

ผลการวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจ อาหารท้องถิ่นโคราช “กินเข้าคำ”

¹ รองศาสตราจารย์วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย ¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพล รมย์นุกูล

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุกัญญา กล่อมจอหอ ² ดร.จิราวรรณ อุ่นเมตดาอารี

¹ โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ ² โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความต้องการของธุรกิจอาหาร การจัดเลี้ยงอาหาร
ท้องถิ่นโคราช “กินเข้าคำ” และเพื่อประเมินคุณสมบัตินักศึกษาที่สามารถประกอบอาชีพด้านธุรกิจ
อาหารท้องถิ่นโคราชตามความต้องการของตลาดและเพื่อศึกษากระบวนการจัดการเรียนการสอนที่
เหมาะสมเพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความสามารถประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารท้องถิ่นโคราช

ผลการวิจัย พบว่า ผลการระดมสมองผู้ระดมสมองร้อยละ 98.82 สนับสนุนแนวคิดการบริการอาหารที่
บูรณาการวัฒนธรรมท้องถิ่นเข้าด้วยกันและให้ความเห็นว่ามันจะเป็นสิ่งที่ตลาดต้องการ เนื้อหาที่ได้จาก
การระดมสมองแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ เนื้อหาหลักของการบริการอาหาร ประกอบด้วยมาตรฐาน
และความปลอดภัยในการผลิตอาหารและการบริการที่ประทับใจ ส่วนเนื้อหาเชิงวัฒนธรรมที่จะนำมา
สอดแทรกกับการบริการ ประกอบด้วย ชนิดของอาหาร วิธีการนำเสนออาหาร บรรยากาศของงานที่มี
การนำรูปแบบการรับประทานอาหารมือเย็นของชาวโคราชโดยมีการล้อมวงกันรับประทานอาหาร พูดคุยกันใน
ครอบครัวหรือเพื่อนบ้าน ด้วยอาหารที่หาได้ในท้องถิ่น ที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมท้องถิ่น
และใช้วัตถุดิบที่หาง่าย รายการอาหารที่เลือกเป็นอาหารท้องถิ่น ได้แก่ ปลาช่อนแป๊ะชะ น้ำพริกปลาผ
ทอดมันหมู ไส้กรอกหมู แกงบวน ห่อหมกหน่อไม้ ผัดหมี่โคราช ลอดช่องไทยน้ำกะทิ ซึ่งรายการ
อาหารเหล่านี้เป็นอาหารพื้นเมืองของโคราชที่ชาวบ้านรับประทานในวิถีชีวิตมานาน เช่น น้ำพริกปลาผ
เป็นอาหารที่ทุกครัวเรือนจะต้องมีประจำบ้าน โดยจะนำปลาแห้งมาตำให้ละเอียดแล้วนำไปคลุกผสมกับ
พริกป่นใส่ขวดโหลตั้งไว้ในครัว เมื่อจะรับประทานจะนำใส่ปลาผมะขามเปียก ใช้ใบตองมาสานเป็น
กระทงสำหรับบรรจุอาหารวางบนถาด พนักงานที่ให้บริการแต่งกายด้วยชุดพื้นบ้านโคราช คือ สวม
ผ้าถุง ใส่เสื้อแขนกระบอก และมีการแสดงที่เป็นวัฒนธรรมพื้นบ้าน การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนและการจัด
งานในสถานที่จริง นักศึกษาจำนวน 90 คน เป็นเพศชาย ร้อยละ 5 และเป็นเพศหญิง ร้อยละ 95 มีความ
พึงพอใจหลังเรียนมากกว่าก่อนเรียนและนักศึกษาระบุว่า เป็นวิธีการสอนที่ให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในระดับ
มากและให้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลางในระดับมากเช่นกัน

การจัดบริการอาหารที่สอดแทรกวัฒนธรรมนับเป็นรูปแบบที่ช่วยเพิ่มมูลค่าเพิ่ม ให้แก่การ
บริการอาหารและยังเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมของท้องถิ่น ทำให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักแพร่หลาย
ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติจริง จากผลการศึกษาในครั้งนี้ยังใช้เป็นแนวทางสำหรับการนำไปสู่การสร้างรายวิชา
ใหม่เพื่อบรรจุในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

Research and Development of Education of Model for Students Ability to Local Korat food Businesses "Kin Kao Kam"

Association Professor Watanaporn Chokratanachai¹, Assistant Professor Ponpol romnukool¹,

Assistant Professor Sukunya Klomjoho², and Dr.Jirawan Oonmetta-aree²

¹Home Economic Program ²Food Science and Technology Program

Faculty of Science and Technology, Nakhon Ratchasima Rajabhat University

Abstract

The objectives of this research were to study the market demand of local culture food service business " Kin Khao Kham", assess students qualifications to work in this business and study the method to integrating local culture into food service education for training students.

Nearly all of the brainstorming participants (98.82%) supported the idea of integrating local culture into food service education and indicated that there was a market demand for it. The content from the brainstorming were divided into the principle of food service and the local cultural content. The principle of food service composed of food hygiene practice and customer service. The cultural content integrated into food service education concerning types of food, way of preparation, type of service, apparel for servers, and atmosphere of the activity. Eight kinds of local cuisine were selected from the well-known local dishes i.e. Steamed whole fish with sauce, Ground fish chilli dip, Deep-fried pork cake, Sour pork sausage, Buan curry, Steamed curried bamboo shoot in banana leaves, Korat fried noodles and Lod Chong. Ground fish chilli dip has been regularly in household food. Preparing method was mixed ground fish with ground chilli, fish sauce and paste tamarind. These local cuisines were put into the containers that made of banana leaves, and then put into the tray. For the service, the waitress put on a tube-skirt and cylindrical-sleeved shirt. While customer had dinner, there was various folk art shows. The method used in this research gave 90 students (5% men and 95% women) opportunities to learn by hands-on practical training both in the classroom and in real food service situations. The students' satisfaction level after finishing the course was significantly ($p<.05$) higher than before taking the course. They indicated having a high level of participation in the course.

This food service is value-add of local food and also conserve culture, which lead to be well-known in Thailand. The students got the opportunities to learn by hands-on practical training. This research was applied to a new subject for Home economic course.