มาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารตามแนวทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรณีศึกษาความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

Food laboratory standards according to Suan Dusit university guidelines: a case study on satisfaction among stakeholders at Phetchaburi Rajabhat University

ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง1 *

[1] โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Thanapat Saengrungruang1*

[1] School of Culinary Arts, Suan Dusit University, Thailand

รับบทความ: 23 พฤศจิกายน 2566
แก้ไขบทความ: 18 ธันวาคม 2566
ตอบรับบทความ: 25 ธันวาคม 2566

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความพึงพอใจต่อห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารที่ปรับปรุงขึ้นใหม่ ศึกษาความพึงพอใจต่อวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัวที่ปรับปรุงขึ้นใหม่ ศึกษาความพึงพอใจต่องานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารที่ปรับปรุงขึ้นใหม่ และศึกษาความพึงพอใจต่อการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัวที่ปรับปรุงขึ้นใหม่ ประชากรการวิจัย คือ เจ้าหน้าที่ นักศึกษาและบุคคลภายนอกทั่วไป จำนวน 233 คน ใช้วิธีการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง พื้นที่เป้าหมาย คือ ห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตการณ์ ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่า มาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจมากกว่าความไม่พึงพอใจ ซึ่งเป็นประเด็นการตั้งคำถามของการวิจัยในครั้งนี้ และพบว่า 1) การบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ครุภัณฑ์เครื่องครัว 2) วัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว 3) งานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร และ4) การออกแบบห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจ โดยภาพรวมของการวิจัยในครั้งนี้ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใจมากที่สุด ซึ่งเป็นระดับสูงที่สุดจากเกณฑ์การวัดผลคะแนนที่ได้ และจากการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ตอบแบบสัมภาษณ์ พบว่า ความคิดเห็นของทุกท่านมีความเห็นในทิศทางเดียวกันทั้งหมด ซึ่งการตอบข้อคำถามสมมติฐานทั้ง 4 สมมติฐาน การตอบที่เห็นด้วยคือ การออกแบบห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารนั้นมีคุณภาพตั้งแต่แรก สิ่งที่ควรปรับปรุงคือ ตัวแปรวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์

* **ผู้ประสานงาน (Corresponding Author)**
e-mail: thanapat_sae@dusit.ac.th

เครื่องครัว โดยเฉพาะดัชนีงานระบบระบายอากาศดี-อากาศเสีย ที่มีปัญหาและมีเสียงดังรบกวนขณะสาธิตบรรยายการเรียนการสอน จึงต้องแก้ไขปรับปรุง ส่วนตัวแปรด้านอื่นๆ ก็แสดงถึงความมีประสิทธิภาพอย่างยิ่งและตอบโจทย์งานวิจัยครั้งนี้

คำสำคัญ: มาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร, ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

Abstract

The purpose of this study is to look into (1) satisfaction with the improved facilities in the food laboratory, (2) satisfaction with the upgraded materials and equipment in the kitchen, (3) satisfaction with the technical system within the food laboratory, and (4) satisfaction with the kitchen's material and equipment maintenance. Students and members of the general public make up the research population of 233 people using purposive sampling. Questionnaires, interviews, and observations were employed as study instruments. Statistical approaches such as frequency, mean, and standard deviation are used in data analysis. The study's findings show a substantial relationship between food laboratory standard and satisfaction, with satisfaction being higher than dissatisfaction. Maintenance of kitchen materials and equipment, kitchen materials and equipment, internal technical system work within the food laboratory, and food laboratory design are all related to satisfaction. Overall, the research demonstrates a high level of satisfaction, the highest level based on measurable scores and qualitative data. The study also demonstrates that all respondents' thoughts are aligned in the same way. Respondents typically agree that the food laboratory's design is of excellent quality from the outset. Variables relating to materials and equipment in the kitchen, particularly the air ventilation system, which has issues and creates loud noises during demonstrations, are areas for development. Changes must be made to improve the teaching and learning environment. Efficient and focused changes in numerous areas indicate the efficacy of the research and its response to the study's objectives.

Keywords: Food laboratory standards according, Satisfaction stakeholder

บทนำ

เนื่องด้วย มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีจะดำเนินการพัฒนาปรับปรุงห้องปฏิบัติการที่ใช้ ในการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติทางด้านอาหารให้มีคุณภาพตามมาตรฐาน เพื่อใช้ในการฝึกอบรมให้แก่นักศึกษาฝึกอาชีพให้แก่ประชาชนที่สนใจทั่วไปและให้บริการทางวิชาการ งานวิจัย ในการพัฒนาสร้างมูลค่าให้แก่อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น วัสดุท้องถิ่น มีการบูรณาการการเรียนการสอนลงสู่กระบวนการวิจัยร่วมกับชุมชน โดยได้รับ

ความอนุเคราะห์การดำเนินการจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในการจัดทำแนวทางพัฒนาปรับปรุงมาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารต่อไป

ปัญหาการวิจัยมีอยู่ว่า แนวทางการพัฒนาปรับปรุงมาตรฐานห้องปฏิบัติทางด้านอาหารนี้ สามารถตอบโจทย์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีได้มากน้อยเพียงใด โดยเฉพาะมีกำแพงที่เรียกว่า วัฒนธรรมองค์กรดั้งเดิมที่ดำรงอยู่อาจสร้างปัญหาการยอมรับได้ในระยะยาว จึงมีความตั้งใจที่จะศึกษาถึงความพึงพอใจของเจ้าหน้าที่ นักศึกษา ผู้เข้าอบรมหลักสูตรทางด้านอาหารและผู้ใช้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ซึ่งจะเป็นปัญหาขั้นรากฐานในอนาคตได้

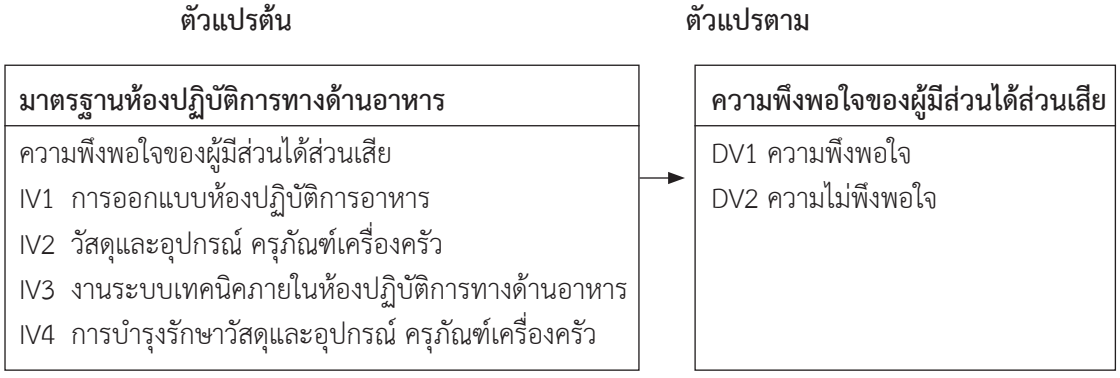
ผู้วิจัยสามารถสรุปปัญหาขั้นรากฐาน ออกเป็น 4 เรื่องใหญ่ๆ ดังนี้

1. ปัญหาความพึงพอใจต่อห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีที่ปรับปรุงใหม่
2. ปัญหาความพึงพอใจต่อวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัวที่ปรับปรุงขึ้นใหม่
3. ปัญหาความพึงพอใจต่องานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารที่ปรับปรุงใหม่
4. ปัญหาความพึงพอใจต่อการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัวที่ปรับปรุงใหม่

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารที่ปรับปรุงขึ้นใหม่
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัวที่ปรับปรุงขึ้นใหม่
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่องานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารที่ปรับปรุงขึ้นใหม่
4. เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัวที่ปรับปรุงขึ้นใหม่

กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้จะใช้แนวทางการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) เน้นการใช้ข้อมูลเชิงปริมาณเป็นฐานยืนยันความถูกต้องของข้อค้นพบ และข้อสรุปต่างๆ ของเรื่องที่ทำการศึกษาและวิจัย มีลักษณะเป็นปฏิฐานนิยม (Positivism) มีเป้าหมายอยู่ที่การค้นพบสาเหตุของการแก้ไขปัญหาอย่างเป็นศาสตร์ มีการพยายามควบคุมตัวแปร มุ่งทดสอบความเที่ยงตรง (Validity) และความเชื่อมั่น (Reliability) ของข้อมูล ตามรายละเอียดดังนี้

1. การศึกษาวิจัยเรื่องนี้ เริ่มต้นจากปัญหาการวิจัย ผู้วิจัยสามารถสรุปปัญหาขั้นรากฐาน ออกเป็น 4 เรื่องใหญ่ ๆ ดังนี้ 1) ปัญหาความพึงพอใจต่อห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีที่ปรับปรุงใหม่ 2) ปัญหาความพึงพอใจต่อวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัวที่ปรับปรุงใหม่ 3) ปัญหาความพึงพอใจต่องานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารที่ปรับปรุงใหม่ และ 4) ปัญหาความพึงพอใจต่อการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัวที่ปรับปรุงใหม่ เพื่อสรุปหาตัวแปร ดัชนี และตัวชี้วัดดังกล่าว จากการสรุปตัวแปร ดัชนี ตัวชี้วัด ทำให้ผู้วิจัยสามารถสร้างแบบสังเกตการณ์จากตัวแปร รวมทั้งสามารถสร้างแบบสอบถามจากตัวชี้วัดและแบบสัมภาษณ์จากดัชนีของตัวแปรต้น ซึ่งเป็นแนวทางการวิจัยเชิงปริมาณ

2. การวิจัยครั้งนี้ มีการควบคุมตัวแปรมาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร กับตัวแปรความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาตั้งแต่ต้น ในการศึกษาพัฒนาการของแนวความคิดมาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ได้มีการศึกษาย้อนหลังประมาณ 22 ปี และพัฒนาการของแนวความคิดความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ก็ได้มีการศึกษาย้อนหลังประมาณ 72 ปี จนผู้วิจัยสามารถแยกตัวแปรออกมาได้ทั้งหมดให้อยู่ในรูปตารางสรุปตัวแปร เพื่อทำการศึกษาต่อ โดยการเรียงลำดับตัวแปรที่ถูกนำมาใช้จากตัวแปรที่ได้คะแนนมากที่สุดไปหาน้อยที่สุด

3. เมื่อได้กรอบแนวความคิดของการวิจัยเรื่องมาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารตามแนวทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรณีศึกษา ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ผู้วิจัยจึงได้ตั้งสมมติฐานจากกรอบแนวความคิดของการวิจัยนั้น โดยยึดปัญหาตัวแปรตามเป็นหลักแล้ว นำตัวแปรต้นทุกตัวเข้าทดสอบตัวแปรตามแต่ละตัว โดยมีตัวแปรต้น 4 ตัวแปร ประกอบด้วย การออกแบบห้องปฏิบัติการอาหาร วัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว งานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร และการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว ตัวแปรตามมี 2 ตัวแปร ประกอบด้วย ความพึงพอใจ ความไม่พึงพอใจ จึงได้สมมติฐาน 4 ประการ นำไปสู่การตั้งสมมติฐานในการศึกษา ดังนี้

สมมติฐานรวม ผู้ใช้ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการอาหารมีความพึงพอใจมากกว่าความไม่พึงพอใจ

สมมติฐานที่ 1 ผู้ใช้ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารเกี่ยวกับการออกแบบห้องปฏิบัติการอาหาร มีความพึงพอใจ มากกว่าความไม่พึงพอใจ

สมมติฐานที่ 2 ผู้ใช้ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว มีความพึงพอใจ มากกว่าความไม่พึงพอใจ

สมมติฐานที่ 3 ผู้ใช้ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารเกี่ยวกับงานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร มีความพึงพอใจมากกว่าความไม่พึงพอใจ

สมมติฐานที่ 4 ผู้ใช้ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารเกี่ยวกับการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว มีความพึงพอใจมากกว่าความไม่พึงพอใจ

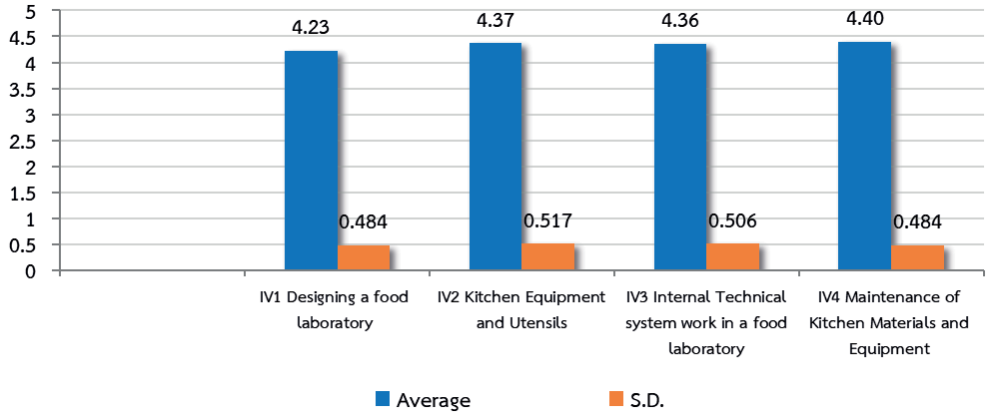
4. เครื่องมือในการวิจัยนี้มี 3 ชุด คือ ชุดที่ 1 แบบสอบถาม ชุดที่ 2 แบบสัมภาษณ์ และชุดที่ 3 แบบสังเกตการณ์ โดยเครื่องมือทั้ง 3 ชุดนี้ โดยการทอดแบบสอบถามที่สร้างจากตัวชี้วัดของกรอบแนวคิดการวิจัย เป็นคำถามปลายปิด มีมาตรวัดของคำถามแบบช่วงวัด (Interval Scale) มีคะแนนของมาตรวัด คือ พอใจมากที่สุด พอใจมาก พอใจน้อย ไม่ค่อยพอใจ และไม่พอใจเลย เป็นการตรวจสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม โดยการคำนวณหาค่า IVC (Item Variable Congruence Index) โดยผู้เชี่ยวชาญ 4 ท่าน ได้ค่า IVC = 0.968 และหาความเชื่อมั่น (Reliability) จำนวน 30 คน ได้ค่าอัลฟ่า ตัวแปรรวม (V) = 0.800

5. การรวบรวมข้อมูล ในประเด็นของแนวความคิดมาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารกับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผู้วิจัยมีการศึกษาพัฒนาการของแนวคิดมาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร โดยศึกษาย้อนหลังประมาณ 22 ปี จากตำรา 29 เล่ม และศึกษาพัฒนาการของแนวความคิดเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ย้อนหลังประมาณ 72 ปี โดยศึกษาจากตำรา 29 เล่ม ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาพื้นที่ของประชากร คือ ห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี มีประชากรตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย จากการสุ่มตัวอย่างประชากรได้ทั้งสิ้น 233 คน ผู้วิจัยได้มีการทอดแบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด และได้ทำการทดสอบสมมติฐานทั้ง 4 ประการแล้ว นำผลการทดสอบสมมติฐานทั้งหมด มาจัดทำเป็นแบบสัมภาษณ์ เพื่อสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่คัดสรรไว้แล้ว ในขณะที่มีการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยจะได้บันทึกการสังเกตการณ์ลงในแบบบันทึกการสังเกตการณ์ร่วมอีกด้วย

6. การสรุปผลการวิจัยทั้ง 2 ชุด คือ ชุดที่ 1 แบบสอบถาม และชุดที่ 2 แบบสังเกตการณ์ ซึ่งผู้วิจัยสามารถอภิปรายผลของการวิจัยทั้งในระดับกว้าง จากการทดสอบสมมติฐานด้วยแบบสอบถามและระดับเชิงลึก จากผลของการสัมภาษณ์และการบันทึกในแบบสังเกตการณ์ รวมทั้งได้นำแนวความคิดต่างๆ และผลการวิจัยที่สรุปอยู่ในการทบทวนวรรณกรรมมาอธิปรายผลร่วมกันอย่างบูรณาการ

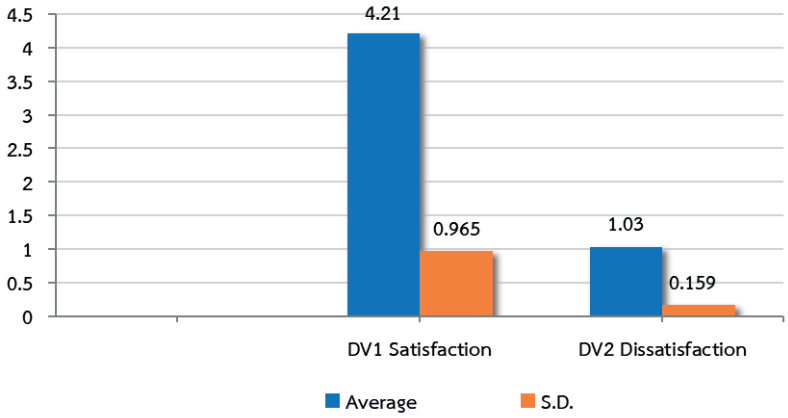
ผลการวิจัย

จากการแสดงการแจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ซึ่งเป็นตัวแปรต้นของการศึกษาครั้งนี้ และสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ จากการวิเคราะห์ข้อมูล ประกอบด้วย 1) การออกแบบห้องปฏิบัติการอาหาร 2) วัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว งานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร และการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว ผลการศึกษาวิจัย พบว่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใจมากที่สุดทุกด้าน โดยเกี่ยวกับการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว มีค่าเฉลี่ย 3.40 (S.D. = 0.484) รองลงมาคือ วัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว มีค่าเฉลี่ย 4.37 (S.D. = 0.517) งานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.36 (S.D. = 0.506) และการออกแบบห้องปฏิบัติการอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.23 (S.D. = 0.484) (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 มาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร

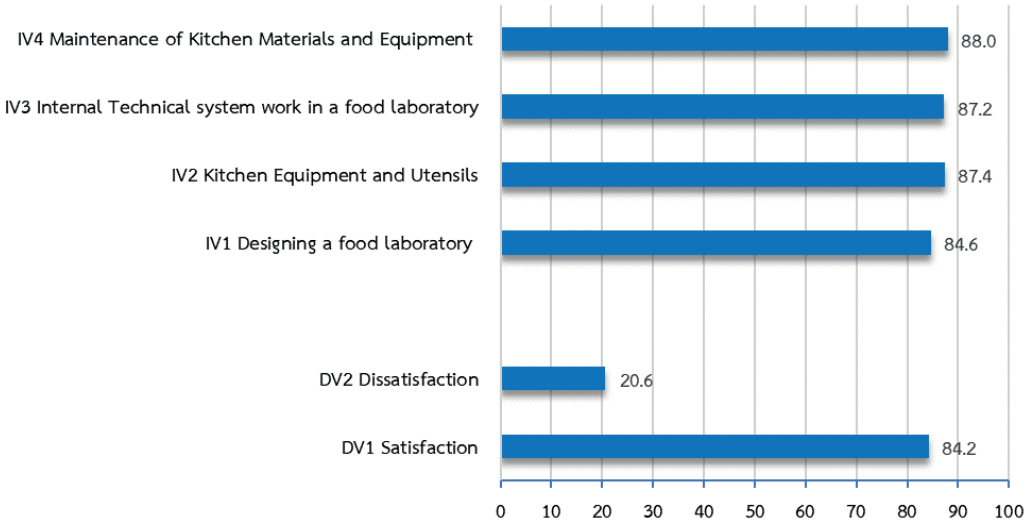
จากการแจกแจงความถี่ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ซึ่งเป็นตัวแปรตามของการศึกษาครั้งนี้ และสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ความพึงพอใจต่อมาตรฐานห้องปฏิบัติการนั้น ประกอบด้วย ความพึงพอใจ พบว่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใจมากที่สุด ส่วนความไม่พึงพอใจ มีค่าเฉลี่ย 1.03 (S.D. = 0.159) ซึ่งมีความไม่พอใจอยู่บ้าง แต่ก็ไม่ได้ส่งผลต่อความพึงพอใจ เนื่องจากในทุกๆ ด้านของความพึงพอใจจะเป็นไปตามคู่มือมาตรฐานที่ผ่านระบบมาตรฐานระดับสากลอยู่แล้ว (ภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

การทดสอบสมมติฐานรวม จากระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย พบว่า ผู้ใช้บริการจากการใช้ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร มีระดับความพอใจมากถึงพอใจมากที่สุด หากเทียบเป็นร้อยละของความพึงพอใจของผู้ใช้บริการมีความพอใจมากกว่า 80% ในทุกๆ ตัวแปร และตัวแปรที่มีนัยสำคัญการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ร้อยละ 88.00 รองลงมา วัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว ร้อยละ 87.40 งานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ร้อยละ 87.20 และการออกแบบห้องปฏิบัติการอาหาร ร้อยละ 84.60

และความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ตอบคำถามการวิจัยครั้งนี้ มีความพอใจมากที่สุดถึงร้อยละ 84.20 และความไม่พึงพอใจ ร้อยละ 20.60 เท่านั้น (ภาพที่ 3)



ภาพที่ 3 มาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

อภิปรายผล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพตามสมมติฐาน การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพเพื่อสนับสนุนและยืนยันผลการทดสอบสมมติฐาน ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ใช้ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการอาหารมีความพึงพอใจ มากกว่าความไม่พึงพอใจ โดยผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บริหารและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ที่แสดงให้เห็นถึงมาตรฐานห้องปฏิบัติการอาหารที่สัมพันธ์กับความพึงพอใจ เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากข้อมูลที่ได้รับจากการสัมภาษณ์ ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์ ผู้เกี่ยวข้องห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร จำนวน 4 ท่าน ได้ข้อสรุปที่แสดงถึงความสัมพันธ์ของตัวแปรการวิจัย

จากข้อมูลความสัมพันธ์ระหว่างผู้ใช้ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารตามมาตรฐานห้องปฏิบัติการอาหารมีความพึงพอใจ มากกว่าความไม่พึงพอใจ สามารถสรุปได้ว่า มาตรฐานห้องปฏิบัติการอาหารด้วยการออกแบบห้องปฏิบัติการอาหาร วัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว งานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร และการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว มีความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใจมากที่สุด มีความสัมพันธ์ความพึงพอใจมากกว่าความไม่พึงพอใจ อยู่ในระดับพอใจมากที่สุด ทั้งนี้ การศึกษาสอดคล้องกับงานวิจัยของ (ฉัตรชัย วิริยะไกรกุล, 2559) พบว่า การศึกษาตามโครงการวิจัยการพัฒนาตัวอย่างห้องปฏิบัติการวิจัยปลอดภัย ซึ่งมีวัตถุประสงค์ของการวิจัย 2 ประการ คือ เพื่อพัฒนาตัวอย่างห้องปฏิบัติการวิจัยปลอดภัย และเพื่อศึกษาและค้นหาแนวทางการขยายผลการสร้างความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการ โครงการวิจัยนี้เป็นงานวิจัยประเภทการวิจัยและพัฒนา (R&D) ซึ่งดำเนินการต่อเนื่องมาจากโครงการยกระดับมาตรฐานความ

ปลอดภัยของห้องปฏิบัติการในประเทศไทย (Enhance of Safety Practices in Research Laboratory in Thailand, ESPReL) ด้วยการนำห้องปฏิบัติการภาคีสมาชิกของโครงการยกระดับฯ จำนวน 23 ห้องปฏิบัติการ มาพัฒนาเป็นตัวอย่างห้องปฏิบัติการวิจัยปลอดภัย ผลการศึกษาและวิจัยพบว่า สามารถพัฒนาตัวอย่างห้องปฏิบัติการวิจัยต้นแบบให้เกิดขึ้นทั้งหมด 4 ห้อง ซึ่งคัดเลือกจากห้องปฏิบัติการที่มีศักยภาพสูงแบบองค์รวม และผ่านเกณฑ์ในด้านความร่วมมือ เกณฑ์การสนับสนุนการปรับปรุงด้านกายภาพ และเกณฑ์ความพร้อมของห้องปฏิบัติการ จากนั้นจึงดำเนินการพัฒนาองค์ประกอบของความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการวิจัยต้นแบบที่เชื่อมโยงกันทั้ง 7 ด้าน ซึ่งประกอบด้วย การบริหารระบบจัดการความปลอดภัย ระบบการจัดการสารเคมี ระบบการจัดการของเสีย ลักษณะทางกายภาพของห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์และเครื่องมือ ระบบป้องกันและแก้ไขภัยอันตราย การให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ และการจัดการข้อมูลและเอกสาร ร่วมกับการปรับปรุงด้านกายภาพ ภายใต้การสนับสนุนของหน่วยงานต้นสังกัดและสภาวิจัยแห่งชาติ จนเกิดเป็นตัวอย่างห้องปฏิบัติการต้นแบบที่มีรูปธรรมของกระบวนการและผลผลิตขององค์ประกอบความปลอดภัยทั้ง 7 ด้านคล้ายคลึงกันในภาพรวม แต่มีลักษณะที่แตกต่างกันในระดับความสามารถในการเป็นต้นแบบ จากความเป็นต้นแบบในระดับห้องปฏิบัติการไปจนถึงระดับมหาวิทยาลัย สำหรับแนวทางการขยายผลการสร้างความปลอดภัยห้องปฏิบัติการพบว่าสามารถใช้ห้องปฏิบัติการต้นแบบเพื่อพิจารณาและเปรียบเทียบรูปแบบของต้นแบบที่มีลักษณะใกล้เคียงกันแล้วนำกระบวนการและขั้นตอนมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ โดยดำเนินการตามข้อเสนอแนะในการพัฒนา องค์ประกอบ 7 ด้าน ร่วมกับข้อเสนอแนะในการดำเนินงานภาพรวมของประเทศ

สอดคล้องกับงานวิจัยของ ทศพล งามวิไลลักษณ์และคณะ (2559) พบว่า ระบบโมดูลาร์เพื่อการออกแบบเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องครัวไทยขนาดเล็ก เป็นการวิจัยเพื่อศึกษาการออกแบบเฟอร์นิเจอร์ ภายในห้องครัว ด้วยระบบโมดูลาร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อออกแบบผลิตภัณฑ์ เฟอร์นิเจอร์ สำหรับห้องครัวที่มีพื้นที่ขนาดเล็ก เนื่องจากผู้วิจัยได้เห็นถึงปัญหาเรื่องของที่อยู่อาศัยของผู้คนในปัจจุบัน ที่นิยมเลือกที่จะอยู่ คอนโด หรือ ห้องชุดเป็นจำนวนมาก แต่ด้วยปัญหาของพื้นที่ภายในที่อยู่อาศัยประเภทนี้ มีข้อจำกัดในเรื่องของพื้นที่มาเกี่ยวข้อง การเลือกเฟอร์นิเจอร์มาตกแต่ง จึงจำเป็นต้องคำนึงถึงการใช้งานของเฟอร์นิเจอร์ให้มีประโยชน์สูงสุด จากการได้ทำการสำรวจ ประเภทของเฟอร์นิเจอร์ พบว่า เฟอร์นิเจอร์ ส่วนใหญ่เป็นเฟอร์นิเจอร์สำเร็จรูป ไม่ว่าจะเป็นเฟอร์นิเจอร์แบบ Build In หรือ Knock Down ผู้บริโภคจึงไม่สามารถกำหนดรูปแบบการใช้งานและพื้นที่ของเฟอร์นิเจอร์ ในห้องครัวได้ด้วยตนเอง เป็นสาเหตุให้มีพื้นที่หรือเฟอร์นิเจอร์ ชนิดเหลือจากการใช้งานโดยไม่จำเป็น เพื่อศึกษาการออกแบบเฟอร์นิเจอร์ ภายในห้องครัว ที่สามารถตอบสนองในเรื่องการใช้งานที่ผู้บริโภคสามารถ กำหนดเองได้และ ในเรื่องของพื้นที่ขนาดเล็ก ที่มีการใช้งานของพื้นที่ ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด ผู้ศึกษาวิจัยได้ทำการหยิบยก หลักการออกแบบของระบบโมดูลาร์มาใช้ จากการศึกษาพบว่า ระบบโมดูลาร์ คือ ระบบที่ประกอบไปด้วยหน่วยแยกต่างๆ ที่สามารถรวมกันเป็นหน่วยเดียวได้ จะมีระยะสัดส่วนที่มีความสัมพันธ์ และสอดคล้องกัน ผู้วิจัยจึงได้นำมาเป็นแนวคิด และทำการวิเคราะห์ รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์ ภายในห้องครัว ผู้วิจัยได้ทำการออกแบบเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องครัว อ้างอิงขนาดสัดส่วนมาตรฐานของเฟอร์นิเจอร์ในท้องตลาด ใช้หลักการทำงานของระบบโมดูลาร์มาใช้เพื่อกำหนดขนาดสัดส่วนของเฟอร์นิเจอร์ โดยยึดถือหลักเกณฑ์ การออกแบบที่ได้จากการสำรวจความคิดเห็นจากกลุ่มเป้าหมายเป็นหลัก

สรุปผลการศึกษาครั้งนี้พบว่า มาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจมากกว่าความไม่พึงพอใจ ในประเด็นการตั้งคำถามของการวิจัยครั้งนี้ โดยเฉพาะการบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ครุภัณฑ์เครื่องครัว รองลงมาคือ วัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว งานระบบเทคนิคภายในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร และการออกแบบห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจ โดยภาพรวมของการวิจัยในครั้งนี้ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับพอใจมากที่สุด ซึ่งเป็นระดับสูงที่สุดจากเกณฑ์การวัดผลคะแนนที่ได้ และจากการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ตอบแบบสัมภาษณ์ พบว่า ความคิดเห็นของทุกท่านมีความเห็นในทิศทางเดียวกันทั้งหมด ซึ่งการตอบข้อคำถามสมมติฐานทั้ง 4 สมมติฐาน การตอบที่เห็นด้วยคือ การออกแบบห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารนั้นดีตั้งแต่แรก สิ่งที่ควรปรับปรุงคือ ตัวแปรวัสดุและอุปกรณ์ ครุภัณฑ์เครื่องครัว โดยเฉพาะดัชนีงานระบบระบายอากาศดี-อากาศเสีย ที่มีปัญหาและมีเสียงดังรบกวนขณะสาธิต บรรยายการเรียนการสอน จึงต้องแก้ไขปรับปรุง ส่วนตัวแปรด้านอื่นๆ ก็แสดงถึงความมีประสิทธิภาพอย่างยิ่งและตอบโจทย์งานวิจัยครั้งนี้

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อมาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารตามแนวทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรณีศึกษา ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ให้ประสบความสำเร็จมากขึ้นมีดังต่อไปนี้

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1.1 ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารตามแนวทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ออกแบบให้มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีใช้งานได้ดี แต่อยากให้พิจารณาฟังก์ชั่นและความเป็นมาตรฐานของครัวไทยเพิ่มเติม เพื่อเป็นต้นแบบและมาตรฐานของครัวไทย เพื่อให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ทั้งวัสดุอุปกรณ์และครุภัณฑ์ต่างๆ ให้มีความเป็นมาตรฐานครัวไทย มีแบบแปลนของครัวที่ชัดเจน

1.2 ในเรื่องของวัสดุอุปกรณ์และครุภัณฑ์เครื่องครัวต่างๆ ต้องมีการขอรับจัดสรรงประมาณเพิ่มเติมจากทางมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีเพื่อให้เพียงพอต่อการเรียนการสอน

2. ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

2.1 ข้อแนะนำในเรื่องการมีหน่วยงานกลางทำหน้าที่รับผิดชอบในการให้ความรู้พื้นฐานการวางแผนและจัดอบรมร่วมกันทั้งองค์กรอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี

2.2 การสร้างต้นแบบและมาตรฐานของครัวไทย เพื่อให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

3. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

3.1 มหาวิทยาลัยต้องพิจารณานโยบายระดับคณะ ภาควิชาและห้องปฏิบัติการตามลำดับด้วยการกำหนดนโยบายระดับต่างๆ ให้ชัดเจน รวมถึงการจัดสรรเงินทุนสนับสนุนการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยไปสักระยะหนึ่งจนกว่าการดำเนินการของมหาวิทยาลัยและหน่วยงานต่างๆ มีความยั่งยืน

3.2 ภาครัฐควรส่งเสริมครัวไทย ควรส่งเสริมมหาวิทยาลัย มีการสนับสนุนด้านกำลังคนที่ประกอบอาชีพด้านอาหารให้ได้มาตรฐานและงบประมาณในการพัฒนาห้องปฏิบัติการด้านอาหารด้วย

References

กระทรวงอุตสาหกรรม. (2566). มาตรฐานการผลิตของอุตสาหกรรมอาหาร. สืบค้น 1 พฤษภาคม 2566, จากhttps://www.industry.go.th/th/km/6550.

ฉัตรชัย วิริยะไกรกุล. (2559). การพัฒนาตัวอย่างห้องปฏิบัติการวิจัยปลอดภัยในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ทศพล งามวิไลลักษณ์, เกรียงศักดิ์ เขียวมั่ง, อภิสักก์ สินธุภัค. (2559). ระบบโมดูลาร์เพื่อการออกแบบเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องครัวไทยขนาดเล็ก. วารสารวิชาการอุตสาหกรรมศึกษา. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 10 (2). หน้า 69-79.

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด. (2566). ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย). สืบค้น 15 มกราคม 2566, จาก https://www.centrallabthai.com/index.php/th/.

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. (2566). คู่มือมาตรฐานห้องปฏิบัติการอาหาร ตามแนวทางของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรณีศึกษา: มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ปี 2566. เพชรบุรี: มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.

สถาบันอาหาร. (2566). ข้อมูลอุตสาหกรรมอาหารไทย. สืบค้น 1 ก.ย. 2564, จาก www.nfi.or.th.

สุเนตรา เล็กอุทัย. (2553). ความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารต่อระบบเศรษฐกิจไทย. TRF Policy Brief. 9, July, 2010. หน้า 2.

Chaplin, J. P. (1968). Dictionary of Psychology. New York: Reaquin Book.

Customer Perceptions and Expectations. New York: The Free Press.

Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., & Berry, L. L. (1988). SERVQUAL: A multiple-item scale for measuring consumer perceptions of service quality. Journal of Retailing, 64(1), pp.12–40.

Parasuraman, A., Zeithaml, V., and Berry, L. (1985). A Conceptual Model of Service Quality and Its Implications for Future Research. Journal of Marketing. 49(4), pp. 41-50.

Parmeggiani, L. (1983). Encyclopedia of Occupational Health and Safety. (3rd ed.), Geneva, International Labour Organization (ILO).

Shelly, Maynard W. (1975). Responding to Social Change. Pensylvania: Dowden Hutchison. Zeithaml, V.A., Parasuraman, A. and Berry, L.L. (1990). Delivering Quality Service: Balancing

ผู้เขียน

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

204/3 ถนนสิรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

e-mail: thanapat_sae@dusit.ac.th