

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

การศึกษาเรื่อง “การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย” ศึกษาพัฒนาการทางอาชีพก่อนที่จะมาประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย สภาพการจ้างและลักษณะการทำงานพัฒนาการในอาชีพ และปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย

วิธีการศึกษา

1. ศึกษาจากเอกสารและตำรา (Documentary Research & Text Books) ผู้ศึกษาได้ คำนวณรวบรวมข้อมูลจากหนังสือ ตำรา รายงานวิจัย วิทยานิพนธ์ รวมทั้งผลการศึกษาที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาพิจารณาเป็นข้อมูลและเป็นแนวทาง สร้างกรอบความคิดและสร้างเครื่องมือเก็บข้อมูลภาคสนาม

2. เป็นการศึกษาวิจัยในเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม (Field Research) เพื่อสำรวจพัฒนาการทางอาชีพก่อนที่จะมาประกอบอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย สภาพการจ้างและลักษณะการทำงาน พัฒนาการในอาชีพ และปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย โดยใช้แบบสอบถาม (Questionnaire) และสัมภาษณ์เพิ่มเติม

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ เป็นแบบสอบถามโดยแบ่งโครงสร้างของแบบสอบถามเป็น 5 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1

ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่าง มีคำถามทั้งหมด 7 ข้อ ได้แก่ คำถามเกี่ยวกับ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา ประเภทของร้านอาหารที่ปฏิบัติงาน ตำแหน่งงาน อัตราเงินเดือน และสถานภาพการเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหาร ลักษณะคำถามเป็นแบบปลายเปิด

และปลายปิด วิเคราะห์รายชื่อด้วยการแจกแจงความถี่ โดยหาจำนวนและร้อยละของ แต่ละคำตอบ

ส่วนที่ 2

สภาพการจ้างงาน มีคำถามทั้งหมด 7 ข้อ ลักษณะคำถามเป็นแบบปลายเปิดและปลายปิด และบางคำถามสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ การวิเคราะห์รายชื่อด้วยการแจกแจงความถี่ของคำตอบและหาค่าร้อยละ เพื่อหาจำนวนผู้ตอบในแต่ละตัวเลือกและหาค่าร้อยละ

ส่วนที่ 3

ทัศนคติต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทย มีคำถามทั้งหมด 4 ข้อ ลักษณะคำถามเป็นแบบปลายเปิดและปลายปิด ระดับความคิดเห็นการทำงานในอาชีพผู้ประกอบการมีความรู้สึกอย่างไร มีคำถามเลือกให้ตอบเป็นประเมินค่า 3 ระดับ คือ มาก ปานกลาง และน้อย แยกออกเป็นปัจจัยภายในและปัจจัยในการทำงาน เป็นคำถามเชิงบวกเชิงลบ การวิเคราะห์รายชื่อด้วยการแจกแจงความถี่ของคำตอบและหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ดังนี้

ค่าสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ หาค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยนำค่าเฉลี่ยที่ได้มาเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดไว้ โดยแบ่งเป็น 3 ระดับ ดังต่อไปนี้

1. เกณฑ์การพิจารณาคะแนนเพื่อใช้ในการแปลความหมายของข้อมูล

$$\begin{aligned}\text{พิสัย (Range)} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด}-\text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}} \\ &= \frac{3-1}{3}\end{aligned}$$

$$\text{พิสัย} = 0.66$$

2. จากเกณฑ์ดังกล่าวสามารถกำหนดระดับความคิดเห็น ได้ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	1.00-1.66	หมายถึง	ระดับน้อย
	1.67-2.33	หมายถึง	ระดับปานกลาง
	2.34-3.00	หมายถึง	ระดับสูง

ส่วนที่ 4

ประสบการณ์ในอาชีพผู้ประกอบการ มีคำถามทั้งหมด 6 ข้อ ลักษณะคำถามเป็นแบบปลายปิด มุ่งเหตุจูงใจหลักที่ทำให้เลือกอาชีพผู้ประกอบการแต่แรก เคยเป็นผู้ประกอบการอาหารในร้านอาหารไทยแบบใดมาบ้าง และความถนัดในการทำอาหารของท่าน สามารถตอบได้

มากกว่า 1 ข้อ การวิเคราะห์รายข้อด้วยการทำการแจกแจงความถี่ โดยหาจำนวนและร้อยละของแต่ละคำตอบ

ส่วนที่ 5

ความคิดเห็นต่อความสำเร็จและความคาดหวังในการพัฒนาอาชีพ มีคำถามทั้งหมด 5 ข้อ ได้แก่ คำถามเกี่ยวกับการประสบความสำเร็จในอาชีพผู้ประกอบการ มีคำถามให้เลือกตอบเป็นประเมินค่า 3 ระดับ คือ มาก ปานกลาง และน้อย ความสำเร็จในอาชีพผู้ประกอบการชาวไทยของท่านเกิดจากปัจจัยอะไรบ้าง ความคาดหวังจะพัฒนาอาชีพการเป็นผู้ประกอบการชาวไทยในอนาคตอย่างไร ให้ตอบโดยเรียงลำดับความสำคัญ 1, 2 และ 3 และความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการชาวไทย ควรได้รับการส่งเสริมด้านใดบ้าง และข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการอภิปรายผล การวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และอันดับความสำคัญ 1, 2 และ 3

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา

ประชากรกลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ ได้แก่ ผู้ประกอบการอาชีพผู้ประกอบการชาวไทย ซึ่งปฏิบัติหน้าที่ในร้านอาหารไทย ในจังหวัดกรุงเทพมหานคร 3 ประเภท คือ ห้องอาหารในโรงแรม ภัตตาคาร และสวนอาหาร เลือกกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการชาวไทยจำนวน 100 คน เนื่องจากไม่สามารถหากรอบประชากรได้ ผู้ศึกษาจึงได้กำหนดกลุ่มตัวอย่างเพื่อให้สามารถนำมาวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยได้กลุ่มตัวอย่างในแต่ละประเภท ดังนี้

ตารางที่ 3.1

จำนวนประชากรที่ใช้ในการศึกษา

ร้านอาหาร	จำนวน (คน)
ห้องอาหารในโรงแรม	20
ภัตตาคาร	20
สวนอาหาร	60
รวม	100

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ดำเนินการรวบรวมโดยการทบทวนวรรณกรรม และเก็บข้อมูลจากเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการศึกษาค้างนี้ เช่น บทความทางวิชาการ วิทยานิพนธ์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งข้อมูลทางสถิติเกี่ยวกับกลุ่มประชากรที่ศึกษา

2. รวบรวมจากแบบสอบถามที่สร้างขึ้น โดยผู้ศึกษาติดต่อกับร้านอาหารและผู้ประกอบอาหารครัวไทย เพื่อขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม โดยที่ผู้ศึกษาแจ้งวัตถุประสงค์ให้ผู้ตอบทราบ ชี้แจงว่าแบบสอบถาม ไม่มีผลกระทบตอผู้ตอบ และข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามจะประมวลผลเป็นภาพรวม โดยได้เก็บข้อมูลอยู่ในช่วงเดือน กุมภาพันธ์-มีนาคม 2550

3. สัมภาษณ์เพิ่มเติมเกี่ยวกับสวัสดิการของผู้ประกอบอาหารครัวไทย โดยผู้ศึกษานัดสัมภาษณ์ล่วงหน้า 1 วัน วันที่ 2-4 เมษายน 2550 ในภัตตาคาร จำนวน 4 คน และสวนอาหาร จำนวน 6 คน

4. ผู้ศึกษาปรับสเกลคำถามเชิงลบเกี่ยวกับระดับความรู้สึกในอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย จากการแปลผลปัจจัยภายใน ได้แก่ ความเครียดในการทำงาน และปัจจัยในการทำงาน ได้แก่ การทำงานหนัก ก่อนปรับสเกลอยู่ในระดับสูงปรับลดลงอยู่ในระดับน้อย ค่าคะแนนระดับมาก = 3 ระดับปานกลาง = 2 และระดับน้อย = 1

การวิเคราะห์ข้อมูลและการใช้สถิติวิเคราะห์

ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามทั้งหมดได้นำมาตรวจสอบความครบถ้วน สมบูรณ์ และความถูกต้องของการตอบแต่ละข้อในแบบสอบถามทุกชุดแล้วนำแบบสอบถามไปวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ คือ

1. การแจกแจงความถี่ (Frequency)
2. ร้อยละ (Percentage)
3. ค่าเฉลี่ย (Mean)
4. ทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร โดยใช้เกณฑ์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย 0.15

ขึ้นไป