

การพัฒนาคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากร

วิทยาลัยสารพัดช่างแพร่

Development of a Basic Thai Dessert Workshop Manual for Phrae Polytechnic College Personnel

ภารตา จันทรสว่าง, จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง,
วิรัชยา อินทะกันท์, กุศลญา ลีวหงวน และ กীরติญา สอนเนย

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

**Parata Jansawang, Jiraphat Kaewsritong,
Wirachya Intakan, Kunchaya Siwnguan and Keeratiya Sornnoey**
Pibulsongkram Rajabhat University, Thailand
Corresponding Author, E-mail:Keeratiya.s@psru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น 2) พัฒนาคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากรวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ และ 3) ประเมินความพึงพอใจของบุคลากรที่มีต่อการใช้คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น กลุ่มเป้าหมายคือ ครูพิเศษที่สอนในวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ ปีการศึกษา 2566 จำนวน 15 คน ใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น แบบประเมินความเหมาะสมของคู่มือ แบบสอบถามความพึงพอใจ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่าคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากรวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ที่พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย 4 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 คำชี้แจงการใช้คู่มือและวัตถุประสงค์ของคู่มือ ส่วนที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย ส่วนที่ 3 ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยในแต่ละประเภทตามกรรมวิธีการหุงต้ม ส่วนที่ 4 การประเมินผล และผลการประเมินความเหมาะสมของคู่มือ พบว่า มีความเหมาะสมด้านเนื้อหา ด้านการออกแบบ ด้านการใช้ภาษา และด้านการนำไปใช้ประโยชน์อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านรูปแบบอยู่ในระดับปานกลาง และผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้คู่มือ พบว่า มีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ: คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ; ขนมไทย; วิทยาลัยสารพัดช่าง

Abstract

This article aims to 1) study the problems and needs for basic Thai dessert workshops, 2) develop a basic Thai dessert workshop training manual for personnel at Phrae Polytechnic College, and 3) evaluate personnel satisfaction with the use of Basic Thai Dessert Workshop Manual. The target group is 15 special teachers teaching at Phrae Polytechnic College, academic year 2023, using a purposive selection method. Tools used include focus group recording forms. Basic Thai Dessert Workshop Manual suitability assessment form Satisfaction questionnaire Analysis of qualitative data, content analysis, and quantitative data used descriptive statistics, including percentages, means, and standard deviations. The results of the research found that the developed manual for basic Thai dessert workshops for Phrae Polytechnic College personnel consists of 4 parts: Part 1: Statement of use of the manual and the purpose of the manual; Part 2: Basic knowledge about Thai desserts; Part 3. Practice making Thai desserts in each type according to the cooking process. Part 4 Evaluation and the results of evaluating the appropriateness of the manual found that it is appropriate in terms of content. Design Language use and the utilization aspect is at a high level As for the format of the book, it is at a moderate level. And the results of the study of the satisfaction of the users of the manual found that overall satisfaction was at a high level.

Keywords: Workshop manual; Thai Dessert; Polytechnic College

บทนำ

รัฐบาลมีนโยบายในการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ทุกช่วงวัยให้มีทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 มีนัยต่อการเรียนรู้และการพัฒนาดตนเองอย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต และมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะฝีมือให้ความรู้แก่ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ ผ่านการจัดฝึกเชิงปฏิบัติการเพื่อให้บุคคลได้รับองค์ความรู้และทักษะที่จำเป็นไว้ใช้ในการประกอบอาชีพและมีรายได้ที่เหมาะสม สอดคล้องกับพันธกิจของวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ อำเภอสูงเม่น จังหวัดแพร่ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่มีนโยบายการฝึกอาชีพให้กับชุมชนเพื่อรองรับการก้าวสู่ความเป็นเลิศทางด้านอาชีพ เกิดการเรียนรู้ ลงมือปฏิบัติจริง และพัฒนาดตนเองตามศักยภาพและความถนัด สร้างความเข้าใจให้กับผู้เกี่ยวข้องในการฝึกอบรมวิชาชีพให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและชุมชนในท้องถิ่น มีการจัดทำแผนงานการศึกษาด้านอาชีวศึกษาในแต่ละสาขาวิชาให้ดำเนินการอบรมวิชาชีพโดยมุ่งเน้นมาตรฐานสมรรถนะอาชีพ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ต้องดำเนินงานภายใต้พันธกิจของวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ในการจัดฝึกอบรมอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่และเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนนโยบาย Soft Power ของไทยเพื่อการยกระดับงานวัฒนธรรม เพราะขอบข่ายเนื้อหาเป็นส่วนหนึ่งของ 5F คือ อาหาร (Food) ที่รัฐบาลกำลังให้การส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มจากทุนภูมิปัญญาทางด้านอาหารไทย (กระทรวงวัฒนธรรม, 2566) และจากสถานการณ์ของการดำเนินงานในปัจจุบันพบว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการส่วนใหญ่สนใจเลือกฝึกอบรมวิชาชีพทางด้านอาหารเพราะเป็นหนึ่งในปัจจัยที่มีความสำคัญกับการดำเนินชีวิตสามารถที่จะนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเฉพาะการฝึกอบรมวิชาชีพเกี่ยวกับขนมไทยเบื้องต้น

เนื่องจากขนมไทยเป็นภูมิปัญญาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ มีเรื่องราวเรื่องเล่าความหมายที่เป็นมงคล สามารถนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้หลายรูปแบบ (สุนิสา พุดพันธุ์, 2560 : 7-12) รวมถึงในการนำองค์ความรู้และทักษะไปเริ่มต้นประกอบอาชีพซึ่งงบประมาณในการลงทุนไม่สูงมากนักเพราะวัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น จากสถานการณ์และความต้องการดังกล่าวส่งผลให้จำนวนบุคลากรของวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ที่จะมาดำเนินการจัดฝึกอบรมด้านขนมไทยมีไม่เพียงพอ รวมถึงยังขาดแนวทางการจัดการฝึกอบรมที่เป็นแนวปฏิบัติเดียวกัน

จากข้อมูลดังกล่าวมาควรมีแนวทางแก้ไขปัญหาในเบื้องต้นโดยเฉพาะความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาบุคลากรของวิทยาลัยสารพัดช่างที่มีส่วนเกี่ยวข้องให้มีแนวปฏิบัติที่เป็นไปในทิศทางเดียวกันเพื่อสร้างมาตรฐานของวิชาชีพ ซึ่งคู่มือการฝึกอบรมอาจเป็นช่องทางหนึ่งในการเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนาและแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ เนื่องจากคู่มือเปรียบเสมือนหนังสือหรือเอกสารที่ให้ความรู้และแนวทางในการปฏิบัติงานได้อย่างใดอย่างหนึ่งเพื่อให้บรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ โดยลักษณะของคู่มือที่ดีนั้น ควรประกอบด้วยเนื้อหาที่ชัดเจน เข้าใจง่าย มีรูปแบบกระชับรัด ตัวอักษรอ่านง่าย ชัดเจนมีการจัดลำดับข้อมูลนำเสนอเป็นขั้นตอนที่เข้าใจง่าย ในด้านของเนื้อหาควรมีการกำหนด วัตถุประสงค์ไว้อย่างชัดเจน มีการระบุขอบข่ายเนื้อหาที่ครอบคลุม มีคำแนะนำในการศึกษาคู่มือ (ชลธาร สมาน, 2560 : 20-21) จากลักษณะและประโยชน์ของคู่มือจะเห็นได้ว่ามีความสอดคล้องกับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยที่มีขั้นตอนการทำเทคนิค รายการวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ และสามารถนำข้อมูลจากคู่มือไปเผยแพร่ผ่านสื่อออนไลน์ได้ ดังนั้นผู้วิจัยในฐานะผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาคู่มือการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในวิชาขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากรวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ เพื่อเป็นเครื่องมือในการพัฒนาบุคลากรให้มีความพร้อมและมีแนวปฏิบัติในการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการได้เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในการจัดฝึกอบรมให้กับประชาชนทั่วไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นของวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่
2. เพื่อพัฒนาคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากรวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่
3. เพื่อประเมินความพึงพอใจของบุคลากรที่มีต่อการใช้คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยและพัฒนา (Research & Development) โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. กลุ่มเป้าหมาย

1.1 กลุ่มทดลองใช้คู่มือ คือ ครูพิเศษที่สอนในวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ ปีการศึกษา 2566 จำนวน 15 คน ใช้วิธีการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เนื่องจากเป็นกลุ่มบุคลากรที่มีความเกี่ยวข้องกับการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

1.2 กลุ่มผู้เชี่ยวชาญในการประเมินความเหมาะสมของคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น คือ อาจารย์ผู้สอนที่มีความเชี่ยวชาญในด้านขนมไทย ด้านการวัดผลประเมินผล และด้านศิลปะการออกแบบ ได้จากการเลือกแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยพิจารณาจากคุณวุฒิ ประสบการณ์การทำงานและการสอนในสาขาวิชานั้น ๆ อย่างน้อย 10 ปี ขึ้นไป จำนวน 5 ท่าน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการหาคุณภาพเครื่องมือ

2.1 แบบบันทึกการสนทนากลุ่มประกอบด้วยข้อคำถามเกี่ยวกับการศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น และแนวทางปฏิบัติที่ดีเพื่อให้เกิดมาตรฐานการฝึกอบรมอาชีพ จำนวน 7 ข้อ มีลักษณะข้อคำถามเป็นแบบปลายเปิด (Open Ended Question)

2.2 คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น ประกอบด้วย 4 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 คำชี้แจงการใช้คู่มือและวัตถุประสงค์ของคู่มือ ส่วนที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย ส่วนที่ 3 ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยในแต่ละประเภทตามกรรมวิธีการหุงต้ม และ ส่วนที่ 4 การประเมินผลมีขั้นตอนในการพัฒนาคู่มือ 4 ขั้นตอนโดยประยุกต์มาจากแนวทางการพัฒนาคู่มือของสมาลี สังข์ศรี (2553) และบุษบา หินเฑาะว์ และคณะ (2565 : 128-129) ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การกำหนดเรื่องที่จะเขียน โดยเริ่มจากพิจารณาองค์ประกอบของเล่มคู่มือ ศึกษาสภาพปัญหาและข้อจำกัดของการฝึกอบรมขนมไทยเบื้องต้น แล้ววิเคราะห์ข้อมูลเนื้อหา

ขั้นตอนที่ 2 การจัดเรียงเนื้อหา คือ วางโครงเรื่องกำหนดส่วนประกอบของข้อมูล โดยใช้หลักการจัดการลำดับขั้นการเรียนรู้ของบลูม (Bloom, 1956 อ้างจาก พิศิษฐ ตัณฑวณิช, 2558 : 19-22) และพิจารณาลำดับความยากง่ายในการจัดฝึกอบรม วิธีการสอน วัสดุ อุปกรณ์ และกระบวนการปฏิบัติการ

ขั้นตอนที่ 3 การจัดทำเล่มคู่มือ ดำเนินการทดลองสูตรและฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย พร้อมทั้งถ่ายภาพขั้นตอน วัสดุ อุปกรณ์ เพื่อใช้ประกอบในเล่มคู่มือ จากนั้นออกแบบรูปเล่ม โดยคำนึงถึงรูปแบบตัวอักษร ขนาด สี สัน ความคมชัดของภาพที่จะสามารถสื่อสารสร้างความเข้าใจให้กับผู้ที่นำคู่มือไปใช้ได้

ขั้นตอนที่ 4 การตรวจสอบและปรับปรุงคู่มือ โดยนำร่างเล่มคู่มือให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่านพิจารณาทั้งด้านเนื้อหา ด้านการใช้ภาษา ด้านการออกแบบ ด้านรูปเล่มคู่มือ และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ จากนั้นดำเนินการจัดพิมพ์เพื่อเตรียมนำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมาย

2.3 แบบประเมินความเหมาะสมของคู่มือ มีลักษณะเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) มี 5 ระดับ ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด ประกอบด้วย ด้านเนื้อหา ด้านการใช้ภาษา ด้านการออกแบบ ด้านรูปเล่มคู่มือ และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 23 ข้อ ดำเนินการหาคุณภาพเครื่องมือโดยการตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content of validity) ได้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item-Objective Congruence :IOC) อยู่ระหว่าง 0.8-1

2.4 แบบสอบถามความพึงพอใจ ประกอบด้วย 2 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 5 ข้อ มีลักษณะแบบตรวจสอบรายการ (Check List) ตอนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจ มีลักษณะแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด จำนวน 12 ข้อ ดำเนินการหาคุณภาพเครื่องมือโดยการตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) ได้ค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item-Objective Congruence :IOC) อยู่ระหว่าง 0.8-1 จากนั้นทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) ใช้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบัค (Cronbach's alpha coefficient) พบค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับของแบบสอบถามเท่ากับ 0.62

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามลำดับขั้นตอนของการวิจัยดังนี้

3.1 การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ใช้การสนทนากลุ่ม (Focus group) กับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยใช้แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม ซึ่งผู้วิจัยทำการบันทึกข้อมูลด้วยตนเองพร้อมกับผู้ช่วย

3.2 การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ผู้วิจัยนำเล่มคู่มือที่พัฒนาขึ้นไปประเมินความเหมาะสมของคู่มือโดยให้ผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้ให้ข้อมูลโดยใช้แบบประเมินความเหมาะสม จากนั้นผู้วิจัยนำเล่มคู่มือไปให้กลุ่มเป้าหมายทดลองใช้แล้วทำการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามความพึงพอใจ

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative Data) จากการเก็บข้อมูลการประชุมกลุ่มย่อย วิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis)

4.3 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Data) ด้วยสถิติเชิงพรรณนาโดยวิธีหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์ข้อมูลแปลความหมายตามเกณฑ์ (ยุทธิ โกยวรรณ์, 2545)

คะแนนเฉลี่ย 4.50-5.00 หมายถึง ความพึงพอใจ/ความเหมาะสมระดับมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง ความพึงพอใจ/ความเหมาะสมระดับมาก

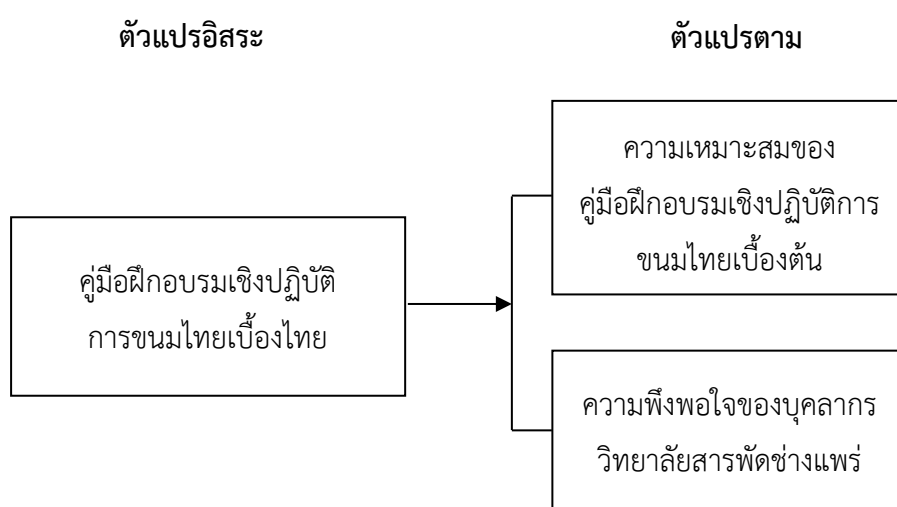
คะแนนเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง ความพึงพอใจ/ความเหมาะสมระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.50-2.49 หมายถึง ความพึงพอใจ/ความเหมาะสมระดับน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.49 หมายถึง ความพึงพอใจ/ความเหมาะสมระดับน้อยที่สุด

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษารั้ครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูล แนวคิด ทฤษฎี งานวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมเชิงแนวคิดการพัฒนาคู่มือของสุมาลี สังข์ศรี (2553) และบุษบา หินเธาว์ และคณะ (2565 : 128-129) และการเก็บข้อมูลจากประสบการณ์การจัดฝึกอบรมวิชาชีพชนมไทยของผู้วิจัยที่ค้นพบ รวมถึงจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งบุคลากรวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ ผู้เข้าร่วมอบรมฝึกอบรม จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และกำหนดเป็นกรอบ ในการวิจัย ดังแผนภาพที่ 1



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการชนมไทยเบื้องต้นของวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่

การศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการทำขนมไทยจากผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ พบว่า ประชาชนยังมีความต้องการและให้ความสนใจในการเลือกหัวข้อฝึกอบรมการทำขนมไทย เพราะเห็นว่ามีช่องทางนำไปต่อยอดเป็นอาชีพได้จริงใช้งบประมาณในการลงทุนไม่สูงมากนัก และขนมไทยยังเป็นที่ต้องการของตลาดสอดคล้องกับวิถีชีวิตของประชาชนในพื้นที่ เช่น การนำขนมไทยไปทำบุญตักบาตรหรือใช้ในงานมงคลต่างๆ รวมถึงปัจจุบันขนมไทยเริ่มเป็นที่นิยมของธุรกิจร้านอาหารที่นำเอกลักษณ์ของขนมไทยมาเป็นจุดขายของร้านตามกระแสความนิยมมีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ได้ และประชาชนที่มาร่วมฝึกอบรมยังมีข้อเสนอแนะว่า ต้องการที่จะให้ทางวิทยาลัยจัดฝึกอบรมการทำขนมไทยหรือขนมไทยประยุกต์เพื่อจะได้สมัครเรียนได้อย่างต่อเนื่อง เป็นการเพิ่มความเชี่ยวชาญและความชำนาญ

ให้กับผู้เข้าร่วมฝึกอบรม นอกจากนี้ยังพบว่าอาจารย์ผู้สอนและผู้ดำเนินการฝึกอบรมที่ต้องสอนพร้อมกันในแต่ละห้องเรียนนั้น ใช้สูตรขนมไทยและชนิดที่นำมาสอนของแต่ละคนจะมีสูตรหรือปริมาณไม่เท่ากัน รวมถึงระยะเวลาในการปฏิบัติการที่ไม่เท่ากันจึงทำให้บางครั้งผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความสับสน รวมถึงในการประเมินผลงานของผู้เข้าร่วมฝึกอบรมยังไม่ได้กำหนดแนวทางให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน สำหรับมิติความต้องการพัฒนาด้านการฝึกอบรม พบว่า ผู้สอนที่เพิ่งได้รับมอบหมายให้ดำเนินการจัดฝึกอบรมนั้นมีความต้องการแนวทางปฏิบัติที่เป็นมาตรฐานเดียวกันกับผู้สอนท่านอื่นๆ เพื่อสร้างความมั่นใจและดำเนินการจัดฝึกอบรมได้แล้วเสร็จ เช่น สูตรของขนมไทย เทคนิค หรือขั้นตอนในการดำเนินงาน ชี้นำ ขั้นตอนเตรียมขั้นปฏิบัติการ จนถึงขั้นสรุปผล และพบว่าแนวทางการปฏิบัติเพื่อให้เกิดความเป็นมาตรฐานของการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นของวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ คือ ไม่ว่าผู้สอนหรือวิทยากรฝึกอบรมจะเป็นท่านใดผู้เข้าร่วมฝึกอบรมจะต้องได้รับองค์ความรู้ของเนื้อหาสาระที่ครบถ้วนและเป็นไปในทิศทางเดียวกันของหลักสูตร ผู้เข้าร่วมต้องได้รับการฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยในแต่ละประเภทแต่ละชนิดเหมือนกัน ทั้งเรื่องของสูตร เทคนิค วิธีการขั้นตอนต่าง ๆ การคำนวณต้นทุน รวมถึงการจัดเสิร์ฟ การถ่ายภาพเพื่อการประชาสัมพันธ์ การประเมินผลผู้เรียนหรือผู้เข้าร่วมฝึกอบรม ต้องใช้เกณฑ์และแบบประเมินชุดเดียวกัน รวมถึงกิจกรรมอื่น ๆ ที่จะช่วยส่งเสริมให้การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยมีมาตรฐาน ส่งผลให้การออกใบรับรองของการผ่านฝึกอบรมเป็นระบบเดียวกัน นอกจากนี้ที่ประชุมยังเสนอว่าควรจะมีการจัดทำสื่อเพื่อเป็นสื่อกลางของการจัดฝึกอบรมเพราะจะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมไม่ว่าจะเรียนรอบใดหรือกลุ่มใดกับผู้สอนหรือวิทยากรคนใดก็จะได้รับข้อมูลชุดเดียวกัน ซึ่งสื่ออาจจะอยู่ในรูปของเอกสารหรือสื่อสร้างสรรค์อื่นๆ และสามารถใช้เผยแพร่ได้ทั้งช่องทางออนไลน์หรือออนไลน์ขึ้นอยู่กับบริบทของผู้เรียน ดังนั้นที่ประชุมจึงเห็นว่าการมีคู่มือสำหรับเป็นแนวทางการจัดฝึกอบรมจะสามารถตอบโจทย์ความต้องการและแก้ไขปัญหาดังกล่าวข้างต้นได้ เนื่องจากคู่มือเปรียบเสมือนหนังสือหรือเอกสารที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการทำแนวทางในการปฏิบัติงานสิ่งใดสิ่งหนึ่งเพื่อให้บรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ บรรยายภาพการฝึกอบรมดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 บรรยายภาพการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น

2. ผลการพัฒนาฝีมือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น

2.1 ฝีมือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น มีองค์ประกอบที่สำคัญดังนี้

ส่วนที่ 1 คำชี้แจงการใช้ฝีมือและวัตถุประสงค์ของฝีมือ เป็นการสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับผู้ที่นำฝีมือไปใช้ ภายในเล่มจะอธิบายรายละเอียดอย่างเป็นขั้นเป็นตอนโดยจะกล่าวถึงวัตถุประสงค์ของฝีมือ และวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม กระบวนการฝึกอบรม เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินกิจกรรมให้สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมได้

ส่วนที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย ในส่วนนี้จะเป็นการเริ่มเข้าสู่เนื้อหาของขนมไทย เพื่อให้ทราบถึงความหมาย ประวัติความเป็นมาของขนมไทย สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญและคุณค่าการเรียนรู้ถึงวัตถุดิบ และการเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทยเบื้องต้น รวมถึงเครื่องมือ เครื่องใช้ การชั่ง ตวง วัด ซึ่งเป็นความรู้เบื้องต้นที่มีความจำเป็นสำหรับการทำขนมไทย

ส่วนที่ 3 การทำขนมไทยในแต่ละประเภทตามกรรมวิธีการหุงต้ม เป็นรายละเอียดของการฝึกปฏิบัติขนมไทยแต่ละประเภทที่แบ่งตามกรรมวิธีการหุงต้ม ภายในเนื้อหาจะมีคำอธิบายตั้งแต่ชื่อขนมไทย วัตถุดิบที่ใช้ ขั้นตอนในการทำ พร้อมมีภาพประกอบที่ละเอียดขึ้นตอน รวมถึงภาพสำเร็จของขนมไทย

ส่วนที่ 4 การประเมินผล มีการกำหนดแนวทางในการประเมินและใช้เครื่องมือในการประเมิน เนื่องจากวัตถุประสงค์ของการพัฒนาฝีมือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเป็นเครื่องมือให้บุคลากรนำไปเป็นแนวทางฝึกอบรมเพิ่มพูนทักษะและองค์ความรู้ให้กับประชาชนที่เข้ามาร่วมฝึกอบรมดังนั้นในการประเมินผล จึงมุ่งเน้นผลสำเร็จของผู้ร่วม



ภาพที่ 3 เล่มคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากรวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่

2.2 ผลการประเมินความเหมาะสมของคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น

ผู้วิจัยนำคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นไปสอบถามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทย ด้านการวัดผลประเมินผล และด้านศิลปะการออกแบบ จำนวน 5 ท่าน ได้จากการเลือกแบบเจาะจง โดยพิจารณาจากคุณวุฒิ ประสบการณ์การทำงานและการสอนในสาขาวิชานั้น ๆ อย่างน้อย 10 ปี ขึ้นไป ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ความเหมาะสมของคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการทำขนมไทย (N = 5)

ลำดับ	รายการ	Mean	S.D.	ระดับความเหมาะสม
1	ด้านเนื้อหา	4.26	0.25	มาก
2	ด้านการออกแบบ	3.93	0.25	มาก
3	ด้านการใช้ภาษา	3.85	0.37	มาก
4	ด้านรูปเล่ม	3.30	0.41	ปานกลาง
5	ด้านการนำไปใช้ประโยชน์	3.93	0.14	มาก

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่าคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นมีความเหมาะสมในด้านเนื้อหา (Mean = 4.26, S.D.= 0.25) ด้านการออกแบบ (Mean = 3.93, S.D.= 0.25) ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ (Mean = 3.93, S.D.= 0.25) ด้านการใช้ภาษา (Mean = 3.85, S.D.= 0.37) อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านรูปเล่ม (Mean = 3.30, S.D.= 0.41) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง

3. ผลประเมินความพึงพอใจของบุคลากรที่มีต่อการใช้คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น

3.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 73.34) เพศชาย (ร้อยละ 26.66) มีอายุ 31-40 ปี (ร้อยละ 33.34) อายุ 21-30 ปี (ร้อยละ 33.34) และอายุ 41-50 ปี (ร้อยละ 13.33) และมากกว่า 50 ปี (ร้อยละ 13.33) ส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ต่ำกว่า-15,000 บาท (ร้อยละ 80.00) รายได้ 15,001-25,000 บาท (ร้อยละ 20.00) ส่วนใหญ่มีสถานภาพโสด (ร้อยละ 60.00) สมรส (ร้อยละ 33.34) และเป็นหม้าย (ร้อยละ 6.66)

3.2 ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยการหาค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน นำเสนอรูปแบบตารางประกอบความเรียง ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ความพึงพอใจที่มีต่อการใช้คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้น (N = 15)

ลำดับ	รายการประเมิน	Mean	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1	ข้อมูลมีความสมบูรณ์ชัดเจน	4.42	0.51	มาก
2	ภาษาเข้าใจง่ายกระชับและสะดวกต่อการใช้งาน	4.50	0.52	มากที่สุด
3	เนื้อหาของคู่มือตรงต่อความต้องการ	4.67	0.49	มากที่สุด
4	การจัดหมวดหมู่และลำดับขั้นตอนง่ายต่อการใช้งาน	4.58	0.51	มากที่สุด
5	ความคล่องตัวในการใช้งานสามารถศึกษาวิธีการใช้งานได้ ง่ายไม่ซับซ้อน	4.67	0.49	มากที่สุด
6	เนื้อหาของคู่มือช่วยให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเข้าใจและ สามารถทำขนมไทยได้	4.75	0.45	มากที่สุด
7	ขนาดของเล่มคู่มือเหมาะสม	3.58	0.51	มาก
8	สีและการออกแบบของคู่มือมีความน่าสนใจ	4.08	0.79	มาก
9	การจัดตำแหน่งของข้อความเนื้อหา	4.00	0.73	มาก
10	รูปแบบและขนาดตัวอักษรอ่านง่ายและสวยงาม	4.25	0.62	มาก
11	ภาพลักษณ์ของคู่มือสอดคล้องกับเนื้อหาการทำขนมไทย	4.08	0.79	มาก
12	คู่มือนี้สามารถใช้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยได้ จริง	4.58	0.51	มากที่สุด
รวม		4.34	0.15	มาก

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อการใช้คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นในภาพรวมอยู่ในระดับมาก (Mean = 4.34, S.D.= 0.15) และเมื่อพิจารณาเป็นรายหัวข้อ พบว่า หัวข้อเนื้อหาของคู่มือช่วยให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเข้าใจและสามารถทำขนมไทยได้ (Mean = 4.75, S.D.= 0.45) หัวข้อเนื้อหาของคู่มือตรงต่อความต้องการ (Mean = 4.67, S.D.= 0.49) หัวข้อความคล่องตัวในการใช้งานสามารถศึกษาวิธีการใช้งานได้ง่ายไม่ซับซ้อน (Mean = 4.67, S.D.= 0.49) มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด 3 อันดับแรก ส่วนหัวข้อสี การจัดตำแหน่งของข้อความเนื้อหา (Mean = 4.03, S.D.= 0.79) ขนาดของเล่มคู่มือเหมาะสม (Mean = 3.58, S.D.= 0.51) มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดเป็นลำดับสุดท้าย

อภิปรายผลการวิจัย

งานวิจัยเรื่องการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากรวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ สามารถอภิปรายผลใน 2 ประเด็นดังนี้

1. คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากรวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ มีองค์ประกอบ 4 ส่วน ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 คำชี้แจงการใช้คู่มือและวัตถุประสงค์ของคู่มือ ส่วนที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย ส่วนที่ 3 ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยในแต่ละประเภทตามกรรมวิธีการหุงต้ม ส่วนที่ 4 การประเมินผล และพบว่าเล่มคู่มือมีความเหมาะสมในด้านเนื้อหา ด้านการใช้ภาษา ด้านการออกแบบ ด้านการนำไปใช้ประโยชน์อยู่ในระดับมาก ทั้งนี้อาจเป็นเพราะการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นผู้วิจัยใช้กระบวนการศึกษาถึงสภาพปัญหาและความต้องการฝึกอบรมในการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพในรูปแบบการสนทนากลุ่มจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและผู้ที่จะต้องนำเล่มคู่มือฝึกอบรมไปใช้ในการดำเนินงานจริงนั้น จากนั้นวิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของเนื้อหา มุ่งเน้นเนื้อหาให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์และเพียงพอที่จะใช้ในการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการได้จริง ลำดับเนื้อหาจากง่ายไปยาก ใช้การสื่อสารให้เข้าใจได้ง่าย เลือกรูปแบบตัวอักษรให้อ่านได้ชัดเจน จึงทำให้ได้ชุดข้อมูลที่สำคัญและเป็นประโยชน์สามารถนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาคู่มือได้ นอกจากนี้ผู้วิจัยได้นำหลักการวิเคราะห์องค์ประกอบของคู่มือ ลักษณะของคู่มือที่ดี รวมถึงให้ความสำคัญในด้านเนื้อหาที่ครอบคลุมวัตถุประสงค์ สอดคล้องกับแนวคิดของชลธาร สมานี (2560 : 20-21) กล่าวว่า คู่มือที่ดีนั้นควรประกอบด้วยเนื้อหาที่ชัดเจน เข้าใจง่าย มีรูปแบบกระชับรัด ตัวอักษรอ่านง่าย ชัดเจนมีการจัดลำดับข้อมูลนำเสนอเป็นขั้นตอนที่เข้าใจง่าย ในด้านของเนื้อหาควรมีการกำหนด วัตถุประสงค์ไว้อย่างชัดเจน มีการระบุขอบข่ายเนื้อหาที่ครอบคลุม มีคำแนะนำในการศึกษาคู่มือ และยังสอดคล้องกับผลวิจัยของจิราพัทธ์ แก้วศรีทอง (2562 : 36-37) ได้พัฒนาคู่มือฝึกอบรมทักษะอาชีพสำหรับผู้สูงอายุโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน จังหวัดพิษณุโลก พบว่า ส่วนที่ 3 ของคู่มือคือเนื้อหาอาชีพสำหรับการฝึกอบรม และพบว่าคู่มือมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านรูปแบบ พบว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง อาจเป็นเพราะผู้วิจัยดำเนินการจัดทำรูปแบบโดยไม่ใช้กระบวนการสอบถามความคิดเห็นหรือข้อมูลจากผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ หรือความคิดเห็นจากกลุ่มผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่จะนำเล่มคู่มือไปใช้ ซึ่งไม่สอดคล้องกับผลงานวิจัยของเกศกมล ทองจีนและคณะ (2566 : 780) ได้พัฒนาคู่มือครูในการจัดการเรียนรู้สำหรับผู้เรียนที่มีความบกพร่องด้านการคิดคำนวณโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานีเขต 2 พบว่า มีความเหมาะสมในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และไม่สอดคล้องกับผลวิจัยของสุรพันธ์ สุวรรณศรี และเอี่ยม อามาตย์มุลตรี (2565 : 399) ได้ทำการสร้างและพัฒนาคู่มือพัฒนาจิตเพื่อส่งเสริมพฤติกรรมอันพึงประสงค์ของคนในครอบครัวตามแนวพุทธศาสนา พบว่าคู่มือมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด

2. ผลการใช้คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นสำหรับบุคลากรวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ จากการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้คู่มือพบว่ามีความพึงพอใจต่อการใช้คู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นในภาพรวมอยู่ในระดับมาก แต่เมื่อพิจารณาเป็นรายหัวข้อจะพบว่า หัวข้อเนื้อหาของคู่มือตรงต่อความต้องการและช่วยให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเข้าใจและสามารถทำขนมไทยได้ และในประเด็นคู่มือนี้สามารถใช้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยได้จริง มีความคล่องตัวในการใช้งานสามารถศึกษาวิธีการใช้งานได้ง่ายไม่ซับซ้อนได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้วิจัยได้มีการศึกษาถึงสภาพปัญหาและความต้องการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติจากผู้เฒ่าและเมื่อบุคลากรนำเล่มคู่มือไปใช้แล้วสามารถตอบโจทย์ของการทำงานได้จึงส่งผลในประเด็นเหล่านี้ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด สอดคล้องกับ Wang, Y, Huang, Q, Davison, R.M, Yang, F. (2021) ได้ศึกษาเกี่ยวกับบทบาทที่สร้างความเครียด ความพึงพอใจในงาน และความคิดสร้างสรรค์ของพนักงาน พบว่า การที่สมาชิกในองค์กรได้รับการสนับสนุนให้มีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์หรือพัฒนางานจะส่งผลให้มีความพึงพอใจในงานและความคิดสร้างสรรค์ของพนักงาน และสอดคล้องกับสุเทพ ไชยวุฒิ (2560 : 97) ได้ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาคู่มือการบริหารจัดการงานวิชาการของคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ พบว่า ผู้ใช้สามารถนำไปปฏิบัติได้ในระดับมาก นอกจากนี้อาจเป็นเพราะผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นผู้ใช้คู่มือได้มีส่วนร่วมในการสะท้อนความต้องการและคู่มือสามารถตอบสนองความต้องการนำไปใช้ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการได้ สอดคล้องกับธีรพล ยั่งยืน (2561 : 81) พบว่า ผู้ใช้บริการจากสื่อมีความพึงพอใจต่อสื่อในระดับมากที่สุดเพราะสื่อตรงกับความต้องการ และสอดคล้องกับบุษบา หินเฑาะว์ และคณะ (2565 : 127) พบว่าการใช้ประโยชน์จากสื่อจะสร้างความพึงพอใจได้เนื่องจากเป็นแหล่งรวบรวมข่าวสารเพื่อแสวงหาข้อมูลที่มีประโยชน์ต่อตนเอง เนื่องจากคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเป็นแหล่งรวบรวมที่เป็นประโยชน์และนำไปใช้พัฒนางานต่อยอดในอนาคตได้ ส่วนในมิติของการออกแบบ การจัดทำรูปเล่มคู่มือ การจัดวางตัวอักษร ได้รับความพึงพอใจในระดับมากนั้นอาจเป็นเพราะผู้วิจัยไม่ได้ใช้กระบวนการออกแบบร่าง การเลือกแบบ ก่อนดำเนินการผลิตเป็นเล่มคู่มือจริง จึงส่งผลให้ในมิตินี้ได้รับความพึงพอใจในระดับมาก ดังนั้นในกระบวนการออกแบบและจัดทำรูปเล่มควรมีกระบวนการออกแบบและคัดเลือกเพื่อให้ได้รูปเล่มคู่มือที่จะสามารถทำให้ผู้นำไปใช้มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดได้

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 ผลการศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นของวิทยาลัยสารพัดช่างแพร่ได้จากการจัดสนทนากลุ่มเฉพาะผู้มีส่วนเกี่ยวข้องของวิทยาลัยและเป็นการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพเพียงอย่างเดียว ส่งผลให้ข้อมูลที่ได้ อาจจะไม่ครบทุกมิติ ดังนั้นในการนำผลการวิจัยไปใช้ควรมีการศึกษาข้อมูลจากกลุ่มอื่นและใช้เครื่องมือในการเก็บข้อมูลในเชิงปริมาณร่วมด้วย

1.2 ผลการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นพบว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ดังนั้นสามารถนำคู่มือไปใช้ในการจัดฝึกอบรมได้ แต่ควรมีการประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการฝึกอบรมเพื่อให้การฝึกอบรมมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

2. ข้อเสนอแนะในงานวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการติดตามหรือประเมินผลการนำคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการขนมไทยเบื้องต้นไปใช้จากกลุ่มผู้เข้าร่วมฝึกอบรมทั้งด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านทักษะ เพื่อสะท้อนให้เห็นว่าคู่มือสามารถส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมมีพัฒนาเพิ่มขึ้นได้จริง

2.2 ควรมีการพัฒนาคู่มือฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในเรื่องขนมไทยประยุกต์หรือขนมไทยสร้างสรรค์เพื่อเป็นการต่อยอดองค์ความรู้และเพิ่มศักยภาพให้กับผู้เข้ารับการอบรมอย่างต่อเนื่อง

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงวัฒนธรรม. (2566). แผนพัฒนา Soft Power ปี 2566-2570. ออนไลน์. สืบค้นเมื่อ 9 กันยายน 2566. แหล่งที่มา: <https://www.thaigov.go.th/news/contents/details/72896>
- เกศกมล ทองจีน, มัทนียา พงศ์สุวรรณ และโสภณ เพ็ชรพวง. (2566). การพัฒนาคู่มือครูในการจัดการเรียนรู้สำหรับผู้เรียนที่มีความบกพร่องด้านการคิดคำนวณ โรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 2 . วารสาร มจร อุบลปริทรรศน์. 8 (1), 779-791.
- จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง. (2562) การพัฒนาคู่มือฝึกอบรมทักษะอาชีพสำหรับผู้สูงอายุโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน จังหวัดพิษณุโลก. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต. 8 (1), 31-41.
- ชลธาร สมาธิ, สมเกต อุทธโยธา และบุญเลิศ คำปัน. (2566). การพัฒนาคู่มือการบริหารจัดการศึกษาเรียนรู้ร่วมหลักสูตรอาชีวศึกษาและมัธยมศึกษาตอนปลาย (ทวิศึกษา) ของโรงเรียนสบเมยวิทยาคม จังหวัดแม่ฮ่องสอน. วารสารบัณฑิตวิจัย. 9 (1), 149-165.
- ธีรพล ยั่งยืน. (2561). การใช้ประโยชน์กับความพึงพอใจและพฤติกรรมผู้ใช้สื่อสังคมออนไลน์ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการท่องเที่ยวของกลุ่มผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. การค้นคว้าอิสระเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรนิเทศศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารธุรกิจบัณฑิตและการผลิต. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
- บุษบา หินธาร และคณะ. (2565). การพัฒนาคู่มือการทำมะขามแช่อิ่มเพื่อศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านปากน้ำปอย ตำบลวังนกแอ่น อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก. วารสารวิทยการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. 4 (1), 121-137.

- พิศิษฐ์ ตัณทวณิช. (2558). แนวคิดการจำแนกพฤติกรรมการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์การจัดการศึกษาด้านพุทธ
พิธีตามแนวคิดของบลูมและคณะฉบับปรับปรุง. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง. 3 (2),
13-25.
- ยุทธ์ ไกยวรรณ. (2545). *พื้นฐานการวิจัย ฉบับปรับปรุงใหม่*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาสาส์น.
- สุนิสา พุดพันมาต. (2560). เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทยเบื้องต้น. วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม,
สมุทรสงคราม (อัสสำเนา).
- สุมาลี สังข์ศรี. (2553). *การเขียนคู่มือ*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สุรพันธ์ สุวรรณศรี และเอี่ยม อามาศย์มุลตรี. (2565). การสร้างและพัฒนาคู่มือพัฒนาจิตเพื่อส่งเสริมพฤติกรรม
อันพึงประสงค์ของคนในครอบครัวตามแนวพุทธศาสนา. วารสารพุทธปรัชญาวิวัฒน์. 6 (2),
398-409.
- สุเทพ ไชยวุฒิ. (2560). *การพัฒนาคู่มือการบริหารจัดการงานวิชาการของคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เชียงใหม่*. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาการบริหารการศึกษา. บัณฑิตวิทยาลัย:
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- Bloom, B.J. (Ed.), Engelhart, M.D., Furst, E.J., Hill, W.H. and Krathwohl, D.R. (1956).
Taxonomy of Educational Objectives : Handbook I : Cognitive Domain. New York
: David McKay.
- Wang. Y, Huang. Q, Davison. R.M, Yang. F. (2021) Role stressors, job satisfaction, and
employee creativity: The cross-level moderating role of social media use within
teams, *Information & Management*. 58 (3), <https://doi.org/10.1016/j.im.2020.103317>