



การวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถ
สู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาลี หมวกกุลและคณะ

ธันวาคม 2553

การวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถ
สู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงขั้นโตกเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาลี หมวกกุล
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คุณากรบดินทร์

ธันวาคม 2553

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยง
ชั้น โดกเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย ดำเนินไปได้อย่างราบรื่น จนประสบผลสำเร็จ
ได้ข้อมูลที่จะนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ นักศึกษาสามารถให้บริการการจัดเลี้ยงชั้น โดกได้
คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยที่ให้การสนับสนุนงบประมาณ
ผู้ประสานงาน(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร. นฤมล นันทรักษ์) และผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่ให้ข้อเสนอแนะ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร. มาณพ ภาษิตวิไลธรรม อธิการบดีและผู้บริหารทุกระดับของมหาวิทยาลัย-
ราชภัฏเชียงราย ที่ให้โอกาสและสนับสนุน ทำให้ผู้วิจัยสามารถดำเนินการวิจัยจนสำเร็จลุล่วงไป
ด้วยดีและสุดท้ายขอขอบคุณอีกหลายๆ ท่านที่ไม่สามารถเอ่ยนามในที่นี้ได้

คณะผู้วิจัย

ธันวาคม 2553

บทคัดย่อ

การวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โดกเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมระหว่างอาจารย์ ผู้ประกอบการและนักศึกษาที่เรียนรายวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2552 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โดก เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย ดำเนินงานวิจัยด้วยการจัดการเรียนรู้ที่ยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง : โมเดลชิปปา การปฏิบัติการจริงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างอาจารย์ นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้ให้บริการ ผู้รู้ รวมถึง ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

ผลการวิจัยพบว่า

การจัดการเรียนรู้ด้วยรูปแบบโมเดลชิปปา ทำให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้กระบวนการจัดเลี้ยงเพื่อนำไปสู่ธุรกิจได้ดี และสามารถจัดเลี้ยงชั้น โดกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์) ตามแผนธุรกิจ และนักศึกษาสามารถบริหารจัดการได้ทั้งในเรื่อง การจัดสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ การให้บริการอาหารในแต่ละซุ้ม รวมถึงการจัดเก็บหลังการให้บริการอาหารสิ้นสุดลง

ABSTRACT

The research and developing learning management pattern for the students' capability of Khan Toke Dinner Catering Business for supporting Chiang Rai Tourism was the participatory action research between the teachers and the students who registered in Thai Food Knowledge Course in Academic Year of 2 /2009. The purposes of this research were to study the appropriate learning management pattern, to respond the need of Khan Toke Dinner Catering Business and to support Chiang Rai Tourism. The study was conducted by CIPPA Model: the action research was done between the teachers, students, entrepreneurs, service users, experts, including the people who get involved.

The findings showed that:

Learning Management by CIPPA Model could make the students learn the catering process into business perfectly and they could be able to manage Self-Service Khan Toke Dinner Catering (Buffet) through business plan. In addition, they could also manage place, tools and equipments, services including cleaning up everything after service.

สารบัญ

| บทที่ | หน้า |
|-------|---|
| 1 | บทนำ |
| | ความสำคัญและความเป็นมา |
| | วัตถุประสงค์ |
| | ผลที่คาดว่าจะได้รับ |
| | ขอบเขตของการวิจัย |
| | นิยามศัพท์เฉพาะ |
| | กรอบแนวคิดการวิจัย |
| 2 | ทฤษฎีและหลักการ |
| | ชั้น โดก |
| | ประเพณีเลี้ยงชั้น โดก |
| | การจัดเลี้ยงชั้น โดกให้ปลอดภัย |
| | การวิเคราะห์ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารแบบชั้น โดก |
| | การเรียนรู้ |
| | ทฤษฎีการเรียนรู้ |
| | การเรียนการสอน โดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง : โมเดลซิปปา |
| | งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง |
| 3 | เครื่องมือและวิธีการวิจัย |
| | ประชากร |
| | เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย |
| | ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย |
| | การเก็บรวบรวม |

สารบัญ(ต่อ)

| บทที่ | หน้า | |
|-------|--|----|
| 4 | ผลการวิจัย | |
| | การจัดประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์การดำเนินงาน | 40 |
| | การประเมินสถานการณ์การให้บริการอาหารตามสภาพจริง เพื่อใช้ประกอบการทำแผนการจัดการเรียนรู้ | 41 |
| | การวิเคราะห์สถานการณ์การให้บริการ โดยผู้ใช้บริการ/มัคคุเทศก์ ข้อมูลจากองค์ความรู้ที่ได้จากเอกสารและงานวิจัย เพื่อใช้เป็นเนื้อหาประกอบการจัดการเรียนรู้ | 45 |
| | การวิเคราะห์กระบวนการจัดการเรียนรู้ด้านการบริการอาหารที่ผ่านมา จัดทำแผนการเรียนรู้แบบ โมเดลชิปปา | 47 |
| | | 48 |
| 5 | สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ | |
| | สรุปผลการวิจัย | 65 |
| | อภิปรายผล | 66 |
| | ข้อเสนอแนะ | 67 |
| | บรรณานุกรม | 68 |
| | ภาคผนวก | 71 |
| | ภาคผนวก ก แบบทดสอบความรู้เรื่อง การจัดเลี้ยงขันโตก | 72 |
| | ภาคผนวก ข แผนการจัดการเรียนรู้การบริการอาหารแบบขันโตก | 75 |
| | ภาคผนวก ค การทดสอบความรู้ | 79 |
| | ภาคผนวก ง แผนธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตก | 81 |
| | ภาคผนวก จ คู่มือการจัดเลี้ยงขันโตกปลอดภัย | 85 |
| | ภาคผนวก ฉ คู่มือการประยุกต์การจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์) | 91 |
| | ภาคผนวก ช ภาพกิจกรรมการเผยแพร่งานวิจัย | 95 |

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและความเป็นมา

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายจัดการเรียนการสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ในช่วงเวลาที่มีสถานภาพเป็นวิทยาลัยครู โดยมุ่งเน้นการผลิตคหกรรมศาสตร์ ในระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษาภายใต้หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) และหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) บัณฑิตที่จบการศึกษาทั้งหลักสูตรครุศาสตรและวิทยาศาสตร์ ประกอบอาชีพหลากหลายสาขา เช่น ประกอบอาชีพคหกรรมศาสตร์ อาชีพอิสระด้านการบริการจัดดอกไม้ เปิดร้านอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับการวิจัย การประกอบอาชีพของบัณฑิตคหกรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตที่พบว่า บัณฑิตส่วนหนึ่งประกอบอาชีพเป็นนักธุรกิจ (รวิโรจน์ อนันตธนาชัย, 2549) และอื่นๆ ประกอบอาชีพส่วนตัวด้านการให้บริการทางอาหารและดูแลครอบครัว ข้อเท็จจริงดังกล่าวน่าจะเป็นตัวชี้วัดได้ว่า ผู้ที่จบสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีศักยภาพในการเป็นผู้ให้บริการและนักบริหารจัดการได้ระดับดี

เมื่อประเทศไทยมีความต้องการบุคลากรสาขาอุตสาหกรรมอาหารและบริการ เพื่อรองรับการเป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยว จึงทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศต้องมีบทบาทด้านการวิจัยและพัฒนาบุคลากร โดยเป็นการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น แล้วพัฒนาอาหารให้เกิดมูลค่าเพิ่ม สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ได้ โดยเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย เป็นสถาบันการศึกษาที่ตั้งอยู่ในเขตภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย และอยู่ในเขตอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง ซึ่งเป็นแหล่งรวมของภูมิปัญญาอาหาร และเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวและศูนย์กลางการเดินทางสู่ประเทศต่างๆ ในอนุภาคลุ่มน้ำโขง จึงเป็นโอกาสที่จะนำเสนอการบริการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้งอดีตและปัจจุบันสู่ธุรกิจบริการอาหารสำหรับรองรับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะวัฒนธรรมการเลี้ยงอาหารแบบขันโตก ซึ่งผู้ช่วยศาสตราจารย์มาลี หมวกกุลและคณะ (2549) ได้ทำการวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดเลี้ยงในลักษณะขันโตกเฉพาะบุคคลที่มีความพิเศษจากการจัดเลี้ยงขันโตกที่เคยจัดเลี้ยงกันทั่วไปคือ สามารถใช้จัดเลี้ยงได้ทั้งมือกลางวันและมือเย็น

นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวจังหวัดเชียงรายนิยมใช้บริการการจัดเลี้ยงอาหารแบบขันโตกซึ่งมีการให้บริการทั้งในและนอกสถานที่เฉพาะมือเย็นเท่านั้น โดยผู้รับบริการจะต้องนั่งล้อมวงๆ ละ

4-5 คน และรับประทานอาหารในสำรับเดียวกันเมื่อทุกคนมาพร้อมกันแล้ว ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกที่มีให้บริการในจังหวัดเชียงราย มีจำนวนไม่น้อยกว่า 10 ราย ถ้ามีการส่งเสริมให้มีการใช้บริการอาหารแบบขันโตกทั้งในรูปแบบรับประทานร่วมกัน และรูปแบบขันโตกเฉพาะบุคคล (แบบบุฟเฟต์ขันโตก) น่าจะเป็นการส่งเสริมวัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบขันโตกที่ให้บริการอาหารพื้นเมืองและมีการแสดงตามศิลปพื้นเมือง ได้ทั้งในมือเย็นและมืออื่นๆ โดยเฉพาะการรับประทานแบบบุฟเฟต์ขันโตกหรือขันโตกเฉพาะบุคคล สามารถให้บริการได้ทุกโอกาสไม่ว่าจะเป็นงานประชุม งานมงคล งานอวมงคล และงานเลี้ยงรับรองแขก

โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ได้จัดการเรียนการสอนรายวิชาอาหารไทย สำหรับทั้งนักศึกษาวิชาเอกคหกรรมศาสตร์ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ภาษาญี่ปุ่น นิติศาสตร์ และอื่นๆ เป็นเวลานาน แต่ยังไม่มีการศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจอาหาร โดยเฉพาะการจัดเลี้ยงอาหารแบบขันโตก นักวิจัยจึงเห็นว่าควรมีการศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจ เพื่อนำผลการวิจัยไปเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตร และการจัดการเรียนรู้ให้ตรงตามความต้องการของธุรกิจอาหาร

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตก เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย

คำถามหลัก

รูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกเป็นอย่างไร

คำถามย่อย

1. รูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกเป็นอย่างไร
2. ความสามารถของนักศึกษาตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกเป็นอย่างไร

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. รูปแบบการจัดการเรียนรู้ธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โตก
2. ความสามารถของนักศึกษาที่จำเป็นตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โตก
3. การนำรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่ได้จากการวิจัยไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้รายวิชาอื่นๆ

ขอบเขตของการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โตกด้วยวิธีการสอนแบบฝึกปฏิบัติจากการจำลองสถานการณ์จริง (การจัดการเรียนรู้ภายในสถาบันการศึกษาแล้วจัดตั้งสถานประกอบการจำลองในสถาบันการศึกษา) และแบบฝึกปฏิบัติจากสถานประกอบการ (การจัดการเรียนรู้ในสถาบันการศึกษาแล้วฝึกปฏิบัติการประกอบธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โตกที่สถานประกอบการจริง) โดยใช้องค์ความรู้จากการวิจัย ทั้งนี้ได้ประยุกต์การจัดการเรียนรู้แบบโมเดลซิปปา ทั้ง 7 ขั้นตอน คือ ขั้นทบทวนความรู้เดิม การแสวงหาความรู้ใหม่ การศึกษาทำความเข้าใจข้อมูล/ความรู้ใหม่ และเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การแลกเปลี่ยนความรู้ความเข้าใจกับกลุ่ม การสรุปและจัดระเบียบความรู้ การแสดงผลงาน และการประยุกต์ใช้ความรู้

ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาอาหารไทยภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2552 จำนวน 2 หมู่เรียน รวม 40 คน

หน่วยงานความร่วมมือ

ในการวิจัยครั้งนี้มีภาคีเครือข่าย ดังนี้

ชุมชนสับปะรด บ้านป่าซางวิวัฒน์ ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

สับนงาชั้น โตก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

กลุ่มจักสาน (ลุงดา)

ร้านอาหารพื้นเมืองอารีย์ ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

สถานประกอบการร้านอาหารพื้นเมือง

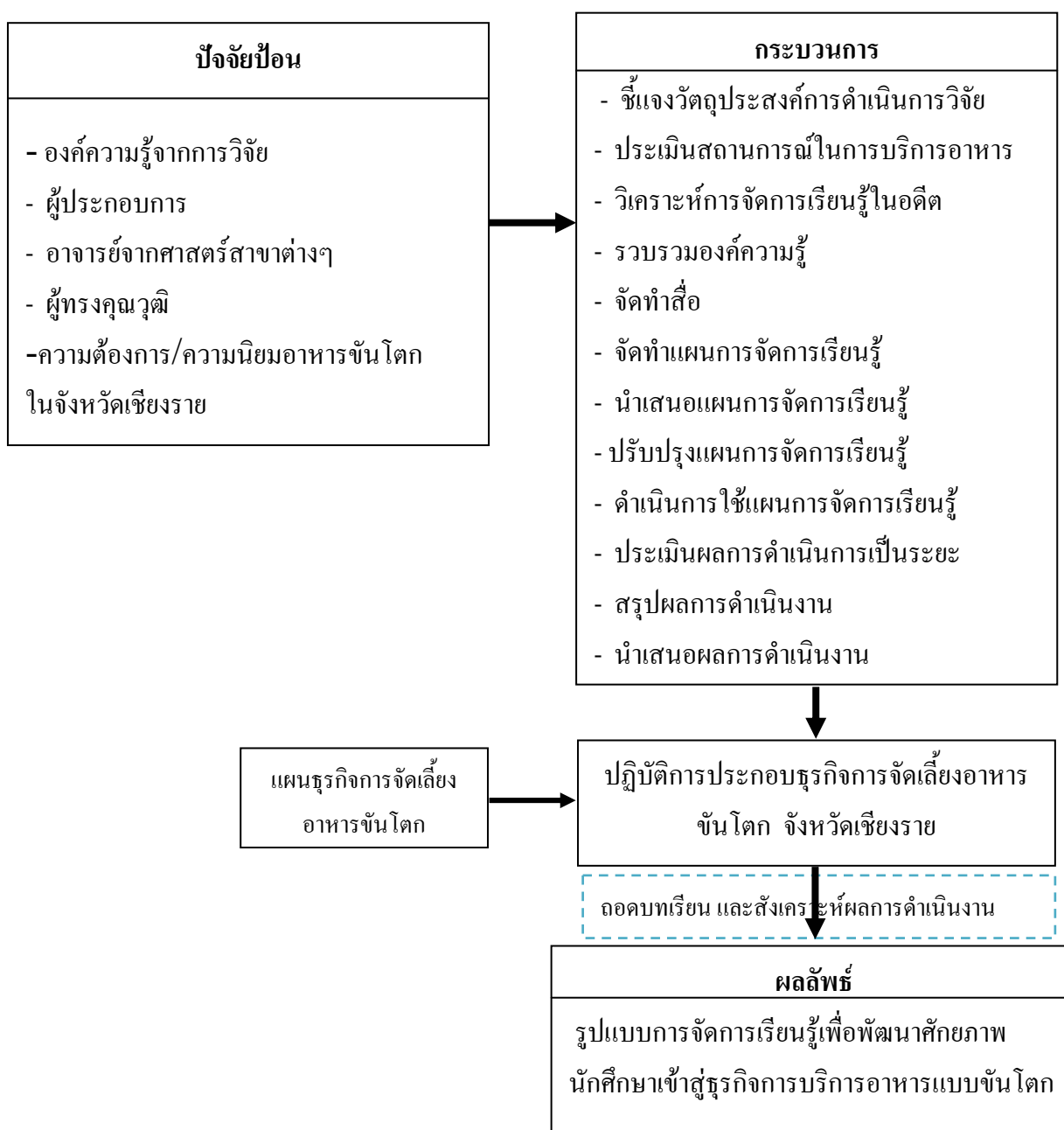
ห้องอาหารบัวตอง มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

นิยามศัพท์เฉพาะ

รูปแบบการจัดการเรียนรู้ หมายถึง รูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โดก เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว จังหวัดเชียงราย

ธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โดก หมายถึง การบริการอาหารแบบชั้น โดกประกอบด้วย โดก อาหารพื้นเมือง การแสดงพื้นเมือง เป็นต้น

กรอบแนวคิดการวิจัย



บทที่ 2

ทฤษฎีและหลักการ

การวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โตกเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย นักวิจัยได้ศึกษาค้นคว้าแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยนำเสนอตามลำดับหัวข้อดังนี้

1. ชั้นโตก
2. สถานการณ์ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารแบบชั้น โตก
3. การจัดเลี้ยงชั้น โตกให้ปลอดภัย
4. การเรียนรู้
5. ทฤษฎีการเรียนรู้ (Theory of Learning)
6. การเรียนการสอนโดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง : โมเดลชิปปา
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชั้นโตก

ล้านนาไทยเป็นดินแดนที่เจริญรุ่งเรืองด้วยศิลปวัฒนธรรมแต่โบราณกาล ด้วยเหตุที่ล้านนาไทยเคยเป็นราชอาณาจักรล้านนาไทยมาแต่พุทธศตวรรษที่ 18-20 มีพระเจ้ามังรายเป็นปฐมกษัตริย์แห่งราชวงศ์มังรายหรือเม็งราย และมีการพัฒนาหลายด้าน เช่น การปกครอง การศาสนา ศิลปะต่างๆ วัฒนธรรมการอยู่ การนอน การกิน การบวช การแต่งงาน ฯลฯ เหล่านี้ล้วนเป็นสิ่งที่ควรแก่การศึกษาค้นคว้าอย่างยิ่ง ประเพณีชั้นโตกเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินล้านนาไทยที่มีผู้คนสนใจเป็นอันมากและควรแก่การอนุรักษ์สืบไป

ความหมายของชั้นโตก

ชั้นโตก หรือ โตก เป็นภาษาดั้งเดิม เป็นภาษาสำหรับวางสำหรับอาหาร บางคนเรียก สะโตก มีรูปทรงกลม เส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 30 เซนติเมตรขึ้นไป มีเชิงสูงประมาณ 1 ฟุต มีทั้งชั้นโตกไม้และชั้นโตกหวาย

ชั้นโตกโดยมากทำจากไม้สัก นำมาลึงโดยเครื่องกลึง คนล้านนาไทยเรียกว่า เคียนไม้ จึงเรียกหมู่บ้านช่างกลึงว่า “บ้านช่างเคียน” “วัดช่างเคียน” เป็นต้น พวกช่างจะนำเอาไม้สักท่อนใหญ่ๆ มาตัดให้พอเหมาะและนำมาลึงหรือเคียน เมื่อเคียนจนได้รูปแล้วจะทำเชิงหรือตีนเชิงเข้าไปลงรักหรือทาหาง ซึ่งทางภาคกลางเรียกว่า ลงชาด เมื่อหางหรือรักแห้งแล้วก็นำมาใส่อาหารได้

การเรียกขันโตกมักเรียกไม่เหมือนกันตามภาษาถิ่น (ประเพณีขันโตก. <http://www.nakornnan.com/custom/khantok.htm>. 2552) ส่วน ชลนทร กัลยาณมิตร (2546 : 10) กล่าวถึงขันโตกว่า นอกจากจะทำด้วยไม้สักแล้ว อาจจะทำด้วยหวายขนาดใหญ่หรือเล็กแล้วแต่จำนวนคนในครอบครัว และจะมีขันโตกทุกๆ ครัวเรือน นอกจากคนเมืองและยังพบในกลุ่มของชาวไตลื้อ ไตจีน ชาวยอง ไทใหญ่ ชาวเขมบนคอยสูงในแคว้นอัสสัม จีนตอนใต้ ในพม่าและประเทศลาว

ขันโตกมี 2 ชนิด คือ ขันโตกยวนซึ่งทำด้วยไม้สัก ใช้กันแพร่หลายในแถบภาคเหนือของประเทศไทย อีกชนิดหนึ่งคือ ขันโตกลาว ทำด้วยไม้ไผ่สานประกอบด้วยหวายในบางส่วน นิยมใช้ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ลาว และแถบสิบสองปันนาทางตอนใต้ของจีน ชาวเขาบางกลุ่มก็นิยมใช้ขันโตกดังกล่าวนี้ด้วย ในสมัยโบราณขันโตกเป็นเครื่องใช้ส่วนหนึ่งของงานพิธีต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานศพ และพิธีทำบุญบ้าน เป็นต้น อาหารที่ใช้เลี้ยงเป็นอาหารของคนไทยทางภาคเหนือและจะเป็นอาหารของภาคอื่นๆ ด้วย (ลิ้มรสอาหารเมือง. http://www.Oldchiangmai.com/oldcm_th/m1_khantoke_dinner.php. 2552)

ชาวลahu เรียกขันโตกว่า ผีโกว วิธีการทำคือ หาไม้ไผ่ซึ่งต้องเป็นไม้ไผ่อย่างดีเท่านั้นนำมาตัด เหลาเป็นตอก พอได้ครบแล้วหาหวายมาทำเป็นขาขันโตกหรือโครงสร้าง แล้วนำเอาตอกไม้ไผ่มาสานกับหวายที่เป็นเส้นๆ ผสมผสานกันแล้วจะกลายเป็นขันโตกหรือผีโกวตามภูมิปัญญา ชาวลahu ใช้สำหรับตั้งวางจานข้าว ถึงเวลาจะรับประทานจะมีขันโตกตั้งวางตรงกลางแล้วตักข้าวและกับข้าววางในขันโตกแล้วจึงรับประทานอาหารกันอย่างพร้อมหน้าพร้อมตาทั้งครอบครัวอย่างอบอุ่น (ของใช้ในชีวิตประจำวัน. <http://www.hilltribe.org/thai/lahu/lahu-usetoday.html>. 2552)

ขันโตก เป็นวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารอย่างหนึ่งของคนเหนือ เป็นรูปแบบการนั่งรับประทานบนพื้นเรือน ในปัจจุบันหาได้ยากเพราะวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่เปลี่ยนไป ส่วนใหญ่จะจัดเป็นการต้อนรับแขกคนสำคัญ เป็นการรับประทานอาหาร (อาหารเย็น) พร้อมชมการแสดงพื้นบ้าน (ขันโตก. <http://www.sabun-nga.com/home/modules.php?name=Content&showpage&pid=3>. 2552)

ลักษณะและขนาดของขันโตก

ลักษณะของขันโตกมี 2 ลักษณะคือ ขันโตกไม้ และขันโตกหวาย (“ขันโตก”. 2542 : 613-616)

1. ขันโตกไม้ มักทำด้วยไม้สักหรือไม้จริงชนิดอื่น ขันโตกไม้แยกออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนใบข้างบน และส่วนขาที่เรียกกันว่าตีน วิธีทำขันโตกโดยทั่วไป จะตัดเลื่อยไม้สักออกเป็นแฉก ความหนาประมาณ 6 เซนติเมตร นำมาเคียน คือกึงปากให้กลม แล้วกึงเจาะลงด้านในให้ลึกลง 3-4 เซนติเมตร ขอบปากหนาประมาณ 2 เซนติเมตร ด้านล่างของใบโตกเจาะรูกลมขนาด 1

เซนติเมตรโดยรอบ เป็นวงกลมอย่างน้อย 6 รู แล้วใช้ไม้ขนาด 2 เซนติเมตร ยาว 20 เซนติเมตร กลึงให้กลมและเป็นทรงลูกมะหวด ทำเดือยหัวท้าย เดือยมีขนาดใหญ่ 1 เซนติเมตร ในส่วนที่เป็น ดินชั้นโตนั่นให้เอาแวนไม้ที่มีขนาดเล็กกว่าไบโตกเล็กน้อยมากกลึงให้กลม เจาะข้างในออกให้ เหลือเป็นวงกลมส่วนนอก ความกว้างของขอบดินประมาณ 3 เซนติเมตร เจาะรู 6 รู ระยะห่างถึง ของรูเท่ากับรูของไบโตก ในการประกอบนั้นให้เอาไม้ดินที่มีเดือยด้านหนึ่งเสียบเข้ากับรูของ ไบโตก เดือยอีกด้านหนึ่งเสียบเข้ากับรูของขอบดิน แล้วจึงใช้เศษถ้วยชามเคลือบที่แตก ชูดูให้ เรียบ ทาร์กลงชาติให้เป็นสีแดง

2. ชั้นโตนุ้ย คือ ชั้นโตนุ้ยที่ถักสานด้วยหญ่ย พื้นของไบโตกสานด้วยไม้ไผ่เป็น ลายสองปูพื้น ทำขอบล่างและขอบบนด้วยเส้นหญ่ย ขาหรือดิน ใช้เส้นหญ่ยค้ำจุนลง แล้วยึดด้วย หญ่ยให้มันคง

สำหรับการใช้งานนั้น ทั้งชั้นโตนุ้ยและชั้นโตนุ้ยต่างก็ใช้เป็นภาชนะที่วางถ้วยอาหาร และกับข้าว มีใช้กันทั่วไปในภาคเหนือ เมื่อใส่กับข้าวแล้วยกมาตั้งสมาชิกในครอบครัวหรือแขก ที่มาบ้านจะนั่งล้อมวงกินข้าว นอกจากจะใช้วางถ้วยกับข้าวแล้วยังใช้โตนุ้ยเป็นภาชนะใส่เข้าของ อย่างอื่นด้วย เช่น ใส่ดอกไม้ รูปเทียนแทนขันดอกก็ได้ ใส่เครื่องค้ำบับเป็นขันตั้งก็ได้ ใส่ผลหมากรากไม้ก็ดี ทั้งนี้ภาชนะที่วางถ้วยกับข้าวนอกจากจะใช้ชั้นโตนุ้ยแล้วยังใช้กระดิ่งหรือ ถาดแบนแทนเรียกว่าขันเข้า ชั้นโตนุ้ยถ้ายังไม่ได้วางถ้วยอาหารเรียกว่า ชั้นโตนุ้ย เมื่อวางถ้วยอาหาร แล้วก็มักจะเรียกว่า ขันเข้า หรือสำหรับอาหาร

ในปัจจุบันชั้นโตนุ้ยอาจมีหลายขนาดแล้วแต่การใช้งาน ทั้งนี้ ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ ได้แบ่งออกเป็น 3 ขนาด ดังนี้ (“ชั้นโตนุ้ย”. 2542: 616)

1. ชั้นโตนุ้ยหลวง หรือ สะโตนุ้ยหลวง ทำด้วยไม้ขนาดใหญ่ ตัดท่อนมากลึงหรือเคียนเป็น ชั้นโตนุ้ย มีความกว้างประมาณ 25-50 นิ้ว ตามขนาดของไม้ที่หามาได้ และนิยมใช้ในราชสำนัก ในคุ้ม ในวังของเจ้านายฝ่ายเหนือทั่วไป รวมทั้งใช้ในวัดวาอารามทั่วไปด้วย ทั้งนี้เพื่อให้เหมาะสม กับยศศักดิ์และความยิ่งใหญ่ของชนชั้นผู้ปกครองในการที่จะใช้เลี้ยงแขกบ้านแขกเมือง ส่วนวัดนั้น พระสงฆ์เป็นผู้ดูแลการเคารพบนอบ มีประชาชนนำอาหาร ไปถวายมาก ดังนั้นประชาชนจึง นิยมทำชั้นโตนุ้ยหลวงไปถวายวัด

2. ชั้นโตนุ้ยฮาม หรือ สะโตนุ้ยฮาม เป็นชั้นโตนุ้ยขนาดกลางประมาณ 17-24 นิ้ว (คำว่า ฮาม หรือ ฮะราม หมายถึง ขนาดกลาง) ใช้ไม้ขนาดกลางมาตัดและเคียนหรือกลึงเหมือน ชั้นโตนุ้ยหลวง ลงรักทาหางอย่างเดียวกัน ผู้ที่ใช้ชั้นโตนุ้ยขนาดนี้มักได้แก่ ครอบครัวขนาดใหญ่ เช่น คหบดี เศรษฐีผู้มีอันจะกิน หรือถ้าเป็นวัด ผู้ที่ใช้ชั้นโตนุ้ยขนาดนี้คือ พระภิกษุในระดับรองสมภาร

3. ชั้นโตกน้อย เป็นชั้นโตกขนาดเล็ก ขนาดประมาณ 10-14 นิ้ว วิธีทำมีลักษณะเช่นเดียวกับชั้นโตกหลวงและชั้นโตกฮาม ใช้ในครอบครัวเล็ก เช่น หญิงชายที่เพิ่งแต่งงานใหม่ หรือผู้ที่รับประทานคนเดียว อาหารที่ใส่ก็มีไม่มาก

ภาชนะใส่อาหารของล้านนาไทย

ล้านนาไทยใช้ภาชนะใส่อาหารหลายอย่าง เช่น ชั้นโตก กั๊วะข้าว ไถลข้าว ก่องข้าว ถ้วยแกง จ๊อน เป็นต้น ภาชนะเหล่านี้โดยมากทำด้วยไม้สักและกะลามะพร้าวเป็นพื้น จะเห็นได้ว่าชาวล้านนาไทยอยู่ในดินแดนที่มีทรัพยากรโดยเฉพาะไม้สักและเบญจพรรณมากจึงนำมาดัดแปลงให้เป็นประโยชน์ใช้สอยกันในครอบครัว ในวัด และในวัง มีขนาดใหญ่และเล็กตามลำดับ ภาชนะใส่อาหารที่ควรรู้จักมีดังนี้ (ประเพณีชั้นโตก. <http://www.nakornnan.com/custom/khuntok.htm>.

2548 ; ชั้นโตก. <http://202.129.0.133/createweb/00000/00000-3141.html>. 2552)

1. ชั้นโตก โตก หรือสะโตก เป็นภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหาร มี 3 ชนิด คือ ชั้นโตกหลวง (สะโตกหลวง) ชั้นโตกฮาม (สะโตกทะราม) และชั้นโตกน้อย (สะโตกน้อย)

2. ฝาจี หรือฝาชี เป็นคู่กับฝาเจิบหรือฝาจิบ ใช้ก่ลิงจากไม้สักข้าง สานจากไม้ไผ่ข้างคลุมชั้นโตกไว้เพื่อกันแมลงวันและฝุ่นละออง โบราณนิยมทำกันทุกครอบครัว ส่วนฝาจิบ ได้แก่ ฝาชีขนาดเล็กก่ลิงจากไม้สักหรือสานจากไม้ไผ่ เอาปกคลุมให้ข้าวหรือภาชนะขนาดเล็กที่ใช้หุงข้าวเหนียวของชาวล้านนาไทย ภาชนะที่ใช้ครอบเรียกว่า ฝาเจิบ

3. กั๊วะข้าว เป็นภาชนะคล้ายชั้นโตก ทำด้วยไม้สัก แต่ไม่มีเชิงหรือตีนอย่างชั้นโตก โดยมากเวลาก่ลิงหรือเคียนแล้วจะใช้ได้เลย คือ ใช้เป็นที่รองข้าวเหนียวเวลาตกลงจากไถหนึ่ง ทางล้านนาเรียกว่า “ปลงไหข้าว” หรือ “ปลดไหข้าว” จะต้องเทลงไปในกั๊วะข้าว ดังปรากฏในคำวพระยาพรหมโวหาร (วัฒนธรรมการใช้ชั้นโตก. <http://www.nakornnan.com/wattanatum/wat002.htm>. 2552) ตอนหนึ่งว่า

จ๊กบอคนายแพง เจ้าแป็งกลินคู

เจ้าแต่งต้อนหลายอันมีพร้าพร้อม

โต๊ะโตกกั๊วะชั้นของจิ้นจ้าวมัน

หอมหวานใส่ด้วยคันจ๊กจา

ก็กลัวคำยาวค่าวนัก ฯลฯ

(จ๊กบอคน้องผู้เป็นที่รัก ผู้มีกลิ่นหอมประดุจกระแจะจันทน์ว่า เขาได้ตบแต่งต้อนรับหลายสิ่งอันพร้อมด้วยโต๊ะ โตก กั๊วะ และชั้น ทั้งของทอด (จิ้น) ผัด (จ้าว) มันหอมหวานอร่อยด้วย ถ้าจะพูดจาว่ากล่าวอะไรบ้าง ก็กลัวจะยืดยาวไป)

4. ไถลข้าว ได้แก่ ถาดใส่ข้าว โดยมากทำจากทองเหลือง ตีแผ่ออกไป กว้างขนาด 40 นิ้ว (หรือมากน้อยกว่านั้นตามต้องการ) ถาดหรือไถลข้าวนี้เป็นของมีค่า ต้องซื้อหากันด้วยราคา

แพงจึงนิยมใช้กันในคุ้มในวังเจ้านายของล้านนาไทยเป็นส่วนมาก ประชาชนจะมีก็น้อย โดยมากเป็นคนที่มีความฐานะดี มีเงินมีทองเท่านั้น

5. กล่องข้าว อีสานเรียกว่า กระจิบข้าว นิยมใช้ไม้ไผ่สานเป็นรูปทรงกะทัดรัด สูงประมาณ 10 นิ้ว สำหรับกล่องข้าวเล็ก ถ้าขนาดกลางประมาณ 20 นิ้ว ขนาดใหญ่ประมาณ 30-40 นิ้ว เป็นขนาดความสูง ส่วนความกว้างใหญ่นั้น ขนาดเล็กเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 10 นิ้ว ขนาดกลางและใหญ่ก็ขยายส่วนให้พอดีกับความสูง กล่องข้าวนิยมทำฝาสำหรับสวมเพื่อกันแมลงวันหรือฝุ่นละอองตกลงไป และทำเป็นรูสอดด้ายโยงตั้งแต่ก้นกล่องขึ้นถึงปาก สอดฝาซึ่งทำเป็นรูไว้ทั้งสองข้างผูกเข้าด้วยกันให้สายยาวพอสะพายได้

6. แอ็บข้าว ทำด้วยไม้ไผ่เป็นไม้สาน ส่วนใหญ่มีขนาดเล็ก ไม่มีเชิงเหมือนกล่องข้าว ใช้สำหรับใส่ข้าวเหนียวสำหรับพกพาไปกินนอกบ้านหรือระหว่างการเดินทาง

7. เอบข้าว สานด้วยไม้ไผ่เหมือนกัน ทำเป็นขนาดใหญ่ มีฝาปิด ใช้ใส่ข้าวเหนียววางใกล้ๆ ชั้นโตก ที่นิยมทำแบบนี้เป็นวิธีกาชาชนะสำหรับบรรจุข้าวในแต่ละท้องถื่นซึ่งไม่เหมือนกัน

8. ถ้วยแกง เป็นถ้วยก้นลึก อาหารประเภทมีน้ำแกงจะใช้ภาชนะนี้

9. ถ้วยแบน หรือจาน/ชาม มีลักษณะแบน อาหารประเภททอด ปิ้ง คั่วหรือผัด มักจะตักใส่ภาชนะนี้

10. ช้อน ในสมัยโบราณไม่มีช้อนใช้ ต้องแต่งกะลามะพร้าวให้ขึ้นรูปเป็นช้อน หรือทำจากข้อไม้ไผ่ ใช้สำหรับตักน้ำแกงชด หรือเจียวอาหารในน้ำแกงให้ขึ้นมาข้างบนเพื่อจะได้หยิบรับประทานได้ง่าย ไม่ต้องควานหาในน้ำแกง ในยุคก่อนแต่ละบ้านจะมีช้อนจำนวนจำกัด บางครั้งในชั้นโตกจะมีช้อนเพียงคันเดียว คนที่ร่วมวงต้องผลัดกันชดน้ำแกง

ประเพณีเลี้ยงชั้นโตก

ประวัติความเป็นมา

วัฒนธรรมพื้นบ้านของคนเหนือ นอกจากการแสดงฟ้อนรำที่อ่อนช้อย ภาษาพูดที่ไพเราะ เสนาะหูและการแต่งกายที่เป็นเอกลักษณ์ กับข้าวของคนเมืองก็เป็นวัฒนธรรมการกินอย่างหนึ่งที่สืบทอดจากบรรพบุรุษมาช้านาน เพราะอาหารเป็นสิ่งทีสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวเมืองนั้น

สำหรับภาคเหนือมีอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่ออยู่หลายอย่าง ซึ่งส่วนใหญ่แล้วคนเหนือจะนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก โดยจะกินคู่กับอาหารซึ่งนำมาทำเป็นแกงต่างๆ รวมถึงอาหารประเภทคั่วหรือผัด นอกจากนั้นยังมีอาหารประเภทลาบ หลู้และส้ม เป็นการยาที่ใช้เครื่องปรุงได้แก่ พริก เกลือ เครื่องเทศ เป็นต้น โดยอาหารเหล่านี้จะถูกนำไปใส่สำหรับที่

คนพื้นเมืองเรียกว่า “ขันโตก” ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นภาชนะที่ใส่อาหารคาวหวานไว้รับประทานของคนเมือง เป็นเครื่องแสดงออกถึงหน้าตาอย่างหนึ่งโดยเฉพาะเมื่อมีแขกจากต่างถิ่นมาเยี่ยมเยือนที่บ้าน เป็นธรรมเนียมของเจ้าของบ้านที่จะต้องเชื้อเชิญแขกผู้มาเยือนร่วมวงรับประทานอาหารจนมีคำกล่าวที่ว่ากันว่า “ถ้าใครมาเยือนเมืองเหนือแล้ว ไม่ได้รับประทานอาหารขันโตกก็ยังไม่นับว่ามาถึงเมืองเหนือโดยแท้”

ชลนทร กัลยาณมิตร (2546 : 10) กล่าวว่า งานขันโตกวิวัฒนาการมาจากภายใน “คุ้มเจ้าเมือง” หรือเจ้านายฝ่ายเหนือ โดยมีการจัดขันโตกจำนวนมากสำหรับต้อนรับแขกหรือสถานที่กว้างขวางตบแต่งอย่างดี ขันโตกก็ออกแบบพิเศษ เช่น ขันโตกหลวง สะโตก เตียม ตะลุ่ม ชาวเมืองไม่มีโอกาสเห็นพิธีการต่างๆ เพราะจัดเป็นการเฉพาะภายใน ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จประพาสเชียงใหม่ พระราชชายาदारารัศมี (ในรัชกาลที่ 5) ได้จัดถวายการต้อนรับงานเลี้ยงแบบขันโตก ทรงคิดให้มีขบวนแห่ขันโตกหลวง มีการฟ้อนเทียนนำขบวน ประกอบกับการละเล่นและดนตรีพื้นเมือง (สะล้อ ซอ ซึง) ขับกล่อมขณะเสวยอาหาร ในครั้งนี้ประชาชนได้มีโอกาสเข้าชมงานและได้นำไปจัดเป็น “ประเพณีขันโตก” ในเวลาต่อมา

ในปี พ.ศ. 2496 ภายหลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2 สงบลง กองสุลตองกฤษและสหรัฐอเมริกาที่ประจำจังหวัดเชียงใหม่ได้ย้ายกลับไป พ่อนายอาจารย์ไกรศรี นิมมานเหมินทร์ ได้จัดพิธีเลี้ยงส่ง และได้พิมพ์บัตรเป็นภาษาต่างประเทศว่า Khantoke Dinner ผู้คนจึงเรียกว่า “ขันโตกดินเนอร์” ตั้งแต่นั้นมา แต่ปัจจุบันเมื่อมีภาชนะใหม่ให้เลือกใช้กันมาก คนส่วนใหญ่จึงลืมขันโตกหันมาใช้ภาชนะอื่นแทน ขันโตกจึงเริ่มเลือนหายไปจากความนิยม ถึงแม้จะมีการฟื้นฟูการรับประทานขันโตก แต่ก็เป็นที่ไปในวงแคบ เนื่องจากการจัดขันโตกนั้นค่อนข้างยุ่งยาก นับตั้งแต่การเตรียมตกแต่งสถานที่ การจัดเชิญนางงามเข้าร่วมรับประทานขันโตก ดังนั้นผู้ที่สามารถจัดเลี้ยงขันโตกได้มักจะเป็นข้าราชการชั้นสูงและเจ้านายฝ่ายพระวงศ์ (ชลนทร กัลยาณมิตร. 2546 : 10)

ปัจจุบันเมื่อทางภาคเหนือมีความเจริญกลายเป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยว วัฒนธรรมประเพณีจากที่เคยพบเห็นการรับประทานขันโตกตามหมู่บ้านในชนบทก็กลายมาเป็น “ขันโตกดินเนอร์” ซึ่งมีให้รับประทานโดยไม่ยากนักเพราะร้านอาหารต่างๆ ไม่เว้นแม้แต่ตามโรงแรมหรูๆ ก็มีการนำเอาขันโตกเข้ามาเป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะขันโตกมือค่าแบบพื้นเมือง ซึ่งในระหว่างการรับประทานอาหารจะมีการแสดงพื้นเมืองให้ได้ชมกันหลายอย่างไม่ว่าจะเป็นฟ้อนเล็บ ฟ้อนเงี้ยว ฟ้อนน้อยใจยา และมักจะปิดท้ายด้วยการรำวงเสมอ (มีอะไรในขันโตกคนเมือง. <http://www.chiangmainews.co.th/site/news/colume6/showdetail.asp?id=113>. 2552)

นอกจากนี้ บุญเลิศ ครูทเมือง และวันเพ็ญ ศรีสง่า (http://www2.tat.or.th/festival/festival-heed/other_fest_update.php?id=4. 2552) ยังอธิบายว่า ประเพณีเลี้ยงขันโตกเป็นประเพณีของ

ชาวเหนือที่นิยมปฏิบัติสืบต่อกันมา การเลี้ยงแขกโดยการกินข้าวขันโตกอาจมีหลายชื่อที่เรียกขานกัน เช่น กินข้าวแดงขันโตก หรือเรียกสั้นๆ ว่าประเพณีขันโตก หรือสะโตก หรือขันโตกดินเนอร์ โดยถ้าเป็นขันโตกสำหรับเจ้านายเหนือหรือคหบดีก็ดัดแปลงให้หรูหราขึ้นตามฐานะ เช่น ใช้โตกทำด้วยเงิน หรือ “ทองคำไหล” หรือไม่กี่ลงรักปิดทอง ในสมัยก่อนชาวเหนือนิยมรับประทานอาหารกับพื้น เมื่อแม่บ้านทำกับข้าวเสร็จเรียบร้อยแล้วก็จะยกออกมาตั้งโตก โดยในขันโตกนั้นจะมีกับข้าวพร้อม และเมื่อรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้วก็ยกไปเก็บทั้งโตก เป็นการประหยัดเวลาในการจัดและเก็บ ถือเป็นวัฒนธรรมหนึ่งของชาวเหนือที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาก่อนที่จะรับเอาวัฒนธรรมสมัยใหม่ซึ่งเปลี่ยนมานั่งโต๊ะแบบชาวตะวันตก แต่การเลี้ยงขันโตกก็ยังได้รับความนิยมและใช้เลี้ยงรับรองผู้มาเยือนอยู่เสมอๆ

จุดมุ่งหมายของการกินข้าวขันโตกที่เป็นอยู่ในปัจจุบันก็ได้มีการพัฒนาจากสมัยก่อน โดยถือว่านอกจากเป็นการเลี้ยงดูแขกที่มาเยือนให้ดูหรูหราสมเกียรติเพื่อให้เกิดความอบอุ่นประทับใจในการต้อนรับแล้ว ยังมีการประยุกต์เอาวิธีการเลี้ยงดูแขกให้มีความหมายลึกซึ้งยิ่งขึ้น ด้วยการเพิ่มสีสันของการจัดงานให้ยิ่งใหญ่คู่วิจิตรพิสดาร เพียบพร้อมไปด้วยบรรยากาศของเมืองเหนือจริงๆ การประดับประดาที่ด้วยดอกไม้ ต้นไม้ให้ดูผสมกลมกลืนกันไป การเตรียมขันตอนการดำเนินงานเลี้ยงข้าวขันโตกให้เป็นพิธีการที่หรูหรา ประณีตงดงามมีศิลปะต่างๆ เหล่านี้ล้วนเป็นการสร้างบรรยากาศเลี้ยงดูแขกหรือให้ประทับใจและเป็นการยกย่องแขกทั้งสิ้น จะเห็นว่าการกินข้าวขันโตกของชาวเหนือ นั้น นอกจากจะมีจุดมุ่งหมายเพื่อแสดงน้ำใจ ต้อนรับแขกและให้เกียรติแก่ผู้มาเยือนแล้วในปัจจุบันก็ยังมีจุดมุ่งหมายที่แฝงอยู่หลายประการ เช่น บางท้องถิ่นก็จัดงานเลี้ยงขันโตกเพื่ออนุรักษ์และฟื้นฟูวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นของตน ฟื้นฟูการแต่งกายแบบพื้นเมือง การทำอาหารพื้นเมืองเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวให้ชาวบ้านมีรายได้ มีงานทำด้วย บางแห่งก็จัดงานข้าวขันโตกเพื่อหารายได้สำหรับสร้างสรรค์สิ่งที่เป็นประโยชน์ให้แก่ท้องถิ่น

รูปแบบการจัดอาหารแบบขันโตก

ปทุมวดี เจริญสุข และคณะ (2542 : 37-38) อธิบายถึงการจัดอาหารแบบขันโตกว่าอาจแบ่งได้ 2 แบบ คือ ขันโตกในงานบุญประเพณี (ปอย) และขันโตกดินเนอร์

1. ขันโตกงานบุญประเพณี เป็นการจัดอาหารขันโตกเพื่อเลี้ยงแขกหรือผู้ที่มาร่วมทำบุญกุศล เช่น งานสมรส งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวชเณรหรือบวชพระ งานทำบุญสืบชะตาต่ออายุ งานปอยหลวงเพื่อฉลองโบสถ์ วิหาร เจดีย์ ศาลาการเปรียญ งานตั้งธรรมเทศน์มหาชาติ งานใหญ่ตามเทศกาลประจำปี เช่น เข้าพรรษา ออกพรรษา วันพญาวัน วันขึ้นปีใหม่ เป็นต้น ตลอดไปจนถึงงานศพ อาหารที่มักทำเป็นพิเศษในงานบุญประเพณีเหล่านี้ ได้แก่ แกงโฮะ ซึ่งเป็นการรวมอาหารหลายประเภทแล้วอุ่นรวมกันโดยปรุงรสใหม่ นอกจากนี้ยังมีจิ้นส้มหรือแหนมอีกด้วย

2. ชั้นโตคตินเนอร์ เป็นงานเลี้ยงรับรองแขกหรือทุกๆ ไป ที่อาจารย์ไกรศรี นิมมาน เหมินทร์ คหบดีที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นผู้มีผลงานดีเด่นทางวัฒนธรรมของภาคเหนือ (ปัจจุบันถึงแก่กรรมแล้ว) เป็นผู้ริเริ่มปรับปรุงการจัดอาหารแบบชั้น โตคมาเลี้ยงรับรองแขกในตอนเย็น เรียกกันทั่วไปว่า “ชั้นโตคตินเนอร์” โดยริเริ่มขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2496 เพื่อจะเลี้ยงส่งกงสุล อังกฤษและอเมริกาที่ประจำจังหวัดเชียงใหม่ ณ บ้านพักของอาจารย์ไกรศรี ที่ถนนฟ้าฮ่าม จังหวัดเชียงใหม่ นับตั้งแต่นั้นมางานเลี้ยงชั้น โตคตินเนอร์จึงกลายเป็นประเพณีนิยมแพร่หลายสืบมาจนถึงปัจจุบัน

นอกจากจะใช้ชั้น โตคเลี้ยงแขกต่างบ้านต่างเมืองแล้ว ในชีวิตประจำวันชาวเหนือก็มีการกินข้าวชั้น โตคกันเป็นประจำในครอบครัว

กิจกรรม/พิธี

งานการเลี้ยงชั้น โตคจะเริ่มจากการร่วมแรงร่วมใจกันเตรียมสิ่งของ เครื่องใช้ต่างๆ ตลอดไปจนถึงสถานที่ โดยจะประดับเวที ฉาก และการแสดงบนเวที สำหรับสถานที่นิยมจัดที่กลางแจ้ง เช่น สนามหญ้าต่างๆ แล้วนำเสื่อมาปู ส่วนมากเป็นเสื่อยาวๆ จะนั่งกันประมาณ 5-6 คน มีชั้นโตคตั้งอยู่ตรงกลาง ในชั้นโตคส่วนมากก็มีอาหารประมาณ 5 อย่าง ตัวอย่าง เช่น แกงอ่อม แคนหมู ชันปิ้ง น้ำพริกอ่อง ผักสด แกงฮังเล และที่ขาดไม่ได้ คือ ข้าวเหนียว หรือที่ชาวเหนือเรียกกันว่าข้าวนี้

ข้าวนี้ของชาวเหนือต้องอาศัยทักษะและความรู้ในการทำพอสมควร คือ เริ่มจากการนำข้าวไปแช่ เรียกว่า การหม่าข้าวไว้ 1 คืน ในหม้อข้าวหม่า (หม้อที่ใช้สำหรับแช่ข้าวเหนียว) ก่อนที่จะนึ่งต้องข้าวข้าวด้วยการใช้ ช่าหวด (คือภาชนะที่สานด้วยไม้ไผ่สำหรับใส่ข้าวเหนียวเอาไปล้างน้ำให้สะอาดก่อนที่จะนำไปนึ่ง) การนึ่งจะต้องใช้ไฟข้าวมีฝาปิดมิดชิดให้ข้าวสุกดี แล้วยกลงนำเทในภาชนะที่เรียกว่า ก๊วะข้าว หรือถาด ต้องคนให้ไอน้ำในข้าวระเหยออกไปบ้าง แล้วก็นำข้าวไปใส่กระบะดิบ หรือที่ทางเหนือเรียกว่า แอ็บหรือก่องข้าว (จิราพร มะโนวัง, 2548 : 40)

อาหารที่นิยมรับประทานในชั้น โตคมีมากมายหลายชนิด ซึ่งล้วนแต่เป็นอาหารพื้นเมืองขนานแท้ทั้งสิ้น ได้แก่ แกงฮังเล จะเป็นแกงที่ใส่เนื้อวัวหรือเนื้อหมู ส่วนใหญ่นิยมเนื้อสันสามชั้น สีสอกเหลืองๆ น้ำพริกอ่อง เป็นน้ำพริกที่ทำมาจากมะเขือเทศออกเปรี้ยวเป็นที่สังเกตว่า น้ำพริกอ่องของคนเมืองจะไม่นิยมใส่มะนาวแต่จะได้รสเปรี้ยวจากมะเขือเทศแทน ซึ่งจะรับประทานคู่กับผักต้มหรือหนึ่ง ไส้อั่ว เป็นอาหารที่มีเนื้อหนังแบบเหนียว คือ นำเนื้อหมูสับมาปรุงเครื่องแล้วยัดเข้าไปในไส้หมูที่ล้างให้สะอาดแล้วนำมาปิ้งไฟให้สุก มีลักษณะคล้ายกับไส้กรอกอีสาน แคนหมู อาหารขึ้นชื่อของภาคเหนือ ทำมาจากหนังหมูทอด มักนิยมกินเป็นอาหารว่างหรือจะจิ้มกับน้ำพริกหนุ่มก็ได้ ถือว่าเป็นอาหารที่จะขาดไม่ได้ในวงชั้น โตค แกงแค เป็นแกงรวมผัก

นานาชนิด เช่น ผักหละหรือชะอม ถั่วฝักยาว มะเขือพวงหรือมะเข็วยิ่ง ที่ขาดไม่ได้คือ หน่อไม้ ไม้ไผ่เครื่องแกงเผ็ดเหมือนแกงป่า นอกจากอาหารที่กล่าวมาแล้ว ชั้น โดกบางที่ยังมีการนำลาบดิบที่ทำมาจากเนื้อควายหรือเนื้อหมูเข้าร่วม นอกจากนั้นยังมีแกงอ่อมด้วย (มีอะไรในชั้นโตกคนเมือง.

<http://www.chiangmainews.co.th/site/news/colume6/showdetail.asp?id=113.2552>)

นอกจากอาหารคาว ยังมีอาหารหวานที่นิยมเลี้ยงกันในงานชั้นโตก เช่น ขนมนปาด ข้าวแต่น ข้าวควบ มีน้ำคั้น (คนโท) บรรจุน้ำเย็น ซึ่งสามารถเก็บความเย็นของน้ำไว้ได้และมีชั้นน้ำ (จอก) ซึ่งอาจทำด้วยวัสดุต่างๆ แต่ส่วนใหญ่ใช้เป็นเครื่องเงินและเครื่องเงินที่สวยงามครอบอยู่บนคนโทนั้น ชั้นน้ำสำหรับล้างมือก่อนหยิบข้าวหนึ่ง มีกระโถนใส่เศษอาหารและเมียง บุหรี่ไว้สำหรับแขกหรือที่มาร่วมงาน

บุหรี่ยี่ใช้คือ บุหรี่ยี่โย เป็นบุหรี่ยี่เส้นนำมาผัดอบ เป็นยาสูบพื้นเมือง ปรุงพิเศษด้วยไม้ข่อยหรือพุทรา หรือเปลือกมะขามบวบพอดแตก ที่คั่วจนหอมด้วยน้ำอ้อย ม้วนเป็นแท่งยาวประมาณ 6-7 นิ้ว พับหัวเก็บให้เรียบร้อย ชาวบ้านนิยมสูบกันทั่วไป สำหรับเมียงซึ่งเป็นของขบเคี้ยวหลังอาหารของชาวเหนือทำมาจากใบชาทั้งใบแก่ใบอ่อนนำไปนึ่งและหมักไว้เพื่อที่จะเก็บไว้รับประทานได้นานๆ เมื่อรับประทานก็จะรับประทานกับเครื่องประกอบ ได้แก่ ขิงคองหัน ผอย ถั่วลิสง น้ำตาล มะพร้าวคั่วปั่นก้อนห่อด้วยใบเมียงขนาดพอคำ แล้วนำไปตอมมาห่ออย่างประณีต เมียงจัดปรุงไว้ 2 ชนิด คือ เมียงส้ม (เปรี้ยว) และเมียงหวาน เมื่อมีอาหารและอุปกรณ์ประจำชั้นโตกแล้วก็มีสุภาพสตรีประจำชั้นโตก (กรณีงานเลี้ยงใหญ่ๆ) เพื่อแนะนำวิธีรับประทานอาหารทางภาคเหนือหรือเรื่องราวเกี่ยวกับทางภาคเหนือ ซึ่งการเลือกสุภาพสตรีประจำชั้นโตก นอกจากความสวยงามแล้วยังต้องมีความรู้และสุภาพอ่อน โยนด้วย (ม่วนขึ้นชั้นโตก. 2540 : 76)

สำหรับงานเลี้ยงชั้นโตกจะมีกระติบข้าวหนึ่งขนาดใหญ่มากอีกกระติบหนึ่งเรียกว่า กระติบหลวง มีลักษณะเหมือนกระติบทั่วไปแต่มีขนาดใหญ่มาก อาจต้องใช้คนหามเข้าขบวนแห่ นำขบวนชั้นโตก มีขบวนสาวงามช่างฟ้อนนำขบวนชั้นโตกเข้ามาในงานผสมกับเสียงดนตรีให้ร้องแสดงความยินดี เมื่อสาวงามช่างฟ้อนมาถึงงานเลี้ยงแล้วก็จะนำกระติบหลวงไปวางไว้กลางงาน และนำข้าวหนึ่งในกระติบหลวงแบ่งใส่กระติบเล็กๆ แจกจ่ายไปตามโตกต่างๆ จนทั่วบริเวณงาน ซึ่งมีโตกกับข้าวเตรียมไว้ก่อนแล้ว การนั่งรับประทานอาหารในงานชั้นโตกจะนั่งกับพื้นบนเสาดเดิม (เสื่อไม้ไผ่สาน) หรือจะนั่งรับประทานอาหารชั้นโตกบนพื้นไม้ที่ยกพื้นขึ้นมาในระดับเวทีก็ได้ ผู้ที่มาร่วมงานทุกคนแต่งกายด้วยชุดพื้นเมืองเหนือ เช่น ผู้ชายสวมเสื้อม่อฮ่อม มีผ้าขาวม้าคาดเอว มีพวงมาลัยดอกมะลิคล้องคอ ส่วนผู้หญิงนุ่งผ้าถุงยาวถึงตาตุ่ม สวมเสื้อแขนกระบอก ทัดดอกไม้ที่หูหรือคล้องพวงมาลัยดอกมะลิ (ม่วนขึ้นชั้นโตก. 2540 : 77)

สำหรับบรรยากาศที่น่าประทับใจของงานนี้คือ จะให้แสงสว่างบนเวทีจากไฟตะเกียงหรือแสงเทียน บนโต๊ะมีการจุดเทียน 2-3 เล่ม ให้พอมองเห็นหน้ากันเท่านั้น บนเวทีมีการตกแต่งประดับประดาให้เข้าบรรยากาศเมืองเหนือ และมีวงดนตรีอยู่ท่ามกลางวงหนึ่งของเวที ในขณะที่แขกหรือกำลังรับประทานอาหารก็มีการบรรเลงดนตรีขับกล่อมตลอดเวลาสลับกับการแสดงบนเวที ซึ่งส่วนมากนิยมนำศิลปะการฟ้อนรำแบบชาวเหนือมาแสดงสลับกับการแสดงดนตรีพื้นเมือง เช่น ชุดการแสดงฟ้อนสาวไหม ฟ้อนดาว (ฟ้อนดาบ) ฟ้อนเทียน การจัดงานประเพณีกินข้าวแดงที่ทำกันอยู่ในปัจจุบันนี้มีการนำเอาศิลปวัฒนธรรมของชาวเหนือเข้ามาผสมผสานให้มีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น เช่น มีการประกวดโคมลอย การประกวดจิบอกไฟ (จุกบอกไฟ) หรือพลุในยามค่ำคืนให้ดูสวยงามเพิ่มสีสันให้แก่งานอย่างมาก

การรับประทานอาหารแบบขันโตกนี้มีส่วนคืออยู่หลายอย่าง ก็คือเป็นการให้สมาชิกในครอบครัวได้ร่วมรับประทานอาหารอย่างพร้อมหน้า แสดงให้เห็นถึงความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย รู้จักหน้าที่และฐานะของตนเองและยังมีโอกาสใกล้ชิดสนิทสนมกันยิ่งขึ้น เพราะในวงขันโตกวงหนึ่งจะมีผู้เข้าร่วมวงประมาณ 6-8 คน ขันโตกจึงนับเป็นประเพณีและเป็นเอกลักษณ์ของชาวเหนือที่ถูกถ่ายทอดมาจากวัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้านของบรรพบุรุษ นอกจากนี้ยังถือเป็นประเพณีต้อนรับแขกของชาวเหนือ เป็นการอนุรักษ์วิถีชีวิตความเป็นอยู่ตั้งแต่ดั้งเดิมให้สืบมาจนถึงทุกวันนี้ ทั้งยังเป็นการสร้างบรรยากาศในการต้อนรับให้อบอุ่น ประทับใจแก่ผู้มาเยือนยากที่จะลืมเลือน

การจัดเลี้ยงขันโตกให้ปลอดภัย

มาลี หมวกกุลและคณะ (2549ข : 73-78) กล่าวว่า ในปัจจุบันการเลี้ยงรับรองแบบขันโตกได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดเชียงรายและเชียงใหม่ มีการจัดเลี้ยงรับรองอาหารมื้อค่ำแบบขันโตกเพื่อเป็นการให้เกียรติและสร้างความประทับใจให้กับผู้มาเยือนมากขึ้น จึงมีธุรกิจการจัดเลี้ยงแบบขันโตกเกิดขึ้นมากมาย ทั้งการจัดบริการในสถานที่ และบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ แหล่งประกอบการเหล่านี้มีกระบวนการจัดเลี้ยงเพื่อรองรับผู้ใช้บริการหลายระดับ ทั้งที่ได้มาตรฐานความปลอดภัย และยังไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัยเท่าที่ควร จะต้องมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตและการให้บริการทุกขั้นตอน

การบริการจัดเลี้ยงขันโตกให้ปลอดภัย เป็นหน้าที่ของผู้ประกอบการ ซึ่งต้องมีความตระหนักและรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยมีปัจจัยที่ต้องคำนึงถึงดังนี้

1. อาหาร อาหารที่นิยมจัดลงในโตกโดยทั่วไปเป็นอาหารพื้นเมือง เช่น แกงสังเล ใส้อั่ว น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม หมูทอด แกงแค ลาบคั่ว ผักสด ผักนึ่ง ฯลฯ อาหารเหล่านี้ควรใช้วัตถุดิบใหม่สด สะอาด ปลอดภัยจากสารพิษ วิธีการจัดเก็บวัตถุดิบอาจต้องเลือกแยก และเลือกใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยผ่านการรับรองมาตรฐาน อาหารที่ผ่านกระบวนการปรุงที่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งจะทำให้สามารถเก็บไว้รอเสิร์ฟได้หลายมื้อในกรณีที่เป็นอาหารที่เตรียมไว้ล่วงหน้า โดยต้องระมัดระวังเรื่องรสชาติ รูปลักษณะ กลิ่น ที่อาจเปลี่ยนไป ส่วนอาหารที่เหลือจากการรับประทาน ควรมีการกำจัดทิ้งให้เป็นเศษอาหาร พนักงานไม่ควรนำมารับประทาน เพราะจะทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

2. ภาชนะ ภาชนะที่ใช้สำหรับจัดเลี้ยงขันโตกประกอบด้วยภาชนะหลากหลายประเภท เช่น ถ้วยมีฝาปิด/หรือไม่มีฝาปิด จานหรือถ้วยแบ่งประจำตัว แก้วน้ำ ผ้าเช็ดมือ ควรเลือกชนิดที่ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น กระเบื้องเคลือบไม่มีลวดลาย หรือสียบริเวณพื้นสัมผัสอาหาร ถ้วยอาหารควรมีช้อนกลางทุกถ้วย และมีช้อนประจำตัวสำหรับผู้ให้บริการทุกคน เปลี่ยนภาชนะทุกชนิดใหม่ทุกครั้งสำหรับผู้ให้บริการที่เข้ามาใหม่

การล้างภาชนะควรแยกประเภทของภาชนะ เช่น แก้วน้ำควรแยกล้างต่างหากจากภาชนะใส่อาหารคาว การกำจัดกลิ่นคาวให้ใช้ผงโซดาปิ้งขนมปัง ล้างทำความสะอาดภาชนะทุกชนิดหลังการใช้งานทุกครั้ง โดยผสมกับน้ำยาล้างจานจะช่วยทำให้ภาชนะไม่มีคราบไขมัน ใสสะอาด และปราศจากกลิ่นคาว

ภาชนะที่ใช้ปรุงอาหาร ควรทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย ไม่สีกกร่อนจากกรดและด่าง ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารสุกและอาหารดิบควรแยกออกจากกัน เช่น เขียง- มีดสำหรับอาหารสุก เขียง-มีดสำหรับอาหารดิบ

ขันน้ำ สำหรับล้างมือที่มีประจำโตก โดยทั่วไปมีเพียงใบเดียว ซึ่งอาจจะเป็นบ่อเกิดของโรคติดต่อ เพื่อเป็นการป้องกันการติดต่อจากเชื้อโรค จึงไม่จำเป็นต้องใช้ขันน้ำล้างมือ หรือใช้ขันน้ำล้างมือ 2-3 ใบ ประกอบด้วย ขันใส่น้ำ ขันน้ำขนาดเล็กเพื่อใช้สำหรับตักน้ำล้างมือและมีขันน้ำเปล่าสำหรับรองรับน้ำล้างมือ ในขณะที่เดียวกันควรจัดให้มีอ่างล้างมือจากก๊อกน้ำจะปลอดภัยกว่า

กระติบข้าวหนึ่ง หรือกล่องข้าวเป็นภาชนะที่สำคัญในขันโตก ส่วนใหญ่ทำจากไม้ไผ่ มีลวดลายและรูปทรงที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการประยุกต์ใช้ถุงพลาสติกรองในกระติบข้าวแล้วจึงบรรจุข้าวหนึ่ง และนำกลับมาใช้ซ้ำโดยไม่มีการทำความสะอาด จึงทำให้เกิดเชื้อราซึ่งอาจปนเปื้อนข้าวหนึ่งได้ง่าย ที่ถูกต้องต้องทำความสะอาด แล้วผึ่งแดดให้แห้งหลังจากการใช้งานทุกครั้ง

โตก ทำด้วยวัสดุที่หลากหลาย มีลวดลายวิจิตร ทำความสะอาดยาก ควรมีวัสดุรองพื้นโตก ก่อนวางถ้วยอาหาร ก่อนและหลังการใช้โตกในการจัดเลี้ยงควรเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าสะอาด และใช้แปรงปัดบริเวณที่เป็นลวดลาย

3. ผู้ปรุงอาหาร ผู้ปรุงอาหารเป็นปัจจัยสำคัญส่วนหนึ่งที่จะทำให้อาหารปลอดภัย ตามมาตรฐานหรือไม่ จึงต้องเป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรง ไม่มีโรคภัยไข้เจ็บ ควรมีการตรวจร่างกาย เป็นระยะ ร่างกายสะอาด แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่เหมาะสมและสะอาด สวมหมวกเก็บผมมิดชิด ไม่สวมเครื่องประดับ ไม่มีหนวดเครา ไม่สูบบุหรี่ ไม่คุยกันเสียงดังขณะปรุงอาหาร ไม่ไอหรือจาม รดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารแต่ควรใช้ทัพพี ตะหลิว หรือที่คีบ และใช้ช้อนสำหรับชิม โดยเฉพาะ

4. สุภาพสตรีประจำโตก มีหน้าที่ให้ความรู้เรื่องการจัดเลี้ยง แนะนำอาหารและวิธี รับประทาน ตลอดจนเรื่องราวต่างๆ ควรมีรูปลักษณ์ที่เหมาะสม บุคลิกภาพดี พุทธิกรรมดี ยิ้มแย้ม แจ่มใส และมีความรู้เรื่องราวของขันโตก

5. นักดนตรี นักดนตรีเป็นกลุ่มผู้ให้บริการบรรเลงเสียงดนตรีและขับร้องเพลงพื้นเมือง ซึ่งปรากฏตัวอยู่ข้างเวทีการแสดง ตั้งแต่เริ่มต้นงานเลี้ยงจนกระทั่งสิ้นสุด จำเป็นต้องมีบุคลิกภาพ ส่วนตัวดี เช่น รูปร่าง หน้าตา การแต่งกาย เสื้อผ้าสะอาดเรียบร้อย รับผิดชอบดูแลเครื่องดนตรี ของตนเองให้สะอาดและใช้การได้ดีตลอดเวลา การจัดวางตำแหน่งที่นั่งของนักดนตรีและนักร้อง เหมาะสมไม่บังกัน

6. พนักงานเสิร์ฟ พนักงานเสิร์ฟอาหารในงานเลี้ยงขันโตก ต้องมีความรู้เรื่องการจัดเลี้ยง อาหารพื้นเมือง อุปกรณ์ทุกชนิดที่ใช้ประกอบในขันโตก เรียกได้ว่าต้องรอบรู้สามารถตอบคำถาม ผู้ใช้บริการได้ทุกคำถาม มีบุคลิกภาพ ปฏิภาณไหวพริบดี เข้าใจเรื่องสุขลักษณะในการบริการอาหาร สุภาพเรียบร้อย จะเป็นสุภาพบุรุษหรือสตรีก็ได้

7. พนักงานจัดเตรียมอาหารก่อนเสิร์ฟ บุคลากรในส่วนนี้มีความสำคัญต่อความปลอดภัย ด้านอาหารไม่น้อยกว่าพนักงานปรุงอาหาร ดังนั้นต้องมีการวางแผน การจัดรายการอาหาร ก่อนเสิร์ฟ ให้แก่พนักงานเสิร์ฟอย่างมีประสิทธิภาพ และเข้าใจเรื่องสุขลักษณะในการบริการอาหาร เพื่อให้การลำเลียงอาหารไปสู่โตกเป็นไปอย่างรวดเร็วและปลอดภัยที่สุด

8. พนักงานล้างภาชนะ อุปกรณ์ บุคลากรในแผนกนี้ต้องมีความรู้และเข้าใจ เรื่องสุขลักษณะ ความปลอดภัยอาหาร ไม่ใช่ผงซักฟอกล้างภาชนะ วางแผนการทำงานอย่าง มีประสิทธิภาพตามขั้นตอนตั้งแต่การกวาดเศษอาหารทิ้ง การล้างด้วยน้ำเปล่าก่อนแล้วจึงล้างน้ำ ผสมน้ำยา พร้อมทั้งล้างน้ำสะอาดอย่างน้อย 3 ครั้ง แล้วผึ่งให้แห้ง ไม่มีความจำเป็นต้องใช้ผ้า เช็ดภาชนะ เพราะหากใช้ผ้าไม่สะอาดก็จะกลายเป็นการเพิ่มเชื้อโรค

9. ห้องครัว เป็นสถานที่สำหรับปรุงอาหารที่มีขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน

จำเป็นต้องดูแลความสะอาดตลอดเวลา ทั้งในช่วงก่อน ระหว่าง และภายหลังปฏิบัติงานเสร็จแล้ว สิ่งที่ต้องดูแลภายในห้องครัว เพื่อให้ได้อาหารปลอดภัย จะต้องเริ่มตั้งแต่

พื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาดอาหารสด ต้องมีภาชนะรองรับ และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 3 ครั้ง พื้นผิวของพื้นที่ทำงานควรเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีเศษอาหารตกค้าง ทำให้น้ำเสีย เกิดกลิ่นเหม็น และมีเชื้อโรค

พื้นที่เตรียมอาหารก่อนปรุง ทั้งผักสด ผลไม้สด เนื้อสัตว์ ควรมีพื้นที่กว้างขวางพอทำงานได้สะดวก อยู่ในตำแหน่งที่จะลำเลียงอาหารสดไปจัดเตรียมเพื่อปรุงหรือเก็บในตู้เย็นเพื่อรอใช้งานต่อไป พื้นที่เก็บและเตรียมอาหารแห้ง ควรสะอาดถูกสุขลักษณะ

ตำแหน่งที่ตั้งตู้เย็น ควรอยู่ระหว่างพื้นที่จัดเก็บและพื้นที่เตรียมอาหารพร้อมปรุง ภายในตู้เย็นควรมีการจัดระเบียบการจัดเก็บอาหารที่หยิบใช้ง่าย อาหารที่เก็บก่อนควรนำมาใช้ก่อน และควรเก็บในกล่องมีฝาปิดมิดชิด แยกเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร มีฉลากกำกับชัดเจนเพื่อให้หยิบง่ายเมื่อต้องการใช้ ควรทำความสะอาดตู้เย็นให้สะอาดปราศจากกลิ่นหมักหมมของอาหารตลอดเวลา อาจใช้ผงโซดาบิงขนมปิ้งผสมน้ำเช็ดแล้วเช็ดด้วยผ้าสะอาดอีก 2-3 ครั้ง ซึ่งสามารถขจัดกลิ่นคาวและความสกปรกได้ดีที่สุด

ตำแหน่งเตา (ส่วนปรุงอาหาร) ควรอยู่ใกล้กับพื้นที่เตรียมอาหารพร้อมปรุง และใกล้กับพื้นที่พักอาหารรอเสิร์ฟ พื้นที่ส่วนนี้มีความจำเป็นต้องทำความสะอาดตลอดเวลา พื้นเตาที่ทำความสะอาดง่ายควรเป็นพื้นผิวเรียบ มีเครื่องระบายควัน และมีร่องที่เก็บเศษอาหารหรือไขมัน ควรทำด้วยสแตนเลสหรืออลูมิเนียมแผ่นเรียบซึ่งมีราคาข้อมเยากว่า

พื้นที่เตรียมอาหารก่อนเสิร์ฟ อยู่ในตำแหน่งก่อนเตาปรุงอาหาร เมื่อยกอาหารมาแล้วสะดวกในการนำไปเสิร์ฟ พื้นที่นี้ควรมีที่สำหรับจัดเตรียมอาหารประเภทของขบเคี้ยว ของหวาน ผลไม้ เพื่อรอการเสิร์ฟ การดูแลรักษาความสะอาดพื้นที่ส่วนนี้ ควรทำความสะอาดทุกๆ ส่วนให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการยกอาหารออกไป

10. **พื้นที่จัดเตรียมอุปกรณ์และอาหารในการจัดเลี้ยง** พื้นที่ส่วนนี้ควรอยู่ติดกับสถานที่สำหรับจัดเลี้ยงและใกล้กับพื้นที่เตรียมอาหารรอเสิร์ฟ เพื่อสะดวกในการลำเลียงอาหารและอุปกรณ์การจัดเลี้ยง ถ้าเป็นการจัดเลี้ยงภายในสถานที่ พื้นที่ส่วนนี้จะเป็นที่ถาวร มักพบปัญหาเกี่ยวกับการดูแลเรื่องความสะอาด ปลอดภัยจากฝุ่นละออง สัตว์เลี้ยง ความพลุกพล่าน จากการเข้าออกของผู้ที่ไม่เกี่ยวข้อง และหากเป็นการจัดเลี้ยงนอกสถานที่และอยู่ในพื้นที่โล่งแจ้ง อากาศถ่ายเทดี ผู้รับผิดชอบควรให้ความสำคัญกับการจัดเตรียมพื้นที่ส่วนนี้ให้มากๆ ถ้าเป็นไปได้ควรเตรียม

สถานที่สำหรับจัดวางภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ อาหารที่เตรียมเสิร์ฟ ควรตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ที่สำคัญควรมีการทำความสะอาดพื้นทั้งก่อนและหลังการใช้งานทุกครั้ง

11. องค์ประกอบในการจัดเลี้ยงขันโตก การจัดเลี้ยงขันโตกให้มีความสมบูรณ์จะต้องมีส่วนประกอบ ซึ่งประกอบด้วย

เมี่ยง เป็นอาหารว่าง ใช้นม เคี้ยว ในระหว่างชมการแสดงหรือการนั่งสนทนากันหลังจากรับประทานอาหารแล้ว การผลิตเมี่ยงมีข้อควรระวังในขั้นตอนของการหมักเมี่ยง และกระบวนการทำให้เมี่ยง ตลอดจนการจัดวางลงในขันโตก ควรเลือกใช้ใบเมี่ยง ใต้มะพร้าว ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ปลอดภัย การทำเมี่ยงเป็นคำๆควรคำนึงถึงสัญลักษณ์ เช่น การสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน เป็นต้น วิธีการห่อเมี่ยงมีทั้งบรรจุในถุงพลาสติกและการห่อด้วยใบตอง จะห่อด้วยวิธีใดก็ตามควรเลือกวัสดุบรรจุที่ปลอดภัย

บุหรี่ยี่โย หรือ ไซโย เป็นบุหรี่ยี่โยที่ชาวล้านนาปรุงเองเป็นพิเศษ ประกอบด้วยใบตองแห้ง ไม้ข่อย ไม้พุทรา หรือใช้เปลือกมะขามบูปอแหลก กั่วให้หอมด้วยน้ำอ้อย ม้วนเป็นแท่งยาวประมาณ 6-7 นิ้ว พับเก็บหัวท้ายให้เรียบร้อย การมวนบุหรี่ยี่โยเองจะดีกว่าเลือกซื้อที่มีขายกันทั่วไป เพราะต้องระวังเชื้อราที่มีอยู่ในใบตองหรือยาเส้น (เส้นยาสูบ) ถ้าผู้จำหน่ายเก็บรักษาไม่ดี

กระโถน มีประจำทุกโตก ใช้สำหรับใส่เศษอาหาร ทำด้วยวัสดุที่เป็นสังกะสีเคลือบอลูมิเนียม และกระเบื้องเคลือบ การเลือกใช้แบบใดขึ้นอยู่กับผู้จัดเลี้ยงว่าต้องการความหรูหรา หรือเป็นพิธีการมากน้อยเพียงใด แต่ที่สำคัญควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน ด้วยการล้างแล้วผึ่งให้แห้ง ไม่ควรให้มีเศษอาหารหรือขยะทิ้งไว้ค้างคืน

น้ำต้น (คนโท) เป็นภาชนะดินเผา ทรงสูงปากแคบ ใช้สำหรับใส่น้ำดื่ม มีคุณสมบัติพิเศษคือ ช่วยเก็บรักษาความเย็นของน้ำไว้ได้ มีจอก (ขัน) ครอบที่ปาก ควรทำความสะอาดทั้งน้ำต้นและจอกทุกครั้งหลังจากการใช้งาน และที่สำคัญไม่ควรใช้จอกใบเดียวกัน ควรใช้แก้วประจำตัวรินจากน้ำต้น

พวงมาลัย เป็นส่วนประกอบของการจัดเลี้ยงแบบขันโตก เมื่อแขกเข้ามาในงาน สาวงามผู้มีหน้าที่ต้อนรับแขกจะทำหน้าที่ต้อนรับและมอบพวงมาลัยคล้องคอที่ร้อยจากดอกมะลิสด หรือดอกกรัก บางงานใช้ดอกจำปีหรือดอกจำปาแทน การเลือกใช้ดอกไม้เป็นสิ่งสำคัญที่ผู้จัดเตรียมต้องคำนึงถึงความปลอดภัย เนื่องจากมะลิหรือดอกไม้ชนิดอื่นๆ ที่ใช้ร้อยพวงมาลัย จะมีสารเคมี ยาฆ่าแมลงหรือสารช่วยยืดอายุ (ฟอร์มาลิน) ให้เก็บรักษาดอกไม้ได้ยาวนาน ซึ่งเป็นสารที่ไม่ปลอดภัยต่อร่างกาย เมื่อแขกรับมาคล้องคอมักจะใช้มือจับต้องหรือดม ชื่นชมความสวยงาม แล้วไปหยิบอาหารรับประทาน ถึงแม้จะล้างมือในขันล้างมือก็ตาม แต่สารปนเปื้อนก็จะปนอยู่ในขันล้างมือ ซึ่งมีเพียงใบเดียวในขันโตก แต่อย่างไรก็ตามกลิ่นหอมของดอกไม้จากพวงมาลัยคล้องคอยังเป็น

ส่วนช่วยในการสร้างบรรยากาศให้แก่นาง จึงควรเลือกใช้ดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมที่ปราศจากสารเคมี หรืออาจใช้ดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมตกแต่งสถานที่แทนการใช้กลิ่นธูป

12. สถานที่จัดเลี้ยง สถานที่จัดเลี้ยงขันโตกนิยมเลือกใช้สถานที่ที่มีบรรยากาศสบาย โโล่ง โปร่ง ถ้าไม่จัดภายในอาคารก็มักจะเลือกพื้นที่กลางแจ้ง สนาม สวนสาธารณะ หรือริมน้ำ การจัดเลี้ยงทั้งสองรูปแบบมีข้อดีและข้อเสียต่างกัน ผู้มีหน้าที่จัดเลี้ยงต้องบริหารจัดการให้เหมาะสม

การจัดเลี้ยงนอกสถานที่ อาจใช้พื้นที่ภายในหรือภายนอกอาคารก็ได้ แต่การดำเนินการจะซับซ้อนกว่าการจัดเลี้ยงที่สถานประกอบการถาวร ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของแสงสว่าง ความสะอาด การเตรียมพื้นที่สำหรับเตรียมอาหารและอุปกรณ์ให้พร้อมก่อนล่วงหน้า ผู้ดำเนินการต้องสำรวจพื้นที่เพื่อวางแผนการจัดวาง และที่สำคัญควรทำความสะอาดพื้นที่ที่ต้องใช้งานทั้งก่อนและหลังการจัดเลี้ยง

การจัดเลี้ยงในสถานประกอบการ ซึ่งเป็นพื้นที่จัดเลี้ยงถาวร ก็มีข้อดีและข้อเสียที่ผู้รับผิดชอบต้องดูแลเช่นเดียวกัน เช่น การจัดที่นั่งและการจัดวาง โตกพร้อมอุปกรณ์ มีการประยุกต์ปรับโต๊ะและที่นั่งให้สะดวกในการลุกและนั่ง วัสดุปูพื้นที่มีหลากหลายชนิด เช่น เป็นพื้นไม้ขัดเงา เป็นพื้นหินขัด หินอ่อน หินแกรนิต จนกระทั่งปูพรม วัสดุแต่ละชนิดมีวิธีดูแลทำความสะอาดแตกต่างกัน จึงต้องทำความสะอาดด้วยวิธีการที่ถูกต้องอย่างสม่ำเสมอ ให้พื้นสะอาดตลอดเวลาไม่หมักหมม แต่อย่างไรก็ตามวัสดุปูพื้นที่เป็นพรมดูแลรักษายากที่สุด

เวทีการแสดง เป็นพื้นที่ที่มีความสำคัญสำหรับการจัดเลี้ยงขันโตกไม่น้อยไปกว่าสถานที่อื่นๆ ควรตั้งอยู่ในตำแหน่งที่แขกทุกคนสามารถมองเห็นการแสดงได้ชัดเจน ไม่มีเสาหรือต้นไม้บังพื้นที่สำหรับนักดนตรีควรอยู่ด้านข้างเวทีการแสดงและยกระดับสูงพอที่ผู้ใช้บริการจะมองเห็นได้ทั่วถึง และหันหน้าเข้าหาผู้ใช้บริการ การดูแลความสะอาด การจัดวางเครื่องดนตรีให้เรียบร้อยก็เป็นสิ่งสำคัญที่ทั้งนักดนตรี และผู้รับผิดชอบการจัดเลี้ยงจะละเลยไม่ได้

ที่พักนักแสดง ช่างฟ้อน เป็นพื้นที่อยู่ด้านหลังเวทีการแสดงหรือด้านข้างเวที ควรมีขอบเขตมิดชิด อากาศถ่ายเทดี กว้างพอสมควร มีตู้หรือชั้นสำหรับจัดเก็บเสื้อผ้า อุปกรณ์การแสดงให้เป็นระเบียบ ผู้ดูแลรับผิดชอบและนักแสดง/ช่างฟ้อน ควรช่วยกันดูแลรักษาความสะอาดของพื้นที่และอุปกรณ์เครื่องใช้ ตลอดจนการทำความสะอาดเสื้อผ้า และเครื่องแต่งตัวให้ดูใหม่เสมอ

การแสดง การแสดงและการรำตามศิลปะของล้านนาในการจัดเลี้ยงแบบขันโตก เป็นเอกลักษณ์อันทรงคุณค่าที่ควรอนุรักษ์ ไม่ควรนำศิลปะการแสดงของภูมิภาคอื่นๆ มาแสดง เพราะไม่เหมาะกับบรรยากาศของงานเลี้ยงขันโตกที่ต้องมีความอ่อนช้อยนุ่มนวล ละเมียด ละไม

การวิเคราะห์สถานการณ์ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารแบบขันโตก

การจัดเลี้ยงขันโตกที่มีให้บริการในปัจจุบันมีจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสทางธุรกิจและสิ่งคุกคามดังนี้ (มาลี หมวกกุลและคณะ. 2549ก : 40-41)

จุดแข็ง

การจัดเลี้ยงขันโตกเป็นการจัดเลี้ยงที่นิยมกันเฉพาะจังหวัดเชียงราย เชียงใหม่และจังหวัดอื่นๆ ในเขตภาคเหนือตอนบน เป็นการจัดรูปแบบการนั่งรับประทานเป็นสำรับอย่างน้อย 2 คน แต่ไม่เกิน 4 คน เป็นวิวัฒนาการรับประทานอาหารจากครอบครัวเพื่อสร้างสื่อสัมพันธ์ระหว่างผู้ร่วมสำรับ มีการจัดวางตำแหน่งสำหรับบุคคลที่นั่งชัดเจน

ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกเป็นอาชีพสร้างรายได้ไม่แพ้อาชีพอื่น และยังสามารถเกิดรายได้แก่ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของการจัดเลี้ยงด้วย เช่น อาชีพการผลิตเมี่ยง บุหรี่จ๊วย พวงมาลัย ดอกมะลิ/ดอกกรัก หมาก การแกะสลักโตก จักสานโตก ผางประทีป น้ำคั้น

การแสดง ดนตรีในงานจัดเลี้ยงขันโตก เป็นการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมของล้านนา บรรยากาศในงานเลี้ยงต้องละเมียด ละไม และยังเป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่นที่มีความสามารถทางด้านนี้ด้วย

การจัดเลี้ยงขันโตกเป็นเอกลักษณ์ของการนำเสนอวัฒนธรรมด้านอาหาร ที่ต้องยกมาบริการที่ละโตก มีพนักงานบริการประจำโตก แต่งชุดล้านนาคอยดูแลอำนวยความสะดวกและอธิบายเรื่องราวของอาหารที่นำมาจัดในขันโตก

จุดอ่อน

การจัดเลี้ยงขันโตกมีขั้นตอนซับซ้อน ต้องใช้พนักงานบริการจำนวนมากเพื่ออำนวยความสะดวกให้เกิดความประทับใจ จึงมีค่าใช้จ่ายที่เป็นต้นทุนสูง ผู้ใช้บริการจึงต้องเสียค่าใช้จ่ายเป็นค่าบริการสูงด้วย เพราะต้องบวกค่าชมการแสดง ค่าบริการ ส่วนประกอบอื่นๆ ที่ใช้ในการจัดเลี้ยง

ผู้ให้บริการอาหารแบบขันโตกบางแห่งยังจัดให้มีขันน้ำล้างมือเพียงใบเดียว และการใช้ช้อนร่วมกัน อาจทำให้มีการปนเปื้อนในอาหารได้

การบริการจัดเลี้ยงโดยทั่วไปมักจะพบปัญหาพนักงานบริการมีจำนวนน้อย ทำให้การบริการไม่ทั่วถึง อีกทั้งการดูแลเรื่องความสะดวกของสถานที่ อุปกรณ์เครื่องมือ อาหาร เครื่องดื่ม พฤติกรรมการให้บริการไม่ถูกสุขลักษณะ

แสงสว่างในสถานที่จัดเลี้ยงมักใช้แสงสลัว เพื่อให้การแสดงเป็นจุดเด่น ปัจจัยเหล่านี้ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของอาหาร อีกทั้งพวงมาลัยดอกมะลิ/ดอกกรักที่ใช้คล้องคอ ซึ่งต้องใช้จำนวนมาก มักมาจากการปลูกโดยใช้ยาฆ่าแมลง เมื่อนำมาคล้องคออาจปนเปื้อนไปยังอาหารได้

การแสดง นักแสดง นักดนตรีบางแห่งยังแต่งกายไม่เหมาะสมกับงาน เช่น ใช้เสื้อห่มอ้อม สีไม่สดใส การจัดวางตำแหน่งของนักดนตรีและนักแสดงไม่เหมาะสม คือ มักจะจัดเวทีสำหรับ นักดนตรีให้อยู่ในตำแหน่งต่ำกว่านักแสดง

ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกต้องใช้ทรัพยากรมาก ต้นทุนสูง จึงทำให้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ มักจะให้บริการเมื่อมีการสั่งจองเท่านั้น

โอกาส

การจัดเลี้ยงแบบขันโตกเป็นธุรกิจที่เปิดโอกาสทำให้เกิดอาชีพหลายๆ อาชีพตามมา เช่น การทำโตก การร้อยพวงมาลัย บุหรี่จี่โย เมียง ซ้อล้อจูดไฟนำทาง น้ำดื่ม ผางประทีป และ ก่อให้เกิดรายได้แก่คนในท้องถิ่นที่ปลูกพืชผักพื้นบ้าน ปลูกดอกมะลิ ดอกกรัก เลี้ยงสัตว์

การแสดงดนตรี และการฟ้อน นอกจากสามารถทำเป็นอาชีพแล้วยังเป็นการอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรมของท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี

ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตก เป็น โอกาสให้มีหลักสูตรระยะสั้นเกี่ยวกับการให้บริการ การจัดเลี้ยงขันโตก หลักสูตรการประกอบอาหารล้านนา และการจัดเลี้ยงอาหารแบบล้านนา

สิ่งคุกคาม

ปัจจุบันการจัดเลี้ยงแบบขันโตกถูกคุกคามจากวัฒนธรรมต่างถิ่นทำให้เอกลักษณ์ความเป็น ล้านนาอาจเลือนหายไป ถ้าผู้ประกอบการนำเอาศิลปะการแสดงของภูมิภาคหรือชาติอื่นๆ มาแสดง ในงานเลี้ยง การนำอาหารนานาชาติจัดลงโตกเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการ อาจทำให้เอกลักษณ์การจัดเลี้ยงขันโตกสูญหายไปได้ในอนาคต

การเรียนรู้

ความหมายของการเรียนรู้

ปัจจุบันการดำเนินชีวิตของกลุ่มคนในสังคมต้องอาศัยปัจจัยหลายอย่างเพื่อให้สามารถ อยู่ร่วมกันในสังคมได้ ส่วนหนึ่งของการปรับตัวให้เข้ากับสภาพของสังคมนั้นก็คือ การเรียนรู้ การเรียนรู้ไม่เพียงแต่การจัดกิจกรรมใน โรงเรียนหรือสถานศึกษา ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาอย่างมีระบบ เท่านั้น แต่การเรียนรู้เกิดขึ้นได้จากทุกสภาพและทุกขณะ ตั้งแต่มนุษย์ลืมตาดู โลกก็เริ่มเรียนรู้ จากสิ่งต่างๆ ที่อยู่รอบตัว โดยการเริ่มจากสิ่งแวดล้อมภายในบ้านก่อน นักจิตวิทยาและนักการศึกษา ได้ให้ความหมายของการเรียนรู้ เช่น

ดวงเดือน ศาสตรภักดิ์ (2546 : 82) กล่าวว่า การเรียนรู้ หมายถึง การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ทางด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain) ด้านจิตพิสัย (Affective Domain) หรือด้านทักษะพิสัย

(Psychomotor Domain) ที่ค่อนข้างถาวร หรือการเปลี่ยนแปลงขีดความสามารถของพฤติกรรมเท่าที่จะเป็นไปได้ ซึ่งจะเป็นผลมาจากประสบการณ์ หรือการฝึกฝนที่ได้รับการเสริมแรงหรือการสังเกตจากการกระทำของตัวแบบที่ได้รับการเสริมแรง แต่ไม่ใช่การเปลี่ยนแปลงทางกายอย่างชั่วคราว เช่น การเจ็บป่วย ความอ่อนเพลีย หรือผลจากการใช้ยาและไม่ใช้การตอบสนองที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ เช่น สัญชาตญาณ วุฒิภาวะ หรือปฏิกิริยาสะท้อน

สุรงค์ โคว์ตระกูล (2552 : 185) กล่าวว่า การเรียนรู้ หมายถึง การเปลี่ยนพฤติกรรม ซึ่งเป็นผลเนื่องมาจากประสบการณ์ที่คนเรามีปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม หรือจากการฝึกหัด รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงปริมาณความรู้ของผู้เรียน

ปริยาพร วงศ์อนุตรโรจน์ (2551 : 32) ได้ให้ความหมายของการเรียนรู้ไว้ว่า การเรียนรู้หมายถึง กระบวนการที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากพฤติกรรมเดิมไปเป็นพฤติกรรมใหม่ที่ค่อนข้างถาวร เป็นผลที่ได้จากประสบการณ์ โดยไม่ใช่ผลจากการตอบสนองตามธรรมชาติที่เกิดขึ้นโดยบังเอิญ เป็นการเปลี่ยนแปลงในด้านความรู้ ความรู้สึกและทักษะ

อารี พันธุ์มณี (2546 : 176) กล่าวว่า การเรียนรู้ หมายถึง กระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเดิมสู่พฤติกรรมใหม่ที่ค่อนข้างถาวร และเป็นผลมาจากประสบการณ์หรือการฝึกฝน มิใช่เป็นผลจากการตอบสนองตามธรรมชาติ สัญชาตญาณ วุฒิภาวะ พืชยาต่างๆ อุบัติเหตุ หรือความบังเอิญ

กันยา สุวรรณแสง (2544 : 155) กล่าวว่า การเรียนรู้ คือ กระบวนการที่ประสบการณ์ตรงหรือประสบการณ์ทางอ้อม กระทำให้อินทรีย์เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมที่ค่อนข้างถาวร แต่ไม่รวมถึงการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมอันเนื่องมาจากเหตุอื่น เช่น วุฒิภาวะ ความเจ็บป่วย ฤทธิ์ยา หรือสารเคมี ฯลฯ

สรุปได้ว่า การเรียนรู้ หมายถึง การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเดิมไปสู่พฤติกรรมใหม่ที่ค่อนข้างมั่นคงถาวร โดยอาศัยประสบการณ์และการฝึกหัด การสังเกตจากการกระทำของตัวแบบที่ได้รับการเสริมแรง หรือการเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้าและการตอบสนอง ไม่ใช่พฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงเป็นครั้งคราวหรือเกิดขึ้นโดยไม่รู้ตัว เช่น การเจ็บป่วย ผลจากการใช้ยา หรือความเมื่อยล้าอ่อนเพลีย และไม่ใช่พฤติกรรมตามธรรมชาติ

ปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเรียนรู้

นักจิตวิทยาได้ศึกษาค้นคว้าถึงสภาพการณ์ที่ก่อให้เกิดจากการเรียนรู้ของบุคคล ซึ่งประกอบด้วยปัจจัย 8 ประการ (ปริยาพร วงศ์อนุตรโรจน์. 2551 : 31 ; อ้างอิงจาก Cronbach, Lee J. **Essential of Psychology Testing**. 1970 : 30) ดังนี้

1. สถานการณ์ หมายถึง สภาพแวดล้อมต่างๆ ที่ผู้เรียนต้องเผชิญ
2. ลักษณะประจำตัวบุคคล (Personal Characteristics) เป็นคุณสมบัติประจำตัวผู้เรียน

ที่ช่วยให้เกิดการเรียนรู้ได้เร็วขึ้น ได้แก่ ความสามารถทางสมอง เจตคติ ความสนใจ และความพร้อมเป็นต้น

3. เป้าหมาย คือ สิ่งที่ผู้เรียนคาดหวังว่าจะได้รับจากการเรียนรู้นั้นๆ

4. การแปลความหมาย คือ การที่ผู้เรียนอธิบายถึงลักษณะและสมบัติของสถานการณ์

โดยตรง

5. การแปรเปลี่ยนความหมาย คือ การที่ผู้เรียนเพ่งเล็งความสนใจไปยังสถานการณ์ที่แวดล้อมอยู่ พิจารณาเกี่ยวโยงไปยังประสบการณ์ที่ผ่านมา แล้วเลือกวิธีการตอบสนองที่คาดว่าจะให้ผลสมตามเป้าหมายที่วางไว้

6. การกระทำจะเกิดขึ้นภายหลังจากที่ผู้เรียนได้แปลความหมายของสถานการณ์ที่เผชิญอยู่แล้ว ผู้เรียนจะเลือกทำสิ่งที่คาดว่าจะนำไปสู่เป้าหมายที่สร้างความพอใจให้แก่ตน

7. ผลการปฏิบัติ เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นตามมาจากการกระทำ ถ้าผลของพฤติกรรมเป็นที่น่าพอใจและบรรลุเป้าหมายตามที่มุ่งหวัง ผู้เรียนก็นำพฤติกรรมนั้นไปใช้ในสถานการณ์ใหม่ที่มีความคล้ายคลึงกัน

8. ปฏิกริยาต่อความล้มเหลว เมื่อผู้เรียนประสบความล้มเหลวในการแสวงหาความพอใจ การมุ่งทิศทางไปสู่เป้าหมายก็จะเริ่มแปลความหมายสถานการณ์ใหม่อีกครั้งหนึ่ง เพื่อทดลองแสวงหาพฤติกรรมที่นำไปสู่การบรรลุเป้าหมายและเกิดความพอใจในที่สุด

จากปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเรียนรู้ทั้ง 8 ประการ จะเห็นได้ว่าการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นตามสถานการณ์ต่างๆ ที่ก่อให้เกิดการเรียนรู้ของบุคคลนั้น ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของผู้เรียน โดยการพิจารณาสถานการณ์แล้วเลือกปฏิบัติตามวิธีการตอบสนองที่คาดว่าจะก่อให้เกิดความพึงพอใจ เพื่อให้ผลบรรลุตามเป้าหมายที่วางไว้ และถ้าผลการปฏิบัติไม่ตอบสนองตามความต้องการ ผู้เรียนก็จะพิจารณาหาแนวทางการปฏิบัติอีกครั้ง เพื่อให้เกิดความพึงพอใจในที่สุด

หลักการเรียนรู้

การสอนที่มีประสิทธิภาพ ครูผู้สอนต้องเข้าใจถึงหลักการเรียนรู้ ซึ่งจะเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้กำหนดกิจกรรมการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับการเรียนรู้ของผู้เรียน

ชาอุชัย อัจฉินสมาจาร (2547 : 27-28) ได้กล่าวถึงหลักการเรียนรู้ ดังนี้

1. ผู้เรียนต้องรู้เป้าหมายอย่างชัดเจน การสอนที่มีประสิทธิผลเกิดขึ้นเมื่อการสื่อความหมายสูงสุดเกิดขึ้นระหว่างครูกับนักเรียนเกี่ยวกับเป้าหมายและจุดมุ่งหมายของการสอน ผู้เรียนพร้อมที่จะเข้าใจและทำให้เกิดมโนทัศน์และแนวความคิดขึ้นภายใน ซึ่งสัมพันธ์กับความต้องการและปัญหาของผู้เรียน ที่เป็นเช่นนี้เพราะการเรียนรู้เป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยการสำรวจแนวความคิดที่สัมพันธ์กับตัวตน

2. ผู้เรียนต้องมีความพร้อมทางจิตและทางกาย หลักการดังกล่าวสอดคล้องกับกฎความพร้อมและกฎของผล กฎความพร้อมระบุว่า พร้อมที่จะตอบสนองหรือได้รับการตอบสนอง ทำให้ได้รับความพอใจและจะไม่พอใจถ้าหากถูกกีดกัน กฎดังกล่าวสัมพันธ์กับกฎของผลและเป็นสาเหตุของลักษณะการจูงใจของการเรียนรู้

3. ผู้เรียนต้องถูกจูงใจให้เรียนรู้ เป็นหลักการเบื้องต้นในกระบวนการสอน ผู้เรียนทุกคนในห้องเรียนเป็นบุคคลที่มีประสบการณ์แตกต่างกัน แต่แต่ละคนจะมีมีโนทัศน์บางอย่างเกี่ยวกับตัวเองเกี่ยวกับคนอื่นและเกี่ยวกับองค์ประกอบในสถานการณ์การเรียนรู้ ทำไมนักเรียนบางคนจึงมีความสนใจมากกว่านักเรียนคนอื่นๆ ในสถานการณ์การเรียนรู้ทั้งหมด ดังนั้น การจูงใจมีสองชนิดที่ครูอาจใช้ในการจูงใจนักเรียนให้เรียนรู้ นั่นคือ การจูงใจภายในและการจูงใจภายนอกในรูปแบบของรางวัลและการลงโทษ

4. ผู้เรียนต้องกระฉับกระเฉงไม่ใช่เฉื่อยชาสำหรับการเรียนรู้สูงสุด การเรียนรู้จะเกิดขึ้นน้อยมากถ้าหากปราศจากความเข้าใจ ในส่วนของผู้เรียน กระบวนการเรียนรู้ถูกควบคุมโดยผู้เรียนไม่ใช่ครู การเรียนรู้พร้อมที่จะเกิดขึ้นเมื่อครูทำหน้าที่เป็นกระบวนการอำนวยความสะดวกที่ช่วยให้ผู้เรียนได้สำรวจและค้นพบโลกรอบๆ ตัว การเรียนรู้โดยการกระทำจึงมีความสำคัญ

5. ผู้เรียนต้องฝึกฝนในสิ่งที่เขาได้เรียนรู้ซ้ำๆ เพื่อจะได้จำ กฎการฝึกหัดของธอร์นไคด์ระบุว่า การทำซ้ำๆ ในคำตอบอยู่เสมอสม่ำเสมอทำให้เกิดความชำนาญขึ้น การฝึกหัดทางการศึกษา เช่นแบบฝึกหัดและการทบทวน เป็นต้น อย่างไรก็ตามการทำซ้ำอย่างเดียวไม่ได้เป็นการเรียนรู้ทั้งหมด ผู้เรียนต้องรู้เหตุผลก่อนที่จะจำและมีความถี่ของการทำซ้ำจะทำให้ผู้เรียนเกิดทักษะและความชำนาญได้ดี

6. ผู้เรียนต้องนำส่วนต่างๆ ของกิจกรรมรวมเข้าด้วยกันและให้ความสำคัญในทุกขั้นตอนของการทำกิจกรรม

7. ผู้เรียนจะต้องเห็นความสำคัญ เข้าใจความหมาย และการประยุกต์ใช้ประสบการณ์สิ่งที่มีความสำคัญต่อประสบการณ์การศึกษา ได้แก่ พื้นเพเดิมและประสบการณ์เดิมของผู้เรียน

จากหลักการเรียนรู้ทั้ง 7 ประการ ดังกล่าว จะเห็นได้ว่าการจัดกิจกรรมการเรียนรู้จะต้องดำเนินการอย่างเป็นระบบ ผู้สอนจะต้องมีการวางแผนไว้ล่วงหน้าและจะต้องนำความรู้ทางด้านจิตวิทยาการเรียนรู้และจิตวิทยาการศึกษา มาประยุกต์ใช้ และถ้าหากกิจกรรมนั้นๆ ผู้เรียนมีส่วนร่วมมากเพียงใด ทั้งในด้านการวางแผน การดำเนินงานหรือประกอบกิจกรรมและการประเมินผล ก็จะทำให้การสอนบรรลุผลและเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ลักษณะสำคัญของการเรียนรู้

อากรณ ใจเที่ยง (2550 : 10) กล่าวว่า การเรียนรู้ทำให้เกิดลักษณะ ดังต่อไปนี้

1. เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม เมื่อมีการเรียนรู้ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงทางพฤติกรรมในด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านทักษะ ด้านเจตคติ ดังนี้
 - 1.1 การเปลี่ยนแปลงด้านความรู้ความเข้าใจ เป็นการเปลี่ยนแปลงทางด้านสติปัญญา กล่าวคือ มีความรู้กว้างขึ้น เดิมไม่รู้ก็รู้ขึ้นมา
 - 1.2 การเปลี่ยนแปลงด้านทักษะ เป็นการเปลี่ยนแปลงในด้านการกระทำ เช่น ความชำนาญในการขับรถ การว่ายน้ำ การตัดเย็บเสื้อผ้า ได้มากขึ้น เป็นต้น
 - 1.3 การเปลี่ยนแปลงด้านเจตคติ เป็นการเปลี่ยนแปลงด้านความรู้สึกนึกคิด ความเชื่อ ค่านิยม แนวความคิด แรงจูงใจ เป็นต้น
 2. เกิดประสบการณ์หรือการฝึกหัด การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมที่เป็นผลของการเรียนรู้ จะต้องเกิดจากการได้รับประสบการณ์หรือการฝึกหัด เช่น การเล่นเกม การเล่นเกมกีฬา ไม่ได้มาจากพันธุกรรมหรือสัญชาตญาณ
 3. เกิดขึ้นในลักษณะค่อนข้างจะถาวร การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ มักเกิดขึ้นซ้ำๆ และปรากฏขึ้นจนกว่าจะมีการลืม หรือจนกว่าจะมีการเรียนรู้ใหม่เข้าไปสอดแทรกความรู้เดิม ระยะเวลาที่ปรากฏการเปลี่ยนแปลงค่อนข้างจะถาวร เช่น การพิมพ์ดีด เป็นต้น
- สรุปลักษณะสำคัญของการเรียนรู้ คือ การเรียนรู้ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางพฤติกรรมทางความรู้ความเข้าใจ ทางทักษะ และทางเจตคติ ซึ่งต้องอาศัยประสบการณ์และการฝึกหัดเพื่อให้เกิดความชำนาญ

องค์ประกอบสำคัญในการเรียนรู้

Dollard และ Miller กล่าวว่า การเรียนรู้ประกอบด้วยสิ่งต่างๆ (อาเรียย์ พันธุ์มณี. 2546 : 178-179 ; อ้างอิงจาก Dollard, John and Neal E. Miller. **Personality and Psychotherapy : an Analysis in Terms of Learning, Thinking, and Culture.** 1950 : 102) ดังนี้

1. แรงขับ (Drive) เกิดขึ้นเมื่ออินทรีย์ (Organism) ขาดสมดุล เช่น ขาดอาหาร ขาดน้ำ ขาดการพักผ่อน เป็นต้น ภาวะเหล่านี้จะกระตุ้นให้อินทรีย์แสดงพฤติกรรมเพื่อปรับให้อินทรีย์อยู่ในสภาพสมดุลอย่างเดิม แรงขับมี 2 ประเภท คือ
 - 1.1 แรงขับพื้นฐาน (Primary Drive) เกิดขึ้นเนื่องจากความต้องการที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิต เป็นความต้องการทางร่างกายต่างๆ ที่เกิดขึ้นพร้อมๆ กับการมีชีวิตของคน
 - 1.2 แรงขับที่เกิดจากการเรียนรู้ (Secondary Drive) เกิดขึ้นภายหลัง เป็นความต้องการทางสังคม เช่น ความรัก ฐานะทางสังคม ความมั่นคงปลอดภัย

2. สิ่งเร้า (Stimulus) เป็นสิ่งที่จะกระตุ้นให้อินทรีย์แสดงกิจกรรมโต้ตอบออกมาเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมการตอบสนองของร่างกาย
 3. การตอบสนอง (Response) เป็นพฤติกรรมหรือกิจกรรมที่อินทรีย์แสดงออกมาเมื่อมีสิ่งเร้าไปเร้า
 4. การเสริมแรง (Reinforcement) เป็นการทำให้สิ่งเร้าและการตอบสนองมีความสัมพันธ์กันมากยิ่งขึ้น เช่น เมื่อนักเรียนทำเลขถูกก็เสริมแรงโดยให้รางวัล จะทำให้นักเรียนอยากทำเลขอีกในคราวต่อไป
- กล่าวโดยสรุป องค์ประกอบสำคัญในการเรียนรู้ประกอบด้วยแรงขับที่เกิดจากความต้องการทางร่างกาย ทางสังคม โดยมีสิ่งเร้าเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมการตอบสนอง กระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ต่อไป

ทฤษฎีการเรียนรู้ (Theory of Learning)

ทฤษฎีการเรียนรู้มีอิทธิพลต่อการจัดการเรียนการสอนมาก เป็นแนวทางในการกำหนดปรัชญาการศึกษาและการจัดประสบการณ์ เนื่องจากทฤษฎีการเรียนรู้เป็นสิ่งที่อธิบายถึงกระบวนการ วิธีการ และเงื่อนไขที่จะทำให้เกิดการเรียนรู้และตรวจสอบว่าพฤติกรรมของมนุษย์ มีการเปลี่ยนแปลงได้อย่างไร

การจำแนกทฤษฎีการเรียนรู้

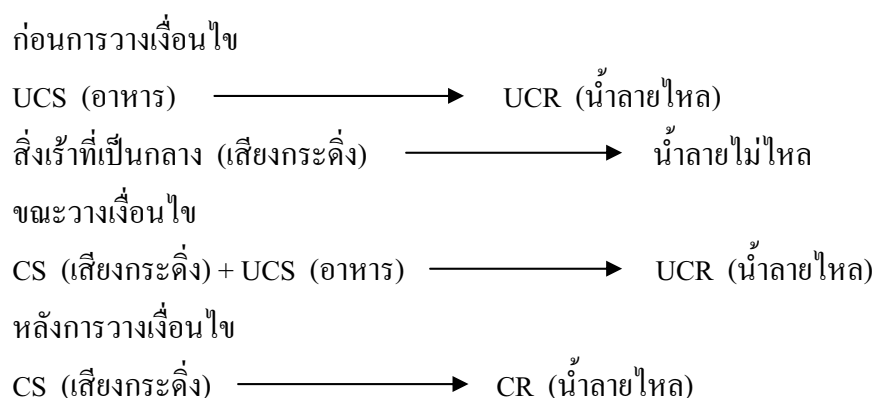
ทฤษฎีเป็นคำอธิบายที่มีระบบแบบแผน ช่วยให้เกิดความเข้าใจและสามารถนำไปใช้ควบคุมหรือทำนายพฤติกรรมได้ ทฤษฎีการเรียนรู้มีหลายทฤษฎีด้วยกัน ซึ่ง อารี พันธุ์มณี (2546 : 189-190) ได้จำแนกทฤษฎีการเรียนรู้ออกเป็น 2 กลุ่ม คือ ทฤษฎีความสัมพันธ์ต่อเนื่อง (Associative Theory) และทฤษฎีการรู้คิดหรือทฤษฎีความรู้ ความเข้าใจ (Cognitive Theory)

1. ทฤษฎีความสัมพันธ์ต่อเนื่อง หมายถึง ทฤษฎีการเรียนรู้ที่เน้นความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนอง ปัจจุบันเรียกทฤษฎีกลุ่มนี้ว่า “พฤติกรรมนิยม (Behaviorism)” ซึ่งเน้นเกี่ยวกับกระบวนการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมที่มองเห็นและสังเกตได้มากกว่ากระบวนการคิดและปฏิกิริยาภายในของผู้เรียน ทฤษฎีความสัมพันธ์ต่อเนื่องนี้ อาจจะเรียกชื่อต่างกันไป เช่น

- 1.1 สุรางค์ โค้วตระกูล (2552 : 187-189) เรียกว่า ทฤษฎีการวางเงื่อนไข (Classic Conditioning Theory) ซึ่งอธิบายถึงการเรียนรู้ที่เกิดจากการเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้าตามธรรมชาติและสิ่งเร้าที่วางเงื่อนไขกับการตอบสนองพฤติกรรมหรือการตอบสนองที่เกี่ยวข้อง มักจะเป็นพฤติกรรมที่

เป็นปฏิกิริยาสะท้อน (Reflex) หรือพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องของอารมณ์ ความรู้สึก ทฤษฎีนี้จำแนกทฤษฎีกลุ่มย่อยได้ ดังนี้

1.1.1 ทฤษฎีการวางเงื่อนไขแบบคลาสสิกของพาฟลอฟและวัตสัน (Ivan P. Pavlov and John B. Watson) พาฟลอฟ เป็นนักสรีรวิทยาชาวรัสเซีย (1849 - 1936) ได้ทำการทดลองเพื่อศึกษาการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นจากการเชื่อมโยงระหว่างการตอบสนองต่อสิ่งเร้าตามธรรมชาติที่ไม่ได้วางเงื่อนไข (Unconditioned Stimulus = UCS) และสิ่งเร้าที่เป็นกลาง (Neutral Stimulus) จนเกิดการเปลี่ยนแปลงสิ่งเร้าที่เป็นกลางให้กลายเป็นสิ่งเร้าที่วางเงื่อนไข (Conditioned Stimulus = CS) และการตอบสนองที่ไม่มีเงื่อนไข (Unconditioned Response = UCR) เป็นการตอบสนองที่มีเงื่อนไข (Conditioned Response = CR) ลำดับขั้นตอนการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นดังนี้



หลักการเกิดการเรียนรู้ที่เกิดขึ้น คือ การตอบสนองที่เกิดจากการวางเงื่อนไข (CR) เกิดจากการนำเอาสิ่งเร้าที่วางเงื่อนไข (CS) มาเข้าคู่กับสิ่งเร้าที่ไม่ได้วางเงื่อนไข (UCS) ซ้ำกันหลายๆ ครั้ง ต่อมาเพียงแต่ให้สิ่งเร้าที่วางเงื่อนไข (CS) เพียงอย่างเดียวก็มีผลทำให้เกิดการตอบสนองในแบบเดียวกัน ผลจากการทดลอง พาฟลอฟ ได้สรุปหลักเกณฑ์ของการเรียนรู้ไว้ 4 ประการ คือ การดับสูญหรือการลดภาวะ (Extinction) เมื่อให้ CR นานๆ โดยไม่ให้ UCS เลย การตอบสนองที่มีเงื่อนไข (CR) จะค่อยๆ ลดลงและหมดไป การฟื้นกลับหรือการคืนสภาพ (Spontaneous Recovery) เมื่อเกิดการดับสูญของการตอบสนอง แล้วเว้นระยะการวางเงื่อนไขไปสักระยะหนึ่ง เมื่อให้ CS จะเกิด CR โดยอัตโนมัติ การแผ่ขยาย หรือ การสรุปความ (Generalization) หลังจากเกิดการตอบสนองที่มีเงื่อนไข (CR) และเมื่อให้สิ่งเร้าที่วางเงื่อนไข (CS) ที่คล้ายคลึงกัน จะเกิดการตอบสนองแบบเดียวกัน และการจำแนกความแตกต่าง (Discrimination) เมื่อให้สิ่งเร้าใหม่ที่แตกต่างกันจากสิ่งเร้าที่วางเงื่อนไข จะมีการจำแนกความแตกต่างของสิ่งเร้า และมีการตอบสนองที่แตกต่างกันด้วย

นอกจากแนวความคิดของพาฟลอฟ แล้วยังมีแนวความคิดของวัตสัน นักจิตวิทยาชาวอเมริกัน ที่ได้ทำการทดลองการวางเงื่อนไขทางอารมณ์กับเด็กชายอายุประมาณ 11 เดือน โดยใช้หลักการเดียวกับ พาฟลอฟ หลังการทดลอง วัตสัน ได้สรุปหลักเกณฑ์การเรียนรู้ไว้ว่า เป็นการแผ่ขยายพฤติกรรม (Generalization) มีการแผ่ขยายการตอบสนองที่วางเงื่อนไขต่อสิ่งเร้าที่คล้ายคลึงกับสิ่งเร้าที่วางเงื่อนไข และเป็นการลดภาวะหรือการดับสูญ การตอบสนองทำได้ยากต้องให้สิ่งเร้าใหม่ (UCS) ที่มีผลตรงข้ามกับสิ่งเร้าเดิมจึงจะได้ผล ซึ่งเรียกว่า Counter – Conditioning

1.1.2 ทฤษฎีการวางเงื่อนไขแบบการกระทำของสกินเนอร์ (Skinner's Operant Conditioning Theory) ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน์ (2551 : 47-49) กล่าวว่า B. F. Skinner (1904 - 1990) นักจิตวิทยาชาวอเมริกัน ได้ทำการทดลองด้านจิตวิทยาการศึกษาและวิเคราะห์สถานการณ์การเรียนรู้ที่มีการตอบสนองแบบแสดงการกระทำ (Operant Behavior) การเรียนรู้ตามแนวคิดของสกินเนอร์เกิดจากการเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนองเช่นเดียวกัน แต่สกินเนอร์ให้ความสำคัญต่อการตอบสนองมากกว่าสิ่งเร้า จึงมีคนเรียกว่าเป็นทฤษฎีการวางเงื่อนไขแบบ Type R นอกจากนี้สกินเนอร์ให้ความสำคัญต่อการเสริมแรง (Reinforcement) ว่ามีผลทำให้เกิดการเรียนรู้ที่คงทนถาวรยิ่งขึ้น สกินเนอร์ได้สรุปไว้ว่า อัตราการเกิดพฤติกรรมหรือการตอบสนองขึ้นอยู่กับผลของการกระทำ คือ การเสริมแรงหรือการลงโทษทั้งทางบวกและทางลบ พฤติกรรมของสิ่งมีชีวิตมี 2 แบบ คือ

1.1.2.1 Respondent Behavior พฤติกรรมหรือการตอบสนองที่เกิดขึ้นโดยอัตโนมัติหรือเป็นปฏิกิริยาสะท้อน (Reflex) ซึ่งสิ่งมีชีวิตไม่สามารถควบคุมตัวเองได้ เช่น การกระพริบตา น้ำลายไหล หรือการเกิดอารมณ์ ความรู้สึกต่างๆ

1.1.2.2 Operant Behavior พฤติกรรมที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตเป็นผู้กำหนดหรือเลือกที่จะแสดงออกมา ส่วนใหญ่จะเป็นพฤติกรรมที่บุคคลแสดงออกในชีวิตประจำวัน เช่น กิน นอน พุด เดิน ทำงาน ขับรถ ฯลฯ

1.1.3 ทฤษฎีความต่อเนื่องของกัทธรี (Guthrie's Continuous Conditioning Theory) Edward R. Guthrie (1886-1959) เป็นศาสตราจารย์ทางจิตวิทยาชาวอเมริกัน ย้ำว่า การเรียนรู้ของอินทรีย์เกิดจากความเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนอง (S - R) โดยมีการกระทำเพียงครั้งเดียว (One Trial Learning) ไม่จำเป็นต้องทำซ้ำๆ ซึ่งความคิดนี้ต่างกับกฎการเรียนรู้ของธอร์นไดค์ที่กล่าวว่า การกระทำหลายๆ ครั้ง หรือการฝึกหัดจะมีผลทำให้เกิดความสัมพันธ์แน่นแฟ้นระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนอง กัทธรีมีแนวความคิดว่าพฤติกรรมของมนุษย์มีสิ่งเร้าควบคุม และการเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนองเปลี่ยนไปตามกฎเกณฑ์ พฤติกรรมหลายอย่างมีจุดหมาย พฤติกรรมใดที่ทำซ้ำๆ เกิดจากกลุ่มสิ่งเร้าเดิมทำให้เกิดพฤติกรรมเช่นนั้น จึงสรุปการเรียนรู้ได้ ดังนี้ (ไพโรจน์ ชินศิริประภา. 2550 : 55-56)

1.1.3.1 เมื่อมีสิ่งเร้าเกิดขึ้นพร้อมกับการตอบสนอง และเมื่อสิ่งเร้าในลักษณะเดียวกันเกิดขึ้นอีก ก็จะมีแนวโน้มการตอบสนองในแนวเดิม

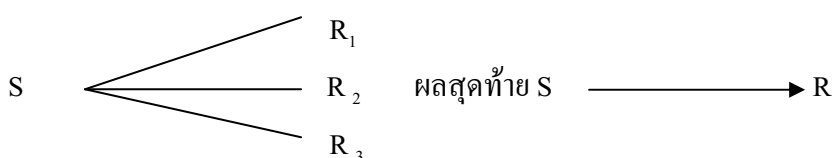
1.1.3.2 หลักการกระทำครั้งสุดท้าย ถ้าการเรียนรู้เกิดขึ้นอย่างสมบูรณ์จากการกระทำเพียงครั้งเดียว ซึ่งถ้าการกระทำครั้งสุดท้ายในสภาพการณ์ใหม่เกิดขึ้นอีกผู้เรียนจะกระทำเหมือนที่เคยทำครั้งสุดท้าย

1.1.3.3 หลักการแทนที่ ถ้าสิ่งเร้าที่ไม่ได้วางเงื่อนไขมาเร้าให้บุคคลตอบสนองได้แม้เพียงครั้งเดียว ถ้าใช้สิ่งเร้าที่วางเงื่อนไขมาแทนสิ่งเร้าที่ไม่วางเงื่อนไขก็จะเกิดการตอบสนองเช่นเดียวกัน

1.1.3.4 การทำให้เกิดการเรียนรู้นั้น กัทธิเน้นการจูงใจมากกว่าการเสริมแรง ซึ่งมีแนวความคิดเช่นเดียวกับการวางเงื่อนไขแบบคลาสสิกของพาฟลอฟและวัตสัน

1.2 ทฤษฎีการเชื่อมโยงของธอร์นไดค์ (Thorndike's Connectionism Theory)

กล่าวถึง การเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้า (Stimulus : S) กับการตอบสนอง (Response : R) โดยมีหลักเบื้องต้นว่าการเรียนรู้เกิดจากการเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้าและการตอบสนอง โดยแสดงในรูปแบบต่างๆ จนกว่าจะเป็นที่พอใจที่เหมาะสมที่สุด เรียกว่าการลองผิดลองถูก (Trial and Error) โดยมีลักษณะ (ปริยาพร วงศ์อนุตรโรจน์. 2551 : 59) ดังนี้



จากแผนภูมิอธิบายได้ว่า ถ้ามีสิ่งเร้ามาทำให้เกิดการเรียนรู้ ผู้เรียนจะเลือกตอบสนองเป็น R_1 R_2 R_3 R_n จนกระทั่งได้ผลเป็นที่พอใจที่สุดของผู้เรียน การตอบสนองไม่เหมาะสมจะถูกขจัดทิ้งไป เหลือเพียงการเชื่อมโยงระหว่าง S และ R เท่านั้น

จากการทดลองของธอร์นไดค์ได้สรุปเป็นกฎการเรียนรู้ (ปริยาพร วงศ์อนุตรโรจน์. 2551 : 61-62) ดังนี้

1.2.1 กฎแห่งความพร้อม (Law of Readiness) กฎนี้กล่าวถึงสภาพความพร้อมของผู้เรียนทั้งทางร่างกายและจิตใจ ความพร้อมทางร่างกาย หมายถึง ความพร้อมทางวุฒิภาวะและอวัยวะต่างๆ ของร่างกาย ความพร้อมทางจิตใจ หมายถึง ความพร้อมที่เกิดจากความพึงพอใจเป็นสำคัญ ถ้าเกิดความพึงพอใจย่อมนำไปสู่การเรียนรู้ ถ้าเกิดความไม่พึงพอใจจะทำให้ไม่เกิดการเรียนรู้หรือทำให้การเรียนรู้หยุดชะงักไป

1.2.2 กฎแห่งการฝึกหัด (Law of Exercise) กล่าวถึงการสร้างความมั่นคงของการเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนองที่ถูกต้อง โดยการฝึกหัดกระทำซ้ำบ่อยๆ ย่อมทำให้เกิดการเรียนรู้ได้นานและคงทนถาวร กฎข้อนี้แบ่งออกเป็นกฎย่อยๆ อีก 2 ข้อ คือ

1.2.2.1 กฎแห่งการใช้ (Law of Used) เมื่อเกิดความเข้าใจหรือเรียนรู้แล้วมีการกระทำหรือนำสิ่งที่เรียนรู้นั้นไปใช้บ่อยๆ จะทำให้การเรียนรู้มั่นคงถาวร

1.2.2.2 กฎแห่งการไม่ใช้ (Law of Disused) เมื่อเกิดความเข้าใจหรือเรียนรู้แล้วไม่ได้กระทำซ้ำบ่อยๆ จะทำให้การเรียนรู้ไม่คงทนถาวรหรือในที่สุดเกิดการลืมจนไม่เรียนรู้อีกเลย

1.2.3 กฎแห่งผลที่ได้รับ (Law of Effect) กล่าวถึงผลที่ได้รับเมื่อแสดงพฤติกรรม การเรียนรู้แล้วว่าถ้าได้รับผลที่พึงพอใจ ผู้เรียนย่อมอยากจะเรียนรู้อีกต่อไป แต่ถ้าได้รับผลที่ไม่พึงพอใจ ผู้เรียนย่อมไม่อยากเรียนรู้หรือเกิดความเบื่อหน่ายต่อการเรียนรู้ ดังนั้นถ้าจะทำให้การเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนองมั่นคงถาวรต้องให้ผู้เรียนได้รับผลที่พึงพอใจ ซึ่งขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของแต่ละบุคคล

1.3 ทฤษฎีการเสริมแรงของฮัลล์ (Reinforcement Theory) อารี พันธัมณี (2546 : 221-222) กล่าวว่า Clark I. Hull (1844 - 1952) เป็นนักจิตวิทยาชาวอเมริกัน มีการใช้หลักการคณิตศาสตร์มาสร้างทฤษฎีทางจิตวิทยาอย่างมีระบบ ซึ่งเป็นแบบ S-R คือ การต่อเนื่องระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนอง โดยกล่าวถึงกระบวนการเรียนรู้ต่างๆ ในรูปของคณิตศาสตร์ มีการวิเคราะห์แยกแยะระหว่างการจูงใจกับกลไกในการเรียนรู้ และกล่าวถึงพื้นฐานของการเรียนรู้เกิดจากการเสริมแรงมากกว่าการจูงใจ หลักการเรียนรู้ของทฤษฎีการเรียนรู้ของฮัลล์ เริ่มจากสมมุติฐาน โดยใช้กระบวนการอนุมาน (De-ductive Procedures) ก่อนแล้วจึงทดลองเพื่อทดสอบสมมุติฐาน และเมื่อสมมุติฐานใดที่เป็นจริงก็ตั้งเป็นทฤษฎีต่อไป สมมุติฐานแรกของฮัลล์ ฮัลล์เชื่อว่าการที่มนุษย์และสัตว์จะเกิดการเรียนรู้ได้ต้องมีการสร้างแรงขับ (Drive) ได้แก่ ความหิว ความกระหาย เป็นต้น ซึ่งกล่าวว่า การแสดงพฤติกรรมการเรียนรู้มากหรือน้อยเกิดจากผลคูณระหว่างแรงขับ (Drive) กับอุปนิสัย (Habit) ของบุคคลนั้น เมื่อได้รับการเสริมแรง เขียนเป็นสมการได้ ดังนี้

$$B = D \times H$$

B = พฤติกรรม (Behavior)

D = แรงขับ (Drive)

H = นิสัย (Habit)

ฮัลล์เน้นการเรียนรู้ซึ่งจะเกิดขึ้น ถ้าลดแรงขับและความต้องการของร่างกาย การลดแรงขับนั้นไม่จำเป็นต้องลดลงไปหมด เพียงแต่ลดลงไปบางส่วน การลดแรงขับมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับพิจารณา

ของรางวัล แม้จะทำให้เกิดการเรียนรู้แต่ก็กำหนดได้ไม่แน่นอน อาจจะเป็นรางวัลจำนวนมากหรือน้อย และมีความหมายเพียงใดย่อมขึ้นอยู่กับผู้เรียนแต่ละคน

2. ทฤษฎีการรู้คิดหรือทฤษฎีความรู้ ความเข้าใจ (Cognitive Theory) หมายถึง ทฤษฎีการเรียนรู้ ที่เน้นกระบวนการความรู้ ความคิดและความเข้าใจ ซึ่งสุรางค์ โคว์ตระกูล (2552 : 198-199) ได้กล่าวถึง ทฤษฎีกลุ่มย่อยของทฤษฎีความรู้ไว้ ดังนี้

2.1 ทฤษฎีกลุ่มเกสตัลท์ (Gestalt's Theory) ทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มนี้เกิดจาก นักจิตวิทยาชาวเยอรมัน ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1912 โดยผู้นำกลุ่ม คือ เวย์ทไฮเมอร์ (Wertheimer) โคห์เลอร์ (Kohler) คอฟฟีกา (Koffka) และเลวิน (Lewin) โดยทั้งกลุ่มมีแนวคิดว่าการเรียนรู้เกิดจากการจัด ประสบการณ์ทั้งหลายที่อยู่กระจัดกระจายให้มารวมกันเสียก่อน แล้วจึงพิจารณาส่วนย่อยต่อไป

เกสตัลท์ (Gestalt) หมายถึง รูปหรือแบบแผน (Form or Pattern) ต่อมาได้แปลว่าส่วนรวม (Whole) เพื่อให้สอดคล้องกับแนวคิดของทฤษฎีการเรียนรู้ของกลุ่มนี้ที่กล่าวว่าส่วนรวมมีค่า มากกว่าผลบวกของส่วนย่อย (The whole is greater than the sum of the parts)

หลักการเรียนรู้ของทฤษฎีกลุ่มเกสตัลท์ เน้นการเรียนรู้ที่ส่วนรวมมากกว่าส่วนย่อย ซึ่งจะ เกิดจากประสบการณ์และการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นจาก 2 ลักษณะ (อารี พันธุ์ณี, 2546 : 231-232) ดังนี้

2.1.1 การรับรู้ (Perception) เป็นการแปลความหมายจากการสัมผัสด้วยอวัยวะ รับสัมผัสทั้ง 5 ส่วน คือ หู ตา จมูก ลิ้น และผิวหนัง การรับรู้ทางสายตาประมาณร้อยละ 75 ของการรับรู้ ทั้งหมด ดังนั้น กลุ่มเกสตัลท์จึงจัดระเบียบการรับรู้โดยแบ่งเป็นกลุ่มย่อยๆ เรียกว่า กฎแห่งการจัดระเบียบ (The Law of Organization) ดังนี้

2.1.1.1 กฎแห่งความชัดเจน (Clearness) การเรียนรู้ที่ดีต้องมีความชัดเจน และแน่นอน เพราะผู้เรียนมีประสบการณ์แตกต่างกัน เมื่อต้องการให้เกิดการเรียนรู้เหมือนกัน สิ่งที่จะให้เกิดการเรียนรู้จึงต้องมีความชัดเจน

2.1.1.2 กฎแห่งความคล้ายคลึง (Law of Similarity) เป็นการวางหลักการรับรู้ ในสิ่งที่คล้ายคลึงกัน เพื่อจะได้รู้ว่าสามารถจัดเข้ากลุ่มเดียวกัน

2.1.1.3 กฎแห่งความสมบูรณ์ (Law of Closure) บุคคลสามารถรับรู้สิ่งเร้า ที่ยังไม่สมบูรณ์ให้สมบูรณ์ได้ หากบุคคลมีประสบการณ์เดิมในสิ่งนั้น

2.1.1.4 กฎแห่งความต่อเนื่อง (Law of Continuity) หากสิ่งเร้ามีความต่อเนื่องกัน หรือมีทิศทางไปในทางเดียวกัน บุคคลสามารถรับรู้เป็นสิ่งเดียวกันหรือเป็นเหตุเป็นผลกัน

2.1.1.5 กฎแห่งความคงที่ (Law of Constancy) หากบุคคลรับรู้ภาพรวม ของสิ่งใดสิ่งหนึ่งแล้ว จะมีความคงที่ในการรับรู้สิ่งนั้นในลักษณะเดิม แม้ว่าสิ่งเร้าจะได้แปรเปลี่ยนไป ในแง่มุมอื่น

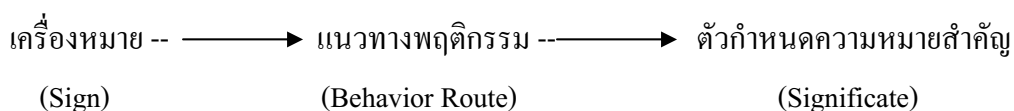
2.1.1.6 กฎแห่งการบิดเบือน (Law of Misrepresentation) การรับรู้ของบุคคล อาจเกิดความผิดพลาดขึ้นได้ หากสิ่งเร้านั้นมีลักษณะที่ทำให้เกิดการลวงตา

2.1.2. การเรียนรู้จากการหยั่งเห็น (Insight) เป็นการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นจากการพิจารณา ปัญหาในภาพรวม และการใช้กระบวนการทางความคิด เชื่อมโยงประสบการณ์เดิมกับปัญหาที่เผชิญอยู่ เลวิน (Lewin) กล่าวว่า การเรียนรู้เกี่ยวข้องกับ “Life Space” ของแต่ละบุคคล ซึ่งประกอบด้วย สิ่งแวดล้อมทางกายภาพ เช่น คน สัตว์ สิ่งของ สถานที่ และสิ่งแวดล้อมทางจิตวิทยา เช่น แรงขับ (Drive) แรงจูงใจ (Motivation) เป้าหมาย (Goal) และความสนใจ (Interest) เป็นต้น เลวิน อธิบายว่า พฤติกรรม ของคนมีพลังและทิศทาง สิ่งใดที่อยู่ในความสนใจและความต้องการของตนจะมีพลังเป็นบวก สิ่งที่อยู่ นอกเหนือจากความสนใจจะมีพลังเป็นลบ การเรียนรู้จะเกิดขึ้นเมื่อบุคคลมีแรงจูงใจหรือแรงขับ ที่จะกระทำไปสู่จุดหมายปลายทางที่ตนต้องการ (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2545 : 44)

2.2 ทฤษฎีการเรียนรู้โดยเครื่องหมายของทอลแมน (Tolman’s Sign Learning)

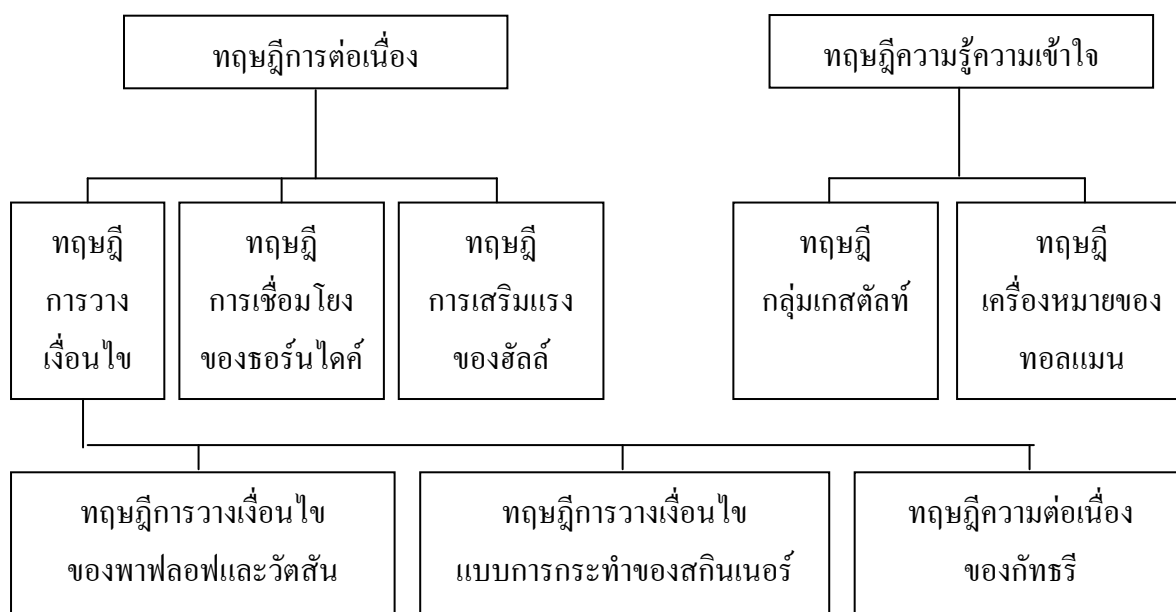
ทอลแมนเป็นนักจิตวิทยาในกลุ่มพฤติกรรมศาสตร์ที่มีความกล้าหาญในการยอมรับความจริงที่ว่า หลักการของสิ่งเร้า-การตอบสนอง เป็นการศึกษาเพียงแค่พฤติกรรมง่ายๆ ของสัตว์นั้น ทำให้เข้าใจ พฤติกรรมของมนุษย์ในวงจำกัด เพราะจิตวิทยาแนวนี้คำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคลน้อยมาก และไม่สามารถอธิบายพฤติกรรมของมนุษย์ที่มีความสลับซับซ้อน ในแง่มุมของการเรียนรู้ นั่น ทอลแมน เชื่อว่าอินทรีย์จะเรียนรู้โดยใช้เครื่องหมาย (Sign) และการคาดหมาย (Expectancy) เพื่อไปสู่เป้าหมาย ที่สำคัญมิใช่เป็นเพียงแค่ให้มีการตอบสนองเกิดขึ้นเท่านั้น แต่พฤติกรรมที่แสดงออกมานั้นล้วน มีความหมายทั้งสิ้น การเรียนรู้ของทอลแมนจึงเรียกชื่อต่างๆ กัน เช่น การเรียนรู้โดยใช้เครื่องหมาย ของทอลแมน (Tolman’s Sign Learning) ทฤษฎีแห่งความคาดหมายล่วงหน้า (Theory of Expectancy) เป็นต้น (ปริยาพร วงศ์อนุตรโรจน์. 2551 : 77-79)

ทอลแมนมีความเชื่อเรื่องการเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้ากับสิ่งเร้า ซึ่งเป็นแนวคิดเช่นเดียวกับ พาฟลอฟ แต่ทอลแมนเรียกสิ่งเร้าใหม่ว่าเครื่องหมาย (Sign) การที่ผู้เรียนจะเรียนรู้เครื่องหมาย (Sign) จะต้องนำเครื่องหมายมาผูกพันเชื่อมโยงกับสิ่งเร้าที่มีความหมายสำคัญอยู่แล้ว ซึ่งทอลแมนเรียกว่า ตัวกำหนดความหมายสำคัญ (Significate) โดยผู้เรียนเพียงแต่คอยให้ตัวกำหนดความหมายสำคัญ ปรากฏขึ้นหลังจากที่เครื่องหมายปรากฏขึ้น แต่บางครั้งผู้เรียนก็แสดงพฤติกรรมบางอย่างก่อน ตัวกำหนดความหมายสำคัญปรากฏ ซึ่งทอลแมนเรียกว่าแนวทางพฤติกรรม (Behavior Route) โดยมี ขั้นตอนการเรียนรู้ (อารี พันธุ์มณี. 2546 : 250) ดังนี้



นอกจากนี้ อารี พันธุ์ฉิม (2546 : 251) ยังได้กล่าวถึงแนวคิดการเรียนรู้แฝง (Latent Learning) ของทอลแมนที่ได้รับการยอมรับจากนักจิตวิทยาส่วนใหญ่ ก็คือ การที่ทอลแมนได้แยกการเรียนรู้ ออกจากผลการกระทำ โดยถือว่าการเรียนรู้เป็นสิ่งเดียวกับความรู้ แต่ไม่ใช่การกระทำ เพราะเมื่อมีการเรียนรู้แล้วแต่ยังไม่ได้นำความรู้ออกมาใช้เมื่อถึงคราวจำเป็น ทำให้ทอลแมนสนใจการเรียนรู้ ดังกล่าวและเรียกว่า “การเรียนรู้แฝง” โดยการทดลองพบว่า เมื่อเอาหนูมาฝึกวิ่งหลายๆ ครั้งในเขาวงกต แม้จะไม่มีอาหารในนั้น แต่ภายหลังจากนั้นหนูจะวิ่งไปอย่างถูกต้องทันทีที่มันพบอาหารในเขาวงกต ซึ่งเรื่องนี้ทอลแมนเชื่อว่า บางครั้งคนเราก็ได้รับความรู้เป็นองค์ความรู้แต่ไม่เคยแสดงความรู้นั้นออกมา จนกว่าจะถึงเวลาอันเหมาะสมหรือถึงคราวจำเป็น

ภาพที่ 1 การจำแนกทฤษฎีการเรียนรู้



ที่มา : (อารี พันธุ์ฉิม. 2546 : 190)

การเรียนการสอนโดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง : โมเดลชิปปา

ทีศนา แจมมณี ได้พัฒนารูปแบบการเรียนการสอนโดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง : โมเดลชิปปา (CIPPA Model) หรือรูปแบบการประสานห้าแนวคิด แนวคิดดังกล่าวได้แก่ แนวคิดการสร้างความรู้ แนวคิดกระบวนการกลุ่มและการเรียนรู้แบบร่วมมือ แนวคิดเกี่ยวกับความพร้อมในการเรียนรู้ แนวคิดเกี่ยวกับกระบวนการเรียนรู้ และแนวคิดเกี่ยวกับการถ่ายโอนความรู้ เมื่อนำแนวคิดดังกล่าวมาจัดการเรียนการสอนพบว่าสามารถพัฒนาผู้เรียนได้ครบทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็น

ด้านร่างกาย อารมณ์ สติปัญญาและสังคม โดยหลักการของโมเดลชิปปาได้ยึดหลักการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ในตัวหลักการคือการช่วยให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้ ช่วยให้ผู้เรียนมีบทบาทและมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้ให้มากที่สุด มีปฏิสัมพันธ์ต่อกันและได้เรียนรู้จากกันและกัน มีการแลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ ความคิดเห็นและประสบการณ์ ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการต่างๆ ร่วมกับการผลิตผลงานซึ่งมีความคิดสร้างสรรค์ที่หลากหลายและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ให้นักเรียนเป็นผู้สร้างองค์ความรู้ด้วยตนเองตามแนวคิด Constructivism (ทิสนา แชมมณี. 2548 : 281)

ความหมายของ CIPPA

ทิสนา แชมมณี (2548 : 281) ได้ให้ความหมายของคำว่า CIPPA ไว้ดังนี้

C มาจากคำว่า Construct หมายถึง การสร้างความรู้ตามแนวคิดของ Constructivism กล่าวคือ เป็นกิจกรรมการเรียนรู้ ช่วยให้ผู้เรียนเป็นผู้สร้างความรู้ด้วยตนเอง ทำความเข้าใจ เกิดการเรียนรู้ที่มีความหมายแก่ตนเองและค้นพบความรู้ด้วยตนเอง เป็นกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมทางสติปัญญา

I มาจากคำว่า Interaction หมายถึง การช่วยให้ผู้เรียนมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นและสิ่งแวดล้อม กิจกรรมการเรียนรู้ที่ดีจะต้องเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์กับบุคคลและแหล่งความรู้ที่หลากหลาย ได้รู้จักกันและกัน ได้แลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ ความคิดประสบการณ์แก่กันและกัน ให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ช่วยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมทางสังคม

P มา จากคำว่า Physical Participation หมายถึง การช่วยให้ผู้เรียนมีบทบาท มีส่วนร่วมทางด้านร่างกาย ให้ผู้เรียนมีโอกาสเคลื่อนไหวร่างกายโดยการทำกิจกรรมในลักษณะต่างๆ ช่วยให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมทางด้านร่างกาย

P มาจากคำว่า Process Learning หมายถึง การเรียนรู้กระบวนการต่างๆ ของกิจกรรมการเรียนรู้ที่ดีควรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการต่างๆ ซึ่งเป็นทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต

A มา จากคำว่า Application การนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนได้รับประโยชน์จากการเรียน เป็นการช่วยผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งในสังคมและชีวิตประจำวัน ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพิ่มเติมขึ้นเรื่อยๆ

จากแนวคิดในการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางหรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าหลักของโมเดลชิปปา(CIPPA Model) ซึ่งเป็นรูปแบบการเรียนการสอนที่สามารถประยุกต์ใช้จัดกิจกรรมการเรียนการสอน มีขั้นตอนสำคัญดังนี้

1. **ขั้นทบทวนความรู้เดิม** ขั้นนี้เป็นการดึงความรู้ของผู้เรียนในเรื่องที่เรียนเพื่อช่วยให้ผู้เรียนมีความพร้อมในการเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิมของตน
2. **ขั้นแสวงหาความรู้ใหม่** ขั้นนี้เป็นการแสวงหาข้อมูล ความรู้ใหม่ที่ผู้เรียนยังไม่มีจากแหล่งข้อมูลหรือแหล่งความรู้ต่างๆ ซึ่งครูอาจเตรียมมาให้ผู้เรียนหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับแหล่งข้อมูลต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนไปแสวงหาก็คได้
3. **ขั้นการศึกษาทำความเข้าใจข้อมูล/ความรู้ใหม่ และเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม** ขั้นนี้เป็นขั้นที่ผู้เรียนเผชิญปัญหาและทำความเข้าใจกับข้อมูล ผู้เรียนจะต้องสร้างความหมายของข้อมูล ประสพการณ์ใหม่ๆ โดยใช้กระบวนการต่างๆ ด้วยตนเอง เช่น ใช้กระบวนการคิด และกระบวนการกลุ่มในการอภิปรายและสรุปผลความเข้าใจเกี่ยวกับข้อมูลนั้น ซึ่งอาจจำเป็นต้องอาศัยการเชื่อมโยงความรู้เดิม มีการตรวจสอบความเข้าใจต่อตนเองหรือกลุ่ม โดยครูใช้สื่อและย้ำโน้มน้าในการเรียนรู้
4. **ขั้นการแลกเปลี่ยนความรู้ความเข้าใจกับกลุ่ม** ขั้นนี้เป็นขั้นที่ผู้เรียนอาศัยกลุ่มเป็นเครื่องมือในการตรวจสอบความรู้ความเข้าใจของตนเอง รวมทั้งขยายความรู้ความเข้าใจของตนให้กว้างขึ้น ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนได้แบ่งปันความรู้ความเข้าใจของตนเองแก่ผู้อื่นและได้รับประโยชน์จากความรู้ความเข้าใจของผู้อื่นไปพร้อมๆ กัน
5. **ขั้นการสรุปและจัดระเบียบความรู้** ขั้นนี้เป็นขั้นของการสรุปความรู้ที่ได้รับทั้งหมด ทั้งความรู้เดิมและความรู้ใหม่ และจัดสิ่งที่เรียนรู้ให้เป็นระบบ ระเบียบ เพื่อช่วยให้จดจำสิ่งที่เรียนรู้ได้ง่าย
6. **ขั้นการแสดงผลงาน** ขั้นนี้เป็นขั้นที่ช่วยให้ผู้เรียนได้มีโอกาสได้แสดงผลงานการสร้างความรู้ของตนเองให้ผู้อื่นรับรู้ เป็นการช่วยให้ผู้เรียนต่อยอดหรือตรวจสอบเพื่อช่วยให้จดจำสิ่งที่เรียนรู้ได้ง่าย
7. **ขั้นประยุกต์ใช้ความรู้** ขั้นนี้เป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ฝึกฝนการนำความรู้ความเข้าใจของตนเองไปใช้ในสถานการณ์ต่างๆ ที่หลากหลายเพื่อเพิ่มความชำนาญ ความเข้าใจ ความสามารถในการแก้ปัญหาและความจำในเรื่องนั้น ๆ

จากการศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการเรียนและทฤษฎีการเรียนรู้ ผู้วิจัยพิจารณาแล้วเห็นว่า การจัดการเรียนการสอน โดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลางตาม โมเดลชิปปา เป็นรูปแบบที่เหมาะสมจึงนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนในงานวิจัยนี้

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สุจิตรา रिมนุสิต (2545 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อบริการอาหารแบบขันโตก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะทั่วไปของการให้บริการอาหารแบบขันโตก ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ และศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริการอาหารแบบขันโตก ผลการวิจัย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เป็นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการบริการอาหารแบบขันโตกในด้านการบริการอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนด้านคุณภาพอาหาร ราคา บรรยากาศ และกิจกรรมการแสดง มีความพึงพอใจในระดับมาก

สุรกานต์ จันทร์วงศ์ (2546 : บทคัดย่อ) ศึกษาแนวทางการออกแบบร้านขันโตกที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอเปรียบเทียบภาพลักษณ์ของกิจการขันโตกดั้งเดิมและภาพลักษณ์ของร้านขันโตกในปัจจุบัน เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบร้านขันโตกที่ยังคงมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ เพื่อเป็นทางเลือกแก่ผู้ประกอบการในการนำผลการวิจัยนี้ไปพัฒนาธุรกิจต่อไป ผลการสำรวจภาคสนามของร้านขันโตกทั้ง 8 แห่ง พบว่า องค์ประกอบต่างๆ ของร้านทั้งด้านพฤติกรรม ลักษณะทางกายภาพและมนต์เสน่ห์มีความแตกต่างกันหลายรูปแบบ และเมื่อนำมาเปรียบเทียบกับลักษณะขันโตกดั้งเดิมก็พบว่า ในแต่ละองค์ประกอบมีทั้งรูปแบบที่เหมือน คล้ายคลึง และรูปแบบที่แตกต่างโดยสิ้นเชิง และเมื่อเทียบกับความพึงพอใจพบว่าทั้ง 3 กลุ่ม มีเอกลักษณ์ทางกายภาพของร้านที่แตกต่างกัน จึงเสนอรูปแบบออกเป็น 3 รูปแบบ โดยพิจารณาความเหมือนดั้งเดิม เป็นหลัก แต่ได้ข้อสังเกตว่ารูปแบบที่มีความพึงพอใจสูงแต่อยู่ในระดับที่แตกต่างเป็นเงื่อนไขที่พึงพิจารณา

หวัง เหวิน ยี่ (2546 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยตรวจสอบวิธีการสอนตัวอักษรภาษาจีนตามแนวคิดทฤษฎีการเรียนรู้ที่มีความหมาย สำหรับนักศึกษาสถาบันราชภัฏเพชรบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจสอบยุทธศาสตร์การสอนตัวอักษรภาษาจีนตามแนวคิดทฤษฎีการเรียนรู้ที่มีความหมายสำหรับนักศึกษาสถาบันราชภัฏเพชรบุรี ผลการวิจัย พบว่า ปัญหาเชิงพัฒนาของการวิจัยเกิดขึ้นระหว่างการสังเกตของนักวิจัยที่มีบทบาทเป็นผู้สอนในเวลาเดียวกัน และการเลือกปัญหาของการวิจัยมีความถูกต้องเหมาะสมและมีความแม่นยำตรงต่อการแก้ไขปัญหาทุกข้อเรียน การกำหนดเป้าหมายยุทธศาสตร์ของการวิจัยมีความถูกต้องในการกำหนดและสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ แต่ละหน่วยระบบทำงานได้ดำเนินการเป็นหน่วยระบบอย่างครบวงจรและบังเกิดผลเป็นอย่างดี

บทที่ 3

เครื่องมือและวิธีการวิจัย

การวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการเรียนรู้ ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โดคเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โดค เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย มีวิธีการดำเนินงานดังนี้

ประชากร

ประชากรในการศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โดคในครั้งนี้ คือ นักศึกษาที่เลือกเรียนรายวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2552 จำนวน 40 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลมีดังนี้

1. แบบทดสอบความรู้เรื่องการจัดเลี้ยงชั้น โดค เพื่อวัดความรู้ สร้างขึ้นโดย
 - 1.1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยงชั้น โดค
 - 1.2 นำข้อมูลที่ได้สร้างแบบทดสอบ
 - ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของการจัดเลี้ยงชั้น โดค
 - ตอนที่ 2 รูปแบบการจัดเลี้ยงชั้น โดคบุบเฟต์(บริการตนเอง)
 - ตอนที่ 3 อุปกรณ์ที่ใช้ในซุ้มบริการอาหารชั้น โดค
 - 1.3 นำแบบทดสอบให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหาจากนั้นปรับแก้ไข
 - 1.4 ทดลองใช้แบบทดสอบกับนักศึกษาที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน
2. แผนการจัดการเรียนรู้
3. การจัดประชุม
4. การอบรมให้ความรู้
5. การศึกษาดูงาน

6. สื่อโปสเตอร์ แผ่นพับ วิดีทัศน์ เกี่ยวกับอาหารและการจัดบริการอาหารแบบขันโตก
7. แหล่งเรียนรู้ชุมชน

ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

1. จัดประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์การดำเนินงานและสอบถามกระบวนการจัดเลี้ยงขันโตกจากผู้ประกอบการ
2. วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการจัดประชุม
3. ประเมินสถานการณ์การให้บริการอาหารตามสภาพจริง เพื่อใช้ประกอบการทำแผนการจัดการเรียนรู้
4. วิเคราะห์กระบวนการจัดการเรียนรู้ด้านการบริการอาหารที่ผ่านมา
5. รวบรวมองค์ความรู้ที่ได้จากเอกสารและงานวิจัยเพื่อใช้เป็นเนื้อหาประกอบการจัดการเรียนรู้
6. จัดรวบรวมข้อมูลจากองค์ความรู้ให้เป็นหมวดหมู่เพื่อนำไปใช้ในการจัดการเรียนรู้
7. จัดทำสื่อโดยวิเคราะห์เนื้อหาที่จำเป็นต้องใช้สื่อเพื่อให้การจัดการเรียนรู้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
8. จัดทำแผนการจัดการเรียนรู้โดยยึดข้อมูลความต้องการจากการจัดประชุมและใช้องค์ความรู้ที่ได้จากการดำเนินการวิจัยโดยมุ่งเน้นการบูรณาการผู้รับผิดชอบจากหลากหลายสาขาและใช้ห้องปฏิบัติการจริงในสถานประกอบการอาหารทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมทั้งมีการจำลองสถานประกอบการในการจัดการเรียนรู้
9. จัดประชุมเพื่อนำเสนอแผนการจัดการเรียนรู้การให้บริการขันโตก แก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
10. ปรับปรุงแผนการจัดการเรียนรู้ตามข้อเสนอแนะ
11. นำแผนการจัดการเรียนรู้ไปดำเนินการกับนักศึกษาที่เรียนรายวิชาอาหารไทย ปี 2552 จำนวน 40 คน โดยจัดการเรียนรู้แบบจำลองสถานการณ์จริง (การจัดการเรียนรู้ภายในสถาบันการศึกษาแล้วจัดตั้งสถานประกอบการจำลองในสถาบันการศึกษา) และแบบฝึกปฏิบัติจากสถานประกอบการจริง(การจัดการเรียนรู้ในสถาบันการศึกษาแล้วฝึกปฏิบัติการประกอบธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกที่สถานประกอบการจริง) โดยอ้างอิงและใช้องค์ความรู้การดำเนินการจากการวิจัย
12. สรุปผลการดำเนินงาน
13. ถอดบทเรียนและสังเคราะห์ผลการดำเนินงานวิจัย
14. ประชุมเพื่อนำเสนอผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีศักยภาพในการให้บริการอาหารแบบขันโตก

15. รายงานผลการวิจัย

การเก็บรวบรวม

เก็บรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงานการจัดการเรียนรู้โดยประยุกต์รูปแบบการเรียนการสอนโมเดลชิปปา เพื่อให้ นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตก จากผลการทดสอบความรู้ นักศึกษา ก่อนและหลังการจัดการเรียนรู้การให้บริการอาหารแบบขันโตก แล้วนำเสนอผลการวิเคราะห์ในลักษณะความเรียง

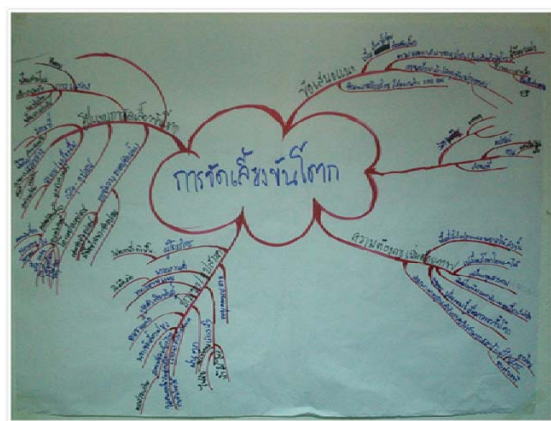
บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้นโตกเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้นโตก เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว จังหวัดเชียงราย นำเสนอผลการดำเนินงานตามแผนกิจกรรมการดังนี้

การจัดประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์การดำเนินงาน

การจัดประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์การดำเนินงานและสอบถามกระบวนการจัดเลี้ยงชั้น โตกจากผู้ประกอบการ



ผู้ให้บริการอาหารแบบขันโตกร่วมกับนักวิจัยวิเคราะห์สถานการณ์การจัดเลี้ยง แบ่งเป็นประเด็นดังนี้

การดำเนินงานจัดเลี้ยงขันโตก

การดำเนินงานการจัดเลี้ยงขันโตกนอกสถานที่หรือกลางแจ้ง ผู้ให้บริการต้องจัดเตรียมสถานที่ ตกแต่งสถานที่ จัดสภาพแวดล้อม มีตุง โคมไฟ เสื้อ เบาะรองนั่งพร้อมหมอนอิง และจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการจัดเลี้ยงซึ่งประกอบด้วย โตก ขันน้ำล้างมือ 1 ใบ ต่อสำหรับอาหาร 1 โตก คนโทภาชนะบรรจุอาหาร (ถ้วยกระเบื้อง)

การให้บริการอาหาร ผู้ให้บริการอาหารมีรายการอาหารให้เลือกหลากหลายชนิด ประกอบด้วย น้ำพริกอ่อน ไข่อั่ว แกงฮังเล แกงแค ลาบหมูกั่ว น้ำพริกหนุ่ม หมูทอด แคหมู ผักกาดจอบ และอาหารตามฤดูกาล เช่น แกงป่าหนูน แกงผักหวาน แกงผักเสียด แกงหน่อไม้

อาหารว่าง เครื่องดื่มและผลไม้ ประกอบด้วย ข้าวควบ ข้าวแคบ ข้าวแตน ข้าวเกรียบ น้ำสมุนไพรวุ้น น้ำอัดลม น้ำเปล่า และผลไม้ตามฤดูกาล

การแสดง ฟ้อนสาวไหม ฟ้อนผางประทีป กลองสะบัดชัย รำวง

ปัญหาและอุปสรรคในการจัดเลี้ยงอาหารแบบขันโตก

ผู้ให้บริการที่เป็นผู้สูงอายุนั่งกับพื้นไม่สะดวก

การจัดเลี้ยงนอกสถานที่ที่มีbungหรือแมลงรบกวน

ความต้องการเพิ่มศักยภาพของผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการอาหารแบบขันโตกต้องการเพิ่มศักยภาพความรู้ ด้านเรื่องราวการจัดเลี้ยงขันโตกอาหารในสำหรับขันโตก การแสดงพื้นบ้าน พัฒนาดำรับอาหารให้สามารถรองรับผู้ให้บริการทั้งชาวไทยและต่างชาติได้ และศึกษาดูงานในสถานบริการอาหารแบบขันโตก

การประเมินสถานการณ์การให้บริการอาหารตามสภาพจริง เพื่อใช้ประกอบการทำแผนการจัดการเรียนรู้

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการประเมินสถานการณ์ การให้บริการอาหารตามสภาพจริง ด้านสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ การแสดงและพนักงานให้บริการ นักวิจัยประเมินสถานการณ์การให้บริการ 2 แห่งโดยเลือกสถานประกอบการที่มีการให้บริการอาหารแบบขันโตกทุกวันและมีการบริการมาเป็นเวลานาน ในจังหวัดเชียงราย คือ สบับงาขันโตก และจังหวัดเชียงใหม่ คือ ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ เพื่อใช้ประกอบการทำแผนการจัดการเรียนรู้

สับนงาขันโตก

ร้านอาหารที่ให้บริการอาหารแบบขันโตกแห่งเดียวในจังหวัดเชียงรายตั้งอยู่เลขที่ ๒๒๖/๕๐-๕๕ ถนนสันโค้งน้อย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย โดยมีคุณเป่าบงอร- คุณลุงหลุย ทิศสกุล เป็นเจ้าของกิจการ คุณเป่าบงอรเป็นผู้ดูแลการจัดอาหารแบบขันโตก

สับนงาขันโตก “ยินดีแล้ว แยกแก้วมาเยือน” เปิดดำเนินกิจการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2538 เป็นการนำเสนออาหารพื้นเมืองในรูปแบบขันโตก มีการแสดงแบบพื้นเมือง ดนตรีพื้นเมือง เช่น สะล้อ ซอ ซึง ฟ้อน เป็นการให้บริการอาหารควบคู่กับการนำเสนอศิลปวัฒนธรรมล้านนา

อาหารที่บริการในสำรับขันโตกประกอบไปด้วย น้ำพริกหนุ่ม ผักนี้้ง น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล แคนหมู ไส้อั่ว ไก่ทอด และข้าวนี้้ง



สถานที่ให้บริการอาหารมีลักษณะเป็น โต๊ะยกสูงจากพื้น 45 เซนติเมตร มีโตกเป็นภาชนะรองรับอาหาร



การแสดงประกอบไปด้วย การเล่นดนตรีพื้นเมือง สะล้อ ซอซึง การแสดงของ
พื้นเมืองล้านนา



ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่

สถานที่ที่รวมศิลปะและวัฒนธรรมของล้านนา อาคารเป็นเรือนไทย ไม้สัก ประตูหน้าต่างประดับด้วยไม้แกะสลักอย่างสวยงาม มีร้านขายของที่ระลึกหลายร้านและมีหมู่บ้านชาวเขาให้เที่ยวชม ในตอนกลางคืนมีบริการอาหารเย็นแบบขันโตก ซึ่งประกอบด้วยอาหารพื้นเมืองเหนือ เช่น แกงฮังเล น้ำพริกอ่อง แคนหมู เป็นต้นและอาหารตามความต้องการของผู้บริโภคโดยนักท่องเที่ยวจะรับประทานอาหารและชมการแสดงฟ้อนพื้นเมือง ไปพร้อมๆ กัน



อาหารที่บริการในสำหรับชั้นโถกประกอบไปด้วย น้ำพริกหนุ่ม ผักสด น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล แคนหมู ไก่ทอด ผักทอด ผัดผัก หมี่กรอบ น้ำซूपไก่ และข้าวหนึ่ง



สถานที่ให้บริการอาหารมีทั้งแบบนั่งรับประทานอาหารบนพื้นที่มีโถกเป็นภาชนะวางอาหารและนั่งบนโต๊ะ



การแสดงมีทั้งการแสดงของพื้นเมืองล้านนา การแสดงของภาคกลาง และ
การแสดงของชนเผ่า

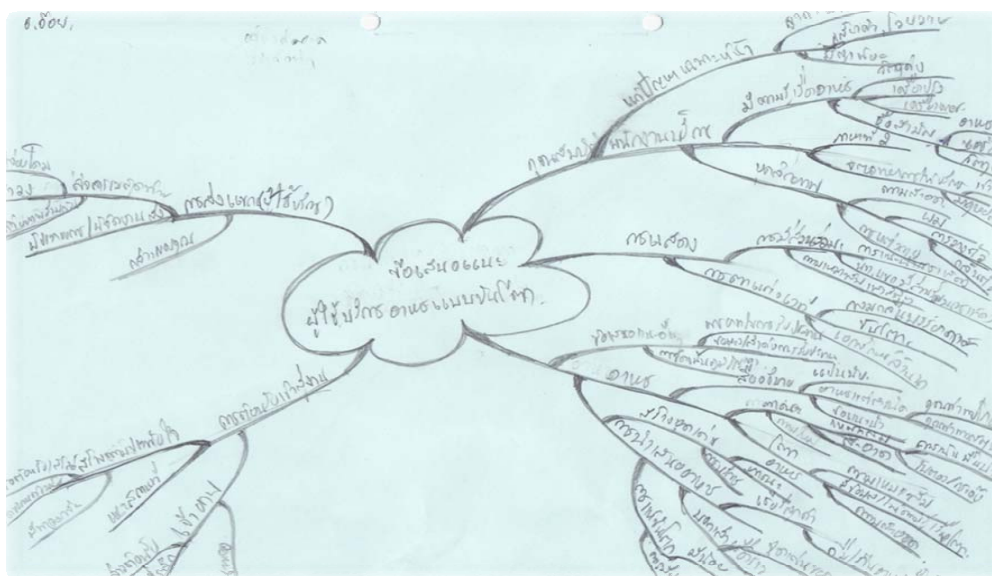


การวิเคราะห์สถานการณ์การให้บริการโดยผู้ให้บริการ/มัคคุเทศก์

ผู้ให้บริการอาหารแบบขันโตกร่วมกับนักวิจัยวิเคราะห์การจัดบริการอาหาร แบ่งเป็น
ประเด็นดังนี้

1. พนักงานบริการหรือบริกร ควรมีความรู้เกี่ยวกับอาหารในสำรับขันโตก เรื่องราวของ
อาหาร ส่วนประกอบของอาหารทั้งวัตถุดิบ วิธีการปรุง เครื่องเทศ และต้องเป็นผู้ที่มีจิตวิทยาการ
ให้บริการ มีมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถสื่อสารได้มากกว่า 2 ภาษา และที่สำคัญต้องมีบุคลิกภาพที่ดีทั้ง
การวางตัว การแต่งกาย

2. การแสดง ผู้ใช้บริการให้ความเห็นว่าเวทีการแสดงควรตกแต่งให้กลมกลืนกับบรรยากาศ ล้านนาและชน โตก พิธีกรหรือผู้ดำเนินการเวทีการแสดง ควรแนะนำข้อมูลเกี่ยวกับการแสดง แต่ละชุด และควรเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในกิจกรรมการแสดงด้วย
3. อาหารที่จัดในสำหรับชน โตกควรมีแผ่นพับ ป้ายชื่ออาหารแต่ละชนิด บอกรายละเอียดของ อาหาร ความเป็นมา เรื่องราว วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารพร้อมทั้งคุณค่าทางโภชนาการ
4. ภาชนะรองรับอาหาร โตกและภาชนะบรรจุอาหารควรมีขนาดเหมาะสมกับปริมาณ อาหารและควรมีเอกลักษณ์สื่อถึงความเป็นล้านนา หรือใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติ เช่น กระจง ใบตอง ข้อเสนอแนะ ควรมีข้อมูลเรื่องมารยาทในการรับประทานอาหารแบบชน โตกและวิธีการ การรับประทานอาหารแบบชน โตก



องค์ความรู้ที่ได้จากเอกสารและงานวิจัยเพื่อใช้เป็นเนื้อหาประกอบการจัดการเรียนรู้

นักวิจัยดำเนินการรวบรวมองค์ความรู้จากเอกสารงานวิจัย คู่มือ วิทยุทัศน์ เพื่อใช้เป็นสื่อในการเรียนการสอน โดยประกอบไปด้วย

1. รายงานวิจัยชุด โครงการวิจัยและพัฒนาขั้น โตกเพื่อสุขภาพสู่ครัวโลก
2. บทความงานวิจัย “ชุดโครงการวิจัยและพัฒนาขั้น โตกเพื่อสุขภาพสู่ครัวโลก”
3. คู่มือแคบหมู ตำรับอาหารพื้นบ้าน
4. ตำรับอาหารพื้นบ้านภายใต้โครงการสายใยรักแห่งครอบครัวจังหวัดเชียงราย
5. วิทยุทัศน์ รายการกระจกกด้าน “สำหรับขั้น โตก”
6. วิทยุทัศน์ รายการชาววิทย์ชิดชาวบ้าน “สุลลัษณะที่ดีในการผลิตแคบหมู”
7. วิทยุทัศน์การจัดเลี้ยงขั้น โตก
8. สื่อโปสเตอร์
9. แผ่นพับในศูนย์เรียนรู้อาหารพื้นบ้าน ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

การวิเคราะห์กระบวนการจัดการเรียนรู้ด้านจัดเลี้ยงอาหารแบบขั้น โตกที่ผ่านมา

จากการดำเนินงานการวิจัยและพัฒนาขั้น โตกเพื่อสุขภาพสู่ครัวโลก : กรณีศึกษาสถาบันงานขั้น โตก เพื่อหารูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารแบบขั้น โตกที่ได้มาตรฐานแก่ผู้เกี่ยวข้อง พบว่า การให้นักศึกษาที่เรียนวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย เข้ามามีส่วนร่วมในการวิจัยนั้น จำเป็นต้องให้ความรู้เรื่องการบริการอาหารแบบขั้น โตกและความรู้เรื่องสุลลัษณะที่ดีในการผลิตอาหารแก่นักศึกษา พร้อมทั้งกำหนดให้นักศึกษาฝึกประสบการณ์การจัดบริการอาหารแบบขั้น โตกที่สถาบันงานขั้น โตก นอกจากการฝึกประสบการณ์ในสถานประกอบการและการจัดเลี้ยงในมหาวิทยาลัย ทั้งในด้านการจัดสถานที่ การจัดวางอุปกรณ์และจัดอาหารลงขั้น โตก การเสิร์ฟ แล้วนักศึกษามีโอกาสฝึกการแก้ปัญหาจากการปฏิบัติงาน และยังเป็นการอนุรักษ์และถ่ายทอดกระบวนการจัดเลี้ยงขั้น โตกที่ตนเองได้รับให้แก่ผู้ใช้บริการ (มาลี หมวกกุลและคณะ. 2549ช : 69) และได้รูปแบบการจัดเลี้ยงขั้น โตก (บุฟเฟต์ขั้น โตก) ใช้โตกสานด้วยไม้ไผ่ไม่มีขา (กระดั่งไม้ไผ่) เป็นภาชนะรองรับ กระทบใบตองเป็นภาชนะใส่อาหาร และอาหารที่จัดให้บริการ เช่น แกงฮังเล ลาบ แกงแค น้ำพริกอ่อน ผักนึ่ง แคบหมู หมูหนึ่ง น้ำพริกข่า เห็ดนึ่ง และการบริการอาหารขั้น โตกกลางคืน(ขั้น โตกคืนเนอร์)

อาหารในสำหรับชั้นโตกคล้ายคลึงกับอาหารชั้นโตกบุฟเฟต์ ต่างกันที่ภาชนะรองรับอาหารเป็นโตกมีขา นั่งล้อมวง โตกละ 4-5 คน (มาลี หมวกกุลและคณะ. 2549ข : 73)



การจัดทำแผนการเรียนรู้โมเดลชิปปา

จากการศึกษาเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง นักวิจัยดำเนินการเขียนแผนการจัดการเรียนรู้เพื่อหารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้นโตก เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว จังหวัดเชียงราย โดยยึดรูปแบบการจัดการเรียนรู้รูปแบบโมเดลชิปปา (CIPPA Model) ดังนี้

1. ทบทวนความรู้เดิม โดยผู้สอนชี้แจงรายละเอียด แผนการจัดการเรียนรู้และให้นักศึกษาทำแบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเข้าเรียนเรื่องการจัดเลี้ยงอาหารแบบชั้นโตก อาหารในสำหรับชั้นโตก

2. แสวงหาความรู้ใหม่ ผู้สอนให้นักศึกษาแสวงหาความรู้ใหม่โดยมีกิจกรรมดังนี้

2.1 ให้นักศึกษา ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาอาหารชั้นโตก ลักษณะรูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารชั้นโตกที่ได้รวบรวมเป็นองค์ความรู้ใหม่จากเอกสารงานวิจัย สื่อต่างๆดังกล่าวในหน้า 48 ณ ห้องนิทรรศการ ห้องสมุดศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และห้องสมุด มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

2.2 ให้นักศึกษา ศึกษาความรู้นอกห้องเรียน โดยการลงพื้นที่ภาคสนาม เพื่อเรียนรู้ความรู้ใหม่ๆ โดยให้นักศึกษาไปสำรวจแหล่งการผลิตและจำหน่ายอาหารพื้นบ้านที่สามารถนำมาจัดในสำหรับชั้นโตกในพื้นที่เขตอำเภอเมืองว่ามีตำรับอาหารอะไรบ้าง มีจำหน่ายที่ไหนบ้าง และราคาเท่าใด มีกระบวนการประกอบอาหารอย่างไร และจัดทำเป็นตำรับอาหารพื้นบ้านในสำหรับชั้นโตกเพื่อจัดเลี้ยง

2.3 ให้นักศึกษาสรุปข้อมูลที่ได้จากการศึกษาความรู้นอกห้องเรียน เปรียบเทียบกับข้อมูลที่ศึกษาจากงานวิจัยภูมิปัญญาอาหารชั้นโตกว่าตำรับอาหารมีความแตกต่างกันอย่างไร สามารถจัดจำหน่ายเป็นธุรกิจอาหารชั้นโตได้มากน้อยเพียงใด

3. ขั้นการศึกษาทำความเข้าใจข้อมูล/ความรู้ใหม่ และเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม

3.1 ศึกษานำข้อมูลที่ได้มาทำความเข้าใจและแลกเปลี่ยนความรู้กันในกลุ่ม แล้ววิเคราะห์ข้อมูลที่ได้และนำมาเชื่อมโยงกับองค์ความรู้เดิมที่ได้จากข้อมูลที่ค้นพบจากงานวิจัย ภูมิปัญญาอาหารชั้นโต และการจัดทำแผนธุรกิจแบบง่าย

3.2 หากนักศึกษามีปัญหาหรือไม่สามารถวิเคราะห์ข้อมูล ผู้สอนจะเข้าไปมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหา เช่น ตำรับอาหารในสำหรับชั้นโตที่ได้มีมากกว่าข้อมูลที่ได้จากการศึกษา งานวิจัยอาหารชั้นโต ต้องทำการวิเคราะห์อย่างไร หรือ กรณีไม่สามารถคำนวณต้นทุนได้ เนื่องจากไม่ทราบราคาวัตถุดิบที่แท้จริง ผู้สอนช่วยแนะนำว่าต้องไปสำรวจราคาวัตถุดิบในตลาดก่อนจึงคำนวณราคา เป็นต้น

3.3 นักศึกษาใช้กระบวนการคิดด้วยการร่วมกันอภิปรายและสรุปผลพร้อมนำเสนอข้อมูลที่ได้จากการสาธิตอาหาร โดยนักศึกษา ข้อมูลอาหารที่สามารถนำมาจัดเลี้ยงในสำหรับชั้นโตได้รวมทั้งองค์ความรู้เรื่องการบริการอาหารแบบชั้นโต

4. ขั้นการแลกเปลี่ยนความรู้ความเข้าใจกับกลุ่ม

4.1 แต่ละกลุ่มนำเสนอเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้กัน ตอบข้อซักถาม หากไม่สามารถตอบได้ผู้สอนเข้ามามีบทบาท กระตุ้นให้เกิดการอภิปรายเพื่อนำไปสู่แนวทางแสวงหาคำตอบร่วมกัน ผู้สอนให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมสำหรับแต่ละกลุ่ม

4.2 ผู้สอนให้ข้อเสนอแนะภาพรวมและให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจอาหารชั้นโตจากงานวิจัยและจากประสบการณ์

5. ขั้นการสรุปและจัดระเบียบความรู้

5.1 ให้นักศึกษาสรุปความรู้ที่ได้ทั้งหมด ทั้งจากการศึกษาข้อมูลความรู้นอกห้องเรียน การได้รับข้อมูลความรู้ และข้อเสนอแนะจากเพื่อน จากผู้สอน ในห้องเรียน นำกลับไปจัดระบบข้อมูลความรู้การจัดเลี้ยงชั้นโต

5.2 ผู้สอนให้นักศึกษาเลือกอาหารจากการศึกษาด้านภูมิปัญญา เพื่อจัดในสำหรับชั้นโต กลุ่มละ 1 ตำรับ แล้วนำไปทดลองทำ พร้อมทั้งวางแผนการนำเสนอการจัดเลี้ยงชั้นโต

6. ชั้นการแสดงผลงาน

6.1 การวางแผนการประกอบอาหารและจัดจำหน่ายอาหารในสำหรับชั้น โตกเพื่อประเมินความพึงพอใจด้านรสชาติ รูปลักษณะของอาหาร

6.2 ให้นักศึกษาประชาสัมพันธ์การจำหน่ายอาหารชั้น โตกด้วยตนเอง โดยแต่ละกลุ่มจะแบ่งพื้นที่การประชาสัมพันธ์

6.3 นักศึกษาทดลองประกอบอาหารในสำหรับชั้น โตกกลุ่มละ 1 ตำรับ แล้วจัดจำหน่ายตามแผนธุรกิจ

6.4 จัดแสดงโดยให้แต่ละกลุ่มทำอาหารในปริมาณเท่า ๆ กันคือ จำนวนกลุ่มละ 100 ชุด แล้วประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ โดยการหยิบเมล็ดถั่วใส่ในกล่อง “พอใจ” หรือ “ไม่พอใจ” และสังเกตจากปฏิกิริยาของผู้รับบริการ

6.5 ประเมินการประกอบอาหารที่ได้รับผิดชอบและการจัดจำหน่าย

7. การประยุกต์ใช้ความรู้

ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงอาหารชั้น โตกที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย โดยประยุกต์ความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติการประกอบอาหารและการจัดเลี้ยง และการจัดเลี้ยงอาหารชั้น โตก

แผนการจัดการเรียนรู้

การบริการอาหารแบบชั้นโตก

รายวิชา FC3322

ชื่อวิชา การบริการอาหารแบบชั้นโตก

จำนวน หน่วยกิต 3 หน่วยกิต 4 ชั่วโมง/สัปดาห์

เนื้อหารายวิชา

การรับประทานอาหาร โดยใช้ชั้นโตก ตามวิถีชีวิตของชาวล้านนา ภาระหน้าที่ใช้ในการรับประทานอาหารของชาวล้านนา อาหารในสำหรับชั้น โตก วัฒนธรรมการจัดเลี้ยงอาหารแบบชั้นโตก อุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงชั้นโตก การจัดเลี้ยงชั้นโตกให้ปลอดภัย การจัดทำแผนธุรกิจ

ชื่อผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาลี หมวกกุลและคณะ

ประมวลการเรียนรายวิชา

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาหารตามภูมิปัญญาล้านนาได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริการอาหารแบบชั้นโตกได้ตามหลักความปลอดภัยด้านอาหาร
3. เพื่อให้ผู้เรียนเลือกใช้ คู่มือรักษา อุปกรณ์เครื่องใช้ในการบริการจัดเลี้ยงแบบชั้นโตกได้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. ชี้แจงเนื้อหาทฤษฎี และจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้
2. ทดสอบก่อนเรียน
3. สืบค้นภูมิปัญญาการประกอบอาหารที่ใช้ในสำหรับใน โศกและการรับประทานอาหารตามวิถีชีวิตของชาวล้านนา
4. นำเสนอข้อมูลการสืบค้น
5. ลงมือปฏิบัติการทำอาหารและการจัดอาหารตามวิถีชีวิต
6. จำลองสถานการณ์การบริการอาหารแบบชั้น โศกแล้วถอดบทเรียน
7. บริการอาหารแบบชั้น โศกในสถานการณ์จริง
8. ถอดบทเรียนเรื่องการจัดเลี้ยงอาหารแบบชั้น โศกร่วมกัน
9. บริการอาหารในสถานการณ์จริงซ้ำ
10. สรุปผลการดำเนินงาน
11. ทดสอบหลังเรียน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ | สื่อการสอน | กิจกรรมการเรียนการสอน | แบบทดสอบ แบบฝึกหัด และงานที่ได้รับมอบหมาย |
|------------|--|---|--|---|
| 1-2 | ความรู้เรื่องชั้น โศก - วัฒนธรรมการ รับประทานอาหาร ขนบ พื้นเมือง - ลักษณะและขนาดของ ชั้น โศก - ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การรับประทานอาหาร | - เอกสาร - ของจริง | - ทำแบบทดสอบก่อน เรียน - บรรยายประกอบสื่อ | ให้ทำแบบทดสอบก่อน- หลังเรียน |
| 3-4 | อาหารพื้นเมือง - คุณค่าของอาหารพื้นเมือง - ลักษณะของอาหาร พื้นเมืองเหนือ - อาหารที่นิยมจัดใน ชั้น โศก - ลักษณะการจัดวางอาหาร ในชั้น โศก | - รายงานการวิจัย เรื่องอาหาร พื้นเมือง - อาหารพื้นเมืองที่ นักศึกษาชิมได้ | - บรรยาย ประกอบสื่อ - ปฏิบัติการ ประกอบอาหารพื้นเมือง และการจัดวางในสำหรับ - สรุปบทเรียน - ทำแบบทดสอบ | ทำแบบฝึกหัด |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ | สื่อการสอน | กิจกรรมการเรียนรู้การสอน | แบบทดสอบ แบบฝึกหัด และงานที่ได้รับ มอบหมาย |
|------------|---|--|---|---|
| 5-6 | - กิจกรรม พิธีการ การจัด เลี้ยงชั้น โดก - มารยาทและแบบแผนการ รับประทานอาหาร | - ของจริง - สถาน ประกอบการ | - บรรยายประกอบสื่อ - ฝึกปฏิบัติการให้บริการ อาหารแบบชั้น โดกตาม สภาพจริง | มอบหมายให้ทำ แบบฝึกหัด |
| 7-8 | - มาตรฐานความปลอดภัย ทางด้านอาหาร - สุขลักษณะที่ดีในการ ประกอบอาหาร | - สื่อ สิ่งพิมพ์ - วิดีทัศน์เรื่อง อาหารปลอดภัย | - บรรยายพร้อมสื่อแสดง สถานการณ์ความปลอดภัย ด้านอาหาร | วิเคราะห์สถานการณ์ จากสถานประกอบการ อาหาร |
| 9-10 | - การบริการอาหารแบบ ชั้น โดก - การวางแผนการจัดบริการ อาหารแบบชั้น โดก - อาหาร - อุปกรณ์ เครื่องใช้ - สถานที่ - การแสดง | - คู่มือการจัดเลี้ยง อาหารแบบ ชั้น โดก - วัสดุ อุปกรณ์ใน การจัดเลี้ยง - สื่อวีดิทัศน์ - ชั้น โดก - อาหาร ปลอดภัย | - บรรยาย ประกอบสื่อ - การระดมความคิดเพื่อ วางแผนการให้บริการ - ถอดบทเรียน - การนำเสนอ - การดำเนินการตามสภาพ จริง | ถอดบทเรียนเรื่องการ บริการอาหารแบบ ชั้น โดก |
| 11-12 | - การฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยง ชั้น โดกในสถานการณ์ จำลอง - การจัดทำแผนธุรกิจการ บริการจัดเลี้ยงชั้น โดก | - วัสดุ อุปกรณ์ การบริการ - เอกสาร ประกอบการสอน เรื่องการจัดเลี้ยง ชั้น โดกให้ ปลอดภัย | - บรรยายประกอบสื่อ - ฝึกปฏิบัติจริง - ถอดบทเรียน - นำเสนอ | - ทำแบบทดสอบ - ประเมินแผนธุรกิจ |
| 13-14 | การบริการจัดเลี้ยงชั้น โดก ในสถานการณ์จริง | - วัสดุ อุปกรณ์ใน การให้บริการ - เอกสาร ประกอบการจัด เลี้ยงชั้น โดกให้ ปลอดภัย | - บรรยายสรุปการจัดเลี้ยง ตามสถานการณ์จำลอง - การวางแผนการจัดเลี้ยง - การดำเนินการจัดเลี้ยง ตามสถานการณ์จริง - ถอดบทเรียนการจัดเลี้ยง - นำเสนอการดำเนินการ จากบทเรียนที่ได้ | ทำแบบทดสอบ |

การวัดผลประเมินผล

1.คะแนนระหว่างภาค 60 %

- ทฤษฎี 20 %

- ปฏิบัติ 40 %

2.คะแนนปลายภาค 40 %

- สอบทฤษฎี 20 %

- สอบปฏิบัติ 20 %

การประเมินผลการเรียนรู้ แบบอิงเกณฑ์

A = 80 - 100

B⁺ = 75 - 79

B = 70 - 74

C⁺ = 65 - 69

C = 60 - 64

D⁺ = 55 - 59

D = 50 - 54

E = 0 - 49

หนังสืออ่านประกอบ

มาลี หมวกกุล .ชุดโครงการวิจัยและพัฒนาขั้นโตกเพื่อสุขภาพสู่ครัวโลก : 2549

มาลี หมวกกุลและคณะ. ตำรับอาหารพื้นบ้านโครงการสายใยรักแห่งครอบครัวจังหวัดเชียงราย.

เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2552

_____ . คู่มือการทำแคบหมูเชียงราย. เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2551

_____ . แคบหมูล้านนา. เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2553

_____ . ตำรับอาหารพื้นบ้านโครงการสายใยรัก พื้นที่จังหวัดเชียงราย. เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและ

พัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2553

_____ . ลาบเมืองอาหารพื้นบ้านสานสายใยรักแห่งครอบครัว. เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2553

ผลการจัดการเรียนรู้

การนำรูปแบบการจัดการเรียนรู้แบบโมเดลชิปปาไปใช้ในการจัดการเรียนรู้กับนักศึกษา มีผลให้นักศึกษาเรียนรู้จนมีความสามารถนำไปสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) โดยใช้องค์ความรู้การดำเนินการจากการวิจัย ดังนี้

1. สถานที่จัดเลี้ยง นักศึกษาที่รับผิดชอบในการจัดสถานที่สามารถจัดสถานที่ได้สวยงาม เป็นบรรยากาศของล้านนา ตกแต่งด้วยตุ๊ก โคมแขวน และจุดเทียนรอบงาน มีโต๊ะสำหรับวาง อุปกรณ์ อาหารว่าง อาหารคาว หวาน และสถานที่นั่งรับประทานอาหารนั่งบนเสื่อ และมีโต๊ะสำหรับผู้สูงวัย

การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ โดยการให้นับเมล็ดถั่ว และการสังเกตปฏิกิริยา พบว่า ผู้ใช้บริการมีความพอใจทั้งบรรยากาศ อาหาร และการจัดวางอาหาร

2. อาหารพื้นบ้าน อาหารที่ใช้ในการจัดเลี้ยงเน้นอาหารพื้นบ้านที่ผ่านการพัฒนาตำรับจากการวิจัย คือ น้ำสมุนไพรว่านกาบหอย อาหารว่าง คือ ข้าวควบ ข้าวแค้น อาหารหลักประกอบด้วย น้ำพริกอ่อน ผักนึ่ง แกงแคซี่โครงหมู แกงฮังเล แคนหมู ลาบหมู ข้าวนึ่ง และสับปะรดนางแล/ภูแล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง

เป็นวัตถุดิบที่ได้จากกลุ่มเกษตรกรที่ปลูกผักปลอดสารพิษ ส่วนเนื้อหมูใช้เนื้อหมูอนามัย จากฟาร์มที่ได้รับการรับรองคุณภาพ เครื่องปรุงรส เครื่องเทศคัดเลือกที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย

3. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

นักศึกษาที่ให้บริการแต่งกายสะอาดสวมผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผมเก็บผมเรียบร้อย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร ยืนบริการประจำจุดตามซุ้มต่างๆ ทั้งหมด 6 ซุ้ม ได้แก่

จุดที่ 1 ซุ้มล้างมือ

จุดที่ 2 ซุมน้ำสมุนไพร อาหารว่าง

จุดที่ 3 ซุ้มภาชนะใส่อาหาร

จุดที่ 4 – 5 ซุ้มอาหารหลัก

จุดที่ 6 ซุ้มผลไม้ ขนมหวาน

4. ภาชนะใส่อาหาร

การใช้ภาชนะสำหรับใส่อาหารสำหรับผู้บริการ คือ ใช้กระดิ่งทำจากไม้ไผ่และหวาย สำหรับวางอาหาร กระทงใบตองสำหรับใส่อาหาร ช้อนกลาง กระดาษทิชชู และไม้จิ้มฟัน

จากการถอดบทเรียนร่วมกันระหว่างนักศึกษาและผู้สอนหลังการทดลองการจัดเลี้ยง
ได้ข้อค้นพบ ดังนี้

สถานที่จัดบริการอาหาร ทั้งในสถานที่และนอกสถานที่ควรจะต้องตกแต่งบรรยากาศ
รูปแบบล้านนา

อาหารในการจัดเลี้ยงสำหรับชั้น โตกควรจะมีการปรับเปลี่ยนไปตามฤดูกาล เพื่อลดต้นทุน
ควรให้นักศึกษามีการวางแผนทั้งขั้นตอนการดำเนินการและปริมาณอาหารที่ต้องใช้และ
ทดลองประกอบอาหารก่อนการบริการจริง เพื่อป้องกันความผิดพลาด

สำรวจแหล่งจำหน่าย ราคาวัตถุดิบเพื่อคำนวณต้นทุนอาหาร และความสะดวกรวดเร็วใน
การจัดหาเมื่อต้องการใช้

นักวิจัยนำข้อค้นพบที่ได้มาปรับปรุงแผนการจัดการเรียนรู้เพื่อให้การจัดบริการอาหาร
ชั้น โตกบุฟเฟต์เป็นที่พึงพอใจแก่ผู้ใช้บริการและปลอดภัย รวมทั้งได้รูปแบบการจัดการเรียนรู้
การจัดเลี้ยงชั้น โตกแบบบริการตนเองที่ชัดเจนมากขึ้น และจัดตั้งสถานประกอบการจำลองใน
สถาบันการศึกษาเพื่อให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติจากจริง โดยนำความรู้ที่ได้จากชั้นเรียนมาใช้

การดำเนินงานของนักศึกษาให้บริการอาหารชั้นโตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์)
ในสถานประกอบการจำลองในสถาบันการศึกษา

จุดที่ 1 ชุมนั่งล้อมมือ



จุดที่ 2 ชุมน้ำสมุนไพร อาหารว่าง





จุดที่ 3 ชุ่มภาชนะใส่อาหาร



จุดที่ 4 – 5 ชุ่มอาหารหลัก



จุดที่ 6 ชும்ผลไม้ ขนมหวาน



การฝึกปฏิบัติจากสถานประกอบการจริง โดยนำความรู้ที่ได้จากชั้นเรียน มาใช้ในการ
ประกอบธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกในสถานประกอบการ

นักศึกษาฝึกประกอบธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตก ในงานชุมนุมของสมาคมนิสิตเก่า
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นการจัดเลี้ยงกลางแจ้ง

จุดที่ 1 ชும்ล้างมือ



จุดที่ 2 ชุมน้ำสมุนไพร อาหารว่าง



จุดที่ 3 ชุมนำขนานเสิร์ฟอาหาร



จุดที่ 4-5 ชุมนำอาหารหลัก



จุดที่ 6 ชุมนำผลไม้ ขนมหวาน



แผนธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์)

ธุรกิจขันโตกจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์)เป็นธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหารที่พัฒนาต่อยอดจากผลงานวิจัย ผู้ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์) โดยเน้นให้นักศึกษานำความรู้ภายในและภายนอกห้องเรียน บูรณาการความรู้ที่ได้จากการเรียนผนวกกับความรู้ด้านอาหารในขันโตกจากงานวิจัย เข้าสู่อาชีพธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์) โดยเน้นคำรับอาหารพื้นเมืองยอดนิยมมาใช้บริการการจัดเลี้ยงขันโตก เช่น ข้าวหนึ่ง แกงแคลบหมู แกงฮังเล น้ำพริกอ่อน น้ำพริกข่า เมียง แคลหมู เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำไปประกอบอาชีพในอนาคตได้

ธุรกิจขันโตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์) เป็นการพัฒนาวิธีการจัดเลี้ยงขันโตกจากเดิมที่ต้องนั่งล้อมวงรับประทานในขันโตก โตกละ 3-5 คน มาเป็นขันโตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์) โดยใช้กระด้งหรือถาดไม้ทรงกลมแทนขันโตกและใช้กระทงใบตองเป็นภาชนะใส่อาหารแทนภาชนะที่ทำจากวัสดุอื่น ๆ ให้ผู้รับประทานอาหารสามารถตักเองมาลิ้มชิมรสได้ทั้งนี้ยังคงเอกลักษณ์ดั้งเดิมของการจัดเลี้ยงอาหารขันโตก สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย

รายละเอียดการลงทุนธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์)

1.ค่าใช้จ่ายสำหรับการลงทุนเริ่มต้น

| รายการ | จำนวนเงิน/บาท |
|--|----------------|
| ค่าปรับปรุง ตกแต่งอาคารสถานที่ | 30,000 |
| ค่าเครื่องมือ อุปกรณ์ โต๊ะทำอาหาร เตาแก๊ส กะละมังสแตนเลส อุปกรณ์ของใช้ในครัว กระด้งไม้ไผ่ วัสดุอุปกรณ์ ตกแต่งสถานที่ | 40,000 |
| อื่น ๆ | 10,000 |
| เงินทุนหมุนเวียน | 30,000 |
| รวม | 110,000 |

2. ต้นทุนค่าใช้จ่ายในสถานประกอบการต่อ 100 คน

| รายการ | จำนวน |
|--|-------|
| ค่าไฟฟ้า | 20 |
| ค่าน้ำประปา | 20 |
| ค่าขนส่ง | 300 |
| ค่าซ่อมบำรุงรักษาอุปกรณ์ | 200 |
| ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง | 100 |
| ค่ากระทงใบตอง | 600 |
| ค่าช้อน+ส้อม+ กระจาดเย็บมือ+ไม้จิ้มฟัน | 300 |
| ค่าเช่าชุดพนักงานบริการ | 800 |
| ค่าสวัสดิการคนงาน | 500 |
| ค่าเสื่อม วัสดุ-อุปกรณ์ | 800 |
| รวม | 3,640 |

ต้นทุนใช้จ่ายสถานประกอบการ ต่อ 1 คน $3,240/100 = 36.40$ บาท

สรุปค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ต้นทุนวัตถุดิบ+ต้นทุนแรงงาน+ต้นทุนค่าใช้จ่ายสถานประกอบการ

$60.54+68+36.40$ รวมเป็นเงิน 164.40 บาท

ราคาขาย+กำไร 50% เป็นเงิน 82.20 บาท คิดเฉลี่ยค่าบริการอาหารต่อ 1 คน เป็นเงิน

246.60 บาท ราคาขายจริง 250 บาท ต่อ 1 คน

จุดเด่นจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟต์) คือ เป็นอาหารที่อยู่ในสำรับขันโตกที่พร้อมรับประทานได้ทันที สะอาด ปลอดภัย ไม่ต้องรอนั่งขันโตกพร้อมกัน สามารถรับประทานจนอิ่ม รับประทานได้ทั้งมือกลางวัน และมือเย็น ผู้ใช้บริการมีโอกาสเลือกอาหารได้ตามต้องการ นักศึกษาสามารถนำความรู้ประสบการณ์การปฏิบัติงานและแผนธุรกิจไปประกอบอาชีพของตนเองได้ในอนาคต อีกทั้งสร้างอาชีพในชุมชนเพิ่มมากขึ้นเช่น อาชีพสาน โตกหวาย สานกระด้งไม้ไผ่ การตัดเย็บผ้าคล้องคอ เพิ่มช่องทางการท่องเที่ยวด้านอาหารที่บ้านในชุมชน ผู้ประกอบการมีทัศนคติที่ดีในการเข้าร่วมงานวิจัย

การดำเนินการจัดเลี้ยงตามแผนธุรกิจ

นักศึกษาร่วมกันวางแผนการจัดเลี้ยงขั้น โตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์) แก่ผู้ใช้บริการ จำนวน 100 คน โดยแบ่งเป็นกลุ่มดังนี้

กลุ่มที่ 1 รับผิดชอบซุ้มน้ำล้างมือและมอบของที่ระลึกเป็นผ้าคล่องคอที่ปกคลุมลายหรือข้อความตามอัตลักษณ์ของงาน



กลุ่มที่ 2 รับผิดชอบซุ้มน้ำสมุนไพร อาหารเรียกน้ำย่อย ของคบเคี้ยวที่เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน ภายใต้เครือข่ายงานวิจัย



กลุ่มที่ 3 รับผิดชอบซุ้มภาชนะใส่อาหาร ประกอบด้วย กระจัง กระจังใบตอง ซ้อน กระจาดยี่ดมือ และยี่ดปาก



กลุ่มที่ 4 รับผิดชอบอาหารคาวที่เป็นอาหารพื้นเมืองประกอบด้วย ข้าวหนึ่ง แกงแค แกงฮังเล น้ำพริกผักนึ่ง ใส่อั่ว แคบหมู ขนมหั่นฝัด ขนมหั่นน้ำเงี้ยว



กลุ่มที่ 5 รับผิดชอบ ขนมหั่นเมือง และผลไม้ตามฤดูกาล



กลุ่มที่ 6 รับผิดชอบเรื่องการดูแลสถานที่ จัดเตรียมสถานที่



กลุ่มที่ 7 รับผิดชอบเป็นผู้ตรวจสอบและเก็บตกข้อบกพร่องที่อาจเกิดขึ้นของทุกกลุ่ม

นักศึกษาร่วมกันวางแผนการดำเนินงานบริการอาหารแบบขันโตกบุฟเฟต์ โดยมีนักวิจัยเป็นที่เล็งอย่างใกล้ชิด นักศึกษาทุกกลุ่มต้องรับผิดชอบดำเนินการทุกขั้นตอนของการให้บริการ ตลอดจนการจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องใช้เข้าที่ โดยเริ่มจาก

1. การวิเคราะห์ผู้ใช้บริการ
2. การศึกษาสภาพของสถานที่ที่ใช้จัดบริการเพื่อนำมาวางแผนกำหนดตำแหน่งทางเข้างาน จุดบริการอาหารและเครื่องดื่ม พื้นที่สำหรับจัดเก็บอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้สำรอง
3. การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้
4. การกำหนดจำนวนอาหารที่ใช้บริการ นักวิจัยต้องเป็นที่เล็งในการกำกับให้เหมาะสมกับจำนวนผู้รับประทาน โดยยึดแผนธุรกิจเป็นหลักในการดำเนินการ
5. รูปแบบการจัดวางอาหารแบบขันโตกบุฟเฟต์ที่ดำเนินการมี 2 รูปแบบคือการจัดอาหารเป็นซุ้ม ในกรณีมีผู้ใช้บริการ 100 คนขึ้นไป และการจัดวางอาหารทุกอย่างที่จุดเดียว หากผู้ใช้บริการไม่เกิน 100 คน
6. ผู้ให้บริการทุกคนแต่งชุดนักศึกษา มีเสื้อคลุมสีประจำสถาบัน ตัดเย็บง่าย แต่สามารถบ่งชี้ถึงสัญลักษณ์ของการเป็นผู้ให้บริการ มีป้ายชื่อและเข็มประจำสถาบันเพื่อเป็นสัญลักษณ์แสดงว่าเป็นผู้ให้บริการ

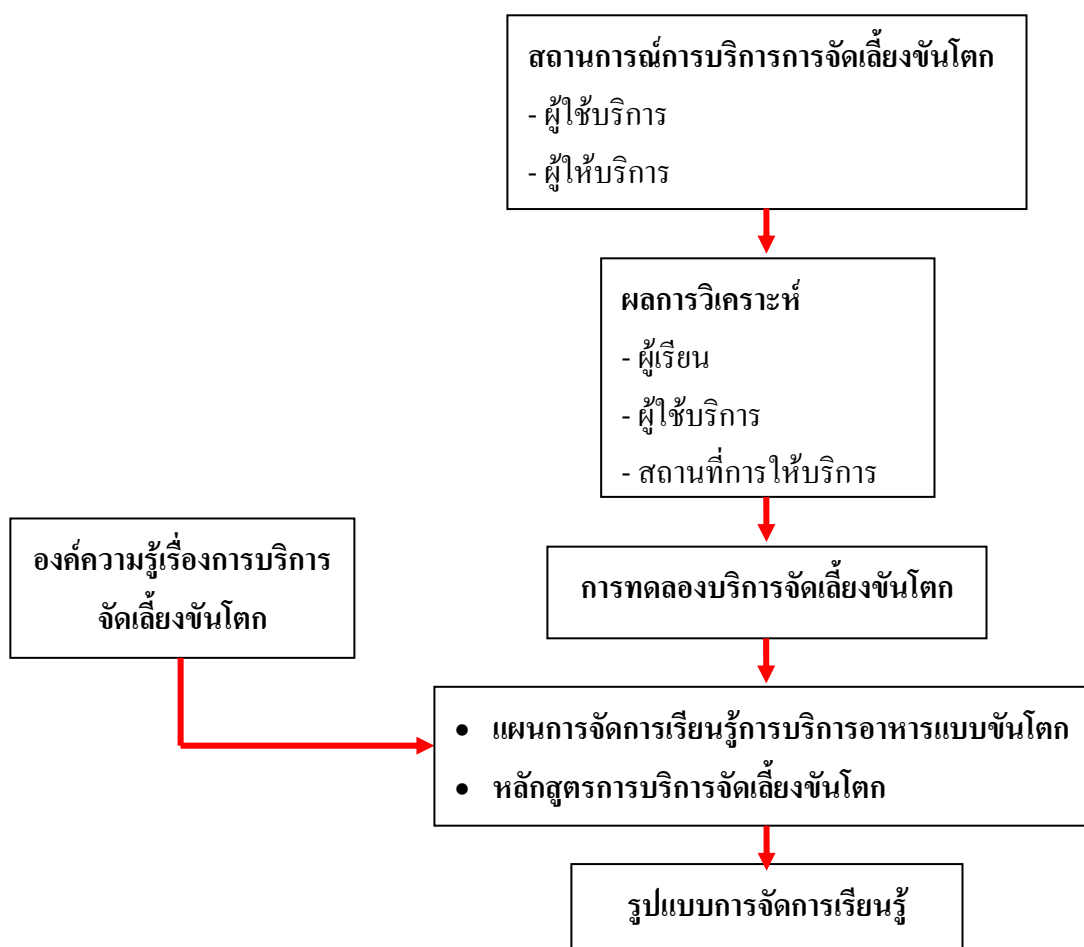
จากการที่นักศึกษามีโอกาสฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงด้วยตนเองทำให้ผู้เรียนมีความเข้าใจระบบการดำเนินการให้บริการการจัดเลี้ยงขันโตกแบบบุฟเฟต์มากขึ้น นักวิจัยที่เล็งเป็นเพียงผู้ให้คำชี้แนะและคอยดูแลกำกับ

ภายหลังจากการให้บริการจัดเลี้ยงขันโตกแบบบุฟเฟต์ 2 ครั้งคือ งานประชุมสัมมนา และฮอมพญาวัฒนธรรมล้านนาแล้วได้จัดประชุมเพื่อถอดบทเรียนการให้บริการได้ผลสรุปดังนี้

ข้อค้นพบของนักศึกษา นักศึกษาที่ได้เข้าร่วมโครงการ ได้ให้ข้อสังเกตที่เกิดขึ้นกับตนเอง เช่น มีโอกาสพัฒนาตนเองด้านการทำงานร่วมกัน เป็นคนช่างสังเกต รู้จักแบ่งเวลา ใช้เวลาให้เกิดประโยชน์ ฝึกการวางแผนการทำงาน ฝึกการให้บริการ รู้จักการแก้ไขปัญหา มีโลกทัศน์กว้างไกล รู้จักใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์อย่างถูกต้องและเหมาะสม มีความรอบคอบ และได้เรียนรู้เรื่องความปลอดภัยอาหาร อย่างไรก็ตามนักศึกษบางส่วนหนึ่งยังขาดความพร้อมเรื่องการให้บริการ เมื่อถึงหน้างานแล้วยังไม่ได้รับประทานอาหารและการแต่งกายยังไม่เหมาะสมเพราะไม่นำเสื้อคลุมมาด้วย บางคนยังไม่ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการให้บริการ เมื่อสอบถามพบว่าไม่ได้เข้าร่วมการอบรมแต่อยากเข้าร่วมกิจกรรม

บทเรียนจากการวิจัย

การดำเนินการวิจัยเพื่อหารูปแบบการบริการจัดเลี้ยงขันโตกแบบบุฟเฟ่ต์ นักวิจัยได้รวบรวมข้อมูลการจัดเลี้ยงจากผู้ให้บริการ ผู้ใช้บริการและการประเมินสถานการณ์การให้บริการจัดเลี้ยงขันโตกในสถานการณ์จริงเพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ได้บทเรียนที่นำไปเป็นแนวทางเพื่อดำเนินการจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ในหลักสูตรการบริการจัดเลี้ยงขันโตกตามแผนภูมิ



บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยง ชั้น โดก เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถตามความต้องการของธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โดก เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย ผลการดำเนินงานสรุปได้ดังนี้

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยง ชั้น โดก โดยใช้รูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางหรือ โมเดลชิปปา (CIPPA Model) มีการประยุกต์กิจกรรมให้สอดคล้องกับกระบวนการเรียน 7 ขั้นตอนคือ ขั้นทบทวนความรู้เดิม ขั้นแสวงหาความรู้ใหม่ ขั้นการศึกษาทำความเข้าใจข้อมูล/ความรู้ใหม่ และเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม ขั้นการแลกเปลี่ยนความรู้ความเข้าใจกับกลุ่ม ขั้นการสรุปและจัดระเบียบความรู้ ขั้นการแสดงผลงาน และขั้นประยุกต์ใช้ความรู้

ผลการจัดการเรียนรู้โดยใช้รูปแบบโมเดลชิปปา ผู้สอนได้ชี้แจงรายละเอียดแผนการจัดการเรียนรู้และให้นักศึกษาทำแบบทดสอบ เพื่อวัดความรู้ก่อนเข้าเรียน เรื่องการจัดเลี้ยงอาหารแบบ ชั้น โดกเป็นการทบทวนความรู้เดิม และผู้สอนให้นักศึกษาแสวงหาความรู้ใหม่โดยให้ศึกษาเอกสารงานวิจัย บทความงานวิจัย ตำรับอาหารพื้นบ้าน สื่อโปสเตอร์ แผนพับ วิดีทัศน์ ชมนิทรรศการ ในศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย นอกจากนี้ให้นักศึกษาลงพื้นที่สำรวจสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นเมืองในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เพื่อศึกษาสถานการณ์ธุรกิจจำหน่ายอาหารพื้นเมือง และให้นักศึกษาสรุปข้อมูลที่ได้ทั้งจากการศึกษาจากเอกสารและลงพื้นที่ เตรียมนำเสนอและอภิปรายร่วมกับเพื่อนในชั้นเรียน เพื่อให้นักศึกษาได้แลกเปลี่ยนความรู้ และทำความเข้าใจเรื่องการจัดเลี้ยงอาหารแบบชั้น โดกและเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม ขั้นตอนนี้เป็น **C (Construct) และ P (Physical Participation)**

นักศึกษาแต่ละกลุ่มนำเสนอข้อมูล และอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียนพร้อมสรุปและจัดระบบข้อมูล เพื่อวางแผนจัดให้บริการอาหารแบบชั้น โดก ขั้นตอนนี้เป็น **I (Interaction) และ P (Physical Participation)**

นักศึกษาสรุปข้อมูลความรู้เดิมที่มีอยู่แล้วและความรู้ใหม่ที่ได้จากการศึกษาด้วยตนเองทั้งจากเอกสารงานวิจัยบทความงานวิจัย ตำรับอาหารพื้นบ้าน สื่อโปสเตอร์ แผ่นพับ วิดิทัศน์ ชมนิทรรศการในศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น การลงพื้นที่สำรวจข้อมูลและความรู้ใหม่ที่ได้จากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน ทั้งนี้ให้นักศึกษาวางแผนการนำเสนอการจัดเลี้ยงชั้น โตก การเรียนรู้การบริการจัดเลี้ยงชั้น โตกตามสภาพจริง การจัดบริการจัดเลี้ยงชั้น โตกร่วมกับนักวิจัย ส่วนชั้นการแสดงผลงานนั้นนักศึกษาร่วมกันวางแผนประกอบอาหารและจัดจำหน่ายอาหารในสำหรับชั้น โตกเพื่อประเมินความพึงพอใจด้านรสชาติ รูปลักษณะของอาหาร ประชาสัมพันธ์การจำหน่ายอาหารชั้น โตก การประกอบอาหารในสำหรับชั้น โตกกลุ่มละ 1 ตำรับ ทำการจำหน่ายตามแผนธุรกิจ และการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ ในชั้นตอนนี้เป็น P (Process Learning)

การประยุกต์ใช้ความรู้ นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยงอาหารชั้น โตกที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย โดยประยุกต์ความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติการประกอบอาหารและการจัดเลี้ยงอาหารชั้น โตกในสถานการณ์จำลอง มาเป็นข้อมูลวางแผนและดำเนินการจัดเลี้ยงในสถานการณ์จริง 2 ครั้ง หลังการดำเนินงานนักศึกษาได้ถอดบทเรียนที่ได้รับจากการเรียนรู้ของนักศึกษาชั้นตอนนี้เป็น A (Application)

ผลการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ พบว่า นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และมีความสามารถในการดำเนินงานธุรกิจจัดเลี้ยงชั้น โตก ทั้งด้านการจัดตกแต่งสถานที่ การประกอบอาหาร การให้บริการ ฯลฯ

อภิปรายผล

จากผลการเรียนรู้ของนักศึกษา พบว่า การจัดการเรียนรู้ด้วยรูปแบบ โมเดลซิปปา ทำให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้กระบวนการจัดเลี้ยงเพื่อนำไปสู่ธุรกิจได้ดี และสามารถจัดเลี้ยงชั้น โตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์) ที่มีแผนธุรกิจ และนักศึกษาสามารถบริหารจัดการได้ทั้งในเรื่องการจัดสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ การให้บริการอาหารในแต่ละชั้ว รวมถึงการจัดเก็บหลังการให้บริการอาหารสิ้นสุดลง ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการจัดการเรียนการสอนแบบโมเดลซิปปามีกระบวนการเป็นขั้นตอน ทำให้ผู้เรียนเป็นผู้สร้างความรู้ด้วยตนเอง มีการแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์ มีโอกาสเรียนรู้กระบวนการต่างๆที่เป็นทักษะจำเป็นต่อการจัดเลี้ยง และนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ (ทิสนา แคมมณี. 2548 : 281) โดยมีอาจารย์ผู้สอนและนักวิจัยเป็นที่เลี้ยง

นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของนักศึกษาน่าจะเป็นผลการเสริมแรงที่ได้รับจากความพึงพอใจของผู้ใช้บริการที่แสดงออกจากรอยยิ้ม คำชม การบอกต่อแก่คนใกล้ชิด ให้มาใช้บริการ จนเกิดเป็นแรงขับและสิ่งเร้าจากภายในที่ทำให้มีความตั้งใจ ในการฝึกประสบการณ์จนเกิดความมั่นใจ ซึ่งสอดคล้องกับที่ อารีย์ พันธุ์ณี (2546 : 250) กล่าวว่า แรงขับ สิ่งเร้า การเสริมแรง การตอบสนอง เป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่ทำให้การเรียนรู้เกิดประสิทธิผล

ข้อเสนอแนะ

1. ผู้สอนต้องมีความรู้เรื่องการบริการจัดเลี้ยงขันโตกและอาหารพื้นบ้านอย่างลุ่มลึก สามารถจินตนาการสถานการณ์การให้บริการที่วางแผนได้ มีคุณลักษณะของการเป็นผู้ประสานงานกับเครือข่ายที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่จะทำให้การบริการจัดเลี้ยงขันโตกบรรลุเป้าหมาย
2. การเก็บข้อมูลความพึงพอใจ การให้บริการควรใช้วิธีสังเกตจากพฤติกรรม และอาหารที่รับประทานไม่หมดหรือสังเกตจากจำนวนอาหารที่เหลือ
3. เครือข่ายผู้ประกอบการอาหารที่มีส่วนร่วมในการให้บริการอาหารพื้นเมือง ควรเป็นกลุ่มที่ผ่านการพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพมาตรฐานต่างๆ ด้าน
4. การจัดทำแผนธุรกิจควรถ่ายทอดความรู้และให้มีการฝึกประสบการณ์จากสถานการณ์จริงร่วมกับนักวิจัยก่อนที่จะลงปฏิบัติการเอง

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กันยา สุวรรณแสง. **จิตวิทยาทั่วไป**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพมหานคร : รวมสาส์น, 2544.
- ของใช้ในชีวิตประจำวัน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.hilltribe.org/thai/lahu/lahu-usetoday.html>. 2552)
- ขันโตก**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.sabun-nga.com/home/modules.php?name=Content&showpage&pid=3>. 2552)
- “ขันโตก,” ใน **สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ เล่มที่ 2**. หน้า 613-616. กรุงเทพมหานคร : มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542.
- จิราพร มะโนวังและคณะ. **ข้าวหนึ่งเพื่อสุขภาพในภูมิภาค ภาคเหนือตอนบน : เชียงราย เชียงใหม่ ลำปาง ลำพูน**. เชียงราย. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2549
- จิราภา เต็งไตรรัตน์. **จิตวิทยาทั่วไป**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2543.
- ชาญชัย อาจินสมาจาร. **หลักการสอนทั่วไป**. กรุงเทพมหานคร : รวมสาส์น, 2547.
- ชเลนทร กัลยาณมิตร. “ขันโตก,” **เมืองราย**. 1-7 ธันวาคม 2546 : 10.
- ดวงเดือน ศาสตรภัทร. “การเรียนรู้”, **วารสารสารานุกรมศึกษาศาสตร์**. 28(2546) : 82-92.
- ทิสนา แยมมณี. 2548. **รูปแบบการเรียนการสอน: ทางเลือกที่หลากหลาย**. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปทุวดี เจริญสุขและคณะ. **ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ กรณีศึกษาในเขตเทศบาลเมือง จังหวัดเชียงราย : รายงานการศึกษา**. เชียงราย : โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ สถาบันราชภัฏเชียงราย, 2542.
- ประเพณีขันโตก**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.nakornnan.com/custom/khantok.htm>. 2552)
- ประเพณีขันโตก**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.nakornnan.com/custom/khantok.htm>. 2552 ; ขันโตก. <http://202.129.0.133/createweb/00000/00000-3141.html>. 2552
- ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน์. **จิตวิทยาการศึกษา**. กรุงเทพมหานคร : ศูนย์สื่อเสริมกกรุงเทพ, 2551.
- ไพโรจน์ ชินศิริประภา. **สนุก สุขใจ ได้ปัญญา : ทฤษฎีการเรียนรู้เพื่อสร้างสรรค์ด้วยปัญญา = Constructionism**. กรุงเทพมหานคร : มูลนิธิไทยคม, 2550.
- มาลี หมวกกุลและคณะ. **การวิจัยและพัฒนาขันโตกเพื่อสุขภาพผู้ครัวโลก : กรณีสถาบันงานขันโตก**.

เชียงใหม่. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2549ก.

----- . ชุดโครงการวิจัยและพัฒนาขั้นโตกเพื่อสุขภาพสู่ครัวโลก. เชียงราย.

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, 2549ข.

มีอะไรในขันโตกคนเมือง. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.chiangmainews.co.th/site/news/colume6/showdetail.asp?id=113>. 2552)

“ม่วนขึ้นขันโตก,” วิทยากรย์. 96,5 (2540) : 73-76.

ลิ้มรสอาหารเมือง. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.Oldchiangmai.com/oldcm_th/m1_khantoke_dinner.php. 2552

วัฒนธรรมการใช้ขันโตก. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.nakornnan.com/wattanatum/wat002.htm>. 2552)

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. โครงการพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน = Project for the improvement of teaching-learning process. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานฯ, 2545.

สุรางค์ ไคว่ตระกูล. จิตวิทยาการศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2552.

อาภรณ์ ใจเที่ยง. หลักการสอน. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์, 2550.

อารี พันธุ์มี. จิตวิทยาสร้างสรรค์การเรียนการสอน. กรุงเทพมหานคร : ไยใหม่, 2546.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
แบบทดสอบความรู้เรื่อง การจัดเลี้ยงขันโตก

ตอนที่ 1 จงตอบคำถามต่อไปนี้โดยระบายทึบในช่องคำตอบที่คิดว่าถูกต้องที่สุดเพียง 1 คำตอบ (10 คะแนน)

1. อาหารที่ไม่นิยมนำมาเลี้ยงในขัน โตก ตามความเชื่อของคนล้านนาได้แก่อาหารชนิดใด

| | |
|-------------|-----------------|
| ก. แกงหอยขม | ข. แกงหอยกกล้วย |
| ค. แกงปลี | ง. แกงฟักเขียว |
2. พนักงานที่มีหน้าที่ดูแลอาหารก่อนจัดเสิร์ฟคือพนักงานอะไร

| | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| ก. พนักงานทำความสะอาดห้องครัว | ข. พนักงานจัดเตรียมและลำเลียงอาหาร |
| ค. พนักงานเสิร์ฟอาหาร | ง. พนักงานทำอาหาร |
3. อาหารที่นำมาจัดลงในขัน โตก นิยมอาหารสำหรับใครมากที่สุด

| | |
|---|--|
| ก. แกงแค แกงฮังเล ลาบ น้ำพริกอ่อน น้ำพริกขิงเรื่อ แกงขนุน | ข. แกงฮังเล ลาบ น้ำพริกหนุ่ม – แคนหมู แกงแค ใส่อั่ว หมูทอด |
| ค. แกงแค จอผักกาด แกงโฮ๊ะ น้ำพริกตาแดง น้ำพริกอ่อน แคนหมู | |
4. ขันน้ำล้างมือในงานเลี้ยงขัน โตกที่ดีต้องมีอย่างน้อยกี่ใบ

| | |
|---|----------------------|
| ก. 2 ใบ ใสน้ำล้างมือและรองน้ำล้างมือ | ข. 1 ใบ ใสน้ำล้างมือ |
| ค. 3 ใบ ใสน้ำล้างมือ ตักน้ำ รองน้ำล้างมือ | ง. ถูกทุกข้อ |
5. โตก ที่มีราคาแพงที่สุดและหายากได้แก่โตกที่ทำจากวัสดุชนิดใด

| | |
|-----------|---------------|
| ก. ไม้สัก | ข. ไม้ไผ่ |
| ค. หวาย | ง. อลูมิเนียม |
6. องค์ประกอบในการจัดเลี้ยงขัน โตกนอกจากอาหารแล้ว ยังมีองค์ประกอบอื่นๆ อีก คือ

| | |
|--|---|
| ก. เมียง กระโถน บุหรีจี่โย คนโท | ข. เมียง บุหรีจี่โย กระโถน พวงมาลัย |
| ค. เมียง บุหรีจี่โย กระโถน คนโท พวงมาลัย | ง. เมียง บุหรีจี่โย กระโถน คนโท พวงมาลัย น้ำล้างมือ |

7. ภาชนะที่นำมาใช้ในขันโตก ควรเป็นภาชนะแบบใด

- ก. มีฝาปิด กระเบื้องเคลือบมีลวดลายสวยงาม ทำมาจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ
- ข. มีฝาปิด หรือไม่มีฝาปิดก็ได้ ไม่มีลวดลาย ภายในภาชนะที่สัมผัสทำมาจากวัสดุที่ไม่

อันตราย

- ค. มีลวดลายสีสันทสไสสวยงาม ไม่มีฝาปิด ทำมาจากวัสดุที่สังเคราะห์ขึ้น
- ง. มีฝาปิด มีลวดลายกั้นภาชนะ ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ

8. ขันโตกบุบเฟต์ (บริการตนเอง)จากงานวิจัยธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตก มีลักษณะการจัดเลี้ยงแบบใด

ก. จัดเลี้ยงขันโตกบุบเฟต์(บริการตนเอง)โดยการตักอาหารขันโตกด้วยตนเองในกระด้งไม้ไผ่หรือกระด้งหวายแทนขันโตก

ข. จัดเลี้ยงขันโตกแบบบุบเฟต์(บริการตนเอง)โดยการตักอาหารขันโตกด้วยตนเองใส่กระถางใบตองวางในจานข้าวขนาดใหญ่

ค.จัดเลี้ยงขันโตกแบบบุบเฟต์(บริการตนเอง)โดยการตักอาหารขันโตกด้วยตนเองใส่ถ้วยพลาสติกสีขาววางในจานข้าวขนาดใหญ่

ง. ถูกทุกข้อ

9. การจัดเลี้ยงขันโตกไม่นิยมจัดเลี้ยงในเวลาใด

- ก. เช้า
- ข. กลางวัน
- ค. เย็น
- ง. ไม่มีข้อถูก

10. ขนมหวานที่นิยมนำมาจัดเลี้ยงในอาหารขันโตกได้แก่

- ก. ขนมกง ขนมกลีบลำดวน ขนมช่อม่วง
- ข. ขนมหม้อแกง ขนมลูกกี้ ขนมสาลี
- ค. ข้าวควบข้าวแคบ ข้าวแตน ข้าวต้มหัวหงอก
- ง. ขนมจีบ ซาลาเปา ข้าวเกรียบ

ตอนที่ 2 จงเรียงลำดับรูปแบบการจัดเลี้ยงชั้นโตกบุงเฟต์(บริการตนเอง)โดยให้ใส่หมายเลขตั้งแต่ 1-10 ตามลำดับหน้าข้อความต่อไปนี้ให้ถูกต้อง(10 คะแนน)

| | |
|---|------------------------------|
| _____ ชุ่มขนมหวาน | _____ ชุ่มน้ำสมุนไพร |
| _____ ชุ่มน้ำล้างมือ | _____ ชุ่มผลไม้ |
| _____ ชุ่มข้าวเหนียว ข้าวสวย | _____ ชุ่มอาหารว่าง |
| _____ ชุ่มกระดังไม้ไผ่ ซ้อนส้ม กระทงใบตอง | _____ ชุ่มแจกซ้อที่ระลึก |
| _____ ชุ่มอาหารคาว | _____ ชุ่มศิลปะหัตถกรรมชุมชน |

ตอนที่ 3 จงนำชื่ออุปกรณ์ที่ใช้ในชุ่มบริการอาหารชั้นโตก มาใส่ในช่องว่างให้เหมาะสมโดยให้เลือก จากข้อความที่ให้ ดังต่อไปนี้ ตั้งแต่ข้อที่ 1-4 ข้อละ 5 ชื่อ (20 คะแนน)

หลอดกาแฟ ชุ่มน้ำล้างมือ โตกไม้ ถาดไม้ แก้วน้ำ ทัพพี ไม้จิ้มฟัน กระทงใบตอง ภาชนะใส่อาหาร ชุ่มตักน้ำล้างมือ กระจายทิชชู กระทงบาย โหลแก้ว กระดังไม้ไผ่ ตะกร้าใส่ผ้า เช็ดมือ ซ้อนตักอาหาร ผ้าเช็ดมือ

1. ชุ่มน้ำล้างมือควรมีอุปกรณ์สำหรับให้บริการอะไรบ้าง(5 คะแนน)

2. ชุ่มอาหารคาวควรมีอุปกรณ์สำหรับให้บริการอะไรบ้าง(5 คะแนน)

3. ชุ่มน้ำสมุนไพรควรมีอุปกรณ์สำหรับให้บริการอะไรบ้าง (5 คะแนน)

4. อุปกรณ์ใส่อาหารสำหรับ 1 ท่านในงานจัดเลี้ยงชั้น โตกบุงเฟต์(บริการตนเอง) ประกอบด้วยอะไรบ้าง(5 คะแนน)

ภาคผนวก ข
แผนการจัดการเรียนรู้
การบริการอาหารแบบขันโตก

รายวิชา FC3322

ชื่อวิชา การบริการอาหารแบบขันโตก

จำนวน หน่วยกิต 3 หน่วยกิต 4 ชั่วโมง/สัปดาห์

เนื้อหารายวิชา

การรับประทานอาหาร โดยใช้ขันโตก ตามวิถีชีวิตของชาวล้านนา ภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหารของชาวล้านนา อาหารในสำหรับขันโตก วัฒนธรรมการจัดเลี้ยงอาหารแบบขันโตก อุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงขันโตก การจัดเลี้ยงขันโตกให้ปลอดภัย การจัดทำแผนธุรกิจ

ชื่อผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาลี หมวกกุลและคณะ

ประมวลการเรียนรู้รายวิชา

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาหารตามภูมิปัญญาล้านนาได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริการอาหารแบบขันโตกได้ตามหลักความปลอดภัยด้านอาหาร
3. เพื่อให้ผู้เรียนเลือกใช้ คู่มือรักษา อุปกรณ์เครื่องใช้ในการบริการจัดเลี้ยงแบบขันโตกได้

กิจกรรมการเรียนรู้

1. ชี้แจงเนื้อหาวิชา และจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้
2. ทดสอบก่อนเรียน
3. สืบค้นภูมิปัญญาการประกอบอาหารที่ใช้ในสำหรับใน โตกและการรับประทานอาหารตามวิถีชีวิตของชาวล้านนา
4. นำเสนอข้อมูลการสืบค้น
5. ลงมือปฏิบัติการทำอาหารและการจัดอาหารตามวิถีชีวิต
6. จำลองสถานการณ์การบริการอาหารแบบขันโตกแล้วถอดบทเรียน
7. บริการอาหารแบบขันโตกในสถานการณ์จริง
8. ถอดบทเรียนเรื่องการจัดเลี้ยงอาหารแบบขันโตกร่วมกัน

9. บริการอาหารในสถานการณ์จริงซ้ำ

10. สรุปผลการดำเนินงาน

11. ทดสอบหลังเรียน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ | สื่อการสอน | กิจกรรมการเรียนรู้ สอน | แบบทดสอบ แบบฝึกหัด และงานที่ได้รับ มอบหมาย |
|------------|--|---|--|--|
| 1-2 | ความรู้เรื่องชั้นโตก - วัฒนธรรมการ รับประทานอาหาร ขนบ พื้นเมือง - ลักษณะและขนาดของ ชั้นโตก - ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การรับประทานอาหาร | - เอกสาร - ของจริง | - ทำแบบทดสอบก่อน เรียน - บรรยายประกอบสื่อ | ให้ทำแบบทดสอบก่อน- หลังเรียน |
| 3-4 | อาหารพื้นเมือง - คุณค่าของอาหารพื้นเมือง - ลักษณะของอาหาร พื้นเมืองเหนือ - อาหารที่นิยมจัดใน ชั้นโตก - ลักษณะการจัดวางอาหาร ในชั้นโตก | - รายงานการวิจัย เรื่องอาหาร พื้นเมือง - อาหารพื้นเมืองที่ นักศึกษาชิมได้ | - บรรยาย ประกอบสื่อ - ปฏิบัติการ ประกอบการพื้นเมือง และการจัดวางในสำหรับ - สรุปบทเรียน - ทำแบบทดสอบ | ทำแบบฝึกหัด |
| 5-6 | - กิจกรรม พิธีการ การจัด เลี้ยงชั้น โตก - มารยาทและแบบแผนการ รับประทานอาหาร | - ของจริง - สถาน ประกอบการ | - บรรยายประกอบสื่อ - ฝึกปฏิบัติการให้บริการ อาหารแบบชั้น โตกตาม สภาพจริง | มอบหมายให้ทำ แบบฝึกหัด |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ | สื่อการสอน | กิจกรรมการเรียนรู้ สอน | แบบทดสอบ แบบฝึกหัด และงานที่ได้รับ มอบหมาย |
|------------|--|--|---|---|
| 7-8 | - มาตรฐานความปลอดภัย ทางด้านอาหาร - สัญลักษณ์ที่ดีในการ ประกอบอาหาร | - สื่อ สิ่งพิมพ์ - วิดีทัศน์เรื่อง อาหารปลอดภัย | - บรรยายพร้อมสื่อแสดง สถานการณ์ความ ปลอดภัยด้านอาหาร | วิเคราะห์สถานการณ์จาก สถานประกอบการอาหาร |
| 9-10 | - การบริการอาหารแบบ ชั้นโตก - การวางแผนการให้บริการ อาหารแบบชั้น โตก - อาหาร - อุปกรณ์ เครื่องใช้ - สถานที่ - การแสดง | - คู่มือการจัดเลี้ยง อาหารแบบ ชั้น โตก - วัสดุ อุปกรณ์ใน การจัดเลี้ยง - สื่อวีดิทัศน์ - ชั้น โตก - อาหาร ปลอดภัย | - บรรยาย ประกอบสื่อ - การระดมความคิดเพื่อ วางแผนการให้บริการ - ถอดบทเรียน - การนำเสนอ - การดำเนินการตาม สภาพจริง | ถอดบทเรียนเรื่องการ บริการอาหารแบบ ชั้น โตก |
| 11-12 | - การฝึกปฏิบัติการจัดเลี้ยง ชั้น โตกในสถานการณ์ จำลอง - การจัดทำแผนธุรกิจการ บริการจัดเลี้ยงชั้น โตก | - วัสดุ อุปกรณ์ การบริการ - เอกสาร ประกอบการสอน เรื่องการจัดเลี้ยง ชั้น โตกให้ ปลอดภัย | - บรรยายประกอบสื่อ - ฝึกปฏิบัติจริง - ถอดบทเรียน - นำเสนอ | - ทำแบบทดสอบ - ประเมินแผนธุรกิจ |
| 13-14 | การบริการจัดเลี้ยงชั้น โตก ในสถานการณ์จริง | - วัสดุ อุปกรณ์ใน การให้บริการ - เอกสาร ประกอบการ จัดเลี้ยงชั้น โตกให้ ปลอดภัย | - บรรยายสรุปการจัด เลี้ยงตามสถานการณ์ จำลอง - การวางแผนการจัด เลี้ยง - การดำเนินการจัดเลี้ยง ตามสถานการณ์จริง - ถอดบทเรียนการจัด เลี้ยง - นำเสนอการดำเนินการ จากบทเรียนที่ได้ | ทำแบบทดสอบ |

การวัดผลประเมินผล

1.คะแนนระหว่างภาค 60 %

- ทฤษฎี 20 %

- ปฏิบัติ 40 %

2.คะแนนปลายภาค 40 %

- สอบทฤษฎี 20 %

- สอบปฏิบัติ 20 %

การประเมินผลการเรียน แบบอิงเกณฑ์

A = 80 - 100

B⁺ = 75 - 79

B = 70 - 74

C⁺ = 65 - 69

C = 60 - 64

D⁺ = 55 - 59

D = 50 - 54

E = 0 - 49

หนังสืออ่านประกอบ

มาลี หมวกกุล .ชุดโครงการวิจัยและพัฒนาขั้นโตกเพื่อสุขภาพสู่ครัวโลก : 2549

มาลี หมวกกุลและคณะ. ตำรับอาหารพื้นบ้านโครงการสายใยรักแห่งครอบครัวจังหวัดเชียงราย.

เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2552

_____ . คู่มือการทำแคบหมูเชียงราย. เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2551

_____ . แคบหมูล้านนา. เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2553

_____ . ตำรับอาหารพื้นบ้านโครงการสายใยรัก พื้นที่จังหวัดเชียงราย. เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2553

_____ . ลาบเมืองอาหารพื้นบ้านสานสายใยรักแห่งครอบครัว. เชียงราย ; ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2553

ภาคผนวก ค
การทดสอบความรู้

นักวิจัยได้ทำการทดสอบเพื่อวัดความรู้ก่อนและหลังการจัดการเรียนรู้โดย
ประยุกต์ใช้รูปแบบการเรียนรู้แบบโมเดลชิปปา โดยมีผลการทดสอบดังนี้

| ผู้เรียนคนที่ | คะแนนทดสอบก่อนเรียน | คะแนนทดสอบหลังเรียน |
|---------------|---------------------|---------------------|
| | คะแนนเต็ม 40 คะแนน | คะแนนเต็ม 40 คะแนน |
| 1 | 27 | 31 |
| 2 | 33 | 30 |
| 3 | 31 | 32 |
| 4 | 25 | 32 |
| 5 | 27 | 35 |
| 6 | 29 | 34 |
| 7 | 27 | 37 |
| 8 | 25 | 28 |
| 9 | 31 | 28 |
| 10 | 29 | 31 |
| 11 | 27 | 32 |
| 12 | 29 | 34 |
| 13 | 26 | 34 |
| 14 | 33 | 34 |
| 15 | 30 | 36 |
| 16 | 31 | 32 |
| 17 | 32 | 35 |
| 18 | 32 | 32 |

| | | |
|----|----|----|
| 19 | 31 | 33 |
| 20 | 31 | 37 |
| 21 | 31 | 31 |
| 22 | 31 | 33 |

| ผู้เรียนคนที่ | คะแนนทดสอบก่อนเรียน | คะแนนทดสอบหลังเรียน |
|----------------------------|---------------------|---------------------|
| | คะแนนเต็ม 40 คะแนน | คะแนนเต็ม 40 คะแนน |
| 23 | 34 | 33 |
| 24 | 23 | - |
| รวม | 705 | 754 |
| ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) | 58.75 | 65.57 |

การเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังการเรียน โดยประยุกต์รูปแบบการจัดการเรียนรู้โมเดลซิปปา พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องการจัดเลี้ยงขันโตกเพิ่มขึ้นจากเดิมแต่ไม่มาก เนื่องจากนักศึกษามีพื้นฐานความรู้เดิมอยู่บ้าง แต่ผู้สอนกำหนดกิจกรรมให้นักศึกษาไปศึกษาด้วยตนเอง ด้วยการลงพื้นที่และสื่อที่ผู้สอนได้ผลิตขึ้นจากองค์ความรู้ที่ผ่านการสังเคราะห์ ทำให้เกิดการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพและใช้เวลาไม่มากนัก ที่สำคัญนักศึกษาสามารถลงมือปฏิบัติการได้เอง มีการเรียนรู้กระบวนการการจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) และสามารถนำไปสู่ธุรกิจหรืออาชีพในอนาคตได้

ภาคผนวก ง
แผนธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตก

1. ต้นทุนสำหรับวัตถุดิบทำอาหารสำหรับ 100 คน

1.1 ข้าวเหนียว

| รายการ | จำนวน | ราคา/ หน่วย | เป็นเงิน |
|---------------|---------|----------------|----------|
| ข้าวสารเหนียว | 15 ลิตร | 25 | 375 |
| ใบตอง | 6 พับ | 5 | 30 |
| ไม้ก่ลัด | 1 ห่อ | 5 | 5 |
| รวม | | | 410 |

ต้นทุนข้าวเหนียว ต่อ 1 คน $410 / 100 = 4.1$ บาท

1.2 แกงแค

| รายการ | จำนวน | ราคา/หน่วย | เป็นเงิน |
|----------|--------------|------------|----------|
| เนื้อไก่ | 6 ก.ก | 80 | 480 |
| ผักแกงแค | 10 ก.ก | 50 | 500 |
| พริกแห้ง | 0.1ก.ก | 100 | 10 |
| เกลือ | 1 ถุง | 3 | 3 |
| กะปิ | 1 กระปุกเล็ก | 7 | 7 |
| กระเทียม | 0.1ก.ก | 100 | 10 |
| หอมแดง | 0.15 ก.ก | 70 | 10 |
| น้ำปลา | 1 ขวดเล็ก | 10 | 10 |
| น้ำตาล | 0.1 ก.ก | 30 | 3 |
| รวม | | | 1,033 |

ต้นทุนแกงแค ต่อ 1 คน $1,033/100 = 10.33$ บาท

1.3 ลาบหมู

| รายการ | จำนวน | ราคา/หน่วย | เป็นเงิน |
|----------------------------|-----------|------------|----------|
| หมูเนื้อแดง+ตับหมู+หนังหมู | 6 ก.ก | 150 | 900 |
| เครื่องเทศ | 0.2 ก.ก | 250 | 50 |
| ผักสด(ผักเครื่องเคียง) | 2 ก.ก | 50 | 100 |
| น้ำมันพืช | 1 ขวดเล็ก | 12 | 12 |
| น้ำปลา | 1 ขวดเล็ก | | 10 |
| เกลือ | 1 ถุงเล็ก | | 3 |
| น้ำตาล | 0.1 | 30 | 3 |
| รวม | | | 1,076 |

ต้นทุนลาบหมู ต่อ 1 คน $1,076/100 = 10.76$ บาท

1.4 แกงฮังเล

| รายการ | จำนวน | ราคา/หน่วย | เป็นเงิน |
|-----------------|--------------|------------|----------|
| เนื้อหมูสามชั้น | 4 ก.ก | 120 | 480 |
| เนื้อหมูสันคอ | 4 ก.ก | 130 | 520 |
| ผงฮังเล | 10 ซอง | 5 | 50 |
| พริกแห้ง | 0.1 ก.ก | 100 | 10 |
| ตะไคร้ | 5 ต้น | 5 | 5 |
| เกลือ | 1 ถุงเล็ก | 3 | 3 |
| กระเทียม | 0.2 ก.ก | 75 | 15 |
| หอมแดง | 0.3 ก.ก | 50 | 15 |
| กะปิ | 1 กระปุกเล็ก | 7 | 7 |
| น้ำตาลปีบ | 0.5 ก.ก | 30 | 15 |
| น้ำมะขามเปียก | 0.5 ก.ก | 20 | 10 |
| จิง | 0.5 ก.ก | 40 | 40 |
| ถั่วลิสง | 0.5 ก.ก | 50 | 50 |

| | | | |
|-------------|-----------|----|-------|
| น้ำปลา | 1 ขวดเล็ก | 10 | 10 |
| กระเทียมดอง | 1 ถุง | 7 | 7 |
| รวม | | | 1,192 |

ต้นทุนแกงฮังเล ต่อ 1 คน $1,192/100 = 11.92$ บาท

1.5 น้ำพริกอ่อน

| รายการ | จำนวน | ราคา/หน่วย | เป็นเงิน |
|------------|--------------|------------|----------|
| เนื้อหมูบด | 5 ก.ก | 120 | 600 |
| มะเขือเทศ | 10 ก.ก | 30 | 300 |
| ผักนึ่ง | 2 ก.ก | 70 | 140 |
| พริกแห้ง | 0.1 ก.ก | 100 | 10 |
| เกลือ | 1 ถุงเล็ก | 3 | 3 |
| กระเทียม | 0.2 ก.ก | 75 | 15 |
| หอมแดง | 0.3 ก.ก | 50 | 15 |
| กะปิ | 1 กระจุกเล็ก | 7 | 7 |
| น้ำปลา | 1 ขวดเล็ก | 10 | 10 |
| น้ำตาลทราย | 0.1 ก.ก | 30 | 3 |
| รวม | | | 1,105 |

ต้นทุนน้ำพริกอ่อน ต่อ 1 คน $1,107/100 = 11.05$ บาท

1.6 น้ำพริกข่า

| รายการ | จำนวน | ราคา/หน่วย | เป็นเงิน |
|----------|---------|------------|----------|
| ข่าสด | 5 ก.ก | 25 | 125 |
| พริกแห้ง | 0.2 ก.ก | 100 | 20 |
| กระเทียม | 0.2 ก.ก | 75 | 15 |
| เกลือ | | 5 | 5 |
| น้ำตาล | 0.1 ก.ก | 3 | 3 |

| | | | |
|------------|--------|----|-----|
| เห็ดนางฟ้า | 10 ก.ก | 40 | 400 |
| รวม | | | 568 |

ต้นทุน น้ำพริกข่า ต่อ 1 คน $568/100 = 5.68$ บาท

1.7 เมี่ยงหวาน

| รายการ | จำนวน | ราคา/หน่วย | เป็นเงิน |
|--------------|-----------|------------|----------|
| ใบเมี่ยงหวาน | 4 กำ | 30 | 120 |
| เกลือเม็ด | 1 ถุง | 5 | 5 |
| จิง | 500.5 ก.ก | 40 | 20 |
| ใบตอง | 5 พับ | 5 | 30 |
| รวม | | | 175 |

ต้นทุนเมี่ยงหวาน ต่อ 1 คน $175/100 = 1.75$ บาท

1.8 แคบหมู

| รายการ | จำนวน | ราคา/หน่วย | เป็นเงิน |
|--------|-------|------------|----------|
| แคบหมู | 2 ก.ก | 250 | 500 |
| รวม | | | 500 |

ต้นทุนแคบหมู ต่อ 1 คน $500/100 = 5$ บาท

2. ต้นทุนค่าแรงงานการผลิตและบริการ ต่อ 100 คน

| รายการ | จำนวน | ราคา/หน่วย | เป็นเงิน |
|-------------------------|-------|------------|----------|
| จัดซื้อ,ประกอบอาหาร | 4 คน | 250 | 1,000 |
| จัดเก็บ/ล้างทำความสะอาด | 2 คน | 200 | 400 |
| บริการ,จัดเก็บ | 8 คน | 200 | 1,600 |
| การเสดง ดนตรีพื้นบ้าน | 4 คน | 200 | 800 |
| พื่อนรำแบบล้านนา | 6 คน | 500 | 3,000 |
| รวม | | | 6,800 |

ต้นทุนค่าแรง ต่อ 1 คน $6,800/100 = 68$ บาท

ภาคผนวก จ
คู่มือการจัดเลี้ยงขันโตกปลอดภัย

ขันโตกปลอดภัย

การวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการเรียนรู้
ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตก
เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย



โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์มาลี หมวกกุลและคณะ
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
โทร. 089-6359956, 053776114
โทรสาร. 053776114
อีเมล. profmalee@yahoo.com



ขันโตกปลอดภัย

การวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการเรียนรู้
ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตก
เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย



ขันโตก หรือ โลก หรือ ตะโกล เป็น
ภาษาล้านนา เป็นคำใช้เรียก
ภาชนะสำหรับวางอาหารรูปทรง
กลม เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ
30 เซนติเมตร ขึ้นไป มีเชิงสูง
ประมาณ 30 เซนติเมตร ทำด้วย
วัสดุหลายชนิด เช่น ไม้ หวาย ไม้
ไผ่ เเคลือบ ย้าย ตะตอก ชาว

ล้านนาใช้โถกวางถ้วยอาหารแล้วตมาซึกใบครอบคร้วบังล้อมวง
รับประทานอาหารพร้อมกัน ถ้ามีแขกอายุโตมาเยือนก็จะยกขันโตก
มาต้อนรับโดยมีหัวหน้าครอบครัวมารับประทานด้วย ส่วนคนอื่นๆจะ
เพียงออกไป



ขันโตกรูปแบบต่างๆ



การรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมของชาวล้านนาที่ใช้โถก
มีวิวัฒนาการเรื่อยๆ เริ่มจากกลุ่มเจ้าบางแก้วกระจายไปเป็นการรับรองแขก
ทั่วไปทุกระดับ โดยนิยมจัดเลี้ยงในคอนค้ำที่มีการแห่ขันโตก บำชบวน
ด้วยกระต๊อบหลวง แล้วจึงตามด้วยขันโตก ที่มีอาหารพื้นเมืองเป็นสำรับ
และโถกยังมีถึงที่ซอกไม้ไผ่คือเมียงนุหรือซ็ย(ซ็ย) ตามขบวนด้วยกลุ่ม
คนที่มาร่วมงานเลี้ยงขันโตก การแต่งกายของผู้เข้าร่วมงานนิยมแต่งกาย
ด้วยชุดพื้นเมือง มีพวงมาลัยดอกมะลิหรือดอกกรักคล้องคอ

บรรยากาศในการจัดเลี้ยงระดับโลกและการแสดงจะมีแสงไฟสลัว เพื่อให้เห็นแสงเทียนจากการพื้อมและการแสดงอื่นๆ ใต้เคาน์ตัม บิษหมักจัดงานเลี้ยงกลางแจ้ง ในฤดูหนาวเมื่อมีกิจกรรมการจัดเลี้ยงและการแสดง เริ่มไปไคระหนึ่ง อากาศจะเย็นลง มีสาวงามมาชกเตาจิ้งโล(เตาถ่าน) มาตั้งข้างๆ วงขับโลกเพื่อให้ความอบอุ่นและมีการบั้งข้าวเกรียบข้าวคั่วบ ข้าวจี หรือข้าวหลาม เพื่อเป็นของขบเคี้ยวในระหว่างการจัดเลี้ยง ขนมหวานที่นิยมใช้ใบขับโลกคือขนมปาก ข้าวแต่นขนมจอก(ขนมเทียน)



ในปัจจุบันการจัดเลี้ยงรับรองแบบขับโลกได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย มักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน โดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่และเชียงใหม่ มีการเลี้ยงรับรองอาหารมื้อค่ำใบขับโลกเป็นลักษณะเพื่อเป็นการให้เกียรติและสร้างความประทับใจให้กับผู้มาเยือนมากขึ้น จึงมีธุรกิจการจัดเลี้ยงแบบขับโลกเกิดขึ้นมากมาย ทั้งการจัดบริการในสถานที่และนริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ แหล่งประกอบกาเหล่านี้มีกระบวนกาจัดเลี้ยงเพื่อรองรับผู้ใช้บริการหลายระดับ



กาจัดเลี้ยงขับโลกให้ปลอดภัย

กาบริการจัดเลี้ยงขับโลกให้ปลอดภัยเป็นหน้าที่ของ ผู้ประกอบการซึ่งต้องมีควมตระหนักและรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคโดยมีปัจจัยที่ต้องคำนึงถึงดังนี้

1. อาหารอาหารที่นิยมจัดลงในขับโลกโดยทั่วไปเป็นอาหารพื้นเมือง เช่น แกงฮังเล ใส่ข้าว น้ำพริกออง น้ำพริกหนุ่ม แคนหมู หมูทอด แกงแค ลวามเมืองศุก ผักสด ผักบั้ง ฯลฯ อาหารเหล่านี้ควรใช้วัตถุดิบใหม่สด สะอาด ปลอดภัยจากสารพิษ มีการคัดแยกวัตถุดิบอาหารสดอาหารแห้ง และเลือกใช้วัตถุดิบ ที่ปลอดภัยผ่านการรับรองมาตรฐาน อาหารที่ผ่านกระบวนการปรุงที่ถูกต้องลักษณะ ซึ่งจะทำให้สามารถเก็บไว้รอเสิร์ฟได้หลายมื้อในกรณีที่เป็นอาหารที่เตรียมไว้ล่วงหน้าโดยต้องระมัดระวังเรื่องรสชาติ อุปลักษณ์ กลิ่น ที่อาจเปลี่ยนไป ส่วนอาหารที่เหลือจากการรับประทาน ควรมีการกำจัดทิ้งให้เป็นเศษอาหาร พนักงานไม่ควรนำมารับประทานในมื้อต่อไป เพราะจะทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้



2. ภาชนะที่ใช่สำหรับจัดเลี้ยงขับโลกประกอบด้วย ภาชนะหลากหลายประเภท เช่น ถ้วยมีฝาปิดหรือไม่มีฝาปิด จานหรือถ้วยแบ่งประจำตัว แก้วน้ำ ผ้าเช็ดมือควรเลือกชนิดที่ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น กระเบื้องเคลือบ ไม่สลายละลาย หรือสืบบริเวณพื้นสัมผัสอาหาร ถ้วยอาหารควรมีช่องกลางทุกถ้วยและมีช่องประจำตัวสำหรับผู้บริการทุกคนเปลี่ยนภาชนะทุกชนิดใหม่ทุกครั้งสำหรับผู้บริการที่เข้ามาใหม่



กาตั้งภาชนะควรแยกประเภทของภาชนะ เช่น แก้วน้ำควรแยกต่างหากจากภาชนะใส่อาหารควา การกำจัดลิ้นควาให้ใช้ผงโซดาบั้ง ขนมหึงผสมกับน้ำยาล้างจานจะช่วยทำให้ภาชนะไม่มึลคราบไขมัน ไส่สะอาด และปราศจากลิ้นควา

ภาชนะที่ใช้ปรุงอาหาร ควรทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย ไม่ลึกร้อนจากกรก และกาภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารสุกและอาหารคืบควรแยกออกจากกัน เช่น เขียง- มีดสำหรับอาหารสุก เขียง-มีดสำหรับอาหารคืบ ต่างทำควมสะอาดภาชนะทุกชนิดหลังกาใช้งานทุกครั้ง การชิมอาหารควรใช้ช้อนสำหรับชิมไม่ควรชิมจากทัพพีหรือตะหลิว

ข้ามน้ำ สำหรับล้างมือที่มีประจำโลก โดยทั่วไปมีเพียงใบเขียว ซึ่งอาจจะเป็นบ่อเกิดของโรคติดต่อ เพื่อเป็นการป้องกันการติดต่อจากเชื้อโรค จึงไม่จำเป็นต้องใช้ขันท้ำล้างมือ หรือใช้ขันท้ำล้างมือ 2-3 ใบ ประกอบด้วย ขันใส่น้ำ ขันท้ำขนาดเล็กเพื่อใช้สำหรับตักน้ำล้างมือและมี ขันท้ำเปล่าสำหรับรองรับน้ำล้างมือ ในขณะที่เกี่ยวกับการจัดให้มีอ่างล้างมือจากก๊อกน้ำจะปลอดภัยกว่า



กระต๊อบข้าวเหนียว หรือกลองข้าวเป็นลักษณะที่สำคัญในชนโลก ส่วนใหญ่ทำจาก ไม้ไม่มีลวดลายและรูปทรงที่แตกต่างกัน ปัจจุบันมีการประยุกต์ใช้ถุงพลาสติกกรองใบกระต๊อบข้าวแล้วจึงบรรจุข้าวเหนียว และนำกลองมาใส่ข้าวโดยไม่มีการทำ ความสะอาด จึงทำให้เกิดเชื้อราซึ่งอาจปนเปื้อนข้าวเหนียวได้ง่ายที่ถูกต้องทำความสะอาด แล้วจึง แยกให้แห้งหลังจากการใช้งานทุกครั้ง



โลก ทำด้วยวัสดุที่หลากหลาย มีลวดลายวิจิตร ทำความสะอาดยาก ควรฉีดพ่นหรือล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ และหลีกเลี่ยงการใช้โลก ในการจัดเลี้ยงควรเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าสะอาด และใช้แปรงปิดบริเวณที่เป็นลวดลาย

3. ผู้ปรุงอาหาร ผู้ปรุงอาหารเป็นบุคลากรสำคัญส่วนหนึ่งที่จะทำให้อาหารปลอดภัยตามมาตรฐานหรือไม่ จึงต้องเป็นผู้ที่มีร่างกายแข็งแรงไม่มีโรคภัยไข้เจ็บ ควรมีการตรวจร่างกายเป็นประจำ ร่างกายสะอาด แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่เหมาะสมและสะอาด สวมหมวกเก็บผม มีขีด มีสวมเครื่องประดับ ไม่มีหมวกเครา ไม่สูบบุหรี่ ไม่คุยกับเสียงดัง ขณะปรุงอาหาร ไม้หรือจามรดอาหาร ไม้ใช้มือหยิบจับอาหารแต่ควร ใช้ทัพพี ตะหลิว หรือที่คีบ และใช้ช้อนสำหรับชิมโดยเฉพาะ



4. สุภาพสตรีประจำโลก มีหน้าที่ให้ความรู้เรื่องการจัดเลี้ยง และนำอาหารและวิธีรับประทาน ตลอดจนเรื่องราวต่างๆ ควรมีความรู้ ทัศนคติที่เหมาะสม บุคลิกภาพดี พฤติกรรมดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีคุณสมบัตินี้และความรู้เรื่องราวของชนโลก



5. นักดนตรี นักดนตรีเป็นกลุ่มผู้ให้บริการบรรเลงเสียงดนตรี และขับร้องเพลงพื้นเมือง ซึ่งปรากฏตัวอยู่ข้างเวทีการแสดง ตั้งแต่เริ่มต้นงานเลี้ยงจนกระทั่งสิ้นสุด จำเป็นต้องมีบุคลิกภาพสวนตัวดี เช่น รูปร่างหน้าตา การแต่งกาย เสื้อผ้าสะอาดเรียบร้อย ร่มมือชอมดูแลเครื่องดนตรีของตนเองให้สะอาดและใช้การใดที่ตลอดเวลา การจัดวางตำแหน่งที่นั่งของนักดนตรีและนักร้องเหมาะสมไม่บังกับ



6. พนักงานเสิร์ฟ พนักงานเสิร์ฟอาหารในงานเลี้ยงชนโลก ต้องมีความรู้เรื่องการจัดเลี้ยงอาหารพื้นเมือง อุปกรณ์ทุกชนิดที่ใช้ ประกอบในชนโลก เรียกได้ว่าต้องรอบรู้สามารถตอบคำถามผู้ให้บริการได้ทุกคำถาม มีบุคลิกภาพ ปฏิภาณไหวพริบดี เข้าใจเรื่องสุขลักษณะในการบริการอาหาร มีความสุภาพเรียบร้อย จะเป็นสุภาพบุรุษหรือสตรีก็ได้

7. พนักงานจัดเตรียมอาหารก่อนเสิร์ฟ บุคลากรในส่วนนี้มีความสำคัญต่อความปลอดภัยด้านอาหารไม่น้อยกว่าพนักงานปรุงอาหาร ดังนั้นต้องมี การวางแผน การจัดรายการอาหารก่อนเสิร์ฟ ให้แก่พนักงานเสิร์ฟอย่างมีประสิทธิภาพ และเข้าใจเรื่องสุขลักษณะในการบริการอาหารเพื่อให้การดำเนินงานอาหารไปถูกต้อง เป็นไปอย่างรวดเร็ว และปลอดภัยที่สุด



8. พนักงานล้างภาชนะ อุปกรณ์ บุคลากรในแผนกนี้ต้องมีความรู้ และเข้าใจเรื่อง สุขลักษณะ ความปลอดภัยอาหาร ไม่ใช่หงิกฟอกล้างภาชนะวางแผนการล้างอย่างมีประสิทธิภาพตามขั้นตอนตั้งแต่การ ล้างเศษอาหารทิ้ง การล้างด้วยน้ำเป่า ล้างน้ำร้อนล้างน้ำ ผสมน้ำยา พร้อมทั้งล้างน้ำสะอาดอย่างน้อย 3 ครั้ง แล้วล้างให้แห้ง ไม่มีความจำเป็นต้องใช้ผ้าเช็ด เพราะหากใช้ผ้าไม่สะอาดก็จะกลายเป็นการเพิ่มเชื้อโรค



9. ห้องครัว ห้องครัวเป็นสถานที่สำหรับปรุงอาหารที่มีขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน จำเป็นต้องดูแลความสะอาดตลอดเวลา

ทั้งในช่วงก่อน ระหว่างและภายหลังปฏิบัติงานเสร็จแล้ว สิ่งที่ต้องดูแลภายในห้องครัว เพื่อให้ได้อาหารปลอดภัย จะต้องเริ่มตั้งแต่

พื้นที่ส่วนรับตัวทำความสะอาด ต้องมีภาชนะรองรับและล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 3 รอบ พื้นผิวของพื้นที่ทำงานหรือภาชนะควรเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีเศษอาหารตกค้าง ทำให้เปื้อนเลอะ เกิดกลิ่นเหม็น และมีเชื้อโรค

พื้นที่เตรียมอาหารก่อนปรุง ทั้งมีสกนด นคไม้ศค เนื้อสัตว์ ควรมีพื้นที่กว้างขวางพอทำงานได้สะดวก อยู่ในตำแหน่งที่จะล้างจานหรือสกนดไปจัดเตรียม เพื่อปรุงหรือเก็บในตู้เย็นเพื่อรอใช้งานต่อไป พื้นที่เก็บและเตรียมอาหารแห้งควรสะอาดถูกสุขลักษณะ

ท่านน มิ่งที่คังตู้เย็น ควรอยู่ระหว่างพื้นที่จัดเก็บและพื้นที่เตรียมอาหารพร้อมปรุง ภายในตู้เย็นควรมีการจัดระเบียบการจัดเก็บอาหารที่หมิ่นใช้ง่ายอาหารที่เก็บก่อนควรนำออกมาใช้ก่อน และควรเก็บในกล่องมีฝาปิดมิดชิด แยกเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร มีฉลากกำกับชัดเจน เพื่อให้หยิบง่าย เมื่อต้องการใช้ ควรทำความสะอาดตู้เย็นให้สะอาดปราศจากกลิ่นหมิ่นหมองของอาหารตลอดเวลา อาจใช้ผงโซดาบั้งผสมน้ำเช็ดแล้วเช็ดด้วยน้ำสะอาดอีก 2-3 ครั้ง ซึ่งสามารถขจัดกลิ่นคาวและความสกปรกได้ที่ดีที่สุด

ท่านน เปงควา (ส่วนปรุงอาหาร) ควรอยู่ใกล้กับพื้นที่เตรียมอาหารพร้อมปรุง และใกล้กับพื้นที่พักอาหารรอเสิร์ฟ พื้นที่ส่วนนี้มีความจำเป็นต้องทำความสะอาดตลอดเวลา พื้นที่ที่ทำความสะอาดง่ายควรเป็นพื้นผิวเรียบ มีเครื่องระบายควัน และมีร่องที่เก็บเศษอาหารหรือไขมัน ควรทำด้วยสเตนเลส หรืออลูมิเนียมแผ่นเรียบซึ่งมีราคาแพงกว่า

พื้นที่เตรียมอาหาร ก่อนเสิร์ฟ อยู่ในตำแหน่งต่อจากเตาปรุงอาหาร เมื่อขนอาหารมาแล้วสะดวกในการนำไปเสิร์ฟ พื้นที่บริเวณนี้สำหรับจัดเตรียมอาหารประเภทของเซมเคียว ซองหวน ผลไม้ เพื่อรอการเสิร์ฟ การดูแลรักษาความสะอาดพื้นที่ส่วนนี้ ควรทำความสะอาดทุก ๆ ส่วนให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการขนอาหารออกไป

10. พื้นที่จัดเตรียมอุปกรณ์และอาหารในการจัดเลี้ยง พื้นที่ส่วนนี้ในส่วนนี้ควรอยู่ติดกับสถานที่สำหรับจัดเลี้ยงและใกล้กับพื้นที่เตรียมอาหารรอ ก่อนเสิร์ฟ เพื่อสะดวกในการล้างอาหาร



และอุปกรณ์การจัดเลี้ยง ถ้าเป็นการจัดเลี้ยงภายในสถานที่ พื้นที่ส่วนนี้จะเป็นพื้นที่ถาวร มักพบปัญหาเกี่ยวกับการดูแลเรื่องความสะอาดปลอดภัยจากฝุ่นละออง ตัวเลี้ยง ความพลุกพล่าน จากการเข้าออกของผู้ที่ไม่เกี่ยวข้อง และหากเป็นการจัดเลี้ยงนอกสถานที่และอยู่ในพื้นที่โล่ง

แจ้ง อากาศถ่ายเท ผู้รับผิดชอบควรให้ความสำคัญกับการจัดเตรียมพื้นที่ส่วนนี้ให้มาก ๆ ถ้าเป็นไปได้ควรเตรียมสถานที่สำหรับจัดวางภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ อาหารที่เตรียมเสิร์ฟ ควรตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ที่สำคัญควรมีการทำความสะอาดพื้นที่ทั้งก่อนและหลังการใช้งานทุกครั้ง

11. องค์ประกอบในการจัดเลี้ยงชั้นเลิศ การจัดเลี้ยงชั้นเลิศให้มีความสมบูรณ์ จะต้องมีส่วนประกอบ ซึ่งประกอบด้วย



เมี่ยง เป็นอาหารว่าง ไขมัน เคี้ยว หลังจากรับประทานอาหารเสร็จ แล้ว การจัดเตรียมเมี่ยง ลงในชั้นเลิศ เพื่อเป็นอาหารว่างใช้ชมเคี้ยวในระหว่างชมการแสดงหรือการบันเทิงบนเวทีหลังจากรับประทานอาหารแล้ว การคิดเมี่ยงมีชื่อควรระวังในขั้นตอนของการ

หมักเมี่ยง และกระบวนการทำได้ที่เมี่ยง ตลอดจนการจัดวางลงในขันโลก ควรเลือกใช้ใบเมี่ยง ไล่เมี่ยง ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ปลอดภัย การทำเมี่ยงเป็นค่า ๆ ควรคำนึงถึงสุขลักษณะ เช่น การสวมถุงมือขณะปฏิบัติงานเป็นต้น วิธีการห่อเมี่ยงมีทั้งบรรจุในถุงพลาสติก และการห่อด้วยใบคองจะห่อด้วยวิธีใด ก็ตามควรเลือกวัสดุบรรจุที่ปลอดภัย

บุรีชัยโย หรือไชโย เป็นบุรีที่ชาวล้านนาปรุงเองเป็นพิเศษ ประกอบด้วย ใบคองแห้ง ไม้ข่อย ไม้พุทรา คั่วให้หอมด้วยน้ำอ้อย หรือใช้เปลือกมะขามบอบพองแห้ง ม้วนเป็นแท่งยาวประมาณ 6-7 นิ้ว พันเก็บหัวท้ายให้เรียบร้อยการม้วนบุรีเองจะดีกว่าเลือกซื้อที่มีขายกันทั่วไป เพราะ คี้อจะระวังเชื้อราที่มีอยู่ในใบคองหรือยาเส้น (เส้นยาสูบ) ถ้าผู้จำหน่ายเก็บรักษาไม่ดี

กระโถน มีประจำทุกโลก ใช้สำหรับใส่เศษอาหาร ทำด้วยวัสดุที่เป็นสังกะสีเคลือบอลูมิเนียม และกระเบื้องเคลือบ การเลือกใช้แบบใดขึ้นอยู่กับผู้จัดเลี้ยงว่าต้องการความหรูหรา หรือเป็นที่ถึการมากน้อยเพียงใด แต่ที่สำคัญควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน ถ้วยการล้างแล้วมีให้แห้ง ไม่ควรให้มีเศษอาหารหรือขยะทิ้งไว้ค้างคืน

น้ำดื่ม (คนโท) เป็นภาชนะดินเผา ทรงสูงปากแคบ ใช้สำหรับใส่น้ำดื่ม มีคุณสมบัติพิเศษ คือ ช่วยเก็บรักษาความเย็นของน้ำไว้ได้ มีจอก (ขัน) ครอบที่ปาก ควรทำความสะอาดทั้งน้ำดื่มและจอกทุกครั้งหลังจากการใช้งานและที่สำคัญไม่ควรใช้จอกใบเดียวกัน ควรใช้แก้วประจำตัวรับจากเจ้าถิ่น

พวงมาลัย เป็นส่วนประกอบของการจัดเลี้ยงแบบขันโลก เมื่อแขกเข้ามาในงาน สาวงามผู้มีหน้าที่ต้อนรับแขกจะท่อน้ำที่ต้อนรับ และ

มอบพวงมาลัยคล้องคอ ที่ร้อยจากดอกไม้สด หรือ ดอกถัก บางงานใช้ดอกจำปีหรือดอกจำปาแทน การเลือกใช้ดอกไม้เป็นสิ่งที่สำคัญที่ผู้จัดเลี้ยงต้องคำนึงถึงความปลอดภัย เนื่องจากมะลิหรือดอกไม้ชนิดอื่น ๆ ที่ใช้ร้อยพวงมาลัย จะมีสารเคมีฆ่าแมลงหรือสารช่วยยืดอกอายุ (ฟอร์มาลิน) ให้เก็บรักษาดอกไม้ให้ยาวนานซึ่งเป็นสารที่ไม่ปลอดภัยต่อร่างกาย เมื่อแขกรับมาคล้องคอมักจะมีมือจับต้องหรือคม ซึ่งสร้างความสวยงาม แต่ไปหยิบอาหารรับประทาน ถึงแม้จะล้างมือในขันล้างมือก็ตาม แต่สารปนเปื้อนก็จะไปอยู่ในขันล้างมือซึ่งมีเพียงใบเดียวใบขันโลก แต่อย่างไรก็ตามกลิ่นหอมของดอกไม้จากพวงมาลัยคล้องคอ ยังเป็นส่วนช่วยในการสร้างบรรยากาศให้แก่นาง จึงควรเลือกใช้ดอกไม้ไม่มีกลิ่นหอมที่ปราศจากสารเคมี หรืออาจใช้ดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมแต่กึ่งสถานที่แทนการใช้คล้องคอ



12. สถานที่จัดเลี้ยง สถานที่จัดเลี้ยงขันโลกนิยมเลือกใช้สถานที่ที่มีบรรยากาศสบาย ไล่ ไปรุ่ง ถ้าไม่จัดภายในอาคารก็มักจะเลือกพื้นที่กลางแจ้ง สนาม สวนสาธารณะ หรือริมน้ำ การจัดเลี้ยงทั้งสองรูปแบบมี

กระบวนการจัดเลี้ยงอาหารแบบขันโลก



ข้อดีและข้อเสียต่างกัน ผู้มีหน้าที่จัดเลี้ยงต้องบริหารจัดการให้เหมาะสม การจัดเลี้ยงนอกสถานที่อาจใช้พื้นที่ภายในหรือภายนอกอาคารก็ได้ แต่การดำเนินการจะซับซ้อนกว่าการจัดเลี้ยงที่สถานประกอบการถาวร ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของแสงสว่าง ความสะอาด การเตรียมพื้นที่สำหรับเตรียมอาหารและอุปกรณ์ให้พร้อมก่อนล่วงหน้า ผู้ดำเนินการต้องสำรวจพื้นที่ เพื่อวางแผนการจัดวาง และที่สำคัญควรทำความสะอาดพื้นที่ที่ต้องใช้งานทั้งก่อนและหลังการจัดเลี้ยง สำหรับการจัดเลี้ยงในสถานประกอบการ ซึ่งเป็นพื้นที่จัดเลี้ยงถาวร ก็มีข้อดีและข้อเสียที่ผู้รับผิดชอบต้องดูแลเช่นเดียวกัน เช่น การจัดที่นั่งและการจัดวางโต๊ะพร้อมอุปกรณ์ มีการประยุกต์ปรับโต๊ะและที่นั่งให้สะดวกในการลุกและนั่ง วัสดุปูพื้น ที่มีหลากหลายชนิด เช่น เป็นพื้นไม้ขัดเงา เป็นพื้นหินขัด หินอ่อน หินแกรนิต จนกระทั่งปูพรม วัสดุแต่ละชนิดมีวิธีดูแลทำความสะอาดแตกต่างกัน แต่ที่สำคัญ คือ ต้องทำความสะอาดด้วยวิธีการที่ถูกต้องอย่างสม่ำเสมอ ให้พื้นสะอาดตลอดเวลาไม่หมักหมม แต่อย่างไรก็ตามวัสดุปูพื้นที่เป็นพรมดูแลรักษายากที่สุด



เวทีการแสดง เป็นพื้นที่ ที่มีความสำคัญสำหรับการจัดเลี้ยง
 ชั้นโลกไม่น้อยไปกว่าสถานที่อื่น ๆ ควรตั้งอยู่ในตำแหน่งที่แขกทุกคน
 สามารถมองเห็นการแสดง ได้ชัดเจน ไม่มีเสาหรือต้นไม้บัง พื้นที่
 สำหรับนักดนตรีควรอยู่ด้านข้างเวทีการแสดงและยกระดับสูงพอที่
 ผู้ใช้บริการจะมองเห็นได้ทั่วถึง และหันหน้าเข้าหาผู้ใช้บริการ การดูแล
 ความสะอาด การจัดวางเครื่องดนตรีให้เรียบร้อยก็เป็นสิ่งสำคัญที่ทั้งนัก
 ดนตรี และผู้รับผิดชอบการจัดเลี้ยงจะละเลยไม่ได้

ที่พักนักแสดง/ พิธีกร เป็นพื้นที่อยู่ด้านหลังเวทีการแสดง หรือ
 ด้านข้างเวทีควรมีขอบเขตมีคิวด อากาศถ่ายเทดี กว้างพอสมควร มีตู้
 หรือชั้นสำหรับจัดเก็บเสื้อผ้า อุปกรณ์การแสดงให้เป็นระเบียบ ผู้ดูแล
 รับผิดชอบและนักแสดง/ ซ่างพิธีกร ควรช่วยกันดูแลรักษาความสะอาด
 ของพื้นที่และอุปกรณ์เครื่องใช้ ตลอดจนการทำความสะดวกสบายเสื้อผ้า และ
 เครื่องแต่งตัวให้ดูใหม่เสมอ



กระบวนการจัดเลี้ยงอาหารแบบชั้นโลก

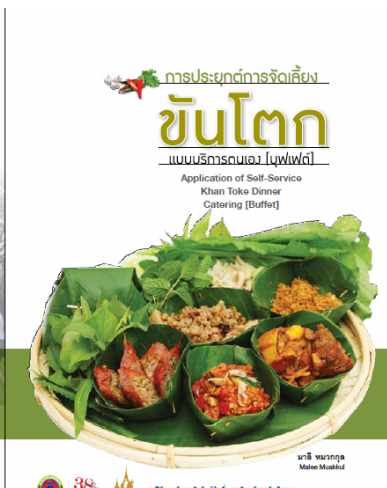
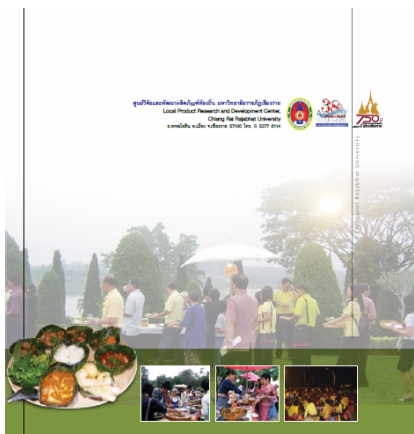


การแสดง การแสดงและการร่ายรำตามศิลปะของล้านนาในการ
 จัดเลี้ยงแบบชั้นโลก เป็นเอกลักษณ์อันทรงคุณค่าที่ควรอนุรักษ์ ไม่ควร
 นำศิลปะการแสดงของภูมิภาคอื่น ๆ มาแสดง เพราะไม่เหมาะกับ
 บรรยากาศของงานเลี้ยงชั้นโลกที่ต้องมีความอ่อนช้อยนุ่มนวล ละเมียด
 ละไม



ภาคผนวก จ

คู่มือการประยุกต์การจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง(บุฟเฟ่ต์)



10. ประเมินความพึงพอใจและรวบรวมข้อมูลการวิจัยเพื่อใช้ในการวิเคราะห์และ ระบุข้อดี ข้อปรับปรุง ไม่ส่งรายงาน ให้นักเรียนออก ผู้จัดเลี้ยง ผู้ร่วมจัดเลี้ยง ผู้รับบริการ

11. สรุปผลการดำเนินงาน

12. ถ่ายทอดความรู้การวิจัยที่มีค่าสู่ผู้ประกอบการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

การวิจัยเพื่อประยุกต์การจัดเลี้ยง ขันโตก แบบบริการตนเองเป็นการ ศึกษารายละเอียดของขันโตกแบบบริการตนเอง ซึ่งมี 2 ประเภท คือ ขันโตกโบราณ และ ขันโตกประยุกต์ ขันโตกโบราณ เป็นขันโตกที่ประกอบด้วยอาหาร 10-12 อย่าง ส่วนขันโตกประยุกต์ เป็นขันโตกที่ประกอบด้วยอาหาร 10-12 อย่าง แต่มีการปรับเปลี่ยนเมนูอาหารให้ทันสมัยและน่ารับประทานมากขึ้น

ผลการวิจัย

การวิจัยเพื่อประยุกต์การจัดเลี้ยง ขันโตก แบบบริการตนเองเป็นการ ศึกษารายละเอียดของขันโตกแบบบริการตนเอง ซึ่งมี 2 ประเภท คือ ขันโตกโบราณ และ ขันโตกประยุกต์ ขันโตกโบราณ เป็นขันโตกที่ประกอบด้วยอาหาร 10-12 อย่าง ส่วนขันโตกประยุกต์ เป็นขันโตกที่ประกอบด้วยอาหาร 10-12 อย่าง แต่มีการปรับเปลี่ยนเมนูอาหารให้ทันสมัยและน่ารับประทานมากขึ้น

ข้อที่ 1 บริการขันโตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) สามารถประยุกต์ใช้กับร้านอาหารและภัตตาคารได้เป็นอย่างดี

ข้อที่ 2 บริการขันโตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) สามารถประยุกต์ใช้กับร้านอาหารและภัตตาคารได้เป็นอย่างดี

ข้อที่ 3 บริการขันโตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) สามารถประยุกต์ใช้กับร้านอาหารและภัตตาคารได้เป็นอย่างดี

ข้อที่ 4 บริการขันโตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) สามารถประยุกต์ใช้กับร้านอาหารและภัตตาคารได้เป็นอย่างดี

ข้อที่ 5 บริการขันโตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) สามารถประยุกต์ใช้กับร้านอาหารและภัตตาคารได้เป็นอย่างดี

Booth 1 Herbal drink, for example seasonal juices, oyster plant juice, and so on.

Booth 2 Snacks, for example rice crispies, rice crackers, spicy minced pork in crispy golden cup and Hung Le Curry in crispy golden cup, and so on.

Booth 3 Serving tray (or individual tokay and banana leaf cups (instead of plates or bowls), coconuts and nappies

Booth 4 Dishes, for example sticky rice, spicy mixed vegetables curry (Kang Kani, Kang Hung Le, spicy minced pork in northern style, Nam Prik Kha, steamed mushrooms, pork cracker, Kharon Jim Nam Ngiao Local Northern Thai Style Noodle), Nam Prik Num (Chili paste, made from young chili), Nam Prik Ong (Northern Thai Meat with Tomatoes Spicy Dip), Sai-Oua (Northern Thai Sausage), and so on.

Booth 6 Dessert, for example Mung War, Kha Nom Tong, Kha Nom Khuy, Kha Nom Fak Thong, Kha Nom Krok, and so on.

Booth 7 Seasonal fruits, for example Phi Lao and Nang Lao pineapple, lychee, longan, and so on.

Regarding to Khan Toke Dinner Catering (Buffet) a menu is depended on the budget. The food for catering is sometimes not completed. Food, soppun, snacks, including containers such as tray and cup are provided by the cooperation between the researchers and the entrepreneurs.

The service users are suggested and facilitated for the method of eating starting from the first booth, washing hands, picking up the souvenirs, having some soppun and snacks, and chatting each other before eating by picking up all the containers and taking some food as they need.

The Self-Service Khan Toke Dinner Catering (Buffet) could be able to arrange in door and out-door. The people were seated at the table or at the mat with cushion. However, seating at the mat is not appropriate for the elderly so the service can be provided also at the table for 6-10 per each table. They can put the tray on the table and chat to each other for their good relationship.

The environment for this kind of dining, there should be decorated with colorful Tung or Lanna flags all over the area as well as the daytime for building up a good atmosphere and touching the Lanna Unique.

In addition, while having Khan Toke Dinner Catering (Buffet), the visitors can enjoy Lanna Thai traditional music and performances, such as "Form Sao Mar" (Sik Dance), "Form Leb" (Fagaternal Dance), "Form Tern" (Candle Dance) and "Form Dae" (Sword Dance) and release Thai hot air balloon together after dinner.

The Self-Service Khan Toke Dinner Catering (Buffet) lasts about 2-3 hours in the evening starting from 6:00 p.m. to 8:00 or 9:00 p.m. while Khan Toke lunch lasts for 1-2 hours starting from 11:30 a.m. to 1:30 p.m. and Khan Toke lunch doesn't take much time because there are not many performances. It provides just Thai traditional music.

ภาคผนวก ข
ภาพกิจกรรมการเผยแพร่งานวิจัย

ภาพการนำเสนอผลงานวิจัย การวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงขันโตกเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย “การประยุกต์การจัดเลี้ยงขันโตกแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์)” ในงาน HEALTH FOOD AND INGREDIENT FOOD THAILAND 2011 IMPACT เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี ระหว่างวันที่ 2 - 6 มีนาคม 2554



ภาพบรรยากาศการให้บริการอาหารชั้นโตกแบบประยุกต์



ภาพการแสดงความคิดเห็นของผู้ที่เข้าชมนิทรรศการ



ภาพกระบวนการเรียนรู้นักศึกษาเกษตรศาสตร์



การจัดนิทรรศการผลงานวิจัยการวิจัยและพัฒนา รูปแบบการจัดการเรียนรู้ให้นักศึกษามีความสามารถสู่ธุรกิจการจัดเลี้ยงชั้น โดกเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงราย “การบริการอาหารแบบขันโตกประยุกต์” ณ. กาดหลวง เซ็นทรัลพลาซา เชียงรายระหว่างวันที่ 1 - 30 เมษายน 2554



ภาพการสาธิตทำขนมพื้นบ้านล้านนา และชิมน้ำสมุนไพรว่านกาบหอย



ภาพบรรยากาศการรับประทานอาหารเช้า

