

การสังเคราะห์แนวคิดและทฤษฎี เพื่อการพัฒนาตัวชี้วัดสำหรับรายวิชาการดำเนินงาน และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม*

SYNTHESIZING THEORY AND CONCEPTS TO DEVELOP PERFORMANCE INDICATORS IN FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT COURSES

ชลธิชา พันธุ์สว่าง

Chonticha Pansawang

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง ราชบุรี ประเทศไทย

Faculty of Management Science, Muban Chombueng Rajabhat University, Ratchaburi, Thailand

Corresponding author E-mail: Miss_a-o-m@hotmail.com

บทคัดย่อ

บทความนี้มุ่งศึกษาการพัฒนาแนวทางการสร้างตัวชี้วัดรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยสังเคราะห์แนวคิดและทฤษฎีการจัดการเรียนรู้สมัยใหม่ ได้แก่ การเรียนรู้เชิงรุก การเรียนรู้จากประสบการณ์ การเรียนรู้ฐานพื้นที่และชุมชน (Place-Based/Community-Based Learning) รวมทั้งกรอบลำดับพฤติกรรมการเรียนรู้ตาม Bloom's Taxonomy เพื่อนำมาออกแบบตัวชี้วัดที่สะท้อนสมรรถนะผู้เรียนทั้งด้านความรู้ ทักษะ และทัศนคติอย่างรอบด้าน สอดคล้องกับลักษณะของรายวิชาที่ผสมองค์ความรู้เชิงทฤษฎีเข้ากับทักษะปฏิบัติในสถานการณ์จำลองและบริบทวิชาชีพจริง ตัวชี้วัดที่พัฒนาขึ้นมี 4 มิติ ได้แก่ 1) ตัวชี้วัดด้านความรู้ เน้นความเข้าใจ การวิเคราะห์ และการประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามลำดับขั้นการเรียนรู้ของ Bloom 2) ตัวชี้วัดด้านทักษะปฏิบัติ สะท้อนความสามารถในการเตรียมอาหาร การจัดบริการ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และการทำงานเป็นทีม ซึ่งเชื่อมโยงกับหลัก Experiential Learning ที่ให้ผู้เรียนเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง 3) ตัวชี้วัดด้านทัศนคติและคุณธรรม มุ่งพัฒนาเจตคติวิชาชีพ ความรับผิดชอบ ความมีวินัย การบริการด้วยใจ และการเห็นคุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยบูรณาการบริบทอาหารไทย - ยวนในตำบลรางบัวเข้าสู่กระบวนการเรียนรู้ และ 4) ตัวชี้วัดด้านผลสัมฤทธิ์รวม ใช้ประเมินความสามารถของผู้เรียนในการบูรณาการความรู้และทักษะเพื่อสร้างสรรค์งานบริการอาหารและเครื่องดื่มให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ กระบวนการประเมิน ได้แก่ การสังเกต การประเมินสถานการณ์จำลอง แฟ้มสะสมงาน การสะท้อนคิด และแบบทดสอบ ผลการสังเคราะห์ชี้ว่าการสร้างตัวชี้วัดตามแนวคิดบูรณาการดังกล่าวช่วยยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ให้ตอบโจทย์อุตสาหกรรมบริการยุคใหม่ สนับสนุนการพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนทั้งสามด้าน และเสริมสร้างจิตสำนึกต่อชุมชนและวัฒนธรรม อันนำไปสู่ความพร้อมในการประกอบวิชาชีพอย่างมีคุณภาพ

คำสำคัญ: การดำเนินงานอาหารและเครื่องดื่ม, การเรียนรู้เชิงรุก, การเรียนรู้เชิงประสบการณ์, การเรียนรู้เชิงพื้นที่ชุมชน, ตัวชี้วัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

Abstract

This article aims to examine the development of guidelines for creating learning indicators for the course Food and Beverage Operations and Service. The study synthesizes concepts and theories of modern learning management, including Active Learning, Experiential Learning, and Place-Based/Community-Based Learning, as well as Bloom's Taxonomy of cognitive learning behaviors. These frameworks are applied to design indicators that comprehensively reflect learners' competencies in terms of knowledge, skills, and attitudes, aligning with the nature of the course that integrates theoretical knowledge with practical skills in both simulated and real professional contexts. The developed indicators consist of four dimensions, 1) Knowledge indicators, emphasizing comprehension, analysis, and application of knowledge related to food and beverage service, organized according to the progressive levels of Bloom's Taxonomy. 2) Practical skill indicators, reflecting learners' abilities in food preparation, service operations, problem-solving, and teamwork, in accordance with the principles of Experiential Learning, which promotes learning through hands-on practice. 3) Attitude and ethics indicators, focusing on developing professional attitudes, responsibility, discipline, service-mindedness, and appreciation of local wisdom, with the learning process integrating the Thai-Yuan culinary context of Rang Bua Subdistrict. and 4) Overall performance indicators, used to assess learners' abilities to integrate knowledge and skills to create food and beverage service work that meets professional standards. The assessment methods include observation, simulation-based assessments, portfolios, reflective practice, and tests. The synthesis highlights that developing indicators based on this integrated framework enhances the quality of learning management to meet the needs of the modern service industry, supports the development of learners' competencies in all three domains, and fosters a sense of community and cultural appreciation, ultimately contributing to learners' readiness for professional practice with quality.

Keywords: Food and Beverage Operations, Active Learning, Experiential Learning, Place-Based Learning, Learning Achievement Indicators

บทนำ

ในปัจจุบัน การพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มถือเป็นองค์ประกอบสำคัญในการเตรียมความพร้อมให้นักเรียนสามารถตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นภาคส่วนที่มีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ (Trilling, B. & Fadel, C., 2009); (Sobel, D., 2004)

การเรียนการสอนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มจึงไม่เพียงมุ่งเน้นการถ่ายทอดความรู้และทักษะเชิงปฏิบัติเท่านั้น แต่ยังจำเป็นต้องมีการประเมินผลที่ชัดเจนและมีมาตรฐาน เพื่อให้สามารถวัดความสามารถและความก้าวหน้าของผู้เรียนได้อย่างเป็นรูปธรรม (Kolb, D. A., 1984); (Joyce, B. & Weil, M., 2009) การประเมินผลในรายวิชาดังกล่าวจำเป็นต้องอาศัยตัวชี้วัดที่มีความสอดคล้องกับแนวคิดและทฤษฎีทางการเรียนรู้ รวมถึงมาตรฐานวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ (Sobel, D., 2004); (Trilling, B. & Fadel, C., 2009) การพัฒนาตัวชี้วัดที่เหมาะสมจึงต้องอาศัยการสังเคราะห์องค์ความรู้จากงานวิจัย แนวคิดเชิงทฤษฎี และกรอบมาตรฐานวิชาชีพ เพื่อนำมาปรับใช้ให้เกิดเครื่องมือประเมินที่ครอบคลุมและสอดคล้องกับบริบทของการเรียนการสอนในสถานศึกษา (Kolb, D. A., 1984); (Joyce, B. & Weil, M., 2009)

Brown, J. S. et al., Gagné, R. M. ได้กล่าวถึง การเรียนการสอนในรายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่มถือเป็นส่วนสำคัญในการพัฒนาทักษะวิชาชีพของผู้เรียน เนื่องจากเป็นรายวิชาที่ผสมผสานระหว่างองค์ความรู้ทางทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติจริงในสถานการณ์จำลองหรือสถานการณ์ประกอบจริง เพื่อสร้างสมรรถนะด้านการบริการ การบริหารจัดการ และความเข้าใจในกระบวนการผลิตอาหารอย่างครบวงจร (Brown, J. S. et al., 1989); (Gagné, R. M., 1985) การเรียนรู้ในรายวิชานี้จึงมิได้มุ่งเน้นเพียงการรับรู้ข้อมูล แต่เน้นการฝึกทักษะ การประยุกต์ใช้ และการตัดสินใจภายใต้สถานการณ์จริง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ situated learning ที่เน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้จากบริบทของการปฏิบัติจริง (Lave, J. & Wenger, E., 1991) อย่างไรก็ตาม รูปแบบการสอนแบบดั้งเดิมที่มุ่งเน้นการบรรยายและการถ่ายทอดความรู้จากผู้สอนเพียงฝ่ายเดียว ทำให้ผู้เรียนมีบทบาทเป็นผู้รับสารมากกว่าผู้ลงมือปฏิบัติ ส่งผลให้ไม่สามารถพัฒนาทักษะเชิงกระบวนการและความเข้าใจเชิงลึกได้อย่างเต็มที่ (Bonwell, C. C. & Eison, J. A., 1991) ปัญหาดังกล่าวสะท้อนถึงความจำเป็นในการเปลี่ยนแนวทางการจัดการเรียนรู้ไปสู่รูปแบบที่ผู้เรียนมีส่วนร่วมอย่างกระตือรือร้น

จากแนวคิดของ Kolb, D. A., Prince, M. ได้สรุปว่า แนวทาง Active Learning จึงได้รับการยอมรับอย่างแพร่หลายว่าเป็นกลยุทธ์การสอนที่มีประสิทธิภาพในการพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา การทำงานเป็นทีม และการสื่อสาร ซึ่งเป็นสมรรถนะสำคัญของผู้ประกอบวิชาชีพบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Kolb, D. A., 1984); (Prince, M., 2004) ส่วนแนวคิดของ Piaget, J., Silberman, M. L. ได้สรุปว่า การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง เช่น การจำลองสถานการณ์การบริการ การจัดการโครงการกลุ่ม หรือการเรียนรู้แบบบูรณาการกับชุมชน จะช่วยเชื่อมโยงความรู้เชิงทฤษฎีกับประสบการณ์ตรง ส่งเสริมการเรียนรู้เชิงลึก และสร้างความยั่งยืนในการเรียนรู้ของผู้เรียน (Piaget, J., 1973); (Silberman, M. L., 1996)

นอกจากนั้น Mertler, C. A. ได้กล่าวถึง การพัฒนาตัวชี้วัดสำหรับรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มยังเป็นกระบวนการสำคัญในการประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของผู้เรียนอย่างเป็นระบบ ตัวชี้วัดที่ชัดเจนและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนการสอนช่วยให้ผู้สอนสามารถติดตามความก้าวหน้าและพัฒนาการของผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ (Mertler, C. A., 2001) การสังเคราะห์แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ ทักษะวิชาชีพ และการบริหารจัดการอาหารและเครื่องดื่ม จะช่วยสร้างกรอบแนวคิดที่เป็นระบบสำหรับการพัฒนาตัวชี้วัด ทำให้สามารถประเมินทั้งด้านความรู้ ทักษะ และสมรรถนะเชิงปฏิบัติได้อย่างครอบคลุมและเชื่อถือได้



ทั้งนี้ Biggs, J. & Tang, C. ได้กล่าวถึง การศึกษาการสังเคราะห์แนวคิดและทฤษฎีเพื่อพัฒนาตัวชี้วัด ยังสนับสนุนการปรับปรุงหลักสูตรและกลยุทธ์การสอนให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานและ แนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารและบริการอย่างทันสมัย (Biggs, J. & Tang, C., 2011) การมีตัวชี้วัดที่ชัดเจนและมีมาตรฐานช่วยให้ผู้เรียนสามารถตระหนักถึงความคาดหวังของการเรียนรู้ และช่วยให้ผู้สอนสามารถออกแบบ กิจกรรมและประสบการณ์การเรียนรู้ที่เหมาะสมกับสมรรถนะที่ต้องการพัฒนาได้อย่างตรงจุด ซึ่งส่งผลให้การเรียน การสอนในรายวิชานี้มีประสิทธิภาพสูงสุดและสร้างผู้เรียนที่มีความพร้อมทั้งด้านทักษะและความรู้เพื่อนำไปใช้ใน สถานประกอบการจริงได้อย่างมั่นใจ

รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Walker, J. R. & Lundberg, D. E. ได้กล่าวถึง รายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และทักษะของผู้เรียนในด้านการบริหารจัดการอาหารและเครื่องดื่ม อย่างเป็นระบบ ครอบคลุมตั้งแต่กระบวนการวางแผน การผลิต การบริการ ไปจนถึงการประเมินคุณภาพการดำเนินงาน ในสถานประกอบการ (Walker, J. R. & Lundberg, D. E., 2005) ในส่วน Kolb, D. A., Gagné, R. M. ได้กล่าวถึง รายวิชานี้เน้นการสร้างสมรรถนะของผู้เรียนให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมืออาชีพในสาขาอุตสาหกรรมบริการ โดยเนื้อหาหลัก ประกอบด้วย กระบวนการจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการบริการ การบริหารต้นทุน และการควบคุมคุณภาพ ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญของการดำเนินงานในธุรกิจบริการอาหาร นอกจากนี้ การเรียนรู้ ในรายวิชานี้จำเป็นต้องบูรณาการองค์ความรู้ทางทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจลำดับ กระบวนการและแนวปฏิบัติที่เหมาะสม รวมทั้งสามารถปรับใช้ทักษะตามสถานการณ์จริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ (Kolb, D. A., 1984); (Gagné, R. M., 1985) ส่วน Piaget, J., Silberman, M. L. ได้กล่าวถึง การเรียนรู้เชิงประสบการณ์ (Experiential Learning) ช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ผ่านการลงมือทำ และสะท้อนผลลัพธ์ของการปฏิบัติ ซึ่ง นำไปสู่การพัฒนาทักษะในระดับลึก ทั้งในด้านการตัดสินใจเชิงบริหาร ความคิดสร้างสรรค์ และการแก้ปัญหา (Piaget, J., 1973); (Silberman, M. L., 1996) ในขณะเดียวกัน Bonwell, C. C. & Eison, J. A., Prince, M. ได้กล่าวถึง แนวทางการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ยังช่วยส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการ เรียนรู้มากขึ้น ผ่านกิจกรรม เช่น การจำลองสถานการณ์ในร้านอาหาร การทำโครงงานกลุ่ม และการเรียนรู้จาก ชุมชนจริง ซึ่งช่วยสร้างความเข้าใจเชิงบูรณาการและความมั่นใจในการปฏิบัติงานจริง (Bonwell, C. C. & Eison, J. A., 1991); (Prince, M., 2004) การจัดการเรียนรู้ในลักษณะนี้จึงตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรม บริการยุคใหม่ ที่มุ่งเน้นการสร้างบุคลากรที่มีสมรรถนะสูง มีความคิดริเริ่ม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง มีประสิทธิภาพ โดยสรุป การสังเคราะห์แนวคิดทั้งหมดสะท้อนว่า การจัดการเรียนรู้ในรายวิชาการดำเนินงานและ การบริการอาหารและเครื่องดื่มควรเน้นการบูรณาการทฤษฎีกับการปฏิบัติจริง ใช้กิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียน มีส่วนร่วมอย่างกระตือรือร้น และมุ่งพัฒนาสมรรถนะที่จำเป็นต่ออุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ ได้แก่ ความรู้เชิงระบบ ทักษะการปฏิบัติงานจริง ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมืออาชีพ

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเรียนการสอนแบบ Active Learning

Bonwell, C. C. & Eison, J. A., Prince, M. ได้กล่าวถึง การเรียนการสอนแบบ Active Learning เป็นแนวทางการจัดการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมอย่างกระตือรือร้นในกระบวนการเรียนรู้นอกจากการรับสารเพียงฝ่ายเดียว โดยผู้เรียนจะเรียนรู้ผ่านกิจกรรมที่หลากหลาย เช่น การอภิปรายกลุ่ม การแก้ปัญหาเชิงสถานการณ์ การทำโครงการ การทดลองปฏิบัติจริง และการจำลองสถานการณ์ในบริบทที่ใกล้เคียงกับความเป็นจริง (Bonwell, C. C. & Eison, J. A., 1991); (Prince, M., 2004) เช่นเดียวกับแนวคิดของ Freeman, S. et al. ได้กล่าวถึงแนวทางนี้มุ่งพัฒนาความเข้าใจเชิงลึก การคิดวิเคราะห์ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกัน ซึ่งเป็นทักษะสำคัญของผู้เรียนในศตวรรษที่ 21 (Freeman, S. et al., 2014) และ Hmelo-Silver, C. E. ได้กล่าวถึง แนวคิดสำคัญของ Active Learning ประกอบด้วย 3 มิติหลัก ได้แก่ 1) การเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติ (Hands-on Learning) ที่ผู้เรียนได้ใช้ประสาทสัมผัสและทักษะในการเรียนรู้จริง เพื่อพัฒนาความเข้าใจในเชิงปฏิบัติ 2) การแก้ปัญหา (Problem-Based Learning: PBL) ที่เน้นการพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ การตัดสินใจ และการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ และ 3) การทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม (Collaborative Learning) ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เรียนรู้ร่วมกับผู้อื่น และสร้างองค์ความรู้ร่วมกัน (Hmelo-Silver, C. E., 2004) และแนวคิดของ Piaget, J. ด้านทฤษฎีสันับสนุน Active Learning มีพื้นฐานมาจาก ทฤษฎีคอนสตรัคติวิสต์ (Constructivism) ซึ่งมองว่าผู้เรียนสร้างองค์ความรู้ขึ้นจากประสบการณ์ตรงผ่านกระบวนการปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมและการสะท้อนคิด (Reflection) การเรียนรู้จึงไม่ใช่การรับความรู้จากผู้สอน แต่เป็นการสร้างความเข้าใจใหม่ด้วยตนเอง (Piaget, J., 1973) นอกจากนี้ ทฤษฎีการเรียนรู้จากประสบการณ์ (Experiential Learning Theory) ของ Kolb, D. ยังเน้นวงจรการเรียนรู้ 4 ขั้นตอน ได้แก่ การมีประสบการณ์ตรง (Concrete Experience), การสะท้อนคิด (Reflective Observation), การสร้างแนวคิดเชิงนามธรรม (Abstract Conceptualization), และการทดลองใช้ในสถานการณ์จริง (Active Experimentation) ซึ่งช่วยให้ผู้เรียนเชื่อมโยงทฤษฎีกับการปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ (Kolb, D. A., 1984) ในส่วนแนวคิดของ Silberman, M. L., Prince, M. ที่สรุปว่า การเรียนรู้แบบ Active Learning จึงมีประโยชน์อย่างยิ่งในกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยเฉพาะในรายวิชาที่เน้นทักษะปฏิบัติ เช่น รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เนื่องจากช่วยเพิ่มความเข้าใจเชิงลึกและการคิดวิเคราะห์ของผู้เรียน ส่งเสริมการทำงานเป็นทีม และสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้ รวมถึงช่วยปลูกฝังความรับผิดชอบต่อการเรียนรู้ของตนเอง (Silberman, M. L., 1996); (Prince, M., 2004) ดังนั้น แนวทางดังกล่าวจึงเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง และสอดคล้องกับแนวโน้มการศึกษาสมัยใหม่ที่มุ่งสร้างผู้เรียนให้เป็นนักคิด นักปฏิบัติ และผู้สร้างสรรค์ความรู้ใหม่ในสาขาวิชาชีพของตน

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

Bloom, B. S. ได้กล่าวถึง ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน (Learning Achievement) หมายถึง ระดับความสำเร็จของผู้เรียนในการบรรลุวัตถุประสงค์การเรียนรู้ที่ผู้สอนได้กำหนดไว้ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ และทัศนคติที่เกิดขึ้นจากกระบวนการเรียนการสอน (Bloom, B. S., 1956) การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจึงเป็นเป้าหมายสำคัญของการจัดการศึกษา โดยต้องอาศัยการออกแบบการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชา



กิจกรรมการเรียนรู้ และการประเมินผล เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาได้ครบทั้งสามด้าน คือ ด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain), ด้านทักษะพิสัย (Psychomotor Domain), และด้านจิตพิสัย (Affective Domain) ทฤษฎีลำดับขั้นพฤติกรรมการเรียนรู้ของ Bloom, B. S. (Bloom's Taxonomy) เน้นว่าการเรียนรู้มีลำดับขั้นจากง่ายไปยาก เริ่มจากความรู้ความจำ (Knowledge) ความเข้าใจ (Comprehension) การประยุกต์ใช้ (Application) การวิเคราะห์ (Analysis) การสังเคราะห์ (Synthesis) และการประเมินค่า (Evaluation) (Bloom, B. S., 1956) การออกแบบการเรียนรู้ การสอนที่คำนึงถึงลำดับขั้นเหล่านี้จะช่วยให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาได้อย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ ในขณะเดียวกัน แนวคิดการเรียนรู้เพื่อความชำนาญ (Mastery Learning) ของ Block, J. H. & Burns, R. B. ได้เสนอว่าผู้เรียนทุกคนสามารถเรียนรู้ได้ หากได้รับโอกาสและเวลาที่เพียงพอ แนวคิดนี้จึงเน้นการจัดการเรียนรู้ที่ตอบสนองต่อความแตกต่างระหว่างบุคคล โดยการใช้วิธีการสอน การฝึกปฏิบัติ และการประเมินผลที่ยืดหยุ่น เพื่อให้ผู้เรียนทุกคนสามารถบรรลุผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายการเรียนรู้ได้อย่างแท้จริง (Block, J. H. & Burns, R. B., 1976) ส่วน Freeman, S. et al. ได้กล่าวถึง ในบริบทของการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การนำแนวทาง Active Learning มาใช้สามารถส่งเสริมผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนได้อย่างมีนัยสำคัญ เนื่องจากผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในการเรียนรู้ ลงมือปฏิบัติจริง และสะท้อนผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ซึ่งช่วยพัฒนาทั้งด้านความเข้าใจเชิงลึกและทักษะการปฏิบัติ (Freeman, S. et al., 2014); (Prince, M., 2004) ตัวอย่างเช่น การออกแบบกิจกรรมจำลองการบริการ การวิเคราะห์กรณีศึกษา การจัดโครงงาน หรือการปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง ล้วนช่วยให้ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับสถานการณ์ในอาชีพได้ดียิ่งขึ้น ส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ที่ยั่งยืนและมีคุณภาพ (Guskey, 2010) โดยสรุป แนวคิดทั้งหมดชี้ไปในทิศทางเดียวกันว่า การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจะเกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพเมื่อการจัดการเรียนรู้มีความเป็นระบบ เน้นการพัฒนาทั้งสามมิติของ Bloom ใช้กลยุทธ์ที่ตอบสนองต่อความแตกต่างระหว่างผู้เรียน และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมเชิงรุกผ่านกิจกรรมที่หลากหลายและเชื่อมโยงกับสถานการณ์จริง

แนวคิดการเรียนการสอนกับการบูรณาการเชิงพื้นที่ชุมชน

Gruenewald, D. A. ได้กล่าวถึง แนวคิดการบูรณาการการเรียนรู้กับชุมชน (Community-based Integration) เป็นแนวทางการจัดการเรียนรู้ที่เน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากบริบทจริงของพื้นที่ ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมกับชุมชน เพื่อให้เกิดการเชื่อมโยงระหว่างองค์ความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติจริง (Gruenewald, D. A., 2003) สอดคล้องกับแนวคิดของ Sobel, D. ได้กล่าวถึง การเรียนรู้ในลักษณะนี้ช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรมในท้องถิ่น อีกทั้งยังส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดจิตสำนึกในการอนุรักษ์และพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน แนวคิดดังกล่าวสอดคล้องกับหลักการของ Place-Based Education (PBE) ซึ่งเน้นให้สถานที่หรือพื้นที่ชุมชนเป็นแหล่งเรียนรู้สำคัญ โดยผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในการสำรวจ ศึกษา และสร้างองค์ความรู้จากบริบทของพื้นที่นั้น ๆ (Sobel, D., 2004) และยังสอดคล้องกับแนวคิดของ Smith, G. A. ที่กล่าวถึง การเรียนรู้เชิงพื้นที่ชุมชนจึงไม่เพียงเป็นการเรียนรู้ในเชิงเนื้อหา แต่ยังเป็นการสร้างความสัมพันธ์ทางสังคมและวัฒนธรรมระหว่างผู้เรียนกับชุมชน นำไปสู่การพัฒนาความรู้เชิงลึก ความเข้าใจเชิงระบบ และการมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาท้องถิ่น (Smith, G. A., 2002) ในบริบทของตำบลรางบัว การบูรณาการชุมชนเข้ากับการเรียนการสอนรายวิชาการดำเนินงาน

และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม สามารถทำได้ผ่านการนำ ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมอาหารอัตลักษณ์ของชุมชนไทย - ยวน มาประยุกต์ใช้ในกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น การเรียนรู้จากปราชญ์ชาวบ้าน การศึกษากระบวนการทำอาหารพื้นถิ่น การออกแบบเมนูที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือการจัดโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านร่วมกับชุมชน ซึ่ง Theobald, P. & Curtiss, J. ได้กล่าวถึง กิจกรรมเหล่านี้ช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากสถานที่จริง เข้าใจบริบททางสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมของพื้นที่ (Theobald, P. & Curtiss, J., 2000) ในส่วน Gruenewald, D. A., Sobel, D. ที่สรุปว่า การจัดการเรียนรู้เชิงพื้นที่ชุมชนไม่เพียงช่วยพัฒนาความรู้และทักษะทางวิชาชีพของผู้เรียนเท่านั้น แต่ยังช่วยสร้างความรับผิดชอบต่อชุมชน เสริมสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และปลูกฝังแนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการศึกษาที่มุ่งสร้าง “ผู้เรียนแห่งศตวรรษที่ 21” ที่มีทั้งความรู้ ความสามารถ และคุณธรรมควบคู่กัน (Gruenewald, D. A., 2003); (Sobel, D., 2004) โดยสรุป การเรียนการสอนที่บูรณาการพื้นที่ชุมชนเป็นแนวทางที่ช่วยเสริมสร้างทั้งความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณลักษณะด้านคุณธรรมของผู้เรียน ควบคู่กับการปลูกฝังความรับผิดชอบต่อชุมชนและแนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของการศึกษาศตวรรษที่ 21 ที่ต้องการให้ผู้เรียนเป็นทั้งผู้รู้ ผู้ปฏิบัติ และพลเมืองที่มีจิตสำนึกต่อสังคมและวัฒนธรรมของตน

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับวิธีการพัฒนารูปแบบการเรียนการสอน

Reigeluth, C. M. & Carr-Chellman, A. A. ได้กล่าวถึง การพัฒนารูปแบบการเรียนการสอน (Instructional Model Development) เป็นกระบวนการที่มุ่งสร้างแนวทางการจัดการเรียนรู้ให้มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและบริบทของสังคมในปัจจุบัน โดยอาศัยการสังเคราะห์องค์ความรู้จากหลายศาสตร์ทั้งด้านจิตวิทยาการเรียนรู้ ทฤษฎีการสอน และเทคโนโลยีทางการศึกษา เพื่อออกแบบกระบวนการเรียนรู้ที่ตอบสนองต่อผลลัพธ์ที่พึงประสงค์ (Reigeluth, C. M. & Carr-Chellman, A. A., 2009) และ Dick, W. & Carey, L. ได้กล่าวถึง แนวทางการพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนประกอบด้วยขั้นตอนสำคัญ ดังนี้ การวิเคราะห์ความต้องการของผู้เรียน (Learner Analysis) เป็นขั้นตอนเริ่มต้นที่มุ่งศึกษาลักษณะพื้นฐานของผู้เรียน เช่น ความรู้เดิม ความสนใจ และบริบททางสังคม เพื่อให้เข้าใจความต้องการและปัญหาของผู้เรียนอย่างแท้จริง การวิเคราะห์นี้ช่วยให้ผู้ออกแบบสามารถกำหนดแนวทางการเรียนรู้ที่เหมาะสม (Dick, W. & Carey, L., 1996) นอกจากนี้ ยังมี Joyce, B. et al. ได้กล่าวถึง การออกแบบกรอบแนวคิดเชิงบูรณาการ (Integrated Conceptual Framework) ขั้นตอนนี้เป็นการนำแนวคิด ทฤษฎี และข้อมูลจากการวิเคราะห์มาสังเคราะห์เป็นกรอบแนวคิดหรือโมเดลที่ชัดเจน เพื่อกำหนดองค์ประกอบหลักของการเรียนรู้ เช่น เป้าหมายการเรียนรู้ เนื้อหา กระบวนการ และการประเมินผล โดยกรอบแนวคิดที่ดีควรเชื่อมโยงความรู้เชิงทฤษฎีกับการปฏิบัติจริงในบริบทของผู้เรียน (Joyce, B. et al., 2015) และ Gagné, R. M. ได้กล่าวถึง การเลือกกลยุทธ์และกิจกรรมการเรียนรู้ (Instructional Strategies and Activities) เป็นการกำหนดวิธีการจัดกิจกรรมและเทคนิคการสอนที่เหมาะสมกับลักษณะของผู้เรียนและเนื้อหาวิชา อาจใช้แนวคิดของ Gagné, R. M. ที่เสนอ 9 ขั้นตอนของการสอน (Nine Events of Instruction) เพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิผล เช่น การกระตุ้นความสนใจ การนำเสนอเนื้อหา การให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ และการให้ข้อมูลย้อนกลับ การประเมินผลและปรับปรุงรูปแบบ (Evaluation and Revision) ขั้นตอนสุดท้าย คือ การนำรูปแบบการสอน



ไปทดลองใช้ (try-out) และประเมินประสิทธิภาพทั้งด้านกระบวนการและผลลัพธ์การเรียนรู้ เพื่อปรับปรุงให้เหมาะสมยิ่งขึ้น การประเมินนี้สามารถอ้างอิงแนวคิดการประเมินแบบฟอร์มาทีฟ (Formative Evaluation) และซัมมาทีฟ (Summative Evaluation) (Gagné, R. M., 1985) และตามแนวทางของ Kirkpatrick การบูรณาการองค์ความรู้ทั้ง 4 ด้านนี้ ทำให้รูปแบบการเรียนการสอนที่พัฒนาขึ้นมีความสอดคล้องกับ เป้าหมายการเรียนรู้ เนื้อหา และบริบทของชุมชน อย่างแท้จริง โดยเฉพาะในกรณีของการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงบูรณาการในพื้นที่ตำบลรางบัว ซึ่งต้องคำนึงถึงทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมชุมชน และการพัฒนาทักษะอาชีพของผู้เรียนควบคู่กัน (Kirkpatrick, D. L., 1998) โดยสรุป การพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนต้องดำเนินการตามกระบวนการที่เป็นระบบ เริ่มจากการวิเคราะห์ผู้เรียน การสร้างกรอบแนวคิด การกำหนดกลยุทธ์การสอน และการประเมินผล ซึ่งการบูรณาการองค์ความรู้เหล่านี้ช่วยให้รูปแบบการสอนตอบสนองต่อเป้าหมาย เนื้อหา และบริบทของผู้เรียนได้อย่างครอบคลุม โดยเฉพาะในบริบทของตำบลรางบัวที่ต้องคำนึงถึงทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมชุมชน และการพัฒนาทักษะอาชีพควบคู่กัน

บริบทพื้นที่ชุมชนตำบลรางบัว

ทิพย์วรรณ สุวรรณศรี ได้กล่าวถึง ชุมชนตำบลรางบัว อำเภोजอมบึง จังหวัดราชบุรี เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและมีเอกลักษณ์โดดเด่นด้าน “ภูมิปัญญาอาหารไทย - ยวน” ซึ่งสะท้อนถึงรากฐานทางสังคมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น การประกอบอาหารของชุมชนนี้ไม่เพียงเป็นการถ่ายทอดความรู้ด้านรสชาติหรือเทคนิคการปรุงเท่านั้น แต่ยังเป็นการสืบทอดคุณค่าทางวัฒนธรรม ความเชื่อ และความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชน (ทิพย์วรรณ สุวรรณศรี, 2562) ส่วน Sobel, D., Gruenewald, D. A. การเรียนรู้ในบริบทพื้นที่ชุมชนตำบลรางบัว ช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจและเข้าถึง ทรัพยากรท้องถิ่น เช่น วัตถุดิบพื้นบ้าน เครื่องปรุง และวิธีการจัดการอาหารตามฤดูกาล รวมถึง ความร่วมมือและวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีลักษณะพึ่งพาอาศัยกันผ่านกิจกรรมด้านอาหาร การเรียนรู้จากชุมชนในลักษณะนี้จึงเป็นการเรียนรู้แบบ Place-Based Education ที่เน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรงและเชื่อมโยงความรู้ทางวิชาการกับชีวิตจริง (Sobel, D., 2004); (Gruenewald, D. A., 2003) นอกจากนี้ การบูรณาการภูมิปัญญาอาหารไทย - ยวนเข้าสู่รายวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียน พัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติ (Practical Skills) และ ความคิดสร้างสรรค์ (Creative Thinking) ผ่านการลงมือปฏิบัติในสถานการณ์จริง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ (Experiential Learning) ที่มุ่งให้ผู้เรียนสร้างองค์ความรู้จากการกระทำ การสะท้อนคิด และการปรับใช้ในบริบทจริง ทั้งนี้ ยังช่วยสร้างจิตสำนึกต่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการพัฒนาอาชีพในชุมชนอย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะแนวทางการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงบูรณาการ

Bonwell, C. C. & Eison, J. A., Prince, M. ได้กล่าว จากการสังเคราะห์แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้แบบ Active Learning การเรียนรู้เชิงพื้นที่ชุมชน และการพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน สามารถเสนอแนวทางการพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงบูรณาการที่เหมาะสมกับรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ดังนี้ การออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้แบบ Active Learning ที่เชื่อมโยงกับชุมชน การจัดกิจกรรมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม เช่น การฝึกปฏิบัติจริงในสถานประกอบการจำลอง การเรียนรู้จากชุมชน หรือการแก้ปัญหา

จากสถานการณ์จริง จะช่วยให้ผู้เรียนพัฒนาความเข้าใจเชิงลึกและทักษะการคิดวิเคราะห์ (Bonwell, C. C. & Eison, J. A., 1991); (Prince, M., 2004) และ Kolb, D. A. กล่าวถึงการใช้กรอบแนวคิดเชิงบูรณาการระหว่างทฤษฎีการเรียนรู้และบริบทชุมชน การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ควรบูรณาการแนวคิดทางทฤษฎี เช่น Constructivism (Piaget, J., 1973) และ Experiential Learning (Kolb, D. A., 1984) ส่วน Sobel, D., Gruenewald, D. A. ได้กล่าวถึง การเข้ากับบริบทของชุมชน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่มีความหมาย (Meaningful Learning) และสามารถเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับสถานการณ์จริงได้อย่างเหมาะสม การบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างการเรียนรู้และสังคม การนำองค์ความรู้ท้องถิ่น เช่น ภูมิปัญญาอาหารไทย - ยวน กระบวนการปรุงอาหารพื้นบ้าน และวัฒนธรรมการบริโภคในชุมชน มาเป็นฐานในการเรียนรู้ จะช่วยสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับสังคม สอดคล้องกับแนวคิด Place-Based Learning ที่ให้ผู้เรียนเรียนรู้จากพื้นที่จริง (Sobel, D., 2004); (Gruenewald, D. A., 2003) เช่นเดียวกับ Dick, W. & Carey, L. ได้กล่าวถึง การประเมินและปรับปรุงรูปแบบผ่านการสังเคราะห์แนวคิดและกรณีศึกษาเอกสาร การพัฒนารูปแบบควรมีการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ทั้งการประเมินเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ เพื่อปรับปรุงและพัฒนาให้สอดคล้องกับเป้าหมายการเรียนรู้และบริบทของผู้เรียน (Dick, W. & Carey, L., 1996) และ Trilling, B. & Fadel, C. ได้กล่าวถึง รูปแบบการเรียนรู้เชิงบูรณาการที่พัฒนาขึ้นจากแนวทางดังกล่าวจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ทางวิชาการมาประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง พัฒนาทักษะการคิด การปฏิบัติ และความร่วมมือ อีกทั้งยังสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการมีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของการศึกษาในศตวรรษที่ 21 ที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้เป็นผู้สร้างความรู้ (Knowledge Creator) มากกว่าผู้รับความรู้ (Knowledge Receiver) (Trilling, B. & Fadel, C., 2009) โดยรวม แนวทางเหล่านี้ช่วยให้การเรียนรู้เชิงบูรณาการสามารถพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งด้านความรู้ ทักษะอาชีพ ทักษะคิด และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของผู้เรียน ในสอดคล้องกับเป้าหมายการศึกษาในยุคปัจจุบันอย่างแท้จริง

การสังเคราะห์แนวคิด ทฤษฎี และบริบทชุมชนเพื่อการพัฒนาตัวชี้วัดรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Kolb, D. A. ได้กล่าวถึง การสังเคราะห์แนวคิด ทฤษฎี และบริบทชุมชนเพื่อการพัฒนาตัวชี้วัดการเรียนรู้เชิงบูรณาการรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีเป้าหมายเพื่อให้การเรียนรู้เกิดขึ้นอย่างรอบด้าน ทั้งด้านความรู้ ทักษะ และทัศนคติ โดยอิงกับแนวคิด Active Learning, Experiential Learning (Kolb, D. A., 1984) และ Place-Based Education ที่เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วม ลงมือปฏิบัติจริง และเชื่อมโยงกับบริบทชุมชน เพื่อให้เกิดการเรียนรู้อย่างลึกซึ้งและยั่งยืน ผลจากการสังเคราะห์นี้สามารถพัฒนาตัวชี้วัดหรือเกณฑ์ประเมิน (Evaluation Criteria) ได้อย่างเป็นระบบ ครอบคลุมทั้ง 4 มิติสำคัญ ดังนี้

1. ตัวชี้วัดด้านความรู้ (Cognitive Domain) อิงจากแนวคิด Bloom's Taxonomy และแนวทางการเรียนรู้แบบ Active Learning เพื่อส่งเสริมการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ความรู้ในบริบทการบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีประสิทธิภาพ

- ระดับความเข้าใจขั้นพื้นฐาน: ผู้เรียนสามารถระบุและอธิบายขั้นตอนการเตรียมอาหาร เครื่องดื่ม และกระบวนการบริการได้อย่างถูกต้อง



- ระดับการประยุกต์ใช้: ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการวางแผนและจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม

- ระดับการวิเคราะห์และประเมินผล: ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการบริการและเสนอแนวทางปรับปรุงหรือแก้ไขได้อย่างมีเหตุผล

- เครื่องมือประเมินที่เหมาะสม: แบบทดสอบแต่ละหน่วย แบบฝึกวิเคราะห์กรณีศึกษา การนำเสนอแผนบริการอาหาร

2. ตัวชี้วัดด้านทักษะปฏิบัติ (Psychomotor Domain) อิงจากแนวคิดของ Kolb, D. A. ที่เน้น “การเรียนรู้จากการลงมือทำ” และการสะท้อนคิด (Reflective Observation) เพื่อพัฒนาทักษะในสถานการณ์จริง (Kolb, D. A., 1984)

- การปฏิบัติงานในครัวและการบริการ: ผู้เรียนสามารถเตรียมอาหาร จัดโต๊ะ และเสิร์ฟเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามมาตรฐานการบริการ

- การแก้ปัญหาเชิงปฏิบัติ: ผู้เรียนสามารถปรับปรุงหรือแก้ไขกระบวนการทำงานในสถานการณ์จำลองหรือสถานการณ์จริงได้

- ความสามารถในการทำงานเป็นทีม: ผู้เรียนสามารถร่วมมือกับเพื่อนและผู้เรียนจากชุมชนในการดำเนินกิจกรรมบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- เครื่องมือประเมินที่เหมาะสม: แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน (Observation Checklist), การประเมินสถานการณ์จำลอง (Simulation), การประเมินผลงานจริง (Performance Assessment)

3. ตัวชี้วัดด้านทัศนคติและคุณธรรม (Affective Domain) อิงจากแนวคิด Place-Based Education และ Community-Based Learning ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเชื่อมโยงการเรียนรู้กับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน

- ความรับผิดชอบต่อการเรียนรู้และการทำงานร่วมกับผู้อื่น: ผู้เรียนมีความตั้งใจและมีวินัยในการเรียนรู้ร่วมกับเพื่อนและชุมชน

- ความใส่ใจต่อวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น: ผู้เรียนให้ความเคารพและเห็นคุณค่าในภูมิปัญญาอาหารไทย - ยวน รวมถึงนำองค์ความรู้ดังกล่าวมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรู้

- การตระหนักถึงความยั่งยืนและการพัฒนาชุมชน: ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการอนุรักษ์ทรัพยากรท้องถิ่นและร่วมสร้างสรรค์คุณค่าแก่ชุมชน

- เครื่องมือประเมินที่เหมาะสม: การสะท้อนความคิด (Reflection Journals), แบบประเมินพฤติกรรม (Behavior Rating Scale), การสัมภาษณ์

4. ตัวชี้วัดด้านผลสัมฤทธิ์รวม (Integrated Learning Achievement) เป็นการประเมินความสามารถของผู้เรียนในการบูรณาการความรู้ ทักษะ และทัศนคติในสถานการณ์จริง

- การบูรณาการความรู้และทักษะ: ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการหรือจำลองสถานการณ์ร้านอาหารที่สอดคล้องกับท้องถิ่นได้

- การเชื่อมโยงทฤษฎีและการปฏิบัติ: ผู้เรียนสามารถออกแบบเมนูอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนและตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้

- การคิดสร้างสรรค์และการคิดวิเคราะห์: ผู้เรียนสามารถนำเสนอแนวคิดใหม่ ๆ เพื่อพัฒนาการบริการให้มีประสิทธิภาพและยั่งยืน

- เครื่องมือประเมินที่เหมาะสม: แบบประเมินโครงงาน (Project Rubrics), แฟ้มสะสมงาน (Portfolio), การนำเสนอผลงานกลุ่ม

5. กระบวนการประเมินและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง กระบวนการประเมินจะดำเนินไปทั้งระหว่างการเรียนรู้และหลังสิ้นสุดรายวิชา

- การประเมินระหว่างเรียน (Formative Evaluation): ใช้การสังเกต การให้ข้อเสนอแนะ (Feedback) และการสะท้อนผลการเรียนรู้ เพื่อปรับปรุงกระบวนการสอนได้ทันที่

- การประเมินปลายรายวิชา (Summative Evaluation): ใช้เครื่องมือประเมินหลากหลายรูปแบบเพื่อวัดผลสัมฤทธิ์โดยรวมของผู้เรียน

การประเมินทั้งหมดนี้ควรมีความยืดหยุ่นและสอดคล้องกับบริบทของชุมชนและเป้าหมายรายวิชา โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้พัฒนา “สมรรถนะอาชีพ” อย่างแท้จริง สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง และสร้างคุณค่าให้แก่ชุมชนในระยะยาว

โดยสรุป การสังเคราะห์แนวคิด ทฤษฎี และบริบทชุมชนช่วยให้สามารถพัฒนาตัวชี้วัดการเรียนรู้ที่ตอบสนองต่อสมรรถนะอาชีพของผู้เรียนได้อย่างแท้จริง ขณะเดียวกันยังส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับชุมชน การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการสร้างคุณค่าแก่สังคมอย่างยั่งยืนตามเป้าหมายของการศึกษาในศตวรรษที่ 21

สรุป

การสังเคราะห์แนวคิด ทฤษฎี และบริบทชุมชนเพื่อการพัฒนาตัวชี้วัดรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีจุดมุ่งหมายหลักในการยกระดับคุณภาพของผู้เรียนให้มีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับการประกอบวิชาชีพด้านอาหารและเครื่องดื่มในศตวรรษที่ 21 ซึ่งเป็นยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่รวดเร็ว โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมบริการที่ต้องการบุคลากรซึ่งมีทั้งความรู้เชิงทฤษฎี ทักษะเชิงปฏิบัติ และทัศนคติที่เป็นมืออาชีพ การพัฒนาตัวชี้วัดจึงไม่เพียงมุ่งเน้นผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการส่งเสริมสมรรถนะรอบด้านของผู้เรียนให้สามารถคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา และประยุกต์ใช้ความรู้ในสถานการณ์จริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ แนวทางการบูรณาการทฤษฎีการเรียนรู้ที่หลากหลายถือเป็นหัวใจสำคัญของกระบวนการพัฒนาตัวชี้วัด โดยเฉพาะการประยุกต์ใช้ ทฤษฎีการเรียนรู้จากประสบการณ์ (Experiential Learning Theory) ซึ่งเน้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริงผ่านวงจรการเรียนรู้ 4 ขั้นตอน ได้แก่ ประสบการณ์ตรง (Concrete Experience) การสะท้อนคิด (Reflective Observation) การสร้างแนวคิดเชิงนามธรรม (Abstract Conceptualization) และการนำไปประยุกต์ใช้ (Active Experimentation) วงจรนี้ช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เชิงลึก สามารถเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีกับการปฏิบัติจริง ตลอดจนพัฒนาความเข้าใจและการปรับปรุงตนเองจากการสะท้อนผลการเรียนรู้ได้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ การนำแนวคิด การเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) มาใช้ยังเป็นกลไกสำคัญในการกระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมอย่างแท้จริงในกระบวนการเรียนรู้ ผู้เรียนจึงไม่เพียงผู้รับข้อมูล แต่ทำหน้าที่เป็น “ผู้สร้างความรู้” ผ่านการคิด วิเคราะห์ อภิปราย ทำกิจกรรม และการทำงานร่วมกับผู้อื่น



ตัวอย่างกิจกรรมที่สอดคล้องกับแนวคิดนี้ ได้แก่ การจำลองสถานการณ์การบริการอาหาร การแก้ปัญหาจากกรณีศึกษา และการจัดโครงการบริการอาหารและเครื่องดื่มในชุมชนจริง กิจกรรมเหล่านี้ส่งเสริมให้ผู้เรียนพัฒนาทั้งทักษะวิชาชีพ (Professional Skills) และทักษะชีวิต (Life Skills) ไปพร้อมกัน ขณะเดียวกัน การประยุกต์ใช้ แนวทางการเรียนรู้ฐานพื้นที่ (Place-Based Education) ช่วยให้การเรียนมีความเชื่อมโยงกับบริบทของชุมชนและสถานประกอบการในพื้นที่อย่างแท้จริง โดยมุ่งให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรท้องถิ่น เช่น การศึกษาภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการประกอบอาหาร หรือการเรียนรู้รูปแบบการบริการในสถานประกอบการจริงในชุมชน ซึ่งกระบวนการดังกล่าวช่วยสร้างความเข้าใจในอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และปลูกฝังจิตสำนึกในการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้สอดคล้องกับบริบทวิชาชีพสมัยใหม่ การบูรณาการแนวคิดทั้งสามแนวทางเข้าด้วยกันทำให้กระบวนการเรียนการสอนในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความสมบูรณ์ทั้งเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ ช่วยเชื่อมโยงผู้เรียนกับประสบการณ์จริงและชุมชนได้อย่างลึกซึ้ง ส่งผลให้การพัฒนาตัวชี้วัดรายวิชานี้ไม่เพียงสะท้อนถึงความก้าวหน้าทางวิชาการ แต่ยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะและคุณลักษณะสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและสังคมปัจจุบัน การพัฒนาตัวชี้วัดในรายวิชานี้มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ผ่านกระบวนการ “ลงมือปฏิบัติจริง” (Learning by Doing) ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของการเรียนรู้เชิงรุก การจัดกิจกรรมลักษณะนี้เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้สัมผัสประสบการณ์ตรง สามารถเชื่อมโยงความรู้ทางทฤษฎีเข้ากับการปฏิบัติในสถานการณ์จริง เช่น การฝึกจำลองสถานการณ์ในร้านอาหาร การวางแผนจัดงานบริการ หรือการฝึกบริหารจัดการวัตถุดิบและต้นทุน ซึ่งช่วยเสริมทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างสร้างสรรค์ การพัฒนาตัวชี้วัดเน้นการเรียนรู้ 3 ด้านอย่างสมดุล ได้แก่ ด้านความรู้ ที่มุ่งให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการบริหารงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และประยุกต์ใช้ความรู้ได้จริง ด้านทักษะปฏิบัติ ที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนปฏิบัติงานจริงได้อย่างถูกต้อง เช่น การจัดโต๊ะ การบริการลูกค้า และการจัดการครัว เพื่อพัฒนาความชำนาญในวิชาชีพ และด้านคุณธรรม จริยธรรม ที่ปลูกฝังความรับผิดชอบ ความมีวินัย ความเคารพต่อผู้อื่น และเจตคติที่ดีต่อการทำงานบริการ ซึ่งทั้งหมดช่วยสร้างสมรรถนะที่ครบถ้วนสำหรับการทำงานในอุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมืออาชีพ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ ความรับผิดชอบ ระเบียบวินัย และจิตสำนึกแห่งการบริการ (Service Mind) ผ่านกิจกรรมสะท้อนตนเอง งานบริการชุมชน หรือการเรียนรู้จากสถานประกอบการจริง เพื่อพัฒนาจิตสำนึกและจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพ กระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ใช้ แนวทางการประเมินตามสภาพจริง (Authentic Assessment) และการประเมินแบบมีส่วนร่วม โดยใช้เครื่องมือหลากหลาย เช่น แบบสังเกต แฟ้มสะสมงาน (Portfolio) แบบประเมินโครงการ และบันทึกสะท้อนผลการเรียนรู้ (Reflection Journal) เพื่อให้สามารถวัดผลได้ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ สะท้อนพัฒนาการของผู้เรียนในแต่ละมิติอย่างรอบด้าน ดังนั้น การสังเคราะห์แนวคิด ทฤษฎี และบริบทชุมชนเพื่อพัฒนาตัวชี้วัดในรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นแนวทางสำคัญที่ช่วยพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะตามมาตรฐานวิชาชีพ ทั้งในด้านความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ อีกทั้งยังส่งเสริมการเรียนรู้เชิงบูรณาการที่เชื่อมโยงกับชุมชนและสังคมอย่างยั่งยืน อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพการศึกษาและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ให้พร้อมรับต่อการเปลี่ยนแปลงในอนาคต โดยสรุปการสังเคราะห์แนวคิด ทฤษฎี และบริบทชุมชนเพื่อพัฒนาตัวชี้วัดรายวิชาการดำเนินงานและการบริการอาหารและเครื่องดื่มชี้ให้เห็นว่า

การพัฒนาผู้เรียนในศตวรรษที่ 21 ต้องเน้นการเรียนรู้ที่บูรณาการทั้งความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะพึงประสงค์ อย่างรอบด้าน โดยอาศัยแนวคิด Active Learning, Experiential Learning และ Place-Based Education เป็นแกนหลัก การเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง การเชื่อมโยงทฤษฎีกับสถานการณ์จริง และการเรียนรู้จากบริบทชุมชนช่วยให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจเชิงลึกและพัฒนาทักษะวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตัวชี้วัดที่พัฒนาขึ้นแบ่งเป็น 3 ด้านสำคัญ ได้แก่ ด้านความรู้ที่เน้นการคิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ ด้านทักษะปฏิบัติที่ส่งเสริมความชำนาญในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และด้านคุณธรรมจริยธรรมที่ปลูกฝังความรับผิดชอบและทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพกระบวนการประเมินใช้แนวทางตามสภาพจริงและเน้นการมีส่วนร่วมของผู้เรียน ผ่านการสังเกต โครงงาน แฟ้มสะสมงาน และการสะท้อนคิด เพื่อวัดพัฒนาการทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ โดยรวม การพัฒนาตัวชี้วัดตามกรอบดังกล่าวช่วยยกระดับสมรรถนะผู้เรียนให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ เชื่อมโยงกับชุมชน และรองรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมยุคใหม่ได้อย่างยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

- ทิพย์วรรณ สุวรรณศรี. (2562). ภูมิปัญญาอาหารไทย - ยวนกับการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นจังหวัดราชบุรี. วารสารศิลปวัฒนธรรมไทย, 15(2), 45-60.
- Biggs, J. & Tang, C. (2011). Teaching for quality learning at university. (4th ed.). Maidenhead: McGraw-Hill Education.
- Block, J. H. & Burns, R. B. (1976). Mastery learning. Review of research in education, 4(1976), 3-49.
- Bloom, B. S. (1956). Taxonomy of educational objectives: The classification of educational goals. New York: Longmans.
- Bonwell, C. C. & Eison, J. A. (1991). Active learning: Creating excitement in the classroom (ASHE-ERIC Higher Education Report No. 1). Washington, District of Columbia: The George Washington University: School of Education and Human Development.
- Brown, J. S. et al. (1989). Situated cognition and the culture of learning. Educational Researcher, 18(1), 32-42.
- Dick, W. & Carey, L. (1996). The systematic design of instruction. (4th ed.). New York: Harper Collins College Publishers.
- Freeman, S. et al. (2014). Active learning increases student performance in science, engineering, and mathematics. Proceedings of the National Academy of Sciences, 111(23), 8410-8415.
- Gagné, R. M. (1985). The conditions of learning and theory of instruction. (4th ed.). New York: Holt, Rinehart & Winston.
- Gruenewald, D. A. (2003). The best of both worlds: A critical pedagogy of place. Educational Researcher, 32(4), 3-12.

- Hmelo-Silver, C. E. (2004). Problem-based learning: What and how do students learn. *Educational Psychology Review*, 16(3), 235-266.
- Joyce, B. & Weil, M. (2009). *Models of teaching*. (8th ed.). Boston: Pearson.
- Joyce, B. et al. (2015). *Models of teaching*. (9th ed.). Boston: Pearson.
- Kirkpatrick, D. L. (1998). *Evaluating training programs: The four levels*. (2nd ed.). California: Berrett-Koehler.
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. New Jersey: Prentice Hall.
- Lave, J. & Wenger, E. (1991). *Situated learning: Legitimate peripheral participation*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Mertler, C. A. (2001). Designing scoring rubrics for your classroom. *Practical Assessment, Research & Evaluation*, 7(1), 25. <https://doi.org/10.7275/gcy8-0w24>.
- Piaget, J. (1973). *To understand is to invent: The future of education*. New York: Grossman Publishers.
- Prince, M. (2004). Does active learning work? A review of the research. *Journal of Engineering Education*, 93(3), 223-231.
- Reigeluth, C. M. & Carr-Chellman, A. A. (2009). *Instructional-design theories and models: Building a common knowledge base* (Vol. 3). New York: Routledge.
- Silberman, M. L. (1996). *Active learning: 101 strategies to teach any subject*. Boston: Allyn & Bacon.
- Smith, G. A. (2002). Place-based education: Learning to be where we are. *Phi Delta Kappan*, 83(8), 584-594.
- Sobel, D. (2004). *Place-based education: Connecting classrooms and communities*. Boston: The Orion Society.
- Theobald, P. & Curtiss, J. (2000). Communities as curricula. *Forum for Applied Research and Public Policy*, 15(1), 106-111.
- Trilling, B. & Fadel, C. (2009). *21st century skills: Learning for life in our times*. California: Jossey-Bass.
- Walker, J. R. & Lundberg, D. E. (2005). *Managing food and beverage operations*. (5th ed.). Upper Saddle River: Pearson Prentice Hall.