



การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
ด้านทักษะชีวิตและการทำงานของนักเรียน นักศึกษา
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

Developing a Model of Learning Skills Enhancement Activities
in the 21st Century Concerning the
Food and Nutrition Program Students' Life and Work Skills

วรรัตน์ ทิมหงิม
WARARUT TIMNGIM

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566



การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
ด้านทักษะชีวิตและการทำงานของนักเรียน นักศึกษา
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

Developing a Model of Learning Skills Enhancement Activities
in the 21st Century Concerning the
Food and Nutrition Program Students' Life and Work Skills

วรรัตน์ ทิมหงิม
WARARUT TIMNGIM

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566

ชื่อวิทยานิพนธ์ การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ชื่อ นามสกุล วรรัตน์ ทิมหิม
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว



.....ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จิตนินธุ์ ชาญโกศล)



.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จuthามาศ พีร์พัชระ)



.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภาพ ไสตรโยม)

วันที่ 1 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2566

ชื่อวิทยานิพนธ์	การพัฒนาารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงานของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ชื่อ นามสกุล	วรรัตน์ ทิมหิม
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2566

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 2) วิเคราะห์องค์ประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และ 3) พัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้บริหารและครูที่มีการสอนหรือการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 25 คน และกลุ่มตัวอย่าง คือ นักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่ศึกษาอยู่ในสถานศึกษาอาชีวศึกษาในเขตภาคกลาง จำนวน 331 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างและแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์ปัจจัยเชิงสำรวจ

ผลการศึกษาพบว่า 1) ระดับความสำคัญของรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ในภาพรวมและรายด้าน อยู่ในระดับมาก 2) ผลวิเคราะห์องค์ประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ได้ 3 องค์ประกอบ ดังนี้ 2.1) องค์ประกอบด้านสังคม (Society) ประกอบด้วย การทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความเป็นมิตรต่อผู้ร่วมงาน ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น เสียสละประโยชน์ของตนเองเพื่อส่วนรวม 2.2) องค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative) ประกอบด้วย มีความคิดสร้างสรรค์และการวางแผนการทำงานอย่างเป็นระบบ สร้างเป้าหมายและพัฒนาตนเองเพื่อไปสู่เป้าหมาย 2.3) องค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (Change) ประกอบด้วย สามารถปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงได้ทุกสถานการณ์ตามบทบาทหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย มีทัศนคติเชิงบวกในการทำงาน และ 3) รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ที่ผู้ศึกษาพัฒนา ชื่อ “S2C Model” เป็นรูปแบบของกิจกรรมที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสร้างสังคมในการทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยมีความคิดสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาตนเองและสร้างเป้าหมายให้กับธุรกิจ ด้วยการทำงานอย่างเป็นระบบขั้นตอนตามหลักการ PDCA เพื่อการปรับเปลี่ยนตนเองและธุรกิจให้เป็นไปได้ในทางที่ดี

คำสำคัญ: การพัฒนารูปแบบ, กิจกรรมเสริมทักษะ, การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

Thesis Title	Developing a Model of Learning Skills Enhancement Activities in the 21 st Century Concerning the Food and Nutrition Program Students' Life and Work Skills
Author	Wararut Timngim
Degree	Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program	Home Economics Faculty of Home Economics Technology
Academic Year	2566

ABSTRACT

The purposes of this research are to: 1) study the significance of learning skills enhancement activities in the 21st century; 2) examine the factors of learning skills enhancement activities in the 21st century; and 3) develop a model of learning skills enhancement activities in the 21st century. The major informants, comprising 25 people, were administrators and teachers who taught or coordinated activities related to the Food and Nutrition Program students. The sample group consisted of 331 Food and Nutrition Program students who enrolled at vocational institutions in the central region. As tools, semi-structured interviews and questionnaires were used, as well as statistics such as frequency, percentage, mean, standard deviation, and exploratory factor analysis.

The research results found that: 1) The level of significance for learning skills enhancement activities in the 21st century overall and in each aspect was at a high level. 2) The findings of the analysis of the factors of learning skills enhancement activities in the 21st century included three of the following factors: 2.1) Society consisting of working effectively with others, being friendly to colleagues, accepting the opinions of others, and sacrificing one's interests for the sake of the public; 2.2) Creativity consisting of being creative and systematically planning work, creating goals, and developing oneself to reach goals; and 2.3) Change consisting of being able to adapt to changes in every situation according to assigned roles and responsibilities, and having positive attitudes toward work. 3) The researcher's model of learning skills enhancement activities in the 21st century, known as the S2C Model, is a model of activities that focuses on allowing learners to create a society by working with others. Having had creative ideas for self-development as well as having

built goals for the business through working systematically and with steps according to the PDCA principles, one could change themselves and their business in a positive way.

Keywords: Model Development, Skills Enhancement Activities, Learning in the 21st Century



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สำเร็จได้ด้วยความสำเร็จเมตตาคุณอย่างสูง และความเอาใจใส่จาก รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.ธิดิ์นันท์ ชาญโกศล ประธานกรรมการสอบ และรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ กรรมการสอบ ที่อุทิศเวลาให้คำปรึกษา แนะนำ และแก้ไขเพิ่มเติมตลอดระยะเวลาในการศึกษา

ขอกราบขอบพระคุณท่านผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนท ด้วงสังวาลย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณิ โอวจริยาพิทักษ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรวิโรดม นายอดิศักดิ์ อะมะตะคุ และนางสาวฐิติภรณ์ ช่างอ้น ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือในการวิจัย ที่ให้คำแนะนำ และเพิ่มเติมเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาในการทำวิทยานิพนธ์

ขอขอบคุณวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก ให้ความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลของครูและนักเรียนในแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้

ขอขอบคุณบุคคลที่เขียนหนังสือ ตำราทุกเล่ม บทความ วิทยานิพนธ์ งานวิจัยทั้งภายในและต่างประเทศ แหล่งข้อมูลวิชาการและเอกสารอ้างอิงต่าง ๆ ที่ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษา ค้นคว้าและนำมาอ้างอิงในการศึกษาครั้งนี้ ซึ่งทำให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณบิดามารดา ญาติพี่น้องและเพื่อน ๆ ทุกคนที่ให้กำลังใจและคอยช่วยเหลือเสมอมา รวมทั้งขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ในหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ทุกท่านที่ได้ถ่ายทอดวิชาความรู้ต่าง ๆ คำแนะนำตลอดจนเป็นกำลังใจและช่วยเหลือมาโดยตลอด ผู้ศึกษาจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

สุดท้าย ผู้ศึกษาหวังเป็นอย่างยิ่งว่า การศึกษาครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อครูและนักเรียนที่ตลอดจนผู้สนใจในการเป็นผู้ประกอบ หากงานการศึกษาครั้งนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้ศึกษาต้องขออภัยมา ณ ที่นี้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(4)
สารบัญ	(5)
สารบัญตาราง	(7)
สารบัญภาพ	(8)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	4
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	4
1.4 ตัวแปรที่ศึกษา	6
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ	6
1.6 กรอบแนวความคิด	7
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
2.1 ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21	8
2.2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 สาขาอาหารและโภชนาการ	18
2.3 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 สาขาอาหารและโภชนาการ	23
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	28
2.5 ตารางทบทวนวรรณกรรม	35
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	38
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	38
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	41
3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	43
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	44
3.5 สถานที่ทำการวิจัย	46
3.6 ระยะเวลาดำเนินงานวิจัย	46

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล	47
4.1 สัญลักษณ์ทางสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	48
4.2 ผลการวิเคราะห์	48
4.3 การอภิปรายผล	69
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	70
5.1 สรุปผล	70
5.2 ข้อเสนอแนะ	73
เอกสารอ้างอิง	74
ภาคผนวก	79
ภาคผนวก ก รายนามผู้ให้ข้อมูล	80
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล	83
ภาคผนวก ค รายนามผู้เชี่ยวชาญ	94
ภาคผนวก ง หนังสือขอเชิญผู้เชี่ยวชาญเครื่องมือวิจัย	96
ภาคผนวก จ ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ	102
ภาคผนวก ช เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	110
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	121

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 เป้าหมายนักเรียน นักศึกษาควรมีทักษะด้านชีวิตและการทำงาน	16
2.2 องค์ประกอบของทักษะชีวิตและการทำงาน	36
3.1 จำนวนครูผู้สอนในสาขาอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษา ภาคกลาง	39
3.2 จำนวนนักเรียนในสาขาอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษา ภาคกลาง	39
3.3 จำนวนนักเรียน นักศึกษาสาขาอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษา ภาคกลาง 5 อันดับแรก	41
3.4 ค่าความเชื่อมั่นแบบสอบถาม	43
4.1 จำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของนักเรียน นักศึกษา	50
4.2 ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริม ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภาพรวม	52
4.3 การวัดความเหมาะสมของปัจจัยด้วย KMO และ Bartlett' s Test	53
4.4 แสดงค่าความร่วมกัน (Communalities)	53
4.5 แสดงค่าสถิติสำหรับแต่ละปัจจัยทั้งก่อนและหลังการสกัดปัจจัย	56
4.6 แสดงค่าน้ำหนักปัจจัย (Factor Loading) ของแต่ละตัวแปร ที่มีค่าสูงสุดในองค์ประกอบ เมื่อทำการหมุนแกนแล้ว	57
4.7 องค์ประกอบด้านสังคม (Society) ที่ส่งผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	60
4.8 องค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative) ที่ส่งผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะ การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	61
4.9 องค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (Change) ที่ส่งผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะ การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	62
4.10 ระดับความเหมาะสมของรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	67

สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 กรอบแนวความคิด	7
2.1 กรอบความคิดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	9
4.1 องค์ประกอบของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	64
4.2 “S2C Model” รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	65



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ข้อมูลจากวารสารวิชาการ เรื่อง ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 “การแก้ปัญหา” การกำหนดแนวคิด ความรู้เท่านั้นไม่เพียงพอที่จะทำให้นักเรียนประสบความสำเร็จในโลก นักเรียนจำเป็นต้องบรรลุทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 เช่น การแก้ปัญหา ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม อภิปัญญาการสื่อสาร ฯลฯ เพื่อให้สามารถอดทนในโลกสมัยใหม่ได้ ทักษะการแก้ปัญหาเป็นหนึ่งในกระบวนการรับรู้ขั้นพื้นฐานของมนุษย์ เมื่อใดก็ตามที่นักเรียนเผชิญกับสถานการณ์ที่พวกเขาไม่ทราบวิธีทำงานให้สำเร็จ ปัญหา ก็จะเกิดขึ้น การแก้ปัญหาเป็นกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการสังเกตอย่างเป็นระบบและการคิดอย่างมีวิจารณญาณเพื่อค้นหาแนวทางแก้ไขหรือวิธีการที่เหมาะสมเพื่อบรรลุเป้าหมายที่ต้องการ กรอบการแก้ปัญหาประกอบด้วย ทักษะหลักสองทักษะ ได้แก่ ทักษะการสังเกตและทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ ทักษะการสังเกต หมายถึง การรวบรวมข้อมูล การทำความเข้าใจและการตีความความหมายของข้อมูลโดยใช้ประสาทสัมผัสทั้งหมด การคิดเชิงวิพากษ์เกี่ยวข้องกับความสามารถของแต่ละบุคคลในการทำสิ่งต่อไปนี่: การกำหนดแนวความคิด การใช้เหตุผลเชิงตรรกะ การใช้กลยุทธ์การคิดเชิงวิเคราะห์ การตัดสินใจ และการสังเคราะห์ เพื่อแก้ไขปัญหาใด ๆ (Rahman, 2019)

ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 คือทักษะแห่งการเผชิญหน้ากับการเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็วของโลกในปัจจุบันซึ่ง โดยภาคีเครือข่ายเพื่อทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 โดยมีองค์ประกอบ 5 ประการ คือ 1) มีความรอบรู้ ซึ่งหมายถึงวิชาแกนหลัก ซึ่งได้แก่ คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์เป็นต้น 2) ความรอบรู้ในเครือข่าย เช่น เศรษฐกิจ ความรู้พื้นฐานด้านการเงิน และการเป็นผู้ประกอบการเป็นต้น 3) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม 4) ทักษะด้านการสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี 5) ทักษะชีวิตและการทำงาน (อดุลย์, 2557)

แนวทางการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ที่เน้นสมรรถนะวิชาชีพโดยยึดกรอบของระบบสนับสนุนการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ได้แบ่งเป็น 5 ระบบดังนี้ 1) ระบบมาตรฐานการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย การใช้ข้อมูลความจริงจากกระบวนการสังเกต ตั้งประเด็นคำถามจากแหล่งเรียนรู้ชุมชน

เชื่อมโยงไปสู่สาระการเรียนรู้รายวิชา การบูรณาการความรู้ และความเข้าใจของเนื้อหาสาระ การสร้างทักษะการสืบค้น รวบรวมความรู้ การสร้างความรู้ ความเข้าใจเชิงลึกมากกว่าแบบผิวเผิน การสร้างความถนัดและสนใจให้เกิดกับผู้เรียน การใช้หลักการวัดประเมินผลที่มีคุณภาพระดับสูง 2) ระบบการประเมินทักษะในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วยสร้างความสมดุลในการประเมินเชิงคุณภาพ ความรู้ ความถนัดสาขาอาชีพ ทักษะคิดต่อการทำงานและอาชีพ นำประโยชน์ของผลสะท้อนจากการปฏิบัติของผู้เรียนมาปรับปรุงแก้ไขงาน เครื่องมือวัดผลตามสภาพจริงการปฏิบัติ ทักษะคิด และความรู้ ใช้เทคโนโลยีเพื่อยกระดับการทดสอบวัดและประเมินผลให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด สร้างและพัฒนาระบบแฟ้มสะสมงาน และเส้นทางการศึกษาต่อสู่การประกอบอาชีพของผู้เรียนให้เป็นมาตรฐานและมีคุณภาพ 3) ระบบหลักสูตรและการสอนในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย สอนให้เกิดทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 มุ่งเน้นสหวิทยาการของวิชาแกนหลัก สร้างโอกาสที่จะประยุกต์ทักษะเชิงบูรณาการข้ามสาระเนื้อหา และสร้างระบบการเรียนรู้ที่เน้นสมรรถนะเป็นฐาน สร้างนวัตกรรมและวิธีการเรียนรู้ในเชิงบูรณาการที่มีเทคโนโลยีเป็นตัวเกื้อหนุน การเรียนรู้แบบสืบค้น และวิธีการเรียนจากการใช้ปัญหาเป็นฐาน บูรณาการแหล่งเรียนรู้จากชุมชนเข้ามาใช้ในโรงเรียนได้ตามกระบวนการเรียนรู้ Project-Based Learning: PBL 4) ระบบการพัฒนาทางวิชาชีพที่ 21 ประกอบด้วย การฝึกฝนทักษะความรู้ความสามารถในเชิงบูรณาการ การใช้มิติของการสอนด้วยเทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย การฝึกฝนทักษะความรู้ความสามารถในเชิงลึกเกี่ยวกับการแก้ปัญหา การคิดแบบวิจารณ์ญาณ สามารถวิเคราะห์ผู้เรียนได้ทั้งรูปแบบการเรียน สติปัญญา จุดอ่อน จุดแข็ง ในตัวผู้เรียนและสามารถจับเชิงคุณภาพที่มุ่งผลต่อคุณภาพของผู้เรียน การพัฒนาความสามารถให้สูงขึ้นนำไปใช้สำหรับกลยุทธ์และจัดประสบการณ์ทางการเรียนได้เหมาะสมกับบริบททางการเรียนรู้ การประเมินผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างทักษะและเกิดการพัฒนารการเรียนรู้ การแบ่งปันความรู้ระหว่างชุมชนทางการเรียนรู้โดยใช้ช่องทางหลากหลายในการสื่อสารให้เกิดขึ้น 5) ระบบสภาพแวดล้อมทางการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย การสร้างแนวปฏิบัติทางการเรียน การรับการสนับสนุนจากบุคลากรและสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่เกื้อหนุนเพื่อช่วยให้การเรียนการสอนบรรลุผล การสนับสนุนทางวิชาชีพแก่ชุมชนทั้งในด้านการให้การศึกษ การมีส่วนร่วมการแบ่งปันสิ่งปฏิบัติที่เป็นเลิศระหว่างกันรวมถึงการบูรณาการที่รวมหลายทักษะสู่การปฏิบัติในชั้นเรียน การสร้างผู้เรียนเกิดจากการเรียนรู้จากสิ่งที่ปฏิบัติจริงตามบริบท โดยเฉพาะการเรียนแบบโครงงาน การสร้างโอกาสในการเข้าถึงสื่อเทคโนโลยีเครื่องมือหรือแหล่งการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ (เพชร นุดสีเทา, 2560)

ในปีงบประมาณ 2565 สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษามีนโยบายและจุดเน้น คือ ยกระดับคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษาแบบองค์รวมโดยใช้พื้นที่เป็นฐาน โดยมีประเด็นนโยบายและการขับเคลื่อนจุดเน้นอยู่ 2 ประเด็น คือ 1) การจัดการศึกษาเพื่ออาชีพและสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของ

ประเทศ โดยมีการขับเคลื่อนศูนย์บริหารเครือข่ายการผลิตและพัฒนากำลังคน การพัฒนาสมรรถนะอาชีพ ในทักษะอนาคต โดยการ Up Skill, Re Skill , New Skill และการเป็นผู้ประกอบการ การสร้างความร่วมมือกับภาครัฐ และเอกชน และ 2) ยกระดับพัฒนาคุณภาพจัดการอาชีวศึกษาแบบองค์รวมโดยใช้พื้นที่เป็นฐานในภาพรวมของจังหวัดโดยใช้ Big Data กำลังในพื้นที่ ขับเคลื่อนการดำเนินงานศูนย์ข้อมูลทวิภาคี การดำเนินการศูนย์ซ่อมสร้างเพื่อชุมชน (Fix it center) การพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการ เรียนรู้ตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ การพัฒนาทักษะวิชาชีพผู้เรียนอาชีวศึกษาผ่านการฝึกและปฏิบัติงานจริง ขยายโอกาสด้านการศึกษาให้กับเยาวชน ผู้ด้อยโอกาส และผู้พิการอย่างครอบคลุม การพัฒนา ศักยภาพครูและบุคลากรให้มีสมรรถนะในการใช้และสร้างนวัตกรรม การเรียนรู้ที่ทันสมัยในโลกดิจิทัล และอนาคต การยกระดับห้องเรียนอาชีพของผู้เรียนสามัญนำหน่วยกิตไปใช้และประกอบอาชีพได้ จาก นโยบายจุดเน้นของคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีความสอดคล้องกับทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ถึง 3 ทักษะ คือ 1) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม 2) ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี และ 3) ทักษะ ด้านชีวิตและการทำงาน ทั้งนี้ สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้ขับเคลื่อนนโยบายและจุดเน้นผ่าน สถานศึกษาที่อยู่ในสังกัด ซึ่งประกอบด้วย วิทยาลัยเทคนิค วิทยาลัยอาชีวศึกษา วิทยาลัยการอาชีพ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี และวิทยาลัยสารพัดช่าง ผ่านกิจกรรมที่เกิดขึ้นในการเรียนการสอนให้ สอดคล้องกับทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 เพื่อพัฒนาทักษะความรู้และวิชาชีพของนักเรียน นักศึกษาไปพร้อม กัน ซึ่งสถานศึกษาในสังกัดคณะกรรมการการอาชีวศึกษา แบ่งออกเป็น 6 ภาค ได้แก่ ภาคเหนือ ภาค ตะวันเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก และภาคใต้ มีทั้งหมด 431 แห่ง โดยสถานศึกษา ที่เปิดสอนในแผนกวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีทั้งหมด 74 แห่ง โดยภาคกลาง มีจำนวนนักเรียนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมากที่สุด มีการจัดกิจกรรมภายใต้นโยบายจุดเน้นของ คณะกรรมการการอาชีวศึกษาและกิจกรรมที่เกิดขึ้นในการเรียนการสอน ซึ่งการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริม ทักษะต่าง ๆ ที่นอกจากการเรียนรู้ในห้องเรียน ยังมีกิจกรรมนอกห้องเรียน เช่น การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การบริการอาหารและเครื่อง การจัดทำอาหารบรรจุกล่อง และเทศกาลเค้กปีใหม่ เป็นต้น ซึ่งรับสมัคร ผู้เข้าร่วมกิจกรรมด้วยความสมัครใจ นอกจากนี้ยังมีการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาทักษะความรู้ และวิชาชีพ ของนักเรียน นักศึกษา ด้านการส่งเสริมการทำงานในด้านอาหารและโภชนาการ กิจกรรมต่างที่จัดขึ้นจะ ช่วยส่งเสริมนักเรียน นักศึกษาในด้านต่าง ๆ เพื่อให้ นักเรียน นักศึกษามีมีความรู้ ความชำนาญในทักษะ ของนักเรียน นักศึกษาเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2565)

แผนกวิชาอาหารและโภชนาการมีกระบวนการฝึกทักษะผ่านกิจกรรมการเรียนการสอน กิจกรรม ที่วิทยาลัยจัดขึ้นเพื่อส่งเสริมทักษะของนักเรียน นักศึกษาในด้านอาหารและโภชนาการ ให้มีความสามารถ

ในการปฏิบัติงานในด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ จากความเป็นมาที่เกี่ยวข้องกับทักษะในศตวรรษที่ 21 และกิจกรรมการเรียนการสอนที่จัดขึ้นในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อให้ นักเรียน นักศึกษาได้ปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงของโลก ในศตวรรษที่ 21 ผู้วิจัยมีความสนใจและรวบรวมข้อมูลทักษะในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน และการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อศึกษาถึงความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะของนักเรียน นักศึกษา แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิเคราะห์องค์ประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน และนำมาพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ทักษะชีวิตและการทำงาน เพื่อเตรียมพร้อมนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในด้านทักษะชีวิตและการทำงาน

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1.2.2 เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1.2.3 เพื่อพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาครั้งนี้มุ่งศึกษาเรื่อง ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 คือ ทักษะชีวิตและการทำงาน ซึ่งประกอบด้วย 1) ทักษะความยืดหยุ่นและการปรับตัว 2) การริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้ 3) ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรม 4) การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้ และ 5) ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.3.2.1 ผู้ให้ข้อมูลหลักของวิจัยเชิงคุณภาพ

ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Information) ที่ใช้ในการศึกษา คือ ครูที่มีการสอนหรือการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ จากสถานศึกษาที่มีจำนวนนักเรียน

นักศึกษา มากที่สุดในเขตภาคกลาง 5 อันดับแรกได้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ และวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก รวมทั้งสิ้น 25 คน เป็นผู้มีความรู้ หรือประสบการณ์ในการจัดกิจกรรมเสริมทักษะของนักเรียน นักศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า 3 ปี โดยใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง

1.3.2.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ

1) ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพปีที่ 1-3 และนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1-2 ที่ศึกษาอยู่ในวิทยาลัยอาชีวศึกษา ภาคกลางที่เปิดสอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 4,152 คน (ตารางที่ 3.2) ข้อมูลนักเรียน นักศึกษาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ทั้ง 20 สถานศึกษา ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน 2565 (คณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2565)

2) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ นักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพปีที่ 1-3 และนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1-2 จากสถานศึกษาอาชีวศึกษาในเขตภาคกลาง เปิดสอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มีจำนวนนักเรียน นักศึกษา มากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ และวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางสุ่มของ เครจซี่ และมอร์แกน (Krejcie and Morgan) (ธานีรินทร์, 2563) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ระดับความคลาดเคลื่อน $\pm 5\%$ ได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 331 คน ใช้วิธีเลือกแบบบังเอิญด้วยความสนใจ เพื่อให้ได้ตรงตามจำนวนที่ต้องการ

1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่

สถานศึกษาอาชีวศึกษาในเขตภาคกลาง เปิดสอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มีจำนวนนักเรียน นักศึกษา มากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่

1.3.3.1 วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา เลขที่ 377 ถนนบ้านหม้อ แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200

1.3.3.2 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม เลขที่ 90 ถนนเทศบาล ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐม นครปฐม 73000

1.3.3.3 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ เลขที่ 193 ถนนมาตุลี ตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ 60000

1.3.3.4 วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา เลขที่ 2 หมู่ 3 ถนนเดชาวุธ ตำบลหอรวันไชย อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

1.3.3.5 วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก เลขที่ 60 ถนนวังจันทร์ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก 65000

1.3.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา

การศึกษาครั้งนี้ เดือนตุลาคม 2565 - เดือนกันยายน 2566

1.4 ตัวแปรที่ศึกษา

1.4.1 **ตัวแปรต้น (independent variables)** คือ ทักษะในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ประกอบด้วย 1) ทักษะความยืดหยุ่นและการปรับตัว 2) การริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้ 3) ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรม 4) การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้ และ 5) ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ

1.4.2 **ตัวแปรตาม (dependent variables)** ได้แก่ รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

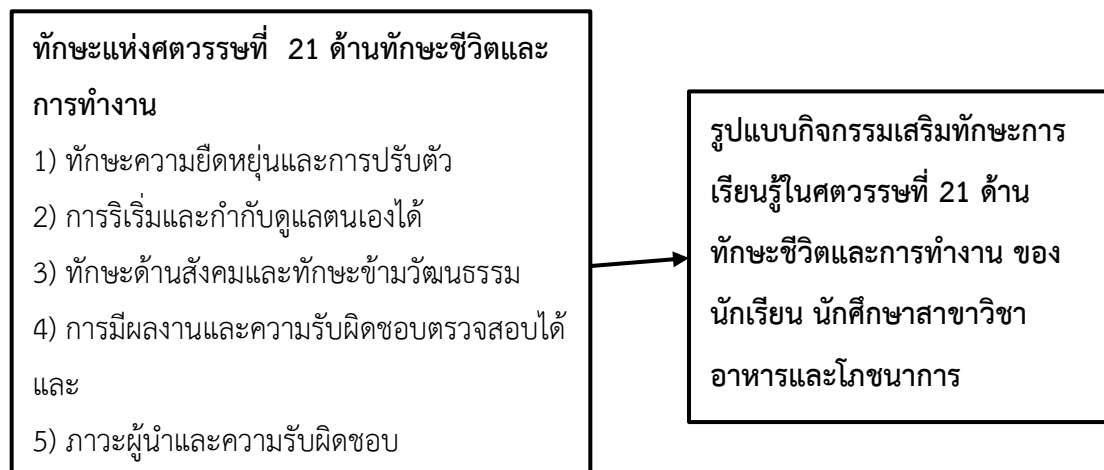
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.5.1 **ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ทักษะชีวิตและการทำงาน** หมายถึง ทักษะที่จำเป็นกับยุคศตวรรษที่ 21 แบ่งตามองค์ประกอบ 5 ทักษะ คือ 1) ทักษะความยืดหยุ่นและการปรับตัว 2) การริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้ 3) ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรม 4) การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้ และ 5) ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ

1.5.2 **รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน** หมายถึง กิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมด้านทักษะชีวิตและการทำงานของนักเรียน นักศึกษาสาขาอาหารและโภชนาการ ที่มุ่งพัฒนาทักษะทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ 1) ทักษะความยืดหยุ่นและการปรับตัว 2) การริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้ 3) ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรม 4) การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้ และ 5) ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ

1.5.3 **สาขาอาหารและโภชนาการ** หมายถึง สาขาวิชาที่เปิดสอนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ที่มีมุ่งเน้นให้นักเรียน นักศึกษา มีทักษะในด้านการประกอบอาหารต่าง ๆ เช่น อาหารไทย ขนมไทย เบเกอรี่ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

1.6 กรอบแนวความคิด



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.7.1 รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มาใช้ในการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาทักษะด้านชีวิตและการทำงานเกิดรายได้ระหว่างเรียนให้กับนักเรียน นักศึกษา

1.7.2 แนวทางในการส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการให้กับนักเรียน นักศึกษาในแผนกวิชาต่างๆ ฝึกฝนทักษะจนเกิดความชำนาญ มีความสามารถในการแก้ไขปัญหา มีความคิดสร้างสรรค์ มีการปรับตัวเข้ากับสังคม และการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคปัจจุบัน

1.7.3 นักเรียน นักศึกษามีโอกาสต่อยอดความรู้และทักษะที่ผ่านการฝึกฝนจากรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการนำไปสู่การเป็นผู้ประกอบการในอนาคต

บทที่ 2

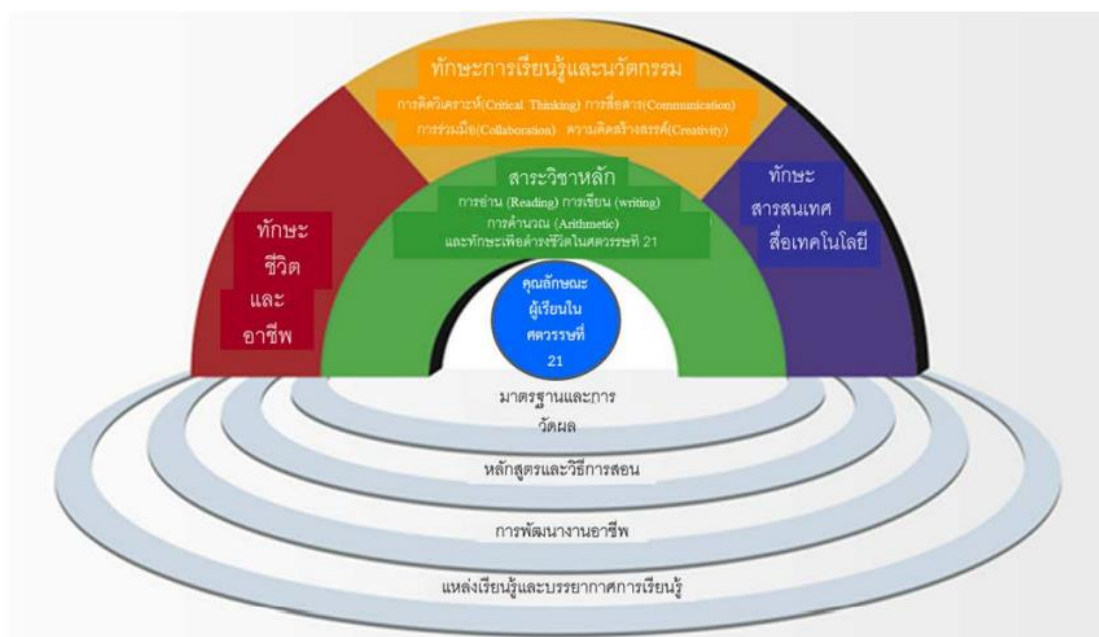
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษา เรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในครั้งนี้ผู้ศึกษาได้ศึกษาเอกสารรวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งในด้านของแนวคิด ทฤษฎี เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษา โดยแบ่งหัวข้อต่าง ๆ

- 2.1 ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21
- 2.2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 2.3 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2.5 ตารางทบทวนวรรณกรรมงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21

แนวคิดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ของ Partnership for 21st century skills สร้างกรอบแนวคิดสำหรับคำจำกัดความการเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ 21 เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานผสมผสานทักษะเข้ากับการสอนหลักวิชาการ ภาควิชาหรือข่ายหลักการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ได้พัฒนาวิสัยทัศน์แบบศูนย์รวมสำหรับการเรียนรู้ ที่เป็นกรอบแนวคิดสำหรับคำจำกัดความการเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ 21 อธิบายถึงทักษะ ความรู้ และความเชี่ยวชาญ ที่นักเรียนจะต้องเชี่ยวชาญถึงจะประสบความสำเร็จในการทำงานและชีวิต เป็นการผสมผสานระหว่างความรู้ก้านเนื้อหา ทักษะเฉพาะความเชี่ยวชาญและความรู้ การนำทักษะต่าง ๆ ไปใช้ในศตวรรษที่ 21 นักเรียนต้องเรียนรู้ทักษะที่จำเป็นต่อความสำเร็จในโลกปัจจุบันเช่น การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา การสื่อสาร และการทำงานรวมกัน (Partnership for 21st century skills, 2011)



ภาพที่ 2.1 กรอบความคิดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ที่มา: สำนักบริหารงานการมัธยมศึกษาตอนปลาย สพฐ. (2560)

ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ปลูกฝังวัฒนธรรมการสร้างในตัวเด็ก คือ รู้จักคิดวิเคราะห์ มีความคิดสร้างสรรค์ มีความมั่นใจในตัวเอง แสวงหาความรู้ รู้เท่าทันสารสนเทศในการสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง คิดสร้างสรรค์ เรียนรู้เป็นผู้ประกอบการ และผู้ผลิต มุ่งความเป็นเลิศ อดทน ทำงานหนัก ทำงานได้เป็นทีม รับผิดชอบต่อส่วนรวม คำนึงถึงสังคม มีคุณธรรม ยึดมั่นในสันติธรรม (ไพฑูรย์ สีนลารัตน์, เขียนในแนวทางการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21, สำนักงานบริหารมัธยมศึกษา) ทั้งนี้ นักวิชาการได้ให้ความหมายและความสำคัญของทักษะในศตวรรษที่ 21 ไว้อย่างหลากหลาย ดังต่อไปนี้

ปรีชา นาราศรี (2564) ทักษะในศตวรรษที่ 21 คือ ความรู้ ความสามารถของพลเมือง เป็นทักษะที่พึงมีเพื่อที่พึงมีเพื่อใช้ในการทำงาน การเรียนรู้ การดำรงชีวิต รู้จักคิด รู้จักแก้ไขปัญหา มีทักษะในการติดต่อสื่อสาร ทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อให้อยู่ในยุคโลกาภิวัตน์ที่มีรูปแบบเศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง รวมถึงวิวัฒนาการของโลกที่เปลี่ยนไปให้ประสบความสำเร็จตามเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ และดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุข

อิตติวัฒน์ อีแอ (2564) ทักษะในศตวรรษที่ 21 คือ การกำหนดกรอบแนวคิดเพื่อการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 นำมาใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนรู้ โดยสร้างรูปแบบและแนวทางปฏิบัติเพื่อ เสริมสร้าง

ประสิทธิภาพของการจัดการเรียนรู้ เน้นองค์ความรู้ ทักษะความเชี่ยวชาญและสมรรถนะที่เกิดกับนักเรียน โดยนักเรียนมีความรู้ในเนื้อหาวิชาหลัก เชื่อมโยงความรู้

เจนจิรา สามพันพวง (2562) ทักษะในศตวรรษที่ 21 คุณลักษณะและความสามารถที่จำเป็นสำหรับบุคคลที่ต้องใช้ในการทำงานและดำเนินชีวิตเพื่อให้ประสบความสำเร็จในการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21

สมสกุล เทพประทุน (2559) สรุปทักษะในศตวรรษที่ 21 ความสามารถในการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 โดยมีทักษะหลักๆ คือ ทักษะด้านการคิด ทักษะด้านการสื่อสาร ทักษะด้านการแก้ปัญหา ทักษะด้านการใช้เทคโนโลยี ทักษะด้านการใช้ชีวิต โดยทักษะที่สำคัญที่สุดในศตวรรษที่ 21 คือทักษะด้านการเรียนรู้ (Learning Skills) ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการจัดการเรียนรู้เพื่อให้นักเรียนในศตวรรษที่ 21 นี้ มีความรู้ ความสามารถ และทักษะที่จำเป็น ตลอดจนการเตรียมพร้อมในด้านต่างๆ

วิจารณ์ พานิช (2555) เป็นทักษะของการเรียนรู้ (learning skills) การศึกษาในศตวรรษที่ 21 จำต้องเป็นเช่นนี้ก็เพราะต้องเตรียมคน ไปเผชิญการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็ว รุนแรง พลิกผัน และคาดไม่ถึง คนยุคใหม่จึงต้องมีทักษะสูงในการเรียนรู้และปรับตัว

Battelle for kids (2019) ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ทักษะความรู้ ความเชี่ยวชาญ เพื่อให้ประสบความสำเร็จในการทำงาน ชีวิตและการเป็นพลเมือง โดยมีกรอบแนวคิดของทักษะในศตวรรษที่ 21 โดยกรอบแนวคิดคือศูนย์กลางของการเรียนรู้ และองค์ประกอบสำคัญของทักษะแห่งศตวรรษที่ 21

สรุปทักษะในศตวรรษที่ 21 คือ ทักษะที่ใช้ในการดำรงชีวิตภายใต้การเปลี่ยนแปลงของโลก เพื่อให้เกิดความสำเร็จในการทำงานโดยมี ความรู้ที่เป็นพื้นฐาน ทักษะที่จำเป็นในการเรียนรู้และนวัตกรรม ทักษะด้านการสื่อสารและเทคโนโลยี และทักษะชีวิตและการทำงาน

ทักษะเพื่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย สาระวิชาหลัก ได้แก่ ภาษาแม่ และภาษาโลก • ศิลปะ • คณิตศาสตร์ • เศรษฐศาสตร์ • วิทยาศาสตร์ • ภูมิศาสตร์ • ประวัติศาสตร์ • รัฐ และความเป็นพลเมืองดี โดยมีหัวข้อสำหรับศตวรรษที่ 21 ดังนี้ ความรู้เกี่ยวกับโลก ความรู้ด้านการเงิน เศรษฐศาสตร์ ธุรกิจ และการเป็นผู้ประกอบการ ความรู้ด้านการเป็นพลเมืองดี ความรู้ด้านสุขภาพ ความรู้ด้านสิ่งแวดล้อม ซึ่งสาระวิชาหลักเป็นสิ่งที่มีความสำคัญ แต่ไม่เพียงพอสำหรับการเรียนรู้เพื่อมีชีวิตในโลกยุคศตวรรษที่ 21 ปัจจุบันการเรียนรู้สาระวิชา (content หรือ subject matter) ควรเป็นการเรียนจากการค้นคว้าเองของนักเรียน นักศึกษาด้วยตนเอง นอกจากนี้ยังต้องมีทักษะอีก 3 ทักษะ ซึ่งได้แก่ ทักษะด้านการเรียนรู้และนวัตกรรม ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี และทักษะชีวิตและการทำงาน (วิจารณ์ พานิช, 2555) ที่สถานศึกษาต้องจัดกิจกรรมเสริมเพื่อเพิ่มทักษะดังกล่าวให้กับนักเรียน นักศึกษา มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1.1 ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม

สำนักบริหารงานมัธยมศึกษาตอนปลาย สพฐ. เขียนว่า โลกยุคศตวรรษที่ 21 มีการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็ว พลิกผัน รุนแรง และคาดไม่ถึงต่อการดำรงชีวิต ดังนั้นโลกในยุคศตวรรษที่ 21 จึงต้องมีทักษะสูงในการเรียนรู้และปรับตัว การสร้างทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม จะใช้กระบวนการ Project-Based Learning: PBL โดยเริ่มจากการนำบริบท สภาพแวดล้อมเป็นตัวการสร้างแรงกดดันให้นักเรียนตั้งคำถามอยากรู้ ให้มากตามประสบการณ์พื้นฐานความรู้ที่มี การตั้งสมมุติฐานคำตอบตามพื้นฐานความรู้ที่ได้เรียนรู้ นำไปสู่การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับกลุ่มเพื่อน สรุปรหาสมมุติฐานคำตอบที่เป็นไปได้มากที่สุด โดยมีการยืนยันคำตอบจากการสืบค้น รวบรวมข้อมูลจากแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้มาสนับสนุน เพื่อให้ได้องค์ความรู้โดยใช้การเชื่อมโยงความรู้ในการนำทฤษฎีความรู้ไปเชื่อมโยงกับวิชาต่าง ๆ เกิดแรงบันดาลใจในการอยากพัฒนางาน สร้างผลงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต เรียกว่าความคิดเชิงสร้างสรรค์ นำทฤษฎีความรู้มาสร้างกระบวนการและวิธีการผลิต สร้างผลงานใหม่ที่เป็นประโยชน์ เรียกว่าการพัฒนาประกอบด้วย

2.1.1.1 การคิดอย่างมีวิจารณญาณ (Critical Thinking and Problem Solving) เป็นการสร้างทักษะการคิดในแบบต่าง ๆ ดังนี้

- 1) แบบเป็นเหตุเป็นผล ทั้งแบบอุปนัย (inductive) และแบบอนุมาน (deductive)
- 2) แบบใช้การคิดกระบวนการระบบ (systems thinking) โดยวิเคราะห์ ปัจจัยย่อย มีปฏิสัมพันธ์กันอย่างไร จนเกิดผลในภาพรวม
- 3) แบบใช้วิจารณ์ญาณและการตัดสินใจ ที่สามารถวิเคราะห์และประเมิน ข้อมูลหลักฐาน การโต้แย้ง การกล่าวอ้างอิง และความน่าเชื่อถือ วิเคราะห์เปรียบเทียบและประเมิน ความเห็นประเด็นหลัก ๆ สังเคราะห์และเชื่อมโยงระหว่างสารสนเทศกับข้อโต้แย้ง แปลความหมายของ สารสนเทศและสรุปบนฐานของการวิเคราะห์ และตีความและทบทวนอย่างจริงจังในด้านความรู้ และ กระบวนการ
- 4) แบบแก้ปัญหา ในรูปแบบการฝึกแก้ปัญหาที่ไม่คุ้นเคยหลากหลาย ใน แนวทางที่ยอมรับกันทั่วไป และแนวทางที่แตกต่างจากการยอมรับ รูปแบบการตั้งคำถามสำคัญที่ช่วยทำ ความกระจ่างในมุมมองต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่ทางออกที่ดีกว่า

2.1.1.2 การสื่อสารและความร่วมมือ (Communication and Collaboration) ความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยีดิจิทัล และเทคโนโลยีการสื่อสาร (digital and communication technology) ทำให้โลกศตวรรษที่ 21 ต้องการทักษะของการสื่อสารและความร่วมมือที่กว้างขวางและ ลึกซึ้ง ดังนี้

- 1) ทักษะในการสื่อสารอย่างชัดเจน ตั้งแต่การเรียบเรียงความคิดและ มุมมอง (idea) สื่อสารเข้าใจง่าย ในหลายแบบ ทั้งการพูด เขียน และกิริยาท่าทาง การฟังอย่างมี ประสิทธิภาพ นำไป

ถ่ายทอดสื่อสาร ความหมายและความรู้ แสดงคุณค่า ทักษะคิดและความตั้งใจ การสื่อสารเพื่อการบรรลุเป้าหมายการทำงาน การสื่อสารด้วยหลากหลายภาษาและสภาพแวดล้อมที่ หลากหลายอย่างได้ผล

2) ทักษะความร่วมมือกับผู้อื่น ตั้งแต่การทำงานให้ได้ ผลราบรื่นที่เคารพและ ให้เกียรติผู้ร่วมงาน มีความยืดหยุ่นและช่วยเหลือประนีประนอมเพื่อการบรรลุเป้าหมายร่วมกัน มีความรับผิดชอบร่วมกับผู้ร่วมงาน และเห็นคุณค่าของบทบาทของผู้ร่วมงาน

2.1.1.3 ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม (Creativity and Innovation) ทักษะทางด้านนี้เป็นเรื่องของการจินตนาการมาสร้างขั้นตอนกระบวนการ โดยอ้างอิงจากทฤษฎีความรู้เพื่อนำไปสู่การค้นพบใหม่เกิดเป็นนวัตกรรมที่ใช่ตอบสนองความต้องการใน การดำรงชีวิตที่ลงตัว และนำไปสู่การเป็นผู้ผลิตและผู้ประกอบการต่อไป ทักษะด้านนี้ได้แก่

1) การคิดอย่างสร้างสรรค์ ที่ใช้เทคนิคสร้างมุมมองอย่างหลากหลาย มีการสร้างมุมมองที่แปลกใหม่อาจเป็นการปรับปรุงพัฒนาเพียงเล็กน้อย หรือทำใหม่ที่แหวกแนวโดนสิ้นเชิง ที่ เปิดกว้าง ในความคิดเห็นที่ร่วมกันสร้างความเข้าใจ ปรับปรุง วิเคราะห์ และประเมินมุมมอง เพื่อพัฒนา ความเข้าใจเกี่ยวกับความคิดอย่างสร้างสรรค์

2) การทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างสร้างสรรค์ ในการพัฒนา ลงมือปฏิบัติ และ สื่อสาร มุมมองใหม่กับผู้อื่นอยู่เสมอ มีการเปิดใจและตอบสนองมุมมองใหม่ ๆ รับฟังข้อคิดเห็น และร่วม ประเมินผลงานจากกลุ่มคณะทำงาน เพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนา มีการทำงานด้วยแนวคิดหรือวิธีการใหม่ ๆ และเข้าใจข้อจำกัดของโลกในการยอมรับมุมมองใหม่ และให้มองความล้มเหลวเป็นโอกาสการเรียนรู้

3) การประยุกต์สู่นวัตกรรม ที่มีการลงมือปฏิบัติตามความคิดสร้างสรรค์ให้ ได้ผลสำเร็จที่เป็นรูปธรรม

2.1.2 ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี

สำนักบริหารงานมัธยมศึกษาตอนปลาย สพฐ. การรับรู้สิ่งต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นแล้วตอบสนอง รับสิ่งที่รับรู้มาเป็นกระบวนการทัศนใหม่ทันที แสดงถึงการขาดทักษะ การคิดแบบขาดวิจารณญาณ ผลที่เกิดขึ้นตกอยู่ภายใต้การชวนเชื่อและไม่สามารถกำหนดตนเองได้ การสร้างทักษะด้านสารสนเทศ สื่อสาร และเทคโนโลยีให้เกิดการทำทันทีไม่ตกอยู่ภายใต้การถูกชักจูง ชวนเชื่อ ประกอบด้วย

2.1.2.1 การรู้เท่าทันสารสนเทศ (Information Literacy) การรับรู้คำบอกเล่าจากเพื่อน ผู้อื่น รวมถึงครูผู้สอน หรือแม้แต่สมมติฐานคำตอบที่หารือกันในกลุ่มอภิปราย เป็นเพียงความคิดเห็นที่รอการพิสูจน์ยืนยันคำตอบที่เป็นจริงจากสารสนเทศที่ได้จากการสืบค้น รวบรวมจากแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้มาผ่านกระบวนการคิดแบบขาดวิจารณญาณ สนับสนุน หรือโต้แย้งพิสูจน์ความเป็นจริงสร้างเป็นความรู้ และ

องค์ความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้ซึ่งต้องใช้ทักษะในการเข้าถึงแหล่งความรู้ได้ อย่างรวดเร็วและกว้างขวาง มีทักษะการประเมินความน่าเชื่อถือของข้อมูลสารสนเทศ และทักษะในการ ใช้สร้างสรรค์

2.1.2.2 การรู้เท่าทันสื่อ (Media Literacy) การรับสารจากสื่อ และสื่อสารออกไป ในยุค media คนในศตวรรษที่ 21 จะต้องมีความสามารถใช้เครื่องมือผลิตสื่อ และสื่อสารออกไป หรือ แม้แต่ การรับเข้ามาในรูปแบบ วิดีโอ (video) ออดิโอ (audio) พอดคาสท์ (podcast) เว็บไซต์ (website) และอื่น ๆ อีกมากมาย แต่การรับรู้จากแหล่งสื่อเหล่านั้นถ้าขาดการเท่าทัน ขาดการคิดอย่างมี วิจารณญาณ ก็จะต้องตกอยู่ ภายใต้การถูกชักจูง ขวนเชื่อได้เช่นกัน จึงต้องสร้างทักษะการวิเคราะห์สื่อให้เท่า ทันวัตถุประสงค์ของตัวสื่อ และผลิตสื่อนั้นอย่างไร มีการตรวจสอบแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้และเท่าทัน ต่อการมีอิทธิพลต่อความเชื่อและ พฤติกรรมอย่างไร และมีข้อขัดแย้งต่อจริยธรรมและกฎหมายที่ เกี่ยวข้องหรือไม่อย่างไร ในเรื่องการสร้าง ผลิตภัณท์สื่อต้องมีความเท่าทันต่อการเลือกใช้เครื่องมือที่ พอเพียงพอเหมาะกับวัตถุประสงค์การใช้งาน และ เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมความแตกต่าง หลากหลายด้านวัฒนธรรม

2.1.2.3 การรู้ทันเทคโนโลยี (ICT: Information, Communication and Technology Literacy) ในโลกยุคศตวรรษที่ 21 เป็นโลกเทคโนโลยีที่มีการแข่งขันกันผลิต และนำมา สู่การ สร้างกลยุทธ์การขายสู่กลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการความทันสมัยอยู่ตลอดเวลา ซึ่งถ้าขาดความเท่าทัน การใช้ เทคโนโลยีจะกลายเป็นผู้ซื้อ แต่ไม่อยากจะเรียนรู้การเป็นผู้ผลิต เพื่อนำไปใช้งานที่พอเพียง เหมาะสมกับงาน การถูกชักจูง ขวนเชื่อ ให้เป็นผู้ซื้อก็จะง่ายขึ้น ผลการสูญเสียงบประมาณ และการขาด ดุลทางเศรษฐกิจจะ ตามมา ดังนั้นทักษะความเท่าทันด้านเทคโนโลยีจึงเป็นทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ทำให้คนรู้จักผลิตใช้ และนำไปแลกเปลี่ยนใช้ในเวทีการค้า เกิดการสร้างงานสร้างรายได้ รวมถึงการใช้เทคโนโลยีเพื่อการเรียนรู้ให้ เกิดการสืบค้น รวบรวมความรู้พิสูจน์สมมติฐานคำตอบในการใช้ทักษะการคิดแบบมีวิจารณญาณมากกว่าที่จะ ใช้เพื่อการบันเทิงในแบบสังคมก้มหน้า จึงควรใช้เทคโนโลยีเพื่อการวิจัย จัดระบบประเมินและสื่อสาร สารสนเทศ ใช้สื่อสารเชื่อมโยงเครือข่าย และ Social network อย่างถูกต้องเหมาะสม เพื่อการเข้าถึง การ จัดการ การผสมผสาน ประเมิน และสร้างสารสนเทศ เพื่อทำหน้าที่ในเศรษฐกิจฐานความรู้ ทั้งนี้ต้องคำนึงถึง การปฏิบัติตามคุณธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการ เข้าถึงและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เศรษฐกิจ ฐานความรู้ ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงการปฏิบัติตามคุณธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการ เข้าถึงและใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ

2.1.3 ทักษะชีวิตและการทำงาน

สำนักบริหารงานมัธยมศึกษาตอนปลาย สพฐ. (ม.ป.ป.) นิยาม การเรียนรู้ที่จะปรับตัวได้อย่างดี ในสภาวะการเปลี่ยนแปลง หรือมีภัยคุกคามได้อย่างชาญฉลาดถือเป็นเรื่องสำคัญในการดำรงชีวิตที่มีทักษะ ชีวิตในโลกศตวรรษที่ 21 และการคิดสร้าง ผลิตภัณท์ใหม่เพื่อตอบสนองการดำรงชีวิตเฉพาะบริบท

สภาพแวดล้อมที่ต่างกันไป นำไปสู่การเผยแพร่ เทคนิควิธีการใช้และพัฒนาทักษะใช้เกิดเป็น กลยุทธ์การขายเกิดผู้ประกอบการในงานอาชีพต่าง ๆ ซึ่ง เป็นทักษะงานอาชีพที่ต้องมีการส่งเสริมให้มีเท่าทัน ในยุคต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกศตวรรษที่ 21 ทักษะชีวิตและทักษะงานอาชีพจึงควรมีการพัฒนาสิ่งต่อไปนี้

Partnership for 21st Century Learning (2019) นิยาม ในปัจจุบันต้องการมากกว่า ทักษะ การคิดและความรู้ ความสามารถในการนำทางชีวิตที่ซับซ้อนและสภาพการทำงานที่มีการแข่งขันระดับโลก ทำให้ต้องมีการพัฒนาทักษะชีวิตและอาชีพให้เพียงพอ

2.1.3.1 ความยืดหยุ่นและการปรับตัว

เป็นทักษะเพื่อการเรียนรู้ การทำงานและการเป็นพลเมืองในศตวรรษที่ 21 ซึ่งต้องทำ เพื่อการบรรลุเป้าหมายแบบมีหลักการ และไม่เลื่อนลอยภายใต้การเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และไม่ คาดคิด ทั้งมีข้อจำกัดด้านทรัพยากรเวลาและการมีคู่แข่ง โดยใช้วิกฤตให้เป็นโอกาสในด้านกรปรับตัวต่อการ เปลี่ยนแปลงเป็นการปรับตัวให้เข้ากับบทบาทที่แตกต่างไป งานที่มีกำหนดการที่เปลี่ยนไปและบริบทที่ เปลี่ยนไป ในด้านความยืดหยุ่น เป็นการนำเอาผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นมาใช้ประโยชน์อย่างได้ผล มีการ จัดการเชิง บวกต่อคำชม คำตำหนิ และความผิดพลาด สามารถนำความเห็นและความเชื่อที่แตกต่าง หลากหลายทั้งของ คณะทำงาน หรือข้ามวัฒนธรรมคณะทำงานมาทำความเข้าใจ ต่อรอง สร้างดุลยภาพ และทำให้งานลุล่วง ดังนั้นความยืดหยุ่นจึงทำเพื่อการบรรลุผลงาน

2.1.3.2 การริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้

เป็นทักษะที่สำคัญมากในการทำงานและดำรงชีวิตในโลกศตวรรษที่ 21 ที่ต้องมีการ กำหนด เป้าหมายโดยมีเกณฑ์ความสำเร็จที่เป็นรูปธรรม และนามธรรม มีความสมดุลระหว่างเป้าหมายระยะ สั้น ที่เป็นเชิงยุทธวิธี และเป้าหมายระยะยาวที่เป็นเชิงยุทธศาสตร์ มีการคำนวณประสิทธิภาพการใช้เวลากับ การจัดการภาระงาน การทำงานต้องทำงานสำเร็จได้ด้วยตนเอง โดยกำหนดตัวงาน ติดตามผลงาน และ ลำดับ ความสำคัญของงานได้เอง นอกจากนั้นการทำงานยังต้องฝึกทักษะการเป็นผู้เรียนรู้ได้ด้วยตนเอง ที่มีการ มองเห็นโอกาสเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ เพื่อขยายความเชี่ยวชาญในงานของตนเอง มีการริเริ่มการพัฒนา ทักษะไปสู่ ระดับอาชีพ แสดงความเอาใจใส่จริงจังต่อการเรียนรู้ และทบทวนประสบการณ์ในอดีต เพื่อ คิดหาทางพัฒนา ในอนาคต

2.1.3.3 ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม

เป็นทักษะทำให้คนในศตวรรษที่ 21 สามารถทำงานและดำรงชีวิตอยู่ใน สภาพแวดล้อมและผู้คนที่มีความแตกต่างหลากหลายได้อย่างไม่แปลกแยก ทำให้งานสำเร็จการพัฒนาทักษะ นี้จะทำให้เกิด ปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นอย่างเกิดผลดีในเรื่องกาลเทศะ เกิดการทำงานในทีมที่แตกต่างหลากหลาย อย่าง ได้ผลดี ที่มีการเคารพความแตกต่างทางวัฒนธรรม ตอบสนองความเห็นและคุณค่าที่แตกต่างอย่างใจ

กว้าง เพื่อยกระดับความแตกต่างทางสังคมและวัฒนธรรมสู่การสร้างแนวความคิด วิธีทำงานใหม่ สู่คุณภาพของผลงาน

2.1.3.4 การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้

เป็นการกำหนดขั้นตอนวิธีการทำงานในการสร้างชิ้นงาน ผลงาน หรือผลิตภัณฑ์ อย่างมีหลักการตามทฤษฎีความรู้ที่ต้องมีทักษะความชำนาญการ ซึ่งเป็นเรื่อง ของการจัดการโครงการ ที่มีการกำหนดเป้าหมายและวิธีการบรรลุเป้าหมายภายใต้ข้อจำกัดที่มีอยู่ โดย การกำหนดลำดับความสำคัญ วางแผน และการจัดการ ผลิตภัณฑ์ และผลงาน ที่ได้จากการผลิตต้องมี คุณภาพเพื่อแสดงถึงทักษะการทำงานอย่างเป็นระบบจากผู้ที่มีความเชี่ยวชาญการผลิต นำไปใช้ประโยชน์แก่บุคคลชุมชนได้อย่างไม่มีผลกระทบทางลบ แต่ถ้ามีจะต้องออกมายอมรับข้อบกพร่องอย่าง ไม่ปิดบัง อันนำไปสู่การปรับแก้ไข หรือยกเลิก เพื่อแสดงจริยธรรมที่เป็นบรรทัดฐานทางสังคม

2.1.3.5 ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ

ในศตวรรษที่ 21 มีความต้องการภาวะผู้นำและความรับผิดชอบแบบกระจายบทบาทจากการรับผิดชอบ ต่อตนเอง รับผิดชอบการทำงานแบบประสานสอดคล้องเป็นคณะทำงาน และรับผิดชอบแบบสร้าง เครือข่ายร่วมมือแบบพันธมิตรการทำงาน เพื่อไปสู่เป้าหมายของผลงานร่วมกัน ซึ่งต้องพัฒนาทักษะมนุษยสัมพันธ์และทักษะการแก้ปัญหาในการชักนำผู้อื่นให้เห็นเป้าหมายร่วมกัน และทำให้ผู้อื่นเกิดพลังในการทำงานให้บรรลุผลสำเร็จร่วมกัน เกิดแรงบันดาลใจให้ผู้อื่นใช้ศักยภาพหรือความสามารถ สูงสุด โดยการทำตัวอย่างที่ไม่ถือผลประโยชน์ของตนเองเป็นที่ตั้ง และไม่ใช้อำนาจโดยขาดจริยธรรม และคุณธรรม ถือประโยชน์ส่วนรวมเป็นที่ตั้ง (สำนักบริหารงานการมัธยมศึกษาตอนปลาย สพฐ., ม.ป.ป.)

ทั้งนี้ วิจารณ์ พานิช (2555) ได้กล่าวว่า ทักษะอาชีพและทักษะชีวิตนั้นจะต้องเรียนตั้งแต่ชั้นประถม (หรือ อนุบาล) ไปจนถึง ม.6 และมหาวิทยาลัย โดยเรียนตามพัฒนาการของสมอง ครูจะต้องเรียนรู้วิธีการออกแบบการเรียนรู้รูปแบบต่าง ๆ ให้แก่ศิษย์แต่ละกลุ่มอายุและตามพัฒนาการของสมองเด็กแต่ละคน เพราะทักษะกลุ่มนี้สอนไม่ได้ เด็กต้องเรียนเองโดยสถานศึกษาและครูยังต้องทำงานหนักขึ้นในการคิดค้นหาวิธีออกแบบการเรียนรู้ เพื่อให้ศิษย์พัฒนาทักษะ ซึ่งแต่ละทักษะมีเป้าหมายที่ชัดเจน ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 เป้าหมายที่นักเรียน นักศึกษาควรมีทักษะด้านชีวิตและการทำงาน

ความยืดหยุ่นและการปรับตัว	เป้าหมายที่นักเรียน นักศึกษาควรมี
การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง	<ul style="list-style-type: none"> - ปรับตัวเข้ากับบทบาทที่แตกต่าง งานที่ได้รับมอบหมาย กำหนดการที่เปลี่ยนไป และบริบทที่เปลี่ยนไป - ทำงานได้ผลดีในสภาพของความไม่ชัดเจน ไม่แน่นอน และในสภาพที่ลำดับความสำคัญของงานเปลี่ยนไป
มีความยืดหยุ่น	<ul style="list-style-type: none"> - นำเอาผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น มาใช้ประโยชน์อย่างได้ผล - จัดการเชิงบวกต่อคำชม คำตำหนิ และความผิดพลาด - สามารถนำเอาความเห็นและความเชื่อที่แตกต่างหลากหลายของทีมงานจากหลากหลายวัฒนธรรม มาทำความเข้าใจ ต่อรอง สร้างดุลยภาพ และทำให้งานลุล่วง
การริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้	เป้าหมายที่นักเรียน นักศึกษาควรมี
จัดการเป้าหมายและเวลา	<ul style="list-style-type: none"> - กำหนดเป้าหมายโดยมีเกณฑ์ความสำเร็จที่จับต้องได้และที่จับต้องไม่ได้ มีความสมดุลระหว่างเป้าหมายเชิงยุทธวิธี (tactical) ซึ่งเป็นเป้าหมายระยะสั้นกับเป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์ (strategic) ซึ่งเป็นเป้าหมายระยะยาว - ใช้เวลา และจัดการภาระงานอย่างมีประสิทธิภาพ
ทำงานได้ด้วยตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> - ทำงานสำเร็จได้ด้วยตนเอง โดยกำหนดตัวงานเอง คอยติดตาม ผลงานเอง และกำหนดลำดับความสำคัญของงานเอง
เป็นผู้เรียนรู้ได้ด้วยตนเอง (self-directed learner)	<ul style="list-style-type: none"> - นอกเหนือจากเรียนรู้ทักษะในงานของตนโดยตรงแล้ว สามารถมองเห็นโอกาสเรียนรู้ใหม่ๆ เพื่อขยายความเชี่ยวชาญของตน - ริเริ่มการพัฒนาทักษะไปสู่ระดับมืออาชีพ - แสดงความเอาใจจริงเอาใจต่อการเรียนรู้ว่าเป็นกระบวนการที่ต้องทำตลอดชีวิต - สามารถทบทวน ใคร่ครวญ ประสบการณ์ในอดีต เพื่อใช้ คิดหาทางพัฒนาในอนาคต

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรม	เป้าหมายที่นักเรียน นักศึกษาควรมี
มีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นอย่างเกิดผลดี	<ul style="list-style-type: none"> - รู้ว่าเมื่อไรควรฟัง เมื่อไรควรพูด - แสดงพฤติกรรมอย่างมีอาชีพ และอย่างน่านับถือ
ทำงานในทีมที่แตกต่างหลากหลายอย่างได้ผลดี	<ul style="list-style-type: none"> - เคารพความแตกต่างทางวัฒนธรรม และทำงานร่วมกับคนที่มีความพื้นฐานแตกต่างกันทางสังคมและวัฒนธรรมอย่างได้ผลดี - ตอบสนองความเห็นและคุณค่าที่แตกต่างอย่างใจกว้าง - ยกย่องความแตกต่างทางสังคมและวัฒนธรรม ไปสู่การสร้างแนวความคิดใหม่ วิธีทำงานแบบใหม่ หรือคุณภาพ ของผลงาน
การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้	เป้าหมายที่นักเรียน นักศึกษาควรมี
การจัดการโครงการ	<ul style="list-style-type: none"> - กำหนดเป้าหมายและทำให้บรรลุเป้าหมายนั้น แม้จะมีอุปสรรคและมีแรงบีบคั้น แยกเวลาหรือความสนใจ - กำหนดลำดับความสำคัญ วางแผน และจัดการงาน
การผลิตผลงาน	<ul style="list-style-type: none"> - แสดงความสามารถพิเศษในการทำให้ได้ผลงานที่คุณภาพดีเป็นพิเศษ ได้แก่ ความสามารถด้าน <ul style="list-style-type: none"> ● การทำงานอย่างมีจริยธรรมและด้วยท่าทีเชิงบวก ● สามารถทำงานหลายอย่างได้ในเวลาเดียวกัน (multitasking) ● ร่วมงานอย่างเอาจริงเอาจัง เชื่อถือได้ และตรงต่อเวลา ● นำเสนอตนเองอย่างมีอาชีพและมีมารยาท ● ทำงานร่วมและร่วมมือเป็นทีมอย่างได้ผลดี ● เคารพและเห็นคุณค่าของความแตกต่างหลากหลายในทีมงาน ● รับผิดชอบขอต่อผลงานที่เกิดขึ้น

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ	เป้าหมายที่นักเรียน นักศึกษาคควรมี
ชี้แนะและเป็นผู้นำแกผู้อื่น	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้ทักษะมนุษยสัมพันธ์และทักษะแก้ปัญหาในการชักนำผู้อื่นไปสู่เป้าหมาย - ทำให้ผู้อื่นเกิดพลังในการทำงานให้บรรลุผลสำเร็จร่วมกัน - สร้างแรงบันดาลใจให้ผู้อื่นได้ใช้ศักยภาพหรือความสามารถสูงสุดผ่านการทำตัวเป็นตัวอย่าง และไม่ถือผลประโยชน์ของตนเป็นที่ตั้ง - ทำตัวเป็นตัวอย่างในการใช้อำนาจอย่างมีจริยธรรมและคุณธรรม
มีความรับผิดชอบต่อผู้อื่น	<ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินการอย่างมีความรับผิดชอบต่อประโยชน์ส่วนรวมเป็นที่ตั้ง

2.2 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 สาขาอาหารและโภชนาการ

2.2.1 หลักการของหลักสูตร

1) เป็นหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพหลังมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าด้านวิชาชีพที่สอดคล้อง กับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติแผนการศึกษาแห่งชาติเป็นไปตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ มาตรฐานการศึกษาของชาติ และกรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนระดับฝีมือ ให้มีสมรรถนะ มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ สามารถประกอบอาชีพได้ตรงตามความต้องการ ของสถานประกอบการและการประกอบอาชีพอิสระ

2) เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้เลือกเรียนได้อย่างกว้างขวาง เน้นสมรรถนะเฉพาะด้านด้วยการปฏิบัติจริง สามารถเลือกวิธีการเรียนตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถเทียบโอนผลการเรียน สะสมผลการเรียน เทียบโอนความรู้และประสบการณ์จากแหล่งวิทยาการ สถานประกอบการและ สถานประกอบอาชีพอิสระ

3) เป็นหลักสูตรที่สนับสนุนการประสานความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกันระหว่างหน่วยงานและองค์กร ที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐและเอกชน

4) เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถานศึกษา สถานประกอบการ ชุมชนและท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร ให้ตรงตามความต้องการ โดยยึดโยงกับ มาตรฐานอาชีพ และสอดคล้องกับสภาพยุทธศาสตร์ของภูมิภาค เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

2.2.2 จุดมุ่งหมายการใช้หลักสูตร

1) เพื่อให้มีความรู้ทักษะและประสบการณ์ในงานอาชีพสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ ในการปฏิบัติงานอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ เลือกวิถีการดำรงชีวิต และการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตน สร้างสรรค์ความเจริญต่อชุมชน ท้องถิ่นและประเทศชาติ

2) เพื่อให้เป็นผู้มีปัญญา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ใฝ่ เรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและการประกอบอาชีพ มีทักษะการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการคิดวิเคราะห์และ การแก้ปัญหา ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัย ตลอดจนทักษะการจัดการ สามารถสร้างอาชีพและ พัฒนาอาชีพให้ก้าวหน้าอยู่เสมอ

3) เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพมีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพที่เรียน รักงานรักหน่วยงานสามารถทำงาน เป็นหมู่คณะได้ดีโดยมีความเคารพในสิทธิและหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น

4) เพื่อให้เป็นผู้มีพฤติกรรมทางสังคมที่ดีงาม ทั้งในการทำงาน การอยู่ร่วมกัน การต่อต้านความรุนแรงและ สารเสพติด มีความรับผิดชอบต่อครอบครัว หน่วยงาน ท้องถิ่นและประเทศชาติ ดำรงตนตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง เข้าใจและเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น มีจิตสาธารณะและจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสร้างสิ่งแวดล้อมที่ดี

5) เพื่อให้มีบุคลิกภาพที่ดีมีมนุษยสัมพันธ์มีคุณธรรม จริยธรรม และวินัยในตนเอง มีสุขภาพอนามัย ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจเหมาะสมกับงานอาชีพ

6) เพื่อให้ตระหนักและมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ สังคม การเมืองของประเทศและโลก มีความรักชาติสำนึกในความเป็นไทย เสียสละเพื่อส่วนรวม ดำรงรักษาไว้ซึ่งความมั่นคงของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

2.2.3 จุดประสงค์รายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีจุดประสงค์สาขาวิชา

1) เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) เพื่อให้มีความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้หลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และหลักการทำงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพอาหารและโภชนาการ ให้ทันต่อความเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี

3) เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ

4) เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานผลิตและบริการด้านอาหารและโภชนาการตามหลักการและกระบวนการในลักษณะครบวงจรเชิงธุรกิจ

5) เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้ และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้

6) เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานและดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง หลักการใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างคุ้มค่า คำนึงถึงความปลอดภัยต่อตนเอง ผู้อื่นและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

7) เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด

2.2.4 มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

2.2.4.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและคุณลักษณะที่พึงประสงค์

1) ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ได้แก่ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูกตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และสังคม ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติตนตาม บทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม

2) ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่ ความมีวินัยความรับผิดชอบต่อสังคม ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่ รู้มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเอง ต่อต้านความรุนแรงและการทุจริต ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2.2.4.2 ด้านสมรรถนะแกนกลาง

1) ด้านความรู้ ได้แก่

1.1) หลักการใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร

หลักการใช้เหตุผล คิดวิเคราะห์ แก้ปัญหาและการจัดการ

- 1.3) หลักการดำรงตนและอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม
- 1.4) หลักการปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่
- 2) ด้านทักษะได้แก่
 - 2.1) ทักษะการสื่อสารโดยใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 2.2) ทักษะการคิดและการแก้ปัญหาโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์
 - 2.3) ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตตามหลักศาสนา วัฒนธรรมและความเป็นพลเมือง และหลักการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัย
- 3) ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่
 - 3.1) สื่อสารโดยใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ
 - 3.2) แก้ไขปัญหาในงานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
 - 3.3) ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคมและสิทธิ หน้าที่พลเมือง
 - 3.4) พัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยโดยใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขศึกษาและพลศึกษา

2.2.4.3 ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

- 1) ด้านความรู้ ได้แก่
 - 1.1) หลักการทั่วไปของงานอาชีพ เฉพาะและการวิเคราะห์เบื้องต้น
 - 1.2) หลักการตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา
 - 1.3) หลักการเลือกใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในงานอาชีพ
 - 1.4) หลักการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 1.5) หลักการจัดการงานอาชีพ
- 2) ด้านทักษะ ได้แก่
 - 2.1) ทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุขั้นพื้นฐานในการปฏิบัติงาน

กำหนด

2.2) ทักษะการปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพและงานเฉพาะตามแบบแผนที่

2.3) ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหา ในการปฏิบัติงาน

2.4) ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอด

ชีวิต

2.5) ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

3) ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

3.1) วางแผน ดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการ
บริหารงาน คุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
และกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง

3.2) ปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพอาหารและโภชนาการตามหลักการและ
กระบวนการ

3.3) เลือก ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในงานอาชีพ พตามหลัก
การ และกระบวนการ โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัย

3.4) ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ เพื่อพัฒนาและ
สนับสนุนงานอาชีพ

3.5) สื่อสาร หาคำความรู้เสริมสร้างความสัมพันธ์ ระหว่างภาษา กับเทคนิคใน
งานอาชีพ

3.6) ประยุกต์ใช้งานศิลปะและเทคโนโลยีในการออกแบบและจัดตกแต่ง
อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร ให้เหมาะสมกับประเภทของผลิตภัณฑ์ ตามหลักการและกระบวนการ

3.7) ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา ในงานอาชีพอาหารและโภชนาการที่
ไม่อยู่ภายใต้ การควบคุมในบางเรื่อง

3.8) ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและการ
สื่อสาร ในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการ

3.9) ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้การตัดสินใจและการปฏิบัติงานแก่
ผู้ร่วมงาน

3.10) วางแผนดำเนินการประกอบอาหาร

3.11) เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสากล

3.12) เลือกใช้และบริหารจัดการวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ

3.13) ประกอบอาหารตามตำรับ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตาม กระบวนการ และตามหลักโภชนาการ

3.14) ออกแบบ จัดตกแต่งอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหาร

3.15) บริการอาหาร เครื่องดื่ม และจัดจำหน่าย

3.16) จัดเก็บ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการ เตรียม และประกอบ อาหาร

3.17) ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารภาษาไทย และ ภาษาอังกฤษ เบื้องต้นในการปฏิบัติงาน

2.3 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ

2.3.1 หลักการของหลักสูตร

1) เป็นหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เพื่อพัฒนากำลังคนระดับเทคนิคให้มี สมรรถนะ มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ สามารถประกอบอาชีพได้ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการประกอบอาชีพอิสระ สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และ แผนการศึกษาแห่งชาติเป็นไปตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ มาตรฐานการศึกษาของชาติ และกรอบคุณวุฒิ อาชีวศึกษาแห่งชาติ

2) เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้เลือกเรียนได้อย่างกว้างขวาง เน้นสมรรถนะเฉพาะด้านด้วย การปฏิบัติจริง สามารถเลือกวิธีการเรียนตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถ เทียบโอนผล การเรียน สะสมผลการเรียน เทียบโอนความรู้และประสบการณ์จากแหล่งวิทยาการ สถาน ประกอบการ และสถานประกอบอาชีพอิสระ

3) เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษามีสมรรถนะในการประกอบอาชีพ มีความรู้เต็ม ภูมิ ปฏิบัติได้จริง มีความเป็นผู้นำและสามารถทำงานเป็นหมู่คณะได้ดี

4) เป็นหลักสูตรที่สนับสนุนการประสานความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกันระหว่าง หน่วยงาน และองค์กรที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐและเอกชน

5) เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถานศึกษา สถานประกอบการ ชุมชนและท้องถิ่น มีส่วนร่วม ในการ พัฒนาหลักสูตรให้ตรงตามความต้องการและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของภูมิภาค เพื่อเพิ่มขีด ความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

2.3.2 จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1) เพื่อให้มีความรู้ทักษะและประสบการณ์ในงานอาชีพสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ ในการปฏิบัติงานอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ เลือกรวิถีการดำรงชีวิต และการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตน สร้างสรรค์ความเจริญต่อชุมชน ท้องถิ่นและประเทศชาติ

2) เพื่อให้เป็นผู้มีปัญญา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ได้ เรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและการประกอบอาชีพ มีทักษะการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการคิด วิเคราะห์และ การแก้ปัญหา ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัย ตลอดจนทักษะการจัดการ สามารถสร้าง อาชีพและ พัฒนาอาชีพให้ก้าวหน้าอยู่เสมอ

3) เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพมีความมั่นใจและภาคภูมิใจในวิชาชีพที่เรียน รักงานรัก หน่วยงานสามารถทำงาน เป็นหมู่คณะได้ดีโดยมีความเคารพในสิทธิและหน้าที่ของตนเองและผู้อื่น

4) เพื่อให้เป็นผู้มีพฤติกรรมทางสังคมที่ดีงาม ทั้งในการทำงาน การอยู่ร่วมกันการต่อต้านความ รุนแรงและ สารเสพติด มีความรับผิดชอบต่อครอบครัว หน่วยงาน ท้องถิ่นและประเทศชาติ ดำรงตนตามหลัก ปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง เข้าใจและเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น มี จิตสาธารณะและจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสร้างสิ่งแวดล้อมที่ดี

5) เพื่อให้มีบุคลิกภาพที่ดีมีมนุษยสัมพันธ์มีคุณธรรม จริยธรรม และวินัยในตนเอง มีสุขภาพ อนามัย ที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจเหมาะสมกับงานอาชีพ

6) เพื่อให้ตระหนักและมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ สังคม การเมืองของประเทศ และโลก มีความรักชาติสำนึกในความเป็นไทย เสียสละเพื่อส่วนร่วม ดำรงรักษาไว้ซึ่งความมั่นคงของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ ทรง เป็นประมุข

2.3.3 จุดประสงค์สาขาวิชา

1) เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะการคิดและ การแก้ปัญหา และทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) เพื่อให้มีความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้หลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศและหลักการของงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพอาหารและ โภชนาการ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี 3)

เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานอาหารและโภชนาการ

4) เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และเทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการในการพัฒนา ตนเองและวิชาชีพ

5) เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานวิเคราะห์แก้ปัญหา สร้างสรรค์และนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนางาน อาหารและโภชนาการ

6) เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้

7) เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย เป็นผู้มีความ รับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด

2.3.4 มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประกอบด้วย

2.3.4.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและคุณลักษณะที่พึงประสงค์

1) ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ได้แก่ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญูกตเวที ความอดกลั้น การละเว้นสิ่งเสียดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และสังคม ภูมิใจและรักษาเอกลักษณ์ของชาติไทย เคารพกฎหมาย เคารพสิทธิของผู้อื่น ประพฤติปฏิบัติ ตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข มีจิตสาธารณะ และจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม

2) ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ได้แก่ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี มีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่ รู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน ประหยัด อดทน พึ่งตนเอง ต่อต้านความรุนแรงและการทุจริต ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง ความปลอดภัย อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

2.3.4.2 ด้านสมรรถนะแกนกลาง

1) ด้านความรู้ ได้แก่

- 1.1) หลักการใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร
- 1.2) หลักการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการ
- 1.3) หลักการดำรงตนและอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม
- 1.4) หลักการปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่

2) ด้านทักษะ ได้แก่

- 2.1) ทักษะการสื่อสารและการเรียนรู้โดยใช้ภาษาและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2.2) ทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และการจัดการ โดยใช้หลักการ

และกระบวนการ ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

2.3) ทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตตามหลักศาสนา วัฒนธรรมและความเป็นพลเมือง และหลักการพัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัย

3) ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

3.1) สื่อสารโดยใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ

3.2) แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

3.3) ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคมและสิทธิ หน้าที่พลเมือง

3.4) พัฒนาบุคลิกภาพ สุขอนามัยและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพ และการอยู่ร่วมกับผู้อื่น

2.3.4.3 ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

1) ด้านความรู้ ได้แก่

1.1) หลักทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึกภายใต้ขอบเขตของงานอาชีพ
1.2) หลักการคิดวิเคราะห์ ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา
1.3) หลักการประสานงาน ประเมินผลการปฏิบัติงานและบริหารจัดการงานอาชีพ

1.4) หลักการด้านความปลอดภัยและข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการงานอาชีพ

1.5) หลักการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้และพัฒนางานอาชีพ

2) ด้านทักษะ ได้แก่

2.1) ทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน

2.2) ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหา ในการปฏิบัติงาน 2.3) ทักษะการวางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ

2.4) ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2.5) ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัยตามระเบียบข้อบังคับที่เชื่อมโยงกันในการปฏิบัติงาน

3) ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

3.1) วางแผน ดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการ บริหารงาน คุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง

3.2) ปฏิบัติงานอาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ตามหลักการและแบบแผน ที่กำหนด โดยใช้/เลือกใช้/ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสม

3.3) เลือกใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ในงานอาชีพตามหลักการ และกระบวนการ โดยคำนึงถึงความประหยัดและความปลอดภัย

3.4) ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ เพื่อพัฒนาและ สนับสนุนงานอาชีพ

3.5) แสดงความรู้ในหลักการทฤษฎีของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการอย่าง กว้างขวาง

3.6) ใช้หลักการจัดการและกระบวนการ วางแผน ดำเนินงาน จัดการงาน อาชีพด้านอาหาร และโภชนาการ

3.7) ประกอบอาหารแปรรูปอาหารพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามหลัก โภชนาการด้วยกระบวนการ วิทยาศาสตร์

3.8) ประยุกต์ใช้อุปกรณ์เครื่องมือและบำรุงรักษาพื้นที่ สำหรับผลิตอาหาร โดยคำนึงถึง ความประหยัดและความปลอดภัย

3.9) ดูแลรักษาและเสริมสร้างสุขอนามัยในการจัดเตรียม ประกอบ เก็บรักษา ควบคุม คุณภาพอาหารตามมาตรฐานสากล

3.10) ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา ที่ไม่คุ้นเคยหรือซับซ้อนและเป็น นามธรรมในงานอาชีพ ด้านอาหารและโภชนาการที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง

3.11) ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ เทคโนโลยีสารสนเทศและการ สื่อสารในการแก้ปัญหา และการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ

3.12) บริหารจัดการ ประสานงานและประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพด้าน อาหารและโภชนาการ ด้วยตนเอง

3.13) วางแผน ออกแบบ ประกอบ และควบคุมคุณภาพอาหารตามหลักการ และกระบวนการ

3.14) ประกอบอาหารเพื่อการดำเนินธุรกิจตามหลักการและกระบวนการ

3.15) เลือกใช้และหรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการดำเนินงานด้านผลิตภัณฑ์

อาหาร ตามหลักการและกระบวนการ

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.4.1 ทักษะในศตวรรษที่ 21

รัตนวัชร เพ็ญรัตนศิริ และก่องทรัพย์ ทองคำ (2564) ได้ศึกษาเรื่อง การสำรวจ Soft Skills ที่จำเป็นของสถานประกอบการในศตวรรษที่ 21 ผลการวิจัยพบว่า (1) การสังเคราะห์ Soft Skills ที่จำเป็นของสถานประกอบการในศตวรรษที่ 21 มีจำนวน 8 คุณลักษณะ ได้แก่ 1) ทักษะการติดต่อสื่อสาร 2) ภาวะผู้นำ 3) การทำงานเป็นทีม 4) การแก้ปัญหา 5) จริยธรรมในการทำงาน 6) การบริหาร จัดการเวลา 7) ทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์ และ 8) การคิดสร้างสรรค์ (2) การสำรวจความต้องการ Soft Skills ที่จำเป็นของบัณฑิตยุคใหม่ในมุมมองของสถานประกอบการ อยู่ในระดับมากและมากที่สุด โดย Soft Skills 5 อันดับแรก ได้แก่ 1) จริยธรรม ในการทำงาน 2) ทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์ 3) การบริหารจัดการเวลา 4) การแก้ปัญหา และ 5) ภาวะผู้นำ ตามลำดับ

นิตยา จันตะคุณ (2561) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อทักษะของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามเพื่อการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาในศตวรรษที่ 21 พบว่า นักเรียนมีทักษะในศตวรรษที่ 21 อยู่ในเกณฑ์ดี เมื่อพิจารณาทักษะในแต่ละด้าน พบว่านักเรียนมีคะแนนเฉลี่ยสูงสุดในทักษะการคิดสร้างสรรค์และทักษะการเป็นผู้นำเมื่อเปรียบเทียบทักษะของนักศึกษา พบว่า นักศึกษาที่มีเพศแตกต่างกัน มีทักษะในภาพรวมแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 นักศึกษาที่มีอายุแตกต่างกันจึงส่งผลให้มีทักษะแตกต่างกันอย่างมี นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และนักศึกษาที่มีคณะแตกต่างกันจึงส่งผลให้มีทักษะแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 และปัจจัยที่มีผลต่อทักษะในศตวรรษที่ 21 ได้แก่ เพศ ด้านอัตมโนทัศน์ ด้านการสนับสนุนทางสังคม ด้านสัมพันธ์ภาพในครอบครัว ด้านสัมพันธ์ภาพระหว่างนักศึกษากับอาจารย์ และด้านสัมพันธ์ภาพระหว่างนักศึกษากับเพื่อน จากข้อมูลทักษะทางด้านต่างๆ ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม จะเห็นได้ว่า ทักษะที่มีคะแนน ต่ำสุด และเป็นด้านที่มหาวิทยาลัย ความเร่งสนับสนุน คือ ทักษะการสื่อสาร ทักษะความเป็นนานาชาติ และ ทักษะการแก้ปัญหา ซึ่งเป็นทักษะที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งในศตวรรษที่ 21

เบญจวรรณ ถนอมชยธวัช และคณะ (2559) ได้ศึกษาเรื่อง ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21: ความท้าทายในการพัฒนานักศึกษา พบว่า ความเจริญก้าวหน้าอย่างรวดเร็วทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้ทุกภูมิภาคของโลกสามารถ รับรู้ข้อมูลข่าวสารอย่างรวดเร็ว เชื่อมต่อกันอย่างไร้พรมแดน ส่งผลต่อการใช้ชีวิตของนักศึกษาภายใต้ สังคมที่เปลี่ยนแปลง ทำให้เกิดความท้าทายในการพัฒนานักศึกษา ที่เน้นทั้งทักษะ

การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และคุณลักษณะที่สำคัญสำหรับอนาคต การประกันคุณภาพการศึกษา ระดับอุดมศึกษา ฉบับ พ.ศ. 2557 ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็น และสำคัญสำหรับนักศึกษาในยุคนี้ประกอบด้วย 1) ทักษะด้านการเรียนรู้และนวัตกรรม 2) ทักษะสารสนเทศสื่อและเทคโนโลยี 3) ทักษะชีวิตและอาชีพการทำงาน นอกจากนี้ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แล้ว การพัฒนาให้นักศึกษาสามารถดำรงชีวิตและยืนหยัดในโลกอนาคตได้อย่างมีความสุขทั้งด้านการ ดำเนินชีวิตและด้านหน้าที่การงาน สามารถปรับตัวให้รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงที่จำเป็นในศตวรรษนี้ สามารถเอาตัวรอด เป็นบัณฑิตที่มีคุณสมบัติพร้อม และประสบความสำเร็จได้นั้น จำเป็นต้องเสริมสร้างให้นักศึกษามีคุณลักษณะทักษะแห่งอนาคตใหม่ พัฒนาจิตสำนึกต่อธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม จิตสำนึก ต่อการเป็นพลเมืองและจรรยาบรรณให้สังคมในอนาคตน่าอยู่มากยิ่งขึ้น นั่นคือจัดทำลักษณะสำหรับอนาคต ที่สำคัญประกอบด้วย 1) จิตเชี่ยวชาญ 2) จิตรู้สังเคราะห์3) จิตสร้างสรรค์4) จิตเคารพ และ 5) จิตรู้จริยธรรม

2.4.2 ทักษะชีวิตและการทำงาน

รักติบูลย์ สิทธิธล (2566) ได้ศึกษา ทักษะการทำงานที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ทำการหาข้อมูลทุติยภูมิ จากเอกสาร เว็บไซต์ วารสารวิชาการ รวมถึง งานวิจัย ในช่วง 2561 – 2565 ได้ทำการวิเคราะห์เนื้อหา ได้ทักษะในการทำงานที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 มีทั้งหมด 5 ด้าน 1) ทักษะทางร่างกาย คือความสามารถในการใช้ร่างกาย ความแข็งแรงในการใช้ร่างกาย 2) ทักษะทางสังคมคือความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น 3) ทักษะทางปัญญา คือความสามารถทางความรู้ การคิดและแก้ไขปัญหา 4) ทักษะการเป็นผู้นำ คือความสามารถในการเป็นผู้นำหรือผู้บริหาร 5) ทักษะการบริหารจัดการตนเอง คือความสามารถในการรู้จักตนเอง ควบคุมและพัฒนาตนเอง

คม แรงสูงเนิน (2565) ได้ศึกษา ทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ของนักเรียนระดับปริญญาตรี สถาบันการอาชีวศึกษาตามความต้องการของสถานประกอบการ พบว่า ความต้องการของสถานประกอบการคือ ทักษะการเรียนรู้นวัตกรรม ทักษะสารสนเทศเพื่อเทคโนโลยี ทักษะชีวิตและอาชีพ ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 การเรียนรู้ตลอดชีวิต 3R และทักษะการคิดในภาพรวมอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาราย พบว่า ทุกรายการอยู่ในระดับมาก 3 ลำดับแรก คือ รายการที่ 2 ทักษะสารสนเทศเพื่อเทคโนโลยี รายการที่ 3 ทักษะชีวิตและการทำงาน และรายการที่ 5 ทักษะการคิด

ชาญณรงค์ วิเศษสัตย์ (2565) ได้ศึกษาเรื่อง การวิจัยและพัฒนาทักษะนวัตกรรม ของเยาวชนไทยสำหรับรองรับการประกอบอาชีพในโลกอนาคต ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลการพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนส่งเสริมทักษะนวัตกรรมของเยาวชน สำหรับรองรับการประกอบอาชีพในโลกอนาคต มี 6 องค์ประกอบ ได้แก่ (1) หลักการแนวคิดและทฤษฎี พื้นฐาน (2) วัตถุประสงค์(3) ขั้นตอนการเรียนรู้(4) ระบบสังคม (5) หลักการตอบสนอง และ (6) ระบบสนับสนุน ผลการประเมินความเหมาะสมของรูปแบบพบว่ามี

ความเหมาะสมของรูปแบบโดยรวมอยู่ในระดับมาก 2) เยาวชนไทยที่เรียนโดยใช้รูปแบบการเรียนการสอน ส่งเสริมทักษะนวัตกรรมของเยาวชนสำหรับรองรับ การประกอบอาชีพในโลกอนาคต มีทักษะนวัตกรรมหลัง เรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 3) ผลการศึกษาการใช้รูปแบบพบว่า เยาวชน ไทยมีทักษะนวัตกรรมอยู่ในระดับสูง เมื่อพิจารณารายกลุ่มย่อยพบว่า เยาวชนที่ประกอบอาชีพด้านการ ประกอบการในอนาคตมีทักษะนวัตกรรมสูงที่สุด รองลงมา คือเยาวชนที่ประกอบอาชีพด้านการศึกษาใน อนาคต และเยาวชนที่ประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรมในอนาคต ต่ำที่สุด นอกจากนี้พบว่าหากจะนำรูปแบบที่ พัฒนาขึ้นไปใช้กับกลุ่มเป้าหมายแต่ละกลุ่ม ผู้สอนควรออกแบบ กิจกรรมและสร้างแรงบันดาลใจให้มีความ เหมาะสมกับเยาวชนแต่ละกลุ่ม

อุทัยวรรณ บุญจันทร์ (2565) ได้ศึกษา การพัฒนาการจัดการเรียนรู้โดยใช้ฐานปัญญาเป็น ฐานเพื่อส่งเสริมทักษะชีวิตและอาชีพ วิชา วิทยาศาสตร์ไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์และการสื่อสารของนักศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 1 พบว่า การจัดการเรียนรู้ที่ส่งเสริมทักษะชีวิตและอาชีพ ควร เลือกใช้สถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน หรือปัญหาที่เกิดขึ้นในงานอาชีพเพื่อให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์ ปัญหาได้ และควรมีการยกตัวอย่างเชื่อมโยงกับสถานการณ์ที่ได้รับ ซึ่งขั้นตอนการเรียนรู้ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน 1) กำหนดปัญหา 2) ทำความเข้าใจปัญหา 3) ดำเนินการศึกษาค้นคว้า 4) สังเคราะห์ความรู้ 5) สรุป และประเมินค่าคำตอบ 6) นำเสนอและประเมินผลงาน นอกจากนี้ยังพบ การจัดการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็น ฐานส่งเสริมให้ผู้เรียนมีพัฒนาการทักษะชีวิตและอาชีพเพิ่มขึ้นในทุกวงจรปฏิบัติการ ส่วนใหม่มีทักษะอยู่ใน ระดับสูง ผู้ต้องได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทำให้มีทักษะเพิ่มมากขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพ

ชยางกูร ข้อยุ่น (2564) ได้ศึกษา แนวทางการพัฒนาทักษะชีวิตของนักเรียนโดยใช้แนวคิด ชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 25 พบว่า 1) สภาพ ปัจจุบันของการพัฒนาทักษะชีวิตของนักเรียนโดยใช้ชุมชนแห่งการเรียนรู้โดยวิชาชีพ โดยรวมอยู่ในระดับปาน กลาง สภาพที่พึงประสงค์อยู่ในระดับดีมาก 2) แนวทางการพัฒนาทักษะชีวิตของนักเรียนโดยใช้แนวคิดชุมชน แห่งการเรียนรู้มี พัฒนาการคิดและตัดสินใจโดยใช้ชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ การพัฒนาทักษะการ เข้าใจตนเองและกับผู้อื่น ความรับผิดชอบต่อสังคมโดยใช้ชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ การพัฒนาทักษะ การจัดการอารมณ์และความเครียดโดยใช้ชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ และการพัฒนาทักษะการสื่อสาร และการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นโดยใช้ชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ ผู้บริหาร ครู มีการวางแผน วิสัยทัศน์ พันธกิจและเป้าหมายร่วมกัน มีความเป็นผู้นำร่วมกัน สนับสนุนการพัฒนาทักษะชีวิตของนักเรียน ใน กระบวนการดำเนินงานมีระบบร่วมมือ ร่วมใจอย่างเป็นกัลยาณมิตร มีการประเมินผล ปรับปรุง ทบทวนการ เรียนรู้และพัฒนาวิชาชีพ

ปนัดดา นกแก้ว (2562) ได้ศึกษาเรื่อง ทักษะชีวิตและการทำงานในศตวรรษที่ 21 ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จังหวัดสมุทรปราการ พบว่า 1. ทักษะชีวิตและการทำงานในศตวรรษที่ 21 ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ตามการประเมินของครูและนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 สอดคล้องกัน โดยภาพรวมทางสังคมและการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรม มีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาคือ ด้านการเพิ่มผลผลิตและการรู้รับผิด และด้านค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด คือ ด้านความคิดริเริ่มและการชี้นำตนเอง ตามการประเมินของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 พิจารณาเป็นด้านพบว่า ด้านทักษะทางสังคมและการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรม มีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมาคือด้านการเพิ่มผลผลิตและความรู้รับผิด และด้านค่าเฉลี่ยที่น้อยที่สุดคือ ด้านความคิดริเริ่มและการชี้นำตนเอง และ 2) แนวทางการพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงานในศตวรรษที่ 21 ควรส่งเสริมนักเรียนในด้านที่นักเรียนสนใจให้รู้จักตนเอง พัฒนาทักษะความคิดริเริ่มและชี้นำตนเองอย่างต่อเนื่อง ส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะการเข้าสังคม ส่งเสริมให้นักเรียนได้รู้จักเรียนรู้ถึงการเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพในสังคม มุ่งพัฒนาผู้เรียนในทุกด้านทั้งความรู้ ทักษะ อารมณ์ ให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อตนเองและเห็นคุณค่าในตนเองและรู้จักการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ ส่งเสริมการมีคุณธรรมความรับผิดชอบ ยอมรับฟังความคิดเห็นผู้อื่นซึ่งเป็นพื้นฐานของผู้ผู้นำ

ภูทิ พระรักษา และคณะ (2562) ได้ศึกษา ทักษะการชีวิตและการทำงานของนักเรียนประถมศึกษา : การพัฒนาโมเดลและวัดออนไลน์ พบว่า โมเดลการวัดทักษะชีวิตและการทำงานของนักเรียนมี 5 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) ความยืดหยุ่นและการปรับตัว 2) ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และการชี้นำตนเอง 3) ทักษะทางสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม 4) การเพิ่มผลผลิตและความรู้รับผิดชอบ 5) ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ มีความตรงเชิงเนื้อหา $\chi^2 = 50.302$, $df = 37$, $p = 0.0711$, $CFI = 0.990$, $TLI = 0.986$, $RMSEA = 0.024$, $SRMR = 0.025$ มีค่าอำนาจแจกแจง (r) 0.1441 ถึง 0.5233 และมีค่าความยาก (p) 0.42 ถึง 0.88 และมีค่าความเที่ยง เท่ากับ .818 ค่าพารามิเตอร์อำนาจจำแนก 0.29 ถึง 3.04 ค่าพารามิเตอร์ความยาก -2.01 ถึง 1.31 แสดงว่า แบบวัดมีค่าความยากและอำนาจจำแนกปานกลาง มีความเที่ยงสูงและนักเรียนมีทักษะชีวิตและการทำงานอยู่ในระดับมาก

รัตนา ปภัสสรนิเจริญ (2562) ได้ศึกษาเรื่อง การเสริมสร้างทักษะการทำงานแห่งอนาคตสำหรับนิสิตนักศึกษา ของสถาบันอุดมศึกษาในกำกับของรัฐ พบว่า ด้านความคิดนอกกรอบและความคิดในเชิงปรับตัวมีความ ต้องการจำเป็นมากที่สุด (PNI = 0.2020) รองลงมาด้านความเข้าใจในสื่อใหม่ (PNI = 0.2000) ด้านความฉลาด ทางสังคม (PNI = 0.1984) ด้านการทำความเข้าใจข้อมูลเชิงลึก (PNI = 0.1980) ด้านความคิดเชิงคอมพิวเตอร์ (PNI = 0.1955) ด้านความเข้าใจในวัฒนธรรมที่แตกต่าง (PNI = 0.1886) และด้านความสามารถในการทำงาน ร่วมกันในสิ่งแวดล้อมเสมือน (PNI Modified = 0.1879) 2) กิจกรรมเสริมทักษะการทำงานแห่งอนาคตสำหรับ นิสิตนักศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาในกำกับของรัฐ มีจำนวน 7 กิจกรรม

โดยผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่าทุกกิจกรรมมี ความสอดคล้อง และ 3) ประสิทธิภาพของกิจกรรมเสริมทักษะการทำงาน แห่งอนาคตสำหรับนิสิตนักศึกษาของ สถาบันอุดมศึกษาในกำกับของรัฐ พบว่า นิสิตนักศึกษามีค่าคะแนนเฉลี่ย ทักษะการทำงานแห่งอนาคตหลังเข้า ร่วมกิจกรรมสูงกว่าก่อนเข้าร่วมกิจกรรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ ระดับ .05 คะแนนพฤติกรรมโดยเฉลี่ยอยู่ใน ระดับยอดเยี่ยม (4.73) และมีความพึงพอใจของการเข้าร่วม กิจกรรมอยู่ในระดับมาก (4.11) ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ ที่กำหนด (3.51)

นพพร จันทรนำชู และ ทิพย์วรรณ สุขใจรุ่งวัฒนา (2561) ได้ศึกษา เรื่อง แนวทางการพัฒนา ทักษะวิชาชีพของนักศึกษาสถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 4 เพื่อการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สู่ประเทศไทย 4.0 พบว่า 1. ระดับทักษะวิชาชีพและระดับปัจจัยที่ส่งผลโดยรวมอยู่ในระดับมาก 2. กลุ่ม สาขาวิชา และ ภูมิภาค ส่งผลต่อระดับทักษะวิชาชีพของนักศึกษา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วน เพศ เกรด เฉลี่ยสะสม และอาชีพผู้ปกครอง ส่งผลต่อระดับทักษะวิชาชีพของนักศึกษาอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ 3. การ ประเมินผลทักษะการพัฒนาวิชาชีพครูและสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ ส่งผลต่อทักษะวิชาชีพของ นักศึกษา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนมาตรฐานการศึกษา และหลักสูตรและวิธีสอน ส่งผลต่อ ทักษะ วิชาชีพของนักศึกษาอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ 4. แนวทางการพัฒนาทักษะวิชาชีพของนักศึกษาสถาบัน การอาชีวศึกษาภาคกลาง 4 เพื่อการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สู่ประเทศไทย 4.0 ประกอบด้วย 4.1 สถานศึกษา พัฒนาหลักสูตร จัดหาสิ่งอำนวยความสะดวก และสร้างเครือข่ายการทำงานและความคิดสร้างสรรค์ 4.2 ผู้สอนควรจัดกิจกรรมการเรียนรู้และพัฒนาวิธีสอนแบบโครงการที่ส่งเสริมทักษะทางสังคม ทักษะการสร้าง นวัตกรรม และการปฏิบัติงานร่วมกัน 4.3 สถานประกอบการ ควรจัดฝึกปฏิบัติงานที่ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ หลากหลายและ การแก้ไขปัญหาจากการปฏิบัติงานจริง

2.4.3 การพัฒนากิจกรรม

สุริสา ไวเสนและสุวัฒน์ จุลสุวรรณ (2564) การพัฒนาแนวทางการเสริมทักษะการจัดการ การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ของครูในสถานศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา เขต 24 พบว่า 1) สภาพปัจจุบันของการพัฒนาแนวทางเสริมสร้างทักษะการจัดการเรียนรู้ที่ 21 ของครูในสถานศึกษา สังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 24 โดยรวมในระดับมาก และเมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า อยู่ใน ระดับมากทุกด้าน ส่วนสภาพที่พึงประสงค์ของการพัฒนาแนวทางเสริมทักษะการจัดการเรียนรู้ใน ศตวรรษที่ 21 โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายด้านอยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน ลำดับความ ต้องการการพัฒนาแนวทางการเสริมสร้างทักษะการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ๖ เรียงจากมากไปน้อย ได้แก่ ทักษะด้านความคิดสร้างสรรค์ ทักษะด้านการสื่อสาร ทักษะด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะด้านการคิดอย่างมีวิจารณญาณ ทักษะด้านการร่วมมือ ทักษะด้านความเข้าใจต่างวัฒนธรรมต่างกระบวน ทัศน์ และทักษะอาชีพตามลำดับ 2) การพัฒนาแนวทางเสริมทักษะการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ของครู

ในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา เขต 24 ในด้านความเหมาะสม โดยรวมอยู่ในระดับมาก และพิจารณารายด้าน พบว่า อยู่ในระดับมากทุกด้าน ด้านความเป็นไปได้โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด

พรพรรณ บุญเนตร (2561) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนากิจกรรมการจัดประสบการณ์โดยใช้สมองเป็นพื้นฐานเพื่อเสริมสร้างทักษะทางคณิตศาสตร์ สำหรับเด็กปฐมวัย พบว่า 1.กิจกรรมการจัดประสบการณ์โดยใช้สมองเป็นพื้นฐานเพื่อเสริมสร้างทักษะทางคณิตศาสตร์ สำหรับเด็กปฐมวัย ในครั้งนี้ได้จัดกิจกรรมการจัดประสบการณ์โดยใช้สมองเป็นพื้นฐานเพื่อเสริมสร้างทักษะทางคณิตศาสตร์ สำหรับเด็กปฐมวัย มีจำนวน 4 หน่วย ดังนี้ 1) หน่วยผลไม้ 2) หน่วยสัตว์ 3) หน่วยของใช้ และ 4) คณิตศาสตร์แสนสนุก โดยแต่ละหน่วยมีขั้นตอนการเรียนรู้โดยใช้สมองเป็นพื้นฐานได้แก่ ขั้นที่ 1 เตรียมความพร้อม ขั้นที่ 2 กระตุ้นการเรียนรู้ ขั้นที่ 3 การเรียนรู้ ขั้นที่ 4 ประเมินพัฒนาการการเรียนรู้ โดยมีผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ประเมินความเหมาะสมของกิจกรรมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.83, S.D.=0.43$) และประเมินแผนการจัดกิจกรรมการจัดประสบการณ์โดยใช้สมองเป็นพื้นฐาน มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.71, S.D.=0.72$) เมื่อนำไปทดลองใช้พบว่ามีประสิทธิภาพเท่ากับ 77.08/81.55 ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ 75/75 2.ทักษะทางคณิตศาสตร์สำหรับเด็กปฐมวัย ในแต่ละทักษะที่ได้รับการจัดกิจกรรมการจัดประสบการณ์โดยใช้สมองเป็นพื้นฐาน มีคะแนนเฉลี่ยของแต่ละทักษะสูงกว่าร้อยละ 75 3.ทักษะทางคณิตศาสตร์สำหรับเด็กปฐมวัย หลังการจัดกิจกรรมการจัดประสบการณ์โดยใช้สมองเป็นพื้นฐาน สูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 75 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01

Jaana Taar a and PÄivi Palojoki (2565) ได้ศึกษาการประยุกต์ใช้การคิดผสมผสานเพื่อการเรียนรู้ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ในการศึกษาคหกรรมศาสตร์ ระบุความสัมพันธ์ระหว่างการศึกษาคหกรรมศาสตร์กับทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 (การคิดเชิงวิพากษ์ ความคิดสร้างสรรค์ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกัน) ในบริบทของการเรียนรู้ทางสังคม ศักยภาพของนักเรียน มีการอภิปรายในขณะที่ทำงานร่วมกับสมาชิกในกลุ่ม และฝึกฝนทักษะที่จำเป็นเพื่อรับมือในโลกร่วมสมัย มุ่งเน้นที่นักเรียนโดยใช้กรอบทางสังคมและวัฒนธรรม ใช้ภาษาและคำพูดเป็นเครื่องมือในการศึกษา วิเคราะห์การคิดระหว่างกันเพื่อให้ได้ภาพรวมของการใช้ภาษาในการคิดร่วมกันไปพร้อมกับการปรับเปลี่ยนการเรียนรู้ ที่ต้องใช้การคิดในการกระทำในบริบทของคหกรรมศาสตร์ บทเรียน ผลลัพธ์ที่ได้คือ การคิดร่วมกันเป็นสิ่งที่ดีสำหรับการพัฒนาทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 บทเรียนในโรงเรียน จากข้อมูลเชิงประจักษ์ ผู้วิจัยยืนยันว่าการคิดประสานกันเหมาะสมกับจุดมุ่งหมายและบริบทของการศึกษาคหกรรมศาสตร์ เนื่องจากส่งเสริมความสามารถในการดำเนินการของนักเรียน เพื่อให้ความรู้และทักษะที่เรียนรู้ในโรงเรียนสามารถเป็นใช้ในชีวิตจริงได้

Nuanphan Chaiyama and Nimnoul Kaewpila (2565) ศึกษาวิจัยและตัวชี้วัดทักษะชีวิตและอาชีพ และพัฒนาทักษะชีวิตและอาชีพในการทดสอบแห่งศตวรรษที่ 21 สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี โดยแบ่งออกเป็นสองระยะ ระยะที่ 1 คือการสำรวจปัจจัยและตัวชี้วัดทักษะชีวิตและอาชีพใน

ศตวรรษที่ 21 โดยใช้วิธีเชิงคุณภาพเพื่อวิเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาที่ 2 เป็นการพัฒนาทักษะชีวิตและอาชีพในการทดสอบแห่งศตวรรษที่ 21 โดยใช้วิธีการเชิงปริมาณเพื่อรวบรวมข้อมูลจากนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัย 12 แห่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยผ่านการทดสอบ ระยะเวลาที่ 2 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนาและผลการวิเคราะห์ปัจจัยเชิงยืนยัน (CFA) พบว่า ทักษะประกอบด้วย 6 ปัจจัยและตัวชี้วัด 35 ตัว ข้อสอบมี 105 ข้อ คุณภาพของการทดสอบได้รับการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ราย ความน่าเชื่อถือของรายการทดสอบทั้งหมดเป็นที่ยอมรับ และปัจจัยทั้ง 6 ประการแสดงให้เห็นถึงความถูกต้องของโครงสร้างที่ดี โหลดตัวประกอบของปัจจัย 6 ตัว คือ 0.7940 -1.7816 การศึกษานี้สามารถนำไปใช้เพื่อวัดทักษะชีวิตและอาชีพของนักศึกษาระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยใดก็ได้ เพื่อรับข้อมูลสำหรับกำหนดนโยบายและแผนในการเพิ่มศักยภาพของนักศึกษาให้สูงสุดเพื่อบรรลุอาชีพและใช้ชีวิตอย่างมีความสุขในศตวรรษที่ 21 หลังจากสำเร็จการศึกษา

Nurhanim Saadah Abdullah และคณะ (2563) ได้ทำการศึกษา ความแตกต่างระหว่างทักษะชีวิตและอาชีพของนักศึกษาอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมด้านเทคนิคและอาชีวศึกษา (TVET) ในแผนกต่างๆ ในประเทศมาเลเซีย ของนักศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน 5 แผนก ได้แก่ วิศวกรรมไฟฟ้า (EE) วิศวกรรมเครื่องกล (ME) วิศวกรรมโยธา (CE) พาณิชย (COMM) และการท่องเที่ยวและการโรงแรม (TH) ตัวอย่างนักศึกษานุปริญญาทั้งหมด 821 คน พบว่า นักศึกษาในห้าแผนกไม่มีความแตกต่างในด้านประสิทธิภาพการทำงานและความรับผิดชอบ ความรับผิดชอบและทักษะความเป็นผู้นำ และมีความคล้ายคลึงด้านความคิดริเริ่ม การกำกับตนเอง ทักษะทางสังคมและข้ามวัฒนธรรม แผนกต่าง ๆ มีวิธีของตนเองในการฝังกระบวนการสอนและการเรียนรู้สำหรับนักศึกษา การศึกษานี้อาจใช้เพื่อส่งเสริมและช่วยเหลือในการศึกษาระดับอุดมศึกษา โดยเฉพาะโพลีเทคนิคและอุตสาหกรรม เพื่อปรับปรุงและปรับปรุงโปรแกรม TVET นักเรียนควรได้รับการฝึกอบรมและทักษะเพื่อความอยู่รอดและเจริญเติบโตในสภาพแวดล้อมการทำงานจริง

Stephen Billett เขียนข้อความ เรื่อง การเรียนรู้ผ่านการทำงาน: เสริมประสบการณ์อาชีวศึกษาให้ตอบโจทย์การทำงานแห่งศตวรรษที่ 21 ความว่า การศึกษาสายอาชีพเป็นการเตรียมคน (เยาวชน) ให้พร้อมสำหรับอาชีพเฉพาะ ซึ่งมักจะขึ้นอยู่กับข้อกำหนดระดับชาติเกี่ยวกับขีดความสามารถที่จำเป็นในการประกอบอาชีพเหล่านั้น เนื่องจากมีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่องในข้อกำหนดด้านประสิทธิภาพการทำงานและในสถานที่ทำงาน การเตรียมความพร้อมจึงจำเป็นต้องรวมประสบการณ์ที่ช่วยให้ผู้สำเร็จการศึกษา นำความรู้ของตนไปสู่การปฏิบัติงานในที่ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเพื่อให้สามารถปรับเปลี่ยนการศึกษาที่ให้ไว้กับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงที่จำเป็นของที่มีอยู่และ ข้อกำหนดด้านแรงงานที่เกิดขึ้นใหม่ ซึ่งมักเรียกกันว่าทักษะแห่งศตวรรษที่ 21

S. Alvin Leung และคณะ ได้ศึกษา ตรวจสอบแบบจำลองความสามารถในการปรับตัวในอาชีพของทฤษฎีการสร้างอาชีพ (CCT, Savickas, 2021) โดยใช้ข้อมูลที่รวบรวมจาก 2 ครั้ง และ มาตรการที่ครอบคลุมขอบเขตความสัมพันธ์ระหว่างการวางแผนอาชีพและชีวิต ผู้เข้าร่วมเป็นนักเรียนมัธยมปลาย (ผู้หญิง 470 คน และผู้ชาย 338 คน) จากโรงเรียนมัธยม 14 แห่งในฮ่องกง นักเรียนผ่านเกณฑ์ความพร้อมในการปรับตัว (ความสนใจและความยืดหยุ่นในความสามารถ) และทรัพยากรในการปรับตัว (Career Adapt-Ability Scale, CAAS) ในปีการศึกษาชั้นปีที่สองหรือปีการศึกษาแรก (ครั้งที่ 1) และการตอบสนองในการปรับตัว (สมรรถนะทักษะชีวิต) และผลการปรับตัว (การมีอยู่ของวัตถุประสงค์ในชีวิต ความยากลำบากในการตัดสินใจในอาชีพ) มาตรการเมื่อสิ้นปีสุดท้าย (ครั้งที่ 2) ผลการวิจัยจาก SEMชี้ให้เห็นถึงความเหมาะสมของข้อมูลด้วยโมเดลความสามารถในการปรับตัวในสายอาชีพ ความยืดหยุ่นด้านความสนใจและความสามารถ ทรัพยากรความสามารถในการปรับตัวจากเวลาที่ 1 มีส่วนโดยตรงและโดยอ้อมต่อการทำนายสมรรถนะทักษะชีวิต การมีอยู่ของความหมายของชีวิต และการเตรียมพร้อมในการตัดสินใจในเวลา 2 ตามสมมติฐาน ความยืดหยุ่นด้านความสนใจและความสามารถเป็นเครื่องมือในการเปิดใช้งานทรัพยากรด้านความสามารถในการปรับตัวและรักษาความเคลื่อนไหวผ่านการเปลี่ยนแปลง และมาตรการ CAAS และทักษะชีวิตเป็นสื่อกลางของตัวแปรในกระบวนการปรับตัว SEM ที่ใช้มิติข้อมูล CAAS เปิดเผยว่าข้อกังวลและระดับย่อยความเชื่อมั่นมีส่วนเกี่ยวข้องกับลำดับของผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อม ผลลัพธ์แสดงให้เห็นว่าโมเดลความสามารถในการปรับตัวสามารถใช้เพื่อทำความเข้าใจประสบการณ์การเปลี่ยนแปลงของนักเรียนมัธยมปลายที่กำลังเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมอย่างรวดเร็ว มีการอภิปรายถึงแนวคิด การปฏิบัติ และผลจากการวิจัย

2.5 ตารางทบทวนวรรณกรรม

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เอกสารทางวิชาการ หนังสือ เกี่ยวกับทักษะชีวิตและการทำงาน พบว่ามีนักวิชาการและนักวิจัยได้ศึกษาปัจจัยประกอบของทักษะชีวิตและการทำงาน ดังตารางที่ 2.2 ทั้งนี้ผู้วิจัยจึงเลือกปัจจัยองค์ประกอบที่มีความถี่สูงสุด 5 อันดับแรก มาใช้ในการศึกษา ดังนี้

ตารางที่ 2.2 องค์ประกอบของทักษะชีวิตและการทำงาน

ปัจจัย องค์ประกอบ	วิจารณ์ พานิช (2555)	ครูมีอาชีพ(2558)	อดุลย์ วัฒนแก้ว(2557)	ศศิธร ป้าทอง(2560)	อับดุลซาม อีแอ(2564)	ชุติมา ไชยเสน(2562)	นำทิพย์ ออกจากนิชย์ (2559)	ปนัดดา นกแก้ว(2562)	กิริติ สุวรรณโน(2562)	Partnership for 21 st Century Learning(2562)	กิริติ สุวรรณโน (2562)	รวม
1. ความ ยืดหยุ่นและ การปรับตัว	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9
2. การริเริ่ม และกำกับ ดูแลตนเองได้	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8
3. ทักษะ สังคมและ สังคมข้าม วัฒนธรรม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8
4. การมี ผลงานและ ความ รับผิดชอบ ตรวจสอบได้	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8
5. ภาวะผู้นำ และความ รับผิดชอบ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8
6.การสื่อสาร เรียนรู้ข้าม วัฒนธรรม	-	-	-	-	-	-	-	-	✓			1

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ปัจจัย องค์ประกอบ	วิจารณ์ พานิช (2555)	คู่มืออาชีพ(2558)	อดุลย์ วัฒนแก้ว(2557)	ศศิธร บัวทอง(2560)	อิบตีซิม อีแอ(2564)	ชุติมา ไชยเสน(2562)	น้ำทิพย์ อองจางานิชย์ (2559)	ปณิตดา นกแก้ว(2562)	กิริติ สุวรรณโน(2562)	Partnership for 21 st Century Learning(2562)	กิริติ สุวรรณโน (2562)	รวม
7.การสร้าง สัมพันธภาพ ระหว่าง บุคคล	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	1
8.การคิด แก้ไขปัญหา	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	1
9.การบริหาร จัดการ	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	1

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีวัตถุประสงค์ 1) ศึกษา ระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 2) วิเคราะห์องค์ประกอบของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 3) พัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นงานวิจัยเชิงผสมผสาน (Mixed Methods Research) ระหว่างระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ และวิจัยเชิงปริมาณ ซึ่งเมื่อประมวลผลและได้คำตอบจากการวิจัยเชิงคุณภาพแล้ว จึงนำผลการวิจัยดังกล่าวไปทำการวิจัยเชิงปริมาณต่อกับกลุ่มตัวอย่างเพื่อยืนยันผลการศึกษา โดยมีวิธีดำเนินการวิจัยตามลำดับ ดังนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

3.1 ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษาครั้งนี้มีประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ดังรายละเอียดต่อไปนี้

3.1.1 ผู้ให้ข้อมูลหลักของการวิจัยเชิงคุณภาพ

ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Information) ที่ใช้ในการวิจัย คือ ครูผู้สอนที่มีการสอนและจัดกิจกรรมในการสอนนักเรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รวมทั้งสิ้น 25 คน จากสถานศึกษาที่มีจำนวนนักเรียน นักศึกษา มากที่สุดในเขตภาคกลาง 5 อันดับแรก ได้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ และวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก รวมทั้งสิ้น 25 คน เป็นผู้มีความรู้ หรือประสบการณ์ในการจัดกิจกรรมเสริมทักษะของนักเรียน นักศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า 3 ปี โดยใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง ดังตารางที่ 3.1 ข้อมูล ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน 2565 (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2565)

ตารางที่ 3.1 จำนวนครูผู้สอนในสาขาอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษา ภาคกลาง

จังหวัด	ชื่อสถานศึกษา	จำนวน(คน)
1. กรุงเทพมหานคร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	9
2. นครปฐม	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	9
3. นครสวรรค์	วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดนครสวรรค์	7
4. พระนครศรีอยุธยา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	8
5. พิษณุโลก	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	7
รวม		40

3.1.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ

1) ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพปีที่ 1-3 และนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1-2 ที่ศึกษาอยู่ในวิทยาลัยอาชีวศึกษา ภาคกลางที่เปิดสอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 4,152 คน (ตารางที่ 3.2) ข้อมูลนักเรียน นักศึกษาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ทั้ง 20 สถานศึกษา ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน 2565 (คณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2565)

ตารางที่ 3.2 จำนวนนักเรียนในสาขาอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษา เขตภาคกลาง

ลำดับที่	จังหวัด	ชื่อสถานศึกษา	จำนวนนักเรียน (คน)		รวม (คน)
			ปวช.	ปวส.	
1	กรุงเทพมหานคร	1. วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ	66	19	85
		2. วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	309	83	392
		3. วิทยาลัยอาชีวศึกษานบุรี	90	49	136
2	นครนายก	1. วิทยาลัยการอาชีพนครนายก	21	-	21
3	นครปฐม	1.วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	275	98	373
		2.วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม	91	26	117
4	นครสวรรค์	1.วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	251	75	326
5	ปทุมธานี	1.วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	84	25	109

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

ลำดับที่	จังหวัด	ชื่อสถานศึกษา	จำนวนนักเรียน (คน)		รวม (คน)
			ปวช.	ปวส.	
6	พระนครศรีอยุธยา	1. วิทยาลัยอาชีวศึกษา พระนครศรีอยุธยา	805	177	982
7	พิษณุโลก	1.วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	213	134	347
8	เพชรบูรณ์	1. วิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์	108	62	170
9	ลพบุรี	1.วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี	58	119	177
		2.วิทยาลัยอาชีวศึกษาลพบุรี	13	-	13
10	สมุทรปราการ	1.วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ	112	-	122
11	สมุทรสงคราม	1.วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	106	39	145
12	สิงห์บุรี	1.วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี	56	35	91
13	สุโขทัย	1.วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	90	33	123
14	สุพรรณบุรี	1.วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	147	54	201
15	สระบุรี	1.วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	138	69	207
16	อ่างทอง	1.วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง	-		104
รวม			2,945	1,069	4,152

2) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ นักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพปีที่ 1-3 และ นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ 1-2 จากสถานศึกษาอาชีวศึกษาในเขตภาคกลาง เปิดสอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มีจำนวนนักเรียน นักศึกษา มากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ และวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก (ตารางที่ 3.3) กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้ตารางสุ่มของ เครจซี่ และมอร์แกน (Krejcie and Morgan) (ธานีรินทร์, 2563) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ระดับความคลาดเคลื่อน $\pm 5\%$ ได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 331 คน ใช้วิธีเลือกแบบบังเอิญด้วยความสมัครใจเพื่อให้ได้ตรงตามจำนวนที่ต้องการ ผู้วิจัยลงเก็บแบบสอบถามจริงได้จำนวน 353 คน

ตารางที่ 3.3 จำนวนนักเรียน นักศึกษาสาขาอาหารและโภชนาการในวิทยาลัยอาชีวศึกษา ภาคกลาง
5 อันดับแรก

ที่	จังหวัด	ชื่อสถานศึกษา	จำนวน (คน)		รวม (คน)
			ปวช.	ปวส.	
1	พระนครศรีอยุธยา	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	805	177	982
2	กรุงเทพมหานคร	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	309	83	392
3	นครปฐม	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	275	98	373
4	พิษณุโลก	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	213	134	347
5	นครสวรรค์	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	251	75	326

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกกึ่งโครงสร้าง และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ ได้แก่ แบบสอบถาม เรื่อง กิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน โดยมีลักษณะของเครื่องมือ การสร้าง และการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือในการวิจัย ดังนี้

3.2.1 ลักษณะของเครื่องมือ

3.2.1.1 แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured or Guided Interview) เรื่อง กิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ซึ่งวางแผนคำถามตามประเด็นในกรอบแนวคิดที่ศึกษา สำหรับการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีรายละเอียดเชิงลึก โดยกำหนดหัวข้อที่จะสัมภาษณ์ไว้ 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลัก

ตอนที่ 2 กิจกรรมที่สอดคล้องกับทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน

ตอนที่ 3 ระดับความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับทักษะด้านชีวิตและการทำงาน และ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจ

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

3.2.1.2 แบบสอบถาม เรื่อง กิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน สร้างจากผลการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยลักษณะของแบบสอบถามประกอบด้วย ลักษณะคำถามปลายปิด (closed-end question) และลักษณะคำถามปลายเปิด (open-end question) โดยได้แบ่งแบบสอบถามออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของนักเรียน นักศึกษา ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ผู้ปกครอง อาชีพของผู้ปกครอง ขนาดของครอบครัว และ ลักษณะที่พักอาศัย จำนวน 8 ข้อ

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของกิจกรรมทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ตามวิธีของลิเคิร์ท (Likert Scale) จำนวน 35 ข้อ

ตอนที่ 3 เป็นความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เป็นคำถามปลายเปิด จำนวน 1 ข้อ

3.2.2 การตรวจสอบเครื่องมือ

3.2.2.1 การทดสอบความตรงเชิงเนื้อหา (content validity) เป็นการทดสอบความตรงของข้อคำถาม โดยการคำนวณค่าดัชนีวัดความสอดคล้อง (Index of item Objective Congruence: IOC) โดยผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิในด้านต่าง ๆ จำนวน 5 ท่าน ซึ่งในการพิจารณาความตรงเชิงเนื้อหา โดยพิจารณาประเด็นคำถามในด้านความชัดเจน ความสอดคล้องความเหมาะสมของภาษาที่ใช้ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงแบบสอบถามให้มีความเหมาะสม โดยเกณฑ์ในการตรวจพิจารณาข้อคำถามดังนี้

ให้คะแนน +1 คะแนน หมายถึง เห็นว่าสอดคล้องตรงกับวัตถุประสงค์

ให้คะแนน 0 คะแนน หมายถึง ไม่แน่ใจว่าสอดคล้องตรงกับวัตถุประสงค์

ให้คะแนน -1 คะแนน หมายถึง เห็นว่าไม่สอดคล้อง ไม่ตรงกับวัตถุประสงค์

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50 – 1.00 แสดงว่ามีค่าความตรงเชิงเนื้อหา มีความเหมาะสมในการใช้วัดตัวแปรที่ทำการศึกษได้ ส่วนข้อคำถามที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.50 จะต้องทำการปรับปรุงหรือตัดออก เนื่องจากไม่มีความตรงเชิงเนื้อหา (ระเบียบวิธีวิจัยทางพฤติกรรมและสังคมศาสตร์ หน้าที่ 269) ซึ่งงานวิจัยนี้ทุกข้อคำถามมีค่า IOC มากกว่าเกณฑ์ดังกล่าว คือ อยู่ในช่วง 0.6-1.00 แสดงว่าผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นสอดคล้องกันที่ให้นำข้อคำถามไปใช้ได้

3.2.2.2 การทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) ผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่วัดค่าความถูกต้องด้านเนื้อหาจากผู้ทรงคุณวุฒิ และมีการปรับแก้ไขแล้วไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกับนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 ราย โดยวิธีการของครอนบัค (Cronbach's alpha) โดยพิจารณาชุดตัวแปรที่มีลักษณะข้อมูลเป็นอันตรภาค 5 ระดับ ประเมินค่าจากการคำนวณค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา หากมีค่าไม่ต่ำกว่า 0.70 จึงจะเป็นแบบสอบถามที่มีความน่าเชื่อถือ (ลัดดาวัลย์ และอัจฉรา, 2545) ซึ่งงานวิจัยนี้ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.964 (ตารางที่ 3.4) ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ แสดงให้เห็นว่าแบบสอบถามนี้มีความเชื่อมั่น และสามารถนำไปเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจริงได้

ตารางที่ 3.4 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

Reliability Statistics ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของคอนบาร์ค Cronbach's Alpha	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง N of Items
.964	30

3.2.2.3 การวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยสร้างแบบสัมภาษณ์เสร็จแล้วจึงนำไปขอรับการแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อความถูกต้อง เมื่อได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้สรุปประเด็นที่แล้วยืนยันกับผู้ให้ข้อมูลหลักเมื่อสิ้นสุดการสัมภาษณ์ แล้วนำข้อมูลนั้นมาตรวจสอบความถูกต้องด้วยวิธีการตรวจสอบข้อมูลเชิงสามเส้า (triangulation)

3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล มีวิธีดำเนินการดังนี้

3.3.1 ข้อมูลที่ใช้ประกอบการวิจัย

1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)

1.1) ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ครูผู้สอนที่สอนนักเรียนในสาขาอาหารและโภชนาการในภาคกลาง จำนวน 25 คน

1.2) ข้อมูลที่ได้จากการสอบถามกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักเรียน นักศึกษา ที่เรียนในสาขาอาหารและโภชนาการ ในสถานศึกษาอาชีวศึกษา ภาคกลาง จำนวน 353 คน

2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ซึ่งประกอบด้วย ทักษะความยืดหยุ่นและการปรับตัว การริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้ ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรม การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้ และภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ ที่ได้จากการศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง วิทยานิพนธ์ รายงานการค้นคว้าอิสระ หนังสือ ข้อมูลของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ตลอดจนข้อมูลจากระบบออนไลน์ เพื่อนำมาประกอบการศึกษา

3.3.2. การดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้ศึกษาขอหนังสือจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ถึงผู้บริหารสถาบันอาชีวศึกษาในเขตภาคกลาง เปิดสอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่มีจำนวนนักเรียน นักศึกษา มากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ และวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก เพื่อขออนุญาตสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักและเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง

ทั้งนี้ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากกลุ่มตัวอย่างตอบแบบสอบถามด้วยการส่งแบบสอบถามผ่านระบบออนไลน์ ซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้นด้วยระบบ Google Form มีการตรวจสอบคุณสมบัติของกลุ่มตัวอย่างที่เข้ามาทำแบบสอบถาม เพื่อให้ได้กลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของประชากร โดยการใช้คำถามเพื่อคัดกรอง หลังจากตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามแล้ว ได้แบบสอบถามสมบูรณ์จำนวน 353 ฉบับ เพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ แล้วนำเสนอข้อมูลในรูปแบบตารางและแปลผลด้วยการบรรยายตามลำดับ

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

การศึกษาครั้งนี้วิเคราะห์ข้อมูลโดยการนำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูล มาบันทึกลงโปรแกรม การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปและใช้สถิติ ดังนี้

3.4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพและสถิติที่ใช้

โดยการนำข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือ คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกกึ่งโครงสร้าง นำมาถอดข้อความแล้วทำการวิเคราะห์เนื้อหาเพื่อยืนยันความถูกต้องและเหมาะสมของเนื้อหาที่ให้สัมภาษณ์

3.4.2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณและสถิติที่ใช้

1) การคำนวณข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลจากแบบสอบถามตอนที่ 1 ที่มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ ใช้วิธีหาค่าความถี่ (Frequency) แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละ (Percentage)

2) การคำนวณข้อมูลระดับความสำคัญของของกิจกรรมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 จากแบบสอบถามตอนที่ 2 ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า ใช้วิธีหาค่าเฉลี่ย (Mean: \bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: S.D.)

ซึ่งมีเกณฑ์ในการกำหนดค่าน้ำหนักของการประเมินเป็น 5 ระดับตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) (ธานินทร์, 2563) ดังนี้

ระดับความสำคัญ	ค่าน้ำหนักคะแนนของตัวเลือกตอบ
สำคัญมากที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน
สำคัญมาก	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 4 คะแนน
สำคัญปานกลาง	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 3 คะแนน
สำคัญน้อย	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 2 คะแนน
สำคัญน้อยที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 1 คะแนน

และมีเกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยค่าระดับความสำคัญโดยกำหนดเป็นช่วงคะแนน ดังต่อไปนี้ (ธานินทร์, 2563)

คะแนนเฉลี่ย 4.50-5.00	แปลความว่า	มีความสำคัญมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย 3.50-4.49	แปลความว่า	มีความสำคัญมาก
คะแนนเฉลี่ย 2.50-3.49	แปลความว่า	มีความสำคัญปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 1.50-2.49	แปลความว่า	มีความสำคัญน้อย
คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.49	แปลความว่า	มีความสำคัญน้อยที่สุด

3) การคำนวณความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมต่อกิจกรรมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 จากแบบสอบถามตอนที่ 3 ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) โดยเรียงตามลำดับจากมากไปน้อย

3.4.3 การวิเคราะห์ปัจจัย

การวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ใช้สถิติการวิเคราะห์ปัจจัยเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) ดังนี้

1) การคำนวณค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรที่ศึกษาทั้งหมด ก่อนใช้เทคนิคการวิเคราะห์ปัจจัย ด้วย Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) ถ้าค่า KMO มีค่าน้อยกว่า 0.5 ถือว่า ตัวแปรที่มีอยู่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เทคนิควิเคราะห์ปัจจัย และ Bartlett's Test (Hair, et al.,2010) ทดสอบสมมติฐานจะเป็นค่าสถิติที่มีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-square (กัลยา, 2554)

2) การสกัดปัจจัย (Factor Extraction) เป็นการสกัดเอาลักษณะเด่นซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่สามารถอธิบายลักษณะร่วมกันที่ตัวแปรทั้งหมดที่ต้องการวัดด้วยการวิเคราะห์สกัดปัจจัยหลัก (Principal Component Analysis: PCA)

3) การหมุนแกนปัจจัย เป็นการจัดกลุ่มปัจจัยให้อยู่ในรูปที่สามารถอธิบายหรือขยายความปัจจัยที่มีผลกิจกรรมส่งเสริมทักษะใช้วิธีการหมุนแกนแบบตั้งฉาก (Orthogonal rotation)

3.1) ปัจจัยนั้นต้องมีค่าความผันแปรของตัวแปรทั้งหมด (Eigen Value) ตั้งแต่ 1.00 ขึ้นไป

3.2) ตัวแปรแต่ละตัวในปัจจัยต้องมีค่าน้ำหนักปัจจัย (Factor Loading) ตั้งแต่ 0.4 ขึ้นไป

3.3) ปัจจัยแต่ละตัวต้องมีตัวแปรสังเกตอยู่ในปัจจัยนั้น ตั้งแต่ 2 ตัวขึ้นไป

กำหนดชื่อปัจจัยรวมจากตัวแปรสังเกตได้หลายๆ ตัวที่ร่วมกันชี้วัดกิจกรรมเสริมทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ แต่ละปัจจัย

3.5 สถานที่ทำการวิจัย

สถาบันอาชีวศึกษาที่เปิดสอนในแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ภาคกลาง จำนวน 5สถานศึกษา
อาชีวศึกษา

- 3.5.1 วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา
- 3.5.2 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม
- 3.5.3 วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา
- 3.5.4 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
- 3.5.5 วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก

3.6 ระยะเวลาดำเนินการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้ เดือนตุลาคม 2565 – เดือนกันยายน 2566



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล

การศึกษา เรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีวัตถุประสงค์เพื่อ

- 1) ศึกษาระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 2) วิเคราะห์องค์ประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
- 3) พัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สำหรับการวิจัยนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) ระหว่างระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ที่ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยเทคนิคการสัมภาษณ์ (In-depth Interview) กับผู้ให้ข้อมูลหลัก ซึ่งเป็นครูผู้สอนที่มีการสอนและจัดกิจกรรมในการสอนนักเรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รวมทั้งสิ้น 25 คน โดยต้องมีคุณสมบัติ มีความรู้หรือประสบการณ์ในการจัดกิจกรรมเสริมทักษะของนักเรียน โดยใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง จนได้รับข้อมูลที่เพียงพอต่อการวิจัยเพื่อนำข้อมูลมาใช้เป็นส่วนประกอบในการออกแบบสอบถาม และระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณ ที่ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) จากกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นนักเรียน นักศึกษาศึกษาในวิทยาลัยอาชีวศึกษาภาคกลางที่เปิดสอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางสุ่มของ เครจซี่ และมอร์แกน (Krejcie and Morgan) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ระดับความคลาดเคลื่อน $\pm 5\%$ ได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 331 คน ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญด้วยความสมัครใจ เพื่อศึกษาระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน แล้ววิเคราะห์องค์ประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน จากนั้นจึงนำมาพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังต่อไปนี้

4.1 สัญลักษณ์ทางสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

4.2 ผลการวิเคราะห์

4.2.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

4.2.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์องค์ประกอบของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ตอนที่ 4 การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

4.3 อภิปรายผล

4.1 สัญลักษณ์ทางสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ในการวิจัยมีความหมาย ดังนี้

n	แทน	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง
\bar{X}	แทน	ค่าเฉลี่ย (Mean)
S.D.	แทน	ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)
df	แทน	ค่าความเป็นอิสระ (Degree of Freedom)
Sig.	แทน	ค่านัยสำคัญทางสถิติ (Significance)

4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.2.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลัก

ตอนที่ 2 กิจกรรมที่สอดคล้องกับทักษะการเรียนรู้ในแห่งศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน

ตอนที่ 3 ระดับความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับทักษะด้านชีวิตและการทำงาน และตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลัก พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุอยู่ระหว่าง 36 – 45 ปี และมีระยะเวลาในการสอน 10 ปีขึ้นไป ในส่วนของกิจกรรมที่สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจัดขึ้นที่สอดคล้องกับทักษะการเรียนรู้ในแห่งศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ซึ่งประกอบด้วยทักษะความยืดหยุ่นและการปรับตัว (Flexibility and Adaptability) การริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้ (Initiative and Self-Direction) ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรม (Social and Cross Cultural Skills) การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้ (Productivity and Accountability) และภาวะผู้นำและ

ความรับผิดชอบ (Leadership and Responsibility) ของนักเรียน นักศึกษา ได้แก่ กิจกรรมการจำหน่ายสินค้าและอาหาร กิจกรรมการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) การสอบมาตรฐานวิชาชีพ การเขียนแผนธุรกิจ กิจกรรมการแข่งขันที่เกี่ยวข้องกับอาหาร กิจกรรมการทำเค้กและคุกกี้ปีใหม่ กิจกรรมการจัดเลี้ยงอาหารว่าง กิจกรรมตลาดนัดอาชีพ กิจกรรมสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่ กิจกรรมนำเสนอโครงการ กิจกรรมเพิ่มทักษะด้านอาหารและโภชนาการโดยผู้เชี่ยวชาญ กิจกรรมการศึกษาดูงานในสถานประกอบการ กิจกรรมพัฒนาทักษะด้านการชงกาแฟ และกิจกรรมการช่วยออกสอนให้ความรู้ และพบว่าส่วนใหญ่ นักเรียน นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการจำหน่ายสินค้าและอาหาร โดยมีการตัดสินใจเข้าร่วมกิจกรรมด้วยตนเอง รองลงมา คือ ครูแนะนำหรือเชิญชวนให้เข้าร่วมกิจกรรม มักได้รับข่าวสารจากครู ซึ่งกิจกรรมส่วนใหญ่จัดขึ้นที่วิทยาลัยของนักเรียน นักศึกษาเอง

สำหรับระดับความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับทักษะด้านชีวิตและการทำงาน ซึ่งแบ่งเป็น 2 ประเด็น คือ 1) ความรู้พื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ กับ 2) การเป็นผู้ประกอบการ พบว่าอยู่ในระดับปานกลาง เพราะนักเรียน นักศึกษามีการเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เช่น อาหารไทย ขนมไทย ธุรกิจและการจัดเลี้ยง รวมทั้งรายวิชาที่เกี่ยวข้องธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ

โดยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้ ควรมีรูปแบบการดำเนินธุรกิจที่ตรงกับหลักการประกอบธุรกิจด้านอาหารที่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารใช้ในการดำเนินการอยู่ ทั้งนี้อาจขอความอนุเคราะห์จากผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในการเป็นที่ปรึกษากิจกรรมเสริมทักษะ เพื่อฝึกให้นักเรียน นักศึกษา สามารถทำงานอย่างมีระบบ ได้ผลผลิตที่มีประสิทธิภาพเต็มศักยภาพ รวมทั้งเกิดความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวนักเรียน นักศึกษา เมื่อสำเร็จการศึกษาและก้าวเข้าสู่โลกการทำงาน

4.2.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของนักเรียน นักศึกษา โดยใช้ค่าความถี่และค่าร้อยละ แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 จำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของนักเรียน นักศึกษา

(n = 353)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	107	30.31
หญิง	235	66.57
ไม่ระบุเพศ	11	3.12
รวม	353	100
อายุ		
15 ปี	26	7.37
16 ปี	86	24.36
17 ปี	75	21.25
18 ปี	57	16.15
19 ปี	61	17.28
20 ปี	34	9.63
21 ปี	13	3.68
22 ปี	1	0.28
รวม	353	100
ระดับการศึกษา		
ปวช.ปีที่ 1	54	15.30
ปวช.ปีที่ 2	104	29.46
ปวช.ปีที่ 3	72	20.40
ปวส.ปีที่ 1	63	17.85
ปวส.ปีที่ 2	60	17.00
รวม	353	100
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
ต่ำกว่า 3,000 บาท	180	50.99
3,000 บาท	59	16.71
มากกว่า 3,000 บาท	114	32.29
รวม	353	100

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

(n = 353)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้ปกครองของนักเรียน		
บิดา	100	28.33
มารดา	211	59.77
อื่นๆ /ยาย ป้า อา น้ำ พี่	42	11.90
รวม	353	100
อาชีพผู้ปกครอง		
รับราชการ	24	6.80
เอกชน/รัฐวิสาหกิจ	26	7.37
ธุรกิจส่วนตัว	73	20.86
รับจ้าง	154	43.63
เกษตรกร	28	7.93
อื่นๆ	48	13.41
รวม	353	100
จำนวนสมาชิกในครอบครัว		
2 คน	22	6.23
3 คน	65	18.41
4 คน	106	30.03
มากกว่า 4 คน	160	45.33
รวม	353	100
ลักษณะที่อยู่อาศัย		
บ้านตนเอง	263	74.51
บ้านเช่า/ห้องเช่า	66	22.95
อาศัยอยู่กับบิดามารดา	20	1.42
บ้านพักสวัสดิการ	4	1.13
รวม	353	100

จากตารางที่ 4.1 จำนวนและค่าร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของนักเรียน พบว่า นักเรียนเป็นเพศหญิงมากที่สุด มีอายุในช่วง 16 ปี กำลังศึกษาอยู่ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 2 (ปวช.2) ที่วิทยาลัยการอาชีพพระนครศรีอยุธยา มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ต่ำกว่า 3,000 บาท มีมารดาเป็นผู้ปกครอง

และอาชีพรับจ้าง ผู้ตอบแบบสอบถามอาศัยอยู่กับบิดาและมารดา ที่มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวมากกว่า 4 คน และเป็นบ้านของตนเอง

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลการวิเคราะห์ระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยใช้สถิติ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภาพรวม

(n = 353)

กิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความสำคัญ
ทักษะความยืดหยุ่นและการปรับตัว	3.97	0.61	มาก
การริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้	3.94	0.68	มาก
ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรม	3.96	0.68	มาก
การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้	3.99	0.66	มาก
ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ	3.96	0.67	มาก
ภาพรวม	3.97	.60	มาก

จากตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.97$) ส่วนรายด้าน พบว่าอยู่ในระดับมากทุกด้าน โดยนักเรียน นักศึกษา ให้ความสำคัญด้านการมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้ สูงสุดที่ระดับความสำคัญมาก ($\bar{X} = 3.99$) รองลงมาคือ ทักษะความยืดหยุ่นและการ ($\bar{X} = 3.97$) ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรมและภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ มีคะแนนเท่ากัน ($\bar{X} = 3.96$) และด้านความคิดริเริ่มและการชี้นำตนเอง ($\bar{X} = 3.94$)

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์องค์ประกอบของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลการการวิเคราะห์องค์ประกอบของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ผู้วิจัยได้ทำการ

วิเคราะห์ปัจจัย โดยนำตัวแปรทั้ง 35 ตัว มาทำการทดสอบความเหมาะสมด้วย Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) และ Bartlett' s Test ผลการวัดความเหมาะสมของปัจจัยด้วย KMO และ Bartlett' s Test แสดงดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 การวัดความเหมาะสมของปัจจัยด้วย KMO และ Bartlett' s Test

Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy.		.966
Approx. Chi-Square		9464.162
Bartlett's Test of Sphericity	df	595
	Sig.	.000

จากตารางที่ 4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ค่า KMO เท่ากับ .966 ซึ่งมากกว่า 0.5 เข้าใกล้ 1 สรุปได้ว่า ตัวแปรทั้ง 35 ตัว มีความเหมาะสมที่จะใช้เทคนิคการวิเคราะห์ปัจจัย ค่า Bartlett' s Test มีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-Square = 9,464.162 ได้ค่า Significance = .000 ซึ่งน้อยกว่า 0.05 หมายความว่า ตัวแปรทุกตัวมีความสัมพันธ์เพียงพอที่จะนำมาวิเคราะห์ปัจจัยได้ (ยุพาภรณ์ อารีพงษ์, 2559)

การหาค่าความร่วมกัน (Communalities) ค่าความร่วมกันเป็นค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรหนึ่งกับตัวแปรอื่นๆ ที่เหลือมีค่าอยู่ระหว่าง 0 กับ 1 ของตัวแปร ($0 < \text{ค่าความร่วมกัน} < 1$) ถ้าค่าความรวมกัน = 0 แสดงว่าตัวแปรนั้นๆ ไม่สามารถอธิบายค่าความผันแปรของตัวแปรได้แต่ค่าความรวมมือกัน = 1 แสดงว่าค่าตัวแปรนั้นๆ สามารถอธิบายค่าความผันแปรของตัวแปรได้ทั้งหมด ค่า Initial communality จากวิธีการสกัดปัจจัยหลักจะกำหนดค่าให้ Initial communality ของตัวแปรทุกตัวเป็น 1 (ยุพาภรณ์ อารีพงษ์, 2559) ค่าความร่วมกันแสดงดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 แสดงค่าความร่วมกัน (Communalities)

ตัวแปร	Initial	Extraction
1. นักเรียนสามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงได้	1.00	.525
2. นักเรียนสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงได้ทุกสถานการณ์ตามบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ	1.00	.676
3. นักเรียนมีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข	1.00	.605

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ตัวแปร	Initial	Extraction
4. ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น นักเรียนมีการแบ่งงานกันทำอย่างเท่าเทียม และเสมอภาค	1.00	.618
5. นักเรียนยอมรับคำติชม ความคิดเห็นด้านบวกและด้านลบได้ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ	1.00	.620
6. นักเรียนสามารถใช้ความรู้ในการนำเสนอแนวคิดหรือสร้างผลงานให้ได้ อย่างสร้างสรรค์	1.00	.601
7. นักเรียนสามารถเรียนรู้และมีทัศนคติเชิงบวกขณะทำงานร่วมกับผู้อื่น	1.00	.649
8. นักเรียนมีเป้าหมายในการทำงาน และพัฒนาตนเองอย่างชัดเจน	1.00	.607
9. นักเรียนมีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงานสามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA)	1.00	.600
10. นักเรียนเข้ารับการทดสอบความชำนาญโดยสถาบันต่างๆ	1.00	.583
11. นักเรียนนำประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจร้านค้าของตนเองได้	1.00	.617
12. นักเรียนนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการพัฒนาธุรกิจได้	1.00	.619
13. นักเรียนปรึกษาปัญหาธุรกิจกับผู้เชี่ยวชาญ	1.00	.684
14. นักเรียนความคิดสร้างสรรค์ และจินตนาการใช้ผลิตภัณฑ์	1.00	.564
15. นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ นักเรียน หรือครูในแผนกวิชา	1.00	.520
16. นักเรียนสามารถสอนงานให้เพื่อร่วมงานได้	1.00	.497
17. นักเรียนมีแสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นอยู่เสมอ	1.00	.630
18. นักเรียนเคารพและยอมรับหลักปฏิบัติของผู้อื่นที่แตกต่างได้	1.00	.642
19. นักเรียนจะรับฟังและให้ความสำคัญ เมื่อทำงานกับผู้อื่น	1.00	.657
20. นักเรียนสามารถนำวัฒนธรรมที่แตกต่างมาสร้างสรรค์ในผลิตภัณฑ์ได้ เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1.00	.634
21. นักเรียนนำความรู้ของอาหารที่หลากหลาย มาคิดสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ได้	1.00	.542
22. นักเรียนสามารถกำหนดเป้าหมายจากยอดขายเพื่อให้เกิด ผลงานตามเป้าหมายที่ตั้งไว้	1.00	.603

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ตัวแปร	Initial	Extraction
23. นักเรียนวางแผนในการดำเนินธุรกิจเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการและลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดได้	1.00	.642
24. นักเรียนสามารถทำงานได้หลากหลาย	1.00	.657
25. นักเรียนสามารถนำเสนอผลิตภัณฑ์ของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1.00	.634
26. นักเรียนยอมรับในผลิตภัณฑ์ของตนเองและผู้อื่นที่เกิดขึ้น	1.00	.542
27. นักเรียนเคารพและชื่นชมในผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น	1.00	.603
28. นักเรียนยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นที่มีต่อผลงานตนเองด้วยความเต็มใจ	1.00	.667
29. นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำหรือผู้ตาม	1.00	.647
30. เมื่อพบปัญหาในการทำงานนักเรียนสามารถหาแนวทางแก้ไขได้	1.00	.658
31. นักเรียนสามารถเสนอวิธีการที่จะนำธุรกิจไปสู่ความสำเร็จได้	1.00	.582
32. เมื่อทำงานเป็นกลุ่มนักเรียนสามารถประสานความร่วมมือระหว่างสมาชิกในกลุ่มได้	1.00	.638
33. นักเรียนสามารถเสียสละประโยชน์ของตนเองเพื่อความสำเร็จของธุรกิจได้	1.00	.578
34. นักเรียนสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจ เช่น แผนการเงิน แผนการตลาด	1.00	.626
35. นักเรียนมักขอความช่วยเหลือจากผู้มีความรู้ในการแก้ไขปัญหาธุรกิจที่เกิดขึ้น	1.00	.596

จากตารางที่ 4.4 ผลการวิเคราะห์การหาค่าความร่วมกันของตัวแปร หลังจากที่ได้สกัดปัจจัยแล้วพบว่า ค่าความร่วมกันของตัวแปรทั้ง 35 ตัวแปร มีค่าสูงกว่า 0.5 ทุกตัวแปร จึงมีความเหมาะสมสามารถจัดอยู่ในปัจจัยใดปัจจัยหนึ่งได้ชัดเจน

การหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) เพื่อดูการเกาะกลุ่มของตัวแปรโดยเลือกสกัดปัจจัยด้วยวิธีการวิเคราะห์ปัจจัยหลัก ร่วมกับการหมุนแกนแบบตั้งฉาก ด้วยวิธีแวนแม็กซ์โดยตั้งเกณฑ์การพิจารณาปัจจัย คือปัจจัยนั้นต้องมีค่าความผันแปร (Eigenvalue) ตั้งแต่ 1.00 ขึ้นไป และตัวแปรแต่

ละตัวในปัจจัยต้องมีค่าน้ำหนักปัจจัย (Factor Loading) ตั้งแต่ 0.4 ขึ้นไป (Hair, et al., 2010) ซึ่งสามารถจัดกลุ่มปัจจัยได้ดังตารางที่ 4.5 – 4.7

ตารางที่ 4.5 แสดงค่าสถิติสำหรับแต่ละปัจจัยทั้งก่อนและหลังการสกัดปัจจัย

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared Loadings			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	18.528	52.937	52.937	18.528	52.937	52.937	8.127	23.219	23.219
2	1.470	4.199	57.136	1.470	4.199	57.136	7.390	21.114	44.334
3	1.265	3.614	60.750	1.265	3.614	60.750	5.746	16.416	60.750
4	.982	2.807	63.557						
5	.936	2.674	66.231						
6	.907	2.592	68.823						
7	.752	2.148	70.971						
8	.722	2.063	73.034						
9	.624	1.782	74.816						
10	.600	1.715	76.531						
11	.574	1.640	78.171						
12	.524	1.498	79.669						
13	.493	1.409	81.079						
14	.489	1.398	82.477						
15	.469	1.340	83.817						
16	.450	1.285	85.102						
17	.421	1.204	86.306						
18	.412	1.178	87.483						
19	.374	1.070	88.553						
20	.370	1.056	89.609						
21	.348	.993	90.602						
22	.326	.930	91.532						
23	.317	.905	92.437						
24	.298	.850	93.287						

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared Loadings			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
25	.279	.798	94.085						
26	.266	.760	94.845						
27	.245	.699	95.544						
28	.241	.688	96.232						
29	.227	.650	96.882						
30	.221	.633	97.515						
31	.197	.564	98.079						
32	.185	.530	98.608						
33	.180	.516	99.124						
34	.162	.463	99.586						
35	.145	.414	100.000						

จากตารางที่ 4.5 ซึ่งแสดงสถิติทั้งก่อนและหลังการสกัดปัจจัย โดยวิธีสกัดปัจจัยหลัก จากการวิเคราะห์สามารถจำแนกได้ จำนวน 3 องค์ประกอบ ทุกองค์ประกอบมีค่าความผันแปรมากกว่า 1 และร้อยละความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 60.750 สามารถอธิบายรายละเอียดได้ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 มีตัวแปรมากที่สุด และอธิบายความผันแปรทั้งหมดได้ 52.937% .

องค์ประกอบที่ 2 อธิบายความผันแปรทั้งหมดได้ 4.199%

องค์ประกอบที่ 3 อธิบายความผันแปรทั้งหมดได้ 3.614%

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าน้ำหนักปัจจัย (Factor Loading) ของแต่ละตัวแปรที่มีค่าสูงสุดในองค์ประกอบ เมื่อทำการหมุนแกนแล้ว

ตัวแปร	1	2	3
1. นักเรียนสามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงได้			.551
2. นักเรียนสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงได้ทุกสถานการณ์ตาม บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ			.659
3. นักเรียนมีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้อย่างมี			.663

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

ตัวแปร	1	2	3
มีความสุข			
4. ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น นักเรียนมีการแบ่งงานกันทำอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค			.684
5. นักเรียนยอมรับคำติชม ความคิดเห็นด้านบวกและด้านลบได้ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ			.733
6. นักเรียนสามารถใช้ความรู้ในการนำเสนอแนวคิดหรือสร้างผลงานให้ได้			.594
7. นักเรียนสามารถเรียนรู้และมีทัศนคติเชิงบวกขณะทำงานร่วมกับผู้อื่น			.623
8. นักเรียนมีเป้าหมายในการทำงาน และพัฒนาตนเองอย่างชัดเจน		.503	
9. นักเรียนมีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงานสามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA)		.650	
10. นักเรียนเข้ารับการทดสอบความชำนาญโดยสถาบันต่างๆ		.610	
11. นักเรียนนำประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจร้านค้าของตนเองได้		.532	
12. นักเรียนนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการพัฒนาธุรกิจได้		.648	
14. นักเรียนความคิดสร้างสรรค์ และจินตนาการใช้ผลิตภัณฑ์หรือครูในแผนกวิชา		.593	
16. นักเรียนสามารถสอนงานให้เพื่อร่วมงานได้	.577		
17. นักเรียนมีแสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นอยู่เสมอ	.696		
18. นักเรียนเคารพและยอมรับหลักปฏิบัติของผู้อื่นที่แตกต่างได้	.673		
19. นักเรียนจะรับฟังและให้ความสำคัญ เมื่อทำงานกับผู้อื่น	.682		
20. นักเรียนสามารถนำวัฒนธรรมที่แตกต่างมาสร้างสรรค์ในผลิตภัณฑ์ได้ เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์	.581		
21. นักเรียนนำความรู้ของอาหารที่หลากหลาย มาคิดสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ได้	.502		
22. นักเรียนสามารถกำหนดเป้าหมายจากยอดขายเพื่อให้เกิด ผลงานตามเป้าหมายที่ตั้งไว้		.593	
23. นักเรียนวางแผนในการดำเนินธุรกิจเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการและลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดได้	.500	.633	

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

ตัวแปร	1	2	3
24. นักเรียนสามารถทำงานได้หลากหลาย	.618		
25. นักเรียนสามารถนำเสนอผลิตภัณฑ์ของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ		.643	
26. นักเรียนยอมรับในผลิตภัณฑ์ของตนเองและผู้อื่นที่เกิดขึ้น	.533		
27. นักเรียนเคารพและชื่นชมในผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น	.669		
28. นักเรียนยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นที่มีต่อผลงานตนเองด้วยความเต็มใจ	.602		
29. นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำหรือผู้ตาม	.544		
30. เมื่อพบปัญหาในการทำงานนักเรียนสามารถหาแนวทางแก้ไขได้			
31. นักเรียนสามารถเสนอวิธีการที่จะนำธุรกิจไปสู่ความสำเร็จได้		554	
32. เมื่อทำงานเป็นกลุ่มนักเรียนสามารถประสานความร่วมมือระหว่างสมาชิกในกลุ่มได้	.574		
33. นักเรียนสามารถเสียสละประโยชน์ของตนเองเพื่อความสำเร็จของธุรกิจได้	.621		
34. นักเรียนสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจ เช่น แผนการเงิน แผนการตลาด		.553	
35. นักเรียนมักขอความช่วยเหลือจากผู้มีความรู้ในการแก้ไขปัญหาธุรกิจที่เกิดขึ้น	.607		
ค่าร้อยละของความแปรปรวน	52.93	4.19	3.61

ตารางที่ 4.6 เมื่อพิจารณาจากค่าน้ำหนักของปัจจัย พบว่า ตัวแปรทั้งหมดจัดกลุ่มได้ 3 องค์ประกอบ และพิจารณาเป็นรายองค์ประกอบได้ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 มี 16 ตัวแปร ประกอบด้วย ตัวแปร 15-21, 23, 24, 26-29, 32, 33 และ 35 มีค่าน้ำหนักระหว่าง 0.50 ถึง 0.69 ซึ่งสามารถอธิบายความผันแปรของตัวแปรได้ร้อยละ 52.93

องค์ประกอบที่ 2 มี 11 ตัวแปร ประกอบด้วย ตัวแปร 8-14, 22, 25, 31 และ 34 มีค่าน้ำหนักระหว่าง 0.50 ถึง 0.71 ซึ่งสามารถอธิบายความผันแปรของตัวแปรได้ร้อยละ 4.19

องค์ประกอบที่ 3 มี 7 ตัวแปร ประกอบด้วย ตัวแปร 1-7 มีค่าน้ำหนักระหว่าง 0.55 ถึง 0.73 ซึ่งสามารถอธิบายความผันแปรของตัวแปรได้ร้อยละ 3.16

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบข้างต้น ซึ่งได้จำนวน 3 องค์ประกอบ อธิบายความแปรปรวนได้ร้อยละ 60.75 กำหนดชื่อองค์ประกอบที่ได้โดยพิจารณาจากข้อความที่อยู่ในองค์ประกอบนั้น ๆ และเรียงลำดับปัจจัยตามค่าผลรวมความแปรปรวนรวมจากมากไปน้อย ดังนี้

- 1) องค์ประกอบด้านสังคม (Society)
- 2) องค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative)
- 3) องค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (Change)

ซึ่งแต่ละองค์ประกอบประกอบด้วยตัวแปรและน้ำหนักของแต่ละตัวแปร ดังแสดงในตารางที่

4.7 – 4.9

ตารางที่ 4.7 องค์ประกอบด้านสังคม (Society) ที่ส่งผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ข้อ คำถาม	ตัวแปร	ค่าน้ำหนัก
15	นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับบุคคลอื่นที่ไม่ใช่เพื่อนหรือครูในแผนกวิชา	.627
16	นักเรียนสามารถสอนงานให้เพื่อนร่วมงานได้	.577
17	นักเรียนมีแสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นอยู่เสมอ	.696
18	นักเรียนเคารพและยอมรับหลักปฏิบัติของผู้อื่นที่แตกต่างได้	.673
19	นักเรียนจะรับฟังและให้ความสำคัญ เมื่อทำงานกับผู้อื่น	.682
20	นักเรียนสามารถนำวัฒนธรรมที่แตกต่างมาสร้างสรรค์ในผลิตภัณฑ์ได้ เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์	.581
21	นักเรียนนำความรู้ของอาหารที่หลากหลาย มาคิดสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ได้	
23	นักเรียนวางแผนในการดำเนินธุรกิจเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการและลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดได้	.500
24	นักเรียนสามารถทำงานได้หลากหลาย	.618
26	นักเรียนยอมรับในผลิตภัณฑ์ของตนเองและผู้อื่นที่เกิดขึ้น	.533
27	นักเรียนเคารพและชื่นชมในผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น	.669
28	นักเรียนยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นที่มีต่อผลงานตนเองด้วยความเต็มใจ	.602
29	นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำหรือผู้ตาม	.544

ตารางที่ 4.7 (ต่อ)

ข้อ คำถาม	ตัวแปร	ค่าน้ำหนัก
32	เมื่อทำงานเป็นกลุ่มนักเรียนสามารถประสานความร่วมมือระหว่างสมาชิกในกลุ่มได้	.574
33	นักเรียนสามารถเสียสละประโยชน์ของตนเองเพื่อความสำเร็จของธุรกิจได้	.621
35	นักเรียนมักขอความช่วยเหลือจากผู้มีความรู้ในการแก้ไขปัญหาธุรกิจที่เกิดขึ้น	.607

จากตารางที่ 4.7 องค์ประกอบด้านสังคม (Society) ที่ส่งผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ซึ่งสามารถอธิบายด้วย 16 ตัวแปร คือ นักเรียนจะรับฟังและให้ความสำคัญ เมื่อทำงานกับผู้อื่น ซึ่งเป็นตัวแปรที่ส่งผลสูงสุด รองลงมาคือ มีนักเรียนมีแสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นอยู่เสมอ และนักเรียนวางแผนในการดำเนินธุรกิจเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการ ส่วนลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดได้ส่งผลน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.8 องค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative) ที่ส่งผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ข้อ คำถาม	ตัวแปร	ค่าน้ำหนัก
8	นักเรียนมีเป้าหมายในการทำงาน และพัฒนาตนเองอย่างชัดเจน	.503
9	นักเรียนมีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงานสามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA)	.650
10	นักเรียนเข้ารับการทดสอบความชำนาญโดยสถาบันต่างๆ	.610
11	นักเรียนนำประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจร้านค้าของตนเองได้	.532
12	นักเรียนนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการพัฒนาธุรกิจได้	.648
13	นักเรียนปรึกษาปัญหาธุรกิจกับผู้เชี่ยวชาญ	.714
14	นักเรียนความคิดสร้างสรรค์ และจินตนาการใช้ผลิตภัณฑ์	.593
22	นักเรียนสามารถกำหนดเป้าหมายจากยอดขายเพื่อให้เกิด ผลงานตามเป้าหมายที่ตั้งไว้	.593

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

ข้อ คำถาม	ตัวแปร	ค่าน้ำหนัก
23	นักเรียนวางแผนในการดำเนินธุรกิจเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการและลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดได้	.633
31	นักเรียนสามารถเสนอวิธีการที่จะนำธุรกิจไปสู่ความสำเร็จได้	.554
34	นักเรียนสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจ เช่น แผนการเงิน แผนการตลาด	.553

จากตารางที่ 4.8 องค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ ที่ส่งผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ซึ่งสามารถอธิบายด้วย 11 ตัวแปร คือ นักเรียนปรึกษาปัญหาธุรกิจกับผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเป็นตัวแปรที่ส่งผลสูงสุด รองลงมา ได้แก่ นักเรียนมีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงานสามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA) ส่วนนักเรียนมีเป้าหมายในการทำงานและพัฒนาตนเองอย่างชัดเจนส่งผลน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.9 องค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (Change) ที่ส่งผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ข้อ คำถาม	ตัวแปร	ค่าน้ำหนัก
1	นักเรียนสามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงได้	.551
2	นักเรียนสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงได้ทุกสถานการณ์ตามบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ	.659
3	นักเรียนมีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข	.663
4	ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น นักเรียนมีการแบ่งงานกันทำอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค	.684
5	นักเรียนยอมรับคำติชม ความคิดเห็นด้านบวกและด้านลบได้ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ	.733

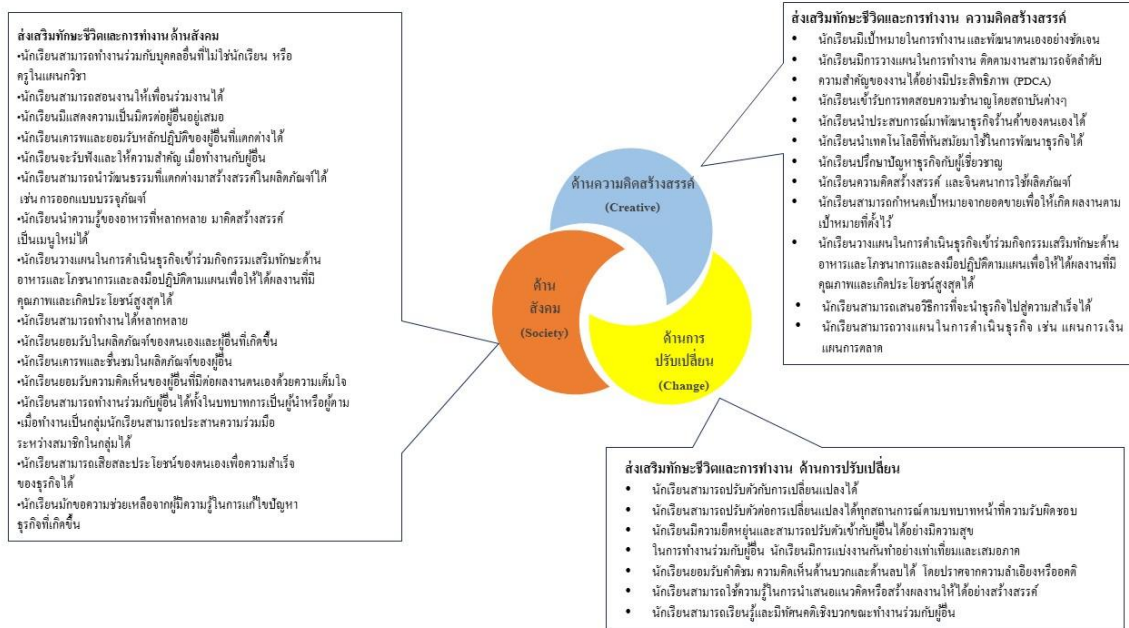
ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

ข้อ คำถาม	ตัวแปร	ค่าน้ำหนัก
6	นักเรียนสามารถใช้ความรู้ในการนำเสนอแนวคิดหรือสร้างผลงานให้ได้อย่างสร้างสรรค์	.594
7	นักเรียนสามารถเรียนรู้และมีทัศนคติเชิงบวกขณะทำงานร่วมกับผู้อื่น	.623

จากตารางที่ 4.9 องค์ประกอบด้านปรับเปลี่ยน (Change) ที่ส่งผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ซึ่งสามารถอธิบายด้วย 7 ตัวแปร คือ นักเรียนยอมรับคำติชม ความคิดเห็นด้านบวกและด้านลบได้ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ เป็นตัวแปรที่ส่งผลสูงสุด รองลงมาคือ ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น นักเรียนมีการแบ่งงานกันทำอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค ส่วนนักเรียนสามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงได้ มีผลน้อยที่สุด

สรุปผลการวิเคราะห์องค์ประกอบของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สามารถนำมาอธิบายความสัมพันธ์ของกลุ่มตัวแปรที่สกัดออกมาได้ 3 องค์ประกอบ ความแปรปรวน ร้อยละ 60.75 เรียงลำดับปัจจัยตามค่าผลรวมความแปรปรวนรวมจากมากไปน้อย (ภาพที่ 4.1) ดังนี้

- 1) องค์ประกอบด้านสังคม (Society)
- 2) องค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative)
- 3) องค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (Change)



ภาพที่ 4.1 องค์ประกอบของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ตอนที่ 4 การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผลการพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จากการศึกษาระดับความสำคัญ และวิเคราะห์องค์ประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ผู้วิจัยได้สร้างรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ขึ้นมีชื่อว่า “S2C Model” (ภาพที่ 4.2)



ภาพที่ 4.2 “S2C Model” รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

โดยมีรายละเอียดในกิจกรรมเสริมทักษะเพื่อส่งเสริมและพัฒนานักเรียน นักศึกษา เพื่อนำไปสู่ทักษะด้านชีวิตและการทำงาน ดังนี้

1. องค์ประกอบด้านสังคม (Society) กิจกรรมเสริมทักษะควรมุ่งเน้นให้นักเรียนแสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นด้วยการรับฟังและให้ความสำคัญ เคารพและยอมรับหลักปฏิบัติของผู้อื่นที่แตกต่าง ชื่นชมในผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น โดยสามารถทำงานร่วมกับบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ นักเรียนหรือครูในแผนกวิชา รวมทั้งการเสียสละประโยชน์ของตนเองเพื่อความสำเร็จของธุรกิจ

2. องค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative) กิจกรรมเสริมทักษะต้องมุ่งสร้างโอกาสให้นักเรียนสามารถปรึกษาปัญหาธุรกิจกับผู้เชี่ยวชาญ มีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงาน สามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA) สนับสนุนการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการพัฒนาธุรกิจ วางแผนในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการพร้อมเน้นย้ำให้ลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด และควรส่งเสริมและสนับสนุนให้นักเรียนเข้ารับการทดสอบความชำนาญโดยสถาบันต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง

3. องค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (Change) กิจกรรมเสริมทักษะควรฝึกให้นักเรียนยอมรับคำติ ชม ความคิดเห็นทั้งด้านบวกและด้านลบ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ มีการแบ่งงานกันทำอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค มีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข รวมทั้งการปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงในทุกสถานการณ์ตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย

หลังจากที่ผู้วิจัยได้รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาศาสาวิชาอาหารและโภชนาการ “S2C Model” ผู้วิจัยได้นำรูปแบบไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินระดับความเหมาะสมและระดับความเป็นไปได้ เพื่อยืนยันข้อค้นพบซึ่งผลการประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิได้ให้ข้อคิดเห็นและผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.10

ความเห็นเกี่ยวกับองค์ประกอบด้านสังคม (Society)

ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยกับองค์ประกอบด้านสังคม (Society) โดยมีความคิดเห็นดังนี้ เนื่องจากในศตวรรษที่ 21 เน้นเรื่องการทำงานร่วมกับผู้อื่น การปฏิบัติให้การเข้ากับผู้อื่น ซึ่งทำให้เกิดผลดีในธุรกิจ,นักเรียนสนใจในการทำธุรกิจอาหารมากขึ้น และมักติดต่อสื่อสารกับครูในสาขาวิชา,นักเรียนกำหนดผลตอบแทนของตนเองได้,นักเรียนในปัจจุบันมีการเรียนรู้ได้เร็วและสามารถปฏิบัติตามคำสั่งได้ค่อนข้างดี มีการวางแผนการทำงานดี,ในส่วนของการทำงานต้องมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน ยอมรับในการแสดงความคิดเห็นซึ่งกันและกันและนำความคิดเห็นมารวบรวมในการทำงานให้มีคุณภาพ และเกิดประโยชน์สูงสุด ทำงานได้อย่างเป็นระบบเพื่อให้เกิดความสำเร็จเห็นคุณค่าของคนด้วยการชื่นชมหรือให้กำลังใจซึ่งกันและกัน,นักเรียนมีจิตสาธารณะ,การทำงานต้องมีการยอมรับซึ่งกันและกันมีการให้กำลังใจหรือชื่นชมแนะนำแก้ไขเมื่อเกิดปัญหา และดำเนินการตามแผนงานในการวางแผนในการดำเนินธุรกิจในอนาคต

ความเห็นเกี่ยวกับองค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative)

ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยกับองค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative) โดยมีความคิดเห็นดังนี้ เห็นด้วยการจัดลำดับความสำคัญของงานจะทำให้เกิดกระบวนการคิดสร้างสรรค์ต่อไป,เห็นด้วยนักเรียนมีความกล้าที่จะคิดและกล้าถามกับผู้รู้ มีความคิดสร้างสรรค์แบบใหม่ๆ,การลงมือทำงานนั้นเกิดจากการวางแผนและกระบวนการ PDCA เพื่อให้เกิดความสำเร็จซึ่งต้องเกิดจากความคิดสร้างสรรค์ และประสบการณ์ที่สำคัญต้องทำงานให้สำเร็จตามเป้าหมาย โดยมีผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำเพื่อสร้างประสบการณ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น, มีการวางแผนการทำงานด้วย PDCA ,การปรึกษาผู้เชี่ยวชาญในการแก้ไขปัญหา,การดำเนินงานจะต้องมีการวางแผนในการดำเนินงานมีการประเมินประสิทธิภาพในการทำงานและสามารถตรวจสอบในการทำงานการประเมินผลงาน การสรุปและสามารถนำผลการดำเนินงานมาปรับปรุงแก้ไขได้เมื่อเกิดปัญหาในการทำงาน และสิ่งที่ไม่เห็นด้วยคือ นักเรียนไม่สามารถกำหนดเป้าหมายของตนเองได้

ความเห็นเกี่ยวกับองค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (change)

ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยกับองค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (change) โดยมีความคิดเห็นดังนี้เห็นด้วย เนื่องจากการยอมรับให้คำติชม จะทำให้ทราบถึงสาเหตุและนำมาสู่การปรับเปลี่ยนได้,นักเรียนส่วนใหญ่ร่วมกันทำงานเป็นคู่และทำงานเป็นกลุ่ม และยังมีการแบ่งหน้าที่กันเพื่อให้ผลงานออกมาดี, ในการทำงานร่วมกับผู้อื่นถ้าได้ทำงานอย่างเท่าเทียมจะปราศจากความคิดทางด้านลบของ

นักเรียนได้, การทำงานเป็นทีม ต้องมีการแลกเปลี่ยน ปรับ และยอมรับฟังความเห็นของคนแต่ละคนได้ หรือนำความรู้ของแต่ละคนมาเสริมเพื่อให้เกิดงานที่สมบูรณ์แบบ, ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น, การยอมรับคำติชมของคนอื่นเพื่อนำมาพัฒนางานหรือปรับปรุงยุทธวิธีปรับปรุงงานได้ตามลำดับ

ตารางที่ 4.10 ผลการประเมินระดับความเหมาะสมและระดับความเป็นไปได้ของรูปแบบกิจกรรม เสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

รายการประเมิน	ระดับ			
	เหมาะสม		ความเป็นไปได้	
	จำนวน(คน)	ร้อยละ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
องค์ประกอบที่ 1 ด้านสังคม	10	100	10	100
แสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นด้วยการรับฟังและให้ความสำคัญ เคารพและยอมรับหลักปฏิบัติของผู้อื่นที่แตกต่าง	√		√	
ชื่นชมในผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น	√		√	
สามารถทำงานร่วมกับบุคคลอื่นที่ไม่ใช่เพื่อนหรือครูในแผนกวิชา	√		√	
เสียสละประโยชน์ของตนเองเพื่อความสำเร็จของธุรกิจ	√		√	
องค์ประกอบที่ 2 ด้านความคิดสร้างสรรค์	10	100	10	100
ต้องมุ่งสร้างโอกาสให้นักเรียนสามารถปรึกษาปัญหาธุรกิจกับผู้เชี่ยวชาญ	√		√	
มีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงาน สามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA)	√		√	
สนับสนุนการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการพัฒนาธุรกิจ	√		√	
วางแผนในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการ	√		√	

ตารางที่ 4.10 (ต่อ)

รายการประเมิน	ระดับ			
	เหมาะสม		ความเป็นไปได้	
	จำนวน(คน)	ร้อยละ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
เน้นย้ำให้ลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด	√		√	
ส่งเสริมและสนับสนุนให้นักเรียนเข้ารับการทดสอบความชำนาญโดยสถาบันต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง	√		√	
องค์ประกอบที่ 3 ด้านปรับเปลี่ยน	10	100	10	100
ฝึกให้นักเรียนยอมรับคำติ ชม ความคิดเห็นทั้งด้านบวกและด้านลบ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ	√		√	
การแบ่งงานกันทำอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค	√		√	
มีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข	√		√	
การปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงในทุกสถานการณ์ตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย	√		√	

จากตารางที่ 4.10 ผลการประเมินความเหมาะสมของรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจากความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ พบว่าในภาพรวมผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่ารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ด้านทักษะชีวิตและการทำงานในศตวรรษที่ 21 เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการที่สร้างขึ้นมีความเหมาะสม คิดเป็น ร้อยละ 100

องค์ความรู้ใหม่

ผลการวิจัยทำให้ได้รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมเพื่อเสริมทักษะด้านชีวิตและการทำงานสำหรับเตรียมพร้อมให้กับนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและ

โภชนาการในการประกอบอาชีพ หรือเป็นผู้ประกอบการ เพื่อสร้างธุรกิจของตนเอง ในระหว่างศึกษาหรือเมื่อสำเร็จการศึกษาแล้ว ประกอบด้วย 1) ด้านสังคมที่ควรมุ่งเน้นให้นักเรียน นักศึกษาสามารถทำงานและดำรงชีวิตอยู่กับสภาพแวดล้อมและผู้คนที่มีความแตกต่างหลากหลาย มีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น เช่น เพื่อนร่วมงาน ลูกค้า ครูในแผนกวิชาและนอกแผนกวิชา รวมทั้ง บุคคลทั่วไป สามารถแสดงพฤติกรรมอย่างมืออาชีพ 2) ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้วยการสนับสนุนและส่งเสริมการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้วยการเชิญผู้เชี่ยวชาญในแต่ละด้านมาให้ความรู้ คำปรึกษา และข้อเสนอแนะ รวมทั้งเปิดโอกาสให้นักเรียน นักศึกษาได้ออกแบบสร้างสรรค์เมนูอาหาร รวมทั้งการจัดตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า ได้อย่างเป็นอิสระ และ 3) ด้านการปรับเปลี่ยน เพื่อให้บรรลุเป้าหมายและคุณค่า เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วในโลกปัจจุบัน รวมทั้งข้อจำกัดของทรัพยากร ทำให้การวางแผนการทำงานตายตัวใช้ไม่ได้ผล ดังนั้นการทำกิจกรรมที่ยากและซับซ้อน จะทำให้นักเรียน นักศึกษามีโอกาสใช้และเรียนรู้ทักษะด้านการปรับเปลี่ยนเพิ่มขึ้น จากการปรับตัวตามงานที่ได้รับมอบหมาย และสามารถทำงานได้ผลที่ดีแม้ลำดับความสำคัญของงานที่เปลี่ยนไป

4.3 อภิปรายผล

จากการสรุปผลการวิจัย เรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สามารถนำมาอภิปรายผล ได้ดังนี้

4.3.1 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 พบว่า นักเรียนให้ความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ในด้านการเพิ่มผลผลิตและความรู้รับผิดชอบสูงสุด รองลงมาคือ ความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัว สอดคล้องกับงานวิจัยของ ยุพยง วุฒพงษ์ และคณะ, (2561) พบว่า ทักษะชีวิตและอาชีพของนักเรียนมัธยมศึกษา ประกอบด้วยทักษะการมีผลงานและความรับผิดชอบ ทักษะความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัว และ พระราชปรีดีวิมล และ พระครูปลัดสุริยะ ชวนปณฺโญ, (2566) พบว่า การพัฒนารูปแบบการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันเพื่อลดปัญหาวิกฤตเศรษฐกิจยุคนิวนอร์มอลของคนไทยตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงในศตวรรษที่ 21 ด้วยวิธีพุทธในกลยุทธ์ที่ 4 ด้านเศรษฐกิจ (ฉันทะ) ได้แก่ การเพิ่มคุณภาพการผลิตของชุมชนบนพื้นฐานความรู้และเอกลักษณ์ของชุมชน

4.3.2 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 พบว่า องค์กรประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 มี 3 องค์กรประกอบ ได้แก่ 1) องค์กรประกอบด้านสังคม (Society) 2) องค์กรประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative) และ 3) องค์กรประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (Change) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัย ของ ปณิตดา นกแก้ว, (2562) ที่ศึกษาทักษะชีวิตและอาชีพในศตวรรษที่ 21 ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จังหวัดสมุทรปราการ พบว่า ควรส่งเสริมทักษะการเข้าสังคมของนักเรียน เพื่อให้รู้จักปรับตัวและเรียนรู้ที่จะอยู่ในสังคมอย่างเหมาะสม และ รัตนวัชร เพ็ญรัตนศิริ, (2564) ศึกษา

การวิเคราะห์สภาพปัญหาและแนวทางในการส่งเสริมทักษะ 4Cs ของนักเรียนในระดับชั้นประถมศึกษา โรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเชียงใหม่ เขต 3 พบว่า แนวทางในการส่งเสริมทักษะ 4Cs ของนักเรียนได้แก่ ด้านการคิดสร้างสรรค์ ครูควรจัดสภาพแวดล้อมที่กระตุ้นให้นักเรียนเกิดความคิดสร้างสรรค์ฝึกให้นักเรียนใช้ความคิด จินตนาการอย่างสร้างสรรค์ และไม่ปิดกั้นความคิดของนักเรียน

4.3.3 ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 พัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาระดับอาชีวศึกษาและโภชนาการ ที่ชื่อว่า “S2C Model” ซึ่งสอดคล้องกับ สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ, (2564) ที่กล่าวไว้ว่าช่วงวัยเรียนและวัยรุ่น ควรมีทักษะชีวิตและการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับบริบทในศตวรรษที่ 21 ทั้งทักษะพื้นฐาน โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ การวางแผน การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์การแก้ปัญหาที่ซับซ้อน มีความคิดสร้างสรรค์ ความรู้ความสามารถด้านเทคโนโลยี รวมถึงความสามารถในการปรับตัวเท่าทันกับการเปลี่ยนแปลง ยืดหยุ่นทางความคิด ตลอดจนทักษะที่เชื่อมต่อกับโลกการทำงานในอนาคต ทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของประเทศ ความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นภายใต้สังคมที่มีความแตกต่างระหว่างช่วงวัยและความหลากหลายทางวัฒนธรรม และ ยุภาวรรณ และ หลี, (2566) การศึกษาเรื่อง คุณลักษณะเยาวชนที่มีความคิดสร้างสรรค์ทางสังคม ยุค Thailand 4.0 พบว่า องค์ประกอบคุณลักษณะของเยาวชนที่มีความคิดสร้างสรรค์ทางสังคมจากเดิม ประกอบด้วย 7 องค์ประกอบ ได้แก่ ความคิดริเริ่ม ความคิดคล่องตัว ความละเอียดละออ ความคิดยืดหยุ่น การไม่ยอมจำนนต่อปัญหา จินตนาการ และการใช้เทคโนโลยี จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันพบว่า องค์ประกอบคุณลักษณะของเยาวชนที่มีความคิดสร้างสรรค์ทางสังคม ประกอบด้วย 7 องค์ประกอบเหมือนเดิม แต่ได้ปรับชื่อองค์ประกอบให้สอดคล้องกับเนื้อหาของแต่ละองค์ประกอบ 7 องค์ประกอบสำคัญคือ 1. การใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสม 2. ไม่ยอมจำนนต่อปัญหา 3. ความคิดยืดหยุ่น 4. ความคิดคล่องตัว 5. จินตนาการ 6. ความละเอียดละออ 7. การฝึกคิดวางแผนเพื่อแก้ปัญหา

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษา เรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 2) วิเคราะห์องค์ประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และ 3) พัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จากวัตถุประสงค์ดังกล่าว ผู้วิจัยได้ดำเนินการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 25 คน จากสถานศึกษาอาชีวศึกษาในเขตภาคกลาง จำนวน 5 แห่ง เพื่อเก็บข้อมูลไปใช้สำหรับการทำแบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลนักเรียน นักศึกษาของแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 353 คน โดยใช้แบบสอบถาม สุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญด้วยความสมัครใจ จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาจัดระบบ เพื่อนำไปวิเคราะห์ผลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

5.1 สรุปผล

ผลการการศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีดังนี้

5.1.1 ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ

ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลัก พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุอยู่ระหว่าง 36–45 ปี และมีระยะเวลาในการสอน 10 ปีขึ้นไป ในส่วนของกิจกรรมที่สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดขึ้นที่สอดคล้องกับทักษะการเรียนรู้ในแห่งศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ได้แก่ กิจกรรมการจำหน่ายสินค้าและอาหาร กิจกรรมการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) การสอบมาตรฐานวิชาชีพ การเขียนแผนธุรกิจ กิจกรรมการแข่งขันที่เกี่ยวข้องกับอาหาร กิจกรรมการทำเค้กและคุกกี้ปีใหม่ กิจกรรมการจัดเลี้ยงอาหารว่าง กิจกรรมตลาดนัดอาชีพ กิจกรรมสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่ กิจกรรมนำเสนอโครงการ กิจกรรมเพิ่มทักษะด้านอาหารและโภชนาการโดยผู้เชี่ยวชาญ กิจกรรมการศึกษาดูงานในสถานประกอบการ กิจกรรมพัฒนาทักษะด้านการชงกาแฟ และกิจกรรมการช่วยออกสอนให้ความรู้ และพบว่า ส่วนใหญ่นักเรียน นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการจำหน่ายสินค้า

และอาหาร โดยมีการตัดสินใจเข้าร่วมกิจกรรมด้วยตนเอง รองลงมา คือ ครูแนะนำหรือเชิญชวนให้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับข่าวสารจากครู ซึ่งกิจกรรมส่วนใหญ่จัดขึ้นที่วิทยาลัยของนักเรียน นักศึกษาเอง

สำหรับระดับความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับทักษะด้านชีวิตและการทำงาน ซึ่งแบ่งเป็น 2 ประเด็น คือ 1) ความรู้พื้นฐานด้านอาหารและโภชนาการ กับ 2) การเป็นผู้ประกอบการ พบว่าอยู่ในระดับปานกลาง เพราะนักเรียน นักศึกษามีการเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เช่น อาหารไทย ขนมไทย ธุรกิจและการจัดเลี้ยง รวมทั้งรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ

โดยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้ ควรมีรูปแบบการดำเนินธุรกิจที่ตรงกับหลักการประกอบธุรกิจด้านอาหารที่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารใช้ในการดำเนินการอยู่ ทั้งนี้อาจขอความอนุเคราะห์จากผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในการเป็นที่ปรึกษากิจกรรมเสริมทักษะ เพื่อฝึกให้นักเรียน นักศึกษา สามารถทำงานอย่างมีระบบ ได้ผลผลิตที่มีประสิทธิภาพเต็มศักยภาพ รวมทั้งเกิดความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวนักเรียน นักศึกษา เมื่อสำเร็จการศึกษาและก้าวเข้าสู่โลกการทำงาน

5.1.2 ผลการวิจัยเชิงปริมาณ

5.1.2.1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล พบว่า นักเรียน นักศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุ 16 ปี ระดับการศึกษา ชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ ปีที่ 2 (ปวช.2) มีรายได้ต่อเดือนต่ำกว่า 3,000 บาท ผู้ปกครองของนักเรียน คือ มารดา ส่วนใหญ่มีอาชีพรับจ้าง อาศัยอยู่กับบิดาและมารดา มีขนาดครอบครัวมีจำนวนมากกว่า 4 คน และอาศัยอยู่บ้านตนเอง

5.1.2.2 ระดับความสำคัญของรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พบว่า นักเรียนให้ระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีตัวแปร 35 ตัว พบว่ามีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.84 – 4.09 แสดงว่า นักเรียน นักศึกษาให้ความสำคัญในภาพรวมและรายด้าน อยู่ในระดับมาก โดยพบว่า ด้านการมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้ มีความสำคัญต่อกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในระดับมาก และมีค่าเฉลี่ยสูงสุด ผลการวิเคราะห์รายด้าน มีดังนี้ ด้านความยืดหยุ่นและการปรับตัว ตัวแปรที่มีค่าสูงสุด คือ ตัวแปรที่ 2 นักเรียนสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงได้ทุกสถานการณ์ตามบทบาทหน้าที่ ความรับผิดชอบ ด้านการริเริ่มและกำกับดูแลตนเองได้ ตัวแปรที่มีค่าสูงสุด คือ ตัวแปรที่ 8 นักเรียนมีเป้าหมายในการทำงาน และพัฒนาตนเองอย่างชัดเจน ด้านทักษะทางสังคมและการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรม ตัวแปรที่มีค่าสูงสุด คือ ตัวแปรที่ 19 นักเรียนจะรับฟังและให้ความสำคัญ เมื่อทำงานกับผู้อื่น การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้ ตัวแปรที่มีค่าสูงสุด คือ ตัวแปรที่ 28 นักเรียนยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นที่มีต่อผลงานตนเองด้วยความเต็มใจ ด้านความเป็นผู้นำและความรับผิดชอบ ตัวแปรที่มี

ค่าสูงสุด คือ ตัวแปรที่ 32 เมื่อทำงานเป็นกลุ่มนักเรียนสามารถประสานความร่วมมือระหว่างสมาชิกในกลุ่มได้

5.1.2.3 องค์ประกอบปัจจัยที่มีผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้จำนวน 3 องค์ประกอบ มี 3 องค์ประกอบ ทุกองค์ประกอบมีค่าความผันแปรมากกว่า 1 และร้อยละความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 60.75 สามารถอธิบายรายละเอียดได้โดยเรียงลำดับปัจจัยตามค่าผลรวมแปรปรวนรวมจากมากไปน้อย ดังนี้

1) องค์ประกอบด้านสังคม (Society) เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีตัวแปรมากที่สุด 16 ตัวแปร มีค่าน้ำหนักระหว่าง 0.50 ถึง 0.69 ซึ่งอธิบายความผันแปรทั้งหมดได้ 52.93% คือ นักเรียนจะรับฟังและให้ความสำคัญ เมื่อทำงานกับผู้อื่น ซึ่งเป็นตัวแปรที่มีผลสูงสุด รองลงมาคือ มีนักเรียนมีแสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นอยู่เสมอ และนักเรียนวางแผนในการดำเนินธุรกิจเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการและลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดได้มีผลน้อยที่สุด

2) องค์ประกอบด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative) เป็นปัจจัยที่มีผลต่อผลการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ซึ่งอธิบายด้วย 11 ตัวแปร มีค่าน้ำหนักระหว่าง 0.50 ถึง 0.71 ซึ่งอธิบายความผันแปรทั้งหมดได้ 4.19% คือ นักเรียนปรึกษาปัญหาธุรกิจกับผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเป็นตัวแปรที่มีผลสูงสุด รองลงมานักเรียนมีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงานสามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA) และนักเรียนมีเป้าหมายในการทำงาน และพัฒนาตนเองอย่างชัดเจนมีผลน้อยที่สุด

3) องค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (Change) เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ซึ่งอธิบายด้วย 7 ตัวแปร มีค่าน้ำหนักระหว่าง 0.55 ถึง 0.73 ซึ่งอธิบายความผันแปรทั้งหมดได้ 3.61% คือ นักเรียนยอมรับคำติชม ความคิดเห็นด้านบวกและด้านลบได้ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ ซึ่งเป็นตัวแปรที่มีผลสูงสุด รองลงมาคือ ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น นักเรียนมีการแบ่งงานกันทำอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค และนักเรียนสามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงได้ มีผลน้อยที่สุด

จากข้อค้นพบของงานวิจัยจากการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณและผลการยืนยันจากข้อมูลเชิงคุณภาพผู้วิจัยได้รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะชีวิตและการทำงานในศตวรรษที่ 21 เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการขึ้น ชื่อ “S2C Model” โดยเน้นพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงานของนักเรียนเพื่อนำไปสู่การเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้ ตามองค์ประกอบดังนี้

- 1) องค์ประกอบด้านสังคม (Society)
- 2) องค์ประกอบด้านความคิด (Creative)
- 3) องค์ประกอบด้านการปรับเปลี่ยน (Change)

5.1.2.3 ผลการประเมินระดับความเหมาะสมและระดับความเป็นไปได้ของรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยผู้เชี่ยวชาญในด้านการสอนในสาขาอาหารและโภชนาการมีความเหมาะสมคิดเป็นร้อยละ 100 และระดับความเป็นไปได้คิดเป็นร้อยละ 100

5.2 ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษา เรื่อง การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะ 2 ประเด็น ดังนี้

5.2.1 ข้อเสนอแนะจากผลการศึกษา

5.2.1.1 ผู้บริหารและครูที่รับผิดชอบจัดกิจกรรม ควรมุ่งเสริมสร้างความตระหนักในด้านผลผลิต ความรับผิดชอบ รวมทั้งความยืดหยุ่นและการปรับตัว นอกจากนั้น ควรพัฒนาทักษะการริเริ่มและการขึ้นนำตนเองของนักเรียน ด้วยการสร้างการยอมรับ ความเข้าใจ รวมถึงฝึกพฤติกรรมการริเริ่มและการขึ้นนำตนเองของนักเรียน นักศึกษาอย่างจริงจัง

5.2.1.2 สถาบันการศึกษาและครูผู้รับผิดชอบการจัดกิจกรรม ควรทำการสำรวจทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในเขตรับผิดชอบ เพื่อนำมาเป็นหัวข้อในการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมทักษะด้านชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา ต่อไป

5.2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาค้างต่อไป

5.2.2.1 ศึกษาประชากรกลุ่มตัวอย่างในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงของสถานศึกษาที่เป็นวิทยาลัยการอาชีพหรือวิทยาลัยเทคนิค เพื่อนำผลที่มาเปรียบเทียบกับผลการศึกษาค้างนี้ ว่าองค์ประกอบของปัจจัยมีผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร

5.2.2.2 นำผลการศึกษาปัจจัยมีผลต่อการจัดกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มาสร้างเป็นคู่มือกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โดยมีการวัดและประเมินผลของการใช้คู่มือเพื่อทราบผลสัมฤทธิ์ของนักเรียน

เอกสารอ้างอิง

- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2554). *การใช้ SPSS for Windows ในการวิเคราะห์ข้อมูล*. (พิมพ์ครั้งที่ 19). ธรรมสาร.
- กิตติกันฐากรณ์ การุณประชา. (2563). *การพัฒนาหลักสูตรกิจกรรมชุมนุม “การเป็นผู้ประกอบการ” ตามแนวคิดการฝึกทางปัญญาจากต้นแบบ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย*. [การค้นคว้าอิสระปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- กิริติ สุวรรณโน. (2562). *การสร้างทักษะชีวิตและอาชีพในศตวรรษที่ 21 ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- คม แรงสูงเนิน. (2565). *การศึกษาทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี สถาบันการอาชีวศึกษาตามความต้องการของสถานประกอบการ*. *วารสารวิจัยและนวัตกรรม การอาชีวศึกษา*, 6(1), 150 - 156
- เจนรีรา สามพันพวง. (2562). *การพัฒนาโมเดลการวัดทักษะสำหรับคนทำงานในศตวรรษที่ 21*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- ชยางกูร ข้อยุ่น. (2564). *แนวทางการพัฒนาทักษะชีวิตของนักเรียนโดยใช้แนวคิดชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 25*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ชาญณรงค์ วิเศษสัตย์. (2565). *การวิจัยและพัฒนาทักษะนวัตกรรม ของเยาวชนไทยสำหรับรองรับการประกอบอาชีพในโลกอนาคต*. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*. 1(2), 497 – 508.
- ทิตนา แคมมณี. (2554). *ศาสตร์การสอน: องค์ความรู้เพื่อการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ*. (พิมพ์ครั้งที่ 14). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2563). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS และ AMOS: เล่มเดียวที่รวมตั้งแต่พื้นฐานไปจนถึงขั้นสูงสุด*. (พิมพ์ครั้งที่ 18). บีซีเนสอาร์แอนด์ดี.
- นพพร จันทรนาชู และ ทิพย์วรรณ สุขใจรุ่งวัฒนา. (2561). *แนวทางการพัฒนาทักษะวิชาชีพของนักศึกษาสถาบันการอาชีวศึกษาภาคกลาง 4 เพื่อการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สู่ประเทศไทย 4.0*. *ภาควิชาพื้นฐานการศึกษา [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]*. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- นิตยา จันตะคุณ. (2561). *การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อทักษะของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เพื่อการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาในศตวรรษที่ 21*. (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- น้ำทิพย์ ่องอาจวานิชย์. (2559). แนวทางการประเมินทักษะแห่งศตวรรษที่ 21. *วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ*, 16(2), 2 – 11.
- เบญจวรรณ ถนอมชยธวัช. ผ่องศรี วาณิชย์ศุภวงศ์ และณัฐวิทย์ พจนตันติ. (2559). ทักษะแห่งศตวรรษที่ 21: ความท้าทายในการพัฒนานักศึกษา. *วารสารเครือข่ายวิทยาลัยพยาบาลและการสาธารณสุขภาคใต้*. 3(2), 208 – 222.
- ปนัดดา นกแก้ว. (2562). ทักษะชีวิตและอาชีพในศตวรรษที่ 21 ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จังหวัด สมุทรปราการ. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- ประทีป คงเจริญ. (2564). ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม: คุณลักษณะสำคัญของพลโลกในยุคเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อน ด้วยนวัตกรรม. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยธนบุรี*. 2564, 15(3), 165 – 177.
- ประเสริฐ สีอำนันท์. (2553). การวิจัยและพัฒนาหลักสูตรผู้ประกอบการการธุรกิจรุ่นเยาว์ ตามแนวคิดการฝึกทางปัญญาจากต้นแบบเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะทางธุรกิจของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปรีชา นาราศรี. (2564). แนวทางการพัฒนาทักษะในศตวรรษที่ 21 สำหรับครูประถมศึกษา จังหวัดสระบุรี. [วิทยานิพนธ์ ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- พระราชปรีดีติวมล และ พระครูปลัดสุริยะ ชวนปโย. (2566). การพัฒนารูปแบบการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันเพื่อลดปัญหาวิกฤตเศรษฐกิจ ยุคนิวนอร์มอลของคนไทยตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงในศตวรรษที่ 21 ด้วยพุทธวิถี. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*. 11(5), 1869 – 1882.
- พรพรรณ บุญเนตร. (2561). การพัฒนากิจกรรมการจัดประสบการณ์โดยใช้สมอง เป็นพื้นฐานเพื่อเสริมสร้างทักษะทางคณิตศาสตร์ สำหรับเด็กปฐมวัย. [เอกสารที่ไม่ได้ตีพิมพ์]. สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- พัชรี นาคผง. (2562). การพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ที่จัดการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐานร่วมกับเทคนิค STAD. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยศิลปากร.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- เพชร นุดสีทา. (2560). แนวทางการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21. <https://fms.kpru.ac.th/pr-all/pr-km/pr-km-2560/4908/>
- ภูมิ พระรักษา, วนิดา สิมพล และ ศิริเดช สุชีวะ. (2562). ทักษะการดำรงชีวิตและการทำงานของนักเรียน ประถมศึกษา : การพัฒนาโมเดลและแบบวัดออนไลน์. *วารสารครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย*. 47(1), 337 – 357.
- ยุภาภรณ์ อารีพงษ์. (2559). *การวิเคราะห์ตัวแปรพหุ 2*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ยุพยง วุฒวงศ์, อีระภาพ เพชรมาลัยกุล และ ราชนัย บุญธิมา. (2561). กลยุทธ์การบริหารกิจกรรมพัฒนาผู้เรียนเพื่อเสริมสร้างทักษะชีวิตและทักษะอาชีพของนักเรียนมัธยมศึกษา. *วารสารวิชาการศรีปทุมชลบุรี*. 14(4), 159 – 170.
- ยุภาวรรณ ดวงอินตา และ หลี่ เทรินเหลียง. (2566). คุณลักษณะเยาวชนที่มีความคิดสร้างสรรค์ทางสังคม ยุค Thailand 4.0. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*. 11(5), 1825 – 1838.
- รักติบูล ลิทธิถ. (2566). *ทักษะการทำงานที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21*. [การค้นคว้าอิสระ ปริญญา มหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- รัตนวัชร เพ็ญรัตนศิริ. (2564). การวิเคราะห์สภาพปัญหาและแนวทางในการส่งเสริมทักษะ 4Cs ของนักเรียนในระดับชั้นประถมศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษาเชียงใหม่ เขต 3. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*. 10(2), 675 – 692.
- รัตนวัชร เพ็ญรัตนศิริ และ ก่องทรัพย์ ทองคำ. (2564). การสำรวจ Soft Skills ที่จำเป็นของสถานประกอบการในศตวรรษที่ 21. *วารสารวิจัยรำไพพรรณี*. 15(1), 59 – 69.
- รัตนา ปฎิสนธิเจริญ. (2562). *การเสริมสร้างทักษะการทำงานแห่งอนาคตสำหรับนิสิตนักศึกษา ของสถาบันอุดมศึกษาในกำกับของรัฐ*. [วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท]. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ลัดดาวัลย์ เพชรโรจน์ และ อัจรา ชำนิประศาสน์. (2545). *ระเบียบวิธีการวิจัย*. กรุงเทพมหานคร
- วิจารณ์ พนธิช. (2555). *วิธีการสร้างการเรียนรู้เพื่อศิษย์ ในศตวรรษที่ 21*. มูลนิธิสดศรี-สฤษดิ์วงศ์.
- ศศิธร บัวทอง. (2560). การวัดและประเมินผลทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21. *บทความ ฉบับภาษาไทย สาขามนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์ และศิลปะ*. 10(2).

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- สุริสา ไวแสน และสุวัฒน์ จุลสุวรรณ. (2563). การพัฒนาแนวทางเสริมสร้างทักษะการจัดการเรียนรู้
ในศตวรรษที่ 21 ของครูในสถานศึกษาสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต
24. *Journal of Administrative and Management Innovation*. 10(1), 59 – 66.
- สมสกุล เทพประทุน. 2559. แนวทางการพัฒนาทักษะในศตวรรษที่ 21 ของผู้เรียนในสถานศึกษานำ
ร่องลดเวลาเรียน เพิ่มเวลารู้ ในอำเภอบ้านโป่ง. [การค้นคว้าอิสระปริญญามหาบัณฑิต].
มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สมชาย วรภิเกษมสกุล. (2554). ระเบียบวิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์.
อักษรศิลป์การพิมพ์.
- สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. 2564. ทักษะที่จำเป็นแห่งอนาคต
(Future Skill) เพื่อเตรียมการพัฒนาคุณภาพ คนไทยทุกช่วงวัย รองรับการเปลี่ยนแปลง
อย่างรวดเร็ว (Disruption) ของโลกศตวรรษที่ 21 : ผลการศึกษาและแนวทางการส่งเสริม.
รายงาน
- สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (2565). นโยบายและจุดเน้นการปฏิบัติราชการของ
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565.
- สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (2562). หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช
2562 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ.
- สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (2563). หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
พุทธศักราช 2563 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ.
- สำนักบริหารงานการมัธยมศึกษาตอนปลาย สพฐ. (ม.ป.ป.). แนวทางจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21.
อดุลย์ วังศรีคุณ. (2557). การศึกษาไทยในศตวรรษที่ 21 : ผลผลิตและแนวทางการพัฒนา. *วารสาร
มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย*. มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. 8(1).
- อิปตีวิม อีแอ. (2564). การพัฒนาแบบวัดทักษะชีวิตและการทำงานในศตวรรษที่ 21 ของนักศึกษา
วิทยาลัยชุมชนในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้โดยประยุกต์ใช้ทฤษฎีการตอบสนอง
ข้อสอบแบบพหุวิภาค. [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- อุทัยวรรณ บุญจันทร์. (2565). การพัฒนาการจัดการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐานเพื่อส่งเสริมทักษะ
ชีวิตและอาชีพ วิชา วิทยาศาสตร์งานไฟฟ้าอิเล็กทรอนิกส์และการสื่อสารของนักศึกษาระดับ
ประกาศนียบัตร วิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 1. [การค้นคว้าอิสระปริญญามหาบัณฑิต].
มหาวิทยาลัยนเรศวร.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Battelle for kids (2019). Partnership for 21st Century Learning A Network of Battelle For Kids.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J. & Anderson, R. E. (2010). *Multivariate Data Analysis* (7th ed.). Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall
- Keyser, M., De Kruijff, M., & Frese, M. (2000). The psychological strategy process and socio- demographic variables as predictors of success in micro- and smallscale business owners in Zambia. In M. Frese (Ed.), *Success and failure of microbusiness owners in Africa: A psychological approach*. Westport, Conn: Quorum Books, Greenwood Publ.
- Taar, J & Palojoki, P. (2022). Applying interthinking for learning 21st-century skills in home economics education. *Learning, Culture and Social Interaction* 33 (2022) 100615 P1 – 11
- Nuanphan, C. & Nimnoul, K. (2022). The Development of Life and Career Skills in 21st Century Test for Undergraduate Students. *European Journal of Educational Research*. 11(1), 51-68.
- Nurhanim S. A. (2563). The Element of Research Skills for the Implementation of Research by Postgraduate Students in Malaysia. *International Journal of Innovation, Creativity and Change*. <https://www.ijcc.net>, 11(12), 637-654.
- Partnership for 21st Century Skills. (2023). Framework for 21st Century Learning. http://static.battelleforkids.org/documents/p21/P21_Framework_Brief.pdf.
- Leung, S. A., Mo, J., Yuen, M. & Cheung, R. (2022). Testing the career adaptability model with senior high school students in Hong Kong. *Journal of Vocational Behavior*. 139, 103808.
- Billett, S. (2023). *International Encyclopedia of Education (Fourth Edition) 2023*, Pages 452-461.



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก รายนามผู้ให้ข้อมูล

ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล

ภาคผนวก ค รายนามผู้เชี่ยวชาญ

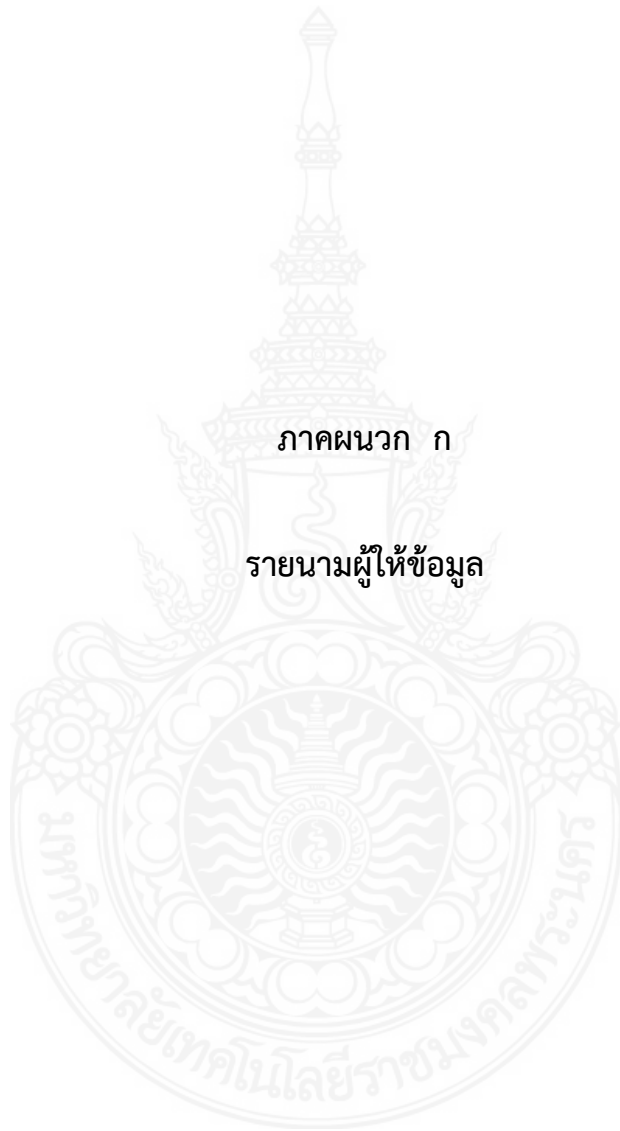
ภาคผนวก ง หนังสือขอเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

ภาคผนวก จ ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ

ภาคผนวก ช เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ภาคผนวก ก

รายนามผู้ให้ข้อมูล



รายนามผู้ให้ข้อมูล

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม

- | | |
|-------------------|--------------|
| 1. นางสาวปิยวรรณ | เตชะศิรินกุล |
| 2. นางสาววรรณภรณ์ | สุขแจ่ม |
| 3. นายพิสมัย | กรุดพิศมัย |
| 4. นางสาวจินตนา | พัฒนวิสัย |
| 5. นางสาวชลัดดา | ยิ้มเยื่อน |

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1. นายวีรยุทธ | เปลี่ยนสำโรง |
| 2. นางสาวอมรศรี | แช่ตัน |
| 3. นายอดิศักดิ์ | อะมะตะคุ |
| 4. นางสาวรมิตา | พรหมสุนทร |
| 5. นางรุ่งนภา | อดุลนิรัตน์ |

วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา

- | | |
|-------------------|----------|
| 1. นางนงลักษณ์ | สังข์ทอง |
| 2. นางนงลักษณ์ | สังข์ทอง |
| 3. นางสาวพรวิสาข์ | จตุระบุล |
| 4. นายปิยะ | ชูถิ่น |
| 5. นางสาวณัฐพร | ศรีแจ่ม |

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์

- | | |
|------------------|------------|
| 1. นางสาวสุวรรณา | ชัยชนะ |
| 2. นางเกสร | แป้นจันทร์ |
| 3. นางสุทธิรัตน์ | โมรราย |
| 4. นางนิตานาถ | เขียวทอง |
| 5. นางวัลยา | บุญหนุน |

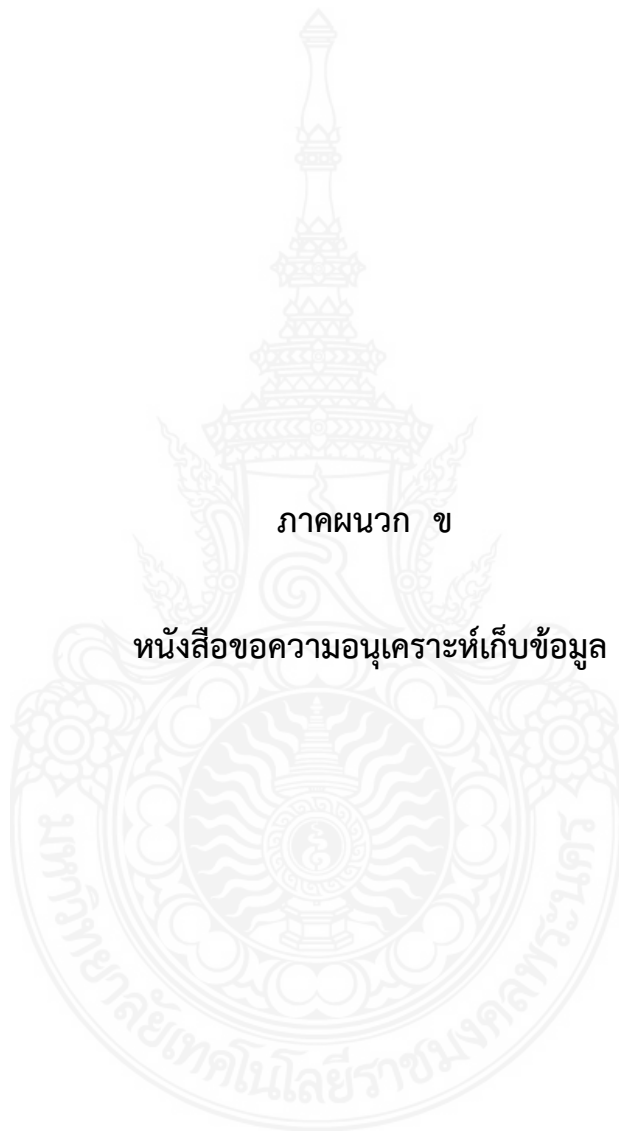
วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก

- | | |
|-----------------|------------|
| 1. นางจินตนา | ชูศรี |
| 2. นางนิลวัลย์ | ชุ่มชื่น |
| 3. นางสาวฉันทพร | สุรินทร์คำ |
| 4. นางชาลิตา | วงศ์ใหญ่ |
| 5. นายจตุพร | อ่อนพรหม |



ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล





ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๕๖

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม

ด้วย นางสาววรารัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรารัตน์ ทิมหจิม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับกลุ่มนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ ๑ - ๓ และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ ๑ - ๒ ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม จำนวน ๖๓ คน ในช่วงเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม ๒๕๖๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๖๒



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม

ด้วย นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับบุคลากรในหน่วยงานของท่าน จำนวน ๕ ราย ดังนี้

- | | |
|-------------------|-------------|
| ๑. นางสาวปิยวรรณ | เตชะศิริกุล |
| ๒. นางสาววรรณภรณ์ | สุขแจ่ม |
| ๓. นายพิศมัย | กรุดพิศมัย |
| ๔. นางสาวจินตนา | พัฒน์วิสัย |
| ๕. นางสาวชลัดดา | ยิ้มเยื่อน |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตร์โยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๕๕

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา

ด้วย นางสาววรารัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรารัตน์ ทิมหจิม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับกลุ่มนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ ๑ - ๓ และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ ๑ - ๒ ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา จำนวน ๗๐ คน ในช่วงเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม ๒๕๖๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๖๑



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา

ด้วย นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับบุคลากรในหน่วยงานของท่าน จำนวน ๕ ราย ดังนี้

- | | |
|-----------------|--------------|
| ๑. นายวีรยุทธ | เปลี่ยนสำโรง |
| ๒. นางสาวอมรศรี | แช่ตัน |
| ๓. นายอดิศักดิ์ | อะมะตะคุ |
| ๔. นางสาวมิดา | พรหมสุเนตร |
| ๕. นางรุ่งนภา | อดุลนิรัตน์ |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๕๘



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา

ด้วย นางสาววรารัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรม เสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรารัตน์ ทิมหจิม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้ แบบสอบถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับกลุ่มนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ ๑ - ๓ และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ ๑ - ๒ ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา จำนวน ๑๗๐ คน ในช่วงเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม ๒๕๖๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๖๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา

ด้วย นางสาววรารัตน์ ทิมหิริม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรารัตน์ ทิมหิริม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับบุคลากรในหน่วยงานของท่าน จำนวน ๕ ราย ดังนี้

- | | |
|-------------------|----------|
| ๑. นางนงลักษณ์ | สังข์ทอง |
| ๒. นางนงลักษณ์ | สังข์ทอง |
| ๓. นางสาวพรวิสาข์ | จตุระบุล |
| ๔. นายปิยะ | ชูถิ่น |
| ๕. นางสาวณัฐพร | ศรีแจ่ม |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๕๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์

ด้วย นางสาววรรัตน์ ทิมหิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรรัตน์ ทิมหิม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับกลุ่มนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ ๑ - ๓ และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ ๑ - ๒ ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ จำนวน ๕๘ คน ในช่วงเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม ๒๕๖๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๖๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบขออนุญาตเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์

ด้วย นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอบขออนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับบุคลากรในหน่วยงานของท่าน จำนวน ๕ ราย ดังนี้

- | | |
|------------------|------------|
| ๑. นางสาวสุวรรณา | ชัยชนะ |
| ๒. นางเกสร | แป้นจันทร์ |
| ๓. นางสุทธิรัตน์ | โมรราย |
| ๔. นางนิตานถ | เขียวทอง |
| ๕. นางวัลยา | บุญหนุน |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๕๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก

ด้วย นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรม เสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความ อนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้ แบบสอบถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับกลุ่มนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ ๑ - ๓ และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงปีที่ ๑ - ๒ ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก จำนวน ๖๒ คน ในช่วงเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม ๒๕๖๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๓๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอกความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก

ด้วย นางสาววรารัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอกความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาววรารัตน์ ทิมหจิม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับบุคลากรในหน่วยงานของท่าน จำนวน ๕ ราย ดังนี้

- | | |
|-----------------|------------|
| ๑. นางจินตนา | ชูศรี |
| ๒. นางนิลวัลย์ | ชุ่มชื่น |
| ๓. นางสาวฉันทพร | สุรินทร์คำ |
| ๔. นางสาวชาลิตา | วงศ์ใหญ่ |
| ๕. นายจตุพร | อ่อนพรม |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmu.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ภาคผนวก ค

รายนามผู้เชี่ยวชาญ



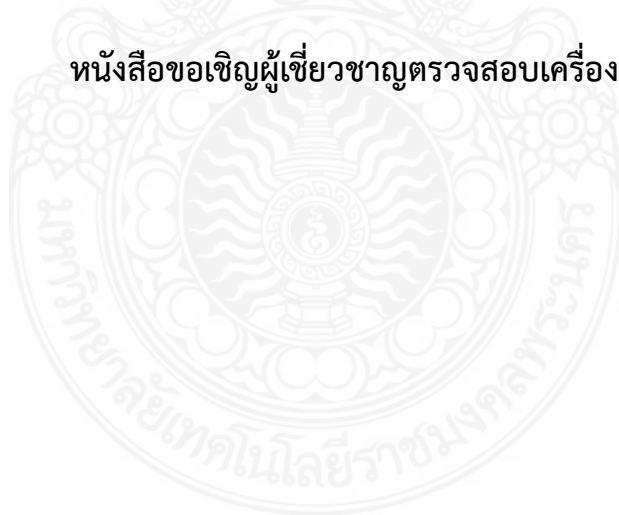
รายนามผู้เชี่ยวชาญ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนทน์ แดงสังวาลย์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณิ โอวจรียาพิทักษ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเชม อภิภัทรวิโรดม
4. นายอดิศ อมะตะคุ
5. นางสาวฐิตาภรณ์ ช้างอัน



ภาคผนวก ง

หนังสือขอเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ...คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ งานบัณฑิตศึกษา โทร. ต่อ ๘๒๖๒-๔.....

ที่ ..อว.๐๖๕๑.๐๓/๒๐๖๙..... วันที่ ..๔ กรกฎาคม ๒๕๖๖.....

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย.....

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนท แดงสังวาลย์

ด้วย นางสาววรารัตน์ ทิมหงิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรม
เสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี
รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และ
คุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ ให้กับ
นางสาววรารัตน์ ทิมหงิม

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ .. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ งานบัณฑิตศึกษา โทร. ต่อ ๘๒๖๒-๔ ..

ที่ .. อว.๐๖๕๒.๐๓/๒๐๗๐ .. วันที่ .. ๔ กรกฎาคม ๒๕๖๖ ..

เรื่อง .. ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย ..

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีเชม อภิภัทรวิโรดม

ด้วย นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ ให้กับนางสาววรรัตน์ ทิมหจิม

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๐๖๘



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๔ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณิ โอวจรียาพิทักษ์

ด้วย นางสาววรารัตน์ ทิมหิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ ให้กับนางสาววรารัตน์ ทิมหิม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๐๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๔ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพพุทธมณฑล

ด้วย นางสาววรรัตน์ ทิมหจิม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่า นางสาวฐิติภรณ์ ช่างอัน บุคลากรในสังกัดของท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านการบ่มเพาะผู้ประกอบการ ให้กับนางสาววรรัตน์ ทิมหจิม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตร์โยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๐๖๖



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๔ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา

ด้วย นางสาววรารัตน์ ทิมหิริม นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรม
เสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ ๒๑ เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ” โดยมี
รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่า นายอดิศักดิ์ อมะตะคุ บุคลากร
ในสังกัดของท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณา
เครื่องมือวิจัยด้านธุรกิจอาหาร ให้กับนางสาววรารัตน์ ทิมหิริม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และ
ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ภาคผนวก จ

ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญ



ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

แบบสอบถามเพื่องานวิจัย

เรื่อง กิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อส่งเสริมการเป็น

ผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ

คำชี้แจง : แบบประเมินความเที่ยงตรง (IOC) ของเครื่องมือการวิจัยเรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อประเมินความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อคำถาม มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย ซึ่งทำการประเมินความเที่ยงตรงโดยกำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยง

+1 = แน่ใจว่าคำถามมีความสอดคล้องตรงกับการวิจัย

0 = ไม่แน่ใจว่าคำถามมีความสอดคล้องตรงกับการวิจัยหรือไม่

-1 = แน่ใจว่าคำถามไม่มีความสอดคล้องตรงกับการวิจัย

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ข้อที่	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		1	2	3	4	5		
ข้อ 1	เพศ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ข้อ 2	อายุ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ข้อ 3	ระดับการศึกษา	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ข้อ 4	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ข้อ 5	ผู้ปกครอง	1	1	0	1	1	0.80	ใช้ได้
ข้อ 6	อาชีพผู้ปกครอง	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ข้อ 7	นักเรียนอาศัยอยู่กับใคร	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ข้อ 8	ขนาดของครอบครัว	1	1	0	1	1	0.80	ใช้ได้



ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ของนักเรียน

ข้อที่	ข้อความคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		1	2	3	4	5		
ข้อ 1	นักเรียนเคยเข้าร่วมกิจกรรมใดบ้าง	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ข้อ 2	เหตุผลในการตัดสินใจเข้าร่วมกิจกรรม (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ข้อ 3	นักเรียนได้รับข่าวสารการเข้าร่วมกิจกรรมจากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ข้อ 4	กิจกรรมที่นักเรียนเข้าร่วมจัดขึ้นที่ใด	1	0	1	1	1	0.80	ใช้ได้
ข้อ 5	ช่วงเวลาที่สนใจในการเข้าร่วมกิจกรรม	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้

ตอนที่ 3 ความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ในศตวรรษ
ที่ 21 เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ

ข้อ	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		5	4	3	2	1		
1.	นักเรียนสามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงได้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
2.	นักเรียนสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงได้ทุกสถานการณ์ตามบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
3.	นักเรียนมีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
4.	ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น นักเรียนมีการแบ่งงานกันทำอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
5.	นักเรียนยอมรับคำติชม ความคิดเห็นด้านบวกและด้านลบได้ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
6.	นักเรียนสามารถใช้ความรู้ในการนำเสนอแนวคิดหรือสร้างผลงานให้ได้อย่างสร้างสรรค์	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
7.	นักเรียนสามารถเรียนรู้และมีทัศนคติเชิงบวกขณะทำงานร่วมกับผู้อื่น	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
8.	นักเรียนมีเป้าหมายในการทำงานและพัฒนาตนเองอย่างชัดเจน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
9.	นักเรียนมีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงานสามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA)	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
10.	นักเรียนเข้ารับการทดสอบความชำนาญโดยสถาบันต่างๆ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้

ข้อ	ข้อคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		5	4	3	2	1		
11.	นักเรียนนำประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจร้านค้าของตนเองได้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
12.	นักเรียนนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการพัฒนาธุรกิจได้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
13.	นักเรียนปรึกษาปัญหาธุรกิจกับผู้เชี่ยวชาญ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
14.	นักเรียนความคิดสร้างสรรค์ และจินตนาการใช้ผลิตภัณฑ์	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
15.	นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับบุคคลอื่นที่ไม่ใช่เพื่อน หรือครูในแผนกวิชา	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
16.	นักเรียนสามารถสอนงานให้เพื่อร่วมงานได้	1	1	0	1	1	0.80	ใช้ได้
17.	นักเรียนมีแสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นอยู่เสมอ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
18.	นักเรียนเคารพและยอมรับหลักปฏิบัติของผู้อื่นที่แตกต่างได้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
19.	นักเรียนจะรับฟังและให้ความสำคัญเมื่อทำงานกับผู้อื่น	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
20.	นักเรียนสามารถนำวัฒนธรรมที่แตกต่างมาสร้างสรรค์ในผลิตภัณฑ์ได้ เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1	1	0	1	1	0.80	ใช้ได้
21.	นักเรียนนำความรู้ของอาหารที่หลากหลาย มาคิดสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ได้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
22.	นักเรียนสามารถกำหนดเป้าหมายจากยอดขายเพื่อให้เกิด ผลงานตามเป้าหมายที่ตั้งไว้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้

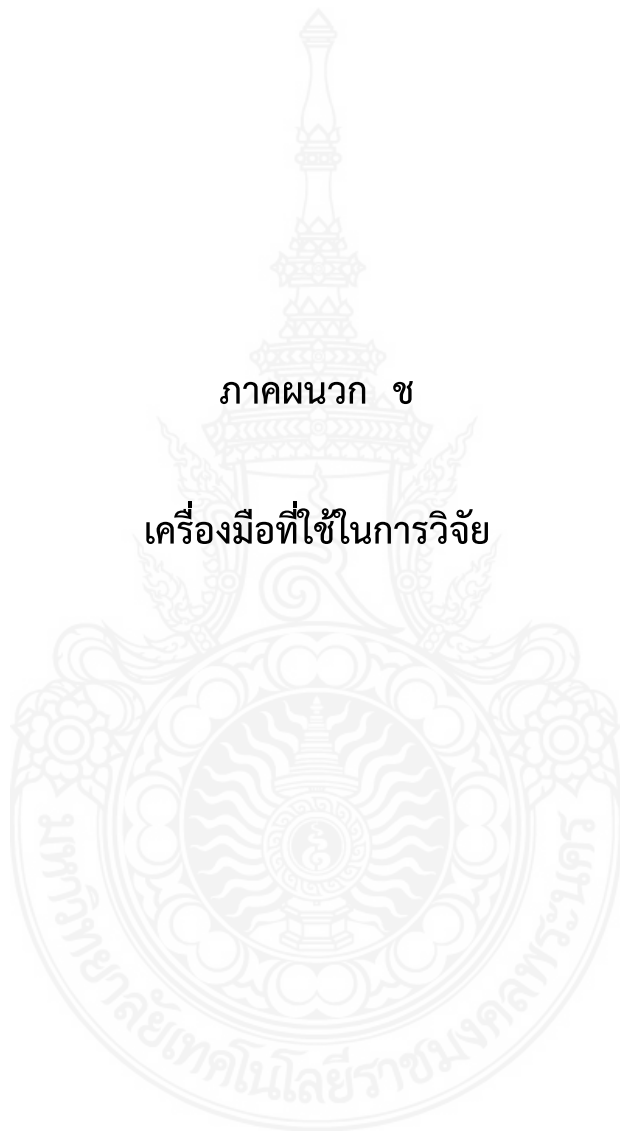
ข้อ	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		5	4	3	2	1		
23.	นักเรียนวางแผนในการดำเนินธุรกิจ เข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการและลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดได้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
24.	นักเรียนสามารถทำงานได้หลากหลาย	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
25.	นักเรียนสามารถนำเสนอผลิตภัณฑ์ของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
26.	นักเรียนยอมรับในผลิตภัณฑ์ของตนเองและผู้อื่นที่เกิดขึ้น	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
27.	นักเรียนเคารพและชื่นชมในผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
28.	นักเรียนยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นที่มีต่อผลงานตนเองด้วยความเต็มใจ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
29.	นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในบทบาทการเป็นผู้นำหรือผู้ตาม	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
30.	เมื่อพบปัญหาในการทำงานนักเรียนสามารถหาแนวทางแก้ไขได้	1	1	0	1	1	0.80	ใช้ได้
31.	นักเรียนสามารถเสนอวิธีการที่จะนำธุรกิจไปสู่ความสำเร็จได้	1	1	0	1	1	0.80	ใช้ได้
32.	เมื่อทำงานเป็นกลุ่มนักเรียนสามารถประสานความร่วมมือระหว่างสมาชิกในกลุ่มได้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้

ข้อ	ข้อคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		5	4	3	2	1		
33.	นักเรียนสามารถเสียสละประโยชน์ของตนเองเพื่อความสำเร็จของธุรกิจได้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
34.	นักเรียนสามารถวางแผนในการดำเนินธุรกิจ เช่น แผนการเงิน แผนการตลาด	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
35.	นักเรียนมักขอความช่วยเหลือจากผู้มีความรู้ในการแก้ไขปัญหาธุรกิจที่เกิดขึ้น	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้



ภาคผนวก ช

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย





แบบสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อการวิจัย

เรื่อง กิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน

ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง กิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามข้อกำหนดของการศึกษาในหลักสูตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 จะทำเป็นรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการจึงขอความอนุเคราะห์จากท่านในการให้ข้อมูล ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการวิจัยในครั้งนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

วันเวลาที่ให้สัมภาษณ์ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2565 เวลา.....

ชื่อ-สกุล ผู้ให้สัมภาษณ์.....อายุ.....

สถานศึกษา.....

ตำแหน่ง.....

จังหวัดที่ทำงาน.....

วิชาที่สอนในสาขาอาหารและโภชนาการ.....

ประสบการณ์ในการสอนสาขาอาหารและโภชนาการ.....

ตอนที่ 2 การจัดกิจกรรมที่สอดคล้องกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน

ประเด็นคำถาม	แนวคำถาม	คำตอบ
1. กิจกรรมการเรียนการสอนที่เกิดขึ้นในสถานศึกษา	ในสถานศึกษามีการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะของผู้เรียนในด้านใดบ้าง	<ul style="list-style-type: none"> - กิจกรรมการจำหน่ายสินค้าและอาหาร- - กิจกรรมการแข่งขันทักษะวิชาชีพ - กิจกรรมการจำหน่ายสินค้าและอาหาร - กิจกรรมการแข่งขันทักษะวิชาชีพ กิจกรรมการแข่งขันที่เกี่ยวข้อง กับอาหาร กิจกรรมการทำเค้กและคุกกี้ ใหม่ กิจกรรมการจัดเลี้ยงอาหารว่าง กิจกรรมตลาดนัดอาชีพ กิจกรรมสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่ กิจกรรม นำเสนอโครงการ กิจกรรมเพิ่มทักษะด้าน อาหารและ โภชนาการโดยผู้เชี่ยวชาญ กิจกรรม การศึกษาดูงานในสถานประกอบการ กิจกรรมพัฒนาทักษะด้าน การชงกาแฟ และกิจกรรมการช่วยออก สอนให้ความรู้
2. ทักษะความยืดหยุ่นและการปรับตัว	กิจกรรมที่ส่งเสริมให้นักเรียน นักศึกษามีความปรับตัวในสถานการณ์ที่มีความเปลี่ยนแปลง ,การทำงานร่วมกับผู้อื่นของนักเรียน	<ul style="list-style-type: none"> - ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ - แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ - แบ่งหน้าที่ในการทำงานได้ - ยอมรับคำติชมต่างๆ

ประเด็นคำถาม	แนวคำถาม	คำตอบ
3. การริเริ่มและการกำกับดูแลตนเองได้	นักเรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำงานแบบใดบ้าง, กระบวนการในการทำงานของนักเรียน	<ul style="list-style-type: none"> - ตั้งเป้าหมายในการทำงาน - วางแผนการทำงาน - สร้างสรรค์ผลงานโดยใช้ความรู้ต่างๆ
4. ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม	มีการขอความช่วยเหลือ หรือความร่วมมือจากบุคคลต่างๆ เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์ในการทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> - ทำงานกับบุคคลภายนอกเช่น ครูต่างแผนก นักเรียนต่างแผนก สถานประกอบการ - ยอมรับในความแตกต่าง - ยอมรับและให้ความสำคัญกับผู้อื่น - นำวัฒนธรรม ความรู้ที่แตกต่างมาใช้ในการทำงาน
5. การมีผลงานและความรับผิดชอบตรวจสอบได้	นักเรียนมีเป้าหมายในการทำงานอย่างไรบ้าง	<ul style="list-style-type: none"> - กำหนดเป้าหมายและทำให้บรรลุเป้าหมายนั้น แม้จะมีอุปสรรคและมีแรงบีบคั้น แยกเวลาหรือความสนใจ - กำหนดลำดับความสำคัญ วางแผน และจัดการงาน
6. ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ	นักเรียนมีหน้าที่ความรับผิดชอบใดบ้างในการทำกิจกรรม	<ul style="list-style-type: none"> - ทำงานร่วมกับผู้อื่น - แก้ไขปัญหาต่างๆได้ - เสียสละประโยชน์ส่วนตัว -

ตอนที่ 3 ระดับความรู้ของนักเรียน นักศึกษาด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับทักษะด้านชีวิตและการทำงาน

ประเด็น	แนวคำถาม	คำตอบ
1. ความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร	การจัดการเรียนการสอนหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้ประกอบการ	
2. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	การจัดการเรียนการสอน หรือกิจกรรมที่มีการเขียนแผนธุรกิจในการเป็นผู้ประกอบการ	
3. การประกอบธุรกิจเบื้องต้น	การจัดกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจ หรือการวางแผนในการทำธุรกิจ	

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความอนุเคราะห์การให้สัมภาษณ์



แบบประเมินรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะ

เรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงานของ
นักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงานของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการตามข้อกำหนดของการศึกษาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลปัจจัยที่ส่งผลต่อการพัฒนารูปแบบ เรื่อง การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงานของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ลักษณะของงานวิจัยโดยสรุป

งานวิจัยนี้ ดำเนินการโดยการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และวิจัยที่เกี่ยวข้องกับบูรณาการพัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงานของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีวัตถุประสงค์ 1) ศึกษาระดับความสำคัญของกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน 2) วิเคราะห์องค์ประกอบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน และ 3) พัฒนารูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน เป็นการวิจัยเชิงผสมผสานทั้งวิจัยเชิงปริมาณ และวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยเชิงปริมาณ คือ นักเรียนและนักศึกษาที่ศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ส่วนวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ให้ข้อมูลประกอบด้วย ครูแผนกวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 25 คน

ในฐานะที่ท่านเป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก ขอความอนุเคราะห์ให้ความคิดเห็นจากข้อค้นแบบจากการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องและสมบูรณ์เพื่อนำไปเป็นข้อเสนอแนะสำหรับรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบด้านทักษะชีวิตและการทำงาน

ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้โครงสร้างของประเด็นการประเมินประกอบไปด้วย คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

วัน เวลา ที่ประเมิน วันที่.....16.....เดือน...ก.....พ.ศ.2566 เวลา.....

ชื่อสกุล ผู้ประเมิน.....

ตำแหน่ง.....

ระดับการศึกษา.....

ระยะเวลาในการสอน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ตอนที่ 2 ความเห็นเกี่ยวกับความสำคัญขององค์ประกอบที่มีผลต่อรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งได้รับจากความคิดเห็นของนักเรียนที่ศึกษาอยู่ในแผนกคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 รูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน
ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

องค์ประกอบที่ 1 องค์ประกอบรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ **ด้านสังคม (Society)** มี 16 ตัวแปร ประกอบด้วยนักเรียนมีความแสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นอยู่เสมอ ซึ่งเป็นตัวแปรที่มีผลสูงสุดรองลงมาคือ นักเรียนจะรับฟังและให้ความสำคัญเมื่อทำงานกับผู้อื่น, นักเรียนเคารพและยอมรับหลักปฏิบัติ

ของผู้อื่นที่แตกต่างได้, นักเรียนเคารพและชื่นชมในผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น, นักเรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นที่ไม่ใช่เพื่อนหรือครูในแผนกวิชา, นักเรียนสามารถเสียสละประโยชน์ของตนเองเพื่อความสำเร็จของธุรกิจได้, นักเรียนมักขอความช่วยเหลือจากผู้มีความรู้ในการแก้ไขปัญหาธุรกิจที่เกิดขึ้น ตามลำดับ และนักเรียนวางแผนในการดำเนินธุรกิจเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการและลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดได้มีผลน้อยที่สุด **ตั้งตารางที่ 2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่เพราะเหตุใด โปรดอธิบาย**

.....

.....

.....

.....

.....

องค์ประกอบที่ 2 องค์ประกอบรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ **ด้านความคิดสร้างสรรค์ (Creative)** มี 11 ตัวแปร ประกอบด้วย นักเรียนปรึกษาปัญหาธุรกิจกับผู้เชี่ยวชาญซึ่งเป็นตัวแปรที่มีผลสูงสุด รองลงมานักเรียนมีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงานสามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA), นักเรียนวางแผนในการดำเนินธุรกิจเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการและลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดได้, นักเรียนเข้ารับการทดสอบความชำนาญโดยสถาบันต่างๆ, นักเรียนสามารถกำหนดเป้าหมายจากยอดขายเพื่อให้เกิด ผลงานตาม และนักเรียนมีเป้าหมายในการทำงานเป้าหมายที่ตั้งไว้ตามลำดับ และนักเรียนมีเป้าหมายในการทำงานและพัฒนาตนเองอย่างชัดเจนมีผลน้อยที่สุด **ท่านเห็นด้วยหรือไม่เพราะเหตุใด โปรดอธิบาย**

.....

.....

.....

.....

.....

องค์ประกอบที่ 3 องค์ประกอบรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ **ด้านการปรับเปลี่ยน** มี 7 ตัวแปร ประกอบด้วยนักเรียนยอมรับคำติชม ความคิดเห็นด้านบวกและด้านลบได้ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ ซึ่งเป็นตัวแปรที่มีผลสูงสุด รองลงมาคือ ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น นักเรียนมีการแบ่ง

งานกันทำอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค, นักเรียนมีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข, นักเรียนสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงได้ทุกสถานการณ์ตามบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ, นักเรียนสามารถใช้ความรู้ในการนำเสนอแนวคิดหรือสร้างผลงานให้ได้อย่างสร้างสรรค์ ตามลำดับ และนักเรียนสามารถปรับตัวกับการเปลี่ยนแปลงได้ มีผลน้อยที่สุดท่านเห็นด้วยหรือไม่เพราะเหตุใด โปรดอธิบาย

ตอนที่ 3 การประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ต่อองค์ประกอบรูปแบบกิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านทักษะชีวิตและการทำงาน ของนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ที่ได้พัฒนาขึ้นมาจากรูปแบบการวิจัยเชิงปริมาณ และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

รายการประเมิน	ระดับ			
	ความเหมาะสม		ความเป็นไปได้	
	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	เป็นไปได้	เป็นไปไม่ได้
องค์ประกอบที่ 1 ด้านสังคม				
แสดงความเป็นมิตรต่อผู้อื่นด้วยการรับฟังและให้ความสำคัญ เคารพและยอมรับหลักปฏิบัติของผู้อื่นที่แตกต่าง				
ชื่นชมในผลิตภัณฑ์ของผู้อื่น				
สามารถทำงานร่วมกับบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ นักเรียนหรือครูในแผนกวิชา				
เสียสละประโยชน์ของตนเองเพื่อความสำเร็จของธุรกิจ				

รายการประเมิน	ระดับ			
	ความเหมาะสม		ความเป็นไปได้	
	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	เป็นไปได้	เป็นไปได้ไม่ได้
องค์ประกอบที่ 2 ด้านความคิดสร้างสรรค์				
ต้องมุ่งสร้างโอกาสให้นักเรียนสามารถปรึกษาปัญหาธุรกิจกับผู้เชี่ยวชาญ				
มีการวางแผนในการทำงาน ติดตามงาน สามารถจัดลำดับความสำคัญของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (PDCA)				
สนับสนุนการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการพัฒนาธุรกิจ				
วางแผนในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมทักษะด้านอาหารและโภชนาการ				
เน้นย้ำให้ลงมือปฏิบัติตามแผนเพื่อให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด				
ส่งเสริมและสนับสนุนให้นักเรียนเข้ารับการทดสอบความชำนาญโดยสถาบันต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง				
องค์ประกอบที่ 3 ด้านปรับเปลี่ยน				
ฝึกให้นักเรียนยอมรับคำติ ชม ความคิดเห็นทั้งด้านบวกและด้านลบ โดยปราศจากความลำเอียงหรืออคติ				
การแบ่งงานกันทำอย่างเท่าเทียมและเสมอภาค				

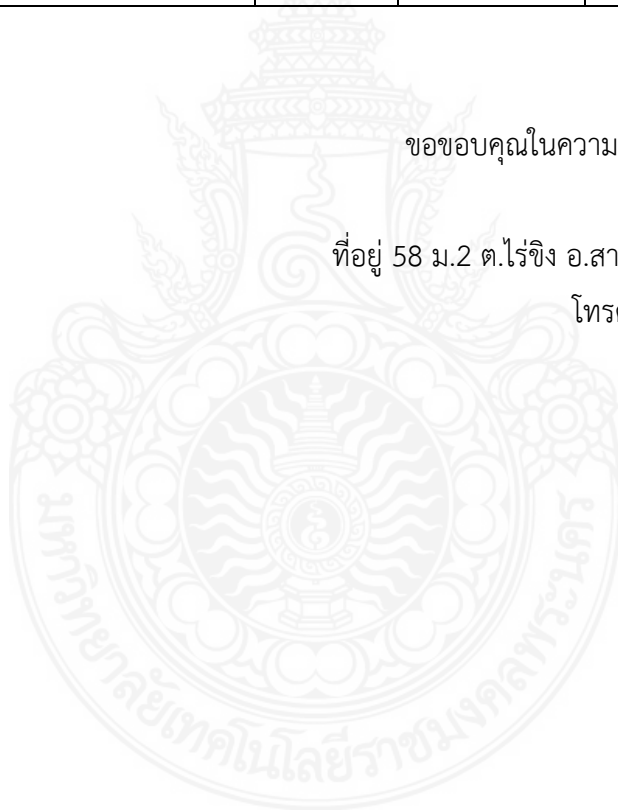
รายการประเมิน	ระดับ			
	ความเหมาะสม		ความเป็นไปได้	
	เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	เป็นไปได้	เป็นไปได้ไม่ได้
มีความยืดหยุ่นและสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข				
การปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงในทุกสถานการณ์ตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย				

ขอขอบคุณในความอนุเคราะห์การให้สัมภาษณ์

วรารัตน์ ทิมหิริม

ที่อยู่ 58 ม.2 ต.ไร่จีน อ.สามพราน จ.นครปฐม 73210

โทรศัพท์มือถือ 084-314-5128



ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาวรารัตน์ ทิมหิมี
วัน เดือน ปีเกิด 7 มีนาคม 2534
ที่อยู่ปัจจุบัน 39/4 หมู่ 4 ตำบลคลองโยง อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2556
มัธยมศึกษา	โรงเรียนกาญจนาภิเษกวิทยาลัย นครปฐม	2552
ประถมศึกษา	โรงเรียนวัดมะเกลือ	2540
สถานที่ทำงาน	วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม	2564- ปัจจุบัน

