

การศึกษาความต้องการการรับบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารและ
การรับรู้ทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน
**A Study of Culinary Academic Service Needs and Perceptions of Culinary
Skills Among Students with Deafness**

ภัทศา ภารัตนวงศ์¹, สรัญญา ศรีทองมาศ¹ และ สุรเกียรติ ธาดาวัฒนาวิต^{1*}
Patsa Parattanawong¹, Saranya Sritongmas¹ and Surakiat Tadawatanawit^{1*}

Received: August 22, 2023; Revised: November 4, 2023; Accepted: November 11, 2023

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการประกอบอาหารและความต้องการการรับบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน เก็บข้อมูลจากนักเรียนที่มีความบกพร่องทางการได้ยินจำนวน 43 คน และผู้บริหารและครูผู้สอนนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน จำนวน 3 คน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามความต้องการการรับบริการวิชาการด้านอาหารและแบบสัมภาษณ์ การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงบรรยาย ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการศึกษาพบว่า 1) ปัจจัยที่ส่งผลต่อการประกอบอาหารรับประทานเอง ได้แก่ ความสะอาด การได้ฝึกทำอาหาร และประหยัดค่าใช้จ่าย ตามลำดับ ด้านทักษะการประกอบอาหารที่ต้องการที่จะเรียนรู้ พบว่า นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน มีความต้องการเรียนรู้ทักษะอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ทักษะที่มีความต้องการได้สูงที่สุด ได้แก่ ด้านอาหารคาว ด้านเครื่องดื่ม และด้านการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหารตามลำดับ และ 2) ทักษะการประกอบอาหารที่นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินมีการรับรู้น้อยที่สุดเพื่อใช้ในการวางแผนจัดบริการให้กับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน ได้แก่ 1) ด้านการเตรียมอาหาร ($\bar{X} = 3.66$) 2) ด้านความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร ($\bar{X} = 3.78$) และ 3) ด้านการเลือกและการวางแผนด้านอาหาร ($\bar{X} = 3.82$)

คำสำคัญ: การรับรู้ทักษะด้านอาหาร ความต้องการการรับบริการวิชาการด้านการประกอบอาหาร นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน

¹ คณะการจัดการบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี, Faculty of Hospitality Management Dusit Thani College

*Corresponding author e-mail: surakiat.ta@dtc.ac.th

Abstract

The objective of this research was to investigate cooking behavior and the needs for culinary academic service among hearing-impaired students. The data were collected from 43 hearing-impaired students, three administrators, and teachers working with this student group. A questionnaire addressing academic service needs in food preparation and an interview were employed for data collection. Descriptive statistics, including frequency, percentage, mean, standard deviation, and content analysis, were used for data analysis. The survey revealed that factors influencing the self-prepared meals of hearing-impaired students include cleanliness, cooking practice, and cost-saving, respectively. With regards to desired food preparation skills, students with hearing impairments express a high overall willingness to learn. Moreover, in terms of individual aspects, the skills in highest demand include cooking skills, beverage preparation, and proper selection of cooking utensils. However, food preparation skills with the lowest perceived proficiency among hearing-impaired students, requiring focused planning for service enhancement, are as follows: food preparation skills ($\bar{x} = 3.66$), safety and food storage skills ($\bar{x} = 3.78$), and food selection and planning skills ($\bar{x} = 3.42$), respectively.

Keywords: Food Skills Perception, Culinary Academic Service Needs, Students With Hearing Impairments

บทนำ

การบริการวิชาการแก่สังคมเป็นหนึ่งในพันธกิจของสถาบันอุดมศึกษา อันประกอบไปด้วย การผลิตบัณฑิต การวิจัย การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการบริการวิชาการแก่สังคม ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานการศึกษา พ.ศ. 2561 (2561) ได้ระบุว่า การบริการวิชาการแก่สังคมเป็นสิ่งที่สถาบันอุดมศึกษาควรจัดให้บริการแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ในรูปแบบต่าง ๆ ตามความถนัดและความเชี่ยวชาญของสถาบันอุดมศึกษา ซึ่งการจัดการบริการ วิชาการแก่สังคมอาจจะเป็นการให้เปล่า หรืออาจจะคิดค่าใช้จ่ายตามความเหมาะสม โดยให้บริการทั้งหน่วยงานรัฐ หน่วยงานเอกชน หน่วยงานอิสระ หน่วยงานสาธารณะ ชุมชนและสังคมโดยกว้าง รูปแบบแนะนำ เช่น การอนุญาตให้ใช้ ประโยชน์ในทรัพยากรของสถาบัน เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ ให้คำปรึกษาการจัดอบรม จัดประชุมหรือสัมมนาวิชาการ ทำงานวิจัยเพื่อตอบคำถามหรือเพื่อชี้แนะสังคม นอกจากการให้บริการวิชาการแก่สังคมจะเป็นการทำประโยชน์เพื่อสังคม แล้ว ยังทำให้สถาบันได้รับประโยชน์ในด้านต่าง ๆ เช่น การเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ของอาจารย์ ซึ่งจะส่งผล ในการพัฒนาหลักสูตร การบูรณาการประโยชน์ทางด้านการจัดการเรียนการสอนและวิจัย พัฒนาตำแหน่งทางวิชาการของ อาจารย์ สร้างเครือข่ายกับหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อเป็นแหล่งงานของนักศึกษา และเป็นการสร้างรายได้ของสถาบันจาก การให้บริการวิชาการอีกด้วย (สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา, 2550) การจัดการเรียนการสอน ในเบื้องต้นของเด็กที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน เป็นการจัดการเรียนการสอนโดยใช้ภาษามือเพียงอย่างเดียว แต่ด้วย หลักการจัดการศึกษาสำหรับเด็กที่มีความบกพร่องทางการได้ยินนั้น ทางโรงเรียนสามารถจัดการเรียนการสอนได้หลาย รูปแบบ ขึ้นอยู่กับความแตกต่างระหว่างบุคคลหรือความต้องการจำเป็นเฉพาะบุคคล ซึ่งการศึกษาแบบองค์รวม คือ กระบวนการเรียนรู้ที่เป็นลักษณะในการเชื่อมตัวเองเข้ากับโลกภายนอก โดยความสัมพันธ์นี้ได้ครอบคลุมทั้งด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ ความรู้สึก ตลอดจนจิตวิญญาณของผู้เรียน ซึ่งการศึกษาในยุคปัจจุบันจะต้องเป็นการศึกษาที่ไม่ยึดติดกับ เทคนิคหรือหลักสูตรใด ๆ อย่างถาวร แต่ควรเป็นการศึกษาที่สามารถสอนให้เด็กเกิดการเรียนรู้ที่จะเชื่อมโยงโลกภายนอก กับตนเองได้อย่างกลมกลืนและเหมาะสม (สำนักบริหารการศึกษาศึกษาพิเศษ, 2561) จากบริบทการเรียนรู้ดังกล่าว ทางคณะวิจัย จึงต้องการจัดการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน โดยอิงขั้นตอนการพัฒนา หลักสูตรของ UNESCO (สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา, 2560) เริ่มจาก 1) การวิเคราะห์รายละเอียดต่าง ๆ

ประกอบด้วย ความต้องการแรงงานในอนาคต รวมไปถึงการวิเคราะห์คุณสมบัติ ความต้องการจำเป็นของผู้เรียน เป็นต้น 2) การกำหนดวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของหลักสูตร 3) การนำหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นไปทดลองใช้จริง และ 4) การประเมินผลหลักสูตร เพื่อนำเอาข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรเป็นลำดับต่อไป ในด้านการจ้างงานของผู้ที่บกร่องทางการไต้ยีน จากข้อมูลของ World Economic Forum (WEF) (2020) ได้คาดการณ์ว่า โลกของการทำงานจะชะงักลงเนื่องจากต้องเผชิญกับวิกฤตการณ์ 2 อย่าง คือ การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 19 และการใช้ระบบควบคุมอัตโนมัติมาแทนที่การจ้างงานมนุษย์ โดยจะส่งผลกระทบต่อแรงงานที่มีทักษะไม่ตรงกับความต้องการของธุรกิจที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งมีความเสี่ยงที่จะไม่มีงานทำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มของบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ ที่จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะที่จำเป็นต่อการทำงานในอนาคต หรือเรียกว่า ทักษะเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้บุคคลที่มีความต้องการพิเศษสามารถทำงานได้ตรงกับความต้องการของธุรกิจและการประกอบอาชีพ ซึ่งทักษะด้านการประกอบอาหาร เป็นหนึ่งในทักษะอาชีพที่สามารถนำไปประยุกต์ได้โดยตรง

จากที่มาและความสำคัญของปัญหาที่กล่าวมาข้างต้น ทางคณะวิจัยจึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้นเพื่อศึกษาความต้องการการรับบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารและการรับรู้ทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกร่องทางการไต้ยีน ซึ่งจะเป็นประโยชน์สำหรับกรวางแผนการจัดการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษาที่จะสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนที่บกร่องทางการไต้ยีน เพื่อให้สามารถจัดการบริการวิชาการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกร่องทางการไต้ยีน
2. เพื่อศึกษาความต้องการการรับบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกร่องทางการไต้ยีน

ทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับผู้บกร่องทางการไต้ยีน

การให้การบริการวิชาการด้านอุตสาหกรรมบริการเป็นการให้ความรู้และทักษะในกลุ่มของทักษะวิชาชีพ เช่น การประกอบอาหาร เครื่องดื่ม ขนม เป็นต้น ซึ่งหากแบ่งกลุ่มของอุตสาหกรรมบริการ ตามแนวคิดของ Chief Curriculum Development Officer (PSHE) (2013) จำแนกออกเป็น 4 กลุ่มอุตสาหกรรม ได้แก่

1. ด้านการท่องเที่ยว ประกอบด้วย ธุรกิจเกี่ยวกับเรือสำราญ สายการบิน รถไฟ เป็นต้น
2. ด้านการบริการที่พัก ประกอบด้วย ธุรกิจด้านการโรงแรม รีสอร์ท อพาร์ทเมนท์ เป็นต้น
3. ด้านการบริการอาหาร ประกอบด้วย ธุรกิจด้านร้านอาหาร ร้านกาแฟ ร้านเครื่องดื่ม เป็นต้น
4. ด้านนันทนาการ ประกอบด้วย ธุรกิจด้านสถานที่ท่องเที่ยว สวนสาธารณะ อุทยานกีฬา เป็นต้น

การพัฒนาในด้านทักษะการประกอบอาหารมีความสำคัญกับนักเรียน โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักเรียนที่มีความบกพร่องทางการไต้ยีน การพัฒนาทักษะเหล่านี้นอกจากนี้ส่งผลต่อพัฒนาการและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นแล้ว ยังรวมถึงการพัฒนาด้านสุขภาพจิต ด้านการเข้าสังคม รวมไปถึงในด้านของส่งเสริมด้านเศรษฐกิจอีกด้วย (Farmer & Cotter, 2021) ในส่วนของผู้บกร่องทางการไต้ยีน จัดเป็นกลุ่มผู้ที่มีข้อจำกัดในการปฏิบัติกิจกรรมในชีวิตประจำวันหรือการเข้าไปมีส่วนร่วมทางสังคม ที่ควรได้รับการพัฒนาให้สามารถปฏิบัติกิจกรรมในชีวิตประจำวัน และสามารถเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมทางสังคม เช่น การศึกษาและการประกอบอาชีพได้อย่างเท่าเทียมกับคนทั่วไป (กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพ

ชีวิตคนพิการ, 2557) สอดคล้องกับข้อมูลจากสำนักงานวิจัยและพัฒนากำลังคนด้านสุขภาพ (สวค.) (2563) ที่ได้รายงานโครงการพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อสนับสนุนระบบการพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ ในส่วนของสมาคมคนหูหนวกจังหวัดสระบุรี ที่ได้มีการจัดการอบรมฝึกอาชีพที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการ ทั้งการฝึกอาชีพการชงชา กาแฟ การทำอาหารและขนม เป็นต้น วิทยาลัยดุสิตธานีจัดเป็นสถาบันอุดมศึกษาเอกชน ซึ่งตามแนวทางการพัฒนาคุณภาพเด็กพิการของสำนักบริหารการศึกษาพิเศษ (2561) ได้ระบุบทบาทด้านการส่งเสริมอาชีพให้กับเด็กพิการของเครือข่ายในการสร้างความเข้มแข็งแก่เด็กพิการในส่วนขององค์กรภาคเอกชน ภายใต้แนวคิดที่ว่า เด็กพิการหากได้รับการส่งเสริมอย่างถูกต้องย่อมมีความรู้ ความสามารถ และมีศักยภาพที่จะประกอบอาชีพ พึ่งพาตนเองได้ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับการศึกษาของ ภัทรานิษฐ สงประชา, ภัทรพล มหาพันธ์, และธีรศักดิ์ ศรีสุรกุล (2563) ที่ได้ให้ข้อเสนอแนะจากการศึกษาสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ของนักเรียนในโรงเรียนโสตศึกษา ในด้านหลักสูตรว่าควรมีการปรับหน่วยการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับนักเรียนที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน และจัดกิจกรรมกลุ่มอาชีพเพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีกิจกรรมด้านอาชีพ โครงสร้างหลักสูตรควรจะเน้นงานอาชีพ หลักสูตรที่สามารถพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความสามารถ และทัศนคติที่นำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ ในการประเมินความต้องการการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารในการศึกษาครั้งนี้ ใช้แนวคิดในการประเมินทักษะทางอาหาร เพื่อพิจารณาถึงคุณลักษณะที่ควรให้ความสำคัญและนำมาพิจารณาในการออกแบบบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารตามแนวคิดของ Kennedy (2019) ที่ศึกษาความตรงและความเที่ยงของแบบสอบถามทักษะทางอาหาร ได้ออกมาเป็น 3 ด้าน ได้แก่ การเลือกและการวางแผนด้านอาหาร (Food Selection and Planning) การเตรียมอาหาร (Food Preparation) ความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร (Food Safety and Storage) ซึ่งสอดคล้องกับ Mahmoud, Seabrook, Dworatzek, and Matthews (2020) ที่ศึกษาการใช้แบบสอบถามทักษะด้านอาหาร (FSQ) เพื่อประเมินการฝึกอบรมด้านการทำอาหารสำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยที่ใช้การประเมินใน 3 ด้าน เช่นเดียวกัน

จากข้อมูลข้างต้น จะเห็นได้ว่าการส่งเสริมความรู้และทักษะด้านการประกอบอาหารที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ชีวิตประจำวัน รวมไปถึงการสร้างอาชีพและรายได้ในอนาคต เป็นสิ่งสำคัญที่ผู้ที่บกพร่องทางการได้ยินควรได้รับการช่วยเหลือ ด้วยเหตุนี้ทางคณะวิจัยจึงได้นำเอารูปแบบของการบริการวิชาการในกลุ่มของทักษะด้านการประกอบอาหารมาใช้ในการศึกษาครั้งนี้

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

Bailey, Drummond, and Ward (2019) ได้ศึกษาทบทวนวรรณกรรมเชิงระบบและการวิเคราะห์เชิงบรรยายหลักฐานเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพเกี่ยวกับโปรแกรมความรู้ด้านอาหาร (Food Literacy) ในโรงเรียนมัธยมศึกษา จากการศึกษาพบว่า โปรแกรมเพื่อการพัฒนาความรู้ด้านอาหารของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาควร เน้นการสอนทักษะความรู้ด้านอาหาร เช่น การอ่านฉลากอาหาร การวางแผนมื้ออาหาร และการเตรียมอาหาร โดยตัวกิจกรรมจะต้องเป็นกิจกรรมที่มีส่วนร่วมและได้ลงมือปฏิบัติจริง อีกทั้งโปรแกรมที่พัฒนาขึ้นจะต้องปรับให้เข้ากับความสนใจและบริบทของนักเรียน นอกจากนี้ โปรแกรมพัฒนาความรู้ด้านอาหารยังสามารถปรับปรุงพฤติกรรมรับประทานอาหารของนักเรียน เช่น การบริโภคผักและผลไม้ การบริโภคอาหารแปรรูปน้อยลง และการบริโภคแคลอรีและไขมันน้อยลง ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญของโปรแกรมส่งเสริมสุขภาพในโรงเรียนมัธยมศึกษา

Kennedy, Kichler, Seabrook, Matthews, and Dworatzek (2019) ได้ศึกษาความตรงและความเที่ยงแบบสอบถามทักษะทางอาหาร เก็บข้อมูลจากนักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ นักวิทยาศาสตร์ นักวิชาการ เซฟ จำนวน 17 คน และ

นักศึกษา จำนวน 165 คน ผลการศึกษาพบว่า แบบสอบถามทักษะทางอาหารที่พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย 3 ด้าน คือ การเลือกและการวางแผนด้านอาหาร การเตรียมอาหาร ความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร มีคุณภาพด้านความตรงเชิงเนื้อหาที่ระดับ 0.8 มีค่าความเที่ยงอยู่ระหว่าง 0.67 - 0.88 และมีค่าความเที่ยงระหว่างผู้ประเมินที่วิเคราะห์ด้วยสถิติสหสัมพันธ์ภายในชั้นอยู่ระดับดีมาก (ICC = 0.92) จึงสรุปได้ว่า แบบสอบถามทักษะทางอาหารฉบับนี้มีความตรง ความเที่ยง และความสอดคล้องภายในที่ดี เหมาะสำหรับการนำไปประเมินทักษะทางอาหารตั้งแต่ระดับพื้นฐานจนถึงระดับปานกลาง (Basic to Intermediate Skills)

Bernardo et al. (2018) ได้ทำการศึกษาเรื่องผลของโปรแกรมโภชนาการและศิลปะการประกอบอาหารในครัวต่อการพัฒนาทักษะการทำอาหารและรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพของนักศึกษา โดยใช้การทดลองแบบสุ่มที่มีกลุ่มควบคุมและกลุ่มเป้าหมาย ผลการศึกษาพบว่าโปรแกรมโภชนาการและศิลปะการประกอบอาหารในครัวมีผลต่อความสามารถในการเข้าถึงและรับประทานผลไม้และผัก ทักษะคิดในการทำอาหาร ความมั่นใจในตนเองในการทำอาหารที่บ้าน ความมั่นใจในตนเองในการทำอาหารนอกบ้าน ความมั่นใจในตนเองในการใช้คำศัพท์และเทคนิคการทำอาหาร และความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์และเทคนิคการทำอาหารในกลุ่มเป้าหมายสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ที่ทั้งเวลาหลังเสร็จสิ้นโปรแกรมและหกเดือนหลังเสร็จสิ้นโปรแกรม ในขณะที่กลุ่มควบคุมไม่มีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญทางสถิติในผลลัพธ์ที่ประเมินทั้งหมด กล่าวโดยสรุปโปรแกรมโภชนาการและศิลปะการประกอบอาหารในครัวมีประสิทธิภาพในการส่งเสริมการพัฒนาทักษะการทำอาหารและการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพของนักศึกษา

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ นักเรียนที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน จากโรงเรียนในสังกัดสำนักบริหารการศึกษาพิเศษ อายุระหว่าง 13 - 17 ปี จำนวน 43 คน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการเรียนรู้ในโรงเรียนผู้บกพร่องทางการได้ยิน ได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน จำนวน 3 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. แบบสอบถามความต้องการการรับบริการวิชาการด้านอาหารจากสถาบันอุดมศึกษา ประกอบด้วย ข้อคำถาม 3 ตอน ได้แก่ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ข้อมูลด้านพฤติกรรมที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร และความต้องการการรับบริการวิชาการด้านการประกอบอาหาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยข้อคำถาม เช่น เพศ อายุ ระดับการศึกษา

ตอนที่ 2 ด้านพฤติกรรมที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร

ตอนที่ 3 ความต้องการการรับบริการวิชาการด้านการประกอบอาหาร ปรับปรุงจากแบบสอบถามทักษะทางอาหารของ Kennedy et al. (2019) ประกอบด้วย 3 ด้าน ได้แก่ ด้านการเลือกและการวางแผนด้านอาหาร ด้านการเตรียมอาหาร และด้านความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร

2. แบบสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริการวิชาการสำหรับโรงเรียนผู้บกพร่องทางการได้ยิน ในประเด็นเกี่ยวกับรูปแบบการจัดการบริการวิชาการด้านทักษะอาชีพที่เหมาะสม ทักษะวิชาชีพที่จำเป็นและมีความสำคัญสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน และข้อเสนอแนะอื่น ๆ

3. การรวบรวมข้อมูล

1. การเก็บแบบสอบถามด้านการศึกษาความต้องการการรับบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารจากนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน จำนวน 43 คน

*** ในขั้นตอนนี้จะดำเนินการภายใต้การดูแลของผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการศึกษาสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน

2. การเก็บแบบสัมภาษณ์ความต้องการการรับบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน จากผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้เรียนสอนนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน จำนวน 3 ท่าน

4. การพิทักษ์สิทธิ์ตัวอย่าง

การวิจัยในครั้งนี้ได้ผ่านการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในคน โดยคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยรังสิต เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2566 เอกสารรับรองเลขที่ COA. No. RSUERB2023 - 025 โดยระบุว่าเครื่องมือวิจัยประกอบด้วยคำถามหลายส่วน จึงขอความกรุณาให้ท่านพิจารณาตอบตามความรู้สึกของท่านให้มากที่สุด โดยข้อมูลและคำตอบทั้งหมดจะถูกปกปิดเป็นความลับ และจะนำมาใช้ในการวิเคราะห์ผลการศึกษารั้งนี้โดยออกมาเป็นภาพรวมของการวิจัยเท่านั้น จึงไม่มีผลกระทบใด ๆ ต่อผู้ตอบหรือหน่วยงานของผู้ตอบ เนื่องจากไม่สามารถนำมาสืบค้นเจาะจงหาผู้ตอบได้ ท่านมีสิทธิ์ที่จะไม่ตอบคำถามข้อใดข้อหนึ่ง หากท่านไม่สบายใจหรืออึดอัดที่จะตอบคำถามนั้น หรือไม่ตอบแบบสอบถามทั้งหมดเลยก็ได้ โดยไม่มีผลกระทบต่อการทำงานใด ๆ ของท่าน ท่านมีสิทธิ์ที่จะไม่เข้าร่วมการวิจัยก็ได้โดยไม่ต้องแจ้งเหตุผล

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

วิธีที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ด้วยสถิติเชิงบรรยาย ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยและอภิปรายผล

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมกรรมการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมกรรมการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน พบว่า ส่วนใหญ่จะซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารจากตลาด จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 69.77 และซื้อจากห้างสรรพสินค้า จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 30.23 ด้านระยะเวลาในการประกอบอาหารในแต่ละครั้ง ส่วนใหญ่จะใช้เวลาน้อยกว่า 15 นาที จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 32.56 รองลงมาคือใช้เวลา 15 - 30 นาที จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 30.23 และใช้เวลา 30 นาทีถึง 1 ชั่วโมง มีจำนวนเท่ากับใช้เวลามากกว่า 1 ชั่วโมง คือจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 18.60 ด้านปัจจัยที่ส่งผลต่อการทำอาหารรับประทานเอง พบว่าปัจจัยที่สำคัญที่สุดคือ ความสะอาด จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 51.16 รองลงมาคือ การได้ฝึกทำอาหาร จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 41.86 และเป็นการประหยัดค่าใช้จ่าย จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 30.23 ขณะที่อุปสรรคในการประกอบอาหารรับประทานเอง ส่วนใหญ่ประสบปัญหาการไม่มีเวลา จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 60.47 รองลงมาคือด้านสถานที่อยู่ไม่สะดวกในการปรุงอาหาร จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 27.91 และการมีค่าใช้จ่ายในการทำอาหารที่สูง จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 25.58 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละข้อมูลพฤติกรรมการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
แหล่งการซื้อวัตถุดิบ		
ตลาด	30	69.77
ห้างสรรพสินค้า	13	30.23
ระยะเวลาในการประกอบอาหารต่อครั้ง		
น้อยกว่า 15 นาที	14	32.56
15 - 30 นาที	13	30.23
30 นาที - 1 ชั่วโมง	8	18.60
มากกว่า 1 ชั่วโมง	8	18.60
ปัจจัยที่ส่งผลต่อการทำอาหารรับประทานเอง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ประหยัดเวลา	9	20.93
ความสะดวก	22	51.16
ความรู้สึกภูมิใจฝีมือตนเอง	9	20.93
การได้ฝึกทำอาหาร	18	41.86
ความชอบในการทำอาหาร	11	25.58
ประหยัดค่าใช้จ่าย	13	30.23
สมาชิกในครอบครัวมีหลายคน	3	6.98
ต้องการลดความอ้วน/ดูแลสุขภาพ	5	11.63
อุปสรรคในการประกอบอาหารรับประทานเอง		
ไม่มีเวลา	26	60.47
มีค่าใช้จ่ายในการทำอาหารสูง	11	25.58
ความไม่ชอบทำอาหาร	4	9.30
รู้สึกไม่ชอบการล้าง/ทำความสะอาด	6	13.95
ไม่มีทักษะด้านการทำอาหาร	4	9.30
สถานที่อยู่ไม่สะดวกในการปรุงอาหาร	12	27.91
รวม	43	100

นอกจากนี้เมื่อพิจารณาประเภททักษะการประกอบอาหารที่นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินต้องการเรียนรู้พบว่า นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินมีความต้องการที่จะได้เรียนรู้ทักษะการประกอบอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.79$) เมื่อพิจารณาเป็นรายทักษะ พบว่าทักษะที่มีระดับความต้องการสูงที่สุดคือ ด้านอาหารคาว ($\bar{X} = 3.98$) รองลงมาคือ เครื่องดื่ม และการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร ($\bar{X} = 3.95, 3.93$) ตามลำดับ ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประเภททักษะการประกอบอาหารที่นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินต้องการที่จะเรียนรู้

ประเภทของทักษะ	\bar{X}	S.D.	แปลผล
อาหารคาว	3.98	1.21	มาก
ขนมหวาน	3.77	1.11	มาก
เครื่องดื่ม	3.95	1.13	มาก
การเลือกวัตถุดิบ	3.72	1.03	มาก
การวางแผนเมนูอาหาร	3.72	1.18	มาก
ทักษะการปรุงอาหาร	3.53	1.42	มาก
ความปลอดภัยในกระบวนการทำอาหาร	3.84	1.27	มาก
การเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร	3.93	1.24	มาก
การจัดเก็บอาหาร	3.70	1.32	มาก
โดยรวม	3.79	1.21	มาก

2. ผลการวิเคราะห์ความต้องการการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหาร

ผลการวิเคราะห์ความต้องการการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหาร จากผลการวิเคราะห์การรับรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารในภาพรวมพบว่ามี การรับรู้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.75$) เนื่องจากการศึกษาครั้งนี้ ต้องการที่จะนำข้อมูลการรับรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารไปสะท้อนถึงความต้องการในการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหาร จึงพิจารณาระดับของการรับรู้ที่มีค่าน้อยที่สุด โดยด้านที่มีการรับรู้ด้านทักษะการประกอบอาหารน้อยที่สุดคือ การเตรียมอาหาร ($\bar{X} = 3.66$) รองลงมาคือ ความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร ($\bar{X} = 3.78$) และด้านการเลือกและการวางแผนด้านอาหารมีการรับรู้สูงสุด ($\bar{X} = 3.82$) โดยเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าในด้านการเลือกและการวางแผนด้านอาหาร ข้อที่มีระดับของการรับรู้ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหารน้อยที่สุดคือ มีการใช้ใบรายการวัตถุดิบ (Grocery List) ($\bar{X} = 3.42$) รองลงมาคือ การวางแผนรายการอาหารในแต่ละมื้อ ($\bar{X} = 3.72$) และมีการซื้อผักที่หลากหลาย ($\bar{X} = 3.77$) ด้านการเตรียมอาหาร ข้อที่มีระดับของการรับรู้ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหารน้อยที่สุดคือ ท่านมีความสุขในการจัดเตรียมอาหาร ($\bar{X} = 3.47$) รองลงมาคือ ท่านมีการจัดเตรียมอาหารด้วยตนเองอยู่บ่อยครั้ง ($\bar{X} = 3.49$) และความมั่นใจในการผัดและทอด ($\bar{X} = 3.53$) ด้านความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร ข้อที่มีระดับของการรับรู้ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหารน้อยที่สุดคือ ท่านมีการแยกการจัดเก็บผักและผลไม้ที่เหมาะสมเพื่อยืดอายุให้สดใหม่นานขึ้น ($\bar{X} = 3.63$) รองลงมาคือ ท่านมีการแยกการจัดเก็บเนื้อสัตว์ดิบชนิดต่าง ๆ ออกจากกันเป็นส่วน ($\bar{X} = 3.70$) และท่านมีความมั่นใจว่าสามารถทำอาหารได้อย่างปลอดภัย (เช่น การถูบวด น้ำมันกระเด็น เป็นต้น) ($\bar{X} = 3.72$) ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการรับรู้ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหารของนักเรียน
ที่บกพร่องทางการได้ยิน

องค์ประกอบ	รายการ	\bar{X}	S.D.	แปลผล
การเลือกและการวางแผนด้านอาหาร (Food Selection and Planning)		3.82	0.87	มาก
	ท่านมีความมั่นใจในเรื่อง...			
	การวางแผนค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบจากร้านค้า	4.14	0.74	มาก
	การวางแผนรายการอาหารในแต่ละมื้อ	3.72	1.22	มาก
	การเลือกผักและผลไม้	3.88	1.12	มาก
	การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ในการปรุงอาหาร	3.98	1.03	มาก
	การอ่านฉลากที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	3.91	1.13	มาก
	การวางแผนมื้ออาหารสำหรับรับประทานเองและปรุง	3.79	1.15	มาก
	การปรับปรุงสูตรอาหารให้ดีต่อสุขภาพ	3.79	1.21	มาก
	มีการใช้ใบรายการวัตถุดิบ (Grocery List)	3.42	1.28	ปานกลาง
	มีการซื้อผักที่หลากหลาย	3.77	1.23	มาก
การเตรียมอาหาร (Food Preparation)		3.66	0.84	มาก
	ท่านมีการจัดเตรียมอาหารด้วยตนเองอยู่บ่อยครั้ง	3.49	1.12	ปานกลาง
	ท่านมีการจัดสัดส่วนอาหารที่เหมาะสมตามสูตรอาหารแต่ละประเภท เช่น แป้ง เนื้อสัตว์ ผักผลไม้ และไขมัน เป็นต้น	3.74	1.09	มาก
	ท่านสามารถจัดการเวลาในการจัดเตรียมอาหารได้อย่างเหมาะสม	3.63	1.16	มาก
	ท่านมีความสนุกในการจัดเตรียมอาหาร	3.47	1.32	ปานกลาง
	ท่านคิดว่าการทำอาหารรับประทานเอง จะทำให้ได้รับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ	3.60	1.24	มาก
	ท่านมีความมั่นใจในรสชาติอาหารที่ปรุง	3.67	1.08	มาก
	ท่านมีความมั่นใจใน....			
	การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารแต่ละประเภท	3.63	1.11	มาก
	การใช้มีด	3.63	1.05	มาก
	การปอก บั่น สับ สไลด์ ผักและผลไม้	3.70	1.26	มาก
	การจัดสรรผักในมื้ออาหาร	3.70	1.17	มาก
	การทำเมนูอาหารง่าย ๆ	3.88	1.22	มาก

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการรับรู้ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหารของนักเรียน
ที่บกพร่องทางการได้ยิน (ต่อ)

องค์ประกอบ	รายการ	\bar{X}	S.D.	แปลผล
	การต้ม หนึ่ง ตุ่ม	3.79	1.08	มาก
	การผัด ทอด	3.53	1.16	มาก
	การอบ ย่าง ปิ้ง	3.79	0.97	มาก
	การเลือกซอสและผงปรุงรส	3.63	1.09	มาก
	การสร้างเมนูอาหารใหม่	3.63	1.11	มาก
ความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร (Food Safety and Storage)		3.78	0.92	มาก
	ท่านมีการทำความสะอาดโต๊ะสำหรับทำอาหาร	3.79	1.10	มาก
	ท่านได้ล้างมือก่อนทำอาหาร	3.88	1.07	มาก
	ท่านมีการแยกการจัดเก็บเนื้อสัตว์ดิบชนิดต่าง ๆ ออกจากกันเป็นสัดส่วน	3.70	1.06	มาก
	ท่านมีการแยกการจัดเก็บผักและผลไม้ที่เหมาะสม เพื่อยืดอายุให้สดใหม่นานขึ้น	3.63	1.20	มาก
	ท่านปรุงอาหารได้สุกอยู่เสมอ	3.79	1.21	มาก
	ท่านล้างผักและผลไม้ก่อนรับประทาน	3.95	1.02	มาก
	ท่านปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ตู้เก็บอาหาร อย่างเคร่งครัด	3.77	1.34	มาก
	ท่านมีความมั่นใจว่าสามารถทำอาหารได้อย่างปลอดภัย (เช่น การถูขวด น้ำมันกระเด็น เป็นต้น)	3.72	1.20	มาก
โดยรวม		3.75	0.88	มาก

จากข้อค้นพบจากตารางที่ 2 และ 3 ทางคณะวิจัยได้สรุปประเด็นทักษะด้านการประกอบอาหารที่ควรจัดการบริการ
วิชาการ ได้ดังนี้

ตารางที่ 4 ลำดับความสำคัญของประเด็นที่ควรพิจารณาสำหรับการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน

ประเด็น	ลำดับความสำคัญ
ประเภทของทักษะที่ต้องการเรียนรู้	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาหารคาว 2. เครื่องดื่ม 3. เลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร
การเลือกและวางแผนอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> 1. การใช้รายการวัตถุดิบ 2. การวางแผนรายการอาหารในแต่ละมื้อ 3. การเลือกซื้อผักให้มีความหลากหลาย
การเตรียมอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความสนุกในการจัดเตรียมอาหาร 2. ความถี่ในการจัดเตรียมอาหารด้วยตนเอง 3. ความมั่นใจในการผัดและทอด
ความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> 1. การแยกการจัดเก็บผักและผลไม้ 2. การแยกเนื้อสัตว์ดิบชนิดต่าง ๆ 3. ความมั่นใจในการประกอบอาหารได้อย่างปลอดภัย

จากตารางที่ 4 พบว่า ทักษะด้านการประกอบอาหารที่ควรได้รับการพัฒนาให้นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินแบ่งเป็นด้าน ๆ ได้ ดังนี้ ด้านประเภทของทักษะที่ต้องการเรียนรู้ ได้แก่ อาหารคาว เครื่องดื่ม และการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร ตามลำดับ ด้านการเลือกและวางแผนอาหาร ได้แก่ การใช้รายการวัตถุดิบ การวางแผนรายการอาหารในแต่ละมื้อ และการเลือกซื้อผักให้มีความหลากหลาย ตามลำดับ ด้านการเตรียมอาหาร ได้แก่ ความสนุกในการจัดเตรียมอาหาร ความถี่ในการจัดเตรียมอาหารด้วยตนเอง และความมั่นใจในการผัดและทอด ตามลำดับ และด้านความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร ได้แก่ การแยกการจัดเก็บผักและผลไม้ การแยกเนื้อสัตว์ดิบชนิดต่าง ๆ และความมั่นใจในการประกอบอาหารได้อย่างปลอดภัย ตามลำดับ

นอกจากนี้คณะวิจัยยังได้ทำการสัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินจำนวน 3 ท่าน ได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษาสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินที่มีประสบการณ์การจัดการศึกษาให้กับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน 11 ปี จำนวน 1 ท่าน และครูผู้สอนนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินที่มีประสบการณ์ในการจัดการเรียนการสอนให้กับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินมากกว่า 30 ปี จำนวน 2 ท่าน โดยข้อค้นพบจากการสัมภาษณ์สามารถแบ่งเป็นข้อ ๆ ดังนี้ 1) ด้านลักษณะของรูปแบบการบริการวิชาการ สรุปว่า การจัดการบริการวิชาการสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน ควรประกอบด้วยการประเมินและวางแผนการสอนตามความสามารถของนักเรียน รวมถึงผู้สอนมีทักษะเฉพาะ มีการสนับสนุนการสื่อสาร และมีสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้เพื่อผลลัพธ์ที่มีประสิทธิภาพ ตัวอย่างบทสัมภาษณ์ "...ถ้าจะให้น้องเข้าใจมากขึ้นพี่ต้องเรียนภาษามือและทำความเข้าใจกับน้อง โดยอาจจะมาดูการเรียนการสอน ดูธรรมชาติการเรียนรู้น้องของน้องทำให้พี่สอนน้องได้ดีกว่าและเข้าใจน้องได้มากกว่านี้..." 2) ด้านทักษะที่จำเป็นและ

สำคัญสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน สรุปว่า นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินจำเป็นต้องมีทักษะวิชาชีพที่สำคัญ อาทิ Soft Skills เช่น ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและการทำงานเป็นทีม ทักษะการบริหาร เช่น การตลาด การออกแบบ กราฟฟิก และการรู้เท่าทันเทคโนโลยีใหม่ ๆ สำหรับการใช้ในชีวิตประจำวัน ตัวอย่างบทสัมภาษณ์ “...อยากให้มีการฝึกฝน ทักษะที่มีความจำเป็นในการใช้ชีวิตและการทำงาน พวกทักษะ Soft Skills เพิ่มเติม...” 3) ด้านความสำคัญของทักษะของ ทักษะการประกอบอาหารกับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน สรุปว่า ทักษะการประกอบอาหารมีความสำคัญสำหรับ นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน ช่วยในการเตรียมอาหารที่มีประโยชน์และประหยัดค่าใช้จ่าย ส่งเสริมความสัมพันธ์ ในครอบครัว และถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารจากรุ่นสู่รุ่นอีกด้วย ตัวอย่างบทสัมภาษณ์ “...เป็นสิ่งที่สำคัญและจำเป็น อย่างมาก ต่อการใช้ชีวิตประจำวันของทุกคน เพราะถ้าเรามีทักษะในการประกอบอาหารที่ดี เราก็จะสามารถทำอาหาร รับประทานเองได้ ซึ่งจะทำให้เรารู้ว่าเราควรจะทำอะไร และวันละเท่าไร...” 4) ด้านความสำคัญและเหมาะสมของการฝึก ทักษะการประกอบอาหาร สรุปว่า การฝึกทักษะการประกอบอาหารมีความสำคัญตามด้านต่าง ๆ ในระดับมัธยมศึกษา ตอนต้น นักเรียนได้เรียนทำอาหารคาวและขนมหวาน เน้นความเหมาะสมตามยุคสมัย การสอนรวมถึงการปรับปรุงเมนู เพื่อดึงความสนใจของนักเรียน การเลือกวัตถุดิบ การวางแผนเมนูอาหาร การเตรียมอาหาร ทักษะการปรุงอาหารและ ความปลอดภัยในกระบวนการประกอบอาหารมีความสำคัญในกระบวนการเรียนการสอน ตัวอย่างบทสัมภาษณ์ “...ถ้าใน ห้องเรียนเราจะใช้อุปกรณ์อย่างอื่นทดแทน แต่ถ้ามันจำเป็นเราก็จะจัดซื้อหาใหม่ ในการเรียนการสอน บางทีเวลาที่สอนเราก็ สอนตามหลักสูตรทั้งหมดไม่ได้ เราอาจจะต้องให้เด็กคิดว่าเด็กอยากทำอะไร ถ้ามันไม่นอกเหนือขอบข่ายที่เราสอนอยู่เราก็ สอนเค้าได้ เมื่อเค้าอยากทำ เราต้องเช็คอุปกรณ์ว่าอุปกรณ์พอไหม และถ้าเราจัดซื้อได้ เราก็จะจัดหาให้ได้ และต้องคุ้มค่า ในการจัดซื้อเพราะสามารถนำไปใช้ในครั้งต่อ ๆ ไปด้วย...” และ 5) ด้านข้อเสนอแนะอื่น ๆ สรุปว่า การบริการวิชาการ ประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่มีความบกพร่องทางการได้ยินควรปรับเปลี่ยนกระบวนการสอนด้วยการ Coaching และ ระบบสนับสนุน สื่อที่ เหมาะสม เช่น คลิปการทำอาหารที่เข้าใจง่าย ส่งเสริมการเรียนรู้ด้วยการให้นักเรียนสร้างเมนูเอง ครูผู้สอนควรเรียนภาษามือเพื่อสื่อสารและเข้าถึงผู้เรียนได้เป็นอย่างดี ตัวอย่างบทสัมภาษณ์ “...วิธีการสอนเดิมก็ดีแต่ อยากให้ลองเปลี่ยนกระบวนการสอนเป็นแบบโครงงาน มีโค้ชชิ่ง และมีระบบสนับสนุน และมีการทำคลิป เข้าใจง่ายและ สื่อที่เหมาะสมหลากหลาย...”

สรุปและข้อเสนอแนะ

1. สรุป

1.1 ผลการศึกษาพบว่า นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินจะซื้อวัตถุดิบมาจากตลาด ใช้ระยะเวลาประกอบ อาหารน้อยกว่า 15 นาที ปัจจัยที่ส่งผลต่อการประกอบอาหารรับประทานเอง ได้แก่ ด้านความสะดวก ด้านการได้ฝึก ทำอาหาร และด้านการประหยัดค่าใช้จ่าย ตามลำดับ สอดคล้องกับการศึกษาของ จรรยา วังนิยม, นรภัทร สถานสถิต, และ สุภาพร ลอยวัฒนากุล (2563) ที่พบว่า ประชากรในเทศบาลเมืองพิมายมีพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพ โดยจะ เลือกซื้อวัตถุดิบด้วยตนเองจากตลาดสด/ตลาดนัด และยังคงสอดคล้องกับ พัชรินทร์ ไตรทิพยพงศ์ (2553) ที่พบว่า ปัจจัยทางการตลาด ด้านความสะดวกเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกบริโภคอาหารจานเดียวของผู้บริโภคในเขตเทศบาล หาดใหญ่ ขณะที่อุปสรรคในการประกอบอาหารรับประทานเอง ได้แก่ ปัญหาด้านการไม่มีเวลา ด้านสถานที่ ที่อยู่ไม่สะดวก ในการปรุงอาหาร และมีค่าใช้จ่ายที่สูง ตามลำดับ สอดคล้องกับการศึกษาของ พัชรินทร์ ไตรทิพยพงศ์ (2553) ที่พบว่า

ปัจจัยที่ผู้บริโภคในอำเภอหาดใหญ่ตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารจานเดียวคือ ความรวดเร็วเพราะต้องการประหยัดเวลา

1.2 ผลการศึกษาที่พบว่า การรับรู้ด้านทักษะการประกอบอาหารน้อยที่สุดคือ การเตรียมอาหาร ความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร และด้านการเลือกและการวางแผนด้านอาหารมีการรับรู้สูงที่สุด ตามลำดับ สอดคล้องกับการศึกษาของสมิตา สุขหอม และชญาภัทร์ กีอาริโอ (2566) ที่เสนอแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ควรมีการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ มีรายการอาหาร และรูปแบบอาหารให้เลือกหลากหลาย รวมไปถึงการจัดหาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารที่มีคุณค่าสารอาหาร ถูกหลักอนามัย มีจัดอบรมเพื่อให้มีความรู้และเกิดทักษะการประกอบอาหารที่สะอาด ปราศจากโรค และมีคุณค่าครบถ้วน และควรจัดหารายการอาหารที่หลากหลายแปลกใหม่เสมอ ๆ เช่น ทอด นึ่ง ต้ม ย่าง สลับปรับเปลี่ยนหมุนเวียนตลอดเวลา สำหรับประเด็นจากข้อค้นพบนี้ จะเห็นได้ว่านักเรียน ที่บกพร่องทางการได้ยินยังมีการรับรู้ทักษะการประกอบอาหารด้านการเตรียมอาหารที่ค่อนข้างน้อย ซึ่งผลการศึกษาของ Utter, Larson, Laska, Winkler, and Neumark - Sztainer (2018) ระบุว่า ทักษะการประกอบอาหารที่ดีของวัยรุ่น เช่น การเลือกเตรียมอาหารที่มีโภชนาการที่ดี การบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดที่น้อยลง เป็นตัวแปรทำนายผลลัพธ์ของภาวะโภชนาการที่ดีขึ้นใน 10 ปีต่อมา และยังสอดคล้องกับข้อมูลจากสำนักโภชนาการ (2558) ที่ระบุว่า เด็กอายุ 3 - 18 ปีการส่งเสริมการจัดการให้ได้รับสารอาหารที่เหมาะสมในช่วงนี้ถือเป็นโอกาสสุดท้ายที่เด็กจะสามารถเติบโตและพัฒนาการได้เต็มศักยภาพ ปัญหาที่เกิดกับเด็กในวัยนี้มีทั้งขาดสารอาหารและได้รับสารอาหารบางอย่างมากเกินไป ด้วยเหตุนี้จึงเห็นได้ว่าเป็นทักษะที่ควรได้รับการพัฒนาอย่างยิ่ง

2. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

2.1 สถาบันอุดมศึกษาเฉพาะทางสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการออกแบบการบริการวิชาการให้กับกลุ่มผู้รับบริการที่มีความต้องการเฉพาะ เพื่อให้เกิดการบริการวิชาการที่สอดคล้องกับความต้องการ ความถนัด และระดับทักษะที่ควรได้รับการส่งเสริมของกลุ่มผู้รับบริการที่มีความเฉพาะ

2.2 หน่วยงานที่ให้การสนับสนุนการเรียนรู้และทักษะสำหรับนักเรียนที่มีความต้องการพิเศษกลุ่มต่าง ๆ สามารถนำแนวทางที่ได้จากการศึกษาไปปรับใช้กับการดำเนินงานของหน่วยงานของตนเองได้ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด เพื่อออกแบบกระบวนการในการพัฒนาความรู้ ทักษะ รวมไปถึงสมรรถนะด้านต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับนักเรียนในการดูแลของหน่วยงานของตนเองได้อย่างเต็มที่

3. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

3.1 ในการศึกษาครั้งต่อไปเสนอให้มีการติดตามผลของการจัดกิจกรรมการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง ทั้งความคงอยู่ของความรู้และทักษะ การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และอาจรวมถึงการการประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเอง

3.2 ในการศึกษาครั้งต่อไปเสนอให้มีการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักเรียนหรือบุคคลที่มีความต้องการพิเศษในกลุ่มอื่น ๆ เพื่อสามารถได้องค์ความรู้ที่ครอบคลุมสำหรับการออกแบบกิจกรรมทั้งการเรียนรู้ การสอน การพัฒนาทักษะได้อย่างสอดคล้องกับความแตกต่างระหว่างกลุ่มบุคคล

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากวิทยาลัยดุสิตธานี ประจำปี 2565

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ. (2557). *หลักสูตรการส่งเสริมศักยภาพผู้ดูแลคนพิการทางการได้ยินเฉพาะคนหูหนวกและคนหูตึง*. [เอกสารออนไลน์]. สืบค้นจาก <https://dep.go.th/uploads/Docutents/2efffaa9-a9c8-4fd4-aa26-7c4ec5a591c64.pdf>
- จรรยา วัจนนิยม, นรภัทร สถานสถิต, และ สุภาพร ลอยวัฒนากุล. (2563). ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพ (Clean Food) ของประชากรในเขตเทศบาลเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์*, 22(2), 59 - 68.
- ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานการศึกษา พ.ศ. 2561. (2561, 17 สิงหาคม). *ราชกิจจานุเบกษา*. เล่ม 135 ตอนพิเศษ หน้า 20
- พัชรินทร์ ไตรทิพย์พงศ์. (2553). *พฤติกรรมการบริโภคอาหารจานเดียวของผู้บริโภคในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์).
- ภัทรานิชรัฐ สงประชา, ภัทรพล มหาพันธ์, และ ชีรศักดิ์ ศรีสุรกุล. (2563). สภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ของนักเรียนในโรงเรียนโสตศึกษา. *วารสารวิทยาลัยราชสุดา*, 16(1), 46-58.
- สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา. (2550). *คู่มือการประเมินคุณภาพภายนอกระดับอุดมศึกษา*. กรุงเทพฯ: บริษัท จุดทอง จำกัด.
- สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. (2560). *แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 -2579*. กรุงเทพฯ: สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา.
- สำนักงานวิจัยและพัฒนากำลังคนด้านสุขภาพ (สวค.). (2563). *รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อสนับสนุนระบบการพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ*. นนทบุรี: สำนักงานวิจัยและพัฒนากำลังคนด้านสุขภาพ.
- สำนักบริหารการศึกษาศึกษาพิเศษ. (2561). *แนวทางการพัฒนาคุณภาพเด็กพิการสำหรับผู้ปกครองที่มารับบริการภายในศูนย์การศึกษาพิเศษ*. กรุงเทพฯ: สำนักบริหารงานการศึกษาพิเศษ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน.
- สำนักโภชนาการ. (2558). *คู่มือการจัดการอาหารกลางวันนักเรียนตามมาตรฐานโภชนาการ สุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัยสำหรับโรงเรียนประถมศึกษา*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ สกสค. ลาดพร้าว.
- สมिता สุขหอม และ ชญาภัทร์ กี่อารีโย. (2566). แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา*, 35(125), 133 - 144.
- Bailey, C. J., Drummond, M. J., & Ward, P. R. (2019). Food literacy programmes in secondary schools: A systematic literature review and narrative synthesis of quantitative and qualitative evidence. *Public Health Nutrition*, 22(15), 2891-2913.
- Bernardo, G. L., Jomori, M. M., Fernandes, A. C., Colussi, C. F., Condrasky, M. D., & da Costa Proenca, R. P. (2018). Positive impact of a cooking skills intervention among Brazilian university students: Six months follow-up of a randomized controlled trial. *Appetite*, 130, 247-255.
- Chief Curriculum Development Officer (PSHE). 2013. *Tourism and hospitality studies*. Wan Chai: Education Bureau.

- Farmer, N., & Cotter, E. W. (2021). Well-being and cooking behavior: using the positive emotion, engagement, relationships, meaning, and accomplishment (PERMA) model as a theoretical framework. *Frontiers in psychology*, 12, 1-12. doi:10.3389/fpsyg.2021.560578
- Kennedy, L. G., Kichler, E. J., Seabrook, J. A., Matthews, J. I., & Dworatzek, P. D. (2019). Validity and reliability of a food skills questionnaire. *Journal of nutrition education and behavior*, 51(7), 857-864.
- Mahmoud, S., Seabrook, J. A., Dworatzek, P. D., & Matthews, J. I. (2020). Using the Food Skills Questionnaire (FSQ) to Evaluate a Cooking Intervention for University Students: A Pilot Study. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 82(1), 41-44.
- Utter, J., Larson, N., Laska, M. N., Winkler, M., & Neumark-Sztainer, D. (2018). Self-perceived cooking skills in emerging adulthood predict better dietary behaviors and intake 10 years later: a longitudinal study. *Journal of nutrition education and behavior*, 50(5), 494-500.
- World Economic Forum (WEF). (2020). *The future of jobs report 2020*. [Report]. Retrieved from <https://www.weforum.org/reports/the-future-of-jobs-report-2020>