

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง “การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทยและการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ประกอบอาหารครัวไทยในร้านอาหารไทย 3 ประเภท คือ ห้องอาหารในโรงแรม ภัตตาคาร และสวนอาหาร จำนวน 100 คน ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป สถิติที่ใช้คือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุ 31-40 ปี สมรสแล้ว จบการศึกษาในระดับปวช.-ปวส.มากที่สุด กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ทำงานในสวนอาหาร ตำแหน่งพ่อครัว/แม่ครัว มีเวลาการทำงาน 5 วันต่อสัปดาห์ และ 8-9 ชั่วโมงต่อวัน โดยมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 20,001-30,000 บาทมากที่สุด

ผลการศึกษาพบว่าผู้ประกอบอาหารครัวไทยส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำอาชีพ ผู้ประกอบอาหารระหว่าง 5-10 ปี มีความถนัดในการทำอาหารไทยแท้ และเกือบครึ่งหนึ่งเคยทำอาชีพเกี่ยวกับการขายอาหารมาก่อน สำหรับมูลเหตุจูงใจหลักที่ทำให้เลือกอาชีพเป็นผู้ประกอบอาหาร คือ การมีรายได้ดี และชอบการทำอาหาร

ผลการศึกษาการพัฒนาอาชีพพบว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทยมีความเห็นว่าตนเองมีการพัฒนาอาชีพในระดับสูงโดยมีการพัฒนาอาชีพด้านความมั่นคงทางอาชีพที่ค่าเฉลี่ยสูงที่สุด และปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จทางอาชีพในอันดับหนึ่ง มากที่สุด คือ ความพยายามในการพัฒนาทักษะฝีมือ ผู้ประกอบอาหารครัวไทยส่วนใหญ่มีความเห็นว่าอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทยเป็นอาชีพที่มีโอกาสก้าวหน้าและสร้างรายได้ดี ส่วนการศึกษาความแตกต่างของปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาชีพครัวไทยพบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลคือ สถานภาพการสมรส ระดับการศึกษาที่ต่างกัน มีการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทยในด้านความมั่นคงทางอาชีพ ความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน ทักษะ/ฝีมือ และรายได้ ต่างกัน ส่วนปัจจัยส่วนบุคคลคือ เพศ อายุ รายได้เฉลี่ยต่างกัน มีการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย ในด้านความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน ทักษะ/ฝีมือ และรายได้ไม่ต่างกัน แต่มีการพัฒนาอาชีพด้านความมั่นคงทางอาชีพต่างกัน

ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะต่อแนวทางในการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย ดังนี้ คือ ภาครัฐควรจัดตั้งกองทุนเพื่อการสนับสนุนผู้ประกอบการและผู้ประกอบอาหารครัวไทย

ในการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย ควรสนับสนุนการรวมกลุ่มอาชีพเพื่อการคุ้มครองสิทธิประโยชน์ ในส่วนของผู้ประกอบการและผู้ประกอบการครัวไทย ควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาทักษะฝีมือของผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ โดยเฉพาะผู้ประกอบการครัวไทยเองควรใส่ใจกับการเรียนรู้การพัฒนาทักษะฝีมือและเทคนิคการประกอบอาหารทั้งในที่ทำงานและจากแหล่งการเรียนรู้อื่น ๆ

Abstract

This is a study on “Career Development of Thai Cuisine Cooks”. The objectives of the research were to study the career development of Thai cuisine cooks and compare personal factors attributing to the career development. The samples were 100 Thai cuisine cooks working in 3 different types of establishment, namely, hotel restaurants, regular restaurants and out door restaurants, The data were collected by using questionnaire and analysing the data with the statistics of percentages, mean and standard deviation.

The findings of the research were as follow:

Most of the samples had experiences as cooks for 5-10 years, specializing in Thai food. Almost half of them used to work as food vendors, The principal motivations for them to chose to work as cooks were good salary and their enjoyment in cooking. Relating to career development, it was found that the samples felt that they had high rate of career development, with the highest average in the area of job security. The factor which contributed most was the effort to develop their skills. Most of the samples thought that having career as cooks gave them the good future with good salary. In comparing the personal factors, namely, marital status, different educational levels contributed to the career development in the areas of job security, position advancement, skills and income indifferently. As for the factors relating to gender, age average income, the contributed to the career development in the areas of position advancement, skills and income indifferently but differently in the area of job security.

The researcher suggested that the government should set up Fund to support the entrepreneur and Thai cuisine cooks for career development for the cooks. Group formation should be supported to protect the rights and benefits of the members, The entrepreneur and the cooks themselves should give importance to a continuous and systematic skill development scheme, The cooks, especially, should strive to acquire knowledge, develop the skills and techniques from within their workplace as well as from other learning sources.