

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อและการจัดเก็บวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารในหอพัก มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวิธีการดำเนินการศึกษาดังนี้

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ที่มีหน้าที่เลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบที่เป็นสัญชาติไทยของร้านจำหน่ายอาหารตามโรงอาหารในหอพักนักศึกษา สังกัดสำนักงานหอพักนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือแบบทดสอบ แบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

1. แบบสอบถามข้อมูลส่วนตัว ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ การศึกษา รายได้ การอบรมด้านสุขาภิบาล
2. แบบสอบถามความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ประกอบด้วย เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส ลักษณะของแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ ใช่ หรือ ไม่ใช่ โดยกำหนดให้ผู้ตอบเลือกคำตอบได้เพียงคำตอบเดียว โดยเกณฑ์การให้คะแนน ข้อคำถามที่มีความหมายทางบวกและทางลบ มีดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน		ทางบวก	ทางลบ
ใช่	ได้คะแนน	1	0
ไม่ใช่	ได้คะแนน	0	1

เกณฑ์การแปลผล โดยพิจารณาจากการหาค่าร้อยละ (อุเทน ปัญญา, 2555) ดังนี้

น้อยกว่า ร้อยละ 50.00	มีความรู้ในระดับ ควรปรับปรุง
ระหว่าง ร้อยละ 50.00-69.99	มีความรู้ในระดับ พอใช้
ระหว่าง ร้อยละ 70.00-84.99	มีความรู้ในระดับ ดี
มากกว่า ร้อยละ 85.00	มีความรู้ในระดับ ดีมาก

3. การปฏิบัติในการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ประกอบด้วย เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส ลักษณะคำถามเป็นแบบมาตราส่วน แบ่งออกเป็น 4 ระดับ ได้แก่

ปฏิบัติเป็นประจำ ทุกวัน	หมายถึง ปฏิบัติกิจกรรมนั้นอย่างสม่ำเสมอทุกครั้งหรือทุกวัน
ปฏิบัติบ่อยครั้ง หรือทุกวัน	หมายถึง ปฏิบัติกิจกรรมนั้นบ่อยครั้งหรือเกือบทุกครั้ง
ปฏิบัติบางครั้ง	หมายถึง ปฏิบัติกิจกรรมนั้นเป็นบางครั้งหรือบางวัน
ไม่ปฏิบัติเลย	หมายถึง ไม่เคยปฏิบัติกิจกรรมนั้นเลย

เกณฑ์การให้คะแนน ข้อคำถามที่มีความหมายทางบวก และทางลบ มีดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน		ทางบวก	ทางลบ
ปฏิบัติเป็นประจำ	ได้คะแนน	3	0
ปฏิบัติบ่อยครั้ง	ได้คะแนน	2	1
ปฏิบัติบางครั้ง	ได้คะแนน	1	2
ไม่ปฏิบัติเลย	ได้คะแนน	0	3

เกณฑ์การแปลผล โดยพิจารณาจากค่าเฉลี่ย (อุเทน ปัญญา, 2555) ดังนี้

คะแนน 2.50 – 3.00 หมายถึง การปฏิบัติเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบอยู่ในระดับ ดีมาก

คะแนน 2.00 – 2.49 หมายถึง การปฏิบัติเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบอยู่ในระดับ ดี

คะแนน 1.50 – 1.99 หมายถึง การปฏิบัติเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบอยู่ในระดับ พอใช้

คะแนน 0.00 – 1.49 หมายถึง การปฏิบัติเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบอยู่ในระดับ ควร

ปรับปรุง

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

1. การตรวจสอบหาความตรงตามเนื้อหา (Content Validity) ของเครื่องมือ ผู้ศึกษานำเครื่องมือเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน เพื่อตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาและพิจารณาความถูกต้องเหมาะสมของภาษาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ จากนั้นนำเครื่องมือไปปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะที่ได้รับจากผู้เชี่ยวชาญ ค่าที่ได้เท่ากับ 0.94

2. การตรวจสอบหาความเชื่อมั่น (Reliability) นำแบบทดสอบความรู้ ที่ผ่านการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญ และปรับปรุงแก้ไขแล้ว ไปทดลองใช้กับนักศึกษา ที่มีลักษณะใกล้เคียงกับประชากรที่ศึกษา จำนวน 20 คน นำผลที่ได้มาคำนวณหาความเชื่อมั่น โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ค่าที่ได้เท่ากับ 0.86 (อุเทน ปัญโญ, 2555)

การรวบรวมข้อมูล

ผู้ศึกษาจะเป็นผู้เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม

การพิทักษ์สิทธิ์

ผู้ศึกษาจะทำหนังสือแนะนำตนเองและชี้แจงถึงวัตถุประสงค์เพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการร้านอาหารและความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามให้ตรงตามความเป็นจริง ผู้เข้าร่วมการศึกษามีสิทธิ์ที่จะตอบรับหรือปฏิเสธการเข้าร่วมการศึกษารั้งนี้ เมื่อผู้เข้าร่วมการศึกษาดกลงให้ความร่วมมือและลงชื่อในใบยินยอมแล้วผู้ศึกษาจึงจะทำการรวบรวมข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และการเก็บรักษาวัตถุดิบของร้านอาหาร ด้วยการแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน แปลผลตามเกณฑ์ที่กำหนด

สถานที่ที่ใช้ในการดำเนินการศึกษาและรวบรวมข้อมูล

ร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารในหอพักนักศึกษา สังกัดสำนักงานหอพักนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่