

ภาคผนวก

แบบสอบถาม

เรื่อง “การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย”

คำชี้แจง

ดิฉันนางสาวมัลลิกา รอดอยู่ เป็นนักศึกษาปริญญาโท สาขาพัฒนาแรงงานและสวัสดิการ คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กำลังอยู่ระหว่างการทำสารนิพนธ์เรื่อง “การพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย” ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยคาดว่าจะผลการศึกษาที่ได้รับจะนำมาเป็นข้อมูลในการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลเพื่อค้นหาแนวทางในการพัฒนาอาชีพของผู้ประกอบอาหารครัวไทย ในเขตกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อให้ได้ข้อเสนอแนะมาเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขปัญหาให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

ขอความกรุณาท่านช่วยตอบแบบสอบถามให้ตรงกับความคิดเห็นและความเป็นจริงของท่านมากที่สุด โดยคำตอบที่ได้รับจะไม่มีข้อผูกพันใด ๆ กับผู้ตอบแบบสอบถามและจะใช้ในการศึกษาเท่านั้น ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวมัลลิกา รอดอยู่)

ผู้ศึกษา

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้มีทั้งหมด 5 หน้า แบ่งออกเป็น 5 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่าง

ส่วนที่ 2 สภาพการจ้างงาน

ส่วนที่ 3 ทักษะติดต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

ส่วนที่ 4 ประสบการณ์ในอาชีพผู้ประกอบการ

ส่วนที่ 5 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จและความคาดหวังในการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่าง

คำชี้แจง โปรดเติมข้อความใน “ช่องว่าง” หรือทำเครื่องหมาย ✓ ลงในหน้าข้อความ
ที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด

1. เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

2. อายุ _____ ปี

3. สถานภาพ

☐ โสด

☐ สมรส

☐ หม้าย/หย่า

4. ระดับการศึกษาสูงสุด

☐ มัธยมต้น

☐ มัธยมปลาย

☐ ปวช.

☐ ปวส.

☐ปริญญาตรี

☐ อื่น _____

5. ปัจจุบันท่านทำงานร้านอาหารแบบใด

☐ โรงแรม

☐ ภัตตาคาร

☐ สวนอาหาร

6. ตำแหน่ง _____

รายได้/เดือน โดยประมาณ _____ บาท

7. ปัจจุบันท่านเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารไทยด้วยหรือไม่

☐ เป็น

☐ ไม่เป็น

ส่วนที่ 2 สภาพการจ้างงาน

8. งานในความรับผิดชอบของท่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ ปรงอาหาร

☐ คิดรายการอาหาร/เมนูใหม่ ๆ

☐ จัดซื้อหรือสั่งซื้อส่วนประกอบอาหารและวัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร

☐ จัดเตรียมส่วนประกอบอาหาร เพื่อพร้อมปรุง

☐ ทำความสะอาด จัดเก็บอุปกรณ์ การเคลียร์อาหารและสถานที่

☐ ให้คำแนะนำผู้ช่วยปรุงอาหาร และสอนงาน

☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ) _____

9. จำนวนชั่วโมงที่ท่านทำงานในแต่ละวัน

☐ 8-9 ชั่วโมง

☐ 10-11 ชั่วโมง

☐ 12 ชั่วโมง

☐ มากกว่า 12 ชั่วโมง

☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ) _____

10. จำนวนวันทำงานต่อสัปดาห์

☐ 5 วัน

☐ 6 วัน

☐ 7 วัน

☐ อื่น ๆ _____

11. จำนวนวันที่ท่านสามารถลาหยุดพักผ่อนประจำปี

☐ 8 วัน

☐ 9 วัน

☐ 10 วัน

☐ ☐ อื่น ๆ _____

12. ท่านมีรายได้นอกเหนือจากเงินเดือนหรือไม่

☐ มี

☐ ไม่มี

ถ้ามี (โปรดระบุ) _____ รายได้/เดือนโดยประมาณ _____ บาท

13. ความพอใจที่ดีต่อบรรยากาศในการทำงานอยู่ในระดับใด

☐ มาก

☐ ปานกลาง

☐ น้อย

14. สวัสดิการที่ท่านได้รับจากหน่วยงาน ได้แก่

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

ส่วนที่ 3 ทักษะคติต่ออาชีพผู้ประกอบการครัวไทย

15. ท่านคิดว่าการที่ท่านทำงานในอาชีพผู้ประกอบการอาหาร ท่านมีความรู้สึกในประเด็นต่อไปนี้ในระดับใด

1. ความเครียดในการทำงาน

☐ มาก

☐ ปานกลาง

☐ น้อย

2. ความพึงพอใจในงาน

☐ มาก

☐ ปานกลาง

☐ น้อย

3. ความผูกพันต่ออาชีพ

☐ มาก

☐ ปานกลาง

☐ น้อย

4. ความผูกพันต่อร้านอาหาร

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

5. ความภูมิใจในอาชีพ

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

6. ต้องทำงานหนัก

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

7. ความพอใจบาทบาทและหน้าที่ในงาน

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

8. ความพอใจต่อสภาพการทำงาน

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

9. ความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

10. ความพอใจต่อบรรยากาศในการทำงาน

☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

11. อื่น ๆ _____

16. ในความคิดเห็นของท่าน คิดว่าร้านอาหารไทยส่วนใหญ่ในประเทศไทยประสบปัญหาขาดแคลน ผู้ประกอบอาหารครัวไทยหรือไม่

☐ มี ☐ ไม่มี
☐ ไม่มีข้อคิดเห็น

17. ท่านมีข้อคิดเห็นอย่างไรในการแก้ไขปัญหาการขาดแคลนผู้ประกอบอาหารครัวไทย

18. ท่านคิดว่า อาชีพผู้ประกอบอาหารครัวไทยเป็นอาชีพที่มีเกียรติ มีโอกาสก้าวหน้าและสร้างรายได้ที่ดีหรือไม่

☐ มี ☐ ไม่มี
☐ ไม่แน่ใจ

ส่วนที่ 4 ประสบการณ์ในอาชีพผู้ประกอบการอาหาร

19. ท่านมีประสบการณ์ในการทำอาชีพผู้ประกอบการมานานกี่ปี

- ☐ น้อยกว่า 5 ปี
 ☐ ระหว่าง 5-10 ปี
☐ ระหว่าง 11-15 ปี
 ☐ ระหว่าง 16-20 ปี
☐ มากกว่า 20 ปี

20. ก่อนที่ท่านจะมาประกอบอาชีพผู้ประกอบการ ท่านเคยทำอาชีพอะไรมาก่อน

- ☐ ไม่เคย
☐ เคย (โปรดระบุอาชีพ)_____

21. มุมเหตุจูงใจหลักที่ทำให้ท่านเลือกอาชีพผู้ประกอบการแต่แรก

- ☐ หางานง่าย
 ☐ รายได้ดี
☐ มีโอกาสก้าวหน้าได้มาก
 ☐ ต้องการเป็นเจ้าของร้านอาหาร
☐ มีใจรักชอบในการทำครัว
 ☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ)_____

22. จากประสบการณ์ในการทำงานของท่าน ท่านเคยเป็นผู้ประกอบการในร้านอาหารไทยแบบใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ ภัตตาคารแบบหรูหรา (Fine Dining)
☐ Quick service or fast food
☐ ภัตตาคารไทยระดับธรรมดา (Family Restaurant)
☐ Food bar or cafeteria

23. ความถนัดในการทำอาหารของท่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ อาหารไทยแท้ (Authentic Thai Food)
☐ อาหารฝรั่ง
☐ อาหารไทยประยุกต์ (Adaptive Thai Food)
☐ อาหารจีน และ อาหารเอเชีย
☐ อื่น ๆ ระบุ_____

24. ท่านเคยได้รับการอบรมในหลักสูตรการทำอาหาร ในระดับใด

- ☐ หลักสูตร Chef (1-3 ปี)
☐ หลักสูตร Cook (ต่ำกว่า 1-3 ปี)
☐ หลักสูตรเฉพาะระยะสั้น (1-3 เดือน)
☐ หลักสูตรอื่น ๆ (โปรดระบุ) _____

ส่วนที่ 5 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จและความคาดหวังในการพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการ
อาหารครัวไทย

25. ท่านคิดว่าท่านประสบความสำเร็จในอาชีพผู้ประกอบการอาหารในประเด็นต่อไปนี้ในระดับใด

- | | | | |
|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. ด้านความมั่นคงทางอาชีพ | ☐ มาก | ☐ ปานกลาง | ☐ น้อย |
| 2. ด้านความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน | ☐ มาก | ☐ ปานกลาง | ☐ น้อย |
| 3. ด้านรายได้ | ☐ มาก | ☐ ปานกลาง | ☐ น้อย |
| 4. ด้านทักษะ / ฝีมือ | ☐ มาก | ☐ ปานกลาง | ☐ น้อย |

26. ท่านคิดว่า ความสำเร็จในอาชีพผู้ประกอบการครัวไทยของท่านเกิดจาก (เรียงลำดับตามความสำคัญ โดยมากที่สุดเป็น 1, 2 และ 3 ตามลำดับไว้หน้าข้อความข้างล่าง)

- ☐ ความพยายามในการพัฒนาทักษะ/ฝีมือ
☐ ความพึงพอใจในงาน
☐ ความสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงาน
☐ ความรู้สึกผูกพันต่ออาชีพ
☐ ความพร้อมในการทำงานทำงานหนัก
☐ ความภาคภูมิใจในอาชีพ

27. ท่านคาดหวังจะพัฒนาอาชีพการเป็นผู้ประกอบอาหารครัวไทยในอนาคตอย่างไร (เรียงลำดับตามความสำคัญ โดยมากที่สุดเป็น 1, 2 และ 3 ตามลำดับไว้หน้าข้อความข้างล่าง)

- ☐ พัฒนาทักษะ/ฝีมือ
- ☐ เป็นเจ้าของกิจการ
- ☐ มีเงินเดือนเพิ่มขึ้น
- ☐ การได้ไปทำงานในต่างประเทศ
- ☐ การได้เลื่อนตำแหน่งงาน
- ☐ อื่น ๆ _____

28. การพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการครัวไทย ควรได้รับการส่งเสริมด้านใดบ้าง

29. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ขอขอบคุณในความร่วมมือตอบแบบสอบถาม