

การพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย
โดยใช้การจัดการความรู้

THE IMPLEMENTATION OF KNOWLEDGE MANAGEMENT TO DEVELOP
MODEL TO EXCELLENCE OF THAI CULINARY IN UNIVERSITY

Corresponding author¹,
tas_heartgood@hotmail.com¹

สุทิน มุมแดง¹, จตุพล ยงศรี²
และ จักรกฤษณ์ โปณะทอง³
Sutan Mumdaeng¹, Chatupol Yongsorn²,
and Chakrit Ponathong³

Received: February 25, 2019

Revised: April 1, 2019

Accepted: April 5, 2019

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและประเมินตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้ ด้วยระเบียบวิธีแบบผสมวิธี โดยการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างและการสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยในบริบทมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการวิจัยแบ่งเป็นกลุ่มในการพัฒนาตัวแบบ ประกอบด้วย กลุ่มที่หนึ่ง ได้แก่ ผู้บริหารระดับสูง ระดับคณะ ระดับหลักสูตร และหน่วยบริการของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้ทรงคุณวุฒิด้านการจัดการความรู้ จำนวน 14 คน โดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง และกลุ่มที่สอง ได้แก่ ผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 5 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง และกลุ่มในการประเมินตัวแบบ ประกอบด้วย อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 48 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง และแบบสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ลักษณะมาตรฐานประมาณค่า 5 ระดับ พร้อมหาคุณภาพด้วยการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้เชี่ยวชาญ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหาและสถิติเชิงพรรณนาโดยอาศัยค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยมีดังนี้

ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยประกอบด้วย 9 ด้าน คือ 1) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย 2) กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร 3) กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย 4)ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง 5) การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม 6) การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน 7) สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร 8) ระบบการสร้างและสังสมองค์ความรู้ และ 9) การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย และผลการ

¹ นิสิตปริญญาเอก สาขาวิชาการบริหารและการจัดการการศึกษา แขนงวิชาการบริหารการอุดมศึกษา

ภาควิชาการบริหารการศึกษาและการอุดมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาการบริหารการศึกษาและการอุดมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาการบริหารการศึกษาและการอุดมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์

พิจารณาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยจากการสนทนากลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิ พบว่า อันดับที่มีความถี่สูงสุด ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย และรองลงมา ได้แก่ ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง และผลการประเมินตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า ภาพรวมทั้งหมดมีความคิดเห็นในระดับมาก ($\bar{x} = 4.05$, S.D. = 0.43) โดยอันดับแรก ได้แก่ การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับ ในชื่อเสียงและผลงาน ($\bar{x} = 4.13$, S.D. = 0.56) รองลงมา ได้แก่ การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 4.10$, S.D. = 0.58)

คำสำคัญ : ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย การจัดการความรู้ด้านอาหารไทย

ABSTRACT

This research aimed to develop and evaluate a model for a university that is excellent in Thai culinary. The mixed-methods research were structured interviews and individual opinion interviews toward SUAN DUSIT University (SDU), that is considered as excellent in Thai culinary. The key informants were chosen by purposive samplings in to 2 main groups. The first group for developing a model consisted of the faculty executives, the curriculum executives, the university service centers and 14 knowledge management experts. The second group for evaluating a model comprised 5 university executives and 48 teachers from the SDU School of Culinary Arts. The data collection were from group discussion records, structured interview forms, face-to-face questionnaires mainly inquiring about models of being a university that is excellent at Thai culinary, Five rating scales were designed by the researcher and its quality was checked in content validity from experts, content analyses, and descriptive statistics i.e. frequencies, averages, and standard deviations. The salient findings were as follows:

A model to be a university that is excellent at Thai food comprised 9 aspects. They are (1) Suan Dusit University has a strong base and Thai food learning cultures, (2) goals, duties, policies, and strategies within the organization, (3) working processes in accordance with the university mission, (4) leadership of changes, (5) organizational adjustments to fit environment 6) being accredited and accepted for university reputation and performances 7) maintaining, and improving human resource, 8) knowledge creating and collecting systems, and 9) the SDU determination to develop itself to be a university that is excellent at Thai food. The result of constructing such a model from the focus group of experts, found that the highest frequency was a stability foundation and a culture learning of Thai food in Suan Dusit University, followed by transformational leadership. The opinions of the informants toward a model and a way to be a university that is excellent at Thai food revealed that they were all highly agreed ($\bar{x} = 4.05$, S.D. = 0.43) and said that reputation and performances of SDU is accredited ($\bar{x} = 4.13$, S.D. = 0.56) and SDU determines to develop its Thai food excellence ($\bar{x} = 4.10$, S.D. = 0.58).

Keywords: A Models for University Excellence in Thai Food, Knowledge Management in Thai Food

บทนำ

ในศตวรรษที่ 21 มีแรงกดดันจากการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อโดยตรงต่อองค์กร ทำให้องค์กรต้องมีการปรับตัวและต้องตระหนักถึงความสำคัญของการวางแผนเพื่อทำให้องค์กรเข้มแข็ง สามารถปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและการแข่งขันที่รุนแรงมากขึ้น (Thanakrit Yodudom, 2015, p. 1) เมื่อต้องเผชิญกับสถานการณ์เปลี่ยนแปลงและสภาพการณ์ของการแข่งขันที่รุนแรงมากขึ้น ผู้นำองค์กรจำเป็นต้องพัฒนาสร้างความสามารถขององค์กรให้มีศักยภาพสูงขึ้น ประกอบกับในสังคมยุคปัจจุบันได้เข้าสู่กระแสใหม่ของการเปลี่ยนแปลงที่เรียกว่า สังคมความรู้ (Knowledge society) ซึ่งใช้ความรู้และนวัตกรรม (Innovation) เป็นปัจจัยหลักในการพัฒนาและการผลิตที่เน้นการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ การจัดการความรู้และองค์ความรู้เพื่อพัฒนากำลังคนที่มีคุณภาพและแรงงานฝีมือ (Knowledge worker) (Jamroen Jitrang, 2005, p. 102-108)

หากองค์กรมีคนที่มีความรู้และมีความสามารถในการจัดการความรู้ที่ดีจะสามารถรักษาความได้เปรียบในการแข่งขันได้อย่างมั่นคง เมื่อเกิดการเรียนรู้มากขึ้นย่อมเกิดความรู้ใหม่ได้มากขึ้น และสามารถนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กร จึงกลายเป็นวงจรที่ไม่สิ้นสุดที่เรียกว่า “วงจรการเรียนรู้” สอดคล้องกับวงจร “SECI” ของ โนนาเกะ (Nonaka) ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงและการสร้างความรู้ระหว่างความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit knowledge) ซึ่งเป็นความรู้ที่อยู่ในตัวของแต่ละบุคคล เกิดจากประสบการณ์ การเรียนรู้ หรือพรสวรรค์ต่าง ๆ และความรู้ที่ชัดเจน (Explicit knowledge) ซึ่งเป็นความรู้ที่เป็นเหตุเป็นผลสามารถรวบรวมและถ่ายทอดออกมาในรูปแบบต่างๆ สามารถเกิดขึ้นได้ 4 รูปแบบ ได้แก่ 1) การซัดเกลทางสังคม (Socialization) 2) การปรับเปลี่ยนสู่ภายนอก (Externalization) 3) การจัดหมวดหมู่ (Combination) และ 4) การนำความรู้ไปปฏิบัติจริง (Internalization) ทำให้เกิดความรู้ใหม่ขึ้นซึ่งจะหมุนเป็นเกลียวไปเรื่อย ๆ เพราะการเรียนรู้เกิดขึ้นตลอดเวลา อย่างไรก็ตามขึ้นอยู่กับความสามารถขององค์กรในการทำให้วงจรการเรียนรู้หมุนได้รวดเร็วและต่อเนื่อง โดยผ่านกระบวนการอย่างเป็นระบบในการค้นหา สร้าง รวบรวม จัดเก็บ เผยแพร่ ถ่ายทอด แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และประยุกต์ความรู้ ซึ่งเรียกว่า “การจัดการความรู้ (Knowledge management: KM)” (Thailand Productivity Institute, 2006, p. 7)

สถาบันอุดมศึกษาในปัจจุบันจำเป็นต้องพัฒนาองค์กรให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ โดยใช้การจัดการความรู้เป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนความรู้ระหว่างคนสู่คน และคนสู่ข้อมูลข่าวสารโดยการประมวล สังเคราะห์ และจำแนกแยกแยะสารสนเทศ เพื่อนำไปสู่การตีความและทำความเข้าใจสารสนเทศเหล่านั้นจนกลายเป็นการจัดการความรู้ ซึ่งความรู้นี้ครอบคลุมทั้งส่วนของความรู้ที่ฝังลึก (Tacit knowledge) ที่ซ่อนอยู่ในบุคลากร และฝังตัวอยู่ในองค์กรกับความรู้แบบชัดเจน (Explicit knowledge) ที่ปรากฏในเอกสารบันทึกหรือรายงานต่าง ๆ การจัดการความรู้ทั้ง 2 ประเภทนี้ให้เป็นระบบด้วยกระบวนการในการสร้างความรู้ใหม่ การแลกเปลี่ยนความรู้ และการถ่ายโอนความรู้ เพื่อการพัฒนาองค์กรอย่างต่อเนื่อง (Chomsupak Krutka, 2011, p. 8) มหาวิทยาลัยในฐานะสถาบันอุดมศึกษาเป็นแหล่งรวมบุคคลที่มีความรู้และความฉลาด แต่มหาวิทยาลัยยังไม่เป็นแหล่งรวมของความรู้และความฉลาดอย่างแท้จริง เนื่องจากการแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกันเกิดขึ้นน้อยและยังไม่มีกระแสความรู้ความฉลาดอย่างแท้จริง จึงทำให้สถาบันอุดมศึกษาไทยจำเป็นต้องมีการปรับตัวทั้งทางด้านอุดมศึกษาให้มีมาตรฐาน การสร้างและการแสวงหาความรู้เพิ่มขึ้นเพื่อสร้างคุณค่าทางปัญญาและความสามารถในการสังเคราะห์และความคิดสร้างสรรค์ให้เพิ่มสูงขึ้น เพื่อสร้างความแข็งแกร่งด้านวิชาการและการศึกษาให้มีมาตรฐานที่สูงขึ้นและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล (Sirichai Tanjaw, 2012, p. 5)

ในปัจจุบันมีกลุ่มคนหลายหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนที่มีความรู้ในด้านอาหารและโภชนาการให้ความสนใจรณรงค์ให้คนไทยหันมาบริโภคอาหารไทย รักชาติวัฒนธรรมการกินอาหารของไทยที่คงความเป็นเอกลักษณ์มาช้านาน อาหารไทยตามภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยเปี่ยมด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาจากพืชผักสมุนไพรที่มี

ประโยชน์นานาชนิด โดยอาหารไทยตามวัฒนธรรมการกินอาหารอย่างไทยเป็นอาหารที่มีศักยภาพสูงในความเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ (Raweerote Rotanathanachai, 1999, p. 179)

จากการศึกษาของ อำพล เสนาณรงค์ (Amphon Senanarong, 2005, p. 1) ในเรื่องการจัดการธุรกิจอาหารไทย อย่างมืออาชีพ พบว่า แนวคิดครัวโลกจำแนกเป็น 2 อย่าง คือ ครัวโลกที่เกี่ยวกับการส่งออกสินค้าเกษตรและครัวโลกที่มีความเกี่ยวข้องกับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งอาหารไทยได้รับความนิยมเป็นอันดับ 4 ทำให้ร้านอาหารไทยตกอยู่ในมือต่างชาติมากขึ้น ย่อมส่งผลต่อผู้บริโภคชาวต่างชาติที่อาจรับรู้ในรสชาติอาหาร วัฒนธรรม ภูมิปัญญาที่เป็นวิถีไทยแบบดั้งเดิมผิวด้านไปได้ จำเป็นต้องให้ผู้บริโภคได้รับรู้ในรสชาติอาหารไทยดั้งเดิมและเข้าใจภูมิปัญญาของอาหารไทยที่แท้จริง

จากการศึกษาของ กอบแก้ว นางพินิจ (Kobkeaw Nartpinit, 1999, p. 25-27) เรื่องอาหารไทย พบว่า อาหารไทยเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยเป็นเอกลักษณ์ไทยผู้ที่ประกอบอาหารจะเป็นผู้เผยแพร่เอกลักษณ์ของชาติ เพราะเหตุนี้ในการประกอบอาหารไทยไม่ควรจะดัดแปลงเครื่องปรุงและวิธีปรุงจนเสียเอกลักษณ์ที่ดั้งเดิมของบรรพบุรุษเท่ากับทำลายภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ที่ดั้งเดิมของชนชาติไทย สอดรับกับการศึกษาของ พิทักษ์ อินทรวินยานันท์ (Phithak Intarawittayanant, 1999, p. 3) จากงานประชุมสัมมนานานาชาติด้านอาหารไทย พบว่า ผู้ประกอบอาหารไทยเป็นบุคคลสำคัญที่มีบทบาทในการอนุรักษ์เอกลักษณ์ของอาหารไทย เพราะการประกอบอาหารไทยให้กับลูกค้าหรือแขกทำให้มีการเปลี่ยนแปลงตำรับอาหารและขั้นตอนการทำไปจากเดิม การใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีปรุงแต่งรสชาติอย่างผิด ๆ และการจัดสำรับอาหารไทยเพื่อให้ทันเวลาจึงทำให้ความเอกลักษณ์ของอาหารไทยของชาติสูญหายไป และจากการศึกษาของ พัทธนันท์ ศรีม่วง และคณะ (Phatthanun Srimuang, et al, 1999, p. 3) ได้ทำการศึกษาชุดโครงการวิจัยและพัฒนาตำรับชุดอาหารสุขภาพไทยจากครัวไทยสู่ครัวโลก พบปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญว่า บุคลากรผู้ประกอบอาหารยังขาดการศึกษาอาหารไทยอย่างจริงจังโดยเฉพาะในด้านคุณค่าทางโภชนาการ ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ทำให้ขาดองค์ความรู้ด้านอาหารและการกำหนดมาตรฐาน ความเข้าใจในเอกลักษณ์และความเป็นไทยที่จะนำไปเป็นจุดแข็งที่จะนำไปสู่ตลาดโลก

มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นสถาบันอุดมศึกษาหนึ่งที่มีรากฐานมาจากการเป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทยในชื่อ “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” เปิดดำเนินการตั้งแต่ พ.ศ. 2477 และเมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นผลให้มหาวิทยาลัยมีฐานะเป็นหน่วยงานในกำกับของรัฐ มีผลบังคับใช้วันที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 ในชื่อ “มหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ทั้งนี้อัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีประวัติมาอย่างยาวนาน โดยการเคลื่อนไหวที่เกิดขึ้นในแต่ละยุคนั้นมีเป้าหมายหรือจุดประสงค์ที่แตกต่างกัน ได้แก่ ในยุค 1.0 การเรือน มีจุดมุ่งหมายเพื่อฝึกอบรมการบ้านการเรือนสำหรับสตรีและเปิดสอนหลักสูตรอบรมครูการเรือน ต่อมายุค 2.0 วิทยาลัยครูสวนดุสิต เน้นการผลิตครูการศึกษาปฐมวัย ครูการศึกษาพิเศษ ครูคหกรรมและศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ รวมถึงหลักสูตรด้านการบริหารจัดการ ในยุค 3.0 สถาบันราชภัฏสวนดุสิต เน้นด้านคหกรรมศาสตร์ อาหาร การศึกษาปฐมวัย อุตสาหกรรมบริการและเริ่มใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนการสอนและการบริหารจัดการ สืบเนื่องมาในยุค 4.0 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กำหนดอัตลักษณ์ด้านอาหาร การศึกษาปฐมวัย อุตสาหกรรมบริการ และพยาบาลศาสตร์ โดยเน้นการเชื่อมโยงกับเครือข่ายภายในและภายนอก และในปัจจุบัน ยุค 5.0 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มุ่งการขับเคลื่อนการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางในสาขาอัตลักษณ์ การควมรวมและการสร้างความโดดเด่นของหลักสูตร เน้นการสร้างสิ่งใหม่ ไม่ว่าจะเป็นกระบวนการทำงาน การพัฒนาหลักสูตรอันจะนำไปสู่การวางรากฐานเพื่ออนาคตที่ดีและเพิ่มมูลค่าทางวิชาการ (Suan Dusit University, 2016, p. 1-10)

นับตั้งแต่ พ.ศ. 2477 หากกล่าวถึงโรงเรียนการเรือนแห่งแรกในประเทศไทยที่ผู้มาเรียนได้เข้ามาศึกษานับว่าภาคภูมิใจที่สุด ด้วยเป็นสถานที่จัดการเรียนการสอนในแบบหลักสูตร 4 ปี ซึ่งประกอบด้วยรายวิชาด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์ การตัดเย็บเสื้อผ้า การเลี้ยงดูเด็ก และการจัดและตกแต่งบ้าน จุดประสงค์เพื่อเตรียมและผลิตผู้ที่จะออกไปประกอบอาชีพในแขนงนี้ และในปี พ.ศ. 2499 ได้เปิดหลักสูตร ป.กศ. (คหกรรมศาสตร์) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาการศึกษาเป็นปีแรกและเป็นแห่งแรกของประเทศไทย นอกจากการเรียนการสอนแล้วโรงเรียนการเรือนยังได้จัดงานชุมนุมแม่บ้านแห่งประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2501 – 2510 เพื่อเผยแพร่ความรู้แก่ผู้สนใจและเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมไทยในลักษณะนิทรรศการ การสาธิต การทดลองปฏิบัติ และการประกวดแข่งขันด้านต่างๆ โดยได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีและประสบผลสำเร็จเป็นที่พอใจ (Public Relations Division, 2017, p. 17-41) จะเห็นได้ว่าอาหารเป็นอัตลักษณ์สาขาหนึ่งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมาอย่างยาวนาน ซึ่งมีหน่วยงานที่สำคัญในปัจจุบัน คือ โรงเรียนการเรือน มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มุ่งผลิตบัณฑิตในสาขาอาหารให้ที่มีความรู้ ความสามารถและตอบสนองต่อความต้องการของสถานประกอบการทางด้านอาหารที่หลากหลาย มีการจัดการศึกษาให้นักศึกษา ในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อให้บัณฑิตที่จบมามีศักยภาพที่ตอบรับตามความต้องการของตลาดแรงงาน ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยฯ ได้จัดให้มีหน่วยงานสนับสนุนด้านการผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายในมหาวิทยาลัยและภายนอก อีกทั้งเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาในสังกัดของสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและเป็นแหล่งเรียนรู้ร้านอาหารไทยที่สำคัญ เนื่องจากจะเป็นต้นแบบให้นักศึกษาได้เกิดการเรียนรู้ การฝึกปฏิบัติจริงในเบื้องต้นนอกห้องเรียน (Suan Dusit University School of Culinary Arts, 2016, p. 1) นอกจากนี้จากการรายงานผลการศึกษาของ พรณี สวนเพลง (Pannee Suanplaeng, 2017, p. 9) เรื่อง ศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านวัฒนธรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พบว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ควรดำเนินการจัดตั้งศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านวัฒนธรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีจุดเน้นที่สำคัญของคือ การสร้างความเป็นเลิศทางด้านวิชาการและนวัตกรรมทางด้านวัฒนธรรมอาหาร ต่อยอดองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารซึ่งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติไทยที่ควรต้องอนุรักษ์และสืบสานไว้ และใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับองค์ความรู้ด้านอาหารไทยซึ่งเป็นความเชี่ยวชาญและเป็นรากฐานของมหาวิทยาลัย จากบริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตแสดงให้เห็นถึงองค์ประกอบสำคัญของการมุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย โดยแสดงให้เห็นลักษณะหรือสภาพการจัดการศึกษาที่มีความมุ่งมั่นในการดำเนินงานตามพันธกิจของสถาบันอุดมศึกษาและมีการบริหารจัดการคุณภาพการศึกษาและทั้งด้านผลผลิต ด้านการจัดการทรัพยากร ด้านการบริหารงบประมาณ ด้านรูปแบบการบริหาร และด้านความรับผิดชอบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เชื่อมโยงบูรณาการแต่ละพันธกิจเพื่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลของสถานศึกษา

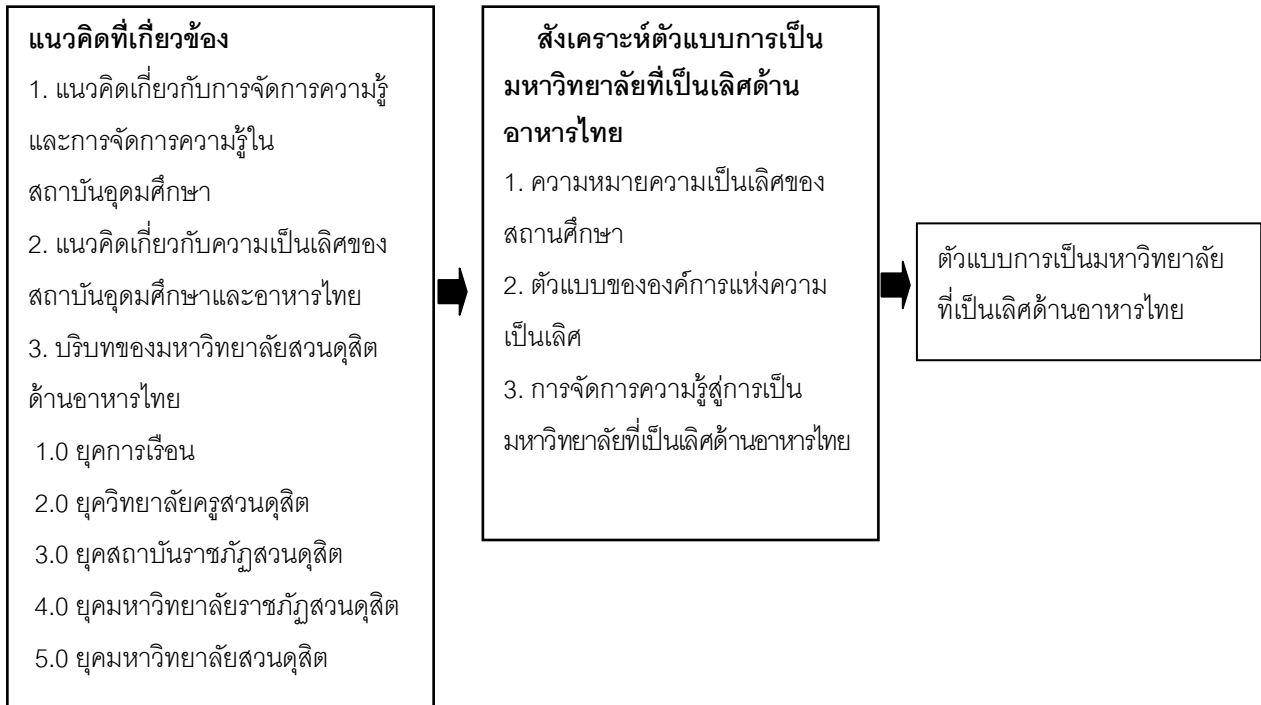
จากความสำคัญของข้อมูลการศึกษา ผู้วิจัยจึงมีความสนใจในการศึกษาพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้ ศึกษาจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่มีรากฐานความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทยตั้งแต่อดีตสู่ปัจจุบัน กว่า 84 ปี ซึ่งผ่านการเปลี่ยนแปลงทั้งในระดับองค์กรและระดับตัวบุคคล โดยประยุกต์ใช้แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ แนวคิดเกี่ยวกับความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษาและอาหารไทย และบริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตด้านอาหารไทย ตั้งแต่ยุค 1.0 โรงเรียนการเรือน มาถึงปัจจุบัน ยุค 5.0 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อความเป็นเลิศบนพื้นฐานของการจัดการคุณภาพ ตลอดจนเป็นแหล่งเรียนรู้แนวทางการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยแก่ประชาชนทั่วไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้
2. เพื่อประเมินตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้

กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์กรอบแนวคิดการพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือวิจัย เพื่อสังเคราะห์ตัวแบบและประเมินตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัย แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาพัฒนาตัวแบบของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดำเนินการศึกษา ค้นคว้า และรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ และการจัดการความรู้ในสถาบันอุดมศึกษาของประเทศไทย องค์การแห่งความเป็นเลิศและลักษณะของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านไทย และบริบทของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตด้านอาหารไทย เพื่อนำมากำหนดประเด็นความรู้ให้ได้ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประชากร ได้แก่ ผู้บริหารระดับสูง ระดับคณะ ระดับหลักสูตร และหน่วยบริการของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้ทรงคุณวุฒิด้านการจัดการความรู้จำนวน 14 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงและกำหนดคุณสมบัติ เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการประชุมสนทนากลุ่มด้วยแบบบันทึกการประชุมกลุ่ม ซึ่งตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้เชี่ยวชาญ และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ขั้นตอนที่ 2 การประเมินตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

2.1 ศึกษาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย นำกรอบแนวคิดของตัวแบบของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาดำเนินการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อศึกษาตัวแบบของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และลักษณะที่แสดงถึงความเป็นเลิศด้านอาหารไทย ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 5 คน โดยผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงและกำหนดคุณสมบัติ เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ด้วยแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ซึ่งตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้เชี่ยวชาญ และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

2.2 ประเมินตัวแบบการดำเนินการงานที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประชากร ได้แก่ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 48 คน เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ลักษณะมาตราประมาณค่า 5 ระดับ การหาคุณภาพด้วยการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้เชี่ยวชาญ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนาคือ ความถี่ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาพัฒนาตัวแบบของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ผู้วิจัยนำเสนอร่างตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ต่อที่ประชุมในการสนทนากลุ่ม โดยผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 14 คน ประเด็นข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจัดทำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย (โดยตอบได้มากกว่า 1 ประเด็น) แสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ความถี่ของความคิดเห็นตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เป็นรายประเด็น

ประเด็นของตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย	ความถี่
1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย	12
2. กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	9
3. กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย	9
4. ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง	11
5. การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม	10
6. การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน	10
7. สืบสาน รักษา และพัฒนานุเคราะห์	9
8. ระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้	8
9. การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย	8

จากตารางที่ 1 ผลการสนทนากลุ่ม ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ประกอบด้วย 1) มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย 2) ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง 3) การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม 4) การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน 5) กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร 6) กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย 7) สืบสาน รักษา และพัฒนานุเคราะห์ 8) ระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้ และ 9) การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย

2. ผลการประเมินตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

2.1 ผลการสัมภาษณ์ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ผู้วิจัยนำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยมาสัมภาษณ์ ผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 5 คน ถึงความเหมาะสมและลักษณะของการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า

1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย มีความเหมาะสมและมีลักษณะ ดังนี้ 1) รากฐานที่มั่นคงคือ ภูมิหลังความเป็นมาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2) การสืบทอดและรักษาด้านอาหารไทยตามเจตนารมณ์ของ คุณหญิงกระจางศรี รักตะกนิษฐ มีความสำคัญ 3) รากฐานที่มั่นคงคือ การต่อยอดจาก “ยุคโรงเรียนการเรือน” ในระดับมหาวิทยาลัย มาถึง “โรงเรียนการเรือน” ในระดับคณะ 4) วัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญ และ 5) อัตลักษณ์ด้านอาหารสืบทอดมาตั้งแต่การก่อตั้งหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือนสู่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตในปัจจุบัน

2. กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร มีความเหมาะสมและมีลักษณะ ดังนี้ 1) การกำหนดเป้าหมาย และพันธกิจของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย 2) นโยบาย และยุทธศาสตร์ที่ทำนายบนความเปลี่ยนแปลงของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย 3) กลยุทธ์การบริหารสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารไทยคือ มุ่งเน้นคุณภาพทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ 4) การถ่ายทอดเป้าหมาย และนโยบายมีความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทย และ 5) กลยุทธ์การบริหารมีความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทย

3. กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย มีความเหมาะสมและมีลักษณะ ดังนี้ 1) กระบวนการทำงาน การติดตาม และการควบคุมคุณภาพของพันธกิจ 4 ด้าน (การผลิตบัณฑิต การวิจัย การบริการวิชาการ และศิลปวัฒนธรรม) มีการบูรณาการอัตลักษณ์และความเป็นเลิศด้านอาหารไทย 2) กระบวนการทำงานของมหาวิทยาลัยมีการกำหนดมาตรฐานและเชื่อมโยงความรู้ ด้านอาหารไทยระหว่างในมหาวิทยาลัย วิทยาเขต และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง และ 3) กระบวนการฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาเพื่อเพิ่มทักษะวิชาชีพ โดยแหล่งฝึกภายในมหาวิทยาลัย เช่น คิวสวนดุสิต โฮมเบเกอรี่ หรือ Excellent center มีความสำคัญ

4. ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง มีความเหมาะสมและมีลักษณะ ดังนี้ 1) วิสัยทัศน์ของผู้บริหารระดับสูงในแต่ละยุคสืบทอดการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางด้านอาหารไทย และ 2) มหาวิทยาลัยเป็นผู้นำด้านพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรบูรณาการศาสตร์สาขาอาหารกับศาสตร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อผลิตบัณฑิตที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน

5. การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม มีความเหมาะสมและมีลักษณะ ดังนี้ 1) การปรับตัวตามสภาพแวดล้อมและสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญ 2) การเพิ่มทักษะและการจัดการทางด้านอาหารไทยมีความสำคัญสำหรับอาจารย์และนักศึกษาเพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง และ 3) การจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรที่เกี่ยวข้องจะส่งเสริมสนับสนุนความเป็นเลิศด้านอาหารไทย

6. การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน มีความเหมาะสมและมีลักษณะ ดังนี้ 1) การเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการทั้งชื่อของมหาวิทยาลัยและบุคลากรมีผลต่อมาตรฐานด้านวิชาชีพด้านอาหารไทยและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับมหาวิทยาลัย 2) การได้รับความไว้วางใจจากองค์กรภาครัฐและเอกชนให้เป็นผู้รับผิดชอบในการจัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการบริการทั้งในระดับชาติและนานาชาติส่งผลกับมหาวิทยาลัย 3) การส่งเสริมบุคลากรให้เป็นผู้นำหรือกรรมการในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารไทยมีบทบาทในการกำหนดคุณลักษณะวิชาชีพของหลักสูตรและบัณฑิต

ด้านอาหารไทย และ 4) การส่งเสริมให้อาจารย์และนักศึกษามีโอกาสก้าวสู่เวทีการแข่งขันด้านอาหาร และเวทีศิลปะ ประดิษฐ์ทั้งในระดับชาติ และระดับนานาชาติส่งผลต่อความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงมหาวิทยาลัย

7. สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร มีความเหมาะสมและมีลักษณะ ดังนี้ 1) การปลูกฝังจิตสำนึกให้ บุคลากรมีความประณีตในทุกขั้นตอนการผลิตด้านอาหารไทย สะท้อนการสืบสาน รักษา และส่งเสริมความเป็นเลิศด้าน อาหารไทย 2) การทำงานเป็นทีมระหว่างอาจารย์รุ่นเก่าและอาจารย์รุ่นใหม่ และการทำงานร่วมกันระหว่างศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ช่วยส่งเสริมการพัฒนาบุคลากร 3) การส่งเสริมให้อาจารย์มีโอกาสฝึกฝนความรู้และทักษะวิชาชีพกับองค์กรหรือหน่วยงาน ต่างๆ รวมถึงการเข้าร่วมการแข่งขันด้านอาหารเป็นการพัฒนาบุคลากร และ 4) การพัฒนาความรู้ความสามารถของ บุคลากรส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย

8. ระบบการสร้างและสั่งสมองค์ความรู้ มีความเหมาะสมและมีลักษณะ ดังนี้ 1) ระบบหรือวิธีการสร้างองค์ ความรู้ใหม่ๆ ช่วยพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารของมหาวิทยาลัยให้ต่อเนื่องและยั่งยืน 2) วัฒนธรรมองค์กรของ มหาวิทยาลัยคือ การถ่ายทอดองค์ความรู้ ความสามารถในด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยจากรุ่นสู่รุ่น และ 3) การสั่งสม องค์ความรู้เป็นสิ่งที่สำคัญและจำเป็นต่อการพัฒนาความรู้ด้านอาหารไทย

9. การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย มีความเหมาะสมและมีลักษณะดังนี้ 1) การถ่ายทอดภาพลักษณ์การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเป็นการมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้าน อาหารไทยของมหาวิทยาลัย และ 2) การสร้างความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเพื่อให้เกิดความยั่งยืนเป็นความมุ่งมั่นพัฒนา ของมหาวิทยาลัย

2.2 ผลประเมินความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

1. ผลประเมินตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนี้

ตารางที่ 2 ค่าคะแนนและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของระดับความคิดเห็นตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย เป็นรายด้าน

รายการประเมิน	n = 48		ระดับความคิดเห็น
	\bar{X}	SD	
1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการ เรียนรู้ด้านอาหารไทย	4.05	0.54	เห็นด้วยมาก
2. กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการ เชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร	4.03	0.54	เห็นด้วยมาก
3. กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย	3.96	0.49	เห็นด้วยมาก
4. ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง	4.00	0.57	เห็นด้วยมาก
5. การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม	4.06	0.57	เห็นด้วยมาก
6. การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน	4.13	0.56	เห็นด้วยมาก
7. สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร	4.09	0.53	เห็นด้วยมาก
8. ระบบการสร้างและสั่งสมองค์ความรู้	4.03	0.54	เห็นด้วยมาก
9. การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย	4.10	0.58	เห็นด้วยมาก
ภาพรวมทั้งหมด	4.05	0.43	เห็นด้วยมาก

จากตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า โดยภาพรวมทั้งหมดมีความคิดเห็นในระดับมาก ($\bar{x} = 4.05$, S.D. = 0.43) โดยอันดับแรก ได้แก่ การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน ($\bar{x} = 4.13$, S.D. = 0.56) รองลงมา ได้แก่ การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 4.10$, S.D. = 0.58) สืบสาน รักษา และพัฒนานุเคราะห์ ($\bar{x} = 4.09$, S.D. = 0.53) การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม ($\bar{x} = 4.06$, S.D. = 0.57) มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 4.05$, S.D. = 0.54) กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร ($\bar{x} = 4.03$, S.D. = 0.54) ระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้ ($\bar{x} = 4.03$, S.D. = 0.54) ภาวะผู้นำ การเปลี่ยนแปลง ($\bar{x} = 4.00$, S.D. = 0.57) และกระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย ($\bar{x} = 3.96$, S.D. = 0.49)

2. ผลประเมินตัวแบบดำเนินการงานที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย แยกแต่ละด้าน ดังนี้

1) ด้านมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย โดยอันดับแรก ได้แก่ รากฐานที่มั่นคงคือ ภูมิหลังความเป็นมาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ($\bar{x} = 4.29$, S.D. = 0.65) รองลงมา ได้แก่ การสืบทอดและรักษาด้านอาหารไทยตามเจตนารมณ์ของคุณหญิงกระจ่างศรี รักตะกนิษฐมีความสำคัญ ($\bar{x} = 4.02$, S.D. = 0.67)

2) ด้านกำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร โดยอันดับแรก ได้แก่ การถ่ายทอดเป้าหมาย และนโยบายมีความสำคัญต่อการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 4.04$, S.D. = 0.62) รองลงมา ได้แก่ การกำหนดเป้าหมาย และพันธกิจของมหาวิทยาลัยมีความสำคัญต่อการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 4.02$, S.D. = 0.64)

3) ด้านกระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย โดยอันดับแรก ได้แก่ กระบวนการฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาเพื่อเพิ่มทักษะวิชาชีพ โดยแหล่งฝึกภายในมหาวิทยาลัย เช่น ครัวสวนดุสิต โสมเบเกอรี่ หรือ Excellent center มีความสำคัญ ($\bar{x} = 4.19$, S.D. = 0.61) รองลงมา ได้แก่ กระบวนการทำงาน การติดตาม และการควบคุมคุณภาพของพันธกิจ 4 ด้าน (การผลิตบัณฑิต การวิจัย การบริการวิชาการ และศิลปวัฒนธรรม) มีการบูรณาการอัตลักษณ์และความเป็นเลิศด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 4.02$, S.D. = 0.70)

4) ด้านภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง โดยอันดับแรก ได้แก่ มหาวิทยาลัยเป็นผู้นำด้านพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรบูรณาการศาสตร์สาขาอาหารกับศาสตร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อผลิตบัณฑิตที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน ($\bar{x} = 4.04$, S.D. = 0.65) รองลงมา ได้แก่ วิสัยทัศน์ของผู้บริหารระดับสูงในแต่ละยุคสืบทอดการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 3.96$, S.D. = 0.62)

5) ด้านการปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม โดยอันดับแรก ได้แก่ การเพิ่มทักษะและการจัดการทางด้านอาหารไทยมีความสำคัญสำหรับอาจารย์และนักศึกษาเพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง ($\bar{x} = 4.08$, S.D. = 0.58) รองลงมา ได้แก่ การจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรที่เกี่ยวข้องจะส่งเสริมสนับสนุนความเป็นเลิศด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 4.06$, S.D. = 0.70)

6) ด้านการได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน โดยอันดับแรก ได้แก่ การส่งเสริมบุคลากรให้เป็นผู้นำหรือกรรมการในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารไทยมีบทบาทในการกำหนดคุณลักษณะวิชาชีพของหลักสูตรและบัณฑิตด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 4.19$, S.D. = 0.57) รองลงมา ได้แก่ การส่งเสริมให้อาจารย์และนักศึกษามีโอกาสก้าวสู่เวทีการแข่งขันด้านอาหาร และเวทีศิลปะประดิษฐ์ทั้งในระดับชาติ และระดับนานาชาติส่งผลต่อความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงมหาวิทยาลัย ($\bar{x} = 4.19$, S.D. = 0.67)

7) ด้านสืบสาน รักษา และพัฒนานุเคราะห์ โดยอันดับแรก ได้แก่ การปลูกฝังจิตสำนึกให้บุคลากรมีความประณีตในทุกขั้นตอนการผลิตด้านอาหารไทย สะท้อนการสืบสาน รักษา และส่งเสริมความเป็นเลิศด้านอาหารไทย (\bar{x}

= 4.13, S.D. = 0.57) รองลงมา ได้แก่ การส่งเสริมให้อาจารย์มีโอกาสฝึกฝนความรู้และทักษะวิชาชีพกับองค์กรหรือหน่วยงานต่าง ๆ รวมถึงการเข้าร่วมการแข่งขันด้านอาหารเป็นการพัฒนาบุคลากร ($\bar{x} = 4.10$, S.D. = 0.59)

8) ด้านระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้ โดยอันดับแรก ได้แก่ การส่งเสริมองค์ความรู้เป็นสิ่งที่สำคัญและจำเป็นต่อการพัฒนาความรู้ด้านอาหารไทย ($\bar{x} = 4.21$, S.D. = 0.65) รองลงมา ได้แก่ ระบบหรือวิธีการสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ ช่วยพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารของมหาวิทยาลัยให้ต่อเนื่องและยั่งยืน ($\bar{x} = 3.98$, S.D. = 0.64)

9) ด้านการมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย โดยอันดับแรก ได้แก่ การถ่ายทอดภาพลักษณ์การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเป็นการมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย ($\bar{x} = 4.11$, S.D. = 0.60) รองลงมา ได้แก่ การสร้างความเป็นเลิศด้านอาหารไทยเพื่อให้เกิดความยั่งยืนเป็นความมุ่งมั่นพัฒนาของมหาวิทยาลัย ($\bar{x} = 4.09$, S.D. = 0.58)

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาค้นคว้าพัฒนาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยโดยใช้การจัดการความรู้ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้ สามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

1. ผลการวิจัยพบว่า ตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยประกอบด้วย 9 ด้าน คือ

1) มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย 2) กำหนดเป้าหมาย พันธกิจ นโยบาย ยุทธศาสตร์ และมีการเชื่อมโยงทั่วทั้งองค์กร 3) กระบวนการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย 4) ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง 5) การปรับองค์กรต่อสภาพแวดล้อม 6) การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงาน 7) สืบสาน รักษา และพัฒนาบุคลากร 8) ระบบการสร้างและส่งเสริมองค์ความรู้ และ 9) การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัย และผลการพิจารณาตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย พบว่า อันดับที่มีความถี่สูงสุด ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรากฐานที่มั่นคงและวัฒนธรรมการเรียนรู้ด้านอาหารไทย และรองลงมา ได้แก่ ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง ดังที่ สุภัทร บุญส่ง (Supat Boonsong, 2014, p. 17) อธิบายว่า สถาบันที่มีความเป็นเลิศที่สุดคือสถาบันที่ทรงคุณค่าในด้านของความรู้ของนิสิตและนักศึกษา การพัฒนาบุคลากรและอาจารย์ ความสามารถทางการสอน และการผลิตผลงานทางวิชาการ ซึ่งสอดคล้องกับ กัลยาณี พรหมทอง (Kanlayanee Promthong, 2013, p. 72) ที่ได้นำเสนอ ความเป็นเลิศของสถานศึกษาเมื่อนำแนวคิดด้านการตลาดมาประยุกต์ใช้ จะเป็นแนวคิดเกี่ยวกับการให้บริการผู้เรียน การเพิ่มขึ้นของผลผลิต การจัดการทรัพยากร การบริหารงานงบประมาณ รูปแบบการบริหารเป้าหมายที่สำคัญและความรับผิดชอบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย สอดคล้องกับการศึกษาของ นิสสารัก เวชยานนท์ (Nissarak Vejayanon, 2008, p. 83-84) เรื่อง การบริหารงานแบบองค์การแห่งความเป็นเลิศ ว่าควรมีองค์ประกอบที่จะนำไปสู่ความยั่งยืน คือ 1) ต้องมีรากฐานที่มั่นคง คือ มีทุนมนุษย์และการบริหารทุนมนุษย์ (Human Capital Management) ที่เข้มแข็ง 2) ต้องมีวัฒนธรรมร่วมกันโดยมีวัฒนธรรมที่เน้นด้านการเรียนรู้ การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง วัฒนธรรมคุณภาพ วัฒนธรรมมุ่งผลงานสูง วัฒนธรรมความไว้วางใจ และวัฒนธรรมการกระจายอำนาจ 3) ต้องมีระบบการสร้างและสะสมความรู้ และสะท้อนถึงการให้รางวัลหรือการจูงใจในรูปแบบอื่นด้วย 4) ต้องมีโครงสร้างที่ยืดหยุ่น มีการกำหนดกลยุทธ์ เป้าหมาย พันธกิจ ที่ท้าทายและเป็นไปได้ โดยให้คนได้ใช้ศักยภาพตนเองมากที่สุด 5) มีการบูรณาการตั้งแต่วิสัยทัศน์ กลยุทธ์ และตัวบุคลากร เพื่อตอบสนองทั้งเป้าหมายองค์การและเป้าหมายของบุคคล 6) ต้องมีการบริหารงานที่เป็นการสร้างคุณค่าที่ดีให้กับสังคม ตอบสนองความต้องการของประชาชนอย่างแท้จริง และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ระติกรณ์ นิยมะจันทร์ (Ratikorn niyamajan, 2016, p. 96-105) เรื่อง อิทธิพลของภาวะผู้นำที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพการศึกษา พบว่า คุณภาพการศึกษาถือได้ว่าเป็นสิ่งสำคัญที่สุดใน

สถาบันการศึกษาโดยผ่านอิทธิพลของผู้นำ ได้แก่ การรับฟังและเปิดมุมมองที่หลากหลาย การแก้ปัญหาจากความเชี่ยวชาญและความสามารถ การสร้างความสัมพันธ์และความผูกพัน การให้ความไว้วางใจในการนำองค์กร การเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการที่สุดเพื่อการตัดสินใจ การเชื่อในศักยภาพและการสนับสนุนผู้ร่วมงาน

2. ผลการประเมินตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยที่มีความเหมาะสม และมีลักษณะของการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทย ได้แก่ ภูมิหลังความเป็นมา เป้าหมายและพันธกิจ กระบวนการทำงาน การติดตาม และการควบคุมคุณภาพ วิสัยทัศน์ของผู้บริหารระดับสูง การปรับตัวตามสภาพแวดล้อม การเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ การปลูกฝังจิตสำนึก ระบบการสร้างองค์ความรู้ และการถ่ายทอดภาพลักษณ์การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเป็นเลิศด้านอาหารไทย และอันดับที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ การได้รับความเชื่อถือและการยอมรับในชื่อเสียงและผลงานรองลงมา ได้แก่ การมุ่งมั่นพัฒนาความเป็นเลิศด้านอาหารไทย ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ศรัณย์ เจียรนัย พิมพาม่วงศิริธรรม และอัศติน มณีอินทร์ (Saran Jiaranai, Pimpa Moungsirithum and Asawin Maneein, 2015, p. 44-54) เรื่องรูปแบบการบริหารแบบมีส่วนร่วมในสถาบันอุดมศึกษา พบว่า รูปแบบการบริหารจัดการในสถาบันอุดมศึกษาที่จะนำไปสู่เป้าหมายและความสำเร็จนั้น ควรปรับเปลี่ยนเป็นบริหารงานแบบมีส่วนร่วม ที่อาศัยหลักการมีส่วนร่วมโดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีโอกาสได้เข้าร่วมในการรับรู้ เรียนรู้ ทำความเข้าใจ ร่วมแสดงทัศนะ ร่วมเสนอปัญหาที่สำคัญที่เกี่ยวข้อง ร่วมคิดแนวทาง ร่วมการแก้ไขปัญหา ร่วมในกระบวนการตัดสินใจและร่วมกระบวนการพัฒนาในฐานะหุ้นส่วนการพัฒนา ทั้งนี้รูปแบบการบริหารจัดการศึกษาแบบมีส่วนร่วมของสถาบันอุดมศึกษา จึงควรพิจารณาตามภารกิจหลักของสถาบันอุดมศึกษา ที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนดไว้ โดยแบ่งเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการสอน ด้านการวิจัย ด้านการบริการวิชาการสังคมและด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์ (Thippawan Lorsuwanrat, 2005, p. 20-29) เรื่อง แนวทางการพัฒนาองค์กรไปสู่องค์กรแห่งความเป็นเลิศที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยมีองค์ประกอบคือ 1) การพัฒนาองค์กรต้องอาศัยผู้นำการเปลี่ยนแปลง ที่มีอุดมการณ์ มีจิตสาธารณะ มีวิสัยทัศน์ และสามารถสร้างแรงบันดาลใจให้คนในองค์กรมีวิสัยทัศน์ร่วม และเป็นแบบอย่างให้คนในองค์กรปฏิบัติตามได้ 2) กำหนดกลยุทธ์ที่สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และยุทธศาสตร์ขององค์กร มีการจัดการความรู้โดยนำระบบสารสนเทศมาช่วยในการจัดเก็บความรู้ และสนับสนุนการทำงานอย่างเป็นระบบ 3) การสร้างค่านิยมหลัก โดยต้องมีการปลูกฝังค่านิยมหลักให้เป็นฐานคตินอกองค์กร โดยเฉพาะให้ถือว่าค่านิยม การสร้างคุณภาพให้เป็นสำนึกขององค์กร เพื่อจะทำให้การรักษาคุณภาพของการทำงานเป็นไปอย่างต่อเนื่อง 4) การทำให้คนที่ดีที่สุดอยู่กับองค์กร คือ องค์กรต้องส่งเสริมศักยภาพของคนในองค์กร และสนับสนุนในการดึงส่วนที่ดีที่สุดออกมาช่วยทำงานและองค์กรควรสร้างดุลยภาพระหว่างผลประโยชน์ของส่วนบุคคล องค์กรและชุมชน โดยต้องปลูกฝังค่านิยมด้านสังคมให้กับบุคลากรในองค์กร อันจะทำให้บุคลากรที่มีสำนึกจะเสียสละส่วนตนเพื่อประโยชน์ที่ยิ่งใหญ่กว่า และ 5) ปรับปรุงกระบวนการทำงาน องค์กรต้องมีการปรับปรุงกระบวนการและวิธีการทำงานให้มีขั้นตอนน้อย คล่องตัว นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วยในการสร้างมาตรฐานการทำงานและตั้งค่านึงถึงกระบวนการทำงานได้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมหรือสังคมหรือไม่ และสอดคล้องกับการวิจัยของ สุภษดี ธัญกิจจานุกิจ (Sarit Thanyakijjanuk, 2009, p. 96) เรื่อง องค์กรที่จะเป็นองค์กรแห่งความเป็นเลิศของ คณะวิจัย Roffey Park พบว่า องค์กรต้องสร้างความสมดุลระหว่างความต้องการของพนักงานและความคาดหวังขององค์กร ซึ่งทั้งสององค์ประกอบนี้ต้องสัมพันธ์สอดคล้องจึงจะทำให้บุคลากรขององค์กรสร้างผลงานที่สูงได้ ซึ่งต้องมีองค์ประกอบ 6 ประการ คือ 1) ความสามารถขององค์กรที่จะเปลี่ยนแปลง ต้องสร้างวัฒนธรรมการเปลี่ยนแปลงที่มีส่วนร่วมของพนักงานทุกคน โดยเพิ่มการสร้างความสามารถเพื่อให้พนักงานปฏิบัติหน้าที่ด้วยความมั่นใจและปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงได้ 2) การสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ อย่างกว้างขวาง การสร้างองค์ความรู้ใหม่เกิดจากการทำงานร่วมกันและ

แลกเปลี่ยนวิธีการทำงานที่ดี 3) การสร้างองค์การที่ไร้พรมแดน ลักษณะขององค์การแบบนี้จะทำให้พนักงานได้ใช้ศักยภาพของตนเองอย่างเต็มที่ มีการสร้างกลไกการเรียนรู้ที่พนักงานสามารถพัฒนาศักยภาพตนเองได้ตลอดเวลา 4) กระตุ้นให้พนักงานบรรลุถึงผลงานที่สูง บรรยากาศขององค์การมีส่วนสำคัญในการเอื้อให้พนักงานสามารถผลิตผลงานที่มีคุณภาพสูงได้ 5) การเป็นสถานที่ทำงานที่ยิ่งใหญ่ การทำให้องค์การเป็นสถานที่ดึงดูดให้พนักงานอยากทำงานมากขึ้น โดยองค์การต้องการดูแลในด้านความจำเป็นของพนักงาน เช่น ความจำเป็นทางด้านครอบครัว การมีบรรยากาศสภาพแวดล้อมที่ดี และ 6) การเป็นองค์การที่เน้นคุณค่า การที่องค์การต้องสร้างบรรยากาศของการเปิดเผยเป็นประชาธิปไตยและผู้นำต้องมีคุณธรรม

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้

1. จากผลการวิจัยพบข้อมูลที่สำคัญคือ ภูมิหลังความเป็นมา เป้าหมายและพันธกิจ กระบวนการทำงาน การติดตาม และการควบคุมคุณภาพ และวิสัยทัศน์ของผู้บริหารระดับสูง ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงควรมีการบูรณาการกระบวนการทำงานตามพันธกิจโดยเชื่อมโยงกับการกำหนดมาตรฐานและความรู้ด้านอาหารไทยระหว่างในมหาวิทยาลัยกับหลักสูตรและเครือข่ายสถาบันการศึกษา เพื่อสร้างความเป็นเลิศด้านอาหารไทย

2. มหาวิทยาลัยที่จะนำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยไปใช้ควรศึกษาบริบทพื้นฐาน กำหนดนโยบายและทำความเข้าใจลักษณะและตัวแบบของมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยอย่างละเอียดและชัดเจน จึงจะเกิดประสิทธิผลและประโยชน์สูงสุด

ข้อเสนอแนะเพื่อการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. จากผลการวิจัยพบว่ารากฐานความเป็นมาของมหาวิทยาลัยเป็นองค์ประกอบหรือปัจจัยสำคัญของการเป็นมหาวิทยาลัยเป็นเลิศด้านอาหารไทย ดังนั้น สถาบันการศึกษาที่นำตัวแบบการเป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นเลิศด้านอาหารไทยไปใช้ควรศึกษาให้ลึกซึ้งถึงประเด็นดังกล่าว

2. การวิจัยครั้งนี้ได้ทำการศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิตเท่านั้น จึงไม่ครอบคลุมไปยังสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีลักษณะหรือสภาพเช่นเดียวกัน ดังนั้น จึงควรนำแนวทางที่ได้ไปศึกษากับสถาบันอุดมศึกษาอื่น ๆ ที่มีลักษณะหรือสภาพเช่นเดียวกัน เพื่อพัฒนาสู่ความเป็นเลิศต่อไป

บรรณานุกรม

- Amphon Senanarong. (2005). *Operational manual for oversea Thai restaurant business: Professional management for Thai restaurant business*. Bangkok: Human resource development project to enter the Thai food business around the world Kasetsart University. (In Thai)
- Chomsupak Krutka. (2011). *Knowledge Management courses*. Bangkok: Ramkhampheng University The Publishers. (In Thai)
- Jamroen Jitrang. (2005). *Education management for enhancing the competitiveness in the era of globalization*. *Student management*, 2(April-June 2005), 102-108. (In Thai)
- Kanlayanee Promthong. (2013). *A Management model towards excellence of physical education Institute within the central region area (Doctoral Dissertation)*. (Western University, Bnagkok. (In Thai)

- Kobkeaw Nartpinit. (1999). *Thai Food*. Bangkok: SEMA Dharma The Publishers. (In Thai)
- Nissarak Vejayanon. (2008). *New dimension in human resource management*. Bangkok: National Institute of Development Administration. (In Thai)
- Panee Suanplaeng. (2017). *Center of Excellence in Food Culture Suan Dusit University*. Study Report. Bangkok: Suan Dusit University. (In Thai)
- Phatthanun Srimuang, et al. (1999). *The Project for Research and Development of Local Thai Health Food Recipes for World Kitchen. Research*. Bangkok: Office of the Higher Education Commission. (In Thai)
- Phithak Intarawittayanon. (1999). *International Conference on Thai Food*, 1-2 (June), 3.
- Public Relations Division. (2017). *Suan Dusit From the Past to the Present*. Bangkok: Graphicsite. (In Thai)
- Ratikorn niyamajan. (2016). Influence of Leadership Affects the Educational Quality. *Journal of Education: Faculty of Education, Srinakharinwirot University*, 17(2), 96-105. (In Thai)
- Raweerote Rotananthanachai. (1999). *Thai Food: Balanced food-Thai Herbal*. Bangkok: SEMA Dharma The Publishers. (In Thai)
- Saran Jiaranai, Pimpa Moungsirithum, and Asawin Maneein. (2015). Participation Administration Model in Higher Education. *Journal of Education Faculty of Education, Srinakharinwirot University*, 16(2), 44. (In Thai)
- Sarit Thanyakijanuk. (2009). *Lawyer development strategy for excellence in helping Legal citizens* (Doctoal Disseration). Suan Dusit University, Bangkok. (In Thai)
- Sirichai Tanjaw. (2012). *An information and communication technology model for knowledge management in institutions of Higher Education in Thailand*. (Doctoal Disseration, Ramkhamhaeng University). (In Thai)
- Suan Dusit University School of Culinary Arts. (2016a). *Food standard project to upgrade the quality of personnel and services*. Report the results of activities 1-3. (December 2015-January 2016: 1). Bangkok: Health and sanitation work Suan Dusit University School of Culinary Arts.
- Suan Dusit University. (2016b). *Suan Dusit University Refilling*. Bangkok: Graphicsite. (In Thai)
- Supat Boonsong. (2014). *Cooperation strategies between higher education institutions and professional organizations for the promotion of thai higher education institutions excellence*. (Doctoal Disseration). Chulalongkorn University). (In Thai)
- Thailand Productivity Institute. (2006). *Knowledge management from theory to practice*. Bangkok: Jirawat Express. (In Thai)
- Thanakrit Yodudom. (2015). *The development of a learning organization model for Southern Rajabhat Universities*. (Doctoal Disseration, Ramkhampheng University). (In Thai)
- Thippawan Lorsuwanrat. (2005). *Learning Organization; From concept to practice*. Bangkok: Sat Four Printing Co.Ltd. (In Thai)