



การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์
ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด
อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

The Development of Short Course Training Curriculum in
Home Economics for Members of the Baan Pho Jaa Elderly Club,
Bang Namjuerd, Muang District of Samutsakorn Province

ภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์

PINYAPORN TECHAWORAWITTHAYAKUN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2558

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความกรุณาอย่างยิ่ง จาก ดร.วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้คำแนะนำทุกขั้นตอนจนงานวิทยานิพนธ์นี้เสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณ รองศาสตราจารย์สมทรง สีสลายน และ รองศาสตราจารย์นवलแข ปาลิวนิช คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมที่เป็นประโยชน์ทำให้งานวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรติ ไสพีศ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล รอดเนียม ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ ดร.เอื้ออารี จันทร์ และนายวิชัย จันทร์โต ผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบเครื่องมือวิจัย ที่ให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษา

ขอขอบคุณ คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารทุกท่านที่ให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ ตลอดจนให้ความช่วยเหลือในทุกด้าน ร่วมทุกข์ร่วมสุขเป็นกำลังใจและช่วยเหลือการทำวิทยานิพนธ์ เสมอมา

ขอขอบคุณ คณาจารย์ทุกท่าน ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการศึกษาหลักสูตรคหกรรม-ศาสตร์มหาบัณฑิตที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้อันมีค่าแก่ผู้ศึกษา

ขอขอบคุณ สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการทดลอง งานวิทยานิพนธ์นี้สำเร็จ

ท้ายที่สุดของความสำเร็จในการศึกษาครั้งนี้ คุณค่าและประโยชน์ของงานวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ขอมอบเป็นเครื่องบูชาแด่พระคุณบิดา มารดา ครู อาจารย์และผู้มีพระคุณทุกท่านที่อบรมสั่งสอน ผู้ศึกษาขอขอบคุณด้วยความรักและความเคารพเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้

ภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์

ชื่อวิทยานิพนธ์	การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร
ชื่อ นามสกุล	ภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2558

บทคัดย่อ

การศึกษาวินิจฉัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษา 1) ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ 2) พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการ และ 3) ศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ที่พัฒนาขึ้น กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือ สมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 30 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัย คือ แบบสอบถาม และหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์เรื่องหมี่กรอบสมุนไพร วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ และค่าร้อยละ

ผลการศึกษาพบว่า หลักสูตรที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ต้องการเข้ารับการฝึกอบรมมากที่สุด คือ หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร รongลงมา คือ หลักสูตรสาคุไ้เห็นหอม และหลักสูตรไข่เค็มสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 43.33, 23.33 และ 16.67 ตามลำดับ หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร ที่พัฒนาขึ้นใช้แนวคิดของทาบาประกอบด้วย 4 แผนงาน ได้แก่ 1) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหาร 2) วัตถุประสงค์ - อุปกรณ์และเทคนิคการทำอาหาร 3) ขั้นตอนการทำหมี่กรอบสมุนไพร และ 4) การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการคำนวณต้นทุนและราคาขาย ใช้ระยะเวลาในการอบรม 6 ชั่วโมง ณ สถานีอนามัยโพธิ์แจ้ ในวันเสาร์ - อาทิตย์ เวลา 09.00 น. - 12.00 น. และ 13.00 - 16.00 น. ผลการใช้หลักสูตรพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการปฏิบัติงาน และมีผลงานอยู่ในเกณฑ์ดี ($\bar{X} = 2.83$ และ 2.70 ตามลำดับ) และจากการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมพบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.99$)

คำสำคัญ : การพัฒนาหลักสูตร หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสัน คหกรรมศาสตร์ ผู้สูงอายุ

Thesis title	Development of Short Course Training Curriculum in Home Economics for Members of the Baan Pho Jaa Elderly Club, Bang Namjuerd, Muang District of Samutsakhorn Province
Author	Pinyaporn Techaworawitthayakun
Degree	Master of Home Economics
Major program	Home Economics
Academic Year	2015

ABSTRACT

The present research has the following objectives: 1) To examine the needs for short course training in home economics, 2) To develop the short course curriculum in Home Economics in accordance to the needs of the members of Baan Pho Jaa Elderly Club, and 3) To examine the satisfaction of the training in Home Economics for the members of Baan Pho Jaa Elderly Club, Bang Namjuerd, Muang District of Samutsakhorn Province. The samples selected for the research are the total number of 30 members of Baan Pho Jaa Elderly Club, Bang Namjuerd, Muang District of Samutsakhorn Province who have shown their interest in the program as well as had the capability to be trained. The research instrument is a questionnaire developed by the researcher and a training curriculum for the short course training in Home Economics. The data are analyzed in frequency and percentage.

The findings are as follows:

The members of Baan Pho Jaa Elderly Club showed the need to be trained in Home Economics with crispy rice noodle with spices, tapioca dumpling with shiitake, and salted duck egg with herbs respectively (43.33%, 23.33% and 16.67%). The research developed the training curriculum accordingly using Taba's instruction of curriculum development as consisting of 4 modules: i) an introduction to cooking, ii) basic ingredients, culinary instruments, and cooking techniques, iv) making crispy rice noodle with spices, and v) package designing and calculating selling prices.

The six-hour session of training took place at Baan Pho Jaa Medical Centre on Saturday – Sunday at 09.00 – 12.00 hrs and 13.00 – 16.00 hrs. The results of the training are as follows: i) the trainees showed an overall working skill at a good level ($\bar{X} = 2.70$), ii) the outcomes were evaluated and fell at a good level ($\bar{X} = 2.83$), and iii) the satisfaction of the trainees was considerably good ($\bar{X} = 3.99$).

Keywords: Curriculum development, short course training, home economics, elderly



ชื่อวิทยานิพนธ์ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์
 ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง
 จังหวัดสมุทรสาคร

ชื่อ นามสกุล ภาณุญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์

ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.วไลภรณ์ สุทธา

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

ฉันทนา สัตตยา

ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์สมทรง สิตลายัน)

ฉันทนา

กรรมการ

(รองศาสตราจารย์นวลแข ปาลิวณิช)

วไลภรณ์ สุทธา

กรรมการ

(ดร.วไลภรณ์ สุทธา)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้รับ
 วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ศุภมาส

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชญาภัทร์ กี่อาริโย)

วันที่ ๒ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ	(ก)
Abstract	(ข)
กิตติกรรมประกาศ	(ง)
สารบัญ	(จ)
สารบัญตาราง	(ช)
สารบัญภาพ	(ฉ)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.4 กรอบแนวความคิด	4
1.5 ประโยชน์ที่ได้รับ	5
1.6 นิยามศัพท์	5
1.7 คำสำคัญ	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 ทฤษฎีความต้องการและประเภทความต้องการ	7
2.2 แนวคิดด้านการฝึกอบรม	12
2.3 ความหมายและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ	16
2.4 ความหมายและความสำคัญของคหกรรมศาสตร์	26
2.5 การสร้างหลักสูตรวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ	28
2.6 ชมรมผู้สูงอายุน้ำใจดี ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	40
2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	42

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	48
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	48
3.2 เครื่องมือที่ใช้	50
3.3 การดำเนินการวิจัย	57
3.4 วิธีการรวบรวมข้อมูล	57
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการศึกษา	58
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล และอภิปรายผล	59
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	59
4.2 อภิปรายผล	69
บทที่ 5 สรุปผล และข้อเสนอแนะ	72
5.1 สรุปผล	73
5.2 ข้อเสนอแนะ	74
เอกสารอ้างอิง	76
ภาคผนวก	80
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย	81
ภาคผนวก ข หนังสือเชิญวิทยากรและแบบตอบรับวิทยากร	89
ภาคผนวก ค แบบสอบถามในการศึกษา	91
ภาคผนวก ง หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร	105
ภาคผนวก จ ผลความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรม วิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร	133

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก ฉ	ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงาน หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	139
ภาคผนวก ช	รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม ใบลงเวลาอบรม กำหนดการอบรม หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร และภาพกิจกรรมการฝึกอบรม ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	143
ประวัติการศึกษาและการทำงาน		153



สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต้นและตัวแปรตาม	4
2.1	แสดงการเชื่อมโยงสัมพันธ์กันของร่างกายของมนุษย์ทั้งแนวตั้งและแนวนอน	17



สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า	
1.1	ความสัมพันธระหว่างความต้องการและการตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุ	22
4.1	ความถี่และร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	60
4.2	ความถี่ ค่าร้อยละ และลำดับที่ของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	61
4.3	ความถี่และค่าร้อยละของช่วงเวลาที่มาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาครประสงค์เข้ารับฝึกอบรม	62
4.4	ความถี่และค่าร้อยละสถานที่ที่มาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ต้องการเข้ารับการฝึกอบรม	62
4.5	กิจกรรมการฝึกอบรม	64
4.6	ความถี่ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงานและด้านผลงานจากการฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพรร	67
4.7	ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อหลักสูตรพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพรร	68
จ -1	ผลความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร	137
จ -1	ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงานของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาครงานหลักสูตรหมีกรอบสมุนไพรร	140

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันประเทศต่าง ๆ ในโลก กำลังจะเข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์รวมทั้งประเทศไทยที่จะเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ในปี พ.ศ.2568 โดยพิจารณาจากแนวโน้มประชากรผู้สูงอายุและดัชนีการสูงวัย ในช่วง พ.ศ. 2558 - 2573 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2555) พิจารณาการคาดประมาณจำนวนประชากรผู้สูงอายุตั้งแต่ปี พ.ศ. 2513 - 2593 พบว่า ประชากรเพศชายที่มีอายุ 60 ปี มีจำนวนปีโดยเฉลี่ยที่จะมีชีวิตอยู่รอดต่อไป เพิ่มประมาณ 4.8 ปี และเพศหญิงเพิ่มประมาณ 5.4 ปี เป็นที่น่าสังเกตว่า ผู้สูงอายุเพศหญิงมีโอกาส หรือจำนวนปีโดยเฉลี่ยที่จะมีชีวิตอยู่รอดสูงกว่าผู้สูงอายุเพศชายอย่างชัดเจน อย่างไรก็ตาม ประเด็นที่ควรสนใจ คือ ความยืนยาวของชีวิตที่เพิ่มขึ้นนี้ เป็นการเพิ่มความยืนยาว ที่มีภาวะสุขภาพที่ดีหรือไม่ ดังนั้น จึงมักมีการกล่าวกันว่า “เรื่องของผู้สูงอายุเป็นเรื่องของผู้หญิง” หรือ “Feminization of elderly” (จอห์น และ นภาพร , 2552)

ปัญหาสำคัญของผู้สูงอายุในประเทศไทย คือ ปัญหาทางเศรษฐกิจและสุขภาพ เกือบครึ่งหนึ่งของผู้สูงอายุมีรายได้ไม่พอเลี้ยงชีพ และ 2 ใน 3 มีสุขภาพอยู่ในระดับปานกลางถึง ไม่ดี มาก ส่งผลให้ครัวเรือนมีภาระค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นในการดูแลและพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุในด้านต่าง ๆ เพิ่มขึ้น ส่งผลต่อภาระงบประมาณของภาครัฐ และค่าใช้จ่ายของครัวเรือนในการดูแลสุขภาพอนามัยและการจัดสวัสดิการทางสังคม (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2555)

ยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะผู้สูงวัยแห่งชาติแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาคุณภาพคนไทยทุกช่วงวัย จึงต้องมีการเตรียมความพร้อมให้แก่กลุ่มผู้สูงอายุ เพื่อรับมือกับการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่กำลังจะเกิดขึ้น โดยการส่งเสริมผู้ที่กำลังเข้าสู่วัยสูงอายุด้านสุขภาพ เช่น อาหารการกิน การออกกำลังกาย และการตรวจสุขภาพ ด้านสังคม ให้ผู้สูงอายุได้พบเพื่อนวัยเดียวกัน มีโอกาสพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน แสดงออกซึ่งศักยภาพ ผ่อนคลายความเครียด มีที่ยึดเหนี่ยวจิตใจจะรู้สึกว่าตนเองมีคุณค่า และด้านเศรษฐกิจ คือ

คำนึงถึงแหล่งที่มาของรายได้เพื่อใช้ในการเลี้ยงชีพ ดังนั้น ภาครัฐจึงควรมีการส่งเสริมอาชีพ หรือจัดการอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นให้แก่ผู้สูงอายุเพิ่มมากขึ้น

คหกรรมศาสตร์ เป็นสหวิชาการและบูรณาการที่เน้นครอบครัวและสิ่งแวดล้อม โดยประยุกต์วิทยาศาสตร์สู่โลกของบ้าน ครอบครัว และชุมชน และประยุกต์ทฤษฎีด้านศิลปะและวิทยาศาสตร์สู่การดำเนินชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ (กุลชนิษฐ์, 2553) โดยมุ่งใช้ทรัพยากรบุคคล วัสดุและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและสร้างเสริมคุณภาพชีวิตความมั่นคงของสถาบันครอบครัว และสร้างให้บุคคลเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต (โสธมา, 2549) นอกจากนี้ ในการให้ความรู้วิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์แก่ผู้สูงอายุ นอกจากจะสร้างอาชีพหลังการเกษียณและสร้างรายได้แก่ผู้สูงอายุแล้ว ยังทำให้ผู้สูงอายุได้รู้สึกว่าคุณค่าไม่จำเป็นต้องเป็นภาระให้ลูกหลาน อีกทั้งยังได้ออกกำลังกายและได้พบปะพูดคุยกับกลุ่มเพื่อนในวัยเดียวกัน ส่งผลให้ผู้สูงอายุมีสุขภาพกายและจิตที่ดี

ตามแผนพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 พ.ศ. 2555 - 2559 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2555) ได้ระบุ ตำบลบางน้ำจืด จังหวัดสมุทรสาคร ประกอบด้วย 3 หมู่บ้าน 1,049 ครัวเรือน มีจำนวนประชากรทั้งสิ้น 5,630 คน ในจำนวนนี้มีผู้สูงอายุ 692 คน โดยกลุ่มผู้สูงอายุได้มีการรวมตัวเพื่อตั้งชมรมผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำจืด จังหวัดสมุทรสาคร เมื่อ ปี พ.ศ. 2553 ปัจจุบันมีสมาชิก 348 คน โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อประสานระหว่างสมาชิกกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการทำกิจกรรมร่วมกัน และเพื่อให้ผู้สูงอายุพึ่งพาตนเองได้ (สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดสมุทรสาคร, 2556) ในการนี้ ผู้ศึกษาได้มีโอกาสพบประธานชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ทำให้ทราบถึงความต้องการของผู้สูงอายุในชมรม ในการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และช่วยสร้างรายได้ให้แก่ตนเอง ผู้ศึกษาในฐานะผู้ปฏิบัติงานด้านบริการวิชาการแก่สังคม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร งบประมาณกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และในฐานะนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จึงมีความสนใจที่จะสร้างหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ ตามความต้องการของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อส่งเสริมให้สมาชิกชมรมใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์อีกทั้งยังสร้างรายได้ และเป็นตัวอย่างให้แก่ชุมชนอื่นสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนและสังคมอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

1.2.2 เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

1.2.3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 348 คน คัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง จำนวน 30 คน โดยพิจารณาจากผู้ที่มีความสนใจและมีสภาพร่างกายที่สามารถเข้าร่วมอบรมได้

1.3.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

หลักสูตรวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย งานอาชีพด้านการประกอบอาหาร ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า และด้านศิลปะประดิษฐ์ โดยปรับจากกรอบแนวความคิดการสร้างหลักสูตรของ ทาบา (1962) ประกอบด้วย 7 ขั้นตอนดังนี้

1.3.2.1 วิเคราะห์สภาพปัญหาและสำรวจความต้องการ โดยการสำรวจสภาพปัญหา ความต้องการ และความจำเป็นต่าง ๆ ของกลุ่มเป้าหมาย

1.3.2.2 กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร ตามความต้องการของผู้เรียน

1.3.2.3 เลือกเนื้อหาสาระ ให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมาย วัตถุประสงค์ ความสามารถของผู้เรียน โดยเนื้อหาต้องมีความเชื่อถือได้ และสำคัญต่อการเรียนรู้

1.3.2.4 รวบรวมจัดเนื้อหาสาระ โดยคำนึงถึงความต่อเนื่อง และความยากง่ายของเนื้อหา คุณภาพ ความสามารถ และความสนใจของผู้เรียน

1.3.2.5 เลือกประสบการณ์การเรียนรู้ โดยครูผู้สอนหรือผู้ที่เกี่ยวข้องจะต้องคัดเลือกประสบการณ์การเรียนรู้ให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชาและจุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1.3.2.6 จัดประสบการณ์การเรียนรู้ โดยคำนึงถึงเนื้อหาสาระและความต่อเนื่อง

1.3.2.7 ประเมินผล โดยพิจารณาว่าจะประเมินอะไรและใช้วิธีประเมินผลอย่างไร ใช้เครื่องมืออะไรเพื่อตรวจสอบผลว่าบรรลุตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้หรือไม่

1.4 กรอบแนวความคิด



ภาพที่ 1.1 ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต้นและตัวแปรตาม

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ได้หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร สำหรับผู้สูงอายุและผู้สนใจได้นำไปใช้เพื่อพัฒนาความรู้และประกอบอาชีพเพื่อหารายได้

1.5.2 สมาชิกชมรม นำความรู้ไปต่อยอดเพื่อประกอบอาชีพ และให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสนับสนุนงบประมาณ และการดำเนินธุรกิจเพื่อให้ผู้สูงอายุมีรายได้เพื่อเลี้ยงตนเอง

1.5.3 เป็นแนวทางให้กับหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ได้ตอบสนองตรงกับความต้องการของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร และกลุ่มอื่นที่สนใจ

1.6 นิยามศัพท์

1.6.1 ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ หมายถึง ความอยากได้ อยากมี อยากเรียน ที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ ด้านการประกอบอาหาร การตัดเย็บเสื้อผ้า และ ศิลปะประดิษฐ์ โดยใช้ระยะเวลาฝึกอบรม ไม่เกิน 3 วัน

1.6.2 หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วยหลักสูตร 3 ด้าน ดังนี้

1.6.2.1 ด้านการประกอบอาหาร หมายถึง รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารประเภทต่าง ๆ ทั้งคาว หวาน และว่าง ประกอบด้วยรายวิชา ได้แก่ หมี่กรอบ กรอบเค็ม ไข่เค็ม สาकु ไล่เห็ดหอม โดนัทเพื่อสุขภาพ เน้าก๊วยนมสด น้ำพริก เต้าฮวยนมสด วุ้นสายรุ้ง น้ำสลัดเพื่อสุขภาพ

1.6.2.2 ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า หมายถึง รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการตัดเย็บเสื้อผ้าด้วยวิธีการต่างๆ ประกอบด้วยรายวิชา ได้แก่ ตูกตาแขวนผ้าเช็ดมือ ผ้ากันเปื้อน งานถัก เช่น กระเป๋าหมวก เสื้อ เป็นต้น ที่รองจาน ที่รองแก้วน้ำ ที่ติดตู้เย็นจากผ้าไทย ผ้าห่อขวดในรูปแบบต่างๆ ผ้าสำหรับจัดตกแต่งสถานที่ พวงกุญแจจากวัสดุธรรมชาติ ของใส่มือถือ ปลอกหมอน

1.6.2.3 ด้านศิลปะประดิษฐ์ หมายถึง รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับงานที่ใช้มือในการผลิต เพื่อประโยชน์ใช้สอยและความสวยงาม ประกอบด้วยรายวิชา ได้แก่ เทียนเจล สบู่สมุนไพร ตะกร้าเดโคพาจ เครื่องหอม น้ำอบ น้ำปรุง ยาผสมสมุนไพร ของที่ระลึกจากการบูร ดอกไม้จันทร์ ตะกร้าสานจากเส้นพลาสติก ตกแต่งกระเช้าของขวัญ จัดดอกไม้รูปทรงต่างๆ

1.6.3 ความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ หมายถึง ความรู้สึก ชื่นชอบ มีความสุขในการทำกิจกรรม ที่มีต่อวิทยากร วันเวลา วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ การฝึกอบรม

1.6.4 ปัจจัยส่วนบุคคล หมายถึง ข้อมูลที่แสดงเอกลักษณ์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เกี่ยวกับ

1.6.4.1 อาชีพเดิม หมายถึง งานที่เคยสร้างรายได้ก่อนอายุ 60 ปี

1.6.4.2 รายได้เฉลี่ยของครอบครัวต่อเดือน หมายถึง จำนวนเงินที่ได้รับเพื่อใช้เป็นค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในแต่ละเดือนของสมาชิกทุกคนในครอบครัว

1.6.4.3 ประสบการณ์ด้านคหกรรมศาสตร์ หมายถึง ความรู้เดิมเกี่ยวกับการประกอบอาหาร การตัดเย็บเสื้อผ้า และศิลปะประดิษฐ์ ที่เคยปฏิบัติหรือปฏิบัติอยู่เป็นประจำจนเกิดความชำนาญ

1.7 คำสำคัญ

การพัฒนาหลักสูตร หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสัน คหกรรมศาสตร์ ผู้สูงอายุ

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ในครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร วารสาร ตำรา สื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาโดยแบ่งเป็นหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

- 2.1 ทฤษฎีความต้องการและประเภทความต้องการ
- 2.2 แนวคิดด้านการฝึกอบรม
- 2.3 ความหมายและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ
- 2.4 ความหมายและความสำคัญของคหกรรมศาสตร์
- 2.5 การสร้างหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ
- 2.6 ชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร
- 2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ทฤษฎีความต้องการและประเภทความต้องการ

2.1.1 ความหมายของความต้องการ

มนุษย์มีความต้องการมากมายหลายอย่าง ซึ่งความต้องการที่เกิดขึ้นมีทั้งความต้องการด้านจิตใจและความต้องการทางกายได้มีผู้ให้นิยามความหมายของคำว่า “ความต้องการ” สรุปได้ดังนี้

Silverman (1975) อ้างถึงใน กัลป์พฤกษ์ (2554) ให้ความหมายว่า ความต้องการมาจากการที่คนเราขาดความอุดมสมบูรณ์ทั้งในร่างกายนองเราและจากภาวะแวดล้อม จึงทำให้เกิดแรงขับขึ้นมาให้เกิดความต้องการ ความต้องการของคนบางเวลามีมาก บางเวลาน้อยแต่ก็มีความต้องการโดยตลอด

ราชบัณฑิตยสถาน (2546) กล่าวถึง ความต้องการ หมายถึงความอยากได้ใคร่ได้หรือประสงค์จะได้และเมื่อเกิดความรู้สึกดังกล่าว จะทำให้ร่างกายเกิดการขาดสมดุล เนื่องจากมีสิ่งเร้า

มากระตุ้นมีแรงขับภายในเกิดขึ้น ทำให้ร่างกายไม่อาจอยู่นิ่งต้องพยายามดิ้นรนและแสวงหาเพื่อตอบสนองความต้องการนั้น ๆ เมื่อร่างกายได้รับตอบสนองแล้วร่างกายมนุษย์ก็กลับสู่ภาวะสมดุลอีกครั้งหนึ่งและก็จะเกิดความต้องการใหม่ ๆ เกิดขึ้นมาทดแทนวนเวียนอยู่ไม่มีที่สิ้นสุด

อริยา (2546) ได้ให้คำจำกัดความของคำว่า ความต้องการ หมายถึง ความต้องการต่าง ๆ ที่เป็นความต้องการขั้นพื้นฐาน เพื่อการดำรงชีวิตและเป็นตัวผลักดันให้บุคคลมีพฤติกรรมเพื่อลดความต้องการนั้น ๆ

จากความหมายของความ ต้องการสามารถสรุปว่า ความต้องการเป็นลักษณะธรรมชาติของมนุษย์ที่พึงปรารถนาสิ่งต่าง ๆ เพื่อเติมเต็มส่วนที่ขาดหายไปมักจะเกิดขึ้นร่วมกับความรู้สึกและอารมณ์และไม่มีที่สิ้นสุด

2.1.2 กระบวนการที่ทำให้เกิดความต้องการ

อริยา (2546) ได้อธิบายกระบวนการของการเกิดแรงจูงใจเกิดขึ้นอย่างเป็นวัฏจักรที่ไม่มี การหยุดนิ่งเป็นไปตามลำดับขั้นตอน 4 ขั้น ดังนี้

1. ความต้องการ (Need) ความต้องการเกิดจากสภาวะขาดสมดุลที่บุคคลไม่มีสิ่งที่ทำให้ร่างกายดำเนินชีวิตไปได้อย่างปกติสุข อันเป็นสิ่งจำเป็นและสำคัญต่อชีวิตซึ่งมีมากบ้าง น้อยบ้างอยู่ตลอดเวลา เมื่อเราอยู่ในสภาวะที่ต้องการหรือกำลังขาดแคลน ก็จะมีแรงขับหรือความต้องการที่มีอำนาจสูงที่จะกระตุ้นและเร้าให้บุคคลนั้นแสดงพฤติกรรมให้เข้าสู่ภาวะสมดุล
2. แรงขับ (Drive) แรงขับของแต่ละบุคคลจะมีมากน้อยแตกต่างกันออกไป สิ่งที่จะเป็นตัวลดแรงขับให้บุคคลแสดงออกหรือแสดงพฤติกรรมเพื่อลดแรงขับอยู่ที่ระดับสติปัญญา ความเฉลียวฉลาดทางอารมณ์และการฝึกฝนตนเองทางสังคมของบุคคลนั้น ๆ
3. พฤติกรรมเพื่อจุดมุ่งหมาย (Behavior towards Goal) พฤติกรรมเพื่อจุดมุ่งหมายขั้นนี้เป็นขั้นปฏิบัติการเพื่อลดแรงขับเพื่อมุ่งสู่เป้าหมาย
4. แรงขับถดถอย (Drive Reduction) แรงขับถดถอยจะลดลงภายหลังจากบุคคลได้ตอบสนองความต้องการของตนเองหรือเมื่อได้สร้างภาวะความสมดุลให้เกิดขึ้นในร่างกายแล้ว

2.1.3 ประเภทของความ ต้องการ

Thomas (1976) อ้างถึงใน นริพรธ (2541) ได้แบ่งประเภทของความ ต้องการได้ดังนี้

1. ความต้องการจำเป็นทางชีววิทยา (Biological Needs) มนุษย์ในฐานะเป็นสิ่งมีชีวิตอย่างหนึ่ง คือ ต้องการมีชีวิตรอดทั้งสำหรับตนเองและเผ่าพันธุ์ของตน นอกจากนี้สภาพทางร่างกายและการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ของมนุษย์ ยังก่อให้เกิดความกดดันและความต้องการที่

จำเป็นจะต้องได้รับการตอบสนองต่อการมีชีวิตรอด และการดำรงชีพคือปัจจัย 4 ซึ่งประกอบด้วย อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค อย่างไรก็ตามเราอาจเพิ่มความต้องการจำเป็นอื่น ๆ ทางชีววิทยาอีก ซึ่งถือว่ามีค่าสำคัญเท่าปัจจัย 4 เช่น กามารมณ์ ทั้งนี้เพื่อระบายความกดดันของตนเองและสืบต่อมนุษยชาติ ความกระหายน้ำ ความต้องการแสดงอารมณ์ (Emotion) ต่าง ๆ ออกมา เนื่องจากมีสิ่งเร้าจากภายนอกมากกระตุ้นบุคคล ทำให้เกิดพลังผันผวนในร่างกาย และกดดันให้บุคคลแสดงออกมา เช่น ความกลัว ความโกรธ และความรัก

2. ความต้องการจำเป็นทางสังคมวิทยา (Sociological Needs) มนุษย์เป็นสัตว์สังคม (Social Animal) มนุษย์มีความจำเป็นที่จะต้องมีชีวิตอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมจะต้องมีการติดต่อสังสรรค์คบหาสมาคมกับผู้อื่น นักจิตวิทยาถือว่าการเป็นคนโดยสมบูรณ์ขึ้นอยู่กับว่าได้มีการติดต่อสัมพันธ์กับผู้อื่นบุคคล จะต้องมีการสื่อความหมายกับผู้อื่นตั้งแต่เกิด เช่น พ่อ แม่ ญาติ พี่น้อง เพื่อนฝูง เพื่อที่จะได้เรียนรู้ภาษาคนและรู้จักการกระทำต่าง ๆ ว่าอะไรควรมิควรและเพื่อการอยู่รอดของตนเอง จึงกล่าวได้ว่ามนุษย์มีความต้องการจำเป็นจะต้องมีการติดต่อสัมพันธ์กับผู้อื่นตลอดเวลาทั้งในด้านวัตถุและจิตใจ ในด้านวัตถุมนุษย์ต้องพึ่งผู้อื่นในสิ่งที่จำเป็นในการดำรงชีวิต

3. ความต้องการจำเป็นทางจิตวิทยา (Psychological Needs) นักจิตวิทยาถือว่ามนุษย์โดยทั่วไปมีสภาพทางจิต (Mental Conditions) เหมือนกันจิตมนุษย์มีกระบวนการทำงานโดยอาศัยหลักการอย่างเดียวกัน เช่น การเรียนรู้ (Learning) สัญชาตญาณ (Instinct) การแสดงความรู้สึก (Affection) การจูงใจ (Motivation) ซึ่งการจูงใจเกิดขึ้น เนื่องจากสภาพทางจิตของมนุษย์และถือว่าเป็นความต้องการจำเป็นขั้นพื้นฐานมีความสำคัญมากในการช่วยให้เราเข้าใจพฤติกรรมต่างๆของมนุษย์

วิกาตา (2549) ได้อธิบายแนวความคิดความต้องการพื้นฐานของ Maslow ว่าความต้องการของมนุษย์นั้นจะเป็นตัวกระตุ้นให้มนุษย์แสดงพฤติกรรมต่างๆออกมา เพื่อสนองต่อความต้องการนั้นๆ ซึ่งถ้าเข้าใจความต้องการของมนุษย์แล้วก็สามารถอธิบายถึงเรื่องแรงจูงใจของมนุษย์ได้เช่นเดียวกัน ดังนั้นถ้าเรามีความเข้าใจเรื่องความต้องการของมนุษย์แล้ว เราจะสามารถเข้าใจพื้นฐานพฤติกรรมของมนุษย์ได้มากยิ่งขึ้นซึ่ง Maslow ได้ลำดับชั้นความต้องการพื้นฐานแบ่งเป็น 5 ลำดับชั้นดังนี้

ขั้นที่ 1 ความต้องการทางร่างกาย (Physiological Needs) เป็นระดับความต้องการปัจจัยพื้นฐานของมนุษย์ ได้แก่ ปัจจัย 4 อาหาร เครื่องนุ่งห่มเสื้อผ้า ยารักษาโรค และที่อยู่อาศัย

ขั้นที่ 2 ความต้องการความมั่นคงและความปลอดภัย (Security and Safety Needs) เช่น ปราศจากอุบัติเหตุการบาดเจ็บ การเจ็บป่วย เศรษฐกิจตกต่ำ การถูกข่มขู่จากบุคคลอื่น และการถูกโจรกรรมทรัพย์สิน เป็นต้น

ขั้นที่ 3 ความต้องการทางสังคม (Social Needs) ได้แก่ ความต้องการการยอมรับ การเข้าเป็นสมาชิกการให้ความรักการให้อภัยและความเป็นมิตร เป็นต้น

ขั้นที่ 4 ความต้องการการยอมรับนับถือและเห็นว่าตนเองมีคุณค่าต่อสังคม (Esteem or Ego Needs) Maslow ได้ให้ความหมายไว้ 2 ประการคือ

ประการที่ 1 ความต้องการการยกย่องนับถือ

ประการที่ 2 ความต้องการที่เกี่ยวกับการมีชื่อเสียง

ขั้นที่ 5 ความต้องการความสำเร็จ (Actualization Needs) เป็นความต้องการระดับสูงสุดของมนุษย์เป็นความพยายามของมนุษย์ที่จะให้บุคคลอื่นยอมรับนับถือตนเองรวมกับความต้องการและความสำเร็จของตนเองซึ่ง Maslow เรียกว่าความต้องการความเจริญก้าวหน้า (Growth Needs)

วินัย (2553) ได้สรุปทฤษฎีความต้องการไว้ดังนี้

1. ทฤษฎี ERG ของแอลเดอร์เฟอร์ (ERG Theory) เคลย์ตันแอลเดอร์เฟอร์ (Clayton Elderfer) แห่งมหาวิทยาลัยเยล ได้ปรับปรุงและสังเคราะห์ลำดับความต้องการตามแนวคิดของ Maslow ใหม่โดยเน้นความต้องการเพียง 3 ระดับดังนี้

1.1 ความต้องการดำรงชีวิตอยู่ (Existence Needs : E) คือความต้องการทางร่างกายและความปลอดภัยในชีวิต เปรียบได้กับความต้องการระดับต้นของมาสโลว์

1.2 ความต้องการความสัมพันธ์ (Relatedness Needs : R) คือความต้องการต่าง ๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลทั้งในที่ทำงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ ตรงกับความต้องการทางสังคมตามแนวคิดของมาสโลว์

1.3 ความต้องการเจริญเติบโต (Growth Needs : G) คือความต้องการภายใน เพื่อการพัฒนาตัวเองเพื่อความเจริญเติบโตพัฒนาและใช้ความสามารถของตัวเองได้เต็มที่ แสวงหาโอกาสในการเอาชนะความท้าทายใหม่ ๆ เปรียบได้กับความต้องการชื่อเสียงและการเติมความสมบูรณ์ให้ชีวิตตามแนวคิดของมาสโลว์

2. ทฤษฎีสองปัจจัยของเฮิร์ซเบิร์ก (Two-Factor Theory) เฟรดเดอริคเฮิร์ซเบิร์ก (Frederick Herzberg) ได้พัฒนาทฤษฎีการจูงใจซึ่งเป็นที่นิยมแพร่หลายคือ ทฤษฎีสองปัจจัยโดยแบ่งเป็นปัจจัยอนามัยและปัจจัยจูงใจ

3. ทฤษฎีความต้องการจากการเรียนรู้ (Learned Needs Theory) David Z. Maslow เป็นผู้เสนอทฤษฎีความต้องการจากการเรียนรู้ขึ้น โดยสรุปว่า คนเราเรียนรู้ความต้องการจากสังคมที่เกี่ยวข้องของความต้องการจึงถูกก่อตัวและพัฒนาตลอดช่วงชีวิตของแต่ละคนและเรียนรู้ว่าในทางสังคมแล้วเรามีความต้องการที่สำคัญ 3 ประการคือ

3.1 ความต้องการความสำเร็จ (Need for Achievement) เป็นความต้องการที่จะทำงานได้ดีขึ้น มีประสิทธิภาพมากขึ้นมีมาตรฐานสูงขึ้นในชีวิต ผู้มีความต้องการความสำเร็จสูงจะมีลักษณะพฤติกรรม ดังนี้

3.1.1 มีเป้าหมายในการทำงานสูงชัดเจนและท้าทายความสามารถ

3.1.2 มุ่งที่ความสำเร็จของงานมากกว่ารางวัลหรือผลตอบแทนเป็นเงิน

ทอง

3.1.3 ต้องการข้อมูลย้อนกลับในความก้าวหน้าสู่ความสำเร็จทุกระดับ

3.1.4 รับผิดชอบงานส่วนตัวมากกว่าการมีส่วนร่วมกับผู้อื่น

3.2 ความต้องการอำนาจ (Need for Power) เป็นความต้องการที่มีส่วนควบคุมสร้างอิทธิพลหรือรับผิดชอบในกิจกรรมของผู้อื่น ผู้มีความต้องการอำนาจจะมีลักษณะพฤติกรรมดังนี้

3.2.1 แสวงหาโอกาสในการควบคุมหรือมีอิทธิพลเหนือบุคคลอื่น

3.2.2 ชอบการแข่งขันในสถานการณ์ที่มีโอกาสให้ตนเองครอบครองคนอื่นได้

3.2.3 สนุกสนานในการเผชิญหน้าโต้แย้งหรือต่อสู้กับผู้อื่น ความต้องการอำนาจมีสองลักษณะคือ อำนาจบุคคล อำนาจสถาบันอำนาจบุคคลมุ่งเพื่อประโยชน์ส่วนตัวมากกว่าองค์กร แต่อำนาจสถาบันมุ่งเพื่อประโยชน์ส่วนรวมโดยทำงานร่วมกับคนอื่น

3.3 ความต้องการความผูกพัน (Need for Affiliation) เป็นความต้องการที่จะรักษามิตรภาพและความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลไว้อย่างใกล้ชิด ผู้มีความต้องการผูกพันมีลักษณะดังนี้

3.3.1 พยายามสร้างและรักษาสัมพันธ์ภาพและมิตรภาพให้ยั่งยืน

3.3.2 ยากให้บุคคลอื่นชอบตัวเอง

3.3.3 สนุกสนานในงานเลี้ยงกิจกรรมทางสังคมและการพบปะสังสรรค์

3.3.4 แสวงหาการมีส่วนร่วมด้วยการร่วมกิจกรรมกับกลุ่มหรือองค์กร

ต่างๆ

สัดส่วนของความต้องการทั้งสามนี้ในแต่ละคนมีไม่เหมือนกันบางคนอาจมีความต้องการอำนาจสูงกว่าความต้องการด้านอื่นใน ขณะที่อีกคนหนึ่งอาจมีความต้องการความสำเร็จสูงเป็นต้นซึ่งจะเป็นส่วนที่แสดงอุปนิสัยของคนคนนั้นได้

สรุปว่าความต้องการเป็นสภาพที่มนุษย์ขาดสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่สามารถนำมาตอบสนองหรือช่วยเติมเต็มสิ่งที่บกพร่อง เพื่อให้เกิดความสมดุลในชีวิตซึ่งมีกระบวนการเกิดความต้องการ คือความต้องการแรงขับพฤติกรรม เพื่อจุดมุ่งหมายและแรงขับถดถอย โดยมีนักทฤษฎีหลายท่าน ได้แก่ Maslow, Elderfer, Herzberg 1908-1987 และ Makerland ได้ให้คำนิยามทฤษฎีความต้องการในหลากหลายลักษณะโดยขึ้นอยู่กับความต้องการที่แตกต่างกันของแต่ละบุคคล

จากการประมวลเอกสารเบื้องต้นสามารถแบ่งความต้องการของมนุษย์ออกเป็น 3 ด้าน คือ (1) ความต้องการจำเป็นทางชีวิวิทยาซึ่งเกี่ยวข้องกับการแสวงหาปัจจัย 4 ในการดำรงชีวิต (2) ความต้องการจำเป็นทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมให้เกิดปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันในกลุ่มอันส่งผลถึงความเจริญของงานร่วมกันในสังคม และ (3) ความต้องการจำเป็นทางจิตวิทยาความต้องการจำเป็นนี้เป็นลักษณะของความต้องการในระดับสูงหากได้รับการตอบสนองครบถ้วนแล้วจะเกิดแรงจูงใจในการดำรงชีวิตอยู่และสร้างสังคมให้ดีขึ้นนอกเหนือจากความต้องการของมนุษย์ในเชิงความหมายจิตวิทยา

2.2 แนวคิดด้านการฝึกอบรม

2.2.1 ความหมายของการฝึกอบรม

วีระพันธ์(2554) มีผู้ให้คำนิยามความหมายของการฝึกอบรมไว้อย่างมากมาย ขึ้นอยู่กับว่ามองการฝึกอบรมจากแนวคิด (Approach)ใด เช่น เมื่อมองการฝึกอบรม ในฐานะที่เป็นแนวทางในการพัฒนาข้าราชการตามนโยบายของรัฐ "การฝึกอบรม หมายถึง กระบวนการต่างๆ ที่ใช้เพื่อช่วยให้ข้าราชการมีความรู้ ทักษะ และทัศนคติที่จำเป็นในการปฏิบัติงาน ในหน้าที่ และเพื่อให้เกิด ความร่วมมือกันระหว่างข้าราชการในการปฏิบัติงานร่วมกันในองค์การ"

การฝึกอบรม คือ การถ่ายทอดความรู้เพื่อเพิ่มพูนทักษะ ความชำนาญ ความสามารถ และทัศนคติในทางที่ถูกต้อง เพื่อช่วยให้การปฏิบัติงานและภาระหน้าที่ต่าง ๆ ในปัจจุบันและอนาคตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น และไม่ว่าการฝึกอบรม จะมีขึ้นที่ใดก็ตามวัตถุประสงค์

ก็คือ เป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการปฏิบัติงาน หรือเพิ่มขีดความสามารถในการจัดรูปขององค์การ

ในระยะหลัง เรามักจะมองการฝึกอบรมในเชิงของกระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอันสืบเนื่องมาจากเรียนรู้ การฝึกอบรม จึงหมายถึง " กระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอย่างมีระบบ เพื่อให้บุคคลมีความรู้ ความเข้าใจ มีความสามารถที่จำเป็น และมีทัศนคติที่ดีสำหรับการปฏิบัติงานอย่างใดอย่างหนึ่งของหน่วยงานหรือองค์การนั้น " และ การฝึกอบรม คือ " กระบวนการในอันที่จะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความรู้ ความเข้าใจ ทัศนคติ และความชำนาญ ในเรื่องหนึ่งเรื่องใด และเปลี่ยนพฤติกรรมไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

จะเห็นได้ว่า ความหมายของการฝึกอบรมมีมากมาย ขึ้นอยู่กับว่าจะพิจารณาจากแนวคิด (Approach) ใดที่เกี่ยวกับ การฝึกอบรม ทั้งนี้ มีแนวคิดและทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวกับการฝึกอบรม ดังต่อไปนี้

การฝึกอบรมกับการศึกษาและการพัฒนาบุคคลทั้งการศึกษา การพัฒนาบุคคล และการฝึกอบรมล้วนแต่มีลักษณะที่สำคัญๆ คล้ายคลึงกัน และเกี่ยวข้องกันจนดูเหมือน จะแยกออกจากกันได้ยาก แต่ความเข้าใจถึงความแตกต่างระหว่างทั้งสามเรื่องดังกล่าว จะช่วยทำให้สามารถเข้าใจถึงลักษณะของกระบวนการฝึกอบรม ตลอดจนบทบาทและหน้าที่ของผู้รับผิดชอบจัดการฝึกอบรมเพิ่มมากขึ้น

การศึกษาเป็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอย่างมีระบบ เพื่อให้บุคคล มีความรู้ ทักษะ ทัศนคติในเรื่องทั่ว ๆ ไป อย่างกว้าง ๆ โดยมุ่งเน้นการสร้างคนให้มีความสมบูรณ์ เพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมด้วยดี และสามารถปรับตัว ให้เข้ากับ สภาพแวดล้อมได้ เป็นสำคัญ ถึงแม้ว่า การศึกษายุคปัจจุบันจะเน้นให้ความสำคัญแก่ตัวผู้เรียนเป็นหลัก (Student-Centered) ทั้งในด้านของการจัด เนื้อหาการเรียนรู้อัตนระดับความยากง่ายและเทคนิควิธีการเรียนรู้ เพื่อให้ตรงกับ ความสนใจ ความต้องการ ระดับสติปัญญา และความสามารถของผู้เรียนก็ตาม การศึกษาโดยทั่วไปก็ยังคงเป็นการสนองความต้องการของบุคคล ในการเตรียมพร้อม หรือสร้างพื้นฐานในการเลือกอาชีพมากกว่า การมุ่งเน้นให้นำไปใช้ในการปฏิบัติงานใดงานหนึ่ง นอกจากนี้การศึกษาก็เป็นเรื่องที่สามารถกระทำตลอดชีวิต (Lifelong Education) ไม่จำกัดระยะเวลาอีกด้วย

การพัฒนาบุคคล นั้น นักวิชาการด้านการฝึกอบรมบางท่านเห็นว่าเกือบจะเป็นเรื่องเดียวกันกับการฝึกอบรม โดยกล่าวว่า การฝึกอบรม เป็นการเสริมสร้างให้เกิดการเรียนรู้ สำหรับบุคลากรระดับปฏิบัติการ เพื่อให้สามารถทำงานอย่างใด อย่างหนึ่งได้ตามจุดประสงค์เฉพาะอย่าง ในขณะที่การพัฒนาบุคคลนั้น มุ่งเสริมสร้างให้เกิดการเรียนรู้ในเรื่องทั่ว ๆ ไป อย่างกว้าง ๆ จึงเป็น

การฝึกอบรมสำหรับบุคลากรระดับบริหารเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งในทางปฏิบัติแล้วบุคลากรทั้งสองระดับก็ต้องมีทั้งการฝึกอบรมและการพัฒนาบุคลากรรวม ๆ กันไป เพียงแต่จะเน้นหนักไปในทางใดเท่านั้น

เด่นพงษ์ (2553) กล่าวว่า การพัฒนาบุคคล เป็นคำที่มีความหมายกว้างมาก กล่าวคือ กิจกรรมใดที่จะ มีส่วน ทำให้พนักงานมีความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ และทัศนคติที่ดีขึ้น สามารถที่จะปฏิบัติหน้าที่ ที่ยากขึ้นและมีรับผิดชอบ ที่สูงขึ้น ในองค์การได้แล้ว เรียกว่า เป็นการพัฒนาบุคคลทั้งนั้น ซึ่งหมายความรวมถึงการให้การศึกษาเพิ่มเติม การฝึกอบรม การสอนงาน หรือ การนิเทศงาน (Job Instruction) การสอนแนะ (Coaching) การให้คำปรึกษาหารือ (Counseling) การมอบหมาย หน้าที่ให้ ทำเป็นครั้งคราว (Job Assignment) การให้รักษาการแทน (Acting) การโยกย้ายสับเปลี่ยนหน้าที่การทำงานเพื่อให้โอกาสศึกษางานที่แปลกใหม่ หรือการได้มีโอกาสศึกษาหาความรู้ และประสบการณ์จากหน่วยงานอื่น (Job Rotation) เป็นต้น

จากความหมายของการพัฒนาบุคคลดังกล่าวข้างต้น ทำให้เข้าใจได้ทันทีว่าการฝึกอบรมเป็นเพียงวิธีการหนึ่ง หรือ ส่วนหนึ่งของการพัฒนาบุคคลเท่านั้น เพราะการพัฒนาบุคคลเป็นเรื่องซึ่งมีจุดประสงค์และแนวคิดกว้างขวางกว่าการฝึกอบรม ดังที่มีผู้นิยามว่า การฝึกอบรมคือ " การพัฒนาบุคลากรให้มี ความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ทักษะ ทักษะ ที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน จนกระทั่งเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการปฏิบัติงานไปในทิศทางที่ต้องการ "

อภิรติ (2558) หลักสูตรฝึกอบรม หมายถึง ประมวลความรู้และประสบการณ์การเรียนรู้ ที่จัดให้ผู้เข้ารับการอบรม เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ทักษะ ทักษะ และเกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

นอกจากนั้น การฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคคลนั้น เป็นเรื่องที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะเจาะจง เน้นถึงการเพิ่มประสิทธิภาพ ของงานซึ่งตัวบุคคลนั้นปฏิบัติอยู่ หรือจะปฏิบัติต่อไปในระยะยาว เนื้อหาของเรื่องฝึกอบรมอาจเป็น เรื่องที่ตรงกับความต้องการ ของตัวบุคคลนั้นหรือไม่ก็ได้ แต่จะเป็นเรื่องที่มีมุ่งเน้นให้ตรงกับงานที่กำลังปฏิบัติอยู่หรือกำลังจะได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติการ ฝึกอบรม จะต้องเป็นเรื่องที่จะต้องมีการกำหนดระยะเวลาเริ่มต้น และสิ้นสุดลงอย่างแน่นอน โดยมีจุดประสงค์ให้เกิดการ เปลี่ยนแปลง พฤติกรรม ซึ่งสามารถประเมินผลได้จากการปฏิบัติงานหรือผลงาน (Performance) หลังจากได้รับการฝึกอบรม ในขณะที่การศึกษา เป็นเรื่องระยะยาว และอาจประเมินไม่ได้ในทันที

อภิรติ (2558) ได้สังเคราะห์แนวคิดของสมคิด บางโม เกี่ยวกับกระบวนการ ฝึกอบรม สามารถสรุปขั้นตอนในการฝึกอบรมได้ 4 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 หาความจำเป็นในการฝึกอบรม คือ ศึกษาปัญหาหรือความต้องการของหน่วยงานในการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจให้กับบุคคล โดยวิเคราะห์งานเพื่อกำหนดจุดมุ่งหมาย เนื้อหา และวิธีการฝึกอบรม

ขั้นตอนที่ 2 การสร้างหลักสูตรการฝึกอบรม ให้เหมาะสมกับแนวทางแก้ไขปัญหขององค์กร ส่วนประกอบของหลักสูตรประกอบด้วย

1. ชื่อหลักสูตร
2. วัตถุประสงค์
3. เนื้อหา
4. ประสบการณ์การเรียนรู้
5. แนวทางการประเมินผล

ขั้นตอนที่ 3 การดำเนินการฝึกอบรม โดยนำโครงการที่ได้รับอนุมัติแล้วไปดำเนินการฝึกอบรม ซึ่งจะต้องบริหารโครงการเป็น 3 ระยะ คือ (1) ระยะเตรียมการ คือ การเตรียมการก่อนฝึกอบรม (2) ระยะฝึกอบรม นับตั้งแต่วันแรกของการฝึกอบรมจนถึงวันสิ้นสุดการฝึกอบรม และ (3) ระยะหลังการฝึกอบรมแล้ว

ขั้นตอนที่ 4 การประเมินผลการฝึกอบรม เป็นประเมินว่าการอบรมเป็นไปตามที่กำหนดไว้และบรรลุวัตถุประสงค์หรือไม่เพียงใด มีปัญหาอุปสรรคอะไรบ้าง การประเมินอาจใช้การวัดหลายวิธี อาจประเมินครั้งเดียวเมื่อสิ้นสุดการฝึกอบรม หรือประเมินครึ่งระยะเวลาของการฝึกอบรมและเมื่อสิ้นสุดการฝึกอบรมเป็น 2 ครั้ง

หลักเกณฑ์ในการจำแนกประเภทของการฝึกอบรม จากการสังเคราะห์แนวคิดของสุภาพร พิศาลบุตรและยงยุทธ เกษสาคร อ้างใน อภิวรรดิ (2558) ประกอบด้วย

1. ประเภทของการฝึกอบรม โดยยึดวัตถุประสงค์เป็นเกณฑ์ การจำแนกประเภทของการฝึกอบรมโดยยึดวัตถุประสงค์สามารถแบ่งประเภทการฝึกอบรมได้ 2 ประเภท

1.1 การฝึกอบรมเพื่อเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับงาน (Technical know how training) มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับองค์กรที่มีการปรับเปลี่ยนลักษณะงาน ระเบียบ ข้อบังคับ นโยบาย วิธีการปฏิบัติต่างๆ หรือมีการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ มาใช้ในการทำงาน

1.2 การฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะหรือประสบการณ์ (Skillorexperiencestraining) บุคลากรในแต่ละระดับขององค์กรจะต้องใช้ทักษะในการทำงานหรือต้องการทักษะเพิ่มขึ้นในการ

ปฏิบัติงานในหน้าที่ ไม่ว่าจะเป็นทักษะในงานที่จะต้องใช้ฝีมือ เช่น ผู้บังคับบัญชาในระดับสูงอาจจะต้องใช้ทักษะในการบริหาร

2. ประเภทของการฝึกอบรมโดยการยืดเวลาการทำงานเป็นเกณฑ์การจำแนกประเภทของการฝึกอบรม โดยยึดระยะเวลาการทำงาน สามารถแบ่งประเภทการฝึกอบรมได้ 2 ประเภท คือ

2.1 การฝึกอบรมก่อนเข้าทำงาน (Pre-service training) การฝึกอบรมก่อนเข้าทำงาน หมายถึง องค์การต้องการให้บุคลากรที่รับเข้ามาใหม่ได้มีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับงานในส่วนที่บุคคลจะต้องรับผิดชอบ ปฏิบัติงานก่อนที่จะเข้าทำงาน

2.2 การฝึกอบรมเมื่อได้เข้าทำงานแล้ว (In-service training) การฝึกอบรมหลังได้เข้าทำงาน หมายถึง การฝึกอบรมตั้งแต่แรกเริ่มที่บุคคลเข้าทำงานในองค์กรและเป็นการฝึกอบรมสำหรับผู้ที่กำลังปฏิบัติงานให้เกิดการเพิ่มพูนความรู้ ทักษะและเจตคติของผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการ

2.3 ความหมายและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ

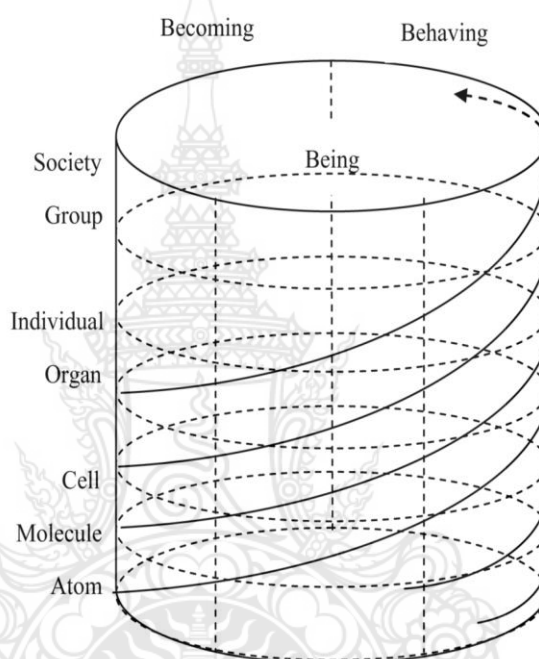
2.3.1 ความหมายของผู้สูงอายุ

คำว่า ผู้สูงอายุ ตรงกับภาษาอังกฤษว่า Elderly person เป็นสถานะของบุคคลที่มีอายุตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป มีความอ่อนแอทางร่างกายและจิตใจ มีเจ็บป่วยหรือความพิการเกิดร่วมด้วย เป็นวัยที่เกิดการเปลี่ยนแปลงสู่ความเสื่อมทางร่างกายและจิตใจ ซึ่งจะมีความแตกต่างกันในแต่ละบุคคล วัยสูงอายุเป็นระยะสุดท้ายของชีวิตอาจยาวนาน 10-20 ปี หรือมากกว่านั้น ถ้ามีการเตรียมตัวเตรียมใจก่อนเข้าสู่วัยนี้มาตั้งแต่วัยกลางคนจะสามารถปรับตัวรับบทบาทวัยสูงอายุได้สมควรแก่ฐานะ ซึ่งเกณฑ์การตัดสินความชรา (cut-off point) อยู่ที่ 60 ปี ที่ใช้กำหนดผู้ที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไปเป็นคนชรา หรือผู้สูงอายุ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นเกณฑ์ที่อิงกลุ่มประเทศโลกที่สาม

สำหรับประเทศไทยได้กำหนดว่าผู้สูงอายุ คือผู้ที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป ตามเกณฑ์ปลดเกษียณ ซึ่งตรงกับที่ประชุมโลกว่าด้วยเรื่องผู้สูงอายุ ณ กรุงเวียนนา ประเทศออสเตรเลีย ในปี พ.ศ. 2525 ได้ตกลงกันให้ใช้อายุ 60 ปี เป็นเกณฑ์มาตรฐานโลกในการที่จะกำหนดผู้ที่จะถูกเรียกว่าเป็นผู้สูงอายุ (สุพัตรา, 2544)

2.3.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ

นักทฤษฎีการสูงอายุได้พิจารณากระบวนการแก่ของบุคคลว่าเป็นกระบวนการที่เชื่อมโยงสัมพันธ์กันทั้งแนวตั้งและแนวนอน ในแนวตั้งให้พิจารณาว่าร่างกายของบุคคลมีหลายระดับนับตั้งแต่โมเลกุล เซลล์ บุคคล กลุ่มคน และสังคม ส่วนแนวนอนให้พิจารณาว่าบุคคลมีคุณลักษณะ 3 ประการ คือเป็นอยู่ (Being) พฤติกรรม (Behaving) และการกลายมาเป็น (Becoming) ดังแสดงในภาพที่ 2.1 (สูวดี, 2541)



ภาพที่ 2.1 แสดงการเชื่อมโยงสัมพันธ์กันของร่างกายของมนุษย์ทั้งแนวตั้งและแนวนอน

ที่มา : ศุภย์ศตวรรษิกชน สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล ม.ป.ป.

ปรากฏการณ์ของความสูงอายุ หรือกระบวนการแก่เกิดจากปัจจัยหลายประการ ไม่สามารถอธิบายได้ด้วยทฤษฎีใดทฤษฎีหนึ่ง ทฤษฎีที่อธิบายถึงการสูงอายุนั้นอาจแบ่งได้เป็น 3 ทฤษฎีดังต่อไปนี้

1. ทฤษฎีทางชีววิทยา ได้อธิบายถึงกระบวนการทางสรีรวิทยาและการเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างของอวัยวะต่าง ๆ ของทั้งการสูญเสียความสามารถในการต้านทานโรค พบว่า ในทุกระดับของชีววิทยาตั้งแต่เซลล์ เนื้อเยื่อ อวัยวะ ระบบอวัยวะจะต้องมีการเสื่อมและมีการตายเกิดขึ้น

2. ทฤษฎีทางจิตวิทยา เป็นทฤษฎีที่เชื่อว่าการเปลี่ยนแปลงบุคลิกภาพและพฤติกรรมของผู้สูงอายุ นั้น เป็นการพัฒนาและปรับตัวเกี่ยวกับสติปัญญา ความนึกคิด ความจำ และการรับรู้ แรงจูงใจ รวมทั้งสังคมที่อยู่อาศัย และประสบการณ์ในอดีตของแต่ละบุคคลจะผลักดันให้มีบุคลิกแตกต่างกันไป และมนุษย์จะมีช่วงการเปลี่ยนแปลง คือ ช่วงต่อของชีวิต ซึ่งล้วนแต่เป็นภาวะวิกฤตการณ์ที่บุคคลสามารถผ่านช่วงวิกฤตในชีวิตแต่ละระยะได้ดีเพียงใด ก็ส่งผลถึงการพัฒนาบุคลิกภาพในอนาคต คือ การเป็นผู้สูงอายุด้วย

3. ทฤษฎีทางสังคมวิทยา เป็นทฤษฎีที่พยายามอธิบายสาเหตุที่ทำให้ผู้สูงอายุมีสถานะทางสังคมที่เปลี่ยนไป เพราะมนุษย์จะต้องมีการพัฒนาในแต่ละบุคคล และสิ่งแวดล้อมจะมีผลต่อการปรับตัว ทฤษฎีนี้เชื่อว่าถ้าสังคมเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วจะทำให้สถานะของผู้สูงอายุเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทฤษฎีทางสังคมแบ่งออกได้ดังต่อไปนี้

3.1 ทฤษฎีไร้ภาวะผูกพัน อธิบายว่าการละบทบาททางสังคม ซึ่งจะเป็นผลดีต่อทั้งสองฝ่าย คือ ได้ให้คนในวัยหนุ่มสาวที่มีความรู้ความสามารถเข้ามาทำหน้าที่สำหรับผู้สูงอายุเองก็จะเตรียมตัวรับกับความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น เป็นกระบวนการต่อเนื่องและหลีกเลี่ยงไม่ได้ และความแตกต่างในบุคลิกภาพไม่ใช่สิ่งที่สำคัญ

3.2 ทฤษฎีกิจกรรม กล่าวถึง การมีความสัมพันธ์ทางบวกระหว่างบุคคล การมีปฏิสัมพันธ์ การมีส่วนร่วมกิจกรรมในสังคม และความพึงพอใจในชีวิต เมื่อบุคคลมีอายุมากขึ้นสถานะทางสังคมจะลดลง บทบาทเก่าจะถูกถอดถอนตัวออกไป ดังนั้นผู้สูงอายุควรมีกิจกรรมต่อเนื่องจากวัยที่ผ่านมา ควรพอใจในการร่วมกิจกรรม สนใจและร่วมเป็นสมาชิกในกิจกรรมต่าง ๆ กิจกรรมเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้สูงอายุทำให้มีสุขภาพดีทั้งใจและกาย กิจกรรมจึงมีความสำคัญต่อความพึงพอใจในชีวิตของผู้สูงอายุ

3.3 ทฤษฎีความต่อเนื่อง ได้มาจากการนำทฤษฎีไร้ภาวะผูกพันและทฤษฎีกิจกรรม มาวิเคราะห์ร่วมกันเพื่อหาข้อสรุปใหม่เป็นทฤษฎีความต่อเนื่องที่สามารถอธิบายชีวิตที่แท้จริงของผู้สูงอายุได้ คือการที่ผู้สูงอายุจะมีความสุขในบั้นปลายชีวิตได้นั้นขึ้นอยู่กับบุคลิกภาพ และรูปแบบการดำเนินชีวิตเดิมของผู้สูงอายุ เช่น ผู้สูงอายุที่เคยมีบทบาทในสังคมจะมีความสุข เมื่อได้ร่วมกิจกรรมเหมือนในวัยหนุ่มสาว และผู้สูงอายุที่ไม่ชอบการเข้าร่วมสังคมมาก่อนก็จะมีสุขในการแยกตัวอยู่ในวัยสูงอายุ

2.3.3 การเปลี่ยนแปลงในวัยสูงอายุ

จากทฤษฎีการสูงอายุที่กล่าวข้างต้น ได้อธิบายถึงสาเหตุที่ทำให้ผู้สูงอายุมีการเปลี่ยนแปลงดังต่อไปนี้

1. การเปลี่ยนแปลงทางร่างกาย เป็นการเปลี่ยนแปลงในโครงสร้างและหน้าที่ของทุกระบบในร่างกายตามธรรมชาติ จากวัยมีใช้จากการเป็นโรค การเปลี่ยนแปลงทางร่างกายของผู้สูงอายุนั้นขึ้นอยู่กับอิทธิพลทางด้านพันธุกรรม โภชนาการ การพักผ่อน การออกกำลังกาย และสิ่งแวดล้อมเป็นการเปลี่ยนแปลงในช่วงสุดท้ายของชีวิตที่มีลักษณะการพัฒนารูปไปทางตรงกันข้ามกับวัยเด็ก ผู้สูงอายุจะมีการเปลี่ยนแปลงทางร่างกายไปในทางเสื่อมมากกว่าในด้านการเสริมสร้าง การเปลี่ยนแปลงเหล่านั้น ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงระบบผิวหนัง ระบบประสาท ระบบกระดูกและกล้ามเนื้อ ระบบการไหลเวียนของโลหิต ระบบการหายใจและระบบทางเดินอาหาร

2. การเปลี่ยนแปลงทางจิตใจ มักจะมีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงทางร่างกายและสังคมด้วย เพราะการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจะก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพ ปัญหาการออกจากงาน ต้องสูญเสียอำนาจ บทบาทหน้าที่ ซึ่งอาจจะก่อให้เกิดความเครียด ถ้าไม่สามารถปรับตัวให้อยู่ในสังคมได้

เมื่อมีวัยสูงขึ้น พฤติกรรมของผู้สูงอายุจะเปลี่ยนแปลงไป เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงของระบบประสาทส่วนกลาง ทำให้หลงลืม สับสนได้ง่าย ในวัยนี้จะต้องพบกับการสูญเสียที่ยิ่งใหญ่ในช่วงชีวิต คือ การขาดคู่ชีวิต ซึ่งเป็นผลทำให้ภาวะจิตใจของผู้สูงอายุ ได้รับการกระทบกระเทือน การอยู่โดยขาดคู่คิดจะทำให้จิตใจหดหู่ และเพื่อนฝูงวัยเดียวกันก็มักจะล้มหายตายจากไป ที่เหลือก็ขาดการติดต่อ เนื่องจากสุขภาพไม่อำนวย จึงต้องอยู่แบบเหงา ๆ ซึ่งภาวะแบบนี้ผู้สูงอายุจะท้อแท้ มักมีอาการซึมเศร้า โกรธง่าย สิ้นหวัง และอาจจะเป็นเหตุให้การทำงานของระบบต่าง ๆ อ่อนล้าลงอีกได้

2.3.4 การเปลี่ยนแปลงทางสังคม

จากการเปลี่ยนแปลงทั้งหลายที่เกิดขึ้นนี้ ทำให้ผู้สูงอายุมีการเปลี่ยนแปลงอุปนิสัยและอารมณ์ออกมาคล้ายคลึงกัน ได้แก่

1. สนใจตนเองมากเป็นพิเศษ
2. แสวงหาใจน้อย ทิฐิ มีความรู้สึกไวต่อคำพูด และเหตุการณ์ต่าง ๆ แต่แสดงออกโดยการไม่พูด เจ็บแค้น
3. สนใจกับบุคคลในทางที่จะต้องเอาใจตน

4. รำลึกถึงเหตุการณ์ในอดีตและชอบเปรียบเทียบเสมอ
5. มีความวิตกกังวล ทุกซัรอน ห่วงใยบุตรหลานและครอบครัวมาก
6. กลัวถูกทอดทิ้ง ว้าเหว

จากทฤษฎีผู้สูงอายุข้างต้น ทั้งทฤษฎีทางชีววิทยา จิตวิทยา และสังคมวิทยาได้อธิบายถึงสาเหตุที่ทำให้เป็นผู้สูงอายุ ซึ่งสามารถสรุปได้ว่า ผู้สูงอายุจะมีการเปลี่ยนแปลง 3 ด้านด้วยกันคือ การเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกาย การเปลี่ยนแปลงทางจิตใจ และการเปลี่ยนแปลงทางสังคม โดยการเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกายจะมีลักษณะไปในทางเสื่อมมากกว่าการเสริมสร้าง ในขณะที่การเปลี่ยนแปลงทางด้านจิตใจจะเกี่ยวข้องกับอารมณ์และการปรับตัว และมักจะมีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกายและสังคมด้วย ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมจะเป็นลักษณะที่ผู้สูงอายุไม่สามารถแสดงบทบาทต่าง ๆ ได้ มีผลทำให้รู้สึกขาดคุณค่า ขาดความภาคภูมิใจในตัวเอง

2.3.5 ความต้องการและการตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุ

บังกอร์ (2549) กล่าวว่า ความต้องการของผู้สูงอายุแต่ละคนอาจแตกต่างกันออกไปบ้าง ดังนั้น ควรที่จะทำความเข้าใจพื้นฐานชีวิตของผู้สูงอายุที่อยู่ในความดูแล ซึ่งครอบครัวจะมีบทบาทสำคัญยิ่งในเรื่องดังกล่าวนี้ โดยทั่วไปความต้องการของผู้สูงอายุ พอสรุปได้ดังนี้

1. ความต้องการทางด้านร่างกาย เป็นความต้องการขั้นพื้นฐาน ได้แก่ ความต้องการอาหาร การขับถ่าย การพักผ่อนนอนหลับ การมีที่อยู่อาศัยที่ปลอดภัย การมีเสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่มที่เหมาะสมตามฤดูกาล และต้องการการรักษาพยาบาลเมื่อเจ็บป่วย
2. ความต้องการทางด้านจิตใจ ผู้สูงอายุต้องการความรัก การดูแลเอาใจใส่ การยอมรับนับถือ การเข้าใจ การเห็นอกเห็นใจและการให้อภัย
3. ความต้องการทางด้านสังคม ผู้สูงอายุยังต้องการมีกิจกรรมทางสังคม เช่น การพบปะเพื่อน การร่วมกิจกรรมทางศาสนา เป็นต้น
4. ความต้องการทางด้านเศรษฐกิจ ผู้สูงอายุจำเป็นต้องใช้เงินเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายสำหรับตนเอง ช่วยเหลือกิจกรรมทางสังคมและทำบุญ รวมทั้งเป็นค่ารักษาพยาบาลเมื่อยามเจ็บป่วย

ในการทำงานเดียวกัน การตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุ ครอบครัวควรให้การตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุ ดังนี้

1. ความต้องการทางด้านร่างกาย โดยดูแลเอาใจใส่เรื่องการรับประทานอาหาร การพักผ่อนนอนหลับ จัดที่อยู่อาศัยให้เหมาะสมปลอดภัย จัดหาเสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่มให้เหมาะสมตามฤดูกาล แบ่งเบาภาระเรื่องงานในบ้าน พาผู้สูงอายุไปรับการตรวจสุขภาพอย่างสม่ำเสมอ จัดหาอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกให้ผู้สูงอายุ เช่น แวนตาไม้เท้า เครื่องช่วยฟัง เป็นต้น

2. ตอบสนองความต้องการทางด้านจิตใจ โดยเอาใจใส่พูดคุยอย่างสม่ำเสมอ ให้ความรัก ความเคารพ ยกย่อง ยอมรับนับถือ ฟังผู้สูงอายุเล่าประสบการณ์ชีวิต ให้ความสำคัญกับผู้สูงอายุ เช่น การจัดงานวันเกิด การพาผู้สูงอายุไปท่องเที่ยวตามโอกาสและสถานที่ที่เหมาะสม การแสดงให้เห็นความสำคัญของวันสงกรานต์ ซึ่งเป็นวันผู้สูงอายุแห่งชาติ

3. ตอบสนองความต้องการทางด้านสังคม โดยแสดงความยินดีที่จะพาผู้สูงอายุไปร่วมกิจกรรมทางสังคมที่เหมาะสมตามที่ต้องการและพยายามสนับสนุนส่งเสริมให้ผู้สูงอายุมีส่วนร่วมในกิจกรรมของครอบครัวและสังคมที่เหมาะสมตามกำลังความสามารถที่จะทำได้ เช่น เป็นสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ

4. ตอบสนองความต้องการทางด้านเศรษฐกิจ โดยรับภาระค่าใช้จ่าย การดูแลเอาใจใส่ช่วยเหลือในด้านการเงินอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ ไม่ควรให้ผู้สูงอายุประสบปัญหาในการหาเงินเพื่อเลี้ยงชีพตนเอง รวมทั้งบุตรหลานหรือครอบครัวไม่ควรเบียดเบียนด้านการเงินกับผู้สูงอายุ เมื่อผู้สูงอายุมีความจำกัดด้านการเงิน



จากการทบทวนความต้องการและการตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุข้างต้น ผู้ศึกษา ได้สรุปถึงความสัมพันธ์ระหว่างความต้องการและการตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุ

ตารางที่ 1.1 ความสัมพันธ์ระหว่างความต้องการและการตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุ

ความต้องการของผู้สูงอายุ	การตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุ
1. ทางด้านร่างกาย 1.1 ความต้องการอาหาร การพักผ่อนนอนหลับ การขับถ่าย 1.2 การมีที่อยู่ปลอดภัย 1.3 การมีเสื้อผ้าเครื่องนุ่มห่ม 1.4 การรักษาพยาบาลเมื่อเจ็บป่วย	1. ทางด้านร่างกาย 1.1 ดูแลเอาใจใส่เรื่องการรับประทานอาหาร การพักผ่อน และการขับถ่าย 1.2 จัดที่อยู่อาศัยให้เหมาะสมปลอดภัย 1.3 จัดหาเสื้อผ้าเครื่องนุ่มห่มให้เหมาะสมตามฤดูกาล 1.4 พาผู้สูงอายุไปรับการตรวจสุขภาพอย่างสม่ำเสมอ
2. ทางด้านจิตใจ 2.1 การดูแลเอาใจใส่ 2.2 การยอมรับนับถือ 2.3 การเห็นอกเห็นใจและการให้อภัย	2. ทางด้านจิตใจ 2.1 การพูดคุยอย่างสม่ำเสมอให้ความรัก 2.2 การให้ความเคารพ ยกย่อง การให้ความสำคัญกับผู้สูงอายุ 2.3 การแสดงออกถึงความเข้าใจ และเอื้ออาทรกับผู้สูงอายุ
3. ทางด้านสังคมการมีกิจกรรมทางสังคม	3. ทางด้านสังคม การพาผู้สูงอายุไปร่วมกิจกรรมทางสังคมให้ผู้สูงอายุมีกิจกรรมร่วมในครอบครัวตามกำลังความสามารถที่จะทำได้
4. ทางด้านเศรษฐกิจค่าใช้จ่ายในการดำรงชีพ	4. ทางด้านเศรษฐกิจ การดูแลเรื่องค่าใช้จ่ายเท่าที่จะช่วยได้ การไม่เบียดเบียนทางการเงินกับผู้สูงอายุ

ที่มา : ศูนย์ศตวรรษิกชน สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล ม.ป.ป.

กล่าวโดยสรุป ความต้องการและการตอบสนองของความต้องการของผู้สูงอายุนับเป็นการดูแลผู้สูงอายุขั้นพื้นฐาน เพื่อช่วยให้ผู้สูงอายุมีความสุขและมีกำลังใจ ไม่ท้อแท้ต่อการดำเนินชีวิต ที่สำคัญช่วยส่งเสริมให้ผู้สูงอายุรู้สึกไม่โดดเดี่ยวกับการใช้ชีวิตที่เป็นอยู่ต่อไป

2.3.6 ยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับแผนผู้สูงอายุ

แผนผู้สูงอายุแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2545 - 2564) จัดแบ่งเป็น 5 ยุทธศาสตร์ ดังนี้

1. ยุทธศาสตร์ด้านการเตรียมความพร้อมของประชากรเพื่อวัยสูงอายุที่มีคุณภาพ

ประกอบด้วย 3 มาตรการหลัก

 - 1.1 มาตรการหลักประกันด้านรายได้เพื่อวัยสูงอายุ
 - 1.2 มาตรการการให้การศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต
 - 1.3 มาตรการการปลูกจิตสำนึกให้คนในสังคมตระหนักถึงคุณค่าและศักดิ์ศรีของผู้สูงอายุ
2. ยุทธศาสตร์ด้านการส่งเสริมและพัฒนาผู้สูงอายุ ประกอบด้วย 6 มาตรการหลัก
 - 2.1 มาตรการส่งเสริมความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกัน ดูแลตนเองเบื้องต้น
 - 2.2 มาตรการส่งเสริมการอยู่ร่วมกันและสร้างความเข้มแข็งขององค์กรผู้สูงอายุ
 - 2.3 มาตรการส่งเสริมด้านการทำงานและการหารายได้ของผู้สูงอายุ
 - 2.4 มาตรการสนับสนุนผู้สูงอายุที่มีศักยภาพ
 - 2.5 มาตรการ ส่งเสริม สนับสนุนสื่อทุกประเภทให้มีรายการเพื่อผู้สูงอายุ และสนับสนุนให้ผู้สูงอายุได้รับความรู้ และสามารถเข้าถึงข่าวสารและสื่อ
 - 2.6 มาตรการส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้สูงอายุมีที่อยู่อาศัยและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมและปลอดภัย
3. ยุทธศาสตร์ด้านระบบคุ้มครองทางสังคมสำหรับผู้สูงอายุ ประกอบด้วย 4 มาตรการหลัก
 - 3.1 มาตรการคุ้มครองด้านรายได้
 - 3.2 มาตรการหลักประกันด้านคุณภาพ
 - 3.3 มาตรการด้านครอบครัว ผู้ดูแล และการคุ้มครอง
 - 3.4 มาตรการระบบบริการและเครือข่ายการเกื้อหนุน
4. ยุทธศาสตร์ด้านการบริหารจัดการ เพื่อการพัฒนางานด้านผู้สูงอายุระดับชาติและการพัฒนาบุคลากรด้านผู้สูงอายุ ประกอบด้วย 2 มาตรการหลัก

4.1 มาตรการการบริหารจัดการ เพื่อการพัฒนาทางด้านผู้สูงอายุระดับชาติ

4.2 มาตรการส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาบุคลากรด้านผู้สูงอายุ

5. ยุทธศาสตร์ด้านการประมวล พัฒนาและเผยแพร่องค์ความรู้ด้านผู้สูงอายุและการติดตามประเมินผลการดำเนินการตามแผนผู้สูงอายุแห่งชาติ ประกอบด้วย 4 มาตรการหลัก

5.1 มาตรการสนับสนุนและส่งเสริมให้หน่วยงานวิจัยดำเนินการประมวล และพัฒนาองค์ความรู้ด้านผู้สูงอายุที่จำเป็น สำหรับการกำหนดนโยบาย และการพัฒนาการบริการ หรือการดำเนินการที่เป็นประโยชน์แก่ผู้สูงอายุ

5.2 มาตรการสนับสนุนและส่งเสริมการศึกษาวิจัยด้านผู้สูงอายุ โดยเฉพาะที่เป็นประโยชน์ต่อการกำหนดนโยบาย การพัฒนาการบริการและการส่งเสริมให้ผู้สูงอายุสามารถดำรงชีวิตอยู่ใน สังคมอย่างเหมาะสม

5.3 มาตรการดำเนินการให้มีการติดตามประเมินผลการดำเนินการตามแผนผู้สูงอายุแห่งชาติที่มีมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

5.4 มาตรการพัฒนาระบบข้อมูลทางด้านผู้สูงอายุให้เป็นระบบและทันสมัย

องค์การสหประชาชาติได้กำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับแผนพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุในแต่ละด้านดังต่อไปนี้ (Dupuis, Kousaie, Wittich and Spadafora, 2007)

1. ด้านความมีอิสระภาพของผู้สูงอายุ ประกอบด้วย

1.1 ผู้สูงอายุควรได้รับการสนับสนุนจากการได้รับรายได้ ครอบคลุม การช่วยเหลือสนับสนุนทางสังคม และการช่วยเหลือตนเองเพื่อสามารถเข้าถึงปัจจัย 4 (น้ำ อาหาร ที่พักอาศัย เครื่องนุ่งห่ม) รวมถึงการดูแลสุขภาพ

1.2 ผู้สูงอายุควรได้รับโอกาสในการทำงานหาเลี้ยงชีพ หรือเบี้ยเลี้ยงต่าง ๆ

1.3 ผู้สูงอายุควรสามารถตัดสินใจในการเลือกที่จะเกษียณอายุงานได้ด้วยตนเอง

1.4 ผู้สูงอายุควรได้รับโอกาสในการเข้าร่วมการให้การศึกษาเพิ่มเติม และการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาตนเอง

1.5 ผู้สูงอายุอยู่ในสถานที่ที่ปลอดภัย และเหมาะสมต่อสภาวะทางร่างกายของตนเอง

1.6 ผู้สูงอายุควรได้รับสิทธิเสรีภาพในการเลือกพำนักอาศัยในที่อยู่อาศัยได้ตามความต้องการของตนเอง

2. ด้านการมีส่วนร่วม ประกอบด้วย

2.1 ผู้สูงอายุที่มีส่วนร่วมในสังคม รวมถึงมีส่วนร่วมในการพัฒนา และดำเนินการทางนโยบายซึ่งมีผลโดยตรงต่อความเป็นอยู่ที่ดีของผู้สูงอายุ รวมถึงนโยบายเกี่ยวกับการแบ่งปันและถ่ายทอดทักษะ และประสบการณ์กับเยาวชนรุ่นใหม่

2.2 ผู้สูงอายุควรได้รับโอกาสในการเข้าร่วมการให้บริการแก่สังคมส่วนรวม หรือการเข้าร่วมเป็นอาสาสมัคร ที่เหมาะสมกับความสามารถ และความสนใจของตนเอง

2.3 ผู้สูงอายุควรมีโอกาสในการสร้างเครือข่าย หรือสมาคมสำหรับผู้สูงอายุด้วยกัน

2.4 ผู้สูงอายุควรได้รับการช่วยเหลือจากครอบครัว และชุมชนของตนเองตามคุณค่าทางวัฒนธรรมในสังคม

2.5 ผู้สูงอายุควรได้รับการช่วยเหลือส่งเสริมทางด้านการดูแลรักษาสุขภาพทั้งทางร่างกาย และจิตใจ รวมถึงความเป็นอยู่ที่ดีทางอารมณ์ ตลอดจน การช่วยเหลือเพื่อหลีกเลี่ยงการเจ็บป่วยต่าง ๆ ที่เหมาะสม และครบถ้วน

2.6 ผู้สูงอายุควรได้รับการช่วยเหลือทางด้านการบริการทางสังคม และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อยกระดับความมีอิสระภาพ การคุ้มครอง และการดูแลเอาใจใส่

2.7 ผู้สูงอายุควรได้รับโอกาสในการได้รับประโยชน์จากสถาบันที่ให้การดูแล และคุ้มครองทางทรัพย์สิน และทางสังคม รวมถึงสภาพจิตใจของผู้สูงอายุ

2.8 ผู้สูงอายุควรได้รับการช่วยเหลือทางด้านสิทธิมนุษยชน และสิทธิเบื้องต้นในการพำนักอาศัย การเข้าร่วมการดูแลรักษาต่าง ๆ รวมถึงผู้สูงอายุควรได้รับการเคารพที่สมเกียรติ และได้รับการยอมรับในเรื่องความเชื่อ ความต้องการ และความเป็นส่วนตัว และผู้สูงอายุควรมีสิทธิเสรีภาพในการตัดสินใจเกี่ยวกับการดูแลเอาใจใส่ และคุณภาพชีวิตของตนเอง

3. ด้านการบรรลุในสิ่งที่ต้องการ ประกอบด้วย

1. ผู้สูงอายุควรได้รับโอกาสในการพัฒนาศักยภาพของตนเอง

2. ผู้สูงอายุควรได้รับโอกาสในการเข้าถึงแหล่งทางการศึกษา วัฒนธรรม ศาสนา และการพักผ่อนหย่อนใจ

3. ผู้สูงอายุควรที่จะสามารถดำรงชีวิตได้อย่างสมเกียรติ และปลอดภัยจากการคุกคามต่างๆทั้งทางด้านร่างกายและจิตใจ

4. ผู้สูงอายุควรได้รับความยุติธรรมไม่ว่าจะเป็นความยุติธรรมทางด้าน เพศ เชื้อชาติชนชาติ สภาพทางร่างกาย เช่น การพิการ และสถานะภาพต่างๆ

2.4 ความหมายและความสำคัญของคหกรรมศาสตร์

2.4.1 ความหมายของคหกรรมศาสตร์

กุลชนิษฐ์ (2553) ความหมายของคหกรรมศาสตร์ เป็นสหวิชาการ และบูรณาการที่เน้นครอบครัวและสิ่งแวดล้อม โดยประยุกต์วิทยาศาสตร์สู่โลกของบ้าน ครอบครัว และชุมชน และประยุกต์ทฤษฎีด้านศิลปะและวิทยาศาสตร์สู่การดำเนินชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

ความหมายเดิมของคหกรรมศาสตร์จากพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 ได้ให้ความหมายของ “คหกรรมศาสตร์” ว่า “เป็นวิชาที่ว่าด้วยศิลปะและหลักของการครองเรือน เช่น หลักการโภชนาการ การจัดและตกแต่งบ้าน การเลี้ยงดูเด็ก เคหศาสตร์ หรือเคหเศรษฐศาสตร์

ในปี พ.ศ. 2542 สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ โดยรองศาสตราจารย์ ดร.เสาวพร เมืองแก้ว ปัจจุบันเปลี่ยนชื่อ-สกุลเป็น กุลชนิษฐ์ ราชนบุญยวัฒน์ เป็นนายกสมาคมฯ ในช่วงนั้น ได้พิจารณาเห็นว่า สังคมโลกได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก และการจัดการเรียนการสอนทางคหกรรมศาสตร์ได้พัฒนาเพื่อให้สอดคล้องกับยุคสมัยและการเปลี่ยนแปลงของโลก ซึ่งความหมายเดิมของคหกรรมศาสตร์ที่ระบุในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 ไม่ครอบคลุมสภาพจริงของคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน คณะกรรมการอำนวยการสมาคมฯ จึงได้ร่างคำนิยามของ “คหกรรมศาสตร์” ใหม่ และเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์พิจารณาคำนิยามซึ่งได้ข้อสรุปเป็นคำนิยามที่สอดคล้องกับสภาพปัจจุบันมากที่สุดเสนอต่อบัณฑิตยสถาน ดังปรากฏคำนิยามของคหกรรมศาสตร์ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พิมพ์ในปี พ.ศ. 2546 ดังนี้

“คหกรรมศาสตร์ หมายถึง วิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ โดยมุ่งพัฒนาครอบครัวด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคล วัสดุและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิตความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม”

ดังนั้นการกล่าวถึงความหมายของคหกรรมศาสตร์ ควรอ้างอิงพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 คหกรรมศาสตร์ เป็นสาขาวิชาชีพที่เกิดจากการบูรณาการหลายศาสตร์เข้าด้วยกัน เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีและยั่งยืนของบุคคล ครอบครัวและชุมชน จากจุดแรกเริ่มคหกรรมศาสตร์อยู่ในบริบทของบ้านและครัวเรือน และในศตวรรษที่ 21 คหกรรมศาสตร์ได้ขยายวงกว้างขึ้น โดยรวมสิ่งแวดล้อมเกี่ยวกับการดำเนินชีวิต นั่นคือความสำคัญของบุคคลและครอบครัวทุกระดับ ตั้งแต่ครัวเรือนไปจนถึงชุมชนระดับท้องถิ่นและระดับโลก

คหกรรมศาสตร์ เกี่ยวข้องกับการพัฒนาศักยภาพของคนให้สามารถบรรลุผลสำเร็จในการดำเนินชีวิต ความเป็นอยู่ที่ดีของบุคคล ครอบครัวและชุมชน และทำให้เกิดลักษณะนิสัยเรียนรู้ตลอดชีวิตในการทำงานทั้งที่ได้รับความตอบแทน งานที่ไม่ได้รับความตอบแทน และงานอาสาสมัคร

“คหกรรมศาสตร์” เน้นการส่งเสริมปรับปรุงคุณภาพชีวิตบุคคลและครอบครัว สนับสนุนการเปลี่ยนแปลงในหลายด้าน ได้แก่ อาหาร (Food) โภชนาการ (Nutrition) สิ่งทอ (Textiles) เครื่องแต่งกาย (Clothing) ความสัมพันธ์ครอบครัว (Family Relations) พัฒนาการเด็ก (Child Development) การจัดการทรัพยากรครอบครัว (Family Resource Management) การออกแบบ (Design) บ้าน (Housing) บริโภคศึกษา (Consumer studies/Consumer Education) และหัตถกรรม (Handicraft)

2.4.2 ประเภทของคหกรรมศาสตร์

กฤษนิษฐี (2553) คหกรรมศาสตร์สามารถแบ่งได้เป็น 4 มิติ ดังนี้

1. มิติวิชาการ เป็นสาขาวิชาที่ได้ให้ความรู้แก่ผู้เรียน การทำวิจัย การสร้างองค์ความรู้ใหม่ และวิธีการคิดเพื่อวิชาชีพและสังคม
2. มิติการดำเนินชีวิตประจำวัน เป็นมิติเกี่ยวกับครัวเรือน ครอบครัวและชุมชนที่จะพัฒนาศักยภาพของมนุษย์และความจำเป็นพื้นฐานของมนุษย์
3. มิติของหลักสูตร เป็นมิติที่จัดการศึกษาเพื่อช่วยให้ผู้เรียนได้ค้นพบและพัฒนาความสามารถของตนเพื่อใช้ชีวิตด้วยการตัดสินใจและการปฏิบัติอย่างมีอาชีพ หรือเป็นการเตรียมเพื่อชีวิต
4. มิติสังคม เป็นส่วนที่มีอิทธิพลและการพัฒนานโยบายที่ช่วยสนับสนุนบุคคล ครอบครัวและชุมชนให้มีความสามารถที่จะบรรลุผลสำเร็จ และมีสภาพชีวิตที่ดี ช่วยให้เกิดอนาคตที่ดีอย่างยั่งยืน

เพื่อให้บรรลุผลสำเร็จทั้ง 4 มิติ ของการปฏิบัติ วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ต้องมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และค้นคว้าหาวิธีใหม่ในการทำงานลักษณะที่สำคัญของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในศตวรรษที่ 21 คือต้องเป็น “บุคคลที่สามารถเรียนรู้สิ่งใหม่ได้ดี” (Expert Novices) นั่นคือสามารถเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ หรือสามารถปรับตัวได้ดี ด้วยอนาคตการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็ว มีประเด็นใหม่ๆ และสิ่งท้าทายเกิดขึ้นตลอดเวลา

เพื่อความเข้มแข็งทางวิชาการ ประเด็นสำคัญที่ควรพิจารณาในการจัดการศึกษาคือ เนื้อหา และวิชาที่ศึกษา ซึ่งนักคหกรรมศาสตร์ต้องแสดงให้เห็นอย่างน้อย 3 ด้าน ได้แก่

1. เน้นที่ความจำเป็นพื้นฐานและสิ่งเกี่ยวข้องที่จำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวันของบุคคลและครอบครัว และเป็นความจำเป็นทั้งระดับ ระดับชุมชนและระดับโลก ซึ่งสภาพความเป็นอยู่จะถูกยกระดับ

2. การบูรณาการความรู้ กระบวนการ และทักษะจากหลากหลายศาสตร์ที่สังเคราะห์ผ่านศาสตร์แขนงต่างๆ และข้ามศาสตร์ และแสดงความสามารถที่จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อยกระดับความเป็นอยู่ที่ดี และสนับสนุนบุคคล ครอบครัว และชุมชนทุกระดับและทุกภาคส่วนของสังคม

3. การรับรองว่ามีดีของคหกรรมศาสตร์อยู่บนพื้นฐานวิชาชีพที่สามารถทำให้อยู่ยืนได้ เพราะลักษณะเหล่านี้ทำให้คหกรรมศาสตร์อยู่ในตำแหน่งสำคัญที่ทำงานร่วมกับวิชาชีพอื่น

นักคหกรรมศาสตร์ต้องใช้หลักและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เพื่อส่งเสริมการจัดการของครัวเรือน ให้บ้านและครอบครัวเป็นส่วนที่เป็นประโยชน์อย่างแท้จริงของสังคมโลก

2.5 การสร้างหลักสูตรวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ

กระบวนการพัฒนาหลักสูตร ประกอบด้วย การศึกษาบริบทของหลักสูตร การสร้างหลักสูตร การนำหลักสูตรไปใช้ และการประเมินผล

การนำหลักสูตรเก่ามาปรับปรุงใหม่ เป็นการปรับปรุงหลักสูตรเดิม เพื่อให้ทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ส่วนการสร้างหลักสูตรใหม่ ต้องศึกษาสภาพความต้องการของสังคมและนโยบายของรัฐด้านทิศทางการพัฒนาประเทศ ด้านการพัฒนากำลังคน เพื่อนำมาสร้างหลักสูตรที่เป็นที่ต้องการ

2.5.1 การพัฒนาหลักสูตร

ความหมายของการพัฒนาหลักสูตร มีนักการศึกษาให้ความหมายของคำว่า “ การพัฒนาหลักสูตร ” ไว้ดังนี้

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม อภิวัตติ (2558) คือ การจัดทำเนื้อหาสาระและวิธีการที่จะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมได้เกิดความรู้ ความเข้าใจ เกิดทัศนคติและความสามารถอันจะยังผลให้เกิดการเรียนรู้หรือเกิดการเปลี่ยนแปลงให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมจึงต้องศึกษาในเรื่องการฝึกอบรม หลักสูตรและกระบวนการสร้างหลักสูตรฝึกอบรม

สังกัด (2550) ได้กล่าวถึงความหมายของการพัฒนาหลักสูตรว่า

“ การพัฒนา ” ตรงกับคำในภาษาอังกฤษว่า “Development” มีความหมายอยู่ 2 ลักษณะ คือ

การทำให้ดีขึ้นหรือทำให้สมบูรณ์ขึ้น

การทำให้เกิดขึ้น

ด้วยเหตุนี้การพัฒนาหลักสูตรจึงมีความหมายใน 2 ลักษณะ คือ การทำหลักสูตรที่มีอยู่แล้วให้ดีขึ้น หรือสมบูรณ์ขึ้น กับการสร้างหลักสูตรขึ้นมาใหม่ โดยไม่มีหลักสูตรเดิมเป็นพื้นฐานเลย

ทาบา (1962) ได้กล่าวไว้ว่า “ การพัฒนาหลักสูตร หมายถึง การเปลี่ยนแปลงปรับปรุงหลักสูตรอันเดิมให้ได้ผลดียิ่งขึ้น ทั้งในด้านการวางจุดมุ่งหมาย การจัดเนื้อหาวิชา การเรียนการสอน การวัดผลประเมินผล และอื่นๆ เพื่อให้บรรลุถึงจุดมุ่งหมายอันใหม่ที่วางไว้ การเปลี่ยนแปลงหลักสูตรเป็นการเปลี่ยนแปลงทั้งระบบหรือเปลี่ยนแปลงทั้งหมด ตั้งแต่จุดมุ่งหมายและวิธีการ และการเปลี่ยนแปลงหลักสูตรนี้จะมีผลกระทบต่อกระบวนทางด้านความคิดและความรู้สึกนึกคิดของผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย ส่วนการปรับปรุงหลักสูตร หมายถึง การเปลี่ยนแปลงหลักสูตรเพียงบางส่วนโดยไม่เปลี่ยนแปลงแนวคิดพื้นฐาน หรือรูปแบบของหลักสูตร ”

Good (1973) ได้ให้ความเห็นว่า “ การพัฒนาหลักสูตร เกิดได้ 2 ลักษณะ คือ การปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงหลักสูตร การปรับปรุงหลักสูตรเป็นวิธีการพัฒนาหลักสูตรอย่างหนึ่งเพื่อให้เหมาะสมกับโรงเรียนหรือระบบโรงเรียน จุดมุ่งหมายของการสอน วัสดุอุปกรณ์ วิธีสอน รวมทั้งการประเมินผล ส่วนคำว่าเปลี่ยนแปลงหลักสูตร หมายถึงการแก้ไขหลักสูตรให้แตกต่างไปจากเดิม เป็นการสร้างโอกาสทางการเรียนขึ้นใหม่ ”

จากความหมายของการพัฒนาหลักสูตรที่นักการศึกษาได้กล่าวไว้ข้างต้น ทำให้สามารถอธิบาย สรุปความหมายของการพัฒนาหลักสูตรได้ว่า การพัฒนาหลักสูตร (Curriculum Development) หมายถึง การจัดทำหลักสูตร การปรับปรุง การเปลี่ยนแปลงหลักสูตรให้ดีขึ้น เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของบุคคล และสภาพสังคม

สาเหตุที่ทำให้มีการพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตร จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องพิจารณาถึงข้อมูลพื้นฐานในด้านต่าง ๆ เพื่อให้หลักสูตรที่สร้างขึ้นมานั้น สมบูรณ์ สามารถสนองความต้องการของบุคคล และสังคม พื้นฐานด้านต่าง ๆ ที่นักพัฒนาหลักสูตรต้องนำมาพิจารณานั้นมีหลายประการ ซึ่งมีนักการศึกษา

ได้ให้ความคิดเห็นว่าพื้นฐานในการพัฒนาหลักสูตรด้านต่าง ๆ ที่ควรนำมาพิจารณาในการพัฒนาหลักสูตร มี 5 ด้าน ดังนี้

1. พื้นฐานทางด้านปรัชญาการศึกษา
2. พื้นฐานทางด้านจิตวิทยา
3. พื้นฐานทางด้านสังคมและวัฒนธรรม
4. พื้นฐานทางด้านเศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง
5. พื้นฐานทางด้านวิทยาการและเทคโนโลยี

กระบวนการการพัฒนาหลักสูตร

ทาบ (1962) ได้กล่าวถึง กระบวนการพัฒนาหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ตามความเชื่อที่ว่าผู้เรียนมีพื้นฐานแตกต่างกัน โดยกำหนดกระบวนการพัฒนาหลักสูตรไว้ 7 ขั้นตอน ดังนี้

1. วินิจฉัยความต้องการ สัมผัสสภาพปัญหา ความต้องการ และความจำเป็นต่างๆ ของสังคม และผู้เรียน
2. กำหนดจุดมุ่งหมาย หลังจากได้วินิจฉัยความต้องการของสังคมและผู้เรียนแล้วจะกำหนดจุดมุ่งหมายที่ต้องการให้ชัดเจน
3. คัดเลือกเนื้อหาสาระ จุดมุ่งหมายที่กำหนด แล้วจะช่วยในการเลือกเนื้อหาสาระให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมาย วัย ความสามารถของผู้เรียน โดยเนื้อหาต้องมีความเชื่อถือได้ และสำคัญต่อการเรียนรู้
4. จัดเนื้อหาสาระ เนื้อหาสาระที่เลือกได้ ยังต้องจัดโดยคำนึงถึงความต่อเนื่อง และความยากง่ายของเนื้อหา วุฒิภาวะ ความสามารถ และความสนใจของผู้เรียน
5. คัดเลือกประสบการณ์การเรียนรู้: ครูผู้สอนหรือผู้ที่เกี่ยวข้องจะต้องคัดเลือกประสบการณ์การเรียนรู้ให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา และจุดมุ่งหมายของหลักสูตร
6. จัดประสบการณ์การเรียนรู้ ประสบการณ์การเรียนรู้ควรจัดโดยคำนึงถึงเนื้อหาสาระและความต่อเนื่อง
7. กำหนดสิ่งที่จะประเมินและวิธีการประเมินผล ตัดสินใจว่าจะต้องประเมินอะไรเพื่อตรวจสอบผลว่าบรรลุตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ และกำหนดด้วยว่าจะใช้วิธีประเมินผลอย่างไร ใช้เครื่องมืออะไร

สงัด (2550) มีความเห็นว่าการพัฒนาหลักสูตรมีความครอบคลุมถึงการร่างหลักสูตรขึ้นมาใหม่ และการปรับปรุงหลักสูตรที่มีอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วย การใช้หลักสูตรและการประเมินหลัก

สูตรนั้น เป็นกระบวนการอันหนึ่งของการพัฒนาหลักสูตร โดยได้จัดลำดับขั้นตอนของการพัฒนาหลักสูตรไว้ดังนี้ คือ

1. การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
2. การกำหนดจุดมุ่งหมาย
3. การคัดเลือกและจัดเนื้อหาสาระ
4. การกำหนดมาตรการวัดและการประเมินผล
5. การนำหลักสูตรไปใช้
6. การประเมินผลการใช้หลักสูตร
7. การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร

อภิรติ (2558) ได้เสนอ กระบวนการสร้างหลักสูตรประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ดังนี้

1. การสำรวจความต้องการและความจำเป็นในการฝึกอบรม
2. การกำหนดวัตถุประสงค์
3. การกำหนดเนื้อหาวิชา
4. การนำหลักสูตรไปใช้
5. การประเมินผล

กระบวนการพัฒนาหลักสูตรทั้ง 6 ขั้นตอนดังกล่าว มีสาระสำคัญโดยสรุปดังนี้

1. การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน คือ ข้อมูลทางด้านความต้องการ ความจำเป็นและปัญหาทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองและการปกครอง ตลอดจนนโยบายทางการศึกษาของรัฐ ข้อมูลทางด้านจิตวิทยา ปรชญาการศึกษา ความต้องการของผู้เรียน ตลอดจนวิเคราะห์หลักสูตรเดิม เพื่อพิจารณาข้อบกพร่องที่ควรปรับปรุงแก้ไข

2. การกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร คณะกรรมการดำเนินงานจะต้องร่วมกันพิจารณากำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรให้สอดคล้องกับข้อมูลพื้นฐาน โดยจุดมุ่งหมายของหลักสูตรจะระบุคุณสมบัติของผู้ที่จบหลักสูตรนั้น ๆ มุ่งพัฒนาผู้เรียนทั้ง 3 ด้าน คือ พุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย โดยกำหนดทั้งจุดมุ่งหมายทั่วไป และจุดมุ่งหมายเฉพาะ แต่ละรายวิชา ซึ่งจะเน้นการปฏิบัติมากขึ้น โดยคำนึงถึงพัฒนาการทางร่างกาย และจิตใจ ตลอดจนปลูกฝังนิสัยที่ดีงาม เพื่อให้เป็นพลเมืองดี

3. การกำหนดเนื้อหาและประสบการณ์การเรียนรู้ หลังจากได้กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรแล้ว ก็ถึงขั้นการเลือกสาระความรู้ต่าง ๆ ที่จะนำไปสู่การพัฒนาผู้เรียนให้เป็นไปตาม

จุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ เพื่อความสมบูรณ์ให้ได้วิชาความรู้ที่ถูกต้องเหมาะสม กระบวนการขั้นนี้ จึงครอบคลุมถึงการคัดเลือกเนื้อหาวิชาแล้วพิจารณาจัดลำดับเนื้อหาเหล่านั้นว่า เนื้อหาสาระใด ควรเป็นพื้นฐานของเนื้อหาใดบ้าง ควรให้เรียนอะไรก่อนอะไรหลัง แล้วแก้ไขเนื้อหาที่ถูกต้อง สมบูรณ์ทั้งแง่สาระและการจัดลำดับที่เหมาะสม ตามหลักจิตวิทยาการเรียนรู้

4. การนำหลักสูตรไปใช้ เป็นขั้นของการแปลงหลักสูตรไปสู่การสอน ซึ่งเป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญ และเกี่ยวข้องกับครูผู้สอน หลักสูตรจะประสบผลสำเร็จ มีประสิทธิภาพนั้นขึ้นอยู่กับผู้บริหารโรงเรียน และครูผู้สอนจะต้องศึกษาทำความเข้าใจ และมีความชำนาญในการใช้หลักสูตร ซึ่งครอบคลุมถึงการเตรียมการสอน การจัดการเรียนการสอน การจัดสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ภายในโรงเรียนเพื่อเสริมหลักสูตร การนิเทศการศึกษา และการบริหารการบริการหลักสูตร ฯลฯ นอกจากนี้ในขั้นนี้ยังครอบคลุมถึงการนำหลักสูตรไปทดลองใช้ก่อนนำไปเผยแพร่ด้วย

5. การประเมินผลหลักสูตร เป็นการประเมินสัมฤทธิ์ผลของหลักสูตรว่าเมื่อได้นำหลักสูตรไปใช้แล้วนั้น ผู้ที่จบหลักสูตรนั้น ๆ ไปแล้ว มีคุณสมบัติ มีความรู้ความสามารถตามที่หลักสูตรกำหนดไว้หรือไม่ นอกจากนี้ การประเมินหลักสูตรจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณค่าสูงขึ้น อันเป็นผลในการนำหลักสูตรไปสู่ความสำเร็จตามเป้าหมายที่วางไว้ การประเมินหลักสูตรควรทำให้ครอบคลุมระบบหลักสูตรทั้งหมด และควรประเมินให้ต่อเนื่องกัน ดังนั้นการประเมินหลักสูตร จึงประกอบด้วย การประเมินสิ่งต่อไปนี้

5.1 การประเมินเอกสาร หลักสูตร เป็นการตรวจสอบคุณภาพของหลักสูตร ว่ามีความเหมาะสมดี และถูกต้องตามหลักการพัฒนาหลักสูตรเพียงใด หากมีสิ่งใดบกพร่องก็จะได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขก่อนจะได้นำไปประกาศใช้ในโอกาสต่อไป

5.2 การประเมินการใช้หลักสูตร เป็นการตรวจสอบว่าหลักสูตร สามารถนำไปใช้ได้ดีในสถานการณ์จริงเพียงใด มีส่วนไหนที่เป็นอุปสรรคต่อการใช้หลักสูตร โดยมากหากพบข้อบกพร่องในระหว่างการใช้หลักสูตรก็มักได้รับการแก้ไขโดยทันที เพื่อให้การใช้หลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

5.3 การประเมินสัมฤทธิ์ผลของหลักสูตร โดยทั่วไปจะดำเนินการหลังจากได้มีผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรไปแล้ว การประเมินหลักสูตร ในลักษณะนี้มักจะทำการติดตามความก้าวหน้าของผู้สำเร็จการศึกษาว่าสามารถประสบความสำเร็จในการทำงานเพียงใด

5.4 การประเมินระบบหลักสูตร เป็นการประเมินหลักสูตรในลักษณะที่มีความสมบูรณ์และสลับซับซ้อนมาก กล่าวคือ การประเมินระบบหลักสูตรจะมีความเกี่ยวข้องกับองค์ประกอบอื่น ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับหลักสูตรด้วย เช่น ทรัพยากรที่ต้องใช้ ความสัมพันธ์ของ

ระบบหลักสูตร กับระบบบริหาร โรงเรียน ระบบการจัดการเรียนการสอน และระบบการวัดและประเมินผลการเรียนการสอน เป็นต้น

6. การปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหลักสูตร เป็นขั้นตอนที่เกิดขึ้นหลังจากได้ผ่านกระบวนการประเมินผลหลักสูตรแล้ว ซึ่งเมื่อมีการใช้หลักสูตรไประยะหนึ่งอาจจะมีการเปลี่ยนแปลงทางสภาวะแวดล้อมและสังคม จนทำให้หลักสูตรขาดความเหมาะสม จำเป็นต้องมีการปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมกับสภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนไป

จากขั้นตอนดังกล่าวจะเห็นได้ว่า กระบวนการพัฒนาหลักสูตรนั้นจำเป็นต้องใช้ระยะเวลาในการดำเนินการมากขึ้นอยู่กับการเปลี่ยนแปลงและปรับปรุงใหม่กว่ามีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยเพียงใด ซึ่งส่วนใหญ่แล้วการพัฒนาหลักสูตรจะต้องใช้เวลาเป็นปีขึ้นไป ในการเตรียมการ และการดำเนินงานจำเป็นต้องใช้กำลังคน และงบประมาณมากพอสมควร เพื่อให้ได้หลักสูตรที่ดีมีประสิทธิภาพ อันจะส่งผลในการพัฒนาเยาวชนของชาติต่อไป

การพัฒนาหลักสูตรแบบ 4 ขั้นตอน คือ

1. การกำหนดข้อมูลพื้นฐาน ข้อมูลที่นำมาใช้สำหรับการพัฒนาหลักสูตรครั้งนี้มาจาก 2 แหล่งคือ 1) การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้ข้อสรุปเกี่ยวกับการออกแบบ และการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาผู้เรียนแบบองค์รวม กระบวนการฝึกอบรมครูประจำการ (In-service Training) และกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการ และ 2) การศึกษาสภาพ ปัญหา และความต้องการเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาผู้เรียนแบบองค์รวม โดยการสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) พบว่า ครูผู้สอนส่วนใหญ่ต้องการพัฒนาตนเองในด้านนี้ โดยการพัฒนาด้านการลงมือปฏิบัติเพื่อนำไปใช้ในสถานการณ์จริง มีกระบวนการพัฒนาที่ต่อเนื่อง และไม่ทิ้งห้องเรียน

2. การออกแบบหลักสูตร จำแนกการดำเนินการออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ 1) การเขียนโครงร่างหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย ปัญหาและความสำคัญ หลักการของหลักสูตร เป้าหมาย จุดหมาย เนื้อหา กิจกรรมการฝึกอบรม สื่อ และการประเมินผล และ 2) การประเมินความเหมาะสมและประเมิน ความสอดคล้องของโครงร่างหลักสูตร พบว่า ทุกองค์ประกอบของหลักสูตรมีความเหมาะสมอยู่ในระดับดี และมีค่าดัชนีความสอดคล้องสูงกว่าเกณฑ์

3. การทดลองใช้และการหาประสิทธิภาพ จำแนกการดำเนินการออกเป็น 2 ระยะ คือ 1) การศึกษานำร่อง เป็นการนำหลักสูตรฝึกอบรมไปทดลองใช้เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ของการใช้หลักสูตรในสถานการณ์จริง ปรับปรุงและพัฒนาในส่วนที่ยังบกพร่อง และ 2) นำหลักสูตรฝึกอบรมไปใช้กับกลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นครูผู้สอนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ระดับชั้นละ 1 คน จำนวน 9 คน ระยะเวลาที่นำหลักสูตรไปใช้ 13 สัปดาห์ โดยใช้รูปแบบการทดลองแบบกลุ่มเดียวทำการทดสอบก่อนและหลังใช้หลักสูตร ดำเนินการฝึกอบรมด้วยวิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) จำนวน 2 วงรอบ โดยมีกระบวนการ 4 ขั้นตอน ได้แก่ การวางแผน (Planning) การปฏิบัติตามแผน (Action) การเก็บรวบรวมข้อมูล (Observation) และการสะท้อนผล (Reflection) รวมทั้งการนิเทศในทุกขั้นตอน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลประกอบด้วย แบบวัดความรู้เกี่ยวกับทักษะการปฏิบัติวิชาชีพครู แบบประเมินการออกแบบกิจกรรม แบบสังเกตพฤติกรรม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และแบบสอบถามความคิดที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วย การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

4. การประเมินและปรับปรุงหลักสูตร ผลการทดลองใช้พบว่า หลักสูตรฝึกอบรมที่พัฒนาขึ้นมีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ อย่างไรก็ตามได้มีการปรับปรุงในส่วนของคุณภาพสอดคล้องของเนื้อหาหลักสูตร กิจกรรมการฝึกอบรม เพื่อให้สามารถนำหลักสูตรไปใช้ในการจัดฝึกอบรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.5.2 การประเมินหลักสูตร

2.5.2.1 ความหมายของการประเมินหลักสูตร

(ใจทิพย์, 2549) ความหมายของการประเมินหลักสูตรนัการศึกษาได้ให้ความหมายไว้ 2 ลักษณะ คือ ความหมายแรกเป็นการให้ความหมายในแง่ที่เกี่ยวกับสิ่งที่ต้องการทำการประเมิน และความหมายที่สองจะให้นิยามของการประเมินผล กล่าวคือ การประเมินหลักสูตร หมายถึง การรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูล แล้วนำข้อมูลมาใช้ในการตัดสินใจข้อบกพร่องหรือปัญหา เพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไขส่วนประกอบทุกส่วนของหลักสูตรให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น หรือการประเมินองค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตรว่ามีความเหมาะสมมากน้อยเพียงใด และเมื่อได้นำหลักสูตรไปใช้แล้วบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ต้องการหรือไม่ โดยในการประเมินหลักสูตรจะใช้เครื่องมือชนิดต่าง ๆ ที่มีความเหมาะสมในการเก็บรวบรวมข้อมูล เช่น แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม เป็นต้น ทั้งนี้ผลที่ได้จากการประเมินจะถูกนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้นต่อไป

2.5.2.2 จุดมุ่งหมายของการประเมินหลักสูตร

1) เพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไขสิ่งบกพร่องที่พบในองค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตรเพื่อที่จะพิจารณาว่าองค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตรมีความเหมาะสมและสอดคล้องหรือไม่ มีปัญหาอุปสรรคอะไร จะได้เป็นประโยชน์แก่นักพัฒนาหลักสูตรและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตรให้มีคุณภาพดีขึ้นได้ทันเวลาที่

2) เพื่อหาทางปรับปรุงแก้ไขระบบการบริหารหลักสูตร

3) เพื่อช่วยในการตัดสินใจของผู้บริหารว่าควรใช้หลักสูตรต่อไปอีกหรือควรยกเลิกการใช้หลักสูตรเพียงบางส่วนหรือยกเลิกทั้งหมด

4) เพื่อต้องการทราบคุณภาพของผู้เรียนซึ่งเป็นผลผลิตของหลักสูตรว่ามี การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมไปตามความมุ่งหวังของหลักสูตรหรือไม่

2.5.2.3 ระยะเวลาของการประเมินหลักสูตร

การประเมินหลักสูตรที่ดีจึงต้องตรวจสอบเป็นระยะเพื่อลดปัญหาที่อาจเกิดขึ้น โดยทั่วไปจะแบ่งเป็น 3 ระยะ คือ

1) การประเมินหลักสูตรก่อนนำหลักสูตรไปใช้

2) การประเมินหลักสูตรระหว่างการดำเนินการใช้หลักสูตร

3) การประเมินหลักสูตรหลังการใช้หลักสูตร

2.5.2.4 สิ่งที่ต้องประเมินในเรื่องหลักสูตร

การประเมินความก้าวหน้า เพื่อมุ่งการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรในช่วงเวลาต่าง ๆ กันเป็นสิ่งสำคัญ หรือจะเป็นการประเมินผลสรุป เพื่อมุ่งการตัดสินใจว่าหลักสูตรนั้นควรดำเนินการต่อหรือยกเลิก ควรมีการประเมินให้ต่อเนื่องกัน ดังนั้นการประเมินหลักสูตรจึงประกอบด้วย การประเมินสิ่งต่อไปนี้

1) การประเมินเอกสารหลักสูตร

เป็นการตรวจสอบคุณภาพขององค์ประกอบต่าง ๆ ของหลักสูตรว่า จุดหมาย จุดประสงค์ โครงสร้างเนื้อหาสาระ และวิธีการวัดและประเมินผลนักเรียนมีความสอดคล้อง เหมาะสม ครบคลุม และถูกต้องตามหลักการพัฒนาหลักสูตรหรือไม่ ภาษาที่ใช้สามารถสื่อให้เข้าใจและมีความชัดเจนในการนำไปสู่การปฏิบัติหรือไม่ แนวทางในการพิจารณาตรวจสอบหลักสูตร

ในการตรวจสอบหลักสูตรก่อนนำไปใช้อาจจะดำเนินการโดยสร้างเกณฑ์ในการประเมินหลักสูตรขึ้นมาก่อน แล้วจึงนำเอาเกณฑ์ที่ตั้งไว้ขึ้นไปทำการตรวจสอบคุณภาพของเอกสารหลักสูตรต่อไปแนวทางในการประเมินหลักสูตรที่เสนอโดยแพร์ท (Pratt, 1980)

1. จุดมุ่งหมายทั่วไป
2. เหตุผลและความจำเป็น
3. จุดมุ่งหมายเฉพาะ
4. เกณฑ์ในการวัดพฤติกรรม
5. การประเมินผลเพื่อให้คะแนน
6. เนื้อหาสาระ
7. ลักษณะของผู้เรียน
8. การเรียนการสอน
9. การจัดการเกี่ยวกับความแตกต่างของผู้เรียน
10. รายละเอียดในการปฏิบัติ
11. การทดลองหลักสูตร
12. การนำหลักสูตรไปใช้
13. ผลผลิต

2) การประเมินการใช้หลักสูตร

เป็นการตรวจสอบว่าหลักสูตรสามารถนำไปใช้ได้ดีกับสถานการณ์จริงเพียงใด การจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรทำอย่างไร มีปัญหาอุปสรรคอะไรในการใช้หลักสูตรเพื่อจะได้แก้ไขปรับปรุงให้ดีขึ้นและสามารถใช้หลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) การประเมินผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร

เป็นการตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน ซึ่งประกอบด้วย ผลสัมฤทธิ์ทางวิชาการและผลสัมฤทธิ์ที่ไม่ใช่วิชาการ การประเมินผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตรเป็นการตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียน ซึ่งประกอบด้วยสัมฤทธิ์ผลทางวิชาการและสัมฤทธิ์ผลที่ไม่ใช่ทางวิชาการ

4) การประเมินระบบหลักสูตร

เป็นการประเมินหลักสูตรในลักษณะที่มีความสมบูรณ์และมีความซับซ้อนมาก การประเมินระบบหลักสูตรจะมีความเกี่ยวข้องกับองค์ประกอบอื่นที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับหลักสูตรด้วย

2.5.2.5 ประโยชน์ของการประเมินหลักสูตร

- 1) ทำให้ทราบถึงจุดดีจุดเสียหลักสูตรที่สร้างหรือพัฒนาขึ้น
- 2) ช่วยส่งเสริมและปรับปรุงการสอนให้ดีขึ้น
- 3) ช่วยในการส่งเสริมการเรียนรู้ของผู้เรียน
- 4) ช่วยในการปรับปรุงการบริหารในสถานศึกษา
- 5) ช่วยในการแนะแนวทั้งด้านการเรียนและอาชีพแก่ผู้เรียน
- 6) ช่วยชี้ให้เห็นถึงคุณค่าของหลักสูตรที่พัฒนา

2.5.2.6 ขั้นตอนในการประเมินหลักสูตร

1) ขั้นกำหนดวัตถุประสงค์ของการประเมินหลักสูตร ผู้ประเมินหลักสูตรต้องกำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายของการประเมินให้ชัดเจนก่อนว่าจะประเมินในส่วนใดหรือเรื่องใด นอกจากนี้ผู้ประเมินหลักสูตรต้องกำหนดด้วยว่าต้องการนำข้อมูลมาทำอะไร การกำหนดขอบข่ายวัตถุประสงค์และเป้าหมายของการประเมินหลักสูตรอย่างเด่นชัดจะเป็นกรอบของการประเมินผลหรือตัวเสนอแนะรูปแบบของการประเมินผลกลุ่มผู้ให้ข้อมูลวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และการสร้างมือที่ใช้ในการประเมินหลักสูตรได้อย่างเหมาะสมและถูกต้อง

2) ขั้นวางแผนออกแบบการประเมินผล หลังจากที่ผู้ประเมินผลได้ศึกษาและสำรวจเอกสารและผลงานประเมินที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ แล้ว ผู้ประเมินผลก็พร้อมที่จะตัดสินใจวางรูปแบบการประเมินหลักสูตรได้ สิ่งที่ผู้ประเมินผลจะต้องตัดสินใจกำหนดมีดังนี้ คือ

- 2.1) การกำหนดกลุ่มตัวอย่าง
- 2.2) การกำหนดแหล่งข้อมูล
- 2.3) การพัฒนาเครื่องมือและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 2.4) การกำหนดเกณฑ์ในการประเมิน
- 2.5) การหนดเวลา

3) ขั้นเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้ประเมินผลเก็บรวบรวมข้อมูลตามกรอบขอบข่ายและระยะเวลาที่กำหนดไว้ในปฏิทินปฏิบัติงานประเมินผล

4) ขั้นวิเคราะห์ข้อมูล ผู้ประเมินผลกำหนดวิธีการจัดระบบข้อมูลโดยอาจจำแนกเป็นหมวดหมู่ และพิจารณาเลือกใช้สถิติในการวิเคราะห์ที่เหมาะสม

5) ขั้นรายงานผลการประเมิน ภายหลังจากที่วิเคราะห์ข้อมูลเสร็จเรียบร้อยแล้วผู้ประเมินผลจะต้องรายงานและเสนอผลการประเมินโดยพิจารณาตัดสินว่าจะให้ออกมาในรูปแบบใด เป็นความเรียงหรือในรูปของกราฟ เป็นต้น

2.5.2.7 ปัญหาในการประเมินหลักสูตร

- 1) ปัญหาด้านการวางแผนการประเมินหลักสูตร
- 2) ปัญหาด้านเวลา
- 3) ปัญหาด้านความเชี่ยวชาญของคณะกรรมการการประเมินหลักสูตร
- 4) ปัญหาด้านความตรงของข้อมูล
- 5) ปัญหาด้านวิธีการประเมิน
- 6) ปัญหาด้านการประเมินหลักสูตรทั้งระบบ
- 7) ปัญหาด้านการประเมินหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง
- 8) ปัญหาด้านเกณฑ์การประเมิน

2.5.2.8 รูปแบบการประเมินหลักสูตร

แบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. รูปแบบของการประเมินหลักสูตรที่สร้างเสร็จใหม่ ๆ เป็นการประเมินผลก่อนนำหลักสูตรไปใช้ ซึ่งในกลุ่มนี้จะเสนอรูปแบบที่เด่น ๆ

2. รูปแบบของการประเมินหลักสูตรในระหว่างหรือหลังการใช้หลักสูตร ซึ่งในกลุ่มนี้สามารถแบ่งกลุ่มย่อยได้เป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

- 2.1) รูปแบบการประเมินหลักสูตรที่ยึดจุดมุ่งหมายเป็นหลัก
- 2.2) รูปแบบการประเมินหลักสูตรที่ไม่ยึดเป้าหมาย
- 2.3) รูปแบบการประเมินหลักสูตรที่ยึดเกณฑ์เป็นหลัก
- 2.4) รูปแบบการประเมินหลักสูตรที่ช่วยในการตัดสินใจ

รูปแบบการประเมินหลักสูตรของสศตค

เป็นรูปแบบการประเมินหลักสูตรที่ยึดเกณฑ์เป็นหลักสศตค (Stake, อ้างถึงใน สําราย, 2544) ได้ให้ความหมายของการประเมินหลักสูตรว่าเป็นการบรรยายและตัดสินคุณค่าของหลักสูตร ซึ่งเน้นเรื่องการบรรยายสิ่งที่จะถูกประเมินโดยอาศัยผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ทรงคุณวุฒิในการตัดสินคุณค่า สศตคจึงเห็นว่าข้อมูลที่จะพิจารณาในการประเมินเห็นว่าหลักสูตรมี 3 ด้าน คือ

1. ด้านสิ่งที่มาก่อน
2. ด้านกระบวนการเรียนการสอน
3. ด้านผลผลิต

จากรูปแบบการประเมินหลักสูตรของสศตคนี้จะเห็นว่านอกจากจะพิจารณาข้อมูลทั้ง 3 ด้าน ผู้ประเมินยังต้องเก็บข้อมูลดังกล่าวเป็น 2 ส่วน คือ

1. ส่วนที่เป็นการบรรยายหรือที่เรียกว่า “ข้อมูลเชิงบรรยาย” ประกอบด้วยข้อมูล 2 ชนิด คือ
 - 1.1 ข้อมูลที่อธิบายสิ่งที่คาดหวังของหลักสูตรเกี่ยวกับสิ่งที่มีก่อน กระบวนการเรียนการสอนและผลผลิตของหลักสูตร
 - 1.2 ข้อมูลที่อธิบายสิ่งที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติจริงซึ่งสังเกตได้หรือทดสอบได้เกี่ยวกับสิ่งที่มีก่อน กระบวนการเรียนการสอน และผลผลิตของหลักสูตร
2. ส่วนที่เป็นการพิจารณาตัดสินคุณค่าของหลักสูตรหรือที่เรียกว่า “ข้อมูลเชิงตัดสิน” ประกอบด้วยข้อมูล 2 ชนิด คือ
 - 2.1 ข้อมูลที่เป็นเกณฑ์มาตรฐานซึ่งเป็นแนวความคิดที่ผู้เชี่ยวชาญต่างๆ เชื่อว่าควรจะใช้
 - 2.2 ข้อมูลที่เป็นการตัดสินของบุคคลต่างๆ ซึ่งเป็นความรู้สึกนึกคิดตัดสินคุณภาพและความเหมาะสมของบุคคลต่างๆ

รูปแบบการประเมินหลักสูตรของสตีฟเฟิลบีม

เป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับกันอย่างแพร่หลาย (ใจทิพย์, 2549) รูปแบบการประเมินหลักสูตรของ สตีฟเฟิลบีม มีการประเมินข้อมูล 4 ประการดังนี้

1. การประเมินสาระสำคัญแวดล้อม เพื่อให้ได้ข้อมูลการกำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตรโดยวิเคราะห์หรือสภาวะแวดล้อม เพื่อให้ได้ข้อมูลในการกำหนดจุดมุ่งหมายหรือจุดประสงค์ต่างๆ ของหลักสูตร
 2. การประเมินปัจจัยเบื้องต้น เป็นการประเมินปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้หลักสูตรซึ่งได้แก่ ปัจจัยด้านบุคลากร นักเรียน อุปกรณ์และสื่อการเรียนการสอน ฯลฯ
 3. การประเมินกระบวนการ เป็นการประเมินหลักสูตรในขั้นปฏิบัติการหรือประเมินกระบวนการใช้หลักสูตรเพื่อตรวจสอบว่ากิจกรรมหรือกระบวนการต่างๆ ของการใช้หลักสูตรในสภาพที่เป็นจริงอย่างไร มีปัญหาหรือข้อบกพร่องหรือไม่
 4. การประเมินผลผลิต เป็นการประเมินผลที่เกิดขึ้นจากการใช้หลักสูตรนั้นเป็นการประเมินผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตรโดยตรวจสอบว่าผู้เรียนมีคุณสมบัติตรงตามจุดมุ่งหมายของหลักสูตรหรือไม่เพียงใด
- 2.5.2.9 ผู้เชี่ยวชาญทางหลักสูตร

ผู้เชี่ยวชาญทางหลักสูตร หมายถึง นักวิชาการ ผู้ประสานงานด้านหลักสูตร (curriculum coordinators) ซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของหลักสูตร หลักสูตร และทฤษฎีของหลักสูตร และกระบวนการสร้างหลักสูตร ออนสไตน์และฮันคินส์ ได้กล่าวถึง ภารกิจหลักของผู้เชี่ยวชาญของหลักสูตรมี 10 ประการ ดังนี้

- 1) กำหนดเป้าหมายและจุดหมายของหลักสูตร
- 2) กำหนดความต้องการจำเป็นและปัญหา
- 3) สร้างรูปแบบการพัฒนาหลักสูตร
- 4) จัดทำแผนงาน กลยุทธ์ และกระบวนการที่จะส่งเสริมสนับสนุนให้บุคลากรร่วมกันทำงาน
- 5) ส่งเสริมสมาชิกในองค์กรให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีในการปฏิบัติงาน
- 6) ส่งเสริมให้บุคลากรเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร
- 7) สื่อสารให้เกิดความเข้าใจทั้งภายในและภายนอกสถานศึกษา
- 8) เพิ่มเติมศักยภาพทางวิชาชีพให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร
- 9) วางแผนการนำหลักสูตรไปใช้
- 10) ประเมินผลการใช้หลักสูตร

จากการศึกษาเอกสารและงานที่เกี่ยวข้อง พบว่า การสร้างหลักสูตรงานผู้สูงอายุ ควรมีการศึกษาบริบทของหลักสูตรงานอาชีพ ได้แก่ วิเคราะห์ความต้องการของผู้สูงอายุ จากแบบสอบถาม กำหนดจุดมุ่งหมายของการสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุ คัดเลือกและกำหนดเนื้อหาให้สอดคล้องกับความต้องการและความสามารถของผู้สูงอายุ สภาพความต้องการของสังคมและวัฒนธรรม รวมถึงนโยบายรัฐบาล และกำหนดวิธีการประเมินผล เพื่อจัดทำร่างเอกสารหลักสูตร หลังจากนั้น จึง วิพากษ์หลักสูตรโดยนักวิชาการ นักการศึกษา นักวัดผลและประเมินผล ผู้เชี่ยวชาญสายงานวิชาชีพ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านหลักสูตร ผู้ประกอบการทางด้านงานอาชีพในสาขาตามความต้องการของผู้สูงอายุ และตัวแทนผู้สูงอายุ เพื่อพิจารณาคุณภาพของหลักสูตรดังกล่าว

2.6 ชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

จังหวัดสมุทรสาครเป็นจังหวัดปริมณฑลกรุงเทพมหานคร มีสภาพสังคมแบบกึ่งชนบทกึ่งเมือง ประชากรที่อาศัยอยู่ในเขตเมืองส่วนใหญ่จะตั้งบ้านเรือนกระจุกตัวอยู่ริมถนนสายหลักและสายรอง มีลักษณะ ครอบครัวยุคเดียว ส่วนประชากรในชนบทการตั้งบ้านเรือนจะกระจายอยู่ตามริมแม่น้ำลำ

คลอง ประชากรของจังหวัด ส่วนใหญ่เป็นคนไทยเชื้อสายจีน และเชื้อสายรามัญ ประชากรตามทะเบียนราษฎรของจังหวัดสมุทรสาคร (ข้อมูล ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2558) โดยตำบลบางน้ำจืด อ.เมืองสมุทรสาคร จ.สมุทรสาคร แบ่งเขตการปกครอง เป็น 3 หมู่บ้าน ประกอบด้วย หมู่บ้าน หมู่ 3 บ้านริมคลอง ,หมู่ 6 บ้านโคกขาม และหมู่ 6 บ้านชินแส ซึ่งในตำบลบางน้ำจืด มีจำนวนประชากร 5,630 คน และจำนวนหลังคาเรือน 1,049 หลังคาเรือน ประกอบด้วยจำนวนผู้สูงอายุ 692 คน จำนวนเด็กแรกเกิดถึง 6 ปี 450 คน จำนวนผู้สูงอายุที่ป่วยเป็นโรคเรื้อรัง 96 คน จำนวนสตรีตั้งครรภ์ 48 คน จำนวนผู้สูงอายุ ที่ช่วยตนเองไม่ได้ 16 คน

ชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ก่อตั้งเมื่อปี 2553 สถานที่ตั้งชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตั้งอยู่ที่สถานีอนามัยบ้านโพธิ์แจ้ 66 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000

วัตถุประสงค์

1. ชมรมผู้สูงอายุทำหน้าที่ประสานงานระหว่างสมาชิกในชมรมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ภาครัฐและเอกชน
2. มีการจัดตั้งชมรมและดำเนินกิจการของสมาชิกในชมรมเพื่อสร้างความเข้มแข็งและต่อเนื่องให้ชมรม
3. เป็นศูนย์กลางปัญหาของผู้สูงอายุในชุมชน ตำบลบางน้ำจืด ให้มาร่วมกิจกรรมร่วมกัน
4. ส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้สูงอายุสามารถพึ่งพาตนเองได้และพัฒนาให้ผู้สูงอายุเป็นปู่ชนีเยื่บุคคลอันเป็นที่ยอมรับของบุคคลทั่วไป

สมาชิกชมรมผู้สูงอายุ

สมาชิกต้องชำระค่าบำรุงชมรม 100 บาท ในการเข้าเป็นสมาชิก โดยเหรียญกษาปณ์จะออกใบเสร็จรับเงินให้ทุกครั้งที่ได้รับเงิน

สิทธิและหน้าที่ของสมาชิก

1. มีสิทธิได้รับการคัดเลือกเข้ามาเป็นคณะกรรมการของชมรม
2. มีสิทธิเสนอข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินงานของชมรม
3. มีสิทธิได้รับสวัสดิการต่างๆที่ได้จัดขึ้นและให้มีขึ้น
4. มีสิทธิเข้าร่วมประชุม
5. มีสิทธิร้องขอและให้มีการตรวจสอบเอกสารเกี่ยวกับเอกสารบัญชีการเงินและทรัพย์สินของชมรม

6. มีหน้าที่ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของชมรม
7. มีหน้าที่ร่วมมือและสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมของชมรม
8. มีหน้าที่เผยแพร่ชื่อเสียงและผลงานชมรมให้เป็นที่แพร่หลาย
9. สิทธิหน้าที่อื่น ๆ ที่คณะกรรมการเห็นสมควร

การขาดจากสมาชิกชมรม

1. การเลิกกิจกรรมของชมรม
2. การขาดการชำระเงินเข้าชมรม 1 ปี

การประชุมของคณะกรรมการ/สมาชิก

1. การประชุมเดือนละ 1 ครั้ง
2. ประธานเป็นผู้กำหนดการประชุมทุกวันที่ 20 ของทุกเดือน
3. การลงมติจะต้องมีสมาชิกเข้าร่วมประชุมเกินกว่ากึ่งหนึ่งของแต่ละลักษณะให้ถือว่าเป็นมติที่ถูกต้อง

2.7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของชมรมผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้างานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน (2552) ทำการศึกษาเรื่องการดำเนินการด้านผู้สูงอายุของกรมส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพแรงงานและผู้ประกอบการ สรุปได้ว่าสภาพทั่วไปของผู้เข้ารับการฝึกอบรมส่วนใหญ่เป็นหญิง อายุระหว่าง 60-65 ปี รองลงมาอายุ 66-71 ปี และอายุ 72-77 ปี ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจเกี่ยวกับองค์ประกอบของการฝึกอบรม สรุปได้ดังนี้ ด้านวิทยากร ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดเรื่องความเหมาะสมของวิทยากรที่บรรยาย วิทยากรมีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ การตรงต่อเวลาของวิทยากร ความพึงพอใจในระดับรองลงมาได้แก่ วิทยากรชี้แนะแนวทางในการนำความรู้ที่อบรมไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน ความรู้และข้อคิดที่ได้รับจากวิทยากร

จรินทร์พรณ (2553) ทำการศึกษา เรื่องการฝึกวิชาชีพสำหรับผู้สูงอายุเพื่อมีรายได้ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ การค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาเกี่ยวกับความต้องการในการฝึกอาชีพของผู้สูงอายุ เพื่อให้มีรายได้ ผลการศึกษาพบว่า ความต้องการในการฝึกอบรมของผู้สูงอายุ

อยู่ในระดับปานกลาง โดยคิดว่าหลังการฝึกอบรมแล้วสามารถนำไปประกอบอาชีพได้และสามารถทำรายได้ประมาณ 1,000 - 2,000 บาทต่อเดือน ซึ่งอาชีพที่ผู้สูงอายุสนใจและต้องการให้มีการฝึกอบรม ได้แก่ ศิลปะประดิษฐ์ การทำอาหาร ขนม และการผลิตของชำร่วย ตามลำดับเวลาในการอบรม 3 - 6 ชั่วโมงในระหว่างเวลา 9.00 น. - 12.00 น. ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมไม่ควรเกิน 300 บาท สถานที่ที่สะดวกในการฝึกอบรม ได้แก่ ชมรมผู้สูงอายุ และศูนย์การเรียนรู้ชุมชน เป็นสถานที่ฝึกอบรมได้ใกล้เคียงกัน โดยผู้สูงอายุส่วนใหญ่เห็นว่า ควรมีการจัดการด้านตลาด และจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์หลังสำเร็จการฝึกอบรม และควรมีการแนะนำให้มีการรวมตัวของผู้สูงอายุที่ผ่านการอบรม เพื่อจัดตั้งร้านค้า สหกรณ์ สำหรับจำหน่ายผลผลิต และร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องต่อไป

ชูเพ็ญศรี และพุฒิพงษ์ (2552) ทำการวิจัยเรื่อง การสำรวจอาชีพของแรงงานผู้สูงอายุในจังหวัดเชียงใหม่ วัตถุประสงค์การวิจัยครั้งนี้ต้องการศึกษาลักษณะการทำงานและคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุในจังหวัดเชียงใหม่ รวมถึงการจัดทำทะเบียนรายชื่อแรงงานสูงอายุที่มีความสามารถพิเศษในสาขาอาชีพเชิงหัตถกรรม ศิลปกรรม และวัฒนธรรม ฯลฯ มีผลการศึกษาดังต่อไปนี้

1) ลักษณะข้อมูลทั่วไป พบว่า ผู้สูงอายุที่อาศัยอยู่ในเมืองส่วนใหญ่มีอาชีพด้านการบริการร้อยละ 49 และผลิตสินค้าในครัวเรือน ร้อยละ 48 ในขณะที่ผู้สูงอายุที่อาศัยอยู่นอกเมืองมีอาชีพทางเกษตรกรรมสูงถึงร้อยละ 82 ด้านการศึกษาพบว่าร้อยละ 62 จบการศึกษาระดับประถมต้น และร้อยละ 26 ไม่เคยเข้าโรงเรียน ด้านสถานภาพการครอบครองที่อยู่อาศัยพบว่าโดยรวมจะเป็นเจ้าของที่อยู่อาศัยของตนเองร้อยละ 77 โดยกลุ่มอาชีพเกษตรกรรมและกลุ่มอาชีพงานบริการจะเป็นเจ้าของที่อยู่อาศัยสูงที่สุด ร้อยละ 87 และ 84 ตามลำดับ ส่วนกลุ่มอาชีพรับราชการ/บำนาญ จะเป็นเจ้าของที่อยู่อาศัยน้อยที่สุดประมาณร้อยละ 41 ด้านเศรษฐกิจพบว่ารายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือนต่อเดือนเท่ากับ 5,040 บาท โดยกลุ่มอาชีพรับราชการ/บำนาญ จะมีรายได้เฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 23,704 บาท และกลุ่มอาชีพงานบริการจะมีรายได้เฉลี่ยน้อยที่สุดเท่ากับ 1,372 บาท ส่วนค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อเดือนเท่ากับ 2,189 บาท โดยพบว่ากลุ่มอาชีพงานบริการซึ่งมีรายได้ต่ำสุดกลับมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 2,466 บาท สำหรับภาระหนี้สินโดยเฉลี่ยต่อครัวเรือนเท่ากับ 84,399 บาท โดยพบว่ากลุ่มอาชีพงานบริการก็ยังคงมีภาระหนี้สินสูงที่สุดเท่ากับ 102,340 บาทต่อครัวเรือน และกลุ่มอาชีพรับราชการ/บำนาญเป็นกลุ่มที่มีภาระหนี้สินเฉลี่ยต่ำที่สุดเท่ากับ 64,910 บาทต่อเดือน

2) ลักษณะข้อมูลด้านคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุในเมืองและนอกเมือง มีองค์ประกอบ 3 ด้าน คือ ด้านพอใจด้านการดำเนินชีวิต โดยภาพรวมร้อยละ 86 จะพอใจในการ

ดำเนินชีวิตของตนผู้สูงอายุที่อยู่ในเมืองจะมีความพอใจมากกว่าผู้อยู่นอกเมือง (93% > 81%) ด้วยเหตุผลพอใจที่อยู่ดูแลเฝ้าบ้านร้อยละ 77 และพอใจที่ได้ร่วมเป็นสมาชิกกลุ่มพัฒนากิจกรรมทางศาสนาร้อยละ 70 ความพอใจ ด้านสุขภาพร่างกาย ผู้สูงอายุ ส่วนใหญ่พอใจที่ไม่เป็นโรคประจำตัวร้อยละ 61 เป็นผู้ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับการนอนไม่หลับร้อยละ 52 และไม่เคຍป่วยหนักหรือเจ็บออกแอดร้อยละ 37 ส่วน ด้านการเอาใจใส่เกี่ยวกับสุขภาพของตน พบว่าผู้สูงอายุ ร้อยละ 74 ไม่เคยไปหาหมอ โดยผู้อยู่ในเมืองมีการไปพบแพทย์มากกว่านอกเมือง (32% > 22%) ด้านการดูแลและบำรุงร่างกายตนเอง พบว่าผู้สูงอายุจะดื่มนมหรือเครื่องดื่มบำรุงเป็นประจำวันร้อยละ 22 มีการออกกำลังกายเป็นประจำร้อยละ 41 และส่วนใหญ่ได้รับอาหารในปริมาณที่เพียงพอต่อร่างกาย ร้อยละ 82 ด้านสุขภาพจิต พบว่า ผู้สูงอายุมีบุตรหลานพึงได้ร้อยละ 74 มีความพึงพอใจในการร่วมกิจกรรมทางศาสนา ร้อยละ 50 และกิจกรรมบันเทิงต่างๆ ร้อยละ 27 และมีการสมาคมกับเพื่อนฝูง ร้อยละ 19

3) การวิเคราะห์ดัชนีคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ กลุ่มตัวแปรด้านประชากร มีความสัมพันธ์กับคุณภาพชีวิตร้อยละ 20.4 มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่าคะแนนคุณภาพชีวิต ร้อยละ 4.2 กลุ่มตัวแปรด้านเศรษฐกิจมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่าคะแนนคุณภาพชีวิตเพิ่มขึ้น ร้อยละ 9.8 ส่วนกลุ่มตัวแปรด้านความทันสมัยมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่าคะแนนคุณภาพชีวิตได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 10.5

4) เมื่อเพิ่มตัวแปรความพอใจด้านอื่นๆ (ที่เหลืออีก 2 ด้าน)พบว่า กลุ่มตัวแปร ด้านเศรษฐกิจและด้านประชากรมีอิทธิพลต่อความพอใจโดยทั่วไปใกล้เคียงกันประมาณร้อยละ 5.0 มากกว่ากลุ่มความทันสมัยและความพอใจด้านอื่น กลุ่มตัวแปรด้านเศรษฐกิจและสาขาอาชีพการทำงานของผู้สูงอายุมีความแตกต่างต่อความพอใจด้านสุขภาพร่างกายของผู้สูงอายุมากที่สุด ร้อยละ 12.5 กลุ่มตัวแปรด้านความทันสมัยมีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงคะแนนความพอใจ ในด้านสุขภาพจิตมากที่สุดร้อยละ 10.7

ประดิษฐพงษ์ (2549) ทำการวิจัยเรื่อง กระบวนการมีส่วนร่วมในการเสริมสร้างพลังอำนาจของผู้สูงอายุในสถานสงเคราะห์คนชราบ้านธรรมปกรณ์ เชียงใหม่ การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเสริมสร้างพลังอำนาจเพื่อการปรับตัว โดยใช้กระบวนการแบบมีส่วนร่วม ของผู้สูงอายุในสถานสงเคราะห์คนชราบ้านธรรมปกรณ์ เชียงใหม่ ผลการวิจัยพบว่ากระบวนการมีส่วนร่วมในการเสริมสร้างพลังอำนาจโดยการจัดกิจกรรมและให้กลุ่มตัวอย่างผู้สูงอายุเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมที่จัดขึ้น ตั้งแต่เริ่มวางแผนกิจกรรมไปจนถึงสิ้นสุดกิจกรรมมีส่วนช่วยให้ผู้สูงอายุเกิดความรู้สึกรู้สึกมีพลังอำนาจในการควบคุม กำกับกับการดำรงชีวิตของตนเองให้สามารถจัดการกับปัญหา

ได้อย่างเหมาะสม แล้วนำไปสู่การค้นพบสภาพการณ์จริงมีการสะท้อนคิดอย่างมีวิจารณญาณ ตัดสินใจเลือกวิธีปฏิบัติที่เหมาะสมกับตนเอง และคงไว้ซึ่งการปฏิบัติที่มีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ผู้สูงอายุสามารถปรับตัวได้ทั้งด้านร่างกาย มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและมีความพยายามที่จะปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพในทางที่ดีขึ้น ให้ความสนใจและให้ความสำคัญกับการออกกำลังกาย ด้านจิตใจ มีจิตใจเบิกบาน ยิ้มแย้มแจ่มใส รู้จักใช้คำพูดที่สุภาพ สามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้ดี มีสติสามารถยอมรับและเผชิญกับความเป็นจริงที่เกิดขึ้นได้ด้านอารมณ์ มีอารมณ์ดีขึ้น ไม่เคร่งเครียดเหมือนแต่ก่อน สามารถปรับอารมณ์และเผชิญกับปัญหาต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี ด้านสังคม มีการปรับตัวเข้ากับผู้สูงอายุอื่นได้ดีขึ้น มีความสนใจที่จะมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ที่สถานสงเคราะห์ ฯ จัดขึ้น และด้านจิตวิญญาณมีภาวะทางจิตวิญญาณที่สูงขึ้น กล่าวคือมีความรู้ความเข้าใจ รู้เท่าทันถึงความจริงแท้ตามธรรมชาติของทุกชีวิตว่ามนุษย์มีเกิด มีแก่ มีเจ็บ และมีตาย ยากนักที่ใครจะหนีพ้นได้ ที่สำคัญรู้จักปล่อยวาง หันหน้าเข้าวัด เพื่อที่จะทำให้จิตใจไปในทางที่ดีงาม เป็นสิริมงคล มีจิตวิญญาณหรือปัญญาที่เข้าใจแยกแยะในเหตุผล ความดีความชั่วบาป บุญคุณโทษ ยึดมั่นในศีลธรรม ได้อย่างเหมาะสม กับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป สังคมใหม่ การดำรงชีวิตภายใต้ข้อจำกัด กฎระเบียบของสถานสงเคราะห์ฯ

มัทยนา (2549) ได้นำเสนอผลการศึกษา เรื่องการเตรียมการหลักประกันด้านรายได้ในวัยสูงอายุ ในรายงานผลการสัมมนาไตรภาคีทางวิชาการเรื่อง เมื่อแรงงานสูงอายุต้องอยู่ได้ด้วย ความห่วงใยจากไตรภาคี ว่าผู้สูงอายุมีสภาพเศรษฐกิจตกต่ำ เพราะในสภาพที่เป็นสังคมผู้สูงอายุ แรงงานจะขาดแคลนมากขึ้น ค่าจ้างแรงงานจะปรับตัวสูงขึ้น และสินค้ามีราคาแพงขึ้นสภาพเช่นนี้ โดยทั่วไป ผลตอบแทนจากเงินออมจะลดลง ผู้สูงอายุที่รายได้หลักมาจากดอกผลของการออมจึงมีสภาพความเป็นอยู่ที่น่าลำบาก ดังนั้นการจะปิดช่องว่างในเรื่องความเสียเปรียบระหว่างค่าจ้างแรงงานกับผลตอบแทนจากการออมคือการยืดเวลาทำงาน โดยการทำให้มีรายได้จากการทำงานนานขึ้น ซึ่งก็คือเรื่องผู้สูงอายุกับการจ้างงาน ในทางตรงกันข้ามเมื่อคนหนุ่มสาวมีรายได้สูงขึ้นก็อาจสะสมเงินได้มากขึ้น และจะส่งผลให้คนออกจากงานเร็วยิ่งขึ้น เนื่องจากคิดว่ามีเงินสะสมเพียงพอสำหรับการใช้ในยามสูงอายุ ซึ่งจะทำให้แรงงานลดน้อยลงไปอีกการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีการผลิตอย่างรวดเร็ว ถ้าผู้สูงอายุไม่สามารถปรับตัวได้ทันจะเป็นอุปสรรคต่อการทำงานของ ผู้สูงอายุ ดังนั้น การที่จะให้คนไทยสามารถก้าวทันการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี คือ การต้องให้คนไทย มีนิสัยใฝ่รู้ มีการเรียนรู้ตลอดเวลา ส่วนการส่งเสริมการทำงานของ ผู้สูงอายุ อาจใช้ ในรูปของการทำงานแบบ Part time คือ ไม่ทำงานเต็มเวลา ไม่มาทุกวัน โดยให้ผลตอบแทนลดลงไป ก็จะทำให้ผู้สูงอายุ สามารถทำงานและมีรายได้ที่จะเลี้ยงตนเองได้มากขึ้น

โสธมา (2549) ได้ศึกษาทัศนคติต่อวิชาคหกรรมศาสตร์ของนิสิตและบัณฑิตสาขาคหกรรมศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 90 คน ผลการวิจัยพบว่าการเปรียบเทียบทัศนคติต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ของนิสิตและบัณฑิต ด้านคุณค่าหรือประโยชน์ของวิชาชีพ นิสิตและบัณฑิตมีทัศนคติต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้านนี้ในระดับที่ดี เห็นด้วยอย่างยิ่งว่าวิชาคหกรรมศาสตร์ที่สามารถสร้างอาชีพได้ทั้งอาชีพหลักและอาชีพรอง เป็นวิชาชีพที่มีความหลากหลาย ได้ฝึกทักษะ ประสบการณ์ ส่วนด้านลักษณะผู้เรียน นิสิตและบัณฑิตมีทัศนคติต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้านนี้ในระดับที่ดี การเรียนคหกรรมศาสตร์ทำให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ผลงานต่าง ๆ ได้อย่างเต็มที่ เพื่อให้ทันและสอดคล้องกับสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ

นิตยา (2552) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุในเขตเทศบาลตำบลบ้านปลวกแดง อำเภอปลวกแดง จังหวัดระยอง ผลการศึกษาในส่วนของความต้องการของผู้สูงอายุในการจัดสวัสดิการสังคม คือต้องการให้เพิ่มเบี้ยยังชีพจากเดือนละ 500 - 600 บาท เป็น 1,000 - 1,500 บาท รองลงมา คือ ต้องการให้จัดหาอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ การบริการสุขภาพและการรักษาพยาบาล ต้องการเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ ความสามารถด้านสุขภาพมาให้คำแนะนำ ปรีกษา และต้องการให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มของผู้สูงอายุในวันสำคัญต่าง ๆ

ชนะโชค (2553) ได้ศึกษาเกี่ยวกับแนวทางสร้างเสริมคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุขององค์การบริหารส่วนตำบลปลาปาก จังหวัดนครพนม พบว่าคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุนั้นมีระดับที่แตกต่างกันส่วนมากมีคุณภาพชีวิตอยู่ในระดับกลางๆ ซึ่งมีถึง ร้อยละ 70.89 รองลงมามีคุณภาพชีวิตที่ดี ร้อยละ 24.88 ส่วนที่มีคุณภาพชีวิตไม่ดี มีเพียงแค่ร้อยละ 4.23 เท่านั้น เมื่อจำแนกออกเป็นด้านๆ พบว่า ทั้งสี่ด้าน คือ ด้านสุขภาพ ด้านจิตใจ ด้านสัมพันธภาพทางสังคม และด้านสิ่งแวดล้อม ผู้สูงอายุที่มีระดับคุณภาพชีวิตอยู่ในระดับกลางๆ จะมีร้อยละของคุณภาพชีวิตสูงกว่า กลุ่มผู้สูงอายุที่อยู่ในระดับดี และกลุ่มที่อยู่ในระดับไม่ดี ส่วนด้านแนวทางการสร้างเสริมคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ มี 4 ด้าน คือ 1) แนวทางการมีส่วนร่วมของครอบครัว 2) แนวทางการพัฒนาจิตใจ 3) แนวทางการช่วยเหลือกรณีเจ็บป่วย 4) แนวทางสร้างเสริมรายได้และการจัดสวัสดิการสังคมเพื่อการดำรงชีพของผู้สูงอายุ

สมเกียรติ (2553) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตอำเภอนองแคว จังหวัดสระบุรี ผลการศึกษาพบว่า องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีการดำเนินงานที่เหมาะสมแล้วในหลายๆ ด้าน เช่น การวางแผน มีการจ่ายเบี้ยยังชีพ มีการจัดวันผู้สูงอายุ และมีการประเมินผลอย่างต่อเนื่องต่อการดำเนินการยังมี ปัญหา และอุปสรรคในการพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุหลายประการ เช่น งบประมาณ บุคลากรด้านผู้สูงอายุ

การจัดตั้งคลินิกสำหรับผู้สูงอายุ การส่งเสริมการฝึกอาชีพเสริม และการจัดตั้งชมรมผู้สูงอายุ ส่วนแนวทางการแก้ไข ควรมีการเพิ่มงบประมาณให้เพียงพอ เพิ่มบุคลากรด้านผู้สูงอายุ ควรมีการจัดตั้งคลินิกผู้สูงอายุให้ครอบคลุมทุกพื้นที่ ควรมีการส่งเสริมอาชีพ และจัดตั้งชมรมผู้สูงอายุให้มากขึ้น เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุในอนาคต

ธมนวรรณ (2554) ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์คุณภาพชีวิตผู้สูงอายุหลังจากได้รับเบี้ยยังชีพ ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดตรัง โดยศึกษาคุณภาพชีวิตตามเครื่องมือวัดคุณภาพชีวิตชุดย่อ ขององค์การอนามัยโลกฉบับภาษาอังกฤษ (WHOQOL-BREF, 1996) ที่แบ่งไว้เป็น 4 ด้าน ผลการศึกษาพบว่า คุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุหลังได้รับเบี้ยยังชีพ ด้านร่างกายอยู่ในระดับปานกลาง ด้านจิตใจ อยู่ในระดับปานกลาง ด้านความสัมพันธ์ทางสังคม อยู่ในระดับมาก และด้านสิ่งแวดล้อม อยู่ในระดับมาก จำนวนเบี้ยยังชีพ 500 บาท ผู้สูงอายุส่วนใหญ่มีความพึงพอใจ แต่ผู้สูงอายุ ส่วนใหญ่ก็เห็นควรให้เพิ่มเงินเบี้ยยังชีพ เป็น 1,000 บาท ต่อเดือน และมีความต้องการสวัสดิการด้านอื่นๆ ได้แก่ ด้านสาธารณสุข ด้านสุขภาพ และด้านประกอบอาชีพ



บทที่ 3

วิธีดำเนินการ

การศึกษาเรื่องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ซึ่งมีวิธีการดำเนินการศึกษาดังนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
- 3.3 การดำเนินการศึกษา
- 3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้ คือ สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 348 คน (ชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่, 2558)

3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาในครั้งนี้เป็นแบบเฉพาะเจาะจงคือ ผู้สูงอายุสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ที่มีความสนใจในการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ จำนวน 30 คน โดยผู้ศึกษากำหนดคุณสมบัติของผู้สูงอายุ ดังนี้

3.1.2.1 อายุระหว่าง 60-75 ปี เนื่องจากหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ประกอบด้วยรายวิชา ด้านการประกอบอาหาร ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า ด้านศิลปะประดิษฐ์ ต้องใช้สายตา อาจไม่เหมาะกับผู้มีอายุมาก

3.1.2.2 สมาชิกชมรมต้องมีความสนใจในหลักสูตรนั้นจริง ๆ และสามารถเข้ารับการอบรมตามวันและเวลาที่นัดหมายได้

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วย

3.2.1 แบบสอบถามความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ ของกลุ่มสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร โดยมีขั้นตอนการสร้างแบบสอบถาม ดังนี้

3.2.1.1 ศึกษาเอกสาร แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์

3.2.1.2 นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมากำหนดขอบเขตและโครงสร้างของแบบสอบถาม คัดเลือกรายวิชาและข้อคำถามให้ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยแบ่งเนื้อหาของแบบสอบถามออกเป็น 4 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยคำถามจำนวน 3 ข้อ ได้แก่ อาชีพเดิม รายได้เฉลี่ยของครอบครัวต่อเดือน ประสบการณ์ด้านคหกรรมศาสตร์

ตอนที่ 2 ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นคำถามแบบเลือกตอบโดยสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ โดยมีคำตอบแบบสำรวจรายการ (check list) แบบจัดอันดับและจัดอันดับคำถามเรียงจากวิชาที่ต้องการมากตามลำดับ รายวิชาที่ต้องการฝึกอบรม แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มคือ

1) ด้านการประกอบอาหาร จำนวน 10 รายวิชา ได้แก่ 1.หมี่กรอบ 2.กรอบเค็ม 3.ไข่เค็ม 4.สาหร่ายเค็ม 5.โดนัทเพื่อสุขภาพ 6.เน่าก๊วยนมสด 7.น้ำพริก 8.เต้าฮวยนมสด 9. รุ้นสายรุ้ง 10. น้ำสลัดเพื่อสุขภาพ

2) ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า จำนวน 10 รายวิชา ได้แก่ 1.ตุ๊กตาแขวนผ้าเช็ดมือ 2.ผ้ากันเปื้อน 3.งานถัก(กระเป๋า หมวก เสื้อ) 4.ที่รองจาน ที่รองแก้วน้ำ 5.ที่ติดตู้เย็นจากผ้าไทย 6.ผ้าห่อขวดในรูปแบบต่างๆ 7.ผ้าสำหรับจัดตกแต่งสถานที่ 8.พวงกุญแจจากวัสดุธรรมชาติ 9. ของใส่มือถือ 10. ปลอกหมอน

3) ด้านศิลปะประดิษฐ์ จำนวน 10 รายวิชา ได้แก่ 1.เทียนเจล 2.สนูปูนไฟ 3.ตะกร้าเดโคพาจ 4. เครื่องหอม (น้ำอบ น้ำปรุง) 5.ยาตมสนูปูนไฟ 6.ของที่ระลึกจาก

การบูร 7.ดอกไม้จันทร์ 8.ตะกร้าสานจากเส้นพลาสติก 9.ตกแต่งกระเช้าข้าวสวย 10.จัดดอกไม้รูปทรงต่างๆ

ตอนที่ 3 ช่วงเวลาและสถานที่ในการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นคำถามแบบเลือกตอบ จำแนกเป็น 2 ด้าน ดังนี้

1) ด้านช่วงเวลาในการฝึกอบรมเป็นคำถามแบบเลือกตอบ 1 ข้อ และจัดอันดับตามความต้องการมากที่สุดในการเข้ารับการอบรม แบ่งเป็น 4 ช่วงเวลา ดังนี้

1. วันจันทร์ - วันศุกร์ เวลา 09.00 น. - 12.00 น.
2. วันจันทร์ - วันศุกร์ เวลา 13.00 น. - 16.00 น.
3. วันเสาร์ - วันอาทิตย์ เวลา 09.00 น. - 12.00 น.
4. วันเสาร์ - วันอาทิตย์ เวลา 13.00 น. - 16.00 น.

2) สถานที่ที่สะดวกในการเข้ารับการฝึกอบรมแบ่งเป็น 3 แห่งเป็นคำถามแบบเลือกตอบ ได้แก่ สถานีอนามัยบ้านโพธิ์แจ้ อบต. บางน้ำจืด โรงเรียนวัดโพธิ์แจ้

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

3.2.1.3 นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

3.2.1.4 ตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือด้วยการหาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยเสนอแบบสอบถามต่อผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรฝึกอบรมและผู้เชี่ยวชาญด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จำนวน 5 ท่าน (รายละเอียดดังภาคผนวก ก) เพื่อทำการตรวจสอบ และแก้ไขข้อบกพร่อง เพื่อให้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นสามารถวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์

3.2.1.5 ปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ จากนั้นนำไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจริง จำนวน 3 คน ผลการทดลองใช้ พบว่ากลุ่มตัวอย่างสามารถปฏิบัติงานและตอบแบบสอบถามได้ตรงตามวัตถุประสงค์การวิจัย

3.2.1.6 ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญก่อนนำแบบสอบถามไปเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างจริง

3.2.2 การสร้างหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ ของกลุ่มสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ผู้ศึกษาดำเนินการดังนี้

3.2.2.1 ศึกษาเอกสาร แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบการพัฒนาหลักสูตรจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.2.2.2 ร่างหลักสูตร ตามแนวคิดของ ทาบา (1962) ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน ได้แก่ 1) หลักการและเหตุผล 2) จุดมุ่งหมายของหลักสูตร 3) โครงสร้างเนื้อหาสาระ 4) การจัดการฝึกอบรม 5) ระยะเวลาและสื่อที่ใช้ในการจัดฝึกอบรม 6) แผนการจัดฝึกอบรม และ 7) การประเมินผลการฝึกอบรม

จากการสำรวจความต้องการฝึกอบรมรายวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร พบว่า รายวิชาที่ต้องการมากที่สุดคือ หลักสูตรด้านการประกอบอาหาร โดยกลุ่มตัวอย่างเลือกรายวิชาที่มีรอบมากที่สุด ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงได้จัดทำหลักสูตรที่มีกรอบสมมุติ โดยผู้ศึกษาพัฒนาหลักสูตรที่มีกรอบสมมุติ โดยใช้ทฤษฎีของทาบา (1962) ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน ได้แก่ 1) หลักการและเหตุผล 2) จุดมุ่งหมายของหลักสูตร 3) โครงสร้างเนื้อหาสาระ 4) การจัดการฝึกอบรม 5) ระยะเวลาและสื่อที่ใช้ในการจัดฝึกอบรม 6) แผนการจัดฝึกอบรม และ 7) การประเมินผลการฝึกอบรม โดยแบ่งเนื้อหาสาระเป็น 4 หน่วยคือ

หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมี่กรอบสมมุติ

หน่วยที่ 2 วัสดุอุปกรณ์และเทคนิคการทำหมี่กรอบสมมุติ

หน่วยที่ 3 การทำหมี่กรอบสมมุติ

หน่วยที่ 4 การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

3.2.2.3 นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อตรวจสอบความเหมาะสมของเนื้อหาและภาษาที่ใช้

3.2.2.4 นำร่างหลักสูตรเสนอผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยการใช้ค่าดัชนีความสอดคล้องของความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน ใช้เกณฑ์ความสอดคล้องมีค่าอยู่ในช่วง 0.5 - 1.00

ในการตรวจสอบคุณภาพหลักสูตรผู้วิจัยได้นำเสนอเอกสารหลักสูตรต่อผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ทางด้านหลักสูตรและด้านการประกอบอาหาร จำนวน 5 คน เพื่อตรวจสอบและประเมินความสอดคล้องและความเหมาะสมของหลักสูตร จากนั้นนำข้อมูลมาวิเคราะห์หาค่าดัชนีความสอดคล้องของความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ (บุญเชิด, 2552) โดยใช้สูตรในการคำนวณดังนี้

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

เมื่อ IOC แทน ดัชนีความสอดคล้องเหมาะสม

$$\frac{\sum R}{N} \text{ แทน ผลรวมคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ}$$

$$N \text{ แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ}$$

ซึ่งมีการให้คะแนนเป็นแบบประเมินมาตราส่วนประมาณค่า 3 ระดับ ตามวิธีการของลิเคิร์ท (บุญชม, 2543) ตามเกณฑ์ดังนี้

- + 1 เมื่อแน่ใจว่า หลักสูตรมีความสอดคล้องและมีความเหมาะสม
- 0 เมื่อไม่แน่ใจว่า หลักสูตรมีความสอดคล้องและความเหมาะสม
- 1 เมื่อแน่ใจว่า หลักสูตรไม่มีความสอดคล้องและไม่มีความเหมาะสม

โดยการแปลความซึ่งผู้วิจัยได้ประยุกต์จากงานวิจัยของรัชนี (2552) คือ กำหนดเกณฑ์การประเมินความสอดคล้องและความเหมาะสมของผู้เชี่ยวชาญในแบบประเมิน โครงสร้างหลักสูตรดังนี้

ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นตรงกัน 75 - 100 % ค่า IOC > 0.5 แสดงว่าหลักสูตรมีความเหมาะสมในระดับมาก สามารถนำหลักสูตรไปใช้ได้

ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นตรงกัน 50 - 74 % ค่า IOC ≥ 0.5 แสดงว่า หลักสูตรมีความเหมาะสมในระดับปานกลาง ต้องปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำก่อนที่จะนำไปใช้

ผู้เชี่ยวชาญมีความคิดเห็นตรงกัน 0 - 49 % ค่า IOC < 0.5 หลักสูตรมีความเหมาะสมในระดับน้อย แสดงว่า หลักสูตรไม่มีคุณภาพ ไม่สามารถนำไปใช้ได้

ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้ความสอดคล้องในด้านองค์ประกอบของหลักสูตร (รายละเอียดดังภาคผนวก ง) สรุปได้ ดังนี้

1.1) หลักการและเหตุผล มีความเป็นเหตุเป็นผล มีแนวทางในการพัฒนา สอดคล้องกับส่วนประกอบอื่นๆ โดยมีค่า IOC เท่ากับ 1

1.2) จุดมุ่งหมายของหลักสูตร มีความชัดเจน สอดรับกับหลักการและเนื้อหาสาระ โดยมีค่า IOC เท่ากับ 0.80

1.3) การเลือกเนื้อหาของหลักสูตรสอดคล้องกับจุดมุ่งหมาย เหมาะสมกับผู้เข้าร่วมฝึกอบรม เป็นประโยชน์ต่อผู้เข้าฝึกอบรม โดยมีค่า IOC เท่ากับ 1

1.4) การจัดรวบรวมเนื้อหาสาระตอบสนองความต้องการของผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม
 ตอบจุดมุ่งหมายของหลักสูตร มีการเรียงลำดับความยากง่าย มีความน่าสนใจ โดยมีค่า IOC
 เท่ากับ 1

1.5) การเลือกประสบการณ์เรียนรู้สอดคล้องกับเนื้อหาสาระ ตอบสนองด้านความรู้
 ทักษะ และเสริมสร้างทักษะแก่ผู้เข้าร่วมฝึกอบรม โดยมีค่า IOC เท่ากับ 0.80

1.6) การจัดประสบการณ์การเรียนรู้สนองต่อจุดมุ่งหมายของหลักสูตรมีความ
 เหมาะสมกับผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมมีขั้นตอนที่ชัดเจน น่าสนใจและเป็นประโยชน์ ผู้เข้าร่วมการ
 ฝึกอบรม โดยมีค่า IOC เท่ากับ 1

1.7) สื่อ การเลือกใช้เหมาะสม ส่งเสริมเนื้อหาและกิจกรรมในการฝึกอบรม มีความ
 น่าสนใจ เสริมสร้างความรู้ ทักษะและทัศนคติที่ดีต่อการฝึกอบรมโดยมีค่า IOC เท่ากับ 0.60

1.8) วิธีการวัดและการประเมินผลมีความชัดเจน สามารถตอบสนองต่อจุดมุ่งหมาย
 ของหลักสูตร เหมาะสมกับผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม โดยมีค่า IOC เท่ากับ 0.60

โดยให้ข้อเสนอแนะว่า ควรได้รับการปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้หลักสูตรสามารถนำไปใช้แก่
 ชมรมผู้สูงอายุได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น และเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ความรู้และทักษะ
 อย่างแท้จริงรวมถึง ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำไปปฏิบัติและประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้
 ในการประเมินความสอดคล้องและความเหมาะสมของหลักสูตรเรื่องที่ได้รับการปรับปรุงแก้ไข
 นั้น คือ เรื่ององค์ประกอบของหลักสูตรในส่วนของสื่อ และวิธีการวัดและการประเมินผลจาก
 ข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญนั้นได้ให้คำแนะนำไว้ดังนี้

1. สื่อ ควรคำนึงถึงวัยของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ควรเป็นรูปภาพมากกว่า
 ตัวหนังสือ ส่วนที่เป็นตัวหนังสือข้อความจะใช้ตัวอักษรที่ใหญ่ขึ้นเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
 สามารถเห็นได้อย่างชัดเจน

2. วิธีการวัดและการประเมินผล ควรสร้างเกณฑ์การประเมินที่เหมาะสม
 กับวัยของผู้รับการฝึกอบรมไม่ควรยากและละเอียดมากเกินไป เนื่องจากผู้รับการฝึกอบรมนั้นมี
 อายุความรู้และระดับพื้นฐานของทักษะที่แตกต่างกัน

3.2.2.5 นำหลักสูตรมาปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญหลักสูตรมีความ
 สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการ

3.2.2.6 นำหลักสูตรที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มตัวอย่างที่
 ไม่ใช่ประชากร จำนวน 3 คน โดยผลการทดลองใช้พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่ทดลองใช้เครื่องมือมี
 ความเข้าใจและสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนของหลักสูตรได้

3.2.2.7 ปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรเพื่อให้เกิดความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้นก่อนนำหลักสูตรไปใช้กับกลุ่มตัวอย่างต่อไป

3.2.3 แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผล มีขั้นตอน ดังนี้

3.2.3.1 กำหนดจุดมุ่งหมายในการสร้างแบบด้านทักษะการปฏิบัติงาน และแบบประเมินผลงาน

3.2.3.2 ศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประเมินผลด้านคหกรรมศาสตร์ ด้านทักษะการปฏิบัติงาน และการประเมินผลงาน เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือ

3.2.3.3 สร้างแบบประเมินผลการอบรมหลักสูตร หมี่กรอบสมุนไพร โดยแบ่งเป็น 2 ด้าน คือ 1) การประเมินผลด้านทักษะการปฏิบัติงาน และ 2) การประเมินผลงาน

การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงานในการฝึกอบรม จะมีเกณฑ์การประเมิน (Scoring Rubric) ไว้เป็นแบบเลือกตอบชนิด 3 ตัวเลือก แบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) มี 3 ระดับ โดยให้ผู้สอนประเมินผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม ใช้เกณฑ์ ดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนนทักษะการปฏิบัติงาน

คะแนน ระดับทักษะการปฏิบัติงาน

- 3 เมื่อใช้วัสดุอุปกรณ์ทุกชนิดถูกต้องและเหมาะสมกับชิ้นงาน
- 2 เมื่อใช้วัสดุอุปกรณ์บางชนิดถูกต้องกับชิ้นงาน
- 1 เมื่อใช้วัสดุอุปกรณ์ไม่ถูกต้องกับชิ้นงาน

การแปลความหมายของแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน โดยประยุกต์มาจากเกณฑ์ของสุภาพ (2551)

คะแนน 1.00 – 5.66 หมายถึง การปฏิบัติงานอยู่ในระดับต้องปรับปรุง

คะแนน 5.67 – 10.33 หมายถึง การปฏิบัติงานอยู่ในระดับพอใช้

คะแนน 10.33 – 15.00 หมายถึง การปฏิบัติงานอยู่ในระดับดี

3.2.3.4 จากนั้นนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข

3.2.3.5 นำเสนอผู้เชี่ยวชาญเพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา และเกณฑ์การให้คะแนนของแบบวัดทักษะการปฏิบัติงาน และการประเมินผลงาน โดยนำเสนอผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน ตรวจสอบความสอดคล้องระหว่าง วัตถุประสงค์ และเกณฑ์การให้คะแนนใช้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) มีค่าอยู่ระหว่าง 0.50 – 1.00

ผู้เชี่ยวชาญทั้งหมดให้คะแนนความสอดคล้องไปในทิศทางเดียวกัน คือ เห็นด้วยกับเกณฑ์ที่กำหนด (โดยมีรายละเอียดดัง ภาคผนวก ง)

3.2.3.6 นำแบบประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงาน และการประเมินผลงานไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจริง จำนวน 3 คน ผลการทดลองใช้พบว่า เกณฑ์ที่สามารถนำไปใช้ได้จริง

3.2.3.7 แก้ไขปรับปรุงก่อนนำแบบประเมินไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างจริง

3.2.4 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้ารับการศึกษาที่มีต่อหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาศึกษาศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร มีขั้นตอน ดังนี้

3.2.4.1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการประเมินความพึงพอใจ

3.2.4.2 พัฒนาแบบสอบถามความพึงพอใจในการศึกษาศาสตร์ของผู้เข้ารับการศึกษาที่มีต่อหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาศึกษาศาสตร์ เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) มี 5 ระดับ (บุญชม, 2557) โดยกำหนดค่าคะแนน คือ

5 หมายถึง พึงพอใจมากที่สุด

4 หมายถึง พึงพอใจมาก

3 หมายถึง พึงพอใจปานกลาง

2 หมายถึง พึงพอใจน้อย

1 หมายถึง พึงพอใจน้อยที่สุด

การแปลความหมายของค่าเฉลี่ยของระดับความพึงพอใจ กำหนดเกณฑ์เป็น 5ระดับดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง มีความพึงพอใจมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง มีความพึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง มีความพึงพอใจปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

3.2.4.3 นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้น นำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข

3.2.4.4 นำเสนอผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงด้านเนื้อหา และภาษาที่ใช้มีความเหมาะสมในการสร้างแบบสอบถาม

3.2.4.5 นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไข นำไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มตัวอย่างที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจริง จำนวน 3 คน ผลการทดลองใช้ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความเข้าใจในคำถามและสามารถตอบคำถามได้ตามวัตถุประสงค์การวิจัย

3.2.4.6 ปรับปรุงแก้ไขก่อนนำไปใช้จริง

3.3 การดำเนินการวิจัย

3.3.1 แจกแบบสอบถามความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2558 จำนวน 30 คน

3.3.2 นำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามมาวิเคราะห์และจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ โดยใช้แนวคิดจากทฤษฎีของทาบา (1962) 7 ขั้นตอนคือ 1. วิเคราะห์สภาพปัญหาและสำรวจความต้องการ 2. กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร 3. การเลือกเนื้อหาสาระ 4. จัดรวบรวมเนื้อหาสาระ 5. เลือกประสบการณ์การเรียนรู้ 6. จัดประสบการณ์การเรียนรู้ และ 7. การประเมินผล ประกอบด้วย 4 หน่วย ดังนี้

หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมี่กรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 2 วัสดุอุปกรณ์และเทคนิคการทำหมี่กรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 3 การทำหมี่กรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 4 การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

3.3.3 นำหลักสูตรที่สร้างขึ้นไปใช้กับกลุ่มตัวอย่างจริง จำนวน 30 คน ในวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2559 ที่สถานีอนามัยบ้านโพธิ์แจ้ (โดยมีรายละเอียดดัง ภาคผนวก ง)

3.3.4 นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ผลโดยใช้ค่าสถิติร้อยละ

3.4 วิธีการรวบรวมข้อมูล

การดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

3.4.1 ติดต่อขอหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลจากคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เสนอต่อประธานชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูล

3.4.2 ดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตนเอง พร้อมชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย และขอความร่วมมือจากกลุ่มสมาชิกในการตอบแบบสอบถาม จำนวน 30 ชุด

3.4.3 ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม จากนั้นวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการศึกษา

เมื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามและแบบประเมินผล จากนั้นนำมาวิเคราะห์ตามขั้นตอน โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ดังนี้

3.5.1 วิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล โดยใช้ค่าความถี่ และค่าร้อยละและการจัดลำดับความสำคัญ

3.5.2 วิเคราะห์คะแนนประเมินผลการฝึกอบรมและคะแนนความพึงพอใจโดยใช้สถิติ คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล และอภิปรายผล

การศึกษาวิจัย เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นการวิจัยและพัฒนา โดยศึกษาตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย แบ่งการนำเสนอเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ผลสำรวจความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

ตอนที่ 3 ผลการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพรร

ตอนที่ 4 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพรร

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.1 ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถาม คือ สมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ที่มีความสนใจและมีสภาพร่างกายที่สามารถเข้าร่วมอบรมได้จำนวน 30 คน แสดงดังตารางที่ 4.1 ดังนี้

ตารางที่ 4.1 ความถี่และร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

(n = 30)

ปัจจัยส่วนบุคคล	ความถี่ (คน)	ร้อยละ
1. อายุ		
60 - 65 ปี	13	43.33
66 - 70 ปี	11	36.67
71 - 75 ปี	6	20.00
2. อาชีพเดิม		
รับราชการ / รัฐวิสาหกิจ	2	6.67
พนักงานบริษัทเอกชน	2	6.67
เกษตรกร	10	33.33
รับจ้าง	12	40.00
ธุรกิจส่วนตัว	4	13.33
3. รายได้เฉลี่ยของครอบครัวต่อเดือน		
ต่ำกว่า 8,000 บาท	0	0.00
8,001 – 15,000 บาท	4	13.33
15,001 – 22,000 บาท	11	36.67
22,001 – 29,000 บาท	13	43.33
29,001 บาทขึ้นไป	2	6.67
4. ประสบการณ์ / ความชำนาญด้านคหกรรมศาสตร์		
ด้านการประกอบอาหาร	25	83.33
ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า	3	10.00
ด้านศิลปประดิษฐ์	2	6.67

จากตารางที่ 4.1 พบว่า สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 60 - 65 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.33 รองลงมา คือ อายุ 66 - 70 ปี และอายุ 71 - 75 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.67 และ 20.00 ตามลำดับ อาชีพเดิม คือ รับจ้าง คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมา คือ เกษตรกร และธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 33.33 และ 13.33 ตามลำดับ รายได้เฉลี่ยของครอบครัวต่อเดือนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 22,001 - 29,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 43.33 รองลงมา คือ 15,001 - 22,000 บาท และ 8,001 - 15,000 บาท คิดเป็นร้อยละ

ละ 36.67 และ 13.33 ตามลำดับ ส่วนใหญ่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร มีประสบการณ์ / ความชำนาญ ทางด้านการประกอบอาหาร อยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 83.33 รองลงมา คือ ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้าและด้านศิลปะประดิษฐ์ คิดเป็นร้อยละ 10.00 และ 6.67 ตามลำดับ

4.1.2 ตอนที่ 2 ผลสำรวจความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้าน คหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

จากการสำรวจความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร จำแนกตามหลักสูตรที่ต้องการฝึกอบรม ช่วงเวลา และ สถานที่ แสดงดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4.2 ความถี่ ค่าร้อยละ และลำดับที่ของหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ต้องการฝึกอบรม

(n = 30)

หลักสูตรที่ต้องการฝึกอบรม	ความถี่(คน)	ร้อยละ	ลำดับที่
1. ด้านการประกอบอาหาร			
1.1 หมี่กรอบ	13	43.33	1
1.2 สาคูไส้เห็ดหอม	7	23.33	2
1.3 ไช้เค็ม	5	16.67	3
2. ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า			
2.1 ตู๊กตาแขนผ้าเช็ดมือ	2	6.67	4
2.3 งานถัก เช่น กระเป๋า หมวก เสื้อ เป็นต้น	1	3.33	6
3. ด้านศิลปะประดิษฐ์			
3.7 ดอกไม้จันทน์	2	6.67	5
รวม	30	100.0	

จากตารางที่ 4.2 พบว่า หลักสูตรที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ต้องการฝึกอบรมมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ หลักสูตรหมี่กรอบ คิดเป็นร้อยละ 43.33 รองลงมา คือ หลักสูตรสาकुไล่เห็ดหอม และหลักสูตรไข่เค็ม คิดเป็นร้อยละ 23.33 และ 16.67 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.3 ความถี่และค่าร้อยละของช่วงเวลาที่มีสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ต้องการเข้ารับการฝึกอบรม

(n = 30)

ช่วงเวลาที่ต้องการฝึกอบรม		ความถี่(คน)	ร้อยละ
วัน	เวลา		
วันเสาร์-วันอาทิตย์	09.00 น. - 12.00 น.	26	86.67
	13.00 น. - 16.00 น.	4	13.33
รวม		30	100.0

จากตารางที่ 4.3 พบว่า ช่วงเวลาที่มีสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาครต้องการเข้ารับการฝึกอบรมมากที่สุด คือ วันเสาร์ – วันอาทิตย์ ช่วงเวลาที่สะดวก คือ ระหว่างเวลา 09.00 - 12.00 น. คิดเป็นร้อยละ 86.67 รองลงมา คือ ระหว่างเวลา 13.00 - 16.00 น. คิดเป็นร้อยละ 13.33

ตารางที่ 4.4 ความถี่และค่าร้อยละของสถานที่ที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ต้องการเข้ารับการฝึกอบรม

(n = 30)

สถานที่ที่ต้องการฝึกอบรม	ความถี่(คน)	ร้อยละ
1. สถานีอนามัยบ้านโพธิ์แจ้ง	25	83.33
2. อบต. บางน้ำจืด	3	10
3. โรงเรียนวัดโพธิ์แจ้ง	2	6.67
รวม	30	100.0

จากตารางที่ 4.4 พบว่า สถานที่ที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ต้องการเข้ารับการฝึกอบรมมากที่สุด คือ สถานีอนามัยบ้านโพธิ์แจ้ง

คิดเป็นร้อยละ 83.33 รองลงมา คือ อบต. บางน้ำจืด และโรงเรียนวัดโพธิ์แจ้ง คิดเป็นร้อยละ 10 และ 6.67 ตามลำดับ

4.1.3 ตอนที่ 3 ผลการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร

จากการสำรวจความต้องการหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ ที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาครต้องการ ฝึกอบรมมากที่สุด คือ หลักสูตรหมีกรอบ (ร้อยละ 43.33) ประกอบกับสมาชิกชมรมผู้สูงอายุมี ประสบการณ์ / ความชำนาญ ด้านการประกอบอาหาร อยู่ในระดับมาก (ร้อยละ 83.33) ดังนั้น ผู้ ศึกษาจึงได้พัฒนาหลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร แก่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำ จืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เนื่องจากผู้สูงอายุสามารถใช้อุปกรณ์ที่มีอยู่ในครัวเรือนได้โดย ไม่ต้องลงทุนเพิ่ม การเตรียมวัตถุดิบและขั้นตอนการประกอบไม่ยุ่งยาก ผู้สูงอายุสามารถทำตัวเอง อีกทั้งยังสามารถประยุกต์เพิ่มเติมวัตถุดิบและสมุนไพรไทยลงไปเพื่อให้มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น แตกต่างจากตำรับหมีกรอบทั่วไปจึงมีความเหมาะสมที่จะนำมาฝึกอบรมให้แก่ สมาชิกชมรม ผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร จากนั้นผู้ศึกษาสร้าง หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร โดยใช้ทฤษฎีของทาบ (Taba,1962) ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน ได้แก่ 1) หลักการและเหตุผล 2) จุดมุ่งหมายของหลักสูตร 3) โครงสร้างเนื้อหาสาระ 4) การจัดการ ฝึกอบรม 5) ระยะเวลาและสื่อที่ใช้ในการจัดฝึกอบรม 6) แผนการจัดฝึกอบรม และ 7) การ ประเมินผลการฝึกอบรม โดยมีรายละเอียดดังนี้

4.1.3.1 หลักการและเหตุผล

หมีกรอบ เป็นตำรับอาหารไทยที่ได้รับความนิยมมาเป็นเวลานาน ปัจจุบัน มีผู้ผลิตหมีกรอบออกมาจำหน่ายหลายราย นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มเติมวัตถุดิบและเครื่องเทศ สมุนไพรได้หลากหลายชนิด ผู้ศึกษาจึงประยุกต์ตำรับโดยใช้วัตถุดิบจำพวกสมุนไพรไทย เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด เพื่อให้หมีกรอบมีความแปลกใหม่ เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากขึ้น

4.1.3.2 จุดมุ่งหมายหลักสูตร

เพื่อจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์แก่สมาชิก ชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ง ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ให้มีความรู้ ความ

เข้าใจและทักษะในการทำหมีกรอบสมุนไพร เพื่อประกอบอาหารรับประทานหรือรวมกลุ่มผลิตเป็นสินค้าส่งเสริมรายได้

4.1.3.3 โครงสร้างเนื้อหาสาระ

หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพรเป็นการศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ และเทคนิคการทำหมีกรอบสมุนไพร และการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย โดยผู้ศึกษาได้กำหนดโครงสร้างเนื้อหาเป็น 4 หน่วย ดังนี้

หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมีกรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 2 วัสดุอุปกรณ์และเทคนิคการทำหมีกรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 3 การทำหมีกรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 4 การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

4.1.3.4 การจัดการฝึกอบรม

คัดเลือกประสบการณ์การเรียนรู้และจัดประสบการณ์การเรียนรู้ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมโดยมีรายละเอียดดังนี้

1) วิทยากรในการฝึกอบรมของหลักสูตรจะต้องเป็นผู้มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเกี่ยวกับด้านการประกอบอาหาร

2) กิจกรรมในการจัดฝึกอบรมโดยการจัดเรียงลำดับจากง่ายไปหายาก ใช้เทคนิคการฝึกอบรม ได้แก่ การบรรยาย การสาธิต และการฝึกปฏิบัติ แสดงดังตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 กิจกรรมการฝึกอบรม

(n = 30)

หน่วยที่	เนื้อหา	กิจกรรมการฝึกอบรม	เวลา (ชั่วโมง)
1	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมีกรอบสมุนไพร	1. บรรยาย 2. อภิปราย	1
2	วัสดุอุปกรณ์และเทคนิคการทำหมีกรอบสมุนไพร	1. บรรยาย 2. อภิปราย	1
3	การทำหมีกรอบสมุนไพร	1. บรรยาย 2. สาธิต 3. ฝึกปฏิบัติ 4. การอภิปราย	3

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

(n = 30)

หน่วยที่	เนื้อหา	กิจกรรมการฝึกอบรม	เวลา (ชั่วโมง)
4	การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	1. บรรยาย 2. อภิปราย	1

4.1.3.5 ระยะเวลาและสื่อที่ใช้ในการอบรม

จากการสอบถามความต้องการของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ช่วงเวลาที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร โดยใช้ระยะเวลาการฝึกอบรม ประมาณ 6 ชั่วโมง ผู้ศึกษากำหนดวันอาทิตย์ที่ 21 กุมภาพันธ์ 2559 ระหว่างเวลา 09.00 - 12.00 น และ 13.00 - 16.00 น. สำหรับสื่อที่ใช้ในการฝึกอบรม ได้แก่ เอกสารประกอบการอบรม และ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ (รายละเอียดแสดงใน ภาคผนวก ข)

4.1.3.6 แผนการจัดฝึกอบรม

แผนการจัดฝึกอบรมในครั้งนี้ ประกอบด้วย 4 แผน (รายละเอียดแสดงใน ภาคผนวก ง) สรุปดังนี้

หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมีกรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 2 วัสดุอุปกรณ์และเทคนิคการทำหมีกรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 3 การทำหมีกรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 4 การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

4.1.3.6 การประเมินผลการฝึกอบรม

การฝึกอบรม หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตร หมีกรอบสมุนไพร ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร แบ่งผลการประเมินเป็น 2 ด้าน คือ การประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงาน และการประเมินผลงาน

1. การประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงาน

การประเมินทักษะการปฏิบัติงานในการฝึกอบรมมีการประเมินแบ่งองค์ประกอบการประเมินเป็น 3 ด้าน คือ 1) การเลือกวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการปฏิบัติงาน 2) ปฏิบัติงานตามขั้นตอน 3) ปฏิบัติงานได้ทันเวลาตามที่กำหนด โดยมีเกณฑ์การประเมิน (Scoring Rubric) เป็นแบบเลือกตอบ 3 ตัวเลือกแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 3 ระดับ (สุภาพ, 2551) โดยผู้สอนเป็นผู้ประเมินผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม (รายละเอียดแสดงในภาพผนวก ข) มีเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

ดี หมายถึง การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 7 – 9 คะแนน
พอใช้ หมายถึง การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 4 – 6 คะแนน
ปรับปรุง หมายถึง การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 1 – 3 คะแนน

2. การประเมินผลงาน

การประเมินผลงานในการฝึกอบรมมีการประเมินแบ่งองค์ประกอบการประเมินเป็น 3 ด้าน คือ 1) ลักษณะที่ถูกต้อง 2) รสชาติ 3) ความสะอาด โดยมีเกณฑ์การประเมิน (Scoring Rubric) เป็นแบบเลือกตอบ 3 ตัวเลือกแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 3 ระดับ (สุภาพ, 2551) โดยผู้สอนเป็นผู้ประเมินผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม (รายละเอียดแสดงในภาพผนวก ข) มีเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

ดี หมายถึง การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 7 – 9 คะแนน
พอใช้ หมายถึง การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 4 – 6 คะแนน
ปรับปรุง หมายถึง การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 1 – 3 คะแนน

ผลการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงานจากการฝึกอบรม
หลักสูตรวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำ
จืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร (แสดงดังตารางที่ 4.6)

ตารางที่ 4.6 ความถี่ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ยผลการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงานและด้านผลงานการฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร

(n = 30)

รายการประเมิน	ผลการประเมิน(ร้อยละ)			ค่าเฉลี่ย	ความหมาย
	3	2	1		
ด้านทักษะการปฏิบัติงาน					
1. การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร	24(80.00)	4(13.33)	2(6.67)	2.73	ดี
2. การปฏิบัติงานตามขั้นตอน	26 (86.67)	4(13.33)	0	2.86	ดี
3. ปฏิบัติงานได้ตามกำหนดเวลา	15 (50.00)	15 (50.00)	0	2.50	ดี
ค่าเฉลี่ยโดยรวม				2.70	ดี
ด้านผลงาน					
1. ลักษณะที่ถูกต้อง	27 (90.00)	3 (10.00)	0	2.90	ดี
2. รสชาติ	25 (83.33)	5 (16.67)	0	2.83	ดี
3. ความสะอาด	23 (76.67)	7 (23.33)	0	2.77	ดี
ค่าเฉลี่ยโดยรวม				2.83	ดี

จากตารางที่ 4.6 ผลการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงานจากการฝึกอบรม หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาครพบว่า ด้านทักษะการปฏิบัติงานมีผลการประเมินโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี (ค่าเฉลี่ย 2.70) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารอยู่ในเกณฑ์ดี (ค่าเฉลี่ย 2.73) การปฏิบัติงานตามขั้นตอนอยู่ในเกณฑ์ดี (ค่าเฉลี่ย 2.86) และสามารถปฏิบัติงานได้ตามกำหนดเวลา อยู่ในเกณฑ์ดี (ค่าเฉลี่ย 2.50) สำหรับด้านผลงาน พบว่า ผลการประเมินโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดีเช่นกัน (ค่าเฉลี่ย 2.83) เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถประกอบอาหาร ได้ลักษณะที่ถูกต้อง (ค่าเฉลี่ย 2.90) รสชาติ อยู่ในเกณฑ์ดี (ค่าเฉลี่ย 2.83) และความสะอาด อยู่ในเกณฑ์ดี (ค่าเฉลี่ย 2.77) ตามลำดับ

4.1.4 ตอนที่ 4 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร

ตารางที่ 4.7 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร

(n = 30)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	แปลผล
ด้านวิทยากร			
1. ความสามารถในการสื่อสาร ถ่ายทอดความรู้	4.00	.65	มาก
2. สามารถอธิบายเนื้อหาความรู้ได้อย่างครบถ้วน	4.03	.65	มาก
3. ใช้เวลาเหมาะสมตามที่กำหนดไว้	4.00	.69	มาก
4. สามารถตอบข้อซักถามในการฝึกอบรมได้อย่างชัดเจน	4.04	.68	มาก
ด้านอื่น			
1. สถานที่ที่มีความเหมาะสมในการฝึกอบรมและประกอบอาหาร	4.00	.73	มาก
2. ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์	3.90	.84	มาก
3. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	3.86	.79	มาก
4. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้	4.08	.83	มาก
5. สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดต่อได้	4.04	.77	มาก
ค่าเฉลี่ย	3.99	0.73	มาก

จากตารางที่ 4.7 สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร มีความพึงพอใจต่อการฝึกอบรม หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.99) เมื่อพิจารณารายด้าน คือ ด้านวิทยากร และด้านอื่น ๆ พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.08) รองลงมา คือ วิทยากรสามารถตอบข้อ

ซักถามในการฝึกอบรมได้อย่างชัดเจน และผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดต่อได้ อยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.04) เท่ากัน ตามลำดับ

4.2 อภิปรายผล

จากการศึกษาวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร สามารถอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยได้ดังนี้

4.2.1 ความต้องการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

จากการสำรวจหลักสูตรที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาครต้องการฝึกอบรม พบว่า หลักสูตรที่ต้องการฝึกอบรมมากที่สุด คือ หลักสูตรหัตถ์กรรม ทั้งนี้เพราะสมาชิกชมรมผู้สูงอายุมีประสบการณ์ / ความชำนาญ ทางด้านการประกอบอาหาร อยู่มาก ประกอบกับอาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยที่มนุษย์มีความต้องการ สอดคล้องกับ Thomas (1976) อ้างถึงใน นริพรณ (2541) ที่กล่าวว่า มนุษย์ในฐานะเป็นสิ่งมีชีวิตอย่างหนึ่งคือ ต้องการมีชีวิตรอดทั้งสำหรับตนเองและเผ่าพันธุ์ของตน นอกจากนี้สภาพทางร่างกายและการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ของมนุษย์ ยังก่อให้เกิดความกดดันและความต้องการที่จำเป็นจะต้องได้รับการตอบสนองต่อการมีชีวิตอยู่รอดและการดำรงชีพคือ ปัจจัย 4 ซึ่งประกอบด้วย อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค สอดคล้องกับวินัย (2553) ที่ได้สรุปทฤษฎีความต้องการออกเป็น 3 ทฤษฎี หนึ่งในนั้นก็คือ ทฤษฎีความต้องการจากการเรียนรู้ (Learned Needs Theory) ของ David Z. Maslow โดยสรุปว่า คนเราเรียนรู้ความต้องการจากสังคมที่เกี่ยวข้อง ความต้องการจึงถูกก่อตัวและพัฒนามาตลอดช่วงชีวิตของแต่ละคนและเรารู้ว่า ในทางสังคมแล้วเรามีความต้องการที่สำคัญสามประการ คือ ความต้องการความสำเร็จ (Need for Achievement) เป็นความต้องการที่จะทำงานได้ดีขึ้น มีประสิทธิภาพมากขึ้น มีมาตรฐานสูงขึ้นในชีวิต ผู้มีความต้องการความสำเร็จสูงจะมีลักษณะพฤติกรรม คือ 1) มีเป้าหมายในการทำงานสูงชัดเจนและท้าทายความสามารถ 2) มุ่งที่ความสำเร็จของงานมากกว่ารางวัลหรือผลตอบแทนเป็นเงินทอง 3) ต้องการข้อมูลย้อนกลับในความก้าวหน้าสู่ความสำเร็จทุกระดับ และ 4) รับผิดชอบงานส่วนตัวมากกว่าการมีส่วนร่วมกับผู้อื่น

4.2.2 พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

ผู้ศึกษาได้ทำการจัดลำดับหลักสูตรที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีความต้องการมากที่สุด มาสร้างเป็นหลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร โดยในขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตร ผู้ศึกษาได้นำหลักสูตรไปประเมินความสอดคล้องและความเหมาะสมโดยผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่านก่อนนำไปใช้จริง ผลการประเมิน พบว่า หลักสูตรสามารถนำไปใช้ได้จริง ทั้งนี้เนื่องจากผู้วิจัยได้ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการสร้างหลักสูตรของ ทาบา (1962) ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน ได้แก่ 1) วินิจฉัยความต้องการ 2) กำหนดจุดมุ่งหมาย 3) คัดเลือกเนื้อหาสาระ 4) จัดเนื้อหาสาระ 5) คัดเลือกประสบการณ์การเรียนรู้ 6) จัดประสบการณ์การเรียนรู้ และ 7) กำหนดสิ่งที่จะประเมินและวิธีการประเมินผล สอดคล้องกับ วิตรา (2540) กระบวนการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมต่างๆ และวิธีการและขั้นตอนในการสร้างอาจจะแตกต่างกัน แต่ในส่วนของรายละเอียดมีส่วนที่คล้ายกัน จึงสรุปเป็นกระบวนการสร้างหลักสูตรได้ 5 ขั้นตอน คือ 1) การสำรวจความต้องการและความจำเป็นในการฝึกอบรม 2) การกำหนดวัตถุประสงค์ 3) การกำหนดเนื้อหาวิชา 4) การนำหลักสูตรไปใช้ และ 5) การประเมินผล

4.2.3 ความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

จากการนำหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ไปทดลองใช้กับสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร นั้นผลการใช้หลักสูตร พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทุกคนสามารถฝึกอบรมโดยใช้หลักสูตรที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น

โดยผลการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงาน พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการปฏิบัติงานอยู่ในเกณฑ์ดี และมีความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งนี้เนื่องจากจากหลักสูตรมีความสอดคล้องตรงกับความต้องการของผู้เข้ารับการอบรม ประกอบกับผู้เข้ารับการอบรมมีความสนใจและต้องการเข้าร่วมกิจกรรม สอดคล้องกับ สุวดี (2541) ได้กล่าวถึงทฤษฎีทางสังคมวิทยา เป็นทฤษฎีที่พยายามอธิบายสาเหตุที่ทำให้ผู้สูงอายุมีสถานะทางสังคมที่เปลี่ยนไป เพราะมนุษย์จะต้องมีการพัฒนาในแต่ละบุคคล และสิ่งแวดล้อมจะมีผลต่อการปรับตัว ประกอบด้วย 1) ทฤษฎีไร้ภาวะผูกพัน 2) ทฤษฎีความต่อเนื่อง และ 3) ทฤษฎีกิจกรรม กล่าวถึงการมีความสัมพันธ์ทางบวกระหว่างบุคคล การมีปฏิสัมพันธ์ การมีส่วนร่วมกิจกรรมในสังคม และความพึงพอใจในชีวิต เมื่อบุคคลมีอายุมากขึ้นสถานะทางสังคมจะลดลง บทบาทเก่าจะถูกทอด

ถอนตัวออกไป ดังนั้น ผู้สูงอายุควรมีกิจกรรมต่อเนื่องจากวัยที่ผ่านมา ควรพอใจในการร่วมกิจกรรม สนใจและร่วมเป็นสมาชิกในกิจกรรมต่าง ๆ กิจกรรมเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้สูงอายุทำให้มีสุขภาพดีทั้งใจและกาย กิจกรรมจึงมีความสำคัญต่อความพึงพอใจในชีวิตของผู้สูงอายุ และสอดคล้องกับ อภิรติ (2558) พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความสนใจและสมัครใจเข้าร่วมการอบรม และวิทยากรที่ให้ความรู้ ฝึกปฏิบัติให้กับผู้สูงอายุเป็นผู้มีความรู้ ความชำนาญทางด้านคหกรรมศาสตร์ มีความสามารถทางด้านการสื่อสาร ถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้อย่างชัดเจน โดยเฉพาะการเลือกวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น ราคาต้นทุนต่ำ ขั้นตอนการปฏิบัติงานไม่ยุ่งยากจนเกินไป นอกจากนี้ช่วงระยะเวลาการฝึกอบรมเป็นช่วงที่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมว่างเว้นจากภาระงานประจำวัน มีการจัดเตรียมวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์อย่างเพียงพอให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมทุกคน ดังนั้นผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาชีพจึงมีความพึงพอใจต่อการดำเนินการฝึกอบรมตามหลักสูตรอยู่ในระดับดีมาก



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาวិทยานิพนธ์ เรื่องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ 2) เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ตามความต้องการของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ และเพื่อศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ สมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ที่มีความสนใจและมีสภาพร่างกายที่สามารถเข้าร่วมอบรมได้จำนวน 30 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา คือ แบบสอบถามที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น และหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน แบบประเมินผลงาน และแบบสอบถามความพึงพอใจในการเข้ารับการฝึกอบรม ซึ่งสามารถสรุปผลการวิจัย แบ่งการนำเสนอเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ผลสำรวจความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

ตอนที่ 3 ผลการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร

ตอนที่ 4 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร

5.1 สรุปผล

ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้ตอบแบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัยส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 60 - 65 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.33 ส่วนใหญ่มีอาชีพเดิม คือ อาชีพรับจ้าง คิดเป็นร้อยละ 40.00 รายได้เฉลี่ยของครอบครัวต่อเดือนอยู่ระหว่าง 22,001-29,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 43.33 และผู้ตอบแบบสอบถามมีประสบการณ์ / ความชำนาญทางด้านการประกอบอาหาร อยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 83.33

ตอนที่ 2 ผลสำรวจความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

จากการสำรวจหลักสูตรที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาครต้องการฝึกอบรม พบว่า หลักสูตรที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาครต้องการฝึกอบรมมากที่สุด คือ หลักสูตรหมี่กรอบ คิดเป็นร้อยละ 43.33 โดยช่วงเวลาที่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ต้องการเข้ารับฝึกอบรมมากที่สุด คือ ในช่วงวันเสาร์ - วันอาทิตย์ เวลา 09.00 - 12.00 น. คิดเป็นร้อยละ 43.33 และสถานที่ที่สะดวกเข้ารับการฝึกอบรมมากที่สุด คือ สถานีอนามัยบ้านโพธิ์แจ้ คิดเป็นร้อยละ 83.33

ตอนที่ 3 ผลการสร้างหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร

การพัฒนาหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เรื่องหมี่กรอบสมุนไพร ได้ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการสร้างหลักสูตรของ ทาบา(1962) ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน ได้แก่ 1) วิจัยความต้องการ 2) กำหนดจุดมุ่งหมาย 3) คัดเลือกเนื้อหาสาระ 4) จัดเนื้อหาสาระ 5) คัดเลือกประสบการณ์การเรียนรู้ 6) จัดประสบการณ์การเรียนรู้ และ 7) กำหนดสิ่งที่จะประเมินและวิธีการประเมินผล ในขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรผู้ศึกษาได้นำหลักสูตรไปประเมินความสอดคล้องและความเหมาะสมโดยผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่านก่อนนำไปใช้จริง ผลการประเมิน พบว่า หลักสูตรสามารถนำไปใช้ได้จริง

ตอนที่ 4 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อหลักสูตร ฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมีกอบสมุนไพร

ในการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรหมีกอบสมุนไพร ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ผู้ศึกษาได้ทำการประเมินผู้เข้ารับการฝึกอบรมใน 2 ประเด็น ดังนี้

1) ผลการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงาน พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีทักษะการปฏิบัติงานอยู่ในเกณฑ์ดี ค่าเฉลี่ย 2.70 เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร อยู่ในเกณฑ์ดี ค่าเฉลี่ย 2.73 การปฏิบัติงานตามขั้นตอน อยู่ในเกณฑ์ดี ค่าเฉลี่ย 2.86 และสามารถปฏิบัติงานได้ตามกำหนดเวลา อยู่ในเกณฑ์ดี ค่าเฉลี่ย 2.50 สำหรับด้านผลงาน พบว่า ผลงานอยู่ในเกณฑ์ดี เช่นกันมี ค่าเฉลี่ย 2.83 เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถประกอบอาหาร ได้ลักษณะที่ถูกต้อง ค่าเฉลี่ย 2.90 รสชาติ อยู่ในเกณฑ์ดี ค่าเฉลี่ย 2.83 และความสะอาด อยู่ในเกณฑ์ดี ค่าเฉลี่ย 2.77

2) ความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ รายวิชาทางด้านอาหาร หลักสูตรหมีกอบสมุนไพร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.99 เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.08 รองลงมา คือ วิทยากรสามารถตอบข้อซักถามในการฝึกอบรมได้อย่างชัดเจน และผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดต่อได้ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.04 เท่ากัน ตามลำดับ

5.2 ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย เรื่องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสัน ด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร มี ดังนี้

5.2.1 ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

5.2.1.1 หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร สามารถนำไปใช้จัดฝึกอบรมในกับผู้สูงอายุในชุมชน ท้องถิ่นอื่น ๆ หรือให้กับผู้ที่มีความสนใจได้

5.2.1.2 ควรมีการส่งเสริมกิจกรรมเพื่อเพิ่มรายได้เสริมให้กับผู้สูงอายุ เช่น หาแหล่งจำหน่ายสินค้า หรือแหล่งจัดซื้อสินค้าให้มีช่องทางในการจัดจำหน่ายมากขึ้นในท้องถิ่น

5.2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

5.2.2.1 ควรมีเพิ่มการพัฒนาผลิตภัณฑ์และจัดทำแผนการตลาดให้เหมาะสมกับยุคสมัย

5.2.2.2 ควรมีการวิจัยเพื่อสร้างสื่อการอบรมเพื่อสร้างอาชีพให้กับผู้สูงอายุ ในรูปแบบที่หลากหลาย เช่น ลักษณะของบทเรียนสำเร็จรูป การเรียนทางไกล การเรียนจากสื่อออนไลน์ เป็นต้น เพื่อให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถเรียนได้ทุกที่ ทุกเวลา



เอกสารอ้างอิง

- กรมอนามัย. 2556. **ผู้สูงอายุในประเทศไทย : แนวโน้ม คุณลักษณะและปัญหา.**
[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://anamai.moph.go.th>, 9 สิงหาคม 2557
- กุลชนิษฐ์ ราชนบุญวัฒน์. 2553. **คหกรรมศาสตร์ ศาสตร์เพื่อชีวิต.** มหาวิทยาลัยราชภัฏ
สวนดุสิต, สุพรรณบุรี.
- ใจทิพย์ เชื้อรัตนพงษ์. 2549. **การพัฒนาหลักสูตร : หลักการแนวปฏิบัติ.** อลีนเพรส,
กรุงเทพมหานคร.
- จรินทร์พรณ เลรามัญ. 2553. **การฝึกวิชาชีพสำหรับผู้สูงอายุเพื่อมีรายได้ ในเขตเทศบาล
นครเชียงใหม่.** มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ชนะโชค คำวัน. 2553. **“แนวทางการสร้างเสริมคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุขององค์การบริหาร
ส่วนตำบลปลาปาก จังหวัดนครพนม”.** การศึกษาอิสระ. ปริญญารัฐประศาสน
ศาสตร์มหาบัณฑิต (สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น). วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น.
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้. 2558. **สถิติการเข้าเป็นสมาชิกผู้สูงอายุ.** ชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์
แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร.
- ชูเพ็ญศรี วงศ์พุกธา และ พุฒิพงษ์ พุกกะมาน. 2552. **การสำรวจอาชีพของแรงงานผู้สูงอายุ
ในจังหวัดเชียงใหม่.** หน่วยวิจัยสภาพแวดล้อมและเทคโนโลยี ภาควิชาสถิติ คณะ
วิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เด่นพงษ์ พลละคร. 2552. **เพิ่มผลผลิต.** ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ.
- ธมนวรรณ รอดเข็ม. 2554. **“การวิเคราะห์คุณภาพชีวิตผู้สูงอายุหลังจากได้รับเบี้ยยังชีพ
ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดตรัง”.** รายงานการศึกษาอิสระ
(สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น) คณะรัฐประศาสนศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ธีรภูมิ เอกะกุล. 2543. **ระเบียบวิธีวิจัย ทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์,** สถาบัน
ราชภัฏอุบลราชธานี. อุบลราชธานี. อ้างถึงใน มารยาท โยทองยศ และ ปราวณี สวัสดิ
สรรพ. **การกำหนดของกลุ่มตัวอย่างเพื่อการวิจัย.** ม.ป.ป. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก:
<http://research.bu.ac.th/knowledge/dge/kn46/samplesize.pdf>, 27 ตุลาคม 2557.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

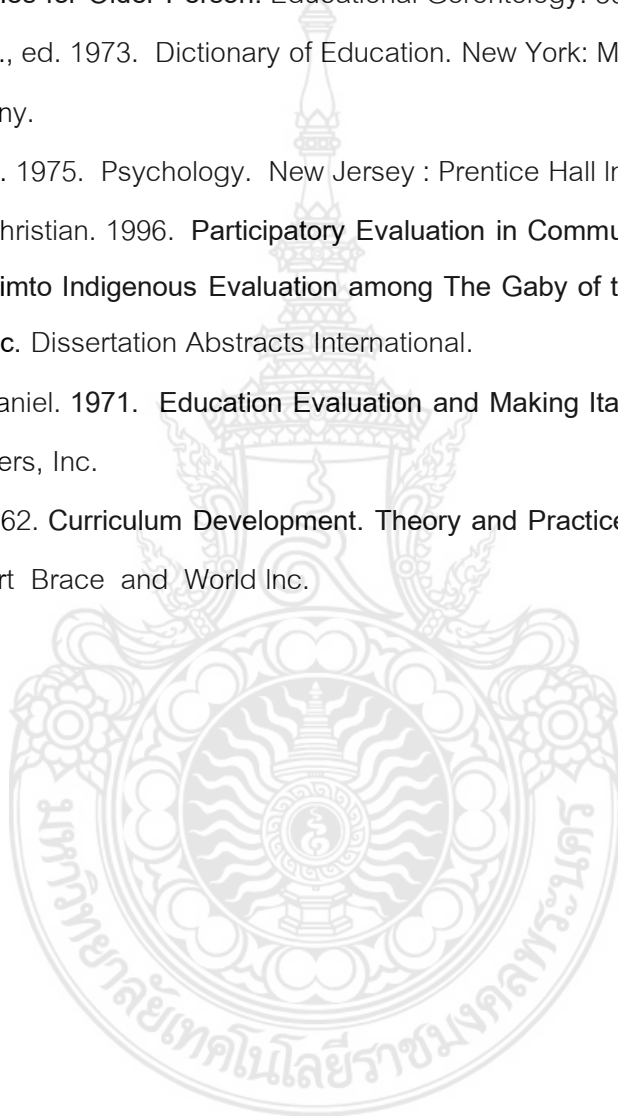
- นรีพรรณ สุวรรณกิตติ. 2541. **ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพของผู้ต้องขังก่อนพ้นโทษในเรือนจำคลองเปรม**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาพัฒนาสังคม). คณะสังคมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- นิตยา วงศ์วรบุตร. 2552. **ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการจัดสวัสดิการสังคมผู้สูงอายุในเขตเทศบาลตำบลปลวกแดง**. การศึกษาคณะศึกษาศาสตร์. (การปกครองท้องถิ่น). บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- บังอร ธรรมศิริ. 2549. **“ครอบครัวกับการดูแลผู้สูงอายุ”**. วารสารการเวก ฉบับนิทรรศการวันเจ้าฟ้าวิชาการ. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์. หน้า 47-56.
- ประดิษฐพงษ์ อภิรัชติกุล. 2549. **“กระบวนการมีส่วนร่วมในการเสริมสร้างพลังอำนาจของผู้สูงอายุในสถานสงเคราะห์คนชราบ้านธรรมปกรณ์ เชียงใหม่”**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (ภาควิชาการส่งเสริมสุขภาพ). คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มัทยนา พนานิรามัย. 2549. **การเตรียมการหลักประกันด้านรายได้ในวัยสูงอายุ ในรายงานผลการสัมมนา ไตรภาคีทางวิชาการเรื่อง เมื่อแรงงานสูงอายุต้องอยู่ได้...ด้วยความหวังใยจากไตรภาคี**. บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน). กรุงเทพมหานคร :
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542**. นามมีบุคคลพับลิเคชั่น. กรุงเทพมหานคร.
- วินัย เพชรช่วย. 2553. **การจูงใจในการทำงาน**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://nujapirom.multiply.com/journal/item/2>, 15 สิงหาคม 2557.
- วีระพันธ์ แก้วรัตน์. 2554. **การฝึกอบรมและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์**. [ออนไลน์], เข้าถึงได้จาก : <http://www.yonok.ac.th/person/.../การฝึกอบรมและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์>. Doc, 21 มีนาคม 2558.
- วิภาดา คุณาวิกติกุล. 2549. **การพัฒนาบุคลากรพยาบาล**. คณะพยาบาลศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ศูนย์ศตวรรษิกชน สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล. ม.ป.ป. **แผนผู้สูงอายุแห่งชาติฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2545 – 2564)** [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://www.thaicentarian.mahidol.ac.th/TECIC/index.php/for-elderly/policy/49--2-2545-2564>, 21 มีนาคม 2558.
- สมเกียรติ ทรัพย์สินโยธิน. 2553. **การพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุขององค์การปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตอำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี**. การศึกษาอิสระ (ภาควิชาการปกครองท้องถิ่น) วิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สุวดี เบญจวงศ์. 2541. “ผู้สูงอายุคนแก่และคนชรา : มิติทางสังคมและวัฒนธรรม.” **มนุษยศาสตร์**. มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง. หน้า 54-60.
- สังัด อุทรานันท์. 2550. **เทคนิคการจัดการเรียนการสอนอย่างเป็นระบบ**. พิมพ์ครั้งที่ 6. (ภาควิชาบริหารการศึกษา คณะครุศาสตร์). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- สุพัตรา ธารานุกูล. 2544. “ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความพึงพอใจในชีวิตผู้สูงอายุ”. **วิทยานิพนธ์ปริญญาโท**. (ภาควิชาจิตวิทยาการศึกษา) คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2555. **แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550-2554)**. กรุงเทพมหานคร : เม็ดทราย ฟันคืน.
- สำราญ มีแจ้ง. 2544. **การประเมินโครงการทางการศึกษา**. นิชนแอดเวอร์ไทซิงกรุ๊ป. กรุงเทพฯ.
- ไสรณา เครือเมฆ. 2549. **ทัศนคติต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ของนิสิตและบัณฑิตสาขา คหกรรมศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา). คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อภิรติ ไสพ์ศและคณะ. 2558. **รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง หลักสูตรการฝึกอาชีพเพื่อส่งเสริมรายได้ผู้สูงอายุสำหรับชมรมผู้สูงอายุ ตำบลอุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา**. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- อริยา คูหา. 2546. **แรงจูงใจและอารมณ์**. คณะศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. ปัตตานี.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Dupuis, K., Kousaie, Wittich, W., and Spadafora, P. 2007. **Aging Research Across Disciplines : A Student-Mentor Partnership Using the United Nation Principles for Older Person.** Educational Gerontology. 33: 273- 292.
- Good, Carter V., ed. 1973. Dictionary of Education. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Silverman, R. E. 1975. Psychology. New Jersey : Prentice Hall Inc.
- Stecker, Cari Christian. 1996. **Participatory Evaluation in Community Development: an Inquiry into Indigenous Evaluation among The Gaby of the Central African Republic.** Dissertation Abstracts International.
- Stufflebeam, Daniel. 1971. **Education Evaluation and Making Itasca,III.** : F.E .Peacock Publishers, Inc.
- Taba, Hilda. 1962. Curriculum Development. Theory and Practice. New York : Harcourt Brace and World Inc.



ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก รายงานผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย
- ภาคผนวก ข หนังสือเชิญวิทยากรและแบบตอบรับวิทยากร
- ภาคผนวก ค แบบสอบถามในการศึกษา
- ภาคผนวก ง หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์
ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด
อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมีกรอบ
สมุนไพรร
- ภาคผนวก จ ผลของความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อหลักสูตร
ฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิก
ชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง
จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพรร
- ภาคผนวก ฉ ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติงานและการประเมิน
ผลงาน หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรม
ศาสตร์ หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพรร ของสมาชิกชมรม
ผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัด
สมุทรสาคร
- ภาคผนวก ช รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม ใบลองเวลาอบรม กำหนดการ
อบรม หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพรร และภาพกิจกรรมการ
ฝึกอบรม ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบล
บางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

ภาคผนวก ก

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย



รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นฤมล รอดเนียม

ตำแหน่ง : หัวหน้าสาขาการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์

สถาบันการพลศึกษา วิทยาเขตชุมพร

ความเชี่ยวชาญ : การออกแบบการเรียนการสอน E-Learning

เทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา และจิตวิทยา

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรติ โสฬส

ตำแหน่ง : รองคณบดีฝ่ายบริหาร

และอาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เชี่ยวชาญ : ด้านงานคหกรรมศาสตร์ การบริการวิชาการแก่สังคม

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ

ตำแหน่ง : อดีตผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

และอาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ความเชี่ยวชาญ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สังคมวิทยา ภูมิปัญญาท้องถิ่น การพัฒนา

หลักสูตรท้องถิ่น และการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP

ผลงาน : งานวิจัยด้านอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการพัฒนาผลิตภัณฑ์

และผู้ประกอบการ OTOP ประมาณ 25 เรื่อง

4. ดร.เอื้ออารี จันทร์

ตำแหน่ง : อดีตรองผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

อาจารย์สังกัดหลักสูตรปฐมวัย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ความเชี่ยวชาญ : ด้านเทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา

คณะกรรมการเทคโนโลยีและสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย (ต่อ)

5. นายวิชัย จันทรโต

ตำแหน่ง : ประธานชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์ไฉ่ ตำบลบางน้ำจืด
อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๒๑๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ มกราคม ๒๕๕๙

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล รอดเนียม

ด้วยนางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๔๗๐๗๐๓๕๐๗-๙ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้
ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร โดยมี ดร.วไลภรณ์ สุทธา เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มีความ
ความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ
นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชฎาภัทร์ กี่อารีโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๐๒๘

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๐๐๘๘ ๔๖๖๘

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๒๑๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๙ มกราคม ๒๕๕๙

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน ดร.เอื้ออารี จันท

ด้วยนางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๔๗๐๗๐๓๕๐๗-๙ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้
ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร โดยมี ดร.วไลภรณ์ สุทธา เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มี
ความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ
นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อารีโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๐๒๘

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๐๐๘๘ ๔๖๖๘

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๒๑๘



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐



มกราคม ๒๕๕๙

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน คุณวิชัย จันทร์โต

ด้วยนางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๔๗๐๗๐๓๕๐๗-๙ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้
ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร โดยมี ดร.วไลภรณ์ สุทธา เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มี
ความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ
นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อารีโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๐๒๘

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๐๐๘๘ ๔๖๖๘



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๐๒๘

ที่ ศธ.๐๕๘๑.๐๓/ ๒๑๕

วันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๕๙

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรติ โสพฤกษ์

ด้วยนางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๔๗๐๗๐๓๕๐๗-๙ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้
ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร โดยมี ดร.วไลภรณ์ สุทธา เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มี
ความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ
นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชฎาภัทร์ กี่อารีโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๐๒๘

ที่ ศธ.๐๕๘๑.๐๓/๒๑ ค. วันที่ ๒๘ มกราคม ๒๕๕๙

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ

ด้วยนางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๔๗๐๗๐๓๕๐๗-๙ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้
ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร โดยมี ดร.วไลภรณ์ สุทธา เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าท่านเป็นผู้มี
ความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ
นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชฎาภัทร์ กี่อารีโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ภาคผนวก ข

หนังสือเชิญวิทยากรและแบบตอบรับวิทยากร



แบบตอบรับการเป็นวิทยากร

วันที่ 15 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2559

เรื่อง ตอบรับการเป็นวิทยากร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่ ได้เชิญข้าพเจ้าเข้าร่วมเป็นวิทยากรอบรมในหลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร ในวันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร นั้น

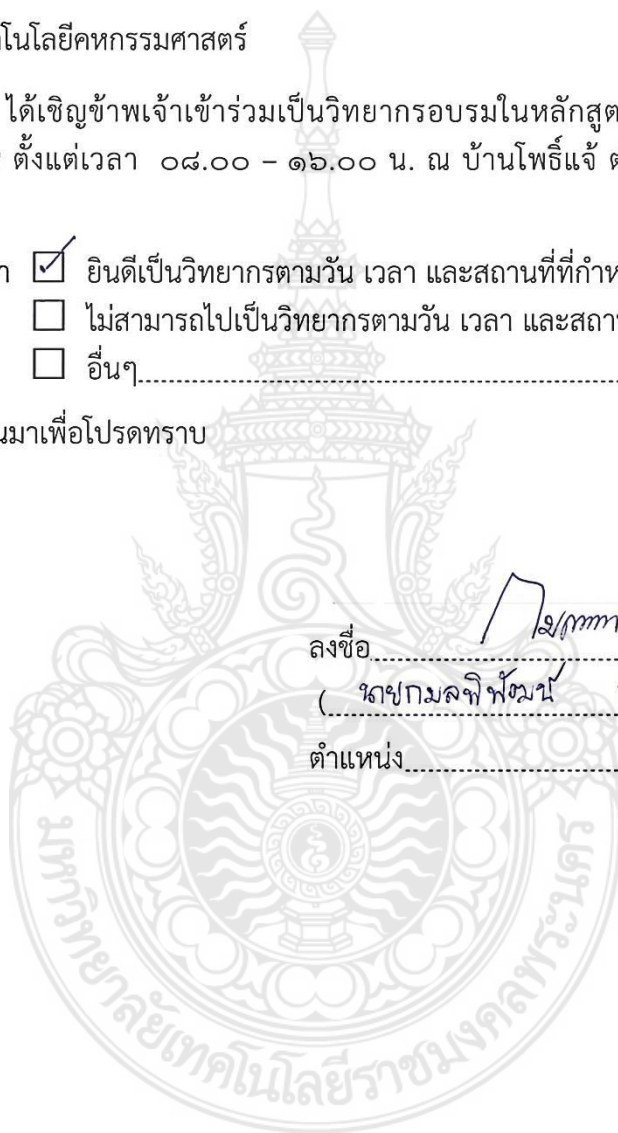
- ข้าพเจ้า ยินดีเป็นวิทยากรตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนดไว้
 ไม่สามารถไปเป็นวิทยากรตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนดไว้
 อื่นๆ.....

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ.....

(นายกมลชีพชนันท์ ชวนะ สีทดิ)

ตำแหน่ง.....



ภาคผนวก ค

แบบสอบถามในการศึกษา



แบบสอบถาม

ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ ของชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย แบ่งคำถามออกเป็น 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความต้องการฝึกอบรมรายวิชาในหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์
ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัด
สมุทรสาคร

ตอนที่ 3 ความต้องการและความคิดเห็นในการฝึกอบรม ระยะเวลาดำเนินการฝึกอบรม

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

ความเชื่อถือของข้อสรุปในงานวิจัยครั้งนี้ขึ้นอยู่กับการให้ข้อมูลของท่าน จึงขอความกรุณากรอกข้อมูลที่ตรงกับสภาพความต้องการ อันก่อให้เกิดผลสรุปที่ถูกต้องมีความเที่ยงตรง ผู้วิจัยขอขอบพระคุณสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม ทำให้งานวิจัยครั้งนี้บรรลุวัตถุประสงค์ และสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไปในอนาคต

นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แบบสอบถาม

ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์
ของชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่อง หรือเติมข้อความ ที่ตรงกับสภาพความเป็นจริงของท่าน

1. ชื่อ - นามสกุล.....

2. อายุ

1. 60 - 65 ปี

2. 66 - 70 ปี

3. 71 - 75 ปี

4. 76 - 80 ปี

3. อาชีพเดิม

1. รับราชการ / รัฐวิสาหกิจ

2. พนักงานบริษัทเอกชน

3. เกษตรกร

4. รับจ้าง

5. ธุรกิจส่วนตัว

6. อื่นๆ โปรดระบุ.....

4. รายได้เฉลี่ยของครอบครัวต่อเดือน

1. ต่ำกว่า 8,000 บาท

2. 8,001 - 15,000 บาท

3. 15,001 - 22,000 บาท

4. 22,001 - 29,000 บาท

5. 29,001 บาทขึ้นไป

5. ประสบการณ์ด้านคหกรรมศาสตร์

(ความรู้หรือทักษะในการปฏิบัติ ด้านการประกอบอาหาร ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า ด้านศิลปประดิษฐ์)

ประสบการณ์ / ความชำนาญ ด้านคหกรรมศาสตร์	มาก	ปานกลาง	น้อย
1. ด้านการประกอบอาหาร			
2. ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า			
3. ด้านศิลปประดิษฐ์			

ตอนที่ 2 รายวิชาที่ต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์
 คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องลำดับที่ตรงกับความต้องการฝึกอบรม
 (เลือกได้ไม่เกิน 3 หลักสูตร) ดังนี้

ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ลำดับที่ 1 หมายถึง ท่านต้องการฝึกอบรมงานอาชีพนั้นเป็นลำดับที่ 1
 ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ลำดับที่ 2 หมายถึง ท่านต้องการฝึกอบรมงานอาชีพนั้นเป็นลำดับที่ 2
 ทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ลำดับที่ 3 หมายถึงท่านต้องการฝึกอบรมงานอาชีพนั้นเป็นลำดับที่ 3

หลักสูตรที่ต้องการฝึกอบรม	ลำดับที่		
	1	2	3
1. ด้านการประกอบอาหาร			
1.1 หมี่กรอบ			
1.2 กรอบเค็ม			
1.3 ไข่เค็ม			
1.4 สาकुไล่เห็ดหอม			
1.5 โดนัทเพื่อสุขภาพ			
1.6 เจาก๊วยนมสด			
1.7 น้ำพริก			
1.8 เต้าฮวยนมสด			
1.9 วุ้นสายรุ้ง			
1.10 น้ำสลัดเพื่อสุขภาพ			
1.11 อื่น ๆ (โปรดระบุ) 1..... 2.....			
2. ด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า			
2.1 ตุงตาแขวนผ้าเช็ดมือ			
2.2 ผ่ากันเป็อน			
2.3 งานถัก เช่น กระเป๋า หมวก เสื้อ เป็นต้น			
2.4 ที่รองจาน ที่รองแก้วน้ำ			
2.5 ที่ติดตู้เย็นจากผ้าไทย			
2.6 ผ้าห่อขวดในรูปแบบต่างๆ			

หลักสูตรที่ต้องการฝึกอบรม	ลำดับที่		
	1	2	3
2.7 ฝ้ายสำหรับจัดตกแต่งสถานที่			
2.8 พวงกุญแจจากวัสดุธรรมชาติ			
2.9 ซองใส่มือถือ			
2.10 ปลอกหมอน			
2.11 อื่น ๆ (โปรดระบุ) 1..... 2.....			
3. ด้านศิลปะประดิษฐ์			
3.1 เทียนเจล			
3.2 สบู่สมุนไพร			
3.3 ตะกร้าเดโคพาจ			
3.4 เครื่องหอม น้ำอบ น้ำปรุง			
3.5 ยาดมสมุนไพร			
3.6 ของที่ระลึกจากการบูร			
3.7 ดอกไม้จันทน์			
3.8 ตะกร้าสานจากเส้นพลาสติก			
3.9 ตกแต่งกระเช้าของขวัญ			
3.10 จัดดอกไม้รูปทรงต่างๆ			
3.11 อื่น ๆ (โปรดระบุ) 1..... 2.....			

ตอนที่ 3 ช่วงเวลาและสถานที่ในการฝึกอบรม

3.1 ท่านสะดวก หรือมีความประสงค์เข้ารับการอบรมในช่วงเวลาใด

1. วันจันทร์ - วันศุกร์ เวลา 09.00 น. - 12.00 น.
2. วันจันทร์ - วันศุกร์ เวลา 13.00 น. - 16.00 น.
3. วันเสาร์ - วันอาทิตย์ เวลา 09.00 น. - 12.00 น.
4. วันเสาร์ - วันอาทิตย์ เวลา 13.00 น. - 16.00 น.

3.2 สถานที่ที่ท่านสะดวกเข้ารับการฝึกอบรม

1. สถานีอนามัยบ้านโพธิ์แจ้ง
2. อบต. บางน้ำจืด
3. โรงเรียนวัดโพธิ์แจ้ง
4. อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

**แบบสอบถามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรบวิชาชีพพระยะสัน
ด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง
จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร**

แบบสอบถามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพรฉบับนี้มีจุดประสงค์เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบรายละเอียดของเนื้อหา ความถูกต้องของเนื้อหา ความสอดคล้องและความเหมาะสมของเนื้อหาเพื่อที่จะนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการจัดฝึกอบรบและให้ข้อเสนอแนะอื่นๆ เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขต่อไป

คำชี้แจง

ขอให้ท่านพิจารณาแต่ละองค์ประกอบของโครงสร้างหลักสูตรการฝึกอบรบฉบับนี้ว่ามีความสอดคล้องและเหมาะสมในด้าน 1) หลักการและเหตุผล 2) จุดมุ่งหมายของหลักสูตรฝึกอบรบ 3) การเลือกเนื้อหาของหลักสูตร 4) การจัดรวบรวมเนื้อหาสาระ 5) การเลือกประสบการณ์เรียนรู้ 6) การจัดประสบการณ์การเรียนรู้ 7) สื่อสารฝึกอบรบ 8) การวัดและการประเมินผล และ 9) แผนการจัดกิจกรรมฝึกอบรบหน่วยที่ 1 – 4 โดยการทำเครื่องหมาย (✓) ลงช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

เกณฑ์การประเมิน

- | | |
|----|--|
| +1 | รู้สึกแน่ใจว่าหลักสูตรมีความสอดคล้องและความเหมาะสม |
| 0 | รู้สึกไม่แน่ใจว่าหลักสูตรมีความสอดคล้องและความเหมาะสม |
| -1 | รู้สึกแน่ใจว่าหลักสูตรไม่มีความสอดคล้องและไม่มีความเหมาะสม |

ข้อ	ประเด็นการประเมิน	ค่าความสอดคล้อง		
		+1	0	-1
1.	หลักการและเหตุผลของหลักสูตร			
	1.1 ความเป็นไปได้ เป็นเหตุเป็นผล			
	1.2 สามารถนำไปใช้จริง			
	1.3 มีความสอดคล้องกับสถานการณ์และเหตุการณ์ปัจจุบัน			
2.	จุดมุ่งหมายหลักสูตร			
	2.1 มีความชัดเจน			
	2.2 มีความครอบคลุมทุกเนื้อหาสาระความรู้			
	2.3 ความเป็นไปได้ สามารถใช้ประกอบอาชีพได้จริง			
	2.4 เนื้อหาเหมาะสมกับผู้เข้ารับการศึกษา			
3.	เนื้อหาของหลักสูตร			
	3.1 เนื้อหาสาระครอบคลุม			
	3.2 เนื้อหาสาระกระชับ เข้าใจง่าย			
	3.3 เหมาะสมกับผู้เข้ารับการศึกษา			
4.	การนำหลักสูตรไปใช้			
	4.1 มีความเหมาะสมสอดคล้องกับเนื้อหาสาระ			
	4.2 เนื้อหาสามารถประกอบอาชีพได้			
	4.3 ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดศึกษา			
5.	กิจกรรมการศึกษา			
	5.1 ความเป็นไปได้			
	5.2 เรียงลำดับขั้นตอน			
	5.3 นำไปสู่การบรรลุวัตถุประสงค์			
6.	การประเมินผล			
	6.1 มีความสอดคล้องและสามารถตอบสนองวัตถุประสงค์			
	6.2 มีความถูกต้องและชัดเจนในเกณฑ์การวัดผลและการประเมินผล			

ข้อเสนอแนะ



**แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงาน หลักสูตรฝึกอบรบวิชาชีพพระยะ
 สันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด
 อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร**

คำชี้แจง แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและประเมินผลงานนี้ใช้สำหรับวิทยากรประเมิน
 ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรบในการฝึกอบรบ โดยแบ่งการประเมินออกเป็น 2 ส่วน คือ
 การประเมินทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงาน พิจารณาได้จากหัวข้อ ดังต่อไปนี้

เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	องค์ประกอบ การประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน		
		3	2	1
1.	เลือกวัสดุและอุปกรณ์ สำหรับการปฏิบัติงาน	การเลือกวัสดุและ อุปกรณ์สำหรับ การปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้องและ เหมาะสมและ ประหยัด	การเลือกวัสดุและ อุปกรณ์สำหรับ การปฏิบัติงานได้ แต่ไม่เหมาะสม แต่ประหยัด	การเลือกวัสดุและ อุปกรณ์สำหรับ การปฏิบัติงานไม่ ถูกต้องและไม่ เหมาะสมกับการ ปฏิบัติงาน
2.	ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	ปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้องเป็น ลำดับขั้นและ เหมาะสม	ปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้องแต่ ไม่เหมาะสม ตามลำดับ ขั้นตอน	ปฏิบัติงานได้แต่ ไม่ถูกต้องและไม่ เหมาะสม
3.	ปฏิบัติงานได้ทันเวลา ตามที่กำหนด	ปฏิบัติงานได้ ถูกต้องและ ทันเวลาที่กำหนด	ปฏิบัติงานได้ ทันเวลาที่กำหนด	ปฏิบัติงานไม่ ทันเวลาที่กำหนด

สรุปผลการประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

ดี	หมายถึง	การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 7 – 9	คะแนน
พอใช้	หมายถึง	การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 4 – 6	คะแนน
ปรับปรุง	หมายถึง	การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 1 – 3	คะแนน

เกณฑ์การประเมินผลงาน

ลำดับที่	องค์ประกอบการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน		
		3	2	1
1.	ลักษณะที่ถูกต้อง	ต้องมีการจับตัวของเครื่องปรุงรสกับเส้นหมี่อย่างสม่ำเสมอและส่วนประกอบที่ใช้กระจายอยู่อย่างทั่วถึง	เครื่องปรุงรสกับเส้นหมี่ไม่สม่ำเสมอแต่ส่วนประกอบที่ใช้กระจายอยู่อย่างทั่วถึง	เครื่องปรุงรสกับเส้นหมี่ไม่สม่ำเสมอส่วนประกอบที่ใช้กระจายไม่ทั่วถึง
2.	รสชาติ	ต้องมีรสชาติที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้มีรสเปรี้ยวเค็มหวานกลมกล่อม	ต้องมีรสชาติที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้มีรสชาติเปรี้ยวเกินไปไม่กลมกล่อม	ต้องมีรสชาติไม่ดีไม่ตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้มีรสเปรี้ยวจัดเค็มหวานจัดไม่กลมกล่อม
3.	ความสะอาด	ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราาย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์	ต้องพบสิ่งแปลกปลอมที่เป็นส่วนประกอบที่ใช้	ต้องพบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์

สรุปผลการประเมินผลงาน

ดี	หมายถึง	การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน	11 – 15	คะแนน
พอใช้	หมายถึง	การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน	6 – 10	คะแนน
ปรับปรุง	หมายถึง	การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน	1 – 5	คะแนน

ระดับคะแนนเฉลี่ยทักษะปฏิบัติงานและการประเมินผลงาน

ดี	หมายถึง	ระดับคะแนนเฉลี่ย	2.34 – 3.00
พอใช้	หมายถึง	ระดับคะแนนเฉลี่ย	1.67 – 2.33
ปรับปรุง	หมายถึง	ระดับคะแนนเฉลี่ย	1.00 – 1.66



**แบบสอบถามความพึงพอใจในการฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของ
สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง
จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร**

โปรดพิจารณาข้อความแต่ละข้อแล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดตามความหมายต่อไปนี้

- 5 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจมากที่สุด
 4 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจมาก
 3 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจปานกลาง
 2 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจน้อย
 1 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจน้อยที่สุด

ที่	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
1	วิทยากรมีความสามารถในการสื่อสาร ถ่ายทอดความรู้					
2	วิทยากรสามารถอธิบายเนื้อหาความรู้ได้อย่างครบถ้วน					
3	วิทยากรใช้เวลาเหมาะสมตามที่กำหนดไว้					
4	วิทยากรสามารถตอบข้อซักถามในการฝึกอบรมได้อย่างชัดเจน					
5	สถานที่ที่มีความเหมาะสมในการฝึกอบรมและประกอบอาหาร					
6	ความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์					
7	ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม					
8	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้					
9	สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดต่อได้					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

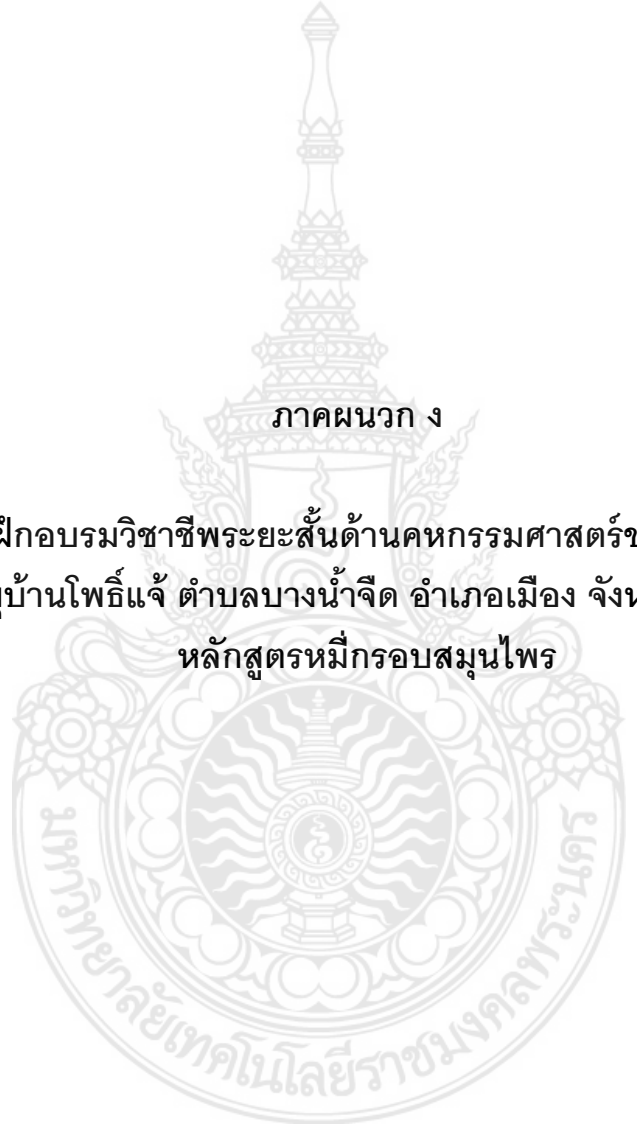
.....

.....

.....

ขอบคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม





ภาคผนวก ง

หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรม
ผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร
หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร

หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรม
ผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร
หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร



โดย

ภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์

เอกสารหลักสูตรฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

**หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ
บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร
หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร**

หลักการและเหตุผล

หมีกรอบ เป็นตำรับอาหารไทยที่ได้รับความนิยมมาเป็นเวลานาน ปัจจุบันมีผู้ผลิตหมีกรอบออกมาจำหน่ายหลายราย นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มเติมวัตถุดิบและเครื่องเทศสมุนไพรได้หลากหลายชนิด ผู้ศึกษาจึงประยุกต์ตำรับโดยใช้วัตถุดิบจำพวกสมุนไพรไทย เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด เพื่อให้หมีกรอบมีความแปลกใหม่ เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากขึ้น

จุดมุ่งหมายหลักสูตร

เพื่อฝึกอาชีพให้ผู้อายุ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ให้มีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการประกอบอาหารเพื่อส่งเสริมรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

สมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 30 คน

วิทยากรในการฝึกอบรม

อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย และขนมไทย

เนื้อหาวิชาของหลักสูตร

หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมีกรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 2 วัสดุอุปกรณ์และเทคนิคการทำหมีกรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 3 การทำหมีกรอบสมุนไพร

หน่วยที่ 4 การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

กิจกรรมการฝึกอบรบ

หน่วยที่	เนื้อหา	กิจกรรมการฝึกอบรบ	ชั่วโมง
1	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหม้อกรองสมุนไพร	1.บรรยาย 2.อภิปราย	1
2	วัสดุอุปกรณ์และเทคนิคการทำหม้อกรองสมุนไพร	1.บรรยาย 2.อภิปราย	1
3	การทำหม้อกรองสมุนไพร	1.บรรยาย 2.สาธิต 3.ฝึกปฏิบัติ 4.อภิปราย	3
4	การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	1.บรรยาย 2.อภิปราย	1

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหม้อกรองสมุนไพร วัสดุอุปกรณ์และเทคนิคการทำหม้อกรองสมุนไพร การทำหม้อกรองสมุนไพร และการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

สื่อในการฝึกอบรบ

1. เอกสารประกอบการอบรบ เรื่องหม้อกรองสมุนไพร
2. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ หม้อกรองสมุนไพร

การประเมิน

1. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงาน

1.1 เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

มีองค์ประกอบ 3 ด้าน คือ

1. วัสดุและอุปกรณ์สำหรับการปฏิบัติงาน
2. ปฏิบัติงานตามขั้นตอน
3. ปฏิบัติงานได้ทันเวลาตามที่กำหนด

ลำดับที่	องค์ประกอบ ประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน		
		3	2	1
1.	เลือกวัสดุและอุปกรณ์ สำหรับการปฏิบัติงาน	การเลือกวัสดุและ อุปกรณ์สำหรับ การปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้องและ เหมาะสมและ ประหยัด	การเลือกวัสดุและ อุปกรณ์สำหรับ การปฏิบัติงานได้ แต่ไม่เหมาะสม แต่ประหยัด	การเลือกวัสดุและ อุปกรณ์สำหรับ การปฏิบัติงานไม่ ถูกต้องและไม่ เหมาะสมกับการ ปฏิบัติงาน
2.	ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	ปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้องเป็น ลำดับขั้นและ เหมาะสม	ปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้องแต่ ไม่เหมาะสม ตามลำดับ ขั้นตอน	ปฏิบัติงานได้แต่ ไม่ถูกต้องและไม่ เหมาะสม
3.	ปฏิบัติงานได้ทันเวลา ตามที่กำหนด	ปฏิบัติงานได้ ถูกต้องและ ทันเวลาที่กำหนด	ปฏิบัติงานได้ ทันเวลาที่กำหนด	ปฏิบัติงานไม่ ทันเวลาที่กำหนด

เกณฑ์การให้คะแนนทักษะการปฏิบัติงาน ดังนี้

คะแนน	ระดับทักษะการปฏิบัติงาน
3	เมื่อใช้วัสดุอุปกรณ์ทุกชนิดถูกต้องและเหมาะสมกับชิ้นงาน
2	เมื่อใช้วัสดุอุปกรณ์บางชนิดถูกต้องกับชิ้นงาน
1	เมื่อใช้วัสดุอุปกรณ์ไม่ถูกต้องกับชิ้นงาน

เกณฑ์การแปลความหมายของทักษะการปฏิบัติงาน โดยประยุกต์มาจากเกณฑ์ของสุภาพ

(2551)

คะแนน 1 - 3	หมายถึง การปฏิบัติงานมีระดับต้องปรับปรุง
คะแนน 4 - 6	หมายถึง การปฏิบัติงานมีระดับพอใช้
คะแนน 7 - 9	หมายถึง การปฏิบัติงานมีระดับดี

1.2 เกณฑ์การประเมินผลงาน

มีองค์ประกอบ 3 ด้าน คือ

1. ลักษณะทั่วไป
2. รสชาติ
3. ความสะอาด

ลำดับที่	องค์ประกอบการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน		
		3	2	1
1.	ลักษณะที่ถูกต้อง	ต้องมีการจับตัวของเครื่องปรุงรสกับเส้นหมี่อย่างสม่ำเสมอและส่วนประกอบที่ใช้กระจายอยู่อย่างทั่วถึง	เครื่องปรุงรสกับเส้นหมี่ไม่สม่ำเสมอกันแต่ส่วนประกอบที่ใช้กระจายอยู่อย่างทั่วถึง	เครื่องปรุงรสกับเส้นหมี่ไม่สม่ำเสมอกันส่วนประกอบที่ใช้กระจายไม่ทั่วถึง
2.	รสชาติ	ต้องมีรสชาติที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้มีรสเปรี้ยวเค็มหวานกลมกล่อม	ต้องมีรสชาติที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้มีรสชาติเปรี้ยวเกินไปไม่กลมกล่อม	ต้องมีรสชาติไม่ดีไม่ตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้มีรสเปรี้ยวจัดเค็มหวานจัดไม่กลมกล่อม
3.	ความสะอาด	ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราาย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์	ต้องพบสิ่งแปลกปลอมที่เป็นส่วนประกอบที่ใช้	ต้องพบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์

เกณฑ์การให้คะแนนผลงาน ดังนี้

คะแนน	ระดับทักษะผลงาน
3	เมื่อผลงานถูกต้องและเหมาะสมกับผลงาน
2	เมื่อผลงานบางชนิดถูกต้องกับผลงาน
1	เมื่อผลงานไม่ถูกต้องกับผลงาน

เกณฑ์การแปลความหมายของทักษะผลงาน โดยประยุกต์มาจากเกณฑ์ของสุภาพ (2551)

สรุปผลการประเมินผลงาน

ดี	หมายถึง	การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 11 – 15	คะแนน
พอใช้	หมายถึง	การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 6 – 10	คะแนน
ปรับปรุง	หมายถึง	การปฏิบัติงานมีระดับคะแนน 1 – 5	คะแนน

ระดับคะแนนเฉลี่ยทักษะปฏิบัติงานและการประเมินผลงาน

ดี	หมายถึง	ระดับคะแนนเฉลี่ย	2.34 – 3.00
พอใช้	หมายถึง	ระดับคะแนนเฉลี่ย	1.67 – 2.33
ปรับปรุง	หมายถึง	ระดับคะแนนเฉลี่ย	1.00 – 1.66

2. ความพึงพอใจในการฝึกอบรม

แบบสอบถามความพึงพอใจในการฝึกอบรมของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ บ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ที่มีต่อ หลักสูตรการฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรหมีกรอบสมุนไพร เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบชนิด 5 ตัวเลือก ได้แก่

- 5 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจมากที่สุด
- 4 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจมาก
- 3 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจปานกลาง
- 2 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจน้อย
- 1 หมายถึง เห็นด้วยหรือพึงพอใจน้อยที่สุด

แผนการจัดฝึกอบรมที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมี่กรอบสมุนไพร

คำอธิบายประจำหน่วย

ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำหมี่กรอบสมุนไพร ได้แก่ ความหมาย ลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมี่กรอบสมุนไพร

เนื้อหา

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความหมาย ของหมี่กรอบ ลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส

กิจกรรมฝึกอบรม

1. กิจกรรม โดยการบรรยาย และแนะนำรายละเอียดต่างๆ ของการฝึกอบรม เช่น จุดมุ่งหมาย วิทยากร กิจกรรมต่างๆ รวมถึงเกณฑ์การประเมินผล
2. ผู้สอนและผู้เข้ารับการฝึกอบรมสนทนา แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในเรื่องหมี่กรอบ
3. ผู้สอนนำเสนอเนื้อหาเรื่อง ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความหมาย ของหมี่กรอบ ลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส โดยใช้ใบความรู้
4. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสรุปความรู้โดยการอภิปรายและตอบคำถาม

สื่อในการฝึกอบรมหน่วยที่ 1

1. เอกสารประกอบการฝึกอบรมหน่วยที่ 1 เรื่องความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมี่กรอบสมุนไพร
2. ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์จริงที่ใช้ในการฝึกอบรม

การวัดและการประเมินผล

ประเมินจากการตอบคำถาม และสังเกตพฤติกรรม

เนื้อหาการฝึกอบรมที่ 1

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหมี่กรอบสมุนไพร

1.1 ความหมาย

หมี่กรอบ หมายถึง อาหารว่างที่ทำจากเส้นหมี่ทอดกรอบ ที่คลุกเคล้าให้เข้ากันกับ ส่วนผสมของเครื่องปรุงและเครื่องปรุงรสที่เตรียมจากส่วนประกอบต่างๆ เช่น เต้าหู้แข็งทอดกรอบ เนื้อหมูรวน เนื้อกุ้งรวน หอมสับเจียว กระเทียมสับเจียว แล้วผัดผสมให้เข้ากับเครื่องปรุงรส เช่น เต้าเจี้ยว น้ำกระเทียมดอง น้ำมะขาม น้ำมะนาว น้ำตาลมะพร้าว พริกป่นที่เคี้ยวจนเหนียว อาจโรยหน้าด้วยผักชี กระเทียมดอง ใบกุยช่ายหั่นเป็นท่อน และไข่ฝอย

1.2 ลักษณะทั่วไป

ต้องมีการจับตัวของเครื่องปรุงรสกับเส้นหมี่อย่างสม่ำเสมอ และมีส่วนประกอบที่ใช้ กระจายอยู่อย่างทั่วถึง

1.3 สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีรอยไหม้

1.4 กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน กลมกล่อม และปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน

1.5 ลักษณะเนื้อสัมผัส

ต้องกรอบ ไม่เหนียวหรือแข็งกระด้างเกินไป

แผนการจัดฝึกอบรมที่ 2 อุปกรณ์ วัดฤดูติบ และเทคนิคการทำหมี่กรอบสมุนไพร

คำอธิบายประจำหน่วย

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ อุปกรณ์ วัดฤดูติบ และเทคนิคการทำหมี่กรอบสมุนไพร

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานในเรื่องการเลือก อุปกรณ์ วัดฤดูติบ และเทคนิคในการทำหมี่กรอบสมุนไพร

เนื้อหา

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอุปกรณ์ วัดฤดูติบ และเทคนิคการทำหมี่กรอบสมุนไพร

กิจกรรมการฝึกอบรม

1. แนะนำรายละเอียดและขั้นตอน ของการฝึกอบรม ได้แก่ จุดมุ่งหมาย กิจกรรม รวมถึงเกณฑ์การประเมินผล
2. สนทนา และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างผู้สอนและผู้เข้ารับการฝึกอบรมการทำหมี่กรอบและหมี่กรอบสมุนไพร
3. ผู้สอนนำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับการเลือก วัดฤดูติบ อุปกรณ์ และเทคนิคการทำหมี่กรอบสมุนไพร
4. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสรุปความรู้โดยการอภิปรายและตอบคำถาม

สื่อในการฝึกอบรมหน่วยที่2



1. เอกสารประกอบการฝึกอบรมหน่วยที่ 2 เรื่อง อุปกรณ์ วัดฤดูติบ และเทคนิคการทำหมี่กรอบสมุนไพร
2. ตัวอย่าง อุปกรณ์ วัดฤดูติบจริงที่ใช้ในการฝึกอบรม

การวัดและการประเมินผล


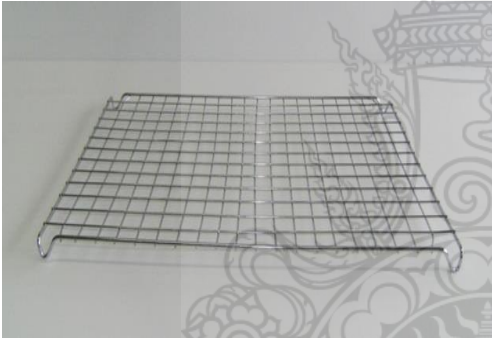
ประเมินจากการตอบคำถาม แบบประเมินความสนใจ

เนื้อหาหน่วยการเรียนรู้ที่ 2
อุปกรณ์ วัดฤดูบ และเทคนิคการทำหมี่กรอบสมุนไพร

1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมี่กรอบ

ภาพประกอบ	คำอธิบาย
<p>1.1 กระทะ</p> 	<p>ใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่างและได้ผลดี ทำจากเหล็กแผ่นบาง ๆ ทำเป็นรูปทรงกลมสูง ด้านข้างกระทะจะผายออกเพื่อที่จะคลุกเคล้าอาหารได้อย่างรวดเร็วและไม่กระเด็นออกนอกกระทะ และยังเก็บความร้อนได้สูงและเร็ว ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญสามารถประกอบอาหารได้หลากหลายตั้งแต่ ต้ม ทอด นึ่ง และผัด ขนาดของกระทะที่นิยมใช้ในการทำหมี่กรอบ มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 40-50 เซนติเมตร กระทะนี้ใช้ได้ดีกับเตาแก๊ส กระทะที่ซื้อใหม่ ควรต้มใส่โซดาไบคาร์บอเนต 2 ช้อนโต๊ะ ต้มประมาณ 15 นาที จะทำให้สิ่งที่เคลือบบนกระทะอ่อนตัวลง ต่อจากนั้นใช้ฟอยขัดภาชนะขัดออกก่อนที่จะนำกระทะไปใช้</p>
<p>1.2 มีด</p> <p>1.2.1 มีดใช้ในการหั่น สับ มีใบมีดกว้างและใหญ่ มี 2 ลักษณะ คือ</p> <p>1.2.1.1 มีดที่ใช้สับ</p> 	<p>มีดที่ใช้สับ ใบมีดจะหนาสม่ำเสมอและบางลง ในบริเวณของคมมีด ตัวมีดจะมีน้ำหนักมาก เพื่อให้เกิดแรงสับลงบนชิ้นอาหาร</p>




ภาพประกอบ	คำอธิบาย
<p data-bbox="296 349 549 383">1.3 มีดที่ใช้หั่นและสับ</p> 	<p data-bbox="858 349 1401 680">มีดที่ใช้หั่นสับ ตอนบนจะเป็นใบมีดที่หนา สม่่าเสมอกันลงมาประมาณครึ่งหนึ่งเพื่อเป็น บริเวณที่ใช้ทุบหรือกดอาหารให้แตกหรือแบนลง ส่วนปลายด้านล่างใบมีดจะบางกว่าส่วนบน อย่งเห็นได้ชัดและมีความคมสำหรับแล่หรือ หั่นอาหาร</p>
<p data-bbox="296 763 395 797">1.4 เขียง</p> 	<p data-bbox="858 763 1362 860">เขียงที่ใช้เป็นเขียงที่ใช้กันอยู่ทั่วไป ใช้รองสับ หรือหั่นอาหาร</p>
<p data-bbox="304 1178 437 1211">1.5 ตะหลิว</p> 	<p data-bbox="858 1178 1187 1211">ใช้สำหรับผัดหรือทอดอาหาร</p>

ภาพประกอบ	คำอธิบาย
<p data-bbox="308 353 507 387">1.6 ตะหลิวโปร่ง</p> 	<p data-bbox="858 353 1313 387">ใช้สำหรับตักอาหารเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน</p>
<p data-bbox="296 887 435 920">1.7 ตะแกรง</p> 	<p data-bbox="858 887 1385 920">ใช้สำหรับพักของที่ทอดเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน</p>

2. วัตถุดิบ

วัตถุดิบ	คำอธิบาย
<p>2.1 หอมแดงสับ</p> 	<p>หอมแดง มีรสฉุน ช่วยขับลม แก้ท้องอืด ช่วยย่อยและเจริญอาหาร แก้บวมน้ำ แก้อาการอักเสบต่าง ๆ แก้บวมน้ำ ขับพยาธิ ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น เมล็ด แก้อาเจียนเป็นเลือด แก้กินเนื้อสัตว์เป็นพิษ ร่างกายซูบผอม ตำรายาไทยใช้หัวหอมแดง ผสมรวมกับเหง้าเปราะหอม สมุหหัวเด็ก แก้หวัดคัดจมูก</p>
<p>2.2 เต้าเจี้ยว</p> 	<p>เป็นการหมักถั่วเหลืองด้วยเกลือ โดยใช้เชื้อราในปัจจุบันได้พัฒนาการผลิตเต้าเจี้ยวที่มีคุณภาพดีและปลอดภัยต่อการบริโภค จากเดิมที่ใช้วิธีการกึ่งพื้นบ้าน ที่มีคุณภาพความสะอาดและความปลอดภัยในการบริโภคค่อนข้างน้อย ในขั้นตอนการหมักกับเกลือ คือหลังจากได้ถั่วเหลืองที่มีเชื้อราเจริญเต็มที่แล้ว จะนำไปหมักในน้ำเกลือในภาชนะเปิด ปล่อยให้ทิ้งไว้จนได้ที่ ในขั้นตอนนี้จะมีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์อื่น ๆ สามารถเจริญได้ดีในสภาพที่มีปริมาณเกลือสูง เป็นสาเหตุให้เกิดการเน่าเสีย และจุลินทรีย์ก่อโรค ซึ่งเชื้อโรคที่มักพบในกระบวนการผลิตเต้าเจี้ยวที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ได้แก่ เชื้อบาซิลลัสซีเรียส และหากเชื้อชนิดนี้ผลิตสารพิษจะส่งผลให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้</p>

วัตถุุดิบ	คำอธิบาย
<p>2.3 น้ำมะนาว</p> 	<p>น้ำมะนาวใช้ปรุงรสเปรี้ยว ผลมะนาวมีน้ำมันหอมระเหยถึง 7% แต่กลิ่นไม่ฉุนอย่างมะกรูด น้ำมะนาวที่ได้จากการคั้นสดนั้น จะไม่นิยมดื่ม แต่ก็สามารถที่จะนำไปใช้ประกอบอาหารยังสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องดื่ม ผสมเกลือ และน้ำตาลเป็นน้ำมะนาว ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศทั่วโลก</p>
<p>2.4 น้ำส้มซ่า</p> 	<p>น้ำส้มซ่า ลักษณะของผล เป็นผลเดี่ยว กลม เปลือกผลหนา มีผิวขรุขระน้อยกว่ามะกรูด มีต่อมน้ำมันกระจายทั่วบริเวณใต้ผิวเปลือก ผลดิบมีสีเขียวเข้ม รสชาติเปรี้ยว ส่วนผลสุกจะมีสีเหลือง มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน ฉ่ำน้ำ คล้ายส้มซ่า มีขนาดโตเต็มที่เกือบเท่ากำปั้นมือ</p>
<p>2.5 น้ำมะขามเปียก</p> 	<p>น้ำมะขามเปียก มีรสเปรี้ยวถือเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณช่วยเรื่องระบบขับถ่าย เรื่องของความสะดวกอดนั้นสำคัญมาก รับประทาน ต้องดูให้แน่ใจว่ามีสิ่งสกปรกหรือเชื้อราเกิดขึ้น ควรนำเข้าสู่ไมโครเวฟก่อน ถ้าเป็นไปได้ให้ซื้อมะขามเปรี้ยว ซึ่งมีจำหน่ายเป็นฝัก ๆ มาแกะเปลือกไว้กินเองหลังจากได้มะขามเปียกมาให้บรรจุลงในภาชนะที่ไม่ใช่อะลูมิเนียม (ถุงพลาสติกก็ได้) โรยเกลือแกงบริเวณด้านบน ปิดฝาให้สนิทมะขามเปียกจะไม่มีสีคล้ำเก็บไว้นานและสียังสวยเหมือนเดิม</p>

วัตถุดิบ	คำอธิบาย
<p>2.6 น้ำตาลทราย</p> 	<p>น้ำตาลทรายสามารถผลิตได้จาก อ้อย เมเปิล บีทรูท และปาล์มชนิดต่างๆ แต่ส่วนมากน้ำตาลทรายที่ผลิต และใช้มากในประเทศไทยผลิตมาจากอ้อย ที่เรียกว่า น้ำตาลทราย หรือ น้ำตาลอ้อย นอกจากนั้น ยังมีการใช้น้ำตาลชนิดอื่น เช่น น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลปึก ที่ผลิตได้จาก มะพร้าวหรือจันทาล ซึ่งมีลักษณะสีที่เข้ม และมีกลิ่นหอมกว่าน้ำตาลทราย</p>
<p>2.7 น้ำปลา</p> 	<p>น้ำปลา เป็นเครื่องปรุงรสที่ได้จากการหมักปลา กับเกลือให้มีรสเค็มและกลิ่นชวนรับประทาน เป็นส่วนผสมสำคัญของแกงและน้ำจิ้มหลายชนิด น้ำปลาเป็นส่วนผสมสำคัญของอาหาร</p>
<p>2.8 ซอสมะเขือเทศ</p> 	<p>ซอสมะเขือเทศ คือซอสที่ทำจากมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้สำหรับเติมรสเปรี้ยวอมหวานให้กับอาหาร</p>

วัตถุดิบ	คำอธิบาย
<p>2.9 น้ำมันงุ่น</p> 	<p>น้ำมันงุ่น น้ำมันถั่วเหลือง (soybean oil) คือ น้ำมันพืชที่ผ่านกระบวนการสกัดน้ำมันดิบจาก เมล็ดถั่วเหลืองแล้วเข้าสู่กระบวนการกลั่นด้วย ระบบไอน้ำแรงดันสูง เพื่อให้ได้น้ำมันบริสุทธิ์ ออกมา คุณสมบัติของน้ำมันถั่วเหลืองจะมี ปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงกว่าน้ำมันพืชที่ ผลิตจากเมล็ดพืชหลาย ๆ ชนิด</p>
<p>2.10 เส้นหมี่ตราไวไว</p> 	<p>เส้นหมี่ตราไวไว เส้นหมี่ หรือ หมี่ขาว คือเส้น ก๋วยเตี๋ยวที่ทำจากข้าว มีลักษณะเป็นเส้นกลม สม่ำเสมอสีขาว เส้นเล็กและยาว คล้ายวุ้นเส้น แต่ไม่มีความใส เส้นหมี่ใช้เป็นส่วนประกอบใน อาหารหลายชนิด</p>
<p>2.11 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด/อบ</p> 	<p>เมล็ดมะม่วงหิมพานต์มีไขมันชนิดดีร้อยละ 75 จากไขมันทั้งหมด คือไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว ที่ ช่วยลดคอเลสเตอรอลชนิดที่เป็นอันตรายต่อ ร่างกาย และเพิ่มคอเลสเตอรอลชนิดดี ในเมล็ด มะม่วงหิมพานต์ยังไม่มีคอเลสเตอรอล จึงช่วย ป้องกันโรคหัวใจได้</p>

วัตถุดิบ	คำอธิบาย
<p data-bbox="284 353 486 392">2.12 กุ้งแห้งทอด</p> 	<p data-bbox="853 353 1407 1288">กุ้งแห้ง เป็นอาหารแห้งชนิดหนึ่ง โดยการทำแห้งเพื่อป้องกันการเน่าเสียของอาหารและสามารถเก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น กุ้งแห้งสามารถนำมาประกอบอาหาร หรือนำมารับประทานเล่นได้ กุ้งแห้งที่ดี ไม่ควรมีการย้อมสี ระวังว่ากุ้งแห้งใส่สีหรือไม่ให้ดูที่ท้องกุ้ง ถ้ากุ้งแห้งไม่ใส่สี ท้องกุ้งจะเป็นสีขาว ถ้าเป็นสีแดง หรือสีส้ม สันนิษฐานได้เลยว่าใส่สี การทำกุ้งแห้งตามวิธีธรรมชาติ กุ้งที่นิยมนำมาทำเป็นกุ้งแห้ง คือ กุ้งทะเลเปลือกบาง โดยมีวิธีทำแบบง่ายๆ คือ นำมาต้ม หรือนึ่งจนสุก โดยเคล้าเกลือให้พอมีรสเค็ม นำไปตากแดด 1 แดด (ถ้าแดดแรง) หรืออบด้วยเตาอบ ใส่กุ้งในถุงผ้าแล้วบุงหรือทุบด้วยไม้ตีพริก เพื่อให้เปลือกกุ้งร่อนออก แยกส่วนเปลือกทิ้งไป จะได้กุ้งแห้งอย่างดี ที่ไม่ปนเปื้อนสารเคมีใดๆนั้น ทำให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากสารพิษ</p>
<p data-bbox="284 1310 534 1348">2.13 เต้าหู้ทอดกรอบ</p> 	<p data-bbox="853 1310 1407 1825">เต้าหู้แข็งจะใช้ดีเกลือในการทำให้น้ำนมจับเป็นก้อน แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ สีขาวและสีเหลือง เต้าหู้ เหลืองแข็ง เกิดจากการผสมผงขมิ้นลงไปเพื่อยืดอายุ เต้าหู้ และให้กลิ่นหอม เต้าหู้ เหลืองแข็งยังต้องนำไปต้มในน้ำร้อนด้วยเพื่อให้สามารถเก็บไว้ได้นานๆ เต้าหู้เหลืองแข็งจึงออกรสเค็มนิดๆ เหมาะกับการนำไปปรุงอาหารที่ต้องการรสชาติเค็ม และความเหนียวยืดหยุ่นแทนเนื้อสัตว์</p>

วัตถุดิบ	คำอธิบาย
<p>2.14 ใบมะกรูดกรอบ</p> 	<p>เป็นพืชตระกูลส้ม และมะนาว ใช้สำหรับประกอบอาหาร เนื่องจาก ใบ และผล มีน้ำมันหอมระเหยที่ให้กลิ่นหอมช่วยในการดับกลิ่นคาว และเพิ่มรสให้แก่อาหารได้เป็นอย่างดี</p>
<p>2.15 ผีเสื้อตำซอชอยละเอียด</p> 	<p>ผีเสื้อตำซอชอยละเอียดสรรพคุณทางสมุนไพร เปลือกผลรสปร่าหอมใช้ทำยาหอมแก้ลมวิงเวียนหน้ามืดตาลาย แก้ท้องอืดเฟ้อ น้ำจากเนื้อในกินแล้วกัดฟอกเสมหะแก้ไอ ฟอกโลหิต ใบ รักษาโรคผิวหนัง</p>
<p>2.16 น้ำมันปาล์ม</p> 	<p>น้ำมันปาล์ม สกัดจาก ปาล์มน้ำมัน เป็นพืช น้ำมันที่ให้ปริมาณน้ำมันสูงถึง เมื่อเปรียบเทียบกับพืชน้ำมันชนิดอื่น สามารถนำไปใช้ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและใช้ในการประกอบอาหารเนื่องจากมีคุณสมบัติทนความร้อนได้สูง ไม่ทำให้เกิดสารก่อมะเร็ง น้ำมันปาล์มมีราคาต่ำกว่าน้ำมันพืชชนิดอื่น นอกจากนี้ปาล์มน้ำมันเป็นพืชที่ปลอดจากสารตัดแต่งพันธุกรรม (GMOs) น้ำมันปาล์มผลิตได้เองในประเทศไทย</p>

วัตถุดิบ	คำอธิบาย
<p>2.17 พริกแห้งทอด</p> 	<p>พริกแห้งมีทั้งพริกชี้หนูแห้งและพริกแห้งเม็ดใหญ่ วิธีเลือกพริกชี้หนูแห้งให้เลือกที่มีสีส้มแดงเม็ดแห้ง สีไม่คล้ำ ส่วนพริกแห้งเม็ดใหญ่มีด้วยกัน 2 ชนิด คือ พริกชี้ฟ้าสุกนำไปตากแดดจนแห้ง และพริกแห้งบางซ้างมีเม็ดใหญ่กว่า ทำให้แห้งด้วยการรมควัน มีสีแดงคล้ำและกลิ่นหอมกว่า</p>

1. เทคนิคในการทำหมี่กรอบสมุนไพร

การทอด คือ การทำให้อาหารสุกด้วยความร้อนที่ผ่านน้ำมัน เมื่อน้ำมันร้อนใส่อาหารนำลงทอดพอเหลืองหรือสุกตามต้องการ

การทอดในน้ำมันมาก ทำให้อาหารที่เป็นชิ้นสุกเหลืองทองทั้งชิ้น โดยการใช้ภาชนะและปริมาณอาหารที่จะทอด เมื่อน้ำมันร้อนนำอาหารใส่ภาชนะ พอเหลืองนำขึ้นพักให้เย็นและสะเด็ดน้ำมัน วิธีการที่ดี คือ ใส่อาหารที่จะทอดทีละน้อย เพื่ออุณหภูมิไม่ลดลงอย่างรวดเร็ว อาหารที่ทอดจะมีลักษณะที่ดีคือ กรอบโดยทั่วมีสีน้ำตาลปนเหลือง

การเคี้ยว เป็นการต้มให้อาหารสุกอย่างช้า ๆ ใช้ไฟอ่อนต้มจนอาหารงวด เปื่อย ช้น นุ่ม ใช้เวลานานหรือน้อยขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร

เทคนิคและข้อเสนอนแนะ

1. น้ำคูลูกหมี่สามารถทำเก็บใส่กล่องแช่ตู้เย็นได้ จะได้น้ำคล้ายๆคาราเมลเหนียวๆ อยากกินหมี่กรอบเมื่อไหร่ก็เอาน้ำมาคูลูกได้

2. ตอนทำน้ำคูลูก เมื่อใส่น้ำตาลลงไปแล้วพยายามอย่าคนหรืออย่าผัดตะหลิวบ่อยเพราะจะทำให้น้ำตาล “ตกทราย” หรือตกผลึกได้

3. ต้องนำหมี่ไปผ่านน้ำ เพราะการทอดเวลาคูลูกกับน้ำคูลูกหมี่จะนิ่มช้ากว่าแบบที่ทอดแห้งๆและพองๆ

4. ถ้าต้องการเก็บหมี่ไว้กินหลายวัน ตอนคูลูกหมี่กับน้ำให้ใส่เฉพาะผิวส้มซ่าหมี่จะเก็บได้นานขึ้น

แผนการจัดฝึกอบรมที่ 3 ขั้นตอนการทำหมี่กรอบสมุนไพร

คำอธิบายประจำหน่วย

เมนูอาหารว่าง ประยุกต์สูตรโดยใช้ส่วนผสมที่ช่วยทำให้อาหารมีรสชาติ แปลกใหม่ไปจากเดิม โดยใช้เครื่องปรุงส่วนผสมสมุนไพร เพื่อให้หมี่กรอบมีความแปลกใหม่ เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากขึ้น

วัตถุประสงค์

1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเตรียมส่วนผสมหมี่กรอบสมุนไพรได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถปฏิบัติการทำหมี่กรอบสมุนไพรได้

เนื้อหาการหมี่กรอบสมุนไพร

1. การเตรียมส่วนผสม
2. ปฏิบัติการทำหมี่กรอบสมุนไพร

กิจกรรมการฝึกอบรม

1. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกวัตถุดิบ แนวคิดการดัดแปลงสูตรสมุนไพร จากสูตรต้นตำรับ
2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำหมี่กรอบสมุนไพร แบ่งกลุ่มผู้เข้ารับการฝึกอบรมเป็น 3 กลุ่ม เพื่อฝึกปฏิบัติการทำหมี่กรอบสมุนไพร การปรุงรสชาติ การบรรจุอาหารเพื่อการขาย
3. วิทยากรและผู้เข้ารับการฝึกอบรมร่วมกันแสดงความคิดเห็นต่อผลงานที่ปฏิบัติ

สื่อในการฝึกอบรมหน่วยที่ 3

1. เอกสารประกอบการฝึกอบรมหน่วยที่ 3 เรื่อง การทำหมี่กรอบสมุนไพร
2. ตัวอย่างผลงาน

การวัดและการประเมินผล

ประเมินจากผลงาน การปฏิบัติงาน โดยใช้แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน

หมี่กรอบสมุนไพร



เมนูอาหารว่าง ประยุกต์สูตรโดยใช้ส่วนผสมที่ช่วยทำให้อาหารมีรสชาติ แปลกใหม่ไปจากเดิม โดยใช้เครื่องปรุงส่วนผสมสมุนไพร เพื่อให้หมี่กรอบมีความแปลกใหม่ เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากขึ้น

1. การเตรียมส่วนผสม

น้ำหมี่กรอบ

หอมแดงสับ	350	กรัม
เต้าเจี้ยว	120	กรัม
น้ำมะนาว	40	กรัม
น้ำส้มซ่า	20	กรัม
น้ำมะขามเปียก	210	กรัม
น้ำตาลทราย	870	กรัม
น้ำปลา	60	กรัม
ซอสมะเขือเทศ	200	กรัม
น้ำมันงุ่น	¾-1	ถ้วย

ส่วนผสมอื่นๆ

เส้นหมี่ตราไวไว	5	ห่อ (ห่อละ 180 กรัม)
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด/อบ	300	กรัม
กุ้งแห้งทอด	100	กรัม
เต้าหู้ทอดกรอบ	2	แผ่น
พริกแห้งทอด	100	กรัม

ใบมะกรูดกรอบ	50	กรัม
ผิวส้มซ่าซอยละเอียด	1	ช้อน
น้ำมันปาล์ม	3	ขวด



2. ปฏิบัติการทำหมี่กรอบสมุนไพร

น้ำหมี่กรอบ

1. ปั่นหอมแดงกับเต้าเจี้ยว ใส่น้ำมันเล็กน้อย หอมแดงสับที่เหลือเจียวกับน้ำมันพอเหลือง ใส่ส่วนผสมที่ปั่นลงผัดพอหอม ใส่น้ำมะนาว น้ำส้มซ่า และน้ำมะขาม ผัดพอเข้ากัน
2. ใส่น้ำตาลทราย ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน จนน้ำตาลละลาย ใส่น้ำปลา ซอสมะเขือเทศ เคี่ยวจนมีลักษณะเหนียวเป็นยางมะตูม ตักใส่ถ้วยพักไว้

หมี่กรอบสมุนไพร

1. เส้นหมี่ผ่านน้ำเย็น พักไว้บนตะแกรง พอแห้ง เตรียมทอด
2. กระทะใส่น้ำมัน ตั้งไฟกลางจนร้อนจัด กระจายเส้นหมี่เป็นแพเล็ก นำลงทอดให้เหลืองทั้ง 2 ด้าน ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน เตรียมคลุกน้ำหมี่กรอบ
3. ตักน้ำหมี่กรอบใส่กระทะ เปิดไฟอ่อนๆ ค่อยๆ ใส่น้ำทอดกรอบ คลุกเคล้าให้เข้ากัน ถ้ารสชาติอ่อนสามารถเพิ่มน้ำหมี่กรอบได้
4. โรยเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ กุ้งแห้งทอด และเต้าหู้ทอดกรอบคลุกให้เข้ากัน โรยผิวส้มซ่าคลุกให้เข้ากันอีกครั้ง จัดเสิร์ฟ หรือตักใส่กล่อง ตกแต่งด้วยพริกทอดและใบมะกรูดทอด



แผนการจัดฝึกอบรมที่ 4 การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

คำอธิบายประจำหน่วย

ศึกษาและอธิบายเนื้อหาเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนและหลักการกำหนดราคาขาย และนำไปคิดคำนวณราคาของผลิตภัณฑ์

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมสามารถคิดคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ได้

เนื้อหา

การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

กิจกรรมการฝึกอบรม

1. ผู้สอนและผู้เข้าร่วมฝึกอบรมสนทนา แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในเรื่อง การทำหมีกรอบสมุนไพรร เกี่ยวกับราคาของวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อนำมาคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
2. ผู้สอนนำเสนอเนื้อหาเรื่อง การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
3. ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมสรุปความรู้โดยการอภิปรายและตอบคำถามในหน่วยที่ 4

สื่อในการฝึกอบรมหน่วยที่ 4

เอกสารประกอบการฝึกอบรมหน่วยที่ 4 เรื่อง การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

การวัดและการประเมินผล

ประเมินจากการอภิปราย และการตอบคำถาม

เนื้อหาหน่วยการฝึกอบรมที่ 4

การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย

หลักการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย (ชฎานิน, 2555)

การกำหนดราคาจำหน่าย

การกำหนดราคาจำหน่าย เป็นการตั้งราคาขายผลิตภัณฑ์ ให้สามารถขายได้โดยมีกำไรเพียงพอในการดำเนินกิจการ รวมทั้งมีเงินเพียงพอในการพัฒนากิจการและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น ซึ่งในการกำหนดราคาจำหน่ายให้มีผลกำไรนั้นไม่จำเป็นต้องตั้งราคาสูงเพื่อให้ได้ผลกำไรมาก แต่ควรตั้งราคาต่อหน่วยต่อชิ้นพอสมควรไม่แพงเกินไป ทั้งนี้เพื่อให้การหมุนของผลิตภัณฑ์ มีสภาพคล่องตัว โดยในการตั้งราคาขายนั้นควรคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้

1. ต้นทุนการผลิต หมายถึง การคิดราคาวัสดุต่างๆ ในการผลิต โดยคิดเฉพาะส่วนที่ใช้ผลิตเช่น ซื้อขวดใส่สมุนไพรมูลจำนวน 20 ใบๆ ละ 10 บาท รวมเป็นเงิน 200 บาท ใช้ไป 18 ใบ ดังนั้นราคา ต้นทุนการผลิตเป็นเงิน 180 บาท เป็นต้น

2. ค่าใช้จ่าย หมายถึง การจ่ายเงินทุกชนิดที่เกิดจากการผลิตขึ้นงาน เช่น ค่าวัสดุ อุปกรณ์ ค่าพาหนะค่าขนส่ง ค่าดอกเบี้ยเงินกู้ที่นำมาใช้ในการผลิตสินค้า เงินเดือนและค่าจ้าง ค่าโฆษณา เป็นต้น

3. จำนวนเงินที่บวกเพิ่ม หมายถึง จำนวนเงินที่บวกรวมกับราคาผลิตภัณฑ์ โดยเพิ่มจากราคาต้นทุนและค่าใช้จ่าย หรือเรียกว่า “กำไร”

วิธีการขั้นพื้นฐานในการตั้งราคา

วิธีการขั้นพื้นฐานในการตั้งราคา (Basic Methods of Setting Price) นิยมกันอยู่ทั่วไป 3 วิธี คือ

1. วิธีการตั้งราคาโดยยึดต้นทุนเป็นเกณฑ์
2. วิธีการตั้งราคาโดยยึดความต้องการของตลาดเป็นเกณฑ์
3. วิธีการตั้งราคาโดยยึดการแข่งขันเป็นเกณฑ์

1.วิธีการตั้งราคาโดยยึดต้นทุนเป็นเกณฑ์ วิธีปฏิบัติมี 2 แบบคือ

1.1 ตั้งราคาโดยคิดต้นทุนบวกกำไร

$$\text{ราคาขายต่อหน่วย} = \text{ต้นทุนทั้งหมด} + \text{กำไรที่ต้องการ}$$

จำนวนการผลิต วิธีนี้จะใช้ได้ต้องแน่ใจว่า จำนวนผลิตต้องเท่ากับจำนวนจำหน่าย ผู้ขายจึงจะมีกำไรตามที่ต้องการสำหรับพ่อค้าคนกลาง อาจจะบวกกำไรกับต้นทุนได้หลายลักษณะ เช่น

(กำไร) - ราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุนต่อหน่วย + 10% ของราคาขาย

(กำไร) - ราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุนต่อหน่วย + 10% ของราคาทุน

1.2 วิธีการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

จุดคุ้มทุน (Break-Even Point) เป็นจุดที่แสดงว่า ปริมาณ ณ จุดของการผลิต หรือการจำหน่าย รายได้รวมจะเท่ากับต้นทุนรวมพอดี

2. วิธีการตั้งราคาโดยยึดความต้องการของตลาดเป็นเกณฑ์การพิจารณาตั้งราคา

โดยยึดความต้องการของตลาดเป็นเกณฑ์นั้น สามารถจำแนกได้เป็นลักษณะย่อยๆ ดังนี้

2.1 การตั้งราคาในตลาดผูกขาด

2.2 การตั้งราคาในตลาดที่มีการแข่งขันอย่างสมบูรณ์

2.3 การตั้งราคาในตลาดที่มีการแข่งขันน้อยรายระดับราคาที่เหมาะสมของสินค้าในตลาดทั้ง 3 ประเภท อาศัยแนวความคิดเดียวกัน คือผู้ผลิตต้องพยายามผลิต และขายปริมาณที่ทำให้เกิดกำไรสูงสุด โดยสรุปได้ว่า ระดับราคาที่เหมาะสม อยู่ที่ปริมาณการผลิตที่ทำให้ต้นทุนเพิ่มเท่ากับรายได้ส่วน เพิ่มแต่ราคาจะต่างกันตามลักษณะเส้นอุปสงค์ของตลาดแต่ละประเภท

2.4 การตั้งราคาในตลาดที่มีความแตกต่างกันในด้านความต้องการ ซึ่งระดับราคาจะแตกต่างกันตามกรณี เช่น

- ลูกคามีมากกว่า 1 กลุ่ม และแต่ละกลุ่มมีความต้องการสินค้าแตกต่างกันกลุ่มใด มีความต้องการและความจำเป็นมาก ราคาจะสูงกว่ากลุ่มอื่น
- ลูกค้าน้อยกว่ากลุ่มอยู่ห่างไกลกันทำให้ต้นทุนค่าใช้จ่ายต่างๆ สำหรับแต่ละกลุ่มเป้าหมายแตกต่างกันไปด้วย

3. วิธีการตั้งราคาโดยยึดการแข่งขันเป็นเกณฑ์

การตั้งราคาโดยมุ่งพิจารณาที่การแข่งขัน เป็นวิธีการที่นักการตลาดเห็นความสำคัญของคู่แข่งมากกว่าความสำคัญของความต้องการของตลาดและต้นทุน ลักษณะ ราคาเช่นนี้อาจเกิดขึ้นในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่งเพื่อเอาชนะคู่แข่ง ระดับราคา ไม่จำเป็นต้องเท่าเทียมกับคู่แข่ง อาจสูงกว่าหรือต่ำกว่าก็ได้ ตัวอย่างที่เห็นชัดเจนถึงการตั้งราคาในลักษณะนี้ได้แก่

3.1 การกำหนดราคาตามคู่แข่งชั้น

3.2 การกำหนดราคาโดยยื่นซองประมูล - ช่วงเวลาที่ขายสินค้าแตกต่างกัน ระดับราคาสินค้าที่จำหน่ายในแต่ละช่วง เวลาจะไม่เท่ากัน เช่น รถรับ-ส่งสองแถว เป็นต้น

หลักการคำนวณกำไรผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย

การคำนวณกำไรผลิตภัณฑ์ เป็นวิธีการคิดราคาขาย เพื่อให้ได้เงินเพิ่มจากต้นทุน และค่าใช้จ่ายต่างๆ ซึ่งมีหลักการคิดกำไรผลิตภัณฑ์ได้หลายวิธี เช่น การคิดกำไรโดยบวกเพิ่มจำนวนเงินต่อชิ้น คิดกำไรโดยบวกเพิ่มจำนวนเงินต่อจำนวนครั้งของการขาย หรือคิดกำไรจากร้อยละของราคาต้นทุนการผลิต เป็นต้น (หทัยรัตน์, 2549)

ตัวอย่างการคำนวณโดยวิธีบวกจำนวนเงินเพิ่มจากราคาต้นทุนการผลิต

ขั้นที่ 1 คิดค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า โดยนำราคาต้นทุนบวกค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ขั้นที่ 2 คิดกำไรทั้งหมด โดยเอาผลลัพธ์ค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า คูณด้วยกำไร ต้องการและหารด้วย 100

ขั้นที่ 3 คิดราคาขายผลิตภัณฑ์ทั้งหมด โดยเอาผลลัพธ์ของกำไรทั้งหมด บวกค่าใช้จ่ายในการผลิตสินค้า

ขั้นที่ 4 คิดราคาต่อชิ้น โดยเอาราคาขายผลิตภัณฑ์ทั้งหมด หารด้วยจำนวนผลิตภัณฑ์

หลักในการจัดจำหน่าย

ในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เป็นการมุ่งหวังเพื่อผลกำไร ดังนั้นผู้จำหน่ายควรวางวิธีการให้ผู้ซื้อประทับใจในสินค้า ดังนี้

1. ให้บริการข้อมูลการผลิตโดยตรงไปตรงมาและข้อความชัดเจน
2. การบรรจุภัณฑ์ผลผลิตสวยงาม น่าสนใจ
3. ภาพของผลผลิตตรงตามสลากสินค้า หรือตรงตามโฆษณา
4. สินค้ามีจำหน่ายให้บริการหลายแห่ง สะดวกต่อการซื้อหา
5. รูปร่าง รูปทรงสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้ เช่น สะดวกสบายต่อการใช้

ทนทาน ดูแลรักษาง่าย เป็นต้น

6. ดำเนินการส่งสินค้าแก่ผู้สั่งซื้ออย่างตรงเวลา

7. มีความรับผิดชอบต่อสังคมโดยการเสียภาษีและรักษาสิ่งแวดล้อม

ประโยชน์ของการจัดจำหน่าย

การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์มีประโยชน์ ดังนี้

1. ทำให้เกิดธุรกิจการตลาดจำหน่ายสินค้า
2. ทำให้ผู้บริโภคสะดวกในการเลือกซื้อผลผลิตที่ต้องการ
3. ทำให้เกิดการพัฒนาผลผลิต เพราะสินค้าแต่ละชนิด มีผู้ผลิตหลายราย ดังนั้นทำให้เกิดภาวะการแข่งขัน ทั้งด้านผลผลิตและราคา ผลผลิตที่มีคุณภาพ และราคายุติธรรม
4. ทำให้เกิดสัมพันธภาพระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย
5. ช่วยให้ผู้มีงานทำเพิ่มขึ้นและมีรายได้สำหรับการดำรงชีวิต

คุณสมบัติของผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์

ผู้จำหน่ายสินค้าเป็นผู้ที่ใกล้ชิดกับผู้ซื้อ ซึ่งเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าของลูกค้า ดังนั้นผู้จำหน่ายสินค้า ควรมีคุณสมบัติที่สามารถดึงดูดใจ และมีจรรยาบรรณในการจำหน่ายสินค้า ดังนี้

1. มีความซื่อสัตย์ต่อตนเองและลูกค้า โดยให้ข้อมูลสินค้าแก่ลูกค้าตามความเป็นจริง
2. มีความรู้ในผลผลิตที่จำหน่ายเป็นอย่างดี
3. มีความคิดก้าวหน้าที่จะพัฒนาผลผลิตอยู่เสมอ
4. มีความสามารถในการจัดส่งสินค้าได้อย่างถูกต้องครบถ้วนและตรงเวลา
5. มีการกำหนดราคาขายสูงกว่าราคาต้นทุนพอสมควร โดยไม่เอาเปรียบลูกค้า
6. มีธรรมาศัยไม่ตรีอันดีต่อลูกค้า หน้าตายิ้มแย้มแจ่มใส และมีความสุข

มากเกินไป

การคำนวณราคาหมี่กรอบสมุนไพร

ค่าวัสดุ

ลำดับที่	รายการ	ปริมาณ	ราคาซื้อ	ราคาที่ใช้
1.	หอมแดงสับ	350 กรัม	35.-/ 1 ก.ก.	12.25.-
2.	เต้าเจี้ยว	120 กรัม	35.-/ 200 กรัม	21.60.-
3.	น้ำมะนาว	40 กรัม	5.-/ 30 กรัม	6.80.-
4.	น้ำส้มซ่า	20 กรัม	35.-/ 100 กรัม	7.00.-
5.	น้ำมะขามเปียก	210 กรัม	22.-/ 1 ก.ก.	4.20.-
6.	น้ำตาลทราย	870 กรัม	28.-/ 1 ก.ก.	26.10.-
7.	น้ำปลา	60 กรัม	14.-/ 300 กรัม	3.00.-
8.	ซอสมะเขือเทศ	200 กรัม	34.-/ 1 ก.ก.	6.00.-
9.	น้ำมันถั่วเหลือง	$\frac{3}{4}$ -1 ถ้วย	42.-/ 1 ก.ก.	8.00.-
10.	เส้นหมี่ตราไวไว	5 ห่อ(ห่อละ 180 กรัม)	11.-/ 180 กรัม	55.00.-
11.	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทอด/อบ	300 กรัม	400.-/ 1 ก.ก.	120.00.-
12.	กุ้งแห้งทอด	100 กรัม	450.-/ 1 ก.ก.	45.00.-
13.	เต้าหู้ทอดกรอบ	2 แผ่น	15.-/ 1 แผ่น	30.00.-
14.	พริกแห้งทอดกรอบ	100 กรัม	100.-/ 1 ก.ก.	10.00.-
15.	ใบมะกรูดทอดกรอบ	50 กรัม	10.-/ 1 กำ	10.00.-
16.	ผิวส้มซ่าซอยละเอียด	1 ลูก	35.-/ 1 ผล	35.00.-
17.	น้ำมันปาล์ม	3 ขวด	38.-/ 1 ขวด	114.00.-

รวม 514 บาท

$$\begin{aligned} \text{ต้นทุนรวม} &= \text{ค่าวัตถุดิบทั้งหมด} \\ &= 514 \text{ บาท} / 50 \text{ กล่อง} \end{aligned}$$

$$\text{ต้นทุนกล่องละ} = 10.28 \text{ บาท}$$

$$\begin{aligned} \text{ราคาขาย} &= \text{ต้นทุน} + \text{ค่าแรง (30\%)} + \text{ค่าสาธารณูปโภค (20\%)} + \text{กำไร (50\%)} \\ &= 10.28 \text{ บาท} + 4.20 \text{ บาท} + 2.80 \text{ บาท} + 7 \text{ บาท} \\ &= 24 \text{ บาท} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ขายได้} &= \text{จำนวนที่ขาย} \times \text{ราคาขาย} \\ &= 50 \times 24 \text{ บาท} \\ &= 1,200 \text{ บาท} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{กำไรที่ได้} &= \text{ขายได้} - \text{ต้นทุน} \\ &= 1,200 - 514 \text{ บาท} \\ &= 686 \text{ บาท} \end{aligned}$$





ภาคผนวก จ

ผลของความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น
ด้านคหกรรมศาสตร์ ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด
อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร

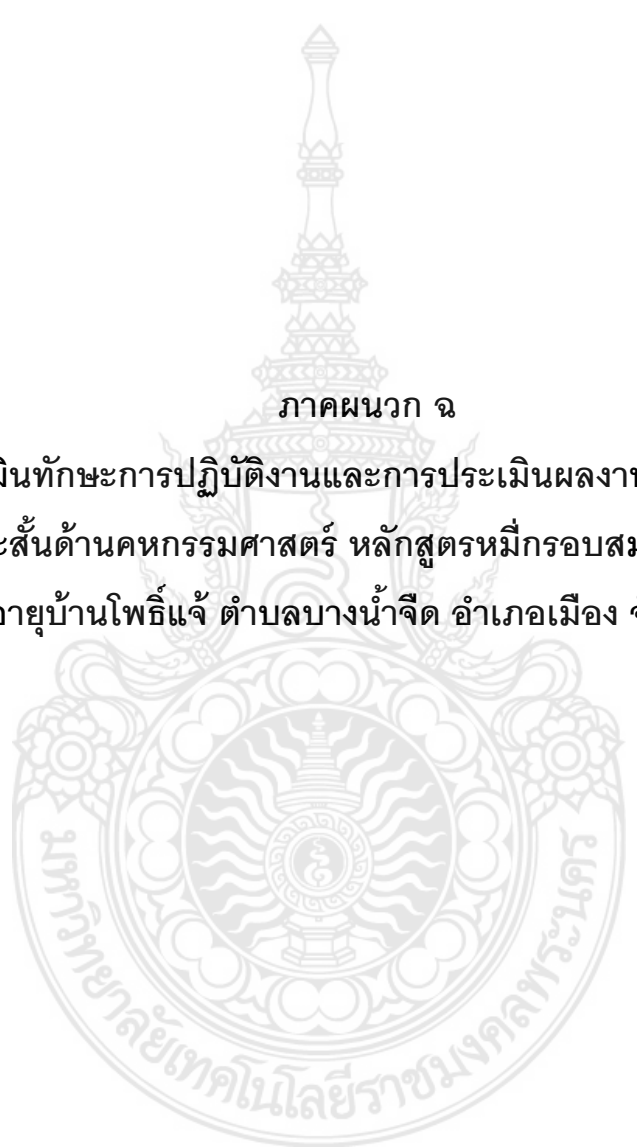
ตาราง จ -1 ผลความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง

จังหวัดสมุทรสาคร

รายการประเมิน	คะแนนค่าความสอดคล้องของ					รวม	IOC	ระดับความเหมาะสม
	ผู้เชี่ยวชาญ							
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5			
1. หลักการและเหตุผลของหลักสูตร								
1.1 ความเป็นไปได้ เป็นเหตุเป็นผล	+1	+1	+1	0	+1	4	0.80	ปานกลาง
1.2 สามารถนำไปใช้จริง	0	+1	+1	+1	0	3	0.60	น้อย
1.3 มีความสอดคล้องกับสถานการณ์และเหตุการณ์ปัจจุบัน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1	มาก
2. จุดมุ่งหมายหลักสูตร								
2.1 มีความชัดเจน	+1	0	+1	+1	+1	4	0.80	ปานกลาง
2.2 มีความครอบคลุมทุกเนื้อหาสาระความรู้	+1	0	+1	0	+1	3	0.60	น้อย
2.3 ความเป็นไปได้ สามารถใช้ประกอบอาชีพได้จริง	+1	+1	+1	+1	+1	5	1	มาก
2.4 เนื้อหาเหมาะสมกับผู้เข้ารับการศึกษา	+1	+1	+1	+1	0	4	0.80	ปานกลาง
3. เนื้อหาของหลักสูตร								
3.1 เนื้อหาสาระครอบคลุม	+1	+1	0	0	+1	3	0.60	น้อย
3.2 เนื้อหาสาระกระชับเข้าใจง่าย	+1	+1	+1	+1	0	4	0.80	ปานกลาง
3.3 เหมาะสมกับผู้เข้ารับการศึกษา	+1	+1	+1	+1	+1	5	1	มาก

ตาราง จ -1 ต่อ

รายการประเมิน	คะแนนค่าความสอดคล้องของ ผู้เชี่ยวชาญ					รวม	IOC	ระดับความ เหมาะสม	
	คนที่	คนที่	คนที่	คนที่	คนที่				
	1	2	3	4	5				
4. การนำหลักสูตรไปใช้									
4.1 มีความเหมาะสม สอดคล้องกับเนื้อหาสาระ	+1	+1	+1	0	+1	4	0.8	ปานกลาง	
4.2 เนื้อหาสามารถ ประกอบอาชีพได้	+1	+1	+1	+1	0	4	0.8	ปานกลาง	
4.3 ระยะเวลาเหมาะสม กับการจัดฝึกอบรม	+1	+1	+1	+1	+1	5	1	มาก	
5. กิจกรรมการฝึกอบรม									
5.1 ความเป็นไปได้	+1	+1	+1	+1	0	4	0.8	ปานกลาง	
5.2 เรียงลำดับขั้นตอน	+1	+1	+1	+1	+1	5	1	มาก	
5.3 นำไปสู่การบรรลุ วัตถุประสงค์	0	+1	+1	+1	+1	4	0.8	ปานกลาง	
6. การประเมินผล									
6.1 มีความสอดคล้อง และสามารถตอบสนอง วัตถุประสงค์	+1	+1	+1	+1	+1	5	1	มาก	
6.2 มีความถูกต้องและ ชัดเจนในเกณฑ์การ วัดผลและการประเมินผล	0	+1	0	+1	+1	3	0.60	น้อย	
รวม	15	16	16	14	13	74	14.8		
ค่าเฉลี่ย	0.83	0.89	0.89	0.78	0.72	4.11	0.82		
คิดเป็นร้อยละ	82.0								เหมาะสม ระดับมาก นำไปใช้ได้



ภาคผนวก ฉ

ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติงานและการประเมินผลงาน หลักสูตรฝึกอบรบ
วิชาชีพระยะสั้นด้านคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร ของสมาชิก
ชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

ตาราง จ - 1 ผลการประเมินทักษะการปฏิบัติงาน และการประเมินผลงาน ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาครงาน หลักสูตรหมึกรอบสมุนไพร

รายชื่อผู้เข้าฝึกอบรม	ด้านทักษะการปฏิบัติงาน									รวม	ด้านผลงาน									รวม	รวมทั้งหมด	เฉลี่ย	เกณฑ์การประเมิน
	การเลอภาควิชาการและอุปสรรค			การปฏิบัติงานตามขั้นตอน			ปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนดเวลา				ลักษณะที่ถูกต้อง			รสชาติ			ความสะอาด						
	3	2	1	3	2	1	3	2	1		3	2	1	3	2	1	3	2	1				
1. นางสาวเวียง ศรีอุบล			✓	✓			✓			8	✓			✓			✓			9	17	2.83	ดี
2. นางจำรอง สาคกร	✓			✓				✓		7	✓			✓			✓			9	16	2.67	ดี
3. นางจำเริญ เขื่อมมาก	✓			✓			✓			9	✓				✓		✓			9	16	2.67	ดี
4.นางเพียร ม่วงรอด	✓			✓			✓			9	✓			✓			✓			9	18	3	ดี
5.นางประกอบ จันทร์โต	✓			✓				✓		8	✓			✓			✓			9	17	2.83	ดี
6.นายวิชัย จันทร์โต	✓				✓		✓			7	✓			✓			✓			9	16	2.67	ดี
7.นางอุทัย หอมเกษร	✓			✓			✓			8	✓				✓		✓			8	16	2.67	ดี
8.นางเตือนใจ ทิพย์สัมฤทธิ์	✓			✓			✓			8	✓			✓				✓		8	16	2.67	ดี
9.นางอำพร จาดศรี	✓			✓			✓			8	✓			✓				✓		8	16	2.67	ดี
10.นางสุนีย์ แก้วงาม	✓			✓			✓			8	✓			✓			✓			9	17	2.83	ดี

ตาราง จ - 1 (ต่อ)

รายชื่อผู้เข้าฝึกอบรม	ด้านทักษะการปฏิบัติงาน									รวม	ด้านผลงาน									รวม	รวมทั้งหมด	เฉลี่ย	เกณฑ์การประเมิน
	การเลือกวัตถุประสงค์และอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร			การปฏิบัติงานตามขั้นตอน			ปฏิบัติงานได้ตามกำหนดเวลา				ลักษณะที่ถูกต้อง	รสชาติ			ความสะอาด								
	3	2	1	3	2	1	3	2	1			3	2	1	3	2	1	9	18				
11.นางบุญเต็ม พันธิโพธิทอง	✓			✓			✓			9	✓			✓			✓			8	17	2.83	ดี
12.นางวิไลย์ เกตุสุวรรณ	✓			✓			✓			9	✓			✓			✓			9	18	3	ดี
13.นางเกษร สิ้นสุขอภิรมย์	✓			✓				✓		7	✓			✓			✓			9	16	2.67	ดี
14.นางวอน ปิ่นทอง	✓			✓			✓			9	✓				✓		✓			7	16	2.67	ดี
15.นางทองปลิว แตงมณี	✓			✓				✓		7	✓			✓			✓			9	16	2.67	ดี
16.นางจำนงค์ รูปหล่อ	✓			✓				✓		7	✓			✓			✓			9	16	2.67	ดี
17.นางแก้ว รอดนุช	✓			✓			✓			9	✓			✓			✓			8	17	2.83	ดี
18.นางฉลวย เพ็ญเศรษฐี	✓				✓		✓			8	✓			✓				✓		8	16	2.67	ดี
19.นางวันเพ็ญ ไทยเจริญ		✓		✓			✓			7	✓			✓			✓			9	16	2.67	ดี
20.นายสมบุญร์ ชื่นบุญเกิด		✓		✓			✓			7	✓			✓			✓			9	16	2.67	ดี

ตาราง จ - 1 (ต่อ)

รายชื่อผู้เข้าฝึกอบรม	ด้านทักษะการปฏิบัติงาน									รวม	ด้านผลงาน									รวม	รวมทั้งหมด	เฉลี่ย	เกณฑ์การประเมิน	
	การสังเกตพฤติกรรมการประกอบอาชีพ			การปฏิบัติงานตามขั้นตอน			ปฏิบัติงานได้ตามกำหนดเวลา				รวม	สิ่งที่ถูกต้อง			ดี			ความสะอาด						
	3	2	1	3	2	1	3	2	1			9	3	2	1	3	2	1	3					2
21.นางอนงค์ แดงมณี		✓		✓				✓			7	✓			✓			✓			9	16	2.67	ดี
22.นางวิน ยิ้มทิม		✓		✓			✓				8	✓			✓				✓		8	16	2.67	ดี
23.นายสิงห์ชัย อานานนท์	✓			✓				✓			8	✓			✓			✓			9	17	2.83	ดี
24.นางจิตพนา พินทอง	✓			✓				✓			8	✓			✓			✓			9	17	2.83	ดี
25.นางสุวิณ ต้นหลา	✓			✓			✓				9	✓				✓		✓			7	16	2.67	ดี
26.นางจิตรา ทองแท้	✓			✓			✓				9	✓			✓			✓			9	18	3	ดี
27.นางพิน สวัสดิ์			✓	✓			✓				7	✓			✓			✓			9	16	2.67	ดี
28.นางพะยอม สุขรัตน์ทรัพย์	✓			✓			✓				9		✓			✓		✓			7	16	2.67	ดี
29.นางวันทนา โพธิยา	✓			✓				✓			8	✓			✓				✓		8	16	2.67	ดี
30.นางอรสา นุ่มเนียม	✓			✓				✓			8	✓			✓			✓			9	17	2.83	ดี



ภาคผนวก ซ

รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม ใบลองเวลาอบรม กำหนดการอบรม
หลักสูตรหมี่กรอบสมุนไพร และภาพกิจกรรมการฝึกอบรม ของสมาชิก
ชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบล บางน้ำจืด อำเภอเมือง
จังหวัดสมุทรสาคร

ตารางผนวกที่ 3 รายชื่อสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง
จังหวัดสมุทรสาคร

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์
1	นางสังเวียน ศรีอุบล	43/4 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
2	นางจำลอง สาคร	83 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
3	นางจำเริญ เอี่ยมนาค	81/1 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
4	นางเพียร ม่วงรอด	72/3 หมู่ 5 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
5	นางประกอบ จันทร์โต	47/1 หมู่ 5 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
6	นายวิชัย จันทร์โต	47/1 หมู่ 5 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
7	นางอุทัย หอมเกษร	69/10 หมู่ 4 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
8	นางเตือนใจ หีบสัมฤทธิ์	57/88 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์
9	นางอำพร จาดศรี	87/1 หมู่ 5 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
10	นางสุนีย์ แก้วงาม	19/4 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
11	นางบุญเต็ม พันธุ์โพธิ์ทอง	29 หมู่ 4 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
12	นางวิไลย เกตุสุวรรณ	37/1 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
13	นางเกษร สิ้นสุขอภิรมย์	24/9 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
14	นางวอน ปิ่นทอง	66 หมู่ 4 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
15	นางทองปลิว แต่งมณี	60 หมู่ 1 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
16	นางจำนงค์ รูปหล่อ	51/4 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์
17	นางแก้ว รอดนุช	99/1 หมู่ 5 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
18	นางฉลวย โพธิ์เศรษฐี	47 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
19	นางวันเพ็ญ ไทยเจริญ	87/1 หมู่ 5 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
20	นายสมบูรณ์ ลิ้มบุญเกิด	99/1 หมู่ 5 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
21	นางอนงค์ แดงมณี	60 หมู่ 1 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
22	นางวิน ยิ้มทิม	57/84 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
23	นายสิงห์ชัย ยานานนท์	57/10 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
24	นางจิตพนา พิณฑอง	19/4 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
25	นางสุวิน ต้นหลา	57/84 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์
26	นางจิตรา ทองแท้	57/65 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
27	นางพิน สวัสดิ์	57/15 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
28	นางพยอม สุขรัตน์ทรัพย์	24/7 หมู่ 3 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
29	นางวันทนา โพธิยา	37/1 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	
30	นางอรสา นุ่มเนียม	40 หมู่ 2 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	



หลักสูตรวิชาชีพพระยาศันด้านคหกรรมศาสตร์ ของชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด

อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เรื่อง หมี่กรอบสมุนไพร

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2559 เวลา 8.30 – 16.30 น.

รายชื่อผู้เข้าอบรม

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	ลงนาม	หมายเหตุ
1	นางสังเวียน ศรีอุบล	สังเวียน ศรีอุบล	
2	นางจำลอง สาคร	จำลอง สาคร	
3	นางจำเริญ เอื้อมณฑ	จำเริญ เอื้อมณฑ	
4	นางเพียร ม่วงรอด	เพียร ม่วงรอด	
5	นางประกอบ จันทร์โต	ประกอบ จันทร์โต	
6	นายวิชัย จันทร์โต	วิชัย จันทร์โต	
7	นางอุทัย หอมเกษร	อุทัย หอมเกษร	
8	นางเดือนใจ หีบสัมฤทธิ์	เดือนใจ หีบสัมฤทธิ์	
9	นางอำพร จาดศรี	อำพร จาดศรี	
10	นางสุนีย์ แก้วงาม	สุนีย์ แก้วงาม	
11	นางบุญเต็ม พันธุ์โพธิ์ทอง	บุญเต็ม พันธุ์โพธิ์ทอง	
12	นางวิไล เกตุสุวรรณ	วิไล เกตุสุวรรณ	
13	นางเกษร สิ้นสุขภิรมย์	เกษร สิ้นสุขภิรมย์	
14	นางวอน ปิ่นทอง	วอน ปิ่นทอง	
15	นางทองปลิว แต่งมณี	ทองปลิว แต่งมณี	
16	นางจันทน์ รูปหล่อ	จันทน์ รูปหล่อ	
17	นางแก้ว รอดนุช	แก้ว รอดนุช	
18	นางฉลวย โพล่งเศรษฐี	ฉลวย โพล่งเศรษฐี	
19	นางวันเพ็ญ ไทยเจริญ	วันเพ็ญ ไทยเจริญ	
20	นายสมบูรณ์ ลิ้มบุญเกิด	สมบูรณ์ ลิ้มบุญเกิด	

กำหนดการอบรมหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสันด้านคหกรรมศาสตร์
ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านโพธิ์แจ้ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

เรื่อง อบรมหัตถกรรมไหม

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2559 เวลา 8.30 น. – 16.30 น.

สถานที่ สถานีอนามัยบ้านโพธิ์แจ้

ว/ด/ป	8.30 - 9.00 น.	9.00 - 10.00 น.	10.00 - 11.00 น.	12.00 - 13.00 น.	13.00 - 15.00 น.	15.00 - 16.30 น.
20 ธ.ค. 58	ลงทะเบียน	ความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับไหมกรอบ สมุนไพร	อุปกรณ์วัสดุดิบและ เทคนิคการทำไหม กรอบสมุนไพร	พักรับประทานอาหารกลางวัน	ขั้นตอนการทำไหม กรอบสมุนไพร	การคำนวณต้นทุนและ การกำหนดราคาขาย

หมายเหตุ : พักรับประทานอาหารว่างเวลา 10.30 – 10.45 น. และ 14.30 – 14.45 น. กิจกรรมอาจจะมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

ภาพกิจกรรมฝึกอบรม





ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์
วัน เดือน ปีเกิด 9 พฤศจิกายน 2528
ภูมิลำเนา อำเภอบางกอกน้อย จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คศ.บ.)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2550

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยีเขตวิเศษ ฝ่ายบริหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

