

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ	การศึกษารายการเรียนการสอนวิธีทำอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ	
ชื่อผู้เขียน	นางสาวสำราญ โพธิ์จาด	
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต	สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	
คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ	อาจารย์อนัญญา รัตนประเสริฐ	ประธานกรรมการ
	รองศาสตราจารย์ ประหยัด สายวิเชียร	กรรมการ
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิธิ ฤ ล้ำปาง	กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษารายการเรียนการสอนวิธีทำอาหารไทยสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความต้องการของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่อการเรียนการสอนวิธีทำอาหารไทยในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อเป็นแนวทางการจัดการเรียนการสอนวิธีทำอาหารไทยที่สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวต่างชาติ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยวต่างชาติในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 200 คน พบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติที่เรียนวิธีการทำอาหารไทยส่วนมากเป็นเพศหญิง อายุระหว่าง 20 – 39 ปี มีอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน ระดับการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี มีวัตถุประสงค์การเดินทางเพื่อท่องเที่ยว มีลักษณะการเดินทางมากับเพื่อน ส่วนมากเคยรู้จักอาหารไทย แต่ไม่เคยรับการถ่ายทอดวิธีการทำอาหารไทย ได้รับข่าวสารเกี่ยวกับชื่อ สถานที่ประกอบการที่ทำการสอนอาหารไทยจากหนังสือแนะนำการท่องเที่ยว และต้องการเรียนทำอาหารไทยเพื่อนำความรู้ไปประกอบอาหารเพื่อรับประทานเอง

การพิจารณาเลือกสถานประกอบการในการเรียนวิธีทำอาหารไทยพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติเลือกจากชื่อเสียงของสถานประกอบการ มีสถานที่ตั้งอยู่ใกล้ที่พักหรืออยู่ในที่พัก ด้านสถานที่เรียนอาหารไทยที่นักท่องเที่ยวต่างชาติต้องการมากที่สุด คือ มีความสะอาด มีอุปกรณ์ในการทำอาหารครบและพอเพียงกับจำนวนผู้เรียน

ด้านหลักสูตร นักท่องเที่ยวต่างชาติต้องการหลักสูตรที่เรียนหนึ่งวัน และเป็นหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานรัฐบาล มีวิธีการสอนแบบ บรรยายทฤษฎี จำยตลาด สาธิต ปฏิบัติ ประเภทรายการอาหารที่ต้องการเรียนคือ ประเภทอาหารจานเดียวได้แก่ ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ประเภทอาหารว่าง ได้แก่ ปอเปี๊ยะทอด ทอดมัน ประเภทอาหารเครื่องจิ้ม น้ำพริกได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกถนึ่งร้อน ประเภทอาหารยำได้แก่ ส้มตำ ยำเนื้อย่าง ประเภทอาหารผัด ได้แก่ ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดเปรี้ยวหวาน ประเภทอาหารต้ม ได้แก่ ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ประเภทอาหารแกง ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงเผ็ดเผ็ดอย่าง ประเภทอาหารหวาน ได้แก่ กล้วยบัวควง สังขยาฟักทอง และงานศิลปะเพื่อการตกแต่ง ได้แก่ แกะสลักผัก ผลไม้ งานเย็บใบตอง

ส่วนบุคลากรในการสอนวิธีทำอาหารไทยนั้นคุณสมบัติที่นักท่องเที่ยวต่างชาติต้องการมากที่สุด คือ มีความรู้และความชำนาญ ยิ้มแย้มแจ่มใสเป็นมิตรกับผู้เรียน มีความสามารถพูดภาษาต่างประเทศได้ดี และมีบุคลิกภาพดี ด้านค่าธรรมเนียมการเรียนวิธีทำอาหารไทย นักท่องเที่ยวต่างชาติต้องการให้คุ้มกับความรู้และการบริการที่ได้รับ และคิดค่าธรรมเนียมแบบเหมารวมประมาณ 800 บาท

สำหรับการส่งเสริมการขาย นักท่องเที่ยวต่างชาติต้องการให้สถานประกอบการส่งเสริมการขายในลักษณะที่มีของแถมให้ เช่น ผ้าก๊วยเปี่ยน ตำราอาหารหรือสมุดมากที่สุด

ส่วนปัญหาที่นักท่องเที่ยวต่างชาติพบหลังจากที่ได้เรียนวิธีทำอาหารไทยแล้วคือจำนวนนักท่องเที่ยวที่เรียน มีจำนวนมากเกินไป ทำให้การเรียนการสอนทำได้ไม่ดี ผู้เรียนไม่สามารถเรียนรู้ได้เต็มที่ ไม่สามารถสอบถามรายละเอียดต่าง ๆ ที่ต้องการได้ ปัญหาความสะอาดของตลาดสดในจังหวัดเชียงใหม่ ปัญหาความคับแคบของสถานประกอบการที่เปิดสอนที่ใช้ตัวบ้านพักเป็นที่เปิดสอน รายการอาหารที่เรียนมีมากเกินไป ھاวัดดูคิบในการทำอาหารไทยยากในต่างประเทศ และไม่เข้าใจที่จะใช้วัดดูคิบมาแทนกันได้

Independent Study Title	The Study of Teaching and Learning Thai Cooking for Foreign Tourist	
Author	Miss Samran Phojad	
M.A.	Tourism Industry Management	
Examining Committee	Lecturer Ananya Ratanaprasert	Chairman
	Assoc. Prof. Prayad Saiwichian	Member
	Assist. Prof. Darunee Na Lampang	Member

ABSTRACT

The study was conducted to investigate the needs of tourists for the Thai cooking lessons run in Chiang Mai in order to set up the lessons which suit the requirement of the foreign tourists.

The data was gathered from 200 foreign tourists in Chiang Mai, and the results showed that:

Most of those foreign tourists were females, aged between 20 – 39 years and worked in private sector. Their educational background was higher than bachelor degrees. They came to Chiang Mai with their friends on the touring purpose. Most of them knew some of the Thai foods but had never been taught how to prepare them. In the meantime, they were informed of those Thai food – cooking schools from tourist guidebooks. They needed cooking techniques that were applicable their own consumption.

For the selection to be made over those Thai food-cooking schools, reputable, easily accessible aspects were considered while hygienic condition, available cooking utensils were also put into the consideration.

For the curriculum, they needed an one-day program which was approved by the government offices. The teaching techniques should include lecturing for theory and food shopping and demonstrating for practice. The types of food they needed to learn included one dish (a-lar-carte) such as fried noodle and fried rice noodle topped with gravy; for appetizers, they

needed spring rolls and fish cakes. They also needed to learn about dipping like Nam prik Noom and Nam prik Long Reau; for salad, papaya salad and spicy grilled beef were needed as well. For stir fried, they needed fried chicken with cashew nut, sweet and sour pork and also soups like chicken in coconut milk soup and spicy shrimp soup. Besides, green chicken curry and red roast duckling curry were needed. For desserts, they needed banana in coconut milk and pumpkin custard. Moreover, they needed to learn food decoration such as fruit and vegetable carving and banana leaf folding.

For the instructors concerned, those foreign tourists needed instructors who were respectively qualified with the following aspects: proficiency, friendliness, foreign language capability and good personalities. For fee, they wanted to make sure that they were worthwhile as far as the knowledge and services rendered were concerned. The package they approved of was 800 baht.

For the sales promotion, they needed complimentary with some premiums like aprons, cookbooks or notebooks.

For the problems which the foreign tourist found after learning Thai food preparation never crowded classed that resulted in ineffective pedagogical practices and the learners got less from those classes. They were also unable to ask for more details they needed, markets in Chiang Mai were not hygienic, class sessions were made in small spaces in parts of houses. Moreover, There were too many kinds of food to cook in one course and it was difficult to find ingredients for Thai food in foreign country. Also they do not understand how to use other ingredients to replace.