

สถานการณ์ด้านอาหารกับอัตลักษณ์ที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต:
ภาพอนาคตการพัฒนาโรงเรียนการเรือน
The food situation and Suan Dusit University's dominant identity:
A scenario of School of Culinary Arts development

ศิโรจน์ ผลพันธิน¹, สุวมาลัย ม่วงประเสริฐ¹, จิรยาภรณ์ ศรีบุญรอด¹, สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์^{1*}
¹ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Sirote Pholpuntin¹, Suwamarn Mungprasert¹, Jiyaporn Sriboonrawd¹,
Supaporn Tungdamnernsawad*
¹ Suan Dusit University

บทคัดย่อ

บทความวิชาการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอสถานการณ์ด้านอาหารกับอัตลักษณ์ที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรณีศึกษาภาพอนาคตแนวทางการพัฒนาโรงเรียนการเรือน เมื่อทุกพื้นที่ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นแหล่งเรียนรู้ ความพร้อมที่จะไปสู่อนาคตข้างหน้าจึงเกิดขึ้น เมื่อฐานอดีต “คหกรรมศาสตร์” คืออัตลักษณ์ที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต “สร้างความเป็นตัวตนของเรา” ประวัติความเป็นมาจึงเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการพัฒนาอนาคต เมื่อยืนอยู่บน “Culinary” ที่เป็นทั้งศิลปะของงานบริการและวิทยาศาสตร์ ดังนั้นผู้เรียนต้องได้เรียนรู้ทั้งวัตถุดิบและเครื่องมือและลงมือทำ เพื่อทำอาหารได้ตามมาตรฐาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นสถานศึกษาแห่งเดียวที่ผลิตบัณฑิตให้เป็น “ผู้ทำ” ภาพอนาคตการพัฒนาโรงเรียนการเรือนต้องกำหนดให้สัมพันธ์กับงบประมาณในอนาคตของมหาวิทยาลัยที่จะสนับสนุนโรงเรียนการเรือน อาทิ โรงงานแปรรูปอาหาร โรงงานเนย โรงงานชีส ห้องปฏิบัติการทางอาหาร One World Library และ Cocktail Mixer Ingredient Library ในการนี้ผู้สอนจึงต้องวางแผนว่าจะทำอะไรที่ทำให้ผู้เรียน “ทำเป็น” และสอนอะไรที่ทำให้ผู้เรียน “เรียนรู้” การพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนต้องพัฒนาบนฐานอดีตของตนเอง “ต้องแข่งขันในส่วนที่เรามีโอกาสชนะ”

คำสำคัญ : สถานการณ์ด้านอาหาร อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน

Abstract

This academic article presents the food situation and Suan Dusit University's dominant identity: a case study of the School of Culinary Arts development scenario. When the whole of Suan Dusit University has become a learning source, the university is prompt to leap toward

* ผู้ประสานงาน (Corresponding Author)
e-mail: Supaporn_tun@dusit.ac.th

สถานการณ์ด้านอาหารกับอัตลักษณ์ที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต:
ภาพอนาคตการพัฒนาโรงเรียนการเรือน

the future. With the university's home economics past as a dominant identity that builds 'our authentic selves', history is an essential supporting pillar for future development since 'culinary' is both an art of service and science. As a result, students can learn raw materials, tools, and hands-on cooking to cook food following standards. Suan Dusit University is the only educational institution that produces graduates to become hands-on practitioners. A scenario of the School of Culinary Arts development has to relate to the university's future budgets to support the school, for example, a food processing factory, butter factory, cheese factory, food laboratory, One World Library, and cocktail mixer ingredient library. Therefore, instructors must plan well to contribute to students' cooking competencies and teach them how to 'learn.' Curriculum and teaching development must consider history, and we must compete in parts that we can win.

Keyword : Food situation, Suan Dusit University's identity, School of Culinary Arts

บทนำ

เมื่อโรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนกำเนิดขึ้นโดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ทั้งหมดสำหรับชาวบ้านธรรมดาให้ความรู้การเรือนที่หลากหลายทั้งอาหาร ผัก ดอกไม้ การจัดตกแต่งบ้าน การเลี้ยงดูเด็ก โดยเฉพาะอย่างยิ่งการฝึกทำอาหารให้มีความประณีตคล้ายอาหารชาววัง คือความเป็นมาของฐานอดีตของคหกรรมศาสตร์ที่สร้างความเป็นตัวตนของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เมื่อสถานการณ์และแนวโน้มของนวัตกรรมอนาคตที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์และอาหารมีผลกระทบต่อการพัฒนาโรงเรียนการเรือน การปรับปรุงเพื่อพัฒนาหลักสูตรหรือสร้างหลักสูตรใหม่ สถานการณ์เทคโนโลยีและนวัตกรรมในอนาคตจะเป็น "จุดอ่อน" ต่อภาพอนาคตของการพัฒนา เพราะโรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิตไม่ได้วางรากฐานมาจาก "เทคโนโลยีและนวัตกรรมในอนาคต" แต่สิ่งที่เป็นข้อได้เปรียบทางการแข่งขันหรือ "จุดแข็ง" คือ การนำเอาตัวตนของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่พัฒนามาอย่างยาวนานมาต่อยอดอนาคต เพื่อรักษาความเป็นมาของเรา มิฉะนั้นตัวเราจะถูกกลืนหรือสูญหายไป (ศิโรจน์ ผลพินิจ, 2566)

ภาพอนาคตเหมือนเกมตัวต่อจิ๊กซอว์ (Jigsaw) ที่แฝงปรัชญาวิถีคิดที่สำคัญคือ การประสบความสำเร็จต้อง "ฝึกต่อภาพ" หรือ "เชื่อมโยง" ข้อมูลที่มีอยู่เข้าหากันเหมือนการต่อจิ๊กซอว์ เพื่อให้ข้อมูลที่มีอยู่มีประสิทธิภาพ และถูกต้องมากที่สุด การมีจิ๊กซอว์หนึ่งชิ้นเราอาจจะตอบไม่ได้ดีนักว่ามันคือภาพอะไร แต่ก็ถ้าเรา "ต่อภาพ" ให้กว้างขึ้นจนครบถ้วนสมบูรณ์ จิ๊กซอว์จึงเป็น "ศาสตร์แห่งการคาดเดาอนาคต" (วีระพงษ์ ธีม, 2560)

ศาสตร์แห่งการคาดเดาอนาคตส่วนที่ยากของการลงทุนหรือการพัฒนาองค์กรคือ เราไม่เห็นภาพนั้นคือภาพอะไร จุดเริ่มต้นเราจึงไม่ต่างจาก "คนตาบอดคลำช้าง" ที่ลองผิดลองถูก ไปตาม "ข้อมูล" ที่ได้รับเพื่อจะ "จินตนาการ" ภาพข้างหน้า ปัญหาหลักของความผิดพลาดในการลงทุนหรือการพัฒนาองค์กร คือเราสนใจเพียงแค่เรื่องสิ่งที่เรารู้และเรื่องที่เราไม่รู้ ซึ่งแท้จริงยังมีอีกส่วนหนึ่งซึ่งอันตรายกว่ามากคือ "สิ่งที่เราไม่รู้ที่เราไม่รู้" และสิ่งที่เรา "คิดว่าเรารู้แต่เราไม่รู้"

โจทย์แรกของจิ๊กซอว์คือ ต้องเชื่อมโยงระหว่างภาพเล็กและภาพใหญ่ วิเคราะห์ข้อมูลแนวลึกและแนวกว้าง เมื่อเราเริ่มต่อภาพไปบ่อย ๆ จะสร้างประสบการณ์ที่จะเป็นตัวช่วยกำหนดเป้าหมายว่า “ภาพที่อยากเห็น” คืออะไร ทั้งนี้เนื่องจากข้อมูลมีจำนวนมาก จึง “เลือก” ข้อมูล และ “แยกชิ้นส่วน” เป็นหมวดหมู่ ในช่วงเริ่มต้นที่ค้นหา “หายุทธศาสตร์ที่ดีที่สุดและง่ายที่สุดก่อน” อย่าพยายามรีบออกนอก “ขอบเขตความรู้” ของตัวเอง จุดเริ่มต้นคือ ความรู้ที่เราเชี่ยวชาญและเข้าใจได้ดีที่สุดในจิ๊กซอว์ตัวแรก ๆ จะสะท้อนความสามารถขององค์กร ประวัติศาสตร์ และพัฒนาการ รวมไปถึงโอกาส อุปสรรค ทำให้เราหาจิ๊กซอว์ “ชิ้นสำคัญ” ที่เราจะช่วยกันพัฒนาองค์กรให้ครบทุกด้านมากที่สุด สำหรับจิ๊กซอว์ตัวสุดท้าย เมื่อนำมาต่อภาพครบถ้วนสมบูรณ์แล้ว นั่นคือ ความพร้อมที่จะไปสู่อนาคตข้างหน้า ความรู้ของคนก็เช่นกันที่ได้มาทั้งการเรียนรู้และประสบการณ์ทำให้เกิดทักษะขึ้น (ศิริโรจน์ ผลพันธิน, 2566)

การกำหนดภาพอนาคตของโรงเรียนการเรือนจึงต้องกำหนดให้สัมพันธ์กับงบประมาณในอนาคตและครุภัณฑ์ที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตให้การสนับสนุน ถ้ากำหนดภาพอนาคตหรือแนวทางการพัฒนามตามแนวคิดของตนเอง โรงเรียนการเรือนก็จะไม่มีงบประมาณสนับสนุน เพราะงบประมาณในอนาคตของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่จะสนับสนุนโรงเรียนการเรือน อาทิ โรงงานแปรรูปอาหาร โรงงานเนยแข็ง โรงงาน Cheese ห้องปฏิบัติการทางอาหารโรงเรียนการเรือน ครั้ว 12 ครั้ว 11 One World Library Cocktail Mixer Ingredient Library และร้านกาแฟ

ดังนั้น บทความวิชาการนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอสถานการณ์ด้านอาหารกับอัตลักษณ์ที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรณีศึกษาภาพอนาคตแนวทางการพัฒนาโรงเรียนการเรือน ในประเด็นของการสนับสนุนโรงเรียนการเรือนโดยการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ความเป็นตัวตนของมหาวิทยาลัย การพัฒนาโรงเรียนการเรือน การปรับปรุงเพื่อพัฒนาหลักสูตรหรือสร้างหลักสูตรใหม่ และสุดท้ายคือการพัฒนาอาจารย์

เนื้อหา

สิ่งแยกแยกการเรือนเป็นสัญลักษณ์หนึ่งที่สำคัญและความภูมิใจในตัวตนของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต “แยกการเรือน” เป็นสิ่งแยกที่เป็นทางตัดกันของถนนราชวิถีและถนนนครราชสีมา ในพื้นที่แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร โดยชื่อ "การเรือน" นั้นมาจากชื่อของโรงเรียนการเรือนพระนคร โรงเรียนสำหรับฝึกหัดสตรีให้มีความเป็นแม่บ้านแม่เรือน ที่ดำริจัดตั้งโดย เจ้าพระยาอรรคมหาคัตติมนตรี (สนั่น เทพหัสดิน ณ อยุธยา) ที่ตั้งอยู่ในบริเวณนี้ ซึ่งต่อมาได้กลายมาเป็นวิทยาลัยครูสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต และมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบัน และเพื่อเป็นการรำลึกถึงประวัติศาสตร์และสถานที่สำคัญในอดีต กรุงเทพมหานครจึงได้นำชื่อโรงเรียนการเรือนพระนคร มาตั้งเป็นชื่อของสิ่งแยกแห่งนี้อย่างเป็นทางการ (Moovitapp, 2566)

แนวคิดที่สำคัญของการนำเสนอสถานการณ์ด้านอาหารกับอัตลักษณ์ที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรณีศึกษาภาพอนาคตแนวทางการพัฒนาโรงเรียนการเรือน โดยเป็นแนวคิดและข้อมูลจากการบรรยายสถานการณ์ด้านอาหารกับอัตลักษณ์ที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัย โรงเรียนการเรือนจะใช้ประโยชน์จากสิ่งนี้อย่างไรในการดำเนินงานของโครงการอบรมให้ความรู้เพื่อพัฒนาการดำเนินงานของหลักสูตรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีรายละเอียดดังนี้ (ศิริโรจน์ ผลพันธิน, 2566)

ประเด็นที่ 1 One World Library

“ทุกพื้นที่ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นแหล่งเรียนรู้” ยุทธศาสตร์ One World Library จากแนวความคิดของอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เชื่อมโยงกับแนวความคิด Universal Library: A Library Which Contains All Existing Information or Knowledge of the World และเชื่อมโยงกับ Open & Wonder & Learn (เปิดกว้าง มหัศจรรย์ เรียนรู้) สอดคล้องกับงานวิจัยของสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) (2562) ที่พบว่า One World Library เป็นสถานที่ที่พูดคุยได้ ส่งเสียงดังได้ และเป็นห้องสมุดมีเสน่ห์ ทำให้ผู้ต้องการความรู้อยากที่จะเรียนรู้ One World Library Linkage สร้างการเชื่อมโยงภายนอกไปยังแหล่งข้อมูลในห้องสมุดเกี่ยวกับหัวข้อของความรู้ หนังสือ บทความ และรายละเอียดสิ่งต่าง ๆ ที่ไร้พรมแดน ทำให้ผู้ต้องการความรู้เปิดประสบการณ์เรียนรู้ด้วยตนเอง

Ingredient Library พื้นที่ห้องสมุดที่อยู่บนออนไลน์ ให้ข้อมูลเกี่ยวกับ “ส่วนผสม” ที่มีความหลากหลาย ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการใช้งานและผู้ใช้งานเฉพาะ อาทิ

- Culinary Ingredient Library อาหาร
- Beauty Ingredient Library ความงาม
- Supplement Ingredient Library อาหารเสริม
- Agriculture Ingredient Library การเกษตร
- Pharmaceutical Ingredient Library เภสัชกรรม (เกี่ยวกับยา)

Ingredient Library เป็น subset อยู่ภายใต้ One World Library โดยขณะนี้มีการดำเนินงาน เช่น Food Science & Technology มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ศึกษาข้อมูลได้ที่ <http://www.foodingredientatku.com/> และศูนย์กลางนวัตกรรมอาหารแห่งมหาวิทยาลัยศิลปากร ศึกษาข้อมูลได้ที่ <http://www.sufih.su.ac.th/service/>

Cocktail Mixer Ingredient Library การพัฒนาเครื่องดื่มและอาหารให้เป็นผลิตภัณฑ์และบริการ และพื้นที่ให้ความรู้สร้างสรรค์ โดยเครื่องดื่มผสม (Mixed Drinks) แบ่งได้ 2 ประเภทคือ 1) ค็อกเทล (Cocktail) เป็นเครื่องดื่มที่ผสมระหว่างเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์หรือไม่มีแอลกอฮอล์ก็ได้ 2) ม็อกเทล (Mocktail) เป็นเครื่องดื่มระหว่างเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ องค์ประกอบหลักของเครื่องดื่มผสม (Mixed Drinks) ที่สำคัญ ได้แก่ 1) เหล้าหลัก (Base) หมายถึง สุราหรือเหล้ากลั่นชนิดต่าง ๆ อาจเป็นชนิดเดียวกันหรือหลายชนิดก็ได้ 2) เครื่องปรุงรส (Modifiers) แบ่งเป็น 2 ชนิดคือ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น น้ำผลไม้ น้ำ น้ำแร่ น้ำโซดา น้ำอัดลม น้ำชিং และเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ได้แก่ น้ำเชื่อมต่าง ๆ ไซค์ คริม ไอศกรีม น้ำแข็ง ผลไม้ และ 3) เครื่องประดับ (Garnishes) สำหรับตกแต่งด้านบนของเครื่องดื่มผสมหรือที่ปากแก้ว (หอสมุดพระราชวังสนามจันทร์, 2564)

ประเด็นที่ 2 แนวโน้มของนวัตกรรมอนาคต

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติเปิดเผย “7 เทรนด์นวัตกรรมปี 2566” ที่จะสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันให้กับไทยและในระดับโลก มีดังนี้ 1) เทคโนโลยีใหม่ด้านพลังงาน (New Energy Tech) ระบบการกักเก็บพลังงานแสงอาทิตย์แบบเข้มข้น การแปลงพลังงานจากแหล่งความร้อนใต้พิภพ พลังงานชีวภาพ พลังงานไฟฟ้า และพลังงานไฮโดรเจนสีเขียว รวมถึงระบบสำรองพลังงานประสิทธิภาพสูง 2) อุตสาหกรรม

ท่องเที่ยวและอากาศยาน (Travel and Aviation) การอำนวยความสะดวกและสร้างประสบการณ์ใหม่ด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ การท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับประสบการณ์ชุมชน และเชื้อเพลิงสำหรับเครื่องบิน เชื้อเพลิงสีเขียว 3) เทคโนโลยีเชิงลึก (Deep Tech) ด้านอวกาศ อาหารการแพทย์ 4) ซอฟต์แวร์เวอร์ญี่ปุ่น (Japan Soft Power) การสร้างการรับรู้ให้กับประเทศในเวทีสากล 5) ปัญญาประดิษฐ์ที่สร้างสรรค์เนื้อหาจากข้อมูล (Sophisticated AI for Data-Driven Content Creation) 6) เทคโนโลยีอาหาร (Food Tech) ประเทศไทยที่ได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในผู้เล่นที่มีศักยภาพ เทคโนโลยีอาหารที่สำคัญ ได้แก่ โปรตีนจากแมลง (Insect Protein) โปรตีนจากพืช (Plant-Based Protein) และวิศวกรรมอาหาร (Food Engineering) นอกจากนี้ กระบวนการผลิตอาหารกำลังต้องการ Smart Engineering 7) เทคโนโลยีความมั่นคง (Defense Tech) การพัฒนาเทคโนโลยีทางการทหาร เพื่อประโยชน์ด้านความมั่นคงและทางเศรษฐกิจ (PPTV Online, 2565)

The Next Generation of Food Technology

อนาคตของการปฏิวัติธุรกิจอาหารและวิถีการกิน มีดังนี้ (1) AI ทั้ง Artificial Intelligence และ Agricultural Intelligence มีเทคโนโลยีพลิกโฉมการเกษตรให้เป็น Smart Farm (2) Protein and Ingredient Innovation การพัฒนานวัตกรรม “เนื้อสัตว์ที่ทำจากพืช” (Plant-based Meat) (3) Synthetic Food อาหารเครื่องดื่มสังเคราะห์ (4) Digitization of Restaurants ร้านอาหารถูกพลิกโฉมด้วยพฤติกรรมของผู้บริโภค (5) AI-Robots-Recommended Engines-Smart Kiosk หุ่นยนต์ในทุกสิ่ง (Robot of Things) (6) Online Food Delivery เติบโตมหาศาล และใช้เวลาจัดส่งรวดเร็ว (7) Block Chain ใช้ใน Food Supply Chain เพื่อตรวจสอบ และติดตามย้อนหลังถึงต้นทางของผลิตภัณฑ์อาหาร แหล่งผลิต และคุณภาพวัตถุดิบ เพื่อสร้างความปลอดภัยทางอาหารและลดขยะอาหาร (Marketingoops, 2561)

ข้อมูลดังกล่าวสอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันกับ The Future of the Food Industry: Food Tech. (Hetler Amanda, & Writer Feature, 2022) Food tech shows how technology can improve the way the world grows, produces, distributes and supplies food by using technology such as AI and automation. Various Sectors in Food Tech, such as;

- Agriculture Technology (Ag Tech) = Startups work to increase the quality of crops with technologies such as sensors, drones and software that replace manual labor.
- Food Science = Startups are researching new ways to develop products that are both environmentally friendly and can address health concerns.
- Food Service = Food-related businesses - including restaurants, cafeterias, hotels and cafes - are looking at automation to help them run more efficiently.
- Delivery = With the growing demand for direct delivery to consumers, including restaurant and grocery delivery and meal kits, technology is needed to track and ensure food is packaged and delivered safely.
- Consumer Services = Consumers are looking to technology apps to improve diets, find restaurants, search for recipes, and track allergy or specialized diet information.

- Food Safety = Technology can help restaurants, grocers and other food suppliers manage the shelf life of food.

- Surplus and Waste Management = Technology is working to help reduce waste and improve sustainability in the food industry.

การพัฒนาธุรกิจอาหารให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Eco-Friendly)

การพัฒนาธุรกิจอาหารให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีแนวทางดังนี้ (1) Use Eco-Friendly Cleaning Products (2) Cook Menu Items By Season (3) Buy Sustainable Equipment (4) Recycling and Compost Programs (5) Use Little to No Paper (6) Use Washable Serving Equipment & Consumer Materials (7) Go Local (8) Monitor All Perishables (9) Don't Waste Water (10) Promote Your Initiatives (LINGA, 2023)

จากข้อมูลแนวโน้มของนวัตกรรมอนาคต The Next Generation of Food Technology และการพัฒนาธุรกิจอาหารให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมที่กล่าวมา ถ้าเรานำสิ่งเหล่านี้มาพัฒนาโรงเรียนการเรือน หรือนำมาพัฒนาหลักสูตร หรือสร้างหลักสูตรใหม่ “เทคโนโลยีและนวัตกรรมในอนาคต” จะเป็น “จุดอ่อน” ของเรา เพราะโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ไม่ได้วางรากฐานมาจาก “เทคโนโลยีและนวัตกรรมในอนาคต” สิ่งที่เป็นข้อได้เปรียบทางการแข่งขัน หรือ “จุดแข็ง” ของเรา คือ การนำเอา “อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ที่พัฒนามายาวนาน มาต่อยอดอนาคต รักษาความเป็นมาของเรา มิฉะนั้นตัวเราจะถูกกลืนหรือสูญหายไป

ประเด็นที่ 3 ภาพอนาคตการพัฒนาของโรงเรียนการเรือน

การกำหนดภาพอนาคตของโรงเรียนการเรือน ต้องกำหนดให้สัมพันธ์กับงบประมาณในอนาคต ครูภัณฑ์ที่สนับสนุน ถ้ากำหนดภาพอนาคตหรือแนวทางการพัฒนาตามแนวคิดของตนเอง โรงเรียนการเรือนก็จะไม่มีงบประมาณสนับสนุน

งบประมาณในอนาคตของมหาวิทยาลัย ที่จะสนับสนุนโรงเรียนการเรือน อาทิ โรงงานแปรรูปอาหาร โรงงานเนย โรงงานชีส ห้องปฏิบัติการทางอาหารโรงเรียนการเรือน ครั้ว 12 ครั้ว 11 One World Library Cocktail Mixer Ingredient Library และร้านกาแฟ

“ฐานอดีต” ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต “สร้างความเป็นตัวตนของเรา” ไม่ใช่ตัวตนจากคนอื่น ดังนั้นประวัติความเป็นมาของเราเป็นสิ่งสำคัญ สำหรับการพัฒนานาคต

ตัวอย่าง การประกอบอาหารต้องมียุคความรู้ประการแรกคือ วัตถุดิบ ต่อมาคือการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร และจึงลงมือประกอบอาหาร นอกจากนี้ การเรียนรู้การทำอาหาร ต้องเริ่มเรียนรู้จากการทำอาหารยุโรปเป็นรากฐาน ก่อนที่จะพัฒนามาเรียนรู้การทำอาหารไทย นอกจากนี้ความสำคัญของการบริการอาหาร ยังเป็นที่มาของสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (Culinary Technology and Service)

ฐานอดีต: คหกรรมศาสตร์ (Home Economics)

คหกรรมศาสตร์คือ การจัดการครัวเรือนทุกด้าน รวมถึงการทำอาหาร การสอนในบริบทโรงเรียน โดยพื้นฐานแล้ว คหกรรมศาสตร์เป็นเรื่องเกี่ยวกับการจัดการบ้าน ซึ่งครอบคลุมหลายวิชา เช่น การพัฒนามนุษย์

การเงินส่วนบุคคลและครอบครัว การออกแบบที่อยู่อาศัยและการตกแต่งภายใน วิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดเตรียม โภชนาการและสุขภาพที่ดี สิ่งทอและเครื่องแต่งกาย และการบริโภค (Home Economics is about home management. This covers many subjects, such as human development, personal and family finance, housing and interior design, food science and preparation, nutrition and wellness, textiles and apparel, and consumer issues) (Twinkl, 2023)

ความเป็นมาของคหกรรมศาสตร์

ในเริ่มแรกเหตุผลของการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์คือ การเน้นคุณค่าของ “งานของผู้หญิง” โดยการใช้ปัญญาและการทำงานบ้าน ในรูปแบบการดูแลตนเองและครอบครัวอย่างมืออาชีพ

การศึกษาคหกรรมศาสตร์เริ่มขึ้นในสหรัฐอเมริกาหลังการปฏิวัติอเมริกา โดยก่อนหน้านี้เยาวชนหญิงได้รับการสอนค่านิยมและหลักปฏิบัติของคหกรรมศาสตร์ที่บ้าน ต่อมาในศตวรรษที่ 19 การศึกษาคหกรรมศาสตร์ได้เริ่มมีการสอนเป็นวิชาในโรงเรียนทั่วอเมริกา เพราะความศรัทธาในการศึกษาและความเชื่อในความเท่าเทียมกันของผู้หญิง เมื่อมีกฎหมาย Morrill Act of 1862 ได้มีการสอนด้านคหกรรมศาสตร์ ในระดับวิทยาลัยและมหาวิทยาลัย โดยเป็นศาสตร์ที่เรียนรู้เกี่ยวกับ Cooking, Sewing, Millinery, Laundering, Home Decoration, Home Sanitation, Home Hygiene, Home Nursing ต่อมามีการนำคหกรรมศาสตร์มาถ่ายทอดความรู้ให้ประเทศฟิลิปปินส์ (Philippines)

ในปี ค.ศ. 1899 Ellen H. Richards ผู้สอนวิชาเคมีสุขาภิบาลที่สถาบันเทคโนโลยีแมสซาชูเซตส์ (Massachusetts Institute of Technology: MIT) ได้จัดการประชุมสำหรับผู้สนใจนำวิทยาศาสตร์ไปใช้แก้ปัญหาในครัวเรือน ผู้เชี่ยวชาญด้านเคมี ชีววิทยา เศรษฐศาสตร์ จิตวิทยา และสังคมวิทยาเข้าร่วมจำนวนมาก ผลจากการประชุมนี้ได้ก่อตั้ง สมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งอเมริกาก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1909

ตั้งแต่ศตวรรษที่ 19 การสอนคหกรรมศาสตร์ถึงปัจจุบัน ผู้เรียนทุกคนยังคงได้รับการสอนวิธีทำอาหารและเย็บผ้า แต่ในปัจจุบันได้เพิ่มทุกทักษะไปสู่ระดับชาติและนานาชาติ ได้แก่ - การศึกษาเกี่ยวกับระบบอาหาร ตั้งแต่วิธีการปลูกไปจนถึงกระบวนการผลิตและการขาย - การศึกษาเกี่ยวกับโภชนาการด้านอาหาร การมีสุขภาพที่ดีมากที่สุด และสารอาหารต่าง ๆ ในอาหาร - การศึกษาเกี่ยวกับการผลิตอาหารอย่างมีจริยธรรม รวมถึงการผลิตอาหารข้ามชาติและนวัตกรรมทางโภชนาการที่ส่งเสริมสุขภาพ

ด้วยการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์ ผู้เรียนได้ฝึกทักษะทุกด้านเตรียมพร้อมในเส้นทางอาชีพ ดังนี้ Nutritionist, Dietitian, Medical Professional, University Lecturers, Food Technologist, Food Writers, Health Practitioner, Food Product Developers, Chefs, Sports Nutritionist

องค์ความรู้หลัก 7 ด้านของคหกรรมศาสตร์ โดย Catherine E. Beecher (Catherine E. Beecher, who was an American educator who was alive during the 19th century) มีดังนี้ (Twinkl, 2023)

1) Cooking: Food and cooking is an integral part of Home Economics. Learning how to prepare balanced, nutritious meals for themselves and others is a big step in encouraging students to be independent and take control of their health. They also learn about food safety and ways to prepare food to prevent diseases.

2) Child development: This was more prevalent in early Home Economics education, but is still a part of the curriculum now. Students are taught all about child development and how to respond correctly to children at their various developmental stages.

3) Education and community awareness: This is also an area of Home Economics that was more heavily emphasized in the past when mothers took on a lot of responsibility for their children's education. During these classes, students would learn the best ways to teach their children basic Math and reading skills before entering schools. Students would also learn moral and ethical lessons to develop community awareness.

4) Home management and design: This area of Home Economics is centered around teaching the key design elements for home decoration and maintenance. Cleanliness and organization were a big focus of this area of Home Economics as these were tasks that were almost always the responsibility of the women.

5) Sewing and textiles: Sewing and textiles are still a part of modern Home Economics education. Originally, it was a necessity for women to know how to sew, so they could make and repair their own clothes.

6) Budget and economy: Learning how to efficiently handle money is a really useful part of Home Economics. Students learn how to buy food and other essentials on a budget, which is a skill that will serve them in later life.

7) Health and hygiene: In classes on health and hygiene, students learn how to prepare and preserve foods to prevent diseases. This area of Home Economics education also used to have a big focus on properly caring for sick people as it was essential that young women.

ความหมายของคหกรรมศาสตร์

ยุคกรีกคลาสสิก Aristotle มองเห็นว่า ครอบครัวดีเป็นรากฐานของสังคมและความต้องการที่จะบรรลุถึงการมีชีวิตที่ดี คหกรรมศาสตร์ จึงหมายถึง ครอบครัวและการผลิตผลเมืองดี ในการประชุมสัมมนา Lake Placid Conference ครั้งที่ 4 ของนักคหกรรมศาสตร์ได้ข้อสรุปว่า คหกรรมศาสตร์ คือ การศึกษาในเรื่องกฎหมาย สภาวะแวดล้อม หลักการและแนวความคิดที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมทางกายภาพของคน และธรรมชาติของคน ความเป็นอยู่ในสังคมโดยเฉพาะความสัมพันธ์ระหว่างคนและสังคม (นิอร ดาวเจริญพร, 2565)

“คหกรรมศาสตร์” เป็นวิชาที่ว่าด้วยศิลปะและหลักของการครองเรือน เช่น หลักการโภชนาการ การจัดตกแต่งบ้าน การเลี้ยงดูเด็ก เคหศาสตร์ หรือ เคหเศรษฐศาสตร์ ในปี พ.ศ. 2542 สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์ ได้นิยามความหมายของ “คหกรรมศาสตร์” ว่า หมายถึง วิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ โดยมุ่งพัฒนาครอบครัวด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคล วัสดุและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิตความมั่นคงของสถาบัน

ครอบครัวและสังคม (นิอร ดาวเจริญพร, 2565) พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ได้ให้ความหมายของ “คหกรรมศาสตร์” ว่า หมายถึง วิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ และศิลปะ โดยมุ่งพัฒนาครอบครัวด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคล วัสดุและสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้างคุณภาพชีวิต ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม

ทั้งนี้ในยุคพัฒนาสถานีวิทยศึกษา (พ.ศ. 2515 - 2536) มีรายการที่ให้ความรู้เรื่องการดูแลรักษาสุขภาพ โภชนาการ การประกอบอาหาร การเลี้ยงดูลูก คหเศรษฐศาสตร์ โดยศาสตราจารย์หม่อมหลวงปิ่น มาลากุล ได้ใช้คำว่า “คหเศรษฐศาสตร์” แทนคำว่า “คหกรรมศาสตร์” (สถานีวิทยโทรทัศนเพื่อการศึกษา, 2566)

ประเด็นที่ 4 สร้างความเป็นตัวตนของเรา “คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต”

โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน เปิดดำเนินการครั้งแรกเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2477 โดยมี **คุณหญิงเพชรดา ณ ป้อมเพชร** (นามเดิม หม่อมหลวงจิตรจุล กุญชร) เป็นครูใหญ่คนแรก ต่อมา มี **อาจารย์นิรันดร์ บรรณสิทธิ์วรสาสน์** ซึ่งอาจารย์ใหญ่โรงเรียนฝึกหัดครูเพชรบุรีวิทยาลงกรณ์ รักษาการตำแหน่ง อาจารย์ใหญ่โรงเรียนการเรือน และ **คุณหญิงไสววงศ์ ทองเจือ** เป็นครูใหญ่

โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนมีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาการเรียนรู้อันดีสำหรับชาวบ้านธรรมดา อาหารโรงเรียนการเรือนเป็นอาหารข้างวัง มีการให้ความรู้การเรือนที่หลากหลาย และการฝึกทำอาหารให้มีความประณีตคล้ายอาหารชาววัง ต่อมาโรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนได้ฝึกอบรมการบ้านการเรือนสำหรับสตรี หลักสูตร 4 ปี และได้เริ่มเปิดสอนหลักสูตรอบรมครูการเรือนขึ้นเป็นครั้งแรกมีความมุ่งหมายเพื่อเตรียมผู้ที่จะออกไปมีอาชีพครูในสาขาการเรือน

พ.ศ. 2480 เปลี่ยนชื่อจากโรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนมาเป็น “โรงเรียนการเรือน” เป็นโรงเรียนแบบ Finishing School เหมือนทางยุโรป คือ มีสอนงานบ้าน งานเรือนสำหรับกุลสตรี การจัดดอกไม้สด ดอกไม้แห้ง งานศิลปะ การประกอบอาหาร มารยาท และการเข้าสังคม เป็นต้น ซึ่งแตกต่างจากโรงเรียนการช่างสตรีอื่นในยุคสมัยเดียวกัน

ท่านผู้หญิงพั้ว อนุรักษ์ราชมณฑลเกียรติ (มารดาของขวัญแก้ว วัชโรทัย อดีตรองเลขาธิการพระราชวัง และแก้วขวัญ วัชโรทัย อดีตเลขาธิการพระราชวัง) ศึกษาวิชาพยาบาลที่โรงพยาบาลศิริราช โรงพยาบาลควีนแมรี และวิทยาลัยแบทเทอร์ฟีไปลีเทคนิค ประเทศอังกฤษ ท่านผู้หญิงพั้วเคยเป็นอนามัย เคยสอนที่โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ 5 ปี และสอนวิชา “มาตุเวชวิทยา” (มาตุ = แม่, เวช = หมอรักษา) ที่โรงเรียนการเรือน

คุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐ ผู้อำนวยการวิทยาลัยครูสวนดุสิต ผู้บุกเบิกสร้างสรรค์สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ ด้วยความเชี่ยวชาญ ทุ่มเทศความรู้ความสามารถพัฒนาหลักสูตร วางแผน สร้างรากฐานแข็งแกร่งให้การเรียนการสอนวิชาคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย ถือเป็นยุคของคหกรรมศาสตร์ของวิทยาลัยครูสวนดุสิต มีการรวบรวมองค์ความรู้ บุคลากรเพื่อใช้ในการถ่ายทอดงานวิชาด้านคหกรรมศาสตร์และเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง

คหกรรมศาสตร์ของวิทยาลัยครูสวนดุสิต เรียนรู้เกี่ยวกับ อาหาร ผ้า ดอกไม้ การจัดตกแต่งบ้าน การเลี้ยงดูเด็ก (ต่อมาแยกไปเป็นโรงเรียนอนุบาลสาธิตละอออุทิศ) คหกรรมศาสตร์มีการจัดการเรียน 2 รูปแบบ 1) สายครู หลักสูตรครูที่สอนคหกรรมศาสตร์ 2) วทบ. วิทยาศาสตร์บัณฑิต ซึ่งในช่วงนี้ วทบ. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มีการจัดการเรียนการสอนที่มีชื่อเสียงมาก สำหรับในช่วงที่หลักสูตร

คหกรรมศาสตร์ไม่เป็นที่นิยม (ตกต่ำลง) จึงมีหลักสูตรอนุปริญญาอาหาร เครื่องแต่งกาย ที่เป็นศิลปศาสตร์บัณฑิต ดังนั้นคหกรรมศาสตร์จะเป็น ศิลปศาสตร์ (Art) หรือ วิทยาศาสตร์ (Science) ขึ้นอยู่กับปริญญา

สำหรับ “**โชติเวช**” ปัจจุบันคือ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรียกว่าเป็นตำนานของคหกรรมศาสตร์ ที่มาจากสายวังโดยตรง หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 ที่มีประวัติยาวนานกว่า 84 ปี ตั้งอยู่ในที่ดินที่ “คุณตาต่วน โชติเวช” ซึ่งมีอาชีพเป็นหมอแผนโบราณ ได้ทำการบริจาคบริเวณวัดเทวราชกุญชรวิหารและเรือนไม้สัก เพื่อสร้างโรงเรียนการช่างสตรีโชติเวช ปี พ.ศ. 2481 โชติเวช ถูกก่อตั้งขึ้น โดยการโอนกิจการช่างทองวัดโสมมาสังกัดกองอาชีวศึกษา ปี พ.ศ. 2490 กรมอาชีวศึกษา ได้เปิดให้มีการสอนการช่างสตรี และเปลี่ยนชื่อใหม่เป็นโรงเรียนการช่างสตรีโชติเวช ดังนั้นเมื่อนักศึกษาจบ ปวส. จากโชติเวชแล้ว จะมาศึกษาต่อวิทยาลัยครูสวนดุสิต 2 ปี เพื่อเป็นครูคหกรรมศาสตร์

โฮมเบเกอรี่ (Home Bakery) ก่อตั้งโดย **ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี ปานเจริญ** หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยครูสวนดุสิต มีเป้าหมายจัดตั้งเป็นสถานที่ฝึกงานของนักศึกษาภาควิชาคหกรรมศาสตร์ โดยใช้ชื่อโครงการว่า “โครงการอาหารกลางวัน 2” (โครงการอาหารกลางวัน 1 คือ ครั้วสวนดุสิต)

ทอฟฟี่เค้ก (Toffee Cake) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันเพ็ญ จงสวัสดิ์** ผู้คิดค้นสูตรต้นกำเนิดอันเป็นตำนานของทอฟฟี่เค้ก ร้านขนมในรั้วมหาวิทยาลัยที่ประยุกต์สูตรขนมเค้กจากต่างประเทศ ทอฟฟี่เค้กเป็นเค้กหน้าคาราเมลโรยหน้าด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ นำมาอบให้นานขึ้นจนกลายเป็นทอฟฟี่เค้ก ขนมหวานที่ฮอตฮิตตัวเนื้อเค้กเป็นช็อกโกแลตเข้มข้น ด้านบนเป็นคาราเมลรสชาติหวานมัน โรยหน้าด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ตัดเป็นชิ้นพอดีคำ กัดไปแล้วละคำกลิ่นหอมฟุ้งกระจายเต็มปาก (Kapook. 2566)

พ.ศ. 2550 ศาสตราจารย์ ดร.วิจิตร ศรีสอ้าน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการขณะนั้น ทำให้มีพระราชบัญญัติการบริหารส่วนงานภายในของสถาบันอุดมศึกษา โดยบัญญัติให้สถาบันอุดมศึกษาสามารถพิจารณาจัดตั้งหน่วยงานเพื่อประโยชน์ในการดำเนินการศึกษา ตามวัตถุประสงค์ของสถาบันอุดมศึกษา และในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2553 “โรงเรียนการเรือน (School of Culinary Arts)” ได้ถูกจัดตั้งขึ้นเป็นหน่วยงานเทียบเท่าคณะ

ประเด็นที่ 5 การพัฒนาหลักสูตรใหม่ (ในช่วงที่ผ่านมา)

ปัจจุบันโรงเรียนการเรือน มีหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอน ดังนี้

- วทบ. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ Bachelor of Science (Culinary Technology and Service) (พ.ศ. 2565)
- ศศ.บ. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Bachelor of Arts (Home Economics) (พ.ศ. 2564)
- วทบ. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร Bachelor of Science (Culinary Industry) (พ.ศ. 2563)
- วทบ. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

Bachelor of Science (Nutrition and Culinary Arts for Health Capability and Anti-Aging Wellness) (พ.ศ. 2563)

– ทลบ. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

Bachelor of Technology (Food Technology) (พ.ศ. 2560)

– วทบ. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

Bachelor of Science (Dietetics and Culinary Science) (พ.ศ. 2560)

สิ่งที้อาจารย์ใหม่เรียนมา ได้แก่ - Food Science - Food Technology

สิ่งที่มหาวิทยาลัยตั้งใจจะพัฒนา ได้แก่ - Home Economics - Culinary Arts - Culinary Science
ที่นำไปสู่ “Culinology”

Culinology is a unique blend of culinary arts, food science, and food technology. In which there are two primary goals that we Culinologists seek to achieve: to make food better while also making food more consistent and safe for consumers. However, when explained they usually say “Oh, so you’re a chef”. We are so much more than the average chef, we research, we design, and we create a vast amount of food products for “you” consumers to enjoy. As Culinologists we give you choices, without Culinologists the food market would have a limited number of options to choose from.

A large community that represents and promotes Culinology is known as the “Research Chef Association” (RCA). This association was founded in 1996 by a group of like-minded food professionals. Which today are still working towards one common goal: to bring excellence to food product development. The RCA believes that Culinologists both define and will create the future of food. To accomplish such a feat a great deal of work must be done, and a major part of achieving that goal is to be able to predict what the consumers want. (Research Chefs Association, 2023)

Culinary & Cuisine

Culinary = เกี่ยวกับการทำอาหาร เกี่ยวกับครัว

Culinary (adj.) means concerned with cooking. (<https://www.collinsdictionary.com>)

Cuisine = การทำอาหารฝีมือทำอาหาร

Cuisine (n.) a style or method of cooking, especially as characteristic of a particular country, region, or establishment. (<https://languages.oup.com/google-dictionary-en/>)

จุดอ่อน “คหกรรมถูกด้อยค่า” เมื่ออาจารย์ใหม่สำเร็จการศึกษาด้านในศาสตร์อาหารที่ก้าวหน้า อาทิ Food Science และหรือ Food Technology การพัฒนาหลักสูตรใหม่ (ในช่วงที่ผ่านมา) จึงโน้มเอียงไปทางศาสตร์ของ Food Science และหรือ Food Technology

ตัวอย่าง วทบ. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (Bachelor of Science : Culinary Technology and Service) ที่มหาวิทยาลัยให้พัฒนาขึ้น มีประเด็นการ

พิจารณาที่สำคัญดังนี้ 1) ใช้คำว่า Culinary ไม่ได้ใช้คำว่า Food Technology 2) ถ้าเลือกใช้ Culinary Art ต้องเรียนด้านศิลปะต่าง ๆ เพิ่มขึ้น แต่ถ้าเลือกใช้ Culinary Science ต้องเรียนด้านวิทยาศาสตร์เพิ่มขึ้น 3) เมื่อต้องการให้อยู่ระหว่าง Art กับ Science จึงใช้คำว่า เทคโนโลยี เดิมเข้าไปด้านหน้า สุดท้ายจึงเป็นชื่อ “เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ” ผู้เรียนต้องทำอาหารได้และบริการเป็น ซึ่งเป็นหลักสูตร Culinary Art ที่มีงานบริการเข้าไปด้วย แต่ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ผู้ดำเนินงานหลักสูตร ไม่ได้จบมาด้านนี้ จึงดึงหลักสูตรไปในทิศทางของ Science ซึ่งได้ทักท้วงแล้วว่า “ทำไมไม่มีการเรียนบริการ” ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ผู้ดำเนินงานหลักสูตร ต้องพิจารณาให้ดีกว่า “เราต้องการเรียนรู้อะไร” ในท้ายสุด การดำเนินงานการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรก็ไปเท่ากับสถาบันอื่น แล้วหลักสูตรก็ปิดไป

อันที่จริงอาจารย์ผู้สอนที่สำเร็จการศึกษาด้านอาหารจริง ๆ จบมาจากโซติเวทก็หายากมาก การพัฒนาหลักสูตรจึงเป็นศาสตร์ของ Food Science และหรือ Food Technology ในประเด็นนี้ได้ทักท้วงแล้วว่า “ต้องเขียนหลักสูตรจากสิ่งที่เป็นพื้นฐานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อพัฒนา “เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ” ทำไมเราไม่รักษาไว้ เงื่อนไขของเราเรียนอยู่บน “Culinary” ไม่ได้ยืนอยู่บน “Food Science และหรือ Food Technology”

Culinary มีความหมายว่า เกี่ยวกับการทำอาหาร เกี่ยวกับครัว ผู้เรียนต้องอยู่ในครัว ลงมือทำอาหาร ไม่ใช่เรียนบนกระดานคือการบรรยาย หลักสูตรจึงไม่เกิดไม่มีชื่อเสียงไม่มีใครเลือกเรียน อนึ่ง ก่อนเรียน Culinary ผู้เรียนต้องได้เรียนรู้เกี่ยวกับ 1) วัตถุดิบ ประเภทของวัตถุดิบ การตกแต่ง การเก็บรักษา เพื่อการประกอบอาหาร ซึ่งวัตถุดิบมีทั้ง เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลา และผัก ซึ่งผู้เรียนต้องรู้ว่าวัตถุดิบแต่ละประเภทใช้อย่างไร อาทิ อาหาร Freezing หรืออาหารแช่แข็ง มีวิธีการละลายอาหารแช่แข็งอย่างไร 2) เครื่องมือ มีดีประเภทต่าง ๆ และหลักลับมีด มหาวิทยาลัยสวนดุสิตลงทุนซื้อเครื่องมือสำหรับทำอาหารซึ่งเป็นเครื่องมือรุ่นใหม่ทั้งหมด เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การใช้เครื่องมือจริง การออกแบบการเรียนการสอนและการจัดสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของการเรียนรู้โดยการลงมือทำ ผู้เรียนได้ฝึกทักษะเกิดความชำนาญ มีความสุขในการเรียน และบรรลุความสำเร็จในการเรียนตามเป้าหมายของการเรียนรู้ (สุมาลย์ ม่วงประเสริฐ และคณะ, 2565)

ตัวอย่าง ความรู้และการเรียนรู้เครื่องมือ เมื่อประเทศไทยเป็นเจ้าภาพจัดกีฬาเอเชียนเกมส์ ครั้งที่ 38 ณ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้เรียนรู้เครื่องมือจากผู้มีความรู้และเป็นผู้ที่ทำอาหารจริง คือ การบินไทย ที่มาช่วยสอนบุคลากรและนักศึกษาของเรา ด้วยการบินไทยไม่มีเจ้าหน้าที่เพียงพอสำหรับการทำอาหารเลี้ยงนักกีฬา และการจ้างบุคลากรชั่วคราวทำให้มีค่าใช้จ่ายสูง ทำให้เราได้เรียนรู้จากการบินไทย อาทิ Menu (รายการอาหาร) คุณหมึกแดง (หม่อมหลวงศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์) ได้อธิบาย Menu วัตถุดิบของอาหาร แม้ว่าการบินไทยจะทำอาหารเสริฟบนเครื่องบินที่ไม่อร่อย แต่อาหารที่เสริฟนั้นเป็นมาตรฐาน “อาหารต้องมีมาตรฐานมาก่อน” ความอร่อยจึงตามมา รสชาติขึ้นอยู่กับการปรุงของผู้บริโภค ถ้าต้องการกลิ่นฉุนเผ็ดเล็กน้อยก็ใช้พริกไทย เค็มก็ใช้เกลือ

Cuisine มีความหมายว่า การทำอาหาร ฝีมือทำอาหาร หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ได้กล่าวไว้ว่า มีอาหารบางประเทศที่ใช้คำว่า Cuisine อาหารไทยกินเป็นสำหรับ จึงเป็น Cuisine อาหารไทยไม่ใช่อาหารจานเดียว มีเครื่องเคียง แต่เราไม่เคยศึกษากันว่า “การกินสำหรับ” กินอย่างไร แล้วก็ทำอาหารสำหรับไม่เป็น ประเด็นนี้เป็นอีกสิ่งที่ได้ทักท้วงแล้วว่า ทำอะไรให้เป็น “รักษาคุณสมบัติการกินสำหรับไว้”

Trend อนาคตจะเป็นอย่างไรแล้วแต่อนาคตเปลี่ยนเฉพาะวัตถุดิบ ไม่ได้เปลี่ยนการทำ การประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นสถานศึกษาแห่งเดียวที่ผลิตบัณฑิตให้เป็น “ผู้ทำ” ไม่ได้ผลิตให้เป็นนักวิชาการ นักทฤษฎี โดยผู้ทำสามารถใช้วัตถุดิบเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำให้เกิดขึ้นได้

การเรียนรู้การใช้เครื่องมือจากเอเชียนเกมส์ ต้องหุงข้าวให้นักกีฬา 3 หมื่นคนกิน ต้องหุงอย่างไร ต้องใช้เครื่องมืออุปกรณ์ใด “Combi Oven” (เตาอบพิเศษที่ออกแบบมาสำหรับธุรกิจอาหารและห้องครัวเชิงพาณิชย์) การใช้กระทะขนาดใหญ่ในการผัด การเคลื่อนไหวข้อมือสำหรับกระดกกระทะ ในการนี้มีบริษัทอัลลอยเมทัล ผู้ผลิตอลูมิเนียมอัลลอย ได้เข้ามาให้ความรู้การใช้เครื่องมือต่าง ๆ ดังนั้นนอกจากเราจะมีความรู้การทำอาหาร เราต้องรู้เครื่องมือการทำอาหาร เราต้องทำอาหารด้วยความใส่ใจองค์ประกอบต่าง ๆ ถ้าเราไม่ใช่สิ่งที่เรามีเหล่านี้ อะไรจะเกิดขึ้น คำตอบคือ เราจะย้อนกลับไปเหมือนสถาบันอื่นทันที

Ingredient Library เป็นยุทธศาสตร์ของ Library ที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจะดำเนินการ แม้ว่ามีหลายแห่งทำไปแล้ว อาทิ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ แล้วเราทำอะไร เราไม่ทำ Ingredient Library แต่เรากลับมองหว่า ผู้เรียนต้องเรียนวิทยาศาสตร์ เรียนวิธีการ จึงเกิดคำถามว่า เมื่อเรียนสิ่งเหล่านี้แล้ว ผู้เรียนทำอะไรได้ แข่งขันกับสถาบันใดได้ เพราะวัตถุดิบ (นักศึกษา มสส.) ที่เรารับเข้ามา ไปแข่งขันกับวัตถุดิบ (นักศึกษาสถาบันต่าง ๆ) ที่เป็น Food Science และหรือ Food Technology จะได้คำตอบว่า วัตถุดิบ (นักศึกษา มสส.) สู้นักศึกษาสถาบันต่าง ๆ ไม่ได้ ดังนั้น เราจึงต้องนำวัตถุดิบของเรา (นักศึกษา มสส.) มาทำให้เกิด “ฝีมือ” มาทำเป็น “Chef” นักศึกษาให้ความสนใจมาก “Chef Uniform ชุดเชฟ” เท่ นักศึกษาเกิดความภาคภูมิใจ เมื่อนั้น มสส. จะได้วัตถุดิบ (นักศึกษา มสส.) ที่มีคุณภาพดีขึ้น เมื่อได้นักศึกษาที่มีคุณภาพมากขึ้น ย้อนกลับมาดูว่า อาจารย์ได้วางแผนไว้หรือยังว่าจะทำอะไร ที่ทำให้ผู้เรียน “ทำเป็น” สอนอะไรที่ทำให้ผู้เรียน “เรียนรู้”

ประเด็นที่ 6 ทักษะของอาจารย์ที่จำเป็นต้องพัฒนา ในประเด็นนี้ขอยกตัวอย่างการลงทุนงบประมาณและกลไกการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อเป็นแนวทางให้อาจารย์ได้เรียนรู้และได้ตระหนักรู้ว่าทักษะอะไรที่อาจารย์จำเป็นต้องพัฒนา ดังนี้

- **Cocktail Mixer Ingredient Library** (เริ่มที่ศูนย์การศึกษา ลำปาง) สำหรับที่โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยได้ลงทุนสร้างห้องปฏิบัติการสำหรับทำเครื่องดื่มไว้แล้ว แต่ไม่ได้ใช้งานจริง ดังนั้นสิ่งที่อาจารย์ต้องพัฒนาคือ ความรู้เกี่ยวกับ Cocktail เมื่อมหาวิทยาลัยได้ใช้งบประมาณและดำเนินงานมาด้านนี้แล้ว ดังนั้นเงื่อนไขคือ จะทำอย่างไรที่อาจารย์จะพัฒนาเครื่องดื่มและอาหารให้เป็นผลิตภัณฑ์และบริการ เพื่อที่มหาวิทยาลัยอยู่รอดได้

- **โรงงานแปรรูปอาหาร (Food Processing Factory)** เพื่อเปลี่ยนวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้ในการบริโภคและขายเชิงพาณิชย์ เมื่อนำวัตถุดิบไปแปรรูปคุณค่าของวัตถุดิบบางอย่างจะเปลี่ยนแปลงไป จะทำอย่างไรที่จะรักษาคุณค่าไว้ได้ หรือการเปลี่ยนวัตถุดิบ ดังนั้นอาจารย์ก็ต้องพัฒนาความรู้และการฝึกทำการแปรรูปอาหาร

- **โรงงานเนยแข็ง** จาก Home Bakery ทำให้รู้ว่าเนยพรีเมียม (Premium Butter) ทำ Bakery ไม่อร่อย เพราะตีไม่ขึ้น ต้องใช้ Margarine เนยที่มีส่วนผสมของน้ำมันพืช ดังนั้นอาจารย์ก็ต้องพัฒนาความรู้และการฝึกทำ Bakery (ขนมปัง) และ Pastries (พาย) อธิบายความแตกต่าง และวิธีการทำได้

- **โรงงาน Cheese** มหาวิทยาลัยได้ดำเนินการตั้งงบประมาณการทำโรงงาน Cheese คือ การเอา

“นม” มาทำให้เป็น “ชีส” ผลพลอยได้ (By Product) จากการทำ Cheese คือ เวย์โปรตีน (Whey Protein) แหล่งโปรตีนคุณภาพสูงที่สกัดจากนมวัว ประกอบด้วยกรดอะมิโนครบถ้วนและปริมาณสูงที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย มีคุณค่าสำหรับผู้สูงอายุที่ไม่ชอบกินโปรตีนจากเนื้อสัตว์ ผลประโยชน์จากโรงงาน Cheese คือ Whey Protein สำหรับผู้สูงอายุ และ Cheese สำหรับเด็ก

จากตัวอย่างที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้ดำเนินการจัดตั้งงบประมาณและดำเนินการมาทั้งหมด ถ้ามองว่า ขณะนี้มีอาจารย์คนใดลงไปช่วยบ้าง อาจารย์ลงไปช่วยแบบฉาบฉวย เพราะอาจารย์ยังมุ่งเน้นที่การสอนอย่างเดียว แต่ขณะนี้การสอนหนังสือทำให้อาจารย์พัฒนาเติบโตไม่ได้ เพราะการเรียนรู้ส่วนหนึ่ง “ต้องลงมือทำ” ไม่เช่นนั้น ความรู้ก็จะเป็นหลักการเชิงวิทยาศาสตร์ ซึ่งเหมือนกับสถาบันอื่น ๆ

เมื่อมหาวิทยาลัยมุ่งเป้าไปสู่สิ่งที่ยกตัวอย่างข้างต้น อาจารย์ได้ตระหนักถึงสิ่งเหล่านี้หรือไม่ ถ้าอาจารย์ไม่มีความรู้ในสิ่งเหล่านี้ ทำไมอาจารย์ไม่พัฒนา ทำไมอาจารย์ต้องใช้ความรู้ดั้งเดิมของอาจารย์เป็นตัวพัฒนา โดยเฉพาะการพัฒนาหลักสูตร ทำให้เกิดความจำเจซ้ำซาก เมื่ออาจารย์มองการแข่งขันบนความรู้ดั้งเดิมของอาจารย์ เราจะสู้สถาบันอื่นไม่ได้ “เราต้องเอาความรู้ใหม่ ไปใส่ในความชำนาญของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่เรา มีอยู่”

- **ครัว 12 ครัว 11 “Line Cafeteria”** ลักษณะครัวออกแบบแยกพื้นที่ส่วนล้าง ส่วนเตรียม ส่วนทำอาหารที่แยกออกจากกัน โดยการทำอาหารให้ไปทำในครัวที่อยู่ด้านในที่เป็นครัวผลิต ไม่ให้ทำในส่วนของด้านนอก เพราะจะทำให้ครัวมีกลิ่น เมื่อเดินเข้าไปในครัวจะมีกลิ่นติดเสื้อผ้า จากครัว 12 ครัว 11 ที่ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับเป็นครัวผลิต ทำให้มหาวิทยาลัยต้องตั้งงบประมาณจำนวนมากในการปรับปรุงทั้ง ครัว 12 ครัว 11 ถ้าผู้บริหารต้องการกินอาหารจานเดียว มหาวิทยาลัยได้จัด Food Street ไว้ให้แล้ว

- **แม่ครัว** แม่ครัวต้องมีความรู้ ไม่ใช่มีแต่ฝีมือ ไม่เช่นนั้น แม่ครัวจะทำตามนิสัยเดิมของตนเอง สอนอะไรก็ไม่ได้ แม่ครัวที่จบปริญญาตรีจะใช้เครื่องมือได้ มีความรู้ในการทำอาหาร และทำอาหารได้ ถ้าพูดถึงอาหารเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แม่ครัวก็ต้องทำอาหารให้เป็นอาหารจาน ไม่ใช่อาหารใส่กล่องทำให้เกิดขยะภายหลัง แม่ครัวต้องรู้อาหารที่แท้จริงว่า อาหารต้นตำรับเป็นอย่างไร เช่น ต้มยำกุ้ง ต้นตำรับที่ถูกต้องต้องเป็นน้ำใส พืชผักที่ใส่ลงไป เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด จะถูกกรองออก เช่นเดียวกับต้มยำ ข้าวที่ใส่ลงไปต้องหั่นอย่างไรถึงกินได้ ข้าวที่ตักใส่จานควรตักแบบ “ซุยข้าว” ไม่ใช่อัดข้าวใส่ถ้วยพลาสติกแล้วคว่ำใส่จาน การใช้ฝักรองอาหารที่จัดเสิร์ฟ การจัดเสิร์ฟผักที่กินเคียงน้ำพริกกะปิ เพราะน้ำพริกกะปิต้องกินเคียงกับผักต้มหรือผักต้มราดกะทิ น้ำพริกมะขามต้องกินเคียงผักสด แล้วเมื่อกินน้ำพริกกะปิแล้ว ต้องกินบัวลอย เพื่อกลบกลิ่นกะปิ จึงเป็นที่มาของวลีที่ว่า “กินคาวไม่กินหวาน สันดานไพร่” การทำอาหารให้ทำเป็นหม้อเล็ก ๆ พอดีชาย ไม่ใช่ทำเยอะ ๆ เหลือทิ้งหรือใส่ถุงขาย

- **สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)** ถ้าเราใส่ใจในองค์ความรู้ที่มีอยู่ เราจะมีกำบังกันไม่ให้อาหารเป็นต้นเหตุของความเจ็บป่วยแก่ผู้บริโภค เราจะให้อาหารปลอดภัยและให้ประโยชน์แก่ผู้บริโภค “อาหารเป็นพิษ” ทำลายชื่อเสียง เพราะความสะอาดของคน ใช้เครื่องมือไม่เป็น และไม่รู้จักวัตถุดิบที่ดีพอ “ค่าความเสียหายเรียกคืนไม่ได้”

- **กรอบแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ.2566-2570)** นำมาใช้ในการพัฒนางานและการจัดการเรียนการสอน อาทิ 1) การสร้างความมั่นคงทางอาหารที่ยั่งยืน เป็นแหล่งอาหารที่สมบูรณ์และ

ปลอดภัย การผลิตสินค้าเกษตรเพื่อสุขภาพที่ดี และรักษาสิ่งแวดล้อมของชุมชน 2) การใช้องค์ความรู้และภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์สินค้าจากวัตถุดิบธรรมชาติในชุมชน นำวัตถุดิบมาแปรรูปเพื่อให้เกิดสินค้าที่มีคุณภาพ รวมถึงเป็นการสร้างอัตลักษณ์ชุมชนผ่านสินค้า การพัฒนาสินค้าให้ตรงกับความต้องการในอนาคต อาทิ สินค้าเกษตรอินทรีย์กับทางเลือกสุขภาพ สินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมชุมชน 3) การจัดการศึกษาที่มีคุณภาพ เน้นประสบการณ์สำหรับคนทุกช่วงวัยให้เข้าถึงได้จากทุกที่และทุกเวลา ผู้เรียนมีความสามารถในงานทักษะในการใช้ชีวิต การแก้ปัญหา การมีแนวคิดของผู้ประกอบการมากขึ้น รวมถึงความสามารถในการบริหารตัวเอง และการบริหารคนเพื่อทำงานร่วมกันในการปฏิบัติงานได้อย่างสร้างสรรค์

ประเด็นที่ 7 อาหารการกินคือวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วัฒนธรรมการเรียนรู้การทำอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เราต้องเรียนรู้การทำอาหารยุโรปเป็นรากฐานก่อนที่จะเรียนรู้การทำอาหารไทย **เครื่องมือที่มีอยู่ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีความทันสมัยที่สุด** “ทอฟฟี่เค้ก” (Toffee Cake) เป็นขนมพื้นฐานที่เราต้องดูแลและพัฒนาคุณภาพอย่างยั่งยืน จะเห็นได้ว่า อาหารการกินคือวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เราไม่ได้ทฤษฎี แต่เราปฏิบัติได้ ทำอาหารบน “Culinary” พื้นฐานของสวนดุสิตได้ดี เราเด่นกว่าคนอื่น พัฒนากับพื้นฐานของตนเอง การแข่งขันกับสถาบันอื่น **ต้องแข่งขันในส่วนที่เรามีโอกาสชนะ** ส่วนที่เป็นตัวเราส่วนที่เราเก่งจากพื้นฐานตนเอง เช่น ถ้าทำ “ขนมจินน้ำพริก” คือพื้นฐานตัวตนของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต แต่ถ้าทำขนมจินน้ำยา ก็คือคนอื่น ๆ ทำ ถ้าเราไปทำขนมจินน้ำยา เราก็เหมือนคนอื่น ๆ และสู้เขาไม่ได้ด้วย

ตัวอย่าง Michelin ยางรถยนต์ กับ อาหาร สองพี่น้องตระกูล Michelin (Édouard Michelin และ André Jules Michelin) ซึ่งชายยางรถยนต์ ได้คิดทำ Michelin Guide ออกมาขายในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 เพื่อ “กระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเดินทาง” ด้วยรถยนต์ โดยการแนะนำร้านอาหารอร่อย นั่นคือ ยิ่งผู้คนเดินทางมากเท่าไร Michelin ก็ขายยางได้มากขึ้นเท่านั้น เป็นกลยุทธ์การตลาดที่ประสบความสำเร็จ

สำหรับคำว่า “Michelin Chef” นั้นไม่มี มีแต่ “Michelin Restaurant” นั่นคือ ถ้า Chef ทำงานที่ Michelin Restaurant แล้ว Chef คนนั้นก็จะเป็น Michelin Chef แต่ถ้า Chef ไปทำงานที่อื่น Chef ก็ไม่ได้เป็น Michelin Chef

สรุป

เมื่อฐานอดีต “คหกรรมศาสตร์” สร้างความเป็นตัวตนของเราซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการพัฒนาอนาคต เมื่อ Culinary เป็นทั้งศิลปะของงานบริการและวิทยาศาสตร์ ดังนั้นผู้เรียนต้องได้เรียนรู้ทั้งวัตถุดิบและเครื่องมือและลงมือทำ ภาพอนาคตการพัฒนาโรงเรียนการเรือนต้องกำหนดให้สัมพันธ์กับงบประมาณในอนาคตของมหาวิทยาลัยที่จะสนับสนุนโรงเรียนการเรือน การพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนต้องพัฒนาบนฐานความเป็นตัวตนของเรา โดยมีสรุปที่เป็นลักษณะของข้อเสนอแนะภาพอนาคตการพัฒนาโรงเรียนการเรือน สำหรับการพัฒนากิจการดำเนินงานของหลักสูตร การพัฒนาหลักสูตรใหม่หรือการปรับปรุงหลักสูตร สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ดังนี้

1) ความท้าทายต่อการพัฒนาของโรงเรียนการเรือน จากคำถาม 2 คำถามหลัก คือ คำถามที่ 1 จำนวนอาจารย์ที่มีคุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและหรืออาจารย์ประจำหลักสูตร แม้ว่าอาจารย์จะทำอาหาร

เก่ง แต่ทำงานวิชาการไม่ได้ อาจารย์จะไม่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ อาจารย์จะอยู่อย่างไร คำถามที่ 2 งานวิจัยที่มีอยู่ นำไปใช้ประโยชน์อะไรบ้าง ใช้ในการเรียนการสอน นักศึกษาได้ประโยชน์อะไร ชุมชนได้ประโยชน์อะไร หรือเป็นงานวิจัยเฉพาะตัวของอาจารย์ ในการนี้มหาวิทยาลัยอยากได้ประโยชน์จากการนำวิจัยมาต่อยอดให้ได้ผลผลิตใหม่ ๆ เช่น การนำผลงานวิจัยมาเข้าโรงงานแปรรูปอาหาร

2) อย่างไรก็ดี โรงเรียนการเรือนมีการพัฒนาการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง แต่การพัฒนาของโรงเรียนการเรือนเป็นคนละคู่ (ไม่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาตามงบประมาณและสิ่งสนับสนุนทิศทางอนาคต) ที่มหาวิทยาลัยได้มอบนโยบายสู่การปฏิบัติ นอกจากนี้อาจารย์ของโรงเรียนการเรือนมีความรู้ แต่ต้องผนวกความใส่ใจด้วย ใส่ใจในการพัฒนาตนเองตามตัวอย่างที่กล่าวมา ใส่ใจในการพัฒนาโรงเรียนการเรือนตามแนวทางการพัฒนาของมหาวิทยาลัย ดังนั้น โรงเรียนการเรือนควรนำหลักสูตรทั้งหมดกลับมาพิจารณาใหม่ แม้ว่า การปรับปรุงหลักสูตรยังไม่ถึงตามรอบระยะเวลาที่กำหนด 5 ปี ปรับเพื่อนำสิ่งที่กล่าวมาแล้วข้างต้นทั้งหมดมาดำเนินการ เพื่อให้หลักสูตรทั้งหมดสามารถแข่งขันได้ มีผู้เรียน ผู้เรียนสามารถทำได้จริงตาม “จุดแข็ง” ของเรา คือ การนำเอา “อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ที่พัฒนามาอย่างยาวนาน มาต่อยอดอนาคต รักษาความเป็นมาของเรา “มุ่งเน้นเชิงปฏิบัติที่ทำให้เราเด่นกว่าผู้อื่น” ทำอาหารด้วยความรู้สึก ไม่ใช่ทำอาหารด้วยวิชาการ (คำถามชวนคิด ทำไม่กินเหล้า ทำอาหารอร่อย คำตอบคือทุกอย่างอยู่ที่การฝึกฝน คนไม่กินเหล้า=ไม่ต้องทำกับแกล้ม=ไม่ได้ฝึกฝน คนที่กินเหล้า=ต้องทำกับแกล้ม=ได้ฝึกฝน คนที่ติดเหล้า=ต้องทำกับแกล้มเยอะขึ้น=ได้ฝึกฝนเยอะขึ้น (Pantip, 2559))

3) การจัดทำแผนระยะสั้น คือ การปรับวิธีการจัดการเรียนการสอน โรงเรียนการเรือนสามารถดำเนินการได้เลย สำหรับการจัดทำแผนระยะยาว คือ การปรับหลักสูตรทั้งหมด นำหลักสูตรมาพิจารณาตามแนวนโยบายที่ให้ดำเนินการ

4) ในการจัดทำหลักสูตร โรงเรียนควรมีการทดลองจัดทำเป็น “หลักสูตรฝึกอบรม” (Non-Degree) ก่อนที่จะพัฒนาเป็นหลักสูตรปริญญา (Degree) ก่อนทำเป็นรายวิชา ให้ “คิดหัวข้อย่อย ๆ สำหรับการฝึกอบรม” ทำให้สามารถจัดหาวิทยากรพิเศษที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะได้ อาจารย์ได้เรียนรู้ได้ฝึกฝนเกิดความชำนาญ และนำความรู้และทักษะนั้นมาใช้ให้เป็นประโยชน์

References

- นิอร ดาวเจริญพร. (2565). ศทกรรมศาสตร์ศึกษาและการสร้างสมรรถนะผู้เรียนในอนาคต. *Journal of Modern Learning Development*. ปีที่ 7 ฉบับที่ 7 สิงหาคม 2565, หน้า 386-402.
- วิระพงษ์ ธีม. (2560). *จิ๊กซอว์หิ้น*. สืบค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.prachachat.net/columns/news-32372>
- ศิโรจน์ ผลพันธิน. (2566). *สถานการณ์ด้านอาหารกับอัตลักษณ์ที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัย : โรงเรียนการเรือน จะใช้ประโยชน์จากสิ่งนี้อย่างไรในการดำเนินงาน*. การบรรยายโครงการอบรมให้ความรู้เพื่อพัฒนาการดำเนินงานของหลักสูตร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วันอังคารที่ 25 เมษายน 2566 ณ ห้องประชุม ล้ำพอง 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและระบบ Zoom Meeting Application

- สถานีวิทยุโทรทัศน์เพื่อการศึกษา. (2566). *วิทยุเพื่อการศึกษา*. สืบค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <http://www.onie-mediacentre.com/>
- สุวมลย์ ม่วงประเสริฐ, ศิโรจน์ ผลพันธ์, สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์, และจิรยาภรณ์ ศรีบุญรอด. (2565). ปัจจัยที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลการเรียนการสอนออนไลน์ในระดับอุดมศึกษา. *วารสารวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต*. ปีที่ 18 ฉบับที่ 3: กันยายน - ธันวาคม 2565, หน้า 73-88.
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช). (2562). *ออกแบบห้องสมุดอย่างไรทำให้เด็กอยากอ่าน (How to Design a Library that Makes Kids Want to Read)*. สืบค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก https://www.nstda.or.th/home/knowledge_post/how-to-design-a-library/.
- หอสมุดพระราชวังสนามจันทร์. (2564). *เครื่องดื่มผสม (Mixed Drinks)*. สืบค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก https://www.facebook.com/suslibrary/photos/a.838110082942613/4248064305280490/?paipv=0&eav=AfZq4tuEpBTO7MtMwhHhVJNCLmqc8k79k32DL747LKG9uG-Ckt00cFKs0_v7Dwhul-KM&_rdr.
- Hetler Amanda, & Writer Feature. (2022). *The Future of the Food Industry: Food Tech Explained*. Retrieved May 1, 2023 from <https://www.techtarget.com/whatis/feature/The-future-of-the-food-industry-Food-tech-explained>.
- Kapook. (2566). *9 ร้านทอพีเค้ก เบเกอรี่รสชาติที่สายหวานต้องลองชิม*. สืบค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://travel.kapook.com/view243323.html>.
- LINGA. (2023). *How to Make Your Restaurant Eco-Friendly*. Retrieved May 1, 2023 from <https://www.lingaros.com/blog/make-restaurant-eco-friendly/>.
- Marketingoops. (2561). “7 Food Tech” ปฏิวัติอุตสาหกรรมอาหารจาก “Farm To Fork” – กรณีศึกษา “ไมเนอร์” ลงมือ Disrupt ตัวเอง. สืบค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.marketingoops.com/news/biz-news/7-food-tech-revolution-of-food-industry-and-minor-group-case-study/>
- Moovitapp. (2566). *แยกการเรือน ดุสิต*. สืบค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://moovitapp.com/index/th/>
- Pantip. (2559). *ทำไมคนที่กินเหล้าหรือชอบกินเหล้าจนติดเขาถึงทำอาหารอร่อยคะ (อร่อยมาก ๆ)?*. สืบค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://pantip.com/topic/35903378>
- PPTV Online. (2565). *ส่อง “7 เทรนด์นวัตกรรมปี 2566” เทคโนโลยีไหนจะมาแรงในปีหน้า*. สืบค้นเมื่อ 1 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.pptvhd36.com/news/>.
- Research Chefs Association. (2023). *Culinology*. Retrieved May 1, 2023 from <http://www.culinology.org>.
- Twinkl. (2023). *Home Economics*. Retrieved May 1, 2023 from <https://www.twinkl.co.th/teaching-wiki/home-economics>

คณะผู้เขียน

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

e-mail: sirote_pho@dusit.ac.th

ดร.สุวมาลย์ ม่วงประเสริฐ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

e-mail: suwamarn_mou@dusit.ac.th

นางจรรย์ยาภรณ์ ศรีบุญรอด

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

e-mail: jiyaporn_sri@dusit.ac.th

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

e-mail: supaporn_tun@dusit.ac.th