

การพัฒนารูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษา เพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

Development of a Model of Knowledge Management in an Education System to Promote Food Industry Business for the World's Kitchen

เอกนารี สวัสดิ์สินธุ์¹ สุภัททา ปินทะแพทย² และภาวิณี บุญยโสภณ³

Eknaree Sawasatane¹ Supatta Pinthapataya² and Pawinee Boonyasopon³

¹ นักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ สาขาวิชาการพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์ คณะพัฒนารัฐกิจและอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

Doctoral Student of Business Administration Department of Industrial Business and Human Resource Development
Faculty of Business and Industry Development King Mongkut's University of Technology North Bangkok
E-mail: eknaree7335@gmail.com

² รองศาสตราจารย์ ดร. ประจำหลักสูตร สาขาวิชาการพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์ คณะพัฒนารัฐกิจและอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

Associate Professor Lecturer of Department of Industrial Business and Human Resource Development
Faculty of Business and Industry Development King Mongkut's University of Technology North Bangkok
E-mail: supattapin@yahoo.com

³ รองศาสตราจารย์ ดร. ประจำหลักสูตร ภาควิชาการจัดการงานออกแบบและพัฒนารัฐกิจ คณะสถาปัตยกรรมและการออกแบบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

Lecturer of Department of Design Management and Business Development Faculty of Architecture and Design
King Mongkut's University of Technology North Bangkok E-mail: pawinee.b@archd.kmutnb.ac.th

¹ Corresponding Author: E-mail: eknaree7335@gmail.com

Received: 22 ธ.ค. 65 Revised: 3 ก.พ. 66 Accepted: 30 มี.ค. 66

DOI: 10.14416/j.ted.2025.06.010

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการพัฒนารูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษา
เพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก 2) เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจ
อุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก และ 3) เพื่อจัดทำคู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริม
ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก การวิจัยนี้เป็นการศึกษาแบบผสมผสานเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ โดยประยุกต์ใช้เทคนิค
เดลฟาย ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้ ส่วนที่ 1 วิธีการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกและการประชุมสนทนากลุ่มย่อย
โดยเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์จากผู้ให้ข้อมูลซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ ความรู้ความเข้าใจด้านอาหาร จำนวน
21 คน ประกอบด้วย ผู้บริหารในโรงงานกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร ผู้บริหารในสถานศึกษาและผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถ
และมีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารโรงงานการผลิตอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา



บทความวิจัย

การพัฒนาแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษา เพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

ส่วนที่ 2 วิธีการศึกษาเชิงปริมาณ เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามแบบประมาณค่า 5 ระดับจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญเดิมและการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติ ค่าร้อยละ ค่ามัธยฐาน ค่าพิสัยระหว่างควอไทล์และค่าฐานนิยม

ผลการวิจัยพบว่า การศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการพัฒนาแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก มีองค์ประกอบทั้งสิ้น 9 องค์ประกอบ แบ่งออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้ ด้านที่ 1 ศักยภาพผู้สอน มี 3 องค์ประกอบ คือ 1) การเตรียมการสอน 2) การถ่ายทอดความรู้ และ 3) กิจกรรม ด้านที่ 2 นโยบายองค์กร คือ 1) จัดเตรียมองค์ความรู้ 2) ส่งเสริมผู้เรียน และ 3) ส่งเสริมผู้สอน ด้านที่ 3 การจัดการองค์ความรู้ คือ 1) เกษตรและเทคโนโลยี 2) ธุรกิจและ 3) กฎหมาย ผู้ทรงคุณวุฒิในการประชุมสนทนากลุ่มย่อยลงมติเห็นชอบเป็นเอกฉันท์ต่อรูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก นอกจากนี้ได้จัดทำคู่มือการจัดการองค์ความรู้ซึ่งได้รับผลการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน ว่าคู่มือมีความเหมาะสมมากที่สุดและสามารถนำไปใช้จัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาได้

คำสำคัญ: ระบบการศึกษา อุตสาหกรรมอาหาร องค์ความรู้ การจัดการองค์ความรู้ การพัฒนาแบบ ครัวไทย ครัวโลก

Abstract

The purposes of this research were to: 1) investigate elements affecting a development of a knowledge management model in an education system to promote a food industry business for the world's kitchen, 2) develop the knowledge management model in an education system to promote a food industry business for the world's kitchen, and 3) create a manual for the development of the knowledge management model in an education system to promote a food industry business for the world's kitchen. This study was a mixed methods approach, qualitative and quantitative, using the Delphi technique. It was divided into two parts. For Part 1, qualitative approach, in-depth interviews and focus group discussions were used. Twenty-one people with food experiences and knowledge were interviewed. These interviewees were executives in a food industry, executives in educational institutions, and experts who have knowledge, skills, and experiences related to a management of food manufacturing factories. For analyzing the qualitative data, a content analysis was used. For Part 2, quantitative approach, a 5-point Likert scale questionnaire was used to collect the data from the same sample of the qualitative approach. The quantitative data was analyzed using statistical methods such as percentage, median, interquartile range, and standard deviation.

The research's results showed that the elements affecting a development of a knowledge management model in an education system to promote a food industry business for the world's kitchen included nine elements which were divided into three areas. The first area, potentials of instructors, was 1) preparation in teaching, 2) knowledge transfer, and 3) activity. The second area, organizational policy, was 1) preparation in knowledge, 2) student support, and 3) instructor support. The third area, knowledge management, was 1) agriculture and technology, 2) business, and 3) law.

All experts of focus group discussions agreed with the model of knowledge management in an education system to promote a food industry business for the world's kitchen. Moreover, the manual for the model of knowledge management was created. The manual was evaluated by five experts who agreed that it was the most suitable and can be used for knowledge management in an education system.

Keywords: Education System, Food Industry, Body of Knowledge, Knowledge Management, Model Development, Thai

Kitchen, The World's Kitchen

1. บทนำ

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมนุษย์ที่ต้องรับประทานอาหารไปเพื่อเป็นเชื้อเพลิงในการสร้างพลังงานให้อวัยวะสามารถทำงานได้ อาหารมีส่วนเสริมสร้างร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวัยเด็กและหนุ่มสาว ส่วนในวัยสูงอายุและวัยอื่น ๆ อาหารถูกใช้ไปเพื่อทดแทน ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อาหารก็เป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งซึ่งที่แสดงความเป็นเอกลักษณ์ของคนในชาติได้อย่างดี การประกอบอาหารจะมีเครื่องใช้ไม้อ้อยและเครื่องปรุงรสที่มีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งอาหารไทยมีการเน้นความใส่ใจในทุกกระบวนการทำอาหารเป็นที่เลื่องลือ และได้รับการยอมรับ ความนิยมถึงรสชาติความอร่อยของอาหารจากชาวต่างชาติมานานประเทศกันมานาน มีการนำพืชผักและสมุนไพรต่าง ๆ มาประกอบเป็นอาหารได้อย่างลงตัว [1]

ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ มีความพร้อมในการเป็นครัวของโลก มีกระบวนการส่งเสริมพัฒนาและวิจัยทางด้านอาหาร สร้างความมั่นคงด้านอาหารในระดับชุมชนที่เป็นรากฐานสำคัญให้มีการเข้าถึงแหล่งผลิตวัตถุดิบของอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยอย่างเพียงพอของคนไทย โดยการร่วมมือของทุกภาคส่วนไม่ว่าจะเป็นการจัดการทรัพยากรน้ำและดิน พื้นที่เพาะปลูกให้สมดุลกัน มีการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตส่งเสริมคนรุ่นใหม่สร้างแรงจูงใจในการทำเกษตรและพัฒนาระบบโลจิสติกส์ให้เหมาะสม ปัจจุบันโลกมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทำให้นานาประเทศมีการเปลี่ยนแปลงสภาวะทางด้านเศรษฐกิจที่กลายเป็นตัวกระตุ้นสำคัญที่ก่อให้เกิดการแข่งขัน มีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีโดยเฉพาะในกลุ่มเทคโนโลยีด้านอาหาร

ดังนั้นภาคการศึกษาการจัดการเรียนการสอนต้องมีการพัฒนาหลักสูตรออกแบบการสอนให้ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการและตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ สร้างแรงจูงใจในการศึกษาระหว่างการเรียนการสอนอย่างยั่งยืน ให้นักเรียนเกิดความรู้สู่การจูงใจสู่การประกอบการผลิตอาหาร ซึ่งต้องสอดแทรกเนื้อหาความรู้ทางด้านเกษตรกรรมสมุนไพร เพื่อเปิดรับแนวคิดและกลยุทธ์ใหม่ๆ ที่จะเข้ามาช่วยสร้างสรรค์พัฒนาการเรียนรู้ไปสู่จุดมุ่งหมายที่ชัดเจนและตอบสนองความต้องการของตลาดโลก นอกจากนี้ยังมุ่งหวังด้านการประชาสัมพันธ์เพื่อนานาประเทศ

ได้ทราบถึงความเป็นชาติที่มีศิลปวัฒนธรรมในการประกอบอาหารที่สืบทอดกันมาช้านาน กระทรวงพาณิชย์รับมอบนโยบายรัฐบาลต้นครัวไทยสู่ครัวโลก รัฐบาลส่งเสริมนโยบายให้กับหัวหน้าส่วนสำนักงานส่งเสริมการค้าต่างประเทศหรือทูตพาณิชย์ให้ส่งเสริมอาหารไทยและส่งเสริมการส่งออกสินค้าไทย เพื่อสร้างโอกาสและส่งเสริมการขายสินค้าเอสเอ็มอี (SME) Small and Medium Enterprises และโอท็อป (OTOP) One Tambon One Product ก็จะส่งผลต่อการส่งออกและเศรษฐกิจของไทยเพราะนอกจากจะขยายฐานการส่งออกแล้ว ยังทำให้คนไทยมีงานเพิ่มขึ้นด้วย ในส่วนภาคการศึกษานั้นจึงต้องมีการพัฒนาหลักสูตรให้มีความสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แผนการศึกษาแห่งชาติและรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน เน้นการประกอบอาชีพอิสระ มีความยืดหยุ่นเปิดโอกาสให้สถานศึกษาสามารถปรับให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของประเทศและตามความต้องการของสถานประกอบการ อันจะนำไปสู่ระบบเศรษฐกิจที่ใช้ความรู้เป็นฐานระดับสถานศึกษาและระดับห้องเรียนส่งเสริมคุณภาพและสร้างความเข้มแข็งในการพัฒนาและยกระดับคุณภาพองค์ความรู้ โดยพัฒนาการจัดการเรียนรู้ตามแนวทางทฤษฎีการสร้างความรู้ด้วยตนเอง (Constructionism) การเรียนรู้ที่ใช้ปัญหาเป็นหลักโดยดูจากผลสภาพที่แท้จริง (Project Based Learning Authentic Assessment) การเพิ่มพูนทักษะประสบการณ์ จากการเรียนในสถานที่จริง สถานการณ์จริง รวมไปถึงการแข่งขัน การนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามาปรับใช้ฝึกฝนฝีมือในการประกอบกิจการด้านอาหารและสินค้าทางเกษตรส่งออก ซึ่งในปัจจุบันมีภาคเอกชนและภาครัฐให้ความสนใจในธุรกิจนี้เป็นอย่างมาก ตลอดจนสถาบันการศึกษาหรือนักวิจัยเองก็หันมาศึกษาค้นคว้าด้านวัตถุดิบอาหารไทย สินค้าเกษตรส่งออกและด้านอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใครในการประกอบอาหารที่มีสมุนไพรไทยอยู่ในส่วนประกอบ [2]

ดังนั้น การพัฒนาแบบแผนการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษา จึงเป็นสิ่งสำคัญที่อุตสาหกรรมผลิตอาหารควรให้ความสนใจ เพื่อให้การขับเคลื่อนธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารไปสู่ครัวโลก ซึ่งผู้วิจัยจะได้นำการศึกษาและพัฒนารูปแบบ



บทควาณวิจัย

การพัฒนาแบบแผนการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษา เพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

การจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลกและจัดทำคู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก เพื่อเป็นประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมผลิตอาหารในไทยในการยกระดับธุรกิจให้มีศักยภาพในการแข่งขันและนำพาอุตสาหกรรมอาหารไทยสู่ครัวโลกอย่างยั่งยืน

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการพัฒนาแบบแผนการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

2.2 เพื่อพัฒนาแบบแผนการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

2.3 เพื่อจัดทำคู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

3. วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสานด้วยการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเทคนิคเดลฟาย

3.1 ศึกษาเอกสาร ตำรา งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง เพื่อจัดทำกรอบแนวคิดในการวิจัยและเพื่อจัดทำแบบสอบถามปลายเปิดแบบกึ่งโครงสร้างที่ใช้สำหรับการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้เชี่ยวชาญในรอบที่ 1

3.2 จัดทำแบบสัมภาษณ์ปลายเปิดสำหรับการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อทำการเก็บข้อมูลในรอบที่ 1 ซึ่งเป็นการรวบรวมความคิดเห็นเชิงลึกจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ ผู้บริหารในโรงงานกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร ผู้บริหารในสถานศึกษาและผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและมีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารโรงงานการผลิตอาหาร จำนวน 21 คน โดยแบบสัมภาษณ์ปลายเปิดได้รับการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ก่อนนำไปใช้เก็บข้อมูล ซึ่งก่อนการเก็บรวบรวมข้อมูลรอบที่ 1 ผู้วิจัยทำหนังสือและนำส่งถึงผู้เชี่ยวชาญที่เป็นผู้ให้ข้อมูลและชี้แจงถึงรายละเอียดและเหตุผลของการทำวิจัยเพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญเกิดความเข้าใจและเตรียมตัวก่อนการ

สัมภาษณ์

การรวบรวมข้อมูลในรอบที่ 2 เป็นการนำข้อมูลรายละเอียดที่ได้จากการสัมภาษณ์ในรอบที่ 1 มาจัดทำเป็นแบบสอบถามปลายปิดแบบประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) ที่เป็นวิธีแบบ Likert's Scale ซึ่งแบบสอบถามดังกล่าวได้รับการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ก่อนนำไปใช้เก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญกลุ่มเดิม ซึ่งแบบสอบถามในรอบที่ 2 นี้มีจำนวน 70 ข้อรายการ โดยการให้ผู้เชี่ยวชาญให้ข้อมูลและแสดงระดับความคิดเห็นลงในแบบสอบถาม

การรวบรวมข้อมูลในรอบที่ 3 เป็นการนำข้อมูลจากรอบที่ 2 มาคำนวณหาค่าทางสถิติ ได้แก่ ค่ามัธยฐาน (Median) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquartile Range) เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลและจัดทำเป็นแบบสอบถามปลายปิดรอบที่ 3 เพื่อส่งให้ผู้เชี่ยวชาญกลุ่มเดิมตอบอีกครั้ง แบบสอบถามในรอบที่ 3 จะมีข้อรายการเหมือนแบบสอบถามในรอบที่ 2 ทุกประการ โดยให้ผู้เชี่ยวชาญแต่ละท่านได้ทราบความคิดเห็นกลุ่มที่ได้ให้ข้อมูลไว้ในรอบที่ 2 และมีโอกาสทบทวนคำตอบของตนเองจากการตอบแบบสอบถามในรอบที่ 2 เมื่อได้ทบทวนคำตอบของตนเองแล้ว ผู้เชี่ยวชาญอาจยืนยันคำตอบเดิมหรือเปลี่ยนแปลงคำตอบได้ ซึ่งผู้วิจัยจัดส่งแบบสอบถามรอบที่ 3 ด้วยวิธีการ 3 ช่องทาง คือ 1) ผ่านช่องทางไปรษณีย์ 2) ผ่านช่องทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และ 3) พบผู้เชี่ยวชาญโดยตรง ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามรอบที่ 3 จะนำมาวิเคราะห์เพื่อยืนยันค่าระดับความสำคัญของข้อมูลอีกครั้งเพื่อยืนยันคำตอบ

3.3 นำผลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเทคนิคเดลฟายที่ได้รับการยืนยันจากผู้เชี่ยวชาญทั้ง 21 คนจากรอบที่ 3 ทำการสรุปให้ได้องค์ประกอบของการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก เพื่อนำไปสู่การสร้าง (ร่าง) รูปแบบและจัดทำ (ร่าง) คู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

3.4 นำเสนอ (ร่าง) รูปแบบและ (ร่าง) คู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก ให้แก่ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน

21 คน ด้วยการจัดประชุมสนทนากลุ่มย่อย (Focus-group Discussion) เพื่อตรวจสอบ ให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะและพิจารณา ลงมติเห็นชอบต่อ (ร่าง) รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลกและ (ร่าง) คู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

3.5 หลังจากนั้นแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน เพื่อตรวจประเมินคู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก โดยทำการตรวจสอบและพิจารณาความเหมาะสม ความถูกต้องครบถ้วน ความชัดเจนและความง่ายต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก รวมถึงให้ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

3.6 ปรับปรุงรูปแบบและจัดทำคู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก โดยการปรับปรุงและแก้ไข

ตามคำแนะนำและข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญเพื่อให้รูปแบบและคู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลกมีความสมบูรณ์ที่สุด และนำเสนอต่อประธานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และที่ปรึกษาร่วมเพื่อให้เห็นชอบ

4. ผลการวิจัย

4.1 องค์ประกอบที่ส่งผลต่อการพัฒนา รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก โดยประเมินแบบสอบถามจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 21 คน โดย ผู้วิจัย ได้วิเคราะห์ระดับความสำคัญวิเคราะห์ด้วยค่าฐานนิยม (Mode) ค่ามัธยฐาน (Mdn) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (IQR) และสรุปผลรวมเป็นรายองค์ประกอบ ดังนี้

ตารางที่ 1 ค่าฐานนิยม (Mode) ค่ามัธยฐาน (Mdn) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (IQR) โดยใช้วิธีเดลฟายเพื่อแสดงระดับความสำคัญและระดับความสอดคล้องจากผู้เชี่ยวชาญในการรวบรวมข้อมูลรอบที่ 2

ข้อรายการ	Mode	Mdn	IQR	ระดับความสำคัญ (Mdn)	ระดับความสอดคล้อง (IQR)
ด้านที่ 1 ด้านการพัฒนาคน ส่งเสริมและพัฒนาเพื่อให้ความรู้สู่ผู้เรียน	5.00	5.00	0.00	มากที่สุด	สูงมาก
ด้านที่ 2 ด้านการบริหารองค์กร	5.00	5.00	0.00	มากที่สุด	สูงมาก
ด้านที่ 3 ด้านความรู้ (ด้านการผลิต ด้านธุรกิจ ด้านกฎหมาย)	5.00	5.00	0.00	มากที่สุด	สูงมาก
รวม	5.00	5.00	0.00	มากที่สุด	สูงมาก



บทควาณวิจัย

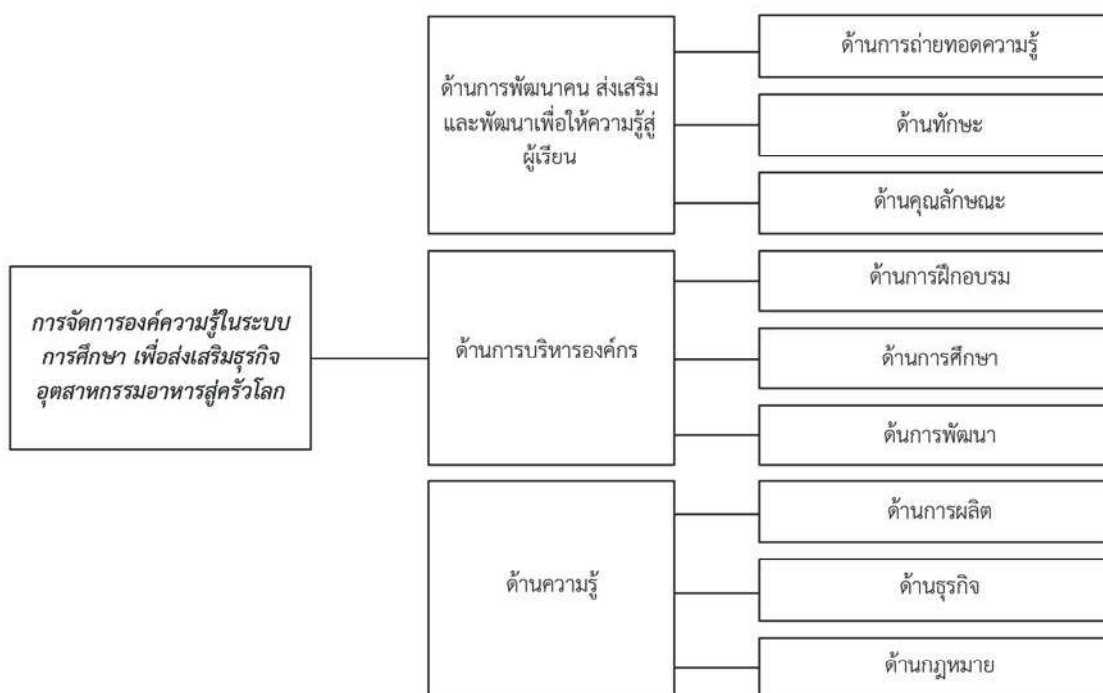
การพัฒนาแบบแผนการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษา เพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

ตารางที่ 2 ค่าฐานนิยม (Mode) ค่ามัธยฐาน (Mdn) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (IQR) โดยใช้วิธีเดลฟายเพื่อแสดงระดับความสำคัญและระดับความสอดคล้องจากผู้เชี่ยวชาญในการรวบรวมข้อมูลรอบที่ 3

ข้อรายการ	Mode	Mdn	IQR	ค่าความต่างของ Mdn-Mode	เกณฑ์ตัดสิน
ด้านที่ 1 ด้านการพัฒนาคน ส่งเสริมและพัฒนาเพื่อให้ความรู้สู่ผู้เรียน	5.00	5.00	0.00	0	ผ่าน
ด้านที่ 2 ด้านการบริหารองค์กร	5.00	5.00	0.00	0	ผ่าน
ด้านที่ 3 ด้านความรู้ (ด้านการผลิต ด้านธุรกิจ ด้านกฎหมาย)	5.00	5.00	0.00	0	ผ่าน
รวม	5.00	5.00	0.00	0	ผ่าน

จากการศึกษาและวิเคราะห์ผลการวิจัยสามารถสรุปผลการสำรวจองค์ประกอบรูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก ประกอบไปด้วย ด้านการพัฒนาคน ด้านการบริหารองค์กรและด้านความรู้ ซึ่งประยุกต์ใช้เทคนิคเดลฟายในการ

เก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 21 คน ผู้วิจัยได้จัดหมวดหมู่และตั้งชื่อขององค์ประกอบของการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก โดยกำหนดองค์ประกอบหลักได้ 3 องค์ประกอบหลัก ประกอบด้วย 9 องค์ประกอบย่อย ดังนี้



ภาพที่ 1 องค์ประกอบของการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

4.2 ผลการพัฒนา รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก จากความเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิในการประชุม สันทนาการกลุ่มย่อย สรุปประเด็นสำคัญได้ว่าองค์ประกอบหลัก จำนวน 3 องค์ประกอบมีเนื้อหาครอบคลุมในเรื่องด้านการ พัฒนาคนส่งเสริมและพัฒนาเพื่อให้ความรู้สู่ผู้เรียน ด้านการ บริหารองค์กรและด้านความรู้และกระบวนการบริหารจัดการ ซึ่งมีทฤษฎีรองรับตามกรอบแนวคิดการวิจัย โดยองค์ประกอบ หลักที่ 1 เสนอเป็นด้านการพัฒนาคนส่งเสริมและพัฒนา เพื่อให้ความรู้สู่ผู้เรียน ซึ่งองค์ประกอบย่อยสำคัญ คือ ด้านการ ถ่ายทอดความรู้ ด้านทักษะและด้านคุณลักษณะ องค์ประกอบ หลักที่ 2 เสนอเป็นด้านการบริหาร

องค์กร มีองค์ประกอบย่อยที่สำคัญ คือ การฝึกอบรม การศึกษา และการพัฒนา องค์ประกอบหลักที่ 3 เสนอเป็นด้านความรู้ ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยที่สำคัญ คือ ด้านการผลิต ด้านธุรกิจและด้านกฎหมาย ซึ่งภายหลังการอภิปรายได้ให้ ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงโดยที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เป็นผู้พิจารณาเห็นชอบในการเพิ่มเติมแก้ไขและที่ประชุมสันทนาการกลุ่มย่อยได้สรุปความเห็นต่อรูปแบบการจัดการองค์ความรู้ ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ ครัวโลก มีความเหมาะสมด้วยมติเอกฉันท์ ซึ่งผู้วิจัยได้สรุป ปรับเปลี่ยนรูปแบบและชื่อองค์ประกอบตามความเห็นและ ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ ดังนี้



ภาพที่ 2 รูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

4.3 ผลคู่มือแนวทางพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก ผู้วิจัยได้จัดทำคู่มือตามโครงร่างที่ได้รับคำแนะนำจากผู้ทรงคุณวุฒิและนำเสนอคู่มือต่อผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ประกอบด้วย ผู้บริหารในโรงงานกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร ผู้บริหารในสถานศึกษาและผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถและมีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหาร

โรงงานการผลิตอาหาร เพื่อพิจารณาประเมินความเหมาะสมของเนื้อหาและการนำไปใช้ โดยผู้เชี่ยวชาญประเมินความเหมาะสมของคู่มือแนวทางพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลกว่ามีความเหมาะสมมากที่สุดในการนำไปใช้เพื่อการพัฒนาด้วยระดับ



บทควาณวิจัย

การพัฒนาแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษา เพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

ตารางที่ 3 สรุปผลการประเมินคู่มือแนวทางการพัฒนาการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

ข้อ	รายละเอียดการประเมิน	ความเหมาะสม		อัตราส่วนความตรงเชิงเนื้อหา
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม	
1	เนื้อหาของคู่มือมีความสอดคล้องตามวัตถุประสงค์	4	1	0.80
2	เนื้อหาของคู่มือครอบคลุมตามองค์ประกอบที่เกี่ยวข้อง	5	-	1.00
3	เนื้อหาที่มีความเหมาะสมกับผู้ใช้งาน	4	1	0.80
4	แต่ละบท/หัวข้อ มีเนื้อหาสาระที่มีความสมบูรณ์	4	1	0.80
5	การใช้ภาษาและคำอธิบายในคู่มือมีความกระชับ ชัดเจน เข้าใจง่าย ไม่ซับซ้อน	4	1	0.80
6	รูปแบบการจัดทำรูปเล่มมีความน่าสนใจ น่าติดตาม	5	-	1.00
7	มีความเป็นปัจจุบัน (Update) ไม่ล้าสมัย	4	1	0.80
8	มีภาพประกอบเหมาะสม	4	1	0.80
9	มีวิธีการประเมินผลที่เหมาะสม	4	1	0.80
10	คู่มือสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาบุคลากรได้จริง	5	-	1.00
รวมค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำร่างคู่มือไปใช้ 0.86				
รวมค่าเฉลี่ย CVR ในการนำร่างคู่มือไปใช้ 0.86				

จากตารางที่ 3 ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 คน ได้ประเมินแล้วพบว่าผลการวิเคราะห์ อัตราส่วนความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity Ratio : CVR) ทั้งในด้านความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดทำคู่มือความชัดเจนของเนื้อหาภายในคู่มือ และด้านความเป็นประโยชน์ในการนำคู่มือไปใช้ จากการวิเคราะห์ได้ค่าเฉลี่ย CVR อยู่ที่ 0.86 ซึ่งมีความมากกว่าเกณฑ์ CVR ขั้นต่ำที่ยอมรับได้ โดยพิจารณาจากจำนวนผู้ทรงคุณวุฒิที่ประเมิน (N) 5 คน เกณฑ์ CVR ขั้นต่ำที่ยอมรับได้ไม่ควรต่ำกว่า 0.78 สำหรับค่าเฉลี่ยความเหมาะสมของคู่มือในภาพรวมอยู่ที่ 0.86 หมายความว่า ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 คน เห็นด้วยว่าคู่มือมีความเหมาะสมต่อการนำไปใช้

5. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล

5.1.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทางองค์ประกอบรูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามด้วยเทคนิคเดลฟายจากกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการหาค่าทางสถิติเพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์ คือ 1) ค่ามัธยฐาน (Median) 2) ค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquartile Range : IQR) 3) ค่าฐานนิยม (Mode) 4) ค่าความแตกต่างระหว่างค่ามัธยฐานกับฐานนิยม นำค่ามัธยฐาน ค่าพิสัยระหว่างควอไทล์และค่าความแตกต่างระหว่างมัธยฐานและฐานนิยม มาพิจารณาความสอดคล้องของข้อคำถามแต่ละข้อ ซึ่งมีข้อรายการที่มีความสอดคล้องทั้งสิ้น 70 ข้อรายการ ผลการวิเคราะห์พบว่า มีองค์ประกอบ

ทั้งสิ้น 9 องค์ประกอบ แบ่งออกเป็น 3 ด้าน ได้แก่ 1. ด้านการพัฒนาคน ส่งเสริมและพัฒนาเพื่อให้ความรู้สู่ผู้เรียน มี 3 องค์ประกอบ คือ 1) ด้านการถ่ายทอดความรู้ 2) ด้านทักษะ 3) ด้านคุณลักษณะ 2. ด้านการบริหารองค์กร มี 3 องค์ประกอบ คือ 1) การฝึกอบรม 2) การศึกษา 3) การพัฒนาและ 3. ด้านความรู้ มี 2 องค์ประกอบ คือ 1) ด้านการผลิต 2) ด้านธุรกิจ

ด้านศักยภาพผู้สอน การจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก ต้องมีการเตรียมการสอน โดยมีการกำหนดเป้าหมายร่วมกันระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการสร้างแหล่งความรู้ด้านอุตสาหกรรมอาหาร ผู้สอนต้องสอนเชิงบูรณาการความรู้ด้านโภชนาการในสาระการเรียนรู้ตามหลักสูตรของสถานศึกษา จัดให้มีการ Work Shop ทางด้านอาหารเพื่อกระตุ้นความน่าสนใจของผู้เรียน นำความรู้ในระบบความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหารตามมาตรฐานสากล เช่น ISO, GAP, GMP, HACPP, ANIMAL WELFARE เป็นต้น เข้าไปสอดแทรกในกิจกรรมการเรียนการสอน ประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียนในด้านโภชนาการตามเป้าหมายที่วางไว้ ออกแบบกิจกรรมในแผนการเรียนการสอนเพื่อนำไปสู่การบูรณาการความรู้ในด้านโภชนาการ

ด้านนโยบายองค์กร การจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก ต้องมีนโยบายความร่วมมือกับสถานประกอบการภาคธุรกิจอาหาร เพื่อจัดการการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการในอาชีพธุรกิจอาหาร ส่งเสริมผู้สอนโดยการจัดฝึกอบรมด้านความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านอาหารให้แก่บุคลากร เพื่อให้สามารถนำไปสอดแทรกในกิจกรรมการเรียนการสอนได้และส่งเสริมผู้เรียนด้านธุรกิจอาหารโดยการสอดแทรกกิจกรรม เช่น แผนการสอน แผนปฏิบัติการกิจกรรมด้านอาหารอย่างชัดเจน จัดกระบวนการศึกษาดูงาน เช่น พื้นที่การเพาะปลูกจริงจากไร่เกษตรกร จัดให้มีการอบรมกระบวนการเรียนรู้แบบผสมผสานกับสถานศึกษาและสถานประกอบการร่วมกัน กำหนดนโยบายนำการปฏิรูปอุตสาหกรรมไทยสู่การขับเคลื่อนด้วยปัญญาประดิษฐ์เพื่อการเรียนรู้ของผู้เรียน นโยบายส่งเสริมให้ทำงานวิจัยเพื่อเป็นการพัฒนาองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์

การจัดการองค์ความรู้ ต้องมีการจัดเก็บและถ่ายทอดอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ว่าจะเป็นความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) หรือความรู้ที่ฝังลึก (Tacit Knowledge) โดยครอบคลุมองค์ประกอบทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเกษตรและเทคโนโลยี ด้านธุรกิจและค้ากฎหมาย โดยให้ความสำคัญในเรื่องต่าง ๆ เช่น ด้านการขนส่ง Logistics เพื่อธุรกิจอาหาร มีกระบวนการด้านการขนส่งหรือการเคลื่อนย้ายสินค้าหรือทรัพยากรต่าง ๆ ไปส่งให้ลูกค้ายังจุดหมายที่กำหนด ด้านการตลาดของอาหารไทยจากครัวไทยสู่ครัวโลก เป็นอุตสาหกรรมหลักในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจประเทศที่ทำให้ทั่วโลกรู้จักอาหารไทย ด้านธุรกิจอาหารตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง นำคุณค่าของท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าให้กับสินค้า โดยใช้คุณประโยชน์ของวัตถุดิบในท้องถิ่นก่อนใช้วัตถุดิบต่างถิ่น การออกแบบแบรนด์สินค้าที่สื่อถึงคุณค่าทางด้านโภชนาการ การออกแบบแบรนด์ผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทานให้มีความน่าสนใจและน่าเชื่อถือ ในด้านของข้อกำหนดกฎหมายต่าง ๆ ต้องให้ความสำคัญกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2562) พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรงงานและอุตสาหกรรม พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ กฎหมายสิ่งแวดล้อมภายในประเทศ กฎหมายการส่งออกอาหาร ผลผลิต วัตถุดิบ สมุนไพร ระบบมาตรฐานสินค้าสากล ISO ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การค้าเสรีให้สอดคล้องและข้อกำหนดและกฎของ WTO และด้านความรู้เรื่องมาตรฐาน Codex FAO/WHO (Codex Alimentations Commission-CAC) เพื่อนำอาหารครัวไทยสู่ครัวโลก

ในการศึกษาเรื่องการพัฒนาแบบแผนการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก มีความคิดเห็นในการอภิปรายผล ดังต่อไปนี้ ศักยภาพผู้สอน เป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาคุณภาพของผู้เรียน การที่ผู้สอนจะจัดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพและเกิดสัมฤทธิ์ผลต่อผู้เรียนได้นั้น ผู้สอนจะต้องมีองค์ความรู้ที่จำเป็น หลากหลายและสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสมกับผู้เรียน รวมถึงสถานการณ์ต่าง ๆ ที่ เป็นอยู่ในชั้นเรียน เพื่อให้ผู้สอนสามารถดำเนินการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับสภาวะความเป็นจริงได้



บทควาณวิจัย

การพัฒนาแบบแผนการริดการองคความรูในระบการศึกษ เพื่อสงเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครวโลก

ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของกนกกรัตน์ พงษ์โพธากุล [3] ได้ทำวิจัยเรื่องการพัฒนาแบบแผนการบริหารจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ระดับปริญญาตรีของสถาบันการอาชีวศึกษา เพื่อการพัฒนาศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ในยุคอุตสาหกรรม 4.0

นโยบายองค์กร เป็นสิ่งที่กำหนดขึ้นเพื่อให้กิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นบรรลุเป้าหมายและวัตถุประสงค์ ตลอดจนการกำหนดการปฏิบัติการและการควบคุมกลยุทธ์ที่ประสบผลสำเร็จ ตลอดจนมีเงื่อนไขที่เฉพาะเจาะจง นโยบายจะช่วยให้บุคลากร ผู้บริหารระดับกลาง ผู้จัดการขั้นต้น ใช้เป็นแนวทางในการตัดสินใจ สอดคล้องกับงานวิจัยของปณิดาภา สวนแก้ว [4] ที่ได้ทำวิจัยเรื่องความสำเร็จของนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก ระหว่างภาครัฐและเอกชนและสอดคล้องกับงานวิจัยของนักสิทธิ ปัญญาใหญ่ [5] ได้ศึกษาเรื่องการศึกษาอาหารในประเทศไทยไปสู่ฐานวิถีชีวิตใหม่ การจัดการองค์ความรู้เป็นกระบวนการที่สำคัญในการถ่ายทอดความรู้ ซึ่งจะครอบคลุมทั้งการถ่ายทอดความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) ความรู้ที่ฝังลึก (Tacit Knowledge) ซึ่งถูกแจสำคัญของการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก ทั้งในด้านของเกษตรและเทคโนโลยี ด้านธุรกิจและด้านกฎหมาย สอดคล้องกับงานวิจัยของบุญเลิศ เด็กสงวน [6] ที่ได้ทำวิจัยเรื่องการพัฒนาแบบแผนองค์กรแห่งการเรียนรู้และการจัดการความรู้โดยการแลกเปลี่ยนความรู้ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต สอดคล้องกับงานวิจัยของสุนิสา นิยมพลี [7] ได้ทำวิจัยเรื่องการพัฒนาแบบแผนการจัดการความรู้เพื่อการพัฒนาสู่องค์กรประสิทธิภาพสูงของการประปาของรัฐบาลและสอดคล้องกับงานวิจัยของจุฑามาศ พิรพัชระ [8] ได้ทำการวิจัยเรื่องรูปแบบการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมบริการประเภทธุรกิจร้านอาหาร

5.2 ข้อเสนอแนะ

1) ควรมีการขยายขอบเขตเป็นการศึกษา เป็นการศึกษาคณะประกอบที่สำคัญในการสร้างแบบแผนสมรรถนะเพื่อสร้างบุคลากรให้อุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก เป็นประโยชน์ในการยกระดับบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารไทย ให้มีบุคลากรที่พร้อมในด้านของความรู้ ทักษะ คุณลักษณะที่ตรงกับความต้องการในภาคอุตสาหกรรมอาหารและจะเป็นการ

ยกระดับให้อุตสาหกรรมอาหารไทยเป็นครัวโลกอย่างยั่งยืน

2) ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับรูปแบบการดำเนินธุรกิจของอุตสาหกรรมอาหารชั้นนำในต่างประเทศ และนำมาเป็นปัจจัยนำเข้าในการศึกษาคณะประกอบที่สำคัญของการพัฒนาแบบแผนการจัดการองค์ความรู้ในระบบการศึกษาเพื่อส่งเสริมธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารสู่ครัวโลก

3) ควรมีการศึกษาวิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับปัจจัยด้านความรู้ในการปรับตัวดิบให้สามารถประกอบอาหารในต่างประเทศได้ศึกษาการจัดการ Logistic ทั้งในด้านการจัดการวัตถุดิบต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ ให้มีความเพียงพอต่อความต้องการของตลาดโลก

เอกสารอ้างอิง

- [1] สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข. (2557). อ.อาหารสำคัญแค่ไหน. [สืบค้นเมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2565]. จาก <https://www.hsri.or.th/people/media/food/detail/5538>
- [2] สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2562). ยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) (พิมพ์ครั้งที่ 2). สำนักงานเลขาธิการของคณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ.
- [3] กนกกรัตน์ พงษ์โพธากุล. (2561). การพัฒนาแบบแผนการบริหารจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ระดับปริญญาตรีของสถาบันการอาชีวศึกษาเพื่อการพัฒนาศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ในยุคอุตสาหกรรม 4.0. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจดุขฎิบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- [4] ปณิดาภา สวนแก้ว. (2557). ความสำเร็จของนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก ภายใต้ความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน. คณะรัฐศาสตร์. มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี.
- [5] นักสิทธิ ปัญญาใหญ่. (2552). แนวทางการจัดการใช้น้ำมันทอดอาหารตามโครงการอาหารปลอดภัยเพื่อผู้บริโภคของกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารในโรงอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏเวียงใหม่. วารสารวิจัยราชภัฏเวียงใหม่, 10(1), 11-21.



- [6] บุญเลิศ เต็กสงวน. (2555). การพัฒนารูปแบบองค์กร
แห่งการเรียนรู้และการจัดการความรู้โดยการแลกเปลี่ยน
ความรู้ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจ
ดุขฎฐิบัณทิต. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
พระนครเหนือ.
- [7] สุนิสา นิมพลี. (2558). การพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้
เพื่อการพัฒนาสู่องค์กรประสิทธิภาพสูงของการประปา
ของรัฐ. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจดุขฎฐิบัณทิต. มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- [8] จุฑามาศ พีรพัชร. (2560). รูปแบบการพัฒนาศักยภาพ
ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมบริการประเภทธุรกิจ
ร้านอาหาร. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจดุขฎฐิบัณทิต.
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ