

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการวิจัยนี้เรื่องการศึกษาวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดกระบวนการเรียนการสอนเน้นการมีทักษะการวิจัยให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทราครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจอาหารแปรรูปที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทรา

วิธีการศึกษาวิจัยครั้งนี้จะใช้หลากหลายวิธี และมีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากประเด็นการสัมภาษณ์ ประเด็นจากการสังเกต ประเด็นจากการสนทนากลุ่ม การทดลอง รวมทั้งการศึกษาเอกสาร ข้อมูลที่รวบรวมได้ทั้งหมดถูกนำมาวิเคราะห์ด้วยวิธีเชิงพรรณนาเชื่อมโยงเข้าด้วยกันอย่างเป็นเหตุเป็นผล โดยแบ่งประเด็นในการศึกษาและมีผลการวิจัยดังนี้

1. การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน

ตอนที่ 1 รวบรวมองค์ความรู้จากเอกสารและงานวิจัย ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของจังหวัดฉะเชิงเทรา ผลการศึกษาสรุปได้ว่าอัตลักษณ์ด้านอาหารของท้องถิ่นจังหวัดฉะเชิงเทรา มีทั้งหมด 5 ประเด็น คือ องค์ความรู้ของมะม่วงแปดริ้ว ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ขนมจาก ขนมจีนแปดริ้ว และมะพร้าวน้ำหอม

ตอนที่ 2 การกำหนดคุณลักษณะของบัณฑิต และหารูปแบบการนำเสนออาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทรา ผู้การผลิตเชิงพาณิชย์ ผลการศึกษาสรุปได้ว่าคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ การนำความรู้และเทคโนโลยีไปใช้ในการประกอบอาหารและธุรกิจการบริการในท้องถิ่นจังหวัดฉะเชิงเทราได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรู้ความสามารถในด้านการประกอบอาหารและธุรกิจการบริการในท้องถิ่นจังหวัดฉะเชิงเทรา มีความรู้ความสามารถและทักษะด้านการบริหารจัดการอาหารและธุรกิจการบริการอาหารในท้องถิ่นได้ มีเจตคติในการประกอบวิชาชีพอย่างมีจริยธรรมและคุณธรรม มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและการบริการ และสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพในท้องถิ่นจังหวัดฉะเชิงเทราได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรู้ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าอย่างต่อเนื่องในด้านอาหารและการบริการ และสามารถศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นไป มีความรู้ความสามารถให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและการบริการ แก่บุคลากรที่เกี่ยวข้องของหน่วยงานของรัฐ รัฐวิสาหกิจ สถาบันเอกชน และผู้สนใจทั่วไป มีเจตคติและค่านิยมที่ดี ในการประกอบอาชีพตลอดจนสามารถดำรงตนอยู่ในสังคมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรู้ความชำนาญด้านธุรกิจอาหารสามารถดำเนินการจัดการ การตลาด การผลิต ควบคุม และตรวจสอบผลงาน สามารถบริการและถ่ายทอดความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบและวัสดุได้ มีทักษะด้านหัตถอุตสาหกรรม เป็นนักธุรกิจ

อาหารที่สามารถประกอบอาชีพธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ เป็นผู้นำในสังคม สามารถในการศึกษาค้นคว้า วิเคราะห์ และเผยแพร่ความรู้เพื่อเพิ่มพูนคุณภาพชีวิตของครอบครัว ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและจารีตประเพณีอันดีงามให้เหมาะสมกับชีวิตของสังคมในปัจจุบัน และมีคุณธรรมจริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความขยันหมั่นเพียร ความอดทน ความรับผิดชอบต่องานและครอบครัว และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพของตน

2. การสร้างหลักสูตรและกิจกรรมการจัดการเรียนการสอน

ตอนที่ 1 กำหนดรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมโดยเน้นการมีทักษะการวิจัยให้นักศึกษาศูนย์ธุรกิจอาหาร และมีการบูรณาการจากหลากหลายสาขาวิชา รวมทั้งการฝึกปฏิบัติการจริง ในรูปของสหกิจศึกษา หรือการฝึกงานในสถานประกอบการ ร่วมกับหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ (UBI) โดยรูปแบบการจัดกระบวนการเรียนการสอนแบบโครงการวิจัยโดยเน้นทักษะการวิจัยและตอบสนองให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทรา มี 6 ขั้นตอน คือการคิดและเลือกหัวข้อเรื่องที่จะทำโครงการวิจัย การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง การวางแผนในการทำโครงการวิจัย การลงมือทำโครงการวิจัย การเขียนรายงานโครงการวิจัย การแสดงผลงาน และดำเนินพัฒนาหลักสูตรและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนตามรูปแบบที่วางไว้

3. การทดลองใช้หลักสูตร

ตอนที่ 1 ประเมินและสรุปผลการดำเนินกิจกรรม โดยการสอบถามและเก็บข้อมูลผู้ประกอบการที่รับนักศึกษาเข้าฝึกงาน จากผู้บริโภคนักศึกษา อาจารย์ และผู้ที่เกี่ยวข้อง

คณาจารย์คหกรรมศาสตร์และคณะผู้วิจัยได้ดำเนินกิจกรรมกระบวนการเรียนการสอนเน้นทักษะวิจัย อาทิเช่นมีการจัดการประกวดการประกอบอาหารจากตำรับควา-หวานจากมะม่วงในท้องถิ่น มีการทำการวิจัยเรื่องมะม่วง เรื่องรูปแบบ “รูปแบบการจัดการศึกษาและการพัฒนาชุมชนไปสู่การพึ่งพาตนเองในด้านการประกอบอาชีพปลูกมะม่วง : ศึกษากรณีแหล่งเรียนรู้ในจังหวัดฉะเชิงเทรา” งบประมาณสนับสนุนจากสภาวิจัยแห่งชาติ (วช.) คณาจารย์และนักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้พัฒนาชุดโครงการวิจัยมะม่วง ซึ่งประกอบด้วย 3 โครงการย่อย เช่น การสำรวจพันธุ์และแหล่งปลูกมะม่วง การพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์ (หลักสูตรเพิ่มเติม) โดยใช้การสอนแบบวิทยาศาสตร์ชุมชนเรื่องการพัฒนาผลผลิตมะม่วงในจังหวัดของเรา การพัฒนาการเรียนการสอนออนไลน์ เรื่องการพัฒนาผลผลิตมะม่วงในจังหวัดของเรา สำหรับหลักสูตรสถานศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์ และมีการพัฒนาต่อยอดงานวิจัยโดยการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปพัฒนานักศึกษาและบ่มเพาะเกษตรกรชาวสวนมะม่วงรุ่นใหม่ เรื่องการผลิต(ปลูก)มะม่วงแปดริ้วเกษตรอินทรีย์ และการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ในสวนมะม่วง

4. ดำเนินจัดกระบวนการเรียนการสอนแบบโครงงานวิจัย

พัฒนารูปแบบการจัดกระบวนการเรียนการสอนเน้นการมีทักษะการวิจัยให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยในภาคเรียนที่ 1/2553 นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและธุรกิจบริการได้เรียนในรายวิชาอาหารท้องถิ่นจังหวัดฉะเชิงเทรา ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงได้นำรายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนารูปแบบการจัดกระบวนการเรียนการสอนเน้นการมีทักษะการวิจัยให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยแบ่งนักศึกษาทั้งหมดจำนวน 26 คน แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่กลุ่มที่ 1 ศึกษาธุรกิจการผลิตแปรรูปมะม่วงของอำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยคณะผู้วิจัยและนักศึกษาของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้ร่วมกันวิจัยและศึกษาการผลิตเนคต้ามะม่วงจากมะม่วงแปดริ้ว จังหวัดฉะเชิงเทรา กลุ่มที่ 2 ศึกษาธุรกิจการผลิตกล้วยเดี่ยวปากหม้อ ของอำเภอนมสารตาม จังหวัดฉะเชิงเทรา