

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ

The Development Vocational Training Courses for the Healthy Food Entrepreneurs

สิริวิชัย วราโชติชนกานต์*
วิสูตร โพธิ์เงิน**

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์การวิจัยทั้งหมด 5 ข้อ คือ 1) เพื่อศึกษาสภาพความต้องการด้านอาชีพ 2) เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ 3) เพื่อศึกษาผลการรับรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม 4) เพื่อศึกษาทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ 5) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ คือ ประชาชนทั่วไปในเขตพื้นที่นครปฐมที่มีความสนใจเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นฯ โดยใช้การคัดเลือกแบบสมัครใจ/อาสาสมัคร (Voluntary Selection) โดยใช้วิธีการสมัครใจจำนวนประมาณการ 15 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญแบบสอบถามความต้องการ หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพแบบประเมินการรับรู้ แบบประเมินทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ และ แบบสอบถามความพึงพอใจ การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ค่าร้อยละ (%) ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) การทดสอบค่าที (t-test Dependent) และการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ผลการวิจัยพบว่า

- 1) ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานพบว่า ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องเห็นความสำคัญและมีความต้องการในการจัดฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ คาดหวังให้ผู้ที่มีความสนใจได้ใช้เป็นอาชีพทางเลือกสร้างรายได้ให้กับตนเอง และลดภาวะโภชนาการผิดปกติ
- 2) ผลการพัฒนาหลักสูตร พบว่า หลักสูตรประกอบไปด้วยหลักการ วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฝึกอบรม โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร รูปแบบกิจกรรมการฝึกอบรม สื่อประกอบการฝึกอบรม ระยะเวลาในการฝึกอบรม และ การวัดประเมินผลการฝึกอบรม
- 3) ผลการดำเนินการใช้หลักสูตรกับผู้เข้าร่วมฝึกอบรม จำนวน 14 ท่าน พบว่า ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมมีผลการรับรู้หลังการเข้ารับการฝึกอบรมสูงกว่าก่อนเข้ารับการฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01
- 4) ผลการประเมินทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพในภาพรวมอยู่ในระดับ ดี
- 5) ผลการประเมินความพึงพอใจ ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมในระดับ มากที่สุด

* นักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน ภาควิชาหลักสูตรและการสอน คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

** อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ ดร. ประจักษ์ภาควิชาหลักสูตรและวิธีสอน คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

Abstract

The purposes of the research were 1) To study the need of a vocational career, and vocation training courses for entrepreneurs of healthy instant food. 2) To Develop a vocation training courses for entrepreneurs of healthy instant food. 3) To study the results of a participant who perception a vocation training courses for entrepreneurs of healthy instant food. 4) To study the skill of cooking healthy instant food. And 5) To observe satisfaction of a participant who provided a vocation training courses for entrepreneurs of healthy instant food. A sample group is local people, who interested in a short course vocational career in Nakhon Pathom, participants were selected for 15 people by voluntary selection. The tools conducted the research were the questions for expert interview, a questionnaire for a vocation training courses for entrepreneurs of healthy instant food, a questionnaire for healthy instant food cooking skills, and a questionnaire for consumers' satisfaction. These tools created and improved by the researcher. Related information is analyzed by using percentage (%), average ($\bar{X}$), Standard deviation (S.D.), t-test dependent, and content analysis.

The result's found

1) Preliminary result was found that people who are interested in a vocation training courses for entrepreneurs of healthy instant food give value to the course. The researcher hope that this would be an alternative for the future career. Also, people will be able to make money for themselves, and reduce malnutrition.

2) The development of the course found that the course consists of principles, the aims of a vocational career course, a form of activity for the course, media used to perform along the course, a period of a vocational career course, and assessment of a vocational career course.

3) The results from the conduct of a vocational career course from 14 participants shown that participants have significantly and statistically gained more knowledge than before participating the course at .01. The Most of participants have a highly better understanding about healthy food.

4) The results from skill of cooing healthy instant food were good.

5) Assessment of participants' satisfaction shown that most of the participants are impressively satisfied with the provided course in terms of lecturers and narrators. Training center unit 2 Healthy food is first to come.

บทนำ

ปัจจุบันสถานการณ์แนวโน้มสุขภาพของเด็กและประชาชนมีความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยมากขึ้น เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของประชากรและสิ่งแวดล้อมส่งผลให้พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของเด็กไม่ถูกต้อง ทำให้เกิดภาวะขาดสารอาหารและมีภาวะโภชนาการเกิน จากข้อมูลการรายงานการสำรวจสุขภาพเด็กและผู้ใหญ่ไทย ในปี 2558 พบว่าเด็กและผู้ใหญ่ที่มีภาวะโภชนาการเกินและเป็นโรคอ้วนรุนแรง โดยเด็กทุกกลุ่มอายุมีภาวะน้ำหนักเกินและอ้วนสูงกว่าภาวะผอมเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะเด็กที่มีอายุระหว่าง 12 – 14 ปี มีภาวะน้ำหนักเกินและอ้วนรวมกันสูงสุด ร้อยละ 11.9 รองลงมา เป็นเด็กอายุระหว่าง 6-11 ปี ร้อยละ 8.7 และ 1-5 ปี ร้อยละ 8.5 ตามลำดับ ทำให้พบปัญหาโรคไม่ติดต่อเรื้อรังเพิ่มขึ้นทั้งในเด็กและผู้ใหญ่

ซึ่งปัจจัยดังกล่าวล้วนแต่เป็นการบั่นทอนคุณภาพของทรัพยากรภายในสังคมไทยเป็นอย่างยิ่ง (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ : 2558) สาเหตุเกิดจากการบริโภคอาหารสำเร็จรูป และอาหารจานด่วนซึ่งส่วนใหญ่มาในรูปอาหารตะวันตกประเภทสะดวก และรวดเร็ว ทำให้ร้านสะดวกซื้อเพิ่มมากขึ้น เพราะซื้อหาได้ทั่วไป ถูกปากคนรุ่นใหม่ ใส่บรรจุภัณฑ์ สวยงาม พกพาสะดวก ซึ่งเป็นอาหารที่มีสารอาหารจำกัดหรือที่เรียกว่า อาหารขยะ หมายถึงอาหารที่ให้ประโยชน์ทางโภชนาการน้อย และถ้ากินมากหรือกินประจำจะเป็นโทษต่อร่างกาย อาหารขยะส่วนใหญ่ประกอบด้วย น้ำตาล ไขมัน และแป้ง แต่มีส่วนประกอบของโปรตีน วิตามิน และเกลือแร่่น้อยมาก ดังนั้นในปัจจุบันได้เกิดสิ่งที่เป็แนวทางแก้ไขสภาวะน้ำหนักเกิน และช่วยลดปัญหาการเกิดโรคอ้วนหรือภาวะโภชนาการที่ไม่เหมาะสมได้ในระดับนั้น ซึ่งสิ่งนั้นถูกเรียกว่า อาหารคลีน (Clean Food) เป็นคำเรียกที่ตั้งขึ้นมาเพื่อให้ผู้คนได้เกิดความตระหนักว่าการกินอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ มีความปลอดภัย

ไม่มีสารปนเปื้อน และกินอย่างเพียงพอ ครบ 5 หมู่ ควบคู่กับการออกกำลังกาย คือ การนำมาซึ่งสุขภาพที่ดี เพราะการออกกำลังกายเพียงอย่างเดียวโดยไม่คำนึงถึงอาหารการกินนั้นไม่เป็นผล อย่างที่บอกย้ำเสมอว่า การกินอาหารควบคู่กับการออกกำลังกายบวกกับการควบคุมอารมณ์ ไม่หมกมุ่น ไม่เกิดความกังวล หาทางสลดความเครียดออกจากตัวเองให้เร็ว เลี่ยงเหล้าและบุหรี่ตามหลัก 3 อ 2 ส (อาหาร อารมณ์ ออกกำลังกาย ไม่ดื่มสุรา ไม่สูบบุหรี่) คือสิ่งที่ทุกคนที่รักสุขภาพจะต้องยึดเหนี่ยว เหตุที่อาหารเพื่อสุขภาพเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมากขึ้นนั้น เป็นเพราะรูปแบบการใช้ชีวิตของผู้คนในยุคปัจจุบันเต็มไปด้วยความเร่งรีบ ต้องแข่งขันกับเวลา และพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารก็เริ่มผิดเพี้ยน ขาดการออกกำลังกาย ประกอบกับสภาพแวดล้อมรอบตัวที่เสื่อมโทรมลง สิ่งเหล่านี้ส่งผลให้มนุษย์เจ็บป่วยได้ง่ายยิ่งขึ้นและเป็นโรคเพิ่มขึ้น เช่น โรคอ้วน โรคเครียด โรคมะเร็ง

นอกจากนี้ประชากรกลุ่มผู้สูงอายุในปัจจุบันก็กำลังเพิ่มขึ้น จึงต้องการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ รวมทั้งโครงสร้างครอบครัวยุคปัจจุบันมักเป็นครอบครัวเชิงเดี่ยว มีสมาชิกในครอบครัวเพียง 3-4 คน คือ พ่อ แม่และลูก ทำให้พ่อแม่ต้องการค้นหาสิ่งที่ดีที่สุดให้กับลูก “อาหารเพื่อสุขภาพ” จึงเป็นทางเลือกที่สามารถตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้นอกจากนั้น “อาหารเพื่อสุขภาพ” ยังถือเป็นทางเลือกใหม่ในการรักษาโรคแบบธรรมชาติบำบัดด้วย (เน้นการป้องกันมากกว่าการรักษา) นั่นก็คือการใช้ “อาหาร” เข้าแทนที่ “ยา” นั่นเอง ในมุมมองของผู้ผลิตต่างก็เล็งเห็นถึงแนวโน้มที่สำคัญดังกล่าว โดยเฉพาะการที่ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพในปัจจุบันสามารถสร้างกำไรต่อหน่วยได้สูงกว่าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพอื่นมาก ส่งผลให้ตลาดนี้เติบโตแบบก้าวกระโดดไม่หยุดยั้ง

จากสภาพและปัญหาดังกล่าวข้างต้นความสำคัญในเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพเป็นสิ่งจำเป็นที่จะต้องได้รับการส่งเสริมในทุกมิติรวมถึงการให้ความรู้

และเสริมสร้างผู้สนใจและผู้ต้องการเป็นผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพให้สามารถดำเนินการได้อย่างเข้าใจและถูกต้อง ผู้วิจัยจึงทำการศึกษาวิจัย เรื่องอาหารเพื่อสุขภาพ จึงได้ทำการศึกษาและวิจัย เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น เรื่อง หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ เพื่อเป็นแนวทางหนึ่งในการแก้ไขปัญหาสภาวะน้ำหนักรุนแรงที่กำลังเป็นปัญหาใหญ่ในสังคมไทย และยังเป็นการเสนอแนวทางในการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการที่มีความต้องการจะส่งเสริมคุณภาพด้านสุขภาพและลดความเสี่ยงที่จะเกิดสภาวะน้ำหนักรุนแรงในราคาต้นทุนที่ต่ำ แต่มีคุณภาพทางโภชนาการสูงและคุ้มค่าต่อผู้บริโภค ซึ่งจะส่งผลให้ทรัพยากรมนุษย์ในจังหวัดนครปฐมมีสุขภาพที่ดี อย่างยั่งยืน ยิ่งขึ้นไป โดยผู้วิจัยได้นำแนวคิด ทฤษฎี ดังต่อไปนี้ เพื่อใช้ในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพแนวคิดและทฤษฎีการพัฒนาหลักสูตร และ หลักสูตรฝึกอบรมแนวคิดและทฤษฎีอาหารเพื่อสุขภาพ แนวคิดทฤษฎีการศึกษาผู้ใหญ่ และแนวคิดทฤษฎีการเป็นผู้ประกอบการ

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพความต้องการอาชีพด้าน หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ
2. เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ
3. เพื่อศึกษาผลการรับรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นเรื่อง หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ
4. เพื่อศึกษาทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

หลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นเรื่อง หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ

5. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ แบ่งออกเป็น 2 ช่วง คือ ช่วงการพัฒนาหลักสูตร และช่วงการนำหลักสูตรไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยมีลักษณะของการวิจัยแบบก่อนทดลอง (Pre Experimental Design) โดยใช้แบบแผนการวิจัยกลุ่มเดียวโดยการวัดผลหลังการทดลอง (The One Shot Case Study) เครื่องมือที่ใช้ได้แก่ 1) แบบสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ 2) แบบสอบถามความต้องการ 3) หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น 4) แบบประเมินการรับรู้ 5) แบบประเมินทักษะการประกอบอาหาร และ 6) แบบประเมินความพึงพอใจ ซึ่งประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นประชาชนทั่วไปในเขตพื้นที่นครปฐมที่มีความสนใจเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ โดยใช้การคัดเลือกแบบสมัครใจ/อาสาสมัคร (Voluntary Selection) โดยใช้วิธีการสมัครใจจำนวนประมาณการ 15 คนโดยดำเนินการวิจัย แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอนดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาความต้องการ เป็นการศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อนำไปใช้ในการสร้างหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการที่แท้จริงโดยการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ ทั้ง 9 ท่าน ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร ด้านการประกอบอาหาร

เพื่อสุขภาพกับการเป็นผู้ประกอบการ และ สอบถามผู้ที่มีความสนใจที่จะเข้าร่วมฝึกอบรมในหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ซึ่งมีประเด็นสำคัญอยู่ 3 ประเด็น ได้แก่ ความต้องการด้านเนื้อหาอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ความต้องการด้านเนื้อหาการเป็นผู้ประกอบการ และความต้องการด้านการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมในหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ โดยใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ และ เก็บข้อมูลกับประชากรบุคคลทั่วไปที่เป็นผู้ประกอบการจำนวน 210 ท่าน เกี่ยวกับ ความต้องการด้านอาชีพ โดยใช้แบบสอบถามความต้องการ ซึ่งแบบสัมภาษณ์ความต้องการ และแบบสอบถามความต้องการ มีค่าความสอดคล้อง (IOC) ในระดับ 0.8 -1.00

ขั้นตอนที่ 2 การสร้างและพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น เป็นการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรและนำผลการศึกษา ในขั้นตอนที่ 1 มากำหนดสาระสำคัญในการดำเนินการสร้างหลักสูตรให้สอดคล้องกับข้อมูลพื้นฐานที่ได้ และตรวจสอบหลักสูตรโดยการประเมินความเหมาะสมขององค์ประกอบ และความสอดคล้องของหลักสูตรก่อนนำไปทดลองใช้ ซึ่งภายในหลักสูตรมีองค์ประกอบ คือ หลักการ วัตถุประสงค์ ระยะเวลา เนื้อหา กิจกรรมการฝึกอบรม สื่อ การวัดประเมินผล การฝึกอบรม และนำเสนอให้กับผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน ตรวจสอบและให้ข้อคิดเห็นการปรับปรุงหลักสูตร ก่อนนำไปทดลองใช้ ซึ่งหลักสูตรฝึกอบรมดังกล่าวมีค่าความสอดคล้อง (IOC) ในระดับ 0.6 – 1.00

ขั้นตอนที่ 3 การทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น ในการดำเนินการทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ มีขั้นตอนการทดลองใช้หลักสูตรดังต่อไปนี้

1. ดำเนินการทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ โดยจัดการเรียนการสอนตามแผนการจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นทักษะอาชีพประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ จำนวน 3 หน่วย เป็นเวลา 12 ชั่วโมง โดยเป็นภาคทฤษฎี จำนวน 6 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ประเมินการรับรู้ เรื่อง ผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ

3. ประเมินทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ และ ผลงาน

ซึ่งแบบประเมินการรับรู้ และ แบบประเมินทักษะ มีค่าความสอดคล้อง (IOC) ในระดับ 0.8 -1.00
ขั้นตอนที่ 4 การประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น เป็นการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมฝึกอบรมในหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ โดยแบ่งออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านวิทยากรและการบรรยาย ด้านการบริการในการจัดฝึกอบรม และ ด้านการนำไปใช้ประโยชน์และขยายผล ซึ่งแบบประเมินความพึงพอใจมีค่าความสอดคล้อง (IOC) ในระดับ 0.8 -1.00

การวิเคราะห์ข้อมูลและค่าสถิติที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ 1.ร้อยละ (%) 2. ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) 3. ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และ 4. การทดสอบ t – test dependent

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับความต้องการด้านเนื้อหา พบว่า ผู้ตอบแบบสำรวจส่วนใหญ่เป็นเพศ หญิง จำนวน 128 คน คิดเป็นร้อยละ 61 ถัดมา จากผลการวิเคราะห์และสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับการลำดับเนื้อหาอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ สามารถจัดเรียงลำดับเนื้อหาได้ดังต่อไปนี้

ลำดับที่ 1 เนื้อหาเรื่องวิธีการประกอบอาหาร ต้ม นึ่ง ยำ ผัด ลำดับที่ 2 เนื้อหาเรื่องความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ ลำดับที่ 3 เนื้อหาเรื่องแหล่งจัดซื้อวัตถุดิบที่ถูกต้องผ่านมาตรฐาน ลำดับที่ 4 วิธีเลือกวัตถุดิบตามท้องตลาดเพื่อนำมาประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ลำดับที่ 5 วิธีการหาค่าความต้องการพลังงานของร่างกายที่ต้องการในแต่ละวัน และ ลำดับที่ 6 วิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบ ตามลำดับ ถัดมา จากผลการวิเคราะห์และสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับการลำดับเนื้อหาการเป็นผู้ประกอบการ สามารถจัดเรียงลำดับได้ดังต่อไปนี้ ลำดับที่ 1 จรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการ ลำดับที่ 2 คุณสมบัติการเป็นผู้ประกอบการที่ดี ลำดับที่ 3 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดย่อม (SME) การวิเคราะห์ปริมาณ ต้นทุน กำไร ลำดับที่ 4 หลักการเป็นผู้ประกอบการ 4 P (Product Price Place Promotion) ลำดับที่ 5 การโฆษณาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ และ ลำดับที่ 6 การจัดการความเสี่ยงในการเป็นผู้ประกอบการ ตามลำดับ

2. ผลการสร้างและพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ มีเนื้อหาหลักสูตรประกอบ 3 หน่วยฝึกอบรม ได้แก่ หน่วยฝึกอบรมที่ 1 การเป็นผู้ประกอบการ หน่วยฝึกอบรมที่ 2 อาหารเพื่อสุขภาพ หน่วยฝึกอบรมที่ 3 การประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพโดยมีองค์ประกอบในหลักสูตรคือ หลักการ วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฝึกอบรม โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร รูปแบบกิจกรรมการฝึกอบรม สื่อประกอบการฝึกอบรม ระยะเวลาในการฝึกอบรม และ การวัดประเมินผล การฝึกอบรม โดยรูปแบบและเนื้อหาทั้งหมดในหลักสูตรฉบับนี้ได้ผ่านการปรับปรุงแก้ไข ตามคำแนะนำ ข้อเสนอแนะที่ได้รับจากการประเมินโดยอาจารย์ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน ซึ่งมีค่าดัชนีความสอดคล้องอยู่ระหว่าง 0.6-1.00

3. ผลการดำเนินการใช้หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพผู้เข้าร่วมฝึกอบรมมีผลการรับรู้หลังเข้ารับการฝึกอบรมสูงกว่าก่อนเข้ารับการฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .01 ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมให้ความสนใจและกระตือรือร้นในการซักถาม ตอบคำถาม และมีส่วนร่วมในกิจกรรมที่วิทยากรจัดขึ้นภายในการฝึกอบรม ทั้งในส่วนของภาคการบรรยายและภาคปฏิบัติ ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมได้แสดงถึงการมีส่วนร่วมในกระบวนการกลุ่ม แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เข้าร่วมฝึกอบรมท่านอื่นๆ ภายในกลุ่มอย่างสนุกสนาน ได้รับความรู้ใหม่ ทั้งในภาคการบรรยายและภาคปฏิบัติ ผลการประเมินการรับรู้ แบ่งออกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ ด้านการเป็นผู้ประกอบการ ด้านอาหารเพื่อสุขภาพ และด้านการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ โดยแต่ละด้านมีผลการประเมินดังต่อไปนี้

3.1 ผลการประเมินด้านการเป็นผู้ประกอบการ พบว่า ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมส่วนใหญ่เกิดการรับรู้เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ และ เรื่อง จรรยาบรรณ/คุณสมบัติการเป็นผู้ประกอบการที่ดีหลังจากเข้ารับการฝึกอบรม เป็นอันดับแรก ($\bar{X}$) = 2.92 โดยภาพรวมการประเมินผลการรับรู้ด้านการเป็นผู้ประกอบการ ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเกิดการรับรู้หลังจากเข้ารับการฝึกอบรมมากกว่าก่อนเข้ารับการฝึกในหลักสูตรฝึกอบรม ($\bar{X}$) = 2.81

3.2 ผลการประเมินด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมส่วนใหญ่เกิดการรับรู้ เรื่องพลังงานที่มนุษย์ต้องการในแต่ละวัน มากที่สุด ($\bar{X}$) = 3.00 โดยภาพรวมการประเมินผลการรับรู้ด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเกิดการรับรู้หลังจากเข้ารับการฝึกอบรมมากกว่าก่อนเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตรฝึกอบรม ($\bar{X}$) = 2.94

3.3 ผลการประเมินด้านการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมส่วนใหญ่ เกิดการรับรู้ เรื่อง การประกอบอาหาร

ประเภท นึ่ง ยำ ผัด เป็นอันดับแรก ($\bar{X}$) = 2.92 โดยภาพรวมการประเมินผลการรับรู้ด้านการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเกิดการรับรู้หลังเข้ารับการฝึกอบรมมากกว่าก่อนเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตรฝึกอบรม ($\bar{X}$) = 2.91

4. ผลการประเมินทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ครึ่งนี้ผู้วิจัยได้ใช้แบบประเมินทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพระหว่างการฝึกอบรมเพื่อประเมินทักษะในการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ โดยมีประเด็นการประเมินดังต่อไปนี้ ดังนี้ 1) ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ 2) การประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ 3) การให้คุณค่าสารอาหารและพลังงาน 4) การใช้เครื่องมือและการดูแลรักษา 5) ความสะอาด 6) ความสวยงาม โดยภาพรวมของการประเมินทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ อยู่ในระดับ ดี ($\bar{X}$) = 2.79

5. ผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ครึ่งนี้ผู้วิจัยได้ใช้แบบประเมินความพึงพอใจหลังจากจบการฝึกอบรมในหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ซึ่งแบบประเมินความพึงพอใจแบ่งออกเป็น 5 ด้าน คือ ด้านที่ 1) ด้านเนื้อหา ได้มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหา ด้านที่ 2) ด้านวิทยากรและการบรรยาย 3) ด้านกระบวนการและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ 4) ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ 5) ด้านภาพรวมในการจัดฝึกอบรม ซึ่งผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมในการจัดฝึกอบรม และ ด้านวิทยากรและการบรรยายหน่วยฝึกอบรมที่ 2 อาหารเพื่อสุขภาพ ในระดับ มากที่สุด เป็นอันดับแรก ($\bar{X}$) = 4.78 ถัดมา ด้านวิทยากรและการบรรยาย หน่วยฝึกอบรมที่ 1 การเป็นผู้ประกอบการในระดับ มากที่สุด ($\bar{X}$) = 4.77 ถัดมา ด้านวิทยากรและการบรรยายหน่วยฝึกอบรมที่ 3 การประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ

ในระดับ มากที่สุด ($\bar{X}$) = 4.76 ถัดมา ด้านกระบวนการและสิ่งอำนวยความสะดวก ในระดับ มากที่สุด ($\bar{X}$) = 4.71 ถัดมา ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ในระดับ มากที่สุด ($\bar{X}$) = 4.66 และ ด้านเนื้อหา ได้มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาในระดับ มาก ($\bar{X}$) = 4.45 ตามลำดับ

อภิปรายผลการวิจัย

1. ผลจากการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานความต้องการในการสร้างหลักสูตร พบว่า การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ เป็นการพัฒนาศูนย์กลางที่มุ่งเน้นการพัฒนาคนทุกด้านทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านทัศนคติ เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปสร้างเป็นอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองในฐานะผู้ประกอบการ หรือ อาชีพอิสระที่สามารถทำได้ด้วยตนเอง และเป็นหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นที่มุ่งเน้นการปฏิบัติและการมีส่วนร่วมของผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเป็นสำคัญซึ่งสอดคล้องกับสุริยา เหมตะศิลปะ, (2553: 2-3) ที่กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม หมายถึง การจัดทำแผนสำหรับจัดเตรียมชุดของโอกาสในการเรียนรู้ของบุคคลที่จะได้รับการฝึกอบรม ประกอบด้วย จุดมุ่งหมายและชุดของประสบการณ์การเรียนรู้ที่วางแผนและให้แนวทางไว้เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมได้เรียนรู้ จนมีความรู้ ทักษะ มีเจตคติที่ดีและมีความสามารถในการจัดการ ตามเป้าหมายที่วางไว้ ซึ่งสอดคล้องกับ สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย, (2553) ที่กล่าวถึงหลักสูตรอาชีพระยะสั้นว่า เป็นการจัดมวลงประสบการณ์ ในระยะเวลาอันสั้นไม่เกิน 300 ชั่วโมง ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความคล่องตัว ยืดหยุ่น และเป็นไปตามความต้องการของท้องถิ่น เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ ทักษะ เจตคติ และคุณภาพการดำรงชีวิต ตามจุดมุ่งหมายและเนื้อหาสาระที่กำหนด และในมิติด้านการเป็นผู้ประกอบการนั้น สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (2550 : 11) กล่าวไว้ว่า อาชีพอิสระหมายถึง

อาชีพทุกประเภทที่ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการด้วยตนเองแต่เพียงผู้เดียวหรือเป็นกลุ่ม อาชีพอิสระเป็นอาชีพที่ไม่ต้องใช้คนจำนวนมาก เจ้าของกิจการเป็นผู้ลงทุน และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง คิดและตัดสินใจด้วยตนเองทุกเรื่อง ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรฝึกอบรมฉบับนี้ที่ว่า สามารถเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพด้วยตนเองได้

2. การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ได้จากขั้นตอนที่ 1 มาสังเคราะห์และดำเนินการสร้างหลักสูตร โดยดำเนินการสร้างหลักสูตร 4 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานความต้องการในการพัฒนาหลักสูตร ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ขั้นตอนที่ 3 ทดลองใช้หลักสูตร และขั้นตอนที่ 4 การประเมินผลหลักสูตร ในการพัฒนาหลักสูตรพบว่า หลักสูตรจะมีประสิทธิภาพและเป็นประโยชน์ต่อผู้เข้าร่วมฝึกอบรมจนสามารถนำไปใช้ได้จริงนั้น หลักสูตรจะต้องเป็นไปตามความต้องการของผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเป็นไปตามความคิดเห็น คำแนะนำ ข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญในแต่ละเรื่อง และสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้ ซึ่งในการพัฒนาหลักสูตร พบว่า หลักสูตรประกอบไปด้วย หลักการ จุดมุ่งหมาย เนื้อหา กิจกรรม และการประเมินผล ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ ทาบา (Taba, 1962: 9-14) ให้ความเห็นว่า หลักสูตรมีองค์ประกอบอย่างน้อย 4 อย่าง คือ 1) วัตถุประสงค์ทั่วไปและจุดประสงค์เฉพาะวิชา 2) เนื้อหาวิชาและจำนวนชั่วโมงสำหรับแต่ละวิชา 3) กระบวนการเรียนการสอน และ 4) โครงการประเมินผลตามหลักสูตร ในด้านการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เซเลอร์ และ อเล็กซานเดอร์ (Saylor, J. G., Alexander, W. and Lewis, 1981) ได้กล่าววาระบบการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมนั้นจะเกี่ยวกับการจัดทำหลักสูตร ได้แก่ การร่างหลักสูตรฝึกอบรม การนำหลักสูตรฝึก

อบรมไปใช้ และการประเมินหลักสูตรฝึกอบรม

3. ผลการดำเนินการใช้หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ผู้วิจัยได้นำหลักสูตรฝึกอบรมไปทดลองใช้กับผู้เข้าร่วมฝึกอบรมที่มีความสมัครใจเข้ารับการฝึกอบรม ทั้งหมด 14 ท่าน เป็นระยะเวลา 2 วัน วันละ 6 ชั่วโมง รวม 12 ชั่วโมง โดยแบ่งเนื้อหาในการฝึกอบรมออกเป็นภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ พบว่า ผลการรับรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ หลังเข้ารับการฝึกอบรมสูงกว่า ก่อนเข้ารับการฝึกอบรมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในระดับ .01 ซึ่งสอดคล้องกับ จิราภรณ์ วัชรปรการ (2550 : บทคัดย่อ) ที่ได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การประเมินผลตามสภาพจริง สำหรับวิทยากรอาชีพระยะสั้นอำเภอปอพลอย จังหวัดกาญจนบุรีซึ่งมีผลการประเมินหลักสูตร พบว่า ก่อนและหลังการใช้หลักสูตรฝึกอบรม วิทยากรอาชีพระยะสั้น มีความรู้ความเข้าใจ เรื่อง การประเมินผลตามสภาพจริง แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ซึ่งการที่ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมในหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น มีผลการรับรู้หลังการเข้ารับการฝึกอบรมสูงกว่าก่อนเข้ารับการฝึกอบรม อาจจะเป็นเพราะว่า เนื้อหาและกิจกรรมของหลักสูตรฝึกอบรมเป็นไปตามความต้องการของผู้เข้าร่วมฝึกอบรม ซึ่งสอดคล้องกับ ลักษณะ สิริวัฒน์ (2549: 50) ได้กล่าวถึง องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ คือ ความสนใจ ความต้องการ หรือความหวัง แบ่งเป็น 2 ประเภทคือ ความสนใจชั่วขณะ (Momentary Interest) ได้แก่ความสนใจที่มีอยู่ขณะนั้นๆ ความสนใจที่ติดเป็นนิสัย (Habitual Interest) ได้แก่ความสนใจเดิมที่บุคคลติดเป็นนิสัยคนที่มีความพร้อมที่จะเลือกสนใจสิ่งใดสิ่งหนึ่งตามความสนใจเดิมของตน ซึ่งกิจกรรมในหลักสูตรฝึกอบรมภาคปฏิบัตินั้น มีความน่าสนใจ และเป็นความต้องการของผู้เข้าร่วมฝึกอบรมโดยแท้จริง

4. ผลการประเมินทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ พบว่า โดยภาพรวมทักษะการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพของผู้เข้าร่วมฝึกอบรมทั้ง 3 กลุ่ม อยู่ในระดับ ดี ซึ่งด้านที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดคือ ด้านขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และ ด้านความสะอาด อาจเป็นเพราะว่า ในการฝึกอบรมในหลักสูตรฝึกอบรมอาหาร วิทยากรภาคปฏิบัติให้ความสำคัญกับการเตรียมวัตถุดิบและ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร และให้ความสำคัญกับความสะอาดของผลิตภัณฑ์ ซึ่งด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ด้านความสวยงาม อาจเป็นเพราะว่า ระยะเวลาในการฝึกอบรมภาคปฏิบัติมีระยะเวลาที่จำกัด ซึ่งอาจจะไม่เพียงพอต่อการจัดการตกแต่งอาหารให้สวยงาม ในการฝึกอบรมครั้งต่อไปอาจจะต้องเพิ่มระยะเวลาในการฝึกอบรมภาคปฏิบัติให้มากขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้เข้าร่วมฝึกอบรม ต่อไป

5. ผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ พบว่า ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมมีความพึงพอใจภาพรวมของหลักสูตรในระดับมากที่สุด และมีข้อเสนอแนะในการจัดฝึกอบรมในลักษณะต่อเนื่องสม่ำเสมอ เช่น เพิ่มระยะเวลา วันที่ใช้ในการจัดฝึกอบรมมากขึ้น ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะว่า ลักษณะโดยรวมของการจัดฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นในครั้งนี้มีเนื้อหาที่สอดคล้องกับการนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน จึงอาจจะส่งผลให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมสามารถนำไปประกอบอาชีพในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในด้านวิทยากรและการบรรยาย หน่วยฝึกอบรมที่ 2 อาหารเพื่อสุขภาพ ในระดับมากที่สุดเป็นลำดับแรก ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ วิทยากรมีเทคนิควิธีการในการนำเสนอ เนื้อหาเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพ ได้อย่างน่าสนใจ เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมซักถามอย่างต่อเนื่อง ถัดมา ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจด้าน เนื้อหา ได้รับความรู้ความ

เข้าใจการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดย่อม (SME) ในระดับมาก เป็นลำดับสุดท้าย อาจจะเป็นเพราะเนื้อหาการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดย่อม (SME) มีความซับซ้อน ซึ่งผู้เข้าร่วมฝึกอบรมบางคนไม่มีพื้นฐานด้านเศรษฐศาสตร์ ซึ่งสอดคล้องกับ เมธีณัฐ รัตนกุล (2553 : บทคัดย่อ) ได้พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น เรื่อง การจัดดอกไม้เพื่อการประกอบอาชีพ ซึ่งผู้เข้าร่วมฝึกอบรม มีความคิดเห็นต่อหลักสูตรโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด หากพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความคิดเห็นด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนความคิดเห็นรองลงมา คือ ด้านเนื้อหา ด้านกิจกรรม และด้านระยะเวลา ตามลำดับ ซึ่งทุกด้านอยู่ในระดับมากที่สุดเช่นกัน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำหลักสูตรไปใช้

1.1 จากผลการวิจัย พบว่า ในส่วนของระยะเวลาในการจัดฝึกอบรม ควรจัดเวลาให้เพิ่มขึ้น และเหมาะสมกับ เนื้อหาทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

1.2 จากผลการวิจัย พบว่า ในส่วนของภาคปฏิบัติ ควรจัดเตรียมและตรวจสอบความพร้อมของสถานที่ก่อนการดำเนินการฝึกอบรม

1.3 จากผลการวิจัย พบว่า ในส่วนของเนื้อหาเรื่อง หลักการตลาด การวิเคราะห์กำไร ขาดทุน ปริมาณ ซึ่งมีผลการรับรู้ต่ำที่สุดนั้น ควรเพิ่มระยะเวลาพร้อมกับยกตัวอย่าง ปูพื้นฐานด้านการตลาดก่อนเริ่มดำเนินการฝึกอบรม ทำให้เนื้อหามีความกระชับมากขึ้น และเพิ่มเนื้อหาความรู้เรื่องการจัดการตกแต่งอาหารในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้ นำมารับประทานและเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพในเชิงธุรกิจต่อไป

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาหลักสูตรฝึกอบรม ที่เกี่ยวกับการบำบัด และรักษาสุขภาพะผิดปกติทางร่างกายด้วยโภชนาการบำบัด เช่น อาหารปรุงสำเร็จ

สำหรับผู้เป็นโรคเบาหวาน อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้
ผู้เป็นโรคความดัน เป็นต้น

2.2 ควรมีการศึกษหลักสูตรฝึกอบรม
อาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จ
เพื่อสุขภาพโดยเน้นอาหารที่ส่งเสริมโภชนาการที่ดี
และการป้องกันการเกิดโรคจากการใช้ชีวิตหรือ
โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-Communicable Diseases
: NCDs)

เอกสารอ้างอิง

- จิราภรณ์ วัชรปราการ. (2550). การพัฒนาหลักสูตร
ฝึกอบรม เรื่อง การประเมินผลตามสภาพ
จริง สำหรับวิทยาการอาชีพระยะสั้นอำเภอ
บ่อพลอย จังหวัดกาญจนบุรี. วิทยานิพนธ์
ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขา
วิชาหลักสูตรและการนิเทศ. มหาวิทยาลัย
ศิลปากร.
- เมธินัฐ รัตนกุล. (2553). การพัฒนาหลักสูตร
ฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น เรื่อง การ
จัดดอกไม้เพื่อการประกอบอาชีพ.
วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต.
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา.
- ลักขณา สริวัฒน์. (2549). จิตวิทยาในชีวิต
ประจำวัน. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ:
โอเดียนสโตร์.

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
[ออนไลน์]. แนวโน้มสุขภาพของคนใน
ประเทศ. เข้าถึงเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2559.
เข้าถึงได้จาก <http://www.thaihealth.or.th/>.

สำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษา
ตามอัธยาศัย. (2553). เอกสารสาระหลัก
การและแนวคิดประกอบการดำเนินงาน
กศน. คัมภีร์ กศน. กรุงเทพฯ: สำนักงานส่งเสริม
การศึกษานอกระบบและการศึกษาตาม
อัธยาศัย.

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและ
ขนาดย่อม (สสว.) [ออนไลน์]. อาชีพอิสระ.
เข้าถึงเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2559. เข้าถึงได้
จาก [http://www.sme.go.th/Pages/Article/
view 7.aspx](http://www.sme.go.th/Pages/Article/view 7.aspx).

สุริยา เหมตะศิลป์. (2553). เอกสารการฝึกอบรม
มาตรฐานวิชาชีพครู มาตรฐานที่ 2
การพัฒนาหลักสูตร. สงขลา : คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยทักษิณ

Saylor, J. G., Alexander, W. and Lewis, A. J.
(1981). Curriculum Planning for
better Teaching and Learning. 4th ed.
New York : Holt Rinehart and Winston.

Taba, H. (1962). Curriculum Development: Theory
and Practice. New York : Harcourt, Brace
and word.