร หรือส่วนที่ผู้รับประทานอาหารจะเข้าปาก
9. ไม่ควรส่งน้ำมูก บ้วนน้ำลาย ไอ จาม ใกล้กับอาหาร
10. พนักงานไม่ควรนำภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหาร ปรงหรือเสิร์ฟอาหารเข้าห้องส้วม

## การป้องกันการรับเอาเชื้อโรคถึงปนเปื้อนจากภายนอกมาสู่ตัวเราทั้งทางตรงและทางอ้อม

ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

ผู้สัมผัสอาหาร ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรงสำเร็จแล้วทุกชนิด

ผู้สัมผัสอาหาร ที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร ที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานกว่าจะรักษาให้หายขาด

### คุณลักษณะของผู้ประกอบอาหาร

อาหารเป็นทางติดต่อเชื้อโรคที่สำคัญทางหนึ่งด้วยการรับประทานอาหารเข้าไปในร่างกาย ถ้าผู้ประกอบอาหารทำไม่สะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ไม่สะอาด เชื้อโรคจะปนไปกับอาหารได้ ในด้าน ส่วนตัวของผู้ประกอบอาหาร ถ้าไม่สะอาดหรือเป็นโรคติดต่ออาหารที่ทำอาจจะเป็นพาหะทำให้ผู้บริโภคติดโรคได้ เช่น

ก. ร่างกายผู้ปรุงอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อ หรือไม่ควรให้คนที่ เป็นโรคปรุงอาหาร ร่างกายของผู้ปรุงต้องสะอาด สำคัญที่สุด ได้แก่ มือ ผู้ประกอบอาหารต้องล้างมือก่อนที่จะปรุงอาหาร และถ้าร่างกายส่วนอื่นๆ ไม่สะอาด ก็อาจเป็นสื่อ นำเชื้อโรคให้ร่วงหล่นลงไปในอาหารได้

ข. เครื่องแต่งกายต้องสะอาด เพราะฝุ่นหรือสิ่งสกปรกอาจปลิวไปถูกต้องกับส่วนของอาหารได้ ผู้ประกอบอาหารจึงควรมีผ้ากันเปื้อน ผูกเอวหรือผูกปิดหน้าอกเป็นเครื่องป้องกัน ทั้งยังเป็นการกันไม่ให้เสื้อผ้าเปื้อน และมีกลิ่นอาหารติดเสื้อผ้า

### ข้อแนะนำของผู้ประกอบอาหาร

-อย่าใช้ช้อนที่ชิมอาหารคนหรือตักลงในภาชนะอาหารที่กำลังปรุงอยู่บนเตา ควรใช้ทัพพีหรือตะหลิวตักอาหารใส่ช้อนที่จะชิม

-อย่าชิมอาหารบ่อยครั้งจนเกินควร พยายามเตรียมเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล น้ำ น้ำปลาให้พอดีกับส่วนผสม

-เมื่อปฏิบัติอาหารอยู่หน้าเตา ควรเตรียมเครื่องใช้ไว้ข้างๆ ให้พร้อม เช่น ช้อนสำหรับชิม ผ้าสำหรับจับนุกระทะหรือหม้อ เครื่องปรุงรสต่าง ๆ เช่น น้ำปลา น้ำตาล และสิ่งอื่น ๆ ที่จะใช้ในการปรุงอาหาร ทุกอย่างควรเตรียมให้พร้อม อยู่ใกล้มือเพื่อสะดวกในการหยิบใช้

-เมื่อหั่นหรือสับของสด เช่น เนื้อหมู เมื่อสับละเอียดแล้วควรหยิบใส่ภาชนะ ปิดฝาให้มิดชิดอย่างทึบไว้บนเขียง จะทำให้เนื้อหมูมีกลิ่นเขียง

-เนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์ที่สับละเอียดแล้ว เมื่อนำออกจากเขียง อย่าใช้มีดเขียงต้องใช้มือหยิบ เพื่อไม่ให้เขียงติดไปกับเนื้อสัตว์ ทำให้มีกลิ่นเหม็น

-เปลือกและเศษอาหารต่าง ๆ ที่ไม่ใช่อย่างทิ้งให้เกลื่อนควรรวมไว้เป็นที่เมื่อทำอาหารเสร็จแล้วกวาดให้สะอาด แล้วจึงเริ่มทำงานอื่นต่อ

## ความรู้เกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟผู้ทำความสะอาดอุปกรณ์ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ลำเลียงอาหาร รวมหมายถึงบุคคลที่จะมีโอกาสสัมผัสอาหารในทุกกรณี

## การปฏิบัติตนให้อยู่ในภาวะที่ปลอดภัย

สุขภาพของคนปรุง บริการ และคนงานที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารจะต้องไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ บุคคลเหล่านี้จะต้องผ่านการตรวจของแพทย์ และควรตรวจร่างกายอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และมีใบรับรองการตรวจของแพทย์

สุขนิสัยของคนปรุง บริการ และคนงานบริการอาหารนั้น จะต้องได้รับการฝึกอบรมสุขนิสัยในการสัมผัส หรือจับต้องอาหาร ภาชนะใส่อาหาร บุคคลเหล่านี้จะต้องล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ

เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายและเครื่องใช้ของผู้เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารจะต้องสะอาด เช่น มีเครื่องแบบสำหรับผู้ทำงานเกี่ยวข้องกับการบริการอาหาร คนปรุงควรมีหมวกสวมหรือใช้ผ้าคลุมผม มีผ้ากันเปื้อนและควรทำความสะอาดบ่อย ๆ

## สุขนิสัยที่ดีในการเตรียม ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร

1. ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อที่มีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผม
2. คิดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเพื่อแสดงตัวทุกครั้งปฏิบัติหน้าที่
3. ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร และหลังออกจากส้วม
4. ตัวเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน กรณีที่มีแผลที่มือ ต้องรักษาและปิดพลาสติกไว้

## สุขนิสัยที่ดีในระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร

1. ต้องปรุง และประกอบอาหารบนโต๊ะ สูงจากพื้น
2. เมื่อไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง
3. ไม่พูดคุย หรือไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปรุง และประกอบอาหาร
4. การชิมอาหารระหว่างปรุง ต้องตักแบ่งใส่ถ้วย และใช้ช้อนชิมเฉพาะ
5. ปรุงอาหารให้สุก สะอาดเสมอ โดยเฉพาะอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ต้องปรุงให้สุก

### สุขอนามัยที่ดีในการจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร

1. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบ จับอาหารโดยตรง
2. หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี โดย
  - เสิร์ฟจาน ชาม ต้องไม่ให้นิ้วมือสัมผัสภาชนะ ส่วนที่จะสัมผัสอาหาร ให้ใช้นิ้วหัวแม่มือและที่ขบงาน และให้ส้อมที่วางรองที่ก้นจาน อาหารร้อนควรใช้จานรอง ถ้าต้องเสิร์ฟอาหารหลายจานควรใช้ถาด ไม่วางซ้อนกัน
    - เสิร์ฟช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับเฉพาะที่ด้ามเท่านั้น
    - เสิร์ฟแก้วน้ำ ต้องจับต่ำกว่ากึ่งกลางแก้วลงมา อย่าให้นิ้วแตะขอบบริเวณปากแก้ว
  - เสิร์ฟแก้วน้ำหลายใบต้องใช้ถาดช่วย
    - เสิร์ฟน้ำแข็ง ต้องใช้ช้อนหรือทัพพีด้ามยาวตัก

### ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร

ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหาร (Types and Styles of Services) แบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ การบริการที่โต๊ะอาหาร โดยใช้พนักงานเสิร์ฟ และการบริการแบบตนเอง

#### 1. การบริการที่โต๊ะอาหารโดยใช้พนักงานเสิร์ฟ

การบริการที่โต๊ะอาหาร โดยใช้พนักงานเสิร์ฟ (Types and Styles of Services) เป็นรูปแบบการบริการที่เก่าแก่ที่สุดและเป็นที่ยอมรับมากในอุตสาหกรรมบริการปัจจุบันนี้ถือว่าการบริการที่หรูหราลักษณะของการบริการคือลูกค้าได้รับการบริการที่โต๊ะอาหารตั้งแต่การสั่งอาหารและเครื่องดื่มกับบริการซึ่งจะนำอาหารที่สั่งมาเสิร์ฟและคอยดูแลอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ระหว่างการรับประทานอาหารลูกค้าจะรู้สึกว่าได้พักผ่อนหย่อนใจไปด้วยเหมือนกับบริการรับประทานอาหารที่บ้านการบริการแบบนี้จึงเหมาะกับลูกค้าที่มีเวลาไม่รีบร้อนในการรับประทานอาหารและต้องการพักผ่อนหย่อนใจในเวลาเดียวกัน

#### 2 การบริการแบบบริการตนเอง

การบริการแบบบริการตนเองเป็นที่ยอมรับมากในปัจจุบันเนื่องจากสภาพความเป็นอยู่ ความเร่งรีบในการทำงาน การเดินทาง การเจรจาในการติดต่อธุรกิจ ฯลฯ ทำให้ประชาชนมีเวลาในการรับประทานอาหารน้อยลง หรือต้องเร่งรีบในการรับประทานอาหาร การบริการอาหารแบบบริการตนเองจึงเกิดขึ้นหลายรูปแบบโดยมีวัตถุประสงค์สำคัญคือ การให้บริการด้วยราคาประหยัด และมีความรวดเร็วในการบริการมากที่สุด มีการตัดทอนการบริการงานต่าง ๆ ลดลงไปเพื่อลดต้นทุนค่าใช้จ่ายด้านแรงงาน เพื่อความสะดวกในการปฏิบัติงานของพนักงานที่จะให้บริการแก่ลูกค้าจำนวน

มาก แต่มีเวลารับประทานอาหารจำกัด เพื่อช่วยให้อัตราการหมุนเวียนของลูกค้าเร็วขึ้นและเพื่อตอบสนองความต้องการต่าง ๆ ของลูกค้า

### ปัจจัยที่ทำให้ผู้ประกอบการเลือกรูปแบบของการให้บริการที่แตกต่างกัน

การจัดบริการให้แก่ลูกค้าในรูปแบบต่าง ๆ กัน โดยพิจารณาปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้

1. ประเภทและลักษณะการประกอบการของภัตตาคารเช่นเป็นห้องอาหารทั่วไป ห้องอาหารประจำชาติ หรือห้องอาหารแบบต่าง ๆ ในโรงแรมถ้าเป็นห้องอาหารที่หรูหราอาจใช้การบริการ แบบฝรั่งเศสหรือแบบรัสเซีย

2. ประเภทและลักษณะของลูกค้าที่มาใช้บริการ เช่น เป็นลูกค้านักธุรกิจ นักท่องเที่ยว หรือลูกค้าทั่วไป ซึ่งแต่ละกลุ่ม จะมีความต้องการและรสนิยม ในการบริโภคต่างกัน

3. เวลาที่ต้องใช้ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ นับรวมถึงแต่เวลาในการรับคำสั่งเวลาในการปรุงอาหารและเวลาที่ต้องใช้ในการรับประทานอาหาร แต่ละมื้อ ถ้าลูกค้าไม่มีเวลาในการรับประทานอาหารมากนัก ควรให้การบริการ แบบอาหารปรุงสำเร็จ หรือแบบบุฟเฟต์

4. อัตราการหมุนเวียนของลูกค้า ที่คาดว่าจะมาใช้บริการค่าอัตราการหมุนเวียนสูง ควรให้การบริการแบบรวดเร็ว เพื่อลูกค้าจะไม่เสียเวลา คอยนาน และในขณะเดียวกัน การให้บริการที่รวดเร็ว จะช่วยอัตราการหมุนเวียนลูกค้าดีขึ้นด้วย

5. ประเภทของรายการอาหารที่เสนอขาย ควรจัดรายการให้เหมาะสม กับลักษณะตามต้องการบริโภคของลูกค้า ที่เสนอขายได้จริง และเหมาะสมกับรูปแบบของการบริการ เช่น การบริการแบบอาหารจานด่วน รายการอาหารควรปรุงได้อย่างรวดเร็ว

6. ต้นทุนและราคาอาหาร ของแต่ละรายการ ถ้ามีต้นทุนและราคาขายสูง จะไม่เหมาะสมกับรูปแบบการบริการที่คิดราคาเหมาะสมมีรายการอาหารที่มีราคาสูง จะเหมาะกับการบริการแบบ มีพนักงานเสิร์ฟ

7. ทำเลที่ตั้ง ของภัตตาคาร ตลอดจนบรรยากาศ ทั้งภายนอกและภายใน ภัตตาคารทำให้รูปแบบการบริการต่างกัน เช่น ถ้าตั้งอยู่บนเนินเขา หรือที่สูง มองเห็นทิวทัศน์ได้โดยรอบและเป็นที่พักผ่อนหย่อนใจได้ด้วย ควรให้บริการแบบมีพนักงานเสิร์ฟเนื่องจากนักท่องเที่ยวมักตั้งใจมาเพื่อรับประทานอาหารและมีเวลารับประทาน อาหารได้นาน

### แนวคิดการให้บริการ

จิตตินันท์ เศษะคุปต์ (2544, 15-17) ได้กล่าวว่า แนวคิดการให้บริการให้เกิดในจิตใจ ผู้ให้บริการต้องเริ่มจากการมีทัศนคติที่ดีในการบริการหากทุกคนมีจิตสำนึกในการให้บริการและถือว่าทุกคนในบริษัทมีความรับผิดชอบร่วมกันทุกคนล้วนเป็นทูตใน ความสัมพันธ์กับลูกค้าความ ผิดพลาดบกพร่องในหน้าที่บกพร่องในการบริการจะมีผลต่อลูกค้าและเป็นการบ่อนทำลายชื่อเสียง ของบริษัทในที่สุดฉะนั้นผู้ให้บริการจะต้องคิดให้ได้เสมอว่า

1. ลูกค้าต้องถูกเสมอ
2. ผู้ให้บริการเป็นพระเอกไม่ได้เป็นแค่ตัวพระรอง
3. งานบริการเป็นงานผู้ให้
4. งานบริการเป็นงานฝึกระดับจิตใจ
5. รักงานบริการต้องทำใจและอดทน
6. บริการอย่างเอาใจลูกค้ามาใส่ใจเรา
7. ยอมรับความแตกต่างของลูกค้า
8. บริการลูกค้าเสมือนญาติของตนเอง
9. บริการเสมือนเป็นเจ้าของกิจการ

### ลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการต้อนรับ

1. แต่งกายเรียบร้อย
2. พุดจาชัดเจน มีหางเสียงไพเราะ
3. ทำตนเป็นคนสุภาพ สง่าผ่าเผย
4. ยิ้มอยู่เสมอ ทั้งใบหน้า ดวงตา และริมฝีปากเป็นยิ้มที่สดชื่นประทับใจ
5. หลีกเลี่ยงคำกล่าวปฏิเสธ แต่ต้องพยายามหลีกเลี่ยงการรับคำที่ยังไม่แน่ใจ
6. แสดงให้ปรากฏชัดว่าเต็มใจให้บริการ
7. หลีกเลี่ยงการโต้แย้งหรือฉุนเฉียว ใส่อารมณ์โกรธต่อผู้มาติดต่อทุกกรณี
8. ระลึกไว้เสมอว่า ความอดกลั้นรักษาอารมณ์ขุ่นมัวนั้น คืองานหรือหน้าที่ของเรา
9. ยกให้ประชาชนผู้มาติดต่อเป็นผู้ชนะหรือถูกเสมอ



สรุปได้ว่า แนวความคิดในการให้บริการเพื่อให้การบริการบรรลุถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายของการบริการ นั้นผู้ให้บริการจะต้องยึดถือลูกค้าเป็นหลักว่าลูกค้าต้องเสมอด้งคำกล่าวที่ว่า ลูกค้าคือพระเจ้าพนักงานบริการเป็นพระเอกเพราะจะต้องแสดงบทบาทให้ดีเพื่อให้ลูกค้าประทับใจ และกลับมาเพื่อใช้ซ้ำการบริการเป็นผู้ให้จะต้องมีจิตใจจดทนเอาใจลูกค้ามาใส่ใจเรายอมรับลูกค้าเป็นเสมือนญาติของเราเองและบริการลูกค้าเปรียบเสมือนเราเป็นเจ้าของกิจการเสียเองซึ่งพนักงานจะต้องมีลักษณะที่ดีคือแต่งกายเรียบร้อยพูดจาชัดเจนมีหางเสียง ไพเราะทำตนเป็นคนสุภาพสง่าผ่าเผยยิ้มแย้มแจ่มใสอยู่เสมอทั้งใบหน้าและดวงตาและริมฝีปากหลีกเลี่ยงคำกล่าวปฏิบัติเสขแสดงให้ปรากฏชัดเจนว่าเต็มใจให้บริการ ไม่มีอารมณ์จุนเจียวใส่อารมณ์ต่อลูกค้าระลึกเสมอว่าต้องอดทน อดกลั้น ยกให้ลูกค้าหรือ ผู้มาติดต่อเป็นผู้ถูกอยู่เสมอ

#### คำแนะนำด้านอนามัยสำหรับสถานจำหน่ายอาหาร

1. พนักงานทุกคนต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย ควรเป็นเครื่องแบบจะได้มองเป็นระเบียบดีขึ้น
2. พนักงานต้องมีร่างกายสะอาด ควรอาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาด และโกนหนวดเคราให้เรียบร้อยก่อนปฏิบัติงานทุกวัน
3. พนักงานที่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ ไม่ควรอนุญาตให้มาปฏิบัติงานอย่างเด็ดขาดเพราะสามารถแพร่กระจายโรคนั้นๆ ไปสู่ผู้อื่นได้
4. พนักงานที่มีบาดแผลหะหะตามมือ แขน ขา ใบหน้า ไม่ควรให้ทำงาน เช่น กั้นถ้าเป็นบาดแผลเล็กๆ น้อยๆ ต้องได้รับการรักษาบาดแผลทุกวัน มีผ้าพันแผลที่สะอาดปิดแผลให้เรียบร้อยแนบเนียน
5. พนักงานผู้มีหน้าที่จัดเตรียมอาหาร ประุงอาหาร หรือเสิร์ฟอาหาร พนักงานชายจะต้องสวมหมวก และพนักงานหญิงต้องมีเน็คคลุมผม
6. พนักงานทุกคนจะต้องรักษามือของตนให้สะอาดตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยการล้างมือบ่อยๆ ดัดเล็บให้สั้น และล้างมือทุกครั้งก่อนจะออกจากห้องส้วม
7. ในขณะที่ประุงอาหาร เสิร์ฟอาหาร หรือประจำหน้าเคาท์เตอร์ เพื่อขายเครื่องดื่ม หรืออาหารว่าง ห้ามสูบบุหรี่เด็ดขาด
8. สำหรับ จาน ชาม แก้วน้ำ ซ้อนส้อม พนักงานต้องหลีกเลี่ยงการใช้นิ้วมือสัมผัสหรือแตะต้องส่วนที่จะวางหรือใส่อาหาร หรือส่วนที่ผู้รับประทานอาหารจะเข้าปาก
9. ไม่ควรตั้งน้ำมูก บ้วนน้ำลาย ไอ จาม ใกล้กับอาหาร

10. พนักงานไม่ควรนำภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหาร ปรงหรือเสิร์ฟอาหารเข้าห้อง  
ส้วม



## ใบงานที่ 2

### หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี

.....

การครองใจลูกค้าผ่านการบริการอันยอดเยี่ยม หากลูกค้าประทับใจการบริการจนกลับมาใช้บริการอีกและบอกต่อความประทับใจนี้ไปยังกลุ่มเพื่อนๆ ก็หมายถึงความสำเร็จในการรักษาลูกค้าเดิมและขยายฐานลูกค้าใหม่อีกด้วย ซึ่งหมายถึงเม็ดเงินที่จะหลั่งไหลมาไม่ขาดสาย ดังนั้นผู้ประกอบการควรพัฒนาการบริการลูกค้าให้ดียิ่งขึ้น ควบคู่ไปกับการพัฒนาคุณภาพสินค้าและบริการ

#### จุดประสงค์

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เกี่ยวกับหลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายหลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้
3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถปฏิบัติตามหลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนสรุปเนื้อหาสาระสำคัญในหัวข้อต่าง ๆ ให้อยู่ในรูปแบบของผังความคิดพร้อมตกแต่งให้สวยงามน่าอ่าน

1. หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีประกอบด้วย ?
2. จำแนกความแตกต่างระหว่างสุขลักษณะและสุขนิสัยได้
3. สรุปวิธีการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตั้งแต่เริ่มต้นบริการถึงวิธีการเก็บภาชนะบนโต๊ะ

ตามความเข้าใจของตนเอง

**หมายเหตุ** ศึกษาเนื้อหาและวาดภาพประกอบในรูปแบบของผังความคิดพร้อมนำเสนอหน้าชั้นเรียน



ข้อสังเกตอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
 (.....)  
 ...../...../.....

เกณฑ์การให้คะแนน	ระดับคุณภาพ	
3 คะแนน = ปฏิบัติสม่ำเสมอ	9-12	คะแนน = ดี
2 คะแนน = ปฏิบัติบางครั้ง	5-8	คะแนน = พอใช้
1 คะแนน = ปฏิบัติน้อยครั้ง	1-5	คะแนน = ปรับปรุง



### แบบประเมินทักษะการทำงานกลุ่ม

วิชา.....เรื่อง.....

คำชี้แจง : ให้ผู้สอนประเมินจากการสังเกตทักษะกระบวนการกลุ่มในระหว่างเรียนขณะปฏิบัติกิจกรรม โดยให้ระดับคะแนนลงในตารางที่ตรงกับพฤติกรรมของผู้เรียน

เกณฑ์การให้คะแนน 3 = ดีมาก 2 = พอใช้ 1 = ต้องปรับปรุง

ข้อที่	พฤติกรรมที่สังเกต	คุณภาพการปฏิบัติ		
		3	2	1
1	มีการปรึกษาและวางแผนร่วมกันก่อนทำงาน			
2	มีการแบ่งหน้าที่อย่างเหมาะสม และสมาชิกทำงานตามหน้าที่			
3	มีการปฏิบัติงานตามขั้นตอน			
4	มีการให้ความช่วยเหลือกัน			
5	มีการเคารพกติกาของกลุ่ม			
6	ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น			
7	แสดงความคิดเห็นที่มีประโยชน์ต่อกลุ่ม			
8	มีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี			
9	ร่วมมือกันทำงานจนสำเร็จ			
10	ผลงานมีความถูกต้องและเสร็จทันเวลากำหนด			
รวมคะแนน				

สรุปผลการประเมิน.....

ลงชื่อ

ผู้ประเมิน

( )

สมาชิกกลุ่มที่.....

- 1.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 2.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 3.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 4.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 5.....เลขที่.....หน้าที่.....

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
25 - 30	ดีมาก
20 - 24	ดี
15- 19	ปานกลาง
1 - 14	ปรับปรุง

หมายเหตุ การให้คะแนน เกณฑ์การตัดสินคุณภาพหรือหัวข้อประเมินปรับเปลี่ยนได้ขึ้นอยู่กับดุลย  
 พินิจของวิทยาการ

<p><b>แผนการจัดการเรียนรู้</b>  <b>หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์</b></p>
<p><b>หน่วยที่ 3 เรื่อง ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี</b>  <b>เวลาเรียน 3 ชั่วโมง</b></p>

### สาระสำคัญ

การเป็นผู้นำในการให้บริการอาหารก่อนคู่แข่งได้ ก่อนอื่นต้องปรับทัศนคติของผู้ให้บริการก่อน (พนักงานด้านหน้าพบลูกค้าบ่อยๆ , พนักงานขาย , ฝ่ายสนับสนุน , ช่างบริการ , ผู้บริหารทุกระดับ) เพราะทุกจุดสัมผัสที่ลูกค้าพบเมื่อใช้สินค้าหรือใช้บริการของเรา คือ จุดซึ่งเป็นชีวิตายที่สร้างความแตกต่างใหม่นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ที่เป็นของดีมีคุณภาพและราคาเหมาะสมแล้ว บริการที่ลูกค้ายอมรับหรือสร้างความผูกพันทางใจให้ลูกค้าประทับใจ ใ่วางใจได้เสมอจะสามารถเรียกครองราคาได้มากกว่าผลิตภัณฑ์พื้นฐานที่ไม่มีบริการ

### จุดประสงค์

1. ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจทัศนคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายทัศนคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้

### สาระการเรียนรู้

1. ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
2. ผู้ประกอบอาหารที่ดี
3. การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหารที่ดี

### กิจกรรมการฝึกอบรม

1. วิทยากรทบทวนความรู้เดิมเรื่อง หลักการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
2. วิทยากรแจกใบความรู้เรื่อง ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี แจงหัวข้อที่จะฝึกอบรมซักถามและสนทนาผู้เข้ารับการฝึกอบรมถึงความหมายของทัศนคติ ผู้ประกอบอาหารทัศนคติผู้ให้บริการอาหารควรมีทัศนคติอย่างไร
3. วิทยากรบรรยายสรุปทัศนคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี



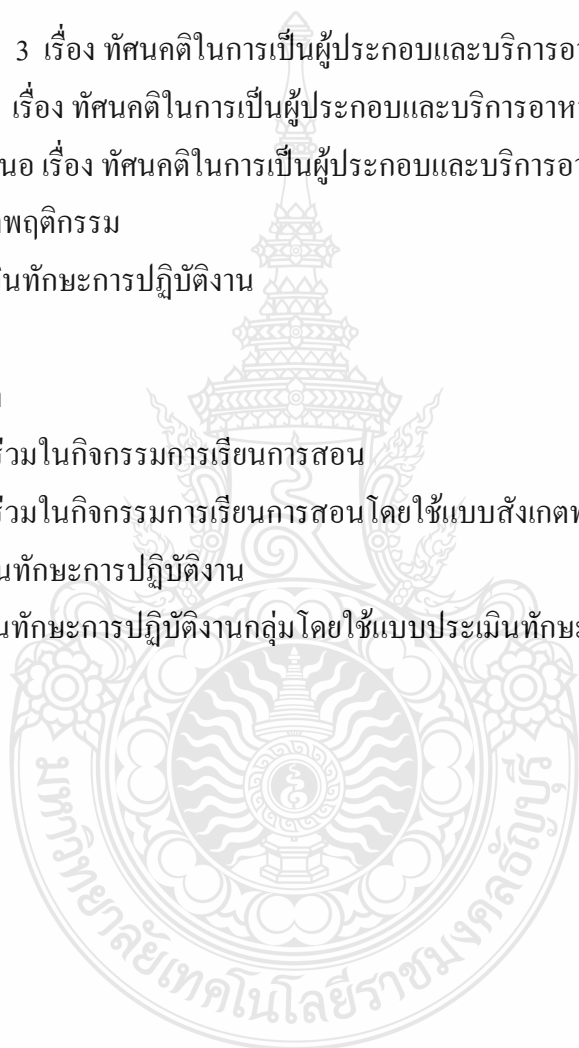
4. วิทยากรแบ่งผู้เข้ารับการอบรมเป็น 4 กลุ่ม แจกใบงาน ที่แจกรายละเอียดเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง ผู้เข้ารับการอบรมร่วมปฏิบัติงานภายในกลุ่ม
5. ผู้เข้ารับการอบรมส่งตัวแทนมานำเสนองาน
6. วิทยากรบรรยายสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ

#### สื่อการเรียนการสอน

1. ใบความรู้ที่ 3 เรื่อง ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่
2. ใบงานที่ 3 เรื่อง ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่
3. สไลด์นำเสนอ เรื่อง ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่
4. แบบสังเกตพฤติกรรม
5. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

#### การวัดและประเมินผล

1. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน
2. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้แบบสังเกตพฤติกรรม
3. การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน
4. การประเมินทักษะการปฏิบัติงานกลุ่มโดยใช้แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน



### ใบความรู้ที่ 3

#### หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

#### เรื่อง ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี

#### .....

#### ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี

การสร้างความตระหนักและทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรม สามารถสร้างได้โดยกิจกรรมการส่งเสริมที่มีประสิทธิภาพ ถึงแม้จะมีวิธีการที่หลากหลาย แต่วัตถุประสงค์จะต้องชัดเจนเหมือนเดิม คือ เพื่อเพิ่มการควบคุมความสูญเสีย ความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ด้วยการส่งเสริมจะขึ้นอยู่กับการใช้กิจกรรมที่หลากหลายอย่างเหมาะสม และเข้าใจกระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอย่างแท้จริง หัวหน้างานเป็นผู้ที่มีบทบาทมาก ในเรื่องการเสริมสร้างทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริการอาหารให้แก่พนักงาน เพราะเป็นผู้ที่อยู่ใกล้ชิดมากที่สุด (ในทุกวันที่ทำงานร่วมกัน) นอกจากนั้นยังต้องทำหน้าที่สำคัญ 2 ประการ คือ

1. เป็นผู้ตอบคำถามด้านนโยบายการบริหารความปลอดภัยในการบริการอาหารที่ใกล้ชิดที่สุดแก่พนักงาน
2. เป็นผู้ตอบคำถามทางด้านการปฏิบัติที่ถูกต้องให้แก่ฝ่ายบริหารและพนักงานที่อยู่ภายใต้บังคับบัญชาด้วย

การเสริมสร้างทัศนคติด้านความปลอดภัยในการบริการอาหารให้แก่พนักงาน อาจทำได้ด้วยการฝึกอบรม (Training) การประชุมชี้แจง (Meeting) การให้การควบคุม ดูแล และชี้แนะ (Coaching) แต่อย่างไรก็ตาม ก็จะต้องยึดหลัก 3 ประการนี้ไว้ คือ

- เหตุผลทางด้านมนุษยธรรม
- เหตุผลทางด้านเศรษฐกิจ
- เหตุผลทางด้านกฎหมายแรงงาน

หัวหน้าจะช่วยสร้างบรรยากาศในการทำงานด้านความปลอดภัยในการบริการอาหารของตนเอง คือ อาจจะต้องหาวิธีการหลายๆวิธีการและต้องทำอยู่เสมอ (ปฏิบัติบ่อยๆ จนเกิดความเคยชิน) เช่น

1. สืบตรวจตรวจสอบตลอดเวลา
2. สร้างตัวอย่างที่ดี
3. กระตุ้นเตือนฝ่ายบริหารและพนักงานอยู่เสมอ

4. จัดทำแบบมาตรฐานของการทำงานที่ปลอดภัยในการบริการอาหารแก่งานทุกชนิด
5. วิเคราะห์หาต้นเหตุของอุบัติเหตุทุกครั้ง
6. จัดหาเครื่องแต่งกาย และเครื่องป้องกันอันตรายให้เพียงพอ
7. ให้ความสนใจเป็นพิเศษต่อพนักงาน

### การจูงใจให้พนักงานใช้อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยในการบริการอาหารส่วนบุคคล

มนุษย์ทุกคนมีความต้องการ 5 ชั้นเสมอ เรียกว่า ความต้องการพื้นฐาน (Basic Needs) คือ

1. ความต้องการเกี่ยวกับร่างกาย (Physiological Needs) ได้แก่ ปัจจัย 4 (เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย อาหาร ยารักษาโรค) ถ้าเป็นสมัยนี้ก็ต้องเพิ่มอีกหนึ่งก็คือ ความต้องการทางเพศ (Sex)
2. ความต้องการเกี่ยวกับความมั่นคงและความปลอดภัย (Safety Needs)
3. ความต้องการเกี่ยวกับสังคมหรือความผูกพันในสังคม (Belonging Needs)
4. ความต้องการที่จะมีเกียรติ มีชื่อเสียง (Esteem Needs)
5. ความต้องการที่จะประสบความสำเร็จในชีวิต หรือพิสูจน์ตนเองว่าได้ก้าวมาถึงจุดมุ่งหมายสุดยอดที่ตั้งไว้แล้ว (Self Actualization Needs)

ความปลอดภัยโดยตัวของมันเองสามารถเป็นเครื่องจูงใจให้คนงานหรือพนักงานปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ต่างๆ เพื่อความปลอดภัยของตนเองและผู้อื่นได้ในบางกรณี แต่อีกหลายกรณีกลับกลายเป็นสิ่งที่ถูกมองข้าม และไม่อาจใช้ได้ผลเท่าที่ควรจำเป็นจะต้องค้นหา ปัจจัยจูงใจอื่นๆ เพื่อทำให้คนงานหรือพนักงานยอมรับและปฏิบัติตามในเรื่องของความปลอดภัยในการบริการอาหารจนได้

"จิตสำนึกต่อความปลอดภัย" (Safety Conscious) ของคนงานหรือพนักงานเป็นผลมาจากปัจจัยหลายประการ อาทิ

- ความเป็นผู้ใหญ่
- สถานภาพทางครอบครัว
- ประสบการณ์ที่ผ่านมา
- การศึกษาอบรม และการฝึกปฏิบัติจนเคยชิน

### แนวทางการจูงใจ

1. ในการออกคำสั่ง ต้องชี้แจงเหตุผลและแสดงถึงผลดีและผลเสียอย่างชัดเจน
2. อบรมโดยเฉพาะเกี่ยวกับวินัยและกฎระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยของโรงงานหรือสำนักงาน

3. มีการจัดตั้งหัวหน้าชุดหรือหัวหน้าดูแลเป็นพิเศษ คณะกรรมการความปลอดภัย ก็จะต้องมีบทบาทอย่างสำคัญด้วย

4. ระวังการชี้หน้า หรือการสร้างตัวอย่างการทำงานที่ผิด

5. สร้างความคิดหรือค่านิยมที่ยกย่องส่งเสริมคนที่ปฏิบัติงานอย่างปลอดภัยมากกว่าคนที่กล้าเสี่ยงปฏิบัติและรอดชีวิตมาได้

6. มีการติดตามความประพฤติของพนักงานหรือพนักงานที่มีสถิติเกิดอุบัติเหตุ หรือเคยได้รับอุบัติเหตุมาแล้วอย่างใกล้ชิด

**ปัจจัยอื่นๆ ที่นำมาใช้ในการจูงใจ**

ก. ความสำเร็จของงาน (Achievement)

ข. การยอมรับนับถือ (Recognition)

ค. ความก้าวหน้า (Advancement)

ง. ลักษณะของงาน (The Work Itself)

จ. ความรับผิดชอบ (Responsibility)

**ผู้ประกอบการที่ดี**

**ข้อควรปฏิบัติ 10 ประการสำหรับผู้ประกอบการค้าอาหาร**

1. แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาดและผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว

2. ตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอและล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ โดยเฉพาะหลังจากเข้าส้วมและ

ก่อนปฏิบัติงาน

3. ไม่สูบบุหรี่ขณะปรุงและบริการอาหาร

4. ไม่ไอ จาม และไม่ให้น้ำมูก น้ำลาย เสมหะลงไปในอาหาร

5. ไม่ให้นิ้วมือจุ่มลงไปในอาหารและน้ำเวลาบริการอาหาร

6. ไม่รับประทานอาหารขณะปฏิบัติงาน

7. ล้างจาน ชาม ช้อนและภาชนะใส่อาหารให้สะอาด (ควรคว่ำไว้เสมอ) แล้วปล่อยให้แห้งเองไม่ใช่ผ้าเช็ด

8. ปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วอย่าให้แมลงวันตอม อย่าให้ฝุ่นละอองลงได้

9. จับช้อน ตะเกียบ และอุปกรณ์อื่น ๆ เฉพาะที่ด้ามเท่านั้น จับแก้วและจานชามโดยไม่ให้นิ้วมือถูกภายใน ภาชนะ

นิ้วมือถูกภายใน ภาชนะ

10. ตรวจสอบสภาพเป็นประจำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หากมีอาการผิดปกติต้องรีบทำการรักษาให้หายก่อน เมื่อมีบาดแผลเล็กน้อยต้องใช้พลาสติกปิดให้เรียบร้อย

### คุณลักษณะของผู้ประกอบอาหารที่ดี

1. รับผิดชอบต่อสังคมและมีบุคลิกภาพที่ดีเพื่ออาหารที่ทำจะได้อร่อยไม่มีเชื้อโรคและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
2. มีความรู้ความสามารถเฉพาะตัวในการทำอาหารให้มีรสชาติที่ชวนรับประทาน
3. มีไหวพริบในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
4. มีน้ำใจหรือใจกว้าง มีเหตุผล มีอัธยาศัยที่ดี

### การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหารที่ดี

หลักของการจำหน่ายและการเสิร์ฟอาหาร

1. ร่างกายต้องสะอาด หน้าตา เนื้อตัว มือ นิ้ว หู คอ และส่วนต่าง ๆ ของร่างกายอย่าให้เห็นความสกปรก
2. เล็บมือต้องสะอาด ผู้ชายห้ามไว้เล็บยาว ส่วนผู้หญิงไว้ได้แต่ต้องไม่ยาวมากจรจนเกินไป และห้ามใช้ยาทาเล็บสีฉูดฉาด
3. ผมจะต้องไม่ยาวรุงรัง หวีผมทรงเรียบ ๆ พนักงานหญิงไม่ควรเกล้ามวยหรือไว้ทรงสูง
4. ฟันต้องรักษาให้สะอาด อย่าให้มีกลิ่นปาก ไม่รับประทานอาหารที่มีกลิ่นจัด ๆ ในระหว่างปฏิบัติหน้าที่
5. ไม่ใช่กลิ่นหอมกลิ่นแรง ๆ หรือจืดชืดในขณะที่ปฏิบัติหน้าที่
6. เสื้อผ้าต้องสะอาดและรีดให้เรียบ
7. รองเท้าจะต้องขัดมัน และรองเท้าที่มีสีสนับสลับสีกัน
8. กระจุกทุกเม็ด(ถ้ามี)ต้องกลัดให้เรียบร้อย
9. ห้ามเคี้ยวอาหารหรืออมของคบเคี้ยวไว้ในปากขณะที่อยู่ต่อหน้าแขกหรือปฏิบัติงานในหน้าที่
10. ห้ามสูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานในหน้าที่ แม้จะไม่อยู่ต่อหน้าแขกก็ตาม
11. ห้ามเอามือล้วงใส่กระเป๋ากางเกง กระเป๋าเสื้อ ขณะปฏิบัติต่อหน้าแขก
12. เวลาจามหรือไอ ห้ามจามหรือไอรดหน้าแขก ให้หันไปทางอื่น ให้ห่างแขกให้มากที่สุดเท่าที่จะกระทำได้ และให้ใช้มือป้องกันหรือผ้าเช็ดหน้าปิดปาก
13. ห้ามอ่านหนังสือทุกชนิดขณะปฏิบัติหน้าที่แม้จะไม่มีแขกอยู่ต่อหน้าก็ตาม
14. ไม่แกะ และ เอามือล้วงส่วนต่าง ๆ ของร่างกายต่อหน้าแขก เช่น แกะจมูก และหู เกาขา หรือล้วงเข้าไปในเสื้อผ้า

15. ห้ามกัดเล็บเล่น หรือติดนิ้วเล่น ให้เกิดเสียงดังต่อหน้าแขก
16. ห้ามหัวเราะเสียงดังระหว่างปฏิบัติหน้าที่ต้องสำรวมกิริยาต่อหน้าแขก
17. ห้ามเอามือเสยผม ลูบหน้าตาต่อหน้าแขก
18. เวลาพูดกับแขก ไม่พูดเสียงดังเกินควร พูดดังพอให้แขกได้ยิน
19. ไม่นั่งพูดกับแขก ต้องลุกขึ้นอยู่ให้ทำสำรวมตั้งตรงและเวลายืนสั่นเท้าชิดกัน
20. พูดกับแขกเท่าที่จำเป็น ไม่ชวนแขกคุยหรือพูดเล่นกับแขก แม้แขกจะชวนคุยและต้องสำรวมกิริยาคำพูด อย่าพยายามตีตนเสมอแขก
21. หลีกเลียงการเจรจาโต้แย้งกับแขกไม่ว่าแขกจะพูดผิดหรือไม่ก็ตาม
22. ห้ามพูดติเตียนแขก ก่อนและแขกไม่ว่าจะเรื่องใด ๆ ทั้งสิ้น
23. ไม่ยื่นพียงโต๊ะ เก้าอี้ พียงเส้า พียงกำแพง ในขณะที่ปฏิบัติหน้าที่แม้จะไม่มีแขกหรือมีแขกน้อยก็ตาม
24. เวลาเดินคู่ไปกับแขก ไม่เดินนำหน้าแขก ให้เดินข้างเคียงแต่ต้อยไปข้างหลังของแขกเล็กน้อย
25. อย่ายืนขวางทาง หรือยืนบังหน้า หรือเดินชนแขก ถ้าหากเลี่ยงไม่ทันให้ยื่น แยก ๆ อยู่กับที่เพื่อให้แขกเดินผ่านตัวเราไปก่อน
26. ห้ามเดินแกว่งแขนเล่นหรือเดินเอามือไขว้หลัง
27. ห้ามจับกลุ่มคุยกันระหว่างพนักงานต่อหน้าแขก หรือหยอกล้อกันต่อหน้าแขกระหว่างปฏิบัติหน้าที่
28. เวลาฟังคำสั่งจากแขก ให้ฟังชัดเจน อย่ารับคำสั่งผิด ๆ เมื่อไม่เข้าใจให้ถามจนเป็นที่เข้าใจเสียก่อน
29. เวลาจะหันหลังจากแขก(เมื่อได้รับคำสั่งแล้ว)ให้ค่อย ๆ หมุนตัวด้วยส้นเท้า เพื่อป้องกันการกระทบกับแขกผู้อื่นที่เดินสวนทางมา
30. เวล่านำสิ่งของไปให้แขก ต้องใส่ถาดที่จัดไว้ ห้ามใช้มือถือไป
31. การถือ การถอน การเสิร์ฟ อาหารและเครื่องดื่มจะต้องใช้ถาดรองเสมอ
32. เมื่อเก็บสิ่งของได้ไม่ว่าจะมีค่าหรือราคามากน้อยเพียงไร ในบริเวณหรือสถานที่ที่ให้บริการจะต้องมอบของคืนต่อเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเพื่อส่งมอบเจ้าของ
33. ห้ามหยิบฉวย เอาสิ่งของของแขก แม้ว่าจะเป็นสิ่งของของแขกที่ไม่ต้องการแล้วก็ตาม เว้นแต่แขกจะออกปากอนุญาต
34. เวลาไปซื้อของให้แขก ถ้ามีรับเงินสดก็มอบให้แก่แขก มีเงินทอนไม่ว่าจะเป็นจำนวนน้อยหรือมากก็ต้องคืนให้แขก เว้นแต่แขกจะบอกให้เราจึงจะรับไว้

35. ไม่ยื่นรอรับเงินทิปจากแขก

36. เวลาแขกให้เงินทิป ให้กล่าวคำขอบคุณ

37. เวลาแขกกล่าวคำขอใจแทนเงินทิปให้ตอบรับว่ายินดีรับใช้



### ใบงานที่ 3

#### เรื่อง ทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี

.....

ทักษะคิดที่มีผลต่อพฤติกรรม สามารถสร้างได้โดยกิจกรรมการส่งเสริมที่มีประสิทธิภาพ ถึงแม้จะมีวิธีการที่หลากหลาย แต่วัตถุประสงค์จะต้องชัดเจนเหมือนเดิม คือ เพื่อเพิ่มการควบคุมความสูญเสีย ความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ด้วยการส่งเสริมจะขึ้นอยู่กับการใช้กิจกรรมที่หลากหลายอย่างเหมาะสม

#### จุดประสงค์

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เกี่ยวกับทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดีได้อย่างถูกต้อง

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนสรุปเนื้อหาสาระสำคัญในหัวข้อต่าง ๆ ให้อยู่ในรูปแบบของผังความคิดพร้อมตกแต่งให้สวยงามน่าอ่าน

1. ความหมายของทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
2. วิธีการสร้างทักษะคิดในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
3. สรุปหลักของการจำหน่ายและการเสิร์ฟอาหารให้สั้นและกระชับง่ายต่อการจดจำ

**หมายเหตุ** ศึกษาเนื้อหาและวาดภาพประกอบในรูปแบบของผังความคิดพร้อมนำเสนอหน้าชั้นเรียน





ข้อสังเกตอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
(.....)  
...../...../.....

เกณฑ์การให้คะแนน

ระดับคุณภาพ

3 คะแนน = ปฏิบัติสม่ำเสมอ

9-12

คะแนน = ดี

2 คะแนน = ปฏิบัติบางครั้ง

5-8

คะแนน = พอใช้

1 คะแนน = ปฏิบัติน้อยครั้ง

1-3

คะแนน = ปรับปรุง



### แบบประเมินทักษะการทำงานกลุ่ม

วิชา.....เรื่อง.....

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนประเมินจากการสังเกตทักษะกระบวนการกลุ่มในระหว่างเรียนขณะปฏิบัติกิจกรรม โดยให้ระดับคะแนนลงในตารางที่ตรงกับพฤติกรรมของผู้เรียน

เกณฑ์การให้คะแนน 3 = ดีมาก 2 = พอใช้ 1 = ต้องปรับปรุง

ข้อที่	พฤติกรรมที่สังเกต	คุณภาพการปฏิบัติ		
		3	2	1
1	มีการปรึกษาและวางแผนร่วมกันก่อนทำงาน			
2	มีการแบ่งหน้าที่อย่างเหมาะสม และสมาชิกทำงานตามหน้าที่			
3	มีการปฏิบัติงานตามขั้นตอน			
4	มีการให้ความช่วยเหลือกัน			
5	มีการเคารพกติกาของกลุ่ม			
6	ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น			
7	แสดงความคิดเห็นที่มีประโยชน์ต่อกลุ่ม			
8	มีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี			
9	ร่วมมือกันทำงานจนสำเร็จ			
10	ผลงานมีความถูกต้องและเสร็จทันเวลากำหนด			
รวมคะแนน				

สรุปผลการประเมิน.....

ลงชื่อ

ผู้ประเมิน

( )

สมาชิกกลุ่มที่.....

- 1.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 2.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 3.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 4.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 5.....เลขที่.....หน้าที่.....

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
25 - 30	ดีมาก
20 - 24	ดี
15- 19	ปานกลาง
1 - 14	ปรับปรุง

หมายเหตุ การให้คะแนน เกณฑ์การตัดสินคุณภาพหรือหัวข้อประเมินปรับเปลี่ยนได้ขึ้นอยู่กับดุลย  
 พินิจของวิทยาการ

<p><b>แผนการจัดการเรียนรู้</b>  <b>หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์</b></p>
<p><b>หน่วยที่ 4 เรื่อง ทักษะด้านความปลอดภัยของอาหาร</b>  <b>เวลาเรียน 3 ชั่วโมง</b></p>

### สาระสำคัญ

ในอดีตมนุษย์ได้มาซึ่งอาหารด้วยสองวิธีการ คือ การล่าสัตว์และเก็บเกี่ยวพืชพันธุ์ (hunting and gathering) และเกษตรกรรม ปัจจุบันพลังงานจากอาหารส่วนใหญ่ที่ประชากรโลกบริโภคนั้นผลิตจากอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งดำเนินการโดยบริษัทข้ามชาติซึ่งใช้เกษตรประณีต และอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิตของระบบให้ได้มากที่สุด ความปลอดภัยของอาหารและความมั่นคงทางอาหารได้รับการเฝ้ามองโดยหน่วยงานอย่างสมาคมระหว่างประเทศเพื่อคุ้มครองอาหาร, สถาบันทรัพยากรโลก, โครงการอาหารโลก, องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ และสภาข้อมูลอาหารระหว่างประเทศ ซึ่งองค์การทั้งหลายนี้ระบุประเด็นปัญหาอย่าง ความยั่งยืน ความหลากหลายทางชีวภาพ การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ เศรษฐศาสตร์สารอาหาร การเติบโตของประชากร ทรัพยากรน้ำ และการเข้าถึงอาหาร สิทธิในการได้รับอาหารเป็นสิทธิมนุษยชนซึ่งกำหนดขึ้นจากกติการะหว่างประเทศว่าด้วยสิทธิทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม (ICESCR) โดยตระหนักถึง "สิทธิที่จะมีมาตรฐานการครองชีพอย่างพอเพียง รวมทั้งอาหารที่เพียงพอ"

การจัดอาหารตามหลักความงามและดึงดูดสามารถกระตุ้นให้คนบริโภคอาหารได้ มีคำกล่าวโดยทั่วไปว่าคน "ทานอาหารด้วยตา" อาหารที่ถูกจัดในวิธีที่สะอาดและน่ารับประทานจะกระตุ้นให้รสชาติอาหารดีขึ้น แม้จะไม่ค่อยน่าฟังใจก็ตาม การสร้างความตระหนักที่ตรงกับหัวข้อที่ต้องการและทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรม สามารถสร้างได้โดยกิจกรรมการส่งเสริมที่มีประสิทธิภาพ ถึงแม้จะมีวิธีการที่หลากหลาย แต่วัตถุประสงค์จะต้องชัดเจนเหมือนเดิม คือ เพื่อเพิ่มการควบคุมความสูญเสียความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ด้วยการส่งเสริมจะขึ้นอยู่กับการใช้กิจกรรมที่หลากหลายอย่างเหมาะสมและเข้าใจกระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอย่างแท้จริง

### จุดประสงค์

1. ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร

### สาระการเรียนรู้

1. ทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร
2. หลักของผู้ประกอบอาหาร
3. คุณลักษณะของผู้ประกอบอาหารที่ดี

### กิจกรรมการฝึกอบรม

1. วิทยากรทบทวนความรู้เดิมเรื่อง ทัศนคติในการเป็นผู้ประกอบและบริการอาหารที่ดี
2. วิทยากรแจกใบความรู้เรื่อง ทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร แจงหัวข้อที่จะฝึกอบรม ซักถามและสนทนาผู้เข้ารับฝึกอบรมถึงความจำเป็นในการปลูกฝังทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหารแก่ผู้ประกอบและบริการอาหาร
3. วิทยากรบรรยายสรุปถึงความจำเป็นในการปลูกฝังทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหารแก่ผู้ประกอบและบริการอาหาร
5. วิทยากรแบ่งผู้เข้ารับการอบรมเป็น 4 กลุ่ม แจกใบงานที่ 4 เรื่อง ทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งแจกรายละเอียดเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง ผู้เข้ารับการอบรมร่วมปฏิบัติงานภายในกลุ่ม
6. ผู้เข้ารับการอบรมส่งตัวแทนมานำเสนองาน
7. วิทยากรบรรยายสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ
8. วิทยากรแจกข้อสอบให้ผู้เข้ารับการอบรมจัดทำแบบทดสอบหลังการฝึกอบรม
9. ตรวจสอบแบบทดสอบหลังการฝึกอบรมจะต้องมีคะแนนเพิ่มสูงขึ้น

### สื่อการเรียนการสอน

1. ใบความรู้ที่ 4 เรื่อง ทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร
2. ใบงานที่ 4 เรื่อง ทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร
3. สไลด์นำเสนอ เรื่อง ทัศนคติด้านความปลอดภัยของอาหาร
4. แบบสังเกตพฤติกรรม
5. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน
6. แบบทดสอบหลังการฝึกอบรมเป็นแบบปรนัยจำนวน 40 ข้อ

### การวัดและประเมินผล

1. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน
2. การมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน โดยใช้แบบสังเกตพฤติกรรม
3. การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน
4. การประเมินทักษะการปฏิบัติงานกลุ่ม โดยใช้แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน
5. การทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบหลังการฝึกอบรมเป็นแบบปรนัยจำนวน 40 ข้อ
6. แบบทดสอบหลังการฝึกอบรมเป็นแบบปรนัยจำนวน 40 ข้อ เกณฑ์การประเมินผู้เข้ารับการอบรมต้องผ่านเกณฑ์ 70 % ขึ้นไป



## ใบความรู้ที่ 4

### หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นวิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

#### เรื่อง ทักษะด้านความปลอดภัยของอาหาร

#### .....

#### ทักษะด้านความปลอดภัยของอาหาร

การสร้างความตระหนักที่ตรงกับหัวข้อที่ต้องการและทัศนคติที่มีผลต่อพฤติกรรม สามารถสร้างได้โดยกิจกรรมการส่งเสริมที่มีประสิทธิภาพ ถึงแม้จะมีวิธีการที่หลากหลาย แต่วัตถุประสงค์จะต้องชัดเจนเหมือนเดิม คือ เพื่อเพิ่มการควบคุมความสูญเสีย ความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ด้วยการส่งเสริมจะขึ้นอยู่กับการใช้กิจกรรมที่หลากหลายอย่างเหมาะสม และเข้าใจกระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอย่างแท้จริง

#### ความปลอดภัยของอาหาร

อาหารปลอดภัย เป็นนโยบายของรัฐบาลที่รณรงค์ควบคู่ไปกับการออกกำลังกาย เพื่อกระตุ้นให้ประชาชนให้ความสำคัญในการสร้างเสริมสุขภาพที่ดี โดยมุ่งเน้นการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยจากสารเคมี เชื้อราและเชื้อโรคต่างๆ ที่เป็นต้นเหตุความเจ็บไข้ได้ป่วยของผู้บริโภค เป็นการยกระดับคุณภาพมาตรฐานอาหารไทยให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเฉพาะอาหารสด อาหารแปรรูป และอาหารปรุงจำหน่ายพร้อมบริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางอาหาร และป้องกันโรคที่จะเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อีกทั้งช่วยลด จากรายงานของกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พบว่าอัตราการป่วยด้วยโรคท้องร่วงฉับพลัน

จากการตรวจเบื้องต้นพบว่าอาหารที่วางจำหน่ายตามสถานที่ต่างๆ นั้นมีสารปนเปื้อน สารกันบูด ฟอร์มัลดีน เชื้อรา หรือสารอื่นๆ ตกค้างอยู่ในอาหาร ซึ่งจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค กรณีความไม่ปลอดภัยของอาหารที่ปรากฏให้เห็นได้ยื่นข่าวยู่เสมอนั้น พบได้หลายกรณี เช่น

1. กรณีการพบวัตถุดิบเปื้อน เช่น การพบ “เหาปลา” หรือ ไอโซพอด ที่มีรูปร่างหน้าตาคล้ายแมลงสาบในปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศ การพบชิ้นส่วนอวัยวะของสัตว์แมลงในอาหาร และการพบเศษเนื้อของนิ้วมนุษย์ในแฮม เป็นต้น

2. กรณีการพบเชื้อแบคทีเรีย โบทูลินัม ซึ่งมีชื่อเต็มว่า “คลอสตริเดียม โบทูลินัม” (Clostridium botulinum) เชื้อนี้มีพิษร้ายแรงมาก หากผู้ป่วยได้รับการรักษาไม่ทันกาลก็อาจเสียชีวิตได้ภายใน 24 ชั่วโมง โดยปกติเชื้อแบคทีเรียดังกล่าวพบในอาหารกระป๋อง



3. กรณีนมโรงเรียนบูด ซึ่งเป็นพิษจากอาหารที่เกิดขึ้นมาแล้วหลายครั้ง ทำให้เด็กนักเรียนที่ดื่มนมเข้าไปต้องเกิดอาการท้องเสียและอาเจียน

ดังนั้นหลักการสำคัญของอาหารปลอดภัยจึงต้องคำนึงถึงคุณภาพของอาหารที่บริโภค อาหารที่รับประทานเข้าสู่ร่างกายจะต้องมีคุณภาพดี มีสารอาหารครบถ้วนและเพียงพอตามที่ร่างกายต้องการ ที่สำคัญก็คือจะต้องสะอาดและปราศจากสารพิษเจือปนอันจะก่อให้เกิดภัยอันตรายแก่สุขภาพ

นอกจากนี้ผู้บริโภคยังถูกชักนำให้เกิดความเข้าใจที่ไม่ถูกต้อง จากอิทธิพลของการโฆษณาประชาสัมพันธ์ที่สร้างภาพอันไม่เป็นจริงเกี่ยวกับอาหาร ทำให้ผู้บริโภคหลงเชื่อไปบริโภคอาหารที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ ส่งผลให้มีปัญหาด้านสุขภาพ ซึ่งหน่วยงานภาครัฐบาลยังไม่ได้ให้ความสำคัญกับการเข้าไปให้ความรู้ทางด้านสาธารณสุขที่ถูกต้องอย่างทั่วถึง การณรงค์หรือการประชาสัมพันธ์จะเน้นหนักที่ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารให้ทำการผลิตและควบคุมคุณภาพมาตรฐานของกระบวนการผลิต โดยมีความเข้มงวดในการตรวจสอบให้อาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค แต่ในสำหรับประชาชนผู้บริโภคกลับไม่ค่อยได้รับการดูแลเท่าที่ควร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการให้ข้อมูลข่าวสารความรู้ต่างๆ ที่เป็นข้อเท็จจริงให้ผู้บริโภค ได้เกิดความตระหนัก มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องของคุณค่าที่แท้จริงของการบริโภคอาหาร และเลือกสิ่งที่มีประโยชน์ต่อร่างกายในปริมาณที่พอดี ดังนั้นการให้ความรู้ความเข้าใจกับผู้บริโภคในเรื่องวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความปลอดภัย และชี้ให้เห็นถึงภัยอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับการรับประทานอาหารไม่ปลอดภัยแล้ว จะเป็นการกระตุ้นให้ทุกฝ่ายหันมาให้ความสำคัญกับระบบการผลิตอาหารปลอดภัยได้อย่างแท้จริง

### หลักของผู้ประกอบอาหาร

การทำอาหารผู้ประกอบอาหารจะทำให้ได้ผลดีต้องขึ้นอยู่กับที่การฝึกฝนและรู้วิธีการทำอาหาร รู้จักคัดแปลงตกแต่งอาหารชนิดต่าง ๆ ให้สะอาดตาสะอาดใจต่อผู้ได้พบเห็นทำให้เกิดความอยากรับประทานอาหาร เมื่อรับประทานแล้วจะต้องดีใจในรสชาติ และกลิ่นของอาหาร การทำอาหารผู้ทำจึงควรหมั่นฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ เพื่อให้มีประสบการณ์ต่ออาหารชนิดนั้นๆ

1. เพื่อให้อาหารสุก สะอาด ปราศจากเชื้อโรค ถูกสุขลักษณะ
2. เพื่อให้อาหารย่อยง่ายขึ้นโดยการทำอาหารให้นุ่ม
3. เพื่อให้มีคุณค่าทางโภชนาการดีขึ้นโดยการประกอบอาหารให้ถูกหลัก
4. เพื่อให้อาหารน่ารับประทานมากขึ้น โดยการจัดให้มีสีอันสวยงาม
5. เพื่อประโยชน์ในด้านเศรษฐกิจ เช่น การถนอมอาหาร

ผู้ประกอบอาหารควรมีความรู้เรื่องอาหารหลัก 5 หมู่ เพื่อนำมาเป็นประโยชน์ในการประกอบอาหารเพราะความต้องการของมนุษย์สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ต้องอาศัยปัจจัยสี่ ได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค ซึ่งความต้องการต่าง ๆ สามารถกำหนดให้มีขนาดและคุณภาพแตกต่างกันได้ แต่เมื่อพิจารณาในเรื่องอาหารนับเป็นเรื่องใหญ่ของมนุษย์เรามาตั้งแต่เกิดจนตายจากไป ถ้าเรารู้จักแต่เพียงรับประทานอาหารเป็นเพียงอย่างเดียว โดยที่ไม่รู้จักคุณค่าของอาหาร ประโยชน์ที่เราจะสรรหาอาหารมารับประทานก็คงไม่มีประโยชน์อันใด

### หลักของการทำครัวมีอยู่ 3 ข้อ คือ

1. ก่อนทำ จะทำงานใด ๆ ต้องคิดวางโครงการที่จะทำอะไรก่อนจะทำอะไรบ้าง เมื่อคิดว่าจะทำอะไรแล้วก็ต้องคิดต่อไปดังนี้

ก. สิ่งที่จะทำนั้นมีข้อมูล หรือมีตำราถูกต้องแล้วหรือยัง ควรค้นคว้าหาความรู้ให้ครบถ้วนเสียก่อน

ข. จะต้องมีเครื่องมือเครื่องใช้อะไรบ้างในการทำ เตรียมไว้ให้พร้อม และนำออกมาทำความสะอาดไว้ก่อน เพื่อไม่ต้องเสียเวลา

ค. เตรียมส่วนผสมไว้ให้ครบ ก่อนจะไปซื้ออาหารควรมีบัญชีรายการอาหาร เพื่อจะได้ไม่หลงลืม ทำให้เสียเวลา หรือเสียรสชาติถ้าผสมไม่ครบสูตร

2. กำลังทำ ขณะที่ลงมือทำงาน ควรมีหลักดังนี้ คือต้องวางวิธีทำไว้เป็นแนวปฏิบัติ ไม่ควรทำไปตามใจชอบผลของงานย่อมไม่เรียบร้อย ควรทำตามลำดับขั้นการทำงาน

3. ทำแล้ว การทำงานทุกอย่างต้องใช้ข้อนี้ มิฉะนั้นงานจะยุ่งมาก คือ เมื่อทำแล้วต้องเก็บล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย และเก็บเข้าที่ให้เป็นระเบียบด้วย ซึ่งทั้งหมดนี้ขึ้นอยู่กับความว่องไว ความเป็นระเบียบและความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้ การทำอาหารสำเร็จคล่องไปด้วยดี

### วิธีการประกอบอาหารมีวิธีดังนี้

1. การลวก เป็นการทำให้อาหารสุกเร็ว หรือทำให้หมดกลิ่นที่ไม่ต้องการ
2. การรวน เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมันหรือน้ำปริมาณน้อย
3. การต้ม เป็นการทำให้อาหารสุก โดยนำอาหารใส่หม้อพร้อมทั้งน้ำแล้วตั้งไฟให้เดือด
4. การนึ่ง เป็นการทำให้อาหารสุก โดยวางอาหารบนชั้นวางของลังถึงเหนือหม้อ ที่มีน้ำเดือด แล้วปิดฝาครอบไม่ให้ไอน้ำออก
5. การตุ๋น เป็นการทำให้อาหารสุกจนเปื่อยนุ่ม
6. การปิ้ง เป็นการทำให้อาหารแห้งสุก โดยวางบนตะแกรงเหนือไฟอ่อน ๆ
7. การย่าง เป็นการทำให้อาหารสดสุก โดยวางบนตะแกรงเหนือไฟอ่อน ๆ จนสุกทั้งสองข้าง
8. การคั่ว เป็นการทำให้อาหารสุกโดยใส่อาหารลงในกระทะ แล้วใช้ทัพพีหรือตะหลิวกลับ

อาหารโดยกลับไปกลับมาจนกระทั่งสุก

9. การเจียว เป็นการทำให้อาหารที่ละเอียดหรือฝอยสุกหรือกรอบด้วยน้ำมัน

10. การทอด เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยน้ำมัน

11. การผัด เป็นการทำให้อาหารชนิดเดียวหรือหลายชนิดสุกรวมกันเป็นอาหารชนิดเดียวกัน และรสชาติอย่างใดอย่างหนึ่ง

12. การหุง เป็นการทำให้อาหารสุก โดยใส่น้ำพร้อมอาหารที่ต้องการให้พอเหมาะ เมื่อน้ำแห้งอาหาร จะสุกพอดีโดยไม่ต้องรินน้ำออก

การเตรียม ประกอบ ปรง เป็นขั้นตอนที่นำมาซึ่งการประกอบปรุงแต่งอาหารให้เหมาะสมกับการบริโภคขึ้นอยู่กับชนิดและประเภทของอาหารนั้น ๆ ซึ่งขั้นตอนการเตรียมปรุงต้องพิจารณาให้ถูกสุขลักษณะเป็นสำคัญ การเตรียม ประกอบ ปรง ที่ถูกต้องนั้นจะต้องทำให้อาหารปลอดภัยเชื้อโรค หนอน พยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ

### คุณลักษณะของผู้ประกอบอาหารที่ดี

ผู้ปฏิบัติงานอาชีพนี้ ทำงานเกี่ยวกับทำอาหารให้เป็นที่พอใจของลูกค้าโดยวางแผนการประกอบอาหาร คิตรายการอาหาร จัดหา หรือสั่งให้จัดหาเครื่องปรุงอาหาร เตรียมอาหาร และประกอบอาหารในธุรกิจร้านอาหารส่วนตัว โรงแรม ภัตตาคาร สถานบริการอาหารทั่วไป และธุรกิจประกอบอาหารสำเร็จรูปส่งลูกค้า

### ลักษณะของงานที่ทำ

ผู้ประกอบอาชีพนี้ อาจได้รับการเรียกว่า "พ่อครัว" หรือ "แม่ครัว" ต้องมีความรู้ในการทำหรือปรุงอาหารไทย อาหารฝรั่ง หรืออาหารจีนรวมทั้งการทำของหวาน หรืออาจมีความรู้ในการประกอบอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง ตามที่กล่าวมา ซึ่งต้องทำหน้าที่และมีความรู้หลักดังนี้

1. วางแผนออกรายการประกอบอาหารต่อมื้อ หรือรายวัน อาจเป็นรายการอาหารไทย หรืออาหารเทศและของหวาน

2. กำหนดรายการเครื่องประกอบอาหารซึ่งอาจจะต้องพิจารณาให้เหมาะสมกับฤดูกาล สำหรับเครื่องปรุงบางประเภทเช่น ผักสด ปลา เนื้อสัตว์ ผลไม้

3. จัดทำงบประมาณค่าใช้จ่ายตามรายการที่กำหนดเป็นรายวันหรือตามระยะเวลา ที่เหมาะสม เช่น 2 วัน 3 วัน เป็นต้น จัดซื้อหรือสั่งการซื้อรายการเครื่องประกอบอาหารวัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร เครื่องปรุงอาหาร และเก็บอาหาร ถนอมอาหารแต่ละประเภท ให้เหมาะสม

4. จัดการเตรียมส่วนประกอบอาหาร เพื่อพร้อมปรุง เช่น หั่นเนื้อสัตว์ หั่นผัก เตรียมเครื่องปรุงรส

5. ถ้าประกอบอาหารไทยต้องปรุงรสและปรุงอาหารไทยด้วยกรรมวิธีแตกต่างกันไป เช่น แกงจืด แกงเผ็ด ต้มยำ ผัดต้ม ย่าง อบ ปิ้ง นึ่ง ทอด เจียว ตุ่น น้ำพริก หลน ยำ ปรุงอาหารตาม ใบสั่ง ปรุงอาหารเป็นชุด หรือปรุงอาหารจานเดียว

6. ในการทำของหวานอาจเป็นผลไม้ ซึ่งต้องจัดและปอกผลไม้ ชิมรสของหวานหรือขนม และจัดแต่งให้สวยงาม

7. ให้คำแนะนำผู้ช่วยปรุงอาหาร ควบคุมปริมาณ และควบคุมการล้างจานและสิ่งที่ใช้บริโภคอื่นๆ

8. อาจทำหน้าที่คัดเลือกคนงาน และแนะนำวิธีเสิร์ฟอาหาร

9. อาจจัดเก็บข้อมูลคุณค่าอาหารทางโภชนาการของแต่ละชนิด และข้อมูลฤดูกาลของอาหาร และผลไม้สด ไว้เป็นหมวดหมู่ เพื่อสะดวกต่อการจัดหาและการเก็บถนอม

#### คุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพ

1. ต้องมีความรู้และความสามารถในการประกอบอาหาร เฉพาะอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างเช่น อาหารไทย อาหารฝรั่ง อาหารจีน การทำขนมหรือของหวาน

2. มีใจรักการทำอาหารและการบริการ

3. มีความอดทน สามารถทำงานได้ใต้สภาวะความกดดันตามความต้องการของลูกค้า

4. ร่างกาย สุขภาพแข็งแรง

5. เป็นคนใจกว้าง สามารถยอมรับคำติชมจากลูกค้าได้พยายามแสวงหาความรู้และประสบการณ์ ให้มากขึ้น

6. เป็นคนมีไหวพริบในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

7. ซื่อสัตย์ ขยัน และรักความสะอาด



### ใบงานที่ 3

#### เรื่อง ทักษะด้านความปลอดภัยของอาหาร

.....

อาหารปลอดภัย เป็นนโยบายของรัฐบาลที่รณรงค์ควบคุมไปกับการออกกำลังกาย เพื่อกระตุ้นให้ประชาชนให้ความสำคัญในการสร้างเสริมสุขภาพที่ดี โดยมุ่งเน้นการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยจากสารเคมี เชื้อราและเชื้อโรคต่างๆ ที่เป็นต้นเหตุความเจ็บไข้ได้ป่วยของผู้บริโภค เป็นการยกระดับคุณภาพมาตรฐานอาหารไทยให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเฉพาะอาหารสด อาหารแปรรูป และอาหารปรุงจำหน่ายพร้อมบริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางอาหาร และป้องกันโรคที่จะเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

#### จุดประสงค์

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เกี่ยวกับทักษะด้านความปลอดภัยของอาหาร
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถอธิบายทักษะด้านความปลอดภัยของอาหารได้อย่างถูกต้อง

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนสรุปเนื้อหาสาระสำคัญในหัวข้อต่าง ๆ ให้อยู่ในรูปแบบของผังความคิดพร้อมตกแต่งให้สวยงามน่าอ่าน

1. ผู้เข้ารับการอบรมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญเรื่อง ทักษะด้านความปลอดภัยของอาหารของกลุ่ม
2. ผู้เข้ารับการอบรมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักการของการปลูกฝังทักษะด้านความปลอดภัยของอาหารและการปฏิบัติงาน โดยยึดทักษะด้านความปลอดภัยของอาหารมีวิธีการอย่างไร

**หมายเหตุ** ศึกษาเนื้อหาและวาดภาพประกอบในรูปแบบของผังความคิดพร้อมนำเสนอหน้าชั้นเรียน



ข้อสังเกตอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน  
(.....)  
...../...../.....

เกณฑ์การให้คะแนน

ระดับคุณภาพ

3 คะแนน = ปฏิบัติสม่ำเสมอ

9-12

คะแนน = ดี

2 คะแนน = ปฏิบัติบางครั้ง

5-8

คะแนน = พอใช้

1 คะแนน = ปฏิบัติน้อยครั้ง

1-85

คะแนน = ปรับปรุง



### แบบประเมินทักษะการทำงานกลุ่ม

วิชา.....เรื่อง.....

**คำชี้แจง :** ให้ผู้สอนประเมินจากการสังเกตทักษะกระบวนการกลุ่มในระหว่างเรียนขณะปฏิบัติกิจกรรม โดยให้ระดับคะแนนลงในตารางที่ตรงกับพฤติกรรมของผู้เรียน

เกณฑ์การให้คะแนน 3 = ดีมาก 2 = พอใช้ 1 = ต้องปรับปรุง

ข้อที่	พฤติกรรมที่สังเกต	คุณภาพการปฏิบัติ		
		3	2	1
1	มีการปรึกษาและวางแผนร่วมกันก่อนทำงาน			
2	มีการแบ่งหน้าที่อย่างเหมาะสม และสมาชิกทำงานตามหน้าที่			
3	มีการปฏิบัติงานตามขั้นตอน			
4	มีการให้ความช่วยเหลือกัน			
5	มีการเคารพกติกาของกลุ่ม			
6	ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น			
7	แสดงความคิดเห็นที่มีประโยชน์ต่อกลุ่ม			
8	มีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี			
9	ร่วมมือกันทำงานจนสำเร็จ			
10	ผลงานมีความถูกต้องและเสร็จทันเวลากำหนด			
รวมคะแนน				

สรุปผลการประเมิน.....

ลงชื่อ

ผู้ประเมิน

(

)



สมาชิกกลุ่มที่.....

- 1.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 2.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 3.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 4.....เลขที่.....หน้าที่.....  
 5.....เลขที่.....หน้าที่.....

### เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
25 - 30	ดีมาก
20 - 24	ดี
15- 19	ปานกลาง
1 - 14	ปรับปรุง

หมายเหตุ การให้คะแนน เกณฑ์การตัดสินคุณภาพหรือหัวข้อประเมินปรับเปลี่ยนได้ขึ้นอยู่กับ  
 ดุลยพินิจของวิทยากร



## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล	นางสาวปิยรัตน์ จันทร์เรือง
วัน เดือน ปีเกิด	23 ตุลาคม 2525
ภูมิลำเนา	จังหวัดนครราชสีมา
ที่อยู่	88 หมู่ 5 ต.สายออ อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา 30220
ประวัติการศึกษา	
2538	ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนชุมชนบ้านโคกสวาย
2541	ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนชุมชนบ้านโคกสวาย
2544	หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
2546	หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา
2548	คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษาอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ประวัติการทำงาน	
2348	ครูผู้สอนสถาบันสอนทำอาหาร ABC cooking studio
2549 - 2550	อาจารย์ประจำแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
2551 - 2553	อาจารย์ประจำแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ โรงเรียนธุรกิจการอาหารไทยและนานาชาติ
2554 – 2556	อาจารย์ประจำแผนกวิชาพื้นฐานธุรกิจ วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์