

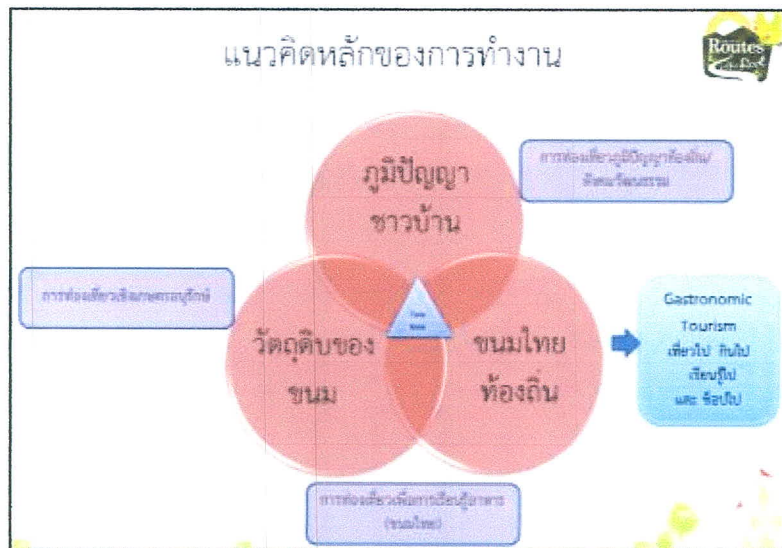
บทที่ 3

วิธีการดำเนินงานวิจัย

3.1 แนวทางการดำเนินงานวิจัย

คณะวิจัยได้ศึกษาข้อมูลชนมไทยท้องถิ่นแบบองค์รวม (อาหาร + เกษตรเชิงอนุรักษ์ + ภูมิปัญญาชาวบ้าน) ที่ผสมผสานรูปแบบของข้อมูลในลักษณะต่างๆที่ได้จากการเก็บรวบรวมเพื่อใช้ในการบูรณาการจัดการท่องเที่ยวแบบผสมที่ให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวพร้อมกันทั้ง 3 ทางคือ 1.การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 2.การท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ และ 3.การท่องเที่ยวเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น และยังมีความสนใจในการพัฒนาสินค้าชนมไทยท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้เป็นผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่แต่สื่อถึงความทันสมัยเพื่อใช้เป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกโดยอาศัยฐานความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและความคิดสร้างสรรค์เป็นเครื่องมือในการพัฒนาตัวสินค้านั้นๆ โดยให้สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านชนมไทยอีกด้วย

ทางคณะวิจัยได้ดำเนินงานวิจัยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน โดยส่วนแรก เป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านชนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ศึกษาภาวการณ์ท่องเที่ยวตลอดจนวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านชนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยศึกษาเส้นทาง 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล(โตนด) เส้นทางลำนำคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม และเส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ เพื่อศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวดังกล่าว ซึ่งได้มีการดำเนินการในโครงการย่อยที่ 1 ส่วนที่สองเป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว โดยใช้ข้อมูลที่ได้จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยวและการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 4 เส้นทาง แล้วประเมินศักยภาพของผลิตภัณฑ์และเส้นทางการท่องเที่ยวดังกล่าว ซึ่งอยู่ในโครงการย่อยที่ 2 ส่วนที่สาม เป็นการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศการท่องเที่ยวตลอดเส้นทางการเรียนรู้อาหารด้านชนมไทย โดยมีข้อมูลของผลิตภัณฑ์ชนมไทย ตามสถานที่และเส้นทางการท่องเที่ยว แล้วจัดทำเว็บไซต์ระบบสารสนเทศ สำหรับประชาสัมพันธ์และสนับสนุนการท่องเที่ยวและการเรียนรู้ชนมไทยในแต่ละพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตก ในโครงการย่อยที่ 3 ดังภาพที่ 3 และ 4



ภาพที่ 3 แผนภาพแสดงแนวคิดในการทำงานของแผนงานวิจัย



ภาพที่ 4 แผนภาพแสดงแนวคิดวัตถุประสงค์ของแผนการวิจัย

สำหรับในงานวิจัยนี้มุ่งเน้นให้เป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ภายใต้แนวคิด “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป” ซึ่งเป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ ดังภาพที่ 5 และ 6

จากเอกสาร งานเขียน ตำรา วารสาร หรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำข้อมูลที่ได้มาประมวลผลเพื่อจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยว โดยมุ่งเน้นเส้นทางการท่องเที่ยวที่ได้เห็นกระบวนการ กรรมวิธีการผลิต ตั้งแต่เริ่มต้นการเพาะปลูก การผลิต การแปรรูป และการจัดจำหน่ายไปยังสถานประกอบการต่างๆ ซึ่งจะทำให้ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับกิจกรรม โดยมีการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวออกเป็น 4 เส้นทาง ดังนี้

3.2 เส้นทางที่ 1 ตามรอยน้ำตาล (โตนด)

เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวตั้งแต่แหล่งปลูกตาลโตนด โดยจะเป็นการศึกษาวิธีการปลูกตาล ขึ้นตาลและเก็บตาล จนถึงอธิบายส่วนประกอบของตาลและการนำไปใช้ประโยชน์ โดยจัดให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับตาล เช่น วิธีการเก็บน้ำตาล เชื่อมโยงภูมิปัญญาพื้นบ้านในการเคี่ยวตาล การหยอดตาล การทำน้ำตาลสด น้ำตาลโตนดแบบผง การทำขนมตาล การนำใบตาลไปจักสาน การนำน้ำตาลโตนดไปใช้แปรรูปเป็นขนมไทย เช่น ขนมหม้อแกง ขนมข้าวตอก อาลัว โดยเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ถึงขนมชนิดต่าง ๆ รวมทั้งการแปรรูปและกระบวนการผลิต จนออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทย ดังภาพที่ 7



ภาพที่ 7 เส้นทางการท่องเที่ยวในเส้นทางตามรอยน้ำตาลโตนด

3.3 เส้นทางที่ 2 ลำนำคำหวาน

เป็นการเส้นทางการท่องเที่ยวตั้งแต่แหล่งปลูกมะพร้าวอ่อนและมะพร้าวทึนทึก มะพร้าวกะทิ มะพร้าวห้าว เป็นต้น โดยดูวิธีการปลูก เก็บ การปาดวงตาล และการคั้นกะทิ โดยจัดให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น วิธีการปาดวงตาล วิธีการชูดมะพร้าว เป็นต้น ชิมน้ำมะพร้าวอ่อน สถานที่ผลิตขนมที่ใช้มะพร้าว เช่น วุ้นมะพร้าว เชื่อมโยงกับการเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว การนำน้ำตาลมะพร้าวไปแปรรูปเป็นขนมไทย เช่น ลอดช่องน้ำกะทิ ขนมใส่ไส้ ขนมหม้อ

แกง ขนมหิย่นสลัดงา เป็นต้น ขนมหัศกริมมะพร้าว โดยเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ถึงขนมชนิดต่าง ๆ รวมทั้งการแปรรูปและกระบวนการผลิต จนออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทย ดังภาพที่ 8



ภาพที่ 8 เส้นทางท่องเที่ยวในเส้นทางลำนำคำหวาน

3.4 เส้นทางที่ 3 ชุดทองลงลิ้ม

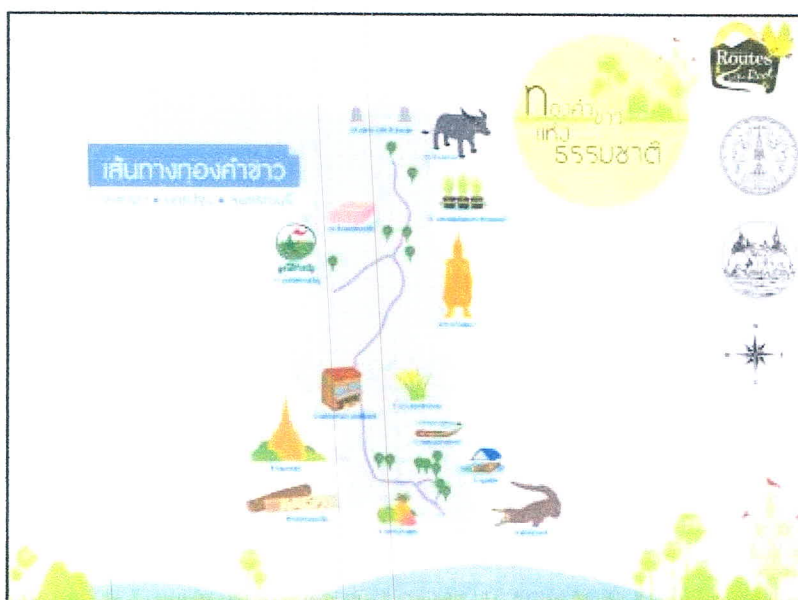
เป็นการนำแนวคิดของผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่เป็นตระกูลทองซึ่งเป็นขนมมงคล 9 อย่าง คือ ทองหยิบ ทองหยอด ทองชมพูนุช ทองอัฐ ทองนพคุณ ทองพลุ ทองทัด ทองเอก ทองม้วน โดยจัดเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทย โดยให้ไปเที่ยวพิพิธภัณฑ์ขนมไทยที่อัมพวา เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของขนมไทย ท่องเที่ยวเพื่อตามหาขนมทองไทย 9 อย่าง เพื่อเรียนรู้สูตรและกระบวนการผลิต ตลอดจนประวัติความเป็นมา พร้อมทั้งกำหนดกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น สอนทำขนมทองไทย เป็นต้น ดังภาพที่ 9



ภาพที่ 9 เส้นทางท่องเที่ยวในเส้นทางชุดทองลงลิ้ม

3.5 เส้นทางที่ 4 ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ (จากเมล็ดข้าวสู่คุณค่าขนมไทย)

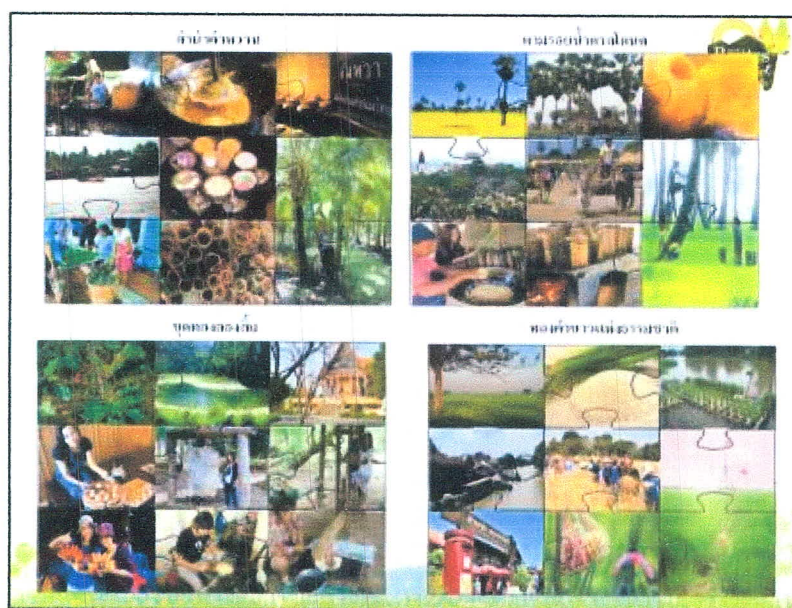
เป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่เริ่มจากแปลงนาสาธิต เพื่อดูวิถีชาวบ้านในสมัยโบราณในการปลูกข้าว ทำนา เกี่ยวข้าว ต่ำข้าว โดยศึกษาที่พิพิธภัณฑ์บ้านควาย แล้วเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทย โดยนำข้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทย เช่น ข้าวตัง ข้าวแต่น ข้าวแช่ ข้าวหมาก ข้าวเม่า ข้าวหลาม ข้าวตู่ ข้าวเกรียบอ่อน และขนมทราย เป็นต้น เพื่อเรียนรู้สูตรและกระบวนการผลิต ตลอดจนประวัติความเป็นมา พร้อมทั้งกำหนดกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น สอนทำขนมต่าง ๆ เป็นต้น ดังภาพที่ 10



ภาพที่ 10 เส้นทางท่องเที่ยวในเส้นทางชุดทองลงลิ้ม

จากนั้นเมื่อมีการกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวได้แล้วจะจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม ของทุกภาคส่วน อันได้แก่ ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน โดยจะใช้ตัวแทนจากกลุ่มดังกล่าวข้างต้นช่วยกันวิพากษ์หาภาวการณ์ท่องเที่ยวในปัจจุบัน ตลอดจนวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคในการท่องเที่ยว เพื่อเป็นแนวทางที่เหมาะสมในการสร้างและพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ขนมไทย หลังจากนั้นจะนำเส้นทางที่ได้จากการประชุมเชิงปฏิบัติการมาทำการทดสอบเส้นทางครั้งที่ 1 โดยเชิญผู้ที่สนใจหรือผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านการท่องเที่ยวมาร่วมเดินทาง และให้ร่วมแสดงความคิดเห็น ซึ่งความคิดเห็นที่ได้รับนั้นผู้วิจัยจะทำการสรุปข้อเสนอแนะเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไข และเมื่อได้ทำการปรับปรุงแล้วก็จะทำการทดสอบเส้นทางท่องเที่ยวอีกครั้งในครั้งที่ 2 (ในโครงการย่อยที่ 2) เพื่อเป็นการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยต่อไป

ในโครงการย่อยที่ 2 จะเป็นการศึกษากระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นของที่ระลึกหรือของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวตามเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่จะเกิดขึ้นกับภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารภายใต้แนวคิดเชิงสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบที่ทันสมัยสามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝากหรือของที่ระลึก ให้สอดคล้องกับขนมไทยในท้องถิ่นในภูมิภาคตะวันตก และสอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยทั้ง 4 เส้นทาง แล้วศึกษาศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ร่วมกับเส้นทางท่องเที่ยวต่อไป ดังภาพที่ 11



ภาพที่ 11 สถานที่ในการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยทั้ง 4 เส้นทาง

จากนั้นจึงนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวข้องกับขนมไทยในพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด จากการศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 4 เส้นทางมาพัฒนาระบบสารสนเทศออนไลน์ที่มีการนำเสนอสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ขนมไทยท้องถิ่น จากภูมิปัญญาชาวบ้าน และ/หรือ ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ตั้งแต่ในด้านวัตถุดิบ ตลอดจนกระบวนการผลิต และจัดเก็บข้อมูลที่ได้จากการสำรวจเส้นทางท่องเที่ยวของสถานที่ที่เป็นตัวแทนการท่องเที่ยวต่างๆ พร้อมทั้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาจัดทำระบบฐานข้อมูลออนไลน์ ตลอดจนประเมินคุณภาพของระบบสารสนเทศในการนำเสนอสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็นสื่อสำหรับประชาสัมพันธ์เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกต่อไป

จากผลงานวิจัยนี้ทางทีมงานวิจัยสามารถสร้างเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ และจัดทำเป็นระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ ตลอดจนแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่อาศัย

ความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหารและความคิดเชิงสร้างสรรค์ จนได้เป็นผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สรรค์สร้างเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ท้ายสุดจะเป็นการสังเคราะห์องค์ความรู้ทั้งหมดจากระบบฐานข้อมูลมาพัฒนาและเสนอเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ผสมผสานความรู้ทั้งเชิงเกษตรอนุรักษ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับใช้เป็นแหล่งดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศให้มาท่องเที่ยวยังภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี

โครงการย่อยที่ 3 เป็นการพัฒนาระบบสารสนเทศในงานวิจัยนี้ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่ ส่วนที่หนึ่ง เป็นแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากการวิจัย รวมถึงข้อมูลประกอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ด้านขนมไทย และการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ ซึ่งจะอยู่ในลักษณะการสื่อสารทางเดียวเป็นหลัก ส่วนที่สองเป็นระบบฐานข้อมูลสารสนเทศของข้อมูลเส้นทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับการเรียนรู้ขนมไทย และอื่นๆ จากสิ่งที่ได้วิจัย โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเป้าหมายนั้นจะเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวประเภท FIT หรือ Free Independent Traveller เป็นหลัก ซึ่งเมื่อนักท่องเที่ยวได้รับข้อมูลแนะนำเส้นทางการท่องเที่ยวแล้ว สามารถที่จะเลือกปรับเปลี่ยนเส้นทาง และสถานที่ที่ต้องการไปจากฐานข้อมูลสถานที่ที่ได้แนะนำไว้ตามหมวดหมู่ต่างๆ ได้อย่างอิสระ จากนั้นระบบจะทำการวิเคราะห์ และคำนวณเส้นทางการเดินทางให้ใหม่ พร้อมกับข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการเดินทางในเส้นทางนั้นๆ โดยระบบฐานข้อมูลสารสนเทศนี้เป็นระบบที่มุ่งเน้นให้เกิดการท่องเที่ยวแบบวางแผนไว้ก่อนเป็นหลัก คือมีการเตรียมตัวที่จะเก็บเกี่ยวประสบการณ์จากการท่องเที่ยว จากเอกลักษณ์ ความโดดเด่นด้านขนมไทยในแต่ละพื้นที่ และลักษณะเด่นเฉพาะในพื้นที่นั้นๆ ผ่านการร้อยเรียงเรื่องราวตามที่นักท่องเที่ยวสนใจ ดังนั้นดังกล่าวจะสามารถตอบสนองการใช้งานได้อย่างยืดหยุ่น และอิสระ ซึ่งจะเห็นว่าในระบบส่วนที่สองนี้เป็นระบบการสื่อสารกับผู้ใช้แบบสองทางเป็นสำคัญ

3.6 แผนงานวิจัย

ทางคณะวิจัยได้ดำเนินงานวิจัยแบ่งออกเป็น 3 โครงการย่อย ดังนี้

โครงการย่อยที่ 1 การศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

เริ่มจากการสำรวจ รวบรวม เก็บข้อมูลและองค์ความรู้ของขนมไทยในภูมิภาคตะวันตก ทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม โดยข้อมูลที่จะสำรวจและรวบรวมจะประกอบด้วย ข้อมูลจากภาคการท่องเที่ยวในลักษณะต่างๆ 3 แบบ คือ 1.ข้อมูลจากการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 2.ข้อมูลจากการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ และ 3.ข้อมูลจากการท่องเที่ยวเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยแบ่งการศึกษาออกเป็น 2 ช่วง โดยช่วงแรกจะทำการศึกษาโดยทำการค้นคว้าข้อมูลปฐมภูมิจากสถานที่จริง ได้แก่ แหล่งปลูกวัตถุดิบ สถานที่ผลิตขนมไทย ร้านค้าของที่ระลึก พิพิธภัณฑ์ขนมไทย สถานที่จัดจำหน่ายและข้อมูลหัตถภูมิที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร งานเขียน ตำรา วารสาร หรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

- กิจกรรมการศึกษาข้อมูลของกลุ่มประชากร 3 กลุ่ม ได้แก่ ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน โดยเลือกผู้ให้ข้อมูลหลัก) Key Informants (แบบเจาะจง โดยเลือกจากการปฏิบัติหน้าที่

หรือการทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และผู้ให้ข้อมูลหลักแนะนำผู้ให้ข้อมูลคนอื่นๆต่อไป) Snowball Technique Approach

- กิจกรรมการเก็บข้อมูล โดยการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวิธีการคือการศึกษาวิจัยทางเอกสาร (Documentary Research) การศึกษาวิจัยภาคสนาม (Field Research) การสังเกตการณ์ อย่างไม่มีส่วนร่วม (Non-participant Observation) การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) โดยมีแนวทางในการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR)

- กิจกรรมการวิเคราะห์ข้อมูลในการศึกษานี้ จะใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพรวมถึงการวิเคราะห์ถึงจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส ปัญหาและอุปสรรค) SWOT Analysis (เพื่อใช้ในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร : ขนมไทย ทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้ในเชิงปริมาณและคุณภาพโดยใช้ Content Analysis เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลทั้งสามด้าน โดยทำการตรวจสอบข้อมูลสามเส้า (Data Triangulation) เพื่อเป็นการตรวจสอบและยืนยันความน่าเชื่อถือและความแม่นยำของข้อมูลที่ได้

- สร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกโดยมีการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวออกเป็น 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล (โดนด) เส้นทางลำน้ำคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม เส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ (จากเมล็ดข้าวสู่คุณค่าขนมไทย) และสรุปข้อมูลเส้นทางการท่องเที่ยว

โครงการย่อยที่ 2 การศึกษาศักยภาพของขนมไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

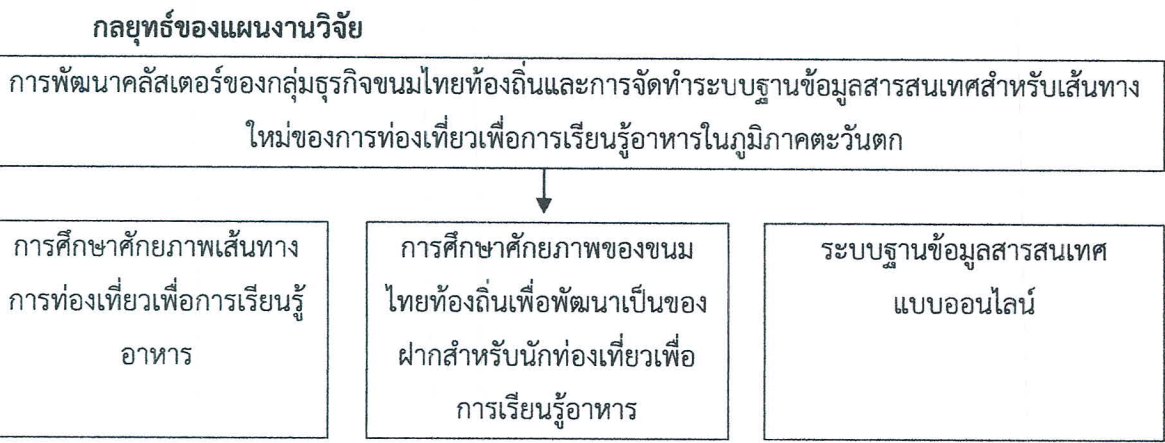
การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อใช้ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง โดยการสอบถามจากนักท่องเที่ยว แบบสุ่มโดยไม่คำนึงถึงความน่าจะเป็นในการสุ่ม (Non-Probability sampling) แบบสะดวก (Convenience Sampling) แล้ววิเคราะห์ข้อมูลด้วยระบบคอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ (Statistic Package for the Social Sciences: SPSS) นำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการร่วมประชุมระดมความคิดแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ได้ทำเลือกตัวแทนของกลุ่มทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน โดยเลือกจากการปฏิบัติหน้าที่หรือการทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ผู้ทรงคุณวุฒิ นักออกแบบเพื่อวิพากษ์ข้อมูลที่ได้จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยว และร่วมระดมความคิดเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ขนมไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกที่มีศักยภาพสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง แล้วนำมาสร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ให้สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย ให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว ที่มีรูปแบบที่ทันสมัย สามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์

สวยงาม ที่มีศักยภาพและดึงดูดให้นักท่องเที่ยว โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหาร และแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ แล้วทดสอบศักยภาพของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ร่วมกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

โครงการย่อยที่ 3 การส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศไทยในภูมิภาคตะวันตกบนระบบฐานข้อมูลสารสนเทศแบบออนไลน์

การสำรวจ เก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยในพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด สำหรับพัฒนาระบบสารสนเทศออนไลน์ที่มีการนำเสนอสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ขนมไทยท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชาวบ้าน และ/หรือ ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ตั้งแต่ในด้านวัตถุดิบตลอดจนกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่ได้จากองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหาร และความคิดเชิงสร้างสรรค์ และจัดเก็บข้อมูลที่ได้จากการสำรวจเส้นทางท่องเที่ยวต่างๆ พร้อมทั้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องมาจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศออนไลน์ ตลอดจนประเมินคุณภาพของระบบสารสนเทศในการนำเสนอสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย แล้วทำการประเมินผลโดยใช้แบบสอบถาม โดยใช้เกณฑ์ในการแปลความหมายของผลที่ได้จากแบบประเมินผลจากผู้ทดลองใช้งาน 200 คน แล้วนำผลที่ได้ไปวิเคราะห์ทางด้านสถิติ

- แผนการสร้างนักวิจัยรุ่นใหม่จากการทำการวิจัยตามแผนงานวิจัย**
- จัดประชุมวางแผนการสร้างโครงการวิจัย โดยเชิญนักวิจัยรุ่นใหม่เข้าร่วมเป็นคณะวิจัยในโครงการและ/หรือสนับสนุนการเป็นหัวหน้าโครงการวิจัย
 - ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในกระบวนการศึกษาวิจัยในแต่ละเรื่องเพื่อให้เกิดการระดมความคิดเห็นเกิดองค์ความรู้ที่หลากหลายอันนำไปสู่งานวิจัยแบบบูรณาการ
 - สร้างกลุ่มพี่เลี้ยงให้แก่ักวิจัยรุ่นใหม่เพื่อให้เกิดการเรียนรู้แบบพี่สอนน้อง
 - ได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวมาร่วมเป็นที่ปรึกษาโครงการวิจัยเพื่อแนะนำและให้ความเห็นในโครงการวิจัยนี้



กิจกรรม	เดือน											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2. ศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร : กรณีศึกษาขนมไทย												
3. ศึกษาศักยภาพของขนมไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร												
4. ส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในมิติภูมิปัญญาท้องถิ่นของการทำขนมไทยในภูมิภาคตะวันตกบนระบบฐานข้อมูลสารสนเทศแบบออนไลน์												
5. รายงานความก้าวหน้ารอบ 6 เดือน												
6. สรุปผลการดำเนินงาน												
7. จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์												
8. รายงานปิดโครงการรอบ 12 เดือน												

เป้าหมายของผลผลิต (output) และตัวชี้วัด

ผลผลิต	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา	ต้นทุน
1. ข้อมูลและความรู้ของขนมไทยในภูมิภาคตะวันตก	1 ชุดข้อมูล	องค์ความรู้และข้อมูลที่มีคุณภาพ	เดือนที่ 3	-

ผลผลิต	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา	ต้นทุน
2. ผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับภาวะการณ์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย	1 ชุดข้อมูล	ข้อมูลที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการท่องเที่ยวหรือใช้เป็นนโยบายของรัฐ	เดือนที่ 7	-
3. เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก	4 เส้นทาง	เส้นทางท่องเที่ยวที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์	เดือนที่ 9	-
4. ผลการทดสอบศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย	1 ชุดข้อมูล	จำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มมากขึ้น	เดือนที่ 12	-
5. ข้อมูลแนวคิดจากนักท่องเที่ยวสำหรับนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทยแนวคิดใหม่	1 ชุดข้อมูล	องค์ความรู้ที่ดีสามารถนำไปใช้ในการต่อยอดได้	เดือนที่ 12	-
6. ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สำหรับเป็นของฝากและของที่ระลึกที่สอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	จำนวนข้อมูลไม่น้อยกว่า 8 ข้อมูล	นวัตกรรม/แนวคิดที่ดีที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์	เดือนที่ 12	-
7. ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก	สินค้าที่ระลึกผลิตภัณฑ์ใหม่ไม่น้อยกว่า 4 ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์ได้รับความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 70	เดือนที่ 12	-
8. ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ	1 ชุดข้อมูล	ข้อมูลที่ดีและมีคุณภาพที่สามารถนำไปใช้ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	เดือนที่ 12	-
9. คู่มือสอนการใช้ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศออนไลน์	คู่มือการใช้งาน 1 ชุด	คู่มือที่ดีที่สามารถใช้ได้ง่ายและเกิดความเข้าใจได้ในเชิงพาณิชย์	เดือนที่ 12	-
10. ข้อมูลที่อยู่ในระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ	1 ชุดข้อมูล	ชนิดของสื่อ	เดือนที่ 12	-

ผลผลิต	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา	ต้นทุน
11. เส้นทางใหม่สำหรับการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ผสมความรู้ทั้งเชิงเกษตรอนุรักษ์และภูมิปัญญาชาวบ้าน	เส้นทางท่องเที่ยวใหม่ไม่น้อยกว่า 4 เส้นทาง	เส้นทางที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	เดือนที่ 12	-
12. ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ บทความ หรือ สิ่งตีพิมพ์ต่างๆ	ไม่น้อยกว่า 1 เรื่อง	ข้อมูลที่ดี	เดือนที่ 12	-

เป้าหมายของผลลัพธ์ (outcome) และตัวชี้วัด

ผลลัพธ์	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา (ปี)	ต้นทุน
1. เพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกจากการเพิ่มเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	ร้อยละ 10 ของจำนวนนักท่องเที่ยวเดิม	เพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกให้ขยายตัวและมีคุณภาพ	1	-
2. ธุรกิจการท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกมีรายได้เพิ่มขึ้น	ร้อยละ 10 จากรายได้เดิม	คุณภาพที่ดีของธุรกิจท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง	1	-
3. ประชากรที่อยู่ในเส้นทางการท่องเที่ยวมีรายได้ต่อเนื่องเพิ่มขึ้น กลุ่มผู้ประกอบการทำขนมรายย่อยสามารถลดต้นทุนและสร้างผลกำไรมากขึ้น	ร้อยละ 10 จากรายได้เดิม	คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น	1	-
4. ผลิตภัณฑ์ขนมไทยแนวคิดใหม่ยอมรับและมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์จากผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวมากขึ้น	จำนวนผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 4 ชนิด	ผลิตภัณฑ์ได้รับความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 70	1	-

ผลลัพธ์	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา (ปี)	ต้นทุน
5. โอกาสทางการตลาดที่เพิ่มขึ้นของขนมไทยท้องถิ่นแนวใหม่สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	มีการนำไปใช้ในการจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ไม่น้อยกว่า 4 ชนิด	ความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นดีขึ้น รายได้มากขึ้น	1	-
6.เปิดโอกาสการใช้ประโยชน์ของระบบฐานข้อมูลสารสนเทศสู่สาธารณะชน	จำนวนครั้งของการเข้าใช้ไม่น้อยกว่า 200 คน	นักท่องเที่ยวเกิดการยอมรับเพิ่มขึ้นร้อยละ 10	1	-
7. ผลิตภัณฑ์ขนมไทยท้องถิ่นมีคุณภาพ มีมาตรฐานการผลิตที่ดี คุณค่าและมีความปลอดภัยมากขึ้น	จำนวนผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 4 ผลิตภัณฑ์	คุณภาพและมาตรฐานการผลิตที่ดี ยกระดับอุตสาหกรรมขนมไทยและการท่องเที่ยว	1	-

ผลสำเร็จและความคุ้มค่าของการวิจัย

โครงการวิจัย	ผลผลิต	ผลสำเร็จ* (P, I, G)
1. การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหาร : ภูมิศึกษาขนมไทย	เส้นทางใหม่ในการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารด้านขนมไทยท้องถิ่นในเขตภูมิภาคตะวันตก จำนวน 4 เส้นทาง	P
2. การศึกษาศักยภาพของขนมไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	1. ความรู้ของการทำขนมไทยตามภูมิปัญญาท้องถิ่น	I
	2. แนวคิดและผลิตภัณฑ์ใหม่หรือสินค้าของฝากที่เกี่ยวกับขนมไทยท้องถิ่น	P
	3. เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์	P

โครงการวิจัย	ผลผลิต	ผลสำเร็จ* (P, I, G)
3. การส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อ การเรียนรู้อาหารในมิติภูมิปัญญา ท้องถิ่นของการทำขนมไทย ใน ภูมิภาคตะวันตก บนระบบ ฐานข้อมูลสารสนเทศแบบ ออนไลน์	1. ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ 2. คู่มือสอนการใช้ระบบฐานข้อมูล 3. ข้อมูลที่อยู่ในระบบฐานสารสนเทศ	I I G

หมายเหตุ ผลสำเร็จ P คือ ผลสำเร็จเบื้องต้น (Preliminary results)
I คือ ผลสำเร็จกึ่งกลาง (Intermediate results)
G คือ ผลสำเร็จตามเป้าประสงค์ (Goal results)