



การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
KNOWLEDGE MANAGEMENT TOWARD EXCELLENCE OF THAI FOOD IN UNIVERSITY



สุทิน มุมแดง

บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2561

การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย



ปริญญานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
การศึกษาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ปีการศึกษา 2561
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

KNOWLEDGE MANAGEMENT TOWARD EXCELLENCE OF THAI FOOD IN
UNIVERSITY



SUTAN MUMDAENG

A Dissertation Submitted in partial Fulfillment of Requirements
for DOCTOR OF EDUCATION (Educational Administration and Management)

Faculty of Education Srinakharinwirot University

2018

Copyright of Srinakharinwirot University

ปริญญานิพนธ์
เรื่อง
การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
ของ
สุทัน มุมแดง

ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัยให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาการศึกษาดุสิตบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา
ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณะกรรมการสอบปากเปล่าปริญญานิพนธ์
..... ประธาน
..... ที่ปรึกษาหลัก (รองศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศร) (รองศาสตราจารย์ ดร.พรรณี สอนเพลง)
..... ที่ปรึกษาร่วม กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง) (อาจารย์ ดร.ประภัสรา ฐโนศวรรย์)

ชื่อเรื่อง	การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
ผู้วิจัย	สุทิน มุมแดง
ปริญญา	การศึกษาดุษฎีบัณฑิต
ปีการศึกษา	2561
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จตุพล ยงศร

การวิจัยครั้งนี้ มีความมุ่งหมายหลักเพื่อศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ 6 ขั้นตอน ตามแนวคิดของ มาร์ควอดต์ (Marquardt) ได้แก่ การกำหนดความรู้ การแสวงหาความรู้ การสร้างและผสมผสานความรู้ การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดเก็บความรู้ และการนำความรู้ไปปฏิบัติ กลุ่มตัวอย่างมีจำนวน 150 คน เครื่องมือที่ใช้ ประกอบด้วย แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง แบบสอบถามและแบบประเมินความเหมาะสม ซึ่งมีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating scale) 5 ระดับของลิเคิร์ต (Likert) สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าคะแนนเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบที (One sample t-test) ผลการวิจัยมี ดังนี้

1. การกำหนดความรู้ และการแสวงหาความรู้ พบว่า ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 9 องค์ประกอบ และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 31 ประเด็น โดยมีความเหมาะสมโดยรวมอยู่ในระดับมาก
2. การสร้างและผสมผสานความรู้ และการถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ พบว่า แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ
3. การจัดเก็บความรู้ พบว่า การประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน มีความเหมาะสมโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด
4. การนำความรู้ไปปฏิบัติ พบว่า แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ มีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติโดยรวมอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

คำสำคัญ : การจัดการความรู้ แนวทางการพัฒนา มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

Title	KNOWLEDGE MANAGEMENT TOWARD EXCELLENCE OF THAI FOOD IN UNIVERSITY
Author	SUTAN MUMDAENG
Degree	DOCTOR OF EDUCATION
Academic Year	2018
Thesis Advisor	Assistant Professor Dr. Chatupol Yongsorn

The main aim of this research is to study the approaches toward excellence of Thai food in university using a knowledge management process which consisted of six steps in accordance with the concepts of Marquardt; determining knowledge, enquiring knowledge, constructing and integrating knowledge, transferring and exchanging knowledge, storing knowledge and implementing knowledge. There were one hundred and fifty samples were used in this research. The research tools were questionnaires and an appropriateness assessment form with five-point Likert scale. The statistics used for data analysis included frequency, percentage, mean, standard deviation and a one sample t – test. The findings were as follows;

1. The determination of knowledge and enquiring about knowledge indicated that the model of excellence of Thai food in university consisted of nine elements and the attributes of excellence of Thai food in university consisted of thirty-one issues and the overall appropriateness was at a high level.

2. In terms of constructing and integrating knowledge, transferring and exchanging knowledge, it was found that there were fifteen approaches and eighty-five devices toward excellence of Thai food in university.

3. With regard to storing knowledge, it was found that the appropriaten assessment of knowledge storage was application at the highest level.

4. On implementing knowledge, revealed that 15 approaches as well as 85 devices applied as a path toward a university with Thai culinary excellence with overall appropriate implementation at a high level and it was significantly higher than the determined criteria at .05.

Keyword : knowledge management development approaches excellence of Thai food in university

กิตติกรรมประกาศ

ปริญญาานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ ด้วยความเมตตากรุณา เอาใจใส่ให้คำปรึกษาอย่างดีจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศร อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาานิพนธ์หลัก และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาานิพนธ์ร่วม ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.พรณี สนวนเพลง เมตตาเป็นประธานสอบ และ อาจารย์ ดร.ประภัสรา ธโนศวรรย์ เป็นกรรมการสอบปริญญาานิพนธ์ พร้อมทั้งให้คำแนะนำทำให้ปริญญาานิพนธ์สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญ ผู้ทรงคุณวุฒิ ทุกท่าน ที่กรุณาช่วยชี้แนะตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยนี้ รวมถึงขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรภัทร อินทรวรรณพัฒน์ ที่ให้ความกรุณาให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินการวิจัย

ขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านในสาขาวิชาอุดมศึกษา ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ และประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ซึ่งแนวทางการศึกษาแก่ผู้วิจัยตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาสนับสนุน และเป็นกำลังใจในการทำปริญญาานิพนธ์สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณ อธิการบดี รองอธิการบดี คณบดีและคณาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ให้ความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นอย่างดี

ขอขอบคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตติวิมล คล้ายสุบรรณ นายณัฐวุฒิ ต้นมณี นางสาวจิรวรรณ บุญพิทักษ์ และพี่น้องของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนทุกคนที่ให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือให้ปริญญาานิพนธ์นี้ประสบความสำเร็จ

ขอขอบคุณพี่น้องนิสิตปริญญาเอก และพี่ ๆ ที่ไม่สามารถกล่าวนามได้ทั้งหมดที่คอยให้คำปรึกษาและช่วยเหลือผู้วิจัยในด้านต่าง ๆ รวมถึงเป็นกำลังใจให้เสมอมา

คุณค่าและประโยชน์ที่พึงมีจากปริญญาานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณ แต่ บิดา มารดา ครู อาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน

สุทัน มุมแดง

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง.....	ฎ
สารบัญภาพประกอบ	ณ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ภูมิหลัง	1
ความมุ่งหมายของการวิจัย.....	13
ความสำคัญของการวิจัย	14
ขอบเขตของการวิจัย	14
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	17
กรอบแนวคิดในการวิจัย	20
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	22
1. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้และการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา	22
2. แนวคิดเกี่ยวกับความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษา.....	69
3. แนวคิดเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการจัดการความรู้	87
4. บริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ	101
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	117
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	131
ขั้นตอนดำเนินการวิจัย	131

ขั้นตอนที่ 1 การพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	131
ขั้นตอนที่ 2 การหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	138
ขั้นตอนที่ 3 การพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่ เป็นเลิศด้านอาหารไทย	143
ขั้นตอนที่ 4 การประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	146
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	149
สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	149
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	149
ตอนที่ 1 ผลการพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	149
ตอนที่ 2 ผลการหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	180
ตอนที่ 3 ผลการพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่ เป็นเลิศด้านอาหารไทย	220
ตอนที่ 4 ผลประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย.....	231
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	270
ความมุ่งหมายของการวิจัย.....	270
วิธีดำเนินการวิจัย.....	270
ขั้นตอนที่ 1 การพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	270
ขั้นตอนที่ 2 การหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	272
ขั้นตอนที่ 3 การพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่ เป็นเลิศด้านอาหารไทย	273

ขั้นตอนที่ 4 การประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ	
ด้านอาหารไทย.....	274
สรุปผลการวิจัย.....	275
1. ผลการพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ...	275
2. ผลการหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย.....	276
3. ผลการพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็น	
เลิศด้านอาหารไทย	277
4. ผลประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหาร	
ไทย.....	278
อภิปรายผลการวิจัย	278
ข้อเสนอแนะ	292
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	292
ข้อเสนอแนะในการนำแนวทางไปใช้	297
ข้อเสนอแนะเพื่อการทำวิจัยครั้งต่อไป	297
บรรณานุกรม	300
ภาคผนวก.....	312
ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือเพื่อการวิจัย	313
ภาคผนวก ข การกำหนดความรู้ แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Groups).....	321
ภาคผนวก ค การสร้างความรู้และผสมผสานความรู้ แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus	
Group).....	325
ภาคผนวก ง การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ แบบบันทึกการแลกเปลี่ยนความรู้	338
ภาคผนวก จ การแสวงหาความรู้ แบบสัมภาษณ์.....	344
ภาคผนวก ฉ แบบสอบถาม	351

ภาคผนวก ช การจัดเก็บความรู้ แบบประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน	356
ภาคผนวก ซ การนำความรู้ไปปฏิบัติ แบบประเมินความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ	360
ภาคผนวก ฉ หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญ และหนังสือขอความอนุเคราะห์	381
ประวัติผู้เขียน.....	412



สารบัญตาราง

หน้า

ตาราง 1 วิเคราะห์ตัวแปรกระบวนการจัดการความรู้ที่ใช้ในการวิจัยตามแนวคิดของนักวิชาการ และงานวิจัย	43
ตาราง 2 วิเคราะห์ตัวแปรองค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ตามแนวคิดของนักวิชาการและงานวิจัย	86
ตาราง 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย.....	151
ตาราง 4 การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม (Focus Group) องค์ประกอบของตัวแบบการ เป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย.....	153
ตาราง 5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่ เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	160
ตาราง 6 การวิเคราะห์ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจากการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ	162
ตาราง 7 จำนวนความถี่และร้อยละของข้อมูลส่วนบุคคล	169
ตาราง 8 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่ เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายองค์ประกอบ	171
ตาราง 9 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็น.....	172
ตาราง 10 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัย ที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น	173
ตาราง 11 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น.....	174
ตาราง 12 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น.....	175

ตาราง 13 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น.....	176
ตาราง 14 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น	177
ตาราง 15 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น.....	178
ตาราง 16 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น.....	179
ตาราง 17 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น.....	180
ตาราง 18 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม (Focus Group) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย.....	182
ตาราง 19 การวิเคราะห์แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจากการสนทนากลุ่ม	183
ตาราง 20 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการแลกเปลี่ยนความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย.....	214
ตาราง 21 การปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะจากการประชุมสนทนากลุ่มแลกเปลี่ยนความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย.....	216
ตาราง 22 จำนวนความถี่และร้อยละของข้อมูลส่วนบุคคล	221
ตาราง 23 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายด้าน.....	222
ตาราง 24 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ด้านเนื้อหา โดยภาพรวมและเป็นรายข้อ	223
ตาราง 25 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้ โดยรวมและเป็นรายข้อ.....	224

ตาราง 26 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ด้านประสิทธิภาพของระบบ โดยรวมและเป็นรายข้อ	225
ตาราง 27 จำนวนความถี่และร้อยละของข้อมูลส่วนบุคคล (n = 49)	232
ตาราง 28 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายแนวทาง ..	233
ตาราง 29 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 1 สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ	237
ตาราง 30 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ	241
ตาราง 31 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศ องค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ	244
ตาราง 32 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM) โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ	246
ตาราง 33 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 5 บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ	248
ตาราง 34 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 6 ส่งเสริม	

การพัฒนาการบริหาร (Management Development) ของผู้รับผิดชอบบริหารจัดการด้านอาหาร ไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ	249
ตาราง 35 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไป ปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 7 ปรับปรุง สภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์ เฉพาะด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ	251
ตาราง 36 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไป ปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบ ฐานข้อมูล บุคลากร องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบ สารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ	252
ตาราง 37 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไป ปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 9 สร้าง ความร่วมมือภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชน เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่อาหารไทย โดยรวมและเป็นราย วิธีดำเนินการ	254
ตาราง 38 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไป ปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 10 จัด ประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทยในระดับชาติและนานาชาติ โดยรวมเป็นราย วิธีดำเนินการ	256
ตาราง 39 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไป ปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนา บุคลากรระดับมัณฑนศิลป์สร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ โดยรวม และเป็นรายวิธีดำเนินการ	258
ตาราง 40 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไป ปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 12 กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากรากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน โดยรวมและ เป็นรายวิธีดำเนินการ	260

ตาราง 41 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ 262

ตาราง 42 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่างกัน โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ.. 265

ตาราง 43 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยรวมและเป็นวิธีดำเนินการ 267



สารบัญภาพประกอบ

	หน้า
ภาพประกอบ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย	21
ภาพประกอบ 2 พีระมิดแสดงลำดับขั้นของความรู้.....	24
ภาพประกอบ 3 ลักษณะการเรียนรู้แบบเกื้อยความรู้.....	26
ภาพประกอบ 4 จุดมุ่งหมายของการอุดมศึกษาตามหลักสากล.....	58
ภาพประกอบ 5 สามเหลี่ยมของการจัดการความรู้.....	62
ภาพประกอบ 6 กระบวนการจัดการความรู้.....	67
ภาพประกอบ 7 การเชื่อมโยงผลการศึกษากรอบแนวคิดตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทยและการสนทนากลุ่ม (Focus Group) กับการพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัย ที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	150
ภาพประกอบ 8 การเชื่อมโยงผลตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยกับ การศึกษาคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและศึกษา ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	159
ภาพประกอบ 9 การเชื่อมโยงผลตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและ ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยกับการพัฒนาแนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย.....	181
ภาพประกอบ 10 การเชื่อมโยงผลการศึกษการพัฒนาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทยกับการแลกเปลี่ยนความรู้	213
ภาพประกอบ 11 หน้าจอเมนู 9 ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	226
ภาพประกอบ 12 จอภาพแสดงหน้าจอองค์ประกอบของตัวแบบในแอปพลิเคชัน ThaiFood Uni	227
ภาพประกอบ 13 แสดงหน้าจอแนวทางการพัฒนา.....	228
ภาพประกอบ 14 แสดงหน้าจอแสดงวิธีดำเนินการ	229

ภาพประกอบ 15 แสดงหน้าจอข้อเสนอแนะในรูปแบบ Google Form..... 230

ภาพประกอบ 16 แสดงหน้าจอผู้รับผิดชอบของแนวทางการพัฒนาในแอปพลิเคชัน ThaiFood Uni
..... 231

ภาพประกอบ 17 ตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย..... 269

ภาพประกอบ 18 แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย 299



บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

ทิศทางการพัฒนาประเทศไทยตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2560-2579 กำหนดทิศทางการปรับตัวในการสร้างรายได้เปรียบในการแข่งขันบนฐานความรู้ การสร้างสรรค์คุณค่าให้กับสินค้าและบริการ การย้ายฐานการผลิตและบริการที่ใช้องค์ความรู้ชั้นสูง และบริหารจัดการการลงทุนของไทยในต่างประเทศ ซึ่งในยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์กำหนดให้พัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดสร้างสรรค์ ทักษะการทำงานและการใช้ชีวิตที่พร้อมเข้าสู่ตลาดงาน และผลักดันให้สถาบันทางสังคมมีส่วนร่วมพัฒนาประเทศอย่างเข้มแข็งและนอกจากนี้ในยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ได้กำหนดแนวทางพัฒนาที่มีความสำคัญสูงให้ยกระดับการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารเข้าสู่ระบบมาตรฐานซึ่งเป็นรากฐานของประเทศ (ปรเมธี วิมลศิริ, 2559: ออนไลน์) โดยแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) กำหนดประเด็นการพัฒนาแผนงาน/โครงการสำคัญที่ต้องดำเนินการให้เห็นผลเป็นรูปธรรมในช่วง 5 ปีแรกของการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาติเพื่อเตรียมความพร้อมคน สังคม และระบบเศรษฐกิจของประเทศให้สามารถปรับตัวรองรับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสมโดยมีหลักการสำคัญ “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” โดยมีเป้าหมายอนาคตของประเทศไทยปี 2579 ให้เศรษฐกิจและสังคมไทยมีการพัฒนาอย่างมั่นคง ยั่งยืนและตั้งอยู่บนฐานการใช้นวัตกรรมดิจิทัล มีฐานการผลิตและบริการที่มีคุณภาพและรูปแบบโดดเด่นเป็นที่ต้องการในตลาดโลก เช่น การบริการคุณภาพด้านการท่องเที่ยว เป็นครัวโลกของอาหารคุณภาพและปลอดภัย เป็นต้น (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2559: ออนไลน์) สำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ซึ่งมีเป้าหมายในการยกระดับศักยภาพการแข่งขันทางเศรษฐกิจของไทยผ่านการปรับโครงสร้างการผลิตภาคเกษตรแบบ Smart Farming ตลอดจนส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ หรือ Creative Economy ภายใต้แนวทางการพัฒนาแบบ Thailand 4.0 โดยมุ่งเน้นประสบการณ์สัมผัสบรรยากาศและวัฒนธรรมท้องถิ่น และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการส่งเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2559: 65) สอดรับกับแผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2579 กำหนดยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาศักยภาพคนทุกช่วงวัยและการสร้างสังคม

แห่งการเรียนรู้ ที่การเปลี่ยนแปลงในบริบทโลกและภูมิภาคทั้งในด้านเทคโนโลยีดิจิทัลที่พัฒนาแบบก้าวกระโดด สภาพภูมิอากาศ การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่อัตราการเกิดลดลง สังคมผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงทางสังคม ภูมิปัญญาและวัฒนธรรม ปัจจัยเหล่านี้จำเป็นต้องมีการศึกษาต้องเตรียมความพร้อมให้กับคนทุกช่วงวัยเป็นพันธกิจสำคัญในการกำหนดเป้าหมาย การจัดการศึกษา มาตรฐานการศึกษา การพัฒนาหลักสูตร กระบวนการเรียนรู้ สื่อ แหล่งเรียนรู้ และการวัดและประเมินผลของผู้เรียนเพื่อสร้างพลเมืองที่มีคุณภาพ (สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. 2560: 108)

การเรียนรู้นับเป็นสิ่งสำคัญจำเป็นในการพัฒนาคนเพื่อให้เป็นบุคคลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลง โดยการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 จะต่างกับในศตวรรษที่ 20 เพราะว่าโลกพัฒนาจากเดิมมาก ขอบเขตและความเร็วในการเปลี่ยนแปลงของมนุษย์ในทุก ๆ ด้านและทวีความรุนแรง จึงต้องตามการเปลี่ยนแปลงของโลกให้ทัน สถาบันและองค์กรต่าง ๆ รับรู้ถึงการเปลี่ยนแปลงนี้เช่นกัน โดยมองว่าเป็นการปฏิวัติที่เน้นการเรียนรู้ และนำไปดัดแปลงใช้อย่างต่อเนื่อง (จूरีย์ สร้อยเพชร. 2554: 2; อ้างอิงจาก Dixon. 1994) ซึ่งในศตวรรษที่ 21 มีแรงกดดันจากการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อโดยตรงต่อองค์กร ทำให้องค์กรต้องมีการปรับตัวและต้องตระหนักถึงความสำคัญของการวางแผนเพื่อทำให้องค์กรเข้มแข็งสามารถปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและการแข่งขันที่รุนแรงมากขึ้น (ธนกฤต ยอดอุดม. 2558: 1; อ้างอิงจาก Cummings & Worley. 2009) ดังนั้นองค์กรที่ต้องการประสบความสำเร็จต้องสามารถนำความชาญฉลาดที่สะสมภายในบุคลากรมาใช้ได้อย่างได้ผล มีการถ่ายทอดประสบการณ์สู่ผู้อื่นด้วยนำความรู้ออกมาให้บุคคลอื่นรับรู้ (วีรวิธ มาชะศิริานนท์. 2553: 18) เมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์เปลี่ยนแปลงและสภาพการณ์ของการแข่งขันที่รุนแรงมากขึ้น ผู้นำองค์กรจำเป็นต้องพัฒนาสร้างความสามารถขององค์กรให้มีศักยภาพสูงขึ้น ประกอบกับในสังคมยุคปัจจุบันได้เข้าสู่กระแสใหม่ของการเปลี่ยนแปลงที่เรียกว่า สังคมความรู้ (Knowledge Society) ใช้ความรู้และนวัตกรรม (Innovation) เป็นปัจจัยหลักในการพัฒนาและการผลิตที่เน้นการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ การจัดการความรู้ และองค์ความรู้เพื่อพัฒนากำลังคนที่มีคุณภาพและแรงงานฝีมือ (Knowledge Worker) (จำเริญจิตรหลัง. 2548: 102-108)

องค์ความรู้มีความสำคัญในการผลิต การแพร่กระจายและการใช้ความรู้มาเป็นตัวขับเคลื่อนหลักในการผลักดันให้เกิดการเจริญเติบโตขององค์กรอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน (อาชัญญา รัตนอุบล และคณะ. 2550: 168) ซึ่งเน้นการผลิตงานอย่างสร้างสรรค์บนฐานของการแสวงหาความรู้และสร้างความรู้ด้วยตนเองอย่างไม่ติดกรอบ สามารถคิดรูปแบบการจัดการด้าน

ต่าง ๆ เฉพาะที่เหมาะสมกับบุคคลและสังคมย่อย ๆ ได้ (ไพฑูรย์ สีนลารัตน์ และคณะ. 2550: 106) โดยการพัฒนาประเทศให้เป็นสังคมที่มีความรู้ ศักยภาพในการแสวงหาความรู้สำหรับการดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพอันประกอบด้วยความสามารถพื้นฐาน ได้แก่ สามารถเรียนรู้สร้างความรู้ ใช้ความรู้ และผลิตผลงานคุณภาพสำหรับการแข่งขันได้ (ศิริชัย กาญจนวาสี และคณะ. 2550: 88) หากองค์กรมีคนที่มีความรู้และมีความสามารถในการจัดการความรู้ที่ดีจะสามารถรักษาความได้เปรียบในการแข่งขันได้อย่างมั่นคง เมื่อเกิดการเรียนรู้มากขึ้นย่อมเกิดความรู้ใหม่ได้มากขึ้น และสามารถนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กร จึงกลายเป็นวงจรที่ไม่สิ้นสุดที่เรียกว่า “วงจรการเรียนรู้” สอดคล้องกับวงจร “SECI” ของ โนนากะ (Nonaka) ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงและการสร้างความรู้ระหว่างความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) ซึ่งเป็นความรู้ที่อยู่ในตัวของแต่ละบุคคล เกิดจากประสบการณ์ การเรียนรู้ หรือพรสวรรค์ต่าง ๆ และความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) ซึ่งเป็นความรู้ที่เป็นเหตุเป็นผลสามารถรวบรวมและถ่ายทอดออกมาในรูปแบบต่าง ๆ สามารถเกิดขึ้นได้ 4 รูปแบบ ได้แก่ 1) การขัดเกลาทางสังคม (Socialization) 2) การปรับเปลี่ยนสู่ภายนอก (Externalization) 3) การจัดหมวดหมู่ (Combination) และ 4) การนำความรู้ไปปฏิบัติจริง (Internalization) ทำให้เกิดความรู้ใหม่ขึ้นซึ่งจะหมุนเป็นเกลียวไปเรื่อย ๆ เพราะการเรียนรู้เกิดขึ้นตลอดเวลา อย่างไรก็ตามขึ้นอยู่กับความสามารถขององค์กรในการทำให้วงจรการเรียนรู้หมุนได้รวดเร็วและต่อเนื่อง โดยผ่านกระบวนการอย่างเป็นระบบในการค้นหา สร้าง รวบรวม จัดเก็บ เผยแพร่ ถ่ายทอด แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และประยุกต์ความรู้ ซึ่งเรียกว่า “การจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM)” (สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ. 2549: 7)

ยุทธนา แซ่เตียว (2547: 252-258) นำเสนอแนวคิดการจัดการความรู้ว่าเป็นการจัดการเพื่อนำความรู้มาใช้พัฒนาขีดความสามารถขององค์กร โดยมีกระบวนการในการสรรหาความรู้เพื่อถ่ายทอดและแบ่งปันไปยังบุคลากรเป้าหมายอย่างถูกต้องและเหมาะสมเช่นเดียวกับ วิจารณ์ พานิช (2546: 2-5) ได้กล่าวว่า การจัดการความรู้เป็นการยกระดับความรู้ขององค์กร เพื่อสร้างผลประโยชน์จากต้นทุนทางปัญญา โดยเป็นกิจกรรมที่ซับซ้อนและกว้างขวาง ได้แก่ การรวบรวม การจัดระบบ การจัดเก็บ การเข้าถึงข้อมูลเพื่อสร้างเป็นความรู้ การแลกเปลี่ยนความรู้ และการตีความและการประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร สำหรับกระบวนการจัดการความรู้มีผู้อธิบายไว้ ได้แก่ บดินทร์ วิจารณ์ (2547: 45) กล่าวถึง กระบวนการจัดการความรู้ไว้ 5 ขั้นตอน คือ 1) กำหนดองค์ความรู้หลัก 2) การค้นหาความรู้ 3) การเสาะหาและจัดเก็บองค์ความรู้ 4) การกระจายและถ่ายโอนความรู้ และ 5) การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ ในทำนองเดียวกับ บุญดี บุญญาภิจ, นงลักษณ์ ประสพสุขโขทัย, ดิสพงศ์ พรชนกนาถ และปรียวรรณ กรรณล้วน บุญดี

บุญญาภิกษุและคนอื่น ๆ (2549: 54-59) ได้สรุปขั้นตอนหลักของกระบวนการจัดการความรู้ไว้ 6 ขั้นตอน คือ 1) การค้นหาความรู้ 2) การสร้างและแสวงหาความรู้ 3) การจัดความรู้ให้เป็นระบบ 4) การประมวลและกลั่นกรองความรู้ 5) การเข้าถึงความรู้ และ 6) การแบ่งปันและแลกเปลี่ยนความรู้ นอกจากนี้ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการและสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการและสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2548: 5) กล่าวถึงกระบวนการจัดการความรู้ ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน คือ 1) การบ่งชี้ความรู้ 2) การสร้างและแสวงหาความรู้ 3) การจัดความรู้ให้เป็นระบบ 4) การประมวลและกลั่นกรองความรู้ 5) การเข้าถึงความรู้ 6) การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ และ 7) การเรียนรู้ เช่นเดียวกับ นันทิพย์ วิภาวีน; และนางเยาว์ เปรมกมลเนตร (2551: 94) อธิบายกระบวนการจัดการความรู้ ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การบ่งชี้ความรู้ 2) การสร้างและแสวงหาความรู้ 3) การจัดความรู้ให้เป็นระบบ 4) การประมวลและกลั่นกรองความรู้ 5) การเข้าถึงความรู้ 6) การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ และ 7) การเรียนรู้ เพื่อประโยชน์ในการตัดสินใจ แก้ปัญหาและพัฒนาปรับปรุงองค์กร

สถาบันอุดมศึกษาเป็นสถาบันที่มีหน้าที่ในการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาในการสร้างกระจายความรู้ การใช้ความรู้และการถ่ายทอดความรู้เป็นพลังขับเคลื่อนหลักที่ทำให้เกิดการเติบโต สร้างความมั่งคั่งและสร้างงานให้กับสังคม สถาบันการศึกษาผลักดันให้เกิดการนำความรู้ดั้งเดิมและความรู้ใหม่ถ่ายทอดสู่กระบวนการอันหลากหลายเชื่อมโยงบูรณาการเข้าไว้ด้วยกันเพื่อเกิดเป็นนวัตกรรม สถาบันการศึกษาจึงได้มีความพร้อมทั้งในการสร้างรากฐานทางการศึกษาให้เกิดความเข้มแข็งทางด้านธุรกิจไปสู่ผู้เรียนและเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาประเทศชาติ ทำให้หลายองค์กรต่างคาดหวังบทบาทของสถาบันอุดมศึกษาในการพัฒนากำลังคนเพื่อพัฒนาศักยภาพและสมรรถนะในการแข่งขัน สถาบันอุดมศึกษาไทยจึงจำเป็นต้องปรับเปลี่ยน กลยุทธ์โดยมุ่งเน้นการเตรียมคนเพื่อเข้าสู่สภาวะการเปลี่ยนแปลงโลกอนาคตทั้งในเชิงการตอบสนองและชี้แนะในระบบเศรษฐกิจและสังคมทั้งภาครัฐและภาคเอกชน และการปรับบทบาทของสถาบันอุดมศึกษาให้สอดคล้องกับความต้องการในการพัฒนาของประเทศ และกระแสการจัดการทรัพยากรของสถาบันอุดมศึกษาให้เอื้อต่อการปฏิบัติการกิจกรรมของบทบาทที่เปลี่ยนแปลงไป จึงจำเป็นที่สถาบันอุดมศึกษาจะต้องมีพลวัตรและความคล่องตัวอย่างสูง (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาระดับชาติ 2544: 50) การพัฒนาไปสู่สังคมความรู้ โดยองค์ประกอบที่มีความสัมพันธ์กัน 3 ประการ ได้แก่ ความรู้ อุดมศึกษา และสังคมสถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้ผลิตองค์ความรู้แล้วนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและพัฒนาสังคม เมื่อสังคมได้มีการเปลี่ยนแปลงจะสะท้อน

ความรู้ไปสู่สถาบันอุดมศึกษา ดูดซับความรู้จากสังคมนำมาพัฒนาความรู้ใหม่และนำกลับไปเป็นประโยชน์ต่อสังคม ดังนั้นสถาบันอุดมศึกษาจึงเป็นแหล่งรวบรวมความรู้ที่ถ่ายทอดไปสู่สังคมและเชื่อมโยงการเรียนรู้กับสังคม (จิตราภรณ์ ทองไทย. 2552: 4; อ้างอิงจาก Barnett. 1994) เพื่อให้สอดคล้องกับกิจกรรมและขอบเขตความรับผิดชอบของสถาบันอุดมศึกษาพิจารณาได้เป็น 3 ส่วน คือ คน ความรู้ และสิ่งแวดล้อม ดังนั้นการอุดมศึกษาจึงเป็นเรื่องของการสร้างคน ความรู้เป็นเรื่องที่จะมาเสริมตัวคนหรือสนองความต้องการและความอยากรู้อยากเห็นของคน และในขณะเดียวกันคนจะใช้ความรู้เพื่อประโยชน์ในการสร้างสิ่งแวดล้อมทั้งทางธรรมชาติและสังคมให้เป็นประโยชน์แก่ตนเอง ความสนใจในเรื่องของคนและการให้การศึกษาแก่คนเป็นพื้นฐานหลักของการศึกษาทุกระดับ ความรู้เป็นเรื่องใหญ่สำหรับการอุดมศึกษาและเป็นพื้นฐานสำคัญของการอุดมศึกษา (ไพฑูริย์ สินลารัตน์. 2557: 3-5) อีกทั้งในบริบทของสถาบันอุดมศึกษา การจัดการความรู้เป็นกลยุทธ์ที่นำมาปฏิบัติในองค์กรได้เช่นเดียวกับธุรกิจต่าง ๆ โดยสถาบันอุดมศึกษาถือได้ว่าเป็นแหล่งในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ที่ดีที่สุด โดยเรียนรู้ผ่านผู้ที่มีความรู้โดยตรงซึ่งไม่ใช่จากเอกสารหรือแผนงานแต่เป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกัน (ปัทมาวรรณ สิงห์ศรี. 2550: 3; อ้างอิงจาก Sallis and Jones. 2002) ดังนั้นสถาบันอุดมศึกษาในปัจจุบันจำเป็นต้องพัฒนาองค์กรให้เป็นอย่างองค์กรแห่งการเรียนรู้ โดยใช้การจัดการความรู้เป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนความรู้ระหว่างคนสู่คน และคนสู่ข้อมูลข่าวสารโดยการประมวล สังเคราะห์ และจำแนกแยกแยะสารสนเทศ เพื่อนำไปสู่การตีความและทำความเข้าใจสารสนเทศเหล่านั้นจนกลายเป็นการจัดการความรู้ ซึ่งความรู้นี้ครอบคลุมทั้งส่วนของความรู้ที่ฝังลึก (Tacit Knowledge) ที่ซ่อนอยู่ในบุคลากร และฝังตัวอยู่ในองค์กรกับความรู้แบบชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) ที่ปรากฏในเอกสารบันทึกหรือรายงานต่าง ๆ การจัดการความรู้ทั้ง 2 ประเภทนี้ให้เป็นระบบด้วยกระบวนการในการสร้างความรู้ใหม่ การแลกเปลี่ยนความรู้ และการถ่ายโอนความรู้ เพื่อการพัฒนาองค์กรอย่างต่อเนื่อง (ชมสุภักดิ์ ครุฑทะกะ. 2554: 8) ซึ่งความรู้เกิดจากภายในและภายนอกบุคคลเชื่อมโยงไปสู่สังคม โดยความรู้ที่พัฒนาขึ้นประกอบด้วย 6 ชั้น คือ การกำหนดความรู้ การสืบค้นความรู้ การสร้างความรู้ การจัดเก็บความรู้ การแลกเปลี่ยนความรู้ และการประเมินผลความรู้เพื่อให้ทราบการจัดการความรู้นั้นมีประสิทธิภาพอย่างไร (เกียรติศักดิ์ พันธุ์ลำเจียก. 2553: 4-5)

นอกจากนี้ สถาบันอุดมศึกษาเป็นองค์กรที่บริหารแบบบังคับบัญชาสูง และมีระบบนโยบายที่ซับซ้อน การที่สถาบันอุดมศึกษาส่วนใหญ่มีการกำหนดหน้าที่ให้กับบุคคลและหน่วยงานต่าง ๆ อย่างค่อนข้างชัดเจนจึงทำให้บุคลากรสายสอนและสายสนับสนุนต่างมีความรู้เฉพาะของตน ในขณะที่ความต้องการและความคาดหวังต่อสถาบันอุดมศึกษามีการเปลี่ยนแปลง

อย่างรวดเร็ว แต่สถาบันอุดมศึกษายังประสบปัญหาในด้านการจัดการกับข้อมูลและความรู้จำนวนมากให้เป็นสารสนเทศและความรู้ที่พร้อมใช้งาน การแลกเปลี่ยนระหว่างคณะและหน่วยงานขาดความเป็นอิสระและอาจเกิดการสูญหายของความรู้ที่จำเป็น และความรู้ อาจไม่สามารถถ่วงงายต่อไปได้หากขาดบรรยากาศการเรียนรู้ที่ตีระหว่างกัน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้หรือสร้างความรู้ใหม่จึงเป็นเรื่องที่เกิดขึ้นได้ยาก (ภิริดี วัชรสินธุ์. 2553: 3; อ้างอิงจาก Biloslavo and Trnavcevic. 2007) และมหาวิทยาลัยในฐานะสถาบันอุดมศึกษาเป็นแหล่งรวมบุคคลที่มีความรู้และความฉลาด แต่มหาวิทยาลัยยังไม่เป็นแหล่งรวมของความรู้และความฉลาดอย่างแท้จริง เนื่องจากการแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกันเกิดขึ้นน้อยและยังไม่มี การสะสมความรู้ความฉลาดอย่างแท้จริง จึงทำให้สถาบันอุดมศึกษาไทยจำเป็นต้องมีการปรับตัวทั้งทางด้านอุดมศึกษาให้มีมาตรฐาน การสร้างและการแสวงหาความรู้เพิ่มขึ้นเพื่อสร้างคุณค่าทางปัญญาและ ความสามารถในการสังเคราะห์และความคิดสร้างสรรค์ให้เพิ่มสูงขึ้น เพื่อสร้างความแข็งแกร่งด้านวิชาการและการศึกษาให้มีมาตรฐานที่สูงขึ้นและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล (ศิริชัย ต้นจอ. 2555: 5; อ้างอิงจาก Stewart. 1997)

อาหารไทยนับวันยิ่งมีความนิยมมากยิ่งขึ้น โดยอาหารไทยมีการแผ่ขยายออกไปอย่างกว้างขวางไม่เพียงแต่เรื่องรสชาติและความพิถีพิถันในการปรุงเท่านั้น การตกแต่งอาหารอย่างประณีตให้ดูน่ารับประทานก็เป็นส่วนที่สร้างความตื่นตาตื่นใจให้กับผู้พบเห็นทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติอีกด้วย และจากนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกในปี พ.ศ. 2547 ที่รัฐบาลสนับสนุนให้มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากขึ้น อาหารไทยสามารถเข้าสู่สากลได้เป็นเพราะสามารถประยุกต์รสชาติอาหารให้ถูกลิ้นชาวต่างชาติได้ (จิราภรณ์ เจริญเดช และศรัณย์ บุญประเสริฐ. 2545: 2) ในปี พ.ศ. 2555 องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้ตีพิมพ์รายงานปรากฏการณ์ “เที่ยวเพื่อกิน” หรือ “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” โดยนักท่องเที่ยวที่เดินทางต่างประเทศจะมีการใช้จ่ายหมวดอาหารค่อนข้างสูง คิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด ร้อยละ 88.20 มองว่า “อาหาร” เป็นส่วนประกอบสำคัญในการสร้างแบรนด์และยกระดับภาพลักษณ์ของท้องถิ่น ร้อยละ 79 มองว่า เทศกาลอาหารเป็นสินค้าที่สำคัญ ร้อยละ 62 ให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การเรียนการสอนทำอาหาร และฝึกปฏิบัติทำอาหาร ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาอาหารกลายเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการสนับสนุนการเรียนรู้เรื่องวัฒนธรรมและการใช้ชีวิตในแต่ละท้องถิ่น (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 2559: 65)

ในปัจจุบันมีกลุ่มคนหลายหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนที่มีความรู้ในด้านอาหารและโภชนาการให้ความสนใจแรงจูงใจให้คนไทยหันมาบริโภคอาหารไทย รักรวัฒนธรรมการกินอาหาร

อย่างไทยที่คงความเป็นเอกลักษณ์มาช้านาน อาหารไทยตามภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยเปี่ยมด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาจากพืชผักสมุนไพรที่มีประโยชน์นานาชนิด โดยอาหารไทยตามวัฒนธรรมการกินอาหารอย่างไทยเป็นอาหารที่มีศักยภาพสูงในความเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ (รวีโรจน์ อนันตธนาชัย. 2548: 79) โดยจากการศึกษาของ ชฎานิชฐ์ พรหมภักย์ (2555: 66) ได้ศึกษาเรื่องการพัฒนา รูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พบว่า ประเทศไทยมีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติ มีพืชพันธุ์ที่หลากหลาย สามารถเป็นแหล่งอาหารของโลกได้ รายการอาหารไทยก็เกิดขึ้นมากมายตามแหล่งวัตถุดิบ มีความโดดเด่นเรื่องรสชาติจนทำให้อาหารไทยได้รับความนิยมทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ และจากการศึกษาของ อำพล เสนาณรงค์ (2548: 1) ในเรื่องการจัดการธุรกิจอาหารไทยอย่างมืออาชีพ พบว่า แนวคิดครัวโลกจำแนกเป็น 2 อย่าง คือ ครัวโลกที่เกี่ยวกับการส่งออกสินค้าเกษตรและครัวโลกที่มีความเกี่ยวข้องกับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งอาหารไทยได้รับความนิยมเป็นอันดับ 4 ทำให้อาหารไทยตกอยู่ในมือต่างชาติมากขึ้น ย่อมส่งผลต่อผู้บริโภคชาวต่างชาติที่อาจรับรู้ในรสชาติอาหาร วัฒนธรรม ภูมิปัญญาที่เป็นวิถีไทยแบบดั้งเดิมผิดเพี้ยนไปได้ จำเป็นต้องให้ผู้บริโภคได้รับรู้ในรสชาติอาหารไทยดั้งเดิมและเข้าใจภูมิปัญญาของอาหารไทยที่แท้จริง เช่นเดียวกับการศึกษาของ ศรีสมร คงพันธุ์ (2539: 57) นำเสนอไว้ในเรื่องภูมิปัญญาอาหารไทยว่า อาหารไทยแท้ ๆ แม้จะเป็นเรื่องพื้น ๆ ที่คนไทยก็รู้จักดีอยู่เพราะเคยชินกันมาตั้งแต่เด็ก แต่คนรุ่นใหม่ในยุคปัจจุบันจะรู้จักอาหารไทยอย่างแท้จริงหรือไม่ เพราะอาหารไทยถูกดัดแปลงไปจนสิ้นเพื่อการค้าขายที่หวังจะแปลงคนทั้งโลกให้มีความเป็นอยู่แบบเดียวกัน ทั้งที่วัฒนธรรมที่สืบทอดกันมานั้นแตกต่างกันอย่างสิ้นเชิง สอดคล้องกับการศึกษาของ กอบแก้ว นาจพิณีจ (2542: 25-27) เรื่องอาหารไทย พบว่า อาหารไทยเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยเป็นเอกลักษณ์ไทยผู้ที่ประกอบอาหารจะเป็นผู้เผยแพร่เอกลักษณ์ของชาติเพราะเหตุนี้ในการประกอบอาหารไทยไม่ควรจะดัดแปลงเครื่องปรุงและวิธีปรุงจนเสียเอกลักษณ์ที่ดั้งเดิมของบรรพบุรุษเท่ากับทำลายภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ที่ดั้งเดิมของชนชาติไทย สอดรับกับการศึกษาของ พิทักษ์ อินทรวิทยานันท์ (2542: 3) จากงานประชุมสัมมนานานาชาติด้านอาหารไทย พบว่า ผู้ประกอบอาหารไทยเป็นบุคคลสำคัญที่มีบทบาทในการอนุรักษ์เอกลักษณ์ของอาหารไทย เพราะการประกอบอาหารไทยให้กับลูกค้าหรือแขกทำให้มีการเปลี่ยนแปลงตำรับอาหารและขั้นตอนการทำไปจากเดิม การใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีปรุงแต่งรสชาติอย่างผิด ๆ และการจัดสำรับอาหารไทยเพื่อให้เห็นเวลาจึงทำให้ความเอกลักษณ์ของอาหารไทยของชาติสูญหายไป และจากการศึกษาของ พัทธนันท์ ศรีม่วง และคณะ (2548: 3) ได้ทำการศึกษาชุดโครงการวิจัยและพัฒนา

ตำรับชุดอาหารสุขภาพไทยจากครัวไทยสู่ครัวโลก พบปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญว่า บุคลากรผู้ประกอบอาหารยังขาดการศึกษาอาหารไทยอย่างจริงจังโดยเฉพาะในด้านคุณค่าทางโภชนาการ ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ทำให้ขาดองค์ความรู้ด้านอาหารและการกำหนดมาตรฐาน ความเข้าใจในเอกลักษณ์และความเป็นไทยที่จะนำไปเป็นจุดแข็งที่จะนำไปสู่ตลาดโลก

มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นสถาบันอุดมศึกษาหนึ่งที่มีรากฐานมาจากการเป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทยในชื่อ “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” เปิดดำเนินการตั้งแต่ พ.ศ. 2477 ต่อมา พ.ศ. 2484 ได้ย้ายมาตั้งอยู่ในบริเวณสวนสุนันทา ซึ่งเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยในปัจจุบันโดยเปลี่ยนชื่อเป็น “โรงเรียนการเรือนพระนคร” จนถึง พ.ศ. 2504 กระทรวงศึกษาธิการประกาศยกฐานะโรงเรียนการเรือนพระนครเป็น “วิทยาลัยครูสวนดุสิต” โดยใน พ.ศ. 2535 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชฯ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อ “สถาบันราชภัฏ” แก่วิทยาลัยครูทั่วประเทศ ส่งผลให้วิทยาลัยครูสวนดุสิตเปลี่ยนชื่อเป็น “สถาบันราชภัฏสวนดุสิต” ตั้งแต่ พ.ศ. 2538 ต่อมาได้ปรับเปลี่ยนสภาพจาก “สถาบัน” เป็น “มหาวิทยาลัยราชภัฏ” ในปี พ.ศ. 2547 และเมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นผลให้มหาวิทยาลัยมีฐานะเป็นหน่วยงานในกำกับของรัฐ มีผลบังคับใช้วันที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 ในชื่อ “มหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ทั้งนี้อัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีประวัติมาอย่างยาวนาน โดยการเคลื่อนไหวที่เกิดขึ้นในแต่ละยุคนั้นมีเป้าหมายหรือจุดประสงค์ที่แตกต่างกัน ได้แก่ ในยุค 1.0 การเรือน มีจุดมุ่งหมายเพื่อฝึกอบรมการบ้านการเรือนสำหรับสตรีและเปิดสอนหลักสูตรอบรมครูการเรือน ต่อมายุค 2.0 วิทยาลัยครูสวนดุสิต เน้นการผลิตครูการศึกษาปฐมวัย ครูการศึกษาพิเศษ ครูคหกรรมและศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ รวมถึงหลักสูตรด้านการบริหารจัดการ ในยุค 3.0 สถาบันราชภัฏสวนดุสิต เน้นด้านคหกรรมศาสตร์ อาหาร การศึกษาปฐมวัย อุตสาหกรรมบริการและเริ่มใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนการสอนและการบริหารจัดการ สืบเนื่องมาในยุค 4.0 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กำหนดอัตลักษณ์ด้านอาหาร การศึกษาปฐมวัย อุตสาหกรรมบริการ และพยาบาลศาสตร์ โดยเน้นการเชื่อมโยงกับเครือข่ายภายในและภายนอก และในปัจจุบัน ยุค 5.0 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มุ่งการขับเคลื่อนการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางในสาขาอัตลักษณ์ การควมรวมและการสร้างความโดดเด่นของหลักสูตร เน้นการสร้างสิ่งใหม่ ไม่ว่าจะ เป็นกระบวนการทำงาน การพัฒนาหลักสูตรอันจะนำไปสู่การวางรากฐานเพื่ออนาคตที่ดีและเพิ่มมูลค่าทางวิชาการ (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2559: 1-10) ซึ่งในสถานภาพมหาวิทยาลัยใน

กำกับของรัฐตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2558 ได้กำหนดแนวทางพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2559-2563 ขึ้นเพื่อเป็นกรอบการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย สวนดุสิต โดยกำหนดวิสัยทัศน์ไว้ว่า “มหาวิทยาลัยเฉพาะทางที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นด้านอาหาร การศึกษาปฐมวัย อุตสาหกรรมบริการ และการพยาบาลและสุขภาพะ ภายใต้กระบวนการพัฒนา เพื่อความเป็นเลิศบนพื้นฐานของการจัดการคุณภาพ” ซึ่งความเป็นเลิศในที่นี้ไม่ได้หมายความถึง ความเฉลียวฉลาดหรือความเก่งของนักศึกษา หรือบัณฑิต หรือมหาวิทยาลัย แต่หมายถึง ความสามารถในการจัดกระบวนการเรียนรู้ ทักษะและประสบการณ์ที่เหมาะสมให้กับนักศึกษาใน การเตรียมความพร้อมทางวิชาชีพให้สามารถประกอบวิชาชีพหรือปรับตัวอยู่รอดได้ในสังคมแห่ง อนาคต โดยผลการวิเคราะห์พบว่า พื้นฐานของการจัดการคุณภาพยังมีจุดอ่อนที่ไม่เชื่อมโยงอย่าง เป็นระบบก่อให้เกิดช่องว่าง และความซ้ำซ้อนของการดำเนินงานประสิทธิภาพของงานจึงไม่ส่งผล ให้เกิดประสิทธิผลที่ตั้งเป้าหมายไว้ (สำนักบริหารกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 2559: 1-2)

นับตั้งแต่ พ.ศ. 2477 หากกล่าวถึงโรงเรียนการเรือนแห่งแรกในประเทศไทยที่ผู้มาเรียนได้ เข้ามาศึกษานับว่าภาคภูมิใจที่สุด ด้วยเป็นสถานที่จัดการเรียนการสอนในแบบหลักสูตร 4 ปี ซึ่ง ประกอบด้วยรายวิชาด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์ การตัดเย็บเสื้อผ้า การเลี้ยงดูเด็ก และการจัดและตกแต่งบ้าน จุดประสงค์เพื่อเตรียมและผลิตผู้ที่จะออกไปประกอบอาชีพในแขนงนี้ และในปี พ.ศ. 2499 ได้เปิดหลักสูตร ป.กศ. (คหกรรมศาสตร์) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชา การศึกษาเป็นปีแรกและเป็นแห่งแรกของประเทศไทย นอกจากการเรียนการสอนแล้วโรงเรียน การเรือนยังได้จัดงานชุมนุมแม่บ้านแห่งประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2501-2510 เพื่อเผยแพร่ ความรู้แก่ผู้สนใจและเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมไทยในลักษณะนิทรรศการ การสาธิต การทดลอง ปฏิบัติ และการประกวดแข่งขันด้านต่าง ๆ โดยได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีและประสบผลสำเร็จ เป็นที่พอใจ (กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 2560: 17-41) จะเห็นได้ว่าอาหารเป็น อัตลักษณ์สาขาหนึ่งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมาอย่างยาวนาน ซึ่งมีหน่วยงานที่สำคัญในปัจจุบัน คือ โรงเรียนการเรือน มีฐานะเทียบเท่าคณะ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตในสาขาอาหารให้ที่มีความรู้ ความสามารถ และตอบสนองต่อความต้องการของสถานประกอบการทางด้านอาหารที่ หลากหลาย มีการจัดการศึกษาให้นักศึกษาในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อให้บัณฑิตที่จบ มามีศักยภาพที่ตอบรับตามความต้องการของตลาดแรงงาน ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยฯ ได้จัดให้มี หน่วยงานสนับสนุนด้านการผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายในมหาวิทยาลัยและภายนอก อีกทั้งเป็น แหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาในสังกัดของสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และเป็นแหล่งเรียนรู้อาหารไทยที่สำคัญ เนื่องจากจะเป็นต้นแบบให้นักศึกษาได้เกิดการเรียนรู้ การ

ฝึกปฏิบัติจริงในเบื้องต้นนอกห้องเรียน (โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 2559: 1) โดยที่สำนักกิจการพิเศษได้รับมอบหมายจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในการพัฒนา ส่งเสริมสนับสนุนบริหารจัดการ และกำกับดูแลโครงการในกำกับให้นำองค์ความรู้ (Knowledge) และนวัตกรรม (Innovation) ที่เกิดจากการพัฒนาทางวิชาการมาต่อยอดเป็นรูปธรรมในลักษณะธุรกิจวิชาการ ซึ่งหน่วยงานที่ดำเนินการในลักษณะดังกล่าว ได้แก่ โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) เปิดบริการอาหารและเครื่องดื่ม และรองรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาที่มีระบบการบริหารจัดการและมีมาตรฐานระดับสากลในการผลิต โดยได้รับรองมาตรฐานระบบบริหารงานคุณภาพ (ISO 90001) พร้อมทั้งมีการพัฒนาความรู้ความสามารถของบุคลากร (สำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต). 2559: 1) ซึ่งจากรายงานของ สำนักบริหารกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (2560: 31-82) ที่นำเสนอรายงานผลการประกันคุณภาพการศึกษาปี การศึกษา 2554-2558 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีผลการประเมินคะแนนในแต่ละปี ดังนี้ ปีการศึกษา 2554 คะแนนเฉลี่ย 4.44 ปีการศึกษา 2555 คะแนนเฉลี่ย 4.36 ปีการศึกษา 2556 คะแนนเฉลี่ย 4.44 ปีการศึกษา 2557 คะแนนเฉลี่ย 4.15 และปีการศึกษา 2558 คะแนนเฉลี่ย 4.13 โดยสรุปข้อเสนอแนะสำคัญไว้ว่าควรวางแผนกลยุทธ์ วิเคราะห์ พัฒนาดำเนินงานวิจัยและสารสนเทศ สนับสนุนระบบการจัดการความรู้เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงที่ก้าวล้ำ พัฒนานวัตกรรมต่อยอดองค์ความรู้และทักษะความเชี่ยวชาญในด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประกอบกับกำหนดแนวทางการพัฒนามหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2559-2563 ที่นำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีความจำเป็นด้านการพัฒนาคุณภาพบุคลากรสายสนับสนุนและสายวิชาการด้านอาหาร โดยกำหนดตัวบ่งชี้ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการความรู้ และการถ่ายทอดงานในมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถความเชี่ยวชาญในสายวิชาชีพ

จากการรายงานผลการศึกษาของ พรพนีย์ สอนเพลง (2560: 9) เรื่อง ศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านวัฒนธรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พบว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีส่วนงานเทียบเท่าคณะคือ โรงเรียนการเรือนที่มีการเรียนการสอนหลักสูตรด้านอาหารจำนวน 5 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร และหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร ซึ่งจัดการเรียนการสอนในวิทยาเขตและศูนย์การศึกษา ได้แก่ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง มีการเชื่อมโยงกับคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในหลักสูตรเทคโนโลยีสารสนเทศ หลักสูตรวิทยาการคอมพิวเตอร์ และหลักสูตรวิทยาการข้อมูลและการวิเคราะห์ โรงเรียนการท่องเที่ยงและการบริการในหลักสูตรการท่องเที่ยว

และหลักสูตรธุรกิจการโรงแรม นอกจากนี้หน่วยงานสนับสนุนทางด้านอาหาร ได้แก่ ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์ปฏิบัติการเนย โรงผลิตน้ำดื่มดุสิตา โรงสีข้าว โฮมเบเกอรี่ ครัวสวนดุสิต โรงแรมสวนดุสิตเพลส และสำนักกิจการพิเศษ ความจำเป็นอย่างยิ่งที่ควรดำเนินการจัดตั้งศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านวัฒนธรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีจุดเน้นที่สำคัญคือ การสร้างความเป็นเลิศทางด้านวิชาการและนวัตกรรมทางด้านวัฒนธรรมอาหาร ต่อยอดองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารซึ่งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติไทยที่ควรต้องอนุรักษ์และสืบสานไว้ และใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับองค์ความรู้ด้านอาหารไทยซึ่งเป็นความเชี่ยวชาญและเป็นรากฐานของมหาวิทยาลัย ตลอดจนมีเครือข่ายความร่วมมือภายในประเทศจำนวน 200 แห่ง และเครือข่ายความร่วมมือต่างประเทศ จำนวน 30 แห่ง

นอกจากนี้จากการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้บริหารและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตพบประเด็นที่เกี่ยวข้องที่น่าสนใจ ดังนี้ หลังจากที่มีมหาวิทยาลัยปรับเปลี่ยนสถานภาพเป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐมหาวิทยาลัยได้มีการจัดทำโครงสร้างขององค์กรและบทบาทนุศาสตร์เพื่อจัดทำเป็นแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยพบประเด็นที่น่าสนใจ ได้แก่ (กนกกานต์ วีระกุล , เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์, นवलศรี จงถาวร, มนัสวี แยมฉ่ำไพร. 2560: สัมภาษณ์)

ประเด็นที่หนึ่ง ด้านแนวนโยบายการบริหารงานของมหาวิทยาลัยที่ต้องกำหนดรูปแบบการบริหารจัดการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็วตามบริบทสังคม นโยบายของรัฐ และกรอบนโยบายการปรับยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยกลุ่มใหม่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจึงดำเนินการทบทวนปัจจัยแวดล้อมทั้งภายในและภายนอก ตามบริบทโลกและบริบทประเทศที่เปลี่ยนแปลงไป รวมถึงการทบทวนศักยภาพและความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย จึงได้จัดทำแผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2561-2564 ขึ้น โดยกำหนดยุทธศาสตร์ไว้จำนวน 6 ยุทธศาสตร์ ซึ่งในรายละเอียดของยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ไม่พบประเด็นการจัดเก็บ รักษาและต่อยอดองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยที่ระบุไว้อย่างชัดเจน

ประเด็นที่สอง ด้านจุดเน้นด้านอาหารไทยนั้นการที่ปัจจุบันมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมุ่งสู่การเป็น Comprehensive University ในขณะเดียวกันก็เป็นที่คาดหวังของสังคมด้วยชื่อเสียงความเป็นเลิศของอาหารชาววังผสมผสานกับอาหารชาวบ้านบนพื้นฐานเอกลักษณ์อาหารไทย จากความรุ่งเรืองในยุคโรงเรียนการเรือนที่คณาจารย์แสวงหา สร้างและจัดเก็บความรู้อย่างยาวนาน ชื่อเสียงในอดีตที่ทำให้มหาวิทยาลัยสวนดุสิตยังคงเป็นที่ยอมรับด้านอาหารไทยในปัจจุบัน แต่ขณะนี้ความรุ่งเรืองและชื่อเสียงด้านอาหารมาในรูปแบบของเบเกอรี่ และอาหารของ

โรงแรมสวนดุสิตเพลสในลักษณะ “Food Service” ไม่ใช่อาหารไทยที่มีประวัติอันยาวนานมาตั้งแต่ยุคก่อตั้งมหาวิทยาลัย

ประเด็นที่สาม ด้านบุคลากร สำหรับสายสนับสนุน พบปัญหาพนักงานใหม่ด้านการประกอบอาหารมีอัตราคงอยู่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอด เป็นผลให้พนักงานประกอบอาหารไทยด้วยสูตรอาหารไม่คงที่ทำให้เกิดข้อบกพร่อง และสายวิชาการนั้นการประกอบอาหารไทยต้องใช้ทั้งศาสตร์และศิลป์ ซึ่งจะหาบุคคลที่เพียบพร้อมทั้งสองศาสตร์ไม่ใช่เรื่องง่าย อาจารย์รุ่นใหม่เข้ามาทำการสอนในมหาวิทยาลัยสวนดุสิตโดยขาดความเชื่อมโยงในทุนวัฒนธรรมด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในการเป็นชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ (Professional Learning Community: PLC) ที่เป็นวิธีการสร้างความร่วมมือในการเรียนรู้ของเพื่อนร่วมงานภายในสิ่งแวดล้อมการทำงานทำให้เกิดผลกระทบต่อการสืบทอดอาหารไทยของสวนดุสิต

ประเด็นที่สี่ ด้านการจัดการความรู้ จัดเก็บความรู้ และการแลกเปลี่ยนความรู้นั้นหน่วยงานภายในต่าง ๆ มีหน้าที่และภาระกิจด้านบริการเกี่ยวกับอาหารไทยได้แก่ โรงแรมโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) โฮมเบเกอรี่ และโรงเรียนการเรือนสูตรอาหารที่ใช้มีความแตกต่างกันทั้งที่ประกอบอาหารชนิดเดียวกัน อาจเป็นเพราะยังขาดกระบวนการจัดการความรู้ การจัดเก็บความรู้ในรูปแบบภาพยนตร์สารคดี (Documentary) และการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกันที่เชื่อมโยงลงสู่การปฏิบัติงานที่ยังไม่มีประสิทธิภาพ

และประเด็นที่ห้า ด้านการถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่น จากการที่อาจารย์รุ่นเก่าจัดเก็บความรู้ไว้ภายในตนเองและสืบทอดองค์ความรู้มาจนเกษียณอายุราชการ อาจารย์รุ่นใหม่เรียนรู้วิธีการทางวิทยาศาสตร์จึงผสมผสานสูตรอาหารใหม่แต่ไม่ได้ค้นคว้าว่าอาหารไทยดั้งเดิมมีเอกลักษณ์ของอาหารไทยอย่างไรเหตุใดจึงใช้เครื่องปรุง วิธีปรุงอาหารและการจัดสำหรับอาหารไทยรูปแบบนั้น ตำรับอาหารสวนดุสิตจึงเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ดังนั้นการไปสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยนั้นอาจารย์และบุคลากรที่ประกอบอาหารทั้งหน่วยงานสนับสนุนและหน่วยงานวิชาการต้องเรียนรู้ต้นตำรับอาหารไทยก่อนประกอบกับสถานการณ์และปัจจัยที่แตกต่างจากในอดีต เทคโนโลยีใหม่ ๆ วัฒนธรรมอาหารต่างชาติ และคนรุ่นใหม่ที่ใช้ชีวิตเปลี่ยนไปจากเดิม ซึ่งมหาวิทยาลัยได้พยายามแก้ไขปัญหาดังกล่าวแต่ก็ยังไม่เป็นผลสำเร็จ เนื่องจากยังไม่มีรูปแบบหรือแนวทางในเรื่องนี้อย่างชัดเจนและเหมาะสม จึงควรมีวิธีการหรือแนวทางในการจัดการความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารตำรับสวนดุสิต เพื่อดำรงรักษาและพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ด้านอาหารไทย

นอกจากนี้ บทสัมภาษณ์เรื่อง 5 สมัยของสวนดุสิต 5.0 ของ ศิโรจน์ ผลพันธิน (2560: ออนไลน์) สรุปได้ว่า เมื่อประเทศไทยก้าวไปสู่ยุค 4.0 การเตรียมพร้อมด้านบุคลากรของ

มหาวิทยาลัยให้มีความรู้ความสามารถเป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้มหาวิทยาลัยต้องทบทวนสมรรถนะที่แท้จริงของมหาวิทยาลัยว่ามีสมรรถนะอะไรและอย่างไรบ้าง พร้อมหรือไม่ที่จะก้าวเดินไปตามนโยบายของประเทศ มหาวิทยาลัยจึงต้องกลับมาสำรวจตัวเองว่ามีความพร้อมด้านไหน และจะตอบสนองนโยบายของรัฐบาลที่ประกาศว่าประเทศไทยจะก้าวไปสู่ยุค 4.0 ได้อย่างไร เพราะในปัจจุบันบุคลากรในจากสมัยที่ 1 ถึง สมัยที่ 5 จำนวนมากต้องเกษียณไป บางคนก็ลาออกจากราชการไปไม่ได้อยู่ในวงการการศึกษา สถานการณ์ปัจจุบันจึงต้องพิจารณาว่าองค์ความรู้หรือทรัพยากรที่สำคัญที่เหลืออยู่มีความเด่นในด้านใดบ้าง พร้อมทั้งต้องศึกษาพัฒนาความเปลี่ยนแปลงของมหาวิทยาลัยเพื่อนำจุดเด่นมาพัฒนาต่อยอดและนำจุดด้อยมาปรับปรุงและพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น

จากความสำคัญของข้อมูลที่ศึกษา ผู้วิจัยจึงมีความสนใจในการศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้ โดยศึกษาจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีรากฐานความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทยตั้งแต่อดีตสู่ปัจจุบัน กว่า 85 ปี ซึ่งผ่านการเปลี่ยนแปลงทั้งในระดับองค์กรและระดับตัวบุคคล โดยประยุกต์ใช้แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ แนวคิดเกี่ยวกับความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษา แนวคิดเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร และบริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตด้านอาหารไทย ตั้งแต่ยุค 1.0 โรงเรียนการเรือน มาถึงปัจจุบัน ยุค 5.0 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อเป็นแนวทางบรรลุวิสัยทัศน์ มหาวิทยาลัยเฉพาะทางที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นด้านอาหารภายใต้กระบวนการพัฒนาเพื่อความเป็นเลิศบนพื้นฐานของการจัดการคุณภาพ ตลอดจนเป็นแหล่งเรียนรู้แนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยแก่สถาบันการศึกษาหรือประชาชนที่สนใจ

ความมุ่งหมายของการวิจัย

เพื่อศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้ โดยมีจุดมุ่งหมายรอง ดังนี้

1. เพื่อพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
2. เพื่อหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
3. เพื่อพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
4. เพื่อประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ความสำคัญของการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จะเป็นประโยชน์ต่อสถาบันอุดมศึกษา หรือหน่วยงาน หรือประชาชนที่สนใจมาศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยศึกษาวิจัยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตจากการเป็นที่ยอมรับในองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญที่สั่งสมมากกว่า 85 ปี ผลการบริหารงานและลักษณะของการบริหารงานที่มีคุณภาพและประสิทธิผลจึงได้รับการยกย่องว่ามีความเป็นเลิศในด้านอาหารไทย ซึ่งผู้วิจัยใช้กระบวนการจัดการความรู้ 6 ขั้นตอนในการศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่จะเป็นแนวปฏิบัติที่ดี และสร้างแอปพลิเคชันเป็นช่องทางส่งเสริมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสร้างชุมชนนักปฏิบัติด้านอาหารไทย (Community of Practice: CoP) ในการเสริมสร้างความเข้มแข็งและการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศทางวิชาการด้วยองค์ความรู้ด้านอาหารไทย สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการบริหารงานของสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่สนใจ อันจะนำไปสู่การปรับเปลี่ยนองค์กรให้มีความเป็นเลิศ พัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาและมาตรฐานของบุคลากรนำไปสู่การดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์วัฒนธรรมอาหารไทย และสามารถนำไปสู่การบริการชุมชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งอย่างยั่งยืนให้แก่สังคมและประเทศชาติ

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมวิธี (Mixed Methods Research) กำหนดขอบเขตของการวิจัยในเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหาในการวิจัย การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ศึกษาเนื้อหา ดังนี้

1.1 บริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีรากฐานความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย ตั้งแต่อดีตสู่ปัจจุบันเป็นระยะเวลากว่า 85 ปี

1.2 กระบวนการจัดการความรู้

1.2.1 การกำหนดความรู้

1.2.2 การแสวงหาความรู้

1.2.3 การสร้างและผสมผสานความรู้

1.2.4 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้

1.2.5 การจัดเก็บความรู้

1.2.6 การนำความรู้ไปปฏิบัติ

- 1.2 การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
 - 1.2.1 ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
 - 1.2.2 ลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
 - 1.2.3 แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
- 1.3 การจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน
- 1.4 การประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ

2. ขอบเขตด้านประชากร

ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้บริหาร หรือผู้เชี่ยวชาญที่ใช้ในวิเคราะห์แนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ จำนวนทั้งสิ้น 154 คน ได้แก่

2.1 การพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมีประชากร ดังนี้

2.1.1 การกำหนดความรู้ โดยผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อวิเคราะห์ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 14 คน โดยมีคุณสมบัติตามที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ (บทที่ 3)

2.1.2 การแสวงหาความรู้ แบ่งเป็น 2 ขั้นตอนย่อย ดังนี้

1) ผู้บริหารและอดีตผู้บริหารระดับสูง เพื่อประเมินความเหมาะสมของตัวแบบและศึกษาลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยในบริบทมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 5 คน โดยมีคุณสมบัติตามที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ (บทที่ 3)

2) อาจารย์ เพื่อสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบและลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 48 คน โดยมีคุณสมบัติตามที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ (บทที่ 3)

2.2 การหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมีประชากร ดังนี้

2.2.1 การสร้างและผสมผสานความรู้ โดยผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 9 คน โดยมีคุณสมบัติตามที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ (บทที่ 3)

2.2.2 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ โดยผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 20 คน โดยมีคุณสมบัติตามที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ (บทที่ 3)

2.3 การพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ โดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 5 คน โดยมีคุณสมบัติตามที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ (บทที่ 3)

2.4 การประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ โดยผู้บริหารและอาจารย์ เพื่อประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 53 คน โดยมีคุณสมบัติตามที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ (บทที่ 3)

3. ขอบเขตด้านตัวแปรที่ศึกษา

การวิจัย การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย มีตัวแปรที่ศึกษา ดังนี้

3.1 องค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ที่ได้รวบรวมจากการสังเคราะห์แนวคิดและเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จำนวน 9 องค์ประกอบ ได้แก่

1) มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย

2) กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร

3) กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย

4) ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง

5) การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม

6) การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน

7) สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร

8) ระบบการสร้างและสังสมองค์ความรู้การ

9) มุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย

3.2 การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ตามแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ของ มาร์ควอดต์ (Marquardt M. J. 2002: 65) และแนวคิดของนักวิชาการต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยสังเคราะห์เป็นกระบวนการจัดการความรู้ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ได้แก่

1) การกำหนดความรู้ (Knowledge identification)

- 2) การแสวงหาความรู้ (Knowledge acquisition)
- 3) การสร้างและผสมผสานความรู้ (Knowledge creation and combine)
- 4) การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge sharing)
- 5) การจัดเก็บความรู้ (Knowledge storage)
- 6) การนำความรู้ไปปฏิบัติ (Knowledge application)

3.3 การหาแนวทางและประเมินความเหมาะสมของแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย มีตัวแปรที่ศึกษา ดังนี้

3.3.1 ตัวแปรต้น คือ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

3.3.2 ตัวแปรตาม คือ ผลการประเมินความเหมาะสมของแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ซึ่งพิจารณาได้จากตัวแปรดังต่อไปนี้

1) ความเหมาะสมในการจัดเก็บความรู้เกี่ยวกับแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยในรูปแบบแอปพลิเคชัน

2) ความเหมาะสมในการนำความรู้เกี่ยวกับแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยไปปฏิบัติ

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. การจัดการความรู้ หมายถึง กระบวนการนำองค์ความรู้ที่มีอยู่หรือเรียนรู้มาใช้ประโยชน์สูงสุดต่อองค์กร โดยองค์ความรู้ครอบคลุมทั้งความรู้ที่ฝังลึก (Tacit knowledge) และความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit knowledge) มาจัดการอย่างเป็นระบบ โดยผ่านกระบวนการกำหนดความรู้ การแสวงหาความรู้การสร้างและผสมผสานความรู้ การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดเก็บความรู้ การนำความรู้ไปปฏิบัติ

2. การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย หมายถึง กระบวนการที่เป็นขั้นตอนการจัดการความรู้ที่แสดงถึงความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน ระหว่างองค์ประกอบที่สำคัญ ประกอบด้วย คน เทคโนโลยี และกระบวนการจัดการความรู้จนออกมาในรูปแบบแอปพลิเคชัน ซึ่งใช้กระบวนการจัดการความรู้ในการศึกษาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย 6 องค์ประกอบ ได้แก่

2.1 การกำหนดความรู้ (Knowledge identification) หมายถึง การค้นหาความรู้ขององค์กรว่ามีอะไรบ้าง อยู่ในรูปแบบใดหรืออยู่ที่ใครและการหาว่าความรู้เรื่องใดที่มีความสำคัญและ

มีความจำเป็นต่อการปฏิบัติงาน ซึ่งควรจะนำมาดำเนินการจัดการความรู้ เพื่อเป็นการพัฒนาตนเองและองค์ความรู้ขององค์กรอย่างต่อเนื่อง

2.2 การแสวงหาความรู้ (Knowledge acquisition) หมายถึง การค้นหาความรู้ที่สำคัญ ทักษะและปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ผู้มีประสบการณ์สูงหรือผู้เชี่ยวชาญ การดึงความรู้และรวบรวมความรู้จากแหล่งต่าง ๆ ที่กระจัดกระจายอยู่ รวมถึง วิทยุทัศน์ พันธกิจ และเป้าหมายของสถาบัน สร้างฐานความรู้ รวบรวมองค์ความรู้จากภายในองค์กรที่ได้จากการเรียนรู้และประสบการณ์ และใช้กระบวนการเปลี่ยนแปลงและปรับปรุงการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่องเพื่อให้บุคลากรนำความรู้ไปปฏิบัติงานได้

2.3 การสร้างและผสมผสานความรู้ (Knowledge creation and combine) หมายถึง วิธีการที่ทำให้เกิดความรู้ขึ้นจากความรู้ที่มีอยู่เดิมโดยรวบรวมความรู้ทั้ง 2 ประเภท คือ ความรู้ที่ฝังลึกอยู่ในตัวบุคคล (Tacit knowledge) และความรู้ที่ชัดเจน (Explicit knowledge) ผ่านการแลกเปลี่ยนเรียนรู้มาจัดทำเนื้อหาให้เหมาะสมตรงกับความต้องการของผู้ใช้ ปรับปรุงความรู้เดิมกำจัดความรู้ที่ล้าสมัย รวมถึงการแสวงหาความรู้จากภายนอกมาทำให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

2.4 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge haring) หมายถึง การสื่อสารถ่ายโอนความรู้ที่อยู่ในรูปแบบและภาษาที่เข้าใจง่าย เป็นการเผยแพร่และกระจายความรู้ของบุคลากรภายในหน่วยงานผ่านระบบที่สร้างขึ้นในการถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน ซึ่งอาจเป็นลักษณะชุมชนแห่งการเรียนรู้ หรือเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้

2.5 การจัดเก็บความรู้ (Knowledge storage) หมายถึง เป็นการวางโครงสร้างความรู้ และวิธีการจัดการความรู้ให้อยู่ในรูปแบบที่นำมาใช้ได้ง่ายและสามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างรวดเร็วโดยจัดทำกลุ่มเนื้อหาความรู้ สารบัญความรู้และจัดเก็บเป็นเอกสาร คู่มือปฏิบัติงาน เอกสารอิเล็กทรอนิกส์ และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นหาและการนำไปใช้ทำได้ง่ายและรวดเร็ว

2.6 การนำความรู้ไปปฏิบัติ (Knowledge application) หมายถึง การนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติเพื่อแก้ปัญหาหรืออุปสรรคหรือปรับปรุงในการทำงานหรือทำให้เกิดความรู้ใหม่ รวมถึงการใช้ความรู้ที่ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ใหม่อย่างต่อเนื่อง และนำความรู้นั้นไปประยุกต์ใช้และพัฒนาความรู้ซึ่งสร้างสรรค์นวัตกรรมในการทำงานให้เกิดขึ้น เกิดระบบการเรียนรู้จากองค์ความรู้ นำความรู้ไปใช้ เกิดการเรียนรู้และประสบการณ์ใหม่และหมุนเวียนต่อไปอย่างต่อเนื่อง

3. แนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย หมายถึง แนวทางการพัฒนาเพื่อความเป็นเลิศด้านอาหารไทย บนพื้นฐานของสถานะ ลักษณะ หรือสภาพที่ดีเยี่ยมในการจัดการศึกษาทั้งด้านผลผลิต การจัดการทรัพยากร การบริหารงบประมาณ รูปแบบการบริหาร ความรับผิดชอบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยกระบวนการผสมผสานและการเรียนรู้ร่วมกันทำให้เกิดคุณค่าเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องให้กับผู้เรียน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ซึ่งสามารถนำไปสู่คุณภาพของการศึกษา และประสิทธิผลของสถานศึกษาที่มีคุณค่าควรแก่การยกย่อง อันนำไปสู่สถานะของสถานศึกษาที่พร้อมเข้าสู่สภาวะการณั้แข่งขัน

4. มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย หมายถึง มหาวิทยาลัยที่มีลักษณะหรือสภาพที่ดีเยี่ยมในการจัดการศึกษาเพื่อความเป็นเลิศด้านอาหารไทยทั้งด้านผลผลิต ด้านการจัดการทรัพยากร ด้านการบริหารงบประมาณ ด้านรูปแบบการบริหาร และด้านความรับผิดชอบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ซึ่งแสดงถึงคุณภาพของการศึกษาและประสิทธิผลของสถานศึกษาที่มีคุณค่าควรแก่การยกย่อง

5. ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย หมายถึง องค์ประกอบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กันของพันธกิจที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจะต้องดำเนินการเพื่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

6. แอปพลิเคชัน หมายถึง แอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ที่แสดงข้อมูล ประกอบด้วย ตัวแบบ องค์ประกอบ ลักษณะ แนวทางการพัฒนา วิธีดำเนินการ และผู้รับผิดชอบในการจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

7. วิธีดำเนินการ หมายถึง วิธีการที่ช่วยให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของแนวทางการพัฒนา มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ตั้งแต่เริ่มต้นกระทั่งสิ้นสุดวิธีการดำเนินการ

8. ความเหมาะสมของแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย หมายถึง เกณฑ์ที่ใช้ในการกำหนดความเหมาะสมของแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยพิจารณาการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยกับเกณฑ์ 3.51 ด้วยการทดสอบที (One sample t-test) ทั้งนี้มีเกณฑ์ ความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติของแนวทางมีค่าอยู่ในระดับมากขึ้นไป (≥ 3.51) และค่าเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

กรอบแนวคิดในการวิจัย

ในการวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำเอาแนวคิด ต่าง ๆ มาประยุกต์ใช้ ดังนี้

1. บริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีรากฐานความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทยตั้งแต่อดีตสู่ปัจจุบันเป็นระยะเวลากว่า 85 ปี (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 2560: 8-16)

2. องค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ที่ได้รวบรวมจากการสังเคราะห์แนวคิดและเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (สฤษดี รัชฎิกิจจานุกิจ. 2552: 96-97, นิสดาร์ก เวชยานนท์. 2551: 83-84, ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์. 2548: 20-29)

3. บริบทความเป็นเลิศในการจัดการด้านอาหารของสถาบันต่าง ๆ ในประเทศและต่างประเทศ ได้แก่ สถาบันการทำอาหารแห่งอเมริกา (2562: ออนไลน์) เลอร์ กอร์ดอง เบลด (2562: ออนไลน์) ศูนย์ทำอาหารนานาชาติ (2562: ออนไลน์) และ สถาบันการทำอาหารนิวอิงแลนด์ (2562: ออนไลน์)

4. เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการจัดการความรู้

5. แนวคิดเกี่ยวกับและการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา ตามแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ของ มาร์ควอดต์ (Marquardt M. J. 2002: 65) และแนวคิดของนักวิชาการต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยสังเคราะห์เป็นกระบวนการจัดการความรู้ ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ได้แก่

- 1) การกำหนดความรู้ (Knowledge identification)
- 2) การแสวงหาความรู้ (Knowledge acquisition)
- 3) การสร้างและผสมผสานความรู้ (Knowledge creation and combine)
- 4) การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge sharing)
- 5) การจัดเก็บความรู้ (Knowledge storage)
- 6) การนำความรู้ไปปฏิบัติ (Knowledge application)

6. การศึกษาความเหมาะสมของแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยใช้แบบประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติ แนวทางแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ที่สร้างเป็นแบบประเมินชนิดมาตราส่วนประมาณค่า (Rating scale) ตามวิธีการของ ลิเคิร์ท (Likert's Scale) (Likert Rensis. 1932: 1-55) และการทดสอบที (One sample t-test) (Ferguson George A. 1989)

จากแนวคิดต่าง ๆ ที่ได้กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแนวคิดการวิจัย ดังแสดงตามภาพประกอบ 1



ภาพประกอบ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้า เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้และการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา
2. แนวคิดเกี่ยวกับความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษา
3. แนวคิดเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการจัดการความรู้
4. บริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้และการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา

1.1 แนวคิดเกี่ยวกับความรู้

ในปัจจุบันคุณค่าของความรู้นับเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญมากในการจัดการ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อเมื่อข้อมูลสารสนเทศได้รับการถ่ายทอดและเกิดการเรียนรู้ที่จะใช้งานได้อย่างเหมาะสม ซึ่งมีนักวิชาการได้นำเสนอและอธิบายความหมายของความรู้และประเภทของความรู้ไว้ดังนี้

1.1.1 ความหมายของความรู้

เดลาเฮย์ (อุดมรัตน์ จรัสศรี. 2558: 45; อ้างอิงจาก Delahaye. 2005) ให้ความหมายความรู้มีลักษณะ 3 ประการ คือ (1) ความรู้ไม่ได้เพิ่มปัจจัยการผลิตแต่การนำความรู้มาใช้มากขึ้นทำให้เพิ่มผลลัพธ์ (2) ความรู้ก้าวหน้าขึ้นจากการแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ และ (3) สารสนเทศที่ได้มีการจัดกระทำขึ้นเป็นความรู้

อาร์เมดและเชปเพิร์ด (อุดมรัตน์ จรัสศรี. 2558: 15; อ้างอิงจาก Armed and Shepherd. 2010) กล่าวว่า ความรู้เปรียบเสมือนขีดความสามารถ ทฤษฎีของการได้เปรียบอยู่บนหลักการที่ยอมรับกันนั่นคือ ทรัพยากรขององค์กรต้องปฏิบัติหน้าที่ดีกว่าคู่แข่ง ทรัพยากรภายในขององค์กร เช่น ทรัพยากรมนุษย์หรือเครื่องจักรถือเป็นทรัพย์สินเพื่อสร้างประโยชน์เชิงแข่งขัน เป็นต้น ทรัพย์สินเหล่านั้นต้องปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าคู่แข่ง

ภราดร จินดาวงศ์ (2549: 4-5) ได้แสดงทัศนะเกี่ยวกับความรู้ไว้ ดังนี้

1. หากไม่ใช่ความรู้หรือปล่อยให้ผ่านไปโดยไม่มีการทบทวนหรือประยุกต์ ก็อาจจะเกิดการลืมหรืออาจสูญหาย การมีความรู้แล้วไม่เผยแพร่หรือปกปิดซ่อนเร้นไว้อาจเป็นประโยชน์ในช่วงเวลาสั้นแต่จะมีผลเสียระยะยาวทั้งกับตัวองค์กรหรือประเทศชาติ

2. ความรู้ คือ พลังที่มีอยู่ในตัวทุกคนที่ไม่สามารถถ่ายทอดได้ทางพันธุกรรมได้ ผู้ใดมีความรู้มากก็เหมือนมีพลังมาก สามารถตัดสินใจได้อย่างถูกต้องและทำงานให้สำเร็จได้โดยง่าย

3. ความรู้ เป็นทรัพย์สินที่จับต้องไม่ได้ (Intangible asset) ที่มีมูลค่าสูง และมักเป็นคุณค่าที่ถูกมองข้าม และไม่ให้ความสำคัญเท่าที่ควรในประเทศที่กำลังพัฒนา

4. ความรู้ที่มีคุณค่า คือ ความรู้ที่ตรงกับการนำไปประยุกต์ใช้หรือใช้ประโยชน์ในเวลา จังหวะและโอกาสที่เหมาะสม

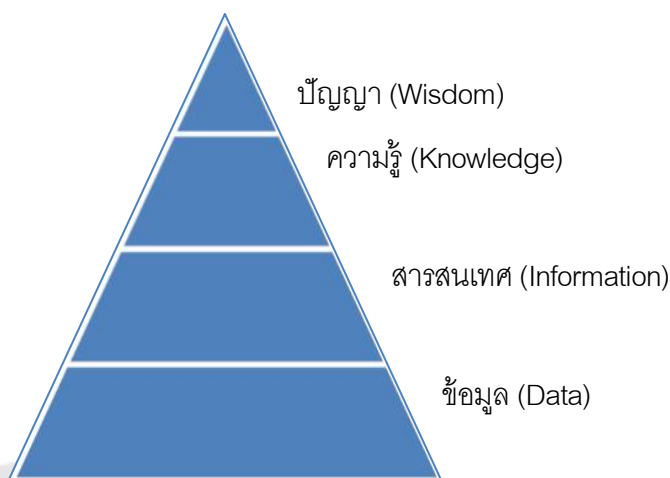
5. ความรู้ของผู้ด้อยพัฒนา คือ การเข้าใจว่าใบปริญญาหรือใบรับรองความรู้มีไว้เพื่อประดับบารมี ไม่ได้ศึกษาหรือเรียนรู้เพื่อการมีปัญญา ซึ่งก็คือการเรียนรู้แล้วสามารถประยุกต์ใช้ความรู้นั้นได้อย่างเหมาะสมจึงถือได้ว่ามีปัญญา มีความรู้และมีความสามารถ

6. ความรู้มีอยู่รอบตัวทุกคนขึ้นอยู่กับความสนใจในการเก็บมาใช้ ซึ่งแหล่งความรู้ที่พบเห็นได้ เช่น โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วิทยุ บ่ายโฆษณา การพูดคุย หรือการอ่านหนังสือ เป็นต้น

กิริติ ยศยิ่งยง (2549: 4) กล่าวถึง ความรู้ เป็นความคิดของแต่ละบุคคลที่ผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์และสังเคราะห์จนเกิดความเข้าใจ และนำไปใช้ประโยชน์ในการสรุปและตัดสินใจในสถานการณ์ต่าง ๆ จนได้รับการยอมรับโดยกลุ่มคนต่าง ๆ

วรรัตน์ เขียวโพรี (2550: 137) ให้ความหมายว่า ความรู้ หมายถึง สิ่งที่สะสมจากการ ได้ยิน ได้ฟัง ได้เห็น ศึกษาค้นคว้ากลายเป็นองค์ความรู้แต่ละเรื่องหรือการปฏิบัติ กลายเป็นประสบการณ์เกิดทักษะความสามารถในการปฏิบัติงาน

ชัชวาลย์ วงษ์ประเสริฐ (2548: 17) นำเสนอว่า ความรู้ คือ กรอบของการประสมประสานระหว่างสถานการณ์ ค่านิยม ความรู้ในบริบท และความรู้แจ้งอย่างชัดเจน ซึ่งโดยทั่วไปความรู้จะอยู่ใกล้ชิดกับกิจกรรมมากกว่าข้อมูล และสารสนเทศทำให้เกิดความตระหนักถึงความสำคัญของความรู้



ภาพประกอบ 2 พีระมิดแสดงลำดับชั้นของความรู้

ที่มา : สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ. (2547). การจัดการความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. หน้า 13-14.

จากภาพประกอบ 2 สามารถอธิบายรายละเอียดได้ ดังนี้

ข้อมูล คือ ข้อเท็จจริง ๆ โดยเป็นข้อมูลดิบหรือตัวเลขต่าง ๆ ที่ไม่ได้ผ่านการแปลความ

สารสนเทศ คือ ข้อมูลที่ผ่านกระบวนการวิเคราะห์สังเคราะห์เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการบริหารจัดการและตัดสินใจ โดยมีบริบทที่เกิดจากความเชื่อ สำคัญสำนึกหรือประสบการณ์ของผู้ใช้สารสนเทศ

ความรู้ คือ สารสนเทศที่ผ่านกระบวนการคิด เปรียบเทียบ เชื่อมโยง ความรู้อื่นจนเกิดเป็นความเข้าใจ และนำไปใช้ในการสรุป และตัดสินใจในสถานการณ์ต่าง ๆ

ปัญญา คือ ความรู้ที่อยู่ในตัวตน ก่อให้เกิดประโยชน์ในการนำไปใช้สรุปได้ว่า ความรู้ คือ ทรรศนะขององค์กรที่เป็นข้อมูลที่ผ่านกระบวนการคิดเป็นสารสนเทศโดยสะสมจากการได้ยิน ได้ฟัง ได้เห็น ศึกษาค้นคว้ากลายเป็นองค์ความรู้ที่ผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์และสังเคราะห์จนเกิดความเข้าใจ การเปรียบเทียบและการเชื่อมโยงกับความรู้อื่น ๆ จนเกิดความเข้าใจและนำไปใช้ประโยชน์ในการสรุปและตัดสินใจแต่ละเรื่องหรือการปฏิบัติกลายเป็นประสบการณ์ เกิดทักษะความสามารถในการปฏิบัติงาน

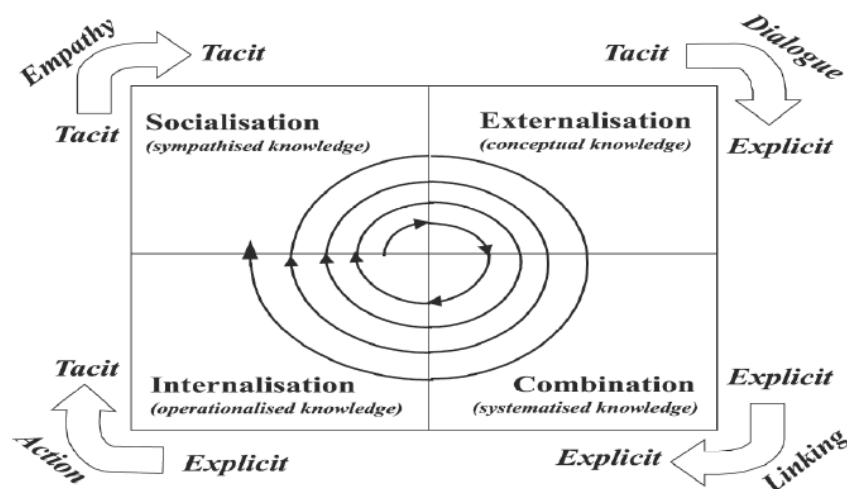
1.1.2 ประเภทของความรู้

โนนากะ และทาเคอุชิ (อูดมรัตน์ จรัสศรี. 2558: 18; อ้างอิงจาก Nonak and Takeuchi. 1995) จำแนกความรู้ เป็น 2 ประเภท ดังนี้

1) ความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit knowledge) เป็นความรู้ที่อยู่ในตัวของแต่ละบุคคลเกิดจากประสบการณ์ การเรียนรู้ ประสบการณ์ต่าง ๆ เป็นความรู้ที่ก่อให้เกิดความได้เปรียบในการแข่งขันที่อธิบายออกมาได้ยาก ความรู้นี้พัฒนาและแบ่งปันได้ด้วยวิธีการสนทนา พูดคุย เล่าประสบการณ์และการใช้สถานการณ์จำลอง

2) ความรู้ที่ชัดเจน (Explicit knowledge) คือ ความรู้ภายนอกตัวบุคคลที่เป็นทางการและเป็นระบบที่เป็นเหตุเป็นผล สามารถรวบรวมและถ่ายทอดออกมาในรูปแบบสื่อประเภทต่าง ๆ ได้ เช่น วิดีทัศน์ หนังสือ คู่มือ เอกสาร และรายงานต่าง ๆ ซึ่งทำให้คนสามารถเข้าถึงได้ง่าย

บุญดี บุญญากิจ และคนอื่น ๆ (2549: 17) ได้อธิบายความสัมพันธ์ของความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) กับความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) ความรู้ทั้ง 2 ประเภท สามารถเปลี่ยนสถานะระหว่างกันได้ตลอดเวลาขึ้นอยู่กับสถานการณ์จะทำให้เกิดความรู้ใหม่ โดยกระบวนการที่เรียกว่า เกลียวความรู้ (Knowledge Spiral) หรือ SEIC Model ซึ่งคิดค้นโดย Polanyi and Nonaka ดังแสดงในภาพประกอบ 3



ภาพประกอบ 3 ลักษณะการเรียนรู้แบบเกลิยวความรู้

ที่มา : บุญดี บุญญากิจ และคณะ. (2549). การจัดการความรู้ จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ.
หน้า 17.

จากภาพประกอบ 3 สามารถอธิบายได้ ดังนี้

1. การขัดเกลาทางสังคม (Socialization) เป็นขั้นตอนแรกในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการสร้างความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) ของผู้ร่วมงานโดยแลกเปลี่ยนประสบการณ์ตรงที่แต่ละคนมีอยู่ เช่น การสอนงาน ระบบพี่เลี้ยง การติดตามผู้เป็นแบบอย่างในการทำงาน การฝึกอบรมขณะทำงาน (On the job training) การตั้งชุมชนนักปฏิบัติ และการฝึกหัดงาน

2. การปรับเปลี่ยนสู่ภายนอก (Externalization) เป็นขั้นตอนที่ 2 ในการสร้างและแบ่งปันความรู้จากสิ่งที่มีอยู่ และเผยแพร่ออกมาเป็นลายลักษณ์อักษรเป็นการแปลงความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) มาเป็นความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) เช่น การเขียนกรณีศึกษา และการบันทึกเสียงบทสัมภาษณ์

3. การจัดหมวดหมู่ (Combination) เป็นขั้นตอนที่ 3 ในการแปลงความรู้ขึ้นต้นเพื่อการสร้างความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) จากการรวบรวมความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) ที่ได้เรียนรู้ เพื่อการสร้างเป็นความรู้ประเภทความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) ใหม่ ๆ หรือต่อยอดจากความรู้เดิม เช่น การเขียนงานวิจัยซึ่งนำแนวคิดต่าง ๆ

มากมายมาจัดทำใหม่เพื่อค้นหาความรู้ใหม่ และการแปลสรุปหรือรวบรวมความรู้จากตำราภาษาต่างประเทศ

4. เป็นการนำความรู้ที่เรียนมาไปปฏิบัติจริง (Internalization) เป็นขั้นตอนที่ 4 และขั้นตอนสุดท้ายในการแปลงความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) กลับสู่ความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) ซึ่งจะนำความรู้ที่เรียนมาใช้ในการปฏิบัติงานหรือใช้ในชีวิตประจำวัน แล้วพัฒนาเป็นความรู้ใหม่ที่อยู่ในตัวบุคคลนั้น ๆ เช่น การเรียนรู้ ผ่านสถานการณ์จำลอง/ห้องเรียนเสมือนจริง และการอ่านหนังสือชุดเครื่องมือการเรียนรู้ด้วยตนเองแล้วนำไปปฏิบัติจริง

สุวรรณ เหยียนเสาวภาคย์ (2548: 21) กล่าวว่า ความรู้ สามารถจำแนกออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. ความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน เกิดจากประสบการณ์ การเรียนรู้ หรือพรสวรรค์ต่าง ๆ อธิบายออกมาได้ยาก แต่สามารถพัฒนาและแบ่งปันได้

2. ความรู้ที่ชัดแจ้ง ความรู้ที่เป็นเหตุเป็นผล สามารถถ่ายทอดออกมาในรูปแบบต่าง ๆ ได้ เช่น หนังสือ คู่มือ เอกสาร

สโนว์เดน (ทัศวรรณ ธิมาคำ. 2553: 12; อ้างอิงจาก Snoeden. 2000) กล่าวถึงความรู้เป็นสิ่งที่ซับซ้อนไม่สามารถจัดเป็นระบบที่แน่นอนได้ และพัฒนาการของข้อมูลไม่นำไปสู่การเป็นสารสนเทศ ความรู้และปัญญาเสมอไปเนื่องจากสารสนเทศนั้นหากไม่เป็นประโยชน์หรือไม่สามารถนำไปใช้ได้ก็ไม่เรียกว่าเป็นความรู้ จึงเสนอแนวคิดในการจำแนกความรู้ออกเป็น 5 กลุ่มหรือที่ใช้คำย่อว่า ASHEN ดังนี้

1. A - Artifacts เป็นความรู้ที่อยู่ในรูปเอกสาร
2. S - Skills เป็นทักษะที่จำเป็น เพื่อให้สามารถทำงานได้หรือประสบความสำเร็จ

3. H - Heuristics เป็นความรู้ที่เกิดจากการเรียนรู้ ประสบการณ์ หรือจากเหตุการณ์ต่าง ๆ

4. E - Experience คือ ประสบการณ์ของแต่ละบุคคลที่ยากต่อการถ่ายทอดหรือแลกเปลี่ยน เรียนรู้ เนื่องจากเป็นเรื่องเฉพาะตน

5. N - Natural Talent พรสวรรค์ หรือสิ่งที่ธรรมชาติให้มา ซึ่งยากที่จะบริหารจัดการได้เป็นความรู้ที่ฝังลึกและยากต่อการถ่ายทอดมากที่สุด

ชู (ปัทมาวรรณ สิงห์ศรี. 2550: 24-25; อ้างอิงจาก Choo. 2000) แบ่งความรู้ของเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ความรู้โดยนัย (Tacit หรือ Implicit Knowledge) ความรู้ที่ปรากฏ (Explicit Knowledge) ซึ่งเป็นความรู้ที่มีเป้าหมาย (Object-Based) และความรู้ที่เกิดจากวัฒนธรรม (Culture Knowledge) และอธิบายว่าความรู้ที่เกิดจากวัฒนธรรม ซึ่งเป็นส่วนที่เพิ่มเติมว่าเป็นความรู้ที่เกิดจากความเชื่อ ความศรัทธา ซึ่งจะเกิดผลสะท้อนกลับของตัวความรู้ และสภาพแวดล้อมขององค์กร องค์กรที่พัฒนามาเป็นระยะเวลาอันยาวนานจะพัฒนาความรู้ร่วมกันในเรื่องที่เกี่ยวกับธรรมชาติและความสามารถหลักขององค์กร (Core Competency) หรือวัฒนธรรมองค์กร

สรุปว่า ประเภทของความรู้ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) เกิดจากทักษะ ประสบการณ์ และการเรียนรู้ อธิบายออกมาได้ยาก แต่สามารถพัฒนาสู่การแบ่งปันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกันได้ และความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) เกิดจากการถ่ายทอดออกมาเป็นข้อมูลสารสนเทศ สามารถรวบรวมออกมาในรูปแบบสื่อประเภทต่าง ๆ ได้ เช่น วิทยุทัศน์ หนังสือ คู่มือ เอกสาร และรายงานต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งทำให้สามารถเข้าถึงได้ง่าย และเมื่อนำมาใช้ในการปฏิบัติงานหรือใช้ในชีวิตประจำวัน ความรู้ที่ชัดเจนจะพัฒนาเป็นความรู้ใหม่ที่ฝังอยู่ในตัวบุคคลนั้น ๆ ได้เกิดเป็นวงจรความรู้

1.2 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้

จากการศึกษาพบว่า มีนักวิชาการทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศทำการศึกษารวบรวม การจัดการความรู้ ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้า รวบรวม สรุปความหมายของการจัดการความรู้ องค์ประกอบของการจัดการความรู้ กระบวนการจัดการความรู้ เครื่องมือในการจัดการความรู้ ประโยชน์ของการจัดการความรู้ และเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารกับการจัดการความรู้ ซึ่งมีนักคิดและนักวิชาการได้ให้นิยามความหมายไว้มากมาย อาจมีความเหมือนหรือคล้ายคลึงกัน หรือแตกต่างกันไปบ้างตามความเข้าใจและประสบการณ์ของแต่ละคน ดังนี้

1.2.1 ความหมายของการจัดการความรู้ ดังนี้

นักวิชาการชาวไทยและชาวต่างประเทศได้ให้คำจำกัดความความหมายของการจัดการความรู้ไว้ ดังนี้

ณพิศิษฐ์ จักรพิทักษ์ (2552: 3) อธิบายว่า การจัดการความรู้ หมายถึง การบริการจัดการองค์กร สิ่งเหล่านี้จะเกิดเมื่อมีการให้ความรู้ ทำให้ความรู้เติบโตมากยิ่งขึ้น เกิดการส่งผ่านและปรับเปลี่ยน องค์ความรู้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ในทุกระดับของสังคม

สุประภาดา ไชติมณี (2551: 11) ได้กล่าวถึง การจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM) คือ การบริหารจัดการความรู้ที่ต้องการใช้ให้แก่คนที่ต้องการใน

เวลาที่ต้องการใช้ เพื่อให้คนทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและส่งผลให้องค์กรประสบความสำเร็จตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ ดั่งนิยาม “Right Knowledge management Right People Right Time”

ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์ (2548: 47) กล่าวว่า การจัดการความรู้ คือ กระบวนการใน การสร้าง ประมวล เผยแพร่ และใช้ความรู้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน

ชัชวาลย์ วงษ์ประเสริฐ (2548: 4) ได้ให้ความหมายไว้ว่า การจัดการความรู้ หมายถึง การเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน เพิ่มผลผลิตในการทำงาน การสร้างองค์ความรู้ นวัตกรรมใหม่และการตอบสนองแผนกลยุทธ์ขององค์กร

สุพัตรา ซาติบัญญัติ (2548: 51) ให้ความหมายไว้ว่า การจัดการความรู้ ความสามารถในการเลือกสรรและคงสภาพของความรู้บางอย่างไว้อย่างต่อเนื่อง

ยุทธนา แซ่เตียว (2547: 251) ให้ความหมายว่า การจัดการความรู้ หมายถึง การจัดการความรู้ที่มีจุดร่วมระหว่างกันคือการนำความรู้มาใช้พัฒนาขีดความสามารถขององค์กรให้ได้มากที่สุด โดยมีกระบวนการในการสรรหาความรู้เพื่อถ่ายทอดและแบ่งปันไปยังบุคลากรเป้าหมายได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

พรธิดา วิเชียรปัญญา (2547: 31) ระบุว่า การจัดการความรู้ หมายถึง กระบวนการอย่างเป็นระบบเกี่ยวกับประมวลข้อมูล สารสนเทศ ความคิด การกระทำตลอดจน ประสบการณ์ของบุคคลเพื่อสร้างเป็นความรู้ หรือนวัตกรรม และจัดเก็บในลักษณะของแหล่งข้อมูลที่บุคคลสามารถเข้าถึงได้โดยอาศัยช่องทางต่าง ๆ ที่องค์กรจัดเตรียมไว้ เพื่อนำความรู้ที่มีอยู่ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน ซึ่งก่อให้เกิดการแบ่งปัน และถ่ายโอนความรู้ และในที่สุด ความรู้ที่มีอยู่จะแพร่กระจายและไหลเวียนทั่วทั้งองค์กรอย่างสมดุล เป็นไปเพื่อเพิ่มความสามารถในการพัฒนาผลผลิตและองค์กร

มาร์ควอร์ท (อุดมรัตน์ จรัสศรี. 2558: 23; อ้างอิงจาก Marquardt. 1996) ได้กล่าวถึง การจัดการความรู้ว่าเป็นการให้ความรู้โดยวิธีแสวงหาความรู้ การสร้าง การจัดเก็บและการถ่ายโอนความรู้ นำความรู้ไปใช้ประโยชน์เพื่อความสำเร็จในการเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้

สรุปได้ว่า การจัดการความรู้ หมายถึง การรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กรซึ่งกระจัดกระจายอยู่ในตัวบุคคลแบบฝังลึก หรือลักษณะเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรที่ชัดเจนมาพัฒนาให้เป็นระบบโดย การกำหนดความรู้ การแสวงหาความรู้ สร้างความรู้ การจัดเก็บ การถ่ายทอด และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพื่อบุคลากรทุกคนในองค์กรสามารถเข้าถึงความรู้และ

พัฒนาตนเองเป็นผู้รู้ รวมทั้งปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพอันจะส่งผลให้องค์กรมีความสามารถในการแข่งขัน

1.2.2 องค์ประกอบของการจัดการความรู้

นักวิชาการชาวไทยและชาวต่างประเทศได้อธิบายองค์ประกอบของการจัดการความรู้ ดังนี้

พรธิดา วิเชียรปัญญา (2547: 43-44) กล่าวถึง องค์ประกอบของการจัดการความรู้ออกเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

1. การแสวงหาความรู้ (Knowledge Acquisition) องค์การควรดำเนินการแสวงหาความรู้ที่มีผลต่อการดำเนินงานจากภายในและภายนอกองค์กร เช่น การประชุม การลงมือปฏิบัติ การจ้างที่ปรึกษา การเปิดรับข่าวสารจากสื่อต่าง ๆ

2. การสร้างความรู้ (Knowledge Creation) เป็นการรวมความรู้ที่มีอยู่เข้าด้วยกันเพื่อให้เกิดความรู้ใหม่และแบ่งปันทั่วองค์กร เช่น การเรียนรู้จากประสบการณ์ที่ผ่านมาในอดีต

3. การจัดเก็บ และค้นคืนความรู้ (Knowledge Storage and Retrieval) ซึ่งองค์การควรคำนึงถึงโครงสร้างและการจัดเก็บที่สามารถค้นคืนและส่งมอบให้กับผู้ใช้ตามความต้องการได้อย่างถูกต้องและรวดเร็วทันต่อเวลา

4. การถ่ายทอดความรู้และการใช้ประโยชน์ (Knowledge Transfer and Utilization) จะเป็นประโยชน์ เมื่อมีการกระจายและถ่ายทอดไปอย่างรวดเร็วและเหมาะสมทั่วทั้งองค์กร ด้วยการเขียน การอบรม และการสื่อสารภายในองค์กร

นำทิพย์ วิภาวิน (2547: 17-21) กล่าวถึงองค์ประกอบของการจัดการความรู้ว่า เกิดจากการผสมผสานการทำงานของคน กระบวนการ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ดังนี้

1. คน เป็นกลยุทธ์หลัก มุ่งที่ความสามารถของคนในองค์กรที่จะปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ตามสถานการณ์โดยใช้สมองมนุษย์ร้อยละ 80 ส่วนอีกร้อยละ 20 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2. กระบวนการ มี 3 ขั้นตอน คือ

2.1 การจัดหาความรู้จากแหล่งความรู้ต่าง ๆ (Knowledge Acquisition) เป็นขั้นตอนของการพัฒนาและการสร้างความรู้ใหม่

2.2 การแบ่งปันความรู้ (Knowledge Sharing) เป็นการใช้ความรู้ร่วมกัน ซึ่งมี 4 ระดับ

Know what เป็นความรู้เชิงทฤษฎีซึ่งเมื่อนำไปใช้อาจได้ผล หรืออาจไม่ได้ผล

Know how เป็นความรู้ที่เป็นทั้งเชิงทฤษฎีและเชิงปฏิบัติคือ นำความรู้มาปรับให้เข้ากับสภาพแวดล้อม

Know why เป็นความรู้ในระดับที่อธิบายเหตุผลได้ว่าทำไมถึง ใช้ได้ผลในบริบทหนึ่งแต่ไม่ได้ผลในอีกบริบทหนึ่ง

Care why เป็นความรู้ในระดับคุณค่า ความเชื่อ ซึ่งเป็นแรง ขับดันจากภายในจิตใจให้ทำสิ่งนั้นในแต่ละสถานการณ์

2.3 การใช้หรือเผยแพร่ความรู้ (Knowledge Utilization) เป็นการ เผยแพร่ให้คนในองค์กรเข้าถึงความรู้เพื่อประโยชน์ในการตัดสินใจ

3. เทคโนโลยีสารสนเทศหรือระบบบริหารความรู้มีองค์ประกอบดังนี้ การจัดเก็บสารสนเทศ (Repositories) แม้ว่าจะเก็บข้อมูลจาก แหล่งต่าง ๆ และเผยแพร่ข้อมูลไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

แพลตฟอร์ม (Collaborative Platforms) การมีระบบ และ ฐานข้อมูลที่ใช้ร่วมกัน

ระบบเครือข่าย (Network) ระบบที่ช่วยสนับสนุนการสื่อสาร และ การสนทนา

วัฒนธรรม (Culture) องค์กรควรมีวัฒนธรรมในการแลกเปลี่ยน เพื่อใช้ข้อมูลร่วมกัน

อัญญาณี คล้ายสุบรรณ (2550: 94-99) กล่าวว่า องค์ประกอบในการ จัดการความรู้ มีองค์ประกอบสำคัญ 3 ส่วน คือ คน (Man) เทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology) และกระบวนการ (Process)

1. คน ในการจัดการความรู้ คนเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุด คน เกี่ยวข้องกับการจัดการความรู้ส่วนบุคคล (Personal Knowledge Management) คือ ผู้ซึ่ง ต้องการจะจัดการความรู้เพื่อการใช้ประโยชน์ของตนเอง จึงสามารถจัดการทุกอย่างทุกขั้นตอนได้ เป็นส่วนใหญ่ อาจมีบ้างที่ต้องเกี่ยวข้องกับเชื่อมโยงกับคนอื่น บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน การจัดการความรู้หรือ KM Team ขององค์กรอาจแบ่งเป็น 2 ทีม คือ ทีมหลักหรือทีมถาวร (Core team or permanent team) และทีมชั่วคราว (Contemporary Team) ทีมหลักหรือทีมถาวรเป็น คณะทำงานที่รับผิดชอบการดำเนินงานการจัดการความรู้ขององค์กรอย่างต่อเนื่อง ประกอบด้วย

บุคลากร 3 ฝ่าย ได้แก่ หัวหน้างาน หรือผู้จัดการความรู้ (Knowledge champion or senior manager or chief knowledge management) เป็นผู้บริหารระดับสูงขององค์กร ซึ่งมีบทบาทหน้าที่ในการขุดหา (Leverage) ความรู้ภายในองค์กรออกมาโดยใช้โครงการการจัดการความรู้ รับผิดชอบในการการสร้างวิสัยทัศน์ในสิ่งที่เป็นไปได้ การออกแบบกรอบงานที่ให้ผลคุ้มค่า และเป็นผู้อำนวยความสะดวก (Facilitator) ประสานงานและการจัดให้มีกิจกรรมการจัดการความรู้ ทั้งหมดขององค์กร บุคลากรฝ่ายที่ 2 ได้แก่ หัวหน้างานด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ (Chief information Officer) เป็นผู้รับผิดชอบงานด้านเทคโนโลยีสารสนเทศทั้งหมด และฝ่ายสุดท้ายของทีมหลักคือ ตัวแทนผู้ใช้จากกลุ่มธุรกิจหลักหรือกลุ่มงานตามภารกิจหลักขององค์กร สำหรับกลุ่มนี้อาจจะมีหรือไม่มีก็ได้ขึ้นอยู่กับระบบการจัดการความรู้ขององค์กรนั้น ๆ

ส่วนทีมชั่วคราวเป็นคณะทำงานที่มาจากกลุ่มผู้ใช้เฉพาะกลุ่ม องค์กรพึงระลึกไว้เสมอว่า บุคคลสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการทำงานด้านการจัดการความรู้ขององค์กร คือ ผู้ใช้ผลิตภัณฑ์และบริการขององค์กร จึงควรให้บุคคลเหล่านั้นได้เข้ามาเป็นหุ้นส่วนและร่วมวางแผนงานกับองค์กร นอกจากนี้ทีมงานทั้ง 2 ทีมนี้แล้ว บุคคลที่มีบทบาทในการสนับสนุนโครงการจัดการความรู้ขององค์กรอย่างสำคัญยิ่งคือ ผู้บริหารสูงสุดขององค์กรแต่ละแห่ง โดยปกติจะอยู่ในตำแหน่งที่ปรึกษาโครงการจัดการความรู้

2. เทคโนโลยีสารสนเทศ การนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการจัดการความรู้ เป็นการใช้ 3 ด้าน ในกระบวนการจัดการความรู้ คือ การแสวงหาความรู้ การแลกเปลี่ยนแบ่งปันความรู้ และการใช้ประโยชน์ความรู้

3. กระบวนการพื้นฐานในการจัดการความรู้ ประกอบด้วยส่วนสำคัญ ดังนี้

3.1 การแสวงหาความรู้ เป็นการแสวงหาความรู้ทั้งที่เป็นการหยั่งรู้เอง ทักขะและปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ผู้มีประสบการณ์สูงจะมองเห็นแนวโน้มหรือทิศทางของความต้องการของความรู้ด้านต่าง ๆ แล้ววางแผนและดำเนินการที่จะจัดหาความรู้ นั้น ๆ มาโดยอาศัยเทคโนโลยีสารสนเทศประเภทต่าง ๆ เป็นเครื่องช่วยประสานและอำนวยความสะดวก

3.2 การแลกเปลี่ยนแบ่งปันความรู้ เป็นการเผยแพร่และกระจายความรู้ในเรื่องต่าง ๆ ในการนี้ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญ จะช่วยนักจัดการความรู้ใหม่ผ่านเครือข่ายการสื่อสารความรู้รูปแบบต่าง ๆ

3.3 การใช้ประโยชน์ความรู้ การเรียนรู้จะบูรณาการอยู่ในองค์กร มีอะไรอยู่ในองค์กร สมาชิกองค์กรสามารถรับรู้และประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ใหม่ ๆ ได้ตลอดเวลา ทั้งการแลกเปลี่ยนแบ่งปันความรู้และการใช้ประโยชน์ความรู้จะเกิดขึ้นในเวลาเดียวกัน

สรุปได้ว่า องค์ประกอบที่สำคัญของการจัดการความรู้มี 3 ประการ คือ

คน เป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดและเป็นกลยุทธ์หลัก ผู้ซึ่งต้องการจัดการความรู้เพื่อ การใช้ประโยชน์ของตนเองและต้องเกี่ยวข้องกับคนอื่น โดยมุ่งที่ความสามารถของคนและปรับเปลี่ยน กลยุทธ์ตามสถานการณ์ในองค์กร ซึ่งการดำเนินงานการจัดการความรู้อาจแบ่งเป็น 2 ทีม คือ ทีมหลักหรือทีมถาวร

เทคโนโลยี หรือระบบบริหารความรู้มีองค์ประกอบ คือ การจัดเก็บสารสนเทศจากแหล่งต่าง ๆ และเผยแพร่ข้อมูลไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง แพลตฟอร์มเป็นการมีระบบและฐานข้อมูลที่ใช้ร่วมกัน ระบบเครือข่ายเป็นระบบที่ช่วยสนับสนุนการสื่อสารและการสนทนา และวัฒนธรรมขององค์กรควรมีการแลกเปลี่ยนเพื่อใช้ข้อมูลร่วมกัน

กระบวนการพื้นฐานในการจัดการความรู้ ประกอบด้วย การแสวงหาความรู้ การสร้างความรู้ การจัดเก็บความรู้ และการถ่ายโอนและเผยแพร่ความรู้ โดยกระบวนการต้องมีความเหมาะสมกับบุคคล ทีมงาน และองค์กร รวมทั้งนำเทคโนโลยีมาใช้เป็นเครื่องมือจัดการความรู้

1.2.3 กระบวนการจัดการความรู้

แนวคิดกระบวนการจัดการความรู้มีนักวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศได้อธิบายไว้หลากหลาย ดังนี้

นำทิพย์ วิภาวิน; และนางเยาว์ เปรมกมลเนตร (2551: 94) กล่าวว่า กระบวนการจัดการความรู้ (Knowledge Management Process) เป็นกระบวนการที่ช่วยองค์กรเข้าใจถึงขั้นตอนที่ทำให้เกิดกระบวนการจัดการความรู้ หรือพัฒนาการของความรู้ที่จะเกิดขึ้นภายในองค์กร ประกอบด้วย 7 ขั้นตอน ดังนี้

1. การบ่งชี้ความรู้ เช่น การพิจารณา วิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมาย คืออะไร และเพื่อให้บรรลุเป้าหมายจำเป็นต้องรู้อะไร ขณะนี้มีความรู้อะไรบ้าง อยู่ในรูปแบบใด อยู่ที่ใคร

2. การสร้างและแสวงหาความรู้ เช่น การสร้างความรู้ใหม่ แสวงหาความรู้จากภายนอก รักษาความรู้เก่า กำจัดความรู้ที่ใช้ได้แล้ว

3. การจัดการความรู้ให้เป็นระบบ เป็นการวางโครงสร้างความรู้ เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการเก็บความรู้อย่างเป็นระบบในอนาคต

4. การประมวลและกลั่นกรองความรู้ เช่น ปรับปรุงรูปแบบเอกสารให้เป็นมาตรฐานใช้ภาษาเดียวกัน ปรับปรุงเนื้อหาให้สมบูรณ์

5. การเข้าถึงความรู้ เป็นการทำให้ผู้ใช้ความรู้นั้นเข้าถึงความรู้ที่ต้องการได้ง่ายและสะดวก เช่น ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ เว็บบอร์ด บอร์ดประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

6. การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ทำได้หลายวิธีการ โดยกรณีเป็น Explicit Knowledge อาจจัดทำเป็น เอกสาร ฐานความรู้ เทคโนโลยีสารสนเทศหรือกรณีเป็น Tacit Knowledge อาจจัดเป็นระบบ ที่มั่วข้ามสายงาน กิจกรรมกลุ่มคุณภาพและนวัตกรรม ชุมชนแห่งการเรียนรู้ ระบบพี่เลี้ยง การสับเปลี่ยนงาน การยืมตัว เวทีแลกเปลี่ยนความรู้ เป็นต้น

7. การเรียนรู้ ควรทำให้การเรียนรู้เป็นส่วนหนึ่งของงาน เช่น เกิดระบบการเรียนรู้จากสร้างองค์ความรู้ นำความรู้ไปใช้ เกิดการเรียนรู้และประสบการณ์ใหม่ และหมุนเวียนต่อไปอย่างต่อเนื่อง

สมชาย นำประเสริฐชัย (2546: 104-106) กระบวนการในการจัดการความรู้นั้นมีการจำแนกที่แตกต่างกัน เช่น Demarest ได้แบ่งกระบวนการจัดการความรู้เป็นการสร้างความรู้ (Knowledge Construction) การเก็บรวบรวมความรู้ (Knowledge Embodiment) การกระจายความรู้ไปใช้ (Knowledge Dissemination) และการนำความรู้ไปใช้ (Use) ในขณะที่ Turtam และคณะนำเสนอกระบวนการจัดการความรู้เป็นลำดับวงกลม ประกอบด้วยการสร้าง (Create) การจัดและเก็บ (Capture and Store) การเลือกหรือการกรอง (Refine) การกระจาย (Distribute) การใช้ (Use) และการติดตาม/ตรวจสอบ ส่วน Probst และคณะ ได้แบ่งกระบวนการจัดการความรู้เป็นการกำหนดความรู้ที่ต้องการ (Knowledge Identification) การจัดการความรู้ที่ต้องการ (Knowledge Acquisition) การสร้างพัฒนาความรู้ใหม่ (Knowledge Development) การถ่ายทอดความรู้ (Knowledge Transfer) การจัดเก็บความรู้ (Knowledge Storing) การนำความรู้มาใช้ (Knowledge Utilization) และกำหนดความสัมพันธ์ในรูปแบบที่แต่ละกระบวนการมีความสัมพันธ์

วิจารณ์ พานิช (2548: 105-106) กล่าวถึงการดำเนินการจัดการความรู้ มีองค์ประกอบสำคัญ ดังต่อไปนี้

1. การสร้างวิสัยทัศน์เกี่ยวกับความรู้

2. สร้างทีมจัดการความรู้ขององค์กร
 3. เริ่มจาก ทุณปัญญา ที่มีอยู่แล้วหรือหาจากภายนอกได้โดยง่าย
 4. สร้างบรรยากาศการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างเข้มข้นในกลุ่ม
 พนักงานระดับล่าง

5. จัดการความรู้ควบคู่ไปกับกิจกรรมพัฒนาสินค้าหรือรูปแบบของ
 การทำงานใหม่ ๆ

6. เน้นการจัดการองค์กรแบบ “ใช้พนักงานระดับกลางเป็นพลัง
 ขับเคลื่อน” (Middie-up-down management)

7. เปลี่ยนโครงสร้างองค์กรเป็นแบบ “พหุบท” (Hypertext)
8. สร้างเครือข่ายความรู้กับโลกภายนอก
9. สร้างวัฒนธรรมแนวราบหรือการสื่อสารอย่างอิสระทุกทิศทาง
10. สร้างวัฒนธรรมการจดบันทึก
11. ประเมินผลการดำเนินการจัดการความรู้

น้ำทิพย์ วิภาวีน (2548: 184-185) กล่าวว่า กระบวนการความรู้
 (Knowledge Process) มี 7 ขั้นตอน ที่จะช่วยให้องค์กรสามารถสร้างและจัดการความรู้ที่มีอยู่เดิม
 ภายในองค์กรและจัดการความรู้ใหม่ ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ได้แก่

1. การค้นหาความรู้ (Knowledge Identification) เป็นการค้นหา
 องค์กรมีความรู้อะไรบ้าง อยู่ในรูปแบบใด อยู่ที่ใครและมีความรู้อะไรที่องค์กรจำเป็นต้องมี โดย
 องค์กรอาจใช้เครื่องมือที่เรียกว่า แผนที่ความรู้ (Knowledge Mapping) เพื่อช่วยทำให้เห็น
 ภาพรวมของคลังความรู้ขององค์กร

2. การสร้างและแสวงหาความรู้ (Knowledge Creation and
 Acquisition) เมื่อทราบว่าความรู้อะไรที่องค์กรจำเป็นต้องมีแล้ว องค์กรจะต้องหาวิธีดึงความรู้จาก
 แหล่งต่าง ๆ ที่กระจัดกระจายอยู่มารวมกัน เพื่อจัดทำเนื้อหาให้เหมาะสมตรงกับความต้องการของ
 ผู้ใช้ สำหรับความรู้ที่ยังไม่มีอาจจะสร้างขึ้นใหม่หรือนำความรู้จากภายนอกองค์กรมาใช้ ปัจจัยที่
 จำเป็นในขั้นตอนนี้ คือ บรรยากาศและวัฒนธรรมขององค์กรที่เอื้อให้บุคลากร กระตือรือร้นในการ
 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน เพื่อใช้สร้างความรู้ใหม่ ๆ ตลอดเวลา ระบบสารสนเทศจะช่วยให้
 แลกเปลี่ยนความรู้กันได้อย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น

3. การจัดการความรู้ให้เป็นระบบ (Knowledge Organization)
 เพื่อให้ผู้ใช้ค้นหาและนำความรู้ดังกล่าวไปใช้ประโยชน์ได้ โดยการจัดทำกลุ่มของเนื้อหาความรู้

การทำสารบัญญัตินำถึงกลุ่มของผู้ใช้ว่าจะนำไปใช้อย่างไร เช่น การจัดทำทำเนียบผู้เชี่ยวชาญ การแบ่งตามหัวเรื่อง/หัวข้อ การแบ่งตามหน้าที่/กระบวนการ การแบ่งตามประเภทของผลิตภัณฑ์ บริการ หรือกลุ่มของผู้ใช้บริการ

4. การประมวลและกลั่นกรองความรู้ (Knowledge codification and refinement) เป็นการประมวลความรู้ให้อยู่ในรูปแบบและภาษาที่เข้าใจง่ายและใช้ได้ง่าย เช่น การใช้ภาษาเดียวกันทั้งองค์กร การกำหนดรูปแบบเอกสารให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน การเรียบเรียงปรับปรุงเนื้อหาใหม่

5. การเข้าถึงความรู้ (Knowledge Access) องค์กรจะต้องมีวิธีการในการจัดเก็บและกระจายความรู้ทั้งประเภท (Explicit and tacit knowledge) การส่งข้อมูลหรือการกระจายความรู้มี 2 ลักษณะคือ วิธี Push (การป้อนความรู้) และวิธี Pull (การให้โอกาสเลือกใช้ความรู้)

6. การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Sharing) การจัดการความรู้ ประเภท Explicit Knowledge เช่น การจัดทำเอกสาร การจัดกลุ่มความรู้ การจัดทำฐานความรู้ การทำสมุดหน้าเหลืองโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือ ส่วนการจัดการความรู้ประเภท Tacit knowledge จะเป็นการพบปะกันระหว่างบุคคลหรือเป็นกลุ่ม เช่น การจัดทีมข้ามสายงาน การมีชุมชนนักปฏิบัติ (Community of Practice) การมีระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) การสับเปลี่ยนงานหรือการยืมตัวบุคลากรมาช่วยงาน และการจัดเวทีสำหรับการแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Forum)

7. การเรียนรู้ (Learning) การเรียนรู้ของบุคลากรจะทำให้เกิดความรู้ใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้ขององค์กรให้มากขึ้น เป็นวงจรการเรียนรู้ที่ไม่สิ้นสุด เป็นการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการตัดสินใจ แก้ไขปัญหา และปรับปรุงองค์กร

บุญดี บุญญาภิกิจ และคนอื่น ๆ (2549: 54-59) สรุปขั้นตอนหลักของกระบวนการจัดการความรู้ไว้ดังนี้

1. การค้นหาความรู้ (Knowledge Identification) การค้นหาว่าองค์กรมีความรู้อะไรบ้าง ในรูปแบบใด อยู่ที่ใคร และความรู้ อะไรที่องค์กรจำเป็นต้องมี ทำให้องค์กรทราบว่าขาดความรู้อะไรบ้าง หรืออีกในหนึ่งก็คือ “รู้เรา” นั่นเอง โดยทั่วไปองค์กรสามารถใช้เครื่องมือที่เรียกว่า “Knowledge Mapping” หรือการทำแผนที่ความรู้ ในขั้นตอนนี้เพื่อหาความรู้ใดที่มีความสำคัญสำหรับองค์กร จัดลำดับความสำคัญของความรู้เหล่านั้น เพื่อให้องค์กรวางขอบเขตของการจัดการความรู้ และสามารถจัดสรรทรัพยากรได้อย่างมีประสิทธิภาพและ

ประสิทธิผล ประโยชน์ของแผนที่ความรู้คือ ช่วยทำให้เห็นภาพรวมของคลังความรู้องค์กร ทำให้
องค์กรทราบว่ามีความรู้ที่ซับซ้อนกันระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ หรือไม่ ซึ่งก่อให้เกิดความสิ้นเปลือง
ในการจัดเก็บและรวบรวมและทำให้บุคลากรทุกคนทราบว่าองค์กรมีความรู้อะไรและจะหาความรู้
ที่ตนเองต้องการได้ที่ไหน นอกจากนี้ยังใช้เป็นโครงสร้างพื้นฐานที่องค์กรสามารถใช้เป็นฐานในการ
ต่อยอดขยายความรู้ในเรื่องต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ รวมทั้งการใช้เพื่อศึกษาผลกระทบของการ
เปลี่ยนแปลงกระบวนการทำงานและการเคลื่อนย้ายแหล่งข้อมูลความรู้ต่อระบบต่าง ๆ ในองค์กร

2. การสร้างและแสวงหาความรู้ (Knowledge Creation and Acquisition) องค์กรจะทราบว่ามีความรู้ที่จำเป็นต้องมีอยู่หรือไม่ ถ้ามีองค์กรจะต้องหาวิธีการดึง
ความรู้จากแหล่งต่าง ๆ ที่อาจอยู่กระจัดกระจายไม่เป็นที่ มารวมไว้เพื่อจัดทำเนื้อหาให้เหมาะสม
และตรงกับความต้องการของผู้ใช้ สำหรับความรู้ที่จำเป็นต้องมีแต่ยังไม่เป็นนั้น องค์กรอาจสร้าง
ความรู้ดังกล่าวจากความรู้เดิมที่มีอยู่ก็ได้ หรือนำความรู้จากภายนอกองค์กรมาใช้

3. การจัดความรู้ให้เป็นระบบ (Knowledge Organization) เมื่อมี
เนื้อหาความรู้ที่ต้องการแล้ว องค์กรต้องจัดความรู้ให้เป็นระบบ เพื่อให้ผู้ใช้สามารถค้นหาและนำ
ความรู้ดังกล่าวไปใช้ประโยชน์ การจัดความรู้ให้เป็นระบบนั้นหมายถึง การจัดทำสารบัญ และ
จัดเก็บความรู้ประเภทต่าง ๆ เพื่อให้การเก็บรวบรวม การค้นหา การนำมาใช้ทำได้ง่ายและรวดเร็ว

4. การประมวลและกลั่นกรองความรู้ (Knowledge Codification and Refinement) นอกจากการจัดทำสารบัญความรู้อย่างเป็นระบบแล้ว องค์กรต้องประมวล
ความรู้ให้อยู่ในรูปแบบและภาษาที่เข้าใจได้ง่ายซึ่งอาจทำได้หลายลักษณะ คือ

4.1 การจัดทำหรือปรับปรุงรูปแบบของเอกสารให้เป็นมาตรฐาน
เดียวกันทั่วทั้งองค์กรจะช่วยให้การบือนข้อมูลจากหน่วยงานต่าง ๆ การจัดเก็บ การค้นหา และ
การใช้ข้อมูลทำได้สะดวก และรวดเร็ว

4.2 การใช้ “ภาษา” เดียวกันทั่วทั้งองค์กร คือ องค์กรควรจัดทำ
อภิธานศัพท์ของคำจำกัดความ ความหมายของคำต่าง ๆ ที่แต่ละหน่วยงานใช้ในการปฏิบัติงาน
เพื่อให้มีความเข้าใจตรงกันซึ่งจะช่วยให้การบือนข้อมูล/ความรู้ การแบ่งประเภทและการจัดเก็บได้
มาตรฐานเดียวกัน ที่สำคัญต้องมีการปรับปรุงอภิธานศัพท์ให้ทันสมัยตลอดเวลา รวมทั้งต้องให้ผู้
สามารถค้นหาและเปิดใช้ได้อย่างสะดวกรวดเร็ว

4.3 การเรียบเรียง ตัดต่อ และปรับปรุงเนื้อหาให้มีคุณภาพดีในแง่
ต่าง ๆ เช่น ความครบถ้วน เพียงตรง ทันสมัย สอดคล้องและตรงตามความต้องการของผู้ใช้

5. การเข้าถึงความรู้ (Knowledge Access) ความรู้ที่ได้มานั้นจะไร้ค่าหากไม่ถูกนำไปเผยแพร่เพื่อให้ผู้อื่นใช้ประโยชน์ได้ ดังนั้นองค์กรจะต้องมีวิธีการในการจัดเก็บและกระจายความรู้ทั้งความรู้ประเภทความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) และความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (Tacit Knowledge) โดยทั่วไปการส่งหรือการกระจายความรู้ให้ผู้ใช้มี 2 ลักษณะ คือ

5.1 “Push” (การป้อนความรู้) คือ การส่งข้อมูล/ความรู้ให้ผู้ใช้โดยผู้รับไม่ได้ร้องขอหรือต้องการหรือเรียกง่าย ๆ ว่าเป็นแบบ “Supply-Based” เช่น การส่งหนังสือเวียนแจ้งให้ทราบเกี่ยวกับกิจกรรม ข่าวสาร หรือข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์หรือบริการขององค์กร ซึ่งโดยทั่วไปมักจะทำให้ผู้รับรู้สึกว่าได้รับข้อมูลความรู้มากเกินไปหรือไม่ตรงตามความต้องการ

5.2 “Pull” (การให้โอกาสเลือกใช้ความรู้) คือ การที่ผู้รับสามารถเลือกรับหรือใช้แต่เฉพาะข้อมูลความรู้ที่ต้องการเท่านั้น ซึ่งทำให้ลดปัญหาการได้รับข้อมูลความรู้ที่ไม่ต้องการมากเกินไป (Information Overload) การกระจายความรู้แบบนี้เป็นแบบ “Demand-Based” องค์กรควรทำให้เกิดความสมดุลระหว่างการกระจายความรู้แบบ “Push” และ “Pull” เพื่อประโยชน์สูงสุดแก่ผู้ใช้ข้อมูลความรู้

6. การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Sharing) การจัดทำเอกสาร จัดทำฐานความรู้ รวมทั้งการทำสมุดหน้าเหลืองโดยนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้จะช่วยให้เข้าถึงความรู้ได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น อย่างไรก็ตามวิธีการดังกล่าวใช้ได้ดีสำหรับความรู้ประเภทความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) เท่านั้น สำหรับการแบ่งปันและแลกเปลี่ยนความรู้ประเภทความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (Tacit Knowledge) นั้นจะต้องทำด้วยการพบปะกันตัวต่อตัวหรือเป็นกลุ่มหรือที่ Ikujiro Nanaka เรียกว่า “Socialization” ซึ่งอาจทำได้ในหลายรูปแบบ จากการศึกษพบว่าองค์กรส่วนใหญ่ไม่ค่อยประสบความสำเร็จในการทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ในองค์กร การแบ่งปันความรู้ประเภทความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (Tacit Knowledge) นั้นทำได้หลายรูปแบบขึ้นอยู่กับความต้องการและวัฒนธรรมองค์กร ส่วนใหญ่มักจะใช้วิธีผสมผสานเพื่อให้บุคลากรได้เลือกใช้วิธีการตามความถนัดและสะดวก โดยวิธีการหลัก ๆ มีดังต่อไปนี้

6.1 ทีมข้ามสายงาน (Cross-Functional Team) เป็นการจัดตั้งทีมเพื่อมาทำงานร่วมกันในเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่กำหนดขึ้นภายใต้ความเชื่อที่ว่าการทำงานในแต่ละเรื่องต้องอาศัยผู้เชี่ยวชาญจากหลาย ๆ ด้าน มาแลกเปลี่ยนประสบการณ์และทำงานร่วมกันจึงจะประสบความสำเร็จ การแลกเปลี่ยนหรือถ่ายทอดความรู้ระหว่างทีมจะทำให้เกิดการเรียนรู้ระหว่างกันมากขึ้น ทั้งนี้ในการแลกเปลี่ยนหรือถ่ายทอดความรู้ระหว่างกันนั้น เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพ

สูงสุด หัวหน้าทีมควรสร้างบรรยากาศที่ดีเพื่อช่วยให้เกิดความคุ้นเคยระหว่างกัน ทำให้ทุกคนเข้าใจและมุ่งไปที่วัตถุประสงค์เดียวกัน สร้างความเชื่อมั่นและไว้วางใจต่อกัน และสิ่งที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ ระหว่างที่มีการพบปะแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกันนั้นควรมีการจดบันทึกหรือรวบรวมความรู้ที่เกิดขึ้นไว้ด้วย

6.2 Innovation & Quality Circles (IQCs) เป็นกลุ่มที่พัฒนามาจากกลุ่ม Quality Circles (QCs) ซึ่งสมาชิกของกลุ่มจะมาจากต่างหน่วยงานหรือต่างระดับในองค์กรหรืออาจจะมาจากต่างองค์กรก็ได้ เช่น มาจากบริษัทของลูกค้าหรือผู้ส่งมอบ เป็นต้น กลุ่ม IQCs จะรวมตัวกันเพื่อค้นหาวิธีการเพื่อช่วยให้องค์กรบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้หรือเพื่อปรับปรุงกระบวนการทำงานต่าง ๆ การทำกลุ่ม IQCs นี้จะเป็นการระดมสมองเพื่อกำหนดแนวคิดต่าง ๆ ที่หลากหลายในการพัฒนาองค์กรตามหัวข้อเรื่องที่ตั้งไว้และค้นหาทางเลือกที่ดีที่สุดช่วยแก้ปัญหาในการทำงานของหน่วยงานหรือองค์กร ทั้งนี้ในการพบปะแลกเปลี่ยนความรู้กันต้องมีการบันทึกข้อมูลหรือความรู้ที่เกิดขึ้นรวมทั้งปัญหาและความสำเร็จที่เกิดขึ้นไว้ด้วย เมื่อเปรียบเทียบ IQCs กับทีมข้ามสายงานแล้วจะมีความแตกต่างในเรื่องของสมาชิกกลุ่มที่สามารถมาร่วมได้จากทั้งภายในและภายนอกองค์กร ในขณะที่สมาชิกของทีมข้ามสายงานจะมีเฉพาะคนในองค์กรเท่านั้น และเนื้อเรื่องของการทำทีมข้ามสายงานจะเป็นเรื่องเฉพาะเจาะจงมากกว่า แต่อย่างไรก็ตาม ทั้งสองวิธีต่างก็เป็นเทคนิคในการทำให้คนมาพบปะและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกันเพื่อช่วยพัฒนาและปรับปรุงองค์กร

6.3 ชุมชนนักปฏิบัติ (Community of Practice: CoP) เป็นอีกหนึ่งเทคนิคที่มีการใช้อย่างแพร่หลาย โดย CoP เป็นกลุ่มคนที่มีการรวมตัวกันอย่างไม่เป็นทางการ มีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ เพื่อช่วยให้ การทำงานมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลที่ดีขึ้น ส่วนใหญ่การรวมตัวกันในลักษณะนี้มักจะมาจากคนที่อยู่ในกลุ่มงานเดียวกันหรือมีความสนใจในเรื่องใดเรื่องหนึ่งร่วมกัน ซึ่งความไว้วางใจและความเชื่อมั่นในการแลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ระหว่างกันจะเป็นสิ่งที่สำคัญ โดย CoP จะมีความแตกต่างจากการจัดตั้งทีมงาน เนื่องจากเป็นการร่วมกันอย่างสมัครใจ เป็นการเชื่อมโยงสมาชิกเข้าด้วยกันโดยกิจกรรมทางสังคม ไม่ได้มีการมอบหมายงานเฉพาะหรือเป็นโครงการ แต่จะเลือกทำในหัวข้อเรื่องที่สนใจร่วมกันเท่านั้น การทำ CoP จะมีระยะเวลาในการเริ่มต้นและสิ้นสุด โดยหากสมาชิกในกลุ่มหมดความสนใจหรือบรรลุวัตถุประสงค์ร่วมกันแล้ว กลุ่ม CoP ก็อาจจะมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้น เช่น เปลี่ยนหัวข้อของกลุ่มหรือมีการจัดตั้งกลุ่ม CoP ใหม่ ๆ ขึ้นมา ทั้งนี้ระหว่างที่อยู่ร่วมกันควรมีการบันทึกสิ่งที่เรียนรู้ระหว่างกัน เพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ด้วย อย่างไรก็ตาม แม้กลุ่ม CoP

จะเกิดขึ้นโดยการรวมตัวของสมาชิกที่สนใจร่วมกันและจัดการกันเอง แต่ก็ต้องมีการกำหนดบทบาทที่ชัดเจนเพื่อให้การทำยั่งยืนในระดับหนึ่ง เช่น

6.3.1 ควรมีการยกย่องชมเชยและให้การยอมรับกลุ่ม CoP

6.3.2 ช่วยสนับสนุนให้การสื่อสารระหว่างสมาชิกกลุ่ม CoP เป็นไปอย่างสะดวกรวดเร็ว เช่น การลงทุนในเรื่องสื่อสารสนเทศ สถานที่ที่ใช้ประชุม เป็นต้น

6.3.3 พยายามชักจูงหรือทำให้สมาชิกเห็นประโยชน์ในการพบปะแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกัน

6.3.4 ให้แรงจูงใจหรือรางวัลสำหรับสมาชิกที่ให้ความร่วมมือและแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อเป็นตัวอย่งแก่คนอื่น ๆ ต่อไป

6.3.5 ส่งเสริมให้กลุ่ม CoP มีการเติบโตและขยายตัว

6.4 ระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) เป็นวิธีการในการถ่ายทอดความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (Tacit Knowledge) แบบตัวต่อตัวจากผู้มีความรู้ และประสบการณ์มากกว่าไปยังบุคลากรรุ่นใหม่ หรือผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์น้อยกว่า เป็นวิธีการหนึ่งในการสอนงานและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด ผู้ที่เป็นพี่เลี้ยงมักจะมีตำแหน่งและอาวุโสกว่า ซึ่งอาจอยู่ในหน่วยงานเดียวกัน หรือต่างหน่วยงานก็ได้ หากอยู่ในหน่วยงานเดียวกันก็ไม่ควรเป็นผู้บังคับบัญชาและลูกน้องกัน โดยทั่วไประบบพี่เลี้ยงจะใช้เวลาค่อนข้างนาน เพราะทั้ง 2 ฝ่ายจะต้องสร้างความคุ้นเคย ความสัมพันธ์ และความเข้าใจกัน ผู้ที่เป็นพี่เลี้ยงนั้นนอกจากจะให้คำปรึกษาในด้านการงาน แล้วยังเป็นที่ปรึกษาในเวลามีปัญหาหรือสับสน ที่สำคัญพี่เลี้ยงจะต้องเป็นตัวอย่งที่ดีในเรื่องพฤติกรรม จริยธรรม และการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการขององค์กร

6.5 การสับเปลี่ยนงาน (Job Rotation) และการยืมตัวบุคลากรมาช่วยงาน (Secondment) การสับเปลี่ยนงานเป็นการย้ายบุคลากรไปทำงานในหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งอาจอยู่ภายในสายงานเดียว หรือข้ามสายงานเป็นระยะ ๆ เป็นวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ และประสบการณ์ของทั้ง 2 ฝ่าย (ผู้ถูกย้ายและผู้ที่อยู่ในหน่วยงานต่าง ๆ) ทำให้ผู้ถูกย้ายเกิดการพัฒนาทักษะที่หลากหลายมากขึ้น สำหรับการยืมตัวบุคลากรมาทำงานชั่วคราวนั้น เป็นการย้ายบุคลากรระดับบริหารหรือบุคลากรที่มีความสามารถสูงไปช่วยทำงานในหน่วยงานข้ามสายงานหรือหน่วยงานเพื่อ ให้ผู้ถูกยืมตัว ถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์ของตนเองให้หน่วยงาน เป็นการกระจายความรู้ที่ได้ผลในระยะสั้น ในขณะเดียวกันผู้ถูกยืมตัวก็ได้เรียนรู้จากบุคลากรในหน่วยงานอื่น ซึ่งสามารถนำมาพัฒนางานของตนเองหรือสร้างความรู้ใหม่ ๆ ได้

6.6 เวทีสำหรับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การจัดการประชุมหรือกิจกรรมอย่างเป็นทางการจะลักษณะสม่ำเสมอ เพื่อเป็นเวทีให้บุคลากรในองค์กรมีโอกาสพบปะพูดคุยกัน ก็เป็นอีกวิธีหนึ่งซึ่งสามารถกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกันได้ ซึ่งอาจทำได้ในหลายลักษณะ เช่น การสัมมนาและประชุมทางวิชาการที่จัดอย่างสม่ำเสมอ การใช้เวลาก่อนและหลังการประชุมต่าง ๆ เพื่อพูดคุยในเรื่องต่าง ๆ เป็นต้น นอกจากวิธีการที่ได้กล่าวมาแล้ว การจัดสถานที่ทำงานและการสร้างบรรยากาศในการทำงานก็มีส่วนช่วยเสริมปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรในองค์กร เช่น บริษัท NTT DoCoMo ของประเทศญี่ปุ่นได้ออกแบบ “สำนักงานเคลื่อนที่อิสระ” ขึ้นเพื่อเปิดโอกาสให้พนักงานพบปะพูดคุยกัน รวมตัวกันเพื่อแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น พนักงานทุกคนจะไม่มีโต๊ะทำงานส่วนตัว สามารถนั่งตรงไหนก็ได้ แล้วแต่ความต้องการทำอะไรในวันนั้น ๆ เพราะมีเขตต่าง ๆ ที่แบ่งไว้อย่างชัดเจน เช่น เขตสมาธิ เขตแห่งความคิดสร้างสรรค์ เขตสำนักงาน และเขตพักผ่อน หัวหน้างานจะปักธงไว้หน้าโต๊ะ พนักงานที่ต้องการปรึกษางานก็สามารถไปนั่งร่วมโต๊ะได้ การจัดสำนักงานแบบนี้มีปัจจัยเอื้อ คือ พนักงานทุกคนจะมีคอมพิวเตอร์ส่วนตัว และมีระบบอินเทอร์เน็ตที่สามารถติดต่อกันได้ตลอดเวลาทำให้กลายเป็นที่ทำงานไร้กระดาษ และยังสามารถประหยัดเงินได้ถึง 500,000 เหรียญสหรัฐต่อปี วิธีการที่กล่าวมาข้างต้นเป็นวิธีการหลัก ๆ ที่องค์กรสามารถเลือกใช้ หรือผสมผสานวิธีการเหล่านั้นเข้าด้วยกัน เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการวิธีการทำงาน และวัฒนธรรมองค์กรเพื่อให้เกิดการกระจายความรู้ และการเรียนรู้อย่างทั่วถึงทั้งองค์กร

7. การเรียนรู้ (Learning) วัตถุประสงค์ที่สำคัญที่สุดในการจัดการความรู้ คือ การเรียนรู้ของบุคลากรและนำความรู้นั้นไปใช้ประโยชน์ในการตัดสินใจ แก้ไขปัญหา และปรับปรุงองค์กร ดังนั้นขั้นตอนจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งเพราะถึงแม้องค์กรจะมีวิธีการในการกำหนด รวบรวม คัดเลือก ถ่ายทอด และแบ่งปันความรู้ที่ดีเพียงใดก็ตาม หากบุคลากรไม่ได้เรียนรู้และนำไปใช้ประโยชน์ก็เป็นการสูญเปล่าของเวลาและทรัพยากรที่ใช้

มาร์ควอต (บุญอนันต์ พินัยทรัพย์ และพลาพรรณ คำพรรณ. 2550: 19; อ้างอิงจาก Marquardt. 1996) ได้นำเสนอขั้นตอนของการจัดการความรู้จากแหล่งความรู้ไปสู่การใช้ความรู้ให้เป็นประโยชน์ 6 ขั้นตอน ดังนี้

1. การแสวงหาความรู้ (Acquisition)
2. การสร้างความรู้ (Creation)
3. การจัดเก็บความรู้ (Storage)
4. การวิเคราะห์และการทำงานเหมืองข้อมูล (Analysis and Data mining)

5. การถ่ายโอนและการเผยแพร่ความรู้ (Transfer and Dissemination)

6. การประยุกต์และการทำให้ข้อมูลถูกต้องและเที่ยงตรง

(Application and Validation)

อุดมรัตน์ จรัสศรี (2558: 128) ได้ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ ระบบออนไลน์ของครูโรงเรียนสาธิตในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยใช้แนวคิดของ มาร์ควอร์ท (Marquardt. 2002: 65) เป็นรูปแบบจำลองกระบวนการจัดการความรู้ และใช้เป็นตัวแบบเชิงระบบของการจัดการความรู้ ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ ได้แก่

1. การกำหนดความรู้ที่ต้องการ (Knowledge identification) ศึกษาว่าจำเป็นต้องมีความรู้เรื่องใดบ้าง ที่มีความสำคัญและจำเป็นในการปฏิบัติงาน ซึ่งควรจะนำมาดำเนินการจัดการความรู้ เพื่อเป็นการพัฒนาตนเองให้เกิดการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง

2. การแสวงหาความรู้ (Knowledge acquisition) ศึกษาว่าใช้วิธีการใดในการค้นหาความรู้ที่สำคัญ การรวบรวมความรู้จากแหล่งต่างๆ มาสร้างฐานความรู้จากภายในองค์กรที่ได้จากการเรียนรู้ ประสบการณ์ร่วมกันและใช้กระบวนการเปลี่ยนแปลงและปรับปรุงการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งรวบรวมความรู้จากภายนอกองค์กรเพื่อค้นหาความรู้ใหม่ๆ มาปรับปรุงงานภายใต้สภาพแวดล้อมที่ใช้ความคิดและการสร้างสรรค์

3. การสร้างและผสมผสานความรู้ (Knowledge creation and combine) ศึกษาว่ามีวิธีการสร้าง มีวิธีการสร้างและผสมผสานความรู้เดิมอย่างไร และสามารถนำความรู้ที่ได้จากแหล่งต่างๆ มาพัฒนาและสร้างให้เกิดความรู้ใหม่โดยวิธีใด

4. การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge sharing) ศึกษาว่ามีการแลกเปลี่ยนและเผยแพร่ความรู้ ทั้งความรู้ภายในองค์กรและภายนอกองค์กรอย่างไร และโดยวิธีใด ได้ผลอย่างไร

5. การจัดเก็บความรู้ (Knowledge storage) ศึกษาว่ามีวิธีที่จะจัดเก็บความรู้อย่างไร โดยวิธีใดที่จะสามารถเข้าถึงและสืบค้นได้อย่างง่ายและสะดวกรวดเร็ว เมื่อต้องการนำมาใช้ในการแก้ปัญหาและเมื่อต้องการความรู้เพิ่มเติม

6. การนำความรู้ไปปฏิบัติ (Knowledge application) ศึกษาว่ามีการนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติเพื่อแก้ไขปัญหาหรืออุปสรรคในการทำงาน รวมทั้งการใช้ความรู้ที่ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ใหม่อย่างต่อเนื่องและนำความรู้นั้นไปประยุกต์ใช้ และพัฒนาความรู้ซึ่งสร้างสรรค์นวัตกรรมการทำงานให้เกิดขึ้นในองค์กร

จากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ข้างต้น ผู้วิจัยได้นำแนวคิดดังกล่าวมาสังเคราะห์และสรุปกระบวนการจัดการความรู้ที่ใช้ในการวิจัย ซึ่งมีรายละเอียดแสดงในตาราง 1

ตาราง 1 วิเคราะห์ตัวแปรกระบวนการจัดการความรู้ที่ใช้ในการวิจัยตามแนวคิดของนักวิชาการและงานวิจัย

กระบวนการจัดการความรู้	ผู้ให้แนวคิด						
	(2551)	(2546)	(2548)	(2548)	(2549)	(2558)	(2002)
	นำทิพย์วิภากรินและนงเยาว์ เปรมกมลเนตร	สมชาย นำประเสริฐชัย	วิจารณ์ พานิช	นำทิพย์วิภากริน	บุญดี บุญเบิกใจและคณะ	อุดมรัตน์ จรัสศรี	มาร์คอด
1. การกำหนดความรู้	✓		✓	✓	✓	✓	
2. การแสวงหาความรู้	✓			✓	✓	✓	✓
3. การสร้างและผสมผสานความรู้	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4. การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5. การจัดเก็บความรู้	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6. การนำความรู้ไปปฏิบัติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

จากตาราง 1 ผู้วิจัยได้สังเคราะห์แนวคิดและสรุปตัวแปร จึงได้นำแนวคิดของ มาร์ควาร์ดท์ (Marquardt M. J. 2002: 65) และแนวคิดของนักวิชาการต่าง ๆ มาเป็นกระบวนการจัดการความรู้ที่ใช้ในการวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยมี 6 ขั้นตอน ดังนี้

1. การกำหนดความรู้ (Knowledge identification) หมายถึง การค้นหาความรู้ขององค์กรว่ามีอะไรบ้าง อยู่ในรูปแบบใดหรืออยู่ที่ใครและการหาว่าความรู้เรื่องใดที่มีความสำคัญและมีความจำเป็นต่อการปฏิบัติงาน ซึ่งควรจะนำมาดำเนินการจัดการความรู้ เพื่อเป็นการพัฒนาตนเองและองค์ความรู้ขององค์กรอย่างต่อเนื่อง

2. การแสวงหาความรู้ (Knowledge acquisition) หมายถึง การค้นหาความรู้ที่สำคัญ ทักษะและปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ผู้มีประสบการณ์สูงหรือผู้เชี่ยวชาญ การดึงความรู้และรวบรวมความรู้จากแหล่งต่างๆ ที่กระจัดกระจายอยู่ รวมถึง วิทยุทัศน์ พันธกิจ และเป้าหมายของสถาบัน สร้างฐานความรู้ รวบรวมองค์ความรู้จากภายในองค์กรที่ได้จากการเรียนรู้และประสบการณ์ และใช้กระบวนการเปลี่ยนแปลงและปรับปรุงการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่องเพื่อให้บุคลากรนำความรู้ไปปฏิบัติงานได้

3. การสร้างและผสมผสานความรู้ (Knowledge creation and combine) หมายถึง วิธีการที่ทำให้เกิดความรู้ขึ้นจากความรู้ที่มีอยู่เดิมโดยรวบรวมความรู้ทั้ง 2 ประเภท คือ ความรู้ที่ฝังลึกอยู่ในตัวบุคคล (Tacit knowledge) และความรู้ที่ชัดเจน (Explicit knowledge) ผ่านการแลกเปลี่ยนเรียนรู้มาจัดทำเนื้อหาให้เหมาะสมตรงกับความต้องการของผู้ใช้ ปรับปรุงความรู้เดิม กำจัดความรู้ที่ล้าสมัย รวมถึงการแสวงหาความรู้จากภายนอกมาทำให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

4. การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge sharing) หมายถึง การสื่อสารถ่ายโอนความรู้ที่อยู่ในรูปแบบและภาษาที่เข้าใจง่าย เป็นการเผยแพร่และกระจายความรู้ของบุคลากรภายในหน่วยงานผ่านระบบที่สร้างขึ้นในการถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน ซึ่งอาจเป็นลักษณะชุมชนแห่งการเรียนรู้ หรือเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้

5. การจัดเก็บความรู้ (Knowledge storage) หมายถึง เป็นการวางโครงสร้างความรู้ และวิธีการจัดการความรู้ให้อยู่ในรูปแบบที่นำมาใช้ได้ง่ายและสามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างรวดเร็วโดยจัดทำกลุ่มเนื้อหาความรู้ สารบัญความรู้และจัดเก็บเป็นเอกสาร คู่มือปฏิบัติงาน เอกสารอิเล็กทรอนิกส์ และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นหาและการนำไปใช้ทำได้ง่ายและรวดเร็ว

6. การนำความรู้ไปปฏิบัติ (Knowledge application) หมายถึง การนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติเพื่อแก้ปัญหาหรืออุปสรรคหรือปรับปรุงในการทำงานหรือทำให้เกิดความรู้ใหม่ รวมถึงการใช้ความรู้ที่ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ใหม่อย่างต่อเนื่อง และนำความรู้นั้นไปประยุกต์ใช้และพัฒนาความรู้ซึ่งสร้างสรรค์นวัตกรรมในการทำงานให้เกิดขึ้น เกิดระบบการเรียนรู้จากองค์ความรู้ นำความรู้ไปใช้ เกิดการเรียนรู้และประสบการณ์ใหม่และหมุนเวียนต่อไปอย่างต่อเนื่อง

1.2.4 บุคคลสำคัญของการจัดการความรู้

ระบบการจัดการความรู้ต้องบูรณาการไปกับงานประจำ ไม่แยกต่างหากและไม่ก่อให้เกิดภาระงานเพิ่มขึ้น โดยอาศัยคณะกรรมการซึ่งมีส่วนสำคัญมากต่อความสำเร็จหรือล้มเหลวของการจัดการความรู้เป็นคณะทำงานที่มีองค์ประกอบ (วิจารณ์ พานิช 2551: 21-49) ดังนี้

1. คุณเอื้อ

เป็นผู้บริหารระดับสูงขององค์กรที่ทำหน้าที่จัดการระบบของการจัดการความรู้ โดยมีหน้าที่ ดังนี้

1.1 ร่วมกับ “คุณอำนวย” จัดให้มีการกำหนด “หัวปลา” หรือเป้าหมายของการจัดการความรู้ในหลายระดับให้ “คุณกิจ” เป็นเจ้าของ โดยอาจจัด “มหกรรมหัวปลา” เพื่อการบรรลุเป้าหมายให้พนักงานทุกระดับเข้าร่วม

1.2 เชื่อมโยง “หัวปลา” เข้ากับวิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมาย และยุทธศาสตร์ขององค์กร

1.3 จัดบรรยากาศแนวราบ และการบริหารงานแบบเอื้ออำนาจ (Empowerment) ภายในองค์กร

1.4 จัดให้มีแผนการดำเนินการจัดการความรู้ขององค์กรและมีการปรับปรุงแผนเป็นระยะ ๆ โดยบูรณาการกับ (1) การพัฒนาบุคลากร (2) การพัฒนาองค์กร (3) การจัดการความรู้ เข้าด้วยกัน

1.5 จัดสรรทรัพยากรสำหรับใช้ในกิจกรรมการจัดการความรู้ รวมถึง เงิน เวลา เทคโนโลยีสารสนเทศ และบุคลากรสำหรับร่วมทำกิจกรรม

1.6 เชื่อมโยงการจัดการความรู้เข้ากับกิจกรรมด้านการสร้างสรรค์อื่น ๆ ทั้งภายในและภายนอกองค์กร

1.7 คอยติดตามและรับรู้ความเคลื่อนไหวของการดำเนินการจัดการความรู้ ให้คำแนะนำหรือมีการยกย่องในผลสำเร็จ รวมถึงรางวัล

1.8 ร่วมแลกเปลี่ยนทักษะในการเรียนรู้ และทักษะในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

1.9 เชื่อมโยงให้ผู้บริหารสูงสุดขององค์กรรับรู้ความเคลื่อนไหวของการจัดการความรู้

1.10 จัดให้มีรายงานผลและกิจกรรมการดำเนินการจัดการความรู้ในรายงานประจำปีขององค์กร

1.11 จัดให้มีการประเมินผลของการดำเนินการจัดการความรู้ในลักษณะของ “การประเมินเพื่อส่งเสริมความสำเร็จ” และจัดให้มีการประเมินผลกระทบของการดำเนินการจัดการความรู้

2. คุณอำนวย

มีหน้าหลักในการส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และอำนวยความสะดวกต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทั้งในเชิงกิจกรรม เชิงระบบ และเชิงวัฒนธรรม โดยมีหน้าที่ดังนี้

2.1 ริเริ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และทำให้พุ่งเป้าในการจัดการความรู้

2.2 อำนวยความสะดวกให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งอย่างเป็นทางการ และอย่างไม่เป็นทางการ

2.3 เสาะหาผู้ที่มีความรู้สำคัญ ๆ ที่เป็นที่ต้องการ จัดทำบัญชีรายชื่อ และประกาศให้เป็นที่ยอมรับทั่วไปภายในองค์กร

2.4 ยกกระตือรือร้นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั่วทั้งองค์กร จุดประกายการดำเนินการและสร้างพื้นที่ของการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

2.5 เพิ่มการยอมรับของพนักงานที่เข้าร่วมกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยทำให้กิจกรรมสอดคล้องกับเป้าหมายใหญ่ขององค์กร

2.6 เตรียมพนักงานที่ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เข้าสู่งานใหม่ที่ต้องการความรู้ ความสามารถที่พนักงานผู้นั้นมี

2.7 ประสานงานเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างผู้มีความรู้กับผู้ต้องการความรู้และเชื่อมโยงโลกทัศน์ของชุมชนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เล็ก ๆ ภายในองค์กรเข้าสู่การปรึกษาหารือเพื่อการปรับเปลี่ยนองค์กร

2.8 ติดตามประเมินผลการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างเป็นทางการและไม่เป็นทางการ ตลอดจนการลดเวลาและค่าใช้จ่ายในกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้

3. คุณกิจ

คือ ผู้จัดการความรู้ตัวจริง เป็นเจ้าหน้าที่ระดับหน้างานที่รับผิดชอบงานตามหน้าที่ของตนที่อยู่ในหน่วยงานเดียวกันหรือต่างหน่วยงานแต่ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์การปฏิบัติงาน หากต่างหน่วยงานได้มารวมตัวกันเป็นกลุ่ม แลกเปลี่ยนเรียนรู้วิธีทำงานหรือความรู้เพื่อการปฏิบัติงานโดยมีหน้าที่ ดังนี้

3.1 สามารถฟังอย่างลึกซึ้งในลักษณะการสื่อสารจากใจถึงใจเข้าไปในระดับจิตใจ คุณค่า และความเชื่อถือ

3.2 สามารถบอกเล่าความคิด ความรู้สึก ความเข้าใจ หรือการตีความของตนเองแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยถ้อยคำที่อ่อนน้อมและเคารพต่อความเห็นของผู้อื่น

3.3 คิดเชิงบวก ชื่นชมยินดี สามารถมองเห็น “ความดี” หรือ “ความสำเร็จ” ที่คนอื่นมองไม่เห็น

3.4 นำความรู้หรือวิธีใหม่ ๆ ไปทดลองเมื่อรับรู้ความรู้หรือวิธีการใหม่ในสภาพหรือบริบทของตนเอง จึงจะเปลี่ยนไปใช้วิธีใหม่ ๆ นั้น

3.5 สังเกต วัด หรือนับเพื่อบันทึกผลการทดลอง รวมทั้งเก็บข้อมูลหรือบันทึกการทำงานประจำเพื่อสร้างความรู้จากการทำงาน

3.6 ประเมินผลการทดลองด้วยตนเอง หรือร่วมกับเพื่อนด้วยกัน

3.7 จัดบันทึก “ขุมความรู้” และ “แก่นความรู้” เพื่อใช้งานและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

4. คุณลิขิต

คือ ผู้ทำหน้าที่จัดบันทึกในกิจกรรมจัดการความรู้ อาจทำหน้าที่เฉพาะกิจในกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งมีหน้าที่ ดังนี้

4.1 จับใจความและบันทึกในการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4.2 การสกัดประเด็น “ขุมความรู้” โดยต้องทำไปพร้อมกับการฟังคิด และเขียนประเด็นย่อ ๆ แล้วค่อยมาต่อเติมถ้อยคำให้สละสลวยภายหลัง

4.3 ศึกษาสาระของเรื่องราวที่จะประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้มาล่วงหน้าจะช่วยให้สามารถทำหน้าที่ได้ดีขึ้น

4.4 ใช้ภาษาที่สละสลวยเข้าใจง่าย และใช้คอมพิวเตอร์หรือซอฟต์แวร์พิเศษในการช่วยจับความรู้เป็นหมวดหมู่อย่างรวดเร็วในช่วงการประชุม

4.5 ติดตามการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และจัดบันทึกสาระ “ขุมความรู้” อย่างต่อเนื่อง

5. คุณประสานงาน

เป็นผู้ทำหน้าที่ประสานงานเครือข่ายจัดการความรู้ระหว่างองค์กรหรือระหว่างหน่วยงาน มีหน้าที่สำคัญ ดังนี้

5.1 จัดให้มีการตกลงเป้าหมายร่วมของการจัดการความรู้ในองค์กร

5.2 จัดให้มีการตกลงยุทธศาสตร์การแลกเปลี่ยนความรู้ในลักษณะต่าง ๆ

5.3 จัดให้มีข้อตกลงในวิสัยทัศน์ของเครือข่ายที่เป้าหมายความรู้เพื่อให้มุ่งเป้าการแลกเปลี่ยนความรู้

5.4 จัดให้ร่วมกันกำหนดกติกาหรือข้อตกลงที่จะต้องยึดถือปฏิบัติร่วมกัน

5.5 จัดทำกำหนดการของการทำกิจกรรมเพื่อการแลกเปลี่ยนความรู้

5.6 จัดหา “คุณวิศาสตร์” ช่วยออกแบบและดูแลระบบไปที่สำหรับจัดเก็บ “ขุมความรู้”

5.7 จัดให้ร่วมกันกำหนดเกณฑ์ในการติดตามประเมินผลการดำเนินงานของการแลกเปลี่ยนความรู้

5.8 จัดให้มีเจ้าหน้าที่คอยติดตามกิจกรรมการจัดการความรู้ในองค์กร เพื่อกระตุ้นการเรียนรู้จากการทำงานและแลกเปลี่ยนความรู้

6. คุณวิศาสตร์

คือ ผู้สามารถออกแบบและจัดดำเนินการระบบเทคโนโลยีสารสนเทศให้เหมาะสมแก่การจัดการความรู้ มีหน้าที่ ดังนี้

6.1 ออกแบบระบบเทคโนโลยีสารสนเทศให้เหมาะสมแก่ความต้องการ

6.2 ช่วยเหลือด้านการจัดหาฮาร์ดแวร์และซอฟต์แวร์ หรือพัฒนาซอฟต์แวร์ขึ้นใช้เองให้เหมาะสมแก่งานและขีดความสามารถของ “คุณกิจ”

6.3 จัดอบรมการใช้งานระบบเทคโนโลยีสารสนเทศแก่กลุ่ม “คุณกิจ” และ “คุณอำนวย”

6.4 ช่วยแก้ปัญหาในกรณีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศมีปัญหา

6.5 ช่วยฝึกอบรม หรือนำเทคนิคการใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศแก่ “คุณลิขิต” ซึ่งต้องมีขีดความสามารถในการดูแล “คลังความรู้”

6.6 ดำเนินการปรับปรุงหรือพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศหลังจากดำเนินการไประยะหนึ่ง ในกรณีที่จำเป็นต้องใช้ปรึกษาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศจากภายนอกจะต้องทำหน้าที่ประสานงาน

คนสำคัญของการจัดการความรู้ หมายถึง บุคลากรที่จัดตั้งเป็นคณะทำงานหรือคณะกรรมการประจำองค์กร มีหน้าที่เฝ้าอำนวยความสะดวก ประสานงาน จัดบันทึก สนับสนุนเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการดำเนินกิจกรรมจัดการความรู้ กระตุ้นและให้ความสำคัญกับการจัดการความรู้ รวมถึงการติดตาม การวัดและประเมินผลการจัดกิจกรรมการจัดการความรู้

สรุปได้ว่า บุคคลสำคัญของการจัดการความรู้ หมายถึง บุคลากรที่จัดตั้งเป็นคณะทำงานหรือคณะกรรมการประจำองค์กร ประกอบด้วย คุณเอื้อ คุณอำนวย คุณกิจ คุณลิขิต คุณประสาน และคุณวิศาสตร์ มีหน้าที่เฝ้าอำนวยความสะดวก ประสานงาน จัดบันทึก สนับสนุนเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการดำเนินกิจกรรมจัดการความรู้ กระตุ้นและให้ความสำคัญกับการจัดการความรู้ รวมถึงการติดตาม การวัดและประเมินผลการจัดกิจกรรมการจัดการความรู้

1.2.5 เครื่องมือในการจัดการความรู้

เครื่องมือการจัดการความรู้มีอยู่หลากหลายประเภทที่ถูกนำมาใช้ในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้ ตลอดจนจนเป็นการกระจายความรู้และการเรียนรู้อย่างทั่วถึง ดังนั้นองค์กรต้องเลือกใช้ให้เหมาะสมกับงาน คน และองค์กร จึงจะได้ประโยชน์อย่างแท้จริง เครื่องมือต่าง ๆ ที่ช่วยอำนวยความสะดวก ดังนี้

ประพนธ์ ผาสุกยี่ด (2547: 44-49) แบ่งเครื่องมือการจัดการความรู้ ออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

1. เครื่องมือในการจัดการความรู้ที่จะช่วยอำนวยความสะดวกให้คน สามารถเข้าถึงข้อมูลความรู้ประเภทความรู้ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) ได้แก่

1.1 การจัดเก็บความรู้และวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศขององค์กรไว้ในรูป ของเอกสารเป็นการจัดการความรู้หรือข้อมูลขององค์กรไว้ในรูปแบบง่าย ๆ เพื่อความสะดวกใน การค้นหาและนำไปใช้ เช่น งานวิจัย ผลการสำรวจ ผลงานประจำปี และข้อมูลทางการตลาด นอกจากนั้นแล้วองค์กรควรมีการจัดทำฐานความรู้ของวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศเพื่อให้ผู้ที่สนใจสามารถ เข้ามาเรียนรู้ได้ ซึ่งการรวบรวมวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศอาจได้จากการวัดเปรียบเทียบสมรรถนะ (Benchmarking) ซึ่งเป็นการเรียนรู้จากผู้ที่ทำได้ดีที่สุดทั้งภายในและภายนอก

1.2 การใช้เทคนิคการเล่าเรื่อง (Story Telling) การใช้เทคนิคการ เล่าเรื่องนี้เป็นวิธีการเผยแพร่สิ่งที่เรียนรู้มาให้กับผู้สนใจ โดยต้องสร้างความสมดุลระหว่างความ น่าสนใจในการบรรยายเรื่องและเนื้อหาที่ต้องการสื่อ ทั้งนี้บริษัทชั้นนำอย่างบริษัท Hewlett Packard จำกัด เป็นหนึ่งในบริษัทที่ประสบความสำเร็จในการทำให้พนักงานสามารถเข้าถึงข้อมูล ความรู้ได้อย่างรวดเร็ว โดยการใช้เทคนิคการเล่าเรื่อง เช่น ประเด็นเกี่ยวกับนวัตกรรมของบริษัททั้ง ในเรื่องที่ประสบความสำเร็จหรือล้มเหลวต่าง ๆ ได้ถูกนำมาผูกเป็นเรื่องราวและเผยแพร่ในองค์กร ทำให้เกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์ของผู้อื่น และกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ที่มี ระหว่างกันได้

1.3 สมุดหน้าเหลือง (Yellow Pages) แนวคิดนี้เหมือนกับสมุด โทรศัพท์หน้าเหลืองเนื้อหาในสมุดจะบันทึกรายละเอียดของคนหรือสถานประกอบการ สมุดหน้า เหลืองสำหรับการจัดการความรู้ที่เป็นการบันทึกแหล่งที่มาของความรู้ ประเภทของความรู้ และ ผู้เชี่ยวชาญในแต่ละด้านขององค์กร รวมถึงข้อมูลส่วนบุคคลที่สำคัญ สมุดหน้าเหลืองในลักษณะนี้ จะช่วยสร้างความเชื่อมโยงระหว่างคนที่ต้องการ ใช้ข้อมูลกับแหล่งข้อมูลที่มี ทั้งนี้สมุดหน้าเหลือง ไม่จำเป็นต้องผูกติดกับเฉพาะข้อมูลในองค์กรเท่านั้น แต่ยังสามารถเชื่อมโยงกับภายนอกผ่าน ระบบเว็บไซต์ต่าง ๆ ได้ด้วย

1.4 ฐานความรู้ (Knowledge Base) เป็นการเก็บข้อมูลความรู้ ต่าง ๆ ที่องค์กรมีไว้ในระบบฐานข้อมูล และให้ผู้ต้องการใช้ค้นหาข้อมูลความรู้ผ่านระบบ เทคโนโลยีสารสนเทศทำให้สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ตลอดเวลาผ่านระบบอินเทอร์เน็ต อินทราเน็ต

หรือระบบอื่น ๆ ได้อย่างสะดวกรวดเร็วและถูกต้อง ทั้งนี้ในการทำฐานความรู้ควรคำนึงถึงความพร้อมของโครงสร้างพื้นฐานเพื่อสนับสนุนระบบเทคโนโลยีสารสนเทศด้วย

2. เครื่องมือที่ช่วยในด้านการถ่ายทอดความรู้ประเภทความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) แม้องค์กรจะพยายามจัดทำเอกสาร และฐานข้อมูลหรือสร้างช่องทางให้บุคลากรสามารถเข้าถึงข้อมูลความรู้ได้อย่างสะดวก วิธีการดังกล่าวมักจะได้ผลดีกับประเภทความรู้ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) เท่านั้น จะเห็นว่ายังมีความรู้อีกประเภทหนึ่ง คือ ความรู้ประเภทความรู้ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) ซึ่งต้องอาศัยการถ่ายทอดโดยการปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลเป็นหลัก เครื่องมือในการจัดการความรู้ที่จะช่วยให้เกิดการถ่ายทอดข้อมูลความรู้ประเภทความรู้ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) ได้แก่

2.1 การจัดตั้งทีมข้ามสายงาน (Cross Functional Team) เป็นการจัดตั้งทีมเพื่อมาทำงานร่วมกันในเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่กำหนดขึ้นภายใต้ความเชื่อที่ว่า การทำงานได้แต่ละเรื่องต้องอาศัยผู้เชี่ยวชาญจากหลายด้านมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์และทำงานร่วมกัน จึงจะประสบความสำเร็จ การแลกเปลี่ยนหรือถ่ายทอดความรู้ระหว่างกันนั้น เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และสิ่งสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ ระหว่างที่มีการพบปะแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกันนั้น ควรมีการจดบันทึกและรวบรวมความรู้ที่เกิดขึ้นไว้ด้วย

2.2 กิจกรรมกลุ่มคุณภาพและนวัตกรรม (Innovation and Quality Circles: IQCs) เป็นกลุ่มที่พัฒนามาจากกลุ่มคุณภาพที่จัดตั้งขึ้นมาโดยความสมัครใจ (Quality Circles: QCs) ซึ่งสมาชิกของกลุ่มจะมาจากต่างหน่วยงานหรือต่างระดับในองค์กรหรืออาจมาจากต่างองค์กร เช่น มาจากบริษัทลูกค้าหรือผู้ส่งมอบ เป็นต้น กลุ่มคุณภาพจะรวมตัวกันเพื่อค้นหาวิธีการช่วยให้องค์กรบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ หรือเพื่อปรับปรุงกระบวนการทำงานต่าง ๆ การทำกลุ่มคุณภาพนี้จะเป็นการระดมสมองเพื่อกำหนดแนวคิดต่าง ๆ ที่หลากหลายในการพัฒนาองค์กรตามหัวข้อที่ตั้งไว้ และค้นหาทางเลือกที่ดีที่สุดช่วยแก้ปัญหาในการทำงานของหน่วยงานหรือองค์กร ทั้งนี้ในการพบปะแลกเปลี่ยนความรู้กันต้องมีการบันทึกข้อมูลหรือความรู้ที่เกิดขึ้นรวมทั้งปัญหาและความสำเร็จที่เกิดขึ้น

2.3 ชุมชนนักปฏิบัติ (Community of Practice: CoP) เป็นอีกหนึ่งเทคนิคที่มีการใช้อย่างแพร่หลายโดยเป็นกลุ่มคนที่มารวมกันอย่างเป็นทางการ มีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ เพื่อช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลที่ดีขึ้น ส่วนใหญ่การรวมตัวคนในลักษณะนี้มักจะมาจากคนที่อยู่ในกลุ่มงานเดียวกันหรือมีความสนใจในเรื่องใดเรื่องหนึ่งร่วมกัน ทั้งนี้ระหว่างการอยู่ร่วมกันควรมีการบันทึกสิ่งที่เรียนรู้

ระหว่างกันเพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ อย่างไรก็ตามแม้กลุ่มจะเกิดขึ้นโดยการรวมตัวของสมาชิกที่น่าสนใจร่วมกันและจัดการกันเอง แต่ต้องมีการกำหนดบทบาทที่ชัดเจนเพื่อให้การทำหน้าที่ยั่งยืนในระดับหนึ่ง และการสื่อสารระหว่างสมาชิกในกลุ่มเป็นไปอย่างสะดวกรวดเร็ว

2.4 ระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) ระบบพี่เลี้ยงเป็นวิธีการในการถ่ายทอดความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) แบบตัวต่อตัวจากผู้มีความรู้และประสบการณ์มากกว่าไปยังบุคลากรรุ่นใหม่หรือผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์น้อยกว่า เป็นวิธีการหนึ่งในการสอนงานและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด ผู้ที่เป็นพี่เลี้ยงมักจะมีตำแหน่งและอาวุโสกว่าซึ่งอาจอยู่ในหน่วยงานเดียวกันหรือต่างหน่วยงาน หากอยู่ในหน่วยงานเดียวกันหรือต่างหน่วยงาน ผู้เป็นพี่เลี้ยงนั้นนอกจากจะให้คำปรึกษาในด้านการงานแล้วยังเป็นที่ปรึกษาในเวลาที่มีปัญหาหรือสับสน ที่สำคัญคือพี่เลี้ยงจะต้องเป็นตัวอย่างที่ดีในเรื่องพฤติกรรม จริยธรรมและการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการขององค์กร

2.5 การสับเปลี่ยนงาน (Job Rotation) และการยืมตัวบุคลากรมาช่วยงาน (Secondment) การสับเปลี่ยนงานเป็นการย้ายบุคลากรไปทำงานในหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งอาจจะอยู่ภายในสายงานเดียวกันหรือข้ามสายงานเป็นระยะ ๆ เป็นวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และประสบการณ์ของทั้ง 2 ฝ่าย (ผู้ถูกย้ายและผู้ที่อยู่ในหน่วยงานต่าง ๆ) ทำให้ผู้ถูกย้ายเกิดการพัฒนาทักษะที่หลากหลายมากขึ้น

2.6 เวทีสำหรับการแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Forum) การจัดการประชุมหรือกิจกรรมอย่างเป็นทางการจะลักษณะอย่างสม่ำเสมอ เพื่อเป็นเวทีให้บุคลากรในองค์กรมีโอกาสพบปะพูดคุยกันเป็นอีกวิธีการหนึ่ง ซึ่งสามารถทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกันได้ ซึ่งอาจทำได้หลายลักษณะ เช่น การสัมมนาและประชุมทางวิชาการที่จัดอย่างสม่ำเสมอ การใช้เวลาก่อนและหลังการประชุมเพื่อพูดคุยในเรื่องต่าง ๆ เป็นต้น นอกจากนี้วิธีการที่ได้กล่าวมาแล้ว การจัดสถานที่ทำงานและสร้างบรรยากาศในการทำงานมีส่วนร่วมช่วยสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรในองค์กร

นอกจากนี้ บดินทร์ วิจารณ์ (2547: 60) ได้กล่าวถึงการนำเครื่องมือมาใช้ในการพัฒนาการจัดการความรู้ในองค์กร โดยเฉพาะการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ให้เกิดขึ้นได้แก่

1. ชุมชนนักปฏิบัติ (Community of Practice: CoP) เป็นเครือข่ายความสัมพันธ์ที่ไม่เป็นทางการ เกิดจากความใกล้ชิด ความพึงพอใจ และความสนใจใกล้เคียงกัน เรดดี และแมคคาร์ตี (บดินทร์ วิจารณ์. 2547: 60; อ้างอิงจาก Reddy and McCarthy. 2006)

แนะนำว่า ชุมชนนักปฏิบัติเป็นการแบ่งปันความรู้ซึ่งจะทำให้เกิดเกณฑ์ และวิธีการปฏิบัติงานที่ดีที่สุด (Best Practices)

2. การใช้ที่ปรึกษาหรือพี่เลี้ยง (Mentoring Program) เป็นวิธีการพัฒนาความสามารถพนักงาน โดยมุ่งที่พนักงานใหม่ที่ต้องมีการสอนงานอย่างรวดเร็ว เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้ในระยะเวลาอันสั้น

3. การทบทวนหลังการปฏิบัติ (After Action Review) คือ การอภิปรายเกี่ยวกับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น เพื่อทบทวนว่าเกิดอะไรขึ้น ทำไมจึงเกิด จะรักษาจุดแข็งและปรับปรุงจุดอ่อนอย่างไร ส่งผลให้ทีม และสมาชิกในองค์กรได้เรียนรู้ทั้งจากความล้มเหลว และความสำเร็จ

4. แหล่งผู้รู้ในองค์กร (Center of Excellence: CoE) เป็นการกำหนดแหล่งผู้รู้ในองค์กรหรือทราบว่า จะสามารถติดต่อสอบถามผู้รู้ได้ที่ไหน อย่างไร (Expertise Locators) จึงเป็นอะไรที่มากกว่ารายชื่อผู้เชี่ยวชาญในแต่ละด้าน

5. การเล่าเรื่อง (Story Telling) เรื่องราวที่บอกเล่าทำให้ผู้ฟังเข้าร่วมอยู่ในความคิดมีความรู้สึกเหมือนเป็นส่วนหนึ่งของเรื่องที่เล่า มีความต้องการที่จะหาคำตอบเพื่อแก้ปัญหา เรื่องราว และความคิดต่าง ๆ ในเรื่องที่เล่านั้นกลายเป็นของผู้ฟัง ผู้ฟังมิใช่เป็นเพียงผู้สังเกตภายนอกอีกต่อไป

6. ฐานความรู้บทเรียน และความสำเร็จ (Lessons learned and best practices database) การจัดการองค์ความรู้ในองค์กรได้มีการจัดเก็บองค์ความรู้ที่เกิดขึ้นจากประสบการณ์ ทั้งในรูปแบบความสำเร็จ ความล้มเหลว ข้อเสนอแนะในเรื่องที่สนใจ โครงการหรือกลุ่มที่ปรึกษา

7. การเสวนา (Dialogue) เป็นการปรับฐานความคิด โดยการฟังจากผู้อื่น และความหลากหลายทางความคิดที่เกิดขึ้น ทำให้สมาชิกเห็นภาพที่ใกล้เคียงกัน หลังจากนั้นเราจึงจัดประชุมหรืออภิปรายเพื่อแก้ปัญหาหรือหาข้อยุติต่อไปได้โดยง่าย และผลหรือข้อยุติที่เกิดขึ้นจะเกิดจากการที่ได้เห็นภาพในองค์รวมเป็นที่ตั้ง

8. เพื่อนช่วยเพื่อน (Peer Assist) เป็นการประชุมซึ่งเชิญสมาชิกจากทีมอื่น ๆ มาแบ่งปันประสบการณ์ ความรู้ ความเข้าใจให้แก่ทีม ซึ่งต้องการความช่วยเหลือ ผู้ที่ถูกเชิญมาอาจจะเป็นคนที่อยู่ในองค์กรอื่นก็ได้

สรุปว่า เครื่องมือการจัดการความรู้เพื่อการแบ่งปันแลกเปลี่ยนเรียนรู้มาหลายวิธีที่สำคัญ ได้แก่ เทคนิคการเล่าเรื่อง การเสวนา ฐานความรู้ การสืบเปลี่ยนงาน ชุมชน

นักปฏิบัติ แหล่งผู้รู้ในองค์กร ที่ปรึกษาหรือพี่เลี้ยง และเวทีสำหรับการแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Forum) ซึ่งต้องเลือกใช้ให้เหมาะสมกับบุคคลและองค์กร

1.2.6 ประโยชน์ของการจัดการความรู้

นักวิชาการหรือหน่วยงานได้อธิบายประโยชน์ของการจัดการความรู้ในองค์กรไว้ ดังนี้

น้ำทิพย์ วิภาวิน; และนงเยาว์ เปรมกมลเนตร (2551: 81) กล่าวว่า การใช้ประโยชน์จากการจัดการความรู้ในองค์กร ได้แก่

1. ด้านการสร้างความรู้ ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักในการแบ่งปันถ่ายทอด วิชาปฏิบัติงานที่ดีในองค์กร และการหาวิธีการใหม่เพื่อพัฒนากระบวนการทำงานให้ดียิ่งขึ้น

2. ด้านการใช้ความรู้ เพื่อการตัดสินใจ พัฒนาทักษะการทำงาน และเพิ่มผลผลิต

3. ด้านการพัฒนาบุคลากร บุคลากรเป็นสินทรัพย์ที่มีค่าขององค์กร ถ้าองค์กรใช้ความรู้ทุ่มเทกับงานจะทำให้ดียิ่งขึ้นทุกด้าน

4. ด้านความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ ซึ่งจะช่วยให้ผู้ใช้เป็นมิตรที่ดีต่อองค์กร และกลับมาเป็นลูกค้าประจำ

5. ด้านผลสำเร็จในธุรกิจและการดำเนินงานที่ช่วยให้องค์กรอยู่รอดในธุรกิจ และมีความสามารถทางการแข่งขันกับองค์กรอื่นได้ และความสามารถขององค์กรในการจ้างและฝึกฝนบุคลากร

ศรีไพร ศักดิ์รุ่งพงศากุล; และเจษฎาพร ยุทธนวิบูลย์ชัยจริง (2549: 343) กล่าวถึงประโยชน์ของการจัดการความรู้ที่ดีที่สุดช่วยให้องค์กรได้รับประโยชน์ ดังนี้

1. ช่วยเก็บรักษาความรู้ให้ควบคู่กับองค์กรต่อไป

2. ช่วยลดระยะเวลาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การให้บริการ หรือการ เรียนรู้งานใหม่

3. ปรับปรุงประสิทธิภาพ และช่วยเพิ่มผลผลิตให้กับทุกส่วนของ องค์กร

4. เสริมสร้างนวัตกรรมใหม่ทั้งด้านผลิตภัณฑ์และการบริการ

5. ส่งเสริมให้มีการเรียนรู้ แสดงความคิดเห็น และแลกเปลี่ยนความรู้ ซึ่งจะส่งผลให้บุคลากรมีคุณภาพเพิ่มขึ้นและสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานอัน ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กร

6. ช่วยให้องค์กรมีความพร้อมในการปรับตัวให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมในการดำเนินธุรกิจเพื่อความอยู่รอดและได้เปรียบทางการแข่งขัน

สถาบันพัฒนาผู้บริหารการศึกษา (2548: 25-26) กล่าวถึงประโยชน์ที่ได้จากการจัดการความรู้ ดังนี้

1. ช่วยลดขั้นตอนในการทำงานได้ ตัวอย่างเช่น เมื่อมีปัญหาในการทำงานเกิดขึ้น ผู้ปฏิบัติงานก็จะสามารถหาแนวทางหรือวิธีการแก้ปัญหาได้รวดเร็ว โดยค้นคว้าจากผลการจัดการความรู้ในเรื่องนั้น ๆ ทางสื่ออินเทอร์เน็ต เพื่อศึกษาค้นหาแนวทางการแก้ปัญหาที่เคยทำสำเร็จมาแล้ว ซึ่งได้มีการรวบรวมเก็บไว้บนฐานเครือข่ายคอมพิวเตอร์นั้น มีแนวทางวิธีการแก้ปัญหา วิธีนี้จะทำให้ผู้ปฏิบัติที่มีปัญหาสามารถเข้าถึงแหล่งความรู้ในเรื่องที่ตนประสบปัญหาได้โดยตรง จึงเป็นการลดขั้นตอนการปฏิบัติงาน ทำให้ประหยัดเวลาและประหยัดงบประมาณในการทำงาน เพราะสามารถแสวงหาความรู้ได้โดยสะดวก รวดเร็ว ทำให้สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้

2. การจัดการความรู้ช่วยให้ผู้ปฏิบัติงานไม่ต้องทำงานด้วยการลองผิดลองถูก เพราะก่อนทำงาน ถ้ามีการเรียนรู้ความผิดพลาดของคนอื่นจากบทเรียนในอดีตไว้ก่อน เพื่อเป็นการต่อยอดความรู้จะทำให้ช่วยประหยัดเวลา ประหยัดทรัพยากรที่ใช้ในการทำงานได้มากกว่าและไม่ต้องเสียเวลาลองผิดลองถูกอีก

3. การจัดการความรู้ที่ได้มาโดย วิธีการแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกันในงานที่ปฏิบัติในเรื่องเดียวกัน ก็จะทำให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถขจัดปัญหาที่กำลังเผชิญอยู่ได้ เมื่อมีการแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้ปฏิบัติงานอื่นในเรื่องเดียวกันทำให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

4. สถานศึกษาที่มีระบบการจัดการความรู้ที่ดีจะทำให้ผู้ที่แสวงหาความรู้มีช่องทางการเข้าถึงความรู้ที่ต้องการได้อย่างรวดเร็ว เช่น ระบบอินเทอร์เน็ต ทำให้สามารถค้นหาความรู้ได้ตลอดเวลา เป็นการพัฒนาตนเองโดยการศึกษาตลอดชีวิตซึ่งมีประโยชน์ทั้งต่อตนเองและต่อสถานศึกษา

5. การแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างผู้สอนเป็นการสร้างนวัตกรรมใหม่ (Innovation) โดยการเรียนรู้ต่อยอดจากความรู้ที่ฝังในตัวตน (Tacit Knowledge) ของผู้สอนที่มีประสบการณ์การสอนมาก่อน

6. สถานศึกษาไม่ต้องเสียเวลาทำวิจัยและพัฒนาในเรื่องบางเรื่อง เพราะสามารถใช้ความรู้ที่ได้มาจากการสะสมไว้แล้วจากบุคคล (Tacit Knowledge) หรือจากส่วนต่าง ๆ ของสถานศึกษาเพื่อนำมาต่อยอดความรู้ได้เลย

7. ทำให้เกิดแหล่งความรู้ในสถานศึกษาที่สามารถเรียกใช้ประโยชน์ได้อย่างรวดเร็วและเผยแพร่ให้สถานศึกษาอื่นได้รับรู้และได้ศึกษาค้นคว้าต่อไป

8. งานบางเรื่องผู้สอนไม่ต้องเรียนรู้จากประสบการณ์ตนเอง เพราะบางที่จะเกิดผลเสียมากกว่าเพราะต้องลองผิดลองถูก แต่ถ้าเรียนรู้จากประสบการณ์ของต้นแบบและประสบการณ์ความสำเร็จในการสอนมาก่อนก็จะช่วยย่นระยะเวลาในการทำงานได้มากกว่า

9. การจัดการความรู้ จะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อวัฒนธรรมการทำงานของคนในสถานศึกษาปรับเปลี่ยนจากเดิมมาสู่การมีวินัยในตนเอง มีการศึกษา ค้นคว้า เรียนรู้ตลอดชีวิต ยอมรับฟังความคิดเห็นของคนอื่น มีพลังในการคิดสร้างสรรค์ มีความขยัน อดทน มีจิตสำนึกของการเป็นผู้ให้ และมีจิตใจเป็นประชาธิปไตย ดังนั้นการจัดการความรู้จะสำเร็จได้ บุคลากรทุกคนในสถานศึกษาก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการทำงานใหม่ให้สอดคล้องกับ “การจัดการความรู้”

ชัชวาลย์ วงษ์ประเสริฐ (2548: 64-66) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของการจัดการความรู้ โดยแบ่งออกเป็น 4 ด้าน ดังนี้

1. ประโยชน์ของการจัดการความรู้โดยทั่วไป
 - 1.1 เพิ่ม ศักยภาพขององค์กร ช่วยในการจัดการความรู้เปลี่ยนแปลง ซึ่งองค์กรจำเป็นต้องรักษาตำแหน่งของการเป็นผู้นำในยุคเศรษฐกิจความรู้
 - 1.2 ปรับปรุงความรับผิดชอบต่อสังคมและการลดทุน
 - 1.3 เพิ่มการเรียนรู้และนวัตกรรมผ่านกระบวนการจัดการความรู้ และมีการขับเคลื่อนอย่างต่อเนื่อง
 - 1.4 การเรียนรู้ที่มีความสะดวกจะเป็นการสร้างให้เกิดความสามารถในการแข่งขัน
 - 1.5 ช่วยในการจัดการความรู้ที่เป็นพื้นฐานขององค์กร โดยการสร้างระบบติดต่อสื่อสารที่จะช่วยให้พนักงานทุกคนสามารถเข้าถึงความรู้ได้อย่างรวดเร็ว
 - 1.6 การลดต้นทุนและการเพิ่มผลผลิต โดยการจัดการกับการปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice) ที่มีประสิทธิภาพ
 - 1.7 การปรับปรุงความสามารถในกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพทำให้องค์กรมีความคล่องตัว
 - 1.8 จัดการกับตราสินค้า (Brand) ภาพลักษณ์ และสถานการณ์ขององค์กรในตลาดให้อยู่ในแนวหน้า

- 1.9 ช่วยในการคัดกรองความรู้และประหยัดต้นทุน
2. ประโยชน์ของการจัดการความรู้กับองค์กร
 - 2.1 ช่วยในการเพิ่มผลผลิตและกำไร
 - 2.2 ช่วยพัฒนาและรักษาแรงงานความรู้และหุ้นส่วน
 - 2.3 ช่วยในการจัดการห่วงโซ่คุณค่าอย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้องค์กรเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน การขาย การตลาด การสนับสนุนทำให้องค์กรมีประสิทธิภาพและมีคุณค่าสูงขึ้น
 - 2.4 ช่วยในการค้นหาความคาดหวังของลูกค้า และเพิ่มความสามารถในการตัดสินใจ
 - 2.5 กระจายวัฒนธรรมการเรียนรู้และนวัตกรรมในทุกกิจกรรมในการประกอบธุรกิจ (Business Function) ในการจัดการกับสายการผลิตที่สูงสุด
3. ประโยชน์ของการจัดการความรู้กับสถาบันการศึกษา
 - 3.1 เป็นการเปลี่ยนการเรียนรู้ในสถาบันการศึกษาโดยการเข้าถึงศูนย์ความรู้และขยายเขตแดนของมหาวิทยาลัยสู่โลกกว้าง
 - 3.2 ช่วยในการจัดการเรียนรู้ทางไกลและการเรียนรู้ด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e-Learning) ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
 - 3.3 ให้มีการทำงานระหว่างผู้เรียนกับผู้สอน และระหว่างสถาบันทำงานร่วมกันเรียนรู้แลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็นกัน
 - 3.4 ช่วยจำลองประสบการณ์เรียนรู้ทำให้เข้าใจเนื้อหามากขึ้น
 - 3.5 ปรับปรุงประสิทธิภาพของตนเองและศักยภาพในการเรียนรู้ โดยการปรับปรุงโปรแกรมพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้
4. ประโยชน์ของการจัดการความรู้กับรัฐบาล
 - 4.1 ช่วยพัฒนาคนในชาติให้มีความฉลาดมากขึ้น
 - 4.2 ปรับปรุงมาตรฐานคุณภาพชีวิตให้มีทุนทางปัญญา
 - 4.3 ลดปัญหาในการแสวงหาสารสนเทศ
 - 4.4 ช่วยจัดการความรู้ของชุมชน การเริ่มต้นโดยรัฐบาลอิเล็กทรอนิกส์หรือ (e-government) ในการเปลี่ยนผ่านสู่สังคมความรู้

สรุปว่า ประโยชน์ของการจัดการความรู้มีทั้งในระดับตัวบุคคลที่ทำให้เกิดเรียนรู้ การพัฒนาตนเองและต่อยอดองค์ความรู้ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมและสิ่งใหม่ ระดับ

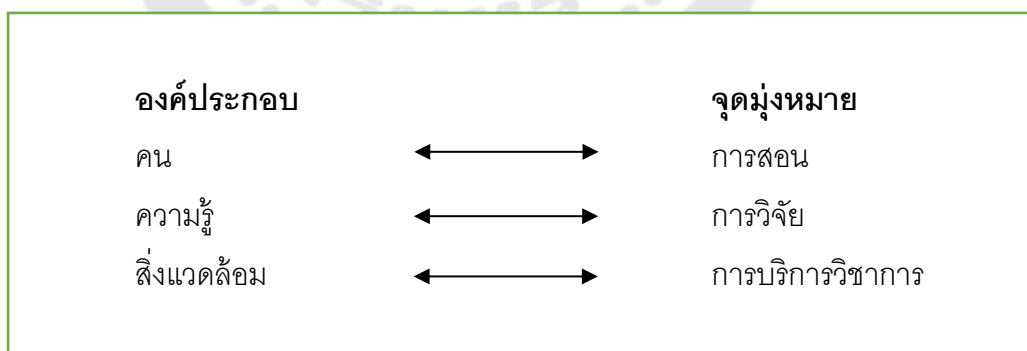
องค์กรสามารถเพิ่มผลผลิต แข่งขันกับองค์กรอื่น แก้ไขปัญหา ลดต้นทุนและเพิ่มกำไร และกระจายความรู้ไปอย่างทั่วถึงทั้งองค์กรเพื่อการเติบโตอย่างยั่งยืน ระดับประเทศช่วยให้เกิดการพัฒนาคนในชาติ ปรับปรุงคุณภาพชีวิต ลดปัญหาและเป็นสังคมแห่งความรู้

1.2.7 การจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา

จากการศึกษาพบว่า มีนักวิชาการทำการศึกษารื่อง จุดมุ่งหมายของการอุดมศึกษาตามหลักสากล หลักพื้นฐานของการบริหารระดับอุดมศึกษา ความสำคัญของการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา และกระบวนการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา ดังนี้

1.2.7.1 จุดมุ่งหมายของการอุดมศึกษาตามหลักสากล

ไพฑูรย์ สินลารัตน์ (2557: 146-149) ได้อธิบายจุดมุ่งหมายของการอุดมศึกษาตามหลักสากลว่า สถาบันอุดมศึกษาเป็นสถานที่ที่สร้างขึ้นเพื่อการจัดการศึกษาให้กับคนที่กำลังจะเป็นผู้ใหญ่ซึ่งมีความสนใจและการเตรียมตัวแตกต่างกัน โดยเหตุนี้สถาบันที่จะต้องสร้างและอบรมในวันนี้ จึงเกี่ยวพันกับองค์ประกอบหลายประการ เมื่อสรุปแล้วควรมีอย่างน้อย 3 ประการ คือ คน ความรู้และสิ่งแวดล้อม เพราะการศึกษาอบรมคนเป็นหน้าที่ทางสังคมของสถาบันอุดมศึกษา ความรู้เป็นเรื่องการสะสม การรวบรวมและค้นคว้าความก้าวหน้าทางสติปัญญาของมนุษย์ สำหรับสิ่งแวดล้อมนั้นเป็นเรื่องของการนำความรู้มาใช้เพื่อประโยชน์สุขของตนเอง สามารถพิจารณาจุดมุ่งหมายของสถาบันอุดมศึกษา แยกออกไปเป็น 3 ประการ ดังภาพประกอบ 4



ภาพประกอบ 4 จุดมุ่งหมายของการอุดมศึกษาตามหลักสากล

ที่มา : ไพฑูรย์ สินลารัตน์. (2557). หลักและพื้นฐานการอุดมศึกษา. หน้า 146-149.

จากภาพประกอบมีรายละเอียดของจุดมุ่งหมาย ดังนี้

1) การสอน

เป็นจุดมุ่งหมายหลักของการอุดมศึกษา คือ การอบรมสั่งสอนคนที่กำลังจะเป็นผู้ใหญ่หรือเป็นผู้ใหญ่แล้วให้เป็นคนดีในสังคม ในปัจจุบันเข้าใจกันในหน้าที่ของการผลิตบัณฑิต การเป็นคนดีในสังคมขึ้นอยู่กับมาตรฐานของความเชื่อในแต่ละสังคมและแต่ละยุคสมัย ซึ่งโดยทั่วไปสถาบันอุดมศึกษาจะดำเนินการสอนเพื่อจุดมุ่งหมาย ดังนี้

1.1) เป็นคนที่มีคุณธรรมและความรับผิดชอบ มีความคิด มีความเป็นอิสระทางปัญญา มองเห็นความก้าวหน้าของตนเองและสังคมอย่างมีความหมายและมีคุณค่า มีความรับผิดชอบต่อส่วนรวมและมองการณ์ไกล

1.2) เป็นคนที่มีความรู้เพียงพอที่จะเป็นพื้นฐานหรือดำเนินการในการประกอบอาชีพเพื่อดำรงตนอยู่ในสังคมได้อย่างเหมาะสม ถูกต้องตามแนวทางที่ดีในสังคม

1.3) เป็นคนที่จะสืบทอดและสร้างสมความรู้และวัฒนธรรมของสังคมและของโลกได้ ซึ่งจะต้องสร้างคนให้เรียนรู้ เข้าใจและสร้างสมความรู้ใหม่ได้ด้วย

2) การวิจัย

จุดมุ่งหมายที่สำคัญอีกประการคือ การวิจัยหรือการค้นคว้าบุกเบิกและแสวงหาความรู้ใหม่ ซึ่งในปัจจุบันการวิจัยในสถาบันอุดมศึกษาจะครอบคลุม ดังนี้

2.1) การวิจัยบริสุทธิ์เพื่อการสร้างความรู้ใหม่ เป็นการวิจัยเพื่อการวิจัยโดยแท้ ส่วนใหญ่จะดำเนินการวิจัยในคณะวิชาทางวิชาการหรือในคณะวิชาชีพ

2.2) การวิจัยประยุกต์ เพื่อนำความรู้ไปใช้ ซึ่งโดยทั่วไปมักจะเรียกกันว่าเป็นการพัฒนา เป็นการศึกษาค้นคว้าเพื่อนำความรู้ไปใช้ในการปรับปรุงคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้นทั้งความรู้โดยตรงและการให้บริการ

2.3) การวิจัยอีกประเภทหนึ่ง เป็นการวิจัยเพื่อส่งเสริมและปรับปรุงวิชาชีพแต่ละสาขาให้ดีขึ้น อาจเรียกการวิจัยประเภทนี้ว่า การวิจัยปฏิบัติการ

3) การบริการชุมชน

จุดมุ่งหมายข้อนี้สัมพันธ์กับบทบาททางสังคมของสถาบันอุดมศึกษา โดยเหตุที่สถาบันอุดมศึกษามีวิทยาการและวิทยาการพร้อมข้อมูลจึงจำเป็นที่สังคมจะต้องใช้ประโยชน์ให้เต็มที่ การบริการชุมชนโดยทั่วไปแยกออกเป็น 4 ลักษณะ

3.1) การเผยแพร่ความรู้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้สังคมได้รับการศึกษาเฉพาะและการศึกษาทั่วไปสูงขึ้นเพื่อการยกฐานะวิชาชีพและวิชาการทั่วไปของตนเอง

3.2) การร่วมให้คำปรึกษาหรือแก้ไขปัญหาของสังคม ซึ่งได้รับการปฏิบัติอย่างกว้างขวางในประเทศอุตสาหกรรม

3.3) ให้บริการความรู้เพื่อการประเมินผลการพัฒนาสังคม

3.4) ทะนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

สรุปได้ว่า จุดมุ่งหมายหลักของการอุดมศึกษาด้านการสอน เพื่อการอบรมสั่งสอนให้เป็นคนดีมีคุณธรรม มีความรับผิดชอบ มีความรู้สามารถดำเนินการประกอบอาชีพและดำรงตนอยู่ในสังคม สืบทอดความรู้และวัฒนธรรมของสังคมและของโลก ด้านการวิจัย เป็นการค้นคว้าบุกเบิกและแสวงหาความรู้ใหม่ในรูปแบบของการวิจัยบริสุทธิ์เพื่อการสร้างความรู้ใหม่ การวิจัยประยุกต์เพื่อนำความรู้ไปใช้ และการวิจัยเพื่อส่งเสริมและปรับปรุงวิชาชีพหรือการวิจัยปฏิบัติการ และด้านการบริการชุมชน เพื่อการเผยแพร่ความรู้เพื่อการยกฐานะวิชาชีพและวิชาการ การให้คำปรึกษาหรือแก้ไขปัญหาของสังคมและทะนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

1.2.7.2 หลักพื้นฐานของการบริหารระดับอุดมศึกษา

การบริหารงานสถาบันอุดมศึกษานั้นต้องบริหารงานและบริหารคนเพื่อให้บรรลุเป้าหมายซึ่งสอดคล้องกับความเป็นจริงและความต้องการของสังคม โดยยึดมั่นในหลักการ 2 ประการ คือ ความเป็นอิสระในการดำเนินงาน (Autonomy) และเสรีภาพทางวิชาการ (Academic freedom) (วิจิตร ศรีสอาน. 2542: 25-29)

ไพฑูรย์ สีนลารัตน์ (2557: 150-152) อธิบาย หลักพื้นฐานของการบริหารระดับอุดมศึกษาว่า สถาบันอุดมศึกษาสามารถดำเนินภารกิจให้บรรลุจุดมุ่งหมายต้องคำนึงถึงหลักสำคัญซึ่งกำหนดความแตกต่างระหว่างการบริหารสถาบันอุดมศึกษากับการบริหารโรงเรียนมัธยมและประถมศึกษาด้วย ดังนี้

1) ความแตกต่างและความกว้างขวาง

ในระดับอุดมศึกษานั้นมีทั้งวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยแต่ละแห่งมีความแตกต่างกันแม้ในสถาบันเดียวกันก็ยังมี ความแตกต่างอย่างมากแต่ละวิทยาลัยหรือมหาวิทยาลัยจะประกอบไปด้วยคณะวิชาต่าง ๆ ซึ่งแต่ละคณะศึกษาเรื่องต่างเรื่องกัน ในแต่ละคณะเองก็ยังประกอบไปด้วยภาควิชาหรือแผนกวิชาซึ่งมีความแตกต่างกันในแต่ละแผนก เช่นเดียวกัน โดยความกว้างขวางเห็นได้ชัดเจนจากจุดมุ่งหมายที่กล่าวไว้แต่ต้น สถาบันอุดมศึกษาโดยทั่วไปยังมีกิจกรรมอื่น ๆ เป็นพิเศษแตกต่างไปจากโรงเรียนประถมและมัธยม ทั้งนี้ยังมิได้กล่าวถึงหลักสูตร นักศึกษาและอาจารย์ ซึ่งมีความกว้างและความแตกต่างเป็นพื้นฐานที่สำคัญอย่างหนึ่งในการบริหารสถาบันอุดมศึกษา

2) ลึกซึ้งและสัมพันธ์

โดยหน้าที่การวิจัยเป็นหน้าที่หลักประการหนึ่งของสถาบันอุดมศึกษาเพราะการวิจัยจะเกิดขึ้นได้ด้วยการศึกษาค้นคว้าที่ลึกซึ้งเท่านั้น ซึ่งความลึกซึ้งในสาขาวิชานั้นนำไปสู่ความเชี่ยวชาญเฉพาะสาขาวิชา (Specialization) และนำไปสู่ระบบของแผนกวิชาที่รับผิดชอบการบริหารงานวิชาการของสาขาตนเอง โดยในการเรียนการสอนก็เช่นเดียวกันการเรียนการสอนที่ลึกซึ้งจะมุ่งไปในเนื้อหาใดเนื้อหาหนึ่งถึงขั้นที่จะนำไปประกอบอาชีพหรือศึกษาค้นคว้าต่อไปในสาขานั้น แต่ในขณะที่เดียวกันแต่ละสาขาวิชานั้นจำเป็นต้องมีความสัมพันธ์กับสาขาอื่น ๆ ด้วย ไม่โดยตรงก็โดยอ้อม โดยเฉพาะเรื่องของการนำความรู้ไปใช้นั้นจะต้องใช้ความรู้หลาย ๆ ด้านพร้อมกัน

3) อิสระและเสรีภาพ

การที่สถาบันอุดมศึกษาจะดำเนินการสอน วิจัยและบริหารบนพื้นฐานทางความแตกต่างจะต้องมีอิสระในการดำเนินงานอย่างเพียงพอ แต่ละคณะและแต่ละสถาบันย่อมต้องมีอิสระในการบริหารงานตามความเหมาะสมของวิชาการของตนเอง ในทำนองเดียวกันนอกจากจะมีความเป็นอิสระภายในหน่วยงานตนเอง การดำเนินกิจกรรมการเรียนการสอนและการวิจัยก็จำเป็นต้องให้มีเสรีภาพควบคู่กันไป เพราะการสอนและการวิจัยให้ลึกซึ้งนั้นเพื่อให้ได้มาซึ่งความรู้ใหม่ ผู้สอนและผู้วิจัยจะต้องมีเสรีภาพอย่างเพียงพอ ผู้เรียนจะต้องมีเสรีภาพในการเรียนอย่างเพียงพอเช่นกัน แนวคิดนี้ในภาษาของอุดมศึกษาว่า เสรีภาพทางวิชาการ (Academic freedom)

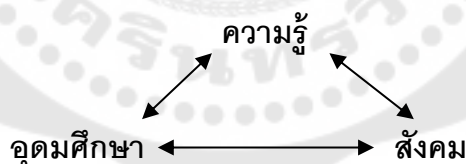
สรุปว่า หลักพื้นฐานของการบริหารระดับอุดมศึกษา ได้แก่ ความแตกต่างและความกว้างขวางของสถาบันและคณะวิชา มีความลึกซึ้งโดยการวิจัยนำไปสู่ความ

เชี่ยวชาญและมีสัมพันธ์กับคณะวิชาหรือสาขาวิชาอื่น ๆ ซึ่งจะต้องอาศัยความอิสระในการบริหารงานทางวิชาการและเสรีภาพควบคู่กันไปทั้งผู้สอน ผู้วิจัยและผู้เรียน

12.7.3 ความสำคัญของการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา

สจวต (จิตราภรณ์ ทองไทย. 2552: 7; อ้างอิงจาก Stewart. 1997) กล่าวว่าในบริบทของสถาบันการศึกษา การจัดการความรู้เป็นแนวคิดที่นำไปใช้ได้เช่นเดียวกับองค์กรประเภทอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในยุคเศรษฐกิจฐานความรู้ที่อาศัยความรู้เป็นปัจจัยสำคัญจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่สถาบันการศึกษาจะต้องมีศักยภาพในการจัดการความรู้ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อสถาบันและสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งสถาบันอุดมศึกษาซึ่งสังคมคาดหวังว่าจะเป็นศูนย์รวมแห่งความรู้ เป็นองค์กรที่เป็นแหล่งรวมของผู้ที่มีความรู้ระดับสูงหลากหลายที่สร้างความรู้เชิงวิชาการจากการปฏิบัติจริง ซึ่งต้องตอบสนองความต้องการของสังคมด้วยการให้บริการความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม

บาร์เน็ตท์ (จิตราภรณ์ ทองไทย. 2552: 7; อ้างอิงจาก Barnett. 1994) เกี่ยวกับเรื่องนี้ ได้เสนอว่าในสถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้ผลิตความรู้แล้วนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและพัฒนาสังคม ถือว่าสถาบันอุดมศึกษาเป็นสถาบันแห่งการเรียนรู้หรือสังคมแห่งการเรียนรู้ โดยประกอบด้วยองค์ประกอบสำคัญ 3 ประการ ซึ่งเรียกว่า สามเหลี่ยมแห่งการเรียนรู้ (Learning Triangle) ภาพประกอบ 5



ภาพประกอบ 5 สามเหลี่ยมของการจัดการความรู้

ที่มา : บาร์เน็ตท์ (จิตราภรณ์ ทองไทย. 2552; อ้างอิงจาก Barnett.1994: 11-13). The Limits of Competence: Knowledge, Higher Education and Society. หน้า 7

จากภาพประกอบ 5 สามเหลี่ยมแห่งการเรียนรู้มีความสัมพันธ์ในลักษณะที่เป็นวัฏจักรแบบหมุนเวียนสลับไปมา คือ สถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้ผลิตองค์ความรู้แล้วนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและพัฒนาสังคม เมื่อมองอีกด้านหนึ่ง คือ สังคมมีการ

เปลี่ยนแปลงจะสะท้อนความรู้ไปสู่สถาบันอุดมศึกษา สถาบันอุดมศึกษาจะดูดซับความรู้จากสังคมมาพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่และนำกลับไปให้ประโยชน์ต่อสังคม ดังนั้นสถาบันอุดมศึกษาจึงเป็นแหล่งรวบรวมความรู้ที่ถ่ายทอดไปสู่สังคม เป็นการเชื่อมโยงการเรียนรู้กับสังคม

ชัชวาลย์ วงษ์ประเสริฐ (2548: 64-65) ได้อธิบายความสำคัญของการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาช่วยพัฒนาคุณภาพองค์กรให้ดีขึ้น เพิ่มประโยชน์กับบุคคล นวัตกรรม การเรียนรู้ความสามารถของบุคคลในการนำไปปฏิบัติซึ่งจะเป็นการปรับปรุงและเพิ่มสินทรัพย์ความรู้ขององค์กร เป็นการเปลี่ยนการเรียนรู้ในสถาบันการศึกษาโดยการเข้าถึงศูนย์ความรู้ และขยายเขตแดนของสถาบันออกสู่โลกกว้าง ช่วยในการจัดการเรียนรู้ทางไกลให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น มีการทำงานระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ระหว่างสถาบันทำงานร่วมกัน เรียนรู้แลกเปลี่ยนความรู้ความคิดกัน ช่วยจำลองประสบการณ์การเรียนรู้ ทำให้เข้าใจในเนื้อหา นั้น ๆ มากขึ้น และปรับปรุงประสิทธิภาพของตนเองและศักยภาพในการเรียนรู้ โดยการปรับปรุงโปรแกรมพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้

อย่างไรก็ตาม องค์ความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาทั้งที่เป็นศาสตร์และการเรียนรู้ภายในมืออยู่มากมาย อาทิเช่น อาจารย์ที่สอนเก่งในภาควิชามีเทคนิคการสอนและวิธีการถ่ายทอดความรู้อย่างไรให้ลูกศิษย์อยากเรียนรู้ นักวิจัยอาวุโสที่มีผลงานวิจัยเยี่ยมยอดและมีชื่อเสียงมีแนวคิดและวิธีการวิจัยอย่างไร การบริหารจัดการหลักสูตรและโครงการที่ประสบความสำเร็จ ตลอดจนการแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นภายในหน่วยงานที่ถือเป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่าทั้งสิ้น แต่เมื่อบุคคลที่มีคุณค่าทั้งหลายเกษียณอายุหรือลาออกจากสถาบันไป พวกเขาจะนำความรู้ที่สั่งสมมาในตัวเขาไปด้วยหรือเหลือทิ้งไว้ให้กับหน่วยงานและองค์กร สถาบันอุดมศึกษาจะมีวิธีการใดที่จะรักษาองค์ความรู้ไว้และใช้เป็นฐานในการต่อยอดความรู้ให้องค์กรเข้มแข็งขึ้น

สอดคล้องกับ รัชต์วรรณ กาญจนปัญญาคม (2547: 16-20) ได้กล่าวว่า การจัดการความรู้เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับสถาบันอุดมศึกษา ไม่เพียงแต่ความรู้เป็นธุรกิจหลักขององค์กรเท่านั้น แต่เพราะความรู้ที่เกิดขึ้นภายในสถาบันอุดมศึกษามีมากมาย หากมีกระบวนการถ่ายทอดและสนับสนุนให้คนในองค์กรได้เข้าใจและเรียนรู้จากกันและกันจะเป็นเครื่องมือสำคัญที่นำพาให้องค์กรพัฒนาไปสู่การเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ที่แท้จริง ซึ่งการเริ่มต้นดำเนินการเรื่องการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาไม่ใช่เรื่องยากแต่เป็นเรื่องใหม่ และไม่ได้หมายความว่าไม่มีความรู้แต่เป็นเพราะไม่รู้วิธีการที่จะจัดการเก็บความรู้ที่มีอยู่จะจัดกระจายภายในสถาบัน และนำความรู้เหล่านั้นมาต่อยอด เพื่อให้คนในองค์กรมีความรู้มากขึ้น องค์กรเข้มแข็งและกลายเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้อย่างแท้จริง

นอกจากนี้ พันธุ์ศักดิ์ พลสารมย์ (2560: 247-248) ได้นำเสนอแนวทางที่สำคัญในการนำการจัดการความรู้ไปใช้ในสถาบันอุดมศึกษา ดังนี้

1. ระดับบุคคล การจัดการความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคนเป็นเรื่องสำคัญนอกจากจัดการความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้งแล้ว การสร้างความตระหนักว่าบุคคลแต่ละคนไม่มีใครที่รอบรู้ทุกเรื่อง ต่างคนต่างมีความรู้ความเชี่ยวชาญเฉพาะของแต่ละคน ดังนั้นการจะนำความเชี่ยวชาญของแต่ละคนมารวมกันและบูรณาการในการทำงานถือเป็นเรื่องสำคัญ สิ่งสำคัญคือการทำที่ทุกคนเข้าใจตรงกันว่าความรู้มีอยู่มากมายทั้งในตัวเราและผู้อื่น จะทำให้ทุกคนมีการเรียนรู้อยู่ตลอดเวลาดังน้ำที่พร่องแก้วพร้อมเติมได้เสมอ การประชุมถือว่าเป็นการแบ่งปันความรู้ (Knowledge sharing) และบูรณาการความรู้ระหว่างกันในการทำงาน การเชิญผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญมาให้ความรู้หรือที่ปรึกษาเป็นการจัดการความรู้จากความเชี่ยวชาญของผู้ที่ประสบความสำเร็จเช่นกัน

2. ระดับกลุ่มหรือทีมก็เช่นเดียวกับระดับบุคคลที่ทุกคนต้องเข้าใจตรงกันว่าความรู้มีอยู่มากมายในตัวเราและผู้อื่น การจัดตั้งกลุ่มชุมชนนักปฏิบัติ (Community of practice: CoP) เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้โดยเป็นแหล่งบูรณาการทั้งความรู้ที่อยู่ในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) และความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit knowledge) นอกจากนี้ยังมีการแลกเปลี่ยนระหว่างบุคคลกับกลุ่มและระหว่างกลุ่มกับกลุ่มอื่นอีกด้วย

3. ระดับองค์กร ควรมีความพร้อมมาจากกระบวนบุคคลและระดับกลุ่มที่ทุกคนตระหนักในการเรียนรู้และเห็นความสำคัญและความจำเป็นในการเรียนรู้ โดยระดับองค์กรต้องกำหนดนโยบายการส่งเสริม สนับสนุน การจัดตั้งกลุ่มชุมชนนักปฏิบัติ (Community of practice: CoP) ระหว่างกลุ่มกับระหว่างสถาบัน ได้แก่ การสร้างเครือข่ายในการจัดการความรู้ในแต่ละประเด็น การกำหนดบทบาทผู้รับผิดชอบและนับภาระงานของกิจกรรมการจัดการความรู้ การผนวกการจัดการความรู้เป็นส่วนหนึ่งของการทำงานที่ยั่งยืนกลายเป็นความรู้ที่ฝังและปรากฏชัดเจนในองค์กรตลอดไป

สรุปได้ว่า การจัดการความรู้มีความสำคัญต่อสถาบันอุดมศึกษา ในฐานะที่สถาบันอุดมศึกษาเป็นศูนย์รวมของความรู้และผู้รู้ ซึ่งต้องสร้างความตระหนักใน ความสำคัญของการจัดการความรู้ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกันทั้งในระดับบุคคล ระดับกลุ่ม และระดับองค์กรเพื่อนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมในรูปแบบต่าง ๆ และความรู้จากสังคมก็จะกลับมายังสถาบันอุดมศึกษาทำให้การถ่ายทอดความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน พัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่

1.2.7.4 กระบวนการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา

นักวิชาการได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา ดังนี้

เลมอนท์ (ภริตี วัชรสินธุ์. 2553: 25; อ้างอิงจาก Lamont. 2006) แสดงทัศนะในบทความ “Education means business: The role of KM” ว่า องค์การทางการศึกษาและองค์การทางธุรกิจมีปัญหาที่เกิดขึ้นคล้ายกันคือ มีข้อมูลมหาศาล มีสารสนเทศจำนวนมาก แต่มีสารสนเทศที่พร้อมใช้ในการตัดสินใจได้น้อย หากสามารถนำข้อมูลและสารสนเทศเหล่านั้นมาประมวลผลและจัดการอย่างเป็นระบบให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้ก็จะเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินการขององค์กร การจัดการความรู้ที่นำมาใช้ในบริบทของสถาบันการศึกษา จะช่วยให้บรรลุเป้าหมายในการให้บริการวิชาการและทำให้เกิดผลิตภาพทางการศึกษา (Education productivity) เพิ่มมากขึ้น โดยสถาบันการศึกษาสามารถให้บริการข้อมูล สารสนเทศ และความรู้ มีการหลอมรวมข้อมูลให้เป็นสารสนเทศภายในองค์กรเพื่อช่วยในการวิเคราะห์และวางกลยุทธ์ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานขององค์กร

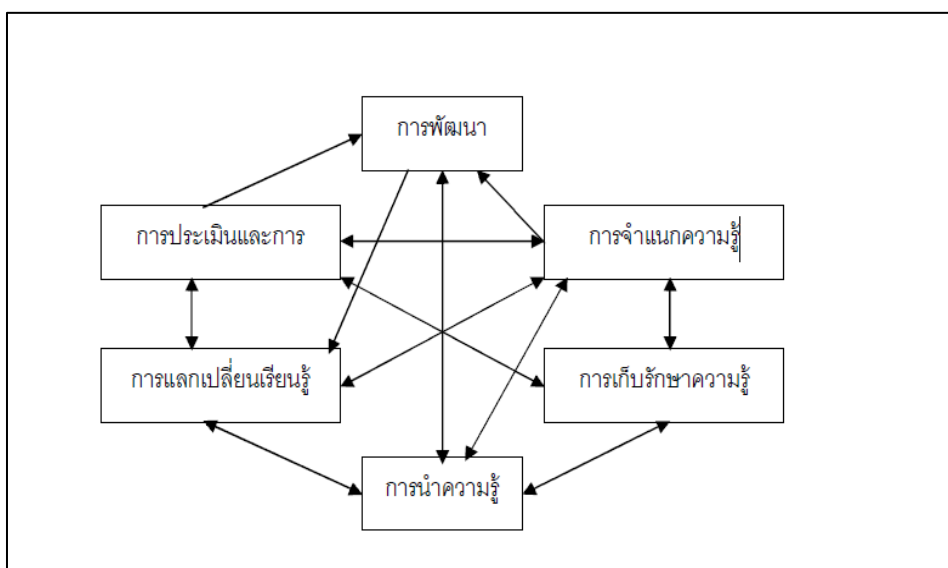
เกง และคณะ (ภริตี วัชรสินธุ์. 2553: 26; อ้างอิงจาก Geng et al. 2005) กล่าวถึงความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาว่าจำแนกได้เป็น 2 ประเภท คือ ความรู้เชิงวิชาการ (Scholarly knowledge) และความรู้เชิงปฏิบัติการ (Operational knowledge) ความรู้เชิงวิชาการเป็นความรู้ชัดแจ้ง (Explicit knowledge) ที่มีการถ่ายทอดผ่านกระบวนการสอน รายงานผลการวิจัย ผลงานวิชาการที่ตีพิมพ์ การสัมมนาวิชาการ ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร ตลอดจนกิจกรรมบริการวิชาการ ชุมชนความรู้ในมหาวิทยาลัยจะร่วมกันสร้าง “ความรู้ภูมิาน” (Meta-knowledge) เพื่อใช้ในการจัดการและเรียกใช้ความรู้เชิงวิชาการจากแหล่งความรู้ต่าง ๆ เช่น หอจดหมายเหตุ ห้องสมุด ห้องปฏิบัติการ หรือพิพิธภัณฑ์ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีทำให้เกิดการจัดการความรู้เชิงวิชาการและเข้าถึงความรู้ประเภทนี้ได้ง่ายและมากขึ้น ดังจะเห็นได้จากงานวิจัยบูรณาการ (Interdisciplinary research) การเรียนรู้แบบร่วมมือรวมพลัง (Collaboration learning) และงานที่มีการบูรณาการข้ามศาสตร์ (Cross-disciplinary task) ที่เพิ่มจำนวนมากขึ้นในมหาวิทยาลัย แนวโน้มเป็นความต้องการของสังคมทำให้มหาวิทยาลัยต้องมีการเปลี่ยนแปลงในด้านการสร้าง การจัดเก็บ การถ่ายโอนความรู้ ซึ่งเป็นประเด็นวิกฤตที่เกี่ยวข้องกับความสำเร็จของมหาวิทยาลัย

จอห์นสัน (ภริตี วัชรสินธุ์. 2553: 27; อ้างอิงจาก Johnson. 2000) ได้กล่าวว่า สถาบันอุดมศึกษามีโอกาสที่จะประยุกต์ใช้การจัดการความรู้เพื่อสนับสนุนพันธ

กิจขององค์กรในทุกด้าน โดยหากได้มีการดำเนินกระบวนการจัดการความรู้อย่างมีประสิทธิภาพย่อมจะก่อให้เกิดประสิทธิผลแก่องค์กร เช่น การเพิ่มขึ้นของขีดความสามารถในการตัดสินใจที่ถูกต้อง ลดค่าใช้จ่ายและเวลาในการดำเนินโครงการพัฒนาต่าง ๆ ตลอดจนมีการปรับปรุงการให้บริการทางวิชาการและงานบริการสนับสนุนการเรียนการสอนอื่น ๆ

เจนนิเฟอร์ ไรวเลย์ (ภริตี วัชรสินธุ์. 2553: 27; อ้างอิงจาก Jennifer Rowley. 2000) นักวิชาการด้านการจัดการและสังคมศาสตร์ชาวอังกฤษได้จำแนกประเภทของการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา ตามวัตถุประสงค์ของการจัดการความรู้ได้ 4 กลุ่ม คือ 1) การจัดการความรู้เพื่อสร้างและรักษาไว้ซึ่งแหล่งความรู้ (Knowledge repository) 2) การจัดการความรู้เพื่อปรับปรุงขีดความสามารถในการเข้าถึงความรู้ (Improving knowledge access) 3) การจัดการความรู้เพื่อสร้างสังคมความรู้ (Knowledge environment) และ 4) การจัดการความรู้เพื่อสร้างคุณค่าความรู้ (Valuing knowledge) สถาบันอุดมศึกษาในฐานะที่เป็นองค์กรฐานความรู้จึงจำเป็นต้องวางกลยุทธ์เพื่อผลักดันองค์กรไปสู่เป้าหมายทั้ง 4 ประการ เพื่อสนองตอบการพัฒนาในยุคเศรษฐกิจฐานความรู้และการสร้างโอกาสในการแข่งขันในระดับสากล

สำหรับกระบวนการของการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา นั้น บุญส่ง หาญพานิช (2546: 45) ได้ทำการศึกษา การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาไทย พบว่ามีความคล้ายคลึงกับกระบวนการจัดการความรู้ในองค์กรประเภทอื่นๆ โดยกระบวนการเรียนการสอนในสถาบันอุดมศึกษาได้ใช้กระบวนการจัดการความรู้ที่มีกระบวนการย่อย ๆ เชื่อมโยงกันจำแนกได้เป็นกระบวนการ คือ กระบวนการพัฒนาความรู้ การจำแนกความรู้ การเก็บรักษาความรู้ การประเมินและปรับปรุงความรู้ การแบ่งปันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และการนำความรู้ไปใช้ดังภาพประกอบ 6



ภาพประกอบ 6 กระบวนการจัดการความรู้

ที่มา : บุญส่ง หาญพานิช. (2546). การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาไทย. หน้า 45.

กระบวนการจัดการความรู้ที่มีอยู่แล้วในวิถีชีวิตแห่งการทำงานทั่วไป เพียงแต่นำมาจัดให้เป็นระบบชัดเจนขึ้น ทำให้มองเห็นจุดเด่นและจุดด้อยที่ต้องพัฒนา ว่าเราจะใช้กระบวนการจัดการความรู้ มาสร้างให้เป็นนิสัยแห่งการเรียนรู้ ที่บุคลากรต้องการเรียนรู้อยู่เสมอ และตลอดเวลา ในรูปแบบต่าง ๆ กัน ทั้งการอ่านหนังสือ การฟังคำบรรยาย การอภิปรายแสดงความคิดเห็น รวมทั้งการเขียนรายงานเผยแพร่ความรู้ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ถือว่าเป็นวิถีชีวิตการทำงานของบุคลากรในสถาบันอุดมศึกษา สถาบันแห่งคลังความรู้หรือการเรียนรู้จะถ่ายทอดต่อไปยังสังคมหรือพัฒนาสังคม และสังคมก็จะเป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ ซึ่งกระบวนการจัดการความรู้จะสามารถดำเนินการหรือสำเร็จได้นั้นจำเป็นต้องมีการวางแผนที่ดีเนื่องจากการวางแผนเป็นขั้นตอนแรกสุดของหน้าที่การจัดการ เป็นกระบวนการพื้นฐานในการกำหนดเป้าหมายและวิธีการเพื่อดำเนินการให้บรรลุเป้าหมาย ดังคำกล่าวที่ว่า “ความสำเร็จของงานมาจากการวางแผนที่ดี” หรือ “การวางแผนที่ดีเท่ากับทำงานสำเร็จไปแล้วครึ่งหนึ่ง” ดังนั้น การวางแผนจึงเป็นกระบวนการในการกำหนดเป้าหมายไว้ในอนาคต การใช้ทรัพยากรและการปฏิบัติงานที่จะให้บรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมายที่ตั้งไว้

เช่นเดียวกับผลการศึกษาของ กิริตี วัชรสินธุ์ (2553: 25-28)

ได้ทำการศึกษา การพัฒนารูปแบบการประเมินความสำเร็จของการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา: การประยุกต์ใช้เทคนิคแผนที่ผลลัพธ์และการวิเคราะห์เอสอีเอ็มแบบมีตัวแปรแฝง พบว่า สถาบันอุดมศึกษาของประเทศไทยได้เริ่มมีการนำแนวคิดการจัดการความรู้มาใช้อย่างจริงจังเมื่อ พ.ศ. 2547 อันเป็นผลจากพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี พ.ศ. 2546 (ราชกิจจานุเบกษา. 2546: ออนไลน์) มาตราที่ 11 ซึ่งกำหนดให้ส่วนราชการมีหน้าที่พัฒนาความรู้ในส่วนราชการ เพื่อให้มีลักษณะเป็นองค์กรเรียนรู้ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) จึงได้กำหนดประเด็นการประเมินผลการจัดการความรู้ โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของการประเมินในมิติด้านการพัฒนาองค์กร ซึ่งการจัดการความรู้เป็นแนวคิดด้านพัฒนาองค์กรทางธุรกิจได้ขยายตัวไปสู่องค์กรไม่หวังผลกำไรและสถานศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาอีกประเภทหนึ่งคือ ความรู้เชิงปฏิบัติการ (Operational knowledge) ได้แก่ความรู้ที่มาจากการปฏิบัติงานของมหาวิทยาลัย และความรู้ในสายงานบริหาร ความรู้ประเภทนี้เป็นความรู้ชัดแจ้งที่เผยแพร่อย่างกว้างขวางผ่านเครือข่ายการสื่อสารและคอมพิวเตอร์ การแลกเปลี่ยนความรู้ผ่านสายงานบริหารในองค์กร ตลอดจนการให้บริการนักศึกษาเมื่อองค์กรมีการเปลี่ยนแปลง เช่น การปรับโครงสร้างองค์กร การเปลี่ยนแปลงทีมงาน การทำงานข้ามหน่วยงาน สารสนเทศและความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวบุคคลรวมทั้งความรู้ในกระบวนการจะมีการถ่ายโอน แลกเปลี่ยน และเพิ่มจำนวนมากขึ้น การปฏิบัติงานของสถาบันอุดมศึกษาที่ดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง จะทำให้เกิดความรู้ชัดแจ้งในกระบวนการงาน (Explicit transaction knowledge) ซึ่งมหาวิทยาลัยสามารถนำไปใช้เพื่อปรับปรุงแนวทางปฏิบัติงานได้

สรุปว่า กระบวนการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาเป็นไปตามบริบทของแต่ละสถาบันเพื่อจัดการความรู้ที่อยู่ในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) และความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit knowledge) ซึ่งมีอยู่อย่างมหาศาล โดยกำหนดความรู้ที่ต้องการ แสวงหาและสร้างความรู้ที่สำคัญจำเป็นต่อการบรรลุพันธกิจส่งเสริมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน รวบรวมจัดเก็บความรู้เป็นหมวดหมู่สามารถเข้าถึงได้ง่าย และนำไปใช้ประโยชน์ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ใหม่อย่างต่อเนื่อง

2. แนวคิดเกี่ยวกับความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษา

จากการศึกษาพบว่า มีนักวิชาการหรือผู้ทรงคุณวุฒิทำการศึกษารวบรวม ความหมายของความเป็นเลิศ ความเป็นเลิศของสถานศึกษา มาตรฐานการอุดมศึกษา มาตรฐานสถาบันอุดมศึกษา และตัวแบบขององค์การแห่งความเป็นเลิศ ดังนี้

2.1 ความหมายของความเป็นเลิศ

จากการศึกษาความหมายของความเป็นเลิศ มีนักวิชาการได้ให้ความหมายไว้ ดังนี้

การ์เดนเนอร์ (สุภัทร บุญส่ง. 2557: 16; อ้างอิงจาก Gardner. 1961) กล่าวว่า ความเป็นเลิศ (Excellence) มีความหมายเดียวกับคำว่า คุณภาพ (Quality) หมายถึงคุณลักษณะที่มีมาตรฐานสูง และตั้งใจจะให้เกิดผลสัมฤทธิ์ไม่ต่ำกว่ามาตรฐานนั้น

เว็บสเตอร์ (กัลยาณี พรหมทอง. 2556: 71; อ้างอิงจาก Webster. 1981) ให้ความหมายของคำว่า ความเป็นเลิศไว้ 3 แนว คือ แนวแรกหมายถึง ความเป็นเลิศในด้านคุณภาพ มีระดับความเด่นชัด แนวที่สอง หมายถึงคุณภาพที่เป็นเลิศหรือมีคุณค่า และแนวที่สาม หมายถึงความเด่นชัดหรือคุณภาพที่มีคุณค่า การแสดงออกถึงระดับคุณภาพที่สูง หรือสูงที่สุด

จาโคบี อัสทิน และอญาลา (สุภัทร บุญส่ง. 2557: 16; อ้างอิงจาก Jacobi, Astin and Ayala. 1987) อธิบายว่า คำว่า “ความเป็นเลิศ” และ “คุณภาพ” มักจะใช้แทนกันได้ และเป็นคำที่นิยมใช้กันมากในด้านการศึกษาในปัจจุบัน แต่ส่วนมากจะขอบพุดกันถึงความเป็นเลิศมากกว่า

อัสทิน (สุภัทร บุญส่ง. 2557: 17; อ้างอิงจาก Astin. 1993) ให้ความหมายของสถาบันที่มีความเป็นเลิศที่สุดว่าเป็นสถาบันที่ทรงคุณค่าในด้านของความรู้ของนิสิตและนักศึกษา การพัฒนาบุคลากรและอาจารย์ ความสามารถทางการสอน และการผลิตผลงานทางวิชาการ

บอมการ์ด (สุภัทร บุญส่ง. 2557: 17; อ้างอิงจาก Baumgart. 1987) อธิบายว่าการมองความเป็นเลิศหรือคุณภาพของสถาบันอุดมศึกษานั้นจะแตกต่างกันไป นักเศรษฐศาสตร์ นักสังคมวิทยา และนักการศึกษา จะอธิบายความหมายของความเป็นเลิศหรือคุณภาพต่างกัน กล่าวคือ ทางด้านเศรษฐศาสตร์จะมองคุณภาพในเชิงความสัมพันธ์ของปัจจัยนำเข้า (Input) และผลผลิต (Output) โดยดูว่าผลผลิตนั้นอยู่ในความต้องการของตลาดแรงงานมากน้อยเพียงใด คำนึงกับการลงทุนการผลิตหรือไม่ การมีคุณภาพต่ำจึงหมายถึง ความไม่สมดุลกันระหว่างอุปสงค์และอุปทาน

ทางด้านสังคมวิทยา จะมองว่าอุดมศึกษาได้ตอบสนองหรือทดแทนให้กับสังคมมากน้อยเพียงใด มีผลทำให้สังคมเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นอย่างไร ทำให้ประเทศมีการพัฒนาทางด้านสังคมและเทคโนโลยีหรือไม่ ถ้ามองในลักษณะรูปธรรมคือ สถาบันอุดมศึกษาได้มี

ส่วนในการบริการวิชาการแก่สังคมมากนักน้อยเพียงใด มีงานวิจัยที่ช่วยเหลือพัฒนาสังคมและเทคโนโลยีอย่างไร หรือสนับสนุนด้านการศึกษาต่อเนื่องมากนักน้อยเพียงใด เป็นต้น แต่ถ้ามองในลักษณะนามธรรมก็คือชื่อเสียงของสถาบันที่ได้จากการวิจัยและการบริการวิชาการแก่ชุมชน

ทางด้านการศึกษา นักการศึกษาจะมองคุณภาพของสถาบันอุดมศึกษาในลักษณะประสิทธิผลและประสิทธิภาพของการเรียนการสอน ความสามารถของบัณฑิตในการแก้ปัญหา และคิดวิเคราะห์วิจารณ์ ดังนั้น สิ่งสำคัญที่สุดคือ การปรับปรุงพัฒนาการเรียนการสอน

คอนราด และแบล็คเบิร์น (สุภัทร บุญส่ง. 2557: 18; อ้างอิงจาก Conrad and Blackburn. 1985) อธิบายว่า ความหมายของคุณภาพอาจอธิบายในเชิงเปรียบเทียบกับมโนทัศน์อื่นที่ใช้ในการประเมินโครงการ กล่าวคือ

1. ภาวะความรับผิดชอบ (Accountability) ซึ่งหมายถึง การดำเนินงานในโครงการโดยสามารถบรรลุผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย ตามเกณฑ์มาตรฐานขั้นต่ำที่ระบุไว้ แต่คุณภาพจะหมายถึง การบรรลุเป้าหมายสมบูรณ์ ดังนั้น ความหมายของคุณภาพจึงหมายถึงความรวมถึงภาวะรับผิดชอบด้วย

2. ประสิทธิภาพ (Efficiency) มีจุดเน้นทางเศรษฐศาสตร์ คือ เป็นทางเลือกที่ได้ปฏิบัติบรรลุผลตามเป้าหมาย โดยการลงทุนต่ำและใช้เวลาน้อยแต่คุณภาพมีความหมายกว้างกว่าประสิทธิภาพถึงแม้แต่ความประหยัด หรือการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าที่สุดจะเป็นสิ่งสำคัญ และเป็นสิ่งที่ก่อให้เกิดคุณภาพ แต่เมื่อเรียงลำดับความสำคัญ คุณภาพจะมีความสำคัญและครอบคลุมมากกว่าประสิทธิภาพ

3. ประสิทธิภาพ (Effective) หมายถึง การบรรลุผลตามเป้าหมายที่วางไว้โดยเน้นที่ผลผลิต (Outcome) ว่าเกิดผลสัมฤทธิ์ได้ดีเพียงใด คุณภาพไม่เพียงพิจารณาที่ผลเพียงอย่างเดียว แต่จะพิจารณาในส่วนของการกระบวนการด้วย ดังนั้น คุณภาพจะกินความกว้างกว่าประสิทธิภาพและครอบคลุมประสิทธิภาพด้วย

4. ความเป็นเลิศ (Excellence) ความเป็นเลิศและคุณภาพนั้นมีความหมายคล้ายกันใช้แทนกันได้ โดยทั้งสองคำไม่เพียงแต่คำนึงถึงผลสำเร็จอันน่าชื่นชม แต่คำนึงถึงคุณลักษณะซึ่งทำให้เกิดผลสำเร็จด้วย ทั้งคุณภาพและความเป็นเลิศต่างหมายถึงคุณลักษณะที่มีมาตรฐานสูง และตั้งใจจะให้เกิดผลสัมฤทธิ์ไม่ต่ำกว่ามาตรฐานนั้น

อุทัย บุญประเสริฐ (2529: 132-142) อธิบายว่า ความเป็นเลิศทางวิชาการหมายถึง ความสมบูรณ์ที่สุดทางวิชาการในสาขานั้น ในคณะวิชาประเภทนั้น ในวงการวิชาการหรือวิชาชีพชั้นสูงเฉพาะสาขานั้น ความสมบูรณ์จะต้องเริ่มพิจารณาจากหน่วยงานวิชาการในส่วน

ของตนเองก่อน ต่อจากนั้นจึงก้าวไปสู่การพิจารณาเปรียบเทียบลักษณะที่แสดงความสมบูรณ์สูงสุดในกลุ่มวิชาการ หรือวิชาชีพชั้นสูงในสาขาวิชาเดียวกัน และต่อไปสู่การเป็นสุดยอดในระดับภาค ระดับประเทศ ระดับกลุ่มประเทศ ระดับภาคพื้น และระดับโลก ความสมบูรณ์สุดยอดทางวิชาการระดับโลก หมายถึง ความเป็นสุดยอดหรือความเป็นเลิศทางวิชาการในสาขาวิชานั้น ๆ ในวงการอุดมศึกษาของโลก โดยปกติวงการวิชาการหรือวิชาชีพชั้นสูง (Profession) จะมีมาตรฐานอันหนึ่งซึ่งประกอบด้วยเกณฑ์ต่าง ๆ ที่วางไว้และบอกให้ทราบว่า บุคคลในวงการของเขาจะต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญขั้นต่ำสุดแค่ไหนเพียงใดจึงจะยอมรับว่ามีมาตรฐานให้เข้าสู่วงการวิชาชีพชั้นสูงนั้นได้ การที่จะยอมรับเข้าสู่การปฏิบัติในวงการวิชาชีพชั้นสูงนั้นได้จะต้องมีคุณสมบัติอย่างน้อยที่สุดไม่ต่ำกว่าขั้นต่ำสุด ซึ่งระบุไว้ในมาตรฐานวิชาชีพนั้น ๆ ดังนั้น มาตรฐานจึงเป็นเรื่องของคุณสมบัติขั้นต่ำสุดที่วงการวิชาการหรือวิชาชีพชั้นสูงสาขานั้นรับรองว่าใช้ได้ พอไปกันได้ ถ้ามาตรฐานยิ่งสูงแสดงว่าคุณภาพสูง เมื่อใดก็ตามที่บรรลุระดับมาตรฐานอย่างแท้จริงแล้วจึงกล่าวได้ว่าเป็นเรื่อง “เด่น” เรื่อง “เป็นเยี่ยม” และเรื่อง “ความเป็นเลิศ”

ความเป็นเลิศทางวิชาการเมื่อนำมาใช้กับสถาบันอุดมศึกษา หมายถึง “การเป็นขุมแหล่งความรู้และวิทยาการ” ค่าความเป็นเลิศทางวิชาการจะเป็นค่าในเชิงสัมพัทธ์ (Relative Value) ซึ่งบอกไม่ชัดเจนตายตัวว่าจะต้องเป็นคะแนนเท่าใดจึงจะเป็นค่าที่แสดงความสุดยอด แต่เป็นค่าของความนิยมยกย่อง ซึ่งเป็นความนิยมของบุคคลในวงวิชาการหรือวิชาชีพชั้นสูงในสาขาวิชานั้น ๆ โดยเฉพาะการยอมรับและยกย่อง ดังนั้น จะต้องยอมรับกันว่าผู้เชี่ยวชาญ ผู้รู้ในแต่ละสาขาวิชาเฉพาะเท่านั้น จึงจะแสดงให้เห็นสังคมหรือวงวิชาการของเขาทราบได้อย่างแน่ชัด ถูกต้องแม่นยำว่าในบรรดาหน่วยงานหรือวงวิชาการในสาขาวิชาของเขานั้นแห่งใดที่สุด

จากความหมายข้างต้น จะเห็นได้ว่า “ความเป็นเลิศ” “คุณภาพ” ถูกนำมาใช้กับสถาบันอุดมศึกษาแล้วจะหมายถึง “การมีคุณภาพและมาตรฐาน” หรือ “ความเป็นเลิศทางด้านวิชาการ” ดังนั้น ความเป็นเลิศจึงหมายถึง คุณภาพ มาตรฐานวิชาการและวิชาชีพชั้นสูงจนเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

สรุปว่า จากความหมายข้างต้น จะเห็นได้ว่า “ความเป็นเลิศ” “คุณภาพ” ถูกนำมาใช้กับสถาบันอุดมศึกษาแล้วจะหมายถึง “การมีคุณภาพและมาตรฐาน” หรือ “ความเป็นเลิศทางด้านวิชาการ” ดังนั้น ความเป็นเลิศจึงหมายถึง คุณภาพ มาตรฐานวิชาการและวิชาชีพชั้นสูงจนเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

2.2 ความเป็นเลิศของสถานศึกษา

จากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับความเป็นเลิศด้านการศึกษาของสถานศึกษา ได้มีนักวิชาการหรือนักการศึกษาได้ให้ความหมายไว้ ดังนี้

บอสเกอร์ ครีมเทอร์ และสแตรงกีฟิลด์ (กัลยาณี พรหมทอง. 2556: 72; อ้างอิงจาก Bosker, Creemer and Stringfield. 1999) กล่าวว่า ระบบการศึกษาที่ดีเลิศไม่ได้เป็นเพียงมาตรฐานของระดับความสำเร็จโดยเฉลี่ย หรือผลลัพธ์ของระดับคะแนนที่สูงของนักศึกษา แต่ยังรวมถึงการทำให้ช่องว่างระหว่างนักศึกษาที่มีสิทธิพิเศษกับนักศึกษาที่ไม่มีสิทธิพิเศษหมดไป วัตถุประสงค์ของความเป็นเลิศของสถานศึกษาคือ การเพิ่มของประสิทธิภาพของระบบการศึกษา

ฮีดลีย์ เคียสเวลล์ และมิลเลแกน (กัลยาณี พรหมทอง. 2556: 72; อ้างอิงจาก Hedley Caidwell and Millikan. 1989) กล่าวว่า ความเป็นเลิศของสถานศึกษาเมื่อนำแนวคิดด้านการตลาดมาประยุกต์ใช้ จะเป็นแนวคิดเกี่ยวกับการให้บริการผู้เรียน การเพิ่มขึ้นของผลผลิต การจัดการทรัพยากร การบริหารงานงบประมาณ รูปแบบการบริหารเป้าหมายที่สำคัญและความรับผิดชอบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

สถาบันมาตรฐานและเทคโนโลยีแห่งชาติอเมริกา (National Institute of Standards and Technology: NIST) (กัลยาณี พรหมทอง. 2556: 72; อ้างอิงจาก Baldrige Quality Program. 2001) กล่าวว่า สถานศึกษาที่เป็นเลิศด้านการศึกษามีหมายถึง สถานศึกษาที่ใช้กระบวนการผสมผสานในการดำเนินงาน โดยมีจุดมุ่งหมาย เพื่อส่งมอบคุณค่าที่ได้รับการปรับปรุงอยู่เสมอให้แก่นักศึกษา ปรับปรุงประสิทธิภาพและความสามารถของทั้งสถานศึกษา และการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างสถานศึกษาและบุคคล

สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2547: 60) กล่าวว่า องค์การที่เป็นเลิศตามความหมายของรางวัลคุณภาพแห่งชาติ MBAQA หมายถึง องค์การที่มีผลการดำเนินงานที่เป็นเลิศ (Performance Excellence) หมายถึง แนวทางการจัดการอย่างบูรณาการ ซึ่งทำให้เกิดการเพิ่มคุณค่าให้กับผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง นำไปสู่ความสำเร็จทางธุรกิจ การปรับปรุงประสิทธิภาพและความสามารถขององค์กร และการเรียนรู้ร่วมกันขององค์กรของแต่ละบุคคล

จากแนวคิดดังกล่าวข้างต้น สรุปประเด็นสำคัญของความหมายความเป็นเลิศของสถานศึกษา หมายถึง สถานะ ลักษณะ หรือสภาพที่ดีเยี่ยมในการจัดการศึกษาทั้งด้านผลผลิต การจัดการทรัพยากร การบริหารงบประมาณ รูปแบบการบริหาร ความรับผิดชอบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยกระบวนการผสมผสานและการเรียนรู้ร่วมกัน ทำให้เกิดคุณค่าเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องให้กับผู้เรียน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ซึ่งสามารถนำไปสู่คุณภาพของการศึกษา และประสิทธิผล

ของสถานศึกษาที่มีคุณค่าควรแก่การยกย่อง อันนำไปสู่สถานะของสถานศึกษาที่พร้อมเข้าสู่สภาวะการณั้แข่งขัน

2.3 มาตรฐานการอุดมศึกษา

ตามที่คณะกรรมการการอุดมศึกษาเห็นสมควรปรับปรุงมาตรฐานการอุดมศึกษาให้สอดคล้องตามมาตรฐานการศึกษาของชาติ เพื่อใช้เป็นกลไกระดับกระทรวง ระดับคณะกรรมการการอุดมศึกษาและระดับหน่วยงาน ในการส่งเสริมการประกันคุณภาพการศึกษาให้เป็นไปตามหลักการข้างต้นโดยมีการกำกับติดตาม ตรวจสอบ ประเมินและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มาตรฐานการอุดมศึกษาจะครอบคลุมด้านผลลัพธ์ผู้เรียน การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการแก่สังคม ศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย และการบริหารจัดการ ตามศักยภาพและอัตลักษณ์ของประเภทสถาบัน โดยเน้นความรับผิดชอบต่อสังคมและสามารถตรวจสอบได้ ทั้งนี้ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายสำคัญ คือ การจัดการศึกษาเพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษามีคุณลักษณะของคนไทยที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ และเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศไทยสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ดังนี้ (สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. 2561: ออนไลน์)

2.3.1 มาตรฐานสถาบันอุดมศึกษา ประกอบด้วย มาตรฐาน 5 ด้าน ดังนี้

1) มาตรฐานที่ 1 ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน ได้แก่

1.1) เป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถ และความรอบรู้ด้านต่าง ๆ ในการสร้างสัมมาอาชีพความมั่นคงและคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต

โดยเป็นผู้มีคุณธรรม ความเพียร มุ่งมั่น มานะ บากบั่น และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.2) เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม มีทักษะศตวรรษที่ 21 มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ เพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาสังคม มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก สามารถสร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้กับตนเอง ชุมชนสังคม และประเทศ

1.3) เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ยึดมั่นในความถูกต้องรู้คุณค่าและรักษาความเป็นไทย ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนาและเสริมสร้างสันติสุขอย่างยั่งยืนทั้งในระดับครอบครัว ชุมชน สังคม และประชาคมโลก

2) มาตรฐานที่ 2 ด้านการวิจัยและนวัตกรรม

สถาบันอุดมศึกษามีผลงานวิจัยที่เป็นการสร้างและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ใหม่ สร้างสรรค์นวัตกรรมหรือทรัพย์สินทางปัญญา ที่เชื่อมโยงกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม ศิลปวัฒนธรรมหรือสิ่งแวดล้อม ตามศักยภาพและอัตลักษณ์ของประเภทสถาบัน มีเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษา องค์กรภาครัฐและเอกชนทั้งในและต่างประเทศ ผลงานวิจัยและนวัตกรรมตอบสนองของยุทธศาสตร์ชาติ ความต้องการจำเป็นของสังคม ชุมชน ภาครัฐและเอกชน และประเทศ ผลลัพธ์ของการวิจัยและนวัตกรรมมีผลกระทบสูงต่อการพัฒนาผู้เรียน การสร้างคุณภาพชีวิต หรือการสร้างโอกาสมูลค่าเพิ่ม และขีดความสามารถของประเทศในการแข่งขันระดับนานาชาติ

3) มาตรฐานที่ 3 ด้านการบริการวิชาการ

สถาบันอุดมศึกษาให้บริการวิชาการเหมาะสม สอดคล้องกับบริบทและตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น ชุมชน และสังคม ตามระดับความเชี่ยวชาญและอัตลักษณ์ของประเภทสถาบัน โดยมีการบริหารจัดการที่ประสานความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษา ภาครัฐและภาคเอกชน ทั้งในและต่างประเทศ และมีความโปร่งใส ชัดเจน และตรวจสอบได้ ผลลัพธ์ของการบริการวิชาการนำไปสู่การเสริมสร้างความเข้มแข็งและความยั่งยืนของผู้เรียน ครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ

4) มาตรฐานที่ 4 ด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย

สถาบันอุดมศึกษามีการจัดการเรียนรู้ การวิจัย หรือการบริการวิชาการซึ่งนำไปสู่การสืบสานการสร้างความรู้ ความเข้าใจในศิลปวัฒนธรรม การปรับและประยุกต์ใช้ศิลปวัฒนธรรมทั้งของไทยและต่างประเทศอย่างเหมาะสม ตามศักยภาพและอัตลักษณ์ของประเภทสถาบัน ผลลัพธ์ของการจัดการด้านศิลปวัฒนธรรมทำให้เกิดความภาคภูมิใจในความเป็นไทย หรือการสร้างโอกาสและมูลค่าเพิ่มให้กับผู้เรียน ชุมชน สังคม และประเทศชาติ

5) มาตรฐานที่ 5 ด้านการบริหารจัดการ

5.1) สถาบันอุดมศึกษามีหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้ที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนแบบบูรณาการเพื่อให้มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ตอบสนองยุทธศาสตร์ชาติและความต้องการที่หลากหลายของประเทศ ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน สังคม สถานประกอบการ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

5.2) สถาบันอุดมศึกษามีการบริหารงานตามพันธกิจและวิสัยทัศน์ของสถาบันอุดมศึกษาตลอดจนมีการบริหารจัดการบุคลากรและทรัพยากรการเรียนรู้เป็นไปตามหลัก

ธรรมาภิบาล คำนึงถึงความหลากหลายและความเป็นอิสระทางวิชาการ มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ยึดหยุ่นคล่องตัวโปร่งใสและตรวจสอบได้

5.3) สถาบันอุดมศึกษามีระบบประกันคุณภาพ มีการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินและพัฒนาการจัดการศึกษาระดับหลักสูตร คณะ และสถาบันที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล มีการกำกับให้การจัดการศึกษาและการดำเนินงานตามพันธกิจเป็นไปตามกฎกระทรวงการประกันคุณภาพการศึกษาอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมาตรฐานอื่น ๆ ที่กระทรวงศึกษาธิการกำหนด

สรุป มาตรฐานการอุดมศึกษาครอบคลุมด้านผลลัพธ์ผู้เรียน การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการแก่สังคม ศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย และการบริหารจัดการตามศักยภาพและอัตลักษณ์ของประเภทสถาบัน โดยเน้นความรับผิดชอบต่อสังคมและสามารถตรวจสอบได้ ประกอบด้วย มาตรฐาน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านผลลัพธ์ผู้เรียน ด้านการวิจัยและนวัตกรรม ด้านการบริการวิชาการ ด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย และด้านการบริหารจัดการ

2.4 แนวทางการนำมาตรฐานการอุดมศึกษาสู่การปฏิบัติ

ตามที่ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (2561: ออนไลน์) ได้มีการกำหนดแนวทางการนำมาตรฐานการอุดมศึกษาสู่การปฏิบัติ พ.ศ. 2561 ดังนี้

1) แนวทางการนำมาตรฐานด้านผลลัพธ์ผู้เรียนสู่การปฏิบัติให้เกิดผล

1.1) สถาบันอุดมศึกษาพึงกำหนดนโยบายและทิศทางการผลิตบัณฑิต/การพัฒนาผู้เรียน ให้ตอบสนองยุทธศาสตร์ชาติ ความต้องการจำเป็นของสังคม ชุมชน ภาครัฐ ภาคเอกชน และประเทศ ตามระดับความเชี่ยวชาญและอัตลักษณ์ของประเภทสถาบัน และตามความได้เปรียบเชิงทรัพยากรและเชิงพื้นที่ของสถาบัน

1.2) สถาบันอุดมศึกษาพึงกำหนดนโยบายการจัดบริการหลักสูตรด้วยรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งแบบให้ปริญญากับแบบไม่ให้ปริญญา เพื่อส่งเสริมโอกาสการเรียนรู้และการศึกษาตลอดชีวิตของคนไทยหรือ ผู้สนใจเรียนรู้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ มีหลักสูตรตามมาตรฐานวิชาชีพ หรือหลักสูตรระยะสั้นที่มีเนื้อหา สาระเหมาะสมกับการศึกษาระดับอุดมศึกษาแบบบูรณาการซึ่งตอบสนองความต้องการของผู้เรียน และนำไป ประยุกต์ใช้ในสภาพบริบทจริงได้

1.3) สถาบันอุดมศึกษาพึงสนับสนุนการจัดทำหลักสูตรแบบบูรณาการศาสตร์ทั้งระดับ ปริญญาบัณฑิตหรือระดับบัณฑิตศึกษาในแต่ละคณะ/สถาบัน มีการออกแบบหลักสูตรหรือรายวิชาที่ปรับ ให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้เรียน มีหลักสูตรหรือรายวิชาที่เป็น

ความร่วมมือกับสถานประกอบการ/ หน่วยงานผู้ใช้บัณฑิตมีรายวิชาที่เชื่อมโยงสาระความรู้ที่เป็น วิชาการก้าวหน้าและเชื่อมโยงกับการนำไปใช้ได้ ในชีวิตจริงทุกหลักสูตรต้องมีการกำหนด ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ครอบคลุมทั้ง 3 ด้าน ตามวิสัยทัศน์และจุดเน้นของ หลักสูตร ได้แก่ การเป็น บุคคลที่มีความรู้ความสามารถ ผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม และพลเมืองที่เข้มแข็ง ซึ่งกำหนดใน มาตรฐานการอุดมศึกษา

1.4) สถาบันอุดมศึกษาพึงส่งเสริมการจัดการศึกษาและการจัดการเรียนรู้ แบบยืดหยุ่นและเหมาะสมกับการเรียนรู้ในยุคดิจิทัล โดยให้อิสระกับหลักสูตรในการดำเนินการ ทั้งนี้ ให้มีการกำกับติดตามให้ได้คุณภาพทั้งหลักสูตรแบบให้ปริญญาและไม่ให้ปริญญา สำหรับ หลักสูตรแบบให้ปริญญาต้องมีการกำกับติดตามให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตร ระดับอุดมศึกษา กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมาตรฐานวิชาชีพ

1.5) สถาบันอุดมศึกษากำกับดูแลให้มีการประกันคุณภาพการศึกษาทุกระดับที่เกี่ยวข้อง ทั้งการประกันคุณภาพและการพัฒนาคณาจารย์ให้มีคุณภาพทั้งด้านความรู้ ความสามารถในเนื้อหาวิชา ที่รับผิดชอบ สามารถก้าวทันวิทยาการสมัยใหม่ มีความสามารถในการจัดการเรียนรู้ การวิจัยและพัฒนาศาสตร์ ในสาขาวิชาที่รับผิดชอบ รวมทั้ง การส่งเสริมและ พัฒนาคณาจารย์ให้ร่วมกันสร้างสรรค์นวัตกรรมการเรียนรู้ ที่แก้ปัญหา/ส่งเสริมการเรียนรู้ของ ผู้เรียน และสนับสนุนสิ่งอำนวยความสะดวกที่เอื้อต่อการเรียนรู้ในยุคดิจิทัล

1.6) สถาบันอุดมศึกษากำกับดูแลให้ทุกหลักสูตรมีการติดตามและ ประเมินผลลัพธ์ การเรียนรู้ของผู้เรียนที่กำหนดในแต่ละหลักสูตรระหว่างการศึกษาระหว่างเวลา ที่เหมาะสมและรายงานการดำเนินการที่เป็นไปตามผลลัพธ์ผู้เรียนทั้ง 3 ด้าน สำหรับผู้เรียนที่อยู่ใน ระบบการศึกษาแบบให้ปริญญา

2) แนวทางการนำมาตรฐานด้านการวิจัยและนวัตกรรมสู่การปฏิบัติให้เกิดผล

2.1) สถาบันอุดมศึกษาพึงกำหนดนโยบายและทิศทางการวิจัยที่สอดคล้อง กับยุทธศาสตร์ชาติ และเชื่อมโยงกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม ศิลปวัฒนธรรม หรือสิ่งแวดล้อม ตาม จุดเน้นและอัตลักษณ์ของประเภทของสถาบัน และตามความได้เปรียบเชิงทรัพยากรและเชิงพื้นที่ ของสถาบัน

2.2) สถาบันอุดมศึกษาพึงส่งเสริมให้เกิดการสร้างงานวิจัย นวัตกรรมทาง เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมทางสังคม ตลอดจนนวัตกรรมการศึกษาที่ตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ชาติ ความต้องการจำเป็นของสังคม ชุมชน ภาครัฐ ภาคเอกชนและของประเทศ โดยยึดแผน ยุทธศาสตร์ชาติเป็นหลัก

2.3) สถาบันอุดมศึกษาพึงพัฒนาศักยภาพของคณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาให้มี ความสามารถในการสร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรม รวมทั้งสนับสนุนและส่งเสริม การจัดหาแหล่งทุนวิจัย การจัดสรรงบประมาณ และทรัพยากรให้เพียงพอในการสร้างผลงานวิจัย และนวัตกรรม ตลอดจนบูรณาการทรัพยากรเพื่อทำให้งานวิจัยบรรลุเป้าหมายตามความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบในด้านทรัพยากรและในเชิงพื้นที่

2.4) สถาบันอุดมศึกษาพึงสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการวิจัยและ นวัตกรรมทางเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมทางสังคม กับสถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ ตลอดจนองค์กร ภาครัฐและภาคเอกชนทั้งในและต่างประเทศ โดยผ่านการวิจัย การผลิตบัณฑิต และกิจกรรม ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกาวิจัย เพื่อการสร้างสรรค งานวิจัยและนวัตกรรมร่วมกัน

2.5) สถาบันอุดมศึกษาพึงส่งเสริมการบูรณาการการวิจัยกับการเรียนการ สอน เพื่อเสริมสร้างสมรรถนะการวิจัยแก่ผู้เรียนที่นำไปสู่การร่วมสร้างสรรคงานวิจัยและนวัตกรรม ให้กับประเทศและในโลกอนาคต

2.6) สถาบันอุดมศึกษาพึงจัดให้มีหน่วยงานและระบบบริหารจัดการงานวิจัย นวัตกรรมและทรัพย์สินทางปัญญา ในสถาบันอุดมศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้เกิด ประโยชน์สูงสุดต่อนักวิจัยและสถาบันและสามารถนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการละ การพัฒนาความเข้มแข็งให้กับชุมชน สังคม ซึ่งนำไปสู่การเสริมสร้างสมรรถนะในการแข่งขันให้กับ ประเทศ

2.7) สถาบันอุดมศึกษากำกับดูแลให้มีการประกันคุณภาพการวิจัยและ นวัตกรรมทุกที่เกี่ยวข้องของสถาบัน และการประเมินผลกระทบของผลงานวิจัยและนวัตกรรมของ สถาบันอุดมศึกษาที่มีต่อการพัฒนาผู้เรียน การสร้างคุณภาพชีวิต การสร้างโอกาสตลอดจนการ สร้างมูลค่าเพิ่ม และการเพิ่มขีดความสามารถของประเทศในการแข่งขันระดับนานาชาติ

3) แนวทางการนำมาตรฐานด้านการบริการวิชาการสู่การปฏิบัติให้เกิดผล

3.1) สถาบันอุดมศึกษาพึงกำหนดนโยบายและทิศทางการบริการวิชาการ เพื่อให้เกิดประโยชน์กับชุมชน สังคม และประเทศ ตามจุดเน้นและอัตลักษณ์ของประเภทของ สถาบันและตามความ ได้เปรียบเชิงทรัพยากรและเชิงพื้นที่ของสถาบัน ทั้งนี้ ควรให้ความสำคัญ กับการบริการวิชาการที่ครอบคลุม ทั้งการบริการวิชาการแบบมีรายได้ แบบให้เปล่า หรือแบบไม่หวังผลกำไร มีผลงานบริการวิชาการที่สามารถ สร้างคุณค่าที่พิจารณาจากรายได้ และ/หรือ สามารถสร้างคุณค่าที่ไม่เน้นรายได้

3.2) สถาบันอุดมศึกษาพึงกำกับดูแลกระบวนการให้บริการวิชาการที่มีความโปร่งใส และ ตรวจสอบได้ โดยมุ่งเน้นผลลัพธ์ที่ตอบสนองและสร้างประโยชน์แก่ชุมชน ท้องถิ่น และสังคม ตามความเชี่ยวชาญ และอัตลักษณ์ของสถาบัน

3.3) สถาบันอุดมศึกษาพึงประสานความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษา องค์การภาครัฐ และภาคเอกชน ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและความเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีขึ้นทางด้านใดด้านหนึ่งหรือหลายด้านเกี่ยวกับท้องถิ่น ชุมชน วิถีชีวิต ศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม อาชีพ เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง คุณภาพชีวิตหรือสุขภาพที่ดี โดยมีการติดตามความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

3.4) สถาบันอุดมศึกษาพึงส่งเสริมการบริหารหรือการจัดทำหลักสูตรที่บูรณาการการเรียน การสอน การวิจัย และการบริการวิชาการเพื่อให้ผู้เรียนมีประสบการณ์ในการเรียนรู้ที่ตอบสนองความต้องการของสังคม และเรียนรู้เพื่อรับใช้สังคม รวมทั้ง การส่งเสริมการเผยแพร่การบริการวิชาการในรูปแบบต่างๆ เช่น ศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบ

3.5) สถาบันอุดมศึกษากำกับดูแลให้มีการประกันคุณภาพการบริการวิชาการและมีการกำกับติดตามผลการให้บริการวิชาการอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

4) แนวทางการนำมาตราฐานด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทยสู่การปฏิบัติให้เกิดผล

4.1) สถาบันอุดมศึกษาพึงกำหนดนโยบายและทิศทางการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และความเป็นไทย เพื่อการธำรงรักษา สืบสาน ศิลปวัฒนธรรมไทย หรือการพัฒนาต่อยอดและสร้างคุณค่าใหม่ตามจุดเน้นและอัตลักษณ์ของสถาบัน

4.2) สถาบันอุดมศึกษาพึงส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรหรือรายวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยบูรณาการ สาระความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ สร้างความตื่นตัว ความภูมิใจในความเป็นไทย ความเข้าใจ ในจุดร่วมบนความแตกต่างของวัฒนธรรมที่หลากหลาย ทั้งของไทยและต่างประเทศอย่างสร้างสรรค์

4.3) สถาบันอุดมศึกษาพึงส่งเสริมการจัดระบบการเรียนรู้ที่เอื้อต่อการเสริมสร้างศักยภาพด้านศิลปวัฒนธรรมของผู้เรียน โดยออกแบบกระบวนการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นการใช้ฐานความรู้ และระบบความคิด ในลักษณะสหวิทยาการ อาทิ ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ผสมผสานกับทักษะทางศิลปะ ระบบการเรียนรู้เชิงบูรณาการ การหล่อหลอมทักษะการเรียนรู้ และความคิดสร้างสรรค์ที่ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ในวิชาชีพและเป็นทักษะชีวิตต่อไป

4.4) สถาบันอุดมศึกษาพึงส่งเสริมการจัดบริการทางวิชาการ โครงการหรือกิจกรรมที่เป็น การสืบสาน ถ่ายทอดประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรมของประเทศไทยตามอัตลักษณ์ของชุมชน ท้องถิ่น เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้รับการพัฒนาทั้งด้านความรู้และการประพฤติตนให้เหมาะสม เกิดสุนทรีย์ทางศิลปวัฒนธรรม ความรักและภูมิใจในความเป็นไทย

4.5) สถาบันอุดมศึกษาพึงมีฐานข้อมูลหรือการบริการ หรือแหล่งการเรียนรู้ทางด้าน ศิลปวัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ เพื่อให้บุคคลทั่วไปมาใช้บริการได้ และเป็นฐานรากที่เข้มแข็งในสังคม ท่ามกลางวัฒนธรรมที่หลากหลาย สร้างจุดยืนทางวัฒนธรรมให้กับประเทศ

4.6) สถาบันอุดมศึกษาพึงสนับสนุนให้มีงานวิจัย พัฒนา และนวัตกรรม ตลอดจนส่งเสริม เครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบันทั้งในและต่างประเทศเกี่ยวกับ ศิลปวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ หรือความเป็นไทยที่เหมาะสมและสอดคล้องจุดเน้นและอัตลักษณ์ของประเภทของสถาบัน และตามความได้เปรียบเชิงทรัพยากรและเชิงพื้นที่ของสถาบัน

4.7) สถาบันอุดมศึกษากำกับดูแลให้มีการประกันคุณภาพด้าน ศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทยและมีการกำกับติดตามผลการดำเนินการด้านศิลปวัฒนธรรม และความเป็นไทยอย่างเป็นระบบ และต่อเนื่อง

4.8) สถาบันอุดมศึกษาที่มีอัตลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับศิลปวัฒนธรรม พึงส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้แก่ผู้เรียน ชุมชน สังคม ในด้านศิลปวัฒนธรรม และประวัติศาสตร์เพื่อให้สามารถสร้างโอกาสมูลค่าเพิ่ม โดยนำจุดเด่นของอัตลักษณ์ ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณี มาสร้างคุณค่าใหม่หรือความ ได้เปรียบเชิงแข่งขันให้กับประเทศบนฐานแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากศิลปวัฒนธรรม สามารถ ประยุกต์และผสมผสานกับเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อให้สอดคล้องกับสังคมโลกสมัยใหม่

5) แนวทางการนำมาตรฐานด้านบริหารจัดการ สู่อำนาจปฏิบัติให้เกิดผล

5.1) สถาบันอุดมศึกษาพึงกำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจ นโยบาย และแผน กลยุทธ์ เพื่อเสริมสร้างความได้เปรียบเชิงกลยุทธ์และโอกาสเชิงกลยุทธ์เกี่ยวกับการดำเนินงาน ตามพันธกิจด้านการผลิตบัณฑิต/การพัฒนาผู้เรียน ด้านการวิจัยและนวัตกรรม ด้านการบริการ วิชาการและด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย โดยมีการกำหนดตัวบ่งชี้ที่สำคัญและมีการ พัฒนาระบบฐานข้อมูลเพื่อใช้ในการวางแผนเชิงกลยุทธ์การดำเนินงาน การประกันคุณภาพ และการประเมินผลลัพธ์เพื่อให้มั่นใจว่าผลการดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด

5.2) สถาบันอุดมศึกษาพึงถ่ายทอดวิสัยทัศน์ พันธกิจ นโยบาย และแผน กลยุทธ์สู่อำนาจปฏิบัติ ทั้งระยะสั้น ระยะยาว แก่บุคลากร ผู้เรียน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ รวมทั้ง

จัดสรรบุคลากร ทรัพยากรงบประมาณ และการสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อให้การดำเนินงานบรรลุตามพันธกิจ มีการปรับปรุงการดำเนินงาน ให้มีผลลัพธ์ที่โดดเด่น

5.3) สถาบันอุดมศึกษามีกระบวนการรับฟังและสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อค้นหาความต้องการและข้อกำหนดด้านหลักสูตรและการบริการวิชาการ รวมถึงค้นหาโอกาสในการสร้าง ผลงานวิจัยและนวัตกรรม โดยนำมาผนวกกับเทคโนโลยีใหม่ ๆ ตลอดจนความรู้ความเชี่ยวชาญและอัตลักษณ์ ของสถาบัน เพื่อสามารถนำไปพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนออกแบบการเรียนรู้ การบริการวิชาการ และการสร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรม แบบบูรณาการที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคมในการพัฒนาประเทศตามยุทธศาสตร์ชาติ

5.4) สถาบันอุดมศึกษาพึงมีระบบพัฒนาและบริหารบุคลากรที่มีประสิทธิภาพ สามารถ สร้างบรรยากาศการมีส่วนร่วมและบรรยากาศของการทำงานที่เกื้อหนุนการนำศักยภาพของบุคลากรมาใช้อย่างเต็มที่ ทำให้บุคลากรมีความผูกพันและทุ่มเทกับเป้าหมายขององค์กร มีความมั่นคงในอาชีพ สถาบันอุดมศึกษาพึงมีระบบบริหารจัดการขีดความสามารถและบริหารอัตรากำลัง เพื่อนำศักยภาพของบุคลากรมาใช้ อย่างเต็มประสิทธิภาพ ทำให้การทำงานของสถาบันอุดมศึกษาประสบความสำเร็จ มีผลการดำเนินงานที่เป็นไป ตามเป้าหมายหรือสูงกว่าเป้าหมาย

5.5) สถาบันอุดมศึกษาพึงกำหนดแนวทางหรือวิธีการที่สะท้อนถึงการส่งเสริมให้เกิดธรรมาภิบาลรวมทั้งส่งเสริมการกำกับดูแลอย่างมีความรับผิดชอบ ในประเด็นสำคัญ ได้แก่ ภาระรับผิดชอบในการกระทำของคณะผู้บริหาร ภาระรับผิดชอบต่อกลยุทธ์ที่กำหนด ภาระรับผิดชอบด้านการเงิน ความโปร่งใสในการดำเนินการ การสรรหากรรมกรในระดับต่าง ๆ ของสถาบัน รวมถึงกรรมการสภาสถาบัน และนโยบายในเรื่องการเปิดเผย ข้อมูลข่าวสารของคณะกรรมการสภาสถาบัน การตรวจสอบภายในและภายนอกที่เป็นอิสระและมีประสิทธิผล การกำกับดูแลการสรรหาตำแหน่งผู้นำระดับสูงอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นระบบ

5.6) สถาบันอุดมศึกษาพึงส่งเสริมให้นำเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาใช้ในการดำเนินงานให้มีความคล่องตัวในทุกพันธกิจ มีการจัดระบบรวบรวม วิเคราะห์ และจัดการข้อมูลที่เหมาะสมในทุกระดับและทุกส่วนงาน เพื่อใช้ในการวางแผนดำเนินงาน การวัดวิเคราะห์ผลลัพธ์ ตลอดจนการทบทวนและปรับปรุงการดำเนินงาน รวมถึงใช้ในการบริหารความเสี่ยงโดยรวมของสถาบันอุดมศึกษา

5.7) สถาบันอุดมศึกษาพึงใช้ประโยชน์จากข้อมูลในเชิงเปรียบเทียบเพื่อมั่นใจว่าผลลัพธ์ การดำเนินงานของสถาบันตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงทั้งภายในและภายนอก

ได้อย่างดีเทียบกับสถาบันอื่น ๆ ที่มีจุดเน้นอย่างเดียวกัน ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อสร้างความเป็นเลิศทั้งด้านการบริหารจัดการหลักสูตร การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย

5.8) สถาบันอุดมศึกษามีระบบประกันคุณภาพที่รับประกันความสำเร็จตามมาตรฐานการอุดมศึกษาทั้ง 5 ด้าน และเป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยการประกันคุณภาพการศึกษา ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมาตรฐานอื่น ๆ ที่กระทรวงศึกษาธิการกำหนด ตลอดจนมีการนำผลการประกันคุณภาพไปทบทวนเพื่อปรับแผนกลยุทธ์ในการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกและรองรับโลกในอนาคต สถาบันอุดมศึกษา มีการติดตามรายงานผลลัพธ์ รวมทั้งการปรับปรุงผลการดำเนินงานในด้านที่สำคัญ ได้แก่

5.8.1 ผลลัพธ์ด้านผู้เรียน ด้านการวิจัยและนวัตกรรม ด้านการบริการวิชาการด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย และ ผลลัพธ์ตามพันธกิจที่สำคัญอื่น ๆ ของสถาบัน

5.8.2 ผลลัพธ์ด้านระบบปฏิบัติการ ทั้งด้านประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพและผลผลิตซึ่งหมายถึงการเปลี่ยนวิธีคิด ปรับวิธีทำงาน เพื่อผลลัพธ์ที่ดีกว่า

5.8.3 ผลลัพธ์ด้านการมุ่งเน้นบุคลากร ทั้งด้านอัตรากำลังและขีดความสามารถ ของบุคลากร ด้านบรรยากาศการทำงาน ด้านความผูกพันของบุคลากร ด้านพัฒนาบุคลากร ฯลฯ

5.8.4 ผลลัพธ์ด้านการนำองค์กรและการกำกับดูแล ทั้งผลลัพธ์ด้านการสื่อสารและ สร้างความผูกพันกับบุคลากร ด้านการปฏิบัติตามกฎหมาย ด้านประพฤติปฏิบัติอย่างมีจริยธรรม ฯลฯ

5.9) สภาสถาบันอุดมศึกษาดำเนินการตามภาระหน้าที่ที่กำหนดในกฎหมายอย่างครบถ้วนมีการกำกับดูแลให้การดำเนินงานทุกพันธกิจของสถาบันอุดมศึกษามีคุณภาพและเป็นไปตามมาตรฐานการอุดมศึกษาทั้ง 5 ด้าน กำกับดูแลให้การดำเนินงานของสถาบันอุดมศึกษาเป็นไปตามกฎกระทรวง ว่าด้วย การประกันคุณภาพการศึกษา ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และมาตรฐานอื่น ๆ ที่กระทรวงศึกษาธิการกำหนด ตลอดจนกำกับดูแลให้การดำเนินงานของสถาบันอุดมศึกษา และของสภาสถาบันมีธรรมาภิบาล

สรุปได้ว่า แนวทางการนำมาตรฐานการอุดมศึกษาสู่การปฏิบัติ ได้แก่ 1) แนวทางการนำมาตรฐานด้านผลลัพธ์ผู้เรียนสู่การปฏิบัติให้เกิดผล 2) แนวทางการนำมาตรฐานด้าน

การวิจัยและนวัตกรรมสู่การปฏิบัติให้เกิดผล 3) แนวทางการนำมาตราฐานด้านการบริการวิชาการสู่การปฏิบัติให้เกิดผล 4) แนวทางการนำมาตราฐานด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทยสู่การปฏิบัติให้เกิดผล และ 5) แนวทางการนำมาตราฐานด้านบริหารจัดการ สู่การปฏิบัติให้เกิดผล เพื่อสื่อสารและสร้างความเข้าใจในการดำเนินงานของสถาบันอุดมศึกษา

2.5 ตัวแบบขององค์การแห่งความเป็นเลิศ

2.5.1 ตัวแบบของคณะวิจัย Roffey Park (สฤษดี ธิญกิจจานุกิจ. 2552: 96; อ้างอิงจาก Linda Holbeche. 2004) ซึ่งวิจัยองค์การต่าง ๆ จำนวน 400 แห่ง ในปี 2005 และพบว่าองค์การที่จะเป็นองค์การแห่งความเป็นเลิศได้ต้องสร้างความสมดุลระหว่างความต้องการของพนักงานและความคาดหวังขององค์การ ซึ่งทั้งสององค์ประกอบนี้ต้องสัมพันธ์สอดคล้องจึงจะทำให้บุคลากรขององค์การสร้างผลงานที่สูงได้ ซึ่งต้องมีองค์ประกอบ 6 ประการ คือ

1) ความสามารถขององค์การที่จะเปลี่ยนแปลง (Organizational Changeability) หมายถึง องค์การต้องสร้างวัฒนธรรมการเปลี่ยนแปลงที่มีส่วนร่วมของพนักงานทุกคน โดยองค์การต้องหันมาเพิ่มการสร้างความสามารถเพื่อให้พนักงานปฏิบัติหน้าที่ด้วยความมั่นใจและปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงได้

2) การสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ อย่างกว้างขวาง (Creating and Knowledge-Rich Contest for Innovation) การสร้างองค์ความรู้ใหม่เกิดจากการทำงานร่วมกันและแลกเปลี่ยนวิธีการทำงานที่ดี (Share Good Practice)

3) การสร้างองค์การที่ไร้พรมแดน (Creating a Boundary-less Organization) ลักษณะขององค์การแบบนี้จะทำให้พนักงานได้ใช้ศักยภาพของตนเองอย่างเต็มที่ มีการสร้างกลไกการเรียนรู้ที่พนักงานสามารถพัฒนาศักยภาพตนเองได้ตลอดเวลา

4) กระตุ้นให้พนักงานบรรลุถึงผลงานที่สูง (Stimulating People to Achieve High Performance) หมายถึง บรรยากาศขององค์การมีส่วนสำคัญในการเชื้อให้พนักงานสามารถผลิตผลงานที่มีคุณภาพสูงได้

5) การเป็นสถานที่ทำงานที่ยิ่งใหญ่ (Becoming a Great Place to Work) หมายถึง การทำให้องค์การเป็นสถานที่ดึงดูดให้พนักงานอยากทำงานมากขึ้น โดยองค์การต้องการดูแลในด้านความจำเป็นของพนักงาน เช่น ความจำเป็นทางด้านครอบครัว การมีบรรยากาศสภาพแวดล้อมที่ดี

6) การเป็นองค์การที่เน้นคุณค่า (Becoming a Values-Based Organization) คือ การที่องค์การต้องสร้างบรรยากาศของการเปิดเผยเป็นประชาธิปไตยและผู้นำต้องมีคุณธรรม

2.5.2 ตัวแบบของ Frank Buy Tendijk (สฤษดี ธีัญกิจจานุกิจ. 2552: 97; อ้างอิงจาก Frank Buy Tendijk. 2004) ได้ทำการสำรวจองค์การที่เป็นองค์การแห่งความเป็นเลิศในประเทศเนเธอร์แลนด์พบว่า ลักษณะร่วมขององค์การมี 5 ประการ คือ

1) ต้องมีการกำหนดเป้าหมายที่ท้าทายและสามารถที่จะบรรลุเป้าหมายนั้นได้ (Set Ambitious Targets) คือ สิ่งที่จะช่วยผลักดันให้เกิดผลงานที่ดีเด่นต้องระบุไว้ในพันธกิจขององค์การด้วย

2) ต้องมีการแบ่งปันค่านิยมกับบุคลากรที่อยู่ในองค์การ (Shared Values) บรรทัดฐานและค่านิยมมีความสำคัญมาก โดยผู้บริหารต้องพยายามเชื่อมโยงค่านิยมและความคาดหวัง และลูกค้ำให้เกิดขึ้นในองค์การโดยการสื่อสารให้กับพนักงานทราบให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน

3) ต้องมีการบริหารเชิงกลยุทธ์ และเชื่อมโยงกลยุทธ์ทั่วทั้งองค์การ (Focus and Alignment) ในการนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติเพื่อให้บรรลุเป้าหมายจะต้องกำหนดตัวชี้วัดของเป้าหมายในทุกระดับที่กลยุทธ์ถูกนำไปใช้และการจัดระบบข้อมูลอย่างมีประสิทธิภาพก็เป็นปัจจัยอีกประการที่ช่วยให้การเชื่อมโยงกลยุทธ์ และการปฏิบัติตามกลยุทธ์มีประสิทธิภาพ

4) ต้องมีความสามารถในการปรับตัวต่อสภาพแวดล้อมอย่างรวดเร็ว (Organizational Agility) ซึ่งทำได้ 4 วิธี คือ

- 4.1) การทำโดยผ่านระบบข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ
- 4.2) การสร้างความมีมาตรฐาน
- 4.3) การควบคุมช่องทางต่าง ๆ อย่างครบวงจร
- 4.4) การบริหารงานแบบโครงการ

5) ต้องมีการเชื่อมต่อกับส่วนต่าง ๆ ทั่วทั้งองค์การ (Shared Business Model) การเชื่อมโยงทำได้โดยการจัดการผลการปฏิบัติงานที่เรียกว่า Performance Management และเชื่อมโยงส่วนต่าง ๆ โดยผ่านการวิเคราะห์ช่องว่างที่เรียกว่า Gap Analysis และทำการแก้ไขช่องว่างเหล่านั้น รวมทั้งต้องมีการพัฒนาตนเองตลอดเวลา

2.5.3 ตัวแบบของ Lawrence M. Miller (สฤษดี ธีัญกิจจานุกิจ. 2552: 97; อ้างอิงจาก Lawrence M. Miller. 2002) ได้เสนอหลักการขององค์การแบบองค์การแห่งความเป็นเลิศว่าต้องมี 2 อย่างสำคัญ คือ

1) ต้องมีคุณความดีทางธุรกิจ (Business Virtues) หมายถึง คุณลักษณะที่จะส่งผลให้ธุรกิจประสบความสำเร็จ เช่น ประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากร การเติบโตของตลาด นวัตกรรมในการผลิต คุณภาพในการให้บริการ เป็นต้น

2) ต้องมีค่านิยมเห็นแก่สังคม (Societal Values) ค่านิยมที่องค์กรต้องทำให้สังคมอยู่ดีมีสุข เช่น ความเป็นธรรม มีความซื่อสัตย์ เป็นต้น การเป็นองค์กรแบบองค์กรที่มีความเป็นเลิศต้องปรับจากมุมมองเดิมมาสู่มุมมองใหม่ คือ

- เปลี่ยนจากการควบคุมมาเป็นการมอบความไว้วางใจ (High Control to High Trust)

- เน้นตัวทีมงาน (Team) และเน้นความรู้ (Making Knowledge)

- เน้นการตัดสินใจร่วมกัน (Team Decision Making)

- เน้นการจ่ายค่าตอบแทนเป็นทีม (Team-Based Rewards)

- เน้นองค์กรแนวนอน (Horizontal Organization)

- เน้นโครงสร้างที่เป็นพลวัตร (Dynamic Structure)

- เน้นองค์กรที่ไร้ขอบเขต (Companies without Walls)

- เน้นการบริหารแบบเปิดเผย (Open-Book Management)

- ไม่เน้นการลงโทษบุคคล (Blame The Person to Become The Process)

จะช่วยให้องค์กรบรรลุเป้าหมายทั้ง 2 ประการ คือ เป็นองค์กรที่มีสมรรถนะสูง และเป็นมิตรกับสังคม ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม และไม่เอาเปรียบประชาชน

นอกจากนักวิชาการต่างประเทศที่ได้นำเสนอรูปแบบการพัฒนาองค์กรสู่ความเป็นเลิศ ยังมีนักวิชาการในประเทศไทยที่ได้ศึกษาค้นคว้า และนำเสนอรูปแบบการพัฒนาองค์กรสู่ความเป็นเลิศ ดังนี้

2.5.4 Nisada's Model (นิสตาร์ก์ โมเดล)

นิสตาร์ก์ เวชยานนท์ (2551: 83-84) ได้นำเสนอการบริหารงานแบบองค์กรแห่งความเป็นเลิศ ว่าควรมีองค์ประกอบที่จะนำไปสู่ความยั่งยืน คือ

1) ต้องมีรากฐานที่มั่นคงคือ มีทุนมนุษย์และการบริหารทุนมนุษย์ (Human Capital Management) ที่เข้มแข็ง

2) ต้องมีวัฒนธรรมร่วมกันโดยมีวัฒนธรรมที่เน้นด้านการเรียนรู้ การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง วัฒนธรรมคุณภาพ วัฒนธรรมมุ่งผลงานสูง วัฒนธรรมความไว้วางใจ และวัฒนธรรมการกระจายอำนาจ เป็นต้น

- 3) ต้องมีระบบการสร้างและสะสมความรู้ และสะท้อนถึงการให้รางวัลหรือการจูงใจในรูปแบบอื่นด้วย
- 4) ต้องมีโครงสร้างที่ยืดหยุ่น มีการกำหนดกลยุทธ์ เป้าหมาย พันธกิจ ที่ท้าทายและเป็นไปได้ โดยให้คนได้ใช้ศักยภาพตนเองมากที่สุด
- 5) มีการบูรณาการตั้งแต่วิสัยทัศน์ กลยุทธ์ และตัวบุคลากร เพื่อตอบสนองทั้งเป้าหมายองค์กร และเป้าหมายของบุคคล
- 6) ต้องมีการบริหารงานที่เป็นการสร้างคุณค่าที่ดีให้กับสังคม ตอบสนองความต้องการของประชาชนอย่างแท้จริง

2.5.5 องค์กรแห่งความเป็นเลิศ ตามแนวคิด ดร.ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์

ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์ (2548: 20-29) ได้เสนอแนวทางการพัฒนาองค์กรไปสู่องค์กรแห่งความเป็นเลิศที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยมีองค์ประกอบ ดังนี้

- 1) การพัฒนาองค์กรต้องอาศัยผู้นำการเปลี่ยนแปลง (Transformational Leadership) ที่มีอุดมการณ์ มีจิตสาธารณะ มีวิสัยทัศน์ และสามารถสร้างแรงบันดาลใจให้คนในองค์กรมีวิสัยทัศน์ร่วม (Shared Vision) และเป็นแบบอย่าง (Role Model) ให้คนในองค์กรปฏิบัติตามได้
- 2) กำหนดกลยุทธ์ที่สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และยุทธศาสตร์ขององค์กร (Alignment) มีการจัดการความรู้ โดยนำระบบสารสนเทศมาช่วยในการจัดเก็บความรู้ และสนับสนุนการทำงานอย่างเป็นระบบ
- 3) การสร้างค่านิยมหลัก (Core Value) โดยต้องมีการปลูกฝังค่านิยมหลักให้เป็นฐานคติ (Assumption) นอกองค์กร โดยเฉพาะให้ถือว่าค่านิยม การสร้างคุณภาพให้เป็นสำนึกขององค์กร เพื่อจะทำให้การรักษาคุณภาพของการทำงานเป็นไปอย่างต่อเนื่อง
- 4) การทำให้คนที่ดีที่สุดอยู่กับองค์กร (Recruit and Retain the Beat) คือ องค์กรต้องส่งเสริมศักยภาพของคนในองค์กร และสนับสนุนในการดึงส่วนที่ดีที่สุดออกมาช่วยทำงานและองค์กรควรสร้างดุลยภาพระหว่างผลประโยชน์ของส่วนบุคคล องค์กรและชุมชน โดยต้องปลูกฝังค่านิยมด้านสังคมให้กับบุคลากรในองค์กร อันจะทำให้บุคลากรที่มีสำนึกจะเสียสละส่วนตนเพื่อประโยชน์ที่ยิ่งใหญ่กว่า
- 5) ปรับปรุงกระบวนการทำงาน (Process-Oriented) องค์กรต้องมีการปรับปรุงกระบวนการและวิธีการทำงานให้มีขั้นตอนน้อย คล่องตัว นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วย

ในการสร้างมาตรฐานการทำงานและต้องคำนึงถึงกระบวนการทำงานได้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมหรือสังคมหรือไม่

จากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษาและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องข้างต้น ผู้วิจัยได้นำแนวคิดดังกล่าวมาสังเคราะห์และสรุปองค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ซึ่งมีรายละเอียดแสดงในตาราง 2

ตาราง 2 วิเคราะห์ตัวประกอบประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยตามแนวคิดของนักวิชาการและงานวิจัย

องค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ผู้ให้แนวคิด				
	(2548)	(2551)	(2004)	(2004)	(2004)
	ทิพวรรณ ห่อสุวรรณรัตน์	นิสดาร์ก โม่เดด	Frank Buy Tendijk	Roffey Park	Lawrence M. Miller
1. มีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้	✓	✓		✓	
2. กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ โครงการกิจกรรมที่ทำทนาย และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	✓	✓	✓	✓	✓
3. กระบวนการทำงานตามพันธกิจผลิตบัณฑิต วิจัย บริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	✓	✓		✓	✓
4. ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงและการปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม	✓	✓	✓	✓	✓
5. การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง	✓	✓	✓	✓	✓
6. สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร	✓	✓		✓	✓
7. ระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้	✓	✓	✓	✓	✓

ตาราง 2 จากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับความเป็นเลิศในสถาบันอุดมศึกษาและตัวแบบขององค์กรแห่งความเป็นเลิศ ผู้วิจัยสังเคราะห์แนวคิดเรื่องตัวแบบพบว่ามียุทธศาสตร์ประกอบที่สำคัญของตัวแบบองค์กรแห่งความเป็นเลิศ จำนวน 7 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) มีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ 2) กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ โครงการ กิจกรรมที่ทำ ทาย และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร 3) กระบวนการทำงานตามพันธกิจผลิตบัณฑิต วิจัย บริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 4) ปรับตัวต่อสภาพแวดล้อมและภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง 5) การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้เกี่ยวข้อง 6) สืบสาน รักษา และพัฒนานุเคราะห์ และ 7) ระบบการสร้างและสะสมองค์ความรู้

3. แนวคิดเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการจัดการความรู้

ในปัจจุบันนี้เทคโนโลยีสารสนเทศมีความสำคัญอย่างยิ่งในกระบวนการของการจัดการความรู้ ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการจัดการความรู้ เครือข่ายสังคมออนไลน์ และการพัฒนาแอปพลิเคชัน ของนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ ดังนี้

3.1 แนวคิดเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการจัดการความรู้

เทคโนโลยีเป็นองค์ประกอบหลักที่สำคัญประการหนึ่งที่จะทำให้การจัดการความรู้ขององค์กรดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งเป็นเครื่องมือหลักที่จะทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีความสำคัญต่อการจัดเก็บและค้นคืนความรู้และการเคลื่อนย้าย การกระจาย หรือการแบ่งปันความรู้ขององค์กรให้ดำเนินไปอย่างสะดวก รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ ซึ่งแนวคิดและหลักการของเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความรู้มีรายละเอียดดังนี้

ศรีไพร ศักดิ์รุ่งพงศากุล; และเจษฎาพร ยุทธนวิบูลย์ชัยจริง (2549: 347) กล่าวถึง เทคโนโลยีสารสนเทศมีบทบาทสำคัญต่อการจัดการความรู้โดยเป็นเครื่องมือที่สนับสนุนการจัดการความรู้ในองค์กรให้มีประสิทธิภาพ ตัวอย่างของเทคโนโลยีสารสนเทศที่ถูกนำมาใช้กับการจัดการความรู้ คือ

1. ระบบจัดการเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ (Document and content management systems)
2. ระบบสืบค้นข้อมูลข่าวสาร (Search engines)
3. ระบบการเรียนรู้ทางอิเล็กทรอนิกส์ (e-Learning)
4. ระบบประชุมอิเล็กทรอนิกส์ (Electronics meeting systems and VDO conference)
5. การเผยแพร่สื่อผ่านระบบเครือข่าย (e-Broadcasting)

6. การระดมความคิดผ่านระบบเครือข่าย (Web board หรือ e-Discussion)
 7. ซอฟต์แวร์สนับสนุนการทำงานร่วมกันเป็นทีม (Groupware)
 8. บล็อก (Blog หรือ Weblog) ซึ่งเป็นเครื่องมือในการแลกเปลี่ยนความรู้หรือประสบการณ์ ผ่านพื้นที่เสมือน (Cyber space)
 นันทิพย์ วิภาวีน (2547: 33) กล่าวถึง เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความรู้ ได้แก่

1. เทคโนโลยีการสื่อสาร เป็นการสื่อสารระหว่างผู้ใช้กับผู้เชี่ยวชาญและแหล่งความรู้อื่น ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต เป็นการสื่อสารข้อมูลทั่วโลก และอินเทอร์เน็ตเป็นการสื่อสารข้อมูลภายในองค์กรโดยใช้เทคโนโลยีเดียวกับอินเทอร์เน็ต

2. เทคโนโลยีความร่วมมือ/การใช้งานร่วมกัน เช่น โปรแกรมการทำงานเป็นกลุ่ม ได้แก่ กรุปแวร์ (Groupware) เป็นซอฟต์แวร์ (Software) ที่ทำให้การทำงานร่วมกันเป็นทีมผ่านระบบเครือข่าย มีการสื่อสารการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและการประชุมร่วมกัน ส่วนโปรแกรมการบริหารโครงการ (Project management tools) เป็นเครื่องมือในการทำงานตามโครงการ การติดตามผลความคืบหน้าของโครงการและการรายงานผล

3. เทคโนโลยีการจัดเก็บความรู้ เช่น ระบบจัดการฐานข้อมูลเหมืองข้อมูล (Data mining) ตัวอย่าง การทำงานของเหมืองข้อมูล (Data mining) เป็นวิธีการดึงข้อมูลจากแหล่งจัดเก็บข้อมูลในคลังข้อมูล (Data warehouse) มารวบรวมและแสดงผลในรูปแบบที่ใช้ประโยชน์ได้ ดังเหมืองข้อมูลกับระบบผู้เชี่ยวชาญ (Expert systems)

(จันทร์เพ็ญ จันทวี. 2550: 25-29) กล่าวถึง เทคโนโลยีสารสนเทศสนับสนุนการจัดการความรู้ว่า เทคโนโลยีมีบทบาทสำคัญต่อการจัดการความรู้โดยเป็นเครื่องมือในการสนับสนุนการจัดการความรู้ใน 2 แนวทาง คือ

1. จัดหาสารสนเทศสำหรับบุคคลและองค์กร เพื่อการเข้าถึงความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้ง (Explicit knowledge)

2. เชื่อมต่อระหว่างคนกับคน ให้สามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันได้ แบ่งปันความรู้ประเภทที่ไม่สามารถเขียนหรืออธิบายได้ชัดเจน (Tacit knowledge) โดยเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือในการจัดการความรู้ ดังนี้

2.1 รวบรวมและการจัดเก็บความรู้ที่ปรากฏ ได้แก่ ระบบการจัดการความสัมพันธ์ฐานข้อมูล (Relational Database Management System: DBMS) ระบบจัดการ

เอกสารอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อรวบรวมความรู้ที่กระจัดกระจายให้มารวมในที่เดียวกัน เพื่อสะดวกในการใช้และเข้าถึงสารสนเทศนั้น เพื่อสะดวกในการค้นหา เข้าถึงและแจกจ่าย

2.2 เพื่อการเข้าถึงความรู้ที่ปรากฏ ได้แก่ Internet/Intranet โปรแกรมการค้นหา (Search engine) การระดมความคิดผ่านระบบเครือข่าย (Web board) การเรียนรู้ผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Learning) การเรียนการสอนผ่านระบบเครือข่าย (Web based learning) ทำให้การเข้าถึงสารสนเทศมีความแม่นยำ กลุ่มคนสามารถทำกิจกรรมร่วมกันบนเครือข่ายได้

2.3 เพื่อการประยุกต์ใช้ความรู้ ได้แก่ ระบบสนับสนุนการปฏิบัติการซอฟต์แวร์ที่มีเป้าหมายเพื่อช่วยเหลือกลุ่มในการดำเนินการทำงานอย่างเฉพาะเจาะจง ช่วยให้งานเสร็จอย่างรวดเร็วโดยไม่ต้องเรียนรู้วิธีการต่าง ๆ ที่ยุ่งยาก เช่น ระบบการเงิน รายรับรายจ่าย การคิดภาษี ระบบช่วยสนับสนุนการตัดสินใจ (Decision Support System: DSS) ระบบซอฟต์แวร์ที่เปลี่ยนรูปข้อมูลให้อยู่ในรูปของสารสนเทศที่ผ่านการวิเคราะห์แล้ว ทำให้ข้อมูลมีความน่าเชื่อถือ อาจนำเสนอในรูปแบบแผนภูมิ กราฟ ผู้บริหารสามารถนำไปใช้ในการตัดสินใจ และสามารถเข้าถึงได้จากคอมพิวเตอร์ส่วนบุคคล

2.4 สนับสนุนการจัดการความรู้โดยนัย ได้แก่ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-Mail) การประชุมทางไกลผ่านระบบวิดีโอ (Video conferencing) ซึ่งเป็นเทคโนโลยีที่ช่วยอำนวยความสะดวกในการสื่อสารระหว่างบุคคล เชื่อมโยงบุคคลต่างสถานที่เข้าด้วยกันเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และส่งเสริมให้เกิดการปฏิสัมพันธ์และการทำงานที่เกื้อกูลกัน

สมชาย นำประเสริฐชัย (2546: 118-120) กล่าวถึง เทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องและมีบทบาทในการจัดการความรู้ประกอบด้วยเทคโนโลยีการสื่อสาร (Communication technology) เทคโนโลยีการทำงานร่วมกัน (Collaboration technology) และเทคโนโลยีการจัดเก็บ (Storage technology)

1. เทคโนโลยีการสื่อสาร ช่วยให้บุคลากรสามารถเข้าถึงความรู้ต่าง ๆ ง่ายขึ้น สะดวกขึ้น รวมทั้งสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ ค้นหาข้อมูล สารสนเทศและความรู้ที่ต้องการได้ผ่านทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ตหรืออินเทอร์เน็ต

2. เทคโนโลยีสนับสนุนการทำงานร่วมกัน ช่วยให้สามารถประสานการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดอุปสรรคในเรื่องของระยะทาง เช่น โปรแกรมกลุ่ม (Groupware) ต่าง ๆ หรือระบบการแสดงผลหน้าจอโทรศัพท์มือถือขึ้นไปแสดงบนหน้าจอโทรศัพท์ (Screen sharing) เป็นต้น

3. เทคโนโลยีการจัดเก็บช่วยในการจัดเก็บและการจัดการความรู้ต่าง ๆ จะเห็นได้ว่า เทคโนโลยีที่นำมาใช้ในการจัดการความรู้ขององค์กรประกอบด้วยเทคโนโลยีที่สามารถครอบคลุมกระบวนการต่าง ๆ ในการจัดการความรู้ให้ได้มากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ เช่น มีระบบฐานข้อมูลและระบบการสื่อสารที่ช่วยในการสร้าง ค้นหา แลกเปลี่ยน จัดเก็บความรู้ อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันมีซอฟต์แวร์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความรู้โดยเฉพาะที่เรียกว่า เครื่องมือทางเทคโนโลยีที่สนับสนุนการจัดการความรู้ (Know-ware) เช่น ระบบการจัดการความรู้ขององค์กร (Electronic document management) หรือ (Enterprise knowledge portal) ซึ่งอินเทอร์เน็ตกับบทบาทสำคัญในการจัดการความรู้ อินเทอร์เน็ตเป็นแหล่งความรู้ที่ใหญ่ที่สุดในโลก โปรแกรมค้นหาช่วยในการค้นหาข้อมูลและความรู้ที่ต้องการจากอินเทอร์เน็ตได้อย่างรวดเร็ว ในการจัดการความรู้ อินเทอร์เน็ตกลายเป็นเครื่องมือสำคัญในการค้นหาข้อมูล โดยเฉพาะอย่างยิ่งการค้นหาจากคำสำคัญในฐานข้อมูลความรู้ต่าง ๆ ดังเห็นได้ว่า มหาวิทยาลัยชั้นนำของโลกมีระบบฐานข้อมูล ความรู้สนับสนุนการศึกษาและวิจัยจำนวนมาก การเข้าถึงข้อมูลที่เป็นความรู้ได้มากกว่าย่อมหมายความว่าโอกาสในการเรียนรู้มีมากกว่า อินเทอร์เน็ตช่วยให้การแลกเปลี่ยนความรู้ทำได้อย่างรวดเร็วและง่าย อินเทอร์เน็ตช่วยในการกระจายความรู้ในกลุ่มเป้าหมายที่กว้างมากขึ้น อินเทอร์เน็ตช่วยในการลดปัญหาและข้อจำกัดในเรื่องราวของระยะเวลา เช่น สามารถแลกเปลี่ยนความรู้และข้อมูลผ่านระบบไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์หรือกระดานข่าวกับกลุ่มเป้าหมายแบบเฉพาะเจาะจงหรือบุคคลทั่วไปก็ได้ เมื่อข้อมูลข่าวสารหรือสารสนเทศมีขนาดที่ใหญ่ขึ้นการจัดเก็บก็จำเป็นต้องมีความซับซ้อนมากตามไปด้วย ดังจะเห็นได้จากรูปแบบและกรรมวิธีการจัดเก็บแบบแฟ้มตัวอักษรมาเป็นระบบฐานข้อมูลทั้งขนาดเล็ก กลางและใหญ่ ระบบดาต้าแวร์เฮาส์ (Data warehouse) ระบบดาต้าไมนิง (Data mining) และในอนาคตคงมีระบบการจัดการข้อมูลที่มีความซับซ้อนมากกว่านี้ หากไม่มีเทคโนโลยีสารสนเทศแล้วข้อมูลต่าง ๆ จะจัดเก็บกันในรูปแบบไหน และความยากง่ายในการค้นหาและดึงเอาข้อมูลเหล่านั้นมาใช้จะเป็นอย่างไร องค์กรที่ประสบความสำเร็จส่วนใหญ่ เป็นองค์กรที่สามารถนำข้อมูลมาวิเคราะห์สร้างความรู้ใหม่เพื่อให้เกิดความได้เปรียบในการแข่งขัน เช่น ห้างสรรพสินค้า นำข้อมูลการขายมาวิเคราะห์และสร้างเป็นความรู้ใหม่เกี่ยวกับลูกค้าและรายการสินค้า ทำให้รู้ว่าลูกค้าต้องการสินค้าประเภทไหนปริมาณมากน้อยเท่าไร สินค้าแต่ละชนิดมีความสัมพันธ์กันอย่างไร ห้างสรรพสินค้านั้นก็สามารถนำความรู้ นั้นมาใช้ปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ และการดำเนินการเพื่อให้สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ต้องการได้ เทคโนโลยีจึงมีบทบาทสำคัญในเรื่องของการจัดการความรู้โดยเฉพาะอย่างยิ่งอินเทอร์เน็ตที่เป็นเทคโนโลยีที่เชื่อมคนทั่วโลกเข้าด้วยกันทำให้กระบวนการแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge

transfer) ทำได้ดียิ่งขึ้น อีกทั้งเทคโนโลยีช่วยในการนำเสนอสามารถเลือกได้หลายรูปแบบ เช่น ตัวอักษร รูปภาพ แอนิเมชัน เสียง วิดีโอ ซึ่งช่วยให้การเรียนรู้ทำได้ง่ายยิ่งขึ้น เทคโนโลยีสารสนเทศยังสามารถช่วยในการจัดเก็บและดูแลปรับปรุงความรู้และสารสนเทศต่าง ๆ เทคโนโลยีช่วยลดค่าใช้จ่ายในการดำเนินการในกระบวนการจัดการความรู้ด้วย จึงนับได้ว่าเทคโนโลยีจึงเป็นเครื่องมือสนับสนุนและเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการจัดการความรู้

จรินทร์ อสาทงธรรม (2551: 42-46) กล่าวว่า เทคโนโลยีที่นำมาใช้ในการจัดการความรู้มีดังนี้

1. การมีกระดานข่าวเพื่อให้บุคลากรได้มีการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกัน
 2. การสร้างหลักสูตร การเรียนรู้อิเล็กทรอนิกส์ (e-Learning) ที่ต้องการให้บุคลากรได้เข้าสู่ระบบเพื่อเพิ่มพูนความรู้ด้วยตนเอง
 3. การให้ดึงข้อมูล (Download) หลักสูตรต่าง ๆ จากเซิร์ฟเวอร์ (Server) ส่วนกลางเพื่อช่วยในการอบรมและพัฒนาความรู้ หรือการส่งจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ให้ข้อมูลและกิจกรรมทุกวัน
 4. การสร้างหลักสูตรให้บุคลากรเข้าไปเรียนรู้อย่างน้อยวันละ 10 นาที และมีการประเมินผลการเรียน ซึ่งอาจนำไปเป็นผลประกอบการประเมินผลการทำงานประจำปี
- (จิราภรณ์ เจริญเดช และศรัณย์ บุญประเสริฐ. 2545: 16-21) กล่าวถึงเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในการจัดการความรู้มีดังนี้

1. ระบบสำนักงานอัตโนมัติ (Office Automation System: OAS) กับหน้าที่ในการกระจายองค์ความรู้ในองค์กรที่มุ่งเน้นอำนวยความสะดวกหรือเพิ่มผลผลิตในการทำงานของบุคลากรที่ทำงานด้านสารสนเทศในสำนักงาน ซึ่งกิจกรรมในสำนักงานอาจแบ่งแยกย่อยได้ดังนี้

- 1.1 การจัดการเอกสาร คือ การจัดเตรียมเอกสารต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องทำในการปกติทั่วไปขององค์กร เช่น จดหมายเชิญประชุม รายงานการประชุม เป็นต้น
- 1.2 การจัดทำตารางการทำงาน คือ การจัดทำตารางเวลา การนัดหมาย หรือการประสานงานร่วมกันของบุคลากรต่าง ๆ ในองค์กร
- 1.3 การติดต่อสื่อสาร คือ การติดต่อสื่อสารทั้งภายในองค์กร เช่น ระหว่างบุคคลในหน่วยงาน หรือระหว่างหน่วยงาน รวมทั้งบุคคลภายนอกที่เกี่ยวข้อง
- 1.4 การจัดการข้อมูล คือ การนำเอาข้อมูลต่าง ๆ ที่เก็บรวบรวมได้มาทำการวิเคราะห์

2. ระบบสนับสนุนการสร้างองค์ความรู้ (Knowledge Work System: KWS) กับหน้าที่ในการสร้างองค์ความรู้ในองค์กรเป็นระบบสารสนเทศที่ใช้สนับสนุนการทำงานของบุคคลที่ทำงาน ด้านการสร้างองค์ความรู้ (Knowledge worker) ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ทั้งการคิดค้นและวิจัย เพื่อให้ได้องค์ความรู้ใหม่ ๆ ที่เป็นประโยชน์แก่องค์กร ระบบสนับสนุนการสร้างองค์ความรู้มีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับว่าจะนำไปใช้งานด้านใด แต่ประการสำคัญที่เหมือนกันคือ ระบบนี้จะต้องให้เครื่องมือแก่บุคคลที่ทำงานด้านการสร้างองค์ความรู้ตามที่ต้องการ ซึ่งส่วนใหญ่แล้วจะเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพในการประมวลผลที่สูง ไม่ว่าจะใช้งานด้านค้นคว้า วิจัยทางวิทยาศาสตร์ งานออกแบบผลิตภัณฑ์ หรืองานวิเคราะห์การลงทุนก็ตาม เพราะงานเหล่านี้มุ่งเน้นไปยังองค์ความรู้ที่มีอยู่ในโลกภายนอกด้วย ระบบจึงต้องสามารถตอบสนองความต้องการทั้งในด้านความเร็ว และความง่ายในการติดต่อกับฐานข้อมูลภายนอก และที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ เครื่องมือที่ว่านั้นต้องง่ายในการที่จะนำมาใช้

3. ระบบสนับสนุนการทำงานกลุ่ม (Group Collaboration System: GCS) กับหน้าที่ในการใช้องค์ความรู้ร่วมกันในองค์กร ทั้งระบบสำนักงานอัตโนมัติและระบบสนับสนุนการสร้างองค์ความรู้ที่กล่าวข้างต้นถูกออกแบบมาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานเป็นรายบุคคล แต่ในปัจจุบันนั้นการทำงานในองค์กรส่วนใหญ่มีลักษณะการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่มมากขึ้น ระบบสารสนเทศที่สนับสนุนในการทำงานกลุ่ม หรือบางครั้งเราจะเรียกว่า กรุปแวร์ จึงเป็นระบบที่ทำให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่มซึ่งเป็นการรวมเอาเทคโนโลยีเครือข่าย ฐานข้อมูล และอีเมล รวมเข้าไว้ด้วยกัน

4. เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) กับหน้าที่ในการจัดเก็บองค์ความรู้ในองค์กรและการนำมาใช้ในภายหลัง เป็นระบบที่พัฒนาให้คอมพิวเตอร์สามารถทำงานแบบที่ต้องใช้ปัญญาเหมือนกับมนุษย์ได้ ตัวอย่างของ เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ ได้แก่ หุ่นยนต์ การทำความเข้าใจภาษาธรรมชาติ ระบบผู้เชี่ยวชาญ และระบบฐานข้อมูลกรณีศึกษา เป็นต้น

สรุปว่า เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารกับการจัดการความรู้เป็นเครื่องมือสำคัญที่สนับสนุนให้การจัดการความรู้ในองค์กรมีประสิทธิภาพ ในรูปแบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่นำมาใช้ในลักษณะระบบต่าง ๆ การเชื่อมต่อระหว่างคนกับคนหรือคนกับความรู้ การรวบรวมและจัดเก็บความรู้ที่ปรากฏสามารถนำไปปฏิบัติได้ เพื่อการเข้าถึงและกระจายความรู้อย่างทั่วถึงทั้งในระดับตัวบุคคล ระดับองค์กร และออกไปสู่สังคม

3.2 เครือข่ายสังคมออนไลน์

บอยด์ และอีลลิสัน (ฉานภาณุ มงคลฤทธิ. 2553: 120; อ้างอิงจาก Boyd and Ellison. 2008) ให้ความหมาย เว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ว่า บริการรูปแบบหนึ่งของเว็บไซต์ที่จัดให้ผู้ใช้แต่ละคนสร้างโปรไฟล์สาธารณะหรือกึ่งสาธารณะของตนเองขึ้นมาภายในระบบที่เชื่อมต่อกันกับผู้ใช้คนอื่น ที่มีความสัมพันธ์เชื่อมต่อกันสามารถดูข้อมูลหรือสื่อสารกับผู้อื่นที่มาเชื่อมต่อกับผู้ใช้ภายในระบบด้วยกัน

สเตรวด์ (ฉานภาณุ มงคลฤทธิ. 2553: 120; อ้างอิงจาก Stroud. 2008) สรุปเนื้อหาที่ปรากฏบนเว็บไซต์แบบเครือข่ายสังคมออนไลน์ไว้ 5 ประเภท ได้แก่

1) โปลไฟล์ (Profiles) ทั้งแบบสาธารณะหรือแบบส่วนตัว เป็นเว็บไซต์ที่ให้ผู้ใช้แต่ละคนบ่งบอกตัวตนของตัวเอง เช่น อายุ เพศ ที่อยู่อาศัย ความสนใจส่วนตัว ฯลฯ ในหน้าโปลไฟล์ยังเป็นแหล่งรวมเนื้อหาต่าง ๆ มากมาย เช่น ภาพถ่าย เสียง หรือไฟล์วิดีโอ ตามที่ผู้ใช้จัดโดยที่หน้าโปลไฟล์สามารถตั้งค่าให้เป็นแบบส่วนตัวหรือแบบสาธารณะก็ได้ ตามความพอใจของผู้ใช้

2) เครือข่ายของผู้ใช้ (Network of contacts) หลังจากผู้ใช้เข้าร่วมเป็นสมาชิกของเว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์แล้วผู้ใช้สามารถตรวจสอบหรือดูข้อมูลของผู้ใช้คนอื่น ๆ ที่เป็นสมาชิกเหมือนกันได้ โดยบางครั้งก่อนที่จะสามารถสื่อสารถึงกันในรูปแบบต่าง ๆ นั้นต้องได้รับสิทธิ์จากสมาชิกคนอื่นก่อน

3) การส่งข้อความถึงกัน (Messaging) เว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ส่วนใหญ่มักจะมีระบบให้ผู้ใช้ส่งข้อความหรือฝากเนื้อหาบางอย่างไว้บนหน้าโปรไฟล์ของเพื่อนได้ซึ่งเปรียบได้กับการส่งอีเมลล์

4) การแบ่งปันเนื้อหา (Content Sharing) เหมือนกับการแลกเปลี่ยนข้อความหรือเนื้อหาซึ่งกันและกัน ซึ่งยังรวมไปถึงการอัปโหลดรูปภาพ หรือไฟล์วิดีโอเข้าไปในเว็บไซต์หรือการเขียนบล็อกของผู้ใช้เองไว้ให้เพื่อนสมาชิกมาเยี่ยมชม เป็นต้น

5) ส่วนเพิ่มคุณค่า (Add-value content) เว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์จำนวนมากพยายามจัดหาหรือเสริมส่วนดังกล่าวเข้าไปในเว็บไซต์เพื่อดึงดูดให้คนมาเป็นสมาชิกของเว็บไซต์ตนเอง โดยส่วนเพิ่มคุณค่าเหล่านี้ช่วยทำให้โปรไฟล์ของผู้ใช้ดูสวยงามน่าสนใจมากขึ้นหรือเป็นการเพิ่มกิจกรรมให้กับผู้ใช้ในการเข้ามาใช้บริการเว็บไซต์ เช่น เกม หรือโปรแกรมเสริมเล็ก ๆ (Widget) บนหน้าโปรไฟล์ เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม เว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ในปัจจุบันยิ่งทวีความนิยมมากขึ้นอย่างต่อเนื่องและปฏิเสธไม่ได้ว่าเว็บไซต์เฟซบุ๊ก (www.facebook.com) เป็นเว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ที่มีอิทธิพลและได้รับความสนใจมากที่สุดในช่วงนี้

สรุปได้ว่า เครือข่ายสังคมออนไลน์ในลักษณะของเว็บไซต์ที่ผู้ใช้สร้างขึ้นเป็นโปรไฟล์สาธารณะหรือกึ่งสาธารณะของตนเองภายในระบบที่เชื่อมต่อกันกับผู้ใช้คนอื่น ที่มีความสัมพันธ์เชื่อมต่อกันสามารถดูข้อมูลหรือสื่อสารกับผู้อื่นที่มาเชื่อมต่อกับผู้ใช้ภายในระบบด้วยกัน โดยมีเนื้อหาที่น่าสนใจได้แก่ โปรไฟล์ เครือข่ายของผู้ใช้ การส่งข้อความถึงกัน การแบ่งปันเนื้อหา และส่วนเพิ่มคุณค่า

3.3 การพัฒนาแอปพลิเคชัน

การพัฒนาโปรแกรมที่ใช้บนโทรศัพท์มือถือและแท็บเล็ต จะช่วยตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค อีกทั้งยังสนับสนุนให้ผู้ใช้โทรศัพท์ที่ใช้ง่ายยิ่งขึ้น โทรศัพท์เคลื่อนที่หรือสมาร์ทโฟน ก็มีหลายระบบปฏิบัติการที่พัฒนาออกมาให้ผู้ใช้งาน ส่วนที่มีคนใช้และเป็นที่ยอมรับมากก็คือ IOS และ Android จึงทำให้เกิดการเขียนหรือพัฒนาแอปพลิเคชัน (Application) ลงบนสมาร์ทโฟนเป็นอย่างมาก เช่น แผนที่ เกม โปรแกรมสนทนา การสื่อสารแลกเปลี่ยน การนำเสนอภาพ และหลายธุรกิจก็เข้าไปเน้นในการพัฒนาโมบายแอปพลิเคชัน (Mobile Application) เพื่อเพิ่มช่องทางในการสื่อสารกับลูกค้ามากขึ้น ดังนั้นอาจสรุปได้ว่า โมบายแอปพลิเคชัน (Mobile Application) เป็นการพัฒนาโปรแกรมบนโทรศัพท์เคลื่อนที่และแท็บเล็ตหรือสมาร์ทโฟน เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ให้เข้าถึงการใช้งานแอปพลิเคชันที่ต้องการใช้งานได้ (ปรมาตย์ ปัญปรัชญ์ ต้องประสงค์ สุภารัตน์ คุ่มบำรุง และอัญญา ลักษณะวิรามสิริ. 2560: 21-26)

1. ประเภทของแอปพลิเคชันนั้น แอปพลิเคชัน คือ ซอฟต์แวร์ที่ใช้เพื่อช่วยในการทำงานของผู้ใช้งาน ดังนั้น แอปพลิเคชันจะต้องมีสิ่งที่เรียกว่า ส่วนติดต่อกับผู้ใช้งาน (User Interface : UI) ซึ่งสามารถแบ่งประเภทของแอปพลิเคชันออกตามสภาพแวดล้อมการทำงาน (Platform) ได้ดังนี้ 1) Desktop application คือ แอปพลิเคชันที่ทำงานบนเครื่องคอมพิวเตอร์ เช่น โปรแกรม Microsoft office โปรแกรม Windows media player โปรแกรม Paint เป็นต้น 2) Mobile application คือ แอปพลิเคชัน ที่ทำงานบน Mobile device หรือโทรศัพท์เคลื่อนที่สมาร์ทโฟน เช่น IM+ เป็นต้น 3) Web application คือแอปพลิเคชันที่ทำงานบนเว็บ เช่น โปรแกรม Gmail โปรแกรม Hotmail และโปรแกรม Google+ เป็นต้น โดยที่เว็บแอปพลิเคชัน อาจแบ่งออกได้อีกเป็น (4) Internet application โดยอินเทอร์เน็ต หมายถึง การใช้งานเฉพาะภายในองค์กรซึ่งตรงข้ามกับ Internet ที่เป็น World Wide Web นั่นเอง

2. ขั้นตอนการพัฒนาแอปพลิเคชัน

ธีรวัฒน์ ประกอบผล และเอกพันธ์ คำปัญญา (2552: 41-44) ได้กล่าวไว้ว่า การกำหนดระยะเวลาในวงจรการพัฒนาแอปพลิเคชันมีอยู่หลายแบบ และในการดำเนินโครงการพัฒนาก็ไม่ได้มีลำดับก่อนหลังตามแผนเสียเลยทีเดียว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพการทำงานที่เกิดขึ้นจริง การพัฒนาแอปพลิเคชันที่เป็นการพัฒนาโปรแกรมขนาดเล็กอาจแบ่งเป็นเพียง 3 ขั้นตอนพื้นฐาน คือ วิเคราะห์ความต้องการออกแบบโปรแกรม และการนำไปใช้งานหรือการเขียนโปรแกรมขึ้นมาใช้งาน แต่สำหรับโครงการขนาดใหญ่ที่ต้องจัดทำแผนพัฒนานั้น จะแบ่งระยะเวลาการพัฒนาเพิ่มเป็น 5 หรือ 7 ระยะ ตามลักษณะโครงการและการทำงานของผู้พัฒนา ในแต่ละระยะการพัฒนานั้น สามารถย้อนกลับมาขั้นตอนเดิมได้เสมอ หรืออาจย้อนมาเริ่มตั้งแต่ระยะเริ่มต้น เพราะการพบปัญหาที่แท้จริงจะมาพร้อมกับการเริ่มต้นการทำงานจริงในแต่ละระยะทำงาน หรือบางครั้งอาจพบเมื่อเริ่มต้นใช้งานระบบจริงแล้ว อย่างไรก็ตาม การกำหนดวงจรอาจมีลักษณะที่ต่างออกไปจากนี้ ขึ้นกับมุมมองการบริหารงานหรือสภาพที่เกิดขึ้นจริงขณะพัฒนาแอปพลิเคชัน

2.1 ระยะเวลาวางแผนโครงการ วัตถุประสงค์ของระยะนี้คือ การกำหนดข้อสรุป ความจำเป็น และแนวทางสำหรับการพัฒนาแอปพลิเคชัน ดังนั้นงานในระยะนี้จึงเน้นไปที่การ กำหนดปัญหา (Problem definition) โดยทำความเข้าใจกับปัญหาพร้อมทั้งกำหนดแนวทางในการ แก้ไขปัญหาจากนั้นจึงศึกษาความเป็นไปได้ของการพัฒนาแอปพลิเคชัน ในแผนนี้จะประกอบไปด้วย เป้าหมายของการดำเนินโครงการ ขอบเขตของโครงการ แนวทางการแก้ไขปัญหาที่เลือก และ ทรัพยากรที่ต้องใช้สำหรับพัฒนาโครงการระยะนี้เป็นช่วงสั้นเมื่อเทียบกับระยะอื่น ๆ ในวงจรการ พัฒนาแอปพลิเคชัน แต่มีความสำคัญมากที่สุด เพราะเป็นจุดที่ต้องตัดสินใจว่าต้องดำเนินการ ใดๆต่อไป ซึ่งเป็นผลต่อการเตรียมการต่าง ๆ สำหรับการพัฒนาระบบ

2.2 ระยะเวลาวิเคราะห์ วัตถุประสงค์ของระยะนี้คือ การศึกษาทำความเข้าใจกับ ระบบงานปัจจุบันอย่างละเอียด เพื่อกำหนดแนวทางสำหรับการออกแบบแอปพลิเคชัน งานใน ระยะนี้จึงเป็นการรวบรวมความต้องการเป็นหลัก (Requirement gathering) โดยใช้วิธีการ รวบรวมข้อมูลด้านความต้องการจากบุคคลที่เกี่ยวข้องและนำมาวิเคราะห์จนได้ข้อสรุปที่เป็น ความต้องการที่แท้จริงชัดเจน พร้อมเสนอแนวทางสำหรับการออกแบบแอปพลิเคชันออกมาเป็น แอปพลิเคชันที่ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งาน

2.3 ระยะเวลาออกแบบแอปพลิเคชัน วัตถุประสงค์ของระยะนี้คือ การ ออกแบบแอปพลิเคชันขึ้นมา โดยทั่วไปเป็นการกำหนดองค์ประกอบและกระบวนการต่าง ๆ ของ แอปพลิเคชันที่สอดคล้องกับความต้องการที่ได้วิเคราะห์มาแล้วให้มีความสอดคล้องกับ

สภาพแวดล้อมการทำงานของแอปพลิเคชัน และอยู่ในขอบเขตที่กำหนด เช่น การออกแบบส่วนประสานงานกับผู้ใช้ หรือ User interface เป็นต้น

2.4 ระยะเวลาแอปพลิเคชันไปใช้มีวัตถุประสงค์คือ การทำให้แอปพลิเคชันที่ออกแบบมาเกิดขึ้นจริง โดยการสร้างขึ้นมาทดสอบการทำงาน และนำไปติดตั้งใช้งาน และประเมินผลว่าระบบนั้นตรงกับความต้องการที่แท้จริงและสามารถแก้ไขปัญหาได้หรือไม่ งานหลักในระยษะนี้จึงจะเป็นการออกแบบและพัฒนาแอปพลิเคชันขึ้นมาใช้งานตามกระบวนการที่ออกแบบไว้ โดยมีการฝึกอบรมผู้ที่เกี่ยวข้องให้สามารถใช้งานแอปพลิเคชันได้

2.5 ระยะเวลาบำรุงรักษาแอปพลิเคชัน วัตถุประสงค์ของระยะนี้คือ ะทำให้ระบบสามารถใช้งานได้นาน สามารถรองรับเทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้นในอนาคต งานในระยษะนี้ส่วนใหญ่จึงเป็นการป้องกันปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้นเมื่อมีการใช้งานระบบแล้ว การเพิ่มเติมความสามารถใหม่ ๆ เข้าไป การแก้ไขข้อผิดพลาดที่ค้นพบ และการปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

3. โมบายแอปพลิเคชัน (Mobile application) ประกอบขึ้นด้วยคำสองคำ ได้แก่ โมบาย (Mobile) กับ แอปพลิเคชัน (Application) ซึ่งมีความหมายดังนี้ โมบาย (Mobile) คือ อุปกรณ์สื่อสารที่ใช้ในการพกพาซึ่งนอกจากจะใช้งานได้ตามพื้นฐานของโทรศัพท์แล้วยังทำงานได้เหมือนกับเครื่องคอมพิวเตอร์ เนื่องจากเป็นอุปกรณ์ที่พกพาได้จึงมีคุณสมบัติเด่นคือ ขนาดเล็ก น้ำหนักเบาใช้พลังงานค่อนข้างน้อย สำหรับแอปพลิเคชัน (Application) หมายถึง ซอฟต์แวร์ที่ใช้เพื่อช่วยการทำงานของผู้ใช้ (User) โดยแอปพลิเคชันจะต้องมีสิ่งทีเรียกว่าส่วนที่ติดต่อกับผู้ใช้ (User Interface หรือ UI) เพื่อเป็นตัวกลางใช้งานต่าง ๆ ดังนั้น Mobile application หมายถึง แอปพลิเคชันที่ช่วยการทำงานระบบปฏิบัติการ (Operating System : OS) ที่แตกต่างกันไป ตัวอย่างของระบบปฏิบัติการบนอุปกรณ์เคลื่อนที่ ได้แก่ Symbian ที่ใช้กันอยู่ในสมาร์ทโฟน หลายค่าย ได้แก่ โนเกีย Windows mobile ของค่าย Microsoft blackberry ของค่าย RIM (Research in Motion) Web ของค่าย Palm IOS ของค่าย Apple และ Android ของค่าย Google

3.1 ระบบปฏิบัติการ Android

ระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ (Android) เป็นชื่อเรียกชุดซอฟต์แวร์ หรือ แพลตฟอร์ม (Platform) สำหรับอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ที่มีหน่วยประมวลผลเป็นส่วนประกอบ เช่น คอมพิวเตอร์ โทรศัพท์ (Telephone) โทรศัพท์เคลื่อนที่ (Cell Phone) อุปกรณ์เล่นอินเทอร์เน็ต ขนาดพกพา (MID) เป็นต้น แอนดรอยด์นั้นถือกำเนิดอย่างเป็นทางการในวันที่ 5 พฤศจิกายน 2550 โดยบริษัท กูเกิล จุดประสงค์ของ แอนดรอยด์นั้น มีจุดเริ่มต้นมาจากบริษัท Android Inc. ที่

ได้นำระบบปฏิบัติการลินุกซ์ (Linux) ซึ่งนิยมนำไปใช้งานกับเครื่องแม่ข่าย (Server) เป็นหลัก นำมาลดทอนขนาดตัว (แต่ไม่ลดทอนความสามารถ) เพื่อให้เหมาะสมแก่การนำไปติดตั้งบน อุปกรณ์พกพา ที่มีขนาดพื้นที่จัดเก็บข้อมูลที่จำกัด โดยคาดว่า แอนดรอยด์ นั้นจะเป็นหุ่นยนต์ตัวน้อย ๆ ที่คอยช่วยเหลืออำนวยความสะดวกแก่ผู้ที่พกพาไปในทุกที่ทุกเวลา พัฒนาให้มีขนาดเล็ก ลงแต่ความสามารถไม่ลดลง หรือเป็นชุดของซอฟต์แวร์ หรือแพลตฟอร์ม สำหรับอุปกรณ์ อิเล็กทรอนิกส์ ที่มีหน่วยความจำประมวลผลเป็นส่วนประกอบ

ระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์ (Android) เริ่มต้นพัฒนาโดยบริษัท Android Inc. และต่อมาได้ขายลิขสิทธิ์ Android ให้กับ บริษัท กูเกิล ซึ่งในขณะนั้นเข้าใจว่าเป็นเพียงระบบปฏิบัติการบนอุปกรณ์เคลื่อนที่เท่านั้น ต่อมาในปี ค.ศ. 2007 ก็เกิดปรากฏการณ์ของ Android ขึ้นอีกครั้ง ซึ่งในครั้งนั้นได้มีการเปิดเผยถึงระบบปฏิบัติการบนโทรศัพท์เคลื่อนที่ใน ลักษณะ Open platform ที่ผู้ใช้งานสามารถพัฒนาซอฟต์แวร์ขึ้นมาใช้งานเองได้จากกลุ่มบริษัท พัฒนาเทคโนโลยีเกี่ยวกับอุปกรณ์เคลื่อนที่ บริษัทที่เรียกว่า Open Handset Alliance ซึ่งทำให้ทั่วโลกจับตามองการเคลื่อนไหวของ Android มากขึ้น

แอนดรอยด์เป็นระบบปฏิบัติการสำหรับอุปกรณ์เคลื่อนที่ซึ่งประกอบไปด้วย ระบบปฏิบัติการ (Operating system) มิดเดิลแวร์ (Middleware) และโปรแกรมประยุกต์หลัก (Key application) โดย Android มีพื้นฐานอยู่บนระบบปฏิบัติการลินุกซ์ (Linux) ที่ได้รับความนิยมทั่วโลกในฐานะ Open source ที่นำมาจำหน่ายหรือแจกฟรีในลักษณะเป็นแพ็คเกจ โดยผู้จัดทำซอฟต์แวร์จะรวมซอฟต์แวร์สำหรับใช้งานในด้านอื่น ๆ เป็นชุดเข้าด้วยกันส่วนในการพัฒนาซอฟต์แวร์บนแอนดรอยด์นั้น จะใช้ภาษาจาวา (JAVA) ในการพัฒนาระบบงานต่าง ๆ โดยภาษาจาวา เป็นภาษาโปรแกรมเชิงวัตถุ (Object Oriented Programming Language หรือ OOP) ซึ่งข้อดีของภาษาจาวา คือ การไม่ขึ้นอยู่กับแพลตฟอร์ม ทำให้ภาษาจาวา มีอิสระในการใช้งานสูง นอกจากลักษณะต่าง ๆ ที่กล่าวมานั้น แอนดรอยด์ยังมีลักษณะเป็นซอฟต์แวร์ Open source เหมือนกับ Linux ซึ่งส่งผลดีที่ทำให้แอนดรอยด์ได้รับความนิยมสูง และยังมีการรวมตัวกันของกลุ่มบริษัท พัฒนาอุปกรณ์เคลื่อนที่ เพื่อสนับสนุน แอนดรอยด์ หรือ Google android เป็นระบบปฏิบัติการได้รับความตอบรับสูง และมีการพัฒนา Smart phone และ Tablet ออกมารองรับเป็นจำนวนมาก เช่น HTC LG Motorola Samsung และ Sony Ericsson เป็นต้น และเนื่องจากแอนดรอยด์เป็น Open source ทำให้มีการพัฒนาและสร้างแอนดรอยด์ในฉบับของตนเองขึ้น ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ Android Open Source Project (AOSP) ประเภท Open Handset Mobile (OHM) และประเภท Cooking หรือ Customize ดังนี้

3.1.1 Android Open Source Project (AOSP) เป็นแอนดรอยด์ประเภทแรกที่ บริษัท กูเกิล เปิดให้สามารถ “ต้นฉบับแบบเปิด” ไปติดตั้งใช้งานในอุปกรณ์ต่าง ๆ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย

3.1.2 Open Handset Mobile (OHM) เป็นแอนดรอยด์ที่ได้รับการพัฒนาร่วมกับกลุ่มบริษัทผู้ผลิตอุปกรณ์ที่ร่วมกับ บริษัท กูเกิล ในนาม Open Handset Alliances (OHA) ซึ่งบริษัทเหล่านี้สามารถจะพัฒนาแอนดรอยด์ในแบบฉบับของตนเองออกมา พร้อมได้รับสิทธิในการมีบริการเสริมต่าง ๆ จาก บริษัท กูเกิล ที่เรียกว่า Google Mobile Service (GMS) ซึ่งเป็นบริการเสริมที่ทำให้แอนดรอยด์มีประสิทธิภาพ แต่การจะได้มาซึ่ง GMS นั้น ผู้ผลิตอุปกรณ์จะต้องทำการทดสอบระบบ และขออนุญาตทาง บริษัท กูเกิล ก่อน

3.1.3 Cooking หรือ Customize เป็นแอนดรอยด์ที่นักพัฒนานำรหัสต้นฉบับจากแหล่งที่หลากหลายนมาปรับแต่งในฉบับของตนเอง โดยจะทำการปลดล็อคสิทธิการใช้งานอุปกรณ์

นอกจากเป็นซอฟต์แวร์ระบบเปิดแล้ว แอนดรอยด์ยังมีลูกเล่นต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการสั่งจากเสียง (Voice control) การจัดการอัลบั้มรูปภาพในลักษณะเลื่อนข้อ การเข้าถึงบัญชีรายชื่อโทรศัพท์อย่างรวดเร็วและหลายรูปแบบ การติดต่อผ่านทางโทรศัพท์ รองรับระบบการติดต่อสื่อสารแบบ SMS โปรแกรม e-mail โปรแกรม Facebook โปรแกรม Google Maps โปรแกรม Google search engine และโปรแกรม GPS และยังมีแอปพลิเคชันใหม่ ๆ ที่มีผู้คนทั่วโลกร่วมกันคิดค้นอีกจำนวนมาก ซึ่งผู้ใช้งานสามารถดาวน์โหลด Android market แล้วกดส่งไปที่สมาร์ทโฟนได้ทันที โดยการพัฒนาเวอร์ชันของแอนดรอยด์

การแบ่งส่วนประกอบออกเป็นส่วนในโครงสร้างของระบบแอนดรอยด์ที่มีความเกี่ยวเนื่องกัน โดยส่วนบนสุดจะเป็นส่วนที่ผู้ใช้งานทำการติดต่อโดยตรง ซึ่งก็คือส่วนของแอปพลิเคชัน จากนั้นก็จะลำดับลงมาเป็นองค์ประกอบอื่นตามลำดับ และสุดท้ายจะเป็นส่วนที่ติดต่อกับอุปกรณ์โดยผ่านทาง Linux kernel โครงสร้างของแอนดรอยด์ อธิบายแต่ละส่วนได้ ดังนี้

1) Applications เป็นส่วนของโปรแกรมที่มีมากับระบบปฏิบัติการหรือเป็นกลุ่มของโปรแกรมที่ผู้ใช้งานได้ทำการติดตั้งไว้ โดยผู้ใช้งานสามารถเรียกใช้โปรแกรมต่าง ๆ ได้โดยตรง ซึ่งการทำงานของแต่ละโปรแกรมจะเป็นไปตามที่ผู้พัฒนาโปรแกรมได้ออกแบบและเขียนโค้ดโปรแกรมไว้

2) Applications Framework เป็นส่วนที่มีการพัฒนาขึ้น เพื่อให้ นักพัฒนาสามารถพัฒนาโปรแกรมได้สะดวก และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นโดยนักพัฒนาไม่ จำเป็นต้องพัฒนาในส่วนที่มีความยุ่งยากมาก ๆ

3) Libraries เป็นส่วนของชุดคำสั่งที่พัฒนาด้วย C/C++ โดยแบ่ง ชุดคำสั่งออกเป็นกลุ่มตามวัตถุประสงค์ของการใช้งาน

4) Android Runtime จะมี Dalvik Virtual Machine ซึ่งการทำงานของ Dalvik Virtual Machine จะทำการแปลงไฟล์ที่ต้องการทำงานให้เป็นไฟล์ .DEX ก่อนเพื่อให้มี ประสิทธิภาพเพิ่มขึ้นเมื่อใช้งานกับหน่วยประมวลผลกลางที่มีความเร็วไม่มาก ส่วนต่อมาก็คือ Core Libraries ที่เป็นส่วนรวบรวมคำสั่งและชุดคำสั่งสำคัญ โดยเขียนด้วยภาษาจาวา (Java Language)

5) Linux Kernel เป็นส่วนที่ทำหน้าที่สำคัญ ในจัดการกับบริการหลัก ของระบบปฏิบัติการ เช่น เรื่องหน่วยความจำ พลังงาน ติดต่อกับอุปกรณ์ต่าง ๆ ความปลอดภัย เครือข่าย โดยแอนดรอยด์ได้นำส่วนนี้มาจากระบบปฏิบัติการลินุกซ์ รุ่น 2.6 (Linux 2.6 Kernel) ซึ่งได้มีการออกแบบมาเป็นอย่างดี

3.2 ฐานข้อมูล SQLite

ฐานข้อมูล SQLite เป็น Database ขนาดเล็กที่ได้รับความนิยมอย่างมาก กับ Application ที่ทำงานบน Smart Phone ประเภทต่าง ๆ รูปแบบการทำงานของ SQLite เป็น แบบ Standalone ทำงานอยู่ใน Application นั้น ๆ SQLite มีโครงสร้างง่ายต่อการจัดเก็บและ นำไปใช้และไฟล์ที่จัดเก็บนั้นก็มีความเล็กมากเกือบเท่ากับการเก็บข้อมูลจริงเพราะฉะนั้น SQLite Database จึงเหมาะสมกับแอปพลิเคชันที่ทำงานบนสมาร์ตโฟนอย่างยิ่งโดยเฉพาะอันเนื่องจาก ข้อจำกัดทางด้านฮาร์ดแวร์และหน่วยความจำรวมทั้งความสามารถในการประมวลผลข้อมูลต่าง ๆ ในสมาร์ตโฟนย่อมน้อยกว่า PC desktop เป็นธรรมชาติฐานข้อมูล SQLite เป็นฐานข้อมูลขนาดเล็ก ที่นิยมใช้กับแอปพลิเคชันที่ใช้บนสมาร์ตโฟนที่มีโครงสร้างง่ายต่อการนำไปใช้และการจัดเก็บ มีการจัดเก็บไฟล์ที่เล็กมากเกือบเท่าข้อมูลจริง เพราะฉะนั้น SQLite database จึงเป็นฐานข้อมูลที่เหมาะสมที่สุดที่จะใช้กับสมาร์ตโฟน

3.3 โปรแกรม Java

องค์ประกอบหลัก แบ่งเป็น 3 ส่วน ดังนี้

3.1 Java Virtual Machine (JVM) เป็นส่วนที่ทำหน้าที่เป็นตัวอินเทอร์พรีเตอร์ (Interpreter) คือ จะทำการแปลจาวาไบต์โค้ด ให้เป็นภาษาที่เครื่องเข้าใจจาวาไบต์โค้ดสามารถรันได้หลายแพลตฟอร์ม ถ้าแพลตฟอร์มนั้นมี JVM

3.2 Java Runtime Environment (JRE) เป็นส่วนที่ใช้ในการรันโปรแกรมภาษาจาวาเป็นส่วนที่ใช้ในการรันโปรแกรม โดยจะทำงาน 3 ขั้นตอน ดังนี้

3.2.1 โหลดไบต์โค้ดโดยใช้ Class loader คือ การโหลดคลาสทุกคลาสที่เกี่ยวข้องในการรันโปรแกรม

3.2.2 ตรวจสอบไบต์โค้ดโดยใช้ Byte code verifier คือ การตรวจสอบว่าโปรแกรมจะต้องไม่มีคำสั่งที่ทำให้เกิดความผิดพลาดกับระบบ เช่น การแปลงข้อมูลผิดพลาด หรือมีการแทรกแซงเข้าสู่ระบบภายใน เป็นต้น

3.2.3 รันไบต์โค้ด โดยใช้ Runtime interpreter

3.3 Java 2 Software Developer Kit (J2SDK) เป็นชุดพัฒนาโปรแกรมภาษาจาวา ประกอบไปด้วยโปรแกรมต่าง ๆ แต่ไม่มีโปรแกรม Editor รวมอยู่ด้วย เช่น โปรแกรมคอมไพเลอร์ (javac.exe) และโปรแกรมอินเทอร์พรีเตอร์ (java.exe)

3.4 โปรแกรม Eclipse

เป็นโปรแกรมที่ใช้พัฒนาภาษาจาวา (Java) ที่เป็นซอฟต์แวร์แบบ Open source ที่พัฒนามาจากนักพัฒนาเอง จึงทำให้พัฒนาได้อย่างต่อเนื่องและรวดเร็ว Eclipse มีองค์ประกอบหลักที่เรียกว่า Eclipse platform ซึ่งให้บริการพื้นฐานหลักสำหรับรวบรวมเครื่องมือต่าง ๆ เพื่อให้สามารถใช้งานในสภาพแวดล้อมเดียวกัน และยังมีองค์ประกอบอื่น ๆ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการทำงานให้มากขึ้น เมื่อต้องการเพิ่มเพียงแค่ต้องเพิ่ม Plug-in สำหรับงานนั้น ๆ ขึ้นมาแล้วนำไปติดตั้งเพิ่มให้กับ Eclipse เท่านั้น และ Eclipse ยังมีข้อดี เช่น ติดตั้งง่าย ใช้ได้กับ J2SDK ทุกเวอร์ชัน รองรับภาษาต่างประเทศได้หลายภาษา อีกทั้ง มีปลั๊กอินที่ใช้เสริมประสิทธิภาพของโปรแกรมได้เป็นอย่างดี เทคโนโลยีการสื่อสารไร้สายผ่านเครื่องมือสื่อสารแบบพกพา (Wireless communication through portable devices) ได้แก่ สมาร์ทโฟน และสมาร์ทแท็บเล็ต มีพัฒนาการอย่างรวดเร็วและได้รับความนิยมมาก เพราะเป็นการสื่อสารแบบจอสัมผัส (Touch-screen media) ทำให้พกพาสะดวก ใช้งานง่าย ผู้ใช้ไม่ต้องแบกน้ำหนักของเครื่องมือสื่อสารเหมือนเดิม เมื่อมีเทคโนโลยีสื่อสารไร้สายความเร็วสูงรองรับก็ยิ่งทำให้ผู้ใช้สามารถสื่อสาร

ได้ทุกที่ทุกเวลา และในหลาย ๆ โอกาสมากยิ่งขึ้น ประเภทของโมบายแอปพลิเคชัน (Mobile application) ที่มีจำนวนมากบนสมาร์ตโฟนและสมาร์ตแท็บเล็ต ยิ่งทำให้ผู้ใช้สามารถทำการสื่อสารไร้สายรูปแบบต่าง ๆ ได้คล่องตัวยิ่งขึ้น เช่น ผู้ใช้สามารถส่งอีเมลล์ ค้นหาสถานที่ ถ่ายภาพ เล่นเกม ดูดวง ตรวจสอบการจราจร และพูดคุยในเครือข่ายสังคมออนไลน์สลับกลับไปมาได้อย่างรวดเร็ว ปรากฏการณ์การใช้เทคโนโลยีการสื่อสารไร้สายผ่านเครื่องมือสื่อสารแบบพกพาเหล่านี้ เป็นที่มาของการวิจัยถึง ปัจจัยที่มีผลต่อการใช้โมบายแอปพลิเคชันบนสมาร์ตโฟนและแท็บเล็ต โดยการออกแบบและพัฒนาต้องศึกษาแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ทางการท่องเที่ยว สำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการการพักผ่อนหรือพักผ่อนพักผ่อน

สรุปได้ว่า การพัฒนาแอปพลิเคชันบนสมาร์ตโฟนหรือโทรศัพท์เคลื่อนที่เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค สนับสนุนให้ผู้ใช้ใช้โทรศัพท์เข้าถึงข้อมูลได้ง่ายยิ่งขึ้น และเพิ่มช่องทางการสื่อสาร โดยสามารถแยกประเภทของแอปพลิเคชัน ขั้นตอนการพัฒนาแอปพลิเคชัน ระบบปฏิบัติการของโมบายแอปพลิเคชันที่พัฒนาได้อย่างรวดเร็วและได้รับความนิยมมากในปัจจุบัน

4. บริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ

ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 1.0 การเรือน ยุค 2.0 วิทยาลัยครูสวนดุสิต ยุค 3.0 สถาบันราชภัฏสวนดุสิต ยุค 4.0 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต และยุค 5.0 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และสถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ ดังนี้

4.1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 1.0 การเรือน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดตั้งขึ้นเพื่อเป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทย ชื่อ “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” สังกัดกองอาชีวศึกษา กรมวิชาการ กระทรวงธรรมการ (กระทรวงศึกษาธิการ) เปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2477 ที่วังกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ (ปัจจุบันเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร) มีจุดมุ่งหมายเพื่อฝึกอบรมการบ้านการเรือนสำหรับสตรีหลักสูตร 4 ปี และได้เริ่มเปิดสอนหลักสูตรอบรมครูการเรือนขึ้นเป็นครั้งแรกมีความมุ่งหมายเพื่อเตรียมผู้ที่จะออกไปมีอาชีพครูในแขนงนี้ ต่อมาในปี พ.ศ. 2480 ได้ดำเนินการย้ายมาอยู่ที่วังจันทร์เกษม (กระทรวงศึกษาธิการในปัจจุบัน) และเปลี่ยนชื่อจากโรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือนมาเป็น “โรงเรียนการเรือนวังจันทร์เกษม” สังกัดกองและกรมเดิม โดยเปิดสอนหลักสูตรมัธยมศึกษาการเรือน (หลักสูตร 3 ปี) และหลักสูตรการเรือนชั้นสูง (หลักสูตร 3 ปี) เพิ่มเติมในปี พ.ศ. 2484 ได้ย้ายจากวังจันทร์เกษมมาตั้งอยู่ในบริเวณสวนสุนันทา บนพื้นที่ประมาณ 37 ไร่ ซึ่งเป็นบริเวณที่ตั้งมหาวิทยาลัยในปัจจุบันและเปลี่ยนชื่อเป็น

“โรงเรียนการเรือนพระนคร” ย้ายสังกัดจากกองอาชีวศึกษาไปสังกัดกองฝึกหัดครูกรมสามัญศึกษา โรงเรียนการเรือนพระนครย้ายมาสังกัดกรมการฝึกหัดครู ในปี พ.ศ. 2498 และปี พ.ศ. 2499 โรงเรียนการเรือนพระนครได้เปิดสอนหลักสูตร ป.กศ. (คหศาสตร์) เป็นปีแรกและเป็นแห่งแรกของประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2501 เปิดสอนหลักสูตร ป.กศ. และ ป.กศ. (ชั้นสูง) (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 2560: 8-16)

4.1.1 อาหารไทยตำรับสวนดุสิตยุค 1.0 การเรือน สมัยคุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐ

สมประสงค์ ปิ่นจินดา (2527: 48-69) หัวหน้าภาควิชาทดสอบและการวิจัย การศึกษา คณะครุศาสตร์ วิทยาลัยครูสวนดุสิต กล่าวว่า โรงเรียนการเรือนพระนครทุกคนมักนึกไปถึงงานชุมนุมแม่บ้าน ซึ่งเป็นการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในสมัยที่ใช้ชื่อ โรงเรียนการเรือนพระนครซึ่งไม่ได้จัดแต่การเรียนการสอนเท่านั้น แต่ได้จัดกิจกรรมที่เน้นการบ้านการเรือน และคหกรรมศาสตร์เป็นพิเศษอีกด้วย โดยขณะที่ คุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐเป็นหัวหน้าสถานศึกษา พ.ศ. 2490-2518 นับเป็นเวลา 28 ปี แห่งการพัฒนาทางด้านกรบ้านการเรือนและคหกรรมศาสตร์โดยแท้ เนื่องจากคุณหญิงกระจ่างศรีเป็นผู้สำเร็จการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์มาโดยตรงจากต่างประเทศ การพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยจึงกล่าวได้ว่า จุดเริ่มต้นเกิดขึ้นที่โรงเรียนการเรือนพระนคร โดยท่านเป็นกำลังสำคัญในการวางแผนพัฒนาหลักสูตรวิชา คหกรรมศาสตร์

ในปี พ.ศ. 2499 โรงเรียนการเรือนพระนครได้เปิด หลักสูตร ป.กศ. คหกรรมศาสตร์เป็นครั้งแรกและต่อมาก็ได้เปิดหลักสูตร ป.กศ., ป.กศ. ชั้นสูง คหศาสตร์ และในปี พ.ศ. 2501 นี้เองที่งานชุมนุมแม่บ้านได้จัดขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อวันที่ 4-6 ธันวาคม 2501 โดยการริเริ่มของ คุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐ ผู้อำนวยการวิทยาลัยครูสวนดุสิต ซึ่งขณะนั้นดำรงตำแหน่งนายกสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยด้วย โดยการจัดงานชุมนุมแม่บ้าน มีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

1. เป็นศูนย์กลางให้แม่บ้านผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้มีชื่อเสียงในงานบ้านแขนงต่าง ๆ มาร่วมชุมนุมเผยแพร่ความรู้เป็นวิทยาทานแก่บุคคลผู้สนใจ
2. ให้ประชาชนทั่วไปได้เห็นวิวัฒนาการของงานบ้านแขนงต่าง ๆ
3. เป็นทางเร่งรื้อให้ช่วยกันคิดประดิษฐ์สิ่งใหม่ ๆ ที่เป็นประโยชน์แก่บ้านเมืองและครอบครัวขึ้นเรื่อย ๆ โดยไม่หยุดยั้ง

4. เปิดโอกาสให้แม่บ้านได้เลือกซื้อสินค้าในราคาถูกพิเศษคือ “ราคาแม่บ้าน”

งานชุมนุมแม่บ้านทุกปีจะจัดในช่วงฤดูหนาวประมาณเดือนพฤศจิกายน และต้นเดือนธันวาคมนับเป็นงานประจำปีซึ่งเป็นแหล่งรวมของผู้สนใจและรักงานคหกรรมศาสตร์โดยแท้ และในปีต่อมาก็กลายเป็นงานสำหรับแม่บ้านที่แม่บ้านได้มาชุมนุมกันเป็นประจำ เนื่องจากงานชุมนุมแม่บ้านเป็นงานที่มีรูปแบบเฉพาะซึ่งแตกต่างไปจากงานอื่น ผู้ที่มาร่วมชมงานจึงได้ทั้งความรู้ ความคิด ความบันเทิง และได้มีโอกาสเลือกซื้อสินค้าราคาถูก กิจกรรมที่จัดเป็นประจำทุกปีในด้านเสริมความรู้แก่ผู้ชมเน้นอาหารโภชนาการและการจัดดอกไม้ประดิษฐ์ แต่ละปีมีรายการพิเศษที่นับเป็นหัวใจของงานแตกต่างกันไปในแต่ละปี โดยรายการนี้เป็นผลงานชิ้นโบว์แดงของงาน ซึ่งต้องใช้เวลาคิด เวลาเตรียมงานและเวลาจัดมากเป็นพิเศษจริง ๆ ห้องที่จัดรายการพิเศษมักใช้ห้องใหญ่ที่สุด และจุดเด่นที่สุดของงาน สำหรับรายการพิเศษนี้คุณหญิงกระจ่างศรีเป็นผู้คิดด้วยตนเอง โดยมีอาจารย์ที่มีฝีมือด้านศิลปะและ คหกรรมศาสตร์หลายท่านช่วยจัดตกแต่ง เช่น อาจารย์บุญโกยสุนทรสารทูล, อาจารย์วิไล ภวภูตานนท์, อาจารย์ ม.ร.ว. สอิ้งมาศ นวรัตน์, อาจารย์ชลอพงษ์สามารถ, อาจารย์สำรอง ปิ่นน้อย, อาจารย์พรธนี อินทะกนก ฯลฯ บางครั้งสถาปนิกที่มีชื่อเสียงมาช่วยตกแต่งงานบางส่วน การจัดงานชุมนุมแม่บ้านแต่ละครั้งต้องใช้เวลาเตรียมงานเป็นเดือน และใช้เวลาจัดงานหลายวัน ต้องเรียนชดเชยก่อนและหลังงาน ดังนั้นงานชุมนุมแม่บ้านจึงสลายตัวไปโดยปริยาย

4.1.2 ตำรับอาหารการเรือน

จากการค้นคว้าข้อมูลตำรับสวนดุสิต สมัยโรงเรียนการเรือน (พ.ศ. 2477-2504) ผู้วิจัยได้พบหนังสือ อาหารการเรือน “โอซารสปฐพี” ที่สวนดุสิต หนังสือที่ระลึกในวาระครบรอบ 70 ปี การเรือนสวนดุสิต ซึ่งได้เขียนเกี่ยวกับตำรับอาหารการเรือน (กองบรรณาธิการวารสารสวนดุสิต. 2546: 20-27) ได้แก่ ศีรษะสุกรแก้ว กะทงญวน น้ำยาؤونเส้น เบ็ดตุ่น ขนมห้าง ไกลาส ข้าวต้มจำแลง แกงไก่จรรยา ผัดจรกาสมคิด พล่าสันคาวิ ลอยแก้วสี่สหาย ขนมห้างส้ม และนารายณ์บรรทมสินธุ์

สรุปได้ว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 1.0 การเรือนนั้น เป็นยุคของความก้าวหน้าทางวิชาการในการจัดการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ผ่านผู้นาองค์ที่มีความสามารถและได้รับการยกย่องของสังคม คือ คุณหญิงกระจ่างศรี รัตตะกนิษฐ เป็นผู้วางรากฐานความเจริญก้าวหน้ามาจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะการจัดงานชุมนุมแม่บ้านซึ่งถือว่าเป็น

เป็นงานระดับชาติในขณะนั้น เป็นลักษณะการไขว้ผลงานการเรียนการสอนและการวิจัยด้านทหกรรมศาสตร์ออกสู่สังคม

4.2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 2.0 วิทยาลัยครูสวนดุสิต

ต่อมาปี พ.ศ. 2504 กระทรวงศึกษาธิการประกาศยกฐานะโรงเรียนการเรือนพระนครเป็นวิทยาลัยครู ชื่อ “วิทยาลัยครูสวนดุสิต” สังกัดกองการฝึกหัดครู กรมการฝึกหัดครู ปี พ.ศ. 2518 พระราชบัญญัติวิทยาลัยครู (ฉบับที่ 1) พ.ศ. 2518 มีผลบังคับใช้ กรมการฝึกหัดครูได้ปรับปรุงหลักสูตรขึ้นใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เป็นหลักสูตรการฝึกหัดครูของสภาการฝึกหัดครู พ.ศ. 2519 ทำให้วิทยาลัยครูสามารถเปิดสอนได้ถึงระดับปริญญาตรี จากพระราชบัญญัติวิทยาลัยครู (ฉบับที่ 1) พ.ศ. 2518 ทำให้วิทยาลัยครูมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทั้งระบบบริหารและวิชาการ ตำแหน่งหัวหน้าสถานศึกษาของวิทยาลัยครูได้เปลี่ยนไปเป็น “อธิการวิทยาลัย” พร้อมกับการเปลี่ยนแปลงตำแหน่งผู้บริหารส่วนราชการอื่น ๆ ก็ต้องเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม คือ ด้านงานวิชาการได้จัดตั้งให้มีคณะวิชา 3 คณะ คือ คณะศึกษามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (มีภาควิชาในสังกัด 11 ภาควิชา) คณะวิชาครุศาสตร์ (มีภาควิชาในสังกัด 7 ภาควิชา) และคณะวิชาวิทยาศาสตร์ (มีภาควิชาในสังกัด 9 ภาควิชา) ต่อมาปี พ.ศ. 2528 ได้มีการออกพระราชบัญญัติวิทยาลัยครู (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2527 ทำให้วิทยาลัยครูสามารถเปิดสอนสายวิชาการอื่นได้ นอกเหนือจากสายวิชาชีพครู วิทยาลัยครูสวนดุสิตจึงเริ่มเปิดสอนสายวิชาการอื่น โดยเริ่มจากหลักสูตรระดับอนุปริญญา คือ อนุปริญญาศิลปศาสตร์ (อ.ศศ.) 3 วิชาเอก (วารสารและการประชาสัมพันธ์ ภาษาอังกฤษ และออกแบบนิเทศศิลป์) และอนุปริญญาวิทยาศาสตร์ (อ.วท.) 3 วิชาเอก (การอาหาร ผ้าและเครื่องแต่งกาย และศิลปประดิษฐ์) และได้มีการเปิดรับสมัครนักศึกษาชายเข้าเรียนเป็นสหศึกษาเป็นปีแรก (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 2560: 8-16)

สมประสงค์ ปิ่นจินดา (2527: 48-69) ได้อธิบายว่า การจัดกิจกรรมงานชุมนุมแม่บ้านต่อเนื่องมาถึงสมัยวิทยาลัยครูสวนดุสิตได้จัดงาน “วันดอกไม้” 3 ครั้ง อย่างเช่น ในปี พ.ศ. 2516 วิทยาลัยครูสวนดุสิตได้จัดงาน “วันดอกไม้” ระหว่างวันที่ 11-13 สิงหาคม 2516 เพื่อทูลเกล้าฯ ถวายเพื่อการพระราชกุศลสงเคราะห์ ซึ่งลักษณะเด่นอีกอย่างหนึ่งของงานวันดอกไม้ คือ การสาธิตและจำหน่ายอาหารว่างที่เพิ่งทำเสร็จจากเตาร้อน ๆ เช่น ขนมครก ขนมเบื้อง ข้าวเกรียบปากหม้อ ผัดหมี่โคราช เป็นต้น ในปี พ.ศ. 2518 วิทยาลัยครูเปิดหลักสูตรปริญญาสาขามัธยมศึกษา วิชาเอกทหกรรมศาสตร์ จึงกล่าวได้ว่าวิทยาลัยครูสวนดุสิตได้พัฒนาการเรียนการสอนถึงระดับปริญญา อีกประการหนึ่งในช่วงที่คุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐ ดำรงตำแหน่ง

หัวหน้าสถานศึกษา งานฝึกหัดครูชนบทส่งนักศึกษาออกไปฝึกสอนในชนบทนั้นทำให้วิทยาลัยครูสวนดุสิตเป็นที่รู้จักของชุมชนและชุมชนเข้าใจบทบาทของวิทยาลัยครูดีขึ้น จากความเข้าใจที่ดีต่อกันนี้เอง “ศูนย์แม่บ้าน ศาลาการะจำงพัฒนา” จึงเกิดขึ้น ศูนย์แม่บ้านนี้อยู่ที่หน่วยฝึกสอนวัดบำเพ็ญเหนือ ทุกวันพุธวิทยาลัยจะส่งอาจารย์ที่มีความสามารถในสาขาวิชาการต่าง ๆ ออกไปให้คำแนะนำช่วยเหลือชาวบ้าน เช่น สุขภาพอนามัย สาธิตการปรุงอาหารที่ประหยัดแต่มีคุณค่าทางอาหารสูง สาธิตการตัดเย็บเสื้อผ้า การประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้จากวัสดุชนบท เป็นต้น ในสมัยคุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐเป็นหัวหน้าสถานศึกษานั้นมีการเปลี่ยนชื่อสถานศึกษาจาก “โรงเรียนการเรือนพระนคร” เป็น “วิทยาลัยครูสวนดุสิต” ในปี พ.ศ. 2504 และเปลี่ยนตำแหน่งหัวหน้าสถานศึกษาจาก “อาจารย์ใหญ่” เป็น “ผู้อำนวยการ” ในปี พ.ศ. 2506 ด้วย วิทยาลัยครูสวนดุสิตในสมัยคุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐจาก พ.ศ. 2490 ถึงปี พ.ศ. 2518 จึงอาจกล่าวได้ว่าเป็นระยะเวลา 28 ปี ที่ “คหกรรมศาสตร์ก้าวไกล ดอกไม้แบ่งบานตระการตา”

สรุปได้ว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 2.0 วิทยาลัยครูสวนดุสิตเป็นยุคเริ่มต้นของการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจและนโยบายการบริหารประเทศ ทำให้โรงเรียนการเรือนพระนครได้รับการยกฐานะขึ้นเป็นวิทยาลัยครู เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านโครงสร้างการบริหารองค์กรที่มีคณะวิชา สาขาวิชาที่หลากหลายเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการด้านกำลังคนของประเทศ และการจัดการศึกษาที่สามารถเปิดสอนสามารถเปิดสอนได้ถึงระดับปริญญาตรี

4.3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 3.0 สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

ในปี พ.ศ. 2535 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อ “สถาบันราชภัฏ” แก่วิทยาลัยครูทั่วประเทศ โดยในปี พ.ศ. 2538 ได้มีการประกาศใช้พระราชบัญญัติสถาบันราชภัฏ พ.ศ. 2538 ส่งผลให้วิทยาลัยครูสวนดุสิตเปลี่ยนชื่อเป็น “สถาบันราชภัฏสวนดุสิต” สังกัดสำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ กระทรวงศึกษาธิการ (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 2560: 8-16) การเปลี่ยนแปลงของมหาวิทยาลัยมิได้มีเพียงการเปลี่ยนชื่อหากแต่เป็นการเปลี่ยนแปลงและการพัฒนาตนเองเป็นลำดับ ด้วยวิสัยทัศน์ของผู้บริหารมหาวิทยาลัยได้เปลี่ยนโรงอาหารมาเป็น โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) ในลักษณะอาคารผลิตอาหาร (Mass Kitchen) และเป็นศูนย์อาหาร (Cafeteria) ที่มีความพร้อมทั้งทางด้านอุปกรณ์และเครื่องมือที่ทันสมัยจัดไว้อย่างถูกต้องตามหลักสูตรสุขภาพ โดยมีส่วนแกนว่า “ครัวสวนดุสิต ผลิตอาหารสะอาด มาตรฐานสากล” ในปัจจุบันอาคารผลิตอาหาร(Mass Kitchen) ได้รับการรับรองระบบคุณภาพมาตรฐานสากล ISO9000 : 1994 ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2542 และได้รับการรับรองระบบบริหารคุณภาพ ISO9001 : 2000 มาจนถึงปัจจุบัน โดยได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร

ใบอนุญาตที่ 10-1-12349 ตามมาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ที่ประจักษ์แก่บุคคลภายนอกและได้รับความสนใจขอเข้าศึกษาดูงานด้านการออกแบบ ระบบครัวมาตรฐาน และระบบการบริหารจัดการที่เป็นมาตรฐานสากล (สำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต). 2550: 10-11)

สรุปได้ว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 3.0 สถาบันราชภัฏสวนดุสิต เป็นการเปลี่ยนแปลงของสถาบันอย่างยิ่ง นอกจากการเปลี่ยนแปลงชื่อสถานศึกษาแล้วยังมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการจัดการศึกษาและการพัฒนาหน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัยด้านอาหารที่ต้องได้รับการยอมรับในมาตรฐานระดับสากล

4.4 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 4.0 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ปี พ.ศ. 2547 สถาบันราชภัฏสวนดุสิตได้ปรับเปลี่ยนสถานภาพจาก “สถาบัน” เป็น “มหาวิทยาลัย” ตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2547 ชื่อว่า “มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต” สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการจากพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 ทำให้สถาบันราชภัฏสวนดุสิตมีการปรับเปลี่ยนในด้านต่าง ๆ ทั้งโครงสร้างของระบบบริหารและการบริหารจัดการ ทางด้านวิชาการ รวมทั้งจากการปฏิรูปการศึกษาและการปฏิรูประบบราชการ มหาวิทยาลัยจึงต้องกำหนดแผนกลยุทธ์ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2549-2551 ในการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ราชภัฏสวนดุสิตจัดอยู่ในกลุ่มมหาวิทยาลัยที่เน้นการผลิตบัณฑิตและพัฒนาสังคม จัดการเรียน การสอนและภารกิจอื่นทั้งในมหาวิทยาลัย และศูนย์การศึกษานอกมหาวิทยาลัยที่กระจายอยู่ใน กรุงเทพมหานครและจังหวัดต่าง ๆ ทุกภูมิภาคของประเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตได้ กำหนดอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นความเชี่ยวชาญดั้งเดิม และโดดเด่นเป็นที่ยอมรับทั้งใน และต่างประเทศ รวมทั้งสาขาวิชาที่มีความพร้อมสามารถตอบสนองความต้องการของสังคมและ ท้องถิ่น มีทั้งหมด 4 ด้าน คือ

1. ด้านการศึกษาปฐมวัย
2. ด้านอุตสาหกรรมอาหาร
3. ด้านอุตสาหกรรมบริการ
4. พยาบาลศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตได้กำหนดแนวทางในการพัฒนาเอาไว้ ดังนี้

1. เพื่อให้สอดคล้องกับแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2551-2565) และแนวนโยบายของมหาวิทยาลัยในการที่จะพัฒนาโครงสร้างของหน่วยงานหลักใน

มหาวิทยาลัย ให้สอดคล้องกับ พันธกิจและประสิทธิผลของการบริหารจัดการ มหาวิทยาลัยจึงได้ กำหนดให้มีหน่วยงานใหม่เพิ่มขึ้นตามประกาศสภามหาวิทยาลัยนอกเหนือไปจากโครงสร้างเดิม ตามกฎกระทรวงในการแบ่งส่วนราชการของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

2. การดำเนินงานของแต่ละหน่วยงานจะต้องดำเนินการโดยมุ่งเน้นคุณภาพของ งานเป็นสำคัญ และจะต้องดำเนินการให้สอดคล้องกับแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยในภาพรวมได้

3. การกำหนดอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยออกเป็น 4 ด้าน (เป็นสถาบันเฉพาะ ทาง ลักษณะที่เป็นสถาบันที่เน้นระดับปริญญาตรี) ระหว่างปี พ.ศ. 2552-2556

- การศึกษาปฐมวัย
- อุตสาหกรรมอาหาร
- อุตสาหกรรมบริการ
- พยาบาลศาสตร์

4. การพัฒนาคุณภาพของการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้เป็นไปตาม มาตรฐานการศึกษาของชาติมาตรฐานการอุดมศึกษา และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา

5. การเปลี่ยนแปลงปรัชญาและกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยจากการเป็น มหาวิทยาลัยที่ตระหนักถึงความอยู่รอดขององค์กร (Survival) ไปสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่มี ความสามารถในการสร้างความเข้มแข็งในการอยู่รอด (Survivability)

ปี พ.ศ. 2557 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตได้ทบทวนแนวทางในการพัฒนางานของ มหาวิทยาลัย โดย

1. คำนึงถึงความสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงทั้งนโยบายและ แนวทางในระดับมหภาคที่เกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย ความต้องการของนักศึกษา บุคลากร ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และการใช้ประโยชน์จากสมรรถนะหลัก (Core Competencies) ของ มหาวิทยาลัย

2. กำหนดให้การดำเนินงานทั้งมหาวิทยาลัยมุ่งไปสู่ทิศทางเดียวกันในรูปแบบ การบริหารจัดการที่หลากหลายตามความเหมาะสมของหน่วยงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ มหาวิทยาลัยตั้งไว้ และปรับปรัชญาของมหาวิทยาลัยจากการเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความสามารถ ในการสร้างความเข้มแข็งในการอยู่รอด (Survivability) ไปสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่สามารถสร้าง ความเข้มแข็งในการอยู่รอดได้อย่างยั่งยืน (Sustainable Survivability)

3. ยังคงพัฒนาอัตลักษณ์ 4 ด้านอย่างต่อเนื่อง แต่เปลี่ยนจากอุตสาหกรรมอาหารเป็น อาหาร และเปลี่ยนจากพยาบาลศาสตร์ เป็น พยาบาลและสุขภาวะ อัตลักษณ์อีก 2 ด้าน ได้แก่ การศึกษาปฐมวัย และอุตสาหกรรมบริการยังคงเดิม

4. กำหนดจุดเน้นการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย โดยปี 2558 เน้นการส่งเสริมให้เกิดพัฒนานวัตกรรมปี 2559 เน้นการเชื่อมโยงระหว่างนวัตกรรมและการจัดการทรัพยากร และปี 2560 เน้นการต่อยอดนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 2560: 8-16)

สรุปได้ว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 4.0 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เป็นยุคของการเปลี่ยนแปลงครั้งประวัติศาสตร์นอกจากการเปลี่ยนแปลงชื่อของมหาวิทยาลัยแล้ว ยังมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของระบบบริหาร และการบริหารจัดการทางด้านวิชาการ รวมทั้งจากการปฏิรูปการศึกษาและการปฏิรูประบบราชการตามแนวนโยบายของรัฐบาล โดยมีการกำหนดแผนกลยุทธ์ประจำปีและการกำหนดอัตลักษณ์ความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยอย่างชัดเจน

4.5 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 5.0 (ปัจจุบัน)

ต่อมาในปี พ.ศ. 2558 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตตามพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 เป็นมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2558 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษาในวันที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 และมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 มีฐานะเป็นหน่วยงานในกำกับของรัฐ ภายในการกำกับดูแลของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการโดยที่พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ได้ทรงลงพระปรมาภิไธยในวันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 อันถือเป็นสิริมงคลยิ่งแก่มหาวิทยาลัย สภามหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 1/2558 เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2558 จึงมีมติกำหนดให้วันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 เป็นวันเกิดของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต สำหรับการเปลี่ยนแปลงสถานะในครั้งนี้ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตไม่ถือเป็นส่วนราชการ และไม่เป็นรัฐวิสาหกิจ แต่เป็นหน่วยงานของรัฐที่อยู่ภายใต้การกำกับของรัฐ ทำให้มหาวิทยาลัยสามารถกำหนดหรือออกรูปแบบการบริหารจัดการด้วยตนเองได้อย่างมีอิสระและความคล่องตัวในการบริหารจัดการมากยิ่งขึ้น ทั้งการบริหารงานทั่วไป การบริหารจัดการงบประมาณ การบริหารงานบุคคล และการบริหารงานวิชาการ โดยมหาวิทยาลัยยังคงมีภารกิจของสถาบันอุดมศึกษาตามเดิม (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 2560: 8-16)

สรุปว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยุค 5.0 (ปัจจุบัน) เป็นการเปลี่ยนแปลงสถานะ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นหน่วยงานของรัฐที่อยู่ภายใต้การกำกับของรัฐ ทำให้มหาวิทยาลัย

สามารถกำหนดหรือออกแบบการบริหารจัดการด้วยตนเองได้อย่างมีอิสระและความคล่องตัวในการบริหารจัดการ ได้แก่ การบริหารงานทั่วไป การบริหารจัดการงบประมาณ การบริหารงานบุคคล และการบริหารงานวิชาการ โดยยังคงภารกิจของการเป็นสถาบันอุดมศึกษา

4.6 สถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาข้อมูลบริบทของสถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ ดังนี้

4.6.1 สถาบันการทำอาหารแห่งอเมริกา (The Culinary Institute of America)

สถาบันการทำอาหารแห่งอเมริกา (The Culinary Institute of America .2562: ออนไลน์) ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางว่าเป็นวิทยาลัยการทำอาหารระดับแนวหน้าของโลก ชื่อเสียงในอุตสาหกรรมที่เป็นเลิศนั้นได้รับการพิสูจน์จากคณาจารย์ที่โดดเด่น นักศึกษาที่หลงใหลและศิษย์เก่าที่สำเร็จการศึกษามากกว่า 50,000 คน ในกว่าเจ็ดทศวรรษ อย่างไรก็ตาม มรดกที่โดดเด่นเช่นนี้คงเป็นไปไม่ได้หากปราศจากความสำเร็จที่ไม่ธรรมดา ผู้มีความสามารถและเรื่องราวที่น่าอัศจรรย์ที่เกิดขึ้นในปี ค.ศ. 1946 เป็นจุดเริ่มต้นของบางสิ่งที่ยิ่งใหญ่ ในวันที่ 22 พฤษภาคม ค.ศ. 1946 สถาบันอาหารแห่งใหม่ของนิวยอร์กเปิดประตูสู่ใจกลางเมืองนิวยอร์ก และเป็นโรงเรียนแห่งแรกและแห่งเดียวในสหรัฐอเมริกา สร้างขึ้นโดยเฉพาะเพื่อฝึกทหารผ่านศึกสมัยสงครามโลกครั้งที่สองในศิลปะการทำอาหาร สถาบันรับลงทะเบียนนักเรียน 50 คนและจ้างคณะผู้สอนที่ประกอบด้วยพ่อครัว คนทำขนมปังและนักโภชนาการ ในปี ค.ศ. 1951 โรงเรียนเปลี่ยนชื่อเป็นครั้งสุดท้ายสะท้อนให้เห็นถึงขอบเขตของชาติและการเพิ่มความหลากหลายของประชากรในมหาวิทยาลัย ในปี ค.ศ. 1970 ย้ายไปยังหุบเขาฮัดสันที่สวยงามในนิวยอร์กซึ่งสถาบันอยู่ในตำแหน่งที่ดีในการพัฒนาชื่อเสียงในความเป็นเลิศด้านการศึกษาการทำอาหารและตอบสนองความต้องการในระดับชาติและระดับนานาชาติสำหรับบริการ ซึ่งในปี ค.ศ. 1980 สถาบันได้เป็นผู้นำด้านวิชาชีพ ด้วยความเป็นผู้นำใหม่การขยายสิ่งอำนวยความสะดวกและนวัตกรรมหลักสูตรอยู่ในระดับแนวหน้าในการเตรียมนักเรียนให้ประสบความสำเร็จในหนึ่งในอุตสาหกรรมที่ร้อนแรงที่สุดในโลก ต่อมาในปี ค.ศ. 1990 ได้เกิดมาตรฐานใหม่แห่งความเป็นเลิศด้วยหลักสูตรปริญญาตรีใหม่ ในช่วงเวลาที่สำคัญที่สุดในประวัติศาสตร์ตอบสนองต่อความต้องการของอุตสาหกรรมที่กำลังเติบโต สำหรับเซฟผู้มีประสบการณ์ในการทำขนมและขนมอบที่ผ่านการฝึกอบรมมาอย่างดี โดยเปิดโรงงานอบขนมและขนมใหม่ อีกสองปีต่อมาศูนย์แห่งนี้ได้รับการอุทิศให้เป็นโรงเรียนสอน

ทำขนมและทำขนมของ Shunsuke Takaki เพื่อเป็นเกียรติแก่ผู้ก่อตั้ง Takaki Bakery และ Andersen Group ของญี่ปุ่น

ในปี ค.ศ. 1993 เปลี่ยนเป็นวิทยาลัยการศึกษาระดับสูงที่สมบูรณ์เมื่อคณะผู้สำเร็จราชการแห่งรัฐนิวยอร์กอนุมัติให้สถาบันเปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีสาขาวิชาชีพศึกษาสองหลักสูตร (BPS) ทั้งในด้านการจัดการศิลปะการทำอาหารหรือการอบและขนมอบ ต่อมาในปีเดียวกันนั้นเองเพื่อให้สอดคล้องกับเจตนารมณ์ของการเติบโตทางการศึกษาได้เปิดห้องสมุดคอนราดเอ็นฮิลตันซึ่งเป็นที่สองรองจากหอสมุดแห่งชาติในการรวบรวมอาหาร มีวิทยาเขตให้ความรู้สึกเหมือนเป็นมหาวิทยาลัยที่ศูนย์สนทนากาที่นักศึกษาได้รับเพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพของนักเรียน ตอนนี้นักเรียนสามารถเข้าใช้สนามบาสเก็ตบอล เทนนิส สระว่ายน้ำในร่ม ห้องเล่นเกมและลานจ็อกกิ้งกลางแจ้งและกีฬาที่หลากหลาย ในปี ค.ศ. 2000 ยังคงเป็นหนึ่งในสถาบันการทำอาหารชั้นนำของโลกด้านอาหารสู่สหประชาชาติใหม่อย่างต่อเนื่อง เพื่อแยกย่อยและทำสิ่งที่ยอดเยี่ยมในด้านการศึกษากาทำอาหารการวิจัยและการบริการในอุตสาหกรรม

ในปี ค.ศ. 2013 เปิดตัวร้านอาหาร Bocuse ซึ่งเปิดโอกาสให้นักเรียนได้สร้างและให้บริการการตีความใหม่ของอาหารฝรั่งเศสคลาสสิกในครัวแบบเปิดที่สวยงาม และห้องรับประทานอาหารที่ทันสมัย นักเรียนใช้เทคนิค Sous-vide เตรียมโต๊ะไอศกรีมไนโตรเจนเหลวและเรียนรู้ทักษะใหม่ ๆ ที่น่าตื่นเต้น สร้างสรรค์ และวิวัฒนาการที่น่าตื่นเต้นของหลักสูตรปริญญาตรีของ CIA มาถึงการบรรลุผลเนื่องจากวิทยาลัยได้เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรี สาขาบริหารธุรกิจเป็นครั้งแรกสำหรับนักเรียนที่เรียนวิชาเอกการจัดการธุรกิจอาหารที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ช่วยให้ผู้สำเร็จการศึกษาจาก CIA มีความได้เปรียบมากขึ้นเนื่องจากพวกเขาได้รับวุฒิการศึกษาขั้นสูงและ / หรือโอกาสในการทำงาน นอกจากนี้วิทยาลัยยังขยายการดำเนินงานในวิทยาเขตของแคลิฟอร์เนีย นำเสนอการผจญภัยที่ดีที่สุดสำหรับนักชิมรวมถึงตัวเลือกการรับประทานอาหารชั้นเรียนการสาธิตและตัวเลือกความบันเทิงที่หลากหลาย

ในปี ค.ศ. 2017 วิทยาลัยเปิดตัวปริญญาตรีสาขาใหม่ในสาขาการจัดการโรงแรม เปิดประตูให้นักเรียนเป็นผู้นำในธุรกิจอาหารที่เติบโตอย่างรวดเร็ว โดยเรียนรู้ธุรกิจการจัดการโรงแรมขั้นยอด ภัตตาคารรีสอร์ทและสถานที่ต้อนรับอื่น ๆ และศึกษาการวางแผนงานการท่องเที่ยงและบริการผลิตเครื่องดื่ม ในปีต่อมาวิทยาลัยเปิดตัวหลักสูตรปริญญาบัณฑิตเป็นครั้งแรกและเปิดสอนหลักสูตรออนไลน์เป็นครั้งแรกโดยมีการศึกษาระดับปริญญาโททางด้านธุรกิจอาหาร และล่าสุดในปี ค.ศ. 2019 วิทยาลัยขยายข้อเสนอระดับบัณฑิตศึกษาให้รวมถึงปริญญาโทสาขาวิชาชีพการจัดการไวน์ที่ CIA นอกจากนี้สถาบันการทำอาหารแห่งอเมริกาไม่เพียงแต่มีสิ่ง

อำนวยความสะดวกการเรียนรู้ที่ดีที่สุด และโปรแกรมการศึกษาในอุตสาหกรรมอาหารเท่านั้น แต่ยังเป็นเรื่องของผู้คนด้วย ไม่ว่าจะเป็นความรู้ที่เป็นปรากฏการณ์และการอุทิศตนของคณาจารย์ ด้วยพลังอันไร้ขอบเขตและความกระตือรือร้นของนักเรียนหรือความสำเร็จที่กว้างขวางของศิษย์เก่า ครอบครัวยุคใหม่ CIA นั้นอุดมไปด้วยพรสวรรค์บุคลิกภาพและความชื่นชอบในการทำอาหาร

4.6.2 เลอ กอร์ดอง เบลอ (Le Cordon Bleu)

เลอ กอร์ดอง เบลอ (Le Cordon Bleu, 2562: ออนไลน์) ชื่อ “เลอ กอร์ดอง เบลอ” ได้ถูกเปรียบให้เป็นดัง “ความเป็นเลิศด้านอาหาร” มาตั้งแต่ศตวรรษที่ 16 เมื่อกษัตริย์เฮนรีที่ 3 ได้พระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ “L'Ordere du Saint-Esprit” ที่ถือว่าสำคัญที่สุดในฝรั่งเศสให้กับอัศวิน เครื่องราชอิสริยาภรณ์นี้ได้รับการขนานนามว่า “กอร์ดอง เบลอ” ตามริบบิ้นสีน้ำเงินที่ติดอยู่กับเครื่องราชอิสริยาภรณ์อันมีสัญลักษณ์เป็น ไม่กางเขนศักดิ์สิทธิ์ และงานเลี้ยงที่จัดขึ้นเพื่อฉลองงานพิธีดังกล่าวนั้นยิ่งใหญ่จนกลายเป็นตำนานที่ยังคงได้รับการกล่าวขวัญถึง เลอ กอร์ดอง เบลอ ในฐานะโรงเรียนสอนการประกอบอาหาร ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1895 ณ กรุงปารีส โดยนักหนังสือพิมพ์ชื่อ Marthe Distel และสำนักพิมพ์ของนิตยสาร La Cuisinière Cordon Bleu ต่อมาในวันที่ 14 มกราคม ค.ศ. 1896 ได้จัดการสาธิตการประกอบอาหารขึ้นที่ เลอ กอร์ดอง เบลอ เพื่อเป็นประชาสัมพันธ์นิตยสารและเปิดโรงเรียนสอนทำอาหาร นับแต่นั้นมา เลอ กอร์ดอง เบลอ มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลก นอกจากนี้ ยังมีเซฟผู้สอนชั้นนำ นักเรียนจากหลากหลายประเทศทั่วโลก รวมทั้งบุคคลสำคัญ อาทิ Julia Child เป็นต้น เมื่อปี ค.ศ. 1950 ที่สร้างชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับไปทั่วโลก

ปัจจุบัน เลอ กอร์ดอง เบลอ เปิดโรงเรียนสอนการทำอาหารใน 20 ประเทศ ทั้งหมดกว่า 30 โรงเรียนที่รองรับนักเรียนมากถึง 20,000 คนต่อปี เซฟผู้สอนเป็นผู้มีประสบการณ์ระดับมืออาชีพจากร้านอาหารชั้นนำที่ได้รับดาวมิชลิน (Michelin-Starred restaurants) หรือเซฟที่มีความเชี่ยวชาญจากการแข่งขันการทำอาหาร เช่น Meilleur Ouvrier de France เป็นต้น ซึ่งจะเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้และเทคนิคการทำอาหารแบบฝรั่งเศสทั้งแบบดั้งเดิมและอาหารฝรั่งเศสยุคสมัยใหม่ให้กับผู้เรียน และเป็นเครือข่ายสถาบันการศึกษาชั้นนำของโลกที่มุ่งมั่นถ่ายทอดศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการโรงแรม ผ่านหลักสูตรการเรียนการสอนที่เปี่ยมด้วยคุณภาพและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ได้ดำเนินการพัฒนาการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง โดยได้ผสมผสานความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมเข้ากับศาสตร์การทำอาหารฝรั่งเศสที่ได้รับการสืบทอดมายาวนาน เพื่อให้หลักสูตรทุกระดับสามารถตอบสนองความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการในระดับนานาชาติที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง และให้

ความสำคัญกับการคัดสรรคเชฟผู้สอน และบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ รวมถึงรูปแบบการเรียน การสอนที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของ เลอ กอร์ดอง เบลอ ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้ลงมือฝึกปฏิบัติด้วยตนเองอย่างเข้มข้น ทำให้ผู้ที่สำเร็จการศึกษาจาก เลอ กอร์ดอง เบลอ เป็นผู้มีความรู้และ ความสามารถเป็นที่ยอมรับในภาคอุตสาหกรรม มุ่งมั่นที่จะพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนอย่าง ไม่หยุดยั้ง เพื่อรักษาคุณค่าและสืบทอดศาสตร์และศิลป์ของการประกอบอาหารฝรั่งเศส ซึ่งถือเป็น รากฐานและหัวใจสำคัญของการทำอาหารฝรั่งเศสเป็นเวลายาวนานกว่า 500 ปี

เลอ กอร์ดอง เบลอได้มีการเปลี่ยนแปลงในช่วงศตวรรษที่ผ่านมาตั้งแต่ การเปลี่ยนจากโรงเรียนสอนทำอาหารฝรั่งเศสมาเป็นเครือข่ายสถาบันการทำอาหารนานาชาติ แม้ว่าเราจะเติบโตจนประสบความสำเร็จทางด้านอาหารร่วมสมัยและอุตสาหกรรมโรงแรมแล้วก็ตาม แต่ปรัชญาในการประสบความสำเร็จก็ยังคงเหมือนเดิม ในช่วงเวลาน้อยกว่า 9 เดือน เป็นไปได้ที่ จะได้รับ Le Grande Diplôme ซึ่งเป็นที่ยอมรับโดยมืออาชีพทางด้านอาหารทั่วโลก ซึ่งเป็นเสมือน ใบเบิกทางในระดับสากลที่ทำให้อาชีพในฝันของคุณเป็นจริง โดยถือว่านักเรียนมีความต้องการ การศึกษาขั้นสูง และมีความครอบคลุมเพื่อที่จะประสบความสำเร็จในโลกที่มีการแข่งขันเช่นทุก วันนี้ และยังได้จัดเตรียมเครื่องมือให้แก่นักเรียนซึ่งไม่เหมือนกับสถาบันการศึกษาอื่น เพื่อที่จะได้ นำหน้าโดยใช้เวลาน้อยกว่า ในขณะที่จุดมุ่งหมายหลักที่ เลอ กอร์ดอง เบลอ คือการศึกษาขั้นสูงยัง ได้รับความสนใจจากสังคมด้วยเช่นกัน เพราะมีทั้งร้านอาหารชั้นเลิศรวมถึงร้านเบเกอรี่และร้าน กาแฟภายใต้เครื่องหมายการค้าของเลอ กอร์ดอง เบลอ นอกจากนี้ ยังได้ขยายกิจกรรมต่างๆ ไป จนถึงสื่อการเรียนประเภทต่างๆ เช่น หนังสือสอนการประกอบอาหาร วีดีโอสาธิตการประกอบ อาหาร รายการสอนทำอาหารทางโทรทัศน์ อุปกรณ์การทำอาหาร ฯลฯ ยิ่งไปกว่านั้น บ่อยครั้งที่ เลอ กอร์ดอง เบลอ ยังได้รับการเชิญให้เป็นที่ปรึกษาทางด้านอาหารและเข้าร่วมในงานนานาชาติ เพื่อแบ่งปันความเป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารทั่วโลก มีหุ้นส่วนและข้อตกลงต่างๆ กับรัฐบาล มหาวิทยาลัย องค์กรทางด้านอาหาร ซึ่งอนุญาตให้โปรโมท ศิลปะแห่งการกินอยู่แบบฝรั่งเศสไปทั่ว โลก

มากกว่า 1 ศตวรรษที่ เลอ กอร์ดอง เบลอ ได้มีส่วนร่วมทำให้ความ ปรารถนาของผู้ที่มีความใฝ่ฝันในการทำงานด้านการประกอบอาหารให้ไปสู่ความเป็นจริงได้ ถึงแม้ว่าผู้เรียนจำนวนมากจะมีความเชี่ยวชาญในด้านการประกอบอาหารมาและอีกหลายท่านก็มี ประสบการณ์ด้านการศึกษาในสาขาอาชีพ ต่างมีวัตถุประสงค์เดียวกัน ไม่ว่าจะเป็นโอกาสในการ เริ่มต้นงานใหม่ และเพื่อการพัฒนาความรู้ความสามารถในการทำงาน นักเรียนมีความมุ่งมั่นที่จะ นำความรู้ความสามารถไปใช้เพื่อพัฒนางานในหลากหลายสาขาอาชีพ อาทิเช่น ภัตตาคาร งาน

จัดเลี้ยง และการบริหารงานโรงแรม นักเขียน ที่ปรึกษา งานบริการด้านอาหาร นักออกแบบตกแต่งอาหาร และการศึกษา

4.6.3 ศูนย์ทำอาหารนานาชาติ (International Culinary Center)

ศูนย์ทำอาหารนานาชาติ (International Culinary Center. 2562: ออนไลน์) เริ่มราวเริ่มต้นในปี ค.ศ.1984 เมื่อสถาบันอาหารฝรั่งเศสเปิดมุมมองและถนนแก่ รนดีโนโซโรว์สกีในนิวยอร์ก ผู้ก่อตั้ง โดโรธี คานันแฮมิลตัน มีความฝันที่จะนำการเรียนการสอนการทำอาหารแบบมืออาชีพแบบเดียวกับที่สังเกตเห็นในฝรั่งเศสมาสู่สหรัฐอเมริกา เมื่อโลกแห่งการทำอาหารเติบโตขึ้นโรงเรียนก็เพิ่มโปรแกรมใหม่และขยายวิทยาเขตไปยัง Silicon Valley, California ในปี ค.ศ.2011 สืบต่อจากการเป็นผู้นำระดับโลกในด้านการทำอาหารขนมอบและการศึกษาไวน์มานานกว่า 30 ปี สถาบันอาหารฝรั่งเศส ได้กลายเป็นศูนย์ทำอาหารนานาชาติ ในปี ค.ศ.2012 ในฐานะผู้นำระดับโลกในด้านการศึกษากการทำอาหาร ขนมอบและไวน์มืออาชีพ ภารกิจของ ICC คือ การฝึกอบรมผู้นำและผู้สร้างนวัตกรรมการทำอาหารรุ่นต่อไปโดยมอบความไว้วางใจ ความเชื่อมั่นและการเชื่อมต่อเพื่อประสบความสำเร็จในอุตสาหกรรมอาหารและไวน์ การศึกษาสูงสุดในระยะเวลาอันน้อยที่สุด การศึกษาชั้นหนึ่งของศูนย์การทำอาหารนานาชาติได้รับการออกแบบเพื่อความสำเร็จในโลกแห่งความเป็นจริง ผ่านหลักสูตร Total Immersion ที่ได้รับรางวัลที่เรียนรู้พื้นฐานจากอาจารย์ผู้สอนที่มีประสบการณ์ซึ่งคาดหวังสิ่งที่ดีที่สุด โปรแกรมที่เข้มข้นและรวดเร็วช่วยให้คุณประสบความสำเร็จอย่างมืออาชีพในเวลาไม่กี่เดือน ทั้งนี้ศิษย์เก่าเป็นผู้ประกอบการ เช่น Bobby Flay, Dan Barber, David Chang, Wylie Dufresne และ Christina Tosi ถึงคนปกติในตำนานรวมถึง Jacques Pépin และ Jacques Torres สถาบันปลูกฝังพรสวรรค์ ด้วยศิษย์เก่ามากกว่า 15,000 คน จาก 80 ประเทศในช่วงสามทศวรรษที่ผ่านมาเชื่อมโยงอย่างดีและจะทำงานร่วมกันตลอดอาชีพกับผู้เรียนและศิษย์เก่า

วิทยาเขตในนิวยอร์กซิตี้ให้บริการอาหารที่ดีที่สุดในโลกจากฐานของไซโหที่มีสไตส์ วิทยาเขต Silicon Valley ให้การเข้าถึงไร่องุ่นแคลิฟอร์เนียที่ดีที่สุด และการทำอาหารแบบฟาร์มถึงโต๊ะ ทั้งสองโรงเรียนทำหน้าที่เป็น "ศูนย์กลาง" ระดับสากลของการเดินทางพร้อมด้วยประสบการณ์นอกห้องเรียนที่จะช่วยพัฒนางานฝีมือและได้รับประกาศนียบัตรที่สร้างความมั่นใจให้ผลตอบแทนการลงทุนที่มั่นคง

สถาบันใช้เทคนิคการสอนโดยต้องรู้ความคลาสสิกที่จะทำที่ทันสมัย แทนแห่งของการศึกษาภาคปฏิบัติ ตั้งแต่วันแรกที่จะได้เรียนรู้เทคนิคพื้นฐานในการฝึกฝนการทำอาหารและตลอดชีวิต เทคนิคคลาสสิกเหล่านี้ประมวลผลครั้งแรกโดยฝรั่งเศสเปิดประตูสู่อาหารที่

แตกต่างกันทั้งหมด เป็นทักษะและความมั่นใจที่เรียนรู้ที่ ICC ผสานกับความมุ่งมั่นของผู้เรียนซึ่งเป็นตัวกำหนดจังหวะการทำงานของผู้เรียน นอกจากนี้ยังให้คำแนะนำระดับมืออาชีพและมีผู้ให้คำปรึกษาตลอดชีวิต คนปกติและผู้ก่อตั้งเป็นมาตรฐานความเป็นเลิศในอุตสาหกรรม โดยสร้างหลักสูตรที่ได้รับรางวัลของ ICC และนำความสำเร็จและประสบการณ์มาใช้ ในช่วงหลายทศวรรษที่ผ่านมาวิทยาลัยฯและแนวทางทำให้ ICC ได้รับความเคารพทั่วโลก ไม่มีโรงเรียนไหนสามารถเข้าใกล้รายชื่อผู้มีความสามารถพิเศษนี้ได้ในการฝึกอบรมพ่อครัวที่ยอดเยี่ยมให้เป็นครูที่ยอดเยี่ยม อาจารย์ผู้สอนไม่เพียงแต่มีประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ติดอย่างน้อย 10 ปี ยังต้องทุ่มเทเพื่อช่วยให้นักเรียนได้รับการพัฒนาระดับในการทำอาหารและขนมอบ และบทบาทใหม่ที่น่าตื่นตาตื่นใจของการเรียนรู้ จึงทำให้บัณฑิตจำนวนมากติดต่อกับอาจารย์ของพวกเขาและกลับมาเยี่ยมเมื่อจบหลักสูตรจะได้รับประกาศนียบัตรที่ยิ่งใหญ่ซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วโลก ICC ยังมีการเริ่มต้นประจำปีในปีนี้ที่ Carnegie Hall ที่เป็นสัญลักษณ์ของ NYC ด้วยการกล่าวสุนทรพจน์ของพ่อครัวชื่อดัง ซึ่งนักเรียนสามารถเข้าร่วมได้ พิธีนี้ถือเป็นก้าวสำคัญและช่วงเวลาแห่งอารมณ์การก้าวข้ามเวทีในฐานะผู้ปกครอง เพื่อนและคณะที่ต่างชื่นชมในความสำเร็จ

ศิษย์เก่ามีชื่อเสียงและผู้สำเร็จการศึกษาทำงานในทุกแง่มุมของอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงโทรทัศน์การเผยแพร่สไตล์การทำอาหาร ธุรกิจสื่อเชิงโต้ตอบ นโยบายอาหาร การจัดเลี้ยงและร้านอาหาร นอกจากนี้ ICC พยายามปรับปรุงอยู่เสมอ หนึ่งในวิธีที่มั่นใจว่าโปรแกรมมีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา คือ การรวบรวมข้อเสนอแนะจากกลุ่มพ่อครัวและผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมที่ประสบความสำเร็จ โดยสมาชิกคณะที่ปรึกษาโครงการ (PAC) เหล่านี้จะประชุมกันเป็นประจำเพื่อประเมินเนื้อหาหลักสูตรและสถานะของสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ ด้วยวิธีนี้จะยังคงอยู่กับแนวโน้มของอุตสาหกรรมล่าสุดเพื่อเตรียมความพร้อมนักเรียนสำหรับความท้าทายของตลาดปัจจุบัน

4.6.4 สถาบันการทำอาหารนิวอิงแลนด์ (New England Culinary Institute)

สถาบันการทำอาหารนิวอิงแลนด์ (New England Culinary Institute. 2562: ออนไลน์) ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 15 มิถุนายน ค.ศ.1980 ซึ่งปัจจุบันทำการสอนนักเรียนในปี ค.ศ.2017 มีศิษย์เก่ามากกว่า 5,000 คนทั่วโลก ในขณะที่เริ่มต้นในครัวด้วยแผนกการจ้างงานและการฝึกอบรมของรัฐเวอร์มอนต์เติบโตอย่างรวดเร็วเพื่อขยายไปสู่วิทยาเขตแห่งที่สองในปี ค.ศ. 1989 ด้วยความร่วมมือที่น่าตื่นตาตื่นใจได้เข้าร่วมวีลอร์ททรูครบวงจร ที่เอสเซ็กซ์ ในปี ค.ศ. 1992 สภาพอากาศที่อบอุ่นทำให้เกิดการติดขัดของน้ำแข็งในแม่น้ำ ซึ่งทำให้เกิดน้ำท่วมใหญ่ในเมืองร้านอาหารดั้งเดิมได้รับความเสียหายและถูกแทนที่ และวิทยาเขตได้รับการรวมเข้าอีกครั้งในมณฑล

เปลีย์เยร์ ในปี ค.ศ.2009 นำนักเรียนบุคลากรและคณาจารย์กลับมาสู่จุดเริ่มต้นในปีเดียว ปี ค.ศ. 2012 เป็นปีที่ยิ่งใหญ่สำหรับ NECI เปิดตัวหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตออนไลน์ในศิลปะการประกอบอาหารและจ้างเชฟชาวฝรั่งเศสเพื่อทำหน้าที่เป็น Chef Executive Campus โดยได้พัฒนาโปรแกรมการศึกษาตั้งแต่หนึ่งถึงเก้าทำให้สามารถให้บริการนักเรียนในหลาย ๆ ระดับ ในเส้นทาง การศึกษาของพวกเขาและขยายจุดเน้นเพื่อเพิ่มการทำขนมและขนมอบรวมถึงการจัดการธุรกิจ อาหารและเครื่องดื่ม

สถาบันจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาการจัดการอาหารและ เครื่องดื่ม เปิดให้นักเรียนในปี ค.ศ.1994 เพื่อตอบสนองของความต้องการของผู้เชี่ยวชาญด้านการ บริการอาหารที่มีหลายแง่มุมด้วยทักษะในการจัดการผู้ประกอบการ คิดอย่างมีวิจารณญาณ ความคิดสร้างสรรค์และการแก้ปัญหา ในปี ค.ศ.1995 โปรแกรมการรับรองในการทำอาหารชั้น พื้นฐานเปิดตัวเพื่อตอบสนองของความต้องการทักษะขั้นพื้นฐาน และเพื่อให้พ่อครัวที่ผ่านการ ฝึกอบรมสำหรับการพัฒนาอย่างรวดเร็ว ในปี ค.ศ.2002 ได้พัฒนา อนุปริญญา สาขาการจัดการ อาหารและเครื่องดื่ม โปรแกรมนี้ถูกสร้างขึ้นเพื่อช่วยในการฝึกอบรมนักเรียนสำหรับความต้องการ ของการประกอบอาชีพด้านหน้า โปรแกรมการทำขนมและขนมอบ ในปี ค.ศ.2004 ได้ขยาย ขอบเขตให้ครอบคลุมผู้ร่วมงานการศึกษาด้านการทำขนมและขนมอบพร้อมไปรับรองการทำขนม และประกาศนียบัตรขนมอบเพื่อตอบสนองของความต้องการของนายจ้างในพื้นที่ที่มีความเชี่ยวชาญ สูงและเป็นที่ต้องการ ในปี ค.ศ.2006 มีการเพิ่มระดับปริญญาตรีใหม่สองหลักสูตรคือหลักสูตร ปริญญาตรีออนไลน์ด้านการโรงแรมและการจัดการร้านอาหาร (เปลี่ยนชื่อเป็นการจัดการธุรกิจ อาหารและเครื่องดื่ม) และปริญญาตรีศิลปศาสตร์ สาขาการทำอาหาร การเพิ่มโปรแกรมออนไลน์ อนุญาตให้ผู้ที่มิได้มีอนุปริญญามาก่อนหรือประกอบอาชีพเต็มเวลาสามารถศึกษาต่อได้ โดยไม่ ต้องย้ายไปอยู่ที่รัฐเวอร์มอนต์ นอกจากนี้สาขาศิลปศาสตรบัณฑิตศิลปะการปรุงอาหารก่อตั้งขึ้นเพื่อ ตอบสนองต่อการขยายโอกาสในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่ที่ต้องการทักษะการทำอาหาร ขั้นสูง นอกจากนี้โปรแกรมนี้ยอมรับความจริงใหม่ที่ว่าพ่อครัวต้องการทักษะที่ลึกซึ้งและทั่วโลก มากขึ้นเนื่องจากการดำเนินงานด้านอาหารรวมหน้าทีการจัดการเข้าด้วยกันมากขึ้นเรื่อย ๆ ใน ความรับผิดชอบของเชฟ เปิดตัวประกาศนียบัตรด้านการทำขนมอบและขนมอบในปี ค.ศ.2013 และอีกหนึ่งปีต่อมาปริญญาตรีสาขาศิลปะการทำขนมอบและขนมอบได้ถูกสร้างขึ้นเพื่อรับทราบ ถึงความซับซ้อนและความหลากหลายที่เพิ่มขึ้นในโอกาสการจ้างงานสำหรับผู้เชี่ยวชาญด้านการ อบขนม นักเรียนมีโอกาสสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีในสามโปรแกรมไม่ว่าจะเป็นออนไลน์ หรือพื้นฐาน

ในเดือนกุมภาพันธ์ ค.ศ.2016 ดร. มิลานมิลานโนโควิช ได้รับเชิญให้สร้างและดำเนินการตามกลยุทธ์การฟื้นตัวของ NECI มีวิสัยทัศน์ใหม่และภารกิจใหม่ถูกสร้างขึ้นโดยมุ่งเน้นที่การรวมศิลปะและธุรกิจการทำอาหารเข้าด้วยกัน ในปี ค.ศ.2017 NECI ได้รวมตัวกับวิทยาลัย VMCAD เพื่อยกระดับความร่วมมือในการศึกษาด้านธุรกิจทั่วไปการเรียนรู้ออนไลน์และกระบวนการสนับสนุน นักเรียนออนไลน์ตั้งอยู่บนเส้นทางที่จะแบ่งปันหลักสูตร โปรแกรมใหม่ถูกสร้างขึ้นและหลักสูตรเก่าที่ปรับปรุงใหม่ทำให้ทั้งสองวิทยาลัยแข็งแกร่งขึ้น หลักสูตรของ NECI นั้นตั้งอยู่บนพื้นฐานของ "การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ" นักเรียนได้รับประสบการณ์ในสถานการณ์ที่แท้จริง ๆ และรักษาอัตราส่วนครูต่อนักเรียนต่อพ่อครัว เมื่อเปรียบเทียบกับโรงเรียนสอนทำอาหารอเมริกันแห่งอื่น ๆ วิธีการนี้ทำให้ NECI แตกต่างจากโรงเรียนอื่น ๆ และจะยังคงเป็นรากฐานสำคัญเนื่องจาก NECI ยังคงดึงดูดนักเรียนให้เป็นผู้ประกอบการคนทำขนมปังและผู้จัดการในห้องครัวและร้านอาหารสุภาพพิเศษทั่วโลก

วิทยาเขต New England Culinary Institute ตั้งอยู่ในเมืองหลวงของรัฐเวอร์มอนต์เป็นเมืองสำคัญของนิวอิงแลนด์ที่มีประชากรประมาณแปดพันคนมีร้านค้าร้านอาหารและสวนสาธารณะที่มีเสน่ห์มากมาย ที่อยู่อาศัยและสิ่งอำนวยความสะดวกทางการศึกษาของ NECI กระจายอยู่ทั่วเมือง สิ่งอำนวยความสะดวกด้านการศึกษาของ NECI ประกอบด้วยห้องเรียน ห้องสมุดและห้องปฏิบัติการห้องครัวรวมถึงร้านอาหารที่ให้บริการแก่สาธารณะ รวมถึงร้านอาหารที่มีรูปแบบฟาร์มต่อโต๊ะร้านอาหารร้านกาแฟโรงอาหารสองแห่งและสถานที่จัดเลี้ยงและรับจัดเลี้ยง สำนักงานบริหารโครงการ ห้องเรียน ห้องสมุดคอมพิวเตอร์ไร้สายและห้องปฏิบัติการการเรียนรู้ล้วนอยู่ในพื้นที่ที่สามารถเดินถึงกันได้ บริการช่วยเหลือนักเรียนรวมถึงบริการการเรียนรู้ บริการนักศึกษา บริการด้านอาชีพและการให้คำปรึกษาด้านวิชาการตั้งอยู่ใจกลางเมือง สำหรับที่พนักงานศึกษามีให้บริการหอพักนักศึกษาที่ตั้งอยู่ในวิทยาเขตวิจิตรศิลป์เวอร์มอนต์ (VCFA) หรือภายในชุมชนมอนต์เพลียร์ โดยมีบริการอินเทอร์เน็ตไร้สายให้ในอาคารที่พนักงานเรียนและอาคารเรียน NECI ไม่มีที่จอดรถสำหรับนักเรียน มีสถานที่หลายแห่งในมดต์เพลียร์สำหรับที่จอดรถริมถนนแบบมิเตอร์และที่จอดรถริมถนนแบบไม่คิดค่าบริการเมื่อมาถึงก่อน อาจเป็นเรื่องยากที่จะหาที่จอดรถที่เพียงพอโดยเฉพาะในช่วงฤดูหนาว นักเรียนได้รับการคาดหวังให้ปฏิบัติตามข้อบังคับการจอดรถของชุมชน

ตั้งแต่เปิดดำเนินการในปี ค.ศ.1980 ประสบการณ์ที่เสนอให้เน้นแตกต่างจากโรงเรียนสอนทำอาหารอื่น ๆ โดยไม่เชื่อ่วาวิธีที่ดีที่สุดในการเรียนรู้การทำอาหารคือการนั่งหน้ากระดานดำซึ่งโยนคุณเข้าไปในห้องเรียนทำอาหารไม่ใช่ห้องครัวหรือห้องประชุมเป็นร้านอาหารที่มี

ชื่อเสียงร้านเบเกอรี่และร้านค้าปลีก โมเดลนี้ไม่มีอยู่ทางสถาบันเป็นผู้เริ่มต้นคิดค้นมันขึ้นมา นี่คือการแตกต่างของ NECI อีกประการคือการจัดห้องขนาดเล็กโดยการออกแบบเพื่อสอนหลักสูตรมาตรฐานที่เข้มงวดในแผนกใด ๆ ต้องให้ความสนใจอย่างต่อเนื่องในการทำงานและความก้าวหน้า นักเรียนไม่สามารถไปสู่อันดับต่อไปในโปรแกรมใด ๆ ที่ NECI โดยไม่ต้องมีทักษะและความเข้าใจที่จำเป็นในระดับก่อนหน้า วิทยาเขตรัฐเวอร์มอนต์ไม่เพียงแต่จะงดงามและเต็มไปด้วยสิ่งที่น่าตื่นตะลึงในทุกฤดูกาล สถานะนี้อยู่ในระดับแนวหน้าของการปฏิบัติ Farm to Table เกษตรกรผู้ผลิตชีส ช่างฝีมือผู้ผลิตไวน์ ผู้แต่งผู้ผลิตเมล็ดอินทรีย์ ผู้จัดการ ผู้จัดจำหน่าย เจ้าของรีสอร์ทและร้านอาหาร นักเรียนที่ NECI จะกลายเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนเคลื่อนไหวด้านอาหารที่กำลังเติบโตเปลี่ยนวิธีการทำอาหาร ปลูกผลิตและแจกจ่าย การศึกษาของ NECI จะนำเข้าสู่โลกแห่งความจริง สร้างเครือข่ายค้นหาสถานที่ในอุตสาหกรรมที่ยอดเยี่ยม โปรแกรมทุกแห่งของ NECI จะต้องมีความพยายามเพื่อความเป็นไปได้ไม่มีที่สิ้นสุด ทุกคนต้องการฝึกงานในครัว พร้อมมีทัศนคติที่ดีที่ทักษะที่ยอดเยี่ยมและความปรารถนาที่แท้จริงในการเรียนรู้

สรุปว่า สถาบันอาหารในต่างประเทศที่ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลเป็นสถาบันสอนการประกอบอาหารที่มีประวัติอันยาวนาน มีผู้บริหารที่มีวิสัยทัศน์กว้างไกล มุ่งมั่นพัฒนาหลักสูตร และนักเรียนนักศึกษาที่เข้าเรียนด้วยความพร้อมของเครื่องมืออุปกรณ์ ห้องปฏิบัติการอาหารที่พร้อมใช้โดยมีครูผู้สอนที่มีความรู้มากด้วยประสบการณ์เป็นผู้สนับสนุนการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง อีกทั้งสถาบันต่าง ๆ ยังให้ความสำคัญกับศิษย์เก่าเช่นเดียวกับศิษย์ปัจจุบัน และเชื่อมโยงกับวัตถุดิบในชุมชนพื้นที่ตั้งของสถาบันอีกด้วย

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดการจัดการความรู้ถูกนำไปทดลองใช้ในสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาหลายแห่ง ซึ่งมีทั้งที่สามารถประสบความสำเร็จและที่ประสบอุปสรรคมากมาย ผู้วิจัยได้รวบรวมงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยมีรายละเอียดดังนี้

5.1 งานวิจัยในประเทศ

ประกอบ ใจมั่น (2547) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาระบบบริหารจัดการความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับมหาวิทยาลัยราชภัฏ พบว่า แนวคิดการบริหารจัดการความรู้มีการกำหนดเป้าหมาย องค์ประกอบการบริหารจัดการความรู้ที่ประกอบด้วย (1) คนและหน่วยงาน (2) กระบวนการ (3) เทคโนโลยี (4) ความรู้ (5) งาน ซึ่งจะสามารถช่วยสนับสนุนการดำเนินการ 5 ด้าน คือ (1) อัจฉริยภาพประกอบการ (2) การประสานงานความร่วมมือ (3) การถ่ายโอนความรู้ (4) การสืบค้นและแผนที่ความรู้ (5) แผนที่ผู้เชี่ยวชาญและการพัฒนาระบบบริหารจัดการความรู้ที่

เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับมหาวิทยาลัยราชภัฏ มีองค์ประกอบเกี่ยวกับหลักการของระบบ ปัจจัยนำเข้า กระบวนการ ผลผลิต ผลลัพธ์ ข้อมูลป้อนกลับ และข้อมูลสนับสนุน การพัฒนา ต้นแบบคอมพิวเตอร์เพื่อบริหารจัดการความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับมหาวิทยาลัยราชภัฏ เป็นกรณีศึกษา ประกอบด้วยโครงสร้างหลัก 5 ประการ คือ (1) สรรสาระ (2) เรียนรู้ร่วมกัน (3) แบ่งปันความรู้ (4) ผลิตรักษ์ และ (5) สมุดหน้าเหลือง

ปรัชญานันท์ นิลสุข และดวงรัตน์ ศรีวงษ์กุล (2550: ได้วิจัย การพัฒนามัลติเว็บบล็อกเพื่อการจัดการความรู้สำหรับสถาบันอุดมศึกษาไทย เป็นการวิจัยและพัฒนามัลติเว็บบล็อกเพื่อการจัดการความรู้ โดยศึกษาพฤติกรรมการจัดการความรู้ เจตคติและความพึงพอใจต่อมัลติเว็บบล็อกเพื่อการจัดการความรู้ กลุ่มตัวอย่างเป็นอาจารย์และเจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ จำนวน 35 คน ผลการวิจัยพบว่า

1. การวิเคราะห์ ออกแบบและการพัฒนาเว็บบล็อกการจัดการความรู้สำหรับสถาบันอุดมศึกษา พบว่า มัลติเว็บบล็อกประกอบไปด้วยระบบใหญ่ ได้แก่ ส่วนของผู้ดูแลระบบ ส่วนการจัดการลิงก์ ส่วนการจัดการสมาชิก ส่วนการจัดการเว็บบอร์ด และส่วนของบล็อกเกอร์

2. ผลการศึกษาพฤติกรรมการจัดการความรู้ด้วยเว็บบล็อกของอาจารย์และเจ้าหน้าที่พบว่า ส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำงานต่ำกว่า 5 ปี มีประสบการณ์ในการใช้คอมพิวเตอร์ตั้งแต่ 5-10 ปี ประสบการณ์ในการใช้อินเทอร์เน็ตตั้งแต่ 5-10 ปี มีประสบการณ์ในการใช้เว็บบล็อกระดับปานกลางเป็นส่วนมากมีความถี่ในการใช้เว็บบล็อกทุกวัน ระยะเวลาในการใช้บล็อกแต่ละครั้ง 1-2 ชั่วโมง ช่วงเวลาที่เขียนบล็อกส่วนใหญ่อยู่ระหว่างเวลา 17.01-23.00 น. จำนวนข้อมูลที่ส่งขึ้นบนเว็บบล็อกน้อยกว่า 3 ข้อมูล และสถานที่ใช้ เว็บบล็อกส่วนใหญ่ร้านอินเทอร์เน็ต คิดเป็นร้อยละ 50

3. ผลการศึกษาเจตคติและความพึงพอใจในการจัดการความรู้ด้วยมัลติเว็บบล็อกของอาจารย์และเจ้าหน้าที่ พบว่า เจตคติและความพึงพอใจในการจัดการความรู้ด้วยมัลติเว็บบล็อกอยู่ในระดับมาก

ทิพย์รัตน์ อติวัฒน์ชัย (2550) ศึกษาเรื่อง สภาพปัจจุบันการจัดการความรู้ในวิทยาลัยบัณฑิตศึกษากิจการความรู้มหาวิทยาลัยขอนแก่น ผลการศึกษา (1) สภาพการจัดการความรู้ด้านการเรียนรู้ พบว่า องค์กรมีสถานที่ เครื่องมือ ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมต่อการเรียนรู้มากที่สุด รองลงมาบุคลากรได้รับการส่งเสริมการเรียนรู้ มีส่วนร่วมและมีอิสระในการทำงานและการคิดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ และน้อยที่สุดมีแผนยุทธศาสตร์ แผนกลยุทธ์ โดยที่ยังไม่มีนโยบายเชื่อมโยงในการจัดการความรู้ (2) สภาพการจัดการความรู้ด้านการรวบรวม

ความรู้ พบว่า มีการจัดทำเอกสารสรุป คู่มือการปฏิบัติงาน รายงาน สรุปผลการดำเนินงานมีมากที่สุด รองลงมา มีการรวบรวมหลักฐาน เอกสารที่ได้รับจากการเข้าร่วมประชุม อบรม สัมมนา รวบรวมจัดเก็บไว้ด้วยกันอย่างเป็นระบบในแฟ้มเอกสารหรือสถานที่เดียวกันเพื่อใช้ประโยชน์ในการสร้างความรู้ในองค์กรและน้อยที่สุด คือการสรุปความรู้อันเกิดจากการเข้าร่วมอบรมสัมมนา เสวนา หรือบุคลากรได้รับเชิญเป็นวิทยากร ยังไม่มีการจัดทำเป็นเนื้อหาเอกสาร หรือรายงาน หรือคู่มือ (3) สภาพการจัดการความรู้ในด้านการจัดเก็บอย่างเป็นระบบ พบว่าเทคโนโลยีสารสนเทศ จากคอมพิวเตอร์มาใช้ช่วยให้องค์กรสื่อสารและเชื่อมโยงทั้งในและนอกองค์กรมากที่สุด รองลงมา มีสถานที่เพื่อใช้ในการจัดเก็บเอกสาร หลักฐาน ผลงาน ชิ้นงาน มีการจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ และพบว่า ไม่มีระบบ e-Library หรือเว็บไซต์ เพื่อใช้ในการสร้างความรู้ที่เป็นระบบที่เหมาะสมต่อการเรียนรู้และเทคโนโลยีสารสนเทศที่ก่อให้เกิดคลังความรู้ที่ทุกคนในองค์กรสามารถเข้าถึงได้ (4) สภาพการจัดการความรู้ด้านการแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ พบว่า เทคโนโลยีช่วยให้บุคลากร ใช้ประโยชน์ สื่อสาร เชื่อมโยงข้อมูลในองค์กรมากที่สุด รองลงมาพบว่า มีคุณค่าความรู้และทักษะ ที่อยู่ในตัวบุคลากรอันเกิดจากประสบการณ์และการเรียนรู้ของแต่ละคนได้นำไปใช้ประโยชน์ เพื่อกระจายความรู้และขยายฐานความรู้สู่สังคม และน้อยที่สุด ได้แก่ การประชุมหรือแลกเปลี่ยน ความรู้ที่ได้อบรม เรียนรู้ เพื่อถ่ายทอดความรู้

ชรียา จันทร์อินทร์ (2550) ศึกษาเรื่อง ความพร้อมในการนำระบบการจัดการความรู้ มาใช้ในมหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์ และเปรียบเทียบความพร้อมจำแนกตามสถานภาพของ บุคลากรใน 3 ด้าน คือ ด้านทัศนคติ ด้านเทคนิค และด้านการใช้เทคโนโลยีสื่อสารและสารสนเทศ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามผลการวิจัยพบว่า บุคลากรของมหาวิทยาลัยเอเชีย อาคเนย์ มีความพร้อมทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านทัศนคติ ด้านเทคนิค ด้าน การใช้เทคโนโลยีการสื่อสาร และสารสนเทศ อยู่ในระดับมาก เมื่อจำแนกเป็น รายด้าน พบว่า ด้านทัศนคติ บุคลากรมีความ พร้อมอยู่ในระดับมาก โดยผู้บริหารมีความพร้อมมากที่สุด รองลงมาคือ อาจารย์และเจ้าหน้าที่ ด้านเทคนิค บุคลากรมีความพร้อมอยู่ในระดับปานกลางโดยผู้บริหารความพร้อมมากที่สุด รองลงมาคือ อาจารย์และเจ้าหน้าที่ ด้านเทคโนโลยีการสื่อสารและสารสนเทศ บุคลากรมีความ พร้อมอยู่ในระดับปานกลาง โดยอาจารย์มีความพร้อมมากที่สุด รองลงมาคือ ผู้บริหารและ เจ้าหน้าที่การเปรียบเทียบความพร้อมทั้ง 3 ด้าน พบว่า บุคลากรของมหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์ สถานภาพต่างกัน มีความพร้อมในการนำระบบการจัดการความรู้มาใช้แตกต่างกันอย่างมี นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยในด้านทัศนคติ ผู้บริหารและอาจารย์มีความพร้อมแตกต่างจาก

เจ้าหน้าที่ ส่วนด้านเทคนิค ผู้บริหารมีความพร้อมแตกต่างจากอาจารย์และเจ้าหน้าที่ และด้านการใช้เทคโนโลยีการสื่อสารและสารสนเทศ อาจารย์มีความพร้อมแตกต่างจากเจ้าหน้าที่

นวลละออ แสงสุข (2550) ศึกษาเรื่อง การจัดการความรู้ของมหาวิทยาลัยรามคำแหงโดยศึกษาถึงสภาพการจัดการความรู้ของมหาวิทยาลัยรามคำแหงตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบันปัญหาในการจัดการความรู้พบว่า (1) ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดการความรู้ (2) ขาดความสามารถในการใช้ระบบสารสนเทศใหม่ ๆ (3) มีการต่อต้านความเปลี่ยนแปลง (4) ขาดความสามารถในการใช้อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (5) การให้ความรู้ แก่บุคลากรในเรื่องการจัดการความรู้ยังไม่เพียงพอ (6) มนุษยสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรในหน่วยงานต่าง ๆ ขององค์กรมีน้อย (7) ขาดระบบสนับสนุนในการเรียนรู้ของบุคลากร (8) ไม่ตระหนักถึงความสำคัญของการแบ่งปันความรู้ (9) การสร้างวัฒนธรรมองค์กรด้านการจัดการความรู้มีน้อย (10) ขาดการสร้างให้บุคลากรเป็นผู้สนใจใฝ่เรียนรู้นอกจากนี้ได้เสนอรูปแบบที่เหมาะสมในอนาคตการจัดการความรู้ของมหาวิทยาลัยรามคำแหง เป็น 4 ด้าน ดังนี้ (1) ด้านการสร้างความรู้ ควรดำเนินการโดยมุ่งพัฒนาบุคลากรให้เป็นผู้สร้างความรู้โดยมหาวิทยาลัยสนับสนุนให้ดำเนินการ และมีการพัฒนาบุคลากรให้เป็นผู้สร้างความรู้โดยมีการลงมือปฏิบัติจริง (2) ด้านการจัดเก็บความรู้ มหาวิทยาลัยควรดำเนินการโดยการกำหนดให้มีกระบวนการเก็บรวบรวมความรู้ภายในมหาวิทยาลัย และมีการกำหนดให้มีโครงการที่เกี่ยวกับการสร้างฐานข้อมูลของมหาวิทยาลัย (3) ด้านการกระจายความรู้ มหาวิทยาลัยควรดำเนินการโดยการกำหนดนโยบายเกี่ยวกับเครื่องมือในการสืบค้นสารสนเทศทางความรู้จากฐานข้อมูลที่จัดเก็บไว้ กำหนดข้อปฏิบัติในการกระจายข้อมูลสู่หน่วยงานต่าง ๆ และกำหนดวิธีการในการกระจายความรู้สู่หน่วยงานย่อย (4) ด้านการประยุกต์ใช้ความรู้ มหาวิทยาลัยควรดำเนินการโดยการนำความรู้จากฐานข้อมูลออกไปใช้ และมีการใช้ระบบการสื่อสารเพื่อการไหลของงานสู่หน่วยงานต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัยรามคำแหง

เกศฤดี บุญรัตน์ (2551) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่พยากรณ์การยอมรับการจัดการความรู้ของบุคลากร สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์ 2 ประการ คือ 1) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้คุณลักษณะการจัดการความรู้ การรับรู้ความสามารถในตนเอง และบรรยากาศขององค์กรกับการยอมรับการจัดการความรู้ 2) เพื่อศึกษาอำนาจการพยากรณ์ของการรับรู้คุณลักษณะการจัดการความรู้ การรับรู้ความสามารถในตนเอง และบรรยากาศขององค์กรที่มีต่อการยอมรับการจัดการความรู้ของบุคลากรของสำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พบว่า (1) การรับรู้คุณลักษณะการจัดการความรู้ คือการแสดงความรู้สึก ความคิด หรือพฤติกรรมของบุคลากร สำนักหอสมุดมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ต่อลักษณะของการ

จัดการความรู้ 5 ด้าน คือผลประโยชน์ที่ได้รับ การเข้ากันได้ดีกับสิ่งที่มีอยู่เดิม ความซับซ้อน การทดลองใช้และการสังเกตเห็นผลได้ (2) การรับรู้ความสามารถในตนเอง (3) บรรยากาศขององค์กรกับการยอมรับการจัดการความรู้มีความสัมพันธ์ในทางบวก

จรินทร์ อาสาทรงธรรม (2551) ศึกษาเรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างการจัดการความรู้ และวัฒนธรรมองค์กรของคณาจารย์ในสถาบันอุดมศึกษาเอกชน เขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล พบว่า (1) การรับรู้เรื่องการจัดการความรู้ของคณาจารย์ ซึ่งประกอบด้วยด้านภาวะผู้นำ ด้านองค์กร ด้านเทคโนโลยีและด้านการเรียนรู้ อยู่ในระดับปานกลาง (2) การรับรู้เรื่องวัฒนธรรมองค์กรของคณาจารย์ อยู่ในระดับปานกลาง (3) คณาจารย์ที่มีอายุ ตำแหน่งทางวิชาการ ประสบการณ์เข้าร่วมกลุ่มจัดการความรู้ ระยะเวลาและการรับรู้ข่าวสารด้านการจัดการความรู้ ต่างกัน มีการรับรู้เรื่องการจัดการความรู้แตกต่างกัน (4) คณาจารย์ที่มีเพศ ระดับการศึกษา คณะ/สาขาที่ทำงานอยู่ ตำแหน่งทางวิชาการและระยะเวลาในการทำงานต่างกันมีการรับรู้เรื่องการจัดการความรู้ไม่แตกต่างกัน (5) การจัดการความรู้มีความสัมพันธ์ทางบวกกับวัฒนธรรมองค์กรโดยรวมอยู่ในระดับสูง

ปรัชญา ชูมนาเสียว (2553) ศึกษาเรื่อง รูปแบบกลยุทธ์การจัดการองค์กรแห่งการเรียนรู้เพื่อการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดีในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐ ผลการวิจัย พบว่า ลักษณะการเป็นบุคลากรในองค์กรแห่งการเรียนรู้ของบุคลากร สถาบันอุดมศึกษาของรัฐในกลุ่มสายอาจารย์นั้น จะมีลักษณะการเป็นบุคลากรในองค์กรแห่งการเรียนรู้ โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือด้านการเป็นบุคคลที่รอบรู้ การมีแบบแผนความคิด การคิดอย่างเป็นระบบ การเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีมและการมีวิสัยทัศน์ร่วมกัน โดยที่แต่ละด้านจะอยู่ในระดับมากส่วนกลุ่มสายเจ้าหน้าที่นั้น มีลักษณะการเป็นบุคลากรในองค์กรแห่งการเรียนรู้เช่นเดียวกันโดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ ด้านการมีแบบแผนความคิดการคิดอย่างเป็นระบบ การเป็นบุคคลที่รอบรู้ การเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม การมีวิสัยทัศน์ร่วมกัน โดยที่แต่ละด้านจะอยู่ในระดับมาก สำหรับปัจจัยที่เอื้อต่อการเป็นบุคลากรในองค์กรแห่งการเรียนรู้ของบุคลากรสถาบันอุดมศึกษาของรัฐนั้น พบว่า มีปัจจัยที่จัดได้ว่าเอื้อต่อการเป็นบุคลากรในองค์กรแห่งการเรียนรู้ในระดับมาก ตามความคิดเห็นของกลุ่มสายอาจารย์ โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย คือ วัฒนธรรมองค์กร การจัดการเทคโนโลยีและระบบงาน การจัดบรรยากาศองค์กร ภาวะผู้นำในองค์กร การเพิ่มอำนาจสมาชิกในองค์กร การพัฒนาบุคคลและทีมงาน และการสื่อสารในองค์กร ส่วนปัจจัยที่เอื้อในระดับปานกลาง คือ การจัดโครงสร้างองค์กร การให้รางวัล และปัจจัยที่จัดได้ว่าเอื้อต่อการเป็นบุคลากรในองค์กรแห่งการเรียนรู้ในระดับมาก ตามความคิดเห็นของกลุ่มสายเจ้าหน้าที่ คือ วัฒนธรรมองค์กร การจัด

โครงสร้างองค์กร ส่วนปัจจัยที่เอื้อในระดับปานกลาง คือ การจัดการเทคโนโลยีและระบบงาน การสื่อสารในองค์กร การจัดบรรยากาศองค์กร ภาวะผู้นำในองค์กร การเพิ่มอำนาจสมาชิกในองค์กร การพัฒนาบุคคลและทีมงาน และการให้รางวัลส่วนการพัฒนา โดยรูปแบบกลยุทธ์การจัดการองค์กรแห่งการเรียนรู้เพื่อการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดีในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐนั้น พบว่ามีองค์ประกอบสำคัญ คือ

1. กลยุทธ์การจัดการด้านพัฒนาทรัพยากรมนุษย์เพื่อการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดีในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐ ประกอบด้วย (1) การพัฒนาในระดับบุคคล ได้แก่ การคิดอย่างเป็นระบบ การเป็นบุคคลที่รอบรู้และการมีแบบแผนความคิด (2) การพัฒนาในระดับกลุ่มและทีม ได้แก่ การเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม (3) การพัฒนาในระดับองค์กร ได้แก่ การมีวิสัยทัศน์ร่วมกัน

2. กลยุทธ์การจัดการด้านพัฒนาองค์กรเพื่อการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดีในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐ ประกอบด้วย (1) การสื่อสารในองค์กร (2) การจัดการเทคโนโลยีและระบบงาน (3) การพัฒนาบุคคลและทีมงาน (4) การเพิ่มอำนาจสมาชิกในองค์กร (5) การให้รางวัล (6) การจัดโครงสร้างองค์กร (7) วัฒนธรรมองค์กร (8) การจัดบรรยากาศองค์กร

3. กลยุทธ์การจัดการด้านพัฒนาภาวะผู้นำเพื่อการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดีในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐ ประกอบด้วย (1) การพัฒนาผู้นำให้เป็นนักออกแบบการเรียนรู้ (2) การพัฒนาผู้นำให้เป็นครู/ผู้สอน (3) การพัฒนาผู้นำให้เป็นผู้สนับสนุนช่วยเหลือ ซึ่งมีการพัฒนาตามรูปแบบกลยุทธ์แบบเชิงปรับตัว (The adaptive strategy model) ที่มีการกำหนดกลยุทธ์การพัฒนาการบริหาร (Management strategic issues) ทั้งในกลยุทธ์หลักกลยุทธ์รอง เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ต่อภารกิจที่ดี

พิทักษ์ พลคชา และมนต์ชัย เทียนทอง (2554) ศึกษาเรื่อง กรอบแนวคิดของรูปแบบบทเรียนออนไลน์โดยใช้โครงงานเป็นฐาน ที่มีระบบสนับสนุนการเรียนรู้โดยใช้การจัดการความรู้แบบอัจฉริยะและประเมินผลการเรียนรู้ด้วยวิธี KWL Plus ผลการวิจัยพบว่า รูปแบบบทเรียนออนไลน์โดยใช้โครงงานเป็นฐาน ที่มีระบบสนับสนุนการเรียนรู้โดยใช้การจัดการความรู้แบบอัจฉริยะและประเมินผลการเรียนรู้ด้วยวิธี KWL Plus (An online project based learning model with intelligence knowledge management and using KWL Plus for assessment) หรือเรียกชื่อย่อว่า PjKM learning model ประกอบด้วยรายละเอียด ดังนี้

1. PjBL Module เป็นส่วนของรูปแบบการเรียนการสอน โดยมีขั้นตอน ดังนี้
 ขั้นเตรียม ขั้นการศึกษาเนื้อหา ขั้นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันด้วยการทำโครงการ ขั้นการ
 ประเมินผล

2. Knowledge management system module เป็นระบบการจัดการความรู้ที่
 ใช้กับการเรียนการสอนโดยจะเป็นฐานข้อมูลของการเรียนการสอนซึ่งเก็บรวบรวมข้อมูลจากระบบ
 ฐานข้อมูลจากผู้สอน ผู้เรียนรายบุคคลและผู้เรียนภายในกลุ่มของห้องเรียนข้อมูลจะถูกจัดเก็บไว้
 ในคลังข้อมูล คือ การกำหนดความรู้ที่ต้องการ (Knowledge identification) การสร้างพัฒนา
 ฐานความรู้ (Knowledge development) การถ่ายทอดความรู้ของผู้เรียน (Knowledge transfer)
 การจัดเก็บความรู้ (Knowledge storing)

3. Filter module เป็นส่วนของกระบวนการที่ใช้ค้นหา และแยกสารสนเทศที่มี
 ประโยชน์กับการเรียน การสอน ออกจากเอกสารและคลังข้อมูล ซึ่งเป็นโมดูลสำหรับการกรอง
 ข้อมูลโดยข้อมูลมาจากการที่ผู้สอน ผู้เรียนรายบุคคลและภายในกลุ่มร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน
 โดยการคัดแยกองค์ความรู้ (Knowledge extraction) ตามหลักของกระบวนการที่ใช้ค้นหา และ
 แยกสารสนเทศที่มีประโยชน์ออกจากเอกสารข้อมูล (Knowledge Discovery in Databases:
 KDD)

4. KWL Plus technique module เป็นส่วนการประเมินผลการเรียนรู้ โดยใช้
 เทคนิค KWL Plus ประกอบด้วย ส่วนสำคัญ คือ (K) ระบุสิ่งที่รู้เรื่องที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ระบุหรือ
 หัวเรื่องที่กำหนด (W) อยากรู้อะไรบ้าง จากสิ่งหรือเรื่องที่ระบุในขั้นแรก และ (L) เรียนรู้อะไรบ้าง
 จากเรื่องที่กำหนดหลังจากเรียนเสร็จแล้ว การทำแผนผังมโนทัศน์การสรุปเรื่องต่าง ๆ เมื่อจบ
 กระบวนการ KWL Plus แล้ว ซึ่งประสิทธิภาพและประสิทธิผลของ KWL Plus ขึ้นอยู่กับการถาม
 คำถามกระตุ้นให้นักเรียนตอบคำถามโดยสามารถเชื่อมโยงเรื่องที่กำลังเรียนกับเรื่องที่เคยรู้มา
 ก่อนได้อย่างสร้างสรรค์ เทคนิค KWL Plus ช่วยพัฒนาทักษะการคิด วิเคราะห์การเสริมแรงของครู
 จะช่วยให้นักเรียนอยากรู้อยากแสวงหาคำตอบที่หลากหลายลึกซึ้งมากขึ้น

5. Teacher model เป็นส่วนที่ผู้สอนทำหน้าที่ดูแลระบบให้ความรู้ไปงานควบคุม
 ขั้นตอนการเรียนตามหลัก PjBL ติดตามผู้เรียน และให้ความรู้ช่วยเหลือผู้เรียนใน KM module

6. Student module เป็นส่วนที่ผู้เรียนทำหน้าที่เข้าเรียนทั้ง การเรียนรายบุคคล
 และการเรียนแบบร่วมมือในระบบและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ตามกระบวนการจัดการความรู้ใน
 Knowledge Management: KM

สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ (2545) จากสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้ทำการวิจัยเรื่อง คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและคัดเลือกอาหารไทยที่สมควรส่งเสริมให้เป็นอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดยการพัฒนาจัดปรับตำรับอาหารไทยต่าง ๆ ที่มีอยู่ให้เป็นตำรับอ้างอิง โดยคงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยและมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ โดยการสัมภาษณ์ผู้ใหญ่ไทยจำนวน 500 คนใน 4 ภูมิภาค รวมทั้งกรุงเทพมหานครเพื่อสำรวจรายชื่ออาหารไทยที่ยังคงได้รับความนิยมร่วมกับการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก จากผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทยเพื่อให้ได้รายชื่ออาหารไทยที่ควรส่งเสริม จากนั้นจึงนำมาศึกษาตำรับและทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อเป็นตำรับอาหารไทยอ้างอิง สำหรับวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการการศึกษานี้ได้พัฒนาตำรับอาหารไทยทั้งสิ้น 3 ประเภท คือ อาหารจานเดียว อาหารว่าง และอาหารร่วมสำรับ จำนวน 21 ตำรับ ที่มีความหลากหลายของรสชาติและวิธีการปรุง ผลจากการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย พบว่า อาหารไทยมีความหลากหลายของคุณค่าทางโภชนาการ เช่น พลังงานของอาหารไทยที่มีตั้งแต่พลังงานต่ำไปถึงพลังงานสูง อาหารไทยส่วนใหญ่มีการกระจายตัวของพลังงานที่ได้จากสารอาหารหลัก อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจอาหารไทยแต่ละสำรับมีจุดเด่นของตัวเอง ที่สามารถนำมาเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการและสภาวะของแต่ละบุคคล อาหารไทยแต่ละชนิดมีพลังงานและไขมันต่ำ ได้แก่ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวกับแกงเลียง หรือกับแกงส้ม หรือกับต้มยำกุ้ง อาหารไทยที่มีธาตุเหล็กสูง ได้แก่ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยา ข้าวกับแกงเลียงหรือกับ แกงส้มหรือกับห่อหมกปลาช่อนใบยออาหารไทยที่มีแคลเซียมปานกลางถึงสูง ได้แก่ ข้าวคลุกกะปิ ผัดไทย ข้าวกับน้ำพริกกะปิปลาทูดนอกจากคุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารที่จำเป็นแล้ว อาหารไทยส่วนใหญ่ยังมีปริมาณใยอาหาร 50 อยู่ในเกณฑ์ที่ดี และมีปริมาณสารอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ เช่น วิตามินซี วิตามินอี และบีตาแคโรทีน นอกจากนี้คุณค่าทางโภชนาการแล้วตำรับอาหารไทยต่าง ๆ ที่ทำการศึกษายังประกอบด้วยสารสังเคราะห์จากพืชหลายชนิดที่ได้จากเครื่องปรุงหลัก คือ จากพืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศ ผลการศึกษาแสดงแนวทางให้เห็นว่า อาหารไทยเป็นอาหารที่มีศักยภาพสูงในการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ จึงควรรณรงค์ให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องกับคนไทย ให้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารไทยที่มีต่อสุขภาพ ขณะเดียวกันควรมีการศึกษาวิจัยอย่างเป็นระบบ และรวบรวมตำรับอาหารไทยให้มีความเป็นมาตรฐานสากลมากขึ้น ทั้งตำรับที่ควรที่อนุรักษ์ลักษณะดั้งเดิมของอาหารไทย และตำรับที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ ตามวัตถุประสงค์ต่าง ๆ เพื่อผลทางสุขภาพ รวมทั้งการศึกษาเชิงลึก

เกี่ยวกับบทบาทของอาหารไทยที่มีต่อสุขภาพ เพื่อเป็นแนวทางการสนับสนุนการบริโภคและส่งออกอาหารไทยสู่ตลาดโลก

บัวชมพู พอร์ด (2552) ในการศึกษาโครงการผลิตรายการโทรทัศน์ “สำหรับไทยสู่สำหรับโลก” จัดทำขึ้น เพื่อศึกษาหารูปแบบรายการอาหารไทยสู่สากล ใช้วิธีการศึกษาวิจัยแบบ (Qualitative Research) แบ่งการศึกษาออกเป็น 3 รูปแบบ คือ 1) การศึกษาข้อมูลเอกสารงานวิจัยของโครงการครัวไทยสู่โลกของภาครัฐบาลเพื่อเป็นเป้าหมายรายการและแหล่งข้อมูลเนื้อหาสาระอาหารไทย 2) การวิเคราะห์รายการอาหารที่ได้รับความนิยมทางช่องฟรีทีวี 5 อันดับ ได้แก่ รายการตลาดสดสนามเป้า รายการเบรียวปาก รายการเฟิร์สคลาสบายปิ่นโตเถาเล็ก รายการหมึกแดงโชว์ และรายการครัวอินดี้ และรายการอาหารต่างประเทศที่ได้รับความนิยม 5 อันดับทาง True Visions ได้แก่ Jamie at Home by Jamie Oliver, Hell’s Kitchen by Gordon Ramsay, The Martha Stewart Show by Martha Stewart, No Reservations by Anthony Bourdain และ TV Champion วิเคราะห์ผ่านแนวคิดองค์ประกอบรายการโทรทัศน์ เพื่อเป็นรูปแบบแนวความคิดสร้างสรรค์รายการ 3) การสัมภาษณ์ แบบ In-depth Interview ต่อพันธมิตรทางธุรกิจที่แบ่งออกเป็น 4 ส่วนคือผู้สนับสนุนด้านข้อมูล ได้แก่ ศูนย์พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่โลก (ศพอท.) ผู้สนับสนุนด้านการเงิน ได้แก่ บริษัท บุญรอดเทรดดิ้งอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ผู้สนับสนุนด้านการผลิต บริษัท ไอซ์ ทีวี จำกัด และผู้สนับสนุนด้านช่องทางการออกอากาศ ได้แก่ ไทยทีวี โกลบอล เน็ตเวิร์ค (TGN) เพื่อนำองค์ประกอบที่ได้มาพัฒนารูปแบบรายการผ่านโครงการผลิตรายการ (Proposal) และผ่านการประเมินของพันธมิตรทางธุรกิจ เพื่อสร้างความเป็นไปได้ให้กับโครงการ “สำหรับไทยสู่สำหรับโลก” สรุปผลดังนี้ ชื่อรายการ มาร์ค มาดี คูกัก ไทย (Mark Madee Cooking Thai) มีจุดมุ่งหมายเพื่อการประชาสัมพันธ์อาหารไทย และการท่องเที่ยวรวมถึงวัฒนธรรมความเป็นไทย มีกลุ่มเป้าหมายเป็นชาวต่างชาติ และคนไทยในต่างประเทศ ตลอดจนกลุ่มคนที่ชอบทำอาหารและชอบเดินทางท่องเที่ยวรูปแบบรายการเป็นการผสมผสานรายการสารคดีวิธีการทำอาหาร กับสารคดีความรู้เรื่องอาหารวัตถุดิบและการท่องเที่ยว ภายในเวลา 30 นาที โดยเนื้อหา แบ่งออกเป็นสามช่วง คือ ช่วงที่หนึ่งพิธีกรพร้อมรถตู้ใจนำผู้ชมไปยังสถานที่แหล่งวัตถุดิบในประเทศไทย พร้อมปรุงอาหารเมนูง่าย ๆ ในแบบดั้งเดิมช่วงที่สอง การสรรหาและคัดเลือกวัตถุดิบ การเดินตลาดเพื่อซื้อวัตถุดิบอื่น ๆ เพื่อทำเมนูยอดนิยม สำหรับวัตถุดิบหลักนั้น ๆ ช่วงที่สาม การท่องเที่ยวเพื่อหาของหวานที่ได้รับความนิยมในแหล่งพื้นที่นั้น โดยจำเป็นต้องมีการลงทุนด้านการผลิตรายการสูงเพื่อให้รายการมีมาตรฐานในระดับนานาชาติ

5.2 งานวิจัยในต่างประเทศ

มาร์ควอต และเรย์โนลด์ส (Marquardt M. J. and Reynolds A., 1994) ศึกษาเกี่ยวกับ องค์ประกอบที่สำคัญในการจัดการความรู้ว่า องค์การจะต้องมีการจัดสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ที่เอื้อต่อการจัดการความรู้เพื่อเพิ่มผลผลิตและบริการขององค์กร ซึ่งประกอบด้วย องค์ประกอบต่าง ๆ ดังนี้

1. การมีโครงสร้างองค์กรที่เหมาะสม (Appropriate structure) องค์กรควรมีโครงสร้างที่เล็ก และคล่องตัว มีสายการบังคับบัญชาไม่มากจนเกินไป การบังคับบัญชาไม่ควรเน้นการควบคุม ไม่ควรมีกระบวนการทำงานที่ซ้ำซ้อนกัน ทั้งนี้ เพื่อให้เอื้อต่อการตั้งทีมงานและการทำงานร่วมกันเป็นทีม และมีหน่วยงานที่รับผิดชอบในการกำหนดความรู้ที่องค์กรต้องการใช้

2. วัฒนธรรมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ (Corporate learning culture) ซึ่งองค์กรควรมีบรรยากาศที่กระตุ้น และส่งเสริมให้บุคลากรเกิดการใฝ่รู้ เกิดความกระตือรือร้นที่จะศึกษาค้นคว้า และถ่ายทอดความรู้ต่อกันอย่างกว้างขวางเพื่อให้เกิดการสร้างสรรคสิ่งใหม่ ๆ อยู่เสมอ บุคลากรทุกคนควรมีโอกาสในการพัฒนาตนเองให้เกิดนิสัยการเรียนรู้ในการทำงาน โดยองค์กรต้องสนับสนุนอย่างจริงจังทั้งด้านการเงิน และขวัญกำลังใจ

3. เทคโนโลยีการเรียนรู้ (Learning technology) องค์กรต้องประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อช่วยในการปฏิบัติงานเพื่อให้เกิดการเรียนรู้อย่างทั่วถึงทั้งองค์กร จัดให้มีการจัดเก็บ การประมวล และการถ่ายทอดข้อมูลให้ทั่วถึงอย่างรวดเร็ว ถูกต้องและทันเวลาส่งเสริมการสร้างเครือข่าย สร้างฐานข้อมูลคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีต่าง ๆ ที่ทันสมัยเพื่อช่วยในการถ่ายโอนความรู้ให้ทั่วทั้งองค์กร

4. การเป็นผู้นำในการส่งเสริมการจัดการความรู้ ผู้บริหารต้องให้ความเคารพต่อศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ และเปิดโอกาสให้บุคลากรได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ขององค์กร และเป็นผู้ดำเนินการสนับสนุน การผลักดัน การจูงใจ การประสาน เพื่อให้มีการร่วมกิจกรรมเพื่อการบรรลุความสำเร็จตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ของการจัดการความรู้

5. วิสัยทัศน์ องค์กรควรถูกกำหนดความรู้ไว้วิสัยทัศน์ให้ชัดเจน เพื่อผลักดันให้การปฏิบัติงานมุ่งสู่เป้าหมายเดียวกัน วิสัยทัศน์ที่ดีควรมาจากการมีส่วนร่วมของบุคลากรในองค์กร เพื่อสร้างให้เกิดการยอมรับและผูกพันกับจุดหมาย ซึ่งผู้บริหารจะต้องมีความสามารถในการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (Environmental scanning) สามารถคาดคะเนการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อองค์กร เพื่อองค์กรจะได้มีการพัฒนาตนเองให้สามารถเรียนรู้ได้ทัน

กับการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ รวมทั้ง ต้องมีการกำหนดกลยุทธ์ (Strategy) เกี่ยวกับการจัดการความรู้ให้ชัดเจน

6. ความสามารถและทักษะของบุคลากร ต้องมีการเพิ่มอำนาจ และความสามารถ รับผิดชอบในงาน (empowerment) ส่งเสริมและเปิดโอกาสให้บุคลากรที่มีความสามารถในการเรียนรู้มีอิสระในการคิด และตัดสินใจเกี่ยวกับการปฏิบัติงานของตนเอง สามารถแก้ปัญหาและสร้างสรรค์งานได้อย่างเต็มที่ ที่สำคัญก็คือ องค์กรควรกระจายความรับผิดชอบและตัดสินใจในการแก้ปัญหาให้บุคลากรระดับปฏิบัติการหรือระดับล่าง เพื่อให้บุคลากรมีศักยภาพในการเรียนรู้ภายใต้กลยุทธ์ และแผนงานขององค์กร

7. การมีส่วนร่วมขององค์กร ควรให้ความสำคัญกับการบริหารงานเชิงคุณภาพ โดยรวมที่เน้นการปรับปรุงการทำงานอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ได้ผลงานที่ดีขึ้นอยู่เสมอ องค์กรควรส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือในการทำงานโดยเน้นการทำงานเป็นทีม การมีส่วนร่วมและการสร้างเครือข่ายการทำงาน (Teamwork and networking) ที่มีการสร้าง การแข่งขันและ การนำความรู้ไปใช้รวมทั้งต้องมีการประสานงานกัน เพื่อแก้ปัญหา และสร้างสรรค์ผลงานหรือนวัตกรรมใหม่ ๆ

8. การเรียนรู้ องค์กรต้องจัดบรรยากาศที่สนับสนุน (Supportive atmosphere) ส่งเสริมและเปิดโอกาสให้บุคลากรได้พัฒนาศักยภาพของตนเองอย่างเต็มที่ เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ทั้งนี้ควรตระหนักว่า บุคลากรเป็นทรัพยากรที่มีค่าสูงสุด ให้ความเท่าเทียมเสมอภาคกัน และยอมรับในความแตกต่างของบุคคลที่สำคัญ คือ ต้องให้ความเคารพต่อศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ และเปิดโอกาสให้บุคลากรได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการจัดการความรู้ต่าง ๆ ขององค์กร และควรกำหนดให้บุคลากรทุกคนมีบทบาทในการเสริมสร้างความรู้ และเรียนรู้จากบุคลากรคนอื่น ส่วนอื่น ฝายอื่นด้วย รวมทั้งให้มีการกระจายเครือข่ายความสัมพันธ์ในองค์กร ผ่านช่องทางการสื่อสาร เทคโนโลยีต่าง ๆ ส่งเสริมให้มีการแลกเปลี่ยนข้อมูล ข่าวสารระหว่างกัน การประชุม การฝึกอบรม มีการสร้างและถ่ายทอดความรู้ใหม่ที่มีประโยชน์ต่อการเพิ่มผลผลิตและประสิทธิภาพขององค์กร เพื่อให้เกิดการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ ทำให้ทีมงานได้เผชิญหน้ากับปัญหาได้ลงมือปฏิบัติเพื่อแก้ปัญหาอย่างจริงจังต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่แท้จริง

บาร์เน็ต (Barnett W. D., Jr. 2000) ศึกษา รูปแบบองค์กรแห่งการเรียนรู้ในกระบวนการที่นำไปสู่ผลสำเร็จของเทคโนโลยีสารสนเทศ (An empirical study of the learning organization model in information technology enabled process improvement) ผลการศึกษาพบว่า รูปแบบองค์กรแห่งการเรียนรู้จะนำเสนอเค้าโครงที่เป็นจริงของความเข้าใจในพฤติกรรมของ

องค์กร รูปแบบขององค์กรแห่งการเรียนรู้ จะมีฐานะเป็นเครื่องมือของกระบวนการแห่งความสำเร็จ ในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จากการวิเคราะห์การตอบสนองของข้อมูล แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์ของกระบวนการพัฒนากับผลรวมของค่าการสังเกต ในเรื่องความกดดันที่เกิดจากการแข่งขันการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีสมัยใหม่

ซัตตัน (Sutton M. 2007) ได้ศึกษา การทดสอบของกระบวนการการเข้าใจการพัฒนาของโปรแกรมการจัดการความรู้ในมหาวิทยาลัย โดยศึกษาเรื่องการออกแบบและการพัฒนาโปรแกรมการจัดการความรู้ ได้ข้อสรุปคือ (1) โปรแกรมถูกนำโดยความต้องการสำหรับการสร้างรายได้ในสถาบันการศึกษา (2) ความรู้เกี่ยวกับการจัดการความรู้ไม่ใช่สิ่งจำเป็นในการออกแบบและพัฒนาโปรแกรม (3) บรรณารักษ์และผู้เชี่ยวชาญทางด้านข้อมูลแสดงบทบาทหลักในการเข้าใจ ออกแบบและพัฒนาโปรแกรม (4) ความสำคัญของการจัดการความรู้ต่อการค้นพบของความรู้ใหม่ที่ไม่เคยรู้มาก่อนเกี่ยวกับการทำงานในเรื่องการออกแบบและพัฒนาโปรแกรม การศึกษาการจัดการความรู้ของคณะธุรกิจ คณะ-บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์ และการบริหารจัดการ จะได้รับประโยชน์จากการศึกษานี้ ถ้าทุกคนมีส่วนร่วมการแลกเปลี่ยนและแบ่งปันความรู้ซึ่งกันและกัน

ริบิเยเร (Ribiere V. M. 2001) วิจัยเกี่ยวกับ การประเมินความสำเร็จของการเริ่มต้นการบริหารจัดการความรู้ตามบทบาทหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมองค์กร โดยมีวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อสำรวจความสัมพันธ์ระหว่างความสำเร็จของการเริ่มต้นดำเนินการบริหารจัดการความรู้ และการกำหนดทิศทาง และคุณสมบัติวัฒนธรรมองค์กร ทั้งนี้วัฒนธรรมองค์กรถูกประเมินด้วยตัวแปรความไว้วางใจซึ่งกันและกัน และความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันขององค์กรขึ้นอยู่กับระดับของการบูรณาการปัจจัยทางวัฒนธรรม 2 ประการ ขององค์กรที่แสดงให้เห็นถึงการเริ่มต้นการบริหารจัดการความรู้ (การประมวลหรือความเป็นส่วนตัว) ที่น่าจะมากหรือน้อยต่อความสำเร็จ ผลการวิจัยสำเร็จลุล่วงได้ด้วยการใช้แบบสอบถามที่เชื่อถือได้ ผู้วิจัยสำรวจองค์กร 58 แห่งที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการความรู้ ซึ่งเป็นองค์กรที่มีขนาดใหญ่ และโดดเด่นอย่างมากในด้าน การให้คำปรึกษาและด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ การสื่อสาร โทรคมนาคม และเป็นตัวแทนของรัฐบาลกลาง ซึ่งพบว่า ส่วนใหญ่ให้บริการที่ถูกต้องทั้งที่ได้ตามมาตรฐาน และตามธรรมเนียมการผลิตการให้บริการ และเป็นองค์กรที่มีที่ตั้งในวอชิงตัน ดีซี ประโยชน์จากการศึกษา ช่วยให้บริษัท และหน่วยงานต่าง ๆ ภายในบริษัทได้พยายามค้นคว้าหาทางเพื่อดำเนินการเริ่มต้นการบริหารจัดการความรู้เพื่อการจ้างงาน ในการเพิ่มโอกาสที่จะประสบความสำเร็จขององค์กรมากที่สุด การศึกษา

ครั้งนี้ มีความสำคัญอย่างยิ่งเพื่อช่วยเหลือนักวิจัยอื่น ๆ ในการแก้ไข ปรับปรุงวิธีการวิจัยเพื่อให้ได้มาซึ่งความรู้ และมีความเข้าใจลึกซึ้งยิ่งขึ้นในเรื่องนี้

อกราวอล (Agrawal N. M. 2001) วิจัยเกี่ยวกับ การออกแบบวัฒนธรรมองค์กร สำหรับการจัดการความรู้ (Creating organizational culture for knowledge management) ที่สนับสนุนแนวคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการจัดการความรู้ โดยศึกษาการพิจารณาตรวจสอบ และทำความเข้าใจในปัญหาที่ได้จากประสบการณ์การนำหลักการจัดการความรู้มาใช้ในองค์กรของประเทศอินเดีย รวมทั้งการศึกษาเจาะจงที่การชี้เฉพาะว่า อะไรคือความจำเป็น (Needs) ต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้และออกแบบวัฒนธรรมองค์กรเพื่อการจัดการและการจูงใจกลุ่มพนักงานที่ใช้ความรู้ (Knowledge workers)

ผลของการวิจัย พบว่า

1. การก่อเกิดความรู้ การได้มาซึ่งความรู้ และการนำความรู้ไปใช้เป็นแรงจูงใจที่แท้จริง และความพอใจของกลุ่มพนักงานที่ใช้ความรู้ ซึ่งองค์กรควรต้องลงทุนทั้งเวลา และทรัพยากรเพื่อจัดหากกลุ่มพนักงานที่ใช้ความรู้ที่ดีกว่า
2. กระบวนการสังเกตข้อเท็จจริงขององค์กรจะเกิดประสิทธิผลได้จากการสื่อสารถึงการให้ความสำคัญเกี่ยวกับการก่อเกิดของความรู้ และการแลกเปลี่ยนความรู้
3. องค์กรควรส่งเสริมสังคมแห่งการปฏิบัติ (Communities of practices) ซึ่งจะกลายเป็นกลุ่มที่อ้างอิงสำหรับกลุ่มพนักงานที่ใช้ความรู้
4. องค์กรควรให้กำลังใจกลุ่มพนักงานที่ใช้ความรู้ที่เทียบวัด (Benchmarking) รวมทั้งการแลกเปลี่ยนความรู้กับองค์กรอื่น ๆ และบุคคลที่เป็นผู้เชี่ยวชาญ
5. ระบบการบริหารผลการปฏิบัติงาน (Performance management system) ควรจะส่งเสริมให้มีและเรียกร้องจากบุคคลเพื่อก่อให้เกิดความรู้ และการแลกเปลี่ยนความรู้
6. ระบบรางวัลค่าตอบแทนควรส่งเสริมเพื่อก่อให้เกิดการทำงานเป็นทีม
7. ทุกระบบ และกระบวนการในองค์กรควรก่อให้เกิดการออกแบบวัฒนธรรม สำหรับการจัดการความรู้ผลงานวิจัย แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของแรงจูงใจ และความพอใจของกลุ่มพนักงานที่ใช้ความรู้ การสื่อสารภายในองค์กร และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดในการศึกษาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความรู้ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการความรู้ ตามแนวคิดของ มาร์ควาร์ดต์ (Marquardt M. J. 2002: 65) จำนวน 6 ขั้นตอน ได้แก่

1) การกำหนดความรู้ 2) การแสวงหาความรู้ 3) การสร้างและผสมผสานความรู้ 4) การถ่ายโอน และแลกเปลี่ยนความรู้ 5) การจัดเก็บความรู้ และ 6) การนำความรู้ไปปฏิบัติ ในการการพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและตามแนวคิดเกี่ยวกับความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษา ได้แก่ 1) ความหมายความเป็นเลิศของสถานศึกษา 2) ความเป็นเลิศของสถานศึกษา 3) มาตรฐานการอุดมศึกษา และ 4) ตัวแบบขององค์การแห่งความเป็นเลิศ และในการพัฒนาแอปพลิเคชันตามแนวคิดเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ได้แก่ 1) แนวคิดเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการจัดการความรู้ 2) เครือข่ายสังคมออนไลน์ 3) การพัฒนาแอปพลิเคชัน ซึ่งในการศึกษาครั้งนี้ได้ศึกษาในบริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตด้านอาหารไทย ได้แก่ 1.0 ยุคการเรือน 2.0 ยุควิทยาลัยครูสวนดุสิต 3.0 ยุคสถาบันราชภัฏสวนดุสิต 4.0 ยุคมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต และ 5.0 ยุคมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยแบบผสมวิธี (Mixed Methods Research) ได้แก่ การวิจัยเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงพัฒนา เรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ผู้วิจัยได้ดำเนินการ ดังนี้

ขั้นตอนดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยในการวิเคราะห์แนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้ 6 กระบวนการ ได้แก่ การกำหนดความรู้ การแสวงหาความรู้ การสร้างและผสมผสานความรู้ การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดเก็บความรู้ และการนำความรู้ไปปฏิบัติ โดยมีขั้นตอนดำเนินการวิจัย 4 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ 2 กระบวนการ คือ การกำหนดความรู้และการแสวงหาความรู้ ดังนี้

1.1 การกำหนดความรู้

ผู้วิจัยศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ และการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาของประเทศไทย องค์การแห่งความเป็นเลิศและลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ และบริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตด้านอาหารไทยและสถาบันอาหารในระดับสากลในบทที่ 2 เพื่อนำมากำหนดประเด็นความรู้ตามกระบวนการจัดการความรู้ให้ได้กรอบแนวคิดของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาดำเนินการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ว่าตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยควรมีองค์ประกอบอย่างไร ดังนี้

1.1.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ทรงคุณวุฒิที่ดำรงตำแหน่งผู้บริหารระดับคณะหรือเทียบเท่า ระดับหลักสูตรและหน่วยงานบริการ ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับการบริหารด้านอาหารไทย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้ทรงคุณวุฒิด้านการจัดการความรู้เข้าร่วมดำเนินการสนทนากลุ่ม (Focus Group) จำนวน 14 คน ได้แก่

1.1.1.1 ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์เกี่ยวกับการบริหารระดับคณะหรือเทียบเท่า จำนวน 3 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์การบริหารหรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยหรืองานบริการ มาอย่างน้อย 10 ปี และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้

1.1.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยระดับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 8 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบันและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทย อย่างน้อย 10 ปี และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้

1.1.1.3 ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ด้านบริการอาหารไทย ระดับหน่วยงานโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 1 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นพนักงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบัน มาอย่างน้อย 10 ปี และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ และประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทยอย่างน้อย 15 ปี และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้

1.1.1.4 ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย จำนวน 1 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบันและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีและ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้และประสบการณ์ด้านอาหารไทย มาอย่างน้อย 10 ปี และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้

1.1.1.5 ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการจัดการความรู้ จำนวน 1 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบันและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้มีความรู้และประสบการณ์ด้านการจัดการความรู้มาอย่างน้อย 10 ปี และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้

1.1.2 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1.1.2.1 ศึกษาเอกสาร แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ และการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาของประเทศไทย บริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตด้านอาหารไทยผ่านการเปลี่ยนแปลงของมหาวิทยาลัย 5 ยุค ได้แก่ ยุคที่ 1 โรงเรียนการเรือน (พ.ศ. 2477-2504) ยุคที่ 2 วิทยาลัยครูสวนดุสิต (พ.ศ. 2504-2538) ยุคที่ 3 สถาบันราชภัฏสวนดุสิต (พ.ศ. 2538-2547) ยุคที่ 4 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (พ.ศ. 2547-2558) และ ยุคที่ 5 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (พ.ศ. 2558-ปัจจุบัน)

1.1.2.2 ศึกษาเอกสาร หนังสือ ตำราและงานวิจัยวิเคราะห์ประเด็นเนื้อหาองค์การแห่งความเป็นเลิศและลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ เพื่อกำหนด โครงสร้างของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และเป็นกรอบแนวคิดในการกำหนดองค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

1.1.2.3 นำข้อมูลมาสร้างเป็นร่างตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยเพื่อใช้ในการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ประกอบด้วย 7 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) มีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ 2) กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ โครงการ กิจกรรมที่ทำทนาย และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร 3) กระบวนการทำงานตามพันธกิจผลิตภัณฑ์ วิจัย บริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 4) ปรับตัวต่อสภาพแวดล้อมและภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง 5) การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง 6) สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร และ 7) ระบบการสร้างและสะสมองค์ความรู้

1.1.2.4 นำแบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Group) เสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัย

1.1.2.5 ส่งแบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) จำนวน 3 คน หลังจากนั้นนำมาปรับแก้ไขแล้วดำเนินการเก็บข้อมูลจริงต่อไป

1.1.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

1.1.3.1 กำหนดวัน เวลา สถานที่ ในดำเนินการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

1.1.3.2 ขอบพื้นที่ที่ขอความขออนุญาตเก็บข้อมูลจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒส่งไปยังผู้ทรงคุณวุฒิของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตพร้อมเอกสารที่เกี่ยวข้อง

1.1.3.3 จัดการสนทนากลุ่ม (Focus Group) กำหนดประเด็น ดำเนินการสนทนากลุ่ม ซึ่งแจ้งวัตถุประสงค์ วิธีการเก็บข้อมูล แนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบบบันทึกการสนทนากลุ่มแก่ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม โดยผู้วิจัยเข้าร่วมสังเกตการณ์ และมีผู้จดบันทึกการสนทนากลุ่มจำนวน 2 คน และทำการบันทึกเทปไปพร้อมๆ กัน

1.1.4 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

1) การวิเคราะห์เนื้อหาของข้อมูลที่ได้จากดำเนินการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์โดยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ของ ยัง (Young Pauline V. 2000: 480) โดยการกำหนดประเด็น หรือเรื่องที่ต้องการวิเคราะห์ รวบรวมข้อมูลที่จะนำมาวิเคราะห์จากแหล่งข้อมูลแจกแจงหัวเรื่องที่ต้องการวิเคราะห์และแยกแยะข้อมูล ประมวลและสรุปผลที่ได้ตามความคิดเห็นในประเด็นองค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ส่วนสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ได้แก่ ค่าความถี่และค่าร้อยละ นำเสนอข้อมูลในรูปแบบของตารางประกอบคำบรรยายพรรณวิเคราะห์ประเด็นที่พบ

1.1.5 ผลจากการวิเคราะห์จะได้ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อนำไปสู่การดำเนินการกระบวนการจัดการความรู้ในขั้นตอนย่อยที่ 1.2 การแสวงหาความรู้

1.2 การแสวงหาความรู้

ผู้วิจัยแสวงหาความรู้โดยนำประเด็นที่ได้จากข้อที่ 1.1 การกำหนดความรู้ มาดำเนินการ 2 ขั้นตอนย่อย โดยนำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ มาดำเนินการสัมภาษณ์ผู้บริหารและสอบถามความคิดเห็นจากอาจารย์ของโรงเรียนการเรือน เพื่อศึกษาความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และศึกษาลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

1.2.1 ผู้วิจัยนำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ มาสัมภาษณ์ผู้บริหารและอดีตผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเพื่อศึกษาความคิดเห็นต่อตัวแบบและศึกษาลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยในบริบทมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1.2.1.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้บริหารและอดีตผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 5 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

- 1) ดำรงตำแหน่งผู้บริหารหรือเคยดำรงตำแหน่งผู้บริหารระดับ อธิการบดี หรือรองอธิการบดี หรือที่ปรึกษาอธิการบดี ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ
- 2) เป็นผู้มีความรู้และประสบการณ์การบริหาร หรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยอย่างน้อย 10 ปี และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้

1.2.1.2 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

- 1) นำข้อมูลลักษณะตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาสร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง โดยผู้วิจัยร่างประเด็นของลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 28 ประเด็น
- 2) นำแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างเสนอบริการที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัย
- 3) ส่งแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) จำนวน 3 คน แล้วนำมาคำนวณหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับค่านิยาม (Item-Objective Congruence index: IOC) (สูวิมล ตีร กานันท์. 2548: 148) ตั้งแต่ 0.50 ขึ้นไปมาใช้เป็นข้อคำถาม ซึ่งจากการที่ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา จะใช้ข้อคำถามที่มีค่า 0.67-1.00 ขึ้นไปมาเป็นข้อคำถาม และปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญแล้วดำเนินการเก็บข้อมูลจริงต่อไป

1.2.1.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

- 1) ขอบันทึกข้อความขออนุญาตเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์จากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒส่งไปยังผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2) ชี้แจงวิธีการเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์และแนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูลกับผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

3) ผู้วิจัยไปดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามที่กำหนดตามบริบทของผู้ให้ข้อมูล โดยเริ่มจากการเล่าเรื่อง บันทึกการเล่าเรื่องและบันทึกเทปพร้อมๆ กัน เมื่อได้ข้อมูลระดับหนึ่งจึงเริ่มการสัมภาษณ์ โดยการถามตามข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างแต่ละข้อ จนมั่นใจร่วมกันว่าไม่มีข้อมูลสารสนเทศใดๆ เพิ่มเติมแล้วจึงจะหยุดการสัมภาษณ์ เน้นการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) ผู้ให้ข้อมูลสำคัญรวมกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วม

1.2.1.4 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์นำมาดำเนินการวิเคราะห์และสังเคราะห์โดยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ของ ยิง (Young Pauline V. 2000: 480) โดยการกำหนดประเด็น หรือเรื่องที่ต้องการวิเคราะห์ รวบรวมข้อมูลที่จะนำมาวิเคราะห์จากแหล่งข้อมูล แจกแจงหัวข้อเรื่องที่ต้องการวิเคราะห์และแยกแยะข้อมูล ประมวลและสรุปผลที่ได้ตามความคิดเห็นในประเด็นมหาวิทยาลัยสวนดุสิตจะเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยได้อย่างไร และควรมีลักษณะอย่างไร ส่วนสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ได้แก่ ค่าความถี่และค่าร้อยละ นำเสนอข้อมูลในรูปแบบของตารางประกอบคำบรรยายพรรณนาวิเคราะห์ประเด็นที่พบ

1.2.1.5 ผลจากการวิเคราะห์จะได้ผลความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

1.2.2 ผู้วิจัยนำข้อมูลจากสัมภาษณ์ในข้อ 1.2.1 มาสร้างแบบสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 9 องค์ประกอบ และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 31 ประเด็น

1.2.2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

อาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 48 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์การบริหารหรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยหรืองานบริการ มาอย่างน้อย 5 ปี

1.2.2.2 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1) สร้างแบบสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบและลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแบบประเมินความเหมาะสม มาตราส่วนประเมินค่า (Rating scale) 5 ระดับ ตามแบบของลิเคิร์ต (Likert Rensis. 1932: 1-55) และกำหนดเกณฑ์ในการแปลความหมาย ดังนี้

คะแนน	ความหมาย
5 คะแนน หมายถึง	มีเหมาะสมมากที่สุด
4 คะแนน หมายถึง	มีเหมาะสมมาก
3 คะแนน หมายถึง	มีเหมาะสมปานกลาง
2 คะแนน หมายถึง	มีเหมาะสมน้อย
1 คะแนน หมายถึง	มีเหมาะสมน้อยที่สุด

2) นำแบบสอบถามความคิดเห็นเสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัย

3) ส่งแบบสอบถามความคิดเห็นให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาคำนวณหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับคำนิยาม (Item-Objective Congruence index: IOC) (สุวิมล ติรกานนท์. 2548: 148) ตั้งแต่ 0.50 ขึ้นไปมาใช้เป็นข้อคำถาม ซึ่งจากการที่ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา จะใช้ข้อคำถามที่มีค่า 0.67-1.00 ขึ้นไปมาเป็นข้อคำถาม ซึ่งผู้วิจัยจะไปขอรับแบบสอบถามความคิดเห็นและขอข้อเสนอแนะในการปรับแก้ด้วยตนเอง หลังจากนั้นนำมาปรับแก้แล้วดำเนินการเก็บข้อมูลจริงต่อไป

1.2.2.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) ขอบันทึกข้อความขออนุญาตเก็บข้อมูลโดยแบบสอบถามความคิดเห็นจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒส่งไปยังผู้ทรงคุณวุฒิ

2) ชี้แจงวิธีการเก็บข้อมูลและแนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูลกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

3) ผู้วิจัยไปดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามที่กำหนด

1.2.2.4 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

ประเมินแบบสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบและลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) และค่าความ

เบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และกำหนดเกณฑ์ในการแปลความหมายของค่าเฉลี่ย ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด. 2553: 120-127)

ช่วงคะแนน	ความหมาย
4.51-5.00	หมายถึง เหมาะสมมากที่สุด
3.51-4.50	หมายถึง เหมาะสมมาก
2.51-3.50	หมายถึง เหมาะสมปานกลาง
1.51-2.50	หมายถึง เหมาะสมน้อย
1.00-1.50	หมายถึง เหมาะสมน้อยที่สุด

1.2.2.5 กำหนดเกณฑ์การตัดสินผลการแบบสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จะต้องมีความเหมาะสมโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากขึ้นไป (≥ 3.51) และข้อคิดเห็นเกี่ยวกับตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และนำมาปรับปรุงตัวแบบและลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

1.2.2.6 ผลจากการวิเคราะห์จะได้ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยเขียนเป็นความเรียงเพื่อนำไปสู่การดำเนินการกระบวนการจัดการความรู้ในขั้นตอนที่ 2 การหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ขั้นตอนที่ 2 การหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

โดยแบ่งเป็นกระบวนการจัดการความรู้ 2 กระบวนการ คือ การสร้างและผสมผสานความรู้ และการถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ ดังนี้

2.1 การสร้างและผสมผสานความรู้

ผู้วิจัยสร้างและผสมผสานความรู้โดยนำข้อมูลจากขั้นตอนที่ 1 การพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ใช้ในการจัดการศึกษามาจัดทำ (ร่าง) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และจัดการสนทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่อพัฒนาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยว่าควรมีลักษณะอย่างไร ดังนี้

2.1.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยจากสถาบันการศึกษาของรัฐ และสถาบันการศึกษาด้านอาหารไทยของภาคเอกชนจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวัณดี โรงเรียนการ

อาหารไทย เอ็ม เอส ซี และผู้ทรงคุณวุฒิด้านการจัดการความรู้เข้าร่วมการสนทนากลุ่ม (Focus Group) จำนวน 9 คน ได้แก่

2.1.1.1 ผู้ทรงคุณวุฒิจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารไทย หรือประสบการณ์บริหารเกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 7 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของสถาบันการศึกษาและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์หรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทย มาอย่างน้อย 10 ปี

2.1.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิจากวิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวัณดี และโรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 2 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์หรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยมาอย่างน้อย 10 ปี

2.1.1.3 ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการจัดการความรู้ จำนวน 1 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบันและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้และประสบการณ์ด้านการจัดการความรู้ มาอย่างน้อย 10 ปี

2.1.2 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

2.1.2.1 ศึกษาเอกสาร หนังสือและตำราเกี่ยวกับกระบวนการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

2.1.2.2 นำข้อมูลมาสร้างเป็นร่างแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยเพื่อใช้ในการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ประกอบด้วย 27 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ

2.1.2.3 นำประเด็นการสนทนากลุ่ม (Focus Group) แบบมีโครงสร้างเสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัย หลังจากนั้นนำมาปรับแก้แล้วดำเนินการเก็บข้อมูลจริงต่อไป

2.1.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

2.1.3.1 กำหนดวัน เวลา สถานที่ ในการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

2.1.3.2 ขอบันทึกข้อความขออนุญาตเก็บข้อมูลการสนทนากลุ่ม (Focus Group) จากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒส่งไปยังผู้ทรงคุณวุฒิและผู้ที่เกี่ยวข้อง

2.1.3.3 ชี้แจงวิธีการเก็บข้อมูลการสนทนากลุ่ม (Focus Group) และแนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูลกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

2.1.3.4 จัดการสนทนากลุ่ม (Focus Group) กำหนดประเด็นดำเนินการสนทนากลุ่ม ชี้แจงวัตถุประสงค์ วิธีการเก็บข้อมูล แนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบบบันทึกการสนทนากลุ่มแก่ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม โดยผู้วิจัยเข้าร่วมสังเกตการณ์ และมีผู้จดบันทึกการสนทนากลุ่มจำนวน 2 คน และทำการบันทึกเทปไปพร้อมๆ กัน

2.1.4 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการสนทนากลุ่ม (Focus Group) จะนำไปทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์โดยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ของ ยัง (Young Pauline V. 2000: 480) โดยการกำหนดประเด็น หรือเรื่องที่ต้องการวิเคราะห์ รวบรวมข้อมูลที่จะนำมาวิเคราะห์จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ แจกแจงหัวข้อเรื่องที่ต้องการวิเคราะห์ แยกแยะข้อมูลที่รวบรวมมาประมวลและสรุปผลที่ได้ตามความคิดเห็นเพื่อจัดทำแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ส่วนสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ได้แก่ ค่าความถี่ และนำเสนอข้อมูลในรูปแบบของตารางประกอบคำบรรยายพรรณาวิเคราะห์ประเด็นที่พบ

2.1.5 ผลที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลจะได้แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อนำไปสู่การดำเนินการกระบวนการจัดการความรู้ในกระบวนการจัดการความรู้ที่ 2.2 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้

2.2 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้

ผู้วิจัยนำแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ในกระบวนการจัดการความรู้ที่ 2.1 มาดำเนินการถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่มีส่วนรับผิดชอบที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทยได้ แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกัน โดยดำเนินการแลกเปลี่ยนความรู้แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

2.2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ทรงคุณวุฒิที่ดำรงตำแหน่งผู้บริหารระดับสูง ผู้บริหารระดับคณะ หรือเทียบเท่า ผู้บริหารระดับสถาบันหรือสำนัก อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและบุคลากรของ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ หรือประสบการณ์บริหารสถาบันอุดมศึกษา หรือ ประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย หรือเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทย จำนวน 20 คน ได้แก่

2.2.1.1 ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และ ประสบการณ์บริหารสถาบันอุดมศึกษาที่ส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทย จำนวน 3 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) ดำรงตำแหน่งผู้บริหารระดับรองอธิการบดีของ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ

2) เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และ ประสบการณ์การบริหารสถาบันอุดมศึกษา มาอย่างน้อย 10 ปี

2.2.1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และ ประสบการณ์เกี่ยวกับการบริหารระดับคณะ จำนวน 7 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) ดำรงตำแหน่งผู้บริหารระดับคณบดี หรือรองคณบดี และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์การบริหาร หรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทย หรืองานบริการ มาอย่างน้อย 10 ปี

2.2.1.3 ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์บริหารเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทยระดับสถาบันหรือสำนัก จำนวน 6 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) ดำรงตำแหน่งผู้บริหารระดับผู้อำนวยการหรือรองผู้อำนวยการ สถาบันหรือสำนัก และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์การบริหารเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทย มาอย่างน้อย 10 ปี

2.2.1.4 ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตระดับหลักสูตร จำนวน 2 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบันและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทย อย่างน้อย 10 ปี

2.2.1.5 ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์การบริหารหน่วยงานบริการเกี่ยวกับอาหารไทย หรือเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทยระดับหน่วยงาน จำนวน 2 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบันและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีประสบการณ์การบริหารหน่วยงานบริการเกี่ยวกับอาหารไทย หรือเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทย มาอย่างน้อย 10 ปี

2.2.2 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

2.2.2.1 ศึกษาเอกสาร หนังสือและตำราเกี่ยวกับกระบวนการแลกเปลี่ยนความรู้ในการจัดการความรู้

2.2.2.2 นำข้อมูลแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาสร้างประเด็นในการแลกเปลี่ยนความรู้แบบมีโครงสร้าง ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ

2.2.2.3 นำประเด็นการแลกเปลี่ยนความรู้แบบมีโครงสร้างเสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัย หลังจากนั้นนำมาปรับแก้แล้วดำเนินการเก็บข้อมูลจริงต่อไป

2.2.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

2.2.3.1 กำหนดวัน เวลา สถานที่ ในการแลกเปลี่ยนความรู้

2.2.3.2 ขอบบันทึกข้อความขออนุญาตเก็บข้อมูลการแลกเปลี่ยนความรู้จากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒส่งไปยังผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

2.2.3.3 ชี้แจงวิธีการเก็บข้อมูลการแลกเปลี่ยนความรู้ และแนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูลกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

2.2.3.4 จัดการแลกเปลี่ยนความรู้ตามที่กำหนด โดยกำหนดประธานดำเนินการ ชี้แจงวัตถุประสงค์ วิธีการเก็บข้อมูล แนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบบบันทึกการแลกเปลี่ยนความรู้แก่ผู้เข้าร่วมแลกเปลี่ยนความรู้ โดยผู้วิจัยเข้าร่วมสังเกตการณ์ และมีผู้จดบันทึกการแลกเปลี่ยนความรู้ จำนวน 2 คน และทำการบันทึกเทปไปพร้อมๆ กัน

2.2.4 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จะนำไปทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์โดยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ของ ยิง (Young Pauline V. 2000: 480) โดยการกำหนดประเด็น หรือเรื่องที่ต้องการวิเคราะห์ รวบรวมข้อมูลที่จะนำมาวิเคราะห์จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ แยกแยะหัวข้อที่ต้องการวิเคราะห์ แยกแยะข้อมูลที่รวบรวมมาประมวลและสรุปผลที่ได้ตามความคิดเห็นเพื่อจัดทำแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ส่วนสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ได้แก่ ค่าความถี่และค่าร้อยละ นำเสนอข้อมูลในรูปแบบของตารางประกอบคำบรรยายพรรณวิเคราะห์ประเด็นที่พบ

2.2.5 ผลจากการวิเคราะห์จะได้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น เพื่อนำไปสู่ขั้นตอนที่ 3 พัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และขั้นตอนที่ 4 ประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ขั้นตอนที่ 3 การพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผู้วิจัยดำเนินการนำผลที่ได้ในขั้นตอนที่ 2 หาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาจัดเก็บความรู้และเผยแพร่ความรู้ในลักษณะเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ รูปแบบแอปพลิเคชัน เพื่อประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ด้านอาหารไทย และด้านการจัดการความรู้ จำนวน 5 คน ได้แก่

3.1.1 ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน 3 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์การบริหารและความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ มาอย่างน้อย 5 ปี

3.1.2 ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ด้านอาหารไทย จำนวน 1 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ ประสบการณ์การบริหารหรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยหรืองานบริการ มาอย่างน้อย 5 ปี

3.1.3 ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ด้านการจัดการความรู้ จำนวน 1 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ

2) เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้หรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับการจัดการความรู้ มาอย่างน้อย 5 ปี

3.2 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินความเหมาะสม ดังนี้

3.2.1 สร้างแบบประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้ และด้านประสิทธิภาพของระบบ จำนวน 13 ข้อ โดยแบบประเมินความเหมาะสม มาตรฐานประเมินค่า (Rating scale) 5 ระดับ ตามแบบของลิเคิร์ต (Likert Rensis. 1932: 1-55) และกำหนดเกณฑ์ในการแปลความหมาย ดังนี้

คะแนน	ความหมาย
5 คะแนน หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
4 คะแนน หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก
3 คะแนน หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง
2 คะแนน หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย
1 คะแนน หมายถึง	มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

3.2.2 นำแบบประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยเสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัยและนำมาปรับแก้แล้วดำเนินการเก็บข้อมูลจริงต่อไป

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3.1 ขอบันทึกขออนุญาตเก็บข้อมูลจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒส่งไปยังมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเพื่อขอดำเนินการเก็บข้อมูลวิจัย

3.3.2 ชี้แจงวิธีการเก็บข้อมูลและแนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูลกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

3.3.3 ผู้วิจัยไปดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามที่กำหนด

3.4 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

ประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และกำหนดเกณฑ์ในการแปลความหมายของค่าเฉลี่ย ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด. 2553: 120-127)

ช่วงคะแนน	ความหมาย
4.51-5.00 หมายถึง	เหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
3.51-4.50 หมายถึง	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
2.51-3.50 หมายถึง	เหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง
1.51-2.50 หมายถึง	เหมาะสมอยู่ในระดับน้อย
1.00-1.50 หมายถึง	เหมาะสมอยู่ในระดับที่ต่ำ

3.5 กำหนดเกณฑ์การตัดสินประสิทธิภาพการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยผลผ่านเกณฑ์การประเมินความ

เหมาะสมจะต้องมีคะแนนเฉลี่ยโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากขึ้นไป (≥ 3.51) และข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อนำมาปรับปรุงการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชันให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขั้นตอนที่ 4 การประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผู้วิจัยนำแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ได้จากขั้นตอนที่ 2 หาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยนำไปสอบถามความคิดเห็นจากผู้บริหาร หรืออดีตผู้บริหารระดับสูง หรือผู้บริหารระดับคณะหรือเทียบเท่า และคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

4.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้บริหาร หรืออดีตผู้บริหารระดับสูง หรือผู้บริหารระดับคณะหรือเทียบเท่า และคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 53 คน ได้แก่

4.1.1 ผู้บริหารหรืออดีตผู้บริหารระดับสูงที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 5 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

- 1) ดำรงตำแหน่งผู้บริหารหรือเคยดำรงตำแหน่งผู้บริหารระดับอธิการบดี หรือรองอธิการบดี หรือที่ปรึกษาอธิการบดี ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ
- 2) เป็นผู้มีความรู้ ประสบการณ์การบริหารและความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยมาอย่างน้อย 10 ปี

4.1.2 อาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 48 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงโดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

- 1) เป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาโท และ
- 2) เป็นผู้ที่มีความรู้ ประสบการณ์การบริหารหรือความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยหรืองานบริการ มาอย่างน้อย 5 ปี

4.2 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินความเหมาะสม ดังนี้

4.2.1 สร้างแบบประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ โดยแบบประเมินความเหมาะสม มาตราส่วนประเมินค่า (Rating scale) 5 ระดับ ตามแบบของลิเคิร์ต (Likert, 1932: 1-55) และกำหนดเกณฑ์ในการแปลความหมาย ดังนี้

คะแนน	ความหมาย
5 คะแนน	หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด
4 คะแนน	หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก
3 คะแนน	หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง
2 คะแนน	หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับน้อย
1 คะแนน	หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับน้อยที่สุด

4.2.2 นำแบบประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติเสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัยและนำมาปรับแก้แล้วดำเนินการเก็บข้อมูลจริงต่อไป

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

4.3.1 ขอบันทึกขออนุญาตเก็บข้อมูลจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒส่งไปยังมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเพื่อขอดำเนินการเก็บข้อมูลวิจัย

4.3.2 ชี้แจงวิธีการเก็บข้อมูลและแนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูลกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

4.3.3 ผู้วิจัยไปดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามที่กำหนด

4.4 การจัดทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

ประเมินความเหมาะสมของการนำไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และกำหนดเกณฑ์ในการแปลความหมายของค่าเฉลี่ย ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2553: 120-127)

ช่วงคะแนน	ความหมาย
4.51-5.00	หมายถึง เหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด
3.51-4.50	หมายถึง เหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก
2.51-3.50	หมายถึง เหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง
1.51-2.50	หมายถึง เหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับน้อย

1.00-1.50 หมายถึง เหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับน้อยที่สุด

**4.5 กำหนด กำหนดเกณฑ์การตัดสินประสิทธิภาพของความเหมาะสม
การนำไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย**

โดยผลผ่านเกณฑ์การประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติของแนวทางมี
ค่าอยู่ในระดับมากขึ้นไป (≥ 3.51) และค่าเฉลี่ยสูงกว่าเกณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
จากการทดสอบที (One sample t-test) (Ferguson. 1989)



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล โดยแบ่งเป็น 6 ตอนตามลำดับ ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตอนที่ 2 ผลการหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตอนที่ 3 ผลการพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้เกี่ยวกับแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตอนที่ 4 ผลประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติเกี่ยวกับแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อให้เป็นที่เข้าใจตรงกัน ผู้วิจัยได้กำหนดสัญลักษณ์ต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
n	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง
\bar{x}	ค่าคะแนนเฉลี่ย
S.D.	ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนน
t	ค่าสถิติทดสอบที
p	ค่าความน่าจะเป็น (ระดับนัยสำคัญ)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลกระทำตามลำดับ ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

1.1 การกำหนดความรู้

การพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ผู้วิจัยศึกษาเอกสาร หนังสือ ตำราและงานวิจัยวิเคราะห์ประเด็นเนื้อหาองค์การแห่งความเป็นเลิศและลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ เพื่อกำหนดตัวแบบ/โครงสร้างการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน

อาหารไทยเป็นกรอบแนวคิดในการกำหนดตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และใช้ในการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ซึ่งผู้วิจัยวิเคราะห์องค์ประกอบของตัวแบบไว้ในบทที่ 2 หน้า 86-87 เพื่อนำข้อมูลที่ผ่านการวิเคราะห์ไปเชื่อมโยงสร้างเป็นองค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังภาพประกอบ 7



ภาพประกอบ 7 การเชื่อมโยงผลการศึกษากรอบแนวคิดตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและการสนทนากลุ่ม (Focus Group) กับการพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

จากการประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) จำนวน 14 คน โดยใช้แบบบันทึกดำเนินการประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ที่สร้างขึ้น ผู้วิจัยสามารถสรุปผลการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ได้ ดังนี้

1. นำผลการศึกษาดัชนีแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาสร้างเป็นร่างตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยเพื่อใช้ในการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ประกอบด้วย 7 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) มีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ 2) กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ โครงการ กิจกรรมที่ท้าทาย และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร 3) กระบวนการทำงานตามพันธกิจผลิตบัณฑิต วิจัย บริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 4) ปรับตัวต่อสภาพแวดล้อมและภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง 5) การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง 6) สืบสาน รักษา และพัฒนานุเคราะห์ 7) ระบบการสร้างและสะสมองค์ความรู้

2. ดำเนินการสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยผู้ทรงคุณวุฒิภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 14 คน ได้ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ได้จากการสนทนากลุ่ม จำนวน 9 องค์ประกอบ ดังแสดงในตาราง 3

ตาราง 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

องค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย (n = 14)			
ก่อนการสนทนากลุ่ม	หลังการสนทนากลุ่ม	เห็นด้วย	ร้อยละ
1. มีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้	1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย	12	85.71
2. กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ โครงการ กิจกรรมที่ท้าทาย และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	2. กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	9	64.28

ตาราง 3 (ต่อ)

องค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย		(n = 14)	
ก่อนการสนทนากลุ่ม	หลังการสนทนากลุ่ม	เห็นด้วย	ร้อยละ
3. กระบวนการทำงานตามพันธกิจ ผลิตภัณฑ์ วิจัย บริการวิชาการและ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	3. กระบวนการทำงานตาม พันธกิจของมหาวิทยาลัย	9	64.28
4. ปรับตัวต่อสภาพแวดล้อมและภาวะ ผู้นำการเปลี่ยนแปลง	4. ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง	11	78.57
	5. การปรับองค์กรต่อ สภาพแวดล้อม	10	71.42
5. การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้ เกี่ยวข้อง	6. การได้รับความเชื่อถือและ การยอมรับในชื่อเสียงและ ผลงาน	10	71.42
6. สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร	7. สืบสาน รักษา และพัฒนา บุคลากร	9	64.28
7. ระบบการสร้างและสะสมองค์ ความรู้	8. ระบบการสร้างและสังสร องค์ความรู้	8	57.14
	9. การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็น เลิศด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัย	8	57.14

จากตาราง 3 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า องค์ประกอบที่เห็นด้วยมากที่สุด ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย

ตาราง 4 การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม (Focus Group) องค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

กรอบแนวคิด ตัวแบบ	องค์ประกอบของ ตัวแบบ	ตัวอย่างคำสนทนากลุ่ม
1. มีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้	1. มหาวิทยาลัย สวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย	1) “รากฐานของสวนดุสิตตัวตนจริง ๆ เรื่องของการสร้างวัฒนธรรม การพิจารณาเลือกอัตลักษณ์หนึ่ง ในนั้นเป็นเรื่องอาหาร ทุกคนไม่ว่าใครจะเป็นคนนอกหรือคนในมหาวิทยาลัย ทุกคนจะรับรู้ว่ามีรากฐานจากสมัยโรงเรียนการเรียน เพราะฉะนั้นเราต้องรักษาในเรื่องของอาหารไทยไว้” 2) “สวนดุสิตคือที่ที่ผลิตคนเรียนทางด้านคหกรรมศาสตร์ และ position ของคนข้างนอกที่เห็นเข้ามาสวนดุสิต เขาจะมองว่าคหกรรมศาสตร์ของสวนดุสิตเป็นคหกรรมศาสตร์ที่เก่งด้านอาหาร และอาหารนั้นคืออาหารประจำชาติ”
2. กำหนดเป้าหมายพันธกิจ ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ โครงการ กิจกรรมที่ทำทาย และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	2. กำหนดเป้าหมายพันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	1) “ในด้านที่สำคัญของนโยบายผู้บริหารเองที่วางอัตลักษณ์ทางด้านอาหารของเรา ที่ว่าเป็นหนึ่งในอัตลักษณ์ที่สำคัญของมหาวิทยาลัย และในด้านการสนับสนุนของมหาวิทยาลัยเป็นส่วนที่สำคัญด้วยเนื่องจากมหาวิทยาลัยวางในเรื่องของสถานที่ปฏิบัติการต่าง ๆ ห้องมาตรฐานตรงนี้จะช่วยในการส่งเสริมให้ทั้งอาจารย์ บุคลากร นักศึกษาเราได้ใช้ในการฝึกฝน” 2) “สวนดุสิตมีเปิดทั้งที่ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง ตังวิทยาเขตสุพรรณบุรี และมีในกรุงเทพฯ อาจารย์ที่อยู่ตามศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง วิทยาเขต และส่วนกลาง ก็สำเร็จการศึกษามาจากคณะหลักสูตร เรียนมากันคนละสำนัก คนละตำหรับ แต่ที่นี้จะเรียนอาหารไทยกับสวนดุสิตนั้นทุกปีมีการทำ KM เราทำสูตรกลาง โดยมานั่งจูนกัน มาจากไหนไม่รู้แต่วันนี้เข้ามาอยู่สวนดุสิตอาหารไทยต้องเป็นแบบสวนดุสิต”

ตาราง 4 (ต่อ)

กรอบแนวคิด ตัวแบบ	องค์ประกอบ ของ ตัวแบบ	ตัวอย่างคำสนทนากลุ่ม
3. กระบวนการ ทำงานตามพันธ กิจผลิตบัณฑิต วิจัย บริการ วิชาการและทำนุ บำรุงศิลปะ วัฒนธรรม	3. กระบวนการ ทำงานตามพันธ กิจของ มหาวิทยาลัย	<p>1) “หลักสูตรนี้ที่จะเน้นให้เด็กที่เรียนหลักสูตรจะต้องเป็นอาหารไทยก็เลยเกิดเป็นวิชา แกง ยำ น้ำพริกเครื่องจิ้มและอาหารว่าง อะไรที่เป็นอาหารไทยทั้งหมดเลย ซึ่งเด็กทุกคนต้องเรียนแต่ไม่ได้เรียนอาหารไทยอย่างเดียวยังมีวิชาเลือกที่ให้เด็กเลือก แต่เน้นอาหารไทยมากขึ้นทุกคนต้องเรียน และเรียนเสร็จแล้วต้องสอบให้ผ่านกรมพัฒนาฝีมือแรงงานก็คือเป็นมาตรฐานฝีมือแรงงานพ่อครัวไทย”</p> <p>2) “ถ้าเป็นเรื่องของอาหารไทยต้องยอมรับว่าเราเป็นมหาวิทยาลัยแรกที่หน่วยงานภายนอกจะประชาสัมพันธ์อาหารไทย ยกตัวอย่างกระทรวงพาณิชย์ เป็นต้น เพื่อให้บุคลากรอย่างเช่นอาจารย์ไปเผยแพร่อาหารไทยในต่างประเทศ และกระทรวงการต่างประเทศรวมถึงกระทรวงแรงงาน กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เพราะฉะนั้นในช่วงที่มีการประชาสัมพันธ์อาหารไทยจะนึกถึงสวนดุสิตเป็นอันดับแรก ๆ”</p>
4. ปรับตัวต่อ สภาพแวดล้อม และภาวะผู้นำ การเปลี่ยนแปลง	4. ภาวะผู้นำการ เปลี่ยนแปลง	1) “ไม่เคยเห็นการอ่อน ย่อ ท้อ ถอย ของผู้บริหารที่จะเลิกกับการเกาะติดกับคำว่าอาหารไทย หมายความว่าถ้าเมื่อไรเห็นว่าอาหารไทยที่พบอาหารในสวนดุสิตมีปัญหา และท่านพบว่าไม่ไทยจริง ๆ ท่านจะมีการบอกให้ทำกระบวนการและมีการปรับปรุงทันทีจุดใดจุดหนึ่งจะเห็นกระบวนการพัฒนาอย่างนี้”

ตาราง 4 (ต่อ)

กรอบแนวคิด ตัวแบบ	องค์ประกอบของ ตัวแบบ	ตัวอย่างคำสนทนากลุ่ม
		2) “ต้องให้เครดิตวิสัยทัศน์ของท่านผู้บริหารที่ให้ความสำคัญ คหกรรม 80 ปีที่แล้วกับคหกรรมวันนี้ต้องไม่เหมือนกันแน่ ๆ เพราะรูปแบบการใช้ชีวิตของคน อะไร ๆ ที่แตกต่างกันไปอยู่ แล้ว อาจารย์ก็เห็นวิวัฒนาการ ถ้าเกิดยังเรียนเพื่อดูแลบ้าน ดูแลลูก ดูแลครอบครัวก็คงไม่ใช่ เพราะฉะนั้นจะมีวิวัฒนาการ ของหลักสูตร
	5. การปรับองค์กร ต่อสภาพแวดล้อม	1) “มีการบริหารและการจัดการในครัวด้วยก็ไม่พอ การ ทำอาหารและการจัดการจะทำแต่อาหารอย่างเดียวไม่ได้ เรื่องงานประดิษฐ์ เรื่องเย็บปักถักร้อยต่าง ๆ ส่งผลด้วย องค์ประกอบรวมในด้านวิชาอาหารของเรามีความเข้มข้น ใน 2 ตัวหลัก ก็คือในเรื่องของการปฏิบัติกับเรื่องของการ วิทยาศาสตร์เข้ามาช่วยด้วย” 2) หลักสูตรต่าง ๆ ที่ทางมหาวิทยาลัยไปปรับปรุง เปลี่ยนแปลงให้ทันสมัยให้กับนักศึกษา ขับเคลื่อน กระบวนการจัดการการเรียนการสอน แต่ในส่วนของความรู้ อย่างเดียวไม่พอมหาวิทยาลัยมองว่าต้องมีในส่วนของธุรกิจ จึงสร้างสำนักกิจการพิเศษมาเป็นธุรกิจแต่เป็นธุรกิจวิชาการ 2 อย่างนี้ต้องเชื่อมโยงซึ่งกันและกัน และสนับสนุนซึ่งกัน และกัน
5. การสร้าง มูลค่าเพิ่มให้กับผู้ ที่เกี่ยวข้อง	6. การได้รับความ เชื่อถือและการ ยอมรับในชื่อเสียง และผลงาน	1) “ทำไมสวนดุสิตถึงยืนอยู่ตรงนี้ได้เพราะว่าเป็นแหล่ง อ้างอิงของสังคมจากตัวบุคลากรเราเอง ทุกอย่างที่เรา พยายามพัฒนาปรับตัว และ ทางด้านเชิงวิชาชีพ มหาวิทยาลัยทำ มคอ.1 ด้านคหกรรมศาสตร์ หรือทางเชิง วิชาชีพการประกอบอาหารไทยก็เป็นสวนดุสิตที่เป็นคนทำ”

ตาราง 4 (ต่อ)

กรอบแนวคิด ตัวแบบ	องค์ประกอบของ ตัวแบบ	ตัวอย่างคำสนทนากลุ่ม
		2) “อาจารย์เข้าไปเป็นกรรมการในองค์การวิชาชีพ นั่นคือ การกำหนดบทบาททิศทางของวิชาชีพในปัจจุบันและวิวัฒนาการต่าง ๆ ในวิชาชีพสามารถเป็นแหล่งอ้างอิงของสังคมได้”
6. สืบสาน รักษา และพัฒนา บุคลากร	7. สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร	1) “พลังที่สำคัญมาก ๆ คือ พลังของคนข้างในมหาวิทยาลัย ที่จะช่วยรักษาไว้ เช่น เรื่องบุคลากร องค์ความรู้จากคนรุ่นเก่า ๆ ซึ่งดีมากอยู่แล้วส่งสมมาเรื่อย ๆ และปรับมาตามยุคสมัยเป็นสิ่งสำคัญมาก ๆ ที่จะต้องถ่ายทอดลงสู่รุ่นใหม่ ๆ ที่เข้ามา ซึ่งกระบวนการตรงนี้มหาวิทยาลัยให้ความสำคัญมาก ๆ สนับสนุนในทุกเรื่องรวมถึงถ่ายทอดลงสู่ตัวนักศึกษา” 2) “การสนับสนุนของมหาวิทยาลัยคิดว่าเป็นส่วนที่สำคัญด้วยเนื่องจากมหาวิทยาลัยวางในเรื่องของสถานที่ปฏิบัติการต่าง ๆ ห้องมาตรฐานตรงนี้จะช่วยในการส่งเสริมให้ทั้งอาจารย์ บุคลากร นักศึกษาเราได้ใช้ในการฝึกฝน”
7. ระบบการสร้าง และสะสมองค์ความรู้	8. ระบบการสร้าง และสั่งสมองค์ความรู้	1) “อาจารย์ที่อยู่ตามศูนย์การศึกษา วิทยาเขต และ ส่วนกลาง ก็มาจากคนละหลักสูตร เรียนมากันคนละสำนักคนละตำหรับ แต่ที่นี้จะเรียนอาหารไทยกับสวนดุสิตนั้นทุกปี ต้องมีการทำ KM สูตรกลาง โดยมานั่งจูนกันว่ามาจากไหนไม่รู้แต่วันนี้เข้ามาอยู่สวนดุสิตอาหารไทยต้องเป็นแบบนี้” 2) “มหาวิทยาลัยมีอายุ 80 กว่าปีแล้ว แสดงว่าคนที่ทำงานอยู่ที่นี้เก่งมีความเชี่ยวชาญระดับหนึ่งก็ต้องจากไปพร้อมกับความรู้ที่สะสมมาตลอดชีวิต องค์ความรู้มันจะกลับมาเริ่มที่ศูนย์ใหม่ ถ้าเรารับอาจารย์ใหม่กลับมาเริ่มต้นใหม่ ถ้าเกิดเราไม่มีเก็บความรู้ที่มันมาต่อยอดที่จะพัฒนาไปเรื่อย ๆ”

ตาราง 4 (ต่อ)

กรอบแนวคิด ตัวแบบ	องค์ประกอบของ ตัวแบบ	ตัวอย่างคำสนทนากลุ่ม
9. การมุ่งมั่นพัฒนา ความเป็นเลิศด้าน อาหารไทยของ มหาวิทยาลัย		<p>1) “ในด้านที่สำคัญของนโยบายผู้บริหารเองที่วางอัตลักษณ์ทางด้านอาหารของเรา ที่ว่าเป็นหนึ่งในอัตลักษณ์ที่สำคัญของมหาวิทยาลัย และในด้านการสนับสนุนของมหาวิทยาลัยเป็นส่วนที่สำคัญด้วยเนื่องจากมหาวิทยาลัยวางในเรื่องของสถานที่ปฏิบัติการต่าง ๆ ห้องมาตรฐานตรงนี้จะช่วยในการส่งเสริมให้ทั้งอาจารย์ บุคลากร นักศึกษาเราได้ใช้ในการฝึกฝน”</p> <p>2) “ต้องปรับปรุงฐานความรู้เดิมมาสร้างนวัตกรรมเพื่อไปเวทีใหม่ ไม่ใช่เวทีการประกวดแบบเดิม เพื่อให้ยืนหยัดได้ในตลาดที่มีการแข่งขัน เพราะฉะนั้นอาจจะมีหลาย ๆ หลักสูตรที่พัฒนาขึ้นมาให้รองรับตลาดที่เปลี่ยนแปลง ไม่ใช่คหกรรมที่เหมือนอดีตอีกแล้ว”</p>

จากตาราง 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการสนทนากลุ่ม ผู้วิจัยได้พัฒนาเป็นตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย

องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย

องค์ประกอบที่ 4 ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง

องค์ประกอบที่ 5 การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม

องค์ประกอบที่ 6 การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและ

ผลงาน

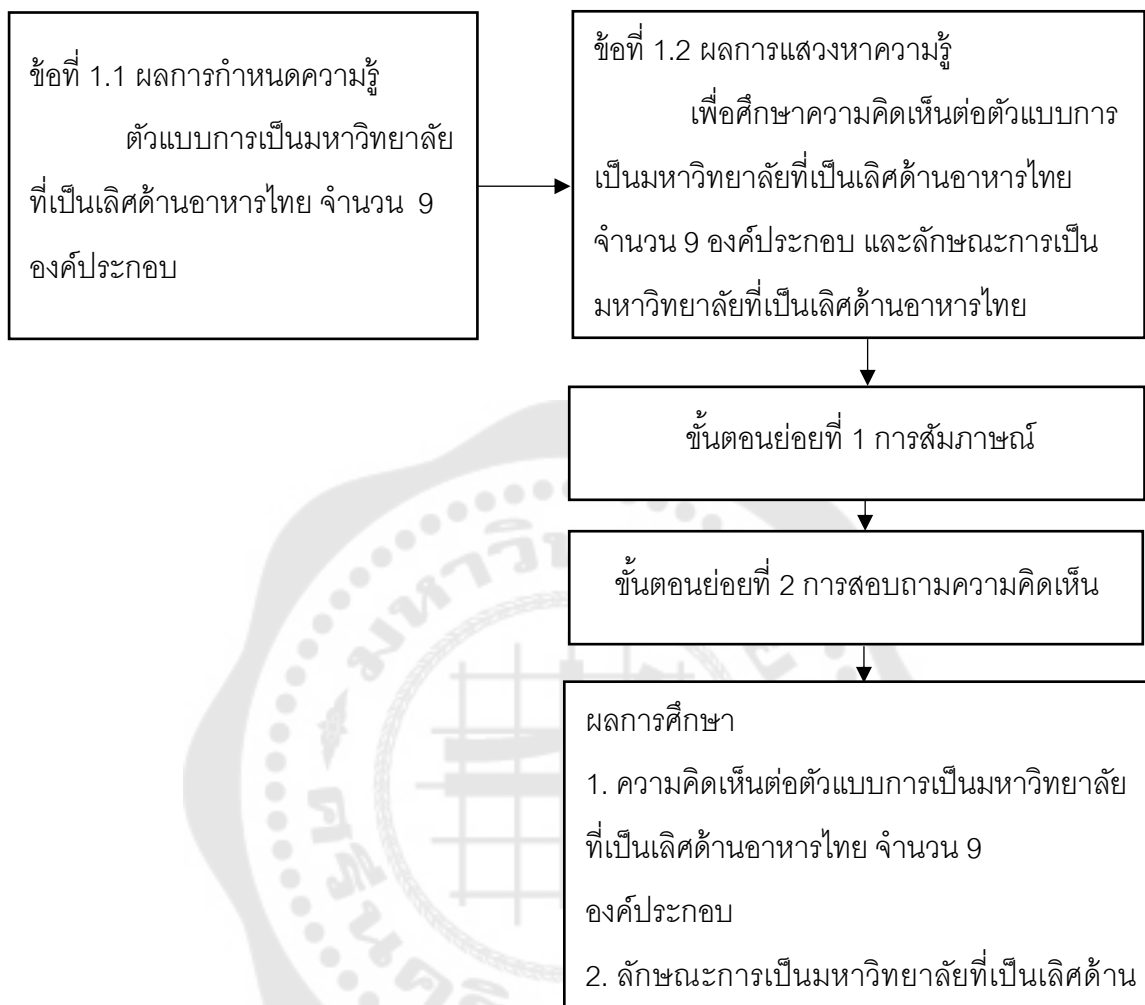
องค์ประกอบที่ 7 สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร

องค์ประกอบที่ 8 ระบบการสร้างและสังมองค์ความรู้
องค์ประกอบที่ 9 การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของ
มหาวิทยาลัย

1.2 การแสวงหาความรู้

การศึกษาค้นคว้าความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
จำนวน 9 องค์ประกอบ ผู้วิจัยนำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ได้จากข้อ
ที่ 1.1 มาดำเนินการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิถึงความคิดเห็นต่อตัวแบบและลักษณะของ
มหาวิทยาลัยที่เป็นที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และนำผลการวิเคราะห์จากการสัมภาษณ์ไปสร้าง
แบบสอบถามความคิดเห็นจากอาจารย์ของโรงเรียนการเรือน เพื่อนำข้อมูลที่ผ่านการสังเคราะห์ไป
เชื่อมโยงกับตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็น
มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแบ่งเป็น 2 ขั้นตอนย่อย ดังภาพประกอบ 8





ภาพประกอบ 8 การเชื่อมโยงผลตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยกับการศึกษาความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและศึกษา
ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

1.2.1 ผลการสัมภาษณ์ความเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและศึกษาลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

จากการสัมภาษณ์ผู้บริหาร จำนวน 5 คน โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างที่สร้างขึ้น ผู้วิจัยสามารถสรุปผลการสัมภาษณ์ได้ ดังนี้

1.2.1.1 นำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาสร้างเป็นแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง และร่างประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อใช้ในการสัมภาษณ์ความคิดเห็นต่อตัวแบบ จำนวน 9 องค์ประกอบ ได้แก่ องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย องค์ประกอบที่ 4 ภาวะผู้นำ การเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่ 5 การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม องค์ประกอบที่ 6 การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน องค์ประกอบที่ 7 สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร องค์ประกอบที่ 8 ระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้ และองค์ประกอบที่ 9 การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย และร่างประเด็นของลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย มีจำนวนทั้งสิ้น 28 ประเด็น

1.2.1.2 ดำเนินการสัมภาษณ์ โดยผู้บริหารหรืออดีตผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 5 คน ได้ผลความคิดเห็นตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจำนวน 9 องค์ประกอบ โดยจากการสัมภาษณ์ผู้บริหารได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับองค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 31 ประเด็น ดังแสดงในตาราง 5

ตาราง 5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	เห็นด้วย (ร้อยละ)	จำนวนประเด็นลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	
		(n = 5)	
		ก่อนสัมภาษณ์	หลังสัมภาษณ์
องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย	100	4	5
องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	100	3	5

ตาราง 5 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่ เป็นเลิศด้านอาหารไทย	เห็นด้วย (ร้อยละ)	จำนวนประเด็นลักษณะของ มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย (n = 5)	
		ก่อนสัมภาษณ์	หลังสัมภาษณ์
		องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการทำงานตาม พันธกิจของมหาวิทยาลัย	100
องค์ประกอบที่ 4 ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง	100	2	2
องค์ประกอบที่ 5 การปรับองค์กรต่อ สภาพแวดล้อม	100	3	3
องค์ประกอบที่ 6 การได้รับความเชื่อถือและ การยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน	100	4	4
องค์ประกอบที่ 7 สืบสาน รักษา และพัฒนา บุคลากร	100	4	4
องค์ประกอบที่ 8 ระบบการสร้างและส่งเสริม องค์ความรู้	100	3	3
องค์ประกอบที่ 9 การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็น เลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย	100	2	2
รวม	100	28	31

จากตาราง 5 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า เห็นด้วยทั้ง 9 องค์ประกอบ และจำนวนประเด็นของลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยก่อนการสัมภาษณ์มีจำนวน 28 ประเด็น เมื่อสัมภาษณ์แล้ว พบว่า จำนวนประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมีประเด็นเพิ่มเป็นจำนวน 31 ประเด็น ดังแสดงในตาราง 6

ตาราง 6 การวิเคราะห์ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจากการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ลักษณะมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจากการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ	ตัวอย่างคำสัมภาษณ์
องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย	<p>1) การกำหนดเป้าหมาย และพันธกิจของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย</p> <p>2) นโยบาย และยุทธศาสตร์ที่ทำทลายบนความเปลี่ยนแปลงของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย</p> <p>3) กลยุทธ์การบริหารสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยคือ มุ่งเน้นคุณภาพทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ</p> <p>4) การถ่ายทอดเป้าหมาย และนโยบายมีความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทย</p> <p>5) กลยุทธ์การบริหารมีความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทย</p>	<p>1) “ถ้าบอกว่าดำรับชาววังไม่ใช่อาหารสวนดุสิต อาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นอาหารที่เกิดขึ้นจากการที่ต้องการให้คนไทยปรับปรุงวิถีชีวิต การกินการอยู่ให้ดีขึ้น ให้รู้จักสุขภาพอนามัยและคุณค่าของอาหารที่คุณหญิงกระจ่างศรี ผู้อำนวยการโรงเรียนการเรือนในยุคแรกเอามาจากต่างประเทศ”</p> <p>2) “ผู้นำในอดีตตั้งแต่สมัยเป็นโรงเรียนการเรือน วิทยาลัยครูสถาบันราชภัฏสวนดุสิตจนถึงมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีคณะต่างๆ ได้เชื่อมโยงความเข้มแข็งทางด้านอาหาร บนพื้นฐานที่เข้มแข็งด้านอาหาร จึงเป็นสิ่งที่สำคัญที่ทำให้การดำเนินงานต่าง ๆ ไปในทิศทางเดียวกัน”</p>

ตาราง 6 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	ลักษณะมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทยจากการ สัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ	ตัวอย่างคำสัมภาษณ์
องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธ กิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีกร เชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	<p>1) การกำหนดเป้าหมาย และพันธ กิจของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญ ต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย</p> <p>2) นโยบาย และยุทธศาสตร์ที่ทำ ทลายบนความเปลี่ยนแปลงของ มหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการ เป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย</p> <p>3) กลยุทธ์การบริหารสู่ความเป็น เลิศด้านอาหารไทยคือ มุ่งเน้น คุณภาพทั้งเชิงปริมาณและเชิง คุณภาพ</p> <p>4) การถ่ายทอดเป้าหมาย และ นโยบายมีความสำคัญต่อการผลิต บัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทย</p> <p>5) กลยุทธ์การบริหารมี ความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิตที่มี คุณภาพด้านอาหารไทย</p>	<p>1) “การกำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ของสวนดุสิต สืบทอดกันมาเป็นรากฐานที่ กำหนดให้ว่าสวนดุสิตเป็นอย่างนี้ เก่งเรื่องนี้ ในส่วนของอาหารไทย ต้องรักษาไว้ การประกอบอาหารใน ปัจจุบันมีการประยุกต์มากขึ้นตาม บริบท การสืบทอดอัตลักษณ์ด้าน อาหารไทยถูกกำหนดให้เป็น” เงื่อนไขให้ผู้บริหารสืบทอดกันมา”</p> <p>2) “มีความจำเป็นเป็นอย่างยิ่งที่ มหาวิทยาลัยจะต้องกำหนด เป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ที่ทำทลาย โดย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีวิทัศน์เป็น “มหาวิทยาลัยเฉพาะทางที่มีอัต ลักษณ์โดดเด่นด้านอาหาร”</p>

ตาราง 6 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	ลักษณะมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทยจากการ สัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ	ตัวอย่างคำสัมภาษณ์
องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการทำงาน ตามพันธกิจของ มหาวิทยาลัย	<p>1) กระบวนการทำงาน การติดตาม และการควบคุมคุณภาพของพันธ กิจ 4 ด้าน (การผลิตบัณฑิต การ วิจัย การบริการวิชาการ และ ศิลปวัฒนธรรม) มีการบูรณา การอัตลักษณ์และความเป็นเลิศ ด้านอาหารไทย</p> <p>2) กระบวนการทำงานของ มหาวิทยาลัยมีการกำหนด มาตรฐานและเชื่อมโยงความรู้ ด้าน อาหารไทยระหว่างในมหาวิทยาลัย วิทยาเขต และศูนย์การศึกษานอก ที่ตั้ง</p> <p>3) กระบวนการฝึกประสบการณ์ ของนักศึกษาเพื่อเพิ่มทักษะวิชาชีพ โดยแหล่งฝึกภายในมหาวิทยาลัย เช่น ครัวสวนดุสิต โฮมเบเกอรี่ หรือ Excellent Center มีความสำคัญ</p>	<p>1) “การผลิตบัณฑิตตรงนี้ชัดเจน อยู่แล้ว ในเรื่องของกาวิจัย คณาจารย์ดำเนินการมาโดยตลอด จนสามารถนำไปสู่การบริการ วิชาการและทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมค่อนข้างเป็นเนื้อ เดียวกัน มหาวิทยาลัยมีการ บูรณาการอัตลักษณ์ความเป็นเลิศ ที่เป็นรูปธรรมที่เห็นชัดเจน”</p> <p>2) “มหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีศูนย์ การศึกษานอกที่ตั้งและวิทยาเขต กระจายตัวอยู่ที่ภูมิภาคของ ประเทศ ทำให้สวนดุสิตสามารถ เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทยมี มาตรฐานเดียวกัน บุคลากรที่ ออกไปยังภูมิภาคต่างๆ นั้น ต้อง ได้รับการส่งเสริมประสบการณ์จาก องค์ความรู้ที่ต้นตอเดิม”</p>

ตาราง 6 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	ลักษณะมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทยจากการสัมภาษณ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ	ตัวอย่างคำสัมภาษณ์
องค์ประกอบที่ 4 ภาวะ ผู้นำการเปลี่ยนแปลง	1) วิสัยทัศน์ของผู้บริหารระดับสูงในแต่ละยุคสืบทอดการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางด้านอาหารไทย 2) มหาวิทยาลัยเป็นผู้นำด้านพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรบูรณาการศาสตร์สาขาอาหารกับศาสตร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อผลิตบัณฑิตที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน	1) “มหาวิทยาลัยมีความมั่นคงด้านวิสัยทัศน์ก็จะสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการในศาสตร์สาขานั้นได้อย่างชัดเจน ปัจจุบันนี้สวนดุสิตกล้าพูดได้อย่างเต็มปากว่าสวนดุสิตเป็นหนึ่งในด้านการจัดการเรียนการสอนอาหารของประเทศ” 2) “การพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรที่สำคัญคือ การมองอนาคต อะไรคือสิ่งที่จำเป็นสำหรับคนในอนาคต ด้านอาหารเป็นสิ่งที่เป็นตัวตนของสวนดุสิต และมีสิ่งอื่นๆ ที่มากกว่าตามมาด้วย ถ้ามีความรู้ด้านอาหารแต่อธิบายให้ต่างประเทศฟังไม่ได้ก็เปล่าประโยชน์ เพราะโลกในยุคปัจจุบันแตกต่างจากเดิม”
องค์ประกอบที่ 5 การ ปรับองค์กรต่อ สภาพแวดล้อม	1) การปรับตัวตามสภาพแวดล้อมและสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญ 2) การเพิ่มทักษะและการจัดการทางด้านอาหารไทยมีความสำคัญสำหรับอาจารย์และนักศึกษาเพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง 3) การจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรที่เกี่ยวข้องจะส่งเสริมสนับสนุนความเป็นเลิศด้านอาหารไทย	1) “มหาวิทยาลัยอยู่กับการปรับตัวและสภาพแวดล้อมมาตลอด ถ้าอยู่นิ่งๆ คงไปไม่รอดแล้ว ทุกๆ วันจะต้องมองเสมอว่าอะไรที่ต้องปรับเปลี่ยน” 2) “สวนดุสิตมุ่งเน้นให้นักศึกษามีทักษะด้านวิชาชีพเป็นสำคัญ สวนดุสิตได้ให้นักศึกษาเรียนรู้จากการฝึกประสบการณ์จริงจากสถานประกอบการของมหาวิทยาลัย ที่เป็น Excellence Center”

ตาราง 6 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	ลักษณะมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทยจากการ สัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ	ตัวอย่างคำสัมภาษณ์
องค์กรประกอบที่ 6 การ ได้รับความเชื่อถือและ การยอมรับในชื่อเสียง และผลงาน	<p>1) การเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ ทั้งชื่อของมหาวิทยาลัยและ บุคลากรมีผลต่อมาตรฐานด้าน วิชาชีพด้านอาหารไทยและสร้าง มูลค่าเพิ่มให้กับมหาวิทยาลัย</p> <p>2) การได้รับความไว้วางใจจาก องค์กรภาครัฐและเอกชนให้เป็น ผู้รับผิดชอบในการจัดงานที่ เกี่ยวข้องกับอาหารและการบริการ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ส่งผลกับมหาวิทยาลัย</p> <p>3) การส่งเสริมบุคลากรให้เป็น ผู้นำหรือกรรมการในหน่วยงานที่ เกี่ยวข้องด้านอาหารไทยมีบทบาท ในการกำหนดคุณลักษณะวิชาชีพ ของหลักสูตรและบัณฑิตด้าน อาหารไทย</p> <p>4) การส่งเสริมให้อาจารย์และ นักศึกษามีโอกาสก้าวสู่เวทีการ แข่งขันด้านอาหาร และเวทีศิลปะ ประติมากรรมทั้งในระดับชาติ และระดับ นานาชาติส่งผลต่อความเชื่อถือ และการยอมรับในชื่อเสียง มหาวิทยาลัย</p>	<p>1) “ถ้างานเราดีก็ต้องมีคนนำไป อ้างอิง หรือการไปเป็นกรรมการ สมาคมก็เป็นสิ่งที่การันตีว่าคุณ ได้รับการยอมรับ ไม่ใช่คุณเองว่า ตนเองเก่งแต่คนข้างนอกไม่ยอมรับ ที่สำคัญคือต้องพัฒนาตนเองให้เก่ง ด้วยวิธีการต่าง ๆ มหาวิทยาลัยเปิด โอกาสให้ทั้งในด้านของข้อบังคับ และระเบียบที่ให้ไปทำงานภายนอก ได้ ให้ไปทำอะไรที่พัฒนาตนเองได้”</p> <p>2) “รากฐานมาจากภาพลักษณ์ ชื่อเสียงเป็นความเชื่อของคนใน สังคมว่าอร่อยตั้งแต่พูดว่าจะมากิน อาหารที่สวนดุสิต การสร้าง ภาพลักษณ์ในปัจจุบันสวนดุสิต ต้องไม่เหมือนใครและเป็นผู้นำทำ ก่อน หรือถ้าออกไปในหน่วยงาน ภายนอกพอบุคลากรบอกว่ามาจาก สวนดุสิตก็ยอมรับในชื่อเสียงละว่า เก่ง ดังนั้นตัวบุคลากรก็ต้อง พัฒนาตนเองให้เก่งตามที่สังคม เชื่อถือ”</p>

ตาราง 6 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	ลักษณะมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทยจากการ สัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ	ตัวอย่างคำสัมภาษณ์
องค์ประกอบที่ 7 สืบ สาน รักษา และพัฒนา บุคลากร	<p>1) การปลูกฝังจิตสำนึกให้บุคลากร มีความประณีตในทุกขั้นตอนการผลิตด้านอาหารไทย สะท้อนการสืบสาน รักษา และส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย</p> <p>2) การทำงานเป็นที่ระหว่าง อาจารย์รุ่นเก่าและอาจารย์รุ่นใหม่ และการทำงานร่วมกันระหว่างศาสตร์ที่เกี่ยวข้องช่วยส่งเสริมการพัฒนาบุคลากร</p> <p>3) การส่งเสริมให้อาจารย์มีโอกาสฝึกฝนความรู้และทักษะวิชาชีพกับองค์กรหรือหน่วยงานต่างๆ รวมถึงการเข้าร่วมการแข่งขันด้านอาหารเป็นการพัฒนาบุคลากร</p> <p>4) การพัฒนาความรู้ ความสามารถของบุคลากรส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย</p>	<p>1) “การปลูกฝังจิตสำนึกให้บุคลากร มีความประณีตในทุกขั้นตอนจุดนี้ มหาวิทยาลัยเริ่มสร้างวัฒนธรรม โดยการไม่ถือถุงพลาสติก ไม่เดินดูน้ำ ทั้งหมดนี้เน้นทั้งตัวบุคลากร และนักศึกษาในการสร้างบุคลิกภาพ”</p> <p>2) “มหาวิทยาลัยสนับสนุนการไปประกวดแข่งขัน รวมถึงเวทีที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้นเองซึ่งแตกต่างจากในอดีต และหัวข้องานในแต่ละปี ต้องมาดูผลผลิตของนักศึกษาว่าปีนี้มีผลงานอะไรในการจัดการเรียนการสอน แล้วนำมาโชว์หรือประกวดได้ โดยสวนดุสิตจะเตรียมการให้สอดคล้องกับนโยบายรัฐบาลด้วยบางส่วน และบูรณาการงานอื่นๆ”</p>

ตาราง 6 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	ลักษณะมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทยจากการสัมภาษณ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ	ตัวอย่างคำสัมภาษณ์
องค์ประกอบที่ 8 ระบบ การสร้างและสั่งสมองค์ ความรู้	<p>1) ระบบหรือวิธีการสร้างองค์ความรู้ ใหม่ ๆ ช่วยพัฒนาความเป็นเลิศด้าน อาหารของมหาวิทยาลัยให้ต่อเนื่องและ ยั่งยืน</p> <p>2) วัฒนธรรมองค์การของมหาวิทยาลัย คือ การถ่ายทอดองค์ความรู้ ความสามารถในด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัยจากรุ่นสู่รุ่น</p> <p>3) การสั่งสมองค์ความรู้เป็นสิ่งสำคัญ และจำเป็นต่อการพัฒนาความรู้ด้าน อาหารไทย</p>	<p>1) “ถ้าคุยกันทุกวันก็ได้ความรู้ นั่นคือ การ KM แลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน บางคนได้ไปทำการวิจัยมา บางคนไป บริการวิชาการหรือไปสอนมาถ้ามา พูดคุยกันก็จะได้ความคิดในการพัฒนา เรื่องต่าง ๆ คนไปทำอะไรหรือได้อะไรมา ใหม่จากการปฏิบัติงานมาพูดคุยกันจะ เกิดประโยชน์กว่าการนินทากันและ เสียเวลาเปล่า”</p> <p>2) “สวนดุสิตเรามีมาตรฐานด้านอาหาร ของเราเอง และเปิดโอกาสให้ประยุกต์ได้ ไปสร้างองค์ความรู้ใหม่ได้แต่ต้องรู้ว่า มาตรฐานคืออะไรแล้วจึงทำได้ อธิบาย ได้”</p>
องค์ประกอบที่ 9 การ มุ่งมั่นพัฒนาความเป็น เลิศด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัย	<p>1) การถ่ายทอดภาพลักษณ์การเป็น มหาวิทยาลัยที่มีความเป็นเลิศด้าน อาหารไทยเป็นการมุ่งมั่นพัฒนาความ เป็นเลิศด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัย</p> <p>2) การสร้างความเป็นเลิศด้านอาหาร ไทยเพื่อให้เกิดความยั่งยืนเป็นความ มุ่งมั่นพัฒนาของมหาวิทยาลัย</p>	<p>1) “อาหารไทยอยู่ในตัวตนของคนไทย ทุกคน จึงต้องเรียนรู้ให้เข้าใจเพราะเป็น รากฐานวัฒนธรรมของคนไทย และ สามารถทำให้คนไทยเจริญรุ่งเรืองได้ อาหารไทยสามารถนำไปประยุกต์ได้ เช่น ขนมฝอยทองมาทำเค้กฝอยทองได้ อร่อย เป็นต้น อยู่ที่การประยุกต์ใช้อย่าง เข้าใจ”</p> <p>2) “การจะยั่งยืนต้องรู้ต้นฉบับที่ถูกต้อง และขณะเดียวกันในปัจจุบันไปถึง อนาคตต้องรู้จักตัดแปลง เพราะกระแส อาหารต่างชาติมาแรงขึ้น การทำอาหาร ไทยก็ต้องปรับตัว ต้องดัดแปลงให้เข้ากับ ผู้รับประทานในบริบทของสังคม”</p>

จากตาราง 6 สรุปว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการสัมภาษณ์ พบว่า ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 9 องค์ประกอบ และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 31 ประเด็น

1.2.2 ผลการสอบถามความคิดเห็นด้วยแบบสอบถามเกี่ยวกับองค์ประกอบของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากสัมภาษณ์ในข้อ 2.1 มาสร้างเป็นแบบสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 9 องค์ประกอบ และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 31 ประเด็น จากอาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 48 คน โดยผลการสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

1.2.2.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ ระยะเวลาการทำงานที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และการรับรู้ว่ามีมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยแจกแจงจำนวนความถี่และร้อยละ ดังแสดงในตาราง 7

ตาราง 7 จำนวนความถี่และร้อยละของข้อมูลส่วนบุคคล

ข้อมูลส่วนบุคคล	(n = 48)	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
1.1 ชาย	8	16.67
1.2 หญิง	40	83.33
รวม	48	100.00
2. ระยะเวลาการทำงานที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต		
2.1 1-5 ปี	6	12.50
2.2 6-10 ปี	21	43.75
2.3 10 ปีขึ้นไป	21	43.75
รวม	48	100.00

ตาราง 7 (ต่อ)

ข้อมูลส่วนบุคคล	(n = 48)	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ
3. การรับรู้ว่ามีมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นเลิศด้านอาหารไทย		
3.1 การบอกเล่าต่อกันมา	9	18.75
3.2 บุคลากรของมหาวิทยาลัย	11	22.91
3.3 การเข้ามาทำงาน	23	47.92
3.4 สื่อต่าง ๆ	3	6.25
3.5 อื่น ๆ ได้แก่ การเป็นนักศึกษาแห่งสถาบันนี้มาก่อน และผู้ปกครองเป็นศิษย์เก่า	2	4.17
รวม	48	100.00

จากตาราง 7 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาคั้งนี้ จำนวน 48 คน จำแนกตามตัวแปร พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีระยะเวลาการทำงานที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 6-10 ปี และ 10 ปี ขึ้นไป และส่วนใหญ่การรับรู้ว่ามีมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นเลิศด้านอาหารไทย รับรู้โดยการเข้ามาทำงาน

1.2.2.2 ผลความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังแสดงในตาราง 8

ตาราง 8 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อบทบาทการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายองค์ประกอบ

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	(n = 48)		ระดับความ เหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและ วัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย	4.05	0.54	เหมาะสมมาก
2. กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมี การเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	4.03	0.54	เหมาะสมมาก
3. กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย	3.96	0.49	เหมาะสมมาก
4. ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง	4.00	0.57	เหมาะสมมาก
5. การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม	4.06	0.57	เหมาะสมมาก
6. การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและ ผลงาน	4.13	0.56	เหมาะสมมาก
7. สืบสาน รักษา และพัฒนานุเคราะห์	4.09	0.53	เหมาะสมมาก
8. ระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้	4.03	0.54	เหมาะสมมาก
9. การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัย	4.10	0.58	เหมาะสมมาก
รวม	4.05	0.43	เหมาะสมมาก

จากตาราง 8 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อบทบาทการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายองค์ประกอบมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

1.2.2.3 ผลความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน แยกเป็นตามตัวแบบ ดังนี้

1) องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคง และวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย ระดับความคิดเห็นต่อลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังแสดงในตาราง 9

ตาราง 9 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็น

ประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	(n = 48)		ระดับความเหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
1.1 รากฐานที่มั่นคงคือ ภูมิหลังความเป็นมาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	4.29	0.65	เหมาะสมมาก
1.2 การสืบทอดและรักษาด้านอาหารไทยตามเจตนารมณ์ของคุณหญิงกระจางศรี รักตะกนิษฐ มี ความสำคัญ	4.02	0.67	เหมาะสมมาก
1.3 รากฐานที่มั่นคงคือ การต่อยอดจาก “ยุคโรงเรียนการเรือน” ในระดับมหาวิทยาลัย มาถึง “โรงเรียนการเรือน” ในระดับคณะ	3.90	0.66	เหมาะสมมาก
1.4 วัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญ	4.02	0.70	เหมาะสมมาก
1.5 อัตลักษณ์ด้านอาหารสืบทอดมาตั้งแต่การก่อตั้งหลักสูตรครุศาสตรฯ โรงเรียนการเรือนสู่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบัน	4.02	0.67	เหมาะสมมาก
รวม	4.05	0.54	เหมาะสมมาก

จากตาราง 9 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

2) องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร ระดับความคิดเห็นต่อลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังแสดงในตาราง 10

ตาราง 10 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น

ประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	(n=48)		ระดับความเหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
2.1 การกำหนดเป้าหมาย และพันธกิจของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	4.02	0.64	เหมาะสมมาก
2.2 นโยบาย และยุทธศาสตร์ที่ทำนายบนความเปลี่ยนแปลงของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	3.98	0.64	เหมาะสมมาก
2.3 กลยุทธ์การบริหารสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยคือ มุ่งเน้นคุณภาพทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ	4.00	0.68	เหมาะสมมาก
2.4 การถ่ายทอดเป้าหมาย และนโยบายมีความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทย	4.04	0.62	เหมาะสมมาก
2.5 กลยุทธ์การบริหารมีความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทย	3.96	0.64	เหมาะสมมาก
รวม	4.03	0.54	เหมาะสมมาก

จากตาราง 10 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

3) องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ระดับความคิดเห็นต่อลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังแสดงในตาราง 11

ตาราง 11 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น

ประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	(n=48)		ระดับความเหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
3.1 กระบวนการทำงาน การติดตาม และการควบคุมคุณภาพของพันธกิจ 4 ด้าน (การผลิตบัณฑิต การวิจัย การบริการวิชาการและศิลปวัฒนธรรม) มีการบูรณาการอัตลักษณ์และความเป็นเลิศด้านอาหารไทย	4.02	0.70	เหมาะสมมาก
3.2 กระบวนการทำงานของมหาวิทยาลัยมีการกำหนดมาตรฐานและเชื่อมโยงความรู้ ด้านอาหารไทยระหว่างในมหาวิทยาลัย วิทยาเขต และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง	3.67	0.63	เหมาะสมมาก
3.3 กระบวนการฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาเพื่อเพิ่มทักษะวิชาชีพ โดยแหล่งฝึกภายในมหาวิทยาลัย เช่น ครัวสวนดุสิต โฮมเบเกอร์รี่ หรือ Excellent center มีความสำคัญ	4.19	0.61	เหมาะสมมาก
รวม	3.96	0.49	เหมาะสมมาก

จากตาราง 11 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

4) องค์ประกอบที่ 4 ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง ระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังแสดงในตาราง 12

ตาราง 12 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น

ประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	(n=48)		ระดับความเหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
4.1 วิสัยทัศน์ของผู้บริหารระดับสูงในแต่ละยุคสืบทอดการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางด้านอาหารไทย	3.96	0.62	เหมาะสมมาก
4.2 มหาวิทยาลัยเป็นผู้นำด้านพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรบูรณาการศาสตร์สาขาอาหารกับศาสตร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อผลิตบัณฑิตที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน	4.04	0.65	เหมาะสมมาก
รวม	4.00	0.57	เหมาะสมมาก

จากตาราง 12 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

5) องค์ประกอบที่ 5 การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม ระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังแสดงในตาราง 13

ตาราง 13 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น

ประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	(n=48)		ระดับความเหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
5.1 การปรับตัวตามสภาพแวดล้อมและสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญ	4.02	0.60	เหมาะสมมาก
5.2 การเพิ่มทักษะและการจัดการทางด้านอาหารไทยมีความสำคัญสำหรับอาจารย์และนักศึกษาเพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง	4.08	0.58	เหมาะสมมาก
5.3 การจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรที่เกี่ยวข้องจะส่งเสริมสนับสนุนความเป็นเลิศด้านอาหารไทย	4.06	0.70	เหมาะสมมาก
รวม	4.06	0.57	เหมาะสมมาก

จากตาราง 13 แสดงว่า ผลวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมในระดับมาก

6) องค์ประกอบที่ 6 การได้รับความเชื่อถือและยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน ระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังแสดงในตาราง 14

ตาราง 14 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น

ประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	(n=48)		ระดับความเหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
6.1 การเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการทั้งชื่อของมหาวิทยาลัยและบุคลากรมีผลต่อมาตรฐานด้านวิชาชีพด้านอาหารไทยและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมหาวิทยาลัย	4.06	0.63	เหมาะสมมาก
6.2 การได้รับความไว้วางใจจากองค์กรภาครัฐและเอกชนให้เป็นผู้รับผิดชอบในการจัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการบริการทั้งในระดับชาติและนานาชาติส่งผลกับมหาวิทยาลัย	4.08	0.68	เหมาะสมมาก
6.3 การส่งเสริมบุคลากรให้เป็นผู้นำหรือกรรมการในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารไทยมีบทบาทในการกำหนดคุณลักษณะวิชาชีพของหลักสูตรและบัณฑิตด้านอาหารไทย	4.19	0.57	เหมาะสมมาก
6.4 การส่งเสริมให้อาจารย์และนักศึกษามีโอกาสก้าวสู่เวทีการแข่งขันด้านอาหาร และเวทีศิลปะประดิษฐ์ทั้งในระดับชาติ และระดับนานาชาติส่งผลต่อความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย	4.19	0.67	เหมาะสมมาก
รวม	4.13	0.56	เหมาะสมมาก

จากตาราง 14 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

7) องค์ประกอบที่ 7 สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร
ระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ย
และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังแสดงในตาราง 15

ตาราง 15 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็น
มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น

ประเด็นลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	(n=48)		ระดับความ เหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
7.1 การปลูกฝังจิตสำนึกให้บุคลากรมีความประณีตใน ทุกขั้นตอนการผลิตด้านอาหารไทย สะท้อนการสืบ สาน รักษา และส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย	4.13	0.57	เหมาะสมมาก
7.2 การทำงานเป็นทีมระหว่างอาจารย์รุ่นเก่าและ อาจารย์รุ่นใหม่ และการทำงานร่วมกันระหว่างศาสตร์ ที่เกี่ยวข้องช่วยส่งเสริมการพัฒนาบุคลากร	4.08	0.65	เหมาะสมมาก
7.3 การส่งเสริมให้อาจารย์มีโอกาสฝึกฝนความรู้และ ทักษะวิชาชีพกับองค์กรหรือหน่วยงานต่าง ๆ รวมถึง การเข้าร่วมการแข่งขันด้านอาหารเป็นการพัฒนา บุคลากร	4.10	0.59	เหมาะสมมาก
7.4 การพัฒนาความรู้ความสามารถของบุคลากร ส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย	4.04	0.62	เหมาะสมมาก
รวม	4.09	0.53	เหมาะสมมาก

จากตาราง 15 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อลักษณะการ
เป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสม
อยู่ในระดับมาก

8) องค์ประกอบที่ 8 ระบบการสร้างและสังมองค์ความรู้ระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังในตาราง 16

ตาราง 16 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น

ประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	(n=48)		ระดับความเหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
8.1 ระบบหรือวิธีการสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ ช่วยพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารของมหาวิทยาลัยให้ต่อเนื่องและยั่งยืน	3.98	0.64	เหมาะสมมาก
8.2 วัฒนธรรมองค์กรของมหาวิทยาลัยคือ การถ่ายทอดองค์ความรู้ ความสามารถในด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยจากรุ่นสู่รุ่น	3.90	0.59	เหมาะสมมาก
8.3 การสังมองค์ความรู้เป็นสิ่งที่สำคัญและจำเป็นต่อการพัฒนาความรู้ด้านอาหารไทย	4.21	0.65	เหมาะสมมาก
รวม	4.03	0.54	เหมาะสมมาก

จากตาราง 16 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

9) องค์ประกอบที่ 9 การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย ระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังแสดงในตาราง 17

ตาราง 17 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายประเด็น

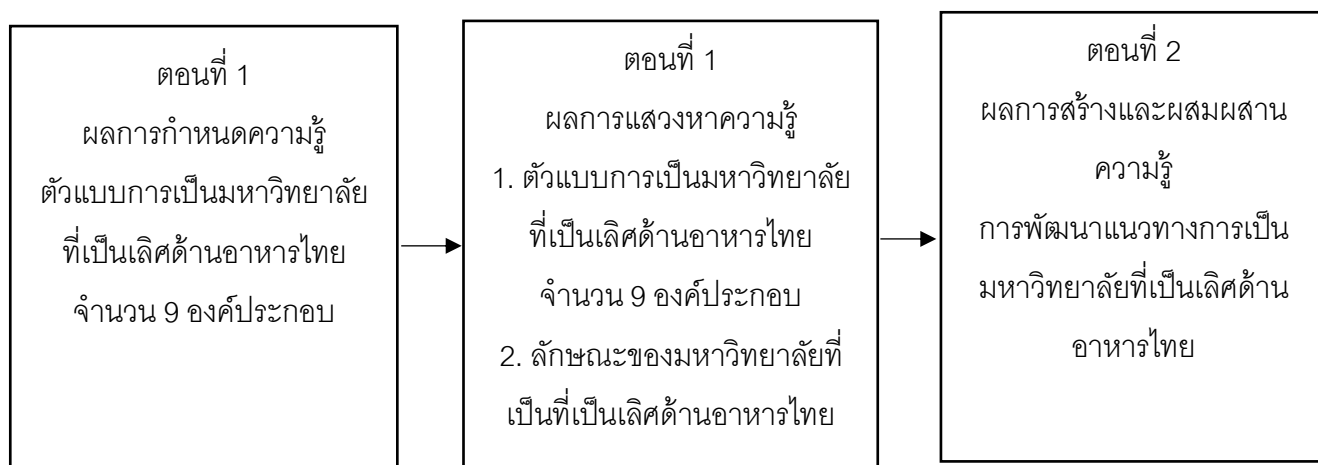
ประเด็นลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	(n=48)		ระดับความเหมาะสม
	\bar{x}	S.D.	
9.1 การถ่ายทอดภาพลักษณ์การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเป็นการมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย	4.11	0.60	เหมาะสมมาก
9.2 การสร้างความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเพื่อให้เกิดความยั่งยืนเป็นความมุ่งมั่นพัฒนาของมหาวิทยาลัย	4.09	0.58	เหมาะสมมาก
รวม	4.10	0.58	เหมาะสมมาก

จากตาราง 17 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

ตอนที่ 2 ผลการหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

2.1 การสร้างและผสมผสานความรู้

การพัฒนาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ที่ได้จากตอนที่ 1 และตอนที่ 2 ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย มาสร้างเป็นร่างแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และใช้ในการสนทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่อนำข้อมูลที่ผ่านการสังเคราะห์ไปเชื่อมโยงสร้างเป็นแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังแสดงในภาพประกอบ 9



ภาพประกอบ 9 การเชื่อมโยงผลตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและ
ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยกับการพัฒนาแนวทางการเป็น
มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

จากการสนทนากลุ่ม (Focus Group) จำนวน 9 คน โดยใช้แบบบันทึกการ
สนทนากลุ่ม (Focus Group) ที่สร้างขึ้น ผู้วิจัยสามารถสรุปผลการสนทนากลุ่ม (Focus Group)
ได้ ดังนี้

1. นำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและลักษณะ
ของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาสร้างเป็นร่างแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ
ด้านอาหารไทย เพื่อใช้ในการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ประกอบด้วย 27 แนวทาง และ 77
วิธีดำเนินการ

2. ดำเนินการสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยผู้ทรงคุณวุฒิภายในและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 9 คน ได้แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็น
เลิศด้านอาหารไทยที่ได้จากการสนทนากลุ่ม ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ ดัง
แสดงในตาราง 18

ตาราง 18 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม (Focus Group) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย			
	(n = 9)			
	จำนวนก่อนการสนทนา		จำนวนหลังการสนทนา	
	กลุ่ม		กลุ่ม	
แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	
องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย	3	9	1	8
องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	3	8	2	10
องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย	3	8	2	7
องค์ประกอบที่ 4 ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง	3	10	1	5
องค์ประกอบที่ 5 การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม	3	8	2	11
องค์ประกอบที่ 6 การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน	3	9	2	10
องค์ประกอบที่ 7 สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร	3	9	2	10
องค์ประกอบที่ 8 ระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้	3	8	1	6
องค์ประกอบที่ 9 การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย	3	8	2	10
รวม	27	77	15	77

จากตาราง 18 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า จำนวนก่อนการสนทนากลุ่ม ประกอบด้วย 27 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ เมื่อดำเนินการสนทนากลุ่มแล้ว พบว่า แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ ดังแสดงในตาราง 19

ตาราง 19 การวิเคราะห์แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจากการสนทนากลุ่ม

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ข้อเสนอแนะจากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะจากการสนทนากลุ่ม
1. การสร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) เพื่ออนุรักษ์สืบสานและเผยแพร่องค์ความรู้องค์ความรู้ด้านอาหารไทย	เห็นควรเพิ่มวิธีดำเนินการที่ระบุงการมีส่วนร่วมของปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหารไทยในพื้นที่ต่าง ๆ และยุบรวมแนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกันมารวมเป็นแนวทางเพียงข้อเดียว	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยระบุเพิ่มเติมไว้ในกลไกการขับเคลื่อนของแนวทางการพัฒนาที่ 1 สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสานและเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทยและดำเนินการยุบรวมแนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกันมารวมเป็นแนวทางเพียงข้อเดียว
2. ระบบฐานข้อมูล (Database) เพื่อสะสม รวบรวม องค์ความรู้ งานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทย	เห็นควรนำแนวทางนี้ไปรวมเป็นข้อเดียวกันในเรื่องของระบบฐานข้อมูลต่าง ๆ	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบรวมแนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกันมากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือแนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบฐานข้อมูลบุคลากร ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
3. การยกระดับงานวิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารไทยบนฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยและเครือข่ายทางวิชาการ	เห็นควรแยกแนวทางนี้เป็น 2 เรื่องคือ 1. การยกระดับงานวิจัยและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารไทยบนฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยควรระบุเป็นแนวทางสำคัญข้อหนึ่งในเรื่อง การกำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนของมหาวิทยาลัย 2. ควรกำหนดแนวทางหรือวิธีการสร้างเครือข่ายทางวิชาการให้ชัดเจนและเป็นรูปธรรม	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยกำหนดแนวทางพัฒนาและวิธีดำเนินการเพิ่มเติม 2 แนวทางคือ 1. แนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย 2. แนวทางการพัฒนาที่ 9 สร้างคู่ความร่วมมือภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่อาหารไทย
4. การกำหนด Roadmap เพื่อพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยระยะ 5 ปี ที่สามารถจะแข่งขันทางความรู้และนวัตกรรมกับสถาบันการศึกษาอื่นในระดับประเทศ	เห็นควรปรับปรุงชื่อแนวทางให้กระชับและสั้นลง พร้อมทั้งรวมแนวทางที่เกี่ยวข้องมาไว้เป็นแนวทางเดียวกัน	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบรวมแนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกันมากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวและปรับปรุงชื่อแนวทางให้กระชับคือแนวทางการพัฒนาที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
5. การถ่ายทอดนโยบาย เป้าหมายและตัวชี้วัดการ ดำเนินงานตาม Roadmap ด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลเป็น เครื่องมือ	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องกำหนด Roadmap การพัฒนาความ เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบ รวมแนวทางและวิธีดำเนินการที่ ซ้ำซ้อนกันมากำหนดแนวทางการ พัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนา ที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนา ความเป็นเลิศ องค์ความรู้และ นวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี
6. การสนับสนุนการบูรณา การความร่วมมือจากทุกภาค ส่วนในการดำเนินงานตาม Roadmap	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องกำหนด Roadmap การพัฒนาความ เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบ รวมแนวทางและวิธีดำเนินการที่ ซ้ำซ้อนกันมากำหนดแนวทางการ พัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนา ที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนา ความเป็นเลิศ องค์ความรู้และ นวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี
7. การกำหนดมาตรฐาน อาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ตามตำรับสวนดุสิต ด้วย กระบวนการจัดการความรู้ (KM)	เห็นควรตัดคำว่า “ตำรับสวน ดุสิต” เพราะจะทำให้ความ เข้าใจแคบลงไปเฉพาะ สถาบัน และควรเพิ่มการมี ส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย สถาบันและหน่วยงานที่ เกี่ยวข้องกับอาหารไทย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยตัดคำ ว่า “ตำรับสวนดุสิต” และระบุ เพิ่มเติมไว้ในกลไกการขับเคลื่อน ของแนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนด มาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทย แท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM)

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
8. การบูรณาการอัตลักษณ์ ของอาหารไทยกับการเรียน การสอน การวิจัย การบริการ วิชาการ และการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและความ เป็นไทย	เห็นควรปรับปรุงชื่อแนวทาง และเพิ่มเติมในวิธีดำเนินการ ให้เห็นถึงความเชื่อมโยงของ การบูรณาการดำเนินงานตาม พันธกิจกับคณะและ หน่วยงานต่าง ๆ ภายใน มหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการ ส่งเสริมความเป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดย ปรับปรุงชื่อแนวทางและระบุเพิ่มเติม เป็นตัวอย่างการบูรณาการกับพันธ กิจของมหาวิทยาลัยที่เชื่อมโยงกับ คณะและหน่วยงานต่าง ๆ ภายใน มหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการส่งเสริม ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยไว้ใน กลไกการขับเคลื่อนของแนว ทางการพัฒนาที่ 5 บูรณาการอัต ลักษณ์ของอาหารไทยกับการผลิต บัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การ บริการวิชาการ และการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย
9. การพัฒนาแหล่งฝึกทักษะ วิชาชีพภายในมหาวิทยาลัย และพื้นที่จัดการศึกษานอก มหาวิทยาลัยเพื่อสนับสนุน การจัดการเรียนการสอนและ การวิจัยของคณาจารย์และ นักศึกษา	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องการสร้าง โมเดลการเรียนรู้ด้านอาหาร ไทยของมหาวิทยาลัย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบ รวมแนวทางและวิธีดำเนินการที่ ซ้ำซ้อนกันมากำหนดแนวทางการ พัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนา ที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้าน อาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ ตลอดชีวิต

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
10. การกำหนดจุดเน้นเฉพาะ ด้านอาหารไทยเป็นนโยบาย ในยกระดับการพัฒนา บุคลากรสายวิชาการ สาย สนับสนุน และนักศึกษาผู้ ความเป็นเลิศของ มหาวิทยาลัย	เห็นควรปรับปรุงชื่อแนวทาง ให้กระชับและสั้นลง และแยก เรื่องของการยกระดับบุคลากร สายวิชาการ สายสนับสนุน และนักศึกษาไปกับแนวทางที่ เกี่ยวข้องเป็นข้อเดียวกัน	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดย ปรับปรุงชื่อแนวทางการพัฒนาให้ กระชับคือ แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหาร ไทยในพื้นที่ที่แตกต่างกัน และแยกเรื่องบุคลากรรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่เข้าซ้อน กันมากำหนดแนวทางการพัฒนา เดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษา ผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้าน อาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ
11. การพัฒนาระบบ สารสนเทศสำหรับผู้บริหาร เพื่อการตัดสินใจในการ ดำเนินงานด้านอาหารไทย	เห็นควรนำแนวทางนี้ไปรวม เป็นข้อเดียวกันในเรื่องของ ระบบฐานข้อมูลต่าง ๆ	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบ รวมแนวทางและวิธีดำเนินการที่ เข้าซ้อนกันมากำหนดแนวทางการ พัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนา ที่ 8 มีระบบฐานข้อมูลบุคลากร ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้าน อาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบ สารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการ ตัดสินใจ

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
12. การจัดทำหลักสูตรแบบ สหวิทยาการที่ผสมผสานในการ จัดการเรียนการสอนและการ วิจัยพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ของผู้เรียน	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องการสร้างโมเดล การเรียนรู้ด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยบูรรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน มากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 15 สร้างโมเดล การเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบ การเรียนรู้ตลอดชีวิต
13. การปรับปรุงสภาพแวดล้อม ทางกายภาพในพื้นที่ทาง ประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทย เพื่อนำเสนอ อัตลักษณ์เฉพาะ ด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัย	เห็นควรนำบางข้อของ วิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกับ แนวทางอื่น แยกไปรวมไว้เป็น ข้อเดียวกันให้คงไว้เฉพาะที่ สำคัญจริง ๆ	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยนำบาง ข้อของวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกับ แนวทางอื่นไปรวมไว้เป็นข้อเดียวกัน และคงไว้เฉพาะที่สำคัญคือ แนว ทางการพัฒนาที่ 7 ปรับปรุง สภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทย เพื่อ นำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหาร ไทยของมหาวิทยาลัย
14. การประเมินความสามารถ ในการแข่งขันของมหาวิทยาลัย ด้านอาหารไทยในระดับชาติ	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องของการกำหนด เป้าหมายและการดำเนินงาน ตามพันธกิจที่เกี่ยวข้องกับด้าน อาหารไทยของมหาวิทยาลัย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยบูรรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน มากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนด นโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและ ยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัย ที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
15. การจัดทำแผนงานบริหาร ความเปลี่ยนแปลงเพื่อสนับสนุน การดำเนินงานด้านอาหารไทย	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องของระบบ ฐานข้อมูลต่าง ๆ	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน มากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบ ฐานข้อมูลบุคลากร ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนา สู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อ การตัดสินใจ
16. การพัฒนาโครงสร้าง พื้นฐานเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อ เป็นแหล่งศึกษาและวิจัยด้าน อาหารไทย	เห็นควรนำแนวทางนี้ไปรวมเป็น ข้อเดียวกันในเรื่องของระบบ ฐานข้อมูลต่าง ๆ	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน มากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบ ฐานข้อมูลบุคลากร ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนา สู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อ การตัดสินใจ
17. การกำหนดมาตรฐานและ เป็นแหล่งทดสอบทางคุณวุฒิ วิชาชีพด้านอาหารไทย	เห็นควรเน้นกระบวนการมีส่วนร่วม ร่วมของเครือข่ายความร่วมมือ ทางวิชาการจากสถาบันและ หน่วยงานต่าง ๆ	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยระบุ รายละเอียดไว้ในแนวทางและ วิธีดำเนินการคือ แนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการ ความรู้ (KM)

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
18. การเป็นศูนย์จัดประชุมและ นิทรรศการด้านอาหารไทยใน ระดับชาติและนานาชาติ	เห็นควรให้ตัดคำว่า “การเป็น ศูนย์” ออกจากชื่อแนวทาง	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยตัดคำว่า “การเป็นศูนย์” ออก จะได้ชื่อคือ แนว ทางการพัฒนาที่ 10 จัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทย ในระดับชาติและนานาชาติ
19. การพัฒนาบุคลากรระดับ มัธยมศึกษาสร้างผลงานวิจัยและ นวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ ความเป็นเลิศ	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องการพัฒนา บุคลากร	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน มากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนา บุคลากรระดับมัธยมศึกษาสร้าง ผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหาร ไทยสู่ความเป็นเลิศ
20. การสร้างการเรียนรู้ด้าน อาหารไทยเชิงบูรณาการกับการ จัดการเรียนการสอนและการ วิจัย	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องการบูรณาการ คณะและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มาร่วมกันสร้างความเป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยระบุ เพิ่มเติมเป็นตัวอย่างการบูรณาการกับ พันธกิจของมหาวิทยาลัยที่เชื่อมโยงกับ คณะและหน่วยงานต่าง ๆ ภายใน มหาวิทยาลัยในกลไกการขับเคลื่อน ของแนวทางการพัฒนาที่ 5 บูรณา การอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการ ผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
21. การกำหนด “บุคลากร ต้นแบบด้านอาหารไทย” จาก รากฐานที่มั่นคงในอดีตสู่ความ เป็นเลิศในปัจจุบัน	เห็นควรกำหนดเกณฑ์การ พิจารณาให้ชัดเจนใน วิธีดำเนินการให้ชัดเจน	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยปรับปรุง รายละเอียดในกลไกการ ขับเคลื่อน ระบุเกณฑ์การพิจารณาให้ชัดเจนใน แนวทางการพัฒนาที่ 12 กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จาก รากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศใน ปัจจุบัน
22. การเป็นมหาวิทยาลัยแห่ง การเรียนรู้โดยมุ่งสู่ความเป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกัน และปรับปรุงการเขียน วิธีดำเนินการที่เน้นการเป็น มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยปรับปรุง รายละเอียดในกลไกการ ขับเคลื่อนที่ เน้นการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการ เรียนรู้ และยุบรวมแนวทางและ วิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกันมากำหนด แนวทางการพัฒนาเดียวคือแนว ทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัยแห่ง การเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้าน อาหารไทย
23. การสร้างนวัตกรรมถ่ายทอด องค์ความรู้ บุคลากรทั้ง มหาวิทยาลัย	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องมหาวิทยาลัย แห่งการเรียนรู้	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน มากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัย แห่งการเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้าน อาหารไทย

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
24. การสร้างคลังความรู้ผู้ เป็นเลิศด้านอาหารไทย	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องมหาวิทยาลัย แห่งการเรียนรู้	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน มากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัย แห่งการเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้าน อาหารไทย
25. การเสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะ ด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่ แตกต่าง	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องเสริมสร้าง จุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทย เชื่อมโยงพื้นที่ทั่วทุกภาคของ ประเทศไทย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน มากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้าง จุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่ แตกต่าง
26. การสร้างความแตกต่างด้วย เอกลักษณ์อาหารไทยของ มหาวิทยาลัย	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องเสริมสร้าง จุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทย เชื่อมโยงพื้นที่ทั่วทุกภาคของ ประเทศไทย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบรวม แนวทางและวิธีดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน มากำหนดแนวทางการพัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้าง จุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่ แตกต่าง

ตาราง 19 (ต่อ)

แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย	ข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ จากการสนทนากลุ่ม
27. การสร้างโมเดลการเรียนรู้ ด้านอาหารไทยในรูปแบบการ เรียนรู้ตลอดชีวิต	เห็นควรนำแนวทางและ วิธีดำเนินการนี้ไปรวมกับ แนวทางที่เกี่ยวข้องเป็นข้อ เดียวกันในเรื่องสร้างโมเดล การเรียนรู้ด้านอาหารไทย	ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะโดยยุบ รวมแนวทางและวิธีดำเนินการที่ ซ้ำซ้อนกันมากำหนดแนวทางการ พัฒนาเดียวคือ แนวทางการพัฒนา ที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้าน อาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ ตลอดชีวิต

จากตาราง 19 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลข้อเสนอแนะผู้วิจัยนำมาปรับปรุง
แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็น
เลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรม
การเรียนรู้ด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 1 แนวทาง และ 8 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 1

สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center)

อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย

วิธีดำเนินการ

1. จัดให้มีคณะกรรมการศึกษาข้อมูลความพร้อมของ
ศักยภาพบุคลากร ทรัพยากร งบประมาณและวัตถุประสงค์ของส่วนงาน

2. กำหนดส่วนงานที่รับผิดชอบหลัก กำหนดโครงสร้างการ
ดำเนินงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ กลยุทธ์และตัวชี้วัด งบประมาณและทรัพยากรสนับสนุน
ดำเนินงาน

3. จัดทำแผนการดำเนินงานที่สอดคล้องกับกับยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายของภาครัฐและวิสัยทัศน์ พันธกิจและแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย

4. ศึกษาองค์ความรู้หลักที่สำคัญ (Body of knowledge) รากเหง้าของอาหารไทยหรือภูมิปัญญาทางด้านอาหารไทยอย่างลึกซึ้ง ครอบคลุมถูกต้อง ทุก ๆ มิติ เชื่อมโยงข้อมูลกับกระทรวงวัฒนธรรม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อรวบรวมเป็น คลังความรู้ สำหรับค้นคว้าวิจัยสำหรับการศึกษาของหน่วยงานหรือประชาชนที่สนใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

5. จัดทำทำเนียบผู้รู้ ปราชญ์ชาวบ้าน คณาจารย์ บุคลากรที่มีความรู้ด้านอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกภาคีเครือข่าย สถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐและเอกชน และนักวิชาการอิสระ เพื่อเป็นแหล่งความรู้ ปฐมภูมิ

6. จัดห้องปฏิบัติการเรียนรู้และบริการอาหารไทย ขนมไทย เครื่องดื่มโดยคณาจารย์และนักศึกษา ซึ่งห้องอาหารไทยควรจัดสภาพแวดล้อมและการตกแต่งในรูปแบบวัฒนธรรมไทย สานิตการทำขนมไทยหรือการแกะสลักผักหมูนเวียนแต่ละวัน บรรยากาศดนตรีไทย จัดดอกไม้ เครื่องแขวนและโคมแขวนไทย และสามารถจัดอบรมทำอาหารไทย ขนมไทย การแกะสลักผัก ผลไทยสำหรับชาวไทยและชาวต่างชาติที่สนใจเป็นแลนด์มาร์กแห่งใหม่ของกรุงเทพมหานคร

7. จัดกิจกรรมหรือนิทรรศการอาหารไทยสำหรับผู้สนใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติในรูปแบบต่าง ๆ ออกแบบกิจกรรม โดยอาจใช้เทคโนโลยีการนำเสนอแบบจำลอง (Simulator) เสมือนจริงส่งเสริมการเรียนรู้อาหารไทย อนุรักษ์ความเป็นไทย รวมถึงมีการผลิตและจำหน่ายอาหารไทยตามเทรนด์ความต้องการของคนทุกกลุ่มประชากร (Generation) โดยคงรสชาติดั้งเดิมของอาหารไทย เช่น สำหรับผู้รักสุขภาพ ผู้สูงอายุ ผู้มีโรคประจำตัว เป็นต้น

8. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงาน เพื่อการพัฒนาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์

ผู้รับผิดชอบ ได้แก่ ส่วนงานภายใน โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบายยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร ประกอบด้วย 2 แนวทาง และ 10 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 2

กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

วิธีดำเนินการ

1. แต่งตั้งคณะกรรมการระดับมหาวิทยาลัยที่มีหน้าที่วิเคราะห์บริบทและความสามารถดำเนินงานพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยกับพันธกิจและภารกิจของมหาวิทยาลัย โดยสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายจากภาครัฐ และสถานการณ์ในปัจจุบัน

2. กำหนดนโยบาย เป้าหมาย ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ จัดทำ Roadmap หรือแผนปฏิบัติงาน ตัวชี้วัดทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณกระจายลงส่วนงานที่เกี่ยวข้องเป็นผู้รับผิดชอบ ตลอดจนจุดเน้นเฉพาะ ทิศทาง แนวทางและเป้าหมายการดำเนินงานด้านอาหารไทยอย่างเป็นรูปธรรมสู่การปฏิบัติ

3. เชื่อมโยงบูรณาการการจัดการเรียนการสอนและการวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่ด้านอาหารไทยตามเป้าหมาย แผนงานและตัวชี้วัดที่กำหนด นำไปสู่การบริการวิชาการแก่ประชาชน การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทยและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมหาวิทยาลัย

4. สร้างกลไกการจัดสรรงบประมาณ วิเคราะห์ต้นทุนและการลงทุนในทรัพยากรต่าง ๆ จัดสรรงบประมาณตรงสู่ผู้เรียน วิเคราะห์ข้อมูลผลลัพธ์ ความคุ้มค่า ความเสี่ยง ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยเพื่อให้ นโยบายหรือแนวทางพัฒนาปรับปรุงได้ทันสถานการณ์

5. จัดทำแนวทางการดำเนินงาน แผนงานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายใน และความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก ส่งเสริมการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่ายจากภาครัฐและภาคเอกชนในการจัดการศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านอาหารไทย

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการ
ท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบัน
ภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และสำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวง
การท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวง
พาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

แนวทางการพัฒนาที่ 3

กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศ องค์ความรู้และ
นวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี

วิธีดำเนินการ

1. จัดทำ Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศองค์ความรู้
และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี ที่ส่งเสริมสนับสนุนอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ โดย
บูรณาการกับพันธกิจทั้ง 4 ด้าน ดังนี้

- ปีที่ 1 Roadmap # ผู้รับผิดชอบที่สำคัญ และ
โครงสร้างองค์กร (Responsible Person and Organization Structure)

- ปีที่ 2 Roadmap # องค์ความรู้หลักที่สำคัญและป
ราชญ์ผู้รู้อาหารไทย (Body of Knowledge and Philosopher of Thai Food)

- ปีที่ 3 Roadmap # การสร้างระบบฐานข้อมูลและ
คลังความรู้อาหารไทย (Accumulate Knowledge and Store Knowledge of Thai Food)

- ปีที่ 4 Roadmap # การวิจัย และสร้างนวัตกรรม
(Research and Innovation)

- ปีที่ 5 Roadmap # ผลงานสำคัญที่เป็นเอกลักษณ์
และการเรียนรู้ตลอดชีวิตที่ยั่งยืน (Signature and Lifelong Learning)

2. ถ่ายทอดนโยบาย เป้าหมายและตัวชี้วัดการ
ดำเนินงานตาม Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยระยะ 5 ปี โดยเทคโนโลยี
ดิจิทัลและช่องทางที่หลากหลาย

3. ดำเนินการตาม Roadmap แต่ละปี เริ่มตั้งแต่กำหนด ผู้รับผิดชอบหลัก โครงสร้างองค์กร โครงสร้างองค์ความรู้และผู้รู้ สั่งสมและจัดเก็บความรู้ วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารไทยโดยเชื่อมโยงศักยภาพของความเป็นมหาวิทยาลัยที่บูรณาการกับทุกคณะ ส่วนงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

4. กำกับ ติดตาม ประเมินผลและรายงานผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องโดยนำเสนอตามตัวชี้วัดการดำเนินงานในลักษณะข้อมูลสารสนเทศด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล

5. รายงานผลการดำเนินงานประจำปีตามตัวชี้วัดทั้งในเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณต่อมหาวิทยาลัย

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และสำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย ประกอบด้วย 2 แนวทาง และ 7 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 4

กำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM)

วิธีดำเนินการ

1. จัดให้มีคณะทำงานกลุ่มเฉพาะผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยในการกำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM)

2. ศึกษาวิจัยจัดทำมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” โดยกำหนดความรู้หลักของมาตรฐานอาหารไทย แสวงหาความรู้และสร้างความรู้โดยการวิจัยใน

การจัดทำมาตรฐานอาหารไทยกับภาคีเครือข่ายสถาบันที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการประเมินมาตรฐานอาหารไทย เช่น กรมฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ เป็นต้น

3. แลกเปลี่ยนความรู้มาตรฐานอาหารไทยระหว่างคณาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยทั้งภายในและภายนอกภาคีเครือข่ายสถาบันที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย

4. จัดเก็บความรู้มาตรฐานด้านอาหารไทยในรูปแบบคู่มือ เอกสารหรือในลักษณะอิเล็กทรอนิกส์

5. นำความรู้มาตรฐานอาหารไทยไปใช้ในการฝึกอบรมและการทดสอบมาตรฐานอาหารไทยโดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสถาบันเครือข่าย

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรมสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนสำนักงานมหาวิทยาลัย และสวนดุสิตโพล

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

แนวทางการพัฒนาที่ 5

บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย

วิธีดำเนินการ

1. กำหนดผู้รับผิดชอบหลักในการบริหารจัดการบูรณาการสู่พันธกิจเชื่อมโยงคณะ โรงเรียน และหน่วยงานต่าง ๆ และศาสตร์ต่าง ๆ มาสนับสนุนความสำเร็จ ได้แก่

1.1 การผลิตบัณฑิต ดังนี้

- โรงเรียนการเรือนโดยมีบูรณาการฝึกปฏิบัติการในห้องปฏิบัติการเรียนรู้กับการฝึกบริการอาหารไทย แล้วนำมาใช้ในการเรียนการสอนและการฝึกประสบการณ์ด้านอาหารไทยในวัฒนธรรมความเป็นไทย เช่น นักศึกษาหลักสูตรครุศาสตรศาสตรสาธิตการประกอบอาหารไทย ขนมไทย การจัดดอกไม้ เครื่องแขวนและโคมแขวนไทย เป็นต้น

- คณะครุศาสตร์ออกแบบวิธีการเรียนรู้บูรณาการข้ามศาสตร์โดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง เช่น สร้างวิธีการสอนและการถ่ายทอดความรู้ตามลักษณะความแตกต่างระหว่างบุคคล เป็นต้น

- คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์จัดทำคำศัพท์ด้านอาหารไทยเป็นภาษาต่าง ๆ เช่น ภาษาอังกฤษ ภาษาจีน ภาษาญี่ปุ่น เป็นต้น เพื่อการเรียนรู้ของนักศึกษาและการสื่อสารเพื่อเผยแพร่ความรู้โดยอาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย

- โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการจัดทำ Pocket Book ให้ความรู้กับนักท่องเที่ยวหรือผู้สนใจ เช่น เกร็ดเรื่องเล่าอาหารไทยในประวัติศาสตร์ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย และอาหารพื้นถิ่น เป็นต้น

- คณะวิทยาการจัดการจัดทำแผนการตลาด การสร้างแบรนด์และการประชาสัมพันธ์ เช่น ออกแบบและนำเสนอข้อมูลสื่อสารสนเทศ (Infographic) หรือคลิปวิดีโอ (Clip VDO) สั้น ๆ การเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทยสำหรับการเรียนรู้ เป็นต้น

- โรงเรียนกฎหมายและการเมืองจัดทำความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร สถานที่ประกอบอาหาร เช่น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เป็นต้น และการร่างเอกสารความร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ

1.2 การวิจัยและนวัตกรรม ดังนี้

- โรงเรียนการเรือนศึกษาวิจัยสูตรตำรับอาหารไทยในประวัติศาสตร์ และสูตรอาหารไทยสำหรับกลุ่มเฉพาะที่สนองความต้องการของคนทุกกลุ่มประชากร (Generation) และต่อยอดงานวิจัย นวัตกรรมเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ในเชิงพาณิชย์

- โรงเรียนการเรือนร่วมมือกับคณะ/โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษาภาคีเครือข่ายจัดทำหลักสูตรสหวิทยาการ (Interdisciplinary) ด้านอาหารที่ใช้องค์ความรู้หลายสาขาวิชา หลายศาสตร์มาผสมผสานการวิจัยและพัฒนาใหม่และศาสตร์ใหม่

- คณะพยาบาลศาสตร์ศึกษาวิจัยสุขภาวะด้านโภชนาการอาหารในการดูแลสุขภาพตามช่วงวัย

- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศศึกษาออกแบบเกมการเรียนรู้ด้านอาหารไทยโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล หรือใช้ Simulator ทำเกมเสมือนจริงของการทำอาหาร

- สวนดุสิตโพลเก็บข้อมูลความคิดเห็นและความต้องการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยจากประชาชนทุกช่วงวัย และชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวเพื่อวิเคราะห์ความต้องการและความคาดหวังเกี่ยวกับอาหารไทยในปัจจุบัน

1.3 การบริการวิชาการ

- สำรวจความต้องการของชุมชน หรือภาครัฐ และภาคเอกชน เพื่อจัดทำข้อมูลและโครงการบริการวิชาการ โดยองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยจากเรียนการสอนและการวิจัยและนวัตกรรมสู่ ตลาดจนเชื่อมโยงกับพื้นที่จัดการศึกษานอกที่ตั้งของมหาวิทยาลัย

- ดำเนินโครงการบริการวิชาการ เช่น ลงพื้นที่ชุมชนในจังหวัดราชบุรีมีความต้องการให้โรงเรียนการเรือนช่วยยกระดับอาหารไทยพื้นถิ่น คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์จัดทำคำศัพท์อาหารไทยพื้นถิ่นเป็นภาษาอังกฤษหรือภาษาจีน คณะวิทยาการจัดการจัดทำแผนการตลาด การสร้างแบรนด์และการประชาสัมพันธ์อาหารไทยพื้นถิ่น เป็นต้น

- ประเมินประโยชน์ ผลสำเร็จและผลกระทบ ตลาดจนสรุปองค์ความรู้จากการบริการวิชาการให้กับชุมชนกลับมาบูรณาการกับการเรียนการสอนและการวิจัยและนวัตกรรมเกิดเป็น “วงจรความรู้” (Knowledge Cycle)

1.4 การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย

- ส่งเสริมและสร้างความภาคภูมิใจในการอนุรักษ์ และเผยแพร่ศิลปะและวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักศึกษา คณาจารย์ บุคลากร ประชาชนทั่วไป สังคม และชุมชน

- จัดโครงการเชื่อมโยงกับศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับการจัดนิทรรศการ การแสดง สาธิต และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Show and Share) ด้านอาหารไทย และศิลปวัฒนธรรมโดยนำเสนอผลผลิตจากการเรียนการสอน การวิจัยและนวัตกรรมที่บูรณาการกับคณะ โรงเรียนและหน่วยงานต่าง ๆ เช่น โรงเรียนการเรือนเชื่อมโยงห้องปฏิบัติการเรียนรู้และบริการอาหารไทยกับการเรียนการสอน โดยนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์สาธิตการประกอบอาหารไทย ขนมไทย การจัดดอกไม้ เครื่องแขวนและโคมแขวนไทย เป็นต้น

1.5 กำกับ ติดตาม ประเมินผลและรายงานผล
กระบวนการทำงานตามพันธกิจด้วยตัวชี้วัดความสำเร็จที่สร้างผลลัพธ์ที่มีคุณค่าด้านอาหารไทย
ของมหาวิทยาลัย

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน สถาบันวิจัยและ
พัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรมสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนัก
กิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนสำนักงานมหาวิทยาลัย และสวนดุสิตโพล

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวง
การท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวง
พาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

องค์ประกอบที่ 4 ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง ประกอบด้วย 1
แนวทาง และ 5 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 6

ส่งเสริมการพัฒนาการบริหาร (Management Development)
ของผู้รับผิดชอบบริหารจัดการด้านอาหารไทย

วิธีดำเนินการ

1. กำหนดผู้รับผิดชอบหลัก (Responsible Person) ใน
การบริหารจัดการขับเคลื่อนนโยบาย และ Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศองค์ความรู้และ
นวัตกรรมด้านอาหารไทยให้ประสบความสำเร็จ

นอกจากนี้อาจกำหนดผู้ดูแลจัดการปัญหาภายใน
องค์กร (Political Commissar) ทำงานเชื่อมโยงระหว่างผู้บริหารและผู้ปฏิบัติงานเพื่อให้การ
ดำเนินงานสะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น

2. แต่งตั้งผู้รับผิดชอบหลักและทีมงานในรูปแบบ
คณะกรรมการดำเนินงานขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยกำหนด
ขอบเขตอำนาจและหน้าที่ของคณะกรรมการ

3. ศึกษานโยบาย เป้าหมาย ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์
Roadmap หรือแผนปฏิบัติงาน ตัวชี้วัดทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ ตลอดจนจุดเน้นเฉพาะ
ทิศทาง แนวทางและเป้าหมายการดำเนินงานด้านอาหารไทย

4. จัดกิจกรรมพัฒนาการบริหารเพิ่มเติมความรู้
ความสามารถให้กับคณะกรรมการ ได้แก่

- การพัฒนาวิสัยทัศน์การสืบทอดการเป็น
มหาวิทยาลัยเฉพาะทางด้านอาหารไทย รวมถึงทัศนคติ ความตระหนักถึงหน้าที่และความ
รับผิดชอบการดำเนินงาน

- การพัฒนาความสามารถในการวางแผน การ
ติดตามควบคุมการดำเนินงาน และการประสานงานสร้างภาคีเครือข่ายด้านอาหารไทยกับ
สถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน

- การเสริมสร้างความชำนาญในการวิเคราะห์ปัญหา
ด้านอาหารไทย และการวินิจฉัยสั่งการ

5. กำกับ ติดตาม ประเมินผลและและรายงานผลการ
ดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการ
ท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี
คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา
ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนัก
กิจการพิเศษ และสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

องค์ประกอบที่ 5 การปรับปรุงโครงสร้างภาพแวดล้อม ประกอบด้วย 2
แนวทาง และ 11 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 7

ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ทาง
ประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย

วิธีดำเนินการ

1. กำหนดพื้นที่ทางประวัติศาสตร์เพื่อนำเสนออัตลักษณ์
ความเป็นไทยและจัดทำเรื่องเล่าจุดกำเนิดความเป็นมาทั้งพื้นที่และตำรับอาหารไทย และอาหาร
พื้นถิ่น

2. จัดพื้นที่เป็นเวทีนำเสนอผลงานเพื่อคณาจารย์และบุคลากรนำเสนอวิจัยสูตรอาหารไทยประวัติศาสตร์ นักศึกษานำเสนอผลการปฏิบัติงานด้านอาหารไทยหรือแสดงความสามารถจากการเรียนการสอน

3. สนับสนุนงบประมาณ การบริหารจัดการทรัพยากร และการพัฒนาปรับปรุงสภาพแวดล้อมที่สนับสนุนการทำงานด้านอาหารไทยที่มีความคล่องตัว และปรับเปลี่ยนให้ทันกับการเปลี่ยนแปลง

4. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และวิเคราะห์ผลลัพธ์การดำเนินงานด้านอาหารไทยเพื่อแก้ไขปัญหาและอุปสรรคได้ทันสถานการณ์

5. รายงานผลและวางแผนงานหรือแนวทางพัฒนาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน สำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

แนวทางการพัฒนาที่ 8

มีระบบฐานข้อมูล บุคลากร องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ

วิธีดำเนินการ

1. แต่งตั้งคณะทำงานออกแบบและพัฒนาระบบฐานข้อมูล (Database) กำหนดและออกแบบระบบฐานข้อมูลที่ทันสมัยโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล รวมถึงสนับสนุนงบประมาณและทรัพยากรที่จำเป็น

2. วิเคราะห์ จำนวนบุคลากร สมรรถนะของบุคลากร องค์ความรู้ที่สำคัญ งานวิจัยและนวัตกรรมที่จะนำมา รวบรวมในระบบ

3. พัฒนาระบบฐานข้อมูล (Database) ประกอบด้วย ข้อมูลบุคลากร งบประมาณ องค์ความรู้ ผลงานวิจัยและนวัตกรรม รางวัลหรือการได้รับการยอมรับจากสังคม ที่สามารถจัดเก็บ เข้าถึงข้อมูล และนำเสนอข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง และครบถ้วน

4. วิเคราะห์ฐานข้อมูล และสาระสำคัญที่จำเป็นต่อการตัดสินใจของผู้บริหาร ตลอดจนความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญและมีผลกระทบต่อการทำงานด้านอาหารไทยเพื่อพัฒนาระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ

5. ประสานงานความร่วมมือจากเครือข่ายภาครัฐและภาคเอกชนในการสนับสนุนข้อมูลที่สำคัญและจำเป็นต่อการดำเนินงานมาประกอบกับข้อมูลจากระบบเพื่อศึกษาแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่จะเกิดขึ้นกับมหาวิทยาลัย

6. จัดทำรายงานข้อมูลสารสนเทศที่สำคัญต่อการบริหารจัดการของผู้บริหารแบบ Real Time และเป็นประจำทุกสัปดาห์ เช่น ข้อมูลบุคลากร งบประมาณ ผลงาน เป็นต้น

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยงและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน สำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

องค์ประกอบที่ 6 การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน ประกอบด้วย 2 แนวทาง และ 11 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 9

สร้างคู่ความร่วมมือภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่อาหารไทย

วิธีดำเนินการ

1. กำหนดผู้รับผิดชอบประสานงานภาคีเครือข่าย
สถานศึกษา สถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน
2. แต่งตั้งคณะทำงานความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย
สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนมีหน้าที่พัฒนาและต่อยอดองค์
ความรู้ด้านอาหารไทย
3. ประสานงานจัดทำบันทึกความเข้าใจ (Memorandum
of Understanding: MOU) ความร่วมมือพัฒนาองค์ความรู้ วิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยโดย
กำหนดแนวทางความร่วมมือ การดำเนินงานร่วมกัน ตัวชี้วัดความสำเร็จของการดำเนินงาน และ
การเผยแพร่ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทย
4. จัดการศึกษาหรือจัดการเรียนรู้แบบทวิภาคีร่วมกับ
ภาคีเครือข่าย และสถานประกอบการด้านอาหารไทย รวมถึงการวิจัยและนวัตกรรม การบริการ
วิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมไทยและความเป็นไทย
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงาน
เพื่อการสนับสนุนส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาคีเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพและ
ประสิทธิผล

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการ
ท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี
คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา
ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนัก
กิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน สำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวง
การท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวง
พาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

แนวทางการพัฒนาที่ 10

จัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทยใน
ระดับชาติและนานาชาติ

วิธีดำเนินการ

1. ประสานงานกำหนดความร่วมมือภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อร่วมกันจัดประชุม สัมมนา และนิทรรศการในระดับชาติด้านอาหารไทยและนานาชาติ

2. กำหนดจุดเน้นที่ทันต่อยุคสมัย เป้าหมาย แนวทางการ ดำเนินงานของการจัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการสอดคล้องกับนโยบายของภาครัฐ และความต้องการของประชาชน

3. นำเสนอผลงานทางวิชาการ การวิจัย นวัตกรรมจาก ความร่วมมือภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนโดย นำเสนอด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล

4. จัดเก็บข้อมูลและประเมินผลความต้องการและความ คาดหวังเพื่อการสร้างผลงานทางวิชาการ การวิจัยและสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารไทยในปี ต่อไป

5. ประชุมกำหนดแนวทางการพัฒนาผลงานทางวิชาการ การวิจัย นวัตกรรมเพื่อการนำเสนอในปีต่อไปโดยคณะทำงานความร่วมมือ ภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการ ท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนัก กิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน สำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวง การท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวง พาณิชยกรรม และสถาบันภาคีเครือข่าย

องค์ประกอบที่ 7 สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร ประกอบด้วย 2 แนวทาง และ 10 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 11

พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษาสร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ

วิธีดำเนินการ

1. สนับสนุนผู้มีพรสวรรค์ (Talent Platform) ดึงดูดบุคลากรที่มีความสามารถหรือความเชี่ยวชาญมาพัฒนาผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทย
2. กำหนดมาตรฐานและแนวปฏิบัติที่ดีในการทำงานร่วมกันระหว่างนักวิชาการและนักวิจัยจากศาสตร์ที่เกี่ยวข้องบูรณาการศักยภาพบุคลากรจากสาขามนุษยศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์ และสาขาวิทยาศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเพื่อสร้างผลงานที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
3. การปรับปรุงกระบวนการทำงาน (Work Process) ปรับปรุงกระบวนการทำงานภายในที่เอื้ออำนวยต่อการทำงานของบุคลากร และพยายามจัดหานวัตกรรมการทำงานเข้ามาช่วยสนับสนุนการดำเนินงานของบุคลากร
4. สนับสนุนให้ทุนและทรัพยากรเพื่อสร้างผลงานวิจัยนวัตกรรมด้านอาหารไทย รวมถึงการเข้าร่วมการแข่งขันในระดับชาติหรือนานาชาติ
5. ให้อาจารย์และเผยแพร่ผลงานแก่บุคลากรหรือหน่วยงานที่สนับสนุนการดำเนินงานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมกำลังใจในการสร้างสรรค์ผลงานที่เป็นประโยชน์ในวงกว้าง ตอบสนองนโยบายของภาครัฐ

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และสำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการกระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

แนวทางการพัฒนาที่ 12

กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากรากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน

วิธีดำเนินการ

1. วิเคราะห์ประวัติผู้บริหาร บุคลากรและผู้สนับสนุนที่มีความสำเร็จในการบริหารหรือผลงานหรือการสนับสนุนการดำเนินงาน เป็นที่ยอมรับในแวดวงวิชาการด้านอาหารไทย ภาคีเครือข่าย และหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

2. ยกย่องเชิดชูเกียรติเป็น “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” โดยจัดเป็นโครงการ/กิจกรรมประจำปี

3. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์แนวคิด วิสัยทัศน์ พลังความเชื่อความศรัทธาที่ทำให้เกิดจุดเปลี่ยนของชีวิตในการสร้างผลงาน เพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการเรียนรู้อาหารไทยให้กับบุคลากรและนักศึกษา

4. นำเสนอผลงานผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เช่น YouTube Facebook Line เป็นต้น และช่องทางอื่น ๆ และจัดทำเป็นหนังสือหรือบทเรียนสำหรับให้นักศึกษาและผู้สนใจเพื่อการเรียนรู้และต่อยอดองค์ความรู้

5. จัดหาพื้กร (Spoke Person) เพื่อทำหน้าที่ในการสื่อสารด้านอาหารไทย หรือคัดเลือกผู้ทรงอิทธิพล (Influencer) บนโลกโซเชียล ที่มีขีดความสามารถในการเข้าถึงผู้บริโภค รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร สร้างการรับรู้ แปรนต์ หรือแม้กระทั่งมีอิทธิพลในมน้ำใจกลุ่มเป้าหมาย

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และสำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

องค์ประกอบที่ 8 ระบบการสร้างและสังสมองค์ความรู้ ประกอบด้วย
1 แนวทาง และ 6 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 13

มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหาร
ไทย

วิธีดำเนินการ

มหาวิทยาลัยปรับเปลี่ยนค่านิยมวิธีการใหม่ ๆ และมีระบบ
ในการสร้างองค์ความรู้ วิจัย นวัตกรรม ผลิตภัณฑ์และบริการเพิ่มประสิทธิผลในการดำเนินงาน
ด้านอาหารไทย เพื่อการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้ด้านอาหารไทย โดยดำเนินการ 5 ด้าน
ดังนี้

1. การปรับเปลี่ยนองค์กร (Organization Transformation)
โดยมีวิสัยทัศน์ วัฒนธรรม กลยุทธ์ และโครงสร้างขององค์กรที่เอื้อต่อการเป็นมหาวิทยาลัยแห่ง
การเรียนรู้และมุ่งเน้นความเป็นเลิศด้านอาหารไทย

2. การจัดการความรู้ (Knowledge Management)
โดยใช้กระบวนการที่เป็นระบบในการกำหนด แสวงหา สร้าง รวบรวมจัดเก็บ แลกเปลี่ยน และใช้
ความรู้หรือแนวทางปฏิบัติที่ดีในการทำงานเพื่อการบรรลุเป้าหมายการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ
ด้านอาหารไทย

3. เทคโนโลยีเพื่อการเรียนรู้ (Learning Technology)
โดยมีระบบการเรียนรู้และสนับสนุนการทำงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การสื่อสาร และการ
จัดเก็บความรู้ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภาคีเครือข่ายความร่วมมือ สถาบันการศึกษา องค์กร
ภาครัฐและภาคเอกชนเข้าสู่ระบบคลังความรู้เพื่อเชื่อมโยงเข้าถึงการถ่ายทอดและการเผยแพร่
ความรู้ไปอย่างแพร่หลายและเป็นประโยชน์ในแวดวงวิชาการ

4. การให้อำนาจแก่บุคคล (People Empowerment)
โดยให้อำนาจและความรับผิดชอบในการตัดสินใจและการปฏิบัติงานแก่บุคลากรหรือคณะบุคคล
ในการบริหารจัดการด้านอาหารไทย

5. พลวัตการเรียนรู้ (Learning Dynamic) โดย
ส่งเสริม ความหลากหลายของการเรียนรู้ ได้แก่ การเรียนรู้ระดับบุคคล ระดับกลุ่ม และระดับ
มหาวิทยาลัย ที่สามารถเรียนรู้จากการปรับตัว การคาดการณ์ การเรียนรู้จากการปฏิบัติโดยใช้

ทักษะการเรียนรู้ แบบแผนทางความคิด (Mental Model) การมีวิสัยทัศน์ร่วม (Shared Vision) และการเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม (Team Learning)

6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงกระบวนการและค้นหาวิธีการใหม่ ๆ ส่งเสริมการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้ด้านอาหารไทยอย่างต่อเนื่อง

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และสำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

องค์ประกอบที่ 9 การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย ประกอบด้วย 2 แนวทาง และ 10 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 14

เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่างกัน
วิธีดำเนินการ

1. สร้างความแตกต่างด้วยเอกลักษณ์อาหารไทยของมหาวิทยาลัย จากการวิจัยพัฒนาปรับปรุงคุณภาพของสินค้าและบริการด้านอาหารไทยโดยพิจารณาความต้องการกลุ่มเป้าหมาย และเทรนด์อาหารไทย

2. สร้างเมนู Signature เป็นเอกลักษณ์เฉพาะแสดงถึงจุดเด่นด้านรสชาติและความสร้างสรรค์ แต่คงความเป็นไทย โดยบอกเล่าความเป็นสวนดุสิต

3. จัดการเชื่อมโยงอาหารไทยพื้นถิ่นในแต่ละพื้นที่กับองค์ความรู้และเทคนิควิธีการสมัยใหม่ในการพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยเน้นพื้นที่จัดการศึกษานอกที่ตั้ง และพื้นที่เชิงยุทธศาสตร์การท่องเที่ยว

4. พัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะของมหาวิทยาลัยโดยทีมงานเฉพาะที่มีทักษะสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลสูง หรือหน่วยงานใหม่แยกออกมากับผู้รู้อาหารไทยพื้นถิ่นโดยใช้ชุมชนเป็นฐาน

5. จัดทำแผนการตลาดโดยใช้กลยุทธ์ 7P ประกอบด้วย Product, Price, Place, Promotion, People, Physical Evidence และ Process (ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคลากร หลักฐานทางกายภาพ และกระบวนการ) นำมาวิเคราะห์ธุรกิจได้โดยความร่วมมือระหว่างส่วนงาน กำหนดวัตถุประสงค์และกลยุทธ์จากการวิเคราะห์สถานการณ์และโอกาสในปัจจุบัน เพื่อจัดทำแผนการดำเนินงาน แผนการเงิน และแผนการควบคุมการปฏิบัติงานและการรายงานผล

ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และสำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

แนวทางการพัฒนาที่ 15

สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต

วิธีดำเนินการ

1. กำหนดผู้รับผิดชอบศึกษาและวิจัยสร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิตได้ตรงกลุ่มเป้าหมายทั้งนักศึกษาและผู้สนใจ

2. ออกแบบและจัดการเรียนรู้ตามอัธยาศัยด้านอาหารไทยในรูปแบบคลิปสั้น ๆ สอนและให้ความรู้เทคนิคการทำอาหารไทยเผยแพร่ผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์

3. จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นผ่านเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นระบบทเรียนออนไลน์แบบเปิด (Massive Open Online Courseware: MOOC) สามารถเชื่อมต่อเข้าไปดูวิดีโอการบรรยาย เข้าไปฝึกปฏิบัติ ทำแบบทดสอบหรือเข้าไปร่วมสนทนากับผู้เรียนอื่น ๆ ได้ โดยอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยที่ตามทีผู้เรียนหรือผู้ที่สนใจต้องการเรียนรู้

4. ปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ในลักษณะการแข่งขันของนักศึกษาในมหาวิทยาลัยที่เชื่อมโยงกับพื้นที่จัดการศึกษานอกสถานที่ตั้ง โดยมีคณาจารย์หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาร่วมเป็นกรรมการ กำหนดโจทย์อาหารไทยและเกณฑ์การตัดสิน ตลอดจนสร้างเครือข่ายการเรียนรู้กับประชาชนที่สนใจถ่ายทอดสดรับชมไปพร้อมกัน

5. ติดตามและประเมินผลเพื่อการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ที่ตรงกลุ่มเป้าหมาย เทรนด์ของอาหารไทย และสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

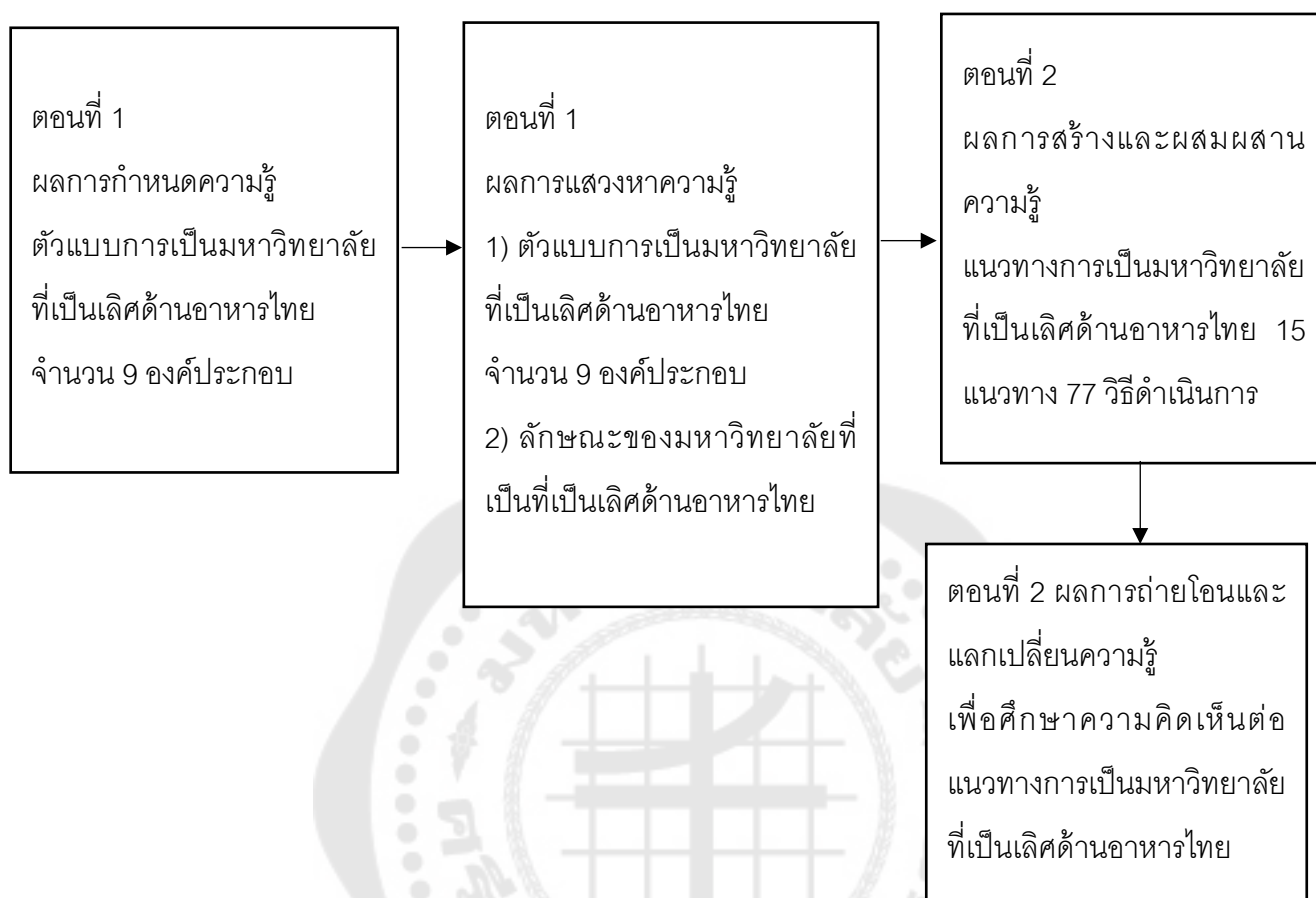
ผู้รับผิดชอบ

ส่วนงานภายใน ได้แก่ โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะครุศาสตร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักบริหารกลยุทธ์ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และสำนักงานมหาวิทยาลัย

ส่วนงานภายนอก ได้แก่ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง กระทรวงพาณิชย์ และสถาบันภาคีเครือข่าย

2.2 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้

ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ที่ได้จากขั้นตอนที่ 3 แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาดำเนินการแลกเปลี่ยนความรู้ เพื่อนำข้อมูลที่ผ่านการสังเคราะห์ไปเชื่อมโยงปรับปรุงแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยให้มีความสมบูรณ์ ดังแสดงในภาพประกอบ 10



ภาพประกอบ 10 การเชื่อมโยงผลการศึกษาค้นคว้าพัฒนาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยกับการแลกเปลี่ยนความรู้

จากการแลกเปลี่ยนความรู้ จำนวน 20 คน โดยใช้แบบบันทึกการแลกเปลี่ยนความรู้ ที่สร้างขึ้น ผู้วิจัยสามารถสรุปผลการแลกเปลี่ยนความรู้ได้ ดังนี้

1. นำผลการพัฒนาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย มาจัดทำเป็นแบบบันทึกการแลกเปลี่ยนความรู้ เพื่อใช้ในการแลกเปลี่ยนความรู้ ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ

2. ดำเนินการแลกเปลี่ยนความรู้ โดยผู้ทรงคุณวุฒิภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 20 คน ได้แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ได้จากการแลกเปลี่ยนความรู้ ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ ดังแสดงในตาราง 20

ตาราง 20 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการแลกเปลี่ยนความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหาร ไทย				
	(n = 20)				
	เห็นด้วย (ร้อยละ)	จำนวนก่อนการ แลกเปลี่ยนความรู้		จำนวนหลังการ แลกเปลี่ยนความรู้	
		แนวทางการ พัฒนา	วิธี ดำเนินการ	แนวทางการ พัฒนา	วิธี ดำเนินการ
องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัย สวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและ วัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหาร ไทย	100	1	8	1	8
องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และ มีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	100	2	10	2	10
องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ ทำงานตามพันธกิจของ มหาวิทยาลัย	100	2	7	2	12
องค์ประกอบที่ 4 ภาวะผู้นำการ เปลี่ยนแปลง	100	1	5	1	6
องค์ประกอบที่ 5 การปรับองค์กร ต่อสภาพแวดล้อม	100	2	11	2	11

ตาราง 20 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย				
	(n = 20)				
	เห็นด้วย (ร้อยละ)	จำนวนก่อนการ แลกเปลี่ยนความรู้		จำนวนหลังการ แลกเปลี่ยนความรู้	
		แนวทางการ พัฒนา	วิธี ดำเนินการ	แนวทางการ พัฒนา	วิธี ดำเนินการ
องค์ประกอบที่ 6 การได้รับความ เชื่อถือและการยอมรับใน ชื่อเสียงและผลงาน	100	2	10	2	10
องค์ประกอบที่ 7 สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร	100	2	10	2	12
องค์ประกอบที่ 8 ระบบการสร้าง และส่งเสริมองค์ความรู้	100	1	6	1	6
องค์ประกอบที่ 9 การมุ่งมั่น พัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหาร ไทยของมหาวิทยาลัย	100	2	10	2	10
รวม	100	15	77	15	85

จากตาราง 20 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า จำนวนก่อนการแลกเปลี่ยนความรู้ ประกอบด้วย 27 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ เมื่อดำเนินการแลกเปลี่ยนความรู้แล้ว พบว่า จำนวนแนวทางการพัฒนา ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ โดยมีการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ ดังตาราง 21

ตาราง 21 การปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะจากการประชุมสนทนากลุ่มแลกเปลี่ยนความรู้
แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	
		ตัดออก	เพิ่มเติม
ตัวแบบที่ 2 กำหนด เป้าหมาย พันธกิจ นโยบายยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่ว ทั้งองค์กร	แนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การ ขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่ เป็นเลิศด้านอาหารไทย	-	กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการ ดำเนินงานเพื่อการ พัฒนาปรับปรุงอย่าง ต่อเนื่อง และ ปรับเปลี่ยนได้ทัน สถานการณ์
ตัวแบบที่ 2 กำหนด เป้าหมาย พันธกิจ นโยบายยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่ว ทั้งองค์กร	แนวทางการพัฒนาที่ 3 กำหนด Roadmap การ พัฒนาความเป็นเลิศ องค์ ความรู้และนวัตกรรมด้าน อาหารไทยในระยะ 5 ปี	รายงานผลการ ดำเนินงานประจำปีตาม ตัวชี้วัดทั้งในเชิงคุณภาพ และเชิงปริมาณต่อ มหาวิทยาลัย	-
ตัวแบบที่ 3 กระบวนการทำงาน ตามพันธกิจของ มหาวิทยาลัย	แนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนดมาตรฐานอาหาร ไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วย กระบวนการจัดการความรู้ (KM)	-	กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการ ดำเนินงานเพื่อการ พัฒนาปรับปรุงอย่าง ต่อเนื่อง และ ปรับเปลี่ยนได้ทัน สถานการณ์

ตาราง 21 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ
ตัวแบบที่ 3 กระบวนการทำงาน ตามพันธกิจของ มหาวิทยาลัย	แนวทางการพัฒนาที่ 5 ตัดออก บูรณาการอัตลักษณ์ของ อาหารไทยกับการผลิต บัณฑิต การวิจัยและ นวัตกรรม การบริการ วิชาการ และการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและความ เป็นไทย	เพิ่มเติม 1. บูรณาการกับการวิจัยและ นวัตกรรม ระหว่างหน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันวิจัยและ พัฒนา โรงเรียนการเรือน พยาบาลศาสตร์ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และ สวนดุสิตโพล 2. บูรณาการกับการบริการ วิชาการ เช่น สำนวจความ ต้องการของชุมชน หรือภาครัฐ และภาคเอกชน ดำเนินโครงการ บริการวิชาการ นำข้อมูลสรุปและ ประเมินโครงการ เป็นต้น 3. บูรณาการกับการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและความ เป็นไทย เช่น ส่งเสริมและสร้าง ความภาคภูมิใจในการอนุรักษ์และ เผยแพร่ศิลปะและวัฒนธรรม อาหารไทย เป็นต้น 6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงาน เพื่อพัฒนาปรับปรุงการ ดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์

ตาราง 21 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	
		ตัดออก	เพิ่มเติม
ตัวแบบที่ 4 ภาวะผู้นำ การเปลี่ยนแปลง	แนวทางการพัฒนาที่ 6 ส่งเสริมการพัฒนาการ บริหาร (Management Development) ของ ผู้รับผิดชอบบริหารจัดการ ด้านอาหารไทย	-	กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อ พัฒนาปรับปรุงการดำเนินงาน อย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ ทันสถานการณ์
ตัวแบบที่ 5 การปรับ องค์กรต่อ สภาพแวดล้อม	แนวทางการพัฒนาที่ 7 ปรับปรุงสภาพแวดล้อม ทางกายภาพในพื้นที่ทาง ประวัติศาสตร์ด้านอาหาร ไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์ เฉพาะด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัย	รายงานผลและวางแผน งานหรือแนวทางพัฒนา ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง	-
ตัวแบบที่ 5 การปรับ องค์กรต่อ สภาพแวดล้อม	แนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบฐานข้อมูล บุคลากร องค์ความรู้ นวัตกรรม และ ผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและ พัฒนาสู่ระบบสารสนเทศ สำหรับผู้บริหารเพื่อการ ตัดสินใจ	-	กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงาน ผล การ ดำเนินงาน เพื่อ พัฒ นา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่าง ต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทัน สถานการณ์

ตาราง 21 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	
		ตัดออก	เพิ่มเติม
ตัวแบบที่ 6 การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน	แนวทางการพัฒนาที่ 10 จัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการในระดับชาติ ด้านอาหารไทย และนานาชาติ	นำเสนอผลงานทางวิชาการ การวิจัย นวัตกรรมจากความร่วมมือภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนโดยนำเสนอด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล	กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์
ตัวแบบที่ 7 สืบสานรักษา และพัฒนาบุคลากร	แนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษาและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ	-	กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์
ตัวแบบที่ 7 สืบสานรักษา และพัฒนาบุคลากร	แนวทางการพัฒนาที่ 12 กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน		กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์
ตัวแบบที่ 9 การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย	แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่าง	พัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะของมหาวิทยาลัย	กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้

ตาราง 21 (ต่อ)

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	
		ตัดออก	เพิ่มเติม
		โดยทีมงานเฉพาะที่มีทักษะ สร้างความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลสูง หรือหน่วยงานใหม่ แยกออกมาจากผู้รู้อาหารไทย พื้นที่โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน	
ตัวแบบที่ 9 การมุ่งมั่น พัฒนาความเป็นเลิศ ด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัย	แนวทางการพัฒนาที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้าน อาหารไทยในรูปแบบการ เรียนรู้ตลอดชีวิต	ปรับเปลี่ยนกระบวนการ จัดการเรียนรู้ในลักษณะการ แข่งขันของนักศึกษาใน มหาวิทยาลัยที่เชื่อมโยงกับ พื้นที่จัดการศึกษานอกสถาน ที่ตั้ง โดยมีคณาจารย์หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาร่วม เป็นกรรมการ กำหนดโจทย์ อาหารไทยและเกณฑ์การ ตัดสิน ตลอดจนสร้างเครือข่าย การเรียนรู้กับประชาชนที่สนใจ ถ่ายทอดสัรับชมไปพร้อมกัน	กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อ พัฒนาปรับปรุงการดำเนินงาน อย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ ทันสถานการณ์

ตอนที่ 3 ผลการพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการแลกเปลี่ยนความรู้ในตอนต้นที่ 2 แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ มาจัดเก็บความรู้และเผยแพร่ความรู้ในลักษณะเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ รูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และสร้างแบบประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย 3 ด้าน

ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้ และด้านประสิทธิภาพของระบบ จำนวน 13 ข้อ โดยผลการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน ได้แก่ สถานภาพของผู้ตอบแบบประเมินและประสบการณ์การทำงาน โดยแจกแจงจำนวนความถี่และร้อยละ ดังนี้

ตาราง 22 จำนวนความถี่และร้อยละของข้อมูลส่วนบุคคล

ข้อมูลส่วนบุคคล	(n = 5)	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. สถานภาพของผู้ตอบแบบประเมิน		
1.1 ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ	3	60.00
1.2 ผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการความรู้	1	20.00
1.3 ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร	1	20.00
รวม	5	100.00
2. ประสบการณ์การทำงาน		
2.1 1-10 ปี	2	40.00
2.2 มากกว่า 10 ปี ขึ้นไป	3	60.00
รวม	5	100.00

จากตาราง 22 แสดงว่าผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมินจากกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ จำนวน 5 คน จำแนกตามตัวแปร พบว่า ส่วนใหญ่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ มีประสบการณ์ทำงาน มากกว่า 10 ปี ขึ้นไป

2. ผลการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในภาพรวม ดังแสดงในตาราง 23

ตาราง 23 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายด้าน

ประเด็นการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน	(n = 5)		ระดับความเหมาะสมในการจัดเก็บความรู้
	\bar{x}	S.D.	
1. ด้านเนื้อหา	4.45	0.33	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
2. ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้	4.44	0.48	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
3. ด้านประสิทธิภาพของระบบ	4.50	0.31	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
รวม	4.46	0.35	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก

จากตาราง 23 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน พบว่า โดยรวมและเป็นรายด้านมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

3. ผลการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน แยกแต่ด้าน ดังนี้

3.1 ผลการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ด้านเนื้อหา ดังแสดงในตาราง 24

ตาราง 24 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ด้านเนื้อหา โดยภาพรวมและเป็นรายข้อ

ประเด็นการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน	(n = 5)		ระดับความเหมาะสมในการจัดเก็บความรู้
	\bar{x}	S.D.	
1. ด้านเนื้อหา			
1.1 การจัดเรียงเนื้อหาที่มีความสอดคล้องกัน	4.40	0.55	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
1.2 ความเหมาะสมของข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน	4.20	0.45	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
1.3 ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูล	4.40	0.55	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
1.4 การแบ่งหมวดของเนื้อหาที่มีความชัดเจนและเหมาะสม	4.80	0.45	เหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
รวม	4.45	0.33	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก

จากตาราง 24 แสดงว่าผลการวิเคราะห์ข้อมูลประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ด้านเนื้อหา พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก และเป็นรายข้อ พบว่า อันดับแรก ได้แก่ การแบ่งหมวดของเนื้อหาที่มีความชัดเจนและเหมาะสม

3.2 ผลการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้ ดังแสดงในตาราง 25

ตาราง 25 ค่าเฉลี่ยและค่า/เบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้ โดยรวมและเป็นรายข้อ

ประเด็นการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน	(n = 5)		ระดับความเหมาะสมในการจัดเก็บความรู้
	\bar{x}	S.D.	
2. ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้			
2.1 ความสวยงาม ความทันสมัยและความน่าสนใจของแอปพลิเคชัน	4.20	0.84	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
2.2 การจัดรูปแบบในแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและการทำงาน	4.20	0.84	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
2.3 สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน	4.80	0.45	เหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
2.4 ขนาดตัวอักษรและรูปแบบตัวอักษรอ่านได้ง่ายและสวยงาม	4.80	0.45	เหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
2.5 ภาพกับเนื้อหา มีความสอดคล้องกันและสามารถสื่อความหมายได้	4.20	0.84	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
รวม	4.44	0.48	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก

จากตาราง 25 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้ พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก และเป็นรายข้อ พบว่า สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน และขนาดตัวอักษรและรูปแบบตัวอักษรอ่านได้ง่ายและสวยงามมีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด

3.3 ผลการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน โดยแสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ด้านประสิทธิภาพของระบบ ดังแสดงในตาราง 26

ตาราง 26 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ด้านประสิทธิภาพของระบบ โดยรวมและเป็นรายข้อ

ประเด็นการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน	(n = 5)		ระดับความเหมาะสมในการจัดเก็บความรู้
	\bar{x}	S.D.	
3. ด้านประสิทธิภาพของระบบ			
3.1 ระบบมีความสะดวกในการใช้งาน	4.60	0.55	เหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
3.2 ระบบมีความรวดเร็วในการเข้าถึงแอปพลิเคชัน	4.40	0.55	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
3.3 ระบบมีความง่ายในการใช้งาน	4.60	0.55	เหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
3.4 ระบบจัดการนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม	4.40	0.55	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก
รวม	4.50	0.31	เหมาะสมอยู่ในระดับมาก

จากตาราง 26 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ด้านประสิทธิภาพของระบบ พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก และเป็นรายข้อ พบว่า ระบบมีความสะดวกในการใช้งาน และระบบมีความง่ายในการใช้งานมีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด

ในการวิจัยครั้งนี้ได้การออกแบบแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ประกอบด้วย ส่วนนำเข้าข้อมูล (Input) และส่วนการแสดงผลลัพธ์ (Output) การออกแบบส่วนนำเข้าข้อมูล และการออกแบบส่วนการแสดงผลลัพธ์ก็เพื่อให้ผู้ใช้เห็นภาพรวมของระบบมากขึ้น และเพื่อให้ผู้ใช้ทราบถึงจุดมุ่งหมายในการออกแบบ ซึ่งมีการออกแบบส่วนนำเข้าและออกแบบส่วนการแสดงผลลัพธ์ ดังแสดงในภาพ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. การออกแบบส่วนนำเข้าสู่ข้อมูล (Input Interface Design) เป็น หน้าจอเมนู 9 ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จุดประสงค์เพื่อใช้เพื่อเลือกเมนู โดยมี 9 เมนูเป็นตัวแบบของแอปพลิเคชัน และ 1 เมนู เป็นข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำผู้จัดทำแอปพลิเคชัน ดังภาพประกอบ 11



ภาพประกอบ 11 หน้าจอเมนู 9 ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

จากภาพประกอบ 11 แสดงหน้าจอแสดงชื่อแอปพลิเคชัน และเมนูต่าง ๆ จะประกอบไปด้วย 9 เมนู ซึ่งเป็นตัวแบบของผู้จัดทำแอปพลิเคชัน เมื่อผู้ใช้กดเมนูแต่ละเมนู ก็จะสามารถเข้าชมตัวแบบของแต่ละตัวแบบได้ และเมนูสุดท้าย คือเมนูที่อธิบายเกี่ยวกับผู้จัดทำแอปพลิเคชัน

2. การออกแบบส่วนแสดงผลลัพธ์ (Output Interface Design) ประกอบด้วย 5 จอภาพ ได้แก่ จอภาพ 01 แสดงหน้าจอแสดงองค์ประกอบของตัวแบบแอปพลิเคชัน ThaiFood Uni จอภาพ 02 แสดงหน้าจอแนวทางการพัฒนา จอภาพ 03 แสดงหน้าจอแสดงวิธีดำเนินการ จอภาพ 04 แสดงหน้าจอข้อเสนอแนะในรูปแบบ Google Form และจอภาพ 05 แสดงหน้าจอผู้รับผิดชอบของแนวทางการพัฒนาในแอปพลิเคชัน ThaiFood Uni ดังนี้

2.1 จอภาพ 01 แสดงหน้าจอคุณลักษณะของตัวแบบในแอปพลิเคชัน ThaiFood Uni เป็นจอภาพแสดงหน้าจอคุณลักษณะของตัวแบบในแอปพลิเคชัน

ThaiFood Uni จุดประสงค์เพื่อแสดงให้เห็นถึงองค์ประกอบของตัวแบบว่ามีคุณลักษณะของแต่ละตัวแบบอย่างไรในแอปพลิเคชัน ดังภาพประกอบ 12



ภาพประกอบ 12 จอภาพแสดงหน้าจอองค์ประกอบของตัวแบบในแอปพลิเคชัน ThaiFood Uni

จากภาพประกอบ 12 หน้าจอคุณลักษณะของตัวแบบแอปพลิเคชันเป็นการอธิบายลักษณะของการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยในแต่ละตัวแบบ โดยมีคำอธิบายและไอคอนเมนูเพื่อให้เข้าใจในความหมายมากยิ่งขึ้น

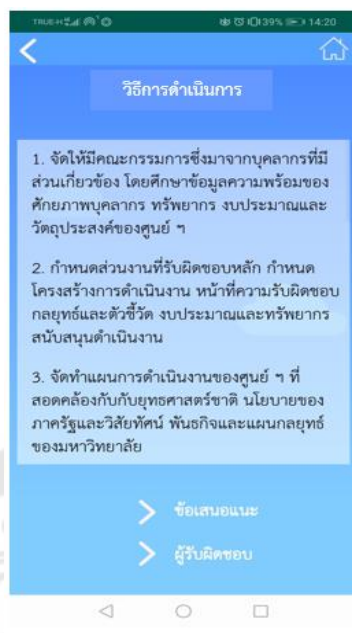
2.2 จอภาพ 02 แสดงหน้าจอแนวทางการพัฒนา แสดงหน้าจอแนวทางการพัฒนา โดยมีจุดประสงค์เพื่ออธิบายแนวทางการพัฒนาในแอปพลิเคชัน ดังภาพประกอบ 13



ภาพประกอบ 13 แสดงหน้าจอแนวทางการพัฒนา

จากภาพประกอบ 13 แสดงหน้าจอแนวทางการพัฒนา เป็นการอธิบายแนวทางการพัฒนาของแต่ละตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และมีปุ่ม (รูปภาพ) ให้กดเพื่อไปยังหน้าถัดไป

2.3 จอภาพ 03 แสดงหน้าจอแสดงวิธีดำเนินการ แสดงหน้าจอวิธีดำเนินการ โดยมีจุดประสงค์เพื่ออธิบายวิธีดำเนินการ และผู้ใช้อย่างสามารถให้ข้อเสนอแนะ และดูผู้รับผิดชอบของแนวทางการพัฒนาได้ ดังภาพประกอบ 14



ภาพประกอบ 14 แสดงหน้าจอแสดงวิธีดำเนินการ

จากภาพประกอบ 14 แสดงหน้าจอวิธีดำเนินการเป็นการอธิบายวิธีดำเนินการของแนวทางการพัฒนา โดยมีเมนูข้อเสนอแนะที่ผู้ใช้สามารถให้ข้อเสนอแนะกับผู้จัดทำแอปพลิเคชัน และยังสามารถดูผู้รับผิดชอบของแต่ละแนวทางการพัฒนาได้อีกด้วย

2.4 จอภาพ 04 แสดงหน้าจอข้อเสนอแนะในรูปแบบ Google Form เพื่อให้ผู้ใช้สามารถให้ข้อเสนอแนะแก่ผู้จัดทำแอปพลิเคชันผ่าน Google Form ในแต่ละแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังภาพประกอบ 15

TRUE-H... 14:20

<https://docs.google.com/form>

สร้างศูนย์ความเป็นเลิศ
ด้านอาหารไทย
(Excellent Center)
อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่
องค์ความรู้ด้านอาหาร
ไทย

*จำเป็น

รหัสผู้ให้ข้อมูล *

A1

A2

A3

A4

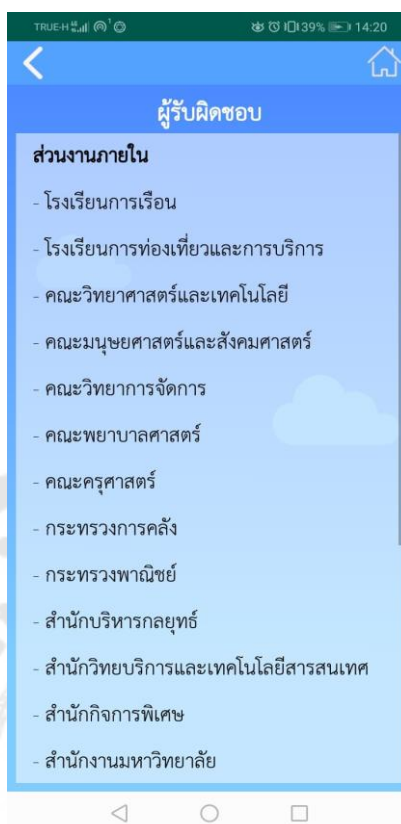
A5

A6

ภาพประกอบ 15 แสดงหน้าจอข้อเสนอแนะในรูปแบบ Google Form

จากภาพประกอบ 15 แสดงหน้าจอให้ข้อเสนอแนะในรูปแบบ Google Form เพื่อให้ผู้ใช้งานแอปพลิเคชันให้ข้อเสนอแนะแก่ผู้จัดทำแอปพลิเคชันบนแบบฟอร์ม Google Form ที่ link จากในแอปพลิเคชันได้เลย

2.5 จอภาพ 05 แสดงหน้าจอผู้รับผิดชอบของแนวทางการพัฒนาในแอปพลิเคชัน ThaiFood Uni โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้ผู้ใช้สามารถดูข้อมูลผู้รับผิดชอบของแนวทางการพัฒนาในแอปพลิเคชัน ดังภาพประกอบ 16



ภาพประกอบ 16 แสดงหน้าจอผู้รับผิดชอบของแนวทางการพัฒนาในแอปพลิเคชัน ThaiFood Uni

จากภาพประกอบ 16 แสดงหน้าจอผู้รับผิดชอบของแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยในแอปพลิเคชัน ThaiFood Uni โดยแสดงผู้รับผิดชอบส่วนต่าง ๆ ของแต่ละแนวทาง

ตอนที่ 4 ผลประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการแลกเปลี่ยนความรู้ในตอนต้นที่ 3 แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ มาสร้างแบบประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยผลการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน ได้แก่ สถานภาพของผู้ตอบแบบประเมิน ระดับการศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการและประสบการณ์การทำงาน โดยแจกแจงจำนวนความถี่และร้อยละ ดังนี้

ตาราง 27 จำนวนความถี่และร้อยละของข้อมูลส่วนบุคคล (n = 49)

ข้อมูลส่วนบุคคล	(n = 49)	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. สถานภาพของผู้ตอบแบบประเมิน		
1.1 ผู้บริหาร	7	14.29
1.2 อาจารย์	42	85.71
รวม	49	100.00
2. ระดับการศึกษา		
2.1 ระดับปริญญาโท	19	38.78
2.2 ระดับปริญญาเอก	30	61.22
รวม	49	100.00
3. ตำแหน่งทางวิชาการ		
3.1 อาจารย์	29	59.18
3.2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์	18	36.74
3.3 รองศาสตราจารย์	2	4.08
รวม	49	100.00
4. ประสบการณ์การทำงาน		
4.1 1-10 ปี	20	40.82
4.2 11-20 ปี	18	36.73
4.3 มากกว่า 20 ปี ขึ้นไป	11	22.45
รวม	49	100.00

จากตาราง 27 แสดงว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน จากกลุ่มตัวอย่างในการศึกษานี้ จำนวน 53 คน เก็บแบบประเมินกลับมาได้จำนวน 49 ฉบับ

คิดเป็นร้อยละ 92.45 จำแนกตามตัวแปร พบว่า ส่วนใหญ่เป็นอาจารย์ มีระดับการศึกษาระดับปริญญาเอก มีตำแหน่งทางวิชาการเป็นอาจารย์ และมีประสบการณ์ทำงาน 1-10 ปี

2. ผลการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ความคิดเห็นของผู้บริหาร และอาจารย์โรงเรียนการเรียนต่อการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ซึ่งผลการประเมินความเหมาะสม เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด คือ 3.51 โดยการใช้การทดสอบที (one sample t-test) ดังแสดงในตาราง 28

ตาราง 28 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายแนวทาง

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	(n = 49)				ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.	t	p	
แนวทางการพัฒนาที่ 1 สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และ เผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย	4.38	0.55	11.13	.001	เหมาะสมมาก
แนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและ ยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	4.39	0.61	10.10	.001	เหมาะสมมาก
แนวทางการพัฒนาที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็น เลิศ องค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหาร ไทยในระยะ 5 ปี	4.40	0.63	9.82	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 28 (ต่อ)

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
แนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทย แท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM)	4.35	0.71	8.31	.001	เหมาะสมมาก
แนวทางการพัฒนาที่ 5 บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการ ผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การ บริการวิชาการ และการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย	4.37	0.58	10.42	.001	เหมาะสมมาก
แนวทางการพัฒนาที่ 6 ส่งเสริมการพัฒนาการบริหาร (Management Development) ของ ผู้รับผิดชอบบริหารจัดการด้านอาหารไทย	4.24	0.67	7.57	.001	เหมาะสมมาก
แนวทางการพัฒนาที่ 7 ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพใน พื้นที่ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อ นำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหารไทยของ มหาวิทยาลัย	4.40	0.64	9.81	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 28 (ต่อ)

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
แนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบฐานข้อมูล บุคลากร องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและ พัฒนาสู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหาร เพื่อการตัดสินใจ	4.32	0.69	8.24	.001	เหมาะสมมาก
แนวทางการพัฒนาที่ 9 สร้าง คู่ความร่วมมือภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และ หน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเสริมสร้าง ความเข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่ อาหารไทย	4.45	0.65	10.05	.001	เหมาะสมมาก
แนวทางการพัฒนาที่ 10 จัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการใน ระดับชาติด้านอาหารไทยและนานาชาติ	4.51	0.57	12.22	.001	เหมาะสมมากที่สุด
แนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษาสร้าง ผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ ความเป็นเลิศ	4.41	0.62	10.19	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 28 (ต่อ)

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
แนวทางการพัฒนาที่ 12 กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากรากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศใน ปัจจุบัน	4.36	0.75	7.94	.001	เหมาะสมมาก
แนวทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้สู่ความเป็น เลิศด้านอาหารไทย	4.34	0.72	8.08	.001	เหมาะสมมาก
แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยใน พื้นที่ที่แตกต่าง	4.52	0.55	12.75	.001	เหมาะสมมากที่สุด
แนวทางการพัฒนาที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยใน รูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต	4.24	0.70	7.26	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.38	0.53	11.37	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 28 แสดงว่า ผลประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ
แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมในการนำ
ความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และเป็นรายแนวทาง พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้าง
จุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่างมีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไป
ปฏิบัติมากที่สุด และเมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยและค่า
เบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัย

ที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยรวมและเป็นรายแนวทางสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3. ผลการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ซึ่งผลการประเมินความเหมาะสม โดยรวมเป็นรายแนวทางและวิธีดำเนินการ เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 โดยการใช้การทดสอบที (one sample t-test) ดังแสดงในตาราง 29-43

ตาราง 29 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 1 สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. จัดให้มีคณะกรรมการซึ่งมาจากบุคลากรที่มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยศึกษาข้อมูลความพร้อมของศักยภาพบุคลากร ทรัพยากรงบประมาณและวัตถุประสงค์ของศูนย์ ฯ	4.45	0.61	10.70	.001	เหมาะสมมาก
2. กำหนดส่วนงานที่รับผิดชอบหลัก กำหนดโครงสร้างการดำเนินงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ กลยุทธ์และตัวชี้วัดงบประมาณ และทรัพยากรสนับสนุนดำเนินงาน	4.31	0.68	8.16	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 29 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมใน การนำความรู้ ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
3. จัดทำแผนการดำเนินงานของศูนย์ฯ ที่สอดคล้องกับกับยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายของภาครัฐและวิสัยทัศน์ พันธกิจและแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย	4.39	0.70	8.76	.001	เหมาะสมมาก
4. ศึกษาองค์ความรู้หลักที่สำคัญ (Body of Knowledge) รากเหง้าของอาหารไทยหรือภูมิปัญญาทางด้านอาหารไทยอย่างลึกซึ้งครบถ้วน ถูกต้อง ทุก ๆ มิติ เชื่อมโยงข้อมูลกับกระทรวงวัฒนธรรม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อรวบรวมเป็น คลังความรู้สำหรับค้นคว้าวิจัยสำหรับการศึกษาของหน่วยงานหรือประชาชนที่สนใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ	4.41	0.67	9.32	.001	เหมาะสมมาก
5. จัดทำทำเนียบผู้รู้ ปราชญ์ชาวบ้าน คณาจารย์ บุคลากรที่มีความรู้ด้านอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกภาคีเครือข่ายสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐและเอกชน และนักวิชาการอิสระ เพื่อเป็นแหล่งความรู้ปฐมนิเทศภายในศูนย์ฯ	4.29	0.68	8.02	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 29 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
6. จัดให้มีห้องปฏิบัติการเรียนรู้และบริการอาหารไทยภายในศูนย์ ฯ โดยคณาจารย์และนักศึกษา ซึ่งห้องอาหารไทยควรจัดสภาพแวดล้อมและการตกแต่งในรูปแบบวัฒนธรรมไทย สาธิตการทำขนมไทยหรือการแกะสลักผักผลไม้วันละวัน บรรยายภาคดนตรีไทย จัดดอกไม้ เครื่องแขวนและโคมแขวนไทย และสามารถจัดอบรมทำอาหารไทย ขนมไทย แกะสลักผักผลไม้ สำหรับชาวไทยและชาวต่างชาติที่สนใจเป็นแลนด์มาร์กแห่งใหม่ของกรุงเทพมหานคร	4.37	0.57	10.60	.001	เหมาะสมมาก
7. จัดให้ศูนย์ ฯ มีกิจกรรมหรือนิทรรศการอาหารไทยสำหรับผู้สนใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติในรูปแบบต่าง ๆ ออกแบบกิจกรรมโดยอาจใช้เทคโนโลยีการนำเสนอแบบจำลอง (Simulator) เสมือนจริงส่งเสริมการเรียนรู้อาหารไทย อนุรักษ์ความเป็นไทย รวมถึงการผลิตและจำหน่ายอาหารไทยตามเทรนด์ความต้องการของคนทุกกลุ่มประชากร (Generation) โดยคงรสชาติดั้งเดิมของอาหารไทย เช่น สำหรับผู้รักสุขภาพ ผู้สูงอายุ ผู้มีโรคประจำตัว วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหารไทยที่เป็นยา เป็นต้น	4.37	0.67	8.99	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 29 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมใน การนำความรู้ ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
8. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.45	0.61	10.70	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.38	0.55	11.13	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 29 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 1 สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย พบว่าโดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 30 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. แต่งตั้งคณะกรรมการระดับมหาวิทยาลัยที่มีหน้าที่วิเคราะห์บริบทและความสามารถดำเนินงานพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยกับพันธกิจและภารกิจของมหาวิทยาลัย และรับฟังความต้องการจากสังคมภายนอก โดยสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายจากภาครัฐ และสถานการณ์ในปัจจุบัน	4.39	0.73	8.41	.001	เหมาะสมมาก
2. กำหนดนโยบาย เป้าหมาย ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ แผนปฏิบัติงาน ตัวชี้วัด ทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณกระจายลงส่วนงานที่เกี่ยวข้องเป็นผู้รับผิดชอบ ตลอดจนจุดเน้นเฉพาะ ทิศทาง แนวทางและเป้าหมายการดำเนินงานด้านอาหารไทย อย่างเป็นรูปธรรมสู่การปฏิบัติ	4.37	0.67	8.99	.001	เหมาะสมมาก

ตารางที่ 30 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
3. เชื่อมโยงบูรณาการการจัดการเรียน การสอนและการวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่ ด้านอาหารไทยตามเป้าหมาย แผนงานและ ตัวชี้วัดที่กำหนด นำไปสู่การบริการวิชาการ แก่ประชาชน การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และความเป็นไทยและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ มหาวิทยาลัย	4.45	0.65	10.15	.001	เหมาะสมมาก
4. สร้างกลไกการจัดสรรงบประมาณ วิเคราะห์ต้นทุน และการลงทุนในทรัพยากร ต่าง ๆ จัดสรรงบประมาณตรงสู่ผู้เรียน วิเคราะห์ข้อมูลผลลัพธ์ ความคุ้มค่า ความ เสี่ยง ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ของมหาวิทยาลัย เพื่อให้นโยบายหรือ แนวทางพัฒนาปรับปรุงได้ทันสถานการณ์	4.18	0.75	6.25	.001	เหมาะสมมาก
5. จัดทำแนวทางการดำเนินงาน แผนงานความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน ภายใน และความร่วมมือกับหน่วยงาน ภายนอก ส่งเสริมการมีส่วนร่วมกับภาคี เครือข่ายจากภาครัฐและภาคเอกชนในการ จัดการศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความ เป็นไทย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการ ดำเนินงานด้านอาหารไทย	4.51	0.62	11.36	.001	เหมาะสมมาก ที่สุด

ตาราง 30 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อการพัฒนา ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และปรับเปลี่ยนได้ทัน สถานการณ์	4.45	0.65	10.15	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.39	0.61	10.10	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 30 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และเป็นรายวิธีดำเนินการ พบว่าวิธีดำเนินการ 5. จัดทำแนวทางการดำเนินงาน แผนงานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในและความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก ส่งเสริมการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่ายจากภาครัฐและภาคเอกชนในการจัดการศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านอาหารไทย มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติมากที่สุด และเมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่าค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 31 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศ องค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. จัดทำ Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี ที่ส่งเสริมสนับสนุนอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ โดยบูรณาการกับพันธกิจทั้ง 4 ด้าน	4.39	0.64	9.61	.001	เหมาะสมมาก
2. ถ่ายทอดนโยบาย เป้าหมายและตัวชี้วัดการดำเนินงานตาม Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยระยะ 5 ปี โดยเทคโนโลยีดิจิทัลและช่องทางที่หลากหลาย	4.39	0.70	8.76	.001	เหมาะสมมาก
3. ดำเนินการตาม Roadmap แต่ละปี เริ่มตั้งแต่กำหนดผู้รับผิดชอบหลัก โครงสร้างองค์กร โครงสร้างองค์ความรู้และผู้รู้ สังคม และจัดเก็บความรู้ วิจัยและพัฒนา นวัตกรรมด้านอาหารไทยโดยเชื่อมโยงศักยภาพของความเป็นมหาวิทยาลัยที่บูรณาการกับทุกคณะ ส่วนงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย	4.39	0.70	8.76	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 31 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการนำ ความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
4. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.43	0.68	9.50	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.40	0.63	9.82	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 31 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนาความ
เป็นเลิศ องค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี พบว่า โดยรวมและเป็น
วิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่
กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 32 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติ
แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนดมาตรฐาน
อาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM) โดยรวมและเป็นราย
วิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. จัดให้มีคณะทำงานกลุ่มเฉพาะ ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยใน การกำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทย แท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM)	4.33	0.83	6.92	.001	เหมาะสมในการ นำไปปฏิบัติอยู่ ในระดับมาก
2. ศึกษาวิจัยจัดทำมาตรฐานอาหารไทยที่ ได้ “รสไทยแท้” โดยกำหนดความรู้หลักของ มาตรฐานอาหารไทย แสวงหาความรู้และสร้าง ความรู้โดยการวิจัยในการจัดทำมาตรฐาน อาหารไทยตามภูมิภาคต่าง ๆ กับภาคี เครือข่ายสถาบันที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย และ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการประเมินมาตรฐาน อาหารไทย เช่น กรมฝีมือแรงงาน กระทรวง แรงงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ เป็นต้น	4.33	0.83	6.92	.001	เหมาะสมในการ นำไปปฏิบัติอยู่ ในระดับมาก

ตาราง 32 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการนำ ความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
3. แลกเปลี่ยนความรู้โดยจัดการสัมมนา อาหารไทยตามภูมิภาคด้านมาตรฐานอาหาร ไทยระหว่างคณาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญด้าน อาหารไทยทั้งภายในและภายนอกจาก ภาคีเครือข่ายสถาบันที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไทย	4.37	0.73	8.25	.001	เหมาะสมมาก
4. จัดเก็บความรู้มาตรฐานด้านอาหาร ไทยในรูปแบบคู่มือ เอกสารหรือในลักษณะ อิเล็กทรอนิกส์	4.29	0.87	6.27	.001	เหมาะสมมาก
5. นำความรู้มาตรฐานอาหารไทยไปใช้ ในการฝึกอบรม และการทดสอบมาตรฐาน อาหารไทยโดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและ สถาบันเครือข่าย	4.41	0.73	8.57	.001	เหมาะสมมาก
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อการพัฒนา ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และปรับเปลี่ยนได้ทัน สถานการณ์	4.37	0.78	7.67	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.35	0.71	8.31	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 32 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนดมาตรฐานอาหารไทย
ที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM) พบว่า โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมี
ความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51
(ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่
ระดับ .05

ตาราง 33 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 5 บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. กำหนดผู้รับผิดชอบหลักในการบริหารจัดการบูรณาการสู่พันธกิจเชื่อมโยงคณะโรงเรียน และหน่วยงานต่าง ๆ และศาสตร์ต่าง ๆ มาสนับสนุนความสำเร็จ	4.33	0.63	9.14	.001	เหมาะสมมาก
2. บูรณาการกับการผลิตบัณฑิต	4.37	0.70	8.60	.001	เหมาะสมมาก
3. บูรณาการกับการวิจัยและนวัตกรรม	4.43	0.65	9.96	.001	เหมาะสมมาก
4. บูรณาการกับการบริการวิชาการ	4.29	0.65	8.41	.001	เหมาะสมมาก
5. บูรณาการกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย	4.45	0.65	10.15	.001	เหมาะสมมาก
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.53	0.58	12.30	.001	เหมาะสมมากที่สุด
รวม	4.37	0.58	10.42	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 33 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 5 บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และเป็นรายวิธีดำเนินการพบว่า วิธีดำเนินการ 6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์ มีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด และเมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด

คือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 34 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 6 ส่งเสริมการพัฒนาการบริหาร (Management Development) ของผู้รับผิดชอบบริหารจัดการด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. กำหนดผู้รับผิดชอบหลัก (Key Responsible Person) ในการบริหารจัดการขับเคลื่อนนโยบาย และ Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยให้ประสบความสำเร็จ	4.24	0.78	6.61	.001	เหมาะสมมาก
2. กำหนดขั้นตอนการพัฒนาผู้บริหารพร้อมกับศึกษาความต้องการจำเป็นและเป้าหมายของการพัฒนา	4.16	0.77	5.91	.001	เหมาะสมมาก
3. วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลอย่างหลากหลายเพื่อกำหนดสมรรถนะผู้บริหารที่ดำเนินงานด้านอาหารไทย	4.16	0.80	5.72	.001	เหมาะสมมาก
4. ประเมินผู้บริหารตามสมรรถนะที่กำหนดแล้วนำผลการประเมินมาจัดทำแผนพัฒนา โดยให้ความสำคัญกับรายบุคคลและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	4.14	0.74	6.02	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 34 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการนำ ความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
5. จัดกิจกรรม/โครงการพัฒนา สมรรถนะและประเมินผลการดำเนินงานเพื่อ พัฒนาอย่างต่อเนื่อง	4.33	0.75	7.65	.001	เหมาะสมมาก
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.39	0.76	8.10	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.24	0.67	7.57	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 34 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 6 ส่งเสริมการพัฒนาการบริหาร (Management Development) ของผู้รับผิดชอบบริหารจัดการด้านอาหารไทย พบว่าโดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 35 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 7 ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. กำหนดพื้นที่ทางประวัติศาสตร์เพื่อนำเสนออัตลักษณ์ความเป็นไทยและจัดทำเรื่องเล่าจุดกำเนิดความเป็นมาทั้งพื้นที่และตำรับอาหารไทย และอาหารพื้นถิ่น	4.41	0.70	8.92	.001	เหมาะสมมาก
2. จัดเวทีนำเสนอผลงานเพื่อคณาจารย์และบุคลากรนำเสนอวิจัยสูตรอาหารไทย ประวัติศาสตร์ นักศึกษานำเสนอผลการปฏิบัติงานด้านอาหารไทยหรือแสดงความสามารถจากการเรียนการสอน	4.35	0.69	8.44	.001	เหมาะสมมาก
3. สนับสนุนงบประมาณ การบริหารจัดการทรัพยากร และการพัฒนาปรับปรุงสภาพแวดล้อมที่สนับสนุนการทำงานด้านอาหารไทยที่มีความคล่องตัวและปรับเปลี่ยนให้ทันกับการเปลี่ยนแปลง	4.37	0.76	7.95	.001	เหมาะสมมาก
4. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.49	0.68	10.07	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.40	0.64	9.81	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 35 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 7 ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหารไทย

ของมหาวิทยาลัย พบว่า โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 36 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบฐานข้อมูล บุคลากร องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. แต่งตั้งคณะทำงานวิเคราะห์ห้ออกแบบและพัฒนาระบบฐานข้อมูล (Database) กำหนดและออกแบบระบบฐานข้อมูลที่ทันสมัยโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล รวมถึงสนับสนุนงบประมาณและทรัพยากรที่จำเป็น	4.27	0.76	6.98	.001	เหมาะสมมาก
2. วิเคราะห์จำนวนบุคลากร สมรรถนะของบุคลากร องค์ความรู้ที่สำคัญ งานวิจัย และนวัตกรรมที่จะนำมา รวบรวมในระบบ	4.20	0.76	6.37	.001	เหมาะสมมาก
3. พัฒนาระบบฐานข้อมูล (Database) เพื่อการตัดสินใจ ประกอบด้วยข้อมูลบุคลากร งบประมาณ องค์ความรู้ ผลงานวิจัยและนวัตกรรม รางวัลหรือการได้รับการยอมรับจากสังคม ที่สามารถจัดเก็บ เข้าถึงข้อมูล และนำเสนอข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง และครบถ้วน	4.35	0.80	7.28	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 36 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
4. วิเคราะห์ฐานข้อมูล และสาระสำคัญที่จำเป็นต่อการตัดสินใจของผู้บริหาร ตลอดจนความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญและมีผลกระทบต่อการทำงานด้านอาหารไทย เพื่อนำเสนอข้อมูลสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ	4.33	0.80	7.14	.001	เหมาะสมมาก
5. ประสานงานความร่วมมือจากเครือข่ายภาครัฐและภาคเอกชนในการสนับสนุนข้อมูลที่สำคัญและจำเป็นต่อการดำเนินงานมาประกอบกับข้อมูลจากระบบเพื่อศึกษาแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่จะเกิดขึ้นกับมหาวิทยาลัย	4.39	0.70	8.76	.001	เหมาะสมมาก
6. จัดทำรายงานข้อมูลสารสนเทศที่สำคัญต่อการบริหารจัดการของผู้บริหารแบบ Real Time และเป็นประจำทุกสัปดาห์ เช่น ข้อมูลบุคลากร งบประมาณ ผลงาน เป็นต้น	4.31	0.77	7.24	.001	เหมาะสมมาก
7. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.41	0.73	8.57	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.32	0.69	8.24	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 36 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบฐานข้อมูล บุคลากร องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหาร เพื่อการตัดสินใจ พบว่า โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมการนำความรู้ไป ปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของ วิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 37 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไป ปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 9 สร้าง คู่ความร่วมมือภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชน เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่อาหารไทย โดยรวมและเป็นราย วิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการนำ ความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. กำหนดผู้รับผิดชอบประสานงานภาคี เครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน	4.51	0.65	10.78	.001	เหมาะสมมาก
2. แต่งตั้งคณะทำงานความร่วมมือกับ ภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถาน ประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและ เอกชนมีหน้าที่พัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ ด้านอาหารไทย	4.45	0.65	10.15	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 37 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการนำ ความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
3. ประสานงานจัดทำบันทึกความ เข้าใจ (Memorandum of Understanding: MOU) ความร่วมมือพัฒนาองค์ความรู้ วิจัย และนวัตกรรมด้านอาหารไทยโดยกำหนด แนวทางความร่วมมือ การดำเนินงานร่วมกัน ตัวชี้วัดความสำเร็จของการดำเนินงาน และ การเผยแพร่ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหาร ไทยระดับท้องถิ่น ระดับชาติและระดับ นานาชาติ	4.41	0.73	8.57	.001	เหมาะสมมาก
4. จัดการศึกษาหรือจัดการเรียนรู้แบบ ทวิภาคีร่วมกับภาคีเครือข่าย และสถาน ประกอบการด้านอาหารไทย รวมถึงการวิจัย และนวัตกรรม การบริการวิชาการและการ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมไทยและความเป็น ไทย	4.41	0.76	8.26	.001	เหมาะสมมาก
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.47	0.74	9.09	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.45	0.65	10.05	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 37 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 9 สร้างคู่ความร่วมมือภาคี
เครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเสริมสร้างความ
เข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่อาหารไทย พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมการนำความรู้ไป

ปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และเป็นรายวิธีดำเนินการ พบว่า วิธีดำเนินการ 1. กำหนดผู้รับผิดชอบ ประสานงานภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชนมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด และเมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 38 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 10 จัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทยในระดับชาติและนานาชาติ โดยรวมเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. ประสานงานกำหนดความร่วมมือภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน เพื่อกำหนดเป้าหมาย และแนวทางการดำเนินงานของการจัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการสอดคล้องกับนโยบายของภาครัฐและความต้องการของประชาชน	4.47	0.65	10.35	.001	เหมาะสมมาก
2. นำเสนอผลงานทางวิชาการ การวิจัย นวัตกรรมจากความร่วมมือภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนโดยนำเสนอด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล	4.47	0.68	9.87	.001	เหมาะสมมาก
3. จัดเก็บข้อมูลและประเมินผลความต้องการและความคาดหวังภายในและภายนอก เพื่อการสร้างผลงานทางวิชาการ การวิจัยและสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารไทยในปีต่อไป	4.51	0.68	10.28	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 38 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	n = 49		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการนำ ความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
4. ประชุมกำหนดแนวทางการพัฒนา ผลงานทางวิชาการ การวิจัย นวัตกรรมเพื่อ การนำเสนอในปีต่อไปโดยคณะทำงานความ ร่วมมือ ภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถาน ประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและ เอกชน	4.51	0.65	10.78	.001	เหมาะสมมาก
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.59	0.57	13.18	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.51	0.57	12.22	.001	เหมาะสมมาก ที่สุด

จากตาราง 38 แสดงว่าแนวทางการพัฒนาที่ 10 จัดประชุม สัมมนาและ
นิทรรศการด้านอาหารไทยในระดับชาติและนานาชาติ พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมการนำ
ความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด และเป็นรายวิธีดำเนินการ พบว่า วิธีดำเนินการ 5. กำกับ
ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่าง
ต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์มีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับ
มากที่สุด และเมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการ
สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 39 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษาสร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. สนับสนุนผู้มีพรสวรรค์ (Talent Platform) ดึงดูดบุคลากรที่มีความสามารถหรือความเชี่ยวชาญมาพัฒนาผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทย	4.47	0.68	9.87	.001	เหมาะสมมาก
2. กำหนดมาตรฐานและแนวปฏิบัติที่ดีในการทำงานร่วมกันระหว่างนักวิชาการและนักวิจัยจากศาสตร์ที่เกี่ยวข้องของบูรณาการศักยภาพบุคลากรจากสาขามนุษยศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์ และสาขาวิทยาศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเพื่อสร้างผลงานที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	4.41	0.70	8.92	.001	เหมาะสมมาก
3. การปรับปรุงกระบวนการทำงาน (Work Process) เพื่อปรับปรุงกระบวนการทำงานภายในที่เอื้ออำนวยต่อการทำงานและจัดหานวัตกรรมการทำงานเข้ามาช่วยสนับสนุนการดำเนินงานของบุคลากร	4.41	0.67	9.32	.001	เหมาะสมมาก
4. สนับสนุนให้ทุนและทรัพยากรเพื่อสร้างผลงานวิจัย นวัตกรรมด้านอาหารไทย รวมถึงการเข้าร่วมการแข่งขันในระดับชาติหรือนานาชาติ	4.37	0.76	7.95	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 39 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
5. ให้รางวัลยกย่องและเผยแพร่ผลงาน แก่บุคลากรหรือหน่วยงานที่สนับสนุนการ ดำเนินงานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อส่งเสริม กำลังใจในการสร้างสรรค์ผลงานที่เป็น ประโยชน์ในวงกว้าง ตอบสนองนโยบายของ ภาครัฐ	4.41	0.70	8.92	.001	เหมาะสมมาก
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.39	0.67	9.15	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.41	0.62	10.19	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 39 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษา
สร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ พบว่า โดยรวมและเป็นราย
วิธีดำเนินการมีความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่
กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมี
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 40 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 12 กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากรากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)			p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.	t		
1. วิเคราะห์บุคคลที่มีความสำเร็จในการบริหารหรือผลงานหรือการสนับสนุนการดำเนินงานเป็นที่ยอมรับในแวดวงวิชาการด้านอาหารไทย ภาควิชาหรือสาย และหน่วยงานภาครัฐและเอกชน	4.41	0.79	7.97	.001	เหมาะสมมาก
2. กำหนดเกณฑ์หรือ KPI (Key Performance Indicator) เพื่อพิจารณาคุณสมบัติและการคัดเลือกบุคลากรต้นแบบ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมจากผู้ที่เกี่ยวข้อง	4.22	0.87	5.73	.001	เหมาะสมมาก
3. ยกย่องเชิดชูเกียรติเป็น “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” โดยจัดเป็นโครงการ/กิจกรรมประจำปี	4.43	0.82	7.88	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 40 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)			p	ระดับความ เหมาะสมในการนำ ความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.	t		
4. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์แนวคิด พลัง ความเชื่อความศรัทธาที่ทำให้เกิดจุดเปลี่ยน ของชีวิตในการสร้างผลงานของบุคคลภายใน และภายนอก นำเสนอผลงานผ่านสื่อสังคม ออนไลน์ เช่น YouTube Facebook Line เป็นต้น และจัดทำเป็นหนังสือหรือบทเรียน สำหรับให้นักศึกษาและผู้สนใจเพื่อการเรียนรู้ และต่อยอดองค์ความรู้	4.41	0.79	7.97	.001	เหมาะสมมาก
5. จัดหา แอมบาสเดอร์ (Brand Ambassador) เพื่อเป็นตัวแทนทำหน้าที่ใน การสื่อสารด้านอาหารไทย หรือคัดเลือกผู้ ทรงอิทธิพล (Influencer) บนโลกโซเชียลที่มี ขีดความสามารถในการเข้าถึงผู้บริโภค รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร สร้างการรับรู้ แบน รנד หรือแม้กระทั่งมีอิทธิพลในมน้ำใจ กลุ่มเป้าหมาย	4.29	0.84	6.45	.001	เหมาะสมมาก
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.39	0.76	8.10	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.36	0.75	7.94	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 40 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 12 กำหนด “บุคลากรต้นแบบ
ด้านอาหารไทย” จากรากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน พบว่า โดยรวมและเป็นราย

วิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 41 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. การปรับเปลี่ยนองค์กร (Organization Transformation) โดยมีวิสัยทัศน์ วัฒนธรรม กลยุทธ์ และโครงสร้างขององค์กรที่เอื้อต่อการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้และมุ่งเน้นความเป็นเลิศด้านอาหารไทย	4.35	0.88	6.66	.001	เหมาะสมมาก
2. การจัดการความรู้ (Knowledge Management) โดยใช้กระบวนการที่เป็นระบบในการกำหนด แสวงหา สร้าง รวบรวม จัดเก็บ แลกเปลี่ยน และใช้ความรู้หรือแนวทางปฏิบัติที่ดีในการทำงานเพื่อการบรรลุเป้าหมายการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	4.35	0.80	7.28	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 41 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
3. เทคโนโลยีเพื่อการเรียนรู้ (Learning Technology) โดยมีระบบการเรียนรู้และสนับสนุนการทำงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การสื่อสาร และการจัดเก็บความรู้ทั้งภายใน มหาวิทยาลัยและภาคีเครือข่ายความร่วมมือ สถาบันการศึกษา องค์กรภาครัฐและ ภาคเอกชนเข้าสู่ระบบคลังความรู้เพื่อเชื่อมโยง เข้าถึงการถ่ายทอดและการเผยแพร่ความรู้ไป อย่างแพร่หลายและเป็นประโยชน์ในแวดวง วิชาการ	4.47	0.68	9.87	.001	เหมาะสมมาก
4. การให้อำนาจแก่บุคคล (People Empowerment) โดยให้อำนาจและความ รับผิดชอบในการตัดสินใจและการปฏิบัติงาน แก่บุคลากรหรือคณะบุคคลในการบริหาร จัดการด้านอาหารไทย	4.18	0.93	5.08	.001	เหมาะสมมาก
5. พลวัตการเรียนรู้ (Learning Dynamic) โดยส่งเสริมความหลากหลายของการเรียนรู้ ได้แก่ การเรียนรู้ระดับบุคคล ระดับกลุ่ม และ ระดับมหาวิทยาลัยที่สามารถเรียนรู้จากการ ปรับตัว การคาดการณ์ การเรียนรู้จากการ ปฏิบัติโดยใช้ทักษะการเรียนรู้ แบบแผนทาง ความคิด (Mental Model) การมีวิสัยทัศน์ร่วม (Shared Vision) และการเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม (Team Learning)	4.22	0.92	5.44	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 41 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	n = 49		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการนำ ความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.45	0.71	9.27	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.34	0.72	8.08	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 41 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัยแห่งการ
เรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความ
เหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับ
มาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ
.05

ตาราง 42 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่างกัน โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. สร้างความแตกต่างด้วยเอกลักษณ์อาหารไทยของมหาวิทยาลัย จากการสำรวจข้อมูลและวิจัยพัฒนาปรับปรุงคุณภาพของสินค้าและบริการด้านอาหารไทยโดยพิจารณาความต้องการกลุ่มเป้าหมาย และเทรนด์อาหารไทย	4.49	0.65	10.56	.001	เหมาะสมมาก
2. สร้างเมนู Signature เป็นเอกลักษณ์เฉพาะแสดงถึงจุดเด่นด้านรสชาติและความสร้างสรรค์ แต่คงความเป็นไทย โดยบอกเล่าความเป็นสวนดุสิต	4.55	0.65	11.25	.001	เหมาะสมมาก
3. จัดการเชื่อมโยงอาหารไทยพื้นถิ่นในแต่ละพื้นที่กับ องค์ความรู้และเทคนิควิธีการสมัยใหม่ในการพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยเน้นพื้นที่จัดการศึกษาออกที่ตั้ง และพื้นที่เชิงยุทธศาสตร์การท่องเที่ยว	4.51	0.62	11.36	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 42 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
4. จัดทำแผนการตลาดเพื่อสร้างจุดเด่น ที่แตกต่างโดยใช้กลยุทธ์ 7P ประกอบด้วย Product, Price, Place, Promotion, People, Physical Evidence และ Process (ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคลากร หลักฐานทาง กายภาพ และกระบวนการ) นำมาวิเคราะห์ ธุรกิจวิชาการได้โดยความร่วมมือระหว่าง ส่วนงาน กำหนดวัตถุประสงค์และกลยุทธ์ จากการวิเคราะห์สถานการณ์และโอกาสใน ปัจจุบัน เพื่อจัดทำแผนการดำเนินงาน แผนการเงินและแผนการควบคุมการ ปฏิบัติงานและการรายงานผล	4.47	0.68	9.87	.001	เหมาะสมมาก
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.57	0.61	12.13	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.52	0.55	12.75	.001	เหมาะสมมาก ที่สุด

จากตาราง 42 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่าง พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด และเป็นรายวิธีดำเนินการ พบว่า วิธีดำเนินการ 2. สร้างเมนู Signature เป็น

เอกลักษณ์เฉพาะแสดงถึงจุดเด่นด้านรสชาติและความสร้างสรรค์ แต่คงความเป็นไทย โดยบอกเล่าความเป็นสวนดุสิตมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุดเมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 43 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แนวทางการพัฒนาที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยรวมและเป็นวิธีดำเนินการ

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
1. กำหนดผู้รับผิดชอบศึกษาและวิจัยสร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิตได้ตรงกลุ่มเป้าหมายทั้งนักศึกษาและผู้สนใจ	4.22	0.82	6.08	.001	เหมาะสมมาก
2. ออกแบบและจัดการเรียนรู้ตามอัธยาศัยด้านอาหารไทยในรูปแบบคลิปลั่น ๆ สอนและให้ความรู้เทคนิคการทำอาหารไทยเผยแพร่ผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์	4.22	0.80	6.27	.001	เหมาะสมมาก
3. จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นผ่านเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นระบบบทเรียนออนไลน์แบบเปิด (Massive Open Online Courseware: MOOC) หรือรูปแบบ Nano Learning ที่สามารถเชื่อมต่อเข้าไปดูวิดีโอการบรรยาย เข้าไปฝึกปฏิบัติ ทำแบบทดสอบหรือเข้าไปร่วมสนทนากับผู้เรียนอื่น ๆ ได้ โดยอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยที่ตามผู้เรียนหรือผู้สนใจต้องการเรียนรู้	4.20	0.89	5.46	.001	เหมาะสมมาก

ตาราง 43 (ต่อ)

วิธีดำเนินการ	(n = 49)		t	p	ระดับความ เหมาะสมในการ นำความรู้ไป ปฏิบัติ
	\bar{x}	S.D.			
4. ติดตามและประเมินผลเพื่อการ พัฒนาการจัดการเรียนรู้ที่ตรงกลุ่มเป้าหมาย เทรนด์ของอาหารไทย และสถานการณ์ที่ เปลี่ยนแปลงไป	4.20	0.76	6.37	.001	เหมาะสมมาก
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และ รายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนา ปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและ ปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์	4.33	0.77	7.38	.001	เหมาะสมมาก
รวม	4.24	0.70	7.26	.001	เหมาะสมมาก

จากตาราง 43 แสดงว่า แนวทางการพัฒนาที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต พบว่า โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก เมื่อเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดคือ 3.51 (ระดับมาก) พบว่า ค่าเฉลี่ยของวิธีดำเนินการสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากการศึกษาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยขอเสนอรูปแบบดังภาพประกอบ 17



ภาพประกอบ 17 ตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เป็นการวิจัยแบบผสมวิธี (Mixed Methods Research) ผู้วิจัยขอแนะนำเสนอตามลำดับ ได้แก่ ความมุ่งหมายของการวิจัย วิธีดำเนินการวิจัย สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ ดังนี้

ความมุ่งหมายของการวิจัย

เพื่อศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้ โดยมีจุดมุ่งหมายรอง ดังนี้

1. เพื่อพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
2. เพื่อหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
3. เพื่อพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
4. เพื่อประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

วิธีดำเนินการวิจัย

การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย มีขั้นตอนดำเนินการวิจัยตามแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ของ มาร์ควอดต์ (Marquardt M. J. 2002: 65) และแนวคิดของนักวิชาการต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยสังเคราะห์เป็นกระบวนการจัดการความรู้ ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 การกำหนดความรู้ ขั้นตอนที่ 2 การแสวงหาความรู้ ขั้นตอนที่ 3 การสร้างและผสมผสานความรู้ ขั้นตอนที่ 4 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ ขั้นตอนที่ 5 การจัดเก็บความรู้และขั้นตอนที่ 6 การนำความรู้ไปปฏิบัติ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

1.1 การกำหนดความรู้

การพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ในขั้นตอนนี้ เป็นกระบวนการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาวิเคราะห์ตัวแบบการ

เป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 14 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง ดำเนินการวิจัยโดยศึกษาแนวคิดทฤษฎีแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ การจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาของประเทศไทย องค์การแห่งความเป็นเลิศและลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ และบริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตด้านอาหารไทย รวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานจากเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ในการจัดทำกรอบแนวคิดของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อจัดการสนทนากลุ่ม (Focus Group) และตรวจสอบคุณภาพของแบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) นำแบบบันทึกดำเนินการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและแก้ไขปรับปรุงแล้วไปเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ของ ยิง (Young, 2000: 480) และสรุปผลการวิเคราะห์ได้ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

1.2 การแสวงหาความรู้

การศึกษาความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ในขั้นนี้ผู้วิจัยได้นำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จากขั้นตอนที่ 1 จำนวน 9 องค์ประกอบ ได้แก่ องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย องค์ประกอบที่ 4 ภาวะผู้นำ การเปลี่ยนแปลง องค์ประกอบที่ 5 การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม องค์ประกอบที่ 6 การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน องค์ประกอบที่ 7 สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร องค์ประกอบที่ 8 ระบบการสร้างและส่งต่อองค์ความรู้ และองค์ประกอบที่ 9 การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย มาดำเนินการสัมภาษณ์ผู้บริหารและอดีตผู้บริหารระดับสูงและนำผลการวิเคราะห์จากการสัมภาษณ์ไปสร้างแบบสอบถามความคิดเห็นจากอาจารย์ของโรงเรียนการเรือน เพื่อศึกษาความคิดเห็นต่อตัวแบบของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแบ่งเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

1) ผู้วิจัยนำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาสัมภาษณ์ผู้บริหารและอดีตผู้บริหารระดับสูงเพื่อศึกษาความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็น

มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและศึกษาลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ซึ่งกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้บริหารและอดีตผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 5 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง ดำเนินการวิจัย และตรวจสอบคุณภาพของแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) นำแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและแก้ไขปรับปรุงแล้วไปเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และสรุปผลการวิเคราะห์ที่ได้ผลความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย นำไปใช้สร้างแบบสอบถามในขั้นต่อไป

2) ผู้วิจัยนำข้อมูลจากสัมภาษณ์มาสร้างแบบสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ซึ่งกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ อาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 48 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง ดำเนินการวิจัยโดยแบบสอบถามความคิดเห็น เพื่อประเมินตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยในการจัดการศึกษา และตรวจสอบคุณภาพของแบบสอบถามโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาคำนวณหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับคำนิยาม (Item-Objective Congruence index: IOC) นำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและแก้ไขปรับปรุงแล้วไปเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ ข้อมูลจะต้องมีคะแนนเฉลี่ยโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากขึ้นไป (≥ 3.51) และสรุปการวิเคราะห์ได้ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ขั้นตอนที่ 2 การหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

2.1 การสร้างและผสมผสานความรู้

การพัฒนาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ผู้วิจัยนำผลจากขั้นตอนที่ 1 ตัวแบบของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาดำเนินการจัดทำ (ร่าง) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และใช้ในการสนทนากลุ่ม (Focus Group) โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารไทยจากสถาบันการศึกษา

ของรัฐ และสถาบันการศึกษาด้านอาหารไทยของภาคเอกชน รวมจำนวน 4 แห่ง ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวัณดี โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี และผู้ทรงคุณวุฒิด้านการจัดการความรู้ จำนวน 9 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง ดำเนินการวิจัยโดยการสนทนากลุ่ม (Focus Group) และนำประเด็นการสนทนากลุ่ม (Focus Group) แบบมีโครงสร้างเสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษา และประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัย นำประเด็นสนทนากลุ่ม (Focus Group) ที่ผ่านการตรวจสอบและแก้ไขปรับปรุงแล้วไปเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และสรุปผลการวิเคราะห์ได้แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

2.2 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้

ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ที่ได้จากขั้นตอนที่ 2.1 การสร้างและผสมผสานความรู้ การพัฒนาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาจัดทำเป็นแบบบันทึกการแลกเปลี่ยนความรู้ ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ หรือประสบการณ์บริหารสถาบันอุดมศึกษา หรือประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย หรือเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทย จำนวน 20 คน ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง ดำเนินการวิจัยโดยจัดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และนำแบบบันทึกการแลกเปลี่ยนความรู้เสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัย และนำแบบบันทึกการแลกเปลี่ยนความรู้ที่ผ่านการตรวจสอบและแก้ไขปรับปรุงแล้วไปเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และสรุปผลการวิเคราะห์ได้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ

ขั้นตอนที่ 3 การพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการแลกเปลี่ยนความรู้ในขั้นตอนที่ 2 แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ มาจัดเก็บความรู้และเผยแพร่ความรู้ในลักษณะเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ รูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และสร้างแบบประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน

อาหารไทย 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเนื้อหา ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้ และด้านประสิทธิภาพของระบบ จำนวน 13 ข้อ โดยผลการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ด้านอาหารไทย และด้านการจัดการความรู้ จำนวน 5 คน ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง ดำเนินการวิจัยโดยประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแบบประเมินความเหมาะสม มาตรฐานส่วนประเมินค่า (Rating scale) 5 ระดับ ตามแบบของลิเคิร์ต (Likert, 1932) และนำแบบประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัย นำแบบประเมินที่ผ่านการตรวจสอบและแก้ไขปรับปรุงแล้วไปเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ที่ข้อมูลจะต้องมีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมอยู่ในระดับมากขึ้นไป (≥ 3.51) และสรุปการวิเคราะห์ที่ได้ผลประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน

ขั้นตอนที่ 4 การประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการแลกเปลี่ยนความรู้ในขั้นตอนที่ 2 แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ มาสร้างแบบประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยผลการประเมินความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้บริหาร หรืออดีตผู้บริหารระดับสูง และอาจารย์ของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การบริหารเกี่ยวกับอาหารไทย จำนวน 53 คน ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง ดำเนินการวิจัยโดยประเมินความเหมาะสมของแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแบบประเมินความเหมาะสม มาตรฐานส่วนประเมินค่า (Rating scale) 5 ระดับ ตามแบบของ ลิเคิร์ต (Likert, 1932) และนำแบบประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบภาษาและประเด็นให้ครอบคลุมประเด็นการวิจัยนำแบบประเมินที่ผ่านการตรวจสอบและแก้ไขปรับปรุงแล้วไปเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ที่ข้อมูลจะต้องมีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมอยู่ในระดับมากขึ้นไป (≥ 3.51) และสรุปการวิเคราะห์ที่ได้ผล

ประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการพัฒนาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผลการศึกษากำหนดความรู้และการแสวงหาความรู้ พบว่า ตัวแบบของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 9 องค์ประกอบ และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจำนวน 31 ประเด็น โดยผลการสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจากแบบสอบถาม ดังนี้

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า ตัวแบบโดยรวมและเป็นรายองค์ประกอบมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

2.1) องค์ประกอบที่ 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย พบว่า ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

2.2) องค์ประกอบที่ 2 กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร พบว่า ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

2.3) องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย พบว่า ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

2.4) องค์ประกอบที่ 4 ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง พบว่า ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

2.5) องค์ประกอบที่ 5 การปรับปรุงโครงสร้างต่อสภาพแวดล้อม พบว่า ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมในระดับมาก

2.6) องค์ประกอบที่ 6 การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน พบว่า ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมในระดับมาก

2.7) องค์ประกอบที่ 7 สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร พบว่า ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมในระดับมาก

2.8) องค์ประกอบที่ 8 ระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้ พบว่า ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมในระดับมาก

2.9) องค์ประกอบที่ 9 การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย พบว่า ลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายประเด็นมีความเหมาะสมในระดับมาก

2. ผลการหาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผลการศึกษารสร้างและผสมผสานความรู้ และการถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ พบว่า แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ได้จากการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 77 วิธีดำเนินการ และนำไปดำเนินการจัดประชุมแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้ทรงคุณวุฒิได้แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ ได้แก่

แนวทางการพัฒนาที่ 1 สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย โดยมี 8 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยมี 6 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศ องค์ความรู้ และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี โดยมี 4 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM) โดยมี จำนวน 6 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 5 บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย โดยมี 6 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 6 ส่งเสริมการพัฒนาการบริหาร (Management Development) ของผู้รับผิดชอบบริหารจัดการด้านอาหารไทย โดยมี 6 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 7 ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย โดยมี 4 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบฐานข้อมูล บุคลากร องค์กรความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ โดยมี 7 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 9 สร้างคู่ความร่วมมือภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่อาหารไทย โดยมี 5 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 10 จัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทยในระดับชาติและนานาชาติ โดยมี 5 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษาสร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ โดยมี 6 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 12 กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากรากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน โดยมี 6 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยมี 6 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่าง โดยมี 5 วิธีดำเนินการ

แนวทางการพัฒนาที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยมี 5 วิธีดำเนินการ

3. ผลการพัฒนาแอปพลิเคชันในการจัดเก็บความรู้ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผลการศึกษารวบรวมการจัดเก็บความรู้ ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยรวมและเป็นรายด้านมีความเหมาะสมอยู่ใน

ระดับมาก และแยกรายด้านนั้น 1) ด้านเนื้อหา พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก และเป็นรายชื่อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ การแบ่งหมวดของเนื้อหา มีความชัดเจนและเหมาะสม 2) ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้ พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก และเป็นรายชื่อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ สี่พื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน และขนาดตัวอักษรและรูปแบบตัวอักษรอ่านได้ง่ายและสวยงาม และ 3) ด้านประสิทธิภาพของระบบ พบว่า โดยรวมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก และเป็นรายชื่อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ระบบมีความสะดวกในการใช้งาน และระบบมีความง่ายในการใช้งาน

4. ผลประเมินการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผลการประเมินความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ พบว่า ผู้บริหารและอาจารย์เห็นว่า แนวทางการพัฒนาและวิธีดำเนินการ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยรวมและเป็นรายแนวทางมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัย การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เมื่อพิจารณาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า แนวทางการพัฒนาจำนวน 15 แนวทาง โดยจากผลการวิจัยสามารถอภิปรายผลในแต่ละแนวทางการพัฒนาได้ ดังนี้

1. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 1 สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย มีวิธีดำเนินการ จำนวน 8 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจาก มหาวิทยาลัยอาจมีความจำเป็นที่จะต้องมีการสร้างความเป็นเลิศ ส่งเสริมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยให้ต่อเนื่องและยั่งยืน จึงมีความจำเป็นที่มหาวิทยาลัยต้องสร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเพราะจะมีความสำคัญอย่างยิ่งในการรวบรวมองค์ความรู้ต่าง ๆ เพื่อสืบสาน อนุรักษ์ ต่อยอดและเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย สอดคล้องกับ จิราภรณ์ เจริญเดช และศรัณย์ บุญประเสริฐ (2545: 2) ได้กล่าวว่า อาหารไทยนับวันยิ่งมีความนิยมมากยิ่งขึ้น โดยอาหารไทยมีการแผ่ขยายออกไปอย่างกว้างขวางไม่เพียงแต่เรื่องรสชาติและความพิถีพิถันในการปรุงเท่านั้น การตกแต่งอาหารอย่างประณีตให้ดูน่า

รับประทานก็เป็นส่วนที่สร้างความตื่นตาตื่นใจให้กับผู้พบเห็นทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติอีกด้วย และจากนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกในปี พ.ศ. 2547 ที่รัฐบาลสนับสนุนให้มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากขึ้น อาหารไทยสามารถเข้าสู่สากลได้เป็นเพราะสามารถประยุกต์รสชาติอาหารให้ถูกลิ้นชาวต่างชาติ สอดคล้องกับรายงานผลการศึกษารองศาสตราจารย์ (2560: 9) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านวัฒนธรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พบว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ควรดำเนินการจัดตั้งศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านวัฒนธรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีจุดเน้นที่สำคัญของคือ การสร้างความเป็นเลิศทางด้านวิชาการและนวัตกรรมทางด้านวัฒนธรรมอาหาร ต่อยอดองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารซึ่งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติไทยที่ควรต้องอนุรักษ์และสืบสานไว้ และใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับองค์ความรู้ด้านอาหารไทยซึ่งเป็นความเชี่ยวชาญและเป็นรากฐานของมหาวิทยาลัย สอดคล้องกับการวิจัยของ สุภาเพ็ญ ปาณะวัฒน์พิสุทธิ (2553: บทคัดย่อ) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบศูนย์ความเป็นเลิศด้านการสอนทางการพยาบาล สำหรับวิทยาลัยพยาบาลในสังกัดสถาบันพระบรมราชชนก ผลการวิจัยพบว่า แนวทางการจัดตั้งศูนย์ความเป็นเลิศด้านการสอนทางการพยาบาลไปสู่การปฏิบัติคือ กำหนดผู้รับผิดชอบ และวางระบบและกลไกดำเนินงานของศูนย์ให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และรวบรวมเอกสาร บทความ ผลงานวิจัย และนวัตกรรมการเรียนการสอน มาจัดระบบและเผยแพร่ทางเว็บไซต์

2. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย มีวิธีดำเนินการ จำนวน 6 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะ มหาวิทยาลัยต้องให้ความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยกำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์ที่ทำทลายบนความเปลี่ยนแปลง กลยุทธ์การบริหารสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยที่มุ่งเน้นคุณภาพทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่มีต่อการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทย สอดคล้องกับ ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์ (2548: 20-29) ได้เสนอแนวทางการพัฒนาองค์การไปสู่องค์การแห่งความเป็นเลิศที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยกำหนดกลยุทธ์ที่สอดคล้องกับ วิสัยทัศน์และยุทธศาสตร์ขององค์การ (Alignment) มีการจัดการความรู้ โดยนำระบบสารสนเทศมาช่วยในการจัดเก็บความรู้ และสนับสนุนการทำงานอย่างเป็นระบบ สอดคล้องกับการวิจัยของ สุภาเพ็ญ ปาณะวัฒน์พิสุทธิ (2553: บทคัดย่อ) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบศูนย์ความเป็นเลิศด้านการสอนทางการพยาบาลสำหรับวิทยาลัยพยาบาลในสังกัดสถาบันพระบรมราชชนก

ผลการวิจัยพบว่า รูปแบบศูนย์ความเป็นเลิศด้านการสอนทางการพยาบาล ประกอบด้วย วิสัยทัศน์ พันธกิจ โครงสร้าง วัตถุประสงค์ ภารกิจ งบประมาณ ลักษณะการให้บริการ และฐานข้อมูลที่สำคัญ สอดคล้องกับการวิจัยของ ศรัณย์ เจียรนัย พิมพา ม่วงศิริธรรม และอัศวิน มณีอินท์ (2558: 44-54) เรื่อง รูปแบบการบริหารแบบมีส่วนร่วมในสถาบันอุดมศึกษา พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการในสถาบันอุดมศึกษาที่จะนำไปสู่เป้าหมายและความสำเร็จนั้น ควรปรับเปลี่ยนเป็นบริหารงานแบบมีส่วนร่วม ที่อาศัยหลักการมีส่วนร่วมโดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีโอกาสได้เข้า ร่วมในการรับรู้ เรียนรู้ ทำความเข้าใจ ร่วมแสดงทัศนะ ร่วมเสนอปัญหาที่สำคัญที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ รูปแบบการบริหารจัดการศึกษาแบบมีส่วนร่วมของสถาบันอุดมศึกษา จึงควรพิจารณาตามภารกิจหลักของสถาบันอุดมศึกษา ที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนดไว้ โดยแบ่งเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการสอน ด้านการวิจัย ด้านการบริการวิชาการสังคมและด้านการทำงานบำราฐ ศิลปวัฒนธรรม

3. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี วิธีดำเนินการ จำนวน 4 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 อาจมาจากมีความต้องการให้มหาวิทยาลัยกำหนดแนวทางการทำงานแบบบูรณาการและเชื่อมโยงความรู้ด้านอาหารไทยที่ชัดเจนและเป็นรูปธรรมกับพันธกิจทั้ง 4 ด้าน รวมถึงเชื่อมโยงศักยภาพของภายในมหาวิทยาลัย ระหว่างคณะ/โรงเรียน วิทยาเขต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง และความร่วมมือจากภายนอกมหาวิทยาลัย สอดคล้องกับ สุนันท์ พลับเที่ยง (2562: ออนไลน์) กล่าวถึงความหมายของ Roadmap ว่าเป็นการเตรียมความพร้อม ลำดับการเปลี่ยนแปลงตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุด หรือวิธีการและขั้นตอนในการแก้ไขปัญหาหนึ่ง ๆ ที่เกิดขึ้น โดยนำเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นขั้นเป็นตอนให้เห็นเป็นรูปธรรมชัด สอดคล้องกับ จิราภรณ์ เจริญเดช และศรัณย์ บุญประเสริฐ (2545: 2) ได้กล่าวว่า อาหารไทยนับวันยังมีความนิยมมากยิ่งขึ้น โดยอาหารไทยมีการแผ่ขยายออกไปอย่างกว้างขวางไม่เพียงแต่เรื่องรสชาติและความพิถีพิถันในการปรุงเท่านั้น การตกแต่งอาหารอย่างประณีตให้ดูน่ารับประทานก็เป็นส่วนที่สร้างความตื่นตาตื่นใจให้กับผู้พบเห็นทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติอีกด้วย และจากนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกในปี พ.ศ. 2547 ที่รัฐบาลสนับสนุนให้มีการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากขึ้น อาหารไทยสามารถเข้าสู่สากลได้เป็นเพราะสามารถประยุกต์รสชาติอาหารให้ถูกลิ้นชาวต่างชาติ สอดคล้องกับการวิจัยของ ชญานิชฐ์ พรหมเกทย์ (2555: 66) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบการดำเนินงานโครงการ

บริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พบว่า ประเทศไทยมีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติ มีพืชพันธุ์ที่หลากหลาย สามารถเป็นแหล่งอาหารของโลกได้ รายการอาหารไทยก็เกิดขึ้นมากมายตามแหล่งวัตถุดิบ มีความโดดเด่นเรื่องรสชาติจนทำให้อาหารไทยได้รับความนิยมทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ สอดคล้องกับการวิจัยของ สรรเสริญ เบญจวรรณ ทิมสุวรรณ และรัชณี (2555: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง การบูรณาการ: กระบวนทัศน์ใหม่ในการประกันคุณภาพการศึกษา พบว่า แนวคิดของการบูรณาการตามพันธกิจ ประกอบด้วย การบูรณาการการเรียนการสอนกับกระบวนการวิจัย การเรียนการสอนกับบริการวิชาการ และการเรียนการสอนกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและกิจกรรมนักศึกษา

4. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM) มีวิธีดำเนินการ จำนวน 6 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 อาจเนื่องมาจากมหาวิทยาลัยได้รับการยอมรับและมีชื่อเสียงในเรื่องของอาหารไทย จึงมีความต้องการจัดทำมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” โดยกำหนดความรู้หลักของมาตรฐานอาหารไทย แสวงหาความรู้และสร้างความรู้ และการจัดเก็บความรู้และนำความรู้ไปใช้ตามขั้นตอนของการจัดการความรู้โดยการวิจัยในการจัดทำมาตรฐานอาหารไทยตามภูมิภาคต่าง ๆ กับภาคีเครือข่ายสถาบันที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการประเมินมาตรฐานอาหารไทย สอดคล้องกับ รวีโรจน์ อนันตธนาชัย (2548: 4) ได้สรุปว่า อาหารไทย (Thai foods) หมายถึง อาหารที่คนไทยสร้างสรรค์และพัฒนาขึ้นมาเพื่อเลี้ยงชีวิตตามวิถีไทย จากการใช้ภูมิปัญญาในการเรียนรู้ คัดสรรดัดแปลง และปรุงแต่ง โดยใช้วัตถุดิบและวิธีการโดยเฉพาะตามแบบวัฒนธรรมไทย จนเกิดเป็นเอกลักษณ์ของไทย สอดคล้องกับ ออบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล (2552: 35) ได้กล่าวถึง ลักษณะของตำรับมาตรฐานที่ดี ได้แก่ คำอธิบายเครื่องปรุงและวิธีทำชัดเจน เข้าใจง่าย ขั้นตอนการทำถูกต้องตามหลักวิชา เครื่องปรุงควรถหาได้ง่าย บอกปริมาณชัดเจน อาจบอกสิ่งที่ใช้แทนกันได้ ระบุเทคนิคการประกอบอาหาร อุณหภูมิและระยะเวลาทำให้สุกอย่างชัดเจน และระบุปริมาณที่ได้หรือจำนวนที่ต้องเสิร์ฟอย่างชัดเจน สอดคล้องกับการวิจัยของ กอบแก้ว นาจพิณี (2542: 25-27) ได้ศึกษาเรื่องอาหารไทย พบว่า อาหารไทยเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยเป็นเอกลักษณ์ไทยที่ประกอบอาหารจะเป็นผู้เผยแพร่เอกลักษณ์ของชาติเพราะเหตุนี้ในการประกอบอาหารไทยไม่ควรจะดัดแปลงเครื่องปรุงและวิธีปรุงจนเสียเอกลักษณ์ที่ดั้งเดิมของบรรพบุรุษเท่ากับทำลายภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ที่ดั้งเดิมของชนชาติไทย สอดคล้องกับการวิจัยของ การทองเที้ยวแห่งประเทศไทย

(2559: 65) ที่ได้ศึกษาเรื่อง Foodie Experience Food will Keep us Alive พบว่า ในปี พ.ศ. 2555 องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้ตีพิมพ์รายงานปรากฏการณ์ “เที่ยวเพื่อกิน” หรือ “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” โดยนักท่องเที่ยวที่เดินทางต่างประเทศจะมีการใช้จ่ายหมวดอาหารค่อนข้างสูง คิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด ร้อยละ 88.20 มองว่า “อาหาร” เป็นส่วนประกอบสำคัญในการสร้างแบรนด์และยกระดับภาพลักษณ์ของท้องถิ่น ร้อยละ 79 มองว่าเทศกาลอาหารเป็นสินค้าที่สำคัญ ร้อยละ 62 ให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การเรียนการสอนทำอาหาร และฝึกปฏิบัติทำอาหาร ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาอาหารกลายเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการสนับสนุนการเรียนรู้เรื่องวัฒนธรรมและการใช้ชีวิตในแต่ละท้องถิ่น

5. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 5 บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย มีวิธีดำเนินการ จำนวน 6 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเนื่องมาจาก มหาวิทยาลัยสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทยโดยเชื่อมโยงบูรณาการการจัดการเรียนการสอนและการวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่ด้านอาหารไทยตามเป้าหมาย แผนงานและตัวชี้วัดที่กำหนด นำไปสู่การบริการวิชาการแก่ประชาชน การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย สอดคล้องกับ เกียรติศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์ (2546: ออนไลน์) ได้ให้ความหมายว่า การบูรณาการเป็นการนำสิ่งหนึ่งเข้ารวมกับสิ่งหนึ่งเพื่อทำให้สิ่งเดิมเพิ่มพูน สมบูรณ์ยิ่งขึ้น เชื้อประโยชน์ต่อกัน รวมทั้งการเชื่อมโยงสิ่งหนึ่งหรือหลายสิ่งเข้าเป็นส่วนประกอบของอีกสิ่งหนึ่งเพื่อให้สิ่งนั้นเกิดความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น สอดคล้องกับการวิจัยของ สรรเสริญ เบญจวรรณ ทีมสุวรรณ และรัชนี้ (2555: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง การบูรณาการ: กระบวนทัศน์ใหม่ในการประกันคุณภาพการศึกษา พบว่า แนวคิดของการบูรณาการตามพันธกิจ ประกอบด้วย การบูรณาการการเรียนการสอนกับกระบวนการวิจัย การเรียนการสอนกับบริการวิชาการ และการเรียนการสอนกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและกิจกรรมนักศึกษา สอดคล้องกับการวิจัยของ เกียรติไกร เจริญผล (2553: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง การบริหารจัดการอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเอกชนไทย: กรณีศึกษามหาวิทยาลัยนอร์ท-เชียงใหม่ พบว่า การร่วมสร้างอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเอกชนโดยภาคีทางการศึกษา ประกอบด้วย การร่วมประเมินการรับรู้อัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยของภาคีทางการศึกษา การร่วมสร้างกลยุทธ์การสื่อสารขององค์กรเพื่อพัฒนาการบริหารจัดการอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยของภาคีทางการศึกษา และการร่วมสร้างการบริหารมหาวิทยาลัยโดยภาคีทางการศึกษาแบบ SMART University สอดคล้องกับการวิจัยของ

ศรัณย์ เจียรนัย พิมพา ม่วงศิริธรรม และอัศวิน มณีอินทร์ (2558: 44-54) เรื่อง รูปแบบการบริหารแบบมีส่วนร่วมในสถาบันอุดมศึกษา พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการในสถาบันอุดมศึกษาที่จะนำไปสู่เป้าหมายและความสำเร็จนั้น ควรปรับเปลี่ยนเป็นบริหารงานแบบมีส่วนร่วมที่อาศัยหลักการมีส่วนร่วม ทั้งนี้ รูปแบบการบริหารจัดการศึกษาแบบมีส่วนร่วมของสถาบันอุดมศึกษา จึงควรพิจารณาตามภารกิจหลักของสถาบันอุดมศึกษา ที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนดไว้ โดยแบ่งเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการสอน ด้านการวิจัย ด้านการบริการวิชาการสังคมและด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

6. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 6 ส่งเสริมการพัฒนาการบริหาร (Management Development) ของผู้รับผิดชอบบริหารจัดการด้านอาหารไทย มีวิธีดำเนินการจำนวน 6 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 อาจเป็นเพราะมหาวิทยาลัยจะบรรลุผลตามนโยบาย เป้าหมาย และพันธกิจต้องมีผู้รับผิดชอบหลักในการบริหารจัดการด้านอาหารไทย จึงมีความจำเป็นพัฒนาความสามารถในการบริหารจัดการแบบบูรณาการโดยเชื่อมโยงนโยบาย วิสัยทัศน์ พันธกิจลงสู่การปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพพร้อมทั้งหน่วยงานต่างๆ ของมหาวิทยาลัย สอดคล้องกับ พิสิษฐชัย กาญจนามัย (2555: ออนไลน์) นำเสนอว่า นักบริหาร (Executive) เปลี่ยนมาจากแบบประสานเป็นลักษณะของหัวหน้างานที่มีประสิทธิภาพ ทำตนเป็นแบบอย่างที่ดีทำงานโดยคำนึงถึงความสำเร็จของงานเป็นที่ตั้ง รู้จักใช้ความสามารถของลูกน้องให้เป็นประโยชน์มากที่สุด มีความสัมพันธ์กับผู้ใต้บังคับบัญชาดีมาก ไม่ใช้อำนาจกดขี่บังคับ พยายามให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการวางแผนงาน ปรับปรุงงานให้ดีขึ้น มีความคิดริเริ่มและความร่วมมืออยู่เสมอ ปูนบำเหน็จรางวัล ยกย่องและให้เกียรติ สอดคล้องกับ ไพฑูรย์ สีนลารัตน์ (2560: 16) ได้กล่าวถึงจุดมุ่งหมายการอุดมศึกษา: สร้างคนเก่ง คนแกร่ง และคนกล้า โดยการส่งเสริมสำนักแห่งความเป็นเลิศให้เกิดขึ้นในสถาบัน เป็นเป้าหมายทางความรู้ที่จะจัดขึ้น ผลักดันให้ก้าวหน้าถึงที่สุด และจะจงใจให้อาจารย์เหล่านั้นเป็นคนเก่ง (Talent) ยิ่งๆ ขึ้นไป สอดคล้องกับ ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์ (2548: 20-29) ได้กล่าวถึง ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงเป็นกลไกหลักที่สำคัญอย่างยิ่ง การพัฒนาองค์การต้องอาศัยผู้นำการเปลี่ยนแปลง (Transformational Leadership) ที่มีอุดมการณ์ มีจิตสาธารณะ มีวิสัยทัศน์ และสามารถสร้างแรงบันดาลใจให้คนในองค์การมีวิสัยทัศน์ร่วม (Shared Vision) และเป็นแบบอย่าง (Role Model) ให้คนในองค์การปฏิบัติตามได้ สอดคล้องกับการวิจัยของ พงษ์ศักดิ์ ผกามาศ และคณะ (2557: 56-58) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ภาวะผู้นำทางวิชาการยุคใหม่ของผู้บริหารสถาบันอุดมศึกษาในภาค

ตะวันออกเฉียงเหนือ พบว่า ภาวะผู้นำยุคใหม่ ประกอบด้วย การพัฒนางานวิชาการที่เน้นการเรียนการสอน พฤติกรรมแบบมุ่งงานวิชาการและความสัมพันธ์ สมรรถนะทางวิชาการและการสร้างนวัตกรรมใหม่ การพัฒนาความรู้ความสามารถทางวิชาการ และการพัฒนาศักยภาพเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ สอดคล้องกับการวิจัยของ รัตติกรณ์ นิยมะจันทร์ (2559: 96) เรื่อง อิทธิพลของภาวะผู้นำที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพการศึกษา พบว่า คุณภาพการศึกษาถือได้ว่าเป็นสิ่งสำคัญที่สุดในสถาบันการศึกษาโดยผ่านอิทธิพลของผู้นำ ได้แก่ การรับฟังและเปิดมุมมองที่หลากหลาย การแก้ปัญหาจากความเชี่ยวชาญและความสามารถ การสร้างความสัมพันธ์และความผูกพัน การให้ความไว้วางใจในการนำองค์กร การเข้าถึงข้อมูลที่ถูกต้องที่สุดเพื่อการตัดสินใจ การเชื่อในศักยภาพและการสนับสนุนผู้ร่วมงาน

7. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 7 ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย มีวิธีดำเนินการ จำนวน 4 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 อาจมาจากมหาวิทยาลัยมีทำเลที่ตั้งในเขตพื้นที่ของพระราชวังดุสิตมาตั้งแต่ พ.ศ.2484 ในยุคโรงเรียนการเรือน ในบริเวณสวนสุนันทาบนพื้นที่ประมาณ 37 ไร่ ซึ่งเป็นบริเวณที่ตั้งมหาวิทยาลัยในปัจจุบัน และเป็นสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนหลักสูตรครุศึกษาศาสตร์เป็นแห่งแรกของประเทศไทย จึงมีเหมาะสมทั้งในด้านพื้นที่ในการนำเสนออัตลักษณ์ด้านอาหารไทยและความเชี่ยวชาญของบุคลากร สอดคล้องกับ ไพฑูรย์ สีนลารัตน์ (2557: 3-5) ได้นำเสนอแนวคิดพื้นฐานของการอุดมศึกษาว่า ขอบเขตความรับผิดชอบของสถาบันอุดมศึกษาจะต้องพิจารณาสิ่งแวดล้อม เพราะคนจะใช้ความรู้เพื่อประโยชน์ในการสร้างสิ่งแวดล้อมทั้งทางธรรมชาติและสังคมให้เป็นประโยชน์แก่ตนเอง ดังนั้นความรู้เป็นเรื่องใหญ่สำหรับการอุดมศึกษาและเป็นพื้นฐานสำคัญของการอุดมศึกษา สอดคล้องกับการวิจัยของ มาร์ควอตและเรย์โนลด์ส (Marquardt and Reynolds. 1994) ศึกษาเกี่ยวกับ องค์ประกอบที่สำคัญในการจัดการความรู้ พบว่า ผู้บริหารจะต้องมีความสามารถในการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (Environmental scanning) สามารถคาดคะเนการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อองค์กร เพื่อองค์กรจะได้มีการพัฒนาตนเองให้สามารถเรียนรู้ได้ทันกับการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ รวมทั้งต้องมีการกำหนดกลยุทธ์ (Strategy) เกี่ยวกับการจัดการความรู้ให้ชัดเจน

8. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบฐานข้อมูล บุคลากร องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อ

การตัดสินใจ มีวิธีดำเนินการ จำนวน 7 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 อาจเนื่องมาจากระบบฐานข้อมูล หรือวิธีการสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมาส่งเสริมการเข้าถึงข้อมูลสารสนเทศ จัดเก็บและประมวลผลเป็นระบบสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจสำหรับผู้บริหารจะสามารถพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารของมหาวิทยาลัยให้ต่อเนื่องและยั่งยืน สอดคล้องกับ นันทิพย์ วิภาวิน (2547: 33) กล่าวถึง เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความรู้ ได้แก่ เทคโนโลยีการจัดเก็บความรู้ เช่น ระบบจัดการฐานข้อมูล เหมือนข้อมูล (Data Mining) ตัวอย่าง การทำงานของเหมืองข้อมูล (Data Mining) เป็นวิธีการดึงข้อมูลจากแหล่งจัดเก็บข้อมูลในคลังข้อมูล (Data Warehouse) มารวบรวมและแสดงผลในรูปแบบที่ใช้ประโยชน์ได้ดังเหมืองข้อมูลกับระบบผู้เชี่ยวชาญ (Expert Systems) สอดคล้องกับ จันทรพิญญ์ จันทวี (2550: 25-29) กล่าวถึง เทคโนโลยีสารสนเทศสนับสนุนการจัดการความรู้ว่า เทคโนโลยีมีบทบาทสำคัญต่อการจัดการความรู้โดยเป็นเครื่องมือในการสนับสนุนการจัดการความรู้ในการจัดหาสารสนเทศสำหรับบุคคลและองค์กร เพื่อการเข้าถึงความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) และเชื่อมต่อบริเวณระหว่างคนกับคน ให้สามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันได้ แบ่งปันความรู้ประเภทที่ไม่สามารถเขียนหรืออธิบายได้ชัดเจน (Tacit Knowledge) โดยเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือของการจัดการความรู้ ในการรวบรวมและการจัดเก็บความรู้ที่ปรากฏ เพื่อรวบรวมความรู้ที่กระจัดกระจายให้มารวมในที่เดียวกันเพื่อสะดวกในการใช้และเข้าถึงสารสนเทศนั้น เพื่อสะดวกในการค้นหา เข้าถึงและแจกจ่าย สอดคล้องกับการวิจัยของ ศิริชัย ต้นจอก (2555: 5) ที่ได้ศึกษาเรื่อง รูปแบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการจัดการความรู้ของสถาบันอุดมศึกษาในประเทศไทย พบว่า สถาบันอุดมศึกษาไทยจำเป็นต้องมีการปรับตัวทั้งทางด้านอุดมศึกษาให้มีมาตรฐาน การสร้างและการแสวงหาความรู้เพิ่มขึ้นเพื่อสร้างคุณค่าทางปัญญาและ ความสามารถในการสังเคราะห์และความคิดสร้างสรรค์ให้เพิ่มสูงขึ้น เพื่อสร้างการแข่งขันแกร่งด้านวิชาการและการศึกษาให้มีมาตรฐานที่สูงขึ้นและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล และยังสอดคล้องกับการวิจัยของ ประกอบ ใจมัน (2547: บทคัดย่อ) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาระบบบริหารจัดการความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับมหาวิทยาลัยราชภัฏ พบว่า แนวคิดการบริหารจัดการความรู้มีการกำหนดเป้าหมาย องค์ประกอบการบริหารจัดการความรู้ที่ประกอบด้วย คน และหน่วยงาน กระบวนการ เทคโนโลยี ความรู้ งาน ซึ่งจะสามารถช่วยสนับสนุนการดำเนินการ คือ อัจฉริยภาพประกอบการ การประสานงานความร่วมมือ การถ่ายโอนความรู้ การสืบค้นและแผนที่ความรู้ และแผนที่ผู้เชี่ยวชาญและการพัฒนาระบบบริหารจัดการความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น

สำหรับมหาวิทยาลัยราชภัฏ มีองค์ประกอบเกี่ยวกับหลักการของระบบปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต ผลลัพธ์ ข้อมูลป้อนกลับ

9. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 9 สร้างคู่ความร่วมมือภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่อาหารไทย มีวิธีดำเนินการ จำนวน 5 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะการจะเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจำเป็นต้องได้รับการยอมรับและความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายทางวิชาการ คู่ความร่วมมือจากสถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนก่อน จึงจะสามารถสร้างความร่วมมือในการเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่อาหารไทย สอดคล้องกับ อแกรนอฟฟ์ และ เมกไกวส์ (Agranoff R; and McGuire M (2003: 4) ได้นำเสนอแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับความร่วมมือ กล่าวคือ การนำองค์การตั้งแต่ 1 องค์การขึ้นไปเข้ามาในระบบสร้างความสัมพันธ์หรือในลักษณะพันธมิตรอย่างเป็นทางการและที่มีเป้าหมาย หรือเป็นการบริหารที่ต้องมีพันธสัญญา รวมถึงความช่วยเหลือที่มีให้แก่กัน สอดคล้องกับรายงานการวิจัยของ อีราวัฒน์ ชมระกา และคนอื่น ๆ (2551: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการเครือข่ายการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดอุตรดิตถ์ โดยความร่วมมือของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์กับองค์กรท้องถิ่น พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีการประสานความร่วมมือระหว่างกลุ่มเครือข่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน และระหว่างกลุ่มผู้ประกอบการร้านค้า รวมไปถึงนายหน้า ตัวแทนจำหน่ายอย่างทั่วถึงและครอบคลุมทั้งในภาคเหนือและภาคต่าง ๆ ของประเทศ นอกจากนี้ยังมีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานทางราชการที่เกี่ยวข้อง รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชนเป็นอย่างดี ทั้งนี้รูปแบบการจัดการเครือข่ายการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดอุตรดิตถ์เป็นไปในลักษณะการประสานความร่วมมือทางการตลาด การจัดแสดงสินค้า การออกจำหน่ายสินค้า รวมไปถึงการแจ้งข่าวสารทางการตลาดให้กับกลุ่มเครือข่ายได้ทราบ สอดคล้องกับงานวิจัยของ สมบัติ ศรีทองอินทร์ (2551: บทคัดย่อ) ที่ได้ศึกษาเรื่อง รูปแบบความร่วมมือในการพัฒนาวิชาชีพครูระหว่างโรงเรียนเอกชนกับคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ พบว่า ด้านความรู้ในวิชาชีพ โดยให้ครูศึกษาค้นคว้าแผนการศึกษาแห่งชาติ สถานศึกษาทำการเขียนแผนบูรณาการปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง สถานศึกษาจัดทำคู่มือวัดและประเมินผลให้แก่ครูเพื่อใช้เป็นแนวปฏิบัติ โดยเชิญวิทยากรจากคณะครุศาสตร์ ด้านการสอนและสนับสนุนการเรียนการสอน ผู้บริหารจัดการแบบวิธีสอนแบบต่าง ๆ ให้กับครูโดยเชิญวิทยากรจากคณะครุศาสตร์ ผู้สอนจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการ

สถานศึกษามีนโยบายให้ทุกห้องมีหนังสือ มีการประกวดมุมเสริมประสบการณ์ในห้องเรียน ด้านคุณธรรมตามจรรยาบรรณ โดยสถานศึกษาเชิญวิทยากรจากคณะครุศาสตร์มาให้ความรู้เรื่องเศรษฐกิจพอเพียง ครุฑนำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาบูรณาการในแผนจัดการเรียนรู้ สถานศึกษาจัดทำโครงการส่งเสริมคุณธรรมด้านการประหยัดและอดออม ด้านการพัฒนาผู้บริหารเปิดโอกาสให้ครูไปเป็นวิทยากรภายนอก และคณะครุศาสตร์เชิญครูที่มีความรู้ความสามารถมาเป็นวิทยากรในการอบรมเรื่องต่าง ๆ

10. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 10 จัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทยในระดับชาติและนานาชาติ มีวิธีดำเนินการ จำนวน 5 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 อาจเนื่องมาจากการจัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทยในระดับชาติจะส่งเสริมภาพลักษณ์การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเป็นเลิศด้านอาหารไทยและสามารถการสร้างความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยเป็นที่เชื่อถือในระดับวิชาชีพ และระดับประเทศ โดยความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายทางวิชาการและวิชาชีพ เพื่อให้เกิดความยั่งยืนและพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย สอดคล้องกับ สุนทรเกตุสุชาวดี (2553: 3) ได้กล่าวว่า สัมมนามีเป้าหมายหลักที่มีลักษณะเป็นการประชุม โดยมีรูปแบบของการจัดกิจกรรมที่ยืดหยุ่นเหมาะสมกับสถานการณ์และวัตถุประสงค์ เป็นกระบวนการกลุ่ม รวมผู้สนใจที่มีความรู้ทางวิชาการใกล้เคียงกันมาแสดงความคิดเห็นอภิปราย ถกเถียงโต้ตอบพูดคุย ปฏิสัมพันธ์ซึ่งกันและกันสร้างสรรค์ทัศนะใหม่ ๆ อันจะสามารถนำแนวคิดนั้น ๆ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดได้ สอดคล้องกับการวิจัยของ อริสรา บุญรัตน์ (2557: 5) ได้ศึกษาเรื่องแนวทางการพัฒนาภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเอกชนในประเทศไทย พบว่า องค์ประกอบของภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเอกชนในประเทศไทย ประกอบด้วย ด้านนวัตกรรมของหลักสูตร ด้านความรับผิดชอบต่อสังคม ด้านความคุ้มค่าทางวิชาการ ด้านคุณภาพบัณฑิต และด้านความเป็นนานาชาติ

11. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษาสร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ มีวิธีดำเนินการ จำนวน 6 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 อาจเป็นเพราะการส่งเสริมมหาวิทยาลัยสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยต้องสนับสนุนผู้มีพรสวรรค์ และดึงดูบุคลากรที่มีความสามารถหรือความเชี่ยวชาญมาร่วมกันเป็นกลุ่มเพื่อพัฒนาผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้าน

อาหารไทย สอดคล้องกับ นิสตารค์ เวชยานนท์ (2551: 83-84) ได้นำเสนอว่า การบริหารงานแบบองค์การแห่งความเป็นเลิศควรมีองค์ประกอบที่จะนำไปสู่ความยั่งยืนคือ ต้องมีรากฐานที่มั่นคงคือ มีทุนมนุษย์และการบริหารทุนมนุษย์ (Human Capital Management) ที่เข้มแข็ง มีวัฒนธรรมร่วมกันโดยมีวัฒนธรรมที่เน้นด้านการเรียนรู้ การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง มีระบบการสร้างและสะสมความรู้ และสะท้อนถึงการให้รางวัลหรือการจูงใจในรูปแบบอื่น มีโครงสร้างที่ยืดหยุ่น มีการกำหนดกลยุทธ์ เป้าหมาย พันธกิจ ที่ท้าทายและเป็นไปได้ โดยให้คนได้ใช้ศักยภาพตนเองมากที่สุด มีการบูรณาการตั้งแต่วิสัยทัศน์ กลยุทธ์ และตัวบุคคลากร เพื่อตอบสนองทั้งเป้าหมายองค์การและเป้าหมายของบุคคล และมีการบริหารงานที่เป็นการสร้างคุณค่าที่ดีให้กับสังคม ตอบสนองความต้องการของประชาชนอย่างแท้จริง สอดคล้องกับ บดินทร์ วิจารณ์ (2547: 60) ได้กล่าวถึงการนำเครื่องมือมาใช้ในการพัฒนา โดยเฉพาะการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ให้เกิดขึ้น ได้แก่ ชุมชนนักปฏิบัติ (Community of Practice: CoP) เป็นเครือข่ายความสัมพันธ์ที่ไม่เป็นทางการ เกิดจากความใกล้ชิด ความพึงพอใจ และความสนใจใกล้เคียงกัน ชุมชนนักปฏิบัติเป็นการแบ่งปันความรู้ซึ่งจะทำให้เกิดเกณฑ์ และวิธีการปฏิบัติงานที่ดีที่สุด (Best Practices) สอดคล้องกับการวิจัยของ จิตติมาวดี เจริญรัตน์; ปทีป เมธาคณวุฒิจิ; และพิชิต ฤทธิ์จรูญการ (2555: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง พัฒนารูปแบบการสร้างพลังอำนาจเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการทำวิจัยของอาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏ พบว่า มหาวิทยาลัยมีนโยบายสนับสนุนให้อาจารย์ทำการวิจัย อาจารย์ต้องการทำวิจัยเพื่อความก้าวหน้าในวิชาชีพ แต่มีปัญหาด้านความรู้ ทักษะการทำวิจัย และเกิดภาวะไร้พลัง รูปแบบที่พัฒนาขึ้นประกอบด้วย พลังอำนาจในตนเอง โดยการสนับสนุนจากองค์กรและองค์กรภายนอก และการพัฒนาศักยภาพการทำวิจัย วิธีการพัฒนาสภาพพลังอำนาจใช้เทคนิคการวิเคราะห์ภาวะไร้พลัง การค้นหาเทคนิคสร้างพลังในตนเอง หลังการใช้รูปแบบอาจารย์มีพลังอำนาจและศักยภาพในการทำวิจัยเพิ่มขึ้น และสามารถเขียนโครงการวิจัยได้ในระดับดี

12. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 12 กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากรากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน มีวิธีดำเนินการ จำนวน 6 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีรากฐานความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทยตั้งแต่อดีตสู่ปัจจุบัน กว่า 85 ปี การสืบทอดและรักษาด้านอาหารไทยให้มีรากฐานที่มั่นคงต่อยอดจากยุคโรงเรียนการเรือนมาถึงยุคมหาวิทยาลัยโดยการดำเนินงานระดับคณะ ระดับหลักสูตร และโดยเฉพาะระดับบุคคลที่มีส่วน

สำคัญในการดำรงรักษาและสืบทอดองค์ความรู้และวัฒนธรรมอาหารไทย สมควรที่จะมีระบบการยกย่องเชิดชูเกียรติและเป็นขวัญและกำลังใจเพื่อความยั่งยืนต่อไปสอดคล้องกับ พระสมชาย ฐานวุฒโฒ (2555: ออนไลน์) ได้กล่าวถึง บุคคลต้นแบบหรือ Idol คือ บุคคลที่ชื่นชอบและมีอิทธิพลต่อตัวเรา จึงจะพยายามเลียนแบบพฤติกรรมหลายอย่างของ Idol ที่ตนเองชื่นชอบ นอกจากนั้นยังมีอิทธิพลต่อความคิด แนวทางการปฏิบัติตัวขึ้นอยู่กับความชื่นชอบของแต่ละคน สอดคล้องกับการวิจัยของ ชไมพร เจริญครบุรี พระสุธีรัตนบัณฑิต และสิริวัฒน์ ศรีเครือดง (2560: ออนไลน์) ได้ศึกษาเรื่อง แบบจำลองการพัฒนาตนของบุคคลต้นแบบในสังคมไทย โดยใช้หลักธรรม แนวคิดหรือทฤษฎี พบว่า หลักธรรมทางพระพุทธศาสนาและแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการสร้างความหมายใหม่บนประสบการณ์เดิมของบุคคลต้นแบบในสังคมไทย ประกอบด้วย หลักธรรมพื้นฐานในการดำเนินชีวิต แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ทฤษฎีลำดับขั้นความต้องการของอับราฮัม มาสโลว์ และทฤษฎีบูรณาการของเคน วินเบอร์ การวิเคราะห์กระบวนการฯ พบว่า ถึงแม้บุคคลต้นแบบทั้ง 3 คน จะมีประสบการณ์เดิมที่แตกต่างกัน แต่ทุกคนล้วนสามารถเกิดกระบวนการสร้างความหมายใหม่ได้เช่นเดียวกัน สามารถสรุปแบบจำลองการพัฒนาตนของบุคคลต้นแบบออกมาในรูปแบบของ “C-TRUE Yourself Model”

13. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย มีวิธีดำเนินการ จำนวน 6 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 อาจเนื่องมาจากวัฒนธรรมองค์กรของมหาวิทยาลัยคือ การถ่ายทอดองค์ความรู้ ความสามารถในด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยจากรุ่นสู่รุ่น สิ่งสมองค์ความรู้ที่สำคัญและจำเป็น โดยเข้าถึงความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้ง (Explicit knowledge) และแบ่งปันความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit knowledge) ไหลเวียนเป็นวงจรแห่งการเรียนรู้เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ ช่วยพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารของมหาวิทยาลัยให้ต่อเนื่องและยั่งยืน สอดคล้องกับ ชมสุภักดิ์ ครุฑทะ (2554: 8) กล่าวว่า สถาบันอุดมศึกษาในปัจจุบันจำเป็นต้องพัฒนาองค์กรให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ โดยใช้การจัดการความรู้เป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนความรู้ระหว่างคนสู่คน และคนสู่ข้อมูลข่าวสารโดยการประมวล สังเคราะห์ และจำแนกแยกแยะสารสนเทศ เพื่อนำไปสู่การตีความและทำความเข้าใจสารสนเทศเหล่านั้นจนกลายเป็นการจัดการความรู้ ซึ่งความรู้ที่ครอบคลุมทั้งส่วนของความรู้ที่ฝังลึก (Tacit knowledge) ที่ซ่อนอยู่ในบุคลากร และฝังตัวอยู่ในองค์กรกับความรู้แบบชัดแจ้ง (Explicit knowledge) ที่ปรากฏในเอกสารบันทึกหรือรายงานต่าง ๆ การจัดการความรู้ทั้ง 2 ประเภทนี้ให้เป็นระบบด้วยกระบวนการในการสร้างความรู้ใหม่

การแลกเปลี่ยนความรู้ และการถ่ายโอนความรู้ เพื่อการพัฒนาองค์กรอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับ มาร์ควาร์ดท์ (Marquardt. 1996: 19) ได้ให้ความหมาย องค์กรแห่งการเรียนรู้ว่า เป็นองค์กรที่บุคลากรมีพลังการเรียนรู้ ในการรวบรวม จัดการและใช้ความรู้ เพื่อความสำเร็จขององค์กรและแปลงไปเป็นการเรียนรู้ในองค์กรอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับ จำเริญ วัยวัฒน์ และเบญจมาศ อ่ำพันธ์ (2540: 11) ได้ให้ความหมาย องค์กรแห่งการเรียนรู้ว่า องค์กรที่มีการมุ่งมั่นในการกระตุ้นเร่งเร้าและจูงใจให้บุคลากรทุกคนมีความกระตือรือร้นที่จะเรียนรู้และพัฒนาตนเองอยู่ตลอดเวลาเพื่อขยายศักยภาพของตนเองและองค์กร โดยอาศัยรูปแบบการทำงานเป็นทีมและการเรียนรู้ร่วมกัน ตลอดจนมีความคิดความเข้าใจในเชิงระบบเพื่อให้เกิดความได้เปรียบที่ยั่งยืนต่อการแข่งขัน สอดคล้องกับการวิจัยของ ธนภฤต ยอดอุดม (2558: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบการเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเขตภาคใต้ พบว่า ผลการพัฒนารูปแบบการเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเขตภาคใต้ ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบ คือ ระดับองค์การ คือ นโยบายองค์การ กลยุทธ์องค์การ การบริหารองค์การ โครงสร้างองค์การ วัฒนธรรมการเรียนรู้ในองค์การ การใช้เทคโนโลยี เป้าหมายองค์การ ระดับทีม คือ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การสร้างการมีส่วนร่วม การสร้างเครือข่าย และ ระดับบุคคล คือ การเป็นบุคคลรอบรู้ การมีแบบแผนความคิด การมีวิสัยทัศน์ร่วม การเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม และ การคิดอย่างเป็นระบบ

14. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่าง มีวิธีดำเนินการ จำนวน 5 ข้อ โดยรวมและเป็นรายวิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอาหารไทยจะมีจุดเด่นเพราะอาหารไทยมีเรื่องราวสามารถสร้างจุดเด่นให้อาหารไทยได้ มหาวิทยาลัยมีความจำเป็นที่จะต้องสร้างเมนู Signature เป็นเอกลักษณ์เฉพาะแสดงถึงจุดเด่นด้านรสชาติและความสร้างสรรค์ แต่คงความเป็นไทย โดยบอกเล่าความเป็นสวนดุสิตและตอบสนองเทรนด์ของแต่ละช่วงวัย สอดคล้องกับ กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิลารักษ์ (2542: 93) ได้นำเสนอว่า อาหารไทยเป็นอาหารที่มีลักษณะและส่วนประกอบของอาหารที่มีความแตกต่างจากอาหารชาติอื่น ๆ เพราะอาหารไทยไม่ได้สืบทอดมาจากตำรับอาหารโดยตรงแต่เป็นการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษพัฒนามากลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวโดยเฉพาะการคัดเลือกวัตถุดิบผักและผลไม้ต่าง ๆ ที่มีอยู่ตามท้องถิ่นมาใช้ประกอบอาหารไทย สอดคล้องกับรายงานการวิจัยของ เกศสิรี ปันธุระ (2550: บทคัดย่อ) ที่ได้ศึกษาเรื่อง เอกลักษณ์อาหารไทยชาวจังหวัด : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า พบว่า อาหารไทยชาว

วังมีลักษณะเดียวกับอาหารไทยชาวบ้านทั่วไปแต่ประดิษฐ์ขึ้นใหม่อย่างพิถีพิถัน มีการจัดการขณะ ตกแต่งอย่างปราณีตสวยงาม อาหารประจำชาติไทยคือ น้ำพริกเครื่องจิ้มรับประทานกับผักสดและ เครื่องเคียง และเอกลักษณ์ของอาหารไทยชาววังด้านคุณลักษณะ (Attribute) นั้น ชื่อ (Brand) อาหารวังสุนันทาที่คงอยู่เป็นที่รู้จักแพร่หลายมีแต่น้ำพริกเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกถน ี่เรือ สอดคล้องกับการวิจัยของ ศาตรา กระจงนอก (2552: บทคัดย่อ) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การจัด อาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย พบว่า การจัดอาหารที่มีความร่วมสมัย การสื่อถึง เอกลักษณ์ไทยในการจัดอาหาร สามารถปฏิบัติได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ความ สวยงาม ความน่ารับประทาน ความน่าสนใจ ของรูปแบบการจัดอาหารดั่งนั้น การผนวกความรู้ที่ เกี่ยวกับศิลปะ และวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีคุณค่าทำให้เกิดแนวทางในการออกแบบที่สามารถ นำเสนอความงามและเอกลักษณ์ไทยในรูปแบบอาหารเป็นการสร้างมูลค่าในการส่งออก วัฒนธรรมอาหารไทยได้อีกทางหนึ่ง

15. จากผลการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้าน อาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีวิธีดำเนินการ จำนวน 5 ข้อ โดยรวมและเป็นราย วิธีดำเนินการมีความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก และสูงกว่าเกณฑ์ที่ กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากมหาวิทยาลัยเป็น สถาบันการศึกษาที่มีหน้าที่ในการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา บุคลากรมีความสามารถสร้าง กระจายความรู้ ใช้ความรู้และถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารไทยเป็นพลังขับเคลื่อนหลักที่ทำให้เกิด การเติบโต สร้างความมั่นคง มั่งคั่งและสร้างงานให้กับสังคมและประเทศชาติ ไม่เพียงแต่การจัด การศึกษาในระบบปกติแต่ยังหมายรวมถึงการจัดการศึกษาตามอัธยาศัยที่เหมาะสมกับทุกช่วงวัย ได้เรียนรู้ได้ตลอดชีวิต สอดคล้องกับ ธงทอง จันทรางศุ (2553: 31) ได้กล่าวถึง แนวคิดการเรียนรู้ ตลอดชีวิตว่า การเรียนรู้ตลอดชีวิตเป็นกิจกรรมปกติในวิถีชีวิตของมนุษย์เพราะการศึกษากับการ เรียนรู้เป็นสิ่งที่อยู่คู่กัน การศึกษาเป็นเรื่องของการเล่าเรียน ผีกล่น อบรม ส่วนการเรียนรู้เป็นเรื่อง ของความเข้าใจความหมายของสิ่งใดสิ่งหนึ่งอย่างลึกซึ้งด้วยประสบการณ์ของแต่ละบุคคล สอดคล้องกับการวิจัยของ จิตราภรณ์ ทองไทย (2552: 4) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยด้านวัฒนธรรมที่ ส่งผลต่อการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา กรณีศึกษาสถาบันอุดมศึกษาในเขต กรุงเทพมหานคร พบว่า การพัฒนาไปสู่สังคมความรู้ โดยองค์ประกอบที่มีความสัมพันธ์กัน 3 ประการ ได้แก่ ความรู้ อุดมศึกษา และสังคมสถาบันอุดมศึกษาเป็นผู้ผลิตองค์ความรู้แล้วนำ ความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและพัฒนาสังคม เมื่อสังคมได้มีการเปลี่ยนแปลงจะสะท้อน ความรู้ไปสู่สถาบันอุดมศึกษา ดูดซับความรู้จากสังคมนำมาพัฒนาความรู้ใหม่และนำกลับไปเป็น

ประโยชน์ต่อสังคม ดังนั้นสถาบันอุดมศึกษาจึงเป็นแหล่งรวบรวมความรู้ที่ถ่ายทอดไปสู่สังคมและเชื่อมโยงการเรียนรู้กับสังคม สอดคล้องกับการวิจัยของ เกียรติวรรณ อมาตยกุล (2555: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิตตามแนวคิดนีโอฮิวแมนเพื่อส่งเสริมการพัฒนาคนุชย์และสังคมอย่างยั่งยืน พบว่า มีการนำแนวคิดแนวคิดนีโอฮิวแมนนิสมาใช้ในการจัดการศึกษาแต่ระบบได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย สามารถทำให้ผู้เรียนมีคลื่นสมองต่ำ มีภาพพจน์ด้านบวกของตัวเองสูงขึ้น และมีแนวทางในการดูแลสุขภาพตนเองได้ดีขึ้น รูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิตตามแนวคิดนีโอฮิวแมนนิสเพื่อส่งเสริมการพัฒนาคนุชย์และสังคมอย่างยั่งยืนมีรูปแบบการจัดการศึกษาที่ชัดเจน ประกอบด้วย เป้าหมาย และหลักการที่คล้ายกัน แต่มีกระบวนการแตกต่างกัน และแนวทางการนำรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิตตามแนวคิดนีโอฮิวแมนนิสไปใช้ปฏิบัติในบริบทสังคมไทยสามารถนำไปปรับใช้ได้ทุกบริบทของการเรียนรู้ในสังคมไทย โดยองค์ความรู้ที่ได้สามารถนำไปกำหนดเป็นยุทธศาสตร์การพัฒนาคนุชย์และสังคม และใช้เป็นข้อมูลสำคัญสำคัญผู้สนใจในการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. จากการศึกษาแนวทางการพัฒนา 15 แนวทาง ผู้วิจัยจึงขอเสนอแนะเพื่อการนำไปใช้ประโยชน์ ดังนี้

1.1 จากการศึกษา พบว่า แนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่าง เป็นแนวทางที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ สูงที่สุดกว่าแนวทางการพัฒนาอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยควรจัดทำแผนงานสร้างจุดเน้นที่แตกต่างด้านอาหารไทย โดยการสร้างความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยจากการกำหนดผู้รับผิดชอบโดยบูรณาการจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง วิเคราะห์สถานการณ์และโอกาสในปัจจุบัน เพื่อกำหนดเป้าหมายและตัวชี้วัด รวมถึงสนับสนุนทรัพยากรที่จำเป็นต่อการดำเนินงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย รวมถึงการนำองค์ความรู้และนวัตกรรมที่ได้ไปถ่ายทอดไปสู่การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

1.2 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 1 สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย พบว่าวิธีดำเนินการ 1. จัดให้มีคณะกรรมการซึ่งมาจากบุคลากรที่มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยศึกษาข้อมูลความพร้อมของศักยภาพบุคลากร ทรัพยากร งบประมาณและวัตถุประสงค์ของศูนย์ความเป็นเลิศ เป็น

วิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยอาจเริ่มต้นด้วยการพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นมาดำเนินงาน จำนวน 1 ชุด ซึ่งเป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญหลากหลายสาขาจากคณะ/โรงเรียนที่มีความเกี่ยวข้องและจำเป็นต่อการสร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย

1.3 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 2 กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจ และยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า วิธีดำเนินการ 5. จัดทำแนวทางการดำเนินงาน แผนงานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายใน และความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก ส่งเสริมการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่ายจากภาครัฐและภาคเอกชนในการจัดการศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านอาหารไทย เป็นวิธีดำเนินการความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยควรมีนโยบายในการขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยเป็นแนวทางการดำเนินงานและจัดทำแผนงานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์สู่ความสำเร็จ

1.4 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 3 กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศ องค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี พบว่า วิธีดำเนินการ 4. กำกับติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์ เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยต้องมีระบบและกลไกในการกำกับ ติดตาม ประเมินผลและรายงานผลการดำเนินงาน โดยอาจกำหนดเป็นตัวชี้วัดและระยะเวลาในการรายงานผล รวมถึงการจัดทำบทสรุปผู้บริหาร เพื่อนำไปสู่การพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและทันต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

1.5 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 4 กำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM) พบว่า วิธีดำเนินการ 5. นำความรู้มาตรฐานอาหารไทยไปใช้ในการฝึกอบรม และการทดสอบมาตรฐานอาหารไทย โดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสถาบันเครือข่ายเป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงควรมีหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้น และจัดทำมาตรฐานด้านอาหารไทยโดยร่วมกับสถาบันเครือข่าย เพื่อขอรับรองการเป็นสถาบันรับรองคุณวุฒิ

วิชาชีพด้านอาหารไทยกับหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นต้น

1.6 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 5 บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย พบว่า วิธีดำเนินการ 5. บูรณาการกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยควรส่งเสริมและสร้างความภาคภูมิใจในการอนุรักษ์และเผยแพร่ศิลปะและวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักศึกษา คณาจารย์ บุคลากร ประชาชนทั่วไป สังคมและชุมชน โดยการจัดโครงการ นิทรรศการการ สืบสานศิลปะวัฒนธรรมด้านอาหารไทยเป็นประจำทุกปีการศึกษา โดยนำเสนอผลผลิตหรือนวัตกรรมจากการเรียนการสอน การวิจัยที่บูรณาการระหว่างคณะ โรงเรียนและหน่วยงานต่าง ๆ

1.7 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 6 ส่งเสริมการพัฒนาการบริหาร (Management Development) ของผู้รับผิดชอบบริหารจัดการด้านอาหารไทย พบว่า วิธีดำเนินการ 5. จัดกิจกรรม/โครงการพัฒนาสมรรถนะและประเมินผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงที่สุดกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยต้องให้ความสำคัญกับการพัฒนาสมรรถนะผู้รับผิดชอบบริหารจัดการด้านอาหารไทย เช่น ความสามารถในการวางแผน การติดตามควบคุม การดำเนินงาน และการประสานงาน เป็นต้น และมีระบบการประเมินผลการดำเนินงานเพื่อติดตามความก้าวหน้าและการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

1.8 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 7 ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยพบว่า วิธีดำเนินการ 1. กำหนดพื้นที่ทางประวัติศาสตร์เพื่อนำเสนออัตลักษณ์ความเป็นไทยและจัดทำเรื่องเล่าจุดกำเนิดความเป็นมาทั้งพื้นที่และตำรับอาหารไทย และอาหารพื้นถิ่น เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงที่สุดกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้คณะหรือหน่วยงานรับผิดชอบในการจัดทำเรื่องเล่ากำเนิดความเป็นมาทั้งพื้นที่และตำรับอาหารไทยโดยอ้างอิงจากประวัติความเป็นมาและพื้นที่ที่ตั้งของมหาวิทยาลัยที่เคยเป็นพื้นที่ของพระราชวังดุสิตในอดีต ผนวกกับเรื่องราววัฒนธรรมด้านอาหารไทยและสูตรอาหารที่เกี่ยวข้องกับบุคลากรตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

1.9 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 8 มีระบบฐานข้อมูล บุคลากร องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ พบว่า วิธีดำเนินการ 5. ประสานงานความร่วมมือจากเครือข่ายภาครัฐและภาคเอกชนในการสนับสนุนข้อมูลที่สำคัญและจำเป็นต่อการดำเนินงานมาประกอบกับข้อมูลจากระบบเพื่อศึกษาแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่จะเกิดขึ้นกับมหาวิทยาลัย เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยอาจพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการและหน่วยงานที่มีหน้าที่พัฒนาระบบสารสนเทศโดยกำหนดหัวข้อองค์ความรู้ที่สำคัญและจำเป็นและประสานงานร่วมมือจากเครือข่ายภาครัฐและภาคเอกชนในการสนับสนุนข้อมูลเพื่อเป็นศูนย์กลางข้อมูลสารสนเทศและองค์ความรู้ทางด้านอาหารไทย นำไปสู่การพัฒนาฐานข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ

1.10 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 9 สร้างคู่ความร่วมมือภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและการเผยแพร่อาหารไทย พบว่า วิธีดำเนินการ 1. กำหนดผู้รับผิดชอบประสานงานภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยควรกำหนดผู้รับผิดชอบที่เป็นที่ยอมรับในวงวิชาการและวิชาชีพประสานงานภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อจัดทำเป็นความร่วมมือทางวิชาการในการสร้างความเข้มแข็งและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกัน

1.11 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 10 จัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทยในระดับชาติและนานาชาติ พบว่า วิธีดำเนินการ 3. จัดเก็บข้อมูลและประเมินผลความต้องการและความคาดหวังภายในและภายนอกเพื่อการสร้างผลงานทางวิชาการ การวิจัยและสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารไทยในปีต่อไป เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยอาจมอบหมายให้สวนดุสิตโพลดำเนินการจัดเก็บข้อมูลและประเมินผลความต้องการและความคาดหวังภายในและภายนอกในการจัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทยในระดับชาติและนานาชาติ เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทย

1.12 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 11 พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษาสร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ พบว่า วิธีดำเนินการ 1. สนับสนุนผู้มีพรสวรรค์ (Talent Platform) ดึงดูดบุคลากรที่มีความสามารถหรือความเชี่ยวชาญมาพัฒนา

ผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทย เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงที่สุดกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยต้องให้ความสำคัญกับการพัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษาและสนับสนุนผู้มีพรสวรรค์ รวมถึงบุคลากรที่มุ่งมั่นพัฒนาตนเอง โดยมีนโยบาย เป้าประสงค์และผู้รับผิดชอบหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในการส่งเสริมสนับสนุนบุคลากรเพื่อดึงดูดและสร้างขวัญและกำลังใจให้กับบุคลากร

1.13 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 12 กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากรากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน พบว่า วิธีดำเนินการ 3. ยกย่องเชิดชูเกียรติเป็น “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” โดยจัดเป็นโครงการ/กิจกรรมประจำปี เป็นกลไกที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงที่สุดกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยควรกำหนดผู้รับผิดชอบในรูปแบบคณะกรรมการ กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกและคุณสมบัติเพื่อคัดเลือกบุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทยเป็นประจำทุกปี โดยจัดกิจกรรมยกย่อง เช่น การมอบรางวัลบุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทยแห่งปี นิทรรศการผลงานที่นำยกย่อง เป็นต้น

1.14 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 13 มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า วิธีดำเนินการ 3. เทคโนโลยีเพื่อการเรียนรู้ (Learning Technology) โดยมีระบบการเรียนรู้และสนับสนุนการทำงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การสื่อสาร และการจัดเก็บความรู้ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภาคีเครือข่ายความร่วมมือสถาบันการศึกษา องค์กรภาครัฐและภาคเอกชนเข้าสู่ระบบคลังความรู้เพื่อเชื่อมโยงเข้าถึงการถ่ายทอดและการเผยแพร่ความรู้ไปอย่างแพร่หลายและเป็นประโยชน์ในแวดวงวิชาการ เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงที่สุดกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยต้องส่งเสริมและสนับสนุนการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านอาหารไทยโดยเป็นระบบที่สามารถจัดเก็บความรู้ เข้าถึงความรู้ และแลกเปลี่ยนความรู้ทั้งในระดับบุคคล ระดับหน่วยงาน และระดับสถาบันการศึกษาเครือข่าย

1.15 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 14 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่าง พบว่า วิธีดำเนินการ 2. สร้างเมนู Signature เป็นเอกลักษณ์เฉพาะแสดงถึงจุดเด่นด้านรสชาติและความสร้างสรรค์ แต่คงความเป็นไทย โดยบอกเล่าความเป็นสวนดุสิต เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงที่สุดกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยควรมอบหมายให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสำรวจข้อมูลและวิจัยพัฒนาปรับปรุงคุณภาพของสินค้าและบริการด้านอาหารไทย โดยพิจารณาความต้องการกลุ่มเป้าหมาย และ

แนวโน้มอาหารไทยในปัจจุบันที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและสร้างความแตกต่างด้วยเอกลักษณ์อาหารไทยของมหาวิทยาลัยที่เป็นจุดเด่นเฉพาะ

1.16 จากการศึกษาแนวทางการพัฒนาที่ 15 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต พบว่า วิธีดำเนินการ 1. กำหนดผู้รับผิดชอบศึกษาและวิจัย สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิตได้ตรงกลุ่มเป้าหมายทั้งนักศึกษาและผู้ที่สนใจ เป็นวิธีดำเนินการที่มีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติสูงที่สุดกว่าวิธีดำเนินการอื่น ๆ ดังนั้นมหาวิทยาลัยกำหนดผู้รับผิดชอบศึกษาและวิจัยอาจเป็นรูปแบบคณะทำงานศึกษาโมเดลการเรียนรู้ในรูปแบบที่หลากหลายเพื่อตอบสนองของกลุ่มผู้สนใจความรู้ด้านอาหารไทย นอกเหนือจากการศึกษาในระบบแล้วยังสามารถจัดการเรียนรู้ในรูปแบบการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทย

ข้อเสนอแนะในการนำแนวทางไปใช้

1. ตัวแบบ ลักษณะ และแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาจากบริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต หากสถาบันการศึกษาหรือหน่วยงานใดจะนำไปใช้ต้องพิจารณาบริบทขององค์กรที่สอดคล้องกับผลการศึกษาในงานวิจัยครั้งนี้ด้วย จึงจะเกิดประโยชน์ต่อการนำไปใช้อย่างแท้จริง

2. งานวิจัยนี้มาจากการมีส่วนร่วมของบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ดังนั้นจึงควรนำงานวิจัยนี้ไปทดลองใช้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นหน่วยงานต้นแบบ เพื่อตรวจสอบยืนยันข้อค้นพบที่ได้

3. แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้ใช้กระบวนการจัดการความรู้ (Knowledge management) ผลการวิจัยพบ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย จำนวน 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ หากสถาบันอุดมศึกษาอื่นจะนำไปใช้ควรนำแนวทาง 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการไปทดลองใช้ทั้งหมด เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาก่อน หากผลการทดลองใช้พบว่าแนวทางหรือวิธีดำเนินการใดไม่สอดคล้องกับบริบทจึงปรับปรุงให้เข้ากับบริบทของสถาบันอุดมศึกษานั้น ๆ

ข้อเสนอแนะเพื่อการทำวิจัยครั้งต่อไป

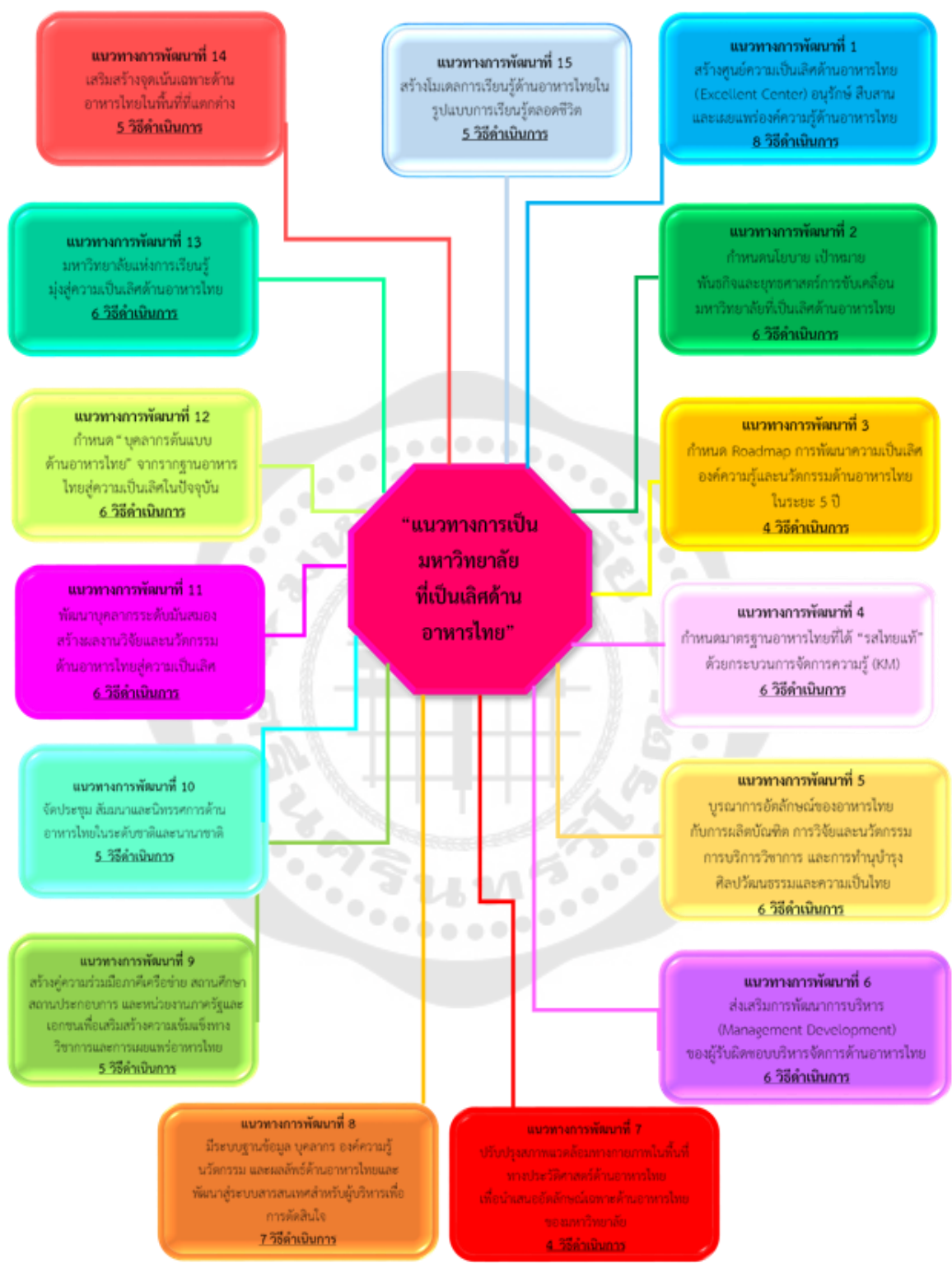
1. แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้ ผลการวิจัยพบ 15 แนวทาง และ 85 วิธีดำเนินการ ซึ่งมีตัวแปรที่น่าสนใจเกิดขึ้นมา เช่น แบบจำลอง (Simulator) เสมือนจริงส่งเสริมการเรียนรู้อาหารไทย KPI (Key Performance Indicator) บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย และแบรนด์ แอมบาสเดอร์ (Brand Ambassador)

สื่อสารด้านอาหารไทย และเอกลักษณ์อาหารไทย (Signature) เป็นต้น ผู้สนใจศึกษาเกี่ยวกับการจัดการความรู้ และอาหารไทย จึงควรศึกษาตัวแปรเหล่านี้เพิ่มเติม โดยอาจนำไปศึกษาร่วมกับตัวแปรเชิงบริบท ปัจจัยป้อน กระบวนการและผลลัพธ์เพื่อขยายองค์ความรู้ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

2. การศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาและพัฒนาตัวแบบ ลักษณะ และแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยในสภาพที่ผู้วิจัยมีส่วนได้ส่วนเสียกับสถาบันการศึกษา และเป็นผู้มีบทบาทหลักในการกระตุ้นให้เป็นไปตามเป้าหมายของกิจกรรม จึงอาจส่งผลกระทบต่อผลการวิจัย ดังนั้นควรมีการศึกษาซ้ำเพื่อขยายผลโดยผู้ปฏิบัติงานในสถาบันการศึกษาเป็นผู้ดำเนินการร่วมกับผู้ที่มีได้มีส่วนได้ส่วนเสียเป็นผู้ประเมินผลที่เกิดขึ้น เพื่อให้ได้ผลการวิจัยที่เที่ยงตรงมากยิ่งขึ้น

จากผลการศึกษาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ขอนำเสนอรูปแบบที่ค้นพบ ดังภาพประกอบ 18





ภาพประกอบ 18 แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

บรรณานุกรม

- Agranoff R. and Mcguire M. (2003). *Collaborative Public Management: New Strategies for Local Governments*. Washington, D.C: Georgetown University Press.
- Agrawal N. M. (2001). Creating an Organizational Culture for Knowledge Management. *IIMB Management Review*. 13(2): 74-82.
- Barnett W. D., Jr. (2000). An Empirical Study of the Learning Organization Model in Information Technology Enabled Process Improvement. *Dissertation Abstract International*. 61(2): 675-A.
- Ferguson George A. (1989). *Statistical Analysis in Psychology and Education* 6th ed. New York: McGraw-Hill.
- Likert Rensis. (1932). *A Technique for the Measurement of Attitudes*. New York: The Science Press.
- Marquardt M. J. (2002). *Building the Learning Organization: Mastering the 5 Elements for Corporate Learning*. 2nd. Palo Alto: CA: Davies-Black.
- Marquardt M. J. and Reynolds A. . (1994). *The Global Learning Organization*. Burr Ridge, IL: Irwin Professional.
- Ribiere V. M. (2001). Assessing Knowledge Management Initiative Successes as a Function of Organizational Culture. *Dissertation Abstracts International*. 61(12): 6687-A.
- Sutton M. (2007). Examination of the Historical Sensemaking Processes Representing the Development of Knowledge Management Programs in Universities: Case Studies Associated with an Emergent Discipline [Abstract]. *Dissertation Abstracts International*. 68(10): 781-A.
- Young Pauline V. (2000). *Scientific Social Surveys and Research*. 4th. New Delhi: Prentice-Hall of India.
- เกรียงไกร เจริญผล. (2553). การบริหารจัดการอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเอกชนไทย: กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยนอร์ท-เชียงใหม่. คุษฎีนิพนธ์หลักสูตรปริญญาบริหารศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาบริหารศาสตร์. เชียงใหม่: สำนักบริหารและพัฒนาวិชาการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

ถ่ายเอกสาร.

เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์. (2546). การคิดเชิงบูรณาการ. สืบค้นเมื่อ 31 พฤษภาคม 2562 จาก
file:///D:/download/3183-Article%20Text-6188-1-10-20121013.pdf

เกศฤดี บุญรัตน์. (2551). ปัจจัยที่พยากรณ์การยอมรับการจัดการความรู้ของบุคลากร
สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. เชียงใหม่:
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ถ่ายเอกสาร.

เกศสิริ บัณฑิต. (2550). เอกลักษณ์อาหารไทยชาวจีน : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า. รายงาน
การวิจัย. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. ถ่าย
เอกสาร.

เกียรติวรรณ อมาตยกุล. (2555). การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิตตามแนวคิดนีโอฮิวแมน
เพื่อส่งเสริมการพัฒนามนุษย์และสังคมอย่างยั่งยืน. วารสารครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย. 40(1)(กรกฎาคม-พฤศจิกายน): 202-217.

เกียรติศักดิ์ พันธุ์ลำเจียก. (2553). รูปแบบการจัดการความรู้ในการเรียนการสอนระดับ
บัณฑิตศึกษาสู่สังคม. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

เลอ กอร์ดอง เบลอ. (2562). สถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ. สืบค้นเมื่อ 1
กรกฎาคม 2562, จาก <https://www.cordonbleu.edu/our-story/th>

เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์. (2560). (2560, 24 ตุลาคม). สัมภาษณ์โดย สุทัน มุมแดง ที่ห้องพักอาจารย์
คหกรรมศาสตร์ ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (2559). โครงการมาตรฐานอาหารสู่การยกระดับคุณภาพ
บุคลากรและการบริการ. รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1-3. (ธันวาคม 2558 – มกราคม
2559).

ไพฑูริย์ สีนลารัตน์. (2557). หลักและพื้นฐานการอุดมศึกษา. หน้า กรุงเทพฯ: วิทยาลัยครุศาสตร์
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.

ไพฑูริย์ สีนลารัตน์ และคณะ. (2550). การพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอนแบบ Crp.ในการ
เปลี่ยนผ่านการศึกษาเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจฐานความรู้ รวมบทความ: สัตตศิลาสำหรับการ
เปลี่ยนผ่านการจัดการศึกษา. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กนกกานต์ วีระกุล. (2560, 12 พฤศจิกายน). สัมภาษณ์โดย สุทัน มุมแดง ที่สำนักงานคณบดี
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

ภรณ์นิการ์ พรหมเสาร์ และ นันทา เบญจศิลารักษ์. (2542). อาหารไทย หนังสือชุด “ภูมิแผ่นดิน

- ไทย". กรุงเทพฯ: โอเอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์.
- กองบรรณาธิการวารสารสวนดุสิต. (2546). อาหารการเรือน "ไอซาร์สปลูฟี่" ที่สวนดุสิต. กรุงเทพฯ :
วารสารสวนดุสิต.
- กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (2560). สวนดุสิต จากอดีตถึงปัจจุบัน. กรุงเทพฯ:
กราฟฟิคไชน์.
- กอบแก้ว นาจพินิจ. (2542). อาหารไทย. กรุงเทพฯ: เสมาธรรม.
- กัลยาณี พรหมทอง. (2556). รูปแบบการจัดการศึกษาสู่ความเป็นเลิศของสถาบันการพลศึกษาในเขต
ภาคกลาง. ศึกษาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (การบริการการศึกษาและผู้นำการเปลี่ยนแปลง).
กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย. ถ่ายเอกสาร.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2559). Foodie Experience Food Will Keep Us Alive.
จตุรัสวิชาการการท่องเที่ยว. 3(1).(มกราคม-มีนาคม 2555): 265.
- กียรติยศยิ่งยง. (2549). กรุงเทพฯ: มิสเตอร์ก็อปปี. (การจัดการความรู้ในองค์กรและกรณีศึกษา)
จรินทร์ อาสาทรงธรรม. (2551). ความสัมพันธ์ระหว่างการจัดการความรู้และวัฒนธรรมขององค์กรของ
คณาจารย์ ในสถาบันอุดมศึกษาเอกชนเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ. ถ่ายเอกสาร.
- จันทร์เพ็ญ จันทวี. (2550). บทบาทของเทคโนโลยีต่อการจัดการความรู้. วารสารวิชาการ. 1(1):
25-29.
- จำเริญ จิตรหลัง. (2548). การจัดการศึกษาเพื่อเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันในยุค
โลกาภิวัตน์. นักบริหาร. 2(เมษายน – มิถุนายน 2548): 102-108.
- จำเรียง วยวัฒน์ และ เบญจมาศ อ่ำพันธ์. (2540). วินัย 5 ประการ พื้นฐานองค์กรเรียนรู้.
กรุงเทพฯ: บริษัท คู่แข่ง จำกัด (มหาชน).
- จิตราภรณ์ ทองไทย. (2552). ปัจจัยด้านวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการจัดการความรู้ใน
สถาบันอุดมศึกษา กรณีศึกษา สถาบันอุดมศึกษาในเขตกรุงเทพมหานคร. วิทยาศาสตร์
บัณฑิต (สาขาวิชาเทคโนโลยีการบริหาร). กรุงเทพฯ: คณะพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ สถาบัน
บัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.
- จิราภรณ์ เจริญเดช และ ศรีณย์ บุญประเสริฐ. (2545). อาหารไทย ภูมิปัญญาไทย ไทยประกันชีวิต.
กรุงเทพฯ: โอเอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์.
- จूरีย์ สร้อยเพชร. (2554). การพัฒนารูปแบบขององค์กรแห่งการเรียนรู้ของสถานศึกษาอดนิยม.
ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (สาขาวิชาการบริหารการศึกษา). ชลบุรี: คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัย

บุรพา. ถ่ายเอกสาร.

ชไมพร เจริญครบุรี; พระสุธีรัตนบัณฑิต; และ สิริวัฒน์ ศรีเครือดง. (2560). แบบจำลองการพัฒนา
ตนของบุคคลต้นแบบในสังคมไทย โดยใช้หลักกรรม แนวคิด หรือทฤษฎี. วารสารสันติศึกษา
ปริทรรศน์ มจร. 5(1).(มกราคม-เมษายน).

ชฎานิชฐ์ พราหมเภทย์. (2555). การพัฒนารูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ
“ครัวไทยสู่ครัวโลก”ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
กรุงเทพ. ดุษฎีบัณฑิต (สาขาวิชาการอุดมศึกษา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

ชมสุภัค ครุฑทะ. (2554). หลักการจัดการความรู้. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ชริยา จันท์อินทร์. (2550). การศึกษาความพร้อมในการนาระบบการจัดการความรู้มาใช้
มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์. ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา.
ถ่ายเอกสาร.

ชัชวาลย์ วงษ์ประเสริฐ. (2548). การจัดการความรู้ในองค์กรธุรกิจ. กรุงเทพฯ: เอ็กสเปอร์เน็ท.

ฉานภานุ มงคลฤทธิ์. (2553). ทศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่อการตลาดและการละเมิด
สิทธิส่วนบุคคลบนเว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์. ปริญญาโทมหาบัณฑิต (สาขาวิชาการ
โฆษณา). กรุงเทพฯ: คณะนิเทศศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
ถ่ายเอกสาร.

ฐิติมาวดี เจริญรัชต์; ปทีป เมธาคุณวุฒิ; และ พิเชิต ฤทธิ์จรูญการ (2555). พัฒนารูปแบบการสร้าง
พลังอำนาจเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการทำวิจัยของอาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏ.
วารสารครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 40(1).(กรกฎาคม-พฤศจิกายน): 178-191.

ณพิชญ์จักรพิทักษ์. (2552). ทฤษฎีการจัดการความรู้. กรุงเทพฯ: ธนเพรส.

ทศวรรณ ธิมาคำ. (2553). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาพื้นบ้าน เรื่อง การทอผ้ายกคำพูน. ศิลปศา
สตรมหาบัณฑิต (สาขาวิชาสารสนเทศศึกษา). เชียงใหม่: บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ถ่ายเอกสาร.

ทิพย์รัตน์ อติวัฒน์ชัย. (2550). การจัดการความรู้ในวิทยาลัยบัณฑิตศึกษารจัดการ
มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ถ่าย
เอกสาร.

ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์. (2548). องค์การแห่งการเรียนรู้ : จากแนวคิดสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ:
แซทไฟร์พริ้นติ้ง

- ธงทอง จันทรางศุ. (2553). การเรียนรู้ตลอดชีวิต: แนวคิดการเรียนรู้ตลอดชีวิตสำหรับประเทศไทย. กรุงเทพฯ: สมาคมเครือข่ายการพัฒนาวิชาชีพอาจารย์และองค์กรระดับอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย.
- ธนภุต ยอดอุดม. (2558). การพัฒนารูปแบบการเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยราชภัฏ เขตภาคใต้. ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง. ถ่ายเอกสาร.
- ธีรวัฒน์ ประกอบผล และ เอกพันธ์ คำปัญญา. (2552). การวิเคราะห์และออกแบบระบบ *System Analysis and Design*. กรุงเทพฯ: ชัคเชลมีเดีย.
- นวลละออง แสงสุข. (2550). การศึกษาการจัดการความรู้ของมหาวิทยาลัยรามคำแหง. ศึกษาศาสตรดุษฎีบัณฑิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง. ถ่ายเอกสาร.
- นวลศรี จงถาวร. (2560, 31 ตุลาคม). สัมภาษณ์โดย สุทัน มุมแดง ที่ห้องประชุมครัว 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- น้ำทิพย์ วิภาวิน. (2548). การบริหารห้องสมุดยุคใหม่. กรุงเทพฯ: เอสอาร์ ฟรินด์ติ้งแมสโปรดักส์.
- น้ำทิพย์ วิภาวิน (2547). การจัดการความรู้กับคลังความรู้. กรุงเทพฯ: เอสอาร์ ฟรินด์ติ้งแมสโปรดักส์.
- น้ำทิพย์ วิภาวิน และ นางเยาว์ เปรมกมลเนตร. (2551). นวัตกรรมห้องสมุดและการจัดการความรู้. กรุงเทพฯ: ซีเอที. ไทลูชั่น.
- นิสดารก์ เวชยานนท์. (2551). มิติใหม่ในการบริหารทุนมนุษย์. กรุงเทพฯ: สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- บดินทร์ วิจารณ์. (2547). การจัดการความรู้สู่ปัญญาปฏิบัติ. กรุงเทพฯ: เอ็กสเปอร์เน็ท.
- บัวชมพู พอร์ด. (2552). การศึกษาโครงการผลิตรายการโทรทัศน์ “สำหรับไทยสู่สำหรับโลก”. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต. กรุงเทพฯ: วิทยาลัยนวัตกรรม มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2553). การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- บุญดี บุญญาภิจ และคนอื่น ๆ. (2549). การจัดการความรู้ จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ: สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ.
- บุญส่ง หาญพานิช. (2546). การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาไทย. ดุษฎีนิพนธ์. กรุงเทพฯ: คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- บุญอนันต์ พิณภัทรชัย และ พลาพรรณ คำพรรณ. (2550). องค์กรกับการจัดการความรู้: ศึกษาองค์การที่ประสบความสำเร็จในภาคธุรกิจ. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: สถาบันบัณฑิต

พัฒนาบริหารศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.

ปรเมธี วิมลศิริ. (2559). ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี อนาคตประเทศไทยเพื่อความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน.

สืบค้นเมื่อ 14 ตุลาคม 2560, จาก http://planning.pn.psu.ac.th/plan_doc/procedure/docs_procedure/300_1498813858.pdf

ปรมัตถ์ปัญปรัชญ์ ต້องประสงค์ สุภารัตน์ คุ่มบำรุง และ อัญชญา ลักษณะวิรามสิริ. (2560). แนวทางการพัฒนาแอปพลิเคชันในการสำรวจห้องพักและการชำระเงินของธุรกิจโรงแรมระดับห้าดาว กรุงเทพมหานคร. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

ประกอบ ไฉมัน. (2547). การพัฒนาระบบบริหารจัดการความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับมหาวิทยาลัยราชภัฏ. ดุษฎีนิพนธ์ครุศาสตรบัณฑิต. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

ประพนธ์ ผาสุกยี่ด. (2547). การจัดการความรู้ ฉบับมือใหม่หัดขับ. กรุงเทพฯ: ไผ่หอม.

ปรัชญา ชูมนาเสียว. (2553). รูปแบบกลยุทธ์การจัดการองค์การแห่งการเรียนรู้เพื่อการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดีในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐ. ดุษฎีนิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง. ถ่ายเอกสาร.

ปรัชญานันท์ นิลสุข และ ดวงรัตน์ ศรีวงษ์ชล. (2550). การพัฒนามัลติเว็บบล็อกเพื่อการจัดการความรู้สำหรับสถาบันอุดมศึกษาไทย. งานวิจัยภาควิชาครุศาสตร์เทคโนโลยี. กรุงเทพฯ: คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. ถ่ายเอกสาร.

ปัทมาวรรณ สิงห์ศรี. (2550). การศึกษาระบบการจัดการความรู้ในสถาบันการศึกษา ระดับอุดมศึกษา: กรณีศึกษามหาวิทยาลัยพายัพ. วิทยานิพนธ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต. กรุงเทพฯ: คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.

พงษ์ศักดิ์ ผกามาศ และ คณะ. (2557). ภาวะผู้นำทางวิชาการยุคใหม่ของผู้บริหารสถาบันอุดมศึกษาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. วารสารสถาบันทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 9(2)(กรกฎาคม-ธันวาคม): 56-58.

พรธิดา วิเชียรปัญญา. (2547). การจัดการความรู้: พื้นฐานและการประยุกต์ใช้. กรุงเทพฯ: ธมกมลการพิมพ์.

พรณี สนวนเพลง. (2560). ศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านวัฒนธรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. ถ่ายเอกสาร.

- พระสมชาย สุวานวุฒโฒ. (2555). คนจะเป็น *Idol* ของคนอื่นควรมีคุณสมบัติอย่างไร. สืบค้นเมื่อ 1 มิถุนายน 2562 จาก <https://www.dmc.tv/pages/ข้อคิดรอบตัว/The-Idol-ข้อคิดรอบตัว.html#q1>.
- พิทนนท์ ศรีม่วง; และ และคณะ. (2548). ชุดโครงการวิจัยและพัฒนาตำรับชุดอาหารสุขภาพไทย จากครัวไทยสู่ครัวโลก. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. ถ่ายเอกสาร.
- พันธ์ศักดิ์ พลสารมัย. (2560). อุดมศึกษาสาขาวิชาที่ถูกลืม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- พิทักษ์ พลคชา และ มนต์ชัย เทียนทอง. (2554). กรอบแนวคิดของรูปแบบบทเรียนออนไลน์โดยใช้โครงงานเป็นฐานที่มีระบบสนับสนุนการเรียนรู้โดยใช้การจัดการความรู้แบบอัจฉริยะและประเมินผลการเรียนรู้ด้วยวิธี *Kwl Plus*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ: กรุงเทพฯ. (การประชุมทางวิชาการระดับชาติด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ครั้งที่ 7)
- พิทักษ์ อินทวิทยานันท์. (2542). บทบาทในการอนุรักษ์เอกลักษณ์ของอาหารไทย. จาก พิสิฐชัย กาญจนามัย. (2555). ทฤษฎีภาวะผู้นำ. สืบค้นเมื่อ 27 พฤษภาคม 2562 จาก <https://sites.google.com/site/mbakrabi/thvsdi-phawa-phuna>
- ภราดร จินดาวงศ์. (2549). การจัดการความรู้: Km Knowledge Management the Experience. หน้า กรุงเทพฯ: ซีดับบลิวซี พรินติ้ง.
- ภริณี วัชรสินธุ์. (2553). การพัฒนารูปแบบการประเมินความสำเร็จของการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษา: การประยุกต์ใช้เทคนิคแผนที่ผลลัพธ์และการวิเคราะห์เอสอีเอ็มแบบมีตัวแปรแฝง. วิทยานิพนธ์ดุสิต (สาขาวิชาวิธีวิทยาการวิจัยการศึกษา). กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิจัยและจิตวิทยาการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- มนัสวี แยมฉ่ำไพร. (2560, 30 ตุลาคม). สัมภาษณ์โดย สุทัน มุมแดง ที่ห้องประชุมครัว 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (2559). การปรับยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (*Suan Dusit University Reprofilng*). กรุงเทพฯ: ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไฮต์.
- (2560). คู่มือนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. กรุงเทพฯ: ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไฮต์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- ยุทธนา แซ่เตียว. (2547). การวิเคราะห์และการจัดการความรู้: สร้างองค์กรอัจฉริยะ. กรุงเทพฯ: อิน

โนกราฟีฟิกส์.

รวีโรจน์ อนันตธนาชัย. (2548). อาหารไทย:อาหารสมดุล - สมุนไพร. กรุงเทพฯ: เสมารธรรม.

ระติกรณ์ นิยมะจันทร์. (2559). อิทธิพลของภาวะผู้นำที่ส่งผลต่อคุณภาพการศึกษา.

วารสารวิชาการคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 17(2): 96.

รัชต์วรรณ กาญจนปัญญาคม. (2547). การจัดการองค์ความรู้ (Knowledge Management).

วารสารประกันคุณภาพ 5(กรกฎาคม-ธันวาคม): 16-20.

ราชกิจจานุเบกษา. (2546). พระราชกฤษฎีกาว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการบริหารกิจการบ้านเมือง

ที่ดี พ.ศ. 2546. สืบค้นเมื่อ 30 ตุลาคม 2560 จาก [https://www.sac.or.th/th/wp-](https://www.sac.or.th/th/wp-content/uploads/2016/04/good-governance-2546.pdf)

[content/uploads/2016/04/good-governance-2546.pdf](https://www.sac.or.th/th/wp-content/uploads/2016/04/good-governance-2546.pdf)

วรรัตน์ เขียวโพธิ์. (2550). การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในองค์กร. กรุงเทพฯ: สิริบุตร.

วิจารณ์ พานิช. (2546). การจัดการความรู้ในยุคสังคมและเศรษฐกิจบนฐานความรู้. กรุงเทพฯ:

สถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม (สคส.).

----- (2548). การจัดการความรู้ ฉบับนักปฏิบัติ. กรุงเทพฯ: สุขภาพใจ.

วิจารณ์ พานิช (2551). การจัดการความรู้ ฉบับนักปฏิบัติ พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สุขภาพใจ.

วิจิตร ศรีสอาน. (2542). “การบริหารจัดการที่ดีในมหาวิทยาลัยไทย” ในการบริหารจัดการที่ดีใน

มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ: สภาคณาจารย์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วีรุธ มาษะศิริานนท์. (2553). การพัฒนาองค์กรแห่งการเรียนรู้. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ:

เอ็กสเปอร์เน็ท.

ศรัณย์ เจียรน้อย พิมพ์มา ม่วงศิริธรรม และ อัศวิน มณีอินทร์ (2558). รูปแบบการบริหารแบบมีส่วนร่วม

ร่วมในสถาบันอุดมศึกษา. วารสารวิชาการคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิ

โรฒ. 16(2): 44.

ศรีไพร คักดีรุ่งพงศากุล และ เจษฎาพร ยุทธนวิบูลย์ชัยจริง. (2549). ระบบสารสนเทศและ

เทคโนโลยีการจัดการความรู้. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2539). ภูมิปัญญาอาหารไทย. นิตยสารอาหารและการครัว. (พฤษภาคม): 57.

ศาดรา กระฉอดนอก. (2552). การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย. วิทยานิพนธ์

หลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์. กรุงเทพฯ:

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร. ถ่ายเอกสาร.

ศิริโรจน์ ผลพันธิน. (2560). 5 สมัยกับสวนดุสิต 5.0. สืบค้นเมื่อ 10 กรกฎาคม 2561, จาก

<http://www.komchadluek.net/news/edu-health/257158>

- ศิริชัย กาญจนวาสี และ คณะ. (2550). โครงการวิจัยรูปแบบของระบบการบริหารจัดการศึกษาแบบบูรณาการสำหรับเขตพื้นที่การศึกษาและสถานศึกษา. ในการเปลี่ยนผ่านการศึกษาเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจฐานความรู้ รวมบทความ: สัตตศิลาสำหรับการเปลี่ยนผ่านการจัดการศึกษา. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริชัย ตันจ้อ. (2555). รูปแบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการจัดการความรู้ของสถาบันอุดมศึกษาในประเทศไทย. คุษณินพนธ์หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (สาขาวิชาการพัฒนาศาสตร์พยาบาลมนุษย์). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง. ถ่ายเอกสาร.
- ศูนย์ทำอาหารนานาชาติ. (2562). สถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ. สืบค้นเมื่อ 2 กรกฎาคม 2562, จาก <https://www.internationalculinarycenter.com/welcome/>
- สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ. (2547). การจัดการความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ: จีรวัดณ์ เอ็กซ์เพรส.
- (2549). การจัดการความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ: จีรวัดณ์ เอ็กซ์เพรส.
- สถาบันการทำอาหารแห่งอเมริกา. (2562). สถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ. สืบค้นเมื่อ 1 กรกฎาคม 2562, จาก <https://www.ciachef.edu/our-story/>
- สถาบันการทำอาหารนิวอิงแลนด์. (2562). สถาบันสอนการประกอบอาหารในต่างประเทศ. สืบค้นเมื่อ 2 กรกฎาคม 2562, จาก <https://www.neci.edu/neci-history-and-facilities.php>
- สถาบันพัฒนาผู้บริหารการศึกษา. (2548). การจัดการความรู้ในสถานศึกษา. กรุงเทพฯ: สถาบันพัฒนาผู้บริหารการศึกษา.
- สมชาย นำประเสริฐชัย. (2546). เทคโนโลยีกับการจัดการความรู้. ไมโครคอมพิวเตอร์. 1: 104-106.
- สมบัติ ศรีทองอินทร์. (2551). รูปแบบความร่วมมือในการพัฒนาวิชาชีพครูระหว่างโรงเรียนเอกชนกับคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์. รายงานการวิจัย. นครสวรรค์: คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์. ถ่ายเอกสาร.
- สมประสงค์ ปิ่นจินดา. (2527). สอนดุสิตสมัยคุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐี ครบรอบ 50 ปี วิทยาลัยครูสวนดุสิต. กรุงเทพฯ: วิทยาลัยครูสวนดุสิต.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล และ คณะ. (2545). สารพฤษเคมีในอาหารไทย. ศูนย์ประชุมอิมแพค เมืองทองธานี: เมตตาก็อปปี้ปริ้น. (การประชุมวิชาการเรื่อง การกำหนดอาหารและการดัดแปลงอาหารไทย สู่ครัวโลกและครัวโรค : นำความรู้สู่การปฏิบัติ สมาคมนักกำหนดอาหารและคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล)

- เบญจวรรณ ทิมสุวรรณ และรัชนี้ สรรเสริญ. (2555). การบูรณาการ: กระบวนทัศน์ใหม่ในการประกันคุณภาพการศึกษา. วารสารพยาบาลและการศึกษา สถาบันพระบรมราชชนก. 5(2).(พฤษภาคม-สิงหาคม): 1-13.
- สฤษฎี ธีฎกิจจานุกิจ. (2552). ยุทธศาสตร์การพัฒนาศาสนาพัฒนาความสู่ความเป็นเลิศด้านการช่วยเหลือประชาชนทางกฎหมาย. คุชฎินิพนธ์หลักสูตรการจัดการคุชฎินิพนธ์บัณฑิต (สาขาการจัดการภาครัฐ). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. ถ่ายเอกสาร.
- สำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต). (2550). จากอดีตสู่รุ่มปัจจุบัน ครัวสวนดุสิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- (2559). การรับรองคุณภาพตามมาตรฐานในระดับสากล โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) ประจำปีการศึกษา พ.ศ.2559. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. (2560). แผนการศึกษาแห่งชาติ (พ.ศ. 2560-2579). กรุงเทพฯ : สำนักงาน.
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. (2544). รูปแบบการบริหารจัดการสถาบันอุดมศึกษาแนวใหม่. กรุงเทพฯ: ที.พี.
- สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. (2561). แนวทางการนำมาตรฐานการอุดมศึกษาสู่การปฏิบัติ พ.ศ. 2561. สืบค้นเมื่อ 16 พฤศจิกายน 2561 จาก,
<http://www.mua.go.th/users/bhes/bhes2/ST-Curr/Guidelines%20for%20Implementing%20Higher%20Education%20Standards%20into%20Practice-2018.pdf>
- (2561). มาตรฐานการอุดมศึกษา. สืบค้นเมื่อ 20 สิงหาคม 2561 จาก,
<http://www.mua.go.th/users/bhes/bhes2/ST-Curr/Standard%20of%20Higher%20Education-2018.PDF>
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2559). แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564). สืบค้นเมื่อ 11 สิงหาคม 2560, จาก http://www.nesdb.go.th/ewt_news.php?nid=6420
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการและสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ. (2548). คู่มือการจัดทำแผนการจัดการความรู้. กรุงเทพฯ.
- สำนักบริหารกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (2559). แนวทางพัฒนามหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.

- 2559-2563. กรุงเทพฯ: ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไซด์.
- (2560). เอกสารประกอบการพิจารณาแผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (พ.ศ.2561-2565). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- สุนทร เกตุสุขาวดี. (2553). สัมมนางานเทคโนโลยีอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- สุนันท์ พลับเที่ยง. (2562). *Roadmap*. สืบค้นเมื่อ 31 พฤษภาคม 2562 จาก <https://www.gotoknow.org/posts/130583>
- สุประภาดา โชติมณี. (2551). การจัดการความรู้อย่างไรให้ใช้ได้ผลกับทุกระบบ. กรุงเทพฯ: สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ.
- สุภัตรา ซาติปัญชาชัย. (2548). กระบวนการเรียนรู้: แนวคิด ความหมายและบทเรียนในสังคมไทย. กรุงเทพฯ: พิธิษฐไทย ออฟเซต.
- สุภัทร บุญส่ง. (2557). ยุทธศาสตร์ความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษากับองค์กรวิชาชีพเพื่อเสริมสร้างความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษาไทย. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาครุศาสตรดุษฎีบัณฑิต (สาขาวิชาอุดมศึกษา) ภาควิชานโยบายการจัดการและความเป็นผู้นำทางการศึกษา. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- สุภาเพ็ญ ปาณะวัฒน์พิสุทธ์ (2553). การพัฒนารูปแบบศูนย์ความเป็นเลิศด้านการสอนทางการพยาบาลสำหรับวิทยาลัยพยาบาลในสังกัดสถาบันพระบรมราชชนก. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาครุศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอุดมศึกษา ภาควิชานโยบาย การจัดการและความเป็นผู้นำทางการศึกษา กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- สุวรรณ เจริญเสาวภาคย์. (2548). *Knowledge Management* การจัดการความรู้. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ.
- อบเชย วงศ์ทอง ; และ ชนิษฐา พูนผลกุล. (2552). หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อริสรา บุญรัตน์. (2557). แนวทางการพัฒนาภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเอกชนในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาศึกษาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารการศึกษา. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. ถ่ายเอกสาร.
- อัญญาณี คล้ายสุบรรณ. (2550). การจัดการความรู้ฉบับปฐมบท. นครปฐม: เพชรเกษมพรินต์ติ้งกรุ๊ป.

- อาชัญญา รัตนอุบล; และ คณะ. (2550). การพัฒนารูปแบบการเสริมสร้างการเรียนรู้สารสนเทศ สำหรับสังคมไทย. ในการเปลี่ยนผ่านการศึกษาเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจฐานความรู้ รวมบทความ: สัตตศิลา สำหรับการเปลี่ยนผ่านการจัดการศึกษา. บรรณาธิการโดย และคณะ ไพฑูรย์ สีนลารัตน์. หน้า กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อำพล เสนาณรงค์. (2548). คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เล่ม 3 การจัดการธุรกิจอาหารไทยอย่างมืออาชีพ. กรุงเทพฯ: โครงการการพัฒนาทรัพยากรบุคคล เพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อิรวัดณ์ ชมระกา; และคนอื่นๆ. (2551). รูปแบบการจัดการเครือข่ายการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดอุดรดิติต์ โดยความร่วมมือของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิติต์กับองค์กรท้องถิ่น. รายงานการวิจัยประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2551. อุดรดิติต์: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิติต์. ถ่ายเอกสาร.
- อุดมรัตน์ จรัสศรี. (2558). รูปแบบการจัดการความรู้ระบบออนไลน์ของครูโรงเรียนสาธิตในสังกัด สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. คุษฎินิพนธ์หลักสูตรปรัชญาคุษฎินิพนธ์ิต (สาขาวิชาพัฒนาทรัพยากรมนุษย์). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง. ถ่ายเอกสาร.
- อุทัย บุญประเสริฐ. (2529). ความเป็นเลิศทางวิชาการ. วารสารคุษฎาสตร์. 14(3)(มกราคม – มีนาคม): 132-142.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือเพื่อการวิจัย

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือและผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการวิจัย

1. รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

1) รองศาสตราจารย์ ดร.พรรณี สนวนเพลง

อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรภัทร อินทรวรพัฒน์

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์

อาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุธยา อยู่เย็น

อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

5) อาจารย์ ดร.ภริณี วัชรสินธุ์

อาจารย์ประจำคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

2. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการวิจัย

2.1 การกำหนดความรู้ โดยการสนทนากลุ่ม (Focus Groups)

1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล

คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

3) อาจารย์ ธิตติมา แก้วมณี

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

- 4) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม**
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 5) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์**
ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 6) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์**
อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 7) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พัทธนันท์ ศรีม่วง**
ประธานหลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 8) **อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา**
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 9) **อาจารย์ ดร.ณชนก มีประถม**
อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 10) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์**
อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 11) **อาจารย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด**
อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

12) อาจารย์ พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

อาจารย์ประจำโรงเรียนอาหารนานาชาติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ช.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

13) นางสาวพัสนันท์ แยมจำไพโร

ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ช.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

14) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรภัทร อินทวรรณพัฒน์

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ช.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

2.2 การแสวงหาความรู้ โดยการสัมภาษณ์

1) รองศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน

อธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ช.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

2) รองศาสตราจารย์ ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์

ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ช.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันท์เจริญ

รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ช.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

4) รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐธารมณีย์ จุฑาภัทร

ที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ช.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

5) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล

คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ช.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

2.3 การสร้างความรู้และผสมผสานความรู้ โดยการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ผดุง พรหมมูล

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ช.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

- 2) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ**
รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 3) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล**
คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 4) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์**
ประธานหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 5) **อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา**
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 6) **อาจารย์ วันดี ณ สงขลา**
ผู้ก่อตั้งและผู้อำนวยการสอน โรงเรียนสอนอาหารครัววันดี
เลขที่ 294/16-17 สีแยกสะพานควาย ถนนประดิพัทธ์ กรุงเทพมหานคร
- 7) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อมราภรณ์ วงษ์พัก**
ครูใหญ่โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี
เลขที่ 457-457/1-6 ถนนสุขุมวิท 55 แขวงคลองตันเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร
- 8) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดวงฤทัย ถำรังโชติ**
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
เจริญกรุง 57 แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร
- 9) **ผศ.ดร.ชฎานิชฐ์ พรหมเกทย์**
รองคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
เจริญกรุง 57 แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร

2.4 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ โดยการแลกเปลี่ยนความรู้

1) ดร.สวงศ์ บุญปลูก

รองอธิการบดีฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

2) รองศาสตราจารย์ ดร.ชนะศึก นิชานนท์

รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนาการศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

3) ดร.พรชณิตว์ แก้วเนตร

รองอธิการบดีฝ่ายกิจการต่างประเทศและลูกค้าสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

4) ดร.สิทธิพร เอี่ยมแสน

คณบดีคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

5) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชชา ฉิมพลี

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

6) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล

คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

7) อาจารย์ กมลกนก เกียรติศักดิ์ชัย

คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

8) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภูซังค์ เมนะสินธุ์

รองคณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

9) อาจารย์ ธิติมา แก้วมณี

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

- 10) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์**
รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 11) **รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธพงษ์ ลีลาภิไพศาล**
รองคณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 12) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุธยา อยู่เย็น**
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 13) **ดร.กชกร ชำนาญกิตติชัย**
ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 14) **ดร.พันธรักษ์ ผูกพันธ์**
ผู้อำนวยการสถาบันภาษา ศิลปะ และวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 15) **ว่าที่ร้อยตรี ดร.วราธร อภิรัตน์**
ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 16) **ดร.ณัฐรุณิชา สิริสังจานุรักษ์**
ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 17) **ดร.กึ่งกาญจน์ ทองงอก**
รองผู้อำนวยการสำนักบริหารกัลยูทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 18) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกพล อ่อนน้อมพันธ์**
ประธานหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

19) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์**

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

20) **น.ส.พัสนันท์ แยมจำไพโร**

ผู้จัดการโครงการคร้วสวนดุสิต สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

2.5 การจัดเก็บความรู้ โดยแอปพลิเคชัน

1) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรภัทร อินทรวรพัฒน์**

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

2) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์**

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

3) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐฐา ผิวมา**

อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

4) **ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิชญ์สินี พุทธิวิศรี**

อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร

5) **อาจารย์ ดร.เอื้ออารี จันทร**

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาระบบการเรียนรู้

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถ.นครราชสีมา ข.ดุสิต กรุงเทพมหานคร



ภาคผนวก ข
การกำหนดความรู้
แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Groups)

การกำหนดความรู้
แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Groups)
เรื่อง ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ดำเนินการประชุมสนทนากลุ่ม เมื่อวันที่ 27 กันยายน พ.ศ. 2561 เวลา 13.00-16.30 น.

ผู้ดำเนินรายการ ผศ.ดร. พรภัทร อินทรวรพัฒน์

ผู้จัดบันทึก นางสาวปาริกา อัครนิवास

ผู้ช่วยผู้วิจัยดำเนินการ นายณัฐวุฒิ ตันมณี

คำชี้แจง แบบบันทึกการสนทนากลุ่มนี้เป็นการศึกษา การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยในขั้นตอนที่ 1 การกำหนดความรู้ มีความมุ่งหมายในการศึกษา ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแบ่งเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 รายชื่อสมาชิกผู้เข้าร่วมการสนทนากลุ่ม จำนวน 13 คน ดังนี้

- 1.1 ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
- 1.2 ผศ.ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์
- 1.3 ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์
- 1.4 ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม
- 1.5 ผศ.ดร.พริยพวรรณ พรสุขสวัสดิ์
- 1.6 ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์
- 1.7 ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง
- 1.8 อ.ดร.ณัชกร มีประถม
- 1.9 อ.ดร.วีระ พุ่มเกิด
- 1.10 อ.ธิติมา แก้วมณี
- 1.11 อ.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
- 1.12 อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
- 1.13 นางสาวพัสนันท์ แยมจำไพ

ตอนที่ 2 กรอบแนวคิดของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คำถาม	ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทย	อธิบาย
1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานสถานะ ลักษณะหรือสภาพที่ดีเยี่ยมในการจัดการศึกษา ต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหาร ไทยที่สำคัญอย่างไร		
2. บริบทสภาพแวดล้อมภายนอก ได้แก่ นโยบายรัฐบาล เศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม เทคโนโลยี ส่งเสริมโอกาส หรือเป็นอุปสรรค ต่อ การกำหนดเป้าหมาย ยุทธศาสตร์ และโครงการ สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหาร ไทยอย่างไร		
3. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีการดำเนินงานที่ ส่งเสริมสนับสนุนการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทยที่สำคัญอย่างไรในประเด็น ดังนี้ 3.1 การจัดการเรียนการสอนเพื่อผลิตบัณฑิต 3.2 การวิจัย 3.3 การบริการวิชาการ 3.4 การส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม		
4. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีการดำเนินงานด้าน การจัดการทรัพยากรและสภาพแวดล้อมที่ ส่งเสริมสนับสนุนการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็น เลิศด้านอาหารไทยที่สำคัญอย่างไร		

คำถาม	ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	อธิบาย
5. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีการดำเนินงานด้านการบริหารงบประมาณที่ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่มไปสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่สำคัญอย่างไร		
6. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีการดำเนินงานด้านการบริหารทรัพยากรบุคคลของมหาวิทยาลัยที่ส่งเสริมสนับสนุนการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่สำคัญอย่างไร		
7. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีการดำเนินงานการสร้างและส่งเสริมความรู้กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ส่งเสริมสนับสนุนการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่สำคัญอย่างไร		
8. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตควรมีการดำเนินงานนอกจาก ข้อ 1-7 ที่ส่งเสริมสนับสนุนการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่สำคัญอะไรบ้าง และต้องดำเนินการอย่างไร		

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อ

ผู้บันทึก

(.....)



ภาคผนวก ค
การสร้างความรู้และผสมผสานความรู้
แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

**การสร้างความรู้และผสมผสานความรู้
แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Group)
เรื่อง (ร่าง) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย**

โดย นายสุทัศน์ มุ่มแดง รหัสประจำตัว 56199150016

นักศึกษาระดับปริญญาเอก หลักสูตรการศึกษาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา แขนงวิชาการบริหารการอุดมศึกษา

.....

การวิจัย เรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผู้ร่วมเข้าร่วมการการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

1. ผศ.ดร.ผดุง พรมมูล ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาทุนมนุษย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปรธาาน
2. ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รองอธิการบดีฝ่ายบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
3. ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
4. ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
5. อ.ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ
การบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
6. อ.วันดี ณ สงขลา ผู้ก่อตั้งและผู้อำนวยการสอน โรงเรียนสอนอาหารครัววันดี
7. ผศ.อมราภรณ์ วงษ์พัก ครูใหญ่โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี
8. ผศ.ดร.ดวงฤทัย อังรังโชติ คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
9. ผศ.ดร.ชฎานิชฐ์ พราหมเภทย์ รองคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

วัตถุประสงค์ของการสนทนากลุ่ม (Focus Group)

ผู้วิจัยสร้างและผสมผสานความรู้โดยนำข้อมูลจากขั้นตอนที่ 1 ตัวแบบของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และลักษณะที่แสดงถึงความเป็นเลิศด้านอาหารไทยในการจัดการศึกษา มาจัดทำ (ร่าง) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และจัดการสนทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่อพัฒนาแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

(ร่าง) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย	1.1 สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้องค์ความรู้ด้านอาหารไทย	1.1.1 จัดให้มีคณะกรรมการศึกษาข้อมูลความพร้อมของศักยภาพบุคลากร ทรัพยากร งบประมาณและวัตถุประสงค์ของการจัดตั้งหน่วยงานใหม่ 1.1.2 จัดตั้งส่วนงาน กำหนดโครงสร้างการดำเนินงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ กลยุทธ์และตัวชี้วัด งบประมาณ และทรัพยากรสนับสนุนดำเนินงานตามพันธกิจ 1.1.3 จัดทำแผนการดำเนินงานที่สอดคล้องกับกับยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายของภาครัฐและวิสัยทัศน์ พันธกิจและแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย	
	1.2 มีระบบฐานข้อมูล (Database) สะสมรวบรวม องค์ความรู้ งานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทย	1.2.1 แต่งตั้งคณะทำงานออกแบบและพัฒนาระบบฐานข้อมูล (Database) กำหนดและออกแบบระบบฐานข้อมูลที่ทันสมัยโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล รวมถึงสนับสนุนงบประมาณและทรัพยากรที่จำเป็น 1.2.2 วิเคราะห์องค์ความรู้ที่สำคัญ งานวิจัยและนวัตกรรมที่จะนำมาสะสม รวบรวมและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายในระบบ 1.2.3 พัฒนาระบบฐานข้อมูล (Database) ที่สามารถจัดเก็บ เข้าถึงข้อมูล และนำเสนอข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง และครบถ้วน	
	1.3 ยกกระดับงานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารไทยบนฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยและเครือข่ายทางวิชาการ	1.3.1 แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาและวิจัยด้านอาหารไทยที่บูรณาการศักยภาพบุคลากรจากสาขามนุษยศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์ และสาขาวิทยาศาสตร์ของมหาวิทยาลัยมาร่วมกันพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ด้านอาหารไทย 1.3.2 พัฒนางานวิจัยตำรับและสูตรอาหารไทยสำหรับกลุ่มเฉพาะ เช่น สำหรับผู้สูงอายุ สำหรับผู้รักสุขภาพ เป็นต้น ที่สนองความต้องการของคนทุก เจเนอเรชัน และต่อยอดงานวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ในเชิงพาณิชย์	

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
		1.3.3 ดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและภาคเอกชนสร้างสรรค์ผลงานวิชาการ งานวิจัยพัฒนาองค์ความรู้สู่การจัดการเรียนการสอน และการบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย	
2. กำหนดเป้าหมายพันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมี การเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	2.1 กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยระยะ 5 ปี ที่สามารถจะแข่งขันทางความรู้และนวัตกรรมกับสถาบันการศึกษาอื่นในระดับประเทศ	2.1.1 แต่งตั้งคณะกรรมการระดับมหาวิทยาลัยที่มีหน้าที่วิเคราะห์บริบทและความสามารถในการแข่งขัน โดยต้องสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายจากภาครัฐ ความต้องการของภาคประชาชน 2.1.2 จัดทำ Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยระยะ 5 ปี กำหนดยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ แผนปฏิบัติงานและตัวชี้วัดทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณจากการบริหารงานของมหาวิทยาลัยเช่น จำนวนสูตรอาหารไทย จำนวนบุคลากรที่เป็นที่ยอมรับในความเป็นเลิศ จำนวนหลักสูตรใหม่ เป็นต้น ที่ส่งเสริมสนับสนุนอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ โดยบูรณาการกับพันธกิจทั้ง 4 ด้าน	
	2.2 ถ่ายทอดนโยบายเป้าหมายและตัวชี้วัด การดำเนินงานตาม Roadmap ด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลเป็นเครื่องมือ	2.2.1 พัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลในการถ่ายทอดนโยบาย เป้าหมายและตัวชี้วัดการดำเนินงานตาม Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยระยะ 5 ปี 2.2.2 ถ่ายทอดนโยบาย เป้าหมายและตัวชี้วัดการดำเนินงานตาม Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยระยะ 5 ปี ลงสู่การปฏิบัติของบุคลากร โดยเทคโนโลยีดิจิทัลและช่องทางที่หลากหลาย 2.2.3 กำกับ ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องโดยนำเสนอตามตัวชี้วัดการดำเนินงาน และนำเสนอด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล	

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
	2.3 สนับสนุนการบูรณาการความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในการดำเนินงานตาม Roadmap	2.3.1 สนับสนุนงบประมาณและทรัพยากรจากทุกส่วนงานภายในมหาวิทยาลัยให้บรรลุตามกลยุทธ์ที่กำหนดไว้ 2.3.2 จัดทำ “คลังผู้รู้” รวบรวมข้อมูลนักวิชาการภายในและภายนอกที่มีความเชี่ยวชาญรวบรวมจัดเป็นฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานตามพันธกิจ 2.3.3 ประสานงานความร่วมมือจากส่วนงานภายในและภายนอกทุกภาคส่วนในลักษณะภาคีเครือข่ายทางวิชาการและการวิจัยเพื่อสนับสนุนความสำเร็จตาม Roadmap ของมหาวิทยาลัย	
3. กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย	3.1 กำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ตามตำรับสวนดุสิต ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM)	3.1.1 จัดให้มีคณะทำงานกลุ่มเฉพาะผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยทำหน้าที่ศึกษาอาหารไทยของมหาวิทยาลัยให้ได้ตำรับและสูตรอาหาร “รสไทยแท้” ตามตำรับสวนดุสิต 3.1.2 กำหนดความรู้หลักของมาตรฐานอาหารไทย แสวงหาความรู้และสร้างความรู้จัดทำมาตรฐานอาหารไทยตำรับสวนดุสิต ถ่ายโอนแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างคณาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญและนักศึกษา จัดเก็บความรู้และนำความรู้มาตรฐานอาหารไทยไปใช้ในการจัดการเรียนการสอน และการวิจัย	
	3.2 บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย	3.2.1 กำหนดนโยบาย แนวทาง และเป้าหมาย และตัวชี้วัดของการดำเนินโครงการหรือกิจกรรมต่าง ๆ โดยบูรณาการกับพันธกิจทั้ง 4 ด้าน ที่เชื่อมโยง อัตลักษณ์อาหารไทยเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของผลการเรียนรู้ ผลผลิต และนวัตกรรมของโครงการหรือกิจกรรม 3.2.2 ติดตามกระบวนการทำงานตามพันธกิจด้วยตัวชี้วัดความสำเร็จที่สร้างผลลัพธ์ที่มีคุณค่าด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย	

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
	<p>3.3 พัฒนาแหล่งฝึกทักษะวิชาชีพภายในมหาวิทยาลัย และพื้นที่จัดการศึกษานอกมหาวิทยาลัยเพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนและการวิจัยของคณาจารย์และนักศึกษา</p>	<p>3.3.1 กำหนดมาตรฐานส่วนงานภายในมหาวิทยาลัยที่มีศักยภาพในการเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างมีคุณภาพของนักศึกษา และเป็นแหล่งทดลองและวิจัยสร้างนวัตกรรมของคณาจารย์</p> <p>3.3.2 สนับสนุนงบประมาณและทรัพยากร ตลอดจนแสวงหารายได้หรือความร่วมมือจากองค์กรภายนอกมาร่วมพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตของนักศึกษา ก่อนออกฝึกประสบการณ์จริงกับองค์กรภายนอก</p> <p>3.3.3 ประสานการทำงานที่ข้ามส่วนงานระหว่างในมหาวิทยาลัย วิทยาเขต และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง แลกเปลี่ยนคณาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะและประสบการณ์ด้านอาหารไทย</p> <p>3.3.4 ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานพัฒนาแหล่งฝึกทักษะวิชาชีพภายในมหาวิทยาลัย และพื้นที่จัดการศึกษานอกมหาวิทยาลัย</p>	
<p>4. ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง</p>	<p>4.1 กำหนดจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทย เป็นนโยบายในยกระดับการพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุน และนักศึกษาสู่ความเป็นเลิศของมหาวิทยาลัย</p>	<p>4.1.1 มีนโยบายกำหนดจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทย ทิศทาง แนวทางและเป้าหมายการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรมสู่การปฏิบัติ</p> <p>4.1.2 วิเคราะห์ข้อมูลผลลัพธ์ ความคุ้มค่า ความเสี่ยง ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย เพื่อให้นโยบายหรือแนวทางพัฒนาปรับปรุงได้ทันสถานการณ์</p> <p>4.1.3 ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง</p>	

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
	<p>4.2 พัฒนาระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจในการดำเนินงานด้านอาหารไทย</p>	<p>4.2.1 ส่วนงานที่เกี่ยวข้องจัดส่งข้อมูลการวิเคราะห์ความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญและมีผลกระทบต่อการทำงานด้านอาหารไทยเข้าระบบระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ</p> <p>4.2.2 ประสานงานความร่วมมือจากเครือข่ายภาครัฐและภาคเอกชนในการสนับสนุนข้อมูลที่สำคัญและจำเป็นต่อการดำเนินงานมาประกอบกับข้อมูลจากระบบเพื่อศึกษาแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่จะเกิดขึ้นกับมหาวิทยาลัย</p> <p>4.2.3 จัดทำรายงานข้อมูลสารสนเทศที่สำคัญต่อการบริหารและการดำเนินงานต่อผู้บริหารเป็นประจำทุกสัปดาห์</p>	
	<p>4.3 จัดทำหลักสูตรแบบสหวิทยาการที่ผสมผสานในการจัดการเรียนการสอนและการวิจัยพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ของผู้เรียน</p>	<p>4.3.1 แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร สหวิทยาการโดยใช้ศักยภาพและการมีส่วนร่วมจากคณาจารย์หลายศาสตร์ รวมถึงภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชน</p> <p>4.3.2 กำหนดปรัชญา และคุณสมบัติของบัณฑิตที่พึงประสงค์ พร้อมแนวทางและแผนการดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และศึกษาความต้องการของตลาดแรงงาน ระยะเวลาในการจัดทำ ขั้นตอนและกิจกรรมต่าง ๆ รวมไปถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง</p> <p>4.3.3 นำเสนอหลักสูตรตามขั้นตอนของมหาวิทยาลัย ได้แก่ คณะกรรมการประจำคณะ/โรงเรียน คณะอนุกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร สภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัย</p> <p>4.3.4 สนับสนุนบุคลากรงบประมาณและทรัพยากรที่จำเป็นต่อการพัฒนาหลักสูตรและการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน ตลอดจนการพัฒนาคณาจารย์และสิ่งสนับสนุนอื่น ๆ</p>	

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
5. การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม	5.1 ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย	5.1.1 กำหนดพื้นที่ทางประวัติศาสตร์เพื่อนำเสนออัตลักษณ์ความเป็นไทยและจัดทำเรื่องเล่าจุดกำเนิดความเป็นมาทั้งพื้นที่และตำรับอาหารไทย 5.1.2 จัดสรรงบประมาณและบริหารจัดการทรัพยากรต่าง ๆ และพัฒนาสภาพแวดล้อมที่สนับสนุนการทำงานด้านอาหารไทยที่มีความคล่องตัวและปรับเปลี่ยนให้ทันกับการเปลี่ยนแปลง 5.1.3 ติดตาม ประเมินผล และวิเคราะห์ผลลัพธ์ เพื่อปรับกลยุทธ์และกระบวนการทำงานได้ทันสถานการณ์ แก้ไขปัญหาและอุปสรรคได้ทันที	
	5.2 ประเมินความสามารถในการแข่งขันของมหาวิทยาลัยด้านอาหารไทยในระดับชาติ	5.2.1 กำหนดให้ส่วนงานที่รับผิดชอบวิเคราะห์สถานการณ์ ความต้องการของประชาชน หรือเปรียบเทียบกับคู่แข่งด้านอาหารไทย โดยพิจารณา กลุ่มเป้าหมาย 5.2.2 วิเคราะห์กระบวนการทำงานในปัจจุบัน ระบุจุดที่ควรพัฒนาและปรับปรุง และปัจจัยที่จะสร้างความสำเร็จหรือความได้เปรียบในการเป็นผู้นำด้านอาหารไทย	
	5.3 จัดทำแผนงานบริหารความเปลี่ยนแปลงเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทย	5.3.1 ส่วนงานที่รับผิดชอบจัดทำแผนงานบริหารความเปลี่ยนแปลง วิเคราะห์โครงสร้างองค์กรสำหรับการขับเคลื่อนแผนงาน สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจลดขั้นตอนและใช้งบประมาณไม่สูงเกินไป เหมาะสมกับวัฒนธรรมองค์กร 5.3.2 กำหนดตัวชี้วัดที่สำคัญของแผนงานบริหารความเปลี่ยนแปลงเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทย 5.3.3 ติดตามและประเมินผลตัวชี้วัด เชื่อมโยงการทำงานตามพันธกิจของทุกส่วนงานที่ตอบโจทย์ตัวชี้วัดความสำเร็จเดียวกัน	

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
6. การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน	6.1 พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเป็นแหล่งศึกษาและวิจัยด้านอาหารไทย	<p>6.1.1 กำหนดเป้าหมายและออกแบบโครงสร้างพื้นฐานเทคโนโลยีดิจิทัลสร้างฐานข้อมูลความเป็นเลิศด้านอาหารไทย</p> <p>6.1.2 รวบรวมองค์ความรู้ วิจัย นวัตกรรม ผู้รู้ และแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารไทยในโครงสร้างพื้นฐานเทคโนโลยีดิจิทัลเป็นฐานข้อมูลเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการให้กับภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชน</p> <p>6.1.3 สร้างภาคีเครือข่ายร่วมมือกับสถานศึกษาและสถานประกอบการในโครงสร้างพื้นฐานเทคโนโลยีดิจิทัลเป็นฐานข้อมูลเพื่อเปิดโอกาสในการศึกษาและเรียนรู้ทางวิชาการ และงานวิจัย</p>	
	6.2 กำหนดมาตรฐานและเป็นแหล่งทดสอบทางคุณวุฒิวิชาชีพด้านอาหารไทย	<p>6.2.1 กำหนดส่วนงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบกำหนดมาตรฐาน เกณฑ์การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพด้านอาหารไทย และแนวทางการทดสอบทางคุณวุฒิวิชาชีพด้านอาหารไทย</p> <p>6.2.2 จัดทำมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพด้านอาหารไทยร่วมกับองค์กรภายนอกและภาคีเครือข่ายทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง</p> <p>6.2.3 กำหนดแนวทางและแผนการดำเนินงานทดสอบทางคุณวุฒิวิชาชีพด้านอาหารไทย โดยบูรณาการส่วนงานและทรัพยากรของมหาวิทยาลัยอย่างมีประสิทธิภาพ</p>	
	6.3 เป็นศูนย์จัดประชุมและนิทรรศการในระดับชาติด้านอาหารไทยและนานาชาติ	<p>6.3.1 กำหนดจุดเน้น เป้าหมาย แนวทางการดำเนินงานของการจัดประชุมและนิทรรศการสอดคล้องกับนโยบายของภาครัฐ และความต้องการของประชาคม</p> <p>6.3.2 สร้างรูปแบบความร่วมมือเพื่อการสร้างผลงานทางวิชาการ การวิจัยและสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารไทยของอาจารย์ บุคลากรและนักศึกษา โดยนำเสนอด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล</p>	

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
		6.3.3 ระดมทรัพยากรและผู้เชี่ยวชาญทั้งในและต่างประเทศสนับสนุนการจัดกิจกรรมโดยสามารถประเมินผลลัพธ์ทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพได้อย่างชัดเจน เกิดความ คู่คุณค่า และเกิดผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงในแวดวงวิชาการอาหารไทย	
7. สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร	7.1 พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษา ผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ	7.1.1 สนับสนุนให้ทุนและทรัพยากรเพื่อสร้างผลงานวิชาการและการวิจัย รวมถึงการเข้าร่วมการแข่งขัน 7.1.2 กำหนดมาตรฐานและแนวปฏิบัติที่ดีในการทำงานร่วมกันระหว่างนักวิชาการและนักวิจัยจากศาสตร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างผลงานที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย 7.1.3 ให้รางวัลและการยกย่องแก่บุคลากรหรือส่วนงานที่สนับสนุนการดำเนินงานวิจัยและคิดค้นนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมกำลังใจในการสร้างสรรค์ผลงานที่เป็นประโยชน์ในวงกว้าง ตอบสนองนโยบายของภาครัฐ	
	7.2 สร้างการเรียนรู้ด้านอาหารไทยเชิงบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอนและการวิจัย	7.2.1 จัดให้มีผลงานรับผิดชอบเพื่อกำหนดแนวทางการบูรณาการกับการทำงาน แผนกลยุทธ์และตัวชี้วัดเพื่อการประเมินและติดตามผลลัพธ์ 7.2.2 ฝึกฝนความรู้และทักษะวิชาชีพด้านอาหารไทยโดยการทำงานจริงร่วมกับส่วนงานภายใน และหน่วยงานภายนอก 7.2.3 นำความรู้และทักษะมาถ่ายทอดให้กับนักศึกษาในการจัดการเรียนการสอนการวิจัย และสามารถเผยแพร่ผลงานในการบริการวิชาการและการเข้าร่วมการแข่งขันด้านอาหารไทย	ให้
	7.3 กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากรากฐานที่มั่นคงในอดีตสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน	7.3.1 วิเคราะห์ประวัติผู้บริหารและบุคลากรที่มีความสำเร็จในการบริหารหรือผลงานเป็นที่ยอมรับในแวดวงวิชาการด้านอาหารไทย 7.3.2 ยกย่องเชิดชูเกียรติเป็น “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” โดยจัดเป็นโครงการ/กิจกรรมประจำปี	

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
		7.3.3 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์แนวคิด วิสัยทัศน์ พลังความเชื่อความศรัทธาที่ทำให้เกิดจุดเปลี่ยนของชีวิตในการสร้างผลงาน เพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการเรียนรู้อาหารไทยให้กับบุคลากรและนักศึกษา	
8. ระบบการสร้างและสังสรรค์ความรู้	8.1 เป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้โดยมุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย	8.1.1 กำหนดวิสัยทัศน์ นโยบาย เป้าหมาย แผนงาน และตัวชี้วัดผลความสำเร็จด้านอาหารไทย กระจายลงส่วนงานที่เกี่ยวข้องเป็นผู้รับผิดชอบ 8.1.2 บูรณาการการจัดการเรียนการสอนและการวิจัย สร้างองค์ความรู้ใหม่ด้านอาหารไทยตามเป้าหมาย แผนงานและตัวชี้วัดที่กำหนด นำไปสู่การบริการวิชาการแก่ประชาชน และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมหาวิทยาลัย 8.1.3 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารไทยทั้งในรูปแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการให้กับบุคลากร เข้าใจการเรียนรู้ คิดอย่างเป็นระบบ และเรียนรู้เป็นที่ม	
	8.2 สร้างนวัตกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้บุคลากรทั้งมหาวิทยาลัย	8.2.1 ออกแบบและพัฒนาระบบการจัดการข้อมูลและสารสนเทศด้วยวิธีการทางเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารไทยที่มีประสิทธิภาพ โดยการมีส่วนร่วมจากผู้เกี่ยวข้อง 8.2.2 จัดทำคู่มือ ขั้นตอนและวิธีการใช้ระบบเผยแพร่อย่างทั่วถึง และสร้างความเข้าใจด้วยวิธีการประชุมชี้แจงและทดลองใช้ระบบ	
	8.3 สร้างคลังความรู้สู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย	8.3.1 กำหนดผู้รับผิดชอบวิเคราะห์และออกแบบระบบคลังความรู้ที่จำเป็นด้านอาหารไทย 8.3.2 สะสม รวบรวมผลงานวิชาการ หนังสือ ตำรา งานวิจัย นวัตกรรม ประวัตินวัตกรรมและผลงานของบุคลากรที่เป็นผู้รู้หรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยเข้าสู่ระบบคลังความรู้ 8.3.3 พัฒนาและขยายเครือข่ายความร่วมมือไปยังสถาบันการศึกษา องค์กรภาครัฐและภาคเอกชนเพื่อเชื่อมโยงเข้าถึงระบบคลังความรู้ไปอย่างแพร่หลายและ	

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ	ความคิดเห็น
		เป็นประโยชน์ในแวดวงวิชาการ	
9. การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย	9.1 เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่าง	<p>9.1.1 จัดการเชื่อมโยงอาหารไทยพื้นถิ่นในแต่ละพื้นที่กับองค์ความรู้และเทคนิควิธีการสมัยใหม่ในการพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยเน้นพื้นที่จัดการศึกษานอกที่ตั้ง และพื้นที่เชิงยุทธศาสตร์การท่องเที่ยว</p> <p>9.1.2 พัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะของมหาวิทยาลัยโดยทีมงานเฉพาะที่มีทักษะสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลสูงหรือหน่วยงานใหม่แยกออกมาจากผู้รู้ชาวไทยพื้นถิ่นโดยใช้ชุมชนเป็นฐาน</p>	
	9.2 สร้างความแตกต่างด้วยเอกลักษณ์อาหารไทยของมหาวิทยาลัย	<p>9.2.1 การวิจัยพัฒนาปรับปรุงคุณภาพของสินค้าและบริการด้านอาหารไทยโดยพิจารณาความต้องการกลุ่มเป้าหมาย เทรนด์อาหารไทยในปัจจุบัน</p> <p>9.2.2 สร้างเมนู Signature ที่เอกลักษณ์เฉพาะแสดงถึงจุดเด่นด้านรสชาติและความสร้างสรรค์แต่คงความเป็นไทย โดยบอกเล่าความเป็นสวนดุสิต</p> <p>9.2.3 จัดทำแผนการตลาดโดยความร่วมมือระหว่างส่วนงาน กำหนดวัตถุประสงค์และกลยุทธ์จากการวิเคราะห์สถานการณ์และโอกาสในปัจจุบัน เพื่อจัดทำแผนการดำเนินงาน แผนการเงินและแผนการควบคุมการปฏิบัติงานและการรายงานผล</p>	
	9.3 สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต	<p>9.3.1 ออกแบบและจัดการเรียนรู้ตามอัธยาศัยด้านอาหารไทยในรูปแบบคลิปสั้น ๆ สอนและให้ความรู้เทคนิคการทำอาหารไทยเผยแพร่ผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์</p> <p>9.3.2 จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นผ่านเทคโนโลยีสารสนเทศในรูปแบบบริการบทเรียนออนไลน์แบบเปิดโดยอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยที่สามารถเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงตามที่คุณเรียนสนใจในชีวิตประจำวัน</p>	

ตัวแบบการเป็น มหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศ ด้านอาหารไทย	แนวทางการพัฒนา	วิธีดำเนินการ
		<p>9.3.3 ปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ในลักษณะการแข่งขัน ของนักศึกษาในมหาวิทยาลัยที่เชื่อมโยงกับพื้นที่จัดการศึกษานอก สถานที่ตั้ง โดยมีคณาจารย์หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาร่วมเป็น กรรมการ กำหนดโจทย์อาหารไทยและเกณฑ์การตัดสิน ตลอดจน สร้างเครือข่ายการเรียนรู้กับประชาชนที่สนใจถ่ายทอดสดรับชมไป พร้อมกัน (คล้ายรายการมาสเตอร์เชฟ)</p>





**ขั้นตอนที่ 4 การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้
แบบบันทึกการแลกเปลี่ยนความรู้
เรื่อง แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย**

โดย นายสุทัศน์ มุ่มแดง รหัสประจำตัว 56199150016

นักศึกษาระดับปริญญาเอก หลักสูตรการศึกษาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา แขนงวิชาการบริหารการอุดมศึกษา

.....
การวิจัย เรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ผู้ร่วมเข้าร่วมการแลกเปลี่ยนความรู้

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. ดร.ดวงค์ บุญปลูก | รองอธิการบดีฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ ประธาน |
| 2. รศ.ดร.ชนะศึก นิชานนท์ | รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนาการศึกษา |
| 3. ดร.พรชณิตร์ แก้วเนตร | รองอธิการบดีฝ่ายกิจการต่างประเทศและลูกค้าสัมพันธ์ |
| 4. ดร.สิทธิพร เขียมเสน | คณบดีคณะครุศาสตร์ |
| 5. ผศ.ดร.วิชา นิคมพลี | คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |
| 6. ผศ.ดร.ศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล | คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ |
| 7. อ.กมลกนก เกียรติศักดิ์ชัย | คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ |
| 8. ผศ.ภุชงค์ เมนะสินธุ์ | รองคณบดีคณะวิทยาการจัดการ |
| 9. อ.ธิติมา แก้วมณี | รองคณบดีโรงเรียนการเรือน |
| 10. ผศ.ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์ | รองคณบดีโรงเรียนการเรือน |
| 11. รศ.ดร.ยุทธพงษ์ ลีลากิจไพศาล | รองคณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ |
| 12. ผศ.ดร.ยุธยา อยู่เย็น | ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา |
| 13. ดร.กชกร ชำนาญกิตติชัย | ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ |
| 14. ดร.พันธรักษ์ ผูกพันธ์ุ | ผู้อำนวยการสถาบันภาษา ศิลปะ และวัฒนธรรม |
| 15. ว่าที่ร้อยตรี ดร.วราธร อภิรัตน์ | ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย |
| 16. ดร.ณัฐฐนิช สิริสังจามุรักษ์ | ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์ |
| 17. ดร.กิงกาญจน์ ทองงอก | รองผู้อำนวยการสำนักบริหารกลยุทธ์ |
| 18. ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ุ | ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ |
| 19. ผศ.ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์ | บัณฑิตวิทยาลัย |
| 20. น.ส.พัสนันท์ แยมจำไพ | ผู้จัดการโครงการครัวสวนดุสิต สำนักกิจการพิเศษ |

วัตถุประสงค์ของการแลกเปลี่ยนความรู้

ผู้วิจัยนำแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่ได้ในขั้นตอนที่ 3 มาดำเนินการถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่มีส่วนรับผิดชอบที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารไทยได้แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกัน เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยและรับข้อเสนอแนะมาปรับปรุงให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น



**ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากการแลกเปลี่ยนความรู้
เรื่อง แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย**

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็น หากท่านเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยกับแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย และโปรดให้ข้อเสนอแนะดังนี้

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น	
	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย
1. สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย		
วิธีดำเนินการ		
1.1 จัดให้มีคณะกรรมการศึกษาข้อมูลความพร้อมของศักยภาพบุคลากร ทรัพยากร งบประมาณและวัตถุประสงค์ของศูนย์ ฯ		
ข้อเสนอแนะ		
1.2 กำหนดส่วนงานที่รับผิดชอบหลัก กำหนดโครงสร้างการดำเนินงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ กลยุทธ์และตัวชี้วัด งบประมาณ และทรัพยากรสนับสนุนดำเนินงาน		
ข้อเสนอแนะ		
1.3 จัดทำแผนการดำเนินงานของศูนย์ ฯ ที่สอดคล้องกับกับยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายของภาครัฐและวิสัยทัศน์ พันธกิจและแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย		
ข้อเสนอแนะ		
1.4 ศึกษาองค์ความรู้หลักที่สำคัญ (Body of knowledge) รากเหง้า		

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น	
	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย
ของอาหารไทยหรือภูมิปัญญาทางด้านอาหารไทยอย่างลึกซึ้งครบถ้วน ถูกต้อง ทุก ๆ มิติ เชื่อมโยงข้อมูลกับกระทรวงวัฒนธรรมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อรวบรวมเป็น คลังความรู้ สำหรับค้นคว้าวิจัยสำหรับการศึกษาของหน่วยงานหรือประชาชนที่สนใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ		
ข้อเสนอแนะ		
1.5 จัดทำทำเนียบผู้รู้ ปราชญ์ชาวบ้าน คณาจารย์ บุคลากรที่มีความรู้ด้านอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกภาคีเครือข่าย สถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐและเอกชน และนักวิชาการอิสระ เพื่อเป็นแหล่งความรู้ปฐมภูมิภายในศูนย์ ฯ		
ข้อเสนอแนะ		
1.6 จัดให้มีห้องปฏิบัติการเรียนรู้และบริการอาหารไทยภายในศูนย์ ฯ โดยคณาจารย์และนักศึกษา ซึ่งห้องอาหารไทยควรจัดสภาพแวดล้อมและการตกแต่งในรูปแบบวัฒนธรรมไทย สาธิตการทำขนมไทยหรือการแกะสลักผักหมวนเวียนแต่ละวัน บรรยายภาคดนตรีไทย จัดดอกไม้เครื่องแขวนและโคมแขวนไทย และสามารถจัดอบรมทำอาหารไทยขนมไทย แกะสลักผักผลไม้สำหรับชาวไทยและชาวต่างชาติที่สนใจเป็นแลนด์มาร์กแห่งใหม่ของกรุงเทพมหานคร		
ข้อเสนอแนะ		
1.7 จัดให้ศูนย์ ฯ มีกิจกรรมหรือนิทรรศการอาหารไทยสำหรับผู้สนใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติในรูปแบบต่าง ๆ ออกแบบกิจกรรม โดยอาจใช้เทคโนโลยีการนำเสนอแบบจำลอง (Simulator) เสมือนจริงส่งเสริมการเรียนรู้อาหารไทย อนุรักษ์ความเป็นไทย		

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น	
	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย
รวมถึงการผลิตและจำหน่ายอาหารไทยตามเทรนด์ความต้องการของคนทุกกลุ่มประชากร (Generation) โดยคงรสชาติดั้งเดิมของอาหารไทย เช่น สำหรับผู้รักสุขภาพ ผู้สูงอายุ ผู้มีโรคประจำตัว วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหารไทยที่เป็นยา เป็นต้น		
ข้อเสนอแนะ		
1.8 กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานของศูนย์ ฯ เพื่อการพัฒนาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์		
ข้อเสนอแนะ		
ข้อเสนอแนะอื่นๆ (เพิ่มเติม) เกี่ยวกับสร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย		
.....		
.....		
.....		



ภาคผนวก จ
การแสวงหาความรู้
แบบสัมภาษณ์

ขั้นตอนที่ 2 การแสวงหาความรู้ แบบสัมภาษณ์

เรื่อง ตัวแบบและแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

สำหรับ ผู้บริหารหรือเคยดำรงตำแหน่งผู้บริหารระดับอธิการบดี หรือรองอธิการบดี หรือที่ปรึกษาอธิการบดี หรือคณบดีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คำชี้แจง

การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้ ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยตามแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ของ มาร์ควอตต์ จำนวน 6 ขั้นตอน โดยมีขั้นตอนวิจัย ได้แก่ การกำหนดความรู้ การแสวงหาความรู้ การสร้างและผสมผสานความรู้ การถ่ายโอนและแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดเก็บความรู้ การนำความรู้ไปปฏิบัติ ซึ่งผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลในหนึ่งขั้นตอนจะส่งต่อไปยังขั้นตอนต่อไปตามลำดับ

การดำเนินการนี้เป็นขั้นตอนที่ 2 การแสวงหาความรู้ โดยประเด็นข้อความที่ใช้ในการสัมภาษณ์นี้ ผู้วิจัยได้มาจากผลการวิเคราะห์ข้อมูลในขั้นตอนที่ 1 การกำหนดความรู้ ซึ่งผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมการสนทนากลุ่ม (Focus Group) จึงได้ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อนำไปสู่การดำเนินการกระบวนการจัดการความรู้ในการแสวงหาความรู้ โดยจัดทำแบบสัมภาษณ์เพื่อสัมภาษณ์ผู้บริหารและอดีตผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามคุณสมบัติที่กำหนดจำนวน 5 คน ซึ่งผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลในขั้นตอนนี้จะนำไปวิเคราะห์ให้ได้ตัวแบบของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลักษณะที่แสดงถึงความเป็นเลิศด้านอาหารไทย และแนวทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศในการจัดการศึกษา เพื่อนำไปสู่การดำเนินการกระบวนการจัดการความรู้ในขั้นตอนที่ 3 การสร้างและผสมผสานความรู้ต่อไป

แบบสัมภาษณ์ชุดนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยลักษณะที่แสดงถึงความเป็นเลิศด้านอาหารไทย และแนวทางการดำเนินงานที่เป็นเลิศในการจัดการศึกษา เป็นแบบสัมภาษณ์ที่ใช้เป็นเครื่องมือสำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาเป็นส่วนหนึ่งของปริญญานิพนธ์ เรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้ ซึ่งมีกรอบในการสัมภาษณ์ 9 ประเด็นหลักโดยแบ่งเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ให้สัมภาษณ์

1. ชื่อ-สกุล
2. ระดับการศึกษาสูงสุด
3. ตำแหน่งทางวิชาการ
4. ตำแหน่ง
5. สถาบันต้นสังกัด
6. ระยะเวลาในการทำงาน
7. วัน เดือน ปี ที่ให้สัมภาษณ์

ตอนที่ 2 ประเด็นคำถามสำหรับการสัมภาษณ์

1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย

1.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ รากฐานที่มั่นคงคือภูมิหลังความเป็นมาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและการสืบทอดและรักษาในด้านอาหารไทย ตามเจตนารมณ์ของคุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐ

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

- 1.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ รากฐานที่มั่นคงคือการต่อยอดจาก “ยุคโรงเรียนการเรือน” ในระดับมหาวิทยาลัย มาถึง “โรงเรียนการเรือน” ในระดับคณะ

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

- 1.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ วัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยเป็นเรื่องสำคัญ

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

- 1.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ อัตลักษณ์ด้านอาหารสืบทอดมาตั้งแต่การก่อตั้งหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือนสู่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบัน

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

2. กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร

2.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การกำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ที่ทำ ทายบนความเปลี่ยนแปลงของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้าน อาหารไทย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็น อย่างไร

2.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ กลยุทธ์การบริหารสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย ควร มุ่งเน้นคุณภาพทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็น อย่างไร

2.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การถ่ายทอดเป้าหมาย และนโยบาย และกลยุทธ์การ บริหารสู่การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทยมีความสำคัญ

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็น อย่างไร

3. กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย

3.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ กระบวนการทำงาน การติดตาม และการควบคุม คุณภาพของพันธกิจ 4 ด้าน (การผลิตบัณฑิต การวิจัย การบริการวิชาการ และศิลปวัฒนธรรม) มี การบูรณาการอัตลักษณ์และความเป็นเลิศด้านอาหารไทย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็น อย่างไร

3.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ กระบวนการทำงานของมหาวิทยาลัยมีการกำหนด มาตรฐานเพื่อเชื่อมโยงความรู้ด้านอาหารไทยระหว่างในมหาวิทยาลัย วิทยาเขต และศูนย์ การศึกษานอกที่ตั้ง

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็น อย่างไร

3.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ กระบวนการฝึกประสบการณ์ เพื่อเพิ่มทักษะวิชาชีพ โดย แหล่งฝึกภายในมหาวิทยาลัย เช่น ครัวสวนดุสิต โฮมเบเกอรี่ หรือ Excellent center มีความสำคัญ

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็น อย่างไร

4. ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง

4.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ วิสัยทัศน์ของผู้บริหารระดับสูงในแต่ละยุคสืบทอดการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางด้านอาหารไทย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

4.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ มหาวิทยาลัยเป็นผู้นำด้านพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรบูรณาการศาสตร์สาขาอาหารกับวิทยาศาสตร์ และผลิตบัณฑิตที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

5. การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม

5.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การปรับตัวตามสภาพแวดล้อมและสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญ

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

5.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การเพิ่มทักษะและการจัดการทางด้านอาหารไทยสำหรับอาจารย์และนักศึกษาให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงมีความสำคัญ

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

5.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรที่เกี่ยวข้องจะส่งเสริมสนับสนุนความเป็นเลิศด้านอาหารไทย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

6. การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน

6.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการทั้งชื่อของมหาวิทยาลัยและบุคลากรมีผลต่อมาตรฐานด้านวิชาชีพด้านอาหารไทย และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมหาวิทยาลัย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

6.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การได้รับความไว้วางใจจากองค์กรทั้งภาครัฐและเอกชน ให้เป็นผู้รับผิดชอบในการจัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการบริการทั้งในระดับชาติและนานาชาติส่งผลกับมหาวิทยาลัย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

6.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การส่งเสริมบุคลากรให้เป็นผู้นำหรือกรรมการในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารไทยมีบทบาทในการกำหนดคุณลักษณะวิชาชีพของหลักสูตรและบัณฑิตด้านอาหารไทย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าแนวทางในอนาคตต้องดำเนินการอย่างไร

6.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การส่งเสริมให้อาจารย์และนักศึกษามีโอกาสก้าวสู่เวทีการแข่งขันด้านอาหาร และเวทีศิลปะประดิษฐ์ทั้งในระดับชาติ และระดับนานาชาติส่งผลต่อความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงมหาวิทยาลัย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าแนวทางในอนาคตต้องดำเนินการอย่างไร

7. สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร

7.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การปลูกฝังจิตสำนึกให้บุคลากรมีความประณีตในทุกขั้นตอนของการผลิตด้านอาหารไทย สะท้อนการสืบสาน รักษา และส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าแนวทางการส่งเสริมควรเป็นอย่างไร

7.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การทำงานเป็นทีมระหว่างอาจารย์รุ่นเก่าและอาจารย์รุ่นใหม่ และการทำงานร่วมกันระหว่างศาสตร์การทำอาหารกับวิทยาศาสตร์ช่วยส่งเสริมการพัฒนาบุคลากร

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าแนวทางการส่งเสริมควรเป็นอย่างไร

7.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การส่งเสริมให้อาจารย์มีโอกาสฝึกฝนความรู้และทักษะวิชาชีพกับองค์กรหรือหน่วยงานต่างๆ รวมถึงการเข้าร่วมการแข่งขันด้านอาหารเป็นการพัฒนาบุคลากร

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่ามีแนวทางส่งเสริมอย่างไร หรือวิธีการอย่างไร

7.4 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การพัฒนาความรู้ความสามารถของบุคลากรส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่ามีแนวทางส่งเสริมอย่างไร หรือวิธีการอย่างไร

8. ระบบการสร้างและสังมองค์ความรู้

8.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ ระบบหรือวิธีการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ช่วยพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารของมหาวิทยาลัยให้ต่อเนื่องและยั่งยืน

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

8.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ วัฒนธรรมองค์กรของมหาวิทยาลัยคือ การถ่ายทอดองค์ความรู้ ความสามารถในด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยจากรุ่นสู่รุ่น

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

8.3 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การสังมองค์ความรู้เป็นสิ่งที่สำคัญและจำเป็นต่อการพัฒนาความรู้ด้านอาหารไทย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

9. การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย

9.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การถ่ายทอดภาพลักษณ์การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเป็นการมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

9.2 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ การสร้างความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเพื่อให้เกิดความยั่งยืนเป็นความมุ่งมั่นพัฒนาของมหาวิทยาลัย

หากเห็นด้วย ท่านคิดว่าลักษณะและแนวทางการดำเนินงานดังกล่าวเป็นอย่างไร

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะหรือข้อมูลสำคัญอื่นๆ

.....

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอย่างสูง ในการอนุเคราะห์และให้ข้อมูลของท่าน

นายสุทิน มุมแดง รหัสประจำตัว 56199150016

นักศึกษาระดับปริญญาเอก หลักสูตรการศึกษาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชา การบริหารและการจัดการการศึกษา แขนงวิชา การบริหารการอุดมศึกษา



แบบสอบถาม

ตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

โดย สุทัศน์ มุมแดงรหัสประจำตัว 56199150016

นักศึกษาระดับปริญญาเอก หลักสูตรการศึกษาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชา การบริหารและการจัดการการศึกษา แขนงวิชา การบริหารการอุดมศึกษา

.....

คำแนะนำในการตอบ

แบบสอบถามฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ในการวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อศึกษาลักษณะสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้

คำตอบของท่านไม่มีข้อใดถูกหรือผิด ดังนั้นจึงขอให้ท่านเลือกคำตอบให้ตรงกับความรู้สึกที่แท้จริงของท่าน คำตอบของท่านผู้วิจัยจะนำไปวิเคราะห์ในทางสถิติและเสนอผลการวิเคราะห์ของตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อให้ได้ผลการศึกษาตามจุดมุ่งหมายของการวิจัยต่อไป

แบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 3 ตอน กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 สอบถามความคิดเห็นตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง: โปรดระบุเครื่องหมาย✓ที่ตรงกับข้อมูลและความคิดเห็นของท่านมากที่สุด เพียงข้อเดียว

การรับรู้ว่ามีมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นเลิศด้านอาหารไทย

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> การบอกเล่าต่อกันมา | <input type="checkbox"/> บุคลากรของมหาวิทยาลัย | <input type="checkbox"/> การเข้ามาทำงาน |
| <input type="checkbox"/> การอ่านหนังสือ | <input type="checkbox"/> สื่อต่าง ๆ | |

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อตัว

แบบและ

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

โดย 5 = มากที่สุด , 4 = มาก , 3 = ปานกลาง , 2 = น้อย , 1 = น้อยที่สุด

ตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย					
1.1 รากฐานที่มั่นคงคือภูมิหลังความเป็นมาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและการสืบทอดและรักษาในด้านอาหารไทย ตามเจตนารมณ์ของคุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐ					
1.2 รากฐานที่มั่นคงคือการต่อยอดจาก “ยุคโรงเรียนการเรือน” ในระดับมหาวิทยาลัยมาถึง “โรงเรียนการเรือน” ในระดับคณะ					
1.3 วัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยเป็นเรื่องสำคัญ					
1.4 อัตลักษณ์ด้านอาหารสืบทอดมาตั้งแต่การก่อตั้งหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต โรงเรียนการเรือนสู่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบัน					
2. กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร					
2.1 การกำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบายยุทธศาสตร์ที่ทำทาบบนความเปลี่ยนแปลงของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย					
2.2 กลยุทธ์การบริหารสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยควรมุ่งเน้นคุณภาพทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ					
2.3 การถ่ายทอดเป้าหมายและนโยบาย และกลยุทธ์การบริหารสู่การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทยมีความสำคัญ					
3. กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย					
3.1 กระบวนการทำงาน การติดตาม และการควบคุมคุณภาพของพันธกิจ 4 ด้าน (การผลิตบัณฑิต การวิจัย การบริการวิชาการ และศิลปวัฒนธรรม) มีการบูรณาการอัตลักษณ์และความเป็นเลิศด้านอาหารไทย					
3.2 กระบวนการทำงานของมหาวิทยาลัยมีการกำหนดมาตรฐานเพื่อเชื่อมโยงความรู้ด้านอาหารไทยระหว่างในมหาวิทยาลัย วิทยาเขต และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง					
3.3 กระบวนการฝึกประสบการณ์ เพื่อเพิ่มทักษะวิชาชีพ โดยแหล่งฝึกภายในมหาวิทยาลัย เช่น ครัวสวนดุสิต โฮมเบเกอรี่ หรือ Excellent center มีความสำคัญ					
4. ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง					

ตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
4.1 ทัศนคติของผู้บริหารระดับสูงในแต่ละยุคสืบทอดการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางด้านอาหารไทย					
4.2 มหาวิทยาลัยเป็นผู้นำด้านพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรบูรณาการศาสตร์สาขาอาหารกับวิทยาศาสตร์ และผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน					
5. การปรับปรุงโครงสร้างสภาพแวดล้อม					
5.1 การปรับตัวตามสภาพแวดล้อมและสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญ					
5.2 การเพิ่มทักษะและการจัดการทางด้านอาหารไทยสำหรับอาจารย์และนักศึกษาให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงมีความสำคัญ					
5.3 การจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรที่เกี่ยวข้องจะส่งเสริมสนับสนุนความเป็นเลิศด้านอาหารไทย					
6. การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน					
6.1 การเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการทั้งชื่อของมหาวิทยาลัยและบุคลากรมีผลต่อมาตรฐานด้านวิชาชีพด้านอาหารไทยและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมหาวิทยาลัย					
6.2 การได้รับความไว้วางใจจากองค์กรทั้งภาครัฐและเอกชนให้เป็นผู้รับผิดชอบในการจัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการบริการทั้งในระดับชาติและนานาชาติส่งผลกับมหาวิทยาลัย					
6.3 การส่งเสริมบุคลากรให้เป็นผู้นำหรือกรรมการในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารไทยมีบทบาทในการกำหนดคุณลักษณะวิชาชีพของหลักสูตรและบัณฑิตด้านอาหารไทย					
6.4 การส่งเสริมให้อาจารย์และนักศึกษามีโอกาสก้าวสู่เวทีการแข่งขันด้านอาหาร และเวทีศิลปะประดิษฐ์ทั้งในระดับชาติ และระดับนานาชาติส่งผลต่อความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงมหาวิทยาลัย					
7. สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร					
7.1 การปลูกฝังจิตสำนึกให้บุคลากรมีความประณีตในทุกขั้นตอนของการผลิตด้านอาหารไทย สะท้อนการสืบสาน รักษา และส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย					
7.2 การทำงานเป็นทีมระหว่างอาจารย์รุ่นเก่าและอาจารย์รุ่นใหม่ และการทำงานร่วมกันระหว่างศาสตร์การทำอาหารกับวิทยาศาสตร์ช่วยส่งเสริมการพัฒนาบุคลากร					
7.3 การส่งเสริมให้อาจารย์มีโอกาสฝึกฝนความรู้และทักษะวิชาชีพกับองค์กรหรือหน่วยงานต่างๆ รวมถึงการเข้าร่วมการแข่งขันด้านอาหารเป็นการพัฒนาบุคลากร					
7.4 การพัฒนาความรู้ความสามารถของบุคลากรส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย					
8. ระบบการสร้างและส่งต่อองค์ความรู้					

ตัวแบบและลักษณะการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
8.1 ระบบหรือวิธีการสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ ช่วยพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารของมหาวิทยาลัยให้ต่อเนื่องและยั่งยืน					
8.2 วัฒนธรรมองค์การของมหาวิทยาลัยคือ การถ่ายทอดองค์ความรู้ ความสามารถในด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยจากรุ่นสู่รุ่น					
8.3 การส่งเสริมองค์ความรู้เป็นสิ่งที่สำคัญและจำเป็นต่อการพัฒนาความรู้ด้านอาหารไทย					
9. การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย					
9.1 ท่านเห็นด้วยหรือไม่การถ่ายทอดภาพลักษณ์การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเป็นการมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย					
9.2 การสร้างความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเพื่อให้เกิดความยั่งยืนเป็นความมุ่งมั่นพัฒนาของมหาวิทยาลัย					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอย่างสูง ในการอนุเคราะห์ให้ข้อมูลของท่าน



ภาคผนวก ช
การจัดเก็บความรู้
แบบประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน

การจัดเก็บความรู้
แบบประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน
 โดย นายสุทัศน์ มุ่มแดง รหัสประจำตัว 56199150016
 นักศึกษาระดับปริญญาเอก หลักสูตรการศึกษาดุษฎีบัณฑิต
 สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา แขนงวิชาการบริหารการอุดมศึกษา

คำแนะนำในการตอบแบบประเมิน

แบบประเมินฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น ในการวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้

ผู้วิจัยขอความอนุเคราะห์ให้ท่านพิจารณาประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน โดยท่านเลือกคำตอบให้ตรงกับความคิดเห็นของท่าน ซึ่งคำตอบของท่านผู้วิจัยจะนำไปวิเคราะห์ในทางสถิติและเสนอผลการวิเคราะห์ความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อให้ได้ผลการศึกษตามจุดมุ่งหมายของการวิจัยต่อไป

แบบประเมิน แบ่งออกเป็น 3 ตอน กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 ประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับสภาพจริงของท่าน

1. สถานภาพของผู้ตอบแบบประเมิน

- ผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการความรู้ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
- ผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

2. ประสบการณ์การทำงาน

- 1-10 ปี มากกว่า 10 ปี ขึ้นไป

ตอนที่ 2 ประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้

- 5 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด
 4 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก
 3 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง
 2 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย
 1 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับควรปรับปรุง

ประเด็นการประเมินความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้ในรูปแบบแอปพลิเคชัน	ระดับความเหมาะสมการจัดเก็บความรู้				
	5	4	3	2	1
1. ด้านเนื้อหา					
1.1 การจัดเรียงเนื้อหา มีความสอดคล้องกัน					
1.2 ความเหมาะสมของข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน					
1.3 ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูล					
1.4 การแบ่งหมวดของเนื้อหา มีความชัดเจนและเหมาะสม					
2. ด้านการออกแบบการจัดเก็บความรู้					
2.1 ความสวยงาม ความทันสมัยและความน่าสนใจของแอปพลิเคชัน					
2.2 การจัดรูปแบบในแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและการทำงาน					
2.3 สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน					
2.4 ขนาดตัวอักษรและรูปแบบตัวอักษรอ่านได้ง่ายและสวยงาม					
2.5 ภาพกับเนื้อหา มีความสอดคล้องกัน และสามารถสื่อความหมายได้					
3. ด้านประสิทธิภาพของระบบ					
3.1 ระบบมีความสะดวกในการใช้งาน					
3.2 ระบบมีความรวดเร็วในการเข้าถึงแอปพลิเคชัน					
3.3 ระบบมีความง่ายในการใช้งาน					
3.4 ระบบจัดการนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง

.....

.....

.....

.....

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอย่างสูง ในการอนุเคราะห์ให้ข้อมูลของท่าน





ภาคผนวก ๕

การนำความรู้ไปปฏิบัติ

แบบประเมินความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ

การนำความรู้ไปปฏิบัติ
แบบประเมินความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ
“แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย”

โดย นายสุทัศน์ มุ่มแดง รหัสประจำตัว 56199150016

นักศึกษาระดับปริญญาเอก หลักสูตรการศึกษาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา แขนงวิชาการบริหารการอุดมศึกษา

คำแนะนำในการตอบแบบประเมิน

แบบประเมินฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น ในการวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อศึกษาแนวทางสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้

ผู้วิจัยขอความอนุเคราะห์ให้ท่านพิจารณาประเมินความเหมาะสมในการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยท่านเลือกคำตอบให้ตรงกับความคิดเห็นของท่าน ซึ่งคำตอบของท่านผู้วิจัยจะนำไปวิเคราะห์ในทางสถิติและเสนอผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เพื่อให้ได้ผลการศึกษาตามจุดมุ่งหมายของการวิจัยต่อไป

แบบประเมิน แบ่งออกเป็น 3 ตอน กรุณาตอบให้ครบทุกข้อ ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 ประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับสภาพจริงของท่าน

1. สถานภาพของผู้ตอบแบบประเมิน

<input type="checkbox"/> ผู้บริหาร	<input type="checkbox"/> อาจารย์
------------------------------------	----------------------------------
2. ระดับการศึกษา

<input type="checkbox"/> ระดับปริญญาโท	<input type="checkbox"/> ระดับปริญญาเอก
--	---
3. ตำแหน่งทางวิชาการ

<input type="checkbox"/> อาจารย์	<input type="checkbox"/> ผู้ช่วยศาสตราจารย์	<input type="checkbox"/> รองศาสตราจารย์
----------------------------------	---	---
4. ประสบการณ์การทำงาน

<input type="checkbox"/> 1-10 ปี	<input type="checkbox"/> 11-20 ปี	<input type="checkbox"/> มากกว่า 20 ปี ขึ้นไป
----------------------------------	-----------------------------------	---

ตอนที่ 2 ประเมินความเหมาะสมการนำความรู้ไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับระดับความคิดเห็นของท่านที่มีต่อความเหมาะสมการนำไปปฏิบัติ แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย

ความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติ

- 5 หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับมากที่สุด
- 4 หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับมาก
- 3 หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง
- 2 หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับน้อย
- 1 หมายถึง มีความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติอยู่ในระดับน้อยที่สุด

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 1					
สร้างศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (Excellent Center) อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทย					
วิธีดำเนินการ					
1. จัดให้มีคณะกรรมการซึ่งมาจากบุคลากรที่มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยศึกษาข้อมูลความ พร้อมของศักยภาพบุคลากร ทรัพยากร งบประมาณและวัตถุประสงค์ของศูนย์ ฯ					
2. กำหนดส่วนงานที่รับผิดชอบหลัก กำหนดโครงสร้างการดำเนินงาน หน้าที่ความ รับผิดชอบ กลยุทธ์และตัวชี้วัด งบประมาณและทรัพยากรสนับสนุนดำเนินงาน					
3. จัดทำแผนการดำเนินงานของศูนย์ ฯ ที่สอดคล้องกับกบยุทธศาสตร์ชาติ นโยบาย ของภาครัฐและวิสัยทัศน์ พันธกิจและแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย					
4. ศึกษาองค์ความรู้หลักที่สำคัญ (Body of Knowledge) รากเหง้าของอาหารไทย หรือภูมิปัญญาทางด้านอาหารไทยอย่างลึกซึ้ง ครอบคลุม ถูกต้อง ทุก ๆ มิติ เชื่อมโยงข้อมูลกับ กระทรวงวัฒนธรรม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อรวบรวมเป็น คลังความรู้ สำหรับ ค้นคว้าวิจัยสำหรับการศึกษาของหน่วยงานหรือประชาชนที่สนใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ					
5. จัดทำทำเนียบผู้รู้ ปราชญ์ชาวบ้าน คณาจารย์ บุคลากรที่มีความรู้ด้านอาหารไทย ประเภทต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกภาคีเครือข่ายสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐและ เอกชน และนักวิชาการอิสระ เพื่อเป็นแหล่งความรู้ปฐมภูมิภายในศูนย์ฯ					
6. จัดให้มีห้องปฏิบัติการเรียนรู้และบริการอาหารไทยภายในศูนย์ ฯ โดยคณาจารย์ และนักศึกษา ซึ่งห้องอาหารไทยควรจัดสภาพแวดล้อมและการตกแต่งในรูปแบบวัฒนธรรม ไทย สาธิตการทำขนมไทยหรือการแกะสลักผักผลไม้เย็นแต่ละวัน บรรยายภาคดนตรีไทย จัดดอกไม้ เครื่องแขวนและโคมแขวนไทย และสามารถจัดอบรมทำอาหารไทย ขนมไทย แกะสลักผักผลไม้ สำหรับชาวไทยและชาวต่างชาติที่สนใจเป็นแลนด์มาร์กแห่งใหม่ของ กรุงเทพมหานคร					
7. จัดให้ศูนย์ ฯ มีกิจกรรมหรือนิทรรศการอาหารไทยสำหรับผู้สนใจทั้งชาวไทยและ ชาวต่างชาติในรูปแบบต่าง ๆ ออกแบบกิจกรรม โดยอาจใช้เทคโนโลยีการนำเสนอแบบจำลอง (Simulator) เสมือนจริงส่งเสริมการเรียนรู้อาหารไทย อนุรักษ์ความเป็นไทย รวมถึงการผลิต และจำหน่ายอาหารไทยตามเทรนด์ความต้องการของคนทุกกลุ่มประชากร (Generation) โดยคงรสชาติดั้งเดิมของอาหารไทย เช่น สำหรับผู้รักสุขภาพ ผู้สูงอายุ ผู้มีโรคประจำตัว วัตถุดิบในการปรุงอาหารไทยที่เป็นยา เป็นต้น					
8. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการ ดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 2					
กำหนดนโยบาย เป้าหมาย พันธกิจและยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย					
วิธีดำเนินการ					
1. แต่งตั้งคณะกรรมการระดับมหาวิทยาลัยที่มีหน้าที่วิเคราะห์บริบทและความสามารถดำเนินงานพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยกับพันธกิจและภารกิจของมหาวิทยาลัย และรับฟังความต้องการจากสังคมภายนอก โดยสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายจากภาครัฐ และสถานการณ์ในปัจจุบัน					
2. กำหนดนโยบาย เป้าหมาย ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ แผนปฏิบัติงาน ตัวชี้วัดทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณกระจายลงส่วนงานที่เกี่ยวข้องเป็นผู้รับผิดชอบ ตลอดจนจุดเน้นเฉพาะ ทิศทาง แนวทางและเป้าหมายการดำเนินงานด้านอาหารไทยอย่างเป็นรูปธรรมสู่การปฏิบัติ					
3. เชื่อมโยงบูรณาการการจัดการเรียนการสอนและการวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่ด้านอาหารไทยตามเป้าหมาย แผนงานและตัวชี้วัดที่กำหนด นำไปสู่การบริการวิชาการแก่ประชาชน การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทยและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมหาวิทยาลัย					
4. สร้างกลไกการจัดสรรงบประมาณ วิเคราะห์ต้นทุน และการลงทุนในทรัพยากรต่าง ๆ จัดสรรงบประมาณตรงสู่ผู้เรียน วิเคราะห์ข้อมูลผลลัพธ์ ความคุ้มค่า ความเสี่ยง ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย เพื่อให้นโยบายหรือแนวทางพัฒนาปรับปรุงได้ทันสถานการณ์					
5. จัดทำแนวทางการดำเนินงาน แผนงานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในและความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก ส่งเสริมการมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่ายจากภาครัฐและภาคเอกชนในการจัดการศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านอาหารไทย					
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อการพัฒนาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 3					
กำหนด Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศ องค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี					
วิธีดำเนินการ					
<p>1. จัดทำ Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศขององค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยในระยะ 5 ปี ที่ส่งเสริมสนับสนุนอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ โดยบูรณาการกับพันธกิจ</p> <p>ทั้ง 4 ด้าน ดังนี้</p> <p>ปีที่ 1 Roadmap # ผู้รับผิดชอบที่สำคัญและโครงสร้างองค์กร (Responsible Person and Organization Structure)</p> <p>ปีที่ 2 Roadmap # องค์ความรู้หลักที่สำคัญและปรัชญา ผู้รู้อาหารไทย (Body of Knowledge and Philosopher of Thai Food)</p> <p>ปีที่ 3 Roadmap # การสร้างระบบฐานข้อมูลและคลังความรู้อาหารไทย (Accumulate Knowledge and Store Knowledge of Thai Food)</p> <p>ปีที่ 4 Roadmap # การวิจัย และสร้างนวัตกรรม (Research and Innovation)</p> <p>ปีที่ 5 Roadmap # ผลงานสำคัญที่เป็นเอกลักษณ์และการเรียนรู้ตลอดชีวิตที่ยั่งยืน (Signature and Lifelong Learning)</p>					
2. ถ่ายทอดนโยบาย เป้าหมายและตัวชี้วัดการดำเนินงานตาม Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยระยะ 5 ปี โดยเทคโนโลยีดิจิทัลและช่องทางที่หลากหลาย					
3. ดำเนินการตาม Roadmap แต่ละปี เริ่มตั้งแต่กำหนดผู้รับผิดชอบหลัก โครงสร้างองค์กร โครงสร้างองค์ความรู้และผู้รู้ ส่งเสริมและจัดเก็บความรู้ วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารไทยโดยเชื่อมโยงศักยภาพของความเป็นมหาวิทยาลัยที่บูรณาการกับทุกคณะ ส่วนงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย					
4. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 4					
กำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM)					
วิธีดำเนินการ					
1. จัดให้มีคณะทำงานกลุ่มเฉพาะผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย ในการกำหนดมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” ด้วยกระบวนการจัดการความรู้ (KM)					
2. ศึกษาวิจัยจัดทำมาตรฐานอาหารไทยที่ได้ “รสไทยแท้” โดยกำหนดความรู้หลักของมาตรฐานอาหารไทย แสวงหาความรู้และสร้างความรู้โดยการวิจัยในการจัดทำมาตรฐานอาหารไทยตามภูมิภาคต่าง ๆ กับภาคีเครือข่ายสถาบันที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการประเมินมาตรฐานอาหารไทย เช่น กรมฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ เป็นต้น					
3. แลกเปลี่ยนความรู้โดยจัดการสัมมนาอาหารไทยตามภูมิภาคด้านมาตรฐานอาหารไทยระหว่างคณาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยทั้งภายในและภายนอกภาคีเครือข่ายสถาบันที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย					
4. จัดเก็บความรู้มาตรฐานด้านอาหารไทยในรูปแบบคู่มือ เอกสารหรือในลักษณะอิเล็กทรอนิกส์					
5. นำความรู้มาตรฐานอาหารไทยไปใช้ในการฝึกอบรม และการทดสอบมาตรฐานอาหารไทยโดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและสถาบันเครือข่าย					
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อการพัฒนาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง และปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 5					
บูรณาการอัตลักษณ์ของอาหารไทยกับการผลิตบัณฑิต การวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย					
วิธีดำเนินการ					
1. กำหนดผู้รับผิดชอบหลักในการบริหารจัดการบูรณาการสู่พันธกิจเชื่อมโยงคณะ โรงเรียน และหน่วยงานต่าง ๆ และศาสตร์ต่าง ๆ มาสนับสนุนความสำเร็จ					
<p>2. บูรณาการกับการผลิตบัณฑิต ดังตัวอย่างเช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - โรงเรียนการเรือนโดยมีบูรณาการฝึกปฏิบัติการในห้องปฏิบัติการเรียนรู้กับการฝึกบริการอาหารไทย แล้วนำมาใช้ในการเรียนการสอนและการฝึกประสบการณ์ด้านอาหารไทยในวัฒนธรรมความเป็นไทย เช่น นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์สาธิตการประกอบอาหารไทย ขนมไทย การจัดดอกไม้ เครื่องแขวนและโคมแขวนไทย เป็นต้น - คณะครุศาสตร์ออกแบบวิธีการเรียนรู้บูรณาการข้ามศาสตร์โดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง เช่น สร้างวิธีการสอนและการถ่ายทอดความรู้ตามลักษณะความแตกต่างระหว่างบุคคล เป็นต้น - คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์จัดทำคำศัพท์ด้านอาหารไทยเป็นภาษาต่าง ๆ เช่น ภาษาอังกฤษ ภาษาจีน ภาษาญี่ปุ่น เป็นต้น เพื่อการเรียนรู้ของนักศึกษาและการสื่อสารเพื่อเผยแพร่ความรู้โดยอาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย - โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการจัดทำ Pocket Book ให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวหรือผู้สนใจ เช่น เกร็ดเรื่องเล่าอาหารไทยในประวัติศาสตร์ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย และอาหารพื้นถิ่น เป็นต้น - คณะวิทยาการจัดการจัดทำแผนการตลาด การสร้างแบรนด์และการประชาสัมพันธ์ เช่น ออกแบบและนำเสนอข้อมูลสื่อสารสนเทศ (Infographic) หรือคลิปวิดีโอ (Clip VDO) สั้น ๆ การเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทยสำหรับการเรียนรู้ เป็นต้น - โรงเรียนกฎหมายและการเมืองจัดทำความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร สถานที่ประกอบอาหาร เช่น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เป็นต้น และการร่างเอกสารความร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ - สำนักกิจการพิเศษส่วนของโรงแรมหรือโครงการอาหารกลางวัน 1 และโรงเรียนการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการเรือน) สามารถเป็นหน่วยงานฝึกวิชาชีพให้นักศึกษา 					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
<p>3. บูรณาการกับการวิจัยและนวัตกรรม ดังตัวอย่างเช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถาบันวิจัยและพัฒนาเป็นตัวกลางในการกำหนดโจทย์วิจัยหรือนวัตกรรม โดยเชื่อมโยงระหว่างแผนวิจัยแห่งชาติ อาหาร และผู้ประกอบการหรือผู้ใช้งาน - โรงเรียนการเรือนศึกษาวิจัยสูตรตำรับอาหารไทยในประวัติศาสตร์ และสูตรอาหารไทยสำหรับกลุ่มเฉพาะที่สนองความต้องการของคนทุกกลุ่มประชากร (Generation) และต่อยอดงานวิจัย นวัตกรรมเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ในเชิงพาณิชย์ - โรงเรียนการเรือนร่วมมือกับคณะ/โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษาภาคีเครือข่าย จัดทำหลักสูตรสหวิทยาการ (Interdisciplinary) ด้านอาหารที่ใช้องค์ความรู้หลายสาขาวิชา หลายศาสตร์มาผสมผสานการวิจัยและพัฒนาใหม่และศาสตร์ใหม่ - คณะพยาบาลศาสตร์ศึกษาวิจัยสุขภาพระดับโภชนาการอาหารในการดูแล สุขภาพตามช่วงวัย - คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยี สารสนเทศศึกษาออกแบบเกมการเรียนรู้ด้านอาหารไทยโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล หรือใช้ Simulator ทำเกมเสมือนจริงของการทำอาหาร - สวนดุสิตโพลเก็บข้อมูลความคิดเห็นและความต้องการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหาร ไทยจากประชาชนทุกช่วงวัย และชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวเพื่อวิเคราะห์ความต้องการ และความคาดหวังเกี่ยวกับอาหารไทยในปัจจุบัน 					
<p>4. บูรณาการกับการบริการวิชาการ ดังตัวอย่างเช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - สำรวจความต้องการของชุมชน หรือภาครัฐ และภาคเอกชน เพื่อจัดทำข้อมูล และโครงการบริการวิชาการ <p>โดยองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยจากเรียนการสอนและการวิจัยและนวัตกรรม สู่ตลอดจนเชื่อมโยงกับพื้นที่จัดการศึกษานอกที่ตั้งของมหาวิทยาลัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินโครงการบริการวิชาการ เช่น 1) ลงพื้นที่ชุมชนในจังหวัดราชบุรีมีความ ต้องการช่วยยกระดับอาหารไทย พื้นที่ 2) จัดทำคำศัพท์อาหารไทยพื้นถิ่นเป็น ภาษาอังกฤษหรือภาษาจีน 3) จัดโครงการให้ความรู้การจัดทำแผนการตลาด การสร้างแบ รนด์และการประชาสัมพันธ์อาหารไทยพื้นถิ่น เป็นต้น - นำข้อมูลสรุปและประเมินโครงการที่จัดทำมาบูรณาการปรับปรุง การ ดำเนินงานต่อไปเกิดเป็น “วงจรความรู้” (Knowledge Cycle) 					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
	<p>5. บูรณาการกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย ดังตัวอย่างเช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่งเสริมและสร้างความภาคภูมิใจในการอนุรักษ์และเผยแพร่ศิลปะและวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักศึกษา คณาจารย์ บุคลากร ประชาชนทั่วไป สังคมและชุมชน - จัดโครงการสืบสานศิลปะวัฒนธรรมด้านอาหารไทยในรูปแบบนิทรรศการ การแสดง สาธิต และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Show and Share) ศิลปะวัฒนธรรมด้านอาหารไทย งานใบตอง งานดอกไม้ สำหรับอาหารไทย โดยนำเสนอผลผลิตจากการเรียนการสอน การวิจัยและนวัตกรรมที่บูรณาการกับคณะ โรงเรียนและหน่วยงานต่าง ๆ เชื่อมโยงห้องปฏิบัติการเรียนรู้และบริการอาหารไทย 				
<p>6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์</p>					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 6					
ส่งเสริมการพัฒนาการบริหาร (Management Development) ของผู้รับผิดชอบ บริหารจัดการด้านอาหารไทย					
วิธีดำเนินการ					
1. กำหนดผู้รับผิดชอบหลัก (Key Responsible Person) ในการบริหารจัดการ ขับเคลื่อนนโยบาย และ Roadmap การพัฒนาความเป็นเลิศองค์ความรู้และนวัตกรรม ด้านอาหารไทยให้ประสบความสำเร็จ นอกจากนี้อาจกำหนดผู้ดูแลจัดการปัญหาภายในองค์กร (Political Commissar) ทำงานเชื่อมโยงระหว่างผู้บริหารและผู้ปฏิบัติงานเพื่อให้การดำเนินงาน สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น					
2. กำหนดขั้นตอนการพัฒนาผู้บริหาร พร้อมกับศึกษาความต้องการจำเป็นและ เป้าหมายของการพัฒนา					
3. วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลอย่างหลากหลายเพื่อกำหนดสมรรถนะผู้บริหาร ที่ดำเนินงานด้านอาหารไทย					
4. ประเมินผู้บริหารตามสมรรถนะที่กำหนดแล้วนำผลการประเมินมาจัดทำ แผนพัฒนา โดยให้ความสำคัญกับรายบุคคลและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง					
5. จัดกิจกรรม/โครงการพัฒนาสมรรถนะและประเมินผลการดำเนินงานเพื่อ พัฒนาอย่างต่อเนื่อง เช่น - การพัฒนาวิสัยทัศน์การสืบทอดการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทาง ด้านอาหารไทย รวมถึงทัศนคติ ความตระหนักถึงหน้าที่และความรับผิดชอบ การดำเนินงาน - การพัฒนาความสามารถในการวางแผน การติดตามควบคุม การดำเนินงาน และการประสานงานสร้างภาคีเครือข่ายด้านอาหารไทยกับ สถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน - การเสริมสร้างความชำนาญการวิเคราะห์ปัญหาด้านอาหารไทยและ การวินิจฉัยสั่งการเพื่อร่วมกันพัฒนาอาหารไทยให้เป็นจุดแข็งของประเทศ					
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุง การดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 7					
ปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางกายภาพในพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารไทยเพื่อนำเสนออัตลักษณ์เฉพาะด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย					
วิธีดำเนินการ					
1. กำหนดพื้นที่ทางประวัติศาสตร์เพื่อนำเสนออัตลักษณ์ความเป็นไทยและจัดทำเรื่องเล่าจุดกำเนิดความเป็นมาทั้งพื้นที่และตำรับอาหารไทย และอาหารพื้นถิ่น					
2. จัดเวทีนำเสนอผลงานเพื่อคณาจารย์และบุคลากรนำเสนอวิจัยสูตรอาหารไทยประวัติศาสตร์ นักศึกษานำเสนอผลการปฏิบัติงานด้านอาหารไทยหรือแสดงความสามารถจากการเรียนการสอน					
3. สนับสนุนงบประมาณ การบริหารจัดการทรัพยากร และการพัฒนาปรับปรุงสภาพแวดล้อมที่สนับสนุนการทำงานด้านอาหารไทยที่มีความคล่องตัวและปรับเปลี่ยนให้ทันกับการเปลี่ยนแปลง					
4. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 8					
มีระบบฐานข้อมูล บุคลากร องค์ความรู้ นวัตกรรม และผลลัพธ์ด้านอาหารไทยและพัฒนาสู่ระบบสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ					
วิธีดำเนินการ					
1. แต่งตั้งคณะทำงานวิเคราะห์ออกแบบและพัฒนาระบบฐานข้อมูล (Database) กำหนดและออกแบบระบบฐานข้อมูลที่ทันสมัยโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล รวมถึงสนับสนุนงบประมาณและทรัพยากรที่จำเป็น					
2. วิเคราะห์จำนวนบุคลากร สมรรถนะของบุคลากร องค์ความรู้ที่สำคัญ งานวิจัยและนวัตกรรมที่จะนำมา รวบรวมในระบบ					
3. พัฒนาระบบฐานข้อมูล (Database) เพื่อการตัดสินใจ ประกอบด้วยข้อมูลบุคลากร งบประมาณ องค์ความรู้ ผลงานวิจัยและนวัตกรรม รางวัลหรือ การได้รับการยอมรับจากสังคม ที่สามารถจัดเก็บ เข้าถึงข้อมูล และนำเสนอข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง และครบถ้วน					
4. วิเคราะห์ฐานข้อมูล และสาระสำคัญที่จำเป็นต่อการตัดสินใจของผู้บริหาร ตลอดจนความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญและมีผลกระทบต่อการทำงานด้านอาหารไทย เพื่อนำเสนอข้อมูลสารสนเทศสำหรับผู้บริหารเพื่อการตัดสินใจ					
5. ประสานงานความร่วมมือจากเครือข่ายภาครัฐและภาคเอกชนในการ สนับสนุนข้อมูลที่สำคัญและจำเป็นต่อการดำเนินงานมาประกอบกับข้อมูลจากระบบเพื่อ ศึกษาแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่จะเกิดขึ้นกับมหาวิทยาลัย					
6. จัดทำรายงานข้อมูลสารสนเทศที่สำคัญต่อการบริหารจัดการของผู้บริหาร แบบ Real Time และเป็นประจำทุกสัปดาห์ เช่น ข้อมูลบุคลากร งบประมาณ ผลงาน เป็นต้น					
7. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุง การดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 9					
สร้างคู่ความร่วมมือภาคีเครือข่าย สถานศึกษา สถานประกอบการ และ หน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและการ เผยแพร่อาหารไทย					
วิธีดำเนินการ					
1. กำหนดผู้รับผิดชอบประสานงานภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน					
2. แต่งตั้งคณะทำงานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถาน ประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนมีหน้าที่พัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ด้าน อาหารไทย					
3. ประสานงานจัดทำบันทึกความเข้าใจ (Memorandum of Understanding: MOU) ความร่วมมือพัฒนาองค์ความรู้ วิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยโดยกำหนด แนวทางความร่วมมือ การดำเนินงานร่วมกัน ตัวชี้วัดความสำเร็จของการดำเนินงาน และ การเผยแพร่ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารไทยระดับท้องถิ่น ระดับชาติและระดับ นานาชาติ					
4. จัดการศึกษาหรือจัดการเรียนรู้แบบทวิภาคีร่วมกับภาคีเครือข่าย และสถาน ประกอบการด้านอาหารไทย รวมถึงการวิจัยและนวัตกรรม การบริการวิชาการและการ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมไทยและความเป็นไทย					
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุง การดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 10					
จัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการด้านอาหารไทยในระดับชาติและนานาชาติ					
วิธีดำเนินการ					
1. ประสานงานกำหนดความร่วมมือภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อกำหนดเป้าหมาย และแนวทางการดำเนินงานของการจัดประชุม สัมมนาและนิทรรศการสอดคล้องกับนโยบายของภาครัฐ และความต้องการของประชาชน					
2. นำเสนอผลงานทางวิชาการ การวิจัย นวัตกรรมจากความร่วมมือภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนโดยนำเสนอด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล					
3. จัดเก็บข้อมูลและประเมินผลความต้องการและความคาดหวังภายในและภายนอกเพื่อการสร้างผลงานทางวิชาการ การวิจัยและสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารไทยในปีต่อไป					
4. ประชุมกำหนดแนวทางการพัฒนาผลงานทางวิชาการ การวิจัย นวัตกรรม เพื่อการนำเสนอในปีต่อไปโดยคณะกรรมการความร่วมมือ ภาคีเครือข่ายสถานศึกษา สถานประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐและเอกชน					
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 11					
พัฒนาบุคลากรระดับมัธยมศึกษาสร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศ					
วิธีดำเนินการ					
1. สนับสนุนผู้มีพรสวรรค์ (Talent Platform) ดึงดูดบุคลากรที่มีความสามารถหรือความเชี่ยวชาญมาพัฒนาผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารไทย					
2. กำหนดมาตรฐานและแนวปฏิบัติที่ดีในการทำงานร่วมกันระหว่างนักวิชาการและนักวิจัยจากศาสตร์ที่เกี่ยวข้องบูรณาการศักยภาพบุคลากรจากสาขามนุษยศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์ และสาขาวิทยาศาสตร์ของมหาวิทยาลัยเพื่อสร้างผลงานที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย					
3. การปรับปรุงกระบวนการทำงาน (Work Process) เพื่อปรับปรุงกระบวนการทำงานภายในที่เอื้ออำนวยต่อการทำงานและจัดหานวัตกรรมการทำงานเข้ามาช่วยสนับสนุนการดำเนินงานของบุคลากร					
4. สนับสนุนให้ทุนและทรัพยากรเพื่อสร้างผลงานวิจัย นวัตกรรมด้านอาหารไทย รวมถึงการเข้าร่วมการแข่งขันในระดับชาติหรือนานาชาติ					
5. ให้รางวัลยกย่องและเผยแพร่ผลงานแก่บุคลากรหรือหน่วยงานที่สนับสนุนการดำเนินงานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมกำลังใจในการสร้างสรรค์ผลงานที่เป็นประโยชน์ในวงกว้าง ตอบสนองนโยบายของภาครัฐ					
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 12					
กำหนด “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” จากรากฐานอาหารไทยสู่ความเป็นเลิศในปัจจุบัน					
วิธีดำเนินการ					
1. วิเคราะห์บุคคลที่มีความสำเร็จในการบริหารหรือผลงานหรือการสนับสนุนการดำเนินงานเป็นที่ยอมรับในแวดวงวิชาการด้านอาหารไทย ภาควิชาเครือข่าย และหน่วยงานภาครัฐและเอกชน					
2. กำหนดเกณฑ์หรือ KPI (Key Performance Indicator) เพื่อพิจารณาคุณสมบัติและการคัดเลือกบุคลากรต้นแบบ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมจากผู้ที่เกี่ยวข้อง					
3. ยกย่องเชิดชูเกียรติเป็น “บุคลากรต้นแบบด้านอาหารไทย” โดยจัดเป็นโครงการ/กิจกรรมประจำปี					
4. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์แนวคิด พลังความเชื่อความศรัทธาที่ทำให้เกิดจุดเปลี่ยนของชีวิตในการสร้างผลงานของบุคคลภายในและภายนอก นำเสนอผลงานผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เช่น YouTube Facebook Line เป็นต้น และจัดทำเป็นหนังสือหรือบทเรียนสำหรับให้นักศึกษาและผู้สนใจเพื่อการเรียนรู้และต่อยอดองค์ความรู้					
5. จัดหา แอมบาสเดอร์ (Brand Ambassador) เพื่อเป็นตัวแทนทำหน้าที่ในการสื่อสารด้านอาหารไทย หรือคัดเลือกผู้ทรงอิทธิพล (Influencer) บนโลกโซเชียลที่มีขีดความสามารถในการเข้าถึงผู้บริโภค รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร สร้างการรับรู้ แอมบาสเดอร์ หรือแม้กระทั่งมีอิทธิพลในมน่านวใจกลุ่มเป้าหมาย					
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 13					
มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้มุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย					
วิธีดำเนินการ					
<p>เพิ่มประสิทธิผลในการดำเนินงานด้านอาหารไทย เพื่อการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้ด้านอาหารไทย โดยดำเนินการ 5 ด้าน ดังนี้</p> <p>1. การปรับเปลี่ยนองค์กร (Organization Transformation) โดยมีวิสัยทัศน์ วัฒนธรรม กลยุทธ์ และโครงสร้างขององค์กรที่เอื้อต่อการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้และมุ่งเน้นความเป็นเลิศด้านอาหารไทย</p>					
<p>2. การจัดการความรู้ (Knowledge Management) โดยใช้กระบวนการที่เป็นระบบในการกำหนด แสวงหา สร้าง รวบรวมจัดเก็บ แลกเปลี่ยน และใช้ความรู้หรือแนวทางปฏิบัติที่ดีในการทำงานเพื่อการบรรลุเป้าหมายการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย</p>					
<p>3. เทคโนโลยีเพื่อการเรียนรู้ (Learning Technology) โดยมีระบบการเรียนรู้และสนับสนุนการทำงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การสื่อสาร และการจัดเก็บความรู้ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภาคีเครือข่ายความร่วมมือ สถาบันการศึกษา องค์กรภาครัฐและภาคเอกชนเข้าสู่ระบบคลังความรู้เพื่อเชื่อมโยงเข้าถึงการถ่ายทอดและการเผยแพร่ความรู้ไปอย่างแพร่หลายและเป็นประโยชน์ในแวดวงวิชาการ</p>					
<p>4. การให้อำนาจแก่บุคคล (People Empowerment) โดยให้อำนาจและความรับผิดชอบในการตัดสินใจและการปฏิบัติงานแก่บุคลากรหรือคณะบุคคลในการบริหารจัดการด้านอาหารไทย</p>					
<p>5. พลวัตการเรียนรู้ (Learning Dynamic) โดยส่งเสริมความหลากหลายของการเรียนรู้ ได้แก่ การเรียนรู้ระดับบุคคล ระดับกลุ่ม และระดับมหาวิทยาลัยที่สามารถเรียนรู้จากการปรับตัว การคาดการณ์ การเรียนรู้จากการปฏิบัติโดยใช้ทักษะการเรียนรู้แบบแผนทางความคิด (Mental Model) การมีวิสัยทัศน์ร่วม (Shared Vision) และการเรียนรู้ร่วมกันเป็นทีม (Team Learning)</p>					
<p>6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์</p>					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 14					
เสริมสร้างจุดเน้นเฉพาะด้านอาหารไทยในพื้นที่ที่แตกต่างกัน					
วิธีดำเนินการ					
1. สร้างความแตกต่างด้วยเอกลักษณ์อาหารไทยของมหาวิทยาลัย จากการสำรวจข้อมูลและวิจัยพัฒนาปรับปรุงคุณภาพของสินค้าและบริการด้านอาหารไทยโดยพิจารณาความต้องการกลุ่มเป้าหมาย และเทรนด์อาหารไทย					
2. สร้างเมนู Signature เป็นเอกลักษณ์เฉพาะแสดงถึงจุดเด่นด้านรสชาติและความสร้างสรรค์ แต่คงความเป็นไทย โดยบอกเล่าความเป็นสวนดุสิต					
3. จัดการเชื่อมโยงอาหารไทยพื้นถิ่นในแต่ละพื้นที่กับ องค์ความรู้และเทคนิควิธีการสมัยใหม่ในการพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยเน้นพื้นที่จัดการศึกษานอกที่ตั้ง และพื้นที่เชิงยุทธศาสตร์การท่องเที่ยว					
4. จัดทำแผนการตลาดเพื่อสร้างจุดเด่นที่แตกต่างโดยใช้กลยุทธ์ 7P ประกอบด้วย Product, Price, Place, Promotion, People, Physical Evidence และ Process (ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคลากร หลักฐานทางกายภาพ และกระบวนการ) นำมาวิเคราะห์หุ้รุกรกิจวิชาการได้โดยความร่วมมือระหว่างส่วนงาน กำหนดวัตถุประสงค์และกลยุทธ์จากการวิเคราะห์สถานการณ์และโอกาสในปัจจุบัน เพื่อจัดทำแผนการดำเนินงาน แผนการเงินและแผนการควบคุมการปฏิบัติงานและการรายงานผล					
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ระดับความเหมาะสม ในการนำความรู้ไปปฏิบัติ				
	5	4	3	2	1
แนวทางการพัฒนาที่ 15					
สร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต					
วิธีดำเนินการ					
1. กำหนดผู้รับผิดชอบศึกษาและวิจัยสร้างโมเดลการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในรูปแบบการเรียนรู้ตลอดชีวิตได้ตรงกลุ่มเป้าหมายทั้งนักศึกษาและผู้สนใจ					
2. ออกแบบและจัดการเรียนรู้ตามอรรถศาสตร์ด้านอาหารไทยในรูปแบบคลิปสั้น ๆ สอนและให้ความรู้เทคนิคการทำอาหารไทยเผยแพร่ผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์					
3. จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นผ่านเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นระบบบทเรียนออนไลน์แบบเปิด (Massive Open Online Courseware: MOOC) หรือรูปแบบ Nano Learning ที่สามารถเชื่อมต่อเข้าไปดูวิดีโอการบรรยาย เข้าไปฝึกปฏิบัติทำแบบทดสอบหรือเข้าไปร่วมสนทนากับผู้เรียนอื่น ๆ ได้ โดยอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยที่ตามผู้เรียนหรือผู้สนใจต้องการเรียนรู้					
4. ติดตามและประเมินผลเพื่อการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ที่ตรงกลุ่มเป้าหมาย เทรนด์ของอาหารไทย และสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป					
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานผลการดำเนินงานเพื่อพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและปรับเปลี่ยนได้ทันสถานการณ์					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอย่างสูง ในการอนุเคราะห์ให้ข้อมูลของท่าน





ภาคผนวก ฅ

หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญ และหนังสือขอความอนุเคราะห์



ที่ ศธ 6918/ ๒3๗๒

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๑ กันยายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง "การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และ อาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์ เป็นผู้ช่วยทูลตรวจแบบบันทึกการประชุมสนทนากลุ่ม ในหัวข้อเรื่อง "การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย" ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ได้โปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นายสุทัศน์ มุมแดง และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์จักรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/ ๒๓๑๑

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๗ กันยายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และ อาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุธยา อยู่เย็น เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบบันทึกการประชุมสนทนากลุ่ม ในหัวข้อเรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ได้โปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นายสุทัศน์ มุมแดง และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/๒3๑๑

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๒ กันยายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และ อาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรกัทร อินทวรพัฒน์ เป็นผู้ช่วยฯ ตรวจสอบบันทึกการประชุมสนทนากลุ่ม ในหัวข้อเรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ได้โปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นายสุทัศน์ มุมแดง และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/๒3๑๑

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๙ กันยายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และ อาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ ไปมะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรกัทร อินทรพรพัฒน์ เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบบันทึกการประชุมสนทนากลุ่ม ในหัวข้อเรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ได้โปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นายสุทัศน์ มุมแดง และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/ 1980



บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

14 พฤศจิกายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการ การศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และอาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ อาจารย์ ดร.กิริติ วัชรสินธุ์ เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสัมภาษณ์ ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นายสุทัศน์ มุมแดง และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์จัตพรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/ ๒๕๖๐



บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

14 พฤศจิกายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญบุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการ
การศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง
“การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศร
และอาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรภัทร อินทรพรพัฒน์ เป็นผู้เชี่ยวชาญ
ตรวจแบบสัมภาษณ์ ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียด
ดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นายสุทัศน์ มุมแดง
และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/1110

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

14 พฤษภาคม 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน อธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทนต์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรภัทร อินทรพรพัฒน์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐภา ฝิวมา ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิชญ์สินี พุทธิทวีศรี และอาจารย์ ดร.เอื้ออารี จันทร์ เป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบประเมิน ทั้งนี้ นิสิตได้ติดต่อประสานงานเบื้องต้นกับบุคลากรของท่านแล้ว และจะประสานงานในรายละเอียดดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญให้ นายสุทนต์ มุมแดง และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ปฏิบัติการแทน

อธิการบดี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/ 4๑๗



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๘ มีนาคม 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

เนื่องด้วย นายสุทิน มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดวงฤทัย อ่างรังโชติ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาณิชชู่ พรหมเกษย์ เป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณา “ (ร่าง) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ” ในวันที่ 15 มีนาคม 2562 เวลา 09.00 – 12.00น. ณ ห้องประชุม คณะพยาบาลศาสตร์ ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาบุคลากรในสังกัดเข้าร่วมประชุมพิจารณาตามวัน และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศร 6918/447



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๘ มีนาคม 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน ครูใหญ่โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อมราภรณ์ วงษ์พิทักษ์ เป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณา “(ร่าง) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 15 มีนาคม 2562 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุมคณะพยาบาลศาสตร์ ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาบุคคลากรในสังกัดเข้าร่วมประชุมพิจารณาตามวัน และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/ 447



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๘ มีนาคม 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ
เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียนสอนอาหารครัววันดี

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงคร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ อาจารย์วันดี ณ สงขลา เป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณา “(ร่าง) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 15 มีนาคม 2562 เวลา 09.00 – 12.00น. ณ ห้องประชุมคณะพยาบาลศาสตร์ ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาบุคลากรในสังกัดเข้าร่วมประชุมพิจารณาตามวัน และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ธีรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/ 447

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๘ มีนาคม 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นผู้เชี่ยวชาญ

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ผดุง พรหมมูล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ และอาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณา “ (ร่าง) แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 15 มีนาคม 2562 เวลา 09.00 – 12.00น. ณ ห้องประชุมคณะพยาบาลศาสตร์ ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาบุคลากรในสังกัดเข้าร่วมประชุมพิจารณาตามวัน และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/ 3085

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๓๑ พฤศจิกายน 2561

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่สัมมนา

เรียน อธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขออนุญาตเผยแพร่สัมมนา รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธ์ ในหัวข้อเรื่อง “ตัวแบบและแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 3 ธันวาคม 2561 เวลา 10.00 น. – 12.00 น. ณ ศาลาสารภีคู่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงาน ในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขออนุญาตให้ นายสุทัศน์ มุมแดง ได้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย และ ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริทงศ์ วัฒนานนท์สกุล)

รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/ ๓๑๘5



บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๒๑ พฤศจิกายน 2561

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่สัมมนา

เรียน ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขออนุญาตเผยแพร่สัมมนา รองศาสตราจารย์ ดร.สุกุม เฉลยทรัพย์ ในหัวข้อเรื่อง “ตัวแบบและแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 4 ธันวาคม 2561 เวลา 14.00 น. – 16.00 น. ณ ห้องประชุมสวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขออนุญาตเผยแพร่ให้ นายสุทัศน์ มุมแดง ได้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงษ์ วัฒนนานนท์สกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ปฏิบัติการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศร 6918/ 3095



บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

จ.ฯ พฤศจิกายน 2561

เรื่อง ขอบขออนุเคราะห์สัมภาษณ์

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอความอนุเคราะห์สัมภาษณ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ ในหัวข้อเรื่อง “ตัวแบบและแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 4 ธันวาคม 2561 เวลา 10.00 น. – 12.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ให้ นายสุทัศน์ มุมแดง ได้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงษ์ วัฒนานนทสกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ปฏิบัติการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเลข : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/ 3685

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๓๑ พฤศจิกายน 2561

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่สัมมนา

เรียน ที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทิน มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขออนุญาตเผยแพร่ รศ.ดร.ณัฐภรณ์ จุฑาภัทร ในหัวข้อเรื่อง “ตัวแบบและแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 7 ธันวาคม 2561 เวลา 10.00 น. – 12.00 น. ณ ห้องพักที่ปรึกษาอธิการบดีด้านวิชาการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขออนุญาตเผยแพร่ให้ นายสุทิน มุมแดง ได้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงศ์ วัฒนานนท์สกุล)

รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/ 3085

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๓๑ พฤศจิกายน 2561

เรื่อง ขออนุมัติโครงการสัมมนา

เรียน คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารการอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงคร และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขออนุมัติโครงการสัมมนา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล ในหัวข้อเรื่อง “ตัวแบบและแนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 6 ธันวาคม 2561 เวลา 14.00 น. – 16.00 น. ณ สำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขออนุมัติโครงการให้ นายสุทัศน์ มุมแดง ได้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงศ์ วัฒนานนท์สกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/ 3533



บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๒๖ กันยายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุหันธ์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงคร และอาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรภัทร อินทรพรพัฒน์ เข้าร่วมการประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group) ในหัวข้อเรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 27 กันยายน 2561 เวลา 13.00 - 16.30 น. ณ ห้องประชุมกาหลง โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ให้ นายสุหันธ์ มุมแดง ได้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์นัทรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/2533

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๑๖ กันยายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุหันธ์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และอาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ นางสาวพัสนันท์ แยมฉ่ำไทร เข้าร่วมการประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group) ในหัวข้อเรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 27 กันยายน 2561 เวลา 13.00 - 16.30 น. ณ ห้องประชุมภัทลา โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ให้ นายสุหันธ์ มุมแดง ได้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์นัทรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/3533



บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๖๒ กันยายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทิน มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง "การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และอาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

- ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญ
- | | |
|--|---|
| 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ | |
| 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ | 3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์พันอนันท์ ศรีม่วง |
| 4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยากรณ์ | 5) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม |
| 6) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ | 7) อาจารย์ ดร.ฉันทก มีประดม |
| 8) อาจารย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด | 9) อาจารย์จันทรีจนา ศิริพันธ์วัฒนา |
| 10) อาจารย์ธิติมา แก้วมณี | 11) อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย |

เข้าร่วมการประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group) ในหัวข้อเรื่อง "การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย" ในวันที่ 27 กันยายน 2561 เวลา 13.00 - 16.30 น. ห้องประชุมศาลา โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ให้ นายสุทิน มุมแดง ได้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเลข : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/ ๑533



บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๒๖ กันยายน 2561

เรื่อง ขอเรียนเชิญเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล

เนื่องด้วย นายสุหันธ์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา (การบริหารอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และอาจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ บัณฑิตวิทยาลัยขอเรียนเชิญท่านเข้าร่วมการประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group) ในหัวข้อเรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 27 กันยายน 2561 เวลา 13.00 – 16.30 น. ณ ห้องประชุมกาทสา โรงแรมสวนดุสิต เฟลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์ให้ นายสุหันธ์ มุมแดง ได้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายแพทย์ฉัตรชัย เอกปัญญาสกุล)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/๑๖๑

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

30 เมษายน 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ

เนื่องด้วย นายสุทิน มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ นิสิตขอเรียนเชิญ อาจารย์ ดร.สงศ์ บุญปลูก เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) หัวข้อเรื่อง “แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 30 เมษายน 2562 เวลา 13.30 – 16.30 น. สถานที่ ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงศ์ วัฒนานนท์สกุล)

รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/๑๕๑



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

30 เมษายน 2562

เรื่อง ขอมติขอแนะนำบุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนาการศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ นิสิตขอเรียนเชิญ รองศาสตราจารย์ ดร.ชนะศึก นิษานนท์ เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) หัวข้อเรื่อง “แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 30 เมษายน 2562 เวลา 13.30 – 16.30 น. สถานที่ ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงษ์ วัฒนานนท์สกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/๑๖๑



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

30 เมษายน 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายกิจการต่างประเทศและลูกค้าสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ นิสิตขอเรียนเชิญ อาจารย์ ดร.พรชยดิษฐ์ แก้วเนตร เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) หัวข้อเรื่อง “แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 30 เมษายน 2562 เวลา 13.30 – 16.30 น. สถานที่ ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้บุคคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงษ์ วัฒนานนท์สกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415



ที่ ศธ 6918/ ด.๑

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

30 เมษายน 2562

เรื่อง ขอบขออนุญาตระดมบุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน คณบดีคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ นิสิตขอเรียนเชิญ อาจารย์ ดร.สิทธิพร เอี่ยมแสน เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) หัวข้อเรื่อง “แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 30 เมษายน 2562 เวลา 13.30 – 16.30 น. สถานที่ ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงศ์ วัฒนานนท์สกุล)

รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/๑๖๑



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๓๐ เมษายน 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ให้บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุหันธ์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงคร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ นิสิตขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชชา ฉิมพลี เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) หัวข้อเรื่อง “แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 30 เมษายน 2562 เวลา 13.30 – 16.30 น. สถานที่ ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงษ์ วัฒนานนท์สกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/๑๔๑



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

๓๐ เมษายน 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทนต์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์

ในการนี้ นิสิตขอเรียนเชิญ อาจารย์กมลกนก เกียรติศักดิ์ชัย เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) หัวข้อเรื่อง “แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 30 เมษายน 2562 เวลา 13.30 – 16.30 น. สถานที่ ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ลิทธิพงศ์ วัฒนานนท์สกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/๑๖๑



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

30 เมษายน 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงคร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ นิสิตขอเรียนเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุธยา อยู่เย็น เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) หัวข้อเรื่อง “แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 30 เมษายน 2562 เวลา 13.30 – 16.30 น. สถานที่ ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้บุคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงศ์ วัฒนานนท์สกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/ ๑๖๑



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

30 เมษายน 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ นิสิตขอเรียนเชิญ ดร.กชกร ชำนาญกิตติชัย เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) หัวข้อเรื่อง “แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 30 เมษายน 2562 เวลา 13.30 – 16.30 น. สถานที่ ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้บุคคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงษ์ วัฒนานนท์สกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/๑๖๑



บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

30 เมษายน 2562

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์บุคคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group)

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันภาษา ศิลปะ และวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทัศน์ มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ นิสิตขอเรียนเชิญ ดร.พันธ์รักษ์ ผูกพันธุ์ เข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) หัวข้อเรื่อง “แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” ในวันที่ 30 เมษายน 2562 เวลา 13.30 – 16.30 น. สถานที่ ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้บุคคลากรในสังกัดเข้าร่วมสนทนากลุ่ม (Focus group) ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงศ์ วัฒนานนท์สกุล)
รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเลข : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ที่ ศธ 6918/491



บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

30 เมษายน 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เนื่องด้วย นายสุทิน มุมแดง นิสิตระดับปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการ การศึกษา (การบริหารอุดมศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญาโท เรื่อง “การจัดการความรู้สู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุพล ยงสร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ โปณะทอง เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโท

ในการนี้ นิสิตขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล โดยใช้แบบประเมินความเหมาะสมในการนำไปปฏิบัติ แนวทางเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย กับอธิการบดี รองอธิการบดี และคณบดี จำนวน 5 คน และอาจารย์สังกัดโรงเรียน จำนวน 48 คน โดยขอใช้สถานที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในระหว่างเดือนพฤษภาคม 2562 ทั้งนี้ นิสิตจะเป็นผู้ประสานงานในรายละเอียดดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิทธิพงษ์ วัฒนานนท์สกุล)

รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน รักษาการแทน

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สำนักงานคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 0 2649 5064

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ นิสิต โทรศัพท์ 065 396 9415

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นายสุทนต์ มุ่มแดง
วัน เดือน ปี เกิด	16 มกราคม 2523
สถานที่เกิด	อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี
วุฒิการศึกษา	พ.ศ. 2546 ครุศาสตรบัณฑิต โปรแกรมวิชาคณิตศาสตร์ สถาบันราชภัฏ สวนดุสิต พ.ศ. 2555 ศีษศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการวัดและประเมินผล มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช พ.ศ.2554 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการความรู้ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ.2561 การศึกษาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารและการจัดการ การศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ที่อยู่ปัจจุบัน	42/240 หมู่ 3 ตำบลบางศรีทอง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130