ทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชาย กรณีศึกษาศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

Study of Attitude and Interest of Thai Culinary Training Course for Juvenile : Case Study, Central Juvenile Vocational Training Center

ธรรมรัตน์ สุจริยา

THAMMARAT SUCHARIYA

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2556

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ ทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชาย กรณีศึกษาศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

ชื่อ นามสกุล ธรรมรัตน์ สุจริยา

ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชา และคณะ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ปีการศึกษา 2556

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเปรียบเทียบทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน ตามอายุ ระดับการศึกษา และระยะการฝึกอบรม กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาคือเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำนวน 254 คน

ผลการวิจัยพบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างอยู่ในระดับดีมาก ($\overline{X}$ =4.11) ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างอยู่ในระดับมากที่สุด ($\overline{X}$ =4.70) การวิเคราะห์ความแตกต่างทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา และระยะการฝึกอบรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 การเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ และระยะการฝึกอบรม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนการเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา ไม่แตกต่างกัน

คำสำคัญ: ทัศนคติ ความสนใจ การฝึกวิชาชีพอาหารไทย ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

Thesis title	Study of Attitude and Interest of Thai Culinary Training Course for Juvenile : Case Study, Central Juvenile Vocational Training Center
Author	Thammarat Suchariya
Degree	Master of Home Economics
Major program	Home Economics
Academic Year	2013

ABSTRACT

Objectives of this research are to study comparison of the attitude and interest of the training course in Thai culinary Training for trainees in Juvenile Vocational Training Center using ages, educational status and time of training as comparison criteria. Sample group was 254 trainees in the Juvenile Vocational Training Center which were chosen by stratified sampling method. Questionnaires were used as the tool to analyze frequency, percentage, means and standard deviation, One-way ANOVA and multiple comparison test by Scheffe's method were used.

Results showed the attitude of trainees in the training of Thai culinary was in the very high level ($\overline{X}$ =4.11), the interest was in the highest level ($\overline{X}$ =4.70). The average comparison between the attitude of the sample group divided by ages, educational status and time of training differ with 0.05 statistically significant. The average comparison of the interest according to ages and time of training differ with 0.05 statistically significant, but the interest according to educational status were the same.

Keywords: Attitude ,Interest ,Thai Culinary Training Course ,Juvenile Vocational Training Center.

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณผู้มีอุปการคุณดังนี้

ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย อาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่เมตตาให้คำแนะนำ คำปรึกษา ตรวจทาน แก้ไข จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ ดร.ธงชัย พุฒทองศิริ ประธานคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่เมตตาสอนการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS รวมทั้งให้คำแนะนำและแก้ไขส่วนผิดพลาดต่างๆ จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ อาจารย์พี่เลี้ยง ทั้งยังเมตตาให้ข้อแนะ คำปรึกษาข้อคิดในการทำงานและการดำเนินชีวิตต่างๆ มาตั้งแต่ระดับปริญญาตรี

คณะผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือในการวิจัย อันประกอบด้วย นายบุญเลิศ แก้วจันทร์ ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 2 จังหวัดราชบุรี นายเชฏฐกฤท วรจันทร์ ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดมุกดาหาร ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัติ โสพัศ รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา รองคณบดีฝ่ายวางแผน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงสิริ วิชิรานนท์ อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ขอขอบคุณร้อยตำรวจตรีเอกสิทธิ์-นางเสาวณีย์ สุจริยา บิดา-มารดา ผู้ให้กำเนิด ให้ความรัก การศึกษา กำลังใจ และความปรารถนาดีมาโดยตลอด นางสาวอารีรัตน์ เพลงสันเทียะ คุณย่า ผู้เลี้ยงดูอบรมสั่งสอนร่วมกับบิดา-มารดา นางสาวจุฑารัชฎ์ สุจริยา น้องสาว ที่คอยให้กำลังใจ และดูแลกิจการต่างๆ แทนในระหว่างการทำวิทยานิพนธ์ และเจ้าหน้าที่ เด็กและเยาวชนในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม ที่ให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่อการวิจัย

นอกจากรายนามที่กล่าวมาแล้ว ข้าพเจ้าต้องขอขอบคุณผู้มีส่วนให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ทุกท่าน และขออภัยที่ไม่สามารถกล่าวถึงได้หมด ความดีอันเกิดจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ข้าพเจ้าขอยกให้แด่ผู้มีอุปการคุณทุกท่านไว้ ณ โอกาสนี้

ธรรมรัตน์ สุจริยา

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
ABSTRACT	(ข)
กิตติกรรมประกาศ	(ค)
สารบัญ	(ง)
สารบัญตาราง	(ฉ)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	2
1.4 นิยามศัพท์	3
1.5 สมมติฐาน	4
1.6 ตัวแปรที่ศึกษา	5
1.7 กรอบแนวคิดในการวิจัย	6
1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับทัศนคติ	7
2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความสนใจ	10
2.3 การฝึกวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	12
2.4 การฝึกวิชาชีพในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน	16
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	21
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	21
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	22
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	26
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	26

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	28
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	28
4.2 อภิปรายผล	95
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	104
5.1 สรุปผลการวิจัย	104
5.2 ข้อเสนอแนะ	106
เอกสารอ้างอิง	108
ภาคผนวก	112
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือในการวิจัย	113
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	115
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	122

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	จำนวนเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่เป็นประชากรและกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน	22
4.1	ความถี่และร้อยละข้อมูลส่วนบุคคล จำแนกตามอายุ ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	29
4.2	ความถี่และร้อยละข้อมูลส่วนบุคคล จำแนกตามระดับการศึกษา ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	29
4.3	ความถี่และร้อยละข้อมูลส่วนบุคคล จำแนกตามระยะการฝึกอบรม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	30
4.4	ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	30
4.5	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ	33
4.6	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา	36
4.7	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม	39
4.8	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ	42
4.9	ผลของอายุที่มีต่อทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชาย ในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	45

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.10	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา	47
4.11	ผลของระดับการศึกษาที่มีต่อทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	50
4.12	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม	53
4.13	ผลของระยะการฝึกอบรมที่มีต่อทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	55
4.14	ข้อมูลเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	59
4.15	ข้อมูลเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	60
4.16	ข้อมูลเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	61
4.17	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ	62
4.18	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ	63

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.19	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ	64
4.20	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา	65
4.21	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา	66
4.22	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา	67
4.23	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม	68
4.24	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม	69
4.25	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม	70
4.26	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ	71

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.27	ผลของอายุที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	73
4.28	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพ อาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึก และอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ	74
4.29	ผลของอายุที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	76
4.30	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพ อาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึก และอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ	77
4.31	ผลของอายุที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	79
4.32	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพ อาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึก และอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา	80
4.33	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพ อาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึก และอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา	82
4.34	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพ อาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึก และอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา	84
4.35	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพ อาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึก และอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรบ	86

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.36	ผลของระยะการฝึกอบรมที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	88
4.37	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม	89
4.38	ผลของระยะการฝึกอบรมที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	91
4.39	การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม	92
4.40	ผลของระยะการฝึกอบรมที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง	94

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน เป็นหน่วยงานในสังกัดกระทรวงยุติธรรม มีภารกิจสำคัญเกี่ยวกับการพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนที่กระทำการอันกฎหมายบัญญัติว่าเป็นความผิด โดยพัฒนาด้วยวิธีการให้การศึกษา การฝึกวิชาชีพ การบำบัด แก้ไข ฟื้นฟู และสังคมสงเคราะห์ เพื่อที่จะให้เด็กและเยาวชนสามารถกลับเข้าสู่ครอบครัว และเป็นที่ยอมรับของสังคม

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน ได้ตระหนักถึงความสำคัญเกี่ยวกับการอบรมและฝึกวิชาชีพให้กับเด็กและเยาวชนเสมอมา พยายามที่จะจัดระบบการฝึกวิชาชีพที่เอื้อประโยชน์ต่อเด็กและเยาวชน มุ่งตอบสนองความต้องการทางสติปัญญา ความถนัดและความสนใจของเด็กและเยาวชน ภายใต้การบริหารทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด โดยการประสานความร่วมมือกับเครือข่ายที่สนับสนุนและร่วมกันช่วยแก้ไขปัญหาเด็กและเยาวชนที่กระทำผิด อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่ากรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน จะมีการดำเนินการฝึกวิชาชีพให้เด็กและเยาวชน แต่ข้อจำกัดของอายุ ระยะเวลาการฝึกอบรม พื้นฐานการศึกษา ปัญหาสุขภาพกาย สุขภาพจิตที่แตกต่างกัน และมีความหลากหลาย ก็เป็นอุปสรรคสำคัญที่นำมาซึ่งความยุ่งยากในการจัดฝึกวิชาชีพ อีกทั้งปัจจัยภายนอกเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ระยะเวลาเปิดเรียนของสถานศึกษาภายนอกที่เป็นเครือข่าย ก็นำมาซึ่งการบริหารจัดการที่ค่อนข้างยุ่งยาก ซับซ้อน และมีรายละเอียดแตกต่างกันไป (กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน, 2551)

ในปัจจุบันนี้ มีศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนที่เปิดสอนวิชาชีพอาหาร 2 แห่ง จากทั้งหมด 16 แห่ง และจากประสบการณ์การฝึกวิชาชีพเบเกอรี่ให้กับเด็กและเยาวชนชายของผู้วิจัย พบว่า เด็กและเยาวชนชายให้ความสนใจการฝึกวิชาชีพเบเกอรี่เป็นจำนวนมาก แต่ทั้งนี้ ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ เจริญชัย (2556) ได้ให้ข้อแนะนำว่า การฝึกวิชาชีพเบเกอรี่เพื่อการประกอบอาชีพนั้นมีความเป็นไปได้น้อย เนื่องจากต้องใช้เงินลงทุนสูง และใช้อุปกรณ์เฉพาะต่างๆ ที่ไม่มีในครัวเรือน การฝึกวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการที่เด็กและเยาวชนสามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพได้ทันทีคือ วิชาชีพอาหารไทย เนื่องจากลงทุนเริ่มต้นไม่สูง สามารถประยุกต์ใช้อุปกรณ์ที่มีอยู่ในครัวเรือนได้

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงประสงค์ที่จะศึกษาทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดการฝึกวิชาชีพให้เหมาะสมตามความต้องการของเด็กและเยาวชน ส่งผลดีต่อการแก้ไขและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของเด็กและเยาวชน รวมทั้งการพัฒนาคุณภาพชีวิต เป็นประชากรที่มีคุณภาพของสังคม สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ คืนเด็กดีสู่สังคม ของกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน ซึ่งจะเป็นส่วนช่วยในการพัฒนาประเทศให้เจริญก้าวหน้าได้ในอนาคต

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

1.2.2 เพื่อศึกษาระดับความสนใจฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

1.2.3 เพื่อเปรียบเทียบทัศนคติของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ตามอายุ ระดับการศึกษา และระยะการฝึกอบรม

1.2.4 เพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ตามอายุ ระดับการศึกษา และระยะการฝึกอบรม

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

การวิจัยเรื่องทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชาย กรณีศึกษาศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง มีขอบเขตของการศึกษา ดังนี้

1.3.1 **ขอบเขตด้านเนื้อหา** การวิจัยครั้งนี้ จะศึกษาเฉพาะทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย และความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

1.3.2 **ขอบเขตด้านประชากร** คือ เด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง สังกัดกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม จำนวน 6 แห่ง ได้แก่ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านกรุณา ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านมุทิตา ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านอุเบกขา ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

สิรินธร ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนกาญจนาภิเษก ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา จำนวน 742 คน

1.4 นิยามศัพท์

1.4.1 **ทัศนคติ** หมายถึง ความรู้สึกนึกคิด ความเชื่อ ความเห็น และความจริง ซึ่ ง ได้แก่ความรู้ต่างๆ รวมทั้งความรู้สึก ซึ่งเป็นการประเมินค่าทั้งทางบวกและทางลบ

1.4.2 **ความสนใจ** หมายถึง ความรู้สึกภายในที่ผลักดันให้บุคคลแสดงพฤติกรรมใดๆ ออกมา หรือเลือกกระทำสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่ตนเองชอบ

1.4.3 **การฝึกวิชาชีพ** หมายถึง กระบวนการถ่ายทอดความรู้และทักษะทางวิชาชีพอาหารและโภชนาการ ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติ

1.4.4 **เด็กและเยาวชนชาย** หมายถึง บุคคลชายอายุระหว่าง 11-24 ปี ที่กระทำการอันกฎหมายบัญญัติเป็นความผิด และถูกพิพากษาให้จำคุก โดยได้รับการเปลี่ยนโทษจำคุกเป็นการเข้ารับการฝึกอบรมในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน ตามพระราชบัญญัติศาลเยาวชนและครอบครัวและวิธีพิจารณาคดีเยาวชนและครอบครัว พ.ศ. 2553

1.4.5 **ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน** หมายถึง สถานที่สำหรับควบคุมตัวเพื่อให้การศึกษา การฝึกวิชาชีพ รวมทั้งการแก้ไข บำบัด ฟื้นฟูพฤติกรรมของเด็กและเยาวชน ในการวิจัยครั้งนี้ หมายถึง ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง สังกัดกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม จำนวน 6 แห่ง ได้แก่ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านกรุณา ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านมุทิตา ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านอุเบกขา ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนสิรินธร ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนกาญจนาภิเษก ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา

1.4.6 **วิชาชีพอาหารไทย** ในการวิจัยครั้งนี้สรุปได้จากการสัมภาษณ์ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 2 จังหวัดราชบุรี จำนวน 30 คน แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ

1.4.6.1 ประเภทอาหารสำเร็จรูป จำนวน 10 รายวิชา

1) แกงเขียวหวาน
2) แกงส้ม
3) ไข่พะโล้
4) พะแนง
5) ต้มยำ - ต้มข่า
6) แกงคั่ว
7) ทอดมันปลากราย
8) ห่อหมก
9) ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก
10) น้ำพริกต่างๆ

1.4.6.2 ประเภทอาหารจานเดียว จำนวน 10 รายวิชา

1) ข้าวผัด - ข้าวผัดกะเพรา
2) ข้าวคลุกกะปิ
3) ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า
4) ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก
5) ก๋วยจั๊บน้ำข้น - น้ำใส
6) ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย - ผัดซีอิ๊ว
7) ข้าวหมูแดง - หมูกรอบ
8) ข้าวมันไก่
9) ขนมจีนน้ำยา - น้ำพริก
10) ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ - เย็นตาโฟ

1.4.6.3 ประเภทอาหารยอดนิยม จำนวน 10 รายวิชา

1) ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
2) ยำ - ลาบ - พล่า
3) ส้มตำ - ไก่ย่าง
4) กุ้งอบวุ้นเส้น
5) กระเพาะปลาน้ำแดง
6) หมูสะเต๊ะ
7) ซาลาเปา - ขนมจีบ
8) ปลานึ่งมะนาว
9) หมูปิ้ง - หมูแดดเดียว
10) หอยทอด

1.4.7 ระยะการฝึกอบรม หมายถึง ระยะเวลารับโทษจำคุกที่ได้รับการเปลี่ยนเป็นการเข้ารับการฝึกอบรมในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน ตามพระราชบัญญัติศาลเยาวชนและครอบครัวและวิธีพิจารณาคดีเยาวชนและครอบครัว พ.ศ. 2553

1.5 สมมติฐาน

1.5.1 ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน

1.5.2 ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน

1.5.3 ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน

1.5.4 ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน

1.5.5 ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน

1.5.6 ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน

1.6 ตัวแปรที่ศึกษา

1.6.1 ตัวแปรต้น

1.6.1.1 อายุ

1.6.1.2 ระดับการศึกษา

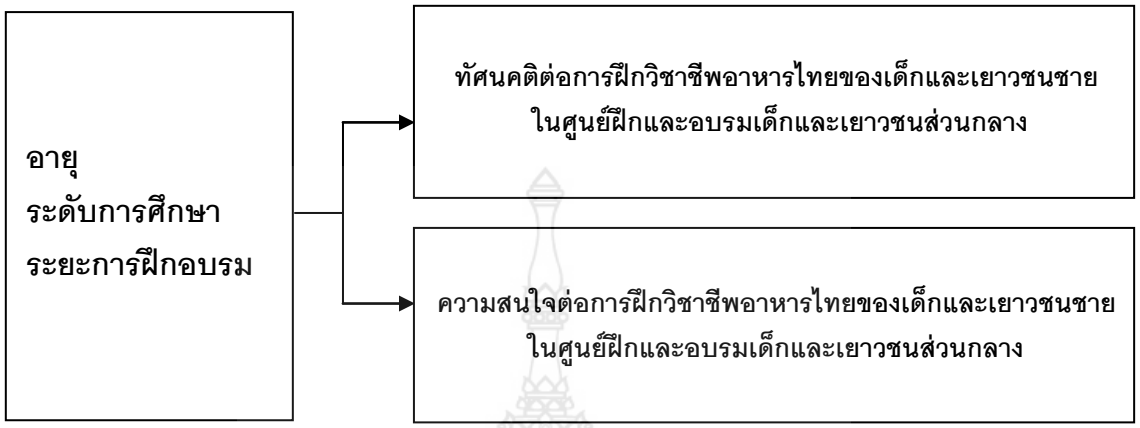
1.6.1.3 ระยะการฝึกอบรม

1.6.2 ตัวแปรตาม

1.6.2.1 ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

1.6.2.2 ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

1.7 กรอบแนวคิดในการวิจัย



1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.8.1 **ทราบทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย** ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

1.8.2 **ทราบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย** ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

1.8.3 **เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับการพัฒนา** และ/หรือยกระดับหลักสูตรวิชาชีพอาหารไทย ของกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม

1.8.4 **เป็นแนวทางในการจัดการฝึกวิชาชีพอาหารไทย** ให้ตรงกับความสนใจของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน ส่งผลให้การฝึกวิชาชีพเกิดประสิทธิภาพสูงสุดเพื่อให้เด็กและเยาวชนนำความรู้ที่ได้รับ ไปใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และ/หรือศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นภายหลังพ้นโทษ ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมต่อไป

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง ทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายกรณีศึกษาศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

1. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับทัศนคติ
2. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความสนใจ
3. การฝึกวิชาชีพอาหารและโภชนาการ
4. การฝึกวิชาชีพในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับทัศนคติ

2.1.1 ความหมายของทัศนคติ

ทัศนคติ คือ ความรู้สึกหรือท่าที่ของบุคคลที่มีต่อ บุคคล วัตถุ สิ่งของหรือสถานการณ์ต่างๆ เป็นไปในทำนองที่พึงพอใจหรือไม่พึงพอใจ เห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยก็ได้

Myers (1993) อ้างในสุวรี (2549) ได้ให้คำนิยามของทัศนคติว่าหมายถึงความเชื่อ (Beliefs) และความรู้สึก (Feelings) ที่จะก่อให้เกิดปฏิกิริยาตอบสนองต่อวัตถุ สิ่งของบุคคลหรือเหตุการณ์

Coon (1997) อ้างในสุวรี (2549) กล่าวว่า ทัศนคติเป็นการผสมผสานของความเชื่อกับอารมณ์ (Emotion) ที่ทำให้บุคคลมีความโน้มเอียงหรือพร้อม (Predisposes) ที่จะสนองตอบต่อบุคคล เหตุการณ์ หรือสถาบันในทางบวกหรือลบ อาจกล่าวได้ว่า ทัศนคติเป็นการสรุปประสบการณ์ที่ผ่านมา เพื่อที่จะทำนายหรือชี้นำการกระทำที่จะเกิดขึ้นต่อไป

โสภา (2540) ได้ให้ความหมายไว้ว่า ทัศนคติเป็นการรวบรวมความรู้สึกนึกคิด ความเชื่อ ความเห็นและความจริง ซึ่งได้แก่ ความรู้สึกต่างๆ รวมทั้งความรู้สึกซึ่งเป็นการประเมินค่าทั้งทางบวกและทางลบ ซึ่งทั้งหมดจะเกี่ยวข้องกับทัศนคติเมื่อได้ก่อรูปขึ้นมาแล้วยากที่จะ

เปลี่ยนแปลงได้เพราะมีแนวโน้มที่จะคงอยู่ตลอดไป คือ มนุษย์ย่อมมีความรู้สึกนึกคิดของตนเองโดยปราศจากการบังคับหรือต่อสู้เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปได้ยากมาก

สิทธิชัย (2551) อธิบายว่า ทัศนคติ หมายถึง สภาวะทางจิตที่กำหนดการคิดที่มีพื้นฐานมาแล้วโดยมีองค์ประกอบ คือ

1) ความรู้สึกเช่น การชอบหรือไม่ชอบคนนั้นหรือสิ่งนั้น

2) ความรู้สึกหรือความคิดเช่น ความรู้เกี่ยวกับคนนั้นหรือสิ่งนั้น หรือเรื่องนั้นๆ

3) การกระทำหรือพฤติกรรม เช่น ความตั้งใจแสดงกิริยาที่เกี่ยวกับคนนั้นหรือสิ่งนั้นออกมา

ทัศนคติของแต่ละบุคคลมีรากฐานมาจากสภาพครอบครัว การอบรมเลี้ยงดู การศึกษา ศาสนา และสภาพแวดล้อมอื่นๆ ที่บุคคลเหล่านั้นประสบมาตั้งแต่เกิด ดังนั้นบุคคลแต่ละคนจึงมีทัศนคติต่อสิ่งต่างๆ ไม่เหมือนกัน

สรุปได้ว่า ทัศนคติ คือสภาวะด้านความพร้อมของจิตใจซึ่งเกิดจากประสบการณ์ สภาวะการเรียนรู้อันจะเป็นสิ่งที่กำหนดปฏิกิริยาของบุคคลหนึ่งที่จะมีต่อบุคคลอื่น สิ่งของ สถานการณ์ที่เกี่ยวข้องหรือสิ่งต่างๆ ทั้งนี้อาจเป็นการยอมรับหรือไม่ยอมรับก็ได้ และทัศนคติจะส่งผลให้บุคคลนั้นๆ แสดงพฤติกรรมอย่างใดอย่างหนึ่งออกมา

2.1.2 องค์ประกอบของทัศนคติ

สุชา (2544) กล่าวว่า ทัศนคติประกอบด้วยองค์ประกอบสำคัญ 3 ประการคือ

1) Cognition Component เป็นองค์ประกอบเกี่ยวกับความรู้หรือความเชื่อถือของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หากบุคคลมีความรู้หรือหรือเชื่อว่าสิ่งใดดีก็มักจะมีทัศนคติที่ดีต่อสิ่งนั้น ในทางตรงกันข้าม หากมีความรู้มาก่อนว่าสิ่งใดไม่ดีก็จะมีทัศนคติที่ไม่ดีต่อสิ่งนั้น

2) Feeling Component เป็นองค์ประกอบทางด้านความรู้สึกของบุคคล ซึ่งมีอารมณ์เกี่ยวข้องอยู่ด้วย นั่นคือ หากบุคคลมีความรู้สึกรักหรือชอบพอในบุคคลใดหรือสิ่งใด ก็จะช่วยให้เกิดทัศนคติที่ดีต่อบุคลนั้นไปด้วย แต่ถ้าหากมีความรู้สึกเกลียดหรือโกรธบุคคลใดสิ่งใดก็จะทำให้มีทัศนคติที่ไม่ดีต่อบุคคลนั้นหรือสิ่งนั้น

3) Action Tendency Component เป็นองค์ประกอบที่เกี่ยวกับพฤติกรรมของบุคคล คือ ความโน้มเอียงที่บุคคลจะแสดงพฤติกรรมตอบโต้อย่างใดอย่างหนึ่งออกมา พฤติกรรมที่เขาแสดงออกมานั้น เกิดจากความรู้และความรู้สึกที่เขามีอยู่เกี่ยวกับวัตถุ เหตุการณ์หรือบุคคลนั้นๆ นั่นเององค์ประกอบทั้ง 3 อย่างข้างต้นนี้ มีความสัมพันธ์อย่างแยกไม่ออกเกี่ยวกับทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง

ถวิลและศรัญย์ (2548) อธิบายว่า ทัศนคติสามารถแสดงออกมาในรูปของพฤติกรรมได้ 3 ลักษณะใหญ่คือ

1) ทัศนคติเชิงบวก (positive) สามารถแสดงพฤติกรรมที่แสดงออกในลักษณะพึงพอใจ เห็นด้วยหรือชอบ มีผลทำให้บุคคลอยากได้ หรืออยากทำสิ่งนั้นๆ

2) ทัศนคติเป็นกลาง (average) ลักษณะพฤติกรรมที่แสดงออกจะเป็นลักษณะเฉยๆ ไม่ยินดียินร้าย ไม่ปรากฏว่าชอบหรือไม่ชอบ เห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วย

3) ทัศนคติเชิงลบ (negative) สามารถแสดงพฤติกรรมที่แสดงในลักษณะไม่พึงพอใจ ไม่ชอบ ไม่เห็นด้วย มีผลทำให้บุคคลเกิดความเบื่อหน่าย ต้องการหนีให้ห่างจากสิ่งนั้นๆ

2.1.3 ปัจจัยที่ก่อให้เกิดทัศนคติ

ทัศนคติเกิดจากการเรียนรู้และประสบการณ์ของบุคคล สุชา (2544) อธิบายว่าทัศนคติต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งนั้นเกิดตามเงื่อนไข 4 ประการคือ

1) เกิดจากการเรียนรู้ เด็กที่เกิดมาใหม่จะได้รับการอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับวัฒนธรรมและประเพณีจากบิดามารดาทั้งทางตรงและทางอ้อม ตลอดจนได้เห็นแนวการปฏิบัติของพ่อแม่มาแล้วรับมาปฏิบัติตาม

2) เกิดจากความสามารถในการแยกแยะความแตกต่าง นั้นคือ สิ่งไหนดีหรือไม่ดี

3) เกิดจากประสบการณ์ของแต่ละบุคคลซึ่งแตกต่างกันออกกไป

4) เกิดจากการเลียนแบบหรือรับเอาทัศนคติของผู้อื่นมาเป็นของตน

2.1.4 การเปลี่ยนแปลงทัศนคติ

ทัศนคติเป็นสิ่งที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ สุชา(2544) กล่าวว่า นักจิตวิทยาได้แนะนำวิธีการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ 3 ประการคือ

1) การชักชวน (Persuation) เป็นการเปลี่ยนแปลงทัศนคติหลังจากได้รับคำแนะนำ บอกเล่าหรือได้ความรู้เพิ่มขึ้น

2) การเปลี่ยนกลุ่ม (Group Change) เป็นการเปลี่ยนแปลงทัศนคติโดยการเปลี่ยนกลุ่มสมาชิก

3) การโฆษณาชวนเชื่อ (Propaganda) เป็นการเปลี่ยนแปลงทัศนคติด้วยการชักชวนให้บุคคลหันมาสนใจหรือรับรู้โดยการสร้างสิ่งแปลกใหม่

2.1.5 การวัดทัศนคติ

สุชา (2544) อธิบายว่า การวัดทัศนคติอาจทำได้หลายแบบ ดังนี้

1) Scaling Technique มี 2 แบบคือ

1.1) วิธีของเทอร์สโตน (The Thurstone Methon) แบบนี้ประกอบด้วยประโยคต่างๆ ประมาน 10-20 ประโยคหรือมากกว่านั้น ประโยคต่างๆ เหล่านี้จะเป็นตัวแทนของระดับ ความคิดเห็นต่างๆกัน ผู้ถูกทดสอบจะต้องแสดงให้เห็นว่าเขาเห็นด้วยกับประโยคใดบ้าง ประโยคหนึ่งๆ จะกำหนดค่าเอาไว้ คือ กำหนดเป็น Scale Value ขึ้น เริ่มจาก 0.0 ซึ่งเป็นประโยคที่ไม่พึงพอใจมากที่สุดเรื่อยๆไปถึง 5.5 สำหรับประโยคที่มีความรู้สึกเป็นกลางๆ (Neutral Statement) จนกระทั่งถึง 11.0 ซึ่งมีค่าสูงที่สุดสำหรับประโยคที่พึงพอใจมากที่สุด

1.2) วิธีการของลิเกิร์ต(The Likert Technique) มาตราส่วนแบบนี้ประกอบด้วย ประโยคต่างๆ ซึ่งแต่ละประโยคผู้ถูกทดสอบจะแสดงความรู้สึกของตนออกมา 5 ระดับ คือ เห็นด้วยอย่ายิ่ง เห็นด้วยเฉยๆ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง แต่ละระดับมีค่าคะแนนให้ไว้ตั้งแต่ 1-5 คะแนน คะแนนของคนหนึ่งๆ ได้จากคะแนนรวมจากทุกๆประโยค

2) Polling การหยั่งเสียงประชาชน ส่วนมากใช้กับการเลือกตั้งพรรคการเมือง ทั้งนี้ผลการหยั่งเสียงจะออกมาตรงหรือไม่ ขึ้นอยู่กับวิธีการสุ่มตัวอย่าง จำนวนกลุ่มตัวอย่างและกลุ่มตัวอย่างนั้นเป็นตัวแทนของประชากรได้หรือไม่

3) Questionnaire คือ การใช้แบบสอบถามว่าเห็นด้วยหรือไม่ ดีหรือไม่ดี โดยแบ่งการสอบถามออกมาเป็น 2 แบบคือ

3.1) Fixed-alternative Questions คือคำถามที่ถามเฉพาะเจาะลงไปแล้วให้ตอบตามเรื่องที่ถามเท่านั้น

3.2) Open-ended Questions คือคำถามที่เปิดโอกาสให้ผู้ตอบแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติม แล้วนำความคิดเห็นหรือความรู้สึกของคนส่วนมากมาจัดกลุ่มดูว่า เขาเหล่านั้นมีความรู้สึกอย่างไร หรือมีทัศนคติเช่นไร

2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความสนใจ

2.2.1 ความหมายของความสนใจ

ล้วนและอังคณา (2543) กล่าวว่าความสนใจหมายถึง ความรู้สึกชื่นชอบกิจกรรมหนึ่งมากกว่ากิจกรรมอื่นๆ

2.2.2 การวัดความสนใจ

ความสนใจเป็นความรู้สึกภายในอย่างหนึ่งให้บุคคลกระทำหรือแสดงพฤติกรรมออกมา ถ้าต้องการทราบความสนใจของบุคคลใดก็วัดหรือประเมินจากการกระทำหรือการแสดงออกของบุคคลนั้น (ชิดชนก,2548) ซึ่ง Strong(1966) อ้างในชิดชนก (2548) ได้อธิบายแนวคิดไว้ 3 ประการคือ

1. ความสนใจอาจแสดงให้ทราบโดยการใช้คำพูด
2. ความสนใจการพิจารณาแนวโน้มทั่วไปต่อสิ่งต่างๆ ซึ่งรวมเข้าเป็นหมวดหมู่
3. ความสนใจของบุคคลพิจารณาจากคะแนนรวมที่บุคคลนั้นทำได้จากแบบสำรวจความสนใจ

Super and Bohn (1973) อ้างในชิดชนก (2548) ได้กล่าวถึงการศึกษาความสนใจของบุคคลจากลักษณะข้อมูลที่ต่างกันได้ดังนี้

1. ศึกษาคำพูดของบุคคลเกี่ยวกับความสนใจ ความสนใจที่ได้จากการศึกษาด้วยวิธีนี้เป็นความสนใจพื้นฐานของการศึกษาความสนใจวิธีอื่น
2. การศึกษาโดยการใช้แบบสำรวจ ด้วยการให้บุคคลได้แสดงความรู้สึกชอบและไม่ชอบ นำผลจากแบบสำรวจไปวิเคราะห์ทางสถิติได้ผลออกมาเป็นคะแนนความสนใจ
3. ศึกษาจากพฤติกรรมการแสดงออกที่สังเกตได้ พฤติกรรมที่บุคคลนั้นทำเป็นงานอดิเรกหรือทำเป็นประจำ
4. ศึกษาจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจากวิชาที่บุคคลนั้นสนใจบนพื้นฐานของทฤษฎีว่าบุคคลจะเลือกเรียนในสิ่งที่เขาสนใจ

Powll (1963) อ้างในชิดชนก (2548) กล่าวว่า ความสนใจวัดได้โดยวิธีต่อไปนี้

1. ใช้แบบสำรวจความสนใจ (interest inventories) แบบสอบถามวัดความสนใจจะประกอบด้วยข้อความชุดหนึ่ง สำหรับให้บุคคลแต่ละคนแสดงความรู้สึกชอบหรือไม่ชอบต่อข้อความเหล่านั้น
2. ใช้แบบสอบถามเปิด (open ended questionnaire) โดยให้แต่ละบุคคลมีอิสระที่จะตอบคำถามได้ตามความรู้สึกที่แท้จริงของตน
3. ใช้การสัมภาษณ์ (interviews) ซึ่งจะช่วยให้ผู้สัมภาษณ์ได้สังเกตพฤติกรรมของผู้ถูกสัมภาษณ์

2.3 การฝึกวิชาชีพอาหารและโภชนาการ

2.3.1 การฝึกวิชาชีพ

มนตรี (2547) อธิบายว่า การฝึกวิชาชีพ หมายถึง การฝึกเพื่อเพิ่มความรู้และความถนัด ความชำนาญงาน และความสามารถ ของพนักงานที่มีหน้าที่ปฏิบัติงานโดยตรง กระทำได้ในรูปแบบต่างๆ ดังนี้

1) การฝึกในขณะปฏิบัติงาน

2) การฝึกจำลองแบบ

3) การฝึกช่างลูกมือ

4) การฝึกงานภาคปฏิบัติ

5) การฝึกเพื่อเปลี่ยนอาชีพหรือระดับฝีมือ

6) การฝึกหลักสูตรเร่ง

โดยมีวัตถุประสงค์คือ

1) เพื่อพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ให้ได้คุณภาพที่สอดคล้องตามความต้องการในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ และได้ปริมาณเพียงพอตามสาขาอาชีพต่างๆ

2) เพื่อแก้ไขปัญหาการว่างงาน

3) เพื่อเพิ่มโอกาสในการยกระดับฝีมือแรงงาน

4) เพื่อเป็นการสนับสนุนให้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีใหม่ๆ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมอย่างรวดเร็ว

5) เพื่อสร้างระบบและกลไกการประสานงานการฝึกวิชาชีพให้ครบวงจร ทั้งในหน่วยงานภาครัฐและเอกชน อันจะเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการจัดการฝึกวิชาชีพ

หลักการในการจัดการฝึกวิชาชีพให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

1) การจัดการฝึกวิชาชีพจะต้องมีเป้าหมายทั้งทางด้านความรู้และทักษะที่ผู้ได้รับการฝึกวิชาชีพพึงได้รับอย่างชัดเจนหลังจากได้รับการฝึกวิชาชีพแล้ว

2) การจัดการฝึกวิชาชีพต้องจัดให้ครบวงจร กล่าวคือ จะต้องคำนึงถึงความเป็นไปได้สูงในการมีงานทำ อันหมายถึงการประกอบอาชีพส่วนตัวหรือการเพิ่มรายได้หรือการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต และคุณภาพของผลผลิต หรือความก้าวหน้าในอาชีพนั้นด้วย

3) การจัดการฝึกวิชาชีพต้องมีลักษณะยืดหยุ่น ดัดแปลงและปรับปรุงได้เสมอ มีความคล่องตัวสูง และเน้นให้ได้รับความรู้โดยเฉพาะทักษะ ซึ่งเป็นผลของการฝึกวิชาชีพให้มีมากยิ่งขึ้น

4) การจัดการฝึกวิชาชีพ ต้องมีมาตรการเบื้องต้นในการควบคุมคุณภาพด้านทักษะและความรู้ของผู้รับการฝึก โดยหน่วยงานที่จัด การฝึกวิชาชีพ

5) การให้บริการการฝึกวิชาชีพ จะต้องคำนึงถึงผู้ไม่มีงานทำเป็นกลุ่มเป้าหมายอันดับแรก

6) ส่งเสริมให้ภาคเอกชนมีบทบาทในการจัดการการฝึกวิชาชีพ เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพ โดยเฉพาะในส่วนภูมิภาค

2.3.2 หลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารและโภชนาการ

ปัจจุบัน ความต้องการฝึกวิชาชีพอาหารและโภชนาการ ได้รับความนิยมอย่างสูง โดยมีวัตถุประสงค์ต่างกันออกไป ทำให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน จัดการฝึกวิชาชีพอาหารและโภชนาการ แก่บุคคลที่มีความสนใจ ซึ่งหลักสูตรในฝึกวิชาชีพ ก็มีความหลากหลายทั้งในด้านประเภทของอาหาร ระยะเวลาในการฝึก ค่าใช้จ่ายในการฝึก ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (2556) กล่าวว่า การฝึกอาชีพมีการเปลี่ยนแปลงตามสภาพแวดล้อมทางด้านเศรษฐกิจและสังคม ตลอดจนความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ดังนั้นการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ให้ทันตามความเปลี่ยนแปลงโดยการฝึกอบรมตามหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น จำเป็นต้องมีหลักสูตรที่ทันสมัยและตรงตามสภาพของงานอาชีพอย่างแท้จริง

หลักสูตรและหน่วยงานที่จัดการฝึกวิชาชีพอาหารและโภชนาการ ที่เป็นที่รู้จักในปัจจุบัน รวบรวมได้ดังนี้

2.3.2.1 สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา หน่วยงานในสังกัดที่ทำการจัดการฝึกวิชาชีพอาหารและโภชนาการ ได้แก่

1) วิทยาลัยสารพัดช่าง มี 52 แห่ง จัดการเรียนการสอนทั้งหลักสูตรระยะสั้น และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ ซึ่งหลักสูตรระยะสั้นปัจจุบันใช้หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพเฉพาะทาง พุทธศักราช 2555 หลักสูตรระยะสั้นสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามหลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพเฉพาะทาง พุทธศักราช 2555 มีดังนี้

1.1) หลักสูตรปกติ 75 ชั่วโมง มี 18 รายวิชา ได้แก่ ขนมอบประเภทคุกกี้และเค้ก การแต่งหน้าเค้กขั้นพื้นฐาน ขนมอบประเภทโดนัท ขนมปังและเดนิชเพสตรี้ ขนมอบประเภทพาย พัฟเพสตรี้ ขนมเปี๊ยะ และขนมอบทั่วไป เค้กและการแต่งหน้าเค้กเพื่อ

อาชีพ ขนมอบยอดนิยม อาหารไทย ขนมไทย อาหารว่างยอดนิยม อาหารจานเดียว อาหารจีน อาหารยุโรป อาหารญี่ปุ่น อาหารอิสลาม อาหารเวียดนาม การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร เครื่องดื่มและไอศกรีม

1.2) หลักสูตรพิเศษ 3 ชั่วโมง มี 2 รายวิชา ได้แก่ เต้าฮวย ฟรุตสลัด และเต้าหู้นมสด

1.3) หลักสูตรพิเศษ 6 ชั่วโมง มี 10 รายวิชา ได้แก่ กะหรี่พัฟ ซูชิ โทโก๊ะยากิ ราเมน ซาซิมิ เครปญี่ปุ่น ไส้กรอกอีสาน เครื่องดื่มสมุนไพร ธุรกิจชานมไข่มุก น้ำเต้าหู้ปาท่องโก๋สังขยาใบเตย

1.4) หลักสูตรพิเศษ 15 ชั่วโมง มี 1 รายวิชา ได้แก่ โดนัท

1.5) หลักสูตรพิเศษ 12 ชั่วโมง มี 18 รายวิชา ได้แก่ ชีสเค้ก เพื่อการประกอบธุรกิจ การแต่งหน้าเค้กด้วยวีปปิ้งครีม โรตีกรอบ อาหารจานเส้นสู่สากล ขนมไทยยอดนิยม อาหารไทยเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัติ การแกะสลักผักผลไม้ในงานอาหาร เทคนิคการหั่นเพื่อการประกอบอาหาร เทคนิคการจัดชุดอาหารไทยสู่สากล ศิลปะการจัดตกแต่งจานอาหาร สเต๊กเพื่อการค้า ธุรกิจแซนด์วิช สลัดเพื่อสุขภาพ อาหารเวียดนามยอดนิยม ติ่มซำ ไอศกรีมโฮมเมด การชงกาแฟเพื่อประกอบธุรกิจ

1.6) หลักสูตรพิเศษ 30 ชั่วโมง มี 6 รายวิชา ได้แก่ ขนมปังคุกกี้ ขนมเปี๊ยะ เค้ก พายและพัฟเพสตรี้ อาหารไทยยอดนิยม

2) วิทยาลัยอาชีวศึกษา มี 37 แห่ง จัดการเรียนการสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ และหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงเป็นหลัก และมีหลักสูตรระยะสั้นเฉพาะกลุ่ม ตามความเหมาะสมและโครงการต่างๆ ของแต่ละวิทยาลัย เช่น การฝึกอบรมการทำคัพเค้กแก่ภริยาทหารเรือ ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี เป็นต้น

3) วิทยาลัยการอาชีพ มี 137 แห่ง จัดการเรียนการสอนเช่นเดียวกับวิทยาลัยสารพัดช่าง

2.3.2.2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดการเรียนการสอนหลักสูตรระยะสั้นในวันเสาร์และอาทิตย์ ยกตัวอย่างเช่น โครงการอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น ครั้งที่ 2 /2556 อบรมวันเสาร์และวันอาทิตย์ที่ 21-22 และ 28-29 กันยายน 2556 เวลา 09.00 น. - 15.00 น. มีรายวิชาอาหารและโภชนาการ ดังนี้ (คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร,2556)

1) วิชาเบเกอรี่ 1

2) วิชาเบเกอรี่ 2

3) วิชาอาหารและขนมไทย

4) วิชาการแต่งหน้าเค้ก

5) วิชาอาหารว่าง

6) วิชาอาหารจานเดียว

7) วิชาอาหารจัดเลี้ยง

8) วิชาอาหารเพื่อสร้างอาชีพ

2.3.2.3 โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน เป็นหน่วยงานเอกชน ตั้งอยู่เลขที่ 593/29-41 ซอยสุขุมวิท 33/1 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 เป็นสถาบันที่ได้รับความเชื่อถือมาเป็นเวลานาน เนื่องจากมีระบบการเรียนการสอนและอุปกรณ์การเรียนที่ทันสมัย ควบคุมการสอนอย่างใกล้ชิดโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านเทคโนโลยีอาหารและคหกรรมศาสตร์ ซึ่งผ่านการสอนเบเกอรี่และอาหารระดับสากลจากในประเทศและต่างประเทศ เปิดสอนสำหรับบุคคลทั่วไปและผู้ต้องการนำไปประกอบอาชีพ มีหลักสูตรระยะสั้นต่างๆ เช่น (โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน ,2556)

1) หลักสูตรขนมอบพื้นฐานและขนมอบชั้นสูง

2) หลักสูตรขนมปังพื้นฐานและขนมปังชั้นสูง

3) หลักสูตรขนมเค้กพื้นฐานและขนมเค้กชั้นสูง

4) หลักสูตรแต่งหน้าเค้ก

5) หลักสูตรคุกกี้และพาย

6) หลักสูตรขนมเปี๊ยะ

7) หลักสูตรเบเกอรี่เพื่อการค้า

8) อาหารไทย

9) ขนมไทย

10) อาหารจีน

11) อาหารญี่ปุ่น

12) อาหารเวียดนาม

13) อาหารยุโรป

14) อาหารนานาชาติ

2.3.2.4 วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจการอาหารไทยและอาหารนานาชาติ เป็นหน่วยงานเอกชน ตั้งอยู่เลขที่ 1004 ถนนพระราม 3 แขวงบางโพงพาง เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร มีหลักสูตรระยะสั้นต่างๆ เช่น (วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจการอาหารไทยและอาหารนานาชาติ ,2556)

1) หลักสูตรขนมอบมาตรฐาน
2) หลักสูตรขนมอบยอดนิยม
3) หลักสูตรเค้กชั้นสูง
4) หลักสูตรเค้กนมสด
5) หลักสูตรอาหารไทยต้นตำรับ
6) หลักสูตรอาหารไทยประยุกต์
7) หลักสูตรอาหารอีสานจานเด็ด

2.3.2.5 วิทยาลัยดุสิตธานี เป็นสถาบันการศึกษาเอกชนที่ก่อตั้งขึ้นโดยเครือโรงแรมดุสิตธานี ตั้งอยู่เลขที่ 1 ซอยแก่นทอง แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร จัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และหลักสูตรระยะสั้น เช่น (วิทยาลัยดุสิตธานี,2556)

1) หลักสูตรเบเกอรี่เบื้องต้น
2) หลักสูตรกาแฟและการเปิดร้าน
3) หลักสูตรอุตสากรรมบริการระยะสั้น
4) หลักสูตรการพัฒนาทักษะด้านอุตสากรรมบริการ

2.4 การฝึกวิชาชีพในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

2.4.1 วัตถุประสงค์

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน (2551) กล่าวว่า การฝึกวิชาชีพในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนมีวัตถุประสงค์คือ

1) เพื่อให้เด็กและเยาวชนฝึกวิชาชีพตามความถนัดและความสนใจเกิดทักษะความรู้ ความสามารถทางวิชาชีพ สามารถนำความรู้จากการฝึกอบรมไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิตของตนเองและครอบครัวและอยู่ร่วมกับสังคมภายนอกได้อย่างปกติ

2) เพื่อให้เด็กและเยาวชนเรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีวินัย รู้จักการปรับตัวเข้ากับเพื่อนภายในศูนย์ฝึกและอบรม

3) เพื่อเป็นการนำวิชาชีพมาช่วยในกระบวนการบำบัดแก้ไขเด็กและเยาวชนให้รู้สึกว่าตนมีคุณค่า มีวิชาชีพติดตัวนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้

4) เพื่อให้เด็กและเยาวชนเรียนรู้การฝึกทักษะอย่างปลอดภัยรู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

ทั้งนี้ มีเป้าหมายคือ

1) ร้อยละ 70 ของเด็กและเยาวชนที่เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น น เรียนจบหลักสูตร อย่างน้อย 1 หลักสูตร และได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองในการฝึกวิชาชีพจากสำนักบริหารงานการศึกษานอกโรงเรียน หรือ จากหน่วยงาน

2) ร้อยละ 70 ของเด็กและเยาวชนที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าทดสอบฝีมือแรงงานผ่านเกณฑ์การทดสอบ

3) ร้อยละ 70 ของเด็กและเยาวชนที่ปล่อยตัวจากศูนย์ฝึกและอบรมประกอบอาชีพหรือศึกษาต่อ

2.4.2 หลักสูตรการฝึกวิชาชีพในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน (2551) กล่าวว่า การจัดหลักสูตรการฝึกวิชาชีพในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนมี 2 ลักษณะดังนี้

2.4.2.1 หลักสูตรระยะสั้นหลักสูตรหลัก 4 หลักสูตรคือ

1) หลักสูตรช่างไม้และก่อสร้าง
2) หลักสูตรช่างไฟฟ้า
3) หลักสูตรช่างเชื่อมโลหะ
4) หลักสูตรเกษตรกรรม

2.4.2.2 หลักสูตรตามความเหมาะสมของหน่วยงาน เช่น

1) หลักสูตรช่างยนต์
2) หลักสูตรศิลปหัตถกรรม
3) หลักสูตรช่างตัดเย็บเสื้อผ้า
4) หลักสูตรอาหารและโภชนาการ
5) หลักสูตรดนตรี

2.4.3 หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

2.4.3.1 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านกรุณา มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างตัดเย็บเสื้อผ้า ช่างตัดผมชาย หัตถกรรม(หัวโขน,ลายกระจก) ช่างศิลป์ (ประดิษฐ์ตัวอักษร,วาดรูป) ช่างยนต์ ช่างเชื่อมโลหะ ช่างไฟฟ้า ช่างไม้และก่อสร้าง ช่างซ่อมเครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ ดนตรี เกษตรกรรม

2.4.3.2 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านมุทิตา มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างศิลป์ (ตรายาง/การเขียนลายไทย/ช่างปั้น) ดนตรี ช่างไม้และก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่าง ตัดผม เกษตรกรรม

2.4.3.3 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านอุเบกขา มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างตัดผมชาย ช่างศิลป์ ช่างเชื่อมโลหะ ช่างไฟฟ้า ช่างไม้และก่อสร้าง ดนตรี เกษตรกรรม

2.4.3.4 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนหญิงบ้านปรานี มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างตัดเย็บเสื้อผ้า ช่างตัดผมชาย ศิลปหัตถกรรม ทอผ้าไหม ประดับมุก ดอกไม้ประดิษฐ์ โภชนาการ อาหารคาว-หวาน เบเกอรี่ การถนอมอาหาร ช่างพิมพ์ดีด หัตถศาสตร์ (นวดแผนโบราณ) งานประดิษฐ์จากผ้า

2.4.3.5 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนสิรินธร มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างพิมพ์ ช่างยนต์ ช่างซ่อมเครื่องปรับอากาศและทำความเย็น ช่างกลโรงงาน ช่างไฟฟ้าช่างไม้เครื่องเรือน ช่างเชื่อมโลหะแผ่น ช่างจักรกลหนักทางการก่อสร้าง

2.4.3.6 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนบ้านกาญจนาภิเษก มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างศิลปหัตถกรรม กรอบรูปวิทยาศาสตร์ สกรีนเสื้อ ตัดสติกเกอร์ เลี่ยมกรอบพระ ผ้าบาติก ปั้นดินเผา เรียนขับรถยนต์ การเรียนคอมพิวเตอร์เบื้องต้น เกษตรกรรม (การเพาะชำกล้าไม้/ไม้ดอก,ไม้ประดับ) ช่างตัดผม

2.4.3.7 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนบ้านบึง มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างเชื่อมโลหะ ช่างไฟฟ้า เกษตรกรรม ดนตรี ช่างตัดผม ช่างตัดเย็บเสื้อผ้าโภชนาการ ช่างศิลป์หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.4.3.8 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างศิลป์ เกษตรกรรม ดนตรี ช่างตัดผม ช่างไฟฟ้า โภชนาการ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.4.3.9 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 1 จังหวัดระยอง มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างเชื่อมโลหะ ช่างไฟฟ้า เกษตรกรรม ดนตรี ช่างตัด ผมภูมิปัญญา

ท้องถิ่น (น้ำยาล้างจาน/งานประดิษฐ์/เครื่องหอมจากบุหงา) เย็บเสื้อโหล เย็บผ้าสำหรับเช็ดเครื่องมืออุตสาหกรรมโภชนาการ

2.4.3.10 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 2 จังหวัดราชบุรี มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างยนต์ ช่างไม้และก่อสร้าง ช่างศิลป์ ช่างเชื่อมโลหะ เกษตรกรรม ดนตรีช่างตัดผมช่างไฟฟ้า ช่างตัดเย็บเสื้อผ้า ช่างเสริมสวย นวดแผนโบราณ อาหารและโภชนาการ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.4.3.11 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 3 จังหวัดนครราชสีมา มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างซ่อมเครื่องยนต์เล็ก ช่างไม้และก่อสร้าง ช่างศิลป์ ช่างเชื่อมโลหะเกษตรกรรม ดนตรีไทย ช่างตัดผม ช่างไฟฟ้า ช่างเสริมสวย ภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.4.3.12 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 4 จังหวัดขอนแก่น มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างยนต์ ช่างไม้และก่อสร้าง ช่างศิลป์ ช่างเชื่อมโลหะ เกษตรกรรม(ปลูกผัก/เลี้ยงกบ/เลี้ยงหมูป่า) ดนตรี ช่างตัดผม ช่างไฟฟ้า ช่างเสริมสวย ช่างตัดเย็บเสื้อผ้า เรียนคอมพิวเตอร์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำไม้กวาด)

2.4.3.13 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 5 จังหวัดอุบลราชธานี มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างไม้และก่อสร้าง ช่างศิลป์ ช่างเชื่อมโลหะ เกษตรกรรม(ปลูกผักตามฤดูกาล/เลี้ยงหมู) ดนตรีสากล ช่างตัดผม ช่างไฟฟ้า ช่างตัดเย็บเสื้อผ้า ภูมิปัญญาท้องถิ่น (การทำไม้กวาด/สารEM/น้ำยาล้างจาน)

2.4.3.14 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 6 จังหวัดนครสวรรค์ มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ศิลปหัตถกรรม ตัดผม ช่างเชื่อมโลหะ ช่างยนต์ ช่างไม้และก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า เกษตรกรรม ซ่อมคอมพิวเตอร์ ดนตรีสากล หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.4.3.15 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 7 จังหวัดเชียงใหม่ มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ หน่วยวิชาชีพศิลปหัตถกรรม (แกะสลัก) หน่วยวิชาชีพศิลปหัตถกรรม (จิตรกรรม,กระดาษสา) หน่วยวิชาชีพช่างตัดผม หน่วยวิชาชีพช่างไม้และก่อสร้าง หน่วยวิชาชีพช่างไฟฟ้า หน่วยวิชาชีพดนตรีพื้นเมือง หน่วยวิชาชีพเกษตรกรรม หน่วยวิชาชีพช่างเชื่อมโลหะ หน่วยวิชาชีพช่างยนต์

2.4.3.16 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 8 จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างศิลป์ (จิตกรรม/การประดิษฐ์/แกะสลัก) ช่างตัดผม ช่างเชื่อมโลหะ ช่างซ่อมเครื่องยนต์เล็ก ช่างไฟฟ้า เกษตรกรรม อาหารและโภชนาการ ดนตรีสากล หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.4.3.17 ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 9 จังหวัดสงขลา มีหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นคือ ช่างศิลป์ (จิตกรรม/การประดิษฐ์/แกะสลัก) ช่างตัดผม ช่างเชื่อมโลหะ ช่างซ่อมเครื่องยนต์เล็ก ช่างไฟฟ้า เกษตรกรรม ดนตรีสากล ช่างไม้และก่อสร้าง

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กริชทอง อ้นจันทร์ (2547) ทำการศึกษาเรื่อง ความต้องการของผู้ต้องขังเรือนจำพิเศษกรุงเทพมหานครก่อนและหลังการปลดปล่อย พบว่า ก่อนปลดปล่อยผู้ต้องขังมีความต้องการมากในเรื่องการรับรองความประพฤติและการทำงานภายนอกเรือนจำ ส่วนหลังการปลดปล่อยมีความต้องการมากในด้านการประกอบอาชีพสุจริตและการต้อนรับจากครอบครัว

ปานดวงใจ ไกรสังข์ (2547) ทำการศึกษาเรื่อง ความคิดเห็นของผู้ต้องขังต่อการฝึกวิชาชีพในเรือนจำจังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า ผู้ต้องขังมีความคิดเห็นที่เห็นด้วยต่อการฝึกวิชาชีพเนื่องจากเป็นการส่งเสริมให้ผู้ต้องขังมีความรู้ความชำนาญในการฝึกอบรมวิชาชีพและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้เมื่อพ้นโทษแล้ว

สุคนธ์ ศรีทอง (2549) ทำการศึกษาเรื่อง การฝึกวิชาชีพผู้ต้องขัง พบว่า ลักษณะทั่วไปของการฝึกวิชาชีพผู้ต้องขัง เป็นการจัดกิจกรรมโดนมีจุดมุ่งหมายให้ผู้ต้องขังได้เรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติเพื่อมีวิชาชีพติดตัวนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ภายหลังการพ้นโทษ ทั้งนี้ รูปแบบการฝึกวิชาชีพแบ่งออกเป็น 3 รูปแบบคือ

1. รูปแบบกิจกรรมกลุ่มสนใจ
2. รูปแบบการฝึกวิชาชีพประเภทใช้ทักษะความรู้
3. รูปแบบการฝึกวิชาชีพประเภทใช้แรงงาน

สิทธิชัย ม่วงทอง (2551) ทำการศึกษาเรื่อง ทัศนคติและความต้องการในการฝึกอบรมวิชาชีพเกษตรระยะสั้นของผู้ต้องขังก่อนพ้นโทษเรือนจำกลางเชียงใหม่ พบว่า ผู้ต้องขังมีทัศนคติเห็นด้วยต่อการฝึกอบรมวิชาชีพการเกษตรโดยรวม ส่วนในด้านความต้องการในการฝึกอบรมวิชาชีพการเกษตร พบว่า ผู้ให้ข้อมูลมีความต้องการในการฝึกอบรมวิชาชีพการเกษตรโดยรวมอยู่ในระดับมาก

ฉวีวรรณ เกษร (2551) ทำการศึกษาเรื่อง ทัศนคติของผู้ต้องขังหญิงต่อการเตรียมความพร้อมก่อนปล่อยด้านการฝึกวิชาชีพ : กรณีศึกษาทัณฑสถานหญิงกลาง พบว่า ผู้ต้องขังหญิงมีทัศนคติต่อการเตรียมความพร้อมก่อนปล่อยด้านการฝึกวิชาชีพโดยรวมอยู่ในระดับดีมาก กล่าวคือ การฝึกอบรมวิชาชีพเป็นการพัฒนาคุณภาพของประชากร

บทที่ 3

วิธีดำเนินการ

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อศึกษาทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งวิธีดำเนินการแบ่งออกดังนี้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ เด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ทั้ง 6 แห่ง ตามสถิติจำนวนเด็กและเยาวชนในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน ประจำวันที่ 15 ธันวาคม 2556 (กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน, 2556) จำนวน 742 คนดังนี้

1) ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านกรุณา จำนวน 226 คน
2) ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านมุทิตา จำนวน 142 คน
3) ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนชายบ้านอุเบกขา จำนวน 61 คน
4) ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนสิรินธร จำนวน 119 คน
5) ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนกาญจนาภิเษก จำนวน 109 คน
6) ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพระนครศรีอยุธยา จำนวน 85 คน

3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำนวน 254 คน กำหนดตัวอย่างโดยใช้ตาราง Determining Sample form a Given Population ของ Krejcie and Morgan (1970) อ้างอิงในสุภาพ,2551 กลุ่มตัวอย่างได้มาโดยวิธีการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) โดยใช้ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเป็นชั้นภูมิ กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ ดังแสดงในตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 จำนวนเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลางที่เป็นประชากรและกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน	จำนวนประชากร (คน)	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง (คน)
1.ศูนย์ฝึกบ้านกรุณา	226	77
2.ศูนย์ฝึกบ้านมุทิตา	142	49
3.ศูนย์ฝึกบ้านอุเบกขา	61	21
4.ศูนย์ฝึกสิรินธร	119	41
5.ศูนย์ฝึกกาญจนาภิเษก	109	37
6.ศูนย์ฝึกพระนครศรีอยุธยา	85	29
รวม	742	254

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.2.1 ลักษณะของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นแบบสอบถามเพื่อศึกษาทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง โดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคล ของเด็กและเยาวชนชาย ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา ระยะการฝึกอบรม มีลักษณะเป็นข้อคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง มีลักษณะเป็นคำถามเลือกตอบ ใช้แบบวัดตามแนวคิดของลิเกิร์ต (Likert) (อ้างอิงในสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช,2550) คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง มีคำถามเชิงลบและคำถามเชิงบวกคละกัน ซึ่งกำหนดให้ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกตอบแต่ละข้อคำถามเพียงระดับเดียว และในตอนท้ายของแบบสอบถาม ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมได้

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย โดยจัดหมวดหมู่เป็น 3 ประเภท ได้แก่ ประเภทอาหารสำเร็จรูป จำนวน 10 รายวิชา ประเภทอาหารจานเดียว จำนวน 10 รายวิชา ประเภทอาหารยอดนิยม จำนวน 10 รายวิชา มีลักษณะเป็นคำถามเลือกตอบ ใช้แบบวัดตามแนวคิดของลิเกิร์ต (Likert) (อ้างอิงในสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช,2550) แสดงระดับความสนใจของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง แบ่งเป็น 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด และในตอนท้ายของแบบสอบถาม ผู้ตอบแบบสอบถามสามารถแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมได้

3.2.2 ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ

3.2.2.1 ศึกษาข้อมูลจากหนังสือ เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม

3.2.2.2 สรุปกรอบแนวความคิด และขอบเขต ให้ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

3.2.2.3 สร้างแบบสอบถามตามกรอบแนวความคิด และขอบเขตในการวิจัย ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และตัวแปรที่ศึกษา

3.2.2.4 นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้น เสนอต่อคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อตรวจสอบ และปรับปรุงแก้ไข

3.2.2.5 นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไข ตามคำแนะนำของคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เสนอผู้ทรงคุณวุฒิ 5 ท่าน ตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาและความเหมาะสม

3.2.2.6 นำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบแล้ว ไปทดลองใช้กับเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 2 จังหวัดราชบุรี ที่มีความใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อเป็นการทดสอบเครื่องมือและหาความเชื่อมั่น

3.2.2.7 นำมาปรับปรุงแก้ไขก่อนการใช้เก็บข้อมูลจริง

3.2.3 เกณฑ์การให้คะแนนและการแปลความหมาย

3.2.3.1 เกณฑ์การให้คะแนนแบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง กำหนดไว้ดังนี้

ระดับเห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	5	คะแนน
ระดับเห็นด้วย	ให้	4	คะแนน
ระดับไม่แน่ใจ	ให้	3	คะแนน
ระดับไม่เห็นด้วย	ให้	2	คะแนน
ระดับไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง	ให้	1	คะแนน

การแปลความหมายของคะแนน เพื่อวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นทางด้านทัศนคติต่อวิชาชีพอาหารและโภชนาการ พิจารณาจากค่าเฉลี่ย โดยใช้วิธีการของเบสท์ (ชัยวัฒน์, 2550) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	4.51 – 5.00	หมายถึง	มีความคิดเห็นอยู่ในระดับดีมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	3.51 – 4.50	หมายถึง	มีความคิดเห็นอยู่ในระดับดีมาก
ค่าเฉลี่ย	2.51 – 3.50	หมายถึง	มีความคิดเห็นอยู่ในระดับดีปานกลาง
ค่าเฉลี่ย	1.51 – 2.50	หมายถึง	มีความคิดเห็นอยู่ในระดับดีน้อย
ค่าเฉลี่ย	1.00 – 1.50	หมายถึง	มีความคิดเห็นอยู่ในระดับดีน้อยที่สุด

3.2.3.2 เกณฑ์การให้คะแนนแบบสอบถามเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย กำหนดไว้ดังนี้

ระดับความสนใจมากที่สุด	ให้	5	คะแนน
ระดับความสนใจมาก	ให้	4	คะแนน
ระดับความสนใจปานกลาง	ให้	3	คะแนน
ระดับความสนใจน้อย	ให้	2	คะแนน
ระดับความสนใจน้อยที่สุด	ให้	1	คะแนน

การแปลความหมายของคะแนน เพื่อวิเคราะห์ระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย พิจารณาจากค่าเฉลี่ย โดยใช้วิธีการของเบสท์ (ชัยวัฒน์,2550) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	4.51 – 5.00	หมายถึง	มีความสนใจอยู่ในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	3.51 – 4.50	หมายถึง	มีความสนใจอยู่ในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย	2.51 – 3.50	หมายถึง	มีความสนใจอยู่ในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย	1.51 – 2.50	หมายถึง	มีความสนใจอยู่ในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย	1.00 – 1.50	หมายถึง	มีความสนใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด

3.2.4 การหาคุณภาพของเครื่องมือ

3.2.4.1 การตรวจสอบความเที่ยงตรง (Content Validity) โดยนำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแก้ไขแล้ว ไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 5 ท่าน พิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity) ความเที่ยงตรงตามโครงสร้าง (Construct Validity) และภาษาที่ใช้ โดยหา ค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ (Item-Objective Congruence Index) (จิตราภา, 2550) ดำเนินการโดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 5 ท่านพิจารณา แล้วให้คะแนนตามข้อกำหนดดังนี้

คะแนน	1	เมื่อพิจารณาว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
คะแนน	0	เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
คะแนน	-1	เมื่อพิจารณาว่าข้อคำถามไม่สามารถวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์

นำผลการพิจารณาของผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 5 ท่าน ในแต่ละข้อคำถาม มาหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ โดยเลือกข้อคำถามที่มีค่าดัชนีความสอดคล้องตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป ถือว่ามีความเที่ยงตรงตามเนื้อหา

การวิเคราะห์ความเที่ยงตรงตามเนื้อหาของแบบสอบถาม ใช้สูตรการคำนวณดังนี้

$$IOC = \frac{\sum x}{N}$$

IOC	แทนค่า	ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์
Σx	แทนค่า	ผลรวมความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ
N	แทนค่า	จำนวนผู้ทรงคุณวุฒิ

จากนั้นทำการทดสอบคุณภาพเครื่องมือ โดยการนำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 2 จังหวัดราชบุรี ที่มีความใกล้เคียง กับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน จากนั้นนำมาตรวจให้คะแนน แล้ววิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น (Reliability Content) ทั้งนี้ ใช้เกณฑ์การแปลผลความเชื่อมั่นของเกียรติสุดา (2552) ดังนี้

0.00 - 0.20 ความเชื่อมั่นต่ำมากหรือไม่มีเลย

0.21 - 0.40 ความเชื่อมั่นต่ำ

0.41 - 0.70 ความเชื่อมั่นปานกลาง

0.71 - 1.00 ความเชื่อมั่นสูง

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเองตามขั้นตอนดังนี้

3.3.1 ทำหนังสือขออนุญาต ออกโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เสนอต่ออธิบดีกรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน เพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูล

3.3.2 ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตนเอง

3.3.3 นำแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์ จำนวน 254 ชุด ไปดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

3.4.1 คัดเลือกแบบสอบถามที่มีความสมบูรณ์

3.4.2 ประมวลผลข้อมูลโดยการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป เพื่อทำการวิเคราะห์ทางสถิติดังนี้

3.4.2.1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคล ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา ระยะการฝึกอบรม วิเคราะห์โดยการหาค่าร้อยละ

3.4.2.2 แบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย วิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3.4.2.3 แบบสอบถามเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย วิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3.4.2.4 การวิเคราะห์การเปรียบเทียบทัศนคติต่อวิชาชีพอาหารไทย โดยจำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา ระยะการฝึกอบรม วิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-Way ANOVA) และทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) (บุญธรรม ,2546)

3.4.2.5 การวิเคราะห์การเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย โดยจำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา ระยะการฝึกอบรม วิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-Way ANOVA) และทดสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) (บุญธรรม,2546)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง ทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายกรณีศึกษาศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.1 ผลการวิเคราะห์ความเชื่อมั่นของเครื่องมือ

แบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง มีค่าความเชื่อมั่น 0.77

แบบสอบถามเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง มีค่าความเชื่อมั่น 0.71

แบบสอบถามเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง มีค่าความเชื่อมั่น 0.59

แบบสอบถามเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง มีค่าความเชื่อมั่น 0.61

ทั้งนี้ อ้างอิงเกณฑ์การแปลผลความเชื่อมั่นจากเกียรติสุดา (2552) พบว่าแบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย และแบบสอบถามเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารสำเร็จรูป อยู่ในเกณฑ์มีความเชื่อมั่นสูง ส่วนแบบสอบถามเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว และแบบสอบถามเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารยอดนิยม อยู่ในเกณฑ์มีความเชื่อมั่นปานกลาง

4.1.2 ข้อมูลส่วนบุคคล ของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามตัวแปร ได้แก่ อายุ ระดับการศึกษา ระยะการฝึกอบรม แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ความถี่และร้อยละข้อมูลส่วนบุคคล จำแนกตามอายุ ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

(n=254)

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
11-14 ปี	21	8.30
15-18 ปี	135	53.10
19-24 ปี	98	38.60
รวม	254	100.00

จากตารางที่ 4.1 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุ 15-18 ปี จำนวน 135 คน คิดเป็นร้อยละ 53.10 รองลงมามีอายุ 19-24 ปี จำนวน 98 คน คิดเป็นร้อยละ 38.60 และอายุ 11-14 ปี จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 8.30

ตารางที่ 4.2 ความถี่และร้อยละข้อมูลส่วนบุคคล จำแนกตามระดับการศึกษา ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

(n=254)

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา	84	33.10
มัธยมศึกษาตอนต้น	127	50.00
มัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า	43	16.90
รวม	254	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 127 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา

จำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 33.10 และระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 16.90

ตารางที่ 4.3 ความถี่และร้อยละข้อมูลส่วนบุคคล จำแนกตามระยะการฝึกอบรม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

(n=254)

ระยะการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 1 ปี	64	25.20
ไม่เกิน 3 ปี	128	50.40
มากกว่า 3 ปี	62	24.40
รวม	254	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี จำนวน 128 คน คิดเป็นร้อยละ 50.40 รองลงมามีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 25.20 และมีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 24.40

4.1.3 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

4.1.3.1 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง แสดงดังตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ข้อมูลเกี่ยวกับทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

(n=254)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	$\overline{X}$	S.D.	ระดับ
1. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น	2.22	1.34	ดีน้อย
2. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลิน	4.58	0.61	ดีมากที่สุด

และคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษ
ในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	$\overline{X}$	S.D.	ระดับ
3. การทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น	4.43	0.58	ดีมาก
4. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้	4.78	0.5	ดีมากที่สุด
5. การฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น	2.23	1.22	ดีน้อย
6. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน	4.34	0.86	ดีมาก
7. ตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไปและรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้ว อาจทำได้ไม่ยาก	4.68	0.61	ดีมากที่สุด
8. วิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	2.21	1.36	ดีน้อย
9. วิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา	4.85	0.42	ดีมากที่สุด
10. การฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี	4.76	0.51	ดีมากที่สุด

11. การตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย	4.39	0.77	ดีมาก

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**
12. เราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย	4.47	0.67	ดีมาก
13. ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว	4.64	0.55	ดีมากที่สุด
14. ความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว	4.71	0.53	ดีมากที่สุด
15. หากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที	4.4	0.94	ดีมาก
ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยโดยรวม	4.11	0.32	ดีมาก

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ย 4.11 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.32 มีค่าเฉลี่ยในระดับดีมากที่สุด 7 ข้อ ระดับดีมาก 5 ข้อ และระดับดีน้อย 3 ข้อ

เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า ทัศนคติในด้านวิชาชีพอาหารไทยทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือ 4.85 และทัศนคติในด้านวิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้ จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดคือ 2.21 ซึ่งในที่นี้หมายถึงไม่เห็นด้วยกับความคิดเห็นดังกล่าว เนื่องจากเป็นคำถามเชิงลบ

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกช่วงอายุอยู่ในระดับดีมาก โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.31)รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี ($\overline{X}$ =4.18) และกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 19-24 ปี ($\overline{X}$ =3.97) ซึ่งมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติในภาพรวมที่ลดลง

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกระดับการศึกษาอยู่ในระดับดีมาก โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นมีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.14) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา ($\overline{X}$ =4.09) และกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า($\overline{X}$ =4.05) ตามลำดับ

จากตารางที่ 4.7 พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกระยะการฝึกอบรมอยู่ในระดับดีมาก โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปีมีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.31) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี ($\overline{X}$ =4.05) และกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี ($\overline{X}$ =4.04) ตามลำดับ

4.1.3.2 การเปรียบเทียบทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา และระยะการฝึกอบรม โดยผู้วิจัยได้ตั้งสมมติฐานไว้ว่า เด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีอายุ ระดับการศึกษา ระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One–Way ANOVA) ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแสดงดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4.8 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น	ระหว่างกลุ่ม	2	0.26	0.13	0.71	0.93
	ภายในกลุ่ม	251	455.39	1.81		
	รวม	253	455.65			
2. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลิน	ระหว่างกลุ่ม	2	0.07	0.03	0.09	0.91
และคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษ	ภายในกลุ่ม	251	93.85	0.37		
ในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ	รวม	253	93.92			
3. การทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น	ระหว่างกลุ่ม	2	14.35	7.17	25.01	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	72.01	0.28		
	รวม	253	86.36			
4. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้	ระหว่างกลุ่ม	2	0.52	0.26	1.03	0.35
	ภายในกลุ่ม	251	63.68	0.25		
	รวม	253	64.2			

5. การฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น	ระหว่างกลุ่ม	2	0.79	0.39	0.26	0.76
	ภายในกลุ่ม	251	374.5	1.49		
	รวม	253	375.29			
6. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน	ระหว่างกลุ่ม	2	26.75	13.37	20.92	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	160.45	0.63		
	รวม	253	187.2			
7. ตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไปและรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้ว อาจทำได้ไม่ยาก	ระหว่างกลุ่ม	2	1.89	0.94	2.59	0.76
	ภายในกลุ่ม	251	91.63	0.36		
	รวม	253	93.52			

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	**แหล่งความแปรปรวน**	df	SS	MS	F	Sig.
8. วิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ระหว่างกลุ่ม	2	6.29	3.14	1.70	0.18
	ภายในกลุ่ม	251	463.65	1.84		
	รวม	253	469.94			
9. วิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา	ระหว่างกลุ่ม	2	0.69	0.34	2.00	0.14
	ภายในกลุ่ม	251	43.62	0.14		
	รวม	253	44.31			
10. การฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี	ระหว่างกลุ่ม	2	0.16	0.08	0.31	0.73
	ภายในกลุ่ม	251	64.7	0.25		
	รวม	253	64.86			
11. การตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย	ระหว่างกลุ่ม	2	14.56	7.27	13.62	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	134.07	0.53		
	รวม	253	148.63			
12. เราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย	ระหว่างกลุ่ม	2	6.57	3.28	7.59	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	108.67	0.43		
	รวม	253	115.24			
13. ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว	ระหว่างกลุ่ม	2	2.59	1.29	4.41	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	73.8	0.29		
	รวม	253	76.39			
14. ความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว	ระหว่างกลุ่ม	2	2.44	1.22	4.05	0.02
	ภายในกลุ่ม	251	75.58	0.30		
	รวม	253	78.02			
15. หากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	ระหว่างกลุ่ม	2	12.53	6.26	7.41	0.00

ในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน	ภายในกลุ่ม	251	212.3	0.84
จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที	รวม	253	224.83	

Sig. ≤ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.8 พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติในด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลินและคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้ ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น ด้านตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไปและรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้ว อาจทำได้ไม่ยาก ด้านวิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้ จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย ด้านวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา ด้านการฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่นหมูปิ้งไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี ที่ไม่แตกต่างกัน

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติในด้านการทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยจะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย ทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน ด้านการตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทยเกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย ด้านเราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย ด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว

ด้านความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว ด้านหากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะสมัครเข้ารับการฝึกทันทีที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) แสดงดังตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ผลของอายุที่มีต่อทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	อายุ		
	11-14 ปี (n=21)	15-18 ปี (n=135)	19-24 ปี (n=98)
1. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น ns	2.28±1.14	2.23±1.46	2.18±1.51
2. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลินและคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ ns	4.52±0.51	4.58±0.57	4.58±0.67
3. การทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น	4.80±0.40 a	4.58±0.56 a	4.14±0.51 b
4. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้ ns	4.90±0.30	4.78±0.50	4.73±0.52
5. การฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกแต่ละครั้งเท่านั้น ns	2.23±1.44	2.28±1.30	2.16±1.03
6. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน	4.95±0.21 a	4.52±0.75 a	3.95±0.92 b

7. ตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไป และรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้ว อาจทำได้ไม่ยาก [ns]	4.90±0.30	4.70±0.51	4.59±0.74
8. วิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย [ns]	2.09±0.1.04	2.35±1.40	2.03±1.35
9. วิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา [ns]	4.85±0.0.35	4.89±0.30	4.78±0.54

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	**อายุ**		
	11-14 ปี (n=21)	**15-18 ปี** (n=135)	**19-24 ปี** (n=98)
10. การฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี [ns]	4.76±0.43	4.77±0.45	4.72±0.58
11. การตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย	4.90±0.30[a]	4.51±0.71[a]	4.12±0.81[b]
12. เราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย	4.80±0.40[a]	4.54±0.65[a]	4.28±0.70[b]
13. ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว	4.90±0.30[a]	4.67±0.50[ab]	4.54±0.62[b]
14. ความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว	4.85±0.35[a]	4.77±0.45[ab]	4.59±0.68[b]
15. หากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที	4.85±0.35[a]	4.51±0.88[a]	4.14±1.03[b]

หมายเหตุ 1. ns-ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนเดียวกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.9 พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน โดยทัศนคติด้านที่แตกต่างกันมีดังนี้

1) ด้านการทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น

2) ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน

3) ด้านการตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย

4) ด้านเราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย

5) ด้านหากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที

ทัศนคติทั้ง 5 ด้านนี้ เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี และ 15-18 ปี มีทัศนคติด้านนี้อยู่ในระดับดีมากที่สุด แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 19-24 ปี ที่มีทัศนคติด้านนี้อยู่ในระดับดีมาก ซึ่งมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านดังกล่าวลดลง

ส่วนทัศนคติในด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว และด้านความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว กลุ่มตัวอย่างทุกช่วงอายุมีทัศนคติด้านนี้อยู่ในระดับดีมากที่สุด เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี มีทัศนคติด้านดังกล่าวไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี และกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 19-24 ปี โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด และเมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ย มีแนวโน้มว่าเมื่ออายุมากขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านดังกล่าวลดลง

ตารางที่ 4.10 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น	ระหว่างกลุ่ม	2	21.18	10.59	6.11	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	434.47	1.73		

	รวม	253	455.65			
2. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลิน และคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษ ในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ	ระหว่างกลุ่ม	2	6.24	3.12	8.93	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	87.68	0.34		
	รวม	253	93.92			
3. การทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น	ระหว่างกลุ่ม	2	4.30	2.15	6.58	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	82.06	0.32		
	รวม	253	86.36			
4. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้	ระหว่างกลุ่ม	2	1.83	0.91	3.68	0.02
	ภายในกลุ่ม	251	62.37	0.24		
	รวม	253	64.20			

ตารางที่ 4.10 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
5. การฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น	ระหว่างกลุ่ม	2	4.15	2.07	1.40	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	371.14	1.47		
	รวม	253	375.29			
6. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน	ระหว่างกลุ่ม	2	11.31	5.66	8.07	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	175.88	0.70		
	รวม	253	187.19			
7. ตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไปและรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้ว อาจทำได้ไม่ยาก	ระหว่างกลุ่ม	2	1.57	0.78	2.15	0.11
	ภายในกลุ่ม	251	91.95	0.36		
	รวม	253	93.52			
8. วิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ระหว่างกลุ่ม	2	15.63	7.81	4.31	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	454.31	1.81		
	รวม	253	469.94			
9. วิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา	ระหว่างกลุ่ม	2	1.01	0.50	2.92	0.05
	ภายในกลุ่ม	251	43.3	0.17		
	รวม	253	44.31			
10. การฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี	ระหว่างกลุ่ม	2	6.76	3.38	14.61	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	58.10	0.23		
	รวม	253	64.86			
11. การตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย	ระหว่างกลุ่ม	2	0.49	0.22	0.37	0.68
	ภายในกลุ่ม	251	110.75	0.59		
	รวม	253	111.24			

12. เราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย	ระหว่างกลุ่ม	2	4.49	2.24	5.09	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	110.75	0.44		
	รวม	253	115.24			
13. ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว	ระหว่างกลุ่ม	2	3.74	1.87	6.46	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	72.65	0.28		
	รวม	253	76.39			
14. ความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว	ระหว่างกลุ่ม	2	1.77	0.88	2.90	0.05
	ภายในกลุ่ม	251	76.25	0.30		
	รวม	253	78.02			

ตารางที่ 4.10 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
15. หากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที	ระหว่างกลุ่ม	2	1.51	0.75	0.84	0.43
	ภายในกลุ่ม	251	223.33	0.89		
	รวม	253	224.84			

Sig. $\leq$ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.10 พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาต่างกันต่างกัน มีทัศนคติในด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น ด้านตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไปและรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้ว อาจทำได้ไม่ยาก ด้านวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา การตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย ด้านความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว ด้านหากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจะสมัครเข้ารับการฝึกทันทีที่ไม่แตกต่างกัน

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติในด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยทำให้เกิดความเพลิดเพลินและคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ ด้านการทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้ ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน ด้านวิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้ จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย ด้านการฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี ด้านเราเป็นคนไทยควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย และด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัวที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของ เชฟเฟ่ (Scheffe) แสดงดังตารางที่ 4.11

ตารางที่ 4.11 ผลของระดับการศึกษาที่มีต่อทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	ระดับการศึกษา		
	ประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา (n=84)	มัธยมศึกษาตอนต้น (n=127)	มัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า (n=43)
1. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น	2.58±1.42 [a]	1.94±1.30 [b]	2.32±1.10 [ab]
2. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลินและคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ	4.35±0.68 [b]	4.70±0.53 [a]	4.65±0.52 [a]
3. การทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น	4.39±0.62 [ab]	4.54±0.54 [a]	4.18±0.54 [b]
4. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้	4.65±0.59 [b]	4.83±0.45 [a]	4.84±0.43 [a]
5. การฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น [ns]	2.39±1.32	2.11±1.21	2.27±0.95

6. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน	4.38±0.80 [a]	4.47±0.82 [a]	3.88±0.93 [b]
7. ตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไปและรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้วอาจทำได้ไม่ยาก [ns]	4.59±0.60	4.75±0.54	4.60±0.76
8. วิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้ จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	2.54±1.45 a	1.99±1.25b	2.18±1.40 ab
9. วิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา ns	4.78±0.41	4.91±0.28	4.79±0.67

ตารางที่ 4.11 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	ระดับการศึกษา		
	ประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา (n=84)	มัธยมศึกษาตอนต้น (n=127)	มัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า (n=43)
10. การฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี	4.52±0.64b	4.87±0.35 a	4.86±0.41 a
11. การตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย [ns]	4.36±0.72	4.43±0.79	4.32±0.77
12. เราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย	4.30±0.76 [b]	4.59±0.58 [a]	4.39±0.69 [ab]
13. ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว	4.47±0.63 [b]	4.74±0.45 [a]	4.65±0.57 [ab]
14. ความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว [ns]	4.61±0.57	4.79±0.52	4.65±0.57
15. หากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน	4.40±0.85	4.44±0.92	4.23±1.15

จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที [ns]

หมายเหตุ 1. ns-ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนเดียวกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.11 พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาที่ต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน โดยทัศนคติด้านที่แตกต่างกันมีดังนี้

ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น และด้านวิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้ จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย กลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า มีทัศนคติด้านดังกล่าวไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา และกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษามีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด แต่เนื่องจากเป็นทัศนคติด้านลบ จึงมีแนวโน้มว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จะมีทัศนคติด้านดังกล่าวที่ดีเมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา

ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลินและคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้ และด้านการฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี เมื่อพิจารณาจากค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา มีทัศนคติในด้านเหล่านี้แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า โดยมีแนวโน้มว่า เมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น จะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติเหล่านี้เพิ่มขึ้น

ด้านการทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น กลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา ทีทัศนคติด้านนี้ไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า เมื่อพิจารณาจากค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นมีทัศนคติในระดับดีมากที่สุด และมีแนวโน้มว่า เมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น จะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านนี้ลดลง

ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน กลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา และกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น

มีทัศนคติด้านนี้แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า และมีแนวโน้มว่า เมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น จะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านนี้ลดลง

ด้านเราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย และด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว กลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า มีทัศนคติด้านนี้ไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา และกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติดังกล่าวสูงที่สุด โดยมีแนวโน้มว่า เมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น จะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านดังกล่าวนี้เพิ่มขึ้น

ตารางที่ 4.12 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น	ระหว่างกลุ่ม	2	29.54	14.76	8.70	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	426.11	1.69		
	รวม	253	455.65			
2. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลิน และคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษ ในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ	ระหว่างกลุ่ม	2	1.05	0.52	1.42	0.24
	ภายในกลุ่ม	251	92.87	0.37		
	รวม	253	93.92			
3. การทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น	ระหว่างกลุ่ม	2	4.70	2.35	7.22	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	81.66	0.32		
	รวม	253	86.36			
4. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้	ระหว่างกลุ่ม	2	0.26	0.13	0.51	0.60
	ภายในกลุ่ม	251	63.94	0.25		
	รวม	253	64.20			
5. การฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้ง	ระหว่างกลุ่ม	2	25.90	12.95	9.30	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	349.39	1.39		

เท่านั้น	รวม	253	375.29			
6. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการ	ระหว่างกลุ่ม	2	14.25	7.12	10.33	0.00
ควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของ	ภายในกลุ่ม	251	172.95	0.69		
อาหารที่รับประทานในแต่ละวัน	รวม	253	187.20			
7. ตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไปและ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.31	0.15	0.42	0.65
รับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้	ภายในกลุ่ม	251	93.21	0.37		
ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้ว อาจทำได้ไม่ยาก	รวม	253	93.52			
8. วิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้	ระหว่างกลุ่ม	2	29.61	14.80	8.43	0.00
จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	ภายในกลุ่ม	251	440.33	1.75		
	รวม	253	469.94			
9. วิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.31	0.15	0.90	0.41
กลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้	ภายในกลุ่ม	251	44.00	0.17		
ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา	รวม	253	44.31			

ตารางที่ 4.12 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
10. การฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.10	0.04	0.19	0.82
ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี	ภายในกลุ่ม	251	64.76	0.25		
	รวม	253	64.86			
11. การตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย	ระหว่างกลุ่ม	2	8.00	4.00	7.14	0.00
เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย	ภายในกลุ่ม	251	140.62	0.56		
	รวม	253	148.62			
12. เราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	2	6.78	3.39	7.84	0.00
ไทย	ภายในกลุ่ม	251	108.46	0.43		
	รวม	253	115.24			
13. ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถ	ระหว่างกลุ่ม	2	2.23	1.11	3.78	0.02
นำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพ	ภายในกลุ่ม	251	74.16	0.29		
ที่ดีในครอบครัว	รวม	253	76.39			
14. ความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริง	ระหว่างกลุ่ม	2	0.86	0.42	1.39	0.25
ภายหลังการปล่อยตัว	ภายในกลุ่ม	251	77.16	0.30		
	รวม	253	78.02			
15. หากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	ระหว่างกลุ่ม	2	5.79	2.89	3.32	0.04
ในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน	ภายในกลุ่ม	251	219.04	0.87		

จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที	รวม	253	224.83

Sig. ≤ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.12 พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีทัศนคติในด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลินและคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้ ด้านตามความคิดเห็นของเราอาหารที่เราเห็นทั่วไปและรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้ว อาจทำได้ไม่ยาก ด้านวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา ด้านการฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี ด้านความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว ที่ไม่แตกต่างกัน

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีทัศนคติในด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น ด้านการทำอาหารไทยได้จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยจะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน ด้านวิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย ด้านการตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย ด้านเราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย ด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว และด้านหากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที ที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) แสดงดังตารางที่ 4.13

ตารางที่ 4.13 ผลของระยะการฝึกอบรมที่มีต่อทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	ระยะการฝึกอบรม		
	ไม่เกิน 1 ปี (n=64)	ไม่เกิน 3 ปี (n=128)	มากกว่า 3 ปี (n=62)
1. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น	2.59±1.69[a]	1.88±1.07[b]	2.53±1.26[a]
2. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลินและคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ[ns]	4.46±0.59	4.60±0.64	4.62±0.57
3. การทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น	4.64±0.54[a]	4.41±0.59[b]	4.25±0.54[b]
4. วิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้[ns]	4.82±0.38	4.75±0.54	4.77±0.52

ตารางที่ 4.13 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	ระยะการฝึกอบรม		
	ไม่เกิน 1 ปี (n=64)	ไม่เกิน 3 ปี (n=128)	มากกว่า 3 ปี (n=62)
5. การฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น	2.67±1.64[a]	1.92±0.91[b]	2.40±1.09[a]
6. การฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน	4.68±0.61[a]	4.32±0.85[b]	4.01±0.96[b]
7. ตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไปและรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้วอาจทำได้ไม่ยาก[ns]	4.73±0.44	4.64±0.70	4.67±0.53
8. วิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้ จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย	2.79±1.57[a]	2.01±1.21[b]	2.02±1.26[b]

9. วิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อแม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา ns	4.90±0.29	4.82±0.49	4.85±0.35
10. การฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี ns	4.78±0.41	4.75±0.52	4.72±0.54
11. การตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย	4.67±0.61 a	4.35±0.78 b	4.17±0.80 b
12. เราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย	4.75±0.43 a	4.37±0.76 b	4.37±0.60 b
13. ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว	4.78±0.45 a	4.63±0.55 ab	4.51±0.59 b
14. ความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว ns	4.76±0.46	4.73±0.59	4.61±0.55

ตารางที่ 4.13 (ต่อ)

ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	ระยะการฝึกอบรม		
	ไม่เกิน 1 ปี (n=64)	ไม่เกิน 3 ปี (n=128)	มากกว่า 3 ปี (n=62)
15. หากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที	4.64±0.91 a	4.35±0.96 ab	4.22±0.87 b

หมายเหตุ 1. ns-ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนเดียวกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.13 พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน โดยทัศนคติด้านที่แตกต่างกันมีดังนี้

ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น และด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี มีทัศนคติด้านดังกล่าวในระดับดีน้อยแตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี และกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรม

มากกว่า 3 ปี ที่มีทัศนคติด้านดังกล่าวในระดับดีปานกลาง แต่เนื่องจากเป็นทัศนคติในด้านลบ จึงสรุปได้ว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี ไม่เห็นด้วยกับทัศนคติด้านดังกล่าว

ด้านการทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน ด้านการตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย และด้านเราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีทัศนคติด้านดังกล่าวในระดับดีมากที่สุด แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี และกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี ที่มีทัศนคติด้านดังกล่าวในระดับดีมาก เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างทีมีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้น มีแนวโน้มว่าค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านดังกล่าวลดลง

ด้านวิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้ จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีทัศนคติด้านดังกล่าวในระดับดีปานกลาง แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี และกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี ที่มีทัศนคติด้านดังกล่าวในระดับดีน้อย แต่เนื่องจากเป็นทัศนคติในด้านลบและพิจารณาค่าเฉลี่ยร่วมด้วย จึงสรุปได้ว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้น มีแนวโน้มที่ไม่เห็นด้วยกับทัศนคติด้านดังกล่าวเพิ่มขึ้นด้วย

ด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว และด้านหากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี มีทัศนคติด้านดังกล่าวไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี และกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีทัศนคติด้านดังกล่าวอยู่ในระดับดีมากที่สุด เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างทีมีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้น มีแนวโน้มว่าค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านดังกล่าวนี้ลดลง

4.1.4 ข้อมูลเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

4.1.4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง แสดงดังตารางที่ 4.14-4.16

ตารางที่ 4.14 ข้อมูลเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

(n = 254)

ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**

ประเภทอาหารสำเร็จรูป			
1. แกงเขียวหวาน	4.66	0.52	มากที่สุด
2. แกงส้ม	4.51	0.79	มากที่สุด
3. ไข่พะโล้	4.71	0.54	มากที่สุด
4. พะแนง	4.79	0.47	มากที่สุด
5. ต้มยำ - ต้มข่า	4.70	0.52	มากที่สุด
6. แกงคั่ว	4.59	0.71	มากที่สุด
7. ทอดมันปลากราย	4.69	0.61	มากที่สุด
8. ห่อหมก	4.74	0.61	มากที่สุด
9. ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก	4.69	0.63	มากที่สุด
10. น้ำพริกต่างๆ	4.53	0.86	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	**4.66**	**0.43**	**มากที่สุด**

จากตารางที่ 4.14 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารสำเร็จรูปของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.66 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.43 ทุกรายวิชามีค่าเฉลี่ยในระดับมากที่สุด รายวิชาพะแนง มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือ 4.79

ตารางที่ 4.15 ข้อมูลเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

(n = 254)

ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**

ประเภทอาหารจานเดียว			
1. ข้าวผัด – ข้าวผัดกะเพรา	4.72	0.50	มากที่สุด
2. ข้าวคลุกกะปิ	4.60	0.72	มากที่สุด
3. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	4.63	0.68	มากที่สุด
4. ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก	4.76	0.53	มากที่สุด
5. ก๋วยจั๊บน้ำข้น – น้ำใส	4.67	0.60	มากที่สุด
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย – ผัดซีอิ๊ว	4.68	0.60	มากที่สุด
7. ข้าวหมูแดง – หมูกรอบ	4.80	0.43	มากที่สุด
8. ข้าวมันไก่	4.83	0.39	มากที่สุด
9. ขนมจีนน้ำยา – น้ำพริก	4.71	0.53	มากที่สุด
10. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ - เย็นตาโฟ	4.71	0.63	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	**4.71**	**0.37**	**มากที่สุด**

จากตารางที่ 4.15 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว ของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.71 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.37 ทุกรายวิชามีค่าเฉลี่ยในระดับมากที่สุด รายวิชาข้าวมันไก่ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือ 4.83

ตารางที่ 4.16 ข้อมูลเกี่ยวกับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

(n = 254)

ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**

ประเภทอาหารยอดนิยม จำนวน 10 รายวิชา			
1. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	4.71	0.60	มากที่สุด
2. ยำ - ลาบ - พล่า	4.61	0.62	มากที่สุด
3. ส้มตำ - ไก่ย่าง	4.72	0.49	มากที่สุด
4. กุ้งอบวุ้นเส้น	4.74	0.49	มากที่สุด
5. จิ้มจุ่ม - หมูกระทะ	4.79	0.46	มากที่สุด
6. หมูสะเต๊ะ	4.80	0.45	มากที่สุด
7. สาคูไส้หมู – ข้าวเกรียบปากหม้อ	4.70	0.58	มากที่สุด
8. ปลานึ่งมะนาว	4.76	0.46	มากที่สุด
9. หมูปิ้ง – หมูแดดเดียว	4.83	0.42	มากที่สุด
10. หอยทอด	4.67	0.60	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	**4.73**	**0.33**	**มากที่สุด**

จากตารางที่ 4.16 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารยอดนิยมของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.73 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.33 ทุกรายวิชามีค่าเฉลี่ยในระดับมากที่สุด รายวิชาหมูปิ้ง – หมูแดดเดียว มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดคือ 4.83

ตารางที่ 4.17 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ

(n=254)

รายวิชา	**อายุ**		
	11-14 ปี (n=21)	15-18 ปี (n=135)	19-24 ปี (n=98)

	$\overline{X}$	S.D.	ระดับ	$\overline{X}$	S.D.	ระดับ	$\overline{X}$	S.D.	ระดับ
1. **แกงเขียวหวาน**	4.71	0.46	มากที่สุด	4.64	0.53	มากที่สุด	4.67	0.51	มากที่สุด
2. **แกงส้ม**	4.95	0.21	มากที่สุด	4.49	0.85	มาก	4.42	0.75	มาก
3. **ไข่พะโล้**	4.80	0.40	มากที่สุด	4.74	0.53	มากที่สุด	4.64	0.56	มากที่สุด
4. **พะแนง**	5.00	0.00	มากที่สุด	4.82	0.46	มากที่สุด	4.69	0.51	มากที่สุด
5. **ต้มยำ-ต้มข่า**	4.90	0.30	มากที่สุด	4.73	0.53	มากที่สุด	4.60	0.53	มากที่สุด
6. **แกงคั่ว**	4.85	0.35	มากที่สุด	4.58	0.76	มากที่สุด	4.55	0.69	มากที่สุด
7. **ทอดมันปลากราย**	4.80	0.40	มากที่สุด	4.68	0.68	มากที่สุด	4.66	0.51	มากที่สุด
8. **ห่อหมก**	4.90	0.30	มากที่สุด	4.74	0.63	มากที่สุด	4.68	0.61	มากที่สุด
9. **ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก**	4.90	0.30	มากที่สุด	4.66	0.72	มากที่สุด	4.67	0.53	มากที่สุด
10. **น้ำพริกต่างๆ**	4.76	0.43	มากที่สุด	4.44	0.92	มากที่สุด	4.60	0.81	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	4.86	0.09	มากที่สุด	4.65	0.12	มากที่สุด	4.62	0.08	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.17 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกช่วงอายุอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.86) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี ($\overline{X}$ = 4.65) และกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 19-24 ปี ($\overline{X}$ =4.62) ซึ่งมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจ ต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปในภาพรวมที่ลดลง

ตารางที่ 4.18 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ

(n=254)

รายวิชา	**อายุ**								
	11-14 **ปี** (n=21)			15-18 **ปี** (n=135)			19-24 **ปี** (n=98)		
	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**

1. **ข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา**	4.66	0.48	มากที่สุด	4.71	0.48	มากที่สุด	4.73	0.52	มากที่สุด
2. **ข้าวคลุกกะปิ**	4.90	0.30	มากที่สุด	4.56	0.77	มากที่สุด	4.59	0.70	มากที่สุด
3. **ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า**	4.80	0.40	มากที่สุด	4.68	0.61	มากที่สุด	4.50	0.78	มาก
4. **ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก**	4.90	0.30	มากที่สุด	4.74	0.55	มากที่สุด	4.74	0.52	มากที่สุด
5. **ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส**	4.95	0.21	มากที่สุด	4.71	0.59	มากที่สุด	4.54	0.62	มากที่สุด
6. **ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว**	4.90	0.30	มากที่สุด	4.7	0.58	มากที่สุด	4.60	0.65	มากที่สุด
7. **ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ**	4.90	0.30	มากที่สุด	4.81	0.42	มากที่สุด	4.74	0.46	มากที่สุด
8. **ข้าวมันไก่**	4.81	0.40	มากที่สุด	4.84	0.36	มากที่สุด	4.80	0.42	มากที่สุด
9. **ขนมจีนน้ำยา-น้ำพริก**	4.95	0.22	มากที่สุด	4.71	0.58	มากที่สุด	4.66	0.49	มากที่สุด
10. **ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ**	4.85	0.35	มากที่สุด	4.68	0.67	มากที่สุด	4.71	0.61	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	4.86	0.09	มากที่สุด	4.71	0.08	มากที่สุด	4.66	0.09	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.18 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกช่วงอายุอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.86) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี ($\overline{X}$ =4.71) และกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 19-24 ปี ($\overline{X}$ =4.66) ซึ่งมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจ ต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวในภาพรวมที่ลดลง

ตารางที่ 4.19 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ

(n=254)

รายวิชา	**อายุ**								
	11-14 **ปี** (n=21)			15-18 **ปี** (n=135)			19-24 **ปี** (n=98)		
	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**
1. **ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน**	4.76	0.43	มากที่สุด	4.68	0.67	มากที่สุด	4.73	0.52	มากที่สุด

2. **ยำ-ลาบ-พล่า**	4.95	0.21	มากที่สุด	4.61	0.65	มากที่สุด	4.53	0.61	มากที่สุด
3. **ส้มตำ-ไก่ย่าง**	4.95	0.21	มากที่สุด	4.77	0.48	มากที่สุด	4.60	0.51	มากที่สุด
4. **กุ้งอบวุ้นเส้น**	4.90	0.30	มากที่สุด	4.77	0.50	มากที่สุด	4.65	0.49	มากที่สุด
5. **จิ้มจุ่ม-หมูกระทะ**	5.00	0.00	มากที่สุด	4.8	0.47	มากที่สุด	4.72	0.47	มากที่สุด
6. **หมูสะเต๊ะ**	4.90	0.30	มากที่สุด	4.82	0.45	มากที่สุด	4.75	0.47	มากที่สุด
7. **สาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ**	5.00	0.00	มากที่สุด	4.72	0.57	มากที่สุด	4.59	0.60	มากที่สุด
8. **ปลานึ่งมะนาว**	5.00	0.00	มากที่สุด	4.76	0.46	มากที่สุด	4.70	0.50	มากที่สุด
9. **หมูปิ้ง-หมูแดดเดียว**	4.95	0.21	มากที่สุด	4.83	0.39	มากที่สุด	4.79	0.47	มากที่สุด
10. **หอยทอด**	4.95	0.21	มากที่สุด	4.67	0.62	มากที่สุด	4.60	0.62	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	4.94	0.07	มากที่สุด	4.74	0.07	มากที่สุด	4.66	0.08	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.19 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกช่วงอายุอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.94) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี ($\overline{X}$ =4.74) และกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 19-24 ปี ($\overline{X}$ =4.66) ซึ่งมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจ ต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมในภาพรวมที่ลดลง

ตารางที่ 4.20 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา

(n=254)

รายวิชา	**ระดับการศึกษา**								
	ประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา (n=84)			**มัธยมศึกษาตอนต้น** (n=127)			**มัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า** (n=43)		
	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**
1. **แกงเขียวหวาน**	4.76	0.45	มากที่สุด	4.56	0.57	มากที่สุด	4.74	0.44	มากที่สุด

2. **แกงส้ม**	4.46	0.78	มาก	4.48	0.87	มาก	4.65	0.52	มากที่สุด
3. **ไข่พะโล้**	4.71	0.52	มากที่สุด	4.65	0.58	มากที่สุด	4.86	0.35	มากที่สุด
4. **พะแนง**	4.84	0.45	มากที่สุด	4.76	0.49	มากที่สุด	4.76	0.42	มากที่สุด
5. **ต้มยำ-ต้มข่า**	4.70	0.57	มากที่สุด	4.73	0.49	มากที่สุด	4.58	0.49	มากที่สุด
6. **แกงคั่ว**	4.52	0.70	มากที่สุด	4.66	0.71	มากที่สุด	4.53	0.73	มากที่สุด
7. **ทอดมันปลากราย**	4.66	0.54	มากที่สุด	4.70	0.68	มากที่สุด	4.67	0.47	มากที่สุด
8. **ห่อหมก**	4.69	0.60	มากที่สุด	4.70	0.67	มากที่สุด	4.90	0.29	มากที่สุด
9. **ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก**	4.70	0.61	มากที่สุด	4.64	0.69	มากที่สุด	4.79	0.41	มากที่สุด
10. **น้ำพริกต่างๆ**	4.51	0.88	มากที่สุด	4.48	0.90	มากที่สุด	4.69	0.59	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	4.65	0.12	มากที่สุด	4.64	0.10	มากที่สุด	4.72	0.12	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.20 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกระดับการศึกษาอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่ามีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.72) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา ($\overline{X}$ =4.65) และกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ($\overline{X}$ =4.64) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.21 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา

(n=254)

รายวิชา	**ระดับการศึกษา**								
	ประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา (n=84)			**มัธยมศึกษาตอนต้น (n=127)**			**มัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า (n=43)**		
	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**
1. **ข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา**	4.77	0.44	มากที่สุด	4.69	0.47	มากที่สุด	4.67	0.64	มากที่สุด
2. **ข้าวคลุกกะปิ**	4.58	0.71	มากที่สุด	4.57	0.79	มากที่สุด	4.72	0.50	มากที่สุด
3. **ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า**	4.66	0.56	มากที่สุด	4.54	0.80	มากที่สุด	4.79	0.41	มากที่สุด

4. ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก	4.71	0.59	มากที่สุด	4.79	0.49	มากที่สุด	4.74	0.49	มากที่สุด
5. ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส	4.72	0.60	มากที่สุด	4.63	0.61	มากที่สุด	4.65	0.52	มากที่สุด
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว	4.71	0.55	มากที่สุด	4.6	0.68	มากที่สุด	4.83	0.37	มากที่สุด
7. ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ	4.78	0.46	มากที่สุด	4.79	0.42	มากที่สุด	4.81	0.39	มากที่สุด
8. ข้าวมันไก่	4.76	0.45	มากที่สุด	4.83	0.37	มากที่สุด	4.93	0.25	มากที่สุด
9. ขนมจีนน้ำยา-น้ำพริก	4.69	0.53	มากที่สุด	4.69	0.57	มากที่สุด	4.81	0.39	มากที่สุด
10. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ	4.64	0.67	มากที่สุด	4.70	0.67	มากที่สุด	4.86	0.35	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	4.70	0.06	มากที่สุด	4.68	0.10	มากที่สุด	4.78	0.09	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.21 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกระดับการศึกษาอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่ามีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.78) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา ($\overline{X}$ =4.70) และกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ($\overline{X}$ =4.68) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.22 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา

(n=254)

รายวิชา	**ระดับการศึกษา**								
	ประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา (n=84)			**มัธยมศึกษาตอนต้น** (n=127)			**มัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า** (n=43)		
	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**
1. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	4.69	0.65	มากที่สุด	4.69	0.61	มากที่สุด	4.79	0.46	มากที่สุด
2. ยำ-ลาบ-พล่า	4.53	0.71	มากที่สุด	4.66	0.58	มากที่สุด	4.60	0.54	มากที่สุด
3. ส้มตำ-ไก่ย่าง	4.72	0.52	มากที่สุด	4.73	0.47	มากที่สุด	4.69	0.46	มากที่สุด
4. กุ้งอบวุ้นเส้น	4.69	0.51	มากที่สุด	4.75	0.49	มากที่สุด	4.76	0.42	มากที่สุด

5. **จิ้มจุ่ม-หมูกระทะ**	4.79	0.43	มากที่สุด	4.76	0.49	มากที่สุด	4.83	0.37	มากที่สุด
6. **หมูสะเต๊ะ**	4.76	0.45	มากที่สุด	4.83	0.45	มากที่สุด	4.79	0.46	มากที่สุด
7. **สาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ**	4.71	0.55	มากที่สุด	4.68	0.61	มากที่สุด	4.69	0.51	มากที่สุด
8. **ปลานึ่งมะนาว**	4.73	0.49	มากที่สุด	4.76	0.46	มากที่สุด	4.79	0.41	มากที่สุด
9. **หมูปิ้ง-หมูแดดเดียว**	4.78	0.44	มากที่สุด	4.85	0.41	มากที่สุด	4.86	0.35	มากที่สุด
10. **หอยทอด**	4.61	0.65	มากที่สุด	4.66	0.59	มากที่สุด	4.76	0.52	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	4.70	0.08	มากที่สุด	4.74	0.07	มากที่สุด	4.76	0.08	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.22 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกระดับการศึกษาอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่ามีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.76) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ($\overline{X}$ =4.74) และกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา ($\overline{X}$ =4.70) ซึ่งมีแนวโน้มว่า เมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมในภาพรวมที่เพิ่มขึ้น

ตารางที่ 4.23 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม

(n=254)

รายวิชา	**ระยะการฝึกอบรม**								
	ไม่เกิน 1 ปี (n=64)			**ไม่เกิน 3 ปี** (n=128)			**มากกว่า 3 ปี** (n=62)		
	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**
1. **แกงเขียวหวาน**	4.81	0.39	มากที่สุด	4.66	0.55	มากที่สุด	4.50	0.53	มาก
2. **แกงส้ม**	4.84	0.39	มากที่สุด	4.44	0.82	มาด	4.29	0.94	มาก
3. **ไข่พะโล้**	4.82	0.41	มากที่สุด	4.64	0.59	มากที่สุด	4.72	0.48	มากที่สุด
4. **พะแนง**	4.90	0.34	มากที่สุด	4.75	0.52	มากที่สุด	4.74	0.44	มากที่สุด
5. **ต้มยำ-ต้มข่า**	4.78	0.48	มากที่สุด	4.69	0.52	มากที่สุด	4.61	0.55	มากที่สุด

6. **แกงคั่ว**	4.75	0.53	มากที่สุด	4.57	0.78	มากที่สุด	4.48	0.71	มาก
7. **ทอดมันปลากราย**	4.85	0.35	มากที่สุด	4.66	0.61	มากที่สุด	4.54	0.73	มากที่สุด
8. **ห่อหมก**	4.84	0.36	มากที่สุด	4.74	0.60	มากที่สุด	4.61	0.77	มากที่สุด
9. **ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก**	4.82	0.38	มากที่สุด	4.72	0.54	มากที่สุด	4.46	0.90	มาก
10. **น้ำพริกต่างๆ**	4.65	0.78	มากที่สุด	4.53	0.90	มากที่สุด	4.38	0.80	มาก
ความสนใจโดยรวม	4.81	0.07	มากที่สุด	4.64	0.09	มากที่สุด	4.53	0.14	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.23 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกระยะการฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.81) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี ($\overline{X}$ =4.64) และกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี ($\overline{X}$ =4.53) ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปในภาพรวมที่ลดลง

ตารางที่ 4.24 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม

(n=254)

รายวิชา	**ระยะการฝึกอบรม**								
	ไม่เกิน 1 ปี (n=64)			**ไม่เกิน 3 ปี** (n=128)			**มากกว่า 3 ปี** (n=62)		
	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**
1. **ข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา**	4.85	0.46	มากที่สุด	4.69	0.47	มากที่สุด	4.61	0.55	มากที่สุด
2. **ข้าวคลุกกะปิ**	4.81	0.46	มากที่สุด	4.56	0.73	มากที่สุด	4.46	0.86	มาก
3. **ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า**	4.84	0.36	มากที่สุด	4.52	0.73	มากที่สุด	4.61	0.77	มากที่สุด
4. **ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก**	4.84	0.40	มากที่สุด	4.74	0.60	มากที่สุด	4.77	0.45	มากที่สุด
5. **ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส**	4.87	0.33	มากที่สุด	4.59	0.65	มากที่สุด	4.61	0.63	มากที่สุด
6. **ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว**	4.79	0.44	มากที่สุด	4.64	0.62	มากที่สุด	4.62	0.68	มากที่สุด

7. **ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ**	4.92	0.27	มากที่สุด	4.75	0.48	มากที่สุด	4.74	0.44	มากที่สุด
8. **ข้าวมันไก่**	4.87	0.33	มากที่สุด	4.79	0.42	มากที่สุด	4.83	0.37	มากที่สุด
9. **ขนมจีนน้ำยา-น้ำพริก**	4.90	0.29	มากที่สุด	4.67	0.53	มากที่สุด	4.59	0.66	มากที่สุด
10. **ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ**	4.79	0.53	มากที่สุด	4.62	0.70	มากที่สุด	4.79	0.51	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	4.85	0.04	มากที่สุด	4.66	0.09	มากที่สุด	4.66	0.12	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.24 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกระยะการฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.85) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี ($\overline{X}$ =4.66) และกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี ($\overline{X}$ =4.66) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.25 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม

(n=254)

รายวิชา	**ระยะการฝึกอบรม**								
	ไม่เกิน 1 ปี (n=64)			**ไม่เกิน 3 ปี** (n=128)			**มากกว่า 3 ปี** (n=62)		
	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**	$\overline{X}$	S.D.	**ระดับ**
1. **ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน**	4.82	0.42	มากที่สุด	4.70	0.65	มากที่สุด	4.59	0.63	มากที่สุด
2. **ยำ-ลาบ-พล่า**	4.82	0.45	มากที่สุด	4.57	0.66	มากที่สุด	4.46	0.64	มาก
3. **ส้มตำ-ไก่ย่าง**	4.92	0.27	มากที่สุด	4.71	0.48	มากที่สุด	4.53	0.59	มากที่สุด
4. **กุ้งอบวุ้นเส้น**	4.87	0.33	มากที่สุด	4.72	0.48	มากที่สุด	4.61	0.61	มากที่สุด
5. **จิ้มจุ่ม-หมูกระทะ**	4.90	0.29	มากที่สุด	4.79	0.47	มากที่สุด	4.64	0.51	มากที่สุด
6. **หมูสะเต๊ะ**	4.81	0.39	มากที่สุด	4.83	0.46	มากที่สุด	4.72	0.48	มากที่สุด
7. **สาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ**	4.89	0.36	มากที่สุด	4.64	0.62	มากที่สุด	4.59	0.61	มากที่สุด

8. ปลานึ่งมะนาว	4.89	0.31	มากที่สุด	4.72	0.49	มากที่สุด	4.69	0.50	มากที่สุด
9. หมูปิ้ง-หมูแดดเดียว	4.87	0.33	มากที่สุด	4.81	0.44	มากที่สุด	4.82	0.42	มากที่สุด
10. หอยทอด	4.92	0.27	มากที่สุด	4.59	0.63	มากที่สุด	4.56	0.71	มากที่สุด
ความสนใจโดยรวม	4.87	0.04	มากที่สุด	4.71	0.09	มากที่สุด	4.62	0.10	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.25 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมของทุกระยะการฝึกอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ($\overline{X}$ =4.87) รองลงมาคือกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี ($\overline{X}$ =4.71) และกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี ($\overline{X}$ =4.62) ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปในภาพรวมที่ลดลง

ตารางที่ 4.26 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ

รายวิชา	**แหล่งความแปรปรวน**	df	SS	MS	F	Sig.
1. แกงเขียวหวาน	ระหว่างกลุ่ม	2	0.11	0.05	0.20	0.82
	ภายในกลุ่ม	251	68.77	0.27		
	รวม	253	68.88			
2. แกงส้ม	ระหว่างกลุ่ม	2	4.78	2.39	3.88	0.02
	ภายในกลุ่ม	251	154.70	0.61		
	รวม	253	159.48			
3. ไข่พะโล้	ระหว่างกลุ่ม	2	0.77	0.38	1.36	0.26
	ภายในกลุ่ม	251	71.66	0.28		
	รวม	253	72.43			
4. พะแนง	ระหว่างกลุ่ม	2	2.04	1.02	4.75	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	53.89	0.21		

	รวม	253	55.93			
5. ต้มยำ-ต้มข่า	ระหว่างกลุ่ม	2	1.97	0.98	3.64	0.03
	ภายในกลุ่ม	251	67.68	0.27		
	รวม	253	69.65			
6. แกงคั่ว	ระหว่างกลุ่ม	2	1.64	0.82	1.61	0.20
	ภายในกลุ่ม	251	127.58	0.50		
	รวม	253	129.22			
7. ทอดมันปลากราย	ระหว่างกลุ่ม	2	0.37	0.18	0.51	0.60
	ภายในกลุ่ม	251	92.43	0.36		
	รวม	253				

ตารางที่ 4.26 (ต่อ)

รายวิชา	**แหล่งความแปรปรวน**	df	SS	MS	F	Sig.
8. ห่อหมก	ระหว่างกลุ่ม	2	0.88	0.44	1.20	0.30
	ภายในกลุ่ม	251	92.44	0.37		
	รวม	253	93.32			
9. ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก	ระหว่างกลุ่ม	2	1.07	0.53	1.35	0.26
	ภายในกลุ่ม	251	99.36	0.39		
	รวม	253	100.43			
10. น้ำพริกต่างๆ	ระหว่างกลุ่ม	2	2.62	1.31	1.80	0.17
	ภายในกลุ่ม	251	182.62	0.72		
	รวม	253	185.24			

Sig. $\leq$ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.26 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปของกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภท

อาหารสำเร็จรูปที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปในรายวิชาแกงเขียวหวาน รายวิชาไข่พะโล้ รายวิชาแกงคั่ว รายวิชาทอดมันปลากราย รายวิชาห่อหมก รายวิชาปลาดุกทอดกรอบผัดพริก และรายวิชาน้ำพริกต่างๆ ที่ไม่แตกต่างกัน

กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปในรายวิชาแกงส้ม รายวิชาพะแนง และรายวิชาต้มยำ-ต้มข่า ที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) แสดงดังตารางที่ 4.27

ตารางที่ 4.27 ผลของอายุที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

รายวิชา	**อายุ 11-14 ปี** (n=21)	**อายุ 15-18 ปี** (n=135)	**อายุ 19-24 ปี** (n=98)
1. แกงเขียวหวาน ^{ns}	4.71±0.46	4.64±0.53	4.67±0.51
2. แกงส้ม	4.95±0.21^{a}	4.49±0.85^{b}	4.42±0.75^{b}
3. ไข่พะโล้ ^{ns}	4.80±0.40	4.74±0.53	4.64±0.56
4. พะแนง	5.00±0.00^{a}	4.82±0.46^{ab}	4.69±0.51^{b}
5. ต้มยำ-ต้มข่า	4.90±0.30^{a}	4.73±0.53^{ab}	4.60±0.53^{b}
6. แกงคั่ว ^{ns}	4.85±0.35	4.58±0.76	4.55±0.69
7. ทอดมันปลากราย ^{ns}	4.80±0.40	4.68±0.68	4.66±0.51
8. ห่อหมก ^{ns}	4.90±0.30	4.74±0.63	4.68±0.61
9. ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก ^{ns}	4.90±0.30	4.66±0.72	4.67±0.53
10. น้ำพริกต่างๆ ^{ns}	4.76±0.43	4.44±0.92	4.60±0.81

หมายเหตุ 1. ns-ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนเดียวกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.27 พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปที่แตกต่างกัน โดยรายวิชาที่แตกต่างกันมีดังนี้

รายวิชาแกงส้ม กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีความสนใจอยู่ในระดับมากที่สุด แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี และที่มีอายุ 19-24 ปี ซึ่งมีความสนใจอยู่ในระดับมาก และมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้น จะมีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยรายวิชาแกงส้มที่ลดลง

รายวิชาพะแนง และรายวิชาต้มยำ-ต้มข่า กลุ่มตัวอย่างทุกช่วงอายุมีความสนใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี มีความสนใจรายวิชาดังกล่าวไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี และที่มีอายุ 19-24 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่อายุมากขึ้น จะมีแนวโน้มความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยรายวิชาพะแนง และรายวิชาต้มยำ-ต้มข่าที่ลดลง

ตารางที่ 4.28 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ

รายวิชา	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. ข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา	ระหว่างกลุ่ม	2	0.09	0.04	0.17	0.84
	ภายในกลุ่ม	251	63.5	0.25		
	รวม	253	63.59			
2. ข้าวคลุกกะปิ	ระหว่างกลุ่ม	2	2.14	1.07	2.05	0.13
	ภายในกลุ่ม	251	130.69	0.52		
	รวม	253	132.83			
3. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	ระหว่างกลุ่ม	2	2.79	1.39	3.06	0.04
	ภายในกลุ่ม	251	114.67	0.45		
	รวม	253	117.46			
4. ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก	ระหว่างกลุ่ม	2	0.48	0.24	0.86	0.42
	ภายในกลุ่ม	251	69.87	0.28		

	รวม	253	70.35			
5. ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส	ระหว่างกลุ่ม	2	3.63	1.18	5.25	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	86.59	0.34		
	รวม	253	90.22			
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว	ระหว่างกลุ่ม	2	1.73	0.86	2.43	0.09
	ภายในกลุ่ม	251	89.43	0.35		
	รวม	253	91.16			
7. ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.55	0.27	1.48	0.23
	ภายในกลุ่ม	251	46.8	0.18		
	รวม	253	47.35			

ตารางที่ 4.28 (ต่อ)

รายวิชา	**แหล่งความแปรปรวน**	df	SS	MS	F	Sig.
8. ข้าวมันไก่	ระหว่างกลุ่ม	2	0.09	0.04	0.29	0.74
	ภายในกลุ่ม	251	38.28	0.15		
	รวม	253	38.37			
9. ขนมจีนน้ำยา-น้ำพริก	ระหว่างกลุ่ม	2	1.45	0.72	2.57	0.08
	ภายในกลุ่ม	251	70.57	0.28		
	รวม	253	72.02			
10. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.57	0.28	0.71	0.49
	ภายในกลุ่ม	251	99.87	0.39		
	รวม	253	100.44			

Sig. $\leq$ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.28 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวของกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวในรายวิชาข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา รายวิชาข้าวคลุกกะปิ รายวิชาก๋วยเตี๋ยวน้ำตก รายวิชาก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว รายวิชาข้าวหมูแดง-หมูกรอบ รายวิชา ข้าวมันไก่ รายวิชาขนมจีนน้ำยา-น้ำพริก รายวิชาก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ ที่ไม่แตกต่างกัน

กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปในรายวิชาก๋วยเตี๋ยวราดหน้า และก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส ที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) แสดงดังตารางที่ 4.29

ตารางที่ 4.29 ผลของอายุที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

รายวิชา	**อายุ 11-14 ปี** (n=21)	**อายุ 15-18 ปี** (n=135)	**อายุ 19-24 ปี** (n=98)
1. ข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา ^{ns}	4.66±0.48	4.71±0.48	4.73±0.52
2. ข้าวคลุกกะปิ ^{ns}	4.90±0.30	4.56±0.77	4.59±0.70
3. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	4.80±0.40 ^{a}	4.68±0.61 ^{ab}	4.50±0.78 ^{b}
4. ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก ^{ns}	4.90±0.30	4.74±0.55	4.74±0.52
5. ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส	4.95±0.21 ^{a}	4.71±0.59 ^{ab}	4.54±0.62 ^{b}
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว ^{ns}	4.90±0.30	4.70±0.58	4.60±0.65
7. ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ ^{ns}	4.90±0.30	4.81±0.42	4.74±0.46
8. ข้าวมันไก่ ^{ns}	4.81±0.40	4.84±0.36	4.80±0.42

9. ขนมจีนน้ำยา-น้ำพริก ns	4.95±0.22	4.71±0.58	4.66±0.49
10. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ ns	4.85±0.35	4.68±0.67	4.71±0.61

หมายเหตุ 1. ns-ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนเดียวกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.29 พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวที่แตกต่างกัน โดยรายวิชาที่แตกต่างกันมีดังนี้

รายวิชาก๋วยเตี๋ยวราดหน้า และรายวิชาก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส กลุ่มตัวอย่างทุกช่วงอายุมีความสนใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี มีความสนใจรายวิชาดังกล่าวไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี และที่มีอายุ 19-24 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจในรายวิชาดังกล่าวสูงกว่าทุกช่วงอายุ และมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้น จะความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในรายวิชาก๋วยเตี๋ยวราดหน้า และรายวิชาก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส ที่ลดลง

ตารางที่ 4.30 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามอายุ

รายวิชา	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	ระหว่างกลุ่ม	2	0.22	0.11	0.31	0.74
	ภายในกลุ่ม	251	92.22	0.36		
	รวม	253	92.44			
2. ยำ-ลาบ-พล่า	ระหว่างกลุ่ม	2	3.08	1.54	4.05	0.02
	ภายในกลุ่ม	251	95.33	0.38		
	รวม	253	98.41			
3. ส้มตำ-ไก่ย่าง	ระหว่างกลุ่ม	2	2.94	1.47	6.39	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	57.77	0.23		
	รวม	253	60.71			

4. กุ้งอบวุ้นเส้น	ระหว่างกลุ่ม	2	1.43	0.71	3.00	0.06
	ภายในกลุ่ม	251	59.89	0.24		
	รวม	253	61.32			
5. จิ้มจุ่ม-หมูกระทะ	ระหว่างกลุ่ม	2	1.36	0.67	3.33	0.04
	ภายในกลุ่ม	251	51.16	0.20		
	รวม	253	52.52			
6. หมูสะเต๊ะ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.49	0.24	1.19	0.30
	ภายในกลุ่ม	251	51.66	0.21		
	รวม	253	52.15			
7. สาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ	ระหว่างกลุ่ม	2	3.12	1.56	4.87	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	80.53	0.32		
	รวม	253	83.65			

ตารางที่ 4.30 (ต่อ)

รายวิชา	**แหล่งความแปรปรวน**	df	SS	MS	F	Sig.
8. ปลานึ่งมะนาว	ระหว่างกลุ่ม	2	1.52	0.75	3.60	0.03
	ภายในกลุ่ม	251	52.83	0.21		
	รวม	253	54.35			
9. หมูปิ้ง-หมูแดดเดียว	ระหว่างกลุ่ม	2	0.43	0.22	1.26	0.28
	ภายในกลุ่ม	251	43.29	0.17		
	รวม	253	43.72			
10. หอยทอด	ระหว่างกลุ่ม	2	2.13	1.06	2.96	0.06
	ภายในกลุ่ม	251	90.09	0.36		
	รวม	253	92.22			

Sig. $\leq$ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.30 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมของกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมในรายวิชาก๋วยเตี๋ยวลุยสวน รายวิชากุ้งอบวุ้นเส้น รายวิชาหมูสะเต๊ะ รายวิชาหมูปิ้ง-หมูแดดเดียว และรายวิชาหอยทอด ที่ไม่แตกต่างกัน

กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมในรายวิชายำ-ลาบ-พล่า รายวิชาส้มตำ-ไก่ย่าง รายวิชาจิ้มจุ่ม-หมูกระทะ รายวิชาสาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ และรายวิชาปลานึ่งมะนาว ที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) แสดงดังตารางที่ 4.31

ตารางที่ 4.31 ผลของอายุที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

รายวิชา	**อายุ 11-14 ปี** (n=21)	**อายุ 15-18 ปี** (n=135)	**อายุ 19-24 ปี** (n=98)
1. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน [ns]	4.76±0.43	4.68±0.67	4.73±0.52
2. ยำ-ลาบ-พล่า	4.95±0.21[a]	4.61±0.65[b]	4.53±0.61[b]
3. ส้มตำ-ไก่ย่าง	4.95±0.21[a]	4.77±0.48[ab]	4.60±0.51[b]
4. กุ้งอบวุ้นเส้น [ns]	4.90±0.30	4.77±0.50	4.65±0.49
5. จิ้มจุ่ม-หมูกระทะ	5.00±0.00[a]	4.80±0.47[ab]	4.72±0.47[b]
6. หมูสะเต๊ะ [ns]	4.90±0.30	4.82±0.45	4.75±0.47
7. สาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ	5.00±0.00[a]	4.72±0.57[ab]	4.59±0.60[b]
8. ปลานึ่งมะนาว	5.00±0.00[a]	4.76±0.46[b]	4.70±0.50[b]
9. หมูปิ้ง-หมูแดดเดียว [ns]	4.95±0.21	4.83±0.39	4.79±0.47
10. หอยทอด [ns]	4.95±0.21	4.67±0.62	4.60±0.62

หมายเหตุ 1. ns-ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนเดียวกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.31 พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมที่แตกต่างกัน โดยรายวิชาที่แตกต่างกันมีดังนี้

รายวิชายำ-ลาบ-พล่า และรายวิชาปลานึ่งมะนาว กลุ่มตัวอย่างทุกช่วงอายุมีความสนใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีความสนใจรายวิชาดังกล่าวแตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี และที่มีอายุ 19-24 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจในรายวิชาดังกล่าวสูงกว่าทุกช่วงอายุ และมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้น จะความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในรายวิชาดังกล่าวนี้ที่ลดลง

รายวิชาส้มตำ-ไก่ย่าง รายวิชาจิ้มจุ่ม-หมูกระทะ และรายวิชาสาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ กลุ่มตัวอย่างทุกช่วงอายุมีความสนใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 15-18 ปี มีความสนใจรายวิชาดังกล่าวไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี และที่มีอายุ 19-24 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจในรายวิชาดังกล่าวสูงกว่าทุกช่วงอายุ และมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้นจะมีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในรายวิชาเหล่านี้ที่ลดลง

ตารางที่ 4.32 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา

รายวิชา	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. แกงเขียวหวาน	ระหว่างกลุ่ม	2	2.27	1.13	4.29	0.15
	ภายในกลุ่ม	251	66.61	0.26		
	รวม	253	68.88			
2. แกงส้ม	ระหว่างกลุ่ม	2	1.09	0.54	0.86	0.42
	ภายในกลุ่ม	251	158.39	0.63		
	รวม	253	159.48			
3. ไข่พะโล้	ระหว่างกลุ่ม	2	1.37	0.69	2.43	0.09

	ภายในกลุ่ม	251	71.06	0.28		
	รวม	253	72.43			
4. พะแนง	ระหว่างกลุ่ม	2	0.36	0.18	0.82	0.44
	ภายในกลุ่ม	251	55.57	0.22		
	รวม	253	55.93			
5. ต้มยำ-ต้มข่า	ระหว่างกลุ่ม	2	0.73	0.36	1.33	0.26
	ภายในกลุ่ม	251	68.92	0.27		
	รวม	253	69.65			
6. แกงคั่ว	ระหว่างกลุ่ม	2	1.14	0.57	1.11	0.32
	ภายในกลุ่ม	251	128.09	0.51		
	รวม	253	129.23			

ตารางที่ 4.32 (ต่อ)

รายวิชา	**แหล่งความแปรปรวน**	df	SS	MS	F	Sig.
7. ทอดมันปลากราย	ระหว่างกลุ่ม	2	0.06	0.03	0.08	0.91
	ภายในกลุ่ม	251	92.73	0.36		
	รวม	253	92.79			
8. ห่อหมก	ระหว่างกลุ่ม	2	1.52	0.76	2.08	0.12
	ภายในกลุ่ม	251	91.8	0.36		
	รวม	253	93.32			
9. ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก	ระหว่างกลุ่ม	2	0.69	0.35	0.87	0.41
	ภายในกลุ่ม	251	99.73	0.39		
	รวม	253	100.42			
10. น้ำพริกต่างๆ	ระหว่างกลุ่ม	2	1.45	0.73	0.99	0.37
	ภายในกลุ่ม	251	183.79	0.73		
	รวม	253	185.24			

Sig. ≤ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.32 พบว่า ระดับการศึกษาไม่มีผลต่อความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปของกลุ่มตัวอย่าง โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ที่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 4.33 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา

รายวิชา	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. ข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา	ระหว่างกลุ่ม	2	0.42	0.21	0.84	0.43
	ภายในกลุ่ม	251	63.16	0.25		
	รวม	253	63.58			
2. ข้าวคลุกกะปิ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.73	0.36	0.69	0.50
	ภายในกลุ่ม	251	132.11	0.52		
	รวม	253	132.84			
3. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	ระหว่างกลุ่ม	2	2.17	1.08	2.36	0.09
	ภายในกลุ่ม	251	115.29	0.45		
	รวม	253	117.46			

4. ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก	ระหว่างกลุ่ม	2	0.34	0.17	0.62	0.54
	ภายในกลุ่ม	251	70.01	0.27		
	รวม	253	70.35			
5. ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส	ระหว่างกลุ่ม	2	0.41	0.21	0.58	0.56
	ภายในกลุ่ม	251	89.81	0.36		
	รวม	253	90.22			
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว	ระหว่างกลุ่ม	2	1.85	0.93	2.60	0.07
	ภายในกลุ่ม	251	89.31	0.36		
	รวม	253	91.16			
7. ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.23	0.01	0.06	0.94
	ภายในกลุ่ม	251	47.33	0.19		
	รวม	253	47.56			

ตารางที่ 4.33 (ต่อ)

รายวิชา	**แหล่งความแปรปรวน**	df	SS	MS	F	Sig.
8. ข้าวมันไก่	ระหว่างกลุ่ม	2	0.82	0.41	2.74	0.06
	ภายในกลุ่ม	251	37.55	0.15		
	รวม	253	38.37			
9. ขนมจีนน้ำยา-น้ำพริก	ระหว่างกลุ่ม	2	0.53	0.26	0.93	0.39
	ภายในกลุ่ม	251	71.49	0.28		
	รวม	253	72.02			
10. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ	ระหว่างกลุ่ม	2	1.36	0.68	0.72	0.18
	ภายในกลุ่ม	251	99.08	0.39		
	รวม	253	100.44			

Sig. $\leq$ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.33 พบว่า ระดับการศึกษาไม่มีผลต่อความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวของกลุ่มตัวอย่าง โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ที่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 4.34 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระดับการศึกษา

รายวิชา	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	ระหว่างกลุ่ม	2	0.35	0.17	0.47	0.62
	ภายในกลุ่ม	251	92.09	0.37		
	รวม	253	92.44			
2. ยำ-ลาบ-พล่า	ระหว่างกลุ่ม	2	0.80	0.40	1.03	0.36
	ภายในกลุ่ม	251	97.61	0.39		
	รวม	253	98.41			
3. ส้มตำ-ไก่ย่าง	ระหว่างกลุ่ม	2	0.04	0.02	0.08	0.92
	ภายในกลุ่ม	251	60.67	0.24		
	รวม	253	60.71			
4. กุ้งอบวุ้นเส้น	ระหว่างกลุ่ม	2	0.27	0.13	0.55	0.58
	ภายในกลุ่ม	251	61.06	0.24		

	รวม	253	61.33			
5. จิ้มจุ่ม-หมูกระทะ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.19	0.09	0.45	0.64
	ภายในกลุ่ม	251	52.33	0.21		
	รวม	253	52.52			
6. หมูสะเต๊ะ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.27	0.14	0.67	0.51
	ภายในกลุ่ม	251	51.88	0.21		
	รวม	253	52.15			
7. สาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.04	0.02	0.06	0.93
	ภายในกลุ่ม	251	83.61	0.00		
	รวม	253	83.65			

ตารางที่ 4.34 (ต่อ)

รายวิชา	**แหล่งความแปรปรวน**	**df**	**SS**	**MS**	**F**	**Sig.**
8. ปลานึ่งมะนาว	ระหว่างกลุ่ม	2	0.08	0.04	0.19	0.82
	ภายในกลุ่ม	251	54.27	0.22		
	รวม	253	54.35			
9. หมูปิ้ง-หมูแดดเดียว	ระหว่างกลุ่ม	2	0.26	0.13	0.74	0.47
	ภายในกลุ่ม	251	43.46	0.17		
	รวม	253	43.72			
10. หอยทอด	ระหว่างกลุ่ม	2	0.63	0.31	0.86	0.43
	ภายในกลุ่ม	251	91.59	0.36		
	รวม	253	92.22			

Sig. $\leq$ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.34 พบว่า ระดับการศึกษาไม่มีผลต่อความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมของกลุ่มตัวอย่าง โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มี

ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ที่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

ตารางที่ 4.35 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม

รายวิชา	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. แกงเขียวหวาน	ระหว่างกลุ่ม	2	3.07	1.53	5.86	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	65.81	0.26		
	รวม	253	68.88			
2. แกงส้ม	ระหว่างกลุ่ม	2	10.65	5.32	8.98	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	148.82	0.59		
	รวม	253	159.47			
3. ไข่พะโล้	ระหว่างกลุ่ม	2	1.52	0.76	2.69	0.07
	ภายในกลุ่ม	251	70.92	0.28		
	รวม	253	72.44			
4. พะแนง	ระหว่างกลุ่ม	2	1.14	0.57	2.61	0.08
	ภายในกลุ่ม	251	54.8	0.21		
	รวม	253	55.94			

5. ต้มยำ-ต้มข่า	ระหว่างกลุ่ม	2	0.89	0.44	1.63	0.20
	ภายในกลุ่ม	251	68.76	0.27		
	รวม	253	69.65			
6. แกงคั่ว	ระหว่างกลุ่ม	2	2.38	1.19	2.35	0.10
	ภายในกลุ่ม	251	126.85	0.51		
	รวม	253	129.23			
7. ทอดมันปลากราย	ระหว่างกลุ่ม	2	3.16	1.58	4.42	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	89.64	0.35		
	รวม	253	92.8			

ตารางที่ 4.35 (ต่อ)

รายวิชา	**แหล่งความแปรปรวน**	df	SS	MS	F	Sig.
8. ห่อหมก	ระหว่างกลุ่ม	2	1.68	0.84	2.31	0.10
	ภายในกลุ่ม	251	91.63	0.36		
	รวม	253	93.31			
9. ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก	ระหว่างกลุ่ม	2	4.45	2.22	5.82	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	95.97	0.38		
	รวม	253	100.42			
10. น้ำพริกต่างๆ	ระหว่างกลุ่ม	2	2.29	1.14	1.57	0.21
	ภายในกลุ่ม	251	182.95	0.73		
	รวม	253	185.24			

Sig. $\leq$ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.35 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปของกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย

ประเภทอาหารสำเร็จรูปที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐาน ที่ตั้งไว้

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปใน รายวิชาไข่พะโล้ รายวิชาพะแนง รายวิชา ต้มยำ – ต้มข่า รายวิชาแกงคั่ว รายวิชาห่อหมก และรายวิชาน้ำพริกต่างๆ ที่ไม่แตกต่างกัน

กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปในรายวิชาแกงเขียวหวาน รายวิชาแกงส้ม รายวิชาทอดมันปลากราย รายวิชาปลาดุกทอดกรอบผัดพริกที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) แสดงดังตารางที่ 4.36

ตารางที่ 4.36 ผลของระยะการฝึกอบรมที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

รายวิชา	ระยะการฝึกอบรม		
	ไม่เกิน 1 ปี (n=64)	ไม่เกิน 3 ปี (n=128)	มากกว่า 3 ปี (n=62)
1. แกงเขียวหวาน	4.81±0.39[a]	4.66±0.55[ab]	4.50±0.53[b]
2. แกงส้ม	4.84±0.36[a]	4.44±0.82[b]	4.29±0.94[b]
3. ไข่พะโล้[ns]	4.82±0.41	4.64±0.59	4.72±0.48
4. พะแนง[ns]	4.90±0.34	4.75±0.52	4.74±0.44
5. ต้มยำ-ต้มข่า[ns]	4.78±0.48	4.69±0.52	4.61±0.55
6. แกงคั่ว[ns]	4.75±0.53	4.57±0.78	4.48±0.71
7. ทอดมันปลากราย	4.85±0.35[a]	4.66±0.61[ab]	4.54±0.73[b]
8. ห่อหมก[ns]	4.84±0.36	4.74±0.60	4.61±0.77
9. ปลาดุกทอดกรอบผัดพริก	4.82±0.38[a]	4.72±0.54[a]	4.46±0.90[b]

10. น้ำพริกต่างๆ [ns]	4.65±0.78	4.53±0.90	4.38±0.81

หมายเหตุ 1. ns-ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนเดียวกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.36 พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูปที่แตกต่างกัน โดยรายวิชาที่แตกต่างกันมีดังนี้

รายวิชาแกงเขียวหวาน และรายวิชาทอดมันปลากราย กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี มีความสนใจในรายวิชาดังกล่าวไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี และมากกว่า 3 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจในรายวิชาดังกล่าวสูงที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้น จะมีแนวโน้มความสนใจในรายวิชาดังกล่าวลดลง

รายวิชาแกงส้ม กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีความสนใจในระดับมากที่สุด แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี และมากกว่า 3 ปี ที่มีความสนใจในระดับมาก เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้น จะมีแนวโน้มความสนใจในรายวิชาแกงส้มลดลง

รายวิชาปลาดุกทอดกรอบผัดพริก กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี และไม่เกิน 3 ปี มีความสนใจในระดับมากที่สุด แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี ที่มีความสนใจในระดับมาก

ตารางที่ 4.37 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม

รายวิชา	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. ข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา	ระหว่างกลุ่ม	2	2.03	1.02	4.14	0.02
	ภายในกลุ่ม	251	61.56	0.24		
	รวม	253	63.59			
2. ข้าวคลุกกะปิ	ระหว่างกลุ่ม	2	4.15	2.07	4.05	0.02
	ภายในกลุ่ม	251	128.68	0.51		
	รวม	253	132.83			

3. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	ระหว่างกลุ่ม	2	4.39	2.19	4.87	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	113.07	0.45		
	รวม	253	117.46			
4. ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก	ระหว่างกลุ่ม	2	0.77	0.38	1.38	0.25
	ภายในกลุ่ม	251	69.58	0.27		
	รวม	253	70.35			
5. ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส	ระหว่างกลุ่ม	2	3.64	1.81	5.27	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	86.58	0.34		
	รวม	253	90.22			

ตารางที่ 4.37 (ต่อ)

รายวิชา	**แหล่งความแปรปรวน**	**df**	**SS**	**MS**	**F**	**Sig.**
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว	ระหว่างกลุ่ม	2	1.16	0.58	1.62	0.20
	ภายในกลุ่ม	251	90.01	0.36		
	รวม	253	91.17			
7. ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ	ระหว่างกลุ่ม	2	1.38	0.69	3.77	0.24
	ภายในกลุ่ม	251	45.97	0.18		
	รวม	253	47.35			
8. ข้าวมันไก่	ระหว่างกลุ่ม	2	0.27	0.13	0.89	0.41
	ภายในกลุ่ม	251	38.11	0.15		
	รวม	253	38.38			
9. ขนมจีนน้ำยา-น้ำพริก	ระหว่างกลุ่ม	2	3.44	1.72	6.30	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	68.58	0.27		
	รวม	253	72.02			
10. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ	ระหว่างกลุ่ม	2	1.81	0.90	2.30	0.10

ภายในกลุ่ม	251	98.63	0.39
รวม	253	100.44	

Sig. ≤ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.37 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวของกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐาน ที่ตั้งไว้

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวในรายวิชาก๋วยเตี๋ยวน้ำตก รายวิชาก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว รายวิชาข้าวมันไก่ รายวิชาก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ ไม่แตกต่างกัน

กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวในรายวิชาข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา รายวิชาข้าวคลุกกะปิ รายวิชาก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า รายวิชาก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส รายวิชาข้าวหมูแดง-หมูกรอบ รายวิชาขนมจีนน้ำยา-น้ำพริกที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) แสดงดังตารางที่ 4.38

ตารางที่ 4.38 ผลของระยะการฝึกอบรมที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

รายวิชา	**ระยะการฝึกอบรม**		
	ไม่เกิน 1 ปี (n=64)	**ไม่เกิน 3 ปี** (n=128)	**มากกว่า 3 ปี** (n=62)
1. ข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา	4.85±0.46 [a]	4.69±0.47 [ab]	4.61±0.55 [b]
2. ข้าวคลุกกะปิ	4.81±0.46 [a]	4.56±0.73 [ab]	4.46±0.86 [b]
3. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	4.84±0.36 [a]	4.52±0.73 [b]	4.61±0.77 [ab]
4. ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก [ns]	4.84±0.40	4.71±0.60	4.77±0.45

5. ก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส	4.87±0.33 [a]	4.59±0.65 [b]	4.61±0.63 [b]
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย-ผัดซีอิ๊ว [ns]	4.79±0.44	4.64±0.62	4.62±0.68
7. ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ	4.92±0.27 [a]	4.75±0.48 [b]	4.74±0.44 [b]
8. ข้าวมันไก่ [ns]	4.87±0.33	4.79±0.42	4.83±0.37
9. ขนมจีนน้ำยา-น้ำพริก	4.90±0.29 [a]	4.67±0.53 [b]	4.59±0.66 [b]
10. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ-เย็นตาโฟ [ns]	4.79±0.53	4.62±0.70	4.79±0.51

หมายเหตุ 1. ns-ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนเดียวกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.38 พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียวที่แตกต่างกัน โดยรายวิชาที่แตกต่างกันมีดังนี้

รายวิชาข้าวผัด-ข้าวผัดกะเพรา และรายวิชาข้าวคลุกกะปิ กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี มีความสนใจในรายวิชาดังกล่าวไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี และมากกว่า 3 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจในรายวิชาดังกล่าวสูงที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้น จะมีแนวโน้มว่าค่าเฉลี่ยความสนใจในรายวิชาดังกล่าวลดลง

รายวิชาก๋วยเตี๋ยวราดหน้า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมมากกว่า 3 ปี มีความสนใจในรายวิชาดังกล่าวไม่แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี และไม่เกิน 3 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจในรายวิชาดังกล่าวสูงที่สุด และกลุ่มตัวอย่างทุกระยะการฝึกอบรมมีความสนใจในระดับมากที่สุด

รายวิชาก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส รายวิชาข้าวหมูแดง-หมูกรอบ รายวิชาขนมจีนน้ำยา-น้ำพริกกลุ่มตัวอย่างทุกระยะการฝึกอบรมมีความสนใจในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีความสนใจในรายวิชาดังกล่าวแตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี และมากกว่า 3 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด

ตารางที่ 4.39 การวิเคราะห์ความแปรปรวนเพื่อเปรียบเทียบความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม

รายวิชา	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
1. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	ระหว่างกลุ่ม	2	1.69	0.85	2.34	0.09
	ภายในกลุ่ม	251	90.75	0.36		
	รวม	253	92.44			
2. ยำ-ลาบ-พล่า	ระหว่างกลุ่ม	2	4.5	2.25	6.01	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	93.91	0.37		
	รวม	253	98.41			
3. ส้มตำ-ไก่ย่าง	ระหว่างกลุ่ม	2	4.79	2.39	10.74	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	55.92	0.22		
	รวม	253	60.71			

ตารางที่ 4.39 (ต่อ)

รายวิชา	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	Sig.
4. กุ้งอบวุ้นเส้น	ระหว่างกลุ่ม	2	2.18	1.09	4.64	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	59.14	0.24		
	รวม	253	61.32			
5. จิ้มจุ่ม-หมูกระทะ	ระหว่างกลุ่ม	2	2.17	1.08	5.41	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	50.35	0.20		
	รวม	253	52.52			
6. หมูสะเต๊ะ	ระหว่างกลุ่ม	2	0.51	0.26	1.25	0.29
	ภายในกลุ่ม	251	51.64	0.21		
	รวม	253	52.15			
7. สาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ	ระหว่างกลุ่ม	2	3.32	1.66	5.19	0.01
	ภายในกลุ่ม	251	80.33	0.32		

	รวม	253	83.65			
8. ปลานึ่งมะนาว	ระหว่างกลุ่ม	2	1.51	0.75	3.58	0.03
	ภายในกลุ่ม	251	52.84	0.21		
	รวม	253	54.35			
9. หมูปิ้ง-หมูแดดเดียว	ระหว่างกลุ่ม	2	0.17	0.08	0.49	0.61
	ภายในกลุ่ม	251	43.55	0.17		
	รวม	253	43.72			
10. หอยทอด	ระหว่างกลุ่ม	2	5.49	2.74	7.95	0.00
	ภายในกลุ่ม	251	86.73	0.35		
	รวม	253	92.22			

Sig. $\leq$ 0.05 - มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.39 พบว่า ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมของกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมในรายวิชาก๋วยเตี๋ยวลุยสวน รายวิชาหมูสะเต๊ะ รายวิชาหมูปิ้ง-หมูแดดเดียวไม่แตกต่างกัน

กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมในรายวิชายำ- ลาบ-พล่า รายวิชาส้มตำ-ไก่ย่าง รายวิชากุ้งอบวุ้นเส้น รายวิชาจิ้มจุ่ม-หมูกระทะ รายวิชาสาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ รายวิชาปลานึ่งมะนาว รายวิชาหอยทอด ที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของเชฟเฟ่ (Scheffe) แสดงดังตารางที่ 4.40

ตารางที่ 4.40 ผลของระยะการฝึกอบรมที่มีต่อความสนใจในการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

	ระยะการฝึกอบรม

รายวิชา	ไม่เกิน 1 ปี (n=64)	ไม่เกิน 3 ปี (n=128)	มากกว่า 3 ปี (n=62)
1. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน[ns]	4.82±0.42	4.70±0.65	4.59±0.63
2. ยำ-ลาบ-พล่า	4.82±0.45[a]	4.57±0.66[b]	4.46±0.64[b]
3. ส้มตำ-ไก่ย่าง	4.92±0.27[a]	4.71±0.48[b]	4.53±0.59[b]
4. กุ้งอบวุ้นเส้น	4.87±0.33[a]	4.72±0.48[ab]	4.61±0.61[b]
5. จิ้มจุ่ม-หมูกระทะ	4.90±0.29[a]	4.79±0.47[ab]	4.64±0.51[b]
6. หมูสะเต๊ะ[ns]	4.81±0.39	4.83±0.46	4.72±0.48
7. สาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ	4.89±0.36[a]	4.64±0.62[b]	4.59±0.61[b]
8. ปลานึ่งมะนาว	4.89±0.31[a]	4.72±0.49[ab]	4.69±0.50[b]
9. หมูปิ้ง-หมูแดดเดียว[ns]	4.87±0.33	4.81±0.44	4.82±0.42
10. หอยทอด	4.92±0.27[a]	4.59±0.63[b]	4.56±0.71[b]

หมายเหตุ 1. ns-ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2. ตัวอักษรที่แตกต่างกันในแนวนอนเดียวกันมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.40 พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารยอดนิยมที่แตกต่างกัน โดยรายวิชาที่แตกต่างกันมีดังนี้

รายวิชายำ- ลาบ-พล่า รายวิชาส้มตำ-ไก่ย่าง รายวิชาสาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ และรายวิชาหอยทอด กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีความสนใจในรายวิชาดังกล่าวแตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี และมากกว่า 3 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจในรายวิชาดังกล่าว สูงที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้น จะมีแนวโน้มว่าค่าเฉลี่ยความสนใจในรายวิชาดังกล่าวลดลง

รายวิชากุ้งอบวุ้นเส้น รายวิชาจิ้มจุ่ม-หมูกระทะ และรายวิชาปลานึ่งมะนาว กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี มีความสนใจในรายวิชาดังกล่าวแตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี และมากกว่า 3 ปี เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยต่อความสนใจในรายวิชาดังกล่าว สูงที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้น จะมีแนวโน้มว่าค่าเฉลี่ยความสนใจในรายวิชาดังกล่าวลดลง

4.2 อภิปรายผล

ผลจากการศึกษาทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง สามารถอภิปรายผลได้ดังต่อไปนี้

4.2.1 ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำนวน 15 ข้อ ในภาพรวมอยู่ในระดับดีมาก มีค่าเฉลี่ย 4.11 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่ามีค่าเฉลี่ยในระดับดีมากที่สุด 7 ข้อ ระดับดีมาก 5 ข้อ และระดับดีน้อย 3 ข้อ โดยทัศนคติในระดับดีมากที่สุด ได้แก่

1) ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยทำให้เกิดความเพลิดเพลินและคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ เด็กและเยาวชนเมื่อต้องรับโทษจำเป็นต้องปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมใหม่ ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบต่างๆ และเข้ารับการบำบัด แก้ไข ฟื้นฟูพฤติกรรม รวมถึงการศึกษาทั้งสายสามัญและสายวิชาชีพ เมื่อปฏิบัติซ้ำๆ อาจทำให้เกิดการเบื่อและเครียดได้ เด็กและเยาวชนจึงมีทัศนคติในด้านนี้ที่ดี หรือเห็นด้วยกับทัศนคติดังกล่าว

2) ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้ การที่เด็กและเยาวชนมีทัศนคติด้านนี้ในระดับดีมากที่สุด อาจเป็นเพราะเด็กและเยาวชนได้เคยรับชมรายการเกี่ยวกับการทำอาหารทางโทรทัศน์ ซึ่งผู้ที่ทำอาหารส่วนใหญ่จะเป็นผู้ชาย และมีความคิดเห็นว่าการทำอาหารไม่ใช่สิ่งที่ทำได้เฉพาะผู้หญิงเท่านั้น

3) ด้านตามความคิดเห็นของเรา อาหารที่เราเห็นทั่วไป และรับประทานอยู่บ่อยครั้ง เช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ อาจทำได้ยาก แต่หากเราได้เรียนรู้วิธีการทำแล้ว อาจทำได้ไม่ยาก ความคิดเห็นของเด็กและเยาวชนต่อทัศนคติด้านนี้ อาจเกิดจากการชอบรับประทานอาหารดังกล่าวร่วมด้วย และถ้าเด็กและเยาวชนทำได้ก็จะเป็นการท้าทายความสามารถ นำไปสู่การยอมรับจากสังคมต่อไป

4) ด้านวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เราทำอาหารเป็น ซึ่งสามารถกลับไปทำให้ พ่อ แม่ เพื่อน แฟน รับประทานได้ ทำให้บุคคลเหล่านั้นชื่นชมและภูมิใจในตัวเรา ทัศนคติด้านนี้สอดคล้องกับทฤษฎีพัฒนาการทางจิตใจของวัยรุ่นของศรีเรือน (มปป.) ว่า เด็กและเยาวชนซึ่งอยู่ในวัยรุ่น เป็นวัยที่มีความภาคภูมิใจในตนเอง เกิดจากการที่ตนเองเป็นที่ยอมรับของเพื่อนและคนอื่นๆได้ รู้สึกว่าตนเองมีคุณค่า เป็นคนดีและมีประโยชน์แก่ผู้อื่นได้ ทำอะไรได้สำเร็จ

5) ด้านการฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี ทัศนคติด้านนี้ เด็กและเยาวชนอาจให้ความสำคัญในด้านการประกอบอาชีพภายหลังการปล่อยตัวเด็กและเยาวชนชายส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ถือเป็นพื้นฐานความรู้ระดับปานกลาง ทำให้มีโอกาสหางานที่มีรายได้สูง มีความมั่นคงค่อนข้างยาก ความรู้และทักษะจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ทันที

6) ด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว ทัศนคติด้านนี้ สอดคล้องกับทฤษฎีพัฒนาการทางจิตใจของวัยรุ่นของศรีเรือน(มปป.) ว่า เด็กและเยาวชนอยู่ในวัยที่ต้องการได้รับการยอมรับจากผู้อื่น ต้องการการยอมรับจากกลุ่มเพื่อน การได้รับการยอมรับจะช่วยให้เกิดความรู้สึกมั่นคง ปลอดภัย เห็นคุณค่าของตนเอง มั่นใจตนเอง

7) ด้านความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทยสามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว ซึ่งจากประสบการณ์ของเด็กและเยาวชนที่ได้พบเห็นจากสถานที่ขายอาหารต่างๆ และมีความคิดว่า เป็นอาชีพที่มีรายได้ค่อนข้างดี เนื่องจากเป็นสิ่งจำเป็นของคนทุกคน เด็กและเยาวชนจึงมีทัศนคติในด้านนี้ที่ดี หรือเห็นด้วยกับทัศนคติดังกล่าว

4.2.2 ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง จำนวน 3 ประเภท รวม 30 รายวิชา

ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.66 ประเภทอาหารจานเดียว ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.71 ประเภทอาหารยอดนิยม ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.73 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ยเป็นรายวิชา พบว่า มีรายวิชาที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 5 อันอับแรก ได้แก่ รายวิชาหมูปิ้ง-หมูแดดเดียว($\overline{X}$ =4.83) รายวิชาข้าวมันไก่($\overline{X}$ =4.83) รายวิชาหมูสะเต๊ะ($\overline{X}$ =4.80) รายวิชาข้าวหมูแดง-หมูกรอบ($\overline{X}$ =4.80) และรายวิชาจิ้มจุ่ม-หมูกระทะ($\overline{X}$ =4.79) ซึ่งศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนทุกแห่งควรพิจารณาฝึกวิชาชีพเหล่านี้ให้กับเด็กและเยาวชน เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของ กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน (2551) ที่มุ่งเน้นการจัดระบบการฝึกวิชาชีพที่เอื้อประโยชน์ต่อเด็กและเยาวชน มุ่งตอบสนองความต้องการทางสติปัญญา ความถนัดและความสนใจของเด็กและเยาวชน

ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากเด็กและเยาวชนมีความคิดเห็นว่าวิชาชีพอาหารไทย เป็นวิชาชีพใหม่ที่มีความน่าสนใจ เนื่องจาก การจัดการฝึกวิชาชีพสำหรับเด็กและเยาวชนชาย จะเป็นวิชาชีพช่าง เช่น ช่างยนต์ ช่างไฟฟ้า ช่างเชื่อมโลหะ หากมีการจัดการฝึกวิชาชีพอาหารไทยเพิ่มขึ้น หรือควบคู่ไปกับวิชาชีพช่างดังกล่าว ก็จะเป็นการทำให้เด็กและเยาวชนได้รับความรู้ที่กว้างขวางขึ้น สอดคล้องกับการพัฒนามาตรฐานการฝึกวิชาชีพของ กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน (2551) ตามนโยบายการบำบัด แก้ไข ฟื้นฟู เด็กและเยาวชนที่กระทำผิด ด้วยการส่งเสริมด้านอาชีวบำบัด มุ่งเน้นให้เด็กและเยาวชนในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนพัฒนาตนให้เป็น คนดี คนเก่ง และมีความสุข

โดย สุนันทา (2532) กล่าวว่า จุดมุ่งหมายของการฝึกอบรมวิชาชีพ เป็นแนวทางที่ทำให้บุคคลมีโอกาสศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติในระยะการสั้นๆ และสามารถตรวจสอบถึงความเหมาะสมกับตนเอง โดยพิจารณาจากความชอบ ความถนัด และความต้องการของตนเอง มุ่งให้ผู้เรียนเห็นช่องทางและมีความพร้อมในการประกอบอาชีพ

ในปัจจุบันนี้ มีศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนที่เปิดสอนวิชาชีพอาหาร 2 แห่ง จากทั้งหมด 16 แห่ง เมื่อพิจารณาจากระดับความสนใจ ของเด็กและเยาวชนแล้ว ควรทดลองเปิดสอนให้ครบทุกแห่ง ซึ่งปัญหาด้านวิทยากร สามารถขอความร่วมมือได้จากหน่วยงานต่างๆ เช่น วิทยาลัยอาชีวศึกษา วิทยาลัยสารพัดช่าง วิทยาลัยการอาชีพ หรือมหาวิทยาลัยที่มีหลักสูตรที่เกี่ยวข้องรองรับ

4.2.3 การเปรียบเทียบทัศนคติของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ตามอายุ ระดับการศึกษา และระยะการฝึกอบรม

4.2.3.1 อายุ

เด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยโดยรวมที่แตกต่างกัน ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 1 เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน โดยทัศนคติด้านที่แตกต่างกันมีดังนี้

1) ด้านการทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น

2) ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน

3) ด้านการตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย

4) ด้านเราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย

5) ด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีใน

6) ด้านความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว

7) ด้านหากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจะสมัครเข้ารับการฝึกทันที

โดยทัศนคติทั้ง 7 ด้านนี้ เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงกว่าทุกช่วงอายุ และมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้นจะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านเหล่านี้ลดลง โดยสามารถอภิปรายได้ดังนี้

1) ด้านการทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น เนื่องจากเด็กและเยาวชนชายอยู่ในวัยที่ค้นหาคุณค่าในตนเอง เพื่อการยอมรับในสังคม ดังนั้นเด็กและเยาวชนชายก็จะพยายามจะฝึกฝนตนเองในกิจกรรมต่างๆ เพื่อตอบสนองการค้นหาคุณค่าในตนเองสอดคล้องกับทฤษฎีพัฒนาการทางสังคมของอิริคสันอ้างโดยพรรณทิพย์ (2551) เด็กและเยาวชนอยู่ในวัยที่ต้องการได้รับการยอมรับจากผู้อื่น ชอบทำกิจกรรมต่างๆ สูงกว่าความสามารถตามการรับรู้ของตนเอง เป็นการทดลอง และเรียนรู้ศักยภาพ ของตนเอง

2) ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี มีทัศนคติในด้านดังกล่าวที่ดี ซึ่งต่างจากเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 15-24 ปี ซึ่งมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้น จะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านนี้ลดลง ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากเมื่อเด็กและเยาวชนชายอายุมากขึ้น ก็จะมีความรู้และประสบการณ์ต่างๆ รวมทั้งความรู้ด้านโภชนาการเพิ่มขึ้นด้วย จึงไม่ให้ความสำคัญต่อการได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่การฝึกวิชาชีพอาหารไทย

3) ด้านการตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย จากการวิจัยพบว่า เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี มีทัศนคติในด้านดังกล่าวดีกว่าเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 15-24 ปี สรุปได้ว่า เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี เลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทยเพราะชอบรับประทานอาหารไทย จึงอยากฝึกไว้สำหรับทำ

รับประทานเอง ส่วนการตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 15-24 ปี อาจเกิดจากเหตุผลอื่นร่วมด้วย เช่น เพื่อการประกอบอาชีพ เป็นต้น

4) ด้านเราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย จากการวิจัยพบว่า เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-18 ปี มีทัศนคติในด้านดังกล่าวแตกต่างกับเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี โดยเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-18 ปี มีค่าเฉลี่ยระดับทัศนคติข้อดังกล่าวอยู่ในระดับดีมากที่สุด ส่วนเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี มีค่าเฉลี่ยระดับทัศนคติข้อดังกล่าวอยู่ในระดับดีมาก เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี อาจเห็นว่า มีสิ่งอื่นที่สามารถแสดงความเป็นคนไทยได้ดีกว่าการทำอาหารไทย

5) ด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว จากการวิจัยพบว่า เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี มีทัศนคติในด้านดังกล่าวแตกต่างกับเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี อาจเป็นเพราะเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี เป็นช่วงอายุที่ยังอยู่กับครอบครัวและให้ความสำคัญกับครอบครัวจึงมีความคิดว่า การทำอาหารร่วมกับครอบครัว จะก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัวได้

6) ด้านความรู้ที่ได้จากการฝึกวิชาชีพไทย สามารถนำไปใช้ได้จริงภายหลังการปล่อยตัว พบว่า เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี มีทัศนคติในด้านดังกล่าวที่ดีแตกต่างกับเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี อาจเป็นเพราะเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี เป็นช่วงวัยที่ยังไม่เคยประกอบอาชีพ ยังไม่ทราบว่าปัญหาและอุปสรรคในการประกอบอาชีพต่างๆ มีอะไรบ้าง ส่วนเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี เป็นช่วงอายุที่เคยผ่านการประกอบอาชีพมาบ้างแล้ว จึงสามารถประเมินได้ว่า ความรู้และทักษะต่าง มีความเหมาะสมหรือสามารถนำไปใช้ได้ไหนระดับใด มีปัญหาและอุปสรรคอย่างไรบ้าง

7) ด้านหากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนจะสมัครเข้ารับการฝึกทันที พบว่า เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-18 ปี มีทัศนคติในด้านดังกล่าวที่ดีกว่าเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี เป็นวัยที่ประเมินความต้องการ ความรู้และความสามารถของตนเองได้ดีกว่าเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-18 ปี

4.2.3.2 ระดับการศึกษา

เด็กและเยาวชนชาย ที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกันอย่าง ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อ 2 ทัศนคติด้านที่แตกต่างกันมีดังนี้

ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น และด้านวิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้ จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย เด็กและเยาวชนชาย ที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษามีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด แต่เนื่องจากเป็นทัศนคติด้านลบ จึงมีแนวโน้มว่า เด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จะมีทัศนคติด้านดังกล่าวที่ดี เมื่อเปรียบเทียบกับเด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา

ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ทำให้เกิดความเพลิดเพลินและคลายเครียดได้ ทำให้การรับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนไม่น่าเบื่อ ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพที่ผู้ชายก็สามารถเรียนรู้ได้ และด้านการฝึกวิชาชีพง่ายๆ เช่น หมูปิ้ง ไก่ย่าง ส้มตำ ก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เป็นอย่างดี เมื่อพิจารณาจากค่าเฉลี่ย พบว่า เด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา มีทัศนคติในด้านเหล่านี้แตกต่างกับเด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และเด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า โดยมีแนวโน้มว่า เมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น จะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติเหล่านี้เพิ่มขึ้น

ด้านการทำอาหารไทยได้ จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น เด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นมีทัศนคติในระดับดีมากที่สุด และมีแนวโน้มว่า เมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น จะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านนี้ลดลง

ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทย จะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน เด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา และเด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น มีทัศนคติด้านนี้แตกต่างกับกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า และมีแนวโน้มว่า เมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น จะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านนี้ลดลง

ด้านเราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย และด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว เด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

และสูงกว่า มีทัศนคติด้านนี้ไม่แตกต่างกับเด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา และเด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โดยเด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติดังกล่าวสูงที่สุด โดยมีแนวโน้มว่า เมื่อระดับการศึกษาสูงขึ้น จะมีค่าเฉลี่ยต่อทัศนคติด้านดังกล่าวนี้เพิ่มขึ้น

4.2.3.3 ระยะการฝึกอบรม

เด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 3 ทัศนคติด้านที่แตกต่างกัน ได้แก่ ด้านวิชาชีพอาหารไทยเป็นวิชาชีพสำหรับผู้หญิงเท่านั้น ด้านการทำอาหารไทยได้จะเป็นการทำให้ตนเองมีคุณค่ามากขึ้น ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยมีความน่าสนใจแค่เพียงเพราะเราจะได้รับประทานอาหารต่างๆ หลังการฝึกวิชาชีพแต่ละครั้งเท่านั้น ด้านการฝึกวิชาชีพอาหารไทยจะได้รับความรู้เรื่องโภชนาการควบคู่ไปด้วย จะทำให้เราทราบถึงประโยชน์และโทษของอาหารที่รับประทานในแต่ละวัน ด้านวิชาชีพอาหารไทย หากฝึกแล้วมีความคิดว่าไม่ได้นำไปใช้ จะเป็นการทำให้เสียเวลาและค่าใช้จ่าย ด้านการตัดสินใจเลือกฝึกวิชาชีพอาหารไทย เกิดจากการชอบรับประทานอาหารไทย ด้านเราเป็นคนไทย ควรมีความรู้และทักษะในการทำอาหารไทย ด้านความรู้ที่ได้รับจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำกลับไปทำร่วมกับครอบครัว ก่อให้เกิดสัมพันธภาพที่ดีในครอบครัว และด้านหากมีหลักสูตรการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน จะสมัครเข้ารับการฝึกทันที

โดยในภาพรวม พบว่า เด็กและเยาวชนชายที่มีระยะการฝึกอบรมสูงขึ้นจะมีระดับทัศนคติในด้านเหล่านี้ลดลง อาจเนื่องมาจาก เด็กและเยาวชนที่มีระยะการฝึกอบรมสูงมักจะให้ความสำคัญกับกิจกรรมที่มีผลกับการลดระยะการฝึกอบรม เช่น การแข่งขันกีฬา การบำเพ็ญประโยชน์ต่างๆ ต่างกับเด็กและเยาวชนที่มีระยะการฝึกอบรมสั้นๆ ที่มักจะให้ความสำคัญกิจกรรมต่างๆ โดยไม่คำนึงว่าจะได้รับการลดระยะการฝึกอบรมหรือไม่

4.2.4 การเปรียบเทียบความสนใจของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ตามอายุ ระดับการศึกษา และระยะการฝึกอบรม

4.2.4.1 อายุ

เด็กและเยาวชนชาย ที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารสำเร็จรูป ประเภทอาหารจานเดียว และประเภทอาหารยอดนิยม ที่

แตกต่างกัน ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 4 โดยรายวิชาที่แตกต่างกันได้แก่ รายวิชาแกงส้ม รายวิชาพะแนง รายวิชาต้มยำ-ต้มข่า รายวิชาก๋วยเตี๋ยวราดหน้า รายวิชาก๋วยจั๊บน้ำข้น-น้ำใส รายวิชายำ-ลาบ-พล่า รายวิชาส้มตำ-ไก่ย่าง รายวิชาจิ้มจุ่ม-หมูกระทะ รายวิชาสาคูไส้หมู-ข้าวเกรียบปากหม้อ และรายวิชาปลานึ่งมะนาว เมื่อพิจารณาจากค่าเฉลี่ย พบว่า เด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยสูงกว่าเด็กและเยาวชนชายทุกช่วงอายุ และมีแนวโน้มว่า เมื่ออายุมากขึ้น จะความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในรายวิชาดังกล่าวนี้ที่ลดลง อาจเนื่องมาจากเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี มีประสบการณ์ชีวิตมากกว่าเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 11-14 ปี อาจทราบวิธีการทำและเคยทำอาหารต่างๆ นี้บ้างแล้ว นอกจากนี้ การให้คะแนนระดับความสนใจอาจมาจากการชอบรับประทานอาหารนั้นๆ หรือเป็นเพราะการประเมินความยากง่ายด้วย

ทั้งนี้ ความสนใจของเด็กและเยาวชนอาจมาจากวัตถุประสงค์ที่ต่างกัน เด็กและเยาวชนที่มีอายุ 11-18 ปี อยู่ในช่วงวัยเด็กตอนปลาย-วัยรุ่น เป็นช่วงวัยที่ให้ความสนใจกับการศึกษา กีฬา เพื่อน อยากรู้อยากทดลองสิ่งใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา วิชาชีพอาหารไทย อาจเป็นสิ่งใหม่ที่เด็กและเยาวชนชายวัยดังกล่าวให้ความสนใจ เพราะเป็นประสบการณ์ที่ไม่เคยได้รับมาก่อน ส่วนเด็กและเยาวชนชายที่มีอายุ 19-24 ปี อยู่ในช่วงวัยรุ่นตอนปลาย-วัยผู้ใหญ่ตอนต้น ซึ่งเป็นช่วงวัยที่ผ่านประสบการณ์ชีวิต หรือเริ่มมีประสบการณ์ในการประกอบอาชีพ หรือประกอบอาชีพต่างๆ มาระยะหนึ่ง และประเมินได้ว่าสิ่งใดเป็นประโยชน์และเหมาะสมกับตนเองอย่างไร และทราบว่าอาชีพนั้นๆ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองในระดับใด มีความมั่นคงทางการเงินหรือไม่ การให้ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของเด็กและเยาวชนชายในวัยนี้ จึงมุ่งเน้นเพื่อใช้เป็นแนวทางการประกอบอาชีพในอนาคต หรือภายหลังพ้นโทษ

4.2.4.2 ระดับการศึกษา

เด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารสำเร็จรูป ประเภทอาหารจานเดียว และประเภทอาหารยอดนิยมที่ไม่แตกต่างกัน ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 5 เด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนใหญ่จะมีปัญหาในการศึกษาภาคปกติ เช่น การกระทำความผิดจนต้องมารับโทษในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน ทำให้เสียโอกาสทางการศึกษา การไม่สนใจเรียนหรือหนีเรียนจนพ้นสภาพนักเรียน การไม่ได้ศึกษาต่อในระดับสูงเนื่องจากฐานะทางครอบครัว เป็นต้น เด็กและเยาวชนชายที่มีการศึกษาระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา รวมทั้งที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษา

ตอนต้น ถือเป็นความรู้ระดับไม่สูง ทำให้มีโอกาสหางานที่มีรายได้สูง มีความมั่นคงค่อนข้างยาก ความรู้และทักษะจากการฝึกวิชาชีพอาหารไทย สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ทันที ส่วนเด็กและเยาวชนที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย อาจสนใจในแง่มุมของวิชาชีพทางเลือก ซึ่งอาจสรุปได้ว่า เหตุผลที่กล่าวมานี้ เด็กและเยาวชนชายทุกระดับการศึกษาต่างกัน จึงมีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่ไม่แตกต่างกัน

4.2.4.3 ระยะการฝึกอบรม

เด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารสำเร็จรูป ประเภทอาหารจานเดียว และประเภทอาหารยอดนิยมที่แตกต่างกัน ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานข้อที่ 6 เมื่อพิจารณาค่าเฉลี่ย พบว่า เด็กและเยาวชนชายที่มีระยะการฝึกอบรมสูง ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยในรายวิชาต่างๆ จะลดลง อาจเนื่องมาจาก เด็กและเยาวชนชายที่มีระยะการฝึกอบรมสูง มักจะวิตกกังวลกับโทษที่ได้รับ และให้ความสนใจกับกิจกรรมพิเศษของศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนที่ได้รับการลดระยะการฝึกอบรม เช่น การแข่งขันกีฬา การบำเพ็ญประโยชน์ การบรรพชาสามเณร มากกว่ากิจกรรมอื่นที่ไม่ได้รับการลดระยะการฝึกอบรม ส่วนเด็กและเยาวชนชายที่มีระยะการฝึกอบรมไม่สูงมาก อาจจะให้ความสนใจต่อกิจกรรมต่างๆ โดยไม่คำนึงถึงการลดระยะการฝึกอบรม จึงให้ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารสูงกว่าเด็กและเยาวชนชายที่มีระยะการฝึก อบรมสูง นอกจากนี้ เด็กและเยาวชนชายที่มีระยะการฝึกอบรมไม่สูงมากอาจให้ความสนใจเพื่อการเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังการปล่อยตัวในอนาคตอันใกล้ด้วย

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยศึกษาทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

5.1 สรุปผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์ข้อมูลทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ปรากฏผลดังนี้

5.1.1 ข้อมูลทั่วไป โดยคำนวณหาค่าร้อยละ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1) กลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถาม มีจำนวนทั้งสิ้น 254 คน

2) อายุ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุ 15-18 ปี จำนวน 135 คน คิดเป็นร้อยละ 53.10 อันดับรองลงมามีอายุ 19-24 ปี จำนวน 98 คน คิดเป็นร้อยละ 38.60

3) ระดับการศึกษา กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 127 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 อันดับรองลงมาคือระดับประถมศึกษาและไม่จบประถมศึกษา จำนวน 84 คน คิดเป็นร้อยละ 33.10

4) ระยะการฝึกอบรม กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 3 ปี จำนวน 128 คน คิดเป็นร้อยละ 50.40 อันดับรองลงมามีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 25.20

5.1.2 ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

1) ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างอยู่ในระดับมาก

2) ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกช่วงอายุมีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยอยู่ในระดับดีมาก โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยทัศนคติสูงที่สุด

3) ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกระดับการศึกษามีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยอยู่ในระดับ ดีมาก โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นมีค่าเฉลี่ยทัศนคติสูงที่สุด

4) ทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกระยะการฝึกอบรมมีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยอยู่ ในระดับดีมาก โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยทัศนคติสูงที่สุด

5.1.3 **ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย** ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง

1) ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ประเภทอาหารจานเดียว และประเภทอาหารยอดนิยม ของกลุ่มตัวอย่างอยู่ในระดับมากที่สุด

2) ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกช่วงอายุมีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารสำเร็จรูป ประเภทอาหารจานเดียว และประเภทอาหารยอดนิยม อยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุ 11-14 ปี มีค่าเฉลี่ยความสนใจสูงที่สุดในทุกประเภท

3) ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกระดับการศึกษามีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารสำเร็จรูป ประเภทอาหารจานเดียว และประเภทอาหารยอดนิยม อยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและสูงกว่า มีค่าเฉลี่ยความสนใจสูงที่สุดในทุกประเภท

4) ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระยะการฝึกอบรม พบว่า กลุ่มตัวอย่างทุกระยะการฝึกอบรมมีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยประเภทอาหารสำเร็จรูป ประเภทอาหารจานเดียว และประเภทอาหารยอดนิยม อยู่ในระดับมากที่สุด โดยกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมไม่เกิน 1 ปี มีค่าเฉลี่ยความสนใจสูงที่สุดในทุกประเภท

5.1.4 **การวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐาน สรุปได้ดังนี้**

1) สมมติฐานทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน จากการทดสอบพบว่า เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

2) สมมติฐานทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน จากการทดสอบพบว่าเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

3) สมมติฐานทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน จากการทดสอบพบว่าเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

4) สมมติฐานความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีอายุต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่างกัน จากการทดสอบพบว่า เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

5) สมมติฐานความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีระดับการศึกษาต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่าง จากการทดสอบพบว่า ไม่เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

6) สมมติฐานความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่างที่มีระยะการฝึกอบรมต่างกัน มีความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยที่แตกต่าง จากการทดสอบพบว่าเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

1) จากการศึกษา พบว่า เด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง มีทัศนคติต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทยอยู่ในระดับมาก หน่วยงานที่มีหน้าที่จัดการศึกษาให้กับเด็กและเยาวชนในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง และศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนทุกแห่ง ควรนำไปใช้จัดการฝึกวิชาชีพให้สอดคล้องกับทัศนคติดังกล่าว ส่งผลให้การฝึกวิชาชีพเกิดประสิทธิภาพสูงสุด เพื่อให้เด็กและเยาวชนนำความรู้ที่ได้รับ ไปใช้เป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และ/หรือศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นภายหลังพ้นโทษ ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมต่อไป

2) ความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ประเภทอาหารสำเร็จรูป ประเภทอาหารจานเดียว และประเภทอาหารยอดนิยม ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ซึ่งค่าเฉลี่ยสูงสุดของแต่ละประเภทได้แก่ รายวิชาพะแนง รายวิชาข้าวมันไก่ และรายวิชาหมูปิ้ง-หมูแดดเดียว ซึ่งเห็นสมควรให้ศูนย์

ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนทุกแห่ง ทำการฝึกวิชาชีพในรายวิชาดังกล่าวแก่เด็กและเยาวชนโดยเร็ว ซึ่งหากมีปัญหาด้านวิทยากร สามารถขอความร่วมมือได้จากหน่วยงานต่างๆ เช่น วิทยาลัยอาชีวศึกษา วิทยาลัยสารพัดช่าง วิทยาลัยการอาชีพ หรือมหาวิทยาลัยที่มีหลักสูตรที่เกี่ยวข้องรองรับ

ทั้งนี้ กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม ควรให้ความสำคัญหลักสูตรวิชาชีพอาหารไทย หน่วยงานที่มีหน้าที่จัดการศึกษาให้กับเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน ควรจัดการฝึกวิชาชีพอาหารไทยเพิ่มขึ้นอีกวิชาชีพหนึ่งจากเดิมที่มีเฉพาะวิชาชีพช่างต่างๆ หรือจัดให้เป็นวิชาชีพพิเศษควบคู่วิชาชีพช่าง เป็นการทำให้เด็กและเยาวชนได้รับความรู้ที่กว้างขวางขึ้น ทั้งนี้ การฝึกวิชาชีพอาหารไทย ใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ตลอดจนสื่อการเรียนการสอนที่หาได้ไม่ยาก งบประมาณไม่สูง สามารถประยุกต์ใช้ได้ตามความเหมาะสม ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น หรือใช้การถ่ายทอดความรู้จากวิทยากรในชุมชนใกล้เคียง เช่น ในชุมชนที่มีการเลี้ยงเป็ดและมีไข่เป็ดเป็นจำนวนมาก อาจจัดการฝึกวิชาการทำไข่เค็มในเบื้องต้น จากนั้น หากเห็นว่าในชุมชนใกล้เคียง มีผู้มีความรู้และทักษะในการทำขนม สามารถเชิญมาเป็นวิทยากรให้ความรู้ในการทำขนมหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ในลำดับต่อไปได้

5.2.2 ข้อแสนอแนะเพื่อการวิจัยในครั้งต่อไป

1) การศึกษาทัศนคติและความสนใจของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง ต่อการฝึกวิชาชีพอาหารประเภทต่างๆ เช่น อาหารนานาชาติ เบเกอรี่ การแปรรูปอาหาร การถนอมอาหาร เป็นต้น และ/หรือศึกษาทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในด้านอื่นๆ เช่น ผ้าและเครื่องแต่งกาย งานศิลปประดิษฐ์

2) การศึกษาทัศนคติและความสนใจต่อการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของกลุ่มประชากรอื่นๆ เช่น กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มผู้ต้องขังในเรือนจำ กลุ่มผู้ว่างงาน เป็นต้น

3) การศึกษาความต้องการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนส่วนกลาง เพื่อทราบข้อมูลความต้องการฝึกวิชาชีพ และใช้เป็นแนวทางในการจัดการฝึกวิชาชีพอาหารไทย ให้ตรงกับความต้องการของเด็กและเยาวชนชายในศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือในการวิจัย

1. นายบุญเลิศ แก้วจันทร์

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 2 จังหวัดราชบุรี

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม

2. นายเชฏฐกฤท วรจันทร์

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดมุกดาหาร

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัติ โสพัศ

รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

4. นางสาววไลภรณ์ สุทธา

รองคณบดีฝ่ายวางแผน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงสิริ วิชิรานนท์

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นายธรรมรัตน์ สุจริยา

วัน เดือน ปีเกิด 24 กรกฎาคม 2526

ภูมิลำเนา อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	**ชื่อสถาบัน**	**ปีที่สำเร็จการศึกษา**
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2548
มัธยมศึกษาตอนปลาย	โรงเรียนบุญวัฒนา จังหวัดนครราชสีมา	2544
ประถมศึกษา	โรงเรียนวัดสระแก้ว จังหวัดนครราชสีมา	2538

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต 2 จังหวัดราชบุรี กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม

เอกสารอ้างอิง

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน. 2551. **หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน กระทรวงยุติธรรม**. สำนักพัฒนาระบบงานยุติธรรม กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน, กรุงเทพมหานคร.

กรมพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน. 2556. **สถิติจำนวนเด็กและเยาวชน**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: http://www2.djop.moj.go.th/app/index.php?page=old_stat (20 ธันวาคม 2556)

กริชทอง อ้นจันทร์. 2547 "**ความต้องการของผู้ต้องขังเรือนจำพิเศษกรุงเทพมหานครก่อนและหลังการปลดปล่อย**" วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชารัฐศาสตร์และรัฐประศาสน-ศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เกียรติสุดา ศรีสุข. 2551. **ระเบียบวิธีวิจัย**. โรงพิมพ์ครองช่าง,เชียงใหม่.

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 2556. **เปิดอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น ครั้งที่ 2/2556**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: http://www.hec.rmutp.ac.th/2013/09/ระยะสั้น-ครั้งที่22556/ (20 ธันวาคม 2556)

จิตตินันท์ เดชะคุปต์. 2547. มุมมองภาครัฐต่อบทบาทและปัญหาในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์. **วารสารคหเศรษฐศาสตร์**. 47(3) : 7-18.

จิตราภา กุณกลบุตร. 2550. **การวิจัยสำหรับนักวิจัยรุ่นใหม่**. โรงพิมพ์ บริษัท สหธรรมิก จำกัด, กรุงเทพมหานคร.

ฉวีวรรณ เกสร. 2551. "**ทัศนคติของผู้ต้องขังหญิงต่อการเตรียมความพร้อมก่อนปล่อยด้านการฝึกวิชาชีพ : กรณีศึกษาทัณฑสถานหญิงกลาง**" วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาการบริหารงานยุติธรรม บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกริก.

ชัยวัฒน์ รุ่งเรืองศรี. 2550. **ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์สังคม**. โอเดียนสโตร์,

กรุงเทพมหานคร.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

ชิดชนก ศุภพรโอฬาร. 2548 **“ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความสนใจอาชีพวนศาสตร์ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ในอำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี”** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาการบริหารทรัพยากรป่าไม้ โครงการสหวิทยาการระดับบัณฑิตศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ถวิล ธาราโภชน์ และ ศรัณย์ ดำริสุข. 2548. **พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน**. ทิพย์วิสุทธิ์, กรุงเทพมหานคร.

บุญเรียง ขจรศิลป์. 2542. **สถิติวิจัย**. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

บุญธรรม กิจปรีดาบริสุทธิ์. 2546. **สถิติวิเคราะห์เพื่อการวิจัย**. จามจุรีโปรดักท์, กรุงเทพมหานคร.

ปานดวงใจ ไกรสังข์. 2547. **“ความคิดเห็นของผู้ต้องขังต่อการฝึกอบรมวิชาชีพในเรือนจำจังหวัดสุพรรณบุรี”** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชารัฐศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พรรณทิพย์ ศิริวรรณบุศย์. 2551. **ทฤษฎีจิตวิทยาพัฒนาการ**. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร.

มนตรี ช้างพลายแก้ว. 2547. **“ความต้องการในการฝึกวิชาชีพ ของทหารกองประจำการสังกัดกรมทหารราบที่ 21 รักษาพระองค์ฯ”** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชานโยบายสาธารณะ วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ, มหาวิทยาลัยบูรพา.

โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน. 2556. **วิชาที่เปิดสอน**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก:http://www.ufmeducation.com/th/index.php (20 ธันวาคม 2556)

ล้วน สายยศ และ อังคณา สายยศ. 2543. **การวัดด้านจิตพิสัย**. สุวีริยาสาส์น, กรุงเทพมหานคร.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจการอาหารไทยและอาหารนานาชาติ. 2556. **หลักสูตรระยะสั้น**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: http://www.yingsakfood.com/index.php/th (20 ธันวาคม 2556)

วิทยาลัยดุสิตธานี. 2556. **หลักสูตรระยะสั้นสำหรับบุคคลทั่วไป**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: http://www.dtc.ac.th/web2012/index.php/th/public-training-courses (20 ธันวาคม 2556)

ศรีเรือน แก้วกังวาล. (มปป.). **จิตวิทยาพัฒนาการ**. ภาควิชาจิตวิทยา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 2550. **เอกสารการเรียนรู้การทำวิจัยด้วยตนเอง**. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา. 2556. **หลักสูตรฝึกอบรมวิชาชีพเฉพาะทาง พุทธศักราช 2555 ประเภทวิชาคหกรรม**. สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา, กรุงเทพมหานคร.

สิทธิชัย ม่วงทอง. 2551. “**ทัศนคติและความต้องการในการฝึกอบรมวิชาชีพเกษตรกรรม หลักสูตรระยะสั้น ของผู้ต้องขังก่อนพ้นโทษ เรือนจำกลางเชียงใหม่**” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร สำนักงานบัณฑิตศึกษา, มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

สุคนธ์ ศรีทอง. 2549. “**การฝึกวิชาชีพผู้ต้องขัง**” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาการบริหารงานยุติธรรม บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกริก.

สุชา จันทน์เอม. 2544. **จิตวิทยาทั่วไป**. ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพมหานคร.

สุนันทา บุญสิทธิ์. 2532. “**แนวทางส่งเสริมอาชีพเพื่อช่วยเหลืองานหญิงในโรงงานอุตสาหกรรม จังหวัดสมุทรปราการ**” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชารัฐศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

สุภาพ ฉัตราภรณ์. 2551. **เอกสารประกอบการเรียนวิชาวิธีวิจัย**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ,
กรุงเทพมหานคร.

สุวรี ศิวะแพทย์. 2549. **จิตวิทยาทั่วไป**. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพมหานคร.

โสภา ชูพิกุลชัย. 2540. **จิตวิทยาสังคมประยุกต์**. ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพมหานคร.

หลุย จำปาเทศ. 2535. **จิตวิทยาการจูงใจ**. สถาบันการบริหารและจิตวิทยา, ปทุมธานี.

อมรรัตน์ เจริญชัย. 2556. ศาสตราจารย์. สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม.

Powell, M. 1963. The Psychology of Adolescence : The Bobbs. Merrill Company. Inc, New York.

Strong, E.K.1966. Vocational Interest of Men and Woman : Standford University Press, California.

Super, D. E. and M. J.Bohn. 1973. Occupational Psychology : Tavistock Publication.Ltd,
London.