

# Guidelines for Curriculum Development to Enhance Professional Skills in Home Economics Teachers

Parichat Pitisutti<sup>1</sup>, Supranee Moonmart<sup>2</sup>

Received: October 19, 2021 – Revised: March 23, 2022 – Accepted: April 1, 2022

## Abstract

This research aims to develop a curriculum supporting the home economics teacher profession, based on a descriptive research concept. The study was divided into 3 phases. The first phase deals with the analysis of the correlations between teachers' home economics skills from the modern curriculum and necessary home economics teaching skills for learning management. Twelve home economics teachers under the Office of the Vocational Education Commission were interviewed. Phase two involves the analysis of the level of home economics teaching skills necessary for learning management, and the data were collected from 204 undergraduate students majoring in home economics by means of multi-stage sampling, before being analyzed using descriptive statistics. Lastly, the third phase involves the analysis of ways to develop the academic curriculum of the Home Economics Department under the Faculty of Education, which enhanced home economics teaching skills necessary for learning management by discussing the research results obtained from phases 1 and 2. The results revealed that teachers' home economics skills from the modern curriculum were correlated with necessary home economics teaching skills for learning management in 3 aspects, including the learning management skill, the ability to use of technology in learning management, and the research skill to improve learning management. Home Economics teaching skills were added as part of Home Economics skills. Home economics students these days mostly excelled in the home economics skill, followed by the ability to apply technology in learning management, learning management, and the research skill to develop learning management, respectively. In order to improve the home economics curriculum, critical analysis should be prioritized, along with the adoption of knowledge in problem solving and developing learning management. It could be divided into 4 issues. The first one dealt with the increase in learning development that cultivated systematic thinking for learners. The next issue was concerned with enhancing technology literacy for both teachers and students, as well as provoking behaviors that were accepting of new technology. Thirdly, there could be activities that stimulated critical thinking among students, making them able to synthesize authentic problems that occurred during the learning development process and analyze causes and solutions. The final issue suggested that there could be more activities with certain conditions to allow students to adjust their thinking process while producing work based on diverse circumstances and limitations.

**Keywords:** home economics teacher professional skills, curriculum development, 21st century learning, vocational education

<sup>1</sup> *Corresponding Author*, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Krunghthep, Email: [parichat.p@mail.rmuth.ac.th](mailto:parichat.p@mail.rmuth.ac.th)

<sup>2</sup> Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Krunghthep, Email: [supranee.m@mail.rmuth.ac.th](mailto:supranee.m@mail.rmuth.ac.th)

# แนวทางการพัฒนาหลักสูตรเพื่อส่งเสริมทักษะวิชาชีพ ครูคหกรรมศาสตร์

ปาริฉัตร ปิติสุทธิ<sup>1</sup>, สุปราณี มูลมาตย์<sup>2</sup>

รับบทความต้นฉบับ: 19 ตุลาคม 2564 – รับบทความแก้ไข: 23 มีนาคม 2565 – ตอบรับการตีพิมพ์: 1 เมษายน 2565

## บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรที่ส่งเสริมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ มีการดำเนินการวิจัยอยู่บนฐานแนวคิดการวิจัยเชิงบรรยาย แบ่งขั้นตอนการดำเนินการวิจัยออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 การวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์จากหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน โดยการสังเคราะห์หลักสูตรร่วมกับการสัมภาษณ์ครูสาขาคหกรรมศาสตร์ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวน 12 คน ระยะที่ 2 การวิเคราะห์ระดับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากนิสิต/นักศึกษาในระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ด้วยการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน จำนวน 204 คน จากนั้นวิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา และระยะที่ 3 การวิเคราะห์แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรครูคหกรรมศาสตร์บัณฑิต/ศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ที่ส่งเสริมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน โดยการสนทนากลุ่มในประเด็นที่ได้จากผลการวิจัยระยะที่ 1 และระยะที่ 2 ผลการวิจัยพบว่า ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์จากหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน มีความสอดคล้องกัน 3 ทักษะ ได้แก่ 1) ทักษะการจัดการเรียนรู้ 2) ทักษะการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ และ 3) ทักษะการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ แต่ในส่วนของทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นได้เพิ่มเติมทักษะด้านทักษะงานคหกรรมร่วมด้วย โดยนิสิต/นักศึกษาครูสาขาคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบันมีทักษะงานคหกรรมมากที่สุด รองมาคือ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ การจัดการเรียนรู้ และการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ตามลำดับ แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรการศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ควรพัฒนาการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ต่างๆ ในการแก้ปัญหา/พัฒนาการจัดการเรียนรู้ โดยแบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ ประเด็นที่ 1 ควรเพิ่มการจัดการเรียนรู้ที่เสริมสร้างการคิดอย่างเป็นระบบให้แก่ผู้เรียน ประเด็นที่ 2 ควรส่งเสริมให้ผู้สอนและผู้เรียนมีความรอบรู้และเท่าทันการใช้สื่อเทคโนโลยี (technology literacy) และเสริมสร้างพฤติกรรมมารยาทเทคโนโลยีใหม่ ประเด็นที่ 3 ควรออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่กระตุ้นผู้เรียนให้วิเคราะห์และสังเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการจัดการเรียนรู้ พร้อมทั้งวิเคราะห์ถึงสาเหตุและแนวทางการแก้ไขปัญหา และประเด็นที่ 4 ควรเพิ่มกิจกรรมที่มีการวางเงื่อนไขเพื่อฝึกให้ผู้เรียนปรับกระบวนการคิดในการสร้างสรรค์ผลงานตามบริบทสถานการณ์และข้อจำกัดต่าง ๆ

**คำสำคัญ:** ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ การพัฒนาหลักสูตร การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 การอาชีวศึกษา

<sup>1</sup> ผู้รับผิดชอบบทความหลัก, คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.  
อีเมล: parichat.p@mail.rmutk.ac.th

<sup>2</sup> สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.  
อีเมล: supranee.m@mail.rmutk.ac.th



## ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การขับเคลื่อนนโยบายการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษามุ่งเป้าหมายสำคัญในด้านการผลิตและพัฒนากำลังคนในสาขาที่เป็นความต้องการของตลาดแรงงาน รวมถึงกลุ่มสาขาตามแนวทางนโยบายรัฐบาลเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศและขยายโอกาสในการเรียนอาชีวศึกษา ดังที่แผนพัฒนาการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) และแผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560–2579 มีจุดเน้นสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการสอน การผลิตครูและการเพิ่มปริมาณผู้เข้าเรียนสายอาชีพ รัฐบาลจึงให้ความสำคัญต่อการอาชีวศึกษาเป็นอย่างมาก ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้ร่วมมือกับสถาบันอุดมศึกษาของรัฐในการพัฒนามาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชาต่าง ๆ เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรในแต่ละสถาบันอุดมศึกษามีมาตรฐานตามเป้าประสงค์ของการยกระดับคุณภาพการจัดอาชีวศึกษาให้เทียบเคียงและแข่งขันได้ในระดับสากล รวมทั้งพัฒนาคุณภาพของบัณฑิตที่พึงประสงค์ให้มีความพร้อมในการพัฒนาวิชาการและวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ (กระทรวงศึกษาธิการ, 2559; กระทรวงศึกษาธิการ, 2560ก) ซึ่งคหกรรมศาสตร์เป็นสาขาหนึ่งในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพที่ส่งเสริมให้นักศึกษามีความรู้ ความชำนาญ ด้านทักษะวิชาชีพ ตลอดจนบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ที่หลากหลายเข้าด้วยกัน (นนทลี พรธาดาวิทย์ และ อมรรรัตน์ อนันต์วราพงษ์, 2551) ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายในด้านทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ที่นักศึกษาจะต้องมีสมรรถนะสำหรับการประกอบอาชีพและการดำเนินชีวิตในอนาคตที่มีความซับซ้อนมากขึ้น จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรสำหรับนิสิต/นักศึกษาครูอาชีวศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมให้บัณฑิตครูอาชีวศึกษามีสมรรถนะที่สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาเพื่อพัฒนาวิชาการและวิชาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ (สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา, 2552)

หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษาในปัจจุบันมุ่งผลิตครูวิชาชีพที่สร้างสรรคงานคหกรรมศาสตร์และเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม โดยมุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักในคุณค่าความเป็นครู สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาตนเอง ซึ่งสอดคล้องกับทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ในด้านทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมและทักษะด้านสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี แต่ยังคงขาดในส่วนของการใช้ชีวิตและการทำงานซึ่งมีความจำเป็นในการดำรงชีวิตและการทำงานในโลกปัจจุบันและในอนาคต เนื่องจากเป็นสถานะที่มีความต้องการความสามารถในการนำทางไปสู่การดำรงชีวิตและการทำงานในสภาพแวดล้อมที่มีความซับซ้อนมากกว่าทักษะความคิดและความรู้ขั้นพื้นฐาน ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้เรียนจะต้องได้รับการพัฒนาทักษะให้เป็นผู้ที่มีทักษะชีวิตและอาชีพอย่างเหมาะสม (Kivunja, 2014; กระทรวงศึกษาธิการ, 2560ข; พัทธรา แยมสำราญ และ สุเทพ อ่วมเจริญ, 2560)

การประกอบวิชาชีพครูต้องใช้ทักษะที่หลากหลายสำหรับการปฏิบัติงาน ทั้งทักษะในการจัดการเรียนรู้พร้อมกับทักษะทางด้านคหกรรม โดยเป้าหมายของนิสิต/นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ศึกษามุ่งหวังให้ตนเองมีทักษะที่พร้อมใช้ นั่นคือทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์เพื่อความสำเร็จในสายวิชาชีพ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการเตรียมความพร้อมต่อเปลี่ยนแปลงและความต้องการครูคหกรรมศาสตร์ยุคใหม่จากสถานศึกษาต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการพัฒนาทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ซึ่งเป็นทักษะสำคัญต่อการดำรงชีวิตและการทำงานให้มีประสิทธิภาพ จึงควรมีการวิเคราะห์ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนในปัจจุบัน และวิเคราะห์ความสอดคล้องของหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นเพื่อเป็นข้อมูลในการวางแผนอย่างมีทิศทาง งานวิจัยนี้จึงนำวิธีวิทยาการวิจัยเชิงบรรยายที่ช่วยสะท้อนสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน นำไปสู่แนวทางการพัฒนาหลักสูตรเพื่อส่งเสริมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 ต่อไป

## วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์จากหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน
2. เพื่อวิเคราะห์ระดับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนของนิสิต/นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา
3. เพื่อวิเคราะห์แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต/ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ที่ส่งเสริมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน

## เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

### ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ในศตวรรษที่ 21

คหกรรมศาสตร์ศึกษาเป็นสาขาวิชาที่เน้นการฝึกปฏิบัติและเรียนรู้จากบุคคลต้นแบบทำให้ค่อนข้างมีขนบธรรมเนียมประเพณีของการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติเป็นผลให้การจัดการเรียนรู้นั้นยังคงมีรูปแบบเดิมเหมือนในอดีตคือ การจัดการเรียนรู้ทางคหกรรมศาสตร์ที่เน้นการบรรยายวรรณกรรมโดยไม่อธิบายวัตถุประสงค์เป้าหมาย และการประยุกต์ใช้ความรู้ใหม่ ๆ (Smith, 2017) ซึ่ง Ho & Albion (2010) Kim et al. (2014) ไม่เห็นด้วยกับการจัดการเรียนรู้แบบเดิมจึงเสนอว่า สถานการณ์โลกที่เปลี่ยนแปลงไปการจัดการเรียนการสอนของคหกรรมศาสตร์จึงต้องมีการปรับตัวเช่นเดียวกัน แต่ผลวิจัยแสดงให้เห็นว่าคหกรรมศาสตร์ขาดทักษะด้านเทคโนโลยีหรือการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน ซึ่งเป็นทักษะที่สำคัญที่คหกรรมศาสตร์ควรเน้นการฝึกปฏิบัติ การใช้ และการแก้ปัญหาเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีในการจัดการศึกษา เพื่อให้คหกรรมศาสตร์มีทัศนคติและสมรรถนะการจัดการเรียนรู้ที่เท่าทันกับความก้าวหน้าของโลก

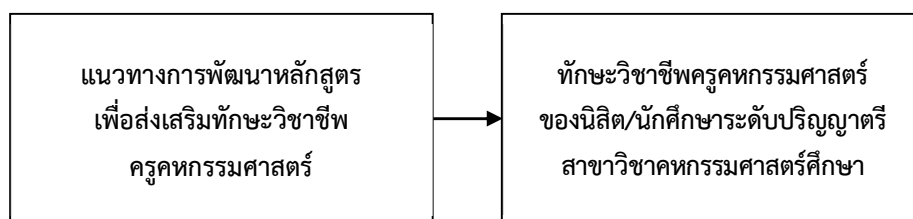
Bamalli (2014) ได้นำเสนอวิธีการจัดการเรียนการสอนคหกรรมศาสตร์ในยุค 2021 คือ การจัดการเรียนรู้ที่เน้นกระบวนการคิดและเนื้อหาที่สามารถนำไปใช้ในชีวิตจริงในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลายและสามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต โดย 1) ผู้เรียนจะต้องมีหน้าที่ที่รับผิดชอบและสามารถเรียงลำดับความสำคัญของงานที่รับผิดชอบได้ 2) ผู้เรียนจะต้องยืดหยุ่น รับฟังข้อเสนอแนะ เข้าใจในการเจรจาหรือข้อตกลงต่าง ๆ เพื่อสร้างความสมดุลระหว่างการปฏิบัติงานกับวัฒนธรรมองค์กรที่มีความหลากหลาย 3) ผู้เรียนจะต้องมีการกำหนดทิศทางเป้าหมายและการจัดการเวลาเพื่อให้งานสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4) ผู้เรียนจะต้องเรียนวิชาพื้นฐานให้มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้เพื่อให้สามารถนำไปประยุกต์สู่องค์ความรู้ใหม่ที่ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ตลอดชีวิต 5) ครูผู้สอนจะต้องมีกลยุทธ์ในการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลายโดยเรียนรู้วิธีการสอนใหม่ ๆ เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด 6) รัฐบาลควรมีการจัดสรรเงินสนับสนุนและจัดโครงการที่ทำให้ผู้เรียนได้มีสถานที่ในการแสดงผลงานเพื่อให้เกิดแรงจูงใจในการทำงาน และ 7) ถึงแม้ว่างานที่สอนจะเป็นงานที่มีการสืบทอดมาอย่างยาวนานแต่กระบวนการสอนควรจะต้องปรับเปลี่ยนให้มีความน่าสนใจมากขึ้น นอกจากนี้ Rauma et al. (2006) ได้เสนอแนวคิดการพัฒนาคหกรรมศาสตร์ โดยการจัดการเรียนรู้ที่บูรณาการองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ร่วมกับคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ เพราะการคำนวณจะเป็นทักษะพื้นฐานที่สำคัญในการคำนวณคุณค่าทางด้านโภชนาการ หรือการเลือกซื้อเสื้อผ้า และความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์จะทำให้ผู้เรียนเข้าใจในคุณสมบัติของสารเคมีที่จะป้องกันการเกิดความปลอดภัยในการปฏิบัติงานได้ หากสามารถสร้างคหกรรมศาสตร์ที่มีทักษะที่ครอบคลุมคุณลักษณะเหล่านี้ได้จะมีบุคลากรทางการศึกษาที่ช่วยให้ผู้เรียนมีชีวิตที่สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ในประเทศไทยมีการศึกษาทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์เช่นเดียวกัน โดย กาญจนา เกียรติมนิรัตน์ (2558) ศึกษาการพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงานของนักศึกษาวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ หลักสูตร 5 ปี โดยสังเคราะห์รูปแบบการพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงานของนักศึกษาวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ใน 2 ทักษะ ได้แก่ 1) ทักษะชีวิต หมายถึง ความสามารถของนักศึกษาวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จะดูแลกำกับตนเองในการดำเนินชีวิตช่วงที่ศึกษาอยู่ และสามารถจัดการกับปัญหาต่าง ๆ รอบตัวในสภาพสังคมปัจจุบัน และเตรียมความพร้อมสำหรับการปรับตัวในอนาคต ได้แก่ ความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัว การริเริ่มและการกำกับตนเอง ทักษะด้านสังคมและทักษะข้ามวัฒนธรรม การมีผลงานและความรับผิดชอบ และภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ 2) ทักษะการทำงาน หมายถึง ทักษะที่จำเป็นต่อการทำงานระหว่างการศึกษาของนักศึกษาวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ทักษะด้านการสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ ทักษะการแก้ไขปัญหา ทักษะการวางแผน ทักษะด้านเทคโนโลยีและคอมพิวเตอร์ และทักษะด้านภาษา

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจะเห็นว่าครูคหกรรมมีบทบาทหน้าที่ในการจัดการเรียนรู้ที่จะต้องปรับเปลี่ยนตามยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับต้องมีทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงาน ซึ่งทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ หมายถึง ความสามารถในการจัดการเรียนรู้โดยการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ไปปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพ โดยงานวิจัยฉบับนี้สามารถสังเคราะห์ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นต่อการจัดการศึกษาในในศตวรรษที่ 21 เป็น 4 ทักษะ ได้แก่ 1) ทักษะการจัดการเรียนรู้ (Bamalli, 2014; Rauma et al., 2006) 2) ทักษะงานคหกรรม (Øvrebø, 2015; Okoke, 2006) 3) ทักษะการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ (Ho & Albion, 2010; Kim et al., 2014; กาญจนา เกียรติมนิรัตน์, 2558) และ 4) ทักษะการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ (Rauma et al., 2006; กาญจนา เกียรติมนิรัตน์, 2558)

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะสังเกตได้ว่า ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 มีบทบาทสำคัญต่อทั้งผู้สอนและผู้เรียน โดยผู้สอนจะต้องมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการจัดการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาและส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 รวมทั้งครูผู้สอนเองก็ต้องพัฒนาตนเองให้มีทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 เช่นเดียวกันเพื่อเป็นต้นแบบให้แก่ผู้เรียน ดังนั้นในการวางแผนเพื่อหาแนวทางการพัฒนาหลักสูตรที่ส่งเสริมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 ให้แก่ผู้เรียนที่จะเป็นครูผู้สอนในอนาคต จึงต้องมีการวิเคราะห์ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ตามการรับรู้ของนิสิต/นักศึกษาครูสาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา เพื่อศึกษาความสอดคล้องระหว่างทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์จากหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ได้ข้อมูลสำหรับใช้ในการวางแผนพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ต่อไปในอนาคต

## กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

## วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้การวิจัยเชิงบรรยายเพื่อให้ได้มาซึ่งแนวทางการพัฒนาหลักสูตรเพื่อส่งเสริมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ โดยแบ่งการวิจัยออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 การวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์จากหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน โดยใช้การสังเคราะห์หลักสูตรรวมกับการระดมความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อให้ทราบถึงทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนในปัจจุบัน ระยะที่ 2 การวิเคราะห์ระดับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนของนิสิต/นักศึกษาในระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ตามองค์ประกอบที่ได้จากการวิจัยในระยะที่ 1 เพื่อสะท้อนความสามารถในการพัฒนาทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ของนิสิต/นักศึกษาในหลักสูตรปัจจุบัน และระยะที่ 3 การวิเคราะห์แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต/ศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ที่ส่งเสริมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน โดยการสนทนากลุ่มในประเด็นที่ได้จากผลการวิจัยระยะที่ 1 และระยะที่ 2 เพื่อให้ได้มาซึ่งแนวทางการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับสภาพที่เกิดขึ้นและสนองความต้องการได้ตรงจุด

### ระยะที่ 1 การวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์จากหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน

ใช้การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดทักษะวิชาชีพครูในศตวรรษที่ 21 ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ มาตรฐานสมรรถนะครูอาชีวศึกษาและหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ศึกษา ประกอบกับการสัมภาษณ์ครูสาขาคหกรรมศาสตร์ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เพื่อให้ได้มาซึ่งทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน

#### *เกณฑ์การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญและเครื่องมือวิจัย*

หลักเกณฑ์การพิจารณาคุณสมบัติผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ 1) เป็นผู้มีประสบการณ์การสอนในระดับอาชีวศึกษาดังแต่ 3 ปีขึ้นไป หรือ 2) เป็นผู้บริหารหรือหัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในระดับอาชีวศึกษา จำนวน 12 คน ที่มาจากสถาบันอาชีวศึกษาในภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ประเภทละ 4 คน ด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง และใช้แบบบันทึกการสัมภาษณ์ลักษณะกึ่งโครงสร้าง (semi-structured) คำถามที่ใช้มีลักษณะเป็นปลายเปิดในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนรู้ เช่น “ในการจัดการเรียนรู้ครูต้องใช้ทักษะด้านใดบ้าง” “ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนในปัจจุบันคืออะไร” โดยทำการสรุปประเด็นและตรวจสอบข้อมูลเป็นระยะตลอดช่วงเวลาในการดำเนินการสัมภาษณ์ ในขั้นตอนนี้ใช้ระยะเวลาประมาณ 2 เดือน ในช่วงระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงมิถุนายน พ.ศ. 2563

#### *การวิเคราะห์ข้อมูล*

การวิเคราะห์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ศึกษาและผลการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญใช้การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา มีการตีความ ให้ความหมายของข้อมูลอย่างเป็นระบบ รวมทั้งมีการจัดหมวดหมู่ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนในปัจจุบัน

## ระยะที่ 2 การวิเคราะห์ระดับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนของนิสิต/นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา

ตามองค์ประกอบที่ได้จากการวิจัยในระยะที่ 1 เพื่อสะท้อนความสามารถในการพัฒนาทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ของนิสิต/นักศึกษาในหลักสูตรปัจจุบัน

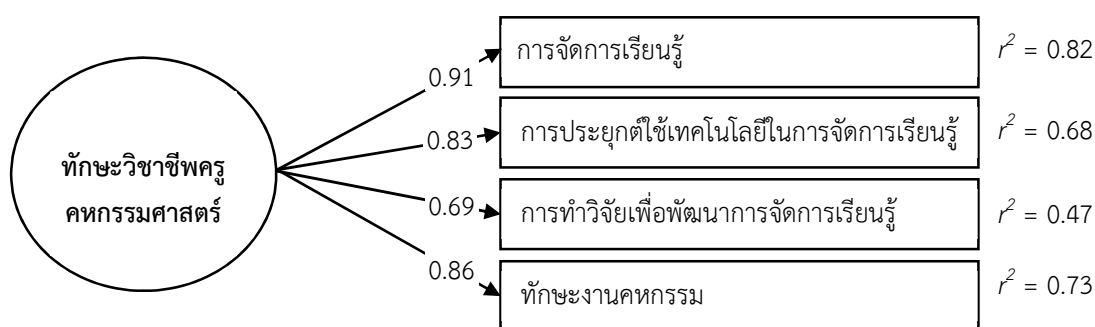
### *ประชากร ตัวอย่าง และการเก็บรวบรวมข้อมูล*

ประชากรในการวิจัยนี้คือ นิสิต/นักศึกษาระดับปริญญาตรีในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2563 โดยตัวอย่าง คือ นิสิต/นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ชั้นปีที่ 4 และ 5 ประจำปีการศึกษา 2563 จากมหาวิทยาลัยในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) โดยการกำหนดขนาดตัวอย่างการวิจัยในครั้งนี้ด้วยโปรแกรม G\*power สำหรับการวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวน กำหนดให้ตัวแปรมีขนาดอิทธิพล (effect size) = 0.54 ได้ขนาดตัวอย่างกับ 93 คน (Ronto, Ball, Pendergast, & Harris, 2016) และเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันตามแนวคิดของ Soper (2020) จึงกำหนด Anticipated effect size เท่ากับ 0.01 Desired statistical power level เท่ากับ 0.08 Number of latent variables เท่ากับ 4 Number of observed variables เท่ากับ 1 ได้ขนาดตัวอย่างขั้นต่ำ 90 คน และขนาดตัวอย่างที่เหมาะสม 100 คน จากนั้นจึงเลือกใช้วิธีการได้มาซึ่งตัวอย่างด้วยวิธีการสุ่มแบบหลายขั้นตอน (multi-stage random sampling) ในการเก็บรวบรวมข้อมูลผู้วิจัยได้ส่งแบบสอบถามทั้งหมด จำนวน 250 ฉบับ เพื่อขอตอบกลับ ได้รับแบบสอบถามคืนจำนวน 204 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 81.60 ดังนั้นตัวอย่างของการวิจัยในครั้งนี้เท่ากับ 204 คน

### *การพัฒนาแบบสอบถาม*

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ แบบสอบถามที่พัฒนามาจากผลการวิเคราะห์ในการวิจัยระยะที่ 1 มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ระดับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนของนิสิต/นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา โดยมีลักษณะข้อคำถามของแบบสอบถามเป็นแบบวัดมาตรฐานประมาณค่า 5 ระดับ โดยสามารถจำแนกทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1) การจัดการเรียนรู้ 2) การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ 3) การทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ และ 4) ทักษะงานคหกรรม ที่มาจากผลการวิเคราะห์เนื้อหาจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ โดยเนื้อหาข้อคำถามของทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์จะถามในมิติของการรับรู้ของนิสิต/นักศึกษาที่มีต่อความสามารถของตนเองในการจัดการเรียนรู้

แบบสอบถามที่พัฒนาขึ้นนี้ได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือทั้งด้านความตรงและความเที่ยง โดยผลการตรวจสอบคุณภาพด้านความตรงเชิงเนื้อหาด้วยดัชนี IOC พบว่า ข้อคำถามทั้งหมดมีค่า IOC > .05 โดยมีค่า IOC อยู่ระหว่าง .80–1.00 ผ่านเกณฑ์การพิจารณาตัดสินความตรงเชิงเนื้อหา นั้นแสดงว่าข้อคำถามที่สร้างขึ้นมีความสอดคล้อง/ความเหมาะสมกับนิยามเชิงปฏิบัติการ จากนั้นนำแบบสอบถามไปเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างใหม่ คือ นิสิต/นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษาชั้นปีที่ 4 และ 5 ปีการศึกษา 2563 จากมหาวิทยาลัยในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) เพื่อใช้ในการตรวจสอบความตรงเชิงโครงสร้าง (construct validity) ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน พบว่า โมเดลการวัดสอดคล้องกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ดังภาพ 2 พร้อมทั้งวิเคราะห์ค่าความเที่ยงแบบสอดคล้องภายใน (internal consistency) ด้วยค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha coefficient) โดยมีเกณฑ์การประเมินความเที่ยงตามหลักของ George & Mallery (2003) พบว่า ค่าความเที่ยงของแบบสอบถามในแต่ละด้านของตัวแปรร้อยละ .69–.81 ผลการตรวจสอบแสดงให้เห็นว่าทุกองค์ประกอบมีความเที่ยงแบบสอดคล้องภายในผ่านเกณฑ์ความเที่ยงที่กำหนด จากที่กล่าวมาข้างต้นสามารถสรุปได้ว่าแบบสอบถามที่พัฒนาขึ้นประกอบด้วยข้อคำถามเกี่ยวกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ จำนวน 25 ข้อ มีคุณภาพด้านความตรงและความเที่ยงเพียงพอต่อการดำเนินการวิจัยต่อไป



$$\chi^2 (3, N = 50) = 5.41, p = 0.14$$

ภาพ 2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยันของโมเดลการวัดตัวแปรทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์

### การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ 1) การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นด้วยสถิติเชิงพรรณนา และ 2) การวิเคราะห์ระดับของทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนจากหลักสูตรปัจจุบันด้วยสถิติเชิงพรรณนา เพื่อสะท้อนการพัฒนาทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ของนิสิต/นักศึกษาในหลักสูตรปัจจุบัน

### ระยะที่ 3 การวิเคราะห์แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต/ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ที่ส่งเสริมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน

โดยการนำผลการวิจัยที่ได้จากการวิจัยในระยะที่ 1 และระยะที่ 2 มาใช้เป็นข้อมูลประกอบการสนทนากลุ่ม (focus group discussion) โดยผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มประกอบด้วยผู้บริหาร อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ศึกษาและครุสาขาคหกรรมศาสตร์ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวน 5 คน เพื่อพัฒนาแนวทางการพัฒนาหลักสูตรการศึกษา สาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ของนักศึกษาวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์

## ผลการวิจัย

### 1. ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์จากหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน

การสังเคราะห์หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา (5 ปี) และหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (5 ปี) จำนวน 3 หลักสูตร จากมหาวิทยาลัยที่มีบริบทแตกต่างกัน ในประเด็นจุดมุ่งหมายของหลักสูตร พบว่า หลักสูตรทั้ง 3 หลักสูตร มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความสามารถในการถ่ายทอดประสบการณ์และการจัดการเรียนรู้ทางคหกรรมศาสตร์ โดยสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมทั้งในการจัดการเรียนรู้และการดำเนินชีวิต พร้อมทั้งมีทักษะในการค้นคว้า การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา ซึ่งนำความรู้สู่การวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์ ซึ่งสามารถสกัดออกเป็นทักษะที่หลักสูตรให้ความสำคัญ 3 ทักษะ ได้แก่ 1) ทักษะการจัดการเรียนรู้ 2) ทักษะการใช้เทคโนโลยี และ 3) ทักษะการวิจัย ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการวิเคราะห์เนื้อหาจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ สามารถตีความและจัดหมวดหมู่ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนในปัจจุบันได้ 4 ทักษะ ได้แก่ 1) ทักษะการจัดการเรียนรู้ 2) ทักษะงานคหกรรม 3) ทักษะการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ และ 4) ทักษะการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้





ภาพ 3 ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์  
จากการวิเคราะห์หลักสูตร



ภาพ 4 ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์  
จากการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ

ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบจุดมุ่งหมายของหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ศึกษา (5 ปี) และหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (5 ปี) กับข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์กลุ่ม  
ผู้ให้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนในปัจจุบัน พบว่า  
จุดเน้นของผลผลิตของหลักสูตรฯ เหมือนกัน คือ บัณฑิตต้องมีทักษะที่สำคัญ 3 ประการ ได้แก่ 1) ทักษะด้านการ  
จัดการเรียนรู้ การใช้ความรู้ด้านวิชาชีพครูมาจัดสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ในชั้นเรียน ตั้งแต่การออกแบบการ  
จัดการเรียนรู้ที่เน้นการพัฒนาความรู้ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติ การสร้างสรรค์สื่อและกิจกรรมการเรียนรู้ที่  
หลากหลายเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้แก่ผู้เรียน และสามารถเลือกใช้วิธีการวัดและประเมินผลผู้เรียนได้ตรงตาม  
วัตถุประสงค์การเรียนรู้ 2) ทักษะด้านการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ การใช้เทคโนโลยีในการ  
สนับสนุนการเรียนรู้และพัฒนาทักษะทางด้านคหกรรมให้แก่ผู้เรียน โดยสามารถสร้างและเลือกใช้สื่อเทคโนโลยีใน  
ปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม และ 3) ทักษะด้านการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้  
การแก้ปัญหา/พัฒนา/สร้างนวัตกรรมในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ด้วยการดำเนินการวิจัย โดยสามารถสังเกต  
และวิเคราะห์ปัญหาในการเรียนรู้ของผู้เรียนเพื่อออกแบบขั้นตอนหรือกระบวนการในการแก้ไขและพัฒนาผู้เรียน  
อย่างเป็นระบบ

ประเด็นที่มีความแตกต่างกัน คือ ในส่วนของผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา  
จากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญพบว่า ควรส่งเสริมให้บัณฑิตมีความเชี่ยวชาญในทักษะด้านทักษะงาน  
คหกรรมร่วมด้วย เพื่อดำเนินงานทางคหกรรมด้วยความตั้งใจและประณีตเพื่อให้เกิดผลงานที่สมบูรณ์ และ  
สามารถปรับเปลี่ยนวิธีการปฏิบัติงานหรือการสร้างสรรค์ผลงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ตามสภาพแวดล้อมที่  
เป็นอยู่ อีกทั้งสามารถนำความรู้เดิมทางคหกรรมมาต่อยอดเพื่อพัฒนาผลงานที่แปลกใหม่ ซึ่งอาจเป็นสิ่งที่หลักสูตร  
ปัจจุบันควรมีการส่งเสริมการพัฒนาทักษะด้านงานคหกรรมให้เด่นชัด ดังนั้นจุดมุ่งหมายของหลักสูตรครุศาสตร  
บัณฑิต/ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา (5 ปี) ในปัจจุบันควรมุ่งผลิตครุศาสตรบัณฑิตให้มี  
ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการจัดการเรียนรู้  
2) ด้านการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ 3) ด้านการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ และ  
4) ด้านทักษะงานคหกรรม



ภาพ 5 แผนภาพในทัศนทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนในปัจจุบัน

## 2. ผลการวิเคราะห์ระดับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนของนิสิต/ นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา

ผลการวิเคราะห์ระดับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนของนิสิต/ นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษาจากหลักสูตรปัจจุบัน พบว่า นิสิต/นักศึกษาระดับ ปริญญาตรีในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ประจำปีการศึกษา 2563 จำนวน 204 คน มีค่าเฉลี่ยทักษะวิชาชีพ ครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นอยู่ในระดับมาก ( $M = 4.15$ ,  $SD = 0.52$ ) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ทักษะงาน คหกรรมมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ( $M = 4.27$ ,  $SD = 0.62$ ) รองมาคือการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ ( $M = 4.12$ ,  $SD = 0.59$ ) การจัดการเรียนรู้ ( $M = 4.11$ ,  $SD = 0.55$ ) และการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ ( $M = 4.11$ ,  $SD = 0.63$ )

ผลการวิเคราะห์การจัดการเรียนรู้ พบว่ามีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ( $M = 4.11$ ,  $SD = 0.55$ ) โดยการ ออกแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการการพัฒนาคความรู้ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ( $M = 4.20$ ,  $SD = 0.74$ ) รองลงมาคือ การใช้วิธีการที่หลากหลายในการตรวจสอบความรู้หรือผลงานของผู้เรียนในการจัดการ เรียนรู้แต่ละครั้ง ( $M = 4.12$ ,  $SD = 0.72$ ) และการวิเคราะห์ความพร้อมหรือความสามารถทางด้านคหกรรมของ ผู้เรียนเพื่อนำไปใช้ในการออกแบบการจัดการเรียนรู้ ( $M = 4.12$ ,  $SD = 0.69$ ) และการวิเคราะห์เนื้อหาและทักษะ ที่ผู้เรียนต้องได้รับจากหลักสูตรเพื่อนำมากำหนดขอบเขตในการจัดการเรียนรู้มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ( $M = 4.04$ ,  $SD = 0.76$ )

ผลการวิเคราะห์การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ พบว่ามีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ( $M = 4.12$ ,  $SD = 0.59$ ) เมื่อพิจารณารายข้อแสดงให้เห็นว่าการสืบค้นสื่อเทคโนโลยีที่เป็นประโยชน์ในการจัดการ เรียนรู้ทางด้านคหกรรมมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ( $M = 4.21$ ,  $SD = 0.74$ ) รองลงมาคือการแนะนำแหล่งเรียนรู้หรือ

เทคโนโลยีต่างๆ ที่สร้างแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานให้แก่ผู้เรียน ( $M = 4.19$ ,  $SD = 0.75$ ) และการใช้สื่อเทคโนโลยีที่ส่งเสริมความรู้และทักษะทางด้านนครกรรมเพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ ( $M = 4.11$ ,  $SD = 0.74$ ) โดยการวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็งของสื่อเทคโนโลยีแต่ละประเภทเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้ทางด้านนครกรรมมีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ( $M = 4.01$ ,  $SD = 0.72$ )

ผลการวิเคราะห์การทําวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ( $M = 4.11$ ,  $SD = 0.63$ ) เมื่อพิจารณารายข้อแสดงให้เห็นว่า นักศึกษามีพฤติกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ถึงผลที่เกิดขึ้นในการแก้ไขและพัฒนาผู้เรียนกับบุคคลที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ในอนาคตมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ( $M = 4.28$ ,  $SD = 2.20$ ) รองลงมาคือ การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของผู้เรียนขณะการจัดการเรียนรู้ทางนครกรรมด้วยวิธีการที่หลากหลาย ( $M = 4.13$ ,  $SD = 0.74$ ) และการสืบค้นและเลือกใช้สารสนเทศหรือวิธีการต่าง ๆ ที่ตอบสนองต่อปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการเรียนรู้ ( $M = 4.08$ ,  $SD = 0.73$ ) นอกจากนั้นการวิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุที่ทำให้ผู้เรียนมีความรู้หรือการปฏิบัติงานทางนครกรรมไม่เป็นไปตามจุดประสงค์ของการจัดการเรียนรู้มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ( $M = 4.04$ ,  $SD = 0.74$ )

ผลการวิเคราะห์ทักษะงานนครกรรมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ( $M = 4.27$ ,  $SD = 0.62$ ) เมื่อพิจารณารายข้อแสดงให้เห็นว่า ส่วนใหญ่มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด โดยการปฏิบัติงานทางนครกรรมด้วยความตั้งใจและประณีตเพื่อให้เกิดผลงานที่สมบูรณ์มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ( $M = 4.33$ ,  $SD = 0.75$ ) รองลงมาคือ การใส่ใจและให้ความสำคัญกับรายละเอียดหรือขั้นตอนต่าง ๆ ในการปฏิบัติงานทางนครกรรม ( $M = 4.32$ ,  $SD = 0.74$ ) และการนำความรู้เดิมทางนครกรรมมาต่อยอดเพื่อพัฒนาผลงานให้มีความทันสมัย ( $M = 4.29$ ,  $SD = 0.81$ ) ส่วนการนำเสนอผลงานทางนครกรรมที่แปลกใหม่ ไม่ซ้ำกับผลงานเดิมที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด ( $M = 4.12$ ,  $SD = 0.81$ ) รายละเอียดดังตาราง 1

ตาราง 1 ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพนครกรรมศาสตร์ที่จำเป็น

|   | ทักษะวิชาชีพนครกรรมศาสตร์  | <i>M</i>    | <i>SD</i>   | ระดับ      |
|---|--|-------------|-------------|------------|
|   | <b>การจัดการเรียนรู้</b>   | <b>4.11</b> | <b>0.55</b> | <b>มาก</b> |
| 1 | วิเคราะห์เนื้อหาและทักษะที่ผู้เรียนต้องได้รับจากหลักสูตรเพื่อนำมากำหนดขอบเขตในการจัดการเรียนรู้                        | 4.04        | 0.76        | มาก        |
| 2 | วิเคราะห์ความพร้อมหรือความสามารถทางด้านนครกรรมของผู้เรียนเพื่อนำไปใช้ในการออกแบบการจัดการเรียนรู้                      | 4.12        | 0.69        | มาก        |
| 3 | ออกแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการพัฒนาความรู้ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติ  | 4.20        | 0.74        | มาก        |
| 4 | สร้างสื่อการเรียนรู้ที่ดึงดูดความสนใจของผู้เรียนพร้อมทั้งสามารถปฏิบัติตามได้   | 4.12        | 0.73        | มาก        |
| 5 | ปรับเปลี่ยนวิธีการสอน/กิจกรรม/สื่อการเรียนรู้ทันที เมื่อผู้เรียนไม่เข้าใจเนื้อหาหรือเกิดปัญหาในการฝึกปฏิบัติแต่ละครั้ง | 4.08        | 0.74        | มาก        |
| 6 | ใช้วิธีการที่หลากหลายในการตรวจสอบความรู้หรือผลงานของผู้เรียนในการจัดการเรียนรู้แต่ละครั้ง                              | 4.12        | 0.72        | มาก        |
| 7 | ใช้สารสนเทศในการจัดการเรียนรู้ครั้งก่อนหน้าในการปรับปรุงการจัดการเรียนรู้ให้เกิดประโยชน์กับผู้เรียนมากขึ้น             | 4.10        | 0.74        | มาก        |

ตาราง 1 (ต่อ) ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็น

| ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์                       |  | M           | SD          | ระดับ            |
|---|--|-------------|-------------|------------------|
| <b>การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้</b> |  | <b>4.12</b> | <b>0.59</b> | <b>มาก</b>       |
| 8   | สืบค้นสื่อเทคโนโลยีที่เป็นประโยชน์ในการจัดการเรียนรู้ทางด้านคหกรรม   | 4.21        | 0.74        | มากที่สุด        |
| 9   | วิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็งของสื่อเทคโนโลยีแต่ละประเภทเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้ทางด้านคหกรรม                            | 4.01        | 0.72        | มาก              |
| 10  | ใช้สื่อเทคโนโลยีที่ส่งเสริมความรู้และทักษะทางด้านคหกรรมเพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนรู้  | 4.11        | 0.74        | มาก              |
| 11  | ใช้สื่อเทคโนโลยีต่าง ๆ เข้ามาช่วยแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในการจัดการเรียนรู้   | 4.08        | 0.76        | มาก              |
| 12  | แนะนำแหล่งเรียนรู้หรือเทคโนโลยีต่างๆ ที่สร้างแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานให้แก่ผู้เรียน   | 4.19        | 0.75        | มาก              |
| <b>การทําวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้</b>     |  | <b>4.11</b> | <b>0.63</b> | <b>มาก</b>       |
| 13  | สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของผู้เรียนขณะการจัดการเรียนรู้ทางคหกรรมด้วยวิธีการที่หลากหลาย  | 4.13        | 0.71        | มาก              |
| 14  | วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุที่ทำให้ผู้เรียนมีความรู้หรือการปฏิบัติงานทางคหกรรมไม่เป็นไปตามจุดประสงค์ของการจัดการเรียนรู้               | 4.04        | 0.74        | มาก              |
| 15  | สืบค้นและเลือกใช้สารสนเทศหรือวิธีการต่างๆ ที่ตอบสนองต่อปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการเรียนรู้   | 4.08        | 0.73        | มาก              |
| 16  | ออกแบบขั้นตอนหรือกระบวนการในการแก้ไขและพัฒนาผู้เรียนอย่างเป็นระบบ  | 4.06        | 0.74        | มาก              |
| 17  | ดำเนินการแก้ไข พัฒนาและเก็บข้อมูลการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับผู้เรียน  | 4.07        | 0.70        | มาก              |
| 18  | แลกเปลี่ยนเรียนรู้ถึงผลที่เกิดขึ้นในการแก้ไขและพัฒนาผู้เรียนกับบุคคลที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ในอนาคต | 4.28        | 2.20        | มากที่สุด        |
| <b>ทักษะงานคหกรรม</b>                             |  | <b>4.27</b> | <b>0.62</b> | <b>มากที่สุด</b> |
| 19  | ดำเนินงานทางคหกรรมอย่างระมัดระวังเพื่อไม่ให้เกิดความบกพร่องหรือเสียหายต่อตนเองและผู้อื่น   | 4.26        | 0.77        | มากที่สุด        |
| 20  | ปฏิบัติงานทางคหกรรมด้วยความตั้งใจและประณีตเพื่อให้เกิดผลงานที่สมบูรณ์  | 4.33        | 0.75        | มากที่สุด        |
| 21  | ใส่ใจและให้ความสำคัญกับรายละเอียดหรือขั้นตอนต่าง ๆ ในการปฏิบัติงานคหกรรม   | 4.32        | 0.74        | มากที่สุด        |
| 22  | ปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานหรือการสร้างสรรค์ผลงานตามสภาพแวดล้อมที่เป็นอยู่   | 4.25        | 0.72        | มากที่สุด        |
| 23  | มองเห็นและนำสิ่งต่างๆ รอบตัวมาประยุกต์ใช้เพื่อการสร้างสรรค์ผลงานทางคหกรรม  | 4.28        | 0.76        | มากที่สุด        |
| 24  | นำเสนอผลงานทางคหกรรมที่แปลกใหม่ ไม่ซ้ำกับผลงานเดิมที่มี  | 4.12        | 0.81        | มาก              |
| 25  | นำความรู้เดิมทางคหกรรมมาต่อยอดเพื่อพัฒนาผลงานให้มีความทันสมัย  | 4.29        | 0.81        | มากที่สุด        |
| <b>รวม</b>  |  | <b>4.15</b> | <b>0.52</b> | <b>มาก</b>       |

ดังนั้น ผลการวิเคราะห์ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน พบว่า นิสิต/นักศึกษาครูสาขาคหกรรมศาสตร์จากหลักสูตรปัจจุบันมีทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ทักษะการจัดการเรียนรู้ ทักษะการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้และทักษะการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ที่เป็นทักษะที่มีสอดคล้องกันระหว่างหลักสูตรในปัจจุบันและทักษะที่จำเป็น โดยนิสิต/นักศึกษาครูสาขาคหกรรมศาสตร์มีทักษะดังกล่าวอยู่ในระดับมากทั้งหมด แต่ทักษะงานคหกรรมที่หลักสูตรในปัจจุบันไม่ได้ระบุในเป้าหมาย นิสิต/นักศึกษาครูสาขาคหกรรมศาสตร์มีเช่นกันและมีอยู่ในระดับมากที่สุด แสดงให้เห็นว่า ถึงแม้หลักสูตรปัจจุบันอาจจะไม่ได้มุ่งเน้นในทักษะด้านงานคหกรรมแต่นิสิต/นักศึกษาครูสาขาคหกรรมศาสตร์ส่วนใหญ่เป็นผู้เรียนที่มีความรักและมีความชื่นชอบในงานทางด้านคหกรรมนี้เป็นทุนเดิมจึงส่งผลให้ผู้เรียนมีทักษะในด้านนี้สูงเช่นกัน

### 3. ผลการวิเคราะห์แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต/ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ที่ส่งเสริมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอน

แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต/ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา จากการบูรณาการผลการวิเคราะห์ในข้างต้นร่วมกับผลการสนทนากลุ่ม พบว่า หลักสูตรฯ ควรพัฒนาการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ต่างๆ ในการแก้ปัญหา/พัฒนาการจัดการเรียนรู้ โดยแบ่งออกเป็น 4 ประเด็นตามทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็น ได้แก่ ประเด็นที่ 1 ด้านการจัดการเรียนรู้ ประเด็นที่ 2 ด้านการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ ประเด็นที่ 3 ด้านการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ และประเด็นที่ 4 ด้านทักษะงานคหกรรม โดยมีรายละเอียดดังตาราง 2

ตาราง 2 แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรการศึกษา สาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา

| ทักษะวิชาชีพ<br>ครุคหกรรมศาสตร์<br>ที่นิสิต/นักศึกษามีในระดับสูง  | ทักษะวิชาชีพ<br>ครุคหกรรมศาสตร์<br>ที่นิสิต/นักศึกษาที่ต้องพัฒนา   | ข้อเสนอแนะในการพัฒนา<br>หลักสูตรการศึกษา<br>สาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา  |
|---|--|--|
| <b>การจัดการเรียนรู้</b><br>- ออกแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้น<br>การพัฒนาความรู้ควบคู่ไปกับ<br>การฝึกปฏิบัติ   | - การวิเคราะห์เนื้อหาและทักษะที่<br>ผู้เรียนต้องได้รับจากหลักสูตรเพื่อ<br>นำมากำหนดขอบเขตในการ<br>จัดการเรียนรู้<br>- ปรับเปลี่ยนวิธีการสอน/<br>กิจกรรม/สื่อการเรียนรู้ทันที เมื่อ<br>ผู้เรียนไม่เข้าใจเนื้อหาหรือเกิด<br>ปัญหาในการฝึกปฏิบัติแต่ละครั้ง | - เพิ่มเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับการวิเคราะห์หลักสูตรเพื่อ<br>วางแผนการสอนที่มีลักษณะยืดหยุ่นตามบริบทของแต่ละ<br>สถานศึกษา<br>- เพิ่มการจัดการเรียนรู้ที่เสริมสร้างการคิดอย่างเป็นระบบ<br>ให้แก่ผู้เรียนโดยมีผู้สอนเป็นผู้ชี้แนะ (coach) และผู้อำนวย<br>ความสะดวก (facilitator) เพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนคิดหา<br>คำตอบในมุมมองที่แตกต่างกันออกไป<br>- เปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการวางแผนการสอน<br>พัฒนาการจัดการเรียนรู้ร่วมกับครูผู้สอนและทดลองจัด<br>ประสบการณ์การเรียนรู้ในชั้นเรียนจริงเพื่อให้ผู้เรียนได้<br>สังเกตและสะท้อนคิดแนวทางที่สามารถนำไปใช้พัฒนา<br>หรือปรับปรุงการจัดการเรียนรู้ |
| <b>การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้</b><br>- สืบค้นสื่อเทคโนโลยีที่เป็น<br>ประโยชน์ในการจัดการเรียนรู้<br>ทางด้านคหกรรม<br>- แนะนำแหล่งเรียนรู้ หรือ<br>เทคโนโลยีต่าง ๆ ที่สร้างแรง<br>บันดาลใจในการสร้างสรรค์<br>ผลงานให้แก่ผู้เรียน | - การวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็งของ<br>สื่อเทคโนโลยีแต่ละประเภทเพื่อ<br>นำมาประยุกต์ใช้ในการจัดการ<br>เรียนรู้ทางด้านคหกรรม<br>- ใช้สื่อเทคโนโลยีต่าง ๆ เข้ามา<br>ช่วยแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่<br>เกิดขึ้นในการจัดการเรียนรู้                                 | - ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีวิจยารณญาณในการพิจารณาเลือกสื่อ<br>ที่เหมาะสมกับเนื้อหาในแต่ละหัวข้อเพื่อให้ผู้เรียนเกิด<br>การเรียนรู้<br>- ส่งเสริมให้ผู้สอนและผู้เรียนมีความรอบรู้และเท่าทันการ<br>ใช้สื่อเทคโนโลยี (technology literacy) และเสริมสร้าง<br>พฤติกรรมการยอมรับเทคโนโลยีใหม่<br>- ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติสร้างสรรค์สื่อการเรียนรู้โดย<br>ประยุกต์ใช้แอปพลิเคชันใหม่ เพื่อฝึกกระบวนการคิดและ<br>การสรุปองค์ความรู้ในแต่ละวิชา โดยผู้สอนต้องพิจารณา<br>และตรวจสอบความถูกต้อง พร้อมปรับความรู้ให้กับผู้เรียน  |

ตาราง 2 (ต่อ) แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรการศึกษา สาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา

| ทักษะวิชาชีพ<br>คหกรรมศาสตร์<br>ที่นิสิต/นักศึกษาที่มีในระดับสูง  | ทักษะวิชาชีพ<br>คหกรรมศาสตร์<br>ที่นิสิต/นักศึกษาที่ต้องพัฒนา  | ข้อเสนอแนะในการพัฒนา<br>หลักสูตรการศึกษา<br>สาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา   |
|---|--|---|
| <b>การทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้</b>  |  |   |
| - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ถึงสิ่งที่เกิดขึ้นในการแก้ไขและพัฒนาผู้เรียนกับบุคคลที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ในอนาคต                | - การวิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุที่ทำให้ผู้เรียนมีความรู้หรือการปฏิบัติงานทางคหกรรมไม่เป็นไปตามจุดประสงค์ของการจัดการเรียนรู้<br>- ออกแบบขั้นตอนหรือกระบวนการในการแก้ไขและพัฒนาผู้เรียนอย่างเป็นระบบ | - ควรจัดการเรียนรู้ที่กระตุ้นผู้เรียนให้วิเคราะห์และสังเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการจัดการเรียนรู้ พร้อมทั้งวิเคราะห์ถึงสาเหตุและแนวทางการแก้ไขปัญหา<br>- สอดแทรกกระบวนการแก้ปัญหาด้วยการวิจัยในหลากหลายวิชา โดยเฉพาะวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติการสอนหน้าชั้นเรียน เพื่อฝึกการคิดอย่างเป็นระบบและให้ผู้เรียนเห็นตัวอย่างการใช้การวิจัยในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาการจัดการเรียนรู้<br>- ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้จากประสบการณ์โดยให้รู้พื้นที่ศึกษาที่ประกอบอาชีพครูมาถ่ายทอดประสบการณ์การทำวิจัย และปัญหาที่พบในการจัดการเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกการคิดเชิงออกแบบ (design thinking) จากกรณีศึกษา   |
| <b>ทักษะงานคหกรรม</b>   |  |   |
| - ปฏิบัติงานทางคหกรรมด้วยความตั้งใจและประณีตเพื่อให้เกิดผลงานที่สมบูรณ์<br>- ใส่ใจและให้ความสำคัญกับรายละเอียดหรือขั้นตอนต่าง ๆ ในการปฏิบัติงานคหกรรม | - การนำเสนอผลงานทางคหกรรมที่แปลกใหม่ ไม่ซ้ำกับผลงานเดิม<br>- ปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานหรือการสร้างสรรค์ผลงานตามสภาพแวดล้อมที่เป็นอยู่  | - จัดการเรียนรู้แบบทีม (team teaching) โดยผู้สอนที่มีความเชี่ยวชาญในหลากหลายศาสตร์มาวางแผนและออกแบบการจัดการเรียนรู้ร่วมกัน เพื่อให้ผู้สอนได้วิเคราะห์จุดแข็ง-จุดอ่อนในการปฏิบัติงานของผู้เรียนและชี้แนะแนวทางในการพัฒนาผลการปฏิบัติงานของผู้เรียนในมุมมองที่หลากหลาย<br>- ออกแบบกิจกรรมที่มีการวางแผนงานเพื่อฝึกให้ผู้เรียนปรับกระบวนการคิดในการสร้างสรรค์ผลงานตามบริบทสถานการณ์และข้อจำกัด<br>- ผู้สอนชี้แนะวิธีการและช่องทางในการสืบค้นแหล่งข้อมูลงานทางด้านคหกรรมทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานที่แปลกใหม่<br>- เพิ่มรายวิชาและเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น เพื่อให้ผู้เรียนมีความรอบรู้เกี่ยวกับวัสดุและวัตถุดิบภายในท้องถิ่นเพื่อนำมาสร้างสรรค์ผลงานทางด้านคหกรรม |

## อภิปรายผลการวิจัย

การศึกษาทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นในการจัดการเรียนการสอนในปัจจุบัน จากการสังเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้องและวิเคราะห์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ศึกษา ร่วมกับข้อมูลจากการสัมภาษณ์ครูสาขาคหกรรมศาสตร์ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่มีประสบการณ์ตรงในการจัดการเรียนรู้ในปัจจุบันและเล็งเห็นถึงทักษะสำคัญที่ครูควรพัฒนาเพื่อเตรียมพร้อมในการจัดการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับรูปแบบการเรียนรู้ของผู้เรียนที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้ผลการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ครอบคลุมทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ใน 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการจัดการเรียนรู้ 2) ด้านการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ 3) ด้านการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ และ 4) ด้านทักษะงานคหกรรม โดยด้านทักษะงานคหกรรมเป็นทักษะที่กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญเห็นว่าควรส่งเสริมให้บัณฑิตมีความเชี่ยวชาญเนื่องจากการจัดการเรียนรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในระดับที่สูงกว่าการศึกษาขั้นพื้นฐานนั้น มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาชีพทางคหกรรม



ศาสตร์ในเชิงลึก ดังนั้นการจัดการเรียนการสอนจึงมีทั้งเนื้อหาความรู้ทางด้านทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติควบคู่กันไป (อมรรัตน์ อนันต์วราพงษ์ และ นนทลี พรธาดาวิทย์, 2550) ในส่วนของการฝึกปฏิบัติทางคหกรรมศาสตร์เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการทำงานและการประกอบอาชีพ นอกจากผู้สอนจะต้องมีทักษะการจัดการเรียนรู้เพื่อออกแบบกิจกรรม/วิธีการในการถ่ายทอดเนื้อหาความรู้ให้แก่ผู้เรียนแล้วนั้น ผู้สอนจะต้องมีความเชี่ยวชาญในทักษะงานคหกรรมร่วมด้วย เนื่องจากการปฏิบัติงานคหกรรมในแต่ละประเภทมีความละเอียดและมีขั้นตอนกระบวนการที่ซับซ้อน (Ronto et al., 2016) โดยทักษะงานคหกรรมคือความสามารถในการปฏิบัติงานทางคหกรรมแต่ละชนิด โดยสามารถวางแผนและแสดงขั้นตอนการปฏิบัติงานทางคหกรรมได้อย่างเป็นระบบ บริหารจัดการทรัพยากรได้อย่างคุ้มค่า สามารถปรับเปลี่ยนวิธีการปฏิบัติงานหรือการสร้างสรรค์ผลงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ตามสภาพแวดล้อมที่เป็นอยู่ และสามารถนำความรู้เดิมทางคหกรรมมาต่อยอดเพื่อพัฒนาผลงานที่แปลกใหม่ อีกทั้งดำเนินงานด้วยความตั้งใจและประณีตเพื่อให้เกิดผลงานที่สมบูรณ์ ดังนั้นทักษะงานคหกรรมจึงเป็นอีกหนึ่งทักษะที่ผู้สอนต้องมีความเชี่ยวชาญเพื่อส่งเสริมให้ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องของหลักสูตรในปัจจุบันกับทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นพบว่า การสังเคราะห์หลักสูตรปัจจุบัน คือ หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา (5 ปี) และหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (5 ปี) จะเห็นได้ว่าหลักสูตรไม่ได้มุ่งเน้นการพัฒนา ด้านทักษะงานคหกรรม แต่ผลการวิเคราะห์ทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นสะท้อนให้เห็นว่านิสิต/นักศึกษาที่มีทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นด้านทักษะงานคหกรรมมากที่สุด เนื่องจากนิสิต/นักศึกษาที่เข้าศึกษาในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษาส่วนใหญ่เป็นบุคคลที่มีความชอบ มีความถนัด และมีพื้นฐานในงานทางด้านคหกรรม ถึงแม้ว่าทางหลักสูตรไม่ได้สนับสนุนส่วนนี้มากนักแต่ด้วยความชอบส่วนตัวของนักศึกษาจะทำให้ นักศึกษา มีแรงจูงใจในตนเอง มีความเชื่อในความสามารถของตนเอง นำไปสู่ความมุ่งมั่นตั้งใจในการฝึกทักษะวิชาชีพครูคหกรรมศาสตร์ ซึ่งสอดคล้องกับปัจจัยที่ทำให้เกิดแรงจูงใจภายใน คือ การมีความสามารถ (competence) มีทักษะเพียงพอในการทำสิ่งนั้น ๆ การมีอิสระในตนเอง (autonomy) ในกิจกรรม และการมีส่วนร่วม (relatedness) ได้รับการยอมรับจากสังคม ซึ่งเป็นปัจจัยตามทฤษฎีแรงจูงใจ ที่กล่าวว่า หากบุคคลมีปัจจัยกระตุ้น จะมีแรงสนับสนุนให้บุคคลกระทำกิจกรรมอย่างมีระบบ เพื่อให้พฤติกรรมนั้นบรรลุตามเป้าหมายที่ตั้ง (Alderman, 2013; Reeve, 2018)

เมื่อพิจารณาแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต/ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่เน้นการพัฒนาหลักสูตรที่ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ให้ผู้เรียนเกิดทักษะการคิด (thinking skills) ทั้ง การคิดเชิงวิเคราะห์ การคิดอย่างมีเหตุผล การคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงระบบและการคิดเชิงนวัตกรรม ซึ่งเป็นทักษะการเรียนรู้ที่สำคัญของผู้เรียนในศตวรรษที่ 21 สอดคล้องกับการศึกษาของ Nurlaela et al. (2019) ที่วิเคราะห์ทักษะการคิดขั้นสูงของนิสิต/นักศึกษาแผนกคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย เนเกรี สุราบายา ประเทศอินโดนีเซีย พบว่า ทักษะการคิดระดับสูงของนิสิต/นักศึกษายังค่อนข้างต่ำ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องได้รับการฝึกอบรมอย่างเข้มข้นและยั่งยืนมากขึ้น เนื่องจากการศึกษาคหกรรมศาสตร์เป็นวิชาที่เน้นเกี่ยวกับการใช้ชีวิตประจำวันและการตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐาน นิสิต/นักศึกษาจึงควรจะได้เรียนรู้ทักษะการคิดเชิงปฏิบัติและการคิดเชิงวิพากษ์ ซึ่งจะช่วยให้ นิสิต/นักศึกษาสามารถรับมือกับความซับซ้อนที่เพิ่มขึ้นในชีวิตประจำวันได้ พร้อมทั้งสามารถแก้ไขปัญหาผ่านกระบวนการสร้างแนวคิดและกลยุทธ์ต่าง ๆ ที่จะช่วยสร้างความพร้อมและลดความกังวลของนิสิต/นักศึกษาครูคหกรรมศาสตร์ในการจัดการเรียนรู้ในอนาคต (Abo Elela, 2017; .Smith & de Zwart, 2010; Yuk, 2020)

## ข้อเสนอแนะ

### ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

ผลการวิจัยในครั้งนี้สามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตรสำหรับการผลิตบัณฑิตด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ให้มีคุณลักษณะและเกิดการเรียนรู้ตามเป้าหมายของหลักสูตร ประการแรก ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่า ทักษะการจัดการเรียนรู้ ทักษะการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนรู้ และทักษะการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนรู้ในระดับมาก ในขณะที่ทักษะงานคหกรรมอยู่ในระดับสูงมาก สะท้อนว่า หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ศึกษาควรให้ความสำคัญหรือจัดประสบการณ์การเรียนรู้ที่เน้นให้ผู้เรียนได้ประยุกต์ใช้ความรู้คู่กับการฝึกปฏิบัติผ่านกิจกรรมที่หลากหลายและท้าทายเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่จำเป็นและพร้อมที่จะตั้งศักยภาพที่ตนเองมีอยู่ออกมาใช้อย่างเต็มที่เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงและความต้องการของสังคม ประการที่สอง ผลการวิจัยชี้ให้เห็นถึงแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรการศึกษา สาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษาควรมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะการคิด (thinking skills) ดังนั้นผู้สอน ผู้บริหารสถานศึกษา หน่วยงานที่เกี่ยวข้องตลอดจนสถาบันอุดมศึกษาต่าง ๆ ที่มีบทบาทในการจัดและส่งเสริมกระบวนการจัดการเรียนรู้ควรออกแบบกิจกรรมหรือสถานการณ์ปัญหาที่ทำให้ผู้เรียนได้ฝึกประยุกต์ใช้ความรู้ ความสามารถ ในการวิเคราะห์วิธีการแก้ปัญหาได้อย่างหลากหลาย เพื่อพัฒนาทักษะกระบวนการคิดต่าง ๆ ที่ช่วยให้ผู้เรียนสามารถแก้ปัญหาและออกแบบการจัดการเรียนรู้ในขนาดได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

### ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

การวิเคราะห์ครั้งนี้มีการวัดทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่จำเป็นจากการรับรู้ของนิสิต/นักศึกษาครู สาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษาเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการกำหนดแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรการศึกษา ในการวิจัยครั้งต่อไปควรมีการวิเคราะห์ปัจจัยอื่นที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรร่วมด้วย เช่น การบริหารจัดการหลักสูตร ปัจจัยสนับสนุนการเรียนการสอน ผลการปฏิบัติงานของผู้สอน เป็นต้น เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมและมีสารสนเทศอย่างเป็นรูปธรรมในการพัฒนาหลักสูตรต่อไปในอนาคต

## กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาครั้งนี้สามารถดำเนินการสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีจากการสนับสนุนและได้รับทุนอุดหนุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ประจำปีงบประมาณ 2563

## รายการอ้างอิง

### ภาษาไทย

กระทรวงศึกษาธิการ. (2559). *แผนพัฒนาการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564)*.

สำนักส่งเสริมกิจการการศึกษา สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ.

กระทรวงศึกษาธิการ. (2560ก). *แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560–2579*. สำนักส่งเสริมกิจการการศึกษา สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา.

กระทรวงศึกษาธิการ. (2560ข). *แผนพัฒนาการอาชีวศึกษา พ.ศ. 2560–2579*. สำนักส่งเสริมกิจการการศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา.

กาญจนา เกียรติมนิรัตน์. (2558). *รายงานการวิจัย : รูปแบบการพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงานของนักศึกษาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ หลักสูตร 5 ปี*. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- นนทลี พรธาดาวิทย์, และ อมรรัตน์ อนันต์วราพงษ์. (2551). *การพัฒนาภาพลักษณ์คหกรรมศาสตร์ในสังคมไทย*. คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- พัชรา แยมสำราญ, และ สุเทพ อ่วมเจริญ. (2560). กระบวนการพัฒนาศักยภาพวิชาชีพครูเพื่อส่งเสริมทักษะชีวิตและอาชีพในศตวรรษที่ 21 ของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น. *วารสารวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์*, 12(2), 103–115.
- สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. (2552). *กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และแนวทางการปฏิบัติ*. สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.
- สุวิมล อุไกรษา. (2562). ความฉลาดรู้ทางอาหาร: แนวคิดในการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์แบบบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน. *วารสารศึกษาศาสตร์ปริทัศน์*, 34(3), 128–136.
- อมรรัตน์ อนันต์วราพงษ์, และ นนทลี พรธาดาวิทย์. (2550). *รายงานการวิจัย : การศึกษารูปแบบการเรียนการสอนคหกรรมศาสตร์ ระดับอุดมศึกษา*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.

### ภาษาอังกฤษ

- Abo Elela, H. S. (2017). Effectiveness of development strategy in building optimism and positive thinking and their relationship of reducing future anxiety for students of Home Economics at the Faculty of Specific Education, Alexandria University. *Journal of Research in Curriculum Instruction and Educational Technology*, 3(3), 11-43.
- Alderm-an, M. K. (2013). *Motivation for achievement: Possibilities for teaching and learning*. Routledge.
- Bamalli, H. S. (2014). Competencies and strategies for the teaching of 21st century learners in vocational Home Economics education. *International Letters of Social and Humanistic Sciences*, (08), 50–55.
- Bandura, A. (1986). The explanatory and predictive scope of self-efficacy theory. *Journal of social and clinical psychology*, 4(3), 359–373.
- George, D., & Mallery, P. (2003). *Reliability analysis. SPSS for Windows, step by step: a simple guide and reference* (14th ed.). Allyn & Bacon, 222-232.
- Ho, K., & Albion, P. (2010). Hong Kong Home Economics teachers' preparedness for teaching with technology. In *Society for Information Technology & Teacher Education International Conference* (pp. 3849–3856). Association for the Advancement of Computing in Education (AACE).
- Kim, E. J., Kwon, Y., & Lee, Y. J. (2014). Research trends in teaching-learning methods for Home Economics education. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 26(3), 17–34.

- Kivunja, C. (2014). Do you want your students to be job-ready with 21st century skills? Change pedagogies: A pedagogical paradigm shift from vygotskyian social constructivism to critical thinking, problem solving and siemens' digital connectivism. *International Journal of Higher Education*, 3(3), 81–91.
- Luchaninova, O. P. (2019). Adaptive management in education: A new role of the teacher of higher education. *Adaptive Management: Theory and Practice. Series Pedagogics*, 7(13).
- Nurlaela, L., Astuti, N., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Handajani, S. (2019). Students' skills in making questions, Are they indicators of their thinking skills? In *2019 IEEE Eurasia Conference on IOT, Communication and Engineering (ECICE)* (pp. 100–104). IEEE.
- Okoke, A. (2006). Essential technical skills required by Home Economics teachers in secondary schools. *International Journal of Educational Research and Development*, 11, 72–89.
- Øvrebø, E. M. (2015). How Home Economics teachers in norwegian lower secondary schools implement sustainability in their teaching. *International Journal of Learning, Teaching and Educational Research*, 10(2), 72–83.
- Rauma, A. L., Himanen, R., & Väisänen, P. (2006). Integration of science and mathematics into Home Economics teaching – A way to improve the quality of learning? *Journal of Family and Consumer Sciences Education*, 24(1). 27–36.
- Reeve, J. (2018). *Understanding motivation and emotion*. John Wiley & Sons.
- Ronto, R., Ball, L., Pendergast, D., & Harris, N. (2016). The role of Home Economics teachers in enhancing adolescents' food literacy to develop healthy dietary behaviors. *Journal of the Home Economics Institute of Australia*, 23(1), 11–19.
- Smith, G., & de Zwart, M. L. (2010). A contextual study of the subject and Home Economics teacher education. *Teacher Inquirer*.
- Smith, G., & de Zwart, M. L. (2010). A contextual study of the subject and Home Economics teacher education. *Teacher Inquirer*.
- Smith, M. (2017). Pedagogy for home economics education: Braiding together three perspectives. *International Journal of Home Economics*, 10(2), 7–16.
- Soper, D.S. (2020). *A-priori sample size calculator for structural equation models* [Software]. Free Statistics Calculators version 4.0. <https://www.danielsoper.com/statcalc>
- Yuk, K. M. (2020). Development of teaching-learning materials and analysis of learning experience based on design thinking in home economics curriculum: Focused on the units of sustainable consumption. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 32(1), 145–165.

### Translated Thai References

- Ananwaraphong, A., & Pornthadawit, N., (2007). *Research report: The study of learning and teaching style of Home Economics in higher education*. Rajamangala University of Technology Krungthep.
- Kiatmaneerat, K. (2015). *Research report: The Patterns to develop life and working skills for professional Home Economics teacher students in the 5-year education program*. Faculty of Education, Chiang Mai University.
- Ministry of Education. (2016). *Education development plan of the Ministry of Education Vol. 12 (B.E. 2560–2564)*. Office of Education Promotion, Office of the Permanent Secretary, Ministry of Education.
- Ministry of Education. (2017a). *National education plan B.E. 2560–2579*. Office of Education Promotion, Office of the Education Council.
- Ministry of Education. (2017b). *Vocational development plan B.E. 2560–2579*. Office of Education Promotion, Office of the Vocational Education Commission.
- Office of the Higher Education Commission. (2009). *Thai qualifications framework for higher education*. Office of the Higher Education Commission, Ministry of Education.
- Pornthadawit, N., & Ananwaraphong, A. (2008). *Developing on Home Economics image in Thai society*. Faculty of Industrial Education, Rajamangala University of Technology Thanyaburi.
- Ukrais, S. (2019). Food literacy: Concept of integrated learning in home economics for sustainable development. *Journal of Kasetsart Educational Review*, 34(3), 128–136.
- Yamsamran, P., & Uamcharoen, S. (2017). A paradigm for teacher professional development to enhance 21st century life and career skills of junior high school students. *Journal of Research and Development*, Buriram Rajabhat University, 12(2), 103–115.