

การให้ความหมายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษา

Investigation of the Definition of Home Economics Profession in a Vocational Education Context

หัตถุพล อัมภารต*

Hattapon Amparot

พชรพงษ์ โพธิ์น้อย

Pacharapong Phonoy

ศศิธรดา สลี

Sasirada Salee

แผนกวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานบุรี

Home Economics Department, Thonburi Vocational College

*hattapon@thonburi.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการให้ความหมายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษา การวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพใช้วิธีวิทยา การสัมภาษณ์เชิงลึก ด้วยการสัมภาษณ์แบบใช้แนวทางการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้บริหารระดับสูง สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษา ครูเชี่ยวชาญและครูผู้สอนประเภทวิชาคหกรรมอาชีวศึกษา รวมทั้งสิ้น 8 คน เครื่องมือที่ใช้คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกกึ่งโครงสร้าง การสังเกต การบันทึกและเครื่องบันทึกเสียง

ผลการศึกษาพบว่า การให้ความหมายด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษาหมายถึง วิชาที่เกี่ยวข้องกับเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์ ธุรกิจความงาม และการจัดการดูแลผู้สูงอายุ โดยมีมิติวิถีชีวิต และวัฒนธรรมไทยสอดแทรก มีสหวิทยาการผสมผสานสามารถนำความรู้และทักษะวิชาชีพไปให้บริการและช่วยเหลือสังคมตามสาขาวิชาชีพของตน

คำสำคัญ : การให้ความหมาย วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ บริบทอาชีวศึกษา

Abstract

This qualitative study investigates the definition of what the Home Economics Profession is within a framework of vocational education. Utilizing in-depth interviews conducted through a structured approach, the research engages executive management officers from the Office of the Vocational Education Commission, vocational college directors, expert home economics teachers, and vocational education instructors, totaling eight participants. The research employed semi-structured in-depth interviews along with observation, recording, and audio recording techniques. By examining multiple perspectives, the study delves into the understanding of the Home Economics Profession in the context of vocational education.

The findings of this research illuminate the definition of the Home Economics Profession within the framework of vocational education, encompassing areas such as clothing and apparel, diet and nutrition, artificial art, beauty businesses, and elderly care management. All of which are embedded within a lifestyle and infused with Thai cultural elements. These domains showcase an interdisciplinary fusion, enabling the application of both knowledge and specialized skills to offer services that contribute to society within their respective professional domains.

Keywords : meaning definitions, home economics profession, context of vocational education

บทนำ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ชื่อเดิมที่รู้จักกันในนามกรมอาชีวศึกษา เริ่มจัดการเรียนการสอนและเป็นที่รู้จักในนามของโรงเรียนการช่างสตรี ทั้งในส่วนกลางและภูมิภาค โดยมีจุดมุ่งหมายในการตั้งโรงเรียนอาชีวศึกษาก็เพื่อให้ผู้เรียนออกไปประกอบอาชีพได้ในสาขา เสื้อผ้า อาหาร งานประดิษฐ์ ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ปวช. และระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ปวส. (Kosumas, 1997) ต่อมาในปี พ.ศ. 2441 มีการประกาศใช้โครงการการศึกษาชาติเป็นฉบับแรก มีการจัดการเรียนสามัญและการศึกษาพิเศษ หรือโรงเรียนอาชีวศึกษา โดยการจัดการเรียนการสอนวิชาหัตถกรรม กสิกรรม และคหกรรม พ.ศ. 2445 ได้แบ่งการศึกษาสายสามัญออกเป็น 4 ระดับ สายอาชีวะ 3 ระดับ ซึ่งวิชาสายอาชีวะส่วนใหญ่เป็นรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพทั้งสิ้น (Chumman et al., 2020) ปี พ.ศ. 2465 ได้เริ่มก่อตั้งโรงเรียนสตรีวัดสุทธิวาราม เป็นการจัดการเรียนการสอนระดับประถมศึกษาปีที่ 1 ถึง 6 ต่อมาในปี พ.ศ. 2474 เปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนสตรีบ้านทวาย สังกัดกรมอาชีวศึกษา และเปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนการช่างสตรีพระนครใต้ (Jiwcharoensakul, 2005) ในปี พ.ศ. 2581 โรงเรียนช่างทอวัดโบสถ์ สังกัดกองอาชีวศึกษากรมวิชาการ เปิดสอนวิชาการทอผ้า ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนช่างทอวัดสามพระยา ในปี พ.ศ. 2490

เปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนการช่างสตรีโชติเวช ซึ่งเปิดและจัดการเรียนการสอน ระดับอาชีวศึกษาชั้นสูง แผนกช่างสตรี ต่อมาในปี พ.ศ. 2517 ได้มีการยกกระดานฐานะเป็นวิทยาลัย และให้ชื่อใหม่คือ วิทยาเขตโชติเวช สังกัดวิทยาลัย เทคโนโลยีและอาชีวศึกษา ปัจจุบันโรงเรียนการช่างสตรีพระนครใต้และโรงเรียนการช่างสตรีโชติเวช ถูกยก ระดับและเปิดสอนในระดับอุดมศึกษา ในปี พ.ศ. 2531 เปลี่ยนชื่อเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพมหานคร และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตามลำดับ (Dowcharoenporn, 2022) ทั้งนี้ถือได้ว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลทั้ง 2 แห่งนี้ เป็นสถานศึกษาที่มีรากเหง้ามาจากอาชีวศึกษาและเป็นต้นแบบ แรกเริ่มของการจัดการเรียนการสอนด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณภาพ

ปัจจุบันสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มุ่งจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพ เพื่อผลิตและพัฒนา กำลังคนในระดับฝีมือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพหรือปวช. ระดับเทคนิค ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูงหรือปวส. และระดับเทคโนโลยี ระดับปริญญาตรีสายเทคโนโลยีหรือสายปฏิบัติการ (ทล.บ.) โดยจัดการ เรียนการสอน 10 ประเภทวิชา 65 สาขางาน โดยประเภทวิชาคหกรรมประกอบด้วย 7 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาเทคโนโลยีแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาการบริหารงาน คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาธุรกิจความงาม สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม สาขาวิชาการจัดการดูแลผู้สูงอายุ และสาขาวิชาเซฟอาหารไทย (Chityawong, 2019) ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาระยะยาว และมีหลักสูตร การฝึกอบรมวิชาชีพซึ่งเป็นการจัดการศึกษาระยะสั้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษา มีคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ ชุมชน ตลาดแรงงานและการประกอบอาชีพ อิสระ โดยในการจัดการศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนา กำลังคนอาชีวศึกษานั้นจะต้องสอดคล้องกับแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ มาตรฐานการศึกษาของชาติและ มาตรฐานอาชีพ ที่ได้กำหนดให้ผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษาต้องมีทักษะ ความรู้และความสามารถที่เข้มแข็ง และมีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศ มีการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยี รวมถึงมีระบบบริหาร จัดการที่มีความคล่องตัวที่ทำให้ทุกคนสามารถเข้าถึงการศึกษาอาชีวศึกษาได้อย่างกว้างขวาง การจัดการ อาชีวศึกษาจึงต้องให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของสถานประกอบการในการพัฒนาหลักสูตรและ การจัดการเรียน การสอนที่เน้นการเรียนรู้สู่การปฏิบัติจากแนวทางการจัดการเรียนการสอนของสำนักงาน คณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่กล่าวมาแล้วนั้น จึงสามารถสรุปได้ว่าเป็นการจัดการศึกษาด้านวิชาชีพ อย่างแท้จริงสัมพันธ์กับที่ Brown & Paolucci (1978) กล่าวว่า คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาชีพและเป็น การจัดการบริการเพื่อประโยชน์แก่สังคม โดยวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของสำนักงานคณะกรรมการ การอาชีวศึกษาจัดเป็นวิชาชีพหนึ่งที่มีบทบาทและสำคัญในการผลิตกำลังคนเพื่อพัฒนาประเทศชาติ บุคคล ทั่วไปสามารถเห็นบทบาทของนักคหกรรมศาสตร์อาชีวศึกษาได้หลากหลายมิติ เช่น ฝีมือการปรุงอาหาร ที่เป็นเลิศของผู้เรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ การตัดเย็บเสื้อผ้าที่สวยงามของผู้เรียนแผนกวิชาแฟชั่น และสิ่งทอ การจัดดอกไม้ การแกะสลัก การเย็บใบตองที่ละเอียด ประณีต ของผู้เรียนแผนกวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือที่ Taechuasai (2019) กล่าวถึงโครงการบูรณาการทักษะทางวิชาชีพกับการเสริมสร้างคุณลักษณะ อันพึงประสงค์ของผู้เรียนอาชีวศึกษาหรือโครงการ Fix it จิตอาสาเป็นอีกโครงการได้รับการยอมรับจาก ประชาชนและผู้เรียนได้แสดงออกซึ่งบทบาทแห่งวิชาชีพเพื่อช่วยเหลือสังคมอย่างชัดเจน เป็นต้น ถึงแม้ว่า ทุกวันนี้วิชาชีพคหกรรมศาสตร์จะเป็นที่ยอมรับจากสังคมระดับหนึ่ง แต่อาจเพราะการแสดงศักยภาพ

และผลงานของนักคหกรรมศาสตร์ที่ปรากฏต่อสังคมเป็นรูปธรรมมากที่สุดยังคงเป็นงานแม่บ้าน งานฝีมือ (Pornthadawit & Ananwarapong, 2008) โดยทั่วไปคนส่วนใหญ่มองว่า คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาที่เกี่ยวข้องกับการครองเรือน และเชื่อว่าคหกรรมศาสตร์เป็นวิชาที่ให้ความสำคัญทางด้านทักษะปฏิบัติ เน้นความรู้ทางด้านเทคนิค (Technical) เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติเท่านั้น แต่ในทัศนะของ Brown & Paolucci (1978) เห็นว่า คหกรรมศาสตร์ ไม่ได้เน้นเฉพาะการปฏิบัติเท่านั้นเพราะคหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์ที่เป็นสหวิทยาการ และเป็นศาสตร์ที่จะต้องนำความรู้ทางทฤษฎีไปสู่การปฏิบัติได้อย่างสอดคล้องและกลมกลืน ดังที่ท่านได้วิเคราะห์คหกรรมศาสตร์ในเชิงปรัชญาว่า คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาชีพ (Home Economics as a Profession) และเป็นศาสตร์เชิงปฏิบัติ (Home Economics as a Practical Science) สัมพันธ์กับที่สมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ได้นิยามความหมายคหกรรมศาสตร์ว่าเป็นวิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ โดยมุ่งพัฒนาครอบครัวด้วยการจัดทรัพยากรบุคคล วัสดุและสิ่งแวดล้อมเพื่อพัฒนาอาชีพ และเสริมสร้างคุณภาพชีวิตความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม (Rachanboonyawat, 2010) และ Royal Society of Thailand (2011) ให้ความหมายเพิ่มเติมว่า เป็นสาขาวิชาที่เกิดจากการบูรณาการหลายศาสตร์เข้าด้วยกัน ทั้งด้านวิทยาศาสตร์ ศิลปะ มานุษยวิทยา และเทคโนโลยี สามารถจัดการปรับปรุงความเป็นอยู่ให้ดีขึ้นให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของบริบทของครอบครัว ชุมชน ประเทศ และระดับโลกต่อไป

สำหรับสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยส่วนใหญ่เป็นวิทยาลัยอาชีวศึกษา ถึงแม้จะมีการจัดการเรียนการสอนด้านคหกรรมศาสตร์มาอย่างช้านานจนถึงปัจจุบัน แต่ยังไม่มีการให้นิยามหรือความหมายของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์อย่างจริงจัง จากเหตุผลที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ผู้วิจัยในฐานะเป็นครูคหกรรมศาสตร์ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงเล็งเห็นความสำคัญของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษา เพื่อให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่ Wongjinda (2022) กล่าวว่าเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาสมรรถนะสูง เพื่อการพัฒนาประเทศภายใต้แนวคิดประเทศไทยมั่นคง ร่ำรวย ด้วยมืออาชีวนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาเรื่องการให้ความหมายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษา ซึ่ง Phuanpoh & Chaemchamrus (2022) กล่าวว่าการศึกษาการให้ความหมายตามบริบทที่แท้จริงนั้นจะนำไปสู่การเห็นคุณค่า และแนวทางการพัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์อาชีวศึกษาต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาการให้ความหมายของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทอาชีวศึกษา

ประโยชน์ที่ได้รับ

คุณค่าและแนวทางการพัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์อาชีวศึกษา

ทบทวนวรรณกรรม

ความเป็นมาของคหกรรมศาสตร์ไทย

จากการศึกษาเรื่อง วิถีคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย บทสะท้อนวิสัยทัศน์จากปัจจุบันสู่อนาคต โดย Pornthadawit (2002) พบว่า จุดเริ่มต้นของคหกรรมศาสตร์ไทยมีที่มาจากสถาบันพระมหากษัตริย์ ซึ่งในสมัยก่อนนั้นตั้งแต่กรุงสุโขทัย กรุงศรีอยุธยา และกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น การเรียนของผู้หญิงยังไม่มี การเขียน การอ่าน มีแต่ทำอาหาร ขนม เย็บปักถักร้อย และการบ้านการเรือน ซึ่งวิชาความรู้เหล่านี้จะมีการถ่ายทอดเฉพาะในวัง ซึ่งผู้หญิงส่วนใหญ่ที่มาเรียนมีฐานะทางสังคมชั้นสูง เป็นธิดาหรือพระบรมวงศานุวงศ์ หรือข้าราชการชั้นสูง ส่วนผู้หญิงชาวบ้านก็เรียนรู้ศาสตร์คหกรรมผ่านการอบรมสั่งสอนของมารดา และคนในครอบครัว ซึ่งถ่ายทอดผ่านการดำรงวิถีชีวิตตามบริบทของครอบครัวนั้น ๆ อาจมีส่วนที่เหมือนหรือแตกต่างกัน ซึ่งสาระสำคัญเป็นความรู้ด้านการเรือนต่าง ๆ การปรนนิบัติ เอาใจใส่ผู้ใหญ่และสามี ถ่อมตนไม่แสดงความคิดเห็น โดยทางอ้อมอาจเพื่อเป็นการฝึกเตรียมตัวเป็นแม่บ้าน หรือการใช้ชีวิตเพื่อการครองเรือนในอนาคตนั่นเอง

การศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์เริ่มเป็นระบบโรงเรียน ภายหลังที่ประเทศไทยได้มีการติดต่อกับต่างประเทศ วัฒนธรรมตะวันตกเข้ามามีบทบาท ซึ่งเห็นได้ชัดในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งได้ตระหนักถึงความจำเป็นของการศึกษาของผู้หญิง เนื่องจากพบว่าผู้หญิงตะวันตกสามารถช่วยงานสามีได้ เมื่อได้รับการศึกษาจึงโปรดให้ภรรยามีชั้นนารีมาสอนภาษาอังกฤษ และงานเย็บปักถักร้อยแก่พระราชธิดา จึงเกิดเป็นโรงเรียนสำหรับสตรีแห่งแรกขึ้นคือ โรงเรียนกุลสตรีวังหลัง ต่อมาคือโรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย และโปรดเกล้าให้ตั้งเป็นโรงเรียนสุนันทาลัยขึ้น ซึ่งให้การศึกษาแก่สตรีด้านคหกรรมศาสตร์ ก็ได้ดำเนินต่อมาเป็นลำดับ (Bualamyai, 1993)

ปรัชญาของคหกรรมศาสตร์

คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์ที่มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาความเป็นอยู่ตลอดจนทรัพยากรบุคคลภายในครอบครัว รวมถึงการปรับเปลี่ยนสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมต่อการดำรงชีวิต ดังนั้นคหกรรมศาสตร์จึงมีความสัมพันธ์กับคุณภาพชีวิตของมนุษย์ตั้งแต่เกิด สู่ปลายทางของชีวิต โดยปรารถนาที่จะมีชีวิตอย่างมีความสุข (Parker, 1990) และ Kosumas (1997) ได้ให้ปรัชญาของคหกรรมศาสตร์ไว้ดังนี้

1. การศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์ช่วยให้การศึกษาโดยทั่วไป บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ วิชานี้ช่วยแก้ปัญหาครอบครัวและชุมชนได้อย่างดี
2. การศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์ควรเป็นการศึกษาที่ต่อเนื่อง โดยเริ่มตั้งแต่วัยเด็กเพราะถือว่าผู้เรียนจะสามารถปรับตัวให้เข้ากับโลกที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา
3. วิชาคหกรรมศาสตร์จะต้องเรียนจากปัญหาที่เป็นหลักสูตรจะต้องเปิดกว้างและมีการปรับปรุงอยู่เสมอ ทั้งนี้ต้องอยู่บนพื้นฐานความต้องการและความสนใจของผู้เรียน
4. วิชาคหกรรมศาสตร์มีอิทธิพลต่อสังคม ช่วยพัฒนาสังคมและประเทศ เป็นวิชาที่มีคุณค่า มีเกียรติ และเป็นที่ยอมรับของสังคมเป็นอย่างยิ่ง

สัมพันธ์กับที่ Rachaelboonyawat (2010) กล่าวถึงปรัชญาว่า เป็นแหล่งความรู้และความเป็นจริงหลักแห่งการแสวงหาความรู้ความจริง และหลักแห่งการค้นคว้าหาเหตุผล ซึ่งจะขาดความสมบูรณ์ถ้าศาสตร์วิชานั้นขาดปรัชญา

คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์เชิงปฏิบัติ

Kister et al. (1993) กล่าวว่า คหกรรมศาสตร์มีความเกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิดกับปัญหาที่เป็นจริง (Practical Problem) เช่น วิชาการจัดการทรัพยากรที่เน้นเรื่องการจัดการทรัพยากรมนุษย์ แก้ปัญหาโดยใช้เหตุผลที่ปฏิบัติได้จริง (Practical Reasoning) เพราะการปฏิบัติภารกิจของนักคหกรรมศาสตร์นั้นต้องใช้ความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติควบคู่กันในการแก้ปัญหาต่าง ๆ โดยความรู้ที่นำมาต้องผ่านกระบวนการสังเคราะห์และประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ เพื่อแก้ปัญหานั้น ๆ เนื่องด้วยครอบครัวเป็นสถาบันหนึ่งของสังคมที่มีส่วนช่วยในการกำหนดขอบเขตและสนับสนุนสังคม และจากผลการปฏิบัติอุตสาหกรรมความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีก่อให้เกิดความเสื่อมโทรมทางศีลธรรมและวัฒนธรรม สภาพแวดล้อมที่เลวร้ายทำให้เกิดความท้อแท้และแตกแยก ครอบครัวในฐานะที่มีพลังในการช่วยควบคุมจะช่วยสังคมได้โดยการสร้างชีวิตในบ้านให้บุคคลมีความเป็นอยู่ที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม โดยการให้ความเอาใจใส่สมาชิกในครอบครัวเพื่อให้บุคคลเหล่านั้นเป็นคนมีประสิทธิภาพในสังคมเพื่อนำไปสู่ชีวิตที่ดีกว่า สอดคล้องกับที่ Kitthavee (2022) กล่าวว่า คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาชีพ (Home Economics as a Profession) และเป็นศาสตร์เชิงปฏิบัติ (Home Economics as a Practical Science) โดยเฉพาะบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ในการเรียนการสอนที่ผสมผสานกันในรูปแบบการเรียนรู้แนวคิดทฤษฎี ตลอดจนไปถึงการเรียนรู้ในรูปแบบเชิงปฏิบัติด้วยการลงมือทำต้องอาศัยความคิดสร้างสรรค์และการออกแบบที่ดี (Brown & Paolucci, 1978) และสิ่งที่นักวิชาชีพควรมีมากกว่าความรู้ทางด้านเทคนิคคือ ความรู้ด้านแนวความคิด (Montgomery & Way, 1995) โดยมีทิศทางไปสู่ความคิดโดยรวม มีความสามารถในการจัดและแยกประเภทของแนวความคิดต่าง ๆ ได้

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่องการให้ความหมายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษา เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยการสัมภาษณ์แบบใช้แนวทางการสัมภาษณ์ (Interview Guide Approach) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อค้นหาคำตอบ (Juangtrakul et al., 2021) ซึ่งมีวิธีการดำเนินการวิจัยดังนี้

ผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยใช้แบบแผนการเลือกผู้ที่มีประสบการณ์และเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จำนวนทั้งสิ้น 8 คน โดยใช้แนวทางของ Schnittker et al. (2018) ระบุว่าจำนวนผู้ให้ข้อมูลหลักในการศึกษา และสัมภาษณ์เชิงลึกที่สามารถทำได้ข้อมูลที่เพียงพอในการเข้าถึงความอึดตัวของข้อมูลควรใช้ผู้ให้ข้อมูลหลักตั้งแต่ 6 คนขึ้นไป โดยผู้วิจัยผู้บริหารระดับสูง สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ครูวิทยฐานะเชี่ยวชาญ และครูผู้สอนประเภทวิชาคหกรรม สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ 1) ตัวผู้วิจัย 2) แนวข้อคำถามกึ่งโครงสร้างที่เกี่ยวกับการให้ความหมายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษา และ 3) เครื่องบันทึกเสียง สมุดจดบันทึกและปากกา

การสังเกตและจดบันทึก ผู้วิจัยได้เข้าไปศึกษาข้อมูลด้วยการสังเกตแบบมีส่วนร่วมเพื่อกระตุ้นผู้ให้ข้อมูลหลักร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็น ถ่ายทอดประสบการณ์ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยได้รับอนุญาตให้บันทึกเสียง

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของการวิจัย โดยใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้าด้านข้อมูลที่ต่างกัน โดยพิจารณาจากช่วงเวลา สถานที่ และบุคคลที่แตกต่างกัน และใช้การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีวิทยา การตรวจสอบสามเส้าด้านอื่น ๆ ประกอบด้วยด้านตัวผู้วิจัย ซึ่งมีผู้ช่วยวิจัยเปรียบเทียบข้อมูลถึงความเหมือนกันหรือต่างกัน ด้านทฤษฎีทำการตรวจสอบข้อมูลเรื่องเดียวกันจากแหล่งข้อมูล จนกระทั่งข้อมูลถึงจุดอิ่มตัว (Chanthawanich, 2013)

การวิเคราะห์ข้อมูล การวิจัยครั้งนี้ ใช้วิธีการบันทึกเสียงของการสัมภาษณ์จากเครื่องมือบันทึกเสียง ด้วยการถอดความวิธีการแบบคำต่อคำ (Verbatim) และจัดหมวดหมู่หาแก่นของเนื้อหาเพื่อกำหนดปรากฏการณ์หลังจากหมวดหมู่ย่อย จากนั้นนำหมวดหมู่ที่ได้มาอธิบายปรากฏการณ์และการสร้างบทสรุป

สรุปผล

จากผลการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อศึกษาการให้ความหมายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษาจากผู้บริหารระดับสูง สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ครูวิทยฐานะเชี่ยวชาญ และครูผู้สอนประเภทวิชาคหกรรม สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาร่วมกันให้ความหมายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษา ซึ่งสามารถสรุปได้ 5 มิติ ดังนี้

1. มิติด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เป็นการจัดการเรียนการสอนเน้นการปฏิบัติจริง โดยฝึกให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะวิชาชีพให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพตามหลักและกระบวนการ เลือกใช้และบำรุงรักษาวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ในงานออกแบบเสื้อผ้า ตัดเย็บเสื้อผ้า อุตสาหกรรมเสื้อผ้า และธุรกิจเสื้อผ้า วาดแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายบุรุษ สตรีและเด็ก เลือกใช้วัสดุสิ่งทอในงานตัดเย็บเสื้อผ้า วิเคราะห์ผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย คิดคำนวณต้นทุนในการผลิต

2. มิติด้านอาหารและโภชนาการ เป็นการจัดการเรียนการสอนเน้นการปฏิบัติจริง โดยฝึกให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะวิชาชีพซึ่งสามารถวางแผน ดำเนินงาน จัดการงานอาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ประกอบอาหาร แปรรูปอาหาร ตามหลักโภชนาการด้วยกระบวนการวิทยาศาสตร์ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้กระบวนการวิจัย พัฒนาอาชีพด้านอาหารและโภชนาการสู่มาตรฐานสากล คิดวิเคราะห์ เสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหาตามหลักการของงานอาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ดูแลรักษาและเสริมสร้างสุขอนามัยในการจัดเตรียม ประกอบกับการเก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ อาหารตามมาตรฐานสากล ประยุกต์ใช้อุปกรณ์เครื่องมือและบำรุงรักษาพื้นที่สำหรับผลิตอาหาร โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและความปลอดภัยมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีในการทำงานระหว่างผู้ร่วมงานและผู้รับบริการ

3. มิติด้านศิลปะประดิษฐ์ เป็นการจัดการเรียนการสอนเน้นการปฏิบัติจริง โดยฝึกให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะวิชาชีพสามารถวางแผน ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาในงานอาชีพธุรกิจดอกไม้และงานประดิษฐ์ที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุมในบางเรื่อง ประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะทางวิชาชีพเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการแก้ปัญหาและการปฏิบัติงานธุรกิจดอกไม้และงานประดิษฐ์ ให้คำแนะนำพื้นฐานที่ต้องใช้ในการตัดสินใจและการปฏิบัติงานแก่ผู้ร่วมงาน จัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ ประดิษฐ์ของชำร่วยในโอกาสต่าง ๆ ตกแต่งสถานที่ตามโอกาส นอกจากนี้ยังรวมไปถึงงานเย็บ ปัก ถัก ร้อย งานใบตอง และงานแกะสลัก

4. มิติด้านธุรกิจความงาม เป็นการจัดการเรียนการสอนเน้นการปฏิบัติจริง โดยฝึกให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะวิชาชีพสามารถวางแผน ดำเนินงาน จัดการ และพัฒนางานอาชีพตามหลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ พัฒนาบุคลิกภาพและสุขภาพของตน โดยใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขศึกษาและพลศึกษา สามารถดำเนินงานจัดการธุรกิจขนาดย่อม บริหารงานคุณภาพ เพิ่มผลผลิตขององค์กร เลือกใช้และบำรุงรักษาวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ในงานเสริมสวย ทำผม แต่งหน้า และแต่งเล็บขั้นพื้นฐานและสมัยนิยม สามารถออกแบบทรงผมเหมาะสมกับใบหน้าและโอกาส ออกแบบตกแต่งใบหน้าเหมาะสมกับบุคลิกและโอกาส ออกแบบตกแต่งเล็บตรงตามความต้องการของลูกค้า ใช้วัสดุในงานเสริมสวยได้เหมาะสมกับงานทำผม แต่งหน้า แต่งเล็บตามแบบที่กำหนด เลือกใช้วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในงานเสริมสวยได้

5. มิติด้านการจัดการดูแลผู้สูงอายุ เป็นการจัดการเรียนการสอนเน้นการปฏิบัติจริง โดยฝึกให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะวิชาชีพ สามารถวางแผน ดำเนินงาน จัดการและพัฒนางานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม และหลักความปลอดภัย ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อพัฒนางานอาชีพ เตรียมการ/ บริหารจัดการงานการดูแลผู้สูงอายุตามหลักการและกระบวนการ พัฒนาผลิตภัณฑ์งานการดูแลผู้สูงอายุตามหลักการและกระบวนการ สสำรวจและวิเคราะห์ข้อมูลการตลาดเกี่ยวกับงานการดูแลผู้สูงอายุ วางแผนและปฏิบัติงานการดูแลผู้สูงอายุ ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพงานการดูแลผู้สูงอายุ

จากการให้ความหมายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทอาชีพศึกษาที่กล่าวมาแล้วข้างต้น สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีแนวทางในการจัดการศึกษา โดยยึดสมรรถนะแกนกลางทุกศาสตร์วิชาเหมือนกัน กล่าวคือผู้เรียนสามารถวางแผนการดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงาน คุณภาพการอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ เลือกใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัย ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ เพื่อพัฒนาและสนับสนุนงานอาชีพ ใช้เหตุผลคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหาและการจัดการ ดำรงตนและอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม ปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่ได้ มีจิตสำนึกในการเป็นผู้ให้ ผู้เสียสละ มีจิตอาสา ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ รวมทั้งสามารถนำความรู้และทักษะวิชาชีพไปให้บริการและช่วยเหลือสังคมตามสาขาวิชาชีพของตนเอง โดยมีมิติด้านวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทย สอดแทรกและผสมผสานร่วมกับองค์ความรู้ในมิติต่าง ๆ จากรุ่นสู่รุ่นหรือถ่ายทอดจากคนในครอบครัว การบอกกล่าวหรือถ่ายทอดผ่านการจัดการศึกษา เป็นทั้งภูมิปัญญา เทคนิค วิธีการ ซึ่งถ่ายทอดออกมาในรูปแบบของงานบ้านงานเรือน สำหรับอาหาร การแต่งกาย บุคลิกภาพที่ดี งานฝีมือ งานประดิษฐ์ งานเย็บปักถักร้อย การดูแลบุคคล เช่น การจัดแสดงผลงานถ่ายทอดศิลปวัฒนธรรมงานมาลัย ใบตอง ดอกไม้สด หรือการแข่งขันการทำอาหาร ซึ่งมีเรื่องของฝีมือการปรุงอาหาร การตกแต่งอาหาร บุคลิกของผู้ปรุงอาหาร หรือการถ่ายทอดเรื่องราวของอาหาร เป็นต้น ซึ่ง Pornthadawit (2002) กล่าวว่า อาจเพราะจุดเริ่มต้นของคหกรรมศาสตร์ในอดีตมาจากโรงเรียนช่าง โรงเรียนการเรือน ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่ออบรมสตรีให้เป็นแม่บ้านการเรือนจริง ๆ ตามแนวคิดแบบดั้งเดิมและปัจจุบัน เมื่อสภาพสังคมเปลี่ยนไป

วัฒนธรรมตะวันตกมีบทบาทสนับสนุนแนวคิดด้านการจัดการศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในฐานะผู้รับผิดชอบการศึกษาเพื่ออาชีพเป็นส่วนหนึ่งของการผลิตกำลังคนที่เป็นกำลังสำคัญของการผลิตสินค้าและบริการของประเทศ โดยผลิตคนอันเป็นแรงงาน ระดับกึ่งฝีมือ ระดับฝีมือ และระดับผู้ชำนาญการ เฉพาะสาขาวิชาชีพ (ระดับเทคนิค) และระดับวิศวกร ด้านปฏิบัติที่ครอบคลุมเกือบทุกสาขาอาชีพ ซึ่งการศึกษาระดับอาชีวศึกษาถือเป็นหัวใจสำคัญของประเทศ เป็นการสร้างคน สร้างชาติ ดังคำกล่าวที่ว่า “*อาชีวะสร้างชาติ*” เพื่อเป็นรากฐานที่สำคัญที่สุดในการสร้างสรรค์ ความเจริญก้าวหน้า ตลอดจนการแก้ปัญหาต่าง ๆ ในสังคม เนื่องจากการจากศึกษาอาชีวศึกษาจะเป็นกระบวนการที่ช่วยพัฒนาคนในด้านต่าง ๆ ให้เกิดการพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถที่จะดำรงชีพและประกอบอาชีพ ได้อย่างมีความสุข ซึ่ง Pandam & Sritrakul (2021) กล่าวว่าสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่มุ่งเน้นที่จะพัฒนาสมรรถนะความรู้และทักษะบุคลากรอาชีวศึกษาให้เป็นมืออาชีพ โดยให้สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษานำเทคโนโลยี นวัตกรรมและระบบสารสนเทศมาพัฒนาและประยุกต์ใช้ โดยกำหนดให้ผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษา วิชาชีพจะต้องสามารถประยุกต์ความรู้มาใช้แก้ปัญหาในการปฏิบัติงานอาชี้อย่างเป็นระบบ (ONESQA, 2015) ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลจุดมุ่งหมายของหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง พ.ศ. 2563 จาก ONESQA (2020) ข้อที่ 2-3 ระบุไว้ว่าเพื่อให้มีทักษะและสมรรถนะในงานอาชีพ ตามมาตรฐานวิชาชีพ สามารถบูรณาการความรู้และทักษะจากศาสตร์ต่าง ๆ ประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและเพื่อให้มีปัญญา มีความคิดสร้างสรรค์ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ วางแผน บริหารจัดการ ตัดสินใจ แก้ปัญหา ประสานงานและประเมินผลการปฏิบัติงาน อาชีพ มีทักษะการเรียนรู้ แสวงหาความรู้และแนวทางใหม่ ๆ มาพัฒนาตนเองและประยุกต์ใช้ในการสร้างงาน ให้สอดคล้องกับวิชาชีพและการพัฒนางานอาชีพอย่างต่อเนื่อง

การศึกษาการให้ความหมายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทอาชีวศึกษา จึงสามารถสรุปได้ว่า วิชาชีพคหกรรมศาสตร์หมายถึง วิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์ ธุรกิจความงาม และการจัดการดูแลผู้สูงอายุ โดยมีมิติวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทยสอดแทรก มีสหวิทยาการผสมผสาน สามารถนำความรู้และทักษะวิชาชีพไปให้บริการและช่วยเหลือสังคมตามสาขาวิชาชีพของตน ซึ่งใกล้เคียงกับผลการวิจัยของ Mekvien (2006) กล่าวว่า ขอบข่ายของสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย 5 สาขาวิชาคือ อาหารและโภชนาการ เสื้อผ้าและสิ่งทอ การจัดการบ้านเรือน และการบริโภคศึกษา การตกแต่งบ้านและการตกแต่งภายในและการพัฒนาการเด็กและความสัมพันธ์ในครอบครัว ซึ่งความหมายโดยรวมที่สัมพันธ์กันนั้น สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กล่าวคือ ผลิตและพัฒนาากำลังคนอาชีวศึกษาสมรรถนะสูง เพื่อการพัฒนาประเทศภายใต้แนวคิดประเทศไทยมั่นคง ร่ำรวย ด้วยมืออาชีวะ

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการพัฒนาภาพลักษณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ โดยทั่วไปผู้เรียนวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีความคิดเห็นว่าภาพลักษณ์ของคหกรรมศาสตร์ค่อนข้างตกต่ำในสายตาคนทั่วไป จากผลการวิจัยของ Pornthadawit (2002) กล่าวว่า เนื่องจากจุดเริ่มต้นวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในอดีตมาจากโรงเรียนการช่าง โรงเรียนการเรือน ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่ออบรมสตรีให้เป็นแม่บ้าน เน้นการสอนทักษะงานเย็บปัก ถัก ร้อย

งานฝีมือ การเรียนทำอาหาร งานตัดเย็บเสื้อผ้าเพียงเท่านั้น สัมพันธ์กับที่ In-ood (1989) เสนอปัจจัยกำเนิดภาพลักษณ์คือพฤติกรรมหรือการปฏิบัติ ความเชื่อ ความคาดหวังซึ่งสอดคล้องกับการปฏิบัติจริง บทบาททางสังคมของบุคคลหรือสถาบัน การปรุงแต่งโดยการโฆษณาเผยแพร่ และการพิสูจน์ข้อเท็จจริง ซึ่งปัจจุบันนี้วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษาได้ถูกพัฒนาขึ้นเป็นศาสตร์สหวิทยาการ สามารถนำความรู้และทักษะวิชาชีพไปให้บริการและช่วยเหลือสังคมตามสาขาวิชาชีพของตนเอง

2. วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของอาชีวศึกษาในอนาคต ควรมีจุดยืนและพัฒนาให้สอดคล้องกับบริบทของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติ กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ มาตรฐานการศึกษาของชาติและมาตรฐานอาชีพ ความต้องการของสถานประกอบการ ชุมชน ตลาดแรงงาน และการประกอบอาชีพอิสระ โดยใช้หัวใจสำคัญของคหกรรมศาสตร์ในเรื่องการพัฒนาการครอบครัว ชุมชน และการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน

3. ควรส่งเสริมทักษะด้านวิชาการและกระบวนการวิจัยทุกงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ผู้เรียนและผู้สอนวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ นำหลักการ ทฤษฎี และกระบวนการวิจัยมาประยุกต์ใช้พัฒนางานด้านวิชาชีพตลอดจนถ่ายทอดเชิงวิชาการควบคู่กับทักษะปฏิบัติ ให้เกิดคุณค่าต่อสังคม สอดคล้องกับการวิจัยของ Ananwarapong (2005) ศึกษาเรื่องทฤษฎีสู่การปฏิบัติ หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ระดับอุดมศึกษา

4. ควรส่งเสริมให้มีเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การประชาสัมพันธ์และนำเสนอผลงาน ทั้งนี้เพราะคหกรรมศาสตร์จะพัฒนาได้ไกลสำคัญอยู่ที่ครูผู้สอน (Parker, 1983; Ananwarapong (2005) ฉะนั้นผู้สอนเองจะต้องพัฒนาตนเองและปรับกลยุทธ์ต่าง ๆ เพื่อให้สอดคล้องกับอนาคต นักวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ต้องเปิดตัวเองสู่โลกกว้าง รู้จักประชาสัมพันธ์ นำเสนอผลงาน และความสามารถในวิชาชีพคหกรรมเชิงบวก เชิงวิชาการ ประยุกต์ใช้สื่อและเทคโนโลยีให้เกิดประโยชน์ ประสานงานร่วมกันระหว่างองค์กร ภาควิชาสถานประกอบการ ร่วมกันพัฒนากำลังเพื่อต่อสู้กับอุปสรรคทั้งหลาย รวมทั้งจะต้องมีความสามารถในทุกด้าน (All-Round Ability)

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิชาการนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ขอขอบคุณผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยได้แก่ ผู้บริหารระดับสูง สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษา ครูเชี่ยวชาญและครูผู้สอนประเภทวิชาคหกรรมอาชีวศึกษา ขอขอบคุณนางธิดิมา โรจน์วัชรภิบาล ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี นายอัฐพล ผลพุกษา รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ คณะครูแผนกวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี ซึ่งเป็นหน่วยงานต้นสังกัด ขอขอบคุณ รศ.ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์ มหาวิทยาลัยศิลปากร อาจารย์ผู้สอน นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร แบบอย่างที่ดีในการถ่ายทอดงานวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ และทุกท่านที่สนับสนุนและส่งเสริมด้านองค์ความรู้บทความวิชาการในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์

References

- Ananwarapong, A. (2005). **Theories to Practice: Home Economics Curriculum in Higher Education**. Kasetsart University.
- Brown, M. & Paolucci, B. (1978). **Home Economics: A Definition**. American Home Economics Association.
- Bualamyai, S. (1993). **The Re-conceptualization of the Well-being of Individuals and Families in Home Economics Education: Historical and Critical Research into the Ongoing Growth of Home Economics Education in Thailand**. The Pennsylvania State University.
- Chanthawanich, S. (2013). **Qualitative Data Analysis**. Chulalongkorn University Press.
- Chityawong, S. (2019). **Vocational Certificate Program 2019**. Office of the Vocational Education Commission.
- Chumman, N., Sukwan, O., Charoensri, P. & Kumsucharit, S. (2020). Industrial Education and Student Competency Enhancement. *Journal of Industrial Education*, 14(2), 60–74.
- Dowcharoenporn, N. (2022). The Home Economics Education and Competency Development for Future Learners. *Journal of Modern Learning Development*, 7(7), 386–402.
- In-ood, P. (1989). **How Do They Advertise**. Ponchai Printing Center.
- Jiwcharoensakul, S. (2005). Home Economics Profession Development in Globalization. *Journal of Home Economics*, 48(2), 48–50.
- Juangtrakul, J., Chaisoonthorn, W., Chiwattanakorn, T., Rojsurakitti, T., Klinpong, S. & Rikharom, R. (2021). A New Alternative for Content Analysis for Analyzing Qualitative Data from Online Focus Group. *PAAT Journal*, 3(6), 1–18.
- Kister, J., Laurenson, S. & Boggs, H. (1993). **Resource Management Resource Guide**. The Ohio State University.
- Kitthavee, J. (2022). Home Economics Method: the Identity Context of Thai Food Values. *Journal of Dhammasuksa Research*, 5(1), 10–16.
- Kosumas, M. (1997). **Teaching Behavior in Home Economics**. Suan Dusit Rajabhat Institute.
- Mekvien, T. (2006). **Evolution of Home Economics Curriculum and Instruction at Higher Education in Rattanakosin Period**. Chulalongkorn University.
- Montgomery, B. & Way, W. L. (1995). **Lost and Found Voices in the Process of Curriculum Change**. Paper Presented in the Annual Meeting of the America Vocational Association Convention.
- Office of the National Education Standards and Quality Assessment (ONESQA). (2015). **Vocational Education Certification 2015**. Bangkok.

- Office of the National Education Standards and Quality Assessment (ONESQA). (2020). **Vocational Education Certification 2020**. Bangkok.
- Pandam, S. & Sritrakul, W. (2021). Synthesizing Vocational Education Research to Provide Policy Ideas for the Office of the Industrial Vocational Education Administration. *Vocational Education Innovation and Research Journal*, 5(2), 1–12.
- Parker, F. J. (1983). **Home Economics: An Introduction to a Dynamic Profession**. Macmillan Publishing.
- Parker, F. J. (1990). **Home Economics: An Introduction to a Dynamic Profession**. Macmillan Publishing.
- Phuanpoh, Y. & Chaemchamrus, K. (2022). The Meaning Definitions, the Meaning Sources, the Communication Process to the Meaning of the “Thai Way of Charms over the Old Capital” for Tourism Entrepreneur, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. *Journal of Management Science Review*, 24(3), 175–186.
- Pornthadawit, N. & Ananwarapong, A. (2008). **Home Economic Image Development in Thai Society**. Rajamangala University of Technology Thanyaburi.
- Pornthadawit, N. (2002). **Home Economics Way in Thailand: Reflections and Paradigms from the Present to the Future**. Kasetsart University.
- Rachaenboonyawat, K. (2010). **Home Economic for Life**. Medsai Printing.
- Royal Society of Thailand. (2011). **Dictionary of Royal Society of Thailand**. Aksorn Charoenthat.
- Schnittker, R., Marshall, S., Horberry, T. & Young, K. L. (2018). Human Factors Enablers and Barriers for Successful Airway Management – An In–depth Interview Study. *Anesthesia*, 73(8), 980–989.
- Taechuasai, S. (2019). **Fix It Center Manual – Permanent Revised Version 1 – 2019**. Office of the Vocational Education Commission.
- Wongjinda, T. (2022). Produce and Develop a High-Performance Vocational Workforce for National Growth. *Institute of Vocational Education Southern Region 1 Journal*, 7(2), 3–11.