

แบบฟอร์มการเขียนแบบถอดประสบการณ์การเรียนรู้ ด้านการนำผลจากงานวิจัยมาใช้ในการเรียนการสอน

1. ชื่อ-สกุล ผู้เล่าเรื่อง อาจารย์สรารุช เนียรวิฑูรย์ คณะวิชา/หน่วยงานวิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ
2. ชื่อ-สกุล ผู้บันทึก ผศ. ดร. พรพิมล ชูศิริศิลป์ คณะวิชา/หน่วยงานวิทยาลัยการท่องเที่ยวและการบริการ
3. บทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้เล่าเรื่อง

เป็นผู้ศึกษาวิจัยด้านการยอมรับของผู้บริโภคชาวไทยในกรุงเทพมหานครต่ออาหารตะวันออกที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงจากประเทศไทยทดแทนวัตถุดิบและเครื่องปรุงจากต้นตำรับของประเทศนั้นๆ และเป็นผู้สอนวิชาอาหารตะวันออก รวมทั้งอาหาร ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย และอินโดนีเซีย

4. เรื่องที่เล่า

การนำผลการวิจัยด้านการใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่หาซื้อได้ในประเทศไทยมาปรุงอาหารทดแทนวัตถุดิบและเครื่องปรุงของอาหารต่างชาติที่ต้องนำเข้า โดยศึกษาด้าน ภาพลักษณ์ รสชาติของอาหาร ลักษณะของเนื้ออาหารชั้นหรือเหลว หรือไอ กลิ่นของอาหาร และความน่ารับประทานโดยรวม

5. ความเป็นมาของเรื่องที่เล่า

อาจารย์ สรารุช เนียรวิฑูรย์ ถือเป็น Chef ผู้มีชื่อเสียงในฐานะ Iron Chef ที่มีความสามารถทางด้านอาหาร และเป็นนักวิชาการซึ่งนำผลการศึกษาด้านการยอมรับของผู้บริโภคชาวไทยในกรุงเทพมหานครต่ออาหารตะวันออกที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงจากประเทศไทยทดแทนวัตถุดิบและเครื่องปรุงจากต้นตำรับของประเทศนั้นๆ มาประยุกต์ใช้ในการสอนวิชาอาหารตะวันออก อาจารย์สามารถให้ข้อมูลทางวิชาการของคุณค่าทางอาหารและการที่ผู้เรียนสามารถประกอบอาหารให้มีความน่ารับประทาน โดยเฉพาะเมื่อทำซุ๊ปกะทิเต้ ให้มีภาพลักษณ์ที่น่าทานด้วยสีส้ม ความใสของน้ำซุ๊ปที่ใสในลักษณะ Clear Soup ไม่มีกลิ่นคาวของกระดูกหมู หากแต่มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน

6. วิธีการ/ขั้นตอน หรือกระบวนการที่ทำให้งานนั้นประสบความสำเร็จ เทคนิคหรือกลยุทธ์ที่ใช้ ผู้มีส่วนร่วม อุปสรรคหรือปัญหาในการทำงาน และแนวทางการแก้ไข

การสอนนักศึกษาจะต้องเริ่มด้วยขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเครื่องปรุงต่างๆ ที่ต้องใช้ จัดการดวงไฟพร้อมก่อนการเริ่มประกอบอาหาร อาจารย์ให้รายละเอียดของระดับความร้อนของเตาที่ควรใช้ในการต้มน้ำซุ๊ป การเลือกซื้อกระดูกหมู การกำจัดกลิ่นของกระดูกหมู และเทคนิคการต้มน้ำซุ๊ปให้ใส น่ารับประทาน ขั้นตอนการใส่กระดูกหมูและเครื่องปรุงต่างๆ รวมทั้งการให้เหตุผลว่าทำไมต้องใช้ขั้นตอนนั้นๆ และหากเปลี่ยนขั้นตอน ลักษณะของซุ๊ปจะเปลี่ยนไป เช่นใดทั้งนี้เพราะ ผู้บริโภคจะให้ความสำคัญต่อภาพลักษณ์ รสชาติของอาหาร ลักษณะของอาหารเช่นกรณีของซุ๊ปกะทิเต้ ต้องใส ไม่มีกลิ่นคาวของกระดูกหมู กลิ่นเครื่องเทศไม่แรงนัก และความน่ารับประทานโดยรวม ซึ่งการเน้นย้ำในสิ่งเหล่านี้ได้มาจากการที่อาจารย์สรารุช ได้ศึกษาด้านการยอมรับของผู้บริโภคชาวไทยในกรุงเทพมหานคร ที่เน้นลักษณะของอาหารแต่ละชนิดจะต้องมีเอกลักษณ์และรสชาติของอาหารชนิดนั้นๆ รวมถึงระดับความร้อนของซุ๊ปเวลาที่เสิร์ฟด้วย

อาจารย์ได้ทดลองทำอาหารที่คิดขึ้นตอนเพื่อให้นักศึกษาได้เห็นความแตกต่างในบางครั้งเพื่อเน้นย้ำขั้นตอนและผลสำคัญๆ ที่เกิดตามมา

7. ผลลัพธ์หรือความสำเร็จที่เกิดขึ้น และสิ่งที่ผู้เล่าเรื่องที่ได้เรียนรู้จากประสบการณ์ดังกล่าว

1. นักศึกษาได้มีโอกาสเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์และสามารถถ่ายทอดได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล อาจารย์ สามารถแนะนำเทคนิค “ปลายจวัก” และกลวิธีต่างๆ ในการประกอบอาหารและการตกแต่งอาหาร เพื่อสร้างความพึงพอใจจากผู้บริโภค
2. นักศึกษาได้เรียนรู้จากการปฏิบัติถือเป็นประสบการณ์ตรง ทำให้สามารถซักถามและไขข้อข้องใจได้ทันที
3. นักศึกษาเรียนรู้จากความเข้าใจ มีใช้การท่องจำ และสามารถนำไปใช้ได้จริงรวมทั้งสามารถประยุกต์ใช้ได้ในการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารในอนาคต