

การวิจัยในชั้นเรียนเรื่องการเฝ้าระวังด้านความปลอดภัย ในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร

สุเมต บุญสุด¹ ณัฐกา กุลรินทร์¹ ทิพรรัตน์ แสนคาร¹ วันดี ฉวีจันทร์¹

¹สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

ผู้นิพนธ์ที่ให้การติดต่อ E-mail: sumat.b@nsru.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนการสอนเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารโดยการใช้กระบวนการเรียนการสอนแบบ Active Learning ผ่านการเรียนสอนและทดลองปฏิบัติการใช้เครื่องมือทดสอบแบบที่เรียบง่าย SI2 และแบบสำรวจการสุขาภิบาลร้านอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กลุ่มตัวอย่างเป็นนักศึกษาจำนวน 1 ห้องเรียนจำนวน 35 คนโดยใช้กระบวนการเรียนรู้ภายในห้องเรียน วัดผลการเรียนรู้จากประสิทธิภาพการเรียนรู้แบบทดสอบก่อนและหลังเรียน และการทวนสอบจากกรมการประจำหลักสูตร จากการวิจัยพบว่านักศึกษามีผลการเรียนรู้มากกว่าร้อยละ 80 และผ่านการทวนสอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตร ในส่วนของความพึงพอใจของนักศึกษาประกอบการมีวิธีสอนที่หลากหลาย การมีเทคนิคในการพัฒนาความสามารถของผู้เรียนอย่างเหมาะสม การปรับเปลี่ยนวิธีสอนตามสถานการณ์ สื่อการสอนที่ดี และการสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้มากกว่าร้อยละ 80 แต่ต้องเพิ่มเติมความรู้ในส่วนของการเขียนรายงานและการอธิบายเพื่อทำความเข้าใจแก่ร้านอาหาร ในกรณีที่พบว่าร้านอาหารไม่ผ่านการตรวจประเมิน นอกจากนี้นักศึกษายังมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือทดสอบอย่างง่ายประกอบการใช้แบบตรวจร้านอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขทำให้ผู้ตรวจมีข้อมูลเชิงประจักษ์เพื่อช่วยในการอธิบายร้านอาหารเกี่ยวกับผลการตรวจร้านอาหาร

คำสำคัญ : การวิจัยในชั้นเรียน, การเฝ้าระวังด้านความปลอดภัย, การสุขาภิบาลอาหาร, ร้านอาหาร

Classroom research about Safety Monitoring on the Food sanitary in restaurant

Sumat Bunsud¹, Nutthaga Gulrine¹, Tippharat Sancarn¹, Wandee Chaweejan¹

¹Faculty of Health Science ,Science and Technology,Nakhonsawan Rajabhat University

Corresponding Author E-mail: sumat.b@nsru.ac.th

Abstract

The purpose of this research was to add the effectiveness active learning on teaching about monitoring the safety of food sanitation in restaurant using the SI2 and Food Monitoring form of Department of Health, Ministry of Public Health [MOPH].Samples were 35 students from 1 room. This methodology research have test before study, study knowledge and tool kit, practice on situation, test after and verification by curriculum. committee. Result of study finding to students have effective scored test more than 80% and pass satisfaction verification by curriculum. committee.Satisfaction of student about various teaching method, technique for learner developer , dynamic and diversity of teaching , built to learning environment more than 80 %.Suggestion form study will to adding report writing and suggestion to restaurant on have wrong situation and student comment to best on tool kit use effective co-operation manual form of Department of Health, Ministry of Public Health [MOPH]to support understanding restaurant and stakeholder.

Keyword: Classroom research, Safety surveillance, Food sanitation, Restaurant

บทนำ

จากข้อมูลของศูนย์การสื่อสารนานาชาติแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้จัดแบ่งรูปแบบการจัดการเรียนการสอนด้านสุขศึกษาซึ่งหมายรวมถึงกระบวนการจัดการศึกษาและประสบการณ์เพื่อให้บุคคลและชุมชนมีความรู้ ทักษะและการปฏิบัติที่ดีและถูกต้องเกี่ยวกับสุขภาพ เป็น 5 ประเภทประกอบด้วย

- 1.การจัดการเรียนรู้สุขศึกษาแบบจิตตปัญญาศึกษา (Contemplative Education)
- 2.การจัดการเรียนรู้สุขศึกษาแบบบูรณาการ (Integrated Education)
- 3.การจัดการเรียนรู้สุขศึกษาแบบย้อนกลับ (Backward Design)
- 4.การจัดการเรียนรู้สุขศึกษาแบบพหุปัญญา (Multiple Intelligences)
- 5.การจัดการเรียนรู้สุขศึกษาแบบคุณธรรมศึกษา (Moral Education)

โดยมีหลักการที่สำคัญประกอบด้วยการกำหนดจุดมุ่งหมายในการเรียนการสอน การคำนึงถึงธรรมชาติของผู้เรียน การมีกิจกรรมที่หลากหลายที่สอดคล้องกับชีวิตจริง การเปลี่ยนแปลงที่ดูไม่ขัดแย้งกันจนเกินไป การสร้างบรรยากาศที่ดี การมีส่วนร่วม การสร้างทัศนคติเชิงบวกด้านสุขภาพ การเป็นแบบอย่างที่ดีของผู้สอน การลงโทษที่เหมาะสมและการสรุปให้เข้าใจตรงกัน^[1] งานวิจัยชิ้นนี้ใช้หลักการในการจัดกระบวนการสอนตามแนวทางของทางมหาวิทยาลัย โดยคัดเลือกแนวทางประเมินเฉพาะหัวข้อที่ตรงกับการเรียนการสอนเรื่องการตรวจสุขภาพร้านอาหาร ในรายวิชานานามัยสิ่งแวดล้อมประกอบด้วย การมีวิธีสอนที่หลากหลาย การมีเทคนิคในการพัฒนาความสามารถผู้เรียนอย่างเหมาะสม การปรับเปลี่ยนวิธีสอนตามสถานการณ์ สื่อการสอนที่ดี และการสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้^[2] จากแผนภาพกรวยแห่งความรู้จะพบว่ากระบวนการเรียนการสอนแบบ Active Learning มีความสำคัญต่อกระบวนการเรียนการสอนด้านสุขภาพเพราะเน้นกระบวนการในการปฏิบัติให้เกิดทักษะความชำนาญในการลงมือทำ สอดคล้องกับสมองในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความจำทำให้เกิดความจำได้ดี โดยเน้นการมีบทบาทและมีส่วนร่วมของผู้เรียนซึ่งแตกต่างจากกระบวนการเรียนรู้ปกติที่เน้นบทบาทของผู้สอน โดยมีข้อพึงระวังคือการเรียนรู้แบบนี้คือไม่ได้เน้นความตื่นตัวของผู้เรียน และเหมาะสมกับการประเมินด้านพุทธิพิสัยในส่วนของการบวนการคิดวิเคราะห์มากกว่าการจดจำ^[3] แบบตรวจร้านอาหาร ทางแบคทีเรียของกองสุขภาพอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นการตรวจอย่างง่าย 15 หัวข้อตามรายละเอียดมาตรฐานและแบ่งเป็นขนาดเกินและไม่เกิน 200 ตารางเมตร ประกอบกับการตรวจแบคทีเรียจากน้ำด้วยเครื่องมือตรวจSI2^[4] ดังนั้นผู้วิจัยจึงเลือกใช้การเรียนการสอนแบบ Active Learning กับกระบวนการเรียนการสอนเรื่องการตรวจสุขภาพร้านอาหาร ในรายวิชานานามัยสิ่งแวดล้อม เพื่อทำให้เกิดความรู้ การปฏิบัติและความพึงพอใจของนักศึกษาในการเรียนการสอนเนื่องจากกระบวนการ Active Learning เน้นการให้นักศึกษาทดลองปฏิบัติและสรุปความเข้าใจเชื่อมโยงกับการนำไปใช้จริง

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนการสอนด้านความรู้ การปฏิบัติและความพึงพอใจของผู้เรียนเกี่ยวกับเรื่องการตรวจสุขภาพร้านอาหารโดยใช้กระบวนการเรียนการสอนแบบ Active Learning ผ่านการเรียนการสอนและทดลองปฏิบัติการใช้เครื่องมือทดสอบ

ระเบียบวิธีการศึกษา

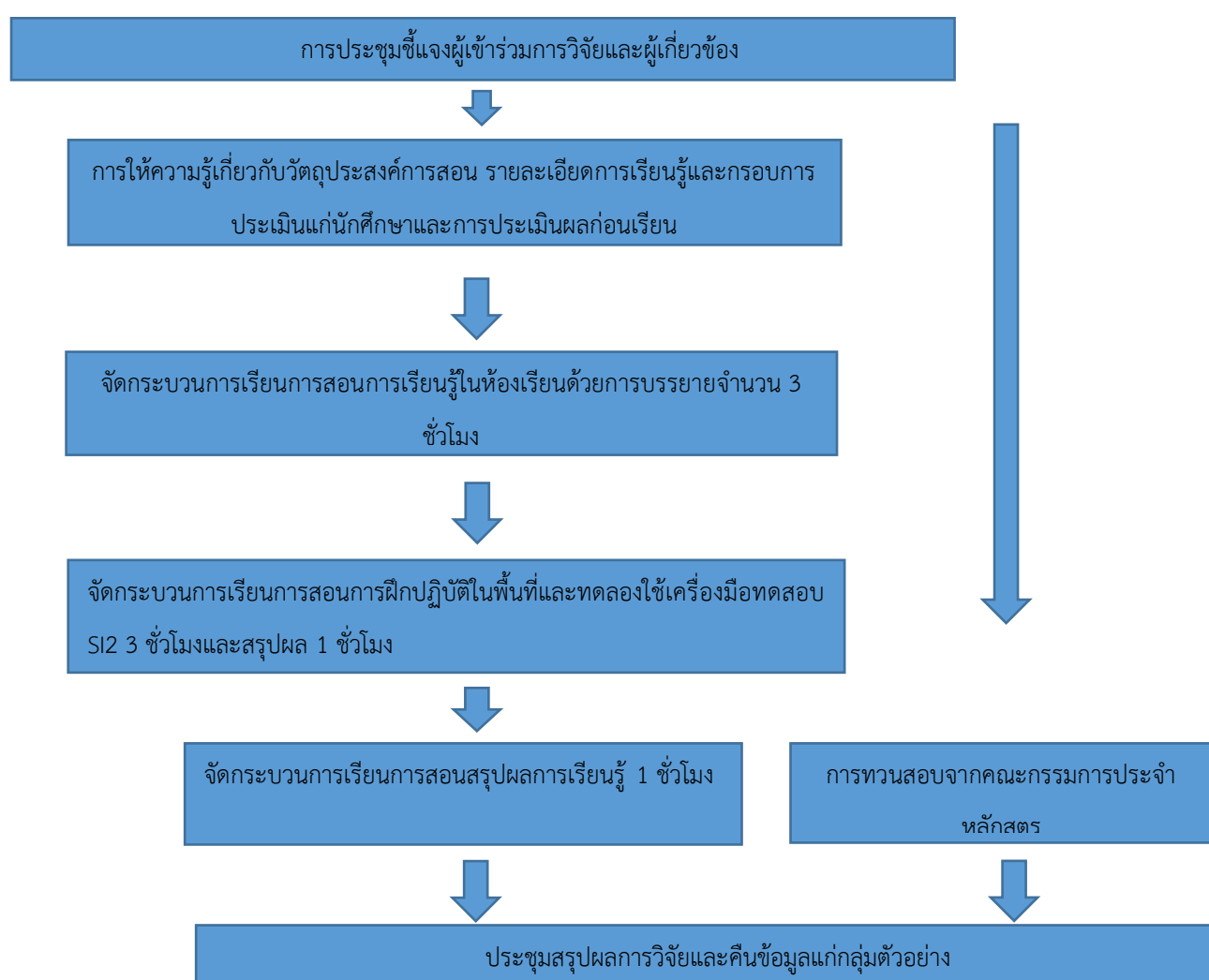
กระบวนการศึกษา

ใช้กระบวนการวิจัยในชั้นเรียนด้วยการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participation Action Research)

กลุ่มตัวอย่าง

ใช้กระบวนการสุ่มตัวอย่างแบบจำเพาะเจาะจง (Accidental Sampling) จากประชากร 2 ห้องเรียน 60 คน ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 1 ห้องเรียน 35 คน

ขั้นตอนการศึกษาวิจัย



ผลการศึกษา

จากการวิจัยพบว่านักศึกษามีผลการเรียนรู้มากกว่าร้อยละ 80 โดยนักศึกษาที่สามารถทำข้อสอบได้ 8 คะแนนจำนวน 20 คนคิดเป็นร้อยละ 57.0 นักศึกษาที่สามารถทำข้อสอบได้ 9 คะแนนจำนวน 10 คนคิดเป็นร้อยละ 28.6 นักศึกษาที่สามารถทำข้อสอบได้ 10 คะแนนจำนวน 5 คนคิดเป็นร้อยละ 14.4 (ดังตารางที่2) และผ่านการทวนสอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตร ในส่วนของความพึงพอใจของนักศึกษามากกว่าระดับ4จาก5ระดับ พบว่าการมีวิธีสอนที่หลากหลาย คิดเป็น 100 การมีเทคนิคในการพัฒนาความสามารถผู้เรียนอย่างเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 100 การปรับเปลี่ยนวิธีสอนตามสถานการณ์ คิดเป็นร้อยละ 98.0 สื่อการสอนที่ดี คิดเป็นร้อยละ 100 และการสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้คิดเป็นร้อยละ 94.3 เปอร์เซ็นต์(ดังตารางที่ 3)

อภิปรายผล

จากผลการศึกษาพบว่าการใช้การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม (Active Learning) ในหัวข้อการสอนเรื่องการสุภาพโภชนาการ ในรายวิชานามัยสิ่งแวดล้อมทำให้นักศึกษาได้ฝึกใช้เครื่องมือทดสอบ การสังเกตความเปลี่ยนแปลงของแบคทีเรีย ทำให้นักศึกษาเข้าใจภาพเชิงประจักษ์เกี่ยวกับความสำคัญที่ต้องมีการสุภาพโภชนาการ และการใช้แบบทดสอบของกรมอนามัยในการตรวจสอบสุภาพโภชนาการทำให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์ในการทดลองปฏิบัติจริง สอดคล้องกับหลักการในการเรียนรู้โดยเน้นการปฏิบัติจริง นักศึกษาได้พบปัญหาในการแจ้งผลการตรวจต่อร้านอาหารและฝึกทักษะในการนำผลการตรวจไปชี้แจงให้เกิดความเข้าใจและมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือทดสอบอย่างง่ายประกอบการใช้แบบตรวจร้านอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขทำให้ผู้ตรวจมีข้อมูลเชิงประจักษ์เพื่อช่วยในการอธิบายร้านอาหารเกี่ยวกับผลการตรวจร้านอาหารให้มีความเข้าใจ นักศึกษาได้ดียิ่งขึ้น

ข้อสรุป

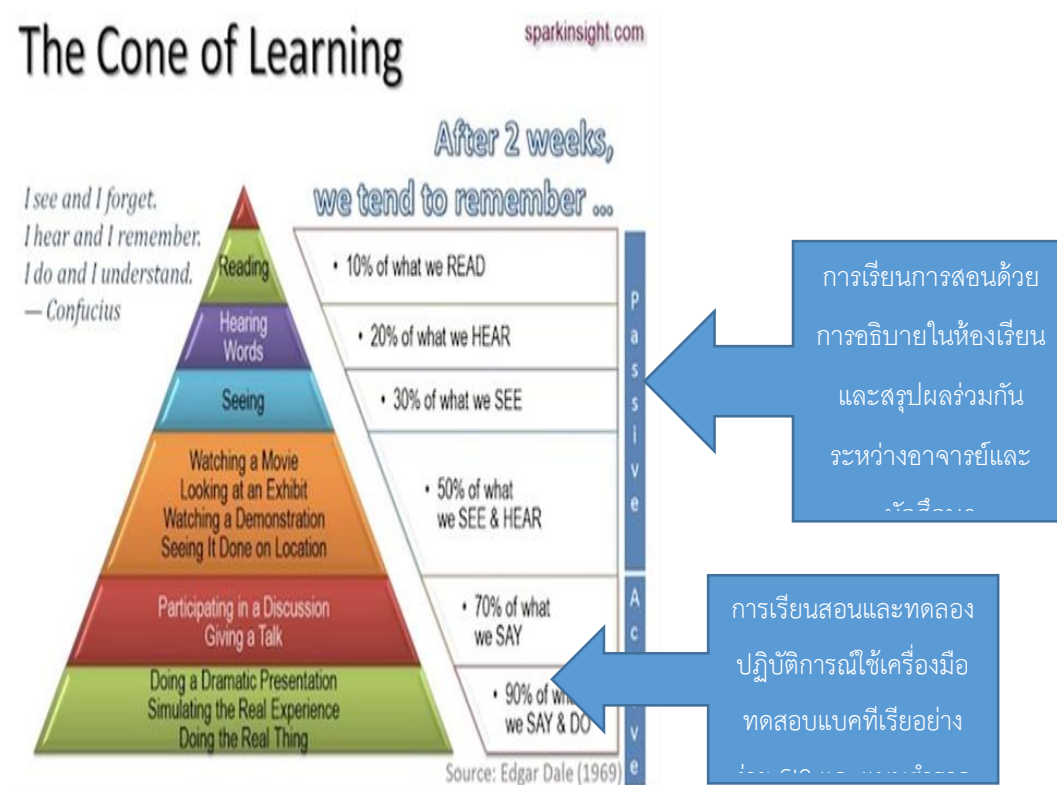
จากการวิจัยพบว่านักศึกษามีผลการเรียนรู้มากกว่าร้อยละ 80 และผ่านการทวนสอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตร ในส่วนของความพึงพอใจของนักศึกษาการมีวิธีสอนที่หลากหลาย การมีเทคนิคในการพัฒนาความสามารถผู้เรียนอย่างเหมาะสม การปรับเปลี่ยนวิธีสอนตามสถานการณ์ สื่อการสอนที่ดี และการสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้มากกว่าร้อยละ 80

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณนักศึกษา คณาจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ และผู้ที่เกี่ยวข้องในการวิจัยครั้งนี้ทุกท่าน

ตาราง ภาพและแผนภาพ

แผนภาพที่ 1 กรวยแห่งการเรียนรู้แบบ Active Learning[5]



ตารางที่ 1 ผลคะแนนก่อนการเรียนการสอนด้วยกระบวนการ Active Learning ของนักศึกษา

ค่าคะแนน	จำนวนนักศึกษา	ร้อยละ
5	10	28.9
6	21	57.1
7	4	14.0
รวม	35	100

ตารางที่ 2 ผลการเรียนรู้ของนักศึกษาหลังการเรียนการสอนด้วยกระบวนการ Active Learning

ค่าคะแนน	จำนวนนักศึกษา	ร้อยละ
8	20	57.1
9	10	28.9
10	5	14.0
รวม	35	100

ตารางที่ 3 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อหัวข้อการสุขาภิบาลอาหาร

หัวข้อ	จำนวนนักศึกษาที่พึงพอใจ (คน)		ร้อยละ
	5	4	
1.วิธีสอนที่หลากหลาย	35		100
2.การมีเทคนิคในการพัฒนาความสามารถผู้เรียนอย่างเหมาะสม	35		100
3.การปรับเปลี่ยนวิธีสอนตามสถานการณ์	34	1	98.0
4.สื่อการสอนที่ดี	35		100
5.การสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้	33	2	94.3
รวม	35	35	100

เอกสารอ้างอิง

1. เอมอัชมา วัฒนบุรานนท์.(2554).การจัดการการเรียนรู้สุขศึกษา.จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 27 เมษายน 2554. กรุงเทพมหานคร.สืบค้นจาก<http://www.chulapedia.chula.ac.th/index.php?>เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2559.
2. ส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน.(2560).ประเมินผลการสอนโดยนักศึกษา.มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์. เมษายน 2560.นครสวรรค์.สืบค้นจาก<http://www. http://regis.nsrp.ac.th/>เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2560.
3. สำนักงานเขตการศึกษาพื้นที่ 29.(2558)การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นบทบาทการเรียนรู้ของผู้เรียน.สืบค้นจาก [www.secondary29.go.th/.../2%20Active%20Learning%20\(1\).doc](http://www.secondary29.go.th/.../2%20Active%20Learning%20(1).doc).สืบค้นเมื่อ27 ธันวาคม 2560.
4. กองสุขาภิบาลร้านอาหาร กรมอนามัย.(2553).แบบตรวจร้านอาหาร.กระทรวงสาธารณสุข.กรุงเทพมหานคร. สืบค้นจาก www.skko.moph.go.th/.../20140630113105_385150301.doc.g,njv;yomuj.เมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2560.
5. เครือข่ายครูและบุคลากรทางการศึกษา วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี.แนวทางปฏิบัติงานการจัดการ ภัยจากผลิตภัณฑ์สุขภาพ.สืบค้นจาก<https://parnward8info.files.wordpress.com/2014/01/active-learning.jpg>.สืบค้นเมื่อ27 ธันวาคม 2560.