

การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมหัตถการแพทย์ สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา

THE DEVELOPMENT OF HATTHA KAFAE TRAINING CURRICULUM FOR STUDENTS IN HIGHER EDUCATION

พีรเดช บุญรอด^{1*}, อารีย์ ปรีดีกุล²

Peeradech Boonrod, Aree Preedeekun

นักศึกษาสาขาวิชาหลักสูตรและการสอน คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม¹

อาจารย์ประจำคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม²

*Corresponding email: peeradech88@gmail.com

Receives: 2 November 2022, Revised: 10 December 2022, Accepted: 15 December 2022

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. สร้างและหาคุณภาพหลักสูตรฝึกอบรมหัตถการแพทย์ สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา 2. ทดลองใช้และศึกษาผลการใช้หลักสูตรที่สร้างขึ้น ดังนี้ 2.1 เปรียบเทียบความสามารถในการทำกายภาพหลังการฝึกอบรมกับเกณฑ์ร้อยละ 70 2.2 ศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม กลุ่มประชากร ได้แก่ นิสิตนักศึกษาในระดับสถาบันอุดมศึกษา ในจังหวัดพิษณุโลก จำนวน 36,947 คน กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามที่ลงทะเบียนภาคเรียนที่ 1/2565 ซึ่งได้มาจากการสุ่มอย่างง่ายโดยใช้วิธีการจับฉลาก โดยใช้มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยสุ่ม จากนั้นประกาศรับสมัครนักศึกษาที่มีความสนใจเข้าร่วมโครงการจำนวน 13 คน โดยกำหนดคุณสมบัติในการเข้าร่วมการฝึกอบรมคือ ต้องเป็นผู้ที่ไม่เคยมีประสบการณ์ในการทำกายภาพแบบทำมือมาก่อน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ หลักสูตรฝึกอบรมหัตถการแพทย์ สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา แผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม จำนวน 3 แผน แบบประเมินความสามารถในการทำกายภาพ และแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมฯ การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และ t-test one sample

ผลการวิจัยพบว่า หลักสูตรฝึกอบรมฯ มีองค์ประกอบ 7 องค์ประกอบ ได้แก่ หลักการและเหตุผล หลักการของหลักสูตร จุดมุ่งหมายของหลักสูตร เนื้อหาสาระ กิจกรรมการฝึกอบรมสื่อประกอบการฝึกอบรม/แหล่งเรียนรู้ และการประเมินหลักสูตร ซึ่งเนื้อหาสาระประกอบด้วย 3 หน่วยการเรียนรู้ ได้แก่ หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกายภาพ หน่วยที่ 2 การจัดการกายภาพ หน่วยที่ 3 การทำกายภาพแบบทำมือ โดยหลักสูตรฝึกอบรมและแผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมมีคุณภาพความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด สำหรับผลการใช้หลักสูตร

ฝึกอบรมหัตถาภาแพฯ พบว่า 2.1 ความสามารถในการทำกาแพของนักศึกษามีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 108 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 85.04 และเมื่อเทียบกับเกณฑ์ร้อยละ 70 พบว่า ความสามารถในการทำกาแพของนักศึกษาสูงกว่า เกณฑ์ร้อยละ 70 อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 2.2 ความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม หัตถาภาแพสำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา พบว่า ในภาพรวมมีค่าอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ: หลักสูตรฝึกอบรม, หัตถาภาแพ, ความสามารถในการทำกาแพ

Abstract

The objectives for this research were 1. to construct and find the quality of Hattha Kafae training curriculum for students in higher education, 2. to try out and study the outcome of the constructed curriculum as follows: 2.1 to compare coffee-making ability after the training with the criteria of 70%, 2.2 to study the trainees' satisfaction towards the training. The population were 36,947 students from high education in Phitsanulok. The samples were 13 students from Pibulsongkram Rajabhat University who enroll in the first semester in 2022 by simple random sampling and by designating the interested trainees without prior coffee-making training with hands. The data were collected by employing Hattha Kafae Training Curriculum for students in higher education, three learning plans on training activities, evaluation forms on making coffee ability and questionnaire for students' satisfaction towards the training and analyzed by using percentage, mean, standard deviation and One sample t-test.

The findings were as follows: The training curriculum consisted of 7 components as follows: rationale of the study, principles of the curriculum, objectives of the curriculum, content, training activities, media, and evaluation. And Contains content of 3 learning units: Unit 1 Fundamentals of Coffee Unit 2 Coffee Management Unit 3 Fundamentals of Coffee Making, which were the training and the learning plans on training activities were appropriate at the highest level. The result of Implementation training curriculum 2.1 The students' abilities in making coffee were with a mean score of 108 points at 85.04 percent and when compared with 70 percent of the total score, it was found that student-making coffee abilities were higher than the set criteria of 70 percent were statistically significant at .05 level 2.2 The students' satisfaction with the training overall was at the highest level.

Keywords: Training Curriculum, Hattha Kafae, Abilities in making coffee

บทนำ

แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ มีเป้าหมายที่สำคัญคือ เพื่อพัฒนาคนในทุกมิติและในทุกช่วงวัยให้เป็นคนดีเก่ง และมีคุณภาพ (คณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ, 2561) การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ เป็นหน้าที่หลักของสถาบันการศึกษา เริ่มตั้งแต่โรงเรียนเตรียมอนุบาล โรงเรียนประถมศึกษา โรงเรียนมัธยมศึกษา ตลอดจนสถาบันอุดมศึกษา ซึ่งมุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ปรัชญาของการอุดมศึกษา ปรัชญาของสถาบันอุดมศึกษา และมาตรฐานวิชาการ โดยมีการส่งเสริมกระบวนการผลิตบัณฑิตที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีลักษณะของความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ มีศักยภาพในการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีความสามารถในการปฏิบัติงานได้ตามกรอบมาตรฐานและจรรยาบรรณที่กำหนด สามารถสร้างสรรค์งานที่เกิดประโยชน์ต่อตนเองและสังคม ทั้งในระดับท้องถิ่นและสากล (สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา, 2559)

จังหวัดพิษณุโลกเป็นศูนย์กลางการศึกษาของภูมิภาคภาคเหนือตอนล่าง ซึ่งมีสถาบันอุดมศึกษาทั้งของรัฐบาลและเอกชน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามเป็นหนึ่งในสถาบันอุดมศึกษาในจังหวัดพิษณุโลกที่มุ่งเน้นการพัฒนาบัณฑิตภายใต้ปรัชญาที่ว่า “สถาบันการศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น” มีอัตลักษณ์ประจำมหาวิทยาลัยคือ “บัณฑิตนัก ปฏิบัติ ชื่อสัตย์ อดทน พร้อมพัฒนาตน” โดยมีการดำเนินงานตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม พ.ศ. 2565 – 2569 ซึ่งสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579)

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การยกระดับคุณภาพการศึกษาสำหรับกลไกขับเคลื่อนยุทธศาสตร์นั้น ทางมหาวิทยาลัยได้กำหนดแนวทางการดำเนินการโดยสรุปคือ 1. ปรับปรุงหลักสูตรเดิมให้ทันสมัยและพัฒนาหลักสูตรใหม่ในรูปแบบสหวิทยาการ ที่ตอบสนองการพัฒนาท้องถิ่นและสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนา 2. จัดการเรียนรู้ที่เน้นการยกระดับคุณภาพบัณฑิตให้เป็นบัณฑิต นักปฏิบัติมืออาชีพที่ตรงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ด้วยอัตลักษณ์ที่พึงประสงค์และคุณลักษณะ 4 ประการ (กอนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 2565)

ในขณะที่ ประเทศคาดหวังให้สถาบันอุดมศึกษาเป็นตั้งหัวรถจักรของการพัฒนาประเทศ (สกอ, 2559) โดยการพัฒนาบัณฑิตศึกษาให้มีคุณภาพสมบูรณ์พร้อมทั้งความรู้ควบคู่คุณธรรม แต่ในสถานการณ์การพัฒนาบัณฑิตศึกษายังพบว่า มีประเด็นปัญหาที่ท้าทายสำคัญหลายประการ เช่น ปริมาณของบัณฑิตที่แต่ละสถาบันอุดมศึกษาผลิตออกมามีจำนวนมากและหลักสูตรที่ไม่ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน (มติชนออนไลน์, 2562) และปัญหาที่สำคัญอีกประการคือ การจัดการเรียนการสอนที่ยังคงเน้นเนื้อหามากกว่าเน้นการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาเรียนรู้จากการเป็นผู้ลงมือปฏิบัติ ส่งผลให้ผลการประเมินคุณภาพของบัณฑิตโดยรวมอยู่ในระดับต่ำ (คณะกรรมการขับเคลื่อนการปฏิรูปประเทศด้านการศึกษา, 2560)

ประกอบกับในช่วงต้นปี 2562 เกิดการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 ในประเทศไทย ซึ่งส่งผลกระทบต่อการดำเนินชีวิตในทุก ๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านสุขภาพที่จะต้องดำเนินชีวิตในวิถีปกติใหม่ (New normal) ด้านเศรษฐกิจที่ตกต่ำและฝืดเคือง เกิดการว่างงานเป็นจำนวนมาก ประชาชนไม่สามารถสร้างรายได้ ส่งผลให้หลายครัวเรือนมี

รายได้ลดลง (ธนาคารโลกแห่งประเทศไทย, 2563) จากสถานการณ์ดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อบุคคลทุกกลุ่ม ทุกช่วงอายุ ทุกอาชีพและทุกสายงาน โดยเฉพาะกลุ่มของนักเรียน นักศึกษาซึ่งเป็นกลุ่มที่มีความเปราะบางสูงเนื่องจากเป็นกลุ่มที่พึ่งพาตนเองยังไม่ได้ และยังคงต้องได้รับการดูแลค่าใช้จ่ายในการศึกษาจากผู้ปกครอง ซึ่งภาระจากผลกระทบจากในขณะเดียวกันผู้ปกครองที่มีบุตรหลานที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับอุดมศึกษาเป็นกลุ่มที่ได้รับผลกระทบมากเนื่องจากภาระค่าใช้จ่ายในการศึกษาระดับอุดมศึกษาค่อนข้างสูง ทั้งค่าใช้จ่าย ในด้านการศึกษา และด้านดำรงชีวิตในมหาวิทยาลัย (ศศิกร เสือแก้ว, 2562)

จากปรากฏการณ์ที่ ปรากฏรัฐบาลและหน่วยงานต่างๆ ต่างตระหนักและให้ความสำคัญตลอดจนพยายามหาแนวทางช่วยเหลือ โดยมติการประชุมของ คณะรัฐมนตรีอนุมัติให้ความช่วยเหลือบรรเทาภาระค่าใช้จ่ายด้านการศึกษา โดยการลดค่าเล่าเรียนและค่าธรรมเนียมการศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาของภาครัฐและเอกชน (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2564) โดยทำหน้าที่เนินการงานภายใต้โครงการ "อว. ลดค่าเทอม" (อว, 2564) ซึ่งจากมาตรการช่วยเหลือดังกล่าว ช่วยแบ่งลดภาระค่าใช้จ่ายและความตึงเครียดของผู้ปกครองที่ บุตรหลานกำลังศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามเมื่อได้พูดคุยกับนักศึกษาที่จำนวนหนึ่งเกี่ยวกับความสนใจที่จะใช้เวลาว่างจากการเรียนและมีความสนใจที่จะเสริมสร้างหรือหาแนวทางที่จะเสริมสร้างรายได้ระหว่างเรียน พบว่า นักศึกษามีความสนใจที่จะเรียนรู้และฝึกหัดทำกาแฟแบบทำมือเป็นจำนวนมาก และเมื่อสอบถามความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในการทำกาแฟของนักศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาไม่มีความรู้ ความสามารถ และไม่มี

ประสบการณ์ในการทำกาแฟ แต่มีความสนใจที่จะเรียนรู้ และฝึกปฏิบัติทำกาแฟ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำกาแฟแบบทำมือ ซึ่งมีการลงทุนไม่สูง มีความยืดหยุ่นทั้งในด้านสถานที่ตั้งร้าน และอยู่ในสถานะที่นักศึกษาสามารถบริหารจัดการ ได้อย่างเหมาะสม (บทสรุปการสนทนากลุ่มนักศึกษา, 25 สิงหาคม 2564) จากการสนทนาสัมภาษณ์ดังกล่าวทำให้พบข้อมูลที่ได้เป็นสิ่งที่อยู่ในความสนใจและต้องการของนักศึกษาอยู่ในระดับมาก สำหรับการเสริมสร้างความรู้ ความสามารถที่นักศึกษาสนใจและต้องการ ในด้านการทำกาแฟแบบทำมือนั้น ในปัจจุบันมีวิธีการหลากหลาย ซึ่งเมื่อสอบถามผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟและศึกษาจากเอกสารเกี่ยวกับการสร้างความรู้ความเข้าใจ ในการฝึกปฏิบัติทำกาแฟ พบว่าหลายองค์กร เช่น Café Amazon, Starbuck ,Boncafe และ Black Canyon นำวิธีการฝึกอบรมมาใช้ในการสร้างความรู้ ความเข้าใจ ให้แก่พนักงานประจำร้าน ซึ่งอาจเป็นพนักงานใหม่หรือพนักงานประจำที่มีประสบการณ์ (BLACK CANYON, Online ; Café Amazon, online ; Boncafe, online ; ศิริยุพา รุ่งเรืองสุข, 2559) ซึ่งสอดคล้องกับ Prehanto et al., (2021) ได้ศึกษางานวิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรเรื่อง บาร์ิสต้า ซึ่งมีการนำหลักสูตรไปใช้ด้วยกระบวนการฝึกอบรม ผลการวิจัยพบว่า หลักสูตรมีคุณภาพในระดับมากที่สุด และหลังจากนำไปหลักสูตรไปใช้ฝึกอบรมพบว่า ความรู้ ทักษะ และเจตคติของผู้ เข้ารับการฝึกอบรมหลังการฝึกอบรม มีพัฒนาการเพิ่มมากขึ้น ด้วยความสำคัญและจำเป็นดังกล่าวมาผู้วิจัยจึงได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม หัตถาาาาาาาาาา ให้กับนักศึกษาระดับอุดมศึกษาในครั้งนี้

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อสร้างและหาคุณภาพหลักสูตรฝึกอบรมหัตถาการแพ สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา

2. ทดลองใช้และศึกษาผลการใช้หลักสูตรที่สร้างขึ้น ดังนี้

2.1 เปรียบเทียบความสามารถในการทำกาแพภายหลังการฝึกอบรม กับเกณฑ์ร้อยละ 70

2.2 ศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม

ขอบเขตของการวิจัย

ขอบเขตประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษา ในจังหวัดพิษณุโลกจำนวน 6 สถานบัน ได้แก่ มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม มหาวิทยาลัยพิษณุโลก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา วิทยาเขตพิษณุโลก วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี พุทธชินราชวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จำนวน 36,947 คน

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามที่ลงทะเบียนภาคเรียนที่ 1/2565 ซึ่งได้มาจากการสุ่มอย่างง่ายโดยใช้วิธีการจับสลากโดยใช้มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยสุ่ม จากนั้นประกาศรับสมัครนักศึกษาที่มีความสนใจเข้าร่วม จำนวน 13 คน โดยกำหนดคุณสมบัติ คือ ต้องเป็นผู้ที่ไม่เคยมีประสบการณ์ในการทำกาแพแบบทำมือมาก่อน

ขอบเขตด้านตัวแปร

ตัวแปรอิสระ คือ การเข้าร่วมการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมตามหลักสูตรฝึกอบรมฯ

ตัวแปรตาม คือ 1. ความสามารถในการทำกาแพ และ 2. ความพึงพอใจที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมฯ

ขอบเขตด้านเนื้อหา

หลักสูตรฝึกอบรมฯ ประกอบด้วย 3 หน่วยการเรียนรู้ ได้แก่

หน่วยที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแพ

หน่วยที่ 2 การจัดการกาแพ

หน่วยที่ 3 การทำกาแพแบบทำมือ

ขอบเขตด้านระยะเวลา

ระยะเวลาทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรมฯ จำนวน 12 ชั่วโมง จำนวน 2 วัน

รูปแบบของการวิจัย

แบบแผนการทดลองใช้หลักสูตรฝึกอบรมหัตถาการแพ สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา เป็นการดำเนินการวิจัยกึ่งทดลอง (Quasi-experimental research) ผู้วิจัยใช้แบบแผนการทดลองแบบกลุ่มเดียว

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. หลักสูตรฝึกอบรมหัตถาการแพ สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา โดยมีวิธีการดำเนินการพัฒนาหลักสูตรโดยประยุกต์ใช้แนวทางการกระบวนการพัฒนาหลักสูตรตามแนวคิดของทาบ (Taba, 1962) ทั้ง 7 ขั้นตอน ซึ่งนำข้อมูลที่ได้ไปจัดทำเอกสารหลักสูตรและแผนการจัดกิจกรรมการ

ฝึกอบรมฯ จำนวน 3 แผน โดยมีการหาคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน พบว่าเอกสารหลักสูตรมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด (\bar{X} =4.85, S.D.=0.23) และแผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับ มากที่สุด (\bar{X} =4.84, S.D.=0.28)

2. แบบประเมินความสามารถในการทำกาแพ โดยมีวิธีการดำเนินการสร้างโดยการวิเคราะห์และสังเคราะห์ องค์ประกอบความสามารถในการทำกาแพจากเอกสารและนำผลการสังเคราะห์เสนอต่อผู้เชี่ยวชาญด้านกาแพภายในประเทศ 1 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศ 1 ท่าน ได้องค์ประกอบความสามารถในการทำกาแพประกอบด้วย 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการเข้าใจพื้นฐานของกาแพและการทำกาแพ ด้านการจัดเตรียมอุปกรณ์ ด้านการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำกาแพ ด้านการปฏิบัติการชงกาแพตามเทคนิคการชง ด้านการสร้างเมนูกาแพและปรับสูตรกาแพ จากนั้นจัดทำแบบประเมินความสามารถในการทำกาแพ ซึ่งแบ่ง 2 ตอน ตอนที่ 1 เป็นแบบทดสอบวัดความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแพและการทำกาแพ จำนวน 15 ข้อ ตอนที่ 2 เป็นเกณฑ์การให้คะแนนความสามารถในการทำกาแพแบบบูรบริค จำนวน 2 ชุด โดยมีการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) โดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน พบว่าแบบประเมินมีค่าอยู่ระหว่าง 0.67-1.00 และได้นำข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญมาปรับปรุงเครื่องมือ โดยปรับแก้คำอธิบายระดับพฤติกรรมในการทำกาแพ โดยปรับปรุงคำอธิบายที่เน้นการระบุพฤติกรรมที่ผู้เข้าอบรมแสดงออกมาให้ชัดเจนและเหมาะสมกับระดับคะแนนให้มากยิ่งขึ้น จากนั้นจึงนำไปทดลองใช้ (try out) กับนิสิตมหาวิทยาลัยนเรศวร ซึ่งไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบหาความยากง่ายและค่าอำนาจจำแนกของแบบทดสอบ ตอนที่ 1 พบว่า ค่าความยากง่าย (p) มีค่าอยู่ระหว่าง

0.2-0.8 และค่าอำนาจจำแนก (r) มีค่าอยู่ระหว่าง 0.2-0.47 เมื่อทดลองใช้แล้ว ผู้วิจัยไม่มีการปรับแก้ประเด็นใดเพิ่มเติมก่อนนำไปใช้จริง

3. แบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมฯ โดยมีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับจำนวน 19 ข้อ ครอบคลุมประเด็นคำถาม 5 ด้าน ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านกิจกรรมการฝึกอบรม ด้านสื่อและวัสดุอุปกรณ์ ด้านการวัดและประเมินผล และด้านสถานที่และระยะเวลา ซึ่งมีค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) อยู่ระหว่าง 0.67-1.00 และได้นำข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญมาปรับแก้แบบสอบถาม โดยการแยกประเด็นที่สอบถามบางข้อออกมาสร้างเป็นข้อใหม่ เพื่อให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. อธิบายชี้แจงการดำเนินกิจกรรมการฝึกอบรมแต่ละขั้นตอนให้ผู้เข้าอบรมทราบ
2. ผู้เข้าอบรมทำแบบทดสอบวัดความรู้พื้นฐานในการทำกาแพก่อนการได้รับการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมฯ และทำกิจกรรมตามแผนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมฯ ที่ได้ออกแบบไว้ จำนวน 3 แผน
3. ระหว่างการทำกาแพกิจกรรมการฝึกอบรมฯ ทำการสังเกตพฤติกรรมการทำกาแพของผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อประเมินความสามารถในการทำกาแพของผู้เข้ารับการฝึกอบรมเป็นระยะ ๆ
4. เมื่อจบกิจกรรมการฝึกอบรมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทำแบบทดสอบวัดความรู้พื้นฐานในการทำกาแพและตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมฯ

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ค่าเฉลี่ยร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติที่ใช้ทดสอบสมมติฐานได้แก่ การทดสอบที่ t-test one sample

สรุปและการอภิปรายผลผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการสร้างและหาคุณภาพหลักสูตรฝึกอบรม ทดถากาแฟ สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา

ได้หลักสูตรฝึกอบรมที่มีองค์ประกอบ 7 ประการได้แก่ หลักการและเหตุผล หลักการของหลักสูตร จุดมุ่งหมายของหลักสูตร เนื้อหาสาระ กิจกรรมการฝึกอบรม สื่อประกอบการฝึกอบรม/แหล่งเรียนรู้ และการประเมินหลักสูตร โดยแต่ละองค์ประกอบมีรายละเอียดดังนี้

หลักการและเหตุผล

ในช่วงต้นปี 2562 เกิดการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19 ในประเทศไทย ซึ่งส่งผลกระทบต่อสำคัญต่อการดำเนินชีวิตในทุก ๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านสุขภาพที่จะต้องดำเนินชีวิตในวิถีปกติใหม่ (New normal) ด้านเศรษฐกิจที่ตกต่ำและฝืดเคือง เกิดการว่างงานเป็นจำนวนมาก ประชาชนไม่สามารถสร้างรายได้ ส่งผลให้หลายครัวเรือนมีรายได้ลดลง (ธนาคารโลกแห่งประเทศไทย, 2563) จากสถานการณ์ดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อบุคคลทุกกลุ่ม ทุกช่วงอายุ ทุกอาชีพและทุกสายงาน โดยเฉพาะกลุ่มของนักเรียน นักศึกษาซึ่งเป็นกลุ่มที่มีความเปราะบางสูงเนื่องจากเป็นกลุ่มที่ยังไม่พึ่งพาตนเองได้ยังต้องได้รับการดูแลค่าใช้จ่ายในการศึกษาจากผู้ปกครอง ซึ่งภาระจากผลกระทบจากในขณะเดียวกันผู้ปกครองที่มีบุตรหลานที่กำลังศึกษา

อยู่ในระดับอุดมศึกษาเป็นกลุ่มที่ได้รับผลกระทบมาก เนื่องจากภาระค่าใช้จ่ายในการศึกษาระดับอุดมศึกษาค่อนข้างสูง ทั้งค่าใช้จ่าย ในด้านการศึกษา และด้านดำรงชีวิตในมหาวิทยาลัย (ศศิกร เสือแก้ว, 2562)

จากปรากฏการณ์ที่ปรากฏรัฐบาลและหน่วยงานต่าง ๆ ต่างตระหนักและให้ความสำคัญตลอดจนพยายามหาแนวทางช่วยเหลือ โดยคณะรัฐมนตรีมีมติให้อนุมัติการช่วยเหลือบรรเทาภาระค่าใช้จ่ายด้านการศึกษา โดยการลดค่าเล่าเรียนและค่าธรรมเนียมการศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาของภาครัฐและเอกชน (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2564) โดยดำเนินการภายใต้โครงการ "อว. ลดค่าเทอม" (อว, 2564) ซึ่งจากมาตรการช่วยเหลือดังกล่าวช่วยแบ่งลดภาระค่าใช้จ่ายและความตึงเครียดของผู้ปกครองที่บุตรหลานกำลังศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามเมื่อได้พูดคุยกับนักศึกษาที่จำนวนหนึ่งเกี่ยวกับความสนใจที่จะใช้เวลาว่างจากการเรียนและมีความสนใจที่จะเสริมสร้างหรือหาแนวทางที่จะเสริมสร้างรายได้ระหว่างเรียน พบว่า นักศึกษามีความสนใจที่จะเรียนรู้และฝึกหัดทำกาแฟแบบทำมือเป็นจำนวนมากและเมื่อสอบถามความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในการทำกาแฟของนักศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาไม่มีความรู้ ความสามารถ และไม่มีประสบการณ์ในการทำกาแฟ แต่มีความสนใจที่จะเรียนรู้ และฝึกปฏิบัติทำกาแฟ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำกาแฟแบบทำมือ ซึ่งมีการลงทุนไม่สูง มีความยืดหยุ่นทั้งด้านสถานที่ตั้งร้านและอยู่ในสถานะที่นักศึกษาสามารถบริหารจัดการได้อย่างเหมาะสม (บทสรุปการสนทนากลุ่มนักศึกษา, 25 สิงหาคม 2564) จากการสนทนาสัมภาษณ์ดังกล่าวทำให้พบว่า ข้อมูลที่ได้เป็นสิ่งที่

อยู่ในความสนใจและต้องการของนักศึกษาอยู่ในระดับมาก

สำหรับการเสริมสร้างความรู้ ความสามารถที่นักศึกษาสนใจและต้องการในด้านการทำกาแฟแบบทำมือนั้น ในปัจจุบันมีวิธีการหลากหลาย ซึ่งเมื่อสอบถามผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟและศึกษาจากเอกสารเกี่ยวกับการสร้างความรู้ ความเข้าใจ ในการฝึกปฏิบัติทำกาแฟ พบว่าหลายองค์กร เช่น Café Amazon, Starbuck ,Boncafe และBlack Canyon นำวิธีการฝึกอบรมมาใช้ในการสร้างความรู้ ความเข้าใจ ให้แก่พนักงานประจำร้าน (BLACK CANYON, Online; Café Amazon, online; Boncafe, online ; ศิริยุพา รุ่งเรือง สุข, 2559) ซึ่งสอดคล้องกับ Prehanto et al., (2021) ได้ศึกษางานวิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตร เรื่อง บาร์ิสต้า ซึ่งมีการนำหลักสูตรไปใช้ด้วยกระบวนการการฝึกอบรม ผลการวิจัยพบว่า หลักสูตรมีคุณภาพในระดับมากที่สุด และหลังจากนำไปหลักสูตรไปใช้ฝึกอบรมพบว่า ความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ และเจตคติหลังการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีพัฒนาการเพิ่มมากขึ้น ด้วยความสำคัญ และจำเป็นดังกล่าวมา จึงได้ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมหัตถาภาแฟ ให้กับนักศึกษา ระดับอุดมศึกษาในครั้งนี้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรฝึกอบรมที่พัฒนาขึ้นให้สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษาที่ต้องการจะมีความรู้ ความเข้าใจและฝึกปฏิบัติในเรื่องการทำกาแฟแบบทำมือนี
2. เป็นหลักสูตรฝึกอบรมที่มุ่งเน้นกิจกรรมและการสร้างประสบการณ์ในการทำกาแฟแบบทำมือนี
3. กระบวนการฝึกอบรมมุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริง เรียนรู้ด้วยตนเองและ

แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันทั้งวิทยากรและผู้เข้ารับการฝึกอบรม

4. การประเมินผลมุ่งเน้นการประเมินผลจากผลงานและการปฏิบัติงานจริง

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟและการทำ หัตถาภาแฟ
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีสามารถในการทำกาแฟแบบทำมือนี
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสร้างค่านิยมในการดื่มกาแฟที่ผ่านวิธีการทำกาแฟแบบทำมือนี

เนื้อหาสาระ

การเรียนรู้เป็น 2 ภาค ได้แก่ภาคทฤษฎี (Theory) (จำนวน 3 ชั่วโมง)

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกาแฟ (1 ชั่วโมง)

- 1.1 จุดกำเนิดกาแฟ
- 1.2 กาแฟสู่ประเทศไทย
- 1.3 กายวิภาคของกาแฟ
- 1.4 สายพันธุ์กาแฟ
- 1.5 การปลูกกาแฟ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การจัดการกาแฟ (1 ชั่วโมง)

- 2.1 การโปรเซส
- 2.2 การคั่วกาแฟ
- 2.3 การบดเมล็ดกาแฟ

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การทำกาแฟแบบทำมือนี (1 ชั่วโมง)

- 3.1 วิวัฒนาการของการทำกาแฟ
- 3.2 การทำกาแฟด้วยโมก้าพ็อต
- 3.3 การทำกาแฟดริป

ภาคปฏิบัติ (Workshop) (จำนวน 9 ชั่วโมง)

ผู้เข้าฝึกอบรมนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรมในภาคทฤษฎี มาประยุกต์สู่การฝึกปฏิบัติการทำกาแฟแบบทำมือใน 2 รูปแบบคือ

1. การทำกาแฟด้วยโมคาพ็อต
2. การทำกาแฟดริป

กิจกรรมการฝึกอบรม

ประกอบด้วยวิธีการฝึกอบรมดังนี้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. การฝึกปฏิบัติ
4. การแสดงบทบาทสมมติ

สื่อประกอบการฝึกอบรม/แหล่งเรียนรู้

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการสอน

1. ใบความรู้ที่ 1-3
2. โมเดลเมล็ดกาแฟ
3. ภาพโปสเตอร์ความรู้เกี่ยวกับกาแฟและการทำกาแฟ
4. เมล็ดกาแฟคั่วทั้ง 3 ระดับ
5. สารเมล็ดกาแฟ
6. คู่มือการทำเมนูกาแฟ

วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์

1. น้ำเปล่า
2. เมล็ดกาแฟคั่ว
3. น้ำแข็ง
4. นมสด
5. นมผสม
6. กาต้มน้ำ
7. แก้วกาแฟ
8. เตาให้ความร้อน
9. ที่วัดอุณหภูมิ
10. ทรายชั่ง
11. แก้ว French Press
12. แก้วตมนม

13. เครื่องบดกาแฟ
14. แก้วตม
15. กาตริป
16. ดริปเปอร์
17. กระดาษดริป

แหล่งเรียนรู้

นายวิมุติ สุวรรณมงคล ผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟและการแปรรูปเมล็ดกาแฟ

การประเมินหลักสูตร

1. ประเมินความสามารถในการทำกาแฟ ซึ่งแบ่งเป็น 2 ตอน ประกอบด้วยตอนที่ 1 ทดสอบความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟและการทำกาแฟ โดยใช้แบบทดสอบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 15 ข้อ และตอนที่ 2 ทดสอบการปฏิบัติทำกาแฟแบบทำมือ โดยใช้เกณฑ์การให้คะแนนแบบรูบริค 4 ระดับ ครอบคลุมความสามารถในการทำกาแฟทั้ง 5 ด้าน

โดยกำหนดเกณฑ์การผ่านหลักสูตรฝึกอบรมฯ 2 ข้อ คือ

1. มีผลการประเมินความสามารถในการทำกาแฟทั้ง 5 ด้าน ต้องมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่า 70 %
2. มีเวลาเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า 80% ของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด



ภาพที่ 1 การให้ความรู้ก่อนทำการฝึกอบรม



ภาพที่ 2 การฝึกอบรมหลักสูตรหัตถการกาแฟ

**2. ผลการทดลองใช้และศึกษาผลการใช้
หลักสูตรฝึกอบรม ทักษะกาแฟสำหรับนักศึกษาใน
ระดับอุดมศึกษา**

จากการนำหลักสูตรฝึกอบรมไปใช้กับ
นักศึกษา พบว่าในภาพรวมนักศึกษามีผลคะแนน
ความสามารถในการทำกาแฟ ดังตาราง ที่ 1

ตารางที่ 1 ผลคะแนนความสามารถในการทำกาแฟของนักศึกษา

คนที่	ความสามารถในการทำกาแฟ					รวม	เฉลี่ย
	ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	ด้านที่ 3	ด้านที่ 4	ด้านที่ 5		
1	11	16	53	19	16	115	90.55
2	13	16	55	23	16	123	96.85
3	9	16	53	23	16	117	92.13
4	11	14	53	20	15	113	88.98
5	11	16	53	17	16	113	88.98
6	8	15	49	14	16	102	80.31
7	9	15	48	18	16	106	83.46
8	9	15	47	20	16	107	84.25
9	9	16	51	21	16	113	88.98
10	8	14	41	18	16	97	76.38
11	7	11	39	13	16	86	67.72
12	8	15	46	18	16	103	81.10
13	10	15	50	18	16	109	85.83

จากตารางที่ 1 ผลคะแนนความสามารถ
ในการทำกาแฟของนักศึกษาในภาพรวมพบว่า จาก
นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมการฝึกอบรมทั้งหมด 13

คน มีนักศึกษาผ่านเกณฑ์จำนวน 12 คน และมีเพียง
1 คนที่มีผลคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้
คือ มีผลคะแนนต่ำกว่าร้อยละ 70

2.1 ผลการเปรียบเทียบความสามารถในการทำกาแฟภายหลังการฝึกอบรมกับเกณฑ์ร้อยละ 70

ตารางที่ 2 ผลการทดสอบความสามารถในการทำกาแฟของนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมการฝึกอบรม ทักษะกาแฟ
สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา

ความสามารถในการทำกาแฟ	df	MS	t	Sig.
1. ด้านการเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับกาแฟและการทำกาแฟ	12	9.46	-2.251*	.044
2. ด้านการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำกาแฟ	12	14.92	9.688*	.000

3. ด้านการปฏิบัติการชงกาแฟตามเทคนิคการชง	12	49.08	8.362*	.000
4. ด้านการสร้างเมนูกาแฟและปรับสูตรกาแฟ	12	18.62	2.214*	.047
5. การดูแลรักษาอุปกรณ์	12	15.92	61.230*	.000
ในภาพรวมทั้ง 5 ด้าน	12	108.00	3.121*	.000

*P<0.05

จากตารางที่ 2 ผลการทดสอบค่าสถิติ t-test one sample กับเกณฑ์ร้อยละ 70 พบว่าคะแนนความสามารถในการทำกาแฟในภาพรวมทั้ง 5 ด้าน เท่ากับ 1404 คะแนน และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 108 เมื่อนำไปเทียบกับเกณฑ์ร้อยละ 70 หรือ 89

คะแนน พบว่ามีค่าเฉลี่ยสูงเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีระดับนัยสำคัญที่ .05 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าทุกด้านมีค่าเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีระดับนัยสำคัญที่ .05

2.2 ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บริการอบรมที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมฯ

ตารางที่ 3 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมฯ

ประเด็นการสอบถาม	(\bar{x})	S.D.	แปลผล
1. ด้านเนื้อหา	4.77	0.11	มากที่สุด
2. ด้านกิจกรรมการฝึกอบรม	4.71	0.21	มากที่สุด
3. ด้านสื่อและวัสดุอุปกรณ์	4.85	0.08	มากที่สุด
4. ด้านการวัดและประเมินผล	4.69	0.08	มากที่สุด
5. ด้านสถานที่และระยะเวลา	4.69	0.16	มากที่สุด
ในภาพรวมทั้ง 5 ด้าน	4.74	0.14	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมหัตถศึกษาแฟ สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษาในภาพรวมมีค่าอยู่ในระดับมากที่สุด (\bar{X} =4.74, S.D.=0.14) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ทุกด้านมีค่าอยู่ในระดับมากที่สุด

อภิปรายผลการวิจัย

1. ผลการตรวจสอบคุณภาพของหลักสูตรฝึกอบรม หัตถศึกษาแฟ สำหรับนักศึกษาในระดับ

อุดมศึกษาโดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน พบว่า ผลของการประเมินความเหมาะสมของหลักสูตรฝึกอบรมฯ ในภาพรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด (\bar{X} =4.85, S.D.=0.23) ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะว่ากระบวนการจัดทำและพัฒนาหลักสูตรมีการดำเนินงานอย่างเป็นระบบและมีขั้นตอนการพัฒนาที่ชัดเจน โดยการประยุกต์ใช้แนวความคิดการพัฒนาหลักสูตรของทาบ (Taba, 1963) ทั้ง 7 ขั้นตอนมาเป็นกระบวนการในพัฒนาหลักสูตรซึ่งได้แก่ ขั้นที่ 1 วิวินิจฉัยความต้องการ ศึกษาสภาพปัญหาและความ

ต้องการของนักศึกษาว่ามีความต้องการให้ช่วยเหลือในเรื่องใดและอย่างไร ขั้นที่ 2 กำหนดจุดมุ่งหมาย กำหนดจุดมุ่งหมายของแนวทางการแก้ปัญหาที่สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา ขั้นที่ 3 การคัดเลือกเนื้อหา เลือกเนื้อหา ที่จำเป็นและตรงกับความต้องการที่จะมีความรู้เกี่ยวกับกาแฟและการทำกาแฟแบบทำมือ ขั้นที่ 4 การจัดเรียงเนื้อหา นำเนื้อหาที่คัดเลือกมาจัดเรียงโดยคำนึงถึงลำดับความยากง่ายและความต่อเนื่องของเนื้อหา ขั้นที่ 5 การคัดเลือกประสบการณ์เรียนรู้ ศึกษาและคัดเลือกการจัดกิจกรรมที่มีความเหมาะสมต่อการพัฒนาความรู้ความสามารถในการทำกาแฟแบบทำมือ ขั้นที่ 6 การจัดประสบการณ์เรียนรู้ นำประสบการณ์ที่คัดเลือกมาจัดเรียงเข้ากับเนื้อหาที่จัดเรียงไว้ให้สอดคล้องกัน ขั้นที่ 7 การกำหนดสิ่งที่จะวัดและประเมินผล วัดความรู้และความสามารถในการทำกาแฟแบบทำมือ ในขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรทั้ง 7 ขั้น ได้รับการควบคุมดูแล และตรวจสอบ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟและการพัฒนาหลักสูตรนักชงกาแฟตลอดทุกขั้นตอน ประกอบกับมีการประเมินเพื่อตรวจสอบหาคุณภาพเพื่อปรับปรุงหลักสูตรที่พัฒนาอยู่เป็นระยะ ๆ โดยได้นำหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นนำเสนอต่อที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน เพื่อตรวจสอบหาความเหมาะสม และได้นำผลการประเมินและข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญไปแก้ไขปรับปรุง จากเหตุผลดังกล่าวจะเห็นการพัฒนาหลักสูตรมีกระบวนการพัฒนาที่เป็นระบบและมีผู้เชี่ยวชาญคอยกำกับดูแลและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดเป็นผลให้หลักสูตรมีคุณภาพความเหมาะสมอยู่ระดับมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Prehanto et al. (2021) ได้ศึกษางานวิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตร เรื่อง บาริสต้า ซึ่งมีการนำหลักสูตรไปใช้ด้วยกระบวนการฝึกอบรม ผลการวิจัยพบว่าหลักสูตรมีคุณภาพในระดับมากที่สุด

2. ผลการใช้หลักสูตรฝึกอบรมทำกาแฟ

2.1 ผลการเปรียบเทียบ

ความสามารถในการทำกาแฟภายหลังการฝึกอบรมกับเกณฑ์ร้อยละ 70 พบว่า ความสามารถในการทำกาแฟของนักศึกษามีคะแนนเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 85.04 และเมื่อเทียบกับเกณฑ์ร้อยละ 70 พบว่าความสามารถในการทำกาแฟของนักศึกษามีค่าเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์อย่างมีระดับนัยสำคัญที่ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า ผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมมีความสนใจเกี่ยวกับการทำกาแฟ และมีประสบการณ์ในการชิมกาแฟในระดับสเปเชียลตี้คอฟฟี่ และผู้เข้าอบรมบางส่วนศึกษาอยู่ในสาขา คหกรรมศาสตร์ทำให้มีทักษะในด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มอยู่แล้ว รวมทั้งผู้เข้าอบรมมีความสนใจเป็นพิเศษที่จะนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดสู่ครอบครัวของตนเองและคนในหมู่บ้านภูหินร่องกล้า ซึ่งเป็นหมู่บ้านเกษตรกรผู้เพาะปลูกกาแฟ นอกจากนี้กิจกรรมการฝึกอบรมได้ออกแบบให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้เห็นกระบวนการฝึกปฏิบัติการทำกาแฟจริง จากการศึกษาการปฏิบัติของวิทยากร ด้วยวิธีการสอนแบบสาธิต ซึ่งเป็นวิธีการสอนที่ผู้เข้าอบรมได้เห็นการปฏิบัติจริง จะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความเข้าใจได้อย่างรวดเร็วและเป็นวิธีการสอนที่กระตุ้นผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้เกิดความสนใจได้เป็นอย่างดี (ทิศนา ชัมมณี, 2563) รวมทั้งผู้เข้าอบรมยังได้ ลงมือฝึกปฏิบัติทำกาแฟตามสถานการณ์จริง อย่างซ้ำ ๆ จนเกิดความชำนาญและเป็นการเรียนรู้ด้วยตนเองจากประสบการณ์ตรง และขณะฝึกปฏิบัติวิทยากร ผู้ช่วยวิทยากร และผู้เชี่ยวชาญจะทำหน้าที่ สังเกตพฤติกรรมและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด เมื่อผู้เข้าอบรมปฏิบัติไม่ถูกหลักการหรือขั้นตอน ผู้เข้าอบรมจะได้รับคำแนะนำและได้ปรับปรุงการปฏิบัติในทันที ซึ่งสอดคล้องกับบอร์สทินและลาสเลย์ (Ornstein & Lasley II, 2000: 190) ที่กล่าวว่า ขณะให้ผู้เรียน

ฝึกปฏิบัติ ครูควรเดินไปรอบ ๆ ห้องเรียนเพื่อดูแล และให้คำแนะนำผู้เรียน จะทำให้ผู้เรียนรู้สึกว่าคุณสังเกตพฤติกรรมของตนอยู่และขณะเดียวกันครูก็พร้อมที่จะช่วยเหลือผู้เรียนหากมีปัญหาเกิดขึ้น ยิ่งครูให้ความสนใจผู้เรียนมากเท่าไร ผู้เรียนก็ยิ่งสนใจในการทำงานที่ครูมอบหมาย และครูต้องคอยสังเกตนักเรียน หากนักเรียนเกิดความไม่เข้าใจหรือสับสนเกี่ยวกับงานที่ทำให้ครูดำเนินการช่วยเหลืออย่างทันทีทันใด จากเหตุปัจจัยภายในและปัจจัยสนับสนุนต่างๆ ที่มีผลต่อความรู้ ความสามารถในการทำกาแพต่างๆ ส่งผลให้การประเมินความสามารถในการทำกาแพของผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีผลคะแนนอยู่ในระดับสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดซึ่งสอดคล้องกับ Prehanto et al. (2021) ได้ศึกษางานวิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตร เรื่อง บาริสต้า ซึ่งมีการนำหลักสูตรไปใช้ด้วยกระบวนการฝึกอบรม ผลการวิจัยพบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความสามารถในการทำกาแพสูงขึ้น และสอดคล้องกับ อังคณา เรื่องชัย (2555) ได้ศึกษางานวิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง การทำน้ำสมุนไพร เพื่อเป็นอาชีพเสริมในครอบครัว ผลการวิจัยพบว่า ความสามารถในการทำน้ำสมุนไพรของผู้เข้าอบรมมีค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 93.45 ซึ่งมีค่าเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ คือ ร้อยละ 80

2.2 ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม หัตถาภาแพ สำหรับนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา พบว่า ในภาพรวมมีค่าอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.74$, S.D.=0.14) ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ คณะวิทยากรมีการสอบถามพูดคุยและให้ความสำคัญกับผู้เข้าอบรมทุกคนอย่างทั่วถึง ทำให้บรรยากาศในการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมมีความผ่อนคลาย และมีความเป็นกันเองระหว่างคณะวิทยากรกับผู้เข้ารับการฝึกอบรม และเกิดบรรยากาศที่อบอุ่น ซึ่งสอดคล้องกับ

ความเห็นของผู้เข้าอบรมที่ให้ข้อเสนอแนะว่า บรรยากาศในกิจกรรมการฝึกอบรมมีความเป็นกันเองของคณะวิทยากรกับผู้เข้าอบรม สนุก ไม่น่าเบื่อ และได้ลงมือปฏิบัติจริง และเกิดความรู้ในเนื้อหาจริง โดยด้านที่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ ด้านสื่อและวัสดุอุปกรณ์ ($\bar{X}=4.85$, S.D.=0.08) ทั้งนี้อาจเป็นเพราะการคัดเลือกและจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ทั้งในด้านของสื่อประกอบการฝึกอบรมและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติทำกาแพ ผู้วิจัยและเชี่ยวชาญด้านกาแพ ได้ปรึกษาเพื่อประเมินความเหมาะสมของวัสดุอุปกรณ์ และทดลองใช้วัสดุอุปกรณ์แต่ละชนิดเป็นระยะๆ เพื่อประเมินความปลอดภัยของอุปกรณ์ และจำนวนของอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในกิจกรรมการฝึกอบรมให้เพียงพอต่อการฝึกปฏิบัติของผู้เข้าอบรมทุกคน และนอกจากนี้ความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมในด้านอื่น ๆ มีค่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้านเช่นเดียวกัน ซึ่งสอดคล้องกับ สิริวิชญ์ วราโชติชนกานต์ (2560) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ ผลการวิจัยพบว่า ผลการประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมฝึกอบรมมีความพึงพอใจในภาพรวมในระดับมากที่สุด

องค์ความรู้จากการวิจัยสู่การพัฒนา

การวิจัยและพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมหัตถาภาแพ ได้พัฒนาขึ้นเพื่อตอบสนองต่อความสนใจและต้องการของนักศึกษาที่ต้องการจะมีความรู้ความสามารถในการทำกาแพแบบทำมือ โดยหลักสูตรฝึกอบรมหัตถาภาแพได้ออกแบบกิจกรรมการฝึกอบรมที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง อย่างซ้ำ ๆ จนกระทั่งนักศึกษาที่เข้าร่วมอบรมเกิดความรู้ความสามารถในการทำกาแพแบบทำมือได้ รวมทั้งยังทำให้เกิดค่านิยมที่ดีต่อการดื่มกาแพที่ผ่านวิธีการ

ทำกาแฟแบบทำมือ โดยนักศึกษาได้นำความรู้ความสามารถที่ได้ ไปประยุกต์ใช้ในการทำกาแฟดื่มเอง เพื่อลดรายจ่าย และสามารถนำไปต่อยอดในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้ตนเองอีกด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักศึกษาที่เข้าร่วมอบรมส่วนหนึ่งเห็นคุณค่าขององค์ความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรมในครั้งนี้และได้นำองค์ความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอด สู่ครอบครัวของตนเอง และคนในชุมชน ซึ่งเป็นเกษตรกรผู้เพาะปลูกกาแฟ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะทั่วไป

1. ควรเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่มีคุณภาพและสามารถใช้ได้จริงเพื่อให้เกิดปัญหาน้อยที่สุด เช่น ควรเลือกเครื่องบดเมล็ดกาแฟที่มีเฟืองบดที่ทำจากสแตนเลสหรือเหล็ก หรือมีองค์ประกอบที่ทำจากไนโตรเจน และควรเลือกใช้ Moka Pot ที่ได้คุณภาพ Food grade
2. ควรเลือกสถานที่ในการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมที่ความโปร่งโล่ง กว้างไม่แออัดและแสง

เอกสารอ้างอิง

- กองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. (2565). *แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม พ.ศ. 2565 – 2569*. มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม: พิษณุโลก.
- การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม, กระทรวง. (2564). *อว. เดินหน้าโครงการ "อว. ลดค่าเทอม" ตามนโยบายรัฐบาล*. สืบค้น 29 กันยายน 2564, จาก: <https://www.mhesi.go.th/index.php/news-and-announce-all/news-all/executive-ps-news/4327-2021-08-30-05-34-05.html>.
- คณะกรรมการการอุดมศึกษา, สำนักงาน. (2559). *แผนอุดมศึกษาระยะยาว 20 ปี พ.ศ. 2561 – 2580*. กรุงเทพฯ : สำนักนโยบายและแผนการอุดมศึกษา.
- มติชนออนไลน์. (2562). *ปรากฏการณ์บัณฑิตเตะฝุ่น บทสะท้อนปัญหาที่รอการแก้ไข*. สืบค้น 28 กันยายน 2564, จาก https://www.matichon.co.th/columnists/news_1773244.

สว่างเพียงพอ และไม่ควรเลือกสถานที่ที่มีเครื่องปรับอากาศ เนื่องจากเตาแก๊สที่ใช้ต้องใช้เป็นเตาแก๊สปิคนิค ซึ่งต้องใช้แก๊สกระป๋องเป็นเชื้อเพลิง ทำให้ความแรงของไฟอาจจะถูกรบกวนด้วยแรงลมของเครื่องปรับอากาศ และเพื่อความปลอดภัย

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาหรือพัฒนาตัวแปรอื่นๆ เช่น การศึกษาความคงทนถาวรการพัฒนาทักษะการทำงานเป็นทีม การพัฒนาทักษะหรือความสามารถในการตกแต่งแก้วกาแฟ
2. ควรมีการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาความสามารถหรือทักษะการทำกาแฟในรูปแบบอื่น ๆ เช่น การทำกาแฟด้วย French Press, Aero Press, Syphon, Rok และ Fair
3. ควรมีการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถในด้านการแปรรูปกาแฟในด้านอื่น ๆ ที่สามารถก่อให้เกิดรายได้ให้แก่ผู้เข้าอบรมได้ เช่น การคั่วกาแฟ การโปรเซสกาแฟ

- คณะกรรมการขับเคลื่อนการปฏิรูปประเทศด้านการศึกษา. (2560). รายงานของคณะกรรมการขับเคลื่อนการปฏิรูปประเทศด้านการศึกษา สภาขับเคลื่อนการปฏิรูปประเทศ เรื่อง “แผนการปฏิรูประบบการอุดมศึกษา”(ฉบับปรับปรุง). สืบค้น 28 กันยายน 2564, จาก https://www.parliament.go.th/ewtcommittee/ewt/drive_education/ewt_dl_link.php?nid=245&filename=index.
- ทีศนา แชมมณี. (2563). *ศาสตร์การสอน*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธนาคารแห่งประเทศไทย. (2563). *รายงานนโยบายการเงิน 2563*. กรุงเทพฯ: ธนาคารแห่งประเทศไทย.
- ศศิกร เสือแก้ว. (2562). รายงานการวิเคราะห์ เรื่อง การทำงานพิเศษของนักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่น ประจำปีการศึกษา 2561. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ศิริยุพา รุ่งเรืองสุข. (2559). *บริหารคนตำรับสตาร์บัคส์*. สืบค้น 21 พฤศจิกายน 2564, จาก: <https://www.bangkokbiznews.com/blogs/columnist/112368>.
- สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, สำนักงาน. (2564). *มาตรการให้ความช่วยเหลือบรรเทาภาระค่าใช้จ่ายด้านการศึกษาแก่ประชาชน*. สืบค้น 29 กันยายน 2564, จาก: https://resolution.soc.go.th/PDF_UPLOAD/2564/P_404183_8.pdf.
- สิราวิชญ์ วราโชติชนกานต์. (2560). *การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น สำหรับผู้ประกอบการอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพ*. วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 15(2), 174-183.
- อังคณา เรืองชัย. (2555). *การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง การทำน้ำสมุนไพร เพื่อเป็นอาชีพเสริมในครัวเรือน*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- BLACK CANYON. (h.d.). *FRANCHISING*. Retrieved: 21 November 2564, from <https://www.blackcanyonthai.com/franchising.aspx>.
- Boncafe. (h.d.). *เรียนชงกาแฟ ฟรี! สำหรับผู้สนใจเปิดร้านกาแฟ โดยศูนย์ฝึกอบรมเทคนิคบองกาแฟ อะคาเดมี่*. Retrieved: 21 November 2021, from <https://www.boncafe.co.th/th/อบรมทำกาแฟ-2/เวิร์คช็อปฟรี/>
- Café Amazon. (h.d.). *ศูนย์ฝึกอบรมบาร์ิสต้า*. Retrieved: 21 November 2021, from <https://www.cafe-amazon.com/training.aspx?Lang=TH&PageID=14>.
- Ornstein, A.C. and Lasley, T.J. (2000). *strategies for Teaching*. (3rd ed). New York: McGraw- Hill Companies.
- Prehanto, Adi and Haryono, Haryono and Raharjo, Tri Joko. (2021). *A Curriculum Development of Coffee Barista Education*. Retrieved 2 November 2022, from <https://eudl.eu/pdf/10.4108/eai.30-11-2020.2303690>.
- Taba, H. (1962). *Curriculum Development: Theory and Practice*. New York: Harcourt Brace Jovanovic.