

สรุปสาระสำคัญของกิจกรรม KM

21 กันยายน 2566

หัวข้อ “การพัฒนาผู้ประกอบการอาหารด้วยวิธี Project-based Learning ณ ราชอาณาจักรภูฏาน (Teaching Food Entrepreneurship Through Project-Based Learning: A Case from Bhutan)”

โดย อาจารย์ ดร. พิชักษณ์ ปุณณวนิช

สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดาได้มอบหมายให้ไปสอนที่ราชอาณาจักรภูฏาน โครงการที่ไปสอนมีชื่อว่า De-Suong Skilling Programme ที่ทางกษัตริย์จิกมี เคเซอร์ นัมเกล วังชุกแห่งราชอาณาจักรภูฏาน ท่านมีพระราชดำริว่าจะตอบแทนให้ผู้ที่เข้ามาอยู่ในโครงการฯ ซึ่งคล้ายกับบ้านเรา คือคล้ายกับจิตอาสาพระราชทาน ในช่วงโควิดนั้นผู้ที่เป็นจิตอาสาพระราชทานได้ทำงานค่อนข้างที่จะหนักเลยทีเดียวในการที่ช่วยบรรเทาสาธารณภัยและช่วยเหลือประชาชนต่าง ๆ ในประเทศภูฏาน ท่านเลยมีพระราชดำริฝึกอบรมคนที่มีจิตอาสาให้มีทักษะ (Skill) ในการดำรงชีวิตต่อไป ผู้ที่เข้าร่วมโครงการ De-Suong Skilling Programme จะอยู่ในช่วงอายุ 20 ถึง 40 ที่มาของโครงการนี้ทางสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดาได้รับเชิญจากราชราชหัตถ์หรือเลขาในพระองค์ของกษัตริย์จิกมี ผู้ที่ดูแลโครงการฯ ให้ลองเสนอหัวข้อที่มีความน่าสนใจและเหมาะกับคนในประเทศภูฏาน ซึ่งอุตสาหกรรมอาหารก็ถือว่าเป็นอุตสาหกรรมที่ทางภูฏานให้ความสำคัญ ทางสถาบันฯ จึงส่งหัวข้อทาง Food Business ไป และได้รับการตอบรับอย่างเป็นทางการของคณะทำงานของโครงการ De-Suong Skilling Programme จนมีการลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ MOU ขึ้นในวันที่ 20 มิถุนายน 2565 ผ่านช่องทางออนไลน์ หลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรแรกที่ทางโครงการ De-Suong Skilling Programme ได้ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ MOU ร่วมกับมหาวิทยาลัย โดยปกติโครงการนี้ผู้ที่มาสอนจะเป็นอาจารย์ที่ไม่ได้สังกัดสถาบันการศึกษาใด ๆ เลย คล้ายกับเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์รับจ้างหรือเป็นมือปืนรับจ้างที่สอนเสร็จก็ได้ค่าตอบแทนไป

สำหรับตัวโครงการทางเราก็ได้ตีไซน์เอาไว้ว่าประกอบด้วย 2 ส่วนด้วยกัน คือในส่วนที่เราจะสอนด้าน Food เทคนิคก็เน้นในส่วนของการแปรรูปอาหาร กับอีกส่วนหนึ่ง คือ เรื่องของการเป็นผู้ประกอบการ ใน MOU เราได้แพลนเอาไว้ และได้คุยกับผู้จัดโครงการฯ ว่าเราจะจัดในลักษณะ 1 เดือนเป็นหลัก โดยจะมีการแบ่งผู้เรียนเป็นสองห้องและก็สลับกัน กลุ่มแรกก็อาจจะเรียนทางด้าน Business ก่อน อีกกลุ่มก็เรียนในส่วนของ Food Processing แต่อย่างไรก็ตามพอดำเนินการจริง ๆ ก็มีการปรับหน้างานอีกพอสมควร

วันแรกที่เดินไปสอนคือ วันที่ 28 มิถุนายน 2565 สายการบิน Druk Air พอถึงแล้วนี่ก็ว่าจะเริ่มการสอนได้ 1 เดือนเต็มแต่จริง ๆ แล้วเพิ่งไปรู้วันที่ เราไปถึง และต้องอยู่ในสถานกักกันโรคของทางภาครัฐ 7 วัน บรรยากาศของประเทศภูฏาน ส่วนใหญ่เป็นภูเขาแล้วแต่วัน บางวันก็อากาศดีบางวันก็จะหมุกหมัว การบินผ่านต้องใช้ทักษะพอสมควรและเป็นเครื่องบินขนาดเล็กเนื่องจากจะต้องมีการหลบหลีกภูเขาบ้าง สนามบินก็เป็นสนามบินขนาดเล็กต้องใช้พื้นที่ในการลงสู่พื้นดินค่อนข้างจำกัดเลยใช้เครื่องบินขนาดเล็ก ในส่วนของสถานกักกันโรคของภูฏาน เมื่อไปถึงได้เจอกับจิตอาสาที่เขาอยู่โครงการนี้พอดีเขาเห็นเอกสารเลยให้เข้าไปอยู่ใน Quarantine มาขึ้นรถบัสขนาดเล็กในรถก็มีผู้โดยสารหนาแน่น มีทั้งข้าวของและคนที่ต้องเข้าไปอยู่ในสถานกักกัน ส่วนที่พักสถานกักกันดูดีคล้ายรีสอร์ทขนาดเล็กมี 2 เตียงแต่ก็นอนได้เตียงเดียว โดยให้แยกกันนอน

ส่วนบรรยากาศภายนอกจะคล้ายกระท่อมเล็ก ๆ อยู่ในป่าเขาลำเนาไพรแต่กระท่อมอยู่ห่างกันพอสมควร บรรยากาศร่มรื่น ส่วนอาหารมีอาหารเช้า 1 มื้อ จะมีมันซุบแป้งทอดกินคู่กับกล้วยไม่มีน้ำจิ้ม แกงที่ทำจากซี่ส แกงมันฝรั่งต้มซี่ส มันฝรั่งผัดออกเค็ม ๆ ความรู้ของภูฏานยังต้องพัฒนาเรื่องของโภชนาการอยู่ เน้นคาร์โบไฮเดรตเป็นหลัก ตอนที่โดนกักตัวใหม่ ๆ เราแจ้งไปว่ากินเนื้อสัตว์ได้แต่ให้อาหารเจมาทุกมื้อเป็นโอกาสที่ดีที่ได้ไต่เอทไปด้วย ตอนที่ออกไปจากสถานกักตัวน้ำหนักลด 2 กิโลกรัม ภายใน 7 วัน ในส่วนของสถานกักตัวจะมีการเตรียมเรื่องของเอกสารไป โรงพยาบาลเพื่อที่จะตรวจร่างกายดูว่าเรามีโรคติดต่ออะไรไหม เพราะตอนที่ไปถึงใหม่ ๆ จะเป็นวิชาของนักท่องเที่ยวยังไม่ใช้วิชาทำงาน ประสบการณ์ที่จะพบหมอต่างแดน ค่อนข้างเซอร์ไพรส์ ภาพแผนที่ของภูฏานจุดที่เราเดินทางไปถึงแล่นตั้งอยู่ในสถานกักตัวก็จะอยู่ที่เมืองปาโร เป็นเมืองท่าสนามบินหลักของประเทศภูฏาน ถัดมาจะเป็นเมืองทิมพู เมืองหลวงของภูฏาน แหล่งความเจริญต่าง ๆ บริษัทต่าง ๆ อยู่ค่อนข้างเยอะ ส่วนเมืองที่ไปสอนกับอาจารย์ณัฐพงศ์ คือ เมืองปุนาคา จังหวัดติดใกล้ ๆ กับเมืองทิมพู ถ้าเทียบระยะทางกันก็เหมือนกรุงเทพฯกับชลบุรี ที่ไม่ไกลกันมาก ในส่วนของภูมิประเทศที่เป็นภูเขาต้องขับลัดเลาะเขาลงเขา ใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง การเดินทางจากเมืองหลวงไปเมืองปุนาคา

วันที่ 7 กรกฎาคม 2565 เป็นพิธีเปิดหลักสูตรอย่างเป็นทางการ เวลาการสอน 1 เดือน จะหายไป 1 สัปดาห์เนื่องจากอยู่ในสถานกักตัว ก็จะเหลือเวลาสอนจริง ๆ อีกแค่ 3 สัปดาห์ ทำให้ต้องมีการปรับลักษณะการเรียนการสอนปรับหน้างานไปอีกรวมถึงรายละเอียดต่าง ๆ ก็ค่อนข้างเซอร์ไพรส์เหมือนกันวันที่เปิดการสอนอย่างเป็นทางการวันที่ 7 ถามว่าได้สอนกันเลยไหมบอกเลยว่าไม่ เพราะพอหลังจากเสร็จพิธีเปิด ทางเจ้าหน้าที่ก็ให้นักเรียนไปช่วยกันทาสีห้องเรียน ขอความร่วมมือไปแบกเก้าอี้กันมา ขอความร่วมมือช่วยกันติดพัดลม เป็นห้องเปล่าจริง ๆ ไม่มีอะไรเลย มีห้องเรียนแต่เป็นห้องเรียนที่ยังไม่ได้ปรับปรุงเลย ยังไม่ได้แม้กระทั่งกวาดพื้น วันที่ 7 คือวันที่เสียไป 1 วัน ในการที่จะจัดการทาสีใหม่ กวาดพื้น ทำความสะอาดห้องเรียน จัดโต๊ะเรียน รวมถึงที่เราคิดจะแบ่งเป็นห้องหนึ่งไว้ทำการเรียนการสอนและก็จะมียุทธศาสตร์ต่าง ๆ ที่ช่วยอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารก็ยังไม่ถึง ก็เท่ากับว่ามีห้องเปล่า 2 ห้องที่เราต้องกลับมาทำการบ้านหนักพอสมควร ตอนที่อยู่สถานกักตัวอินเทอร์เน็ตก็ไม่มีมือถือก็ไม่ได้ใช้ เพราะถ้าเปิดโรมมิ่งจากไทยจะคิดเป็นกิโลบิต ไม่มีแพคเกจเหมา ๆ วันละ 700 บาทไม่มี ตอนมีการเรียนการสอนก็จะมีสัญญาณอินเทอร์เน็ตเบา ๆ ซึ่งระหว่างอยู่ค่ายกักตัวทางผู้จัดก็ติดต่อมาว่าผู้เรียนจะมีประมาณ 20 กว่าคนจะได้ดูแลกันง่าย แบ่งกลุ่มกิจกรรมกันได้ง่าย ปรากฏว่าวันที่เราทำพิธีเปิดมีผู้เรียนมา 42 คน นี่คือ Final Student ของเขา เราเลยต้องปรับแผนการสอนกันใหม่ทั้งหมดจากเดิมที่เคยวางกันเอาไว้ต้องไปแก้ปัญหากันที่หน้างาน ลักษณะของตัวผู้เรียน อายุ 20-40 กว่า แต่ละคนมีแบคราวน์ที่แตกต่างกันมาก บางคนเคยทำเกี่ยวกับอาหารมาก่อน อย่างเช่น เชฟ เคยทำงานโรงแรมด้านการบริการอาหาร บางคนเป็นนักเรียนที่เพิ่งเรียนจบมาใหม่ ๆ ทำให้มีแบคราวน์ผู้เรียนที่ค่อนข้างหลากหลายมาก ด้วยเมเจอร์ของผู้เรียนอยู่คล้าย ๆ จิตอาสาพระราชทานของเขาก็เลยทำให้ลักษณะของผู้เรียนจะปกครองกันในรูปแบบทหาร ซึ่งผู้เรียนกลุ่มนี้ก่อนที่จะใส่ชุดสีส้มได้เขาต้องผ่านการฝึกทหารกันมาก่อนและพอเขาจบออกมาทำกิจกรรมอาสาเสร็จแล้ว ทางกษัตริย์จิกมี จะอนุมัติให้ไปเรียนต่อได้เขามีสิทธิเลือกหลักสูตรวิชาที่เขาสนใจกัน ฉะนั้นลักษณะการเรียนการสอนก็จะคล้าย ๆ ทหารบ้านเรา 8 โมงเช้าก็จะมีการจัดแถวเหมือนทหารและก็จะมีการทูลเกล้าฯ ซึ่งเป็นครุฑทหารจริง ๆ หน่วยรบพิเศษจากกองทัพทหารของเป็นนายทหารปกครอง ทุกเช้านายทหารปกครองมาตรวจแถวสั่งรวมแถว 8 โมงเป่านกหวีดเหมือนบ้านเรา และจะมีการตรวจวินัยต่าง ๆ แต่งกายเรียบร้อยไหม เมื่อคืนเป็นยังไงกันบ้างมีใครทำผิดกฎ

อะไรหรือเปล่า ผู้เรียนจะกินนอนที่นั่นเลยเหมือนอยู่ค่ายทหาร ระเบียบอื่นเช่น เวลานอน นอนพร้อมกัน 4 ทุ่ม ปิดไฟ มีการสุ่มตรวจเป่านกหวีด 5 ทุ่มดูว่าจำนวนผู้เรียนอยู่กันครบไหม ถ้าทำผิดกฎระเบียบก็จะโดนลงโทษ และถ้าพฤติกรรมในชั้นเรียนไม่ดีก็จะลงโทษทางวินัยเหมือนกัน เช่น โดนวิดพื้น

ปัญหาในการสอนอีกอย่างคือ ไม่รู้วันจบว่าเมื่อไหร่ และไม่รู้ว่าจะนับตั้งแต่วันกักตัวหรือเริ่มจากวันที่เราลงสู่พื้นดินทำให้การวางแผนตัววิชาค่อนข้างลำบาก ต้องดีไซน์กิจกรรมการเรียนการสอนกันใหม่หมด เพราะด้วยจำนวนผู้เรียนที่แตกต่างกัน สิ่งอำนวยความสะดวกก็ยังไม่ถึง เราก็เลยใช้หลักการของ Design Thinking เพื่อดีไซน์ตัวสินค้าและบริการให้มันเหมาะกับตัวผู้บริโภคมากที่สุด จะประกอบไปด้วยขั้นตอนที่สำคัญ คือ ขั้นตอนแรก คือ Empathise เป็นขั้นตอนที่เราต้องทำความเข้าใจกับผู้บริโภคก่อนว่าเขาต้องการอะไร เขาอยากจะเป็นอะไร เราต้องเข้าใจตัวผู้เรียนมาก่อนและหลังจากนั้นค่อยมาดีไซน์กิจกรรมต่าง ๆ ให้เหมาะกับตัวผู้เรียนให้ได้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ วันที่สองของการเรียนตอนเช้ารู้ กิจกรรมแรกที่ทำ คือ Design Thinking โดยแบ่งผู้เรียนเป็นกลุ่มเล็ก ๆ กลุ่มละไม่เกิน 3 คน ให้ลองมาแชร์กันว่าแต่ละคนมีจุดมุ่งหมายในการเรียนหลักสูตรนี้กันยังไงบ้าง เขาอยากจะทำอะไรไปทำอะไร อยากจะเป็นอะไรในอนาคต ก็จะเป็นคีย์หลักที่ใช้ในการวิเคราะห์กัน ซึ่งผลจากการวิเคราะห์กันโดยคร่าว ๆ ก็คือ ตัวผู้เรียนจะมีแบบกราว์ที่แตกต่างกัน ในส่วนของการวางแผนในอนาคตบางคนที่มีการพัฒนาทักษะด้านอาหารกันมาแล้ว เขาอยากจะไปเปิดร้านอาหารเป็นของตนเอง มีผู้เรียนอยู่คนหนึ่งเรียนหลักสูตรของการทำบะหมี่มา เรียนทำถ้วยเตี้ยมา และก็มาเรียนหลักสูตรนี้เพิ่มเพื่อหาวิธีทำให้บะหมี่ของเขาทำให้เป็นรูปเป็นร่างมากขึ้น และนำมาทำเป็นแผนธุรกิจเปิดร้านจริง ๆ บางคนที่ไม่เคยมีประสบการณ์เพิ่งจบมาใหม่ ๆ เห็นหลักสูตรนี้แล้วดูน่าสนใจก็เลยเรียนมา ทำให้มีความคาดหวังที่ต่างกันมาก บางคนเป็นเชฟมาก่อนก็อยากจะทำเป็นเจ้าสัวบ้างก็มี แต่สิ่งเดียวที่หลายคนเหมือนกันคือ ไม่อยากเรียนที่มีหลักการขอให้อะไรก็ได้ที่ลงมือทำ สามารถสร้าง Out Come แผนธุรกิจของตนเองได้ ประเมินผลออกแบบเชื่อมโยงกับ Out Come สัปดาห์แรกผู้เรียนจะความจำสั้นกันหลายคนจึงออกแบบกิจกรรมเพื่อให้ผู้เรียนนำไปใช้ได้จริงเนื่องจากระยะเวลาอันสั้น เครื่องมือ Food Science ในการพัฒนาแผนธุรกิจ กิจกรรมที่ต้องถูกใช้จริงทั้งหมด เครื่องมือสามารถทำได้ง่ายเหมาะกับประเทศไทย โดยฝึกให้เขาทำซ้ำ ๆ บ่อย ๆ ทำให้ผลลัพธ์ตกไปอยู่กับตัวผู้เรียน การให้feedbackแบบแซนวิช หากจุดที่ผู้เรียนควรพัฒนาปรับปรุงแล้วสามารถนำไปต่อยอดทางธุรกิจอย่างไรได้บ้าง ทำซ้ำทำบ่อยหาโอกาสทางธุรกิจและจุดเด่นของธุรกิจตนเอง วันก่อนที่จะเดินทางกลับประเทศไทยมีบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (มาม่า) ที่เตรียมมายังเหลืออยู่ จึงได้ให้ผู้เรียนได้ลองชิมมาจากไทย และให้ลองมาปรับและวิเคราะห์รสชาติและสินค้าให้เป็นของตนเอง การประเมินผลให้ทำกิจกรรมเป็นช่วง ๆ ฝึกการPitchingกันนำเสนอแผนธุรกิจให้มีเนื้อหาครบถ้วน เช่น การทำแผนเค้ก และผงมันฝรั่งสำเร็จรูป ให้เพื่อนร่วมชั้นชิมและเก็บข้อมูลเชิงสถิติ

ปิดท้ายช่วงตอบคำถามและได้กล่าวถึงการรับประทานอาหารในภูฏาน สัปดาห์หนึ่งจะได้ทานเนื้อสัตว์ 1 วัน เช่นเมนู หมูสามชั้นผัดพริก ซุปถั่ว และข้าวกล้อง ช่วงที่ไปเป็นหน้าร้อน มีการปลูกผักแบบขั้นบันได พื้นฐานทางการอาหารแบบยั่งยืนมีน้อย ความสุขเชิงเศรษฐกิจไม่ค่อยมี เนื่องจากเป็นช่วงโควิดคนตกงานเยอะ พื้นที่ส่วนใหญ่ของภูฏานเป็นการเกษตร

พิชญ์