

บทความวิจัย (Research Article)

แรงจูงใจต่ออาชีพเชฟของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต Motivation of Students to the Chef Occupation ; School of Culinary Arts, Suan Dusit Rajabhat University

จารึก ศรีอรุณ^{1*} และ วไลภรณ์ สุทธา¹

Jareuk Sriaroon^{1*} and Walaiporn Suttha¹

บทคัดย่อ

การศึกษาแรงจูงใจต่ออาชีพเชฟของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแรงจูงใจต่ออาชีพเชฟของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตและเพื่อเปรียบเทียบแรงจูงใจต่ออาชีพเชฟของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลโดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นนักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ชั้นปีที่ 1 ถึง 4 จำนวน 400 คนซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างแบบโควต้าเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือแบบสอบถามที่มีคุณภาพและการวิเคราะห์ข้อมูลใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย โดยใช้สถิติทดสอบ t (Independent t-test) เปรียบเทียบความแตกต่างโดยใช้ One-Way ANOVA และทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธี LSD (Fisher's Least Significant Difference) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ผลการศึกษาพบว่าแรงจูงใจต่ออาชีพเชฟของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ภาพรวมพบว่า มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.85$) เมื่อพิจารณารายด้านทุกด้านอยู่ในระดับมาก โดยด้านที่เป็นแรงจูงใจต่ออาชีพเชฟสูงที่สุดคือ ด้านความสามารถ ($\bar{X} = 4.02$) รองลงมาคือ ด้านสังคม ($\bar{X} = 4.00$) และด้านที่เป็นแรงจูงใจต่ออาชีพเชฟโดยมีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดคือ ด้านความมั่นคง ($\bar{X} = 3.56$) ตามลำดับ และผลการเปรียบเทียบแรงจูงใจต่ออาชีพเชฟของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตพบว่า กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศชาย ร้อยละ 50 และเพศหญิงร้อยละ 50 ส่วนมากมีอายุมากกว่า 21 ปี มีภูมิลำเนาอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครผู้ปกครองประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชนโดยจบการศึกษาในระดับ ปวส/อนุปริญญา มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของครอบครัว

^{1*}สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพฯ 10300

¹Master of Home Economics Program in Home Economics, Suan Dusit Rajabhat University, Bangkok 10300

Corresponding author e-mail: jug888@hotmail.com

ระหว่าง 30,001-40,000 บาท นักศึกษาจบการศึกษาจากโรงเรียนในเขตที่ตั้งภาคเหนือ ส่วนใหญ่มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรวม 2.51-3.00 ส่วนใหญ่ยังไม่มีประสบการณ์ในการเรียนด้านการประกอบอาหาร ส่วนประสบการณ์ในการทำงานด้านการประกอบอาหารพบว่า มีประสบการณ์น้อยกว่า 1 ปี ทั้งนี้แบ่งเป็นนักศึกษาปี 1 ถึง 4 ร้อยละ 25 ต่อชั้นปี และผลการเปรียบเทียบแรงจูงใจต่ออาชีพเชฟของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล พบว่า นักศึกษาที่มีอายุแตกต่างกัน ที่ตั้งของโรงเรียนที่สำเร็จการศึกษา ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ชั้นปีของนักศึกษาและการศึกษาสูงสุดของผู้ปกครองหลักต่างก็มีแรงจูงใจต่ออาชีพเชฟต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

คำสำคัญ: แรงจูงใจต่ออาชีพเชฟ, โรงเรียนการเรือน, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

Abstract

The research aims to study Motivation of Students to the Chef Occupation; School of Culinary Arts, Suan Dusit Rajabhat University. The samples were classified from individual of factors of 400 students studying in the first year to the fourth year in the program of Culinary Technology and Service at School of Culinary Arts, Suan Dusit Rajabhat University. The tool was used to collect data is questionnaires, and data analyze was by means of percentage, median and standard deviation. However, independent test was used for testing and median differences, while one way Anova was applied for analysis of variance and LSD (Fisher's Least Significant Differences) was used for analysis of double effect by statistical significance at the 0.05 level.

The result from the research shows that samples consisting of male 50% and female 50%, the most students age were more than 21 have their domicile in Bangkok, with parents of educational background of technical certificate and diploma level working in a private sector. The average family income was among 30,000 to 40,000 Baht per month. Most samples of students finished high school from the North with an average GPA between 2.51 to 3.00 with the most no experience in culinary lessons, and with less than one year experience in food working field. The students motivation to the chef occupation indicate that most samples in general gives priority to motivational factors to the chef occupation at a high level. The motivational factors had mostly affected to the chef occupation were ability and social respectively. The least effective motivational factors to the chef occupation were the ability. The outcome of motivational analysis was the chef occupation of students at School of Culinary Arts, Suan Dusit Rajabhat University were classified from individual factors, point out that of adult students, high school location, average GPA, educational year and parents different educational background had different motivation to the chef occupation of students at School of Culinary Arts, Suan Dusit Rajabhat University by statistical significance at the 0.05 level.

Keywords: Motivation for being a chef, Home Economics School

บทนำ

เซฟกลายเป็นอาชีพในฝันของคนรุ่นใหม่ที่มีใจรักและหลงใหลการทำอาหาร ในยุคของการนำเสนอตามสื่อรายการทีวีโปรแกรม การแข่งขันทำอาหาร การชิมอาหารตามร้านอาหารที่อยู่ในความสนใจของผู้บริโภคด้วยรสชาติและหน้าตาอาหาร รวมถึงองค์ประกอบอื่นๆ ภายในร้าน (อ้างอิงใน <http://www.mcot.net/site/content?id=50c09153150ba0d60f0000f2>) จุดเปลี่ยนที่ชัดเจนที่สุดเกิดขึ้นเมื่อรัฐบาลให้การสนับสนุนด้านอาหารไทย ขยายตลาดสู่ตลาดโลก รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) โดยมุ่งดำเนินการอย่างเป็นระบบให้มีการขยายตัวของร้านอาหารไทยจำนวนมากซึ่งจะส่งผลดีต่อการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศรวมทั้งการส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย การส่งออกสินค้าอาหารและสินค้าอื่นๆ (อ้างอิงใน <http://www.thaifoodtoworld.com/home/governmentpol.php>) ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตเป็นหนึ่งในมหาวิทยาลัยที่มีการพัฒนาหลักสูตรด้านอาหาร เพื่อผลิตบัณฑิตในสายอาชีพเซฟ เป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นด้านอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว โดยเฉพาะด้านอาหาร มหาวิทยาลัยได้ให้การส่งเสริมและสนับสนุนบุคลากรและนักศึกษา ทั้งการรักษาความเป็นแบบแผนดั้งเดิมและการศึกษาองค์ความรู้ใหม่ รวมถึงการแข่งขันด้านอาหารในระดับประเทศและระดับสากล เพื่อก้าวไปสู่สถาบันที่เป็นผู้นำด้านอาหารอย่างแท้จริง โดยผลิตบุคลากรสายอาหารที่มีคุณภาพเข้าสู่อุตสาหกรรมอาหารและการบริการผู้วิจัยจึงมีความตั้งใจที่จะศึกษาเรื่อง แรงจูงใจต่ออาชีพเซฟของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ทั้งนี้ผลการวิจัยจะเป็นแนวทางให้สถาบันการศึกษาต่างๆ ได้ใช้ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรด้านผู้ประกอบการอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และผู้ประกอบการสามารถนำไปใช้ในการวางแผนจ้างงานผู้ประกอบการได้อย่างเหมาะสมเพื่อลดปัญหาขาดแรงงานในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2. เปรียบเทียบแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล

กรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบแนวคิดในการวิจัยนี้ ประกอบด้วย 2 ตัว คือ 1. ตัวแปรต้น ได้แก่ ด้านปัจจัยส่วนบุคคล ประกอบด้วย 11 ด้าน คือ เพศ อายุ ภูมิลำเนา อาชีพของผู้ปกครองหลัก การศึกษาสูงสุดของผู้ปกครองหลัก รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของครอบครัว ที่ตั้งของโรงเรียนที่สำเร็จการศึกษา ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนหรือเกรดเฉลี่ยรวม ประสบการณ์ในการทำงานด้านการประกอบอาหาร ประสบการณ์ในการเรียนด้านการประกอบอาหาร และ ชั้นปีของนักศึกษา 2. ตัวแปรตาม ประกอบด้วย 7 ด้าน ได้แก่ ด้านความมั่นคง ด้านสังคม ด้านชื่อเสียง ด้านอำนาจ ด้านความสามารถ ด้านความสำเร็จและด้านการเงิน

แนวความคิดเกี่ยวกับแรงจูงใจ

แรงจูงใจ หมายถึง "สภาวะที่อยู่ภายในตัวที่เป็นพลัง ทำให้ร่างกายมีการเคลื่อนไหว ไปในทิศทางที่มีเป้าหมาย ที่ได้เลือกไว้แล้ว ซึ่งมักจะเป็นเป้าหมายที่มีอยู่ ณ ภาวะสิ่งแวดล้อม" (Loundon and Bitta. 1988:368)

แรงจูงใจ หมายถึง สภาวะที่อยู่ภายในตัวที่เป็นพลัง ทำให้ร่างกายมีการเคลื่อนไหว ไปในทิศทางที่มีเป้าหมาย ที่ได้เลือกไว้แล้ว ซึ่งมักจะเป็นเป้าหมายที่มีอยู่ ณ ภาวะสิ่งแวดล้อม (Loundon and Bitta. 1988:368) จากความหมายนี้จะเห็นได้ว่า แรงจูงใจจะเกี่ยวข้องกับองค์ประกอบที่สำคัญ 2 ประการ คือ

1. เป็นกลไกที่ไปกระตุ้นพลังของร่างกายให้เกิดการกระทำ
2. เป็นแรงบังคับให้กับพลังของร่างกายที่จะกระทำอย่างมีทิศทาง

แรงจูงใจ หมายถึง แรงผลักดันต่อบุคคลหรือแรงผลักดันภายในตัวบุคคล ที่ส่งผลให้บุคคลมีพฤติกรรมเฉพาะที่มีทิศทางไปสู่เป้าประสงค์ เป็นพลัง

ผลักดันให้คนมีพฤติกรรม และยังกำหนดทิศทางและเป้าหมายของพฤติกรรมนั้นด้วย คนที่มีแรงจูงใจสูง จะใช้ความพยายามในการกระทำไปสู่เป้าหมายโดยไม่ลดละ แต่คนที่มีแรงจูงใจต่ำ จะไม่แสดงพฤติกรรมหรือไม่ก็ล้มเลิก การกระทำ ก่อนบรรลุเป้าหมาย แรงจูงใจประกอบด้วย 7 ด้าน [3]

ด้านความมั่นคง หมายถึง มนุษย์ต้องการความปลอดภัย จึงต้องมีแรงจูงใจในรูปสวัสดิการต่างๆ มักอยู่ในรูปของจิตสำนึก เพื่อให้บุคคลเกิดความรู้สึกมั่นคง

ด้านสังคม หมายถึง การอยู่ร่วมกันกับผู้อื่น เพื่อจะได้เป็นส่วนหนึ่งของสังคมและได้รับการยกย่อง เพราะมนุษย์เป็นสัตว์สังคม จึงต้องมีการติดต่อสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน และไม่ใช่เพื่อมีตราภาพเสมอไป แต่เพื่อให้บุคคลอื่นยอมรับและศรัทธาเชื่อถือ

ด้านชื่อเสียง หมายถึง ความต้องการด้านชื่อเสียงเป็นการกำหนดขีดจำกัดของบุคคล บุคคลบางคนพึงพอใจกับชื่อเสียงระดับเพื่อนและชุมชนเท่านั้น แต่บางคนก็แสวงหาชื่อเสียงในระดับชาติและระดับนานาชาติ

ด้านอำนาจ หมายถึง ศักยภาพแห่งอิทธิพลของบุคคลแยกออกเป็น 2 ประเภท คือ อำนาจตามตำแหน่ง สามารถทำบุคคลอื่นปฏิบัติตามเพราะตำแหน่งหน้าที่ และอำนาจส่วนตัวบุคคล เป็นบุคคลซึ่งมีอิทธิพลโดยบุคลิกภาพและพฤติกรรม แสดงว่า เป็นผู้ที่มีอำนาจส่วนตัว แต่บางคนเป็นเจ้าของอำนาจทั้ง 2 ประเภท

ด้านความสามารถ หมายถึง ความสามารถในการควบคุมองค์ประกอบสิ่งแวดล้อมทั้งทางกายภาพและสังคม เกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิดกับมโนทัศน์ด้านความคาดหวัง

ด้านความสำเร็จ หมายถึง สิ่งที่บุคคลให้ความสนใจต่อความสำเร็จส่วนตัวมากกว่ารางวัลของความสำเร็จ ความสำเร็จที่ได้รับมีค่ามากกว่าเงินทองและคำยกย่องสรรเสริญ

ด้านการเงิน หมายถึง ตัวแทนในการแลกเปลี่ยน เป็นแรงจูงใจที่สลับซับซ้อนและมีความสัมพันธ์กับความต้องการในระดับทุกประเภท

นิยามอาชีพเชฟ รับผิดชอบการผลิตอาหารในครัว ดูแลกำกับขั้นตอนการเตรียมอาหาร จัดวางระเบียบ กำหนดหน้าที่และควบคุมการทำงานของพนักงาน ควบคุมต้นทุนการผลิตอาหาร โดยคำนวณต้นทุนอาหารและแรงงาน สอนวิธีการปรุงอาหารแก่พนักงานและควบคุมการประสานงาน วางแผนรายการอาหารและตรวจสอบคุณภาพอาหาร

ครัวของภัตตาคารหรือโรงแรมระดับ 5 ดาว มีบุคลากรโดยจัดสรรหน้าที่กันอย่างชัดเจนเรียกว่า Brigade de Cuisine ซึ่งพอจะแจกตำแหน่งออกมาได้ดังนี้

1. Chef de Cuisine หรือ Executive chef (พ่อครัวใหญ่) คือ เจ้านายใหญ่ของครัวนั้น ๆ มีหน้าที่คิดเมนูอาหาร สไตล์การตกแต่งบนจาน บริหารงานทั้งคนทั้งข้าวของในครัว จ่ายตลาดโดยส่งวัตถุดิบ รักษามาตรฐานและบรรยากาศของห้องครัว นอกจากนี้ยังต้องสามารถทำงานแทนลูกทีมที่ท้อแท้หรือลัมปวยได้ทุกตำแหน่งอีกด้วย

2. Sous-chef de cuisine (ผู้ช่วยพ่อครัวใหญ่) เป็นมือรองจากพ่อครัวใหญ่อีกที คอยทำหน้าที่บริหารงานและดูแลว่าทุกอย่างเป็นไปตามที่พ่อครัวใหญ่สั่ง อบรมทีมงานอย่างสม่ำเสมอ, รักษาความสะอาดของครัว และทำหน้าที่ทุกอย่างแทนเวลาที่พ่อครัวใหญ่ไม่อยู่ ถ้าเป็นครัขนาดย่อมๆ ไม่ต้องมี Sous-chef

3. Chef de partie หรือ บางทีก็เรียก Station Chef กล่าวคือในห้องครัวหนึ่งจะแบ่งย่อยเป็นหลายๆ station คอยรับผิดชอบอาหารแต่ละกลุ่ม Chef de partie คือ senior chef ที่เป็นหัวหน้าสเตชันนั้นซึ่งจะมีเชฟมือรองๆ เรียกว่า first cook, second cook เป็นลูกทีมอีกด้วย

4. Commis นี่ก็คือตำแหน่งแรกเริ่มของเด็กใหม่ที่เพิ่งจบจากโรงเรียนสอนทำอาหารเป็นเชฟผู้ช่วยในทีมของ Chef de partie

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตจัดตั้งขึ้นเพื่อเป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทยชื่อ “โรงเรียนมัธยมวิสามัญ การเรือน” สังกัดกอง

อาชีวศึกษา กรมวิชาการ กระทรวงธรรมการ (กระทรวงศึกษาธิการ) เปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2477 ที่วังกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ (ปัจจุบันเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัย-เทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร) มีจุดมุ่งหมายเพื่อฝึกอบรมการบ้านการเรือนสำหรับสตรีหลักสูตร 4 ปี และได้เริ่มเปิดสอนหลักสูตรอบรมครูการเรือนขึ้นเป็นครั้งแรกมีความมุ่งหมายเพื่อเตรียมผู้ที่ จะออกไปมีอาชีพครูในแขนงนี้ ปัจจุบันมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตได้กำหนดแนวทางในการพัฒนาเอาไว้ดังนี้

การกำหนดอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยออกเป็น 4 ด้าน (เป็นสถาบันเฉพาะทาง ลักษณะที่เป็นสถาบันที่เน้นระดับปริญญาตรี)

- การศึกษาปฐมวัย
- อุตสาหกรรมอาหาร
- อุตสาหกรรมบริการ
- พยาบาลศาสตร์

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ระดับปริญญาตรีมีวัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

1. มีความรู้ ความเข้าใจและความสามารถในการประกอบอาหาร การพัฒนารายการอาหาร หรือผลิตภัณฑ์อาหาร โดยนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารไปประยุกต์ใช้ และการบริการได้เป็นไปตามมาตรฐานถูกต้องตามหลักสากล
2. มีความรู้ความสามารถในการบริการ มีบุคลิกภาพที่เหมาะสม และมีจิตบริการ
3. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการจัดการและประกอบธุรกิจอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ
4. ผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการสื่อสาร การใช้สารสนเทศ และการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง เพื่อใช้ประโยชน์ในการวิจัย และให้บริการวิชาการแก่ชุมชนอย่างเหมาะสมกับสภาพสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมของประเทศ
5. ผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบวิชาชีพทางการประกอบอาหารและการบริการ

วิธีการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรคือนักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ชั้นปีที่ 1 ถึง 4 จำนวน 815 คน

การกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบโควตา(Quota Sampling) เป็นการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยคำนึงถึงสัดส่วนองค์ประกอบของประชากร เช่นเมื่อต้องการกลุ่มตัวอย่าง 100 คน แบ่งเป็นเพศชาย 50 คน หญิง 50 คน แล้วเลือกแบบบังเอิญ คือเลือกจนครบตามจำนวนที่ต้องการ (อ้างอิง <http://pioneer.netserv.chula.ac.th/~jaimorn/re6.htm>) ได้กลุ่มตัวอย่างรวมทั้งสิ้น 400 คน เป็นนักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 1 ถึง 4 ชั้นปีละ 100 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยนี้ เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) เกี่ยวกับแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟ ของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ประกอบด้วย คำถามแบ่งได้เป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check List) ประกอบด้วยคำถามจำนวน 11 ข้อ เกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ภูมิลำเนา อาชีพของผู้ปกครองหลัก การศึกษาสูงสุดของผู้ปกครองหลัก รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของครอบครัวที่ตั้งของโรงเรียนที่สำเร็จการศึกษา ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ประสบการณ์ในการเรียนด้านการประกอบอาหาร และประสบการณ์ในการทำงานด้านการประกอบอาหาร ชั้นปีของนักศึกษา

ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟ ของนักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มีลักษณะคำตอบเป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด ประกอบด้วยคำถามเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟของนักศึกษา 7 ด้าน ได้แก่ ด้านความ

มั่นคง ด้านสังคม ด้านชื่อเสียง ด้านอำนาจ ด้านความสามารถ ด้านความสำเร็จและด้านการเงิน

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. สถิติที่ใช้สำหรับข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive statistic) ได้แก่ ค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)

2. สถิติที่ใช้สำหรับข้อมูลเชิงอนุมาน (Inferential statistic) เพื่อทดสอบสมมติฐาน ได้แก่ การทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยของประชากร 2 กลุ่ม โดยการสุ่มตัวอย่างจากแต่ละกลุ่มอย่างเป็นอิสระจากกัน (Independent t-test) และการวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนทางเดียว (One-Way ANOVA) เพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยประชากรที่มีมากกว่า 2 กลุ่มและในกรณีที่พบความแตกต่างจะทำการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ด้วยวิธี LSD (Fisher's Least Significant Difference)

การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยนี้มีขั้นตอน ดังนี้

1. ศึกษาทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแรงจูงใจ แล้วจึงนำข้อมูลมาจัดทำแบบสอบถาม
2. สร้างแบบสอบถาม แล้วนำไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาพิจารณาและปรับปรุงแก้ไข
3. นำแบบสอบถามเสนอผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน เพื่อขอคำแนะนำมาปรับปรุงแก้ไขในส่วนที่บกพร่อง และปรับข้อคำถามตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ
4. ทดสอบประสิทธิภาพของแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วโดยนำไปทดลองใช้กับนักเรียนระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 1 ถึง 4 หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จำนวน 10 คน ผู้วิจัยได้ทำการหาค่าความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา โดยใช้ค่าดัชนี IOC [11] กำหนดเกณฑ์ที่ใช้คือ ค่าที่คำนวณได้นั้นต้องมากกว่า 0.50 ($IOC > 0.5$) จึงจะถือว่าข้อคำถามนั้นสอดคล้องกับนิยามเชิงปฏิบัติการที่ต้องการวัด โดยข้อคำถามที่ต่ำกว่า 0.5 ผลที่ได้คือ ดี 0.8044
5. ปรับปรุงแก้ไขก่อนนำไปใช้จริง

ผลวิจัยและวิจารณ์

ข้อมูลส่วนตัวเกี่ยวกับสถานภาพของผลการเปรียบเทียบแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตพบว่า กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศชายร้อยละ 50 และเพศหญิงร้อยละ 50 ส่วนมากมีอายุมากกว่า 21 ปี มีภูมิลำเนาอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร ผู้ปกครองประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชนโดยจบการศึกษาในระดับ ปวส/อนุปริญญา มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของครอบครัวระหว่าง 30,001-40,000 บาท นักศึกษาจบการศึกษาจากโรงเรียนในเขตที่ตั้งภาคเหนือ ส่วนใหญ่มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรวม 2.51-3.00 ส่วนใหญ่ยังไม่มีประสบการณ์ในการเรียนด้านการประกอบอาหาร ส่วนประสบการณ์ในการทำงานด้านการประกอบอาหารพบว่ามีประสบการณ์น้อยกว่า 1 ปี ทั้งนี้แบ่งเป็นนักศึกษาปี 1 ถึง 4 ร้อยละ 25 ต่อชั้นปี

ผลการวิเคราะห์แรงจูงใจต่ออาชีพเซฟของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตในภาพรวมพบว่า มีค่าเฉลี่ยรวมเมื่อพิจารณารายด้านทุกด้านอยู่ในระดับมาก โดยด้านที่เป็นแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟสูงที่สุดคือ ด้านความสามารถ รองลงมาคือ ด้านสังคม และด้านที่เป็นแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟโดยมีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดคือ ด้านความมั่นคง รายละเอียดแต่ละด้านสรุปได้ดังนี้

นักศึกษาที่มีเพศ ภูมิลำเนา อาชีพของผู้ปกครองหลัก รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของครอบครัว ประสบการณ์ในการเรียนด้านการประกอบอาหารและประสบการณ์ในการทำงานด้านการประกอบอาหารต่างกันมีแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟไม่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 สอดคล้องกับงานวิจัยของ สิรินาฏ [14] ด้านภูมิลำเนาที่มีผลต่อการเลือกอาชีพในระดับต่ำ แต่ขัดแย้งกับผลงานวิจัยของ พุดตาน (2541) ด้านรายได้ของบิดามารดาและผู้ปกครองเป็นองค์ประกอบที่สำคัญมากต่อการเลือกอาชีพของนักเรียน

นักศึกษาที่มีอายุแตกต่างกัน ที่ตั้งของโรงเรียนที่สำเร็จการศึกษา ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ชั้นปีของนักศึกษาและการศึกษาสูงสุดของผู้ปกครองหลักต่างกันมีแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟต่างกันอย่างมี

นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 สอดคล้องกับงานวิจัยของ ทิวา (2546) ด้านผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนมีผลต่อการเลือกอาชีพในระดับมาก

แรงจูงใจต่ออาชีพเซฟด้านความมั่นคงพบว่า โดยรวมกลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญต่อบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟอยู่ในระดับมาก โดยข้อที่เป็นบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟมากที่สุดคือ อาชีพเซฟมีความมั่นคงในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับแนวคิดแรงจูงใจของ ถวิล [3] กล่าวว่าด้านความมั่นคง หมายถึงมนุษย์ต้องการความปลอดภัย จึงต้องมีแรงจูงใจในรูปสวัสดิการต่างๆ มักอยู่ในรูปของจิตสำนึก เพื่อให้บุคคลเกิดความรู้สึกมั่นคง และสอดคล้องกับงานวิจัยของ สิรินาฏ [14] ด้านความมั่นคงมีผลต่อการเลือกอาชีพในระดับสูง

แรงจูงใจต่ออาชีพเซฟด้านสังคมพบว่า โดยรวมกลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญต่อบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟอยู่ในระดับมาก โดยข้อที่เป็นบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟมากที่สุดคือได้ทำอาหารให้ผู้อื่นรับประทาน สอดคล้องกับแนวคิดแรงจูงใจของ ถวิล [3] กล่าวว่าด้านสังคม หมายถึงการอยู่ร่วมกันกับผู้อื่นเพื่อจะได้เป็นส่วนหนึ่งของสังคม และได้รับการยกย่อง เพราะมนุษย์เป็นสัตว์สังคม จึงต้องมีการติดต่อสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน และไม่ใช่เพื่อมิตรภาพเสมอไป แต่เพื่อให้บุคคลอื่นยอมรับและศรัทธาเชื่อถือ

แรงจูงใจต่ออาชีพเซฟด้านชื่อเสียงพบว่า โดยรวมกลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญต่อบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟอยู่ในระดับมาก โดยข้อที่เป็นบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟมากที่สุดคือศึกษาในสถาบันที่มีชื่อเสียงด้านอาหาร สอดคล้องกับแนวคิดแรงจูงใจของ ถวิล [3] กล่าวว่าด้านชื่อเสียง หมายถึงความต้องการด้านชื่อเสียงเป็นการกำหนดขีดจำกัดของบุคคล บุคคลบางคนพึงพอใจกับชื่อเสียงระดับเพื่อนและชุมชนเท่านั้น แต่บางคนก็แสวงหาชื่อเสียงในระดับชาติและระดับนานาชาติ

แรงจูงใจต่ออาชีพเซฟด้านอำนาจพบว่า โดยรวมกลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญต่อบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟอยู่ในระดับมาก โดยข้อที่เป็นบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟมากที่สุดคือ

ใฝ่ฝันอยากเป็นเจ้าของร้านอาหาร สอดคล้องกับแนวคิดแรงจูงใจของ ถวิล [3] กล่าวว่าด้านอำนาจ หมายถึงศักยภาพแห่งอิทธิพลของบุคคลแยกออกเป็น 2 ประเภท คือ อำนาจตามตำแหน่ง สามารถทำบุคคลอื่นปฏิบัติตามเพราะตำแหน่งหน้าที่ และอำนาจส่วนตัวบุคคล เป็นบุคคลซึ่งมีอิทธิพลโดยบุคลิกภาพและพฤติกรรม แสดงว่าเป็นผู้มีอำนาจส่วนตัว แต่บางคนเป็นเจ้าของอำนาจทั้ง 2 ประเภท

แรงจูงใจต่ออาชีพเซฟด้านความสามารถพบว่า โดยรวมกลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญต่อบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟอยู่ในระดับมาก โดยข้อที่เป็นบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟมากที่สุดคือสามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ในการประกอบอาชีพได้ สอดคล้องกับแนวคิดแรงจูงใจของ ถวิล [3] กล่าวว่าด้านความสามารถ หมายถึงความสามารถในการควบคุมองค์ประกอบสิ่งแวดล้อมทั้งทางกายภาพและสังคม เกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิดกับมโนทัศน์ด้านความคาดหวัง

แรงจูงใจต่ออาชีพเซฟด้านความสำเร็จพบว่า โดยรวมกลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญต่อบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟอยู่ในระดับมาก โดยข้อที่เป็นบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟมากที่สุดคือมีความมุ่งมั่นเห็นกิจการร้านอาหารประสบความสำเร็จ สอดคล้องกับแนวคิดแรงจูงใจของ ถวิล [3] กล่าวว่าด้านความสำเร็จ หมายถึงสิ่งที่บุคคลให้ความสนใจต่อความสำเร็จส่วนตัวมากกว่ารางวัลของความสำเร็จ ความสำเร็จที่ได้รับมีค่ามากกว่าเงินทองและคำยกย่องสรรเสริญ

แรงจูงใจต่ออาชีพเซฟด้านการเงินพบว่า โดยรวมกลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญต่อบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟอยู่ในระดับมาก โดยข้อที่เป็นบัณฑิตที่มีผลต่อแรงจูงใจต่ออาชีพเซฟมากที่สุดคือสามารถสร้างรายได้พิเศษสอดคล้องกับแนวคิดแรงจูงใจของ ถวิล [3] กล่าวว่าด้านการเงินหมายถึงตัวแทนในการแลกเปลี่ยน เป็นแรงจูงใจที่สลับซับซ้อนและมีความสัมพันธ์กับความต้องการทุกระดับทุกประเภท โดยงานงานวิจัยของ สิรินาฏ [14] ด้านเงินเดือนและค่าตอบแทนมีผลต่อการเลือกอาชีพในระดับปานกลาง

ข้อเสนอแนะ

1. ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการควรเพิ่มสวัสดิการพิเศษให้กับอาชีพเชฟให้มากยิ่งขึ้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ผู้ที่ต้องการจะประกอบอาชีพนี้ในอนาคตมีคุณภาพชีวิตการทำงานที่ดีและมีความมั่นคง ซึ่งจะช่วยให้ผู้ศึกษาสนใจประกอบอาชีพนี้มากยิ่งขึ้นในอนาคตได้

1.2 มหาวิทยาลัยควรจัดทำหลักสูตรและฝึกสอนนักศึกษาให้มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพของตนเอง ซึ่งการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพที่เหมาะสมต่อการประกอบอาหาร รวมถึงการปรุงอาหารด้วยขั้นตอนที่ถูกสุขลักษณะคือความรับผิดชอบของเชฟที่ต้องปฏิบัติอยู่เสมอ ซึ่งแสดงให้เห็นว่ามีความรับผิดชอบต่อสังคม

1.3 มหาวิทยาลัยควรพัฒนาหลักสูตรในด้านของตนเอง รวมถึงการจัดให้มีกิจกรรมศึกษาดูงานนอกสถานที่หรือการให้ความรู้บรรยายพิเศษเพิ่มเติมจากวิทยากรหรือผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารอยู่เสมอ ซึ่งจะทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์พิเศษเพิ่มเติมนอกเหนือจากที่ได้รับในห้องเรียน

1.4 มหาวิทยาลัยและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการควรส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีความก้าวหน้าในอาชีพเชฟมากยิ่งขึ้น เช่น การฝึกงานก่อนจบการศึกษาในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ที่มีคุณค่าและนำไปใช้ต่อยอดกับธุรกิจส่วนตัวของตนเองได้ต่อไป

1.5 มหาวิทยาลัยและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการควรจัดให้นักศึกษาได้รับการฝึกอบรมหรือฝึกงานจริงกับสถานประกอบการในระยะเวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการปฏิบัติงานและเพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ประสบการณ์เหล่านี้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ต่อไป

1.6 ทางมหาวิทยาลัยและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการควรให้ความรู้ในด้านอื่น ๆ เพิ่มเติม เช่น ความรู้ในการบริหารจัดการร้านอาหารในด้านต่าง ๆ รวมถึงการถ่ายทอดประสบการณ์จากผู้ประกอบการร้านอาหารโดยตรง

เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้มีความรู้ทางการบริหารงานและการนำประสบการณ์จากผู้เชี่ยวชาญไปประยุกต์ใช้ในธุรกิจของตนเองในอนาคตได้ต่อไป

1.7 ทางมหาวิทยาลัยควรฝึกให้นักศึกษามีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพที่หลากหลาย ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ความสามารถของตนเองผลิตอาหารและอื่น ๆ เพื่อสร้างรายได้จากหลากหลายช่องทางในอนาคตได้ต่อไป

เอกสารอ้างอิง

1. กัลยา วานิชย์บัญชา. การวิเคราะห์ข้อมูลหลายตัวแปร (พิมพ์ครั้งที่ 3): กรุงเทพฯ; 2551.
2. เฉลิม ศรีผดุง, ดร.ณิ บุญสิงห์, วรพัฒน์ ทิวถนอม และจิราพร เจริญ ประเสริฐ. รายงานวิจัยเรื่องความต้องการในการรับราชการของนิสิตนักศึกษา. มูลนิธิคอนราด อเดเนา. เอกสารวิชาการที่ 4/2534. กรุงเทพมหานคร: กองวิชาการสำนักงาน กพ; 2535.
3. ถวิล เกื้อกุลวงศ์. การมุ่งใจเพื่อผลงาน. นครปฐม: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์; 2528.
4. นวลศิริ เปาโรหิตย์. พัฒนาการทางอาชีพ. กรุงเทพมหานคร. ภาควิชาจิตวิทยา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง; 2528.
5. นารา ชีเรนทร, สงคราม เชาวศิริลป. จิตวิทยาทั่วไป. ภาควิชาจิตวิทยา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่; 2540.
6. บุญชม ศรีสะอาด. การวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 7 กรุงเทพมหานคร : สุวีริยาสาสน์, 2546.
7. เบญจ จิรภัทรพิมล. ความมุ่งหวังปรารถนาทางอาชีพของนักศึกษาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 1 และ 4. วิทยานิพนธ์สังคมวิทยามหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย; 2517.
8. พรพนา อรรถจันโจ. การสำรวจแนวบทบาทนิสิตนักศึกษาตามการรับรู้ของนิสิตนักศึกษาในมหาวิทยาลัยระบบจำกัดรับ. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย; 2588.

9. รัชนิการณ มณีพงศ์. การสำรวจความสนใจในอาชีพของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ปีการศึกษา 2527 ในภาคกลาง. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. กรุงเทพมหานคร ภาควิชาจิตวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย; 2559.
10. วิลาสลักษณ์ ชั่ววัลลี. การรับรู้ความสามารถของตนในเรื่องอาชีพ; ตัวแปรที่น่าสนใจในการศึกษาเกี่ยวกับอาชีพและการทำงาน. วารสารจิตวิทยา 2538; 2. หน้า 97-107.
11. ศิริชัย การญจนวาสี ฤทธิ์การวัดและประเมินผลเอกสารประกอบการสอน ภาควิชาวิจัยการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร; 2544. เอกสารอัดสำเนา.
12. ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กัลยา วาณิชยปัญญา. หลักสถิติ (พิมพ์ครั้งที่ 11). กรุงเทพมหานคร: ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย; 2552.
13. ศรีนวล โกมลนิช. แนวทางการศึกษาต่อวิชาชีพ. กรุงเทพมหานคร: แผนกช่างพิมพ์โรงเรียนสารพัดช่างพระนคร; 2522.
14. สิรินาฏ ผางสระน้อย. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกประกอบอาชีพครูของบัณฑิตสาขาการศึกษา ระดับปริญญาโท ภาควิชา วิจัยและจิตวิทยาการศึกษา สาขาวิชา วิจัยการศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ดร.ดวงกมล ไตรวิจิตรคุณ; 2551.
15. โสภณัท นุชนาด. จิตวิทยาวัยรุ่น. สถาบันราชภัฏธนบุรี; 2542.
16. เสาวลักษณ์ ลิ้มปิชาติ. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกอาชีพที่เป็นและไม่เป็นวัฒนธรรมทางอาชีพตามเพศ ศึกษากรณีนักศึกษาระดับอุดมศึกษาในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง; 2544.
17. สุเทพ สันติรานนท์, ปราณ ทองคำ. รายงานวิจัยพฤติกรรมเกี่ยวกับอาชีพตามแนวแบบสำรวจความสนใจในอาชีพตามทฤษฎีของฮอลแลนด์ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ปีการศึกษา 2527 ใน 4 จังหวัดชายแดนภาคใต้. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตปัตตานี; 2553.
18. ษมาพร พันธุมโพธิ์. การสำรวจความสนใจในอาชีพของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ปีการศึกษา 2527 ในกรุงเทพมหานคร. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. กรุงเทพมหานคร ภาควิชาจิตวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย; 2559.
19. Krejcie, R.V., & Morgan, D.W. Determining sample size for research activities; 1970.
20. Educational and Psychological Measurement, 30(3), 608.
21. Slater, L. Opening Skinner's Box: Great Psychological Experiments of the Twentieth Century. London: Bloomsbury. Maslow; 2004. (1970 : 46)
22. Walters, C.J. Adaptive Management of Renewable Resources. Newyork : Mc Graw-Hill. ;1978.
23. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
24. แนวคิดเกี่ยวกับเซฟ (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://jobnorththailand.com/learning/100work/work122.php>
25. โนวาแอ็ค. 2550: ออนไลน์ อ้างอิงจาก Loundon and Bitta.1988: 368)
26. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://dnfe5.nfe.go.th/ilp/42009/42009-41.htm>
27. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://www.mcot.net/site/content?id=50c09153150ba0d60f0000f2>)
28. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://www.thaifooodtoworld.com/home/governmentpol.php>
29. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://www.novabizz.com/NovaAce/Motives.htm>
30. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <https://www.gotoknow.org/posts/302421> Maslow (1962 : 58)