

รายงานผลการสัมมนา

เรื่อง

“การออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อคนทุกเพศทุกวัย
เพื่อรับประทานอาหารได้อย่างเพลิดเพลินในชีวิตประจำวัน”
- Universal Design for enjoyment of daily meals -

จัดโดย

ศูนย์วิจัยสี (Color Research Center)

วันที่ 25 กันยายน 2557

ณ ห้องประชุม Theater 2

คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ผู้จัดทำ

อาจารย์ ดร. บุญชัย วลีธรรมสวัสดิ์

รายงานการไปฝึกอบรม ดูงาน ประชุม/สัมมนา

1. ผู้รายงาน ชื่อ บุญชัย นามสกุล วชิรชัยสวัสดิ์ ตำแหน่ง อาจารย์

เข้าร่วม การสัมมนา “การออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อคนทุกเพศทุกวัย เพื่อรับประทานอาหารได้อย่างเพลิดเพลินในชีวิตประจำวัน” - Universal Design for enjoyment of daily meals -

สถานที่ ห้องประชุม Theater 2 คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ตั้งแต่ วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2557 ถึง วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2557

จำนวนผู้เข้าร่วมทั้งหมด 40 คน

2. รายละเอียดเกี่ยวกับการไปฝึกอบรม ดูงาน ประชุม และสัมมนา

เรื่อง “การออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อคนทุกเพศทุกวัย เพื่อรับประทานอาหารได้อย่างเพลิดเพลินในชีวิตประจำวัน” - Universal Design for enjoyment of daily meals -

วัตถุประสงค์ : - เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเรื่องแนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อคนทุกเพศทุกวัย (Universal Design Concept)

- เพื่อนำเสนอกรณีศึกษาเกี่ยวกับงานวิจัยด้านการออกแบบเพื่อคนทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะงานวิจัยด้านสีของอาหารที่มีผลต่อจิตวิทยาการตอบสนองด้านความอร่อย

วิทยากร Associate Professor Dr. Tomoko Obama, Shizuoka University of Art and Culture, Japan



คำชี้แจง: ขอขอบคุณที่ท่านให้ความสนใจศึกษาเอกสารเผยแพร่ความรู้ (KM) ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มสธ. ซึ่งจัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ให้เกิดประโยชน์เชิงวิชาการในวงกว้าง ทั้งนี้หากท่านนำข้อมูลจากเอกสารนี้ไปใช้ ขอให้อ้างอิงแหล่งที่มาจากรายการนี้ พร้อมทั้งแจ้งให้เราทราบแหล่งที่ท่านนำไปอ้างอิง โดยแจ้งทางอีเมลมาที่ stoffice@stou.ac.th เพื่อประโยชน์ในการบูรณาการข้อมูลร่วมกัน

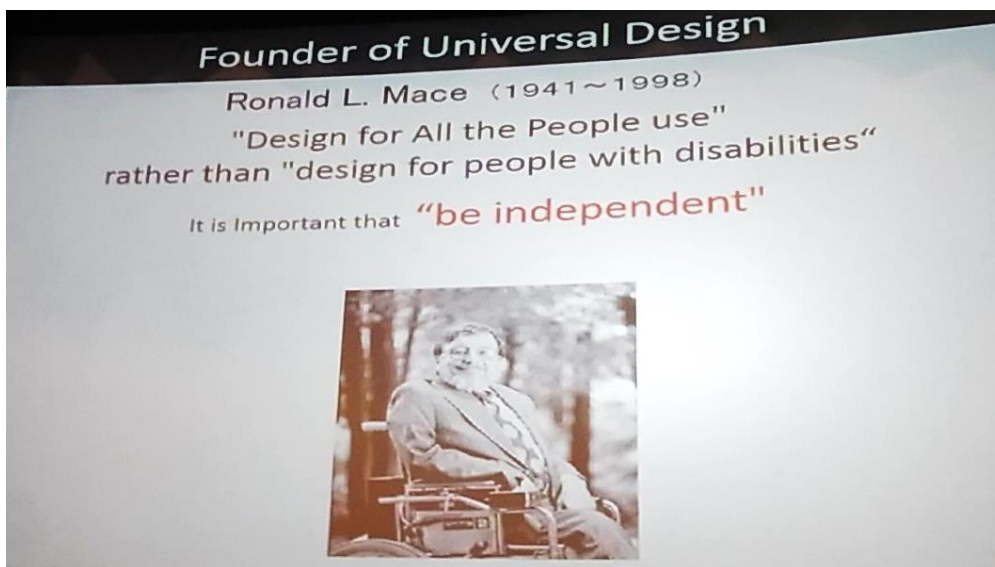
สรุปเนื้อหาสาระที่ได้จากการฟังสัมมนา:

การสัมมนาครั้งนี้ เป็นกิจกรรมบริการวิชาการของศูนย์วิจัยสี คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ซึ่งจะเชิญนักวิจัยที่มีชื่อเสียงทางด้านสีและการมองเห็นจากทั่วโลก มาบรรยายให้ความรู้แก่นักวิจัยและนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี รวมทั้งให้บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจ เข้าฟังได้โดยไม่เก็บค่าใช้จ่าย การบรรยายใช้ภาษาอังกฤษ สำหรับการสัมมนาครั้งนี้ นับเป็นครั้งที่ 6 ซึ่งมีการจัดขึ้น โดยเป็นการบรรยายเกี่ยวกับ Universal Design และการเชื่อมโยงสู่การวิจัยด้านการรับรู้สัมผัสเกี่ยวกับอาหาร

หัวข้อที่ 1. การบรรยาย หัวข้อ Universal Design Standard

• ความหมายและความสำคัญของ “Universal Design”

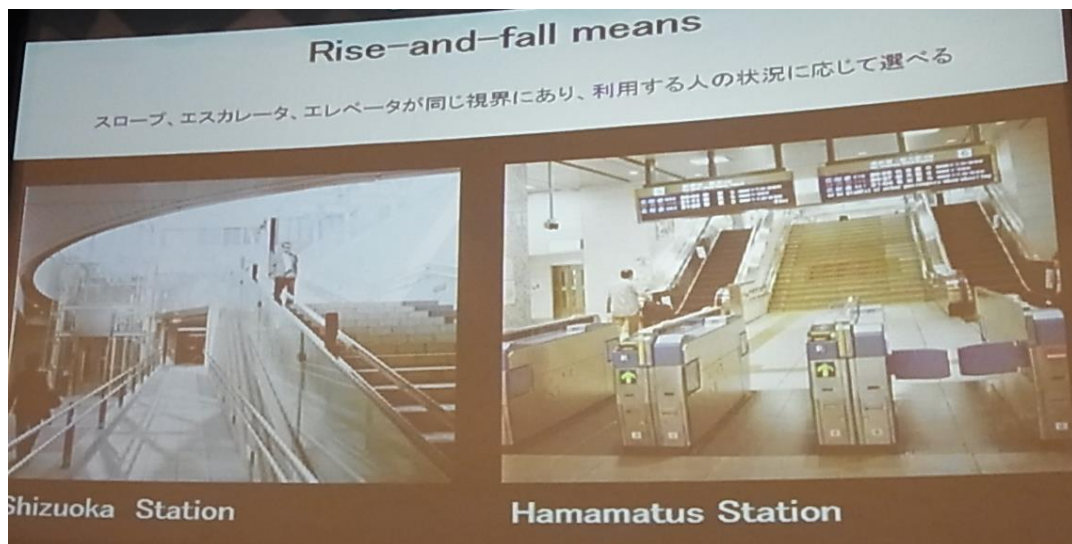
Universal Design เป็นการออกแบบเพื่อคนทุกสถานะทุกเพศทุกวัย “Design for All the people use” rather than “design for people with disabilities” It is important that “be independent” โดยแนวคิดที่สำคัญคือ UD เป็นการออกแบบเพื่อทุกคน ไม่ใช่การออกแบบเพียงเพื่อคนพิการเท่านั้น ซึ่งเกิดจากอุดมการณ์ที่สำคัญคือ ต้องการให้ทุกคนมีอิสระในการทำอะไรตามที่ต้องการได้มากที่สุดโดยไม่ติดเงื่อนไขข้อจำกัดทางกายภาพที่เกิดจากการออกแบบซึ่งไม่เหมาะสม ทั้งนี้บุคคลแรกที่ให้ความหมายของคำว่า Universal Design และได้รับการยกย่องว่าเป็นบิดาของ UD ได้แก่ Ronald L Mace (ค.ศ. 1941 – 1998) ซึ่งเป็นบุคคลที่มีร่างกายพิการต้องอาศัยการใช้ชีวิตบนรถเข็น หรือเรียกว่ามนุษย์ล้อ



• หลักการพื้นฐานของ Universal Design

หลักการพื้นฐานที่สำคัญของ Universal Design ที่มีการยอมรับกันในปี ค.ศ. 1985 ประกอบด้วยหลักการ 7 ประการ ได้แก่

1. Equitable Use มีความเสมอภาคในการใช้งานได้เท่ากัน ไม่ขึ้นกับสภาพความบกพร่องของร่างกายหรือลักษณะข้อจำกัดทางกายภาพของคนใดคนหนึ่ง ทุกคนมีโอกาสใช้ได้เท่าๆ กัน ไม่ใช่ทำขึ้นเพื่อคนพิการโดยเฉพาะเจาะจง งาน เช่นการใช้งานบันไดเลื่อน ที่มีช่วงเลื่อนทางลาด ก่อนที่จะเลื่อนยกระดับ เพื่อเป็นช่วงเวลาปรับตัว กันความผิดพลาดในขณะเปลี่ยนจากพื้นนิ่งเป็นพื้นเลื่อน และคนส่วนใหญ่สามารถใช้งานได้



2. Flexibility in Use มีความยืดหยุ่นในการใช้งาน ใช้ได้ตามวัตถุประสงค์และมีความยืดหยุ่นที่ปรับเปลี่ยนได้ตามตรงกับผู้ใช้ที่มีสภาพร่างกายหรือกายภาพที่แตกต่างกัน
3. Simple and Intuitive Use ใช้งานง่าย เข้าใจวิธีใช้ได้ง่าย สามารถใช้งานอย่างถูกวิธี เหมาะสม ไม่เกิดความสับสน ไม่เกิดข้อผิดพลาดในการใช้งาน
4. Perceptible Information ข้อมูลมีความชัดเจน ทำความเข้าใจง่าย เป็นขั้นเป็นตอน มีความครบถ้วน รัดกุม มีข้อมูลที่เหมาะจะสื่อสารกับผู้ใช้ในลักษณะต่างๆ ที่จำเป็น ยกตัวอย่าง เช่น การออกแบบหน้าเว็บไซต์ของเมือง Shizuoka มีการคำนึงถึงการเข้าถึงหน้าเว็บไซต์ได้ของคนที่มีข้อจำกัดต่างๆ เช่น ผู้สูงอายุ โดยออกแบบให้หน้าเว็บไซต์สามารถปรับเปลี่ยนหน้าตาการแสดงผลตามความต้องการได้ เช่น ตัวหนังสือสีขาวบนพื้นสีดำหรือสีน้ำเงิน ขนาดตัวหนังสือที่แสดงกำหนดให้เป็นขนาดใหญ่ขึ้น หรือขนาดต่างๆ ตามต้องการ เป็นต้น



5. Tolerance for Error มีระบบป้องกันความผิดพลาด ป้องกันการเข้าใจผิด ป้องกันการใช้ผิดวิธี ป้องกันอันตรายจากความผิดพลาดที่อาจมีได้

6. Low Physical Effort ใช้แรงน้อย ไม่เปลืองแรงในการทำงาน ไม่สร้างความเหนื่อยล้า ไม่เกิดความเกร็ง ความเครียด ความผื่นทน หรือความเจ็บปวดในการใช้

7. Size and Space for Approach and Use สามารถใช้งานได้โดยไม่ติดขัดในเรื่องขนาดเล็กหรือใหญ่เกินไป พื้นที่สำหรับการใช้งานที่จัดให้เหมาะสม ไม่แคบเกินไปหรือกว้างขวางเกินไป ไม่เป็นระดับขั้นที่ขัดขวางการเคลื่อนที่ รองรับการเคลื่อนไหวและการเคลื่อนที่ภายใต้สภาพร่างกายหรืออุปกรณ์ช่วยเหลือแบบต่างๆ ที่จำเป็น เช่นขนาดพื้นที่ในห้องน้ำ การลดมุม การลดขั้นบันได การทำทางลาด เพื่อให้ผู้ใช้ล้อเข็นสามารถใช้งานได้โดยไม่ติดขัด

หัวข้อที่ 2. การบรรยาย หัวข้อ Universal Design for Meal

ที่มหาวิทยาลัย Shizuoka University of Art and Culture มีการให้ความหมายและคำจำกัดความเกี่ยวกับแนวคิดของ Universal Design เพิ่มเติมขึ้นจากหลักการพื้นฐาน 7 ข้อ โดยเพิ่มเติมขึ้นอีก 2 ข้อ ซึ่งมีความสำคัญไม่น้อยไปกว่ากัน ในข้อที่ 8 และ 9 ได้แก่

1. Equitable Use
2. Flexibility in Use
3. Simple and Intuitive Use
4. Perceptible Information
5. Tolerance for Error
6. Low Physical Effort
7. Size and Space for Approach and Use

8. Economical Efficiency ประหยัด และมีประสิทธิภาพ ไม่ทำให้แพงขึ้น หรือไม่แพงเกินความจำเป็น อันเป็นอุปสรรคต่อการตัดสินใจเลือกใช้

9. Beautiful and Comfortable มีความสวยงามและมีความสะดวกสบายในการใช้งาน เกิดความภูมิใจและสบายใจที่ได้ใช้งาน ไม่เกิดความลำบากใจหรือผื่นใจที่จะต้องใช้งาน

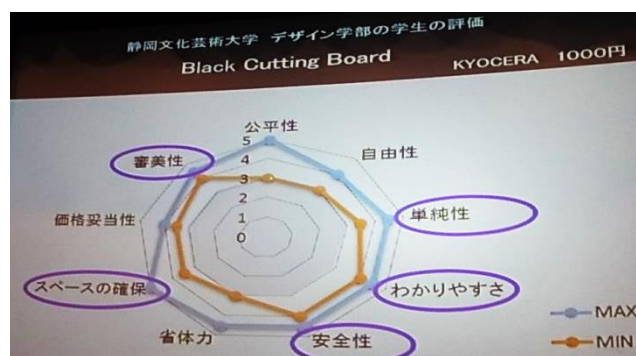
- ตัวอย่างการประยุกต์หลักการ UD ในภัตตาคารหรือร้านอาหาร ได้แก่ การออกแบบใช้แก้วที่มีลอนแนวขวางกันลื่น หรือการออกแบบขอบจานให้มีขอบหนาขึ้นหรือตัวดักขึ้น เพื่อป้องกันหลุดมือง่าย



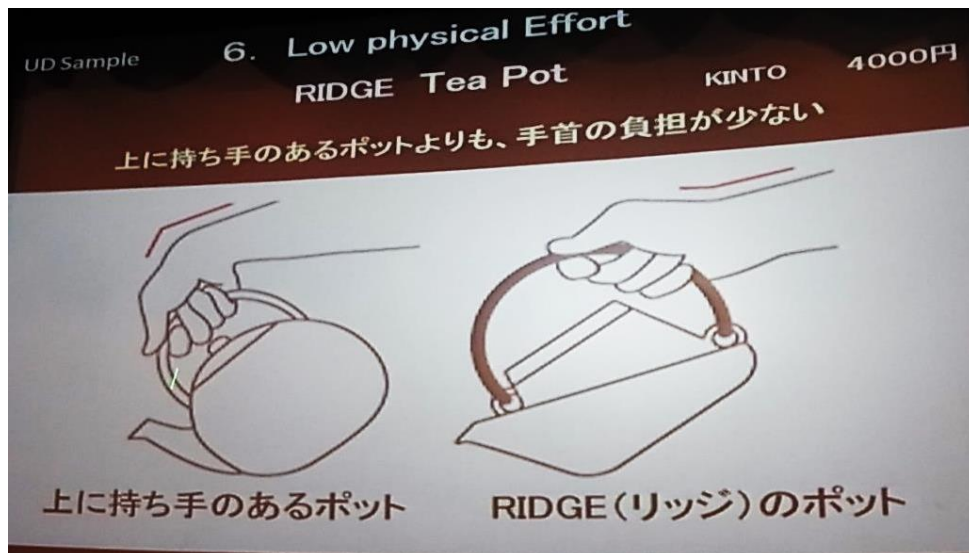
- อีกตัวอย่างการประยุกต์หลักการ UD ในภัตตาคารหรือร้านอาหาร ได้แก่ การทำให้พื้นที่ด้านหน้าที่ทานอาหารเปิดโล่ง เพื่อให้แขกกับพ่อครัวสื่อสารถึงกันได้ใกล้ชิดขึ้น เพิ่มความเป็นกันเองในการรับประทานอาหาร



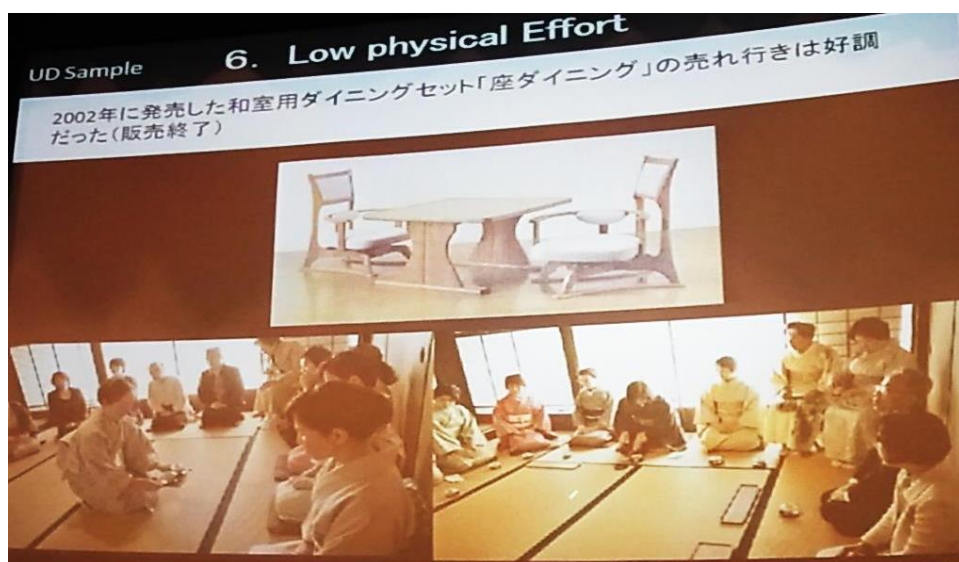
- การออกแบบเชิงรองรับอาหารก็มีนวัตกรรมเข้ามาเกี่ยวข้อง โดยอาศัยหลักการออกแบบทางด้าน UD ได้เป็นเชิงสีดำที่โค้งงอได้ มีสเกลวัดขนาดบนเชิงด้วย ทำให้ได้รับรางวัลการออกแบบ UD ดีเด่น โดยตอบสนองข้อคำนึงทางด้าน UD ทุกข้อด้วยคะแนนประเมินที่สูง



- ตัวอย่างการออกแบบทางด้าน UD ที่ไม่ต้องออกแรงมากหรือไม่ใช้งานแบบฝืนธรรมชาติก็คือการออกแบบกาน้ำให้มียุ้วที่ป้านไปถึงด้านล่าง เพื่อให้การเทที่สะดวก ไม่ต้องบิดข้อมือมากในขณะที่น้ำชาออกจากกา



- ตัวอย่างการออกแบบทางด้าน UD ที่ช่วยให้ผู้สูงอายุมีความสะดวกในการร่วมวงในพิธีชงชาของญี่ปุ่น ซึ่งไม่สามารถนั่งพับเพียบตัวเองแบบญี่ปุ่นได้ ก็คือการออกแบบเก้าอี้ให้มียุ้วที่เตี้ย โดยเมื่อนั่งแล้วไม่รู้สึกรู้ว่าสูงกว่าคนที่นั่งบนเพดานตัวเองตามปกติ ทำให้ไม่ลำบากใจในการใช้เก้าอี้ดังกล่าว



- ถาม-ตอบ

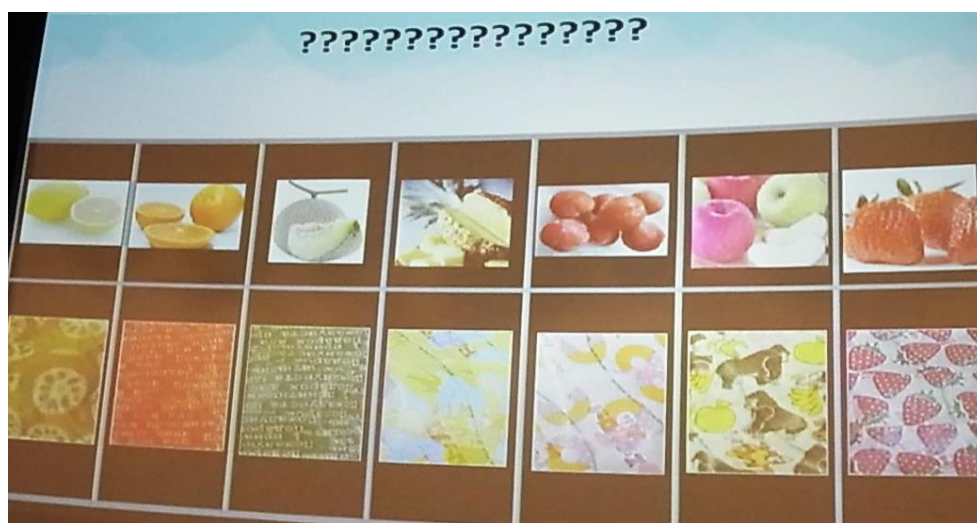
หัวข้อที่ 3. การเวิร์กช็อป เกี่ยวกับบรรทัดฐานและความรับรู้รส ประสาทรบู้รส

- การเวิร์กช็อปทำโดยการแจกตัวอย่างลูกอม ให้แก่ผู้เข้าสัมมนา คนละหนึ่งเม็ด โดยลูกอมทั้งหมดที่ผู้บรรยายนำมา มี 6 รส แต่ละรสอยู่ในซองบรรทัดฐานที่หน้าตาแบบเดียวกัน จำนวน 6 แบบ ซึ่งบรรทัดฐานที่ไม่ได้สื่อถึงรสของลูกอมด้านในแต่อย่างใด

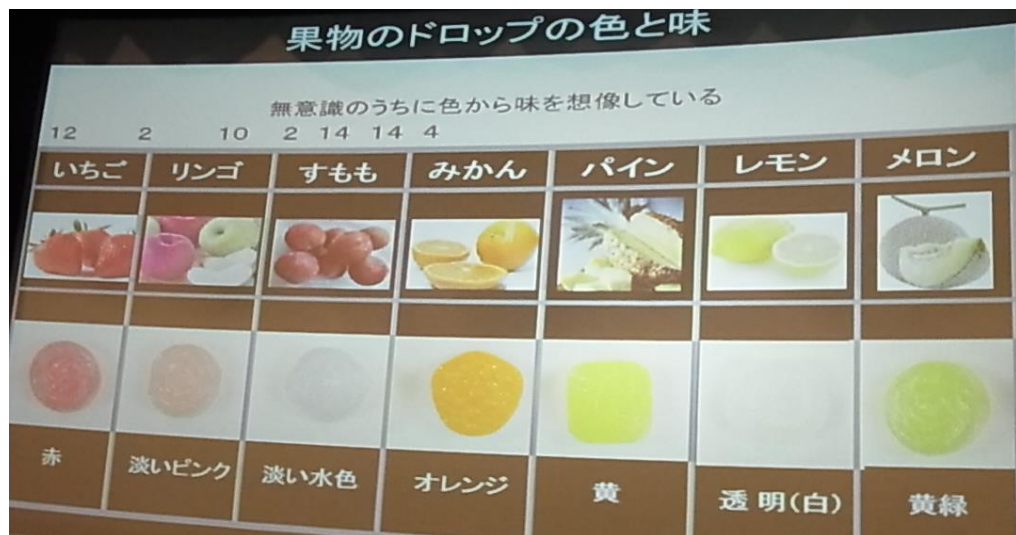
- การทดลองเริ่มจากให้ผู้เข้าร่วมสัมมนาและลูกอม ใส่ปากอมโดยไม่ต้องดูที่สีของบรรจุภัณฑ์ แล้วให้ดูที่จอภาพเพื่อบอกว่าเป็นรสอะไร



- จากนั้นให้ผู้เข้าสัมมนาร่วมดูจอภาพซึ่งมีฉลากที่เกี่ยวข้องทั้งหมด และมีผลไม้ทุกชนิดที่เป็นรสชาติของลูกอมที่ได้แจกไป ซึ่งไม่ใช่คู่ที่ตรงกัน เพื่อให้ตอบว่า ลูกอมที่กำลังอมเป็นรสชาติใด โดยให้ดูที่ฉลากซึ่งแกะแล้วและยังถืออยู่ในมือ ซึ่งผู้ตอบมีแนวโน้มจะตอบตามคู่ที่จับไว้ในจอภาพ



- สุดท้ายเป็นการเฉลย ให้ผู้เข้าสัมมนาเห็นบนจอภาพ ว่าฉลากแบบใดตรงกับรสชาติของลูกอมแบบใดกันแน่ ซึ่งพบว่า จิตวิทยาในการรับรู้หรือความคาดหวังต่อรสชาติอาหารนั้น มีความเชื่อมโยงกับการมองเห็นสีหรือการรับรู้ข้อมูลของอาหารด้วย ซึ่งเป็นข้อมูลเบื้องต้นที่นำไปสู่การออกแบบการทดลองเรื่องจิตวิทยาการเพิ่มความอร่อยในการรับประทานอาหารต่อไป



- วิทยากรยังได้ให้ข้อคิดในเรื่องความบกพร่องในการรับรู้สีของคนที่ตาบอดสี ว่าจะมีแนวทางใดให้สามารถได้รับประสบการณ์เกี่ยวกับการรับรู้ความอร่อยจากการมองเห็นเช่นเดียวกับคนสายตาสปกติได้ โดยต้องมีการวิจัยร่วมกับการปรับเปลี่ยนสีให้อื้อต่อคนตาบอดสีด้วย



ประโยชน์ที่ได้รับ

ในการเข้าฟังสัมมนาครั้งนี้ ได้รับความรู้ แนวคิด และแรงบันดาลใจในการออกแบบงานวิจัยที่เป็นแนวคิดใหม่ โดยเฉพาะด้านที่เกี่ยวข้องกับสีและจิตวิทยาการรับสัมผัส ซึ่งเป็นองค์ความรู้ใหม่ มีโอกาสในการสร้างสรรค์งานวิจัยที่ไม่ซ้ำกับใคร และมีศักยภาพในการประยุกต์ใช้เชิงธุรกิจในการออกแบบสื่อเพื่อสนับสนุนความอร่อย โดยสามารถประยุกต์กับบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ แสง สี หรือสื่ออาหาร เพื่อให้เกิดความพึงพอใจในการรับประทานมากยิ่งขึ้น เป็นองค์ความรู้ที่จะสนับสนุนธุรกิจอาหาร ภัตตาคาร และโภชนาการของคนกลุ่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นกลุ่มเด็ก คนสูงอายุ คนตาบอดสี หรือผู้บกพร่องทางการมองเห็น รวมถึงอาจประยุกต์ใช้กับกลุ่มคนที่ต้องการควบคุมสภาวะความเจริญอาหาร เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ

การไปฟังวิทยากรคือ Associate Professor Dr. Tomoko Obama, Shizuoka University of Art and Culture เป็นการไปสร้างสัมพันธ์และเครือข่าย เพื่อสานต่อไปยังการสร้างความร่วมมือทางวิชาการต่อกันในอนาคต ซึ่งสาขาวิชาได้เสนอโครงการความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศด้าน Universal Design ไว้กับงานวิเทศน์แล้ว เพื่อให้เกิดความร่วมมือทางวิชาการและการพัฒนางานวิจัยต่อไปในอนาคต ซึ่งเป็นสิ่งที่มหาวิทยาลัยต้องการผลักดันอย่างยิ่ง ให้เกิดการสร้างสรรค์งานวิจัยที่สามารถตีพิมพ์ระดับนานาชาติได้

ในการไปเข้าฟังบรรยายแต่ละครั้งที่เป็วิทยากรชั้นแนวหน้า นอกจากจะไปรับฟังความรู้กลับมาแล้วยังควรรหาโอกาสไปทำความรู้จักเพื่อสานสัมพันธ์และสร้างเครือข่ายความร่วมมือให้เกิดขึ้นต่อไปในอนาคตด้วย เพื่อให้เกิดผลทางวิชาการกับมหาวิทยาลัยอย่างบูรณาการต่อไป

คำชี้แจงการใช้เอกสาร:

ขอขอบคุณที่ท่านให้ความสนใจศึกษาเอกสารเผยแพร่ความรู้ (KM) ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มสธ. ซึ่งจัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ให้เกิดประโยชน์เชิงวิชาการในวงกว้าง ทั้งนี้หากท่านนำข้อมูลจากเอกสารนี้ไปใช้ ขอให้อ้างอิงแหล่งที่มาจกเราด้วย พร้อมทั้งแจ้งให้เราทราบแหล่งที่ท่านนำไปอ้างอิง โดยแจ้งทางอีเมลมาที่ stoffice@stou.ac.th เพื่อประโยชน์ในการบูรณาการข้อมูลร่วมกัน