



การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร
ของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

Setting Guidelines of Training in Food

For Members of Cha-Am Municipality, Phetchaburi Province

ชนิดา ประจักษ์จิตร
CHANIDA PRAJUGJIT

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2558



การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร
ของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

Setting Guidelines of Training in Food

For Members of Cha-Am Municipality, Phetchaburi Province

ชนิดา ประจักษ์จิตร
CHANIDA PRAJUGJIT

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2558

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชน
เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ชื่อ นามสกุล ชนิตา ประจักษ์จิตร

ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชา และคณะ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ปีการศึกษา 2558

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการศึกษาครั้งนี้มี 3 ประการ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร 2) เพื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างสถานภาพในกลุ่มและกลุ่มที่สังกัดที่มีความคิดเห็นต่อการ 3) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเข้ารับการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ศึกษา คือ กลุ่มแม่บ้านที่เป็นสมาชิกของกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 5 กลุ่ม คือ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ กลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ กลุ่มบ้านสะพานหิน และกลุ่ม 224 คน (Survey Study) เครื่องมือที่ใช้ คือ แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบน (F – test) (One-Way analysis of variance : ANOVA) ค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ด้วยวิธีเชฟเฟ (Scheffe's) โดยใช้สถานที่ย่อย 3 วัน ระหว่างเวลา 09.00 – 12.00 น. โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างที่มีคุณสมบัติที่ ได้รับ ศักยภาพในการทำน้ำพริก การทำน้ำผลไม้พร้อมดื่ม และ การทำขนมหวาน ผลการวิจัยพบว่ามีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และ

คำสำคัญ : การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร, กลุ่มชุมชน, เทศบาลเมืองชะอำ

Thesis	Setting Guidelines of Training in Food For Members of Cha-Am Municipality, Phetchaburi Province
Author	Chanida Prajugjit
Degree	Master of Home Economics
Major program	Home Economics
Academic Year	2015

ABSTRACT

The main purposes of setting up food vocational training guidelines for members of Cha-am Municipality, Phetchaburi province are: 1) to study needs for food vocational training; 2) to compare different status among group members, as well as opinion about food vocational training; and 3) to set up food vocational training guidelines for members of Cha-am Municipality, Phetchaburi province. A total of 224 populations in the study consist of 5 groups of housewives who are members of food product processing group in Cha-am Municipality, Phetchaburi province: Huay Sai Nue Chili Paste Elderly Group, Huay Sai Tai Housewife Community Group, Ban Yai Cha-am Dried Fish Chili Paste Elderly Group, Ban Sapan Hin Group, and Look Phra Mae Phosop Vocational group of Cha-am Market community. Tool used in the survey study are questionnaire and interview. Data are analyzed for percentage, mean, standard deviation, F-test, ANOVA (One-Way analysis of variance) and the Scheffe method for paired mean comparison.

Results of the study show that members of Cha-am Municipal housewife community group need to have a place for group training for the duration of 3 days in March, particularly in the morning section (09.00-12.00am) of Monday to Friday. They also need public relation of training through broadcasting tower, self-application method, site study tour, and certificates ceremony. The benefit gained is harmony among group members. Training courses of their interest are chili paste making, ready-to-drink juice, and food processing, respectively. Members with different status in group show statistical difference in opinion towards needs for food vocational training at significant level of 0.05.

Key words : setting training guidelines, food vocation, Municipality community

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	42
4.1 ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	42
4.2 ตอนที่ 2 ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร	44
4.3 ตอนที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ	53
4.4 ตอนที่ 4 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อความต้องการ	55
4.5 สรุป	60
4.6 สรุป	60
4.7 หมายเหตุ	65
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	68
5.1 สรุปผล	68
5.2 ข้อเสนอแนะ	72
ข้อเสนอแนะ	74
ข้อเสนอแนะ	78
ข้อเสนอแนะ เชี่ยวชาญและหนังสือเชิญ	79
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	88
ข้อเสนอแนะ	96
ข้อเสนอแนะ	๙๙

ตารางที่	หน้า
3.1 จำนวนประชากร และกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามกลุ่มชุมชน	33
3.2 ระยะเวลาการศึกษา	41
4.1 ความถี่และร้อยละของข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	42
4.2 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	44
4.3 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	44
4.4 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	45
4.5 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	46
4.6 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	46
4.7 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	47
4.8 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	47
4.9 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	48
4.10 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	48
4.11 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	49
4.12 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	49
4.13 ความถี่และร้อยละของความถี่ของการสถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพ	50

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.14 ความถี่และรัศมีของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี จำแนกตามอันดับที่เลือก	52
4.15 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นต่อความต้องการจัดฝึกอบรม และขั้นตอนการฝึกอบรม	53
4.16 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นต่อความต้องการจัดฝึกอบรม และขั้นตอนการฝึกอบรม	53
4.17 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความคิดเห็นต่อความต้องการจัดฝึกอบรม วิชาชีพด้านอาหาร ด้านประโยชน์ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ	54
4.18 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นต่อความต้องการจัดฝึกอบรมวิชาชีพ และขั้นตอนการฝึกอบรม	54
4.19 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อ ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านประโยชน์เกี่ยวกับ	55
4.20 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อ ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านประโยชน์เกี่ยวกับ	57
4.21 การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อ ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านประโยชน์เกี่ยวกับ	57
4.22 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อ ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านประโยชน์เกี่ยวกับ	58
4.23 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อ ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านประโยชน์เกี่ยวกับ	59
4.24 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อ ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านประโยชน์เกี่ยวกับ	60

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ.2555 – 2559) ได้
ต่อเนื่องจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ฉบับที่ 10 ได้
“” และขับเคลื่อนให้บังเกิดผลในทางปฏิบัติที่ชัดเจนยิ่งขึ้นใน
ทุกระดับ ยึดแนวคิดการพัฒนาแบบบูรณาการเป็นองค์รวม “”
” มีการเชื่อมโยงทุกมิติของการพัฒนาอย่างบูรณาการ ทั้งมิติ
เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และการเมือง เพื่อสร้างภูมิคุ้มกันให้พร้อมเผชิญการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น
ทั้งในระดับปัจเจก ครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ขณะเดียวกัน ได้ให้ความสำคัญกับ
(
(2555) ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของคณะรัฐมนตรี
พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี แลงต่อสถานการณ์ปัญหาแห่งชาติ เมื่อ 12
2557 ได้ให้ 1 11 ด้านที่สำคัญ
ชีวิต เพื่อให้สามารถมีความรู้และทักษะใหม่ที่สามารถ
หลักสูตรให้เชื่อมโยงกับภูมิสังคม โดยบูรณาการความรู้และคุณธรรมเข้าด้วยกันเพื่อให้เอื้อต่อการ
พัฒนาผู้เรียนทั้งในด้านความรู้ ทักษะ การใฝ่เรียน การแก้ปัญหา การรับฟังความเห็นผู้อื่น
มีระหว่างผู้เกี่ยวข้องทั้งใน
(2557)

ประกอบกิจกรรมในระยะสั้น เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และความ
ชำนาญในการปฏิบัติงาน ระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรมไม่ยาวนาน เน้นให้ผู้รับการ
ของการอบรมที่จัดขึ้น (กร
2545)

[illegible]

ที่สถาบัน
ในจังหวัดเพชรบุรีส่วนใหญ่จะเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มของวัตถุดิบทางการเกษตรที่มีอยู่ในท้องถิ่น
2 ปี 1) 2) โดยขั้นตอนการ
ดำเนินโครงการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารเริ่มต้นด้วยขั้นตอนการสำรวจความต้องการเพื่อให้
ทราบถึงหัวข้อหลักสูตรที่เตรียมเพื่อจัดทำข้อเสนอโครงการรับการสนับสนุนงบประมาณ
มหาวิทยาลัยและหน่วยงานผู้ให้ทุนภายนอกต่อไป แต่ที่ผ่านมา ได้
ภาพรวมเพื่อจัดทำยุทธศาสตร์และแผนการให้บริการวิชาการในแผนระยะสั้น กลาง ยาว ของ
ประกอบกับข้อมูลการสำรวจที่มีอยู่ในปัจจุบัน เป็นข้อมูลเก่า ไม่ทันสมัย ไม่สามารถ
โดยขั้นตอนการ

มีความประสงค์ที่จะศึกษาแนวทางการนำผลการศึกษาเป็นข้อมูลสำคัญที่ใช้ประกอบการจัดทำยุทธศาสตร์และแผนงานการบริการ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาความต้องการฝึกอบรมของเกษตรกรในพื้นที่ตำบลเมืองชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

1.2.2 เพื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างสถานภาพในกลุ่มและกลุ่มที่สังกัดที่มีความคิดเห็น

1.2.3 เพื่อกำหนดแนวทางการฝึกอบรมที่เหมาะสมกับความต้องการของเกษตรกรในพื้นที่ตำบลเมืองชะอำ

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้างนี้ แบ่งเป็น 2 กลุ่ม 1) กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ตำบลเมืองชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 224 คน 2) กลุ่มทำนํ้าพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ จำนวน 46 คน 3) กลุ่มทำนํ้าพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ จำนวน 38 คน 4) กลุ่มแม่บ้านชุมชนเมืองชะอำ จำนวน 40 คน 5) กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ตำบลเมืองชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 78 คน (ประชากรทั้งหมด 2558) 2) ผู้นำชุมชน กอสงสวัสดิการสังคม หัวหน้าฝ่ายพัฒนาอาชีพและส่งเสริมการเกษตร และประธานชุมชน 7 คน

1.3.2 การฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร

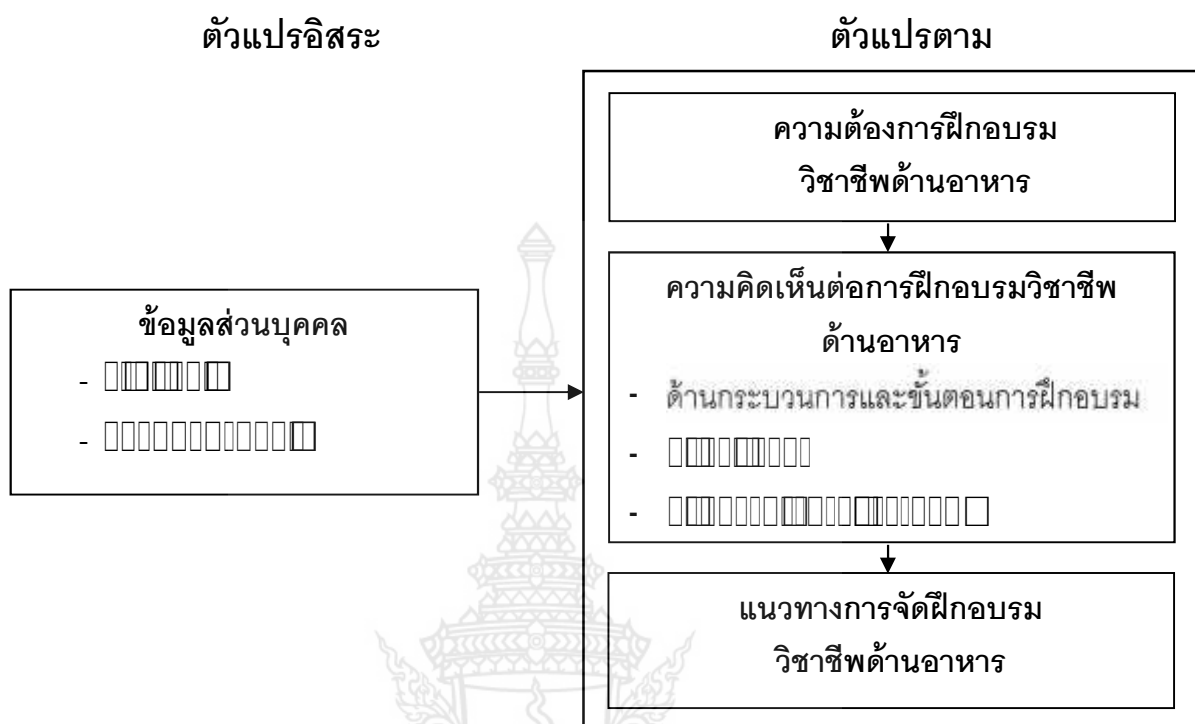
การฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ประกอบด้วย 7 หลักสูตร ได้แก่ 1) นํ้าพริก 2) อาหารว่าง 3) ขนมไทย 4) การแปรรูปอาหาร 5) เบเกอรี่ 6) นํ้าผลไม้พร้อมดื่ม

1.4 นิยามศัพท์

1.4.1 แนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร เกี่ยวกับการประกอบอาหาร ประกอบด้วย 7 หลักสูตร ได้แก่ 1) นํ้าพริก 2) อาหารว่าง 3) ขนมไทย 4) การแปรรูปอาหาร 5) เบเกอรี่ 6) นํ้าผลไม้พร้อมดื่ม ตามความจำเป็น 4 ด้าน คือ ด้านสถานที่และด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม ด้านวิทยากร และด้านการนำไปใช้ประโยชน์

1.4.2 กลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ หมายถึง ชุมชนที่ผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารจำหน่ายในพื้นที่เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 5 กลุ่ม กลุ่มทำนํ้าพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ กลุ่มทำนํ้าพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ กลุ่มแม่บ้านชุมชน

1.7 กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร

1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.8.1 ฝึกอบรมความต้องการอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ซึ่งเป็นข้อมูลปัจจุบันในภาพรวมของเมืองระอ่า ที่เป็นพื้นที่เป้าหมายหลักในการให้บริการวิชาการ

1.8.2 ฝึกอบรมความต้องการอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ที่ตรงกับความต้องการขอผู้รับบริการ ช่วยแก้ปัญหาและพัฒนาอาชีพ รวมทั้งการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนเป้าหมาย

1.8.3 ฝึกอบรมความต้องการอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ที่ตรงกับความต้องการของชุมชนเป้าหมาย

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรีในครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ค้นคว้า แนวคิด ทฤษฎี เอกสาร วารสาร ตำรา สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตลอดจนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาโดยแบ่งเป็นหัวข้อต่างๆ ดังนี้

- 2.1 ทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการ
- 2.2 การฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร
- 2.3 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มชุมชนในเขตเทศบาลเมืองชะอำ
- 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ทฤษฎีความต้องการและประเภทของความต้องการ

2.1.1 ความหมายของความต้องการ

กัลป์พฤกษ์ และจารุพรรณ (2554 อ้างถึง ซิลเวอร์แมน ,1975) ว่า มาจากการที่คนเราขาดความอุดมสมบูรณ์ ทำให้เกิดแรงขับขึ้นมาทำให้เกิดความต้องการ

(2546) ให้ค และเมื่อเกิดความรู้สึกดังกล่าวจะทำให้ร่างกายเกิดการขาดสมดุล เนื่องจากมีสิ่งเร้ามากระตุ้น ทำให้ร่างกายต้องพยายามแสวงหาเพื่อตอบสนองความต้องการนั้น เมื่อร่างกายได้รับตอบสนอง แล้วร่างกายมนุษย์ก็กลับสู่สภาวะสมดุลอีกครั้ง และเกิดความต้องการใหม่ เกิดขึ้นมาทดแทน สิ้นสุด

(2548) ใ้ ตามธรรมชาติของมนุษย์ที่ต้องการอยากได้ อยากมี อยากเป็น พึงประสงค์สิ่งนั้นขึ้นมา เพื่อตอบสนองสิ่งที่ขาดไป

(2550) ให้ค การแสดงพฤติกรรมของมนุษย์ เนื่องจากได้รับ แรงจูงใจ อันเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพล ทำให้บุคคลเกิดพฤติกรรม อาจแสดงให้เห็นหรือซ่อน เพื่อปรารถนาให้ชีวิตมีความสุข ซึ่งมีความต้องการทั้งด้านร่างกาย ด้านสังคม หรือ ด้านจิตใจ

การติดต่อสัมพันธ์ และการสื่อสารความหมายกับผู้อื่น จึงกล่าวได้ว่ามนุษย์มีความต้องการ แปร
แปรผันตามสภาพแวดล้อมกับผู้อื่นตลอดเวลาทั้งในด้านวัตถุและจิตใจ ซึ่งเป็นสิ่งในการ
ดำรงชีวิต

2.1.3.3 ความต้องการทางจิตวิทยา (Psychological Needs) มนุษย์ทั่วไป
มีสภาพจิต (Mental Conditions) สภาพจิตที่เปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา
การเรียนรู้ (Learning) (Instinct) (Affection)
(Motivation) ซึ่งการจูงใจเกิดขึ้นจากสภาพทางจิตของมนุษย์แปรผันตาม
สภาพแวดล้อมเป็นขั้นพื้นฐาน ซึ่งมีความสำคัญมากในกระบวนการเรียนรู้

2.1.4 วิธีศึกษาความต้องการ

น้อย (2524) กล่าวว่าความต้องการมี 7 วิธี ดังนี้

2.1.4.1 การสัมภาษณ์ เป็นการสำรวจข้อมูลโดยการสนทนาที่มีจุดมุ่งหมาย
ระหว่างผู้ทำการศึกษากับผู้ถูกสำรวจข้อมูล โดยมีการกำหนดหัวข้อสัมภาษณ์ไว้ล่วงหน้าเพื่อให้ได้
ข้อมูลที่ชัดเจนและเที่ยงตรง

2.1.4.2 การใช้แบบสอบถาม เป็นการสำรวจข้อมูลจากการตั้งคำถามที่สามารถ
ตอบได้โดยทั่วไปแบบสอบถามจะมี 2 ลักษณะ
แบบปิดและแบบเปิด

2.1.4.3 การสังเกต เป็นการสำรวจข้อมูลโดยการสังเกตพฤติกรรม
ทั้งแบบรู้ตัวและไม่รู้ตัว โดยกำหนดจุดมุ่งหมายที่ชัดเจนในการสังเกต

2.1.4.4 การทดสอบ เป็นการทดสอบตามจุดมุ่งหมายที่กำหนด ไปตาม
คำถามในแบบทดสอบนั้น ถามสำรวจความต้องการด้านความรู้ ทักษะและเจตคติในเรื่องที่
ต้องการศึกษา

2.1.4.5 การสังเกตแบบมีส่วนร่วม เป็นการสังเกตแบบมีส่วนร่วม
สังเกตแล้ว เพื่อให้ทราบความรู้สึกและความต้องการในระดับลึกยิ่งขึ้น

2.1.4.6 การขอร้องผู้ที่มีความต้องการ เป็นการรับทราบข้อมูลความต้องการจาก
การนำเสนอของผู้ที่มีความต้องการ โดยส่วนมากเป็นการนำเสนอข้อมูลของผู้ปฏิบัติงาน
ผู้บริหาร เพื่อให้ผู้บริหารสนใจที่จะรับทราบถึงปัญหาและความต้องการ

2.1.4.7 การวิเคราะห์ เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้มา
ที่กำหนดขึ้นเป็นเครื่องมือประกอบการวิเคราะห์และประเมินความต้องการในด้านนั้น

2.1.5 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความต้องการ

2.1.5.1 ทฤษฎี Maslow (Maslow's Hierarchy of Needs Theory) (Maslow, 1954 [2553])

ระบุว่าบุคคลจะมีความต้องการที่เรียงลำดับจากระดับพื้นฐานมากที่สุดไปยังขอบเขตอยู่บนพื้นฐานของสมมติฐาน 3 ข้อ คือ

1) บุคคล คือ สิ่งมีชีวิตที่มีความต้องการ สามารถมีทั้งความต้องการที่ยังไม่ถูกตอบสนอง สามารถมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมความต้องการที่ถูกตอบสนองแล้วจะไม่ใช่สิ่งจูงใจ

2) ความต้องการจะถูกเรียงลำดับความสำคัญ หรือเป็นลำดับขั้นจากความต้องการพื้นฐาน ไปจนถึงความต้องการที่ซับซ้อน

3) บุคคลที่ก้าวไปสู่ความต้องการระดับต่อไป เมื่อความต้องการระดับต่ำลงมาได้ถูกตอบสนองอย่างดีแล้ว โดยได้จัดลำดับความต้องการไว้ 5 ระดับ ดังนี้

- **Physiological Needs** (ความต้องการระดับต่ำสุด ถ้าบุคคลยังไม่ได้รับความต้องการเหล่านี้ก็จะมีความต้องการในขั้นสูงขึ้น

- **Safety Needs** (ความต้องการความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน ถูกกระตุ้นภายหลังจากที่ความต้องการทางร่างกายถูกตอบสนอง) ความต้องการสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยปราศจากอันตรายทางร่างกายและจิตใจ

- **Social Needs** (ความต้องการที่เกี่ยวข้องกับการมีเพื่อน การรวมกลุ่มสมาชิก และการถูกยอมรับโดยบุคคลอื่น และรู้สึกว่าเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่ม) เพื่อตอบสนองความต้องการทางสังคม

- **Esteem Needs** (ความต้องการเกียรติยศชื่อเสียง) ต้องการของบุคคลที่จะสร้างการเคารพตนเองและการชมเชยจากบุคคลอื่น เป็นความต้องการชื่อเสียงและการยกย่องจากบุคคลอื่น ซึ่งจะปรากฏออกมาในบทบาทสถานภาพของสังคม

- **Self-Actualization Needs** (ความต้องการระดับสูงสุด ความต้องการที่จะบรรลุความสำเร็จที่คาดหวังไว้ ด้วยทักษะ และศักยภาพอย่างเต็มที่ เป็นแสงสว่างที่ท้าทายความสามารถ

2.1.5.2 ทฤษฎี 2 ปัจจัยของ Herzberg (Herzberg's Two Factor Theory) (อรรถกฤษณ์, 2553) ซึ่งสรุปว่ามีปัจจัยสำคัญ 2 ประการ ที่สัมพันธ์กับความชอบหรือไม่ชอบในงานของแต่ละบุคคล ดังนี้

๑) ปัจจัยกระตุ้น (Motivation Factor) เป็นปัจจัยที่ส่งผลให้บุคคลเกิดความพึงพอใจในสถาบัน ซึ่งมีรายละเอียดย่อย ดังนี้

- ความสำเร็จของสถาบัน หมายถึง การที่สถาบันบรรลุผลสำเร็จ หรือสามารถแก้ปัญหาได้สำเร็จเป็นที่น่าพอใจ
- ความสำเร็จของสถาบัน หมายถึง การที่สถาบันบรรลุผลสำเร็จ หรือสามารถแก้ปัญหาได้สำเร็จเป็นที่น่าพอใจ
- ลักษณะเนื้อหาวิชา หมายถึง ความน่าสนใจ ความยากง่าย ที่บุคคลสามารถปฏิบัติหน้าที่ด้วยความตั้งใจ มีความรู้ความสามารถ และสำนึกในหน้าที่จนบรรลุเป้าหมาย
- ความก้าวหน้าในการเรียน หมายถึง การที่มีโอกาสศึกษาต่อ ได้รับการฝึกอบรมให้มีความรู้มากขึ้น
- โอกาสที่จะได้รับควา... แนวทางที่คาดว่าจะมีโอกาสในการทำงานต่อไป

๒) ปัจจัยค้ำจุน (Maintenance Factor) เป็นปัจจัยที่ไม่ใช่สิ่งจูงใจ แต่เป็นปัจจัยที่ค้ำจุนบุคคลมีแรงจูงใจอยู่ตลอดเวลา ซึ่งถือว่าเป็นสิ่งจำเป็น เพราะถ้าหากไม่มีปัจจัยค้ำจุน บุคคลจะเกิดความไม่พอใจ ปัจจัยเหล่านี้ ได้แก่

- ...
- ...สัมพันธ์กับเพื่อน
- ...
- ...

2.1.5.3 ทฤษฎี ERG อรรถกฤษณ์ (Existence-Relatedness'- Growth Theory) (อรรถกฤษณ์, 2553) เป็นการศึกษาเพิ่มเติมจาก Herzberg และ Maslow ซึ่งเชื่อว่า บุคคลมีความต้องการและถูกจัดเป็นลำดับขั้น ซึ่งได้จัดกลุ่มประเภทความต้องการไว้ 3 กลุ่ม ดังนี้

๑) ความต้องการขั้นพื้นฐาน (Existence Needs : E) ความต้องการด้านร่างกายและวัตถุ ซึ่งได้แก่ เงินเดือน สภาพการทำงาน ความมั่นคงในงาน

๑) ความต้องการสัมพันธภาพกับผู้อื่น (Relatedness Needs : R) ความต้องการสัมพันธภาพกับผู้อื่น

๒) ความต้องการเจริญก้าวหน้าและพัฒนาศักยภาพของตนเอง (Growth Needs : G) ต้องการภายในของบุคคลที่ต้องการความเจริญก้าวหน้าและพัฒนาศักยภาพของตนเอง

Maslow ระบุว่าระดับต่ำต้องได้รับการตอบสนองก่อนที่ความต้องการอื่นจะแทนที่ ขณะที่ Alderfer ระบุว่าความต้องการที่ต่ำกว่าได้รับการตอบสนองแล้วไม่จำเป็นต้องมีความต้องการในระดับสูงจะทำให้บุคคลลดความต้องการลงมาอยู่ในกลุ่มความต้องการระดับต่ำกว่า

2.2 การฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร

2.2.1 ความหมายของการฝึกอบรม

การฝึกอบรม เป็นคำที่เรียกการกระทำอย่างหนึ่ง ตรงกับภาษาอังกฤษ Training คำว่าการฝึกอบรมนั้น มีการให้ความหมายไว้หลากหลาย ดังนี้

(2551) ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติจนสามารถปฏิบัติงานได้ตามที่กำหนดไว้ หรือเพิ่มเติมนวัตกรรมหรือเทคนิคที่ใหม่ ๆ ซึ่งทั้งยังเป็นวิธีที่ช่วยให้ผู้เรียนได้เพิ่มเติมนวัตกรรมได้เป็นอย่างดี และกระบวนการจัดการเรียนรู้อย่างเป็นระบบเพื่อสร้างหรือเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และกระบวนการที่ผู้เรียนจะช่วยให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพสูงขึ้น

(2551) 1) กระบวนการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติจนสามารถปฏิบัติงานได้ตามที่กำหนดไว้ หรือเพิ่มเติมนวัตกรรมหรือเทคนิคที่ใหม่ ๆ ซึ่งทั้งยังเป็นวิธีที่ช่วยให้ผู้เรียนได้เพิ่มเติมนวัตกรรมได้เป็นอย่างดี และกระบวนการจัดการเรียนรู้อย่างเป็นระบบเพื่อสร้างหรือเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และทัศนคติ นำไปสู่มาตรฐานการทำงานให้สูงขึ้น ทำให้บุคคลมีความเจริญก้าวหน้าและองค์การบรรลุเป้าหมาย

(2545) ได้ไปศึกษาและฝึกปฏิบัติจนสามารถปฏิบัติงานได้ตามที่กำหนดไว้

- กระบวนการที่จัดขึ้นอย่างเป็นระบบ เพื่อหาทางให้มีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมหรือเจตคติ สามารถปฏิบัติงานได้ดีขึ้น ซึ่งนำไปสู่การเพิ่มประสิทธิผลและก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์

- กระบวนการที่จัดขึ้นเพื่อให้ได้เรียนรู้และมีความชำนาญเกี่ยวกับวัตถุประสงค์อย่างหนึ่ง โดยมุ่งให้คนเกิดการเรียนรู้ และเพื่อเปลี่ยนพฤติกรรมของคน

- การให้คำแนะนำฝึกให้มีระเบียบวินัย เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความชำนาญเพิ่มขึ้นรวมทั้งได้เรียนรู้ถึงวิธีการปฏิบัติงานเฉพาะตำแหน่งเพื่อให้เขามีความรู้ความเข้าใจ

- ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ เริ่มทำงานใหม่ และไม่เคยมีประสบการณ์นั้นมาก่อน เพื่อให้

- ☐ สามารถปฏิบัติงานตามขั้นตอนหรือวิธีการที่เปลี่ยนแปลงใหม่ได้

- ปรับปรุงความสามารถในการทำงานให้สูงขึ้น

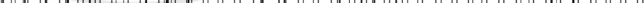
[illegible]

- เพิ่มเติมประสบการณ์ และเหมาะสมกับงานยิ่งขึ้น

[illegible]

11111111

- ช่วยปรับปรุงหรือเพิ่มพูนคุณภาพ และประสิทธิภาพในการทำงาน หรือวิธีการทำงานให้ดีขึ้น เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงาน ทำงานได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ และตามความต้องการ

- 

ปฏิบัติหน้าที่

- เป็นวิธีการสนับสนุนการศึกษาตลอดชีพ เพื่อประโยชน์แก่ผู้เข้ารับการอบรม

จึงเป็นการจูงใจอย่างหนึ่ง

สรุปวิชาชีพ หมายถึง อาชีพที่ต้องอาศัยความรู้ ความชำนาญ ที่ได้จากการศึกษา หรือฝึกอบรม ซึ่งทำให้เกิดประสบการณ์เพิ่มพูนจนสามารถนำไปเลี้ยงชีพหรือประกอบอาชีพได้

2.2.6 ความหมายและความสำคัญของอาชีพ

2.2.6.1 ความหมายของอาชีพ

กรมการศึกษานอกโรงเรียน (2548) ได้ให้ความหมายว่า อาชีพ หมายถึง ภาระหน้าที่ของมนุษย์ที่ต้องทำสม่ำเสมอ ด้วยความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ การฝึกอบรมจนเชี่ยวชาญ เพื่อตอบสนองความต้องการของบุคคลที่ได้กระทำ ความสำเร็จของตนเอง และองค์กรหรือกลุ่ม หรือในรูปค่าตอบแทนที่เป็นเงินทองหรือสิ่งตอบแทน หรือแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน หรือการได้รับการยกย่องมีชื่อเสียง และเครือข่ายในสังคม

2.2.6.2 ประเภทของอาชีพ

กรมการศึกษานอกโรงเรียน (2548) กล่าวว่า อาชีพสามารถแบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ

ก) งานอาชีพที่ทำให้ผู้อื่น (Work for Others/Organization) งานอาชีพที่ทำให้ผู้อื่นหรือเป็นลูกจ้าง พนักงาน ทำให้องค์กรที่เป็นรัฐบาลหรือองค์กรธุรกิจเอกชนหรือองค์กรไม่แสวงหาผลกำไร ขึ้นอยู่กับความรู้ ความสามารถ

ข) อาชีพส่วนตัว (Self-Employment) เป็นการทำงานที่ไม่ต้องมาสมัครงาน แต่เป็นการทำงานที่เกิดจากการตัดสินใจของผู้ที่จะกระทำ เพื่อให้ตนเองหรือทำด้วยตนเอง หรือ ครอบครัว หรือการกู้ยืมจากผู้อื่น หรือสถาบันการเงิน ด้วยการรับประกันตนเอง มีการบริหารจัดการด้วยตนเอง และอาจขยายกิจการด้วยการจ้างงานผู้อื่นมาทำงาน ลูกจ้างเป็นลูกมือกิจการของงานอาชีพอิสระ มีขนาดตั้งแต่เล็ก กลาง ใหญ่

2.2.7 ปัจจัยหรือองค์ประกอบที่สำคัญในการฝึกอบรม

กรมการศึกษานอกโรงเรียน (2544) ปัจจัยที่สำคัญทำให้การจัดฝึกอบรมมีประสิทธิภาพได้ ดังนี้

1. ผู้บริหารของหน่วยงานที่จัดฝึกอบรม แต่ละหน่วยจะต้องมีการสนับสนุนและให้การช่วยเหลือ เพื่อให้การฝึกอบรมเกิดประสิทธิภาพมากที่สุด

2. ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามหลักสุตรที่กำหนดไว้ เพื่อได้รับการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะ ทักษะตามสายงานนั้น และ

3. หลักสุตร ต้องเป็นหลักสุตรที่ตรงกับลักษณะงานที่ปฏิบัติอยู่ และเป็นหลักสุตรที่ดี ถูกต้องครบถ้วน สมบูรณ์ และได้มาตรฐาน รวมถึงสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ เหมาะสมกับผู้เข้ารับการฝึกอบรม ระยะเวลา เทคนิค วิทยากร สถานที่จัด เป็นต้น

4. ผู้เข้ารับการอบรม ต้องมีคุณสมบัติตรงกับที่ระบุไว้ในโครงการและหลักสุตร โดยรวมถึงความเหมาะสมกับหัวข้อหรือเรื่องที่จัด โดยเฉพาะผู้เข้าอบรมจะต้องให้ความสนใจ ตั้งใจ และให้ความร่วมมืออย่างดียิ่งขณะเข้ารับการอบรม เพื่อให้การอบรมบรรลุตามวัตถุประสงค์อย่าง

5. วิทยากร ต้องมีคุณสมบัติตรงตามที่ต้องการ หัวข้อหรือเรื่องที่บรรยายเป็นอย่างดี เป็นผู้มีความรู้ และได้รับการยอมรับกันโดยทั่วไป นำเสนอเนื้อหาสาระได้ตรงประเด็น

6. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฝึกอบรม ต้องมีคุณสมบัติทั้งด้านความรู้ วิชาการความรู้ด้านบทบาทหน้าที่ที่ดีในการบริหารจัดการดำเนินการฝึกอบรม สามารถแสดงบทบาทได้ หรือบางสถานการณ์สามารถเป็นวิทยากรได้ตามสาขาที่เชี่ยวชาญ และประการสำคัญ เป็นผู้มีความซื่อสัตย์สุจริตในการทำงานร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง

7. วัสดุอุปกรณ์ มีความสอดคล้องกับเทคนิค หรือวิธีการที่วิทยากรนำมาใช้

8. อุปกรณ์การฝึกอบรม จัดอุปกรณ์ให้ครบถ้วนเหมาะสมกับผู้เข้ารับการอบรม

9. เอกสาร จัดทำให้ง่ายต่อการอ่าน ครอบคลุม และทันสมัย เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำเอกสารไปใช้ในการปฏิบัติงานได้

10. สถานที่จัดฝึกอบรม พิจารณาให้เหมาะสมกับหลักสุตร จัดทำเอกสาร

11. การศึกษาดูงาน (ถ้ามี) เลือกให้เหมาะสมและสอดคล้องกับเรื่องและสถานที่ศึกษาดูงาน เพื่อให้การศึกษาดูงานเกิดประโยชน์

12. ลักษณะของการฝึกอบรม มที่ใช่ ควรพิจารณาเกี่ยวกับหลักสูตร วัตถุประสงค์
 วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน วัตถุประสงค์ที่วัดได้ วัตถุประสงค์ที่สอดคล้องกับเนื้อหา
 วัตถุประสงค์

13. วิธีการฝึกอบรมมที่ใช่ วัตถุประสงค์ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน วัตถุประสงค์ที่วัดได้
 วัตถุประสงค์ที่สอดคล้องกับเนื้อหา วัตถุประสงค์ที่วัดได้ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน
 วัตถุประสงค์ที่สอดคล้องกับเนื้อหา วัตถุประสงค์ที่วัดได้ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน
 วัตถุประสงค์ที่สอดคล้องกับเนื้อหา วัตถุประสงค์ที่วัดได้ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน
 วัตถุประสงค์ที่สอดคล้องกับเนื้อหา วัตถุประสงค์ที่วัดได้ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน

14. ระยะเวลาการฝึก วัตถุประสงค์ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน วัตถุประสงค์ที่วัดได้
 วัตถุประสงค์ที่สอดคล้องกับเนื้อหา และเนื้อหาของหลักสูตร

2.2.8 หลักสูตรการฝึกวิชาชีพด้านอาหาร

วัตถุประสงค์ต่างกันออกไป ทำให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน จัดการฝึก
 อาหาร แก่บุคคลที่มีความสนใจ ซึ่งหลักสูตรในการฝึกอาชีพ ก็มีความหลายหลายทั้งในด้าน
 ประเภทของอาหาร ระยะเวลาในการฝึก ค่าใช้จ่ายในการฝึก ซึ่ง วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน
 วัตถุประสงค์ (2558) วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน วัตถุประสงค์ที่วัดได้ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน
 เศรษฐกิจและสังคม ตลอดจนความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ดังนั้นการพัฒนาทรัพยากร
 มนุษย์ให้ทันตามความเปลี่ยนแปลง โดยการฝึกอบรมตามหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น จำเป็นต้องมี
 หลักสูตรที่ทันสมัยและตรงตามสภาพของงานอาชีพอย่างแท้จริง ซึ่งหลักสูตรและหน่วยงานที่
 วัตถุประสงค์วิชาชีพด้านอาหาร ที่เป็นที่รู้จักในปัจจุบัน รวบรวมได้ดังนี้

2.2.8.1 วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน วัตถุประสงค์ที่วัดได้ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน หน่วยงานในสังกัดที่ทำการ
 วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน วัตถุประสงค์ที่วัดได้ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน

1) วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน 52 แห่ง จัดการเรียนการสอนทั้งหลักสูตรระยะ
 สั้นและหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ซึ่งหลักสูตรระยะสั้นปัจจุบันใช้หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพ
 เฉพาะทาง หลักสูตรระยะสั้นสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพเฉพาะ
 วัตถุประสงค์ 2555 มีดังนี้

- วัตถุประสงค์ (75 ชั่วโมง) 18 วัตถุประสงค์ วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน วัตถุประสงค์ที่ชัดเจน
 และเด็ก การแต่งหน้าเค้กชั้นพื้นฐาน ขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนิชเพสตรี ขนมอบ

อาหาร จำนวน 66 หลักสูตร ได้แก่ 1) กล้วยปั่นกล้วยหอม 2) การทำช็อกโกแลตสโตร์ฝรั่งเศส 3) การทำช็อกโกแลตสโตร์ญี่ปุ่น 4) ขนมเค้กเพื่ออาชีพ 5) ขนมดอกกลาดวน 6) ขนมปังเพื่ออาชีพ 7) ขนมเปียกปูน 8) ขนมอาลัวดอกกุหลาบ 9) ข้าวแช่ 10) คุกกี้เพื่ออาชีพ 11) เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 12) ชีสเค้กชนิดต่าง ๆ 13) ซอสยอโยิต 4 ชนิด : ผัดไท สามรส เป็รียวหวาน ส้มตำ 14) ซาลาเปา 3 ไข่หมูแดง หมูสับ ถั่วดำ 15) เบเกอรี่ 16) ปาท่องโก๋เกลียว และสังขยาใบเตยเพื่อสุขภาพ 17) พัพและพายชนิดต่างๆ 18) สด็กหมู สด็กปลา สด็ก และแซนวิช 19) แคมหมู หมูแผ่น และน้ำพริกหนุ่ม 20) ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์ 21) บันขลิบนิ่งไล่ปลา และบันขลิบทอดไล่ไก่ 22) บันขลิบทอดไล่ปลา-ไล่ไก่ 23) วาฟเฟิลการ์ตูนเพื่ออาชีพ : 24) น้ำปลาหวานบรรจุขวด 25) น้ำสลัดแบบต่างๆ 26) กาแฟโบราณ เครื่องดื่มนมสด ขนมปังสังขยา และขนมปังปิ้ง 27) ขนมกุยช่ายตลาดพลู(สูตรดั้งเดิม) 28) ลูกชิ้นหมู : 29) ขนมเปียะโบราณเพื่ออาชีพ : ขนมเปียะไส้ถั่วไข่เค็ม (เปียะเต้าหู้) และขนมเปียะกุหลาบขาว (ข้าวจิ๋วเปียะ) 30) ครัฟของค์และเดนนิชเพรสตี้ 31) ผักผลไม้สมุนไพรอบแห้งและผงพร้อมชง 32) ซานม (Bubble Tea) 33) น้ำผลไม้ปั่น และสมูทตี้ เพื่อสุขภาพ 34) ไล้กรอกอีสาน แหนมซี่โครงหมู และ 35) ข้าวเม่าหมี่ทรงเครื่อง 36) กะหรี่ปั๊ปปิ้งไก่ และถั่วเคลือบงา 37) ซอสสปาเก็ตตี้ครีมชีส 38) ซุปครีมข้นและน้ำสต็อก 39) กุนเชียงและไส้จู้ 40) ไล้กรอกเยอรมัน 41) หมูยอ 42) หม่านโก และซาลาเปาไส้ต่างๆ 43) แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล เค้กชอคโกแลตหน้านิ่ม เค้กส้มหน้านิ่ม เค้กชาเย็น 44) ข้าวเหนียวมูน 5 สี 5 หน้า 45) ดิมซายอดนิยม : 46) คัพเค้กกล้วยหอม คัพเค้กแครอทหน้าครีมชีส และบราวนี่ 47) คุกกี้เพื่อสุขภาพแบบโฮมเมดคุกกี้ข้าวโอ๊ต คุกกี้งาดำ และคอนเฟร็กธัญพืช 48) เกี้ยวซ่าไล่ต่างๆ : หมู 49) ไก่จ้อ 50) เค้กมะพร้าว และเค้กหน้าท็อปปี้ 51) ลูกชุบ 52) ขนมเค้กญี่ปุ่น : 53) ขนมเค้กยอดนิยม : 54) ขนมเค้กยอดนิยม : เค้กที่รามิสุ บานนีออฟเค้ก 55) เต้าฮวยมะพร้าวอ่อน พุดดิ้งชาเขียว เพื่อการค้า 56) เค้กขนมชั้นดอกกุหลาบ 57) บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง (ทำเส้นบะหมี่) 58) ก๋วยเตี๋ยวเรือสมุนไพรไหลบัว หมู : ผลิตภัณฑ์ ก๋วยเตี๋ยวเรือกะลา 59) คัพเค้กช็อกโกแลต 60) คัพเค้กส้ม คัพเค้กสตอเบอรี่ และคัพเค้กเลมอน 61) ขนมไหว้ 62) น้ำพริกกระปุก 10 สูตรเด็ด 63) บันขลิบนิ่งไล่ปลา และถั่วเคลือบงา 64) การทำเยลลี่ 65) แยมโรล ปุยฝ้ายและเอแคลร์ 66) (2558)

2.2.8.4 คือศูนย์ฝึกอาชีพที่มุ่งเน้นฝึกอาชีพให้แก่ นิสิตนักศึกษาจากต่างจังหวัดที่เข้ามาศึกษาหาความรู้ ตลอดจนนักศึกษาที่มีเวลาว่างจากการ

สวยงาม อีกทั้งมีแหล่งน้ำจืดที่อุดมสมบูรณ์ทำให้มีราษฎรอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานเพิ่มขึ้นจากชุมชนเล็ก ชยาบุรีมีการรวมตัวจัดตั้งเป็นหมู่บ้าน ให้ชื่อว่าหมู่บ้าน “ชยาบุรี” โดยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้โปรดเกล้าแต่งตั้งพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมหมื่นจันทบุรีสุรนาถเป็นข้าหลวงเทศาภิบาลปกครองเมืองชยาบุรี

เมืองชยาบุรีมีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ ๑๐๐ ตารางกิโลเมตร มีพระประสงค์เพื่อให้ชะอำเป็นที่พักตากอากาศตามแผนพัฒนาชะอำ ที่พระองค์ได้จัดทำขึ้น โดยมีกรมหมื่นพิทยาลงกรณ์ เจ้าพระยาธรรมศักดิ์มนตรี และพระยามโนปกรณัม ร่วมเป็นที่ปรึกษาในการพัฒนาเมืองชยาบุรี มุ่งที่จะสร้างความเจริญให้ชะอำทั้งด้านสาธารณูปการ พร้อมทั้งการให้บริการด้านการท่องเที่ยวด้วย แบ่งการพัฒนาเป็น ๒ ระยะ ระยะแรกเป็นการจัดสรรที่ดินชายทะเลด้านทิศตะวันตก แผนระยะยาวมุ่งที่จะสร้างความเจริญให้กับบ้านเมืองและจัดตั้งเป็นชุมชนพักผ่อนตากอากาศ ที่วางไว้ระยะหนึ่ง ต่อมาในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๗ ทรงเล็งเห็นถึงความสำคัญเรื่องการเจริญเติบโตในเขตชุมชนชายทะเลชะอำ จึงมีพระราชดำริตั้งกรรมการวางแผนพัฒนาบริเวณชายทะเลชะอำ ให้เป็นสถานที่ตากอากาศสมบูรณ์แบบ สร้างสิ่งสาธารณูปโภค เช่น ไฟฟ้า น้ำประปา ถนน โรงเรียน ฯลฯ และจึงโปรดเกล้าให้พระราชบัญญัติการจัดสร้างบำรุงสถานที่ท่องเที่ยวชายทะเล ทิศตะวันตก พุทธศักราช ๒๔๖๙ ขึ้น พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ลงพระปรมาภิไธยประกาศใช้พระราชบัญญัติ ฉบับนี้ ในปี ๒๔๖๙

การจัดบำรุงสถานที่ชายทะเลทิศตะวันตกเป็นนิติบุคคลมีการสำรวจและกำหนดเขต คือตั้งแต่หนองตาพุดจนถึงเขาเต่า ในขอบเขตกว้างขนานกับทางรถไฟ ๓ กิโลเมตร มีพื้นที่รวมโดยประมาณ ๑๘๒ ตารางกิโลเมตร โครงการสำหรับการพัฒนาเมือง การปลูกสร้างโรงเรียนและการโยธาอื่นๆ ให้มีพร้อมและยิ่งขึ้น จึงนับได้ว่าเป็นการปกครองตนเองระบอบเทศบาลในปัจจุบัน

อนึ่งในการโอนกิจการสภาฯ จัดบำรุงสถานที่ชายทะเลทิศใต้ ได้มีการแบ่งพื้นที่เป็น ๒ ส่วน ส่วนหนึ่งจัดตั้งเป็นเทศบาลตำบลหัวหินและส่วนหนึ่งจัดตั้งเป็นตำบลสามร้อยยอด เป็นเส้นแบ่งพื้นที่ โดยพื้นที่ ๗๒ ตารางกิโลเมตร นับเป็นพื้นที่ที่มีความเจริญมากในสมัยนั้น มีบริการด้านสาธารณูปโภคครบถ้วน สำหรับพื้นที่

110 ตารางกิโลเมตร ประกอบไปด้วยพื้นที่ของเทศบาลตำบลชะอำ และพื้นที่ซึ่งขณะนั้นยังขึ้นอยู่กับอำเภอหนองจอก จังหวัดเพชรบุรี สภาพพื้นที่ทั่วไปมีสถานที่สำคัญอยู่ในเขตเทศบาลตำบลชะอำ คือ พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน (ปัจจุบันตั้งอยู่บริเวณกองกำกับการ 1 เทศบาลตำบลชะอำ)

เมื่อแรกตั้ง มีพื้นที่ประมาณ 1,000 ไร่เศษ ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2480 ได้มีการจัดตั้งเป็นหมู่บ้านสหคามในสมัยรัชกาลที่ 6 มีพื้นที่ประมาณ 1,000 ไร่เศษ ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2480 ได้มีการออกพระราชบัญญัติ จัดตั้งเป็นสภาตำบลขึ้นที่ชายทะเลทิศตะวันตก ซึ่งหลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง จึงยกฐานะเป็นเทศบาลตำบลชะอำ ตามพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งเป็นเทศบาลตำบลชะอำ.อ. 2480 อยู่ภายใต้การปกครองของจังหวัดเพชรบุรี ตามประกาศกระทรวงมหาดไทย เมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2547

งานที่จัดทำขึ้น คือ ถนนสายร่วมจิตต์ตลอดแนวชายทะเล ตั้งแต่บ้านปากคลองถึงปากทางตัดถนนจากสถานีรถไฟบ้านชะอำ ระยะทางประมาณ 1.5 กิโลเมตร

หลังจากมีการเปลี่ยนแปลงการปกครอง จนถึงปีพุทธศักราช 2479 ได้มีการพิจารณาเห็นว่าการดำเนินงานของสภาแห่งนี้คล้ายกับเทศบาล จึงได้มีมติให้สภาแห่งนี้จัดตั้งเป็นเทศบาลขึ้น โดยตราเป็นพระราชบัญญัติยกเลิกและโอนกิจการสภาตำบลขึ้นที่ชายทะเลทิศตะวันตกให้แก่เทศบาล และมีพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งเทศบาลตำบลชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ในปีพุทธศักราช 2480 เพื่อรองรับสภาที่ได้ยกเลิกไป (เทศบาลเมืองชะอำ, 2558)

2.3.2 โครงสร้างเศรษฐกิจ

สภาพทางเศรษฐกิจในเขตเทศบาลขึ้นอยู่กับการท่องเที่ยว จึงมีกลุ่มประกอบอาชีพการค้าขายและการบริการแก่นักท่องเที่ยว ประเภทขายหรือให้เช่าอุปกรณ์ในการดำน้ำ ดำน้ำลึก และสิ่งบันเทิงแก่นักท่องเที่ยว การค้าและการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว ในปัจจุบันมีผู้ประกอบการค้าขายและให้บริการแก่นักท่องเที่ยวประมาณ 1,000 ราย (เทศบาลเมืองชะอำ, 2558)

2.3.3 การเกษตรกรรม

ประชากรส่วนใหญ่ในเขตเทศบาลประกอบอาชีพเกษตรกรรม เนื่องจากเทศบาลมีพื้นที่กว้างถึง 110 ตารางกิโลเมตร ประชากรส่วนใหญ่มีพื้นที่เพื่อทำเกษตรกรรมเป็นจำนวนมาก และผลิตผลผลิตทางเกษตรที่สำคัญ เช่น สับปะรด ข้าว อ้อย และพืช ผัก ผลไม้อื่นๆ (สำนักงานเทศบาลเมืองชะอำ 2558)

2.3.4 ข้อมูลชุมชนผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

2.3.4.1 กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ

กลุ่มทำน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ ก่อตั้งเมื่อ 14 สิงหาคม 2551 โดยเริ่มต้นจากการทำน้ำพริกแกงส้ม ซึ่งเป็นสูตรดั้งเดิมของชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ มีสมาชิก 46 คน เมื่อวันที 16 ธันวาคม 2552 เพื่อนำสมุนไพรในชุมชนมาดัดแปลงเป็นน้ำพริก น้ำพริกขี้เหล็ก น้ำพริกเผ น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกขี้เหล็กสมุนไพร น้ำพริกแกงส้ม

2.3.4.2 กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ

กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ ก่อตั้งเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2554 โดยเริ่มต้นจากการรวมตัวกันของสมาชิกในชุมชนเพื่อส่งเสริมการทำน้ำพริกแกงและน้ำพริก เพื่อขายและมีสมาชิก จำนวน 40 คน และต่อมาได้รับบสนับสนุนจากโครงการชุมชนพอเพียงในการสร้างโรงเรือนและซื้ออุปกรณ์การผลิตขนมเบเกอรี่ และได้รับการอบรมจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการผลิตขนมเบเกอรี่ และน้ำพริกเผ น้ำพริกขี้เหล็ก น้ำพริกเผ ขนมถ้วยฟู แยมโรล และน้ำพริกขี้เหล็ก

2.3.4.3 กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ

กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ ก่อตั้งเมื่อ 26 เมษายน 2555 โดยเริ่มต้นจากการทำน้ำพริกปลาแห้ง ซึ่งมีนางปทุมมา ห่มนิกิจ เป็นประธาน มีสมาชิก 38 คน ในการดัดแปลงและแปรรูปสัตว์น้ำทะเลมาเป็นส่วนผสมของน้ำพริกโดยแปรรูปน้ำพริก อาทิ น้ำพริกปลาแห้ง น้ำพริกขี้เหล็ก น้ำพริกปลาป่น ข้าวเหนียว

2.3.4.4 ก่อ

□□□□□□□□□□ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 23 มี□□□□□ 2549 โดยเริ่มต้นจากการ
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ซึ่งเป็นวิ□□□□□□□□□□เพิ่มมูลค่าของ
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□จำนวน 24 คน
ซึ่งได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากเทศบาลเมืองชะอำ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เ
ผลิตภัณฑ์ โดยมีสินค้าที่จำหน่ายคือ ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเล

2,3,4,5

[illegible]

อุปกรณ์ ด้านสถานที่ใช้สอนและฝึกงาน ด้านการวัด และประเมินผล ตามการรับรู้ของนักศึกษา ครู

[illegible]

ตามสถานภาพของกลุ่มตัวอย่าง เพื่อนำเสนอแนวทางการจัดการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะ:

สำนักของวิทยาลัยชุมชนในกรุงเทพมหานคร เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม

□□□□□□ □□□□□□ ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ใน □□□□□□□□□□

☐ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 55 ปีขึ้นไป มีการรับรู้

น้อยกว่ากลุ่มอายุอื่นๆ ในด้านกิจกรรมการเรียนการสอนและด้านสื่อ วัสดุ อุปกรณ์ นักศึกษาที่มี

ทางสถิติที่ระดับ 0.05

ร่วมมือกับท้องถิ่น และแหล่งอาชีพ สถานประกอบการ ปรับปรุงหลักสูตร  

เรียนเป็นสำคัญด้านกิจกรรมการเรียนการสอน ควรจัดกิจกรรมที่เน้นการปฏิบัติ ()

80 มีประสบการณ์ตรงที่หลากหลายส่งเสริมกิจกรรมในการประกอบอาชีพ

ด้านสื่อ วัสดุ อุปกรณ์ เน้นการใช้สื่อของจริง หุ่นจำลอง ที่ทันสมัยทันกับเทคโนโลยีสมัยใหม่

มีจำนวนเพียงพอ โดยร่วมมือกับสถานประกอบการ และใช้ทรัพยากรชุมชนมาทำเป็น ☐☐☐☐

A diagram illustrating the decomposition of a 10x10 grid into five rectangular blocks. From left to right, the blocks are: a 10x1 column, a 10x3 column, a 10x1 column, a 10x4 square, and a 10x1 column. The 10x3 column is further subdivided into three 10x1 columns.

๐๐๐๐๐(2554) ศึกษาความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพพระยะลันด้านคหกรรมศาสตร์

() มีวัตถุประสงค์เพื่อ ()

ต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น เพื่อเปรียบเทียบความต้องการฝึกอบรม

หลักสูตรระยะสั้น ตามอายุ รายได้เฉลี่ยของครอบครัวต่อเดือน ระดับการศึกษา สถานภาพ และ

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ เพื่อศึกษาการนำวัสดุธรรมชาติของท้องถิ่นจังหวัดสมุทรสงคราม

☐☐ใช้ในการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ ☐☒☐☐☐☐☐☐

๐๐๐๐๐๐๐๐ ๐๐๐๐๐ 241 คน ได้จากการสุ่มแบบชั้นภูมิ เครื่องมือที่ใช้ คือ ๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ค่าความ

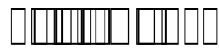
(Scheffe's)

1) ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านนครกรรมการ

(ศิลปประดิษฐ์) ของกลุ่มแม่บ้านสตรีจังหวัดสมุทรสงคราม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.57

2)การเปรียบเทียบความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้นด้านคหกรรม

บทที่ 3



การศึกษครั้งนี้ เป็นการศึกษเชิงสำรวจ (Survey Study) เพื่อศึกษาความต้องการ
ฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ของชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยแบ่งวิธีการศึกษา
ออกเป็น 2 ระยะ ระยะที่ 1 เป็นการสำรวจความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพโดยประชากรที่เป็น
กลุ่มเป้าหมาย 5 ระยะที่ 2 ผลการวิเคราะห์จากระยะที่ 1
ผลการวิเคราะห์จากระยะที่ 1
ซึ่งมี
วิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

3.1 ประ

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.3 การ

3.4 การ

3.5 สถิติที่ใช้การวิเคราะห์ข้อมูล

3.1

3.1.1 ประ

ประชากรที่ใช้ในการศึกษครั้งนี้ คือ ชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชร
เป็นสมาชิกของชุมชนกลุ่มแม่บ้านที่เป็นผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร จำนวน 5 224 คน
(เทศบาลเมืองชะอำ, 2558) ประกอบด้วย กลุ่มทำน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ จำนวน 46
คน กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ จำนวน 38 40 คน 22 คน 78 เนื่องจากประชากรมีจำนวน เพียง 224 คน

แบบสอบถาม 2 (แบบสอบถาม)

แบบสอบถามน้อยที่สุด 1 (แบบสอบถาม)

3.2. แบบสัมภาษณ์ที่ใช้ในการศึกษา

แบบสัมภาษณ์ที่ใช้ในการศึกษาเป็นแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) โดยผู้วิจัยได้เตรียมคำถามนำ (Open ended question) เกี่ยวกับประเด็นด้านสถานที่ ด้านเวลา ด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม ด้านวิทยากร และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ โดย (Focus Group Discussion)

3.2.2 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

3.2.2.1 การสร้างแบบสอบถามที่ใช้ในการศึกษา

แบบสอบถามที่ใช้ในการศึกษาเป็นแบบสอบถามแบบประเมินค่าแบบ (Likert Scale) 4 ระดับ ได้แก่ ด้านสถานที่ ขั้นตอนการฝึกอบรม ด้านวิทยากร และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 27 ข้อ มีขั้นตอนการสร้างเครื่องมือ คือ

- 1) ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถามตามตัวแปรที่ศึกษา จากนั้นสร้างข้อคำถาม
- 2) ให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบข้อคำถาม
- 3) ผู้วิจัยได้ทำ 7 ท่าน ตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ โดยผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อทำการตรวจสอบ และแก้ไขข้อบกพร่อง เพื่อให้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นสามารถวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์ จากนั้นนำมาแก้ไขปรับปรุง เพื่อดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

ผู้วิจัยตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อทำการตรวจสอบ และแก้ไขข้อบกพร่อง เพื่อให้แบบสอบถามที่สร้างขึ้นสามารถวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์ จากนั้นนำมาแก้ไขปรับปรุง เพื่อดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

ผู้วิจัยพิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity) ความเที่ยงตรงตามโครงสร้าง (Construct Validity) และภาษาที่ใช้โดยหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item – Objective Congruence : IOC) โดยใช้เกณฑ์ดังนี้ (สัจพจน์, 2555)

- | | |
|----|---|
| +1 | เมื่อแน่ใจว่ามีความสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ที่ศึกษา |
| 0 | เมื่อไม่แน่ใจว่ามีความสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ที่ศึกษา |
| -1 | เมื่อแน่ใจว่าไม่มีความสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ที่ศึกษา |

นำผลการพิจารณาของผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 7 ท่าน [] [] [] [] [] [] []
 คำดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงคืที่ต้องการ โดยข้อคำถามมีคำดัชนีความ
 [] [] [] 0.7 ถือว่ามีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา

(Try Out) ทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบทดสอบ
จากนั้นนำข้อมูลที่ได้ มาทดสอบหาความเชื่อมั่นของเครื่องมือโดยการหาความ
เชื่อมั่นรวม โดยใช้วิธีการของ ครอนบาค-อัลฟา ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.75

3.2.2.2 การสร้างแบบสัมภาษณ์ที่ใช้ในการป

๑) [จากเอกสาร หนังสือ งานวิจัย
เกี่ยวข้องกับ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ประเภทอินเทอร์เน็ต เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม
ตามตัวแปรที่ศึกษา จากนั้นสร้างข้อคำถาม

[illegible]

3.3

3.3.1 **การกำหนดแนวทาง** เรื่องการกำหนดแนวทาง
ดำเนินการ ดังนี้

[illegible]

3.3.1.2 เก็บข้อมูลด้วยตนเอง โดยที่แจ้งวัตถุประสงค์ของการศึกษา

3.3.1.3 [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

3.3.1.4 ตรวจสอบแบบสอบถามทุกฉบับ เพื่อที่

3.3.1.5 นำข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามมาลงรหัสในกระดาะบันทึกรหัส

3.3.1.6 ประมวลผลข้อมูลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ : □□□□□□□□□□□□□□□□

3.3.1.7 เติมน้ำยาหล่อลื่นตามข้อแนะนำของผู้ผลิต และตรวจสอบการทำงานของเครื่องให้เรียบร้อยก่อนใช้งาน เพื่อให้
 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ใช้แบบสัมภาษณ์

3.3.2 การเก็บข้อมูลแบบปฐมภูมิ การเก็บข้อมูลแบบปฐมภูมิเป็นการเก็บข้อมูลโดยตรงจากผู้ตอบแบบสอบถาม
 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ใช้แบบสัมภาษณ์

3.3.2.1 วัตถุประสงค์ของการเก็บข้อมูลแบบปฐมภูมิ การเก็บข้อมูลแบบปฐมภูมิเป็นการเก็บข้อมูลโดยตรงจากผู้ตอบแบบสอบถาม
 ราชมงคลพระนคร เสนอต่อเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูลแบบปฐมภูมิ

3.3.2.2 วิธีการเก็บข้อมูลแบบปฐมภูมิ การเก็บข้อมูลแบบปฐมภูมิเป็นการเก็บข้อมูลโดยตรงจากผู้ตอบแบบสอบถาม
 5 ปีที่ได้เก็บข้อมูลไปแล้วในครั้งแรกปี 2558 ได้เก็บข้อมูลแบบปฐมภูมิจากผู้ตอบแบบสอบถาม
 สัมภาษณ์ซึ่งเป็นประธานกลุ่ม และผู้ดูแลชุมชนในหน่วยปฏิบัติการระดับพื้นที่
 เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2558 ณ กองบัญชาการ
 เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงบรรยาย ค่าความ
 ความถี่ (frequency) และร้อยละ (Percentage)

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงบรรยาย เรื่องแนวทางกวดขันการควบคุมการจราจร
 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงบรรยายเป็นการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงบรรยาย ค่าความ
 ความถี่ (frequency) และร้อยละ (Percentage)

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม
 ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงบรรยาย ค่าความถี่ (frequency) และร้อยละ (Percentage)

ตอนที่ 2 แนวทางการกวดขันการควบคุมการจราจร
 เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงบรรยาย ค่าความ
 ความถี่ (frequency) และร้อยละ (Percentage)

ตอนที่ 3 แนวทางการกวดขันการควบคุมการจราจร
 ของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ในส่วนนี้เป็นคำถามแบบประ
 (Likert Scale) 3 ด้าน ได้แก่ ด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม
 การกวดขันการจราจร

ค่าเฉลี่ย (Mean) ของคะแนน โดยกำหนดเกณฑ์ในการวิเคราะห์ไว้ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	4.51 - 5.0	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	3.51 - 4.50	มาก
ค่าเฉลี่ย	2.51 - 3.5	ปานกลาง
ค่าเฉลี่ย	1.51 - 2.50	น้อย
ค่าเฉลี่ย	1.0 - 1.5	น้อยที่สุด

ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงบรรยาย ค่าเฉลี่ย (mean) ส่วนเบี่ยงเบน

มาตรฐาน (Standard Deviation : S.D.)

โดยใช้วิธีการ ต่อไปนี้

- one-way analysis of variance (ANOVA) ในการจัดการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ทั้ง 3 ด้าน กระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม ด้านวิทยากร และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ ที่มีสถานภาพในกลุ่ม และกลุ่มที่สังกัด

- ในกรณีค่าที่คำนวณได้ปฏิเสธสมมติฐาน แสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างน้อย 1 กลุ่ม ใช้การทดสอบพหุคูณวิธีของเชฟเฟ (Scheffe's) เพื่อตรวจสอบความแตกต่างของแต่ละกลุ่ม

3.4.2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้ใช้แบบสัมภาษณ์เป็นคำถามปลายเปิด (Open ended) เกี่ยวกับแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านสถานที่ กระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

3.5 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์

ใช้สถิติพื้นฐาน ประกอบด้วย

3.5.1 ค่าร้อยละ (Percentage)

3.5.2 ค่าเฉลี่ย (Mean)

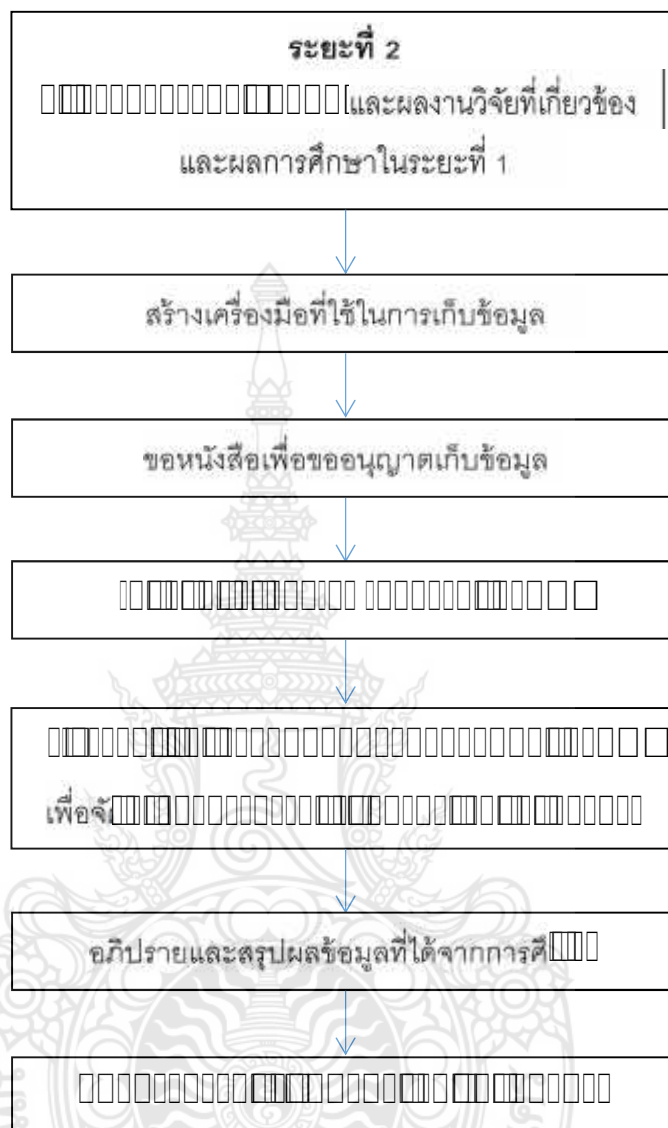
3.5.3 ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (standard Deviation)

3.5.4 การทดสอบ (F-test)

3.5.5 การวิเคราะห์ (One-way ANOVA)

3.5.6 การทดสอบ (Scheffe's)





□□□ที่ 3.2 ขั้นตอนการศึกษา ระยะที่ 2

3.6.2 ระยะเวลา

ตารางที่ 3.2 ระยะเวลา

กิจกรรม	2558							
	ก.ค.	ก.ย.	พ.ย.	ก.พ.	พ.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ธ.ค.
1. กำหนดกรอบแนวคิดการดำเนินงานที่เกี่ยวข้อง	↔							
2. สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล		↔						
3. เก็บรวบรวมข้อมูลเบื้องต้น			↔					
4. วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น					↔			
5. รวบรวมแบบสอบถาม					↔			
6. ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล					↔			
7. นำข้อมูลที่ได้มาลงรหัส						↔		
8. ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล						↔		
9. เตรียมผลข้อมูลเพื่อใช้ประกอบ การนำเสนอ						↔		
10. วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น						↔		
11. วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อจัดทำแนวทาง แบบสัมภาษณ์เพื่อจัดทำแนวทาง							↔	
12. เก็บรวบรวมข้อมูลเบื้องต้น							↔	
13. วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น								↔

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล

การศึกษาเรื่อง การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เป็นการศึกษาลำลอง (Survey Study) โดยแบ่งวิธีการศึกษาออกเป็น 2 ระยะ คือ ระยะที่ 1 สำรวจความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพของสมาชิกชุมชนกลุ่มเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ระยะที่ 2 นำผลการวิเคราะห์จากระยะที่ 1 กำหนดเป็นร่างแนวทางการจัดฝึกอบรม สำหรับการสัมภาษณ์ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม หัวหน้าฝ่ายพัฒนาอาชีพและส่งเสริมการเกษตร เทศบาลเมืองชะอำ และประธานชุมชนแต่ละกลุ่ม และจัดทำเป็นแนวทางการฝึกอบรมวิชาชีพ การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล โดยผู้ศึกษาได้แบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2 ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร

ตอนที่ 3 ความ

ตอนที่ 4 การ

4.1 ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

โดยมีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 224 คน แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ความถี่และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ	224	100.00
ชาย	16	7.10
หญิง	208	92.90
อายุ	224	100.00
21 – 35 ปี	8	3.60
36 – 50 ปี	41	18.30
51 – 65 ปี	117	52.20
65 ปีขึ้นไป	58	25.90

ตารางที่ 4.: ความถี่และร้อยละทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (ร้อยละ)

ประเภทการตอบ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ทั้งหมด	224	100.00
ชาย	5	2.2
หญิง	70	31.30
ไม่ระบุ	149	66
กลุ่มที่สังกัด	224	100.00
กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ	46	20.50
กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ	38	17.00
กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ	40	17.90
กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ	24	10.70
กลุ่มแม่บ้านสะพานหิน	76	33.90

จากตารางที่ 4.1 พบว่า กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ มีจำนวน 208 คน คิดเป็นร้อยละ 92.90 และกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 7.10

กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ มีอายุ 51-65 ปี จำนวน 117 คน คิดเป็นร้อยละ 52.20 และกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ 65 ปีขึ้นไป จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 25.90 อายุ 36-50 ปี จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 18.30 และกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ 21-35 ปี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 3.60 ตามลำดับ

ประมาณ 2 ใน 3 ของกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ มีจำนวน 149 คน คิดเป็นร้อยละ 66.50 รองลงมาเป็นคนละกรรมกร จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 31.30 และเป็นประธานกลุ่มจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 2.20

กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ มีจำนวนหนึ่งคนในสามกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ ตลาดชะอำ จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 33.90 กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 20.50 กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 17.90 สังกัดกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ 38 คน คิดเป็นร้อยละ 17.00 และกลุ่มแม่บ้านสะพานหิน จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 10.70 ตามลำดับ

4.2 ตอนที่ 2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อหาว่าสถานที่ใดเป็นที่มาของโรคโควิด-19 มากที่สุด

เมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 224 คน แสดงดังตารางที่ 4.2 – 4.14

ตารางที่ 4.2 ความถี่และร้อยละของสถานที่เกิดโรคโควิด-19

สถานที่เกิดโรค	ความถี่	ร้อยละ
1. สถานที่ของกลุ่ม	123	54.90
2. สถานที่ที่เทศบาลจัดหาให้	73	32.60
3. สถานที่ของวัด	28	12.50
4. สถานที่ของโรงเรียน	0	0.00
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.2 แสดงให้เห็นว่าสถานที่เกิดโรคโควิด-19 มากที่สุดคือ สถานที่ของกลุ่ม จำนวน 123 คน คิดเป็นร้อยละ 54.90 เนื่องจากสถานที่ของกลุ่มใกล้เคียงกับที่พักอาศัยสามารถเดินทางได้สะดวก สถานที่ที่เทศบาลจัดหาให้ 73 คน คิดเป็นร้อยละ 32.60 และสถานที่ของวัด จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.1 ความถี่และร้อยละของระยะเวลาการเกิดโรคโควิด-19

ระยะเวลาการเกิดโรค	ความถี่	ร้อยละ
1. 1 วัน	34	15.20
2. 2 วัน	56	25.00
3. 3 วัน	92	41.10
4. 5 วัน	18	8.00
5. 7 วัน	18	8.00
6. อื่นๆ	6	2.70
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบระยะเวลาที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ของ
 3 วัน จำนวน 92 คน คิดเป็นร้อยละ 41.10 รองลงมา คือ 2 วัน จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 และ 1
 วัน จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 15.20 นอกนั้นคือ 5 และ 7 วัน จำนวน 18 คน คิด
 เป็นร้อยละ 8.00 10 วัน , 30 วัน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.70

ตารางที่ 4.4 ความถี่และรั้อยละของการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ที่เห็น
 ว่าเป็นระยะเวลาที่เหมาะสม

ระยะเวลาที่เหมาะสม	จำนวน	ร้อยละ
1. 1 วัน	8	3.61
2. 2 วัน	21	9.4
3. 3 วัน	60	26.80
4. 4 วัน	18	8.00
5. 5 วัน	15	6.71
6. มิถุนายน	45	20.10
7. กรกฎาคม	14	6.30
8. สิงหาคม	7	3.10
9. กันยายน	10	4.50
10. ตุลาคม	4	1.80
11. พฤศจิกายน	6	2.70
12. ธันวาคม	16	7.10
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.4 พบช่วงเวลาที่เหมาะสมในการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ที่กลุ่ม
 60 คน คิดเป็นร้อยละ 26.80 ใกล้เคียงกับเดือนมิถุนายน จำนวน 45 คน คิดเป็น
 ร้อยละ 20.10 เดือนกุมภาพันธ์ จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 9.40 เดือนเมษายน จำนวน 18 คน
 คิดเป็นร้อยละ 8.00 เดือนธันวาคม จำนวน 16 คน คิดเป็น ร้อยละ 7.10 เดือนพฤษภาคม

จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 6.70 เดือนกรกฎาคม จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 6.30 เดือนกันยายน จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 4.50 เดือนมกราคม จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 3.60 เดือนสิงหาคม จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.10 เดือนพฤศจิกายน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.70 และเดือนตุลาคม จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.80 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.5 ความถี่และร้อยละของการตอบคำถามเกี่ยวกับความถี่ในการใช้บริการ

การตอบคำถาม	จำนวน	ร้อยละ
1. ใช้บริการทุกวัน	115	51.30
2. ใช้บริการสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง	81	36.20
3. ใช้บริการสัปดาห์ละ 3-4 ครั้ง	22	9.80
4. อื่นๆ	6	2.70
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ผู้ใช้บริการส่วนใหญ่ใช้บริการทุกวัน จำนวน 115 คน คิดเป็นร้อยละ 51.30 รองลงมาคือใช้บริการสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 36.20 และสัปดาห์ละ 3-4 ครั้ง จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 9.80 นอกจากนี้เป็นอื่นๆ คือใช้บริการสัปดาห์ละ 4-5 ครั้ง จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.70 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.6 ความถี่และร้อยละของการตอบคำถามเกี่ยวกับความถี่ในการใช้บริการ

การตอบคำถาม	จำนวน	ร้อยละ
1. ใช้บริการทุกวัน	178	79.50
2. ใช้บริการสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง	18	8.00
3. ใช้บริการสัปดาห์ละ 3-4 ครั้ง	2	0.9
4. อื่นๆ	26	11.60
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.6 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่เข้า (09.00 – 12.00 น.) จำนวน 178 คน ี
เป็นร้อยละ 79.50 รองลง ีทั้งหมดตลอดทั้งวัน จำนวน 26 คน คิดเป็น
ร้อยละ 11.60 และช่วง ี 18 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 และช่วงเย็น จำนวน 2 คน คิดเป็น
ร้อยละ 0.90

ตารางที่ 4.7 ความถี่และร้อยละของความคิดเห็นเกี่ยวกับหอกระจายข่าว

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
1. ดี	45	20.10
2. ี	66	29.50
3. ี	90	40.20
4. การลงพื้นที่ขององค์กรปกครองท้องถิ่น	23	10.30
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.7 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ผ่านหอกระจายข่าว จำนวน 90 คน คิด
เป็นร้อยละ 40.20 รองลง ีโทรศัพท์ จำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 29.50 จัดหมายเชิญ
จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 20.10 และการลงพื้นที่ขององค์กรปกครองท้องถิ่น จำนวน 23 คน
คิดเป็นร้อยละ 10.30

ตารางที่ 4.8 ความถี่และร้อยละของความคิดเห็นเกี่ยวกับหอกระจายข่าว

ความคิดเห็น	จำนวน	ร้อยละ
1. ี	189	84.40
2. ี	6	2.70
3. ี	29	12.90
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.8 พบว่าการรับสมัครฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารที่กลุ่มผู้ประกอบการส่วนใหญ่ต้องการ คือ การสมัครด้วยตนเอง จำนวน 189 คน คิดเป็นร้อยละ 84.40 รองลงมา คือ สมัครทางโทรศัพท์ จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 12.90 และทางจดหมาย จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.70 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.9 ความถี่และร้อยละของการสมัครฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร

การสมัครฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
1. ผู้สมัครด้วยตนเอง	205	91.50
2. สมัครทางโทรศัพท์	19	8.50
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.9 พบว่าการสมัครฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารที่กลุ่มผู้ประกอบการส่วนใหญ่ต้องการศึกษาดูงานนอกสถานที่ จำนวน 205 คน คิดเป็นร้อยละ 91.50 และไม่ควรมีการศึกษาดูงาน จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 8.50 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.10 ความถี่และร้อยละของการศึกษาดูงานนอกสถานที่

การศึกษาดูงานนอกสถานที่	จำนวน	ร้อยละ
1. ผู้สมัครด้วยตนเอง	220	98.20
2. สมัครทางโทรศัพท์	4	1.80
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.10 พบว่ากลุ่มผู้ประกอบการส่วนใหญ่ต้องการศึกษาดูงานนอกสถานที่ที่กลุ่มผู้ประกอบการที่สมัครฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร จำนวน 220 คน คิดเป็นร้อยละ 98.20 และไม่ควรรวมผู้ประกอบการที่สมัครฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.80 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.11 ความถี่และร้อยละของการตอบคำถามเกี่ยวกับผลกระทบจากการดำเนินงานของศูนย์ฯ ต่อการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ

การตอบคำถาม	จำนวน	ร้อยละ
1. ส่งเสริมการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ	106	47.30
2. ทำให้เกิดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์	54	24.10
3. ส่งเสริมการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ	64	28.60
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.11 พบว่า การดำเนินงานของศูนย์ฯ ส่งเสริมการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ 106 คน คิดเป็นร้อยละ 47.30 รองลงมา คือ ส่งเสริมการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ 64 คน คิดเป็นร้อยละ 28.60 และทำให้เกิดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ 54 คน คิดเป็นร้อยละ 24.10 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.12 ความถี่และร้อยละของการตอบคำถามเกี่ยวกับผลกระทบจากการดำเนินงานของศูนย์ฯ ต่อการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ

การตอบคำถาม	จำนวน	ร้อยละ
1. มากที่สุด	86	38.40
2. มาก	111	49.60
3. ปานกลาง	27	12.10
4. น้อย	0	0.00
5. น้อยที่สุด	0	0.00
รวม	224	100.00

จากตารางที่ 4.12 พบว่า การดำเนินงานของศูนย์ฯ ส่งเสริมการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ 111 คน คิดเป็นร้อยละ 49.60 รองลงมาคือ ระดับมากที่สุด 86 คน คิดเป็นร้อยละ 38.40 และมีความจำเป็นระดับปานกลาง 27 คน คิดเป็นร้อยละ 12.10 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.13 ความถี่และร้อยละของการเลือกเป็นอันดับที่ 1, 2 และ 3 ของการปฏิบัติหน้าที่ของบุคลากรในหน่วยงาน

การปฏิบัติหน้าที่ของบุคลากรในหน่วยงาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. น้ำพริก	224	100.00
เลือกเป็นอันดับที่ 1	95	42.40
เลือกเป็นอันดับที่ 2	69	30.80
เลือกเป็นอันดับที่ 3	42	18.80
ไม่เลือก	18	8.00
2. อาหารจานเดียว	224	100.00
เลือกเป็นอันดับที่ 1	20	8.90
เลือกเป็นอันดับที่ 2	7	3.10
เลือกเป็นอันดับที่ 3	2	0.90
ไม่เลือก	195	87.10
3. อาหารว่าง	224	100.00
เลือกเป็นอันดับที่ 1	17	7.60
เลือกเป็นอันดับที่ 2	12	5.40
เลือกเป็นอันดับที่ 3	7	3.10
ไม่เลือก	188	83.90
4. ขนม	224	100.00
เลือกเป็นอันดับที่ 1	20	8.90
เลือกเป็นอันดับที่ 2	18	8.00
เลือกเป็นอันดับที่ 3	28	12.50
ไม่เลือก	158	70.50
5. การแปรรูปอาหาร	224	100.00
เลือกเป็นอันดับที่ 1	11	4.90
เลือกเป็นอันดับที่ 2	83	37.10
เลือกเป็นอันดับที่ 3	20	8.90
ไม่เลือก	110	49.10

ตารางที่ 4.3 ความถี่และร้อยละของการเลือกอันดับที่ 1, 2 และ 3 (ร้อยละ)

รายการอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
6. เบเกอรี่	224	100.00
เลือกเป็นอันดับที่ 1	33	14.70
เลือกเป็นอันดับที่ 2	6	2.70
เลือกเป็นอันดับที่ 3	4	1.80
ไม่ถูกเลือก	181	80.80
7. น้ำผลไม้พร้อมดื่ม	224	100.00
เลือกเป็นอันดับที่ 1	28	12.50
เลือกเป็นอันดับที่ 2	31	13.80
เลือกเป็นอันดับที่ 3	118	52.70
ไม่ถูกเลือก	47	21.00

จากตารางที่ 4.13 พบว่า หลักสูตรที่มีความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพ คือ หลักสูตรน้ำพริก เลือกอันดับที่ 1 จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 42.40 อันดับที่ 2 จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 30.80 อันดับที่ 3 จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 18.80 และไม่ถูกเลือก จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 8.1

หลักสูตรอาหารจานเดียว คะแนนเลือกอันดับที่ 1 จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 8.90 อันดับที่ 2 จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.10 อันดับที่ 3 จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 0.90 และไม่ถูกเลือก จำนวน 195 คน คิดเป็นร้อยละ 87.10

หลักสูตรอาหารว่าง คะแนนเลือกอันดับที่ 1 จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 7.60 อันดับที่ 2 จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 5.40 อันดับที่ 3 จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 3.10 และไม่ถูกเลือก จำนวน 188 คน คิดเป็นร้อยละ 83.9

หลักสูตรขนมไทย คะแนนเลือกอันดับที่ 1 จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 8.90 อันดับที่ 2 จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 อันดับที่ 3 จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 และไม่ถูกเลือก จำนวน 158 คน คิดเป็นร้อยละ 70.1

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร คะแนนเลือกอันดับที่ 1 จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 4.90 อันดับที่ 2 จำนวน 83 คน คิดเป็นร้อยละ 37.10 อันดับที่ 3 จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 8.90 และไม่ถูกเลือก จำนวน 110 คน คิดเป็นร้อยละ 49.10

หลักสูตรเบเกอรี่ คะแนนเลือกอันดับที่ 1 จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 14.70 อันดับที่ 2 จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 2.70 อันดับที่ 3 จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.80 และไม่ถูกเลือก จำนวน 181 คน คิดเป็นร้อยละ 80.80

หลักสูตรน้ำผลไม้พร้อมดื่ม คะแนนเลือกอันดับที่ 1 จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 อันดับที่ 2 จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 13.80 อันดับที่ 3 จำนวน 118 คน คิดเป็นร้อยละ 52.70 และไม่ถูกเลือก จำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 21.00

ตารางที่ 4.14 ความถี่และร้อยละของผลการเลือกตามอันดับที่เลือก

เพิ่มเติม	อันดับที่ 1	อันดับที่ 2	อันดับที่ 3	รวม	ร้อยละ
1. น้ำพริก	95x3 = 285	69x2 = 138	42x1 = 42	465	1
2. อาหารจานเดียว	20x3 = 60	7x2 = 14	2x1 = 2	76	7
3. อาหารว่าง	17x3 = 51	12x2 = 24	7x1 = 7	82	6
4. ขนมไทย	20x3 = 60	18x2 = 36	28x1 = 28	124	4
5. การแปรรูปอาหาร	11x3 = 33	83x2 = 166	20x1 = 20	219	3
6. เบเกอรี่	33x3 = 99	6x2 = 12	4x1 = 4	115	5
7. น้ำผลไม้พร้อมดื่ม	28x3 = 84	31x2 = 62	118x1 = 118	264	2

รวม (weight) อันดับที่ 1 = 3

อันดับที่ 2 = 2 และอันดับที่ 3 = 1

จากตารางที่ 4.14 จะเห็นได้ว่าหลักสูตรที่ทำน้ำพริก อันดับที่ 1 มีหลักสูตรการทำน้ำผลไม้พร้อมดื่ม อันดับที่ 2 มีหลักสูตรการทำขนมไทย อันดับที่ 3 มีหลักสูตรการทำเบเกอรี่

4.3 ตอนที่ 3 ความพึงพอใจต่อการดำเนินงานของศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ดำเนินการให้บริการวิชาการแก่สังคม โดยมีการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติการประจำปี 2562 โดยมีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 224 คน จำแนกตามตารางที่ 4.15 - 4.16

ตารางที่ 4. 5 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานค่าความพึงพอใจต่อการดำเนินงานของศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ และขั้นตอนการฝึกอบรม

				(n=22)
ด้านกระบวนการและขั้นตอน		$\bar{X}$	(S.D.)	ค่าเฉลี่ย
1. การให้บริการ		2.78	1.1	ค่าเฉลี่ย
2. การฝึกอบรม		3.4	0.90	ค่าเฉลี่ย
3. การให้บริการวิชาการ		4.20	0.81	ค่าเฉลี่ย
4. การให้บริการวิชาการ		3.40	0.84	ค่าเฉลี่ย

จากตารางที่ 4.15 พบว่าค่าเฉลี่ยของการให้บริการวิชาการของศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ มีค่าเฉลี่ย 2.78 (ค่าเฉลี่ย 2.78) ซึ่งต่ำกว่าค่าเฉลี่ยของคะแนนสูงสุด (ค่าเฉลี่ย 4.20) และค่าเฉลี่ยของการให้บริการวิชาการ (ค่าเฉลี่ย 3.4) ซึ่งต่ำกว่าค่าเฉลี่ยของการให้บริการวิชาการ (ค่าเฉลี่ย 3.4) ซึ่งต่ำกว่าค่าเฉลี่ยของการให้บริการวิชาการ (ค่าเฉลี่ย 2.78)

ตารางที่ 4.16 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานค่าความพึงพอใจต่อการดำเนินงานของศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

				(n=224)
ด้านกระบวนการและขั้นตอน		$\bar{X}$	(S.D.)	ค่าเฉลี่ย
1. วิทยาการผู้เชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย		4.17	0.69	ค่าเฉลี่ย
2. วิทยาการภูมิปัญญาที่ประสบความสำเร็จ		3.65	0.69	ค่าเฉลี่ย
3. วิทยาการภูมิปัญญาที่ประสบความสำเร็จ		4.12	0.81	ค่าเฉลี่ย
ภูมิปัญญาท้องถิ่น				

จากตารางที่ 4.16 พบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมาย (ค่าเฉลี่ย 4.12) และวิทยากรกฎหมายที่ประสบความสำเร็จ (ค่าเฉลี่ย 3.65) ต่ำกว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมายที่ไม่ประสบความสำเร็จ (ค่าเฉลี่ย 4.12) และวิทยากรกฎหมายที่ไม่ประสบความสำเร็จ (ค่าเฉลี่ย 3.65) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.17 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่เกี่ยวกับอาชีพ

(n=224)			
ปัจจัยที่เกี่ยวกับอาชีพ	$\bar{x}$	(S.D.)	ค่าเฉลี่ย
1. พัฒนาศักยภาพของตนเอง	3.55	0.88	ค่าเฉลี่ย
2. พัฒนาอาชีพนี้สืบสานจากบรรพบุรุษ	3.11	0.94	ค่าเฉลี่ย
3. พัฒนาด้อยอดอาชีพที่เป็นเอกลักษณ์	3.25	1.15	ค่าเฉลี่ย
4. ริเริ่มสร้างอาชีพกลุ่มใหม่	3.33	0.77	ค่าเฉลี่ย

จากตารางที่ 4.17 พบว่าค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่เกี่ยวกับอาชีพของผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมาย (ค่าเฉลี่ย 3.55) รองรับการริเริ่มสร้างอาชีพ (ค่าเฉลี่ย 3.33) ต้องการพัฒนาด้อยอดอาชีพที่เป็นเอกลักษณ์ (ค่าเฉลี่ย 3.25) ต้องการพัฒนาด้อยอดอาชีพนี้สืบสานจากบรรพบุรุษ (ค่าเฉลี่ย 3.11)

ตารางที่ 4.18 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่เกี่ยวกับอาชีพ

(n=224)			
ปัจจัยที่เกี่ยวกับอาชีพ	$\bar{x}$	(S.D.)	ค่าเฉลี่ย
1. พัฒนาศักยภาพของตนเอง	3.50	0.73	ค่าเฉลี่ย
2. พัฒนาอาชีพนี้สืบสานจากบรรพบุรุษ	3.98	0.45	ค่าเฉลี่ย
3. พัฒนาด้อยอดอาชีพที่เป็นเอกลักษณ์	3.31	0.69	ค่าเฉลี่ย

จากตารางที่ 4.18 พบว่าค่าเฉลี่ยของคะแนนการรับรู้ของเกษตรกรเกี่ยวกับผลกระทบของภัยแล้งต่อพืชปลูก (ค่าเฉลี่ย 3.98) ด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม (ค่าเฉลี่ย 3.50) และด้านความรู้ (ค่าเฉลี่ย 3.3) อยู่ในระดับปานกลาง

4.4 ตอนที่ 4 การเปรียบเทียบความแตกต่างของความคิดเห็นของเกษตรกร

การเปรียบเทียบความแตกต่างของความคิดเห็นของเกษตรกรในจังหวัดเพชรบุรี กำหนดสมมติฐานไว้ 2 ข้อ คือ 1) สถานภาพในกลุ่มแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อภัยแล้งแตกต่างกันหรือไม่ 2) สังกัดกลุ่มแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อภัยแล้งแตกต่างกันหรือไม่ โดยใช้การทดสอบ F – test (One-Way ANOVA) ผลการทดสอบปรากฏดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.19 ผลการทดสอบ F – test (One-Way ANOVA) เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของความคิดเห็นของเกษตรกร

อันดับ	กลุ่มเกษตรกร	ค่าเฉลี่ย	S.D.	Levene	F	Sig.
1. สถานภาพ	เกษตรกร	4.17	.31	12.742	7	71.913**
	เกษตรกร	4.12	.39			
	เกษตรกร	3.17	.64			
2. สังกัดกลุ่ม	เกษตรกร	4.28	.23	6.787	15.775**	0.00
	เกษตรกร	4.20	.35			
	เกษตรกร	3.86	.46			
3. ความรู้	เกษตรกร	4.14	.20	2.157	1	160.879**
	เกษตรกร	4.03	.40			
	เกษตรกร	2.92	.47			

Sig ≤ 0.05 มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.19 พบว่าผลการวิเคราะห์ทางสถิติที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม ด้านวิทยากร และด้านประโยชน์ ซึ่งสามารถวิเคราะห์ได้ว่า ในการบริหารจัดการกลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยที่กำหนดให้มีโครงสร้างการบริหารกลุ่มที่เหมือนหรือคล้ายคลึงกัน ประกอบด้วย ตำแหน่งเป็นประธาน โดยมีการแต่งตั้งกรรมการออกเป็นฝ่ายตามลักษณะการดำเนินกิจกรรมประจำวันและกิจกรรมที่จัดโดยเทศบาลหรือ อบต. ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้ จะช่วยให้ผู้ประกอบการรายย่อยสามารถบริหารจัดการกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ และส่งผลให้เกิดความยั่งยืนของธุรกิจต่อไป

โดยสถานการณ์ของประชากรที่แตกต่างกันในกลุ่ม ซึ่งได้แก่ ประธาน และกรรมการ ซึ่งคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารที่แตกต่างกับผู้มีสถานภาพเป็นสมาชิกในทุกด้าน ได้แก่ ด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม ด้านวิทยากร และด้านการนำไปประโยชน์ ซึ่งสามารถวิเคราะห์ได้ว่า ในการบริหารจัดการกลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยที่กำหนดให้มีโครงสร้างการบริหารกลุ่มที่เหมือนหรือคล้ายคลึงกัน ประกอบด้วย ตำแหน่งเป็นประธาน โดยมีการแต่งตั้งกรรมการออกเป็นฝ่ายตามลักษณะการดำเนินกิจกรรมประจำวันและกิจกรรมที่จัดโดยเทศบาลหรือ อบต. ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนี้ จะช่วยให้ผู้ประกอบการรายย่อยสามารถบริหารจัดการกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ และส่งผลให้เกิดความยั่งยืนของธุรกิจต่อไป

ภายใต้การตัดสินใจของประธานและกรรมการซึ่งมีกำหนดการประชุม/พูดคุย/ตกลง ในการดำเนินการประชุม/การประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จึงทำให้มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันบ่อยครั้ง จนตกผลึกเป็นความคิดเดียวกันของกลุ่มผู้บริหาร ในขณะที่สมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้รับนโยบายหรือวิธีปฏิบัติที่ประธานและกรรมการได้มีข้อตกลงแล้ว จึงอาจทำให้ไม่มีโอกาสได้เข้าร่วมที่ทำการกลุ่ม ซึ่งเป็นอุปสรรคต่อการเข้าร่วมประชุมกลุ่มในบางครั้ง จึงเป็นเหตุผลให้มีความคิดเห็นที่แตกต่างจากกลุ่มผู้บริหารของกลุ่ม คือ ประธานและกรรมการ

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าผลการวิเคราะห์ทางสถิติที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม ด้านวิทยากร และด้านประโยชน์ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ ที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้ศึกษาได้ทำการวิเคราะห์ด้วยวิธี Scheffe's แสดงดังตารางที่ 4.20 -4.22

ตารางที่ 4.20 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยความคิดเห็นต่อความ
ด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม
[+ หมายถึง ค่าเฉลี่ยมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05]

ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย		
		ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
		4.18	4.13	3.50
ค่าเฉลี่ย	4.18	-		*
ค่าเฉลี่ย	4.13		-	*
ค่าเฉลี่ย	3.50			-

[+ หมายถึง ค่าเฉลี่ยมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05]

จากตารางที่ 4.20 พบว่า ประธาน มีค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรมจำแนกตามสถานภาพในกลุ่มของ
(Scheffe's) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า ประธาน มีค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านกระบวนการและขั้นตอนแตกต่างจากสมาชิก กรรมการ มีค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรมที่แตกต่างจากสมาชิก ส

ตารางที่ 4.21 เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรม
[+ หมายถึง ค่าเฉลี่ยมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05]

ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย		
		ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเฉลี่ย
		4.29	4.20	3.86
ค่าเฉลี่ย	4.29	-		*
ค่าเฉลี่ย	4.20		-	*
ค่าเฉลี่ย	3.86			-

[+ หมายถึง ค่าเฉลี่ยมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05]

สมมติฐาน ข้อ 2 กลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ที่มีสังกัดกลุ่มแตกต่างกัน
 ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.23 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบ χ^2 ของการรับรู้การมีส่วนร่วม
 ของกลุ่มที่สังกัด

การรับรู้การมีส่วนร่วม		ค่าเฉลี่ย	S.D.	Levene	F	Sig.
การรับรู้การมีส่วนร่วม	การรับรู้การมีส่วนร่วม					
1. การรับรู้การมีส่วนร่วม	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.30	0.80	1.352	2	0.06
ขั้นตอนการฝึกอบรม	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.66	0.77			
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.41	0.68			
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.36	0.72			
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.62	0.65			
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.99	0.41	0.309	0	0.74
2. การรับรู้การมีส่วนร่วม	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.97	0.47			
การรับรู้การมีส่วนร่วม	การรับรู้การมีส่วนร่วม	4.02	0.42			
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	4.04	0.47			
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.92	0.4			
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.17	0.75	0.333	2	0.07
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.36	0.70			
การรับรู้การมีส่วนร่วม	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.18	0.66			
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.17	0.67			
	การรับรู้การมีส่วนร่วม	3.4	0.64			

Sig ≤ 0.05 มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.23 การรับรู้การมีส่วนร่วมของชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ที่มีสังกัดกลุ่มแตกต่างกัน
 ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

แบบสอบถามการประเมินผลโครงการ

จากการรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ของชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมีส่วนประกอบ 8 องค์ประกอบ ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อผู้ตอบแบบสอบถาม

ตำแหน่ง

ชื่อหน่วยงาน

- ข้อมูลทั่วไป
 - ข้อมูลส่วนตัว
 - ชื่อ นามสกุล
 - ข้อมูลติดต่อ
 - ข้อมูลการทำงาน
 - ชื่อหน่วยงาน
 - ตำแหน่ง
 - ระยะเวลาปฏิบัติงาน
- ข้อมูลการฝึกอบรม
 - ชื่อหลักสูตร
 - ชื่อสถาบัน
 - ปีการศึกษา
- ข้อมูลการปฏิบัติงาน
 - ชื่อหน่วยงาน
 - ตำแหน่ง
 - ระยะเวลาปฏิบัติงาน
- ข้อมูลการประเมินผล
 - ชื่อหน่วยงาน
 - ตำแหน่ง
 - ระยะเวลาปฏิบัติงาน

- ข้อมูลการฝึกอบรม
 - ชื่อหลักสูตร
 - ชื่อสถาบัน
 - ปีการศึกษา
 - สถานที่และเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม
 - วิทยากรที่ใช้ในการฝึกอบรม
 - วิทยากรที่ใช้ในการฝึกอบรม
 - วิทยากรที่ใช้ในการฝึกอบรม

- ข้อมูลการปฏิบัติงาน
 - ชื่อหน่วยงาน
 - ตำแหน่ง
 - ระยะเวลาปฏิบัติงาน

2. ข้อมูลการปฏิบัติงาน

เพื่อกำหนดแนวทางของกระบวนการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

7. กระบวนการ/ขั้นตอนการฝึกอบรม

7.1

7.2 ตารางที่ ๑ : ข้อมูลพื้นฐานของพื้นที่ตั้งของชุมชน

7.3

โดยมีการบรรยายประกอบการสาธิตก่อนในเบื้องต้น แ

7.4 ☐ : มีการมอบประกาศนียบัตรเมื่อสิ้นสุดการฝึกอบรม

8. 1 ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

8.1 

[illegible]

8.3 :        ใช้เพื่อจัดวาง

11/11/2019

4.7 อภิปราย

จากการศึกษาเรื่องการกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชน
สรุปผลการวิเคราะห์ดังนี้

จากการศึกษาเรื่องการกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชน
ในด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม และด้าน
ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยประธานมีความคิดเห็น
ด้านที่และเวลา ด้านกระบวนการและ
ขั้นตอน และด้านวิทยากร แตกต่างจากสมาชิก และกรรมการ มีความคิดเห็นต่อความต้องการ
ฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ในด้านกระบวนการและขั้นตอนการฝึกอบรม และด้าน
เกี่ยวกับอาชีพ และด้านวิทยากร และด้านวิทยากร และด้านวิทยากร และด้านวิทยากร
ทั้ง 5 กลุ่ม จำนวน 224 คน ส่วนใหญ่ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการฝึกอบรมว่ามีความสำคัญและ
จำเป็นอย่างมาก เพราะเป็นการเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และชุมชนมีความสามารถและมีการเรียน
รู้ในระดับมาก ซึ่งเหตุผลดังกล่าวเป็นเหตุผลที่มองเรื่องความสำคัญ และจำเป็นในเรื่องของการ
ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีเรื่องของการฝึกอบรม ข
(2551) การฝึกอบรมเป็นวิธีที่ช่วยให้บุคลากรได้เรียนรู้ เพิ่มเติมประสบการณ์ได้เป็นอย่างดี และ
เป็นกระบวนการจัดการเรียนรู้อย่างเป็นระบบเพื่อสร้างหรือเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ ความสามารถ
และเจตคติอันจะช่วยปรับปรุงให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพสูงขึ้น

ความต้องการด้านสถานที่/เวลา และด้านวิทยากร อยู่ในระดับมาก ซึ่งแสดงว่าสถานที่/เวลา และ
มีผลทำให้การฝึกอบรมน่าสนใจและต้องการเข้าอบรมมากขึ้น สอดคล้องกับแนวคิดของ
ชาญ (2539) ที่กล่าวถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการฝึกอบรมว่า ปัจจัยที่ส่งผลต่อการฝึกอบรมมี 3 ประการ คือ
ประกอบด้วยวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามที่ต้องการ เช่น ความรู้ ประสบการณ์ ความสามารถในการ
ถ่ายทอด รวมถึงสถานที่และเวลาที่เหมาะสม นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของบรรจง
(2545) ที่ทำการวิจัยเรื่องรูปแบบการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านการประชาสัมพันธ์โด
ระบบการสื่อสารทางไกลด้วยระบบเครือข่ายของกระทรวงศึกษาธิการ พบว่า บุคลากรมีความ
ต้องการในการฝึกอบรมโดยรวมและรายด้านอยู่ในระดับมาก เกี่ยวกับด้านวิทยากร ด้านสื่อสาร
การอบรม และด้านสถานที่ เช่นกัน

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล

การศึกษาเรื่องการกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร 2) เพื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างสถานภาพในกลุ่มและกลุ่มที่สังกัดที่มีความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร 3) เพื่อกำหนดแนวทางการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วยสมาชิกชุมชนกลุ่มแม่บ้านที่เป็นผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร จำนวน 5 กลุ่ม รวมทั้งหมด 224 คน ได้แก่ กลุ่มทำน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ กลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ กลุ่มแม่บ้านชุมชนสะพานหิน และกลุ่มอาชีพลูกพระแม่โพสพของชุมชนตลาดชะอำ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา คือ แบบสอบถามความต้องการ และแบบสัมภาษณ์ โดยการจัดสนทนากลุ่มย่อย เก็บรวบรวมข้อมูล ระหว่างเดือนกรกฎาคม ถึง เดือนกันยายน 2558

การวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วยข้อมูลส่วนบุคคล และความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร โดยการใช้ค่าความถี่ และค่าร้อยละ วิเคราะห์ความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร โดยใช้ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และวิเคราะห์ความแตกต่างระหว่างสถานภาพในกลุ่มและกลุ่มที่สังกัดที่มีความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ของชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยทดสอบสมมติฐาน ในใช้ค่าสถิติทดสอบ F-test วิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-Way ANOVA) และวิธีเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ด้วยวิธีเชฟเฟ (Scheffe's) โดยกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5.1.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นสมาชิกของชุมชนกลุ่มแม่บ้านที่เป็นผู้ผลิตผลิตภัณฑ์

ด้านอาหาร จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 22.4 มีสถานภาพเป็นแม่บ้านที่ผลิตผลิตภัณฑ์ 208 คน คิดเป็นร้อยละ 92.90 อายุเฉลี่ย 51 – 65 ปี จำนวน 117 คน คิดเป็นร้อยละ 52.20 รองลงมาคือ อายุ 65 ปีขึ้นไป จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 25.90 มีสถานภาพเป็นแม่บ้านที่ผลิตผลิตภัณฑ์ จำนวน 149 คน คิดเป็นร้อยละ 66.50 ส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านที่ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนตลาดชะอำ จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 33.90 รองลงมา คือ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 20.50

5.1.2 ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ด้านสถานที่และเวลา สถานที่ที่เหมาะสมในการฝึกอบรม ส่วนใหญ่ต้องการฝึกอบรมสถานที่ของกลุ่ม จำนวน 123 คน คิดเป็นร้อยละ 54.90 ระยะเวลาที่ต้องการฝึกอบรม 3 วัน จำนวน 92 คน คิดเป็นร้อยละ 41.10 ช่วงเดือนที่ต้องการฝึกอบรม เดือนมิถุนายน จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 26.80 รองลงมา คือ เดือนมิถุนายน จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 20.10 วันที่ต้องการฝึกอบรม วันที่ 11-15 จำนวน 115 คน คิดเป็นร้อยละ 51.30 ช่วงเวลาที่ต้องการฝึกอบรม ช่วงเวลา 09.00 – 12.00 น. คิดเป็นร้อยละ 178 คิดเป็นร้อยละ 79.50

ด้านขั้นตอนการฝึกอบรม ได้แก่ 1. การเตรียมวัตถุดิบ จำนวน 90 คน คิดเป็นร้อยละ 40.2 2. การปรุงอาหาร จำนวน 189 คน คิดเป็นร้อยละ 54.40 โดยวิธีการ 1. การปรุงอาหาร จำนวน 205 คน คิดเป็นร้อยละ 91.50 และ 2. การแปรรูปอาหาร จำนวน 220 คน คิดเป็นร้อยละ 98.20

ด้านหลักสูตร จำนวน 106 คน คิดเป็นร้อยละ 47.30 การฝึกอบรม จำนวน 111 คน คิดเป็นร้อยละ 49.60 หลักสูตรที่กลุ่มต้องการ อันดับ 1 คือ หลักสูตรการทำน้ำพริก อันดับ 2 คือ หลักสูตรแปรรูปอาหาร และอันดับ 3 หลักสูตรน้ำผลไม้พร้อมดื่ม

5.1.3 ความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร

5.1.3.1 ผลการศึกษาความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร
 ค่าเฉลี่ย 3.98 ส่วนดี
 ขั้นตอนก
 กลาง ค่าเฉลี่ย 3.58 และ 3.31 ตามลำดับ จำแนกดังนี้

ก) ค่าเฉลี่ย 4.20 และ
 มีค่าเฉลี่ย 3.46 3.40 และ 2.78 ตามลำดับ

ก) ค่าเฉลี่ย 3.17 4.12
 และ 3.65 ตามลำดับ

ก) ค่าเฉลี่ย 3.33, 3.25 และ
 3.11 ตามลำดับ

5.1.4 การศึกษาแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ของชุมชนเทศบาล เมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ผลจากการจัดสนทนากลุ่มย่อย เกี่ยวกับแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร
 5 ปี รวมจำนวน 7 คน
 เมื่อวันที่ 15 กันยายน พ.ศ.2558 ณ
 เพชรบุรี สรุปประเด็นหัวข้อการสนทนา 4 ประเด็น ดังนี้

ประเด็นที่ 1 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร
 สถานที่/เวลาที่เหมาะสม ในการจัดการฝึกอบรมชุมชนต้องการให้อบรมในพื้นที่กลุ่ม หรือศาลา
 ชุมชน ซึ่งมีอุปกรณ์ครบถ้วน ศาลา
 น้ำพริกผู้สูงอายุ
 พื้นที่กลุ่มลำ
 ทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ

ใช้พื้นที่ศาลาชุมชน
ในด้านของสถานที่ และอุปกรณ์ ความ
คิดเห็นเกี่ยวกับจำนวนวันที่ฝึกอบรมที่เหมาะสม โดยกลุ่ม
ทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุ 2 วัน นั้น
น้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ กลุ่มแม่บ้าน
3 วัน มีความเหมาะสม ซึ่งอาจดูความเหมาะสมของหลักสูตรที่ฝึกอบรมได้ตลอดทั้งวัน เดือนที่
สุกที่สุด เหมาะสมที่สุด สามารถอบรมได้ตลอดทั้งวัน เดือนที่
กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุ
จะให้ความสนใจมากในช่วงนั้น กลุ่มที่สามารถฝึกอบรมได้ทั้งวัน คือ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วย

ประเด็นที่ 2 ควรมีเห็นเกี่ยวกับการจัดการฝึกอบรม
ในกระบวนการ/ขั้นตอน มีความเห็นว่าการฝึกอบรมรูปแบบที่เป็นการ
ปฏิบัติจริง เป็นรูปแบบการฝึกอบรมที่สามารถทำให้ชุมชนได้รับประโยชน์ได้มากที่สุด เมื่อ
ในขณะฝึก
ฝึกอบรมเพื่อผู้เข้า
จัดบันทึกขั้นตอนการปฏิบัติ
มีรูปภาพขั้นตอนการทำ เพื่อให้เกิดความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น

ประเด็นที่ 3 ควรมีเห็นเกี่ยวกับการจัดการฝึกอบรม
เป็นอย่างดี เพราะช่วยให้มีความรู้เพิ่มขึ้น เป็นการพัฒนาศักยภาพจากเดิมที่มีอยู่แล้ว
เพิ่มขึ้น ช่วยพัฒนาทักษะ ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้ารับ
ฝึกอบรม

ประเด็นที่ 4 ข้อเสนอแนะอื่นๆ ในภาพรวมของชุมชนและตัวแทนเทศบาลเมือง
ชะอำ จำนวน 7 คน ต้องการให้มีการศึกษาดูงานที่มหาวิทยาลัย หรือชุมชนที่ประสบความสำเร็จ
ในการได้รับการฝึกอบรมแล้วนำไปใช้จนเกิดความเข้มแข็ง และการอบรมอย่างต่อเนื่อง

5.1.5 การทดสอบสมมติฐาน สรุปได้ดังนี้

5.1.5.1 ความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของ
 วิทยาลัยอาชีวศึกษาที่สังกัดกลุ่มบที่มีสถานภาพในกลุ่มบ
 ตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ กล่าว
 สถานภาพในกลุ่มที่แตกต่างกันมีความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร ที่
 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านกระบวนการและขั้นตอน
 (ค่าเฉลี่ย 3.82) ด้านวิชา (ค่าเฉลี่ย 4.11) และด้าน (ค่าเฉลี่ย 3.6) χ^2 sig เท่ากับ 0.00 ทุกด้าน

5.1.5.2 ความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของ
 วิทยาลัยอาชีวศึกษาที่สังกัดกลุ่มบ
 พบว่า ไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้
 ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

5.2

5.2.1

5.2.1.1 การ
 ที่รับผิดชอบควรมีการสำรวจความต้องการของชุมชนเพื่อให้ได้
 ความต้องการที่แท้จริง และควรมีนโยบายที่ชัดเจนในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมให้
 ชุมชน เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างชุมชน และมหาวิทยาลัย การดำเนินการ

5.2.1.2 หน
 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้
 การจัดประชุมเพื่อกำหนดแนว
 และสามารถกำหนดเป็นส่วนหนึ่งในการ

5.2.2

จัดทำเพื่อให้หน่วยงาน
 หลักสูตรการฝึกอบรมที่
 แนวทางให้หน่วยงานอื่นที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดฝึกอบรมได้นำไปเป็นแนวทางในการจัดการ
 านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

5.2.3 ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

5.2.3.1 ควรมีการศึกษาแนวทางการจัดฝึกอบรมกับชุมชนในพื้นที่อื่น ทั้งในกลุ่มอาชีพอื่นๆ เพื่อทราบถึงความต้องการในการรับการฝึกอบรมให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

5.2.3.2 ในฐานะที่มหาวิทยาลัยมีพันธกิจหลักในการบริการวิชาการแก่สังคม และให้บริการกับชุมชน จึงควรพัฒนาเป็นหลักสูตรการฝึกอบรมให้กับชุมชนต่างๆ ภายในพื้นที่ให้บริการ และพื้นที่ใกล้เคียง

5.2.3.3 ในการศึกษาครั้งต่อไป ควรมีการศึกษา



เอกสารอ้างอิง

กองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 2558. **นโยบายและแนวทางการบริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2558.** (อัดสำเนา).

_____. 2558. **มังยุทศาสตร์** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2558.
(อัดสำเนา).

กิตติ พัทธวิชัย. 2544. **เอกสารการสอนชุดวิชาการเรียนรู้การฝึกอบรมการศึกษานอกระบบและเทคนิคการฝึกอบรม**. สาขาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.

กฤษฎ อัมโมนัน. 2545. เอกสารประกอบการบรรยายการสร้างหลักสูตรและโครงการฝึกอบรม.
 กรุงเทพมหานคร: อัมโมนัน.
 กรุงเทพมหานคร: อัมโมนัน.

กัลพฤกษ์ พลศรี และจารุพรรณ มียิ้ม. 2554. ความต้องการด้านการอบรมอาชีพพระยะชั้น
ของเยาวชน ใน 4 จังหวัดชายแดนภาคใต้.        
ต่อเนื่อง.            Silverman R.E.. 1975. Psychology.
Prentice Hall Inc., New Jersey.

[illegible][illegible]

๒๕๔๒. การฝึกอบรมเชิงพัฒนา. พี.เอ.ลี้พิจ, ๒๕๔๒.
๒๕๕๖. “การพัฒนาระบบการดำเนินงานของศูนย์วิจัยและพัฒนา
การประมงน้ำจืด” วารสาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์. ปีที่ ๕, ฉบับที่ ๒
- สิงหาคม ๒๕๕๖ : ๕๗-๖๖.

ชาญ สุวดี ๒๕๔๔. คู่มือนักฝึกอบรมอาชีพ : การจัดการฝึกอบรมอย่างมีประสิทธิภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : อมรินทร์.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2551. การฝึกอบรมบุคลากรในองค์กร. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2538. การพัฒนาบุคคลและการฝึกอบรม. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.
- ณัฐเทพ พิทักษ์นรินทร์. 2542. เทคนิคการฝึกอบรมและพัฒนา. กรุงเทพฯ: บริษัท พัฒนาคน จำกัด.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2550. ความต้องการฝึกอบรมด้านแรงงานสัมพันธ์ของเจ้าหน้าที่กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงานในเขตกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน (กรมสวัสดิการ).
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2558. ประวัติความเป็นมาของชุมชน. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.chamcity.go.th>, 8 สิงหาคม 2558.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2553. การนำเสนอแนวทางการจัดการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน วิทยาลัยชุมชนในกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2543. เทคนิคการฝึกอบรมอย่างมีประสิทธิภาพ. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2541. ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพของผู้ต้องขังก่อนพ้นโทษ ในเรือนจำกลางคลองเปรม. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.
- Stanton, Thomas F. 1960. How to Instruct Successfully. Magraw-Holl Book, New York.
- นันทรัตน์ สายทอง, อัครพงษ์ สุขเกื้อ และ วสันต์ บุญลิจิต. 2548. ความต้องการเข้ารับการฝึกอบรมวิชาชีพ หลักสูตรระยะสั้นของประชาชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2524. เทคนิคการฝึกอบรม. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. 2545. รูปแบบการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านการประชาสัมพันธ์ โดยระบบการสื่อสารทางไกลด้วยระบบเครือข่ายของกระทรวงศึกษาธิการ. กรุงเทพฯ: เทคโนโลยีและการสื่อสารการศึกษา, กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.
- กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ-ชุมศักดิ์ อินทร์รักษ์. 2548. รายงานการวิจัย การศึกษาการพัฒนาศักยภาพการประกอบอาชีพของสตรีและเยาวชนในสาม จังหวัดชายแดนภาคใต้. กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ.

ภาคผนวก

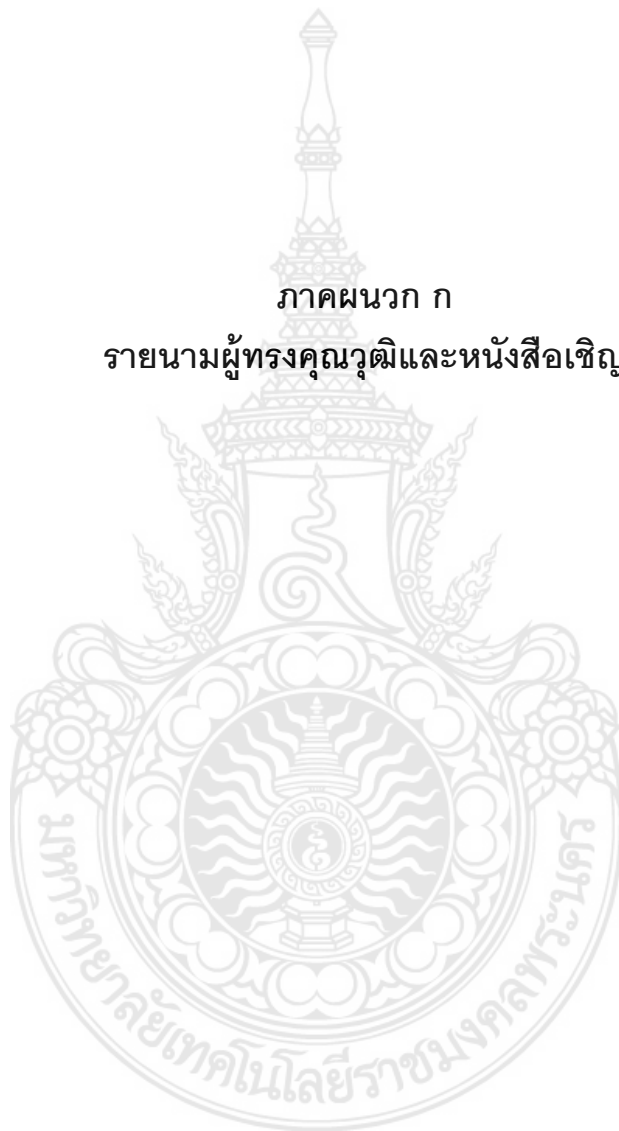
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิและหนังสือเชิญ

ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ภาคผนวก ค หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล

ภาคผนวก ง ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ภาคผนวก ก
รายนามผู้ทรงคุณวุฒิและหนังสือเชิญ



รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นัยผ่องศรี
หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธุ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
3. ดร.จิระ จิตสุภา อาจารย์สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
4. คุณจุนารัตน์ นวลละออง ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม
เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
5. คุณณัฐศิตา เป็นศิริ หัวหน้าฝ่ายพัฒนาอาชีพและส่งเสริมการเกษตร
เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรติ โสฬส รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
7. อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา รองคณบดีฝ่ายวางแผน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจณีย์ บุญนา อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ศร ๐๕๘๑.๐๗/ ๑๒๕๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๒

มิถุนายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์จินดา นัยผ่องศรี

ด้วยนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๖๗๐๗๐๓๕๐๔-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร ก่อาริโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๔๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๖๙๗๒ ๙๒๕๙

ที่ ศร ๐๕๘๑.๐๗/ ๑๒๕๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๒

มิถุนายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิไลลักษณ์ อิศระมงคลพันธุ์

ด้วยนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๖๗๐๗๐๓๕๐๔-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร ก่อาริโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๑๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๖๙๗๒ ๙๒๕๙



ที่ ศธ ๐๕๘๓.๐๓/ ๖๒๕๕

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๒ มิถุนายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน ดร.จิระ จิตสุภา

ด้วยนางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๖๗๐๗๐๓๕๐๔-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ ก่อาริโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๖๙๗/๒ ๙๒๕๙

ที่ ศธ ๐๕๘๓.๐๓/ ๖๒๕๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๒ มิถุนายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นางจุนารัตน์ นวลละออง

ด้วยนางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๖๗๐๗๐๓๕๐๔-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขณัทธ์ กี่อารีโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๖๙๗๒ ๙๒๕๙



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐-๒๖๖๕-๓๓๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ ศธ.๐๕๔๑.๐๓/ ๖๒๕๕

วันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.วไลกรณ์ สุทธา

ด้วยนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๓๒๕๖๗๐๗๐๓๕๐๔-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขนิษฐา ก่ออารโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐-๒๖๖๕-๓๓๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๑๓/ ๑๒๕๕

วันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิชาติ โสพฤกษ์

ด้วยนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๖๗๐๗๐๓๕๐๔-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร กี่อารีโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๑๒๕๔

วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์พนัญช์ บุญนา

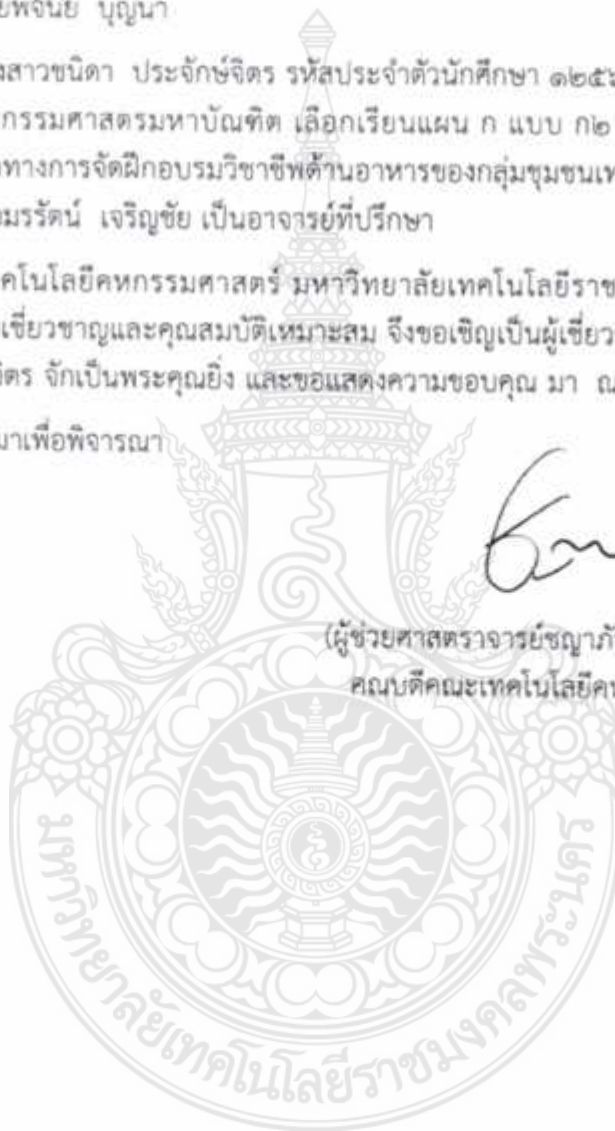
ด้วยนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๖๗๐๗๐๓๕๐๔-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ ก่อาริโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ภาคผนวก ข
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย



แบบสอบถาม
เรื่อง การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร
ของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี แบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นต่อความต้องการฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร

ขอขอบคุณผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ที่ให้ความร่วมมือและเสียสละเวลาในการตอบแบบสอบถาม ทำให้งานการศึกษาครั้งนี้บรรลุวัตถุประสงค์ และสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไป

นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน ช่อง ☐ หรือเติมข้อความลงในช่องว่างหน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงมากที่สุด

1. เพศ

☐

ឆ្នាំ

☐

หญิง

2. อายุ ปัจจุบันท่านอายุ.....ปี (จำนวนเต็มปี)

3. สถานภาพในกลุ่ม

☐

ประธาน

☐

คณะกรรมการ

☐

สมาชิก

4. กลุ่มที่สังกัด

☐

กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ

☐☐

กลุ่มทำน้ำพริกปลาแห้งผู้สูงอายุบ้านใหญ่ชะอำ

☐☐

- [illegible]

แบบสัมภาษณ์
เรื่อง แนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร
ของชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้ ใช้เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ
การดำเนินงานของเทศบาลเมืองชะอำ ในการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหาร
ของชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้ มีจำนวน 3 หน้า

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับ...

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

วันที่ 15 กันยายน 2558

เวลา 9.00 - 12.00 น.

.....

.....

.....

.....



ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

1. ชื่อ -
2.
3. วันเดือนปีที่สัมภาษณ์
4. สถานที่สัมภาษณ์

ตอนที่ 2 ข้อ

1. ด้านสถานที่และเวลา
.....
.....
.....
2. ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการฝึกอบรม
.....
.....
.....
3.
.....
.....
.....

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ค
หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูล



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๑๒๓๒



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๓ มิถุนายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุญาตขอทราบข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน นายกเทศมนตรีเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ด้วยนางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๖๗๐๗๐๓๕๐๔-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตขอทราบข้อมูลจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๓๐ คน ในวันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๕๘ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชฎาภัทร์ กี่อารีโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๖๙๗๒ ๙๒๕๙

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๖๑๖๑



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๖ มิถุนายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน นายกเทศมนตรีเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ด้วยนางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๖๗๐๗๐๓๕๐๔-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยมี ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถามในหัวข้อ การกำหนดแนวทางการจัดฝึกอบรมวิชาชีพด้านอาหารของกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี กับกลุ่มชุมชนเทศบาลเมืองชะอำ จำนวน ๒๒๕ คน ในวันที่ ๑ - ๓ กรกฎาคม ๒๕๕๘ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ ก่อาริโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๖๙๗๒ ๙๒๕๙

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล □□□□□□□□ □□□□□□□□

วัน เดือน ปีเกิด 30 พฤศจิกายน 2527

ภูมิลำเนา □□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
□□□□□□□□□□□□ (□□□□□□□□□□□□)	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	2549
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (□□□□□□□□□□□□)	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	2547
□□□□□□□□□□□□ (□□□□□□□□□□□□)	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	2545
□□□□□□□□□□□□	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	2542
□□□□□□□□	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	2539

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

2550 – ปัจจุบัน □□□□□□□□□□ □□□□□□

ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้ากลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

ทุนการศึกษา

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ พ.ศ. 2556