

การศึกษารูปแบบการบริหารจัดการการศึกษา ด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

Study of management model for creative food education in Phuket Vocational College

วิทยา เกตุชู¹ และเศรษฐาพันธ์ สุกใส²

Wittaya Katechoo¹ and Settaphun Suksai²

¹ ผู้อำนวยการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83000

Director, Phuket Vocational College, Phuket 83000

² แผนกเทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83000

Department of Information Technology, Phuket Vocational College, Phuket 83000

¹ Corresponding Author: E-mail: settaphun@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษารูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ประกอบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต 2) สร้างรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสนทนากลุ่มกับกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 9 คน ซึ่งประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ครู-อาจารย์ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ด้วยแบบสอบถามปลายเปิดเกี่ยวกับความคิดเห็นที่มีต่อองค์ประกอบ และรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต แล้วนำมาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการศึกษา พบว่าองค์ประกอบและรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ประกอบด้วย 4 ด้าน คือ 1) ด้านวิชาการ ประกอบด้วยการพัฒนาหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การพัฒนากระบวนการเรียนรู้ 2) ด้านบริหารทรัพยากร ประกอบด้วยการพัฒนาครู บุคลากรทางการศึกษา การพัฒนาบุคลากรผู้ปรุงอาหาร ผู้ประกอบการ ร้านอาหารท้องถิ่นทุกระดับ 3) ด้านแผนงานและความร่วมมือ ประกอบด้วยการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพการศึกษาอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมความรู้ด้านวิชาการแก่ชุมชน และ 4) ด้านพัฒนากิจการนักเรียน/นักศึกษา ประกอบด้วยการแนะแนวการศึกษาด้านอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมกิจกรรมการมีส่วนร่วมของ นักเรียน นักศึกษา ด้านอาหารท้องถิ่น โดยรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต บริหารภายใต้ รูปแบบ ความปกติใหม่ (New Normal) : วิธีคิด วิธีการเรียนรู้ วิธีการสื่อสาร วิธีปฏิบัติและการจัดการที่ส่งเสริมคุณภาพการจัดการเรียนการสอนอย่างมีคุณภาพเป็นไปตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการบริหารสถานศึกษา พ.ศ. 2552

คำสำคัญ : รูปแบบบริหารจัดการการศึกษา การจัดการศึกษาด้านอาหาร อาหารเชิงสร้างสรรค์

Abstract

Study of management model for creative food education in Phuket Vocational College aimed to: 1) study the components of management model for creative food education in Phuket Vocational College and 2) develop the management model for creative food education in Phuket Vocational College. The research data were collected from focus group of 9 qualified persons including entrepreneurial experts, government executives, teachers, and those involved in creative food education. In addition, open-ended questionnaires were administered to explore their opinions, components, and management model of creative food education. The qualitative data were analyzed through content analysis.

It was found that the management model for creative food education in Phuket Vocational College composed of 4 main components. 1) Academic aspect consists of the development of local food curriculum and learning process development. 2) Resource management consists of the development of lecturers, educational staffs, personnel, chefs, and local food stalls at every level. 3) Planning and cooperation consists of research and development to improve academic knowledge on local food to the community. 4) The development on students' activities consists of educational guidance on creative local food education and encouragement of the participation from students about local food. The management model for creative food education in Phuket Vocational College is conducted under the new normal administration. The concept, learning process, communication method, operation, and management system focus on the encouragement of quality education management in accordance with the regulation of the Office of the Vocational Education Commission of educational administration 2552 BE.

Keywords : educational management model, food education, creative food

1. บทนำ

ปัจจุบันจังหวัดภูเก็ต ขาดการรวบรวมข้อมูลด้านวัฒนธรรมอาหารแบบองค์รวม การพัฒนาด้านการศึกษาวิจัย และการนำเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีความแม่นยำและน่าเชื่อถือมาพัฒนามาตรฐานด้านรสชาติให้ได้มาตรฐาน รวมถึงการต่อยอดพัฒนาอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นไปสู่ระดับสากลเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์และยั่งยืน ควบคู่ไปกับการประชาสัมพันธ์และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิทยาการด้านอาหารของนักวิชาการ องค์กรอิสระ หน่วยงานภาครัฐ ภาคประชาสังคม จึงเป็นกลไกหนึ่งที่จะผลักดันให้จังหวัดภูเก็ตเป็นนครแห่งการท่องเที่ยวด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ และวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ขาดการส่งเสริมการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหาร ไม่มีรูปแบบที่ชัดเจน เช่น

1) ด้านวิชาการ ขาดการส่งเสริม และพัฒนาหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การพัฒนาสื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยีเพื่อการศึกษาอาหารท้องถิ่น นำไปสู่ การพัฒนาสื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยีด้านอาหาร การพัฒนาแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่น เป็นต้น 2) ด้านบริหารทรัพยากร ขาดการพัฒนาครู บุคลากรทางการศึกษา การพัฒนาบุคลากร ผู้ปรุงอาหาร ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร ท้องถิ่นทุกระดับ ด้านอาหารท้องถิ่น การจัดสภาพแวดล้อม การจัดการเรียนการสอน ด้านอาหารท้องถิ่น เป็นต้น 3) ด้านแผนงานและความร่วมมือ ขาดการพัฒนาการวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพการศึกษาอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมความรู้ด้านวิชาการแก่ชุมชน การส่งเสริมการนำความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมการนำความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น ใช้ในการจัดการเรียนการสอน การสร้างความร่วมมือ

กับเครือข่ายทางการศึกษาด้านอาหาร ทั้งในประเทศและต่างประเทศ และ 4) ด้านพัฒนากิจการนักเรียน นักศึกษา ขาดการการส่งเสริมกิจกรรมการมีส่วนร่วมของ นักเรียน นักศึกษา ด้านอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมการสอน 108 อาชีพด้วยหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมการสอน ระยะสั้นด้วยหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การนำหลักสูตร อาหารท้องถิ่นภูเก็ต ใช้ในจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ การสอน ช่วยส่งเสริมอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นภูเก็ต เป็นต้น [1] [2]

ดังนั้น วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ซึ่งเป็นสถานศึกษา หนึ่งในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่มุ่งพัฒนาและผลิตกำลังคนตอบสนองความต้องการของ ตลาดแรงงาน ด้านอุตสาหกรรมอาหาร จึงได้นำแนวคิด การบริหารจัดการการอาชีวศึกษามาพัฒนารูปแบบ การบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาองค์ประกอบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

2.2 เพื่อสร้างรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

3. วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 ศึกษาองค์ประกอบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

1) ศึกษาเอกสาร ตำรา ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ เพื่อนำมากำหนดขององค์ประกอบที่เป็นกรอบแนวคิดการวิจัย ซึ่งประกอบด้วย ด้านวิชาการ ด้านบริหารทรัพยากร ด้านแผนงานและความร่วมมือ และด้านพัฒนากิจการนักเรียนนักศึกษา

2) สร้างแบบสอบถามแบบปลายเปิด เกี่ยวกับประเด็นองค์ประกอบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ในด้านวิชาการ ด้านบริหารทรัพยากร ด้านแผนงานและความร่วมมือ และด้านพัฒนากิจการ

นักเรียนนักศึกษา โดยให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหา ก่อนนำไปสอบถามกลุ่มเป้าหมายโดยวิธีการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

3) เก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มเป้าหมายโดยวิธีการสนทนากลุ่ม จำนวน 9 คน ซึ่งประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ประกอบการ ผู้บริหารส่วนราชการ ครู-อาจารย์ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาด้านอาหาร วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

4) วิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม โดยการนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อสรุปผลองค์ประกอบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

3.2 สร้างรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

1) ศึกษาเอกสาร ตำรา ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างรูปแบบ เพื่อนำมากำหนดเป็นกรอบแนวคิดการวิจัย ในการสร้างรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

2) นำสรุปผลองค์ประกอบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต มาเรียบเรียงเพื่อสร้างเป็นรูปแบบ

3) สร้างแบบสอบถามแบบปลายเปิด เพื่อสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ ในด้านวิชาการ ด้านบริหารทรัพยากร ด้านแผนงานและความร่วมมือ และด้านพัฒนากิจการนักเรียน/นักศึกษา โดยให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหา ก่อนนำไปสอบถามกลุ่มเป้าหมายโดยวิธีการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

4) เก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มเป้าหมายโดยวิธีการสนทนากลุ่ม จำนวน 9 คน ซึ่งประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ประกอบการ ผู้บริหารส่วนราชการ ครู-อาจารย์ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาด้านอาหาร วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

5) วิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม โดยการนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อสรุปผลเกี่ยวกับ

รูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

4. ผลการวิจัย

4.1 ผลการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต มีรายละเอียดดังนี้

1) ด้านวิชาการ ประกอบด้วยการพัฒนาหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การพัฒนาระบบการเรียนรู้ การวัดผลประเมินผลและเทียบโอนผลการเรียน หลักสูตรอาหารท้องถิ่น การพัฒนาสื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยีเพื่อการศึกษาอาหารท้องถิ่น นำไปสู่การพัฒนาสื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยีด้านอาหาร การพัฒนาแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่น การนิเทศการศึกษาด้านอาหารท้องถิ่น การประสานความร่วมมือในการพัฒนาวิชาการกับสถานศึกษาอื่นและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ด้านอาหารท้องถิ่น จะต้องพิจารณาถึง วัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น ภูมิปัญญา วิถีชีวิตความเป็นอยู่ เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ความเป็นมาของท้องถิ่นมากขึ้น ประวัติเรื่องราวของอาหารแต่ละชนิด การคัดเลือกวัตถุดิบ และเครื่องปรุงรส รู้ถึงรสชาติดั้งเดิมของอาหารและรสชาติของเครื่องปรุงรส และควบคุมต้นทุนและการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และการจัดการหลักสูตรในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ควรเพิ่มรายวิชาอาหารท้องถิ่นในหลักสูตรหลักสูตรที่เป็นอาหารดั้งเดิม ดันตำรับ วิธีการทำอาหารแบบดั้งเดิม หลักสูตรการควบคุมคำนวณต้นทุนการซื้อวัตถุดิบ และหลักสูตรการถนอมอาหาร บรรจุภัณฑ์ การตกแต่งจานอาหาร การเพิ่มเทคโนโลยี สื่อมีเดีย การขายออนไลน์ การสร้างรูปแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าของอาหาร พัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะเรื่องอาหารท้องถิ่น Gastronomy จังหวัดภูเก็ต ที่มาและเรื่องราว วัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ต พัฒนาครูบุคลากรให้มีสมรรถนะด้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ต

2) ด้านบริหารทรัพยากร ประกอบด้วยการพัฒนาครู บุคลากรทางการศึกษา การพัฒนาบุคลากรผู้ปรุงอาหาร ผู้ประกอบการ ร้านอาหารท้องถิ่นทุกระดับ ด้านอาหารท้องถิ่น การสนับสนุนงบประมาณ การจัดหา

ครุภัณฑ์การจัดการเรียนการสอน การจัดสภาพแวดล้อม การจัดการเรียนการสอน การจัดสรรงบประมาณเพื่อจัดทำ Museum of gastronomy แหล่งเรียนรู้เรื่องอาหารท้องถิ่น การประชาสัมพันธ์และการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นรองรับ The Bubble Travel และประโยชน์ทางการรับประทานอาหารท้องถิ่นในช่วง COVID-19

3) ด้านแผนงานและความร่วมมือ ประกอบด้วย การวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพการศึกษาอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมความรู้ด้านวิชาการแก่ชุมชน การส่งเสริมการนำความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน การสร้างความร่วมมือกับเครือข่ายทางการศึกษาด้านอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ การวางแผนงานโครงการพัฒนากำลังคนด้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ต gastronomy อย่างต่อเนื่อง และมีการวิจัย พัฒนา ด้านอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตอย่างต่อเนื่อง

4) ด้านพัฒนากิจการนักเรียน/นักศึกษา ประกอบด้วย การแนะแนวการศึกษาด้านอาหารท้องถิ่นการส่งเสริมกิจกรรมการมีส่วนร่วมของ นักเรียน นักศึกษา ด้านอาหารท้องถิ่น ให้มีการส่งเสริมการสอน 108 อาชีพด้วยหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมการสอนระยะสั้นด้วยหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การนำหลักสูตรอาหารท้องถิ่นภูเก็ตมาใช้ในจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอน เพื่อช่วยส่งเสริมอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นภูเก็ต ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว ส่งเสริมการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นตามเทศกาล การเรียนรู้ และวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นของแต่ละชุมชนในจังหวัดภูเก็ต การสุขาภิบาล ความสะอาดของอาหาร คุณภาพของอาหาร ขั้นตอนการปรุงอาหารและวัตถุดิบ ในการปรุงอาหาร การใช้เวลาการปรุงและเทคนิคการปรุงอาหารเพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร การแข่งขันอาหารท้องถิ่น และการสำรวจนักเรียนนักศึกษาที่ครอบครัวประกอบธุรกิจการทำและจำหน่ายอาหารท้องถิ่นแนะแนวนักเรียน ประชาชนถึงการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารท้องถิ่น

4.2 ผลการสร้างรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต รายละเอียด แสดงดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 รูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

จากภาพที่ 1 รูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต บริหารภายใต้ รูปแบบความปกติใหม่ (New Normal) : วิถีคิด วิถีการเรียนรู้ วิถีการสื่อสาร วิถีปฏิบัติและการจัดการตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการบริหารสถานศึกษา พ.ศ.2552 [3] ได้แบ่งการบริหารจัดการสถานศึกษา ออกเป็น 4 ฝ่าย คือ 1) ฝ่ายวิชาการ ประกอบด้วย แผนกวิชา งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน งานวัดผลและประเมินผล งานวิทยบริการ และห้องสมุด งานอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี และงานสื่อการเรียนการสอน 2) ฝ่ายบริหารทรัพยากร ประกอบด้วย งานบริหารงานทั่วไป งานบุคลากร งานการเงิน งานบัญชี งานพัสดุ งานอาคารสถานที่ งานทะเบียน และงานประชาสัมพันธ์ 3) ฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ ประกอบด้วยงานวางแผนและงบประมาณ งานศูนย์ข้อมูลสารสนเทศ งานความร่วมมือ งานวิจัยพัฒนาและสิ่งประดิษฐ์ งานประกันคุณภาพการศึกษา งานส่งเสริมผลิตผลการค้าและประกอบธุรกิจ และงานฟาร์มและโรงงาน 4) ฝ่ายพัฒนากิจการนักเรียนนักศึกษา ประกอบด้วย งานกิจกรรมนันทนาการนักเรียน นักศึกษา งานครูที่ปรึกษา งานปกครอง งานแนะแนวอาชีพและจัดหางาน งานสวัสดิการนักเรียน

นักศึกษา และงานโครงการพิเศษและการบริการชุมชน และจากฝ่ายซึ่งประกอบด้วยงานที่เกี่ยวข้อง นำไปสู่การปฏิบัติ ดังนี้

ด้านวิชาการ : การพัฒนาหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การพัฒนากระบวนการเรียนรู้ การวัดผล ประเมินผล และเทียบโอนผลการเรียน หลักสูตรอาหารท้องถิ่น การพัฒนาสื่อ นวัตกรรม และเทคโนโลยีเพื่อการศึกษาอาหารท้องถิ่น นำไปสู่ การพัฒนาสื่อ นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านอาหาร การพัฒนาแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่น การนิเทศ การศึกษาด้านอาหารท้องถิ่น การประสานความร่วมมือในการพัฒนาวิชาการกับสถานศึกษาอื่น และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ด้านอาหารท้องถิ่น จะต้องพิจารณาถึง 1) วัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น ภูมิปัญญา วิถีชีวิตความเป็นอยู่ เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ความเป็นมาของท้องถิ่นมากขึ้น ประวัติเรื่องราวของอาหารแต่ละชนิด 2) การคัดเลือกวัตถุดิบ และเครื่องปรุงรส รู้ถึงรสชาติดั้งเดิมของอาหาร และรสชาติของเครื่องปรุงรส และ ควบคุมต้นทุนการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และ ความปลอดภัยของอาหาร มาตรฐานของอาหาร GMP 3) การจัดการหลักสูตรในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ควรเพิ่มรายวิชาอาหารท้องถิ่นในหลักสูตร หลักสูตรที่เป็นอาหาร

ดั้งเดิม ต้นตำรับวิธีการทำอาหารแบบดั้งเดิม หลักสูตร การควบคุมต้นทุนการซื้อวัตถุดิบ และ หลักสูตร การถนอมอาหาร บรรจุภัณฑ์ การตกแต่งจานอาหาร การเพิ่มเทคโนโลยี สื่อมีเดีย การขายออนไลน์ การสร้างรูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าของอาหาร

ด้านบริหารทรัพยากร : การพัฒนาครู บุคลากรทางการศึกษา การพัฒนาบุคลากร ผู้ปรุงอาหาร ผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นทุกระดับ ด้านอาหารท้องถิ่น การสนับสนุนงบประมาณ การจัดหาครุภัณฑ์การจัดการเรียนการสอน การจัดสภาพแวดล้อมการจัดการเรียนการสอน ด้านอาหารท้องถิ่น การจัดสรรงบประมาณเพื่อจัดทำ Museum of gastronomy แหล่งเรียนรู้เรื่องอาหารท้องถิ่น และ การประชาสัมพันธ์และการจำหน่ายอาหารท้องถิ่น รองรับ The Bubble Travel และ ประโยชน์ทางการรับประทานอาหารท้องถิ่นในช่วง COVID-19

ด้านแผนงานและความร่วมมือ : การวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพการศึกษาอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมความรู้ด้านวิชาการแก่ชุมชน การส่งเสริมการนำความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมการนำความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น ใช้ในการจัดการเรียนการสอน การสร้างความร่วมมือกับเครือข่ายทางการศึกษาด้านอาหาร ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ด้านพัฒนากิจการนักเรียนนักศึกษา : การแนะแนว การศึกษาด้านอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมกิจกรรมการมีส่วนร่วมของ นักเรียน นักศึกษา ด้านอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมการสอน 108 อาชีพด้วยหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การส่งเสริมการสอนระยะสั้นด้วยหลักสูตรอาหารท้องถิ่น การนำหลักสูตรอาหารท้องถิ่นภูเก็ต ใช้ในจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ การสอน ช่วยส่งเสริมอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นภูเก็ต การนำหลักสูตรอาหารท้องถิ่นใช้ในจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ การสอน ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว การจำหน่ายอาหารท้องถิ่นตามเทศกาล การเรียนรู้และวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นของแต่ละชุมชนในจังหวัดภูเก็ต การสุขาภิบาล ความสะอาดของอาหาร คุณภาพของอาหาร ขั้นตอนการปรุงอาหาร และวัตถุดิบในการปรุงอาหาร การใช้เวลาการปรุง และเทคนิคการปรุงอาหารเพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร

การประกวดในการแข่งขันอาหารท้องถิ่น และการสำรวจนักเรียนนักศึกษาที่ครอบครัวประกอบธุรกิจการทำและจำหน่ายอาหารท้องถิ่น

5. สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

ผลการศึกษารูปแบบประกอบและรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เป็นการบริหารภายใต้ รูปแบบความปกติใหม่ (New Normal) : วิธีคิด วิธีการเรียนรู้ วิธีการสื่อสาร วิธีปฏิบัติและการจัดการ ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการบริหารสถานศึกษา พ.ศ.2552 ได้แบ่งการบริหารจัดการสถานศึกษาออกเป็น 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านวิชาการ 2) ด้านบริหารทรัพยากร 3) ด้านแผนงานและความร่วมมือ และ 4) ด้านพัฒนากิจการนักเรียนนักศึกษา ซึ่งหากได้มีการบริหารจัดการตามรูปแบบการบริหารจัดการการศึกษา ด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ที่ได้พัฒนาขึ้นมาจะส่งผลต่อการต่อยอดพัฒนาอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไปสู่ระดับสากล ควบคู่ไปกับการประชาสัมพันธ์และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิทยาด้านอาหารของนักวิชาการ องค์กรอิสระ หน่วยงานภาครัฐ ภาคประชาสังคม ก็จะเป็นกลไกหนึ่งที่จะผลักดันให้จังหวัดภูเก็ตเป็นนครแห่งการท่องเที่ยวด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์

5.2 อภิปรายผล

ผลการศึกษารูปแบบประกอบการบริหารจัดการ การศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ Phuket: City of Gastronomy 2560-2564 [4] โดยมีเป้าหมายเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์และยั่งยืนด้วยการจัดการองค์ความรู้ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อนครแห่งการท่องเที่ยว ด้านอาหาร (Knowledge Management, Research & Innovations for city of gastronomy) 1) ส่งเสริมให้เกิดสร้างความร่วมมือกับสถาบันสอนทำอาหารหรือจัดตั้งสถาบันอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต (Institute of gastronomy and culture) เพื่อพัฒนาหลักสูตรใน

การสอนปรุงอาหารท้องถิ่น 2) พัฒนาและเผยแพร่คลังความรู้ทางด้านมรดกและภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต เพื่อสร้างความยั่งยืนในด้านอาหารท้องถิ่น รักษาอัตลักษณ์ และรสชาติดั้งเดิมของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต และส่งเสริมให้มีการจัดสัมมนาวิชาการด้านอาหารหรือเทศกาลอาหารท้องถิ่นเพื่อ เผยแพร่และสร้างเครือข่ายทางวิชาการด้านอาหาร 3) ส่งเสริมและพัฒนางานวิจัย หรือเอกสารวิชาการ 4) พัฒนานวัตกรรมโดยใช้ผลผลิตและวัตถุดิบในท้องถิ่นที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมเพื่อให้เกิดอัตลักษณ์และความยั่งยืนในการเป็นเมืองแห่งการสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต เช่น แนวคิดการทำ Green farming, Zero km. concept เพื่อส่งเสริมให้มีการปลูกพืชท้องถิ่น การนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาหารแบบครบวงจร 5) พัฒนาบุคลากรผู้ปรุงอาหารผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นทุกระดับ ให้สามารถเรียนรู้การ วางแผนธุรกิจ (Business plan, Business model) เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการและชุมชน

นอกจากนั้นการศึกษารูปแบบการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สอดคล้องกับระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาว่าด้วยการบริหารสถานศึกษา พ.ศ.2552 [3] กำหนดให้สถานศึกษา หมายความว่า วิทยาลัย ศูนย์ หรือหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มี ฐานะเทียบเท่าวิทยาลัย สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ให้สถานศึกษาแบ่งการบริหารงานออกเป็น 4 ด้าน คือ 1) ด้านบริหารทรัพยากร ทรัพยากร แบ่งออกเป็นงานต่าง ๆ คือ งานบริหารงานทั่วไป งานบุคลากร งานการเงิน งานการบัญชี งานพัสดุ งานอาคารสถานที่ งานทะเบียน และ งานประชาสัมพันธ์ 2) ด้านแผนงานและความร่วมมือ แบ่งออกเป็นงานต่าง ๆ คือ งานวางแผนและงบประมาณ งานศูนย์ข้อมูลสารสนเทศ งานความร่วมมืองานวิจัย พัฒนานวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์ งานประกันคุณภาพ และมาตรฐานการศึกษา งานส่งเสริมผลิตผล การค้าและประกอบธุรกิจ และ งานฟาร์มและโรงงาน (เฉพาะสถานศึกษาที่เปิดทำการสอน) 3) ด้านพัฒนาการเรียน นักศึกษา แบ่งออกเป็นงานต่าง ๆ คือ งานกิจกรรม

นักเรียนนักศึกษา งานครูที่ปรึกษา งานปกครอง งานแนะแนว อาชีพและการจัดหางาน งานสวัสดิการนักเรียนนักศึกษา และ งานโครงการพิเศษและการบริการชุมชน และ 4) ด้านวิชาการ แบ่งออกเป็นงานต่าง ๆ คือ แผนกวิชา งานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน งานวัดผลและประเมินผล งานวิทยบริการและห้องสมุด งานอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี และ งานสื่อการเรียนการสอน

ข้อเสนอแนะ

1) ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

สถานศึกษาที่จะนำรูปแบบการพัฒนาการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต ไปสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมจะต้องมีการดำเนินงานตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ว่าด้วยการบริหารสถานศึกษา พ.ศ. 2552 และจะต้องจัดทำโครงการ/แผนงาน เสนอหน่วยงานต้นสังกัด หน่วยงานในจังหวัด และหน่วยงานอื่นที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อของบประมาณ หรือครุภัณฑ์ สนับสนุน ในการพัฒนาการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหาร

2) ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. สถานศึกษาควรพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการศึกษาด้านอาหาร ให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่ และพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ของสถานศึกษา

2. การพัฒนาการบริหารจัดการการศึกษาด้านอาหาร ของสถานศึกษา ควรพัฒนาในมิติของอาหารเพื่อสุขภาพ

เอกสารอ้างอิง

- [1] ปทุมพร วรจิตพิงค์. (2552). การพัฒนาหลักสูตรการจัดการการท่องเที่ยวในชุมชนเพื่อความยั่งยืน (The development of curriculum on sustainable tourism Management for the community. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- [2] ปิยาภรณ์ วงษ์วานิช. (2541). การพัฒนาการท่องเที่ยวภาคใต้บริเวณชายฝั่งทะเลอันดามัน จังหวัดภูเก็ต พังงาและกระบี่ : กรณีศึกษาโครงสร้างการบริหาร. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- [3] สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (2552). ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ว่าด้วยการบริหารสถานศึกษา พ.ศ. 2552. สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา.
- [4] สำนักงานจังหวัดภูเก็ต. (2560). [ออนไลน์]. แผนยุทธศาสตร์ Phuket: City of Gastronomy 2560-2564. จังหวัดภูเก็ต. [สืบค้นเมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2563]. จาก https://www.phuket.go.th/webpk/file_data/gastronomy/01.pdf