



การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร

The Development of Food Styling Curriculum in Creative Economy for Food Business Personnel

ปฤณัต นัจนฤตย์*

Palunut Natchanalit

มาเรียม นิลพันธุ์**

Maream Nillapun

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร เป็นการวิจัยและพัฒนา โดยเป็นการวิจัยแบบผสมผสานวิธี ดำเนินการวิจัยโดย 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐานและประเมินความต้องการจำเป็น 2) ออกแบบและพัฒนาหลักสูตร 3) หาประสิทธิภาพของหลักสูตร ทดลองนำหลักสูตรไปใช้ และ 4) ประเมินผลการใช้หลักสูตร กลุ่มเป้าหมายคือ บุคลากรธุรกิจอาหาร จำนวน 13 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบทดสอบความรู้การออกแบบตกแต่งอาหาร แบบประเมินปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร และแบบวัดทัศนคติที่มีต่อหลักสูตรและการออกแบบตกแต่งอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบค่าที และการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า นักออกแบบตกแต่งอาหารส่วนใหญ่เห็นว่าควรมีหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารที่เน้นการปฏิบัติให้สร้างสร้งงานตามแนวคิด โดยพัฒนาเป็นหลักสูตรฝึกอบรมทัศนธาตุและหลักการศิลปะ ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ และการนำเสนอรูปลักษณ์อาหาร ความรู้ความสามารถปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหารหลังการเรียนรู้บุคลากรธุรกิจอาหารมีความรู้ในการออกแบบตกแต่งอาหารสูงกว่าก่อนเรียนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ .01 บุคลากรธุรกิจอาหารมีทัศนคติที่ดีต่อหลักสูตรและการออกแบบตกแต่งอาหาร เพราะได้ความรู้และมุมมองใหม่เพิ่มมากขึ้น ได้เทคนิควิธีการออกแบบอาหารมีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบสร้างงานและนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน

Abstract

The objective of this research was to develop the food styling curriculum in creative economy for food business personnel. Mixed method was used as the research methodology. The research process included: 1) studying fundamental data and needs assessment, 2) curriculum designing and development, 3) finding the efficiency of the curriculum, 4) implementing and

* นักศึกษาปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

** อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาหลักสูตรและวิธีสอน คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร



evaluating curriculum. The purposive sampling subjects were 13 food business personnel. The research instruments were tests of food styling knowledge, food creative practice evaluation form and attitude written form. Statistical analysis included frequency, percentage, mean, standard deviation, dependent t-test and content analysis. The research results were as follows: Food stylists focus on practice in creative food from order and concept. This curriculum was training 40 hours; 8 lectures hours and 32 styling hours. The contents were introduction food styling, art elements and principles in food styling, food container and packaging in food styling and food styling presentation. The level of food styling knowledge and the creative practice competence of food business personnel after learning was higher at the statistical difference of .01 level. The food business personnel had positive attitude toward the curriculum and food styling because they obtained new knowledge and ideas including new techniques to enhance creative thinking in food design and decorating

บทนำ

การสร้างสรรคหรือการพัฒนา เป็นวิธีการอย่างหนึ่งในการต่อยอดและผลิตสิ่งใหม่ๆให้เกิดนวัตกรรมเพื่อรับใช้และสร้างความเจริญให้มนุษยชาติ ศาสตร์และองค์ความรู้ต่างๆ ย่อมจะมีวิธีการสร้างสรรคหรือพัฒนาด้วยกระบวนการเฉพาะ รวมถึงวัฒนธรรมที่เป็นกลไกอย่างหนึ่งของระบบสังคม มนุษย์ แสดงความเจริญงอกงามเป็นทั้งวัตถุและหลักการในการประพฤติปฏิบัติ ประเทศไทยกำลังพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างสร้างสรรคโดยนำศิลปวัฒนธรรมต่างๆมาสร้างมูลค่าให้เป็นสินค้าที่เพิ่มมูลค่าเชิงเศรษฐกิจโดยเฉพาะเรื่องอาหารซึ่งสอดคล้องกับเศรษฐกิจในโลกปัจจุบันที่เน้นระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค

ความสำคัญด้านอาหารของโลก อาหารถือเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีพ จากแผนงานอาหารแห่งโลก หรือดับเบิลยูเอฟพี (World Food Programme-WFP) ประเทศไทยเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารให้แก่แผนงานนี้ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 ได้จำหน่ายอาหารต่างๆ เป็นมูลค่าถึง 40 ล้านเหรียญสหรัฐ สำหรับปี 2551 WFP ได้ซื้อจากไทย 22,376

ตัน มูลค่าประมาณ 8.5 ล้านเหรียญสหรัฐ ดังนั้นจุดแข็งนี้จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาและสร้างสรรคศักยภาพในการผลิตอาหารของประเทศให้เข้มแข็งยิ่งขึ้น

ความสำคัญด้านวัฒนธรรม อาหารไทยเน้นการตกแต่งและเป็นศิลปะที่งดงามประณีตไม่แพ้ชาติใด มนุษย์กินอาหารเพื่อความอร่อยจากรูปและรส “รูป กลิ่น สี รสและการลิ้มลอง” (กอบแก้ว นาคพินิจ, 2542: 14) โดยทั่วไปแล้วอาหารเมื่อมาบริการให้กับผู้บริโภค สิ่งแรกพบเห็น รูปหรือลักษณะของอาหาร และเห็นสีทัน ตามด้วยการลิ้มลองรสชาติต่างๆ สอดคล้องกับแนวคิดของ Bellinghamและ Bybee (2008: 251) ว่า “You eat with your eyes first ” เมื่ออาหารเป็นศิลปะและวัฒนธรรม ที่แสดงความเจริญรุ่งเรืองของประเทศ คนในชาติจึงจำเป็นต้องช่วยพัฒนาวัฒนธรรมอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้น สมกับการเป็นภูมิปัญญาและศิลปวัฒนธรรมของชาติที่สำคัญ

ความสำคัญด้านเศรษฐกิจและสังคม โครงการครัวไทย ครัวโลกเพื่อส่งเสริมให้สังคมไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารเพื่อเลี้ยงพลโลก นโยบายภาครัฐและแผน



พัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 มีแนวทางกระตุ้นเศรษฐกิจที่สร้างสรรค์และยั่งยืน (Creative & Sustainable Economy) ในระยะยาว เช่น การจัดทำโครงการ “Creative Thailand” เป็นวาระแห่งชาติ และการพัฒนาศักยภาพของประเทศในด้าน Food & Fuel (สถาพร กวิตานนท์ อังในธานินทร์ พะเอม, 2552: 6)

ความสำคัญด้านรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยและแผนการศึกษาแห่งชาติพบว่า การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหาร สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร มีความสอดคล้องกันอย่างยิ่ง ในด้านการศึกษาสำหรับบุคลากรในสายวิชาชีพ ด้านการเรียนรู้เชิงวิจัยและสร้างสรรค์ผลงานต่างๆ ด้านการเรียนรู้ด้านศิลปะ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญา รวมถึงการที่เน้นการประกอบอาชีพอย่างเป็นสุข และการใช้ฐานความรู้เข้าสู่ระบบของเศรษฐกิจ

ความสำคัญด้านการศึกษาเชิงสร้างสรรค์ ทำให้เห็นว่า ครู หลักสูตร การสอนและการประเมินผลเป็นสิ่งสำคัญในการศึกษาเชิงสร้างสรรค์ที่เป็นแนวโน้มของการศึกษาในอนาคต การพัฒนาหลักสูตรทางด้านอาหารจึงควรเน้นการพัฒนา การสร้างสรรค์ หรือการคิดจินตนาการใหม่ลงในอาหาร ผู้เรียนเกิดศักยภาพในการสร้างอาหารอย่างสร้างสรรค์ซึ่งจะไปส่งเสริมการดำรงชีพและการประกอบอาชีพต่อไป

ความสำคัญในด้านหลักสูตร การเรียนการสอนด้านอาหารและการออกแบบตกแต่งอาหารปรากฏในประเทศตะวันตก เช่น ฝรั่งเศส สวิตเซอร์แลนด์ หรืออเมริกา การพัฒนาหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์รูปแบบอาหารใหม่จึงเป็นการส่งเสริมให้การศึกษาไทยให้เป็นสังคมแห่งการสร้างสรรค์ และเป็นการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าของอาหารไทยด้วยวิธีการสร้างสรรค์มากมาย ความสามารถในการปรับปรุงหรือดัดแปลงสิ่งที่มีอยู่แล้ว

ให้มีรูปแบบใหม่ หรือมีหน้าที่ใช้ใหม่ให้มีประสิทธิภาพหรือสวียิ่งกว่าเดิม

จากการที่กล่าวมาผู้วิจัยในฐานะนักพัฒนาหลักสูตรที่มองทิศทางแห่งสังคมในอนาคต การสร้างสรรค์นั้นเป็นจุดสูงสุดของการพัฒนาให้เกิดการต่อยอดสิ่งต่างๆ สู่สังคมมนุษย์ที่มีศักยภาพ เพราะการคิดและสร้างสรรค์สิ่งใหม่นั้นช่วยให้มนุษย์ การพัฒนาศิลปะต่างๆ สร้างความสุขและสุนทรีภาพในการใช้ชีวิต การสร้างสรรค์ด้านอาหารสอดคล้องกับนโยบายของภาครัฐในการนำเข้าสู่ระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ทำให้เห็นว่าทิศทางของประเทศที่ว่าสังคมไทยต้องการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารเพื่อการบริโภคและการส่งออก ดังนั้นการคิดรูปแบบและสร้างสรรค์อาหารรายการใหม่ๆ หรือการปรับปรุงรูปแบบอาหารแบบเดิม จึงเป็นหน้าที่ของนักออกแบบการพัฒนาหลักสูตรออกแบบตกแต่งอาหารที่เน้นวิธีการสร้างสรรค์ให้ได้มาซึ่งผลิตภาพนั้น ช่วยพัฒนาคนให้กับประเทศ สามารถดำรงอยู่ในสังคมที่แข่งขันด้านความคิดและการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต่างๆ

กรอบแนวคิดการวิจัย

1. การพัฒนาหลักสูตร จากกระบวนการพัฒนาหลักสูตรโดยผู้วิจัยได้เลือกกระบวนการพัฒนาหลักสูตรของทาบาและ เซเลอร์ (Taba, Hilda, 1947: 438, Saylor, John Galen, 1974: 30) ดังนี้ 1) การประเมินความต้องการจำเป็นเชิงคุณภาพ (Quantitative Needs) โดยมุ่งเน้นเก็บข้อมูลข้อมูลจากเอกสารต่างๆ คือ การใช้ข้อมูลที่มีอยู่ และวิธีการสัมภาษณ์ผู้รู้ (สุวิมล ว่องวานิช, 2550: 55) การจัดทำเนื้อหาหลักสูตร โดยการทำพหุกรณีศึกษา (Robert E.Stake, 2006: 46-77) 2) การพัฒนาหลักสูตรและการสอน เป็นขั้นตอนที่ผู้วิจัยได้เลือก



แนวคิดของ ทาบา (Taba, Hilda, 1947: 438) และ เซเลอร์ (Salvor, 1974: 30) เนื่องจากได้ทำวิเคราะห์พบว่า เป็นรูปแบบที่นิยมใช้กันทั่วไป ได้แก่ วัตถุประสงค์ เนื้อหาวิชา วิธีสอนและการจัดดำเนินการและการประเมินผลตามหลักสูตร 3) การนำหลักสูตรไปใช้ Saylor, Alexander, และ Lewis (1981: 30) เสนอสิ่งที่ควรคำนึงถึงในการนำหลักสูตรไปใช้คือ การเตรียมครู การเตรียมแผนการเรียนการสอน การเตรียมสื่อและสิ่งสนับสนุน และ 4) การประเมินหลักสูตร กระทำทั้งด้านการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพและปริมาณ หลักการชิปเปียส หรือ CIPPEST Models (Stufflebeam, 2008: 9-17) คือ 1) การประเมินสภาพแวดล้อม (Context Evaluation) 2) ประเมินปัจจัยเบื้องต้น (Input Evaluation) 3) การประเมินกระบวนการทำงาน (Process Evaluation) 4) ประเมินผลผลิต (Product Evaluation) 5) ผลกระทบ (Impact) 6) ประสิทธิภาพ (Effectiveness) 7) ความยั่งยืน (Sustainability) 8) การถ่ายโอน (Transportability)

2. การเรียนการสอนในยุคปัจจุบันที่เน้นการสร้างสรรคและองค์ความรู้ได้แก่ การเรียนการสอนเชิงสร้างสรรค์และผลิตภาพ ซึ่งประกอบด้วย การเรียนการสอนด้วยการวิพากษ์การตกผลึก (crystal-based learning) การเรียนการสอนแบบวิจัย (research-based learning) และการเรียนการสอนเชิงผลิตภาพ (productive-based learning) (ไพฑูรย์สินลาร์ตันและคณะ, 2550: 33-41) โดยอาศัยแนวคิด 1) ปรัชญาแนวสรรค์สร้างความรู้ (Constructivism) 2) การสอนเน้นการนำตนเอง (Self-directed) โดยอาศัยหลักการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ (Knowles, 1998: 4) ดังนั้น ความต้องการจำเป็นของผู้เรียน ความคิดเห็นของผู้เรียน ประสิทธิภาพของผู้เรียน ความพร้อมในการเรียน การให้คำปรึกษาในการเรียน และแรงจูงใจ

ในการเรียน 3) การออกแบบการเรียนการสอนแบบย้อนกลับ (Backward Design) แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และเสริมสร้างประสบการณ์ (Wiggins and Mctighe, 2004: 9) ดังนั้นกำหนดเป้าหมายที่คาดหวัง (Identify Desired Result) กำหนดหลักฐานและวิธีประเมินผล (Determine Acceptable Evidence) และวางแผนการจัดประสบการณ์การเรียนรู้และการสอน (Plan Learning Experiences and Instruction) และ 4) การประเมินด้วยแฟ้มสะสมงาน การประเมินการปฏิบัติงาน และการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ

3. ระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ หมายถึง ระบบที่พัฒนามนเศรษฐกิจฐานความรู้ การใช้องค์ความรู้ (Knowledge) การศึกษา (Education) การสร้างสรรค์งาน (Creativity) สะท้อนถึงกระบวนการซึ่งรวมเอาวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และเทคโนโลยีเข้าไว้ด้วยกัน ห่วงโซ่ของการสร้างสรรค์เริ่มต้นจากความสามารถในการผลิต (Supply) สู่ขบวนการต่างๆ เพื่อให้ตอบรับกับความต้องการของผู้บริโภค (Demand) (UNCTAD, 2008: 83) โดยเริ่มจากการสร้างสรรค์ (Creation) การทำหรือการผลิต (Making) การเผยแพร่ (Dissemination) การจัดแสดงหรือการรับรองสินค้า (Exhibition & Reception)

4. การออกแบบตกแต่งอาหาร โดยทั่วไปการศึกษาข้อมูลที่สำคัญของการออกแบบตกแต่งอาหาร จากนักออกแบบตกแต่งอาหาร (Food Stylists) และเว็บไซต์ต่างๆ พบว่า การออกแบบตกแต่งอาหารประกอบไปด้วยข้อมูลหรือเนื้อหา ดังนี้ ความรู้ด้านการออกแบบ หลักการถ่ายภาพอาหาร โฆษณาและงานกราฟิกอาหาร การจัดงานเสิร์ฟอาหารในกิจกรรมต่างๆ



วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร โดยประกอบด้วยวัตถุประสงค์ย่อยดังต่อไปนี้

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการออกแบบตกแต่งอาหารและประเมินความต้องการจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย
2. เพื่อพัฒนาหลักสูตร ออกแบบการสอน และหาประสิทธิภาพของหลักสูตร
3. เพื่อทดลองนำหลักสูตรไปใช้กับบุคลากรธุรกิจอาหาร
4. เพื่อประเมินผลการใช้หลักสูตร จากผลดังต่อไปนี้

4.1 เปรียบเทียบผลคะแนนความรู้ในการออกแบบตกแต่งอาหารก่อนใช้และหลังใช้หลักสูตร

4.2 เปรียบเทียบผลคะแนนความสามารถปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหารก่อนใช้และหลังใช้หลักสูตรและศึกษาผลคะแนนปฏิบัติการระหว่างเรียนกับเกณฑ์ร้อยละ 60

4.3 ศึกษาทัศนคติที่ดีต่อการออกแบบตกแต่งอาหารและหลักสูตร

วิธีการศึกษา

เป็นการวิจัยแบบวิจัยและพัฒนา (Research and Development) มีขั้นตอน และแบบแผนการวิจัยผสม (Mixed Methods Research) โดยใช้วิธีการเชิงปริมาณ (Quantitative Methods) กับวิธีการเชิงคุณภาพ (Qualitative Methods) ดังนี้

1. **ขั้นการวิจัย 1 (Research₁: R₁)** การประเมินความต้องการจำเป็น มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการออกแบบตกแต่งอาหารและประเมินความต้องการจำเป็นกับผู้ที่เกี่ยวข้อง

โดยดำเนินการดังนี้

การศึกษาเอกสารใช้เครื่องมือ แบบวิเคราะห์เอกสาร ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้น ลักษณะเครื่องมือ เป็นแบบปลายเปิด เพื่อเก็บเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรด้านการออกแบบอาหารตกแต่งอาหาร เอกสาร ตำรา และบทความเกี่ยวกับการออกแบบตกแต่งอาหาร

ความต้องการจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย โดยทำการสัมภาษณ์บุคลากรธุรกิจอาหารที่เป็นกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าเรียนในหลักสูตร ด้วยเครื่องมือ คือ แบบสัมภาษณ์ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบ ความต้องการที่จะศึกษาและสภาพทั่วไปของการออกแบบตกแต่งอาหาร

พหุกรณีศึกษา (Multiple case studies) เพื่อพัฒนาเนื้อหาและข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบตกแต่งอาหาร และประเมินความต้องการจำเป็นของหลักสูตร จากบุคลากรโรงเรียน/วิทยาลัยอาชีวศึกษานักออกแบบตกแต่งอาหาร จำนวน 26 คน ตัวอย่างสถานศึกษา และที่ทำการของนักออกแบบตกแต่งอาหารจำนวน 5 แห่ง แบบบันทึกกรณีศึกษา ลักษณะเครื่องมือ แบบเลือกตอบและปลายเปิดกรอกข้อมูลในเนื้อหาวิชาที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบตกแต่งอาหาร แบบวิเคราะห์พหุกรณีศึกษาเป็นเครื่องมือแบบเมทริกซ์สำหรับการวิเคราะห์ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ โดยการหาค่าความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญ 5 คน โดยได้ค่าความสอดคล้องแสดงเครื่องมือมีค่าความตรงเชิงเนื้อหา ระหว่าง 0.60 -1.00

2. **ขั้นตอนการพัฒนา 1 (Develop₁: D₁)** การสร้างและหาประสิทธิภาพของหลักสูตร เพื่อออกแบบหลักสูตรและออกแบบการสอนรายวิชา หาประสิทธิภาพของหลักสูตร การดำเนินการวิจัยในขั้นตอนนี้ ผู้วิจัยพัฒนาร่างหลักสูตร แล้วนำไปทำการศึกษา นำร่องตามกระบวนการกับนักศึกษา



คหกรรมศาสตร์ จำนวน 15 คน การตรวจสอบและรับรองหลักสูตรโดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและด้านการออกแบบตกแต่งอาหาร จำนวน 15 คน ด้วยแบบรับรองรายวิชาในหลักสูตรสำหรับผู้เชี่ยวชาญที่มีลักษณะแบบเลือกตอบและปลายเปิด กลุ่มผู้สอนด้านอาหารและผู้สอนด้านการออกแบบ จำนวน 15 คน โดยแบบรับรองเรื่องการสอนในหลักสูตรฯ เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบและปลายเปิด และกลุ่มสุดท้ายผู้เชี่ยวชาญด้านการสอนออกแบบด้านหลักสูตรและด้านการสอนอาหาร จำนวน 5 คน ด้วยเครื่องมือแบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของกิจกรรมและทดสอบในหลักสูตร เป็นเครื่องมือ เป็นแบบสอบถามแบบเลือกตอบและปลายเปิด โดยการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ ด้วยค่าดัชนีความสอดคล้องของข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ โดยได้ค่าความสอดคล้องแสดงเครื่องมือมีค่าความตรงเชิงเนื้อหาระหว่าง 0.80 - 1.00)

3. ขั้นตอนการวิจัย 2 (Research₂: R₂)
การนำหลักสูตรไปใช้ ขั้นตอนที่มุ่งการนำหลักสูตรไปใช้ (Implementation) ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) โดยมีขั้นตอนการดำเนินการวิจัยดังนี้ กลุ่มเป้าหมายเป็นผู้เรียนอาชีวศึกษาโดยต้องมีคุณสมบัติ คือ บุคคลหรือผู้ประกอบการ ร้านอาหาร กัสดาคารหรือโรงแรม ผู้ที่ผ่านเรียนที่เกี่ยวข้องกับอาหาร อย่างน้อย 90 ชั่วโมง ผู้ที่ผ่านการสอบรับรองฝีมือแรงงานอาหารกรรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือผู้ที่ทำงานด้านธุรกิจที่ผ่านการประเมินคณะวิทยากรและอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร ไม่เกินกลุ่มละ 15 คน ทำการทดลองด้วยแบบแผน The One-Group Pretest-Posttest โดยสอบวัดกลุ่มเป้าหมายก่อนการทดลองและหลังการทดลองนำ มาเปรียบเทียบกับว่าแตกต่างด้วย

เครื่องมือ ที่ปรับปรุงมาจากขั้นตอนการหาประสิทธิภาพ ซึ่งผู้วิจัยได้พัฒนามาจากหลักการทฤษฎีแนวคิดและข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ได้แก่ 1) แบบทดสอบความรู้การออกแบบตกแต่งอาหารก่อนและหลังเรียน จำนวน 8 ชุด 2) แบบทดสอบและแบบประเมินการปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหารก่อน ระหว่างและหลังเรียน และ 3) แบบวัดทัศนคติ

4. ขั้นการพัฒนา 2 (Develop₂: D₂) **การประเมิน** วัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อประเมินประสิทธิผลของหลักสูตรในด้าน การประเมินผลผู้เรียน ในด้านความรู้ ความสามารถปฏิบัติการ และทัศนคติต่อหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหาร และการประเมินผลด้วยความคิดเห็นต่อหลักสูตรตามหลัก CIPPEST โดยการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้หลักสูตรกับ ผู้เรียนอาชีวศึกษา จำนวน 15 คน ด้วยเครื่องมือ แบบสัมภาษณ์ประเมินความพึงพอใจ การประเมินหลักสูตรโดยวิทยากรและผู้สอน จำนวน 5 คน ด้วยเครื่องมือ แบบสัมภาษณ์ประเมินหลักสูตร เป็นคำถามปลายเปิด และการประเมินรับรองหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร ด้านอาหาร ด้านออกแบบ และด้านการตกแต่งอาหารจำนวนรวม 15 คน ด้วยแบบสัมภาษณ์สำหรับรับรองหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ โดยการหาค่าความตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญ 5 คน ค่าดัชนีความสอดคล้องของข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ โดยได้ค่าความสอดคล้องแสดงเครื่องมือมีค่าความเที่ยงเชิงเนื้อหา ระหว่าง 0.80 - 1.00 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง และการนำเครื่องมือวิจัยไปใช้กับกลุ่มเป้าหมายการวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ค่าสถิติ คือค่าร้อยละ ความถี่ ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)



ค่าที (t-test dependent) และการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ผลการศึกษา

1. ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานและการประเมินความต้องการจำเป็น

ผลการศึกษาเอกสาร พบว่า การออกแบบตกแต่งอาหาร ซึ่งนักออกแบบตกแต่งอาหาร มักจะต้องนำเสนองานของตนเองผ่านสื่อต่างๆ ทั้งเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และหนังสือ องค์กรประกอบ ศิลปะและทักษะด้านอาหารเป็นเรื่องสำคัญในการออกแบบตกแต่งอาหาร การใช้สีและการใช้วัสดุอุปกรณ์เป็นเรื่องที่สำคัญในการนำเสนอ ส่วนเรื่องขอบข่ายงานของการออกแบบตกแต่งอาหารเรื่อง การถ่ายภาพอาหาร การสร้างรายการอาหารใหม่ การจัดอาหารในร้านค้าและงานจัดเลี้ยงและการจัดออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะนำเสนอเป็นภาพถ่ายและลำดับรองลงมาคือภาพเคลื่อนไหว เอกลักษณ์และความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบตกแต่งอาหารจะเกิดจากการใช้หลักการทางศิลปะ และทัศนธาตุในเรื่องสี การค่าวัสดุและวัตถุดิบแปลกให้ก่ส่งผลต่องานที่สร้างสรรค์

ผลการวิเคราะห์หลักสูตร พบว่า หลักสูตรที่เปิดสอนเกี่ยวกับโดยตรงเกี่ยวกับการจัดออกแบบตกแต่งอาหารไม่ปรากฏชัดเจนเพื่อเป็นหลักสูตรฯ ส่วนใหญ่ที่ปรากฏจะปรากฏในหลักสูตรการจัดอาหาร เพื่อการถ่ายภาพซึ่งปรากฏในต่างประเทศ สำหรับหลักสูตรในประเทศไทยเป็นการสอนเป็นรายวิชา ในระดับปริญญาตรีซึ่งมี 2 ลักษณะลักษณะที่พบมากที่สุด คือ รายวิชาการตกแต่งอาหารที่เน้นการจัด ขอบจาน และลำดับรองลงมาเป็นรายวิชาออกแบบตกแต่งอาหารสำหรับบริการอาหารในร้าน ไม่มีการถ่ายภาพหรือการนำเสนอ

ผลการศึกษากรณีศึกษาต่างๆ ผู้วิจัยแบ่งกรณีศึกษาที่เป็นนักออกแบบตกแต่งอาหาร จำนวน 26 คน และการศึกษาดูงานสถานที่ศึกษาด้านอาหาร พบว่า ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบตกแต่งอาหาร ด้านการออกแบบตกแต่งอาหาร และผู้ประกอบการอาหารที่ทำงานด้านออกแบบตกแต่งอาหาร ส่วนอื่นๆ ก็ทำงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่ง อาจารย์ผู้สอนในสถาบันการศึกษาด้านอาหาร บรรณาธิการหนังสืออาหาร และช่างภาพ ได้ข้อมูลดังนี้ 1) ความสำคัญในการออกแบบตกแต่งอาหาร ในด้านการเพิ่มมูลค่าอาหารในธุรกิจอาหาร การออกแบบตกแต่งอาหารช่วยการทำให้อาหารน่าสนใจ และน่ารับประทาน และการออกแบบตกแต่งอาหารสนองตอบนโยบายครัวไทยครัวโลก 2) ความเห็นต่อการมีหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหาร ควรทำเป็น หลักสูตรฝึกอบรม ลำดับรองลงมา คือ ควรมีเป็นหลักสูตรปริญญาตรี และลำดับสุดท้าย ควรจัดทำเป็นหลักสูตรได้ทุกระดับ 3) ลักษณะหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารในด้านเนื้อหาให้ความสำคัญในลำดับดังนี้ ทัศนธาตุและหลักศิลปะในการตกแต่งอาหาร ภาชนะและบรรจุภัณฑ์อาหาร และการถ่ายภาพและการนำเสนออาหาร ในด้านกระบวนการเรียน ให้ความสำคัญในลำดับดังนี้ การเรียนทฤษฎี การปฏิบัติงานตามโจทย์ การดูตัวอย่างงาน และลำดับสุดท้ายการเรียนควรเป็นการจุดประกายความคิด และ 3) ด้านทัศนคติและคุณลักษณะสำคัญคือ ความคิดสร้างสรรค์ การค้นคว้าวิจัย ทดลองค้นหาสิ่งใหม่ ลำดับสุดท้ายคือความสามารถในการสื่อสาร

ผลการวิเคราะห์การสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย ผู้ใช้หลักสูตร พบว่ากลุ่มเป้าหมายในด้านบุคลากรอาหาร ด้านหลักสูตรกลุ่มเป้าหมายเห็นว่าควรมีหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเป็นอย่างยิ่ง ด้านกิจกรรมการเรียนการสอน เห็นว่าควรมีการเรียน



ภาคทฤษฎี และปฏิบัติ โดยภาคทฤษฎี ควรมีการเรียนรู้ที่เป็น การบรรยายและการให้ดูงานตัวอย่าง ส่วน การเรียนปฏิบัติเน้นการเรียนแบบปฏิบัติตามโจทย์ และแนวคิดการสร้างผลงาน และการเรียนปฏิบัติตาม การสาธิต ด้านคุณสมบัติผู้เข้าเรียนโดยส่วนใหญ่ มองว่าควรมีความรู้ด้านอาหารและพื้นฐานศิลปะ เมื่อเรียนจบ ควรคุณสมบัติดังนี้ ความรู้ทัศนธาตุ และหลักศิลปะ ความสามารถในการจัดอาหาร การถ่ายภาพและการนำเสนออาหารตามโจทย์ ความรู้และความสามารถในการภาชนะและบรรจุภัณฑ์ อาหารและควรมีความคิดสร้างสรรค์

2. ผลการพัฒนาร่างหลักสูตรและการหา ประสิทธิภาพของหลักสูตร

ร่างหลักสูตรที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นประกอบด้วย เอกสารหลักสูตรประกอบด้วย หลักการและเหตุผล คุณสมบัติพื้นฐานก่อนเรียน จุดประสงค์ของหลักสูตร เป้าหมายที่คาดหวัง วิธีการประเมินผล แบบการ ประเมิน เจอนไขการจบหลักสูตร สารระสำคัญ วิธีการนำหลักสูตรไปใช้ กิจกรรมการเรียนการสอน ระยะเวลาในการเรียนการสอน วิทยากร แหล่งข้อมูล วัสดุอุปกรณ์ฝึก และห้องปฏิบัติการ

คู่มือประกอบการใช้หลักสูตรประกอบด้วย ตัวเอกสารสำหรับผู้เรียน คำชี้แจง และแบบบันทึก คะแนน และเกณฑ์รูบิกส์การประเมินงาน ด้วยการ ประเมินความรู้จากแบบทดสอบเติมข้อความ การประเมินความสามารถปฏิบัติการตามแนวคิด หรือโจทย์ออกแบบตกแต่งอาหารพร้อมถ่ายภาพ และบรรยายการประเมินทัศนคติโดยการเขียน สะท้อนความรู้สึกต่อหลักสูตรการเรียนการสอนและ การออกแบบตกแต่งอาหาร เอกสารประกอบการ บรรยายโดยมีเนื้อหา 4 หน่วย คือ 1) ความรู้เบื้องต้น การออกแบบตกแต่งอาหาร 2) ทัศนธาตุและหลักการ ทางศิลปะในการตกแต่งออกแบบอาหาร 3) ภาชนะ

และบรรจุภัณฑ์ในการออกแบบตกแต่งอาหาร

4) การนำเสนอรูปลักษณ์อาหาร

การหาประสิทธิภาพของหลักสูตร ทำการสอน กับผู้เรียนอาสาสมัครที่เป็นนักศึกษาหลักสูตร คหกรรมศาสตร์และการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ สอนดุสิต จำนวน 15 คน ได้ค่าประสิทธิภาพ ของหลักสูตรซึ่งเป็นผลการทดสอบกิจกรรมระหว่าง ระหว่างเรียนกับกิจกรรมทดสอบหลังเรียน 82.50/ 80.00 ซึ่งสูงเกินร้อยละ 80 แสดงให้เห็นว่าหลักสูตร มีประสิทธิภาพ ส่วนค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบ ความรู้ ($\alpha = .88$) และกิจกรรมทดสอบปฏิบัติ ($\alpha = .92$) ได้ค่าความเชื่อมั่นสูงกว่า 0.80 แสดง ให้เห็นว่า หลักสูตรนี้สามารถนำไปใช้กับกลุ่ม เป้าหมายได้

3. ผลการนำหลักสูตรไปใช้

การทดลองนำหลักสูตรไปใช้กับกลุ่มทดลอง ซึ่งเป็นบุคลากรธุรกิจอาหารจำนวน 15 คน แต่ สามารถผ่านหลักสูตรได้ 13 คน โดยมีการนำ ไปใช้ ตามแบบจำลองแนวคิด PLATE คือ การ เตรียม (Preparing) กระบวนการเรียนหน่วยต่างๆ (Learning process) การประเมินผล (Assessment and Evaluation) เนื้อหา (Topic of Training) และการเพิ่มศักยภาพความเป็นมืออาชีพ (Enhancing of Professional) ดังภาพ PLATE Food styling Curriculum Model

4. ผลการประเมินหลักสูตรไปใช้ แบ่งออก เป็น 2 ส่วน ดังนี้

การประเมินหลักสูตรจากผลการเรียนรู้ โดย การเปรียบเทียบผลการทดสอบความรู้พบว่ คะแนนเฉลี่ยด้านความรู้ในการออกแบบตกแต่ง อาหารก่อนเรียน ($\bar{X} = 24.65$, S.D. = 8.43) และหลังเรียน ($\bar{X} = 33.74$, S.D. = 5.06) การ เปรียบเทียบผลการทดสอบความสามารถการปฏิบัติ



การพบว่าคะแนนเฉลี่ยด้านความสามารถในการปฏิบัติ ออกแบบตกแต่งอาหารก่อนเรียน ($\bar{X} = 16.62$, S.D. = 2.53) และหลังเรียน ($\bar{X} = 26.31$, S.D. = 2.10) การเปรียบเทียบผลกิจกรรมระหว่างเรียนและ ความสามารถในการปฏิบัติการออกแบบตกแต่ง อาหารระหว่างเรียน กับเกณฑ์ร้อยละ 60 หลักสูตร พบว่าคะแนนเฉลี่ยกิจกรรมระหว่างเรียนและความ สามารถในการปฏิบัติออกแบบตกแต่งอาหารระหว่าง เรียนกับเกณฑ์ร้อยละ 60 พบว่า ผู้เรียนมีคะแนน กิจกรรมระหว่างเรียนและสามารถปฏิบัติการออกแบบ ตกแต่งอาหารได้สูงกว่าเกณฑ์ ($\bar{X} = 85.11$, S.D. = 7.22) ผลการเรียนรู้ทั้งด้านความรู้ ด้านการ ปฏิบัติ และการผ่านเกณฑ์มีแตกต่างกันอย่างมีนัย สำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 แสดงให้เห็นว่าผู้เรียน มีพัฒนาการด้านต่างๆ ในการออกแบบตกแต่งอาหาร

ส่วนการเขียนสะท้อนทัศนคติต่อหลักสูตร และการออกแบบตกแต่งอาหาร พบว่า ลำดับที่ 1 ได้ ความรู้และแนวมุมมองใหม่เพิ่มมากขึ้น ตัวอย่าง เช่น “ในวันนี้ได้รับความรู้ มุมมองในการจัดวาง อาหารที่ยังทำ/คิดได้อีกมากคิดให้ต่างผลงานเราก็ออกมาไม่เหมือนใคร...” ลำดับที่ 2 ช่วยให้ออกแบบ อาหารได้ดีขึ้นและนำไปใช้ในการทำงานในชีวิตได้ดี ตัวอย่าง เช่น “....สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสอน วิชาการประกอบอาหารได้ เพราะนอกจากทำอาหาร ได้รสชาติดีแล้ว หากนำอาหารนั้นมาจัดใส่ภาชนะ ได้สวยงาม จะทำให้อาหารจานนั้นน่าทานและ ดึงดูดใจผู้บริโภคหรือทำให้อาหารนั้นเพิ่มมูลค่า มากขึ้น...” ลำดับที่ 3 พอใจต่อผลงานที่ตนเองสร้าง ขึ้น ตัวอย่าง เช่น “แต่ก็ยังไม่ค่อยกล้าใช้สีจัดๆ อยู่ดี กลัวจะแน่นจนเกินไปเลยยังไม่ค่อยกล้า ทำไร แต่ผลงานวันนี้ก็พอใจในระดับเกินครึ่งมา นิดหน่อย...”

การประเมินรับรองหลักสูตรประเมินความ พึงพอใจของผู้เรียน ผู้วิจัยได้สร้างแบบสัมภาษณ์ สำหรับการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนต่อ หลักสูตรและเก็บหลักฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการ ใช้หลักสูตรพบว่าผู้เรียนส่วนใหญ่พึงพอใจต่อ การใช้หลักสูตรในระดับสูง ($\bar{X} = 4.38-5.00$) ใน ทุกด้าน การประเมินหลักสูตรของผู้สอน ผู้วิจัย ได้นำแบบสัมภาษณ์ไปสัมภาษณ์วิทยากรและผู้สอน โดยภาพรวมมีความคิดเห็นว่าเป็นหลักสูตรที่มีความ เหมาะสมสอดคล้อง ($\bar{X} = 4.20-4.80$) และการ ประเมินรับรองหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ ผู้วิจัยได้ สร้างแบบสัมภาษณ์นำไปให้ผู้เชี่ยวชาญ ผลการ ประเมินรับรองหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ โดยภาพรวม มีความคิดเห็นว่าเป็นหลักสูตรที่มีความเหมาะสม สอดคล้อง ($\bar{X} = 4.14-4.71$)

สรุปผลการศึกษา

1. ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการ ออกแบบตกแต่งอาหารและประเมินความต้องการ จำเป็นกับกลุ่มเป้าหมาย พบว่า ไม่มีหลักสูตรที่เปิด สอนการจัดออกแบบตกแต่งอาหาร ส่วนใหญ่ที่ปรากฏ จะปรากฏในหลักสูตรการจัดอาหารเพื่อการถ่ายภาพ ซึ่งปรากฏในต่างประเทศ และการฝึกอบรมกับ นักออกแบบตกแต่ง ควรพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เบื้องต้น ซึ่งมีลักษณะหลักสูตรการออกแบบตกแต่ง อาหาร ซึ่งด้านเนื้อหา คือ ทัศนธาตุและหลักศิลปะ ในการตกแต่งอาหาร ภาชนะและบรรจุภัณฑ์อาหาร และการถ่ายภาพและการนำเสนออาหาร ส่วน กระบวนการเรียนควรเน้น การเรียนทฤษฎีและการ ปฏิบัติงานตามโจทย์ ผลการวิเคราะห์การสัมภาษณ์ กลุ่มเป้าหมายผู้ใช้หลักสูตร พบว่าบุคลากรธุรกิจ อาหาร เห็นว่าการออกแบบตกแต่งอาหารมีความ สำคัญ ควรมีหลักสูตรฝึกอบรม ด้านกิจกรรม



การเรียนการสอนควรมีการเรียนภาคทฤษฎี และปฏิบัติ ส่วนคุณสมบัติผู้จบการศึกษาสำคัญคือ ความรู้หลักการทางศิลปะเพื่อการออกแบบตกแต่งอาหาร

2. ผลการพัฒนาหลักสูตร การออกแบบการสอน และหาประสิทธิภาพหลักสูตร ผู้วิจัยนำผลจากการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ซึ่งประกอบด้วยผลการวิเคราะห์เอกสารหนังสือ ตำรา วิจัย และเว็บไซต์ ผลจากการวิเคราะห์หลักสูตรที่เกี่ยวข้องพบว่าผลการสัมภาษณ์นักออกแบบตกแต่งอาหาร และผลการวิเคราะห์การสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายนำมาประมวลสรุปดำเนินการพัฒนาเป็นหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร หลังจากนั้นนำไปหาประสิทธิภาพของหลักสูตรปรากฏว่า หลักสูตรมีประสิทธิภาพสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ผู้วิจัยได้นำปัญหาต่างๆจากการทดลองนำร่องไปปรับปรุงหลักสูตร และนำไปให้นักออกแบบตกแต่งอาหารตรวจสอบ รายวิชาและหัวข้อกิจกรรมการเรียนการสอน ให้อาจารย์ผู้สอนอาหารและออกแบบตรวจสอบกิจกรรมการเรียนการสอนและการประเมินผล และให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความสอดคล้องกิจกรรม เกณฑ์การให้คะแนน และเนื้อหาในส่วนต่างๆ นำผลทุกส่วนปรับปรุงและพัฒนาเป็นโครงร่างหลักสูตรที่สมบูรณ์และนำไปใช้ลำดับต่อไป

3. ผลการทดลองนำหลักสูตรไปใช้กับกลุ่มทดลองซึ่งเป็นบุคลากรธุรกิจอาหารจำนวน 15 คน แต่สามารถผ่านหลักสูตรได้ 13 คน ด้วยกระบวนการนำหลักสูตรไปใช้ ด้วยแบบจำลองการนำหลักสูตรไปใช้ PLATE (PLATE Food styling Curriculum Model)

4. การประเมินผลการใช้หลักสูตร

จากผลการประเมินด้านความรู้การออกแบบตกแต่งอาหาร พบว่า หลังการเรียนบุคลากรธุรกิจอาหารมีความรู้ในการออกแบบตกแต่งอาหารสูงกว่าก่อนเรียน ผลการประเมินด้านความสามารถปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหารพบว่า หลังการเรียนบุคลากรธุรกิจอาหารมีความสามารถในการปฏิบัติออกแบบตกแต่งอาหารสูงกว่าผลการปฏิบัติการกิจกรรมระหว่างเรียนบุคลากรธุรกิจอาหารสูงกว่าเกณฑ์ร้อยละ 60 ผลการปฏิบัติทำให้ทราบถึงความสามารถในการออกแบบตกแต่งอาหาร ในส่วนนี้เป็นกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนคิดสร้างสรรค์ ตั้งแต่การเลือกใช้วัสดุ การเลือกภาชนะ การเลือกฉากและมุมกล้องซึ่งเป็นทักษะที่ใช้ในการประกอบอาชีพตกแต่งอาหารทั้งสิ้น สอดคล้องกับ ทศนา เหมเวียน (2549: 332) ว่าผู้สอนควรจะพลิกการเรียนการสอนเพื่อให้เกิดผลทางการปฏิบัติจริงๆ ให้ทันสมัย หลักสูตรควรมีการบูรณาการเนื้อหาวิชามากขึ้น ด้วยนวัตกรรมที่หลากหลาย การเรียนการสอนเน้นให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ ความสามารถในการวิพากษ์วิจารณ์ในเชิงวัฒนธรรม พัฒนาสมรรถนะเพื่อการแข่งขันในเวทีโลก และแสวงหาค่านิยมสำหรับโลกอนาคตด้วยตนเอง และสอดคล้องกับแนวการพัฒนาผู้ประกอบการร้านอาหารที่ต้องมีความริเริ่ม (สุรัชย์ จิวเจริญสกุล, 2545: 145) นอกจากนั้นการเรียนการสอนที่ดีควรเป็นการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนได้พัฒนาตนเองสอดคล้องกับแนวคิดในการพัฒนาหลักสูตร (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2543: 258) ที่ว่า การพัฒนาวิธีการเรียนการสอนก็ควรจะทำให้ความสำคัญเป็นพิเศษกับการเรียนรู้จากการทดลองด้วยตนเองและจากประสบการณ์การทำงาน



ผลการประเมินด้านทัศนคติต่อหลักสูตร และการออกแบบตกแต่งอาหาร จากการเขียนสะท้อนความรู้สึกของผู้เรียนพบว่า บุคลากรธุรกิจอาหารได้ความรู้และแนวมุมมองใหม่เพิ่มมากขึ้น ได้เทคนิควิธีการช่วยให้ออกแบบอาหาร มีความคิดสร้างสรรค์การออกแบบสร้างงานและนำไปใช้ในการทำงานในชีวิตได้ดี ส่วนนี้ให้แสดงทัศนคติว่า ได้ความรู้และมุมมองใหม่เพิ่มมากขึ้น การช่วยให้ออกแบบอาหารได้ดีขึ้นและนำไปใช้ในการทำงานในชีวิตได้ดี และพอใจต่อผลงานที่ตนเองสร้างขึ้น ซึ่งจะเห็นได้ว่า การเข้าอบรมในหลักสูตรนี้ ช่วยให้ผู้ที่มีความรู้ด้านอาหารได้พัฒนาขึ้นและเข้ามามีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์อาหาร รวมถึงการสามารถนำไปใช้ในที่ทำงาน ที่ผู้วิจัยได้ตามไปสัมภาษณ์และติดตามผลงานการออกแบบของผู้เรียนหลังเรียน สอดคล้องกับแนวคิดของธนาชาติ หล่อนกลาง (2550: 170,189) นอกจากนั้นการให้เขียนสะท้อนความรู้สึกยังเป็นวิธีการที่ดีและอิสระ เพราะการวัดเจตคติที่ดีควรมีการพูดคุยเชิงคุณภาพ เช่น การพูดคุยแบบไม่เป็นทางการ การให้ผู้เรียนได้แสดงความรู้สึกอย่างอิสระที่เปิดกว้างขึ้น

ส่วนผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน ผู้สอนและวิทยากร และการรับรองหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่าผู้เรียนส่วนใหญ่พึงพอใจต่อหลักสูตรในระดับสูงและผู้เชี่ยวชาญรับรองผลว่ามีความเหมาะสมในระดับสูง

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยในส่วนการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญและนักออกแบบตกแต่งอาหาร พบว่า หลักสูตรนี้สามารถพัฒนาได้หลายลักษณะ ทั้งหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรรายวิชา และหลักสูตรปริญญาตรี ส่วนผลการวิจัยในการประเมินความ

ต้องการจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย พบว่า สามารถทำได้ เป็นหลักสูตรในหลายระดับ สอดคล้องกับผลการวิจัยในการสัมภาษณ์ความพึงพอใจของผู้เรียนพบว่า ผู้เรียนมีความคิดเห็นว่าหลักสูตรมีประสิทธิภาพและอยากให้มีการเรียนในลักษณะนี้ให้นานขึ้น จากผลดังกล่าวผู้วิจัยจึงเสนอแนวทางการพัฒนาหลักสูตรตามกลุ่มงานที่เกี่ยวข้องกับผู้ที่ต้องใช้งานออกแบบตกแต่งอาหารในลักษณะต่างๆ กันดังนี้ พัฒนาเป็นหลักสูตรสำหรับวิชาชีพนี้ได้อีกหลายหลักสูตร เช่น หลักสูตรฝึกอบรม เป็นได้หลายระดับทั้ง ประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรืออบรมระยะสั้น เช่น หลักสูตรนักจัดงานเลี้ยง (Party planner) หลักสูตรการออกแบบไอศกรีม (Ice cream styling) หลักสูตรการออกแบบอาหารเพื่อการถ่ายภาพ (Food styling for photography) หลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food styling for Advertising) หลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารสำเร็จรูป (Food styling for Instant food) เป็นต้น พัฒนาเป็นหลักสูตรรายวิชา เป็นรายวิชาที่สามารถเสริมเข้าไปสำหรับนักศึกษาทางด้านอาหารที่เป็น การเพิ่มคุณค่าเช่นนักศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์อาหาร ก็จะเป็นการคิดต่อยอดในการเข้าสู่ฝ่ายวิจัยพัฒนา ในอุตสาหกรรมอาหารได้ดี พัฒนาเป็นหลักสูตรปริญญาตรี สาขาศิลปกรรม โดยมีลักษณะเรียนบูรณาการกับการประกอบอาหารกับหลักการทางการออกแบบ โดยสามารถทำเป็นแขนงรายวิชาต่างๆ

จากกระบวนการวิจัยที่ได้ที่พัฒนา ในส่วนตอนต้นควรมีการใช้รูปแบบวิจัยอนาคต เช่น การใช้เทคนิค EDFR หรือเดลฟาย (Delphi) ก่อนการพัฒนาหลักสูตรโดยเฉพาะในการสร้างโครงสร้างรายวิชาในระดับปริญญาตรีที่ต้องมีรายวิชามาก และกระบวนการเรียนรู้ที่หลากหลายมากขึ้น



เอกสารอ้างอิง

- กอบแก้ว นาคพินิจ.(2542).**อาหารไทย.โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.**
- คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ,สำนักงาน.(วันที่ค้นข้อมูล 18 ธันวาคม 2553).**รายงานการประชุมทางวิชาการการศึกษาเชิงสร้างสรรค์.**[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก [http://www.2ebook.com / kmitl/reading/ index.php](http://www.2ebook.com/kmitl/reading/index.php)
- ณรงค์ สมพงษ์.(วันที่ค้นข้อมูล 18 ธันวาคม 2553). **นโยบายรัฐบาลด้านโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก.** [ออนไลน์]เข้าถึงได้จาก <http://www.thaifoodtoworld.com/home/governmentpol.php>
- จินดาวรรณ ลิ่งคงสิน.(2548).**ผู้จัดการรายวัน.ฟูตส์ไตลิสต์ ‘ผู้รังสรรค์ศิลปะบนจานอาหาร หนังสือพิมพ์ผู้จัดการรายวัน**
- ธานีทร์ ณะเอม.(2552).**. เอกสารประกอบการบรรยายเรื่อง Creative Thailand. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.**
- ทัศนา เมฆเวียน .(2549).**การศึกษาวิวัฒนาการของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนคหกรรมศาสตร์ระดับอุดมศึกษา ในสมัยรัตนโกสินทร์. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรดุษฎีบัณฑิตสาขาอุดมศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.**
- นนทลี พรธาดาวิทย์.(2545). **การศึกษาวิถีคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย: บทสะท้อนวิสัยทัศน์และกระบวนการทัศน์จากปัจจุบันสู่อนาคต. วิทยานิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขา อาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.**
- ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์,สำนัก.(วันที่ค้นข้อมูล 17 ธันวาคม 2553). **องค์การอาหารโลก (World Food Programme: WFP).** [ออนไลน์]เข้าถึงได้จาก [http://www.opsmoac .go.th/ewt_news. php?nid=110& filename =index](http://www.opsmoac.go.th/ewt_news.php?nid=110& filename =index)
- พิสิทธิ์ ทองพุทธา.(ม.ป.ป.).**วัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ.เอกสารประกอบการสอนรายวิชา 4512223 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ,อัดสำเนา.**
- ไพฑูรย์ สีนลาร์ตันและคณะ.(2550).**สถิติหลักเจ็ดประการสำหรับ : การเปลี่ยนผ่านการศึกษาเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจฐานความรู้.กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.**
- มันมาส ชวลิต.(วันที่ค้นข้อมูล 18 ธันวาคม 2553). **แผนงานอาหารแห่งโลก-ดับเบิลยูเอฟพี (World Food Programme-WFP).** [ออนไลน์]เข้าถึงได้จาก [http://guru.sanook.com/search/ %E0%B9%81%E0%B8%9C%E0%B8%99%E0%B8%25](http://guru.sanook.com/search/%E0%B9%81%E0%B8%9C%E0%B8%99%E0%B8%25)
- วิรุณ ตั้งเจริญ.(2550).**ทัศนศิลป์ศึกษา.กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สันติศิริการพิมพ์.**
- วิชัย วงษ์ใหญ่.(2537).**กระบวนการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.**



ศิริเฉลิม สวัสดิวัฒน์,หม่อมหลวง.(กุมภาพันธ์ 2550).อุตสาหกรรมอาหารไทยและการส่งเสริมการส่งออกของอาหารในเมืองไทย.เอกสารประกอบสัมมนาคุสิตาวิชาการครั้งที่ 2 เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระชนมายุ 80 เรื่องความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารไทยในยุคโลกาภิวัตน์,หน้า139-142.

สมพร วาร์นาโด,แปล.(2546).การสอนแบบสร้างสรรค์ความรู้=Teaching the Primary Curriculum for Constructive Learning.กรุงเทพฯ: สถาบันการแปลกรมวิชาการ.

สมหวัง พริยานุวัฒน์.(2550). วิธีวิทยาการประเมิน:ศาสตร์แห่งคุณค่า. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

แสงปทีป แก้วสาคร.(2550).การจัดอาหารเพื่อการถ่ายภาพ. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปมหาบัณฑิตสาขาออกแบบนิเทศศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

สุวิมล ว่องวาณิช.(2550).การประเมินความต้องการจำเป็น.กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุรัชย์ จิวเจริญชัย. (2545).การพัฒนารูปแบบการฝึกอบรมสู่แนวทางการทำอาชีพธุรกิจอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อมรรัตน์ อนันต์วราพงษ์ . (2548).ทฤษฎีสู่การปฏิบัติ: หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ระดับอุดมศึกษาที่มุ่งหวัง. ปริญญาศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต (อาชีวศึกษา) สาขาวิชาอาชีวศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. ภาษาอังกฤษ

Beauchamp, A.(1968). **Curriculum Theory**. Illinois,The Kagg Press.

Wiggins, G. and Mc, T. (1998). **Understanding by Design**. ASCD,USA,

Saylor, G.J., William, M.A., and Arthur J.L. (1981). **Curriculum Planning for Better Teaching and Learning**. Holt, Rinehart and Winston,New York.

Knowles, M.S.(1998). **The Adult Learner**. Gulf Publishing Company Houston.

Ornstein, A. C. and Hunkins, F.P. (1993). **Curriculum Foundation, Principles and Issue**. Allyn and Bacon. Boston

Stuffiebeam, D. (2008). **Paper for An International Seminar on New Directions in Educational Research 17-18 January 2008**. Faculty of Education, Naresuan University, Phitsanulok.

Stake, R.E. (2006). **Multiple Case Study Analysis**. The Guilford press, New York.

Taba, H. (1947). **Curriculum Development: Theory and Practice**. NY: Hercourt Brace & World.

UNCTAD. (2008) **Creative Economy Report 2008**. United Nations: <http://www.unctad.org/creative-economy>