

กระบวนการคิดสร้างสรรค์ด้านวัฒนธรรมอาหารของนักศึกษา
สาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
Creative Process on Food Culture by Accounting Students,
Chiang Rai Rajabhat University

ดร.กัลมา กาช้อน*

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลการจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ด้านวัฒนธรรมอาหารของนักศึกษาสาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย การสนทนากลุ่ม การเก็บรวบรวมข้อมูลใช้วิธีการขั้นตอนของกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการ กลุ่มเป้าหมายเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 3 สำนักวิชาบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายจำนวน 268 คนและวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ผลการวิจัยพบว่า ผลกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหาร นักศึกษาได้ดำเนินกิจกรรมร่วมกัน สร้างสัมพันธ์ภาพและฝึกทักษะกระบวนการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์ มีการวางแผนการจัดกิจกรรม ระดมความคิดเห็นวิธีการทำงานให้เป็นขั้นตอนจนงานสำเร็จ นำความคิดเชิงสร้างสรรค์ ขยายขอบเขตความคิดออกไปจากกรอบความคิดเดิมที่มีอยู่สู่ความคิดใหม่ๆ มีการแลกเปลี่ยนความรู้ กระบวนการคิดวิเคราะห์ สร้างสรรค์ผลงานกลุ่ม มีความยืดหยุ่นในการปฏิบัติงาน ใช้ทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า สามารถปรับตัวสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้ในขณะดำเนินกิจกรรมและทำงานกลุ่มได้ มีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม มีความรับผิดชอบต่องานของตนเอง นำทักษะชีวิตและอาชีพมาพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานโดยนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นและหาได้ง่าย มาทำอาหารที่เพิ่มความหลากหลายแปลกใหม่ รักษาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจัดทำอาหารจากวัตถุดิบตามภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้มีสีสันน่ารับประทานและยังเพิ่มมูลค่าของอาหาร ความสามัคคีและได้รับความรู้จากการ บูรณาการหลายวิชารวมถึงวิชา บัญชีในการคำนวณต้นทุนเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนตามศตวรรษที่ 21 จากการทำกิจกรรม

* รองศาสตราจารย์ ประจำสำนักวิชาบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ช่วยยกระดับคุณธรรมในเรื่องความขยันหมั่นเพียร อดทน มี
คุณลักษณะอันพึงประสงค์ในเรื่องของความมุ่งมั่นในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและ
คุณภาพ

คำสำคัญ: กระบวนการคิดสร้างสรรค์ วัฒนธรรมอาหาร

Abstract

This research aims to study on the activity result of Creative Process on Food Culture by Accounting students, Chiang Rai Rajabhat University. Group discussion was used as research instrument. Data collection was conducted according to Action Workshop process. Target study group consisted of 268 accounting students, studying in the 3rd year, Chiang Rai Rajabhat University. Qualitative data analysis was conducted using Content Analysis technique.

Results from the activity on creative thinking activity of Food Culture show that, students participated in the activity, reinforced relationship and practiced on Experiential learning. They planned the activity by brainstorming and created work flow from start to finish, utilized their creativity, expanded their thinking with breakthrough ideas, exchanged knowledge, analytical thinking process and created group work, with flexibility. It was an opportunity for them to practice problem solving skills, create learning atmosphere along with conducting group activities, applying technology appropriately. They showed accountability of their own tasks, bringing life skills and profession skills to adapt during the activity by using locally available material to cook and invent new food variety, yet still preserving local food culture of local wisdom, making the food presentable and added value to the local food. Through this joint activity, they integrated their

knowledge in several modules as well as accounting modules to calculate cost, as part of 21st century curriculum. Moreover, they utilized their free-time, encourage the virtues on diligence, patience, and commitment aspects which will be beneficial for them to work efficiently in the future.

Keywords: Creative Thinking Process, Food Culture

บทนำ

การจัดการเรียนรู้ หลักสูตรและการสอนในศตวรรษที่ 21 ควรมีลักษณะที่มุ่งเน้นไปที่การให้โอกาสสำหรับการใช้ทักษะในเนื้อหาและวิธีการตามความสามารถในการเรียนรู้ ช่วยให้วิธีการเรียนรู้วัตรกรรมที่บูรณาการการใช้เทคโนโลยีสนับสนุนแนวทางเพิ่มเติมในการใช้ปัญหาเป็นฐาน และทักษะการคิดขั้นสูง รวมถึงสนับสนุนให้รวมทรัพยากรของชุมชน ภูมิปัญญาชาวบ้าน แหล่งเรียนรู้นอกห้องเรียน (วิจารณ์ พานิช, 2555) การศึกษาจะมีความยืดหยุ่น สร้างสรรค์ ทำทายและซับซ้อน รวมทั้งโอกาสและสิ่งที่เป็นไปได้ใหม่ๆ ที่น่าตื่นเต้น การเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21 จะเป็นการเรียนที่มีหลักสูตรแบบยึดโครงการเป็นฐาน (Project – Based Curriculum) เป็นหลักสูตรที่ให้ศึกษาที่เกี่ยวข้องกับปัญหาในโลกที่เป็นจริง เป็นประเด็นที่เกี่ยวข้องกับความเป็นมนุษย์และคำถามเกี่ยวกับอนาคตเชิงวัฒนธรรม สังคมและสากล

ปัจจุบันมีการพัฒนาด้านวัฒนธรรม จากเอกสารของสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ที่เป็นวิธีการดำเนินชีวิตของสังคม เป็นแบบแผนการประพฤติและการแสดงออกซึ่งความรู้สึกนึกคิดในสถานการณ์ต่างๆ ที่สมาชิกในสังคมเดียวกันสามารถเข้าใจ และซาบซึ้งร่วมกันยอมรับและใช้ปฏิบัติร่วมกัน อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในสังคมนั้นๆ (วัฒนธรรม, 2557) วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์เปลี่ยนแปลง ปรับปรุง หรือผลิตสร้างขึ้น เพื่อความเจริญงอกงามในวิถีแห่งชีวิตของส่วนรวม ถ้ายึดติดกันได้เอาอย่างกันได้ ได้เรียนรู้มาจากคนแต่ก่อนสืบทอดให้ปรากฏ วัฒนธรรมเป็นวิถีชีวิตของมนุษย์ที่เกิดจากระบบความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับสังคม และมนุษย์กับธรรมชาติ วัฒนธรรมมีทั้งสาระและรูปแบบที่เป็นระบบความคิด วิธีการ โครงสร้างของสังคม สถาบัน

โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารที่ของแต่ละท้องถิ่นได้รับการอบรมสั่งสอนทั้งทางตรงและทางอ้อมจากครอบครัวและคนอื่นในสังคมนั้นๆ สืบทอดกันมา จึงต้องมีการพัฒนาเพื่อให้สอดคล้องกับภาวะความเป็นจริง

สำนักวิชาบัญชีมีการเรียนการสอนเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงวิธีการเรียนรู้และเปลี่ยนแปลงวิถีคิด ให้สอดคล้องและสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลกที่นับวันจะมีการเปลี่ยนอย่างรวดเร็วมากขึ้น แต่การเปลี่ยนแปลงวิธีการเรียนรู้และการเปลี่ยนแปลงวิถีคิดครั้งนี้ถือว่าเป็นเรื่องที่จะต้องอยู่คู่กันต้องเกื้อกูลกันจะแยกออกจากกันไม่ได้ จึงมีการให้ความสำคัญกับคำว่า “Teach Less” และ “Learn More” ด้วยการเปลี่ยนวิธีการศึกษาเป้าหมายจากความรู้ ไปสู่ทักษะซึ่งนักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้เอง แต่ต้องสร้างทักษะและเจตคติที่เป็นการเรียนรู้ร่วมกันมากกว่าการเรียนรู้แบบตัวคนเดียวเพราะการเรียนรู้ในรูปแบบใหม่ต้องเป็นการเรียนรู้ที่แบ่งปันกัน ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน

นักศึกษาสำนักวิชาบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายจะต้องมีทักษะสำหรับการออกไปดำรงชีวิตในโลกแห่งศตวรรษที่ 21 ต้องเป็นนักศึกษาที่มีความรู้ในวิชาชีพและทักษะอื่นเพิ่มเติม คือ ทักษะชีวิตและอาชีพ ทักษะสำคัญที่นักศึกษาควรมีคือทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม หรือ 3R และ 4C ซึ่งมีองค์ประกอบ ดังนี้ 3R ได้แก่ Reading (การอ่าน) การเขียน (Writing) และคณิตศาสตร์ (Arithmetic) และ 4C ประกอบด้วย การสื่อสาร (Communication) การคิดวิเคราะห์ (Critical Thinking) การร่วมมือ (Collaboration) คือ ทักษะการทำงานเป็นกลุ่มและการคิดอย่างสร้างสรรค์ (Creativity) สำนักวิชาบัญชีจึงจัดโครงการกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารของนักศึกษาสาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ที่จะทำให้นักศึกษาได้รู้จักวิถีการดำเนินชีวิตของสังคม ได้มีโอกาสเรียนรู้จากประสบการณ์ในการจัดทำโครงการ ก่อให้เกิดทักษะความชำนาญและนำวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมาเชื่อมโยงกับการเรียน นอกจากนี้ยังส่งเสริมให้มีทักษะด้านสารสนเทศสื่อและเทคโนโลยี และการบริหารจัดการด้านการศึกษาแบบใหม่ที่เกี่ยวข้องกับปัญหาในโลกที่เป็นจริงทั้งทางด้านวัฒนธรรมและสังคม

คณะผู้วิจัยจึงตระหนักถึงความจำเป็นต้องมีกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารของนักศึกษาสาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายที่การจัดการศึกษาต้องยึดหลัก มุ่งพัฒนาการศึกษาให้บรรลุผลตามเจตนารมณ์ของการจัดการศึกษาโดยรวม เป็นไปตามปรัชญาแนวคิดผู้เรียนเป็นสำคัญ ก้าวสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป

ในอนาคตโดยฝึกประยุกต์ความรู้เพื่อให้เกิดการเรียนรู้แบบรู้จริงมุ่งเน้นการสร้างสรรค์องค์ความรู้ด้วยตัวผู้เรียนเองตามทักษะ ความรู้ความสามารถและสติปัญญาของเอกัตบุคคล หลากหลายนอกชั้นเรียนอย่างอิสระทั้งด้านความคิดและวิถีปฏิบัติ สร้างวิธีการเรียนอย่างมีคุณค่าในการสร้างทักษะการคิดขั้นสูงคือการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์และสร้างสรรค์นวัตกรรม ตลอดจนเน้นให้นักศึกษาสามารถสร้างองค์ความรู้ที่ได้ในการสืบค้น ทดลอง ปฏิบัติด้วยตัวเองจากประสบการณ์จริง เน้นการพึ่งพาตนเองเพื่อให้เกิดทักษะที่จะนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน เพื่อเป็นแนวทางการเตรียมความพร้อมที่จะปรับปรุงหรือพัฒนาตนเองให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาผลการจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ด้านวัฒนธรรมอาหารของ นักศึกษาสาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ประโยชน์ของการวิจัย

1. ทำให้ทราบผลการจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารของนักศึกษาสาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายที่นักศึกษาได้จัดกิจกรรมในขยายขอบเขตความคิดออกไปจากกรอบความคิดเดิมที่มีอยู่สู่ความคิดใหม่ๆ เป็นความคิดที่หลากหลาย มีการแลกเปลี่ยนความรู้
2. ทำให้ทราบถึงแนวทางในการพัฒนานักศึกษาให้มีกระบวนการคิดสร้างสรรค์ และมีทักษะชีวิตที่จำเป็นได้แก่ การทำงานกลุ่มอย่างต่อเนื่อง การประยุกต์ความรู้และการเรียนรู้ การแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ ทักษะความรับผิดชอบ ทักษะการแสดงความเกื้อกูล และแบ่งปัน ตลอดจนเน้นให้นักศึกษาสามารถสร้างองค์ความรู้ที่ได้ในการสืบค้น ทดลอง ปฏิบัติด้วยตัวเอง จากการจัดประสบการณ์จริงเน้นการพึ่งพาตนเองเพื่อให้เกิดทักษะที่จะนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน เพื่อเป็นแนวทางการเตรียมความพร้อมที่จะปรับปรุงหรือพัฒนาตนเองให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

ขอบเขตของการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา ผลการรายงานของนักศึกษาที่จัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ด้านวัฒนธรรมอาหารของนักศึกษาสาखाวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายและการสะท้อนผลการจัดกิจกรรม

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research: AR) โดยมีขั้นตอน 4 ขั้น คือ ขั้นวางแผน (Plan) ขั้นลงมือทำตามแผน (Action) ขั้นสังเกตและรวบรวมข้อมูล (Observe) และขั้นสะท้อนผลจากการจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารในครั้งต่อไป(Reflect) โดยดำเนินการวิจัยควบคู่กับการจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหาร ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้องผ่านแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สำนักวิชาบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายจำนวน 268 คน (สำนักวิชาบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2560) ที่จัดกิจกรรมโดยใช้การสุ่มแบบเจาะจง (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2550) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นประชุมกลุ่มย่อย และการจัดเวทีแลกเปลี่ยนโดยใช้ระยะเวลา 7 เดือน คือ วันที่ 1 ตุลาคม ถึง 30 เมษายน 2561

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ได้ดำเนินการดังนี้

1. การวางแผนปฏิบัติงาน

การเก็บรวบรวมข้อมูลในขั้นนี้ได้วางแผนได้ใช้การประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) เพื่อระดมความคิด เก็บข้อมูลทุกขั้นตอนที่ดำเนินการในการออกแบบกิจกรรมเพื่อให้ได้ปฏิบัติร่วมกัน โดยกำหนดให้นักศึกษาแต่ละกลุ่มเลือกกิจกรรมสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารที่ต้องการทำใช้วิเคราะห์ในกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารตั้งแต่วันแรกจนถึงสิ้นสุดโดยกำหนดวัตถุประสงค์ กิจกรรมขั้นตอน วิธีการ การอภิปรายร่วมกัน ความต่อเนื่องในการศึกษาวิธีจัดกิจกรรม กำหนดวิธีการวัดและประเมินผล

2. การปฏิบัติการจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหาร
การเก็บรวบรวมข้อมูลในส่วนนี้ได้เป็นขั้นตอนของขั้นลงมือทำตามแผน ขั้นสังเกต
และรวบรวมข้อมูล ดำเนินกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหาร
เป็นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการให้สามารถที่จะนำความรู้ที่ได้เรียนมาในหลายวิชา เชื่อมโยง
ความรู้เดิมกับความรู้ใหม่เพื่อนำเข้าสู่การดำเนินการฝึกปฏิบัติ การเก็บรวบรวมข้อมูลโดย
การสังเกต รับฟังความคิดเห็น วิเคราะห์ สรุป และอภิปรายผล สะท้อนผลความคิดในขั้น
ตอนการวางแผน วิเคราะห์วิธีคิดและจัดทำเป็นรายงานข้อเท็จจริงที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติ
การ

3. การสะท้อนการจัดกิจกรรมปฏิบัติการ
ติดตามผลกระทบการจัดกิจกรรม โดยการจัดประชุมกลุ่มย่อย เพื่อให้ทราบผล
การปฏิบัติการจัดกิจกรรมการเก็บรวบรวมจากการสังเกต
การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ สังเกตและการเสวนากลุ่มย่อย โดยการ
วิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) จัดระบบข้อมูลและสังเคราะห์ตามวัตถุประสงค์การ
วิจัย นำไปสู่การตีความหมายแล้วนำเสนอในรูปแบบของการเขียนบรรยาย (Descriptive
Research) อธิบายผล สรุปผลเชิงวิเคราะห์และมีภาพประกอบ

ผลการวิจัย

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลสรุปได้ดังนี้
ส่วนที่ 1 ผลของการวางแผนการจัดกิจกรรม
ในส่วนนี้เป็นขั้นของการวางแผน ในขั้นนี้คณะผู้วิจัยวางแผนจัดการเรียนรู้ เรื่อง
กระบวนการคิดสร้างสรรค์ด้านวัฒนธรรมอาหารของนักศึกษาสาขาวิชาการบัญชี ให้
นักศึกษาเข้ามีส่วนร่วมในการวางแผนและชี้แจงรายละเอียดในการจัดกิจกรรมให้มีความ
เข้าใจตรงกันว่า

1. จัดกิจกรรมที่ต้องเข้าใจวิธีการสอนเนื้อหาจะต้องมีความแตกต่างจากในอดีต
เน้นไปที่ผู้เรียนโดยเฉพาะการได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เน้นประสบการณ์ ยิ่งถ้าเป็นผล
งานที่ใช้ได้จริง สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนรู้โดยการเน้นประสบการณ์เพื่อ
ส่งเสริมทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณในกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรม

อาหารของนักศึกษา

2. กำหนดให้นักศึกษาดังกลุ่มของตนเอง จะเลือกกิจกรรมธุรกิจกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารให้นักศึกษามีส่วนร่วมกับเพื่อน แบ่งกลุ่ม แบ่งหน้าที่ ความรับผิดชอบ ได้ฝึกประสบการณ์จริงด้วยทักษะชีวิต (Life and Professional Skill) เน้นการสร้างความปลอดภัยใหม่ การพัฒนาทักษะชีวิตเพื่อให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น (Collaboration Skill) จึงเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อการผสมผสานอัตลักษณ์และความคิดสร้างสรรค์ของตัวเราและผู้อื่นเข้าด้วยกัน ฝึกคิด ฝึกปฏิบัติโดยมีการเอื้ออำนวยจัดหาสื่อ อุปกรณ์ สถานที่รวมถึงความคิดสร้างสรรค์ที่ต้องค้นหาจากแหล่งการเรียนรู้ Google, Youtube ฯลฯ

นักศึกษาได้ตั้งกลุ่มจำนวน 27 กลุ่ม กลุ่มละ 5-12 คน รวม 268 คน โดยได้ร่วมกันวิเคราะห์ลักษณะกิจกรรม จุดประสงค์และการประเมินผล รวมทั้งการระดมสมองจากเพื่อนร่วมกลุ่มเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อผู้เรียนจะได้เชื่อมโยงและต่อยอดความรู้ที่มาจากหลายวิชาให้กลายเป็นผลงานใหม่ เน้นให้นำความรู้ทางด้านการบัญชีมาใช้ในการคำนวณต้นทุนอาหารและวางแผนการผลิตให้เพียงพอกับจำนวนคนที่รับประทาน โดยคำนวณตั้งแต่เริ่มทำธุรกิจ การจัดซื้อสินค้า การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำธุรกิจเพื่อวางแผนในการจัดกิจกรรม

3. กำหนดให้นักศึกษาได้มีการเรียนรู้การนำทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology Skill) นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการศึกษาหาความรู้ มีการฝึกฝนพัฒนากันการใช้อย่างมีประสิทธิภาพที่นักศึกษา (1) นำประสบการณ์ของตนเองโดยตรงจากการตั้งประเด็นวัฒนธรรมอาหารในชีวิตประจำวัน (2) สามารถพัฒนาเป็นความคิดหรือความคิดรวบยอดและความรู้สึกเกี่ยวกับประสบการณ์ที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย (3) สรุปความคิดรวบยอด หลักการในรูปแบบการอภิปราย บรรยายการสาธิต และการทำวิดีโอวัฒนธรรมอาหาร (4) การประยุกต์หลักการไปใช้ในสถานการณ์ใหม่โดยกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารในการทำโครงการ โดยนักศึกษาในศตวรรษใหม่ต้องเรียนรู้จากโจทย์ปัญหาชีวิตจริง (Project Base Learning : PBL) ต้องเรียนแบบลงไปปฏิบัติและการเตรียมจัดกิจกรรมรวมถึงการทำรายงานและวิดีโอ

ส่วนที่ 2 ผลของการจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหาร

ในส่วนนี้ได้เป็นขั้นตอนของชั้นลงมือทำตามแผนและชั้นสังเกตและรวบรวมข้อมูลซึ่งได้ผลกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารเป็นการศึกษาความรู้ที่ได้จากเรื่องการทำอาหารของทุกกลุ่มได้มีการจัดทำเป็นรายงานประกอบด้วยหลักการและเหตุผล วัตถุประสงค์ ประโยชน์ ขอบเขตของการทำอาหาร หน้าที่และความรับผิดชอบ การจัดทำอาหาร บันทึกต้นทุนค่าอาหาร ประเมินผลการดำเนินงาน ข้อเสนอแนะการจัดทำครั้งต่อไปและทักษะชีวิตซึ่งทุกกลุ่มสามารถนำทักษะชีวิตมาปรับใช้กับชีวิตได้

นักศึกษาได้ดำเนินกิจกรรมร่วมกัน เพื่อสร้างสัมพันธ์ภาพและศึกษาฝึกทักษะกระบวนการเรียนรู้แบบเน้นประสบการณ์ที่เป็นรูปธรรมด้วยตนเอง นำความคิดเชิงสร้างสรรค์ ขยายขอบเขตความคิดออกไปจากกรอบความคิดเดิมที่มีอยู่สู่ความคิดใหม่ๆ เป็นความคิดที่หลากหลาย มีการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างนักศึกษาด้วยกันกับผู้วิจัย ทำให้ได้ชื่อกลุ่มที่นำเสนอเช่น (1) กลุ่มตะลุยกาอาชาบ้านเฮา (2) กลุ่มห้าชนชาติพันธุ์ (3) กลุ่มข้าวเปียก (4) กลุ่มขนมพื้นบ้าน (5) กลุ่มอาหารเทศกาลสงกรานต์ (ปีใหม่เมือง) (6) กลุ่มอาหาร 4 ภาค (7) กลุ่มส้มตำ (8) กลุ่มเห็ดนางฟ้า (9) กลุ่มเมนูหน่อไม้ (10) กลุ่มชาติพันธุ์กระเหรี่ยง ไทยใหญ่ ไทยลื้อและล้านนา (11) กลุ่มเมนูอาหารพื้นบ้านสร้างสรรค์ (12) กลุ่มหน่อไม้หน้าฝนเจ้า (13) กลุ่มปลาตุก (14) กลุ่มฟักทอง (15) กลุ่มฟักแม้วหรือมะระหวาน (16) กลุ่มอาหารพื้นบ้าน (17) กลุ่มแรงงานมงคล (18) กลุ่มกล้วยกล้วย (19) กลุ่มกล้วยน้ำหว้า (20) กลุ่มข้าวโพดข้ามวัฒนธรรม (21) กลุ่มจอยผักกาดและน้ำพริกปลาทุ (22) กลุ่มห่อนึ่งไก่หนูน่านำทำบุญ (23) กลุ่มสับประรดแปรรูป (24) กลุ่มขนมไทยจากไข่แดง (25) กลุ่มเมนูไข่สร้างสรรค์ (26) กลุ่มอาหารท้องถิ่นปูนา ปลาตุกและมะเขือยาว และ (27) กลุ่มเงาะสร้างสรรค์

นักศึกษาได้ทำการรวบรวมข้อมูลมาจัดทำรูปเล่มรายงานและจัดทำวิดีโอ ทั้งนี้เพื่อใช้ในการนำเสนอขั้นตอนของการประกอบอาหาร ให้สอดคล้องกับหัวข้องานที่ต้องการศึกษา มีกระบวนการคิดวิเคราะห์ และสร้างสรรค์ผลงานกลุ่มให้มีประสิทธิภาพและคุณภาพเป็นอย่างมาก เพราะไม่ใช่แค่ทำเพื่อให้ได้แค่เมนูอาหาร แต่ทำเพื่อวัตถุประสงค์ที่ได้นำเสนอมาในหลายๆ ด้าน อีกทั้งประโยชน์จากการนำวัตถุดิบเหล่านี้มาทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ทางด้านอาหารในเรื่องความหลากหลายแปลกใหม่ ในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องถิ่นสามารถหาได้ง่าย มาทำเป็นอาหารที่ต่างออกไปจากของท้องถิ่นและนำรับประทานมากยิ่งขึ้นไปอีกและยังคงรักษาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเอาไว้ เพิ่มความหลากหลายให้กับอาหาร

ที่ทำให้มีสีสันน่ารับประทาน และยังเพิ่มมูลค่าของอาหาร

ส่วนที่ 3 การสะท้อนผลจากการจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้าน
วัฒนธรรมอาหาร

ขั้นสะท้อนผลการปฏิบัติ พิจารณาเพื่อนำไปสู่การวางแผนในขั้นสะท้อนผลการ
ประเมินเพื่อวางแผนการจัดกิจกรรมในครั้งต่อไป โดยมีการสัมมนากลุ่มย่อยที่จะนำไปสู่การ
แก้ไขและปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อนำไปใช้ในแผนจัดกิจกรรมต่อไป

3.1 สะท้อนผลการจัดกิจกรรม

นักศึกษาได้ฝึกให้มีลักษณะนิสัยที่ดีในการทำงาน ดังนี้

- 1) มีการวางแผนก่อนการทำงาน ขณะปฏิบัติงานและเมื่องานสำเร็จแล้ว
- 2) สามารถยอมรับข้อแตกต่างของความคิดเห็นและภารกิจที่ได้รับมอบ
หมายตอนวางแผนและสามารถปรับตัวเพื่อรับการเปลี่ยนแปลงเข้ากับสมาชิกกลุ่ม สร้าง
บรรยากาศในการเรียนรู้ในขณะดำเนินกิจกรรม
- 3) สามารถใช้ความรู้และทักษะที่ตนมีปฏิบัติตามที่วางแผนไว้อย่าง
เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอและความยืดหยุ่นในการปฏิบัติ
งาน ใช้ทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าและปัญหาระหว่างบุคคลได้อย่างรอบคอบ
ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม
- 4) สามารถคิดอย่างสร้างสรรค์ สร้างมุมมองที่แปลกใหม่ ค้นคว้าหาความ
รู้ในเนื้อหาและ ฝึกการทำงานด้วยการลงมือปฏิบัติจริงตามแผนที่วางไว้สร้างความชำนาญ
ฝึกคิดแก้ปัญหา ค้นคว้า ทบทวนแนวปฏิบัติและรวบรวมสรุปผลการปฏิบัติงานให้เป็นไป
ตามเป้าหมายที่วางไว้ สามารถนำวัฒนธรรมและความรู้ที่ได้มาใช้ในการจัดทำอาหาร จัดหา
เตรียมวัสดุตามภูมิปัญญาท้องถิ่นได้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ ลักษณะที่มุ่งเน้นไปที่การใช้ทักษะ
และวิธีการเรียนรู้ตามความสามารถช่วยให้มีการเรียนรู้วัฒนธรรมที่บูรณาการ การใช้
เทคโนโลยีสนับสนุนแนวทางเพิ่มเติมที่ใช้ปัญหาเป็นฐานโดยใช้ทรัพยากรของชุมชน
ภูมิปัญญาชาวบ้าน แหล่งเรียนรู้นอกห้องเรียนโดยกลุ่มของนักศึกษาได้ทำการนำเอาวัตถุดิบ
ที่มีอยู่ในพื้นบ้านและหาได้ง่ายมาทำอาหาร
- 5) ทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างสร้างสรรค์ ในการพัฒนาเมนูอาหาร ลงมือ
ปฏิบัติและสื่อสารกับผู้อื่นอยู่เสมอ มีการเปิดใจและตอบสนอง รับฟังข้อคิดเห็นและร่วมกัน
สรุปงาน ประเมินผลงานจากการดำเนินกิจกรรม เพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนา มีการแลกเปลี่ยน

เรียนรู้ ร่วมกันเสนอแนวทางแก้ไขปัญหา ร่วมรับฟัง ร่วมกันแก้ไขปัญหาและมีการสร้างมุมมองที่แปลกใหม่อาจเป็นการปรับปรุงพัฒนาเมนูอาหารให้ดียิ่งขึ้น

6) การประยุกต์สู่นวัตกรรม นำความคิดสร้างสรรค์มาใช้กับอาหาร ประกอบด้วยนำ ภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างเอกลักษณ์ มีการออกแบบเพิ่มคุณค่า เพิ่มมูลค่า สร้างสรรค์และดีต่อสุขภาพ ยังเป็นการอนุรักษ์และการจัดการเชิงวัฒนธรรมทางด้านอาหาร ให้สืบเนื่องต่อไป

7) เรียนรู้การใช้เครื่องมือเทคโนโลยีและทรัพยากรต่างๆ อย่างมีคุณภาพ สมาชิกในกลุ่มมีการใช้เทคโนโลยี เช่น โทรศัพท์ คอมพิวเตอร์ เป็นต้น สิ่งนำมาใช้ในการศึกษาและการดำเนินงาน ก็เพื่อการศึกษา ค้นคว้า และการจดจำเพื่อการบันทึกทำงานและทันสมัย

8) ช่วยฝึกสมาธิในการทำงานฝึกให้มีความอดทนในการทำเพื่อผลที่ออกมาอย่างสมบูรณ์ที่สุด นำความรู้เป็นเครื่องมือสู่การปฏิบัติ ที่ต้องมีความยืดหยุ่น สร้างสรรค์ ท้าทายและซับซ้อนให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองในการเรียนรู้และปรับตัวให้สอดคล้องกับยุคสมัยที่เปลี่ยนไป

9) ได้รับความรู้ในการเรียนตามศตวรรษที่ 21 ที่มีการปรับตัวให้เหมาะสม มีการจัดทำอาหารเพื่อประโยชน์ด้านโภชนาการและสุขภาพ นำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดี และยังได้ความรู้ใหม่ๆจากการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลอีกด้วย แลกเปลี่ยนความรู้กันและนำไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและผู้อื่น ทำให้ได้รับความรู้ ความสามัคคี ความคิดสร้างสรรค์จากการลงมือทำอาหารและยังเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนตามศตวรรษที่ 21 คือ การอ่าน การเขียน การคิดวิเคราะห์รวมถึงทักษะชีวิตและอาชีพด้วย

10) การทำกิจกรรมที่ช่วยเชื่อมความสัมพันธ์ในกับเพื่อนในกลุ่มและทำให้เรียนรู้เรื่องของการแบ่งปัน ความช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ความรับผิดชอบได้ทั้งมิตรภาพของเพื่อนๆ ที่ช่วยกันทำ ความมีน้ำใจซึ่งกันและกันและช่วยกันแก้ปัญหาในข้อผิดพลาดได้

11) ได้รับความรู้และประสบการณ์ใหม่ การศึกษาวิธีการทำและลงมือปฏิบัติ ได้ด้วยตนเองในรูปแบบการประกอบอาหารที่ไม่เคยได้ลองทำมาก่อนในการประกอบอาหาร และยังได้ศึกษาวัฒนธรรมการประกอบอาหารและการรับประทานอาหาร พัฒนาชีวิตให้ทันสมัยและค้นหาวิธีการคิดและการกระทำใหม่ๆ ขึ้นมาทดแทนความคิดเก่าจะทำให้ชีวิตมีความทันสมัยและสนุกสนาน

12) การผสมผสานระหว่างการทำอาหารแบบดั้งเดิมและแบบสร้างสรรค์ การคิดพิจารณาอย่างรอบคอบมากขึ้นในการจัดเตรียมหรือหาความรู้อย่างลึกซึ้งและชัดเจน ตลอดจนใส่ใจในการลงมือทำอาหารแต่ละเมนู ได้รับความรู้ที่หลากหลายและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและต่อยอดได้อย่างเหมาะสม

13) ได้รู้ถึงสรรพคุณและประโยชน์วัตถุดิบที่ใช้ที่เป็นผักตามท้องถิ่น สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่างและนำไปใช้ในประเพณีต่างๆ ก็ได้ เช่น ทำบุญ บายศรีสู่ขวัญ วันเข้าพรรษา ออกพรรษา และผักบางชนิดเป็นสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เป็นต้น

14) ช่วยยกระดับคุณธรรมในเรื่องความขยันหมั่นเพียร อดทน มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ในเรื่องของความมุ่งมั่นในการทำงานและการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

3.2 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อเสนอแนะ

จากการสัมภาษณ์กลุ่มย่อยเพื่อวางแผนการจัดกิจกรรมในครั้งต่อไป การจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารของนักศึกษาสาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายนักศึกษาส่วนใหญ่ต้องการให้มีการจัดทำโครงการอย่างต่อเนื่อง

อภิปรายผล

จากการวิจัยสามารถนำมาอภิปรายผลได้ดังนี้

1. นักศึกษาได้ปฏิบัติกิจกรรมจริง ฝึกให้มีลักษณะนิสัยที่ดีในการทำงาน การคิด และทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างสร้างสรรค์ เปิดใจและตอบสนอง รับฟังข้อคิดเห็น ร่วมกันสรุปงาน ประเมินผลงานจากการดำเนินกิจกรรม เพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนา มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มีการสร้างมุมมองที่แปลกใหม่อาจเป็นการปรับปรุงพัฒนา มีความรู้และความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติ ฝึกการทำงานด้วยการลงมือปฏิบัติจริงตามแผนที่วางไว้ ฝึกคิดแก้ปัญหา ค้นคว้า ทบทวนแนวปฏิบัติและรวบรวมสรุปผลการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ สอดคล้องกับ วิจารณ์ พานิช (2555) และ กัสมา กาซ็อน (2553) ที่ว่าสมองสร้างสรรค์คือ คิดนอกกรอบ ผู้สร้างสรรค์ทำสิ่งใหม่ๆ หรือวิธีการใหม่ๆ โดยมีจินตนาการแหวกแนวไป และเป็นที่เชื่อกันว่าความสร้างสรรค์นั้นเรียนรู้หรือฝึกได้ อาจารย์ผู้สอนครูเพื่อศิษย์จึงต้องหาวิธีฝึกฝนความสร้างสรรค์ให้แก่ศิษย์

2. นักศึกษาได้เรียนรู้และใช้ทักษะปฏิบัติตามที่วางแผนไว้อย่างเหมาะสม ทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ปัญหาระหว่างบุคคลและมีความยืดหยุ่นในการปฏิบัติงานได้อย่างรอบคอบ มีเรียนรู้การใช้เครื่องมือเทคโนโลยีและทรัพยากรต่างๆ อย่างมีคุณภาพ สมาชิกในกลุ่มมีการใช้เทคโนโลยี เช่น โทรศัพท์ คอมพิวเตอร์ เป็นต้น สิ่งื่อนำมาใช้ในการศึกษาและการดำเนินงาน ก็เพื่อการศึกษา ค้นคว้า และการจดจำ เพื่อการบันทึกที่งานและทันสมัย นอกจากนี้ยังมีภูมิปัญญาที่ต่างกัน ช่วยทำให้สมาชิกในกลุ่มสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างดี สอดคล้องกับวิภาพรรณ พินลา (2557) และ วิจารณ์ พานิช (2555) ที่ว่า การเร่งปฏิรูปการเรียนรู้ทั้งระบบให้สัมพันธ์เชื่อมโยงกัน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา และเรียนรู้ได้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยปฏิรูปให้มีความเชื่อมโยงกันทั้งหลักสูตรและการเรียนการสอน ให้ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงและสอดคล้องกับการเรียนรู้ยุคใหม่ นำเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร มาใช้ในการปฏิรูปการเรียนรู้ นวัตกรรมใหม่ๆ เพื่อทำให้การเรียนการสอนมีประสิทธิภาพได้ผลจริง

3. นักศึกษาสามารถนำความรู้เป็นเครื่องมือสู่การปฏิบัติ ที่ต้องมีความยืดหยุ่นสร้างสรรค์ ทำทลายและซับซ้อน ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองในการเรียนรู้และปรับตัวให้สอดคล้องกับยุคสมัยที่เปลี่ยนไป ความรู้ในการเรียนตามศตวรรษที่ 21 ที่มีการปรับตัวให้เหมาะสมกับยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลง มีการจัดทำอาหารแต่มีการเพิ่มเติมสารเข้าไปเพื่อประโยชน์ด้านโภชนาการและสุขภาพ และยังได้ความรู้ใหม่ๆจากการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลอีกด้วย สอดคล้องกับวิจารณ์ พานิช (2555) ที่ว่าการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 การพัฒนาทักษะชีวิตเพื่อให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นจึงเป็นสิ่งจำเป็น เพื่อการผสมผสานอัตลักษณ์และความสร้างสรรค์ของตัวเราและผู้อื่นเข้าด้วยกัน จะต้องเน้นไปที่ผู้เรียน โดยเฉพาะการให้นักเรียนได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ยิ่งถ้าเป็นผลงานที่ใช้ได้จริง ก็ยังเป็นประโยชน์ต่อสังคมอีกด้วย

ข้อเสนอแนะการนำผลการวิจัยไปใช้

จากผลการวิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

เชิงนโยบาย

1. การจัดกิจกรรมการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหาร ผู้สอนควรยึดหลักสอนน้อย เรียนมาก ด้วยจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เรียนรู้จากการลงมือทำ แล้วการเรียนรู้ก็จะเกิดจากภายในใจและสมองของตนเอง การเรียนรู้แบบนี้เรียกว่า PBL (Project-Based Learning) ผู้สอนต้องออกแบบการเรียนรู้และอำนวยความสะดวก นอกจากนี้ความรู้นั้นต้องเกิดจากการค้นคว้าเองของผู้เรียน โดยผู้สอนช่วยแนะนำ และช่วยออกแบบกิจกรรมที่ช่วยให้ผู้เรียนแต่ละคนสามารถประเมินความก้าวหน้าของการเรียนรู้ของตนเองได้

2. ผู้สอนควรพัฒนาและฝึกให้ผู้เรียนได้มีการเรียนรู้การใช้สมองหรือทักษะอื่นๆ ทุกด้านมาประกอบกันในการทำสิ่งใหม่ที่สร้างสรรค์ ให้คิดนอกกรอบที่สามารถนำความรู้เชิงวิชาและวินัย รวมถึงความรู้เชิงสังเคราะห์มาทำอาหารที่ได้ใช้ทักษะความคิดสร้างสรรค์การประยุกต์ใช้ ผู้เรียนที่มีการค้นหาวิธีการคิดและการกระทำใหม่ๆ ขึ้นมาทดแทนความคิดเก่า จะทำให้ชีวิตมีความทันสมัยและสนุกสนาน

เชิงปฏิบัติการ

1. ผู้สอนควรมีวิธีการการเรียนรู้ในแบบใหม่เป็นทีม ต้องเป็นการเรียนรู้ที่แบ่งปันกัน ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน การเรียนในปัจจุบันควรให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติพร้อมเรียนทฤษฎีไปพร้อมๆ กันโดยจัดทำโครงการ (Project) ที่ช่วยเชื่อมความสัมพันธ์ในกับเพื่อนในกลุ่ม และทำให้เรียนรู้เรื่องของการแบ่งปัน ความช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และความรับผิดชอบได้ทั้งมิตรภาพของเพื่อนๆ ที่ช่วยกันทำ ความมีน้ำใจซึ่งกันและกัน และช่วยกันแก้ปัญหาในข้อผิดพลาดได้

2. ผู้สอนควรสนับสนุนและส่งเสริมให้มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มุ่งเน้นไปที่การให้โอกาสสำหรับการใช้ทักษะ ในเนื้อหาและวิธีการตามความสามารถในการเรียนรู้ ช่วยให้อารมณ์การเรียนรู้วัฒนธรรมที่บูรณาการ การใช้เทคโนโลยีสนับสนุนแนวทางเพิ่มเติมในการใช้ปัญหาเป็นฐาน ทรัพยากรของชุมชน ภูมิปัญญาชาวบ้านและแหล่งเรียนรู้นอกห้องเรียน ผู้เรียนรุ่นใหม่ล้วนแต่มีทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศทุกคน การนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการศึกษาหาความรู้เป็นเรื่องสำคัญที่ต้องมีการฝึกฝนพัฒนาการใช้เครื่องมือที่ทันสมัยให้

มีประสิทธิภาพ

เชิงวิชาการ

ปัจจัยและเงื่อนไขที่ทำให้การจัดกิจกรรมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ทางด้านวัฒนธรรมอาหาร ประสบความสำเร็จ ดังนี้

1. ผู้สอนควรมีความรู้ความสามารถ ที่ควรฝึกกระบวนการสร้างองค์ความรู้ที่เป็นการพัฒนาทักษะการคิดรวบยอดให้ผู้เรียนได้ใช้ทักษะของตัวเองในการฝึกและทำบ่อยครั้งยังก่อให้เกิดความชำนาญ สามารถนำวัฒนธรรมและความรู้ที่ได้มาใช้ในการจัดทำอาหาร จัดหาเตรียมวัสดุตาม ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้มาใช้ในการเกิดประโยชน์ และเชื่อมโยงประสบการณ์ไปสู่มิติประวัติความเป็นมาของบรรพบุรุษ ในแง่ของสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม ประเพณี และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนสามารถนำมาใช้เป็นประโยชน์ในการดำเนินชีวิตและวางแผนการดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม

2. ผู้สอนควรฝึกกระบวนการปฏิบัติที่เป็นการพัฒนาทักษะการสังเกต การคิด เปรียบเทียบ การจำแนก และการให้เหตุผล การจัดโครงการที่มีการสืบค้นและจินตนาการ เรื่องต่างๆ โดยมีประเด็นสถานการณ์ที่ผู้สอนกำหนดทำให้ผู้เรียนมีการผสมผสานระหว่าง การทำอาหารแบบดั้งเดิมและแบบสร้างสรรค์ ตลอดจนใส่ใจในการปฏิบัติโครงการ ได้รับความรู้ที่หลากหลายและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและต่อยอดได้อย่างเหมาะสม เป็นการฝึกคิดให้มีเหตุผลอย่างสร้างสรรค์เป็นกระบวนการที่จะช่วยให้ผู้เรียน ค้นหาความรู้ใหม่ ฝึกเชื่อมโยงบูรณาการพัฒนาปัญญาของตนและเป็นประโยชน์ในการเรียนรู้

3. ผู้สอนควรฝึกให้ผู้เรียนยอมรับฟังความคิดเห็นจากทุกฝ่ายอย่างสร้างสรรค์ การจินตนาการจากประสบการณ์เดิมฝึกฝนให้ทำงานกลุ่ม มีปฏิสัมพันธ์ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น แลกเปลี่ยนความรู้กันและนำไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและผู้อื่น ทำให้ได้รับความรู้ ความสามัคคีและความคิดสร้างสรรค์จากการลงมือทำอาหารและยังเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนตามศตวรรษที่ 21 สร้างให้เป็นผู้มีทักษะในการสื่อสารกับผู้อื่นได้ดี มีความขยันหมั่นเพียร อดทน มีความมุ่งมั่นในการทำงาน และการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

ในการศึกษาควรจะต้องมีการศึกษาเพิ่มเติมในประเด็นอื่นๆ ดังต่อไปนี้

1. การจัดกิจกรรมในรูปแบบอื่น ๆ ที่สามารถสร้างการเรียนรู้ในการพัฒนาทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณสำหรับผู้เรียนในศตวรรษที่ 21 เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและใช้ในการประกอบอาชีพได้
2. การศึกษาถึงการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่นำไปสู่การพัฒนาการเรียนรู้นวัตกรรมที่ใช้ปัญหาเป็นฐาน ทรัพยากรของชุมชนในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยและความภูมิใจในความเป็นไทย

รายการอ้างอิง

- กัสม่า กาซ็อน. (2553). *การเรียนรู้แบบบูรณาการในการสอนรายวิชาสัมมนาทางการบัญชีในมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย*. เชียงราย: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2550). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: วี อินเทอร์เน็ต พริน.
- วัฒนธรรม. (2557). สืบค้นเมื่อ 12 ธันวาคม 2557, จาก <http://202.28.25.105/e-learning/courses/705311/.../bththii8Buy56.ppt?>
- วิจารณ์ พานิช. (2555). *วิธีสร้างการเรียนรู้เพื่อศิษย์ในศตวรรษที่ 21*. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสดศรี-สฤษดิ์วงศ์.
- วิภาพรรณ พินลา. (2557). *แนวทางการจัดการเรียนรู้วิชาสังคมศึกษา เพื่อพัฒนาทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณสำหรับผู้เรียนในศตวรรษที่ 21*. วารสารคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณสงขลา, 1,1-12.
- สำนักวิชาบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย. (2560). *ประวัติสำนักวิชาบัญชี*. สืบค้นเมื่อ 1 ตุลาคม 2560, จาก <http://accounting.crru.ac.th/accounting/1/index>