

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