

การพัฒนารายวิชาฮาลาลสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาการประกอบอาหาร

ในสถาบันการศึกษาเอกชน

Developing Halal-related Courses for Students Majoring in Culinary Arts

Program in Private Institutions

♦ สถิตย์พงษ์ มั่นหล่ำ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประจำสาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

Satitpong Munlum

Assistant Professor, Ph.D., Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality

Industry, Dusit Thani College, E-mail: satitpong.mu@dtc.ac.th

Received: September 20, 2019; Revised: October 26, 2019; Accepted: October 28, 2019

Abstract

The research aimed were investigate the desired characteristics of graduates for Halal-certified workplace and develop Halal related courses in the culinary arts program. Qualitative research was applied to the executives from Halal-certified workplace and experts, while the questionnaire was used with the samples who were the students majoring in Culinary Arts Program from 3 private institutions: Dusit Thani College, Ratanabandit University and Rangsit University. The findings revealed that employers in the workplace required that graduates who entered their employment at first would have impressive characteristics, being polite, tidy, respecting others, smiling, able to provide good service to satisfy their customers and create a good image for the organization which could be accepted and trusted by the customers. Therefore, the role of the institutions in improving the curriculum should be consistent with expectation of the workplace, providing appropriate teaching equipment for cooking classes based on Halal principles in Islam, creating a good learning atmosphere and having evaluations in line with the curriculum.

Keyword: Developing Halal-related Courses, Halal Food, Students Majoring in Culinary Arts Program

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในสถานประกอบการฮาลาล และพัฒนารายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในสาขาวิชาการประกอบอาหาร โดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาเป็นผู้บริหารสถานประกอบการฮาลาล ผู้เชี่ยวชาญ และนักศึกษาในสาขาวิชาการประกอบอาหารจากสถาบันการศึกษาเอกชน 3 แห่ง คือ วิทยาลัยดุสิตธานี มหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต และมหาวิทยาลัยรังสิต โดยใช้แบบสัมภาษณ์ ผลการวิจัยพบว่า สถานประกอบการมุ่งหวังให้บัณฑิตที่เข้ามาเป็นพนักงานควรมีลักษณะ สร้างความประทับใจการบริการที่ดี สามารถทำให้ลูกค้าเกิดความรู้สึกพึงพอใจในการมารับบริการตั้งแต่ครั้งแรก การยิ้มแย้มแจ่มใสสุภาพ ความเรียบร้อยและการให้เกียรติตลอดจนการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้องค์กรเป็นที่ยอมรับและไว้วางใจของลูกค้า ดังนั้นบทบาทของสถานศึกษาในการปรับปรุงหลักสูตรควรให้สอดคล้องกับสิ่งที่สถานประกอบการคาดหวัง และมีอุปกรณ์การเรียนการสอนทางด้านการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักในศาสนาอิสลาม สร้างบรรยากาศการเรียนรู้ที่ดี และมีการวัดประเมินผลที่สอดคล้องกับการจัดหลักสูตรการประกอบอาหาร

คำสำคัญ : การพัฒนารายวิชาฮาลาล อาหารฮาลาล นักศึกษาสาขาวิชาการประกอบอาหาร

บทนำ

อาหารฮาลาล (Halal Food) เริ่มเข้ามามีบทบาทและเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายในสังคมไทย สืบเนื่องจากจำนวนประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามในประเทศไทยที่มีจำนวนนับล้านคน โดยในระยะแรกอาหารฮาลาลจะผลิตโดยผู้ประกอบการมุสลิมเพื่อจัดจำหน่ายแก่ผู้บริโภคที่นับถือศาสนาเดียวกัน เนื่องจากฮาลาลเป็นอาหารที่มีกระบวนการผลิตที่ไม่ปนเปื้อน ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและตรงกับข้อกำหนดทางศาสนาของชาวมุสลิมที่ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุดิบที่ผิดหลักศาสนาประกอบอาหาร (ฮารอม) เช่น เนื้อสุกร สุนัข สัตว์มีเขี้ยวเล็บ สุราและสิ่งมีเมา ส่วนสัตว์บกที่อนุญาตให้บริโภคต้องผ่านการเชือดที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม (The Halal Science Center Chulalongkorn University: 2010) ปัจจุบันจึงมีใช้แค่เพียงชาวไทยที่นับถือศาสนาอิสลามเท่านั้นที่มีความต้องการบริโภคและจำหน่ายอาหารฮาลาล จากการสำรวจประชากรมุสลิมทั่วโลกของ Pew Research Centre เพื่อหาตัวเลขชาวมุสลิมทั่วโลก พบว่า มีชาวมุสลิม 1.57 พันล้านคนบนโลก คิดเป็นร้อยละ 23 ของประชากรทั้งโลก (Niti Nawarat: 2017) ทำให้นักลงทุนทั้งชาวมุสลิมและศาสนาอื่นเริ่มหันมาสนใจตลาดอาหารฮาลาล เพื่อจำหน่ายทั้งภายในและภายนอกประเทศ

อาหารฮาลาลเป็นช่องทางการตลาด (Market Channel) ที่สำคัญ ประเทศไทยจึงต้องยกระดับการค้าเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดให้มากขึ้น หน่วยงานภาครัฐควรมีนโยบายส่งเสริมสนับสนุนให้มีการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกและนำไปสู่การปฏิบัติอย่างจริงจัง ทั้งในด้านการสรรหาวัตถุดิบการสนับสนุนส่งเสริมผู้ประกอบการฐานรากและฐานหลัก การแสวงหาตลาด และการพัฒนากลไกการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลให้เป็นที่น่าเชื่อถือยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ จากการศึกษาของ Jeromor Jite (2010) กล่าวว่า อำนาจหน้าที่ในการตรวจรับรองและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลเป็นอำนาจหน้าที่

ขององค์กรศาสนาอิสลาม โดยประการแรกคือ มุสลิมได้บริโภคอาหารฮาลาลที่เชื่อได้ว่าถูกต้องตามข้อบัญญัติทางศาสนา มีคุณค่าทางโภชนาการ ถูกหลักสุขอนามัย ปลอดภัยจากสิ่งต้องห้ามทางศาสนา (ฮารอม) และสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ที่ไม่ได้รับอนุญาต ประการที่สองสำหรับผู้ประกอบการที่ได้รับผลประโยชน์ทางธุรกิจ ต้องตระหนักถึงการผลิตอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม และบัญญัติตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองอาหารฮาลาลอย่างเคร่งครัด ตลอดจนบริหารคุณภาพอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ประการสุดท้ายประเทศไทยได้รับผลประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจ โดยรัฐบาลให้การส่งเสริมสนับสนุนพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตอาหารฮาลาลในการให้การรับรองหน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมดูแลการรับรองอาหารฮาลาลขององค์กรศาสนาอิสลาม ซึ่งส่งผลให้การส่งออกอาหารฮาลาลมีความน่าเชื่อถือและส่งออกสู่ตลาดสินค้าระดับโลกได้คล่องตัวมากขึ้น

เมื่อพิจารณาข้อความข้างต้นสังเกตได้ว่าหน้าที่ความรับผิดชอบการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลถูกดำเนินการโดยองค์กรศาสนาเองเป็นส่วนใหญ่ สอดคล้องกับการศึกษาของ Yousit Alharbi (2015) พบว่าตลาดอาหารฮาลาลเป็นที่นิยมอย่างมากในประเทศเนเธอร์แลนด์และมีการขยายตัวมากขึ้นในตลาดทั่วประเทศ แต่การรับรองอาหารฮาลาลในประเทศเนเธอร์แลนด์ถูกควบคุมโดยองค์กรรับรองฮาลาลของชาวมุสลิม และการรับรองดังกล่าวอาจมีการตีความที่ไม่ตรงกันทำให้การผลิตอาหารฮาลาลเพื่อส่งออกภายนอกประเทศยังเกิดความสับสน ดังนั้นการรองรับมาตรฐานจึงควรมีแนวทางที่ชัดเจนเพื่อป้องกันการตีความที่ผิดพลาด หากเทียบกับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลในประเทศซาอุดีอาระเบียมีการรับรองที่เป็นมาตรฐานมากกว่าเพราะได้รับการดูแลจากเจ้าหน้าที่ของภาครัฐมาช่วยดูแลเรื่องการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล เช่นเดียวกับข้อมูลของ Department of International Trade Promotion (2017) ได้จัดอันดับประเทศที่มีกำลังการซื้ออาหารฮาลาลมากที่สุดในโลกในขณะนี้คือ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ทำให้การเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารฮาลาลในประเทศซาอุดีอาระเบียมีความรุ่งเรืองเป็นอย่างมาก จึงกล่าวได้ว่าหากภาครัฐและองค์กรศาสนามีการประสานความร่วมมืออย่างแท้จริง มีการกำหนดบทบาทหน้าที่ในการทำงานอย่างชัดเจนจะสามารถส่งเสริมให้ธุรกิจอาหารฮาลาลเติบโตมากขึ้นในอนาคตได้อย่างเป็นรูปธรรม

ปัจจุบันประเทศไทยโดยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ได้มีการควบคุมดูแลกรรมวิธีการผลิตอาหารตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามที่มีชื่อเฉพาะว่า “อาหารฮาลาล” โดยสังเกตได้จากเครื่องหมายที่ติดอยู่บนภาชนะหรือหีบห่อ รวมถึงใบประกาศรองรับในร้านอาหาร เพื่อเป็นเครื่องหมายแสดงความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์อาหารนั้น อย่างไรก็ตามยังพบว่า ทั้งคนไทยที่นับถือศาสนาอิสลามและต่างศาสนายังมีความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาลยังไม่เพียงพอจึงทำให้กระบวนการผลิตอาหารฮาลาลในประเทศไทยยังมีความเข้มแข็งไม่เพียงพอที่จะผลิตอาหารฮาลาลเข้าสู่ตลาดได้ ดังนั้นความรู้ความเข้าใจในการผลิตอาหารควรเริ่มพัฒนาจากต้นน้ำคือกลุ่มนักศึกษาที่ศึกษาต่อทางด้านประกอบอาหาร เพราะเป็นกลุ่มบุคคลที่สามารถผลิตอาหารฮาลาลให้มีความหลากหลายและน่าสนใจ รวมถึงการศึกษาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตที่จบการศึกษาเมื่อเข้าสู่สถานประกอบการหรือโรงแรมที่มีการบริหาร

จัดการแบบฮาลาล ซึ่งจะส่งผลให้การพัฒนาอุตสาหกรรมบริการมีแนวโน้มที่ดียิ่งขึ้น การวิจัยครั้งนี้จึงมุ่งศึกษาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในสถานประกอบการฮาลาล และพัฒนารายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในสาขาวิชาการประกอบอาหาร เพื่อนำผลการวิจัยมาประยุกต์ใช้สำหรับปรับปรุงหลักสูตรการประกอบอาหารให้กับนักศึกษาสาขาวิชาการประกอบอาหารได้นำไปปรับใช้กับอาชีพในอนาคตต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในสถานประกอบการฮาลาล และพัฒนารายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลในสาขาวิชาการประกอบอาหาร

การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่นำมาใช้เป็นกรอบการศึกษา ดังนี้

1. ความรู้พื้นฐานที่ควรรู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล ชาวมุสลิมมีความศรัทธาว่า “ไม่มีพระเจ้าอื่นใดนอกจากอัลลอฮ์ นบีมุฮัมมัดเป็นผู้สื่อ (รอซูล) ของอัลลอฮ์” และชาวมุสลิมมีความเชื่ออย่างมั่นใจว่า อัลลอฮ์คือผู้สร้างมนุษย์และสรรพสิ่งในจักรวาล ดังนั้นคำบัญชาของอัลลอฮ์ (อัล-กुरอาน) คำสอนและแบบอย่างของนบีมุฮัมมัด (ซุนนะห์) จึงเป็นเรื่องที่ชาวมุสลิมจะต้องปฏิบัติด้วยความจริงใจและจริงจัง กล่าวคือ ปฏิบัติในสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) และไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ห้าม (ฮารอม) ด้วยความเต็มใจและยินดี ฮาลาล-ฮารอมในศาสนาอิสลามจึงมิได้หมายความว่าเพียงการบริโภคเท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงการดำเนินชีวิตในทุกด้าน เพราะอิสลามคือระบบแห่งการดำเนินชีวิตของมนุษย์ อาหารฮาลาล (Halal Food) เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชาวมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมหากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน เพราะอาหารฮาลาลจะต้องมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) เช่นเดียวกับ The Central Islamic Council of Thailand (2007) ได้อธิบายความหมายของอาหารฮาลาล คือ ผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ จึงอธิบายได้ว่าอาหารฮาลาลเป็นอาหารที่อนุญาตให้บริโภคได้ตามบทบัญญัติในศาสนาอิสลามให้ชาวมุสลิมหรือบุคคลอื่นบริโภคได้ และการบริโภคอาหารฮาลาลจะส่งผลที่ดี เพราะมีการจัดเตรียมได้ตามสุขอนามัย ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยดูแลตั้งแต่ขั้นตอนแรกของการผลิตอาหารไปจนถึงวิธีการประกอบอาหาร และนำอาหารออกให้ผู้บริโภคได้รับประทาน กระบวนการเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงความละเอียด รอบคอบ รอบรู้ในการทำอาหาร มีผลให้ผู้รับประทานมีความอร่อยในรสชาติและส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย

2. หลักสูตรการประกอบอาหาร อุตสาหกรรมบริการ เป็นการเติบโตของเศรษฐกิจที่ต่อเนื่องจากการผลิตสินค้า เมื่อกล่าวถึงอุตสาหกรรมจะพบว่า เป็นเรื่องของการผลิตสินค้า การลงทุนสร้างโรงงานเพื่อนำวัตถุดิบป้อนเข้าสู่กระบวนการแล้วได้ผลลัพธ์ออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ ให้ตอบสนองความต้องการของตลาด ช่วงเวลาการผลิตรุ่งเรืองมากขึ้น ส่งผลให้บรรดาโรงงานอุตสาหกรรมต่างก็แข่งขันกันผลิตสินค้าออกมาป้อนตลาด จนเกิดภาวะการณ์แข่งขันกันทำให้เกิดการเสนอให้บริการเพิ่มขึ้น เป็นบริการที่พ่วงมากับสินค้า เช่น

บริการติดตั้ง บริการซ่อมบำรุง บริการอาหารเครื่องดื่ม บริการที่พักแรม เป็นต้น ซึ่งทำให้สามารถขายสินค้าได้มากขึ้นในราคาปกติและยังสามารถบวกค่าบริการเพิ่มเข้าไปได้ด้วย ปัจจุบันจะปรากฏธุรกิจบริการมากมายหลายชนิดและรูปแบบ ทั้งบริการวิชาชีพ บริการทางการเงิน บริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บริการทางการศึกษา บริการสุขภาพ ซึ่งสร้างอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับผู้คนจำนวนมากมาย ธุรกิจบริการเกิดขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกสบายให้กับผู้ใช้บริการ โดยมูลค่าของการบริการขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของผู้รับบริการเป็นสำคัญ ปัจจุบันประเทศที่พัฒนาแล้ว มีรายได้จากอุตสาหกรรมบริการเป็นจำนวนมาก ธุรกิจการค้าต่าง ๆ จำนวนมาก ล้วนแต่มีองค์ประกอบของการบริการเข้ามาเกี่ยวข้อง ด้วยวัตถุประสงค์ที่แตกต่างกันทั้งเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่ม การสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า และการสร้างความแตกต่างทางธุรกิจ ซึ่งส่วนประสมของบริการจะมีมากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับลักษณะและวัตถุประสงค์ของธุรกิจ ประกอบกับความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจเอง จากการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการของประเทศไทยที่เจริญเติบโตและเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ก็ทำให้ธุรกิจยอดฮิตและเป็นไฝ่ฝันของคนรุ่นใหม่ เช่น การกิจการร้านอาหาร และธุรกิจบริการอื่นเกี่ยวกับการท่องเที่ยว (Dusit Thani College, 2018)

ส่งผลให้ในปัจจุบันหลักสูตรการประกอบอาหารเป็นที่แพร่หลายและได้รับความนิยมในการเข้าศึกษาต่อเนื่องจากสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการจัดการครัวและการประกอบอาหารเป็นที่ต้องการทั้งในและต่างประเทศ โดยผู้เรียนจะได้เรียนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารทั้งไทยและต่างประเทศ นอกจากนี้ความมุ่งหมายในการจัดหลักสูตรการประกอบอาหาร มุ่งเน้นให้นักศึกษามีคุณธรรม จริยธรรม จิตบริการและความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความอ่อนน้อมถ่อมตนและมารยาทงามตามบริบททางวัฒนธรรมไทย มีความรอบรู้ทางวิชาการและทักษะทางวิชาชีพในศาสตร์ทางด้านการประกอบอาหาร และ การบริการ มีความสามารถในการปฏิบัติงานและบริหารจัดการเทียบเท่ามาตรฐานสมรรถนะทางวิชาชีพในภูมิภาคอื่น ๆ ของโลก มีทักษะการวิเคราะห์ สังเคราะห์ หาแนวทางแก้ไขปัญา สร้างนวัตกรรมโดยประยุกต์ใช้ความรู้จากทฤษฎี รวมถึงมีวิจารณ์อย่างเหมาะสมเมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์ต่าง ๆ มีบุคลิกภาพที่ดีทั้งภายในและภายนอก สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม อีกทั้งการพัฒนาตนเองด้านความรู้และทักษะวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง มีประสิทธิภาพในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และภาษาต่างประเทศ ได้อย่างน้อย 1 ภาษา รวมทั้งสามารถสื่อสารข้ามวัฒนธรรมได้อย่างเหมาะสม และมีความรู้ความสามารถในการใช้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข ในการประมวลและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวางแผน การจัดการ และการพัฒนา

วิธีดำเนินการวิจัย

1. การกำหนดผู้ให้ข้อมูล (Key Informants)

การกำหนดข้อมูลในงานวิจัย ดำเนินการดังนี้

1.1 ดำเนินการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลแบบเฉพาะเจาะจงจากผู้บริหารในโรงแรมอัลมिरอซซึ่งเป็นโรงแรมที่เป็นฮาลาลเต็มรูปแบบเพียงแห่งเดียวในประเทศไทย โดยสัมภาษณ์ผู้บริหารจำนวน 3 คน ได้แก่ กรรมการบริหารและผู้จัดการทั่วไป ผู้จัดการแผนกทรัพยากรบุคคล และผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า

1.2 ดำเนินการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลเพื่อวิพากษ์การปรับหลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งเป็นอาจารย์ในสถาบันการศึกษา 3 แห่ง ประกอบด้วย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ และมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

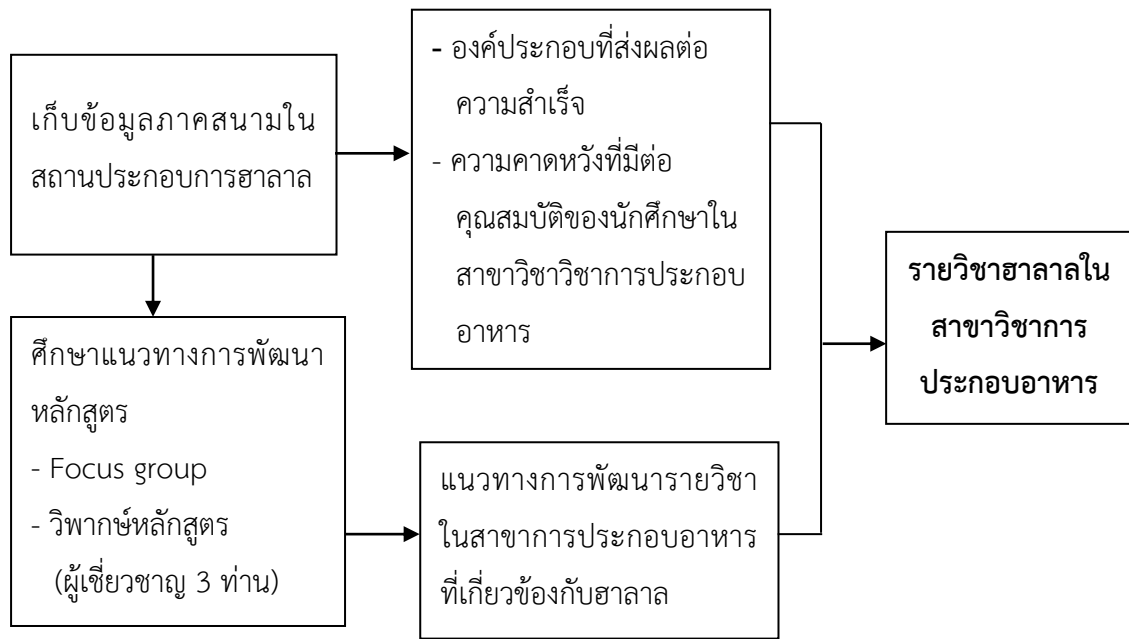
1.3 ดำเนินการสัมภาษณ์นักศึกษาในสาขาวิชาการประกอบอาหาร จำนวน 20 คน จากสถาบันการศึกษาเอกชนที่เปิดสอนด้านการประกอบอาหาร ประกอบด้วย วิทยาลัยดุสิตธานี มหาวิทยาลัยรัตนบัณฑิต และมหาวิทยาลัยรังสิต

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview Form) ซึ่งพัฒนามาจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง แนวคำถามในการสัมภาษณ์เกี่ยวกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ซึ่งตรงกับความต้องการของสถานประกอบการด้านฮาลาล แนวทางการปรับหลักสูตรการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารฮาลาล และความคาดหวังของนักศึกษาสาขาวิชาการประกอบอาหารที่มีต่อการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารฮาลาล

การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ โดยมีผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้พิจารณาให้คำแนะนำและปรับปรุงเพื่อตรวจสอบความตรงด้านเนื้อหา ความครอบคลุมของแบบสัมภาษณ์ การใช้ภาษาในการสัมภาษณ์ รวมถึงความเหมาะสมและทำการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์กลุ่มบุคคลผู้ให้ข้อมูลซึ่งได้ดำเนินการขอหนังสือเพื่อขอเก็บรวบรวมข้อมูลจากคณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานีถึงผู้ให้ข้อมูล ประกอบด้วยผู้บริหารโรงแรมอัลมีรอซ 3 ท่าน ผู้ทรงคุณวุฒิที่เป็นอาจารย์ในมหาวิทยาลัย 3 แห่ง และสถาบันการศึกษาเอกชนอีก 2 แห่งที่ทำการศึกษาข้อมูล การสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย ตลอดจนผู้ทรงคุณวุฒิและนักศึกษาที่เกี่ยวข้องมาทำการสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างด้วยตนเองตลอดการวิจัย

4. การวิเคราะห์ข้อมูล กระบวนการในการวิเคราะห์ข้อมูล ทำการวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูลตามกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยการรวบรวมข้อมูลการวิจัยภาคสนาม (Field Research) ในลักษณะการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) หลังจากการเก็บรวบรวมข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis) ภายใต้กรอบแนวคิดเพื่ออธิบายแนวทางการจัดการเรียนการสอนทางด้านการประกอบอาหารฮาลาลที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการทางด้านฮาลาล ทั้งมุมในเชิงบวกและเชิงลบจากการเก็บข้อมูล ดังแผนภูมิที่ 1 และนำมาบรรยายเชิงพรรณนาความ (Thick Description)



แผนภูมิที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

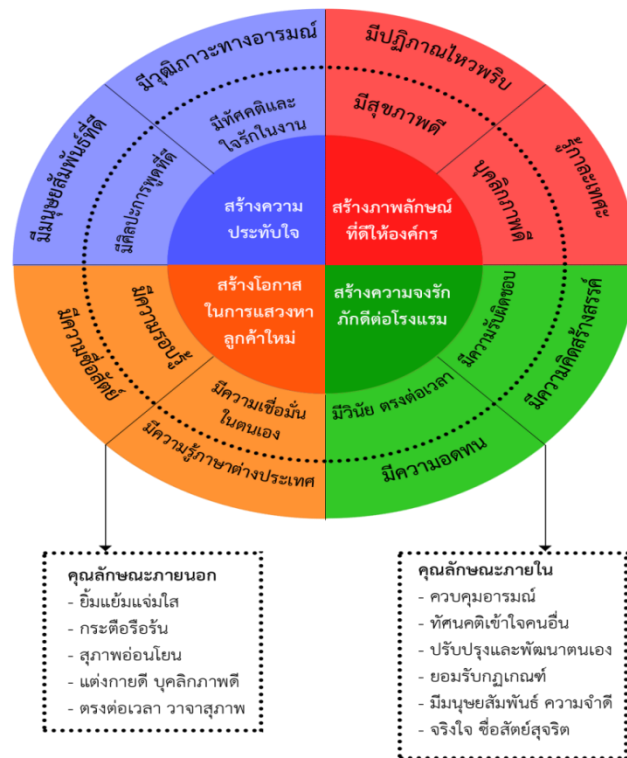
ผลการวิจัย

1. ศึกษาสถานประกอบการในอุตสาหกรรมบริการที่ประสบความสำเร็จในการดำเนินการธุรกิจฮาลาลต่อความคาดหวังคุณสมบัติของนักศึกษาที่เรียนสาขาวิชาการประกอบอาหาร

สถานประกอบการที่ศึกษา คือ โรงแรมอัลมီรอซมุงหวังให้บุคคลเข้ามาเป็นพนักงานควรมีลักษณะประการแรก คือ สร้างความประทับใจ การบริการที่ดีสามารถทำให้ลูกค้าเกิดความรู้สึกพึงพอใจจากการมารับบริการตั้งแต่ครั้งแรก (First Impression) ซึ่งเกิดขึ้นจากบุคลิกภาพที่ดีของพนักงานผู้ให้บริการที่มีลักษณะยิ้มแย้มแจ่มใส สุภาพเรียบร้อย และให้เกียรติ บุคลิกภาพที่ดีจะสร้างความประทับใจแรกแก่ลูกค้าได้ ไม่ว่าจะเป็นความนอบน้อม การยิ้มแย้มและลักษณะท่าทางที่เปิดกว้างพร้อมรับฟังสิ่งที่ลูกค้าพูด พนักงานจึงต้องมีจิตบริการหรือ Service Mind อยู่เสมอ ประการที่สอง คือ สร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้องค์กร การบริการที่ดีสามารถสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่องค์กรสร้างความเชื่อมั่น เป็นที่ยอมรับและไว้วางใจของลูกค้าเมื่อลูกค้าพึงพอใจในการบริการจะทำให้ความรู้สึกลึกซึ้งขึ้น ๆ ต่อองค์กรติดตัวไปด้วย และถ้าลูกค้าประทับใจหรือพึงพอใจมักจะกลับมาใช้บริการซ้ำในครั้งต่อไป ประการที่สาม สร้างโอกาสในการแสวงหาลูกค้าใหม่ การบริการสามารถสร้างความประทับใจให้เกิดขึ้นกับลูกค้า เมื่อลูกค้ารู้สึกพึงพอใจกับการบริการของโรงแรมก็มักจะบอกต่อกับบุคคลในครอบครัว ญาติ หรือเพื่อน เป็นต้น การติดต่อลูกค้ากลับไปเพื่อแสดงความขอบคุณจะช่วยสร้างความรู้สึกดี ๆ ระหว่างกันได้ หรือผู้ประกอบการอาจเลือกใช้การแจ้งข่าวสารต่าง ๆ เป็นการสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า โดยสามารถเลือกติดต่อผ่านทางส่งจดหมาย ข้อความทางโทรศัพท์ หรือแม้แต่อีเมลเพื่อช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย สิ่งสำคัญคือ เนื้อหาอันจริงใจและความสม่ำเสมอ แต่ต้องระวังอย่าส่งมากเกินไป เพราะอาจทำให้ลูกค้ารำคาญจนรู้สึกแยกกับสถานประกอบการได้ และประการสุดท้ายคือ สร้างความจงรักภักดีต่อโรงแรม การบริการสามารถทำให้ลูกค้าเกิดความรู้สึกที่ดีและสนับสนุนการใช้บริการโรงแรมต่อไป เมื่อลูกค้า

มีความรู้สึกที่ดีและมั่นใจในโรงแรมทำให้เกิดความไว้วางใจในการใช้สินค้าและบริการลูกค้าจะมาใช้บริการ โรงแรมแบบจงรักภักดีทำให้โรงแรมมีลูกค้าประจำเกิดขึ้น ผู้ประกอบการจึงควรปรับปรุงและพัฒนาสินค้าและบริการอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้การบริการถูกใจและตรงความต้องการของลูกค้า

คุณสมบัติและคุณลักษณะที่ดีของพนักงานในโรงแรมอัลมีรอชต้องประกอบด้วย มีทัศนคติและใจรักในงาน มีสุขภาพดี บุคลิกภาพดี มีความรับผิดชอบ มีวินัยและตรงต่อเวลา มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความรอบรู้ในงาน มีศิลปะการพูดที่ดี มีปฏิภาณไหวพริบ รู้จักกาลเทศะ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความอดทน มีดี ความรู้ภาษาต่างประเทศ มีความซื่อสัตย์ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และมีวุฒิภาวะทางอารมณ์ นอกจากนี้คุณสมบัติที่ของพนักงานควรประกอบด้วยคุณลักษณะภายนอก หมายถึง คุณลักษณะที่แสดงออกให้เห็นเป็นพฤติกรรมที่สามารถมองเห็น เช่น ยิ้มแย้มแจ่มใส กระตือรือร้น สุภาพและอ่อนน้อม มีมารยาทแต่ไม่เฉื่อยชา มีความละมุนละไมและแสดงออกอย่างเหมาะสมทั้งท่าทางการยืน การเดิน การนั่ง การรับคำสั่งหรือการให้บริการแก่ลูกค้า แต่งกายสะอาดเรียบร้อย มีปฏิภาณไหวพริบ ตรงต่อเวลา ยิ้มและสบตาในขณะพูด หรือให้บริการแสดงท่าทีสนใจต่อลูกค้าเสมอ รู้จักกาลเทศะ และใช้วาจาสุภาพ คุณลักษณะที่สองคือ คุณลักษณะภายใน หมายถึง คุณลักษณะทางด้านจิตใจอารมณ์ความรู้สึกนึกคิดและสติปัญญาของพนักงานผู้ให้บริการ เช่น การควบคุมอารมณ์ การเข้าใจบุคคลอื่น มีทัศนคติที่ดีต่องาน มีใจรักในงาน ยอมรับกฎเกณฑ์และระเบียบปฏิบัติขององค์กร ให้ความร่วมมือแก่เพื่อนร่วมงาน มีน้ำใจ มีความจำ มีความจริงใจในการปฏิบัติงาน และซื่อสัตย์สุจริต นอกจากนี้ทัศนคติที่ดีของพนักงานผู้ให้บริการ คือ ผู้ให้บริการในโรงแรมจะต้องมีทัศนคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานด้วยความรู้สึกที่ดีและมีจิตบริการ โดยลักษณะการทำงานที่เกิดจากการมีทัศนคติที่ดี เช่น เริ่มต้นการทำงานด้วยความกระตือรือร้น มีความยิ้มแย้มแจ่มใส ปฏิบัติงานด้วยความเต็มใจ ตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าอย่างรวดเร็ว ทำงานได้อย่างถูกต้อง ให้ความร่วมมือในการทำงาน และทำงานอย่างซื่อสัตย์สุจริต เป็นต้น โดยสามารถสรุปได้ดังภาพที่ 1 ดังนี้



ภาพที่ 1 คุณลักษณะบัณฑิตที่ต้องการในสถานประกอบการ

2. ศึกษาความสนใจในการศึกษาการประกอบอาหารฮาลาลและแนวทางการวางหลักสูตร องค์ประกอบ การพัฒนารายวิชาอาหารฮาลาลในสาขาวิชาการประกอบอาหาร เมืองค์ประกอบที่สำคัญ 4 ด้าน คือ ด้าน การเรียนการสอน ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านวัตถุประสงค์ของรายวิชา และด้านการวัดและประเมินผล

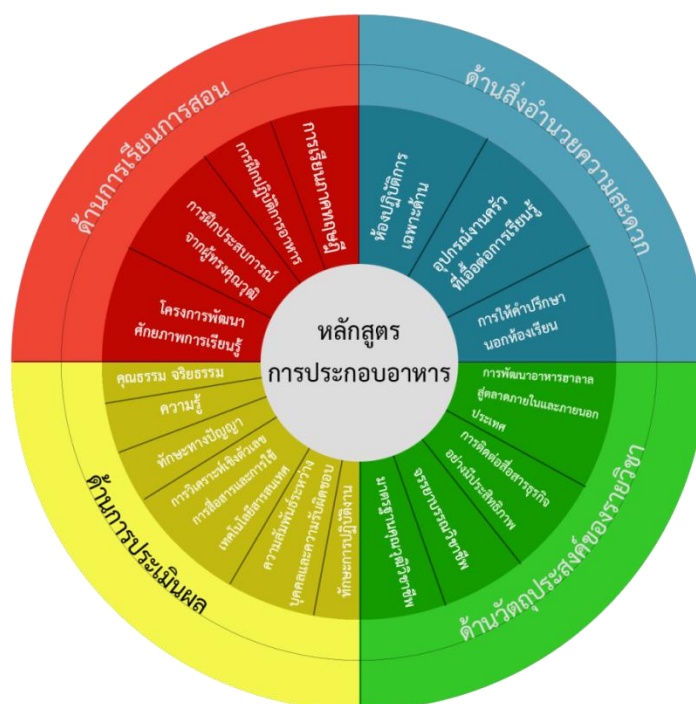
ด้านการเรียนการสอน คือ ควรมีสัดส่วนการเรียนการสอนภาคปฏิบัติมากกว่าส่วนทฤษฎี กล่าวคือ ชั่วโมงบรรยาย: ชั่วโมงปฏิบัติ: การเรียนรู้ด้วยตนเอง ในอัตราส่วน 1.5 : 3 : 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ มีการฝึก ประสบการณ์ทางด้านอาหาร และมีโครงการพัฒนาศักยภาพเพื่อเติมเต็มความรู้ด้านอาหารฮาลาล

ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก คือ การมีจำนวนห้องปฏิบัติการที่เพียงพอและเหมาะสม มีอุปกรณ์ที่ เพียงพอต่อการเรียนรู้ในห้องปฏิบัติการ และมีการบริการให้คำปรึกษานอกห้องเรียน

ด้านวัตถุประสงค์ของรายวิชา คือ การเรียนรู้ในการพัฒนาตำรับอาหารฮาลาลให้สามารถพัฒนา ศักยภาพสู่ตลาดภายในและภายนอกประเทศ ตลอดจนการติดต่อสื่อสารทางธุรกิจที่เหมาะสมในการจัด จำหน่ายสินค้าอาหารฮาลาล จรรยาบรรณวิชาชีพที่เกี่ยวข้องในการดูแลรักษา การผลิต หรือการประกอบ อาหารที่ถูกต้องเหมาะสมตามหลักอาหารฮาลาล

ด้านการวัดและประเมินผล คือ ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม กล่าวคือ ต้องมีความซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ มีจิตบริการและความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ ด้านความรู้ต้องเรียนรู้ศาสตร์ในสาขาการ ประกอบอาหารที่สอดคล้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในการบริหารจัดการเทียบเท่ากับมาตรฐาน

สมรรถนะทางวิชาชีพ ด้านทักษะทางปัญญา มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ เพื่อสร้างนวัตกรรมจากภาคธุรกิจและจากศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ต้องมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่ และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหากลุ่ม ดังแสดงได้ในภาพที่ 2 ดังนี้



ภาพที่ 2 แนวคิดการพัฒนารายวิชาอาหารฮาลาลในสาขาวิชาการประกอบอาหาร

นอกจากการพัฒนารายวิชาอาหารฮาลาลในหลักสูตรการประกอบอาหาร จากการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกและนักศึกษาที่ศึกษาในสาขาวิชาการประกอบอาหาร มีองค์ประกอบรายวิชาที่สำคัญ 3 ประเด็น ดังนี้

ประเด็นที่ 1 มาตรฐานหลักสูตรการประกอบอาหารในสถาบันการศึกษาเอกชนทั้ง 3 แห่ง ผลการวิเคราะห์รายด้านจากการดำเนินการวิจัยพบว่ามีจุดเน้นที่แตกต่างกัน คือ ปรัชญาและความสำคัญ มีการมุ่งเน้นการเรียนการสอนในด้านการประกอบอาหารไทย อาหารตะวันตก และเบเกอรี่เป็นส่วนใหญ่ แต่ไม่มีการสอดแทรกการเรียนการสอนอาหารฮาลาลเข้าไปบูรณาการเป็นรายวิชาเรียน สำหรับวัตถุประสงค์ของรายวิชา ผลการเรียนรู้ที่พบในสถาบันการศึกษาที่สอนวิชาการประกอบอาหารที่สอดคล้องกัน คือ การพัฒนามาตรฐานผลการเรียนรู้ในด้านคุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และทักษะการปฏิบัติงาน

ประเด็นที่ 2 สภาพปัจจุบันและความต้องการในการพัฒนารายวิชาอาหารฮาลาล ในสาขาการประกอบอาหาร ในสถาบันการศึกษา แยกรายละเอียดออกเป็น 2 ด้าน คือ 1) สภาพปัจจุบันของหลักสูตร

และการเรียนการสอนสาขาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารในสถาบันการศึกษา และ 2) ความต้องการในการพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอนสาขาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารในสถาบันการศึกษา เมื่อพิจารณาทั้งสองด้านพบว่า สภาพปัจจุบันและความต้องการในการเรียนการสอนสาขาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารในสถาบันศึกษามีความสอดคล้องกันทั้ง 2 ส่วน ในแต่ละด้านมีรายละเอียด คือ ด้านสิ่งแวดล้อมในการเรียน ด้านความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนา ด้านพัฒนาการสอน ด้านผลลัพธ์การเรียนรู้ และด้านวัตถุประสงค์ของรายวิชา

ประเด็นที่ 3 การเทียบเคียงหลักสูตรการประกอบอาหารในสถาบันการศึกษาเอกชน ด้วยการเทียบเคียงด้านหน้าที่การงาน (Functional Benchmarking) มีผลต่างที่สามารถนำมาปรับใช้เรียงลำดับความสำคัญได้ 5 ด้าน คือ ด้านพัฒนาการเรียนการสอน ด้านสิ่งแวดล้อมในการเรียนการสอน ด้านวัตถุประสงค์ของรายวิชา ด้านผลลัพธ์การเรียนรู้ และด้านการอนุรักษ์และการผานวัฒนธรรม

จากผลการวิจัยครั้งนี้ ได้นำเสนอร่างรายวิชาอาหารฮาลาลเพื่อใช้สอนในหลักสูตรการประกอบอาหาร ประกอบด้วย ลักษณะรายวิชา จำนวนหน่วยกิต คุณลักษณะที่พึงประสงค์ มาตรฐานการเรียนรู้ เช่น ด้านคุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ รวมถึงทักษะการปฏิบัติงาน นอกจากนี้ยังกล่าวถึงองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้อง เนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาอาหารฮาลาล กลยุทธ์การสอนและการประเมินผลการเรียนรู้ และการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ ทรัพยากรการเรียนการสอนและการจัดการ และสถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนรายวิชา เพื่อให้การผลิตบัณฑิตในสาขาการประกอบอาหารมีคุณภาพทั้งด้านความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติ สามารถประกอบอาชีพได้ตามความถนัดและสนใจในอนาคตหลังสำเร็จการศึกษามากยิ่งขึ้น

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยสรุปว่า คุณสมบัติและคุณลักษณะที่ดีของพนักงานในสถานประกอบการ คือ โรงแรมอัลมिरอช ต้องประกอบด้วย มีทัศนคติและใจรักในงาน มีสุขภาพดี ปรากฏกายดีบุคลิกภาพดี มีความรับผิดชอบ มีวินัย และตรงต่อเวลามีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความรอบรู้ในงาน มีศิลปะการพูดที่ดี มีปฏิภาณไหวพริบ รู้จักกาลเทศะ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความอดทน มีความรู้ภาษาต่างประเทศ มีความซื่อสัตย์ มนุษย์สัมพันธ์ที่ดี และมีวุฒิภาวะทางอารมณ์ นอกจากนี้คุณสมบัติที่ดีของพนักงานควรประกอบด้วยคุณลักษณะภายนอก หมายถึง คุณลักษณะที่แสดงออกให้เห็นเป็นพฤติกรรมที่สามารถมองเห็น เช่น ยิ้มแย้มแจ่มใส กระตือรือร้น สุภาพและอ่อนน้อม มีมารยาทดีแต่ไม่เฉื่อยชา มีความละเอียดรอบคอบและแสดงออกอย่างเหมาะสมทั้งท่าทางการยืน การเดิน การนั่ง การรับคำสั่งหรือการให้บริการแก่ลูกค้า แต่งกายสะอาดเรียบร้อย มีปฏิภาณไหวพริบตรงต่อเวลา ยิ้มและสบตาในขณะที่พูด หรือให้บริการแสดงท่าทางสนใจต่อลูกค้าเสมอ รู้จักกาลเทศะ และใช้วาจาสุภาพ คุณลักษณะที่สองคือ คุณลักษณะภายใน หมายถึง คุณลักษณะทางด้านจิตใจอารมณ์ความรู้สึกนึกคิดและสติปัญญาของพนักงานผู้ให้บริการ เช่น การควบคุมอารมณ์ การเข้าใจบุคคลอื่น มีทัศนคติที่ดี

ทำงาน มีใจรักในงาน ยอมรับกฎเกณฑ์และระเบียบปฏิบัติขององค์กร ให้ความร่วมมือแก่เพื่อนร่วมงาน มีน้ำใจ มีความจำ มีความจริงใจในการปฏิบัติงาน และซื่อสัตย์สุจริต สอดคล้องกับ Ariyaporn Curoda (2007) ศึกษาเรื่องการพัฒนาหลักสูตรและการสอนสาขาวิชาศิลปศึกษาระดับปริญญาบัณฑิตในประเทศไทย บัณฑิตควรมีคุณภาพในด้านทักษะ ความสามารถ ทักษะในการทำงาน และบุคลิกภาพ มนุษย์สัมพันธ์

การพัฒนารายวิชาในหลักสูตรการประกอบอาหาร ส่วนใหญ่เป็นรายวิชาที่สถาบันการศึกษาต้องการให้ ความรู้ความเข้าใจเพื่อฝึกทักษะประสบการณ์ การวิจัยส่วนใหญ่ต้องการมาตรฐานและตัวชี้วัดเพื่อนำมาพัฒนา รายวิชาในหลักสูตร และยังไม่มีผู้วิจัยที่ทำการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนารายวิชาอาหารฮาลาลในหลักสูตร การประกอบอาหาร กระบวนการพัฒนารายวิชาต้องตอบสนองต่อความต้องการของผู้เรียนตามความเชื่อที่ว่า ผู้เรียนที่มีพื้นฐานต่างกันจะต้องประกอบไปด้วยกระบวนการวินิจฉัยความต้องการด้วยการสำรวจสภาพปัญหา ความต้องการ และความจำเป็นของสังคมผู้เรียน หลักจากวินิจฉัยความต้องการของสังคมและผู้เรียนแล้วจะ กำหนดจุดมุ่งหมายที่ต้องการให้ชัดเจนในการเลือกเนื้อหาสาระให้สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายรายวิชาความสามารถ ของผู้เรียน โดยเนื้อหาต้องมีความเชื่อถือได้ สำคัญต่อการเรียนรู้ และต้องมีการประเมินที่ดี สอดคล้องกับ Pornprapa Sangsincharoenchai (1999: 87) ได้ศึกษาเรื่องการประเมินหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง สาขาวิชาการเงิน ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล (ฉบับปรับปรุง) พุทธศักราช 2536 โดยใช้รูปแบบ การประเมินรูปแบบซิปป์ (CIPP Model) พบว่า ความมุ่งหมายของหลักสูตรสอดคล้องกับความมุ่งหมายทาง การศึกษาของ Bloom 3 ด้าน ได้แก่ ด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ด้านปัจจัยเบื้องต้น โครงสร้าง ของหลักสูตรเมื่อเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรทบวงมหาวิทยาลัยโดยรวมอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน หมวด วิชาชีพสูงกว่าเกณฑ์ ยกเว้นหมวดวิชาเลือกเสรีต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน สำหรับด้านผลผลิต ส่วนผู้บังคับบัญชา ของผู้สำเร็จการศึกษาประเมินตามความเป็นจริงว่ามีความเหมาะสมมาก และมีความต้องการประสิทธิภาพ ของผู้สำเร็จการศึกษาทั้งในด้านพุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย มากกว่าที่เป็นจริง

นอกจากนี้ Office of Planning and Development (1998: 172) ศึกษาเรื่อง วิสัยทัศน์ของอาจารย์ และนักศึกษาสถาบันราชภัฏภาคตะวันตกที่มีต่อการจัดการศึกษาตามภารกิจแห่งพระราชบัญญัติสถาบันราชภัฏ พบว่า ความคาดหวังและความต้องการที่อยู่ระดับสูงมา ได้แก่ ด้านการเรียนการสอน รองลงมาคือ ด้านหลักสูตร และด้านการวัดและประเมินผลการศึกษา โดยรายละเอียดที่ให้สถาบันราชภัฏกำหนดวิสัยทัศน์สูงมา ได้แก่ การพัฒนาการเรียนการสอน เน้นกระบวนการเรียนการสอนที่กำหนดให้ทุกรายวิชาที่สอนมีแผนการสอน โครงการสอนหรือแนวการสอน อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องยึดเป็นแนวเดียวกัน มีการใช้เทคโนโลยีประกอบ การเรียนการสอน มีรูปแบบวิธีการสอนหลายรูปแบบที่ช่วยให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่ดี มีหลักสูตรที่เปิดสอน หลากหลาย ประเมินผลที่ชัดเจน โปร่งใส บริสุทธิ์ ยุติธรรม สามารถตรวจสอบได้มีเครื่องมือวัดและประเมินผล การเรียนที่มีมาตรฐานสอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น มีเกณฑ์และระบบวิธีการประเมินผลที่ชัดเจน สอดคล้องกับลักษณะวิชา

อย่างไรก็ตามการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาอาหารฮาลาลจะเป็นการพัฒนาให้นักศึกษาที่เรียนในสาขาการประกอบอาหารให้สามารถประกอบอาชีพที่หลากหลายเพิ่มมากขึ้นเนื่องจากปัจจุบันธุรกิจอาหาร ฮาลาลเป็นตลาดใหญ่ที่สามารถสร้างรายได้และโอกาสทางธุรกิจให้กับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ได้แสวงหาตลาดอื่น ๆ นอกเหนือจากตลาดหลักในประเทศ สอดคล้องกับ Parichat Hadjiusou (2000) กล่าวว่า แม้ว่าประเทศไทยมีความสามารถในการแข่งขันที่สูง แต่ส่วนแบ่งตลาดของสินค้าต่าง ๆ ในกลุ่มประเทศที่ศึกษา เช่น ประเทศมาเลเซียมีความต้องการสินค้าอาหารลักษณะเฉพาะ คือ ต้องมีกระบวนการผลิตตามหลักศาสนาอิสลามและมีเครื่องหมายฮาลาลรับรองจากหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ และเมื่อพิจารณาโอกาสที่ประเทศไทย จะพัฒนาและปรับปรุงสินค้าที่มีศักยภาพในการส่งออกให้ได้คุณภาพมาตรฐาน และเป็นที่ยอมรับตามความต้องการของตลาดมีความเป็นไปได้สูง

สรุป

การพัฒนารายวิชาฮาลาลสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาการประกอบอาหารในสถาบันการศึกษาเอกชนจากมุมมองของผู้บริหารโรงแรมที่เปิดบริการรูปแบบฮาลาลโดยเฉพาะ ผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันการศึกษา และนักศึกษาในสาขาวิชาการประกอบอาหารจากสถาบันการศึกษาเอกชน พบว่า ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในการเข้าทำงานในสถานประกอบการควรประกอบไปด้วยคุณลักษณะภายในและภายนอกที่ดีของการทำงานในอุตสาหกรรมบริการ รายวิชาที่จัดการเรียนการสอนควรตอบสนองต่อความต้องการของสถานประกอบการ และมีแนวโน้มที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้เหล่านั้นไปต่อยอดในการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล ซึ่งมีตลาดที่เปิดกว้างต่อการประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารหรือผลิตภัณฑ์ฮาลาล รวมถึงมีการติดตามประเมินผลการจัดรายวิชาในหลักสูตรว่ามีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภายในและต่างประเทศหรือไม่ เนื่องจากตลาดฮาลาลมีการแข่งขันสูงเมื่อเทียบกับประเทศที่มีความชำนาญทางด้านอาหารฮาลาลโดยเฉพาะ เช่น มาเลเซีย และอินโดนีเซีย เป็นต้น นอกจากการสำรวจความต้องการแรงงานแล้วการจัดการเรียนการสอนควรมีอุปกรณ์เครื่องมือในการเรียนที่เอื้อประโยชน์ต่อการเรียนรู้ และถูกต้องเหมาะสมตามหลักในศาสนาอิสลามด้วย จากผลการวิจัยที่ค้นพบดังที่กล่าวมา ดังนี้

1. สำหรับการจจัดรายวิชาอาหารฮาลาลในสถาบันการศึกษาที่สอนด้านการประกอบอาหารควรวางแผนการสอนตั้งแต่ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับศาสนาอิสลาม ว่ามีข้อบัญญัติหรือข้อใดควรกระทำหรือไม่ควรกระทำ เพื่อเป็นการวางรากฐานความรู้ให้นักศึกษาสามารถนำไปต่อยอดทางการประกอบอาหารได้ว่าสามารถทำสิ่งใดหรือไม่สามารถทำสิ่งใดในการประกอบอาหาร และสถาบันการศึกษาควรมีการวางแผนรายวิชาให้มีทักษะหลากหลาย เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงอุตสาหกรรม รวมถึงทักษะของการเป็นผู้ประกอบการสำหรับทำธุรกิจอาหารฮาลาลให้กับผู้เรียน และเมื่อทำการวางแผนรายวิชาแล้ว ควรมีการติดตามประเมินผลว่านักศึกษาได้ใช้ความรู้ทางด้านอาหารฮาลาลไปใช้ประกอบธุรกิจในด้านใดบ้าง และประสบความสำเร็จในธุรกิจหรือไม่ เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงพัฒนารายวิชาในหลักสูตรการประกอบอาหารต่อไปในอนาคต

2. สำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป ควรมีการวิจัยและพัฒนาในประเด็นความสอดคล้องด้านการจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนการสอนอาหารฮาลาลว่าควรมีลักษณะอย่างไร รวมถึงศึกษารูปแบบกระบวนการจัดการเรียนการสอนอาหารฮาลาลว่าควรมีขั้นตอนอย่างไรถึงจะถูกต้องตามหลักในศาสนาอิสลาม ตลอดจนศึกษาความพึงพอใจของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อการจัดหลักสูตรการประกอบอาหาร และสอบถามถึงลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ในการทำงานที่สถานประกอบการอื่นเพิ่มมากขึ้น เพื่อพัฒนาหลักสูตรที่มีรายวิชาอาหารฮาลาลให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตมากยิ่งขึ้น

References

- Ariyaporn Curoda. (2007). *The development of curriculum standards and teaching at the arts education program at the degree level, Graduates in Thailand*. Doctor's thesis Department of Management Policy and Educational leader Department of Education Chulalongkorn University.
- Dusit thani college. (2018). *Bachelor's Degree Study Guide*. Bangkok: n.p.
- Jeromor Jite. (2010). *Buying Behavior Halal Food in Mueang District Pattani Province*. Thesis master degree in management science. Sukhothai Thammathirat Open University.
- Niti Nawarat. *How many Muslim in the world*. (2017). Retrieved from <https://www.thairath.co.th/content/300684>. (online). Access Date 9 March 2018.
- Office of Planning and Development. (1998). *The vision of teachers and educators in the Western Rajabhat Institute Further education According to the mission of the Act Rajabhat Institute*. Nakhon Pathom: Nakhon Pathom Rajabhat Institute.
- Parichat Hadjiusou. (2000). *The competitiveness of Thai industry Case study of Halal food*. Master of Economics Business Economics Program Graduate, National Institute of Development Administration.
- Pornprapa Sangsincharoenchai. (1999). *Assessment of the Diploma Program Finance Program (Revised version) 2536 B.E. of the Rajamangala Institute of Technology*. Degree thesis Master of Education Higher Education Program Srinakharinwirot University Prasarnmit.
- The Central Islamic Council of Thailand. (2007) *Seminar Halal Food Entrepreneurs in Thailand: Thailand Halal Food Standard*. Bangkok: The Central Islamic Council of Thailand.
- The Halal Science Center Chulalongkorn University. (2010). *Management System for Halal Operation*. Bangkok: Chulalongkorn University.

Yosit Alharbi. (2015). *Halal Food Certification Regulations Standards Practices in the Netherlands*. Wageningen University and Research Center.



Assistant Professor, Satitpong Munlum, Ph.D. in the Program of Vocational Educational, Kasetsart University, Master of Arts program in Home Economics for Community Development, Lecturer, Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College.