

สมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตสู่
การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ

KNOWLEDGE MANAGEMENT COMPETENCE OF STUDENTS ON THE PRODUCTION PROCESS OF FUTURE FOOD INGREDIENTS FOR DEVELOPMENT INTO A LOCAL CURRICULUM IN CHAIYAPHUM PROVINCE

ปภัสรา ระกิติ | *Papassara Rakiti* | **ORCID ID: 0009-0004-4893-9225**

คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ ประเทศไทย | Faculty of Education and Human Development, Chaiyaphum

Rajabhat University, Chaiyaphum Province, Thailand

Corresponding Author E-mail: papassara.ra@cpru.ac.th

Received: (November 12, 2025); Revised: (December 20, 2025); Accepted: (December 22, 2025)

Citation:



ปภัสรา ระกิติ. (2569). สมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตสู่การพัฒนาเป็น
หลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ. *วารสารวิจัยและนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน*, 3(3), 15-30.

Rakiti, P. (2026). Knowledge Management Competence of Students on the Production Process of Future Food
Ingredients for Development into a Local Curriculum in Chaiyaphum Province. *Journal of Research and
Innovation for Sustainability*, 3(3), 15-30.

ABSTRACT

This research aimed to study the knowledge management competency of students on the production process of future food ingredients for development into a local curriculum in Chaiyaphum Province. The scope of the study was 2 areas of student competency: knowledge management competency and local curriculum development competency. The target group was 47 students who registered in the curriculum development course in the second semester of the academic year 2023. Data were collected using a self-assessment form for students (KM Competency Rating Scale) using a linear scale question type with a range of 1 to 5. The results of the study found that knowledge management competency was at a high level, with an average of 3.88, and local curriculum development competency was at a high level, with an average of 3.77, leading to further utilization in upgrading knowledge to local curriculum for career enhancement.

Keyword: Knowledge Management; Competence; Future Food Ingredients; Local Curriculum

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เพื่อศึกษาสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ มีขอบเขตการศึกษาสมรรถนะของนักศึกษา 2 ด้าน ได้แก่ สมรรถนะการจัดการความรู้และสมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาการพัฒนาหลักสูตร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 จำนวน 47 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบประเมินสมรรถนะตนเองสำหรับนักศึกษา จำนวน 1 ฉบับ (KM Competency Rating Scale) ใช้ประเภทคำถามมาตราส่วนเชิงเส้น ตั้งค่าช่วง 1 ถึง 5 ผลการศึกษาพบว่า มีสมรรถนะการจัดการความรู้ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.88 และมีสมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.77 สู่การนำไปใช้ประโยชน์ในการยกระดับองค์ความรู้สู่หลักสูตรท้องถิ่นสร้างเสริมอาชีพต่อไป

คำสำคัญ: การจัดการความรู้; สมรรถนะ; อาหารแห่งอนาคต; หลักสูตรท้องถิ่น

1. บทนำ

อาหารแห่งอนาคต (Future Food) คือ ผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ที่รับประทานได้สะดวก รวดเร็ว มีประโยชน์ และปลอดภัยต่อสุขภาพ อีกทั้งยังรวมไปถึงอาหารที่มีแนวคิดตอบโจทย์ความยั่งยืน และตอบสนองไลฟ์สไตล์ของผู้คนในโลกยุคใหม่ ซึ่งการส่งออก Future Food ของไทย ในปี 2564 พบว่ามีมูลค่ารวมกว่า 94,000 ล้านบาท โดยมีตลาดส่งออกหลัก คือ สหรัฐอเมริกา จีน และเวียดนาม อีกทั้งยังตั้งเป้าหมายในปี 2570 ที่จะสร้าง

มูลค่าการส่งออกให้ได้ถึง 157,000 ล้านบาท อาหารแห่งอนาคต (Future Food) มีหลากหลายกว่าที่พบและรู้จักจากสื่อต่าง ๆ ซึ่งโดยทั่วไปผู้บริโภคอาจจะคุ้นเคยกับอาหารอย่างกลุ่มโปรตีนจากพืช หรือ Plant based กันมาบ้างแล้ว แต่ยังมีอาหารแห่งอนาคตอีกหลายประเภทที่วันนี้จะพาผู้บริโภคไปรู้จัก และยังเป็นความท้าทายของผู้ประกอบการด้านอาหาร ในการคว้าโอกาส และดำเนินธุรกิจให้ตรงกับผู้บริโภคทั้งในปัจจุบันและในอนาคตด้วย (สถานนโยบาย การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ, 2566)

เมื่อประเทศไทยกำลังได้รับความสนใจ จากข้อมูลข้างต้นพบว่า มูลค่าของอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ที่กำลังมีมูลค่าสูง ได้รับความสนใจจากทั่วโลก โดยเฉพาะวัตถุดิบด้านอาหารของจังหวัดชัยภูมิที่ได้รับคัดเลือกให้ถ่ายทอดอาหารในรายการ Cook Culture ขององค์การกระจายเสียงและแพร่ภาพสาธารณะแห่งประเทศไทย (Thai Public Broadcasting Service: Thai PBS) จากวัตถุดิบในพื้นที่ จำนวน 4 แห่ง กระจายสู่หลากหลายเมนูในร้านอาหาร จำนวน 8 แห่ง ภายในจังหวัดชัยภูมิ เพื่อนำเสนอกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ได้แก่ อะโวคาโด กล้วยหอมทอง ดักแด่ และจิ้งหรีด ที่สะท้อนภาพของความมั่นคงทางด้านอาหาร (Food Security) และสร้างความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมได้อย่างชัดเจน โดยแบ่งองค์ความรู้อาหารแห่งอนาคต (Future Food) ออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ 1) กลุ่มวัตถุดิบอาหารประเภท Organic Food และ 2) กลุ่มวัตถุดิบอาหารประเภท Novel Food ซึ่งในกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคต (Future Food) แต่ละชนิดมีองค์ความรู้จากนักวิชาการในพื้นที่ทั้งในฐานะเจ้าของกิจการ เจ้าของสวน รวมกลุ่มกันเป็นวิสาหกิจถ่ายทอดองค์ความรู้ กระบวนการดูแลรักษา ตลอดจนการจำหน่ายออกสู่ตลาดโลก แต่ยังขาดกระบวนการในการเผยแพร่ความรู้อย่างเป็นรูปธรรม เพื่อพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ให้แก่ผู้สนใจและสมาชิกในกลุ่มอย่างเป็นระบบแบบแผนผ่านการเรียนรู้ในรายวิชาการพัฒนาหลักสูตรสู่กระบวนการพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ ได้แก่ 1) การวิเคราะห์ความต้องการ (Needs Analysis) 2) การกำหนดวัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ 3) การออกแบบหลักสูตร (Curriculum Design) 4) การพัฒนาสื่อและเครื่องมือการสอน (Instructional Materials) 5) การทดลองใช้และปรับปรุง (Pilot Testing & Refinement) และ 6) การประเมินและเผยแพร่ (Evaluation & Dissemination)

ในขณะที่องค์ความรู้ที่มีอยู่ในพื้นที่จังหวัดชัยภูมิมีความสำคัญมากประกอบกับการจัดการองค์ความรู้ต่างๆ ยังได้รับความสนใจกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาเป็นสาธารณะให้กับนักเรียนน้อย ซึ่งสมรรถนะของการจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM) มีความสำคัญและจำเป็นต่อการประกอบอาชีพของครูในอนาคตเป็นอย่างมาก เพราะการจัดการความรู้คือเครื่องมือเพื่อการบรรลุเป้าหมาย โดยศึกษาสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ดังนี้ 1) การแสวงหาความรู้ (Knowledge Acquisition) 2) การสร้าง

และแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Creation & Sharing) 3) การจัดระบบความรู้ (Knowledge Organization) 4) การประยุกต์ใช้ความรู้ (Knowledge Application) 5) การประเมินและปรับปรุงความรู้ (Knowledge Evaluation & Refinement) และ 6) ทศนคติและคุณลักษณะต่อการจัดการความรู้ (KM Attitude)

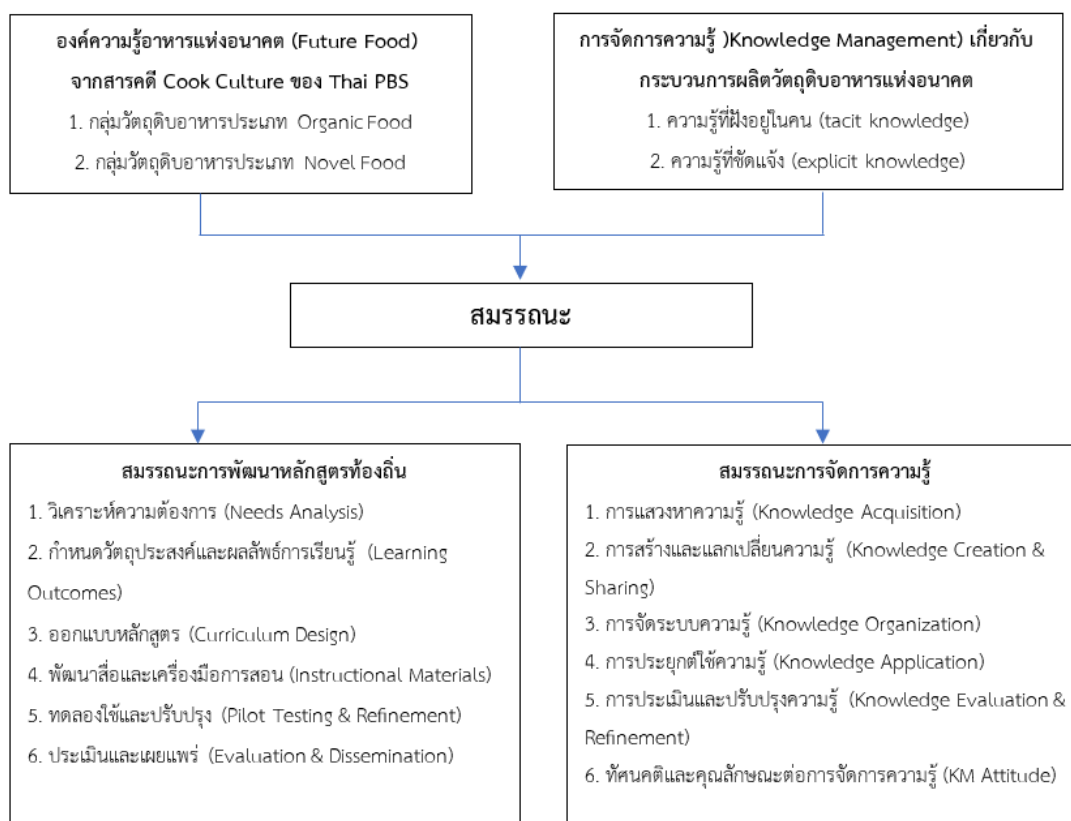
ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นความสำคัญของการเสริมสร้างสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาวิชาชีพครูให้มีสมรรถนะในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรโดยการจัดการความรู้ที่ค้นพบและนำองค์ความรู้ต่าง ๆ ส่งต่อและสืบทอดองค์ความรู้ใช้ในการผลิตวัตถุดิบในการเป็นแหล่งผลิตอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ที่ได้รับคัดเลือกให้นำเสนอต่อสายตาชาวโลกในพื้นที่จังหวัดชัยภูมิต่อยอดสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่น อันจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการเผยแพร่องค์ความรู้สู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นอันจะก่อให้เกิดประโยชน์ในอนาคตต่อการประกอบอาชีพ การขยายฐานการผลิตอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ของกลุ่มวิสาหกิจ สร้างความเข้มแข็งให้กลุ่มและมีหลักสูตรในการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อบ่มเพาะกลุ่มเกษตรกรด้วยสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาส่งผลคุณภาพชีวิตของทุกคนบนโลกด้วยความมั่นคงทางอาหารต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ

3. กรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบแนวคิดสำหรับการวิจัยนี้มุ่งเน้นไปที่การศึกษาสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ โดยมีกรอบแนวคิดในการศึกษา ดังภาพ 1



ภาพ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบแนวคิดการวิจัยตามภาพ 1 เกิดจากการทบทวนวรรณกรรม ดังต่อไปนี้

3.1 องค์ความรู้และประสบการณ์กระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตจากสารคดี Cook Culture ของ Thai PBS สู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ มี 2 กลุ่ม ดังนี้

1) กลุ่มวัตถุดิบอาหารประเภท Organic Food เป็นอาหารที่ตอบโจทย์คนรักสุขภาพ โดยจะมี ส่วนประกอบที่มาจากธรรมชาติ 100% ไม่ใช้สารเคมีและไม่สร้างมลพิษในกระบวนการผลิต กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ได้ จากผลิตผลทางการเกษตรที่ปลอดภัยจากสารเคมี เช่น ผักปลอดสารพิษ เนื้อสุกรที่เลี้ยงด้วยวิถีธรรมชาติ หรือนม พาสเจอร์ไรซ์ออร์แกนิก ได้แก่ กล้วยหอมทองและอะโวคาโด

2) กลุ่มวัตถุดิบอาหารประเภท Novel Food เป็นอาหารที่ผลิตผ่านนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่ส่งผลต่อ คุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการทางเคมีในร่างกาย และระดับของสารที่ไม่พึงประสงค์ ได้แก่ ดักแด่และจิ้งหรีด

3.2 ประเภทขององค์ความรู้ (Knowledge) เกี่ยวกับกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคต

1) ความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (tacit knowledge) เป็นความรู้ที่ได้จากประสบการณ์ พรสวรรค์ หรือสัญชาตญาณของแต่ละบุคคลในการทำความเข้าใจในสิ่งต่าง ๆ เป็นความรู้ที่ไม่สามารถถ่ายทอดออกมาเป็นคำพูดหรือลายลักษณ์อักษรได้โดยง่าย เช่น ทักษะในการทำงาน งานฝีมือ หรือการคิดเชิงวิเคราะห์ บางครั้ง จึงถูกเรียกว่าเป็นความรู้แบบนามธรรม หรือเป็นความรู้ที่ไม่สามารถอธิบายโดยใช้คำพูดได้ มีรากฐานมาจากการกระทำและประสบการณ์ มีลักษณะเป็นความเชื่อ ทักษะ และเป็นอัตวิสัย (Subjective) ต้องการการฝึกฝนเพื่อให้เกิดความชำนาญ มีลักษณะเป็นเรื่องส่วนบุคคล มีบริบทเฉพาะ (Context-specific) ทำให้เป็นทางการและสื่อสารยาก เช่น วิจารณ์งาน ความลับทางการค้า วัฒนธรรมองค์กร ทักษะ ความเชี่ยวชาญในเรื่องต่าง ๆ การเรียนรู้ขององค์กร ความสามารถในการชิมรสไวน์ หรือกระทั่งทักษะในการสังเกตเปลวควันจากปล่องโรงงานว่ามีปัญหาในกระบวนการผลิตหรือไม่

2) ความรู้ที่ชัดแจ้ง (explicit knowledge) เป็นความรู้ที่สามารถรวบรวม ถ่ายทอดได้ โดยผ่านวิธีต่าง ๆ เช่น การบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ทฤษฎี คู่มือต่าง ๆ และบางครั้งถูกเรียกว่าเป็นความรู้แบบรูปธรรม นั่นคือเป็นความรู้ที่รวบรวมได้ง่าย จัดระบบและถ่ายโอนโดยใช้วิธีการดิจิทัล มีลักษณะเป็นวัตถุวิสัย (Objective) เป็นทฤษฎี สามารถแปลงเป็นรหัสในการถ่ายทอดโดยวิธีการที่เป็นทางการ ไม่จำเป็นต้องอาศัยการปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นเพื่อถ่ายทอดความรู้ เช่น นโยบายขององค์กร กระบวนการทำงาน ซอฟต์แวร์ เอกสาร และกลยุทธ์ เป้าหมายและความสามารถขององค์กร

3.3 สมรรถนะการจัดการความรู้

วิจารณ์ พานิช (2549) กล่าวถึงความหมายของการจัดการความรู้ว่า หมายถึง การรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กร ซึ่งกระจัดกระจายอยู่ในตัวบุคคล หรือเอกสาร มาพัฒนาให้เป็นระบบ เพื่อให้ทุกคนในองค์กรสามารถเข้าถึงความรู้ และพัฒนาตนเองให้เป็นผู้รู้ รวมทั้งปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันจะส่งผลให้องค์กรมีความสามารถแข่งขันสูงสุด ซึ่งการจัดการความรู้ คือเครื่องมือเพื่อการบรรลุเป้าหมายอย่างน้อย 4 ประการไปพร้อม ๆ กัน ได้แก่ (1) การบรรลุเป้าหมายของงาน (2) การบรรลุเป้าหมายด้านการพัฒนาคน (3) การบรรลุเป้าหมายด้านการพัฒนาองค์กรไปเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ (4) การบรรลุเป้าหมายของการเป็นชุมชน หมู่คณะ ที่มีความเอื้ออาทรระหว่างกันในที่ทำงาน โดยศึกษาสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ดังนี้ 1) การแสวงหาความรู้ (Knowledge Acquisition) 2) การสร้างและแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Creation & Sharing) 3) การจัดระบบความรู้ (Knowledge Organization) 4) การประยุกต์ใช้ความรู้ (Knowledge Application) 5) การประเมินและปรับปรุงความรู้ (Knowledge Evaluation & Refinement) และ 6) ทศนคติและคุณลักษณะต่อการจัดการความรู้ (KM Attitude)

ความรู้ยังมีลักษณะไม่ชัดแจ้งมากเท่าไร การถ่ายโอนความรู้ยิ่งกระทำได้ยากเท่านั้น ดังนั้นบางคนจึงเรียกความรู้ประเภทนี้ว่าเป็นความรู้แบบเหนียว (Sticky Knowledge) หรือความรู้แบบฝังอยู่ภายใน (Embedded Knowledge) ส่วนความรู้แบบชัดแจ้งมีการถ่ายโอนและแบ่งปันง่าย จึงมีชื่ออีกชื่อหนึ่งว่า ความรู้แบบรั่วไหลได้ง่าย (Leaky Knowledge) ความสัมพันธ์ของความรู้ทั้งสองประเภทเป็นสิ่งที่แยกจากกันไม่ได้ ต้องอาศัยซึ่งกันและกัน (Mutually Constituted) (Tsoukas, 1996) เนื่องจากความรู้แบบฝังลึกเป็นส่วนประกอบของความรู้ทั้งหมด (Grant, 1996) และสามารถแปลงให้เป็นความรู้แบบชัดแจ้งโดยการสื่อสารด้วยคำพูด

ตามรูปแบบของเซซี (SECI Model) ความรู้ทั้งแบบแฝงเร้นและแบบชัดแจ้งจะมีการแปรเปลี่ยนถ่ายทอดไปตามกลไกต่าง ๆ เช่น การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การถอดความรู้ การผสมผสานความรู้ และการซึมซับความรู้ (Nonaka & Takeuchi, 1995)

3.4 สมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

หลักสูตรเป็นหัวใจของการจัดการศึกษา เป็นแกนสำคัญในการวางแผนทางการจัด การศึกษา เป็นตัวกำหนดทิศทางของการศึกษาในการที่จะให้ความรู้ การเสริมสร้าง เจตคติ ตลอดจนการฝึกฝนในด้านต่าง ๆ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการพัฒนารอบด้าน หลักสูตรเป็นหลักและหัวใจของ การจัดการเรียนการสอน ทำให้การศึกษาดำเนินไปสู่เป้าหมายที่วางไว้และทำให้การศึกษา มีประสิทธิภาพ หลักสูตรเป็นเสมือนบ้ำหลอมพลเมืองที่ดีและมีคุณภาพ คุณภาพของพลเมือง จะดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับหลักสูตรว่าต้องการให้ผู้ผ่านการศึกษา มีคุณสมบัติอย่างไร

การพัฒนาหลักสูตรที่ดีนั้นจะต้องรู้ถึงปัญหา สภาพของปัญหาก่อนแล้วจึงระดมความคิดในการแก้ไข ปัญหา หลักสูตรที่ดีต้องสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและสังคม มีความหมายต่อชีวิตของผู้เรียน ยึดหยุ่นได้ตามความเหมาะสม และสร้างขึ้นด้วยความร่วมมือกันของผู้มี ส่วนเกี่ยวข้องหลายฝ่ายเพื่อให้หลักสูตรที่ผ่านการพัฒนามีคุณภาพ ในกระบวนการพัฒนาหลักสูตรการกำหนดจุดมุ่งหมายเป็นขั้นตอนที่สำคัญมากขั้นตอนหนึ่ง เพราะจะบอกถึงความมุ่งหวังว่าจะพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะและความรู้ความสามารถในลักษณะใดรวมทั้งยังเป็นแนวทาง ในการกำหนดเนื้อหาสาระ กิจกรรมและประสบการณ์การเรียนรู้รวมทั้งการวัดและประเมินผล การเรียนรู้ของผู้เรียน นักพัฒนาหลักสูตรจึงต้องพิจารณากำหนดจุดประสงค์อย่างรอบคอบ กำหนดอย่างชัดเจน และเหมาะสมสอดคล้องกับปรัชญาและค่านิยมของสังคม สภาพปัญหาและความต้องการของสังคมและผู้เรียน ตลอดจนมีความสมดุลระหว่างความรู้และทักษะหรือระหว่างทฤษฎีกับการปฏิบัติ (วาริรัตน์ แก้วอุไร, 2566)

การพัฒนาหลักสูตรจะต้องตอบคำถามต่อไปนี้ 1) จะเลือก เนื้อหาอะไร และอย่างไร ให้บรรลุตามเป้าหมาย 2) จะจัดเนื้อหาและเรียงลำดับเนื้อหาอย่างไร 3) จะถ่ายทอดเนื้อหาอย่างไร 4) จะประเมินผลการเรียนรู้ อย่างไร 5) จะจัดทำเอกสารหลักสูตรอย่างไร มีการจัดหลักสูตรเป็นการลงมือจัดหลักสูตรตามรูปแบบที่ตัดสินใจเลือกไว้แล้ว โดยดำเนินการตามขั้นตอนกระบวนการของการพัฒนาหลักสูตร ถ้าเป็นหลักสูตรระดับท้องถิ่น หรือ

ระดับโรงเรียนหรือระดับชั้นเรียนจะต้องวิเคราะห์และตัดสินใจเลือกกระบวนการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพท้องถิ่นได้ สามารถใช้ทฤษฎี หลักการ และรูปแบบ การพัฒนาหลักสูตร พัฒนาหลักสูตรสถานศึกษาให้สอดคล้องเหมาะสมกับสภาพท้องถิ่นและผู้เรียนได้ รวมทั้งมีการปรับความเชื่อมโยงตลอดแนวหลักสูตร

แนวคิดพื้นฐานของหลักสูตรท้องถิ่น (Local Curriculum) คือหลักสูตรที่ปรับให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ภูมิปัญญา ประเพณี และทรัพยากรท้องถิ่น มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะที่จำเป็นต่อชีวิตและชุมชน เข้าใจบริบทวัฒนธรรมและเศรษฐกิจท้องถิ่น และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และนวัตกรรมใหม่กับชุมชนได้ โดยมีกระบวนการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น 6 ขั้นตอนหลัก ดังนี้

1. วิเคราะห์ความต้องการ (Needs Analysis) เป็นการศึกษาบริบทของชุมชนและผู้เรียน ระบุความต้องการความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะของผู้เรียน และวิเคราะห์โอกาสและความท้าทายของวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตในพื้นที่
2. กำหนดวัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes) โดยการกำหนดวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม (Behavioral Objectives)
3. ออกแบบหลักสูตร (Curriculum Design) เกี่ยวข้องกับการเลือกเนื้อหาและกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์
4. พัฒนาสื่อและเครื่องมือการสอน (Instructional Materials) จัดทำสื่อที่เหมาะสม เช่น คู่มือเรียนรู้เรื่องวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคต แผนผังกระบวนการผลิตและนวัตกรรม สื่อดิจิทัล/Video/Infographics
5. ทดลองใช้และปรับปรุง (Pilot Testing & Refinement) ทดลองใช้หลักสูตรกับกลุ่มนักศึกษาเป้าหมาย เก็บข้อมูล ความพึงพอใจ ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ และสมรรถนะการจัดการความรู้ และปรับปรุงหลักสูตรตามผลการประเมิน
6. ประเมินและเผยแพร่ (Evaluation & Dissemination) ประเมินผลโดยรวม เช่น ความเหมาะสมของเนื้อหา การพัฒนาสมรรถนะผู้เรียน การนำความรู้ไปใช้ในชุมชน รวมถึงเผยแพร่หลักสูตรในสถาบันการศึกษาให้กับครูและผู้ฝึกสอนท้องถิ่น และเผยแพร่เป็นคู่มือ/หลักสูตรตัวอย่าง

4. วิธีการวิจัย

4.1 กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาการพัฒนาหลักสูตรภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 จำนวน 47 คน เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาสมรรถนะการจัดการความรู้และการ

พัฒนาหลักสูตรผ่านการสืบค้นองค์ความรู้จากรายการสารคดี Cook Culture ช่องทางออนไลน์ของ Thai PBS ที่นำเสนอกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตของจังหวัดชัยภูมิ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

1) กลุ่มวัตถุดิบอาหารประเภท Organic Food จำนวน 2 ตอน ได้แก่ กล้วยหอมทองและอะโวคาโด

2) กลุ่มวัตถุดิบอาหารประเภท Novel Food จำนวน 2 ตอน ได้แก่ ดักแด่และจิ้งหรีด

นอกจากนี้ ยังต้องลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลจริงเพื่อให้ได้องค์ความรู้และประสบการณ์ควบคู่ไปกับการพัฒนาสมรรถนะการจัดการความรู้และการพัฒนาหลักสูตรตลอดภาคเรียน รวมทั้งได้รับการตัดสินผลการเรียนในรายวิชาดังกล่าวด้วย

4.2 เครื่องมือในการวิจัย ผู้วิจัยออกแบบสร้างเครื่องมือแบบประเมินสมรรถนะด้วยตนเองสำหรับนักศึกษาจำนวน 1 ฉบับ (KM Competency Rating Scale) ใช้ประเภทคำถาม “Linear scale” (มาตราส่วนเชิงเส้น) ตั้งค่าช่วง 1 ถึง 5 โดยนำเครื่องมือที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญมีประสบการณ์เกี่ยวกับการการเรียนรู้และมีความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับการวิจัยจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความตรงเนื้อหา (Content validity) ได้ค่าความตรงของเนื้อหา หลังจากนั้นนำแบบสอบถามที่ได้มาปรับปรุงแก้ไขและนำเครื่องมือวิจัยไปให้ผู้วิจัยได้ทดสอบหาค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือโดยทดลองใช้กับผู้เข้าอบรมในหลักสูตรอื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน หลังจากนั้นนำแบบสอบถามมาคำนวณหาค่าความสอดคล้องภายในโดยใช้สัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค (Cronbach’s Alphacoefficient) ตามลำดับ

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้แบบประเมินสมรรถนะกับกลุ่มเป้าหมายที่ได้รับการประเมินผลการเรียนทั้งสิ้น 47 คน จากนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนทั้งหมด 51 คน คิดเป็นร้อยละ 92 โดยนักศึกษาจะประเมินสมรรถนะตนเอง

4.4 การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล ด้วยการหาค่าร้อยละ และแปลผลข้อมูลตามเกณฑ์ ดังนี้

4.51 – 5.00 = มากที่สุด

3.51 – 4.50 = มาก

2.51 – 3.50 = ปานกลาง

1.51 – 2.50 = น้อย

1.00 – 1.50 = น้อยที่สุด

5. ผลการวิจัย

จากการการศึกษาสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ ได้ข้อค้นพบดังนี้

5.1 สมรรถนะการจัดการความรู้

ตาราง 1 ผลการประเมินสมรรถนะการจัดการความรู้

สมรรถนะการจัดการความรู้	ค่าเฉลี่ย	ระดับการแปลผล
.1สามารถแสวงหาความรู้และนำไปใช้ในการวิเคราะห์ความต้องการของชุมชน) Acquisition)	3.91	มาก
.2สามารถสร้างและแลกเปลี่ยนความรู้และนำไปใช้ในการออกแบบหลักสูตรและเผยแพร่ (Creation & Sharing)	3.77	มาก
.3สามารถจัดระบบความรู้และนำไปใช้ในการจัดทำสื่อและฐานข้อมูล (Organization)	3.81	มาก
.4สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และนำไปใช้ในการออกแบบกิจกรรม/โครงการและปรับปรุงหลักสูตร(Application)	3.87	มาก
.5สามารถประเมินและปรับปรุงความรู้ และนำไปใช้ในการทดลองใช้และปรับปรุงหลักสูตร (Evaluation & Refinement)	3.79	มาก
.6สามารถเห็นคุณค่าและมีทัศนคติ เกี่ยวกับการจัดการความรู้และนำไปใช้ในการเผยแพร่และทำงานร่วมกับชุมชน) KM Attitude & Values)	4.11	มาก
เฉลี่ย	3.88	มาก

ตาราง 1 ผลการประเมินสมรรถนะการจัดการความรู้ พบว่า นักศึกษามีสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.88 โดยสมรรถนะที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ความสามารถในการเห็นคุณค่าและมีทัศนคติ เกี่ยวกับการจัดการความรู้และนำไปใช้ในการเผยแพร่และทำงานร่วมกับชุมชน) KM Attitude & Values) เท่ากับ 4.11 รองลงมา ได้แก่ ความสามารถแสวงหาความรู้และนำไปใช้ในการวิเคราะห์ความต้องการของชุมชน) Acquisition) และความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้และนำไปใช้ในการออกแบบกิจกรรม โครงการและปรับปรุงหลักสูตร/(Application) เท่ากับ 3.91 และ 3.87 ตามลำดับ

5.2 สมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

ตาราง 2 ผลการประเมินสมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

สมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น	ค่าเฉลี่ย	ระดับการแปลผล
.1สามารถสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อระบุปัญหาและความต้องการของชุมชน (Needs Analysis)	3.68	มาก
.2สามารถสังเคราะห์ความรู้และกำหนดเป้าหมายการเรียนรู้ที่เหมาะสม (Learning Outcomes)	3.70	มาก
.3สามารถออกแบบกิจกรรมและเนื้อหาหลักสูตรโดยอิงจากความรู้ที่ได้สร้างและจัดระบบไว้ (Curriculum Design)	3.72	มาก
.4สามารถจัดทำสื่อและคู่มือหลักสูตรต้องอิงข้อมูลที่ถูกจัดระบบและสามารถถ่ายทอดได้ (Instructional Materials)	3.77	มาก
.5สามารถปรับปรุงหลักสูตรตามผลตอบรับ และใช้ความรู้เพื่อพัฒนาแนวทางแก้ไข (Pilot Testing & Refinement)	3.81	มาก
.6สามารถเผยแพร่และแลกเปลี่ยนหลักสูตรต้องอาศัยทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ร่วมกันและการแบ่งปันความรู้ (Evaluation & Dissemination)	3.96	มาก
เฉลี่ย	3.77	มาก

ตาราง 2 ผลการประเมินสมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น พบว่า นักศึกษามีสมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.77 ซึ่งสมรรถนะที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ความสามารถเผยแพร่และแลกเปลี่ยนหลักสูตรต้องอาศัยทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ร่วมกันและการแบ่งปันความรู้ (Evaluation & Dissemination) เท่ากับ 3.96 รองลงมาได้แก่ ความสามารถในการปรับปรุงหลักสูตรตามผลตอบรับและใช้ความรู้เพื่อพัฒนาแนวทางแก้ไข (Pilot Testing & Refinement) และความสามารถในการจัดทำสื่อและคู่มือหลักสูตรต้องอิงข้อมูลที่ถูกจัดระบบและสามารถถ่ายทอดได้ (Instructional Materials) มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.81 และ 3.77 ตามลำดับ

6. อภิปรายผล

6.1 ผลการประเมินสมรรถนะการจัดการความรู้ พบว่า มีสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.88 โดยสมรรถนะที่มีค่าเฉลี่ยสูง

ที่สุด คือ ความสามารถในการเห็นคุณค่าและมีทัศนคติ เกี่ยวกับการจัดการความรู้และนำไปใช้ในการเผยแพร่และทำงานร่วมกับชุมชน (KM Attitude & Values) แสดงให้เห็นว่านักศึกษามีความสามารถในการเรียนรู้ ค้นคว้า สร้าง และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในบริบทของตนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งในด้านการเรียนรู้ด้วยตนเอง การทำงานร่วมกัน และการมีส่วนร่วมกับชุมชนในการพัฒนาความรู้ใหม่ โดยสมรรถนะด้าน ความสามารถในการเห็นคุณค่าและมีทัศนคติที่ดีต่อการจัดการความรู้และการนำไปใช้ในการเผยแพร่และทำงานร่วมกับชุมชน (KM Attitude & Values) มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด สะท้อนให้นักศึกษามีเจตคติที่ดีต่อการจัดการความรู้ เห็นความสำคัญของการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการใช้ความรู้เพื่อประโยชน์ร่วมกันในสังคม ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Nonaka และ Takeuchi (1995) ที่กล่าวว่า การจัดการความรู้ที่มีประสิทธิผลจะเกิดขึ้นได้เมื่อบุคคลตระหนักถึงคุณค่าของความรู้ และมีแรงจูงใจที่จะแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันในองค์กรหรือชุมชนความรู้ (Knowledge Community) ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับงานของศิริพร พันธุ์เพ็ง (2564) ที่ศึกษาสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาครู พบว่า นักศึกษามีสมรรถนะด้านทัศนคติและคุณค่าต่อการจัดการความรู้ในระดับมากที่สุด โดยเฉพาะในมิติของการนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาชุมชนการเรียนรู้ทางวิชาชีพ (Professional Learning Community) ซึ่งแสดงให้เห็นว่า นักศึกษามีแนวโน้มที่จะเชื่อมโยงความรู้จากห้องเรียนไปสู่การใช้จริงในบริบทสังคม นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของวิไลวรรณ บุญช่วย (2565) ที่พบว่านักศึกษามีสมรรถนะการจัดการความรู้โดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยเฉพาะด้านการแลกเปลี่ยนและเผยแพร่ความรู้ (Knowledge Sharing & Dissemination) ซึ่งมีลักษณะคล้ายคลึงกับผลการวิจัยครั้งนี้ที่นักศึกษามีความสามารถในการเผยแพร่ความรู้และทำงานร่วมกับชุมชนได้ดี อย่างไรก็ตาม ผลการวิจัยนี้แตกต่างบางส่วนจากงานของสุชาดา อินทรพงษ์ (2563) ที่พบว่านักศึกษามีสมรรถนะการจัดการความรู้ในระดับปานกลาง โดยเฉพาะด้านการประยุกต์ใช้ความรู้ (Knowledge Application) เนื่องจากนักศึกษายังขาดประสบการณ์จริงในการนำความรู้ไปใช้ในบริบทการทำงานหรือชุมชน ซึ่งอาจเกิดจากความแตกต่างของกลุ่มตัวอย่างและเนื้อหาการเรียนรู้

6.2 สมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น พบว่า นักศึกษามีสมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง กระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยรวมเท่ากับ 3.77 ซึ่งสมรรถนะที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด คือ ความสามารถเผยแพร่และแลกเปลี่ยนหลักสูตรต้องอาศัยทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ร่วมกันและการแบ่งปันความรู้ (Evaluation & Dissemination) แสดงให้เห็นว่านักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบ พัฒนา และประเมินหลักสูตรท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ สะท้อนถึงความสามารถในการเชื่อมโยงองค์ความรู้ทางวิชาการกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างหลักสูตรที่ตอบสนองต่อความต้องการของชุมชนและแนวโน้มการพัฒนาในอนาคต โดยสมรรถนะที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือ ความสามารถในการเผยแพร่และ

แลกเปลี่ยนหลักสูตร ซึ่งต้องอาศัยทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ร่วมกันและการแบ่งปันความรู้ (Evaluation & Dissemination) แสดงให้นักศึกษามีความพร้อมในการเป็นผู้สื่อสารความรู้และมีเจตคติที่ดีต่อการพัฒนาหลักสูตรผ่านการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนและเพื่อนร่วมวิชาชีพ ผลดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดของ Fullan (2007) ที่กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตรที่ยั่งยืนต้องอาศัยวัฒนธรรมของการเรียนรู้ร่วมกัน (Collaborative Learning Culture) และการมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้องในทุกระดับ ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับงานของปิยะนุช ศรีสวัสดิ์ (2564) ที่ศึกษาการพัฒนาสมรรถนะด้านการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นของนักศึกษาครู พบว่านักศึกษามีสมรรถนะในระดับมาก โดยเฉพาะด้านการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ซึ่งสะท้อนถึงการตระหนักถึงบทบาทของตนในการนำความรู้กลับไปใช้พัฒนาชุมชนต้นแบบอย่างเป็นระบบ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของนพมาศ ทองดี (2565) ที่พบว่านักศึกษาครูมีสมรรถนะด้านการมีส่วนร่วมในการประเมินและปรับปรุงหลักสูตรท้องถิ่นอยู่ในระดับมาก เนื่องจากได้รับการฝึกฝนผ่านกระบวนการเรียนรู้เชิงโครงการ (Project-based Learning) ที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ลงพื้นที่ปฏิบัติจริงและแลกเปลี่ยนกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในชุมชน อย่างไรก็ตาม ผลการวิจัยนี้แตกต่างจากงานของกิตติศักดิ์ พงษ์สวัสดิ์ (2563) ซึ่งศึกษาสมรรถนะด้านการพัฒนาหลักสูตรของครูผู้สอนในโรงเรียนชนบท พบว่าครูมีสมรรถนะด้านการเผยแพร่และประเมินหลักสูตรในระดับปานกลาง เนื่องจากขาดโอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับหน่วยงานภายนอกและขาดการสนับสนุนเชิงนโยบายจากองค์กรต้นสังกัด ความแตกต่างนี้อาจเกิดจากลักษณะของกลุ่มตัวอย่างในงานวิจัยปัจจุบัน ซึ่งเป็นนักศึกษาที่อยู่ในช่วงของการเรียนรู้และมีโอกาสแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในสภาพแวดล้อมทางวิชาการมากกว่า

7. ข้อเสนอแนะ

การวิจัยเกี่ยวกับสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ มีข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ ดังนี้

1. กลุ่มวิสาหกิจและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตได้มีโอกาสถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์เพื่อประชาสัมพันธ์และเพิ่มช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคต
2. องค์กรกระจายเสียงและแพร่ภาพสาธารณะแห่งประเทศไทย (Thai Public Broadcasting Service: ThaiPBS) เพิ่มยอดการเข้าชมสารคดีที่มีการนำเสนอเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ให้แพร่หลายอันจะนำไปประโยชน์สู่ผู้บริโภคในการเลือกสรรวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตเพื่อความมั่นคงทางอาหาร

3. หน่วยงานสถานศึกษาทั้งภาครัฐและภาคเอกชน สืบหาองค์ความรู้ด้านการนวัตกรรมการทอเสื่อกกให้คงอยู่จากรุ่นสู่รุ่น ด้วยการพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นของสถานศึกษาทั้งระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษา บูรณาการได้ในทุกกลุ่มสาระการเรียนรู้

8. สรุป

ผลการวิจัยครั้งนี้สะท้อนว่านักศึกษามีความพร้อมด้านสมรรถนะการจัดการความรู้และสมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นในระดับที่ดี โดยเฉพาะด้านทัศนคติและคุณค่าต่อการจัดการความรู้ ซึ่งเป็นฐานสำคัญในการพัฒนาทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 และส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) สำหรับการสร้างสรรค์นวัตกรรมในอนาคต โดยเฉพาะด้านการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนหลักสูตรด้วยทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ร่วมกัน ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนา “ครูนักพัฒนาหลักสูตร” ที่สามารถสร้างหลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชนและความเปลี่ยนแปลงของสังคมในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้น การเสริมสร้างสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาวิชาชีพครูจึงเป็นเรื่องที่สำคัญและก่อให้เกิดประโยชน์ต่อนักศึกษาและชุมชน เพื่อนำองค์ความรู้ในการเป็นแหล่งผลิตอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ที่ได้รับคัดเลือกให้นำเสนอต่อสายตาชาวโลกในพื้นที่จังหวัดชัยภูมิ จำนวน 4 แหล่ง ต่อยอดสู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่น เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อการเผยแพร่องค์ความรู้สู่การพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นอันจะก่อให้เกิดประโยชน์ในอนาคตต่อการประกอบอาชีพ การขยายฐานการผลิตอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ของกลุ่มวิสาหกิจสร้างความเข้มแข็งให้กลุ่มและมีหลักสูตรในการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อบ่มเพาะกลุ่มเกษตรกรด้วยสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาส่งผลคุณภาพชีวิตของทุกคนบนโลกด้วยความมั่นคงทางอาหารต่อไป

9. กิตติกรรมประกาศ

1. ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิที่มอบทุนสนับสนุนการวิจัย
2. ขอขอบคุณองค์การกระจายเสียงและแพร่ภาพสาธารณะแห่งประเทศไทย (Thai Public Broadcasting Service: ThaiPBS) ที่ผลิตและนำเสนอสารคดีเรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคต (Future Food) เพื่อใช้เป็นแหล่งเรียนรู้ในการเสริมสร้างสมรรถนะการจัดการความรู้และการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น
3. ขอขอบคุณที่ปรึกษาโครงการวิจัยในการอนุเคราะห์แหล่งเรียนรู้เรื่องกระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคต (Future Food) ทั้ง 4 แห่ง ได้แก่

นายวิเชียร พรหมทุ่งค้อ หน่วยงาน ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกอะโวคาโด ต.บ้านไร่ อ.เทพสถิต จ.ชัยภูมิ

นางมาลา วรรณพงศ์ หน่วยงาน ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าไหม บ้านเสี้ยวน้อย อ.เมืองชัยภูมิ จ.ชัยภูมิ
โทร. 083-378-4759

นางวิไลวรรณ ผลวิสัย หน่วยงาน รองประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการ
ส่งออก บ้านหัวนาคำ อ.หนองบัวแดง จ.ชัยภูมิ

นางอิงครัตน์ ธัญศิริธนาภรณ์ หน่วยงาน ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฟาร์มเลี้ยงจิ้งหรีด บ้านหนองโสน
อ.หนองบัวแดง จ.ชัยภูมิ

10. เอกสารอ้างอิง

- Fullan, M. (2007). *The new meaning of educational change* (4th ed.). Teachers College Press.
- Grant, R. M. (1996). Toward a knowledge-based theory of the firm. *Strategic Management Journal*, 17(S2), 109–122. <https://doi.org/10.1002/smj.4250171110>
- Nonaka, I., & Takeuchi, H. (1995). *The knowledge-creating company: How Japanese companies create the dynamics of innovation*. Oxford University Press.
- Tsoukas, H. (1996). The firm as a distributed knowledge system: A constructionist approach. *Strategic Management Journal*, 17(S2), 11–25. <https://doi.org/10.1002/smj.4250171104>
- กิตติศักดิ์ พงษ์สวัสดิ์. (2563). สมรรถนะการพัฒนาหลักสูตรของครูผู้สอนในโรงเรียนชนบท. *วารสารวิจัยการศึกษา*, 17(2), 112–127.
- นพมาศ ทองดี. (2565). การพัฒนาสมรรถนะด้านการประเมินและปรับปรุงหลักสูตรท้องถิ่นของนักศึกษาครู. *วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*, 49(3), 88–104.
- ปิยะนุช ศรีสวัสดิ์. (2564). สมรรถนะด้านการจัดทำและเผยแพร่หลักสูตรท้องถิ่นของนักศึกษาครู. *วารสารวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา*, 13(1), 45–59.
- วาริรัตน์ แก้วอุไร. (2566). *การพัฒนาหลักสูตร: จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ* (พิมพ์ครั้งที่ 2). สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วิจารณ์ พาณิช. (2549). *การจัดการความรู้ฉบับนักปฏิบัติ*. สำนักพิมพ์สุภาพใจ.
- วิไลวรรณ บุญช่วย. (2565). การพัฒนาสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏ. *วารสารวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์*, 15(1), 85–96.
- ศิริพร พันธุ์เพ็ง. (2564). สมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาครูในศตวรรษที่ 21. *วารสารศึกษาศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 44(2), 55–70.

สภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ. (2566). *อาหารแห่งอนาคต (Future Food)*. กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ.

<https://www.nxpo.or.th/th/16067/>

สุชาดา อินทรพงษ์. (2563). การประเมินสมรรถนะการจัดการความรู้ของนักศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา. *วารสารครุศาสตร์*, 48(3), 120–134.