

Thai-Japanese Cross-Cultural Study in the Socialization of Local-Wisdom for Creative Food Package Development¹

Sineenart Laedpriwan²
Dusadee Yoelao³

Received: August 10, 2016

Accepted: August 20, 2016

Abstract

This objective of this research study are 1) To study and compare between Japanese and Thai culture in direction and process of the wisdom knowledge transferring. 2) To develop the local wisdom for creative food package transformative special program in the curriculum and 3) To explore the creativity schools in 4 parts of Thailand. The result has shown the similarity and differentiation in both aspects: details and procedures. Thai focus on the direction of dictations, stories and formulas while Japanese mostly focus on special inquiries, stated situations by self-learnings. The creative learning development of food packaging program has been synthesized for world-class school's curriculum by integrated to be a multi-disciplinary program of 3 subjects: History, Professional Area & Technology and English. The program has brought to the experimental stage of this research which were actioned in Grade 10. The evaluation has shown the upper level of wisdom knowledge and skills. The attitude test was became positive. The performance test evaluation obviously shown higher level in creativity.

Keywords: cross-cultural study, wisdom-transferring, packaging, creativity

¹ Doctoral Thesis for the Philosophy Degree in Applied Behavioral Science Research, Behavioral Science Research Institute, Srinakharinwirot University

² Graduate Student, Doctoral degree in Applied Behavioral Science Research, Behavioral Science Research Institute, Srinakharinwirot University, E-mail: sinenart13@gmail.com

³ Associate Professor at Behavioral Science Research Institute, Srinakharinwirot University, E-mail: dusadee@swu.ac.th

การศึกษาข้ามวัฒนธรรมไทย-ญี่ปุ่นเกี่ยวกับการถ่ายทอด ความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ทางการบรรจุภัณฑ์อาหาร¹

สินีนารถ เลิศไพโรวัน²

ดุษฎี โยเหลา³

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาแนวทางการถ่ายทอดด้านภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุภัณฑ์ของชาวไทยและชาวญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศ 2) เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์และ 3) เพื่อทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค ผลการศึกษาในครั้งนี้พบว่า การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่อที่เป็นอัตลักษณ์ภูมิภาคของชาวไทยและชาวญี่ปุ่นที่มีความเหมือนและความต่างกันทั้งในด้านเนื้อหาและวิธีการถ่ายทอดฯ โดยชาวไทยมุ่งเน้นการชี้แนะ การเล่าเรื่องราว การบอกสูตรสำเร็จมากกว่าการทดลองปฏิบัติซึ่งแตกต่างจากชาวญี่ปุ่นที่มีการตั้งคำถามและการจำลองสถานการณ์และเน้นการเรียนรู้ด้วยตนเอง ผู้วิจัยสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ กับนักเรียนมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 โดยการบูรณาการสาระการเรียนรู้วิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี และวิชาภาษาอังกฤษในหลักสูตรมาตรฐานสากล จากการทดลองพบว่ารูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารที่สังเคราะห์โดยผู้วิจัยนั้นพบว่าผู้เรียนมีความรู้ภูมิปัญญาที่เพิ่มขึ้นกว่าก่อนการทดลอง มีทัศนคติเชิงบวกต่อรูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาฯ ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคภายหลังการทดลองในระดับสูง

คำสำคัญ การศึกษาข้ามวัฒนธรรม การถ่ายทอดภูมิปัญญา การบรรจุภัณฑ์ ความคิดสร้างสรรค์

¹ ปริญญาโทระดับดุษฎีบัณฑิต สาขาการวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์ สถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

² นิสิตปริญญาเอก สาขาวิชาการวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์ สถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

อีเมล: sinenart13@gmail.com

³ รองศาสตราจารย์ ประจำสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ อีเมล: dusadeeyoelao@gmail.com

ที่มาและความสำคัญของปัญหาวิจัย

การถ่ายทอดภูมิปัญญาการประกอบอาหารพัฒนามาจากปัจจัยพื้นฐานทางการประกอบอาหารที่เป็นสาเหตุให้คุณภาพทางรสชาติของอาหารแตกต่างกันไปตามกระบวนการในการจัดกระทำกับวัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติในท้องถิ่นนั้นๆ (Gillebo, 2010) การถ่ายทอดภูมิปัญญาได้ถูกพัฒนาไปตามสภาวะทางสังคมและความเป็นอยู่อันเป็นสาเหตุในการถ่ายทอดไปสู่ลูกหลานโดยการเริ่มต้นจากภายในครัวเรือน (ประเวศ วะสี, 2536: 36) สมาชิกครอบครัวได้ถูกสอนให้เรียนรู้วิธีการเตรียมอาหารและการปรุงอาหารเพื่อให้ได้รสชาติเป็นที่พึงพอใจของสมาชิกในบ้าน โดยมีกระบวนการที่แตกต่างกันไปตามท้องถิ่นนั้นๆ (กมลทิพย์ คงประเสริฐอมร, 2544) การเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหารเป็นกระบวนการที่ประกอบด้วยวิธีการเตรียมอาหารและการปรุงอาหารซึ่งในแต่ละภูมิภาคจะเริ่มต้นจากการผสมผสานวัตถุดิบพื้นฐานอันได้แก่ เนื้อสัตว์ ข้าวและพืชผัก อาหารประจำชาติของแต่ละประเทศมีรายละเอียดด้านส่วนผสมและรสชาติที่แตกต่างกัน อีกทั้งเทคนิคและวิธีการผสมผสานปรุงแต่งอาหารและการเก็บสะสมอาหารในแต่ละท้องถิ่นที่มีวัฒนธรรมการสะสมอาหารก็ต่างกัน อย่างไรก็ตามวิธีการสะสมอาหารของทุกชาติทุกภาษานั้นมีแนวทางที่ใกล้เคียงกันโดยผู้ประกอบอาหารมักแสวงหาวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพในการรวบรวมอาหารไว้ด้วยกันในปริมาณหนึ่งและจัดแบ่งเพื่อเป็นการเก็บอาหารปริมาณเพียงพอในแต่ละมื้อหรืออาจเก็บสะสมอาหารในปริมาณมากที่สามารถนำออกมารับประทานได้อย่างต่อเนื่อง สำหรับอีกระยะเวลาหนึ่ง (Borém, 2011)

สำหรับการบรรจุอาหารในประเทศไทยมีอิทธิพลมาจากการประกอบอาหารคาวหวานที่มีคุณภาพทางรสชาติที่แตกต่างกับอาหารประเทศอื่น และในปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่ยอมรับไปทั่วโลกเนื่องจากมีความโดดเด่นด้านอัตลักษณ์ในรสชาติและกระบวนการผลิตที่ให้คุณค่าทางภูมิปัญญาที่ผู้บริโภคซาบซึ้งทำให้เกิดความพึงพอใจเมื่อได้รับประทาน (Allen, 2008) นอกจากนี้ส่วนสำคัญส่วนหนึ่งคือการห่อหรือการบรรจุอาหารซึ่งในยุคโบราณได้อาศัยส่วนผสมของวัสดุในธรรมชาติที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นเพื่อการปรุงอาหาร วัสดุที่ใช้ในการห่อหรือการบรรจุอาหารไทยในแต่ละภาคจะมีกระบวนการในการห่อที่คล้ายคลึงกันแต่อาจใช้วัสดุที่ต่างกัน โดยเทคนิคในการห่อนั้นมาจากความเชื่อ ประเพณีและวัฒนธรรมความเป็นอยู่ในแต่ละภาค (ประเสริฐ แยมกลิ่นฟุ้ง, 2534: 31) จากงานวิจัยเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบรรจุภัณฑ์อาหารพบว่าการบรรจุภัณฑ์จากองค์ความรู้ภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุจึงกลายเป็นเพียงสัญลักษณ์เท่านั้น อีกทั้งขาดการดำรงไว้ด้านคุณภาพทางรสชาติที่ได้มาพร้อมกลิ่นหอมจากการปิ้งย่าง นึ่ง ทอด หรือต้มที่สืบสานมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นๆ จึงเป็นเหตุให้องค์ความรู้บางอย่างสูญหายไป (ชาติชาย อนุกุล, 2554)

ปัจจุบันการประกอบอาหารไทยได้รับความสนใจจากชาวต่างชาติ เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณภาพทางรสชาติและโภชนาการทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดี จนเป็นเหตุให้รัฐบาลเน้นความสำคัญด้านธุรกิจท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นพร้อมกันนโยบายของกลุ่มประเทศในอาเซียน (AEC) ได้ถูกระบุไว้ในแผนยุทธศาสตร์ของชาติในโครงการ “ครัวไทย ครัวโลก” การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวจึงเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่ง (สำนักพัฒนาการท่องเที่ยว, 2555) ประเทศไทยอยู่ในอันดับที่ 41 จาก 135 ประเทศทั่วโลก และอันดับ 10 ในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกจึงเป็นเหตุให้อาหารไทยได้รับการสนับสนุนให้เป็นอัตลักษณ์ประจำชาติสร้างมูลค่าเพิ่มตามนโยบายเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (ครรชิต พุทธิโกษา, 2555)

ส่วนการบรรจุภัณฑ์อาหารห่อที่แสดงอัตลักษณ์ภูมิภาคของชาวญี่ปุ่นมีความโดดเด่นด้านการดำรงไว้ทางความงามที่ได้จากองค์ประกอบทางศิลปะที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวญี่ปุ่น ประเทศญี่ปุ่นมีการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาที่เริ่มจากการสร้างแรงจูงใจให้แก่เยาวชนที่อาศัยอยู่ในชุมชน ประกอบกับประเทศญี่ปุ่นประสบปัญหาความขาดแคลนผู้วิจัยด้านภูมิปัญญาเพื่อมาพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็นสินค้าประจำท้องถิ่นได้ กมลทิพย์ คงประเสริฐอมร (2544) พบว่าผลของการวิจัยด้านการจัดการทรัพยากรในท้องถิ่นด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านของชาวไทยนั้นเป็นไปอย่างช้าๆ และดำเนินการตามองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิม เนื่องจากประเทศไทยไม่มีความกระตือรือร้นที่จะพัฒนาให้แตกต่างไปจากต้นแบบดั้งเดิม

การถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษสู่ชนรุ่นหลังได้ถูกพัฒนาเป็นความรู้ที่ได้จากการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในหลักสูตรมาตรฐานสากลที่กำหนดโครงสร้างหลักสูตรระดับมัธยมศึกษาในโรงเรียนมาตรฐานสากลให้จัดการเรียนการสอนที่มีรูปแบบเป็นสากล ในการเพิ่มสาระความเป็นสากลนั้นจะต้องมีองค์ประกอบของหลักสูตรสู่ความเป็นสากล โดยจัดการเรียนการสอนและสาระการเรียนรู้ด้วยทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge) ซึ่งมีวิธีการจัดการเรียนการสอนที่สามารถบอกความหมายขององค์ประกอบต่างๆ ของความรู้ที่ได้รับในเรื่องเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นสาระสำคัญ (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2554: 13-15) จึงเป็นเหตุให้การถ่ายทอดภูมิปัญญาเป็นเสมือนหนึ่งการสร้างบุคลากรภายในประเทศให้ตระหนักถึงความรู้ที่ได้จากการสืบสานจากบรรพบุรุษมีคุณค่าและสร้างคุณภาพให้แก่ชีวิตความเป็นอยู่ตลอดจนพัฒนาโครงสร้างทางเศรษฐกิจให้มีความยั่งยืนตามหลักการของทฤษฎีการจัดการความรู้ (Senge P. et al., 1994) โดยพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับหลักการดังกล่าวย่อมาศึกษาเชิงลึกทางการจัดการเรียนรู้ที่มีการพัฒนาเนื้อหาและกิจกรรมในการเรียนรู้หลังจากการพัฒนาเป้าประสงค์ของการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ (สุวิทย์ มูลคำ, 2549) ประกอบการถ่ายทอดที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความคิดสร้างสรรค์ตามทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ (Torrance, 1980) เพื่อใช้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารในบริบทของสังคมไทย

ดังนั้น เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการจัดการความรู้ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารสำหรับเยาวชนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายในแต่ละภูมิภาค ผู้วิจัยจึงศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารของชาวไทยและชาวญี่ปุ่น ประเทศที่เป็นต้นแบบที่ประสบความสำเร็จในการถ่ายทอดความรู้เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าประเภทอาหาร นำมาเปรียบเทียบกับความเหมือนและความแตกต่างในบริบททางวัฒนธรรมของทั้งสองประเทศแล้ววิเคราะห์แนวทางที่เหมาะสมกับบริบทของสังคมไทยเพื่อการพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่บรรจุภัณฑ์สู่การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยเริ่มต้นจากการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาตามแนวทางของหลักสูตรมาตรฐานสากลที่มีประสิทธิภาพสู่ผู้เรียนโดยสามารถสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์จากการบูรณาการองค์ความรู้ภูมิปัญญาได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ (Research Objectives)

1. เพื่อศึกษาการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่น จากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศ

2. เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์
3. เพื่อทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนตามหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค

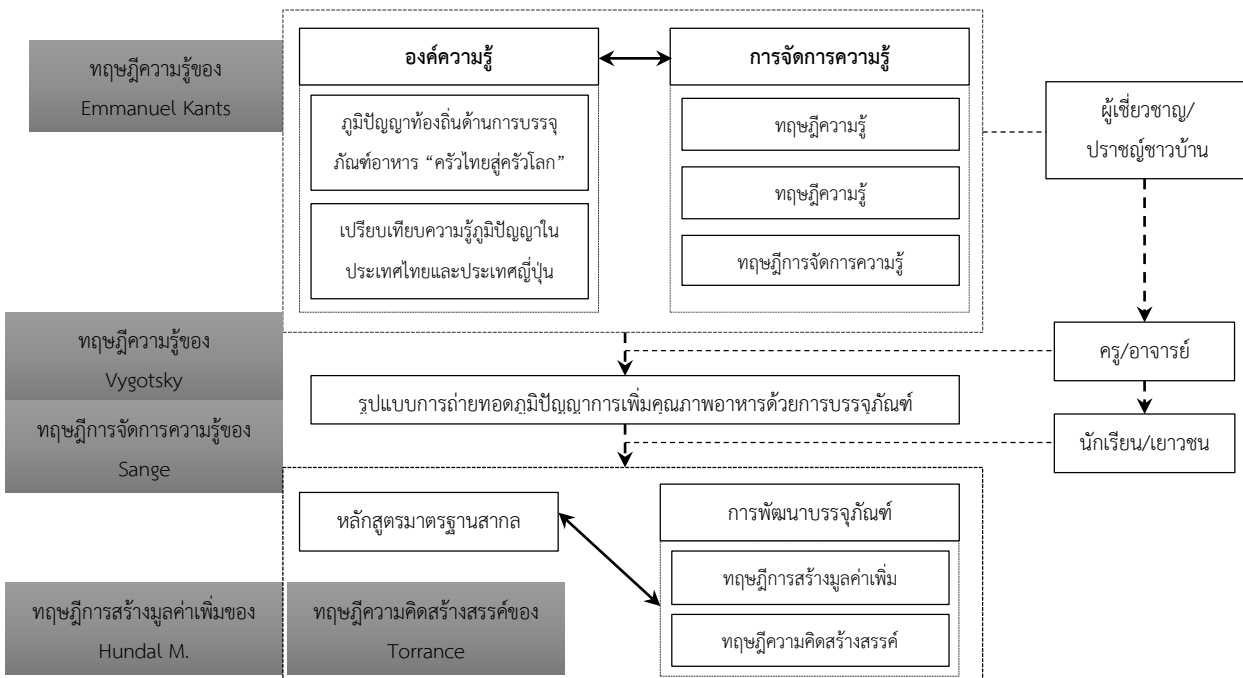
การประมวลเอกสาร

ผู้วิจัยประมวลเอกสารเปรียบเทียบลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อและการบรรจุเพื่อเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยวัสดุธรรมชาติระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่น ซึ่งนอกจากมีความแตกต่างกันตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ ยังแตกต่างกันด้วยอัตลักษณ์ตามความเชื่อและภูมิปัญญาท้องถิ่น ความรู้ภูมิปัญญาจึงมีความคล้ายคลึงกันในชุมชนที่อยู่ใกล้เคียงกัน การศึกษาขั้นตอนแรกจึงเป็นการศึกษาเชิงลึกด้านภูมิปัญญา ผู้วิจัยศึกษาทฤษฎีความรู้ของ Kants (1996) ที่กล่าวถึงความรู้ที่มีอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) เกี่ยวกับตัวแปรที่ส่งผลสู่การถ่ายทอดภูมิปัญญาว่าเกิดจากการเปลี่ยนแปลงและการผสมผสานกันทางวัฒนธรรม วิวัฒนาการทางวัฒนธรรมเป็นสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมเป็นรากฐานของชุมชนและชนเผ่าโดยอาศัยการถ่ายทอดความรู้และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี เพื่อส่งเสริมแนวคิดทางสังคมและวัฒนธรรมได้อย่างยั่งยืนซึ่งส่งผลต่อการพัฒนาพหุอัตลักษณ์ให้เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น จากแนวคิดและทฤษฎีทางวัฒนธรรมและอาหารกล่าวว่าอาหารเป็นมากกว่าสิ่งที่ตอบสนองความต้องการทางร่างกาย ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของอาหารสามารถบ่งชี้วัฒนธรรมและสร้างอัตลักษณ์แก่สมาชิกในสังคมนั้น ผู้วิจัยจึงเปรียบเทียบวัฒนธรรมการห่อหรือการบรรจุอาหารโดยวิธีธรรมชาติรวมทั้งวิธีการในการถ่ายทอดความรู้และเนื้อหาภูมิปัญญาการบรรจุอาหารของประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่นที่เป็นปัจจัยหนึ่งในการพัฒนาอาหาร และสามารถนำความรู้ที่นำไปพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหารไทยแก่เยาวชนในชุมชนตามโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากอัตลักษณ์ทางคุณภาพอาหารและวัฒนธรรมไทย ผู้วิจัยดำเนินการศึกษาข้ามวัฒนธรรมด้วยกระบวนการเรียนรู้วิธีการถ่ายทอดของผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารทั้งสองประเทศ โดยใช้วิธีสังเกตการณ์เพราะเชื่อว่าการเรียนรู้จากการเลียนแบบเป็นการเรียนรู้จากการสังเกตตัวแบบกระทำเป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ทางอ้อมและเป็นแนวทางการเรียนการสอนตามอรรถศาสตร์ตามทฤษฎีการเรียนรู้แนวพุทธิปัญญานิยมของ Vygotsky (1978) ซึ่งเน้นการเรียนรู้ด้วยตนเอง

ตระหนักถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญานั้นทางภาครัฐได้ดำเนินการแผนยุทธศาสตร์การจัดการศึกษาตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 โดยจัดให้มีการริเริ่มหลักสูตรโรงเรียนแบบมาตรฐานสากล ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยมีกรอบความคิดในการจัดการศึกษาจากให้ทัดเทียมกับต่างประเทศโดยลำดับจากทฤษฎีองค์การแห่งการเรียนรู้ของ Senge (1994) โดยเน้นการศึกษาองค์ความรู้ที่มีอยู่ในตัวคนจากทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge: TOK) ของเอ็มมานูเอล แคนซ์ โดยผ่านวิธีการรับความรู้ 4 ประการ ได้แก่ 1) การรับรู้ด้วยการสัมผัสรับรู้ 2) การรับความรู้ด้วยภาษา 3) การรับรู้ด้วยอารมณ์และ 4) ความรู้สึก การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยดำเนินการนำกระบวนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาที่ได้จากการศึกษาสังเกตการณ์ (Observation) และสัมภาษณ์เชิงลึก (Depth Interview) จากปราชญ์ชาวบ้าน (แม่ครัว) มาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ที่เป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจและสังคมด้านการ

พัฒนาการห่อหรือบรรจุเพื่อเป็นแนวทางสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยการทำ ความเข้าใจการกระทำ

ผู้วิจัยศึกษาการจัดการความรู้เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารเพื่อเพิ่มคุณภาพอาหาร ด้วยวิธีธรรมชาตินั้น มีรากฐานมาจากทฤษฎีการเรียนรู้ตามแนวปฏิฐานนิยม (Constructivism) ซึ่งเป็นทฤษฎี การเรียนรู้กลุ่มปฏิฐานนิยม (Cognitive Psychology) ของออสซูเบล (Ausubel) และเพียเจต์ (Piaget) ที่กล่าวถึง อวัยวะที่ทำหน้าที่รับรู้ความรู้สึกถูกกระตุ้นด้วยข้อมูลที่เป็นความรู้สึก สมองจะแปลข้อมูลที่เป็นความรู้สึกเป็นการ สัมผัสรู้ที่เป็นความรู้สึก (Sensation) ได้แก่ เสียง รสชาติ อุณหภูมิ ความกดอากาศ กลิ่น และการมองเห็น ผู้ถ่ายทอดจะต้องสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้โดยการผลักดันความต้องการที่จะเรียนรู้ เนื่องจากมนุษย์มีความ ต้องการที่จะเรียนรู้ มนุษย์ทุกคนมีความต้องการพื้นฐานตามธรรมชาติเป็นลำดับขั้น และต้องการที่จะรู้จักตนเอง และพัฒนาตนเองโดยหลักการจัดการเรียนการสอนตามทฤษฎีนี้เน้นการเข้าถึงความต้องการพื้นฐานของผู้เรียน และตอบสนองความต้องการพื้นฐานนั้นอย่างพอเพียง ผู้วิจัยเล็งเห็นว่าการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้สอดคล้องตาม หลักสูตรเรียนแบบมาตรฐานสากลนั้น ควรจัดการความรู้เพื่อให้ผู้เรียนได้ทดลองความคิดวิเคราะห์ในการ สร้างสรรค์ผลงานการพัฒนาในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ตามแนวคิดและทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ของทอแรนซ์ (Creative Thinking Theory: Torrance) เพื่อนำความรู้ใหม่ที่ได้บูรณาการกับทัศนคติและความเชื่อในภูมิปัญญาการห่อ และบรรจุอาหารเพื่อสร้างสรรค์รูปแบบการบรรจุอาหารตามแนวอัตลักษณ์ไทยในการพัฒนาตามทฤษฎีการสร้าง มูลค่าเพิ่มของฮัลด์ล (Hundal) ต่อไป



ภาพประกอบ 1 แสดงกรอบแนวคิดในการศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มคุณภาพอาหารแบบธรรมชาติ

วิธีการวิจัย กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัย แบ่งเป็น 3 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการเพิ่มคุณภาพอาหารเพื่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่น ผู้วิจัยคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุอาหารจากธรรมชาติที่เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบมีเกณฑ์ (Criteria Bases)

กลุ่มเป้าหมาย เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารจะมีคุณสมบัติ ดังนี้

1) ชาวไทยและชาวญี่ปุ่นที่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาตามอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมจากบรรพบุรุษที่มีอายุระหว่าง 35 ถึง 70 ปี

2) ชาวไทยและชาวญี่ปุ่นที่มีชื่อเสียงด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่เป็นที่ยอมรับ โดยเป็นชาวไทยจากชุมชนในภูมิภาคที่ผลิตอาหารจากภูมิปัญญา โดยเป็นผู้ถ่ายทอดอาหารในภูมิภาคจากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีชื่ออยู่ในรายชื่อผู้เชี่ยวชาญภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมรับรองโดยกระทรวงวัฒนธรรม จำนวน 4 คน โดยคัดเลือกจากกลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในภูมิภาคที่สอดคล้องกับการดำเนินงานวิจัยเชิงทดลองในระยะที่ 3

เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ผู้วิจัยกำหนดประเด็นสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Depth Interview) และเป็นแบบกึ่งมีโครงสร้าง (Semi-Structure Interview) ใช้วิธีการพูดคุยสนทนาตามธรรมชาติและกำหนดกรอบประเด็นสัมภาษณ์ โดยการถามเกี่ยวกับเพศ อายุ ประสบการณ์ในการทำงาน วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารผ่านวิธีการใดใน 5 ประการ ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลที่เก็บรวบรวมมา โดยการลงพื้นที่ภาคสนามทุกวันที่มีการนัดสัมภาษณ์เพื่อให้เกิดความเข้าใจในประเด็นเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารที่อัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยใช้วิธีการแบบสามเส้า (Methodological Triangular) เช่น วิธีการสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ เอกสารที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ เป็นต้น และผู้วิจัยนำข้อมูลในระหว่างสัมภาษณ์ทุกครั้งมาสรุปบทวนข้อมูล กรณีข้อมูลไม่เพียงพอผู้วิจัยกลับไปสัมภาษณ์เก็บข้อมูลเพิ่มเติมให้เพียงพอในประเด็นที่จะต้องดำเนินการวิเคราะห์และสังเคราะห์ต่อไป (Bernard, 1988)

ขั้นตอนที่ 2 การสร้างรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารเพื่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตามบริบทของสังคมไทย

กลุ่มเป้าหมาย เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาหลักสูตรและการสอนจากสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ผู้เชี่ยวชาญการสอนวิชาการงานพื้นฐานอาชีพระดับมัธยมศึกษาตอนปลายตามหลักสูตรมาตรฐานสากลและผู้เชี่ยวชาญการสอนด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในระดับอุดมศึกษาในช่วงเวลาระหว่างปี พ.ศ. 2556 โดยผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการคัดเลือกเป็นนักวิชาการด้านหลักสูตรและการสอนจากสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐานและสำนักงานการอุดมศึกษากระทรวงศึกษาธิการ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย 2 ส่วน ได้แก่ 1) ประเด็นคำถามในการสนทนากลุ่ม โดยผู้วิจัยตั้งประเด็นคำถามเพื่อนำวิเคราะห์ต่อบจุดประสงค์ข้อที่ 2 โดยผู้วิจัยสืบค้นวิธีการในการสังเคราะห์รูปแบบ

การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากการพัฒนาการเรียนการสอน จากผลการเรียนรู้ตามสาระรายวิชาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ รายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพ และ ภาษาอังกฤษ ตามโครงสร้างหลักสูตรแบบมาตรฐานสากล กระทรวงศึกษาธิการ หาคุณภาพของเครื่องมือโดยผ่านการพิจารณาจากผู้เชี่ยวชาญที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายในสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการบันทึกเสียงและภาพผู้เข้าร่วมการสัมมนา กลุ่ม จัดทำรหัส (Coding) เพื่อบันทึกเป็นแต่ละกลุ่มองค์ความรู้

ขั้นตอนที่ 3 การทดลองรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการบรรจุภัณฑ์ตาม บริบทของสังคมไทย

กลุ่มทดลอง ประชากรที่ใช้ในการทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารเพื่อ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เป็นนักเรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลที่มีการเรียนในปีการศึกษา 2556 กลุ่มตัวอย่าง ที่ได้รับการคัดเลือกเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพด้านการออกแบบ ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ คัดเลือกโดยผู้เชี่ยวชาญการสอนรายวิชาภาษาอังกฤษ การงานพื้นฐานอาชีพและสังคม ศึกษา โดยดำเนินการวัดค่าความเชื่อมั่น

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ในขั้นตอนนี้ประกอบด้วยเครื่องมือ 4 ชุด ได้แก่ 1) แบบทดสอบความรู้ภูมิ ปัญญาการบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่นก่อนและหลัง (ข้อเขียน) 2) แบบทดสอบทักษะปฏิบัติด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร (ข้อสอบปฏิบัติ) 3) แบบวัดทัศนคติของผู้เรียนที่มีต่อแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัต ลักษณ์ประจำท้องถิ่นและ 4) แบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำ ท้องถิ่นในผู้เรียนภายหลังการทดลอง นำเครื่องมือวัดที่ผ่านการปรับปรุงมาตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity) โดยวิธีการตรวจสอบเครื่องมือของข้อสอบอิงเกณฑ์ พิจารณาโดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน เป็น ผู้ตรวจสอบความถูกต้องและครอบคลุมของเนื้อหา จากนั้นปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามและแบบวัดตาม ข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ

จากนั้นนำแบบวัดผลการทดสอบที่ปรับปรุงแก้ไขในข้อที่ 1 ถึงข้อที่ 4 ไปหาค่าความตรงด้วยสูตรดัชนี ความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับนิยาม โดยคัดเลือกข้อคำถามที่มีค่าดัชนีความสอดคล้องมากกว่าหรือเท่ากับ 0.05 ขึ้นไป แสดงว่าข้อความนั้นเป็นตัวแทนของคำถามนั้น ส่วนข้อความที่มีดัชนีความสอดคล้องต่ำกว่า 0.05 ผู้วิจัยได้ปรับแก้ไขให้มีความเหมาะสมตามข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญแล้วประธานคณะกรรมการควบคุมปริญญา นิพนธ์ได้ตรวจสอบอีกครั้ง หลังจากนั้นปรับปรุงแบบวัดก่อนนำไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มตัวอย่างในนักเรียน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) จำนวน 20 คน

วิธีเก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. แบบแผนการดำเนินการ การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) โดยผู้วิจัย เลือกใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญา เพื่อพัฒนาการบรรจุภัณฑ์อาหาร

ในระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่น ผสมผสานกับการวิจัยเชิงทดลอง (Exploring Design Research) โดยผู้วิจัยได้ดำเนินการทดลองแบบกลุ่มเดียว (One Group Pretest-Posttest Design) เป็นการทดลองวัดก่อนการทดลอง 1 ครั้ง และหลังการทดลอง 1 ครั้ง

2. ขั้นตอนการดำเนินการ

2.1 ผู้วิจัยทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ที่ให้ข้อมูลในทุกขั้นตอน ขอความร่วมมือในการสนับสนุนการวิจัยจากโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) โรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคม โรงเรียนนิคมพิมายศึกษา โรงเรียนราชโอบิการอนุเคราะห์ และโรงเรียนพนาตุง

2.2 การสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ในขั้นตอนที่ 1 ผู้วิจัยจัดบันทึกเสียงและภาพของผู้ประกอบการการสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์ ในขั้นตอนที่ 2 ผู้วิจัยได้จัดทำการสนทนากลุ่ม โดยการบันทึกเสียงและภาพประกอบ ต่อจากนั้นได้จัดทำการทดลองเครื่องมือ (Try Out)

2.3 จัดการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) ในขั้นตอนที่ 2 เพื่อจัดรูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาการบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4

2.4 ดำเนินการทดลองเครื่องมือ (Try Out) ในขั้นตอนที่ 2 เพื่อปรับปรุงเครื่องมือและนำไปใช้ในการทดลองต่อไป

2.5 ดำเนินการทดลองแบบการทดลองกลุ่มเดียวตามโปรแกรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารแล้วนำผลคะแนนที่ได้มาวิเคราะห์ด้วยวิธีทางสถิติโดยใช้ t-test for Independent Samples เพื่อทดสอบสมมติฐาน

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การหาคุณภาพของ แบบสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ ได้ทำการตรวจสอบเครื่องมือโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 2 คน

2. การหาประสิทธิภาพของเครื่องมือในขั้นตอนการทดลอง โดยการหาค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม (Index of Item Objective Congruence: IOC) และหาค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบทดสอบ

3. การวิเคราะห์ความแปรปรวนของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองที่แตกต่างกัน

4. การออกแบบการทดลองตามแผนการทดลองวัดผลก่อนและหลังการทดลองแบบกลุ่มเดียว (One Group Pretest-Posttest) เป็นการทดลองที่มีการวัดก่อน 1 ครั้งและหลังการทดลอง 1 ทำการเปรียบเทียบความคิดสร้างสรรค์ก่อนและหลังการถ่ายทอดฯ ด้วยแบบทดสอบทัศนคติและความคิดสร้างสรรค์ ระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวนภูมิภาคละ 20 คนจากโรงเรียนที่ได้รับการคัดเลือก 4 แห่ง รวมเป็น 80 คน โดยใช้ T-Test Dependent Sample ทดสอบนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 และเปรียบเทียบข้ามวัฒนธรรมด้านทัศนคติและความคิดสร้างสรรค์ในระหว่างภูมิภาคทั้งสี่ภูมิภาค ในรูปแบบการวิเคราะห์ข้ามประเด็น (Cross-Cases Analysis)

ผลการวิจัย (Results)

ผลการวิจัยในจุดประสงค์ที่ 1 ผู้วิจัยพบว่าการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและชาวญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศมีกระบวนการถ่ายทอดที่คล้ายคลึงกันในการเล่าเรื่องราว และการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาฯ ทางกรซึ่งนำในเรื่องราวเกี่ยวกับความรู้ด้านที่มาของอาหาร การบริโภคอาหารกับความเชื่อ และวิธีการประกอบอาหาร การถ่ายทอดผ่านสูตรสำเร็จเกี่ยวกับความรู้ด้านอัตลักษณ์ภูมิภาค การเตรียมส่วนผสม การเตรียมใบไม้ในการห่อ วิธีการห่อและการทำให้สุก และทั้งสองประเทศมีความสอดคล้องกันที่มีกระบวนการถ่ายทอดผ่านการเรียนรู้ด้วยตนเองในเนื้อหาที่ผู้เรียนเข้าใจและมีความสนใจ (ตาราง 1)

ตาราง 1 การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่น

	การถ่ายทอดภูมิปัญญา									
	ซึ่งนำ		ผ่านสูตรสำเร็จ		ผ่านการเล่าเรื่อง		ผ่านการตั้งคำถาม		ผ่านการเรียนรู้ด้วยตนเอง	
เนื้อหาภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์	T	J	T	J	T	J	T	J	T	J
ความรู้ด้านที่มาของอาหาร	●	●		●	●					
ความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ภูมิภาคในอาหาร	●		●	●	●	●		●		
การเตรียมส่วนผสม	●		●	●	●	●		●		●
การเตรียมใบไม้ห่อ	●		●	●	●	●				●
วิธีการห่อ	●		●	●	●	●		●	●	●
การทำให้สุก	●		●	●	●	●		●		●
การบริโภคและความเชื่อ	●	●		●	●	●		●		
วิธีการประกอบอาหาร	●			●	●	●		●	●	●
ความรู้เรื่องวัตถุดิบ	●			●	●	●		●		●
ความเข้าใจและความสนใจ	●		●		●	●		●		●
แรงจูงใจ	●		●		●	●		●		●
ความคิดสร้างสรรค์	●		●							●
แนวทางการพัฒนา	●		●					●		●

T=ไทย J= ญี่ปุ่น

ผลการวิจัยพบว่าเนื้อหาความรู้ภูมิปัญญาทั้ง 13 ด้านนั้น ชาวไทยมีการถ่ายทอดตามลำดับดังนี้ 1) ด้านความรู้ด้านที่มาของอาหารของทั้งสองชนชาติมีรูปแบบที่คล้ายคลึงกัน ได้แก่ ชาวไทยใช้วิธีการซึ่งนำผสมผสานกับการเล่าเรื่อง ส่วนชาวญี่ปุ่นใช้วิธีซึ่งนำและผ่านสูตรสำเร็จ 2) ด้านความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ภูมิภาคในอาหารของทั้ง

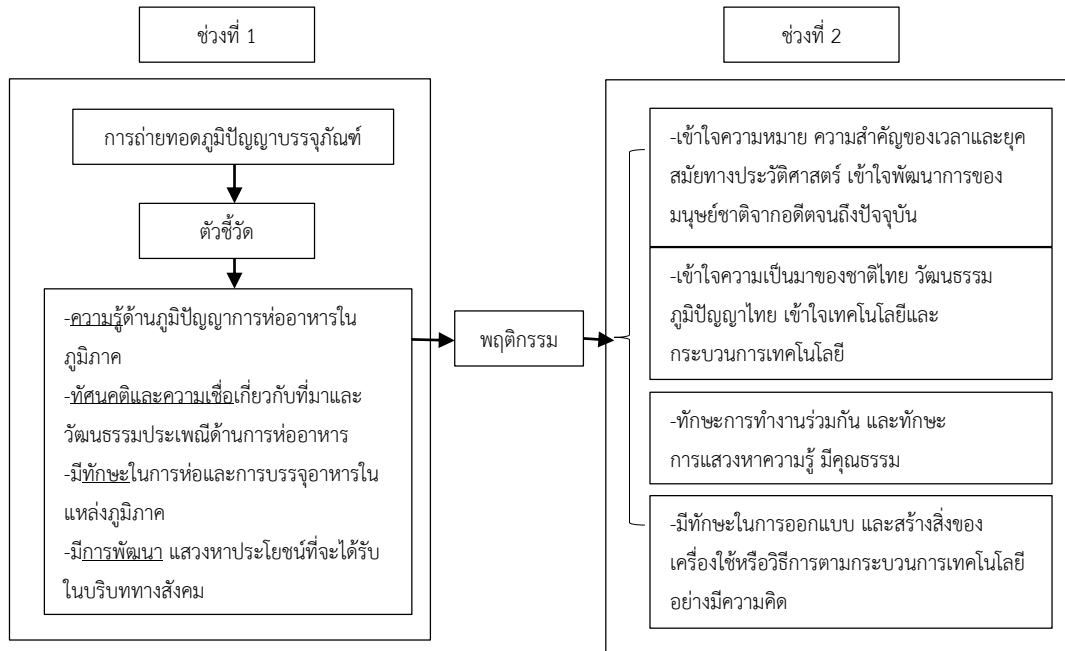
สองชนชาติมีความแตกต่างกันเล็กน้อย โดยชาวไทยใช้วิธีการชี้หน้า ผ่านสูตรสำเร็จและผ่านการเล่าเรื่อง ส่วนชาวญี่ปุ่นใช้วิธีการผ่านสูตรสำเร็จ การเล่าเรื่อง และการตั้งคำถามโดยใช้โจทย์ปัญหาท้าทายความคิดสร้างสรรค์

3) ด้านการเตรียมส่วนผสมนั้นทั้งสองชนชาติมีความแตกต่างกับที่ชาวไทยใช้วิธีชี้หน้า ผ่านสูตรสำเร็จและการเล่าเรื่องต่างกับชาวญี่ปุ่นที่ใช้วิธีผ่านสูตรสำเร็จ การเล่าเรื่องและให้โจทย์ปัญหาเพื่อเรียนรู้ด้วยตนเอง 4) ด้านการเตรียมไปไม้ห่อนั้น ชาวไทยใช้วิธีการชี้หน้า ผ่านสูตรสำเร็จและผ่านการเล่าเรื่อง ส่วนชาวญี่ปุ่นใช้วิธีการผ่านสูตรสำเร็จ การเล่าเรื่องและการเรียนรู้ด้วยตนเอง 5) ด้านวิธีการห่อ ในชาวไทยใช้วิธีชี้หน้า ผ่านสูตรสำเร็จ การเล่าเรื่องและการเรียนรู้ด้วยตนเอง เป็นวิธีที่คล้ายกับชาวญี่ปุ่นที่ผ่านสูตรสำเร็จ ผ่านการเล่าเรื่อง ผ่านการตั้งคำถามและผ่านการเรียนรู้ด้วยตนเอง 6) ด้านการทำให้สุก ชาวไทยใช้วิธีการชี้หน้า ผ่านสูตรสำเร็จและการเล่าเรื่อง ส่วนชาวญี่ปุ่นใช้วิธีการผ่านสูตรสำเร็จ การเล่าเรื่อง การตั้งคำถามและการเรียนรู้ด้วยตนเอง 7) ด้านการบริโภคและความเชื่อ ชาวไทยใช้วิธีการชี้หน้าและการเล่าเรื่อง ในขณะที่ชาวญี่ปุ่นใช้วิธีการชี้หน้า ผ่านสูตรสำเร็จ การเล่าเรื่องและการตั้งคำถาม 8) ด้านวิธีการประกอบอาหาร ชาวไทยใช้วิธีการชี้หน้า การเล่าเรื่อง และการเรียนรู้ด้วยตนเองคล้ายกับชาวญี่ปุ่นที่ใช้วิธี การบอกสูตรสำเร็จ การเล่าเรื่อง การตั้งคำถาม และการเรียนรู้ด้วยตนเอง 9) ด้านความรู้เรื่องวัตถุดิบ ชาวไทยใช้วิธีการชี้หน้าและการเล่าเรื่อง ส่วนชาวญี่ปุ่นใช้วิธีผ่านสูตรสำเร็จ ผ่านการเล่าเรื่อง การตั้งคำถามและการเรียนรู้ด้วยตนเอง 10) ด้านความเข้าใจและความสนใจ ชาวไทยใช้วิธีการชี้หน้า ผ่านสูตรสำเร็จและผ่านการเล่าเรื่อง ส่วนชาวญี่ปุ่นใช้วิธีผ่านการเล่าเรื่อง การตั้งคำถามและการเรียนรู้ด้วยตนเอง 11) ด้านแรงจูงใจ ชาวไทยใช้วิธีการชี้หน้าและผ่านสูตรสำเร็จต่างกับชาวญี่ปุ่นที่ใช้วิธีผ่านการเล่าเรื่อง การตั้งคำถามและการเรียนรู้ด้วยตนเอง 12) ด้านความคิดสร้างสรรค์ ชาวไทยใช้วิธีชี้หน้าและการเล่าผ่านสูตรสำเร็จต่างกับชาวญี่ปุ่นที่ใช้วิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง และ 13) ด้านแนวทางการพัฒนา ชาวไทยใช้วิธีการชี้หน้าและการบอกสูตรสำเร็จ ส่วนชาวญี่ปุ่นใช้วิธีการตั้งคำถามและการเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยสรุปแล้วจะเห็นว่าในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคในชาวไทยเน้นด้านการชี้หน้า การบอกสูตรสำเร็จและการเล่าเรื่อง มีส่วนน้อยที่ให้เรียนรู้ด้วยตนเองได้แก่วิธีการห่อและวิธีการประกอบอาหาร ส่วนชาวญี่ปุ่นเน้นด้านการเล่าเรื่อง การตั้งคำถามและการเรียนรู้ด้วยตนเองจะชี้หน้าเฉพาะด้านที่มาของอาหาร การบริโภคและความเชื่อ

ผลการวิจัยในจุดประสงค์ที่ 2 ผู้วิจัยพบว่าพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น การพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญา การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการประกอบอาหารในผู้เรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายในจุดประสงค์ที่ 2 นั้นประกอบไปด้วยตัวชี้วัดด้านความรู้ภูมิปัญญา ทักษะ/ความเชื่อ การมีทักษะในการห่อและการบรรจุอาหารในแหล่งภูมิภาค โดยส่งผลการเรียนรู้สู่พฤติกรรมในระหว่างการถ่ายทอดภูมิปัญญา 4 ทิศทาง ได้แก่ ความสามารถในการเลือกใช้วัสดุในภูมิภาค ความสามารถในการห่ออาหารตามแนวภูมิปัญญา ทักษะในการประยุกต์เทคโนโลยีและสามารถสื่อสารรสชาติตามแนวภูมิปัญญา (ภาพประกอบ 2)

ข้อค้นพบเกี่ยวกับการทดลองรูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาในผู้เรียนกลุ่มทดลองด้วยการทดสอบก่อนและหลังการทดลองแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ พบว่านักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 มีผลสอบก่อนและหลัง

การทดลองที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ 0.05 ซึ่งแตกต่างกันตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ ผู้วิจัยจึงใช้วิธีการของเชฟเฟ (Scheffe Method) ในการเปรียบเทียบรายคู่ได้ผลการทดสอบดังตาราง 2



ภาพประกอบ 2 ภาพแสดงรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หลักสูตรมาตรฐานสากล

ตาราง 2 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของผลสอบข้อเขียน ก่อนและหลังการทดลองเป็นรายคู่

กลุ่ม	X	A1	A2	A3	A4
ร.แม่เจดีย์วิทยาคม (A1)	6.90	-	3.00	-	16.05
ร.นิคมพิมายศึกษา (A2)	9.90	-	-	-	13.05
ร.ราชโบริกการนุเคราะห์ (A3)	4.50	2.40	-	-	18.45
ร.พนางตุง (A4)	22.95	-	-	-	-

นัยสำคัญทางสถิติ 0.05

ตาราง 3 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของผลสอบปฏิบัติ ก่อนและหลังการทดลองเป็นรายคู่

กลุ่ม	X	A1	A2	A3	A4
ข้อสอบปฏิบัติ		12.35	36.75	23.15	46.85
รร.แม่เจดีย์วิทยาคม (A1)	12.35	-	24.40	10.80	34.50
รร.นิคมพิมายศึกษา (A2)	36.75	-	-	-	10.10
รร.ราชโบริกการนุเคราะห์ (A3)	23.15	-	13.60	-	23.70
รร.พนางตุง (A4)	46.85	-	-	-	-

นัยสำคัญทางสถิติ 0.05

ผลการวิจัยในจุดประสงค์ที่ 3 ผู้วิจัยพบว่าทัศนคติและความคิดสร้างสรรค์ก่อนและหลังเรียนด้วยชุดแบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์ ในระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 ในจุดประสงค์ข้อที่ 3 เกี่ยวกับทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาคนั้น เมื่อทดสอบสมมติฐานที่ได้ตั้งไว้พบว่า ในแต่ละโรงเรียนมีผลสอบที่มีความใกล้เคียงกัน โดยผู้เรียนมีความรู้ที่สูงขึ้นอย่างมีระดับนัยสำคัญที่ 0.05 (ตาราง 2 และ 3)

จากข้อค้นพบดังกล่าวโรงเรียนที่ได้รับการคัดเลือกตามเกณฑ์ในการเลือกกลุ่มตัวอย่างเพื่อใช้ในการทดลองโปรแกรมการถ่ายทอดภูมิปัญญา เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารแต่ละภูมิภาคพบว่าภาคเหนือที่โรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคมได้ถ่ายทอดการประกอบอาหารและการห่อจิ้นส้มที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารห่อเชิงอัตลักษณ์ของภูมิภาค โดยพบว่านักเรียนมีระดับทัศนคติหลังการทดลองอยู่ในระดับที่สูงกว่าก่อนการทดลองร้อยละ 16.89 และมีความคิดสร้างสรรค์ที่สูงขึ้นกว่าเดิม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่โรงเรียนนิคมพิมายศึกษาได้ถ่ายทอดการประกอบอาหารและการห่อขนมที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารห่อเชิงอัตลักษณ์ของภูมิภาค โดยพบว่านักเรียนมีระดับทัศนคติหลังการทดลองอยู่ในระดับที่สูงกว่าก่อนการทดลองร้อยละ 13.56 และมีความคิดสร้างสรรค์ที่สูงขึ้นกว่าเดิม ภาคกลางที่โรงเรียนราชโบริกการนุเคราะห์ได้ถ่ายทอดการประกอบอาหารและการห่อขนมใส่ไส้ที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารห่อเชิงอัตลักษณ์ของภูมิภาค โดยพบว่านักเรียนมีระดับทัศนคติหลังการทดลองอยู่ในระดับที่สูงกว่าก่อนการทดลองและมีความคิดสร้างสรรค์ที่สูงขึ้นกว่าเดิมร้อยละ 12.56 และภาคใต้ที่โรงเรียนพนางตุงได้ถ่ายทอดการประกอบอาหารและการห่อขนมใส่ไส้ที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารห่อเชิงอัตลักษณ์ของภูมิภาค โดยพบว่านักเรียนมีระดับทัศนคติหลังการทดลองอยู่ในระดับที่สูงกว่าก่อนการทดลองและมีความคิดสร้างสรรค์ที่สูงขึ้นกว่าเดิมร้อยละ 17.25 และมีความคิดสร้างสรรค์ที่สูงขึ้นกว่าเดิม (ตาราง 4)

สรุปผลการเปรียบเทียบผลสอบข้อเขียนก่อนและหลังการทดลองนั้นมี 3 โรงเรียน ได้แก่ โรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคม โรงเรียนนิคมพิมายศึกษา โรงเรียนราชโบริกการนุเคราะห์และโรงเรียนพนางตุง ที่มีค่าเฉลี่ยของผลสอบที่สูงขึ้นและมีความใกล้เคียงกัน ส่วนโรงเรียนพนางตุงนักเรียนมีความแตกต่างของค่าเฉลี่ยสูงสุด สำหรับการทดสอบปฏิบัติพบความสามารถในการปฏิบัติก่อนและหลังมีความแตกต่างในระดับที่สูงขึ้นและที่ใกล้เคียงกัน ส่วนโรงเรียนพนางตุงมีความแตกต่างที่สูงที่สุด

ตาราง 4 ทักษะคิดและความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารจากการทดสอบก่อนและหลังการทดลอง

ภูมิภาค	ชื่อโรงเรียน	จังหวัด	ผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ เชิงอัตลักษณ์	ระดับทักษะคิดหลัง การทดลอง (ค่าเฉลี่ย)	ระดับความคิด สร้างสรรค์หลัง การทดลอง
ภาคเหนือ	โรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคม	เชียงราย	ห่อจิ้นส้ม	สูงกว่าเดิมน้อยละ 16.89	สูงขึ้นกว่าเดิม
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	โรงเรียนนิคมพิมาย ศึกษา	นครราชสีมา	ห่อแหนม	สูงกว่าเดิมน้อยละ 13.67	สูงขึ้นกว่าเดิม
ภาคกลาง	โรงเรียนราชโบริกานุ เคราะห์	ราชบุรี	ห่อขนมใส่ไส้	สูงกว่าเดิมน้อยละ 12.56	สูงขึ้นกว่าเดิม
ภาคใต้	โรงเรียนพนางตุง	พัทลุง	ห่อข้าวต้มลูกโยน	สูงกว่าเดิมน้อยละ 17.24	สูงขึ้นกว่าเดิม

อภิปรายผลการวิจัย

การพัฒนาแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 นักเรียนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาฯ พบว่า มีความคิดสร้างสรรค์หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน อย่างมีนัยทางสถิติที่ระดับ 0.05 เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่มีองค์ประกอบความคิดสร้างสรรค์ทั้ง 4 ด้านที่สอดคล้องกับทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ของ Torrance (1980) คือ 1) ความคิดริเริ่ม 2) ความคิดยืดหยุ่น 3) ความคิดคล่องแคล่ว และ 4) ความคิดละเอียดลออ รูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารนี้มีลำดับในการถ่ายทอดความรู้เชิงเนื้อหาทางด้านทัศนคติ ความเชื่อและทักษะรวมทั้งการปฏิบัติการความคิดสร้างสรรค์ตามขั้นตอนความคิดสร้างสรรค์ที่สอดคล้องกับทฤษฎีการเรียนรู้แนวปัญญานิยมโดยเน้นให้ผู้เรียนเข้าใจในบริบททางสังคมในปัจจุบัน สิ่งแวดล้อมและภูมิศาสตร์ บรรจุภัณฑ์ดั้งเดิมในท้องถิ่น การประยุกต์บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่นและการออกแบบสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น ด้วยการเรียนรู้จากผู้รู้จริง การตั้งคำถามและการทดลองปฏิบัติ นักเรียนได้ใช้สติปัญญาการสร้างสรรค์ผลงานการออกแบบสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ในแผนการถ่ายทอดที่ผู้วิจัยได้ร่างขึ้นมาจากผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลในชั้นเบื้องต้น โดยสามารถค้นพบสิ่งใหม่เชิงนวัตกรรมในการออกแบบจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นการประยุกต์ใช้ความรู้ภูมิปัญญาเพื่อต่อยอดการสร้างสรรค์ชิ้นงานเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม โดย จอห์น บี วัตสัน เชื่อว่าความคิดสร้างสรรค์เป็นพฤติกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ การจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมจะสามารถเอื้อต่อการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ที่เหมาะสมได้สอดคล้องกับผลการวิจัยความคิดสร้างสรรค์ในกลุ่มเด็กที่มีความต้องการพิเศษของ ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์ (2546) ดังนั้นการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจะสามารถผลักดันให้นักเรียนผู้มีถิ่นฐานในทุกภูมิภาคได้รวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นบูรณาการความคิดสร้างสรรค์ตามระบบและกลไกทางการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เสริมสร้างความรู้ที่แข็งแกร่งในตัวนักเรียนเพื่อต่อยอดความรู้ในระดับสากลและเป็นกลไกหนึ่งในการพัฒนานักออกแบบเพื่อประโยชน์แก่ชุมชนได้อย่างยั่งยืน

สรุปผลการวิจัย

จากข้อค้นพบในจุดประสงค์ข้อที่ 1 ผู้วิจัยพบว่า การถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวไทยและชาวญี่ปุ่นในอดีตนั้น มีความคล้ายคลึงกัน โดยเน้นการถ่ายทอดจากผู้ใหญ่สู่ลูกหลานเมื่อบริบททางสังคมเปลี่ยนแปลงไป ชาวญี่ปุ่น มีความยากลำบากจากสงครามโลกครั้งที่ 2 ทำให้ประเทศญี่ปุ่นมีการพัฒนาแผนการถ่ายทอดสู่ลูกหลานในชุมชน ได้อย่างมั่นคง จัดระบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อนำมาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม และเป็นเลิศด้านการบรรจุภัณฑ์ในเอเชีย ในขณะที่ประเทศไทยยังคงถ่ายทอดแบบดั้งเดิมและเกิดปัญหาการขาดแคลน ผู้รู้จริง ภูมิปัญญาที่มีอยู่เดิมค่อยๆ สูญหายไป ดังนั้นเพื่อเป็นการนำเอาภูมิปัญญามาใช้ประโยชน์ในการพัฒนา เศรษฐกิจให้สอดคล้องกับเศรษฐกิจการท่องเที่ยวที่ตื่นตัวในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์อาหารไทยในเชิงการบรรจุภัณฑ์ ที่ให้คุณภาพทางรสชาติและเป็นอัตลักษณ์ของภูมิภาคควรได้รับการพัฒนาอย่างมีทิศทาง

ข้อค้นพบในจุดประสงค์ข้อที่ 2 ผู้วิจัยพบว่า รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่พัฒนาบรรจุไว้ในหลักสูตร มาตรฐานสากล โดยเป็นส่วนหนึ่งของการบูรณาการรายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพ และ ภาษาอังกฤษ ที่สอดคล้องกับวิธีการถ่ายทอดที่เหมาะสมที่สุด ได้แก่ การเลียนแบบ การลองตั้งคำถามและการ ทดลองปฏิบัติที่ต้องมีชั่วโมงในการปฏิบัติอย่างต่อเนื่องไม่เกิน 24 ชั่วโมง และพบว่า การถ่ายทอดภูมิปัญญา นั้น มีลักษณะที่สำคัญคือการสร้างขวัญและกำลังใจ การส่งเสริมให้ผู้เรียนใกล้ชิดกับผู้รู้จริงและมีกิจกรรมร่วมกับชุมชน อย่างสม่ำเสมอ

ข้อค้นพบในจุดประสงค์ข้อที่ 3 นั้น ผู้วิจัยพบว่า เมื่อได้ทดลองแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่สอดคล้องกับผล การเรียนรู้ตามสาระรายวิชาในชั้นเรียนแล้ว ผลการทดสอบทั้งด้านเนื้อหาภูมิปัญญา ทักษะคิด และความคิด สร้างสรรค์ในผู้เรียนมีระดับที่สูงขึ้น โดยปัจจัยทางด้านทัศนคตินั้นมีความสำคัญมาก การจัด การเรียนการสอน ในชั้นเรียนนั้นผู้บริหารโรงเรียนและครูผู้ควบคุมการสอนก็มีส่วนสำคัญมาก ผู้บริหารที่มีความเข้าใจ มีความพร้อม ในการให้โอกาสและสนับสนุนในการเข้าร่วมกิจกรรมชุมชนและการแข่งขันทักษะฝีมือและความคิดสร้างสรรค์ด้าน การบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยการสร้างขวัญและกำลังใจ ความภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นจะเป็นการพัฒนาผู้เรียนให้มี ความพร้อมในด้านเนื้อหาภูมิปัญญาสามารถเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาหรือประกอบอาชีพอิสระเป็น ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่มีประสิทธิภาพ มีความพร้อมร่วมกันพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมให้มี ความก้าวหน้าต่อไปอย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

การจัดการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาอย่างมีระบบและกลไกควรเป็นดำเนินการควบคู่กันทั้งในและนอก ห้องเรียน ในการเรียนการสอนระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 ควรมีการบูรณาการสาระรายวิชาเพื่อสร้างแรงจูงใจ และเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ในผู้เรียน โรงเรียนต่างๆในระดับมัธยมศึกษาควรให้ความสนใจในการจัดการ ถ่ายทอดความรู้ที่เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรโดยมุ่งเน้นการเรียนรู้จากการทดลองและการปฏิบัติและวิธีการ การเรียนรู้ด้วยตนเองให้มากขึ้น ผู้บริหารโรงเรียนควรสนับสนุนด้านสถานที่และงบประมาณในการถ่ายทอดความ ร่วมกันชุมชนในภูมิภาค บริหารจัดการเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนและปลูกฝังความตระหนักรู้และความ ภูมิใจในองค์ความรู้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตน ภาครัฐจะสามารถต่อยอดความรู้ภูมิปัญญาในระดับมัธยมศึกษา

สู่ความรู้ด้านการพัฒนาอย่างเป็นระบบจากองค์ความรู้ในระดับอุดมศึกษาเพื่อสร้างปัญญาชนที่นำไปสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรมทางการบรรจุภัณฑ์เพื่อเศรษฐกิจในเชิงสร้างสรรค์ต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- กมลทิพย์ คงประเสริฐอมร. (2544). ภูมิปัญญาชาวบ้านในการจัดการทรัพยากรป่าชายเลนที่ตำบลบางขุนไทร. *จูลสารไทยคดีศึกษา*, 18(1), 41-47.
- กมลรัตน์ หล้าสูงษ์. (2523). *จิตวิทยาการศึกษา*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- กระทรวงศึกษาธิการ. (2553). *คู่มือการพัฒนาหลักสูตรการสอน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน*. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ.
- ครรชิต พุทธิโกษา. (2555). *การวิเคราะห์และสังเคราะห์ผลงานวิจัยด้านการควบคุมศัตรูพืชและสัตว์โดยชีววิธีของหน่วยงานภาครัฐในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- งามตา วนินทานนท์. (2553). *รายงานการวิจัยโครงการพัฒนาหลักสูตรการวิจัยชุมชนด้านครอบครัว*. กรุงเทพฯ: กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์.
- จรรยา รุ่งแจ่มแจ้ง. (2551). *คุณค่าของใบตอง: เอกสารประกอบการสอนรายวิชาศิลปะ ใบตองการแกะสลัก*. ฉะเชิงเทรา: วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา.
- จุไรรัตน์ ดวงเดือน, อนุรักษ นวพรไพศาล และหทัยกร พันธุ์งาม. (2547). การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติโดยใช้ภูมิปัญญาไทย. *เอกสารรวมบทความวิจัย ประจำปี 2547 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี*, 34-37. บทความย่อสืบค้นจาก http://www.research.rmutt.ac.th/wp-content/uploads/2011/06/34-37_2547.pdf
- จุลทัศน์ พยาฆรานนท์. (2543). *สาระไทย: รวมบทความเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย*. กรุงเทพฯ: สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชาติชาย อนุกุล. (2554). *วัฒนธรรมการท่องเที่ยวของกลุ่มชาติพันธุ์ในจังหวัดลพบุรี: กรณีศึกษาศิลปอัตลักษณ์และความหมายแฝง*. (ปริญญาานิพนธ์ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, คณะศิลปกรรมศาสตร์.
- ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์. (2546). *ความคิดสร้างสรรค์*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ชมพูนุท แยมสรवल. (2555). *โครงการศึกษาประวัติศาสตร์เพื่อสร้างความสัมพันธ์ของคนในชุมชน ต.บางพรม อ.บางคนटी จ.สมุทรสงคราม*. สมุทรสงคราม: ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น (องค์กรสาธารณประโยชน์).
- ดวงเดือน พันธุ์นาวิน. (2543). การวิจัยสาขาจิตพฤติกรรมศาสตร์ในประเทศไทย. *วารสารวิธีวิทยาการวิจัย*, 13(3), 25-55.
- ทีศนา เขมณี. (2552). *ศาสตร์การสอน: องค์ความรู้เพื่อการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ประชิด ทิณบุตร. (2531). *การออกแบบบรรจุภัณฑ์*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.

- รุ่ง แก้วแดง. (2541). *ปฏิวัติการศึกษาไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มติชน.
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. (2554). *แผนปฏิบัติการประจำปี ๒๕๕๔*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน.
- อารี พันธุ์ณี. (2540). *คิดอย่างสร้างสรรค์*. กรุงเทพฯ: ต้นอ้อ แกรมมี่.
- Bandura, A. (1963). Imitation of film-mediated aggressive models. *The Journal of Abnormal and Psychology*, 66(1), 3-11.
- Bandura, A. (1986). *Social Foundation of Thought and Action Cognitive Theory*. New Jersey: Englewood Cliffs.
- Bandura, A. (1993). Perceived Self-Efficiency in Cognitive Development and Functioning, *Educational Psychologist*, 28(2), 117-148.
- Dorothy, L. & Walter, S. (2005). *Deep Smarts: How to Cultivate and Transfer Business Wisdom*. Boston: Harvard Business School Press.
- Ember, C. R., & Ember, M. (2009). *Cross-Cultural Research Methods*, (Second Edition). Maryland: Altamira Press.
- Kants, I. (1996). *Critical of Pure Reason*. Hackett: Indianapolis.
- Flávio, M. B., Fabiana, C. R., Luisa, P. F., Gerson, S. G., Valquíria, A. F., & Eder, P. I. (2011). Evaluation of the sensory and color quality of coffee beans stored in hermetic packaging, *Journal of Stored Products Research*, 21(2), 1-6.
- Goffman E. (1956). *The Presentation of Self in Everyday Life*. Edinburgh: University of Edinburgh.
- Hundal M. (2000). Design for recycling and remanufacturing. *International Design Conference-DESIGN 2000* (pp.1-6), Zagreb: University of Zagreb.
- Senge, P. M., Kleiner, A., Roberts, C., Ross, B. R., & Smith, J. B. (1994). *The Fifth Discipline Field Book: Strategies and Tools for Building a Learning Organization*. Denver, Massachusetts: Crown Business.
- Torrance, E. P. (1980). Growing Up Creatively Gifted: The 22-Year Longitudinal Study. *The Creative Child and Adult Quarterly*, 3, 148-158.
- Vygotsky, L. (1978). Interaction Between Learning and Development. In Gauvain & Cole (Eds.) *Reading on Development of Children* (pp. 34-40). New York: Scientific American Books.

Translated Thai References (ส่วนที่แปลรายการอ้างอิงภาษาไทย)

- Doungdeun, J., Nawapaisarn, A., & Pan-gnam, H. (2004). The Natural Product and Package from Thai Wisdom. Nakornnayok: *Proceeding of Institute of Research and Development, Rajamangala University of Technology Thanyaburi 2004*, 34-37. Abstract retrieve from http://www.research.rmutt.ac.th/wp-content/uploads/2011/06/34-37_2547.pdf
- Kaewdang, R. (1998). *History of Thailand Education*. Bangkok: Mathichon Publishing.
- Kongprasert-Amorn, K. (2007). Thai wisdom of bangkunsai manrove forest. *Thai-Khadi Research Journal*. 18(1), 41-47.
- Kwemanee, T. (2009). *Science of Teaching: Knowledge for Learning Process of efficiency organization*. Bangkok: Chulalongkorn University Publishing.
- Larsuwong, K. (1980). *The Philosophy of Education*. Bangkok: Srinakharinwirot University.
- Ministry of Education. (2010). *The World Class School: The Booklet of the Curriculum Development*. Bangkok: Ministry of Education.
- Phanmanee, A. (1997). *Thinking by Creativity*. Bangkok: Ton-or Grammy.
- Phayakaranon, J. (2000). *Thai Substances: The Articles of Thai Tradition*. Bangkok: Chulalongkorn University.
- Pornrunroj, C. (2003). *Creative Thinking*. Bangkok: Chulalongkorn University Publishing.
- Punhumanawin, D. (2000). Behavioral psychological research in Thailand. *Journal of Research Methodology*, 13(3), 25-55.
- Rungjamjang, J. (2008). *The Value of Bai-Tong: The Teaching Book of Arts Class and Bai-tong Carving Technic*. Chachoengsao: Chachoengsao Vocational College.
- The Office of the Basic Education Commission. (2011). *Strategic Plan Year 2011*. Bangkok: Ministry of Education.
- Thinnabutt, P. (1988). *Package Design*. Bangkok: Oadian Store.
- Unakul, C. (2011). *Wrapping Culture of Ethnic Groups in Lopburi Province: A Case Study on Arts Identity and Implied Meaning*. (Doctoral dissertation). Srinakharinwirot University, Faculty of Fine Arts.
- Waninthanon, N. (2010). *The Research of Curriculum Development in Community and Family's Research*. Bangkok: Ministry of Social Development and Human Society.
- Yamsuan, C. (2012). *A Study of History for Establishing Relationship between Communities: Tumbon Bangprom, Umpur Bangkhondee, Samuthsongkran Province*. Samuthsongkram: Research Center for Local Community.