

ทัศนคติของเชฟต่อการออกแบบชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์ไทย
เพื่อใช้ในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด
Chef's Attitudes toward the Designing of an Identity Thai Chef Apparel
for Using in Open Thai Cuisine Kitchen

เศกสรรค์ สุรพันธุ์พิศิษฐ์
SAKESON SURAPUNTAPISIT

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาดำเนินการตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2554

ชื่อวิทยานิพนธ์

ทัศนคติของเซฟต่อการออกแบบชุดเซฟที่มีเอกลักษณ์ไทย
เพื่อใช้ในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด

ชื่อ นามสกุล

เศกสรรค์ สุรพันธุ์พิศิษฐ์

ข้อปริญญา

คหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชา

คหกรรมศาสตร์

គណៈ

เทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์บุษรา ศรีอวยระยา

15

๔.๒.๒.๓. ประชามติ

(รองศาสตราจารย์ศรีนวล แก้วแพรง)

Quotient

..กรรมการ

(รองศาสตราจารย์นวลแข พาลิวนิซ)

Jfmz

กิจกรรมการ

(รองศาสตราจารย์บุษรา สร้อยระย้า)

65

..คุณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์)

กัฏฐาธิปไตย)

วันที่ 18

เดือน.....พฤษภาคม.....

W. A. 2555

ชื่อวิทยานิพนธ์ ทศนคติของเซฟและการออกแบบชุดเซฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยเพื่อใช้ในครัวอาหารไทยลักษณะครัวเปิด

ชื่อ สกุล เศกสรรค์ สุรพันธ์พิษฐ์

ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาและคณะ คหกรรมศาสตร์ (บัณฑิตศึกษา) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ปีการศึกษา 2554

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาทศนคติของเซฟที่มีต่อชุดเซฟครัวอาหารไทย 2) ศึกษาการออกแบบลวดลายไทยและสีไหมปัก เพื่อใช้ตกแต่งชุดเซฟครัวอาหารไทย 3) ศึกษาการออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟให้มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย กลุ่มตัวอย่าง คือ เซฟ ซึ่งเป็นสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทยที่ทำงานในครัวอาหารไทย ของโรงแรมและสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำนวน 300 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปสำหรับสถานภาพของเซฟ และ แบบสอบถามทศนคติและข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องแต่งกายเซฟ มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ จำนวน 6 และ 14 ข้อ ตามลำดับ ส่วนตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามข้อคิดเห็นของเซฟจำนวน 40 ข้อ เพื่อหาระดับความเห็นด้วยในข้อคิดเห็น มีลักษณะเป็นมาตราส่วนประมาณค่า วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ เป็น ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่อนำไปสร้างรูปแบบชุดที่เซฟต้องการ จากนั้น ออกแบบลายไทย 5 ลาย และ การวางลายตกแต่งลงบนชุดเซฟ 10 แบบโดยการปักด้วยกลุ่มสีไหม 9 สี เพื่อคัดเลือกการออกแบบที่เหมาะสม โดยให้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย ร่วมกับ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและธุรกิจบริการอาหาร 7 ท่าน เป็นเครื่องมือ ให้คะแนนความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสที่มองเห็นด้วยแบบสอบถาม 9-Points Hedonic Scale และ วิเคราะห์ความแปรปรวนของข้อมูลด้วย One Way ANOVA ร่วมกับการวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ผลการวิจัยพบว่า เชฟส่วนใหญ่เป็นหญิง 69.00% และเป็นชาย 31.00 % มีอายุอยู่ในช่วงระหว่าง 21-30 ปี 92.67 % มีรายได้อยู่ระหว่าง 10,000 – 30,000 บาทต่อเดือน 85.33 % และ จบการศึกษาระดับปริญญาตรี 90.00 % มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร 1-5 ปี 89.00 % ส่วนใหญ่เป็นผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว 48.00 % เชฟส่วนใหญ่ทราบถึงความสำคัญของเครื่องแต่งกายที่ใช้ในขณะปฏิบัติงานว่าประกอบด้วยเสื้อ กางเกง ผ่ากันเปื้อน และ หมวก ซึ่งต้องเป็นสีขาว และมีประโยชน์ให้สอยที่เหมาะสม ต่อการทำงานที่มีผลต่อสุขอนามัยของเชฟ และอาหารที่ปรุง ส่วนการออกแบบชุดเชฟให้มีความสวยงามด้วยการตกแต่งลายที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย ได้ให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง และ เครื่องแต่งกายที่เชฟต้องการ พบว่า เป็นเสื้อที่มีกระเป๋าทีก 1 ใบ ด้านขวาและมีกระเป๋าทีกด้านซ้ายอีก 1 ใบ แขนเสื้อเป็นแขนสามส่วน ความยาวกึ่งกลางระหว่างข้อศอกกับข้อมือ ส่วนด้านหน้าของเสื้อเป็นแบบป้ายทับกันทั้งหมด คอกลมกว้าง มีปกตั้ง(คอจีน) และใช้ผ้ากันเปื้อนแบบครึ่งตัวมีสายคาดเอว

การออกแบบลายไทย พบว่า แบบลายไทยลายก้านต่อดอก มีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยสูงสุดเป็น 7.397 ± 1.326 ส่วนการออกแบบสีไหมปัก พบว่า สีไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087 มีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยเป็น 7.086 ± 1.687 ซึ่งเป็นค่ามากที่สุด นั่นคือเป็นลายที่มีใช้ไหมปักสีน้ำตาลทองอ่อน สีทองชุน และ สีครีม-ทอง และ การออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเชฟ พบ ว่า แบบที่ 8 มีค่าคะแนนความพึงพอใจมากที่สุดเป็น 8.000 ± 0.817 ซึ่งเป็นแบบที่ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นตรงจากกึ่งกลางไหล่ด้านซ้าย ตรงลงมาที่เอวทำมุมแหลมพาดขึ้นไปท่อน้ำที่แขนขวาต่อเนื่องไปที่แขนเสื้อโดยรอบ จบที่ตะเข็บใต้ท้องแขน ส่วนผ้ากันเปื้อนตกแต่งเป็นเส้นขนานกับเส้นทแยงบนเสื้อ ปลายด้านหนึ่งบรรจบที่ขอบของจีบด้านหน้าที่ชายผ้ากันเปื้อน ด้านหลังพาดขึ้นไปจบที่ริมผ้ากันเปื้อนด้านขวา

คำสำคัญ : ทักษะคติ เชฟ เครื่องแต่งกาย ลายไทย

Thesis titles Chef's Attitudes toward the Designing of an Identity Thai Chef
Apparel for Using in Open Thai Cuisine Kitchen

Author Sakeson Surapantapisit

Degree Master of Home Economics

Major Program Home Economics (Graduate School) Faculty of Home Economics
Technology

Academic Year 2011

ABSTRACT

The objectives of this research were 1) to study the Thai chef's attitudes toward Thai cuisine chef apparel 2) to study the designing of Thai ornamental pattern and suitable colors of embroidery thread for embellishment on Thai cuisine chef apparel 3) to study the design of embellishment of Thai ornamental pattern on Thai cuisine chef apparel. The sample used were the chefs who are the members of Thai Chef Association working in Thai cuisine of restaurants and other shops located within Bangkok metropolitan and circles. The total numbers were 300. Tool used was a questionnaire divided into 3 sections. The first section was the questions about general information of the chef status. The second one was the section concerning attitude and basic data on chef apparel featuring inspecting lists 6 and 14 items respectively. The last one was 40 items asking about the chef's opinion in order to rate the agreement characterizing as estimated measurement. The statistical tools used to analyze were percentage, means and standard deviation. Consequently, the apparel chefs wanted was formed. After that, 5 Thai ornamental patterns were designed and lay out the decorative design on 10 chef apparels with embroidering by 9 colored embroidery threads. In order to select the suitable design, 7 experts consisting of experts on fashion design and experts on Culinary Art, Food Science and Education cooperatively answering the questions of visual satisfaction using 9 – points Hedonic Scale

Questionnaire. The analyzing of variation was used One Way ANOVA and differential analysis of means used Duncan's New Multiple Range Test at significant 95%. The result is that most chef are women 69% and men 31%, age range 21-30 years of age 92.67%, earning between 10,000-30,000 baht per month 85.53%, holding Bachelor degree 90.00%, working experience in food 1-5 years 89.00%, most of them are assistant chef 48.00%. Most chefs knew the priority of apparel used while working is consist of shirt, pant, apron and head wear. They must be white and can be suitably useful for working which affected the hygiene for chef food cooked. On the part of the beauty of the apparel embroidering Thai ornamental pattern is considered as middle rank of priority. The desirable chef apparel was apparel with one pocket on the right side of jacket breast and another one on the right side of jacket waist. The sleeves are type of three quarter. In the front of jacket is double-breast that fully overlapping style round neck line, Chinese collar and middy length apron with a cincture. The designing of Thai ornamental pattern is found that Kan Tor Dork pattern has got the most satisfactory score at 7.397 ± 1.306 . On the part of designing of embroidery thread colors 7; the embroidery thread color number 6083, 6055 and 6087 has got the most satisfactory score at 7.086 ± 1.687 which is the most ; that is the ornament which is used the color of Sand, Blonde and Muted Yellow. The designing of laying out the ornamental pattern on the apparel is found that the type number 8 has got the most satisfactory score at 8.00 ± 0.817 . It is the type of apparel which was designed by using straight line going from the middle of the left shoulder to the waist, making acute angle and then apparel to the arm continuing to the round of the sleeves and finally ended at the seam on inner arm. For apron, the ornamental pattern used parallel line and transverse lines on the apparel. Whose end meets the edge of front fold at the edge of the apron and then passing through on the back, those lines passed to meet the edge of the right side of the apron.

Key Words : Attitude, Chef , Apparel , Thai ornamental pattern

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จได้ด้วยดีเพราะได้รับความกรุณาจาก รองศาสตราจารย์ บุษรา ทรัพย์ระย้า ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้คำแนะนำตลอดจนตรวจและแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ มีความถูกต้องและสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอย่างยิ่ง

ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ศรีนวล แก้วแพรง พร้อมด้วย รองศาสตราจารย์ นวลแข ปาลินิข ที่กรุณาสละเวลาเพื่อเป็น ประธานกรรมการ และกรรมการสอบ วิทยานิพนธ์ พร้อมกับให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ จนผู้วิจัยสามารถดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ได้สำเร็จลุล่วง

ขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์วลัย นุตะโกวิท และ รองศาสตราจารย์บุษรา ทรัพย์ระย้า ผู้ก่อตั้งหลักสูตรมหาบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (เขตพิเศษ) ที่ได้สร้างโอกาสให้ผู้วิจัยได้รับการศึกษาในระดับมหาบัณฑิต

ขอกราบขอบคุณอาจารย์ทุกท่าน ในสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย และ สาขาวิชาการจัดการสินค้าแฟชั่น ที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ และให้ข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ในการทำวิทยานิพนธ์ โดยมีอาจารย์ที่เลี้ยงคือ อาจารย์ อัจฉรวรรณ ณ สงขลา ที่ให้คำแนะนำเป็นอย่างดีมาโดยตลอด และช่วยเหลือในการสอบพิทักษ์ วิทยานิพนธ์

ขอกราบขอบคุณผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและการบริการอาหาร นายจำนง นิรังสรรค์ นายกสมาคมพ่อครัวไทย 2555 ที่ได้สละเวลาให้คำปรึกษา เรื่องเซฟ และ เครื่องแต่งกายของเซฟ รวมถึงการอำนวยความสะดวกในการแจกและเก็บรวบรวมแบบสอบถาม และ นายณรงค์ชัย เจียรพงศ์ปกรณ์ ผู้ให้คำแนะนำเรื่องเสื้อผ้า สิ่งทอ และเทคโนโลยีสิ่งทอ รวมถึงการอนุเคราะห์ผ้าตัดชุดเซฟ

ขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์ ที่ให้การสั่งสอนอบรม ให้ความรู้ ให้โอกาส ทุ่มเทแรงกายและใจสนับสนุนการศึกษาและที่สำคัญให้ความรักแก่ข้าพเจ้า

ผลแห่งความสำเร็จในการศึกษา คุณค่า คักดิ์และสิทธิ์ของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณครูคนแรกของชีวิต รองศาสตราจารย์เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์ พระคุณ บิดา มารดา ครู อาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

เศกสรรค์ สุรพันธ์พิศิษฐ์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	[ก]
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	[ค]
กิตติกรรมประกาศ	[จ]
สารบัญ	[ฉ]
สารบัญตาราง	[ช]
สารบัญภาพ	[ณ]
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
นิยาม ศัพท์เฉพาะ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	4
ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	23
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	25
วัสดุ เครื่องมือที่ใช้ในการการวิจัย	25
วิธีการวิจัย	25
บทที่ 4 ผลการวิจัยและการวิจารณ์ผล	34
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	73
สรุปผล	73
ข้อเสนอแนะ	74

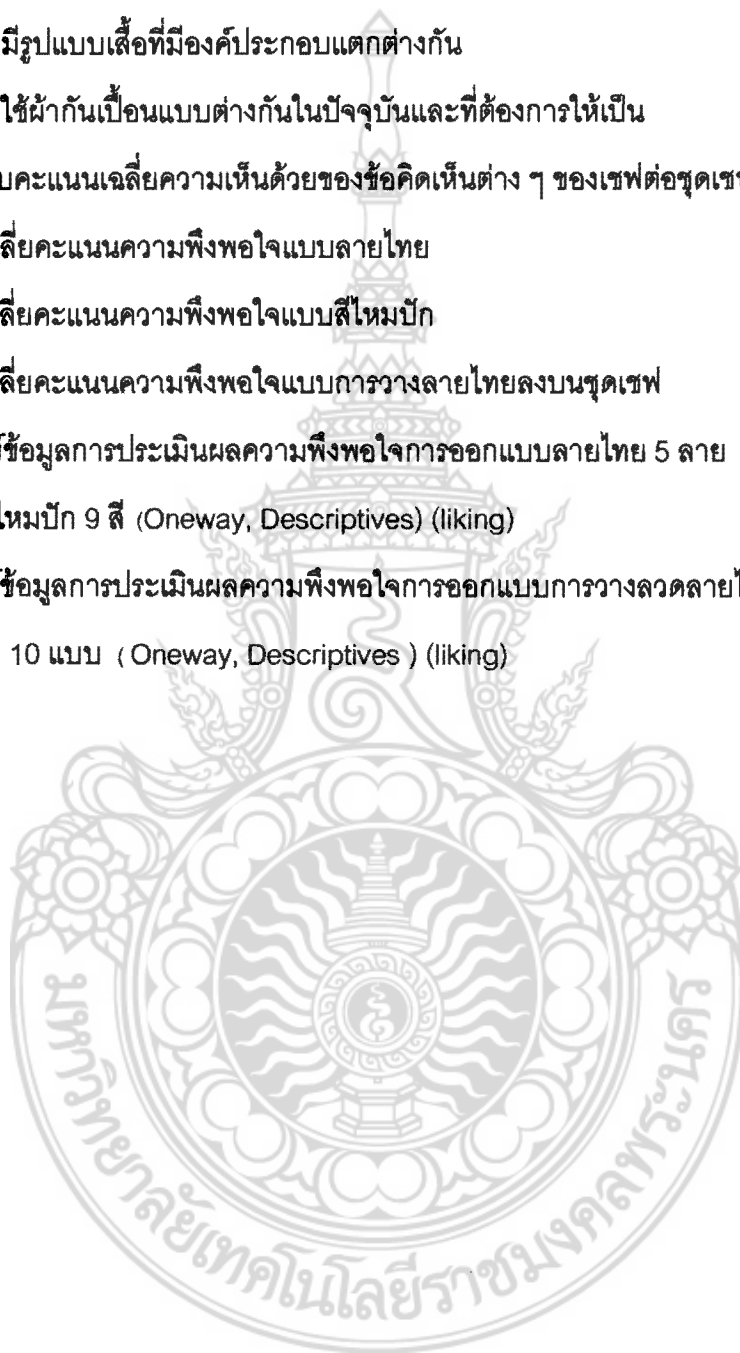
สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เอกสารอ้างอิง	76
ภาคผนวก	80
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	81
ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ	85
ภาคผนวก ค แบบสอบถามความคิดเห็นของเซฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายในการ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	89
ประวัติผู้วิจัย	96



สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามด้านประชากรที่ประกอบอาชีพเซฟ	35
4.2 จำนวนเซฟที่พบบริเวณที่เกิดรอยเปื้อนระดับต่าง ๆ บนชุดขณะปฏิบัติงาน	37
4.3 จำนวนเซฟที่มีส่วนประกอบชุดเซฟต่าง ๆ จำนวนแตกต่างกัน	38
4.4 จำนวนเซฟที่มีรูปแบบเสื้อที่มีองค์ประกอบแตกต่างกัน	39
4.5 จำนวนเซฟที่ใช้ผ้ากันเปื้อนแบบต่างกันในปัจจุบันและที่ต้องการให้เป็น	40
4.6 การเรียงลำดับคะแนนเฉลี่ยความเห็นด้วยของข้อคิดเห็นต่าง ๆ ของเซฟต่อชุดเซฟ	41
4.7 ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบลายไทย	53
4.8 ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบสีหมึก	54
4.9 ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ	68
ข1 การวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินผลความพึงพอใจการออกแบบลายไทย 5 ลาย และการใช้สีหมึก 9 สี (Oneway, Descriptives) (liking)	86
ข2 การวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินผลความพึงพอใจการออกแบบการวางลวดลายไทย ลงบนชุดเซฟ 10 แบบ (Oneway, Descriptives) (liking)	88



สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 เปลือกหอยนอตสีสดตัดตามขวาง	16
2.2 เมล็ดมิลควีด (Milkweed)	16
2.3 ภาพโฆษณาเครื่องดื่มพลังงานต่ำ ที่ออกแบบลวดลายบนพื้นผิวบรรจุภัณฑ์ โดยนักออกแบบ เสื้อผ้าและช่างภาพที่มีชื่อเสียง	18
2.4 ชิ้นงานจากงานออกแบบ 3 มิติ : Lloyd Table ผลงานการออกแบบของนักออกแบบ Christoph Seyferth ออกแบบให้กับ Lloyd Hotel เมื่อ 18 เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2553	19
2.5 ลายประจำยามก้ามปู	21
2.6 ลายดอกชีกดอกซ้อนที่มีลวดลายซับซ้อนและลายดอกชีกดอกซ้อนที่มีลวดลายเรียบง่าย	21
2.7 ลายหน้ากระดานเกลียว	22
2.8 ลายรักร้อย	22
2.9 ลายก้านต่อดอก	22
4.1 ลายเส้นแบบลวดลายไทยที่ออกแบบเพื่อให้ตกแต่งลงบนชุดเซฟจำนวน 5 แบบ	46
4.2 ลายเกลียวปักด้วยไหม 9 สี	48
4.3 ลายประจำยามก้ามปู ปักด้วยไหม 9 สี	49
4.4 ลายรักร้อยปักด้วยไหม 9 สี	50
4.5 ลายก้านต่อดอกปักด้วยไหม 9 สี	51
4.6 ลายดอกชีกดอกซ้อนปักด้วยไหม 9 สี	52
4.7 ภาพแรงบันดาลใจในการออกแบบการวางลวดลายบนชุดเซฟ	55
4.8 เส้นกรอบนอกสามเหลี่ยมมุมแหลม	56
4.9 แบบหน้าบรรณมาตรฐานในพุทธศาสนสถาน	56
4.10 ภัตตาคารที่มีครัวเปิด (Open Kitchen)	57

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
4.11 ภัตตาหารอาหารไทย	57
4.12 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 1	58
4.13 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 2	59
4.14 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 3	60
4.15 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 4	61
4.16 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 5	62
4.17 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 6	63
4.18 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 7	64
4.19 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 8	65
4.20 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 9	66
4.21 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 10	67
4.22 แบบตัดชุดเซฟ 3 ชิ้น : เสื้อ ผ้ากันเปื้อน และกางเกง	70
4.23 หุ่นขนาดกลางสวมชุดเซฟที่ออกแบบสำเร็จ ด้านหน้า	71
4.24 หุ่นขนาดกลางสวมชุดเซฟที่ออกแบบสำเร็จ ด้านหลัง	72



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ ที่ทำหน้าที่ช่วยปกปิดร่างกาย ให้ความอบอุ่น ป้องกันอันตรายจากสิ่งแวดล้อม สะท้อนถึงภูมิประเทศ ภูมิอากาศ วัฒนธรรม สถานะทางสังคม มีบทบาทสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ตอบสนองความต้องการทางจิตใจและกายภาพ (พวงผกา, 2540) แต่ในภาวะวิกฤตเศรษฐกิจ ผู้บริโภคจะมีความเข้มงวดในการเลือกซื้อเครื่องแต่งกายมากขึ้น ถึงแม้สินค้านั้นจะเป็นแบบที่มีประโยชน์ใช้สอยครบถ้วน (Full Function) แล้วก็ตาม ซึ่งสิ่งที่จะกระตุ้นให้ผู้บริโภคอยากซื้อสินค้ามากขึ้นก็มีแต่การออกแบบ (Design) ที่มีมุมมองใหม่ๆ เพิ่มขึ้น

การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยที่ถูกออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งานในด้านต่างๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้สวมใส่และเพื่อความสะดวกในการประกอบอาชีพที่มีความหลากหลาย ซึ่งแต่ละอาชีพมีความต้องการเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายแตกต่างกันไปตามการใช้งาน และสิ่งแวดล้อม เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายที่ออกแบบเพื่อสวมใส่ในอาชีพต่างๆ มีความแตกต่างกันออกไปตามการใช้งาน (นวลน้อย, 2542) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ชุดของผู้สัมผัสอาหารหรือพ่อครัว แม่ครัวหรือเชฟ ควรสวมเสื้อคลุมแขนยาว กางเกง รองเท้าและหมวกที่ปกปิดร่างกาย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นกับอาหาร และเครื่องแต่งกายควรเป็นสีอ่อน เพื่อสังเกตได้ง่าย ถ้ามีรอยเปื้อนเกิดขึ้น เพราะรอยเปื้อนจะเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนในอาหารอันเนื่อง มาจากจุลินทรีย์หรือสารเคมี ที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่ออายุการเก็บรักษาของอาหาร และสุขภาพร่างกายของผู้บริโภค (ศรีธวัช, 2534)

นอกจากนี้ ชุดเชฟที่ใช้งานในครัวอาหารไทยในปัจจุบันมีรูปแบบที่แตกต่างกันไป ไม่มีเอกลักษณ์เฉพาะที่ช่วยเสริมสร้างความภาคภูมิใจแก่สังคมไทย ซึ่งทราบกันดีว่า อาหารไทยเป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับและแพร่หลายอย่างกว้างขวางในระดับนานาชาติ ที่สามารถแข่งขันกับอาหารชาติอื่นๆ ได้ไม่เป็นรองใครจนได้ชื่อว่าเป็น “ครัวโลก” และ ประกอบกับการที่ประเทศไทยมีนโยบายมุ่งเน้นความปลอดภัยของอาหารอย่างจริงจัง (รพีพรรณ, 2553)

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะออกแบบและนำเอกลักษณ์ไทยมาตกแต่งลงบนชุดเซฟ ที่เป็นความต้องการของเซฟสำหรับสวมใส่ปฏิบัติงานที่มีประโยชน์ใช้สอยเหมาะสมในครัวอาหารไทย ลักษณะครัวเปิด เพื่อเพิ่มความสวยงามลงในชุดเซฟ และใช้ประชาสัมพันธ์คึกคักศรีของความเป็นไทยเมื่อสวมใส่ปฏิบัติงาน

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 ศึกษาทัศนคติของเซฟ ที่มีต่อชุดเซฟครัวอาหารไทย

1.2.2 ศึกษาการออกแบบลวดลายไทยและสีไหมปัก เพื่อใช้ตกแต่งชุดเซฟครัวอาหารไทย

1.2.3 ศึกษาการออกแบบวงลวดลายไทย ลงบนชุดเซฟให้มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย

1.2.4 นำเสนอชุดเซฟที่สำเร็จ

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

สอบถามทัศนคติของเซฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยครัวเปิด เพื่อเป็นแนวทางของการวางแผนโครงสร้างชุดเซฟ สำหรับนำไปใช้ในการออกแบบลวดลายไทย และการวางลวดลายไทยตกแต่งลงบนชุดเซฟด้วยการใช้ไหมปักกลุ่มสีที่ออกแบบให้เหมาะสมเพื่อให้ได้ชุดเซฟ ที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยตกแต่งเพิ่มความสวยงามและความภาคภูมิใจในความเป็นไทย เสริมเติมลงในชุดเซฟร่วมกับประโยชน์ใช้สอยที่เหมาะสมตามความต้องการของเซฟสำหรับใช้งานในครัวอาหารไทยลักษณะครัวเปิด

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.4.1 เซฟ (Chef) หมายถึง ผู้ประกอบและเตรียมอาหาร หรือพ่อครัว-แม่ครัว ผู้ที่ทำหน้าที่รับผิดชอบในการทำอาหารในร้านอาหารหรือโรงแรม ในร้านของตัวเองหรือได้รับการจ้างงานจากเจ้าของกิจการ

1.4.2 ครัวเปิด หมายถึง ครัวในห้องอาหารหรือร้านอาหารที่ลูกค้าสามารถมองเห็นการทำงานในครัว

1.4.3 **เอกลักษณ์ไทย** คือ สิ่งที่บ่งบอกความเป็นชาติไทยได้อย่างชัดเจน ได้แก่ ภาษาไทย การแต่งกายของคนไทย การแสดงความเคารพด้วยการไหว้และกราบสถาปติยกรรม เช่นวัด อาคาร บ้านทรงไทย เป็นต้น ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี คนตรีไทย กีฬาไทย การละเล่นพื้นเมืองต่างๆ และ คัดดีศรีของคนไทย (www.meemodo.com/THPolitics.html -)

1.4.4 **ชุดเซฟ** หมายถึง เครื่องแต่งกายเซฟ ซึ่งประกอบด้วยเสื้อ กางเกง ผ่ากันเปื้อน และ หมวก

1.4.5 **ลวดลายไทย** หมายถึง ลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย มีต้นแบบเค้าโครงมาจากธรรมชาติ อันได้แก่ พืชพรรณไม้ต่างๆ หรือ จากสิ่งรอบๆ ตัว เช่น เปลวไฟ ดวงดาว ซึ่งมีการผูกลายให้มีความวิจิตรพิสดาร แต่ดูสมจริงตรงกับชื่อของลวดลายนั้นๆ ลวดลายไทยแยกประเภทออกไปมากมายตามหน้าที่ใช้สอยในอาคารและลักษณะ เป็นสิ่งเชิดหน้าชูตาให้ชาวตะวันตกและ ตะวันออกทั้ง หลายได้เห็นว่า ประเทศไทยเรามีศิลปกรรมประจำชาติที่งดงาม สมกับเป็นเมืองที่อุดมไปด้วย ศิลปะ วัฒนธรรม จารีต ประเพณี ที่ยากจะมีประเทศใดเหมือน (เศรษฐมนตร์, 2535)

1.4.6 **ครัวอาหารไทย** หมายถึง เป็นห้องที่กำหนดลักษณะการใช้งานเพื่อประกอบอาหาร เตรียม และ ปรุงอาหารไทย

1.4.7 **ทัศนคติ** หมายถึง ความคิดเห็น ความชอบ หรือไม่ชอบ ฟังใจ หรือไม่ฟังใจที่บุคคล แสดงออกมาต่อสิ่งต่าง ๆ

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ทราบทัศนคติของเซฟ ที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

1.5.2 เครื่องแต่งกายที่มีรูปแบบเฉพาะของเซฟ ที่เหมาะสมกับครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด

1.5.3 ได้ลวดลายไทยและกลุ่มสีใหม่ปัก ที่สามารถนำไปใช้ตกแต่งเครื่องแต่งกายไทย

1.5.4 เพื่อเพิ่มมูลค่าทางอุตสาหกรรมเครื่องแต่งกาย และเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภค

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาเพื่อให้ได้เครื่องแต่งกายที่เหมาะสมใช้งานและตอบสนองความต้องการของเชฟในครัวอาหารไทย ซึ่งมีลักษณะเป็นครัวเปิด โดยออกแบบให้เป็นชุดที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย ผู้วิจัยได้ค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งเป็นหัวข้อดังต่อไปนี้

- เชฟ
- การเกิดโรคจากอาหารเป็นสื่อ
- ชุดเชฟ
- หลักการออกแบบ
- ลวดลายไทย
- งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.1.1 เชฟ (Chef) (ศรีวัช.2534)

ผู้ประกอบและเตรียมอาหาร หรือพ่อครัว-แม่ครัว จำแนกตามความรับผิดชอบ ดังนี้

2.1.1.1 หัวหน้าพ่อครัว (Executive Chef) เป็นผู้บริหารสูงสุดตามโครงสร้างการแบ่งงานของบุคลากรภายในครัว หัวหน้าพ่อครัวจึงเป็นผู้จัดการของหน่วยงานการผลิตและมีหน้าที่ควบคุมรับผิดชอบส่วนใหญ่ คือ งานด้านบริหารภายในครัว แต่ถ้าเป็นภัตตาคารขนาดเล็กซึ่งมีพ่อครัว 1-2 คน หัวหน้าพ่อครัวอาจจะต้องมีหน้าที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารเพิ่มขึ้นด้วย ส่วนใหญ่หัวหน้าพ่อครัวจะเป็นบุคลากรที่ได้รับการฝึกอบรมเป็นอย่างดี หรือ ผ่านการศึกษาจากสถาบันการศึกษาที่สอน เกี่ยวกับศิลปะการประกอบอาหาร (Culinary Arts) หรือ มิฉะนั้นจะต้องเป็นผู้ที่มีประสบการณ์สูงในการประกอบอาหารจนเป็นที่ยอมรับในวงการธุรกิจ เพราะผู้ที่สามารถเป็นหัวหน้าพ่อครัวได้นั้นจำเป็นต้องมีความรู้ทั้งในด้านการประกอบอาหาร และมีความรู้ด้านการบริหารงานภายในครัว เนื่องจากหัวหน้าพ่อครัวต้องเป็นผู้ดูแล และให้คำแนะนำใน การปฏิบัติงาน

ของบุคลากรทุกตำแหน่งในครัวให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพได้มาตรฐาน และอาหารที่ส่งออกจากครัวถูกต้องตรงตามหลักสูตร และมีความคงที่ตลอดเวลา ทั้งคุณภาพและปริมาณรวมทั้งมีการจัดตกแต่งที่สวยงามนอกจากนั้น หัวหน้าพ่อครัวจะต้องเป็นผู้มีอำนาจในการตัดสินใจเกี่ยวกับเหตุการณ์ต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นภายในครัวด้วย หน้าที่และความรับผิดชอบของหัวหน้าพ่อครัว มีดังนี้

1) จัดองค์กรและโครงสร้างการบริหารงานภายในครัว โดยกำหนดตำแหน่งและหน้าที่ ความรับผิดชอบของบุคลากรในครัว รวมทั้งสายงานการบังคับบัญชา และเป็นผู้ประสานงานระหว่างบุคลากรในตำแหน่งต่างๆ

2) บริหารงานเกี่ยวกับบุคลากรในครัว โดยการว่าจ้าง บรรจุ แต่งตั้ง ฝึกงาน ทั้งก่อนและระหว่างปฏิบัติงาน ให้คำแนะนำปรึกษาแก่บุคลากร ตลอดจนกำหนดตารางเวลาทำงาน

3) ควบคุม ดูแล ให้การปฏิบัติงานของบุคลากรเป็นไปตามมาตรฐานของกิจการ โดยกำหนดมาตรฐานการทำงาน และ ตารางการทำงาน ติดตาม และ ควบคุมให้บุคลากรปฏิบัติตามที่ได้รับมอบหมายพร้อมทั้งให้คำแนะนำวิธีการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง โดยเฉพาะผู้ที่อยู่ได้บังคับบัญชาโดยตรง คือ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวและพ่อครัวหัวหน้าแผนก

4) วางแผนเกี่ยวกับการทำรายการอาหาร เพื่อให้บุคลากรในสวนการผลิตสามารถประกอบอาหารได้อย่างมีมาตรฐาน รสชาติอาหารคงที่ และ บุคลากรในสวนการบริการสามารถอธิบายรายละเอียดของอาหารได้ ในกรณีที่ลูกค้าต้องการทราบข้อมูลของอาหารนั้น ๆ รวมทั้ง เป็นผู้วางแผนและดูแลการจัด เตรียมอาหารสำหรับเทศกาลพิเศษเนื่องในโอกาสต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน เทศกาลอาหารประจำชาติ เป็นต้น

5) บริหารด้านการเงิน โดยการคิดต้นทุนอาหารจากรายการอาหารที่จัดทำขึ้น และ กำหนดวิธีการควบคุมต้นทุนของอาหารและวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อให้กิจการมีกำไรจากการดำเนินงาน

6) ดำเนินการจัดซื้อ อาหาร เครื่องดื่ม และ วัสดุอุปกรณ์ ที่จำเป็นในครัว แต่ถ้าภัตตาคารมีหน่วยงานการจัดซื้อ หัวหน้าพ่อครัว จะทำหน้าที่ เป็นผู้ดูแลการตรวจรับ และ ควบคุมคุณภาพของอาหาร เครื่องดื่ม และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่สั่งซื้อเพื่อนำมาใช้งานแทน

2.1.1.2 ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวหรือ "ซูเชฟ" ในภาษาฝรั่งเศส เป็นผู้บริหารระดับสองรองจากหัวหน้าพ่อครัว ส่วนมากตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว จะมีเฉพาะในภัตตาคารขนาดใหญ่ที่มีบุคลากรจำนวนมาก และอาจมีได้มากกว่า 1 คน ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวต้องเป็นผู้ที่สามารถปฏิบัติหน้าที่ต่างๆ แทนหัวหน้าพ่อครัวได้ ในกรณีที่หัวหน้าพ่อ

ครัวไม่อยู่ รวมทั้งต้องคอยทำงานช่วยเหลือหัวหน้าพ่อครัวตามที่สั่งการลงมา หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวมี ดังนี้

- 1) ปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆ ได้แทนหัวหน้าพ่อครัว โดยเฉพาะเมื่อหัวหน้าพ่อครัวไม่อยู่ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวจะเป็นผู้ดูแลให้การปฏิบัติงานบุคลากรดำเนินไปได้อย่างเรียบร้อย
- 2) ปฏิบัติหน้าที่ร่วมกับหัวหน้าพ่อครัว ในการกำหนดรายการอาหารและตำหรับอาหาร
- 3) ให้คำแนะนำคำปรึกษาแก่บุคลากร เกี่ยวกับการปฏิบัติงานภายในครัว การเตรียมอาหารและการฝึกอบรมบุคลากรที่บรรจุใหม่
- 4) จัดตารางการทำงานของบุคลากรในครัวร่วมกับหัวหน้าพ่อครัว
- 5) ในกรณีจำเป็น ต้องสามารถช่วยเหลือพ่อครัวในแผนกต่าง ๆ ทำงาน
- 6) ประสานงานกับบุคลากรในฝ่ายบริการ เช่น แจ้งให้พนักงานเสิร์ฟทราบ ว่าอาหารบางรายการหมดแล้ว ช่วยพนักงานเสิร์ฟส่งเสริมการขายอาหารในเมนูบางชนิด
- 7) ปฏิบัติหน้าที่ ตามที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าพ่อครัว

2.1.1.3 พ่อครัวหัวหน้าแผนก (Chef de Partie) พ่อครัวหัวหน้าแผนก หรือ “เชฟ เดอ ปาร์ตี” ในภาษาฝรั่งเศสเป็นบุคลากรภายใต้การบังคับบัญชาของผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว ในภัตตาคารขนาดใหญ่ที่ให้บริการเต็มรูปแบบและมีการจัดโครงสร้างอย่างเป็นระบบ อาจมีพ่อครัวหัวหน้าแผนกหลากหลาย ขึ้นกับประเภทและลักษณะของการประกอบอาหาร ส่วนใหญ่พ่อครัวหัวหน้าแผนกจะมีความชำนาญเฉพาะด้าน แต่บางคนอาจมีความชำนาญมากกว่า 1 อย่างได้ บุคลากรตำแหน่งนี้ทำงานอยู่ในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ ซึ่งอาจมีพื้นที่กว้างขวางหรือเป็นเพียงมุมใดมุมหนึ่งของครัวก็ได้ บุคลากรที่อยู่ภายใต้การบังคับบัญชาของพ่อครัวหัวหน้าแผนกมีหลายตำแหน่ง และ แต่ละตำแหน่งมีหน้าที่และความรับผิดชอบแตกต่างกัน เช่น

1) พ่อครัวแผนกอาหารผัดทอด (Sauté Chef) มีหน้าที่เตรียมและประกอบอาหาร ที่ต้องผัด หรือทอด โดยใช้กระทะ และทำซอสสำหรับอาหารประเภทต่างๆ บุคลากรตำแหน่งนี้ เป็นผู้ที่ไม่ในดวงของภัตตาคารมีความต้องการสูง เพราะเป็นตำแหน่งที่มีความสำคัญมากในครัว ถ้าในภัตตาคารไม่มีตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว พ่อครัวแผนกจะเป็นผู้บังคับบัญชาลำดับที่ 2 รองจากหัวหน้าพ่อครัว

2) พ่อครัวแผนกปลา (Fish Chef) มีหน้าที่เตรียมและประกอบอาหารประเภทปลา รวมทั้งการแล่ปลา และปรุงซอสสำหรับรับประทานกับอาหารประเภทปลา ตำแหน่งพ่อครัวแผนกปลาในภัตตาคารบางแห่งอาจรวมเป็นหน้าที่ของพ่อครัวแผนกอาหารผัดด้วย

3) พ่อครัวแผนกอาหารย่าง (Grill Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารประเภทปิ้งย่าง ในภัตตาคารบางแห่งพ่อครัวแผนกอาหารย่างและพ่อครัวแผนกอาหารอบ (Roast Chef) จะเป็นบุคคลคนเดียวกัน

4) พ่อครัวแผนกอาหารอบ (Roast Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารที่ต้องการอบ รวมทั้งซอสที่รับประทานร่วมกับอาหารนั้น ๆ ภัตตาคารบางแห่งอาจรวมหน้าที่ของพ่อครัวแผนกอาหารอบไว้กับพ่อครัวแผนกอาหารย่าง

5) พ่อครัวอาหารประเภททอด (Fry Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารทอด โดยการใช้น้ำมันทอด (Deep Fryer) ภัตตาคารบางแห่งอาจรวมหน้าที่ของพ่อครัวแผนกอาหารทอดไว้กับพ่อครัวแผนกอาหารอบ

6) พ่อครัวแผนกผัก (Vegetable Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารเรียกน้ำย่อย (Hors d'oeuvres หรือ Appetizers) ซุปต่างๆ ผัก อาหารจำพวกพาสต้า (Pasta) สเปกเกตตี้ (Spaghetti) และ มะกะโรนี (Macaroni) บางครั้งอาจเป็นผู้เตรียมอาหารที่ปรุงจากไข่ด้วย ในภัตตาคารขนาดใหญ่บางแห่งมีการแยกหน้าที่การทำซุปต่างๆ และผักออกเป็นตำแหน่งเฉพาะก็ได้

7) พ่อครัวประเภทอาหารเย็น (Pantry Chef) เป็นผู้รับผิดชอบอาหารจานเย็น (Cold Food) เช่น สลัด (Salad) น้ำสลัด (Salad Dressing) แยม ไส้กรอก เนยแข็ง เป็นต้น ประเภทอาหารจานเย็นเป็นแผนกที่มีความสำคัญมาก เพราะเป็นแผนกหลักอีกแผนกหนึ่งในครัว และมีลักษณะการเตรียมอาหาร โดยไม่ต้องอาศัยความร้อนในการแปรรูปอาหาร ตำแหน่งของพ่อครัวแผนกอาหารเย็น บางครั้งอาจเรียกชื่อเป็นภาษาฝรั่งเศสว่า “การ์ มองเช” (Gar de Manger) ซึ่งเป็นชื่อที่ได้รับความนิยมใช้ในกลุ่มของบุคลากรทางการครัว

8) พ่อครัวแผนกขนมอบ (Pastry Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารที่ทำมาจากแป้งและต้องมีการอบ เช่น ขนมปัง พาย รวมทั้งขนมหวานประเภทเค้ก คุกกี้ พ่อครัวแผนกขนมอบมีบริเวณทำงานแยกต่างหาก จากแผนกอื่นๆ เพราะเป็นแผนกที่มีความสำคัญและมีลักษณะเฉพาะตัว อย่างไรก็ตามพ่อครัวในแผนกขนมอบสามารถแบ่งการทำงานออกได้อีกตามความชำนาญของแต่ละบุคคล เช่น พ่อครัวทำหน้าที่ดูแลขนมอบหวาน มีหน้าที่ทำช็อคโกแลต เค้ก หรือ บิสกิต พ่อครัวทำหน้าที่ดูแลอาหารประเภทแป้ง มีหน้าที่ทำขนมปังชนิดต่างๆ พ่อครัวทำหน้าที่ดูแลของหวานที่ต้องอาศัยความเย็น มีหน้าที่ทำของหวาน เช่น เยลลี่ ไอศกรีม พ่อครัวทำหน้าที่ดูแลอาหารที่ต้องมีการตกแต่งพิเศษ มีหน้าที่ดูแลอาหารที่จัดขึ้นเป็นพิเศษในกรณีต่างๆ เช่น เค้กในงานแต่งงาน พ่อครัวทั่วๆ ไป (Swing Cook) มีหน้าที่ช่วยเหลืองานในครัวทั่วๆ ไปตามที่แต่ละแผนกมีความต้องการ

9) พนักงานชำแหละเนื้อสัตว์ (Butcher) มีหน้าที่ชำแหละเนื้อสัตว์ ซึ่งส่วนใหญ่ คือ เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ ส่วนเนื้อปลาเป็นหน้าที่ของพ่อครัวแผนกปลา นอกจากหน้าที่ในการชำแหละเนื้อสัตว์แล้ว พนักงานในตำแหน่งนี้ยังมีหน้าที่ดูแลอาหารประเภทซุบแป้งด้วย บางครั้งหน้าที่นี้อาจถือเป็นงานส่วนหนึ่งของพ่อครัวแผนกอาหารจานเย็น

10) ผู้ช่วยพ่อครัวแต่ละแผนก (Assistant Cook) มีหน้าที่ช่วยเหลืองานของพ่อครัวแต่ละแผนก สำหรับจำนวนผู้ช่วยพ่อครัวแต่ละแผนก ขึ้นอยู่กับประเภทของงาน เช่น ในแผนกผัก จำเป็นต้องมีผู้ช่วยพ่อครัวมากกว่าแผนกปลา เพราะผักเป็นอาหารหมวดใหญ่ที่มีการเสิร์ฟควบคู่กับอาหารจานหลักเกือบทุกชนิด ในขณะที่อาหารจานปลามีผู้สั่งจำนวนไม่มากนัก

11) สจ๊วต (Steward) ทำหน้าที่เกี่ยวกับการพัสดุ อาทิ กรอกแบบฟอร์มการสั่งซื้อ ความคุมพัสดุ เก็บข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร และ วัสดุอุปกรณ์การครัว นอกจากนี้ยังมีหน้าที่ดูแลสุขาภิบาลของครัวและบำรุงรักษาสถานที่

12) พนักงานล้างภาชนะ (Dish Washer and Pot Washer) ทำหน้าที่ล้างภาชนะต่าง ๆ ที่ใช้ในครัวและห้องอาหาร แบ่งเป็น พนักงานล้างภาชนะประเภทจาน ชาม เครื่องแก้ว ช้อน ส้อม ตำแหน่งหนึ่งและ พนักงานล้างภาชนะประเภทกระทะ หม้อ ทัพพี อุปกรณ์การครัวอื่น ๆ อีกหนึ่งตำแหน่ง

การทำงานในครัวไทย ซึ่ง เป็นห้องที่กำหนดลักษณะการใช้งาน เพื่อประกอบอาหารไทยที่ต้องใช้เวลาอยู่ยาวนานพอสมควรเพื่อปรุงอาหาร การออกแบบห้องครัวอาหารไทยต้องผสมผสานระหว่าง ศาสตร์และศิลป์ ไว้ในห้อง ๆ เดียวอย่างกลมกลืนที่สุด ซึ่งศาสตร์ คือ การคำนึงถึงสุขอนามัยต่าง ๆ ผลพวงที่จะเกิดจากการประกอบอาหารซึ่งมีกลิ่นแรง ขณะปรุงอาหารก่อให้เกิดความร้อนและกลิ่น จึงมีความจำเป็นต้องมีเครื่อง ดูดควัน ส่วน ศิลป์ คือ ความสวยงาม ซึ่งต้องมีความสว่างเพียงพอ แสงแดดส่องทั่วถึง เพื่อไล่ความชื้นออกไป และระบายอากาศได้ดี การจัดวางแผนผังห้องต้องเลือกอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่จำเป็น เช่น เตา เครื่องดูดควัน อ่างล้างจาน ตู้เย็น เตาอบ เป็นต้น ให้เหมาะสมกับขนาดของห้อง ระบายน้ำทิ้ง ท่อน้ำดี ตำแหน่งปลั๊กไฟ และขนาดของอุปกรณ์ที่จะจัดวางไว้ให้สวยงามและเหมาะสมสำหรับการใช้สอย (Kitzcho, 2011)

พ่อครัวที่ทำงานในครัวไทยสามารถใช้หลักการงานในครัวระบบสากลมาประยุกต์ในการปรุงอาหารได้ แต่เนื่องจากชนิดของอาหารไทยมีความแตกต่างจากอาหารทางตะวันตกจึงจำเป็นต้องมีการแบ่งงานบางงานใหม่ ให้สอดคล้องกับชนิดของอาหารที่ให้บริการ เช่น พ่อครัวอาหารประเภทยำ พ่อครัวอาหารประเภทแกงต่างๆ พ่อครัวประเภทน้ำพริก หลน เป็นต้น พ่อครัวที่ปรุงอาหารประเภทนี้ ทำหน้าที่เช่นเดียวกับพ่อครัวประจำแผนกในระบบครัวสากล

นอกจากนี้ พ่อครัวอาหารไทยยังสามารถรับผิดชอบในการปรุงอาหารในแต่ละจาน เบ็ดเสร็จในตัวเองได้ หมายถึง ทั้งด้านการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหาร จนกระทั่งอาหารพร้อมสำหรับเสิร์ฟ และ อาหารไทยมักเสิร์ฟในรูปของอาหารชนิดต่างๆ และข้าว เพื่อรับประทานพร้อมกัน ต่างจากอาหารจานหลักของทางตะวันตกบางชนิด ที่ประกอบด้วยอาหารประเภทแป้ง เนื้อสัตว์ ซอสสำหรับราดเนื้อสัตว์ และผัก ซึ่งต้องอาศัยพ่อครัวที่มีความชำนาญเฉพาะด้านนั้นหลายคนในการปรุงอาหารจานหลักเพียงจานเดียว ดังนั้น การทำงานในครัวไทยจึงต่างจากครัวสากลอยู่บ้าง ตามลักษณะของอาหารที่รับประทานและวิธีปรุงอาหารบางชนิดซึ่งมีลักษณะเฉพาะตัว

2.1.2 การเกิดโรคจากอาหารเป็นสื่อ (Food-borne Disease)

การเกิดโรคจากอาหารเป็นสื่อ หมายถึง การเกิดเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ทำให้เกิดโรค หนองพยาธิ หรือ สารเคมีที่เป็นพิษเข้าไปในปริมาณที่มากพอที่จะทำให้เกิดอาการของโรคการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคเนื่องจากอาหารเป็นสื่อ (ศรีธวัช, 2534)

2.1.2.1 *Staphylococcus* จุลินทรีย์พวก *Staphylococcus* มัก ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning) *Staphylococcus* ที่มีความสำคัญในการทำให้อาหารเป็นพิษ คือ *Staphylococcus* พิษที่มันสร้างขึ้นแบ่งตามหลักของเซรุ่มวิทยาได้เป็น 6 ชนิด คือ ชนิด A, B, C1, C2, D และ E ความเป็นพิษของแต่ละชนิดมีความแตกต่างกัน ส่วนใหญ่ *Staphylococcus* ชนิดที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษมักมาจากชนิด A เกิดการปนเปื้อนในอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ นม และผลิตภัณฑ์นม คัสตาร์ด น้ำสลัดหรือครีมทาขนมปัง ผู้บริโภคสารพิษจะมีอาการ อาเจียน ท้องเสีย ปวดท้อง การป้องกันเชื้อประเภทนี้ คือ การทำลายด้วยความร้อนที่อุณหภูมิของน้ำเดือด จึงสามารถทำลายเชื้อได้ แต่ไม่สามารถทำลายพิษของเชื้อนี้ได้

2.1.2.2 *Clostridium botulinum* จุลินทรีย์จำพวกนี้ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษที่เรียกว่า Botulism สารพิษของมันจะทำลายระบบประสาทได้ (Neurotoxin) แบ่งตามชนิดของการสร้างพิษตามหลัก เซรุ่มวิทยาได้เป็น 7 ชนิด คือ A, B, C, D, E, F และ G ชนิดที่ทำให้เกิดพิษในมนุษย์ คือ ชนิด A, B, E และ F แหล่งของอาหาร ได้แก่ ดิน ฝุ่นละออง พืช ผัก ผลไม้ อาการของโรค คือ เส้นประสาทรอบนอกจะค่อยๆ ถูกทำลายทีละน้อยๆ กลืนอาหารลำบาก ตาพร่าฟาง มองเห็นภาพซ้อน ท้องผูก และในที่สุด อาจทำให้เกิดอาการหัวใจล้มเหลวแนวทาง การป้องกันเชื้อประเภทนี้ คือ การนำอาหารมาต้มให้เดือดเป็นระยะเวลาานานมาก กว่า 5 นาที ก่อนที่จะบริโภค หรือนำอาหารที่น่าสงสัยมาบริโภค

2.1.2.3 *Clostridium perfringens* จุลินทรีย์จำพวกนี้ผลิตสปอร์ได้และสามารถสร้างสารพิษภายในเซลล์ (Enterotoxin) ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ แบคทีเรียชนิดนี้ มักพบในอาหารดิบ

ดิน น้ำโสโครก มูลสัตว์ ปนเปื้อนในอาหารพวกปลา เนื้อ และสัตว์ปีก เมื่อรับประทานเข้าไปในปริมาณประมาณหลายล้านตัว ต่ออาหาร 1 กรัม จะมีอาการตั้งแต่ ปวดท้อง ท้องเดินและมีลมอยู่ในกระเพาะ การป้องกันการเกิดโรค ได้แก่ การนำอาหารแช่เย็นโดยเร็ว หรือถ้าจะบริโภคเป็นอาหารร้อนต้องรักษาอุณหภูมิ ของอาหารให้สูงกว่า 60 องศาเซลเซียส ก่อนที่จะนำมาบริโภคและการปรับปรุงหรือการประกอบอาหารควรจะต้องมีสุขวิทยาที่ดี

2.1.2.4 *Salmonella* อาการของโรค คือ มีไข้ตัวร้อน คลื่นไส้ ปวดท้องเกร็ง ท้องเสีย ปวดศีรษะ เวียนศีรษะ และอาเจียน มักพบเชื้อมีทั้งในอาหารจำพวก เป็ด ไก่ นำนม และผลิตภัณฑ์ของนํานม พืชผักต่างๆ และมะพร้าวแห้ง

2.1.2.5 *Streptococcus* เป็นแบคทีเรียซึ่งทำให้มนุษย์เป็นโรคเจ็บคอ (Septic sore throat) หรือ เป็นโรคไข้ดำอิมแดง (scarlet fever) มีอาการคอแดง ทอลซิลอักเสบ กลืนอาหารลำบาก มีไข้สูง ปวดศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน มีน้ำมูกไหลบางครั้งอาจเกิดผื่น ลมพิษ พบในอาหารประเภท นม ไอศกรีม กุ้งอบไอน้ำ สลัด คัสตาร์ด พุดดิ้ง หรืออาหารที่มีไข่หรือนมเป็นส่วนผสม วิธีการป้องกันไม่ให้เกิดโรค ได้แก่ การแช่แข็งอาหารในปริมาณน้อยๆ ทันที การประกอบอาหารหรือปรุงอาหารต้องมีสุขวิทยาที่ดี

2.1.2.6 *Vibrio parahaemolyticus* จุลินทรีย์จำพวกนี้พบมากในอาหารทะเล ได้แก่ หอยนางรม กุ้ง ปู อาการของโรค คือ ปวดท้อง ท้องเสีย (อุจจาระอาจมีเลือดหรือเนื้อเยื่อปนเปื้อนอยู่) มักมีอาการคลื่นไส้ และอาเจียน มีไข้ต่ำ มีอาการหนาวสั่น ปวดศีรษะ อาการปวดสภาวะขัด การป้องกันไม่ให้เกิดโรคดังกล่าว ได้แก่ การปรุงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึง การแช่เย็นอาหารควรแช่โดยปริมาณน้อย ไม่ควรใช้น้ำทะเลล้างอาหารที่ต้องการบริโภคดิบ และภาชนะอาหาร

2.1.2.7 *Mycotoxin* เป็นพิษจากเชื้อรา *Aspergirus flavus* เรียกว่า Aflatoxin พิษของ Aflatoxin อาจทำให้ตับถูกทำลายอย่างรุนแรง ทำให้มีเลือดออก ถือเป็นสารก่อมะเร็ง มีความทนทานต่อความร้อนได้ดี มักพบในอาหารที่มีสารอาหารคาร์โบไฮเดรต อยู่ปริมาณสูง เช่น อาหารแป้ง ข้าว ถั่วลิสง เมล็ดถั่ว

2.1.2.8 การเกิดโรคเนื่องจากอาหารมีหนอนพยาธิ หนอนพยาธิแบ่งเป็น 3 ประเภท คือ พยาธิตัวแบน พยาธิตัวกลม และพยาธิใบไม้ พยาธิตัวแบนและพยาธิใบไม้สามารถป้องกันไม่ให้เกิดโรคได้ง่ายกว่า เพราะสามารถใช้ความร้อนในการทำลาย พยาธิตัวกลมที่นับว่าเป็นปัญหาสำคัญที่มักปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ ทริชินเนลลา (*Trichinella*) เพราะมีความทนทานต่อความร้อนได้สูงมากและมีความสามารถมีชีวิตอยู่ในเนื้อเยื่อของสิ่งมีชีวิตได้เป็นเวลายาวนานกว่า

2.1.2.9 การเกิดโรคเนื่องจากอาหารมีสารพิษหรือสารเคมีเป็นพิษ

1) สารพิษที่มีในอาหารโดยธรรมชาติ อาหารในธรรมชาติมีหลายชนิดที่มีสารที่ไม่เกิดประโยชน์หรืออาจเกิดโทษต่อมนุษย์เป็นองค์ประกอบ โดยเฉพาะอาหารจำพวกพืชหลายชนิดมีสารพิษเป็นองค์ประกอบอยู่มากบ้าง น้อยบ้าง แล้วแต่ชนิดของอาหาร ถ้ามีปริมาณมากก็อาจจะทำให้ผู้บริโภคเข้าไปถึงขั้นตายได้ในทันที

สารพิษ หรือสารเคมีเป็นพิษที่มักมีอยู่ในอาหารจำพวกพืช ได้แก่ สารไลทิลลัส (Lythylus) ทำให้เกิดโรคไลทิลลิซึม (lythyrisim) คือโรคที่เกี่ยวกับกล้ามเนื้ออ่อนแออาจเกิดจากอัมพาตได้ อาจมีในถั่วเมล็ดกลมดิบ เช่น ถั่วลิสงเตาดิบ สารกอยโตรเจน (Goitrogens) ที่อาจจะพบในรากของพืชบางชนิด หรือสารไฮโดรเจนไซยาไนด์ อาจพบในอาหารพืชบางชนิด เช่น ในน้ำมันของเมล็ดอัลมอน และในอาหารพืชหลายชนิด ได้แก่ การบริโภคเห็ดป่าบางชนิด เช่น เห็ดหัวกรวดครีบเขียว เห็ดขี้ควาย เมื่อบริโภคจะมีอาการมีลมมา คลื่นไส้ อาเจียน ท้องร่วง ตาตาย ใจสั่น และอ่อนเพลีย ส่วนอาหารที่มีมาจากพวกสัตว์ที่มักมีสารพิษทำให้เกิดอันตรายก็มักจะเป็นพวกอาหารทะเลอาจมีสารไทอะมินเอส (Thiaminase) ซึ่งอาจทำลายสารอาหารไทอะมิน (Thiamine) ทำให้ร่างกายขาดวิตามินบี 1

2) การมีสารพิษหรือสารเคมีเป็นพิษปนเปื้อนในอาหาร การปนเปื้อนนี้อาจเกิดตั้งแต่การเพาะปลูก ตัวอย่างเช่น ในการปลูกผลไม้ที่ต้องการบริโภค หากมีการใช้ยาฆ่าแมลงในปริมาณมากเกินไปจนมีสารตกค้างของยาฆ่าแมลงอยู่และผู้บริโภคไม่ล้างให้สะอาดจนกระทั่งไม่มีสารดังกล่าวแล้วอาจเกิดอันตรายได้ เช่น ตัวอย่างของโรคพิษของสารหนู ซึ่งมีสาเหตุมาจากบริโภคอาหารที่มีสารตกค้างจากการใช้ยาฆ่าแมลง ซึ่งจะทำให้เกิดอาการท้องเสีย ปวดเบ่งเวลาถ่าย และอาเจียน

การป้องกันเชื้อโรคจากผู้สัมผัสอาหารไม่ให้ปนเปื้อนในอาหาร สามารถทำได้โดย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายเฉพาะสวมใส่ขณะปฏิบัติหน้าที่ และ สวมใส่ภายในบริเวณที่ปฏิบัติหน้าที่เท่านั้น เนื่องจากเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายที่สวมใส่มาจากภายนอกห้องอาจมีโอกาสดูดเชื้อเข้ามาได้

เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ขณะปฏิบัติหน้าที่นั้น ต้องมีการซักทำความสะอาดเป็นประจำ หากไม่มีเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายเฉพาะ ก็ควรจะมีผ้ากันเปื้อน ซึ่งให้ประโยชน์ที่ป้องกันเชื้อโรคจากผู้สัมผัสอาหารปนเปื้อนในอาหาร และป้องกันอาหารเปรอะเปื้อนเสื้อผ้า ดังนั้น เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายควรมีสักตัว เมื่อมีการเปรอะเปื้อนเกิดขึ้นจะได้สังเกตเห็นได้ง่าย และควรเป็นวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่ายเช่นกัน

นอกจากนี้เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายสีขาว ยังแสดงให้เห็นว่าสถานที่ประกอบอาหารนั้นสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่สกปรกเลอะเทอะ ศีรษะของเชฟควรมีหมวกหรือ ผ้าตาข่ายคลุมผม เพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหลุดร่วงลงไปบนอาหาร และ เชฟควรสวมรองเท้าที่ใช้ในครัว ไม่ได้ออกไปด้านนอก หรือ สวมใส่รองเท้าจากด้านนอกเข้ามาในสถานที่ประกอบอาหาร เพราะอาจมีโอกาที่จะติดเชื้อได้

2.1.3 ชุดเชฟ (History of Chef Coats)le, 2010)

เชฟในภัตตาคารส่วนใหญ่สวมใส่เครื่องแบบที่มีลักษณะเฉพาะประกอบไปด้วย เสื้อกางเกง และหมวก โดยส่วนประกอบเหล่านี้มีหน้าที่สำคัญแตกต่างกันไป แต่ส่วนมากจะให้ความสำคัญของเสื้อเป็นหลักรูปแบบเสื้อของเชฟอยู่คู่กับเครื่องแบบมานานกว่าร้อยปี โดยมีการเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ในขณะที่สีของเสื้อและกระดุมมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา โดยรูปแบบพื้นฐานยังคงเหมือนเดิมซึ่งมุ่งเน้นถึงความปลอดภัยของผู้สวมใส่และประโยชน์ใช้สอยที่เหมาะสม

เสื้อเชฟ โดยทั่วไปจะเป็นแบบที่มีส่วนด้านหน้าเป็นเสื้อปาย แขนยาว ตัดเย็บด้วยผ้าฝ้ายชนิดหนาสีขาว ซึ่งเสื้อปาย (Double-Breasted) หมายถึง เสื้อที่มีด้านหน้าสองชั้นทับกัน มีกระดุมสองแถว สามารถสลับใช้โดยนำชั้นด้านในออกมาอยู่ด้านนอกได้เมื่อด้านนอกสกปรก นอกจากนั้น ยังช่วยป้องกันความร้อนและการลุกไหม้จากเปลวไฟ และเป็นฉนวนที่ดี มีสมบัติทนทานต่ออุณหภูมิสูงได้มากกว่าวัสดุชนิดอื่นๆ และยังระบายอากาศได้ดีทำให้ผู้สวมใส่รู้สึกสบาย เสื้อเชฟ นิยมใช้เป็นสีขาว เพื่อสะดวกต่อการซักฟอกให้สะอาด สีขาวทำให้ชุดมองดูมีความสะอาดเกลี้ยงเกลา สะท้อนให้เห็นความสะอาดของครัวหรือสถานที่ประกอบอาหาร รวมถึงอนามัยส่วนบุคคล

ประวัติความเป็นมาของชุดเกิดขึ้นในประเทศฝรั่งเศส ระหว่างทศวรรษที่ 16 ซึ่ง เชฟและคิลปินถูกขับไล่จากราชสำนัก พวกเขาได้อาศัยอยู่ในวัด และ แต่งกายเหมือนนักบวชเพื่อความปลอดภัย ต่างกันแค่เป็นชุดสีเทาแทนที่จะเป็นสีดำ ต่อมาในทศวรรษที่ 19 เชฟมารี อังตวเน่ คารีเมอ (Marie-Antoine Careme) ได้ออกแบบชุดเชฟมีอาชีพใหม่เป็นเสื้อปายและเปลี่ยนจากสีเทาเป็นสีขาวที่บ่งบอกถึงความสะอาดในครัวและยังแสดงถึงฐานะของเชฟด้วย นอกจากนี้เขายังออกแบบหมวกเป็นแบบหมวกจิบทรงสูง 18 นิ้ว ซึ่งเชฟคนอื่นๆ ได้ให้การยอมรับในการออกแบบของเขา และชุดเชฟนี้ก็กลายเป็นชุดเชฟที่ได้รับความนิยม

ในร้านอาหารสมัยใหม่ที่มีรูปแบบของร้านต่างไปจากเดิมซึ่งชุดเชฟก็เช่นเดียวกัน เชฟส่วนใหญ่สวมชุดที่เขาเลือกเอง แต่อย่างไรก็ตามทุกครัวยังคงต้องรักษาความสะอาดและ

ความปลอดภัยอยู่ ซึ่งชุดเซฟแบบเก่ายังคงทำหน้าที่ได้ดีมากกว่าร้อยปี ในทุกวันนี้จะเห็นว่ามีชุดเซฟในรูปแบบต่าง ๆ ตั้งแต่ แบบแขนสั้นตัวเสื้อจัมปี และตัดเย็บด้วยวัสดุที่มีน้ำหนักมากกว่าเดิม เช่น ผ้าเดนิมส์ ผ้ากาก็ มีสีให้เลือกมากมายตั้งแต่สีแดงไปจนถึงลวดลายแบบทหาร แต่ก็ยังไม่สามารถแทนที่ชุดเซฟแบบเดิมที่แสดงออกถึงความเป็นเซฟมืออาชีพของผู้สวมใส่

2.1.4 หลักการออกแบบ (นวน้อย, 2542)

สมัยที่มนุษย์เริ่มกำเนิดมาในโลกเป็นเวลากว่าแสนปี มนุษย์ยุคแรกๆ ดำรงชีวิตด้วยการพึ่งพาอาศัยสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ และต้องพยายามปรับตัวให้ได้มากที่สุด เพื่อการอยู่รอด เรานำสิ่งที่อยู่ในธรรมชาติแวดล้อมมาใช้ในปัจจุบันพื้นฐาน โดยเริ่มตั้งแต่เก็บเกี่ยวพืชผลที่งอกงามอยู่รอบตัวและล่าสัตว์เป็นอาหาร อาศัยในถ้ำที่มีลักษณะเว้ากว้างอยู่ภายในที่ซึ่งเหมาะสมต่อการกินอยู่ หลับนอน และนุ่งห่มผลผลิตที่เหลือจากการล่าสัตว์เป็นอาหารได้แก่ หนังสัตว์ เป็นต้น การดำรงชีวิตอยู่ในโลกมาเป็นเวลานานช่วยสอนให้มนุษย์รู้จักสร้างคุณสมบัติเฉพาะตัวที่เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการพัฒนาตนเองให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ตลอดจนการสร้างให้เกิดอารยะธรรม ความเจริญในด้านต่างๆ การรู้จักสังเกต ทดลอง และการดัดแปลงปรับปรุง เมื่อมนุษย์พบเห็นวัตถุสิ่งของ ตลอดจนปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติและจดจำเก็บไว้ในสมอง เพื่อใช้เป็นพื้นฐานของการคิดต่อยอดในชิ้นงานต่อไป

มนุษย์เริ่มต้นออกแบบ เพื่อปรับปรุงสิ่งต่างๆ รอบตัว ก็คงจะเกิดคำถามขึ้นว่า มนุษยวิธวิธีการที่จะใช้ในการออกแบบได้อย่างไร และใช้วิธีการใด ในการออกแบบ สิ่งที่ช่วยอธิบายได้เป็นอย่างดีก็คือกิ้งก่าไม่พ่นธรรมชาติ ธรรมชาติรอบตัวของมนุษย์ มีอิทธิพลครอบคลุมตั้งแต่ความรู้สึกนึกคิด วิธีการแสดงออก และการรู้จักสังเกตธรรมชาติ ช่วยให้มนุษย์ได้เรียนรู้กระบวนการที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ คือการเริ่มเกิดขึ้นของสิ่งต่างๆ แล้วเปลี่ยนแปลงเป็นขั้นตอนอย่างมีระเบียบแบบแผน และกลับสั้นไปเพื่อรอการเกิดขึ้นมาใหม่ หมุนเวียนอยู่ตลอดเวลา และเมื่อพิจารณาให้ละเอียดในด้านรูปทรงของสิ่งมีชีวิต ก็จะพบการค่อยเรียงไล่อย่างเป็นระเบียบแบบแผน ต้นไม้จะงอก ราก ลำต้น ใบ ดอก ผล และเมล็ด ตามลำดับ โคนต้นมีขนาดใหญ่ แล้วค่อยเรียงเล็กลง เช่นเดียวกับกิ้งก่าและก้าน ไปจนถึงใบไม้แต่ละใบจะประกอบด้วยก้านใบขนาดใหญ่แล้วจึงแตกแขนงย่อย ไล่ขนาดลงไป จนถึงเส้นใบที่กระจายเป็นร่างแห ตาข่ายฝอย นอกจากนี้เราได้เรียนรู้ว่าธรรมชาติมีระบบคัดเลือกให้สิ่งมีชีวิตที่แข็งแรงกว่าเท่านั้น จึงสามารถอยู่รอดสืบทอดเผ่าพันธุ์ และวิวัฒนาการ เพื่อปรับปรุงให้มีความเหมาะสมต่อการดำรงชีวิตมากยิ่งขึ้น ในการออกแบบ มนุษย์ได้นำหลักการจัดระเบียบมาใช้ โดยจัดเกลา และจัดเรียงรูปทรงที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติอย่างเหมาะสม ช่วยให้มันสามารถทำตามหน้าที่หรือจุดมุ่งหมายได้ดีขึ้น ดังตัวอย่าง การออกแบบ เครื่องมือ หรือ

อาวุธที่ทำจากหิน เครื่องมือหินเกิดจากการใช้หินที่แข็งกว่า กะเทาะ สกัด ทำให้มีคมโดยรอบ ที่ทำให้เหมาะกับการยึดติดกับด้าม ผลที่ได้รับคือ เครื่องมือที่ใช้งานได้ดีกว่าก่อนหินในธรรมชาติ หรือตัวอย่างที่ซับซ้อนอย่างการจัดผังเมืองของชุมชนโบราณ จะเห็นได้อย่างชัดเจนถึงความเป็นระเบียบของอาคาร มีแบบแผน มีการแบ่งพื้นที่ตามความสำคัญของผู้อยู่อาศัย โดยคำนึงถึงทิศทางและชัยภูมิ ที่ตั้ง ที่มีการจัดระบบเป็นอย่างดี ช่วยให้เกิดความมั่นคงและสะดวกสบายสำหรับการจัดการปกครองและอยู่อาศัย

มนุษย์เกิดมาเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติที่นับว่าให้ทุกสิ่งทุกอย่างอย่างไว้ขีดจำกัด เราเรียนรู้ที่จะปรับตัวให้สัมพันธ์สอดคล้องกับสิ่งที่ธรรมชาติมอบให้ และยังเรียนรู้ที่จะปรับปรุงเปลี่ยนแปลง เมื่อพบว่าสิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติไม่สอดคล้องกับความต้องการของเรา แต่การจะสร้างให้เกิดสิ่งใหม่ขึ้น มนุษย์ได้แนวคิด ตลอดจนลักษณะรูปแบบมาจากแหล่งกำเนิดสองแหล่งที่สำคัญ คือ จากแหล่งธรรมชาติ และ แหล่งจากประสบการณ์ที่สั่งสมมาเป็นเวลานานของคนรุ่นต่างๆ หรือจากประวัติศาสตร์ ดังนี้

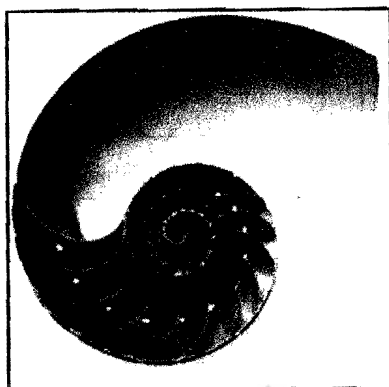
2.1.4.1 การสร้างให้เกิดสิ่งใหม่ขึ้นจากแหล่งธรรมชาติ มีความหมายกว้าง คลอบคลุม ทั้งสิ่งมีชีวิตอันได้แก่ พืช และสัตว์ และรวมไปถึงสิ่งที่ไม่มียังมีชีวิต ตั้งแต่วัตถุที่ลอยอยู่ในอวกาศ จนถึงส่วนประกอบที่สร้างให้เกิดพื้นดินและพื้นน้ำ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มนุษย์มีความซาบซึ้งและชื่นชมธรรมชาติอยู่เสมอ จากการที่ได้สัมผัสสิ่งแวดล้อมด้วยธรรมชาติอยู่ตลอดเวลา มนุษย์เรายอมรับการเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติที่ยิ่งใหญ่ เป็นสิ่งที่วิเศษสุด จนเมื่อไม่นานมานี้ที่เราได้สะสมอารยะธรรม ความเจริญทางด้านวัตถุ จนสามารถเอาชนะบางส่วนของธรรมชาติ ตัวอย่างเช่น การสังเคราะห์ และสร้างให้เกิดวัสดุชนิดใหม่ แต่เราก็ต้องยอมรับว่าโดยพื้นฐานแล้ว วัสดุทุกชนิดที่สร้างขึ้นมีที่มาจากธรรมชาติทั้งสิ้น และมนุษย์เราก็ยังคงอยู่ภายใต้การควบคุมของกระบวนการทางธรรมชาติ ในสิ่งมีชีวิตจะเห็นปฏิกิริยาการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นได้ชัดเจนกว่าในสิ่งที่ไม่มีชีวิต ในพืชและสัตว์จำนวนมากหลากหลายชนิดนั้น ต่างมีวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องและสัมพันธ์กัน ตั้งแต่การเกิด การดำรงชีวิตจนไปถึงการสูญสลายหรือตาย เนื่องจากธรรมชาติมีกลไกสำหรับการควบคุมในรูปแบบของห่วงโซ่อาหาร นอกจากนี้ยังมีอีกหลายสิ่งที่แสดงถึงกระบวนการที่มีในธรรมชาติ ซึ่งคงอยู่มาช้านาน รอให้มนุษย์ได้ทำการศึกษาและค้นพบ เพื่อนำมาใช้เพื่ออธิบายปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการออกแบบ สิ่งที่มนุษย์ได้รับจากธรรมชาติ จำแนกได้เป็น 2 ด้าน ดังนี้

1) ลักษณะรูปทรง มนุษย์ได้แรงบันดาลใจในการคิดสร้างสรรค์ งานศิลปะ และงานออกแบบจากรูปทรงธรรมชาติมาโดยตลอด ดังที่พบได้จากภาพเขียนเก่าแก่ ตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ที่ปรากฏตามถ้ำในแหล่งชุมชนโบราณ หัวเสารูปดอกบัว หรือใบปาล์มของ

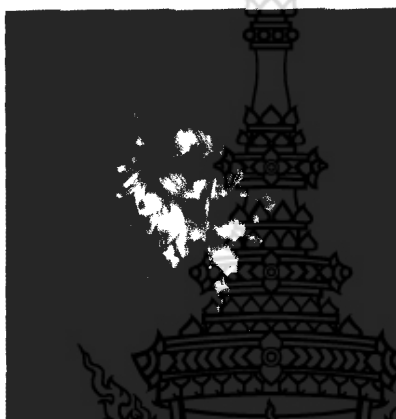
สถาปัตยกรรมอียิปต์ ภาพพืชและสัตว์ทะเลที่ทำขึ้นจากโมเสกประดับบนกำแพงวิลล่าที่เมืองปอมเปอีของโรมัน เป็นต้น

ตัวอย่างเหล่านี้ ล้วนเป็นความพยายามจำลองรูปทรงจากธรรมชาติตามแนวทางเฉพาะของชนในแต่ละชาติเมื่อหลายพันปีมาแล้ว รูปทรงที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ มีลักษณะสมบูรณ์ในตัวมันเอง เนื่องจากรูปทรงเหล่านี้ได้ผ่านการปรับปรุงมาเป็นเวลานานจนเกิดความเหมาะสมพอดี สิ่งมีชีวิตประกอบด้วยอวัยวะที่ถูกสร้างขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับหน้าที่ใช้งานอวัยวะที่มีการใช้งานมากและสม่ำเสมอ มักมีขนาดใหญ่และแข็งแรง ยังมีหน้าที่หลายด้านมากเท่าใด ก็ยังมีลักษณะรูปทรงที่ซับซ้อน ประกอบด้วยรายละเอียดที่มีจังหวะอันงดงาม เช่นดอกไม้บานชนิดเมื่อแรกแตกดอกออกจะมีขนาดเล็ก ส่วนประกอบต่าง ๆ ถูกย่อส่วนให้มีขนาดเล็ก ซ้อนทับกันอยู่อย่างเป็นระเบียบ ห่อหุ้ม ปกปิดเกรงไว้ภายใน เมื่อถึงเวลาที่เหมาะสมอวัยวะทุกส่วนจะเจริญเติบโตขยายขนาด กลีบชั้นนอกสุดที่สวยงามสะดุดตาจะเริ่มคลี่ออก เพื่อทำหน้าที่ล่อแมลงให้มาช่วยผสมเกสร เมื่อได้รับการผสมแล้วอวัยวะส่วนต่าง ๆ ที่หมดหน้าที่ก็เหี่ยวเฉาไป เหลือแต่เพียงส่วนที่ทำหน้าที่ขยายพันธุ์เท่านั้นที่เจริญเติบโต กลายเป็นผลต่อไป สิ่งมีชีวิตจึงเป็นแบบอย่างที่สำคัญ ที่ช่วยให้แนวทางของรูปทรงที่พร้อมจะเปลี่ยนแปลงไปตามวัฏจักรอยู่ตลอดเวลา เป็นรูปทรงที่เหมาะสมกับหน้าที่ใช้งาน ทั้งความยืดหยุ่น และความแข็งแรง จึงช่วยให้มันอยู่รอดผ่านเวลาอันยาวนานมาได้

2) วิธีการแก้ไขปัญา เนื่องจากการออกแบบเป็นการแก้ปัญหาอย่างหนึ่งของมนุษย์ ซึ่งเราได้รับแนวความคิดที่ลึกซึ้งและมากมายมหาศาลจากการศึกษา และ สังเกตสิ่งมีชีวิตที่มีในธรรมชาติ เพื่อรู้ถึงวิธีการแก้ปัญานั้น เราจำเป็นต้องศึกษาถึงกลไกอันซับซ้อนภายในของสิ่งมีชีวิตนั้นๆ การมองดูผิวเผินไม่ทำให้เข้าใจเหตุผลอันแท้จริงได้ ดังเช่น หอยนอติลุส (Nautilus) มีช่องว่างภายในเปลือกหอย ที่ถูกสร้างขึ้นเพื่อเป็นที่อยู่อาศัย ซึ่งสามารถเติบโตและเปลี่ยนแปลงไปตามตัวของหอยได้ ช่องว่างเล็กๆ ทำหน้าที่ในการช่วยลอยตัวในระดับความลึกที่ต่างๆ กันไป จากที่สังเกตเห็นได้จาก รูเล็กๆ ระหว่างช่องที่เป็นกลไกในการถ่ายเทน้ำและอากาศเพื่อการลอยตัว และ รูปทรงวงเวียนออกด้านนอกก็เป็นโครงสร้างที่แข็งแรง แสดงดังภาพที่ 2.1 นอกจากวิธีอันซับซ้อนดังกล่าวนี้แล้วในชีวิตประจำวันเราก็อาจสังเกตพบวิธีการแก้ปัญหาอย่างเรียบง่ายตรงไปตรงมาของสิ่งมีชีวิต เช่น การช่วยขยายพันธุ์ของพืชโดยการทำให้เมล็ดมีขนาดเล็กมีน้ำหนักเบา ช่วยให้ปลิวได้ง่าย สร้างอวัยวะที่สามารถช่วยให้ลอยไปตกในที่ไกลๆ ได้ เช่น พืชขนพู่ ปีกด้านข้างของลูกยางช่วยในการร่อน ผีเสื้อที่สามารถยึดติดกับสิ่งต่างๆ ของเมล็ดหญ้า เป็นต้น การเรียนรู้การแก้ปัญหาจากธรรมชาติอย่างถ่องแท้เป็นแนวทางที่ช่วยให้แก้ปัญหาและดัดแปลงใช้ในการออกแบบได้



ภาพที่ 2.1 เปลือกหอยนอติลุสตัดตามขวาง
ที่มา : ญัฐพันธุ์ (2550)



ภาพที่ 2.2 เมล็ดมิลควีด (Milkweed)
ที่มา : ช้างในนวนลน้อย (2542)

2.1.4.2 ปัจจัยที่ทำให้เกิดงานออกแบบใหม่ งานออกแบบ เป็นผลงานของมนุษย์ที่เป็นปฏิกิริยาต่อสภาพแวดล้อม เมื่อมนุษย์มีความพอใจกับสิ่งที่มีหรือเป็นอยู่ แรงบันดาลใจตลอดจนวิธีการ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหาได้มาจากการเรียนรู้กระบวนการธรรมชาติ ผลงานออกแบบของมนุษย์จึงเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นเพื่อสนองความต้องการ ซึ่งเป็นแรงผลักดันให้พยายามคิดค้นสร้างสรรค์ เมื่อเกิดผลงานการออกแบบที่เหมาะสม แล้วมีประโยชน์ใช้สอยครบถ้วนแทนที่ งานออกแบบจะถูกใช้งานไปได้ตลอด แต่มีงานออกแบบประเภทใหม่ๆ เกิดขึ้นมาอย่างไม่หยุดยั้ง ปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดผลงานการออกแบบประเภทใหม่ ๆ อย่างสม่ำเสมอ มีเงื่อนไขทางด้านเวลา เมื่อเวลาผ่านไปจะค่อยๆ ปรากฏปัญหา ข้อบกพร่องขึ้นมา ข้อบกพร่องเหล่านี้มีระดับความร้ายแรงแตกต่างกัน และสาเหตุของข้อบกพร่องที่สามารถพบได้ในเวลาอันสั้นมักจะเป็นผลมาจากการออกแบบที่ยังไม่สมบูรณ์รอบคอบ หรือด้วยเหตุผลของข้อจำกัดในด้านต่างๆ ที่มีอยู่ในขณะนั้น

และเมื่อเวลาผ่านไปวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของผู้คนได้เปลี่ยนแปลงตามกระแส ความเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจ ก่อให้เกิดความต้องการใหม่ๆ ซึ่งการออกแบบเดิมไม่สามารถตอบสนองความต้องการได้อีกต่อไป จึงทำให้เกิดความพยายามที่จะคิดค้นเพื่อปรับปรุง กระตุ้นให้มีการผลิตและออกแบบสิ่งใหม่ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการด้านการใช้งานและสุนทรียภาพ ปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการออกแบบใหม่ๆ คือ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่ช่วยเร่งให้เกิดความพยายามประดิษฐ์คิดค้นงานออกแบบ การค้นพบทางวิทยาศาสตร์ ซึ่งได้แก่ ทฤษฎีหรือหลักการจะถูกนำไปประยุกต์ใช้ในงานประดิษฐ์และงานออกแบบตามลำดับ ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ออกแบบและสังคม หรือช่วงเวลาขณะนั้น ผลของวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีที่มีต่อการออกแบบ มี 3 แนวทาง คือ

1) การคิดค้นวัสดุชนิดใหม่ที่มีคุณสมบัติเฉพาะตัว เช่น วัสดุสังเคราะห์จำพวก เส้นใย พลาสติก โลหะผสม และ ไฮเทค-เซรามิค เป็นต้น วัสดุเหล่านี้ถูกสังเคราะห์ขึ้นมาใหม่ในห้องทดลองเป็นครั้งแรก เพื่อให้มีคุณสมบัติที่มนุษย์ต้องการ เช่น มีความแข็งแรงทนทานต่ออุณหภูมิสูง มีน้ำหนักเบา เป็นต้น การคิดค้นด้านเครื่องยนต์ กลไกกล ที่มีประสิทธิภาพสูงมีความสามารถเพิ่มขึ้น สามารถพกพาได้สะดวก เนื่องจากมีขนาดที่เหมาะสมกับการใช้ชีวิต และการพัฒนาด้านการผลิตเพราะการผลิตมีผลต่อผลงานที่ออกแบบอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ในการผลิตงานออกแบบที่เป็นอุตสาหกรรม ถูกกำหนดโดยกรรมวิธีการผลิตให้เป็นระบบมาตรฐาน (Standardization) ด้วยการใช้ชิ้นส่วนอะไหล่ที่มีอยู่ทั่วไป ที่ต้องมีการผลิตเป็นจำนวนมาก ซึ่งปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากมีการนำระบบที่ควบคุมด้วย คอมพิวเตอร์ เข้ามาใช้ ทำให้ไม่ต้องใช้ชิ้นส่วนที่เป็นมาตรฐาน (Standard parts) และผลิตได้เป็นจำนวนน้อย โดยไม่มีผลต่อต้นทุนในการผลิต เป็นผลให้เกิดงานออกแบบใหม่จำนวนมากและไม่เคยเป็นมาก่อน

2) การออกแบบสิ่งของ (Artifact Design) การออกแบบสิ่งของ หมายถึง การออกแบบวัสดุ สิ่งของ เครื่องใช้ที่สัมผัสโดยตรงกับมนุษย์ และ เป็นส่วนหนึ่งของสภาพแวดล้อมด้วย ถ้าเปรียบเทียบกับ การออกแบบระบบและสภาพแวดล้อม (System and Environment Design) พบว่า การออกแบบสิ่งของเกี่ยวข้องกับผู้ใช้ใกล้ชิดกับมนุษย์มากกว่า มีขนาดเล็กกว่า และเป็นงานที่มีความละเอียดอ่อนลึกซึ้ง ในแง่ของความงาม การใช้สอย และการผลิต ซึ่งทำได้ทั้งในรูปงานหัตถกรรมและอุตสาหกรรม งานออกแบบเหล่านี้มีความหมายหลากหลายมาก จึงมีการจำแนกเพื่อให้ครอบคลุมผลงานได้ครบถ้วนได้แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

ก) การออกแบบสิ่งของจำแนกตามลักษณะที่ปรากฏ แบ่งออกได้ ดังนี้

(1) งานออกแบบ 2 มิติ (Two – Dimensional Design) งานออกแบบ ลวดลาย ซึ่งมีสีสันและพื้นผิวที่รับรู้ได้ด้วยตา เป็นงานที่เน้นความงาม สื่อความหมายในเนื้อหา ตามการรับรู้จากภาพนั้น เช่น งานออกแบบกราฟฟิก ลวดลายบนผืนผ้า ลวดลายบนพื้นผิว และ บนบรรจุภัณฑ์ แสดงดังภาพ 2.3



ภาพที่ 2.3 ภาพโฆษณาเครื่องดื่มพลังงานต่ำ ที่ออกแบบลวดลายบนพื้นผิวบรรจุภัณฑ์ โดยนักออกแบบเสื้อผ้าและช่างภาพที่มีชื่อเสียง

ที่มา : Eye of the gate (2011)

(2) งานออกแบบ 3 มิติ (Three - Dimensional Design) ได้แก่ งานออกแบบผลิตภัณฑ์นานาชนิดในด้านขนาดและการใช้สอย เช่น เครื่องประดับไปจนถึงยานพาหนะขนาดใหญ่ ที่มีหน้าที่ใช้สอยตั้งแต่งานเล็กๆ เช่น ที่ทับกระดาษ การออกแบบที่มีการเพิ่มความซับซ้อนและเฉพาะตัวขึ้น เช่น การออกแบบเครื่องมือที่ใช้ในทางการแพทย์ ของใช้ส่วนตัว เช่น เครื่องแต่งกาย ตลอดไปจนถึงสิ่งของที่ใช้ตาม ที่สาธารณะ เช่น ม้านั่งในสวนสาธารณะ เครื่อง

เล่นของเด็ก งานออกแบบที่มีเนื้อหาที่ละเอียดอ่อนมากขึ้น นอกจากสนองการรับรู้สัมผัสแล้ว ยังเพิ่มรูปทรงและพื้นผิวด้วย เช่น งานออกแบบเสื้อผ้า เครื่องปั้นดินเผา เครื่องเรือน เครื่องใช้ไฟฟ้า อุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ และบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น



ภาพที่ 2.4 ชิ้นงานจากงานออกแบบ 3 มิติ : Lloyd Table ผลงานการออกแบบของนักออกแบบ Christoph Seyferth ออกแบบให้กับ Lloyd Hotel เมื่อวันที่ 18 มิถุนายน 2553

ที่มา : De zeen magazine (2010)

ข) การออกแบบสิ่งของจำแนกตามเนื้อหาในงานออกแบบแบ่งออกได้ดังนี้

(1) การออกแบบโครงสร้างทางเทคโนโลยี (Structure-Technology)

เป็นการออกแบบโครงสร้างและกลไกในการทำงาน เช่น เครื่องซักผ้า รถเข็น เป็นต้น เพื่อสามารถตอบสนองการใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการแก้ปัญหาในด้านกลไก วิศวกรจะมีบทบาทอย่างมากในการให้ข้อมูลเพื่อเป็นประโยชน์แก่นักออกแบบ ให้สอดคล้องกับกลไกและการทำงาน

(2) งานออกแบบทางการตกแต่ง-ความงาม (Decorative-Aesthetic)

เป็นงานออกแบบที่ไม่มีกลไกภายใน เนื้อหาสำคัญของงานออกแบบประเภทนี้ จำเป็นต้องสร้างให้เกิดความงามและ ความรู้สึกชื่นชมต่อลักษณะรูปทรงที่ปรากฏตัวอย่าง เช่น ลวดลายของผ้าชุด ช้อนส้อม ชุดจานชาม เป็นต้น โดยหน้าที่ใช้สอยของงานแบบนี้ใช้ในการตกแต่งและสร้างบรรยากาศที่มีจุดมุ่งหมายไม่ซับซ้อน ซึ่งในการจำแนกให้แตกต่างกันในเนื้อหานั้น ในทางปฏิบัติงานออกแบบทุกชนิดไม่สามารถแยกทั้งสองแนวทาง คือ โครงสร้างและการตกแต่งออกจากกันได้เลย

(3) ความบันเทิงใจ ความบันเทิงใจมีความสำคัญมากในการสร้าง

งานออกแบบ นักออกแบบแต่ละคน อาจมีความบันเทิงใจแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ และจินตนาการ ความบันเทิงใจเป็นพลังอันเร้นลับและมีคุณค่ามหาศาลชนิดหนึ่ง ที่อาจเกิดขึ้นได้ 3 ทาง คือ ความบันเทิงใจจากภายในตัวเอง โดยผ่านทางสมองนั่นคือ จินตนาการ ความ

บันดาลใจจากภายนอก เช่น การศึกษา ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม และ ประการสุดท้าย ความบันดาลใจจากสังคมและวัฒนธรรม

การสร้างจินตนาการ จำต้องใช้สมาธิเป็นเบื้องต้น ประกอบด้วย สถานที่ที่เหมาะสมกับการออกแบบ ใต้ทำงานมีความสงบเพียงพอ โดยเริ่มจากการรวมจิตใจให้เป็นหนึ่งเดียวกันและสงบนิ่ง จากนั้นให้ความคิดนำว่าจะออกแบบเรื่องอะไร ซึ่งจะขับเคลื่อนผลักดันจากประสบการณ์ในอดีต ประกอบด้วยความรู้ความเข้าใจในด้านศิลปะมาประกอบ แล้วถ่ายทอดผ่านการเขียนหรือร่าง ทำอย่างนี้หลายครั้งเพื่อให้ได้ผล งานจำนวนหนึ่ง แล้วคัดเลือก เพื่อนำไปปรับปรุงหรือแต่งเติมจนสำเร็จเป็นขั้นตอนสุดท้าย

ความบันดาลใจจากธรรมชาติมีอยู่ 2 ทาง คือ ทางตรงและทางอ้อม ทางตรงได้แก่ การที่เราได้ไปสถานที่ที่มีธรรมชาติ สิ่งที่เราเห็นถือเป็นประสบการณ์ตรง เมื่อตั้งสมาธิในขณะนั้นจะทำให้เกิดความบันดาลใจเป็นภาพอยู่ในสมอง จากนั้นจึงถ่ายทอดออกมาเป็นผลงาน ซึ่งอาจจะเหมือนหรือไม่เหมือนกับภาพต้นแบบก็ได้ ส่วนทางอ้อม คือ เราได้เห็นจากสื่อต่างๆ เช่น ภาพถ่ายของทะเล หรือหนังสือแนะนำสถานที่เที่ยวทางธรรมชาติ จากนั้นจึงถ่ายทอดผ่านผลงานความบันดาลใจ อย่างสุดท้าย คือ สังคมและวัฒนธรรม ซึ่งจะควบคู่กันไป วัฒนธรรมที่ให้แรงบันดาลใจมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ ที่เป็นรูปธรรม อาทิเช่น วัฒนธรรมทางศิลปกรรม เช่น สถาปัตยกรรม จิตรกรรม ทัศนศิลป์ นาฏกรรม และดนตรี เมื่อมีโอกาสได้ชม สถาปัตยกรรมที่สำคัญทางศาสนาและประวัติศาสตร์ ได้ชมนิทรรศการทางศิลปะ หรือได้ฟังดนตรีแล้วเกิดความบันดาลใจ สร้างผลงาน ส่วนอีกลักษณะคือ ที่เป็นนามธรรม เช่น การอ่านหนังสือ การฟังคำบรรยาย หรืออภิปรายสิ่งดังกล่าวเหล่านี้เป็นความบันดาลใจที่มีความสำคัญต่อการสร้างผลงานการออกแบบทั้งสิ้น (มานิช, 2549)

2.1.5 ลวดลายไทย

ลวดลายไทย เป็นศิลปะที่มีเอกลักษณ์ประจำชาติ มีต้นแบบเค้าโครงมาจากธรรมชาติ ได้แก่พืชพรรณไม้ต่าง ๆ หรือจากสิ่งรอบตัว เช่น เปลวไฟ ดวงดาว เป็นต้น ลายไทยสามารถแยกประเภทได้หลากหลายตามหน้าที่ใช้สอยในอาคาร และตามลักษณะของลาย (เศรษฐมันธ์, มปป) เช่น ประเภทลายหน้ากระดาน เป็นต้น ซึ่งประเภทลายหน้ากระดาน เป็นลายประดับที่มีลักษณะเป็นชุดเรียงกันต่อเนื่องบนพื้นผิวระนาบแบนบนโครงสร้างที่เป็นพื้นเรียบคล้ายแผ่นกระดาน จึงได้ชื่อว่า "ลายหน้ากระดาน" ประเภทลายหน้ากระดานสามารถแยกย่อยตามชื่อเรียกลักษณะของลายได้ ดังนี้

2.1.5.1 หน้ากระดานประจายามกำมปู หมายถึง ลายดอกวงกลม เรียงสลับกับรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน แบ่งเป็นสี่กลีบ โดยมีกระหนกกำมปูออกจากด้านทั้งสี่ที่เรียกว่าประจายามดังที่นิยมใช้ประดับเป็นกรอบคอเทวะรูปลัทธิศรัทธา (ภาพประกอบแสดงดัง ภาพที่ 2.5)

ลายประจายามกำมปู มีโครงสร้างของลายที่เปิดโอกาสให้ช่างขยับปรับเปลี่ยนพื้นที่ประดับได้มาก ทำให้สามารถยักย้ายลดลายประดับง่าย โดยมีระเบียบช่องไฟของลายควบคุมอยู่



ภาพที่ 2.5 ลายประจายามกำมปู

ที่มา : สันติ (2535)

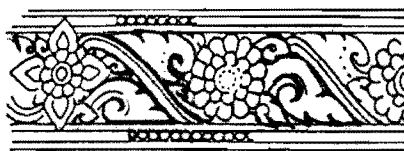
2.1.5.2 หน้ากระดานดอกซีกดอกซ้อน หมายถึง ลายดอกสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเรียงแถว มีลายครึ่งดอกสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน สลับอยู่ที่ช่องไฟด้านล่างและด้านบนของแถว เรียกว่าดอกซีก ส่วนคำว่าดอกซ้อนหมายถึง สี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนมีดอกซ้อนอยู่ภายใน (ภาพประกอบแสดงดัง ภาพที่ 2.6)

ลายดอกซีกดอกซ้อนเป็นที่นิยมในศิลปะไทย มีลักษณะต่าง ๆ กัน และแบ่งได้เป็นสองแบบใหญ่ แบบแรกมีลักษณะซับซ้อน และอีกแบบเรียบง่ายขึ้นโดยแบบที่เรียบง่ายขึ้นเป็นที่มาของชื่อลาย



ภาพที่ 2.6 ลายดอกซีกดอกซ้อนที่มีลดลายซับซ้อนและลายดอกซีกดอกซ้อนที่มีลดลายเรียบง่าย
ที่มา : สันติ (2535)

2.1.5.3 หน้ากระดานเกลียว หมายถึง ลายม้วนแบบต่างๆ หน้ากระดานที่มีลายม้วนเป็นขด เป็นงานศิลปะสมัยกรุงศรีอยุธยา เชื่อว่ามีลายก้านขดเป็นต้นแบบ (ภาพประกอบแสดงดัง ภาพที่ 2.7)



ภาพที่ 2.7 ลายหน้ากระดานเกลียว

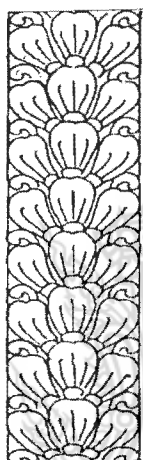
ที่มา : สันติ (2535)

2.1.5.4 หน้ากระดานรักร้อย หมายถึง ลายต่อเนื่องเป็นรูปสามเหลี่ยมเรียงต่อกัน นิยมใช้ประดับแนวตั้งและแนวเฉียงของหน้าบันปราสาท ชื่อลายรักร้อยเกิดจากการประดิษฐ์ลายให้คล้ายดอกกรักเรียงร้อยเป็นมาลัย เกิดขึ้นในสมัยรัตนโกสินทร์ หรือก่อนหน้านั้นเพียงเล็กน้อย (ภาพประกอบแสดงดัง ภาพที่ 2.8)



ภาพที่ 2.8 ลายรักร้อย

ที่มา : สันติ (2535)



ภาพที่ 2.9 ลายก้านต่อดอก

ที่มา : สันติ (2535)

2.1.5.5 หน้ากระดานก้านต่อดอก หมายถึง ลายประดิษฐ์ในแถบยาวแนวตั้ง พบในงานประดับเสากรอบประตูปราสาท รูปแบบของลายมีก้านเป็นแนวกวาง โดยมีกระหนกขนานอยู่ด้านข้าง ด้วยความนิยมของลายทำให้มีการนำไปใช้มาก มีลักษณะต่างๆอีกย้ายไปหลายอย่าง มีการเปลี่ยนแปลงผ่านสมัยอยุธยาตอนต้นมาถึงตอนปลาย (ภาพประกอบแสดงดัง ภาพที่ 2.9)

สำหรับลายก้านต่อดอกในสมัยรัตนโกสินทร์ มีที่มาจากลายประดิษฐ์แบบขอม ต่อมา มีการฟื้นฟูขึ้นใหม่ในสมัยพระพุทธเจ้าหลวงซึ่งเจ้าฟ้านายช่างเอกแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ ผู้ทรงเป็นครูช่างของพระเทวาภิรมมิต ได้นำลายแบบขอม มาปรับปรุงใหม่สำหรับงานออกแบบของพระองค์

2.2 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.2.1 **ภคิบุญญาและคณะ (2533)** ศึกษาการออกแบบเสื้อสำเร็จรูปสตรีด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้ง ให้มีความเหมาะสมด้านประโยชน์ใช้สอยด้านความสวยงามและด้านขั้นตอนการผลิต โดยการประเมินของผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 9 ท่าน ผลการวิจัยพบว่า แบบเสื้อสำเร็จรูปสตรีด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้งรูป แบบที่เน้นประโยชน์ใช้สอยและความสวยงามของเสื้อเป็นสำคัญ โดยการนำผ้าใยแก้วทอพื้นสีดำทำเป็นโครงตัวเสื้อ ประดับตกแต่งด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้ง ลายผักกูด ลายหัวใจ ลายเท้าช้างและลายกากะบาด แล้วประยุกต์ใช้ร่วมกับริบบิ้น เพื่อทำให้เกิดลวดลายที่ลงตัว ด้านในกรุด้วยผ้ากาบเพื่อความคงตัวของเสื้อ ทั้งนี้ มีความเหมาะสมของด้านประโยชน์ใช้สอย ได้คะแนนเฉลี่ย 4.82 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.56 อยู่ในระดับมีความเหมาะสมมากที่สุด ด้านความสวยงามได้คะแนนเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.67 อยู่ในระดับมีความเหมาะสมมาก และด้านขั้นตอนการผลิต เฉลี่ย 3.99 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.76 อยู่ในระดับมีความเหมาะสมมาก

2.2.2 **หัตถดาว (2550)** ศึกษาการออกแบบเครื่องแต่งกายชุดไปทำงานกึ่งลำลองเพื่อรองรับภาวะแวดล้อม และไม่ก่อให้เกิดปรากฏการณ์เรือนกระจก พบว่า เสื้อผ้าโปร่งเบาสามารถรองรับสภาพอากาศของสภาวะโลกร้อนได้ดี ควรมีรูปแบบที่ดูเรียบง่ายแต่ใช้การตัดเย็บที่มีคุณภาพ ทำให้เสื้อผ้ามีความทันสมัย การใช้ผ้าจากเส้นใยธรรมชาติ เป็นทางเลือกที่เหมาะสมในการลดมลภาวะจากขยะที่ไม่สามารถย่อยสลายตามธรรมชาติได้ อีกทั้งยังมีสมบัติที่เหมาะสมในการระบายอากาศ และใช้วัสดุสีขาวจากธรรมชาติที่ไม่มีการย้อมสี

2.2.3 **ศลิษา (2551)** ศึกษาการออกแบบเครื่องแต่งกายสตรีสำเร็จรูป โดยพัฒนาจากเอกลักษณ์ของผ้าขาวม้า ซึ่งเน้นรูปแบบเครื่องแต่งกายที่มีลักษณะลำลอง เหมาะสำหรับสตรีวัยทำงานตอนต้น อายุ 25-30 ปี ที่นำเอาเอกลักษณ์ของลวดลายจากผ้าขาวม้ามาใช้ในการออกแบบและแทนค่า ลวดลายจากผ้าขาวม้าด้วยผ้าลายตาราง ที่มีลักษณะโครงร่างเงา รวมถึงเทคนิคและกรรมวิธีในการประดับตกแต่ง ที่ได้แรงบันดาลใจมาจากเสื้อผ้าสไตล์โบโล ร็อก และโครงร่างเงาจากเทรนด์ ท็อกซิก การ์เด้น (Toxin Garden) มีลักษณะตัวหลวมดูเบาสบาย ผลผสมผสานระหว่าง ความหวานในแบบผู้หญิงและความเท่ในแบบผู้ชาย

2.2.4 **ปริยานุช (2551)** ศึกษาการออกแบบเครื่องแต่งกายสตรีเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศไทยในทศวรรษที่ 21 เพื่อให้เกิดรูปแบบและเทคนิคการปรับเปลี่ยนที่น่าสนใจเหมาะสมกับวิถีชีวิตของกลุ่ม เป้าหมายที่ต้องเผชิญกับสภาพภูมิอากาศ จำนวนหนึ่งคอลเลคชั่น โดยแบ่งออกเป็น ชุดลำลองที่สามารถสวมใส่ไปทำงานและร่วมงานสังสรรค์ (Casual – Formal) 8

ชุด ยกตัวอย่าง เช่น ชุดที่ 2 เป็นชุดที่ออกแบบมาและผลิตมาเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง จากสภาพภูมิอากาศที่ร้อน 34-36 องศาเซลเซียส ไปเป็นสภาพที่หนาวเย็น 24 – 25 องศาเซลเซียส ได้ กล่าวคือ ถ้าอากาศมีสภาพที่หนาวเย็น ผู้สวมใส่สามารถปรับเปลี่ยนผืนผ้าที่อยู่ด้านหลังขึ้นมาเพื่อใช้ในการห่มคลุมเพื่อช่วยป้องกันความหนาวเย็นจากอากาศภายนอก อีกทั้งยังสามารถปรับเปลี่ยน คอถ่วงขึ้นมา ให้กลายเป็นผู้ดปก เพื่อคลุมศีรษะได้อีกด้วย เป็นต้น และ ชุดสร้างสรรค์ (Creative Wear) 1 ชุด คือ เป็นชุดที่ออกแบบมาและผลิตมาเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง จากสภาพสภาพที่หนาวเย็น 24-25 องศาเซลเซียสได้ ไปเป็นสภาพอากาศที่มีฝนตกลงมาอย่างกะทันหัน โดยใช้ผ้าโพลีเอสเตอร์ที่ผ่านการตกแต่งกันน้ำ ซึ่งผู้สวมใส่ไม่สามารถทำการปรับเปลี่ยนจากปกเสื้อขนาดใหญ่ให้กลายมาเป็นหมวกฮู้ด รวมทั้งสามารถทำการเก็บแขนเข้าไว้ภายในตัวเสื้อ เพื่อเป็นการป้องกันศีรษะ แขน และลำตัว จากสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นและฝนตกได้

2.2.5 ปาริชาติ (2551) ศึกษาอิทธิพลที่มีผลต่อการออกแบบลายผ้าไหมมัดหมี่ ของชุมชน หมู่บ้านแสนสุข อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งการทอผ้าได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐ และลวดลายผ้าส่วนใหญ่เน้นลายสร้อยดอกหมาก ซึ่งเป็นลายประจำจังหวัดที่ถูกทอเก็บไว้เป็นมรดกและได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมา พบว่า อิทธิพลและปัจจัยที่ส่งผลถึงการออกแบบลายผ้าของผู้ทอ คือ สิ่งใกล้ตัว นั่นคือ สภาพแวดล้อม สิ่งที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน สื่อสารง่าย ไม่ว่าจากธรรมชาติ หรือ วัฒนธรรมประเพณี ลวดลายบางอย่างก็เกิดจากการเลียนแบบคัดลอกจากของเดิม แล้วมาเพิ่มจินตนาการและประสบการณ์ของผู้ทอเอง พร้อมด้วยการจัดคู่สีผ้าแต่ละผืนที่อ้างอิงจากสิ่งที่พบเห็นจริง ผสมผสานกับรสนิยมความชอบของตัวเอง ซึ่งลวดลายเหล่านี้สามารถพัฒนาต่อไปได้ด้วยปัจจัยต่างกันจากประสบการณ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยี ตลอดจนสภาพแวดล้อมที่จะเปลี่ยนแปลงต่อไปตามกาลเวลา

2.2.6 ปิยะนุช (2553) ศึกษาการพัฒนาลวดลายผ้าจากด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์ เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือสตรี พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอายุ 41 ปี ขึ้นไป การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า มีสถานภาพสมรส อาชีพเป็นพนักงานเอกชน มีรายได้ระหว่าง 15,001 -20,000 บาท ซื้อสินค้าผ้าไทยจากสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อเป็นของฝาก และเคยซื้อผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าที่เป็นผ้าจาก ซึ่งสิ่งที่พิจารณาในการซื้อผ้าจาก คือ ลวดลายผ้า เมื่อนำผ้าจากไปใช้ประโยชน์ ในการตัดหรือตกแต่งเสื้อผ้า ได้ให้ความสนใจลวดลายผ้าจากที่พัฒนาโดยการปักด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์ และพบว่า สามารถนำไปทำเป็นผลิตภัณฑ์ตกแต่งเสื้อผ้า สำหรับการเลือกซื้อกระเป๋าถือสตรี จะพิจารณาในด้านรูปแบบ และ ชอบการตกแต่งลวดลายการปักลายด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์ที่มีความเหมาะสม ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือสตรีที่ปักลวดลายผ้าจากด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์ทุกแบบได้รับความพึงพอใจในระดับมาก

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัย เรื่อง ทักษะของเชฟและการออกแบบชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยเพื่อใช้ครัวอาหารไทยลักษณะครัวเปิด เป็นการวิจัยผสมวิธี ที่เริ่มต้น จากการสอบถามทักษะของเชฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยลักษณะครัวเปิด เพื่อใช้เป็นแนวทางของการวางโครงสร้างชุดเชฟ สำหรับ นำไปใช้ในการออกแบบชุดลายไทยและการวางชุดลายไทย ตกแต่งลงบนชุดเชฟ โดยการปักด้วยไหมปักกลุ่มสีที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่เหมาะสม มีวิธีการดำเนินการวิจัยในหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

3.1 วัสดุ เครื่องมือที่ใช้ในการการวิจัย

3.1.1 แบบสอบถาม (ภาคผนวก ก)

3.1.2 ไหมปัก ยี่ห้อซากุระ (SKURA) ความยาว 3,000 เมตร ขนาด 120/2D จำนวน 9 สี

3.1.3 เครื่องปัก ยี่ห้อทาจิม่า (TAJIMA) ประเทศญี่ปุ่น (JAPAN) รุ่นหัวเดียว 9 เข็ม

3.1.4 จักรเย็บผ้า ยี่ห้อจูกิ (JUKI) ประเทศญี่ปุ่น (JAPAN)

3.2 วิธีการวิจัย

การวิจัยเรื่องทักษะของเชฟต่อชุดเชฟและการออกแบบชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยเพื่อใช้ครัวอาหารไทยลักษณะครัวเปิด มีวิธีการดำเนินการวิจัยในหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

3.2.1. สอบถามทักษะของเชฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย มีหัวข้อการดำเนินการวิจัย คือ

- ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- เครื่องมือที่ใช้สอบถามทักษะของเชฟ
- วิธีการสร้างเครื่องมือ
- เก็บรวบรวม วิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.2.1.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ เชฟ (พ่อครัวและแม่ครัว) ที่เป็นสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทย (Thai Chefs' Association) จำนวน 1,097 คน ซึ่งทำงานในครัวอาหารไทยของโรงแรมและสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล การกำหนดกลุ่มตัวอย่างเพื่อตอบแบบสอบถาม ใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง (Specific Random Sampling) คำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีของ Taro Yamane (Taro, 1967) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ได้กลุ่มตัวอย่าง 300 คน (Cochran, 1977)

3.2.1.2 เครื่องมือที่ใช้สอบถามทัศนคติของเชฟ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นลักษณะแบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปสำหรับสถานภาพของเชฟ (พ่อครัวและแม่ครัว) ดังนี้ เพศ อายุ รายได้ต่อเดือน ระดับการศึกษา ประสบการณ์ในงานด้านอาหาร และตำแหน่งงานที่รับผิดชอบ มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check List) จำนวน 6 ข้อ

ข้อที่ 1 เพศ ระดับการวัดข้อมูลประเภทนามบัญญัติ (Nominal Scale) ได้แก่ ชาย และ หญิง

ข้อที่ 2 อายุ

ข้อที่ 3 ระดับการศึกษา

ข้อที่ 4 รายได้ต่อเดือน

ข้อที่ 5 ประสบการณ์ในงานด้านอาหาร

ข้อที่ 6 ตำแหน่งงานที่รับผิดชอบ

ตอนที่ 2 แบบสอบถามทัศนคติและ ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องแต่งกายเชฟ มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ จำนวน 14 ข้อ ที่มีต่อสิ่งต่างๆ 3 ประเด็น ดังนี้

1) เครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

2) ชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย

3) ความต้องการของรูปแบบชุดเชฟที่เหมาะสมต่อการใช้งานในครัวไทย

ตอนที่ 3 แบบสอบถามข้อคิดเห็นที่ผู้วิจัยได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญซึ่งมีประสบการณ์ในด้านการบริการอาหารและนำมาสรุปเป็นข้อคิดเห็นจำนวน 40 ข้อ เพื่อทราบระดับความเห็นด้วยในข้อคิดเห็น ผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถาม โดยมีลักษณะเป็นมาตรา

ส่วนประมาณค่า (Rating Scale) โดยใช้ ลิงเคิร์ท สเกล (Linkert Scale) แบ่งมาตราส่วนออกเป็น 5 ระดับ ซึ่งให้คะแนนของคำตอบ ดังนี้

ระดับแสดงความคิดเห็น	คะแนน
เห็นด้วยอย่างยิ่ง	5
เห็นด้วย	4
ไม่แน่ใจหรือเฉย ๆ	3
ไม่เห็นด้วย	2
ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	1

3.2.1.3 วิธีการสร้างเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างแบบสอบถามตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

- 1) ศึกษาค้นคว้ารายละเอียดของเนื้อหา แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องเครื่องแต่งกายเซฟ และเอกลักษณ์ความเป็นไทย ศึกษารูปแบบและวิธีการสร้างแบบสอบถามจากเอกสารตำรา วิทยานิพนธ์ และ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2) นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาในข้อที่ 1 มาสร้างแบบสอบถามเพื่อสอบถามทัศนคติของเซฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย แล้วนำแบบสอบถามที่สร้างเสร็จเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เพื่อตรวจสอบ และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข เพิ่มเติมเนื้อหาบางส่วน
- 3) นำแบบสอบถามที่สร้าง และ ผ่านการพิจารณาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แล้ว นำเสนอผู้เชี่ยวชาญที่เป็นเซฟระดับประเทศ ผู้เชี่ยวชาญด้านสถิติและการศึกษา ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย และ ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริการอาหาร ทั้งสิ้นจำนวน 5 ท่าน เพื่อพิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา(Content Validity) จากนั้นนำผลการพิจารณามาคำนวณหาค่าความสอดคล้อง (IOC) มีค่าอยู่ที่ 0.95
- 4) นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ ไปเสนออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อพิจารณาตรวจสอบความสมบูรณ์ ก่อนนำไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มประชากรเซฟที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน เพื่อตอบแบบสอบถาม และนำผลการตอบแบบทดสอบที่ได้มาคำนวณหาค่าความเชื่อมั่น ด้วย ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ของครอนบาค (Cronbach's Alpha-Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.84
- 5) ดำเนินการจัดพิมพ์นำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ เพื่อนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.2.1.4 การเก็บรวบรวม การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามในตอนต้นที่ 1 นำมาคำนวณเพื่อใช้ประเมินผล โดยหาค่าความถี่ (Frequency) แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละ (Percentage) ของรายการต่าง ๆ ที่ตรวจสอบ ส่วนข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามในตอนต้นที่ 2 นำมาคำนวณเพื่อใช้ประเมินผลโดยหาค่าความถี่ แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละของรายการต่าง ๆ ที่ตรวจสอบ และ ข้อมูลของตอนต้นที่ 3 นำมาคำนวณเพื่อใช้ประเมินผลด้วยการหาค่า ความถี่ แล้วสรุปผลเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) $\pm$ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) (วาโร, 2553) โดยใช้เกณฑ์การแปลความหมายที่ดัดแปลงตามแบบของลิงเคิร์ต (Linkert's Scale) ดังนี้

4.50 - 5.00	=	เห็นด้วยระดับมากที่สุด
3.50 - 4.49	=	เห็นด้วยระดับมาก
2.50 - 3.49	=	เห็นด้วยระดับน้อย
1.50 - 2.49	=	ไม่เห็นด้วยระดับน้อย และ
1.00 - 1.49	=	ไม่เห็นด้วยระดับมาก

ข้อมูลที่ประเมินได้จากค่าร้อยละที่เป็นส่วนใหญ่ของรายการต่างๆ ที่ตรวจสอบ และค่าเฉลี่ยที่เห็นด้วยในระดับมากที่สุดและระดับมากบางประการที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ จะนำมาใช้เป็นแนวทางเพื่อสร้างชุดเซฟต์แบบที่มีรูปแบบเฉพาะเหมาะสมกับการใช้งานในครัวเปิด สำหรับใช้ในการวิจัยขั้นตอนต่อไป

3.2.2. การออกแบบลายไทยและสีไหมปัก การออกแบบลวดลายที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่เหมาะสม มีหัวข้อการดำเนินการวิจัย คือ

- แรงบันดาลใจหรือหลักการคิดในการออกแบบ
- ออกแบบลวดลายไทยจำนวน 5 แบบและแต่ละแบบใช้สีไหมปักจำนวน 9 สี
- สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลและวิธีการสร้างเครื่องมือ
- ผู้เชี่ยวชาญเลือกลวดลายและสีไหมปัก
- เก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล

3.2.2.1 แรงบันดาลใจหรือหลักการคิดในการออกแบบ ลวดลายไทยเป็นสัญลักษณ์ที่สามารถแสดงออกถึงอารยะและวัฒนธรรมของไทยได้ ด้วยเหตุผลที่ว่า ลายไทยเป็นศิลปะที่มีเอกลักษณ์ประจำชาติ (เศรษฐมนตร์, มปป) การเลือกใช้ลายหน้ากระดานมาประดิษฐ์และตกแต่งลงบนชุดเซฟต์ เพราะในงานสถาปัตยกรรมมีการใช้ลายหน้ากระดานตกแต่งเป็นเครื่องแต่งกาย เช่น

ลายผ้าทุ่งเครื่องทรงของเทวดาและนางอัปสร เป็นต้น ลวดลายประเภทหน้ากระดานมีความต่อเนื่อง นิยมใช้ประดับส่วนของงานที่เป็นพื้นระนาบ หรือ พื้นเรียบ จึงเหมาะสำหรับนำมาใช้ตกแต่งบนเสื้อผ้าอาภรณ์ที่ต้องการเอกลักษณ์ความเป็นไทย

3.2.2.2 การออกแบบลวดลายไทยจำนวน 5 แบบ และแต่ละแบบใช้สีใหม่ปักจำนวน 9 แบบ แบ่งหลักการคิดออกเป็น 2 ตอน คือ

1) ผู้วิจัยเลือกใช้ลายหน้ากระดานทั้งห้าแบบมาตกแต่งบนชุดเซฟ โดยพิจารณาลายที่มีต้นแบบมาจากลายเดิมคือ ลายก้านดอกใบเทศ ซึ่งเป็นศิลปะสมัยรัตนโกสินทร์ โดยพระเทวาทิพนิต ลายเกลียว ศิลปะอยุธยา เจดีย์ทรงปราสาทองค์เล็ก วัดโลกยสุธา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ราวครึ่งหลังพุทธศตวรรษที่ 22 (แสดงดังภาพที่ 2.7) ซึ่งเป็นลายดอกวงกลมและเส้นเฉียง ผู้วิจัยได้เปลี่ยนลายดอกวงกลมของ เดิมเป็นลายดอกพุดตาน ศิลปะรัตนโกสินทร์ ตอนต้นและลายดอกพุดตานที่ใช้เป็นลายดอกพุดตานประดิษฐ์

การประดิษฐ์ลายดอกชีกดอกซ้อน มีต้นแบบมาจาก จารึกบนแผ่นหิน พระแท่นมั่งคิลบาตร ศิลปะสุโขทัย พิพิธภัณฑสถานพระบรมหาราชวัง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และลายดอกชีกดอกซ้อน ซึ่งเป็นศิลปะอยุธยา เจดีย์ทรงยอดกลีบบะเพื่องหมายเลข 6 ข ณ วัดพระศรีรัตนมหาธาตุ จังหวัดลพบุรี ต้นพุทธศตวรรษที่ 20 (สันติ, 2535)

ส่วนการประดิษฐ์ลายรักร้อยดอกกระดังงามีต้นแบบมาจากรักร้อยลายดอกไม้ศิลปะรัตนโกสินทร์ โดยพระเทวาทิพนิต ปีพุทธศักราช 2486 และรักร้อยดอกไม้ปูนปั้น ซึ่งเป็นศิลปะสุโขทัย-ล้านนา บนผนังด้านทิศใต้ วัดนางพญา สมัยศรีสุพรรณาลัย ราวปลายพุทธศตวรรษที่ 20 ผู้วิจัยได้แรงบันดาลใจจากลายดอกไม้ที่เป็นสัญลักษณ์ของสายการบินประจำประเทศไทย คือสัญลักษณ์ดอกจําปีประดิษฐ์ ใช้ดอกกระดังงาไทยซึ่งเป็นพืชในวงศ์ กระดังงา เช่นเดียวกับจําปี ได้ลายรักร้อยดอกกระดังงาไทย และได้ต้นแบบลายประจำยามก้ามปู จากลายประจำยามก้ามปู ดวงวงกลมสลัปลีเหลี่ยมขนมเปียกปูน ซึ่งเป็นปูนปั้น ศิลปะสมัยอยุธยา อยู่ที่วัดส้ม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พุทธศตวรรษที่ 20 และ ลายประจำยามก้ามปู ดวงวงรี สลัปลีเหลี่ยมขนมเปียกปูน ซึ่งเป็นปูนปั้น ศิลปะสมัยอยุธยา ประดับที่ฐานพระพุทธรูปเมรุทิศเมรุ มุมวัดชัยวัฒนาราม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปีพุทธศักราช 2173 สมัยรัชกาลสมเด็จพระเจ้าปราสาททอง ทั้งสองแบบเป็นต้น แบบลายให้ผู้วิจัยได้ผสมผสานรายละเอียดของลวดลาย และออกแบบใหม่ โดยมีดอกพุดตานซึ่งเป็นศิลปะสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น ดวงวงกลมแทนดวงวงกลม และวงรีเดิมในลาย รวมทั้ง ประดิษฐ์ลายประจำยามและลายก้ามปูใหม่

2) การใช้สีไหมปัก ผู้วิจัยได้เลือกใช้สีทองของสถาปัตยกรรมไทย ซึ่งแสดงออกได้ถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างชัดเจน ดังจะเห็นได้จาก สีทองที่มีอยู่ในวัดไทยและพระบรมหาราชวัง โดยศึกษาสีทองที่อยู่ในวัดไทยและพระบรมหาราชวัง ในส่วนต่าง ๆ ของสถาปัตยกรรมไทยรวมทั้งภาพวาดจิตรกรรมฝาผนัง และได้จำแนกสีทองออกมาเป็น 3 กลุ่ม (Starmer, 2005) ดังนี้

(ก) กลุ่มสีทองที่มีความสุกปลั่ง เกิดจากวัสดุแวววาวสะท้อนแสงจำพวกโลหะและกระเบื้องเคลือบที่ตกแต่งอยู่ในเครื่องสูง เครื่องลายทอง เช่น ช่อฟ้า รวยระกา ใบระกา นาคสะดุ้งหรือวงไอยรา และหางหงส์ เป็นกลุ่มสีที่ให้ความรู้สึกเคลื่อนไหว เลื่อมพราย มีชีวิตชีวา ด้วยสีทอง-ส้ม (Golden Ochre) สีส้ม (Sunshine) และสีอำพัน (Bright Orange)

(ข) กลุ่มสีทองหม่นที่แวววาวไม่มากนัก มีที่มาจากวัสดุงานไม้ลงรักปิดทองและปูนปั้นปิดทอง เป็นกลุ่มสีที่ให้ความรู้สึกกระด้าง ไม่สะท้อนตา หรูหราแบบของโบราณ สงบนิ่งเย็นหยัดผ่านกาลเวลา มีมนต์ขลังด้วยสีครีม-ทอง (Sand) สีน้ำตาลทองอ่อน (Blonde) และสีทองขุ่น (Muted Yellow)

(ค) กลุ่มสีทองนวล บนภาพวาดจิตรกรรมฝาผนัง สีทองจากเครื่องแต่งกายของทวยเทพและนางอัปสร เป็นกลุ่มสีทองที่ให้ความรู้สึกบางเบา ละเอียदनวลตา ไม่แวววาวมากนัก ด้วยสีเหลืองอ่อน (Natural Wheat) สีเหลือง-น้ำตาล (Natural Ochre) และสีน้ำตาล-ทอง (Rich Earth)

3.2.2.3 สถิติที่ใช้ในการวิจัยและการสร้างเครื่องมือสถิติที่ใช้ในการวิจัยใช้แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely Randomized Design ,CRD) โดยมีลวดลายไทยจำนวน 5 แบบ เป็นตัวแปรหลัก และสีไหมปักจำนวน 9 แบบ เป็นตัวแปรอิสระได้สิ่งทดลอง 45 แบบ นำมาจัดวางโดยการสุ่มตัวอย่างตามขั้นตอนการทดสอบความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสแบบ Hedonic Scale 9 Points (Munoz and King , 2007) (ภาคผนวก ก) แล้วให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย สิ่งทอ อาหาร การบริการอาหารและการศึกษา จำนวน 7 ท่านเป็นเครื่องมือพิจารณา ตรวจสอบให้คะแนนความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสที่มองเห็น ด้วยแบบสอบถามความชอบที่มีต่อลายไทยและกลุ่มสีไหมปัก (ภาคผนวก ก)

3.2.2.4 ผู้เชี่ยวชาญเลือกลวดลายและสีไหมปัก

การคัดเลือกแบบลวดลายและสีไหมปักเย็บลวดลายที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย โดยให้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและธุรกิจบริการอาหารจำนวน 7 ท่าน เป็นเครื่องมือพิจารณาตรวจสอบและให้คะแนนความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสที่มองเห็นของสิ่งทดลองจากแบบร่างที่น่าเสนอ ซึ่งมีระดับดังนี้ คือ

คะแนน 9 = ชอบมากที่สุด คะแนน 8 = ชอบมาก คะแนน 7 = ชอบปานกลาง
 คะแนน 6 = ชอบเล็กน้อย คะแนน 5 = เฉย ๆ คะแนน 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย
 คะแนน 3 = ไม่ชอบปานกลาง คะแนน 2 = ไม่ชอบมาก คะแนน 1 = ไม่ชอบมากที่สุด

3.2.2.5 การเก็บรวบรวมวิเคราะห์ข้อมูล

นำแบบสอบถามความชอบที่มีต่อลายไทยและกลุ่มสีไหมปัก ที่ผู้เชี่ยวชาญแต่ละท่านให้คะแนนมาถอดรหัสและรวบรวมเรียบเรียงข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance, ANOVA) ของตัวแปรหลักและตัวแปรอิสระด้วย One Way ANOVA และ วิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 หรือ ที่ระดับความเป็นไปได้ (Level of Probability) เท่ากับ 0.05

3.2.3. ออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ มีหัวข้อการดำเนินการวิจัย คือ

- แรงบันดาลใจหรือหลักการคิดในการออกแบบ
- ออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟจำนวน 10 แบบ
- สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลและวิธีการสร้างเครื่องมือ
- ผู้เชี่ยวชาญเลือกการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ
- เก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล

3.2.3.1 แรงบันดาลใจหรือหลักการคิดในการออกแบบ

หลักการคิดในการออกแบบ รวบรวมมาจากภาพที่ช่วยสร้างแรงบันดาลใจ โดยใช้ภาพที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับสถาปัตยกรรมไทยในวัดพระศรีรัตนศาสดาราม และพระบรมหาราชวัง ที่เป็นเสมือนดังตัวแทนของศิลปะ วัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ของชาติไทย ซึ่งเป็นแหล่งรวบรวมงานฝีมือและงานช่างของไทยที่มีคุณค่า อันประกอบไปด้วย ปราสาทราชวังมณเฑียรสถาน ที่รังสรรค์ และ เรียงรายอย่างวิจิตรงดงาม โดยมีการตกแต่งประดับประดาด้วยวัสดุที่มีคุณค่า ที่แสดงออกถึงความมั่งคั่งรุ่งเรืองของอารยธรรมในแถบพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา (นัคดา, มปป)

3.2.3.2 ออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟจำนวน 10 แบบ โดยมีการวางลายแตกต่างกันอย่างอิสระให้ตอบรับแรงบันดาลใจที่ได้ในหัวข้อ 3.2.3.1

3.2.3.3 สถิติที่ใช้ในการวิจัยและการสร้างเครื่องมือ สถิติที่ใช้ในการวิจัยใช้แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely Randomized Design, CRD) โดยมีแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟที่แตกต่างกันจำนวน 10 แบบ เป็นตัวแปร นำมาจัดวางโดยการสุ่มตัวอย่างตามขั้นตอนการทดสอบความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสแบบ Hedonic Scale 9 Points (Munoz and King, 2007) (ภาคผนวก ก) ใช้ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย สิ่งทอ

อาหาร การบริการอาหารและการศึกษา จำนวน 7 ท่านเป็นเครื่องมือพิจารณาตรวจสอบให้คะแนนความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสที่มองเห็น ด้วยแบบสอบถามความชอบที่มีต่อแบบการวางลวดลาย ไทยลงบนชุดเซฟ (ภาคผนวก ก)

3.2.3.4 ผู้เชี่ยวชาญเลือกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ

การคัดเลือกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ โดยให้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย ร่วมกับ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและธุรกิจบริการอาหาร จำนวน 7 ท่าน เป็นเครื่องมือสำหรับพิจารณาตรวจสอบและให้คะแนนความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสที่มองเห็นของสิ่งทดลองจาก แบบร่างที่นำเสนอ ซึ่งมีระดับคะแนน 1 – 9 ดังนี้ คือ

คะแนน 9 = ชอบมากที่สุด คะแนน 8 = ชอบมาก คะแนน 7 = ชอบปานกลาง

คะแนน 6 = ชอบเล็กน้อย คะแนน 5 = เฉย ๆ คะแนน 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย

คะแนน 3 = ไม่ชอบปานกลาง คะแนน 2 = ไม่ชอบมาก คะแนน 1 = ไม่ชอบมากที่สุด

3.2.3.5 การเก็บรวบรวม วิเคราะห์ข้อมูล

นำแบบสอบถามความชอบของแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ ที่ผู้เชี่ยวชาญแต่ละท่านให้คะแนน มาถอดรหัส และ รวบรวม เรียบเรียงข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance, ANOVA) ของตัวแปรด้วย One Way ANOVA และ วิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 หรือ ที่ระดับความเป็นไปได้ (Level of Probability) เท่ากับ 0.05

3.2.4. นำเสนอผลงานชุดเซฟที่ออกแบบสำเร็จ มีหัวข้อการดำเนินการวิจัย คือ

- ตัดเย็บเครื่องแต่งกายเซฟจำนวน 1 ชุด
- นำเสนอผลงาน

3.2.4.1 การตัดเย็บเครื่องแต่งกายชุดเซฟ

ทำการตัดเย็บเครื่องแต่งกายชุดเซฟจำนวน 1 ชุด จากชุดต้นแบบที่ได้จากข้อ 3.2.1 ที่ใช้แบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟที่คัดเลือกได้จากข้อ 3.2.3.5 โดยปักตกแต่งด้วยลวดลายและใช้สีไหมปักที่คัดเลือกได้จากข้อ 3.2.2.4 ตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

1) การตัดเย็บชุดเซฟจำนวน 1 ชุด ซึ่งประกอบด้วยชิ้นส่วน 3 ชิ้น คือ เสื้อ กางเกง และ ผ่ากันเปื้อน โดยใช้ผ้าฝ้ายเนื้อหนา

2) สร้างแบบตัด (Patterns) ชิ้นส่วนชุดเซฟทั้ง 3 ชิ้น ด้วยขนาดมาตรฐานขนาดกลาง บนกระดาษ จากนั้นตัดผ้าตามแบบตัดพร้อมกับกำหนดแนววางลวดลายบนชิ้นส่วนของเสื้อ ชิ้นหลังของเสื้อ แขนเสื้อ และ ผ่ากันเปื้อน เย็บประกอบเป็นเสื้อและผ่ากันเปื้อนตัวอย่างที่

มีแนววางลายไว้ จากนั้น กำหนดขนาดของลายให้เหมาะสมโดยนำลายที่คัดเลือกได้จากหัวข้อ 3.2.2.4 มาวางต่อเนื่องกันให้มีขนาดและความยาวของแต่ละลายแตกต่างกัน 5 ขนาด คือ 8.0 , 8.5, 9.0 , 9.5 และ 10 เซนติเมตร ตามลำดับ และ นำลายที่สร้างได้มาตกแต่งลงบนชุดตัวอย่าง เพื่อนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาพิจารณาให้คำแนะนำแก้ไขและคัดเลือกขนาดของลายที่เหมาะสม

3) ตกแต่งลวดลายบนชิ้นส่วนของเสื้อและผ้ากันเปื้อน โดยปักลายด้วย ขนาดที่เหมาะสม จากคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา ด้วยไหมปักกลุ่มสีที่คัดเลือกได้จากข้อ 3.2.2.4 เย็บประกอบเป็นชุดสำเร็จ

3.2.4.2 การนำเสนอผลงาน

การนำเสนอผลงาน ชุดเซฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่เหมาะสมในการใช้งานในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด ด้วยการ ถ่ายภาพ ชุดเซฟ ที่สวมใส่โดยหุ่นแสดง แบบ ขนาดกลาง ทั้งด้านหน้าและด้านหลัง กับบรรยากาศครัวเปิด เพื่อใช้ประกอบการนำเสนอชุดเซฟที่สำเร็จ



บทที่ 4

ผลการวิจัยและการวิจารณ์ผล

4.1 การสอบถามทัศนคติของเชฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

จากการสอบถามข้อมูลกลุ่มตัวอย่างเชฟจำนวน 300 คน ที่เป็นสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทย ซึ่งทำงานในครัวอาหารไทยของโรงแรม และ สถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร และ ปริมณฑล ได้ข้อมูลที่รวบรวมและเรียบเรียงใช้ในการคำนวณเพื่อประเมินผลของรายการต่าง ๆ ดังนี้

4.1.1 ข้อมูลทั่วไปสำหรับสถานภาพของเชฟ

ผลการสอบถามข้อมูลทั่วไปสำหรับสถานภาพของเชฟ (พ่อครัวและแม่ครัว) ได้ผลแสดงดังตารางที่ 4.1 ซึ่งจากตารางที่ 4.1 เป็นข้อมูลส่วนตัว ของเชฟกลุ่มวัยทำงานช่วงแรก ต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง ร้อยละ 69.00 และเป็นเพศชายร้อยละ 31.00 โดยมีอายุอยู่ในช่วงระหว่าง 21-30 ปี ร้อยละ 92.67 มีอายุอยู่ในช่วงระหว่าง 31-40 ปีร้อยละ 3.33 มีอายุอยู่ในช่วงระหว่าง 41-50 ปี ร้อยละ 1.33 และมีอายุอยู่ในช่วงระหว่าง 51-60 ปี ร้อยละ 0.33 ตามลำดับ

เชฟกลุ่มนี้ ส่วนมากมีรายได้อยู่ระหว่าง 10,000-30,000 บาทต่อเดือนมากถึงร้อยละ 85.33 ส่วนผู้มีรายได้อยู่ระหว่าง 30,001-50,000 บาทต่อเดือนมีอยู่ร้อยละ 4.33 และมีรายได้อยู่ระหว่าง 50,001-100,000 บาทต่อเดือนและมากกว่า 100,000 บาทต่อเดือนเท่าๆ กัน ร้อยละ 0.67

สำหรับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 90.00 จบการศึกษาระดับมัธยมปลายร้อยละ 8.67 จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตร ร้อยละ 1.00 และผู้จบการศึกษาระดับปริญญาโทเพียงร้อยละ 0.33 เท่านั้น บุคคลเหล่านี้มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร 1-5 ปีร้อยละ 89.00 รองลงมาเป็นผู้มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร 6-10 ปีร้อยละ 3.67 ทั้งนี้เป็นผู้มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร 10-15 ปี และ 16-20 ปี เท่าๆ กันคือ ร้อยละ 0.67 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร 21-25 ปี ร้อยละ 1.00 และเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร 26-30 ปีร้อยละ 0.33 ซึ่งบุคคลเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef) ร้อยละ 48.00 รองลงมาเป็นพ่อครัว

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามด้านประชากรที่ประกอบอาชีพเชฟ

ข้อมูล ของผู้ตอบแบบสอบถาม	รายละเอียด	จำนวน	ร้อยละ
เพศ	ชาย	93	31.00
	หญิง	207	69.00
อายุ (ปี)	21 - 30	278	92.67
	31 - 40	10	3.33
	41 - 50	4	1.33
	51 - 60	1	0.33
	อื่นๆ (น้อยกว่า 21 ปี หรือ มากกว่า 60 ปี)	7	2.33
พื้นฐานรายได้ต่อเดือน (บาท)	10,000 - 30,000	256	85.33
	30,001 - 50,000	13	4.33
	50,001 - 100,000	2	0.67
	มากกว่า 100,000	2	0.67
	อื่นๆ (น้อยกว่า 10,000 บาท)	27	9.00
วุฒิการศึกษา	มัธยมปลาย	26	8.67
	ปวช.	3	1.00
	ปริญญาตรี	270	90.00
	ปริญญาโท	1	0.33
ประสบการณ์ในการทำงาน ด้านอาหาร (ปี)	1 - 5	267	89.00
	6 - 10	11	3.67
	11 - 15	2	0.67
	16 - 20	2	0.67
	21 - 25	3	1.00
	26 - 30	1	0.33
	อื่นๆ (น้อยกว่า 1 ปี หรือมากกว่า 30 ปี)	14	4.67
ตำแหน่งงานที่รับผิดชอบ	หัวหน้าพ่อครัว (Executive Chef)	11	3.67
	หัวหน้าผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Executive Sous Chef)	26	8.67
	ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef)	144	48.00
	พ่อครัวหัวหน้าแผนก (Chef de Partie)	46	15.33
	อื่นๆ (ผู้ช่วยพ่อครัวหัวหน้าแผนก 1,2,3)	73	24.33

หัวหน้าแผนก (Chef de Partie) ร้อยละ 15.33 เป็นผู้ทำหน้าที่ หัวหน้าผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Executive Sous Chef) อยู่ร้อยละ 8.67 และ เป็นหัวหน้าพ่อครัว (Executive Chef) ร้อยละ 3.67 และเป็นผู้อยู่ในตำแหน่งงานอื่น ๆ เช่น ผู้ช่วยพ่อครัวหัวหน้าแผนก 1 2 และ 3 อยู่ร้อยละ 14.33

4.1.2 การสอบถามข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องแต่งกาย และ สภาพแวดล้อมของการทำงาน

ผลการสอบถามข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องแต่งกายของเชฟและสภาพแวดล้อมของการทำงาน มีดังนี้

4.1.2.1 เครื่องแต่งกายที่เชฟใช้งานอยู่ และสวมใส่ประจำ

เครื่องแต่งกายที่เชฟใช้งานและสวมใส่ประจำ จำนวนร้อยละของเชฟให้ลำดับความ สำคัญไว้ว่าเป็น เสื้อ ร้อยละ 90.33 ผ่ากันเปื้อน ร้อยละ 85.33 ผ่าเช็ดมือ ร้อยละ 75.00 หมวกทรง ม้าพื้นร้อยละ 64.00 หมวกทรงสูงร้อยละ 26.33 ผ่ากันเปื้อนแบบครึ่งตัวร้อยละ 24.67 ผ่าผูกคอร้อยละ 13.67 ถุงมือร้อยละ 9.67 และ ผ่าปิดปาก จมูกร้อยละ 2.00 ตามลำดับ

4.1.2.2 ภาวะอากาศของห้องครัวที่เชฟปฏิบัติงาน

ห้องครัวที่เชฟปฏิบัติงานอยู่ มีเครื่องปรับอากาศ ร้อยละ 79.20 และ มีภาวะอากาศเย็นอุณหภูมิต่ำกว่า 25 องศาเซลเซียส ร้อยละ 15.80 ส่วนที่เหลือเป็นห้องครัวที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศร้อยละ 3.33และมีอากาศร้อน อุณหภูมิสูงกว่า 30 องศาเซลเซียส ร้อยละ 1.67

4.1.2.3 ภาวะการณ์ของบริเวณที่ปฏิบัติงาน

ในการปฏิบัติงาน เชฟมีโอกาสปฏิบัติงานบริเวณที่มีพื้นผิวเปียกแฉะ ร้อยละ 84.20 ที่เหลือไม่มีโอกาสปฏิบัติงานบริเวณที่มีพื้นผิวเปียกแฉะ ร้อยละ 15.80 ทั้งนี้โอกาสปฏิบัติงานในที่มีพื้นผิวเปียกแฉะ ส่วนใหญ่ จะเป็นบริเวณซิงค์ ร้อยละ 88.50 พื้นห้องครัวร้อยละ 28.50 ลานซักล้างร้อยละ 25.80 และโต๊ะเตรียมวัตถุดิบ ร้อยละ 13.40 ตามลำดับ

4.1.2.4 คราบและรอยเปื้อนที่พบบนชุดเชฟขณะปฏิบัติงาน

คราบและรอยเปื้อนที่พบบนชุดเชฟ ส่วนใหญ่เกิดจากคราบเหงื่อไคลร้อยละ 47.20 เครื่องปรุงร้อยละ 28.80 ไขมัน-น้ำมันร้อยละ 11.40 เครื่องสำอางค์ร้อยละ 10.00 และเคมีภัณฑ์ เช่น น้ำยาทำความสะอาดต่าง ๆ ร้อยละ 2.33ส่วนที่ไม่ทราบสาเหตุที่ทำให้เกิดรอยเปื้อนบนชุดร้อยละ 0.33 ตามลำดับ

4.1.2.5 บริเวณที่เกิดรอยเปื้อนบ่อยที่สุดบนชุด

ขณะปฏิบัติงาน เชฟมักพบรอยเปื้อนเกิดขึ้นบ่อยบนชุด แสดงผลดังตารางที่ 4.2 ซึ่งเป็นค่าร้อยละของ เชฟที่ พบว่า ขณะปฏิบัติงานบริเวณที่เกิดรอยเปื้อนมากที่สุดบนชุดเชฟ

3 ลำดับแรก เป็นบริเวณผ้ากันเปื้อน คอหรือปกเสื้อ และ ผ้าเช็ดมือ คิดเป็นร้อยละ 48.20, 32.50 และ 26.50 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.2 จำนวนเซฟที่พบบริเวณที่เกิดรอยเปื้อนระดับต่างๆ บนชุดขณะปฏิบัติงาน
(หน่วยเป็นร้อยละ)

รายการ	เปื้อนมากที่สุด	เปื้อนมาก	เปื้อนปานกลาง	เปื้อนน้อย	ไม่เปื้อนเลย
คอ หรือ ปกเสื้อ	32.50	12.90	15.40	25.80	13.33
ไต้วงแขน	6.40	11.50	17.80	26.80	37.67
หน้าอก	4.67	18.20	22.90	31.80	22.40
ผ้ากันเปื้อน	48.20	26.67	18.33	4.67	2.20
ผ้าเช็ดมือ	26.50	38.20	20.67	10.90	3.67
แขนเสื้อและปลายแขนเสื้อ	5.33	14.40	41.10	28.67	10.50
บริเวณใต้อกถึงสะโพก	10.00	15.33	16.00	25.33	33.33
บริเวณต่ำจากสะโพกลงมา	1.60	1.60	18.33	38.10	40.50

ส่วนบริเวณที่เกิดรอยเปื้อนมากบนชุด 3 ลำดับแรก พบว่า เป็นบริเวณผ้าเช็ดมือ ผ้ากันเปื้อน และหน้าอก คิดเป็นร้อยละ 38.20, 26.67 และ 18.20 ตามลำดับ

ขณะปฏิบัติงาน พบว่า บริเวณที่เกิดรอยเปื้อนปานกลางบนชุด 3 ลำดับแรก เป็นบริเวณแขนเสื้อ-ปลายแขนเสื้อและหน้าอก คิดเป็นร้อยละ 41.10, 22.90 และ 18.20 ส่วนผ้ากันเปื้อนและบริเวณต่ำจากสะโพกลงมามีค่าเท่ากันเป็นร้อยละ 18.30

ขณะปฏิบัติงาน พบว่า บริเวณที่เกิดรอยเปื้อนน้อยบนชุด 3 ลำดับแรก เป็นบริเวณต่ำจากสะโพกลงมาบริเวณหน้าอกและแขนเสื้อ-ปลายแขนเสื้อคิดเป็นร้อยละ 38.10 ,31.8 0 และ 28.67 ตามลำดับ และ ขณะปฏิบัติงาน พบว่า บริเวณไม่เกิดรอยเปื้อนเลยบนชุด 3 ลำดับแรก เป็นบริเวณต่ำจากสะโพกลงมา บริเวณไต้วงแขนและบริเวณใต้อกถึงสะโพกคิดเป็นร้อยละ 40.50 , 37.67 และ 33.33 ตามลำดับ

4.1.2.6 ความถี่ในการซักชุดเซฟที่ใช้งาน

ความถี่ในการซักชุดเซฟที่ใช้งานอยู่ พบว่า เซฟทำการซักทุกวัน ร้อยละ 77.33 ซักทุก 2-3 วันมีเพียง ร้อยละ 20.10 และ ที่ซักทุก 4-5 วัน มีเพียงร้อยละ 2.67 แสดงว่า ผู้ใช้งานให้ความสนใจต่อความสะอาดของชุดเซฟอยู่ในระดับสูง แต่ อาจมีข้อจำกัดบางประการ ทำให้ไม่สามารถซักชุดทุกวันได้

4.1.2.7 ส่วนประกอบชุดที่เชฟสวมใส่ปฏิบัติงาน เป็นประจำ

ชุดเชฟที่ใช้งานอยู่ ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ แสดงดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 จำนวนเชฟที่มีส่วนประกอบชุดเชฟต่างๆ จำนวนแตกต่างกัน (หน่วยเป็นร้อยละ)

จำนวนรายการ	ตัว/ชิ้น (ร้อยละ)				
	1	2	3	4	5
เสื้อ	11.00	73.33	12.33	2.67	0.67
กางเกง	15.00	70.40	12.20	2.10	0.33
หมวก	21.90	71.50	6.67	-	-
ผ้ากันเปื้อน	17.33	69.33	10.20	0.67	2.50

จากตารางที่ 4.3 พบว่า ชุดที่สวมใส่ปฏิบัติงาน เป็นประจำ เชฟส่วนใหญ่ ร้อยละ 73.33 มีเสื้อใช้อยู่ 2 ตัว รองมามีเสื้อ 3 ตัวอยู่ร้อยละ 12.33 และมีเสื้อ 1 ตัวอยู่ร้อยละ 11.00 ส่วนน้อยเท่านั้นที่มีเสื้อ 5-4 ตัวเพียงร้อยละ 2.67 และ 0.67 ตามลำดับ ส่วนจำนวน กางเกง หมวกและผ้ากันเปื้อนที่เชฟมีใช้อยู่มีแนวโน้มที่คล้ายกัน คือ มีจำนวน 2 ชิ้นอยู่ร้อยละ 70.40, 71.50 และ 69.33 ตามลำดับ จำนวน 1 ชิ้นอยู่ร้อยละ 15.00 , 21.90 และ 17.33 ตาม ลำดับ และมีจำนวน 3 ชิ้นอยู่ร้อยละ 12.20, 6.67 และ 10.20 ตามลำดับ ส่วนเชฟที่มีกางเกงและ ผ้ากันเปื้อนใช้ 5 ชิ้น มีเพียงร้อยละ 0.50 และ 2.50 ตามลำดับ เท่านั้น

4.1.2.8 รูปแบบเสื้อเชฟ (Chef Coat or Jacket) ที่ใช้งานปัจจุบันและที่ต้องการให้ เป็น ความต้องการให้รูปแบบเสื้อที่ใช้งานเปลี่ยนแปลงจากเดิม แสดงผลดังตารางที่ 4.4 ซึ่งจาก ตารางที่ 4.4 จะเห็นได้ว่า เชฟส่วนใหญ่ มีเสื้อที่มีกระเป๋าทอก 1 ใบ ด้านขวา ร้อยละ 70.67 รองมา เป็นเสื้อที่มีกระเป๋าทอ 1 ใบด้านขวาร้อยละ 23.6 และ เชฟส่วนใหญ่ยังคงต้องการให้เสื้อมี กระเป๋าทอก 1 ใบ ด้านขวา ร้อยละ 61.67 รองมาเป็นเสื้อที่มีกระเป๋าทอ 1 ใบด้านขวา ร้อยละ 20.67 ส่วนของแขนเสื้อ พบว่า เชฟส่วนใหญ่ มีเสื้อที่มีแขนสามส่วนความยาวกึ่งกลางระหว่าง ข้อศอกกับข้อมือ ร้อยละ 46.7 รองมาเป็นมีเสื้อที่มีแขนยาวระดับข้อมือหรือเหนือข้อมือเล็กน้อย ร้อยละ 40.3 ซึ่งเชฟส่วนใหญ่ ยังคงต้องการเสื้อที่มีแขนสามส่วนความยาวกึ่งกลางระหว่างข้อศอก กับข้อมือ ร้อยละ 38.00 สำหรับ ด้านหน้าของเสื้อ เชฟส่วนใหญ่ มีเสื้อที่มีด้านหน้าป้ายทับกัน ทั้งหมด ร้อยละ 46.67 รองมาเป็นเสื้อด้านหน้าป้ายทับกันเพียงเล็กน้อยร้อยละ 10.67 ซึ่งเสื้อ แบบที่เชฟส่วนใหญ่ต้องการเป็นเสื้อที่มีด้านหน้าป้ายทับกันทั้งหมดร้อยละ 41.67 ส่วนของคอเสื้อ เชฟส่วนใหญ่มี เสื้อคอกลมติดคอ ร้อยละ 38.67รองมาเป็นคอกลมกว้างร้อยละ 8.33 ซึ่ง เชฟต้อง การให้มีเสื้อคอกลมกว้างเพิ่มขึ้นร้อยละ 26.00

ตารางที่ 4.4 จำนวนรถไฟที่มีรูปแบบล้อที่มืองค์ประกอบแตกต่างกัน (หน่วยเป็นร้อยละ)

รายการ	ใช้งานปัจจุบัน	ที่ต้องการ	ความแตกต่าง
กระเป๋าท็อก 1 ใบ ด้านขวา	70.67	61.67	- 9.00
กระเป๋าท็อก 1 ใบ ด้านซ้าย	5.67	13.33	7.66
กระเป๋าท็อก 2 ใบทั้งสองด้าน	2.67	9.67	7.00
ไม่มีกระเป๋าท็อก	4.67	9.67	5.00
กระเป๋าท่อ 1 ใบ ด้านขวา	23.67	20.67	-3.00
กระเป๋าท่อ 1 ใบ ด้านซ้าย	7.67	7.67	0
กระเป๋าท่อ 2 ใบทั้งสองด้าน	7.33	10.33	3.00
ไม่มีกระเป๋าท่อ	21.33	19.67	- 1.16
แขนยาวระดับข้อมือหรือเหนือข้อมือเล็กน้อย	40.33	25.33	-5.00
แขนสามส่วนความยาวกึ่งกลางระหว่างข้อศอกกับข้อมือ	46.67	38.00	- 8.67
แขนสั้นระดับเหนือข้อศอกเล็กน้อย/พอดีข้อศอก	9.33	18.00	8.67
เลื้อด้านหน้าป้ายทับกันเพียงเล็กน้อย	10.67	16.67	6.00
เลื้อด้านหน้าป้ายทับกันครึ่งต่อครึ่ง	6.67	12.67	6.00
เลื้อด้านหน้าป้ายทับกันทั้งหมด	46.67	41.67	-5.00
เลื้อมีเพียงสายคล้องเลื้อขีด	8.00	6.67	-1.33
คอกลมติดคอ	38.67	10.33	-18.34
คอกลมกว้าง	8.33	26.00	17.67
คอแหลม	5.33	8.67	3.34
ปกตั้ง(คอจีน)	31.67	32.33	0.66
ปกตั้งเล็กน้อย	22.67	23.67	10.00
ไม่มีปก	13.33	14.00	0.67

สำหรับรูปแบบของปกเลื้อ เซฟส่วนใหญ่มีเลื้อที่มีคอปกตั้ง (คอจีน) ร้อยละ 31.67 รองมาเป็นมีเลื้อที่มีปกตั้งเล็กน้อย ร้อยละ 22.67 ซึ่ง เซฟต้องการมีเลื้อที่มีคอปกตั้ง (คอจีน) ร้อยละ 32.33

4.1.2.9 ผ้่ากันเปื้อน (Apron and tunic Apron) ที่ใช้งานปัจจุบันและที่ด้าองการให้เป็น ผ้่ากันเปื้อนที่เซฟใช้งานกันอยู่ในปัจจุบันและที่ด้าองการให้เป็น มีความด้าองการแตกต่างกัน แสดงผลดังตารางที่ 4.5 คือ

ตารางที่ 4.5 จ้านวนเซฟที่ใช้ผ้่ากันเปื้อนแบบต่างกันในปัจจุบันและที่ด้าองการให้เป็น (หน่วยเป็นร้อยละ)

รายการ	ใช้งานปัจจุบัน	ที่ด้าองการ	ความแตกต่าง
ผ้่ากันเปื้อนแบบเต็มตัวมีสายคล้องคอ (Tunic apron)	81.50	29.33	- 52.17
ผ้่ากันเปื้อนแบบครึ่งตัวมีสายคาดเอว (Apron)	18.50	70.67	52.17

จากตารางที่ 4.5 เห็นได้ว่าเซฟส่วนใหญ่ร้อยละ 81.50 ใช้ผ้่ากันเปื้อนแบบเต็มตัวมีสายคล้องคอ และมีเซฟเพียงร้อยละ 18.50 ที่ใช้ผ้่ากันเปื้อนแบบครึ่งตัวมีสายคาดเอว (Apron) ซึ่งเซฟร้อยละ 52.17 ของทั้งสองกลุ่มมีความด้าองการใช้ผ้่ากันเปื้อนแบบที่แตกต่างจากเดิมที่ใช้อยู่

4.1.2.10 ผ้่าชนิดที่เหมาะสมในการตัดเย็บชุดเซฟ

ผ้่าชนิดที่เหมาะสมในการตัดเย็บชุดเซฟ พบว่า เซฟส่วนใหญ่ร้อยละ 56.00 คิดเห็นว่าควร เป็นผ้าฝ้ายเนื้อหนา ส่วนเซฟอีกร้อยละ 43.33 เห็นว่าควรเป็นผ้าฝ้ายเนื้อบาง ส่วนเซฟอีกร้อยละ 0.67 เสนอว่าควรเป็นผ้่าชนิดอื่นๆ

4.1.2.11 สีผ้่าที่เหมาะสมสำหรับใช้ตัดชุดเซฟ

สีผ้่าที่เหมาะสมสำหรับใช้ตัดชุดเซฟ พบว่า เซฟส่วนใหญ่ร้อยละ 66.00 คิดเห็นว่า สมควรเป็นสีขาว ส่วนเซฟร้อยละ 33.7 แนะนำว่าควรเป็นสีดำและเซฟร้อยละ 0.3 แนะนำว่า ควรเป็นสีน้ำเงิน โดยข้อคิดเห็นสำหรับสีที่แสดงออกได้ถึงความเป็นไทย เซฟส่วนใหญ่ร้อยละ 50.00 ว่าควรเป็นสีทอง รองมาเซฟร้อยละ 40.50 ว่าควรเป็นสีเหลือง แต่มีเซฟร้อยละ 4.4 ให้เป็นสีม่วง ที่เหลือเซฟร้อยละ 5.1 แนะนำว่าควรเป็นสีอื่น ๆ เช่น น้ำเงิน เขียว และน้ำตาล ตามลำดับ

4.1.2.12 รูปแบบกระดุมที่เหมาะสมใช้กับชุดเซฟ

กระดุมที่เหมาะสมใช้กับชุดเซฟ เซฟส่วนใหญ่ร้อยละ 76.67 เสนอว่า ควรเป็นแบบกระดุมพลาสติก/กระดุมเม็ด/กระดุมสองรู/กระดุมสี่รู รองมาเซฟร้อยละ 19.33 แนะนำว่าควรเป็น กระดุมผ้า/กระดุมจีน/กระดุมปั้น ส่วนเซฟที่เหลือร้อยละ 4.00 คิดว่าควรเป็นกระดุมโลหะ/กระดุมเปลือก

4.1.3 ทักษะคติของเชฟและการออกแบบชุดเชฟให้มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย

ผลการสอบถามทัศนคติเกี่ยวกับชุดเชฟและการออกแบบชุดเชฟให้มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย โดยให้คะแนนความเห็นด้วยสำหรับข้อคิดเห็นต่าง ๆ เป็นค่าคะแนนเฉลี่ยและความเบี่ยงเบนมาตรฐาน เมื่อนำมาเรียงตามลำดับของค่าคะแนนเฉลี่ยได้ ผลแสดงดังตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 การเรียงลำดับคะแนนเฉลี่ยความเห็นด้วยของข้อคิดเห็นต่างๆ ของเชฟต่อชุดเชฟ

ข้อ	ความคิดเห็น	$\bar{X}$	SD	ระดับ
1	ชุดเชฟมาตรฐานประกอบด้วย เสื้อ กางเกง ผ้ากันเปื้อน ผ้าพันคอและหมวก	4.507	0.597	มากที่สุด
7	เสื้อเชฟควรถอดออกได้ง่ายและรวดเร็วเมื่อมีอุบัติเหตุจากการลื่นติดไฟ	4.501	0.705	มากที่สุด
33	ความสะอาดเป็นหัวใจสำคัญของการประกอบอาหาร	4.417	0.773	มาก
2	เสื้อเชฟควรตัดเย็บด้วยผ้าฝ้ายเนื้อหนาที่สามารถระบายอากาศได้ดี	4.327	0.778	มาก
35	จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารบางชนิดเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	4.307	0.752	มาก
8	กระดุมเสื้อเชฟมีความสำคัญต่อความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	4.293	0.717	มาก
16	ชุดเชฟควรให้ความอบอุ่นได้ดีในที่ที่มีอากาศหนาวเย็น แต่ระบายอากาศและซับเหงื่อได้ดีในสภาพอากาศร้อน อบอ้าวหรือมีอุณหภูมิสูง	4.283	0.798	มาก
26	ชาวต่างชาติรู้จักประเทศไทยเพราะรสชาติและรูปแบบของอาหารไทย	4.273	0.765	มาก
34	ชุดเชฟที่ออกแบบอย่างเหมาะสมเป็นส่วนสนับสนุนอนามัยส่วนบุคคลได้	4.263	0.722	มาก
39	ชุดเชฟที่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตจุลินทรีย์ได้ทำให้อาหารมีโอกาสถูกปนเปื้อนน้อยลง	4.243	0.729	มาก
12	เสื้อเชฟ ควรสวมแบบปล่อยชาย ไม่ทับใน	4.240	0.974	มาก
36	การออกแบบชุดเชฟควรออกแบบให้สามารถป้องกันเชื้อแบคทีเรียได้	4.210	0.725	มาก
32	ชุดเชฟแบบสากลใช้ได้ในครัวทุกระดับ	4.170	0.745	มาก
18	คุณเลือกชุดเชฟที่เนื้อผ้าและประโยชน์ใช้สอยมากกว่าความสวยงาม	4.163	0.852	มาก

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

9	เล็เชฟควรเป็นเล็ป้ายทับกันในส่วนหน้าและสามารถ สลับด้านที่ถูกทับมาใช้ได้ เมื่อมีรอยเปื้อนเกิดขึ้น	4.137	0.832	มาก
29	ชุดเชฟ ควรมีความกระชับไม่หลวมลุ่มล่ามเพื่อความ คล่องตัว	4.136	0.773	มาก
27	ชุดเชฟในร้านอาหารไทยหรือครัวอาหารไทย ควรเป็นชุด ที่สื่อความเป็นไทยเช่นเดียวกับเชฟครัวอาหารญี่ปุ่น	4.103	0.844	มาก
40	ชุดเชฟ มีความจำเป็นต่ออาชีพพ่อครัวและแม่ครัวด้าน ความปลอดภัยในการทำงานความสะอาด และ แสดงออกถึงสัญชาติของอาหารที่ปรุง	4.103	0.757	มาก
25	ชุดไทยพระราชนิยมแสดงออกถึงความเป็นไทยได้อย่าง ดี	4.077	0.747	มาก
22	ชุดเชฟที่ออกแบบให้มีเอกลักษณ์ไทย จะแสดงให้รู้ว่ เป็นเชฟอาหารไทย	4.050	0.902	มาก
30	ลายไทยสามารถนำมาประยุกต์ใช้บนชุดเชฟได้	4.037	0.797	มาก
21	ชุดเชฟ ควรออกแบบให้มีเอกลักษณ์ตามสัญชาติของ อาหาร	3.933	0.914	มาก
10	ผ้าที่ใช้ตัดเย็บชุดเชฟควรเป็นผ้าชนิดเดียวกันทั้งชุด	3.930	0.848	มาก
15	คุณใช้สารฟอกขาวทุกครั้งที่ซักชุดเชฟหรือส่วนประกอบ ที่เป็นสีขาว	3.910	1.040	มาก
38	ชุดเชฟ เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้อาหารปนเปื้อน	3.887	0.864	มาก
31	ห้องอาหารไทยส่วนใหญ่ต้องรับรองแขกต่างชาติ	3.873	0.870	มาก
17	ในบางครั้ง เชฟต้องทำงานในตู้หรือห้องเย็นที่มีอุณหภูมิ ต่ำถึงติดลบได้	3.873	0.904	มาก
24	ชุดเชฟครัวเปิด จำเป็นต้องมีความแตกต่างและมี เอกลักษณ์เฉพาะ	3.863	0.807	มาก
19	ชุดเชฟแบบทั่วไปมีความน่าเบื่อ บางครั้งคุณก็อยาก เปลี่ยนแบบชุดที่จำเจ	3.827	0.954	มาก
37	ชุดเชฟที่ออกแบบให้มี เอกลักษณ์ไทยช่วยประชาสัมพันธ์ อาหารไทยได้	3.810	0.938	มาก
20	ชุดเชฟแบบญี่ปุ่น ควรใช้เฉพาะห้องอาหารญี่ปุ่นเท่านั้น	3.808	0.896	มาก
13	ผ้ากันเปื้อนที่นิยมใช้ ควรเป็นแบบครึ่งตัวผูกเอว	3.743	0.947	มาก
4	แขนเสื้อของเล็เชฟควรเป็นแขนยาวระดับข้อมือ	3.640	1.082	มาก
5	ชุดเชฟครัวร้อนควรเป็นเล็เชฟแขนยาว	3.563	1.107	มาก

ตารางที่ 4.6 (ต่อ)

6	ผ้าผูกคอมีความจำเป็นสำหรับชุดเซฟ	3.517	1.034	มาก
11	ผ้าฝ้ายร้อยเปอร์เซ็นต์ เนื้อหนาไม่เหมาะสม ต่อการนำมาตัดเย็บชุดเซฟ	3.493	0.954	มาก
3	ชุดเซฟควรเป็นสีขาวทั้งชุด	3.440	1.104	น้อย
14	นอกจากสีขาวและดำชุดเซฟที่ดูเป็นมืออาชีพยังสามารถตัดเย็บด้วยผ้าสีอื่นได้	3.280	1.144	น้อย
23	การออกแบบชุดเซฟต้องเน้นความสวยงามมากกว่าการใช้งาน	3.100	1.185	น้อย

4.1.4 การวิจารณ์ผล

จากการสอบถามข้อมูลทั่วไป สำหรับสถานภาพของเซฟ พบว่า เซฟส่วนใหญ่เป็นหญิงร้อยละ 69.00 และเป็นชายร้อยละ 31.00 มีอายุอยู่ในช่วงระหว่าง 21-30 ปี ร้อยละ 92.67 เซฟกลุ่มนี้ ส่วนมากมีรายได้อยู่ระหว่าง 10,000-30,000 บาทต่อเดือนมากถึงร้อยละ 85.33 และส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 90.00 บุคคลเหล่านี้มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร 1-5 ปี ร้อยละ 89.00 และ ส่วนใหญ่เป็นผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว ร้อยละ 48.00

จากการสอบถามข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องแต่งกายที่เซฟต้องการให้เป็น พบว่าเครื่องแต่งกายที่เซฟใช้งานและสวมใส่ประจำ ประกอบด้วย เสื้อ ผ้ากันเปื้อน ผ้าเช็ดมือ และหมวกทรงมัมพิ่น ซึ่งสอดคล้องกับที่ ศรีธวัช (2534) กล่าวไว้ว่า แบบเสื้อและผ้ากันเปื้อน ที่เซฟส่วนใหญ่ต้องการ เป็นเสื้อที่มีกระเป๋าทอก 1 ใบ ด้านขวา และมีกระเป๋าทอ ด้านซ้ายอีก 1 ใบ แขนเสื้อต้องการให้เป็นแขนสามส่วนความยาวกึ่งกลางระหว่างข้อศอกกับข้อมือ ส่วนด้านหน้าของเสื้อเป็นแบบป้ายทับกันทั้งหมด คอกลมกว้าง มีปกตั้ง (คอจีน) และใช้ผ้ากันเปื้อนแบบครึ่งตัวมีสายคาดเอว (Apron) ซึ่งจะนำข้อมูลส่วนนี้ไปใช้ในการสร้างชุดเซฟต้นแบบสำหรับการศึกษาในขั้นตอนต่อไป

และจากการสอบถามข้อคิดเห็นของเซฟเกี่ยวกับการใช้ชุดเซฟระหว่างการปฏิบัติงาน ได้ข้อสรุปจากการเรียงลำดับของคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจ ดังนี้

ชุดเซฟมาตรฐาน ประกอบด้วยเสื้อกางเกง ผ้ากันเปื้อน ผ้าพันคอและหมวก เสื้อเซฟควรถอดออกได้ง่ายและรวดเร็วเมื่อมีอุบัติเหตุจากการลัดไฟ กระดุมเสื้อเซฟมีความสำคัญต่อความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ความสะอาดเป็นหัวใจสำคัญของการประกอบอาหาร เสื้อเซฟควรตัดเย็บด้วยผ้าฝ้ายเนื้อหนาที่สามารถระบายอากาศได้ดี จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารบางชนิด

เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ชูเชฟควรให้ความอบอุ่นได้ดีในที่ที่มีอากาศหนาวเย็นแต่ระบายอากาศ และขับเหงื่อได้ดีในสภาพอากาศร้อนอบอ้าว หรือ มีอุณหภูมิสูง ชาวต่างชาติรู้จักประเทศไทย เพราะรสชาติและรูปแบบของอาหารไทย ชูเชฟที่ออกแบบอย่างเหมาะสมเป็นส่วนสนับสนุน อนามัยส่วนบุคคลได้ โดยเสื้อเชฟ ควรสวมแบบปล่อยชายไม่ทับใน ชูเชฟที่สามารถยับยั้งการ เจริญเติบโตจุลินทรีย์ได้ทำให้อาหารมีโอกาสถูกปนเปื้อนน้อยลง การออกแบบชูเชฟควรออกแบบ ให้สามารถป้องกันเชื้อแบคทีเรียได้ ชูเชฟแบบสากลใช้ได้ในครัวทุกระดับ การเลือกชูเชฟจะ พิจารณาที่เนื้อผ้าและประโยชน์ใช้สอยมากกว่าความสวยงาม

เสื้อเชฟควรมีลักษณะเป็นเสื้อป้ายทับกันในส่วนหน้าและสามารถสลับด้านที่ถูกทับ มาใช้เป็นด้านหลังได้เมื่อมีรอยเปื้อนเกิดขึ้น ชูเชฟ ควรมีความกระชับไม่หลวมลุ่มล่ามเพื่อความ คล่องตัว ชูเชฟ มีความจำเป็นต่ออาชีพพ่อครัวและแม่ครัวด้านความปลอดภัยในการทำงาน ความ สะอาด และแสดงออกถึงสัญลักษณ์ของอาหารที่ปรุง ชูเชฟในร้านอาหารไทยหรือครัวอาหารไทย ควรเป็นชุดที่สื่อความเป็นไทยเช่นเดียวกับเชฟครัวอาหารญี่ปุ่น ชุดไทยพระราชนิยมแสดงออกถึง ความเป็นไทยได้อย่างดี ชูเชฟที่ออกแบบให้มีเอกลักษณ์ไทย จะแสดงให้เห็นว่าเป็นเชฟอาหารไทย ลายไทยสามารถนำมาประยุกต์ใช้บนชูเชฟได้ ชูเชฟควรออกแบบให้มีเอกลักษณ์ตามสัญลักษณ์ ของอาหาร ผ้าที่ใช้ตัดเย็บชูเชฟควรเป็นผ้าชนิดเดียวกันทั้งชุด มีการใช้สารฟอกขาวทุกครั้งที่ซัก ชูเชฟหรือส่วนประกอบที่เป็นสีขาว ชูเชฟ เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้อาหารปนเปื้อน

ในบางครั้งเชฟต้องทำงานในตู้หรือห้องเย็นที่มีอุณหภูมิต่ำถึงติดลบได้ ห้องอาหาร ไทยส่วนใหญ่ต้องรับรองแขกต่างชาติ ชูเชฟครัวเปิด จำเป็นต้องมีความแตกต่างและมีเอกลักษณ์ เฉพาะ ชูเชฟแบบทั่วไปไม่มีความน่าเบื่อ บางครั้งคุณก็อยากเปลี่ยนแบบชุดที่จำเจ ชูเชฟที่ออกแบบ ให้มีเอกลักษณ์ไทยช่วยประชาสัมพันธ์อาหารไทยได้ ผ้านกันเปื้อนที่นิยมใช้ ควรเป็นแบบครึ่งตัวผูกเอว แขนเสื้อของเสื้อเชฟควรเป็นแขนยาวระดับข้อมือ ในครัวแบบปิดไม่จำเป็นต้องใช้ชูเชฟที่มี เอกลักษณ์เฉพาะ ผ้านผูกคอมีความจำเป็นสำหรับชูเชฟ ผ้าม้ายร้อยเปอร์เซ็นต์ เนื้อหนาเหมาะสม ต่อการนำมาตัดเย็บชูเชฟ ชูเชฟควรเป็นสีขาวทั้งชุด นอกจากสีขาวและสีดำแล้ว ชูเชฟที่ดูเป็น มืออาชีพยังสามารถตัดเย็บด้วยผ้าสีอื่นได้อีก การออกแบบชูเชฟต้องเน้นความสวยงามมากกว่า การใช้งาน

โดยสรุป เชฟส่วนใหญ่ต้องการชูเชฟที่มีประโยชน์ใช้สอย ที่ให้ความปลอดภัยใน การปฏิบัติงาน และ สุขอนามัยส่วนบุคคล สถานที่และอาหารที่ปรุงสำเร็จ มากกว่า การออกแบบ เครื่องแต่งกาย แต่พึงพอใจในระดับมาก ถ้ามีการออกแบบชูเชฟให้มีเอกลักษณ์ไทย เพื่อใช้ สำหรับการประชาสัมพันธ์อาหารไทย

4.2 ผลการออกแบบลายไทยและสีหมึกที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย

4.2.1 แรงบันดาลใจในการออกแบบ

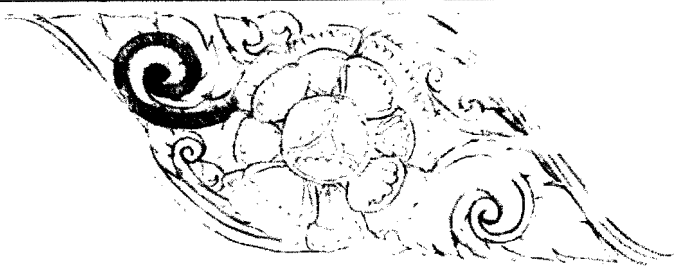
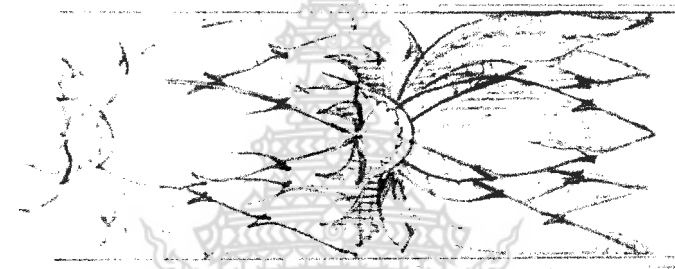
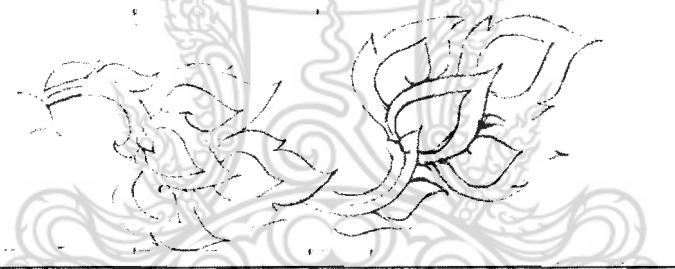
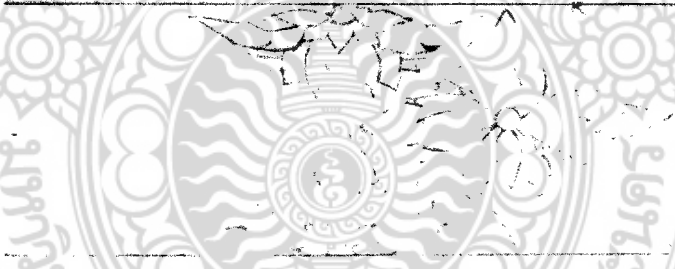
แรงบันดาลใจในการออกแบบ ใช้แนวทางจากการสอบถามทัศนคติของเซฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย และได้นำผลของข้อคิดเห็นบางประการที่เกี่ยวข้องกับงานการออกแบบมาใช้ จำแนกได้เป็น 2 ส่วน คือ

4.2.1.1 การออกแบบลวดลายไทยเพื่อใช้ตกแต่งลงบนชุดเซฟ ซึ่งรายละเอียดของการออกแบบลายไทยได้ถูกคลี่คลายตามวิธีการด้านการออกแบบ ให้มีความลงตัวในแง่ของการใช้งานและความสวยงาม โดยมีที่มาจากลายไทยที่ตกแต่งอยู่ตามส่วนต่างๆ ของสถาปัตยกรรมไทย และ เส้นกรอบนอก หรือ ภาพเงา (Silhouette) ของสถาปัตยกรรมไทย จึงได้แบบลายไทยทั้ง 5 แบบ คือ ลายเกลียว ลายประจายามก้ามปู ลายรักร้อย ลายก้านต่อดอก และ ลายดอกชีกดอกซ้อน แสดงดังภาพที่ 4.1

ซึ่งจากภาพที่ 4.1 ผู้วิจัยเลือกใช้ลายหน้ากระดานทั้งห้าแบบมาตกแต่งบนชุดเซฟ โดยที่ได้พิจารณาลายที่มีต้นแบบมาจากลายเดิม คือ ลายก้านต่อดอกใบเทศ ซึ่งเป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ โดยพระเทวาภินิมิต (ภาพที่ 2.9) ลายเกลียว ซึ่งเป็น ศิลปะอยุธยา จาก เจดีย์ทรงปราสาทค์เล็ก วัดโลกยสุธา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา สมัยราวครึ่งหลังพุทธศตวรรษที่ 22 (ภาพที่ 2.7) ซึ่งเป็นลายดอกวงกลม และเส้นเฉียง โดยเปลี่ยนลายดอกวงกลมของเดิมเป็นลายดอกพุดตาน ซึ่งเป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ตอนต้น และลายดอกพุดตานที่ใช้เป็นลายดอกพุดตานประดิษฐ์

การประดิษฐ์ลายดอกชีกดอกซ้อน มีต้นแบบมาจากจารึกบนแผ่นหิน พระแท่นมั่งคิลบาตร ซึ่งเป็นศิลปะสุโขทัย จากพิพิธภัณฑสถานพระบรมหาราชวัง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และลายดอกชีกดอกซ้อน ซึ่งเป็นศิลปะอยุธยา จากเจดีย์ทรงยอดกลีบมะเฟืองหมายเลข 6 ข วัดพระศรีรัตนมหาธาตุ จังหวัดลพบุรี สมัยต้นพุทธศตวรรษที่ 20 [สันติ (2535) และ ภาพที่ 2.6]

ส่วนการประดิษฐ์ลายรักร้อยดอกกระดังงา มีต้นแบบมาจากลายรักร้อยลายดอกไม้ ซึ่งเป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ โดยพระเทวาภินิมิต พุทธศักราช 2486 และลายรักร้อยดอกไม้ปูนปั้น ซึ่งเป็นศิลปะสุโขทัย-ล้านนา จากผนังด้านทิศใต้ วัดนางพญา ศรีสันตลักษ์ สมัยราวปลายพุทธศตวรรษที่ 20 ผู้วิจัยได้แรงบันดาลใจจากลายดอกไม้ ที่เป็นสัญลักษณ์ของสายการบินประจำประเทศไทย คือ สัญลักษณ์ดอกจាំปีประดิษฐ์ ใช้ดอกกระดังงาไทยพืชในวงศ์กระดังงา เช่นเดียวกับจាំปี ได้ลายรักร้อยดอกกระดังงาไทย (ภาพที่ 2.8) และได้ต้นแบบลายประจายามก้ามปู จากลายประจายามก้ามปู ซึ่งมีดวงวงกลมสลัปลี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน จากปูนปั้น เป็นศิลปะ

ชื่อลาย	ลายเส้นแบบลวดลายไทยที่ออกแบบเพื่อใช้ตกแต่งลงบนชุดเซฟ
ลายเกลียว	
ลายประจายาม ก้ามปู	
ลายรักร้อย	
ลายก้านศอดอก	
ลายดอกจิก ดอกซ้อน	

ภาพที่ 4.1 ลายเส้นแบบลวดลายไทยที่ออกแบบเพื่อใช้ตกแต่งลงบนชุดเซฟจำนวน 5 แบบ

อยุธยา ที่วัดส้ม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พุทธศตวรรษที่ 20 และลายประจำยาม ก้ามปู ดวงวงรี สลับสีเหลี่ยมขนมเปียกปูน จากปูนปั้น ซึ่งเป็นศิลปะอยุธยา ประดับฐานพระ พุทธรูปเมรุทิศเมรุมุม วัดชัยวัฒนาราม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พุทธศักราช 2173 รัชกาลสมเด็จพระเจ้าปราสาททอง ทั้งสองแบบมาเป็นต้นแบบลายให้ผู้วิจัยได้ผสมผสานรายละเอียดของลวดลาย และออกแบบใหม่ โดยมีดอกพุดตาน ซึ่งเป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ตอนต้น ดวงวงกลมแทนดวงวงกลมและวงรีเดิมใน ลายรวมทั้งประดิษฐ์ลายประจำยาม และลายก้ามปูใหม่ (ภาพที่ 2.5)

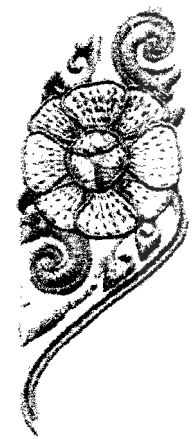
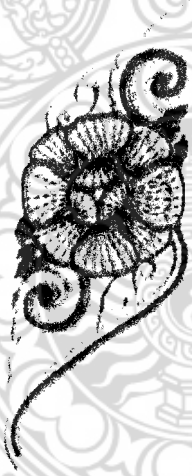
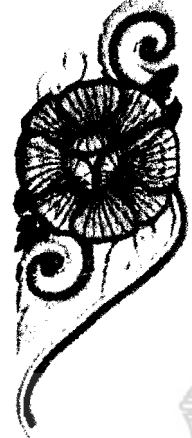
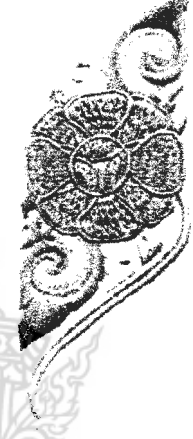
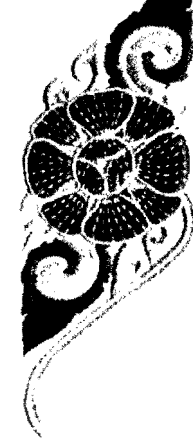
4.2.1.2 การใช้สีใหม่ปัก จากผลการสอบถามทัศนคติของเซฟ พบว่า สีที่แสดงออก ถึงความเป็นไทย คือสีทอง ดังนั้นจึงเลือกใช้สีทองของสถาปัตยกรรมไทย ซึ่งแสดงออกถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างชัดเจน ดังเห็นได้จากสีทองที่มีอยู่ในวัดไทย พระบรมหาราชวัง และ ในส่วนต่าง ๆ ของสถาปัตยกรรมไทยรวมทั้งภาพวาดจิตรกรรมฝาผนัง ทั้งนี้ได้จำแนกสีทองออกมา เป็น 3 กลุ่ม คือ

ก) กลุ่มสีทองที่มีความสุกปลั่ง เกิดจากวัสดุแวววาวสะท้อนแสงจำพวก โลหะและกระเบื้องเคลือบ ตกแต่งอยู่ในเครื่องสูง เครื่องลายอง เช่น ช่อฟ้า รวยระกา ใบระกา นาค สะดุ้งหรือวงไอยรา และหางหงส์ ให้ความรู้สึกเคลื่อนไหว เลื่อมพราย มีชีวิตชีวาด้วยสีทอง-ส้ม (Golden Ochre) คือสีใหม่ # 6058 สีส้ม(Sunshine) คือสีใหม่ # 6052 และ สีอำพัน (Bright Orange) คือสีใหม่ # 6054

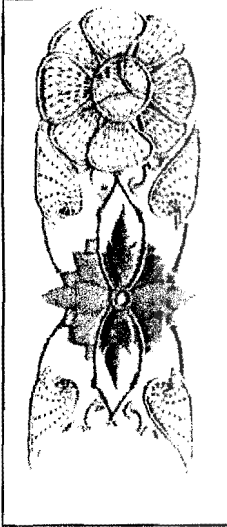
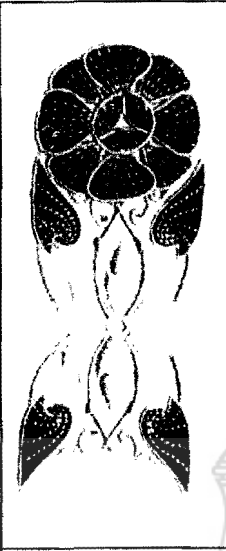
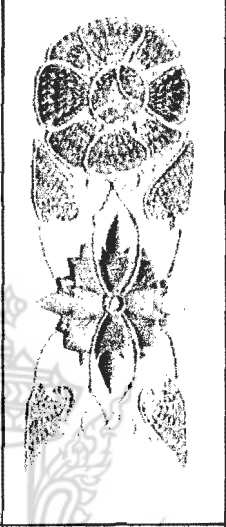
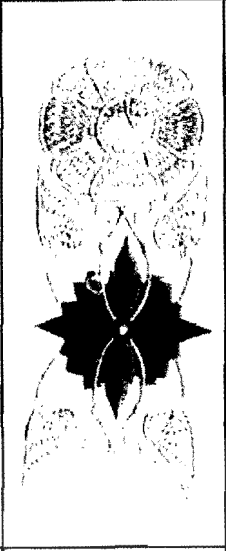
ข) กลุ่มสีทองหม่นที่แวววาวไม่มากนัก มีที่มาจากวัสดุงานไม้ลงรักปิดทอง และปูนปั้นปิดทอง ให้ความรู้สึกกระด้าง ไม่สะท้อนตา หูหยาบของโบราณ สงบนิ่งเย็นหยัดผ่าน กาลเวลา มีมันต์ขลัง ด้วยสีครีม-ทอง (Sand) คือสีใหม่ # 6087 สีน้ำตาลทองอ่อน (Blonde) คือสี ใหม่ # 6083 และ สีทองขุ่น (Muted Yellow) คือสีใหม่ # 6055

ค) กลุ่มสีทองนวลบนภาพวาดจิตรกรรมฝาผนัง สีทองจากเครื่องแต่งกาย ของทวยเทพและนางอัปสร เป็นสีทองที่บางเบา สะท้อนนวลตา ไม่แวววาวมากนัก ด้วย สีเหลือง อ่อน (Natural Wheat) คือ สีใหม่ # 6065 สีเหลือง-น้ำตาล (Natural Ochre) คือสีใหม่ # 6085 และสีน้ำตาล-ทอง (Rich Earth) คือสีใหม่ # 6076

การใช้ใหม่ปักกลุ่มสีเดียวกันทำให้เกิดสีของลายปักที่มีลวดลายประทับใจผู้ มองเห็นแตกต่างกันไป จากการวางลำดับการสลับสีใหม่แตกต่างกัน 3 กลุ่มสี และ แต่ละกลุ่มสี ใหม่มีการวางลำดับการสลับสีใหม่ไว้ 3 สี เพื่อให้ปักลายแต่ละลาย ทำให้ ได้สีต่างกัน 9 สี เป็น ลำดับ ดังนี้ สีที่ 1 ใช้ใหม่ปักสี # 6058 # 6052 # 6054 สีที่ 2 ใช้ใหม่ปักสี # 6052 # 6054 # 6058 สีที่ 3 ใช้ใหม่ปักสี # 6054 # 6058 # 6052 สีที่ 4 ใช้ใหม่ปักสี # 6087 # 6083 # 6055 สีที่ 5

	ลิตี 1 ใช้ไหมปักสี # 6058 # 6052 # 6054		ลิตี 4 ใช้ไหมปักสี # 6087 # 6083 # 6055		ลิตี 7 ใช้ไหมปักสี # 6065 # 6076 # 6085
	ลิตี 2 ใช้ไหมปักสี # 6052 # 6054 # 6058		ลิตี 5 ใช้ไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087		ลิตี 8 ใช้ไหมปักสี # 6076 # 6085 # 6065
	ลิตี 3 ใช้ไหมปักสี # 6054 # 6058 # 6052		ลิตี 6 ใช้ไหมปักสี # 6055 # 6087 # 6083		ลิตี 9 ใช้ไหมปักสี # 6085 # 6065 # 6076

ภาพที่ 4.2 ลายเกล็ดยวปักด้วยไหม 9 สี

		
ลิตี 1 ใช้ไหมปักลิตี # 6058 # 6052 # 6054	ลิตี 4 ใช้ไหมปักลิตี # 6087 # 6083 # 6055	ลิตี 7 ใช้ไหมปักลิตี # 6065 # 6076 # 6085
		
ลิตี 2 ใช้ไหมปักลิตี # 6052 # 6054 # 6058	ลิตี 5 ใช้ไหมปักลิตี # 6083 # 6055 # 6087	ลิตี 8 ใช้ไหมปักลิตี # 6076 # 6085# 6065
		
ลิตี 3 ใช้ไหมปักลิตี # 6054 # 6058 # 6052	ลิตี 6 ใช้ไหมปักลิตี # 6055# 6087 # 6083	ลิตี 9 ใช้ไหมปักลิตี # 6085# 6065 # 6076

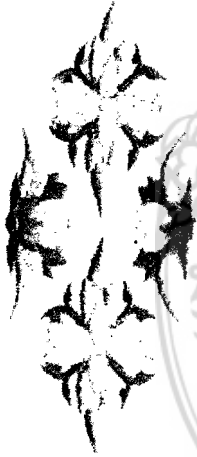
ภาพที่ 4.3 ลายประจํายามักามปู ปักด้วยไหม 9 ลิตี

		
สีที่ 1 ใช้ไหมปักสี # 6058 # 6052 # 6054	สีที่ 4 ใช้ไหมปักสี # 6087 # 6083 # 6055	สีที่ 7 ใช้ไหมปักสี # 6065 # 6076 # 6085
		
สีที่ 2 ใช้ไหมปักสี # 6052 # 6054 # 6058	สีที่ 5 ใช้ไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087	สีที่ 8 ใช้ไหมปักสี # 6076 # 6085# 6065
		
สีที่ 3 ใช้ไหมปักสี # 6054 # 6058 # 6052	สีที่ 6 ใช้ไหมปักสี # 6055# 6087 # 6083	สีที่ 9 ใช้ไหมปักสี # 6085# 6065 # 6076

ภาพที่ 4.4 ลายรักร้อยปักด้วยไหม 9 สี

		
ลิตี 1 ใช้ไหมปักลิตี # 6058 # 6052 # 6054	ลิตี 4 ใช้ไหมปักลิตี # 6087 # 6083 # 6055	ลิตี 7 ใช้ไหมปักลิตี # 6065 # 6076 # 6085
		
ลิตี 2 ใช้ไหมปักลิตี # 6052 # 6054 # 6058	ลิตี 5 ใช้ไหมปักลิตี # 6083 # 6055 # 6087	ลิตี 8 ใช้ไหมปักลิตี # 6076 # 6085# 6065
		
ลิตี 3 ใช้ไหมปักลิตี # 6054 # 6058 # 6052	ลิตี 6 ใช้ไหมปักลิตี # 6055# 6087 # 6083	ลิตี 9 ใช้ไหมปักลิตี # 6085# 6065 # 6076

ภาพที่ 4.5 ลายก้านศอดอกปักด้วยไหม 9 สี

		
ลิตี 1 ไร่โหมบักลล # 6058 # 6052 # 6054	ลิตี 4 ไร่โหมบักลล # 6087 # 6083 # 6055	ลิตี 7 ไร่โหมบักลล # 6065 # 6076 # 6085
		
ลิตี 2 ไร่โหมบักลล # 6052 # 6054 # 6058	ลิตี 5 ไร่โหมบักลล # 6083 # 6055 # 6087	ลิตี 8 ไร่โหมบักลล # 6076 # 6085# 6065
		
ลิตี 3 ไร่โหมบักลล # 6054 # 6058 # 6052	ลิตี 6 ไร่โหมบักลล # 6055# 6087 # 6083	ลิตี 9 ไร่โหมบักลล # 6085# 6065 # 6076

ภาพที่ 4.6 ลายดอกชิกดอกช่อนปักด้วยโหม 9 ลิตี

สีที่ 5 ใช้ไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087 สีที่ 6 ใช้ไหมปักสี # 6055# 6087 # 6083 สีที่ 7 ใช้ไหมปักสี # 6065 # 6076 # 6085 สีที่ 8 ใช้ไหมปักสี # 6076 # 6085 # 6065 และ สีที่ 9 ใช้ไหมปักสี # 6085# 6065 # 6076 แสดงดังภาพที่ 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 และ 4.6 ตามลำดับ

4.2.2 ผลการเลือกลดลายและสีไหมปักของผู้เชี่ยวชาญ

จากการคัดเลือกแบบลายไทยและสีไหมปักเย็บลดลายที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย โดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกายร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และธุรกิจบริการอาหารจำนวน 7 ท่าน เป็นเครื่องมือ พิจารณาตรวจสอบและให้คะแนนความพึงพอใจ ด้านประสาทสัมผัสที่มองเห็นของสิ่งทดลองจากแบบร่างที่น่าเสนอ ด้วยการทดสอบความพึงพอใจ ด้านประสาทสัมผัสแบบ Hedonic Scale 9 points ได้ผลแสดงดังตารางที่ 4.7 และตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.7 ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบลายไทย

ลายไทย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1. ลายเกลียว	6.587 ^b	2.029
2. ลายประจำยามก้ามปู	6.349 ^b	1.969
3. ลายรักร้อย	5.825 ^b	2.420
4. ลายก้านต่อดอก	7.397 ^a	1.326
5. ลายดอกชีกดอกซ้อน	6.286 ^b	2.128

หมายเหตุ : ตัวอักษร a,b กำกับค่าเฉลี่ยที่ต่างกัน แสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

จากตารางที่ 4.7 แสดงให้เห็นว่า แบบลายไทยลายก้านต่อดอก มีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยสูงสุดเป็น 7.397 ± 1.326 ซึ่งแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญกับ ค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยของลายไทยอีก 4 แบบ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ซึ่งลายก้านต่อดอกโบเทศ เป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ โดยพระเทวาภินิมิต และ ลายก้านต่อดอกเป็นลายที่มีความต่อเนื่อง มีลักษณะความเป็นไทยที่โดดเด่นและชัดเจนที่สุด

และจากตารางที่ 4.8 แสดงให้เห็นว่าสีไหมปักมีผลต่อค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยสีไหมปักสีที่ 1, 2, 3 และ 8 มีค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 เป็น 5.743 ± 2.174 ; 5.629 ± 2.426 ; 5.914 ± 2.264 และ 6.600 ± 2.005 ตามลำดับ ซึ่งเป็นค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.8 ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบสืไหมปัก

สืไหมปัก	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
สืที่ 1 สื # 6058 # 6052 # 6054	5.743 ^{cd}	2.174
สืที่ 2 สื # 6052 # 6054 # 6058	5.629 ^d	2.426
สืที่ 3 สื # 6054 # 6058 # 6052	5.914 ^{bcd}	2.264
สืที่ 4 สื # 6087 # 6083 # 6055	6.714 ^{abc}	1.824
สืที่ 5 สื # 6083 # 6055 # 6087	7.086 ^a	1.687
สืที่ 6 สื # 6055 # 6087 # 6083	6.943 ^{ab}	1.626
สืที่ 7 สื # 6065 # 6076 # 6085	7.029 ^a	2.093
สืที่ 8 สื # 6076 # 6085 # 6065	6.600 ^{abcd}	1.897
สืที่ 9 สื # 6085 # 6065 # 6076	6.743 ^{abc}	2.005

หมายเหตุ : ตัวอักษร a,b,c,d กำกับค่าเฉลี่ยที่ต่างกัน แสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

แต่อย่างไรก็ตามค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจของสืไหมทั้ง 6 สื นอกเหนือจากสืที่ 1, 2 และ 8 มีค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยทั้งนี้จะเห็นได้ว่าค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจของสืที่ 5 และสืที่ 7 มีค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจเป็น 7.086 ± 1.687 และ 7.029 ± 2.093 ซึ่งเป็นค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจมากที่สุด และเป็นสืไหมปักสื # 6083 # 6055 # 6087 และสืไหมสื # 6065 # 6076 # 6085 ตามลำดับ

นั่นคือ จึงเลือกสืไหมปักสืที่ 5 ซึ่งได้รับค่าเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจสูงที่สุดและมีความเบี่ยงเบนของคะแนนต่ำกว่า เพียงสืเดียวเพื่อใช้ในการศึกษาในขั้นตอนต่อไป ซึ่งเป็นกลุ่มสืไหมที่ใช้ไหมปักสืน้ำตาลทองอ่อน สืทองชุน และสืครีม-ทอง ของกลุ่มสืทองหม่นที่แวววาวไม่มากนัก ทำให้ลวดลาย มองดูสวยหรูไม่ดูฉูดฉาดลายตา

4.3 ผลการออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ

4.3.1 แรงบันดาลใจในการออกแบบ

จากการสอบถามทัศนคติของเซฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ได้นำผลข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องแต่งกายที่เซฟต้องการมาสร้างแบบเสื้อและผ้ากันเปื้อนต้นแบบที่เซฟส่วนใหญ่ต้องการ คือ เป็นเสื้อที่มีกระเป๋าทิ้งอก 1 ใบ ด้านขวา และมีกระเป๋าทิ้งเ

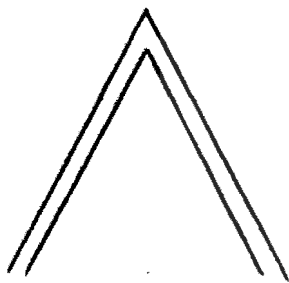
ด้านขวาอีก 1 ใบ มีแขนเสื้อเป็นแขนสามส่วนความยาวถึงกลางระหว่างข้อศอกกับข้อมือ ส่วนด้านหน้าของเสื้อเป็นแบบป้ายทับกันทั้งหมดคอกลมกว้าง มีปกตั้ง (คอจีน) และใช้ผ้ากันเปื้อนแบบครึ่งตัวมีสายคาดเอว ซึ่งนำมาเป็นโครงร่าง เพื่อออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟจำนวน 10 แบบ ซึ่งรายละเอียดการวางลายได้ถูกคลี่คลายตามวิธีการทางการออกแบบให้มีความลงตัวในเรื่องการใช้งานและความสวยงาม มีขั้นตอนในการออกแบบ ดังนี้

4.3.1.1 จากการรวบรวมภาพที่สร้างแรงบันดาลใจ โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับสถาปัตยกรรมไทยในวัดพระศรีรัตนศาสดาราม และพระบรมหาราชวัง ที่เป็นเสมือนดังตัวแทนของ ศิลปะ วัฒนธรรม และ ประวัติ ศาสตร์ของชาติไทย ซึ่งเป็นแหล่งรวบรวมงานฝีมือและงานช่างของไทยที่มีคุณค่า อันประกอบไปด้วยปราสาทราชวังมณเฑียรสถานที่ยิ่งใหญ่และเรียงรายอย่างวิจิตรงดงาม โดยมีการตกแต่งประดับประดาด้วยวัสดุที่มีคุณค่าแสดงออกถึงความ มั่งคั่งรุ่งเรืองของอารยธรรมในแถบพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา (น้ดดา, มปป) แสดงดังภาพที่ 4.7

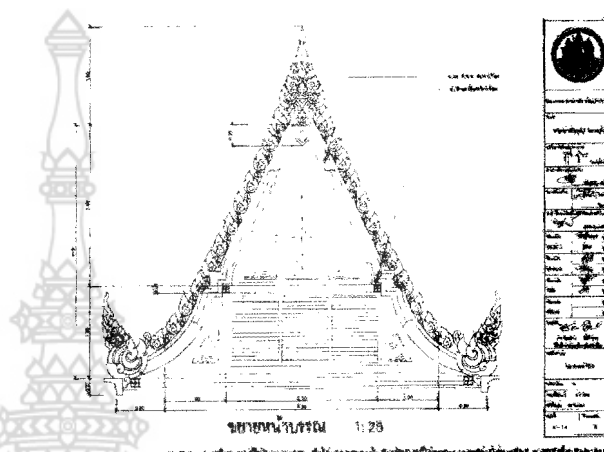


ภาพที่ 4.7 ภาพแรงบันดาลใจในการออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ

จากภาพที่ 4.7 ซึ่งเป็นรูปแบบและโครงสร้างของสถาปัตยกรรมไทย ที่ผู้ศึกษาได้คลี่คลายความสลับซับซ้อนออก ให้เหลือแค่เพียงเส้นกรอบนอก รูปสามเหลี่ยมมุมแหลม เพื่อใช้กำหนดรูปแบบการตกแต่งลวดลายลงบนชุดเซฟ ในลักษณะต่าง ๆ ด้วยเส้นกรอบนอกของสามเหลี่ยมมุมแหลมนี่ เป็นโครงสร้างแรกที่สามารถมองเห็นได้ก่อนลายละเอียดต่าง ๆ ของอาคาร และใช้เป็นรูปสัญลักษณ์แทนอาคารโดยรวมของสถาปัตยกรรมไทย มีลักษณะคล้ายหน้าจั่ว หรือ หน้าบรรณ ของสถาปัตยกรรมไทยสองขนาดซ้อนกันอยู่ภายใน (แสดงดังภาพที่ 4.8 และ 4.9)



ภาพที่ 4.8 เส้นกรอบนอกสามเหลี่ยมมุมแหลม



ภาพที่ 4.9 แบบหน้าบรรณมาตรฐานในพุทธศาสนสถาน

ที่มา : กรมโยธาธิการและผังเมือง (2553)

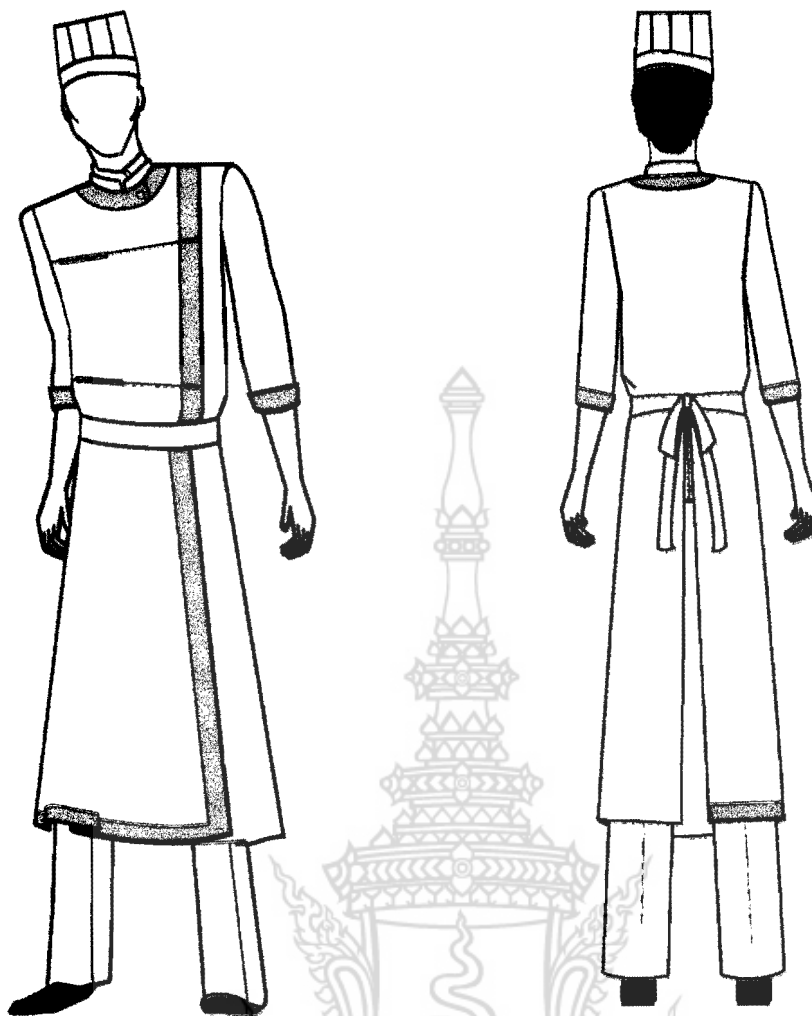
4.3.1.2 รวบรวมภาพภัตตาคารที่มีการบริการแบบครัวเปิด ซึ่งรูปแบบของการตกแต่งและจัดวางตำแหน่งของครัว ทำให้ลูกค้าสามารถมองเห็นและซาบซึ้งถึงศิลปะการประกอบอาหาร รวมถึงสุขลักษณะในระหว่างการประกอบอาหาร ในภัตตาคารที่มีการบริการแบบครัวเปิดเช่นนี้ เชฟได้นำเสนอภาพลักษณะในการปรุงอาหารรวมถึงสัญชาติของอาหาร ที่มีการจัดหน้าต่างแสดงวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหารที่มีเอกลักษณ์แตกต่างกันไปตามสัญชาติของอาหาร สิ่งสำคัญอย่างยิ่งเครื่องแต่งกายที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ประจำชาตินั้นๆ เชฟอาหารไทยควรสวมใส่ชุดเซฟที่มีความเหมาะสมในด้านการใช้งานที่ถูกต้องเหมาะสมและสามารถแสดงออกถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทยเพื่อประชาสัมพันธ์อาหารไทย (แสดงดังภาพที่ 4.10 และ 4.11) ดังนั้น การออกแบบและวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟที่เหมาะสม จึงเป็นความสวยงามสำหรับภัตตาคารอาหารไทยที่ได้รับความนิยมในระดับนานาชาติ ซึ่งชาวโลกให้การยอมรับด้านรสชาติ และโภชนาการที่ไม่เป็นรองใคร



ภาพที่ 4.10 ภัตตาคารที่มีครัวเปิด (Open Kitchen)



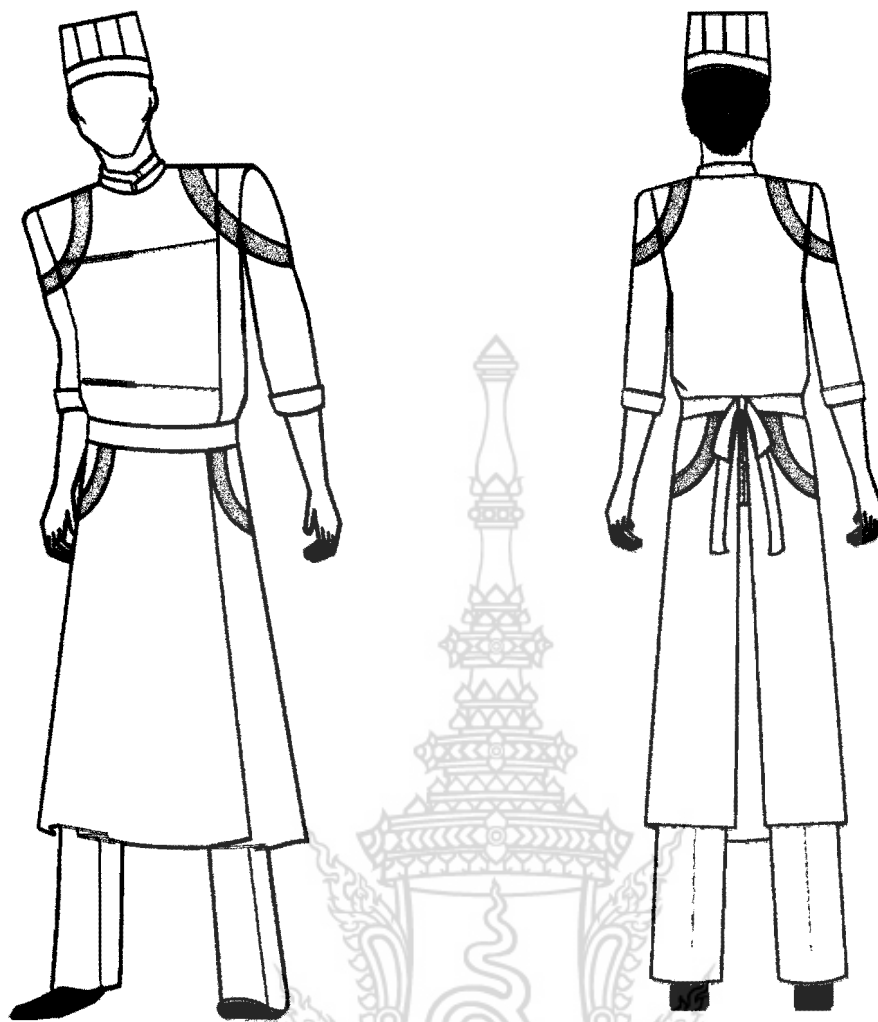
ภาพที่ 4.11 ภัตตาคารอาหารไทย



แบบที่ 1

- ส่วนของเสื้อ ตกแต่งลายไทยรอบคอ สิบเสี้ยวด้านหน้า และปลายแขน
- ผ้ายันเปื้อน ตกแต่งลายไทยต่อเนื่องจากสิบเสี้ยวถึงชายและชายผ้ายันเปื้อนด้านซ้าย

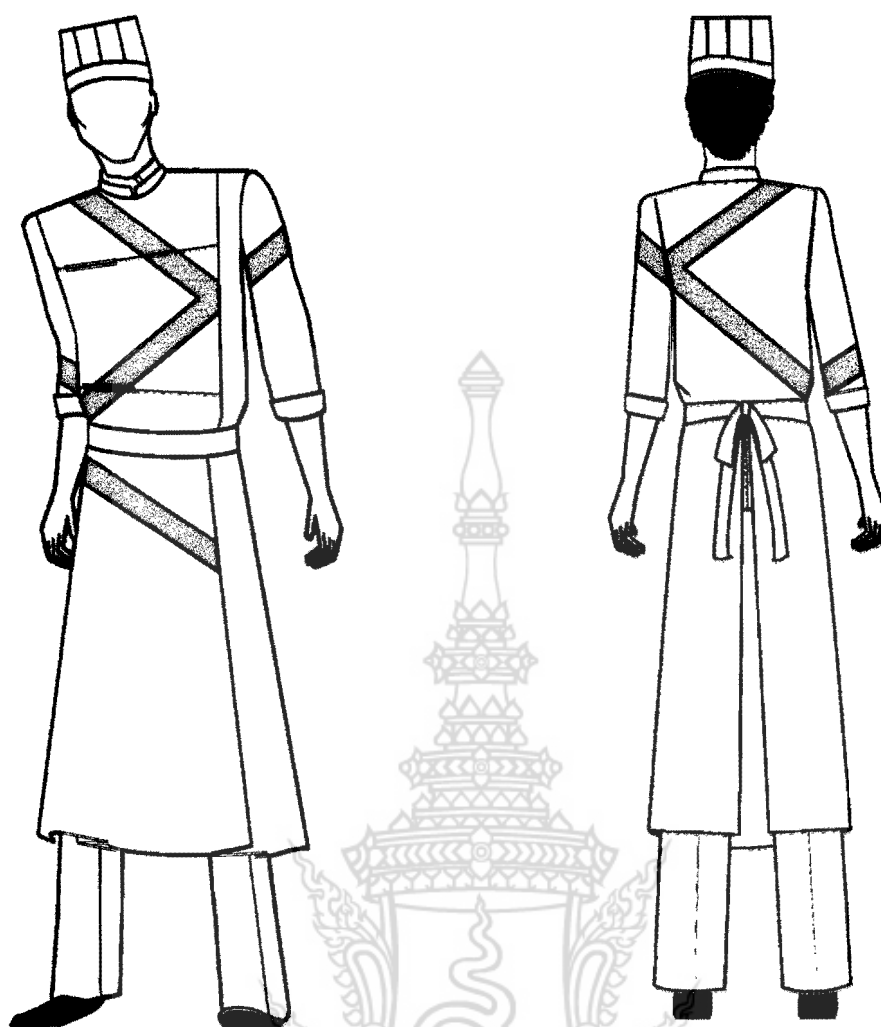
ภาพที่ 4.12 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 1



แบบที่ 2

- ส่วนของเสื้อ ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นโค้งจากข้างคอมาที่แขน และพาดขึ้นเป็นเส้นโค้งบรรจบที่ข้างคอด้านหลัง ตกแต่งเช่นนี้ทั้งสองข้างซ้ายและขวา
- ผ่ากันเบื้อง ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นโค้งจากแนวกระเป๋าด้านข้างทั้งสองด้านซ้ายและขวา พาดลงไปทางด้านหลัง ด้านหลังลายบรรจบเป็นรูปจั่วหงาย

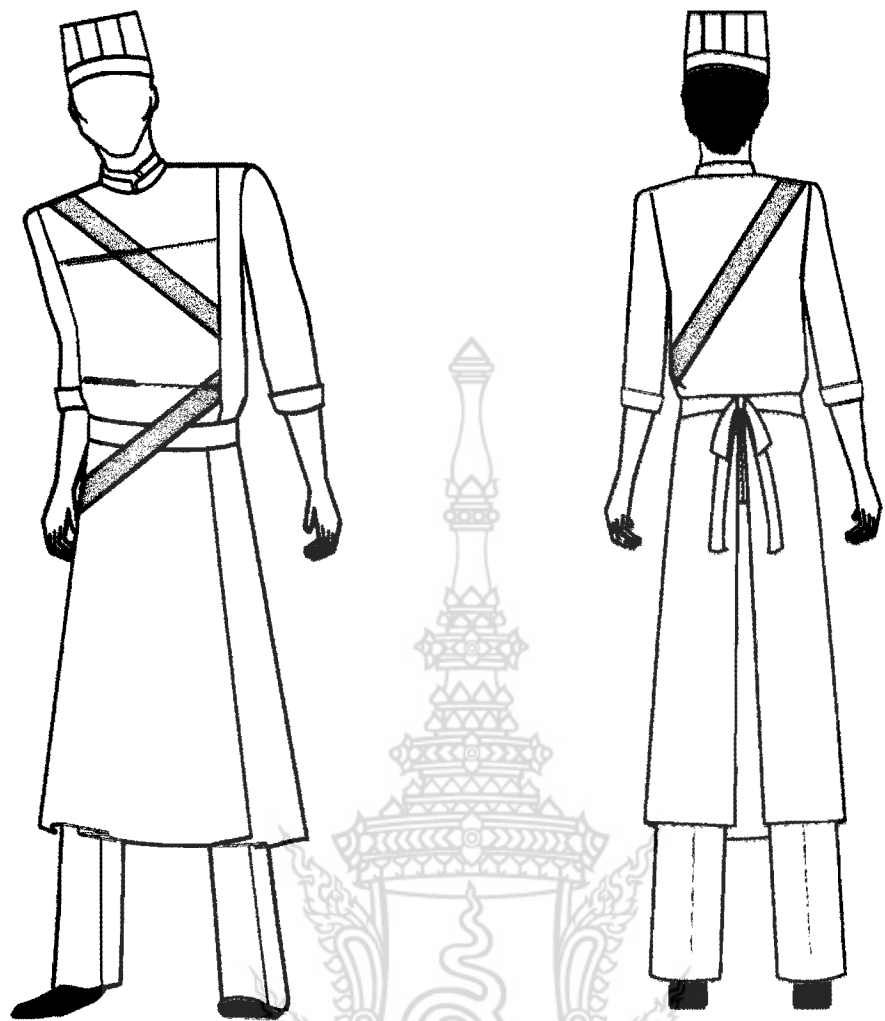
ภาพที่ 4.13 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 2



แบบที่ 3

- ส่วนของเสื้อ ตกแต่งลายไทยเส้นแรกจากข้างคอด้านขวา-หน้าพาดมาที่ปากหน้า ด้านซ้าย และพาดไปบรรจบกับลายด้านหลังที่เริ่มจากข้างคอขวา-ด้านหลังมา บรรจบกันที่ใต้วงแขน อีกเส้นทำมุมฉากกับเส้นแรกพาดผ่านด้านหน้ามาบรรจบกับลาย ที่มาจากด้านหลังเช่นกันที่ตะเข็บข้างเอวด้านขวาโดยเส้นที่สองพาดผ่านแขนด้วย
- ผ่ากันเปื้อน ตกแต่งลายไทยทแยงทำมุมฉากกับเส้นที่สองบนเสื้อพาดผ่านมาถึงต้นขา ด้านซ้าย ที่ปลายด้านขวาของเส้นลายมีลายต่อเนื่องไปที่แขนเสื้อขวาพาดผ่านไป ด้านหลังโดยขนานกับเส้นที่หนึ่ง

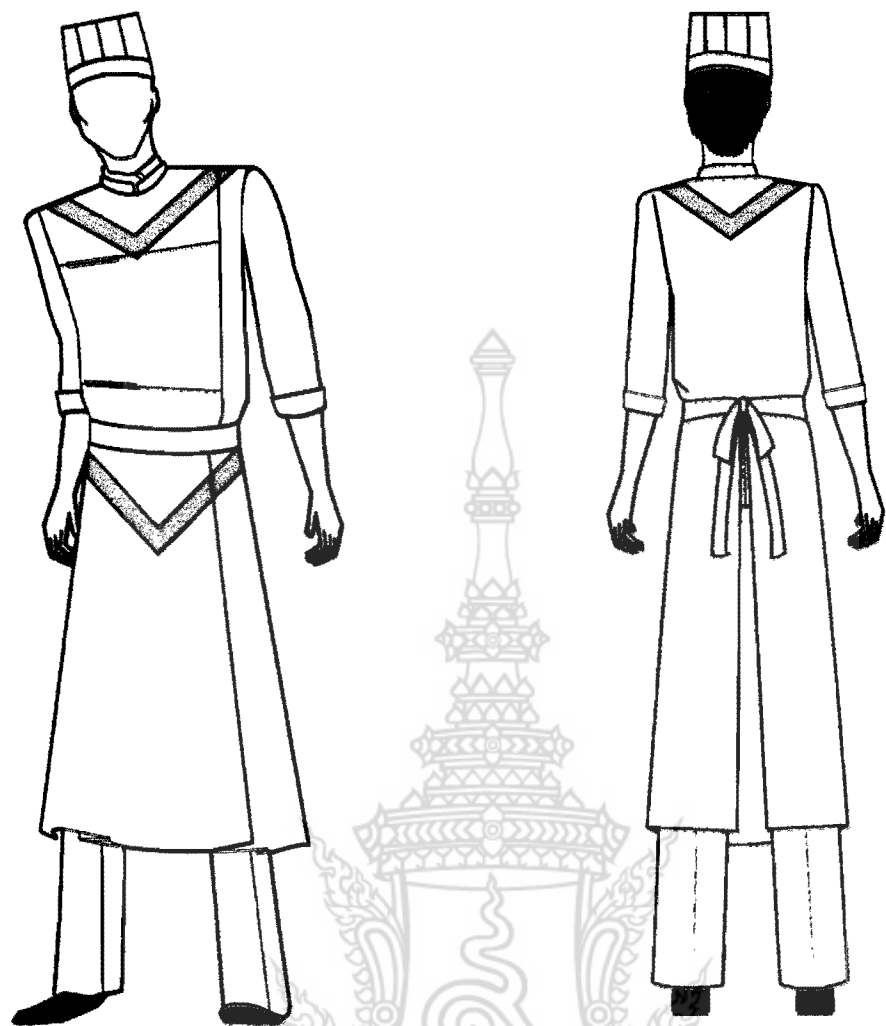
ภาพที่ 4.14 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 3



แบบที่ 4

- ส่วนของเสื้อ ตกแต่งลายไทยที่เสื้อเป็นเส้นทแยงด้านหน้าจากไหล่พาดผ่านมาที่เอว ด้านซ้าย ตกแต่งเช่นเดียวกันที่ด้านหลัง ลายบรรจบที่ข้างเอว
- ผ้ายันเบื่อน ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นทแยงต่อเนื่องมาจากเอวพาดไปที่ต้นขาด้าน หน้า-ขวา

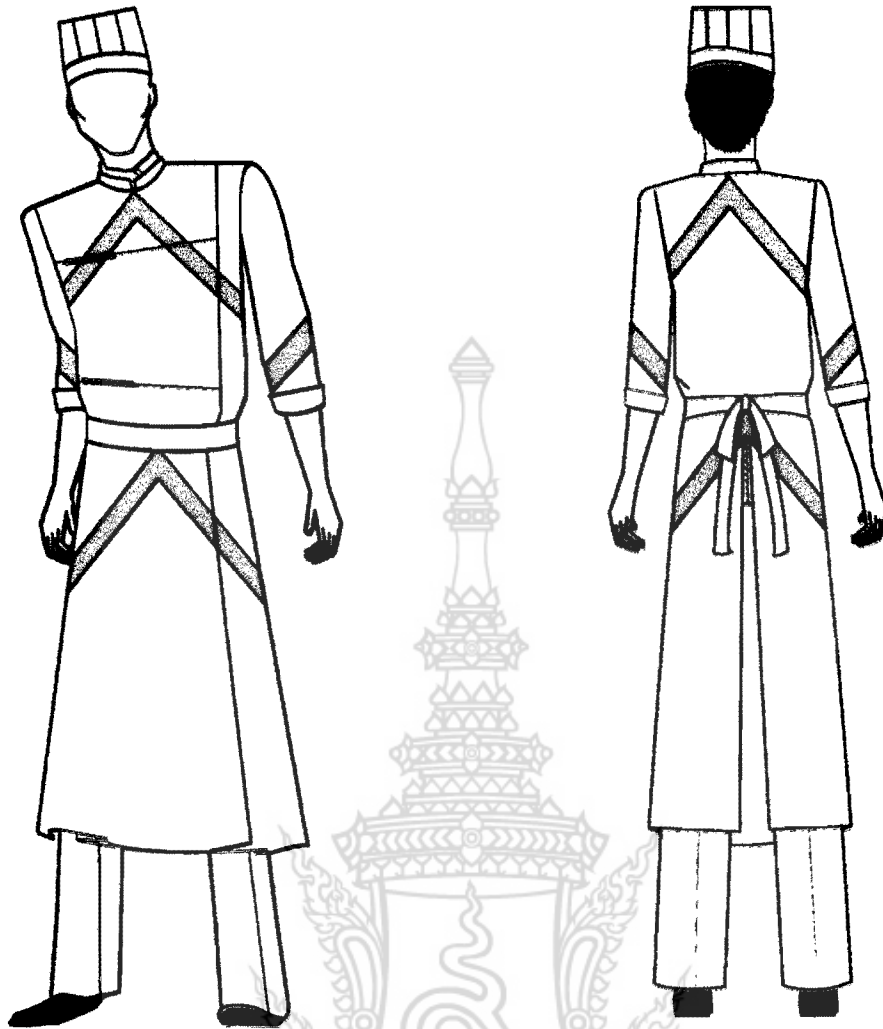
ภาพที่ 4.15 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 4



แบบที่ 5

- ส่วนของเสื้อ ตกแต่งลายไทยที่เสื้อเป็นรูปจั่วหงาย ปลายสองด้านอยู่ที่ไหล่ทั้งสองข้าง มุมจั่วอยู่ที่สับเสื้อบนเส้นผ่าหน้า ปักตกแต่งด้านหลังเหมือนกัน
- ผ่ากันเปื้อน ตกแต่งลายไทยเป็นรูปจั่วหงาย ปลายสองด้านอยู่ที่ ตะเข็บข้างเอว มุมจั่วอยู่ที่ระดับสะโพกล่าง

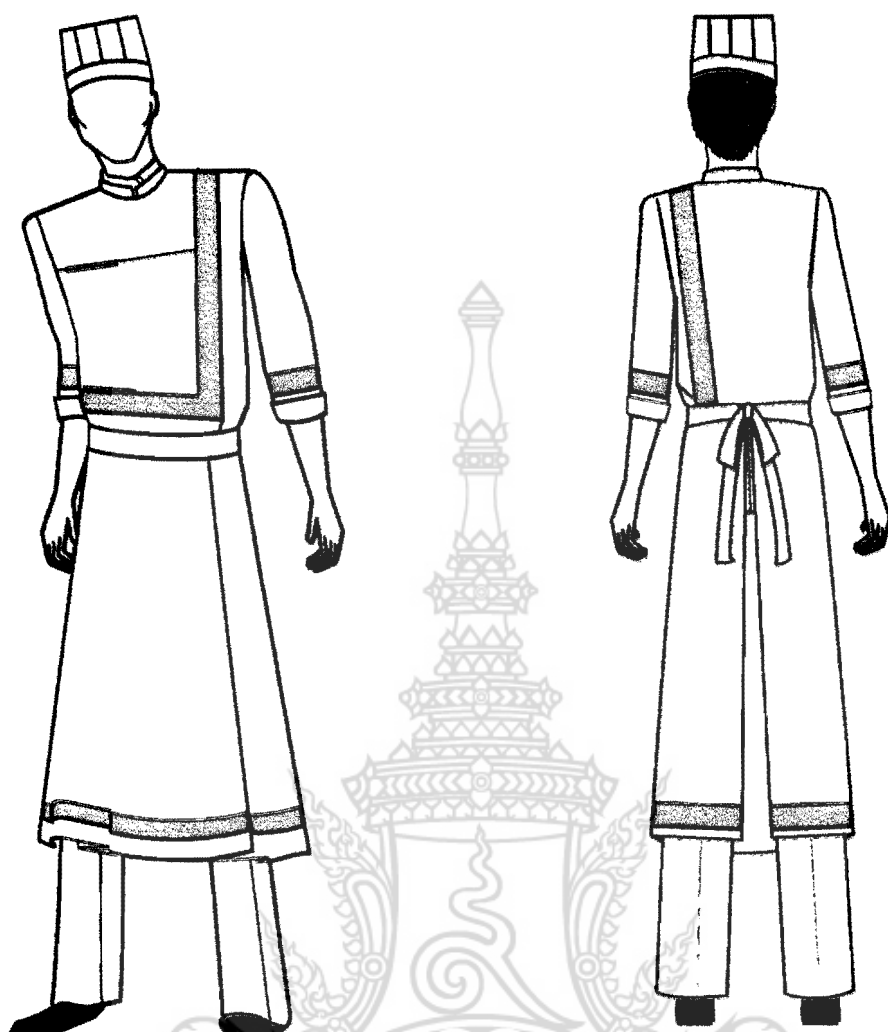
ภาพที่ 4.16 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 5



แบบที่ 6

- ส่วนของเสื้อ ด้านหน้าตกแต่งลายไทยเป็นรูปจั่วคว่ำ ปลายสองด้านอยู่ที่ตะเข็บข้างระดับเอว ด้านหลังตกแต่งเช่นเดียวกัน แขนทั้งสองข้างตกแต่งรูปจั่วคว่ำขนาดเล็กมุมจั่วอยู่ที่กลางแขน ปลายสองด้านอยู่ที่ชายแขนเลื้อยบรรจบกันที่ตะเข็บท้องแขน
- ผ้ายันเปื้อน ตกแต่งลายไทยเป็นรูปจั่วคว่ำทั้งด้านหน้าและด้านหลัง ให้ลายขนานกับตัวเสื้อ

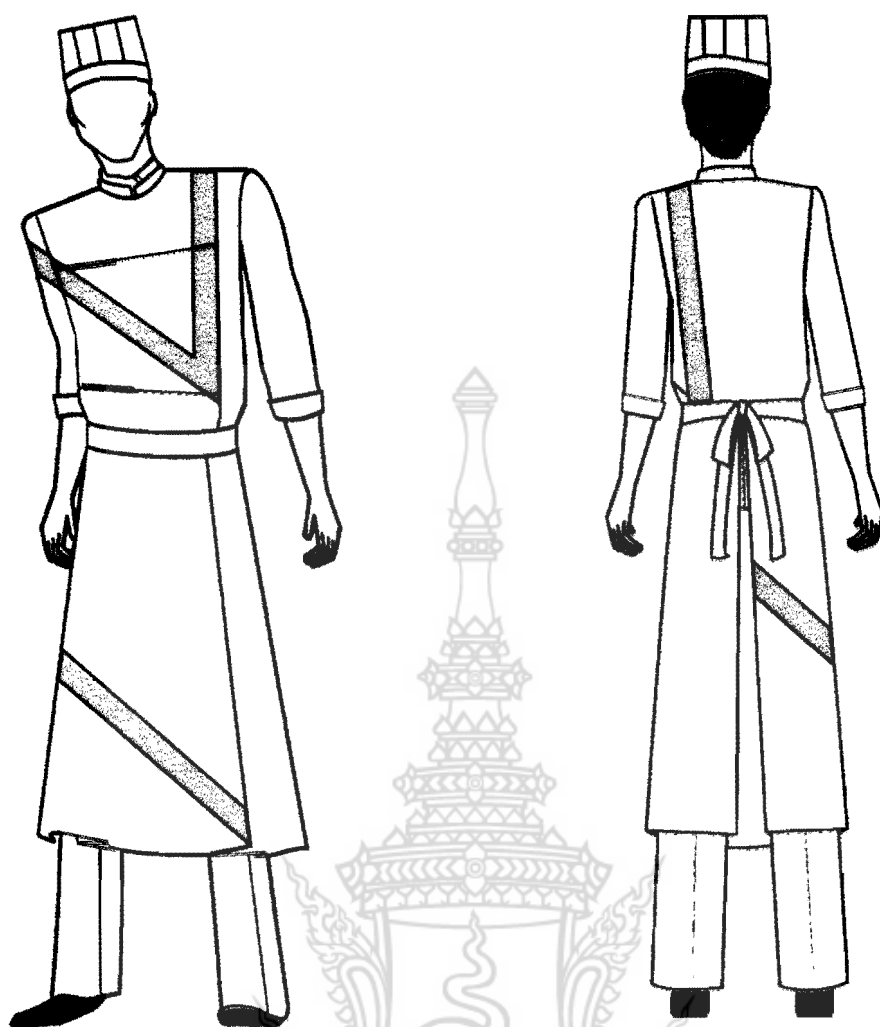
ภาพที่ 4.17 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 6



แบบที่ 7

- ส่วนของเสื้อ ตกแต่งลายไทยที่เสื้อเริ่มจากกลางไหล่ด้านซ้ายเป็นเส้นตรงมาที่เอว อีกเส้นทำมุมจากขนานเส้นเอวไปจบที่ตะเข็บข้างเอวด้านหน้า แขนเสื้อปักรอบปลายแขน
- ผ้ายันเปื้อน ตกแต่งลายไทยโดยรอบชายผ้าทั้งด้านหน้าและด้านหลัง

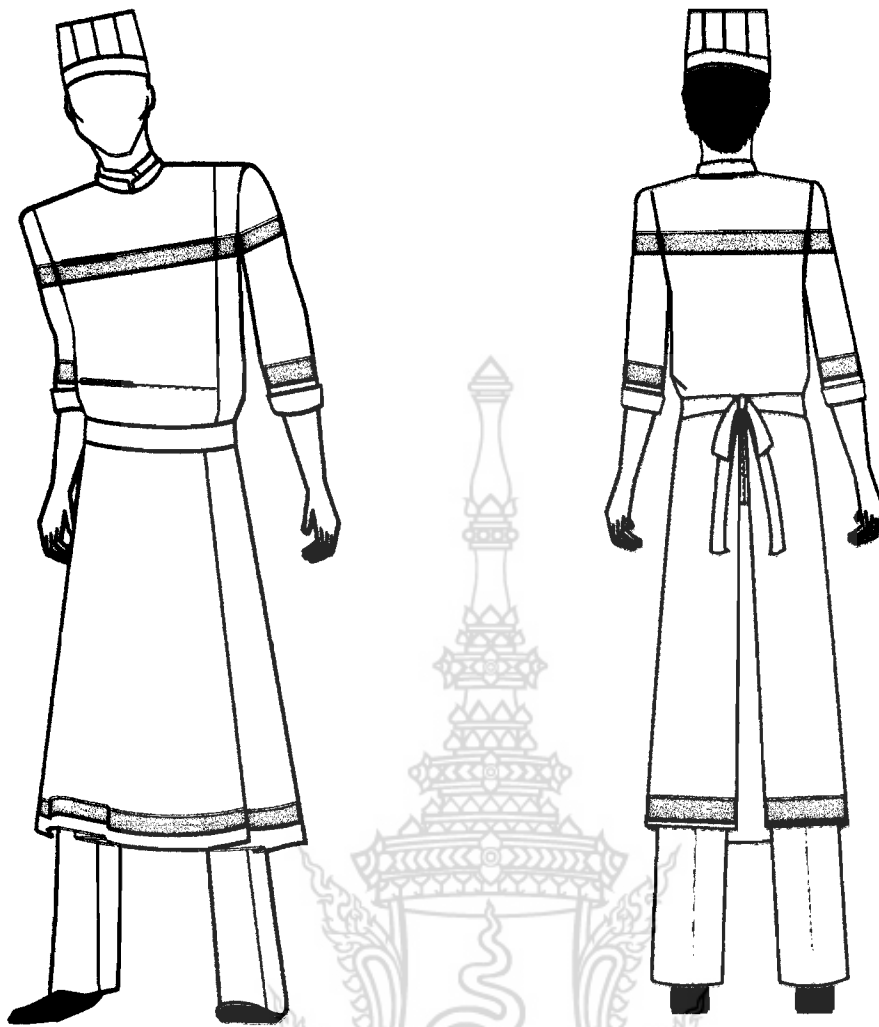
ภาพที่ 4.18 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 7



แบบที่ 8

- ส่วนของเสื้อ ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นตรงจากกึ่งกลางไหล่ด้านซ้าย ตรงลงมาที่เอวทำมุมแหลมพาดขึ้นไปทาบหน้าอกที่แขนขวา ต่อเนื่องไปที่แขนเสื้อโดยรอบจับที่ตะเข็บได้ท้องแขน
- ผ้ายันเบื่อน ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นขนานกับเส้นทแยงบนเสื้อ ปลายด้านหนึ่งบรรจบที่ขอบ ของจีบด้านหน้าที่ชายผ้ายันเบื่อน ด้านหลังพาดขึ้นไปจับที่ริมผ้ายันเบื่อนด้านขวา

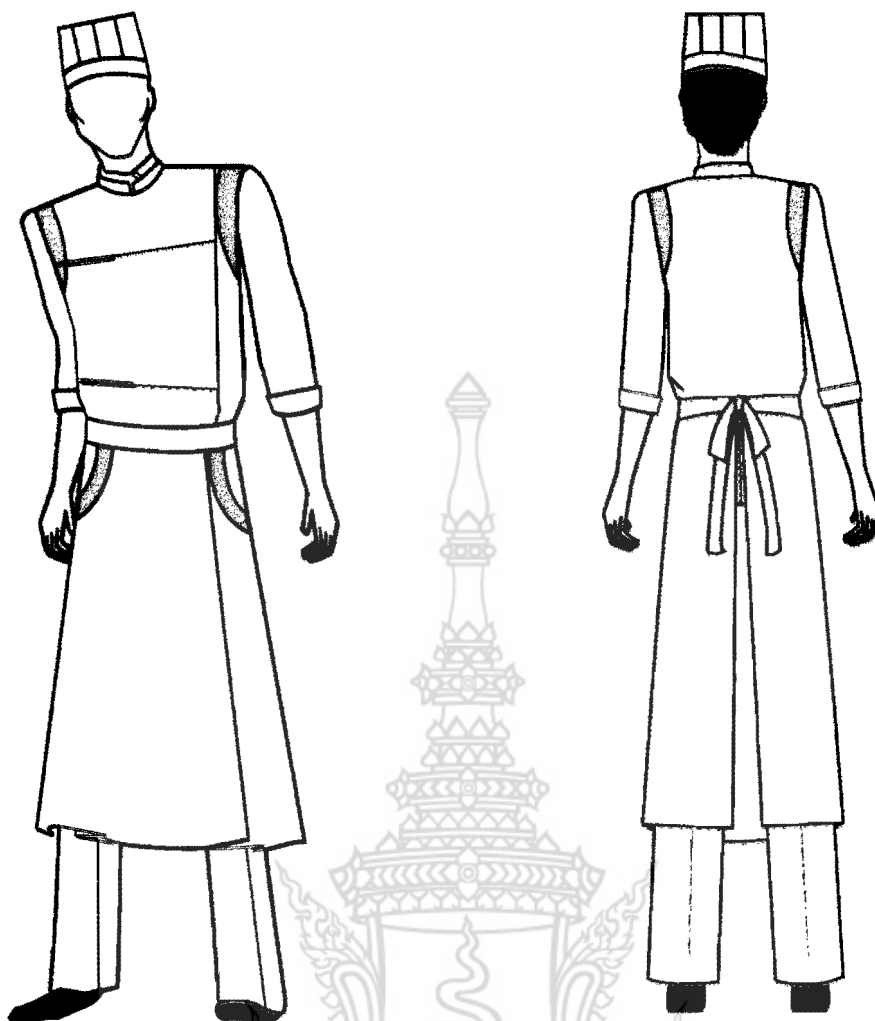
ภาพที่ 4.19 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 8



แบบที่ 9

- ส่วนของเสื้อ ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นแนวนอนตามเส้นทั้งปาดหน้าและปาดหลัง ต่อเนื่องไปที่แขน เสื้อทั้งสองข้าง ที่ชายแขนตกแต่งโดยรอบแขนเสื้ออยู่ระดับเอว
- ผ้ายันเปื้อน ตกแต่งลายไทยโดยรอบชายผ้าทั้งด้านหน้าและด้านหลัง

ภาพที่ 4.20 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 9



แบบที่ 10

- ส่วนของเสื้อ ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นโค้งรอบต้นแขนแขน ทั้งสองข้างซ้ายและขวา
- ผ่ากันเบื้อง ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นโค้งจากแนวกระเป๋าด้านข้างทั้งสองด้านซ้ายและขวา จบที่ตะเข็บข้างทั้งสองด้าน

ภาพที่ 4.21 คำอธิบายการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ แบบที่ 10

4.3.2 ผลการคัดเลือกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟของผู้เชี่ยวชาญ

จากการคัดเลือกการออกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ ที่แตกต่างกันจำนวน 10 แบบ โดยใช้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และธุรกิจบริการอาหาร จำนวน 7 ท่าน เป็นเครื่องมือสำหรับพิจารณาตรวจสอบ และ ให้คะแนนความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสที่มองเห็นของสิ่งทดลองจากแบบร่างที่นำเสนอ ด้วยการทดสอบความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสแบบ Hedonic Scale 9 points ได้ผลการคัดเลือก แสดงดังตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ

แบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟ	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
แบบที่ 1	7.429 ^{abc}	2.430
แบบที่ 2	7.714 ^{ab}	1.380
แบบที่ 3	5.714 ^c	2.059
แบบที่ 4	6.714 ^{abc}	1.113
แบบที่ 5	5.857 ^{bc}	1.676
แบบที่ 6	5.714 ^c	1.604
แบบที่ 7	7.429 ^{abc}	1.397
แบบที่ 8	8.000 ^{ab}	0.817
แบบที่ 9	7.143 ^{abc}	1.215
แบบที่ 10	6.857 ^{abc}	0.690

หมายเหตุ : ตัวอักษร a,b,c กำกับค่าเฉลี่ยที่ต่างกัน แสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

จากตารางที่ 4.9 แสดงให้เห็นว่าการวางลายไทยลงบนชุดเซฟทั้ง 10 แบบ มีผลต่อค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยที่การวางลายไทยลงบนชุดเซฟ 8 แบบ ยกเว้นแบบที่ 2 และ แบบที่ 8 ได้รับค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจ แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 คือ แบบที่ 3 เป็น 5.714 ± 2.059 ถึง แบบที่ 7 เป็น 7.429 ± 1.397 ตามลำดับ ซึ่งเป็นค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจในระดับน้อย

แต่อย่างไรก็ตาม ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจ การวางลายไทยลงบนชุดเซฟ ทั้ง 7 แบบ นอกเหนือจากแบบที่ 2, 6 และ 8 มีค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแตกต่างกัน อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยทั้งนี้จะเห็นได้ว่า ค่าคะแนนเฉลี่ย ของการวางลายไทยลงบนชุดเซฟแบบที่ 8 มีค่าคะแนนความพึงพอใจมากที่สุดเป็น 8.000 ± 0.817 ซึ่งเป็นค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจที่แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ความเชื่อมั่นร้อยละ 95 กับ แบบที่ 2, 7, 1, 9, 10 และ 4 ตามลำดับ

ดังนั้น เมื่อจะต้องเลือกแบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟเพียงแบบเดียว เพื่อใช้ในการ วิจัย จึงเลือกการวางลายไทยลงบนชุดเซฟแบบที่ 8 ซึ่งได้รับคะแนนความพึงพอใจสูงที่สุด เพื่อ นำไปปักลายด้วยสีไหมที่เหมาะสมต่อไป ทั้งนี้ แบบการวางลายไทยลงบนชุดเซฟนี้ เป็นแบบที่มี การตกแต่งลวดลายเสื้อ ด้วยลวดลายไทย เป็นเส้นตรงจากกึ่งกลางไหล่ด้านซ้ายตรงลงมาที่เอวทำ มุมแหลมพาดขึ้นไปที่บ้านหน้า ที่แขนขวาต่อเนื่องไปที่แขนเสื้อโดย รอบจับที่ตะเข็บได้ท้องแขน ส่วนผ้ากันเปื้อน ตกแต่งลวดลายเป็นเส้นขนานกับเส้นทแยงบนเสื้อ ปลายด้านหนึ่งบรรจบที่ขอบ ของจีบด้านหน้าที่ชายผ้ากันเปื้อน ด้านหลังพาดขึ้นไปจบที่ริมผ้ากันเปื้อนด้านขวา

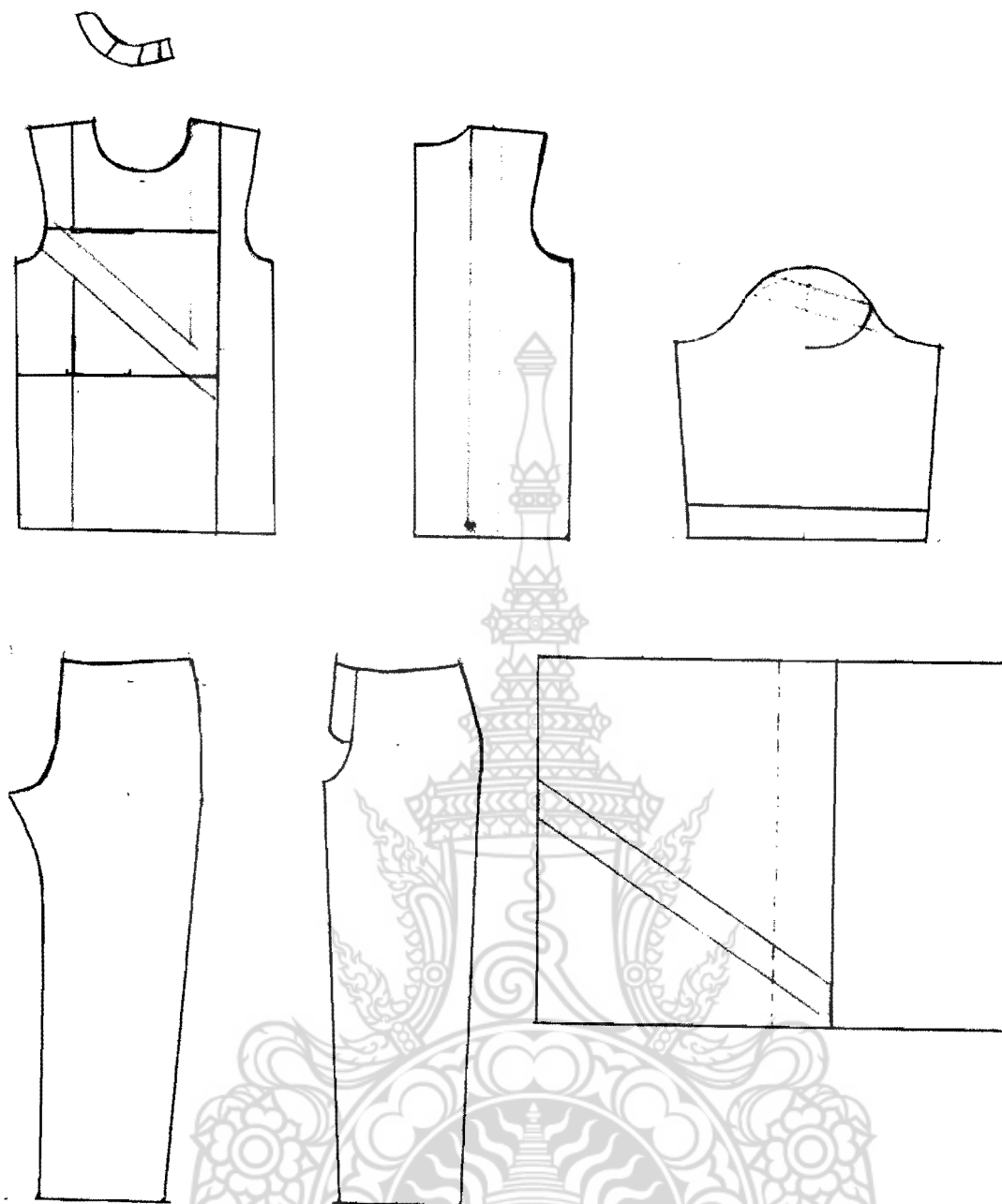
4.4 การนำเสนอชุดเซฟที่ออกแบบสำเร็จ

4.4.1 การตัดเย็บชุดเซฟ

ตัดเย็บชุดเซฟจำนวน 1 ชุด ที่มีรูปแบบชุดเป็นเสื้อแบบป้ายทับกันทั้งหมด คอกลม กว้าง มีปกตั้ง (คอจีน) ติดต่อแทรกกระเป๋าทີ่ เส้นอกและเอวด้านขวา แขนสามส่วนมีขอบแขนตลบ นุ่งผ้ากันเปื้อนยาวสี่ส่วน และ มีการตกแต่งลวดลายเสื้อด้วยลายไทยเป็นเส้นตรงจากกึ่งกลางไหล่ ด้านซ้าย ตรงลงมาที่เอวทำมุมแหลมพาดขึ้นไปที่บ้านหน้าที่แขนขวาต่อเนื่องไปที่แขนเสื้อโดยรอบจับ ที่ตะเข็บได้ท้องแขน ส่วนผ้ากันเปื้อนตกแต่งลวดลายเป็นเส้นขนานกับเส้นทแยงบนเสื้อ ปลายด้าน หนึ่งบรรจบที่ขอบของจีบด้านหน้าที่ชายผ้ากันเปื้อน ด้านหลังพาดขึ้นไปจบที่ริมผ้ากันเปื้อนด้านขวา

4.4.2 แบบตัดชิ้นส่วนชุดเซฟทั้ง 3 ชิ้น

วาดแบบตัด (Patterns) ชิ้นส่วนชุดเซฟทั้ง 3 ชิ้น ด้วยขนาดมาตรฐานขนาดกลาง บน กระดาษ แสดง ดังภาพที่ 4. 22



ภาพที่ 4. 22 แบบตัดชุดเชฟ 3 ชิ้น : เสื้อ ผ่ากันเปื้อน และกางเกง

4.4.3 การกำหนดขนาดของลายให้เหมาะสม

จากการนำลายไทยก้านตอดอกที่คัดเลือกได้ มาวางต่อเนื่องกันให้มีขนาดและความยาวของแต่ละ ลายแตกต่างกัน 5 ขนาด คือ 8 , 8.5 , 9.0 , 9.5 และ 10 เซนติเมตร ตามลำดับ และมาตกแต่งลงบนชุดตัวอย่าง พบว่า ขนาดของลายที่อาจารย์ที่ปรึกษาพิจารณา

คัดเลือกที่เหมาะสมเป็นขนาด 8.5 เซนติเมตรซึ่งเป็นขนาดที่เมื่อวางลงบนแนวลายที่ร่างไว้จะมองเห็นลวดลายและสีไหมที่ชัดเจน ไม่ใหญ่เทอะทะเกินไป ทั้งนี้ได้ใช้สีไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087 ซึ่งเป็นสีน้ำตาลทองอ่อน สีทองชุ่น และสีครีม-ทอง ซึ่งเป็นสีไหมกลุ่มสีทองหม่นที่แวววาวไม่มากนัก ทำให้ลวดลาย มองดูสวยงามไม่ฉูดฉาดสายตา

4.4.4 การนำเสนอผลงาน

การนำเสนอผลงานชุดเซฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่เหมาะสมในการใช้งานในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด แสดงด้วย ถ่ายภาพชุดเซฟที่สวมใส่โดยหุ่นแสดงแบบ ขนาดกลาง ทั้งด้านหน้าและด้านหลัง กับบรรยากาศครัวเปิด แสดงดังภาพที่ 4.23 และ 4.24 ตามลำดับ



ภาพที่ 4. 23 หุ่นขนาดกลางสวมชุดเซฟที่ออกแบบสำเร็จ ด้านหน้า



ภาพที่ 4. 24 หุ่นขนาดกลางสวมชุดเชฟที่ออกแบบสำเร็จ ด้านหลัง



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาทัศนคติของเชฟต่อการออกแบบชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยเพื่อใช้ในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด เพื่อทราบทัศนคติของเชฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายเชฟที่ใช้ในปัจจุบันและความต้องการรูปแบบของชุดเชฟ สำหรับใช้เป็นแนวทางของการวางโครงสร้างชุดเชฟและนำไปใช้ในการออกแบบลวดลายไทย และการวางลวดลายไทยตกแต่งลงบนชุดเชฟ ด้วยการใช้ไหมปักกลุ่มสีที่ออกแบบให้เหมาะสม เพื่อให้ได้ชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย ได้ผลการศึกษาโดยสรุปดังนี้

5.1 สรุปผล

จากการวิเคราะห์สามารถสรุปผลการศึกษิตตามวัตถุประสงค์ได้ ดังนี้

5.1.1 การสอบถามทัศนคติของเชฟต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย พบว่า

เชฟส่วนใหญ่เป็นหญิงร้อยละ 69.00 และเป็นชายร้อยละ 31.00 มีอายุอยู่ในในช่วงระหว่าง 21-30 ปี ร้อยละ 92.67 เชฟกลุ่มนี้ ส่วนมากมีรายได้ 10,000 – 30,000 บาท ต่อเดือนมากถึงร้อยละ 85.33 และจบการ ศึกษาในระดับปริญญาตรีร้อยละ 90.00 มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร 1-5 ปี ร้อยละ 89.00 และ ส่วนใหญ่เป็นผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef) ร้อยละ 48.00

เชฟส่วนใหญ่ ทราบถึงความสำคัญของเครื่องแต่งกายที่ใช้ในขณะที่ปฏิบัติงานว่า ประกอบด้วย เสื้อ กางเกง ผ่ากันเปื้อนและหมวก ซึ่งควรใช้เป็นสีขาวและมีประโยชน์ใช้สอยที่เหมาะสมต่อการทำงาน ที่มีผลต่อสุขอนามัยของเชฟและอาหารที่ปรุงสำเร็จ ส่วนการออกแบบชุดเชฟให้มีความสวยงามด้วยการตกแต่งลายที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย เชฟให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง ทั้งนี้ เครื่องแต่งกายที่เชฟต้องการ พบว่าเป็นเสื้อที่มีกระเป๋าทอก 1 ใบ ด้านขวาและมีกระเป๋าทออีก 1 ใบ แขนเสื้อเป็นแขนสามส่วนความยาวกึ่งกลางระหว่างข้อศอกกับข้อมือ ส่วน

ด้านหน้าของเสื้อเป็นแบบป้ายทับกันทั้งหมด คอกลมกว้าง มีปกตั้ง (คอจีน) และใช้ผ้ากันเปื้อนแบบครึ่งตัวมีสายคาดเอว

5.1.2 ผลการออกแบบลายไทย พบว่า แบบลายไทยลายก้านต่อดอก มีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยสูงสุดเป็น 7.397 ± 1.326 ซึ่งลายก้านต่อดอกเป็นลายที่มีความต่อเนื่อง มีลักษณะความเป็นไทยที่โดดเด่นและชัดเจนที่สุด

5.1.3 ผลการออกแบบสีไหมปัก พบว่า สีไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087 มีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยเป็น 7.086 ± 1.687 ซึ่งเป็นค่ามากที่สุด นั่นคือ เป็นลายที่มีสีไหมปักสีน้ำตาลทองอ่อน สีทองชุน และสีครีม-ทอง ซึ่งเป็นสีไหมกลุ่มสีทองหม่นที่แวววาวไม่มากนัก มีความเหมาะสมที่สุด

5.1.4 ผลการออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ พบว่า การวางลวดลายไทยแบบที่ 8 มีค่าคะแนนความพึงพอใจมากที่สุดเป็น 8.000 ± 0.817 ซึ่งเป็นแบบที่ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นตรงจากกึ่งกลางไหล่ด้านซ้าย ตรงลงมาที่เอวทำมุมแหลมพาดขึ้นไปทับหน้าอกที่แขนขวาต่อเนื่องไปที่แขนเสื้อโดยรอบ จบที่ตะเข็บใต้ท้องแขน ส่วนผ้ากันเปื้อนตกแต่งเป็นเส้นขนานกับเส้นทแยงบนเสื้อ ปลายด้านหนึ่งบรรจบที่ขอบของจีบด้านหน้าที่ชายผ้ากันเปื้อน ด้านหลังพาดขึ้นไปจบที่ริมผ้ากันเปื้อนด้านขวา

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

5.2.1.1 ควรมีการประชาสัมพันธ์ผลงานด้านการออกแบบให้สังคมรับทราบเพื่อเผยแพร่สู่กลุ่มเป้าหมาย

5.2.1.2 กลุ่มประชากรที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี จึงมีความเข้าใจในข้อคำถามและตอบแบบสอบถามได้ดี แต่ในส่วนของข้อเสนอแนะไม่ค่อยมีเพิ่มเติมเท่าที่ควร

5.2.1.3 ควรสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลงานชุดเซฟที่ออกแบบสำเร็จ โดยใช้ประชากรที่แตกต่างจากประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการตอบแบบสอบถามเบื้องต้นเพื่อลดอคติ

5.2.1.3 ลวดลายที่ได้ออกแบบไว้และไม่ได้นำมาใช้ตกแต่งชุดเซฟ สามารถนำไปใช้ในงานอื่น ๆ ที่ต้องการเอกลักษณ์ความเป็นไทยได้

5.2.1.4 สามารถเลือกวิธีการตกแต่งชุดให้มีความเหมาะสมกับลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอื่น ๆ ได้ เช่น การสกรีนหรือการพิมพ์ลวดลายแทนที่การปักเพื่อลดต้นทุนการผลิต

5.2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

5.2.2.1 เป็นแนวทางในการนำผ้ามาโนมาใช้ตัดเย็บชุดเซฟ เพื่อเพิ่มประโยชน์ใช้สอยด้านการป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์และการรั่วซึม ทำให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

5.2.2.2 เป็นแนวทางในการเสนอแนะให้ทราบถึงการนำการออกแบบไปใช้ในงานต่าง ๆ ที่มีความหลากหลายมากขึ้น



เอกสารอ้างอิง

- กรมโยธาธิการและผังเมือง. 2553. **แบบศาสนสถาน : แบบหน้าบรรณมาตรฐานในพุทธศาสนสถาน**. กรมโยธาธิการและผังเมือง, กระทรวงมหาดไทย. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.dpt.go.th/download/>, 19 สิงหาคม 2553.
- ณรงค์ สมพงษ์. 2550. กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์เชิงรุกครัวไทยสู่ครัวโลก. Thailand Restaurant News. (80):85. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.thaifoodtoworld.com/home/articles-detail.php?>, 19 สิงหาคม 2553.
- ณัฐพันธุ์ ศุภกา. 2550. รหัสลับดาวินชี. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; <http://www.vcharkarn.com/varicle/328#P2>, 10 มกราคม 2554.
- ดารณี พานทอง พาสุสุข. 2530. **ทฤษฎีการจูงใจ**. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. กรุงเทพฯ.
- เดชา วราขุน . 2546. **นิทรรศการศิลปกรรมย้อนหลัง**. อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด มหาชน, กรุงเทพฯ. 157 หน้า.
- ทัตดาว ภัคพยัต. 2550. “ **โครงการออกแบบเครื่องแต่งกายชุดไปทำงานกิ่งตำลองเพื่อรองรับสถานะแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดปรากฏการณ์เรือนกระจก.**” วิทยานิพนธ์หลักสูตรศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาานฤมิตศิลป์, คณะศิลปศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิดดา หงส์วิวัฒน์. ม.ป.ป. **วัดพระศรีรัตนศาสดาราม พระบรมมหาราชวัง**. แสงแดด เพื่อนเด็ก บจก, กรุงเทพฯ. 104 หน้า.
- นวลน้อย บุญวงษ์. 2542. **หลักการออกแบบ**. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 225 หน้า.
- นพดล เจียมสวัสดิ์. 2548. **จับตายุทธศาสตร์ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก.” ผู้จัดการรายสัปดาห์**. 5 ธันวาคม. หน้า 8.
- บ้านจอมยุทธ. 2543. **ประวัติเครื่องแต่งกาย**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; <http://www.baanjommyut@yahoo.com>, 19 สิงหาคม 2553.
- ปาริชาติ ศรีสนาม. 2551. “ **ศึกษาอิทธิพลที่มีผลต่อการออกแบบลายผ้าไหมมัดหมี่ : กรณีศึกษาหมู่บ้านแสนสุข อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม.**” การประชุมวิชาการนานาชาติ CDAST- 2008. “ Intellectuals, creativity and innovation for self-sufficiency. ภูมิปัญญา การสร้างสรรค์ นวัตกรรมเพื่อการพึ่งตนเองและความพอเพียง.” โดยสภาคณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย. ม.ป.ท.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

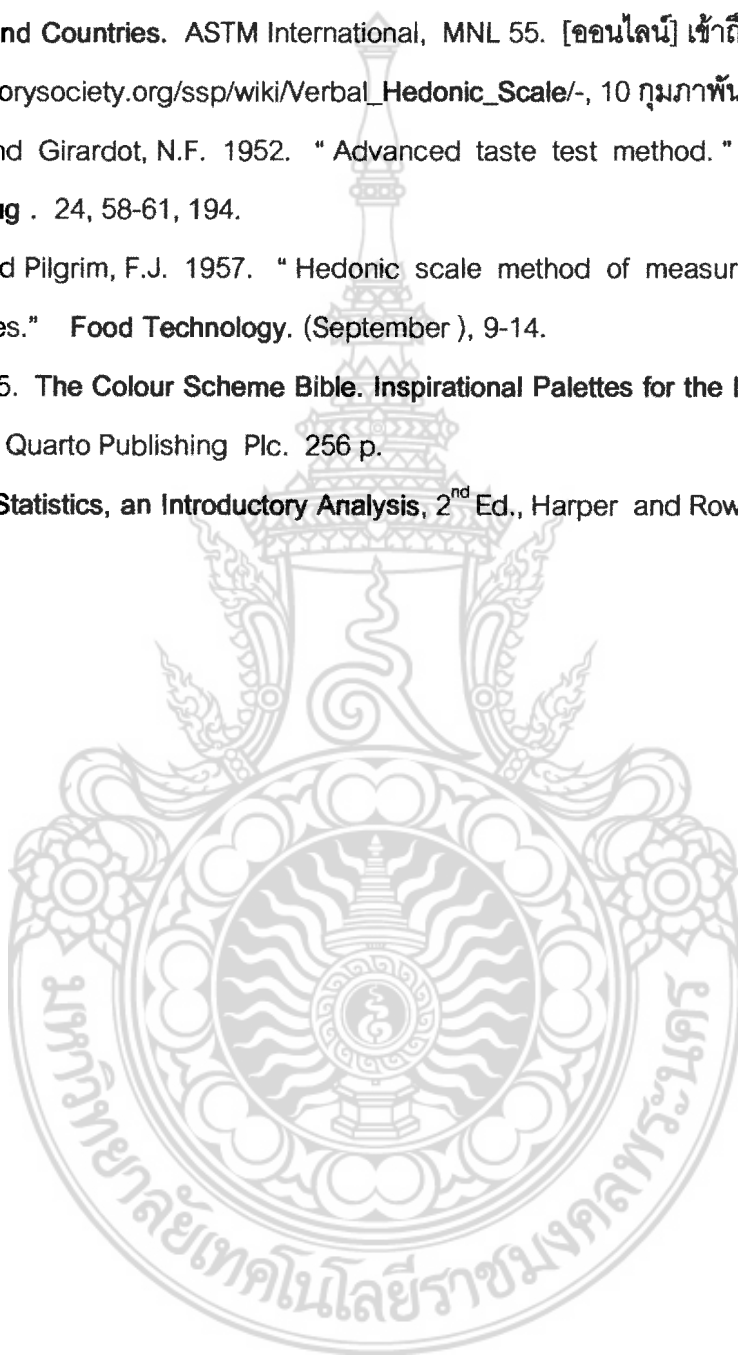
- ปิยะนุช นุ่มเนียน. 2553. “การพัฒนาลดรอยผ้าจากด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือสตรี.” วิทยานิพนธ์ (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ปราณี อานเปื้อง. 2551. **หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส**. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 360 หน้า
- ปริยานุช นิมิตกุลจันทร์. 2551. “การออกแบบเครื่องแต่งกายสตรีเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศไทยในทศวรรษที่ 21.” วิทยานิพนธ์หลักสูตรศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. (ภาควิชาอนุมิติศิลป์) คณะศิลปศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พวงผกา คูโรวาท. 2535. **คู่มือประวัติเครื่องแต่งกาย**. อักษราพิพัฒน์, กรุงเทพฯ. 230 หน้า.
- พวงผกา คูโรวาท. 2540. **คู่มือประวัติการแต่งกาย**. พิมพ์ครั้งที่ 5. รวมสานส์, กรุงเทพฯ. 652 หน้า.
- ภักดิญา สดภิบาล, พงศ์ หารดาร และ สมเดช เจยไธย. 2533. “การออกแบบเสื้อสำเร็จรูปสตรีด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้ง.” วิทยานิพนธ์หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต. (สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม) บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- มาโนช กงกะนันท์. 2537. **ศิลปะการออกแบบ**. สำนักพิมพ์ Core Function, กรุงเทพฯ. 184 หน้า.
- ยุทธชัย บันเทิงจิตร และ นันทกฤษณ์ ยอดพิจิตร. 2546. “การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการลงทุนทำธุรกิจอุตสาหกรรมรับจ้างปักผ้า.” รายงานการวิจัย คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- รังสรรค์ เลิศในสัตย์. 2552. ผ้าวิฤตเศรษฐกิจด้วย Design. วารสาร for Quality. 16 : 81-84.
- รพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์. 2553. โครงการรถไฟไทยสู่ครัวโลก. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; <https://soclaimon.wordpress.com/tag/แอปพลิเคชันกับคุณหรีด/>, 29 พฤษภาคม 2553.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542**. นานมีบุ๊คคลับ บลิคเคชั่น. กรุงเทพฯ. 1488 หน้า.
- วัชรินทร์ จรุงจิตสุนทร. 2548. **หลักการและแนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์**. แอป้าพรันตัง กรู๊ป จำกัด, สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ. กรุงเทพฯ.
- วาโร เพ็งสวัสดิ์. 2553. **สถิติประยุกต์สำหรับการวิจัยทางสังคมศาสตร์**. สุวีริยาสาส์น, กรุงเทพฯ. 410 หน้า.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ศรีวัช จาติเกตุ. 2534. **ครัวมาตรฐาน**. กองอนามัยสิ่งแวดล้อม. กรมอนามัย. กระทรวงสาธารณสุข. 230 หน้า.
- เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล. ม.ป.ป. **ลายไทย ๑. เส้นสายลายไทยชุดลวดลายไทยในสถาปัตยกรรมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์ดี แอล เอส, กรุงเทพฯ. 144 หน้า.
- เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล. 2535. **ลายไทยฉบับสมบูรณ์ ๒**. พิมพ์ครั้งที่ 1. Mild Publishing. กรุงเทพฯ.
- เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล. 2548. **ลายผ้าในจิตรกรรมไทย**. ม.ป.ท. กรุงเทพฯ. 152 หน้า.
- ศลิษา สิงโตทอง. 2551. “ศึกษาการออกแบบเครื่องแต่งกายสตรีสำเร็จรูป โดยพัฒนาจากเอกลักษณ์ของผ้าขาวม้า.” วิทยานิพนธ์หลักสูตรศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. (ภาควิชาานฤมิตศิลป์) คณะศิลปศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สันติ เล็กสุขุม. 2545. **กระหนกในดินแดนไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. เมืองโบราณ, กรุงเทพฯ. 156 หน้า. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; www.finearts.cmu.ac.th/, 21 มิถุนายน 2553.
- Cochran, W.G. 1977. *Sampling Techniques*. 3rd ed. John Wiley & Sons, USA. p 75-76.
- De zeen magazine. 2010. DMY Berlin 2010. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; <http://www.dezeen.com/2010/06/18/lloyd-table-by-christoph-seyferth>, 10 มกราคม 2554.
- Eye of the gate. 2011. **ภาพโฆษณาเครื่องตีพิมพ์ผลงานคำที่ออกแบบลวดลายบนพื้นผิวบรรจุภัณฑ์โดยนักออกแบบเสื้อผ้าและช่างภาพที่มีชื่อเสียง**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; http://eyeofthegate.com/?attachment_id=1877, 10 มกราคม 2554.
- History of Chef Coats|e. 2010. How.com. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; http://www.ehow.com/about_5032990_, 21 มิถุนายน 2553.
- History of Chef Coats. 2553. ประวัติชุดเชฟ. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; <http://www.html##ixzz0tFR4E6yp>, 9 กรกฎาคม 2553.
- History of Chef Coats. 2553. ประวัติชุดเชฟ. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; http://www.nanotec.or.th/nanote_th/index.php?status=about_us, 9 กรกฎาคม 2553.
- Jones, L.V.; Peryam, D.R. and Thurstone, L.L. 1955. “Development of a scale for measuring soldiers' food preferences. *Food Research*. 20, 512-520.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Kitzcho, 2011. **ครัวคืออะไร**. บริษัท คิทโชอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด.[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; [www.kitzcho.com / page_bx.php?cid=5.&cname...4](http://www.kitzcho.com/page_bx.php?cid=5.&cname...4), 9 กรกฎาคม 2553.
- Kroll, B.J. 1990. "Evaluating rating scales for sensory testing with children." **Food Technology**. 44 (11), 78-80, 82, 84, 86
- Munoz, A.M. and King, S.C. 2007. **International Consumer Product Testing Across Cultures and Countries**. ASTM International, MNL 55. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; www.sensorysociety.org/ssp/wiki/Verbal_Hedonic_Scale/-, 10 กุมภาพันธ์ 2553.
- Peryam, D.R. and Girardot, N.F. 1952. "Advanced taste test method." **Food Engineering** . 24, 58-61, 194.
- Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. "Hedonic scale method of measuring food preferences." **Food Technology**. (September), 9-14.
- Starmer, A. 2005. **The Colour Scheme Bible. Inspirational Palettes for the Interior Designer**. Quarto Publishing Plc. 256 p.
- Taro, Y. 1967. **Statistics, an Introductory Analysis**, 2nd Ed., Harper and Row, New York.



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบสอบถาม

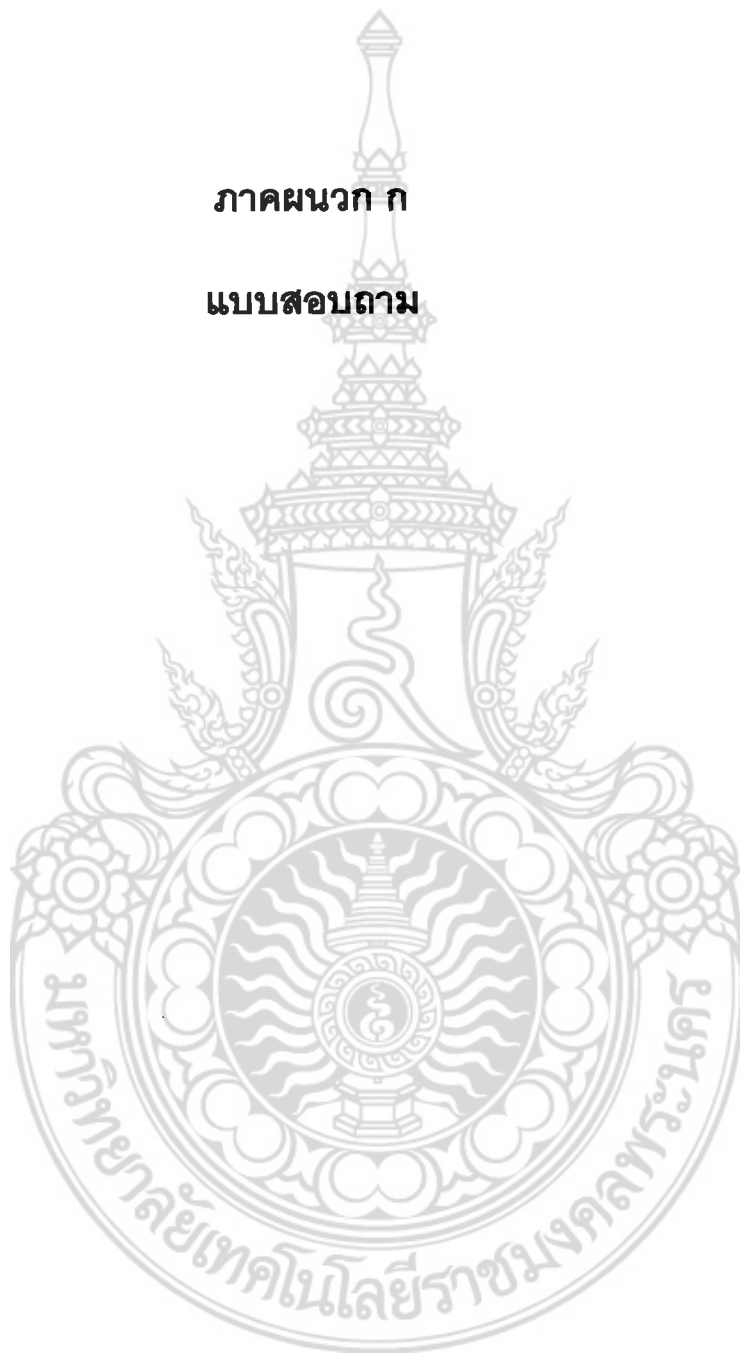
ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ผลข้อมูลทางสถิติ

ภาคผนวก ค แบบสอบถามความคิดเห็นของเชฟที่มีต่อเครื่อง
แต่งกายในการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย



ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม





บัณฑิตศึกษา สาขาวิชาออกแบบแฟชั่น ผ้าและเครื่องแต่งกาย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (เขตเวร)

แบบสอบถาม

ความชอบที่มีต่อลายไทยและกลุ่มสีด้ายปัก

ชื่อผู้เชี่ยวชาญ..... วันที่ ... เดือน.....2555

ข้อชี้แจง : กรุณาพิจารณาตัวอย่างและให้คะแนนความพึงพอใจโดยพิจารณาแบบลายไทย ตามลำดับจากลาย ก ไป ข, ค, ง และ จ โดยแต่ละลายมีการปักลายต่างกัน 9 แบบ มีระดับคะแนน 1-9 ดังนี้ 9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบปานกลาง 6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉย ๆ 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย 3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด

แบบลายไทย				
ก	ข	ค	ง	จ
395	916	608	248	626
957	805	522	887	139
757	174	630	497	377
434	922	173	914	569
725	601	336	171	995
476	707	922	734	236
784	489	598	797	192
249	106	743	635	372
225	537	245	474	379

ข้อเสนอแนะ

.....

.....



บัณฑิตศึกษา สาขาวิชาออกแบบแฟชั่น ผ้าและเครื่องแต่งกาย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (โชติเวช)

แบบสอบถาม

ความชอบที่มีต่อการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ

ชื่อผู้เชี่ยวชาญ..... วันที่ ... เดือน.....2555

ข้อชี้แจง : กรุณาพิจารณาตัวอย่างและให้คะแนนความพึงพอใจโดยพิจารณาแบบการวางลายตามลำดับจากบนลงล่าง โดยมีแบบการวางลายต่างกัน 10 แบบ มีระดับคะแนน 1 – 9 ดังนี้
9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบปานกลาง 6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉย ๆ
4 = ไม่ชอบเล็กน้อย 3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด

แบบการวางลาย	ข้อเสนอแนะ
395	
957	
757	
434	
725	
476	
784	
249	
225	
916	

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

แบบควบคุมการทดลอง (Master sheet)

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ชำนาญการต่อการออกแบบลายไทยและการใช้กลุ่มสีด้ายปัก

ลวดลาย 1. ปัจจัยหลัก การออกแบบลายไทย 5 แบบ

2. ปัจจัยรอง การใช้กลุ่มไหมสี (กลุ่มละ 3 สี) ปักลวดลาย 9 สี

	แบบลายไทย				
	ก	ข	ค	ง	จ
1	8 395	7 916	4 608	5 248	3 626
2	9 957	6 805	7 522	8 887	2 139
3	2 757	4 174	5 630	1 497	5 377
4	1 434	5 922	6 173	3 914	6 569
5	4 725	3 601	9 336	2 171	9 995
6	7 476	9 707	3 922	4 734	1 236
7	3 784	1 489	2 598	9 797	8 192
8	5 249	8 106	8 743	7 635	7 372
9	6 225	2 537	1 245	6 474	4 379

ข้อกำหนดการดำเนินการ

1. ใช้แบบสอบถามความพึงพอใจโดยวิธี Hedonic scale (9 points) ซึ่ง ระดับคะแนนและความหมาย มีดังนี้ 9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบปานกลาง 6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉย ๆ 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย 3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด
2. ใช้แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely Randomized Design , CRD)
3. ข้อมูลที่ได้จากการทดสอบนำมาวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยวิเคราะห์ความแปรปรวนความแตกต่างของปัจจัยหลักและปัจจัยรอง

ภาคผนวก ข

การวิเคราะห์ผลข้อมูลทางสถิติ



ตารางที่ ข1 การวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินผลความพึงพอใจการออกแบบลายไทย 5 ลาย และการใช้สีหมึก 9 สี (Oneway, Descriptives) (liking)

	N	Mean	Std.diviation	Std.error	95% Confidence interval for mean		Min.	Max.
					Lower Bound	Upper Bound		
1	35	5.7429	2.17396	0.36745	4.9961	6.4896	1.00	9.00
2	35	5.6286	2.42640	0.41014	4.7951	6.4521	1.00	9.00
3	35	5.9143	2.25403	0.38100	5.1400	6.6886	1.00	9.00
4	35	6.7143	1.82421	0.30835	6.0876	7.3409	2.00	9.00
5	35	6.9429	1.62595	0.27483	6.3843	7.5014	3.00	9.00
6	35	7.0857	1.68682	0.28513	6.5063	7.6652	3.00	9.00
7	35	7.0286	2.09321	0.35382	6.3095	7.7476	1.00	9.00
8	35	6.6000	1.89737	0.32071	5.9482	7.2518	2.00	9.00
9	35	6.7429	2.00504	0.33891	6.0541	7.4316	1.00	9.00
Total	315	6.4889	2.06017	0.11608	6.2605	6.7173	1.00	9.00

ANOVA (liking)

	Sum of squares	df	Mean squares	F	Sig.
Between groups	91.283	8	11.410	2.813	0.005
Within groups	1241.429	306	4.067		
Total	1332.711	314			

Duncan (liking)

ลายไทย	N	Subset of alpha = 0.05	
		1	2
3	63	5.8254	
5	63	6.2857	
2	63	6.3492	
1	63	6.5873	
4	63		7.3968
Sig.		0.051	1.000

Duncan (liking)

กลุ่มใหม่	N	Subset of alpha = 0.05			
		1	2	3	4
2	63	5.6286			
1	63	5.7429	5.7429		
3	63	5.9143	5.9143	5.9143	
8	63	6.6000	6.6000	6.6000	6.6000
4	63		6.7143	6.7143	6.7143
9	63		6.7429	6.7429	6.7429
6	63			6.9429	6.9429
7	63				7.0286
5	63				7.0857
Sig.		0.065	0.064	0.056	0.389

(Oneway, Descriptives) (liking)

	N	Mean	Std.diviation	Std.error	95% Confidence interval for mean		Min.	Max.
					Lower Bound	Upper Bound		
1	63	6.5873	2.02910	0.25564	6.0763	7.0983	2.00	9.00
2	63	6.3492	1.96878	0.24804	5.8534	6.8450	1.00	9.00
3	63	5.8254	2.41994	0.30488	5.2159	6.4349	1.00	9.00
4	63	7.3968	1.32640	0.16711	7.0628	7.7309	2.00	9.00
5	63	6.2857	2.12837	0.26815	5.7497	6.8217	1.00	9.00
Total	315	6.4889	2.06017	0.11608	6.2605	6.7173	1.00	9.00

ANOVA (liking)

	Sum of squares	df	Mean squares	F	Sig.
Between groups	84.108	4	21.027	5.221	0.000
Within groups	1248.603	310	4.028		
Total	1332.711	314			

ตารางที่ ข2 การวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินผลความพึงพอใจการออกแบบการวางลวดลายไทย
ลงบนชุดเซฟ 10 แบบ (Oneway, Descriptives) (liking)

	N	Mean	Std.diviation	Std.error	95% Confidence interval for mean		Min.	Max.
					Lower Bound	Upper Bound		
1	7	7.4286	2.43975	0.92214	5.1722	9.6850	2.00	9.00
2	7	7.7143	1.38013	0.52164	6.4379	8.9907	5.00	9.00
3	7	5.7143	2.05866	0.77810	3.8103	7.6182	3.00	9.00
4	7	6.7143	1.11270	0.42056	5.6852	7.7434	5.00	9.00
5	7	5.8571	1.67616	0.63353	4.3070	7.4073	3.00	9.00
6	7	5.7143	1.60357	0.60609	4.2312	7.1973	3.00	9.00
7	7	7.4286	1.39728	0.52812	6.1363	8.7208	5.00	9.00
8	7	8.0000	0.81650	0.30861	7.2449	8.7551	7.00	9.00
9	7	7.1429	1.21499	0.45922	6.0192	8.2665	5.00	9.00
10	7	6.8571	0.69007	0.26082	6.2189	7.4953	6.00	9.00
Total	70	6.8571	1.63553	0.19548	6.4672	7.2471	2.00	9.00

ANOVA (liking)

	Sum of squares	df	Mean squares	F	Sig.
Between groups	44.857	9	4.964	2.140	0.040
Within groups	139.714	60	2.329		
Total	184.571	69			

Duncan (liking)

แบบชุดเซฟ	N	Subset of alpha = 0.05		
		1	2	3
3	7	5.7143		
6	7	5.7143		
5	7	5.8571	5.8571	
4	7	6.7143	6.7143	6.7143
10	7	6.8571	6.8571	6.8571
9	7	7.1429	7.1429	7.1429
1	7	7.4286	7.4286	7.4286
7	7	7.4266	7.4266	7.4266
2	7		7.7143	7.7143
8	7			8.0000
Sig.		0.076	0.052	0.181

ภาคผนวก ค

แบบสอบถามความคิดเห็นของเชฟที่มีต่อเครื่องแต่งกาย
ในการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย





บัณฑิตศึกษา สาขาวิชาออกแบบแฟชั่น ผ้าและเครื่องแต่งกาย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (เขตพิเศษ)

ชุดที่

แบบสอบถาม

เรื่อง ความคิดเห็นที่มีต่อเครื่องแต่งกายในการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ระดับมหาบัณฑิตประกอบไปด้วย
ตอนที่ 1 ลักษณะประชากร ตอนที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับลักษณะเครื่องแต่งกายของ
เชฟ และสภาพแวดล้อมของการทำงานซึ่งมีประโยชน์กับงานวิจัย ดังนี้

ก. เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบเครื่องแต่งกายเชฟที่เหมาะสมในการปฏิบัติ
งานและเป็นความต้องการของผู้ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

ข. ผู้วิจัยใช้เป็นแนวทางออกแบบเครื่องแต่งกายเชฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย
จึงขอความกรุณาในการตอบแบบสอบถามโดยทำเครื่องหมาย หน้าคำตอบที่ต้องการหรือ
เติมข้อความในช่องว่างตามความเป็นจริง ข้อมูลส่วนตัวของท่านจะถูกเก็บเป็นความลับ
และใช้ในการศึกษาครั้งนี้เท่านั้น

ขอขอบคุณทุกท่านที่เสียสละเวลาให้ความอนุเคราะห์ตอบคำถามและให้ข้อมูล

นาย เสกสรรค์ สุรพันธุ์พิศิษฐ์ โทร 085-982-2215

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ 21 – 30 ปี ☐ 31 – 40 ปี
☐ 41 – 50 ปี ☐ 51 – 60 ปี ☐ มากกว่า 60 ปี
3. รายได้ต่อเดือน
☐ 10,000-30,000 บาท ☐ 30,001-50,000 บาท
☐ 50,001-100,000 บาท ☐ มากกว่า 100,000 บาท
4. วุฒิการศึกษา
☐ มัธยม ☐ ปวส.-ปวช. ☐ปริญญาตรี
☐ปริญญาโท ☐ปริญญาเอก
5. ประสบการณ์ในงานด้านอาหาร
☐ 1 – 5 ปี ☐ 6 – 10 ปี ☐ 11 – 15 ปี
☐ 16 – 20 ปี ☐ 21 – 25 ปี ☐ 26 – 30 ปี
☐ มากกว่า 30 ปี

6. ตำแหน่งงานที่รับผิดชอบ

- ☐ หัวหน้าพ่อครัว (Executive Chef)
- ☐ หัวหน้าผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Executive Sous Chef)
- ☐ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef)
- ☐ พ่อครัวหัวหน้าแผนก (Chef de Partie)
- ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ

ตอนที่ 2 แบบสอบถามข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องแต่งกาย

1. เครื่องแต่งกายที่ท่านสวมใส่ประจำ(ระบุได้มากกว่า 1 ข้อ) ระบุจำนวนที่ใช้งานอยู่

(บนเส้นประ)

- | | |
|---|--|
| ☐ หมวกทรงสูง | ☐ หมวกทรง มัฟฟิน |
| ☐ ผ้าผูกคอ | ☐ ผ้าปิดปากและจมูก |
| ☐ เสื้อ | ☐ ผ่ากันเบื่อนแบบเต็มตัว |
| ☐ ถุงมือยาง | ☐ ผ่ากันเบื่อนแบบครึ่งตัว |
| ☐ ผ้าเช็ดมือ | ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ |

2. ในห้องครัวที่ท่านปฏิบัติงานอยู่มีการปรับอากาศหรือไม่ และมีสถานะเป็นอย่างไร

- | | |
|--|--|
| ☐ มีเครื่องปรับอากาศ | ☐ อากาศเย็น อุณหภูมิต่ำกว่า 25 องศาเซลเซียส |
| ☐ ไม่มีเครื่องปรับอากาศ | ☐ อากาศร้อน อุณหภูมิสูงกว่า 30 องศาเซลเซียส |

3. ท่านต้องปฏิบัติงานบริเวณที่มีพื้นผิวเปียกและ ☐ มีโอกาส ☐ ไม่มีโอกาส

ถ้ามีโอกาสปฏิบัติงานในที่มีพื้นผิวเปียกและ บริเวณใด (ระบุได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | | |
|---|--|-------------------------------------|
| ☐ พื้นห้องครัว | ☐ จิ้งค์ | ☐ ลานซักล้าง |
| ☐ โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ | |

4. คราบและรอยเปื้อนที่พบบนชุดเซฟ

- | | |
|--|---|
| ☐ คราบเหงื่อไคล | ☐ เครื่องสำอางค์ |
| ☐ เครื่องปรุง | ☐ ไขมัน น้ำมัน |
| ☐ เคมีภัณฑ์ เช่น น้ำยาทำความสะอาดต่าง ๆ | |
| ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ | |

5. คราบและรอยเปื้อนที่พบบ่อบนชุดเซฟ กรุณาเรียงจากมากไปน้อย โดยระดับ

1 = มากที่สุด 2 = มาก 3 = ปานกลาง 4 = น้อย 5 = ไม่เปื้อนเลย

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ คอ หรือ ปกเสื้อ | ☐ ไต้วงแขน | ☐ หน้าอก |
| ☐ ผ่ากันเบื่อน | ☐ ผ้าเช็ดมือ | ☐ แขนเสื้อและปลายแขนเสื้อ |
| ☐ บริเวณใต้อกถึงสะโพก | ☐ บริเวณต่ำจากสะโพกลงมา | |

6. ความถี่ในการซัก

- ☐ ซักทุกวัน
- ☐ 2-3 วันครั้ง
- ☐ 4-5 วันครั้ง
- ☐ 6-7 วันครั้ง

7. จำนวนชุดเชฟที่ท่านใช้เป็นประจำ โปรดระบุ

- เสื้อเชฟ

ตัว

หมวกเชฟ

ใบ
- กางเกง

ตัว

ผ้ากันเปื้อน

ชิ้น

8. เสื้อเชฟและเครื่องแต่งกายเชฟอื่นๆ ซื้อในราคาเท่าใด ? โปรดระบุ

- ☐ หมวกทรงสูง..... บาท
- ☐ หมวกทรง มัฟฟิน บาท
- ☐ ผ้าผูกคอ.....บาท
- ☐ ผ้าปิดปากและจมูก.....บาท
- ☐ เสื้อ..... บาท
- ☐ ผ้ากันเปื้อนแบบเต็มตัว..... บาท
- ☐ ถุงมือ.....บาท
- ☐ ผ้ากันเปื้อนแบบครึ่งตัว..... บาท
- ☐ ผ้าเช็ดมือ..... บาท
- ☐ อื่นๆโปรดระบุ.....บาท

ราคารวมต่อหนึ่งชุด(ถ้าไม่สามารถแจกแจงราคาได้) บาท

9. รูปแบบเสื้อเชฟ (Chef Coat or Jacket) ที่ท่าน ใช้งานปัจจุบัน และที่ต้องการให้เป็น

คือ (ในข้อเดียวกันสามารถตอบได้ทั้งสองข้อ)

ใช้งานปัจจุบัน ที่ต้องการ

- ☐

☐

กระเป๋าทีก 1 ใบ ด้านขวา
- ☐

☐

กระเป๋าทีก 1 ใบ ด้านซ้าย
- ☐

☐

กระเป๋าทีก 2 ใบทั้งสองด้าน
- ☐

☐

ไม่มีกระเป๋าทีก
- ☐

☐

กระเป๋าทีเอว 1 ใบ ด้านขวา
- ☐

☐

กระเป๋าทีเอว 1 ใบ ด้านซ้าย
- ☐

☐

กระเป๋าทีเอว 2 ใบทั้งสองด้าน
- ☐

☐

ไม่มีกระเป๋าทีเอว
- ☐

☐

แขนยาวระดับข้อมือหรือเหนือข้อมือเล็กน้อย
- ☐

☐

แขนสามส่วนความยาวกึ่งกลางระหว่างข้อศอกกับข้อมือ
- ☐

☐

แขนสั้นระดับเหนือข้อศอกเล็กน้อยหรือพอดีข้อศอก
- ☐

☐

เสื้อด้านหน้าป้ายทับกันเพียงเล็กน้อย
- ☐

☐

เสื้อด้านหน้าป้ายทับกันครึ่งต่อครึ่ง
- ☐

☐

เสื้อด้านหน้าป้ายทับกันทั้งหมด

ใช้งานปัจจุบัน ที่ต้องการ

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ☐ | ☐ | มีเพียงแถบคล้ายเสื้อเจ็ด |
| ☐ | ☐ | คอกลมติดคอ |
| ☐ | ☐ | คอกลมกว้าง |
| ☐ | ☐ | คอแหลม |
| ☐ | ☐ | ปกตั้ง(คอจีน) |
| ☐ | ☐ | ปกตั้งเล็กน้อย |
| ☐ | ☐ | ไม่มีปก |

ถ้าเสื้อของท่านมีรูปแบบ นอกเหนือจากตัวเลือกข้างต้นโปรดระบุ

9.1 เสื้อ ที่ใช้งานปัจจุบัน.....

9.2 เสื้อ ที่ต้องการ.....

10. ผ่ากันเปื้อน(Apron and tunic Apron)ที่ท่านใช้งานปัจจุบันและที่ต้องการให้เป็น

ใช้งานปัจจุบัน ที่ต้องการ

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--|
| ☐ | ☐ | ผ่ากันเปื้อนแบบเต็มตัวมีสายคล้องคอ (Tunic apron) |
| ☐ | ☐ | ผ่ากันเปื้อนแบบครึ่งตัวมีสายคาดเอว (Apron) |

ผ่ากันเปื้อนลักษณะอื่น ๆ โปรดระบุ

11. ผ้าที่เหมาะสมในการตัดเย็บชุดเซฟ

- ☐ ผ้าฝ้ายร้อยเปอร์เซ็นต์เนื้อบาง
- ☐ ผ้าฝ้ายร้อยเปอร์เซ็นต์เนื้อหนา
- ☐ ผ้าชนิดอื่นๆ โปรดระบุ

12. สีผ้าที่เหมาะสมเป็นชุดเซฟ

- | | |
|---|-----------------------------|
| ☐ ขาว | ☐ ดำ |
| ☐ สีอื่นๆ โปรดระบุ(สีที่เหมาะสมที่สุดเพียงสีเดียว) | |

13. สีที่แสดงออกถึงความเป็นไทยนอกเหนือจากสีธงไตรรงค์ คือแถบขาวแดง น้ำเงิน

- ☐ สีเหลือง จากสีประจำวันพระราชสมภพของกษัตริย์ไทยองค์ปัจจุบัน
- ☐ สีทอง จากสถาปัตยกรรมไทย เช่น วัดไทย และ พระบรมหาราชวัง
- ☐ สีม่วง จากสีของสายการบินประจำชาติ
- ☐ สีอื่น ๆ (โปรดระบุเพียง 1 สี)

ลำดับที่	ข้อคิดเห็น	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจหรือเฉยๆ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
1	ชุดเชฟมาตรฐานประกอบด้วย เสื้อ กางเกง ผ้ากันเปื้อนผ้าพันคอและหมวก	5	4	3	2	1
2	เสื้อเชฟควรตัดเย็บด้วยผ้าฝ้ายเนื้อหนาที่สามารถระบายอากาศได้ดี	5	4	3	2	1
3	ชุดเชฟควรเป็นสีขาวทั้งชุด	5	4	3	2	1
4	แขนเสื้อของเสื้อเชฟควรเป็นแขนยาวระดับข้อมือ	5	4	3	2	1
5	ชุดเชฟครัวร้อนควรเป็นเสื้อเชฟแขนยาว	5	4	3	2	1
6	ผ้าผูกคอมีความจำเป็นสำหรับชุดเชฟ	5	4	3	2	1
7	เสื้อเชฟควรถอดออกได้ง่ายและรวดเร็วเมื่อมีอุบัติเหตุจากการลวกติดไฟ	5	4	3	2	1
8	กระดุมเสื้อเชฟมีความสำคัญต่อความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	5	4	3	2	1
9	เสื้อเชฟควรมีลักษณะเป็นเสื้อป้ายทับกันในส่วนหน้าและสามารถสลับด้านที่ถูกทับมาใช้เป็นด้านหลังได้ เมื่อมีรอยเปื้อนเกิดขึ้น	5	4	3	2	1
10	ผ้าที่ใช้ตัดเย็บชุดเชฟควรเป็นผ้าชนิดเดียวกันทั้งชุด	5	4	3	2	1
11	ผ้าฝ้ายร้อยเปอร์เซ็นต์ เนื้อหนาไม่เหมาะสม ต่อการนำมาตัดเย็บชุดเชฟ	5	4	3	2	1
12	เสื้อเชฟ ควรสวมแบบปล่อยชาย ไม่ทับใน	5	4	3	2	1
13	ผ้ากันเปื้อนที่นิยมใช้ ควรเป็นแบบครึ่งตัวผูกเอว	5	4	3	2	1
14	นอกจากสีขาวและสีดำแล้วชุดเชฟที่ดูเป็นมืออาชีพยังสามารถตัดเย็บด้วยผ้าสีอื่นได้อีก	5	4	3	2	1
15	คุณใช้สารฟอกขาวทุกครั้งที่ซักชุดเชฟหรือส่วนประกอบที่เป็นสีขาว	5	4	3	2	1
16	ชุดเชฟควรให้ความอบอุ่นได้ดีในที่มีอากาศหนาวเย็น แต่ระบายอากาศและซับเหงื่อได้ดีในสภาพอากาศร้อนอบอ้าวหรือมีอุณหภูมิสูง	5	4	3	2	1
17	ในบางครั้ง เชฟต้องทำงานในตู้หรือห้องเย็นที่มีอุณหภูมิต่ำถึงติดลบได้	5	4	3	2	1
18	คุณเลือกชุดเชฟที่เนื้อผ้าและประโยชน์ใช้สอยมากกว่าความสวยงาม	5	4	3	2	1
19	ชุดเชฟแบบทั่วไปมีความน่าเบื่อ บางครั้งคุณก็อยากเปลี่ยนแบบชุดที่จำเจ	5	4	3	2	1
20	ชุดเชฟแบบญี่ปุ่น ควรใช้เฉพาะห้องอาหารญี่ปุ่นเท่านั้น	5	4	3	2	1
21	ชุดเชฟ ควรออกแบบให้มีเอกลักษณ์ตามสัญชาติของอาหาร	5	4	3	2	1
22	ชุดเชฟที่ออกแบบให้มีเอกลักษณ์ไทย จะแสดงให้เห็นว่าเป็นเชฟอาหารไทย	5	4	3	2	1
23	การออกแบบชุดเชฟต้องเน้นความสวยงามมากกว่าการใช้งาน	5	4	3	2	1

ลำดับที่	ข้อคิดเห็น	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจหรือเฉย ๆ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
24	ชุดเชฟครัวเปิด จำเป็นต้องมีความแตกต่างและมีเอกลักษณ์เฉพาะ	5	4	3	2	1
25	ชุดไทยพระราชานิยมแสดงออกถึงความเป็นไทยได้อย่างดี	5	4	3	2	1
26	ชาวต่างชาติรู้จักประเทศไทยเพราะรสชาติและรูปแบบของอาหารไทย	5	4	3	2	1
27	ชุดเชฟในร้านอาหารไทยหรือครัวอาหารไทย ควรเป็นชุดที่สื่อความเป็นไทย เช่นเดียวกับเชฟครัวอาหารญี่ปุ่น	5	4	3	2	1
28	ในครัวแบบปิดไม่จำเป็นต้องใช้ชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ	5	4	3	2	1
29	ชุดเชฟ ควรมีความกระชับไม่หลวมลุ่มล่ามเพื่อความคล่องตัว	5	4	3	2	1
30	ลายไทยสามารถนำมาประยุกต์ใช้บนชุดเชฟได้	5	4	3	2	1
31	ห้องอาหารไทยส่วนใหญ่ต้องรับรองแขกต่างชาติ	5	4	3	2	1
32	ชุดเชฟแบบสากลใช้ได้ในครัวทุกระดับ	5	4	3	2	1
33	ความสะดวกเป็นหัวใจสำคัญของการประกอบอาหาร	5	4	3	2	1
34	ชุดเชฟที่ออกแบบอย่างเหมาะสมเป็นส่วนสนับสนุนอนามัยส่วนบุคคลได้	5	4	3	2	1
35	จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารบางชนิดเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	5	4	3	2	1
36	การออกแบบชุดเชฟควรออกแบบให้สามารถป้องกันเชื้อแบคทีเรียได้	5	4	3	2	1
37	ชุดเชฟที่ออกแบบให้มีเอกลักษณ์ไทยช่วยประชาสัมพันธ์อาหารไทยได้	5	4	3	2	1
38	ชุดเชฟ เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้อาหารปนเปื้อน	5	4	3	2	1
39	ชุดเชฟที่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ได้ ทำให้อาหารมีโอกาสดูดปนเปื้อนน้อยลง	5	4	3	2	1
40	ชุดเชฟ มีความจำเป็นต่ออาชีพพ่อครัวและแม่ครัวด้านความปลอดภัยในการทำงาน ความสะดวก และแสดงออกถึงสัญชาติของอาหารที่ปรุง	5	4	3	2	1

ข้อเสนอแนะ เพิ่มเติมในการออกแบบชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยตัดเย็บด้วยผ้า
นาโนที่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรีย และซักล้างคราบเปื้อนออกได้ง่าย

.....
.....
.....

**" ขอขอบพระคุณทุกท่าน ที่ให้ความอนุเคราะห์ตอบแบบสอบถาม ให้ข้อมูลและข้อเสนอแนะ
ข้อมูลของท่านจักเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษาและวิจัยครั้งนี้ "**

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-นามสกุล เศกสรรค์ สุรพันธุ์พิศิษฐ์

วัน เดือน ปีเกิด 20 มีนาคม 2529

ภูมิลำเนา เขตหลักสี่ จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2555

คุณธรรมศาสตร์บัณฑิต

