

# สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านอาหารและการบริการของ นักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

## Common ASEAN Professional Competency Standard in Food and Food Service of Phuket Vocational College Students

ภวดี พุกษารักษ์<sup>1</sup> และอมรรัตน์ เจริญชัย<sup>2</sup>

Pawat Pruksarak<sup>1</sup> and Amonrat Chareonchai<sup>2</sup>

<sup>1</sup> นักศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

E-mail: bun.bunyanut2521@gmail.com

<sup>2</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประจำหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

E-mail: chayapat.s@mutp.ac.th

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านการผลิตอาหาร 2) ศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3) ศึกษาประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียนด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษานี้เป็นนักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ตที่ออกฝึกประสบการณ์ ปีการศึกษา 2556 จำนวน 155 คนและบุคลากรระดับหัวหน้างานในสถานประกอบการจำนวน 12 แห่ง แห่งละ 2 คนรวมทั้งสิ้น 179 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเป็นแบบสอบถามมีความเชื่อมั่นอยู่ระหว่าง 0.82-0.96 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านการผลิตอาหารในภาพรวมด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไปและสมรรถนะตามหน้าที่ อยู่ในระดับปานกลาง สถานประกอบการมีความคิดเห็นในภาพรวมด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะตามหน้าที่อยู่ในระดับมาก และสมรรถนะทั่วไปอยู่ในระดับปานกลาง ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการในภาพรวม ด้านสมรรถนะหลักอยู่ในระดับมาก สมรรถนะทั่วไปและสมรรถนะตามหน้าที่อยู่ในระดับปานกลางตรงกัน ประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขาธุรกิจโรงแรม นักศึกษาและสถานประกอบการ มีความคิดเห็นด้านการผลิตอาหาร ด้านสมรรถนะหลักสมรรถนะทั่วไปและสมรรถนะตามหน้าที่อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม สมรรถนะหลักสมรรถนะทั่วไปอยู่ในระดับมาก และสมรรถนะตามหน้าที่อยู่ในระดับปานกลาง

**คำสำคัญ :** สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านอาหารและการบริการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

### Abstract

This study aims to 1) Study the level of ASEAN professional common competency in the field of food manufacturing. 2) Study the level of ASEAN professional common competency in the field of food and beverage service 3) Study the effectiveness of ASEAN professional common competency





in the field of food and beverage service for students of Phuket Vocational college. The study is divided into two group according to the opinions of students and enterprises. The sample population of this study are 155 students in the department of food and nutrition of Phuket Vocational college who took the internship in 2013. There are also 2 representative heads department of 12 selected enterprises. They are all 179 people. Tools for this study are questionnaires, having significant rate between 0.82-0.96. The statistics for data analysis is percentage average and standard deviation. The result of this study shows that Students posses ASEAN professional common competency for hotel business. In the field of manufacturing their main competency, general competency and duty competency is in moderate level. The enterprises posses the overview opinion hereafter. The main competency and general competency are in high level whereas duty competency is in moderate level. In the field of food and beverage service the overview opinion of students and enterprises are: the main competency is in high level, whereas general competency and duty competency are in moderate level. The effectiveness of ASEAN professional common competency in the field of hotel business. Students and enterprises posses opinion on food manufacturing. The main competency, general competency and duty competency are in high level. In the field of food and beverage administration the main competency, general competency and duty competency are in moderate level.

**Keywords :** ASEAN Professional Common Competency, Food and Services, Phuket Vocational College.

## 1. บทนำ

เขตการค้าเสรีอาเซียน (ASEAN Free Trade Agreement: AFTA) ได้ถูกจัดทำขึ้นในปี 2535 ภายใต้สมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เพื่อมุ่งไปสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน เพื่อให้เกิดการเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุนและแรงงานฝีมืออย่างเสรีระหว่างประเทศสมาชิกและได้จัดทำแผนงานอันเป็นการกำหนดทิศทางการดำเนินงานในด้านเศรษฐกิจ ในการเคลื่อนย้ายแรงงานฝีมืออย่างเสรี

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาในฐานะผู้แทนประเทศไทย เห็นชอบในข้อตกลงร่วมกันว่าด้วยการยอมรับคุณสมบัติบุคลากรวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวอาเซียนและเห็นความสำคัญในการพัฒนาบุคลากรให้มีความพร้อมในด้านวิชาชีพ การท่องเที่ยวและการโรงแรม จึงได้มอบหมายให้สถาบันพัฒนาบุคลากรการท่องเที่ยวจัดทำมาตรฐานสมรรถนะ

ร่วมวิชาชีพการท่องเที่ยวอาเซียนสาขารูทกิจโรงแรมเพื่อให้สถาบันการศึกษา สถานประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องนำไปพัฒนาหลักสูตรและพัฒนาบุคลากรให้ได้มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพการท่องเที่ยวตามที่อาเซียนกำหนด [1]

สถาบันการศึกษาสังกัดคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่มีบทบาทสำคัญในการจัดการเรียนการสอนในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการ ดังนั้นในงานวิจัยครั้งนี้จึงได้ยกตัวอย่างของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ตในการทำการศึกษาจากผลการสำรวจการมีงานทำของนักศึกษาที่จบการศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พบว่าสมรรถนะของนักศึกษายังมีประสิทธิผลไม่สอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจจึงต้องมุ่งเน้นหาแนวทางในการพัฒนาเพื่อให้มีประสิทธิผลเพื่อตอบสนองตามความต้องการของภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้องต่อไป [2]



จากการศึกษาข้อมูลจากเอกสารมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยสถาบันพัฒนาบุคลากรการท่องเที่ยว ผู้ศึกษาจึงมุ่งเน้นในเรื่องระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขารัฐกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่มีผลต่อประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียนของนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนามาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหารของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

2.2 เพื่อศึกษาระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

2.3 เพื่อศึกษาประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน ด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ

## 3. วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey Research) ได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

3.1 การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นครั้งนี้ประกอบด้วย นักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ตและบุคลากรในสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการ

ศึกษาค้นครั้งนี้เป็นนักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่ออกฝึกประสบการณ์ปีการศึกษา 2556 จำนวน 155 คนและบุคลากรระดับหัวหน้างานในสถานประกอบการจำนวน 12 แห่ง แห่งละ 2 คน รวมทั้งสิ้น 179 คน

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถาม มี 5 ตอน มีรูปแบบการศึกษาโดยใช้แบบสอบถามปลายปิด (Close-end Questionnaire) สอบถาม ข้อมูลด้านสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขารัฐกิจโรงแรม พนักงานระดับการผลิตอาหาร พนักงานระดับปฏิบัติการงานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม ข้อมูลด้านประสิทธิภาพมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขารัฐกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไปและสมรรถนะตามหน้าที่ โดยแบ่งเป็น 5 ตอน

ตอนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 สมรรถนะร่วมวิชาชีพสาขารัฐกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไปและสมรรถนะตามหน้าที่ พนักงานระดับการผลิตอาหาร

ตอนที่ 3 สมรรถนะร่วมวิชาชีพสาขารัฐกิจโรงแรม ด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ พนักงานระดับปฏิบัติการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ตอนที่ 4 ประสิทธิภาพมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเซียน สาขารัฐกิจโรงแรม

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ มีค่าความเชื่อมั่นอยู่ระหว่าง 0.82-0.96

3.3 เกณฑ์การให้คะแนน เกณฑ์การให้คะแนน ลักษณะข้อคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งมี 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด ซึ่งเป็นคำถามเชิงบวก



## บทความวิจัย

สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านอาหารและการบริการ  
ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

| ระดับคะแนน | ระดับความคิดเห็น |
|------------|------------------|
| 5          | มากที่สุด        |
| 4          | มาก              |
| 3          | ปานกลาง          |
| 2          | น้อย             |
| 1          | น้อยที่สุด       |

3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล การศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษาทำการเก็บข้อมูลด้วยตัวเอง โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือ ซึ่งมีการดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1) สํารวจจํานวนนักศึกษาระดับอาชีวศึกษาและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ปีการศึกษา 2556

2) สํารวจจํานวนสถานประกอบการที่นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

3) ขอหนังสือจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อกับข้อมูลถึงวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต และสถานประกอบการจํานวน 12 แห่ง

4) นำหนังสือพร้อมแบบสอบถามไปยังแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต และสถานประกอบการที่ต้องการเก็บข้อมูล

5) ทำการแนะนำชี้แจงรายละเอียดแจกแบบสอบถามให้นักศึกษา และบุคลากรในสถานประกอบการตามจํานวนที่ศึกษา

6) ให้นักศึกษาและสถานประกอบการตอบแบบสอบถามและทำการจัดเก็บจํานวนแบบสอบถามคืน นักศึกษาจํานวน 155 ฉบับ สถานประกอบการ 24 ฉบับ

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลที่ได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ [3]

3.6 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลค่าสถิติพื้นฐานได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าคะแนนเฉลี่ย(Mean) ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน(Standard Deviation) โดยมีเกณฑ์การประเมินค่าดังนี้ [4]

| ช่วงคะแนนเฉลี่ย | ระดับความคิดเห็น |
|-----------------|------------------|
| 4.21 – 5.00     | มากที่สุด        |
| 3.41 – 4.20     | มาก              |
| 2.61 – 3.40     | ปานกลาง          |
| 1.81 – 2.60     | น้อย             |
| 1.00 – 1.80     | น้อยที่สุด       |



#### 4. ผลการวิจัย

การศึกษาสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านอาหารและการบริการของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต มีผลวิจัยดังนี้

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างพบว่า เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย นักศึกษาอายุระหว่าง 18-20 ปี ซึ่งศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปี

ที่ 3 และศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงชั้นปีที่ 2 แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ส่วนสถานประกอบการพบว่า เพศชายและเพศหญิงใกล้เคียงกัน อายุระหว่าง 24 – 26 ปี ส่วนใหญ่จบการศึกษา ระดับปริญญาตรี หน่วยงานด้านงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และฝ่ายบุคคล ตามลำดับ ซึ่งเป็นสถานประกอบการโรงแรม

ตารางที่ 1 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา ด้านการผลิตอาหาร ของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

| หัวข้อ                                      | ค่าเฉลี่ย | ระดับความคิดเห็น |
|---------------------------------------------|-----------|------------------|
| 1. สมรรถนะหลัก ในภาพรวม                     | 3.31      | ปานกลาง          |
| 2. รักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ         | 3.50      | มาก              |
| 3. สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวม                   | 3.31      | ปานกลาง          |
| 4. ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว   | 3.66      | มาก              |
| 5. สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวม               | 3.37      | ปานกลาง          |
| 6. ใช้วิธีการรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย | 3.88      | มาก              |

จากตารางที่ 1 การวิเคราะห์ผลการวิจัยพบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นสมรรถนะหลักด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ รักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ สมรรถนะทั่วไปด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มี

ค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว สมรรถนะตามหน้าที่ด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใช้วิธีการรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย

ตารางที่ 2 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา ด้านการผลิตอาหาร ของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

| หัวข้อ                                                      | ค่าเฉลี่ย | ระดับความคิดเห็น |
|-------------------------------------------------------------|-----------|------------------|
| 1. สมรรถนะหลัก ในภาพรวม                                     | 3.58      | มาก              |
| 2. นักศึกษาทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า | 3.75      | มาก              |
| 3. สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวม                                   | 3.35      | ปานกลาง          |
| 4. นักศึกษารับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย    | 3.79      | มาก              |
| 5. สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวม                               | 3.46      | มาก              |
| 6. นักศึกษาจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง              | 3.71      | มาก              |



## บทความวิจัย

สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านอาหารและการบริการ  
ของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

จากตารางที่ 2 การวิเคราะห์ผลการวิจัยพบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นสมรรถนะหลักด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงาน และลูกค้า สมรรถนะทั่วไปด้านการผลิตอาหารในภาพรวม

อยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษารับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย สมรรถนะตามหน้าที่ด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ นักศึกษาจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง

ตารางที่ 3 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

| หัวข้อ                                               | ค่าเฉลี่ย | ระดับความคิดเห็น |
|------------------------------------------------------|-----------|------------------|
| 1. สมรรถนะหลัก ในภาพรวม                              | 3.54      | มาก              |
| 2. ทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ | 3.59      | มาก              |
| 3. สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวม                            | 3.35      | ปานกลาง          |
| 4. พัฒนาและรักษาอาหารเครื่องดื่ม                     | 3.53      | มาก              |
| 5. สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวม                        | 3.36      | ปานกลาง          |
| 6. สามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์ | 3.70      | มาก              |

จากตารางที่ 3 การวิเคราะห์ผลการวิจัยพบว่า นักศึกษามีความคิดเห็นสมรรถนะหลักด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ สมรรถนะทั่วไปด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในภาพ

รวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ พัฒนาและรักษาอาหารเครื่องดื่ม สมรรถนะตามหน้าที่ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ สามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์

ตารางที่ 4 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษา ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

| หัวข้อ                                                            | ค่าเฉลี่ย | ระดับความคิดเห็น |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|
| 1. สมรรถนะหลัก ในภาพรวม                                           | 3.57      | มาก              |
| 2. นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน           | 3.71      | มาก              |
| 3. สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวม                                         | 3.30      | ปานกลาง          |
| 4. นักศึกษาดำเนินการประสานงานระหว่างห้องครัวกับพื้นที่บริการอาหาร | 3.67      | มาก              |
| 5. สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวม                                     | 3.06      | ปานกลาง          |
| 6. นักศึกษาทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร                   | 3.42      | มาก              |



จากตารางที่ 4 การวิเคราะห์ผลการวิจัยพบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นสมรรถนะหลักด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน สมรรถนะทั่วไปด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง

ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ นักศึกษาดำเนินการประสานงานระหว่างห้องครัวกับพื้นที่บริการอาหาร สมรรถนะตามหน้าที่ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ นักศึกษาทำความสะอาดบาร์และพื้นที่บริการอาหาร

ตารางที่ 5 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษา

| หัวข้อ                                  | ค่าเฉลี่ย | ระดับความคิดเห็น |
|-----------------------------------------|-----------|------------------|
| <b>ด้านการผลิตอาหาร</b>                 |           |                  |
| 1. สมรรถนะทั่วไป                        | 3.61      | มาก              |
| 2. สมรรถนะหลัก                          | 3.59      | มาก              |
| 3. สมรรถนะตามหน้าที่                    | 3.55      | มาก              |
| <b>ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> |           |                  |
| 1. สมรรถนะหลัก                          | 3.54      | มาก              |
| 2. สมรรถนะทั่วไป                        | 3.48      | มาก              |
| 3. สมรรถนะตามหน้าที่                    | 3.37      | ปานกลาง          |

จากตารางที่ 5 การวิเคราะห์ผลการวิจัยพบว่า นักศึกษามีความคิดเห็น ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านอาหาร การผลิตอาหาร อยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะทั่วไป สมรรถนะหลัก และสมรรถนะตาม

หน้าที่ ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมาก สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่

ตารางที่ 6 ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาชีวศึกษาด้านอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของสถานประกอบการ

| หัวข้อ                                  | ค่าเฉลี่ย | ระดับความคิดเห็น |
|-----------------------------------------|-----------|------------------|
| <b>ด้านการผลิตอาหาร</b>                 |           |                  |
| 1. สมรรถนะหลัก                          | 3.63      | มาก              |
| 2. สมรรถนะทั่วไป                        | 3.63      | มาก              |
| 3. สมรรถนะตามหน้าที่                    | 3.42      | มาก              |
| <b>ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> |           |                  |
| 1. สมรรถนะหลัก                          | 3.71      | มาก              |
| 2. สมรรถนะทั่วไป                        | 3.46      | มาก              |
| 3. สมรรถนะตามหน้าที่                    | 3.17      | ปานกลาง          |



## บทควาณวิจัย

สมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียนด้านอาหารและการบริการ  
ของนักศึกษาวิตายาลัยอาเชียนศึกษา

จากตารางที่ 6 การวิเคราะห์ผลการวิจัยพบว่า สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่ ประสิทธิภาพสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านการผลิตอาหารอยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มอยู่ในระดับมากสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่

### 5. สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านอาหารและการบริการของนักศึกษา วิตายาลัยอาเชียนศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ปรากฏผลดังนี้

5.1 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านการผลิตอาหารของนักศึกษา วิตายาลัยอาเชียนศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ดังนี้ 1) นักศึกษามีความคิดเห็นว่ สมรรถนะหลักด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ รักษาความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการ ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ ปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ พูดอังกฤษในระดับปฏิบัติการได้ สมรรถนะตามหน้าที่ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใช้วิธีการรักษาอาหารปรุงแล้วอย่างปลอดภัย ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ จัดเตรียมของหวานทั้งร้อนและเย็น 2) สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่ นักศึกษามีระดับสมรรถนะหลัก ด้านการผลิตอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ นักศึกษาทำงานอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้า ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย สมรรถนะทั่วไป

ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ นักศึกษารับสินค้า จัดเก็บสินค้าตามระเบียบอย่างปลอดภัย ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ นักศึกษารับคำร้องเรียนและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ นักศึกษาจัดเตรียมผัก ไข่ และอาหารประเภทแป้ง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ นักศึกษาจัดเตรียมและผลิตสินค้าที่ใช้ยี่สตร์เป็นส่วนผสม

5.2 ระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มของนักศึกษาวิตายาลัยอาเชียนศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ดังนี้ 1) นักศึกษามีความคิดเห็นว่ สมรรถนะหลักด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ทำงานร่วมกับผู้ร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ มีความรู้ด้านอุตสาหกรรม การบริการ สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ พัฒนาและรักษาอาหารเครื่องดื่ม ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุดคือ สื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติการได้ สมรรถนะตามหน้าที่ ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ สามารถใช้เครื่องใช้และเครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์ ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ จำหน่ายเครื่องดื่มสุราแอลกอฮอล์ในพื้นที่บริการ 2) สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่ นักศึกษามีระดับสมรรถนะสมรรถนะหลัก ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ นักศึกษาปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ นักศึกษาดำเนินตามสุขอนามัยในที่ทำงานและระเบียบความปลอดภัย สมรรถนะทั่วไป ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ นักศึกษาดำเนินการประสานงานระหว่างห้องครัวกับพื้นที่บริการอาหาร ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุด คือ นักศึกษาสื่อสารภาษาอังกฤษได้ในระดับปฏิบัติ



การได้ สมรรถนะตามหน้าที่ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ นักศึกษาทำความสะอาดบาร์ และพื้นที่บริการอาหาร ส่วนด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยสุดคือนักศึกษาจำหน่ายเครื่องดื่มสุราแอลกอฮอล์ในพื้นที่บริการ

5.3 ประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน ด้านการผลิตอาหารและด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ของ นักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จำแนกตามความคิดเห็นของนักศึกษาและสถานประกอบการ ดังนี้ 1) นักศึกษามีความคิดเห็นว่า ประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียนด้านการผลิตอาหารอยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะทั่วไป สมรรถนะหลักและสมรรถนะตามหน้าที่ มีความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป สมรรถนะตามหน้าที่ตามมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพ พบผลที่สอดคล้องกันว่ามีความสัมพันธ์กัน[5] ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไปและอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่ 2) สถานประกอบการมีความคิดเห็นว่าการประสิทธิผลสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียนด้านการผลิตอาหารอยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงตามลำดับดังนี้ สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป และสมรรถนะตามหน้าที่ มีความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านสมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไป สมรรถนะตามหน้าที่ตามมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพ พบผลที่สอดคล้องกันว่ามีความสัมพันธ์กัน [5] ส่วนด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มอยู่ในระดับมาก สมรรถนะหลัก สมรรถนะทั่วไปและอยู่ในระดับปานกลาง สมรรถนะตามหน้าที่

### ข้อเสนอแนะ

1) ควรทำการศึกษาเรื่องระดับสมรรถนะร่วมวิชาชีพอาเชียน สาขาธุรกิจโรงแรม ด้านอาหารและการบริการ ณ สถานศึกษาอื่น เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมความรู้ทักษะให้แก่ นักศึกษาฝึกประสบการณ์ก่อนออกฝึกประสบการณ์จริง

2) ควรทำการศึกษาเพื่อติดตามผลก่อนและหลัง ด้านสมรรถนะร่วมวิชาชีพของนักศึกษาฝึกประสบการณ์

เพื่อเป็นแนวทางในการเตรียมความพร้อมของนักศึกษา รุ่นต่อไป

3) ควรทำการศึกษาประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น งานส่วนแม่บ้าน

### เอกสารอ้างอิง

- [1] กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2554). มาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเชียน. กรุงเทพมหานคร : สถาบันพัฒนาบุคลากรการท่องเที่ยว
- [2] งานประกันคุณภาพ. (2555). SAR แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ. ภูเก็ต : วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต.
- [3] ทรงศักดิ์ ภูสีอ่อน. (2551). การประยุกต์ใช้ SPSS วิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย. กรุงเทพมหานคร : ประสานการพิมพ์.
- [4] ธาณินทร์ ศิลป์จารุ. (2555). การวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS และ AMOS. พิมพ์ครั้งที่ 13. กรุงเทพมหานคร : ห้างหุ้นส่วนสามัญปิเศษเนสอาร์แอนด์ดี.
- [5] สัมพันธ์ หลงพิมาย. (2554). แนวทางการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรมวิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรีตามมาตรฐานสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเชียน. ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาการจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว. มหาวิทยาลัยนเรศวร.