

การพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่มีความ
บกพร่องทางการได้ยิน: การออกแบบ การทดลองใช้ และการประเมินผล

THE DEVELOPMENT OF ACADEMIC SERVICE MODEL IN COOKING FOR
STUDENTS WITH HEARING IMPAIRMENT: DESIGN, IMPLEMENTATION, AND
EVALUATION

สุรเกียรติ์ ทาดาวัตตนาวิทย์¹ สรัญญา รัตนกรทรัพย์² และภัทศา ภารัตนวงศ์³
Surakiat Tadawattanawit¹, Saranya Rattanakornsap, and Patsa Parattanawong³

^{1,2,3} คณะการจัดการการบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี
^{1,2,3} Faculty of Service Management, Dusit Thani College
E-mail: suakiat.ta@dtc.ac.th

Received: February 6, 2025
Revised: May 1, 2025
Accepted: May 6, 2025

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน และศึกษาผลการใช้รูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารที่ออกแบบขึ้นในกลุ่มนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน ประกอบด้วย 1) เพื่อเปรียบเทียบระดับทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินระหว่างก่อนและหลังการใช้รูปแบบการบริการวิชาการที่ออกแบบขึ้น และ 2) เพื่อประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินที่มีต่อการใช้รูปแบบการบริการวิชาการที่ออกแบบขึ้น กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วยนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินจำนวน 43 คน อายุระหว่าง 13-17 ปี จากโรงเรียนในสังกัดสำนักบริหารการศึกษาศึกษาพิเศษ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการเรียนรู้ ได้แก่ ครูและผู้บริหารสถานศึกษา จำนวน 3 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน รวมถึงการวิเคราะห์สถิติทดสอบที่

ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลการพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารประกอบด้วยกิจกรรมการสอนทำอาหาร 2 ครั้ง ได้แก่ การสอนทำสปาเก็ตตี้เส้นสดและคาโบนาร่า และการทำสลัดโรล ซึ่งครอบคลุมเนื้อหาสำคัญ เช่น การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร และการจัดเก็บอาหารอย่างปลอดภัย 2) ผลการใช้รูปแบบมีรายละเอียดดังนี้ 2.1) ผลการเปรียบเทียบทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน พบว่า นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินมีระดับทักษะการประกอบอาหารหลังการรับบริการสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ทั้งภาพรวมและรายด้าน 2.2) ผลการสำรวจความพึงพอใจของนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม พบว่าผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.53$) โดยด้านการนำความรู้ไปใช้ มีค่า

มากที่สุด รองลงมาคือด้านผู้ให้บริการวิชาการ และด้านสถานที่และระยะเวลา ตามลำดับ การวิจัยนี้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการออกแบบหลักสูตรการสอนศิลปะการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน เพื่อเสริมสร้างทักษะอาชีพและความเสมอภาคในสังคม

คำสำคัญ

รูปแบบการสอนศิลปะการประกอบอาหาร นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน การบริการวิชาการ

ABSTRACT

This study aimed to develop an academic service model in culinary arts for students with hearing impairments and to investigate the outcomes of applying the designed model. The study specifically aimed 1) to compare the culinary skill levels of students with hearing impairments before and after the implementation of the designed academic service model, and 2) to evaluate the satisfaction of students with hearing impairments toward the use of the designed academic service model. The sample consisted of 43 students with hearing impairments, aged between 13 and 17 years, from schools under the Office of the Special Education Administration, and 3 stakeholders involved in learning management (teachers and school administrators). The research instruments consisted of questionnaires and interview guides. Data were analyzed using descriptive statistics, including frequency, percentage, mean, and standard deviation, as well as t-test statistical analysis.

The findings revealed that 1) the developed academic service model in culinary arts consisted of two cooking instruction activities: teaching fresh-made spaghetti with carbonara and preparing salad rolls, covering key content such as ingredient selection, food preparation, and safe food storage. Moreover, 2) the outcomes of implementing the model were as follows: 2.1) The comparison of cooking skills of students with hearing impairments revealed that their post-service cooking skill levels increased significantly at the 0.01 level, both overall and across individual aspects and 2.2) The satisfaction survey of participating students indicated that overall satisfaction was at the highest level ($\bar{x} = 4.53$), with the application of knowledge dimension rated highest, followed by the academic service providers dimension, and the facilities and time allocation dimension, respectively. This research could be utilized to design culinary arts teaching curricula for students with hearing impairments in order to enhance vocational skills and promote social equity.

Keywords

Culinary Arts Teaching Model, Students with Hearing Impairments, Academic Services

ความสำคัญของปัญหา

การบริการวิชาการแก่สังคมเป็นพันธกิจหลักของสถาบันอุดมศึกษาที่ต้องผสมผสานเข้ากับการผลิตบัณฑิต การวิจัย และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง มาตรฐานการศึกษา พ.ศ. 2561 ซึ่งเน้นย้ำว่าการบริการวิชาการต้องตอบสนองความต้องการเชิงพื้นที่ และพัฒนาทักษะอาชีพ โดยเฉพาะสำหรับกลุ่มผู้พิการที่มักถูกกีดกันจากโอกาสทางการศึกษาและการทำงาน (Ministry of Education, 2018) ในบริบทของนักเรียนที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน การออกแบบการสอนต้องคำนึงถึงข้อจำกัดด้านการรับรู้เสียงและความจำเป็นในการใช้สื่อทัศนสัมผัส เช่น ภาษามือหรือวีดิทัศน์ ซึ่งงานวิจัยของ Santawamatree (2022) ชี้ว่าวิธีการแบบ Video Modeling ร่วมกับ Video Feedback ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้ทักษะเชิงปฏิบัติได้ถึงร้อยละ 40

โรงเรียนเศรษฐเสถียรฯ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เป็นโรงเรียนในโครงการพระราชดำริที่มีบทบาทสำคัญในด้านการจัดการศึกษาสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน โรงเรียนแห่งนี้ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2494 และได้รับการพระราชทานพระบรมราชูปถัมภ์เมื่อปี พ.ศ. 2545 เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตและสร้างโอกาสให้กับเด็กที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน ด้วยปรัชญา “พัฒนานคนเพื่อเป็นคนของสังคม” และวิสัยทัศน์ที่มุ่งเน้นการพัฒนานักเรียนให้มีทักษะชีวิตและทักษะอาชีพเต็มตามศักยภาพของแต่ละบุคคล โรงเรียนจึงเป็นต้นแบบของการจัดการศึกษาแบบองค์รวม (Holistic Education) ที่บูรณาการทักษะอาชีพ เช่น ศิลปะการประกอบอาหาร เข้ากับการพัฒนาด้านอารมณ์และสังคม ภายใต้การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน รวมถึงความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาชั้นนำอย่างวิทยาลัยดุสิตธานี ซึ่งสะท้อนถึงความมุ่งมั่นในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักเรียนให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างมีความสุขและมีคุณค่า งานวิจัยนี้ดำเนินการภายใต้กรอบพระบรมราชูปถัมภ์ โดยมุ่งเน้นการออกแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารที่เหมาะสมกับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน เพื่อเป็นการสนองพระราชดำริในการพัฒนามนุษย์อย่างรอบด้านและลดความเหลื่อมล้ำในสังคม

ความร่วมมือระหว่างวิทยาลัยดุสิตธานีและโรงเรียนเศรษฐเสถียรฯ ภายใต้กรอบ MOU ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555 สะท้อนแนวโน้มการบูรณาการงานบริการวิชาการเข้ากับการวิจัย โดยโครงการระยะแรกมุ่งเน้นการสอนทำอาหารไทยพื้นฐานเพื่อเสริมสร้างทักษะอาชีพให้แก่เรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาเชิงปฏิบัติพบว่า นักเรียนกว่าร้อยละ 60 ยังคงประสบปัญหาสำคัญในการทำอาหารที่ละเอียดซับซ้อน การทำอาหาร หากขาดผู้ช่วยแปลภาษามือแบบตัวต่อตัว ซึ่งข้อจำกัดดังกล่าวไม่เพียงแต่บ่งชี้ถึงช่องว่างในการออกแบบการเรียนการสอนสำหรับกลุ่มนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงความท้าทายในบริบทที่กว้างขึ้น เช่น การเตรียมความพร้อมของแรงงานผู้พิการในตลาดแรงงานโลก โดยรายงานของ World Economic Forum (2020) ที่ชี้ว่า แรงงานผู้พิการต้องเผชิญความเสี่ยงจากการถูกแทนที่ด้วยระบบอัตโนมัติสูง

กว่าถึง 3 เท่า หากขาดทักษะเฉพาะทาง เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว โครงการนี้จึงออกแบบ รูปแบบ การสอนศิลปะการประกอบอาหารแบบสองภาษา (Bilingual Culinary Pedagogy) โดยผสมผสาน 3 องค์ประกอบหลัก ประกอบด้วย 1) สื่อวีดิทัศน์เชิงโต้ตอบ ที่แสดงทั้งภาษามือและคำบรรยายภาพ 2) ระบบ Feedback แบบทันที ผ่านแอปพลิเคชันที่วิเคราะห์การปฏิบัติงาน 3) โมดูลฝึกอาชีพระยะ สั้น ร่วมกับร้านอาหารพันธมิตร โครงการนี้ไม่เพียงตอบโจทย์ความเสมอภาคทางการศึกษา แต่ยัง สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDG4 และ SDG8) ในการสร้างสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ที่ ทุกคนมีส่วนร่วม (Inclusive Education) และส่งเสริมศักยภาพมนุษย์อย่างรอบด้าน (Maneerat, Vinitasatikul & Gowithayakorn, 2023)

บทความวิจัยนี้ จึงนำเสนอผลการออกแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหาร สำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน ภายใต้พระบรมราชูปถัมภ์ ผ่านการทดลองใช้และประเมินผล ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้มี ความเหมาะสมและตอบสนองความต้องการของผู้เรียนอย่างแท้จริง โครงการนี้ไม่เพียงแต่จะช่วย เสริมสร้างทักษะอาชีพให้กับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินเท่านั้น แต่ยังเป็นการสร้างโอกาส และความเสมอภาคในสังคม ตลอดจนส่งเสริมคุณค่าของการศึกษาภายใต้พระบรมราชูปถัมภ์ที่มุ่งเน้น การพัฒนามนุษย์อย่างรอบด้าน

โจทย์วิจัย/ปัญหาวิจัย

1. การพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินควรมีองค์ประกอบสำคัญอะไรบ้าง และควรนำไปใช้อย่างไร เพื่อให้เหมาะสมกับ คุณลักษณะเฉพาะของผู้เรียน และสามารถส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ผลของการจัดกิจกรรมบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารส่งผลต่อทักษะ การประกอบอาหารและระดับความพึงพอใจของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินอย่างไร เมื่อเปรียบเทียบระหว่างก่อนและหลังการเข้าร่วมกิจกรรม

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน
2. เพื่อศึกษาผลการใช้รูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารที่ออกแบบขึ้น ในกลุ่มนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน ดังนี้
 - 2.1 เพื่อเปรียบเทียบระดับทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินระหว่างก่อนและหลังการใช้รูปแบบการบริการวิชาการที่ออกแบบขึ้น
 - 2.2 เพื่อประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินที่มีต่อการใช้ รูปแบบการบริการวิชาการที่ออกแบบขึ้น

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ที่มุ่งเน้นการออกแบบและพัฒนา รูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน โดยมีกระบวนการดำเนินงานแบ่งออกเป็นขั้นตอนหลัก 4 ขั้นตอนตามแนวทางการพัฒนาหลักสูตร ของ UNESCO (Office of the Education Council, 2017) ได้แก่ การวิเคราะห์ความต้องการ การออกแบบและวางแผน การทดลองใช้ และการประเมินผล รายละเอียดของการดำเนินงานมีดังนี้

1. การวิเคราะห์ความต้องการ

เพื่อให้การออกแบบการบริการวิชาการตอบสนองความต้องการจำเป็นเฉพาะบุคคล ของกลุ่มนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน คณะวิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลในด้านต่าง ๆ ดังนี้

จำนวนกลุ่มตัวอย่าง นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน จำนวน 30 คน อายุระหว่าง 13-17 ปี จากโรงเรียนในสังกัดสำนักบริหารการศึกษาศึกษาพิเศษ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการเรียนรู้ ได้แก่ ครูและผู้บริหารสถานศึกษา จำนวน 3 คน

การวิเคราะห์ความต้องการ

คณะวิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาหารที่นักเรียนต้องการ พัฒนา โดยแบ่งออกเป็น 3 ด้านหลัก

1. การเลือกและการวางแผนด้านอาหาร (Food Selection and Planning) เช่น การวางแผนงบประมาณ การเลือกวัตถุดิบ และการอ่านฉลากอาหาร
2. การเตรียมอาหาร (Food Preparation) เช่น การใช้อุปกรณ์ การจัดสัดส่วน อาหาร และเทคนิคการปรุงอาหาร
3. ความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร (Food Safety and Storage) เช่น การจัดเก็บวัตถุดิบ การทำความสะอาด และการปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัย

2. การออกแบบและวางแผน

จากผลการวิเคราะห์ความต้องการ คณะวิจัยได้ออกแบบการบริการวิชาการด้านการ ประกอบอาหาร โดยคำนึงถึงคุณลักษณะเฉพาะของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน เช่น การใช้ ภาษามือ สื่อภาพประกอบ และการฝึกปฏิบัติจริง แผนการบริการวิชาการแบ่งออกเป็น 2 ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ 1 การสอนทำสปาเก็ตตี้เส้นสดและคาโบนาร่า

เนื้อหาสาระ

1. การผัดและการทอด: หลักการและเทคนิคที่ถูกต้อง
2. สัดส่วนอาหาร: การเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม
3. การทำสปาเก็ตตี้เส้นสด: ขั้นตอนการเตรียมและปรุงรสชาติ
4. การทำคาโบนาร่า: ขั้นตอนการผัดและการปรุงรส

ระยะเวลา: 3 ชั่วโมง

สถานที่: โรงเรียนเศรษฐเสถียรฯ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ครั้งที่ 2 การทำสลัดโรล

เนื้อหาสาระ

5. การเลือกซื้อและการจัดเก็บผักผลไม้

6. การเลือกซื้อและการจัดเก็บเนื้อสัตว์
7. การทำสลัดโรล: ขั้นตอนการเตรียมและจัดเสิร์ฟ

ระยะเวลา: 3 ชั่วโมง

สถานที่: โรงเรียนเศรษฐเสถียรฯ ในพระบรมราชูปถัมภ์

การปรับสื่อการเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้ได้รับการออกแบบให้เหมาะสมกับกลุ่มนักเรียน เช่น การใช้ภาพประกอบ แผนผังกระบวนการ และวิดีโอสาธิต นอกจากนี้ยังมีผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการศึกษาสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินคอยช่วยแปลและแนะนำตลอดกิจกรรม

3. การทดลองใช้

การทดลองใช้การบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารดำเนินการในสถานศึกษาจริง โดยมีรายละเอียดดังนี้

กลุ่มเป้าหมาย นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน จำนวน 30 คน (เพศชาย 8 คน และเพศหญิง 22 คน) กำลังศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4-ม.6)

กระบวนการจัดกิจกรรม

1. การแนะนำเนื้อหา: ผู้สอนอธิบายเนื้อหาสาระและขั้นตอนการทำอาหารอย่างละเอียด

2. การฝึกปฏิบัติ: นักเรียนลงมือปฏิบัติจริงภายใต้การดูแลของผู้สอนและผู้เชี่ยวชาญ

3. การสรุปและประเมินผล: นักเรียนสะท้อนความคิดเห็นและตอบคำถามเพิ่มเติม

4. การประเมินผล

การประเมินผลการวิจัยแบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลัก

4.1 การประเมินทักษะการประกอบอาหาร

ใช้แบบสอบถามเพื่อวัดระดับการรับรู้ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหารของนักเรียน ก่อนและหลังการเข้าร่วมกิจกรรม โดยวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติ Paired Samples t-test

4.2 การประเมินความพึงพอใจ

ใช้แบบสอบถามเพื่อสำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการใน 4 ด้าน ได้แก่

1. ด้านกระบวนการหรือขั้นตอนการให้บริการ
2. ด้านผู้ให้บริการวิชาการ
3. ด้านสถานที่และระยะเวลา
4. ด้านการนำความรู้ไปใช้

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยนี้ใช้เครื่องมือ 3 ประเภท ได้แก่ (1) แบบสอบถามความต้องการบริการวิชาการด้านอาหาร (2) แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการ และ (3) แบบสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริการวิชาการสำหรับโรงเรียนผู้บกพร่องทางการได้ยิน

1. แบบสอบถามความต้องการบริการวิชาการด้านอาหาร ประกอบด้วย 3 ตอน ได้แก่ ข้อมูลทั่วไป พฤติกรรมการประกอบอาหาร และความต้องการบริการวิชาการ โดยดัดแปลงจาก Kennedy, Kichler, Seabrook, Matthews & Dworatzek (2019) ครอบคลุม 3 ด้าน ในรูปแบบมาตรประมาณค่า 5 ระดับ จำนวน 32 ข้อ ได้แก่ 1) การเลือกและการวางแผนอาหาร จำนวน 9 ข้อ เช่น การวางแผนงบประมาณ การเลือกวัตถุดิบ และการอ่านฉลากอาหาร 2) การเตรียมอาหาร จำนวน 15 ข้อ เช่น ทักษะการใช้มีด การเตรียมวัตถุดิบ และการประกอบอาหาร และ 3) ความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร จำนวน 8 ข้อ เช่น การล้างมือก่อนปรุงอาหาร การจัดเก็บวัตถุดิบ และการปรุงอาหารให้สุก

การวัดระดับใช้สเกล 5 ระดับ (5 = มากที่สุด, 1 = น้อยที่สุด) และแปลความหมายตามช่วงคะแนนเฉลี่ย ตามช่วงคะแนนดังนี้ 4.51-5.00 = มากที่สุด, 3.51-4.50 = มาก, 2.51-3.50 = ปานกลาง, 1.51-2.50 = น้อย, 1.00-1.50 = น้อยที่สุด (Srisa-ard, 2010)

2. แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ วัด 4 หัวข้อ ในรูปแบบมาตรประมาณค่า 5 ระดับ จำนวน 17 ข้อ ได้แก่ (1) กระบวนการให้บริการ จำนวน 4 ข้อ (2) เจ้าหน้าที่ให้บริการ จำนวน 6 ข้อ (3) สิ่งอำนวยความสะดวก จำนวน 3 ข้อ (4) การนำความรู้ไปใช้ จำนวน 4 ข้อ และแปลความหมายตามช่วงคะแนนเฉลี่ย ตามช่วงคะแนนดังนี้ 4.51-5.00 = มากที่สุด, 3.51-4.50 = มาก, 2.51-3.50 = ปานกลาง, 1.51-2.50 = น้อย, 1.00-1.50 = น้อยที่สุด (Srisa-ard, 2010)

ผู้วิจัยตรวจสอบคุณภาพแบบสอบถามทั้ง 2 ฉบับ โดยการตรวจสอบค่าความเที่ยงตรง (IOC) โดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านที่มีประสบการณ์อย่างน้อย 3 ปีในด้านหลักสูตร ทักษะวิชาชีพอาหาร และการเรียนรู้ของผู้บกพร่องทางการได้ยิน เป็นผู้ประเมิน ผลค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.67-1.00 (ผ่านเกณฑ์ >0.5) และการตรวจสอบค่าความเชื่อมั่น โดยทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่าง 30 คน และวิเคราะห์ด้วยสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามความต้องการบริการวิชาการอยู่ระหว่าง 0.931-0.944 และแบบสอบถามความพึงพอใจอยู่ระหว่าง 0.824-0.906 (ผ่านเกณฑ์ >0.7) เครื่องมือทั้งสองชุดผ่านเกณฑ์การตรวจสอบคุณภาพทั้งความเที่ยงตรงและความเชื่อมั่นสามารถนำไปใช้ในการวิจัยได้

3. แบบสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ออกแบบเพื่อประเมินมุมมองของบุคลากรด้านบริการวิชาการสำหรับโรงเรียนผู้บกพร่องทางการได้ยิน

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหาร สำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน คณะวิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการที่เหมาะสม โดยใช้วิธีการดังต่อไปนี้ 1.1) การวิเคราะห์เนื้อหาเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินจำนวน 3 ท่าน ซึ่งประกอบด้วยครูและผู้บริหารสถานศึกษา เพื่อสะท้อนมุมมองและความต้องการในการออกแบบการบริการวิชาการที่เหมาะสม และ 1.2) การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่และร้อยละ เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง (เพศ อายุ ระดับการศึกษา) และพฤติกรรมการประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน รวมถึงการวิเคราะห์ประเภททักษะการประกอบ

อาหารที่นักเรียนต้องการเรียนรู้ เพื่อนำไปใช้ในการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ที่ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

2. การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อศึกษาผลการใช้รูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารที่ออกแบบขึ้น การวิเคราะห์ข้อมูลในส่วนนี้แบ่งเป็น 2 ประเด็นตามวัตถุประสงค์การวิจัย ได้แก่ 2.1) การเปรียบเทียบระดับทักษะการประกอบอาหาร: คณะวิจัยใช้สถิติ Paired Samples t-test เพื่อเปรียบเทียบระดับทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนระหว่างก่อนและหลังการเข้าร่วมกิจกรรม โดยวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานในแต่ละด้าน ได้แก่ การเลือกและการวางแผนด้านอาหาร การเตรียมอาหาร และความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร และ 2.2) การประเมินความพึงพอใจของนักเรียน: คณะวิจัยวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมใน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านกระบวนการหรือขั้นตอนการให้บริการ ด้านผู้ให้บริการวิชาการ ด้านสถานที่และระยะเวลา และด้านการนำความรู้ไปใช้ โดยแปลผลตามช่วงคะแนนเฉลี่ย

ผลการวิจัย

1. ผลการพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน

จากการพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน พบว่า

1.1 การออกแบบการบริการวิชาการ

คณะวิจัยได้วางแผนการจัดกิจกรรมด้วยการลงพื้นที่ให้บริการวิชาการจำนวน 2 ครั้ง ณ โรงเรียนเศรษฐเสถียรฯ โดยมีรายละเอียดของแต่ละครั้งดังนี้

ครั้งที่ 1: การสอนทำสปาเก็ตตี้เส้นสดและคาโบนาร่า

กิจกรรมในครั้งนี้นำครอบคลุมเนื้อหาสำคัญ เช่น การผัดและการทอด ซึ่งอธิบายหลักการและเทคนิคที่ถูกต้อง นอกจากนี้ยังมีการสอนเรื่องสัดส่วนอาหาร โดยแนะนำวิธีการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม สำหรับการทำสปาเก็ตตี้เส้นสด ผู้สอนได้อธิบายขั้นตอนการเตรียมและปรุงรสชาติอย่างละเอียด ในส่วนของการทำคาโบนาร่า ก็มีการสอนขั้นตอนการผัดและการปรุงรสอย่างครบถ้วน

ครั้งที่ 2: การทำสลัดโรล

กิจกรรมในครั้งนี้นำเน้นการเลือกซื้อและการจัดเก็บผักผลไม้และเนื้อสัตว์ ผู้สอนได้แนะนำวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบคุณภาพดี และวิธีการจัดเก็บเพื่อคงความสดใหม่ นอกจากนี้ยังมีการสอนการทำสลัดโรล โดยอธิบายขั้นตอนการเตรียมและจัดเสิร์ฟอย่างเป็นระบบ

จากการสัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน พบว่ามีข้อเสนอแนะในการออกแบบการบริการวิชาการดังนี้

การจัดการบริการวิชาการควรเริ่มจากการประเมินความสามารถของนักเรียนเพื่อเรียงลำดับการสอนในเรื่องอะไรก่อนและหลังตามความสามารถของนักเรียน จากนั้นจึงนำผลการประเมินไปวางแผนการสอนเพื่อให้นักเรียนประสบความสำเร็จตามรูปแบบที่วางไว้ นอกจากนี้ควรมีการดำเนินการจัดกิจกรรมและประเมินผลอีกครั้งเพื่อปรับปรุงการสอนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ระบบสนับสนุนเป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญ โดยควรมีผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญ เช่น ผู้เชี่ยวชาญด้านเบเกอรี่มาสอน หากเป็นการสอนทำเบเกอรี่ อีกทั้งควรมีล่ามภาษามือเพื่อช่วยในการสื่อสารกับนักเรียน และมีงบประมาณและค่าตอบแทนสำหรับวิทยากรในเรื่องนั้น ๆ สื่อวัสดุอุปกรณ์ควรเป็นสื่อที่มองเห็นเป็นรูปภาพ เช่น ภาพถ่าย/คลิป/วิดีโอ/ยูทูบ นอกจากนี้ใช้สื่อที่เป็นรูปภาพแล้วอาจจะใช้เป็นวัสดุอุปกรณ์ที่มีความหลากหลาย ทำให้นักเรียนได้รับการเรียนรู้ที่หลากหลายและทันสมัย

ตัวอย่างบทสัมภาษณ์บางส่วนที่สนับสนุนการจัดกิจกรรมการบริการวิชาการ เช่น “...วิธีการสอนเดิมก็ดีแต่อยากให้ลองเปลี่ยนกระบวนการสอนเป็นแบบโครงงาน มีโครง และมีการสนับสนุน และมีการทำคลิป เข้าใจง่ายและสื่อที่เหมาะสมหลากหลาย...” และ “...ที่จะต้องมาเรียนภาษามือก่อน เพื่อให้ตอนสอนน้อง ๆ จะได้เข้าใจแทนการชี้ เพื่อให้รู้ว่ำน้อง ๆ อยู่ในกลุ่มเดียวกัน พวกเดียวกันจะเข้าใจมากกว่าการชี้ จะทำให้เข้าถึงน้อง ๆ ได้ และถ้าทำภาษามือได้จะทำให้ น้อง ๆ สนใจมากขึ้น รวมทั้งสื่อ เด็ก ๆ จะมองด้วยตา จะเห็นเช่นแผนภาพ บีกุ๊ก หรือคลิป อาหารคาวจะเป็นอาหารว่าง เช่น ค้างคาวเผือก ทาโกะยากิ...”

จากข้อมูลดังกล่าว คณะวิจัยได้นำมาออกแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน โดยมีรายละเอียดดังนี้

สรุปการวางแผนการสอน ครอบคลุมหัวข้อต่างๆ เช่น การอ่านฉลาก การวางแผนมื้ออาหาร (สัดส่วนสุขภาพ) อาหารสุขภาพ อุปกรณ์ประกอบอาหาร เทคนิคการปรุง (ปิ้งย่าง ต้ม ทอด ฯลฯ) การล้างอุปกรณ์ และความปลอดภัย

แผนการจัดการบริการ (ครั้งที่ 1)

หัวข้อ: การสอนทำสปาเก็ตตี้เส้นสดและคาโบนาร่า

รายละเอียด

เนื้อหาสาระครอบคลุมการผลิตและการทอด ซึ่งอธิบายหลักการและเทคนิคที่ถูกต้อง การสอนเรื่องสัดส่วนอาหารโดยแนะนำวิธีการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม การสอนทำสปาเก็ตตี้เส้นสด โดยอธิบายขั้นตอนการเตรียมและปรุงรสชาติ และการทำคาโบนาร่าโดยอธิบายขั้นตอนการผลิตและการปรุงรส

ระยะเวลาในการสอน: 3 ชั่วโมง

สถานที่: โรงเรียนเศรษฐเสถียรฯ ในพระบรมราชูปถัมภ์

แผนการจัดการบริการ (ครั้งที่ 2)

หัวข้อ: การทำสลัดโรล

รายละเอียด: เนื้อหาสาระครอบคลุมการเลือกซื้อและการจัดเก็บผักผลไม้ การเลือกซื้อและการจัดเก็บเนื้อสัตว์ และการทำสลัดโรลโดยอธิบายขั้นตอนการเตรียมและจัดเสิร์ฟ

ระยะเวลาในการสอน: 3 ชั่วโมง

สถานที่: โรงเรียนเศรษฐเสถียรฯ ในพระบรมราชูปถัมภ์

2. ผลการจัดกิจกรรมบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารที่ออกขึ้นในกลุ่มนักเรียนที่ บกพร่องทางการได้ยิน สรุปดังนี้

2.1 ผลการเปรียบเทียบระดับทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่อง ทางการได้ยินระหว่างก่อนและหลังการใช้รูปแบบการบริการวิชาการที่ออกแบบขึ้น

จากการเปรียบเทียบระดับการรับรู้ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหาร
ของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน ระหว่างก่อนและหลังการเข้าร่วมกิจกรรม พบว่า ระดับการรับรู้
ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินหลังการเข้าร่วม
กิจกรรมสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ในทุกด้าน ทั้งด้านการเลือกและการวางแผน
ด้านอาหาร ($t = 3.015$, $p = 0.005$) ด้านการเตรียมอาหาร ($t = 4.400$, $p = 0.000$) และด้านความ
ปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร ($t = 3.611$, $p = 0.001$) โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบระดับการรับรู้ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่
บกพร่องทางการได้ยิน

องค์ประกอบ	ก่อน $\bar{X}$ (n=43)	SD	หลัง $\bar{X}$ (n=30)	SD	t	Sig
การเลือกและการวางแผนด้านอาหาร	3.82	0.87	4.40	0.63	3.015	0.005**
การเตรียมอาหาร	3.66	0.84	4.44	0.65	4.400	0.000**
ความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร	3.78	0.92	4.45	0.65	3.611	0.001**
โดยรวม	3.75	0.88	4.43	0.62	4.030	0.000**

หมายเหตุ: ** $p < 0.01$

2.2 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินที่มีต่อการ ใช้รูปแบบการบริการวิชาการที่ออกแบบขึ้น

จากการสำรวจความพึงพอใจของนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการด้านการ
ประกอบอาหาร พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจต่อการบริการวิชาการอยู่ที่ระดับมากที่สุด
($\bar{X} = 4.53$, $SD = 0.57$) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า นักเรียนมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านการนำ
ความรู้ไปใช้ ($\bar{X} = 4.59$, $SD = 0.48$) รองลงมาคือด้านผู้ให้บริการวิชาการ ($\bar{X} = 4.53$, $SD = 0.48$)
และด้านสถานที่รวมถึงระยะเวลา ($\bar{X} = 4.53$, $SD = 0.53$) ซึ่งนักเรียนมีความพึงพอใจในระดับมาก
ที่สุดเช่นเดียวกัน และด้านกระบวนการหรือขั้นตอนการให้บริการ ($\bar{X} = 4.37$, $SD = 0.51$) สะท้อน

ให้เห็่นว่านักเรียนมีความพึงพอใจอย่างมากต่อการจัดกิจกรรมในทุกแง่มุมที่ได้รับบริการวิชาการ
ด้านการประกอบอาหาร

ตารางที่ 2 ความพึงพอใจจากการรับบริการวิชาการของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน

ด้าน	$\bar{X}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการหรือขั้นตอนการให้บริการวิชาการ	4.47	0.51	มาก
ด้านผู้ให้บริการวิชาการ	4.53	0.48	มากที่สุด
ด้านสถานที่/ระยะเวลา	4.53	0.53	มากที่สุด
ด้านการนำความรู้ไปใช้	4.59	0.48	มากที่สุด
ความพึงพอใจโดยรวม	4.53	0.57	มากที่สุด

อภิปรายผล

จากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ พบว่าการจัดกิจกรรมบริการวิชาการด้านการประกอบอาหาร
สำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินมีผลอย่างมีนัยสำคัญต่อการพัฒนาทักษะการประกอบอาหาร
ของผู้เข้าร่วม โดยผลลัพธ์ที่ได้สามารถอภิปรายและเชื่อมโยงกับแนวคิดทางทฤษฎีและการศึกษาก่อน
หน้าได้ดังนี้

1. ผลการพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่ บกพร่องทางการได้ยิน

ผลการพัฒนารูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่อง
ทางการได้ยิน พบว่ารูปแบบที่พัฒนาขึ้นมีองค์ประกอบสำคัญที่ตอบสนองความต้องการจำเป็นเฉพาะ
บุคคลของกลุ่มเป้าหมาย โดยครอบคลุมเนื้อหาสำคัญ เช่น การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร และ
การจัดเก็บอาหารอย่างปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางของ Office of Special Education
Administration (2018) ที่เสนอให้การออกแบบการเรียนรู้สำหรับเด็กที่บกพร่องทางการได้ยินต้อง
คำนึงถึงคุณลักษณะเฉพาะ เช่น การใช้ภาษามือ สื่อภาพประกอบ และการฝึกปฏิบัติจริง
เมื่อเปรียบเทียบกับงานวิจัยของ Santawamatree (2022) ที่ใช้วิธี Video Modeling และ Video
Feedback ในการสอนทักษะการประกอบอาหาร พบว่าการใช้สื่อวิดีโอพร้อมคำบรรยายและ
ภาพประกอบในงานวิจัยนี้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้เช่นเดียวกัน อย่างไรก็ตาม งานวิจัยนี้ยัง
เพิ่มการใช้แผนผังกระบวนการและสถานการณ์จำลอง ซึ่งช่วยลดปัญหาด้านการสื่อสารและเพิ่มความ
เข้าใจในลำดับขั้นตอนการทำอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผลลัพธ์ดังกล่าวแสดงให้เห็นถึง
ความสำเร็จของการออกแบบกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย และสามารถนำไปปรับใช้ในการ

พัฒนาหลักสูตรสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน เพื่อเสริมสร้างทักษะชีวิตและอาชีพได้อย่างยั่งยืน

2. ผลการใช้รูปแบบการบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารที่ออกแบบขึ้นในกลุ่มนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน

2.1 ผลการเปรียบเทียบระดับทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินระหว่างก่อนและหลังการใช้รูปแบบการบริการวิชาการที่ออกแบบขึ้น

ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่านักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินมีระดับการรับรู้ความสามารถด้านทักษะการประกอบอาหารเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ทั้งภาพรวมและรายด้าน เช่น ด้านการเลือกและการวางแผนด้านอาหาร ด้านการเตรียมอาหาร และด้านความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ Bernardo, Jomori, Fernandes, Colussi, Condrasky & da Costa Proenca (2018) ที่ศึกษาผลของโปรแกรมโภชนาการและศิลปะการประกอบอาหารในครัวต่อการพัฒนาทักษะการทำอาหารและรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพของนักศึกษา โดยใช้การทดลองแบบสุ่มที่มีกลุ่มควบคุมและกลุ่มเป้าหมาย พบว่าโปรแกรมอบรมเรื่องโภชนาการและการประกอบอาหารสามารถส่งเสริมความมั่นใจในการทำอาหารและการใช้เทคนิคการทำอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ผลลัพธ์ดังกล่าวยังสะท้อนถึงความสำเร็จของการออกแบบกิจกรรมที่เน้นการปฏิบัติจริงและการใช้สื่อการสอนที่เหมาะสมกับคุณลักษณะเฉพาะของนักเรียน เช่น การใช้ภาพประกอบและแผนผังกระบวนการ ซึ่งช่วยลดปัญหาด้านการสื่อสารและเพิ่มประสิทธิภาพในการเรียนรู้

ในด้านการเลือกและการวางแผนด้านอาหาร พบว่านักเรียนมีความมั่นใจมากขึ้นในเรื่องการวางแผนค่าใช้จ่าย การเลือกวัตถุดิบ และการปรับปรุงสูตรอาหารให้ดีต่อสุขภาพ ส่วนในด้านการเตรียมอาหาร นักเรียนมีความมั่นใจในการใช้อุปกรณ์ การจัดสัดส่วนอาหาร และการจัดการเวลาในการเตรียมอาหาร สุดท้าย ในด้านความปลอดภัยและการจัดเก็บอาหาร นักเรียนมีความมั่นใจในการทำความสะดวก การแยกการจัดเก็บวัตถุดิบ และการปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัย ซึ่งเป็นทักษะที่จำเป็นต่อการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

2.2 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินที่มีต่อการใช้รูปแบบการบริการวิชาการที่ออกแบบขึ้น

ผลการสำรวจความพึงพอใจของนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการพบว่าผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด โดยเฉพาะในด้านการนำความรู้ไปใช้ รองลงมาคือด้านผู้ให้บริการวิชาการ และด้านสถานที่/ระยะเวลาซึ่งนักวิจัยมองว่าความสำเร็จในด้านเหล่านี้สะท้อนถึงการออกแบบกิจกรรมที่ตอบสนองความต้องการจำเป็นเฉพาะบุคคลของกลุ่มนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินอย่างแท้จริง สอดคล้องกับการศึกษาของ Bailey, Drummond & Ward (2019) ที่ระบุว่า การจัดกิจกรรมที่เน้นการมีส่วนร่วมและการปฏิบัติจริงสามารถสร้างความพึงพอใจและความสนใจให้กับผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในด้านการนำความรู้ไปใช้ นักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้และต่อยอดได้จริง เช่น การทำอาหารรับประทานเอง การเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม และการจัดเก็บอาหารอย่างปลอดภัย ด้านผู้ให้บริการวิชาการ นักเรียนพึงพอใจในวิธีการถ่ายทอดความรู้ที่ชัดเจน การใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย และการตอบข้อสงสัยอย่างตรงจุดและด้านสถานที่และ

ระยะเวลา สถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้มีความเหมาะสม รวมถึงระยะเวลาในการสอนที่เพียงพอต่อการเรียนรู้ นอกจากนี้การจัดกิจกรรมบริการวิชาการในครั้งนี้ได้ออกแบบโดยคำนึงถึงความต้องการจำเป็นเฉพาะบุคคลของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน เช่น การใช้ภาษามือ สื่อภาพประกอบ และการฝึกปฏิบัติจริง ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการจัดการศึกษาสำหรับเด็กที่มีความบกพร่องทางการได้ยินตามที่ Office of Special Education Administration (2018) เสนอไว้ โดยการจัดการเรียนรู้แบบองค์รวม (Holistic Education) ช่วยให้นักเรียนสามารถเชื่อมโยงตนเองกับโลกภายนอกได้อย่างกลมกลืน นอกจากนี้ผลการวิจัยนี้ยังยืนยันถึงความสำคัญของการจัดการศึกษาที่ตอบสนองความต้องการจำเป็นเฉพาะบุคคล โดยเฉพาะในกลุ่มนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน การพัฒนาทักษะการประกอบอาหารไม่เพียงแต่ช่วยเสริมสร้างทักษะชีวิตประจำวัน แต่ยังเป็นโอกาสในการสร้างอาชีพและพัฒนาคุณภาพชีวิต ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ World Economic Forum (WEF) (2020) ที่เน้นการพัฒนาทักษะเพื่อการมีงานทำ (Employability Skills) เพื่อให้บุคคลที่มีความต้องการพิเศษสามารถแข่งขันในตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ พบว่า การจัดกิจกรรมบริการวิชาการด้านการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินมีผลอย่างมีนัยสำคัญต่อการพัฒนาทักษะการประกอบอาหารของผู้เข้าร่วม โดยผลลัพธ์ที่ได้สามารถนำไปสู่ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้และแนวทางสำหรับการวิจัยในอนาคต ดังนี้

ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้

1. จากผลการวิจัยที่พบว่า นักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินมีความก้าวหน้าในทักษะการประกอบอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.01$) ในทุกด้าน เช่น การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอาหาร และการจัดเก็บอาหารอย่างปลอดภัย จึงควรนำผลวิจัยนี้ไปปรับใช้ในการออกแบบหลักสูตรการสอนศิลปะการประกอบอาหารสำหรับนักเรียนที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน โดยเน้นการใช้สื่อการสอนที่เหมาะสม เช่น สื่อภาพประกอบ วิดีโอสาธิตที่มีคำบรรยายภาษามือ และการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อเสริมสร้างทักษะอาชีพและความสามารถในการดำเนินชีวิตประจำวัน

2. การสนับสนุนการจัดการเรียนรู้แบบองค์รวม (Holistic Education) ผลการวิจัยยืนยันว่าการจัดการเรียนรู้ที่ตอบสนองความต้องการจำเป็นเฉพาะบุคคล (Individualized Needs) มีบทบาทสำคัญในการเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้ ดังนั้น สถาบันการศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนการจัดการเรียนรู้แบบองค์รวม เช่น การบูรณาการทักษะชีวิตและทักษะอาชีพเข้าด้วยกัน เพื่อให้นักเรียนสามารถเชื่อมโยงตนเองกับโลกภายนอกได้อย่างกลมกลืนและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

3. การส่งเสริมการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและการสร้างรายได้ ผลการสำรวจความพึงพอใจพบว่านักเรียนมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านการนำความรู้ไปใช้ ($\bar{X} = 4.59$) ซึ่งสะท้อนถึงความสำเร็จของการออกแบบกิจกรรมที่เน้นความเป็นประโยชน์ในชีวิตจริง ดังนั้น โรงเรียนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนให้นักเรียนนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น การทำอาหารรับประทานเอง การวางแผนงบประมาณ และการจัดเก็บอาหารอย่างปลอดภัย

นอกจากนี้ ควรมีโครงการขยายผลเพื่อสร้างโอกาสในการสร้างรายได้ เช่น การฝึกอบรมการทำอาหาร เพื่อจำหน่ายหรือประกอบอาชีพ

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. การติดตามผลระยะยาวเพื่อประเมินความคงทนของทักษะ แม้ว่าผลการวิจัยจะแสดงให้เห็นถึงความก้าวหน้าของทักษะการประกอบอาหารของนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยินในระยะสั้น แต่ยังไม่มีความเกี่ยวข้องกับความคงทนของทักษะเหล่านี้ในระยะยาว ดังนั้น การวิจัยครั้งต่อไปควรเพิ่มการติดตามผลหลังการเข้าร่วมกิจกรรม เช่น การประเมินการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและการสร้างรายได้ เพื่อประเมินประสิทธิภาพของการบริการวิชาการอย่างครอบคลุม

2. การขยายกลุ่มเป้าหมายและบริบทการวิจัย การศึกษานี้มุ่งเน้นกลุ่มนักเรียนที่บกพร่องทางการได้ยิน แต่ยังไม่ครอบคลุมกลุ่มเป้าหมายอื่น เช่น นักเรียนหรือบุคคลที่มีความต้องการพิเศษในกลุ่มอื่น ๆ (เช่น บุคคลที่มีความบกพร่องทางสติปัญญาหรือออทิสติก) ดังนั้น การวิจัยครั้งต่อไปควรขยายขอบเขตการวิจัยเพื่อศึกษาความต้องการและบทบาทของการบริการวิชาการในกลุ่มเป้าหมายที่หลากหลายมากขึ้น

3. การพัฒนาสื่อการเรียนรู้แบบเทคโนโลยีช่วยเสริม (Assistive Technology) แม้ว่าการใช้สื่อภาพประกอบและวิดีโอสาธิตจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้ แต่การวิจัยในอนาคตควรพัฒนาสื่อการเรียนรู้ที่ตอบสนองความต้องการของผู้เรียนอย่างลึกซึ้งยิ่งขึ้น เช่น การพัฒนาแอปพลิเคชันที่รองรับการฝึกฝนทักษะการทำอาหารโดยตรง หรือการใช้เทคโนโลยีเสมือนจริง (Virtual Reality: VR) เพื่อสร้างสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ที่สมจริงและน่าสนใจ

4. การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเรียนรู้ ผลการวิจัยพบว่านักเรียนมีความพึงพอใจในด้านผู้ให้บริการวิชาการและสถานที่/ระยะเวลา ซึ่งสะท้อนถึงความสำคัญของกระบวนการจัดการเรียนรู้ ดังนั้น การวิจัยครั้งต่อไปควรมุ่งศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการเรียนรู้ เช่น บทบาทของผู้สอน คุณภาพของสื่อการเรียนรู้ และระยะเวลาที่เหมาะสมในการจัดกิจกรรม เพื่อนำไปปรับปรุงการออกแบบกิจกรรมบริการวิชาการให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

References

- Bailey, C. J., Drummond, M. J. & Ward, P. R. (2019). Food literacy programmes in secondary schools: A systematic literature review and narrative synthesis of quantitative and qualitative evidence. *Public Health Nutrition*. 22(15), 2891-2913.
- Bernardo, G. L., Jomori, M. M., Fernandes, A. C., Colussi, C. F., Condrasky, M. D. & da Costa Proenca, R. P. (2018). Positive impact of a cooking skills intervention among Brazilian university students: Six months follow-up of a randomized controlled trial. *Appetite*. 130, 247-255.
- Srisa-ard, B. (2010). *kānwichai būāngton* [Basic research]. 8th ed. Bangkok: Suweeriyasan.

- Kennedy, L. G., Kichler, E. J., Seabrook, J. A., Matthews, J. I. & Dworatzek, P. D. (2019). Validity and reliability of a food skills questionnaire. **Journal of nutrition education and behavior**. 51(7), 857-864.
- Maneerat, S., Vinitasatikul, P. & Gowithayakorn, T. (2023). *nǣothāng k̄an sōemsāng thaksa k̄anr̄ianr̄u khōng dek thī mī khwām bokphrōng thāngk̄an daiyin* [Approaches to enhancing learning skills for hearing-impaired children]. **Journal of Education Burapha University**. 34(3), 1-11.
- Ministry of Education. (2018). **prakat̄ mat̄trathan̄ k̄ansuksā Phō̄Sō 2561** [Announcement of educational standards B.E. 2561]. Retrieved from. https://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2561/E/235/T_0004.PDF
- Office of Special Education Administration. (2018). *nǣothāng k̄anphatthanā khunnaph̄ap dek phik̄an samrap phūpokkhōng thīmā rap bōr̄ik̄an phāinai sūn k̄ansuksā phiset̄* [Guidelines for developing the quality of disabled children for parents receiving services within special education centers]. Bangkok: Office of Special Education Administration, Office of the Basic Education Commission.
- Office of the Education Council. (2017). **phāenkan̄ suksā hæng chat̄ Phō̄Sō 2560 - 2579** [National education plan B.E. 2560 - 2579]. Bangkok: Office of the Education Council."
- Santawamatree, R. (2022). *k̄anphatthanā thaksa k̄anprakōp ‘āhān khōng nakr̄ian ‘ō̄ thi sati kō̄ læ nakr̄ian thī bokphrōng thāng satipanyā dōi chai rūpbæp k̄ansōn duāi wī di that sadæng tonbæp phruttikam læ k̄anhai khōmūn yō̄ ‘on klap̄ chāk wī di that sadæng phruttikam khōng nakr̄ian* [Development of culinary skills for autistic and intellectually disabled students using video modeling and video feedback]. Research report, Faculty of Education, Chulalongkorn University. Retrieved from <https://cuir.car.chula.ac.th/handle/123456789/81970> "
- World Economic Forum (WEF). (2020). **The future of jobs report 2020**. Retrieved from <https://www.weforum.org/reports/the-future-of-jobs-report-2020>.