

การพัฒนาทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก

จิราณัฐ โสภา^{1,*}, พรรณี สอนเพลง², ธัญชนก บุญเจือ³, จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา⁴,
ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง⁵, พิรมาลย์ บุญธรรม⁶, อีรนุช ฉายศิริโชติ⁷, บุษราคัม สีดาเหลือ⁸
^{1,3}หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาสหวิทยาการการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
²หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
^{4,5,6,7,8}หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Received: 8 June 2022

Revised: 15 December 2022

Accepted: 15 December 2022

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้วัตถุประสงค์ 2 ข้อ คือ (1) พัฒนาหลักสูตรทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน และ (2) จัดการฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรในชุมชนให้รองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด) การวิจัยนี้เป็นการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมด้วยการพัฒนาหลักสูตรร่วมชุมชนและผู้ประกอบการท่องเที่ยวจำนวน 3 หลักสูตร คือ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและหลักสูตรการประกอบอาหารพื้นถิ่น และหลักสูตรยุวมัคคุเทศก์ หรือบุคลากรด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยด้วยการสัมภาษณ์ สันทนา กลุ่มและแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่าง ผลการวิจัยพบว่า หลักสูตรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาทุนมนุษย์ด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย เป็นหลักสูตรที่สามารถเสริมทักษะและอาชีพด้านบริการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่นให้รู้จักของนักท่องเที่ยวให้มากขึ้น อีกทั้งยังเป็นเรื่องใหม่โดยมีความคาดหวังว่า ภายหลังจากการฝึกอบรม สามารถเป็นแนวทางเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชนที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ลงสู่ชุมชนได้อย่างแท้จริง ผู้เข้าอบรมทั้ง 3 หลักสูตร มีความพึงพอใจระดับค่าเฉลี่ยมากที่สุด ทั้งด้านความรู้ การนำไปใช้ประโยชน์ และระยะเวลาการอบรม รวมถึงด้านการบริการ การอำนวยความสะดวกและวิทยากร ซึ่งผู้อบรมเห็นว่า หลักสูตรการฝึกอบรม สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดให้กับคนในชุมชนได้

คำสำคัญ: ทุนมนุษย์ วัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน เขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก

* ผู้ประสานงานหลัก; อีเมล: chiranut_sop@dusit.ac.th

The Development of Gastronomy Tourism Manpower to Support the Gastronomy Tourism Village in Secondary Cities of Active Beach

Chiranut Sopha^{1,*}, Paneer Suanpang², Thanchanok Boonchua³,
Chanchana Siripanwattana⁴, Thanaphat Saengrungrueang⁵, Piramal Buntham⁶,
Teeranuch Chysirichote⁷, Bussarakam Seedaluang⁸

^{1,3}Interdisciplinary of Studies in Tourism, Suan Dusit University

²Program in Information Technology, Suan Dusit University

^{4,5,6,7,8}Culinary Technology and Service Program, Suan Dusit University

Received: 8 June 2022

Revised: 15 December 2022

Accepted: 15 December 2022

Abstract

The objectives of this research were (1) to develop manpower training courses to support the gastronomy tourism village, and (2) to organize the training courses to develop crew in the community to support gastronomy tourism village in secondary cities tourism development zones in eastern area (Rayong - Chanthaburi - Trat). This research was designed as the participatory action research by developing 3 courses with the community and tourism operators through in-depth interview, focus group and questionnaire. The 3 courses comprise: sanitation and food entrepreneur course, local cooking course and local youth tourist guide/local tourism personnel course. It was found that manpower training courses are able to enhance skills and careers in gastronomy tourism village in order to be well-known among tourists. It is also the new subjects with the expectation after the training, the villagers will discover the guidelines to promote Community Based Tourism that can be applied to truly generate income to the community. The participants in all three courses had the highest average level of satisfaction with the knowledge, utilization, and training period including services, facilitations and speaker. The participants realized that they will be able to transfer the knowledge gained to the local people in the community.

Keywords: Human Capital, Gastronomy Tourism Village, Secondary Cities of Active Beach

Corresponding Author; E-mail: chiranut_sop@dusit.ac.th

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

“การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร” (Gastronomy tourism) คือ การเดินทางเพื่อได้สัมผัสถึงประสบการณ์ทางด้านอาหารในแต่ละพื้นที่ โดยมีวัตถุประสงค์หลัก คือ ความบันเทิงและสันทนาการ นอกจาก ประสบการณ์การรับประทานอาหารแล้ว การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังรวมถึงการเยี่ยมชมสถานที่ทำอาหาร เทศกาลอาหาร ตลาดงานแสดงและสาธิตการทำอาหาร หรือกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สัมพันธ์กับอาหาร ที่เกิดขึ้นในสถานที่ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะที่โดดเด่นด้านภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นและวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นที่ได้ไปเยือนด้วยเช่นกัน นอกจากนี้ อาหารยังเป็นเหมือนจุดรวบรวมน ระหว่างวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และการท่องเที่ยวแบบใหม่ที่เกี่ยวเนื่องกับ ประเพณี วัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี ความเป็นเอกลักษณ์ ความยั่งยืน และประสบการณ์

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวหนึ่งที่นักท่องเที่ยวมีการเดินทางท่องเที่ยวสนใจในด้านอาหารอย่างแท้จริง นอกจากนักท่องเที่ยวจะได้รับประสบการณ์ทางด้านการท่องเที่ยวแล้วนักท่องเที่ยวยังมีส่วนร่วมในการรับประทานอาหารท้องถิ่น อาหารพื้นเมืองหรืออาหารขึ้นชื่อของพื้นที่นั้นๆ โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารถือเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวทางเลือก ซึ่งในปัจจุบันมีปัจจัยที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารและส่งผลให้แนวโน้มของการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมมากขึ้น เช่น กระแสการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนที่เพิ่มมากขึ้น การแสวงหาความเป็นเอกลักษณ์ในท้องถิ่น และแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจหลากหลายปัจจัยต่างๆ เหล่านี้จะส่งผลให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารมากยิ่งขึ้น ในขณะเดียวกันประเทศไทยถือว่ามีศักยภาพ และความได้เปรียบของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ความหลากหลายของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ความหลากหลายของอาหารไทยในแต่ละพื้นที่ กรรมวิธีการปรุงอาหารไทย นโยบายและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการสร้างความได้เปรียบจะช่วยส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นจุดหมายปลายทางหลักในการเดินทาง สามารถกระจายรายได้สู่ชุมชนต่างๆ ในท้องถิ่นอีกด้วย (Chamnancha, 2018)

ข้อมูลขององค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy tourism or Food tourism) เป็นการท่องเที่ยวที่กำลังมาแรงและน่าจับตามอง โดยในระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมาผลการวิจัยค้นพบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางไปเยือนต่างประเทศจะใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มมากถึง 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายในแหล่งท่องเที่ยวทั้งหมด นอกจากนี้นักท่องเที่ยวยุคใหม่ยังมักมองหาอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลก แตกต่าง และเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ (Suanpleang, 2016)

สำหรับพื้นที่จังหวัดระยอง-จันทบุรี-ตราด เป็นพื้นที่ที่มีอัตลักษณ์และความโดดเด่น ความพร้อมด้านทรัพยากรอาหารสำหรับการท่องเที่ยวสูง ทั้งทรัพยากรอาหาร อาหารทะเลและผลไม้ ที่ได้สืบทอดอัตลักษณ์ด้านอาหารของตนเอง ตามปัจจัยแวดล้อมและศักยภาพที่มีและรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ประกอบอาชีพวิถีประมง วิถีทำสวนผลไม้ และอื่นๆ พบว่า มีเอกลักษณ์และความโดดเด่นที่จะพัฒนาสร้างสรรค์ให้มีมูลค่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนได้

นอกจากนี้ สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.) ยังได้กำหนดมาตรการในการพัฒนาบุคลากรทางด้านการท่องเที่ยวด้วยการ Upskill/Reskill จากการการศึกษาความต้องการของพื้นที่ (Situation review) พบว่าชุมชนมีความต้องการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อยกระดับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนโดยเฉพาะอย่างยิ่ง “การพัฒนาทุนมนุษย์” เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน เนื่องจากการในชุมชนขาดบุคลากรที่มีความรู้ ทักษะ เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน เพื่อ

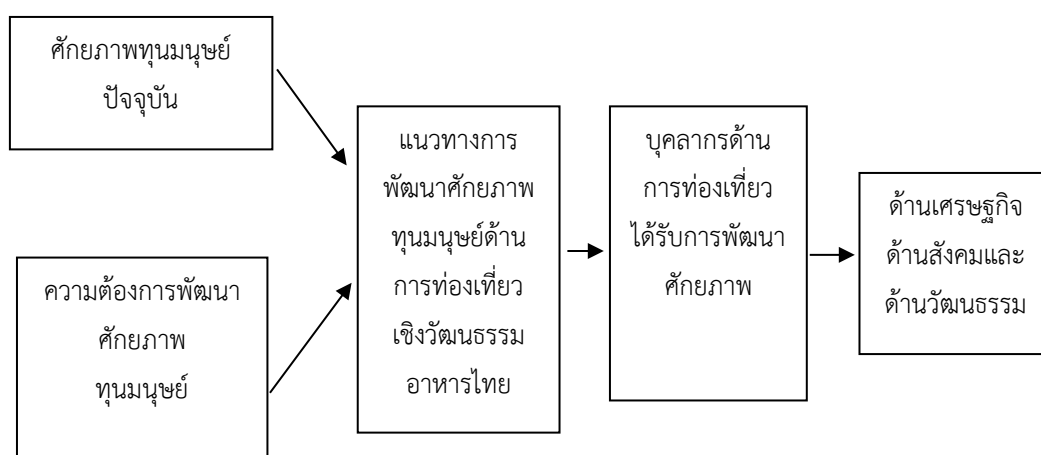
รองรับการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนได้ จึงนำมาสู่การวิจัย “การพัฒนาทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน (Gastronomy tourism manpower) ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด)” โดยมีเป้าหมายของโครงการ คือ การพัฒนาทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนเพื่อนำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ และขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาหลักสูตรทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน
2. เพื่อจัดการฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรในชุมชนให้รองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด)

กรอบแนวคิดการวิจัย

คณะผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและวรรณกรรมงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยนำเรื่องศักยภาพการพัฒนาทุนมนุษย์และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมาเป็นกรอบการวิจัย เพื่อให้ได้แนวทางพัฒนา ประกอบด้วยการอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับความต้องการของคนในชุมชน เพื่อนำไปสู่มูลค่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและด้านวัฒนธรรม และได้นำมากำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัย ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

แบบแผนการวิจัย

คณะผู้วิจัยใช้การวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) ประกอบด้วยการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยทำการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพก่อนเพื่อให้ได้หลักสูตรอบรมได้ตามความต้องการของชุมชน จากนั้นจึงทำการวิจัยเชิงปริมาณเพื่อการประเมินผลจากการอบรม มีวิธีการดำเนินงานวิจัย ดังนี้

ประชากรและตัวอย่าง

ประชากร เป็นบุคลากรที่ทำธุรกิจส่วนตัวด้านการบริการมีอาชีพที่เกี่ยวข้อง รับจ้างทั่วไป พ่อบ้าน/ แม่บ้าน และนักศึกษา กลุ่มตัวอย่างได้จากการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Selection) โดยการสุ่มตัวอย่างจากตารางสุ่มตัวอย่างของ Krejcie และ Morgan (1970) กำหนดความเชื่อมั่นที่ 95% ความคลาดเคลื่อน $\pm 5\%$ โดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว ชุมชน และหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 13 คน

เครื่องมือวิจัย

เครื่องมือวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และแบบการสนทนากลุ่ม เพื่อศึกษาความต้องการและสภาพปัจจุบันต่อการพัฒนาทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน มีกระบวนการสร้างเครื่องมือ คือ รวบรวมข้อมูล ทบทวนวรรณกรรม และวิเคราะห์เชิงเอกสารที่เกี่ยวข้องกับความต้องการและสภาพปัจจุบันต่อการพัฒนาทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน (Gastronomy tourism manpower) ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด) เพื่อใช้สร้างแบบคำถามทั้งการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว ชุมชน และหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 13 คน ได้แก่

- | | |
|---------------------------------|-------------|
| 1) ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว | จำนวน 4 ราย |
| 2) บุคลากรในชุมชน | จำนวน 6 ราย |
| 3) บุคลากรหน่วยงานภาครัฐ | จำนวน 3 ราย |

เครื่องมือวิจัย

ใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ด้วยการกำหนดร่างแนวทางการสัมภาษณ์เชิงลึกให้สอดคล้องกับแบบสอบถามของงานวิจัยเชิงปริมาณ โดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความตรงตามเนื้อหา (Content Validity)

การรวบรวมข้อมูล

1. ออกหนังสือแนะนำตัว เพื่อนำไปขออนุญาตผู้ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยนี้ ประกอบด้วย จากผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว ชุมชน และหน่วยงานภาครัฐ ที่เกี่ยวข้อง จำนวนรวม 13 คน
2. พบกลุ่มตัวอย่าง ชี้แจงวัตถุประสงค์การวิจัย และขอความร่วมมือในการวิจัย
3. รวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) กับบุคลากรในพื้นที่จากผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว ชุมชน และหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงคุณภาพ

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Soros (2012) คณะผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ด้วยการจำแนกและแบ่งประเภทข้อมูล และทำการจัดหมวดหมู่ แล้วนำมาวิเคราะห์ความเป็นเหตุเป็นผลเป็นข้อสรุปแบบย่อๆ และนำข้อสรุปย่อๆ นั้นมาเชื่อมโยงบูรณาการ เพื่อให้เป็นแนวทางของบทสรุปจากการศึกษา รวมถึงทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) โดยคำนึงถึงบริบท (Context) หรือสภาพแวดล้อม และการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการตีความ (Interpretation) เพื่อให้ได้ (1) หลักสูตรทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน (2) จัดการฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรในชุมชนให้รองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด)

องค์ประกอบของหลักสูตร ประกอบด้วยวัตถุประสงค์ของหลักสูตรฝึกอบรม หมวดวิชา หัวข้อวิชา วัตถุประสงค์ ของแต่ละหัวข้อวิชา เนื้อหาสาระหรือแนวการอบรม เทคนิคหรือวิธีการอบรม ระยะเวลา การเรียงลำดับ หัวข้อวิชาที่ และจัดการอบรมหลักสูตรด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยในท้องถิ่นและการสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่ผู้สนใจในชุมชน และชุมชน ท้องถิ่น และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนต่างๆ โดยมีการประเมินหลักสูตร เพื่อประเมินหลักสูตรการอบรมว่ามีความเหมาะสมกับบริบทและความต้องการของชุมชนการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม อาหารไทย รวมถึงความต้องการของบุคลากรมีการประเมินหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ โดยมีรายละเอียดหลักสูตร ดังนี้

1. พัฒนาหลักสูตรทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนในเขตพัฒนา การท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด) โดยดำเนินการร่วมกับชุมชนในพื้นที่เป้าหมาย อาทิ ประชาชนชาวบ้าน ผู้ประกอบอาหารชุมชนที่มีชื่อเสียง ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว ผู้ประกอบการธุรกิจที่ เกี่ยวเนื่องกับการท่องเที่ยวชุมชน เป็นต้น โดยมีหลักสูตร ดังนี้

(1) หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ประกอบด้วย หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้าน อาหาร ซึ่งเป็นหลักสูตรที่มีความจำเป็นสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ให้มีความรู้ความเข้าใจ ด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(2) หลักสูตรการประกอบอาหารพื้นถิ่น การถอดองค์ความรู้จากประชาชนชาวบ้านที่ทำอาหารและขนม ท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง เพิ่มคุณค่าของอาหารท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น เช่น การแนะนำการใช้วัตถุดิบประกอบอาหาร การออกแบบและจัดตกแต่งภาชนะ เทคนิคการนำเสนออาหารแก่นักท่องเที่ยว การใช้สื่อโซเชียลมีเดีย เป็นต้น

(3) หลักสูตรยุวมัคคุเทศก์/ บุคลากรด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย มีการฝึกทั้งภาคทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติ

2. จัดการฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรในชุมชนให้รองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนในเขต พัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด)

มีวิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action research) โดยจะมีการจัดการฝึกอบรมในพื้นที่จำนวน 3 หลักสูตร โดยมีขั้นตอนการดำเนินงาน ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลและทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องการเพิ่มศักยภาพทุนมนุษย์ การท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมอาหารไทยและบริบทของชุมชนในจังหวัดระยอง จันทบุรี ตราด และการเก็บข้อมูลภาคสนาม (Field study) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์ การสังเกต และการสนทนากลุ่ม โดยใช้กลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้รู้ ผู้ปฏิบัติ และผู้เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาและการปฏิบัติอาหารท้องถิ่น

2. จัดประชุมผู้เชี่ยวชาญเพื่อการพัฒนาหลักสูตร โดยการแบ่งหลักสูตร ออกเป็นจำนวน 3 หลักสูตร คือ (1) หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร (2) หลักสูตรการประกอบ อาหารพื้นถิ่น (3) หลักสูตรยุวมัคคุเทศก์/ บุคลากรด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย

ผลการวิจัย

1. การพัฒนาหลักสูตรทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน ปัจจัยที่สำคัญคือ บุคลากรในท้องถิ่น ยังมีความรู้ความเข้าใจในด้านการจัดการการท่องเที่ยวยังไม่มากพอ จึงควรมีการลงทุนทางด้านการพัฒนาบุคลากร เน้นการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนในท้องถิ่น เพื่อให้บุคลากรในท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีความพร้อมด้านการบริการและการท่องเที่ยว ด้วยการฝึกอบรมบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีความพร้อมในการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในพื้นที่ (สำนักบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ, 2556) ในปัจจุบันการพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยวในชุมชน โดยเฉพาะจากคนในท้องถิ่นเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการและคนในชุมชนต้องการมากที่สุด เนื่องจากชุมชนต้องการสร้างงาน สร้างอาชีพ รายได้เสริม จากการประกอบอาชีพที่ทำประจำ นอกจากนี้ยังเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรม ภูมิปัญญาของท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวได้อีกด้วย ยังเป็นการสืบสานวัฒนธรรมประวัติศาสตร์ และความภาคภูมิใจให้คนในชุมชนได้ตระหนักและเรียนรู้ได้ต่อไป การได้บุคลากรที่มีทักษะการนำเสนอถือว่าเป็นสิ่งสำคัญในการสร้างมูลค่าในการให้บริการ เป็นการสร้างรายได้เปรียบของการท่องเที่ยวอีกด้วย

ในการพัฒนาหลักสูตรทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน หลักสูตรที่ใช้อบรมควรเป็นหลักสูตรที่กระชับ สามารถเรียนรู้ได้ง่าย และนำไปปฏิบัติใช้ได้จริง ผู้ประกอบการคิดว่า หลักสูตร “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย” ประกอบด้วย หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร หลักสูตรการประกอบอาหารพื้นถิ่นและหลักสูตรการพัฒนาทุนมนุษย์ด้านการนำเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย เป็นการเสริมทักษะและอาชีพด้านบริการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่นให้รู้จักของนักท่องเที่ยวนำมากขึ้น สอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของนายกสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัดตราด เนื่องจากการท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีความหลากหลายทั้งทางธรรมชาติและวัฒนธรรม โดยเฉพาะด้านวัฒนธรรมชาวขอมในท้องถิ่น แต่ขาดการประชาสัมพันธ์ ขาดการสืบสานวัฒนธรรมชาวขอม และขาดการนำเสนอเรื่องราวและผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น รวมถึงการนำไปใช้ ดังนั้น หากมีการนำเสนอหรือพัฒนารูปแบบและกิจกรรมเพื่อเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวด้วยการพัฒนาบุคลากร ด้วยหลักสูตรที่เหมาะสมกับท้องถิ่น จะมีส่วนช่วยให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

2. การฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรในชุมชนให้รองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด) การอบรมหลักสูตร หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร หลักสูตรการประกอบอาหารพื้นถิ่นและหลักสูตรการพัฒนาทุนมนุษย์ด้านการนำเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย โดยมีการประสานความร่วมมือกับสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัด และชุมชนที่มีการขับเคลื่อนจากการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการร้านอาหารและโรงแรม เพื่อจัดอบรมให้ความรู้พัฒนาและยกระดับชุมชนหรือร้านอาหารให้ผ่านมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนดตามกฎหมายกระทรวง ในการอบรมแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร โดยการอบรมทั้งภาคทฤษฎี ให้ความรู้ในส่วนที่เกี่ยวข้อง และภาคปฏิบัติ

หลังการอบรมมีการประเมินผลจากการอบรม มีการทำแบบสอบถาม โดยมีเกณฑ์ระดับความคิดเห็นเป็น 5 คะแนน 5 ระดับ ดังนี้

- 1 คะแนน หมายถึง มีความพึงพอใจน้อยที่สุด
- 2 คะแนน หมายถึง มีความพึงพอใจน้อย
- 3 คะแนน หมายถึง มีความพึงพอใจปานกลาง

4 คะแนน หมายถึง มี ความพึงพอใจมาก

5 คะแนน หมายถึง มี ความพึงพอใจมากที่สุด

จากเกณฑ์ดังกล่าว ได้กำหนดการแปลระดับความสำคัญ โดยแบ่งคะแนนเฉลี่ย ได้ 5 ระดับ ในแต่ละระดับมีขนาดระยะช่องว่างระหว่างระดับเท่ากับ 0.8 ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.21 – 5.00 หมายถึง มีความพึงพอใจในปัจจุบันมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.41 – 4.20 หมายถึง มีความพึงพอใจในปัจจุบันมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.61 – 3.40 หมายถึง มีความพึงพอใจในปัจจุบันปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.81 – 2.60 หมายถึง มีความพึงพอใจในปัจจุบันน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00 – 1.80 หมายถึง มีความพึงพอใจในปัจจุบันน้อยที่สุด

โดยพบว่า ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร และการปรุงอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร จำนวน 159 คน ด้านวิธีการสอนและการถ่ายทอด พบว่า วิทยากรมีความสามารถในการอธิบายเนื้อหา มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.43$, $SD = 0.64$) ด้านความรู้ความเข้าใจ พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลังการอบรม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.28$, $SD = 0.67$) ด้านการนำความรู้ไปใช้ พบว่า ความรู้ที่ได้รับมีความจำเป็นต่อการนำไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.47$, $SD = 0.59$) ด้านสถานที่และระยะเวลา พบว่า ความพร้อมของอุปกรณ์ในการฝึกอบรม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.35$, $SD = 0.62$) ด้านการบริการและการอำนวยความสะดวก พบว่า วิทยากรช่วยและบุคลากรที่อำนวยความสะดวกมีประสิทธิภาพ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.46$, $SD = 0.58$) ดังตารางที่ 1

ส่วนหลักสูตรการพัฒนาทุนมนุษย์ด้านการนำเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย เป็นหลักสูตรการฝึกอบรมระยะสั้น เน้นการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติควบคู่กัน มีการฝึกทักษะเฉพาะวิชาชีพ การศึกษานอกสถานที่ และการฝึกปฏิบัติภาคสนามมีการวัดและประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยใช้แบบทดสอบ การสังเกตและการปฏิบัติในสถานการณ์จริงเป็นรายบุคคล และกำหนดเกณฑ์การประเมินผลการผ่าน / ไม่ผ่านการฝึกอบรม โดยพิจารณาจากความรู้ความสามารถ และทักษะทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติควบคู่กัน

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร และการปรุงอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

รายการ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ	อันดับ
ด้านวิธีการสอนและการถ่ายทอด				
1. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	4.35	0.77	มากที่สุด	2
2. วิทยากรมีความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	4.43	0.64	มากที่สุด	1
3. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	4.29	0.61	มากที่สุด	4
4. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	4.32	0.61	มากที่สุด	3
5. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	4.07	0.69	มาก	6
6. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	4.11	0.70	มาก	5
เฉลี่ย	4.26	0.67	มากที่สุด	

ตารางที่ 1 (ต่อ)

รายการ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ	อันดับ
ด้านความรู้ความเข้าใจ				
1. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <u>ก่อน</u> การอบรม	2.88	0.94	ปานกลาง	2
2. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <u>หลัง</u> การอบรม	4.28	0.67	มากที่สุด	1
เฉลี่ย	3.58	0.81	มาก	
ด้านการนำความรู้ไปใช้				
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการลงมือปฏิบัติได้	4.31	0.59	มากที่สุด	2
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอด สามารถอธิบายถ่ายทอดแก่บุคคลอื่นได้	4.26	0.67	มากที่สุด	3
3. ความรู้ที่ได้รับมีความจำเป็นต่อท่านในการนำไปใช้ประโยชน์	4.47	0.59	มากที่สุด	1
เฉลี่ย	4.35	0.62	มากที่สุด	
ด้านสถานที่และระยะเวลา				
1. สถานที่ในการจัดการอบรมหลักสูตรฯ มีความเหมาะสม	4.38	0.78	มากที่สุด	2
2. ความพร้อมของอุปกรณ์ในการฝึกอบรม	4.35	0.62	มากที่สุด	1
3. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	4.18	0.73	มาก	3
เฉลี่ย	4.30	0.71	มากที่สุด	
ด้านการบริการและการอำนวยความสะดวก				
1. รูปแบบการจัดการการอบรมหลักสูตรฯ ครั้งนี้มี ความเหมาะสม	4.30	0.71	มากที่สุด	2
2. วิทยากรช่วยและบุคลากรที่อำนวยความสะดวกมี ประสิทธิภาพ	4.46	0.58	มากที่สุด	1
เฉลี่ย	4.38	0.65	มากที่สุด	

หลังการอบรมมีการประเมินผลจากการอบรม พบว่า ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม ยุวมัคคุเทศก์การท่องเที่ยว จำนวน 100 คน ด้านวิธีการสอนและการถ่ายทอด พบว่า การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.59$, $SD = 0.59$) ด้านความรู้ความเข้าใจ พบว่า ผู้เข้ารับ การอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลัง การอบรม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.40$, $SD = 0.68$) ด้านการนำความรู้ไปใช้ พบว่า ความรู้ที่ได้รับมีความจำเป็นต่อท่านในการนำไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.37$, $SD = 0.66$) ด้านสถานที่และระยะเวลา พบว่า สถานที่ในการจัดการอบรมหลักสูตรฯ มีความเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.72$, $SD = 0.60$) ด้านการบริการและการอำนวยความสะดวก พบว่า วิทยากรช่วยและบุคลากรที่อำนวยความสะดวก มีประสิทธิภาพ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.71$, $SD = 0.55$) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมยุวมัคคุเทศก์

รายการ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความเห็น	อันดับ
ด้านวิธีการสอนและการถ่ายทอด				
1. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	4.49	0.67	มากที่สุด	4
2. วิทยากรมีความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	4.53	0.59	มากที่สุด	3
3. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	4.59	0.59	มากที่สุด	1
4. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	4.57	0.57	มากที่สุด	2
5. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	4.26	0.64	มากที่สุด	6
6. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	4.38	0.73	มากที่สุด	5
เฉลี่ย	4.47	0.63	มากที่สุด	
ด้านความรู้ความเข้าใจ				
1. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ ก่อน การอบรม	3.03	0.78	ปานกลาง	2
2. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลัง การอบรม	4.40	0.68	มากที่สุด	1
เฉลี่ย	3.71	0.73	มาก	
ด้านการนำความรู้ไปใช้				
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการลงมือปฏิบัติได้	4.15	0.68	มาก	3
2. สามารถนำความรู้ไปต่อยอด สามารถอธิบายถ่ายทอดแก่บุคคลอื่นได้	4.15	0.64	มาก	2
3. ความรู้ที่ได้รับมีความจำเป็นต่อท่านในการนำไปใช้ประโยชน์	4.37	0.66	มากที่สุด	1
เฉลี่ย	4.22	0.66	มากที่สุด	
ด้านสถานที่และระยะเวลา				
1. สถานที่ในการจัดการอบรมหลักสูตรฯ มีความเหมาะสม	4.72	0.60	มากที่สุด	1
2. ความพร้อมของอุปกรณ์ในการฝึกอบรม	4.59	0.59	มากที่สุด	2
3. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	4.45	0.71	มากที่สุด	3
เฉลี่ย	4.59	0.63	มากที่สุด	
ด้านการบริการและการอำนวยความสะดวก				
1. รูปแบบการจัดการการอบรมหลักสูตรฯ ครั้งนี้มีความเหมาะสม	4.52	0.64	มากที่สุด	2
2. วิทยากรช่วยและบุคลากรที่อำนวยความสะดวกมีประสิทธิภาพ	4.71	0.55	มากที่สุด	1
เฉลี่ย	4.62	0.60	มากที่สุด	

อภิปรายผล

1. ความพร้อมของบุคลากรด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่เป้าหมาย จากการศึกษาพบว่า บุคลากรและประชาชนมีความพร้อมในการพัฒนาทักษะเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว สอดคล้องกับการวิจัยของ Suwanphimol, et al. (2006) ศึกษาเรื่อง “รูปแบบการฝึกอบรมบุคลากรด้านคุณภาพการบริหารของ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ภูเก็ต พังงา และกระบี่” ที่ระบุว่า การให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการจะช่วยผลักดันให้ชุมชนมีความพร้อมในการสนับสนุนการท่องเที่ยวมากขึ้น ซึ่งนอกจากการฝึกทักษะทางวิชาชีพเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารแล้วนั้น การฝึกทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ ยังคงเป็นรายวิชาสำคัญในการพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยว สอดคล้องกับการศึกษาของ Buapliensi (2018) ศึกษาเรื่อง “รูปแบบการพัฒนาบุคลากรในพื้นที่ระยองเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออกเพื่อรองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายในอนาคต” ผลการศึกษาพบว่า การพัฒนาบุคลากรในพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออกมีสภาพปัญหา คือ ยังไม่สามารถผลิตบุคลากรให้มีความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะได้ตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมเป้าหมายได้ ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อรูปแบบการพัฒนาบุคลากรมากที่สุด คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านคุณลักษณะ ตามลำดับ ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรในด้านภาษามากที่สุด โดยทางโครงการได้มีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อการฝึกอบรมมัคคุเทศก์โดยเฉพาะ เพื่อต้องการปลูกฝังให้เด็กและเยาวชน เห็นความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เกิดความรัก ห่วงแหนชุมชน การช่วยกันอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และการเสริมทักษะภาษาอังกฤษเพื่อรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติอีกด้วย สอดคล้องกับ Indrasompha, et al. (2019) ศึกษาเรื่อง “การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมมัคคุเทศก์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่น อำเภอบัวทอง จังหวัดสุพรรณบุรี” ได้มีการพัฒนาวิทยากรท้องถิ่น (มัคคุเทศก์พื้นที่) เห็นว่า กิจกรรมดังกล่าวทำให้เห็นแว่และศักยภาพของนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมอย่างชัดเจน ซึ่งจะทำให้สามารถชักชวนนักเรียนเหล่านี้ให้มาร่วมเป็น มัคคุเทศก์ท้องถิ่น เพื่อดึงดูดและช่วยเหลือดูแลนักท่องเที่ยวในอำเภอบัวทองต่อไป

2. แนวทางในการพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยวให้มีความพร้อมในการสนับสนุนการท่องเที่ยว การหาแนวทางในการพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยว เป็นการศึกษาหาแนวทางการพัฒนาความพร้อมในการสนับสนุนการท่องเที่ยวของบุคลากร ผลการวิจัยพบว่า รูปแบบและทักษะที่บุคลากรแต่ละประเภทต้องมีในด้านจัดทำหลักสูตรนั้น ได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรที่เหมาะสม สอดคล้องกับแนวคิดของ Trakulmuthuta (2001) ตั้งแต่การวิเคราะห์ภารกิจจนถึงขึ้นการกำหนดการฝึกอบรม โดยกรอบหลักสูตรที่ถูกกำหนดขึ้น จะดำเนินการตลอดกระบวนการพัฒนาด้านการท่องเที่ยว และคำนึงถึงบทบาทหน้าที่ของบุคลากร ในภาคส่วนต่างๆ ซึ่งสอดคล้องกับการกำหนดบทบาทในการท่องเที่ยวของ Tourism Authority of Thailand (2004) และสอดคล้องกับแนวคิดในการวางแผนพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว การบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวของ Ministry of Tourism and Sports (2003) สำหรับรูปแบบการฝึกอบรมใช้เทคนิคการฝึกอบรมแบบ บรรยาย ฝึกปฏิบัติและจัดทัศนศึกษา เนื่องจากการฝึกอบรมเหมาะสมกับการพัฒนาบุคลากรมากที่สุด สอดคล้องกับงานวิจัยของ Suwanphimol, et al.(2006) พบว่า องค์การภาครัฐต้องการวิธีการฝึกอบรมในรูปแบบการบรรยายและการอภิปรายเป็นหมู่คณะในขณะที่บุคลากรในท้องถิ่น ต้องการรูปแบบการฝึกอบรมในรูปแบบการศึกษานอกสถานที่ ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 5 องค์ประกอบ ได้แก่ (1) A-Attraction (แหล่งท่องเที่ยว) (2) L-Local Community (ชุมชนท้องถิ่น) (3) L-Lifestyle and Culture (วิถีชีวิตและวัฒนธรรม) (4) G-Gastronomy (อาหารการกิน) (5) A-Activity (กิจกรรม)

โดยการพัฒนาหลักสูตรทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน พบว่า แนวทางการพัฒนาหลักสูตรมีกระบวนการศึกษาความต้องการเชิงพื้นที่ (Research gap) นำมาสร้างโครงสร้างหลักสูตร แล้วทำการตรวจสอบโครงสร้างหลักสูตร โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้านการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการในพื้นที่แล้วทำการปรับปรุงหลักสูตรนำไปสู่การปฏิบัติ จำนวน 3 หลักสูตร กล่าวคือ (1) หลักสูตรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย ภาพรวมมีผลการประเมินอยู่ในระดับมากที่สุด เนื้อหลักสูตรมีความเหมาะสมตรงตามความต้องการของคนในพื้นที่ทั้งในส่วนของเนื้อหาเรื่องราวเชิงประวัติศาสตร์ท้องถิ่น และความรู้พื้นฐานภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยว สอดคล้องกับการศึกษาของ Jirandorn, et al. (2020) ศึกษาเรื่อง “การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมภาษาอังกฤษสำหรับมัคคุเทศก์น้อย กรณีศึกษาตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา” ได้กล่าวถึงความสำคัญของหลักสูตรท้องถิ่นว่าหากมีมัคคุเทศก์น้อยที่เป็นคนในชุมชนที่มีความรู้เกี่ยวกับถิ่นฐานบ้านเกิดตนเอง และสามารถถ่ายทอดนำเสนอข้อมูลรวมถึงอัตลักษณ์ของเกาะยอผ่านการสื่อสารเป็นภาษาอังกฤษได้ จะส่งผลดีต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยว และเป็นการเพิ่มศักยภาพของเยาวชนในตำบลเกาะยอให้มีความสามารถด้านการสื่อสารภาษาอังกฤษมากยิ่งขึ้น สำหรับ หลักสูตรอาหารพื้นถิ่น สอดคล้องกับการศึกษา เรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ของ Sarojwongs (2017) ได้กล่าวเสนอแนะแนวทางการพัฒนาและการอนุรักษ์ไว้ว่า อาหารท้องถิ่นเมืองตราดเหมือนจะมีคนรู้จักและบริโภคมากแต่แท้จริงแล้วอาหารท้องถิ่นบางอย่างยังถูกลืมเลือนจางหายไป จึงควรมีแนวทางให้ประชาชนตระหนักและประกอบอาหารพื้นถิ่นให้มากยิ่งขึ้น และหลักสูตรสุขภาพอาหาร สอดคล้องกับข้อมูลจากกรมอนามัย (Department of Health, 2020) ซึ่งพบว่า จังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด มีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์ ถึงแม้สถานประกอบการด้านอาหารได้มาตรฐานจำนวนมาก แต่อัตราการป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำไม่ได้ลดลง ดังนั้น การอบรมสุขภาพอาหาร (Food Sanitation) เป็นการเสริมทักษะแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจด้านสุขภาพอาหาร สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค โดยเฉพาะมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องส่งเสริมให้คนในชุมชนมีความรู้ความเข้าใจที่นำไปสู่การประกอบอาหารที่เป็นไปตามมาตรฐาน รวมถึงกิจกรรมการให้ความรู้สู่การปรับเปลี่ยนทัศนคติเพื่อการปฏิบัติที่ถูกต้อง (Bhromani, 2019)

กล่าวโดยสรุป ความสำเร็จของการพัฒนาทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยว ควรเกิดจากการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายความร่วมมือกันทุกภาคส่วน ต้องสร้างการรับรู้นโยบายส่งเสริมและพัฒนาทุนมนุษย์ มีหลักสูตรที่เหมาะสมและตรงตามต้องการของคนในชุมชน มาพัฒนาอย่างจริงจัง และให้เกิดผลเป็นรูปธรรม

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยใช้

ควรมีการจัดพัฒนาหลักสูตรอื่นๆ เพิ่มเติมประกอบด้วยเพื่อให้สอดคล้องกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ เช่น การดูแลผู้สูงอายุ มาตรฐานการนวดระดับสูง ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ การทำสปาที่มีเอกลักษณ์ไทย เป็นต้น และควรส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีทักษะการทำตลาดออนไลน์ การตลาดแบบบูรณาการ (Integrated marketing channel) ตลอดจนการสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการการท่องเที่ยวเชิงส่งเสริมสุขภาพ

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาวิจัยการดำเนินงานการวัดผลประเมินบุคคลากรที่เข้ารับการอบรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อนำเอาผลที่ได้มาปรับปรุง

2.2 ควรศึกษาเปรียบเทียบรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภูมิภาคต่างๆ เพื่อสามารถนำไปปรับใช้ให้เข้ากับสภาพแวดล้อมวัฒนธรรมและสังคมของแต่ละพื้นที่ได้อย่างเหมาะสม

เอกสารอ้างอิง

- Bhromani, P. (2019). Guidelines for Food Sanitation Operations of Street Food Establishment. *Higher Education Institute Academic Journal of Thailand*, 8(2), 48-58. (in Thai)
- Buapliensi, N. (2018). Personnel Development Model in the Eastern Economic Corridor Area to Support Future Target Industries. *SVIT Journal*, 4(1), 303-315. (in Thai)
- Chamnancha, B. (2018). *Gastronomy Tourism: Potential and Advantages of Thailand. Community Tourism*. Bangkok: Ministry of Tourism and Sports. (in Thai)
- Department of Health. (2019). *Annual Report of Food and Water Sanitation Department*. Bangkok: Food and Water Sanitation Department. (in Thai)
- Jirandorn, A. et al. (2020). Development of English Language Training Course for Young Guides Study of Koh Yo Sub-District, Muang District, Songkla Province. *Journal of Humanities and Social Sciences Songkla Rajabhat University*, 2(1), 129-159. (in Thai)
- Krejcie, R. V. and Morgan, D.W. (1970). Determining sample sizes for research activities. *Educational and Psychological Measurement*, 30, 607-610.
- Ministry of Tourism and Sports. (2003). *Documents of Distance Training Course of Sustainable Phra Nakorn Sri Ayuthaya Province*. Bangkok: Tourism Development Department. (in Thai)
- Office of Strategic Management Eastern Provinces. (2013). *Eastern Province Development Plan (Chonburi, Chantaburi, Rayong, Trat)*. Chonburi: Office of Strategic Management Eastern Provinces. (in Thai)
- Sarojwongs, K. (2017). *Popularity of Local Food Consumption Among People in Trad Province. Independent Study of the Degree of Master of Public Administration Program in Local Government*. Chantaburi: Rambhai Barni Rajabhat University. (in Thai)
- Suanpleang, P. (2016). Gastronomy Tourism. *Tourism Economic Review*, 4, 38-45. (in Thai)
- Suwanphimol, K. et al. (2006). *A Study of the Training Model for Personnel in Service Quality of Cultural Tourism in Phuket, Phang Nga and Krabi*. Bangkok: The Thailand Research Fund. (in Thai)
- Tourism Authority of Thailand. (2004). *TAT Review Magazine*. [Online]. Retrieved November 1, 2019, from: <http://tourismlibrary.tat.or.th/medias/T25182.pdf> (in Thai)

Indrasompha, W. et al. (2019). Development of Young Tourism Guides of Culture and Eco-Tourism, U-Thong, Suphanburi. *Graduate Studies Journal Valaya Alongkorn Rajabhat University under Royal Patronage*, 13(1), 155-166. (in Thai)