

การพัฒนาหลักสูตรด้านอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพชุมชน
ตำบลแม่ยม อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
Food Curriculum Development to Support Community Health
Tourism in Mae Yom Subdistrict Mueang Phrae District,
Phrae Province

จุฬารณย์ ดวงตาดี¹, ปาริฉัตร กุลเกลี้ยง²
Chulaporn Duangtadum¹, Parichat Koonkleang²

วิทยาลัยชุมชนแพร่¹, วิทยาลัยชุมชนแพร่²
Phrae Community College¹, Phrae Community College²
E-mail: Chulaporn@phrcc.ac.th

(Received: Dec 23, 2023; Revision: Jan 17, 2024; Accepted: Jan 18, 2024)

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาหลักสูตรด้านอาหารของชุมชนตำบลแม่ยม อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ วิจัยแบบผสมผสาน กลุ่มตัวอย่าง คัดเลือกโดยใช้วิธีการแบบเจาะจง (Purposive sampling) จำนวน 30 คน โดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือก คือ แม่บ้านที่มีความสนใจ และประกอบอาชีพค้าขายอาหาร/อาหารท้องถิ่น เครื่องมือวิจัยคือการสนทนากลุ่ม (Focus group Discussion) แบบสอบถามความต้องการ และ แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง หลักสูตร (IOC) วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า ตำบลแม่ยมทั้ง 4 หมู่บ้าน มีกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ คือ 1) กลุ่มกล้วยฉาบ 2) กลุ่มน้ำพริกปลา ซึ่งกลุ่มตำบลแม่ยมมีความต้องการพัฒนาอาหารในท้องถิ่นจึงระดมความคิดจากตัวแทนกลุ่มแม่บ้านตำบลแม่ยม อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ,อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะทำงาน ได้พัฒนาโครงสร้างหลักสูตร จำนวน 3 หลักสูตร คือ 1) หลักสูตรสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ 2) หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น และ 3) หลักสูตรการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้วนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรและการสอนและผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและโภชนาการ ตรวจสอบหลักสูตร พบว่า หลักสูตรทั้ง 3 หลักสูตร มีค่าความสอดคล้อง (IOC) เหมาะสมสอดคล้องในทุกประเด็นทั้ง 5 ด้าน โดยหลักสูตร ที่มีค่าความสอดคล้อง (IOC) มากที่สุด คือ หลักสูตรสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ มีความคิดเห็นมีค่าเท่ากับ 1.00 รองลงมา คือ หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น มีความคิดเห็นมีค่าเท่ากับ 0.92 และอันดับสุดท้าย คือ หลักสูตร การส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มีความคิดเห็นมีค่าเท่ากับ 0.88 ซึ่งหลักสูตรทั้ง 3 หลักสูตรนี้มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับบริบทชุมชนตำบลแม่ยม สามารถนำหลักสูตรไปใช้ในการฝึกอบรมเพื่อสร้างอาชีพเสริมในชุมชนก่อให้เกิดรายได้ในครัวเรือน สนับสนุนความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนตำบลแม่ยม

คำสำคัญ : การพัฒนาหลักสูตร, อาหารเพื่อสุขภาพ

Abstract

The research is objective. To develop food courses for communities in Mae Yom Sub-District Mueang Phrae District, Phrae Province Combined Research sample group Selected by using a specific method (Purposive sampling) of 30 people using the selection criteria are housewives who are interested in and have a career in food/local food trade. The research tool was Focus group Discussion, needs questionnaires and The Curriculum Correspondence Index (IOC) assessment form analyzed the data by descriptive statistics.

The results showed that All 4 villages in Mae Yom sub-district have 2 food processing groups, namely 1) Banana Chips Group 2) Laab Chili Paste Group the Mae Yom Sub-district group has a need to develop local food. therefore, brainstorming ideas from representatives of the Mae Yom Sub-district Housewives Group Mueang Phrae District, Phrae Province, advisors and working groups developed 3 curriculum outlines, namely 1) Local Food Course for Supporting Health Tourism 2) Course on Food Product Processing from Local Raw Materials and 3) Promotion Course. Community Product Marketing Then bring it to the course and teaching experts. and experts in food and nutrition Checking the curriculum, it was found that all 3 courses had the corresponding values (IOC) which were appropriate and consistent in all 5 areas. The courses with the most consistent values (IOC) were the courses for local food to support health tourism. The opinion was equal to 1.00, followed by the course on food product processing from local ingredients. The opinion was equal to 0.92 and the last place was the Community Product Marketing Promotion Course. The opinion was equal to 0.88. All 3 courses were appropriate and consistent with the context of Mae Yom Sub-District community. The course can be used for training to create additional careers in the community. generate household income Supporting the strength of the basic economy of Mae Yom Sub-District community

Keywords: curriculum development, healthy food

บทนำ

อาหารเป็นเครื่องสื่อถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศต่าง ๆ ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ ให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่นต่าง ๆ อันจะส่งผลทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่าง ต่อเนื่อง ผลของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเศรษฐกิจการท่องเที่ยว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารก่อให้เกิด การกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่น และยัง สามารถสร้างความเข้มแข็งให้กับคนในชุมชน แต่ปัญหาส่วนใหญ่ของคนในชุมชนคือขาดความรู้ ขาดทักษะ ทำให้เกิดการว่างงาน ไม่มีรายได้ ซึ่งส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของชุมชน แต่ถ้าหาก ประชาชนมีความรู้ มีทักษะ มีอาชีพ มีรายได้หาเลี้ยงครอบครัวได้ ทำให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งไม่เกิดการว่างงาน (พรณี สอนเพลงและคณะ, 2559 : 38-45) การส่งเสริมให้ประชาชนมีรายได้เป็นเรื่องสำคัญและจำเป็นต่อชุมชน การสร้างความรู้ ทักษะ และความเข้าใจทำได้หลายวิธี เช่น การฝึกอบรม การสอนงาน การศึกษาจากเอกสาร หนังสือคู่มือต่างๆ เป็นต้น (วิชัย ดิสสระ, 2535 : 148-149) ดังนั้น ขั้นตอนการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมเริ่มจากการวิเคราะห์งาน ละเอียดแล้วจึงกำหนดเป้าหมาย

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร หัวข้ออบรมแต่ละครั้งพิจารณาเรียงลำดับการสอนว่าจะสอนอะไรก่อน สอนอะไรรองลงมา แล้วอะไรจะสอนเป็นตอนสุดท้าย นอกจากนี้ การฝึกอบรมจะเป็นการต่อยอดความรู้และทักษะเพื่อพัฒนาความชำนาญเฉพาะทาง ในวิชาชีพ ซึ่งจะเชื่อมโยงกับการขับเคลื่อนพัฒนาศักยภาพของหมู่บ้านและชุมชนตามแนว เศรษฐกิจพอเพียงให้มีมาตรฐานและเป็นรูปธรรมชัดเจนยิ่งขึ้น เช่น การจัดทำวิสาหกิจชุมชน การเพิ่มผู้ประกอบการอิสระรายย่อยในชุมชน หรือปรับเปลี่ยนตนเองเป็นผู้ประกอบการตาม ความสนใจและความถนัด เพื่อดำรงตน และครอบครัวอยู่อย่างมีความสุขได้ ในระยะยาวยังสามารถช่วยเพิ่มขีดความสามารถ และศักยภาพในการแข่งขันของประเทศและสร้างมูลค่าทาง เศรษฐกิจได้อีกด้วย

จากลงพื้นที่ชุมชนตำบลแม่ยม อำเภอมะนัง จังหวัดแพร่ พบว่า ประชาชนในพื้นที่ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยมีผลผลิตหลัก คือ ข้าว ข้าวโพด ใบบัวสุม และยังมี ผลผลิตจากต้นจ๊วที่เป็นสัญลักษณ์อาหารของภาคเหนือ ทางองค์การบริหารส่วนตำบลได้ปลูก เพื่อปรับทัศนียภาพบริเวณรอบหนองบัวลอย (บึงยมหลวง) (องค์การบริหารส่วนตำบลแม่ยม อำเภอมะนัง จังหวัด, 2564) นอกจากนี้ ชุมชนยังมีกลุ่มแปรรูป อาหาร มีการแปรรูปอาหาร อยู่ 2 กลุ่ม คือ กลุ่มกล้วยฉาบ กลุ่มดอกจ๊ว พบว่า ปัญหาของกลุ่มแปรรูปอาหาร คือ ไม่มีตลาดรองรับ และบรรจุภัณฑ์ไม่ดึงดูดความสนใจ ทำให้การรวมกลุ่ม เป็นไปอย่างไม่ต่อเนื่อง และยังพบว่าไม่มีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่น่าสนใจดึงดูด นักท่องเที่ยว ดังนั้น เพื่อเป็นการเพิ่มความรู้อ และทักษะให้กับประชาชนตำบลแม่ยม อำเภอมะนัง จังหวัดแพร่ ผู้วิจัยและคณะจึงพัฒนาหลักสูตรอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิง สุขภาพ เพื่อสร้างรายได้ และสร้างความเข้มแข็งให้กับคนในชุมชน

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อพัฒนาหลักสูตรด้านอาหารของชุมชนตำบลแม่ยม อำเภอมะนัง จังหวัดแพร่

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นกระบวนการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) ซึ่ง เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) โดยมีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) จากนั้น ดำเนินการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยสามารถอธิบายได้ดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

- ประชากร ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านตำบลแม่ยม อำเภอมะนัง จังหวัดแพร่ จำนวน 742 คน จาก 4 หมู่บ้านในตำบลแม่ยม

- กลุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive sampling) จำนวน 30 คน โดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือก คือ แม่บ้านที่มีความสนใจและประกอบอาชีพค้าขายอาหาร/อาหารท้องถิ่นในตำบลแม่ยม

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยเชิงคุณภาพ คือ การสนทนากลุ่ม (Focus group Discussion) โดยมีหัวข้อ การสนทนาเกี่ยวกับบริบทของพื้นที่และความต้องการเกี่ยวกับการอบรมด้านอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของตำบลแม่ยม

การวิจัยเชิงปริมาณ คือ 1) แบบสอบถาม (Questionnaire) มีลักษณะของแบบ สอบถามเป็นมาตราประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ (1.00 – 5.00) มีส่วนประกอบดังนี้ โดยแบ่งเป็น 3 ตอน ดังนี้ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 ความ ต้องการ ความสนใจ ในการเข้ารับการอบรมด้านอาหาร และตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม และ 2) แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องหลักสูตร (IOC)

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นสมาชิกของกลุ่มแม่บ้านชุมชน ตำบลแม่ยม อำเภอมืองแพร่ จังหวัดแพร่ โดยดำเนินการสนทนากลุ่มและแจกแบบสอบถาม ความต้องการเกี่ยวกับการอบรมด้านอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่ผ่านการ ตรวจสอบแล้วให้กลุ่มตัวอย่าง และนำแบบสอบถามมาให้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ เพื่อนำ คะแนนของกลุ่มตัวอย่างมาวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติและแปรผล จากการสำรวจความต้องการ นำมาสู่การยกร่างหลักสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและโภชนาการ พร้อมกับตัวแทนกลุ่มแม่บ้านตำบลแม่ยม อำเภอมืองแพร่ จังหวัดแพร่, อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะทำงาน จำนวน 15 คน จากการเลือกแบบเจาะจง จะได้โครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหาร นำโครงสร้างหลักสูตรไปเสนอให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบ เพื่อพิจารณาวิพากษ์ความเหมาะสมของหลักสูตร ก่อนที่จะนำหลักสูตรไปใช้ โดยใช้แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องหลักสูตร (IOC)

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเชิงคุณภาพ ทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis) จากการสนทนากลุ่ม (Focus group Discussion) แล้วทำการสรุปผลของข้อมูล

การวิจัยเชิงปริมาณ 1. ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติพรรณนา (Descriptive Statistic) คือ ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานแล้วทำการแปรผลที่ได้จาก การวิเคราะห์ข้อมูล 2. ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความ คิดเห็น ด้านส่วนประกอบของหลักสูตรฉบับร่างโดยคำนวณค่า IOC ซึ่งได้ค่า IOC มีค่าระหว่าง 0.67 – 1.00 แสดงว่าหลักสูตรมีความสอดคล้องระหว่างองค์ประกอบต่างๆของหลักสูตร เหมาะสมสำหรับการนำไปทดลองใช้ และวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ข้อเสนอแนะ จากผู้เชี่ยวชาญให้มีการตรวจสอบ และปรับปรุงการใช้ภาษา

ผลการวิจัย

โดยสรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัยได้ดังนี้ การพัฒนาหลักสูตรด้านอาหารของชุมชนตำบลแม่ยม อำเภอมืองแพร่ จังหวัดแพร่

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากปราชญ์ชาวบ้านและผู้นำชุมชน พบว่า ชุมชนตำบลแม่ยม มีกลุ่มแปรรูปอาหารอยู่ 2 กลุ่ม คือ 1. กลุ่มกล้วยฉาบเริ่มก่อตั้งกลุ่ม โดยมีนางศรีวันนา จันตะปะตุ เป็นประธานกลุ่ม และจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนในปี พ.ศ. 2559 ต่อมาในปี พ.ศ. 2562 นางศรีวันนา จันตะปะตุ ได้เลิกทำและส่งต่อให้กับ นางอรรณ ข้ามแปด เป็นประธานกลุ่ม จนถึงปัจจุบันและมีสมาชิกทั้งหมด 13 คน โดยมีผลิตภัณฑ์หลักเป็นกล้วยฉาบ และดอกจิวสวรรค์ และ กลุ่มที่ 2 กลุ่มน้ำพริกลาบ หมู่ 2 เริ่มก่อตั้งกลุ่ม โดยมีนางนงนุช บุตร ษา เป็นประธานกลุ่ม และจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนในปี พ.ศ. 2549 ต่อมาในปี พ.ศ. 2554 ได้เลิกทำ ปัจจุบันกำลังจะเริ่มรวมตัวอีกครั้ง โดยมีสมาชิกทั้งหมด 20 คน จากการตอบแบบสอบถามความต้องการในการเข้ารับการอบรม พบว่า

ตารางที่ 1 แสดงความต้องการในการเข้ารับการอบรม

วันที่สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้		
จันทร์ – ศุกร์	4	13.3
เสาร์ – อาทิตย์	18	60.0
ทุกวัน	8	26.7
รวม	30	100.0

เวลาที่สะดวกเข้ารับบริการฝึกอบรม		
ตอนเช้า (09.00 – 12.00 น.)	2	6.7
ตอนบ่าย (13.00 – 16.00 น.)	1	3.3
ตอนเย็น (16.30 – 19.00 น.)	2	6.7
ตลอดวัน (09.00 – 16.00 น.)	30	100.0
รวม	30	100.0

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ที่ตอบแบบสอบถามความต้องการในการเข้ารับการอบรม สะดวกที่จะเข้ารับการในวันเสาร์ – อาทิตย์ มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60.0 และเวลาส่วนใหญ่ที่ สะดวกเข้ารับบริการฝึกอบรม คือ ตอนเช้า(09.00 – 12.00 น.) คิดเป็นร้อยละ 83.3

ตารางที่ 2 แสดงความต้องการ ความสนใจ ในการเข้ารับการอบรมการแปรรูปดอกงิ้ว เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน(คน)	ร้อยละ(%)
ระดับความต้องการในการได้รับความรู้		
มาก	15	50.0
ปานกลาง	15	50.0
น้อย	0	0.00
รวม	30	100.0

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ที่ตอบแบบสอบถามความต้องการของหลักสูตรอบรมการแปรรูปดอกงิ้วเป็นผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น มีความสนใจในการเข้ารับการอบรมในระดับมาก ร้อย ละ 50.0 และระดับปานกลาง ร้อยละ 50.0

จากการสำรวจความต้องการด้านอาหารของกลุ่มแม่บ้านในชุมชนตำบลแม่ยม นำมาสู่การยกย่องหลักสูตรร่วมกัน โดยมีผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและโภชนาการ ตัวแทนกลุ่ม แม่บ้านตำบลแม่ยม อาจารย์ที่ปรึกษาและคณะทำงาน ได้โครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหาร จำนวน 3 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเวลาเรียนรู้ 18 ชั่วโมง 2) หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น เวลาเรียนรู้ 18 ชั่วโมง และ 3) หลักสูตรการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนเวลาเรียนรู้ 18 ชั่วโมง นำโครงสร้างหลักสูตรไปให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารวิพากษ์หลักสูตร จำนวน 5 ท่าน ได้แก่

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาฯ ลำปาง
2. อาจารย์สังวาลย์ ชมภูจา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาฯ ลำปาง
3. อาจารย์จรรยา โทะนาบุตร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาฯ ลำปาง
4. อาจารย์ภานุรักษ์ นันตระกูล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาฯ ลำปาง
5. อาจารย์จุฬารณย์ ดวงตาต้า วิทยาลัยชุมชนแพร่ ผลการวิพากษ์หลักสูตร ดังนี้

ตารางที่ 3 แสดงผลการประเมินความสอดคล้องหลักสูตรสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ โดยผู้เชี่ยวชาญ

ประเด็น	คะแนนความคิดเห็น ผู้เชี่ยวชาญ					ค่า IOC	สรุปผล
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5		
1. สาระสำคัญ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
2. วัตถุประสงค์	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
3. เนื้อหาสาระ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
4. กิจกรรมการอบรม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
5. การวัดผลประเมินผลหลักสูตร	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
โดยรวม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม

จากตารางที่ 3 ผลการประเมินความสอดคล้องหลักสูตรสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อรองรับ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่า หลักสูตรอาหารจากดอกจิวเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชน มีความสอดคล้องในทุกประเด็น มีความคิดเห็นมีค่าเท่ากับ 1.00 หลักสูตรมี ความเหมาะสมในการนำไปฝึกอบรมต่อไป

ตารางที่ 4 แสดงผลการประเมินความสอดคล้องหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร จากวัตถุดิบในท้องถิ่น โดยผู้เชี่ยวชาญ

ประเด็น	คะแนนความคิดเห็น ผู้เชี่ยวชาญ					ค่า IOC	สรุปผล
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5		
1. สาระสำคัญ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
2. วัตถุประสงค์	+1	+1	+1	0	+1	0.80	เหมาะสม
3. เนื้อหาสาระ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
4. กิจกรรมการอบรม	+1	0	+1	+1	+1	0.80	เหมาะสม
5. การวัดผลประเมินผลหลักสูตร	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
โดยรวม	+1	+1	+1	+1	+1	0.92	เหมาะสม

จากตารางที่ 4 ผลการประเมินความสอดคล้องหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร จากวัตถุดิบในท้องถิ่นโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่า หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบ ในท้องถิ่นมีความสอดคล้องในทุกประเด็น มีความคิดเห็นมีค่าเท่ากับ 0.92 หลักสูตรมีความ เหมาะสมในการนำไปฝึกอบรมต่อไป

ตารางที่ 5 แสดงผลการประเมินความสอดคล้องหลักสูตรการส่งเสริมการตลาด ผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยผู้เชี่ยวชาญ

ประเด็น	คะแนนความคิดเห็น ผู้เชี่ยวชาญ					ค่า IOC	สรุปผล
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5		
1. สาระสำคัญ	+1	+1	+1	0	+1	0.80	เหมาะสม
2. วัตถุประสงค์	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
3. เนื้อหาสาระ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	เหมาะสม
4. กิจกรรมการอบรม	+1	0	+1	+1	+1	0.80	เหมาะสม
5. การวัดผลประเมินผลหลักสูตร	+1	+1	0	+1	+1	0.80	เหมาะสม
โดยรวม	+1	+1	+1	+1	+1	0.88	เหมาะสม

จากตารางที่ 5 ผลการประเมินความสอดคล้องหลักสูตรการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่า หลักสูตรการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนมีความ สอดคล้องในทุกประเด็น มีความคิดเห็นมีค่าเท่ากับ 0.88 หลักสูตรมีความเหมาะสมในการนำไป ฝึกอบรมต่อไป

ตารางที่ 6 แสดงผลการประเมินความสอดคล้องหลักสูตรทั้ง 3 หลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	IOC	สรุปผล
หลักสูตรสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิง สุขภาพ	1.00	เหมาะสม
หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น	0.92	เหมาะสม
หลักสูตรการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน	0.88	เหมาะสม

จากตารางที่ 6 พบว่า หลักสูตรทั้ง 3 หลักสูตร มีค่าความสอดคล้อง(IOC)เหมาะสม สอดคล้องในทุก ประเด็นทั้ง 5 ด้าน โดยหลักสูตรที่มีค่าความสอดคล้อง(IOC)มากที่สุด คือ หลักสูตรสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อ รองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ มีความคิดเห็นมีค่าเท่ากับ 1.00 รองลงมา คือ หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น มีความคิดเห็น มีค่าเท่ากับ 0.92 และอันดับสุดท้าย คือ หลักสูตรการส่งเสริม การตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มี ความคิดเห็นมีค่าเท่ากับ 0.88 ซึ่งหลักสูตรทั้ง 3 หลักสูตรนี้มีความเหมาะสมและ สอดคล้องกับ บริบทชุมชน ตำบลแม่ยม สามารถนำหลักสูตรไปใช้ในการฝึกอบรมต่อไป

อภิปรายผล

ผลการศึกษาค้นคว้า การสร้างเอกสารหลักสูตรและเอกสารประกอบหลักสูตร เรื่อง การพัฒนา หลักสูตรด้านอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ชุมชนตำบลแม่ยม อำเภอ เมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ครั้งนี้ พบว่า จากการที่ได้สำรวจความต้องการที่จะอบรมคนในชุมชน นำมาสู่การยกร่างหลักสูตรโดย ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและโภชนาการ พร้อมกับตัวแทน กลุ่มแม่บ้านตำบลแม่ยม อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่,อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะทำงาน จำนวน 15 คน ได้จากการเลือกแบบเจาะจง จะได้โครงร่าง หลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหาร โดยมี องค์ประกอบของหลักสูตร ดังนี้ 1. ปัญหาและความสำคัญ 2. วัตถุประสงค์ 3. เนื้อหาสาระ 4. โครงสร้างหลักสูตรฝึกอบรม 5. กิจกรรมการฝึกอบรม และได้โครงร่าง

หลักสูตร 1. หลักสูตรสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ 2. หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น 3. หลักสูตรการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยการวิเคราะห์ความสอดคล้อง(IOC)ของโครงสร้างหลักสูตรทั้ง 3 หลักสูตร อยู่ในระดับเหมาะสม ซึ่งมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับบริบทของชุมชนตำบลแม่ยม อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ สามารถนำหลักสูตรไปใช้ในการฝึกอบรมต่อไป สอดคล้องกับการศึกษาเรื่องการพัฒนาหลักสูตร ฝึกอบรมทักษะวิชาชีพ โดยกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ผลการศึกษาได้หลักสูตร ฝึกอบรมทักษะวิชาชีพที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน โดยใช้กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม (ปาริชาติ บัวเจริญ และคณะ, 2559)

ข้อเสนอแนะ

1. ควรพัฒนาหลักสูตรที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัยในด้านโภชนาการ เพราะในแต่ละ ช่วงวัยมีความต้องการโภชนาการอาหารที่แตกต่างกัน
2. สามารถต่อยอดงานวิจัยชิ้นนี้เพื่อที่จะทำหลักสูตรการอบรมไปใช้ เพื่อพัฒนาชุมชน พัฒนาบุคลากรด้านอาหาร
3. ควรมีการส่งเสริมให้มีก่อตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

เอกสารอ้างอิง

- ปาริชาติ บัวเจริญ, นพรัตน์ เตชะพันธ์รัตน์กุล และ รัตนากาล คำสอน. (2559). การพัฒนาหลักสูตร ฝึกอบรมทักษะวิชาชีพ โดยกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2559 (RSU National Research Conference 2016)*.
- พรณี สอนเพลงและคณะ. (2559). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร. *รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว*. ปีที่ 4(2).
- วิชัย ดิสสระ. (2535). *การพัฒนาหลักสูตรและการสอน*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาสาส์น.
- องค์การบริหารส่วนตำบลแม่ยม อำเภอเมือง จังหวัดแพร่. (2564). *แผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ. 2566 – 2570)*.