

รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี Model for Developing Vocational Education Manpower to Enhance the Students' Competences in the Field of Food and Nutrition on Halal Food of Pattani Vocational College

วิทยา ตันยูนยง

Vittaya Tanyuenyong

วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี, จังหวัดปัตตานี 94000

Pattani Vocational College, Pattani 94000

Corresponding Author: E-mail: vittan2517@gmail.com

Received: 9 April 2025; Revised: 30 May 2025; Accepted: 13 June 2025

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพปัจจุบันในการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี 2) เพื่อสร้างรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี 3) เพื่อทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี 4) เพื่อประเมินผลการใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม จากผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา นักเรียน นักศึกษา ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รวมถึงตัวแทนชุมชนและสถานประกอบการ วิเคราะห์ข้อมูลโดยการหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า 1) สภาพปัจจุบันการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ภาพรวมอยู่ในระดับน้อย 2) ผลการประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา ภาพรวมอยู่ในระดับมาก 3) ผลการประเมินระดับความรู้ ความเข้าใจ และความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และ 4) ผลการประเมินผลการใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะ พบว่า สมรรถนะผู้สำเร็จการศึกษา 2567 ผ่านการประเมินร้อยละ 100 การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 และการทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) สาขาผู้ประกอบการ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบการฮาลาล คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 4 ผ่านการทดสอบและได้รับการรับรองร้อยละ 100 และผลงานสร้างสรรค์อาหารฮาลาล แต่ละผลงานมีคะแนนไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 80

ผลการดำเนินงานตามรูปแบบส่งผลให้ผู้เรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ผ่านเกณฑ์ และได้รับรองมาตรฐานวิชาชีพ เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ตลาดแรงงานและการมีงานทำ และสถานศึกษามีรูปแบบการพัฒนาวิถีอาหารฮาลาลสำหรับกำลังคนอาชีวศึกษาให้มีสมรรถนะในสาขาอาหารและโภชนาการ

คำสำคัญ : รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา การเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

Abstract

This research aimed to: 1) examine the current situation in producing and developing vocational manpower to enhance students' competencies in the Food and Nutrition program focusing on the Halal Food tradition at Pattani Vocational College, 2) develop a model for producing and developing vocational manpower to enhance students' competencies in this area, 3) implement the developed model on students at Pattani Vocational College, and 4) evaluate the outcomes of the model implementation. A mixed-methods research design was employed. Data were collected using questionnaires administered on administrators, teachers, educational personnel, students in the Food and Nutrition program, community representatives, and local entrepreneurs. The data were analyzed through percentage, mean, standard deviation, and content analysis.

The research findings revealed that 1) the current situation of vocational manpower production and development in this context was at a low level. 2) The developed model was overall found to be highly appropriate and consistent. 3) The participants showed high levels of knowledge, understanding, and satisfaction. Finally, 4) 100% of the 2024 graduates passed both the National Skill Standard Test for Thai Cooks (Level 1) and the Professional Qualification Test for Halal Cooks (Level 4) certified by the Thailand Professional Qualification Institute (public organization).

The implementation of the model resulted in improved student learning outcomes, professional qualification achievements, and readiness for the labor market. Moreover, the institution now has a practical model for developing vocational manpower in Halal food practices within the Food and Nutrition program.

Keywords : model for producing and developing vocational manpower, enhancing students' competences, Food and Nutrition Department

1. บทนำ

การศึกษาเป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาประเทศให้มีความเจริญรุ่งเรืองทั้งระบบตั้งแต่ระดับจุลภาคจนถึงระดับมหภาค โดยมีแผนการพัฒนาตามประกาศยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) เพื่อใช้เป็นกรอบในการจัดทำแผนต่าง ๆ ให้สอดคล้องและบูรณาการกัน เพื่อให้ประเทศไทยสามารถพัฒนาเป็นประเทศที่มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคม ทั้งนี้ยุทธศาสตร์ที่ 12 ด้านการพัฒนาการเรียนรู้ เป็นหนึ่งในประเด็นสำคัญที่มุ่งเน้นการพัฒนากระบวนการศึกษา โดยมีแผนการปฏิรูปที่เน้นการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางการศึกษา ตั้งแต่ระดับปฐมวัย การพัฒนาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการเรียนรู้ที่มีสมรรถนะ และการปรับปรุงกลไกและระบบการผลิตและพัฒนาครูเพื่อยกระดับคุณภาพการศึกษา รวมถึงการจัดการอาชีวศึกษาให้มีระบบ ทวิภาคี ที่เน้นการฝึกปฏิบัติอย่างเต็มรูปแบบ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสามารถเข้าร่วมกระบวนการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศได้อย่างยั่งยืน [1]

บริบทของการจัดการศึกษาในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ยะลา ปัตตานี นราธิวาส) ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีลักษณะพิเศษต้องจัดการศึกษาให้สอดคล้องกับสังคมพหุวัฒนธรรมที่มีความแตกต่างทางเชื้อชาติ ศาสนา และมีอัตลักษณ์หรือวัฒนธรรมเฉพาะของตนเอง สัดส่วนประชากรมุสลิมที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย ร้อยละ 44 อาศัยอยู่ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ร้อยละ 34 อาศัยอยู่ในจังหวัดต่าง ๆ ของภาคใต้ ร้อยละ 11.75 อาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ ร้อยละ 8.61 อาศัยอยู่ในปริมณฑลของกรุงเทพฯ และจังหวัดในภาคกลาง และ ร้อยละ 1.64 อาศัยอยู่ในภาคเหนือและภาคอีสานของไทย [2] การดำเนินชีวิตในทุกด้านของชาวมุสลิม ได้แก่ ด้านการบริโภคอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ถูกหลักอาหารฮาลาล ด้านวัฒนธรรม ด้านวิถีชีวิตที่คำนึงถึงระเบียบ ข้อปฏิบัติ และข้อห้ามตามหลักศาสนาอิสลาม เป็นต้น มีความยืดหยุ่นและสามารถปรับเปลี่ยน เพื่อปัญหาความเลื่อมล้ำทางการศึกษาและปัญหาเหตุการณ์ความไม่สงบในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ที่มีผลกระทบต่อประชาชนที่จะเดินทางไปประกอบอาชีพนอกพื้นที่ ต้องให้ความสำคัญในการสร้างพื้นฐานการศึกษาที่จะทำให้คนในพื้นที่มีอาชีพ อันจะเป็นประโยชน์ในการดำเนินชีวิต สามารถก่อให้เกิดรายได้และนำความรู้ไปปรับปรุงฟื้นฟูและพัฒนาอาชีพที่มีอยู่ในท้องถิ่น ตลอดจนพัฒนาไปเป็นอาชีพหลักต่อไป

วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ได้รับการคัดเลือกและจัดตั้งเป็นศูนย์ความเป็นเลิศทางการอาชีวศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอนให้มีรูปแบบหรือแนวทางที่สอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของผู้เรียนหรือชุมชนในท้องถิ่น ผลักดันให้เป็นหลักสูตรท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการที่ถูกหลักฮาลาล มีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมของท้องถิ่น นำไปสู่การศึกษาที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานการศึกษา มุ่งเน้นการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) บูรณาการกระบวนการเรียนการสอนที่ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง เน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติเอง สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานได้อย่างจำกัด ภายใต้การควบคุมดูแล มีความใส่ใจในความปลอดภัยของการปฏิบัติงาน สื่อสารภาษาไทยขั้นต้น ปฏิบัติงานครัวและการประกอบอาหารได้ตามหลักการอาหารฮาลาล ที่ถูกระบุคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ ในเกณฑ์การกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพให้สอดคล้องกับระดับสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รวมถึงการสร้างแรงจูงใจและสนับสนุนผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ ฮาลาลที่ได้มาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งชาติ และการพัฒนาหลักสูตรที่สร้างผู้เรียนให้เป็นกำลังคนอาชีวศึกษาที่มีคุณภาพและสมรรถนะ ตอบโจทย์ความต้องการพัฒนาประเทศในระยะยาว [3]

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษารูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี เพื่อการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา การบริหารจัดการศึกษาพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับบริบทท้องถิ่น และตอบสนองต่อแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจตามยุทธศาสตร์ชาติ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนจัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียน สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในงานอาหารฮาลาลอย่างมั่นใจ มีความถูกต้องตามมาตรฐานสากล การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเข้าสู่การส่งออกไปยังต่างประเทศ รวมถึงการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์และดำรงชีวิตอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุขต่อไป

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันในการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

2.2 เพื่อสร้างรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

2.3 เพื่อทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

2.4 เพื่อประเมินผลการใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

3. วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 การสร้างและพัฒนานวัตกรรม

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยและพัฒนา ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

ตอนที่ 1 การศึกษาสภาพปัจจุบันในการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

ขั้นตอนการดำเนินการประกอบด้วย

1. ศึกษาแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

2. สร้างเครื่องมือ ได้แก่ แบบสอบถามสภาพปัจจุบันในการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) ของ Likert

2.1 นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ เพื่อประเมินความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา และความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ (IOC) จำนวน 5 คน ซึ่งรายการคำถามใช้ได้ทุกข้อ โดยมีค่า IOC ตั้งแต่ 0.80 ถึง 1.00 นำแบบสอบถามไปทดลองใช้ กับผู้บริหาร ครูผู้สอนและสถานประกอบการ ซึ่งไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน คำนวณหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟาตามวิธีของครอนบัก (Cronbach's Alpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ 0.934

2.2 เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริหารสถานศึกษา จำนวน 4 คน ครูผู้สอนสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ จำนวน 7 คน ผู้ปฏิบัติการห้องฝึกปฏิบัติการสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 7 คน สถานประกอบการที่มีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาและลงนามความร่วมมือในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการกับวิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี จำนวน 14 แห่ง รวมทั้งสิ้น 32 คน โดยการเลือกแบบเจาะจง

2.3 วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ตอนที่ 2 การสร้างรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

1. สังเคราะห์ หลักการ แนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา นำมายกร่าง โดยผู้ทรงคุณวุฒิในการสนทนากลุ่ม จำนวน 11 คน

2. ประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

2.1 สร้างเครื่องมือ ได้แก่ แบบประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของรูปแบบเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) ของ Likert

2.2 นำแบบประเมินที่สร้างขึ้นเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ซึ่งรายการคำถามใช้ได้ทุกข้อ โดยมีค่า IOC ตั้งแต่ 0.80 ถึง 1.00 ปรับปรุงแบบประเมินตามข้อเสนอแนะ นำแบบประเมินให้ผู้ทรงคุณวุฒิประเมิน จำนวน 9 คน โดยการเลือกแบบเจาะจง

2.3 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิจัย เพื่อหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

2.4 ปรับปรุงร่างรูปแบบตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ และจัดทำคู่มือการใช้รูปแบบและประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของคู่มือ

ตอนที่ 3 การทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

1. นำรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ไปทดลองใช้

2. ทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมในการดำเนินโครงการ จำนวน 197 คน เลือกแบบเจาะจงกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับโครงการ ใช้แบบประเมินความรู้ ความเข้าใจของผู้เข้าร่วมโครงการ เพื่อทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี และสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการ โดยทดลองใช้ในปีการศึกษา 2567 ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ ภายใต้การดำเนินงาน 6 โครงการ ดังภาพที่ 1

องค์ประกอบที่ 1 ทรัพยากรหลัก (Key Resources) โครงการที่ 1 การพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา

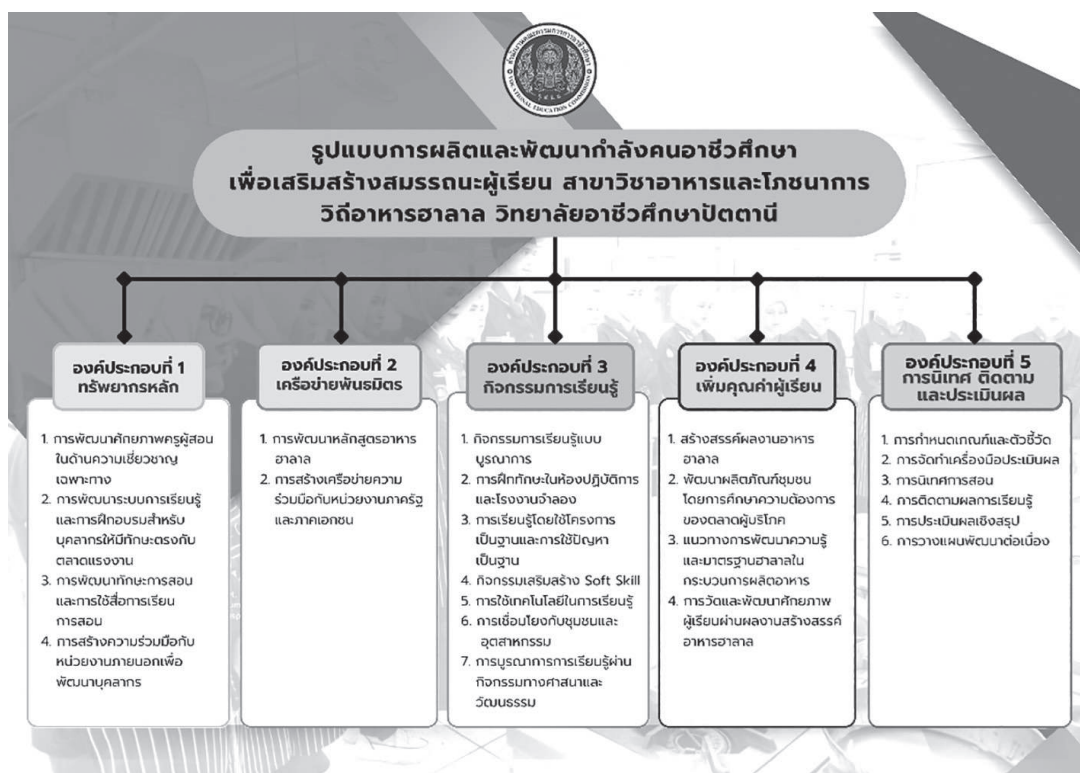
องค์ประกอบที่ 2 เครือข่ายพันธมิตร (Key Partnership) โครงการที่ 2 การพัฒนาหลักสูตรวิถีอาหารฮาลาลร่วมกับสถานประกอบการ และโครงการที่ 3 การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ

องค์ประกอบที่ 3 กิจกรรมการเรียนรู้ (Key Activities) ได้แก่ โครงการที่ 4 การเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน

องค์ประกอบที่ 4 เพิ่มคุณภาพผู้เรียน (Value Propositions) โครงการที่ 5 การสร้างสรรค์ผลงานอาหารฮาลาลของผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

องค์ประกอบที่ 5 การนิเทศ ติดตามและประเมินผล (Monitoring) โครงการที่ 6 การนิเทศ ติดตามและประเมินผล

3. ประเมินผลการทดลองใช้ความรู้ ความเข้าใจ และประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ โดยการประเมินตนเองก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการ โดยใช้แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน



ภาพที่ 1 รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา

ตอนที่ 4 การประเมินผลการใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาการฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ภายใต้วิธีการต่อไปนี้

1. การประเมินสมรรถนะผู้สำเร็จการศึกษา เก็บข้อมูลโดยใช้แบบรายงานสมรรถนะผู้สำเร็จการศึกษาประจำปีการศึกษา 2567 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามกรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2562 จำนวน 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะ และ 4) ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

2. การทดสอบสมรรถนะตามมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ของผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบรายงานผลการทดสอบ จากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน วันที่ทดสอบ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 สถานที่สอบ วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

3. การทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพ ผู้ประกอบการอาหารฮาลาล คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 4

4. ผลงานการสร้างสรรคอาหารฮาลาลของผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบประเมินผลงานการสร้างสรรคอาหารฮาลาลของผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และคณะกรรมการประเมินผลงาน โดยครูผู้สอน

5. การประเมินความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ 1) ผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา 2) นักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และ 3) ตัวแทนชุมชน สถานประกอบการ วิเคราะห์ผลโดยการหา ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

6. การติดตามผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีงานทำ ประกอบอาชีพอิสระ และศึกษาต่อ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบรายงานผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีงานทำ ประกอบอาชีพอิสระและศึกษา

5. ผลการวิจัย

ผู้วิจัยแบ่งการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์เป็น 4 ตอน ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 การศึกษาสภาพปัจจุบันในการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

1.1 ผลการศึกษาสภาพปัจจุบันการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า ในภาพรวมอยู่ในระดับน้อย ($\bar{X} = 2.48$, S.D. = 0.33) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด 3 อันดับ ได้แก่ ด้านการนิเทศ ติดตามและประเมินผล ($\bar{X} = 2.36$, S.D. = 0.26) รองลงมาคือ ด้านการสร้างสรรคผลงานอาหารฮาลาล ($\bar{X} = 2.41$, S.D. = 0.35) และด้านการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา ($\bar{X} = 2.43$, S.D. = 0.41) ตามลำดับ

1.2 ผลการศึกษาแนวทางการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ด้วยแบบสอบถาม พบว่า มีจำนวน 5 ประเด็น ได้แก่ ประเด็นที่ 1 ด้านการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา ประเด็นที่ 2 ด้าน การพัฒนาหลักสูตรวิถีอาหารฮาลาล และการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ ประเด็นที่ 3 ด้านการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน ประเด็นที่ 4 ด้าน การสร้างสรรคผลงานอาหารฮาลาลของผู้เรียนสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ ประเด็นที่ 5 การนิเทศ ติดตามและประเมินผล

ตอนที่ 2 การสร้างรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

2.1 สร้างรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี โดยดำเนินการผ่านการสนทนากลุ่ม ร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 11 คน และสังเคราะห์รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล มีทั้งหมด 5 องค์ประกอบ ดังนี้ องค์ประกอบที่ 1 ทรัพยากรหลัก องค์ประกอบที่ 2 เครือข่ายพันธมิตร องค์ประกอบที่ 3 กิจกรรมการเรียนรู้ องค์ประกอบที่ 4 เพิ่มคุณภาพผู้เรียน และองค์ประกอบที่ 5 การนิเทศ ติดตามและประเมินผล

2.2 ผลการประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ดังตาราง 1

ตารางที่ 1 ผลการประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องของรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

รายการประเมิน	ความเหมาะสม			ความสอดคล้อง		
	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
องค์ประกอบที่ 1 ทรัพยากรหลัก พัฒนาคูและบุคลากรทางการศึกษา	4.44	0.65	มาก	3.80	0.65	มาก
องค์ประกอบที่ 2 เครือข่ายพันธมิตร พัฒนาลักสูตรวิถีอาหารฮาลาล และสร้างเครือข่ายความร่วมมือ	4.16	0.28	มาก	4.13	0.29	มาก
องค์ประกอบที่ 3 กิจกรรมการเรียนรู้ เสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน	3.64	0.43	มาก	3.92	0.64	มาก
องค์ประกอบที่ 4 เพิ่มคุณภาพผู้เรียน สร้างสรรค์ผลงานอาหารฮาลาล	4.08	0.30	มาก	4.04	0.26	มาก
องค์ประกอบที่ 5 การนิเทศ ติดตามและประเมินผล	4.12	0.33	มาก	3.92	0.52	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.09	0.29	มาก	3.96	0.13	มาก

จากตาราง 1 พบว่า ความเหมาะสมของรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และผลการประเมินความสอดคล้องของรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก

ตอนที่ 3 การทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ดังตาราง 2

ตารางที่ 2 ระดับความรู้ ความเข้าใจ และระดับความพึงพอใจของการทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหาร ฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

รายการประเมิน	ความรู้ ความเข้าใจ			ความพึงพอใจ		
	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
โครงการที่ 1 พัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา	4.19	0.37	มาก	3.96	0.48	มาก
โครงการที่ 2 พัฒนาหลักสูตรวิถีอาหารฮาลาลกับสถานประกอบการ	4.13	0.34	มาก	3.95	0.35	มาก
โครงการที่ 3 การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ	4.23	0.34	มาก	3.92	0.47	มาก
โครงการที่ 4 เสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน	4.23	0.34	มาก	3.96	0.42	มาก
โครงการที่ 5 สร้างสรรค์ผลงานอาหารฮาลาลของผู้เรียน	4.11	0.36	มาก	3.95	0.41	มาก
โครงการที่ 6 การนิเทศ ติดตามและประเมินผล	4.10	0.35	มาก	4.00	0.41	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม	4.06	0.06	มาก	3.96	0.02	มาก

จากตาราง 2 พบว่า ผลการประเมินระดับความรู้ ความเข้าใจ ของการทดลองใช้รูปแบบการผลิต และพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และผลการประเมินความพึงพอใจของการทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก

ตอนที่ 4 การประเมินผลการใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ภายใต้วิธีการ 6 วิธี ผลการศึกษาดังนี้

4.1 สมรรถนะผู้สำเร็จการศึกษาประจำปีการศึกษา 2567 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ตามรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า ผ่านการประเมินสมรรถนะผู้สำเร็จการศึกษาทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะ 4) ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ร้อยละ 100

4.2 ผลการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงานอาชีวศึกษาประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ของผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พบว่า ผ่านการทดสอบทั้งหมด ร้อยละ 100

4.3 ผลการทดสอบและได้รับรองคุณวุฒิวิชาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) สาขา ผู้ประกอบอาหาร มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารहालाल คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 4 พบว่า ได้รับการทดสอบ และได้รับรองคุณวุฒิวิชาชีพ ร้อยละ 100

4.4 ผลงานการสร้างสรรคอาหารहालालของผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบ ประเมินผลงานการสร้างสรรคอาหารहालालของผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และคณะกรรมการประเมิน ผลงานโดยครูผู้สอน พบว่า จำนวนผลงานที่ได้รับการประเมินจำนวน 31 ผลงาน โดยแต่ละผลงานมีคะแนน ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 80

4.5 ผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษา เพื่อเสริมสร้าง สมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารहालाल วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี ดังตาราง 3

ตารางที่ 3 แสดงความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนด้านอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้าง สมรรถนะผู้เรียนในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการวิถีอาหารहालाल วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี

ความพึงพอใจ	จำนวน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ	ลำดับ
1. ผู้บริหาร ครู และบุคลากรทางการศึกษา	18	4.19	0.35	มาก	1
2. นักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	171	4.01	0.41	มาก	3
3. ตัวแทนชุมชน สถานประกอบการ	8	4.02	0.41	มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม		4.07	0.39	มาก	

จากตาราง 3 พบว่า โดยภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ผู้บริหาร ครู และบุคลากรทางการศึกษา รองลงมา คือ ตัวแทนชุมชน สถานประกอบการ และน้อยที่สุด คือ นักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

4.6 ผลการติดตามผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2567 พบว่า มีการเข้าศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น ร้อยละ 46.03 มีงานทำในสถานประกอบการ ร้อยละ 38.89 และประกอบอาชีพ อิสระประสบความสำเร็จ ร้อยละ 15.08

6. อภิปรายผลการวิจัย

การอภิปรายผลการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำเสนอตามลำดับผลการวิจัย ดังนี้

1. ผลการศึกษาสภาพปัจจุบันการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารहालाल วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า ในภาพรวมอยู่ในระดับน้อย ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้บริหารสถานศึกษาให้ความสำคัญกับการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน ไม่มากเท่าที่ควร ครูและบุคลากรทางการศึกษาสามารถถ่ายทอดความรู้ด้านวิถีอาหารहालาลให้กับผู้เรียน ยังไม่ครบถ้วน จำเป็นต้อง เร่งอบรมให้ความรู้และพัฒนาให้ทุกฝ่ายได้ตระหนักและให้ความสำคัญในการพัฒนาสมรรถนะผู้เรียน เพื่อทำให้ผู้เรียนมีคุณภาพเพิ่มขึ้นทั้งด้านความรู้และทักษะ ความสามารถในการงานอาชีพ ซึ่งสอดคล้องกับ การศึกษาของ [4] พบว่า ผลการศึกษาศาภาพการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน กลุ่มอาชีพอาหารและโภชนาการ หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นเพื่อการเป็นผู้ประกอบการโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน วิทยาลัยสารพัดช่างอุทัยธานี

ในภาพรวมการปฏิบัติมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง เป็นเพราะว่าผู้บริหารสถานศึกษาและครูผู้สอนยังให้ความสำคัญกับการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน กลุ่มอาชีพอาหารและโภชนาการ หลักสูตรระยะสั้นเพื่อการเป็นผู้ประกอบการโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนไม่มากเท่าที่ควร

2. ผลการสร้างรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า มีผลการประเมินความเหมาะสมโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และผลการประเมินความสอดคล้องของรูปแบบ พบว่า โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก สอดคล้องกับ [5] พบว่า รูปแบบการบริหารงานวิชาการที่สร้างขึ้น ประกอบด้วย 1) หลักการ 2) วัตถุประสงค์ 3) ระบบงานและกลไก และ 4) เงื่อนไขการนำรูปแบบไปใช้ และสอดคล้องกับ [6] พบว่า องค์ประกอบของรูปแบบการบริหารการศึกษาภาครัฐและเอกชน มี 7 องค์ประกอบ ซึ่งองค์ประกอบนี้หมายถึงโครงสร้างองค์การของการจัดการสถานศึกษารวมถึงบทบาทและความรับผิดชอบของตำแหน่งต่าง ๆ ภายในลำดับชั้นการจัดการ ได้แก่ 1) การวางแผนและการพัฒนานโยบาย 2) การจัดการหลักสูตร 3) การจัดการงบประมาณ 4) การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 5) การประสานงานและการทำงานร่วมกัน 6) การประเมิน การตรวจสอบ และการรายงาน

3. ผลการทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า การประเมินระดับความรู้ ความเข้าใจ และผลการประเมินความพึงพอใจ ของการทดลองใช้รูปแบบ โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก สอดคล้องกับการศึกษาของ [4] พบว่า ความพึงพอใจของผู้ร่วมกิจกรรมภายใต้โครงการทดลองรูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนกลุ่มอาชีพอาหารและโภชนาการ ในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุดเพราะว่าการนำรูปแบบที่พัฒนาขึ้นไปทดลองใช้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมแต่ละโครงการดำเนินการครอบคลุมวิธีการแต่ละองค์ประกอบของรูปแบบ เป็นโครงการที่ทุกฝ่ายมีส่วนร่วม โดยเฉพาะชุมชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และสอดคล้องกับการศึกษาของ [7] พบว่า ผลการศึกษาคความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมต่อโครงการที่ทดลองใช้รูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนอาชีวศึกษาในศตวรรษที่ 21 โดยการบริหารแบบมุ่งผลสัมฤทธิ์ โดยภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และสอดคล้องกับ [8, 9] พบว่า สถานประกอบการมีความพึงพอใจต่อการปฏิบัติงานของนักศึกษาฝึกงานในระดับมาก

4. ผลการประเมินผลการใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า สมรรถนะผู้สำเร็จการศึกษา 2567 ผ่านการประเมินสมรรถนะผู้สำเร็จการศึกษา ร้อยละ 100 ผลการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 และผู้เรียนได้เข้ารับการทดสอบและได้รับรองคุณวุฒิวิชาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) สาขาผู้ประกอบการอาหาร มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบการอาหารฮาลาล คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 4 โดยผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ร้อยละ 100 ผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567 มีการเข้าศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น ร้อยละ 46.03 มีงานทำในสถานประกอบการ ร้อยละ 38.89 และประกอบอาชีพอิสระประสบความสำเร็จ ร้อยละ 15.08 ผลงานได้รับการประเมินผลงานการสร้างสรรคอาหารฮาลาล ของผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จำนวน 31 ผลงาน โดยแต่ละผลงานมีคะแนนไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 80 และผลการประเมินความพึงพอใจภาพรวมอยู่ในระดับมาก สอดคล้องกับการศึกษาของ [10] พบว่า การพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาลสำหรับสถานศึกษา ซึ่งประกอบด้วย การสนับสนุน ด้านวิชาการ องค์ความรู้ ในการเผยแพร่ให้กับสถานประกอบการ การผลิตบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญชำนาญในด้านอาหารฮาลาล รวมถึงการเป็นต้นแบบของสถานศึกษาที่มีมาตรฐานฮาลาล เนื่องจากชื่อเสียงของวิทยาลัยดุสิตธานีที่มีชื่อเสียงในด้านอาหาร จะกลายเป็นผู้ประชาสัมพันธ์และเป็นต้นแบบที่ดีให้ผู้อื่นเห็นเป็นตัวอย่าง

7. สรุปผลและข้อเสนอแนะ

สรุปผล

1. ผลการศึกษาสภาพปัจจุบันการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับน้อย

2. ผลการสร้างรูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี มีทั้งหมด 5 องค์ประกอบ พบว่า มีผลการประเมินความเหมาะสมและความสอดคล้องโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก

3. ผลการทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า ระดับความรู้ ความเข้าใจ และความพึงพอใจของการทดลองใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก

4. ผลการประเมินผลการใช้รูปแบบการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิถีอาหารฮาลาล วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี พบว่า สมรรถนะผู้สำเร็จการศึกษา 2567 ผ่านการประเมินร้อยละ 100 ผลการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 และผู้เรียนเข้ารับการทดสอบและได้รับรองคุณวุฒิวิชาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) สาขาผู้ประกอบการ มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบการฮาลาล คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 4 ผ่านการทดสอบและได้รับรองคุณวุฒिर้อยละ 100 ผู้สำเร็จการศึกษาประจำปีการศึกษา 2567 มีการเข้าศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น ร้อยละ 46.03 มีงานทำในสถานประกอบการ ร้อยละ 38.89 และประกอบอาชีพอิสระประสบความสำเร็จ ร้อยละ 15.08 ผลงานได้รับการประเมินผลงานการสร้างสรรค์อาหารฮาลาล จำนวน 31 ผลงาน โดยแต่ละผลงานมีคะแนนไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 80 และผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรร่วมกับผู้ประกอบการอาหารฮาลาลให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่อย่างครอบคลุมในทุกสาขาวิชาอื่นๆ ที่จัดการเรียนการสอน และจัดให้มีการนิเทศ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาวิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในด้านอื่น ๆ ตามความเหมาะสม เช่น ด้านภาษาต่างประเทศ ด้านความรู้เชิงนวัตกรรม ด้านเทคโนโลยีสมัยใหม่ เป็นต้น

8. เอกสารอ้างอิง

- [1] สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (13 ตุลาคม 2561). ประกาศ เรื่อง ยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561-2580). *ราชกิจจานุเบกษา*. เล่ม 135 ตอนที่ 82 ก.
- [2] สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ. (19 มิถุนายน 2562). *สัดส่วนประชากรมุสลิมที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย 44% ของชาวมุสลิม...* [Image]. Facebook. <https://www.facebook.com/photo?fbid=10156374524663106&set=pcb.10156374525108106>
- [3] สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2557). มาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งชาติ. <https://www.acfs.go.th/halal/general.php>
- [4] สุชาติ จินดาแจ้ง. (2562). รูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียน กลุ่มอาชีพอาหารและโภชนาการ หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นเพื่อการเป็นผู้ประกอบการโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน วิทยาลัยสารพัดช่างอุทัยธานี. [รายงานการวิจัย]. วิทยาลัยสารพัดช่างอุทัยธานี.
- [5] ธีรศร เทียบปาน. (2562). การพัฒนารูปแบบการบริหารงานวิชาการเพื่อ ยกระดับคุณภาพผู้เรียน โรงเรียนการกุศลของวัดในพระพุทธศาสนาในเขตจังหวัดภาคใต้ [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยหาดใหญ่]. ThaiEdResearch. <http://www.thaiedresearch.org/home/paperview/1099/>
- [6] ชัยณรงค์ คัชมาตย์ สาร ทรัพย์รวงทอง และนันทิยา น้อยจันทร์. (2564). รูปแบบการบริหารจัดการสถานศึกษาตามแนวทางการรวมสถานศึกษาภาครัฐและเอกชน สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. *วารสารสังคมศาสตร์และมานุษยวิทยาเชิงพุทธ*, 6(2), 205-218.
- [7] ไสว สีบุญจันทร์. (2565). รูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะผู้เรียนอาชีวศึกษาในศตวรรษที่ 21 โดยการบริหารแบบมุ่งผลสัมฤทธิ์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี. *วารสารวิจัยและนวัตกรรม*. 5(1), 126-147.
- [8] กัญญกนิษฐ์ กมลกิตติวงศ์. (2562). ความพึงพอใจของสถานประกอบการที่มีต่อนักศึกษาฝึกงานสาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรังสิต. ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2562* (หน้า 1505-1515). มหาวิทยาลัยรังสิต
- [9] พัชรวดี อักษรพิมพ์. (2564). ความพึงพอใจของสถานประกอบการต่อนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาภาษาอังกฤษ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. ใน *การประชุมวิชาการด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ระดับชาติ ครั้งที่ 2 มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ นวัตกรรมสร้างสรรค์สังคม* (หน้า 359-371). มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- [10] นันธิดา แดงขาว และสุพรรณษา หลั่งประเสริฐ. (2566). แนวทางการพัฒนาอาหารไทยสู่มาตรฐานฮาลาล. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา*, 18(1), 12-13.