

การวิจัยในชั้นเรียน

(Classroom Action Research)

เรื่อง

ศึกษาความพึงพอใจในการใช้ห้องปฏิบัติการของนักศึกษาหลักสูตร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา

โดย

นางจิราพร ศรีสายะ
นางสาวสุทธิดา สุทธิศักดิ์
อาจารย์ผู้สอนวิชา
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2552

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการที่เรียนปฏิบัติในห้องปฏิบัติการอาหาร จำนวน 50 คน แบบเฉพาะเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารและโภชนาการ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

ผลการวิจัยพบว่า นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 50 คน เป็นเพศหญิงร้อยละ 90 และเป็นเพศชาย ร้อยละ 10 ความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านสถานที่ พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 18 มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ที่ห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ ส่วนด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 6 เกี่ยวกับความสะดวกปลอดภัยในการใช้เตาहुงต้มและเตาอบ

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านสถานที่ พบว่า ห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด (3.84) ค่าเฉลี่ยด้านสถานที่ที่มีค่าน้อยที่สุด (3.28) คือ ห้องปฏิบัติการมีน้ำดื่มน้ำใช้อย่างเพียงพอ ห้องปฏิบัติการอาหาร ในด้านสถานที่ มีค่าเฉลี่ยโดยรวม (3.54) ในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ พบว่า ความสะดวกปลอดภัยในการปิด-เปิดถังแก๊ส มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด (3.78) ค่าเฉลี่ยด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ ที่มีค่าน้อยที่สุด (2.68) คือ อุปกรณ์ที่มีให้บริการต่อจำนวนนักศึกษาเพียงพอ ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์มีค่าเฉลี่ยโดยรวม (3.26) ในระดับปานกลาง

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	(1)
สารบัญตาราง	(2)
คำนำ	1
วัตถุประสงค์	1
ขอบเขตการวิจัย	1
นิยามศัพท์เฉพาะ	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
การตรวจเอกสาร	3
อุปกรณ์และวิธีการ	14
ผลและวิจารณ์	16
สรุปและข้อเสนอแนะ	24
สรุป	24
ข้อเสนอแนะ	25
เอกสารอ้างอิง	26
ภาคผนวก	29
ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์	30

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 แสดงลักษณะข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยสงขลา ตามตัวแปร เพศ และชั้นปีที่ศึกษา	18
2 แสดงความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร ของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	19

ศึกษาความพึงพอใจในการใช้ห้องปฏิบัติการของนักศึกษาหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา

คำนำ

ห้องปฏิบัติการอาหาร หรือห้องครัว เป็นสถานที่ใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติของนักศึกษา หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาเกษตรศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ ครัวเป็นหัวใจสำคัญยิ่งของการประกอบอาหารทั้งในด้านปริมาณและด้านคุณภาพ การจัดวางผังภายในครัวจึงต้องมีการวางแผนงานเป็นอย่างดีเกี่ยวกับตำแหน่งที่ตั้ง ขนาดครัว อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารชนิดต่างๆ ซึ่งครัวสากลโดยทั่วไปจะแบ่งพื้นที่การทำงานเป็นหน่วยๆ ประกอบด้วย หน่วยรับอาหาร (receiving area) หน่วยเก็บอาหาร (storage area) หน่วยเตรียมอาหาร (preparation area) หน่วยปรุงอาหาร (Cooking area) หน่วยเสิร์ฟอาหาร (serving area) และหน่วยล้างภาชนะ (dish washing area) โดยจัดวางหน่วยที่ทำหน้าที่ต่อเนื่องกันไว้ด้วยกัน

การจัดการเรียนการสอนในภาคปฏิบัติ ของหลักสูตรวิชาอาหารและโภชนาการ ได้มีการพัฒนาและปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารให้เหมาะสมกับการเรียนของนักศึกษา ในด้านต่างๆ เช่น พื้นที่ภายในห้อง สภาพแวดล้อมภายในห้อง อุปกรณ์งานครัวและเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยได้รับงบประมาณตามยุทธศาสตร์การพัฒนาศูนย์กลางในปี พ.ศ. 2550 ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาความพึงพอใจในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เพื่อจะเป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารอื่นๆ และจะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาในการเรียนต่อไป

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาความพึงพอใจในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา

3. ขอบเขตของการวิจัย

3.1 กลุ่มเป้าหมาย (ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง)

นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

3.2 ตัวแปรในการวิจัย ได้แก่

- ตัวแปรรู้อะ ห้องปฏิบัติกร (อุปกรณ์และเครื่องมือ พื้นที่ สภาพแวดล้อม ภายใในห้อง)

- ตัวแปรตาม ศึกษาความพึงพอใจใในการใช้ห้องปฏิบัติกรของ นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา

4. นิยามศัพท์เฉพาะ

ความพึงพอใจ หมายถึง ความพึงพอใจเป็นระดับขั้นตอนความรู้สึกลงในทางบวก หรือทางลบของคนที่มีลักษณะต่าง ๆ

ห้องปฏิบัติกรอาหาร หมายถึง เป็นสถานที่ใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติของนักศึกษา หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

นำผลการวิจัยใช้เป็นข้อมูลใในการปรับปรุงห้องปฏิบัติกรอาหารให้เหมาะสมกับการเรียน การสอนใในภาคปฏิบัติ

บทที่ 2

ตรวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ความพึงพอใจ (satisfaction) เป็นความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งความรู้สึกพอใจจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อบุคคลนั้นได้รับในสิ่งที่ตนเองต้องการ ได้รับความสำเร็จ ตามความมุ่งหมาย หรือเป็นไปตามเป้าหมายที่ตนเองต้องการ ซึ่งระดับความพึงพอใจ จะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับปัจจัยหรือองค์ประกอบที่ต่างกันแล้วแต่บุคคล ความพึงพอใจเป็น เป็นความรู้สึกหรือความคิดเห็นไม่ว่าจะเป็นทางบวกหรือลบ ซึ่งเป็นผลจากประสบการณ์ ความเชื่อ

ความหมายของความพึงพอใจ

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2542) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจ หมายถึง พอใจ ชอบใจ

นิรนาม (2545) ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกหรือทัศนคติของบุคคลที่มีต่อ สิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยอาจจะเป็นไปในเชิงประเมินค่าว่าความรู้สึก หรือทัศนคติต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใดนั้นเป็นไปในทางบวกหรือทางลบ

นิรนาม (2540) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึก ความคิดเห็นในลักษณะเชิงบวกของบุคคล เมื่อได้รับการตอบสนองความต้องการหรือได้รับสิ่งตอบแทนที่คาดหวังไว้

สุกัลลักษณ์ (2540) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจไว้ว่า ความพึงพอใจเป็น ความรู้สึกส่วนตัวที่รู้สึกเป็นสุขหรือยินดีที่ได้รับการตอบสนอง ความต้องการในสิ่งที่ขาดหายไป หรือสิ่งที่ทำให้เกิดความไม่สมดุล ความพึงพอใจเป็นสิ่งที่กำหนดพฤติกรรมที่จะแสดงออกของบุคคล ซึ่งมีผลต่อการเลือกที่จะปฏิบัติในกิจกรรมใดๆ นั้น

นิรนาม (2546) ได้สรุปว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ทัศนคติหรือระดับความพึงพอใจของบุคคลต่อกิจกรรมต่างๆ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงประสิทธิภาพของกิจกรรมนั้นๆ โดยเกิดจากพื้นฐานของการรับรู้ ค่านิยมและประสบการณ์ที่แต่ละบุคคลได้รับ ระดับของความพึงพอใจจะเกิดขึ้น เมื่อกิจกรรมนั้นๆ สามารถตอบสนองความต้องการแก่บุคคลนั้นได้

นิรนาม (2546) ได้สรุปว่า ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งเป็นไปได้ทั้งทางบวกและทางลบ แต่ถ้าเมื่อใดที่สิ่งนั้นสามารถตอบสนองความต้องการหรือทำให้บรรลุจุดมุ่งหมายได้ ก็จะเกิดความรู้สึกทางบวก แต่ในทางตรงกันข้าม ถ้าสิ่งใดสร้างความรู้สึกผิดหวังไม่บรรลุจุดมุ่งหมาย ก็จะทำให้เกิดความรู้สึกทางลบเป็นความรู้สึกไม่พึงพอใจ

กณิต (2537) ให้ความหมายไว้ว่า เป็นความรู้สึกชอบ หรือพอใจของบุคคลที่มีต่อการทำงานและองค์ประกอบหรือสิ่งจูงใจอื่น ๆ ถ้างานที่ทำหรือองค์ประกอบเหล่านั้นตอบสนองความต้องการของบุคคลได้ บุคคลนั้นจะเกิดความพึงพอใจในงานขึ้น จะอุทิศเวลา แรงกาย แรงใจ รวมทั้งสติปัญญาให้แก่งานของตนให้บรรลุวัตถุประสงค์อย่างมีประสิทธิภาพ

เพ็ญแข (2544) ได้ให้ความหมายไว้ว่าผลของเจตคติต่าง ๆ ของบุคคลที่มีต่อองค์ประกอบของแรงงาน และมีส่วนสัมพันธ์กับลักษณะงานและสภาพแวดล้อมในการทำงานซึ่งความพึงพอใจนั้นได้แก่ ความรู้สึกมีความสำเร็จในผลงาน ความรู้สึกที่ได้รับการยกย่องนับถือ และความรู้สึกว่ามีความก้าวหน้าในการปฏิบัติงาน

ดิเรก (2528) ได้กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ทศนคติทางบวกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เป็นความรู้สึกหรือทัศนคติที่ดีต่องานที่ทำของบุคคลที่มีต่องานในทางบวก ความสุขของบุคคลอันเกิดจากการปฏิบัติงานและได้รับผลเป็นที่พึงพอใจ ทำให้บุคคลเกิดความกระตือรือร้น มีความสุข ความมุ่งมั่นที่จะทำงาน มีขวัญและมีกำลังใจ มีความผูกพันกับหน่วยงาน มีความภาคภูมิใจในความสำเร็จของงานที่ทำ และสิ่งเหล่านี้จะส่งผลต่อประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการทำงาน ส่งผลต่อถึงความก้าวหน้าและความสำเร็จขององค์การอีกด้วย

สนิท (2529) ได้ให้ความหมาย ความพึงพอใจ หมายถึง ท่าทีความรู้สึก ความคิดเห็นที่มีผลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งภายหลังจากที่ได้รับประสบการณ์ในสิ่งนั้นมาแล้วในลักษณะทางบวก คือพอใจ นิยม ชอบ สนับสนุนหรือมีเจตคติที่ดีต่อบุคคล เมื่อได้รับการตอบสนองความต้องการในทางเดียวกัน หากไม่ได้รับการตอบสนองตามความต้องการจะเกิดความไม่พอใจเกิดขึ้น

ขรินี (2535) กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกนึกคิดหรือทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใดหรือปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ความรู้สึกพอใจจะเกิดขึ้นเมื่อความต้องการของบุคคลได้รับการตอบสนองหรือบรรลุจุดมุ่งหมายในระดับหนึ่ง ความรู้สึกดังกล่าวจะลดลงและไม่เกิดขึ้นหากความต้องการหรือจุดมุ่งหมายนั้นไม่ได้รับการตอบสนอง

สง่า (2540) ได้กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่เกิดขึ้นเมื่อได้รับความสำเร็จตามความมุ่งหมาย หรือเป็นความรู้สึกขั้นสุดท้ายที่ได้รับผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์

ทวีพงษ์ (2541) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจ ว่าเป็นความชอบของบุคคลที่มีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด ซึ่งสามารถลดความตึงเครียดและตอบสนองตามความต้องการของบุคคลได้ ทำให้เกิดความพึงพอใจต่อสิ่งนั้น

ธนิยา (2541) ได้ให้ความหมายว่า สิ่งที่ทำให้เกิดความพึงพอใจจะเกี่ยวข้องกับลักษณะของงาน ปัจจัยเหล่านี้นำไปสู่ความพอใจในงานที่ทำ ได้แก่ ความสำเร็จ การยกย่อง ลักษณะงาน ความรับผิดชอบ และความก้าวหน้า เมื่อปัจจัยเหล่านี้อยู่ต่ำกว่า จะทำให้เกิดความไม่พอใจงานที่ทำ

ถ้าหากว่างานให้ความก้าวหน้า ความท้าทาย ความรับผิดชอบ ความสำเร็จและการยกย่องแก่ผู้ปฏิบัติงานแล้ว พวกเขาจะพอใจและมีแรงจูงใจในการทำงานเป็นอย่างมาก

วิทย์ (2541) ให้ความหมายของความพึงพอใจว่า หมายถึง ความพอใจ การทำให้พอใจ ความสนใจ ความสนใจ ความพอใจ ความสนใจ การชดเชย การไถ่บาป การแก้แค้น สิ่งที่ชดเชย

วิรุฬ (2542) ให้ความหมายไว้ว่า ความพึงพอใจเป็นความรู้สึก ภายในจิตใจของมนุษย์ที่ไม่เหมือนกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคลว่าจะคาดหวังกับสิ่งหนึ่ง สิ่งใด อย่างไร ถ้าคาดหวังหรือมีความตั้งใจมากและได้รับการตอบสนองด้วยดี จะมีความพึงพอใจมาก แต่ในทางตรงกันข้ามอาจผิดหวังหรือไม่พึงพอใจเป็นอย่างยิ่ง เมื่อไม่ได้รับการตอบสนองตามที่คาดหวังไว้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสิ่งที่ตนตั้งใจไว้ว่าจะมีมากหรือน้อย

กาญจนา (2546) กล่าวว่า ความพึงพอใจของมนุษย์ เป็นการแสดงออกทางพฤติกรรมที่เป็นนามธรรม ไม่สามารถมองเห็นเป็นรูปร่างได้ การที่เราจะทราบว่า บุคคลมีความพึงพอใจหรือไม่ สามารถสังเกตโดยการแสดงออกที่ค่อนข้างสลับซับซ้อน และต้องมีสิ่งเร้าที่ตรงต่อความต้องการของบุคคล จึงจะทำให้บุคคลเกิดความพึงพอใจ ดังนั้นการสร้างสิ่งเร้าจึงเป็นแรงจูงใจของบุคคลนั้นให้เกิดความพึงพอใจในงานนั้น

จากความหมายที่กล่าวมาทั้งหมด สรุปได้ว่า

ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่เป็นการยอมรับ ความรู้สึกชอบ ความรู้สึกที่ยินดีกับการปฏิบัติงาน ทั้งการให้บริการและการรับบริการในทุกสถานการณ์ ทุกสถานที่

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจ

อำนาจ (2531) ได้กล่าวถึง สิ่งจูงใจที่ใช้เป็นเครื่องกระตุ้นบุคคลให้เกิดความพึงพอใจในงานไว้ 8 ประการ คือ

1. สิ่งจูงใจที่เป็นวัตถุ ได้แก่ เงิน สิ่งของ หรือสภาวะทางกายที่ให้แก่ผู้ปฏิบัติงานเป็นการตอบแทน ชดเชย หรือเป็นรางวัลที่เขาได้ปฏิบัติงานให้แก่หน่วยงานนั้นมาเป็นอย่างดี

2. สิ่งจูงใจที่เป็นโอกาสของบุคคลที่มีใช้วัตถุ เป็นสิ่งจูงใจสำคัญที่ช่วยส่งเสริมความร่วมมือในการทำงานมากกว่ารางวัลที่เป็นวัตถุ เพราะสิ่งจูงใจที่เป็นโอกาสนี้บุคคลจะได้รับแตกต่างกัน เช่น เกียรติภูมิ การใช้สิทธิพิเศษ เป็นต้น

3. สภาพทางกายที่พึงปรารถนา หมายถึง สิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติงาน ได้แก่ สถานที่ทำงาน เครื่องมือการทำงาน สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำงานต่าง ๆ ซึ่งเป็นสิ่งอันก่อให้เกิดความสุขทางกายในการทำงาน

4. ผลประโยชน์ทางอุดมคติ หมายถึง สมรรถภาพของหน่วยงานที่สนองความต้องการของบุคคลด้านความภาคภูมิใจที่ได้แสดงฝีมือ การได้มีโอกาสช่วยเหลือครอบครัวตนเองและผู้อื่น ทั้งได้แสดงความภักดีต่อหน่วยงาน

5. ความดึงดูดใจในสังคม หมายถึง ความสัมพันธ์อันดีมิตร ถ้าความสัมพันธ์เป็นไปด้วยดีจะทำให้เกิดความผูกพันและความพอใจที่จะร่วมงานกับหน่วยงาน

6. การปรับสภาพการทำงานให้เหมาะสมกับวิธีการและทัศนคติของบุคคล หมายถึง การปรับปรุงตำแหน่งวิธีการให้สอดคล้องกับความสามารถของบุคลากร

7. โอกาสที่จะร่วมมือในการทำงาน หมายถึง การเปิดโอกาสให้บุคลากรรู้สึกว่ามีส่วนร่วมในงานเป็นบุคคลสำคัญคนหนึ่งของหน่วยงาน มีความรู้สึกเท่าเทียมกันในหมู่ผู้ร่วมงานและมีกำลังใจในการปฏิบัติงาน

8. สภาพของการอยู่ร่วมกัน หมายถึง ความพอใจของบุคคลในด้านสังคมหรือความมั่นคงในการทำงาน

วิชย (2531) ได้ให้แนวความคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจว่า ความพึงพอใจมีส่วนเกี่ยวข้องกับความต้องการของมนุษย์ คือ ความพึงพอใจจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อความต้องการของมนุษย์ได้รับการตอบสนอง ซึ่งมนุษย์ไม่ว่าอยู่ในที่ใดย่อมมีความต้องการขั้นพื้นฐานไม่ต่างกัน

พิทักษ์ (2538) กล่าวว่า ความพึงพอใจเป็นเพียงปฏิกิริยาด้านความรู้สึกต่อสิ่งเร้าหรือสิ่งกระตุ้นที่แสดงผลออกมาในลักษณะของผลลัพธ์สุดท้ายของกระบวนการประเมิน โดยบ่งบอกทิศทางของผลการประเมินว่าเป็นไปในลักษณะทิศทางบวกหรือทิศทางลบ หรือไม่มีปฏิกิริยาคือเฉย ๆ ต่อสิ่งเร้าหรือสิ่งที่มากระตุ้น

สุเทพ (2541) ได้สรุปถึงสิ่งจูงใจที่ใช้เป็นเครื่องมือกระตุ้นให้บุคคลเกิดความพึงพอใจไว้ดังนี้

1. สิ่งจูงใจที่เป็นวัตถุ (material inducement) ได้แก่ เงิน สิ่งของ หรือสภาวะทางกายที่ให้แก่ ผู้ประกอบกิจกรรมต่าง ๆ

2. สภาพทางกายที่พึงปรารถนา (desirable physical condition) คือ สิ่งแวดล้อมในการประกอบกิจกรรมต่าง ๆ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งอันก่อให้เกิดความสุขทางกาย

3. ผลประโยชน์ทางอุดมคติ (ideal benefaction) หมายถึง สิ่งต่าง ๆ ที่สนองความต้องการของบุคคล

4. ผลประโยชน์ทางสังคม (association attractiveness) คือ ความสัมพันธ์อันดีมิตรกับผู้ร่วมกิจกรรม อันจะทำให้เกิดความผูกพัน ความพึงพอใจและสภาพการอยู่ร่วมกัน อันเป็นความพึง

พอใจของบุคคลในด้านสังคมหรือความมั่นคงในสังคม ซึ่งจะทำให้รู้สึกมีหลักประกันและมีความมั่นคงในการประกอบกิจกรรม

ปริยากร (2535) ได้สรุปว่า ปัจจัยหรือองค์ประกอบที่ใช้เป็นเครื่องมือชี้บ่งถึงปัญหาที่เกี่ยวกับความพึงพอใจในการทำงานนั้นมี 3 ประการ คือ

1. ปัจจัยด้านบุคคล (personal factors) หมายถึง คุณลักษณะส่วนตัวของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับงาน ได้แก่ ประสบการณ์ในการทำงาน เพศ จำนวนสมาชิกในครอบครัว อายุ เวลาในการทำงาน การศึกษา เงินเดือน ความสนใจ เป็นต้น

2. ปัจจัยด้านงาน (factor in the job) ได้แก่ ลักษณะงาน ทักษะในการทำงาน ฐานะทางวิชาชีพ ขนาดของหน่วยงาน ความห่างไกลของบ้านและที่ทำงาน สภาพทางภูมิศาสตร์ เป็นต้น

3. ปัจจัยด้านการจัดการ (factors controllable by management) ได้แก่ ความมั่นคงในงาน รายรับ ผลประโยชน์ โอกาสก้าวหน้า อำนาจตามตำแหน่งหน้าที่ สภาพการทำงาน เพื่อนร่วมงาน ความรับผิดชอบ การสื่อสารกับผู้บังคับบัญชา ความศรัทธาในตัวผู้บริหาร การนิเทศงาน เป็นต้น

ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจ

อุกกฤษฎ์ (2543) ได้รวบรวมกลุ่มแนวคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจในรูปแบบของแรงจูงใจไว้เป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

1. ทฤษฎีการจูงใจของมาสโลว์ (Maslow's theory motivation) ทฤษฎีนี้เขาได้เสนอความต้องการในด้านต่าง ๆ กัน ของมนุษย์เรียงลำดับจากความต้องการขั้นพื้นฐาน เพื่อการอยู่รอด ไปจนถึงความต้องการทางสังคมและความต้องการยอมรับนับถือจากกลุ่มว่าตนมีคุณค่า และการพัฒนาตนเองให้ก้าวหน้ายิ่งขึ้น มาสโลว์ ถือว่าการเรียงลำดับความต้องการนี้มีความสำคัญ โดยมนุษย์จะมีความต้องการในระดับสูง ๆ ได้ก็ต่อเมื่อความต้องการขั้นพื้นฐานได้รับการตอบสนองแล้ว

2. ทฤษฎีการจูงใจการบำรุงรักษาของ Herzberg ได้กล่าวถึงปัจจัยการจูงใจซึ่งเป็นตัวกระตุ้นให้ผู้ปฏิบัติงานด้านความพึงพอใจ ได้แก่ โอกาส ความสำเร็จ การยอมรับ ความรับผิดชอบความเจริญก้าวหน้า และปัจจัยการบำรุงรักษา ซึ่งเป็นตัวขัดขวางความพึงพอใจ ได้แก่ นโยบายขององค์กร สภาพการทำงาน ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

3. ทฤษฎีแรงจูงใจของ Mc Celland ซึ่งแบ่งความต้องการของมนุษย์ เป็น 3 ประเภท คือ ความต้องการความสำเร็จ ความต้องการมีอำนาจ และความต้องการความสัมพันธ์ โดยความต้องการ

ความสำเร็จหรือที่เรียกว่า แรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์นั้น ถ้าบุคคลใดมีสูงจะมีความปรารถนาที่จะทำสิ่งหนึ่งให้ลุล่วงไปด้วยดี และแข่งขันกันมาตรฐานอันดีเยี่ยม

4. ทฤษฎีการคาดหวังของ Vroom ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับแรงจูงใจในการทำงานของบุคคล จะประเมินความเป็นไปได้ของผลที่จะบังเกิดขึ้นแล้ว จึงดำเนินการปฏิบัติที่ตนคาดหวังไว้ การจูงใจขึ้นอยู่กับ การคาดหวังของมนุษย์ต่อผลที่เกิดขึ้น ทฤษฎีการคาดหวังของ Vroom นี้ ทำนายว่าบุคคลจะร่วมกิจกรรมที่เขาคาดหวังว่าจะได้รับรางวัลหรือสิ่งต่าง ๆ ที่เขาปรารถนา

ห้องปฏิบัติการอาหารหรือห้องครัว

ศรีวัช (2534) ได้กล่าวถึงห้องปฏิบัติการอาหารหรือห้องครัวไว้ดังนี้

ห้องปฏิบัติการอาหารหรือ ห้องครัวใช้เป็นที่ประกอบอาหาร และจัดได้ว่าเป็นห้องที่ถูกใช้ประโยชน์มากมาย ดังนั้น การออกแบบครัว สิ่งที่ควรคำนึงถึงเป็นอันดับแรก คือ การกำหนดแหล่งที่ตั้งของครัว ตำแหน่งที่ตั้ง ควรให้มีอากาศถ่ายเทได้ดี ไม่อับชื้น มีทางเดินที่สะดวก ในการเดินเข้าครัว และที่สำคัญตำแหน่งของห้องครัว ไม่ควรอยู่ใกล้กับส่วนที่เป็นมุมพักผ่อน หรือมุมที่ต้องการความสงบ เพราะ อาจมีเสียงและกลิ่น ที่เกิดจากการประกอบอาหาร รบกวนได้ เมื่อสามารถกำหนดบริเวณที่ตั้งของครัว และการจัดวาง เครื่องครัวได้แล้ว สิ่งที่ควรคำนึงถึงต่อไป คือ

แสงสว่าง ควรได้จากธรรมชาติที่ได้จากหน้าต่างดีที่สุด หรือแสงสว่างจากหลอดไฟ ควรพอเพียง และการทาสีห้องโดยใช้สีอ่อนๆ จะช่วยให้ครัวสว่างและดูกว้างขึ้น

ระบบถ่ายเทอากาศ ควรจะติดหน้าต่างไว้หลายๆบาน เพื่อเปิดรับแสงธรรมชาติ เพราะ แดดยามบ่าย สามารถจะช่วย ฆ่าเชื้อโรค ได้ความเปียกชื้น ความอับทึบให้กับครัวได้ หรืออาจใช้วิธี ติดพัดลม ระบายอากาศเหนือเตา เพื่อดูดควันอาหาร ออกไปข้างนอก ช่วยลดกลิ่นต่างๆ หรือจะติดเครื่องดูดกลิ่น และควันที่ด้านบนของเตาได้

พื้นห้อง การประกอบอาหารส่วนมากต้องยืน และเดินไปมา ระหว่างทำอาหารอยู่บ่อยๆ ซึ่งบางครั้งอาหาร อาจหล่นตกพื้น สร้างความเลอะเทอะ เปอะเปื้อนพื้นได้ จึงควรยึดหลัก ความทนทาน และทำความสะอาดได้ง่าย เพราะห้องครัวเป็นห้องที่มีการใช้ความร้อนอยู่เป็นประจำ พื้นห้องจึงจำเป็น ต้องทนทานต่อความร้อนได้ดี และจะต้องไม่ลื่นหรือมีผิวมันจนเกินไป พื้นครัวมีให้เลือกเป็นพื้นกระเบื้อง หรือพื้นหินขัด ซึ่งทนทานต่อการใช้งาน รักษาความสะอาดได้ง่าย

เพดาน การเลือกใช้วัสดุแผ่นเรียบโดยทั่วไป ได้แก่ กระเบื้อง ไม้อัด ยิปซัมบอร์ด วัสดุเหล่านี้เป็นวัสดุที่นำใช้งานมากที่สุด และสิ่งที่สำคัญคือ เมื่อใช้หรือติดตั้งแล้ว ควรทาสีโทนอ่อน เพื่อช่วยให้ห้องดูสว่างขึ้น ผนังที่ก่อด้วยอิฐฉาบปูนธรรมดา ควรหลีกเลี่ยง เพราะจะก่อให้เกิดความสกปรกได้ง่ายและทำความสะอาดได้ยาก

การจัดวางแผนผังห้องครัว

ศรีวัช (2534) ได้กล่าวถึงการจัดวางแผนผังในห้องครัวไว้ดังนี้ ข้อสำคัญในการจัดวางแผนผังห้องครัวนั้น จะต้องเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ ที่จำเป็น เช่น เตา อ่างล้างมือ ตู้เย็น กระทะจานชาม ฯลฯ เมื่อเลือกอุปกรณ์ ได้ตามความประสงค์แล้ว จากนั้น ให้วัดขนาดของห้อง แล้ววัดขนาด ของอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่เลือกไว้ โดยอาจคำนึงถึง หลักต่อไปนี้คือ

1. การวางเตา อ่างล้าง และตู้เย็น ควรวางให้อยู่ใกล้กัน เพื่อความคล่องตัวขณะปรุงอาหารยิ่งขึ้น
2. เคา์เตอร์หรือโต๊ะวางเตา ควรเลือกให้มีความสูง ที่เหมาะสมคือ ประมาณ 900 มม.
3. การวางตู้เก็บของหรือภาชนะต่างๆ ควรกำหนดให้อยู่ใกล้อุปกรณ์ที่ใช้ร่วมกัน เช่น ตู้เก็บกระทะ หม้อ หรือ ชั้นวางเครื่องปรุงต่างๆ ควรอยู่ใกล้เตา ตู้เก็บจานควรอยู่ใกล้อ่างล้าง เพื่อสะดวกในการเก็บเข้าที่ หรือหยิบใช้ได้สะดวก
4. ควรมีที่เสียบปลั๊กสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าไว้อย่างน้อย 2 ที่

อุปกรณ์เครื่องครัวที่จำเป็น

ศรีวัช (2534) ได้กล่าวถึงอุปกรณ์ที่จำเป็นในห้องครัวไว้ดังนี้

1. เตาหุงต้ม สามารถแบ่งออกได้ตามลักษณะ การติดตั้ง และลักษณะการใช้เชื้อเพลิง ดังนี้ การแบ่งตามลักษณะการติดตั้ง มี 2 แบบ คือ
 - 1.1 การติดตั้งแบบลอยตัว เตาที่ติดตั้ง แบบลอยตัวนั้น ถ้าเป็นเตาที่มีลักษณะเฉพาะ หัวเตา อย่างเดียว จะต้องวางไว้บนเคาน์เตอร์ ซึ่งเคาน์เตอร์ จะต้องทำระดับให้ลดลง เพื่อจะได้มีเนื้อที่ไว้ สำหรับวางเตา และจะทำให้ระดับด้านบนของเตา และเคาน์เตอร์สูง เท่ากันพอดี
 - 1.2 การติดตั้งแบบเจาะฝัง (BUILT-IN) เตาที่ติดตั้งแบบเจาะฝัง จะมีเฉพาะตัวเตาเจาะฝังไว้ ในเคาน์เตอร์ซึ่งจะมีหัวเตาโผล่ขึ้นมาเท่านั้น ทำให้ ไม่เกิดการเกะกะ การติดตั้งแบบนี้ จึงเป็นที่นิยมมาก
2. อ่างล้างหรือซิงค์: อ่างล้างนี้มีให้เลือกหลายชนิด ทั้งที่เป็นซิงค์คู่ ซิงค์เดี่ยว หรือชนิดที่ฝังตัวอยู่ใน เคาน์เตอร์ การเลือกอ่างล้างหน้า ควรหลีกเลี่ยงอ่างล้างประเภทเคลือบที่มีพื้นผิวแข็ง ควรเลือกใช้อ่างพลาสติก อ่างอะลูมิเนียม หรืออ่างสแตนเลส ทั้งนี้เพื่อป้องกัน การกระทบกระแทก ของแก้วจานชามต่างๆ บริเวณที่ติดตั้งอ่างล้าง ควรติดตั้งให้อยู่ใกล้ ท่อประปากับท่อน้ำทิ้ง และควรเป็นบริเวณที่มีพื้นที่มากๆ เพื่อที่จะเอาไว้วางของก่อนล้าง และหลังล้าง
3. ตู้เย็น ปัจจุบันตู้เย็นได้กลายเป็นอุปกรณ์ครัวที่มีความจำเป็น ในชีวิตประจำวันมาก

เนื่องจากสภาพ ความเป็นอยู่ของสังคมได้เปลี่ยนแปลงไป ผู้เขียนจึงมีบทบาทขึ้นมาก ตามความต้องการ เพราะผู้เขียนสามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน การจะเลือกผู้เขียนขนาดไหนนั้นขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้ และการใช้งาน

4. เฟอร์นิเจอร์ชุดครัว คือ พวกชั้นวางของต่างๆ ในครัว รวมทั้งเคาน์เตอร์ที่ติดตั้งไว้ในครัวด้วย โดยเฟอร์นิเจอร์ชุดนี้จะแบ่งออกเป็น 3 ส่วนด้วยกัน คือ

4.1 ตู้เก็บของชั้นบน หรือตู้แขวนข้างบน เป็นตู้ที่ใช้เก็บของต่างๆ ที่มีความจำเป็นต้องใช้ในครัว ซึ่งเราสามารถจะออกแบบให้เป็นตู้ใส่กับข้าวด้วยก็ได้

4.2 เคาน์เตอร์ หรือชั้นวางของ (WORK TOP) เป็นที่วางเตาหุงต้ม และอ่างล้างปอกดีเคาน์เตอร์ในครัว ควรทำให้สูง 80 ซม. และกว้าง 60 ซม. ซึ่งการจัดวางนั้น จะขึ้นอยู่กับการใช้งาน บริเวณที่วางเตา จะต้องมื เนื้อที่ทั้ง 2 ข้างให้ว่างเพื่อที่จะวางของในขณะที่ประกอบอาหาร

4.3 ตู้เก็บของชั้นล่าง ส่วนมากจะเก็บถ้วยชาม หม้อ กระทะ และอุปกรณ์อื่นๆ ตู้เก็บของชั้นล่าง สามารถที่จะออกแบบ ให้ปรับระดับได้ เพื่อไว้เก็บของขนาดใหญ่

รูปแบบของห้องครัว

ศรีธวัช (2534) ได้จัดรูปแบบของห้องครัวไว้ 5 แบบ ได้แก่

1. การจัดวางแบบ I เป็นครัวที่มีการจัดวางเป็นแบบแถวเดียวชิดผนังหมด ครัวอยู่ชิดผนังเป็นเส้นตรง อุปกรณ์ หัวเตา อ่าง ล้างจาน และ ตู้เย็น อยู่ในแนวเดียวกันทั้งหมด

2. การจัดวางแบบ I ขนานกัน 2 ตัว เป็นครัวที่ทำงานทั้ง 2 ฝ่าย ตู้ครัวมีทั้งหมด 2 ตู้ อยู่ตรงข้ามกับแบบเส้นขนาน การประกอบอาหารจะสะดวกกว่าแบบเส้นตรง เพราะตำแหน่งของหัวเตา อ่างล้างจานและตู้เย็นอาจอยู่ตรงข้ามกันตามความเหมาะสม

3. การจัดแบบตัว L เป็นครัวที่ใช้งานได้ดี สำหรับการทำงานในจุดทั้งสาม เตา อ่างล้าง และตู้เย็น มีการเว้นระยะห่างพอประมาณเหมาะกับห้อง

4. การจัดแบบตัว U เป็นครัวเหมาะสำหรับพื้นที่กว้างๆ ครัวจึงมีความยืดหยุ่นมากที่สุด เพราะยังสามารถขยายพื้นที่ของเคาน์เตอร์และชั้นเก็บของต่างๆ ได้ และเป็นรูปแบบครัวที่ได้รับความนิยมมากที่สุด

5. การจัดวางแบบเกาะกลาง การจัดวางแบบนี้ก็กำลังเป็นที่นิยมแพร่หลาย ที่เน้นการโชว์อุปกรณ์ครัวต่างๆ ไว้ตรงเกาะกลางแทนที่จะอยู่บนตู้ชิดผนังและเป็นที่เก็บของ

ความสะอาดของครัวมาตรฐาน

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีที่เป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อร่างกายและการดำรงชีวิตมนุษย์ รวมทั้งการควบคุมอนามัยสิ่งแวดล้อมด้วย (ศรีวัช, 2534)

ในการปฏิบัติงาน จะต้องควบคุมสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

ศรีวัช (2534) ได้กล่าวถึง ในการปฏิบัติงานจะต้องควบคุมสิ่งต่างๆ ดังนี้

1. สถานที่ประกอบอาหาร จะต้องจัดให้ถูกสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

1.1 ตัวอาคารจะต้องมีสภาพมั่นคงแข็งแรง มีสภาพะของอนามัยสิ่งแวดล้อมดี สามารถป้องกันแมลงวันและสัตว์กัดแทะไม่ให้เข้ามาสู่สถานบริการอาหาร

1.2 พื้นสะอาด ควรเป็นพื้นกระเบื้อง ไม่มีรอยร้าว แตกชำรุด ล้างด้วยผงซักฟอก, น้ำยาฆ่าเชื้อโรคและน้ำร้อนทุกวัน

1.3 ฝาผนังเป็นกระเบื้อง ไม่เป็นรอยแตกร้าว ชำรุด กระเบื้องเคลือบจะต้องสูงกว่าพื้นไม่ต่ำกว่า 1.80 เมตรจะดีกว่า

1.4 มีการถ่ายเทอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ อาคารที่ดีจะต้องมีแสงสว่างจากธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่

1.5 ห้องประกอบการอาหารจะต้องมีความเย็นระหว่าง 20 – 22 องศาเซลเซียส

1.6 อาหารที่ผลิตแล้ว จะต้องเก็บไว้ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิไม่เกินกว่า 7 องศาเซลเซียส แต่ที่เหมาะสมที่สุด คือ 4 องศาเซลเซียส ตามมาตรฐานขององค์การอนามัยโลก

1.7 การระบายอากาศ

- บริเวณหุงต้ม ต้องมีที่ดูดควันออกไปนอกอาคาร
- ทำความสะอาดไขมันที่สำหรับดูดควัน ด้วยน้ำยาเคมี
- มีพัดลมดูดอากาศไปนอกอาคารที่บริเวณห้องล้างภาชนะ

1.8 ต้องทำความสะอาดที่ระบายน้ำทุกวัน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง

1.9 ติดตั้งอ่างล้างมือ สบู่เหลว กระดาษเช็ดมือ ไว้ให้ผู้ประกอบการอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ตามจุดต่างๆ

1.10 การกำจัดขยะมูลฝอย ต้องมีถังขยะไว้ประจำโต๊ะของผู้ประกอบอาหารทุกแห่ง ถึงควรเป็นถังพลาสติกที่มีคุณภาพดี มีถุงพลาสติกใส่ไว้ในถัง เมื่อขยะเต็มพนักงานรักษาความสะอาดจะต้องรวบปากถุงและมัดด้วยเชือกใส่รถเข็นไปไว้ที่ห้องทิ้งขยะ

1.11 ท่อระบายน้ำจะต้องทำมีทางลาดเป็นรูปตัวยู น้ำจึงจะไหลสะดวกและทำความสะอาดได้ง่าย ถ้าทำท่อระบายน้ำสี่เหลี่ยม ความสกปรกโดยเฉพาะไขมันจะติดตามมุม การล้างทำความสะอาดไม่สะดวก ความสกปรกสะสมมากขึ้นทุกวัน

2. อาหาร อาหารที่นำมาประกอบจะต้องสด สะอาดไม่มีการปลอมปน ไม่มีสารอันตรายต่างๆ เจือปน ไม่ใช่สารปรุงแต่งอาหารหรือถนอมอาหารที่เป็นพิษ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดและป้องกันสิ่งสกปรกต่างๆ ได้ พร้อมทั้งนำไปเก็บไว้ในสถานที่และอุณหภูมิที่เหมาะสม แก่อาหารแต่ละชนิด

3. เครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ต่างๆ หมายถึง วัสดุชนิดต่างๆ ที่ถูกสุขลักษณะ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีส่วนที่ละลายปนกับอาหารขณะปรุง ไม่มีส่วนที่ละลายปนกับอาหาร เมื่อนำมาใส่อาหาร เช่น เตาหุงต้ม เตาอบ กาน้ำชา กระติกใส่ซूपและเครื่องหั่น เป็นต้น

4. น้ำดื่ม น้ำใช้ ต้องเป็นน้ำประปาที่ผ่านกรรมวิธีในการกรองอย่างถูกต้องและใช้คลอรีนเป็นตัวฆ่าเชื้อโรคในน้ำ น้ำประปาที่ได้มาตรฐานเหมาะสมสำหรับดื่มและประกอบอาหารจะต้องมีจำนวนคลอรีนหลงเหลืออยู่ในน้ำ 0.2 - 0.5 พีพีเอ็ม

5. ผู้ประกอบอาหารและสัมผัสอาหาร ผู้ประกอบอาหารและผู้เสิร์ฟอาหาร จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพส่วนบุคคลที่ดี แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด อาบน้ำก่อนปฏิบัติงาน เล็บมือตัดสั้น ล้างมือด้วยสบู่เหลวและจุ่มมือในน้ำยาบ่อยๆ เมื่อเจ็บไข้ต้องหยุดพักรักษาตัวให้หายเสียก่อน

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จุฑารัตน์ (2544) ได้ทำงานวิจัยเกี่ยวกับความพึงพอใจที่มีต่อการใช้ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ในการเรียนของนักศึกษา พบว่า โดยภาพรวมนักศึกษามีความพึงพอใจต่อการใช้ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ในระดับปานกลาง โดยกลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อด้านจิตวิทยามากกว่าด้านกายภาพ เมื่อพิจารณาตามเพศ พบว่า โดยภาพรวมทั้งเพศชายและหญิงมีความพึงพอใจในระดับปานกลาง โดยเพศชายมีความพึงพอใจมากกว่าเพศหญิง เมื่อพิจารณาตามรายด้านพบว่า ทั้งเพศชายและเพศหญิงมีความพึงพอใจต่อด้านในระดับปานกลางที่ใกล้เคียงกัน เมื่อพิจารณาตามระดับการศึกษา พบว่า โดยภาพรวมกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาในระดับอนุปริญญาและระดับปริญญาตรีมีความพึงพอใจต่อการใช้ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ในระดับปานกลาง โดยนักศึกษาระดับปริญญาตรีมีความพึงพอใจมากกว่าระดับอนุปริญญา เมื่อพิจารณาตามรายด้าน พบว่า นักศึกษาทั้งระดับอนุปริญญาและระดับปริญญาตรีมีความพึงพอใจต่อด้านกายภาพอยู่ในระดับปานกลางที่ใกล้เคียงกันมาก สำหรับด้านจิตวิทยา นักศึกษาระดับปริญญาตรีมีความพึงพอใจมากกว่าระดับอนุปริญญา เมื่อพิจารณาตามประเภทนักศึกษาพบว่า โดยภาพรวมนักศึกษาทั้งภาคปกติ กศ.พท. และ กศ.บป. มี

ความพึงพอใจในระดับปานกลาง นักศึกษา กศ.พท. มีความพึงพอใจมากที่สุด รองลงมาคือนักศึกษา กศ.บป. และนักศึกษา ภาคปกติตามลำดับ เมื่อพิจารณาตามรายด้าน พบว่า นักศึกษาทุกประเภทการศึกษามีความพึงพอใจต่อด้านกายภาพและด้านจิตวิทยาในระดับปานกลาง

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2552) ได้ทำการประเมินความพึงพอใจในการใช้ห้องปฏิบัติการศูนย์เครื่องมือปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ ในการใช้ห้องปฏิบัติการของ นักศึกษา เจ้าหน้าที่ และอาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พบว่า จากผลการประเมินความพึงพอใจ ในการใช้ทรัพยากรห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารซึ่งแบ่งหัวข้อการประเมินออกเป็น 2 ด้าน คือ ด้านการจัดการ และด้านสิ่งแวดล้อม โดยในด้านการจัดการแบ่งหัวข้อย่อยในการประเมินออกเป็น 4 ข้อ คือ

1) ความพึงพอใจของความพร้อมของเครื่องมือและอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ คิดเป็นร้อยละ 61.00

2) ความพึงพอใจของระยะเวลาในการให้บริการของห้องปฏิบัติการ คิดเป็นร้อยละ 91.00

3) ความพึงพอใจของขั้นตอนการขอรับบริการของห้องปฏิบัติการ ไม่ยุ่งยากซับซ้อน และมีความคล่องตัว คิดเป็นร้อยละ 84.00

4) ความพึงพอใจของการให้บริการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ คิดเป็นร้อยละ 87.00 ส่วนด้านสิ่งแวดล้อม แบ่งหัวข้อย่อยในการประเมินออกเป็น 6 ข้อ คือ

1) ความพึงพอใจของขนาดของห้องปฏิบัติการเหมาะสม ไม่แออัด คิดเป็นร้อยละ 81.00

2) ความพึงพอใจของห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 80.00

3) ความพึงพอใจของความสะอาดของห้องปฏิบัติการ คิดเป็นร้อยละ 88.00

4) ความพึงพอใจของความมีระเบียบในการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการ คิดเป็นร้อยละ 83.00

5) ความพึงพอใจของอุณหภูมิในห้องปฏิบัติการเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 72.00

6) ความพึงพอใจของความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการ คิดเป็นร้อยละ 82.00 ซึ่งในภาพรวมของการประเมินความพึงพอใจในการใช้ทรัพยากรห้องปฏิบัติการฟิสิกส์ ทั้ง 10 ด้านนี้ มีระดับความพึงพอใจเฉลี่ย คิดเป็นร้อยละ 80.90 ของผู้ตอบแบบประเมิน

บทที่ 3

อุปกรณ์และวิธีการ

1. อุปกรณ์

1.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้เครื่องมือในการรวบรวมข้อมูลดังนี้

1. แบบสอบถาม แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของ
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

2. วิธีการ

2.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการที่เรียนปฏิบัติในห้องปฏิบัติการอาหาร ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2552

2.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการที่
เรียนปฏิบัติในห้องปฏิบัติการอาหาร จำนวน 50 คน แบบเฉพาะเจาะจง

2.3 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือมีรายละเอียดดังนี้

1. ศึกษาข้อมูล เอกสาร ตำราทางวิชาการ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
2. การสร้างแบบสอบถาม

2.1 การตรวจสอบความเชื่อมั่น โดยนำแบบสัมภาษณ์ที่ตรวจสอบความตรงของ
เนื้อหาและปรับปรุงแก้ไขแล้วนำไปทดสอบกับกลุ่มที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่างจริง
จำนวน 20 คน จึงนำมาตรวจสอบความเชื่อมั่น พบว่า แบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษา

เกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในด้านสถานที่ และด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ ตรวจสอบความเชื่อมั่นด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ตามวิธีของครอนบาช ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.81

2.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลส่วนตัว และความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ใช้วิธีการเก็บข้อมูลโดยการให้ผู้ตอบแบบสอบถามตอบแบบสอบถามเอง

2.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ข้อมูลส่วนตัว ใช้วิธีแจกแจงความถี่และร้อยละ
2. ข้อมูลความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รวบรวมจากผลของคะแนนในแต่ละด้าน โดยกำหนดค่าคะแนนออกเป็น 5 ระดับ

พึงพอใจมากที่สุด	= 5 คะแนน
พึงพอใจมาก	= 4 คะแนน
พึงพอใจปานกลาง	= 3 คะแนน
พึงพอใจน้อย	= 2 คะแนน
พึงพอใจน้อยที่สุด	= 1 คะแนน

จากนั้นนำมาแจกแจงความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

2.6 สถิติที่ใช้ในการวิจัย

1. ค่าความถี่และร้อยละ ใช้สำหรับอธิบายข้อมูลลักษณะทางชีวสังคมของกลุ่มตัวอย่าง
2. ค่าเฉลี่ย ใช้สำหรับอธิบายความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

บทที่ 4

ผลและวิจารณ์

การศึกษาความพึงพอใจในการใช้ห้องปฏิบัติการของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาสงขลา จากการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาสงขลา ประกอบด้วยสาระสำคัญ คือ สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับต่อไปนี้

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาครั้งนี้ ได้กำหนดสัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

N แทน ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

$\bar{x}$ แทน แทนค่าเฉลี่ย

การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูล และการเสนอผลและวิจารณ์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเป็นขั้นตอนตามลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏวชิรวิทยาสงขลา ตามตัวแปร เพศ และชั้นปีที่ศึกษา

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยสงขลา ตามตัวแปร เพศ และชั้นปีที่ศึกษา

ตารางที่ 1 แสดงลักษณะข้อมูลข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยสงขลา ตามตัวแปร เพศ และชั้นปีที่ศึกษา

N=50		
ลักษณะทางชีวสังคม	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	45	90
ชาย	5	10
กำลังศึกษาชั้นปี		
ชั้นปีที่ 3	41	82
ชั้นปีที่ 4	9	18

ลักษณะข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยสงขลา ตามตัวแปร เพศ และชั้นปีที่ศึกษา (ตารางที่1) พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 90 เป็นเพศหญิง และร้อยละ 10 เป็นเพศชาย กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 82 กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 และร้อยละ 18 กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 4

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของ
หลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ตารางที่ 2 แสดงความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตร
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

N=50						
ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					X̄
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ด้านสถานที่						
1.ความสะอาดของห้องปฏิบัติการ	(3)	(25)	(20)	(4)	-	3.58
	6.00	50.00	40.00	4.00		
2.ห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ	(9)	(26)	(13)	(2)	-	3.84
	18.00	52.00	26.00	4.00		
3.ห้องปฏิบัติการมีอากาศถ่ายเทสะดวก	(5)	(23)	(19)	(3)	-	3.60
	10.00	46	38	6		
4.ห้องปฏิบัติการมีน้ำดื่มและน้ำใช้เพียงพอ	(4)	(17)	(18)	(11)	-	3.28
	8.00	34.00	36.00	22.00		
5.ขนาดของห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา	(3)	(21)	(20)	(5)	(1)	3.40
	6.00	21.00	40.00	10.00	2.00	
รวม						3.54
ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์						
6. จำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์มีความเพียงพอ	(1)	(10)	(29)	(10)	-	3.04
	2.00	20.00	58.00	20.00		
7. เครื่องมือและอุปกรณ์มีประสิทธิภาพพร้อมใช้งาน	(2)	(13)	(26)	(9)	-	3.16
	4.00	26.00	52.00	18.00		
8. ป้ายบอกการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ชัดเจน	-	(16)	(28)	(5)	(1)	3.18
		32.00	56.00	10.00	2.00	
9. อุปกรณ์ที่มีให้บริการต่อจำนวนนักศึกษาเพียงพอ	(1)	(5)	(26)	(13)	(5)	2.68
	2.00	10.00	52.00	26.00	10.00	
10. ความสะดวกในการเบิกใช้วัสดุอุปกรณ์	(1)	(15)	(28)	(5)	(1)	3.20
	2.00	30.00	56.00	10.00	2.00	

ตารางที่ 2 (ต่อ)

N=50

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					$\bar{X}$
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
11. ความสะดวกปลอดภัยในการใช้เตาหุงต้มและเตาอบ	(3) 6.00	(33) 66.00	(12) 24.00	(2) 4.00	-	3.74
12. ความสะดวกปลอดภัยในการปิด-เปิดถังแก๊ส	-	(39) 78.00	(11) 22.00	-	-	3.78
13. การให้คำปรึกษาในการใช้ห้องปฏิบัติการ	-	(19) 38.00	(29) 58.00	(2) 4.00	-	3.34
14. ความพึงพอใจต่อห้องปฏิบัติการโดยภาพรวม	(2) 4.00	(16) 32.00	(27) 54.00	(5) 10.00	-	3.30
รวม						3.26

จากการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ในด้านสถานที่ และด้านเครื่องมือและอุปกรณ์

ความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านสถานที่ (ตารางที่ 2) พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 18 มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ที่ห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 52 มีความพึงพอใจในระดับมาก ที่ห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ รองลงมา กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 50 พึงพอใจมาก ความสะอาดของห้องปฏิบัติการ และร้อยละ 46 พึงพอใจมากที่ห้องปฏิบัติการมีอากาศถ่ายเทสะดวก ซึ่งตรงกับ ศรีวัช (2534) ได้กล่าวถึงห้องปฏิบัติการอาหารหรือห้องครัวไว้ดังนี้ การออกแบบครัว สิ่งที่ต้องคำนึงถึงเป็นอันดับแรก คือ การกำหนดแหล่งที่ตั้งของครัว ตำแหน่งที่ตั้งควรให้มีอากาศถ่ายเทได้ดี ไม่อับชื้น มีทางเดินที่สะดวก ในการเดินเข้าครัว และที่สำคัญตำแหน่งของห้องครัว ไม่ควรอยู่ใกล้กับส่วนที่เป็นมุมพักผ่อน หรือมุมที่ต้องการความสงบ เพราะ อาจมีเสียงและกลิ่น ที่เกิดจากการประกอบอาหาร รบกวนได้ เมื่อสามารถกำหนดบริเวณที่ตั้งของครัว และการจัดวาง เครื่องครัวได้แล้ว สิ่งที่ต้องคำนึงถึงต่อไป คือ

แสงสว่าง ควรได้จากธรรมชาติที่ได้จากหน้าต่างดีที่สุด หรือแสงสว่างจากหลอดไฟ ควรพอเพียง และการทาสีห้องโดยใช้สีอ่อนๆ จะช่วยให้ครัวสว่างและดูกว้างขึ้น

ระบบถ่ายเทอากาศ ควรจะติดหน้าต่างไว้หลายๆบาน เพื่อเปิดรับแสงธรรมชาติ เพราะแดด ยามบ่าย สามารถจะช่วย ฆ่าเชื้อโรค ไล่ความเปียกชื้น ความอับทึบให้กับครัวได้ หรืออาจใช้วิธี ติด พัดลม ระบายอากาศเหนือเตา เพื่อดูดควันอาหาร ออกไปข้างนอก ช่วยลดกลิ่นต่างๆ หรือจะติด เครื่องดูดกลิ่น และควันที่ด้านบนของเตาได้

ความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชา อาหารและโภชนาการ ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ (ตารางที่ 2) พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 6 มีความพึงพอใจมากที่สุด เกี่ยวกับความสะดวกปลอดภัยในการใช้เตาहुงต้มและเตาอบ กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 78 มีความพึงพอใจ เกี่ยวกับความสะดวกปลอดภัยในการเปิดปิดถังแก๊ส

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านสถานที่ พบว่า ห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ย สูงที่สุด (3.84) ความสว่างเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับห้องครัว ความสว่างตามธรรมชาติที่ได้จาก หน้าต่าง นอกจากจะเป็นที่มาของแสงสว่างแล้ว ยังเป็นช่องระบายอากาศที่ดีอีกด้วย แต่ถ้าภายใน ครัวมีหน้าต่างน้อยเกินไป ควรติดไฟช่วยในส่วนที่แสงไม่เพียงพอ เพราะในการประกอบอาหารนั้น จำเป็นต้องมีแสงสว่างมากพอที่จะมองเห็นได้ชัดเจน และทำงานได้สะดวก ดังนั้นจึงควรติดตั้งไฟ โดยใช้ไฟหย้อยในพื้นที่ทำงานทุกจุด หรือจะติดไว้ตรงเพดานฝาผนัง เพื่อให้แสงไฟกระจายได้ทั่ว ห้อง การใช้เวลาในครัวนานๆ นั้น ควรทำให้ครัวมีบรรยากาศที่ผ่อนคลาย ดังนั้นแสงสว่างไม่ว่าจะ เป็นแสงสว่างจากหลอดไฟ หรือแสงตามธรรมชาติก็ตาม ควรพอเพียง การทาสีห้องโดยใช้สีอ่อนๆ จะช่วยให้ครัวสว่างและดูกว้างขึ้น ห้องครัวของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีการวางผังครัวอย่างดี โดยคำนึงถึงความสว่างและการถ่ายเทอากาศ โดยทำหน้าต่างแบบบานเลื่อนไว้ โดยรอบ ทำให้มีแสงสว่างตามธรรมชาติอย่างเพียงพอ และการระบายอากาศดี นอกจากนี้ยังขณะมี การเรียนการสอนภาคปฏิบัติ นักศึกษาสามารถทอดสายตาชมทัศนียภาพภายนอกได้โดยรอบจึงทำ ให้มีความพอใจสูงสุด

ค่าเฉลี่ยรองลงมาห้องปฏิบัติการมีอากาศถ่ายเทสะดวก และความสะอาดของ ห้องปฏิบัติการ ซึ่งมีค่าเฉลี่ย (3.60 และ 3.58) ตามลำดับ เมืองไทยเป็นเมืองที่มีอากาศร้อน การ สร้างครัวหรือห้องปฏิบัติการจึงนิยมทำหน้าต่าง และช่องลมมากครัวที่โปร่งโล่งจึงเป็นลักษณะ ของครัวที่น่าใช้ และครัวควรจะติดหน้าต่างหลาย ๆ บานเพื่อเปิดรับแสงธรรมชาติ เพราะแดด ยามบ่ายสามารถช่วยฆ่าเชื้อโรค ไล่ความชื้น ความอับทึบให้กับครัวได้ นอกจากนี้ภายในครัวยังติดตั้ง

เครื่องดูดควันพร้อมระบบระบายอากาศ สามารถดูดควัน อาหารออกไปข้างนอก จึงไม่ทำให้กลิ่น ควันจากการประกอบอาหารอบวนอยู่ภายในครัว ทำให้อากาศถ่ายเทมีการระบายอากาศดี

ความสะอาดของห้องปฏิบัติ ความสะอาดเป็นหัวใจสำคัญของงานปรุงอาหาร ใน ห้องปฏิบัติการมีการจัดวางถังเก็บเศษอาหาร มีอ่างล้างสแตนเลสขนาดใหญ่ทุกกลุ่มพร้อมระบบถัง ดักไขมัน และมีน้ำใช้อย่างเพียงพอ ในการเรียนชั่วโมงแรก นักศึกษาทุกคนจะต้องรับทราบ กฎ กติกา ระเบียบการใช้ห้องปฏิบัติการจากอาจารย์ผู้สอนและนอกจากนี้ในห้องปฏิบัติจะมี ข้อความ “ข้อควรปฏิบัติการใช้ห้องเรียน” เขียนติดไว้ที่ผนังห้องเพื่อให้นักศึกษาปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ดังนั้นหลังจากที่นักศึกษาประกอบอาหารเสร็จแล้ว นักศึกษาทุกกลุ่มจะต้องเก็บล้างทำความสะอาด ภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ โต๊ะเตรียมอาหาร เตาหุงต้ม รวมทั้งกวาด ถูพื้นให้สะอาด ทิ้งขยะและ ทำความสะอาดถังดักไขมันให้เรียบร้อยทุกครั้งจึงทำให้ห้องปฏิบัติการดูสะอาดน่าใช้

ค่าเฉลี่ยด้านสถานที่ ที่มีค่าน้อยที่สุด (3.28) คือ ห้องปฏิบัติการมีน้ำดื่มน้ำใช้อย่างเพียงพอ ห้องปฏิบัติการอาหาร มีการจัดวางระบบน้ำ 2 ระบบ คือ น้ำประปา และน้ำใต้ดินหรือน้ำบาดาล น้ำประปาดัดตั้งไว้เพียง 2 จุดทำให้ไม่สะดวกในการใช้เท่าที่ควร ส่วนน้ำใต้ดินติดตั้งไว้ในหน่วย ปฏิบัติการทุกกลุ่มทำให้มีความสะดวกในการใช้งานพอสมควร แต่บางครั้งไม่มีน้ำใช้เนื่องจากปั๊ม น้ำเกิดขัดข้องต้องตามช่างมาซ่อมปั๊มน้ำให้อยู่ในสภาพใช้งานได้จึงไม่ค่อยสะดวกเท่าที่ควร ส่วน น้ำดื่มจะมีการติดตั้งเครื่องกรองน้ำพร้อมระบบทำความเย็นจึงทำให้นักศึกษามีน้ำเย็นดื่มตลอดเวลา เป็นที่พอใจของนักศึกษาในสาขาวิชา

ค่าเฉลี่ยด้านสถานที่ ที่มีค่าน้อยรองลงมา 3.40 คือ ขนาดของห้องปฏิบัติการมีความ เหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา ห้องปฏิบัติการอาหารเป็นห้องที่โปร่งโล่ง มีหน้าต่างโดยรอบ และ มีประตูเข้าออก 2 ประตู มีหน่วยปฏิบัติการทั้งหมด 8 หน่วย นักศึกษา จะเข้าเรียนพร้อมกัน 2 ห้อง ๆ ละ 4 กลุ่มรวมทั้งหมด 8 กลุ่ม ๆ ละ 6-7 คนซึ่งเป็นกลุ่มใหญ่ ซึ่งมีนักศึกษา ประมาณห้อง ๆ ละ 30 คนรวม 2 ห้อง รวมทั้งหมด 60 คน ทำให้การเรียนการสอนเกิดความแออัด ซุกมุ่นุ่นวาย มี ผลให้การเรียนการสอนภาคปฏิบัติมีประสิทธิภาพต่ำ นักศึกษาขาดทักษะด้านการประกอบอาหาร เพราะจัดกลุ่มใหญ่ได้ลงมือทำไม่ทั่วถึง

สรุปได้ว่าค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการโดยรวมในด้านสถานที่ มีค่าเฉลี่ย 3.54 ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ พบว่า ความสะดวกปลอดภัยในการปิด-เปิดถังแก๊ส มีค่าเฉลี่ยสูงสุด (3.78) การใช้เตาหุงต้ม หรือเตาแก๊สในห้องปฏิบัติการของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ซึ่งประกอบด้วยเตาฟรังซึ่งเป็นเตาแก๊ส 4 หัวเตาไฟฟ้าจำนวน 6 ชุด ใช้ระบบแก๊สต่อสายจากถังแก๊สมีเตาอบด้านล่างขนาด 70 X 70 X 70 X 80 เซนติเมตร และเตาไทย 2 หัว ระบบแก๊สและถังแก๊ส ประกอบด้วยถังแก๊ส LPG ขนาดความจุ 48 ก.ก. จำนวน 8 ถัง เชื่อมต่อระบบแก๊สทั้งระบบตั้งอยู่ภายนอกห้องปฏิบัติการ ในการใช้เตาแก๊สแต่ละครั้ง นักศึกษาจะต้องการออกไปเปิดวาล์วถังแก๊สซึ่งอยู่นอกห้องครัว พร้อมกับเปิดวาล์วท่อน้ำแก๊ส ซึ่งต่อท่อทางเดินแก๊สเข้าสู่ห้องครัว ทำให้นักศึกษามีความมั่นใจในความปลอดภัยและสะดวกในการใช้งานเป็นอย่างยิ่ง

ค่าเฉลี่ยรองลงมา คือ ความสะดวกปลอดภัยในการเตาหุงต้มและเตาอบ มีค่าเฉลี่ย (3.74) เตาหุงต้มที่ใช้เป็นเตาแก๊ส 4 หัวเตา พร้อมเตาอบด้านล่าง ปิด-เปิดระบบอัตโนมัติ รวม 8 เตา ส่วนเตาอบที่ใช้ในห้องปฏิบัติการอาหาร มี 2 แบบ คือ เตาอบแก๊ส และเตาอบไฟฟ้า ในการเรียนการสอนกรณีที่ต้องการอบอาหารจำนวนน้อยจะใช้เตาอบแก๊สขนาดเล็ก แต่ถ้าอบอาหารจำนวนมากจะใช้เตาอบไฟฟ้า ซึ่งมีทั้งหมด 2 เตา ซึ่งในการเรียนวิชาเบเกอรี่ ส่วนมากจะใช้เตาอบไฟฟ้าซึ่งในการใช้ก็เพียงแค่เสียบปลั๊กและตั้งระบบเพราะอบได้จำนวนมากและสะดวกในการใช้งาน ทำให้นักศึกษามีความรู้สึกว่าใช้งานง่ายและสะดวก

ค่าเฉลี่ยด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ ที่มีค่าน้อยที่สุด (2.68) คือ อุปกรณ์ที่มีให้บริการต่อจำนวนนักศึกษาเพียงพอ เนื่องจากการเรียนการสอนภาคปฏิบัติต้องจัดเป็นกลุ่มใหญ่ ครั้งละประมาณ 50 – 60 คนทำให้เครื่องมือเครื่องใช้ไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษาต้องรอคิวในการใช้เครื่องผสมอาหาร รอคิวการใช้เตาอบ ทำให้การเรียนการสอนไม่มีประสิทธิภาพ และเสียเวลา

ค่าเฉลี่ยด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ ที่มีค่าน้อยรองลงมา (3.04) คือ จำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์มีความพอเพียง เนื่องจากห้องปฏิบัติการอาหารได้รับงบประมาณจากโครงการพัฒนาการจัดการศึกษาด้านอาหาร โดยปรับปรุงห้องปฏิบัติการพร้อมอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ทำให้นักศึกษามีอุปกรณ์เครื่องใช้ที่ทันสมัย แต่บางครั้งอุปกรณ์และเครื่องมือยังมีไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา เนื่องจากนักศึกษาเข้าเรียนภาคปฏิบัติเป็นกลุ่มใหญ่และเข้าเรียนพร้อมกัน 2 ห้อง ซึ่งแต่ละห้องมีจำนวนนักศึกษาห้องละ 30 คน รวมเป็น 60 คน

สรุปได้ว่าค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการโดยรวมในด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ มีค่าเฉลี่ย 3.26 ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยในระดับปานกลาง

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

ลักษณะข้อมูลส่วนตัวของนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยสงขลา ตามตัวแปร เพศ และชั้นปีที่ศึกษา พบว่า กลุ่มตัวอย่าง ร้อยละ 90 เป็นเพศหญิง และร้อยละ 10 เป็นเพศชาย กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 82 กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 และร้อยละ 18 กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 4

ความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านสถานที่ พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 18 มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ที่ห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ รองลงมา กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 10 มีความพึงพอใจห้องปฏิบัติการมีอากาศถ่ายเทสะดวก

ความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 6 มีความพึงพอใจมากที่สุด เกี่ยวกับความสะดวกปลอดภัยในการใช้เตาहुงต้มและเตาอบ รองลงมา กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 4 มีความพึงพอใจที่มีเครื่องมือและอุปกรณ์มีประสิทธิภาพพร้อมใช้งาน

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านสถานที่ พบว่า ห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ มีค่าเฉลี่ยสูงสุด (3.84) ค่าเฉลี่ยรองลงมาห้องปฏิบัติการมีอากาศถ่ายเทสะดวก และความสะดวกของห้องปฏิบัติการ ซึ่งมีค่าเฉลี่ย (3.60 และ 3.58) ตามลำดับ

ค่าเฉลี่ยด้านสถานที่ ที่มีค่าน้อยที่สุด (3.28) คือ ห้องปฏิบัติการมีน้ำดื่มน้ำใช้อย่างเพียงพอ ห้องปฏิบัติการอาหาร รองลงมา (3.40) คือ ขนาดของห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา

สรุปได้ว่าค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการโดยรวมในด้านสถานที่ มีค่าเฉลี่ย (3.54) ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ พบว่า ความสะดวกปลอดภัยในการปิด-เปิดถังแก๊ส มีค่าเฉลี่ยสูงสุด (3.78)

ค่าเฉลี่ยด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ ที่มีค่าน้อยที่สุด (2.68) คือ อุปกรณ์ที่มีให้บริการต่อจำนวนนักศึกษาเพียงพอ ค่าเฉลี่ยด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ ที่มีค่าน้อยรองลงมา (3.04) คือ จำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์มีความพอเพียง

สรุปได้ว่าค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการโดยรวมในด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ มีค่าเฉลี่ย (3.26) ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยในระดับปานกลาง

ข้อเสนอแนะ

1. ในการวิจัยครั้งต่อไป ควรทำการศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารอื่นๆ และห้องเรียนทฤษฎีของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

**แบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร
ของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ**

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัว

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. กำลังศึกษา ☐ ชั้นปีที่1 ☐ ชั้นปีที่2 ☐ ชั้นปีที่3 ☐ ชั้นปีที่4

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของนักศึกษาเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุดเกี่ยวกับการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของหลักสูตรสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านสถานที่					
1.ความสะอาดของห้องปฏิบัติการ					
2.ห้องปฏิบัติการมีแสงสว่างเพียงพอ					
3.ห้องปฏิบัติการมีอากาศถ่ายเทสะดวก					
4.ห้องปฏิบัติการมีน้ำดื่มและน้ำใช้เพียงพอ					
5.ขนาดของห้องปฏิบัติการมีความเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษา					
ด้านเครื่องมือและอุปกรณ์					
6. จำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์มีความเพียงพอ					
7.เครื่องมือและอุปกรณ์มีประสิทธิภาพพร้อมใช้งาน					
8.มีป้ายบอกการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ชัดเจน					
9.อุปกรณ์ที่มีให้บริการต่อจำนวนนักศึกษาเพียงพอ					
10.ความสะอาดในการเก็บใช้วัสดุอุปกรณ์					
11.ความสะอาดปลอดภัยในการใช้เตาหุงต้มและเตาอบ					
12.ความสะอาดปลอดภัยในการปิด-เปิดถังแก๊ส					
11.การให้คำปรึกษาในการใช้ห้องปฏิบัติการ					
12.ความพึงพอใจต่อห้องปฏิบัติการ โดยภาพรวม					

ข้อเสนอแนะอื่นๆ.....

.....

.....

.....

เอกสารอ้างอิง

กาญจนา อรุณสุขรุจิ. 2546. หน้า 5 สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

คณิต ดวงหัตถ์. 2537. หน้า 10. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

จุฑารัตน์ เนตร โสกา. 2544. ความพึงพอใจที่มีต่อการใช้ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ในการเรียน
ของนักศึกษา. มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก
<http://science.yru.ac.th>

ชรินิ เดชจินดา. 2535. หน้า 23. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

ดิเรก ฤกษ์ห่วย. 2528. หน้า 13. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

ทวีพงษ์ หินคำ. 2541. หน้า 8. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

ธनिया ปัญญาแก้ว. 2541. หน้า 12. สืบค้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2553 จาก <http://th.wikipedia.org>

นิรนาม. 2545. หน้า 7. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

นิรนาม. 2540. หน้า 27. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

นิรนาม. 2546. หน้า 29. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

นิรนาม. 2546. หน้า 14. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

ปรียากร วงศ์อนุตรโรจน์. 2535. หน้า 35. สืบค้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2553 จาก
<http://th.wikipedia.org>

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน. 2542. หน้า 775 .สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

พิทักษ์ ทรุษทิบ. 2538. หน้า 12. สืบค้นเมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2553 จาก <http://gotoknow.org>

เพ็ญแข ช่อมณี. 2544. หน้า 6. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2552. **ประเมินความพึงพอใจในการใช้ห้องปฏิบัติการศูนย์เครื่องมือปฏิบัติการวิทยาศาสตร์**. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://science.yru.ac.th>

วิทย์ เทียงบุญธรรม. 2541. หน้า 754. สืบค้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2553 จาก <http://th.wikipedia.org>

วิรุฬ พรรณเทวี. 2542. หน้า 11.สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

วิชัย เหลืองธรรมชาติ. 2531. หน้า 32. สืบค้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2553 จาก <http://th.wikipedia.org>

ศรีธวัช จาติเกตุ. 2534. **ครัวมาตรฐาน**.กรุงเทพฯ. 26 – 27 หน้า

สง่า ภู่อรงค์. 2540. หน้า 15. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

สนิท เหลืองบุตรนาค. 2529. หน้า 11. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

สุภาลักษณ์ ชัยอนันต์. 2540 หน้า 17. สืบค้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2553 จาก <http://saw01.blogspot.com>

สุเทพ พานิชพันธุ์. 2541. หน้า 4. สืบค้นเมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2553 จาก <http://gotoknow.org>

อุกฤษฏ์ ทรงชัยสงวน. 2543. หน้า 16. สืบค้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2553 จาก <http://th.wikipedia.org>

อานวย บุญศรี. 2531. หน้า 26. สืบค้นเมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2553 จาก <http://gotoknow.org>

http://203.157.7.23/km/file_upload/p72-1.pdf สืบค้นเมื่อวันที่ 8 มีนาคม 2553

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
แบบสอบถาม