

การบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก

Vocational Education Administration for Thai Cuisine to the World

จันทิมา อธิวัฒน์ธนธร*
ประเสริฐ อินทร์รักษ์**

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อทราบ 1) องค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก 2) ผลการยืนยันองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ วิทยาลัยอาชีวศึกษา ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 80 วิทยาลัย ผู้ให้ข้อมูลวิทยาลัยละ 3 คนคือ ผู้อำนวยการวิทยาลัย / รองผู้อำนวยการวิทยาลัย / หัวหน้าฝ่ายวิชาการ (คหกรรมศาสตร์) รวมผู้ให้ข้อมูลทั้งสิ้น 240 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างแบบสอบถามความคิดเห็น และแบบยืนยัน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่ามัธยฐาน เลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ และการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า

1. การบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ 1) ด้านนโยบาย

และการวางแผนในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก 2) ด้านการส่งเสริมและการประชาสัมพันธ์ 3) ด้านกฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารและการส่งออก 4) ด้านเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมในการผลิตอาหาร 5) ด้านการส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ และ 6) ด้านการส่งเสริมการจัดการด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อมในสถานศึกษา

2. ผลการยืนยันองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก ผู้ทรงคุณวุฒิ เห็นสอดคล้องกันว่า องค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกมีความเหมาะสม มีความเป็นไปได้ เป็นประโยชน์ขององค์ประกอบ

คำสำคัญ: การบริหารจัดการอาชีวศึกษา ครัวไทยสู่ครัวโลก

* หลักสูตรปริญญาเอก สาขาการบริหารการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

** อาจารย์ที่ปรึกษา

Abstract

The objectives of this research were to identify: 1) the factors of Vocational Education Administration for Thai Cuisine to the World and 2) the confirmation of the factors on Vocational Education Administration for Thai Cuisine to the World. The units of analysis were Department of Home Economics from 80 Vocational Colleges. There were 240 respondents. The respondents from each college comprised of director of the Vocational College Deputy Director, and Head of Department (Home Economics). The research instruments were unstructured interview from opinionnaire. The data were analyzed by using frequency, percentage, arithmetic mean, standard deviation, exploratory factor analysis, and content analysis.

The research findings revealed that:

1. The factors of Vocational Education Administration for Thai Cuisine to the World consisted of six factors; 1) policies and plans of Vocational Education Administration for Thai Cuisine to the World, 2) promotion and publicity, 3) Laws and standards for food service and exports, 4) technology and environment in food production, 5) the Learning Skills Enhancement and 6) energy and environmental management promotion in college.

2. The confirmation on factors of Vocational Education Administration for Thai Cuisine to the World showed that 6 factors of Vocational Education Administration for Thai Cuisine to the World were accuracy standards,

propriety standards, feasibility standards, and utility standards.

Keywords: Vocational Education Administration, Thai Cuisine to the World

บทนำ

วัฒนธรรมอาหารไทยเป็นเอกลักษณ์ซึ่งแสดงออกถึงความเป็นไทยได้อย่างดี ซึ่งนับตั้งแต่ในสมัยโบราณการประกอบอาหารไทยจะมีเครื่องใช้ไม้สอยที่ทำมาจากวัสดุในท้องถิ่น สิ่งเหล่านี้สะท้อนภูมิปัญญาของคนแต่โบราณ อาทิเช่น จักก เตา หม้อดินเผา ล้วน ครกกับสาก เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นเสน่ห์ของไทย และการทำอาหารสมัยก่อนแม่เรือนทุกคนจะต้องรับการอบรมสั่งสอนให้หุงข้าวต้มแกงให้เป็นเสียก่อนถึงจะได้ออกเรือน ซึ่งเป็นเสน่ห์ปลายจวักที่สืบทอดกันจนถึงปัจจุบัน และความใส่ใจในทุกกระบวนการทำอาหารไทยเป็นที่เรื่องลือกันมานานถึงรสชาติความอร่อยของอาหาร ที่มีการนำพืชผักและสมุนไพรต่าง ๆ มาประกอบเป็นอาหารได้อย่างลงตัว (สมบัติ พลายน้อย, 2558) ประเทศไทยมีพืชพันธุ์ธัญญาหารที่อุดมสมบูรณ์และมีศักยภาพในการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยสู่การเป็นครัวของโลก ตลอดจนมุ่งเน้นกระบวนการส่งเสริมพัฒนาและวิจัยทางด้านอาหาร และการสร้างความมั่นคงด้านอาหารในระดับจุลภาคหรือในชุมชนที่เป็นรากฐานสำคัญให้เข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยอย่างเพียงพอของคนไทย และยิ่งมุ่งการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนตาม ทฤษฎีเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะก่อให้เกิดการจัดการอย่างมีคุณภาพและความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน โดยการร่วมมือของทุกภาคส่วนของการจัดการทรัพยากรน้ำและดินพื้นที่เพาะปลูกให้สมดุลกันและมีการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตส่งเสริม

คนรุ่นใหม่สร้างแรงจูงใจในการทำเกษตรและพัฒนา ระบบโลจิสติกส์ให้เหมาะสม (คณะกรรมการอาหาร แห่งชาติ, 2558) ปัจจุบันโลกมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทำให้นานาประเทศมีการเปลี่ยนแปลงสภาวะทางด้าน เศรษฐกิจที่กลายเป็นตัวกระตุ้นสำคัญที่ก่อให้เกิดการ แข่งขัน มีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีโดยเฉพาะ ในกลุ่มเทคโนโลยีด้านอาหาร และการเรียนการสอน ในส่วนภาควิชาเกษตรกรรม ด้านอาหารมีการพัฒนาหลักสูตร ให้ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการ และตลาด แรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อเปิดรับ แนวคิด และกลยุทธ์ใหม่ ๆ ที่จะเข้ามาช่วยสร้างสรรค์ พัฒนาการเรียนรู้ไปสู่จุดมุ่งหมายที่ชัดเจนและตอบสนอง ความต้องการของตลาดโลก ในส่วนของธุรกิจด้านอาหาร ที่ในปัจจุบันนานาประเทศให้ความสำคัญที่จะเป็นครัวโลก ซึ่งนำมาด้วยการเติบโตของภาคธุรกิจของแต่ละประเทศ โดยมีการนำจุดเด่นของความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง มานำเสนอ นอกจากนี้ยังมุ่งหวังด้านการ ประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ให้นานาประเทศได้ทราบถึงความเป็นชาติที่มี ศิลปวัฒนธรรม ในการประกอบอาหารที่สืบทอด กันมาช้านาน ซึ่งพบว่าอาหารไทยนั้นมีความประณีต ทุกกระบวนการทำจึงทำให้เป็นเอกลักษณ์ แสดงถึง ความเป็นไทยมาช้านาน นอกจากนี้กระทรวงพาณิชย์ รับมอบนโยบายรัฐบาลต้นครัวไทยสู่ครัวโลก รัฐบาล ส่งมอบนโยบายให้กับหัวหน้าส่วนสำนักงานส่งเสริม การค้าต่างประเทศ หรือทูตพาณิชย์ให้ส่งเสริมอาหารไทย และส่งเสริมการส่งออกสินค้าไทย โดยจากการจัดเก็บ ข้อมูลต่าง ๆ เพื่อนำมาวิเคราะห์สถานการณ์และนำมา จัดทำนโยบายในการเจาะตลาดต่างประเทศ เพื่อสร้าง โอกาสและส่งเสริมการขายสินค้าเอสเอ็มอี (SME) Small and Medium Enterprises และโอท็อป (OTOP) One Tambon One Product ก็จะส่งผลดี ต่อการส่งออก และเศรษฐกิจของไทยเพราะนอกจาก จะขยายฐานการส่งออกแล้ว ยังทำให้คนไทยมีงาน เพิ่มขึ้นด้วย สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ได้พัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 โดยมีความสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติ และรองรับ การเข้าสู่ประชาคมอาเซียนเน้นการประกอบอาชีพอิสระ มีความยืดหยุ่นเปิดโอกาสให้สถานศึกษาสามารถปรับ ให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของประเทศและตามความ ต้องการของสถานประกอบการ อันจะนำไปสู่ระบบ เศรษฐกิจที่ใช้ความรู้เป็นฐาน ระดับสถานศึกษา และ ระดับห้องเรียน ส่งเสริมคุณภาพและสร้างความเข้มแข็ง ในการพัฒนา และยกระดับคุณภาพ การจัดอาชีวศึกษา โดย พัฒนาการจัดการเรียนรู้ตามแนวทาง ทฤษฎี การสร้างความรู้ด้วยตนเอง (Constructionism) การเรียนรู้ที่ปัญหาเป็นหลักโดยดูจากผลสภาพที่แท้จริง (Project Based Learning Authentic Assessment) การเพิ่มพูนทักษะประสบการณ์จากการเรียนในสถานที่ จริง/สถานการณ์จริง อาทิ โครงการศูนย์ซ่อมสร้าง เพื่อชุมชน (Fix It Center) และกรณีภัยพิบัติพัฒนา ระบบนิเทศ (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2556)

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความอุดม สมบูรณ์ และมีศักยภาพในการผลิตสูงเหมาะที่จะก้าว ไปเป็นครัวโลกแต่ด้วยความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ และสังคมรวม ทั้งด้านธรรมชาติสิ่งแวดล้อมซึ่งทำให้ ความมั่นคงด้านอาหารและการส่งออกลดน้อยลง แต่ละประเทศต่างแข่งขันด้านคุณภาพและราคา มีการนำกลยุทธ์ต่าง ๆ เข้ามาปรับใช้ให้ได้มาซึ่งส่วนแบ่ง ทางการค้าขยายไปถึงด้านการศึกษาด้านอาหารมีการ พัฒนาความรู้มีการนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามาปรับใช้ และฝึกฝนฝีมือในการประกอบกิจการด้านอาหารและ สินค้าทางเกษตรส่งออกอันเป็นรากฐานที่สำคัญของ การเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย ซึ่งใน ปัจจุบันมีภาคเอกชนและภาครัฐให้ความสนใจในธุรกิจ นี้เป็นอย่างมาก ตลอดจนสถาบันการศึกษาหรือนักวิจัยเองก็หันมาศึกษาค้นคว้าด้านวัตถุดิบอาหารไทยสินค้า เกษตรส่งออก และด้านอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์

ไม่เหมือนใครในการประกอบอาหารที่มีสมุนไพรไทย อยู่ในส่วนประกอบ ซึ่งนอกจากความอร่อยแล้วยังมีคุณค่าทางโภชนาการอีกด้วย(สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2555: 7-15)

ในปัจจุบันโลกมีการเปลี่ยนแปลงมีการขยายตัวด้านประชากรมากขึ้น ผลการวิจัยขององค์การอาหารแห่งสหประชาชาติพบว่า ประชากรโลกจะเพิ่มขึ้นปี 2012 มีประชากรเพิ่มขึ้น 7000 ล้านคน และในศตวรรษนี้ ปี 2015-2050 มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอีก 7500-10500 ล้านคน ซึ่งส่วนทางกับปริมาณอาหารโลก สิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในปัจจุบัน และทรัพยากรพลังงานที่กำลังลดลงเรื่อย ๆ ด้วยปริมาณประชากรที่มากขึ้นนี้ ส่งผลต่อการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ตลอดเวลา การพัฒนาเพื่อตอบสนองความต้องการของมนุษย์เทคโนโลยีต่าง ๆ ส่งผลให้โลกมีการเปลี่ยนแปลงมีการปล่อยพลังงานความร้อนขึ้นสู่ชั้นบรรยากาศทั้งแห่งโรงงานอุตสาหกรรมและบ้านเรือนประชาชน จึงเป็นที่มาของภาวะโลกร้อน Global Warming ซึ่งส่งผลต่อระบบนิเวศวิทยา ทำให้เกิดภัยพิบัติจากธรรมชาติเกิดขึ้นบ่อย ภูมิสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม มีฤดูหนาวที่สั้นลง มีฤดูร้อนสูงขึ้น เมื่ออุณหภูมิของโลกสูงขึ้น ส่งผลต่ออาหารที่ขาดแคลน และทำให้พืชผลผลิตในการปลูกที่ได้มีการเปลี่ยนแปลง ซึ่งส่งผลกระทบยาวกับประเทศที่ไม่สามารถผลิตอาหารเองได้ หรือบางประเทศที่ผลิตมาแค่พอกับคนในประเทศเท่านั้น (ไพศาล พิษมงคล, 2558)

ปัญหาการวิจัย

การส่งเสริมครัวไทยไปสู่ครัวโลกเป็นหนึ่งในยุทธศาสตร์อาหาร เพราะเป็นรูปแบบการส่งออกทั้งปัจจัยการผลิตและผลิตผลแปรรูป ดังนั้นยังมีครัวไทยในประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกมากเท่าใดก็ยิ่งเป็นแหล่งบริโภคอาหารไทยและปัจจัยการผลิตตามยุทธศาสตร์อาหารมากขึ้นเท่านั้น ในปัจจุบันนี้มีครัวไทยอยู่ทั่วโลกประมาณ 5,000 แห่ง ซึ่งยังน้อยมากเนื่องจากมีขีด

ความสามารถที่จะเพิ่มได้ถึง 30,000 แห่ง แต่เพราะขาดยุทธศาสตร์และแผนงานรองรับและเป็นไปตามยุทธการมจึงเป็นไปเช่นนั้น ดังนั้นจะต้องมีแผนการกำหนดการส่งเสริมสนับสนุนให้มีการจัดตั้งครัวไทยขึ้นในโลกให้ได้ 30,000 แห่งภายในเวลา 10 ปี เพื่อเป็นฐานการส่งออกวัตถุดิบและสินค้าทางการเกษตรจากประเทศไทยโดยตรง ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีศักยภาพของการผลิตอาหารเพื่อเลี้ยงประชากรโลกสูงประเทศหนึ่ง โดยรายได้จากการส่งออกของประเทศส่วนหนึ่งยังขึ้นกับผลิตผลทางการเกษตรแต่ในปัจจุบันมีการแข่งขันระหว่างประเทศผู้ค้ามากขึ้น การส่งเสริมศักยภาพในการส่งออกอาหารไทยหรือวัตถุดิบจากไทยเพื่อเป็นครัวโลก จึงต้องหันมาสนใจดูขยาที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของวัฒนธรรมไทยมากขึ้น เนื่องจากอาหารไทยมีวิธีการบริโภคที่สามารถก่อให้เกิดคุณค่าและสัดส่วนทางโภชนาการที่เหมาะสม อีกทั้งยังประกอบด้วยพืชสมุนไพรและเครื่องเทศที่ดีต่อสุขภาพ ปัจจุบันมีการนำเข้าสินค้าวัตถุดิบจากต่างประเทศทำให้ค่านิยมในการบริโภคอาหารของคนไทยเปลี่ยนไปตามการพัฒนาของโลกอย่างไม่หยุดยั้ง ทั้งนี้ทางภาครัฐจึงมุ่งส่งเสริมการสร้างนักการเกษตรรุ่นใหม่สู่ครัวไทยครัวโลก ทั้งภาคการผลิตและการส่งออกให้ผู้เรียนมีความรู้มากขึ้นรู้จักปัญหาต่าง ๆ และสามารถปรับตัวให้เข้ากับโลกที่มีการแข่งขันสูงในปัจจุบัน เพื่อให้สอดคล้องกับโครงการครัวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งในรูปแบบอาหารไทยในต่างประเทศมีความเป็นไทยจริงแท้มากแค่ไหน และผู้ที่ทำหน้าที่ประกอบอาหารและวัตถุดิบมาจากประเทศไทยจริงหรือไม่ สารพัดพืชสมุนไพรเครื่องเทศมาจากประเทศไทยหรือไม่ปัญหาใหญ่ที่ทำให้การผลักดันนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกของประชาชนไทย ไปถึงเกษตรกรไทย คนรุ่นใหม่ นักเรียน นักศึกษา จึงยังไม่ได้รับประโยชน์จากโครงการเท่าที่ควร ควรจะมีการให้ความรู้ด้านวัตถุดิบของไทยอย่างแท้จริง เพื่อจะช่วยให้เกิดประโยชน์และความเข้าใจมากขึ้นในการเรียน

และการนำไปใช้ที่เหมาะสมและถูกต้อง อีกทั้งจะช่วยให้เกษตรกรไทยมีรายได้เพิ่มขึ้น (สำนักงานสนับสนุนการพัฒนาศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร, 2545: 1-14)

นโยบายกระทรวงศึกษาธิการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาสู่สากล มีการส่งเสริมให้เรียนอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพให้พัฒนาและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีศักยภาพ มีความคิดสร้างสรรค์ ส่งเสริมเพื่อประกอบอาชีพ เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนวิชาชีพประเภทคหกรรม ด้านอาหารให้ทันสมัยก้าวทันโลกทันเทคโนโลยีและตามนโยบายการผลิตบุคลากรทางการศึกษา ให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ซึ่งเป็นการส่งเสริมวิชาชีพให้เป็นที่แพร่หลายและสานต่อวัฒนธรรมอาหารไทยไปยังนานาประเทศ ประกาศเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของไทยสู่สากลอีกด้วย และใช้พื้นที่ปลูกไม่มากสามารถทำให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นมาได้หลายเท่า เป็นการส่งเสริมครัวไทยไปครัวโลก ยังส่งผลต่อระบบเศรษฐกิจภาคการเกษตรส่งออกของประเทศ ทั้งนี้จึงต้องมีการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพอาหาร ซึ่งปัญหาที่ไม่สามารถนำวัตถุดิบของไทยไปขายต่างประเทศได้ อาจเพราะการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช้มาตรการทางภาษี แต่ใช้วิธีอื่นแทน คือ เรื่องสารพิษ สารเคมี ยาฆ่าแมลงตกค้าง ทำให้การส่งออกประสบปัญหาเพราะหลายประเทศออกมาตรการเข้มงวดมากขึ้น การศึกษาวิจัยเป็นปัญหาที่จะต้องลงมือเพื่อทำให้มูลค่าของอาหารไทย สมุนไพร เครื่องเทศ เครื่องแกงของไทย มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้นและเป็นที่ยอมรับของนานาประเทศ เพื่อผลักดันนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก ต้องยึดหลักเอกลักษณ์ทางภูมิศาสตร์ศึกษาให้ได้ว่า การปลูกพืชสมุนไพรปรุงอาหาร แต่ละชนิดของไทย ปลูกในพื้นที่ไหนให้ได้ผลผลิตที่ดี รสชาติออกมามีเพราะสภาพภูมิศาสตร์ดิน น้ำ อากาศ แสงแดด เอื้ออำนวยการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่มีมาตรฐานที่ดีและการศึกษาวิจัยมุ่งส่งเสริมปลูกฝังความเป็นไทย

แก่นักเรียน นักศึกษา สืบทอดเอกลักษณ์ความเป็นไทย สืบต่อไปเพื่อให้คนรุ่นใหม่โตขึ้นนำความรู้ความสามารถมาพัฒนาประเทศต่อไป (กระทรวงศึกษาธิการ, 2552: 2) ในปัจจุบันภาพรัฐมีนโยบายและเป้าหมายยุทธศาสตร์การผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาสู่สากลมากขึ้น เพื่อส่งเสริมด้านการจัดการอาชีวศึกษาไปสู่ตลาดแรงงานให้มากขึ้น ทั้งนี้ยังมีการฝึกอบรมวิชาชีพให้ครอบคลุมทุกพื้นที่และยังสามารถเพิ่มขีดความสามารถของตลาดปัจจุบันมีการแข่งขันมากขึ้นโดยการพัฒนาเทคโนโลยีและวิธีการในการเรียนการสอนใหม่ๆ เข้ามาเพื่อมุ่งผลิตกำลังคนด้านคหกรรมอาหารไปสู่ตลาดสากล โดยมุ่งไปประกอบอาชีพหรือทำงานยังต่างประเทศเพื่อสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจและชื่อเสียงของประเทศชาติ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2556)

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อทราบองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก
2. เพื่อทราบผลยืนยันขององค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก

วิธีการดำเนินการวิจัย

1. การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา
2. ประชากรได้แก่ วิทยาลัยในสังกัดการอาชีวศึกษาที่เปิดการเรียนการสอนสาขาวิชาคหกรรม จำนวน 102 วิทยาลัยทั่วประเทศ
3. กลุ่มตัวอย่างได้แก่วิทยาลัยอาชีวศึกษาที่เปิดการเรียนการสอนสาขาวิชาคหกรรมทั่วประเทศ ซึ่งผู้วิจัยใช้วิธีการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified random sampling) จำนวนตัวอย่างได้มาจากการเปิดตารางเครจซี่และมอร์แกน (Krejcie and Morgan, 1970: 608-609) ได้ขนาดตัวอย่างจำนวน 86 แห่ง ผู้ให้ข้อมูลในแต่ละแห่งประกอบด้วยผู้บริหารวิทยาลัยจำนวน 1 คน รองผู้บริหารวิทยาลัย จำนวน 1 คน และหัวหน้าสาขา

วิชาการ (คหกรรมศาสตร์) จำนวน 1 คน รวมจำนวน 3 คน จากกลุ่มตัวอย่าง 86 วิทยาลัย ได้จำนวนผู้ให้ข้อมูลรวมทั้งสิ้น 258 คน

4. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ ได้แก่

1) แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview)

2) แบบสอบถามความคิดเห็น (Opinionnaires)

5. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างและพัฒนาเครื่องมือในการวิจัย ดังนี้

ขั้นที่ 1 นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์เอกสาร หลักการ แนวคิด ทฤษฎี งานวิจัย และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง และจากการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิมาเป็นกรอบแนวคิดของการวิจัย และนำมาสร้างเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย โดยแบ่งเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามจำนวน 120 ข้อ

ขั้นที่ 2 การหาคุณภาพเครื่องมือ โดยตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content validity) โดยวิธีการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item-Objective Congruence : IOC) และหาค่าความเที่ยง (Reliability) โดยใช้วิธีสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha coefficients) ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าค่าความเที่ยงของแบบสอบถามทั้งฉบับมีค่าเท่ากับ 0.983

ขั้นที่ 3 นำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ไปเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 86 โรงเรียนจากผู้ให้ข้อมูล จำนวน 258 คน

6. การวิเคราะห์ข้อมูล สถิติที่ใช้ประกอบด้วย ค่าความถี่ (Frequencies) ค่าร้อยละ (Percentage : %) ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Arithmetic mean : $\bar{x}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : S.D.) และการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory factor analysis)

สรุปผลการวิจัย

1. องค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบ ทำให้ได้องค์ประกอบที่สำคัญ รวมทั้งสิ้น 6 องค์ประกอบ ดังนี้

1) นโยบายและการวางแผนในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก

2) การส่งเสริมและการประชาสัมพันธ์การตลาด

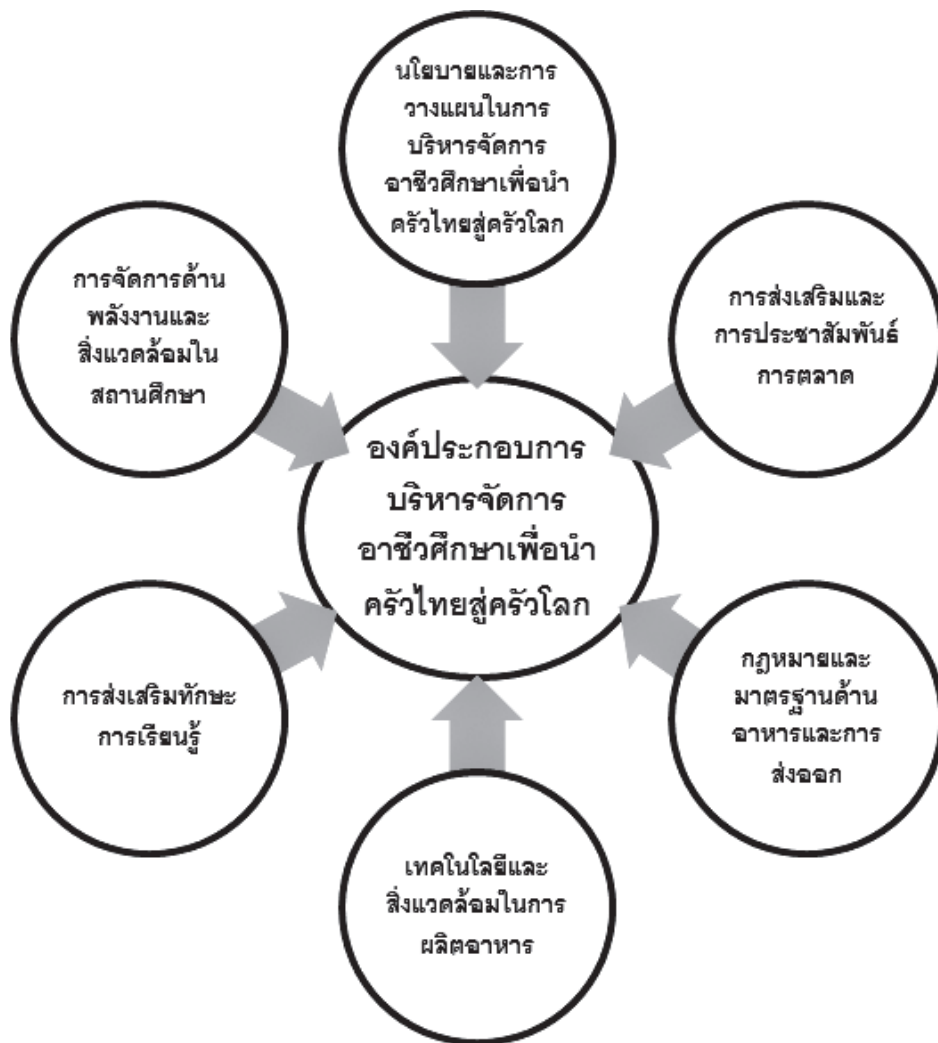
3) กฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารและการส่งออก

4) เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมในการผลิตอาหาร

5) การส่งเสริมทักษะการเรียนรู้

6) การจัดการด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อมในสถานศึกษา

องค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกจึงเป็นเป็นพหุองค์ประกอบตามสมมติฐานการวิจัย ซึ่งสามารถสรุปได้ดังแผนภาพ



2. ผลการยืนยันองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครุฑไทยสู่ครุฑโลก

ผลการยืนยันองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครุฑไทยสู่ครุฑโลก ส่วนใหญ่เห็นสอดคล้องกันว่า องค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครุฑไทยสู่ครุฑโลกมีความถูกต้อง (Accuracy Standards) เหมาะสม (Propriety Standards) เป็นไปได้ (Feasibility Standards) และเป็นประโยชน์ (Utility Standards) จะมีองค์ประกอบที่ 3 ด้านกฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารและการส่งออก ที่มีผู้ทรงจำนวน 1 ท่าน มีความคิดเห็นต่างจาก

ท่านอื่นแต่เมื่อสรุปในภาพรวมองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครุฑไทยสู่ครุฑโลก จึงมีความถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปได้ และเป็นประโยชน์ตามสมมติฐานการวิจัย

อภิปรายผล

องค์ประกอบที่ 1 นโยบายและการวางแผนในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครุฑไทยสู่ครุฑโลก

องค์ประกอบที่ส่งผลต่อการการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครุฑไทยสู่ครุฑโลก อันดับแรกนี้คือ

ด้านนโยบายและการวางแผนในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับการกำหนดนโยบายการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกอย่างชัดเจน มีการวางแผนจัดการเพื่อพัฒนาสมรรถนะการเรียนรู้อย่างมีระบบชัดเจน รวมทั้งการวางแผนในการสรรหาและแต่งตั้งบุคลากรที่มีความรู้มีความสามารถด้านกฎหมายอาหารระหว่างประเทศ ด้านการตลาด ด้านภาษาสากล ด้านเทคโนโลยี มีการกำหนดเป้าหมายด้านอาหารอย่างชัดเจนและต่อเนื่อง มีการวางระบบประชาสัมพันธ์ด้านหลักสูตรเฉพาะการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกอย่างชัดเจนให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ส่งเสริมการทำข้อตกลงแบบพหุภาคีและทวิภาคี ระหว่างสถานศึกษากับภาคอุตสาหกรรมอาหารอย่างชัดเจนและต่อเนื่อง รัฐบาลมีการจัดการระบบการขนส่ง Logistics มีการให้ความสำคัญกับโภชนาการอาหารไทยเพื่อส่งเสริมสุขภาพ วัฒนธรรมอาหารไทยให้เป็นเอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างแท้จริง ให้มีภาพลักษณ์ที่ดึงดูดแสดงถึงความเป็นไทยอย่างชัดเจน การจัดตั้งหน่วยงานกลางเพื่อรับรองทักษะในการประกอบอาหารของผู้ที่จบการศึกษาด้านอาหารเป็นสิ่งสำคัญที่จะก้าวไปสู่ตลาดแรงงานสากล มีหลักสูตรที่มุ่งเรียนรู้ระบบมาตรฐานกฎหมายอาหารสากลจะทำให้พัฒนาความรู้ความสามารถของบุคลากร มีการเรียนรู้ระบบองค์การอาหารโลก WFO เพื่อพัฒนาระบบคุณภาพอาหารและความปลอดภัยสูงสุด ซึ่งสอดคล้องกับกรอบยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ตามนโยบายรัฐบาลไทยแลนด์ 4.0 ที่กำหนดเป้าหมายให้ประเทศไทยพ้นจากประเทศรายได้ปานกลาง และก้าวไปสู่ประเทศรายได้สูง โดยใช้นวัตกรรมทางเศรษฐกิจ สังคมและการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพสูงเพื่อการขับเคลื่อนประเทศ โดยเฉพาะในแนวทางการพัฒนาในยุทธศาสตร์ที่ 1 ต้องการที่จะเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เช่นเดียวกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 มีแนวทางการ

พัฒนาทรัพยากรมนุษย์สู่การเป็นประเทศไทย 4.0 ตามแผนปฏิบัติราชการของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่มีความพยายามในการดำเนินการตามนโยบายของชาติด้านการอาชีวศึกษา โดยได้กำหนดยุทธศาสตร์ไว้ 4 ด้าน คือ 1) ยกระดับคุณภาพผู้เรียน 2) เพิ่มปริมาณผู้เรียนสายอาชีพ 3) ส่งเสริมการมีส่วนร่วมทุกภาคส่วน 4) เพิ่มประสิทธิภาพบริหารจัดการ ซึ่งในการยกระดับคุณภาพผู้เรียนนั้นมีมาตรการ คือ ส่งเสริมศักยภาพสถานศึกษา สร้างผู้เรียนให้มีคุณภาพมาตรฐาน มีระเบียบวินัยความภาคภูมิใจในชาติ ในการเพิ่มปริมาณผู้เรียนสายอาชีพ มีมาตรการ คือ ให้ทุนและเงินสนับสนุนการศึกษา การสร้างและกระจายโอกาส ในการส่งเสริมการมีส่วนร่วมทุกภาคส่วนมีมาตรการ คือ สร้างความร่วมมือกับทุกภาคส่วนสร้างเครือข่ายความร่วมมือในระดับภูมิภาคอาเซียนและต่างประเทศ จัดการอาชีวศึกษาทวิภาคีในการเพิ่มประสิทธิภาพบริหารจัดการให้มีการพัฒนาระบบบริหารจัดการ เช่นเดียวกับในภาคธุรกิจมีการดำเนินการที่เอื้อต่อการจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกโดยต้องรีบกำหนดนโยบายและวางแผนผลิตกำลังคนให้มีทักษะสอดคล้องกับความต้องการแรงงานของภาคธุรกิจ เช่น นโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกของรัฐบาลบริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) ได้ร่วมมือกับกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (สค.) จัดทำโครงการ Thai Select ให้แก่อาหารไทย และการให้บริการอาหารบนเครื่องบินในทุกเส้นทางบินของการบินไทย ซึ่งกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ได้เข้ามาตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารและให้การรับรองว่าเป็นอาหารไทยที่มีรสชาติและสูตรที่ถูกต้องตามต้นตำรับอย่างแท้จริง ตามจุดยืนที่ว่า “The Best Thai Restaurant In the Sky” ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยจะร่วมคัดสรรและปรับปรุงรสชาติอาหารไทยที่มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ มีการปรับปรุงคุณภาพใหม่เป็นการส่งเสริมให้อาหารไทยได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายไปยัง

นานาชาติ ในนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ซึ่งจะเป็นประโยชน์แก่เศรษฐกิจของประเทศไทย นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) เข้าร่วมผลักดันนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เร่งรัดงานวิจัยและพัฒนาอาหารสนับสนุนให้คณะอุตสาหกรรมเกษตรเร่งดำเนินงานผลิตบุคลากรคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับอาหาร สนับสนุนนโยบายของรัฐบาลอย่างเต็มที่ รวมทั้งการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาทางอุตสาหกรรมอาหารขึ้นด้วยในการให้คำปรึกษากับผู้ประกอบการ เพื่อแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร การคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์และปรับปรุงกระบวนการผลิต การบริการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทั้งด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์รวมถึงการให้บริการถ่ายทอดเทคโนโลยีผ่านการจัดอบรมสัมมนาหรือหลักสูตรระยะสั้น

องค์ประกอบที่ 2 การส่งเสริมการตลาดและการประชาสัมพันธ์

องค์ประกอบที่สำคัญอีกหนึ่งประกอบที่จะทำให้บริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกประสบความสำเร็จ คือการส่งเสริมการตลาดและการประชาสัมพันธ์ ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับการจัดระบบการจัดการการตลาด MKT Concept เพื่อสื่อให้เข้าใจการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกอย่างชัดเจน มีการทำการตลาดแบบ 8P จะทำให้สามารถกำหนดจุดยืนการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกอย่างชัดเจน มีการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคจะทำให้ทราบความต้องการของกลุ่มเป้าหมายอย่างชัดเจนมีผลต่อการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก มีการทำการตลาดเพื่อสังคม Social MKT Concept จะเป็นการช่วยส่งเสริมด้านประชาสัมพันธ์การบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกอย่าง มีการทำประชาสัมพันธ์จะต้องทำอย่างต่อเนื่อง ใช้กลยุทธ์ทางการตลาดจะช่วยกำหนด

ทิศทางการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก มีการออกแบบดีไซน์รูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์เป็นสิ่งสำคัญต่อการทำประชาสัมพันธ์ การพัฒนาความรู้ด้านการตลาดระหว่างประเทศ การส่งเสริมกิจกรรมทางการตลาดจะต้องทำอย่างต่อเนื่องและชัดเจนใช้การวิเคราะห์ SWOT ทางการตลาดในการพัฒนาบุคลากร การนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการประชาสัมพันธ์ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้น การส่งเสริมงานวิจัยจะได้ข้อมูลเพื่อพัฒนาการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก มีการพัฒนาด้านทักษะของผู้เรียนรอบด้านเพื่อการบริหารจัดการศึกษาอาชีวศึกษาแบบมีมาตรฐานสากล การส่งเสริมกิจกรรมทางการศึกษาแลกเปลี่ยนนักเรียนนักศึกษา ส่งเสริมให้นักเรียนนักศึกษาทำวิจัยเป็นการพัฒนาองค์ความรู้ก่อให้เกิดสมรรถนะในระบบการศึกษา ทำวิทยาคับกับกลุ่มธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารส่งออกจะทำให้นักเรียนนักศึกษาพัฒนาทักษะการเรียนรู้จริงนำมาซึ่งสมรรถนะที่มีมาตรฐานสากล สอดคล้องกับ ฟิลลิป คอตเลอร์ (Philip Kotler) ที่กล่าวว่าตลาดไม่จำเป็นต้องมุ่งไปทางทำกำไรเพียงอย่างเดียว อันที่จริงแล้วองค์กรใดๆ ที่ต้องเกี่ยวข้องกับสาธารณะก็ล้วนจำเป็นต้องใช้การตลาดเข้าช่วยทั้งนั้น แม้แต่องค์กรการศึกษา ศาสนา ซึ่งต้องการเผยแพร่ความรู้หรือธรรมะให้ถึงชาวบ้าน ดังนั้น การตลาดสามารถนำไปใช้ในการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ได้หลากหลายวัตถุประสงค์ นับตั้งแต่สินค้าไปจนถึงความคิด ซึ่งเรียกกันว่าการตลาดเชิงสังคม (Social Marketing) เป็นการตลาดที่ไม่ได้มุ่งหวังกำไรแต่อยากปลูกฝังความคิดหรือพฤติกรรมบางอย่างที่เห็นว่าเป็นให้แก่ผู้บริโภค การบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกให้ประสบความสำเร็จจึงจำเป็นต้องใช้การตลาดและการประชาสัมพันธ์ให้หลากหลายแง่มุม

องค์ประกอบ 3 ด้านกฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารและการส่งออก

ในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกนั้น ต้องตระหนักถึงกฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารและการส่งออก ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับกฎหมายรับประกันระหว่างการผลิตจะสร้างความปลอดภัยต่อบุคลากรและสถานประกอบการ ระบบมาตรฐานอาหารสากลที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลก เช่น มาตรฐาน Food Defense มาตรการป้องกันอาหารจากการปนเปื้อนทำให้อาหารปลอดภัย มาตรฐาน Food Safety มาตรฐานอาหารปลอดภัยจากการปนเปื้อนโดยไม่เจตนาเป็นการรักษาความปลอดภัยในอาหาร ระบบคุณภาพอาหาร Quality System ซึ่งเป็นระบบที่สากลยอมรับกันทั่วโลกมี การเรียนรู้ด้านกฎหมายการส่งออกจะทำให้การขนส่งมีระบบ Logistics ที่รวดเร็วไม่ติดขัดส่งผลต่อคุณภาพอาหารและวัตถุดิบสินค้าส่งออก การเรียนรู้มาตรฐาน Codex เป็นมาตรฐานที่การค้าโลกที่สำคัญที่ WTO ให้การยอมรับส่งผลต่อการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกอย่าง การนำข้อกำหนดระหว่างประเทศระบบมาตรฐานอาหารและคุณภาพอาหารสากลมาศึกษาจะทำให้มีการพัฒนาครัวไทยสู่ครัวโลก การออกกฎหมายระบบประกันสังคมให้ครอบคลุมถึงนักเรียนนักศึกษาที่ฝึกงาน ณ สถานประกอบการจะส่งผลด้านความปลอดภัย การออกกฎหมายระบบประกันสังคมรับประกันภัยการฝึกงานจะทำให้นักเรียนนักศึกษาเกิดทักษะในการทำงานจริง การเรียนรู้ข้อกำหนดขององค์การการค้าโลก WTO จะทำให้เกิดการเรียนรู้ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ก่อให้เกิดการพัฒนาความรู้ อย่างมีระบบชัดเจน การเรียนรู้ข้อตกลงเขตการค้าเสรีควรให้สอดคล้องกับกฎของ WTO ส่งเสริมความรู้ด้านระบบมาตรฐานความปลอดภัยอาหารระดับสากล ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นหลักสำคัญในการ

มีมาตรฐานอาหารสากล การบริหารจัดการจะต้องรู้กฎหมายระหว่างประเทศการนำเข้าสินค้าด้านอาหารและพืชสมุนไพรต่าง ๆ การบริหารจัดการจะต้องรู้กฎหมายระหว่างประเทศการนำเข้าสินค้าด้านอาหารและพืชสมุนไพรต่าง ๆ การส่งเสริมการเรียนรู้ระบบมาตรฐานสินค้า ISO จะสร้างความรู้และทักษะการทำงานเพื่อเข้าสู่ระบบอุตสาหกรรมอาหารอย่างชัดเจน สอดคล้องกับองค์กรต่าง ๆ ระดับโลก เช่น องค์กรการค้าโลก (World Trade Organization) กลุ่มธนาคารโลก (World Bank Group) มีการลดอุปสรรคทางการตลาดนานาชาติ โดยให้คำนึงถึงปัจจัยแวดล้อมภายนอกทางการตลาดระหว่างประเทศ ซึ่งประกอบด้วย วัฒนธรรมข้ามชาติ ความเสี่ยงทางเศรษฐกิจ ภาวะเศรษฐกิจ ปัจจัยแวดล้อมทางการเมืองและกฎหมาย ความมั่นคงของรัฐบาล ระบบกฎหมาย ขอบเขตและความขัดแย้งระหว่างประเทศ ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นปัจจัยที่ต้องศึกษาโดยลักษณะการปกครองประเทศต่าง ๆ เช่น แบบกษัตริย์ (Monarchy) แบบผู้มีอำนาจ (Oligarchy) แบบขุนนาง (Aristocracy) แบบประชาธิปไตย (Democracy) แบบเผด็จการ (Tyranny) ทั้งนี้ลักษณะการปกครองประเทศก็มีส่วนสำคัญโดยประเทศที่ปกครองโดยระบบรัฐสภาและประเทศที่ปกครองโดยรัฐบาลที่มีอำนาจเด็ดขาด ดังนั้นในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกนั้นต้องตระหนักถึงกฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารและการส่งออก ที่เป็นปัจจัยแวดล้อมทางการเมือง กฎหมาย และความมั่นคงของรัฐบาล ด้วยเช่นกัน นอกจากนี้ในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยยังต้องคำนึงถึงด้านมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาและด้านอาหารเนื่องจากการจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครัวไทยสู่ครัวโลกเป็นการพัฒนากำลังคนเข้าสู่ภาควิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการส่งออกอาหาร จึงจำเป็นต้องมีความรู้ในด้านกฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารและการส่งออก ดังที่ กุมุทีนี้ พัววิบูลย์กิจ ได้วิจัยเรื่องพฤติกรรมมารซื้อน้ำผลไม้

พร้อมดื่ม 100% บรรจุกล่องของผู้บริโภคในอำเภอเมือง เชียงใหม่ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญกับ สิ่งกระตุ้นทางด้าน ผลិតภัณฑ์อยู่ในระดับมาก ได้แก่ คุณภาพ ความสะอาดและความปลอดภัยในการบริโภค และวันหมดอายุ และคุณค่าสารอาหาร

องค์ประกอบ 4 เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม ในการผลิตอาหาร

ในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำ ครูไทยสู่ครัวโลก นั้นต้องใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมในการผลิตอาหาร ซึ่งเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมเรียนรู้ด้านสิ่งแวดล้อมนำมาปรับใช้กับการ วิเคราะห์ทรัพยากรในพื้นที่นั้นๆ และธุรกิจอุตสาหกรรม ในภูมิภาคจะช่วยเพิ่มองค์ความรู้ต่อนักเรียนนักศึกษา การส่งเสริมการศึกษาฐานภาคเกษตรกรรมแหล่งที่มา ของวัตถุดิบต่างๆในระบบห่วงโซ่อาหารจะเกิดการเรียนรู้ ด้านสิ่งแวดล้อมและส่งผลต่อการพัฒนาทางความคิด ส่งเสริมนโยบายการจัดการพื้นที่เกษตรกรรม Zoning เป็นการส่งเสริมการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อเป็น แหล่งการเรียนรู้นอกสถานที่ของนักเรียนนักศึกษา ส่งเสริม การเรียนรู้ด้านการบริหารจัดการภาคเกษตรกรรมที่ไม่ ส่งผลต่อภาวะโลกร้อนก่อให้เกิดระบบใหม่ในการเรียน การสอน ภาครัฐควรส่งเสริมอาหารไทยให้เป็น อาหาร สีเขียว อาหารที่มีคุณภาพและถูกหลักโภชนาการไม่ส่งผล ต่อสิ่งแวดล้อม จะนำมาซึ่งความต่างเป็นที่สนใจของ ตลาดสากล ส่งเสริมนักเรียนนักศึกษาได้เรียนรู้ด้าน สิ่งแวดล้อมที่ไม่ก่อให้เกิดภาวะโลกร้อนจะช่วยพัฒนา ด้านจิตสำนึกที่ดีต่อสังคม นำมาตรฐานกฎหมาย สิ่งแวดล้อมมาใช้กับสถานศึกษาไทยเป็นการยกระดับ สู่อสากล มีการประกันคุณภาพภายนอกและภายใน ควรมุ่งมั่นด้านสิ่งแวดล้อมเข้ามาเพื่อพัฒนาและยกระดับ การศึกษาไทย พัฒนากิจกรรมต่าง ๆ ที่สอดคล้องกับ สิ่งแวดล้อมเพื่อให้นักเรียนนักศึกษาเกิดเจตคติที่ดี ส่งเสริมให้อาหารไทยมีความโดดเด่นด้านสมุนไพรไทย เป็นพืชที่ไม่ส่งผลต่อสิ่งแวดล้อมโลกที่นำมาประกอบ

อาหารได้อย่างลงตัวและรสชาติอร่อยถูกหลักโภชนาการ ภาครัฐควรปรับให้ภาคเกษตรของไทยผลิตสินค้าที่ไม่ ส่งผลต่อสิ่งแวดล้อมและช่วงลดภาวะโลกร้อนออกสู่ ตลาดสากล ส่งเสริมด้านการเพาะปลูกพืชที่ไม่ส่งผล ต่อภาวะโลกร้อนนำมาประกอบอาหารเป็นการสร้าง ภาพลักษณ์ที่ดีต่อสังคมและตลาดสากล การส่งเสริม ความรู้ด้านสิ่งแวดล้อมมาปรับใช้ในการพัฒนา Soft Skill และ Hard Skill จะทำให้นักศึกษามีศักยภาพ ในการทำงานและมีความรอบรู้ที่ภาคธุรกิจแรงงานสากล ต้องการ การส่งเสริมความรู้ด้านสิ่งแวดล้อมจะทำให้ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ออกมาได้ตรงตามความต้องการ ของตลาดสากล การพัฒนาเทคโนโลยี และนวัตกรรม การผลิตอาหารจะต้องคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมควบคู่กันไป เพื่อสร้างความต่างก่อให้เกิดความสนใจและเป็นที่ ต้องการของตลาดสากล ผลิตอาหารปลอดภัยและ ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อมจะสร้างความต่างให้ภาคธุรกิจ อาหารกำหนดจุดยืนออกสู่ตลาดสากล ดังที่ อัลวิน ทอฟเลอร์กล่าวถึงการแผ่ขยายไปทั่วโลกของคลื่น ลูกที่สามที่หมายถึงการพัฒนาอารยธรรมมนุษย์ แห่งสังคมแห่งข้อมูลข่าวสารและเทคโนโลยี สารสนเทศ เนื่องจากคอมพิวเตอร์เริ่มก่อกำเนิดขึ้น ในยุคคลื่นลูกที่สามได้พัฒนามาสู่สังคมความมั่งคั่ง ของสังคมอุตสาหกรรมในสังคมคลื่นลูกที่สอง เปลี่ยนมา เป็นความรู้หรือ ข้อมูลข่าวสาร จนมีคำกล่าวว่าใคร สามารถคลุ่ข้อมูลข่าวสารคนนั้นสามารถครองโลกได้ สอดคล้องกับเกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์ สรุปไว้ว่า ปัจจุบันเป็นสังคมแห่งข้อมูล เป็นการเข้าสู่ยุค ไอที (IT: Information Technology) สิ่งต่าง ๆ ในยุคนี้มีการ เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ผู้ที่เข้าถึงข้อมูลก่อนจะได้เปรียบ ในการแข่งขัน ทางด้านธุรกิจ ตลอดจนการจัดการศึกษา ซึ่งจะเป็นพื้นฐานของสังคมแห่งองค์ความรู้ในยุค ความรู้(Knowledges) ในยุคนี้คือ ศาสตร์แขนงต่าง ๆ nanotechnology, biotechnology pharmaceutical ในยุคนี้ใครที่มีทักษะความรู้มากหลายแขนงก็ย่อม

เป็นที่ต้องการของตลาด และในยุคสังคมแห่งปัญญา หรือ ปรมาณูสังคม ปัจจัยสำคัญของยุคนี้คือ สติปัญญา นักคิด นักบูรณาการ เป็นยุคของการคิดนอกกรอบ การนำความรู้มาพัฒนาให้ครอบคลุมในการทำงานนั้น

องค์ประกอบ 5 ด้านการส่งเสริมทักษะสากลของผู้เรียน

ในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครุฑไทยสู่ครัวโลก นั้นต้องให้ความสำคัญกับการส่งเสริมทักษะการเรียนรู้เนื่องจากการส่งเสริมทักษะที่ดีขึ้นอยู่กับ การฝึกฝน ซึ่งยิ่งมากยิ่งเกิดความชำนาญ ควรมีการส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล สามารถ พูด อ่าน เขียน เป็นสิ่งสำคัญต่อการก้าวออกไปสู่ตลาดสากล ภาครัฐ กระตุ้นให้ปรับปรุงองค์ความรู้และการวัดระดับความรู้ เฉพาะด้านกับสถาบันอาชีวศึกษาโดยมีการปรับ Skill (Soft & Hard) การฝึกด้านทักษะจะต้องทำอย่างต่อเนื่องและครอบคลุมทั้งระบบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อเป็นครัวไทยสู่ครัวโลก ภาครัฐควรจัดให้มีนโยบายที่ชัดเจนกับการทำวิภาคกับสถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชนทั่วประเทศเพื่อรับรองการฝึกงานอย่างแท้จริงมุ่งให้เกิดทักษะหน้างานจริง ต่อนักเรียนนักศึกษาเพื่อผลิตบุคลากรตามความต้องการของตลาด ส่งเสริมทักษะทางด้านการสื่อสาร เป็นสิ่งสำคัญต่อการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อเป็นครัวไทยสู่ครัวโลก ส่งเสริมด้านทักษะจะนำมาซึ่งการพัฒนาสมรรถนะของบุคลากร ส่งเสริมการศึกษาดูงาน ณ สถานที่ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเป็นการสร้างทักษะที่ดี ต่อนักเรียน นักศึกษา สอดคล้องกับเกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์ ให้ความสำคัญต่อการจัดการศึกษา ในยุคสังคมแห่งองค์ความรู้ ยุคความรู้ (Knowledges) ที่มีศาสตร์แขนงต่าง ๆ เข้ามามีบทบาทมากขึ้น เช่น nanotechnology, biotechnology, pharmaceutical ดังนั้น ในยุคนี้ใครที่มีทักษะความรู้มากหลายแขนง

ก็ย่อมเป็นที่ต้องการของตลาด เช่นเดียวกับ สำนักนโยบายและแผนการอาชีวศึกษา ที่มีแผนปฏิบัติการ ในการจัดการอาชีวศึกษาและการฝึกอบรมวิชาชีพต้อง เป็นการจัดการศึกษาในด้านวิชาชีพที่สอดคล้องกับแผน พัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและแผนการศึกษา แห่งชาติ เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนในด้านวิชาชีพ ระดับฝีมือ ระดับเทคนิค และระดับเทคโนโลยี รวมทั้ง เป็นการยกระดับการศึกษาวิชาชีพให้สูงขึ้นเพื่อให้ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยนำ ความรู้ในทางทฤษฎีอันเป็นสากลและภูมิปัญญาไทย มาพัฒนาผู้รับการศึกษาให้มีความรู้ความสามารถในทาง ปฏิบัติและมีสมรรถนะจนสามารถนำไปประกอบอาชีพ ในลักษณะผู้ปฏิบัติหรือประกอบอาชีพโดยอิสระได้

องค์ประกอบ 6 การส่งเสริมการจัดการด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อมในสถานศึกษา

ในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครุฑไทยสู่ครัวโลก นั้นต้องการส่งเสริมการจัดการด้านพลังงาน และสิ่งแวดล้อมในสถานศึกษา ซึ่งมีเรื่องที่ควรดำเนินการ คือ ควรมีการจัดระบบการจัดการด้านพลังงานใน สถานศึกษาเพื่อยกระดับการศึกษาไทย มีการส่งเสริม การเรียนรู้เรื่องพืชพลังงานที่นำมาประยุกต์ใช้ในการผลิต พลังงานเพื่อยกระดับความรู้สู่สากล สถานศึกษามีการ เรียนรู้พลังงานทดแทนเพื่อลดภาวะโลกร้อนในปัจจุบัน เป็นการยกระดับสู่สากล จัดให้มีการศึกษาดูงานด้าน พลังงานและสิ่งแวดล้อมจะเพิ่มทักษะทางความรู้ สร้างประสบการณ์ให้กับนักเรียนนักศึกษา สถานศึกษา ควรมีการจัดการนำพลังงานทดแทนมาปรับใช้ใน สถานศึกษา เพื่อลดภาระค่าใช้จ่ายและเป็นการส่งเสริม สิ่งแวดล้อมเป็นการยกระดับสู่สากล ผู้บริหารจะต้อง นำหลักเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการจัดการ สถานศึกษา ต้องมุ่งเน้นการส่งเสริมความรู้ด้านพลังงาน และสิ่งแวดล้อมให้กับบุคลากรเพื่อยกระดับสู่สากล

ส่งเสริมให้นักเรียนนักศึกษา มีการจัดกิจกรรมด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อมเพื่อพัฒนาทักษะความรู้ให้มีความหลากหลาย ทั้งนี้เนื่องจากพลังงานและสิ่งแวดล้อมมีความสำคัญต่อการใช้ชีวิตประจำวันของมนุษย์ เพราะเราทุกคนต้องพึ่งพาพลังงานใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน และต้องช่วยกันดูแลทรัพยากรสิ่งแวดล้อมที่เรานำมาพัฒนาเทคโนโลยี เพื่อเอื้ออำนวยความสะดวกสบายของเรา ซึ่งที่ผ่านมาการใช้ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมมาผลิตพลังงานใช้นั้น ทำให้เกิดปัญหาที่รุนแรงมากขึ้นและส่งผลกระทบต่อทั่วโลก รวมทั้งประเทศไทย ดังนั้น ในสถานศึกษาต้องปลูกฝังให้คนรุ่นใหม่ ตระหนักในความสำคัญของปัญหาที่ทุกคนมีส่วนทำให้เกิดภาวะโลกร้อนจากพฤติกรรมการใช้พลังงานในชีวิตประจำวัน และมีส่วนร่วมในการช่วยลดปัญหาภาวะโลกร้อน สอดคล้องกับมาตรฐาน (Good Manufacturing Practice: GMP) ซึ่งในข้อกำหนด GMP เป็นเกณฑ์บังคับใช้ปรับปรุงระบบการควบคุมความปลอดภัยที่ผู้ผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตาม โดยจะต้องดำเนินการจัดเตรียมสภาพแวดล้อมในโรงงานผลิต การปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาล หลักสุขอนามัยและความสะอาดทั้งในการผลิต และบุคลากรในสายงานผลิตด้วย โดยให้ตระหนักถึงความสะอาด ปลอดภัย มีระเบียบวินัยเพื่อสร้างคุณลักษณะที่ดีในการผลิตเป็นสำคัญ วิธีการผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้ สถานศึกษาต้องนำมาปรับใช้ในสถานศึกษาให้ผู้เรียนมีบรรยากาศสภาพแวดล้อมการศึกษาสอดคล้องกับสภาพการปฏิบัติงานจริง

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลการวิจัยไปใช้

ผู้บริหารสถานอาชีวศึกษาสามารถนำองค์ประกอบการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครวัไทยสู่ศรัวโลก เพื่อเปิดหลักสูตรให้กับสถานศึกษาด้านครวัไทยสู่ศรัวโลกตามนโยบายของรัฐบาลโดยสามารถประยุกต์ใช้ เพื่อให้สถานศึกษาสามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

1. ศึกษานโยบายของรัฐบาลให้ชัดเจนแล้วจัดทำนโยบายและการวางแผนในการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครวัไทยสู่ศรัวโลกของสถานศึกษาอย่างรอบคอบและรอบด้าน
2. ควรมีการส่งเสริมการตลาดและการประชาสัมพันธ์ การจัดการอาชีวศึกษาที่ต้องการผลิตแรงงานเพื่อนำครวัไทยสู่ศรัวโลก
3. สถานศึกษาต้องให้ความสำคัญในการพัฒนาทักษะสากลให้กับผู้เรียน ตลอดจนสร้างสภาพแวดล้อมการศึกษาที่มีการส่งเสริมการจัดการด้านพลังงานและสิ่งแวดล้อม

ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป

เพื่อให้การวิจัยเรื่อง การบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครวัไทยสู่ศรัวโลก ได้มีการศึกษาและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นประโยชน์แก่ผู้บริหาร จึงเสนอแนะเพื่อการวิจัยในอนาคตดังนี้

1. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริหารจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครวัไทยสู่ศรัวโลก เพื่อออกแบบหลักสูตรที่มีความเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมปัจจุบันและอนาคต
2. ศึกษาแนวทางการส่งเสริมการจัดการอาชีวศึกษาเพื่อนำครวัไทยสู่ศรัวโลกในบริบทระดับนานาชาติ หรือระดับอาเซียน

บรรณานุกรม

- คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. **กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย**. เข้าถึงเมื่อ 30 กันยายน 2558 เข้าถึงได้จาก <http://www.tnfc.in.th>
- ไพศาล พิษมงคล. **บทความยุทธศาสตร์อาหาร**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2558 เข้าถึงได้จาก <http://www.paisalvision.com/index.php>
- สมบัติ พลายน้อย. **ครัวไทย**. สำนักหอสมุดแห่งชาติ ส.พลายน้อย ศิลปินแห่งชาติ สาขาวรรณศิลป์ ประจำปี 2553 เข้าถึงเมื่อ 30 กันยายน 2558 เข้าถึงได้จาก หนังสือครัวไทย
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. **นโยบายกระทรวงศึกษา นโยบายเป้าหมายยุทธศาสตร์การผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาสู่สากล (พ.ศ.2555-2569)**. เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2556 เข้าถึงได้จาก <http://www.vec.go.th/>
- สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร, ยุทธศาสตร์อาหารไทยกับพลังแผ่นดิน (กรุงเทพฯ: บริษัท 20 เซ็นจูรี จำกัด, 2545), 1-14
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). **การวิเคราะห์โอกาสและศักยภาพของการพัฒนาอาหารไทยสู่ตลาดโลก โดย วิสิฐ จະวะลิต และคณะ**. เข้าถึงได้จาก <http://elibrary.trf.or.th/> เข้าถึงเมื่อ 5 กันยายน 2556
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2555). **กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย**. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- Krejcie, R.V., and P.W. Morgan. (1970). **Educational and Psychological Measurement**. New York: Harper & Row Publishers.