



การออกแบบหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ทางวิชาชีพโดยบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน
สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

Design of a Professional Bachelor's Degree (Continuing) Program through Work-Integrated Learning (WIL) in Hotel and Restaurant Management.

กิริติกา บุษมมงคล¹, เจเนจิรา ตรันธิ¹, นีรมล สัมมัตตะ¹, พรพิรุณ แม้นประเสริฐ¹ และธารารัตน์ มหาพันธ์^{1*}
Geeratiga Bussamongkol¹, Janejira Tranthi¹, Niramom Summatta¹, Pornpirun Manprasert¹
and Thararat Mahapun^{1*}

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) สำรวจความต้องการด้านสมรรถนะของบัณฑิตระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ในด้านทักษะวิชาชีพ ทักษะการสื่อสาร และทักษะทางสังคม ตามมุมมองของสถานประกอบการในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม และ (2) ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ทางวิชาชีพโดยบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่ม

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) ประกอบด้วยการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยการวิจัยเชิงปริมาณใช้แบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริหาร พนักงาน และผู้เชี่ยวชาญในสถานประกอบการอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 3-5 ดาว จำนวน 120 คน ส่วนการวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวน 12 คน ซึ่งคัดเลือกด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณด้วยสถิติ ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ขณะที่ข้อมูลเชิงคุณภาพวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ผลการวิจัยเชิงปริมาณพบว่า สถานประกอบการมีความต้องการทักษะเชิงปฏิบัติและรูปแบบการเรียนรู้ของบัณฑิตในระดับมาก ($\bar{X} = 4.67$, $SD = 0.61$) โดยเห็นว่าหลักสูตรควรเน้นทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นลำดับแรก ($\bar{X} = 4.70$, $SD = 0.48$) รองลงมาคือศิลปะการผสมเครื่องดื่มและนวัตกรรมเครื่องดื่ม ($\bar{X} = 4.50$, $SD = 0.53$) และการจัดงานเลี้ยงและอีเวนต์ ($\bar{X} = 4.46$, $SD = 0.67$) นอกจากนี้ ความต้องการต่อทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.39$, $SD = 0.64$) โดยด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ได้แก่ ทักษะการติดต่อการบริการ ($\bar{X} = 4.89$, $SD = 0.32$) ความรับผิดชอบและวินัย ($\bar{X} = 4.70$, $SD = 0.48$) และจริยธรรมวิชาชีพ ($\bar{X} = 4.50$, $SD = 0.85$)

ผลการวิจัยสะท้อนว่า การพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรควรมุ่งเน้นหลักสูตรฐานสมรรถนะเชิงปฏิบัติการ โดยบูรณาการ

Received : 18 ธันวาคม 2568

Revised: 26 พฤษภาคม 2569

Accepted : 29 พฤษภาคม 2569

¹ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม, Faculty of Industrial Technology, Nakhon Phanom University.

*Corresponding author : thararat@npu.ac.th



การเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน เพื่อยกระดับคุณภาพบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งยังสามารถใช้เป็นแนวทางเชิงนโยบายในการพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพพระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ของสถาบันอุดมศึกษา ให้ตอบสนองต่อบริบทของตลาดแรงงานในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำสำคัญ : หลักสูตรต่อเนื่อง หลักสูตรการบูรณาการ การเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ทักษะทางวิชาชีพ ทักษะทางสังคมและการทำงาน

ABSTRACT

The objectives of this research were to: 1) survey the competency requirements of graduates with a bachelor's degree (continuing) in Hotel and Restaurant Management regarding professional, communication, and social skills from the perspective of establishments in the hotel and food & beverage service industries; and 2) design and develop a professional bachelor's degree (continuing) program through Work-Integrated Learning (WIL) to align with the needs of the food & beverage service industry.

This study employed a mixed-methods research design, combining both quantitative and qualitative approaches. For the quantitative approach, data were collected using a validated questionnaire distributed to 120 respondents, including executives, employees, and experts from 3- to 5-star establishments within the hotel and food & beverage service industries. For the qualitative approach, semi-structured interviews were conducted with 12 key informants selected through purposive sampling. Quantitative data were analyzed using statistical measures, including percentage, mean, and standard deviation (S.D.), while qualitative data were analyzed using content analysis.

The quantitative findings indicated that establishments expressed a high level of need for graduates' practical skills and preferred learning approaches ($\bar{X}$ = 4.67, SD = 0.61). The competencies considered most essential were food and beverage service skills ($\bar{X}$ = 4.70, SD = 0.48), followed by mixology and beverage innovation ($\bar{X}$ = 4.50, SD = 0.53), and banquet and event management ($\bar{X}$ = 4.46, SD = 0.67). Social and workplace skills were also highly valued ($\bar{X}$ = 4.39, SD = 0.64), particularly service-mindedness ($\bar{X}$ = 4.89, SD = 0.32), responsibility and discipline ($\bar{X}$ = 4.70, SD = 0.48), and professional ethics ($\bar{X}$ = 4.50, SD = 0.85).

The findings revealed that curriculum design and development should focus on an operational competency-based curriculum integrated with Work-Integrated Learning (WIL) to elevate graduate quality in alignment with the demands of the hotel and food & beverage service industries. Furthermore, this study can serve as a policy guideline for higher education institutions to develop professional bachelor's degree (continuing) programs that effectively respond to the context of the future labor market.

Keywords: Continuing Program, Integrated Curriculum, Work-Integrated Learning (WIL), Hotel and Restaurant Management, Professional Skills, Social and Workplace Skills



บทนำ

ในยุคปัจจุบัน อุตสาหกรรมโรงแรมและการบริการอาหารและเครื่องดื่มทั่วโลกประสบกับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในหลายมิติ ทั้งมาตรฐานด้านวิชาชีพ การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาปรับใช้ รูปแบบการให้บริการ รวมถึงการแข่งขันทางธุรกิจที่เข้มข้นมากขึ้น สถานประกอบการจึงมีความคาดหวังสูงต่อบุคลากรที่จะเข้ามาทำงาน โดยเฉพาะในส่วนของ สมรรถนะปฏิบัติงานจริง (Work-integrated competencies) ทักษะทางสังคม (Social skills) เจตคติการบริการ (Service attitude) และจิตวิญญาณ “Service mind” ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการให้บริการที่มีคุณภาพและสร้างความพึงพอใจแก่ลูกค้า

อย่างไรก็ตาม งานวิชาการในสายการโรงแรมและการท่องเที่ยวมักชี้ให้เห็นถึง “ช่องว่าง (gap)” ระหว่างสิ่งที่สถาบันอุดมศึกษาผลิตออกมา กับความต้องการจริงของตลาดแรงงาน (employers) ที่ต้องการบัณฑิตที่สามารถทำงานได้ทันที โดยไม่จำเป็นต้องอบรมเพิ่มเติม เช่น งานวิจัยของ Kanta et al. (2024) พบว่า อาจารย์และนายจ้างให้คะแนนความคาดหวังต่อ Work-Integrated Learning (WIL) อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.63$, $SD = 0.27$) โดยสะท้อนให้เห็นว่าความคาดหวังดังกล่าวยังคงมีความแตกต่างระหว่างทักษะที่ผู้เรียนมีและทักษะที่สถานประกอบการต้องการ ซึ่งอาจนำไปสู่ช่องว่างด้านสมรรถนะ (skills gap) ของบัณฑิตในสาขาอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว เช่น การประยุกต์ใช้ทฤษฎีในการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง การสื่อสารกับลูกค้า หรือความสามารถในการทำงานเป็นทีมในสภาพแวดล้อมจริง เพื่อบรรเทาปัญหาดังกล่าว แนวทางหนึ่งที่ได้รับการนำเสนอและสนับสนุนจากงานวิจัยหลายชิ้น คือ การบูรณาการ การเรียนรู้เชิงประสบการณ์ (Experiential Learning), Work-Based Learning / WIL และ simulation lab เข้าไว้ในหลักสูตร (curriculum) ของสถาบันอุดมศึกษา โดยแนวทางนี้ช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ทางทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในบริบทการทำงานจริง ฝึกปฏิสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม

อุตสาหกรรม และพัฒนาทักษะอาชีพ (professional skills) อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มหลักสูตรในอนาคตที่มุ่งเน้นการศึกษาเชิงปฏิบัติ (practice-based education) ที่ Ferns et al. (2025) ได้เสนอไว้ อีกทั้งงานวิจัยของ Williamson et al. (2021) ที่พัฒนาหลักสูตรแบบ Work-Integrated Learning (WIL) สำหรับสาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร พบว่า การออกแบบหลักสูตรโดยอาศัยความร่วมมือระหว่างอาจารย์ นักศึกษา และภาคอุตสาหกรรม สามารถสร้างประสบการณ์การเรียนรู้เชิงเปลี่ยนแปลง (transformative learning) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ การศึกษาเชิงสำรวจกว่า 22 สถาบันใน Higher Education พบว่า WIL ไม่เพียงส่งเสริมทักษะอาชีพ (hard skills) แต่ยังช่วยพัฒนาอัตลักษณ์วิชาชีพ (professional identity) และความพร้อมเข้าสู่ตลาดงาน (employment readiness) อย่างมีนัยสำคัญ ในการออกแบบหลักสูตร (curriculum) เพื่อให้เหมาะสมกับการทำ WIL อย่างแท้จริงนั้น การนิยามและการกำหนดองค์ประกอบของ WIL เป็นสิ่งสำคัญ งานวิจัยของ Ferns et al. (2025) เสนอแนวทางการออกแบบหลักสูตรแบบ Work-Integrated Learning (WIL) ที่มุ่งบูรณาการการเรียนรู้เชิงวิชาการร่วมกับประสบการณ์การปฏิบัติงานจริง ผ่านความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาและภาคอุตสาหกรรม รวมถึงการประเมินผลการเรียนรู้ตามสมรรถนะวิชาชีพขณะเดียวกัน แนวคิดการจัดการเรียนรู้จากประสบการณ์ (Experiential Learning) ผ่านการฝึกปฏิบัติงานในภาคอุตสาหกรรม (Industrial Placement) เป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาสมรรถนะด้านความรู้และทักษะวิชาชีพของนักศึกษาในสาขาการโรงแรมและการบริการ (Christou & Chatzigeorgiou, 2020) และบทในหนังสือเกี่ยวกับการศึกษาในสาย hospitality ระบุถึงบทบาทของ “การเรียนรู้ผ่านประสบการณ์” (experiential tourism and hospitality learning) ซึ่งเป็นกลไกสำคัญใน



การพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนและเตรียมความพร้อมเข้าสู่การทำงานจริงในอุตสาหกรรมบริการ (King & Zhang, 2017)

ในบริบทปัจจุบัน การพัฒนาสมรรถนะด้านความยั่งยืน (Sustainable competencies) ในกลุ่มนักศึกษาเจนเอเรชั่น Z (Gen Z) ของสถาบันด้านการโรงแรมและภัตตาคาร ได้รับความสนใจเพิ่มมากขึ้นในแวดวงการศึกษาด้านวิชาชีพและอุตสาหกรรมบริการ ขณะเดียวกัน Boonkaew et al. (2025) พบว่า การจัดการเรียนรู้แบบ Work-Integrated Learning (WIL) ในสาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคารสามารถส่งเสริมแนวคิดด้านสิ่งแวดล้อม (green mindset) และสมรรถนะการบริการอย่างยั่งยืน (Sustainable hospitality competencies) ของผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ดังนั้น การวิจัยเพื่อออกแบบหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ทางวิชาชีพโดยบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ซึ่งบูรณาการแนวคิด Work-Integrated Learning (WIL) การเรียนรู้จากประสบการณ์ (Experiential Learning) และการเรียนรู้ผ่านสถานการณ์จำลอง (Simulation) จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากการออกแบบหลักสูตรในลักษณะดังกล่าวจะช่วยลดช่องว่างระหว่างการจัดการศึกษาและความต้องการของภาคอุตสาหกรรม เสริมสร้างสมรรถนะวิชาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ และส่งเสริมให้บัณฑิตสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมั่นใจและมีประสิทธิภาพตั้งแต่เริ่มต้นการทำงาน ตลอดจนเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่มของประเทศไทยในระดับสากล

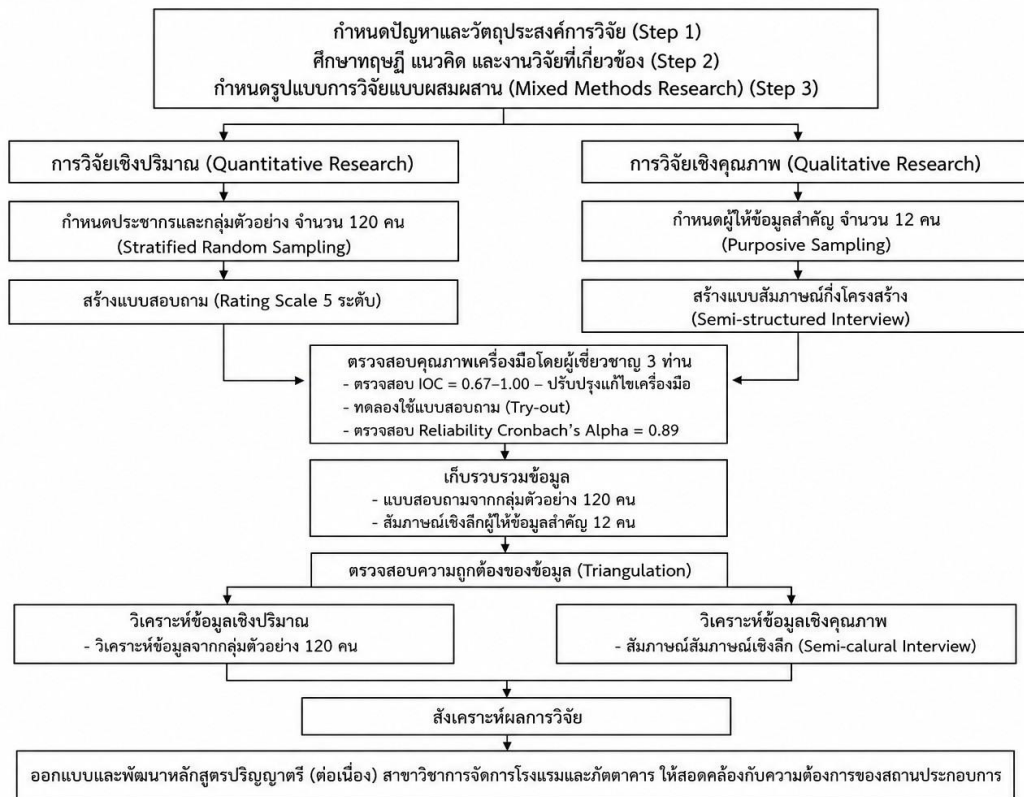
วัตถุประสงค์

1. เพื่อสำรวจความต้องการด้านสมรรถนะของบัณฑิตระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ในด้านทักษะวิชาชีพ ทักษะการสื่อสาร และทักษะทางสังคม ตามมุมมองของสถานประกอบการในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2. เพื่อออกแบบและพัฒนาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เชิงปฏิบัติการโดยบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) ซึ่งประกอบด้วยการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจความต้องการของสถานประกอบการในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่มต่อสมรรถนะของบัณฑิต ทั้งด้านทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) ทักษะทางสังคม และการทำงาน (Soft Skills) รวมถึงรูปแบบการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริง กลุ่มผู้ให้ข้อมูลประกอบด้วยผู้จัดการด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หัวหน้าแผนก พนักงาน และผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกสำหรับใช้สนับสนุนการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ทางวิชาชีพเชิงปฏิบัติการ สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรม โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานวิจัยดังแสดงในภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แผนผังการดำเนินงานวิจัย (Research Flowchart)

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ประชากร ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ บุคลากรที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ อาหารและเครื่องดื่ม จากสถานประกอบการเครือข่าย ระดับ 3 – 5 ดาว จำนวน 18 แห่ง ประกอบด้วย

- (1) ผู้บริหารและหัวหน้าแผนก
- (2) พนักงานฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- (3) บุคลากรฝ่ายครัวและฝ่ายทรัพยากรบุคคล
- (4) ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริการอาหารและ

เครื่องดื่ม

ทั้งนี้ ผู้วิจัยกำหนดเกณฑ์การคัดเลือกประชากร ได้แก่ มีประสบการณ์ทำงานไม่น้อยกว่า 6 เดือน และมีบทบาทเกี่ยวข้องโดยตรงกับการให้บริการ การสรรหา หรือการพัฒนาบุคลากรในองค์กร โดยผู้วิจัยมุ่งศึกษา ความต้องการของสถานประกอบการต่อสมรรถนะของ

บัณฑิตระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ทางวิชาชีพ ซึ่งเป็น ผู้เรียนที่มีพื้นฐานด้านวิชาชีพหรือประสบการณ์ปฏิบัติงาน มาก่อน จึงให้ความสำคัญกับทักษะเชิงปฏิบัติระดับสูง ความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ในสถานการณ์จริง การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การสื่อสารภาษาอังกฤษในงาน บริการ และความพร้อมในการปฏิบัติงานในบริบทวิชาชีพได้ ทันทีหลังสำเร็จการศึกษา

2) กลุ่มตัวอย่างเชิงปริมาณ จำนวน 120 คน ใช้วิธีการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ตามตำแหน่งงาน เพื่อให้ครอบคลุมความหลากหลายของ บทบาทในสถานประกอบการ โดยประกอบด้วย

- (1) ผู้บริหารและหัวหน้าแผนก
- (2) พนักงานฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- (3) บุคลากรฝ่ายครัวและฝ่ายทรัพยากรบุคคล



(4) ผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมบริการ อาหารและเครื่องดื่ม

3) กลุ่มตัวอย่างเชิงคุณภาพ ได้แก่ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) จำนวน 12 คน คัดเลือกโดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยใช้การสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) ซึ่งประกอบด้วยคำถามปลายเปิด เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับมุมมอง ประสบการณ์ และความต้องการของสถานประกอบการในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยดำเนินการเก็บข้อมูลจนกระทั่งข้อมูลอิ่มตัว (Data Saturation)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) แบบสอบถาม (Questionnaire) ใช้สำหรับเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ เพื่อสำรวจความต้องการของสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร โดยครอบคลุมทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) และทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) ที่บัณฑิตพึงมี ลักษณะเป็นแบบมาตราประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) ได้แก่ 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย และ 1 = น้อยที่สุด

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการตอบแบบสอบถามจำนวน 120 คน เป็นผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2) แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) ใช้เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) โดยใช้คำถามปลายเปิด (Open-ended Questions) เพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลสามารถแสดงความคิดเห็นและสะท้อนความต้องการของสถานประกอบการได้อย่างลึกซึ้ง สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย

การสร้างและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

1) แบบสอบถาม ได้รับการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน

ด้วยการหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค (Index of Item-Objective Congruence: IOC) พบว่า มีค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.67-1.00 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนดไว้ที่ 0.50 แสดงว่าแบบสอบถามมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัยและมีความเหมาะสมในการนำไปใช้ จากนั้นผู้วิจัยได้ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ และนำแบบสอบถามไปทดลองใช้ (Try-out) กับกลุ่มที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างเพื่อทดสอบความเชื่อมั่นของเครื่องมือ โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) พบว่า มีค่าเท่ากับ 0.89 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่ยอมรับได้ (0.70) แสดงว่าแบบสอบถามมีความเชื่อมั่นอยู่ในระดับดี และสามารถนำไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง จำนวน 5 ข้อ ได้รับการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ด้วยการหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค (IOC) พบว่า มีค่าอยู่ในช่วง 0.67-1.00 ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์ที่ยอมรับได้ (> 0.50) แสดงว่าแบบสัมภาษณ์มีความครอบคลุมและสอดคล้องกับประเด็นที่ต้องการศึกษา จากนั้นได้ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญก่อนนำไปใช้จริง โดยข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์นำมาวิเคราะห์ด้วยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) เพื่อสังเคราะห์ความต้องการของสถานประกอบการในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยมุ่งเน้นสมรรถนะของบัณฑิตทั้งด้านทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) และทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) เพื่อนำไปใช้ เป็นแนวทางในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมอย่างแท้จริง

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ดำเนินการภายหลังจากได้รับการตรวจสอบและอนุมัติเครื่องมือวิจัย



แล้ว โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณและการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ ดังนี้

1) การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามมาตรฐานค่า 5 ระดับ (Rating Scale) ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือแล้ว จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 120 คน ซึ่งเป็นบุคลากรในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ ผู้บริหาร หัวหน้าแผนกพนักงานฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม บุคลากรฝ่ายครัวและผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรม โดยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเองและผ่านช่องทางออนไลน์ ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย และขอความยินยอมจากผู้ตอบแบบสอบถามก่อนดำเนินการเก็บข้อมูล

2) การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยใช้การสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) จำนวน 12 คน ซึ่งคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยใช้คำถามปลายเปิด เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับความคิดเห็น ประสบการณ์ และความต้องการของสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม การสัมภาษณ์ดำเนินการแบบตัวต่อตัวและออนไลน์ โดยมีการขออนุญาตบันทึกเสียงและจดบันทึกระหว่างการสัมภาษณ์ ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัยและขอความยินยอมจากผู้ให้ข้อมูลก่อนการเก็บข้อมูลทุกครั้ง งานวิจัยนี้ได้รับการรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยนครพนม เลขที่ใบรับรอง HE69-013 และข้อมูลที่ได้ถูกนำไปใช้เพื่อการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

1) การตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล ผู้วิจัยตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลด้วยวิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation) ตามแนวคิดของ Denzin (1970) โดยเน้นการตรวจสอบความสอดคล้องของข้อมูล

จากหลายแหล่ง (Data Triangulation) เพื่อเพิ่มความถูกต้องและความเชื่อมั่นของผลการวิจัย

2) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ ข้อมูลจากแบบสอบถามมาตรฐานค่า 5 ระดับ (Rating Scale) วิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: S.D.) เพื่ออธิบายความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่าง

3) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ จากการสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ร่วมกับการวิเคราะห์ประเด็นสำคัญ (Thematic Analysis) เพื่อสังเคราะห์และจัดกลุ่มประเด็นที่สำคัญ ซึ่งสะท้อนความต้องการของสถานประกอบการ ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

สถิติที่ใช้และการวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลเชิงปริมาณจากแบบสอบถาม โดยการหาค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน S.D (Standard Deviation)

สรุปผลการวิจัย

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามจำนวน 120 ตัวอย่าง โดยใช้วิธีการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ตามประเภทตำแหน่งงานเพื่อสำรวจความต้องการของสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม ต่อสมรรถนะของบัณฑิตระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ครอบคลุมทั้งทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) และทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) ที่บัณฑิตพึงมี กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วยบุคลากรที่มีประสบการณ์ด้านอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม จากสถาน



ประกอบการเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการ ระดับ 3 – 5 ดาว จำนวน 18 แห่ง ได้แก่ ผู้จัดการด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หัวหน้าแผนกบริการอาหารและ

เครื่องดื่ม หัวหน้างานพนักงานครัว พนักงานห้องอาหาร เจ้าหน้าที่ฝ่ายบุคคล และผู้เชี่ยวชาญด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม แสดงดังนี้

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สถานประกอบการ

ข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการ	จำนวน	ร้อยละ
1. ประเภทของสถานประกอบการของท่าน		
1) โรงแรม 3 ดาว	28	23
2) โรงแรม 4 ดาว	36	30
3) โรงแรม 5 ดาว	24	20
4) รีสอร์ท	14	12
5) บูทีค	10	8
6) ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	8	7
รวม	120	100.00
2. จำนวนพนักงานในสถานประกอบการของท่าน		
1) น้อยกว่า 50 คน	36	30
2) 50 - 100 คน	48	40
3) 101 – 200 คน	24	20
4) มากกว่า 200 คน	12	10
รวม	120	100.00
3. แผนกที่สถานประกอบการมีความต้องการบุคลากรมากที่สุดในปัจจุบัน		
1) แผนกบริการส่วนหน้า (Front Office)	22	18.33
2) แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (F&B)	47	39.17
3) แผนกแม่บ้าน (Housekeeping)	17	14.17
4) แผนกครัว (Kitchen)	34	28.33
รวม	120	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่า สถานประกอบการของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นโรงแรม ระดับ 4 ดาว จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 30 ส่วนใหญ่มีจำนวนพนักงานในสถานประกอบการระหว่าง 50 – 100 คน คิดเป็นร้อยละ 40 และแผนกที่สถานประกอบการมีความต้องการบุคลากรมากที่สุดในปัจจุบัน ได้แก่ แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (F&B) จำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ

39.17 รองลงมา ได้แก่ แผนกครัว (Kitchen) จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 28.33 และแผนกบริการส่วนหน้า (Front Office) จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 18.33 ตามลำดับ



ตารางที่ 2 สรุปผลการวิเคราะห์ความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) และรูปแบบการเรียนรู้

ความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) และรูปแบบการเรียนรู้	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ความสำคัญของการจัดการเรียนรู้เชิงปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ (Work-based Learning)	4.00	0.48	มาก
2. ความเหมาะสมของการใช้ห้องปฏิบัติการจำลองสถานการณ์ (Simulation Lab) ในการพัฒนาทักษะนักศึกษา	4.10	0.57	มาก
3. ความสำคัญของการมีทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรม	4.60	0.70	มากที่สุด
4. ความสำคัญของการสร้างทักษะความเป็นผู้ประกอบการด้านบริการและการท่องเที่ยว (Hospitality Entrepreneurship)	4.23	0.67	มาก
เฉลี่ย	4.23	0.61	มาก

ความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) และรูปแบบการเรียนรู้	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น	ลำดับ
5. ท่านเห็นว่าหลักสูตรควรเน้นการเรียนรู้ด้านต่อไปนี้มากน้อยเพียงใด				
5.1 การจัดงานเลี้ยงและงานอีเวนต์	4.46	0.67	มาก	3
5.2 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4.70	0.48	มากที่สุด	1
5.3 ศิลปะการผสมเครื่องดื่มและนวัตกรรมเครื่องดื่ม	4.5	0.53	มาก	2
5.4 การประกอบอาหารในโรงแรม	4.3	0.48	มาก	4
5.5 อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ	4.0	0.57	มาก	6
5.6 การจัดการองค์กรโรงแรม	3.6	0.70	มาก	10
5.7 การพัฒนาแฟ้มเกทท่องเที่ยวและประสบการณ์ท้องถิ่น	3.8	0.63	มาก	8
5.8 นวัตกรรมบริการเพื่อการท่องเที่ยว	3.7	0.67	มาก	9
5.9 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรม	4.2	0.82	มาก	5
5.10 การจัดการสวนหน้าและการบริการลูกค้า	3.9	0.88	มาก	7
เฉลี่ย	4.12	0.62	มาก	



6. ท่านเห็นว่าหลักสูตรควรบูรณาการ “ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมท้องถิ่น” ในรายวิชาการบริการและการท่องเที่ยวหรือไม่

6.1 ครรมี	3.5	0.71	ปานกลาง
6.2 จำเป็นมาก	3.1	1.37	ปานกลาง
เฉลี่ย	3.3	1.04	ปานกลาง

จากตารางที่ 2 พบว่า ภาพรวมความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) และรูปแบบการเรียนรู้ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.23$, $SD = 0.61$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ความสำคัญของการมีทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.60$, $SD = 0.70$) รองลงมา คือ ด้านความสำคัญของการสร้างทักษะความเป็นผู้ประกอบการด้านบริการและการท่องเที่ยว (Hospitality Entrepreneurship) อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.23$, $SD = 0.67$) และด้านความเหมาะสมของการใช้ห้องปฏิบัติการจำลองสถานการณ์ (Simulation Lab) ในการพัฒนาทักษะนักศึกษา ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.10$, $SD = 0.57$)

ในส่วนของความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตรควรเน้นการเรียนรู้ด้านต่าง ๆ พบว่า ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.12$, $SD = 0.62$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, $SD = 0.48$) รองลงมา คือ ศิลปะการผสมเครื่องดื่มและนวัตกรรมการเครื่องดื่ม ($\bar{X} = 4.50$, $SD = 0.53$) และการจัดงานเลี้ยงและงานอีเวนต์ ($\bar{X} = 4.46$, $SD = 0.67$) ตามลำดับ

นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถามยังเห็นว่าหลักสูตรควรบูรณาการ “ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมท้องถิ่น” ในรายวิชาการบริการและการท่องเที่ยว โดยความคิดเห็นอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.3$, $SD = 1.04$) ส่วนค่าเฉลี่ย

ของความเห็นต่อการบูรณาการหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมท้องถิ่นอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.5$, $SD = 0.71$)

ผลการสำรวจพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) รูปแบบการเรียนรู้ของบัณฑิตอยู่ในระดับมาก โดยเฉพาะทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรม ทักษะความเป็นผู้ประกอบการด้านบริการและการท่องเที่ยว และความเหมาะสมของการใช้ห้องปฏิบัติการจำลองสถานการณ์ สำหรับความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตร พบว่าควรเน้นการเรียนรู้ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศิลปะการผสมเครื่องดื่มและนวัตกรรมการเครื่องดื่ม และการจัดงานเลี้ยงและงานอีเวนต์เป็นหลัก อย่างไรก็ตาม ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมท้องถิ่นในรายวิชาการบริการและการท่องเที่ยวมีความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง



ตารางที่ 3 สรุปผลการวิเคราะห์ความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) ที่บัณฑิตพึงมี

ความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills)	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น	ลำดับ
---	-----------	------	------------------	-------

1. ทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) ที่สถานประกอบการต้องการมากที่สุดจากบัณฑิต

1.1 ทักษะคิดที่ดีต่อการบริการ (Service Mind)	4.89	0.32	มากที่สุด	1
1.2 การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์	4.4	0.70	มาก	4
1.3 ความรับผิดชอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา	4.7	0.48	มากที่สุด	2
1.4 การทำงานเป็นทีมและภาวะผู้นำ	4.0	0.67	มาก	8
1.5 การแก้ปัญหาและการคิดวิเคราะห์	4.1	0.74	มาก	7
1.6 ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม	4.3	0.95	มาก	5
1.7 ความสามารถในการปรับตัวและยืดหยุ่น	4.2	0.42	มาก	6
1.8 จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพบริการ	4.5	0.85	มาก	3
เฉลี่ย	4.39	0.64	มาก	

ความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills)	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น	ลำดับ
---	-----------	------	------------------	-------

2. สถานประกอบการของท่านมีความคาดหวังต่อนักศึกษาฝึกงานในด้านใด

2.1 ทักษะการบริการพื้นฐาน	4.8	0.63	มากที่สุด	1
2.2 ความกระตือรือร้นและทัศนคติที่ดี	4.5	0.85	มาก	3
2.3 ความตรงต่อเวลาและความรับผิดชอบ	4.7	0.48	มากที่สุด	2
2.4 ความคิดริเริ่มและมุ่งพัฒนาตนเอง	4.1	0.74	มาก	5
2.5 การปฏิบัติตามมาตรฐานโรงแรมอย่างเคร่งครัด	4.3	0.82	มาก	4
เฉลี่ย	4.48	0.71	มาก	

ความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills)	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น	ลำดับ
---	-----------	------	------------------	-------

3. ปัจจัยที่เป็นเกณฑ์สำคัญที่สุดที่สถานประกอบการของท่านใช้พิจารณารับบัณฑิตเข้าทำงาน

3.1 ทักษะปฏิบัติด้านการบริการ (Customer Service)	4.7	0.63	มากที่สุด	2
--	-----	------	-----------	---



ความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills)	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น	ลำดับ
3.2 บุคลิกภาพและทักษะทางสังคมและการทำงาน	4.8	0.42	มากที่สุด	1
3.3 ผลการเรียนรู้/วุฒิการศึกษา	3.6	0.97	มาก	5
3.4 ประสบการณ์ฝึกงาน	4.3	0.95	มาก	4
3.5 ความสามารถด้านภาษา	4.5	0.53	มาก	3
เฉลี่ย	4.38	0.70	มาก	

ความต้องการของสถานประกอบการด้านทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills)	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น	ลำดับ
4. ระยะเวลาที่เหมาะสมสำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา				
4.1 400 – 600 ชั่วโมง	4.5	0.53	มาก	2
4.2 600 – 800 ชั่วโมง	4.7	0.48	มากที่สุด	1
4.3 มากกว่า 800 ชั่วโมง	3.9	0.88	มาก	3
เฉลี่ย	4.37	0.63	มาก	

จากตารางที่ 3 พบว่าความต้องการของสถานประกอบการต่อทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) ที่บัณฑิตพึงมีอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.39$, $SD = 0.64$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ทักษะที่ดีต่อการบริการ (Service Mind) อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.89$, $SD = 0.32$) รองลงมา คือ ความรับผิดชอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, $SD = 0.48$) และจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพบริการ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.50$, $SD = 0.85$) ตามลำดับ

ในส่วนของความคิดเห็นเกี่ยวกับความคาดหวังต่อนักศึกษาฝึกงาน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.48$, $SD = 0.71$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ทักษะการบริการพื้นฐาน อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.8$,

$SD = 0.63$) รองลงมา คือ ความตรงต่อเวลาและความรับผิดชอบ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.7$, $SD = 0.48$) และนักศึกษาควรมีความกระตือรือร้นและทัศนคติที่ดี อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.5$, $SD = 0.85$) ตามลำดับ

ปัจจัยที่สถานประกอบการถือเป็นเกณฑ์สำคัญในการพิจารณารับสมัครเข้าทำงาน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.38$, $SD = 0.70$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านบุคลิกภาพและทักษะทางสังคมและการทำงาน มีค่าเฉลี่ยสูงสุด อยู่ในระดับมากที่สุด คือ ($\bar{X} = 4.8$, $SD = 0.42$) รองลงมา คือ ทักษะปฏิบัติด้านการบริการ (Customer Service) อยู่ในระดับมากที่สุด คือ ($\bar{X} = 4.7$, $SD = 0.63$) และด้านความสามารถด้านภาษา อยู่ในระดับมาก คือ ($\bar{X} = 4.5$, $SD = 0.53$) ตามลำดับ



นอกจากนี้ ผู้ตอบแบบสอบถามยังเห็นว่าหลักสูตรควรกำหนดระยะเวลาที่เหมาะสมสำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา โดยมีความคิดเห็นโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.37$, $SD = 0.63$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ระยะเวลาที่สถานประกอบการต้องการนักศึกษาฝึกงานหรือสหกิจสูงสุดอยู่ในช่วง 600 – 800 ชั่วโมง มีค่าเฉลี่ยสูงสุด อยู่ในระดับมากที่สุด คือ ($\bar{X} = 4.7$, $SD = 0.48$) รองลงมา คือ ระยะเวลา 400 – 600 ชั่วโมง อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.5$, $SD = 0.53$) และระยะเวลามากกว่า 800 ชั่วโมง อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.9$, $SD = 0.88$) ตามลำดับ

ผลการสำรวจ พบว่าสถานประกอบการมีความต้องการทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) ของบัณฑิตในระดับสูง โดยเฉพาะทัศนคติที่ดีต่อการบริการ ความรับผิดชอบ วินัย และจริยธรรมวิชาชีพ สำหรับนักศึกษาฝึกงาน สถานประกอบการให้ความสำคัญกับทักษะการบริการพื้นฐาน ความตรงต่อเวลา และความกระตือรือร้น ควบคู่กับทัศนคติที่ดี ปัจจัยสำคัญในการพิจารณารับสมัครเข้าทำงาน ได้แก่ บุคลิกภาพทักษะทางสังคมและการทำงาน ทักษะปฏิบัติด้านการบริการ และความสามารถด้านภาษา นอกจากนี้ สถานประกอบการเห็นว่าหลักสูตรควรกำหนดระยะเวลาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาให้เหมาะสม โดยช่วง 600-800 ชั่วโมงเป็นที่ต้องการสูงสุด

ตอนที่ 3 ผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) โดยใช้คำถามปลายเปิด (Open-ended Questions) กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ซึ่งสามารถสะท้อนมุมมอง ความคิดเห็นและความต้องการของสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรม โรงแรมและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงแนวคิดที่เกี่ยวข้อง โดยใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จำนวน 12 คน กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย พนักงานและผู้บริหารที่มีบทบาทเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม โรงแรมและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม บุคลากรที่มีประสบการณ์ ผู้จัดการและหัวหน้าแผนกบริการอาหารและ

เครื่องดื่ม หัวหน้างานพนักงานครัว พนักงานห้องอาหาร เจ้าหน้าที่ฝ่ายบุคคล และผู้เชี่ยวชาญด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ดังนี้

1. รูปแบบความร่วมมือระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการ

พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากประสบการณ์ตรง และสามารถปรับตัวเข้าสู่การทำงานในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยรูปแบบความร่วมมือที่ได้รับการเสนอแนะ ได้แก่ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพระยะยาว การจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน (Work-integrated Learning: WIL) และการดำเนินโครงการความร่วมมืออย่างต่อเนื่องระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการ

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังเห็นว่า การเปิดโอกาสให้ผู้เชี่ยวชาญหรือบุคลากรจากโรงแรมเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน จะช่วยให้นักศึกษาได้รับองค์ความรู้ ทักษะวิชาชีพ และประสบการณ์ที่สอดคล้องกับมาตรฐานและบริบทการทำงานจริงในอุตสาหกรรมบริการมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังช่วยลดช่องว่างระหว่างการเรียนในห้องเรียนกับการปฏิบัติงานจริงได้อย่างเป็นรูปธรรม

ทั้งนี้ ข้อค้นพบสะท้อนให้เห็นว่า สถานประกอบการให้ความสำคัญกับความร่วมมือเชิงบูรณาการระหว่างภาคการศึกษาและภาคอุตสาหกรรม โดยมุ่งเน้นการพัฒนานักศึกษาให้มีสมรรถนะทางวิชาชีพ ทักษะการปฏิบัติงาน และความพร้อมต่อการทำงานในสถานประกอบการจริง อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการในปัจจุบันและอนาคต

2. ศักยภาพของหลักสูตรปัจจุบันของสถาบันการศึกษาในการตอบโจทย์ความต้องการของโรงแรม



พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มองว่าหลักสูตรสามารถตอบโจทย์การทำงานในอุตสาหกรรมโรงแรมได้ในระดับปานกลาง แม้ว่าหลักสูตรจะครอบคลุมรายวิชาสำคัญที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพโรงแรม เช่น งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ภาษาอังกฤษ การประกอบอาหาร และการทำเครื่องดื่ม แต่ยังพบข้อจำกัดด้านความเข้มข้นของการฝึกปฏิบัติ ส่งผลให้นักศึกษายังขาดความคล่องตัว ความมั่นใจ และทักษะการปฏิบัติงานจริงเมื่อต้องเข้าสู่การฝึกงานหรือปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังสะท้อนว่า นักศึกษายังขาดความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานการดำเนินงานของโรงแรมระดับสากล โดยเฉพาะระบบการให้บริการและมาตรฐานการปฏิบัติงานที่ใช้จริงในอุตสาหกรรมโรงแรม ส่งผลให้การปรับตัวเข้าสู่สภาพแวดล้อมการทำงานจริงยังไม่เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพเท่าที่ควร

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการเสนอว่าหลักสูตรควรเพิ่มรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการปฏิบัติงานจริงมากขึ้น เช่น การจำลองสถานการณ์ การเรียนรู้จากสถานประกอบการ และการเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงานจริงตั้งแต่วัยรุ่นปีแรกของการศึกษา เพื่อส่งเสริมทักษะวิชาชีพ ความพร้อมในการทำงาน และการปรับตัวต่อบริบทของอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการในปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3. สมรรถนะด้านความรู้และทักษะที่สถานประกอบการคาดหวังจากบัณฑิตสาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

พบว่า ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับการพัฒนาทักษะวิชาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานจริงในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ โดยเฉพาะทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ทักษะการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การปฏิบัติงานตามมาตรฐานการบริการของโรงแรม การจัดการข้อร้องเรียน และความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังมองว่า นักศึกษาควรได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะที่สอดคล้องกับมาตรฐานการปฏิบัติงานของโรงแรมระดับสากล เพื่อเพิ่มความพร้อมในการเข้าสู่การฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการทำงานจริง โดยเฉพาะด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การให้บริการลูกค้า และกระบวนการดำเนินงานในธุรกิจโรงแรมที่ต้องอาศัยความถูกต้องและความเป็นมืออาชีพ

ขณะเดียวกัน ผลการวิจัยยังสะท้อนให้เห็นว่า สถานประกอบการให้ความสำคัญกับการพัฒนาทักษะด้านอารมณ์และสังคม (Soft Skills) ควบคู่กับทักษะวิชาชีพ โดยเฉพาะความรับผิดชอบ วินัยในการทำงาน การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี การทำงานเป็นทีม และทัศนคติเชิงบวกต่อการบริการ ซึ่งถือเป็นคุณลักษณะสำคัญที่ช่วยส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานและการพัฒนาสู่ความเป็นบุคลากรมืออาชีพในอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการ

ทั้งนี้ ข้อค้นพบดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่าการพัฒนาบัณฑิตสาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคารควรมุ่งเน้นทั้งสมรรถนะด้านทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) และสมรรถนะด้านคุณลักษณะส่วนบุคคลและการทำงานร่วมกับผู้อื่น (Soft Skills) เพื่อให้บัณฑิตสามารถปรับตัวและปฏิบัติงานในบริบทของอุตสาหกรรมโรงแรมได้อย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับความต้องการ ของสถานประกอบการในปัจจุบันและอนาคต

4. ข้อเสนอแนะของสถานประกอบการเกี่ยวกับการปรับปรุงรายวิชาและเนื้อหาหลักสูตรสาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

พบว่า ผู้ประกอบการมีข้อเสนอแนะให้หลักสูตรเพิ่มความเข้มข้นด้านการปฏิบัติวิชาชีพ โดยเฉพาะรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่ม การประกอบอาหาร และงานด้านเบเกอรี่ เพื่อให้ศึกษามีทักษะที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงในธุรกิจโรงแรมและบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ



นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังเสนอให้มีการปรับปรุงเนื้อหารายวิชาให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับแนวโน้มของอุตสาหกรรมบริการในปัจจุบัน เช่น อาหารเพื่อสุขภาพ การสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่ม และการให้บริการที่ตอบสนองต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคใหม่ รวมถึงการจัดการเรียนรู้ผ่านสถานการณ์จำลองและการฝึกปฏิบัติในบริบทจริง เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และความพร้อมในการปฏิบัติงานจริงมากยิ่งขึ้น ขณะเดียวกัน ผลการวิจัยยังสะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและอัตลักษณ์ของพื้นที่เข้าสู่กระบวนการจัดการเรียนการสอน เพื่อสร้างจุดเด่นและเพิ่มคุณค่าให้กับหลักสูตร ตลอดจนส่งเสริมให้นักศึกษาสามารถนำทุนทางวัฒนธรรมและทรัพยากรท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนางานบริการ และการสร้างประสบการณ์ที่แตกต่างในอุตสาหกรรมโรงแรมและการท่องเที่ยว

ทั้งนี้ ข้อค้นพบดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่าสถานประกอบการต้องการให้หลักสูตรมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะปฏิบัติที่สอดคล้องกับบริบทการทำงานจริง ควบคู่กับการพัฒนาองค์ความรู้ที่ทันสมัยและเชื่อมโยงกับบริบทท้องถิ่น เพื่อยกระดับสมรรถนะและศักยภาพของบัณฑิตให้สามารถรองรับความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการในปัจจุบันและอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. ข้อเสนอแนะในการยกระดับคุณภาพบัณฑิต สาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคารให้สอดคล้องกับ ความต้องการของสถานประกอบการ

พบว่า ผู้ประกอบการให้ความสำคัญกับการพัฒนาคุณลักษณะด้านทัศนคติและบุคลิกภาพควบคู่กับการพัฒนาทักษะวิชาชีพ โดยเฉพาะการปลูกฝังจิตบริการ (Service Mind) ความรับผิดชอบ วินัยในการทำงาน และการมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ ซึ่งถือเป็นปัจจัยสำคัญต่อการปฏิบัติงานในธุรกิจโรงแรมและบริการ

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังเสนอให้หลักสูตรเพิ่มการพัฒนาทักษะเฉพาะทางที่สอดคล้องกับความ

ต้องการของอุตสาหกรรมบริการในปัจจุบัน เช่น ทักษะด้านบาร์ستا บาร์เทนเดอร์ ความปลอดภัยทางโภชนาการ และมาตรฐานการบริการระดับสากล เพื่อเพิ่มศักยภาพและความพร้อมของนักศึกษาในการเข้าสู่ตลาดแรงงาน รวมทั้งช่วยลดระยะเวลาในการฝึกอบรมภายในสถานประกอบการ ผลการวิจัยยังสะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการจัดระบบประเมินสมรรถนะของนักศึกษา ก่อนสำเร็จการศึกษา เพื่อประเมินความพร้อมทั้งด้านความรู้ ทักษะวิชาชีพ และคุณลักษณะด้านการบริการ อันจะช่วยให้สถานศึกษาสามารถผลิตบัณฑิตที่มีมาตรฐานและสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ทั้งนี้ จากการสังเคราะห์ข้อมูลพบว่าสถานประกอบการมีความคาดหวังให้หลักสูตรมุ่งพัฒนาบัณฑิตอย่างรอบด้าน ทั้งสมรรถนะด้านทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) และทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) รวมถึงจิตสำนึกด้านการบริการ (Service Mind) ควบคู่กับการสร้างความร่วมมือระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมืออาชีพ และตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการในปัจจุบันและอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัย เรื่อง การออกแบบหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ทางวิชาชีพโดยบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ผลการวิจัยสะท้อนให้เห็นว่า ความต้องการของสถานประกอบการมุ่งเน้นสมรรถนะเชิงปฏิบัติและความพร้อมในการทำงานจริงของผู้เรียนในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ทางวิชาชีพ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่มุ่งต่อยอดความรู้และประสบการณ์เดิมของผู้เรียนจากระดับอาชีวศึกษาหรือประสบการณ์ทำงานในสายวิชาชีพเดิมให้ก้าวสู่สมรรถนะระดับสูงขึ้น ทั้งด้านการปฏิบัติงาน การบริหารจัดการ การ



สื่อสารภาษาอังกฤษ และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในบริบท การบริการจริง จึงทำให้สถานประกอบการให้ความสำคัญต่อ ทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้ทันทีในการปฏิบัติงาน มากกว่า ความรู้เชิงทฤษฎีทั่วไป ทั้งนี้สะท้อนลักษณะสำคัญของ หลักสูตรทางวิชาชีพที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะพร้อม ปฏิบัติงาน (Work-ready Competencies) และสามารถ ปรับตัวต่อบริบทการทำงานในอุตสาหกรรมบริการที่มีความ เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการวิเคราะห์เชิงปริมาณยังพบว่า สถานประกอบการให้ความสำคัญในระดับสูงต่อทักษะด้าน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ($\bar{X} = 4.70$) ศิลปะการผสม เครื่องดื่ม ($\bar{X} = 4.50$) และทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสาร ($\bar{X} = 4.60$) ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่า ผู้ปฏิบัติงานใน อุตสาหกรรมโรงแรมจำเป็นต้องมีสมรรถนะเชิงปฏิบัติ ที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในสถานการณ์ทำงาน โดยเฉพาะ การให้บริการลูกค้าต่างชาติและการปฏิบัติงานภายใต้บริบท ที่มีความเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ทั้งนี้ทักษะภาษาอังกฤษ ถือเป็นเครื่องมือสำคัญในการติดต่อสื่อสาร การให้บริการ และการประสานงานในอุตสาหกรรมบริการระดับสากล ส่งผลให้การกำหนดให้ภาษาอังกฤษเป็นสื่อกลางในการ จัดการเรียนรู้ในรายวิชาวิชาชีพ เช่น การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม การจัดเลี้ยงและงานอีเวนต์ และงานบริการ ส่วนหน้า มีความสอดคล้องกับบริบทการดำเนินงาน ของอุตสาหกรรมบริการในปัจจุบัน

นอกจากนี้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ผ่าน สถานการณ์จำลอง (Simulation-based Learning) การแสดงบทบาทสมมติ (Role Play) และการสื่อสารใน บริบทเสมือนจริง ร่วมกับการประยุกต์ใช้แนวคิด CLIL ยังช่วยส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาทั้งความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางภาษาไปพร้อมกัน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา ของ Marta Aguilar (2021) ที่อธิบายว่า การจัดการเรียนรู้ แบบ CLIL ช่วยส่งเสริมการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทวิชาชีพ จริง และพัฒนาทักษะการสื่อสารควบคู่กับการเรียนรู้ เนื้อหาวิชาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ในด้านการจัดการเรียนรู้ พบว่า การใช้กิจกรรม Simulation-based Learning และ Role Play ช่วยให้ ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์และสามารถฝึก ปฏิบัติในสถานการณ์ที่ใกล้เคียงกับการทำงานจริง ส่งผลให้ ผู้เรียนเกิดความมั่นใจและความพร้อมต่อการปฏิบัติงาน มากยิ่งขึ้น กล่าวคือ การเรียนรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ตรง และการลงมือปฏิบัติจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาความรู้ ทักษะ และการสะท้อนคิดได้อย่างมีประสิทธิภาพ ขณะเดียวกัน การบูรณาการแนวคิด Work-Integrated Learning (WIL) ร่วมกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพใน สถานประกอบการ ยังมีส่วนสำคัญต่อการพัฒนาสมรรถนะ ของผู้เรียน เพราะเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากบริบท การทำงานจริง และพัฒนาทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้ง ในด้านวิชาชีพและด้านสังคม แนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับ แนวคิดการพัฒนาหลักสูตรของ Hilda Taba (1962) ที่เน้น การออกแบบหลักสูตรจากการวิเคราะห์ความต้องการของ ผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมทั้งการจัดประสบการณ์ การเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกับบริบทการปฏิบัติงานจริง เพื่อให้ ผู้เรียนเกิดสมรรถนะที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม และตลาดแรงงาน ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับ Xu et al. (2022) ที่ระบุว่า การจัดการเรียนรู้แบบ WIL ช่วยเสริมสร้าง ความพร้อมในการทำงานและพัฒนาสมรรถนะด้านวิชาชีพ ของผู้เรียนในอุตสาหกรรมบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ยังช่วยพัฒนาทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) ควบคู่กับทักษะทางวิชาชีพ (Professional Skills) ได้อย่างเป็นรูปธรรม

สำหรับทักษะทางสังคมและการทำงาน (Soft Skills) เช่น ทักษะที่ดีต่อการบริการ ความรับผิดชอบ และความตรงต่อเวลา พบว่า สถานประกอบการให้ ความสำคัญในระดับสูง ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากงานบริการเป็น งานที่ต้องอาศัยความน่าเชื่อถือ ความมีวินัย และความ รับผิดชอบต่อผู้รับบริการโดยตรง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา ของ Soft Skills as a Key Competency for the Future Leaders of the Hospitality Industry (Pai et al., 2020)



อธิบายว่า ทักษะด้านทัศนคติ ความรับผิดชอบ ความเป็นมืออาชีพ และมนุษยสัมพันธ์ เป็นสมรรถนะสำคัญที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงานและความสำเร็จในอุตสาหกรรมบริการ

ในประเด็นการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่น พบว่าสถานประกอบการให้ความสำคัญในระดับต่ำกว่าทักษะวิชาชีพหลัก สะท้อนให้เห็นว่า ผู้ประกอบการยังคงมุ่งเน้นทักษะที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้ทันทีและสอดคล้องกับมาตรฐานสากล อย่างไรก็ตาม ภูมิปัญญาท้องถิ่นยังคงมีบทบาทสำคัญในการสร้างอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่มให้กับบริการ โดยเฉพาะในบริบทการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Ousanee Sawagvudcharee (2025) ที่อธิบายว่าการสร้างอัตลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวผ่านมรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นช่วยสร้างความแตกต่างและเพิ่มคุณค่าทางการท่องเที่ยวได้อย่างยั่งยืน ดังนั้นการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นในหลักสูตรจึงควรดำเนินการในลักษณะขององค์ประกอบสนับสนุนร่วมกับรายวิชาทางวิชาชีพ เพื่อสร้างสมดุลระหว่างความต้องการของตลาดแรงงานและการคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องพบว่า ผลการวิจัยนี้มีความสอดคล้องกับ Tsui and Chen (2020) และ Xu et al. (2022) ที่ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของทักษะเชิงปฏิบัติ การจัดการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง และการพัฒนาทักษะทางสังคมและการทำงานในการเตรียมความพร้อมของบัณฑิตด้านอุตสาหกรรมบริการ สะท้อนให้เห็นว่า การจัดการศึกษาที่บูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงานเป็นแนวทางสำคัญในการลดช่องว่างระหว่างการศึกษากับตลาดแรงงาน ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่าการพัฒนาหลักสูตรสาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคารควรมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ การบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับสถานประกอบการ และการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษควบคู่กับทักษะวิชาชีพและทักษะทางสังคมและการทำงาน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมี

ประสิทธิภาพและสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมบริการในปัจจุบันและอนาคต

นอกจากนี้ งานวิจัยนี้ยังมีส่วนช่วยในการพัฒนาองค์ความรู้ด้านการออกแบบหลักสูตรวิชาชีพโดยบูรณาการแนวคิดการจัดการเรียนรู้แบบ CLIL ร่วมกับการจัดการเรียนรู้ผ่านสถานการณ์จำลอง (Simulation-based Learning) และการแสดงบทบาทสมมติ (Role Play) เพื่อส่งเสริมการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษควบคู่กับสมรรถนะวิชาชีพของผู้เรียนในสาขาการโรงแรมและภัตตาคาร อันเป็นแนวทางที่ช่วยเชื่อมโยงการเรียนรู้ในห้องเรียนกับบริบทการปฏิบัติงานจริงในอุตสาหกรรมบริการได้อย่างเป็นรูปธรรมอีกทั้ง ผลการวิจัยยังสะท้อนให้เห็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการในอุตสาหกรรมบริการระดับสากล โดยเฉพาะการใช้ภาษาอังกฤษเป็นสื่อกลางในการสื่อสารบริการ และการปฏิบัติงานจริง รวมทั้งการพัฒนาสมรรถนะด้านการบริการ การทำงานร่วมกับผู้อื่น และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาหลักสูตรทั้งระดับอาชีวศึกษาและอุดมศึกษาในสายวิชาชีพบริการ เพื่อยกระดับคุณภาพบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมบริการในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัย

1) ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ ควรเพิ่มชั่วโมงฝึกปฏิบัติจริงในรายวิชาหลัก เช่น การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม การจัดงานเลี้ยง และการประกอบอาหารโรงแรม พร้อมจัดกิจกรรม Simulation Lab และสถานการณ์จำลอง เพื่อเสริมสร้างความคล่องตัวและมาตรฐานการทำงานของนักศึกษาให้ตรงกับอุตสาหกรรมโรงแรมและบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2) เน้นการพัฒนาทักษะทางสังคม การทำงาน (Soft Skills) และบุคลิกภาพ ควรบูรณาการทักษะทางสังคมและการทำงาน เช่น ทัศนคติที่ดีต่อการบริการ ความ



รับผิดชอบ วินัย และจริยธรรมวิชาชีพ รวมถึงการพัฒนา
บุคลิกภาพและความสามารถในการทำงานเป็นทีม
เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาเข้าสู่สภาพแวดล้อมการ
ทำงานจริง

3) สร้างความร่วมมือระหว่างสถานศึกษาและ
สถานประกอบการ ควรส่งเสริมรูปแบบการเรียนรู้แบบ
Work-integrated Learning และสหกิจศึกษา โดยให้
ผู้เชี่ยวชาญจากโรงแรมเข้ามาฝึกอบรมเป็นวิทยากรหรือที่

ปรึกษา เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ตรงจาก
อุตสาหกรรมและสามารถปรับใช้ทักษะเชิงปฏิบัติได้อย่างมี
ประสิทธิภาพ

4) บุคลากรภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น
อย่างเหมาะสม ควรออกแบบรายวิชาหรือกิจกรรมที่นำภูมิ
ปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมประจำภูมิภาคมาประยุกต์ใน
การเรียนการสอนด้านบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่าง
สร้างสรรค์ เพื่อส่งเสริมเอกลักษณ์และนวัตกรรมในหลักสูตร

เอกสารอ้างอิง

- สุวรรณรัตน์ ไชยเกษมศานต์. (2023). การศึกษาสมรรถนะที่พึงประสงค์ของนักศึกษาสหกิจศึกษาสาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว;
และการบริการเชิงนวัตกรรมสถาบันเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น จากทรรศนะของสถานประกอบการ. *วารสารวิชาการนอร์ท
เทิร์น*, 10(3), 109–122.
- Boonkaew, S., Imjai, N., Agmapisarn, C., Sa-nguanwong, T., Moghadas, S. & Aujirapongpan, S. (2025). Developing
sustainable hospitality competencies for Gen Z hospitality management students: Matters of work-
integrated learning and green mindset. *The International Journal of Management Education*, 23(3),
101265. <https://doi.org/10.1016/j.ijme.2025.101265>
- Christou, E. and Chatzigeorgiou, C. (2019). Experiential learning through industrial placement in hospitality
education: The meat in the sandwich. *Journal of Contemporary Education, Theory & Research*, 3(2),
34–41. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3635961>
- CLIL in Higher Education: Towards a Multilingual Language Policy
- Aguilar, M. (2021). CLIL in higher education: Towards a multilingual language policy. *Language Teaching Research*,
25(3), 365–382. <https://doi.org/10.1177/1362168820926512>
- Ferns, S. J., Zegwaard, K. E., Pretti, T. J. and Rowe, A. D. (2025). Defining and designing work-integrated
learning curriculum. *Higher Education Research & Development*, 44(2), 371–385.
<https://doi.org/10.1080/07294360.2024.2399072>
- Kanta, S., Kiddee, K. and Ratanaolarn, T. (2024). The expectations of lecturers and employers towards work-
integrated learning in the fields of hospitality and tourism education. *Humanities, Arts and Social
Sciences Studies*. <https://doi.org/10.69598/hasss.24.2.265518>
- King, B. and Zhang, H. Q. (2017). Experiential tourism and hospitality learning: Principles and practice. In P.
Benckendorff & A. Zehrer (Eds.), *Handbook of teaching and learning in tourism* (pp. 207–217). Edward
Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781784714802.0002>



- Sawagvudcharee, O. (2025). Engaging Brand Equity for Developing Tourism Destination Identity towards Intangible Cultural Heritage (ICH): Case Studies of China, Myanmar, Thailand, and Australia. *Journal of Cultural Approach*, 26(49), 3–19.
- Hilda Taba. (1962). Curriculum Development: Theory and Practice. New York: Harcourt, Brace & World.
- Tsui, P.-L. and Chen, Y.-C. (2020). Sustainable development of hotel food and beverage service training: Learning satisfaction with the situated cognitive apprenticeship approach. *Sustainability*, 12(5), 1951. <https://doi.org/10.3390/su12051951>
- Williamson, J., Wardle, K. and Hasmi, H. (2021). Developing WIL curriculum which enhances hospitality students capabilities. *Higher Education, Skills and Work-Based Learning*, 11(3), 635–648. <https://doi.org/10.1108/HESWBL-04-2020-0055>
- Xu, J. B., Tavitiyaman, P., Zhang, X. and Zhu, M. (2022). A study of work-integrated learning experience of hospitality and tourism management students in Guangdong under the COVID-19 pandemic. *Public Administration and Policy*, 25(3), 221–234. <https://doi.org/10.1108/PAP-03-2022-0021>