

50253804 : สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน

คำสำคัญ : การพัฒนาหลักสูตร/การออกแบบตกแต่งอาหาร/เศรษฐกิจสร้างสรรค์

ปฎิบัติ นั้จกนฤตย์: การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร.อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์: ผศ.ดร.มาเรียม นิลพันธ์ุ, ผศ. ดร.ศิริบุณ จงวุฒิเวศย์และ ผศ.ดร.มณีนรัตน์ จันทนะผะลิน, 351 หน้า.

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร เป็นการวิจัยและพัฒนา โดยเป็นการวิจัยแบบผสมผสานวิธี ดำเนินการวิจัยโดย 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐานและประเมินความต้องการจำเป็น 2)ออกแบบและพัฒนาหลักสูตร 3)หาประสิทธิภาพของหลักสูตร ทดลองนำหลักสูตรไปใช้ และ4)ประเมินผลการใช้หลักสูตร กลุ่มเป้าหมายคือ บุคลากรธุรกิจอาหาร จำนวน 13 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบทดสอบความรู้การออกแบบตกแต่งอาหาร แบบประเมินปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร และแบบวัดทัศนคติที่มีต่อหลักสูตรและการออกแบบตกแต่งอาหาร วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบค่าที (t-test Dependent) และการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า

1. ผลการศึกษาข้อมูลพื้นฐาน พบว่า ควรมีหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเป็นหลักสูตรฝึกอบรม ควรเน้นการปฏิบัติการออกแบบอาหารตามสถานการณ์จริงซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของเศรษฐกิจสร้างสรรค์

2. หลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารที่พัฒนาขึ้นมีหลักการ เน้นการสร้างรูปลักษณ์อาหารเข้าสู่ระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ด้วยรูปแบบอาหารที่มีความคิดสร้างสรรค์แปลกใหม่ วัตถุประสงค์หลักสูตร เพื่อพัฒนาบุคลากรด้านอาหาร โดยการเน้นการปฏิบัติการ มีเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้น ทัศนธาตุและหลักการศิลปะ ภาชนะและบรรจุภัณฑ์ และการนำเสนอรูปลักษณ์อาหาร

3. มีขั้นตอนการนำหลักสูตรไปใช้ โดยมีรูปแบบ PLATE ประกอบด้วยขั้นการเตรียมการ (P: Preparing) ขั้นจัดกระบวนการเรียนรู้ (L: Learning) ขั้นการประเมินผล (A: Assessment) การลำดับเนื้อหาของการอบรม (T: Topic of Content) และการเพิ่มความเป็นมืออาชีพ (E: Enhancements of professional skills)

4. ผลการประเมินหลักสูตร พบว่า 1) ความรู้การออกแบบตกแต่งอาหารหลังการเรียนบุคลากรธุรกิจอาหารมีความรู้ในการออกแบบตกแต่งอาหารสูงกว่าก่อนเรียนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ .01 2) ความสามารถปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหาร หลังการเรียนบุคลากรธุรกิจอาหารมีความสามารถในการปฏิบัติการออกแบบตกแต่งอาหารสูงกว่าก่อนเรียนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ .01 3) ผลการปฏิบัติการกิจกรรมระหว่างเรียนบุคลากรธุรกิจอาหารอยู่ในระดับดีมาก 4) บุคลากรธุรกิจอาหารมีทัศนคติที่ดีต่อหลักสูตรและการออกแบบตกแต่งอาหาร เพราะได้ความรู้และแนวมุมมองใหม่เพิ่มมากขึ้น ได้เทคนิควิธีการช่วยออกแบบอาหาร มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบสร้างงานและนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน และ5)ผู้เรียนและวิทยากร มีความพึงพอใจของต่อหลักสูตรในระดับสูงและผู้เชี่ยวชาญรับรองผลว่าหลักสูตรมีความเหมาะสมในระดับสูง

ภาควิชาหลักสูตรและวิธีสอน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2553

ลายมือชื่อนักศึกษา

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ 1..... 2.....3.....

50253804 : MAJOR: CURRICULUM AND INSTRUCTION
KEY WORDS: CURRICULUM DEVELOPMENT/FOOD STYLING/CREATIVE ECONOMY
PALUNUT NATCHANALIT:THE DEVELOPMENT OF FOOD STYLING
CURRICULUM IN CREATIVE ECONOMY FOR FOOD BUSINESS PERSONNEL. THESIS
ADVISORS: ASST.PROF.MEREAM NILLAPUN,Ed.D.,ASST.PROF. KIRIBOON
JONGWUTIWES,Ph.D AND PROF. MANEERAT CHANDHANAPHARIN,Ph.D.,351pp

The objective of this research was to develop the food styling curriculum in creative economy for food business personnel. Mixed method was used as the research methodology. The research process included:1)studying fundamental data and needs assessment, 2) curriculum designing and development, 3)finding the efficiency of the curriculum, 4) implementing and evaluating curriculum. The purposive sampling subjects were 13 food business personnel. The research instruments were tests of food styling knowledge, food creative practice evaluation form and attitude written form. Statistical analysis included frequency, percentage, mean, standard deviation, dependent t-test and content analysis.

The research results were as follows:

1. From studying the fundamental data, it was found out that were needs in developing food styling in training program focusing on practicum based on real situation of creative economy.

2. The food styling curriculum principle focused on styling food to get into creative economic system, the food style was a new creative thinking. The curriculum objective was to develop food business personnel by food styling practicum. The elements of content were introduction, art element and art principle, food container and packaging, and food presentation.

3. The model for implementation was a "PLATE" model consisted of P: Preparing, L:Learning process, A:Assessment, T:Topic of content and E:Enhancements of professional skills.

4. The results of curriculum evaluation were: 1) the level of food styling knowledge of food business personnel after learning was higher at the statistical difference of .01 level 2) the creative practice competence after training was higher at the statistical difference of .01 level 3) the level of creative practice in learning process was higher during the practicum at the high level 4) the food business personnel had positive attitude toward the curriculum and food styling because they obtained new knowledge and ideas including new techniques assisting for food design, to enhance creative thinking in design and decorating and 5) learners and lecturers were highly satisfied with the curriculum and the experts approved that the curriculum was suitable at a high level.

Department of Curriculum and Instruction Graduate School, Silpakorn University Academic Year 2010

Student's signature.....

Thesis Advisor's signature 1..... 2.....3.....

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณท่าน ประธานกรรมการ รองศาสตราจารย์ ดร.วิสาข์ จัตวรัตน์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มาเรียม นิลพันธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริบุญจงวุฒิเวศย์ ศาสตราจารย์ ดร.มณีรัตน์ จันทนะพะละลิน และผู้ทรงคุณวุฒิ อาจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง ที่ร่วมสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์ฉบับนี้

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต รองศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เฉิดฉิน สุภปลั่ง และอาจารย์ อุบลวรรณ ตันนุกูล ที่สนับสนุนด้านเงินทุนการศึกษาและทุนวิจัย ให้เกิดการศึกษาพัฒนาความรู้ที่ก้าวหน้า

ผู้เชี่ยวชาญที่กรุณาตรวจเครื่องหมาย รองศาสตราจารย์ ดร.สันติ คุณประเสริฐ รองศาสตราจารย์ ดร.โกสุม สายใจ รองศาสตราจารย์ ดร.นิรัช สุดสังข์ รองศาสตราจารย์ สุพิน บุญชูวงศ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สลักษณ์ ศรีบุรี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พัชรา พุ่มพชาติ ดร.สุรัสวดี เทียงวิบูลย์วงศ์ ดร.ราเชนทร์ บุญลอยสง

นักร้องแบบตลกแต่งอาหาร นางสาวเนตรฤดี(กิกี้) วิเชียรเจริญ นายสุทธิพงษ์ สุริยะ บรรณาธิการบริหารนิตยสารHealth & cuisine บรรณาธิการบริหารนิตยสารfood stylist และทีมงาน ดร.ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ นายเอกรินทร์ อยู่สุขสมบูรณ์ อาจารย์เพชร พิริยพร คณาจารย์วิทยาลัยดุสิตธานี อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ ช่างภาพ อาจารย์ประพันธ์ ประสบวัฒนา

วิทยากรชั้นแนวหน้าของประเทศ ได้แก่ นายฉัตรชัย แป้นโพธิ์กว้าง นายอภิชาติ จำปาทิพย์ นางสาวนันทันท์ ธีรวิฑูร นายปริญญา จุ่มกลาง นายศาดรา กระฉอดนอก นายสุทธิศักดิ์ ยอนถวิล

เบื้องหลังความสำเร็จขอขอบคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรณัฐ กิจรุ่งเรือง นายรัตนชัย สุทธิธรรม นายเอกภพ ยานะวิมุติ อาจารย์ราตรี เมฆวิไลย์ อาจารย์โชติมา หนูพริก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธัญพร บุษปฤกษ์ อาจารย์ธัญพร ชื่นกลิ่น อาจารย์จิระ ดีช่วย อาจารย์ไพศาล คงสถิตสถาพร นางสาวสุนัฐดา แสงงาม นางสาวสุนันทา สอนสีดา อำนวยอุปกรณ์ ช่วยเหลือการวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูล ผู้เข้าอบรมทุกท่าน อาจารย์พรตารา เขตต์ทองคำ อาจารย์ธีระนุช ฉายศิริโชติ อาจารย์จาร์ณีย์ นาคพลัง นายปรัชญา เกริกอาชาชัย และเซฟจากแบลด์แคนยอน เพื่อนทุกท่านรวมถึงเจ้าหน้าที่ทุกคนในสวนดุสิตที่อำนวยความสะดวกและให้การช่วยเหลืออย่างดี