

## ปัจจัยสู่ความสำเร็จในการแข่งขันการประกอบอาหารระดับนานาชาติสำหรับนักเรียนเซฟ ถอดบทเรียนจากการแข่งขัน TCAC 2023

เยาวภรณ์ เลิศกุลทานนท์ และพลอยจรัส ประกัณฐ์โกมล

อาจารย์ประจำคณะการจัดการบริการ มหาวิทยาลัยดุสิตธานี

\*Corresponding Author Email: yaowaporn.le@dtc.ac.th

Received: August 5, 2024; Revised: October 31, 2024; Accepted: November 13, 2024

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างและกระบวนการจัดการของการแข่งขัน TCAC 2023 2) เพื่อสรุปบทเรียนจากการวิเคราะห์โครงสร้างและกระบวนการจัดการการแข่งขันระดับเยาวชน และ 3) เพื่อระบุปัจจัยที่ทำให้ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน TCAC 2023 ระดับเยาวชนประสบความสำเร็จ การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีการวิเคราะห์เนื้อหา โดยรวบรวมข้อมูลจากเว็บไซต์อย่างเป็นทางการของการแข่งขัน TCAC เอกสารประกอบข่าว บทความ และสื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน จากวิทยาลัยดุสิตธานีจำนวน 7 คน และทีมผู้ฝึกสอนจำนวน 2 คน เกี่ยวกับความคิดเห็นเรื่องปัจจัยที่ทำให้ผู้แข่งขันประสบความสำเร็จในการแข่งขัน

ผลการวิจัย พบว่า 1) โครงสร้างและกระบวนการจัดการการแข่งขัน TCAC 2023 มีรายละเอียด ดังนี้ คือ (1.1) รูปแบบการแข่งขัน แบ่งเป็น 3 ประเภทหลัก คือ การแข่งขันแบบทีม การแข่งขันแบบเดี่ยว และการแข่งขันแบบผสมผสาน (1.2) โครงสร้างการแข่งขัน ประกอบด้วย รอบคัดเลือก รอบชิงชนะเลิศ และการตัดสิน และ (1.3) กระบวนการจัดการการแข่งขัน ประกอบด้วย การสมัคร การคัดเลือก การเตรียมการ การแข่งขัน และการประกาศผลรางวัล 2) บทเรียนจากการวิเคราะห์การแข่งขัน สรุปได้ ดังนี้ (2.1) ผู้แข่งขันควรเข้าใจโครงสร้างและกระบวนการจัดการของการแข่งขัน (2.2) ผู้แข่งขันควรเตรียมความพร้อมอย่างเหมาะสม (2.3) ผู้แข่งขันควรเข้าใจกฎและกติกาของการแข่งขันโดยละเอียด (2.4) ผู้แข่งขันควรวางแผนและจัดการเวลาได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.5) ผู้แข่งขันควรเตรียมตัวให้พร้อมทั้งสภาพแวดล้อมการแข่งขัน และ 3) ปัจจัยที่ทำให้การเข้าร่วมการแข่งขันประสบความสำเร็จ ได้แก่ ผู้แข่งขันต้องมีทักษะและคุณสมบัติ “SMART HEART” ดังนี้ S - Sincerity (ความจริงใจ) M - Management (การจัดการ) A - Adaptability (ความสามารถในการปรับตัว) R - Resilience (ความยืดหยุ่น) T - Teamwork (การทำงานเป็นทีม) H - Humility (ความถ่อมตน) E - Empathy (ความเห็นอกเห็นใจ) A - Accountability (ความรับผิดชอบ) R - Resourcefulness (การใช้ความคิดสร้างสรรค์และทรัพยากรที่มีอยู่อย่างชาญฉลาด) T - Trustworthiness (ความน่าเชื่อถือ) สรุปได้ว่า การเข้าร่วมการแข่งขันประกอบอาหารในระดับนานาชาติ ช่วยให้นักเรียนเซฟและอาจารย์ได้รับประสบการณ์ที่มีค่า พัฒนาทักษะเรียนรู้สิ่งใหม่ และสร้างเครือข่าย

**คำสำคัญ** การแข่งขันการประกอบอาหาร โครงสร้างและกระบวนการจัดการการแข่งขันการประกอบอาหาร การแข่งขัน การประกอบอาหารระดับนานาชาติ นักเรียนเซฟ

## Factors for Success in International-Level Culinary Competitions for Student Chefs Lessons Learned from the TCAC 2023 Competition

Yaowaporn Lertkultanon and Ploycharas Pragattakomol

Lecturer, Faculty of Hospitality Management, Dusit Thani College

\*Corresponding Author Email: yaowaporn.le@dth.ac.th

Received: August 5, 2024; Revised: October 31, 2024; Accepted: November 13, 2024

---

### Abstract

This research had 3 objectives 1) To analyze the structure and management process of the TCAC 2023 competition 2) To summarize lessons learned from analyzing the structure and management process of the youth-level competition and 3) To identify factors that led to the successful participation of students in the TCAC 2023 competition. This was a qualitative research study utilizing content analysis. Data was collected from the official TCAC competition website, supporting documents, news, articles, and various media related to the competition, participant observation, and interviews with 7 student participants from Dusit Thani College and 2 coaching team members regarding their opinions on factors contributing to success in the competition.

The research results are summarized according to each objective as follows 1) The structure and management process of the TCAC 2023 competition consisted of (1.1) Competition formats divided into 3 main types team competition, individual competition, and mixed competition. (1.2) Competition structure comprised of qualifying rounds, finals, and judging. (1.3) Competition management process included registration, selection, preparation, competition, and award announcement. 2) Lessons learned from analyzing the competition were (2.1) Competitors should understand the structure and management process, (2.2) Be properly prepared, (2.3) Understand rules and regulations thoroughly, (2.4) Plan and manage time effectively, (2.5) Be prepared for the competition environment. 3) Factors leading to successful participation were that participants must possess the "SMART HEART" skills and qualities S – Sincerity; M – Management; A – Adaptability; R – Resilience; Teamwork; H – Humility; E – Empathy; A – Accountability; R – Resourcefulness; and T – Trustworthiness. In summary, participating in international culinary competitions provides valuable experience, skills development, learning opportunities and networking for student chefs and instructors.

**Keywords:** Culinary Competition, Culinary Competition Structure and Management Processes, International Culinary Competition, Student Chefs

## บทนำ

การแข่งขันอาหารระดับนานาชาติได้รับความสนใจอย่างกว้างขวางจากนักเรียนด้านอาหารและเชฟมืออาชีพทั่วโลก เนื่องจากเป็นเวทีที่เปิดโอกาสให้นักเรียนและผู้เข้าร่วมแข่งขันได้แสดงฝีมือ ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรมในการประกอบอาหาร การเข้าร่วมการแข่งขันเช่นนี้ไม่เพียงมุ่งเน้นถึงผลลัพธ์ในรูปแบบของรางวัลเท่านั้น แต่ยังเป็น การเสริมสร้างทักษะทางวิชาชีพที่สำคัญ เช่น การจัดการเวลา การทำงานภายใต้ความกดดัน และการทำงานเป็นทีม ซึ่งล้วน เป็นปัจจัยที่สนับสนุนความสำเร็จในอนาคตของผู้เข้าแข่งขัน (World Association of Chefs' Societies, 2020; Bullinger et al., 2010) การแข่งขัน TCAC 2023 - Taiwan Culinary Arts Challenge ถือเป็นหนึ่งในการฝึกหัดที่ท้าทายที่เน้นถึง กระบวนการจัดการและปัจจัยที่ส่งเสริมความสำเร็จในการแข่งขันระดับนานาชาติ งานวิจัยนี้จึงมุ่งวิเคราะห์โครงสร้างและ กระบวนการจัดการของการแข่งขัน TCAC 2023 เพื่อให้ผู้สนใจที่ต้องการเข้าร่วมการแข่งขันได้เข้าใจถึงรูปแบบและ โครงสร้างการแข่งขัน รวมถึงเตรียมความพร้อมให้สอดคล้องกับปัจจัยแห่งความสำเร็จที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม (Piyachokphaisarn & Kasai, 2023; Li et al., 2019) นอกจากนี้ การแข่งขันยังสร้างโอกาสให้ผู้เข้าแข่งขันได้เรียนรู้จากคู่แข่ง พัฒนามิตรภาพ และมีน้ำใจนักกีฬา ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่สำคัญต่อการเป็นเชฟมืออาชีพ

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การแข่งขันอาหารระดับนานาชาติไม่เพียงเป็นเวทีทดสอบทักษะ ทางเทคนิค แต่ยังเป็นโอกาสพัฒนาทักษะเชิงลึกที่จำเป็นต่อความสำเร็จในอาชีพด้านอาหาร เช่น การรับมือกับแรงกดดัน การสร้างความสัมพันธ์กับบุคคลอื่น และการฝึกฝนความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาหาร (Ovanessoff & Purdy, 2011; Griffith et al., 2019) ข้อค้นพบเหล่านี้จะเป็นแนวทางที่ช่วยให้นักเรียนเชฟและสถาบันการศึกษาต่าง ๆ ได้พัฒนาศักยภาพ ของนักเรียนเชฟให้มีความพร้อมในการแข่งขันและความสำเร็จในระดับนานาชาติต่อไป

## วัตถุประสงค์การวิจัย

1. วิเคราะห์โครงสร้างและกระบวนการจัดการของการแข่งขัน TCAC 2023
2. สรุปรายละเอียดจากการวิเคราะห์โครงสร้างและกระบวนการจัดการการแข่งขันระดับนักเรียนและนักศึกษา
3. ระบุปัจจัยที่ทำให้ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน TCAC 2023 ระดับเยาวชนประสบความสำเร็จ

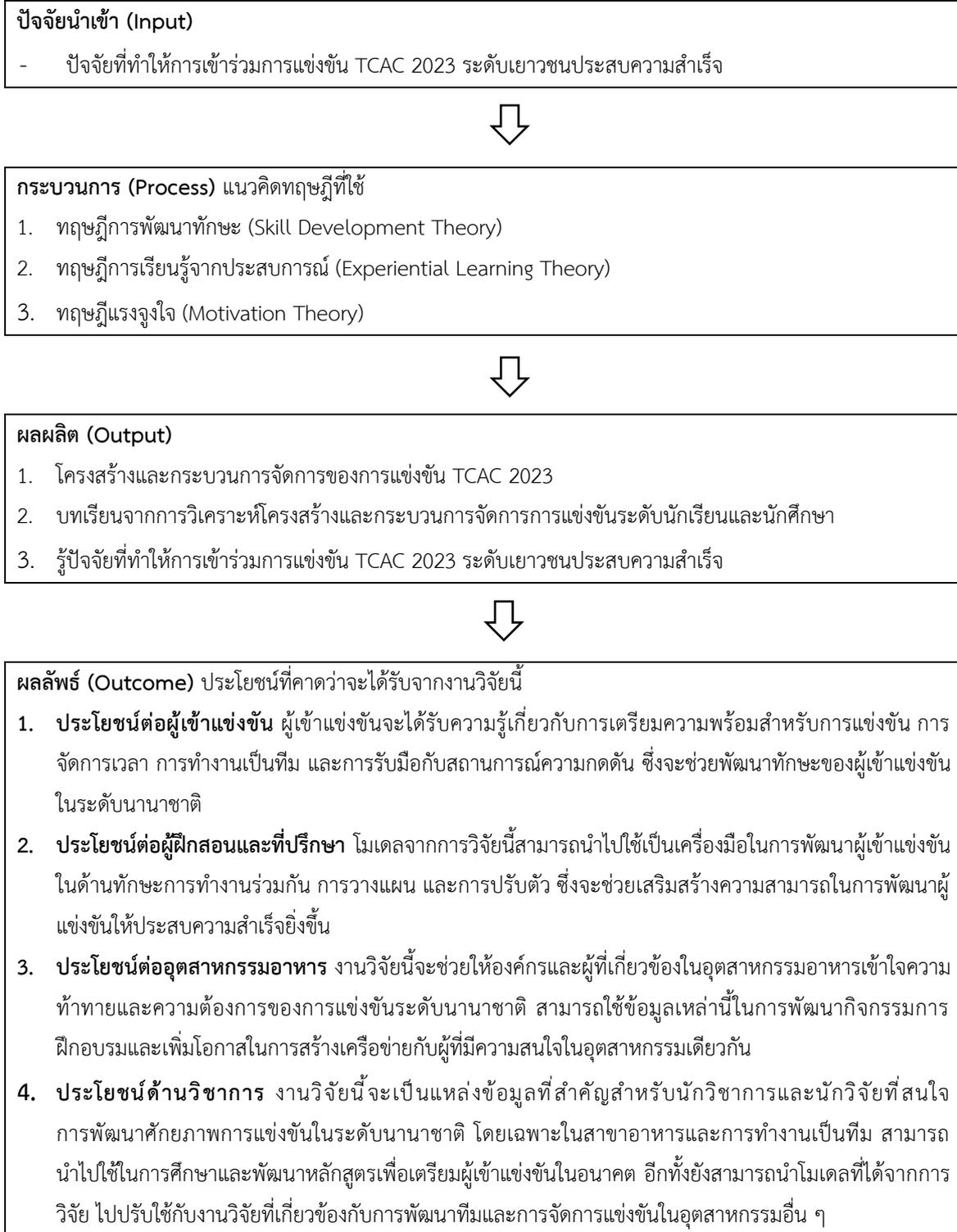
## ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยนี้มุ่งเน้นการวิเคราะห์ปัจจัยสู่ความสำเร็จในการแข่งขันการประกอบอาหารระดับนานาชาติ โดยใช้ กรณีสืบศึกษาการแข่งขัน 2023 TCAC - Taiwan Culinary Arts Challenge สำหรับการแข่งขันระดับนักเรียน/นักศึกษา ขอบเขตการวิจัยแบ่งออกเป็นดังนี้

1. **ขอบเขตด้านเนื้อหา** การวิจัยครอบคลุมการวิเคราะห์โครงสร้าง รูปแบบ และกระบวนการจัดการแข่งขัน TCAC 2023 รวมถึงการสกัดหาบทเรียนและปัจจัยที่ทำให้ผู้แข่งขันประสบความสำเร็จ
2. **ขอบเขตด้านประชากร** ประชากรที่ศึกษาคือผู้เข้าร่วมการแข่งขันจากวิทยาลัยดุสิตธานีจำนวน 7 คน และ ทีมผู้ฝึกสอนจำนวน 2 คน
3. **ขอบเขตด้านพื้นที่** ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยนี้รวบรวมจากแหล่งข้อมูลออนไลน์และสื่อที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน TCAC ที่จัดขึ้นในไต้หวัน
4. **ขอบเขตด้านเวลา** การวิจัยดำเนินการระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2566 ถึง 31 กุมภาพันธ์ 2567 โดยครอบคลุม ช่วงเวลาการแข่งขันและการวิเคราะห์หลังการแข่งขัน

การวิจัยนี้จำกัดเฉพาะข้อมูลที่เปิดเผยต่อสาธารณะและข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้เข้าร่วมการแข่งขันและทีมผู้ฝึกสอนเท่านั้น

### กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

## การทบทวนวรรณกรรม

### การแข่งขัน 2023 TCAC - Taiwan Culinary Arts Challenge

การแข่งขัน 2023 TCAC - Taiwan Culinary Arts Challenge จัดขึ้นโดย สมาคมเชฟส์ไต้หวัน (Taiwan Chefs Association - TCA) ทางสมาคมได้จัดการแข่งขันมาแล้วทั้งหมด 5 ครั้ง โดยครั้งล่าสุดจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14-16 ตุลาคม 2566 ที่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีวิทยาศาสตร์ชิงวู ประเทศไต้หวัน (Hsing Wu University of Science and Technology, Taiwan) มีรายละเอียด ดังนี้ ประเภทการแข่งขัน แบ่งออกเป็น 5 ประเภทหลัก ดังนี้ 1) อาหารจานร้อน (hot cooking) ทั้งแบบเอเชียและแบบตะวันตก 2) อาหารจานเย็นแบบจัดแสดง (cold display) 3) การทำของหวาน (live pastry showtime) 4) การแกะสลักผักและผลไม้สด (classic fruit and vegetable carving) และ 5) การแข่งขันทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (food and beverage talent challenge) ในการแข่งขันนี้เปิดรับสมัคร ผู้แข่งขันจากทั่วโลก โดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มนักเรียนนักศึกษาเชฟหรือเยาวชน (students or young chefs) และ 2) กลุ่มมืออาชีพ (professionals) สำหรับรางวัลในการแข่งขันครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 1) เหรียญทอง เหรียญเงิน เหรียญทองแดง (gold, silver, and bronze medals) และ 2) รางวัลพิเศษต่าง ๆ (special awards) เกณฑ์การตัดสิน จะประกอบด้วย 1) รสชาติ (taste) 2) เทคนิคการทำอาหาร (culinary technique) 3) ความคิดสร้างสรรค์ (creativity) และ 4) การนำเสนอ (presentation) (Worldchefs, 2023)

ในภาพรวม การแข่งขัน TCAC เป็นการแข่งขันทำอาหารระดับนานาชาติที่มีชื่อเสียง จัดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารและพัฒนาทักษะการทำอาหารของเชฟและนักเรียนเชฟทั้งในไต้หวันและเอเชีย การแข่งขัน TCAC สามารถดึงดูดผู้แข่งขันจำนวนมาก การแข่งขันนี้ถือเป็นโอกาสอันดีสำหรับเชฟที่ต้องการแสดงทักษะและความสามารถและพัฒนาตนเอง การแข่งขัน TCAC - Taiwan Culinary Arts Challenge ไม่ได้เป็นเพียงเวทีประลองฝีมือการทำอาหารระดับนานาชาติเท่านั้น แต่ยังเป็นโอกาสอันล้ำค่าสำหรับเชฟมากฝีมือจากทั่วโลกในการพัฒนาตนเองและก้าวสู่หนึ่งในจุดสูงสุดในวงการอาหาร (Piyachokphaisarn & Kasai, 2023) โดยสามารถสรุปได้ดังนี้ **1) เวทีประลองฝีมือและความคิดสร้างสรรค์** เชฟจะได้มีโอกาสเผชิญหน้ากับคู่แข่งที่เก่งกาจจากหลากหลายประเทศ เป็นการทดสอบข้อจำกัดของตนเอง เรียนรู้เทคนิคการทำอาหารใหม่ ๆ และค้นพบแนวทางการปรุงอาหารที่ไม่เหมือนใคร เวทีนี้เปิดโอกาสให้เชฟได้แสดงความคิดสร้างสรรค์ ผ่านเมนูอาหารที่ทั้งน่าตื่นตาตื่นใจและรสชาติล้ำลึก และผลงานที่โดดเด่นบนเวที TCAC จะช่วยยกระดับชื่อเสียงและสร้างการจดจำให้กับเชฟในสายตาของผู้ชมและกรรมการ (Worldchefs, 2023) **2) โอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาทักษะการแข่งขัน** TCAC เปรียบเสมือนห้องเรียนขนาดใหญ่ที่เชฟจะได้เรียนรู้จากเชฟชั้นนำและผู้เชี่ยวชาญในวงการอาหาร ผ่านการแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ และเทคนิคการทำอาหาร เชฟจะได้พัฒนาทักษะการทำอาหารให้เฉียบคม ขยายขอบเขตความรู้ และค้นพบมุมมองใหม่ ๆ ทักษะเหล่านี้จะเป็นประโยชน์ต่อการทำงานในอนาคต (Li et al., 2019) **3) โอกาสในการสร้างเครือข่าย** การแข่งขัน TCAC เป็นโอกาสทองสำหรับเชฟในการสร้างเครือข่ายคอนเนกชันกับผู้คนในวงการ ขยายเครือข่ายธุรกิจ ค้นหาโอกาสใหม่ ๆ ในการทำงาน สร้างความร่วมมือกับเชฟและผู้เชี่ยวชาญในระดับนานาชาติ (Bullinger et al., 2010) และ **4) โอกาสในการก้าวสู่จุดสูงสุดในวงการ** ผลงานที่โดดเด่นบนเวที TCAC จะช่วยดึงดูดความสนใจจากสื่อ ร้านอาหารและลูกค้า นำไปสู่โอกาสในการทำงานที่น่าตื่นเต้น และสร้างชื่อเสียงในฐานะเชฟมืออาชีพชั้นนำ (Ovanessoff & Purdy, 2011) โดยสรุปการแข่งขัน TCAC - Taiwan Culinary Arts Challenge ไม่เพียงแต่เป็นการแข่งขันเพื่อค้นหาสุดยอดเชฟเท่านั้น แต่ยังเป็นเวทีสำหรับการพัฒนาฝีมือ ขยายโอกาส และต่อยอดความสำเร็จในเส้นทางสายอาหาร

## ทำไมนักเรียนเชฟและอาจารย์เชฟควรเข้าร่วมการแข่งขันระดับนานาชาติ

World Association of Chefs' Societies (2020) และ Worldchefs (2023) ได้แนะนำว่า การเข้าร่วมการแข่งขันระดับนานาชาติในวงการอาหาร เชฟไม่เพียงแต่เป็นการแสดงความสามารถในการทำอาหารเท่านั้น ยังเป็นประสบการณ์ที่มีความหมายและมีประโยชน์ที่สำคัญสำหรับนักเรียนเชฟและอาจารย์ผู้สอนอย่างมาก ดังนั้นเหตุผลที่นักเรียนเชฟและอาจารย์ควรเข้าร่วมการแข่งขันระดับนานาชาติ มีดังนี้ 1) การเสริมสร้างทักษะและความชำนาญ การแข่งขันในระดับนานาชาติเป็นโอกาสที่ยอดเยี่ยมในการเสริมสร้างทักษะในการทำอาหารและฝึกความชำนาญ นักเรียนและอาจารย์จะได้มีโอกาสทดลองเทคนิคและวิธีการใหม่ ๆ ที่แตกต่างจากการเรียนการสอนในห้องเรียน และพัฒนาทักษะในการวางแผน การเลือกวัตถุดิบ และการเสิร์ฟอาหารในระดับที่สูงขึ้น 2) การเรียนรู้จากประสบการณ์ การเข้าร่วมการแข่งขันระดับนานาชาติเสมือนการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง ทำให้นักเรียนและอาจารย์ได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริงที่ต่างจากการเรียนในห้องเรียน ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่จะนำกลับมาใช้ในการสอนและการปฏิบัติในอนาคต 3) การสร้างเครือข่ายและความร่วมมือ การแข่งขันระดับนานาชาติเป็นโอกาสที่ดีในการสร้างเครือข่ายกับเชฟและบุคคลอื่น ๆ ในวงการอาหาร นอกจากนี้ยังเป็นโอกาสที่ดีในการร่วมมือกับผู้อื่นในทีมและเรียนรู้จากการทำงานร่วมกัน 4) การสร้างชื่อเสียง การได้รับรางวัลหรือความยอมรับจากการแข่งขันระดับนานาชาติช่วยสร้างชื่อเสียงที่ดีและเชื่อมโยงกับโอกาสอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในอนาคต และ 5) การสร้างแรงบันดาลใจ การเข้าร่วมการแข่งขันระดับนานาชาติเป็นแรงบันดาลใจที่ดีในการพัฒนาทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ และสร้างความเข้าใจที่ลึกซึ้งในวงการอาหารโดยรวม

### ปัจจัยที่ทำให้ประสบความสำเร็จในการแข่งขัน

การเข้าร่วมการแข่งขันต่าง ๆ ทั้งระดับประเทศและระดับนานาชาติช่วยส่งเสริมให้ผู้แข่งขันได้พัฒนาตนเองในภาพรวม ซึ่งผู้แข่งขันจะมีโอกาสชนะหรือประสบความสำเร็จได้ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ ดังนี้ 1) ทักษะและความรู้ ได้แก่ (1.1) ทักษะการประกอบอาหาร ผู้แข่งขันต้องมีทักษะการประกอบอาหารที่ดี มีความเข้าใจในวัตถุดิบ เทคนิคการปรุงอาหาร และสามารถนำเสนออาหารได้อย่างน่าสนใจ (1.2) ความรู้เกี่ยวกับอาหาร ผู้แข่งขันต้องมีความรู้เกี่ยวกับอาหาร วัฒนธรรมอาหาร และเทรนด์อาหารต่าง ๆ (1.3) ทักษะการคิดวิเคราะห์ ผู้แข่งขันต้องมีทักษะการคิดวิเคราะห์ สามารถวางแผนแก้ปัญหา และตัดสินใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ (1.4) ทักษะการทำงานเป็นทีม ผู้แข่งขันต้องมีทักษะการทำงานเป็นทีม สามารถสื่อสาร ประสานงาน และร่วมมือกับเพื่อนร่วมทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ (Li et al., 2019) 2) การเตรียมตัว ได้แก่ (2.1) การฝึกซ้อม ผู้แข่งขันควรฝึกซ้อมอย่างสม่ำเสมอ ทดลองทำเมนูต่าง ๆ เพื่อพัฒนาทักษะ และหาจุดอ่อนจุดแข็งของตนเอง (2.2) การศึกษาข้อมูล ผู้แข่งขันควรศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการแข่งขัน กฎกติกา หัวข้อ โจทย์ และเกณฑ์การตัดสิน (2.3) การเตรียมอุปกรณ์ ผู้แข่งขันควรเตรียมอุปกรณ์ที่จำเป็นให้พร้อมและได้มาตรฐานเพื่อใช้ในการแข่งขัน (Chayanto, 2019) 3) แรงจูงใจและความมุ่งมั่น ประกอบด้วย (3.1) แรงจูงใจ ผู้แข่งขันควรมีแรงจูงใจที่ชัดเจน ต้องการพัฒนาตนเอง เรียนรู้สิ่งใหม่ และประสบความสำเร็จ และ (3.2) ความมุ่งมั่น ผู้แข่งขันควรมีความมุ่งมั่น ทุ่มเท อุดทน และไม่ย่อท้อต่ออุปสรรค (Kuptsch & Pang, 2006) 4) โอกาสและการสนับสนุน ประกอบด้วย (4.1) โอกาส ผู้แข่งขันควรมีโอกาสเข้าร่วมการแข่งขัน และได้รับการสนับสนุนจากครอบครัว โรงเรียน หรือสถาบันการศึกษา และ (4.2) การสนับสนุน ผู้แข่งขันควรได้รับการสนับสนุนและได้รับคำแนะนำจากโค้ช อาจารย์ หรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร (Borisova et al., 2017)

การเข้าร่วมการแข่งขันทางด้านการประกอบอาหารนั้น นับเป็นโอกาสที่ดีในการพัฒนาตนเองของผู้แข่งขัน อย่างไรก็ตาม การที่จะประสบความสำเร็จในการแข่งขันนั้นขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ ได้แก่ ทักษะและความรู้ด้านการประกอบอาหาร ทักษะการคิดวิเคราะห์และการทำงานเป็นทีม การเตรียมตัวอย่างเหมาะสม ทั้งการฝึกซ้อม ศึกษาข้อมูล และเตรียมอุปกรณ์ รวมทั้งแรงจูงใจภายในและความมุ่งมั่นอดทนของผู้แข่งขันเอง นอกจากนี้ การได้รับโอกาสและ

การสนับสนุนจากครอบครัว สถาบันการศึกษา รวมถึงโค้ชและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารนั้นก็ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยผลักดันให้ผู้แข่งขันประสบความสำเร็จในการแข่งขัน

**ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง** ได้แก่ 1) **ทฤษฎีการพัฒนาทักษะ (Skill Development Theory)** ทฤษฎีการพัฒนาทักษะเสนอว่าการเรียนรู้และการพัฒนาทักษะต้องใช้เวลาและการฝึกซ้อมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาทักษะในด้านต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะในวงการการทำอาหารที่ต้องอาศัยทักษะเฉพาะในการประกอบอาหารและการนำเสนออาหารที่สร้างสรรค์ (Knowles et al., 2014) 2) **ทฤษฎีการเรียนรู้จากประสบการณ์ (Experiential Learning Theory)** ทฤษฎีนี้เน้นความสำคัญของการเรียนรู้จากประสบการณ์ที่ผู้เรียนได้รับผ่านการปฏิบัติจริง ซึ่งช่วยให้สามารถเข้าใจเนื้อหาที่เรียนรู้ได้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น (Kolb, 2014). ในกรณีของการแข่งขัน TCAC นักเรียนเชฟและอาจารย์เชฟจะได้เรียนรู้จากการทำอาหารจริง การเผชิญหน้ากับความกดดัน และการได้รับข้อเสนอแนะแบบทันทีจากผู้เชี่ยวชาญ 3) **ทฤษฎีแรงจูงใจ (Motivation Theory)** ทฤษฎีแรงจูงใจเน้นความสำคัญของแรงจูงใจในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง โดยเชฟและนักเรียนเชฟที่เข้าร่วมการแข่งขันระดับนานาชาติมักมีแรงจูงใจในการแสดงความสามารถและพัฒนาทักษะของตนเอง ซึ่งช่วยกระตุ้นการเรียนรู้และการพัฒนาทักษะที่สูงขึ้น (Deci & Ryan, 1985)

## วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพที่มุ่งค้นหาปัจจัยสู่ความสำเร็จในการแข่งขันการประกอบอาหารระดับนานาชาติ โดยใช้กรณีศึกษาการแข่งขัน 2023 TCAC - Taiwan Culinary Arts Challenge เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างและกระบวนการจัดการแข่งขันในระดับนักเรียน/นักศึกษา การวิจัยมีขั้นตอนดังนี้

1. **ผู้ให้ข้อมูล (Key Informants)** ผู้ให้ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยนี้ประกอบด้วยผู้เข้าแข่งขัน (นักศึกษา) และทีมผู้ฝึกสอนที่เข้าร่วมการแข่งขัน TCAC 2023 โดยเน้นไปที่ผู้เข้าแข่งขันจากวิทยาลัยดุสิตธานีจำนวน 7 คน และทีมผู้ฝึกสอนจำนวน 2 คน

2. **เกณฑ์การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูล** การคัดเลือก Key Informant จะใช้เกณฑ์ที่ชัดเจนและไม่ใช้การสุ่ม โดยจะเลือกผู้ที่มีประสบการณ์ตรงในการแข่งขัน TCAC 2023 และมีความเข้าใจลึกซึ้งเกี่ยวกับโครงสร้างและกระบวนการจัดการแข่งขัน ซึ่งจะช่วยให้ข้อมูลที่ได้มีความลึกซึ้งและมีคุณภาพและสามารถนำไปวิเคราะห์ปัจจัยสู่ความสำเร็จได้อย่างชัดเจนและมีประสิทธิภาพ

3. **เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย** เครื่องมือวิจัยประกอบด้วย

- **แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งมีโครงสร้าง (Semi-Structured Interview)** เพื่อสอบถามผู้แข่งขันและทีมผู้ฝึกสอนเกี่ยวกับปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จในการแข่งขัน

- **แบบสังเกตการณ์** ใช้สังเกตการณ์การแข่งขันจริงเพื่อศึกษารูปแบบการจัดการงานและพฤติกรรมของผู้แข่งขัน

- **เอกสารประกอบ** ข้อมูลจากเว็บไซต์อย่างเป็นทางการของการแข่งขัน TCAC กฎระเบียบ คู่มือผู้เข้าแข่งขัน ข่าวบทความ และสื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน

4. **การสร้างและหาคุณภาพเครื่องมือวิจัย** ในการสร้างแบบสัมภาษณ์ ทีมวิจัยได้ทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดหัวข้อและคำถามที่ครอบคลุมประเด็นสำคัญของการแข่งขัน จากนั้นทำการทดสอบกับผู้เข้าแข่งขันจากปีที่ผ่านมา เพื่อปรับปรุงให้คำถามมีความชัดเจนและได้ข้อมูลที่ครอบคลุมทุกประเด็นสำคัญที่ต้องการศึกษา

5. **การเก็บและรวบรวมข้อมูล** การรวบรวมข้อมูลทำโดยการสัมภาษณ์ผู้เข้าแข่งขันและทีมผู้ฝึกสอน ใช้เวลาในการสัมภาษณ์ประมาณ 30-45 นาทีต่อคน นอกจากนี้ยังใช้การสังเกตการณ์และการวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน โดยเน้นที่โครงสร้างและกระบวนการจัดการแข่งขัน

**6. การวิเคราะห์ข้อมูล** ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกตจะถูกวิเคราะห์เชิงคุณภาพ โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) เพื่อระบุรูปแบบ (patterns) ปัจจัย และกระบวนการที่มีผลต่อความสำเร็จในการแข่งขัน นอกจากนี้ยังวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงสร้างการจัดการแข่งขันจากเอกสารต่าง ๆ เพื่อนำมาประกอบการอภิปรายผล

**7. การสร้างความน่าเชื่อถือของการวิจัย** ผู้วิจัยได้ดำเนินการทดสอบความเที่ยงตรงของข้อมูลโดยใช้วิธีการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลร่วมกับผู้ให้ข้อมูล (member checking) โดยนำผลการวิเคราะห์เบื้องต้นกลับไปสอบถามผู้ให้ข้อมูลเพื่อให้มั่นใจว่าข้อมูลที่ได้รับตรงตามความเข้าใจของพวกเขา นอกจากนี้ยังมีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) โดยนำข้อมูลจากหลายแหล่ง (การสัมภาษณ์, การสังเกตการณ์, เอกสาร) มาเปรียบเทียบกับเพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและความเที่ยงตรงของการวิจัย

**8. ข้อจำกัดของการวิจัย** ข้อมูลที่รวบรวมได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์ขึ้นอยู่กับมุมมองและประสบการณ์ของผู้ให้ข้อมูล ซึ่งอาจไม่ครอบคลุมทุกแง่มุมของการแข่งขัน อีกทั้งข้อมูลที่รวบรวมได้มาจากแหล่งข้อมูลที่เปิดเผยต่อสาธารณะเท่านั้น ผลลัพธ์ของการวิจัยจึงอาจมีข้อจำกัดขึ้นอยู่กับความถูกต้องและครบถ้วนของข้อมูลที่รวบรวมมาและเป็นมุมมองของคณะผู้วิจัย

## ผลการวิจัย

**วัตถุประสงค์ข้อ 1 วิเคราะห์โครงสร้างและกระบวนการจัดการของการแข่งขัน TCAC 2023** สามารถสรุปได้ดังนี้

**1. รูปแบบการแข่งขันการประกอบอาหารระดับนานาชาติ TCAC 2023** การแข่งขันประกอบอาหารในระดับนานาชาติของ TCAC 2023 มีรูปแบบหลากหลายที่สามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเภทหลัก ดังนี้

**1.1) การแข่งขันแบบทีม** ผู้แข่งขันรวมกลุ่มเป็นทีม ทีมละ 2-5 คน โดยแต่ละทีมร่วมมือกันปรุงอาหารหรือขนมอบตามหัวข้อที่กำหนด ซึ่งเน้นการทำงานเป็นกลุ่มและการผสมผสานทักษะของสมาชิกแต่ละคน

**1.2) การแข่งขันแบบเดี่ยว** ผู้แข่งขันแต่ละคนลงแข่งขันด้วยตนเอง ปรุงอาหารหรือขนมอบตามโจทย์ที่กำหนด ซึ่งท้าทายความสามารถเฉพาะตัวของผู้เข้าแข่งขันในด้านเทคนิคและความคิดสร้างสรรค์

**1.3) การแข่งขันแบบผสมผสาน** เป็นการผสมผสานทั้งแบบทีมและแบบเดี่ยวเข้าด้วยกัน ผู้แข่งขันจะต้องมีทักษะการทำงานร่วมกันและสามารถโชว์ทักษะส่วนตัวได้อย่างเหมาะสม

**2. โครงสร้างการแข่งขันการประกอบอาหารระดับนานาชาติ TCAC 2023** แบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอนหลัก ดังนี้

**2.1) รอบคัดเลือก** ในรอบคัดเลือก ผู้สมัครทั้งหมดจะถูกประเมินจากคณะกรรมการ โดยพิจารณาจากคุณสมบัติ ประสบการณ์ ผลงานเด่น และความสามารถในการปรุงอาหารที่แสดงออกมา ผู้ที่มีคะแนนสูงสุดจะผ่านเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศ ซึ่งจากผู้สมัครจำนวนมากจะมีการคัดเลือกให้เหลือประมาณ 10-15 ทีม หรือผู้แข่งขันที่โดดเด่นที่สุด เพื่อเข้าสู่การแข่งขันรอบถัดไป

**2.2) รอบชิงชนะเลิศ** ในรอบชิงชนะเลิศ ผู้แข่งขันที่ผ่านรอบคัดเลือกจะต้องแสดงฝีมือและทักษะการทำอาหารในสถานการณ์ที่ท้าทายมากขึ้น รอบนี้จะมีการกำหนดโจทย์การแข่งขันที่ซับซ้อนขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าแข่งขันได้แสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์และความสามารถในระดับสูง โดยในรอบชิงชนะเลิศนี้ คาดว่าจะเหลือผู้แข่งขัน 5-8 ทีม เพื่อแข่งขันกันชิงตำแหน่ง ชนะเลิศ รองชนะเลิศ และรางวัลพิเศษ ที่จะมอบให้แก่ผู้ที่มีผลงานโดดเด่นในด้านต่าง ๆ เช่น เทคนิคการปรุงอาหาร การนำเสนอ และการจัดจานที่สวยงาม

**2.3) การตัดสิน** ในขั้นตอนสุดท้าย คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจะทำการตัดสินผู้ชนะ โดยใช้เกณฑ์การประเมินที่ชัดเจน ซึ่งประกอบด้วย **รสชาติอาหาร** ความกลมกล่อมและการผสมผสานรสชาติอย่างลงตัว **ความคิดสร้างสรรค์**

การนำเสนอเมนูที่มีเอกลักษณ์และสร้างสรรค์ใหม่ **เทคนิคการปรุงอาหาร** ความแม่นยำและความชำนาญในการทำอาหาร **ความสะอาด** ความเป็นระเบียบเรียบร้อยและการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขอนามัย และ **การนำเสนอ** การจัดงานและการนำเสนออาหารอย่างดึงดูดใจ โดยการตัดสินจะพิจารณาคะแนนจากทุกเกณฑ์เพื่อให้ได้ผู้ชนะในแต่ละรางวัล

**3. คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ** ในการแข่งขันประกอบอาหารระดับนานาชาติ TCAC 2023 คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิที่ทำหน้าที่ตัดสินเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านอาหารจากหลากหลายสาขา ประกอบด้วยเชฟชื่อดัง ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารและการตกแต่งอาหาร รวมถึงผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการและการจัดการอาหาร โดยกรรมการเหล่านี้มาจากสถานที่และหน่วยงานสำคัญในวงการอาหาร อาทิ **สถาบันสอนทำอาหารระดับนานาชาติ** กรรมการจากสถาบันเหล่านี้มีความรู้และประสบการณ์ในการฝึกอบรมเชฟและมีความเชี่ยวชาญในการประเมินทักษะการทำอาหารในระดับมาตรฐานสากล **ภัตตาคารหรือโรงแรมระดับห้าดาว** ผู้ตัดสินจากสถานที่เหล่านี้เป็นเชฟผู้คร่ำหวอดในวงการอาหาร มีประสบการณ์การทำงานในสถานที่ชั้นนำระดับโลก และมีความสามารถในการประเมินรสชาติ ความคิดสร้างสรรค์ และเทคนิคการจัดงาน **สมาคมเชฟและสมาคมการประกอบอาหาร** กรรมการจากสมาคมเหล่านี้มีความรู้เชิงวิชาการและประสบการณ์การแข่งขันในระดับสากล ซึ่งเป็นประโยชน์ในการสร้างมาตรฐานและการประเมินตามเกณฑ์ระดับสากล **ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการและอาหารเพื่อสุขภาพ** กรรมการจากภาควิชาการและสถาบันที่เกี่ยวข้องด้านโภชนาการ มีความรู้ความเข้าใจในการประเมินคุณค่าทางอาหาร ความปลอดภัย และสุขอนามัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารในระดับที่เหมาะสม และ **ผู้เชี่ยวชาญการจัดการงานอีเวนต์และการแข่งขันระดับนานาชาติ** กรรมการที่มีประสบการณ์ในการจัดการการแข่งขันและงานอีเวนต์ระดับนานาชาติ ทำให้มีความเข้าใจการตัดสินและประเมินผลที่ยุติธรรมและโปร่งใส ข้อมูลเกี่ยวกับคณะกรรมการผู้ตัดสินเหล่านี้จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับผู้เข้าแข่งขันรุ่นถัดไป เพราะสามารถใช้เป็นแนวทางในการฝึกฝนและพัฒนาทักษะได้ตรงตามความต้องการและเกณฑ์การประเมินของกรรมการ โดยผู้ที่สนใจสามารถเตรียมความพร้อมได้ในหลายด้าน ได้แก่ **การพัฒนาทักษะการทำอาหาร** ให้ตอบโจทย์เกณฑ์การประเมิน เช่น รสชาติ ความคิดสร้างสรรค์ และเทคนิค **การฝึกด้านการนำเสนอและจัดงาน** ให้มีความน่าสนใจและดึงดูดใจตามแบบฉบับของการประกวดระดับนานาชาติ **การเรียนรู้และปรับปรุงสุขอนามัยในการทำอาหาร** ตามมาตรฐานที่คณะกรรมการให้ความสำคัญ **การพัฒนาความรู้ด้านโภชนาการ** เพื่อให้ผลงานมีคุณค่าทางอาหารและความปลอดภัย

**4. กระบวนการจัดการการแข่งขัน** กระบวนการจัดการการแข่งขันประกอบด้วยขั้นตอนหลัก ๆ ที่ครอบคลุมตั้งแต่การเตรียมงานไปจนถึงการมอบรางวัล ดังนี้

**4.1) การสมัคร** เปิดรับสมัครผู้เข้าแข่งขันในช่วงเวลาเฉพาะ โดยประกาศวันและเวลาในการเปิดรับสมัครล่วงหน้าให้ผู้สนใจได้เตรียมตัว ซึ่งสามารถสมัครผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น เว็บไซต์, อีเมล หรือจดหมาย โดยในแต่ละปีช่วงเวลารับสมัครจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับการจัดงานและระยะเวลาเตรียมตัวของคณะผู้จัดการ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้แข่งขันจากหลายประเทศได้วางแผนและสมัครเข้าร่วมตามกำหนด

**4.2) การคัดเลือก** คณะกรรมการจะคัดเลือกผู้เข้าแข่งขันโดยพิจารณาจากผลงานที่ส่งมา ความสามารถ และประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงคุณสมบัติที่เหมาะสมกับการแข่งขัน เพื่อให้ได้ผู้แข่งขันที่มีศักยภาพเข้าสู่รอบถัดไป

**4.3) การเตรียมการ** จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ต่างๆ วัสดุดิบ และเจ้าหน้าที่ให้พร้อมสำหรับการแข่งขัน ทั้งนี้ยังรวมถึงการดูแลการจัดการงานด้านโลจิสติกส์และเทคนิค เช่น การจัดการพื้นที่และการตั้งค่าอุปกรณ์เพื่อรองรับการประกวดที่เป็นระบบ

**4.4) การแข่งขัน** ผู้แข่งขันจะปรุงอาหารหรือทำขนมมอบตามโจทย์ที่กำหนดภายในเวลาจำกัด โดยมีคณะกรรมการติดตามดูแลและตรวจสอบผลการปฏิบัติงานของผู้แข่งขันอย่างใกล้ชิด เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ตั้งไว้

**4.5) การประกาศผลรางวัล** เป็นขั้นตอนสุดท้ายของการแข่งขัน ในพิธีนี้พิธีกรจะประกาศรายชื่อผู้ชนะและรองชนะเลิศที่ละรางวัล และเชิญผู้มอบรางวัลขึ้นเวทีเพื่อมอบรางวัลให้แก่ผู้ชนะ ผู้ชนะจะได้กล่าวขอบคุณบนเวที เป็นการสรุปและยกย่องความสามารถของผู้แข่งขันอย่างเป็นทางการ

**5. ข้อมูลการวางแผนเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันในรุ่นต่อไป** การเตรียมตัวสำหรับการแข่งขันประกอบอาหารในระดับนานาชาติ เช่น TCAC 2023 จำเป็นต้องมีความพร้อมทั้งด้านผลงาน ประสบการณ์ และคุณสมบัติของผู้สมัคร รวมถึงการทำความเข้าใจหัวข้อหรือโจทย์ในแต่ละรอบของการแข่งขัน ดังนี้

**5.1) ผลงาน ประสบการณ์ และคุณสมบัติของผู้สมัคร** ผู้สมัครควรมีผลงานที่น่าสนใจซึ่งแสดงถึงความสามารถในการปรุงอาหารหรือการทำขนมอบในระดับที่สูง โดยผลงานเหล่านี้จะถูกใช้ในการคัดเลือกเข้ารอบคัดเลือก เช่น เทคนิคการนำเสนอจานอาหาร การสร้างสรรค์เมนูใหม่ และการใช้วัตถุดิบที่หลากหลาย ประสบการณ์ในการแข่งขันระดับท้องถิ่นหรือระดับประเทศจะช่วยเพิ่มความมั่นใจให้กับผู้สมัคร อีกทั้งยังแสดงถึงความพร้อมในการรับมือกับการแข่งขันในระดับนานาชาติ คุณสมบัติที่สำคัญประกอบด้วยทักษะการทำอาหาร การควบคุมเวลา ความคิดสร้างสรรค์ และความสามารถในการทำงานเป็นทีมในกรณีที่เข้าร่วมการแข่งขันแบบทีม นอกจากนี้ ความสามารถในการสื่อสารและการรับฟังคำแนะนำจากคณะกรรมการถือเป็นปัจจัยสำคัญ

**5.2) หัวข้อหรือโจทย์ในแต่ละรอบของการแข่งขัน** อาทิ **รอบคัดเลือก** ในรอบนี้หัวข้อหรือโจทย์จะมุ่งเน้นที่การคัดกรองผู้สมัครที่มีศักยภาพ โดยอาจมีการกำหนดโจทย์ที่เน้นความคิดสร้างสรรค์ในการเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นหรือการสร้างสรรค์เมนูที่สื่อถึงเอกลักษณ์เฉพาะตัวของผู้แข่งขัน **รอบชิงชนะเลิศ** ในรอบสุดท้าย หัวข้อหรือโจทย์มักจะมี ความซับซ้อนและท้าทายมากขึ้น เพื่อทดสอบทักษะและความคิดสร้างสรรค์ของผู้แข่งขันในระดับสูง อาจรวมถึงโจทย์ที่กำหนดให้ผู้แข่งขันต้องทำอาหารหลายจานในอิมเดียวกัน หรือการใช้วัตถุดิบที่จัดเตรียมโดยคณะกรรมการซึ่งไม่ได้ประกาศล่วงหน้า เพื่อทดสอบความสามารถในการดัดแปลงและปรับตัวของผู้แข่งขัน **ประเภทของอาหาร** บางครั้งโจทย์อาจกำหนดให้ผู้แข่งขันต้องทำอาหารจากหลากหลายประเภท เช่น อาหารจานหลัก อาหารเรียกน้ำย่อย และของหวาน ภายใต้เวลาและเงื่อนไขที่จำกัด

**5.3) ประโยชน์ของข้อมูลเหล่านี้ต่อผู้แข่งขันรุ่นต่อไป** ข้อมูลเกี่ยวกับผลงาน ประสบการณ์ และคุณสมบัติที่กรรมการพิจารณา รวมถึงรายละเอียดของโจทย์ในแต่ละรอบ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้แข่งขันในอนาคตในการวางแผนการเตรียมตัวและฝึกฝนอย่างตรงจุด ผู้แข่งขันสามารถใช้ข้อมูลนี้เพื่อพัฒนาทักษะในด้านที่สำคัญต่อการแข่งขัน เช่น การคิดสร้างสรรค์เมนูใหม่ การจัดงานอย่างมีศิลปะ และการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่ อีกทั้งยังช่วยเตรียมความพร้อมทางด้านเทคนิคและจิตใจในการรับมือกับโจทย์ที่มีความท้าทายสูง

**วัตถุประสงค์ข้อ 2** สรุบบทเรียนจากการวิเคราะห์โครงสร้างและกระบวนการจัดการการแข่งขันระดับนักเรียนและนักศึกษา

การเข้าใจโครงสร้างและกระบวนการจัดการของการแข่งขัน TCAC 2023 นับว่าเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับผู้แข่งขันและผู้ฝึกสอน เพื่อเพิ่มโอกาสในการประสบความสำเร็จ และยังช่วยให้สามารถวางแผนการฝึกฝนสำหรับรุ่นต่อไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งบทเรียนจากการแข่งขันที่ผ่านมาสามารถสรุปได้ดังนี้

**1. การเตรียมความพร้อมอย่างเหมาะสม** การศึกษารายละเอียดโครงสร้างของการแข่งขันช่วยให้ผู้แข่งขันสามารถเตรียมความพร้อมด้านทักษะและการวางแผนได้อย่างครบถ้วน ผู้ฝึกสอนสามารถใช้ข้อมูลนี้ในการกำหนดแนวทางฝึกซ้อมให้ตรงตามที่ต้องการ เช่น การเตรียมพร้อมสำหรับโจทย์ที่อาจมีการเปลี่ยนแปลงเฉพาะหน้าในรอบชิงชนะเลิศ

**2. เข้าใจกฎและกติกาของการแข่งขัน** การศึกษากฎและข้อกำหนดต่าง ๆ ช่วยให้ผู้แข่งขันลดความสับสนและมีความมั่นใจในการปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างถูกต้อง จากการแข่งขันที่ผ่านมาพบว่ามีข้อจำกัดที่ผู้แข่งขันหลายคนอาจไม่ทันสังเกต เช่น เวลาที่จำกัดในการปรุงอาหาร การใช้วัตถุดิบที่ต้องจัดหาเอง และการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขอนามัยที่เคร่งครัด การเข้าใจกฎระเบียบเหล่านี้จะช่วยลดความผิดพลาดในขั้นตอนต่าง ๆ

**3. การวางแผนและการจัดการเวลา** ในการแข่งขันที่มีเวลาจำกัด ผู้แข่งขันมักพบกับความกดดันในการทำงานให้เสร็จตามโจทย์ที่กำหนด บางครั้งผู้แข่งขันอาจเผชิญปัญหาเรื่องเวลาในการเตรียมวัตถุดิบหรือการจัดจาน ดังนั้นการฝึกฝนให้สามารถทำงานได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพจึงมีความสำคัญอย่างมาก เพื่อให้สามารถควบคุมเวลาที่มีจำกัดได้ดีขึ้น

**4. เพื่อเตรียมตัวให้พร้อม กับสภาพแวดล้อมการแข่งขัน** สภาพแวดล้อมการแข่งขันที่มีความกดดันสูง เช่น เสียงจากผู้ชมและการจับตามองจากกรรมการ เป็นปัจจัยที่อาจส่งผลกระทบต่อสมาธิของผู้แข่งขัน การฝึกให้คุ้นเคยกับสถานการณ์ที่ต้องทำงานในสภาวะกดดัน เช่น การจัดทำอาหารในห้องครัวที่มีคนเฝ้าดูหรือมีเสียงรบกวน จะช่วยให้ผู้แข่งขันสามารถปรับตัวและมีสมาธิในการทำงานได้ดีขึ้น

**5. เพื่อเพิ่มโอกาสในการชนะ** การเข้าใจโครงสร้างและกระบวนการจัดการการแข่งขันเป็นเครื่องมือสำคัญที่ช่วยให้ผู้แข่งขันสามารถวางแผนกลยุทธ์และปฏิบัติตามข้อกำหนดได้อย่างเหมาะสม การศึกษาการจัดการเวลาและการวางแผนที่ดีช่วยเพิ่มความได้เปรียบในการแข่งขันได้

**6. ข้อจำกัดและข้อผิดพลาดที่พบจากการแข่งขันที่ผ่านมา** จากประสบการณ์ของผู้เข้าแข่งขันและผู้ฝึกสอนพบข้อจำกัดบางประการที่ควรปรับปรุงในการเตรียมตัวสำหรับการแข่งขันในอนาคต เช่น **ความพร้อมในการรับมือกับโจทย์เฉพาะหน้า** บางครั้งโจทย์อาจเปลี่ยนแปลงกะทันหัน ทำให้ผู้แข่งขันที่ไม่ได้เตรียมแผนสำรองไว้ไม่สามารถปรับตัวได้ทัน **ข้อผิดพลาดในการใช้วัตถุดิบหรืออุปกรณ์** ผู้แข่งขันบางรายมีปัญหาในการใช้วัตถุดิบที่ไม่ได้คุ้นเคย หรืออุปกรณ์ที่จัดเตรียมในสถานที่แข่งขัน ซึ่งทำให้เกิดความล่าช้าในขั้นตอนการทำอาหาร **การจัดการทีมและการทำงานร่วมกัน** สำหรับการแข่งแบบทีม บางครั้งผู้แข่งขันขาดทักษะในการแบ่งหน้าที่หรือประสานงานกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ฝึกสอนควรเน้นการฝึกฝนในด้านนี้เพื่อให้ผู้แข่งขันมีทักษะการทำงานร่วมกันที่ดีขึ้น

**7. รายการแข่งขันประเภทอื่น ๆ** การเข้าใจโครงสร้างและรายละเอียดของแต่ละรายการแข่งขันช่วยให้ผู้เข้าแข่งขันและผู้ฝึกสอนสามารถวางแผนและฝึกฝนได้อย่างเหมาะสม เพิ่มโอกาสในการประสบความสำเร็จ โดยจากการแข่งขันที่ผ่านมา ได้มีรายการแข่งขันหลายประเภทที่เน้นการใช้ทักษะเฉพาะด้าน ดังนี้

**7.1) Classic Flambé – Live Local Fruits Caramelization Techniques** ในการแข่งขันรายการนี้ ผู้แข่งขันต้องใช้เทคนิคการทำขนมแบบดั้งเดิม โดยเน้นการใช้ผลไม้ท้องถิ่นและการทำ Flambé (การเผาด้วยไฟ) เพื่อเพิ่มสีสันและรสชาติให้กับเมนู การฝึกฝนควรมุ่งเน้นไปที่การควบคุมเปลวไฟให้มีความเหมาะสม การเลือกใช้ผลไม้ตามฤดูกาลเพื่อเพิ่มคุณค่าให้กับงาน และการสร้างรสชาติที่กลมกล่อม

**7.2) College/University Traditional Bartending Competition** การแข่งขันประเภทนี้ เน้นการทำเครื่องดื่มแบบดั้งเดิม โดยผู้แข่งขันต้องมีความรู้เกี่ยวกับส่วนผสม การผสมเครื่องดื่ม และการตกแต่งให้สวยงาม การฝึกซ้อมควรครอบคลุมทักษะการผสมเครื่องดื่มที่หลากหลาย การพัฒนาสูตรใหม่ ๆ ที่ผสมผสานเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และการใช้เทคนิคการเชคและเทที่เหมาะสม

**7.3) Coffee Latte Art** รายการแข่งขันนี้เน้นไปที่ศิลปะการเทลาตเตอแฟลตต์ โดยต้องอาศัยความชำนาญในการเทนมที่มีความหนืดพอเหมาะเพื่อสร้างลวดลาย การฝึกฝนควรเน้นที่การควบคุมอุณหภูมิของนม การเทที่แม่นยำ และการออกแบบลายที่มีความคิดสร้างสรรค์ รวมถึงการใช้วัสดุท้องถิ่นหรือเมล็ดกาแฟคุณภาพสูงเพื่อเพิ่มความน่าสนใจ

**7.4) การวางแผนและฝึกซ้อมเพื่อความสำเร็จ** การเข้าใจรายละเอียดการแข่งขันที่แตกต่างกันไปในแต่ละประเภท ทำให้ผู้แข่งขันสามารถวางแผนการฝึกซ้อมได้ตรงจุดมากยิ่งขึ้น เช่น การฝึกการผสมเครื่องดื่มด้วยสูตรที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นใน Traditional Bartending Competition หรือการปรับปรุงเทคนิคการ Flambé ใน Classic Flambé ซึ่งจะเป็ประโยชน์ในอนาคต โดยผู้ฝึกสอนสามารถใช้ข้อมูลเหล่านี้เป็นแนวทางในการจัดการฝึกอบรมให้ครอบคลุมทักษะเฉพาะทางในแต่ละประเภทของการแข่งขัน

**7.5) การประเมินและพัฒนาจากข้อจำกัดที่ผ่านมา** การประเมินข้อจำกัดและข้อผิดพลาดในรอบการแข่งขันที่ผ่านมาสามารถช่วยในการพัฒนาทักษะผู้แข่งขันให้พร้อมขึ้น เช่น การเตรียมตัวสำหรับเทคนิคที่ต้องใช้ความเร็วและแม่นยำ หรือการเตรียมความพร้อมเพื่อแก้ไขสถานการณ์ที่อาจไม่เป็นไปตามแผน การทำความเข้าใจในแต่ละประเภทการแข่งขันจะช่วยให้ผู้เข้าแข่งขันมีโอกาสปรับตัวและเตรียมตัวได้ดียิ่งขึ้น ทำให้สามารถเตรียมพร้อมทั้งในด้านเทคนิคและการควบคุมอารมณ์เพื่อให้ประสบความสำเร็จในรายการแข่งขันต่างๆ

**วัตถุประสงค์ข้อ 3 ระบุปัจจัยที่ทำให้การเข้าร่วมการแข่งขัน TCAC 2023 ระดับนักเรียนและนักศึกษาประสบความสำเร็จ**

จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างนักศึกษาผู้แข่งขันจากวิทยาลัยดุสิตธานี จำนวน 7 คน และทีมผู้ฝึกสอนจำนวน 2 คน ทำให้สามารถสังเคราะห์ปัจจัยที่ทำให้การเข้าร่วมแข่งขันระดับนานาชาติประสบความสำเร็จ คือ โมเดล “SMART HEART” โดยมีรายละเอียด ดังนี้

**S - Sincerity (ความจริงใจ)** ผู้แข่งขันควรมีความจริงใจและทุ่มเทอย่างแท้จริงในการเตรียมตัวและการแข่งขัน เพื่อพัฒนาทักษะและศักยภาพของตนเองอย่างเต็มที่ โดยผู้แข่งขันต้องทุ่มเทเวลาในการฝึกฝนสูตรอาหารอย่างจริงจัง ศึกษาเทคนิคการทำอาหารใหม่ ๆ และทุ่มเทความพยายามอย่างเต็มที่เพื่อพัฒนาทักษะของตนเอง เข้าร่วมเวิร์คช็อปเพิ่มเติมเกี่ยวกับการนำเสนออาหารเพื่อเรียนรู้วิธีการนำเสนอผลงานของตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ

**M - Management (การจัดการ)** การวางแผน จัดการเวลา และบริหารจัดการทรัพยากรต่าง ๆ อย่างมีประสิทธิภาพเป็นสิ่งสำคัญในการเตรียมตัวสำหรับการแข่งขัน ผู้แข่งขันต้องสามารถจัดการวางแผนการฝึกซ้อมที่ละเอียด กำหนดเวลาสำหรับการฝึกฝนแต่ละทักษะและจัดการทรัพยากรที่มีอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถจัดเตรียมรายการอุปกรณ์ที่จำเป็นทั้งหมดสำหรับการแข่งขันล่วงหน้า ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีทุกสิ่งที่ต้องการสำหรับการแข่งขันปรุงอาหารและการนำเสนออาหาร

**A - Adaptability (ความสามารถในการปรับตัว)** ผู้แข่งขันต้องสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์และข้อจำกัดต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการแข่งขัน เช่น ผู้แข่งขันสามารถปรับเปลี่ยนสูตรอาหารของตนเองได้อย่างรวดเร็วเพื่อรองรับส่วนผสมที่จำกัดหรือสถานการณ์ที่ไม่คาดคิด สามารถคิดกลยุทธ์ใหม่ ๆ ได้อย่างรวดเร็วเพื่อตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในกฎการแข่งขันหรือความท้าทายใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้น

**R - Resilience (ความยืดหยุ่น)** ความสามารถในการฟื้นคืนสภาพจากความผิดพลาดหรืออุปสรรคต่าง ๆ และมุ่งมั่นที่จะประสบความสำเร็จ ผู้แข่งขันสามารถเรียนรู้จากความผิดพลาดและความท้าทาย และกลับมาสู้ด้วยความมุ่งมั่นที่ไม่เปลี่ยนแปลง อีกทั้งยังสามารถจัดการกับความเครียดและแรงกดดันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ควบคุมสติและมีสมาธิระหว่างการแข่งขัน

**T - Teamwork (การทำงานเป็นทีม)** หากเป็นการแข่งขันแบบทีม ผู้แข่งขันต้องมีทักษะการทำงานเป็นทีม ประสานงาน และสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ โดยผู้แข่งขันสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมทีม แบ่งปันความรับผิดชอบ และทำงานร่วมกันเพื่อบรรลุเป้าหมายร่วมกัน ให้การสนับสนุนเพื่อนร่วมทีม แบ่งปันความรู้และประสบการณ์ พร้อมทั้งสร้างบรรยากาศการทำงานที่เป็นบวก

**H - Humility (ความถ่อมตน)** ผู้แข่งขันควรมีความถ่อมตน เปิดรับคำแนะนำและพร้อมที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ จากผู้อื่น อาทิ ผู้แข่งขันเปิดรับคำติชมจากผู้ฝึกสอนและกรรมการ เรียนรู้จากจุดอ่อนของตนเอง และมุ่งมั่นที่จะพัฒนาตนเอง แสดงความเคารพและให้เกียรติต่อคู่แข่งและกรรมการ ยอมรับผลการแข่งขันอย่างสุภาพ

**E - Empathy (ความเห็นอกเห็นใจ)** มีความเข้าใจและเห็นอกเห็นใจเพื่อนร่วมทีมและคู่แข่ง สร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีในบรรยากาศการแข่งขัน ผู้แข่งขันเข้าใจและเห็นอกเห็นใจความท้าทายที่เพื่อนร่วมทีมและคู่แข่งเผชิญอยู่ มีน้ำใจและเสนอความช่วยเหลือและการสนับสนุนแก่คู่แข่งคนอื่น ๆ ที่อาจกำลังดิ้นรนและต้องการความช่วยเหลือเมื่อมีโอกาส

**A - Accountability (ความรับผิดชอบ)** ผู้แข่งขันต้องรับผิดชอบต่อผลงานและการตัดสินใจของตนเอง พร้อมเรียนรู้จากข้อผิดพลาด และมุ่งมั่นที่จะปรับปรุง ผู้แข่งขันปฏิบัติตามกฎการแข่งขันอย่างซื่อสัตย์ แสดงความรับผิดชอบต่อตนเองและต่อทีม

**R - Resourcefulness (ความคิดสร้างสรรค์ในการใช้ทรัพยากร)** การใช้ความคิดสร้างสรรค์และทรัพยากรที่มีอยู่อย่างชาญฉลาดจะช่วยเพิ่มโอกาสในการประสบความสำเร็จ ผู้แข่งขันใช้เทคนิคการทำอาหารที่ไม่เหมือนใครและนำเสนออาหารในรูปแบบที่น่าสนใจ คิดหาวิธีใหม่ ๆ ในการใช้ทรัพยากรที่มีจำกัดให้เกิดประโยชน์สูงสุด

**T - Trustworthiness (ความน่าเชื่อถือ)** ผู้แข่งขันควรมีความน่าเชื่อถือ ซื่อสัตย์ต่อตนเองและผู้อื่น แสดงให้เห็นถึงถึงมาตรฐานจรรยาบรรณที่ดี เป็นคนที่สามารถพึ่งพาได้ ทำงานอย่างซื่อสัตย์และมีความเป็นมืออาชีพ แสดงให้เห็นถึงความน่าเชื่อถือต่อเพื่อนร่วมทีมและกรรมการ

การประยุกต์ใช้โมเดล "SMART HEART" จะช่วยผู้แข่งขัน TCAC ให้มีทักษะและคุณสมบัติที่ครบถ้วน ซึ่งจะนำไปสู่ความสำเร็จในการแข่งขันทุกระดับได้ในที่สุด

## สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาดังกล่าวได้สรุปประเด็นการวิจัยเกี่ยวกับการวิเคราะห์โครงสร้างและกระบวนการจัดการการแข่งขัน TCAC 2023 สามารถสรุปข้อค้นพบ การตีความ และการวิเคราะห์ในแง่มุมต่าง ๆ ได้ดังนี้

**ข้อค้นพบ** จากการศึกษาวัตถุประสงค์ข้อแรกเกี่ยวกับโครงสร้างและกระบวนการจัดการของการแข่งขัน TCAC 2023 พบว่าโครงสร้างของการแข่งขันประกอบด้วยสามรูปแบบหลัก คือ การแข่งขันแบบทีม การแข่งขันแบบเดี่ยว และการแข่งขันแบบผสมผสาน แต่ละรูปแบบมีข้อดีและความท้าทายที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ กระบวนการจัดการการแข่งขันเริ่มจากการสมัคร การคัดเลือก การเตรียมการ การแข่งขัน ไปจนถึงการประกาศผล ซึ่งมีลักษณะเฉพาะที่ชัดเจนและสามารถเตรียมความพร้อมได้หากเข้าใจอย่างถ่องแท้

**การตีความและการวิเคราะห์** การวิเคราะห์ในเชิงโครงสร้างและกระบวนการจัดการของการแข่งขันแสดงให้เห็นว่าการแข่งขันระดับนานาชาติต้องการการวางแผนที่รอบคอบ ทั้งในด้านการจัดการเวลา การใช้ทรัพยากร และการปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ การแข่งขัน TCAC 2023 แสดงให้เห็นว่าผู้เข้าแข่งขันที่ประสบความสำเร็จมักเป็นผู้ที่มีการเตรียมตัวอย่างดี มีความสามารถในการจัดการทรัพยากร และปรับตัวตามสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงได้ดี

เมื่อพิจารณาโมเดล SMART HEART ที่ใช้ระบุปัจจัยความสำเร็จในการแข่งขัน จะเห็นว่าแต่ละองค์ประกอบของโมเดล เช่น Sincerity (ความจริงใจ), Management (การจัดการ), Adaptability (ความสามารถในการปรับตัว), Resilience (ความยืดหยุ่น), Teamwork (การทำงานเป็นทีม), Humility (ความถ่อมตน), Empathy (ความเห็นอกเห็นใจ), Accountability (ความรับผิดชอบ), Resourcefulness (ความคิดสร้างสรรค์ในการใช้ทรัพยากร), และ Trustworthiness (ความน่าเชื่อถือ) มีความสำคัญในการพัฒนาทักษะและความพร้อมในการแข่งขัน ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีการพัฒนาความสามารถของมนุษย์ (Human Capital Development) (Mitsea, et al.,2021, Piyachokphaisam & Kasai, 2023) และ

ทฤษฎีการจัดการเวลา (Time Management) ที่เน้นความสามารถในการปรับตัวและวางแผนอย่างมีประสิทธิภาพ (Yadav, et al., 2023)

### ประเด็นการวิจัยที่สำคัญ

1. การเตรียมความพร้อมและการจัดการ ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่าผู้แข่งขันที่ประสบความสำเร็จมักเป็นผู้ที่มีการวางแผนการจัดการที่ดี สามารถจัดการเวลาและทรัพยากรได้อย่างมีประสิทธิภาพ การเตรียมตัวล่วงหน้าอย่างเหมาะสมช่วยเพิ่มโอกาสในการแข่งขันได้อย่างชัดเจน

2. การปรับตัวและความยืดหยุ่น ผู้เข้าแข่งขันที่สามารถปรับตัวได้ดีในสถานะที่ไม่คาดฝัน เช่น การเปลี่ยนแปลงกฎเกณฑ์หรือข้อจำกัดของวัตถุดิบ มักมีแนวโน้มที่จะประสบความสำเร็จมากกว่า

3. การทำงานเป็นทีม ความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น และการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นปัจจัยสำคัญในความสำเร็จ โดยเฉพาะในการแข่งขันแบบทีม ซึ่งตรงกับหลักการในทฤษฎีการทำงานเป็นทีมและทฤษฎีการสื่อสารองค์กร

ความสอดคล้องและความขัดแย้งกับงานวิจัยอื่น ๆ ข้อค้นพบเหล่านี้สอดคล้องกับงานวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาทักษะการแข่งขันในระดับนานาชาติที่ชี้ให้เห็นว่าผู้แข่งขันที่มีความสามารถในการปรับตัวและจัดการทรัพยากรได้อย่างเหมาะสมจะมีโอกาสประสบความสำเร็จมากกว่า (World Association of Chefs' Societies, 2020; Yadav et al., 2023; Mitsea et al., 2021) นอกจากนี้ การวางแผนล่วงหน้าที่ดีและความสามารถในการทำงานเป็นทีมยังเป็นปัจจัยสำคัญในการแข่งขันระดับนานาชาติ อย่างไรก็ตาม ผลการวิจัยนี้ยังแสดงให้เห็นว่าปัจจัยทางจิตใจ เช่น ความจริงใจ ความมุ่งมั่น และความเห็นอกเห็นใจ มีบทบาทสำคัญซึ่งอาจไม่ได้ถูกกล่าวถึงมากนักในงานวิจัยก่อนหน้านี้ซึ่งมุ่งเน้นทักษะทางเทคนิคเป็นหลักเท่านั้น (Lenihan et al., 2019; Griffith et al., 2019)

บทสรุป ผลการศึกษาในครั้งนี้ตอบโจทย์วัตถุประสงค์การวิจัยได้ครบถ้วน โดยแสดงให้เห็นถึงโครงสร้างและกระบวนการจัดการของการแข่งขัน TCAC 2023 อย่างละเอียด พร้อมทั้งสามารถสรุปปัจจัยที่ส่งผลให้ผู้เข้าแข่งขันประสบความสำเร็จได้อย่างชัดเจน โมเดล SMART HEART ช่วยให้เห็นถึงความสำคัญของทักษะการจัดการ การปรับตัว และความรับผิดชอบ ซึ่งเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับความสำเร็จในระดับการแข่งขัน

### ข้อเสนอแนะ

#### ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ประโยชน์ต่อผู้เข้าแข่งขัน ผลการวิจัยจะช่วยให้ผู้เข้าแข่งขันได้รับความรู้และเทคนิคสำคัญเกี่ยวกับการเตรียมตัวสำหรับการแข่งขัน เช่น การจัดการเวลา การทำงานเป็นทีม และการรับมือกับความกดดัน ซึ่งจะช่วยพัฒนาทักษะที่จำเป็นในการแข่งขันระดับนานาชาติ เพิ่มโอกาสให้พวกเขาประสบความสำเร็จในเวทีสากล

2. ประโยชน์ต่อผู้ฝึกสอนและที่ปรึกษา โมเดล "SMART HEART" จากงานวิจัยนี้สามารถนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาผู้เข้าแข่งขัน โดยเน้นการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ การวางแผน และการปรับตัวต่อสถานการณ์ต่าง ๆ ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างความสามารถให้ผู้ฝึกสอนและที่ปรึกษาสามารถพัฒนาผู้เข้าแข่งขันได้อย่างเต็มศักยภาพ

3. ประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมอาหาร งานวิจัยนี้ให้ข้อมูลสำคัญที่เกี่ยวกับความท้าทายและความต้องการในการแข่งขันระดับนานาชาติ องค์กรและผู้เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารสามารถใช้ผลการวิจัยเพื่อพัฒนากิจกรรมการฝึกอบรม พัฒนามาตรฐานใหม่ ๆ และสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการในวงการเดียวกัน

4. ประโยชน์ด้านวิชาการ งานวิจัยจะเป็นแหล่งข้อมูลที่สำคัญสำหรับนักวิชาการและผู้วิจัยที่สนใจในด้านการแข่งขันระดับนานาชาติ โดยเฉพาะในสาขาอาหารและการทำงานเป็นทีม ข้อมูลและโมเดล "SMART HEART" สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาหลักสูตรหรือการวิจัยต่อยอดเกี่ยวกับการจัดการแข่งขันและการพัฒนาทีมในอุตสาหกรรมอื่น ๆ

**ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยต่อไป** คือ ควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับปัจจัยอื่น ๆ ที่มีผลต่อความสำเร็จของผู้แข่งขัน เช่น ทักษะ ความรู้ ประสบการณ์ แรงจูงใจ การสนับสนุน ฯลฯ วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเหล่านี้กับผลการแข่งขัน หรือ เปรียบเทียบปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของผู้แข่งขันในประเภทเยาวชน นักเรียน/นักศึกษา กับประเภทมืออาชีพ

## References

- Borisova, O. N., Silayeva, A. A., Saburova, L. N., Belokhvostova, N. V., & Sokolova, A. P. (2017). Talent management as an essential element in a corporate personnel development strategy. *Academy of strategic management journal*, 16, 31.
- Bullinger, A. C., Neyer, A. K., Rass, M., & Moeslein, K. M. (2010). Community-based innovation contests Where competition meets cooperation. *Creativity and innovation management*, 19(3), 290-303.
- Chayanto, N. (2019). Influential Factors in The Competition Success of Thai Professional Boxers in a Standard Boxing Ring in Thailand. *Academic Journal of Thailand National Sports University*, 11(1), 1-10.
- Deci, E. L., & Ryan, R. M. (2000). The "what" and "why" of goal pursuits: Human needs and the self-determination of behavior. *Psychological inquiry*, 11(4), 227-268.
- Griffith, J. A., Baur, J. E., & Buckley, M. R. (2019). Creating comprehensive leadership pipelines: Applying the real options approach to organizational leadership development. *Human Resource Management Review*, 29(3), 329-342.
- Knowles, M. S., Holton III, E. F., & Swanson, R. A. (2014). *The adult learner: The definitive classic in adult education and human resource development*. Routledge.
- Kolb, D. A. (2014). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. FT press.
- Kuptsch, C., & Pang, E. F. (Eds.). (2006). *Competing for global talent*. International Labour Organization.
- Lenihan, H., McGuirk, H., & Murphy, K. R. (2019). Driving innovation: Public policy and human capital. *Research Policy*, 48(6), 1447-1461.
- Li, C., Huang, J., Wang, J., Yang, J., & Tian, G. (2019, July). Study and Practice on Skills Competition Help Vocational Education Students Growing up. In *IOP Conference Series Materials Science and Engineering* (Vol. 573, No. 1, p. 012073). IOP Publishing.
- Mitsea, E., Drigas, A., & Mantas, P. (2021). Soft Skills & Metacognition as Inclusion Amplifiers in the 21 st Century. *International Journal of Online & Biomedical Engineering*, 17(4).
- Ovanessoff, A., & Purdy, M. (2011). Global chef trends: The rise of international competitions in culinary arts. *Journal of Culinary Excellence*, 9(3), 45-56.
- Piyachokphaisam, S. & Kasai, P. (2023). Guideline for Human Resource Development of Chef in Restaurant Business. *Dusit Thani College Journal*, 16 (1), January - April 2022, 149-164.
- World Association of Chefs' Societies. (2020). *Benefits of participating in culinary competitions*. Retrieved from <https://worldchefs.org/about-us/>

- Worldchefs. (2023). 2023 TCAC - *Taiwan Culinary Arts Challenge*. Retrieved from <https://worldchefs.org/event/2023-tcac-taiwan-culinary-arts-challenge/>
- Worldchefs. (2023). *Thailand's International Culinary Cup - TICc 2023*. <https://worldchefs.org/event/thailands-international-culinary-cup-ticc-2023/>.
- Yadav, N., Yadav, K., Khare, A., Goel, O., & Goel, P. (2023). Dynamic self-regulation: A key to effective time management. *International Journal of Novel Research and Development*, 8(11), d854-d876.