

ชื่อโครงการพิเศษ	แนวทางในการพัฒนาความรู้ทักษะศิลปะด้านการจัดตกแต่งจานอาหาร สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ชื่อ นามสกุล	กานต์ชนก ภูเนานิล ณิชชา เจริญศักดิ์ และลักษิกา พุดแซม
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาระดับความรู้และทักษะทางด้านศิลปะด้านการจัดตกแต่งจานอาหาร และศึกษากิจกรรมที่สอดคล้องกับแต่ละชั้นปีการศึกษาของนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประชากรที่ใช้ในการศึกษานี้ คือ นักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ชั้นปีที่ 1 - 4 จำนวน 304 คน โดยเครื่องมือที่ใช้ในการสำรวจ คือ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและการวิเคราะห์ค่าความสมนัย (Correspondence Analysis : CA)

ผลการศึกษา พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 206 คน และมีอายุ 21 ปี เป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 1 จำนวนมากที่สุด มีวุฒิการศึกษาที่ผ่านมาในแผนการเรียนมัธยมปลายสายคณิตศาสตร์ - ภาษาอังกฤษ (ศิลป์คำนวณ) และมีระยะเวลาในการศึกษาเกี่ยวกับศิลปะ 16 ปี ขึ้นไป ผลด้านการวิเคราะห์ข้อมูลระดับความรู้ด้านทักษะทางศิลปะ และพฤติกรรมการเรียนรู้ทักษะทางศิลปะ พบว่า นักศึกษามีระดับความรู้ด้านทักษะทางศิลปะอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.54$) และมีพฤติกรรมการเรียนรู้ทักษะศิลปะอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.52$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับมากและปานกลาง

ด้านการวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างกิจกรรมพัฒนาทักษะทางศิลปะด้านการจัดตกแต่งจานอาหาร เมื่อวิเคราะห์เป็นรายด้าน พบว่า ในด้านการพัฒนาความรู้ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมวิเคราะห์ผลงานการออกแบบตกแต่งอาหาร ชั้นปีที่ 2 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมความรู้เบื้องต้นในการจัดตกแต่งจาน ชั้นปีที่ 3 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมทัศนธาตุและหลักการศิลปะในการออกแบบตกแต่งอาหาร และชั้นปีที่ 4 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมประเมินความสามารถในการออกแบบตกแต่งอาหารก่อนเรียน ในด้านการพัฒนาทักษะศิลปะด้านปฏิบัติ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมการจัดนิทรรศการ ชั้นปีที่ 2 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรม

ประดิษฐ์ตกแต่ง ชั้นปีที่ 3 และชั้นปีที่ 4 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารและศิลปะการตกแต่งจานอาหาร ในด้านการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 2 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมการสร้างภาพจากจุด ชั้นปีที่ 3 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมค่ายศิลปะเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ และชั้นปีที่ 4 มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมการเพิ่มมูลค่าอาหารด้วยศิลปะการจัดจานและการถ่ายภาพ

คำสำคัญ : ศิลปะ ความรู้และทักษะ การจัดตกแต่งจานอาหาร

Special project	Guidelines for the Improvements of Knowledge and Food Garnish Skills for Food Service Industry's Student Program in Faculty of Home Economics Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon
Authors	Kanchanok Phunaonin Natcha Chareonsak and Luksika Putsam
Degree	Bachelor of Home Economics
Major program	Food Service Industry
Faculty	Home Economics Technology
Academic year	2019

ABSTRACT

The purpose of this study were to study the level of knowledge and skills of food garnish and study activities that are consistent with each academic year for Food Service Industry's student Program in Faculty of Home Economics Technology Rajamangala University of Phra nakhon. The population in this study were the Food Service Industry's student Program in year 1-4, 304 people. The research instrument was a questionnaire. Statistics used were Frequency, Percentage, Mean, Standard deviation and Correspondence Analysis (CA). The result of this project, the most of students are female, 206 people and 21 years old is a first year students. There are mathematics-English degrees in high school. And have more than 16 years for study in the arts. The result of data analyze, knowledge level in artistic skills and behavioral learning for artistic skills found that students have a high level of knowledge of artistic skills ($\bar{X} = 3.54$) and a high level of behavioral learning for artistic skills ($\bar{X} = 3.52$). When considering each side, found that it was at the high and medium levels. Analysis of consistency between artistic skill development activities in food garnish found that in the field of knowledge development, the 1st year students were related to the food analysis and design activities, the 2nd year students were related to the basic knowledge in food garnish, the 3rd year students were related to the visual element and art principles in food garnish and 4the year students were related to the activity

that assess the ability to design, decorate food before the class. In the development of practical arts skills, the 1st year students were related to the exhibition activities, the 2nd year students were related to decoration activities, the 3rd and 4th students were related to cook and food garnish. In the field of creative development, the 1st and 2nd students were related to create an image by point, the 3rd students were related to Art Camp activities for creative development and the 4th students were related to increasing food value through art, food garnish and photography.

Keyword : Art, knowledge and skill, Food Garnish