



บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การเรียนรู้และการศึกษาวิชาการต่าง ๆ ในระดับสูง (Higher learning) ของไทยนั้นได้มีมานานแล้ว นับตั้งแต่สมัยสุโขทัยเป็นต้นมา การเรียนรู้และศึกษาดังกล่าว มีลักษณะเป็นการศึกษาแบบใช้งาน มุ่งผลในทางปฏิบัติ ยังไม่มีลักษณะเป็นสาขาวิชาเฉพาะ ที่มีรูปแบบและวิธีการอย่างที่เข้าใจกันในปัจจุบัน

การศึกษาในลักษณะที่เป็นสาขาวิชา มีระบบและรูปแบบเฉพาะอย่างที่เข้าใจกัน ในปัจจุบันนี้เป็นวิธีการศึกษาตามแนวคิดของต่างประเทศที่เริ่มมีผล และมีอิทธิพลใน วงการศึกษาและสังคมไทยอย่างแท้จริงในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น และสมัยปรับปรุง ประเทศของรัชกาลที่ 5 หลังจากนั้นก็มีพัฒนาการเรื่อยมาจนถึงสมัยหลังการเปลี่ยนแปลง การปกครองและพัฒนาอย่างกว้างขวางตอนหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จนอาจกล่าวได้ว่า ในปัจจุบันสาขาวิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอุดมศึกษามีอยู่อย่างกว้างขวางครอบคลุม กิจกรรมของคนไทยเกือบทุกด้าน และมีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตของบุคคลในสังคม อย่างมากและอย่างกว้างขวาง แต่ตลอดเวลาที่ผ่านมายังไม่ได้มีการพิจารณาและวิเคราะห์ ถึงมูลเหตุในการนำสาขาวิชาต่าง ๆ มาเปิดสอนกันอย่างจริงจัง ยังไม่ได้มีการวิเคราะห์ ถึงจุดกำเนิดความเป็นมาและผลกระทบของสาขาวิชาต่าง ๆ อย่างเป็นระบบเห็นภาพรวม อย่างแท้จริง

ปัจจุบันย่อมเป็นผลมาจากอดีตอันไกล การอุดมศึกษาไทยในปัจจุบันก็มีผลเนื่อง มาจากความคิดและกิจกรรมในอดีต ฉะนั้นการที่จะทำความเข้าใจกับสภาพของสาขาวิชา ที่เปิดสอนในระดับอุดมศึกษาปัจจุบัน และคำนึงถึงแนวโน้มในอนาคตนั้น จึงหลีกเลี่ยงการ วิเคราะห์ถึงที่มาและพัฒนาการเสียมิได้ โดยเหตุนี้งานวิจัยเรื่องนี้จึงมุ่งที่จะพิจารณาว่า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการที่เปิดสอนกันในระดับอุดมศึกษาของไทยนั้นมีพัฒนาการมา

อย่างไร โดยจะเน้นศึกษา และวิจัยถึงพัฒนาการในช่วงเวลารอบ 200 ปี แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ เพราะเป็นระยะที่มีการเติบโตและมีการเปลี่ยนแปลงของกิจการ อุดมศึกษาอย่างกว้างขวางและอย่างเป็นจริงเป็นจัง (ไพฑูริย์ สีนลารัตน์ 2526 : 1-2)

สาขาวิชาต่าง ๆ ได้มีการเรียนการสอนพัฒนาการมาตามลำดับจากอดีตสู่ ปัจจุบัน ซึ่งมีความสอดคล้องกับสังคมไทยในยุคต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระดับ อุดมศึกษา คือการศึกษาระดับหลังมัธยมศึกษา(Post secondary education) ทั้งหมดไม่ว่าจะเป็นการศึกษาในรูปแบบของมหาวิทยาลัย, วิทยาลัย หรือโรงเรียน วิชาชีพชั้นสูง ต่าง ๆ เช่น ทหาร ตำรวจ การปกครอง เป็นต้น เชื่อว่าการศึกษาระดับ ระบบที่ชัดเจนขึ้น และระบบดังกล่าว แบ่งเป็นประถม มัธยมและสูงกว่ามัธยม ให้เป็น ทางการมีระบบชัดเจน ได้เริ่มอย่างเป็นจริงเป็นจังมาตั้งแต่รัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระ ปรมหาราช เป็นต้นมา ซึ่งเป็นระยะเวลาประมาณ 100 ปีมาแล้ว

การศึกษาระดับสูงของไทยในอดีตก่อนรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระปิยะ มหาราชนั้น คือการศึกษาที่จัดให้กับคนที่กำลังเป็นผู้ใหญ่ หรือเป็นผู้ใหญ่แล้ว อันได้แก่การ ฝึกอบรมเพื่อให้อาชีพ และเป็นพลเมืองดีกับการศึกษาศิลปศาสตร์ของไทยและทาง ตะวันตกประกอบกัน ซึ่งจะดำเนินการหรือจัดการกันตามบ้าน ตามวัด และตามวัง ตามลำดับ ซึ่งสถานที่เรียนทั้งสามนั้นให้การศึกษาแก่คนทุกวัย ทั้งวัยเด็กและวัยที่กำลัง จะเป็นผู้ใหญ่และแม่ผู้ใหญ่แล้ว

การศึกษาชั้นสูงของไทยก่อนที่จะเปลี่ยนมารับรูปแบบใหม่ที่เป็นระบบและ พิธีการใหม่ตามแบบอย่างของตะวันตกนั้นมีลักษณะเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยและ คนตะวันออกอยู่หลายประการด้วยกัน แต่ในรอบ 200 ปี ที่ผ่านมามีได้สูญเสีย เอกลักษณ์เหล่านั้นไปหลายประการด้วยกัน จนการอุดมศึกษาของไทยมีลักษณะที่เกือบจะ เป็นสากล ซึ่งมีพื้นฐานมาจากยุโรปเกือบเต็มรูปในศตวรรษสุดท้ายของรอบ 200 ปี เอกลักษณ์ของการอุดมศึกษาที่เราสูญเสียไป หรือลดน้อยลงไปในนั้น อาจแบ่งได้เป็น เรื่อง ๆ คือ (ไพฑูริย์ สีนลารัตน์ 2530 : 4-10)

ก. สถานการณ์การศึกษาเป็นสถาบันตัวอย่าง สถานันที่จัดและให้การ ศึกษาระดับสูงของไทย แต่เดิมจะจัดและดำเนินการในลักษณะที่เป็นตัวอย่างสำหรับ การศึกษาในเรื่องนั้น ๆ โดยตรง

ข. ทฤษฎีและหลักการเพื่อนำไปใช้ การศึกษาในช่วงรอยปีแรกของกรุงรัตนโกสินทร์นั้น เป็นการเรียนทฤษฎีและหลักการต่าง ๆ โดยมีเป้าหมายเพื่อการนำไปใช้ปฏิบัติทุกสิ่งทุกอย่างที่เรียนจะมีเป้าหมายเพื่อการนำไปใช้ประโยชน์โดยตรง หรือนำไปใช้งานทันที ลักษณะการเรียนการสอนจึงเป็นการเรียนการสอนที่ควบคู่กันไป ระหว่างทฤษฎีและการปฏิบัติเรียนไปฝึกฝนไป ทำงานไปจนเกิดความเชี่ยวชาญชำนาญงานแล้วจึงออกไปประกอบอาชีพ

ค. การศึกษาควบคู่กับการทำงาน หลักการที่ว่าจบการศึกษาหรือยัง จบปริญญาตรีและโทแล้วหรือนั้น เพิ่งเกิดในระยะรอยปีหลัง แต่การเรียนรูของผู้ใหญ่ ในช่วงรอยปีแรกนั้น ถือว่าการเรียนการทำงานจะต้องไปด้วยกันและเป็นกระบวนการตลอดชีวิต แต่การอุดมศึกษาในระยะหลังมีแนวโน้มที่จะแยกการศึกษาและการทำงานออกจากกัน สถานันการศึกษาเป็นสถานันสำหรับกร เตรียมคนเพื่อไปทำงาน เมื่อทำงานแล้วก็สัมพันธ์กับการศึกษาน้อย

ง. มีศูนย์กลางอยู่ที่ตัวคน การศึกษาชั้นสูงของไทย สำหรับคนที่กำลังจะเป็นผู้ใหญ่หรือเป็นผู้ใหญ่แล้วนั้น มีศูนย์กลางการศึกษาอยู่ที่ตัวคน ยึดตัวคนเป็นหลักนั้น คือมุ่งสร้างคนและพัฒนาคนให้เป็นคนที่สมบูรณ์ในการศึกษาที่ดำเนินอยู่ในวัดหรือในชุมชน ในขณะที่เดียวกันในทางอาชีพต่าง ๆ ก็มักจะเป็นอาชีพที่ส่งเสริมการค้าเป็นชีวิตที่สมบูรณ์ การศึกษาอบรมในทางอาชีพก็จะดำเนินควบคู่ไปกับการฝึกฝนอบรมให้คนเป็นคนดีด้วย

เท่าที่ผ่านมาและแม้ในขณะนี้คนส่วนใหญ่ก็ยังเข้าใจว่าวิชาชีพทางสาขาวิชาทางค่านอาหารนั้นอาจเรียนใครด้วยตนเองหรือสั่งสอนกันภายในครอบครัวได้ แต่ตามความจริงสาขาวิชาค่านนี้มีขอบข่ายกว้างขวางมาก เป็นประโยชน์แก่การดำรงชีวิตอย่างยิ่ง สำหรับคนทุกชั้น ทุกวัยและทุกเพศ จัดเป็นวิทยาศาสตร์แขนงหนึ่ง ซึ่งได้มีการศึกษาค้นคว้าวิจัยกันมาอย่างมาก สมควรที่ทุกคนจะให้ความสนใจและหาความรู้จากหลักสูตรของสาขาวิชาค่านอาหาร เพื่อนำไปช่วยปรับปรุง เศรษฐกิจและการดำเนินชีวิตของครอบครัวให้ดีขึ้น ปัญหาโภชนาการและสุขภาพอนามัยในสังคมที่มีอยู่ในปัจจุบันก็จะลดน้อยลง สังคมและประเทศก็จะพลอยเจริญขึ้นโดยปริยาย ดังนั้นจึงได้มีการพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชาทางค่านอาหารและโภชนาการในสถานันอุดมศึกษาของไทยอยู่เสมอ

หลักสูตรเป็นหัวใจของการเรียนการสอน ความสำเร็จของการศึกษาย่อมขึ้นอยู่กับหลักสูตรเป็นประการสำคัญ เพราะว่าหลักสูตรจะเป็นข้อกำหนดว่า ผู้เรียนจะเรียนอะไรเพื่ออะไร ผู้ที่จะทำการสอนได้ก็ จึงต้องเป็นผู้ที่เข้าใจหลักสูตรอย่างดีด้วย

สำหรับหลักสูตรสาขาวิชาค่านอาหาร และโภชนาการของสถาบันการศึกษาในสังกัด กระทรวง ทบวง กรมต่าง ๆ ของไทยก็มีเอกลักษณ์และทิศทางเฉพาะทางเฉพาะกิจของกลุ่มเป้าหมายเพื่อสอดคล้องกับนโยบายของแต่ละหน่วยงานดังกล่าว คนไทยโคทรายและได้ให้ความสำคัญค่านอาหารมาแล้วตั้งแต่โบราณกาล เช่น สมัยสุโขทัย คิงหลักศิลาจารึกของพ่อขุนรามคำแหงตอนหนึ่งกล่าวไว้ว่า... "กรุงสุโขทัยนี้ดี ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว..." แต่ก็ได้เห็นภาพรวมของแหล่งผลิตอาหารเป็นลักษณะของการเกษตรกรรม ส่วนวัฒนธรรมทางการประกอบอาหารและบริโภคคนสมัยก็คงมีความแตกต่างจากปัจจุบันนี้ การถ่ายทอดวิธีการทำอาหารเพื่อบริโภคก็คงมีอยู่ในครอบครัว ในวัด และในวัง มีตำรับอาหารชาวบ้าน ตำรับอาหารชาววัง เรื่อยมาจนถึงสมัยกรุงศรีอยุธยาจนกระทั่งกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ตำรับอาหารในสมัยกรุงศรีอยุธยา จะมีความแตกต่างจากสุโขทัยอยู่บ้าง ตามหลักฐานทางประวัติศาสตร์ก็คือ เมื่อไทยได้มีความสัมพันธ์กับฝรั่งชาติแรกคือ โปรตุเกส ที่เข้ามาติดต่อกาชาขายกับไทยในสมัยอยุธยา ได้รับอิทธิพลทางค่านอาหารในการทำขนมที่ไม่ใช่ขนมไทย มีปรากฏให้ทราบถึงอาหารประเภทขนมของชาติโปรตุเกส เช่น ทองหยีป ทองหยอก และผอยทอง เป็นต้น การทำอาหารไทย ขนมไทยในสมัยสุโขทัย สมัยอยุธยา จนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นนั้น ได้มีการถ่ายทอดในครอบครัว ในวัด และในวัง จะจำกัดอยู่ในเฉพาะสตรีเท่านั้น และตำรับอาหารและขนมเป็นลักษณะการปรุงไม่ซับซ้อน และอุปกรณ์ภาชนะเครื่องปรุงไม่เหมือนปัจจุบัน ตลอดจนความรู้ความเข้าใจในเรื่องสารอาหารและโภชน ศึกษายังน้อยมากจะมีปรากฏบ้างก็ค่านเภสัชกรรมแผนโบราณ ค่านอาหารและยาในรูปของสมุนไพร ส่วนใหญ่จะมีอยู่ในวัดวาอาราม ทั้งนี้ก็ด้วยอิทธิพลของศาสนาที่เผยแพร่มาจากประเทศอินเดียตั้งแต่สมัยพุทธกาล ซึ่งจะมีการถ่ายทอดสอนกันในวัด จึงมีการศึกษาเรื่องตำรับอาหาร ตำรับยาในสมัยโบราณแต่ยังไม่มีการเรียนการสอนเป็นระบบและไม่มีหลักสูตรเหมือนปัจจุบันนี้

สมัยรัตนโกสินทร์ เริ่มมีการเรียนการสอนด้านอาหารและโภชนาการขึ้นอย่างเป็นทางการในสมัยรัชกาลที่ 5 คือพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2441 ซึ่งเป็นปีเดียวกับที่ได้เสนอโครงการศึกษา 2441 คือพระยาวิสุทธิสุริยศักดิ์ ได้ร่างทูลเกล้าฯ ถวายความเห็นที่จะจัดตั้งการศึกษาศิลปศาสตร์แก่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จากที่การจัดการศึกษาวิชาชั้นหัตถกรรม กสิกรรม และการเรียนได้เริ่มมีการคำขึ้นเป็นเฉพาะ ตามโครงการนี้จำแนกออกเป็นสามจำพวก คือ (วชิชัย มูลศิลป์ 2526 : 82)

(1) หัตถกรรม การช่างต่าง ๆ คือ ช่างไม้ ช่างเหล็ก ช่างสลัก ช่างแกะ ช่างปั้น ช่างเหล็กวิจิตร ช่างเขียน ช่างวาด ช่างชักรูป การทำอิฐ การทอเรือ การปลูกเรือ ช่างทาสี ช่างเย็บหนัง ช่างฟอกหนัง ช่างปักทอง และช่างตัดเสื้อ

(2) - กสิกรรม การเพาะปลูก สอนทำไร่ ทำนา ทำสวน สอนในการประสมดิน ไร่ปุ๋ย และรู้จักการปฏิบัติบำรุงพืชพันธุ์ไม้ให้บริบูรณ์งอกงามได้ประโยชน์เต็มที่

(3) คฤหกิจ สอนการเรือน ปั่นผ้า ทอผ้า เย็บปักถักร้อย ทำกับข้าว ของกิน จัดเหยาเรือนรักษาความสะอาดสะอาด ร้อยดอกไม้ ทำขนมต่าง ๆ สำหรับขาย และการเรียนนี้ยอมสำหรับผู้หญิง

ปัจจุบันนี้หลักสูตรและการเรียนการสอนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีแพร่หลายมากขึ้นในสถาบันการศึกษาในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี ปริญญาโท และระดับปริญญาเอก หลักสูตรของสาขาวิชานี้จะมีสอดแทรกอยู่ในคณะวิชาต่าง ๆ เช่น คณะแพทยศาสตร์ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ และคณะคหกรรมศาสตร์ เป็นต้น ในสถาบันอุดมศึกษา สังเกต กระทรวง ทบวง กรมต่าง ๆ ของไทย ดังกล่าวแล้วในตอนต้น

เนื่องจากประเทศไทยกำลังมีการพัฒนาประเทศไปสู่การเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ หรือที่เรียกกันว่า "นิคส์" (NICs) นั้น วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีใหม่ ๆ ได้เข้ามามีส่วนทำให้หลักสูตรและการเรียนการสอนของสาขาวิชาอาหารและ

โภชนาการได้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม อีกทั้งสภาพตลาดแรงงานของบัณฑิต หรือผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชานี้ออกไปตอบสนองความต้องการของสังคมได้คืบคลานน้อยเพียงใด เพราะฉะนั้นจึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องศึกษาในเรื่องของพัฒนาการหลักสูตรของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการนี้ให้ละเอียดถี่ถ้วน เพื่อประโยชน์ในการปรับปรุงและพัฒนาการศึกษาในสาขาวิชานี้ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นมาของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในระดับอุดมศึกษาของไทย
2. เพื่อศึกษาสภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอน ของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในสถาบันอุดมศึกษาของไทย
3. เพื่อเสนอแนะแนวทางการจัดหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในสถาบันอุดมศึกษาของไทย

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้จะศึกษาพัฒนาการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย ตั้งแต่สมัยแรกเริ่มจนถึงปัจจุบัน และจะศึกษาสภาพและปัญหาการจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในระดับปริญญาตรี ในสถาบันอุดมศึกษา ได้แก่ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร และสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

หลักสูตร หมายถึงประมวลการเรียนการสอนตลอดจนประสบการณ์ และกิจกรรมต่าง ๆ ที่จัดให้แก่นักศึกษาที่ศึกษาให้ได้มีความรู้ความสามารถตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้

สภาพการจัดการเรียนการสอน หมายถึงลักษณะของการจัดการเรียนการสอน การจัดอุปกรณ์ประกอบในการเรียนการสอน และปัญหาของการเรียนการสอน

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หมายถึงสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ตลอดจนงานการแพทย์และอนามัย
โดย สามารถแยกอธิบายความหมายออกได้คือ

อาหาร (ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522) หมายถึง ของกิน หรือ
เครื่องสำอางชีวิตได้แก่

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน คืม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าจะ
ด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยาวัตถุอาหารออกฤทธิ์และประสาท
หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร
รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่น รส

โภชนาการ หมายถึง วิทยาศาสตร์สาขาหนึ่ง ซึ่งเกี่ยวข้องกับระบบการ
เปลี่ยนแปลงทั้งทางฟิสิกส์และเคมีของสารอาหารในร่างกายของสิ่งมีชีวิต รวมทั้ง
พัฒนาการของร่างกายอันเกิดจากกระบวนการที่สารอาหารไปหล่อเลี้ยงเซลล์ เนื้อเยื่อ
และควบคุมการทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ในร่างกาย นอกจากนี้วิชาโภชนาการ
ยังครอบคลุมถึงการปรับปรุงอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายนอกเหนือ
จากสภาพปกติด้วย เช่น ในระยะที่มีการเจริญเติบโต หรือมีการเปลี่ยนแปลงทาง
สรีรวิทยา เช่น ในระยะตั้งครรภ์ หรือให้นมทารก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าจุดมุ่งหมาย
ที่สำคัญที่สุดของวิชานี้ ก็เพื่อให้ร่างกายได้รับอาหารที่มีประโยชน์ในปริมาณพอเหมาะ
กับความต้องการของร่างกาย

ประโยชน์ที่จะได้รับจากการวิจัย

จะทำให้ทราบความเป็นมาของหลักสูตร สภาพและปัญหาของการจัดการเรียน
การสอน เพื่อที่จะได้เป็นประโยชน์ในการปรับปรุงการเรียนการสอนสาขาวิชาอาหาร
และโภชนาการ และเพื่อเสนอแนะแนวทางการจัดหลักสูตรสาขาวิชานี้ ในสถาบัน
อุดมศึกษาของไทยในอนาคตด้วย

การเขียนรายงานการวิจัยจะประกอบด้วย

- บทที่ 1. บทนำ กล่าวคือ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา
วัตถุประสงค์ของการวิจัย ขอบเขตการวิจัย คำจำกัดความที่ใช้
ในการวิจัย ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย และ
ลำดับขั้นตอนในรายงานการวิจัย
- บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย
- บทที่ 4 พัฒนาการของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการในประเทศไทย
- บทที่ 5 สภาพและปัญหาการเรียนการสอนในสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ
- บทที่ 6 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และขอเสนอแนะ

ภาคผนวก

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิที่ตรวจแบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม
รายนามผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้การสัมภาษณ์
แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถาม