

บทที่ 4

ผลการศึกษาและการอภิปรายผลการศึกษา

ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 คน ที่ตอบแบบสอบถาม เป็นชาย ร้อยละ 72.0 เป็นหญิง ร้อยละ 28.0 โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่สมรสแล้ว ร้อยละ 56.0 รองลงมา คือ โสด ร้อยละ 39.0 และหม้าย/หย่า มีเพียงร้อยละ 5.0 กลุ่มตัวอย่างมีอายุ 31-40 ปีมากที่สุด รองลงมา ได้แก่ อายุ 41-50 ปี ร้อยละ 17.0 และอายุไม่เกิน 30 ปี ร้อยละ 10.0 ระดับการศึกษาของกลุ่มตัวอย่างจำนวนมากที่สุด ร้อยละ 38.0 จบการศึกษาในระดับปวช.-ปวส. รองลงมา คือ ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา ร้อยละ 35.0 และน้อยสุดจบปริญญาตรี ร้อยละ 27.0

กลุ่มตัวอย่างเพียง ร้อยละ 6.0 เท่านั้นที่เป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารไทย นอกนั้นเป็นผู้ประกอบอาหารไทยในร้านอาหารโดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่คือ ร้อยละ 60.0 ทำงานในสวนอาหาร รองลงมา คือ ทำงานในโรงแรมและภัตตาคารในจำนวนเท่ากันคือ ร้อยละ 20.0 และกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่คือร้อยละ 72.0 ทำงานในตำแหน่งพ่อครัว/แม่ครัวส่วนที่เหลือร้อยละ 28.0 ทำงานในตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว (ตารางที่ 4.1)

ตารางที่ 4.1

ข้อมูลส่วนบุคคล

N = 100		
ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<u>เพศ</u>		
ชาย	72	72.0
หญิง	28	28.0

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

N = 100

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<u>อายุ</u>		
ไม่เกิน 30 ปี	10	10.0
31-40 ปี	65	65.0
41-50 ปี	17	17.0
51 ปีขึ้นไป	8	8.0
<u>สถานภาพการสมรส</u>		
โสด	39	39.0
สมรส	56	56.0
หม้าย/หย่า	5	5.0
<u>ระดับการศึกษา</u>		
		35.0
ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	38.0
ปวช.-ปวส	38	27.0
ปริญญาตรี	27	
<u>การเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารไทย</u>		
เป็น	6	6.0
ไม่เป็น	94	94.0
<u>ประเภทร้านอาหาร</u>		
โรงแรม	20	20.0
ภัตตาคาร	20	20.0
สวนอาหาร	60	60.0
<u>ตำแหน่งงาน</u>		
พ่อครัว/แม่ครัว	72	72.0
หัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว	28	28.0

สภาพการจ้างงาน

การศึกษาสภาพการจ้างงานของกลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย จำนวนวันที่ทำงานต่อสัปดาห์ จำนวนชั่วโมงที่ทำงานต่อวัน รายได้เฉลี่ยต่อเดือน รายได้นอกเหนือจากเงินเดือน งานในความรับผิดชอบ สวัสดิการที่ได้รับจากนายจ้าง และจำนวนวันที่ลาหยุดพักผ่อนประจำปี สามารถสรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 4.2
จำนวนวันทำงานต่อสัปดาห์

จำนวนวันทำงานต่อสัปดาห์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
5 วัน	63	63.0
6 วัน	37	37.0
7 วัน	10	10.0
รวม	100	100.0

ผู้ประกอบการครัวไทยส่วนใหญ่ร้อยละ 63.0 ทำงาน 5 วันต่อสัปดาห์ รองลงมา คือ ทำงาน 6 วันต่อสัปดาห์ ร้อยละ 37.0 และทำงาน 7 วันต่อสัปดาห์ ร้อยละ 10.0 (ตารางที่ 4.2)

ตารางที่ 4.3
จำนวนชั่วโมงทำงานต่อวัน

จำนวนชั่วโมงทำงานต่อวัน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4-5 ชั่วโมง	4	4.0
8-9 ชั่วโมง	58	58.0
10-11 ชั่วโมง	21	21.0
12 ชั่วโมง	15	15.0
มากกว่า 12 ชั่วโมง	2	2.0
รวม	100	100.0

ผู้ประกอบการอาหารครัวไทยส่วนใหญ่ ร้อยละ 58.0 ทำงานวันละ 8-9 ชั่วโมง รองลงมา คือ 10-11 ชั่วโมง ร้อยละ 21.0 ทำงานวันละ 12 ชั่วโมง ร้อยละ 15.0 ทำงานวันละ 4-5 ชั่วโมง ร้อยละ 4.0 และทำงานวันละมากกว่า 12 ชั่วโมง ร้อยละ 2.0 (ตารางที่ 4.3)

ตารางที่ 4.4
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 10,000 บาท	8	8.0
10,001-20,000 บาท	34	34.0
20,001-30,000 บาท	40	40.0
30,001 บาทขึ้นไป	18	18.0
รวม	100	100.0

ผู้ประกอบการที่มีรายได้ 20,001-30,000 บาท จำนวนมากที่สุด ร้อยละ 40.0 รองลงมา รายได้ 10,001-20,000 บาท ร้อยละ 34.0 รายได้ 30,001 ขึ้นไป ร้อยละ 18.0 และ รายได้ไม่เกิน 10,000 บาท น้อยที่สุดร้อยละ 8.0 (ตารางที่ 4.4)

ตารางที่ 4.5
รายได้นอกเหนือจากเงินเดือน

รายได้นอกเหนือจากเงินเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่มี	11	11.0
มี รายได้จากการค้าขาย จำหน่ายเครื่องสำอางค์	89	89.0
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ไม่เกิน 3,000 บาท	17	17.0
3,001-5,000 บาท	47	47.0
5,001 บาทขึ้นไป	25	25.0
รวม	100	100.0

จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทยมักจะทำงานหารรายได้พิเศษนอกเหนือจากเงินเดือน โดยส่วนมากกลุ่มผู้ประกอบอาหารครัวไทยเพศหญิงจะจำหน่ายเครื่องสำอางค์ เพศชายจะค้าขาย เช่น ขายอาหาร ช่วยสมาชิกในครอบครัวค้าขาย จากการศึกษพบว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทยส่วนใหญ่มีรายได้นอกเหนือจากเงินเดือน คือ ร้อยละ 89.0 และไม่มีรายได้นอกเหนือจากเงินเดือน ร้อยละ 11.0 โดยมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 3,001-5,000 บาท ร้อยละ 47.0 รองลงมา 5,001 บาทขึ้นไป ร้อยละ 25.0 และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนไม่เกิน 3,000 บาท ร้อยละ 17.0 (ตารางที่ 4.5)

ตารางที่ 4.6
งานในความรับผิดชอบ

งานในความรับผิดชอบ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปรุงอาหาร	78	78.0
คิดรายการอาหาร/เมนูใหม่ ๆ	51	51.0
จัดซื้อหรือสั่งซื้อส่วนประกอบอาหารและวัสดุ	32	32.0
อุปกรณ์ประกอบอาหาร		
จัดเตรียมส่วนประกอบอาหาร เพื่อพร้อมปรุง	63	63.0
ทำความสะอาด จัดเก็บอุปกรณ์ การเคลียร์อาหารและสถานที่	41	41.0
ให้คำแนะนำผู้ช่วยปรุงอาหาร และสอนงาน	24	24.0

หมายเหตุ: เลือกได้มากกว่า 1 คำตอบ

การศึกษางานในความรับผิดชอบโดยผู้ประกอบอาหารครัวไทยสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทย ร้อยละ 78.0 รับผิดชอบการปรุงอาหาร รองลงมา คือ จัดเตรียมส่วนประกอบอาหารเพื่อพร้อมปรุง ร้อยละ 63.0 คิดรายการอาหาร/เมนูใหม่ ๆ ร้อยละ 51.0 และทำความสะอาด จัดเก็บอุปกรณ์ การเคลียร์อาหารและสถานที่ ร้อยละ 41.0 (ตารางที่ 4.6)

ตารางที่ 4.7
สวัสดิการที่ได้รับจากนายจ้าง

สวัสดิการที่ได้รับจากนายจ้าง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โบนัส	55	55.0
ประกันสังคม	44	44.0
ชุดแบบฟอร์ม	37	37.0
อาหารกลางวัน	72	72.0
การลาหยุดประจำปี	36	36.0
สิทธิกองทุนเงินกู้ยืม	14	14.0
รถรับส่ง	25	25.0
เงินช่วยเหลืออื่น ๆ เช่น ฌาปนกิจ งานบวช งานแต่ง ฯ	16	16.0

ในส่วนของสวัสดิการจากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทยได้รับสวัสดิการพื้นฐานเหมือนกัน เมื่อพ้นระยะการทดลองงานแล้ว ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบด้วย โบนัส ประกันสังคม สิทธิกองทุนเงินกู้ยืม เงินช่วยเหลืออื่น ๆ จ่ายตามอายุงาน เช่น ฌาปนกิจ งานบวช งานแต่ง ชุดแบบฟอร์ม อาหารกลางวัน การลาหยุดประจำปี รถรับส่งพนักงาน ในช่วงทดลองงาน ยังคงได้รับสวัสดิการที่นายจ้างจัดให้ส่วนรวมและพนักงานโดยรวม เช่น อาหารกลางวันฟรี รถรับส่ง เป็นต้น

ผู้ประกอบอาหารครัวไทยส่วนใหญ่ได้รับสวัสดิการที่ไม่เป็นตัวเงิน ได้แก่ ชุดแบบฟอร์ม อาหารกลางวันฟรี ไม่ว่าจะอยู่ในช่วงทดลองงานหรือได้บรรจุแล้วจะได้รับ ส่วนสวัสดิการของรถรับส่งมีผู้ประกอบอาหารครัวไทยได้รับเพียงส่วนน้อยเท่านั้น จากผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ร้อยละ 72.0 ได้รับสวัสดิการอาหารกลางวันจากหน่วยงานที่ทำงานอยู่ รองลงมาได้แก่ โบนัส ร้อยละ 55.0 ประกันสังคม ร้อยละ 44.0 ชุดแบบฟอร์ม ร้อยละ 37.0 และการลาหยุดประจำปี ร้อยละ 36.0 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.7)

ตารางที่ 4.8
จำนวนวันที่ลาหยุดพักผ่อนประจำปี

จำนวนวันที่ลาหยุดพักผ่อนประจำปี	จำนวน (คน)	ร้อยละ
8 วัน	23	23.0
9 วัน	19	19.0
10 วัน	41	41.0
อื่น ๆ คือ ขึ้นอยู่กับความจำเป็น	17	17.0
รวม	100	100.0

ผู้ประกอบการสามารถลาหยุดพักผ่อนประจำปีได้ 10 วัน ร้อยละ 41.0 รองลงมา คือ ลาหยุด 8 วัน ร้อยละ 23.0 ลาหยุด 9 วัน ร้อยละ 19.0 และขึ้นอยู่กับความจำเป็น ร้อยละ 17.0 (ตารางที่ 4.8)

พัฒนาการทางอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทย

พัฒนาการทางอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทย โดยศึกษาจากประสบการณ์ในการทำงานในอาชีพผู้ประกอบการ ความถนัดในการทำอาหาร การเคยทำงานในอาชีพอื่นมาก่อนการเป็นผู้ประกอบการครัวไทย มูลเหตุจูงใจหลักที่ทำให้เลือกอาชีพผู้ประกอบการ ประสบการณ์การเป็นผู้ประกอบการในร้านอาหารไทยประเภทต่าง ๆ และประสบการณ์การอบรมในหลักสูตรการทำอาหาร ดังนี้

ตารางที่ 4.9
ประสบการณ์ในการทำงานในอาชีพผู้ประกอบการอาหาร

ประสบการณ์ในการทำงานในอาชีพผู้ประกอบการอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 5 ปี	31	31.0
ระหว่าง 5-10 ปี	37	37.0
ระหว่าง 11-15 ปี	15	15.0
ระหว่าง 16-20 ปี	13	13.0
มากกว่า 20 ปี	4	4.0
รวม	100	100.0

ประสบการณ์ในการปฏิบัติงานในอาชีพผู้ประกอบการอาหาร ระหว่าง 5-10 ปี มีจำนวนมากที่สุด ร้อยละ 37.0 รองลงมา คือ ประสบการณ์น้อยกว่า 5 ปี ร้อยละ 31.0 ประสบการณ์ระหว่าง 11-15 ปี ร้อยละ 15.0 ประสบการณ์ระหว่าง 16-20 ปี ร้อยละ 13.0 และประสบการณ์มากกว่า 20 ปี มีเพียง ร้อยละ 4.0 (ตารางที่ 4.9)

ตารางที่ 4.10
ความถนัดในการทำอาหาร

ความถนัดในการทำอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อาหารไทยแท้ (Authentic Thai Food)	85	85.0
อาหารไทยประยุกต์ (Adaptive Thai Food)	71	71.0
อาหารจีน และ อาหารเอเชีย	60	60.0
อาหารฝรั่ง	44	44.0

หมายเหตุ: เลือกได้มากกว่า 1 คำตอบ

ประสบการณ์ทำงานผู้ประกอบการอาหารในร้านอาหารไทย ผู้ประกอบการอาหารมีความถนัดในการทำอาหารไทยแท้ (Authentic Thai Food) และอาหารไทยประยุกต์ (Adaptive Thai Food)

ร้อยละ 85.0 และ 71.0 ตามลำดับ มีความถนัดมากกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารจีน อาหารเอเชีย และ อาหารฝรั่ง ร้อยละ 60.0 และ 44.0 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.10)

ตารางที่ 4.11

อาชีพก่อนการเป็นผู้ประกอบอาหารครัวไทย

การเคยทำอาชีพอื่นมาก่อน	รวม	หัวหน้าผู้ประกอบอาหาร		ผู้ประกอบอาหาร	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ไม่เคย	13	6	6.0	7	7.0
เคย - อาชีพ ขายอาหาร	56	15	15.0	41	41.0
- อาชีพอื่น ๆ	31	7	7.0	24	24.0
รวม	100	28	28.0	72	72.0

ผู้ประกอบอาหารครัวไทย ร้อยละ 87.0 เคยทำอาชีพขายอาหารตามสั่งและขายข้าวแกงมาก่อน ร้อยละ 56.0 โดยผู้ที่เคยประกอบอาชีพขายอาหาร ปัจจุบันมีตำแหน่งเป็นหัวหน้าผู้ประกอบอาหารเคยขายอาหารมาก่อน ร้อยละ 15.0 และมีตำแหน่งเป็นผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 41.0 ส่วนผู้ที่เคยทำอาชีพอื่น ๆ มาก่อน ได้แก่ อาชีพพนักงานโรงงาน รับจ้างทั่วไป พนักงานบริษัท ขายประกัน เด็กเสิร์ฟ เด็กเดินบิล ขายเครื่องสำอางค์ ขับรถแท็กซี่ เซลแมน พนักงานโรงงาน แคชเชียร์ เก็บตัวหนังสือ เด็กล้างจาน และพนักงานขายหน้าร้าน ปัจจุบันเป็นหัวหน้าผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 7.0 และผู้ประกอบอาหาร ร้อยละ 24.0 ส่วนที่เหลือร้อยละ 13.0 ไม่เคยทำอาชีพอื่นมาก่อน ปัจจุบันเป็นหัวหน้าผู้ประกอบอาหารร้อยละ 6.0 ผู้ประกอบอาหารร้อยละ 7.0 (ตารางที่ 4.11)

ตารางที่ 4.12
 มูลเหตุจูงใจหลักที่ทำให้เลือกอาชีพผู้ประกอบการอาหาร

มูลเหตุจูงใจหลักที่ทำให้เลือกอาชีพผู้ประกอบการอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
รายได้ดี	41	41.0
มีใจรักชอบในการทำครัว	35	35.0
มีโอกาask้าวหน้าได้มาก	13	13.0
ต้องการเป็นเจ้าของร้านอาหาร	6	6.0
หางานง่าย	5	5.0
รวม	100	100.0

มูลเหตุจูงใจหลักที่ทำให้กลุ่มตัวอย่างเลือกอาชีพเป็นผู้ประกอบการอาหาร เนื่องจากเห็นว่าเป็นอาชีพที่มีรายได้ดีเป็นส่วนใหญ่ ร้อยละ 41.0 รองลงมา คือ ตนเองมีใจรักชอบในการทำครัวอยู่แล้ว ร้อยละ 35.0 คิดว่าเป็นอาชีพที่มีโอกาask้าวหน้าได้มาก ร้อยละ 13.0 ต้องการเป็นเจ้าของร้านอาหาร และเป็นงานที่หางานง่าย จำนวนน้อยที่สุดมีเพียงร้อยละ 6.0 และ 5.0 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.12)

ตารางที่ 4.13
 ประสบการณ์การเป็นผู้ประกอบการอาหารในร้านอาหารไทยประเภทต่าง ๆ

ประเภทของร้านอาหารไทย	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ภัตตาคารแบบหรูหร่า (Fine Dining)	32	32.0
ร้านอาหารจานด่วน (Quick service or fast food)	60	60.0
ภัตตาคารไทยระดับธรรมดา (Family Restaurant)	41	41.0
ร้านอาหารลูกค้าบริการตนเอง (Food bar or cafeteria)	27	27.0

นอกเหนือจากประสบการณ์ทางอาชีพก่อนการเป็นผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการอาหารมักจะเคยผ่านการทำงานในร้านอาหารไทยประเภทต่าง ๆ ผลการศึกษพบว่า ในการทำงานเป็นผู้ประกอบการอาหารในร้านอาหารไทย โดยส่วนใหญ่แล้วกลุ่มตัวอย่างเคยทำงานในร้านอาหารไทย

แบบร้านอาหารจานด่วน และภัตตาคารไทยระดับธรรมดา ร้อยละ 60.0 และ 41.0 ตามลำดับ เมื่อเทียบกับร้านอาหารไทยแบบภัตตาคารแบบหรูหรา และ ร้านอาหารไทยแบบลูกค้าบริการตนเอง ร้อยละ 32.0 และ 27.0 ตามลำดับ กลุ่มตัวอย่างตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ (ตารางที่ 4.13)

ตารางที่ 4.14

ประสบการณ์การอบรมในหลักสูตรการทำอาหาร

หลักสูตรการทำอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หลักสูตร Chef ระยะเวลาการอบรม 1-3 ปี	24	24.0
หลักสูตร Cook ระยะเวลาการอบรมต่ำกว่า 1-3 ปี	30	30.0
หลักสูตรเฉพาะระยะสั้น ระยะเวลาการอบรม 1-3 เดือน	46	46.0
รวม	100	100.0

ผู้ประกอบการครัวไทยส่วนมาก ร้อยละ 46.0 เคยได้รับการอบรมในหลักสูตรการทำอาหาร ระยะสั้น ระยะเวลาการอบรม 1-3 เดือน รองลงมา คือ ได้รับการอบรมหลักสูตร Cook ระยะเวลาการอบรมต่ำกว่า 1-3 ปี ร้อยละ 30.0 และหลักสูตร Chef ระยะเวลาการอบรม 1-3 ปี ร้อยละ 24.0 การได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรการทำอาหารต่าง ๆ ดังกล่าวมีผลกระทบต่อการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการ (ตารางที่ 4.14)

การพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทยต้องอาศัยทักษะ/ฝีมือเฉพาะ ซึ่งโดยปกติแล้วในร้านอาหารที่มีระบบการบริหารงานบุคคล การพัฒนาอาชีพคือ ถ้าผู้ประกอบการอาชีพเริ่มต้นในตำแหน่งผู้ช่วยจะเลื่อนขั้นเป็นพ่อครัวหรือแม่ครัว เพื่อไปสู่ตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัวหรือแม่ครัว (Chef) ซึ่งเป็นตำแหน่งสูงสุดของอาชีพผู้ประกอบการ โดยจะได้รับค่าจ้างสูงมาก และอาจมีโอกาสดำรงตำแหน่งประกอบอาชีพให้มีโอกาสเข้าประกวดในการทำอาหารจากสถาบันต่าง ๆ จนทำให้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางจนเป็นที่ต้องการของสถานประกอบการ

การประสบความสำเร็จในการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

จากการที่ให้ผู้ประกอบอาหารครัวไทยประเมินตนเองต่อความสำเร็จในการพัฒนาอาชีพในแต่ละด้าน พบว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทยได้ประเมินการพัฒนาอาชีพทั้งในภาพรวมและในรายด้านอยู่ในระดับสูงทั้งหมดคือ ในภาพรวมอยู่ในระดับสูงที่ค่าเฉลี่ย 2.55 ส่วนรายด้านคือ ด้านความมั่นคงทางอาชีพ ด้านความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน ด้านรายได้ และด้านทักษะ/ฝีมืออยู่ในระดับสูงที่ค่าเฉลี่ย 2.65, 2.63, 2.46 และ 2.44 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.15)

ตารางที่ 4.15

การประสบความสำเร็จในการพัฒนาอาชีพ
ของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

การพัฒนาอาชีพผู้ประกอบ อาหารครัวไทย	ระดับความสำเร็จ					
	มาก	ปาน กลาง	น้อย	$\bar{X}$	S.D.	การ แปลผล
	จำนวน/ร้อยละ					
ด้านความก้าวหน้าใน ตำแหน่งงาน	72 (72.0)	19 (19.0)	9 (9.0)	2.63	0.65	สูง
ด้านทักษะ/ฝีมือ	56 (56.0)	34 (34.0)	10 (10.0)	2.46	0.67	สูง
ด้านรายได้	60 (60.0)	24 (24.0)	16 (16.0)	2.44	0.76	สูง
คะแนนเฉลี่ยทั้งหมด				2.55	0.47	สูง

การจัดลำดับปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผู้ประกอบอาหารครัวไทยประสบความสำเร็จในการพัฒนาอาชีพ พบว่า ปัจจัยที่ผู้ประกอบอาหารครัวไทยให้ความสำคัญเป็นอันดับหนึ่งในจำนวนมากที่สุด คือ ความพยายามในการพัฒนาทักษะ/ฝีมือนำมาซึ่งความสำเร็จในอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย ร้อยละ 24.0 รองลงมา คือ ความพึงพอใจในงาน ร้อยละ 21.0 และอันดับสาม ความพร้อมในการทำงานหนัก ร้อยละ 20.0 การที่จะประสบความสำเร็จในด้านต่าง ๆ ดังกล่าวได้

จากการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นว่าผู้ประกอบการอาหารต้องให้ความสำคัญกับการพัฒนาอาชีพ อันจะนำไปสู่ความสำเร็จในอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยในร้านอาหารไทย โดยพยายามพัฒนาทักษะ/ฝีมือมากที่สุดเป็นอันดับแรกเป็นสิ่งสำคัญให้เกิดการพัฒนาอาชีพในด้านอื่น ๆ ต่อไป (ตารางที่ 4.16)

ตารางที่ 4.16
การจัดลำดับปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการพัฒนา
อาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการพัฒนา อาชีพผู้ประกอบการครัวไทย	ลำดับ ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จ		
	อันดับ 1	อันดับ 2	อันดับ 3
	จำนวน/ร้อยละ		
ความพยายามในการพัฒนาทักษะ/ฝีมือ	24 (24.0)	16 (16.0)	17 (17.0)
ความภาคภูมิใจในอาชีพ	18 (18.0)	12 (12.0)	13 (13.0)
ความพึงพอใจในงาน	17 (17.0)	21 (21.0)	18 (18.0)
ความพร้อมในการทำงานทำงานหนัก	16 (16.0)	16 (16.0)	20 (20.0)
ความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน	15 (15.0)	17 (17.0)	15 (15.0)
ความรู้สึผูกพันต่ออาชีพ	10 (10.0)	18 (18.0)	17 (17.0)
รวม	100 (100.0)	100 (100.0)	100 (100.0)

ความคาดหวังในการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

ผู้ประกอบการครัวไทยมีความคาดหวังต่อการพัฒนาอาชีพเป็นอันดับแรก ด้านการพัฒนาทักษะ/ฝีมือในอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยมากที่สุด ร้อยละ 33.0 รองลงมาคือ มีเงินเดือนเพิ่ม ร้อยละ 27.0 และอันดับสองคือ คาดหวังที่จะมีเงินเดือนเพิ่มขึ้นมากที่สุด ร้อยละ 25.0 รองลงมาคือ พัฒนาทักษะ/ฝีมือ ร้อยละ 22.0 และอันดับสามคือ คาดหวังที่จะได้เลื่อนตำแหน่งงาน ร้อยละ 27.0 และมีเงินเดือนเพิ่ม ร้อยละ 20.0 (ตารางที่ 4.17)

ตารางที่ 4.17

การจัดลำดับความคาดหวังต่อการพัฒนาอาชีพของ

ผู้ประกอบการอาหารครัวไทย

การจัดลำดับความคาดหวังต่อ การพัฒนาอาชีพของ ผู้ประกอบการอาหารครัวไทย	ลำดับ ความคาดหวัง		
	อันดับ 1	อันดับ 2	อันดับ 3
	จำนวน/ร้อยละ		
พัฒนาทักษะ/ฝีมือ	33 (33.0)	22 (22.0)	19 (19.0)
มีเงินเดือนเพิ่มขึ้น	27 (27.0)	25 (25.0)	20 (20.0)
เป็นเจ้าของกิจการ	14 (14.0)	18 (18.0)	18 (18.0)
การได้เลื่อนตำแหน่งงาน	10 (10.0)	19 (19.0)	27 (27.0)
การได้ไปทำงานในต่างประเทศ	6 (6.0)	16 (16.0)	16 (16.0)
รวม	100 (100.0)	100 (100.0)	100 (100.0)

ทัศนะต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

การศึกษาความคิดเห็นของผู้ประกอบการครัวไทยถึงทัศนะต่ออาชีพผู้ประกอบการอาหารครัวไทย โดยผู้ศึกษาแยกศึกษาปัจจัยภายใน ได้แก่ ความเครียดในการทำงาน ความพึงพอใจในงาน ความผูกพันต่ออาชีพ ความผูกพันต่อร้านอาหาร และความภูมิใจในอาชีพ และปัจจัยในการทำงาน ได้แก่ การทำงานหนัก ความพอใจบทบาทและหน้าที่ในงาน ความพอใจต่อสภาพการทำงาน ความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน และความพอใจต่อบรรยากาศในการทำงาน ผลการศึกษาปรากฏในตารางที่ 4.18

ตารางที่ 4.18
ระดับทัศนคติต่ออาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

ทัศนคติอาชีพ ผู้ประกอบอาหาร ครัวไทย	ระดับทัศนคติ					
	มาก	ปาน กลาง	น้อย	$\bar{X}$	S.D.	การ แปลผล
	จำนวน/ร้อยละ					
<u>ปัจจัยภายใน</u>						
1. ความผูกพันต่ออาชีพ	13 (13.0)	12 (12.0)	75 (75.0)	2.62	0.71	สูง
2. ความพึงพอใจในงาน	73 (73.0)	12 (12.0)	15 (15.0)	2.58	0.74	สูง
3. ความผูกพันต่อ ร้านอาหาร	68 (68.0)	22 (22.0)	10 (10.0)	2.58	0.67	สูง
4. ความภูมิใจในอาชีพ	67 (67.0)	17 (17.0)	16 (16.0)	2.51	0.76	สูง
5. ความเครียดใน การทำงาน	18 (18.0)	15 (15.0)	67 (67.0)	1.51	0.78	น้อย
รวม				2.36	0.40	สูง
<u>ปัจจัยในการทำงาน</u>						
6. ความพอใจบทบาทและ หน้าที่ในงาน	80 (80.0)	13 (13.0)	7 (7.0)	2.73	0.58	สูง
7. ความสัมพันธ์ที่ดีกับ เพื่อนร่วมงาน	73 (73.0)	18 (18.0)	9 (9.0)	2.64	0.64	สูง
8. ความพอใจต่อ สภาพการทำงาน	72 (72.0)	16 (16.0)	12 (12.0)	2.60	0.70	สูง

ตารางที่ 4.18 (ต่อ)

ทัศนะอาชีฟ ผู้ประกอบอาหาร ครัวไทย	ระดับทัศนะ					
	มาก	ปาน กลาง	น้อย	$\bar{X}$	S.D.	การ แปลผล
	จำนวน/ร้อยละ					
<u>ปัจจัยในการทำงาน</u>						
9. ความพอใจต่อ บรรยากาศในการทำงาน	54 (54.0)	22 (22.0)	24 (24.0)	2.30	0.83	ปาน กลาง
10. การทำงานหนัก	13 (13.0)	23 (23.0)	64 (64.0)	1.49	0.72	น้อย
รวม				2.35	0.33	สูง
คะแนนเฉลี่ยของทัศนะต่ออาชีฟ				2.36	0.37	สูง

ปัจจัยภายใน ผู้ประกอบอาหารครัวไทยมีความคิดเห็นต่อปัจจัยภายในโดยภาพรวมอยู่ในระดับสูงที่ค่าเฉลี่ย 2.36 และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบปัจจัยภายในแต่ละด้าน พบว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทยมีทัศนะด้านความผูกพันต่ออาชีฟ อยู่ในระดับสูงที่ค่าเฉลี่ย 2.62 รองลงมาคือ ความพึงพอใจในงานและความผูกพันต่อร้านอาหารค่าเฉลี่ย 2.58 ความภูมิใจในอาชีฟค่าเฉลี่ย 2.51 และผู้ประกอบอาหารครัวไทย มีทัศนะในระดับน้อย ด้านความเครียดในการทำงานเพียงด้านเดียวที่ค่าเฉลี่ย 1.51

ปัจจัยในการทำงาน ผู้ประกอบอาหารครัวไทยมีความคิดเห็นต่อปัจจัยในการทำงานในภาพรวมอยู่ในระดับสูง ที่ค่าเฉลี่ย 2.35 และเมื่อพิจารณาองค์ประกอบปัจจัยในการทำงานแต่ละด้าน พบว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทยมีทัศนะต่อความพอใจบทบาทและหน้าที่ในงานอยู่ในระดับสูงที่ค่าเฉลี่ย 2.73 รองลงมา คือ ความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงานที่ค่าเฉลี่ย 2.64 ความพอใจต่อสภาพการทำงานที่ค่าเฉลี่ย 2.60 ความพอใจต่อบรรยากาศในการทำงานอยู่ในระดับปานกลางที่ค่าเฉลี่ย 2.30 และทัศนะต่อการทำงานหนักอยู่ในระดับน้อยที่ค่าเฉลี่ย 1.49 โดยคะแนนเฉลี่ยโดยรวมของปัจจัยภายในและปัจจัยในการทำงานที่ค่าเฉลี่ย 2.36 แสดงว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทยมีทัศนะต่ออาชีฟในระดับสูง

การศึกษาถึงทัศนคติต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทยว่าเป็นอาชีพที่มีเกียรติ มีโอกาสก้าวหน้าและสร้างรายได้ที่ดีหรือไม่ พบว่า ส่วนใหญ่คือ ร้อยละ 83.0 มีความคิดเห็นว่าอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยมีโอกาสก้าวหน้าและสร้างรายได้ที่ดี นอกนั้นเห็นว่า ไม่มีโอกาสก้าวหน้าและสร้างรายได้ที่ดี ร้อยละ 12.0 และไม่แน่ใจ ร้อยละ 5.0 (ตารางที่ 4.19)

ตารางที่ 4.19
โอกาสก้าวหน้าและสร้างรายได้ที่ดี

โอกาสก้าวหน้าและสร้างรายได้ที่ดี	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มี	83	83.0
ไม่มี	12	12.0
ไม่แน่ใจ	5	5.0
รวม	100	100.0

การศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับ
การพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการ

ปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

การวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของปัจจัยส่วนบุคคลคือ เพศ อายุ สถานภาพ การสมรส ระดับการศึกษา รายได้ และประสบการณ์ในการทำงานกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย ผลการศึกษา ดังนี้

1. เพศกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

การเปรียบเทียบความแตกต่างของปัจจัยทางด้านเพศกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยโดยรวมพบว่า เพศหญิง มีความเห็นว่ามีการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยที่ค่าเฉลี่ยสูงกว่าเพศชาย คือ เพศหญิงที่ค่าเฉลี่ย 2.59 เพศชายที่ค่าเฉลี่ย 2.53 และเมื่อพิจารณาความแตกต่างของค่าเฉลี่ยตามเกณฑ์ที่กำหนดแล้วพบว่าไม่มีความแตกต่างกัน ส่วนการเปรียบเทียบความแตกต่างของปัจจัยด้านเพศกับการพัฒนาอาชีพเป็นรายด้าน พบว่า เพศหญิงและชายมีความคิดเห็นต่อการพัฒนาอาชีพในด้านความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน

ด้านทักษะ/ฝีมือ และรายได้ไม่ต่างกัน แต่มีความเห็นต่อการพัฒนาอาชีพด้านความมั่นคงทางอาชีพที่ต่างกัน แสดงว่าเพศหญิงมีการพัฒนาอาชีพด้านความมั่นคงทางอาชีพดีกว่าเพศชาย (ตารางที่ 4.20)

ตารางที่ 4.20
เพศกับการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย	เพศ	n	$\bar{X}$	ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย
ความมั่นคงทางอาชีพ	ชาย	72	2.60	0.19*
	หญิง	28	2.79	
ความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน	ชาย	72	2.63	0.01
	หญิง	28	2.64	
รายได้	ชาย	72	2.44	0.01
	หญิง	28	2.43	
ทักษะ/ฝีมือ	ชาย	72	2.44	0.06
	หญิง	28	2.50	
ภาพรวม	ชาย	72	2.53	0.07
	หญิง	28	2.59	

หมายเหตุ: *แตกต่าง

2. อายุกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย

การเปรียบเทียบความแตกต่างของอายุกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย โดยรวมพบว่า ผู้ประกอบอาหารครัวไทยที่มี อายุ 41 ปีขึ้นไปมีความเห็นว่าการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทยที่ค่าเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่อายุไม่เกิน 40 ปี คือค่าเฉลี่ย 2.60 และ 2.53 ตามลำดับ ส่วนการเปรียบเทียบความแตกต่างของปัจจัยด้านอายุกับการพัฒนาอาชีพเป็นรายด้านพบว่าผู้มีอายุ 41 ปีขึ้นไป มีค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการพัฒนาอาชีพสูงกว่าผู้มีอายุไม่เกิน 40 ปีในทุกด้าน แต่เมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยตามเกณฑ์ 0.15 พบว่าอายุที่ต่างกันมีการพัฒนาอาชีพไม่แตกต่างกันทุกด้าน (ตารางที่ 4.21)

ตารางที่ 4.21
อายุกับการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

การพัฒนาอาชีพ	อายุ	n	$\bar{X}$	ความแตกต่าง ของค่าเฉลี่ย
ความมั่นคงทางอาชีพ	ไม่เกิน 40 ปี	75	2.63	0.09
	41 ปีขึ้นไป	25	2.72	
ความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน	ไม่เกิน 40 ปี	75	2.60	0.12
	41 ปีขึ้นไป	25	2.72	
รายได้	ไม่เกิน 40 ปี	75	2.43	0.05
	41 ปีขึ้นไป	25	2.48	
ทักษะ/ฝีมือ	ไม่เกิน 40 ปี	75	2.45	0.03
	41 ปีขึ้นไป	25	2.48	
ภาพรวม	ไม่เกิน 40 ปี	75	2.53	0.07
	41 ปีขึ้นไป	25	2.60	

หมายเหตุ: *อายุต่ำสุด 30 ปี สูงสุด - ปี

3. สถานภาพการสมรสกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทย

การเปรียบเทียบความแตกต่างของสถานภาพการสมรสกับการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทยโดยรวม พบว่า ผู้ประกอบอาหารที่มีสถานภาพการสมรส สมรสแล้ว มีความเห็นว่าการพัฒนาอาชีพดีกว่าผู้ที่มีสถานภาพการสมรส โสด หม้าย/แยก คือกลุ่มที่สมรสแล้ว ค่าเฉลี่ย 2.65 และโสด หม้าย/แยก อยู่ที่ค่าเฉลี่ย 2.41 และมีค่าเฉลี่ยสูงกว่าในทุกระดับเช่นกัน เมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยตามเกณฑ์ 0.15 พบว่า สถานภาพสมรสที่ต่างกันมีการพัฒนาอาชีพที่แตกต่างกันทุกด้าน (ตารางที่ 4.22)

ตารางที่ 4.22

สถานภาพการสมรสกับการพัฒนาอาชีพของ

ผู้ประกอบการอาหารครัวไทย

การพัฒนาอาชีพ	สถานภาพ	n	$\bar{X}$	ความแตกต่าง ของค่าเฉลี่ย
ความมั่นคงทางอาชีพ	โสด หม้าย/แยก	44	2.50	0.29*
	สมรส	56	2.79	
ความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน	โสด หม้าย/แยก	44	2.55	0.15*
	สมรส	56	2.70	
รายได้	โสด หม้าย/แยก	44	2.27	0.30*
	สมรส	56	2.57	
ทักษะ/ฝีมือ	โสด หม้าย/แยก	44	2.36	0.18*
	สมรส	56	2.54	
ภาพรวม	โสด หม้าย/แยก	44	2.41	0.24*
	สมรส	56	2.65	

หมายเหตุ: * แตกต่าง

4. ระดับการศึกษากับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการอาหารครัวไทยของกลุ่มตัวอย่าง

การเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับการศึกษากับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการอาหารครัวไทย โดยรวมพบว่า ผู้ประกอบการอาหารครัวไทยที่มีระดับการศึกษา ประถมศึกษาและมัธยมศึกษา มีความเห็นว่าการพัฒนาอาชีพที่ค่าเฉลี่ยสูงกว่าทั้งผู้ที่มีระดับการศึกษา ปวช.-ปวส. และปริญญาตรี คือ ผู้ที่มีระดับการศึกษา ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา มีค่าเฉลี่ยถึง 2.74 ในขณะที่ระดับการศึกษา ปวช.-ปวส. มีค่าเฉลี่ย 2.55 และปริญญาตรี มีค่าเฉลี่ยเพียง 2.29 และเมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยตามเกณฑ์ 0.15 ปัจจัยด้านการศึกษา ทั้ง 3 ระดับกับการพัฒนาอาชีพเป็นรายด้าน พบว่า กลุ่มผู้ประกอบการอาหารครัวไทยที่มีระดับการศึกษา ประถมศึกษา มัธยมศึกษา และปวช.-ปวส. มีความเห็นต่อการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการอาหารครัวไทย ไม่ต่างกันเฉพาะด้านความมั่นคงทางอาชีพ และความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน นอกนั้นผลการศึกษานี้แสดงให้เห็นว่าผู้ที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความเห็นต่อการพัฒนาอาชีพที่ต่างกัน

โดยพบว่า ผู้มีระดับการศึกษา ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา มีความเห็นต่อการพัฒนาอาชีพดีกว่า ผู้ที่มีระดับการศึกษาสูงกว่าในทุกด้าน (ตารางที่ 4.23)

ตารางที่ 4.23

การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลุ่มของระดับการศึกษา
กับการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

การพัฒนาอาชีพ		ระดับการศึกษา	n	$\bar{X}$	ความแตกต่าง ของค่าเฉลี่ย
ความมั่นคงทางอาชีพ	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.69	0.05
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.74	
	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.69	0.21*
	3	ปริญญาตรี	27	2.48	
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.74	0.26*
	3	ปริญญาตรี	27	2.48	
ความก้าวหน้าใน ตำแหน่งงาน	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.77	0.14
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.63	
	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.77	0.33*
	3	ปริญญาตรี	27	2.44	
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.63	0.19*
	3	ปริญญาตรี	27	2.44	
รายได้	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.69	0.22*
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.47	
	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.69	0.62*
	3	ปริญญาตรี	27	2.07	
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.47	0.40*
	3	ปริญญาตรี	27	2.07	

ตารางที่ 4.23 (ต่อ)

การพัฒนาอาชีพ		ระดับการศึกษา	n	$\bar{X}$	ความแตกต่าง ของค่าเฉลี่ย
ทักษะ/ฝีมือ	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.80	0.43*
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.37	
	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.80	0.65*
	3	ปริญญาตรี	27	2.15	
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.37	0.22*
	3	ปริญญาตรี	27	2.15	
ภาพรวม	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.74	0.19*
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.55	
	1	ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	35	2.74	0.45*
	3	ปริญญาตรี	27	2.29	
	2	ปวช.-ปวส.	38	2.55	0.26*
	3	ปริญญาตรี	27	2.29	

หมายเหตุ: *แตกต่าง

5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

การเปรียบเทียบความแตกต่างของรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยโดยรวมพบว่า ผู้มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 10,000-20,000 บาท มีการพัฒนาอาชีพดีกว่าผู้มีรายได้ต่อเดือน 20,001 บาทขึ้นไป และเมื่อพิจารณาความแตกต่างของค่าเฉลี่ยตามเกณฑ์ 0.15 พบว่า รายได้เฉลี่ยต่อเดือนที่ต่างกันมีความเห็นต่อการพัฒนาอาชีพทั้งโดยรวม และรายด้านไม่แตกต่างกัน ยกเว้นด้านความมั่นคงทางอาชีพ ซึ่งผู้มีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 10,000-20,000 บาท มีการพัฒนาอาชีพแตกต่างกับผู้ที่มีรายได้ต่อเดือน 20,000 บาทขึ้นไป (ตารางที่ 4.24)

ตารางที่ 4.24
รายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับการพัฒนาอาชีพของ
ผู้ประกอบการอาหารครัวไทย

การพัฒนาอาชีพ	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	n	$\bar{X}$	ความแตกต่าง ของค่าเฉลี่ย
ความมั่นคงทางอาชีพ	ไม่เกิน10,000-20,000 บาท	42	2.74	0.15*
	20,001 บาทขึ้นไป	58	2.59	
ความก้าวหน้าในตำแหน่ง งาน	ไม่เกิน10,000-20,000 บาท	42	2.64	0.02
	20,001 บาทขึ้นไป	58	2.62	
รายได้	ไม่เกิน10,000-20,000 บาท	42	2.52	0.14
	20,001 บาทขึ้นไป	58	2.38	
ทักษะ/ฝีมือ	ไม่เกิน10,000-20,000 บาท	42	2.52	0.11
	20,001 บาทขึ้นไป	58	2.41	
ภาพรวม	ไม่เกิน10,000-20,000 บาท	42	2.61	0.11
	20,001 บาทขึ้นไป	58	2.50	

หมายเหตุ: *แตกต่าง

6. ประสบการณ์ในการทำงานกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

การเปรียบเทียบความแตกต่างของประสบการณ์ในการทำงานกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยโดยรวมพบว่า ผู้มีประสบการณ์การทำงานต่างกันมีค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นต่อการพัฒนาอาชีพที่ใกล้เคียงกันและเมื่อพิจารณาความแตกต่างของค่าเฉลี่ยตามเกณฑ์ 0.15 พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันในทุกด้านเช่นกัน แต่เป็นที่น่าสังเกตว่าผู้มีประสบการณ์การทำงานน้อยกว่า 5 ปี-10 ปี มีค่าเฉลี่ยของความคิดเห็นการพัฒนาอาชีพด้านความมั่นคงทางอาชีพสูงกว่าผู้มีประสบการณ์ 11 ปี-มากกว่า 20 ปี เพียงด้านเดียว (ตารางที่ 4.25)

ตารางที่ 4.25
 ประสิทธิภาพในการทำงานกับการพัฒนาอาชีพของ
 ผู้ประกอบอาหารครัวไทย

การพัฒนาอาชีพ	ประสิทธิภาพในการทำงาน	n	$\bar{X}$	ความแตกต่าง ของค่าเฉลี่ย
ความมั่นคงทางอาชีพ	น้อยกว่า 5 ปี-10 ปี	68	2.69	0.13
	11 ปี-มากกว่า 20 ปี	32	2.56	
ความก้าวหน้าใน ตำแหน่งงาน	น้อยกว่า 5 ปี-10ปี	68	2.60	0.09
	11 ปี-มากกว่า 20 ปี	32	2.69	
รายได้	น้อยกว่า 5 ปี-10 ปี	68	2.44	0.00
	11 ปี-มากกว่า 20 ปี	32	2.44	
ทักษะ/ฝีมือ	น้อยกว่า 5 ปี-10 ปี	68	2.44	0.06
	11 ปี-มากกว่า 20 ปี	32	2.50	
ภาพรวม	น้อยกว่า 5 ปี-10 ปี	68	2.54	0.01
	11 ปี-มากกว่า 20 ปี	32	2.55	

ปัญหาและข้อเสนอแนะของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

จากตารางที่ 4.26 แสดงว่า

ผู้ประกอบอาหารครัวไทยส่วนใหญ่คือ ร้อยละ 72.0 มีความเห็นว่า ปัจจุบันร้านอาหารไทยประสบปัญหาการขาดแคลนผู้ประกอบอาหารครัวไทย มีเพียงร้อยละ 15 เท่านั้นที่มีความเห็นว่าไม่มีปัญหาการขาดแคลนผู้ประกอบอาหารครัวไทย โดยมีผู้เสนอวิธีแก้ปัญหา ดังนี้

1. จัดระบบสวัสดิการ/เงินเดือนให้เหมาะสมกับตำแหน่งงาน
2. รับสมัครผู้ประกอบอาหารครัวไทย โดยจัดอาหารและที่พักอาศัยให้
3. ฝึกสอนพนักงานผู้ช่วยทำอาหารให้สามารถประกอบอาหารทดแทนพ่อครัว/แม่ครัวได้
4. บางครั้งต้องเพิ่มค่าตอบแทนหรือสวัสดิการ โดยตกลงกันภายในหน่วยงาน เพื่อเป็นรางวัลตอบแทนพิเศษเป็นการจูงใจ

ตารางที่ 4.26

ปัญหาการขาดแคลนผู้ประกอบการครัวไทย

ปัญหาการขาดแคลนผู้ประกอบการครัวไทย	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มี	72	72.0
ไม่มี	15	15.0
ไม่มีข้อคิดเห็น	13	13.0
รวม	100	100.0

ตารางที่ 4.27

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ	จำนวน	ร้อยละ
ให้มีการสอนงานเกิดขึ้นในองค์กร เพื่อทดแทนตำแหน่งงานที่ขาด	22	22.0
ส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารรายย่อย ในเรื่อง การฝึกอบรมให้ความรู้ และแหล่งเงินทุน	39	39.0
ปรับปรุงค่าตอบแทนให้เพิ่มขึ้น	52	52.0
เน้นการได้รับการฝึกอบรมเรื่องรสชาติอาหารไทยแท้จริง	23	23.0
ปลูกฝังทัศนคติที่ดีต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทย	28	28.0

จากตารางที่ 4.27 ในส่วนของข้อเสนอแนะอื่น ๆ ผู้ศึกษาได้รวบรวมข้อเสนอแนะจากแบบสอบถามปลายเปิดที่สามารถรวบรวมข้อเสนอแนะได้ 5 ด้านตามลำดับดังนี้ กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 52.0 เลือกเสนอให้ร้านอาหารปรับปรุงค่าตอบแทนมากที่สุด รองลงมา คือ ร้อยละ 39.0 เสนอให้ส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารรายย่อย ทั้งในเรื่องการฝึกอบรมให้ความรู้และแหล่งเงินทุน ปลูกฝังทัศนคติที่ดีต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทย ร้อยละ 28.0 เน้นการได้รับการฝึกอบรมเรื่องรสชาติอาหารไทยแท้จริง ร้อยละ 23.0 และให้มีการสอนงานเกิดขึ้นในองค์กรเพื่อทดแทนตำแหน่งงานที่ขาด ร้อยละ 22.0 ข้อเสนอแนะดังกล่าวมีรายละเอียดดังนี้

ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย ควรมีนโยบายสนับสนุนระบบการสอนงาน เพื่อทดแทนตำแหน่งงานที่ขาด และต้องให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการพัฒนาอาชีพในด้านทักษะ/ฝีมือ

เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบอาหารครัวไทยมีความก้าวหน้าในอาชีพ และสร้างเสริมความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างเพื่อนร่วมงาน

การส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหารไทย ในการจัดฝึกอบรม เผยแพร่ข้อมูลด้านแหล่งเงินทุน เพราะผู้ประกอบการครัวไทยที่มีอายุงานมาก ประสบการณ์ในการทำงานประมาณ 10-15 ปี มีความต้องการจะก้าวเข้าสู่การเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารไทย หรือประกอบธุรกิจส่วนตัว ทำให้ประสบภาวะขาดแคลนผู้ประกอบการครัวไทย

ปรับปรุงค่าตอบแทนให้เพิ่มขึ้น แบ่งออกเป็น 2 ประเด็น คือ

1. เงินเดือน ผู้ประกอบอาหารครัวไทยเสนอแนะให้นายจ้างปรับปรุงเงินเดือนเริ่มต้นให้สูงกว่าเดิม หรือให้ใกล้เคียงกับร้านอาหารอื่น ๆ ที่มีลักษณะเดียวกัน โดยพิจารณาให้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ ตำแหน่งงาน และทักษะ/ฝีมือ โดยผู้ประกอบการครัวไทยจะเปรียบเทียบเงินเดือนของตนกับเพื่อนทั้งในและต่างสถานที่ทำงาน นอกจากนี้ หัวหน้าผู้ประกอบการครัวไทยเสนอให้ ร้านอาหารไทยปรับปรุงแก้ไขเพดานเงินเดือน เพื่อการพัฒนาอาชีพทางด้านรายได้ให้มีความมั่นคงมากยิ่งขึ้น

2. ค่าล่วงเวลา นายจ้างต้องจ่ายค่าล่วงเวลาในการทำงานที่ชัดเจน และถูกต้อง เพื่อสร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบอาหารครัวไทย และยังช่วยให้พนักงานมีความกระตือรือร้นในการทำงานเพิ่มขึ้น งานครัวมีสภาพการทำงาน คือ เป็นงานที่ผู้ประกอบการต้องทนกับการทำงานหนัก มีกลิ่น ทำงานเป็นเวลานานติดต่อกัน ผู้ประกอบอาหารครัวไทยไม่ใช่มิหน้าที่ปรุงอาหารเพียงอย่างเดียว ส่วนหน้าที่อื่นคือ จัดซื้อส่วนประกอบอาหาร วัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร จัดเตรียมส่วนประกอบอาหารเพื่อพร้อมปรุง ทำความสะอาด จัดเก็บอุปกรณ์ คิดรายการอาหารใหม่ ๆ ตลอดจนสอนงานเพื่อนร่วมงาน

เน้นการจัดฝึกอบรมให้รู้ถึงรสชาติอาหารไทยแท้จริง ผู้ประกอบอาหารครัวไทยที่ได้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการทำอาหาร กล่าวว่า การฝึกอบรมยังขาดความจริงจังที่จะฝึกอบรมให้รู้ถึงรสชาติอาหารไทยแท้จริง ส่วนมากจะเน้นเป็นอาหารไทยประยุกต์

ปลูกฝังทัศนคติที่ดีต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทย เพราะปัจจุบันอาหารไทย เช่น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย เป็นต้น เป็นอาหารไทยที่ได้รับความนิยมของชาวต่างชาติ สร้างชื่อเสียงให้กับประเทศ มีความเป็นเอกลักษณ์ในรสชาติอาหารไทย แต่เมื่อผู้ประกอบการครัวไทยเทียบกับผู้ประกอบการครัวฝรั่ง ได้รับความนิยมชมชอบของคนในสังคมไทยมีเกียรติ การยอมรับนับถือ และเงินเดือนแตกต่างกัน ทำให้ผู้ประกอบการครัวไทยบางคน มีทัศนคติที่ไม่ดีต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทย ส่งผลกระทบให้ขาดแคลนผู้ประกอบการครัวไทย เนื่องจากหันไปประกอบ

อาชีพผู้ประกอบการครัวฝรั่ง นอกจากนี้ผู้ประกอบการครัวไทยมีความเห็นว่า ทักษะติดต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทย เป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่จะทำให้ครัวไทยก้าวเข้าสู่ครัวโลก ส่งผลต่อการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทย

การอภิปรายผลการศึกษา

จากการศึกษาเรื่อง “การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทย” โดยใช้แบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 คน เป็นเครื่องมือในการอภิปรายเกี่ยวเนื่องกับแนวคิด ทฤษฎีและผลการศึกษาที่ใช้เป็นแนวทางในการศึกษาครั้งนี้ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทยในร้านอาหารไทย

จากการศึกษาพบว่า การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทยต้องอาศัยทักษะ/ฝีมือเฉพาะ ซึ่งโดยปกติแล้วในร้านอาหารที่มีระบบการบริหารงานบุคคล การพัฒนาอาชีพคือ ถ้าผู้ประกอบการเริ่มต้นในตำแหน่งผู้ช่วยจะเลื่อนขั้นเป็นพ่อครัวหรือแม่ครัว เพื่อไปสู่ตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัวหรือแม่ครัว (Chef) ซึ่งเป็นตำแหน่งสูงสุดของอาชีพผู้ประกอบการโดยจะได้รับค่าจ้างสูงมากและอาจมีโอกาเข้าไปประกวดในการทำอาหารจากสถาบันต่าง ๆ จนทำให้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางและเป็นที่ต้องการของสถานประกอบการ ผู้ประกอบการครัวไทยแต่ละคนมีความเห็นต่อความสำเร็จในอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยแตกต่างกันไป ได้แก่ ต้องการพัฒนาอาชีพด้านทักษะ/ฝีมือ ต้องการมีหลักประกันความมั่นคงทางด้านอาชีพ และรายได้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งผลการศึกษาพบว่ารายได้เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เลือกประกอบอาชีพผู้ประกอบการอาหาร และมีการประสบความสำเร็จในการพัฒนาอาชีพในระดับสูงทุกด้าน โดยด้านความมั่นคงในอาชีพมีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดเกี่ยวกับแรงจูงใจในการทำงานของ วิชชุดา หุ่นวิไล (2546, น. 22) ที่อธิบายไว้ว่า เงินเป็นสิ่งกระตุ้นสำคัญต่อการจูงใจให้พนักงานทำงานกับองค์กรยาวนานด้วยความเต็มใจและพึงพอใจ โดยพนักงานจะรู้สึกมั่นคงในการปฏิบัติงานและมีสภาพความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น มีหลักประกันในการทำงานบางคนต้องการหลายประเด็นรวมกันถึงคิดว่าตนเองนั้นประสบความสำเร็จในอาชีพผู้ประกอบการ ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีการพัฒนาอาชีพของ ฮอปพอค (Hoppock Composite Theory) ได้กล่าวถึง การพัฒนาอาชีพว่าการพัฒนาอาชีพเริ่มจากจุดที่บุคคลเริ่มตระหนักว่า มีอาชีพบางชนิดที่จะทำให้เขาได้รับความพึง

พอใจและสามารถตอบสนองความต้องการของเขาได้ การประกอบอาชีพผู้ประกอบการจึงเป็นอาชีพที่ทำให้เขามีการพัฒนาอาชีพได้อาชีพหนึ่ง

การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

การศึกษาความแตกต่างของปัจจัยส่วนบุคคลกับการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทยพบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลคือ สถานภาพการสมรส ระดับการศึกษาที่ต่างกัน มีการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทย ในด้านความมั่นคงทางอาชีพ ความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน ทักษะ/ฝีมือ และรายได้ ต่างกัน ส่วนปัจจัยส่วนบุคคลคือ เพศ อายุ รายได้เฉลี่ยต่างกัน มีการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทย ในด้านความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน ทักษะ/ฝีมือ และรายได้ไม่ต่างกัน แต่มีการพัฒนาอาชีพด้านความมั่นคงทางอาชีพต่างกัน

แสดงให้เห็นว่า ผู้ที่สมรสแล้ว มีความรู้สึกที่มั่นคงในอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทยได้ดีกว่า ผู้ที่มีสถานภาพโสด หม้าย/หย่า เนื่องจาก เป็นอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้ครอบครัว ซึ่งเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งที่น่าไปสู่การมีครอบครัวที่สมบูรณ์ สอดคล้องกับ แนวคิดเกี่ยวกับความต้องการของคน เพญศรี วายวานนท์ (2530, น. 201, 205-206) ที่ว่าความต้องการของคนจำแนกออกได้เป็น 3 ประเภท คือ ความต้องการทางกายภาพ ทางสังคม และทางจิตใจ

เช่นเดียวกับ ผู้ที่มีระดับการศึกษาน้อยมีความเห็นว่าตนมีการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยดีกว่าผู้มีการศึกษาสูง น่าจะเป็นจากอาชีพผู้ประกอบการเป็นอาชีพที่มีรายได้สูงสำหรับผู้ที่มีโอกาสได้รับการศึกษาน้อย ส่วนผู้ที่มีการศึกษาสูงจะมีความคาดหวังต่ออาชีพ และการมีรายได้จากการประกอบอาชีพสูง เพราะคิดว่าตนมีความพร้อมที่จะเรียนรู้และพัฒนาความก้าวหน้าในอาชีพได้ดีกว่านี้ แต่สำหรับผู้ที่มีการศึกษาน้อย การมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนสูงทำให้เขารู้สึกว่ามีการพัฒนาอาชีพที่ดี

ผู้ที่มีอายุมากจะมีความต้องการในการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบการครัวไทยได้มากกว่าผู้ที่มีอายุน้อย เนื่องจาก อาชีพผู้ประกอบการสามารถที่จะทำให้มีความมั่นคงทางอาชีพ โดยไม่มีข้อจำกัดด้านอายุโดยเฉพาะการมีเป็นผู้มีอายุคือ การเป็นผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพของ ไทด์แมน และ โอฮารา (อ้างถึงใน ประดิษฐ์ อุปรมัย และคณะ, 2543, น. 13-18) ซึ่งกล่าวว่า การพัฒนาอาชีพเป็นกระบวนการที่ซับซ้อน เกิดในช่วงเวลายาวนานตลอดชีวิตของบุคคล ดังนั้นการเลือกอาชีพต้องเลือกที่ดีที่สุด เพื่อประโยชน์และความพึงพอใจ และเพื่อชีวิตในอนาคตที่สมบูรณ์ของบุคคลผู้นั้น

ในส่วนของรายได้เฉลี่ยต่อเดือน เป็นมูลเหตุจูงใจที่ทำให้มีผู้ที่จะเข้ามาประกอบอาชีพนี้มาก เพราะรายได้ที่สูง และผู้ประกอบการครัวไทย มีความเห็นว่า คนมีการพัฒนาอาชีพทั้งด้านพัฒนาทักษะ/ฝีมือ การมีเงินเดือนเพิ่มขึ้น และการพัฒนาตำแหน่งงาน ซึ่งสามารถชี้ได้ว่าผู้ประกอบการครัวไทย มีความก้าวหน้าในอาชีพได้ ซึ่งสอดคล้องกับเกณฑ์หรือมาตรวัดความก้าวหน้าในอาชีพ (ประณีต นันทิยะกุล อ้างถึงใน ปานทิพย์ บุญยะสุด, 2540, น. 37) ที่กล่าวถึงความก้าวหน้าในตำแหน่งหน้าที่ ความก้าวหน้าในเงินเดือน ความก้าวหน้าในการพัฒนาตนเอง