

การศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร Cross-Cultural Study in The Socialization of Local-Wisdom for Creative Food Package Development

สินีนารถ เลิศไพโรจน์^{1*}, ดุษฎี โยเหลา^{2**}

¹หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
เลขที่ 114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110

²สถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
เลขที่ 114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาแนวทางการถ่ายทอดด้านภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งประเทศไทยและญี่ปุ่น 2) เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ และ 3) เพื่อทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยแบบผสมผสาน

ผลการวิจัยพบว่า 1) การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหารของชาวไทยและชาวญี่ปุ่นมีความสอดคล้องกัน ด้านโครงสร้างวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์แตกต่างกันในด้านเนื้อหาที่กล่าวถึงวัสดุในท้องถิ่นและกระบวนการในการห่อหรือการบรรจุซึ่งตรงกับรายวิชาในกลุ่มสาระการเรียนรู้วิชาการงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี และวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ บูรณาการ กับวิชาภาษาอังกฤษในหลักสูตรมาตรฐานสากลของประเทศไทย 2) ผู้วิจัยพบว่า รูปแบบในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาในชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายตามหลักสูตรมาตรฐานสากลที่มีแผนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา จำนวน 5 แผน เป็นเวลารวมทั้งสิ้น 24 ชั่วโมงสอน และต้องทำการถ่ายทอดอย่างต่อเนื่องโดยเน้นการเรียนรู้ด้วยตนเองจากการปฏิบัติ 3) จากการทดลองพบว่ากลุ่มทดลองจำนวนโรงเรียนละ 20 คนในแต่ละภูมิภาคนั้นผู้เรียนมีความรู้ภูมิปัญญาเพิ่มขึ้นกว่าก่อนการทดลองและมีความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับสูง

* ผู้เขียนหลัก

อีเมล: sinenart13@gmail.com

** รองศาสตราจารย์ ดร. ประจำสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, อาจารย์ที่ปรึกษา



คำสำคัญ

การถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญา การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์

Abstract

The purposes of this research were 1) To study the direction of how to transfer the wisdom of food package by wrapping and packing technique from the local Thai and Japanese food experts 2) To develop the Wisdom-Transferring Model of food packaging 3) To experiment the specific program of Wisdom-Transferring Model of food packaging in Mathayomsuksa 4th year. The mixed methodology has been applied, started with qualitative and followed by quantitative: experimental research. The experimental program was examined in the world-class school

The result of this research: 1) The transformative program of wisdom to the creative in food package development in Japan and Thailand especially focus on cultural and historical structure are similar but differences in local details. There are subjects of professional practice and technology together with the social science/cultural and history integrated with English understanding language. 2) The researcher founded that the program of Thai Wisdom-Transferring has contained 5 subjects in 24 hours or 4 full day a continuing program. 3) The Experimental Study: the control groups of this research's sample increased their knowledge and earned their high creativities' level.

Keywords

Knowledge Transmissible, Wisdom, Food-Package Development, Packaging

บทนำ

การถ่ายทอดภูมิปัญญาการประกอบอาหารพัฒนามาจากปัจจัยพื้นฐานทางการประกอบอาหารที่เป็นสาเหตุให้คุณภาพทางรสชาติของอาหารแตกต่างกันไปตามกระบวนการในการจัดกระทำกับวัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติในท้องถิ่นนั้นๆ (Gillebo, 2010) การถ่ายทอดภูมิปัญญาได้ถูกพัฒนาไปตามสภาวะการณ์ทางสังคมโดยเริ่มจากสมาชิกในครอบครัวได้ถูกสอนให้เรียนรู้วิธีการเตรียมอาหารและการปรุงอาหารเพื่อให้ได้รสชาติเป็นที่พึงพอใจของสมาชิกในบ้าน โดยมีกระบวนการที่แตกต่างกันไปตามท้องถิ่นนั้นๆ และเป็นที่น่าสังเกตว่าถิ่นฐานที่ใกล้เคียงกันจะมีวัฒนธรรมความเป็นอยู่ที่คล้ายคลึงกันอันเกิดจากการบูรณาการหลอมหลวมกันเป็นพหุวัฒนธรรมทางภูมิปัญญา จากทฤษฎีความรู้ของ Kants (1781) ซึ่งพบว่าในแต่ละชุมชนมีบางส่วนที่แตกต่างจนกลายเป็นปัจเจกทางบุคลิกภาพและอัตลักษณ์ทางภูมิปัญญา การเพิ่มคุณภาพอาหารจึงเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการประกอบอาหารซึ่งโดยทั่วไปจะมีความคล้ายคลึงกันในด้านการใช้วัตถุดิบแต่จะแตกต่างกันในด้านารปรุงแต่งอันเป็นสาเหตุให้เกิดวัฒนธรรมของ

อาหารประจำชาติขึ้น (Goffman, 1956) ในขณะที่เดียวกันการเก็บสะสมอาหารเพื่อการดำรงชีวิตได้ถูกจำแนกเป็นการสะสมอาหารไว้เพื่อปรุงแต่งรสชาติกับการเก็บสะสมอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและสามารถจะยืดเวลาในการรับประทานให้นานขึ้น ในประเทศญี่ปุ่นการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นจึงเป็นไปตามธรรมชาติในรูปแบบของการบอกเล่า สังเกตการณ์และการทดลองปฏิบัติเพื่อถ่ายทอดจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน (Bryant, DeWalt, Courtney & Schwartz, Korthals, 2003) การเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหารเป็นกระบวนการที่ประกอบด้วยเตรียมอาหารและการปรุงอาหารซึ่งในแต่ละภูมิภาคจะเริ่มต้นจากการผสมผสานวัตถุดิบพื้นฐานอันได้แก่ เนื้อสัตว์ ข้าวและพืชผัก อย่างไรก็ตามวิธีการสะสมอาหารของทุกชาติทุกภาษานั้นมีแนวทางที่ใกล้เคียงกันโดยผู้ประกอบอาหารมักแสวงหาวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพในการรวบรวมอาหารไว้ด้วยกันในปริมาณหนึ่งและจัดแบ่งเพื่อเป็นการเก็บอาหารปริมาณเพียงพอในแต่ละมื้อหรืออาจเก็บสะสมอาหารในปริมาณมากที่สามารถค่อยๆ นำออกมารับประทานได้อย่างต่อเนื่องในระยะเวลาข้างหน้า (Borém, Ribeiro, Figueiredo, Giomo, Fortunato & Isquierdo, 2011)

สำหรับการบรรจุอาหารในประเทศไทยมีอิทธิพลมาจากการประกอบอาหารคาวหวานที่มีคุณภาพทางรสชาติที่แตกต่างกับอาหารประเทศอื่น และในปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่ยอมรับไปทั่วโลกเนื่องจากมีความโดดเด่นด้านอัตลักษณ์ในรสชาติและกระบวนการผลิตที่ให้คุณค่าทางภูมิปัญญาที่ผู้บริโภคซาบซึ้งทำให้เกิดความพึงพอใจเมื่อได้รับประทาน (Allen, Gupta, Arnaud, 2008) จึงเป็นอาหารที่จูงใจผู้บริโภคและแสดงอัตลักษณ์ของชาติได้อย่างงดงาม (รติวัลย์ วัฒนสิน, 2553) การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยโดยการเสริมจุดแข็งและการลดหรือกำจัดจุดอ่อนของผลิตภัณฑ์ซึ่งจุดแข็งของผลิตภัณฑ์อาหารไทยนั้นส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบประเภทสมุนไพรที่ให้คุณค่าทางอาหารและโภชนาการอันเป็นวัตถุดิบที่หาได้จากธรรมชาติจนกระทั่งพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจในปัจจุบันและหากกล่าวถึงการประกอบอาหารไทยโดยเฉพาะด้านการเตรียมอาหารไทยนั้นพบว่า มีความซับซ้อนและมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น (มยุรี จัยวัฒน์, วรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร, นงนุช รักสกุลไทย และ พงษ์เทพ วิไลพันธ์, 2550)

โครงสร้างหลักสูตรระดับมัธยมศึกษาในโรงเรียนมาตรฐานสากลกำหนดให้จัดการเรียนการสอนที่มีรูปแบบเป็นสากล ในการเพิ่มสาระความเป็นสากลนั้นจะต้องมีองค์ประกอบของหลักสูตรสู่ความเป็นสากล โดยจัดการเรียนการสอนและสาระการเรียนรู้ด้วยทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge) ซึ่งมีวิธีการจัดการเรียนการสอนที่สามารถบอกความหมายขององค์ประกอบต่างๆ ของความรู้ที่ได้รับในเรื่องเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นสาระสำคัญ (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2554, 13-15) โดยอธิบายได้ว่าการเรียนการสอนในหลักสูตรมาตรฐานสากลได้แนวคิดจากพฤติกรรมมนุษย์ที่มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันอย่างต่อเนื่องระหว่างความคิด พฤติกรรม และสิ่งแวดล้อม ตามหลักการและทฤษฎีการเรียนรู้ (Learning Theory) จากพฤติกรรมซึ่งเป็นการเรียนรู้จากการปฏิบัติและประสบการณ์ทางอ้อมจากทฤษฎีการเรียนรู้โดยการเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญของวิกอทสกี (Vygotsky) จึงเป็นเหตุให้การถ่ายทอดภูมิปัญญาเป็นเสมือนหนึ่งการสร้างบุคลากรภายในประเทศให้ตระหนักถึงความรู้ที่ได้จากการสืบสานจากบรรพบุรุษมีคุณค่าและสร้างคุณภาพให้แก่ชีวิตความเป็นอยู่ ตลอดจนพัฒนาโครงสร้างทางเศรษฐกิจให้มีความยั่งยืนตามหลักการ



ของทฤษฎีการจัดการความรู้ของปีเตอร์ แซงเก้ (Senge; Kleiner; Roberts; Rose & Smits, 1994) โดยพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับหลักการดังกล่าวของอาศัยการศึกษาเชิงลึกทางการจัดการเรียนรู้โดยการพัฒนาเนื้อหาและกิจกรรมในการเรียนรู้ หลังจากการพัฒนาเป้าประสงค์ของการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ (สุวิทย์ มูลคำ, 2549) ประกอบการถ่ายทอดที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความคิดสร้างสรรค์ตามทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ (Torrance, 1980) เพื่อใช้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารในบริบทของสังคมไทยตามแนวคิดและทฤษฎีการสร้างมูลค่าเพิ่มของฮุนดัล (Hundal, 2000)

ดังนั้น เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการจัดการความรู้ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารสำหรับเยาวชนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายในแต่ละภูมิภาค ผู้วิจัยจึงศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารของชาวญี่ปุ่นเปรียบเทียบกับความเหมือนและความแตกต่างในบริบททางวัฒนธรรมของทั้งสองประเทศแล้ววิเคราะห์แนวทางที่เหมาะสมกับบริบทของสังคมไทยเพื่อการพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่บรรจุภัณฑ์สู่การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

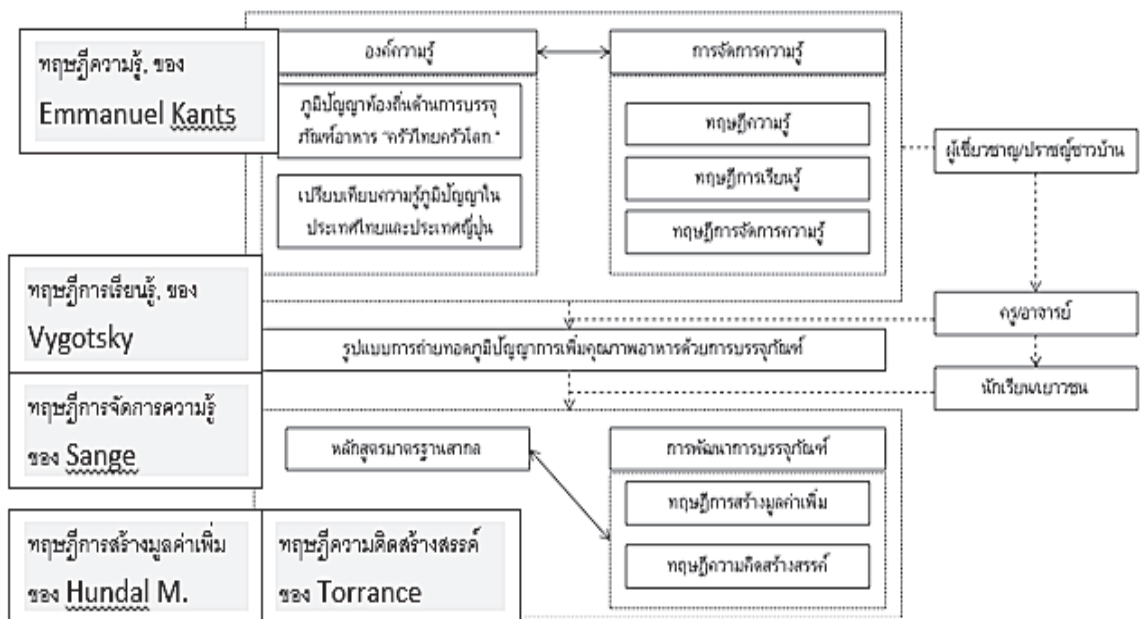
วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาแนวทางการถ่ายทอดด้านภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญประกอบอาหารทั้งสองประเทศ
2. เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์
3. เพื่อทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค

กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากการเปรียบเทียบลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อและการบรรจุเพื่อเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยวัสดุธรรมชาติระหว่างประเทศไทยและชาวญี่ปุ่นซึ่งนอกจากมีความแตกต่างกันตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ยังแตกต่างกันด้วยอัตลักษณ์ตามความเชื่อและภูมิปัญญาท้องถิ่น ความรู้ภูมิปัญญาจึงมีความคล้ายคลึงกันในชุมชนที่อยู่ใกล้เคียงกัน การศึกษาชั้นตอนแรกจึงเป็นการศึกษาเชิงลึกด้านภูมิปัญญา (Kants, 1781) ตัวแปรที่ส่งผลต่อการถ่ายทอดภูมิปัญญา คือ การเปลี่ยนแปลงและผสมผสานกันทางวัฒนธรรม วิวัฒนาการทางวัฒนธรรมเป็นสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมเป็นรากฐานของชุมชนและชนเผ่า การศึกษาในชั้นตอนนี้เป็นการศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมการห่อหรือการบรรจุอาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากอัตลักษณ์ทางคุณภาพอาหารและวัฒนธรรมไทย ผู้วิจัยดำเนินการศึกษาข้ามวัฒนธรรมด้วยกระบวนการเรียนรู้วิธีการถ่ายทอดของผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารของทั้งสองประเทศโดยใช้วิธีสังเกตการณ์เพราะเชื่อว่าการเรียนรู้จากแนวการเรียนการสอนตามทฤษฎีการเรียนรู้แนวพุทธิปัญญานิยมของวิกอทสกี (Vygotsky) ซึ่งเน้นการเรียนรู้ด้วยตนเอง

กระทรวงศึกษาธิการจัดให้มีการริเริ่มหลักสูตรโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย เพื่อจัดการศึกษาให้ทัดเทียมกับต่างประเทศ ตามทฤษฎีองค์การแห่งการเรียนรู้ (Sange, Kleiner, Roberts, Ross & Smith, 1994) โดยเน้นการศึกษาตามทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge TOK) มุ่งหวังให้ผู้เรียนรู้จักค้นคว้าหาความรู้ โดยผ่านวิธีการรับความรู้ 4 ประการ ได้แก่ การรับรู้ด้วยการสัมผัสรับรู้ การรับความรู้ด้วยภาษา การรับรู้ด้วยอารมณ์และความรู้สึก (Sense Perception) ดังนั้น การจัดการความรู้เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหาร เพื่อเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยวัสดุธรรมชาตินั้นมีรากฐานมาจากทฤษฎีการเรียนรู้ตามแนว คอนสตรัคติวิซึม (Constructivism) ผู้วิจัยพบว่า การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์โดยยึดตามทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ของ ทอแรนซ์ เพื่อนำความรู้ใหม่ที่ได้บูรณาการความรู้และความเชื่อในภูมิปัญญาการห่อและบรรจุอาหาร เพื่อสร้างสรรค์รูปแบบการบรรจุอาหารตามแนวอัตลักษณ์ไทยในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตามทฤษฎีการสร้างมูลค่าเพิ่มของฮัลด์ล (Hundal, 2000) ดังกรอบแนวคิดในการวิจัย ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1: กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีขอบเขตของการวิจัย โดยแบ่งเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

1. **ขั้นตอนที่ 1** การศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการเพิ่มคุณภาพอาหาร เพื่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่น ดำเนินการศึกษาในปีการศึกษา ขั้นตอนนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนามไปยังสถานที่ดังกล่าวศึกษาข้ามวัฒนธรรมด้านความรู้ภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่น



1.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบความไม่น่าจะเป็น (Non-Probability) โดยสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) คัดเลือกผู้ให้ข้อมูลการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุอาหารจากธรรมชาติที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบมีเกณฑ์ (Criteria Bases) กลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารจะมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) ชาวไทยและชาวญี่ปุ่นที่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาตามอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมจากบรรพบุรุษที่มีอายุระหว่าง 35-70 ปี

2) ชาวไทยและชาวญี่ปุ่นที่มีชื่อเสียงด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่เป็นที่ยอมรับ โดยเป็นชาวไทยจากชุมชนในภูมิภาคที่ผลิตอาหารจากภูมิปัญญาโดยเป็นผู้ถ่ายทอดอาหารในภูมิภาคจากผลิตภัณฑ์อาหารห่อที่มีชื่ออยู่ในรายชื่อผู้เชี่ยวชาญภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมรับรองโดยกระทรวงวัฒนธรรมจำนวน 4 คน โดยคัดเลือกจากกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในภูมิภาคที่สอดคล้องกับการดำเนินงานวิจัยเชิงทดลองในขั้นตอนที่ 2

1.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) แบบสัมภาษณ์ ผู้วิจัยเลือกใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Depth Interview) เป็นแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structure Interview) (Whiting, 2008) โดยเป็นการพูดคุยสนทนาตามธรรมชาติ และกำหนดกรอบประเด็นสัมภาษณ์

2) แบบสังเกตการณ์ ผู้วิจัยดำเนินการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมโดยร่วมกับเป็นผู้ที่รับฟัง การถ่ายทอดและทดลองปฏิบัติตาม ดำเนินการที่ละคนจนครบทุกคนเพื่อเก็บบันทึกข้อมูลโดยละเอียด และมี ช่วงเวลาตามแผนการสังเกตการณ์

2. ขั้นตอนที่ 2

2.1 การสร้างรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารเพื่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตามบริบทของสังคมไทย ดำเนินการในปีการศึกษา 2557

1) วิธีการดำเนินงานวิจัย ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) โดยระดมสมองผู้เชี่ยวชาญและใช้เครื่องมือเป็นแบบประเมินแผนการถ่ายทอดและรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารด้วยวัสดุธรรมชาติเพื่อนำไป ใช้ในขั้นตอนทดลองรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการบรรจุภัณฑ์ตามบริบทของสังคมไทย

ประชากรที่ใช้ในการสร้างรูปแบบการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการบรรจุภัณฑ์ในครั้งนี้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาหลักสูตรและการสอนจากสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ผู้เชี่ยวชาญการสอนวิชาการงานพื้นฐานอาชีพ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายตามหลักสูตรมาตรฐานสากล และผู้เชี่ยวชาญการสอนด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในระดับอุดมศึกษาในช่วงเวลาระหว่างปี พ.ศ. 2556 โดยผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการคัดเลือกเป็นนักวิชาการด้านหลักสูตรและการสอนจากสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐานและสำนักงานการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

2) การทดลองรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการบรรจุภัณฑ์ตามบริบทของสังคมไทย

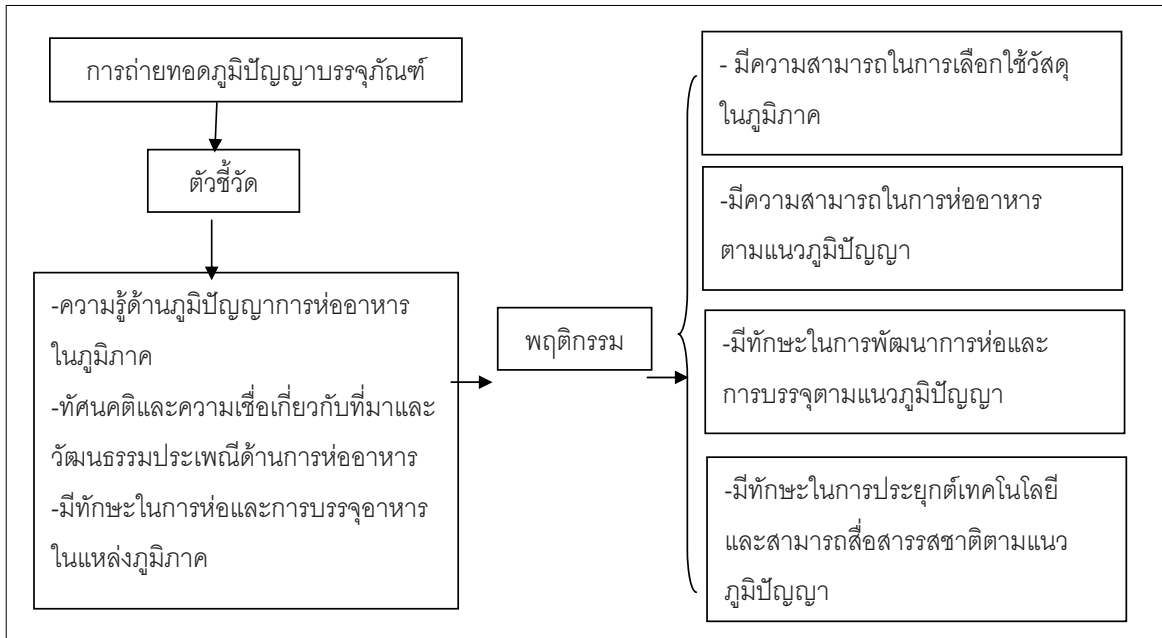
วิธีการดำเนินการวิจัยเป็นงานวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) โดยมีตัวแปรต้นเป็นตัวแปรจัดกระทำ (Experiment Variables) และมีตัวแปรตามเป็นตัวแปรผลลัพธ์ (Outcome Variables) ดำเนินการทดลองโดยใช้แบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์ทั้งภาคภาษาเขียนและเชิงปฏิบัติการ ทั้งนี้แบบวัดความรู้และความคิดสร้างสรรค์ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สร้างแบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์ก่อนเรียนและหลังเรียนตามแนวของแบบวัดความคิดสร้างสรรค์ของทอแรนซ์ เพื่อวัดความคิดสร้างสรรค์ของนักเรียนอายุ 16 -18 ปี ประกอบด้วย ข้อคำถามจำนวน 4 ข้อ ข้อละ 15 นาที รวม 45 นาที 1) แบบวัดที่สร้างขึ้นให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบลักษณะการตั้งคำถามความสอดคล้องกับนิยามที่ต้องการทดสอบ ความถูกต้องด้านภาษา ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำแบบทดสอบไปใช้ในการวัดความคิดสร้างสรรค์กับกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย

ประชากรที่ใช้ในการทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารเพื่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เป็นนักเรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลที่มีการเรียนในปีการศึกษา 2556 กลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการคัดเลือกเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ คัดเลือกโดยผู้เชี่ยวชาญการสอนรายวิชาภาษาอังกฤษ การงานพื้นฐานอาชีพและสังคมศึกษา

ผลการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 การดำเนินการวิจัยในจุดประสงค์ที่ 1 ผู้วิจัยพบว่า การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศมีกระบวนการถ่ายทอดที่คล้ายคลึงกันในด้าน การเล่าเรื่องราว และการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา และมีประเด็นที่น่าสังเกต คือ บรรพบุรุษชาวญี่ปุ่นมีวิธีการถ่ายทอดที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญด้วยการให้ผู้เรียนทดลองปฏิบัติและแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ เพื่อความอยู่รอดซึ่งแตกต่างจากการถ่ายทอดดั้งเดิมของชาวไทย

ผู้วิจัยดำเนินการตามวัตถุประสงค์ที่ 2 โดยการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญา การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการประกอบอาหารในผู้เรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายในจุดประสงค์ที่ 2 นั้น ประกอบไปด้วยตัวชี้วัดด้านความรู้ภูมิปัญญา ทักษะคิดและความเชื่อ และมีทักษะในการห่อและการบรรจุอาหารในแหล่งภูมิภาค โดยส่งผลการเรียนรู้สู่พฤติกรรมในระหว่างการถ่ายทอดภูมิปัญญา 4 ทิศทาง ได้แก่ ความสามารถในการเลือกใช้วัสดุในภูมิภาค ความสามารถในการห่ออาหารตามแนวภูมิปัญญา ทักษะในการประยุกต์เทคโนโลยีและสามารถสื่อสารรสชาติตามแนวภูมิปัญญา (ดังภาพประกอบที่ 1)



ภาพที่ 1: แสดงรูปแบบการถ่ายถอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหาร
ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หลักสูตรมาตรฐานสากล

ขั้นตอนที่ 2 ผู้วิจัยดำเนินการตามจุดประสงค์ที่ 3 โดยการทดลองรูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารในผู้เรียนกลุ่มทดลองด้วยการทดสอบก่อนและหลังการทดลองแผนการถ่ายถอดภูมิปัญญาฯ พบว่า นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 มีผลสอบก่อนและหลังการทดลองที่แตกต่างกัน ผู้วิจัยพบว่า ความรู้ภูมิปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ก่อนและหลังเรียนด้วยชุดแบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ในจุดประสงค์ข้อที่ 3 เกี่ยวกับทดลองใช้รูปแบบการถ่ายถอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค ในแต่ละโรงเรียนมีผลสอบที่มีความใกล้เคียงกัน

จากข้อค้นพบดังกล่าว โรงเรียนที่ได้รับการคัดเลือกตามเกณฑ์ในการเลือกกลุ่มตัวอย่างเพื่อใช้ในการทดลองโปรแกรมการถ่ายถอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลางและภาคใต้ นั้นพบว่า ภาคเหนือที่โรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคมได้ถ่ายทอดการประกอบอาหารและการห่อจิ้นส้ม โรงเรียนนิคมพิมายศึกษาหอขนมตาล โรงเรียนราชโบริกาการนุเคราะห์ห้องาสลัดและโรงเรียนนางตุงห่อข้าวต้มลูกโยน โดยพบว่านักเรียนมีระดับความรู้หลังการทดลองอยู่ในระดับที่สูงกว่าก่อนการทดลองร้อยละ 16.89 13.67 12.56 และ 17.24 ตามลำดับ และมีความคิดสร้างสรรค์ที่สูงขึ้นกว่าเดิมทุกโรงเรียน ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1

ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารจากการทดสอบก่อนและหลังการทดลอง

ภูมิภาค	ชื่อโรงเรียน	จังหวัด	ผลิตภัณฑ์อาหาร หรือเชิงอัตลักษณ์	ระดับความรู้ หลังการทดลอง (ค่าเฉลี่ย)	ระดับความคิด สร้างสรรค์หลัง การทดลอง
ภาคเหนือ	แม่เจดีย์วิทยาาคม	เชียงราย	ห่อจิ้นส้ม	สูงกว่าเดิมน้อยละ 16.89	สูงขึ้นกว่าเดิม
ภาคต่อ/เหนือ	นิคมพิมายศึกษา	นครราชสีมา	ห่อขนมตาล	สูงกว่าเดิมน้อยละ 13.67	สูงขึ้นกว่าเดิม
ภาคกลาง	ราชโบริกานุเคราะห์	ราชบุรี	ห่อาสลัด	สูงกว่าเดิมน้อยละ 12.56	สูงขึ้นกว่าเดิม
ภาคใต้	พนางตุง	พัทลุง	ห่อข้าวต้มลูกโยน	สูงกว่าเดิมน้อยละ 17.24	สูงขึ้นกว่าเดิม

อภิปรายผลการวิจัย

การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 นั้นควรได้รับการพัฒนาด้านเนื้อหาและวิธีการในการถ่ายทอดฯ โดยจากผลของการวิจัยผู้วิจัยพบตามขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาเปรียบเทียบความรู้ภูมิปัญญาระหว่างชาวญี่ปุ่นกับชาวไทยในจุดประสงค์ที่ 1 พบว่าในแต่ละท้องถิ่นมีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นลักษณะทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีความรู้ของแคนธีที่กล่าวถึงความรู้ที่มีอยู่ในตัวตนตั้งแต่กำเนิด ผู้วิจัยพบข้อแตกต่างระหว่างทั้งสองประเทศเกี่ยวกับวิธีการถ่ายทอดฯ โดยชาวญี่ปุ่นจะใช้วิธีการสอนที่เน้นการปฏิบัติและการทดลองด้วยตนเองการสร้างโจทย์ปัญหาและค้นหาวิธีการแก้ปัญหาตามทฤษฎีการเรียนรู้แนวปฏิญานิยมของวิกอทสกี (Vygotsky) สร้างให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ที่สูงขึ้นจากประสบการณ์

ผู้วิจัยนำแนวทางปฏิบัติที่ดี (Best Practice) จากชาวญี่ปุ่นมาพัฒนาให้เป็นไปตามโครงสร้างของหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลของกระทรวงศึกษาธิการตามจุดประสงค์ที่ 2 ของการวิจัยครั้งนี้ด้วยการบูรณาการกลุ่มสาระ 3 กลุ่มสาระ ได้แก่ สังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี และภาษาอังกฤษรูปแบบการถ่ายทอดฯ นั้นมุ่งเน้นการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในผู้เรียนด้วยการปฏิบัติ โดยดำเนินการให้สอดคล้องกับการจัดการเรียนรู้ของปีเตอร์ แซงเก้ ที่ไม่เพียงแต่ความรู้ภูมิปัญญาแต่ผู้เรียนต้องตระหนักในความเข้มแข็งในอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของชุมชน รูปแบบการถ่ายทอดความรู้จึงต้องใช้เวลาที่ต่อเนื่องกันอย่างน้อย 4 วัน วันละ 6 ชั่วโมง โดยเริ่มจากการถ่ายทอดความรู้ตลอดจนการทดลองปฏิบัติงานสร้างสรรค์ผลงานจากความคิดของตนเอง

ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการวิจัยในตามประสงค์ที่ 3 ด้วยการทำการทดลองใช้แผนการถ่ายทอดความรู้ฯ ผู้เรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายในกลุ่มทดลองทั้ง 4 ภาค ผู้วิจัยสร้างแบบทดสอบตามแนวคิดและทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ของทอแรนซ์วัดความคิดสร้างสรรค์จากกลุ่มทดลองภายหลังการเรียนรู้ผลการทดสอบความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับสูง ผลงานสร้างสรรค์มีรูปแบบที่ดึงดูดความสนใจและลดการใช้วัสดุเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มตามแนวคิดและทฤษฎีการสร้างมูลค่าเพิ่มของฮันดัล



สรุป

จากข้อค้นพบในจุดประสงค์ข้อที่ 1 ผู้วิจัยพบว่า การถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวไทยและชาวญี่ปุ่นในอดีตนั้นมีความคล้ายคลึงกันโดยเน้นการถ่ายทอดจากผู้ใหญ่สู่ลูกหลาน แต่เมื่อบริบททางสังคมเปลี่ยนแปลงไป ญี่ปุ่นมีความยากลำบากจากสงครามโลกครั้งที่ 2 ทำให้ประเทศญี่ปุ่นมีการพัฒนาแผนการถ่ายทอดสู่ลูกหลานในชุมชนได้อย่างมั่นคง จัดระบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อนำมาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม และเป็นเลิศด้านการบรรจุภัณฑ์ในเอเชีย ในขณะที่ประเทศไทยยังคงถ่ายทอดแบบดั้งเดิม และเกิดปัญหาการขาดแคลนผู้รู้จริง ภูมิปัญญาที่มีอยู่เดิมค่อยๆ สูญหายไป

ข้อค้นพบในจุดประสงค์ข้อที่ 2 ผู้วิจัยพบว่า รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่พัฒนาบรรจุไว้ในหลักสูตรมาตรฐานสากลโดยเป็นส่วนหนึ่งของการบูรณาการรายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพ และภาษาอังกฤษ ที่สอดคล้องกับวิธีการถ่ายทอดที่เหมาะสมที่สุด ได้แก่ การเลียนแบบ การลงตั้งคำถามและการทดลองปฏิบัติซึ่งต้องมีชั่วโมงในการปฏิบัติอย่างต่อเนื่องไม่เกิน 24 ชั่วโมง และพบว่าการถ่ายทอดภูมิปัญญา นั้นมีลักษณะที่สำคัญ คือ การสร้างขวัญและกำลังใจ การส่งเสริมให้ผู้เรียนใกล้ชิดกับผู้รู้จริงและมีกิจกรรมร่วมกับชุมชนอย่างสม่ำเสมอ

ข้อค้นพบในจุดประสงค์ที่ 3 นั้น ผู้วิจัยพบว่า เมื่อได้ทดลองแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ตามสาระรายวิชาในชั้นเรียนแล้ว ผลการทดสอบทั้งด้านเนื้อหาภูมิปัญญา และความคิดสร้างสรรค์ในผู้เรียนมีระดับที่สูงขึ้น ดังนั้น กระทรวงศึกษาธิการจึงควรพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา เพื่อให้ผู้เรียนเป็นส่วนหนึ่งของสังคมและการที่จะพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ทางภูมิปัญญานั้น นอกจากการบูรณาการสาระรายวิชาให้ส่งผลทางการปฏิบัติสร้างนวัตกรรมการจัดการความรู้จากการปฏิบัติจริงและกำหนดโจทย์ปัญหา นอกจากนี้ผู้บริหารโรงเรียนและครูผู้ควบคุมการสอนต้องมีความเข้าใจ มีความพร้อมในการให้โอกาสและสนับสนุนในการเข้าร่วมกิจกรรมชุมชนและการแข่งขันทักษะฝีมือและความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยสร้างขวัญและกำลังใจ ความภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น จะเป็นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความพร้อมในด้านเนื้อหาภูมิปัญญา สามารถเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาหรือประกอบอาชีพอิสระเป็นผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีประสิทธิภาพ มีความพร้อมร่วมกันพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมให้มีความก้าวหน้าต่อไปอย่างยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

มยุรี จัยวัฒน์ ; วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษร ; นงนุช รักสกุลไทย และ พงษ์เทพ วิลไพพันธ์. (2550).งานวิจัย

ด้านวิทยาการหลังการจับและการแปรรูปกุ้งทะเลของประเทศไทย.

กรุงเทพฯ: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รติวัลย์ วัฒนสิน. (2553). **สัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม: ผลิตภัณฑ์อาหารไทยในตลาดสหรัฐอเมริกา.**

รายงานวิจัยเพื่อประกอบวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก. สืบค้นจาก, http://agri.eco.ku.ac.th/agccconference2012/seminar_download/FO02.pdf.



- สุวิทย์ มูลคำ. (2549). 21 วิธีจัดการเรียนรู้ เพื่อพัฒนากระบวนการคิด. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์.
- สำนักคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. (2554). แผนปฏิบัติการประจำปี 2554. กรุงเทพฯ: สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน.
- Bryant, C. A. ; Dewalt, K. M. ; Courtney, A. & Schwartz, J. (2003). **The Cultural Feast: An Introduction to Food and Society.** (2nd ed.). Belmont, CA. Wadsworth: Brooks Cole.
- Kants, E. (1781). **Critical of Pure Reason.** Hackett, Indianapolis: Cambridge.
- Borém, M. A. ; Ribeiro, F. C. ; Figueiredo, L. P. ; Giomo, G. S. ; Fortunato, V. A. & Isquierdo, E. P. (2011). Evaluation of the Sensory and Color Quality of Coffee Beans Stored in Hermetic Packaging. **Journal of Stored Products Research Food Sci Nutr.** 1(4), 267–272 .
- Goffman, E. (1956). **The Presentation of Self in Everyday Life.** England: Penguin University Books.
- Moskowitz, H. R. ; Reisner, M. ; Lawlor, J. B. & Deliza, R. (2009) **Packaging Research in Food Product Design and Development.** Ames, USA.: Wiley-Blackwell.
- Hundal, M. (2000). Design for Recycling and Remanufacturing. In **Proceeding of International Design Conference–DESIGN 2000, Dubrovnik, May 23-26.** (pp. 165-170). Dubrovnik: University of Zagerb.
- Allen, M. W. ; Gupta, R. & Monnier, A. (2008). The Interactive Effect of Cultural Symbols and Human Values on Taste Evaluation. **Journal of Consumer Research.** 35(2), 294-308.
- Seng, P. M. ; Kleiner, A. ; Roberts, C. ; Ross, R. B. & Smith, B. J. (1994). **The Fifth Discipline Field Book: Strategies and Tools for Building a Learning Organization.** New York: Crown Business.
- Gillebo, T. (2010). "Food identity" As A Guide in Confronting Contemporary Challenges in Food Markets and Rural Districts. In **18th International Ethnological Food Research Conference, Norwegian University of Life Sciences, August 18 – 21, 2010 in Association with SIEF.** (pp. 11). Turku, Finland: Abo Akademi University.
- Torrance, E. P. (1980). Growing Up Creatively Gifted: The 22-Year Longitudinal Study. **The Creative Child and Adult Quarterly.** 3, 148-158.
- Whiting, L. S. (2008). Semi-Structured Interviews: Guidance for Novice Researchers. **Nursing Standard.** 22(23), 35-40.