

การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ

International Culinary Training Management for
Increasing Effectiveness

ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง*

Thanapat Saengrungrueang*

* นักศึกษาหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรดุษฎีบัณฑิต, คณะบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึก
ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (2) ศึกษาประสิทธิผลของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (3) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติกับการเพิ่มประสิทธิผล และ (4) แสวงหาแนวทางการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิผล

วิธีการวิจัยใช้รูปแบบผสมวิธี การวิจัยเชิงปริมาณ ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้บริหาร บุคลากรนักศึกษาและผู้เข้าอบรม จำนวน 770 คน เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์สหสัมพันธ์ค่าไคคอลและ การวิเคราะห์เส้นทางการวิจัยเชิงคุณภาพทำการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้บริหารของสถาบันการศึกษาด้านอาหาร จำนวน 5 คนวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัย พบว่า 1) การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติในภาพรวม อยู่ในระดับ ปานกลาง 2) ประสิทธิภาพของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง 3) การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติมีความสัมพันธ์ต่อการเพิ่มประสิทธิผลในการดำเนินงาน และ 4) แนวทางการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาองค์การอย่างต่อเนื่อง และการสร้างแรงจูงใจอย่างเหมาะสม

คำสำคัญ: การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประสิทธิภาพ

Abstract

The objectives of this research were to; study the management and effectiveness of international culinary training center; the objectives also included revealing the relationship between the management of the center and the increasing of effectiveness and; exploring the administrative guidelines for increasing the effectiveness of the center.

This research adopted a mixed methodologies. Quantitative research sample group used in the study covered 770 employees, students, and trainees. The questionnaire was employed as a data collection tool. The statistics of this study employed frequency, percentage, average, standard deviation, canonical correlation and path analysis. Qualitative research conducted by in-depth interviews with 5 executives of the center and analyzed data with content analysis.

The result showed that; the management and effectiveness of international culinary training center was at a moderate level; the relationship between the management of international culinary training center and effectiveness was achieved and; the suggestions of the management of international culinary training center were that it should pay attention to organization development and motivation.

Keywords: Management, International Culinary Training Center, Effectiveness

บทนำ

ประเทศไทยมีฐานะเกินดุลในการส่งออกอาหารมาโดยตลอดและมีสินค้าอาหารส่งออกอยู่ในลำดับต้นๆ ของโลกหลายรายการ อีกทั้งประเทศไทยยังมีความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบ ความได้เปรียบในเรื่องฝีมือแรงงานในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอาหาร (ปัญญาธิ บุญญา, 2546, หน้า 1-3) เพราะอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ การบริโภคอาหารก็เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโตและดำรงชีวิตอยู่โดยปกติสุข (กองสุขาภิบาลอาหาร, 2541, หน้า 1) ความปลอดภัยของอาหารนับเป็นเรื่องสำคัญที่ส่งผลกระทบโดยตรงต่อสวัสดิภาพและสุขอนามัยของประชาชน โดยไม่จำกัด วัย ฐานะ ฐานะ วัฒนธรรม หรือพื้นที่ ทั้งที่บริโภคทั่วไปโดยไม่รู้ตัวหรือภาวะจำยอมเพราะไม่มีทางเลือก ซึ่งหากลำดับความไปถึงที่สุดแล้วนั้น รัฐบาลไทยตระหนักว่าปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นวาระแห่งชาติที่ต้องการความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐบาล ภาคเอกชน และภาคประชาชน ด้วยเหตุนี้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 เป็นต้นมา รัฐบาลมีนโยบายสำหรับผลักดันประเทศไทยเป็นครัวโลก (วราภา มหากาญจนกุล, สิริพร สอนเสาวภาคย์, สุตสาย ตริวานิช และปริยา วิบูลย์เศรษฐ์, 2554, หน้า 1)

เชฟ (CHEF) หรือ ผู้ที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร ปู่อาหารไทย กำลังเป็นที่ต้องการของร้านอาหารไทยทั่วโลก เนื่องจากกระแสความนิยมบริโภคอาหารไทยของประชากรโลก และอาหารไทยที่มีรสชาติที่ถูกปาก เป็นแหล่งของคุณค่าทางโภชนาการที่ร่างกายต้องการครบครัน ทำให้อาหารไทยเป็นที่นิยมเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็ว ผนวกกับทางรัฐบาลมีนโยบายเชิงรุกในเรื่อง “ครัวไทยสู่โลก” เพิ่มจำนวนธุรกิจร้านอาหารไทยทั่วโลก ในปี พ.ศ.2548 ที่มีอยู่ประมาณ 8,000 ร้าน (50% อยู่ในสหรัฐอเมริกา) ให้เป็น 20,000 ร้านในปี 2551 รวมทั้งส่งเสริมสนับสนุนการผลิตวัตถุดิบและการพัฒนาบุคลากรเพื่อรองรับการเติบโตของธุรกิจอาหารไทยในทุกมุมโลก (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2548, หน้า 66)

ดังนั้น ธุรกิจที่เกี่ยวข้องด้านอาหารมีการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป ถ้าหากมีความต้องการของตลาดแรงงานที่

เกี่ยวข้องกับธุรกิจด้านอาหารนั้นก็จะเพิ่มมากขึ้นเช่นกัน แต่การผลิตบุคลากรที่มีศักยภาพเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจด้านอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป ประเทศไทยยังไม่มีสถาบันศึกษาใดที่เปิดสอนด้านอาหารระดับสากลที่ได้มาตรฐานในประเทศ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต, 2545, หน้า 1-2) การจัดตั้งโครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary School) ซึ่งเป็นโครงการหนึ่งที่น่าศักยภาพ หรือจุดแข็ง (Strength) ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มาใช้ในการสนับสนุนนโยบายของรัฐบาล และพัฒนาระบบการเรียนการสอนทางด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้เป็นที่ยอมรับจากต่างประเทศมากขึ้น โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เป็นโครงการที่มุ่งเน้นการผลิตบุคลากรผู้มีความชำนาญการด้านอาหารควบคู่กับการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร เพื่อเข้าสู่ตลาดแรงงานได้อย่างสมบูรณ์ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต, 2545, หน้า 1-2) โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เป็นโครงการธุรกิจวิชาการของสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2545 ที่นำความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีมากกว่า 70 ปี และประสบการณ์ความเป็นมืออาชีพการจัดการบริการอาหารระดับนานาชาติ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เป็นที่รู้จักและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวในด้านห้องปฏิบัติการอาหารที่ทันสมัย สวยงาม และมีความพร้อมเรื่องอุปกรณ์การเรียนการสอนอย่างมาก โดยในแต่ละปีการศึกษาจะมีผู้สนใจทั้งจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยขอศึกษาจากโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตและเข้าฝึกอบรมทางด้านอาหารเป็นจำนวนมาก (พิทักษ์จันทร์เจริญ, 2549, หน้า 62-64) ในระหว่างปี พ.ศ. 2552-2553 ทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้ปรับโครงสร้างการบริหารจัดการภายใน จึงเปลี่ยนชื่อโครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เป็นศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อให้เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษารูปแบบการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ โดยการแสวงหาแนวทางในการเพิ่มประสิทธิภาพของการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติต่อไป

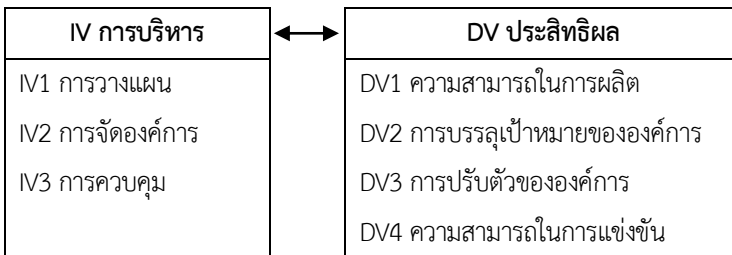
วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
2. เพื่อศึกษาประสิทธิผลของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
3. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติกับการเพิ่มประสิทธิผล
4. เพื่อแสวงหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิผลของการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

สมมติฐานการวิจัย

จากการศึกษาพัฒนาการแนวความคิดของการบริหาร และประสิทธิผลของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ซึ่งเป็นกรอบแนวความคิดหลักสำหรับการวิจัยครั้งนี้ เริ่มจากการศึกษาพัฒนาการแนวคิดการบริหาร ซึ่งผู้วิจัยได้พิจารณาจากพัฒนาการของแนวความคิดการบริหาร ระหว่าง ค.ศ. 1911 – ค.ศ. 2014 การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้พิจารณาตัวแปรของการบริหารที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มประสิทธิผล โดยเลือกศึกษาตัวแปรหลักในการบริหาร ประกอบด้วย 3 ตัวแปร ดังนี้ การวางแผน การจัดองค์การ และการควบคุม ซึ่งตัวแปรหลักทั้ง 3 มีบทบาทที่สำคัญในการบริหาร ส่งผลให้ต้องมีการปรับปรุงองค์การให้สามารถอยู่รอดได้

สำหรับการศึกษาถึงพัฒนาการของแนวคิดประสิทธิผล ผู้วิจัยได้ทำการค้นคว้า ตั้งแต่ ปี ค.ศ. 1933 – ค.ศ. 2013 จากการศึกษาถึงพัฒนาการของแนวคิดประสิทธิผล ผู้วิจัยได้ทำการคัดเลือกตัวแปร 4 ตัวแปร ได้แก่ ความสามารถในการผลิต การบรรลุเป้าหมาย องค์การ การปรับตัวขององค์การ และความสามารถในการแข่งขัน คือ การได้ผลลัพธ์ตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่ตั้งไว้ทั้งระยะสั้นและระยะยาว แต่ผู้บริหารองค์การบางคนอาจจะเข้าใจถึงประสิทธิผลว่าเป็นความสามารถขององค์การในการเจริญเติบโต การทำกำไร และการได้รับผลการตอบแทนจากการบริการองค์การก็ได้ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้กำหนดกรอบแนวความคิดของการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติกับการเพิ่มประสิทธิผลได้ตามภาพที่ 1



ภาพที่ 1 : กรอบแนวความคิดการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ

จากกรอบแนวความคิดของการศึกษา มีข้อสมมติฐานว่า “การบริหารในด้านการวางแผน การจัดองค์การ และการควบคุม มีความสัมพันธ์กับประสิทธิภาพ ในด้าน ความสามารถในการผลิต การบรรลุเป้าหมาย การปรับตัวขององค์กร และความสามารถในการแข่งขัน” นำมาตั้งเป็นกรอบความสัมพันธ์และสามารถนำไปสู่การกำหนดสมมติฐานการวิจัยรวม ได้ว่า “การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติมีความสัมพันธ์กับการเพิ่มประสิทธิภาพ”

ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาวิจัย เรื่อง การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ การกำหนดขอบเขตของการวิจัยจะช่วยให้ผู้วิจัยมีการจัดการเก็บข้อมูลได้ครอบคลุมและตรงกับความมุ่งหมายของการวิจัยที่ตั้งไว้ ดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา โดยขอบเขตด้านเนื้อหาของการศึกษาคำนี้ แบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม ทั้งตัวแปรต้นและตัวแปรตาม ดังวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1-4 แสดงเนื้อหา ดังนี้

1.1 เนื้อหาตามตัวแปรต้น การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ^{IV} ได้แก่ การวางแผน^{IV1} การจัดองค์การ^{IV2} และการควบคุม^{IV3}

1.2 เนื้อหาตามตัวแปรตาม ประสิทธิภาพ ได้แก่ ความสามารถในการผลิต^{DV1} การบรรลุเป้าหมาย^{DV2} การปรับตัวขององค์กร^{DV3} และความสามารถในการแข่งขัน^{DV4}

2. ขอบเขตด้านพื้นที่

การวิจัยนี้มีขอบเขตด้านพื้นที่ที่ทำการศึกษา ได้แก่ พื้นที่ที่มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร ทั้ง 15 แห่ง

3. ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ จำนวนผู้ฝึกอบรมด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 770 คน

4. ขอบเขตด้านระยะเวลา

การศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมเกี่ยวกับงานวิจัยคุณูปนิพนธ์ คือ ตั้งแต่ กุมภาพันธ์ 2558 – ธันวาคม 2561

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้ใช้แนวทางการวิจัยแบบผสมวิธีทั้งเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพ พื้นที่เป้าหมายของการศึกษาค้างนี้ ใช้วิธีเลือกแบบเจาะจงพื้นที่ศึกษาหรือพื้นที่เป้าหมาย คือ สถาบันทางด้านอาหาร จำนวน 15 สถาบัน ใช้ประชากรจริงทั้งหมดในการวิจัย คือ จำนวนผู้ฝึกอบรมด้านอาหาร ในพื้นที่ 15 สถาบัน 8 จังหวัด จำนวน 770 คน ประชากรเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ผู้บริหาร บุคลากร นักศึกษาและผู้เข้าอบรมทั้งหมด โดยการทอดแบบสอบถามที่สร้างจากตัวชี้วัดของกรอบแนวคิดการวิจัย เป็นคำถามปลายปิด มีมาตรวัดของคำถามแบบช่วงวัด (Interval Scale) มีคะแนนของมาตรวัด คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยมาก ตรวจสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถามโดยการคำนวณค่า IVC (Item Variable Congruence Index) โดยผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน ได้ค่า IVC = 0.965 และหาความเชื่อมั่น (Reliability) จำนวน 30 คน ได้ค่าอัลฟา ตัวแปรรวม (V) = 0.970

การศึกษาเชิงคุณภาพโดยการสังเกตการณ์และสัมภาษณ์เชิงลึกผู้บริหาร ซึ่งผู้บริหารภายในศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติขณะลงพื้นที่เก็บข้อมูล โดยการสังเกตการณ์และสัมภาษณ์เชิงลึกจากประเด็นคำถามที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่าง

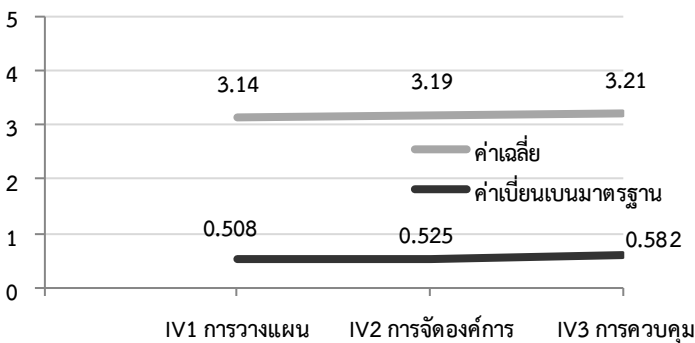
ตัวแปรต้นกับตัวแปรตามที่กำหนดไว้ในสมมติฐานเพื่อนำข้อมูลการสัมภาษณ์มา
สนับสนุนหรือคัดค้านข้อค้นพบของการวิจัยเชิงปริมาณ

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยขอเสนอผลการวิจัยรวบยอดสอดคล้องตามวัตถุประสงค์การศึกษา ได้
ดังนี้

1. การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ผลการศึกษาวิจัย ตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาที่ 1 เพื่อศึกษาการบริหาร
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ พบว่า มีการบริหารอยู่ในระดับปานกลางทุกด้าน
โดยเฉพาะการควบคุม มีระดับการบริหารสูงกว่าตัวแปรต้นอื่นๆ จึงมีความสำคัญ
มากกว่าด้านอื่นๆ รองลงมาคือ การจัดองค์การ และการวางแผน มีระดับการบริหารที่
อยู่ในระดับปานกลาง ตามลำดับ (ภาพที่ 2)

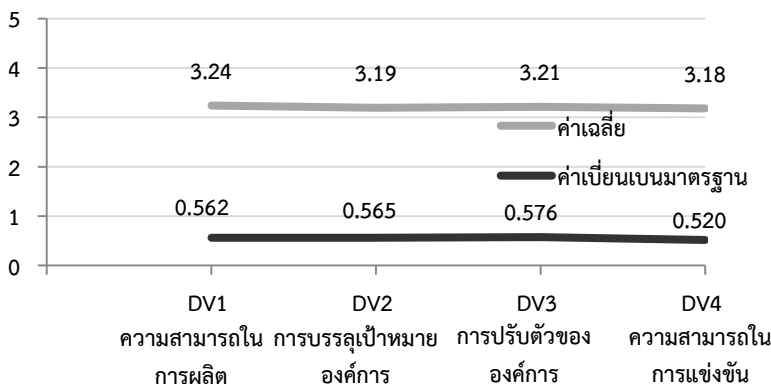


ภาพที่ 2 : สรุปผลการศึกษาการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

2. ประสิทธิภาพ

ผลการศึกษาวิจัย ตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาที่ 2 เพื่อศึกษา
ประสิทธิภาพศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ พบว่า มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับปาน
กลางทุกด้าน โดยเฉพาะด้านความสามารถในการผลิตที่มีความสำคัญมากกว่าด้าน

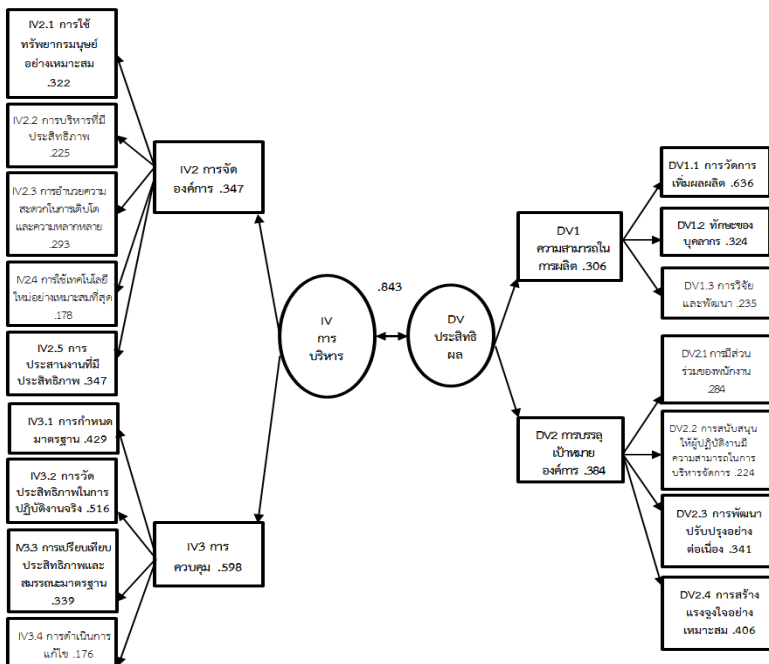
อื่นๆ รองลงมาคือ การปรับตัวขององค์กร การบรรลุเป้าหมายองค์กร และความสามารถในการแข่งขัน มีระดับความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง ตามลำดับ (ภาพที่ 3)



ภาพที่ 3 : สรุปผลการศึกษาประสิทธิผล

3. การวิเคราะห์ข้อมูลจากการทดสอบสมมติฐาน

ผลการทดสอบสมมติฐาน ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติกับการเพิ่มประสิทธิผล พบว่า การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติมีความสัมพันธ์กับการเพิ่มประสิทธิผลในระดับมาก ($r = 0.843$) อย่างมีนัยสำคัญ ดังปรากฏตามตัวแบบในภาพที่ 4 ซึ่งมีการวิเคราะห์ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์คาโนนิคอล อย่างไรก็ดี เมื่อวิเคราะห์ถึงดัชนีและตัวชี้วัดของทั้งตัวแปรต้นและตัวแปรตาม พบว่า ไม่ใช่ดัชนีและตัวชี้วัดทุกตัวจะมีค่าความสัมพันธ์ที่ยอมรับได้ (เกินกว่า $r = 0.3^+$) พบเพียงแต่ด้าน IV2 การจัดองค์กรและ IV3 การควบคุม DV1 ความสามารถในการผลิต และ DV2 การบรรลุเป้าหมายองค์กรเท่านั้น



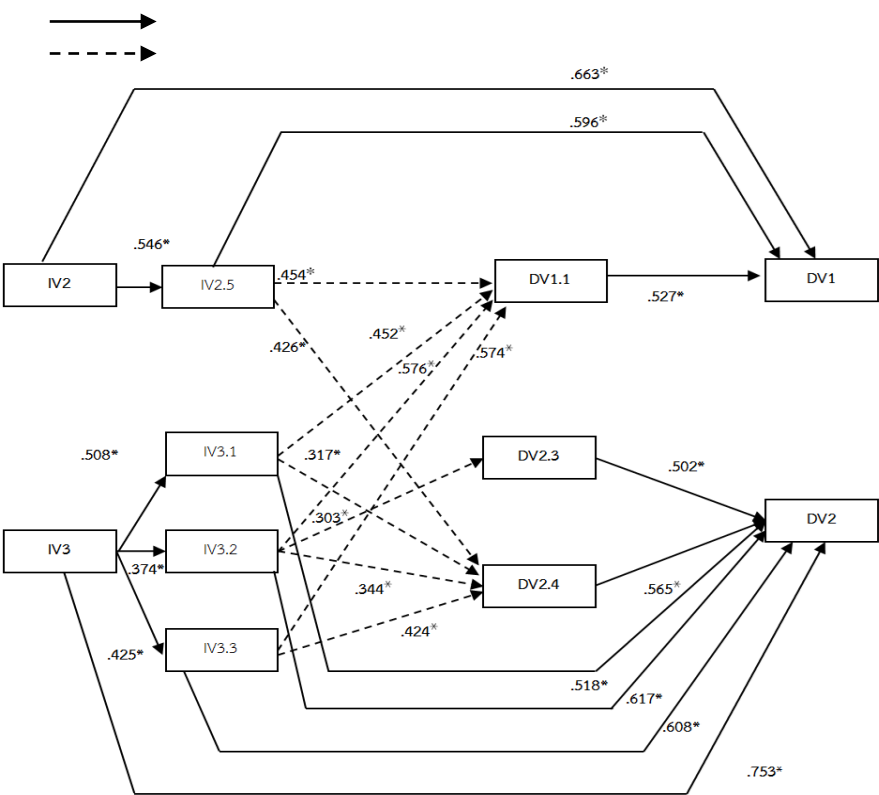
ภาพที่ 4 : ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการบริหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติกับการเพิ่มประสิทธิผล (ตามการวิเคราะห์ Canonical)

4. การวิเคราะห์เพื่อแสวงหาแนวทางการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิผล

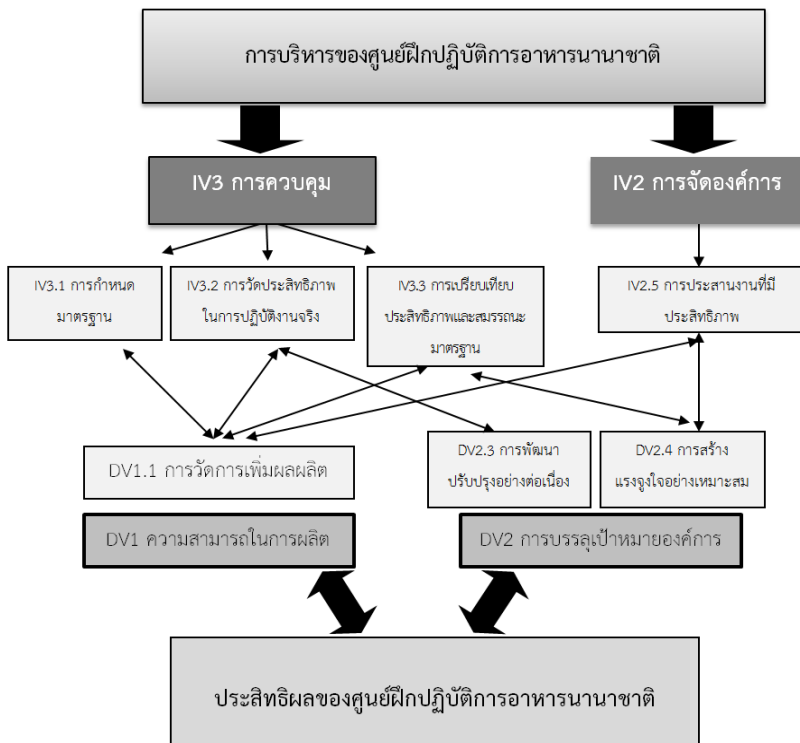
ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 4 เพื่อแสวงหาแนวทางการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิผล ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์เส้นทาง (Path Analysis) ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ทางสถิติที่มาจากทฤษฎีการถดถอย (Regression Analysis) โดยอาศัยตัวแบบในภาพที่ 4 ที่ได้นำค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ค่านิโคลระหว่างตัวแปรต้น (การบริหาร) กับตัวแปรตาม (ประสิทธิผล) มาคำนวณวิเคราะห์เส้นทาง จนได้พบว่า การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติต้องเน้นด้านการควบคุมองค์การ เกี่ยวกับ การกำหนดมาตรฐาน การวัดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานจริงและการเปรียบเทียบประสิทธิภาพและสมรรถนะมาตรฐาน และด้านการจัดองค์การ เกี่ยวกับการประสานงานที่มีประสิทธิภาพทั่วทั้ง

องค์กร จึงจะสามารถเพิ่มประสิทธิผลในด้านความสามารถในการผลิต เกี่ยวกับการ
วัดการเพิ่มผลผลิต และด้านการบรรลุเป้าหมายองค์กร เกี่ยวกับการพัฒนาปรับปรุง
อย่างต่อเนื่องและการสร้างแรงจูงใจอย่างเหมาะสมในองค์กร ดังปรากฏในภาพที่ 5
เป็นตัวแทนทางคณิตศาสตร์ของการวิเคราะห์เส้นทางของการบริหารศูนย์ฝึก
ปฏิบัติการอาหารนานาชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิผล ส่วนภาพที่ 6 เป็นตัวแทนทาง
สังคมศาสตร์ของการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิผล

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05



ภาพที่ 5 : ตัวแบบทางคณิตศาสตร์ของการวิเคราะห์เส้นทางของการบริหารของศูนย์ฝึก
ปฏิบัติการอาหารนานาชาติเพื่อการเพิ่มประสิทธิผล



ภาพที่ 6 : ตัวแบบทางสังคมศาสตร์ของการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อเพิ่มประสิทธิผล

อภิปรายผลการวิจัย

จากการทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติกับการเพิ่มประสิทธิผล พบว่าการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติมีความสัมพันธ์กับการเพิ่มประสิทธิผลในระดับมาก แสดงนัยยะสำคัญที่ว่า การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ในด้านการจัดการและการควบคุม

มีผลต่อการเพิ่มประสิทธิผล ในด้านความสามารถในการผลิตและการบรรลุเป้าหมายขององค์การ จึงสามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. เมื่อพิจารณาในด้านการบริหาร ได้พบว่า แนวคิดการบริหารสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ยุค ดังนี้ **ยุคที่ 1 ยุคการบริหารเชิงวิทยาศาสตร์** ในช่วงปี ค.ศ. 1911 – ค.ศ. 1987 เป็นยุคต้นๆ เกี่ยวกับการบริหารได้พัฒนามาตามลำดับเริ่มจากอดีต หรือการบริหารในระยะแรกๆ นั้น มนุษย์ยังขาดประสบการณ์การบริหาร จึงเป็นการลองผิดลองถูก การแลกเปลี่ยน ประสบการณ์ยังไม่แพร่หลายและกว้างขวาง การเรียนรู้หลักการบางอย่างจึงเรียนรู้จากประสบการณ์ของตนเอง หรือมีการแลกเปลี่ยนกันในวงจำกัด คือ การถ่ายทอดไปยังทายาท ลูกศิษย์ หรือลูกจ้าง เป็นต้น (Taylor, 1911, pp.36-37) ต่อมา **ยุคที่ 2 ยุคการประยุกต์ใช้หลักการบริหารภาครัฐแนวใหม่** ในช่วงปี ค.ศ. 1993 – ค.ศ. 2014 ยุคช่วงกระแสการบริหารจัดการภาครัฐแนวใหม่ (New Public Management หรือ NPM) เป็นแนวความคิดการบริหารจัดการภาครัฐใหม่ ไม่ได้จำกัดขอบเขตเฉพาะในเรื่องของการบริหารจัดการนิยม (Managerialism) เท่านั้น แต่ยังครอบคลุมไปถึงเนื้อหากระบวนการเพื่อให้บรรลุเป้าหมายขององค์การ การวางแผน (Planning) การจัดองค์กร (Organizing) การนำ (Leading) และการควบคุม (Controlling) ในการใช้ทรัพยากรทั้งภายในและภายนอกองค์กรที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จหรือความล้มเหลวขององค์การ รวมทั้งความสามารถทางการบริหาร ได้แก่ มนุษย์ วัสดุอุปกรณ์ เงินทุน ตลอดจนเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับองค์การอย่างเหมาะสม (Dubrin and Ireland, 1993, pp.4-6, Stoner, 1994, p.15, Wehrich and Koontz. 1993, p.4)

จากผลการวิจัยที่พบว่า การจัดองค์กรและการควบคุม เป็นตัวแปรอิสระที่สำคัญในการเพิ่มประสิทธิผลของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จึงสอดคล้องกับแนวความคิดการบริหารจัดการภาครัฐแนวใหม่ แม้ว่าจะไม่ได้สอดคล้องกับตัวแปรทั้งหมดของแนวคิดนี้ เพราะการวางแผนมีระยะเวลาห่างกับการปฏิบัติการมากอย่างน้อยอาจมีช่วงห่างกันถึง 1 – 3 ปีงบประมาณ นักปฏิบัติการไทยจึงหันมาสนใจการจัดองค์กรและการควบคุมที่เป็นปัจจุบันเท่านั้น

2. เมื่อวิเคราะห์ในด้านการเพิ่มประสิทธิผล ได้พบว่า แนวคิดเกี่ยวกับประสิทธิผลสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ยุค ดังนี้ **ยุคที่ 1 ยุคความสามารถที่ใช้ในการผลิตต่อผลผลิต** ในช่วงปี ค.ศ. 1933 – ค.ศ. 1987 เป็นยุคที่นักวิชาการได้พยายามอธิบายในเรื่องประสิทธิผล ซึ่งเป็นหัวข้อหรือประเด็นหนึ่งในการศึกษาทฤษฎีองค์การ ที่ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง อย่างไรก็ตาม การศึกษาเรื่องประสิทธิผลขององค์การที่ผ่านมามีความหลากหลาย ขาดความแน่นอน เนื่องจากนักวิชาการทั้งหลายต่างพากันนิยาม เสนอแนวคิด และระเบียบวิธีการศึกษาที่แตกต่างกันออกไป ทำให้การประเมินประสิทธิผลขององค์การมีข้อจำกัดหลายประการ โดยเฉพาะไม่สามารถพัฒนาไปถึงขั้นสร้างการยอมรับในทฤษฎี (Theory) หรือตัวแบบ (Models) ของการประเมินประสิทธิผลขององค์การอย่างเป็นสากล (Bebeian, 1984, p.142) ต่อมา **ยุคที่ 2 เป็นยุคเน้นความสำเร็จขององค์การ** ในช่วงปี ค.ศ. 1990 – ค.ศ. 2013 เป็นยุคที่นักวิชาการตั้งข้อโต้แย้งกับแนวความคิดในยุคก่อน นักวิชาการยุคนี้เห็นพ้องต้องกันว่าองค์การควรเป็นระบบเปิด ทั้งในส่วนของการนำเข้า (input) ได้แก่การจัดสรรทรัพยากรบริหารให้เกิดประโยชน์สูงสุด กระบวนการภายใน (process) ที่ต้องกำหนดโครงสร้าง ความรับผิดชอบ การควบคุมภายในให้ชัดเจน แต่ต้องมีความยืดหยุ่นปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้ และการพิจารณาผลลัพธ์ (output) ที่ต้องมองทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ (ธงชัย สันติวงษ์, 2533, หน้า 314, Hoy & Miskel, 1991, p.51) โดยเฉพาะในยุคนี้ได้เน้นตัวแปรเกี่ยวกับความสามารถในการแข่งขัน

จากผลการวิจัยได้พบว่า การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติด้วยการจัดการองค์การและการควบคุม มีผลต่อการเพิ่มประสิทธิผลด้านความสามารถในการผลิตและการบรรลุเป้าหมายขององค์การ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดประสิทธิผลในปัจจุบัน แม้ว่าข้อค้นพบทางการวิจัยจะไม่ได้ครอบคลุมไปถึงตัวแปรด้านการปรับตัวขององค์การและความสามารถในการแข่งขัน นั่นเป็นปัญหาเฉพาะของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่จำเป็นต้องมีการปรับปรุงแก้ไขต่อไป

สรุปผลการวิจัย

ข้อค้นพบของการวิจัยนี้ สามารถสรุปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยได้ดังนี้

1. การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อยู่ในระดับปานกลางทุกด้าน
2. ประสิทธิภาพของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติอยู่ในระดับปานกลางทุกด้านเช่นกัน
3. การบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติมีความสัมพันธ์กับการเพิ่มประสิทธิภาพในระดับมาก
4. แนวทางการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ อยู่ที่ต้องเน้นการจัดการองค์การและการควบคุมเป็นสำคัญ เพราะมีผลต่อการเพิ่มความสามารถในผลผลิตและการบรรลุเป้าหมายขององค์การ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ให้ประสบความสำเร็จมากขึ้นมีดังต่อไปนี้

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. การสร้างความเข้าใจให้กับภาครัฐถึงกระบวนการทำงานของผู้ประกอบการ และเหตุผลที่มีผลต่อการสร้างความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการโดยตรง
2. ภาครัฐควรส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการทำงานร่วมกันเป็นทีมกับองค์กรภาครัฐ และเอกชนอื่นๆ มากขึ้น หรือศึกษาดูงานสถาบันทางด้านอาหารที่ได้รับรางวัลระดับสากล
3. ภาครัฐควรส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการสร้างระบบฐานข้อมูลและการบริหารจัดการความรู้ Knowledge management เพื่อใช้ในการพัฒนาบุคลากร วิธีการทำงาน และการแก้ปัญหาทางาน เพื่อสร้างผลิตภัณท์ที่ดีขึ้น

ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

1. ควรปรับปรุงรูปแบบระบบสารสนเทศให้มีความสวยงาม น่าสนใจ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ใช้งานเกิดความอยากรู้ อยากศึกษาส่งผลให้เกิดการนำความรู้ไปใช้มากขึ้น

2. ควรปรับปรุงระบบองค์การให้สามารถใช้เป็นเครื่องมือของกลยุทธ์การจัดการองค์ความรู้ได้อย่างแท้จริงและครบถ้วนทุกขั้นตอนของกลยุทธ์ดังกล่าว โดยเริ่มจากการกำหนดสิ่งที่ต้องเรียนรู้ การแสวงหาความรู้ การสร้างความรู้ การจัดเก็บและสืบค้นความรู้และการถ่ายโอนความรู้และใช้ประโยชน์

3. ควรสร้างวัฒนธรรมองค์กรโดยทำการจัดฝึกอบรมและสัมมนาเพื่อปลูกฝังให้คนในองค์กรมีจิตใจใฝ่เรียนรู้ มุ่งมั่นพัฒนาตนเอง และเอื้อเพื่อแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ของตนเองกับผู้อื่น ทำให้สามารถสร้างความรู้ใหม่จากการประยุกต์ใช้ความรู้และประสบการณ์เดิมของตนเองกับความรู้จากเพื่อนร่วมงาน และจากแหล่งความรู้อื่น สร้างเป็นองค์ความรู้ใหม่นำมาใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงานขององค์กร

ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป

1. การวิจัยการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารของไทย เพื่อศึกษาความเป็นครัวโลกอย่างจริงจัง ทั้งทางนโยบายและทางปฏิบัติ

2. การวิจัยเกี่ยวกับการกำหนดแนวทางการตลาดที่ชัดเจน การแสวงหาตลาดใหม่ๆ เพื่อศึกษาในประเด็นการส่งเสริมการสร้างตราสินค้า การสร้างช่องทางการหาลูกค้า การพัฒนาองค์กรสู่องค์กรเชี่ยวชาญ การสร้างกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ

เอกสารอ้างอิง

- กองสุขาภิบาลอาหาร. 2541. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่.
พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
ธงชัย สันติวงษ์. 2533. การบริหารเชิงกลยุทธ์. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทย
วัฒนาพานิช.
- บัญญัติ บุญญา. 2546. ความปลอดภัยของอาหาร (FOOD SAFETY).
กรุงเทพมหานคร: บริษัท เอ. อาร์. บีซิเนส เพรส จำกัด.
- พิทักษ์ จันทรเจริญ. 2549. ธุรกิจวิชาการกับกิจการพิเศษมหาวิทยาลัยราชภัฏสวน
ดุสิต. กรุงเทพมหานคร : สำนักกิจการพิเศษมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. 2546. ที่มาของโรงเรียนการอาหารนานาชาติ
สวนดุสิต. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- วรภา มหากาญจนกุล, สิริพร สอนเสาวภาคย์, สุดสาย ตริวานิช, และปรียา วิบูลย์
เศรษฐ์. 2554. การจัดการความปลอดภัยอาหาร สำหรับงานบริการอาหาร.
กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. 2548. การปรับตัวของวิสาหกิจ
ขนาดกลางและขนาดย่อมของไทย .(ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก: [http://
cms.sme.go.th/osmep](http://cms.sme.go.th/osmep), 2549, 10 มกราคม.
- Bebeian, A. G. 1984. Organizations: Theory and Analysis. Chicago: The
Dryden Press.
- Dubrin, A. J., and Ireland, R. D. 1993. Management and organization. (2nd
ed.). Ohio: South Western Publishing Company.
- Hoy, W. K., and Miskel, C. G. 1991. Educational Administration: Theory,
Research, and Practice. (4th ed.). Singapore: McGraw-Hill.
- Stoner, James A. F. 1994. Management. PTR: Prentice-Hall.
- Taylor, Frederick W. 1911. The principles of scientific management.
Elibron Classics. New York, NY: Harper & Brothers.
- Weihrich, H. and Koontz, H. 1993. Management: a global perspective.
New York: McGraw-Hill.