

การศึกษาอาหารในประเทศไทยไปสู่ฐานวิถีชีวิตใหม่ FOOD EDUCATION IN THAILAND TOWARDS NEW NORMAL

นักษิทธิ์ ปัญญใหญ่^{1*}

Naksit Panyoyai^{1*}

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ศูนย์แม่ริม ต.สะลวง อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ 50330¹
Chiang Mai Rajabhat University, Mae-Rim Campus, Saluang Sub-district, Mae-Rim District, Chiang Mai 50330¹

*Corresponding author E-mail: naksit_pan@cmru.ac.th

(Received: 29 Jun, 2021; Revised: 13 Dec, 2021; Accepted: 21 Dec, 2021)

บทคัดย่อ

อาหาร เป็นปัจจัยพื้นฐานหนึ่งในการดำรงชีวิตที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม สังคม และ วัฒนธรรม รวมไปถึง วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม การศึกษาอาหารในประเทศไทยให้ความสำคัญกับพฤติกรรม การบริโภคอาหารที่ถูกต้องเป็นลำดับแรกและการผลิตในห่วงโซ่อาหารเป็นลำดับที่สอง การศึกษาอาหารไทยในปัจจุบัน มีการนำเนื้อหาสาระ ทักษะและการปฏิบัติผ่านการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ให้นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปได้เลือกศึกษา การศึกษาอาหารในมุมมองใหม่เกี่ยวข้องกับมิติการดูแลสุขภาพ มิติการผลิตอาหาร มิติการกระจายอาหาร มิติสังคม วัฒนธรรม นันทนาการ และมิติการวิจัย นวัตกรรมอาหาร อย่างไรก็ตามผลของการระบาดไวรัสโคโรนากระทบต่อสถานการณ์อาหารและการศึกษาอาหารในประเทศไทยที่ต้องปรับ ฐานการเรียนรู้เดิมไปสู่ฐานการเรียนรู้ใหม่เพื่อให้รองรับการเปลี่ยนแปลงไปสู่วิถีชีวิตใหม่ที่ดำรงได้ด้วยการศึกษาอาหาร ในประเทศไทยตลอดชีวิต บทความนี้อธิบายการศึกษาอาหารในประเทศไทยในปัจจุบันที่มีเนื้อหาสาระเน้นตามช่วงวัย ของผู้เรียน การเปลี่ยนแปลงการศึกษาอาหารไปสู่มุมมองอาหารในมิติต่าง ๆ จากผลของโควิด แล้วนำเสนอแนวทางการ ศึกษาอาหารในประเทศไทยภายหลังปรับเข้าสู่ฐานวิถีชีวิตใหม่เพื่อให้ผู้อ่านได้เห็นแนวทางในการนำไปใช้ปรับการศึกษา และประกอบอาชีพตามอัธยาศัยมากขึ้น

คำสำคัญ: การศึกษาอาหาร, ประเทศไทย, ฐานวิถีชีวิตใหม่

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชานวัตกรรมการจัดการวิสาหกิจการเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ABSTRACT

Food is one of the fundamental factors for living in health, economy, environment, society, and culture, including science, research, and innovation. Food education in Thailand focuses on correct food consumption behaviour first and food chain product as a second. The current food education delivers content, skill and practical through diverse modes, formal education, non-formal education, and informal education for students, undergrads, and public to choose food studies. The food education from a new perspective relates to healthcare dimension, food distribution dimension, social, culture, and recreation dimension, and food research and innovation dimension. However, the effects of coronavirus outbreak affect the food situation and food education in Thailand that has reshape the food learning on a basis of new normal for change supports. Adapting to a new way of life that can be sustained by lifelong food education. This article describes the current food education in Thailand with a focus on the age range of learners. A shift in food education to a food perspective in different dimensions from the effects of COVID. Then, present guidelines for food education in Thailand after adjusting to new normal for readers to transform to more informal education and career.

KEYWORDS: Food Education, Thailand, New Normal



บทนำ

อาหาร เป็นปัจจัยหนึ่งในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ตามนิยามของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522) ระบุว่า “อาหาร คือ ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต” การที่อาหารมีบทบาทต่อคุณภาพชีวิตอย่างมาก ทั้งในประเด็นสุขภาพโดยตรง การประกอบอาชีพด้านธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร เกี่ยวโยงภูมิปัญญา ศาสตร์ สังคม ศิลปะและวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร การท่องเที่ยว กีฬา นันทนาการ สิ่งแวดล้อม ไปจนถึงวิทยาศาสตร์การวิจัย นวัตกรรมอาหาร อาหารจึงเป็นปัจจัยการดำรงชีพที่ใกล้ตัวของคนไทย และเชื่อมโยงสังคมไทยในหลายมิติ ดังนั้น การศึกษาให้เข้าถึงกระบวนการเรียนรู้ด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง จึงช่วยให้บุคคลและสังคมมีความมุ่งมั่น เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการ และต่อยอดองค์ความรู้ให้สอดคล้องกับเปลี่ยนแปลงในปัจจุบันได้

“อาหารศึกษา” เป็นคำที่ระบุในพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 (พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2551) กล่าวถึง กระบวนการส่งเสริม พัฒนาและวิจัยเพื่อให้ความรู้ ความตระหนักในพฤติกรรมที่ถูกต้องในการบริโภคอาหาร และห่วงโซ่อาหาร ซึ่งขยายความไปถึง การศึกษาตั้งแต่ แหล่งวัตถุดิบอาหารที่มีการเพาะปลูกพืช การเพาะเลี้ยงสัตว์เป็นแหล่งอาหาร การตัดแต่ง การปรุงและประกอบอาหาร การแปรรูป การบรรจุ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การกระจาย จนถึงมือผู้บริโภค รวมทั้งการนำเข้าและการส่งออกสินค้าอาหาร หากนำอาหารศึกษาหรือในที่นี้ใช้คำว่า การศึกษาอาหารมาพิจารณา ก็พบว่าการศึกษาประเด็นนี้ตลอดช่วงชีวิตมนุษย์จะเกี่ยวข้องในด้าน พฤติกรรมการบริโภคอาหารและห่วงโซ่อาหาร โดยให้ความสำคัญมากในประเด็นการบริโภคและรองลงมาในส่วนห่วงโซ่อาหารตามลำดับ

การศึกษาในประเทศไทยมีการจัดการศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 (พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ, 2542) แบ่งการศึกษา

ตามระดับการศึกษาออกเป็น การศึกษาในระดับขั้นพื้นฐานและการศึกษาระดับอุดมศึกษา ประเทศไทยมีรูปแบบจัดการจัดการศึกษา 3 รูปแบบ คือ การจัดการศึกษาในระบบ ที่มีเงื่อนไขการจัดการศึกษาที่เป็นแบบแผน การจัดการศึกษานอกระบบที่สอดคล้องกับสภาพปัญหาและสนองความต้องการของแต่ละบุคคล และ การศึกษาตามอัธยาศัยให้ผู้เรียนได้เรียนตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อมและโอกาสจากบุคคล ประสบการณ์ สังคมสภาพแวดล้อม สื่อ แหล่งความรู้ต่าง ๆ หากนำประเด็นด้านอาหารศึกษาที่เกี่ยวข้องพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารและห่วงโซ่อาหารมาจัดการศึกษาในบริบทไทย ก็สามารถจัดได้ทุกระดับชั้นการศึกษาทุกรูปแบบ และตลอดต่อเนื่องตลอดชีวิตผู้เรียนได้ โดยมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนได้หลากหลายสอดคล้องกับวิถีชีวิตในปัจจุบัน

ฐานวิถีชีวิตใหม่เป็นคำที่ใช้เรียกในช่วงที่มีการเปลี่ยนจากสถานการณ์แต่เดิมเป็นปกติ แต่เมื่อมีสิ่งไม่ปกติเช่น ภาวะการถดถอยทางเศรษฐกิจจนไม่อาจกลับมาเติบโตได้เหมือนเดิม มีการระบาดของโรคเข้ามาทำให้วิถีชีวิตและเศรษฐกิจเปลี่ยนไปจากรูปแบบเดิม ซึ่งเป็นสิ่งที่คนทั่วไปไม่คุ้นเคยและไม่เป็นมาตรฐานในสังคม แต่เหตุการณ์เหล่านั้นไม่อาจหมดสิ้นไปได้ ดังนั้น จึงต้องปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ใหม่ให้เป็นปกติและมาตรฐานใหม่ (ราชบัณฑิตยสถาน, 2563) ซึ่งฐานวิถีชีวิตใหม่นี้มีผลต่อรูปแบบการจัดการศึกษาและรายละเอียดลึกลงไปถึงอาหารศึกษาเพราะว่าอาหารเกี่ยวข้องกับดำรงชีวิต ซึ่งในอนาคตอันใกล้นี้ กระแสการศึกษาอาหารมีความเชื่อมโยงกับเทคโนโลยีมากขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการด้านสุขภาพ เช่น การลดภาวะโลกร้อนด้วยการลดการบริโภคเนื้อสัตว์ (Reductarianism) โดยใช้เทคโนโลยีการสกัดโปรตีนจากพืชและไบโอฟีมา ประกอบ การเพิ่มการเกษตรที่ช่วยฟื้นฟูดินและสิ่งแวดล้อม ลดการปลดปล่อยแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ (Regenerative Agriculture) ส่วนวัตถุดิบอาหารที่จะได้รับความนิยม ได้แก่ ขมิ้น มะรุม เมล็ดทานตะวัน (ForbesThailand, 2021) เพื่อส่งเสริมแนวโน้มการบริโภคอาหารแบบใหม่ เช่น การใช้วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นที่มีประวัติแหล่งที่มา

อาหารชุด และฉลากอาหารที่ให้ข้อมูลส่วนผสมชัดเจน (Clean Label) โดยการจัดส่งสินค้าจะเป็นแบบส่งล่วงหน้าผ่านทางออนไลน์เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์พรีเมียมในเศรษฐกิจที่การค้าจะผ่านทางระบบอินเทอร์เน็ตเป็นหลัก (Food Pack Asia, 2021)

ในบทความนี้จะได้แสดงเนื้อหา 3 ตอนที่เกี่ยวข้องกัน ตอนที่ 1 ผู้เขียนจะอธิบายการศึกษาอาหารในประเทศไทยระดับต่าง ๆ และความหลากหลายของรูปแบบการจัดการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรม การบริโภคอาหารและกิจกรรมในห่วงโซ่อาหาร ซึ่งเป็นฐานวิถีชีวิตที่มีมาก่อน ตอนที่ 2 ผู้เขียนจะวิเคราะห์ให้เห็นถึงการศึกษาอาหารในประเทศไทยที่มีความเกี่ยวข้องกับชีวิตใน 5 มิติ ได้แก่ มิติการดูแลสุขภาพ มิติการผลิตอาหาร มิติการกระจายอาหาร มิติสังคม วัฒนธรรม นันทนาการ และมิติการวิจัย นวัตกรรม และอิทธิพลของภาวะการระบาดของไวรัสโคโรนาต่อมิติที่กล่าวมาที่นำไปสู่ ตอนที่ 3 การศึกษาอาหารในฐานะวิถีชีวิตใหม่ไทยเพื่อเป็นแนวทางรูปแบบการศึกษาให้สอดคล้องกับการคงอยู่ที่ยั่งยืนของสถานการณ์โควิด โดยกล่าวถึง แนวทางอาหารศึกษาตลอดชีวิตที่มีการพัฒนาสาระ กระบวนการเรียนรู้เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องกับการศึกษานำไปใช้ในชีวิตได้

การศึกษาอาหารในประเทศไทย

การศึกษาอาหารในประเทศไทยเป็นการศึกษาที่มีความต่อเนื่องตั้งแต่ระดับปฐมวัยจนถึงอุดมศึกษา และขยายไปจนถึงตลอดชีวิต (ตารางที่ 1) มีรูปแบบการเรียนในระบบของสถานศึกษา และนอกสถานศึกษา จนถึงการศึกษามากที่สุดที่บุคคลนั้นสนใจเฉพาะ โดยมีความมุ่งหวังให้อาหารศึกษาเกิดผลต่อตนเองและอาชีพ ดังนี้

ปฐมวัยเป็นการศึกษาอาหารในเบื้องต้น กล่าวคือ ผู้เรียนมีสุขนิสัยที่ดีในการบริโภคอาหารและการดูแลทำความสะอาดช่องปาก สุขนิสัยที่ดีส่งผลต่อไปยังขั้นประถมศึกษา องค์ความรู้ที่จำเป็นในขั้นนี้ เช่น โภชนบัญญัติ 9 ข้อ ชงโภชนาการ ของสำนักโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข สร้างภาวะโภชนาการเด็กไม่ให้เกิดโปรตีนและบริโภคน้ำมันไม่มาก เด็กวัยนี้จึงต้องออกกำลังกาย ควบคุมน้ำหนักและเร่งการเจริญเติบโต ด้วยการบริโภคน้ำนม ไข่ และวิตามินจากผักและผลไม้ลดการบริโภคน้ำตาล เมื่ออายุมากขึ้นจนถึงระดับประถมศึกษาต้องเริ่มการพัฒนาทักษะในการเตรียมและประกอบอาหารเบื้องต้น เช่น การคัดเลือกวัตถุดิบอาหาร การล้าง การหั่น การปอกผัก และผลไม้ และการจัดโต๊ะอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหารได้ (สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา, 2562; สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษาและสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2551)

ตารางที่ 1 รูปแบบและเนื้อหาสาระของการศึกษาอาหารในประเทศไทย

ระดับ	เนื้อหา	สถานที่
ปฐมวัย	พฤติกรรมการบริโภคอาหารให้ครบถ้วนและเพียงพอ ภาวะโภชนาการ น้ำหนัก ส่วนสูงของเด็กรายบุคคล สุขนิสัยรับประทานอาหาร การทำความสะอาดช่องปาก	สถานพัฒนาเด็กปฐมวัย (ทารกแรกเกิดถึง 6 ปี)
ประถมศึกษา	อาหารหลัก 5 หมู่ ชงโภชนาการ สารอาหาร การรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับเพศ วัย และความปลอดภัย ระบบการย่อยอาหาร และการดูแล ฉลากอาหาร การช่วยครอบครัวเตรียม ประกอบและจัดอาหาร มารยาทการรับประทานอาหาร อาหารไทย ภาษาต่างประเทศ ในบริบทอาหาร คำศัพท์ การสนทนา การรับประทานอาหารหวาน และภาวะน้ำหนักตัวเกิน	โรงเรียนรัฐบาลและโรงเรียนเอกชน

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ระดับ	เนื้อหา	สถานที่
มัธยมศึกษา	โภชนาการกับสุขภาพ การควบคุมน้ำหนัก โภชนาการวัยต่าง ๆ การเลือกบริโภคอาหารอย่างฉลาด การเว้นคั้มแอลกอฮอล์ การเตรียมประกอบ จัด ตกแต่งและบริการอาหาร เครื่องคั้ม การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การดำเนินธุรกิจ อาหารกับศาสนา เช่น การทำบุญตักบาตร การถวายภัตตาหาร การถือศีลอด การรับประทานมังสวิรัตติ อาหารเจ วรรณกรรมอาหารไทย เช่น กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน ภาษาต่างประเทศในบริบทอาหาร การทำอาหาร เครื่องคั้ม อาหารในเทศกาลวันสำคัญ ภาวะน้ำหนักตัวเกิน และการใช้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารควบคุมน้ำหนัก	โรงเรียนรัฐและโรงเรียนเอกชน
อาชีวศึกษา	คหกรรมศาสตร์ (การประกอบอาหาร อาหารไทย อาหารนานาชาติ ขนมไทย ขนมอบ อาหารว่าง เครื่องคั้ม ไอศกรีม อาหารท้องถิ่น) การถนอมอาหาร การบริการอาหาร ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร สุขากิจบาลอาหาร บริการอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ธุรกิจอาหาร การจัดเลี้ยง การจัดแสดงอาหาร การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารไทยกับอาหารนานาชาติ (Transcultural Food)	วิทยาลัย/ สถานประกอบการ/ โรงเรียนสอนทำอาหาร
อุดมศึกษา	เกษตรศาสตร์ (การผลิตพืช การเลี้ยงสัตว์ การประมง) อุตสาหกรรมเกษตร คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ การบริการอาหาร นวัตกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัย/วิทยาลัย/ สถาบันการศึกษา/ สถานประกอบการ
การศึกษานอกโรงเรียน	อาหารและโภชนาการ อาชีพผลิตและจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปตามหลักสุขากิจบาล การบริการอาหาร	โรงเรียน/บ้าน/ชุมชน
การศึกษาตามอัธยาศัย	โภชนบัญญัติ ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ อาหารวัยต่าง ๆ ความปลอดภัยอาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารกับโรคต่าง ๆ ภูมิปัญญาอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน (OTOP) ศิลปะการประกอบและตกแต่งอาหาร ความเชื่อและพิธีกรรมเกี่ยวกับอาหาร ธุรกิจและบริการอาหาร อาหารเฉพาะกลุ่ม เช่น เด็ก ผู้สูงอายุ หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ผู้ป่วย ผู้พิการ ผู้ควบคุมน้ำหนัก นักกีฬา พระสงฆ์ นักบวช ทหาร มุสลิม	บ้าน/ชุมชน/ศาสนสถาน สถานประกอบการ/ วิสาหกิจชุมชน/ หน่วยงานราชการ และเอกชนด้านอาหาร/ เรียนทางไกล/ออนไลน์

ที่มา : สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา, 2562; สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษาและสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2551; สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2562; สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษา, 2551



มัธยมศึกษาจัดเนื้อหาเกษตรและอาหารไว้ในสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพ กิจกรรมเพิ่มงานด้านคหกรรมศาสตร์มุ่งเน้นการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพเลือกบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ หลักการใช้อุปกรณ์ทำครัวและวิธีการประกอบอาหาร การประกอบอาหารเบื้องต้น เช่น อาหารจานเดียว อาหารสำหรับ เครื่องดื่ม และการตกแต่งอาหาร การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เช่น กล้าวยตาก ไช้เค็ม ส่วนงานด้านการเกษตรให้เรียนและปฏิบัติการปลูกพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพร การเลี้ยงสัตว์ เช่น ไก่ไข่ ปลา กบ สถานศึกษาหลายแห่งมีพื้นที่กว้างจึงให้นักเรียนได้ฝึกปฏิบัติในสวนเกษตรแล้วนำผลผลิตที่ได้มาประกอบอาหารกลางวัน หรือถนอมอาหารสร้างรายได้ และเป็นการบูรณาการงานเกษตรและอาหารโดยขยายผลไปสู่เศรษฐกิจพอเพียงและเกษตรทฤษฎีใหม่ในสถานศึกษา

อาชีวศึกษา วางแนวทางในการประกอบอาชีพให้ผู้เรียนมีทักษะเฉพาะด้านอาหาร เช่น อาหารไทย อาหารนานาชาติ อาหารท้องถิ่น ขนม เครื่องดื่ม โดยเรียนและฝึกปฏิบัติไปพร้อมกันการทำงานหารายได้ ให้ความสำคัญกับการพัฒนาผู้เรียนให้รู้จักวางแผนการทำงาน การติดตามการทำงานและ ประเมินผลงาน เพิ่มสมรรถนะวิชาชีพผู้เรียนด้านอาหารมีแนวทางการบริหารและธุรกิจสามารถนำไปประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหารตามความถนัด เช่น ครัวในโรงแรม สายการบิน ร้านอาหาร ภัตตาคารหรือธุรกิจของตนเอง เช่น การจัดเลี้ยงอาหารในและนอกสถานที่ (สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, 2562) เนื้อหาที่ต้องเสริมในระดับนี้คือการสุขภาพอาหาร ซึ่งกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดหลักการไว้สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาในสายนี้จะได้คุณวุฒิประกาศนียบัตรวิชาชีพเทียบเท่าชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงที่สามารถนำไปเรียนต่อในระดับปริญญาตรีให้สำเร็จการศึกษาได้ภายในเวลา 2-3 ปี

อุดมศึกษาให้ความสำคัญกับการศึกษาอาหารโดยถือว่าเป็นการเชื่อมต่อวิชาการกับอาชีพชั้นสูงที่มีการบูรณาการศาสตร์หลายแขนง ต่อยอดจากชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายและอาชีวศึกษาขึ้นมาถึงปริญญา

ระดับปริญญาตรีมีการจัดรายวิชาศึกษาทั่วไป เช่น อาหารเพื่อสุขภาพให้นักศึกษาได้เรียนทบทวนและเพิ่มเติมจากชั้นมัธยมศึกษา ผู้เรียนได้วิเคราะห์ปัญหาการบริโภคเพื่อระบุปัญหา ประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ แนวทางการปรับพฤติกรรมการบริโภคของตนเองเป็นพื้นฐานก่อนนำไปสู่รายวิชาในสาขาเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่อาหาร ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิต (ตารางที่ 2) ได้แก่ เกษตรศาสตร์เกี่ยวข้องกับปัจจัยการผลิตจากพืชและสัตว์ในระบบการเกษตรที่ปลอดภัย การจัดการวัตถุดิบหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อนำไปแปรรูป การลดการสูญเสียวัตถุดิบโดยใช้เทคโนโลยี หลักสูตรด้านอุตสาหกรรมเกษตร เกี่ยวข้องกับการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่การวางระบบการผลิตอาหารในระดับครัวเรือนไปจนถึงอุตสาหกรรมใหญ่เพื่อการส่งออก การตรวจสอบและประกันคุณภาพอาหารให้ปลอดภัยและเป็นที่ยอมรับ การจัดระบบการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารให้เกิดประสิทธิภาพ ลดต้นทุน ลดเวลา ลดมลพิษ อาหารศึกษาในแบบของอุตสาหกรรมเกษตรจึงเป็นการผลิตระดับมหภาค (มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, 2562) ในขณะที่คหกรรมศาสตร์รับนักศึกษาจากสายอาชีวศึกษามาเพิ่มคุณวุฒิ เปิดโอกาสในการประกอบอาชีพเฉพาะกลุ่มเช่น อาหารผู้สูงอายุ อาหารชะลอวัย อาหารเพิ่มสมรรถนะทางร่างกาย เป็นต้น ทำให้บัณฑิตประกอบอาชีพได้ในงานบริการและงานสุขภาพ นอกจากนี้การเรียนคหกรรมศาสตร์สามารถผลิตบัณฑิตสายวิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือครุศาสตรบัณฑิต ศึกษา ศาสตรบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาไปเป็นครูในโรงเรียนหรือวิทยาลัยได้

การศึกษาอาหารมีความเชื่อมโยงในส่วนของภาคธุรกิจและภาคสื่อสาร มีเนื้อหาด้านธุรกิจเกษตร ธุรกิจอาหารและการบริการ ธุรกิจสุขภาพ ความเป็นผู้ประกอบการ และนิเทศศาสตร์ การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ หลักสูตรการฝึกอบรมต่าง ๆ ผ่านสื่อสาธารณะ หลักสูตรอุดมศึกษาในปัจจุบันมีการเปิดรายวิชาด้านธุรกิจเสริมในหลักสูตรเกษตร อุตสาหกรรมเกษตร และคหกรรมศาสตร์มากขึ้น รวมทั้งการจัดทำหลักสูตร

บูรณาการสองปริญญา หลักสูตรอนุปริญญา หลักสูตรนานาชาติ ให้ได้เลือกศึกษาตามความต้องการของผู้เรียน

บัณฑิตศึกษาทางด้านอาหารเป็นการศึกษาเชิงลึกตามประเด็นที่ผู้เรียนสนใจผ่านกระบวนการศึกษาวิเคราะห์ สังเคราะห์ ประกอบการใช้สถิติและวิจัยอย่างเป็นระบบ เพื่อนำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้เป็นพื้นฐานอธิบายปรากฏการณ์และประยุกต์ในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร การจัดรูปแบบการสอนควบคู่กับวิจัย มีการสัมมนา การฝึกปฏิบัติการ การนำเสนอผลงานวิจัยในที่ประชุมวิชาการหรือวารสารวิจัย อาหารศึกษาในระดับบัณฑิตนี้จึงมุ่งผลิตนักวิชาการ นักวิจัย ครู อาจารย์

การศึกษอาหารเปิดโอกาสให้ประชาชนทั่วไปได้ศึกษาเพิ่มเติมพร้อมกับการทำงานด้วย เช่น การศึกษานอกระบบที่ให้ผู้เรียนใช้เวลาว่างในการศึกษาเนื้อหา เช่นเดียวกับระดับชั้นมัธยมศึกษาเพื่อนำไปใช้ในการศึกษาต่อทางอาชีวศึกษาหรือปริญญาตรี ส่วนการศึกษา

ตามอัธยาศัยเป็นการศึกษาที่มีความยืดหยุ่นมาก ผู้เรียนเรียนอาหารจากครอบครัว ผู้รู้ในชุมชน สถานประกอบการที่เข้าไปทำงาน การอบรมผ่านหน่วยงานราชการ และเอกชนทั้งแบบการอบรมโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย หรือเสียค่าใช้จ่ายเพื่อการรับรองแล้วนำผลไปสมัครงาน หรือประกอบอาชีพ เช่น การเรียนกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ในโรงเรียนสอนการทำอาหารผ่านการปฏิบัติ การสอนผ่านสื่อออนไลน์การทำตามคู่มือการทำอาหาร เป็นต้น ส่วนการเรียนอาหารในรูปแบบการลงทะเบียนเรียนเป็นรายวิชา การศึกษาด้วยตนเองผ่านเอกสารประกอบการสอน การทำงานส่งเพื่อรับคะแนน การเรียนทางไกล แล้วสอบให้ผ่านเก็บหน่วยกิตสะสมไว้มากพอจึงลงเรียนในระดับปริญญาตรีแล้วเทียบหน่วยกิตได้ทำให้ลดเวลาในการสำเร็จการศึกษาก็เป็นอีกทางเลือก (สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษา, 2551)

ตารางที่ 2 เนื้อหา สาระของการศึกษาอาหารในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาของประเทศไทย

ระดับ	สาขาวิชา	การประกอบอาชีพ
ปริญญาตรี	เกษตรศาสตร์ เน้นการผลิตพืชไร่ พืชสวน สัตว์เศรษฐกิจ สัตว์น้ำ ระบบการผลิตทางการเกษตร วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว เกษตรอินทรีย์	นักวิชาการเกษตร ครูเกษตร ผู้ประกอบการ
	อุตสาหกรรมเกษตร ได้แก่ สาขาวิชาที่เน้นการแปรรูปอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร วิศวกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร เกี่ยวข้องกับการแปรรูป การใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหาร การออกแบบเครื่องจักรในอุตสาหกรรมอาหาร การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการลوجิสติกส์อาหาร อาหารอินทรีย์	นักวิทยาศาสตร์ ฝ่ายผลิตและควบคุม คุณภาพอาหาร ฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรอาหาร ผู้ประกอบการ วิสาหกิจ ชุมชน วิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม



ตารางที่ 2 (ต่อ)

ระดับ	สาขาวิชา	การประกอบอาชีพ
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตร์ ได้แก่ อาหารและโภชนาการ เน้นการปรุงและประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร การจัดอาหารสำหรับบุคคลในภาวะพิเศษ การบริการอาหารในสถานที่กำหนดและประกอบอาหาร การเสริมสร้างสมรรถภาพและการชะลอวัย รูปแบบการจัดมื้ออาหาร อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น เจ มังสวิรัต	โภชนาการ ฝ่ายบริการอาหาร ในโรงแรม โรงพยาบาล ร้านอาหาร นักออกแบบอาหาร ครูสอนทำอาหาร
	บริการ การประกอบอาหารและการจัดบริการอาหาร ธุรกิจอาหาร การสร้างรายได้จากการจำหน่าย ท่องเที่ยวอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค การขายออนไลน์	ฝ่ายจัดเลี้ยงอาหาร นักธุรกิจอาหาร
	สื่อและประชาสัมพันธ์ การทำสื่อออนไลน์ เอกสารวิชาการ ข้อมูลประชาสัมพันธ์ คลิป และบทเรียนออนไลน์	นักวารสารด้านอาหาร นักออกแบบสื่ออาหาร
บัณฑิตศึกษา	การวิจัยและสร้างนวัตกรรมทางเกษตรศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร โภชนศาสตร์ การจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ ความมั่นคงอาหาร อาหารอนาคต	นักวิจัย นักวิชาการ ครูโรงเรียนและอาจารย์ ในระดับอุดมศึกษา

ที่มา: สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม, 2564

การศึกษาอาหารของประเทศไทยในองค์รวม มิติต่าง ๆ และการเปลี่ยนแปลงในสถานการณ์โควิด

การศึกษาอาหารของประเทศไทยมีระบบการจัดการศึกษาที่ตอบสนองความต้องการผู้เรียนที่มีการสอดแทรกเนื้อหาเกี่ยวข้องกับสุขภาพในระดับปฐมวัยและประถมศึกษาที่เป็นภาคบังคับ แล้วเพิ่มทักษะการเกษตร การประกอบอาหาร และแปรรูปอาหารในระดับมัธยมศึกษา มุ่งสู่สายอาชีพในระดับอาชีวศึกษา อุดมศึกษาและการศึกษานอกระบบซึ่งผู้เรียนสามารถเรียนเสริมได้จากการศึกษาตามอัธยาศัยทั้งการเรียนในสถานศึกษา ปกติและการเรียนทางไกลผ่านโทรทัศน์ อินเทอร์เน็ต ซึ่งเป็นจัดการศึกษาที่มีมาก่อนหน้านี้

การอุบัติขึ้นของโควิด ส่งผลกระทบต่อการใช้ชีวิตตามปกติของคนไทยมากขึ้น ก่อให้เกิดการนำคำว่า ฐานวิถีชีวิตใหม่ ความปกติใหม่ หรือ นิวนอร์มอล (New Normal) มาใช้มากขึ้น โดยราชบัณฑิตยสภา ได้นิยามไว้ว่า รูปแบบการดำเนินชีวิตอย่างใหม่ที่แตกต่างจากอดีตอันเนื่องมาจากมีบางสิ่งมากระทบ จนแบบแผนและแนวทางปฏิบัติที่คนในสังคมคุ้นเคยอย่างเป็นปกติ และเคยคาดหมายล่วงหน้าได้ต้องเปลี่ยนแปลงไปสู่วิถีใหม่ ภายใต้หลักมาตรฐานใหม่ที่ไม่คุ้นเคย ด้านอาหารศึกษาก็เริ่มให้ความสำคัญเนื้อหาและแนวทางในการปฏิบัติด้านมิติทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ (1) สุขภาพ (2) การผลิต (3) การกระจายอาหาร (4) สังคม วัฒนธรรม นันทนาการ และ (5) วิจัยและนวัตกรรม (ภาพที่ 1) ดังนี้





ภาพที่ 1 การศึกษาอาหารในองค์รวมมิติต่าง ๆ ของประเทศไทย

ที่มา: นกสิทธิ์ ปัญญาใหญ่, 2564

มิติสุขภาพ การศึกษาด้านอาหารไทยเน้นการเลือกบริโภคอาหารให้เหมาะกับวัย การบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย และการฝึกนิสัยให้รักษาสุขภาพเพื่อหลีกเลี่ยงโรคไม่ติดต่อ (Non-communicable Diseases, NCDs) เช่น เบาหวาน หัวใจ ความดันโลหิตสูง อ้วนลงพุง ฟันผุและท้องผูก ปัญหาเด็กติดหวานแต่ไม่บริโภคผัก โรคกระดูกพรุนในผู้สูงอายุ พฤติกรรมคนไทยก่อนการระบาดโควิด เลือกซื้ออาหารจากความชอบ รสชาติ และความอยากรับประทานอาหารบ่อย รับประทานอาหารรสหวาน เค็ม แต่ไม่รับประทานผักและผลไม้ ไม่รับประทานอาหารเช้า การรับประทานอาหารนอกบ้าน เน้นอาหารพร้อมรับประทานที่ซื้อจากร้านสะดวกซื้อ ร้านอาหารบาวิติ แผงลอย

ร้านเครื่องดื่มชา กาแฟ อาหารที่นิยมบริโภคเช่น บุฟเฟต์ อาหารตามสั่ง อาหารจานด่วน

การอุปถัมภ์ของโควิดเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคและชนิดอาหารที่คนไทยรับประทานจากการรับประทานอาหารนอกบ้านมาเป็นการประกอบอาหารเองที่บ้าน การแบ่งอุปกรณ์รับประทานอาหารของสมาชิกแยกจากกัน และเน้นความสะดวกของวัตถุดิบ การปรุงอาหารให้สุก เน้นอาหารที่มีประโยชน์ ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร ลดการสังสรรค์ โดยบุคคลในครอบครัวช่วยกันให้ความรู้กับสมาชิกเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพในช่วงโควิด

มิติการผลิต การประกอบอาหารรับประทานที่บ้านเป็นที่นิยมในช่วงโควิดเพราะการใช้ชีวิตส่วนใหญ่ได้รับ

ข้อมูลผ่านสื่อออนไลน์ ทำให้การเรียนรู้ทำอาหารผ่านคลิป YouTube และ Facebook นิยมมากขึ้น เน้นรายการอาหารที่ดีต่อสุขภาพมีส่วนผสมสมุนไพร เช่น ผักกะเพรา ต้มยำ ผักผัก ผักขิง เสริมภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย ในส่วนของผลิตภัณฑ์อาหารไทยแปรรูปมีการส่งออกเพิ่มขึ้นในช่วงโควิด อาหารพร้อมรับประทาน อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส ใกล้เคียงแปรรูป ผลไม้สด นอกจากนี้การผลิตอาหารที่ใช้วัตถุดิบอินทรีย์แม้มีราคาแพงแต่เป็นที่ต้องการสูง ความต้องการศึกษาต่อทั้งในด้านคหกรรมศาสตร์มากขึ้น รวมทั้งการต่อยอดการแปรรูปอาหาร ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมเป้าหมายหนึ่ง (First S-Curve) ทำให้ความต้องการนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและนักโภชนาการมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น

มิติการกระจายอาหาร การกระจายอาหารก่อนโควิดมีการใช้เทคโนโลยีการสื่อสารเพื่อเพิ่มความสะดวกในการซื้อขายผลิตภัณฑ์ โดยผู้ซื้อไม่จำเป็นต้องไปที่หน้าร้านแต่ก็ได้สินค้าที่ต้องการผ่านพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ได้เช่น ระบบการสั่งอาหารออนไลน์ (E-food System) ทั้งนี้ผู้ผลิตสินค้าสามารถนำเสนอรายละเอียดผลิตภัณฑ์ผ่านการอธิบายใน Facebook หรือ Line เป็นต้น และยังมีเปิดสอนหลักสูตรระยะสั้นเกี่ยวกับการตลาดออนไลน์สำหรับผู้ขายรุ่นใหม่ ซึ่งการขายของออนไลน์กำลังเป็นที่นิยมมากในช่วงโควิดที่การเปิดหน้าร้าน การจำหน่ายในตลาด การจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ถูกจำกัด ผู้ซื้อทุกช่วงวัยศึกษาวิธีการสั่งซื้อออนไลน์จากโทรศัพท์และการสั่งอาหารที่มีระบบรองรับผ่านแอปพลิเคชันช่วยลดความเสี่ยงในการไปนั่งรับประทานอาหารนอกบ้าน โดยเฉพาะในช่วงมือกลางวันและมีเย็น วันศุกร์และวันหยุด โดยการรักษาระยะห่างและบริการส่งอาหาร ความสะอาดของสินค้าเป็นเรื่องที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

มิติสังคม วัฒนธรรม นันทนาการ วัฒนธรรมของอาหารไทยเป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่ามาแต่อดีต แม้ในช่วงโควิดระบอบอาหารไทยก็เป็นที่นิยมเพราะอาหารไทยเป็นยา เช่น เมี่ยงคำ แกงส้มมะรุม แกงส้มผักรวม ต้มโคล้ง น้ำพริกผักต้ม ผักสด เป็นอาหารที่สร้างภูมิคุ้มกันต้านทานร่างกาย และอาหารไทยบางชนิด

เป็นที่นิยมของต่างชาติ เช่น มัสมัน ต้มยำกุ้ง ส่วนรูปแบบการบริโภคอาหารเป็นกลุ่ม เช่น ชันโตกแบบล้านนา แม้ว่าจะเป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมก็ต้องปรับเปลี่ยนเพื่อการเว้นระยะห่าง นอกจากนี้ การท่องเที่ยวและนันทนาการในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ต้องปรับเปลี่ยนมาเป็นแบบนำเสนอแบบเสมือนจริง (Virtual Tour) เนื่องจากนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวนลดลงทำให้การจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเรียนรู้วิถีชีวิต วัฒนธรรมชุมชน และลิ้มลองอาหารพื้นถิ่นได้ชะงักงัน แต่เมื่อมาตรการโควิดผ่อนคลาย การท่องเที่ยวในรูปแบบไปสัมผัสประสบการณ์ตรงกับชุมชนนี้ จะได้รับการฟื้นฟูให้กลับมาเป็นที่นิยมอีกครั้ง

มิติการวิจัยและนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ ได้นำเสนอผ่านประกวดนวัตกรรมอาหารของนักศึกษาในระดับอุดมศึกษา งานวิจัยบัณฑิตศึกษา การแสดงสินค้าอาหารต่าง ๆ และการร่วมมือพัฒนาผลิตภัณฑ์กับสถานประกอบการ โดยนวัตกรรมอาหารในยุคนี้คืออาหารแห่งอนาคต (Future Food) เช่น อาหารจากการเกษตรอินทรีย์ อาหารและเครื่องดื่มสุขภาพ (Functional Food) (ข้าวที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำ ผักผงปรุงรสโรยข้าว น้านมผง) อาหารทางการแพทย์ (Medical Food) อาหารผู้สูงอายุ โปรตีนจากพืชเข้ามาขึ้นรูปคล้ายเนื้อสัตว์ โปรตีนจากแมลงที่จัดเป็นอาหารใหม่ (Novel Food) รวมไปถึงการวิจัยวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจากไม้ ไบโตะตึง ขึ้นรูปเป็นภาชนะ การใช้เทคโนโลยี 3D (3D Food Printing) ในการขึ้นรูปช็อกโกแลต ศิลปะการแต่งหน้ากาแฟ และการวิจัยเพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารในชุมชนให้ปลอดภัย การยกระดับการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารโดยใช้หุ่นยนต์ การใช้ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) ในการจัดการวัตถุดิบอาหาร การจัดการห่วงโซ่อุปทาน เป็นต้น การวิจัยและสร้างนวัตกรรมอาหารใช้ความรู้ขั้นสูงและบูรณาการหลากหลายเพื่อให้ตรงกับการนำไปใช้งานจริง การขับเคลื่อนด้านนวัตกรรมอาหารนี้มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สถาบันอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สถาบันวิจัยโภชนาการ ศูนย์วิทยาศาสตร์สุขภาพ เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) เป็นต้น

แนวทางการศึกษาอาหารในฐานะวิถีชีวิตใหม่ ไทย

ฐานวิถีชีวิตใหม่ที่อาจจะเกิดขึ้นต่อจากผลของโควิดที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงการศึกษาอาหารที่กล่าวมาแล้วเป็นเรื่องที่ผู้เขียนได้รวบรวมแนวทางในฐานะชีวิตใหม่ที่จะช่วยเสริมการศึกษาด้านอาหารในประเทศไทยให้พัฒนาต่อไปได้ ดังนี้

1. การเรียนรู้นอกห้องเรียน เกิดการเรียนรู้ด้วยตนเองอยู่ตลอดเวลาผ่านออนไลน์ผสมผสานการเรียนในห้องที่มีการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) เปิดโอกาสผู้เรียนออกแบบการเรียนด้วยตนเอง (Tria, 2020) รู้ความต้องการและเป้าหมายการเรียนชัดเจนสามารถทำงานพร้อมกับเรียน และการเรียนในรูปแบบที่ต้องการนำไปใช้ในการประกอบอาชีพเฉพาะของตนเองได้ นอกจากนี้ การเรียนมีความยืดหยุ่นกับทุกช่วงวัย ผู้เรียนเด็ก ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุสามารถเรียนร่วมกันได้อย่างเสมอภาค United Nations (2020) และการประเมินผู้เรียนขึ้นกับศักยภาพของเป็นรายบุคคล ส่วนผู้สอนที่มีศักยภาพมีประสบการณ์เฉพาะก็เป็นที่ต้องการของผู้เรียนมากขึ้น การเรียนลักษณะนี้อาจจะตรงกับลักษณะการเรียนแบบที่ไม่ต้องการปริญญา (Non-degree) ใช้เวลาเรียนสั้น ๆ แต่เน้นเรียนรู้ตลอดชีวิต

2. มหาวิทยาลัยไทยต้องปรับตัวให้เป็นแหล่งฝึกประสบการณ์และฝึกปฏิบัติการ เพราะมหาวิทยาลัยมีต้นทุนทรัพยากรด้านห้องปฏิบัติการ เครื่องมือวิเคราะห์พื้นฐานและขั้นสูงหลากหลาย ห้องสมุด ห้องคอมพิวเตอร์ ดังนั้น การเปิดสอนในรายวิชาที่เน้นปฏิบัติการให้กับบุคคลภายนอกที่ต้องการใช้ทรัพยากรเหล่านี้ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจะตอบสนองกับความต้องการของผู้เรียนและผู้ประกอบการที่ต้องการเพิ่มศักยภาพในสาขาอาชีพจากเดิม หรือผู้ที่ไม่มีงานทำจากผลกระทบโควิดทำให้ต้องเปลี่ยนอาชีพ United Nations (2020) ลักษณะการเรียน

ควบคู่กับการบริการวิชาการ และการวิจัยจึงบูรณาการ เช่น การเปิดหลักสูตรในการสร้างนวัตกรรมอาหารให้กับบุคลากรของสถานประกอบการช่วยลดภาระในการประชาสัมพันธ์ผู้เรียน ลดเวลาในการเรียน แต่เพิ่มความเชี่ยวชาญในการทำงานของอาจารย์ร่วมกับสถานประกอบการให้มากขึ้น หรือการประยุกต์ใช้แบบจำลองจากสื่อออนไลน์ด้านอาหารที่สืบค้นจากเครือข่ายอาหารศึกษาต่างประเทศจะช่วยเสริมการเรียนรู้ด้านเนื้อหาและภาษา เช่น วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารสากล (International Food Science and Technology: IFT) (Hingston, Garcia-Torres, and Mannan, 2021)

3. อาหารศึกษาไทยในเชิงบูรณาการที่เอื้อผู้เรียนทุกช่วงวัยสามารถศึกษาอาหารในลักษณะองค์รวมในมิติต่าง ๆ ดังภาพที่ 1 ซึ่งยึดที่สาระมากกว่าการเรียนรู้ตามชั้นปีในตารางที่ 1 คำนึงถึงความสนใจและความพร้อมของผู้เรียนเป็นหลัก ทำให้เรียนเนื้อหาต่าง ๆ ได้ครอบคลุมและเชื่อมโยงกันได้ เช่น การเรียนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารสามารถจัดให้ผู้เรียนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายเรียนได้ และการทำวิจัยหรือนวัตกรรมอาหารผู้เรียนนำปัญหาหรือแนวทางการพัฒนาในงานที่ทำอยู่มาเป็นหัวข้อวิจัยได้ ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดกับอาชีพได้ทันที Pacheco (2020) กล่าวเพิ่มเติมว่าการศึกษาในฐานะวิถีชีวิตใหม่ให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนาการปฏิสัมพันธ์ผ่านสื่อเทคโนโลยีกับผู้สอนให้มากขึ้น และยังคงรักษาเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความเป็นมนุษย์ อีกทั้งการสอดแทรกปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเข้าไปในการศึกษาด้านอาหารด้วยดังแนวทางที่ได้แสดงในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเป็นตัวอย่างไปก่อนหน้านี้ (นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่ และคนอื่น ๆ, 2563) ก็จะเพิ่มหลักการดำรงชีวิตอย่างมีปัญญาในสถานการณ์โควิดและหลังจากนี้ไป



บทสรุป

อาหารศึกษาในประเทศไทยเป็นการศึกษาที่สามารถจัดการศึกษาได้ตลอดชีวิต มีจุดมุ่งหมายในการสร้างพฤติกรรมที่ดีในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของตนเองและบุคคลอื่น ๆ การสร้างอาชีพเกี่ยวกับการผลิตตลอดห่วงโซ่อาหาร นอกจากนี้ประเทศไทยมีความโดดเด่นในด้านภูมิปัญญาอาหารเชื่อมโยงกับสังคมไทย วัฒนธรรม ศิลปะจึงส่งผลให้ประเทศไทยตั้งเป้าหมายเป็นครัวของโลกได้ การศึกษาอาหารในประเทศไทยจึงมีความเป็นองค์รวมในหลากหลายมิติ อย่างไรก็ตามในสถานการณ์ระบาดไวรัสโคโรนาที่กระทบต่อมิติด้านสุขภาพ การผลิต และการกระจายอาหารเป็นสิ่งสำคัญ นอกจากนี้กระแสด้านอาหารในปัจจุบันมุ่งเน้น

การศึกษาอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารบำบัดจิตใจ โภชนาการเพื่อต้านโรคที่มีข้อมูลการวิจัยมารองรับและนำไปปฏิบัติได้ในชีวิตและอาชีพ

การศึกษาอาหารในประเทศไทยควรปรับรูปแบบให้เข้าสู่ฐานวิถีชีวิตใหม่โดยใช้การวิจัยและนวัตกรรมอาหารในการปรับเปลี่ยนฐานคิดและการปฏิบัติ นำองค์ความรู้ใหม่ผ่านรูปแบบการศึกษาทั้งในระบบ นอกบบ และตามอัธยาศัย อาศัยเทคโนโลยีการสื่อสาร ให้การเรียนรู้เกิดได้อย่างต่อเนื่อง ทุกที่ ทุกเวลาตรงตามความต้องการ หลากหลายวัย และมุ่งรองรับสู่อาชีพ ด้วยการนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้อย่างเหมาะสมเป็นแนวทางหนึ่งทำให้คนไทยดำรงชีวิตในยุคโควิดและเข้าสู่ฐานวิถีชีวิตต่อไปได้

เอกสารอ้างอิง

- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่, สุพจน์ บุญแรง, วิศวี สุประดิษฐ์อาภรณ์, กัญจน์พัชร์ บุญธรรณรักษ์, ภัททนาวรรณ ฉันทรัตนโยธิน, อัยริญย์ เจนเจริญโกโคย..., ปิณฑุสิทธิ์ สุวรรณเลิศ. (2563). การบริหารจัดการหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารด้วยหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาบัณฑิตและท้องถิ่น. *พืชมเนศวร์สาร*, 16(2), 11-26.
- พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542. (2542). *ราชกิจจานุเบกษา*, เล่ม 116 ตอนที่ 74 ก หน้า 1-21.
- พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551. (2551). *ราชกิจจานุเบกษา*, เล่ม 125 ตอนที่ 31 ก หน้า 39-46.
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. (2522). *ราชกิจจานุเบกษา*, เล่ม 96 ตอนที่ 79 ก ฉบับพิเศษ หน้า 1-28.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่, คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2562). *หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง 2563*. เชียงใหม่: คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- ราชบัณฑิตยสภา. (2563). *ราชบัณฑิตยสภาบัญญัติศัพท์ new normal*. สืบค้นจาก <https://www.newtv.co.th/news/55081>
- สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. (2562). *หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2562 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ*. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ.
- สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม. (2564). *ระบบฐานข้อมูลหลักสูตร CHECO*. สืบค้นจาก <http://202.44.139.57/checo/>
- สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. (2562). *มาตรฐานสถานพัฒนาเด็กปฐมวัยแห่งชาติ*. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ.
- สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษา. (2551). *หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน*. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ.

- สำนักงานวิชาการและมาตรฐานการศึกษาและสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. (2551). *หลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พ.ศ. 2551*. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ.
- Forbes Thailand. (2021). *ส่อง เทรนด์สายสุขภาพ ปี 2022 ทียบอะไรลงตะกร้ากันบ้าง*. Retrieved from <https://forbesthailand.com/world/americaส่อง-เทรนด์สายสุขภาพ-ปี-2022.html-2022.html>
- Food Pack Asia. (2021). *เทรนด์สุขภาพด้านอาหารและโภชนาการที่น่าจับตามองในปี 2022*. Retrieved from <https://www.foodpackthailand.com/เทรนด์สุขภาพ-มาแรง/>
- Hingston, P., Garcia-Torres, R., and Mannan, V. (2021). Virtual and in-person learning and learning activities for core food science courses. *Journal of Food Science Education*, 20, 72-75.
- Pacheco, S. A. (2020). *The “new normal” in education. Prospects*. Retrieved from <https://link.springer.com/article/10.1007/s11125-020-09521-x>
- Tria, J. Z. (2020). The COVID-19 pandemic through the lens of education in the Philippines: The new normal. *International Journal of Pedagogical Development and Lifelong Learning*, 1(1), 1-4.
- United Nations. (2020). *Policy brief: Education during COVID-19 and beyond*. Retrieved from https://www.un.org/development/desa/dspd/wp-content/uploads/sites/22/2020/08/sg_policy_brief_covid-19_and_education_august_2020.pdf

