

The Effect of Practicum in Food Service Management, Clinical Nutrition and Community Nutrition on Learning Competencies of Students in Nutrition and Dietetic Program, Faculty of Science and Technology, Prince of Songkla University, Pattani Campus

Patthamawadee Tongkaew^{1*}

Received: May 28, 2021 **Revised:** September 8, 2021 **Accepted:** September 13, 2021

Abstract

The aim of this study was to investigate the effect of practicum in food service management, clinical Nutrition and community nutrition on learning competencies of students in nutrition and dietetic program. In addition, the student's opinions about self and curricular development were surveyed. All of 92 register students, the second and third year of Nutrition and Dietetics Program, Department of Food Science and Technology, Faculty of Science and Technology, Prince of Songkla University, Pattani campus, were subjects of this study. The study was performed by two online evaluation forms, evaluating by students. The study revealed that the student gained more remembering, understanding, applying, analyzing and creating, but not evaluating, after attending the practicum in professional area. Furthermore, there were 4 main points for student to improve; self-confidence, communication, planning and preparing their own knowledge. For curriculum development, students recommended to add some more details/subjects, extend long period of practicum, practice with a clear plan and support some budget. All suggestions will be useful for subjects/curriculum development in the future.

Keyword: Practicum, Food Service Management, Clinical Nutrition, Community Nutrition, Competency

¹ Department of Food Science and Technology, Faculty of Science and Technology, Prince of Songkla University, Pattani Campus

* Corresponding author e-mail: patthamawadee.c@psu.ac.th

This article was presented at The 8th PSU Education Conference on 13 December 2021 by Prince of Songkla University.

ผลของการจัดการเรียนรู้แบบฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการ โภชนาคลินิก และโภชนาการชุมชนต่อการพัฒนาสมรรถนะการเรียนรู้ของนักศึกษาหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

ปฐมาวดี ทองแก้ว^{1*}

รับบทความ: 28 พฤษภาคม 2564 แก้ไขบทความ: 8 กันยายน 2564 รับตีพิมพ์: 13 กันยายน 2564

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการจัดการเรียนรู้แบบฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการ โภชนาคลินิก และโภชนาการชุมชนต่อการพัฒนาสมรรถนะการเรียนรู้/ทักษะที่นักศึกษาหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารได้รับ และสำรวจข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจากนักศึกษาเพื่อการพัฒนาตนเองและการพัฒนารายวิชา/หลักสูตร กลุ่มตัวอย่าง คือ นักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรโภชนาการและการกำหนด ชั้นปีที่ 2 และ 3 จำนวน 92 คน นักศึกษาต้องทำแบบประเมินออนไลน์จำนวน 2 ชุด ได้แก่ 1) แบบประเมินตนเองในการปฏิบัติตามข้อกำหนดประสบการณ์วิชาชีพ และ 2) แบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้หลังจากการฝึกปฏิบัติวิชาชีพด้านต่าง ๆ อ้างอิงตามทฤษฎีจุดมุ่งหมายการเรียนรู้แบบใหม่ของบลูม ภายใน 1 สัปดาห์หลังสิ้นสุดการฝึกปฏิบัติวิชาชีพจากการศึกษาพบว่า นักศึกษามีสมรรถนะการเรียนรู้ด้านสติปัญญาคือมีความจำ ความเข้าใจ การประยุกต์ใช้ การวิเคราะห์ การคิดสร้างสรรค์ที่เพิ่มขึ้น รวมทั้งด้านทักษะและด้านเจตคติที่เพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตาม ยังมีเรื่องการประเมินค่าที่ไม่เพิ่มขึ้นหรือเพิ่มขึ้นน้อย ผลการสอบถามความคิดเห็นเพิ่มเติมพบว่า นักศึกษาตระหนักรู้ว่าตนเองมีจุดด้อยที่ควรพัฒนา เช่น ความมั่นใจและกล้าแสดงความคิดเห็น และหลักสูตรควรจัดให้มีเนื้อหา/รายวิชาเพิ่มเติมสำหรับการฝึกงานในปีต่อ ๆ ไป เป็นต้น ข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์สำหรับการปรับปรุงพัฒนารายวิชา/หลักสูตรต่อไป

คำสำคัญ: ปฏิบัติวิชาชีพ โภชนาการ โภชนาคลินิก โภชนาการชุมชน สมรรถนะการเรียนรู้

¹ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

* Corresponding author e-mail: patthamawadee.c@psu.ac.th

บทความเรื่องนี้ได้ผ่านการนำเสนอในงานประชุมวิชาการ The 8th PSU Education Conference เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2564 จัดโดย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

บทนำ

ตามที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์มีนโยบาย การพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียน การสอนให้สอดคล้องกับแนวคิดการจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นผลการเรียนรู้ (Outcomes-Based Education) โดยจัดการเรียนรู้ที่ใช้กิจกรรมหรือการปฏิบัติ (Active Learning) ที่หลากหลาย (Prince of Songkla University, 2018) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบรรลุผลการเรียนรู้ (Learning Outcome) ทั้งของหลักสูตร หรือของรายวิชาที่กำหนดได้ หลักสูตรโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่มุ่งเน้น ผลผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถทางด้านวิชาชีพ ดังนั้น การจัดการเรียนการสอนด้านการฝึกปฏิบัติการทาง วิชาชีพจึงเป็นสิ่งจำเป็น โดยได้จัดให้มีการเรียนการสอนในรายวิชาฝึกงาน รวมทั้งรายวิชาสหกิจศึกษา ร่วมกับหน่วยงานและสถาบันภาครัฐและเอกชนต่าง ๆ เช่น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล (รพ.สต.) โรงเรียน โรงพยาบาลประจำจังหวัด และโรงพยาบาลในเขตกรุงเทพมหานคร เป็นต้น สำหรับรายวิชาฝึกปฏิบัติการทางวิชาชีพของหลักสูตรประกอบไปด้วย 3 รายวิชา คือ 1) 718-321 ฝึกปฏิบัติการโภชนบริการ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2, 2) 718-323 ฝึกปฏิบัติการโภชนาการชุมชน และ 3) 718-322 ฝึกปฏิบัติการโภชนคลินิก สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 โดยทั้ง 3 รายวิชาจะจัดให้มีขึ้นในช่วง ปิดภาคการศึกษาที่ 3 ของแต่ละปีการศึกษา เพื่อให้ นักศึกษาได้ประยุกต์ใช้ความรู้ที่เรียนมาไปใช้ใน สถานฝึกปฏิบัติการทางวิชาชีพจริง นักศึกษาจะได้มีทักษะและเกิดความชำนาญสอดคล้องกับข้อกำหนด ประสพการณ์วิชาชีพในด้านนั้น ๆ เช่น การฝึกปฏิบัติวิชาชีพด้านการบริการอาหารมีข้อกำหนด คือ นักศึกษาจะต้อง 1) จัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ในโรงเรียน 2) ผลิตและบริการอาหารปริมาณ มาก 3) ศึกษากระบวนการในโรงพยาบาลในส่วนที่เกี่ยวข้องกับงานโภชนาการ 4) บริหารจัดการ งานโภชนบริการ (งานพัสดุ การเงิน การจัดเก็บข้อมูล รายงาน งานบุคคล) การฝึกปฏิบัติวิชาชีพด้าน โภชนาการชุมชน มีข้อกำหนด คือ นักศึกษาจะต้อง 1) ให้โภชนาการศึกษากับกลุ่มเป้าหมาย 2 บริหาร จัดการอาหารกลางวันในโรงเรียน (เฉพาะที่ฝึกในโรงเรียน) 3) จัดสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อโภชนาการและ การออกกำลังกาย 4) จัดทำโครงการที่มีเป้าหมายเพื่อการส่งเสริม/แก้ปัญหาโภชนาการ การฝึกปฏิบัติ วิชาชีพด้านคลินิก มีข้อกำหนด คือ นักศึกษาจะต้อง 1) ฝึก Nutrition Care Process ได้แก่ การคัดกรอง การประเมิน การวางแผน และการติดตามและประเมินผลทำให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วย 2) ให้คำแนะนำ แก่ญาติ หรือผู้ป่วยก่อนกลับบ้าน และปฏิบัติงานอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมายจากสถานฝึกปฏิบัติการทาง วิชาชีพ เป็นต้น

สำหรับการวัดและประเมินผลของรายวิชาฝึกปฏิบัติการทางวิชาชีพเหล่านี้ เน้นย้ำกับนักศึกษา เรื่องการฝึกปฏิบัติให้ครอบคลุมตามข้อกำหนดประสพการณ์วิชาชีพดังกล่าวข้างต้นในในช่วงการจัด สัมมนานักศึกษาก่อนฝึกปฏิบัติ และช่วงการไปเทศของอาจารย์นิเทศก์เพื่อติดตามการฝึกโดยมี Checklist แบบประเมินตนเองในการปฏิบัติตามข้อกำหนดประสพการณ์วิชาชีพด้านต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้ ประเมินตนเองในระหว่างฝึกปฏิบัติ นอกจากนี้ การวัดและประเมินผลยังใช้แบบประเมินการฝึกปฏิบัติการ ของนักศึกษาโดยอาจารย์นิเทศก์ (โดยจะประเมินในด้านความรับผิดชอบและคุณลักษณะของนักศึกษา

คิดเป็น 40%) และแบบประเมินการฝึกปฏิบัติการของนักศึกษาโดยพี่เลี้ยงจากสถานฝึกปฏิบัติ (โดยจะประเมินในด้านผลสำเร็จของงาน ความรู้ความสามารถ ความรับผิดชอบหน้าที่ และลักษณะส่วนบุคคล คิดเป็น 60%) ประกอบอีกด้วย อย่างไรก็ตาม จากประสบการณ์เป็นผู้ประสานงานหนึ่งในรายวิชาฝึกปฏิบัติวิชาชีพของหลักสูตรและส่งนักศึกษาไปฝึกปฏิบัติวิชาชีพมาเป็นระยะเวลา 3 ปี (รหัส 57-59) พบว่าผลจากการประเมินด้วยวิธีดังกล่าวข้างต้น ยังไม่สามารถตอบโจทย์ว่าการจัดการเรียนรู้แบบฝึกปฏิบัติการทางวิชาชีพดังกล่าว ส่งผลต่อการพัฒนาสมรรถนะการเรียนรู้ของนักศึกษาหลักสูตรโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหารอย่างเฉพาะเจาะจงอ้างอิงตามทฤษฎีจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ของบลูม (Bloom's Taxonomy) อย่างไร ทฤษฎีการเรียนรู้ของ Bloom et al. (1956 as cited in Pradubwate, 2017); Sudsin (2019) ได้รับการยอมรับในการวัดการประเมินผลสำหรับหลักสูตรหรือรายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนการสอนแบบ Outcomes-Based Learning โดยสามารถจำแนกจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ออกเป็น 3 ด้าน คือ 1) ด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain) คือ พฤติกรรมที่เกี่ยวกับสติปัญญา ความรู้ ความคิด ความเฉลียวฉลาด แบบใหม่แบ่งย่อยเป็น 6 ข้อ ได้แก่ จำ (Remembering) เข้าใจ (Understanding) ประยุกต์ใช้ (Applying) วิเคราะห์ (Analyzing) ประเมินค่า (Evaluating) และคิดสร้างสรรค์ (Creating) ตามลำดับ 2) ด้านทักษะพิสัย (Psychomotor Domain) คือ พฤติกรรมที่บ่งถึงความสามารถในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่วชำนาญ ประกอบด้วยพฤติกรรมย่อย ๆ 5 ชั้น ได้แก่ การรับรู้ กระทำตามแบบ การหาความถูกต้อง การกระทำอย่างต่อเนื่อง และการกระทำได้อย่างเป็นธรรมชาติ ตามลำดับ 3) ด้านเจตพิสัย (Affective Domain) คือ ค่านิยม ความรู้สึก ความซาบซึ้ง ทัศนคติ ความเชื่อ ความสนใจและคุณธรรม โดยพฤติกรรมด้านนี้อาจไม่เกิดขึ้นทันที แต่ต้องจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม และสอดแทรกสิ่งที่ฝังมาอยู่ตลอดเวลา จะทำให้พฤติกรรมของผู้เรียนเปลี่ยนไปในแนวทางที่พึงประสงค์ได้ ประกอบด้วย พฤติกรรมย่อย ๆ 5 ระดับ ได้แก่ การรับรู้ การตอบสนอง การเกิดค่านิยม การจัดระบบ และบุคลิกภาพ (Sudsin, 2019)

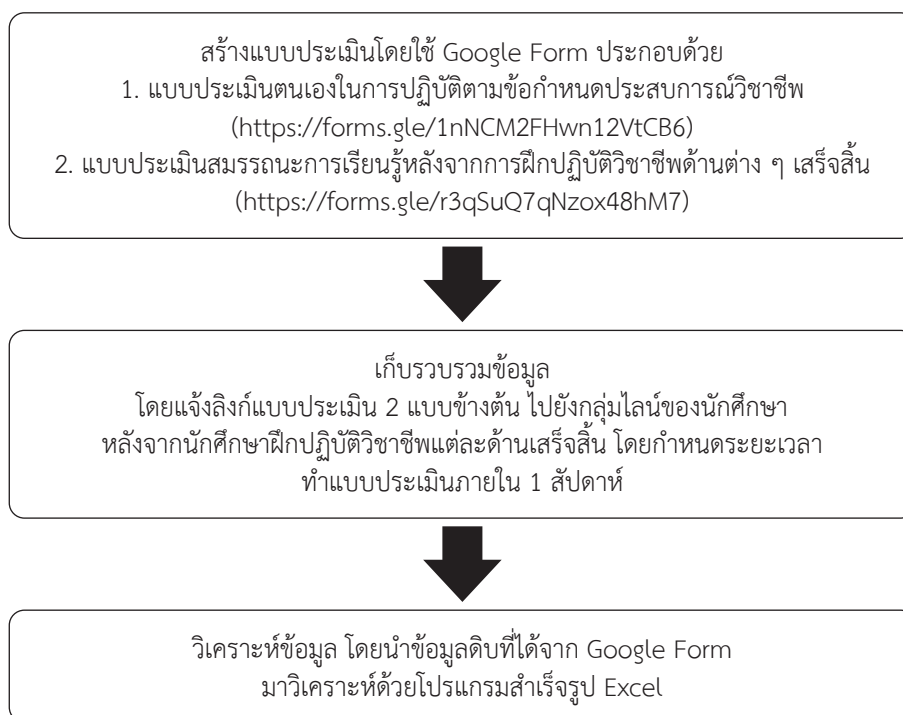
ดังนั้น การศึกษาครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเปรียบเทียบผลของการจัดการเรียนรู้แบบฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการ โภชนคลินิก และโภชนาการชุมชนต่อการพัฒนาสมรรถนะการเรียนรู้/ทักษะที่นักศึกษาหลักสูตรโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหารได้รับ ระหว่างการฝึกปฏิบัติวิชาชีพ 3 รายวิชา โดยนำกรอบแนวคิดของทฤษฎีแบบใหม่ของบลูมมาเป็นแนวในการศึกษา และเพื่อสำรวจข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจากนักศึกษาเพื่อการพัฒนาตนเองและการพัฒนารายวิชา/หลักสูตรหลักการฝึกปฏิบัติวิชาชีพเสร็จสิ้น ข้อมูลเหล่านี้จะทำให้ทราบถึงสมรรถนะของบัณฑิตหลักสูตรโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหารที่ผลิตออกไป และสามารถนำไปพัฒนาปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนแบบฝึกปฏิบัติวิชาชีพและหลักสูตรฯ ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเปรียบเทียบผลของการจัดการเรียนรู้แบบฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการ โภชนคลินิก และโภชนาการชุมชนต่อการพัฒนาสมรรถนะการเรียนรู้/ทักษะที่นักศึกษาหลักสูตรโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหารได้รับหลังการฝึกปฏิบัติวิชาชีพ 3 รายวิชา
2. เพื่อสำรวจข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจากนักศึกษาเพื่อการพัฒนาตนเองและการพัฒนารายวิชา/หลักสูตรหลักการฝึกปฏิบัติวิชาชีพเสร็จสิ้น

วิธีการวิจัย

การจัดการเรียนการสอนแบบเชิงรุก โดยการใช้การฝึกปฏิบัติการวิชาชีพเพื่อให้นักศึกษาในหลักสูตรเกิดทักษะ โดยภาพรวมของวิธีการวิจัยทั้งหมดแสดงดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 ภาพรวมของวิธีการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

นักศึกษาระดับปริญญาตรีหลักสูตรโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 2 และ 3 ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ซึ่งลงทะเบียนในรายวิชา 718-321 ฝึกปฏิบัติการวิชาชีพทางโภชนาการ จำนวน 26 คน รายวิชา 718-322 ฝึกปฏิบัติการวิชาชีพทางโภชนคลินิก จำนวน 33 คน และรายวิชา 718-323 ฝึกปฏิบัติการทางโภชนาการชุมชน จำนวน 33 คน โดยนักศึกษาทั้งหมดไปฝึกปฏิบัติวิชาชีพในภาคการศึกษา 3/2561 จำนวนทั้งสิ้น 92 คน

2. การสร้างและพัฒนาคุณภาพเครื่องมือโดยใช้ Google Form ประกอบด้วย

2.1 การสร้างแบบประเมินตนเองในการปฏิบัติตามข้อกำหนดประสบการณ์วิชาชีพทั้ง 3 ด้าน แบบประเมินถูกสร้างโดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ทำแบบประเมิน ชื่อ-สกุล นักศึกษา ชั้นปี ชื่อสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านใด (มีตัวเลือกให้ระบุ) 2) ข้อกำหนดประสบการณ์วิชาชีพด้านต่าง ๆ รวมทั้งความถี่ที่นักศึกษาได้ปฏิบัติในระหว่างที่ฝึกปฏิบัติการ มี 3 ด้าน คือ ด้านโภชนบริการ ด้านโภชนคลินิก และด้านโภชนาการชุมชน และมีข้อย่อยให้เลือกตอบจำนวน 16 ข้อ รวมทั้งสิ้น 32 ข้อ รวมทั้งข้อคำถามปลายเปิดเกี่ยวกับข้อคิดเห็นเพิ่มเติมเพื่อการพัฒนาตนเอง และการพัฒนารายวิชา/หลักสูตร

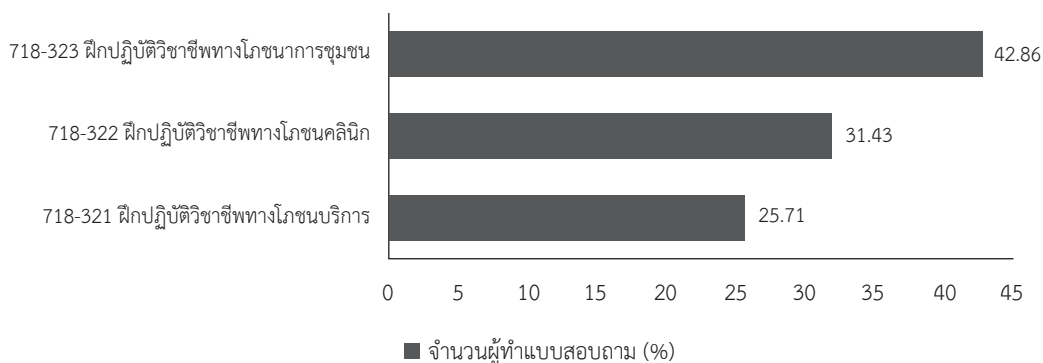
2.2 การสร้างแบบประเมินสมรรถนะการเรียนรู้แต่ละด้านอ้างอิงตามทฤษฎีแบบใหม่ของบลูม แบบประเมินถูกสร้างโดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ทำแบบประเมิน 2) ทักษะต่าง ๆ 3 ด้านประกอบไปด้วย Cognitive Domain ด้านสมอง ได้แก่ ความจำ ความเข้าใจ การประยุกต์ใช้ การวิเคราะห์ การประเมินค่าและความคิดสร้างสรรค์ จำนวน 6 ข้อย่อย Psychomotor ด้านกล้ามเนื้อประสาท และ Affective Domain ด้านจิตใจ รวมทั้งสิ้นจำนวน 8 ข้อ

3. การเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลดิบจาก Google Form ถูกย้ายไปยังโปรแกรมสำเร็จรูป Excel ข้อมูลที่มีการประเมินซ้ำ โดยคน ๆ เดียวกันจะถูกตัดออกและนำมาวิเคราะห์ผล ได้แก่ ความถี่ การเปรียบเทียบค่าคะแนนที่ได้โดยใช้ Anova: Single Factor

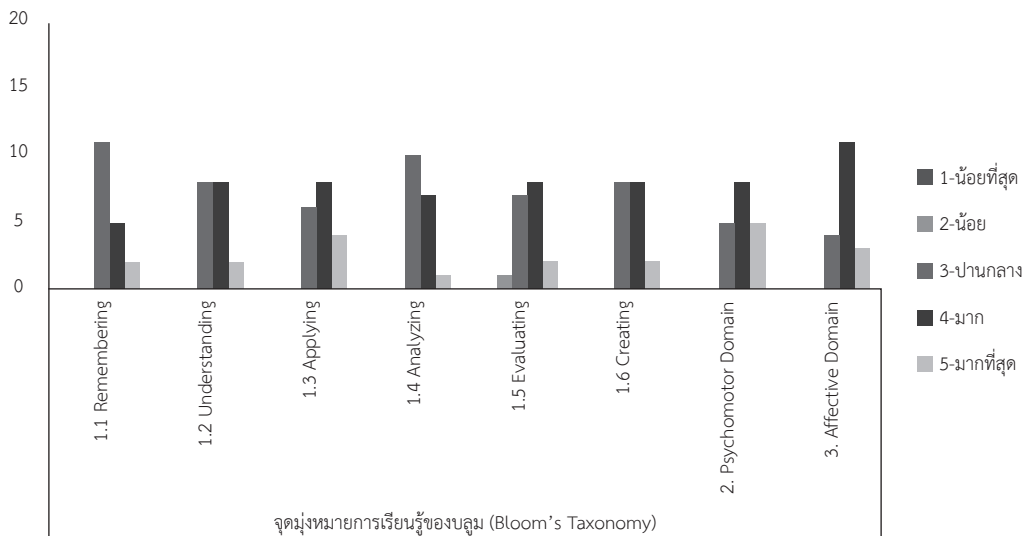
ผลการวิจัย

นักศึกษาระดับปริญญาตรีหลักสูตรโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร ชั้นปีที่ 2 และ 3 ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ลงทะเบียนรายวิชาฝึกปฏิบัติการวิชาชีพทั้ง 3 ด้าน และเข้าร่วมตอบแบบสอบถามมีจำนวนทั้งสิ้น 70 คน คิดเป็น 76% ของจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนทั้งหมด โดยแบ่งเป็น 1) 718-321 ฝึกปฏิบัติการโภชนบริการ จำนวน 18 คน (25.71%) 2) 718-322 ฝึกปฏิบัติการโภชนคลินิก และ 3) 718-323 ฝึกปฏิบัติการโภชนาการชุมชน สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 จำนวน 22 คน (31.43%) และ 30 คน (42.86%) ตามลำดับ (ดังภาพที่ 2)

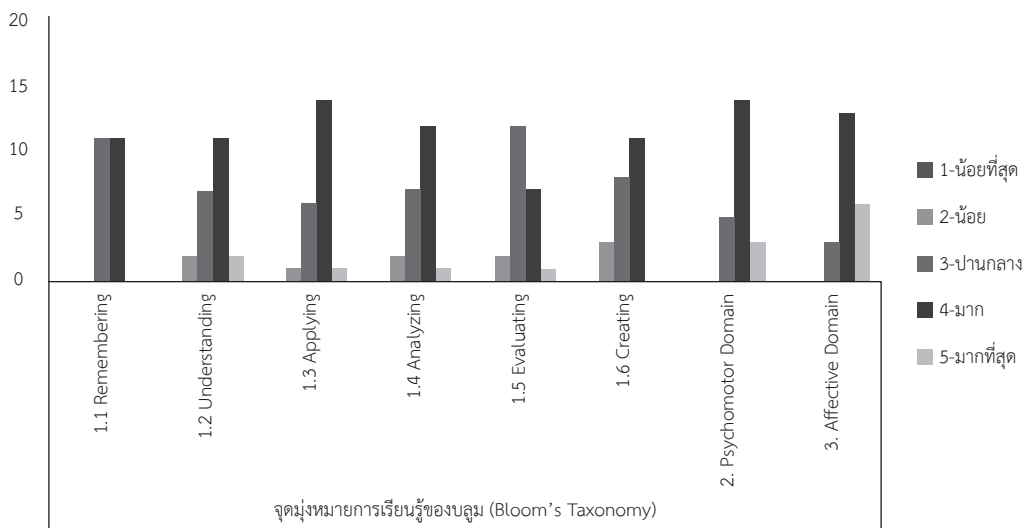


ภาพที่ 2 จำนวนนักศึกษาหลักสูตรโภชนาศาสตร์และการกำหนดอาหารที่ลงทะเบียนในรายวิชาฝึกปฏิบัติวิชาชีพทั้ง 3 ด้าน และร่วมตอบแบบสอบถาม จำนวน 70 คน

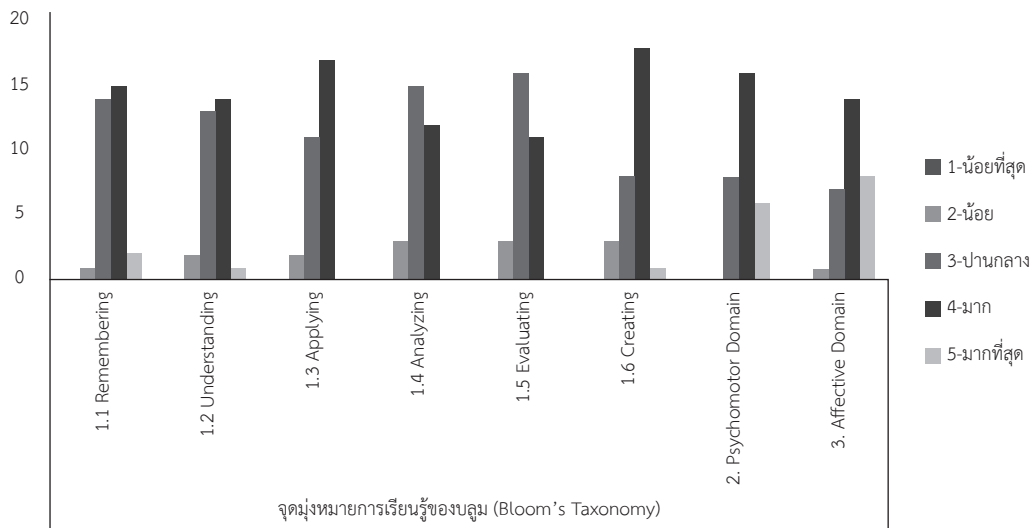
สำหรับผลการศึกษาสมรรถนะการเรียนรู้ที่นักศึกษาได้รับหลังการฝึกงานของแต่ละรายวิชาพบว่า การจัดการเรียนรู้แบบฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการบริการ มีสมรรถนะการเรียนรู้ของนักศึกษาตามทฤษฎีการเรียนรู้ของบลูมทั้ง 3 ด้าน มีระดับคะแนนการประเมินอยู่ระหว่างระดับน้อย ($n=1$) ระดับปานกลาง ($n=59$) ระดับมาก ($n=63$) จนถึงระดับมากที่สุด ($n=21$) ด้านสติปัญญาหรือความรู้พบว่า นักศึกษามีความจำและการวิเคราะห์อยู่ในระดับปานกลาง ด้านทักษะหรือความสามารถ และด้านเจตคติหรือคุณลักษณะพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทั้ง 2 ด้าน (ดังภาพที่ 3) ผลการจัดการเรียนรู้แบบฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการคลินิก พบว่า นักศึกษามีสมรรถนะการเรียนรู้ครอบคลุมทั้ง 3 ด้านเช่นกัน คืออยู่ระหว่างระดับน้อยถึงระดับมากที่สุด โดยมีความถี่ระดับมาก มีคะแนนความถี่สูงสุดที่ 95 ด้านสติปัญญาพบว่า นักศึกษามีการประยุกต์ใช้และการวิเคราะห์อยู่ในระดับมาก รวมทั้งด้านทักษะและด้านเจตคติพบว่าอยู่ในระดับมากเช่นเดียวกัน (ดังภาพที่ 4) การจัดการเรียนรู้แบบฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการชุมชน มีสมรรถนะการเรียนรู้ของนักศึกษาตามทฤษฎีการเรียนรู้ของบลูมทั้ง 3 ด้าน มีระดับคะแนนการประเมินอยู่ระหว่างน้อยจนถึงระดับมากที่สุด ด้านสติปัญญาพบว่า นักศึกษาใช้ความจำและความเข้าใจอยู่ในระดับมากเช่นเดียวกับการประยุกต์ใช้และการคิดสร้างสรรค์ ด้านทักษะและด้านเจตคติพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทั้ง 2 ด้าน (ดังภาพที่ 5)



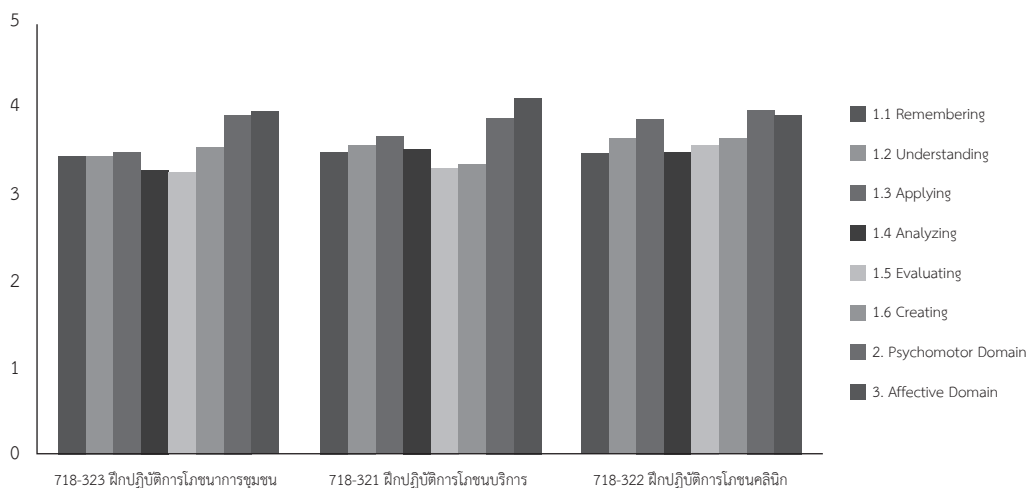
ภาพที่ 3 สมรรถนะการเรียนรู้ที่นักศึกษาได้รับหลังการฝึกงาน
รายวิชา 718-321 ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการ



ภาพที่ 4 สมรรถนะการเรียนรู้ที่นักศึกษาได้รับหลังการฝึกงาน
รายวิชา 718-322 ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการคลินิก



ภาพที่ 5 สมรรถนะการเรียนรู้ที่นักศึกษาได้รับหลังการฝึกงาน
รายวิชา 718-323 ฝึกปฏิบัติวิชาชีพทางโภชนาการชุมชน



ภาพที่ 6 เปรียบเทียบสมรรถนะการเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ของบลูมที่นักศึกษาได้รับหลังการฝึกงาน
ใน 3 รายวิชา

ตารางที่ 1 สรุปประเด็นพร้อมตัวอย่างข้อคิดเห็น เพื่อการพัฒนานตนเองและรายวิชา/หลักสูตร

ข้อคิดเห็นเพื่อการพัฒนานตนเอง	ข้อคิดเห็นเพื่อการพัฒนารายวิชา/หลักสูตร
1. ความมั่นใจและกล้าแสดงความคิดเห็น - กล้าแสดงความคิดเห็นและแสดงออกให้มากขึ้น - มั่นใจในสิ่งที่ตนจะให้ความรู้ให้มากกว่านี้ - คิดว่าสิ่งที่เราจะเรียนรู้จะมากขึ้นได้ต้องกล้าเข้าไปถาม	1. จัดให้มีเนื้อหา/รายวิชาเพิ่มเติม - อยากให้มียุทธศาสตร์ด้านจิตวิทยา - อยากให้เน้นในเรื่องอาหารกลางวันของเด็ก - เพิ่มเติมในเรื่องของอาหารพื้นบ้าน - สอนให้เข้าใจง่ายไม่ซับซ้อน - อยากให้ลงชุมชนจริงในช่วงที่เรียน เพราะจะเห็นภาพมากกว่าการเรียนในห้องเพียงอย่างเดียว - ควรมีการทำเคสให้หลากหลาย เพื่อให้ให้นักศึกษาค้นคว้าและสามารถปฏิบัติต่อเคสได้เร็วขึ้น - เพิ่มเนื้อหาในส่วนของการคิดคำนวณอาหารทางสาย และอาหารเฉพาะโรค - อยากให้มีการทำแล็บอาหารทางสายตอนปี 2 เนื่องจาก รพ.ม.อ. ไม่ได้ให้เข้าปฏิบัติในห้องอาหารทางสาย เนื่องจากเราได้เรียนแค่พื้นฐาน ๆ และยังไม่เคยได้ลงแล็บจริง - การดูแลผู้ป่วย - เพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับโภชนาการในเด็ก - อยากให้มีการอัปเดตเนื้อหาใหม่ๆ อยู่เสมอ - อาจมีการเพิ่มการเรียนในโรงที่พบมากในโรงพยาบาล เช่น FLS โรคต่าง ๆ ที่พบในเด็ก เช่น NS (มีในการเรียนการสอนในรายวิชา MNT2 แล้วแต่ไม่ละเอียดมาก) ธาลัสซีเมีย เป็นต้น ค่าแล็บที่เกี่ยวข้องในแต่ละโรคให้มากขึ้น
2. การสื่อสารและการโน้มน้าวผู้ป่วย - พัฒนานตนเองในเรื่องการแปลภาษาวิชาการให้เป็นภาษาท้องถิ่นเพื่อให้คนฟังได้เข้าใจมากยิ่งขึ้น - เรียนรู้วิธีการโน้มน้าวผู้ป่วยให้ดีกว่าเดิม - ฝึกทักษะการพูดภาษามลายู - ฝึกฝนทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษให้เพิ่มมากขึ้นกว่าเดิม และความกล้าแสดงออก	2. ระยะเวลาและสถานที่ในการฝึกงาน - ระยะเวลาในการฝึกงานน้อยไป - อยากให้การฝึกงานด้านชุมชน มีระยะเวลาการในการฝึกที่มากกว่านี้ เพื่อที่จะได้ติดตามโครงการประเมินผล จากโครงการที่เราได้ทำ เพราะเวลาในการฝึกมีน้อยไป ทำให้ต้องเร่งรัดโครงการผลที่ออกมาอาจจะทำได้ไม่ดีเท่าที่ควรครับ - อยากให้ฝึกปฏิบัติทางวิชาชีพมากกว่า 1 เดือน และไม่ควรให้ฝึกในช่วงเดือนบวชเพราะอาจมีผลต่อการเก็บประสบการณ์ - อยากให้หลักสูตรมีการส่ง นศ.ไปฝึกงานภาคอื่น ๆ บ้าง เพื่อเป็นประสบการณ์และได้เห็นความแตกต่างของสถานประกอบการมากยิ่งขึ้น

ตารางที่ 1 ต่อ

ข้อคิดเห็นเพื่อการพัฒนาตนเอง	ข้อคิดเห็นเพื่อการพัฒนารายวิชา/หลักสูตร
3. การวางแผนการฝึกงานของตนเอง • ต้องมีการวางแผนการปฏิบัติงานว่าในแต่ละสัปดาห์นั้นมีหน้าที่รับผิดชอบด้านใดบ้าง และต้องมีการเข้าหา/พูดคุยกับผู้ที่มารับบริการบ่อยๆ • มีการวางแผนก่อนเริ่มการฝึกงานอย่างชัดเจน เพื่อไม่ให้เกิดการเสียเวลา ได้เรียนรู้จากการฝึกชุมชนมากมายเพื่อใช้ในการวางแผนก่อนฝึกคลินิก	3. การกำหนดหน้าที่ที่ชัดเจนของแหล่งฝึกงาน • อยากให้ทางรพ.สต.กำหนดหน้าที่งานของแต่ละคนให้ชัดเจน ว่าวันไหนทำอะไร/รับผิดชอบในส่วนงานไหน • อาจจะต้องมีแผนการฝึกงานที่ชัดเจน ^_^
4. การเตรียม/ทบทวนความรู้ • ทบทวนในเรื่องที่ค้นพบว่ายังไม่เข้าใจ ไม่ชำนาญ • ต้องศึกษาอาหารในท้องถิ่นให้มากขึ้น • สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในทุกสถานการณ์และมีความแม่นยำมากกว่านี้ • ต้องศึกษาเกี่ยวกับอาหารทางสายเพิ่มเติม • การเชื่อมโยงความรู้ที่เรียนมา • หมั่นทบทวนเนื้อหาความรู้ที่ได้เรียนมาอยู่เสมอ และอัปเดตข้อมูลความรู้ให้เป็นข้อมูลที่ล่าสุดอยู่เสมอ เพื่อไม่ให้เกิดความล้าหลัง	4. งบประมาณ • มีงบประมาณสนับสนุนการฝึกงานโภชนาการชุมชน

เมื่อเปรียบเทียบสมรรถนะการเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ของบลูมที่นักศึกษาได้รับหลังการฝึกงานทั้ง 8 ข้อของทั้ง 3 รายวิชาพบว่า แตกต่างกันอย่างน้อย 1 คู่ เมื่อวิเคราะห์ด้วย Anova: Single Factor ที่ $p < 0.05$ โดยนักศึกษามีความจำ (1.1) ความเข้าใจ (1.2) และการประยุกต์ใช้ (1.3) เพิ่มขึ้นในรายวิชา 712-321 ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาการบริการ และ 712-322 ฝึกปฏิบัติทางโภชนาการคลินิก แต่ไม่เห็นความแตกต่างในรายวิชา 712-323 ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาการชุมชน นอกจากนี้ นักศึกษาได้บูรณาการองค์ความรู้เข้ากับทักษะทางปัญญาในรายวิชา 712-322 ฝึกปฏิบัติทางโภชนาการคลินิก ดังจะเห็นได้จากค่าเฉลี่ยสมรรถนะการเรียนรู้ข้อ 1.4-1.6 ที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น สำหรับสมรรถนะการเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ด้านทักษะและในด้านเจตคติ พบว่า มีค่าเฉลี่ยของคะแนนประเมินเพิ่มขึ้นมากกว่าด้านสติปัญญาทั้ง 3 รายวิชาอีกด้วย

สำหรับข้อมูลจากแบบประเมินตนเองในการปฏิบัติตามข้อกำหนดประสบการณ์วิชาชีพนั้นเป็นข้อมูลที่ใช้ตรวจสอบและติดตามว่านักศึกษาได้ปฏิบัติงานได้ครอบคลุมตามข้อกำหนดของอาชีพหรือไม่ ในระหว่างการฝึกปฏิบัติหากไม่ได้เป็นไปตามที่กำหนด นักศึกษาจะต้องปฏิบัติให้ได้ตามข้อกำหนดทั้งหมดในช่วงการฝึกงาน ซึ่งนักศึกษาได้ปฏิบัติตามที่ระบุไว้จึงไม่นำผลมาการศึกษา มาแสดงในส่วนนี้ สำหรับผลการสอบถามความคิดเห็นเพิ่มเติมด้วยคำถามปลายเปิดจากแบบสอบถามทั้งในส่วนของการพัฒนาตนเองและการพัฒนารายวิชา/หลักสูตร ของนักศึกษาที่ไปฝึกปฏิบัติการวิชาชีพทั้ง 3 ด้าน

จำนวน 70 คน พบว่ามีประเด็นต้องการพัฒนาตนเองเป็นประเด็นหลัก ๆ ได้แก่ พัฒนาความมั่นใจและกล้าแสดงความคิดเห็น พัฒนาการสื่อสารและการโน้มน้าวผู้ป่วย พัฒนาทักษะการวางแผนการฝึกงานของตนเองและพัฒนาความรู้ ประเด็นต้องการพัฒนารายวิชา/หลักสูตรที่คล้ายคลึงกันมีดังนี้ รายวิชา/หลักสูตรควรจัดให้มีเนื้อหา/รายวิชาเพิ่มเติม จังหวะเวลาและสถานที่ในการฝึกงาน ประสานกับแหล่งฝึก กำหนดหน้าที่ที่ชัดเจนให้กับนักศึกษา สนับสนุนงบประมาณในการฝึกปฏิบัติวิชาชีพ ประเด็นหลัก ๆ พร้อมตัวอย่างข้อคิดเห็นบางส่วนแสดงดังตารางที่ 1

อภิปรายผล

การฝึกปฏิบัติการทางวิชาชีพของนักศึกษาในหลักสูตรโภชนาการศาสตร์และการกำหนดอาหารทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านโภชนบริการ ด้านโภชนคลินิก และโภชนาการชุมชน เป็นการจัดการเรียนการสอนที่มีเป้าหมายเพื่อให้นักศึกษาได้ประยุกต์ความรู้ทางทฤษฎีที่ได้เรียนมาใช้ในการสถานการณ์และสถานการณ์จริง และเกิดทักษะต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในวิชาชีพนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารในอนาคต การวัดประเมินของวิชาฝึกปฏิบัติการทางวิชาชีพเหล่านั้นนอกจากจะวัดการประเมินโดยอาจารย์นิเทศก์และพี่เลี้ยงแล้ว งานวิจัยนี้ยังได้วัดสมรรถนะการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยใช้ทฤษฎีจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ของบลูมอีกด้วย ซึ่งยังไม่เคยใช้ทฤษฎีนี้วัดประเมินในรายวิชาใด ๆ ของหลักสูตรมาก่อน ถือเป็นข้อดีที่ทำให้หลักสูตรได้มองเห็นสมรรถนะของนักศึกษาในหลักสูตรที่ชัดเจน สอดคล้องกับ Sobral (2021) ที่ได้ประยุกต์ใช้ทฤษฎีจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ของบลูมเข้ากับวิชาทางโปรแกรมคอมพิวเตอร์ คือ การเขียนโปรแกรมเบื้องต้น สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และพบว่าทฤษฎีจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ของบลูมเป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพ และใช้ได้หลากหลาย ไม่เพียงแต่ใช้กำหนดวัตถุประสงค์การเรียนรู้ ใช้วัดความรู้ของผู้เรียน ใช้สร้างเครื่องมือและแบบทดสอบเพื่อการประเมินผลอีกด้วย

จากผลการศึกษาของงานวิจัยชิ้นนี้พบว่า นักศึกษามีสมรรถนะการเรียนรู้ต่างด้าน ๆ เพิ่มขึ้นหลังจากการฝึกปฏิบัติการทางวิชาชีพ อย่างไรก็ตามเรื่องการประเมินค่าซึ่งเป็นสมรรถนะที่อยู่ในระดับที่ซับซ้อนยังไม่เพิ่มขึ้นหรือเพิ่มขึ้นน้อย อาจเป็นเพราะนักศึกษาไม่เข้าใจความหมายหรือคำจำกัดความของค่าการประเมินค่าในแบบสอบถามที่ใช้ถามนักศึกษาก็เป็นได้ อาจจะต้องให้คำจำกัดความ แสดงตัวอย่างคำสำคัญเพิ่มเติม หรือยกตัวอย่างประกอบให้เห็นภาพชัดเจน โดยเฉพาะการประเมินค่าในศาสตร์ทางด้านโภชนศาสตร์และการกำหนดอาหาร เช่นเดียวกับงานวิจัยของ Pradubwate, (2017) ที่ได้สร้างแนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยอ้างอิงตามแนวคิดอนุกรมวิธานของบลูมสำหรับวิชาทางด้านเทคโนโลยีที่ใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีหรือเครื่องมือดิจิทัล

ข้อเสนอแนะและข้อคิดเห็นที่ได้รับจากนักศึกษา มีหลายประเด็นที่ค่อนข้างน่าสนใจและอาจช่วยให้อาจารย์ตระหนักและคิดหาวิธีหรือแนวทางในการพัฒนานักศึกษาด้วยวิธีต่าง ๆ ที่เหมาะสมมากยิ่งขึ้น เช่น นำการออกแบบการเรียนการสอนแบบย้อนกลับ (Backward Design) มาใช้ตั้งแต่ต้น การกำหนดเป้าหมายการเรียนรู้ (Desired Outcomes) นอกเหนือจากการจะผลิตบัณฑิตให้มีสมรรถนะตรงตาม

มาตรฐานวิชาชีพนักกำหนดอาหารที่กำหนดแล้ว อาจจะผนวกผลิตบัณฑิตให้สมรรถนะการเรียนรู้ของ บลุ่มเข้าไปในเป้าหมาย จากนั้นออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ รวมทั้งกำหนดวิธีการวัดผลและชิ้นงานให้ สอดคล้องกันและตรงกับระดับการเรียนรู้ของนักศึกษา (The Students' Levels of Learning) ในแต่ละ ชั้นปีด้วย

ข้อเสนอแนะ

1. ควรปรับปรุงแบบสอบถามในด้าน Psychomotor Domain และ Affective Domain ให้ จำเพาะเจาะจงไปยังพฤติกรรมย่อย ๆ 5 ระดับของแต่ละด้าน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่จำเพาะเจาะจงมากขึ้น และประยุกต์ใช้แบบสอบถามที่ปรับปรุงนี้กับรายวิชาอื่น ๆ ในหลักสูตร เช่น รายวิชา 718-425 สหกิจ ศึกษา
2. ควรใช้แบบประเมินตนเองและแบบประเมินสมรรถนะในการศึกษาค้นคว้านี้ แทนแบบประเมิน ผลเดิมที่ใช้ในรายวิชาปัจจุบัน
3. ควรหาวิธีการในการพัฒนาจุดมุ่งหมายการเรียนรู้ด้านสติปัญญาหัวข้อการประเมินค่า ให้กับ นักศึกษา
4. ควรนำประเด็นข้อคิดเห็นเพื่อการพัฒนาแจ้งให้ที่ประชุมหลักสูตรทราบ ในการประชุม มคอ 3 เพื่อคิดวางแผนการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาถัดไป สำหรับกรณีของข้อคิดเห็นเพื่อการ พัฒนาของนักศึกษาผู้ประสานงานได้รับทราบประเด็นเหล่านี้จากการนำเสนอและได้ให้ข้อคิดเห็น/วิธี การแก้ปัญหาให้แก่นักศึกษาหรือรุ่นน้องที่จะไปฝึกงานในปีการศึกษาถัดไปทราบ

เอกสารอ้างอิง

- Pradubwate R. (2017). Technology learning management guidelines by using Bloom's taxonomy. *Veridian E-Journal, Silpakorn University (Humanities, Social Sciences and arts) Cu*, 10(3). 1051-1065. [in Thai]
- Prince of Songkla University. (2018). *Philosophy of education of Prince of Songkla University*. Retrieved from https://eila.psu.ac.th/document/curriculum/edudata/philosophy_psu.pdf [in Thai]
- Sobral, S. R. (2021). Bloom's Taxonomy to improve teaching-learning in introduction to programming. *International Journal of Information and Education Technology*, 11(3). 148-153.
- Sudsin, M. (2019). *Bloom's taxonomy*. Retrieved from http://www.eledu.ssru.ac.th/monmanus_su/pluginfile.php/68/course/summary/%E0%B8%97%E0%B8%A4%E0%B8%A9%E0%B8%8E%E0%B8%B5%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%80%E0%B8%A3%E0%B8%B5%E0%B8%A2%E0%B8%99%E0%B8%A3%E0%B8%B9%E0%B9%89%E0%B8%82%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%9A%E0%B8%A5%E0%B8%B9%E0%B8%A1.docx [in Thai]

