

รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ
ครบรอบ 15 ปี มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์
วันศุกร์ที่ 26 พฤศจิกายน 2564



**โมเดลอาหารอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต รายวิชาอาหารท้องถิ่น
สำหรับนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต**

**ภาณุวัฒน์ แสงมณี, อมรรัตน์ พรหมแก้ว, สันติ บุตรน้ำเพชร,
ศุภโชค ทองเจิม, นันทวัฒน์ นุ่มอุบลัมภ์
สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต**

*phanuwat@ptech.ac.th, 0969237081, amonrad@ptech.ac.th, 0867427316,
santi@ptech.ac.th, 0873409030, suppachok@ptech.ac.th, 0954131251,
nanthawat@ptech.ac.th, 0966930865*

จุดเด่น ภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหาร (Creative City of Gastronomy) จากองค์การยูเนสโกเพื่อตอบโจทย์เมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหาร ทางสาขาวิชาการโรงแรมจึงได้คิดประดิษฐ์โมเดลอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตเพื่อใช้ในการเรียนการสอน โดยมีโมเดลอาหารทั้งหมด 3 อย่างคือหมี่ผัดชกเกียน ขนมหกสุ้ย ขนมหุ้งและกุ้งและเป็นวิธีการสอนด้วยสิ่งของหรือวัตถุ อ้างอิงมาจากการบริหารจัดการชั้นเรียนเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ความคิดสร้างสรรค์ โมเดลอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตเป็นโมเดลอาหารที่ได้จัดทำขึ้นมาจากวัสดุเหลือใช้ โดยประกอบด้วย ดินนheมัน ไหมพรหม กระดาษรีไซเคิล เป็นต้น โดยจัดทำขึ้นเพื่อนำไปใช้ในรายวิชาอาหารท้องถิ่น เพื่อให้นักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาการโรงแรม ได้เห็นภาพถึงอาหารท้องถิ่นภูเก็ต ว่ามีลักษณะอย่างไรและมีส่วนผสมของอะไรบ้าง โมเดลอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตขึ้นมา

ประโยชน์ที่ได้รับ นักเรียนสามารถมองเห็นภาพได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้นและสามารถจับต้องได้ ช่วยสร้างความน่าสนใจ ในรายวิชาที่เรียนได้ยิ่งขึ้น สามารถตอบโจทย์เมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหาร และอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต

หลักการวิธีการ โมเดลอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ประดิษฐ์ขึ้นมาจากวัสดุเหลือใช้ ผ่านวิธีการปั้น การย้อมสี และวิธีต่าง ๆ เพื่อใช้ในการเรียนการสอนทำให้ผู้เรียนในรายวิชาอาหารท้องถิ่นเห็นภาพมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 1 โมเดลอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต