



แนวปฏิบัติที่ดี GOOD PRACTICES การบูรณาการงานวิจัย/งานสร้างสรรค์



“อาหารไทยออนไลน์ : คลิกเดียว...เกี่ยวประสบการณ์ทั่วโลก”

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ (มทร.พระนคร)
2. ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ (มทร.พระนคร)
3. ดร.กัณฑ์นิษฐ์ ขวัญพฤกษ์ (สจล.)
4. อาจารย์สุวรรณ ประทีป ณ ถกลาง (มทร.รัตนโกสินทร์)



กระบวนการ/วิธีการดำเนินงานในอดีต

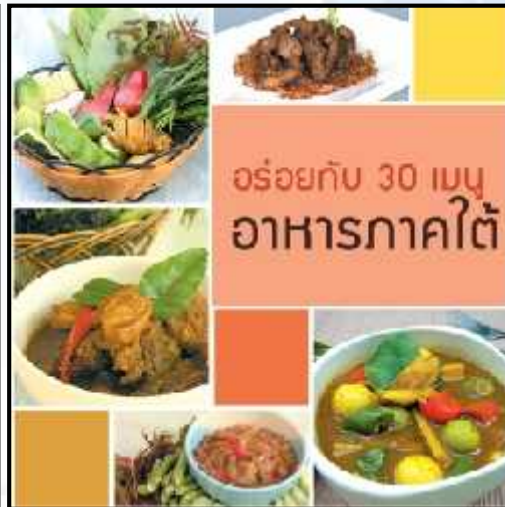
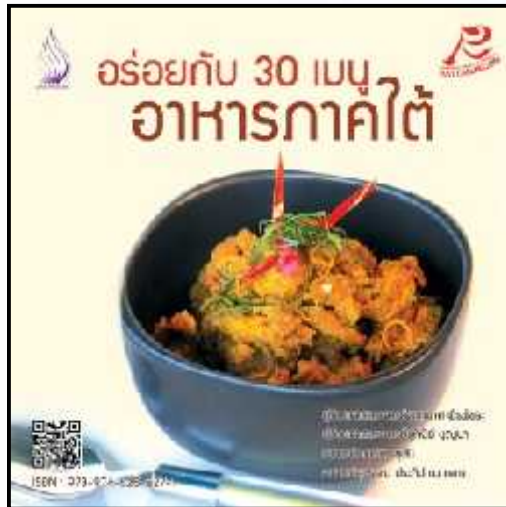
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ศึกษาและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ในโครงการวิจัยเรื่อง “เอกลักษณ์และรูปแบบของธุรกิจอาหารไทยในเขตจังหวัดภาคใต้ของประเทศไทย” เป็นการวิจัยแบบมีส่วนร่วมระหว่างมหาวิทยาลัยกับผู้ประกอบการร้านข้าวแกงในภาคใต้ คัดสรร วิเคราะห์ สังเคราะห์ โดยตกผลึกภูมิปัญญาจากการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ที่ถ่ายทอดจากผู้ประกอบการ 25 ธุรกิจ จาก 5 จังหวัดเป้าหมาย ได้แก่ จังหวัด นครศรีธรรมราช กระบี่ พังงา สงขลา และพัทลุง การดำเนินงานวิจัยใช้วิธีการเดินทางลงสู่พื้นที่ 5 จังหวัด โดยใช้เวลาดำเนินการ 2 ปี (ปี 2549-2550) จึงได้ผลงานวิจัยที่สังเคราะห์เป็นตำรับอาหารมาตรฐานได้ 30 ตำรับ เผยแพร่ ผ่านทางหนังสือ “อร่อยกับ 30 เมนูอาหารภาคใต้”

กระบวนการ/วิธีการดำเนินงานในอดีต (ต่อ)

การลงพื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในภาคใต้



กระบวนการ/วิธีการดำเนินงานในอดีต (ต่อ)



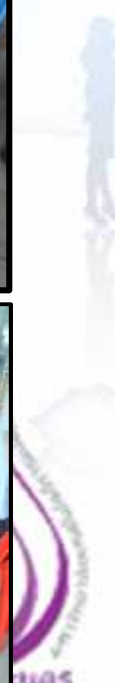
อร่อยกับ
30 เมนูอาหารภาคใต้



กระบวนการ/วิธีการดำเนินงานในอดีต (ต่อ)

การเดินทางของตำรับอาหารไทย... ก้าวผ่านจากพื้นที่จังหวัดภาคใต้สู่ประตูเมืองภาคกลาง ภายใต้โครงการ “การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต” โดยความร่วมมือของกลุ่มผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือและกลุ่มชุมชนแม่บ้านห้วยทรายใต้ที่ร่วมกันคัดสรรรายการอาหารพื้นบ้าน การร่วมสาธิตโดยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ จนได้ตำรับอาหารพื้นฐานจำนวน 37 ตำรับ เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในระดับชุมชนและพัฒนาเป็นหนังสือ “อาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี” ใช้เวลาในการดำเนินงานรวม 3 ปี แต่การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยวิธีการแบบดั้งเดิมจะใช้ระยะเวลาอันยาวนาน และจำกัดอยู่เฉพาะในพื้นที่เป้าหมายเท่านั้น

กระบวนการ/วิธีการดำเนินงานในอดีต (ต่อ)



กระบวนการ/วิธีการดำเนินงานในอดีต (ต่อ)



กระบวนการ/วิธีการดำเนินงานในอดีต (ต่อ)



กระบวนการ/วิธีการดำเนินงานในอดีต (ต่อ)



หนังสือ “อาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี”

www.rmudp.ac.th



แนวปฏิบัติที่ดี

พลิกสถานการณ์จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้แบบเดิม
สู่การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ตอบโจทย์การ
สื่อสารในยุคดิจิทัลที่รวดเร็ว ถูกต้อง แม่นยำ และ ไร้พรมแดน

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

ระยะที่ 1 โครงการทำรับอาหารไทยสี่ภาค

The screenshot shows the homepage of the Thai Cuisine website. At the top, there is a search bar and navigation tabs for 'หน้าแรก', 'เกี่ยวกับเว็บไซต์', 'รายการอาหาร', and 'ติดต่อ'. The main content area is divided into three columns. The left column features three articles: 'เมนูอาหารภาคเหนือ', 'เมนูอาหารภาคอีสาน', and 'เมนูอาหารภาคกลาง'. The middle column contains a large banner image of a chef with the text 'เกี่ยวกับเว็บไซต์' and the website URL. The right column features a project announcement titled 'โครงการวิจัย การพัฒนาขีดความสามารถด้านฐานข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการถ่ายทอด เพชรบูรณ์อินเทอร์เน็ต : ฐานข้อมูลอาหารไทยสี่ภาค'.

Thai Cuisine
www.thaicuisinenetwork.com

ค้นหาชื่อ คุณชื่อที่ดี อาหาร GO

หน้าแรก | เกี่ยวกับเว็บไซต์ | รายการอาหาร | ติดต่อ

ตำราอาหารไทย

ครบเครื่องเรื่องอาหารไทย

เมนูอาหารภาคเหนือ
อาหารรสเผ็ดร้อน ไม่ฉ่ำมัน ได้คุณค่า ไขมันดีมีประโยชน์ ผักผลไม้หลากสีช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน เสริมสุขภาพหัวใจและหลอดเลือด ชิมได้แก่ ร้อยประทายข้าวเหนียวเจียวเผือกคั่ว

เมนูอาหารภาคอีสาน
อาหารรสจัด เผ็ดจัด ชวนใจได้ ใช้สมุนไพรพื้นเมืองในจานปรุงรส และรสเผ็ดประปรายอาหาร โดยการใช้พริกอย่างหลากหลาย รสขมระเหยดับแล้รสเผ็ดจัด

เมนูอาหารภาคกลาง
อาหารรสชาดกลมกล่อม รสหวานนุ่มนวล มีวิธีการปรุงรสอาหาร สดชื่นน่ากิน เป็นการตกแต่งและปรุงรสที่ละเอียดอ่อน ส่งมอบรับปรุงรส เช่น ผัดเผ็ดเป็นศรีรสจัดและรสเย็น

เกี่ยวกับเว็บไซต์

www.thaicuisinenetwork.com

โครงการวิจัย

การพัฒนาขีดความสามารถด้านฐานข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการถ่ายทอด เพชรบูรณ์อินเทอร์เน็ต : ฐานข้อมูลอาหารไทยสี่ภาค
สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

ชื่อโครงการวิจัย

ภาษาไทย การพัฒนาขีดความสามารถด้านฐานข้อมูลเทคโนโลยีเพื่อการถ่ายทอด เพชรบูรณ์อินเทอร์เน็ต : ฐานข้อมูลอาหารไทยสี่ภาค

ภาษาอังกฤษ Competitive Technological Database Development Project to Support Technology Transfer of Internet Thai Cuisine from Four Regions Web Database

เว็บไซต์ <http://www.thaicuisinenetwork.com>

www.rmutp.ac.th



แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

การใช้โปรแกรม Google Analytics ในการวิเคราะห์ การเข้าชมฯ พบว่ามีผู้สืบค้นข้อมูล จำนวน 157 ประเทศ โดย 10 อันดับแรก คือ ไทย สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย สหราชอาณาจักร เยอรมนี ญี่ปุ่น สวีเดน ฝรั่งเศส สิงคโปร์ และ เนเธอร์แลนด์

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

การให้บริการเว็บไซต์ จาก 2 มิ.ย.50-ธ.ค. 57 พบว่า
มีผู้เข้าใช้งาน 478,897 คน จำนวนการใช้งาน 561,803 ครั้ง
หน้าเว็บที่เปิดอ่าน 3,221,746 หน้า เฉลี่ย 5.73 หน้า เวลาใน
การสืบค้นต่อครั้ง 3.07 นาที

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

ระยะที่ 2 โครงการทำรับอาหารไทยออนไลน์

The screenshot shows the homepage of the Food Network Solution website. The header includes the logo and the text "Food Network Solution ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร". Below the header is a navigation menu with items like HOME, FOOD WIKI, NEWS AND ARTICLES, COOKBOOK, FOOD PROCESSING, SUPPLIER DIRECTORY, COMPANY, FOOD JOB, and SEARCH. The main content area is titled "Home" and features three columns of featured articles under the "Food Wiki" section. The first column is titled "อาหารและเครื่องดื่มสุขภาพ" and lists topics like "วัตถุดิบจากเนื้อสัตว์", "เครื่องปรุงรส", "วัตถุดิบอาหาร", and "ผลิตภัณฑ์อาหาร". The second column is titled "วิทยาศาสตร์การอาหาร" and lists "เคมีอาหาร", "จุลชีววิทยาอาหาร", "โภชนศาสตร์", "การวิเคราะห์อาหาร", and "สถิติเชิงวิศวกรรมของอาหาร". The third column is titled "ผลิตภัณฑ์และการประยุกต์อาหาร" and lists "การแปรรูปอาหาร", "เครื่องจักรและอุปกรณ์การแปรรูปอาหาร", "บรรจุภัณฑ์", "การจัดการของเสีย", and "การวางผังโรงงาน". On the right side, there is a search bar, a "Follow @food_wiki" button, and a social media share button. At the bottom right, there is an advertisement for "InnerShine" featuring a woman's face.

เว็บไซต์ <http://www.foodnetworksolution.com>

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

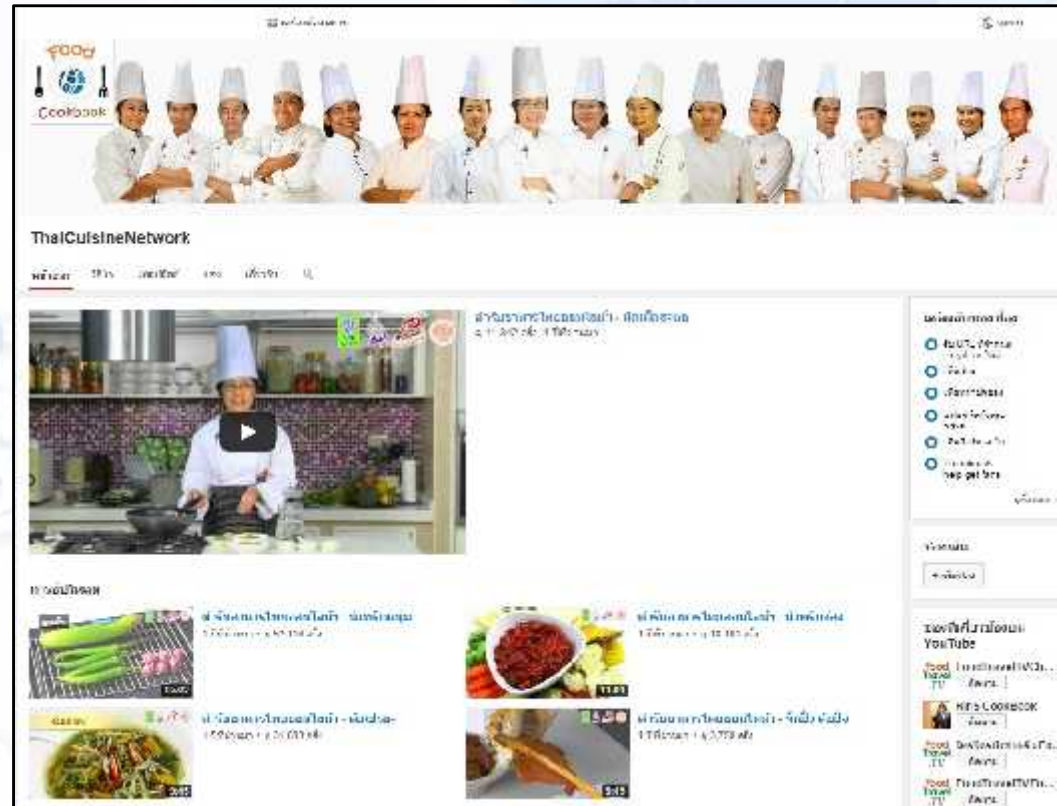
เป็นการขยายกรอบแนวคิดเพื่อเพิ่มศักยภาพและสมรรถนะการเรียนรู้ ให้สามารถเก็บเกี่ยวประสบการณ์ได้ไม่รู้จักจบ ด้วยการจัดการองค์ความรู้พหุสาขาด้านอาหารร่วมแบ่งปันความรู้ แล้วใช้ระบบสารสนเทศในรูปแบบวารสารนุกรมออนไลน์ เพื่อรวบรวม จัดระบบ เชื่อมโยงและบูรณาการความรู้ สร้างสื่อสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้อย่างรวดเร็ว มีประสิทธิภาพสูง โดยความร่วมมือของ มทร.พระนคร สจล. และ มทร.รัตนโกสินทร์

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

มีการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผ่านทางเว็บไซต์ www.foodnetworksolution.com หัวข้อ COOKBOOK สามารถค้นหาตำรับอาหาร 101 ตำรับ รวมทั้งวิดีโอสาธิตอาหาร โดยมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผ่านระบบ และการแชร์ข้อมูลเพื่อเผยแพร่ต่อสภาพหน้าเว็บไซต์

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

มีการเผยแพร่และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผ่านทาง YouTube โดยใช้
คำค้น thaicuisinenetwork พบกับวิดีโอแสดงการสาธิตอาหารไทยสีภาค
101 ตำรับ



หน้าแรกของตำรับอาหารไทยออนไลน์ สืบค้นบน YouTube

www.rmutp.ac.th



แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

การวิเคราะห์และสรุปผลการเข้าชมระหว่าง
13 มีนาคม 2556-6 ธันวาคม 2557 ด้านประสิทธิภาพ
มีจำนวนการเข้าดู 1,567,973 ครั้ง โดยมีจำนวนนาทิต่ำสุด
โดยประมาณ 6,700,708 นาที และมีสมาชิก 6,536 คน

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

ด้านการมีส่วนร่วมของผู้เข้าชม มีการระบุความชอบในรายการ 4,173 คน แสดงความคิดเห็น 355 คน มีการแชร์หรือส่งต่อข้อมูลถึงผู้อื่น 459 ครั้ง โดยผ่านช่องทางของ Facebook Google+TwitterPinterest Blogger และ Tumblr

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

ด้านวิดีโอที่เข้าชมมากที่สุด 10 อันดับแรก ได้แก่
ไส้กรอกอีสาน แจ่วฮ้อน วุ้นกะทิ ไส้อั่ว น้ำพริกหนุ่ม ข้าวคลุก
กะปิ ต้มข่าไก่ ขนมหินน้ำยาปักชี่ไต้ หมกไก่ใส่หัวปลี ถั่วเขียว
ต้มน้ำตาล โดยมีจำนวนการเข้าชมไส้กรอกอีสาน มากที่สุด
คือ 115,099 ครั้ง

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)



ไส้กรอกอีสาน



แจ่วฮ้อน



วุ้นกะทิ



ไส้อั่ว



น้ำพริกหนุ่ม



ข้าวตลกกะปิ



ต้มข่าไก่



ขนมจีนน้ำยาปีกษไต้



หมกไก่ใส่ห้วปลี



ถั่วเขียวต้มน้ำตาล

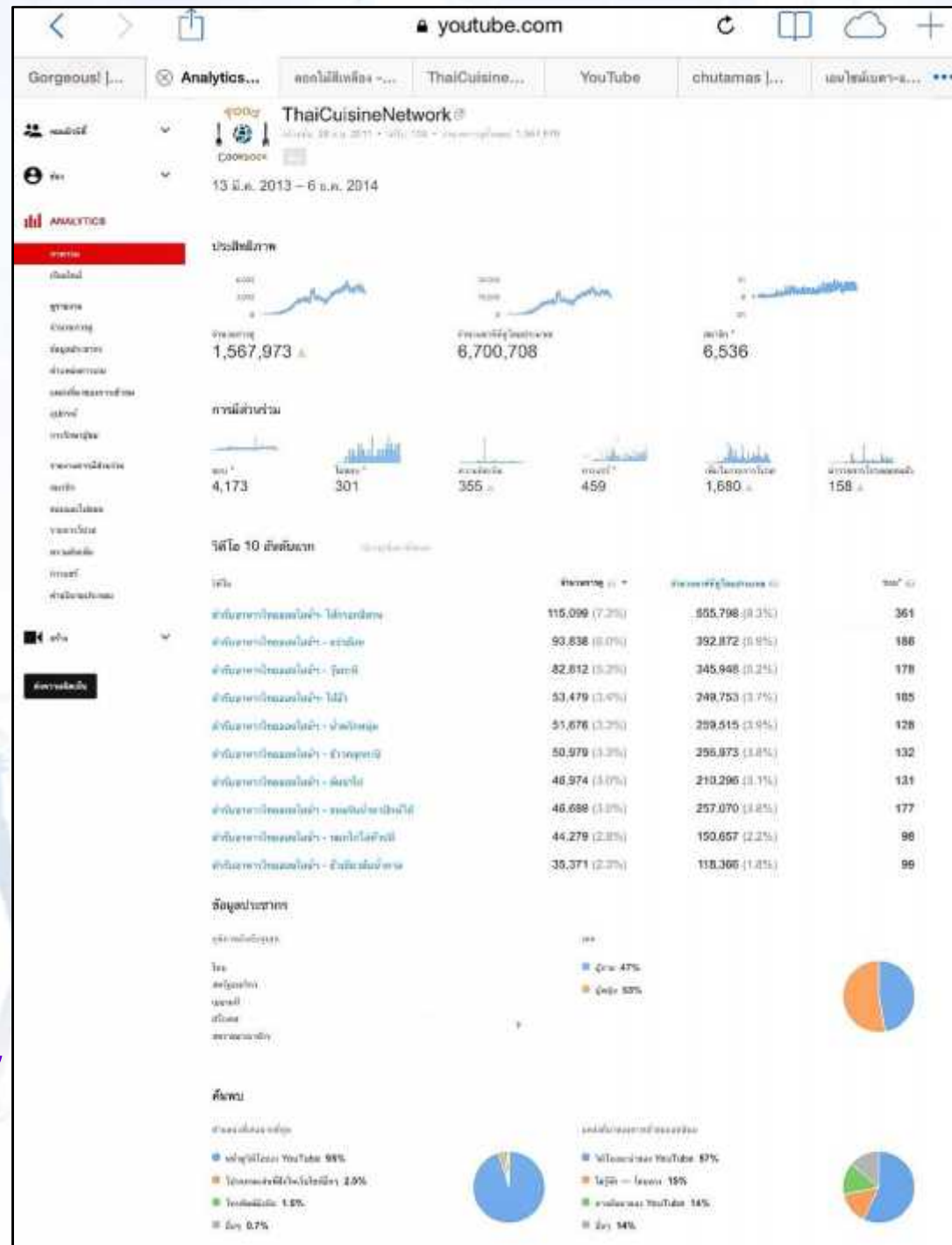
แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

ด้านข้อมูลประชากรที่เข้าชม เป็นเพศหญิง ร้อยละ 53 และเพศชาย ร้อยละ 47 อยู่ในกลุ่มอายุ 25-34 ปี โดย 5 ภูมิภาคที่เข้าชมสูงสุด เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ประเทศไทย สหรัฐอเมริกา เยอรมนี ฝรั่งเศส สหราชอาณาจักร สวีเดน ออสเตรเลีย มาเลเซีย ญี่ปุ่น และนอร์เวย์ ตามลำดับ

แนวปฏิบัติที่ดี (ต่อ)

ด้านการค้นพบข้อมูล วิเคราะห์ได้ว่า ผู้ชมดูจากหน้าดูวิดีโอของ YouTube มากที่สุด คือ ร้อยละ 95 รองลงมาคือจากโปรแกรมเล่นที่ฝังในเว็บไซต์อื่นๆ ร้อยละ 2.5 จากโทรศัพท์มือถือ ร้อยละ 1.5 และ อื่นๆ ร้อยละ 0.7

การวิเคราะห์ข้อมูลการ
ใช้งานในภาพรวมโดยใช้
YouTube Analytics



ข้อมูลด้านประชากร โดย
ใช้ You Tube
Analytics



ผลกระทบที่เป็นประโยชน์หรือสร้างคุณค่า

- ได้สร้างสรรค์วิธีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิธีการเดิม คือ การถ่ายทอดความรู้แบบซึ่งหน้า เป็นวิธีใหม่ที่มีการดำเนินการผ่านระบบออนไลน์
- เป็นนวัตกรรมการสื่อสารความรู้ ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต โดยอาศัย Social Network ที่ประชาชนทั่วโลกทุกกลุ่ม ทุกเพศ อายุ สามารถใช้งานได้
- เป็นการพัฒนาระบบการสื่อสารออนไลน์ระหว่างผู้จัดทำและผู้รับสื่อ หรือผู้บริโภคสื่อ ผ่านทางอีเมลของผู้จัดทำ และผ่านทางเฟสบุ๊ก
- ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานที่ได้ขึ้นชื่อว่าเป็นผู้นำด้านการศึกษาทางไกล คือ มสธ.โดยสัมภาษณ์ในรายการ "สถานีนวัตกรรม" ช่วง "ไทยคิดไทยสร้าง"

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

- ปัจจัยด้านการบริหารโครงการ
- ปัจจัยด้านผู้เชี่ยวชาญ
- ปัจจัยด้านเครือข่ายความร่วมมือ
- ปัจจัยด้านการใช้โซเชียลเน็ตเวิร์คเป็นตัวขับเคลื่อนข้อมูล

ปัญหา/อุปสรรค

- ปัญหาด้านการรวบรวมความรู้ของอาหารประจำถิ่น
- ปัญหาการถ่ายทอดความรู้จากวิทยากร
- ปัญหาด้านการบันทึกรายการ

ความท้าทายต่อไป

- การเพิ่มภาษาการสื่อสารด้วยภาษาอาเซียน โดยเริ่มต้นด้วยภาษาหลัก 2 ภาษา คือ ภาษาอังกฤษและภาษาบาฮาซา กำหนดเป็น Subtitle อยู่บนหน้าจอของรายการสารคดี รวมทั้งการเพิ่มภาษาอาเซียนทุกภาษา
- การเพิ่มความเชื่อมโยงของข้อมูลที่ใช้ในการสืบค้นบนเว็บไซต์ โดยเชื่อมโยงเรื่องวัตถุดิบ ให้ผู้ชมสามารถสืบค้นหาความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบของตำรับอาหารได้ในลักษณะสารานุกรมอาหารไทยออนไลน์



ขอขอบคุณค่ะ