



การออกแบบเครื่องแต่งกายเชฟที่เหมาะสมกับ การปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย

The Appropriate Chef's Uniforms Design with
the Chef's Performance in the Thai kitchen

รองศาสตราจารย์บุษรา สร้อยระย้า

อาจารย์อัจฉราวรรณ ณ สงขลา

อาจารย์อัชชา หัตถยานานนท์

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ 2555
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



การออกแบบเครื่องแต่งกายเชฟ
ที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย
The Appropriate Chef's Uniforms Design with the Chef's
Performance in the Thai kitchen

รองศาสตราจารย์บุษรา สร้อยระย้า
อาจารย์อัจฉราวรรณ ณ สงขลา
อาจารย์อัชชา หัตถยานานนท์

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

- ชื่อเรื่อง : การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟ
ในครัวอาหารไทย
- ผู้วิจัย : บุษรา สร้อยระย้า, อัจฉราวรรณ ณ สงขลา และอชชา หัตยานานนท์
- พ.ศ. : 2555

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย เพื่อออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยและศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเครื่องแต่งกายเซฟที่ออกแบบให้เหมาะสมกับการปฏิบัติ

งานของเซฟในครัวอาหารไทย โดยเริ่มจากการร่างแบบเครื่องแต่งกายเซฟ ได้แก่ หมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอ ผ้ากันเปื้อน จำนวนแบบละ 15 แบบ รวมเป็นจำนวน 60 แบบ นำไปให้ผู้เชี่ยวชาญคัดเลือกแบบร่างเครื่องแต่งกายเซฟให้เหลือ แบบละ 5 แบบ รวมทั้งสิ้น 20 แบบ จากนั้นผู้วิจัยจึงนำมาจับคู่กับส่วนประกอบของชุดจำนวน 5 ชุด แล้วทำการตัดเย็บพร้อมนำไปสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยการใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคลูกค้าที่ใช้บริการห้างเซ็นทรัล สาขาปิ่นเกล้า โดยการกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้วิธีสุ่มแบบบังเอิญ จำนวน 100 คน เป็นเซฟพ่อครัวหรือ ผู้ประกอบอาหารไทย, ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารไทย จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 200 คน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมิน และแบบสอบถามโดยใช้ค่าสถิติ ค่าเฉลี่ย ร้อยละ สรุปผลใน รูปแบบของตาราง

ผลการศึกษาในด้านความพึงพอใจของผู้บริโภคเกี่ยวกับการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 59.5 มีช่วงอายุระหว่าง 46 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 39 โดยมากประกอบอาชีพเซฟ/ผู้ประกอบอาหารไทย, ผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 50 มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 47.5 มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนตั้งแต่ 30,001 บาทขึ้นไป คิดเป็น ร้อยละ 33 จากการสอบถามบริโภคส่วนใหญ่เคยเข้าใช้บริการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีการใส่ชุดเซฟ คิดเป็นร้อยละ 90 มีความเห็นว่าชุดเซฟที่มีในปัจจุบันไม่บ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์

ไทย คิดเป็นร้อยละ 94 พร้อมกันนี้ยังเห็นด้วยกับการที่พ่อครัวไทยควรสวมใส่ชุดที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ของความเป็นไทย คิดเป็นร้อยละ 96

จากการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ได้สรุปผลการวิเคราะห์พบว่า ชุดที่ 2 โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยที่ 4.31 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด รองลงมาคือชุดที่ 3 โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ยที่ 4.16 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด ชุดที่ 4 โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.15 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดได้ ชุดที่ 5 โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 3.92 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และชุดที่ 1 โดยภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 3.29 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

คำสำคัญ : การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟ, เครื่องแต่งกายเซฟ, ครัวอาหารไทย



Title : The Appropriate Chef's Uniforms Design with the Chef's Performance in the Thai kitchen
Researcher : BUSSARA SOIRAYA, ACHARAWAN NA SONGKHLA, AUTCHA HATTAYANANONT
Year : 2011

Abstract

This research is the designing of chef apparel in order to appropriate with their tasks in Thai kitchen. The objective of this research are to design the appropriate chef apparel to work in the Thai kitchen and study the consumer satisfaction of apparel designing for the chef in Thai kitchen. Starting from sketching chef outfits. There are 60 styles from 15 styles of each category. For example, hat, chef jacket, scarf and napkin. There are 5 sketches selection of each category by specialist. Therefore, researchers set in to five outfits for sewing and survey the satisfaction amount 200 random sampling, using 100 customers at Central Pinklao and 100 Thai kitchen chefs or Thai food business investor. The assessment and questionnaire was analyses through statistical and percentage to demonstrate in table.

The study result in consumers' satisfaction with regard the designing of chef apparel in order to appropriate with their tasks in Thai kitchen found that were mostly 59.5 percentages' samples as male and 39 percent in an age range between 46 years. There are 50 percent of samples was professional chef sample with 47.5 percent of Bachelor's degree and, 33 percent of receiving monthly income from 30,001 baht upwards. From the mostly research of consumer used to take the service in restaurant with a chef uniform was 90 percent. The 94 percent of opinions about Thai identity not show in chef uniform and also they agree with Thai identity in chef uniform 96 percent.

The analysis of the satisfaction of consumers to the appropriate chef's uniforms design with the chef's performance in the Thai kitchen, The analysis results showed that the overall images of all design as follow the first design is number 2 average in 31.04 in the highest level of satisfaction. Next, the second design is number 3 average in 4.16 in the satisfaction level. Then, the third design is number 4 average in 4.15 in the highest level of satisfaction. The fifth design is number 5 average in 3.92 in the high level of satisfaction and the last design is number 1 average in 3.29 satisfaction level was moderate.

Keyword : Chef's Uniforms Design, Chef's Uniform, Thai kitchen

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยเล่มนี้เกิดขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการกระตุ้นให้สังคมไทยตื่นตัวกับการสร้างภาพลักษณ์ให้แก่ชุดเซฟที่จะต้องใส่ควบคู่กับอาหารไทย เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับและได้รับความนิยมที่สุดติดอันดับหนึ่งในห้าของโลก ด้วยรสชาติความอร่อยและเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ด้วยเหตุนี้ทางผู้วิจัยจึงทำการวิจัยเพื่อเป็นแนวทางการส่งเสริมและเป็นแรงผลักดันแก่การสร้างภาพลักษณ์ร้านอาหารไทย

การวิจัยเล่มนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยการสนับสนุนทุนการวิจัยจากงบประมาณเงินรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอขอบพระคุณบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครทุกท่าน ที่ให้การสนับสนุนและเป็นกำลังใจ ตลอดการทำวิจัย ขอขอบคุณกลุ่มตัวอย่างทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลและสละเวลาในการทดสอบเป็นอย่างดี ตลอดจนขอขอบคุณผู้ที่ให้ความร่วมมือและให้ความอนุเคราะห์ทุกท่านที่ไม่ได้กล่าวไว้ในที่นี้

ท้ายสุดคุณค่าและประโยชน์อันพึงมีจากงานวิจัยเล่มนี้ ผู้วิจัยขอมอบให้เป็นแนวทางเกี่ยวกับการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นในภาพลักษณ์ ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในภาพรวมให้กับผู้ลงทุนและเกิดความมั่นคงในอาชีพของเซฟและผู้ประกอบการด้านอาหารไทยโดยผลของการวิจัยนี้จะเป็นการช่วยฟื้นฟูเศรษฐกิจของชาติได้อีกทางหนึ่งด้วย

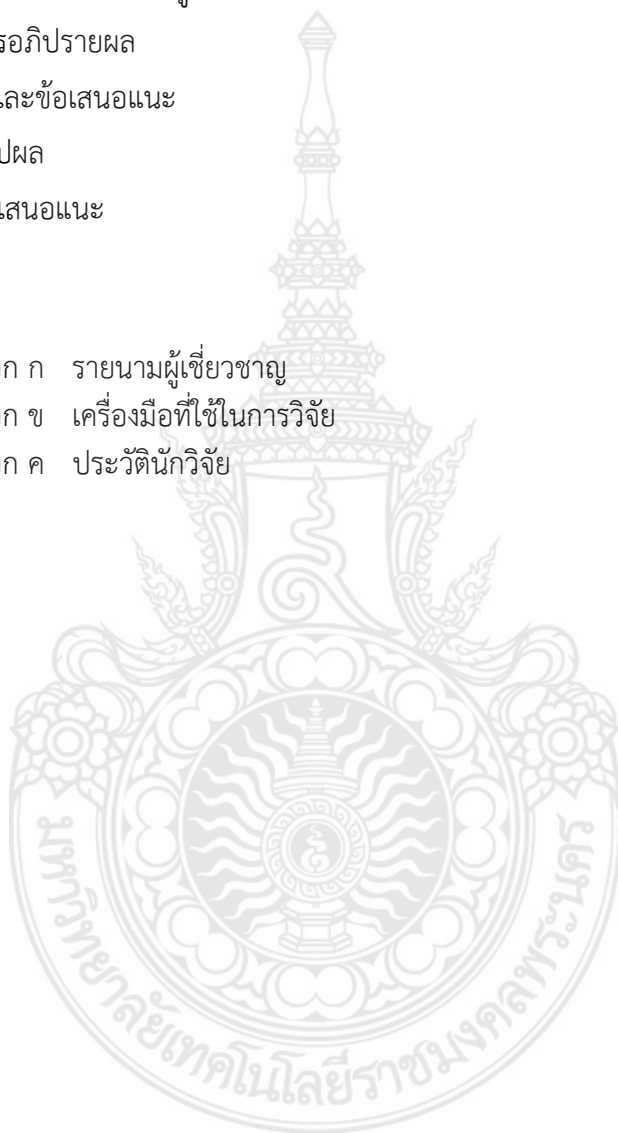
บุษรา สร้อยระย้า และคณะ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
Abstract	(ค)
กิตติกรรมประกาศ	(ง)
สารบัญ	(จ)
สารบัญตาราง	(ช)
สารบัญภาพ	(ฉ)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตงานวิจัย	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.5 คำสำคัญ	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 เชฟ (Chef)	4
2.2 ลักษณะห้องครัว	9
2.3 เครื่องแต่งกายเชฟและส่วนประกอบสำหรับการออกแบบเครื่องแต่งกาย	17
2.4 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	28
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	32
3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	32
3.2 วิธีการ	33
3.3 ลวดลายต้นแบบ	53
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล	68
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	68

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	70
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	70
4.2 การอภิปรายผล	82
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	83
5.1 สรุปผล	83
5.2 ข้อเสนอแนะ	84
เอกสารอ้างอิง	85
ภาคผนวก	89
ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญ	90
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	92
ภาคผนวก ค ประวัตินักวิจัย	98

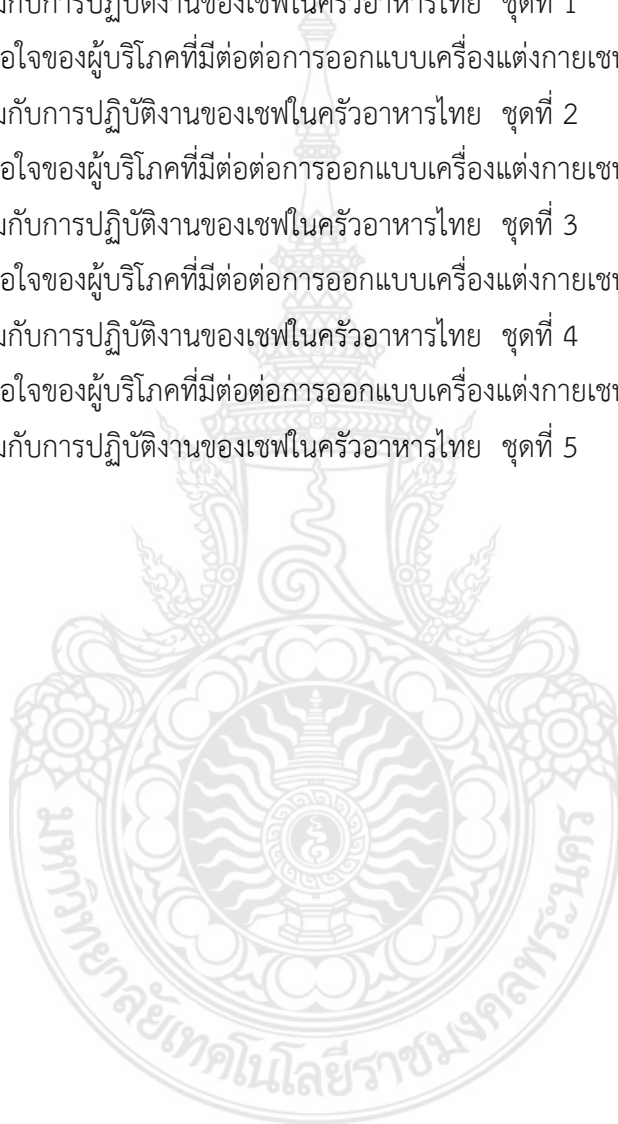


สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้าที่
3.1 : ผลที่ได้จากการคัดเลือกแบบร่างหมวก จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน	42
3.2 : ผลที่ได้จากการคัดเลือกแบบร่างเสื้อคลุม จากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน	43
3.3 : ผลที่ได้จากการคัดเลือกแบบร่างผ้าพันคอ จากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน	43
3.4 : ผลที่ได้จากการคัดเลือกแบบร่างผ้ากันเปื้อน จากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน	44
3.5 : ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบลายไทย	62
3.6 : ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบสีหมูปัก	63
3.7 : ผลที่ได้จากการคัดเลือกสีหมูปัก จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน	67
3.8 : ผลที่ได้จากการคัดเลือกการพัฒนาลายปัก จากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน	68
4.1 : เพศของผู้บริโภค	70
4.2 : อายุของผู้บริโภค	71
4.3 : อาชีพของผู้บริโภค	71
4.4 : ระดับการศึกษาของผู้บริโภค	72
4.5 : รายได้ของผู้บริโภค	72
4.6 : การเข้าใช้บริการธุรกิจอาหารของผู้บริโภค (คุณเคยเข้าใช้บริการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีการใส่ชุดเซฟหรือไม่)	73
4.7 : การเข้าใช้บริการธุรกิจอาหารของผู้บริโภค (คุณคิดว่าชุดเซฟที่มีในปัจจุบันบ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ไทยหรือไม่)	73
4.8 : การเข้าใช้บริการธุรกิจอาหารของผู้บริโภค (คุณเห็นด้วยหรือไม่กับการที่พ่อครัวไทยสวมใส่ชุดที่แสดงออกถึง เอกลักษณ์ของความเป็นไทย)	73

สารบัญตาราง (ต่อ)

ภาพที่	หน้าที่
4.9 : ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟ ที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 1	74
4.10 : ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟ ที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 2	76
4.11 : ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟ ที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 3	77
4.12 : ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟ ที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 4	78
4.13 : ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟ ที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 5	80

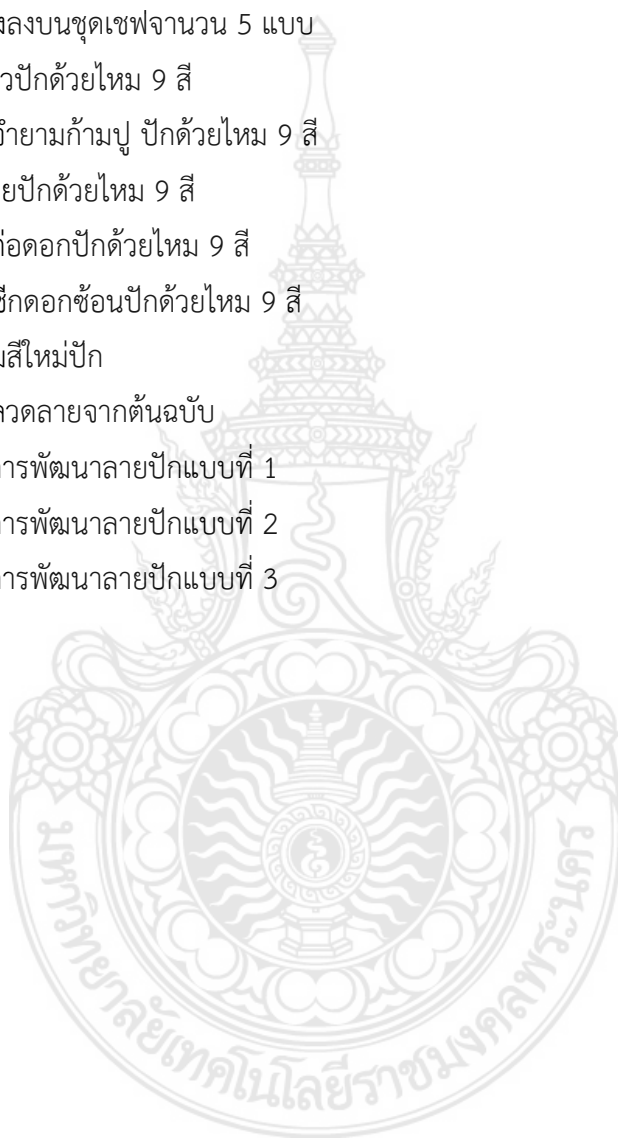


สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้าที่
2.1 : ภาพแสดงลักษณะครัวร้อน	10
2.2 : ภาพแสดงลักษณะครัวร้อน	11
2.3 : ภาพแสดงลักษณะครัวเย็น	12
2.4 : ผังครัวรูปตัวไอ (I-Shape Kitchen)	13
2.5 : ผังครัวรูปตัวไอ 2 ด้าน (I-Shape Kitchen)	14
2.6 : ผังครัวรูปตัวแอล (L-Shape Kitchen)	15
2.7 : ผังครัวรูปตัวยู (U-Shape Kitchen)	16
3.1 : แบบร่างหมวกใบที่ 1-15	35
3.2 : แบบร่างเสื้อคลุมที่ 1-6	36
3.3 : แบบร่างเสื้อคลุมที่ 7-15	37
3.4 : แบบร่างผ้าพันคอที่ 1-9	38
3.5 : แบบร่างผ้าพันคอที่ 10-14	39
3.6 : แบบร่างผ้าพันคอที่ 15	39
3.7 : แบบร่างผ้ากันเปื้อนที่ 1-6	40
3.8 : แบบร่างผ้ากันเปื้อนที่ 7-15	41
3.9 : แบบจับคู่เครื่องแต่งกายเชฟ แบบที่ 1-2	45
3.10 : แบบจับคู่เครื่องแต่งกายเชฟ แบบที่ 3-5	46
3.11 : ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 1	48
3.12 : ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 2	49
3.13 : ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 3	50
3.14 : ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 4	51
3.15 : ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 5	52

สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้าที่
3.16 : ลายเส้นแบบลวดลายไทยที่ออกแบบเพื่อ ใช้ตกแต่งลงบนชุดเซฟจานวน 5 แบบ	54
3.17 : ลายเกลียวปักด้วยไหม 9 สี	57
3.18 : ลายประจายามกำมปู ปักด้วยไหม 9 สี	58
3.19 : ลายรักร้อยปักด้วยไหม 9 สี	59
3.20 : ลายก้านต่อดอกปักด้วยไหม 9 สี	60
3.21 : ลายดอกซีกดอกซ้อนปักด้วยไหม 9 สี	61
3.22 : แสดงกลุ่มสีไหมปัก	64
3.23 : การปรับลวดลายจากต้นฉบับ	65
3.24 : แสดงวิธีการพัฒนาลายปักแบบที่ 1	65
3.25 : แสดงวิธีการพัฒนาลายปักแบบที่ 2	66
3.26 : แสดงวิธีการพัฒนาลายปักแบบที่ 3	67



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารไทย เป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับและได้รับความนิยมมากติดอันดับหนึ่งในห้าของโลก ด้วยรสชาติความอร่อยและเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นจึงเกิดมีร้านอาหารไทยในต่างประเทศทั่วโลกเป็นจำนวนมากและขยายตัวเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยประเทศที่มีร้านอาหารไทยมากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่อันดับที่ 1 สหรัฐอเมริกามีจำนวน 5,786 ร้าน รองลงมาคือออสเตรเลียมีจำนวน 1,352 ร้าน, อังกฤษ มีจำนวน 1,194 ร้าน, เยอรมนี 620 ร้าน และญี่ปุ่นมีจำนวน 596 ร้าน (สำนักส่งเสริมธุรกิจบริการ กรมส่งเสริมการค้าส่งออก: 2550) ด้วยเหตุนี้ เชฟ(chef)หรือพ่อครัวในร้านอาหารหรือภัตตาคารแต่ละครัวอาหารไทยก็จะต้องการเพิ่มมากขึ้นไปด้วยดังนั้นเชฟ(chef)จึงมีความสำคัญในด้านการปรุงอาหารที่นอกจากรสชาติความอร่อยแล้วจะต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยเป็นสิ่งสำคัญ สามารถจัดการและควบคุมการผลิตอาหารได้จากสถานที่ผลิต รวมทั้งการเก็บรักษาวัตถุดิบ การดูแลรักษาอุปกรณ์การผลิตด้วย

เมื่อร้านอาหารเพิ่มมากขึ้นจำนวนของเชฟ(chef)หรือพ่อครัวแม่ครัวซึ่งเป็นสิ่งที่จะต้องเพิ่มไปพร้อมกับร้านอาหารไทยที่ขยายไปทั่วโลกซึ่งเชฟส่วนใหญ่จะสวมใส่เครื่องแต่งกายที่มีรูปแบบเฉพาะ (uniform) ซึ่งมีหน้าที่การใช้งานที่เหมาะสมแตกต่างกันไปในลักษณะที่เป็นมาตรฐานสากล ประกอบด้วย หมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอ กางเกง ผ่ากันเปื้อนและรองเท้าที่ป้องกันอันตรายจากการทำงาน เพื่อรองรับการปฏิบัติงานในครัวอาหาร เครื่องแต่งกายของเชฟต้องคำนึงถึงความสะอาด สวมใส่สบายและถอดได้ง่าย หากมีการตกแต่งต้องคำนึงถึงความเหมาะสมและความทนทานต่อการใช้งาน โดยยังไม่มีส่วนใดบ่งบอกถึงความเป็นไทยที่เด่นชัด

การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยที่ถูกออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งานในด้านต่างๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้สวมใส่และเพื่อความสะอาดในการประกอบอาชีพที่มีความหลากหลาย ซึ่งแต่ละอาชีพมีความต้องการเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายแตกต่างกันไปตามการใช้งาน และสิ่งแวดล้อม เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายที่ออกแบบเพื่อสวมใส่ในอาชีพต่างๆ มีความแตกต่างกันออกไปตามการใช้งาน (นวลน้อย, 2542) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ชุดของผู้สัมผัสอาหารหรือพ่อครัว แม่ครัวหรือเชฟ ควรสวมเสื้อคลุมแขนยาว กางเกง รองเท้าและหมวกที่ปกปิดร่างกาย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นกับอาหาร และ เครื่องแต่งกายควรเป็นสีอ่อน เพื่อสังเกตได้ง่าย ถ้ามีรอยเปื้อนเกิดขึ้น เพราะรอยเปื้อนจะเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนในอาหารอันเนื่อง มาจากจุลินทรีย์หรือสารเคมี ที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่ออายุการเก็บรักษาของอาหาร และสุขภาพร่างกายของผู้บริโภค (ศรีธวัช, 2534)

นอกจากนี้ ชุดเซฟที่ใช้งานในครัวอาหารไทยในปัจจุบันมีรูปแบบที่แตกต่างกันไปตามความนิยมสากล ไม่มีเอกลักษณ์เฉพาะที่ช่วยเสริมสร้างความภาคภูมิใจแก่คนไทย ที่จะต้องใช้ควบคู่กับการประกอบอาหารไทยซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับการยอมรับและแพร่หลายอย่างกว้างขวางในระดับนานาชาติที่สามารถแข่งขันกับอาหารชาติอื่นๆ ได้ไม่เป็นรองใครจนได้ชื่อว่าเป็น “ครัวโลก” และ ประกอบกับการที่ประเทศไทยมีนโยบายมุ่งเน้นความปลอดภัยของอาหารอย่างจริงจัง (รพีพรรณ, 2553)

ดังนั้น เซฟทุกคนควรมีเครื่องแต่งกายที่ออกแบบมาเพื่อรองรับการใช้งานที่สามารถบ่งบอกตำแหน่งและหน้าที่ความรับผิดชอบ มีรูปแบบเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานของเซฟตามลักษณะการทำงาน โดยการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟ ประกอบด้วย หมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอ ผ้ากันเปื้อน สำหรับเซฟที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ที่สร้างความพึงพอใจให้กับเซฟ โดยออกแบบให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน จึงได้เพิ่มแนวคิดของการออกแบบให้บ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทยสำหรับเซฟ(chef)หรือผู้ประกอบการอาหารไทยและความเป็นครัวอาหารไทย มีความสวยงามสามารถดึงดูดลูกค้า ส่งผลให้เกิดความเชื่อมั่นในภาพลักษณ์ ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในภาพรวมให้กับผู้ลงทุนและเกิดความมั่นคงในอาชีพของเซฟและผู้ประกอบการด้านอาหารไทยและจะส่งผลถึงการมีธุรกิจการส่งออกชุดเซฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยที่สามารถใช้และส่งออกไปพร้อมกับชุดเซฟที่กำลังขยายเพิ่มขึ้นของร้านอาหารไทยทั้งในและต่างประเทศ ดังนั้นผลของการวิจัยนี้จะเป็นการช่วยฟื้นฟูเศรษฐกิจของชาติได้อีกทางหนึ่งด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยและมีเอกลักษณ์ของความเป็นไทย

1.2.2 ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเครื่องแต่งกายเซฟที่ออกแบบให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยและมีเอกลักษณ์ของความเป็นไทย

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

1.3.1 การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบแบ่งเป็น 4 ประเภทคือ

1.3.1.1 หมวก

1.3.1.2 เสื้อคลุม

1.3.1.3 ผ้าพันคอ

1.3.1.4 ผ้ากันเปื้อน

- 1.3.2 การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเครื่องแต่งกายเชฟ ประกอบด้วย
 - 1.3.2.1 เชฟ พ่อครัว หรือผู้ประกอบการอาหารไทย
 - 1.3.2.2 ลูกค้ำ
 - 1.3.2.3 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารไทย

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.4.1 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
 - 2.4.1.1 เป็นแนวทางในการออกแบบเครื่องแต่งกายที่สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้อย่างเหมาะสม
 - 2.4.1.2 เป็นแนวทางในการออกแบบเครื่องแต่งกายเชฟที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยให้เป็นสัญลักษณ์ในการแต่งกายควบคู่กับเชฟ(Chef)เพื่อการใช้และการส่งออกเชิงธุรกิจสู่สากล
- 1.4.2 หน่วยงานที่ใช้ประโยชน์จากผลการวิจัย
 - 2.4.2.1 ครัวอาหารไทย
 - 2.4.2.2 หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่ส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านเครื่องแต่งกาย
 - 2.4.2.3 กลุ่มผู้สนใจในการพัฒนาเครื่องแต่งกายเชฟ
 - 2.4.2.4 ผู้สนใจในการนำไปต่อยอดเพื่อการศึกษาวิจัย

1.5 คำสำคัญ (Keywords) ของโครงการวิจัย

- 1.5.1 เครื่องแต่งกายเชฟ
- 1.5.2 ปฏิบัติงาน
- 1.5.3 ครัวอาหารไทย

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาและหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องในการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยโดยทำการศึกษาค้นคว้าทั้งโครงการใกล้เคียงและที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร ตำรา รวมทั้งแหล่งข้อมูลต่างๆทั้งจากหน่วยงาน และห้องสมุดโดยดำเนินงานไปตามลำดับขั้นตอน ซึ่งมีรายละเอียดเกี่ยวกับทฤษฎี หลักการและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 เซฟ
- 2.2 ลักษณะห้องครัว
- 2.3 เครื่องแต่งกายเซฟและส่วนประกอบสำหรับการออกแบบเครื่องแต่งกาย
- 2.4 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.1 เซฟ (Chef)

2.1.1 เซฟ (Chef) หมายถึง คนเป็นหัวหน้าพนักงานปรุงอาหารหรือผู้จัดการหรือผู้บริหารแผนกครัว อีกนัยหนึ่ง เซฟยังหมายถึง พนักงานปรุงอาหารอาชีพ (บุญแทน, 2548) ได้กล่าวไว้ว่าการเรียกว่าเซฟเป็นการยกย่องให้เกียรติแก่คนถูกเรียก เช่นเดียวกับ ครู/อาจารย์ หมอ/แพทย์ อีกด้วย เซฟที่มีฝีมือจะทำงานด้วยความรวดเร็ว ถูกต้องแม่นยำ ที่สำคัญที่สุดต้องทำงานอย่างมีระบบ มีความเป็นระเบียบเรียบร้อยและสะอาดปลอดภัยเพราะฉะนั้นบุคคลที่ประกอบอาชีพเซฟ จะต้องดูแลในเรื่องความสะอาดไม่ว่าจะเป็นระหว่างกระบวนการเตรียมอาหาร ปรุงอาหาร หรือความสะอาดของเครื่องแบบที่จะสวมใส่ เพราะฉะนั้นเซฟควรสวมเสื้อคลุมที่มีแขนยาว สวมหมวก กางเกง และรองเท้าที่ปกปิดร่างกาย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นกับอาหารและเครื่องแต่งกายควรเป็นสีอ่อน เพื่อให้สังเกตได้ง่ายถ้ามีรอยเปื้อนเกิดขึ้น เพราะรอยเปื้อนจะเป็นสาเหตุไปสู่การปนเปื้อนในอาหารได้โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คือ จากจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดผลเสียต่อร่างกายของผู้บริโภคและยังมีผลต่ออายุการใช้งานและการเก็บรักษาของอาหารอีกด้วย (ศรีธวัช, 2534) ได้กล่าวไว้ว่าผู้ประกอบและเตรียมอาหาร หรือพ่อครัว-แม่ครัว สามารถจำแนกตามความรับผิดชอบ ดังนี้

2.1.1.1 หัวหน้าพ่อครัว (Executive Chef) เป็นผู้บริหารสูงสุดตามโครงสร้างการแบ่งงานของบุคลากรภายในครัว หัวหน้าพ่อครัวจึงเป็นผู้จัดการของหน่วยงานการผลิตและมีหน้าที่ควบคุมรับผิดชอบส่วนใหญ่ คือ งานด้านบริหารภายในครัว แต่ถ้าเป็นภัตตาคารขนาดเล็กซึ่งมีพ่อครัว 1-2 คน หัวหน้าพ่อครัวอาจจะต้องมีหน้าที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารเพิ่มขึ้นด้วย ส่วนใหญ่หัวหน้าพ่อครัวจะเป็นบุคลากรที่ได้รับการฝึกอบรมเป็นอย่างดี หรือ ผ่านการศึกษาจากสถาบันการศึกษาที่สอน เกี่ยวกับศิลปะการประกอบอาหาร (Culinary Arts) หรือ มิฉะนั้นจะต้องเป็นผู้ที่มีประสบการณ์สูงในการประกอบอาหารจนเป็นที่ยอมรับในวงการธุรกิจ เพราะผู้ที่สามารถเป็นหัวหน้าพ่อครัวได้นั้นจำเป็นต้องมีความรู้ทั้งในด้านการประกอบอาหาร และมีความรู้ด้านการบริหารงานภายในครัว เนื่องจากหัวหน้าพ่อครัวต้องเป็นผู้ดูแล และให้คำแนะนำใน การปฏิบัติงานของบุคลากรทุกตำแหน่งในครัวให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพได้มาตรฐาน และอาหารที่ส่งออกจากครัวถูกต้องตรงตามหลักสูตร และมีความคงที่ตลอดเวลา ทั้งคุณภาพและปริมาณรวมทั้งมีการจัดตกแต่งที่สวยงามนอกจากนั้น หัวหน้าพ่อครัวจะต้องเป็นผู้มีอำนาจในการตัดสินใจเกี่ยวกับเหตุการณ์ต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นภายในครัวด้วย หน้าที่และความรับผิดชอบของหัวหน้าพ่อครัว มีดังนี้

- 1) จัดองค์กรและโครงสร้างการบริหารงานภายในครัว โดยกำหนดตำแหน่งและหน้าที่ ความรับผิดชอบของบุคลากรในครัว รวมทั้งสายงานการบังคับบัญชา และเป็นผู้ประสานงานระหว่างบุคลากรในตำแหน่งต่างๆ
- 2) บริหารงานเกี่ยวกับบุคลากรในครัว โดยการว่าจ้าง บรรจุ แต่งตั้ง ฝึกงาน ทั้งก่อนและระหว่างปฏิบัติงาน ให้คำแนะนำปรึกษาแก่บุคลากร ตลอดจนกำหนดตารางเวลาทำงาน
- 3) ควบคุม ดูแล ให้การปฏิบัติงานของบุคลากรเป็นไปตามมาตรฐานของกิจการ โดยกำหนดมาตรฐานการทำงาน และ ตารางการทำงาน ติดตาม และ ควบคุมให้บุคลากรปฏิบัติตามที่ได้รับมอบหมายพร้อมทั้งให้คำแนะนำวิธีการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง โดยเฉพาะผู้ที่อยู่ใต้บังคับบัญชาโดยตรง คือ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวและพ่อครัวหัวหน้าแผนก
- 4) วางแผนเกี่ยวกับการทำรายการอาหาร เพื่อให้บุคลากรในส่วนการผลิตสามารถประกอบอาหารได้อย่างมีมาตรฐาน รสชาติอาหารคงที่ และ บุคลากรในส่วนการบริการ สามารถอธิบายรายละเอียดของอาหารได้ ในกรณีที่ลูกค้าต้องการทราบข้อมูลของอาหารนั้น ๆ รวมทั้ง เป็นผู้วางแผนและดูแลการจัด เตรียมอาหารสำหรับเทศกาลพิเศษเนื่องในโอกาสต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน เทศกาลอาหารประจำชาติ เป็นต้น

5) บริหารด้านการเงิน โดยการคิดต้นทุนอาหารจากรายการอาหารที่จัดทำขึ้น และกำหนดวิธีการควบคุมต้นทุนของอาหารและวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อให้กิจการมีกำไรจากการดำเนินงาน

6) ดำเนินการจัดซื้อ อาหาร เครื่องดื่ม และ วัสดุอุปกรณ์ ที่จำเป็นในครัว แต่ถ้าภัตตาคารมีหน่วยงานการจัดซื้อ หัวหน้าพ่อครัว จะทำหน้าที่ เป็นผู้ดูแลการตรวจรับ และ ควบคุมคุณภาพของอาหาร เครื่องดื่ม และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่สั่งซื้อเพื่อนำมาใช้งานแทน

2.1.1.2 ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวหรือ “ซูเซฟ” ในภาษาฝรั่งเศส เป็นผู้บริหารระดับสองรองจากหัวหน้าพ่อครัว ส่วนมากตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวจะมีเฉพาะในภัตตาคารขนาดใหญ่ที่มีบุคลากรจำนวนมาก และอาจมีได้มากกว่า 1 คน ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวต้องเป็นผู้ที่สามารถปฏิบัติหน้าที่ต่างๆ แทนหัวหน้าพ่อครัวได้ ในกรณีที่หัวหน้าพ่อครัวไม่อยู่ รวมทั้งต้องคอยทำงานช่วยเหลือหัวหน้าพ่อครัวตามที่สั่งการลงมา หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวมี ดังนี้

1) ปฏิบัติงานในหน้าที่ต่างๆ ได้แทนหัวหน้าพ่อครัว โดยเฉพาะเมื่อหัวหน้าพ่อครัวไม่อยู่ ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวจะเป็นผู้ดูแลให้การปฏิบัติงานบุคลากรดำเนินไปได้อย่างเรียบร้อย

2) ปฏิบัติหน้าที่ร่วมกับหัวหน้าพ่อครัว ในการกำหนดรายการอาหารและตำหรับอาหาร

3) ให้คำแนะนำคำปรึกษาแก่บุคลากร เกี่ยวกับการปฏิบัติงานภายในครัวการเตรียมอาหารและการฝึกอบรมบุคลากรที่บรรจุใหม่

4) จัดตารางการทำงานของบุคลากรในครัวร่วมกับหัวหน้าพ่อครัว

5) ในกรณีจำเป็น ต้องสามารถช่วยเหลือพ่อครัวในแผนกต่าง ๆ ทำงาน

6) ประสานงานกับบุคลากรในฝ่ายบริการ เช่น แจ้งให้พนักงานเสิร์ฟทราบว่ามีอาหารบางรายการหมดแล้ว ช่วยพนักงานเสิร์ฟส่งเสริมการขายอาหารในเมนูบางชนิด

7) ปฏิบัติหน้าที่ ตามที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าพ่อครัว

2.1.1.3 พ่อครัวหัวหน้าแผนก (Chef de Partie) พ่อครัวหัวหน้าแผนก หรือ “เชฟ เดอ ปาร์ตี” ในภาษาฝรั่งเศสเป็นบุคลากรภายใต้การบังคับบัญชาของผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว ในภัตตาคารขนาดใหญ่ที่ให้บริการเต็มรูปแบบและมีการจัดโครงสร้างอย่างเป็นระบบ อาจมีพ่อครัวหัวหน้าแผนกหลากหลาย ขึ้นกับประเภทและลักษณะของการประกอบอาหาร ส่วนใหญ่พ่อครัวหัวหน้าแผนกจะมีความชำนาญเฉพาะด้าน แต่บางคนอาจมีความชำนาญมากกว่า 1 อย่างได้ บุคลากรตำแหน่งนี้ทำงานอยู่ในบริเวณที่จัดไว้เฉพาะ ซึ่งอาจมีพื้นที่ที่กว้างขวางหรือเป็นเพียงมุมใดมุมหนึ่งของครัวก็ได้ บุคลากรที่

อยู่ภายใต้การบังคับบัญชาของพ่อครัวหัวหน้าแผนกมีหลายตำแหน่ง และ แต่ละตำแหน่งมีหน้าที่และความรับผิดชอบแตกต่างกัน เช่น

1) พ่อครัวแผนกอาหารผัดซอส (Saute' Chef) มีหน้าที่เตรียมและประกอบอาหารที่ต้องผัด หรือทอด โดยใช้กระทะ และทำซอสสำหรับอาหารประเภทต่างๆ บุคลากรตำแหน่งนี้ เป็นผู้ที่อยู่ในแวดวงของภัตตาคารมีความต้องการสูง เพราะเป็นตำแหน่งที่มีความสำคัญมากในครัว ถ้าในภัตตาคารไม่มีตำแหน่งผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว พ่อครัวแผนกจะเป็นผู้บังคับบัญชาลำดับที่ 2 รองจากหัวหน้าพ่อครัว

2) พ่อครัวแผนกปลา (Fish Chef) มีหน้าที่เตรียมและประกอบอาหารประเภทปลารวมทั้งการแล่ปลา และปรุงซอสสำหรับรับประทานกับอาหารประเภทปลา ตำแหน่งพ่อครัวแผนกปลาในภัตตาคารบางแห่งอาจรวมเป็นหน้าที่ของพ่อครัวแผนกอาหารผัดด้วย

3) พ่อครัวแผนกอาหารย่าง (Grill Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารประเภทปิ้ง ย่าง ในภัตตาคารบางแห่งพ่อครัวแผนกอาหารย่างและพ่อครัวแผนกอาหารอบ (Roast Chef) จะเป็นบุคคลคนเดียวกัน

4) พ่อครัวแผนกอาหารอบ (Roast Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารที่ต้องการอบ รวมทั้งซอสที่รับประทานร่วมกับอาหารนั้น ๆ ภัตตาคารบางแห่งอาจรวมหน้าที่ของพ่อครัวแผนกอาหารอบไว้กับพ่อครัวแผนกอาหารย่าง

5) พ่อครัวอาหารประเภททอด (Fry Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารทอด โดยการใช้หม้อทอด (Deep Fryer) ภัตตาคารบางแห่งอาจรวมหน้าที่ของพ่อครัวแผนกอาหารทอดไว้กับพ่อครัวแผนกอาหารอบ

6) พ่อครัวแผนกผัก (Vegetable Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารเรียกน้ำย่อย (Hors d'oeuvres หรือ Appetizers) ซุปต่างๆ ผัก อาหารจำพวกพาสต้า (Pasta) สปาเก็ตตี้ (Spaghetti) และ มะกะโรนี (Macaroni) บางครั้งอาจเป็นผู้เตรียมอาหารที่ปรุงจากไข่ด้วย ในภัตตาคารขนาดใหญ่บางแห่งมีการแยกหน้าที่การทำซุปต่าง ๆ และผักออกเป็นตำแหน่งเฉพาะก็ได้

7) พ่อครัวประเภทอาหารเย็น (Pantry Chef) เป็นผู้รับผิดชอบอาหารจานเย็น (Cold Food) เช่น สลัด (Salad) น้ำสลัด (Salad Dressing) แฮม ไส้กรอก เนยแข็ง เป็นต้น ประเภทอาหารจานเย็นเป็นแผนกที่มีความสำคัญมาก เพราะเป็นแผนกหลักอีกแผนกหนึ่งในครัว และมีลักษณะการเตรียมอาหาร โดยไม่ต้องอาศัยความร้อนในการแปรรูปอาหาร ตำแหน่งของพ่อครัวแผนกอาหารเย็น บางครั้งอาจเรียกชื่อเป็นภาษาฝรั่งเศสว่า “การ์ มงเซ” (Gar de Manger) ซึ่งเป็นชื่อที่ได้รับความนิยมใช้ในกลุ่มของบุคลากรทางการครัว

8) พ่อครัวแพนขนมอบ (Pastry Chef) มีหน้าที่เตรียมอาหารที่ทำมาจากแป้งและต้องมีการอบ เช่น ขนมปัง พาย รวมทั้งขนมหวานประเภทเค้ก คุกกี้ พ่อครัวแพนขนมอบมีบริเวณทำงานแยกต่างหาก จากแผนกอื่นๆ เพราะเป็นแผนกที่มีความสำคัญและมีลักษณะเฉพาะตัว อย่างไรก็ตาม พ่อครัวในแผนกขนมอบสามารถแบ่งการทำงานออกได้อีกตามความชำนาญของแต่ละบุคคล เช่น พ่อครัวทำหน้าที่ดูแลขนมอบหวาน มีหน้าที่ทำช็อคโกแลต เค้ก หรือ บิสกิต พ่อครัวทำหน้าที่ดูแลอาหารประเภทแป้ง มีหน้าที่ทำขนมปังชนิดต่างๆ พ่อครัวทำหน้าที่ดูแลของหวานที่ต้องอาศัยความเย็น มีหน้าที่ทำของหวาน เช่น เยลลี่ ไอศกรีม พ่อครัวทำหน้าที่ดูแลอาหารที่ต้องมีการตกแต่งพิเศษ มีหน้าที่ดูแลอาหารที่จัดขึ้นเป็นพิเศษในกรณีต่างๆ เช่น เค้กในงานแต่งงาน พ่อครัวทุกๆ ไป (Swing Cook) มีหน้าที่ช่วยเหลืองานในครัวทุกๆ ไปตามที่แต่ละแผนกมีความต้องการ

9) พนักงานชำแหละเนื้อสัตว์ (Butcher) มีหน้าที่ชำแหละเนื้อสัตว์ ซึ่งส่วนใหญ่คือ เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ ส่วนเนื้อปลาเป็นหน้าที่ของพ่อครัวแผนกปลา นอกจากหน้าที่ในการชำแหละเนื้อสัตว์แล้ว พนักงานในตำแหน่งนี้ยังมีหน้าที่ดูแลอาหารประเภทซุบแป้งด้วย บางครั้งหน้าที่นี้อาจถือเป็นงานส่วนหนึ่งของพ่อครัวแผนกอาหารจานเย็น

10) ผู้ช่วยพ่อครัวแต่ละแผนก (Assistant Cook) มีหน้าที่ช่วยเหลืองานของพ่อครัวแต่ละแผนก สำหรับจำนวนผู้ช่วยพ่อครัวแต่ละแผนก ขึ้นอยู่กับประเภทของงาน เช่น ในแผนกผักจำเป็นต้องมีผู้ช่วยพ่อครัวมากกว่าแผนกปลา เพราะผักเป็นอาหารหมวดใหญ่ที่มีการเสิร์ฟควบคู่กับอาหารจานหลักเกือบทุกชนิด ในขณะที่อาหารจานปลามีผู้สั่งจำนวนไม่มากนัก

11) สจ๊วต (Steward) ทำหน้าที่เกี่ยวกับการพัสดุ อาทิ กรอกแบบฟอร์มการสั่งซื้อ ความคุมพัสดุ เก็บข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร และ วัสดุอุปกรณ์การครัว นอกจากนี้ยังมีหน้าที่ดูแลสุขภาพของครัวและบำรุงรักษาสถานที่

12) พนักงานล้างภาชนะ (Dish Washer and Pot Washer) ทำหน้าที่ล้างภาชนะต่าง ๆ ที่ใช้ในครัวและห้องอาหาร แบ่งเป็น พนักงานล้างภาชนะประเภทจาน ชาม เครื่องแก้ว ซ้อน ส้อม ตำแหน่งหนึ่งและ พนักงานล้างภาชนะประเภทกระทะ หม้อ ทัพพี อุปกรณ์การครัวอื่น ๆ อีกหนึ่งตำแหน่ง

การทำงานในครัวไทย ซึ่ง เป็นห้องที่กำหนดลักษณะการใช้งาน เพื่อประกอบอาหารไทยที่ ต้องใช้เวลาอยู่นานพอสมควรเพื่อปรุงอาหาร การออกแบบห้องครัวอาหารไทยต้องผสมผสานระหว่าง ศาสตร์และศิลป์ ไว้ในห้อง ๆ เดียวอย่างกลมกลืนที่สุด ซึ่งศาสตร์ คือ การคำนึงถึงสุขอนามัยต่าง ๆ ผลพวงที่จะเกิดจากการประกอบอาหารซึ่งมีกลิ่นแรง ขณะปรุงอาหารก่อให้เกิดความร้อนและกลิ่น จึง มีความจำเป็นต้องมีเครื่อง ดูดควัน ส่วน ศิลป์ คือ ความสวยงาม ซึ่งต้องมีความสว่างเพียงพอ แสงแดดส่องทั่วถึง เพื่อไล่ความชื้นออกไป และระบายอากาศได้ดี การจัดวางแผนผังห้องต้องเลือก อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่จำเป็น เช่น เตา เครื่องดูดควัน อ่างล้างจาน ตู้เย็น เตาอบ เป็นต้น ให้เหมาะสมกับ ขนาดของห้อง ระยะท่อน้ำทิ้ง ท่อน้ำดี ตำแหน่งปลั๊กไฟ และขนาดของอุปกรณ์ที่จะจัดวางไว้ให้ สวยงามและเหมาะสมสำหรับการใช้สอย (Kitzcho, 2011)

พ่อครัวที่ทำงานในครัวไทยสามารถใช้หลักการทำงานในครัวระบบสากลมาประยุกต์ในการ ปรุงอาหารได้ แต่เนื่องจากชนิดของอาหารไทยมีความแตกต่างจากอาหารทางตะวันตกจึงจำเป็นต้อง มีการแบ่งงานบางงานใหม่ ให้สอดคล้องกับชนิดของอาหารที่ให้บริการ เช่น พ่อครัวอาหารประเภท ยำ พ่อครัวอาหารประเภทแกงต่างๆ พ่อครัวประเภทน้ำพริก หลน เป็นต้น พ่อครัวที่ปรุงอาหาร ประเภทนี้ ทำหน้าที่เช่นเดียวกับพ่อครัวประจำแผนกในระบบครัวสากล

นอกจากนี้ พ่อครัวอาหารไทยยังสามารถรับผิดชอบในการปรุงอาหารในแต่ละงานเบ็ดเสร็จใน ตัวเองได้ หมายถึง ทั้งด้านการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหาร จนกระทั่งอาหารพร้อมสำหรับเสิร์ฟ และ อาหารไทยมักเสิร์ฟในรูปของอาหารชนิดต่างๆ และข้าว เพื่อรับประทานพร้อมกัน ต่างจากอาหาร งานหลักของทางตะวันตกบางชนิด ที่ประกอบด้วยอาหารประเภทแป้ง เนื้อสัตว์ ซอสสำหรับราด เนื้อสัตว์ และผัก ซึ่งต้องอาศัยพ่อครัวที่มีความชำนาญเฉพาะด้านนั้นหลายคนในการปรุงอาหารงาน หลักเพียงงานเดียว ดังนั้น การทำงานในครัวไทยจึงต่างจากครัวสากลอยู่บ้างตามลักษณะของอาหารที่ รับประทานและวิธีปรุงอาหารบางชนิดซึ่งมีลักษณะเฉพาะตัว

2.2 ลักษณะห้องครัว

2.2.1 ห้องครัว Kitchen

ห้องครัวที่เป็นสถานที่สำหรับปรุงอาหารเพื่อที่จะเตรียมบริการแก่แขกผู้มาพัก ในแบบสากลที่ ใช้เป็นที่สำหรับปรุงอาหารฝรั่งนั้นออกจะแตกต่างไปจากห้องอาหารประเภทไทยเรามากเพราะการปรุง อาหาร แบบไทยไทยเรานั้นเราเราเห็นว่าเป็นสิ่งที่ไม่น่าจะมีพิธีรีตองมากนักเท่ากับของการปรุงอาหาร

ทางยุโรปและอเมริกา ห้องครัวสำหรับการเตรียมอาหารนั้นจะมีการจัดการบริหารงานออกไปอย่างค่อนข้างมีระเบียบดังต่อไปนี้ ห้องครัวสำหรับปรุงอาหารนั้น โดยปกติแล้วได้มีการจัดแบ่งออกได้เป็น 4 ส่วนด้วยกันเช่น

1) ครัวร้อน (Hot Kitchen)

ครัวร้อน หมายความว่า ครัวที่เข้าไปแล้วร้อน เป็นการนำ"วัตถุดิบ" ที่เข้าไปในพื้นที่ของ hot kitchen โดยอาหารจะต้องผ่านกระบวนการให้ความร้อน เช่น ทอด ย่าง นึ่ง ต้ม ตุ่น ฯลฯ หรือพูดง่ายๆ คือ จากวัตถุดิบที่ไม่สุก เมื่อนำเข้าไปในครัวร้อน แล้วจะกลายเป็นวัตถุดิบที่สุกแล้วนั่นเอง หรืออาจไม่สุก 100% ขึ้นอยู่กับว่าจะต้องเอาไปทำเป็นอาหารประเภทไหนแบบใด นอกจากนี้ยังต้องใช้ผู้ปรุงอาหารที่มีฝีมือในการปรุงแต่ง และจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับโรงแรมชั้นหนึ่งที่ต้องหาบุคคลที่สามารถปรุงอาหารได้อย่างอร่อย มีความชำนาญ และสามารถที่จะทนต่อความร้อนในการปฏิบัติงานในครัวร้อนได้



ภาพที่ 2.1 : ภาพแสดงลักษณะครัวร้อน

ที่มา: ฝ่ายวิชาการ สถาบัน I-TIM, 2552



ภาพที่ 2.2 : ภาพแสดงลักษณะครัวร้อน
ที่มา: bryeunade, 2010

2) ครัวเย็น (Cold Kitchen)

ครัวที่เข้าไปแล้วเย็น เป็นการนำ"วัตถุดิบ" ที่เข้าไปในพื้นที่ของ cold kitchen นั้นจะไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนแต่อย่างใด หรือถ้าใช้ความร้อนอาจจะเป็นความร้อนต่ำ ใช้เปลวไฟในการเผาวัตถุดิบ ใช้ไมโครเวฟในการอุ่นวัตถุดิบบางอย่าง เช่น แซลมอนรมควัน ส่วนมากครัวเย็น (Cold Kitchen) จะประกอบอาหารประเภทสลัด แซนวิช ซูชิ อาหารว่าง ผักและผลไม้ชนิดต่างๆ แต่บางครั้งจะมีการนำวัตถุดิบจากครัวร้อนนำมาประกอบอาหารร่วมกับครัวเย็นได้แก่ เนื้อสัตว์บางอย่างที่ทำให้สุกแล้ว เมื่อมาประกอบอาหารกับครัวเย็นจะได้เป็นอาหารประเภทแฮมเบอร์เกอร์ สเต็กปลากับสลัด คาร์นเป้ เป็นต้น สำหรับการจัดเตรียมอาหารส่วนที่เป็นครัวเย็นนั้น มักจะใช้พนักงานที่ไม่จำเป็นต้องมีความชำนาญมากเท่ากับครัวร้อน แต่ต้องมีประสบการณ์บ้างและหน้าที่หลักของครัวเย็นนั้นมีหน้าที่ในการเตรียมการอาหารทางด้านอาหารเย็นทั้งหมด เช่น หมูแฮมพวกประเภทสลัดต่างๆ และเกี่ยวกับอาหารประเภทแช่เย็นและแช่แข็ง เป็นต้น ตลอดจนอาหารจำพวกเนยบางประเภทที่จะต้องใช้ ประกอบกับอาหารที่ต้องเก็บไว้ในความเย็น



ภาพที่ 2.3 : ภาพแสดงลักษณะครัวเย็น

ที่มา: <http://theculinarycellar.blogspot.com>, 2012

3) ครัวของหวาน (Pastries Kitchen)

สำหรับครัวของหวานนั้นจะมีหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการทำของหวานเท่านั้นจะไม่มีหน้าที่ที่จะไปทำอาหารประเภทอื่นนอกเสียจากว่าพนักงานที่แผนกนั้นๆ ได้ขาดลงก็อาจจะมีการส่งไปแทนกันได้ ในบางโอกาส สำหรับในครัวของหวานนั้นจะมีทำเกี่ยวกับอาหารประเภทของหวานอาทิเช่น ขนมเค้ก ขนมพุดดิ้ง ขนมพายต่างๆ เป็นต้น

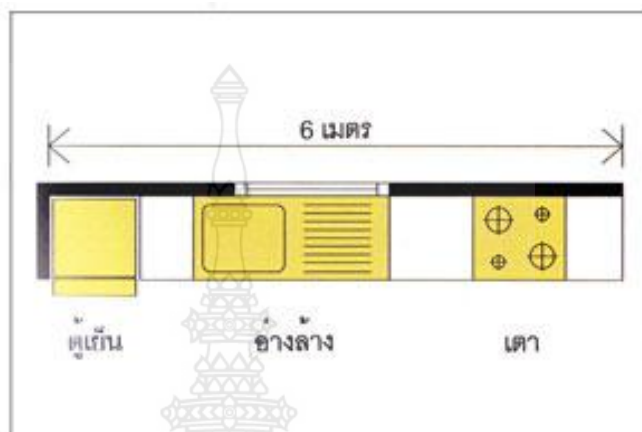
4) ครัวเบเกอรี่ (Bakery)

เป็นแผนกย่อยแผนกหนึ่งที่มีหน้าที่จัดทำอาหารประเภท ขนมปังทั้งหมด ซึ่งเกี่ยวกับการใช้ความรู้เข้าช่วยในการปรับปรุง เช่น ขนมปังต่างๆ ขนมเค้ก ขนมพาย เป็นต้น

สำหรับครัว Japanese Kitchen นั้นทางโรงแรมก็อาจมีการขยายเพิ่มออกไปต่างหาก เช่น ครัวญี่ปุ่นครัวสำหรับอาหารจีน หรืออาหารอิตาเลียน ซึ่งครัวเหล่านี้เป็นห้องครัวที่เปิดดำเนินการขึ้นในโรงแรมเพื่อที่จะคอยให้บริการสำหรับแขกที่เดินทางมาพักเพื่อที่ตนจะได้เลือกรับประทานหรือใช้บริการให้เต็มที่

2.2.2 รูปแบบการวางผังห้องครัว

หลักการรูปสามเหลี่ยมและรูปแบบของครัว ควรเป็นไปในทิศทางเดียวกัน เพราะรูปแบบของครัวขึ้นอยู่กับลักษณะของพื้นที่ห้องครัว ซึ่งแต่ละบ้านมีข้อจำกัด ต่างกันไป



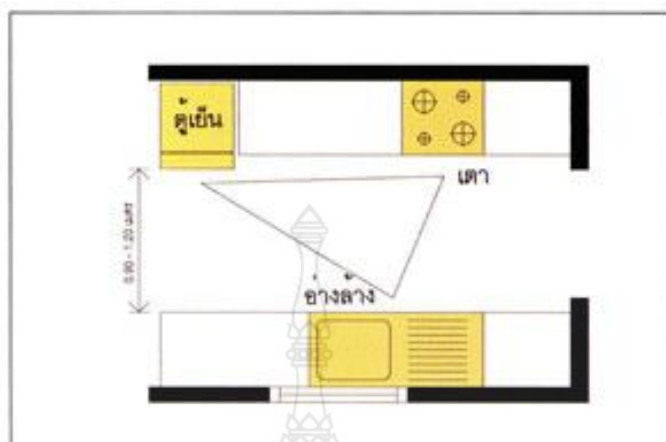
ภาพที่ 2.4 : ผังครัวรูปตัวไอ (I-Shape Kitchen)

2.2.2.1 ผังครัวรูปตัวไอ (I-Shape Kitchen)

เป็นผังที่เหมาะสมสำหรับครัวขนาดเล็ก มีผู้ใช้งาน 1-2 คน อุปกรณ์ครัวต่าง ๆ ที่จำเป็นไม่ว่าจะเป็นอ่างล้างจาน เต้าไฟ ตู้เย็น จะถูกผลักไปติดผนังด้านใดด้านหนึ่ง วางเรียงตามการใช้งาน โดยเริ่มจากตู้เย็น อ่างล้างจาน และเตา ตามลำดับจากซ้ายไปขวาอย่างต่อเนื่อง ตู้เก็บของต่าง ๆ สามารถจัดวางให้อยู่ใต้เคาน์เตอร์หรือใช้ตู้ลอยติดผนังอยู่บนเคาน์เตอร์เพื่อประหยัดพื้นที่ ผังครัวแบบนี้มักจะมีผู้คนเดินผ่านไปมา ดังนั้นระยะห่างระหว่างผนังถึงครัวควรมีความกว้างอย่างน้อย 2 เมตร จึงจะทำให้สัญจรไปมาได้อย่างสะดวกขณะกำลังใช้งาน

ข้อแนะนำสำหรับครัวรูปตัวไอ

1. เหมาะสำหรับบ้านที่มีพื้นที่จำกัด สามารถใช้ครัวเป็นทั้งห้องอาหารและห้องนั่งเล่นได้
2. มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย เพราะอุปกรณ์และตู้เก็บของจะมีขอบเขตที่แน่นอน และเป็นสัดส่วน อยู่บนแนวผนังเดียวกันทั้งหมด
3. ถ้าพื้นที่น้อยมาก ต้องเลือกใช้เครื่องครัวและอุปกรณ์ที่มีขนาดเล็ก หรือมีหลายฟังก์ชันในเครื่องเดียว เพื่อเป็นการประหยัดเนื้อที่ หรืออาจต้องตัดใจ ไม่ใช้งานไปเลยจะดีที่สุด



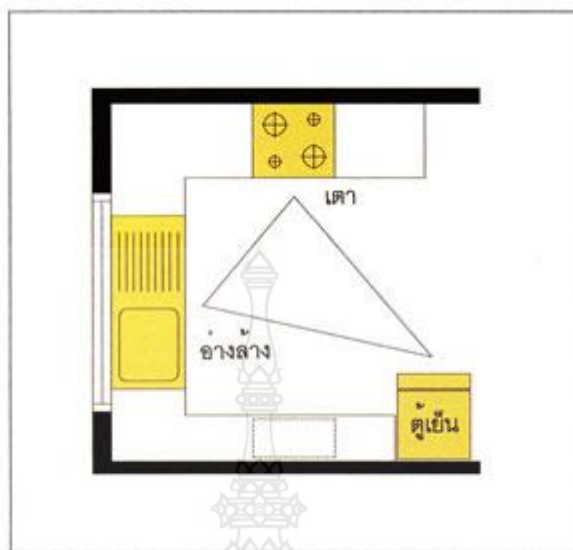
ภาพที่ 2.5 : ผังครัวรูปตัวไอ 2 ด้าน (I-Shape Kitchen)

2.2.2.2 ผังครัวรูปตัวไอ 2 ด้าน (Galley Kitchen)

ลักษณะเหมือนครัวรูปตัวไอ แต่มีทั้ง 2 ด้าน อุปกรณ์ครัวทุกอย่างจะอยู่บนเคาน์เตอร์ทั้ง 2 ด้าน ซึ่งจะทำให้มีพื้นที่เหลือสำหรับใช้วางของ หรือเก็บของมากขึ้น ซึ่งลักษณะครัวแบบนี้จำเป็นต้องมีระยะสำหรับเปิดตู้หรือลิ้นชักเผื่อไว้อย่างน้อย 1.20 เมตร ไม่เช่นนั้นการก้มหยิบของที่อยู่ชั้นล่างจะทำได้ลำบาก ตำแหน่งของ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในผังครัวแบบนี้จะแตกต่างออกไป เช่น ผงด้านที่ได้รับแสงอาจมีเคาน์เตอร์พร้อมอ่างล้างจาน และมีพื้นที่สำหรับวางจาน หรือที่เก็บจาน อีกฝั่งเป็นตู้เย็น และเตา ระยะห่างระหว่างตู้เย็น และเตาควรเป็นพื้นที่สำหรับเตรียมอาหารสด หรือวางเครื่องปรุง ที่จำเป็นต้องใช้สำหรับการทำอาหาร

ข้อแนะนำสำหรับครัวรูปตัวไอ 2 ด้าน

1. หากพื้นที่จำกัดแต่ต้องมีครัวลักษณะนี้ก็ควรระวังเรื่องการเปิด - ปิดตู้ อาจจะเป็นบานตู้เป็นแบบบานเลื่อนแทนบานสวิงเพื่อประหยัดเนื้อที่
2. ถ้าไม่มีหน้าต่างในครัวเลยอาจใช้ผนังตรงกลางห้องเจาะทำเป็นหน้าต่าง เพื่อให้แสงแดดส่องเข้ามาถึง
3. ถ้าพื้นที่ครัวเป็นทางเชื่อมต่อไปยังอีกห้อง หากมีคนเดินผ่านไปมา อาจทำให้เกิดความไม่สะดวกสำหรับผู้ที่กำลังใช้งานครัวอยู่



ภาพที่ 2.6 : ผังครัวรูปตัวแอล (L-Shape Kitchen)

2.2.2.3 ผังครัวรูปตัวแอล (L-Shape Kitchen)

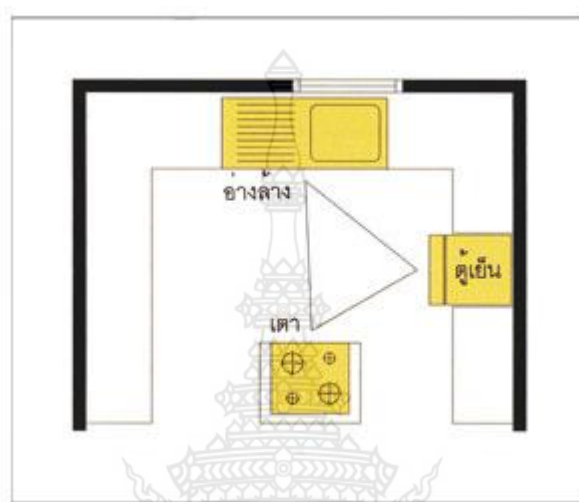
เป็นครัวรูปแบบหนึ่งที่ทำให้การใช้งานภายในครัวเกิดความสะดวกสบายมากขึ้น เนื่องจากครัวที่จะจัดเป็นรูปแบบนี้ได้ต้องมีพื้นที่พอสมควร รูปแบบการวางผัง ที่เป็นรูปตัวแอล ทำให้เกิดพื้นที่ที่เป็นส่วนตัว ในการทำครัวไม่ถูกรบกวนจาก การสัญจรไปมา และยังมีพื้นที่สำหรับบรรจุเครื่องใช้ในครัวต่าง ๆ ได้มากจึงเหมาะ สำหรับผู้ที่ชื่นชอบการทำอาหารเป็นอย่างยิ่ง

ลักษณะของ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในครัวรูปแบบนี้จะกระจายตัวออกจากกัน มีความยืดหยุ่นมาก จึงทำให้มีพื้นที่ทำงานมากขึ้น ไม่ทำให้เกิดความแออัดในการใช้งานพร้อม ๆ กัน อุปกรณ์และเฟอร์นิเจอร์ครัวสามารถเลือกติดตั้งได้หลากหลายกว่าครัวรูปแบบอื่นอ รวมทั้งสามารถแบ่งพื้นที่สำหรับทำกิจกรรมอื่นได้อีกด้วย เช่นพื้นที่สำหรับ รับประทานอาหาร หรือผู้ปรุงอาหาร อาจมีเวลาสนทนาร่วมกับ ครอบครัวไปได้พร้อม ๆ กัน

ข้อแนะนำสำหรับครัวรูปตัวแอล

1. ถ้าตำแหน่งของครัวรูปตัวแอลนี้อยู่บริเวณมุมบ้าน ผนังทั้ง 2 ด้านของครัวสามารถเจาะช่องเปิด เป็นหน้าต่างเพื่อรับแสงได้อย่างเต็มที่
2. จุดอับตรงมุมของตัวแอลมักเป็นจุดที่ใช้งานลำบาก ควรเลือกติดตั้งชุด

สำหรับ เข้ามูมโดยเฉพาะหรือติดตั้งชุดอุปกรณ์เปิด - ปิดที่ช่วยให้ดึงออกมาใช้งานได้ง่าย หรืออาจตัดมูมตรงนั้นออกแล้วติดตั้งอ่างล้างจานหรือเตาทำอาหารแทน



ภาพที่ 2.7 : ผังครัวรูปตัวยู (U-Shape Kitchen)

2.2.2.4 ผังครัวรูปตัวยู (U-Shape Kitchen)

เป็นครัวที่มีพื้นที่ที่สามารถใช้งานได้มากที่สุด ทั้งเคาน์เตอร์และตู้เก็บของต่างๆ จะวิ่งไปตามผนังทั้ง 3 ด้านของห้อง อุปกรณ์ครัวต่าง ๆ ถ้าเป็นแบบบิลท์อิน ส่วนมากจะฝังลงไปบนเคาน์เตอร์ทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นเตา อ่างล้างจาน เครื่องดูดควัน ซึ่งควรอยู่คนละด้านกัน ส่วนอุปกรณ์ต่าง ๆ มักอยู่บนแนวผนังทั้ง 3 ด้านของรูปตัวยู

ครัวยุคแบบนี้ได้รับการออกแบบมาให้รองรับ การใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และตรงกับหลักการรูปสามเหลี่ยมมากที่สุด แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นระยะทางเส้นรอบรูปของ รูปสามเหลี่ยมในครัวยุคนี้ไม่ควรเกิน 4 - 7 เมตร เพราะจะทำให้ผู้ใช้งานต้องเสียเวลา เดินมากขึ้น แต่ถ้าคับแคบเกินไปจะทำให้รู้สึกอึดอัด หยิบจับอะไรไม่ถนัด ระยะห่างระหว่างทั้ง 2 ด้านของครัวยุคนี้ประมาณ 1.5 - 2 เมตร เพื่อให้ผู้ใช้งานอย่างน้อย 2 คนสามารถทำครัวได้อย่างสะดวก

ที่ว่างในครัว สามารถจัด เป็นพื้นที่สำหรับกิจกรรมอื่น ๆ ได้ เช่นเป็นพื้นที่รับประทานอาหารเช้า โดยใช้ เคาน์เตอร์หรือเฟอร์นิเจอร์มากันเพื่อแบ่งพื้นที่ หรือถ้าปล่อยให้เปิดโล่งเพื่อเชื่อมต่อกับพื้นที่ส่วนอื่น ก็ สามารถทำได้ แล้วใช้บานพื้ยมปิดเมื่อไม่ใช้งาน

ข้อเสนอแนะสำหรับครัวรูปตัวยู

1. ถ้ากำหนดตำแหน่งของประตูที่เข้าห้องครัวไม่คืออาจกีดขวางความต่อเนื่องของพื้นที่ใช้งาน
2. ครัวรูปตัวยูมีพื้นที่มาก สามารถมีที่เก็บของได้มาก แต่ถ้าจัดพื้นที่ไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ อาจต้องเสียเวลาเดินมากกว่าปกติ

2.3 เครื่องแต่งกายเชฟและส่วนประกอบสำหรับการออกแบบเครื่องแต่งกาย

2.3.1 เครื่องแต่งกายเชฟ สิ่งสำคัญที่จำเป็นต้องรู้สำหรับบุคลิกภาพและการแต่งกายให้ได้มาตรฐานสากลสิ่งแรกที่พบเห็นนั้นก่อนจะมีการพูดคุย สนทนา ปราศรัยกัน เห็นจะเลียงไม่พันบุคลิก และอากัปกิริยา ตลอดจน ทักษะคติ สิ่งนี้นั้นว่าเป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับคนทุกวงการโดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับบุคคลที่ทำงานในโรงแรมด้วยแล้วนับว่าสำคัญมากหากนำตา บุคลิก ท่าทาง เป็นคนมีอัธยาศัยไมตรีก็สร้างค่านิยมแก่ตัวเราไม่น้อยเลยนั่นหมายถึงคุณค่าในตัวที่ผู้อื่นได้พบเห็นแล้วเรามีความรู้สึกน่าเชื่อถือสำหรับแผนก Kitchen แล้วการแต่งกายที่ดีและสะอาดย่อมเป็นสิ่งที่ดีและทำให้ภาพพจน์ของโรงแรมที่ดีขึ้น โดยปรกติแล้วผู้บริหารจะมีนโยบายสำหรับแผนกดังนี้

2.3.1.1 Uniform ปรกติแล้วทางโรงแรมจะจัดทำให้ทุกคนที่ทำงานในครัวซึ่งจะเหมาะสมกับรูปร่างจะไม่หลวมหรือฟิตจนเกินไป

2.3.1.2 หลังจากที่ได้รับแบบฟอร์มมาใส่แล้ว พนักงานทุกคนจะต้องส่งกลับไปซักและรับได้ใหม่ทันทีเป็นครั้งแรกเปลี่ยน

2.3.1.3 พนักงานในแผนกนี้จะต้องสวมใส่ เสื้อผ้าที่สะอาดอยู่เสมอ หากมีการฝึก ขาดเล็กน้อย ทุกชุดต้องมีการปะชุนมาให้เรียบร้อย

2.3.1.4 สไต้ลซ์ของผม ควรจะรักษาไว้ยาวพอเหมาะอย่าให้ยาวจนเกินไป และต้องสะอาดและเกล้าให้เรียบร้อย

เชฟในภัตตาคารส่วนใหญ่สวมใส่เครื่องแบบที่มีลักษณะเฉพาะประกอบไปด้วย เสื้อ กางเกง และหมวก โดยส่วนประกอบเหล่านี้มีหน้าที่สำคัญแตกต่างกันไป แต่ส่วนมากจะให้ความสำคัญของเสื้อเป็นหลักรูปแบบเสื้อของเชฟอยู่คู่กับเครื่องแบบมานานกว่าร้อยปี โดยมีการเปลี่ยนแปลงเพียง

เล็กน้อยเท่านั้น ในขณะที่สีของเสื้อและกระดุมมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา โดยรูปแบบพื้นฐานยังคงเหมือนเดิมซึ่งมุ่งเน้นถึงความปลอดภัยของผู้สวมใส่และประโยชน์ใช้สอยที่เหมาะสม

เสื้อเชฟ โดยทั่วไปจะเป็นแบบที่มีส่วนด้านหน้าเป็นเสื้อป้าย แขนยาว ตัดเย็บด้วยผ้าฝ้าย ชนิดหนาสีขาว ซึ่งเสื้อป้าย (Double-Breasted) หมายถึง เสื้อที่มีด้านหน้าสองชั้นทับกัน มีกระดุมสองแถว สามารถสลับใช้โดยนำชั้นด้านในออกมาอยู่ด้านนอกได้เมื่อด้านนอกสกปรก นอกจากนั้น ยังช่วยป้องกันความร้อนและการลุกไหม้จากเปลวไฟ และเป็นฉนวนที่ดี มีสมบัติทนทานต่ออุณหภูมิสูงได้มากกว่าวัสดุชนิดอื่นๆ และยังระบายอากาศได้ดีทำให้ผู้สวมใส่รู้สึกสบาย เสื้อเชฟ นิยมใช้เป็นสีขาว เพื่อสะดวกต่อการซักฟอกให้สะอาด สีขาวทำให้ชุดมองดูมีความสะอาด เกือบเกลี้ยงเกลา สะท้อนให้เห็นความสะอาดของครัวหรือสถานที่ประกอบอาหาร รวมถึงอนามัยส่วนบุคคล

ประวัติความเป็นมาของชุดเกิดขึ้นในประเทศฝรั่งเศส ระหว่างทศวรรษที่ 16 ซึ่ง เชฟ และศิลปินถูกขับไล่จากราชสำนัก พวกเขาได้อาศัยอยู่ในวัด และ แต่งกายเหมือนนักบวชเพื่อความปลอดภัย ต่างกันแค่เป็นชุดสีเทาแทนที่จะเป็นสีดำ ต่อมาในทศวรรษที่ 19 เชฟมารี อังตัวเน่ คารีเมอ (Marie-Antoine Careme) ได้ออกแบบชุดเชฟมืออาชีพใหม่เป็นเสื้อป้ายและเปลี่ยนจากสีเทาเป็นสีขาวที่บ่งบอกถึงความสะอาดในครัวและยังแสดงถึงสุขอนามัยของเชฟด้วย นอกจากนี้เขายังออกแบบหมวกเป็นแบบหมวกจีบทรงสูง 18 นิ้ว ซึ่งเชฟคนอื่นๆ ได้ให้การยอมรับในการออกแบบของเขา และชุดเชฟนี้ก็กลายเป็นชุดเชฟที่ได้รับความนิยม

ในร้านอาหารสมัยใหม่ที่มีรูปแบบของร้านต่างไปจากเดิมซึ่งชุดเชฟก็เช่นเดียวกัน เชฟส่วนใหญ่สวมชุดที่เขาเลือกเอง แต่อย่างไรก็ตามทุกครัวยังคงต้องรักษาความสะอาดและความปลอดภัยอยู่ ซึ่งชุดเชฟแบบเก่ายังคงทำหน้าที่ได้ดีมากกว่าร้อยปี ในทุกวันนี้จะเห็นว่ามีชุดเชฟในรูปแบบต่าง ๆ ตั้งแต่ แบบแขนสั้นตัวเสื้อจัมพ์ และตัดเย็บด้วยวัสดุที่มีน้ำหนักมากกว่าเดิม เช่น ผ้าเดนิมส์ ผ้ากาเกี มีสีให้เลือกมากมายตั้งแต่สีแดงไปจนถึงลวดลายแบบทหาร แต่ก็ยังไม่สามารถแทนที่ชุดเชฟแบบเดิมที่แสดงออกถึงความเป็นเชฟมืออาชีพของผู้สวมใส่

หมวกของพ่อครัวใหญ่หรือเชฟ (Chef) ออกแบบให้เป็นหมวกทรงสูงเพื่อระบายอากาศร้อน ต่อมาได้ข้อมูลเพิ่มเติมในเชิงประวัติความเป็นมา จึงขอนำมาขยายต่อดังนี้

ธรรมเนียมปฏิบัติของเชฟในการสวมหมวกทรงสูงฟองโป่งด้านบนย้อนกลับไปถึงศตวรรษที่ ๑๕ ในยุคนั้นพ่อครัวเป็นอาชีพที่ทำรายได้สูงมากและยังเป็นที่ยกย่องนับถือของชาวกรีก ในกรุงไบแซนเทียม (ชื่อโบราณของกรุงอิสตันบูล จนถึงปี ๓๓๐ ก่อนคริสตกาล) เมื่อพวกเติร์กล้มล้างจักรวรรดิ ไบแซนทีนใน ค.ศ. ๑๔๕๓ บรรดาพ่อครัวต้องหนีไปหลบซ่อนตัว สถานที่หลบภัยก็คือสำนักสงฆ์ เพื่อให้กลมกลืน พวกเขาสวมใส่เครื่องแต่งกายเช่นเดียวกับพระที่พวกเขาขออาศัยอยู่ด้วย

เครื่องแต่งกายชิ้นหนึ่งของพระก็คือ หมวกสีดำทรงสูงที่พองโป่งตรงส่วนยอด ต่อมาพวกพ่อครัวได้เปลี่ยนเฉพาะสีของหมวกเป็นสีขาวเพื่อให้พอกันระหว่างพวกเขากับพระจริง ๆ ส่วนรูปทรงของหมวกนั้น เข้าใจว่าพวกพ่อครัวคงชอบมาก จึงคงไว้แบบเดิมไม่เปลี่ยนแปลง

2.3.2 ส่วนประกอบสำหรับการออกแบบเครื่องแต่งกาย

2.3.2.1 จุด (Dot) คือ ทศนธาตุที่เล็กที่สุด มีความกว้าง ความยาวและความหนา น้อยมาก จุดสามารถแสดงตำแหน่งได้เมื่อมีบริเวณว่างรอบรับ จุดเป็นต้นกำเนิดของทศนธาตุอื่นๆ เช่น เส้น รูปร่าง รูปทรงและพื้นผิว ประโยชน์ของจุด คือ สามารถใช้จุดเพื่อกำหนดตำแหน่งจุดของสีที่อยู่ใกล้กันสามารถให้ผลในการผสมสี จุดสามารถเป็นเครื่องหมายได้ เช่น จุดในท้ายประโยคของภาษาอังกฤษ หมายถึง การสิ้นสุดของประโยค (Full Stop) จุดที่เรียงกันห่างๆ เป็นระยะเท่ากันเรียกว่า เส้นประ หมายถึงการต่อเนื่อง (วุฒิ, 2539)

2.3.2.2 เส้น (Line) เส้นในการออกแบบเครื่องประดับ หมายถึง เส้นที่มีความยาว ความกว้าง ความหนา ซึ่งมองเห็นด้วยตาเปล่า และมีเนื้อที่ เส้นมีหลายลักษณะ เช่น

- 1) เส้นตรง ซึ่งมีความกว้าง ความยาว และความราบเรียบ ถ้าจะเปรียบเทียบกับเสียงดนตรี เส้นตรงก็จะให้ ความเสมอตันเสมอลาย ไม่มีสูงต่ำ
- 2) เส้นคลื่น เป็นเส้นที่ให้ความรู้สึกเคลื่อนไหว ไร้ความสนใจ เส้นโค้งให้ความรู้สึกเคลื่อนไหว อ่อนโยน ไม้รู้จบสิ้น
- 3) เส้นประ ให้ความรู้สึกขาดเป็นช่วง หยุดชะงัก ไม่คงที่ เส้นมุมแหลม ให้ความรู้สึกแตกหัก เจ็บปวดรุนแรง

เส้นมีหลายลักษณะ แต่ละลักษณะจะให้อิทธิพลด้านความรู้สึกที่แตกต่างกัน เส้นที่ใช้เครื่องมือ เช่น ไม้บรรทัด จะให้ความรู้สึกตายตัว แข็งกระด้าง มั่นคง ไม้มีความรู้สึกอ่อนไหว จะต่างกับเส้นตรงที่เกิดขึ้นโดยใช้มือขีดอย่างอิสระ หรือเส้นตรงที่เกิดจากการใช้ฟู่กันเขียน มีน้ำหนัก เข้ม เบา ไม่เหมือนกัน จะให้ความรู้สึกอ่อนไหว มีความรู้สึกมากกว่า

การนำเส้นต่างๆ มาใช้ในการออกแบบเครื่องประดับ ต้องพิจารณาถึงโครงสร้างของส่วนรวมทั้งหมด และผู้ออกแบบจะต้องระบุให้ชัดเจนว่า จะใช้วัสดุอะไร เทคนิคของการผลิตสามารถช่วยให้เส้นมีการเคลื่อนไหว ได้แก่ เส้นลวด เส้นโลหะอื่นๆ ที่มีลักษณะเป็นเส้น หรือจะใช้วิธีการหล่อเข้าช่วยก็ได้ ก่อนนำเส้นมาใช้ จะต้องมีการออกแบบให้ชัดเจน อาจมีการทดลองออกแบบเส้นชนิดต่างๆ ไว้ก่อน และเลือกเส้นที่มีความเหมาะสมกับแบบไปลง

เส้นเรขาคณิต เป็นเส้นที่ได้รับความนิยมนำมาใช้ในการออกแบบในปัจจุบันมาก เพราะให้ลักษณะรูปทรงที่เรียบง่าย แข็งแรง เส้นเรขาคณิต ได้แก่ เส้นโค้ง เส้นตรง ที่มาบรรจบกันเป็นรูปร่างสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม วงกลม เป็นต้น

2.3.2.3 รูปร่าง รูปทรง และบริเวณว่าง (Shape, Form and Space)

รูปทรง และรูปร่าง เมื่อนำมาใช้ในการออกแบบเครื่องประดับ มีความหมายใกล้เคียงกันมาก ความหมายของรูปทรงคือ ส่วนรวมทั้งหมดของงานมีทั้งความกว้าง ยาว และสูง ส่วนบริเวณว่าง หมายถึง พื้นที่ว่างซึ่งสัมพันธ์อยู่กับรูปร่าง และรูปทรง รูปทรงที่ใช้ในงานออกแบบเครื่องประดับ มีทั้งรูปทรงที่เลียนแบบธรรมชาติ และรูปทรงเรขาคณิต รูปทรงที่นักออกแบบสร้างสรรค์ขึ้นเอง รูปทรงเลียนแบบธรรมชาติ เช่น รูปทรงคน รูปทรงสัตว์ รูปทรงพืช รูปทรงที่ได้จากการส่องกล้องจุลทรรศน์ รูปทรงเรขาคณิต เช่น รูปทรงกลม สี่เหลี่ยม สามเหลี่ยม และรูปทรงสร้างสรรค์ส่วนใหญ่จะเป็นรูปทรงนามธรรม (Abstract Form)

การออกแบบเครื่องประดับรูปทรงธรรมชาติสิ่งแวดล้อม เน้นการเลียนแบบหรือลดตัดทอนให้ง่ายขึ้น เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบ โดยคำนึงถึงวัสดุที่จะนำมาใช้ ให้มีความสัมพันธ์กับการออกแบบให้มากที่สุด ดังนั้น การออกแบบจะต้องเน้นเรื่อง สี วัสดุ การผลิต อาจจะทำแบบทำเป็นหุ่นจำลองก่อนก็ได้ขนาดของหุ่นจำลองควรมีลักษณะเท่าของจริง

การออกแบบเครื่องประดับที่เป็นรูปทรงเรขาคณิตและรูปทรงเส้น จะเน้นความคิดสร้างสรรค์เกี่ยวกับรูปทรงใหม่ๆ ขึ้นมา ในวงการประดิษฐ์เครื่องประดับในปัจจุบันที่เป็นงานศิลปะเครื่องประดับ ไม่ใช่งานช่างหรือมวลผลิตเพื่อการค้า นิยมการออกแบบรูปทรงเส้น และออกแบบเฉพาะผลงานแต่ละชิ้นเพราะทำให้ได้ผลงานแปลกใหม่ไม่ซ้ำกับรูปแบบเดิมที่มีอยู่

ผู้ออกแบบเครื่องประดับในแต่ละรูปทรง จะต้องคำนึงถึงความงดงามน่าสนใจในตัวของมันเอง รูปทรงจะต้องมีความสัมพันธ์กับส่วนรวมทั้งหมด และควรคำนึงถึงความสัมพันธ์กับบริเวณว่างอีกด้วย

2.3.2.4 สี (Color) โดยทั่วไปแล้วสีจะสร้างความประทับใจต่อผู้พบเห็นได้มากพอๆ กับการสร้างแบบการเลือกวัสดุ ตลอดจนความประณีต ในการทำงาน แต่สีเป็นสิ่งที่เรารู้สึกได้มาก สีที่ใช้ในเครื่องประดับ จะเป็นสีจากหิน เพชร พลอย โลหะ และวัสดุประเภทต่างๆ อย่างไรก็ตามหินที่เกิดขึ้นเองจากธรรมชาติย่อมมีค่ากว่าหิน หรือพลอยที่เกิดจากการสร้างขึ้น ทางวิทยาศาสตร์ การใช้สีในการทำเครื่องประดับจึงต่างกับการใช้สีทางการเขียนภาพ เพราะสีของงานเครื่องประดับ เป็นสีจากวัสดุซึ่งผสมผสานกันเองตามธรรมชาติ เป็นการตกผลึกที่ยาวนาน อย่างไรก็ตาม ผู้ออกแบบควรจะต้องรู้เกี่ยวกับเรื่องของสีไว้บ้าง เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบต่อไป

ค่าของสี

สีแท้ (Hue) คือสีสดใสที่ยังไม่ได้ผ่านการผสมให้ความเข้มของสีเปลี่ยนไป เช่น สีเขียว สีแดง สีน้ำเงิน สีเหลือง สีส้ม

สีค่าอ่อน (Tint) คือสีที่ถูกผสมด้วยสีขาวหรือมีตัวละลายที่ทำให้สีอ่อนลง

ค่าสีแก่ (Shade) คือสีที่ถูกผสมด้วยสีดำและทำให้เข้มและแก่ขึ้น

สีค่าคล้ำ (Tone) คือสีที่ผสมด้วยสีเทาให้ค่าของสีคล้ำลง

การใช้สีให้กลมกลืนและตัดกัน

สีกลมกลืนกัน (Harmony) ได้แก่ การใช้สีที่คล้ายๆ กันมารวมกลุ่มๆ ไว้ด้วยกันให้เหมาะสมกลมกลืน แต่ก็ต้องไม่ให้อึดอัดเกินไป ไม่น่าสนใจ

สีตัดกัน (Contrast) ได้แก่การใช้สีให้อึดอัดตัดกันสดใส การใช้รวมกันควรคำนึงความเหมาะสมกลมกลืนกันที่จะไปกันได้ ไม่รู้สึกตัดกันรุนแรงจนดูน่าเกลียด

2.3.2.5 ความรู้สึกที่มีต่อสี

1) สีแดง (Red) ให้ความรู้สึกตื่นเต้น แสดงจุดเด่นอันน่าสนใจ สะดุดตา มีลักษณะเร้าความสนใจตลอดเวลาที่พบเห็น แต่ถ้าใช้สีแดงมากเกินไป ความรู้สึกจะเปลี่ยนเป็นอึดอัด สีแดงเข้ากับสีม่วง สีน้ำตาล สีดำ สีทอง สีเขียวเข้ม แต่อย่างไรก็ตาม ย่อมขึ้นอยู่กับปริมาณการใช้สีให้เหมาะสมด้วย สำหรับเครื่องประดับแล้ว สีแดงจะได้แก่ ทับทิม พลอยสีแดง สีที่เข้ากันได้แก่ สีเงิน สีทอง สีดำ สีเขียว สีน้ำเงินเข้ม แต่ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับรูปแบบเป็นสำคัญด้วย

2) สีดำ (Black) มีลักษณะสงบเงียบ อับทึบ น่ากลัว สง่า ถ้าอยู่ในบริเวณกว้างๆ จะให้ความรู้สึกอ้างว้าง เงียบสงบ มากกว่า อยู่ในบริเวณแคบๆ สำหรับเครื่องประดับที่เป็นสีดำ ได้แก่ นิล หินประภทข้าวตอกพระร่วง หรือหินอุกกาบาต เป็นต้น สีที่จะใช้ให้เข้ากับสีดำเมื่อเป็นเครื่องประดับ ได้แก่ สีเงิน สีทอง เป็นต้น

3) สีเขียว (Green) มีลักษณะเป็นสีให้ความรู้สึกเย็น ให้ความรู้สึกเป็นกลาง สบายตา สดชื่น เป็นสีที่เข้ากับสีเทา สีน้ำตาล เป็นสีที่ตรงกันข้ามกับสีแดง เครื่องประดับที่เป็นสีเขียว ได้แก่ หินสีเขียวที่เรียก เขียวส่อง พลอยสีเขียว มรกต สีที่เข้ากับสีเขียวได้ดีเมื่อเป็นเครื่องประดับ ได้แก่ สีขาว สีเงิน สีดำ

4) สีน้ำเงิน (Blue) เป็นสีเย็น เมื่อมีความเข้มจัดจะให้ความรู้สึกเยือกเย็น สีสงบ เข้ากับ สีเขียว สีเหลือง สีน้ำตาล และกลมกลืนกับสีดำ เป็นสีที่อยู่ตรงข้ามกับสีส้ม เครื่องประดับที่เป็นสีน้ำเงิน ได้แก่ หินสีน้ำเงิน พลอยหินสีน้ำเงินที่เรียกว่า ไพลิน นับว่าเป็นหินที่มีราคาแพง ชาวยุโรปใช้เป็นแหวนหมั้นราคาแพงมาก ถ้าได้รับการเจียรระโน้อย่างดี

5) สีขาว สื่อถึงความบริสุทธิ์ สะอาด เรียบง่าย และความนอบน้อม นิยมใช้ ถ้าจะลดทอนความแข็งกร้าวของสีเข้ม เช่น สีแดงและสีดำ ให้อ่อนโยนลง ควรคู่กับสีขาว สีขาวนับว่าเป็นสีของ เทวดา, สันติภาพ, บริสุทธิ์, สาวบริสุทธิ์, เคารพนับถือ, เลื่อมใสศรัทธา, ความเรียบง่าย, ความสะอาด, ไร้เดียงสา

2.3.2.6 การสร้างความสมดุลความสมดุล (Balance) หมายถึง การจัดองค์ประกอบให้สัมพันธ์กัน มีน้ำหนัก หรือความสมดุลกลมกลืนไปด้วยกัน ความสมดุลทำให้เกิดความกลมกลืนสวยงาม ความสมดุลพิจารณาได้เป็น 2 ลักษณะคือสมดุลซ้ายขวาเท่ากัน (Symmetry) และสมดุลซ้ายขวาไม่เท่ากัน (Asymmetry) ความสมดุลซ้ายขวาเท่ากัน เป็นการสมดุลด้วยขนาด หรือรูปร่างที่คล้ายกัน หรือการใช้สีที่มีความกลมกลืนกัน ส่วนลักษณะสมดุลซ้ายขวาไม่เท่ากันเป็นการสมดุลที่แตกต่างกันด้านรูปทรงเนื้อที่สีแต่ดูแล้วรู้สึกกลมกลืน สมดุลกัน

การออกแบบ 3 มิติเช่นเครื่องประดับ ถ้าออกแบบไม่สมดุลจะเห็นน้ำหนักเอียงไปข้างใดข้างหนึ่งได้อย่างชัดเจน วิธีแก้ปัญหาเรื่องความสมดุลในเครื่องประดับอาจจะแก้ปัญหาได้ดังนี้

1) สมดุลด้วยรูปทรง มนุษย์ได้แรงบันดาลใจในการคิดสร้างสรรค์งานศิลปะและงานออกแบบจากรูปทรงธรรมชาติมาโดยตลอด ดังที่พบได้จากภาพเขียนเก่าแก่ ตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ที่ปรากฏตามถ้ำในแหล่งชุมชนโบราณ หัวเสารูปดอกบัว หรือใบปาล์มของสถาปัตยกรรมอียิปต์ ภาพพืชและสัตว์ทะเลที่สร้างขึ้นจากโมเสกประดับบนกำแพงวิลล่าที่เมืองปอมเปอีของโรมัน เป็นต้น เราสามารถแก้ปัญหาให้ขนาดรูปทรงเท่ากัน

2) สมดุลด้วยสี แก้ปัญหาด้วยการใช้สีให้กลมกลืนกัน

3) สมดุลด้วยลักษณะผิว ทำให้เกิดลักษณะผิวที่แตกต่างกันมาก

น้อย

2.2.2.7 การเลือกลักษณะผิว (Texture) คือส่วนที่มองเห็นได้รอบๆ รูปทรง หรือรูปร่างนั้นๆ ซึ่งอาจจะเป็นลักษณะขรุขระ มัน หยาบ ด้าน โปรงใส ฯลฯ ลักษณะผิวให้ความรู้สึกต่อการพบเห็นอย่างยิ่ง ทำให้เกิดความรู้สึกอยากจับต้อง ลูกคลำ ลักษณะผิว จะให้ความรู้สึกตอบสนองต่างกัน ตามแต่ความรู้สึกของแต่ละบุคคลว่าจะตอบสนองไปในด้านใด อย่างไร ลักษณะผิวจึงมีความสำคัญต่อรูปทรงมาก ในด้านการสัมผัสลักษณะผิวมีส่วนช่วยในการออกแบบรูปทรงเป็นอย่างยิ่ง สิ่งของเครื่องใช้ตามบริเวณที่เป็นด้าม หรือที่จับถือ มักจะออกแบบให้ผิวขรุขระ จับถือกระชับมือ และถ้าสิ่งของนั้นเป็นเครื่องประดับ ลักษณะผิวจะต้องมีความกลมกลืนกับส่วนรวมทั้งหมดของรูปทรง ผิวจะเรียบ หรือขรุขระมักจะขึ้นกับแบบ และการไปกันได้หรือไม่กับวัสดุโดยรวม ตลอดจนสี และการนำไปใช้ที่สำคัญด้วย

สมัยที่มนุษย์เริ่มกำเนิดมาในโลกเป็นเวลากว่าแสนปี มนุษย์ยุคแรกๆ ดำรงชีวิตด้วยการพึ่งพาอาศัยสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ และต้องพยายามปรับตัวให้ได้มากที่สุด เพื่อการอยู่รอด เรานำสิ่งที่อยู่ในธรรมชาติแวดล้อมมาใช้ในปัจจุบันพื้นฐาน โดยเริ่มตั้งแต่เก็บเกี่ยวพืชผลที่งอกงามอยู่รอบตัวและล่าสัตว์เป็นอาหาร อาศัยในถ้ำที่มีลักษณะเว้ากว้างอยู่ภายในที่ซึ่งเหมาะสมต่อการกินอยู่ หลับนอน และนุ่งห่มผลผลิตที่เหลือจากการฆ่าสัตว์เป็นอาหารได้แก่ หนังสัตว์ เป็นต้น การดำรงชีวิตอยู่ในโลกมาเป็นเวลานานช่วยสอนให้มนุษย์รู้จักสร้างคุณสมบัติเฉพาะตัวที่เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการพัฒนาตนเองให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ตลอดจนการสร้างให้เกิดอารยะธรรม ความเจริญในด้านต่างๆ การรู้จักสังเกต ทดลอง และการดัดแปลงปรับปรุง เมื่อมนุษย์พบเห็นวัตถุสิ่งของ ตลอดจนปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติและจดจำเก็บไว้ในสมอง เพื่อใช้เป็นพื้นฐานของการคิดต่อยอดในชิ้นงานต่อไป

มนุษย์เริ่มต้นออกแบบ เพื่อปรับปรุงสิ่งต่างๆ รอบตัว ก็คงจะเกิดคำถามขึ้นว่า มนุษย์รู้วิธีการที่จะใช้ในการออกแบบได้อย่างไร และใช้วิธีการใด ในการออกแบบ สิ่งที่ช่วยอธิบายได้เป็นอย่างดีก็คือคังหนี่ไม่พันธรรมชาติ ธรรมชาติรอบตัวของมนุษย์ มีอิทธิพลครอบคลุมตั้งแต่ความรู้สึกนึกคิด วิธีการแสดงออก และการรู้จักสังเกตธรรมชาติ ช่วยให้มนุษย์ได้เรียนรู้กระบวนการที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ คือการเริ่มเกิดขึ้นของสิ่งต่างๆ แล้วเปลี่ยนแปลงเป็นขั้นตอนอย่างมีระเบียบแบบแผน และกลับสั้นไปเพื่อรอการเกิดขึ้นมาใหม่ หมุนเวียนอยู่ตลอดเวลา และเมื่อพิจารณาให้ละเอียดในด้านรูปทรงของสิ่งมีชีวิต ก็จะพบการค่อยเรียงไล่อย่างเป็นระเบียบแบบแผน ต้นไม้จะงอก ราก ลำต้น ใบ ดอก ผล และเมล็ด ตามลำดับ โคนต้นมีขนาดใหญ่ แล้วค่อยเรียวย่อกลง เช่นเดียวกับกิ่งและก้าน ไปจนถึงใบไม้แต่ละใบจะประกอบด้วยก้านใบขนาดใหญ่แล้วจึงแตกแขนงย่อย ไล่ขนาดลงไป จนถึงเส้นใบที่กระจายเป็นร่างแห ตาข่ายฝอย นอกจากนี้เราได้เรียนรู้ว่าธรรมชาติมีระบบคัดเลือกให้สิ่งมีชีวิตที่แข็งแรงกว่าเท่านั้น จึงสามารถอยู่รอดสืบทอดเผ่าพันธุ์ และวิวัฒนาการ เพื่อปรับปรุงให้มีความเหมาะสมต่อการดำรงชีวิตมากยิ่งขึ้น ในการออกแบบ มนุษย์ได้นำหลักการจัดระเบียบมาใช้ โดยขัดเกลา และจัดเรียงรูปทรงที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติอย่างเหมาะสม ช่วยให้มันสามารถทำตามหน้าที่หรือจุดมุ่งหมายได้ดีขึ้น ดังตัวอย่าง การออกแบบ เครื่องมือ หรือ อาวุธที่ทำจากหิน เครื่องมือหินเกิดจากการใช้หินที่แข็งกว่า กะเทาะ สกัด ทำให้มีคมโดยรอบ ที่ทำให้เหมาะกับการยึดติดกับด้าม ผลที่ได้รับคือ เครื่องมือที่ใช้งานได้ดีกว่าก่อนหินในธรรมชาติ หรือตัวอย่างที่ซับซ้อนอย่างการจัดผังเมืองของชุมชนโบราณ จะเห็นได้อย่างชัดเจนถึงความเป็นระเบียบของอาคาร มีแบบแผน มีการแบ่งพื้นที่ตามความสำคัญของผู้อยู่อาศัย โดยคำนึงถึงทิศทางและชัยภูมิ ที่ตั้ง ที่มีการจัดระบบเป็นอย่างดี ช่วยให้เกิดความมั่นคงและสะดวกสบายสำหรับการจัดการปกครองและอยู่อาศัย

มนุษย์เกิดมาเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติที่นับว่าให้ทุกสิ่งทุกอย่างอย่างไร้ขีดจำกัด เราเรียนรู้ที่จะปรับตัวให้สัมพันธ์สอดคล้องกับสิ่งที่ธรรมชาติมอบให้ และยังเรียนรู้ที่จะปรับปรุงเปลี่ยนแปลง เมื่อพบว่าสิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติไม่สอดคล้องกับความต้องการของเรา แต่การจะสร้างให้เกิดสิ่งใหม่ขึ้น มนุษย์ได้แนวคิด ตลอดจนจลัษณะรูปแบบมาจากแหล่งกำเนิดสองแหล่งที่

สำคัญ คือ จากแหล่งธรรมชาติ และ แหล่งจากประสบการณ์ที่สั่งสมมาเป็นเวลานานของคนรุ่นต่างๆ หรือจากประวัติศาสตร์ ดังนี้

2.3.2.8 การสร้างให้เกิดสิ่งใหม่ขึ้นจากแหล่งธรรมชาติ มีความหมายกว้าง ครอบคลุม ทั้งสิ่งมีชีวิตอันได้แก่ พืช และสัตว์ และรวมไปถึงสิ่งที่ไม่มีชีวิต ตั้งแต่วัตถุที่ลอยอยู่ในอวกาศ จนถึงส่วนประกอบที่สร้างให้เกิดพื้นดินและพื้นน้ำ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มนุษย์มีความซาบซึ้ง และชื่นชมธรรมชาติอยู่เสมอ จากการที่ได้สัมผัสสิ่งแวดล้อมด้วยธรรมชาติอยู่ตลอดเวลา มนุษย์เรายอมรับ การเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติที่ยิ่งใหญ่ เป็นสิ่งที่วิเศษสุด จนเมื่อไม่นานมานี้ที่เราได้สะสมอารยะธรรม ความเจริญทางด้านวัตถุ จนสามารถเอาชนะบางส่วนของธรรมชาติ ตัวอย่างเช่น การสังเคราะห์ และสร้างให้เกิดวัสดุชนิดใหม่ แต่เราก็ต้องยอมรับว่าโดยพื้นฐานแล้ว วัสดุทุกชนิดที่สร้างขึ้นมีที่มาจาก ธรรมชาติทั้งสิ้น และมนุษย์เราก็ยังคงอยู่ภายใต้การควบคุมของกระบวนการทางธรรมชาติ ในสิ่งมีชีวิต จะเห็นปฏิกิริยาการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นได้ชัดเจนกว่าในสิ่งที่ไม่มีชีวิต ในพืชและสัตว์จำนวนมาก หลากหลายชนิดนั้น ต่างมีวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องและสัมพันธ์กัน ตั้งแต่การเกิด การดำรงชีวิตจนไปถึงการ สูญสลายหรือตาย เนื่องจากธรรมชาติมีกลไกสำหรับการควบคุมในรูปแบบของห่วงโซ่อาหาร นอกจากนี้ยังมีอีกหลายสิ่งแสดงถึงกระบวนการที่มีในธรรมชาติ ซึ่งคงอยู่มาช้านาน รอให้มนุษย์ได้ ทำการศึกษาและค้นพบ เพื่อนำมาใช้เพื่ออธิบายปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ในการออกแบบ สิ่งที่ มนุษย์ได้รับจากธรรมชาติ จำแนกได้เป็น 2 ด้าน ดังนี้

1) ลักษณะรูปทรง มนุษย์ได้แรงบันดาลใจในการคิดสร้างสรรค์ งานศิลปะและงานออกแบบจากรูปทรงธรรมชาติมาโดยตลอด ดังที่พบได้จากภาพเขียนเก่าแก่ ตั้งแต่ ยุคก่อนประวัติศาสตร์ที่ปรากฏตามถ้ำในแหล่งชุมชนโบราณ หัวเสารูปดอกบัว หรือใบปาล์มของ สถาปัตยกรรมอียิปต์ ภาพพืชและสัตว์ทะเลที่ทำขึ้นจากโมเสกประดับบนกำแพงวิลล่าที่เมืองปอมเปอี ของโรมัน เป็นต้น

ตัวอย่างเหล่านี้ ล้วนเป็นความพยายามจำลองรูปทรงจากธรรมชาติ ตามแนวทางเฉพาะของชนในแต่ละชาติเมื่อหลายพันปีมาแล้ว รูปทรงที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ มีลักษณะ สมบูรณ์ในตัวมันเอง เนื่องจากรูปทรงเหล่านี้ได้ผ่านการปรับปรุงมาเป็นเวลานานจนเกิดความพอเหมาะ พอดี สิ่งมีชีวิตประกอบด้วยอวัยวะที่ถูกสร้างขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับหน้าที่ใช้งานอวัยวะที่มีการใช้งาน มากและสม่ำเสมอ มักมีขนาดใหญ่และแข็งแรง ยังมีหน้าที่หลายด้านมากเท่าใด ก็ยังมีลักษณะรูปทรง ที่ซับซ้อน ประกอบด้วยรายละเอียดที่มีจังหวะอันงดงาม เช่นดอกไม้บานาชนิด เมื่อแรกแตกดอก ออกจะมีขนาดเล็ก ส่วนประกอบต่าง ๆ ถูกย่อส่วนให้มีขนาดเล็ก ซ้อนทับพันอยู่อย่างเป็นระเบียบ ห่อหุ้ม ปกปิดเกราะไว้ภายใน เมื่อถึงเวลาที่เหมาะสมอวัยวะทุกส่วนจะเจริญเติบโตขยายขนาด กลับ ขึ้นนอกสุดที่สวยงามสะดุดตา ก็จะเริ่มคลี่ออก เพื่อทำหน้าที่ล่อแมลงให้มาช่วยผสมเกสร เมื่อได้รับการ

ผสมแล้วอวัยวะส่วนต่าง ๆ ที่หมดหน้าทีก็เหี่ยวเฉาไป เหลือแต่เพียงส่วนที่ทำหน้าที่ขยายพันธุ์เท่านั้นที่เจริญเติบโต กลายเป็นผลต่อไป สิ่งมีชีวิตจึงเป็นแบบอย่างที่สำคัญ ที่ช่วยให้แนวทางของรูปทรงที่พร้อมจะเปลี่ยนแปลงไปตามวัฏจักรอยู่ตลอดเวลา เป็นรูปทรงที่เหมาะสมกับหน้าที่ใช้งาน ทั้งความยืดหยุ่น และความแข็งแรง จึงช่วยให้มันอยู่รอดผ่านเวลาอันยาวนานมาได้

2) วิธีการแก้ไข้ปัญหา เนื่องจากการออกแบบเป็นการแก้ปัญหาอย่างหนึ่งของมนุษย์ ซึ่งเราได้รับแนวความคิดที่ลึกล้ำและมากมายมหาศาลจากการศึกษา และ สังเกตสิ่งมีชีวิตที่มีในธรรมชาติ เพื่อรู้ถึงวิธีการแก้ปัญหานั้น เราจำเป็นต้องศึกษาถึงกลไกอันซับซ้อนภายในของสิ่งมีชีวิตนั้นๆ การมองดูผิวเผินไม่ทำให้เข้าใจเหตุผลอันแท้จริงได้ ดังเช่น หอยนอติลุส (Nautilus) มีช่องว่างภายในเปลือกหอย ที่ถูกสร้างขึ้นเพื่อเป็นที่อยู่อาศัย ซึ่งสามารถเติบโตและเปลี่ยนแปลงไปตามตัวของหอยได้ ช่องว่างเล็กๆ ทำหน้าที่ในการช่วยลอยตัวในระดับความลึกที่ต่างๆ กันไป จากที่สังเกตเห็นได้จาก รูเล็กๆ ระหว่างช่องที่เป็นกลไกในการถ่ายเทน้ำและอากาศ เพื่อการลอยตัว และรูปทรงวงเวียนออกด้านนอกก็เป็นโครงสร้างที่แข็งแรง แสดงดังภาพที่ 2.1 นอกจากนี้วิธีอันซับซ้อนดังกล่าวนี้แล้วในชีวิตประจำวันเราก็อาจสังเกตพบวิธีการแก้ปัญหาย่างเรียบง่ายตรงไปตรงมาของสิ่งมีชีวิต เช่น การช่วยขยายพันธุ์ของพืชโดยการทำให้เมล็ดมีขนาดเล็กมีน้ำหนักรเบา ช่วยให้ปลิวได้ง่าย สร้างอวัยวะที่สามารถช่วยให้ลอยไปตกในที่ไกลๆ ได้ เช่น พืชขนพองๆ ปีกด้านข้างของลูกยางช่วยในการร่อน ผีเสื้อที่สามารยยึดติดกับสิ่งต่างๆ ของเมล็ดหญ้า เป็นต้น การเรียนรู้การแก้ปัญหามาจากธรรมชาติอย่างถ่องแท้เป็นแนวทางที่ช่วยให้แก้้ปัญหาและดัดแปลงใช้ในการออกแบบได้

2.2.2.9 ปัจจัยที่ทำให้เกิดงานออกแบบใหม่ งานออกแบบ เป็นผลงานของมนุษย์ที่เป็นปฏิกิริยาต่อสภาพแวดล้อม เมื่อมนุษย์มีความพอใจกับสิ่งที่มีหรือเป็นอยู่ แรงบันดาลใจตลอดจนวิธีการ เพื่อใช้ในการแก้้ปัญหาได้มาจากการเรียนรู้กระบวนการธรรมชาติ ผลงานออกแบบของมนุษย์จึงเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นเพื่อสนองความต้องการ ซึ่งเป็นแรงผลักดันให้พยายามคิดค้น สร้างสรรค์เมื่อเกิดผลงานการออกแบบที่เหมาะสม แล้วมีประโยชน์ใช้สอยครบถ้วนแทนที่ งานออกแบบจะถูกใช้งานไปได้ตลอด แต่มีงานออกแบบประเภทใหม่ๆ เกิดขึ้นมาอย่างไม่หยุดยั้ง ปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดผลงานการออกแบบประเภทใหม่ ๆ อย่างสม่ำเสมอ มีเงื่อนไขทางด้านเวลา เมื่อเวลาผ่านไปจะค่อยๆ ปรากฏปัญหา ข้อบกพร่องขึ้นมา ข้อบกพร่องเหล่านี้มีระดับความร้ายแรงแตกต่างกัน และสาเหตุของข้อบกพร่องที่สามารถพบได้ในเวลาอันสั้นมักจะเป็นผลมาจากการออกแบบที่ยังไม่สมบูรณ์รอบคอบหรือด้วยเหตุผลของข้อจำกัดในด้านต่างๆ ที่มีอยู่ในขณะนั้น และเมื่อเวลาผ่านไปวิถีชีวิตและความ เป็นอยู่ของผู้คนได้เปลี่ยนแปลงตามกระแส ความเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม สังคม และ เศรษฐกิจ ก่อให้เกิดความต้องการใหม่ๆ ซึ่งการออกแบบเดิมไม่สามารถตอบสนองความต้องการได้อีกต่อไป จึงทำให้เกิดความพยายามที่จะคิดค้นเพื่อปรับปรุง กระตุ้นให้มีการผลิตและออกแบบสิ่งใหม่ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการด้านการใช้งานและสุนทรียภาพ ปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการออกแบบใหม่ๆ คือ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ที่ช่วยเร่งให้เกิดความพยายามประดิษฐ์คิดค้นงานออกแบบ

การค้นพบทางวิทยาศาสตร์ ซึ่งได้แก่ทฤษฎีหรือหลักการจะถูกนำไปประยุกต์ใช้ในงานประดิษฐ์และงานออกแบบตามลำดับ ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ออกแบบและสังคม หรือช่วงเวลาขณะนั้น ผลของวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีที่มีต่อการออกแบบ มี 3 แนวทาง คือ

1) การคิดค้นวัสดุชนิดใหม่ที่มีคุณสมบัติเฉพาะตัว เช่น วัสดุสังเคราะห์จำพวก เส้นใย พลาสติก โลหะผสม และ ไฮเทค-เซรามิค เป็นต้น วัสดุเหล่านี้ถูกสังเคราะห์ขึ้นมาใหม่ในห้องทดลองเป็นครั้งแรก เพื่อให้มีคุณสมบัติที่มนุษย์ต้องการ เช่น มีความแข็งแรงทนทาน ต่ออุณหภูมิสูง มีน้ำหนักเบา เป็นต้น การคิดค้นด้านเครื่องยนต์ กลไก ที่มีประสิทธิภาพสูงมีความสามารถเพิ่มขึ้น สามารถพกพาได้สะดวก เนื่องจากมีขนาดที่เหมาะสมกับการใช้ชีวิต และการพัฒนาด้านการผลิตเพราะการผลิตมีผลต่อผลงานที่ออกแบบอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ในการผลิตงานออกแบบที่เป็นอุตสาหกรรม ถูกกำหนดโดยกรรมวิธีการผลิตให้เป็นระบบมาตรฐาน (Standardization) ด้วยการใช้ชิ้นส่วนอะไหล่ที่มีอยู่ทั่วไป ที่ต้องมีการผลิตเป็นจำนวนมาก ซึ่งปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากมีการนำระบบที่ควบคุมด้วย คอมพิวเตอร์ เข้ามาใช้ ทำให้ไม่ต้องใช้ชิ้นส่วนที่เป็นมาตรฐาน (Standard parts) และผลิตได้เป็นจำนวนน้อย โดยไม่มีผลต่อต้นทุนในการผลิต เป็นผลให้เกิดงานออกแบบใหม่จำนวนมากและไม่เคยเป็นมาก่อน

2) การออกแบบสิ่งของ (Artifact Design) การออกแบบสิ่งของ หมายถึง การออกแบบวัสดุ สิ่งของ เครื่องใช้ที่สัมผัสโดยตรงกับมนุษย์ และเป็นส่วนหนึ่งของสภาพแวดล้อมด้วย ถ้าเปรียบเทียบกับ การออกแบบระบบและสภาพแวดล้อม (System and Environment Design) พบว่า การออกแบบสิ่งของเกี่ยวข้องกับมนุษย์มากกว่า มีขนาดเล็กกว่า และเป็นงานที่มีความละเอียดอ่อนลึกซึ้ง ในแง่ของความงาม การใช้สอย และการผลิต ซึ่งทำได้ทั้งในรูปงานหัตถกรรมและอุตสาหกรรม งานออกแบบเหล่านี้มีความหมายหลากหลายมาก จึงมีการจำแนกเพื่อให้ครอบคลุมผลงานได้ครบถ้วนได้แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

2.4 แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.5.1 ภัคภิญญาและคณะ (2533) ศึกษาการออกแบบเสื้อสำเร็จรูปสตรีด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้ง ให้มีความเหมาะสมด้านประโยชน์ใช้สอยด้านความสวยงามและด้านขั้นตอนการผลิต โดยการประเมินของผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 9 ท่าน ผลการวิจัยพบว่า แบบเสื้อสำเร็จรูปสตรีด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้งรูป แบบที่เน้นประโยชน์ใช้สอยและความสวยงามของเสื้อเป็นสำคัญ โดยการนำผ้าใยถักขึงพื้นสี ดำทำเป็นโครงตัวเสื้อ ประดับตกแต่งด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้ง ลายผักกูด ลายหัวใจ ลายเท้าช้างและลายกาละบาศ แล้วประยุกต์ใช้ร่วมกับริบบิ้น เพื่อทำให้เกิดลวดลายที่ลงตัว ด้านในกรุด้วยผ้าขาวเพื่อความคงตัวของเสื้อ ทั้งนี้ มีความเหมาะสมของด้านประโยชน์ใช้สอย ได้คะแนนเฉลี่ย 4.82 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.56 อยู่ในระดับมีความเหมาะสมมากที่สุด ด้านความสวยงามได้คะแนนเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.67 อยู่ในระดับมีความเหมาะสมมาก และด้านขั้นตอนการผลิตเฉลี่ย 3.99 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.76 อยู่ในระดับมีความเหมาะสมมาก

2.5.2 ทัดดาว (2550) ศึกษาการออกแบบเครื่องแต่งกายชุดไปทำงานกิ่งลำลองเพื่อรองรับภาวะแวดล้อม และไม่ก่อให้เกิดปรากฏการณ์เรือนกระจก พบว่า เสื้อผ้าโปร่งเบาสามารถรองรับสภาพอากาศของสภาวะโลกร้อนได้ดี ควรมีรูปแบบที่ดูเรียบง่ายแต่ใช้การตัดเย็บที่มีคุณภาพ ทำให้เสื้อผ้ามี่ความทันสมัย การใช้ผ้าจากเส้นใยธรรมชาติ เป็นทางเลือกที่เหมาะสมในการลดมลภาวะจากขยะที่ไม่สามารถย่อยสลายตามธรรมชาติได้ อีกทั้งยังมีสมบัติที่เหมาะสมในการระบายอากาศและใช้วัสดุสีขาวจากธรรมชาติที่ไม่มีการย้อมสี

2.5.3 ศลิษา (2551) ศึกษาการออกแบบเครื่องแต่งกายสตรีสำเร็จรูป โดยพัฒนาจากเอกลักษณ์ของผ้าขาวม้า ซึ่งเน้นรูปแบบเครื่องแต่งกายที่มีลักษณะลำลอง เหมาะสำหรับสตรีวัยทำงานตอนต้น อายุ 25-30 ปี ที่นำเอาเอกลักษณ์ของลวดลายจากผ้าขาวม้ามาใช้ในการออกแบบและแทนค่า ลวดลายจากผ้าขาวม้าด้วยผ้าลายตาราง ที่มีลักษณะโครงร่างเงา รวมถึงเทคนิคและกรรมวิธีในการประดับตกแต่ง ที่ได้แรงบันดาลใจมาจากเสื้อผ้าสไตล์โบโล ร็อก และโครงร่างเงาจากเทรนด์ ท็อกซิก การ์เด้น (Toxin Garden) มีลักษณะตัวหลวมดูเบาสบาย ผสมผสานระหว่าง ความหวานในแบบผู้หญิงและความเท่ในแบบผู้ชาย

2.5.4 ปรียานุช (2551) ศึกษาการออกแบบเครื่องแต่งกายสตรีเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศไทยในทศวรรษที่ 21 เพื่อให้เกิดรูปแบบและเทคนิคการปรับเปลี่ยนที่น่าสนใจเหมาะสมกับวิถีชีวิตของกลุ่ม เป้าหมายที่ต้องเผชิญกับสภาพภูมิอากาศ จำนวนหนึ่งคอลเลกชันโดยแบ่งออกเป็น ชุดลำลองที่สามารถสวมใส่ไปทำงานและร่วมงานสังสรรค์ (Casual – Formal) 8 ชุด ยกตัวอย่าง เช่น ชุดที่ 2 เป็นชุดที่ออกแบบมาและผลิตมาเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง จากสภาพภูมิอากาศที่ร้อน 34-36 องศาเซลเซียส ไปเป็นสภาพที่หนาวเย็น 24 – 25 องศาเซลเซียส ได้ กล่าวคือ ถ้าอากาศมีสภาพที่หนาวเย็น ผู้สวมใส่สามารถปรับเปลี่ยนผืนผ้าที่อยู่ด้านหลังขึ้นมาเพื่อใช้ในการห่มคลุมเพื่อช่วยป้องกันความหนาวเย็นจากอากาศภายนอก อีกทั้งยังสามารถปรับเปลี่ยนคอถ่างขึ้นมา ให้กลายเป็นฮู้ดปก เพื่อคลุมศีรษะได้อีกด้วย เป็นต้น และ ชุดสร้างสรรค์ (Creative Wear) 1 ชุด คือ เป็นชุดที่ออกแบบมาและผลิตมาเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง จากสภาพสภาพที่หนาวเย็น 24-25 องศาเซลเซียสได้ ไปเป็นสภาพอากาศที่มีฝนตกลงมาอย่างกะทันหัน โดยใช้ผ้าโพลีเอสเตอร์ที่ผ่านการตกแต่งกันน้ำ ซึ่งผู้สวมใส่สามารถทำการปรับเปลี่ยนจากปกเสื้อขนาดใหญ่ให้กลายเป็นหมวกฮู้ด รวมทั้งสามารถทำการเก็บแขนเข้าไว้ภายในตัวเสื้อ เพื่อเป็นการป้องกันศีรษะ แขน และ ลำตัว จากสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นและฝนตกได้

2.5.5 ปารีชาติ (2551) ศึกษาอิทธิพลที่มีผลต่อการออกแบบลายผ้าไหมมัดหมี่ ของชุมชนหมู่บ้านแสนสุข อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งการทอผ้าได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐและลวดลายผ้าส่วนใหญ่เน้นลายสร้อยดอกหมาก ซึ่งเป็นลายประจำจังหวัดที่ถูกทอเก็บไว้เป็นมรดกและได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมา พบว่า อิทธิพลและปัจจัยที่ส่งผลถึงการออกแบบลายผ้าของผู้ทอ คือ สิ่งใกล้ตัว นั่นคือ สภาพแวดล้อม สิ่งที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน สื่อสารง่าย ไม่ว่าจะจากธรรมชาติ หรือวัฒนธรรมประเพณี ลวดลายบางอย่างก็เกิดจากการเลียนแบบคัดลอกจากของเดิม แล้วมาเพิ่มจินตนาการและประสบการณ์ของผู้ทอเอง พร้อมด้วยการจัดคู่สนผ้าแต่ละผืนที่อ้างอิงจากสิ่งที่พบเห็นจริง ผสมผสานกับรสนิยมความชอบของตัวผู้ทอเอง ซึ่งลวดลายเหล่านี้สามารถพัฒนาต่อไปได้ด้วยปัจจัยต่างจากประสบการณ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยี ตลอดจนสภาพแวดล้อมที่จะเปลี่ยนแปลงต่อไปตามกาลเวลา

2.5.6 ปิยะนุช (2553) ศึกษาการพัฒนาตลาดลายผ้าจากด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์ เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือสตรี พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอายุ 41 ปี ขึ้นไป การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า มีสถานภาพสมรส อาชีพเป็นพนักงานเอกชน มีรายได้ระหว่าง 15,001 -20,000 บาท ซื้อสินค้าผ้าไทยจากสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อเป็นของฝาก และเคยซื้อผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าที่เป็นผ้าจากสิ่งของที่พิจารณาในการซื้อผ้าจาก คือ ลวดลายผ้า เมื่อนำผ้าจากไปใช้ประโยชน์ ในการตัดหรือตกแต่งเสื้อผ้า ได้ให้ความสนใจลวดลายผ้าจากที่พัฒนาโดยการปักด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์และพบว่า สามารถนำไปทำเป็นผลิตภัณฑ์ตกแต่งเสื้อผ้า สำหรับการเลือกซื้อกระเป๋าถือสตรี จะพิจารณาในด้านรูปแบบ และ ชอบการตกแต่งลวดลายการปักลายด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์ที่มีความเหมาะสม ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือสตรีที่ปักลวดลายผ้าจากด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์ทุกแบบได้รับความพึงพอใจในระดับมาก

5.5.7 เสกสรรค์ (2554) ศึกษาทัศนคติของเชฟที่มีต่อชุดเชฟครัวอาหารไทย ศึกษาการออกแบบลวดลายไทยและสีไหมปัก และศึกษาการออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเชฟให้มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย กลุ่มตัวอย่าง คือ เชฟ ซึ่งเป็นสมาชิกสมาคมพ่อครัวไทยที่ทำงานในครัวอาหารไทย ของโรงแรมและสถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำนวน 300 คน พบว่า เชฟส่วนใหญ่เป็นหญิง 69% มีอายุอยู่ในช่วงระหว่าง 21-30 ปี 92.67 % มีรายได้อยู่ระหว่าง 10,000 – 30, 000 บาท ต่อเดือน 85.33% จบการศึกษาระดับปริญญาตรี 90% มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร 1-5 ปี 89 % ส่วนใหญ่เป็นหัวหน้าพ่อครัว 48 % เชฟส่วนใหญ่ทราบถึงความสำคัญของเครื่องแต่งกายที่ใช้ในขณะปฏิบัติงานว่าประกอบด้วยเสื้อ กางเกง ผ่ากัน เป็นอนและหมวก ซึ่งต้องเป็นสีขาว และมีประโยชน์ใช้สอยที่เหมาะสม ต่อการทำงานที่มีผลต่อสุขอนามัยของเชฟ และอาหารที่ปรุง ส่วนการออกแบบชุดเชฟให้มีความสวยงามด้วยการตกแต่งลายที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย ได้ให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง และ เครื่องแต่งกายที่เชฟต้องการพบว่า เป็นเสื้อที่มีกระเป๋าทีกอก 1 ใบ ด้านขวา และมีกระเป๋าทีกอกด้านขวาอีก 1 ใบ แขนเสื้อเป็นแขนสามส่วน ความยาวกึ่งกลางระหว่างข้อศอกกับข้อมือ ส่วนด้านหน้าของเสื้อเป็นแบบป้ายทับกันทั้งหมด คอกลมกว้าง มีปกตั้ง(คอจีน) และใช้ผ้ากันเปื้อนแบบครึ่งตัวมีสายคาดเอว

การออกแบบลายไทย พบว่า แบบลายไทนลายก้านต่อดอกมีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยสูงสุดเป็น 7.397 ± 1.326 ส่วนการออกแบบสีไหมปัก พบว่า สีไหมปักสี # 6083 #6055#6087 มีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยเป็น 7.086 ± 1.687 ซึ่งเป็นค่ามากที่สุด นั่นคือ เป็นลายที่ใช้ไหมปักสีน้ำตาลทองอ่อน สีทองชุ่น และสีครีมทอง และการออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ พบว่าแบบที่ 8 มีค่าคะแนนความพึงพอใจมากที่สุดเป็น 8.000 ± 0.817 ซึ่งเป็นแบบที่ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นตรง จากกึ่งกลางไหล่ด้านซ้าย ตรงลงมาที่เอว ทำมุมแหลมพาดขึ้นไปที่บ้านหน้า ที่แขนขวาต่อเนื่องไปที่แขน โดยรอบ จบที่ตะเข็บใต้ท้องแขน ส่วนผ้ากันเปื้อนตกแต่งเป็นเส้นขนานกับเส้นทแยงบนเสื้อ ปลายด้านหนึ่งบรรจบที่ขอบของจีบด้านหน้าที่ชายผ้ากันเปื้อนด้านหลังพาดขึ้นไปจบที่ริมผ้ากันเปื้อนด้านขวา



บทที่ 3

วิธีการดำเนินงานวิจัย

การวิจัยเรื่องการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยเพื่อออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยจากนั้นทำการตัดเย็บเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบแล้วจึงนำไปสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเครื่องแต่งกายเซฟที่ออกแบบให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยแลเพิ่มความเป็นเอกลักษณ์ไทย โดยมีวิธีการดำเนินการดังนี้

3.1 เครื่องมือในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย หมวก 15 แบบ, เสื้อคลุม 15 แบบ, ผ้าพันคอ 15 แบบ และผ้ากันเปื้อน 15 แบบ แบบสอบถามเพื่อคัดเลือกแบบร่างและแบบสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่าง โดยมีขั้นตอนในการสร้างและพัฒนาแบบสอบถามดังนี้

3.1.1 แบบร่างเครื่องแต่งกายเซฟ จำนวน 60 แบบ

3.1.2 แบบคัดเลือกแบบหมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอ ผ้ากันเปื้อนของผู้เชี่ยวชาญ ที่มีต่อเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหาร โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้เชี่ยวชาญ ชื่อ - สกุล ,ตำแหน่ง,สถานที่ทำงาน, ประสบการณ์หรือความชำนาญ

ตอนที่ 2 แบบคัดเลือกแบบร่างหมวก จำนวน 15 แบบ

ตอนที่ 3 แบบคัดเลือกแบบร่างเสื้อคลุม จำนวน 15 แบบ

ตอนที่ 4 แบบคัดเลือกแบบร่างผ้าพันคอ จำนวน 15 แบบ

ตอนที่ 5 แบบคัดเลือกแบบร่างผ้ากันเปื้อน จำนวน 15 แบบ

3.1.3 ลวดลายต้นแบบสำหรับตกแต่งบนเครื่องแต่งกายเซฟ โดยอ้างอิงจากวิทยานิพนธ์เรื่อง “ทัศนคติของเซฟต่อการออกแบบชุดเซฟที่มีเอกลักษณ์ไทย เพื่อใช้ในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด” ปีการศึกษา 2554 ของนายเศกสรรค์ สุรพันธ์พิศิษฐ์ โดยผู้วิจัยได้นำมาพัฒนาใหม่ทั้งแบบลวดลายและเทคนิคการปักของลาย โดยให้ผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้คัดเลือก

3.1.4 แบบสอบถามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย โดยผู้เชี่ยวชาญคัดเลือกแบบร่างหมวก จำนวน 5 แบบ เสื้อคลุม จำนวน 5 แบบ ผ้าพันคอ จำนวน 5 แบบ และผ้ากันเปื้อน จำนวน 5 แบบ พร้อมเทคนิคการปักไหมลงบนลวดลายไทยจำนวน 1 แบบ หลังจากที่ถูกคัดเลือกจากผู้เชี่ยวชาญแล้ว ผู้วิจัยจับคู่แบบเครื่องแต่งกายเซฟ ก่อนนำไปสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค จำนวน 5 ชุด

3.1.5 ตัดเย็บเครื่องแต่งกายเซฟ จำนวน 5 ชุด เพื่อนำไปสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย

3.1.6 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ประกอบด้วย

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภค เพศ อายุ อาชีพ การศึกษา รายได้ การเข้าใช้บริการธุรกิจอาหาร

ตอนที่ 2 ข้อมูลการเข้าใช้บริการธุรกิจอาหาร

ตอนที่ 3 สอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย แบ่งออกเป็น 2 ด้านดังนี้

3.1.6.1. ด้านรูปแบบเครื่องแต่งกายเซฟ 1.การออกแบบ 2.ชนิดของผ้า และผิวสัมผัส 3.การตกแต่ง 4.ความสวยงามและทันสมัย

3.1.6.2 ด้านประโยชน์ใช้สอย 1.ความเหมาะสมและการนำไปใช้ 2.ภาพรวมของผลิตภัณฑ์

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย เป็นคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale ตามแบบของ ลิเคิร์ท)

3.2 วิธีการ

3.2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.2.1.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มคือ

ก) กลุ่มผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร เช่น เซฟหรือผู้ประกอบการอาหารไทย, เจ้าของ/ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

ข) กลุ่มผู้ประเมินความพึงพอใจ ในเขตกรุงเทพมหานคร

3.2.1.2 กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย

ก) ผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร จำนวน 5 คน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยพิจารณาจากความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้อง

ข) ผู้ประเมินความพึงพอใจ ลูกค้าที่ใช้บริการห้างเซ็นทรัลสาขาปิ่นเกล้า โดยการกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้วิธีสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) จำนวน 100 คน เชฟพ่อครัวหรือผู้ประกอบการอาหารไทย, ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารไทย จำนวน 100 คน

3.2.2 วิธีการสร้างแบบสอบถาม

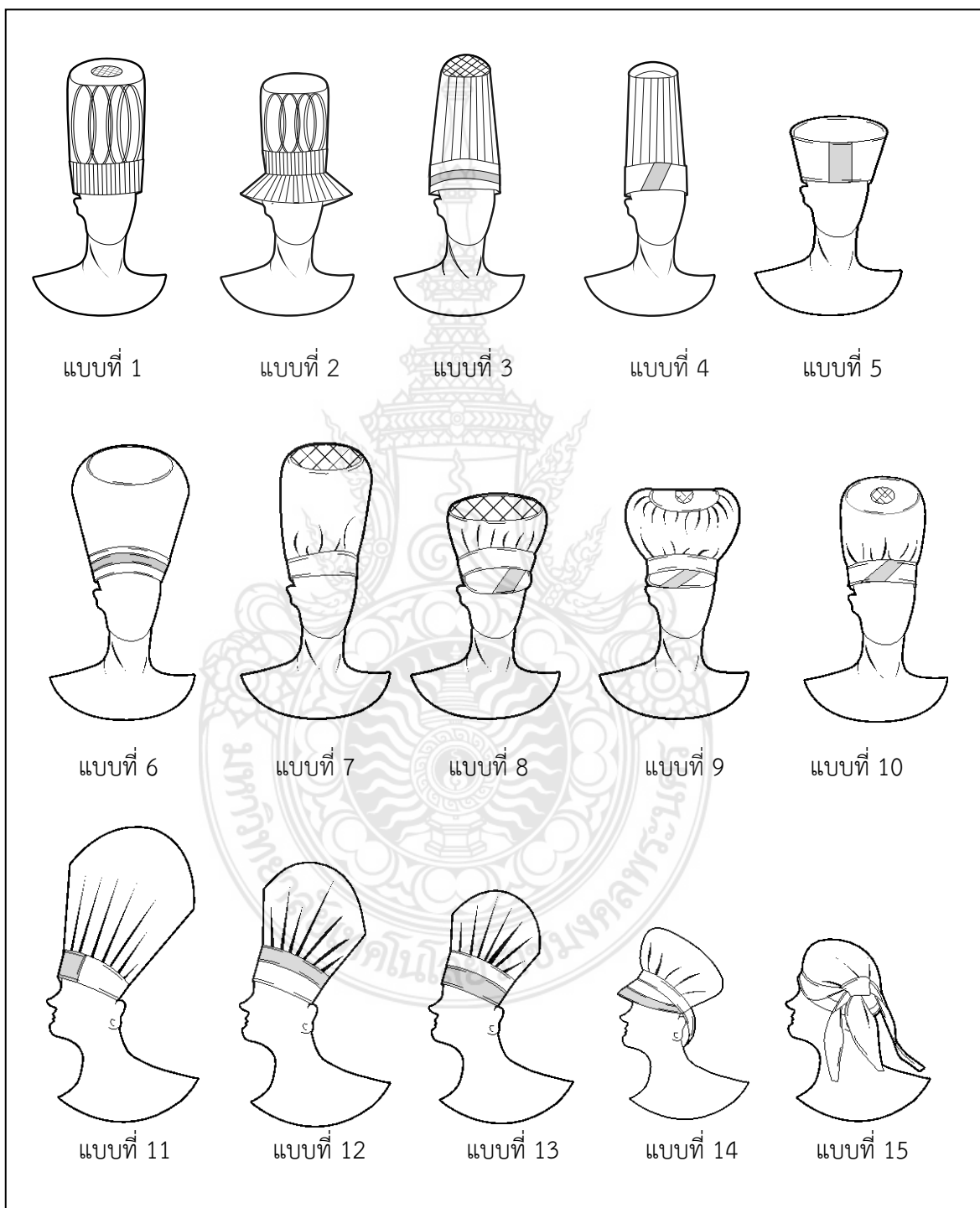
3.2.2.1 ศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากตำรา เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดขอบเขตของการวิจัยและเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถาม

3.2.2.2 นำข้อมูลที่ได้มา สร้างแบบสอบถามเกี่ยวกับการออกแบบชุดเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย และความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบชุดเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย

3.2.3 วิธีการสร้างแบบสอบถาม สำหรับการออกแบบชุดเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำมาสรุป วิเคราะห์ เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบชุดเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย โดยเริ่มจากการร่างแบบหมวกจำนวน 15 แบบ ร่างแบบเสื้อคลุมจำนวน 15 แบบ ร่างแบบผ้าพันคอจำนวน 15 แบบ ร่างแบบผ้ากันเปื้อนจำนวน 15 แบบ รวมเป็นจำนวน 60 แบบ จากนั้นจึงนำไปสอบถามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเพื่อคัดเลือกแบบร่างหมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอและผ้ากันเปื้อน ตัวอย่างละ 5 แบบรวมเป็น 20 แบบ จากนั้นผู้วิจัยจึงนำมาจับคู่ให้เป็นชุด จำนวน 5 ชุด แล้วจึงนำไปสอบถามความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญ

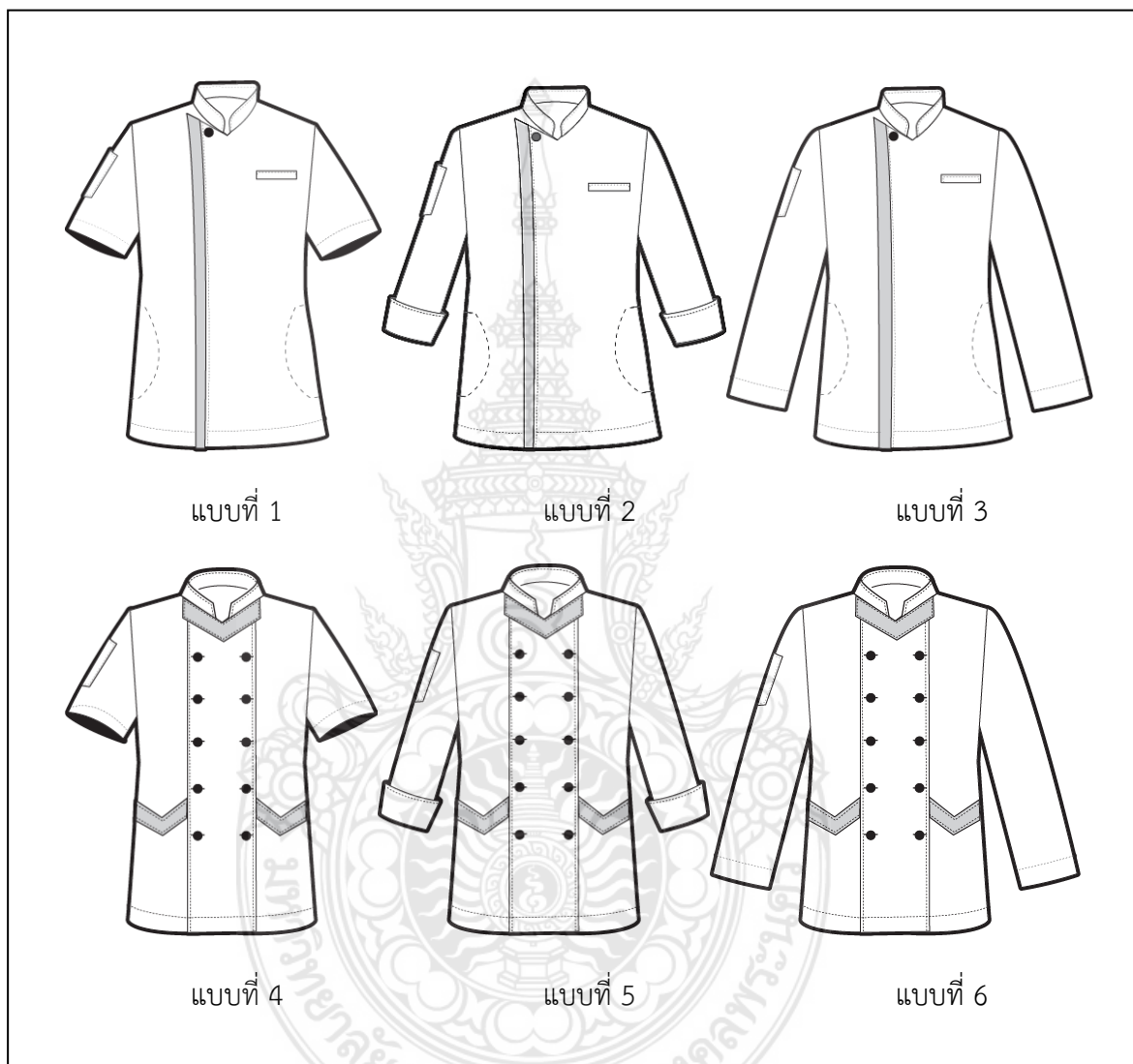
3.2.3.1 การออกแบบชุดเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย โดยมีรายละเอียดดังนี้

ก) การออกแบบหมวก ได้ร่างแบบหมวก จำนวน 15 แบบ จากนั้นให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน พิจารณาคัดเลือกแบบที่ตรงตามวัตถุประสงค์ โดยให้เลือก 5 แบบ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 3.1 : แบบร่างหมวกใบที่ 1-15

ข) การออกแบบเสื้อคลุม ได้ร่างแบบเสื้อคลุม จำนวน 15 แบบ จากนั้นให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน พิจารณาคัดเลือกแบบที่ตรงตามวัตถุประสงค์ โดยให้เลือก 5 แบบ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้



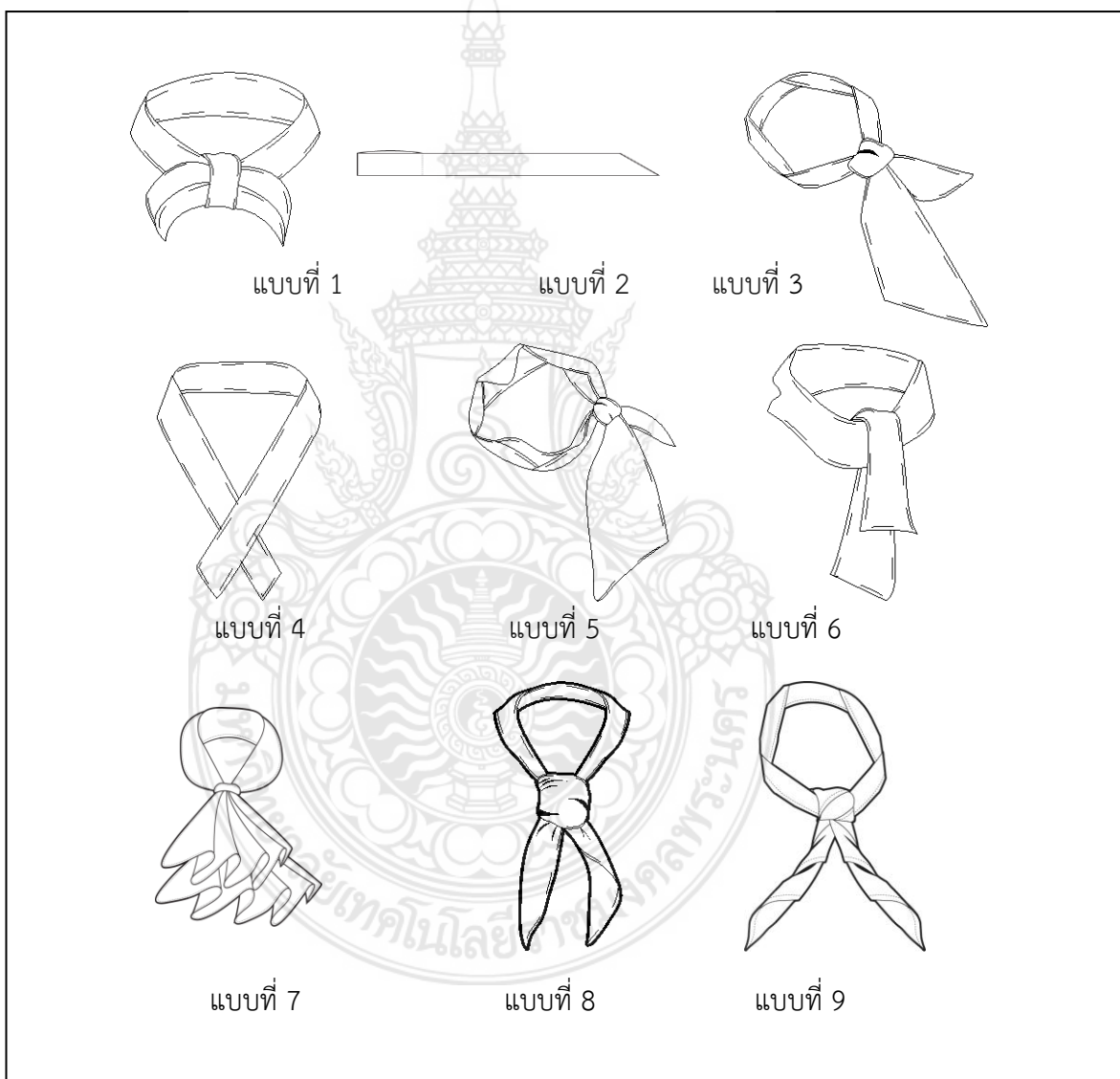
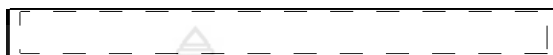
ภาพที่ 3.2 : แบบร่างเสื้อคลุมที่ 1-6



ภาพที่ 3.3 : แบบร่างเสื้อคลุมที่ 7-15

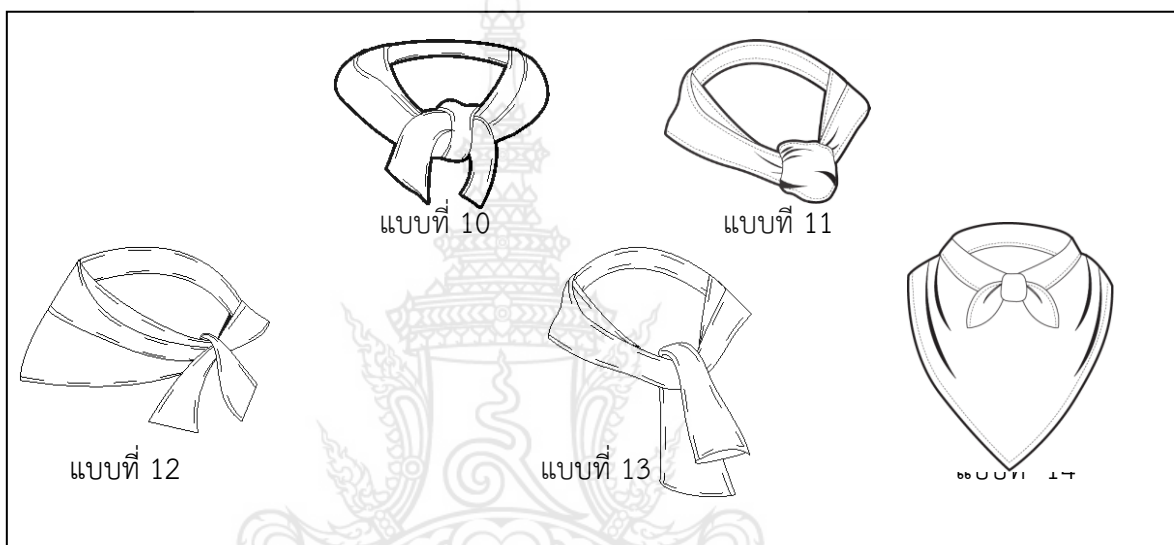
ค) การออกแบบผ้าพันคอ ได้ร่างแบบผ้าพันคอ จำนวน 15 แบบ จากนั้นให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน พิจารณาคัดเลือกแบบที่ตรงตามวัตถุประสงค์ โดยให้เลือก 5 แบบ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. แบบร่างผ้าพันคอจากการใช้ผ้าแบบสี่เหลี่ยมผืนผ้า



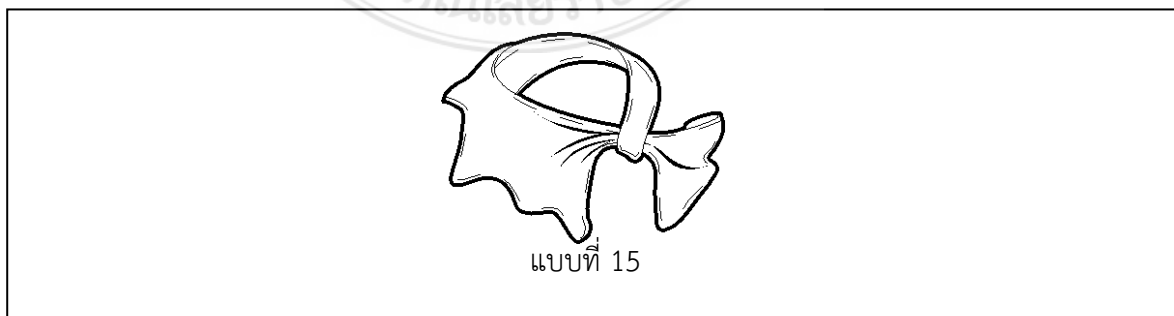
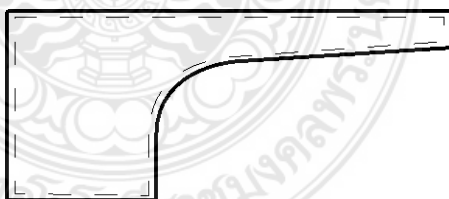
ภาพที่ 3.4 : แบบร่างผ้าพันคอที่ 1-9

2. แบบร่างผ้าพันคอจากการใช้ผ้าแบบสามเหลี่ยม



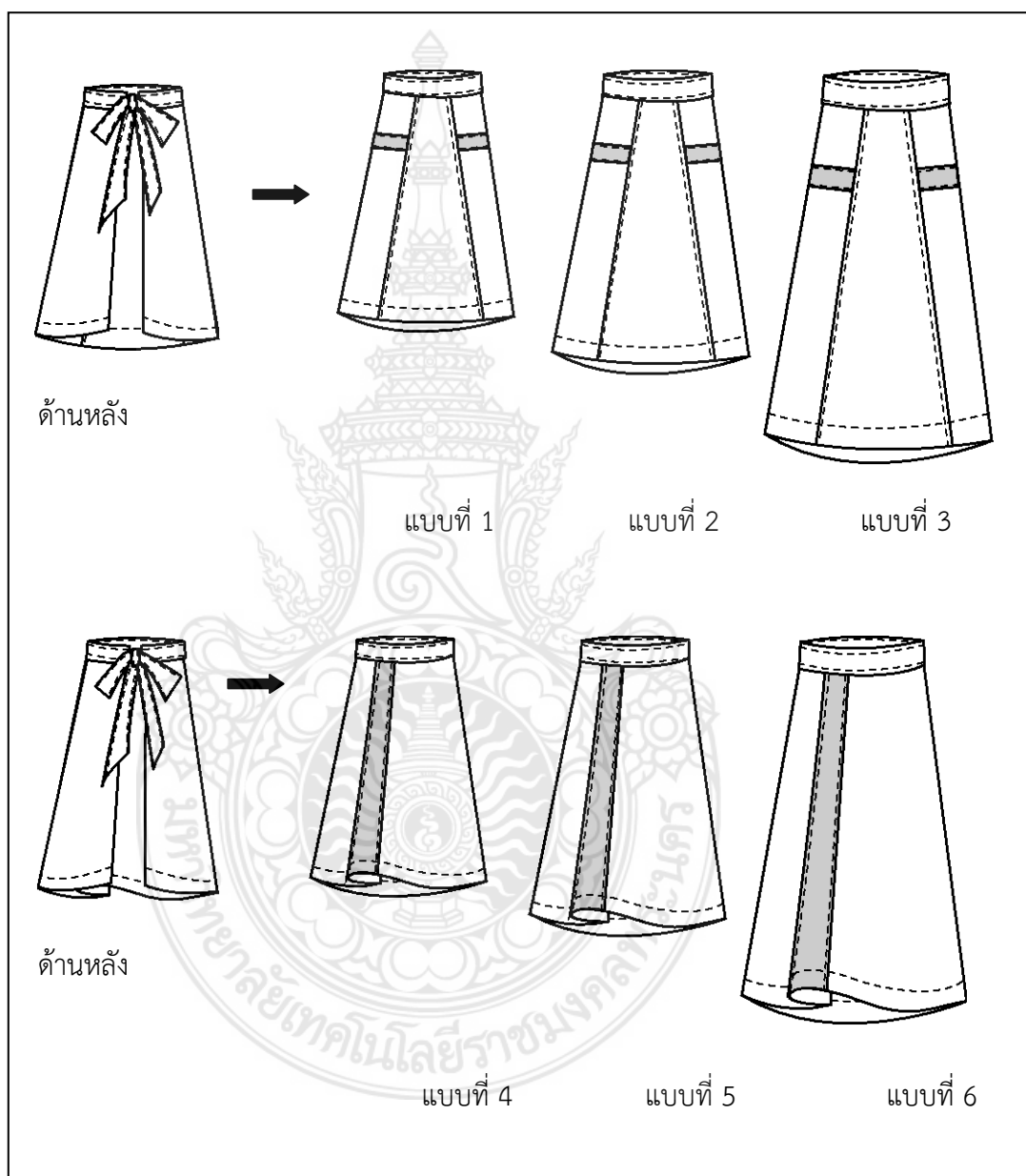
ภาพที่ 3.5 : แบบร่างผ้าพันคอที่ 10-14

3. แบบร่างผ้าพันคอจากการใช้ผ้าแบบตัว L

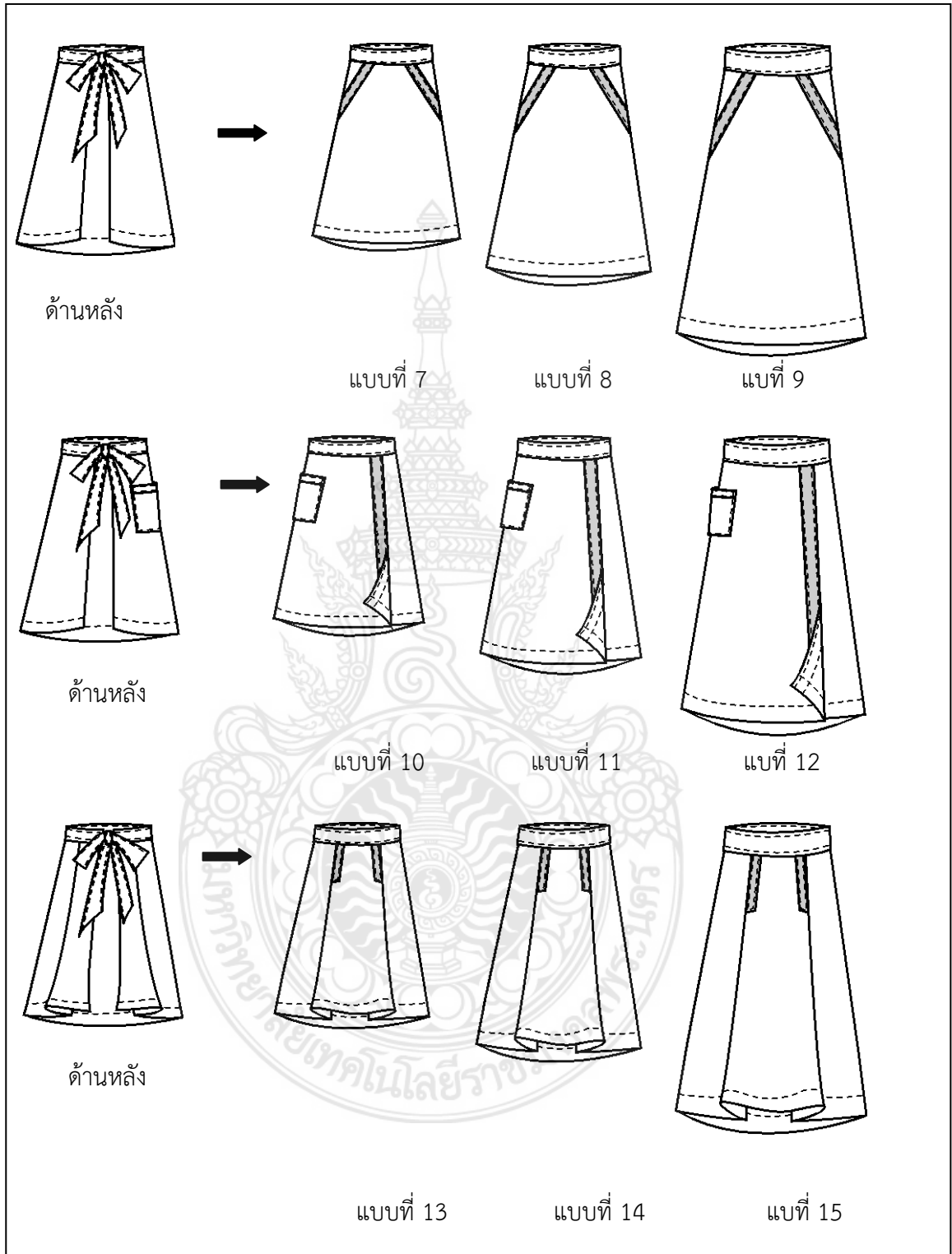


ภาพที่ 3.6 : แบบร่างผ้าพันคอที่ 15

ง) การออกแบบผ้ากันเปื้อน ได้ร่างแบบผ้ากันเปื้อน จำนวน 15 แบบ จากนั้นให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน พิจารณาคัดเลือกแบบที่ตรงตามวัตถุประสงค์ โดยให้เลือก 5 แบบ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 3.7 : แบบร่างผ้ากันเปื้อนที่ 1-6



ภาพที่ 3.8 : แบบร่างผ้ากันเปื้อนที่ 7-15

3.2.3.2 ทำการคัดเลือกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ได้แก่ หมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอและผ้ากันเปื้อน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ก) ทำการคัดเลือกแบบหมวก จำนวน 15 แบบ ให้เหลือ 5 แบบ โดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ซึ่งได้ผลการพิจารณาคัดเลือกแบบที่เหมาะสม เพื่อจะนำไปจับคู่เป็นชุดเซฟ และนำไปตัดเย็บต่อไป ดังตารางที่ 3.1

ข) ทำการคัดเลือกแบบเสื้อคลุม จำนวน 15 แบบ ให้เหลือ 5 แบบ โดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ซึ่งได้ผลการพิจารณาคัดเลือกแบบที่เหมาะสม เพื่อจะนำไปจับคู่เป็นชุดเซฟ และนำไปตัดเย็บต่อไป ดังตารางที่ 3.2

ค) ทำการคัดเลือกแบบผ้าพันคอ จำนวน 15 แบบ ให้เหลือ 5 แบบ โดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ซึ่งได้ผลการพิจารณาคัดเลือกแบบที่เหมาะสม เพื่อจะนำไปจับคู่เป็นชุดเซฟ และนำไปตัดเย็บต่อไป ดังตารางที่ 3.3

ง) ทำการคัดเลือกแบบผ้ากันเปื้อน จำนวน 15 แบบ ให้เหลือ 5 แบบ โดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ซึ่งได้ผลการพิจารณาคัดเลือกแบบที่เหมาะสม เพื่อจะนำไปจับคู่เป็นชุดเซฟ และนำไปตัดเย็บต่อไป ดังตารางที่ 3.4

3.2.3.3 ตารางแสดงผลการคัดเลือกแบบร่างหมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอ ผ้ากันเปื้อน จำนวนแบบละ 5 แบบ รวมทั้งสิ้นจำนวน 20 แบบ จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน โดยมีผลการคัดเลือกดังตารางที่ 3.1-3.4

ตารางที่ 3.1 ผลที่ได้จากการคัดเลือกแบบร่างหมวก จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน

ลำดับผู้เชี่ยวชาญ	แบบที่ 1	แบบที่ 2	แบบที่ 3	แบบที่ 4	แบบที่ 5	แบบที่ 6	แบบที่ 7	แบบที่ 8	แบบที่ 9	แบบที่ 10	แบบที่ 11	แบบที่ 12	แบบที่ 13	แบบที่ 14	แบบที่ 15
ท่านที่ 1	✓							✓		✓		✓	✓		
ท่านที่ 2	✓		✓							✓		✓			✓
ท่านที่ 3		✓	✓	✓			✓						✓		
ท่านที่ 4	✓	✓	✓									✓			
ท่านที่ 5	✓	✓							✓	✓		✓			
รวม	4	3	3	1	0	0	1	1	1	3	0	4	2	0	1

จากตารางที่ 3.1 สรุปได้ว่าแบบร่างหมวดที่ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน ได้คัดเลือกแบบร่างหมวดจำนวน 5 แบบ โดยเรียงจากค่ามากที่สุดไปหาค่าน้อยที่สุดคือ แบบที่ 1, 12 มีผู้เชี่ยวชาญเลือกจำนวน 4 คน และแบบที่ 1, 2, 10 มีผู้เชี่ยวชาญเลือกจำนวน 3 คน

ตารางที่ 3.2 ผลที่ได้จากการคัดเลือกแบบร่างเสื่อคลุม จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน

ลำดับ ผู้เชี่ยวชาญ	แบบที่ 1	แบบที่ 2	แบบที่ 3	แบบที่ 4	แบบที่ 5	แบบที่ 6	แบบที่ 7	แบบที่ 8	แบบที่ 9	แบบที่ 10	แบบที่ 11	แบบที่ 12	แบบที่ 13	แบบที่ 14	แบบที่ 15
ท่านที่ 1			✓			✓		✓				✓			✓
ท่านที่ 2		✓				✓			✓			✓			✓
ท่านที่ 3			✓		✓				✓					✓	✓
ท่านที่ 4			✓		✓	✓					✓	✓			
ท่านที่ 5			✓					✓	✓		✓	✓			✓
รวม	0	1	4	0	2	3	0	2	3	0	2	4	0	1	4

จากตารางที่ 3.2 สรุปได้ว่าแบบร่างเสื่อคลุมที่ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน ได้คัดเลือกแบบร่างเสื่อคลุมจำนวน 5 แบบ โดยเรียงจากค่ามากที่สุดไปหาค่าน้อยที่สุดคือ แบบที่ 3, 12, 15 มีผู้เชี่ยวชาญเลือกจำนวน 4 คน และแบบที่ 6, 9 มีผู้เชี่ยวชาญเลือกจำนวน 3 คน

ตารางที่ 3.3 ผลที่ได้จากการคัดเลือกแบบร่างผ้าพันคอ จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน

ลำดับ ผู้เชี่ยวชาญ	แบบที่ 1	แบบที่ 2	แบบที่ 3	แบบที่ 4	แบบที่ 5	แบบที่ 6	แบบที่ 7	แบบที่ 8	แบบที่ 9	แบบที่ 10	แบบที่ 11	แบบที่ 12	แบบที่ 13	แบบที่ 14	แบบที่ 15
ท่านที่ 1	✓	✓			✓			✓						✓	
ท่านที่ 2	✓				✓		✓					✓		✓	
ท่านที่ 3		✓		✓				✓				✓			
ท่านที่ 4	✓	✓		✓				✓		✓		✓			
ท่านที่ 5	✓				✓	✓						✓			✓
รวม	4	3	0	2	3	1	1	3	0	1	0	4	0	2	1

จากตารางที่ 3.3 สรุปได้ว่าแบบร่างผ้าพันคอที่ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน ได้คัดเลือกแบบร่างผ้าพันคอจำนวน 5 แบบ โดยเรียงจากค่ามากที่สุดไปหาค่าน้อยที่สุดคือ แบบที่ 1, 12 มีผู้เชี่ยวชาญเลือกจำนวน 4 คน และแบบที่ 2, 5, 8 มีผู้เชี่ยวชาญเลือกจำนวน 3 คน

ตารางที่ 3.4 ผลที่ได้จากการคัดเลือกแบบร่างผ้ากันเปื้อน จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน

ลำดับ ผู้เชี่ยวชาญ	แบบที่ 1	แบบที่ 2	แบบที่ 3	แบบที่ 4	แบบที่ 5	แบบที่ 6	แบบที่ 7	แบบที่ 8	แบบที่ 9	แบบที่ 10	แบบที่ 11	แบบที่ 12	แบบที่ 13	แบบที่ 14	แบบที่ 15
ท่านที่ 1		✓			✓			✓						✓	✓
ท่านที่ 2				✓	✓			✓				✓			✓
ท่านที่ 3			✓		✓						✓	✓		✓	
ท่านที่ 4		✓	✓		✓							✓			✓
ท่านที่ 5			✓					✓		✓		✓			✓
รวม	0	2	3	1	4	0	0	3	0	1	1	4	0	2	4

จากตารางที่ 3.4 สรุปได้ว่าแบบร่างผ้ากันเปื้อนที่ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน ได้คัดเลือกแบบร่างผ้ากันเปื้อน จำนวน 5 แบบ โดยเรียงจากค่ามากที่สุดไปหาค่าน้อยที่สุดคือ แบบที่ 5, 12, 4 มีผู้เชี่ยวชาญเลือกจำนวน 4 คน และแบบที่ 3, 8 มีผู้เชี่ยวชาญเลือกจำนวน 3 คน

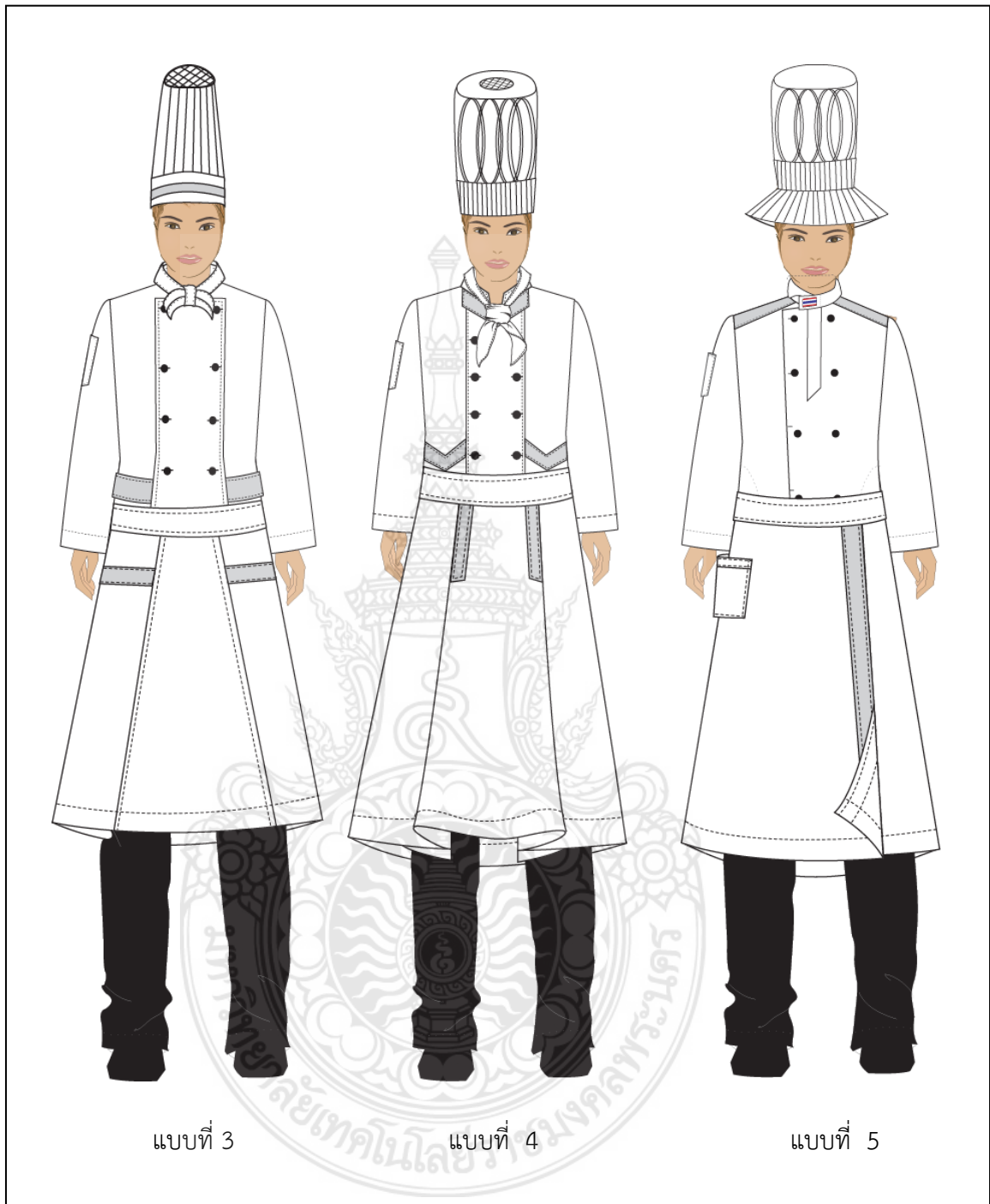
3.2.3.4 ผลที่ได้จากการคัดเลือกแบบร่างหมวก เสื้อคลุม ผ้าพันคอ ผ่ากันเปื้อน จำนวนแบบละ 5 แบบ รวมทั้งสิ้นจำนวน 20 แบบ ผู้วิจัยทำการจับคู่แบบชุดเชฟที่ผ่านการคัดเลือกโดยผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน เมื่อนำไปจับคู่แล้วจะได้เครื่องแต่งกายเชฟทั้งสิ้นจำนวน 5 ชุดโดยมีรายละเอียดดังภาพที่ 3.9 - 3.10



แบบที่ 1

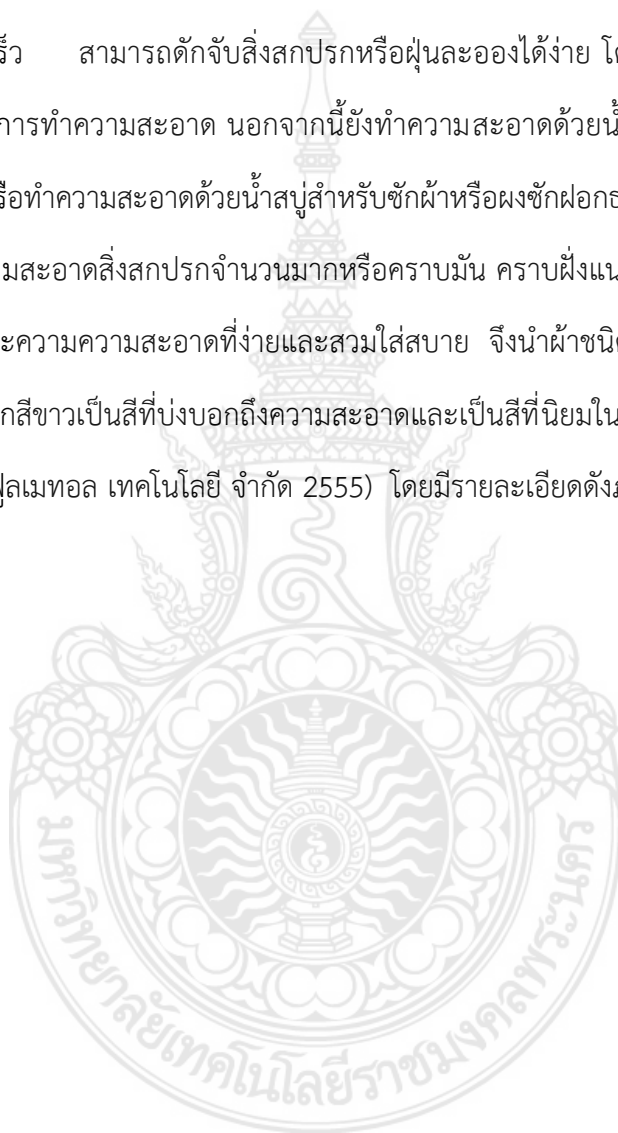
แบบที่ 2

ภาพที่ 3.9 แบบจับคู่เครื่องแต่งกายเชฟ แบบที่ 1-2



ภาพที่ 3.10 แบบจับคู่เครื่องแต่งกายเชฟ แบบที่ 3-5

3.2.3.4 แบบเครื่องแต่งกายเซฟ จำนวน 5 ชุด ที่ผ่านการคัดเลือก และตัดเย็บเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยผ้าที่นำมาตัดเย็บในงานวิจัยครั้งนี้คือ m/c หมายถึง เส้นด้ายพุ่งเป็นเส้นด้ายไมโครไฟเบอร์ (Microfiber) และเส้นด้ายยีนเป็นเส้นด้าย ฝ้าย(cotton) ซึ่งผ้าชนิดนี้มีคุณสมบัติที่ดีคือ ฝ้ายมีความอ่อนนุ่มแม้จะใช้งานไปแล้วหลายครั้งเส้นใยฝ้ายมีความทนทาน ซึบซับน้ำได้ดีและดูดซึมน้ำได้รวดเร็ว สามารถดักจับสิ่งสกปรกหรือฝุ่นละอองได้ง่าย โดยทำความสะอาดง่ายและประหยัดเวลาในการทำความสะอาด นอกจากนี้ยังทำความสะอาดด้วยน้ำธรรมดาได้ในกรณีเช็ดฝุ่นละอองธรรมดาหรือทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่สำหรับซักผ้าหรือผงซักฟอกธรรมดานำมาผสมน้ำอุ่น ในกรณีที่เช็ดทำความสะอาดสิ่งสกปรกจำนวนมากหรือคราบมัน คราบฝังแน่น ด้วยข้อดีต่างๆในเรื่องการดูแลรักษาและความสะอาดที่ง่ายและสวมใส่สบาย จึงนำผ้าชนิดนี้มาใช้ในงานวิจัย พร้อมใช้สีขาว เนื่องจากสีขาวเป็นสีที่บ่งบอกถึงความสะอาดและเป็นสีที่นิยมในการนำมาใช้เป็นเครื่องแต่งกายเซฟ(บริษัท พูลเมทอล เทคโนโลยี จำกัด 2555) โดยมีรายละเอียดดังภาพที่ 3.11 – 3.15



ก) ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 1



ภาพที่ 3.11 ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 1

ข) ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 2



ภาพที่ 3.12 ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 2

ค) ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 3



ภาพที่ 3.13 ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 3

ง) ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 4



ภาพที่ 3.14 ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 4

จ) ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 5



ภาพที่ 3.15 ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเครื่องแต่งกายเชฟ ชุดที่ 5




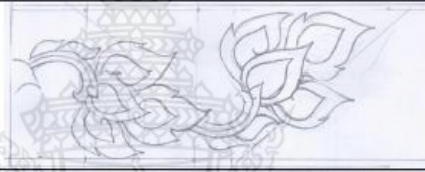

3.3. ลวดลายต้นแบบ

ลวดลายต้นแบบที่ใช้ตกแต่งชุดเซฟเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย อ้างอิงจากจากวิทยานิพนธ์เรื่อง “ทัศนคติของเซฟต่อการออกแบบชุดเซฟที่มีเอกลักษณ์ไทย เพื่อใช้ในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด” ปีการศึกษา 2554 ของนายเศกสรรค์ สุรพันธ์พิศิษฐ์ ซึ่งได้ผ่านการออกแบบและคัดเลือกจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 7 ท่าน ผลการออกแบบผลการคัดเลือก ลวดลายและสีไหมดังนี้

3.3.1 ผลการออกแบบลายไทยและสีไหมปักที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย

3.3.1.1. แรงบันดาลใจในการออกแบบ แรงบันดาลใจในการออกแบบ ใช้แนวทางจากการสอบถามทัศนคติของเซฟที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย และได้นำผลของข้อคิดเห็นบางประการที่เกี่ยวข้องกับงานการออกแบบมาใช้ จำแนกได้เป็น 2 ส่วน คือ

ก) การออกแบบลวดลายไทยเพื่อใช้ตกแต่งลงบนชุดเซฟ ซึ่งรายละเอียดของการออกแบบลายไทยได้ถูกคัดเลือกตามวิธีการด้านการออกแบบ ให้มีความลงตัวในแง่ของการใช้งานและความสวยงาม โดยมีที่มาจากลายไทยที่ตกแต่งอยู่ตามส่วนต่างๆ ของสถาปัตยกรรมไทย และเส้นกรอบนอก หรือ ภาพเงา (Sillouette) ของสถาปัตยกรรมไทย จึงได้แบบลายไทยทั้ง 5 แบบ คือ ลายเกลียว ลายประจายามกำมปู ลายรักร้อย ลายก้านต่อดอก และ ลายดอกชีกดอกซ้อน แสดงดังภาพที่ 3.16

ชื่อลาย	ลายเส้นแบบลวดลายไทยที่ออกแบบเพื่อใช้ตกแต่งลงบนชุดเซฟ
ลายเกลียว	
ลายประจายาม ก้ามปู	
ลายจักร้อย	
ลายก้านต่อดอก	
ลายดอกซีก ดอกซ้อน	

ภาพที่ 3.16 : ลายเส้นแบบลวดลายไทยที่ออกแบบเพื่อใช้ตกแต่งลงบนชุดเซฟจำนวน 5 แบบ
ที่มา : เศกสรรค์, 2554

ซึ่งจากภาพที่ 3.16 ผู้วิจัยเลือกใช้ลายหน้ากระดานทั้งห้าแบบมาตกแต่งบนชุดเซฟ โดยที่ได้พิจารณาลายที่มีต้นแบบมาจากลายเดิม คือ ลายก้านต่อดอกใบเทศ ซึ่งเป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ โดยพระเทวาริณมิต (ภาพที่ 2.9) ลายเกลียว ซึ่งเป็น ศิลปะอยุธยา จาก เจดีย์ทรงปราสาทองค์เล็ก วัดโลกยสุธา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา สมัยราวครึ่งหลังพุทธศตวรรษที่ 22 (ภาพที่ 2.7) ซึ่งเป็นลายดอกวงกลม และเส้นเฉียง โดยเปลี่ยนลายดอกวงกลมของเดิมเป็นลายดอกพุดตาน ซึ่งเป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ตอนต้น และลายดอกพุดตานที่ใช้เป็นลายดอกพุดตานประดิษฐ์

การประดิษฐ์ลายดอกซีกดอกซ้อน มีต้นแบบมาจากจารึกบนแผ่นหิน พระแท่นมั่งคิลบาตร ซึ่งเป็นศิลปะสุโขทัย จากพิพิธภัณฑสถานพระบรมหาราชวัง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และลายดอกซีกดอกซ้อน ซึ่งเป็นศิลปะอยุธยา จากเจดีย์ทรงยอดกลีบมะเฟืองหมายเลข 6 ข วัดพระศรีรัตนมหาธาตุ จังหวัดลพบุรี สมัยต้นพุทธศตวรรษที่ 20 [สันติ (2535) และ ภาพที่ 2.6]

ส่วนการประดิษฐ์ลายรักร้อยดอกกระดังงา มีต้นแบบมาจากลายรักร้อยลายดอกไม้ ซึ่งเป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ โดยพระเทวภินิมิต พุทธศักราช 2486 และลายรักร้อยดอกไม้ปูนปั้น ซึ่งเป็นศิลปะสุโขทัย - ล้านนา จากผนังด้านทิศใต้ วัดนางพญา ศรีสัชชนาลัย สมัยราวปลายพุทธศตวรรษที่ 20 ผู้วิจัยได้แรงบันดาลใจจากลายดอกไม้ ที่เป็นสัญลักษณ์ของสายการบินประจำประเทศไทย คือ สัญลักษณ์ดอกจปีประดิษฐ์ ใช้ดอกกระดังงาไทยพืชในวงศ์กระดังงาเช่นเดียวกับจปี ได้ลายรักร้อยดอกกระดังงาไทย (ภาพที่ 2.8) และได้ต้นแบบลายประจำยามกำมปู จากลายประจำยามกำมปู ซึ่งมีดวงวงกลมสลัสีเหลี่ยมขนมเปียกปูน จากปูนปั้น เป็นศิลปะ อยุธยา ที่วัดสัมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พุทธศตวรรษที่ 20 และลายประจำยาม กำมปู ดวงวงรี สลัสีเหลี่ยมขนมเปียกปูน จากปูนปั้น ซึ่งเป็นศิลปะอยุธยา มาตรฐานพระ พุทธรูปเมรุทิศเมรุมุม วัดชัยวัฒนาราม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พุทธศักราช 2173 รัชกาลสมเด็จพระเจ้าปราสาททอง ทั้งสองแบบมาเป็นต้นแบบลายให้ผู้วิจัยได้ผสมผสานรายละเอียดของลวดลาย และออกแบบใหม่โดยมีดอกพุดตาน ซึ่งเป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ตอนต้น ดวงวงกลมแทนดวงวงกลมและวงรีเติมในลายรวมทั้งประดิษฐ์ลายประจำยาม และลายกำมปูใหม่

ข) การใช้สีใหม่ปัก จากผลการสอบถามทัศนคติของเซฟ พบว่า สีที่แสดงออกถึงความเป็นไทย คือสีทอง ดังนั้นจึงเลือกใช้สีทองของสถาปัตยกรรมไทย ซึ่งแสดงออกถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างชัดเจน ดึงเห็นได้จากสีทองที่มีอยู่ในวัดไทย พระบรมหาราชวัง และในส่วนต่าง ๆ ของสถาปัตยกรรมไทยรวมทั้งภาพวาดจิตรกรรมฝาผนัง ทั้งนี้ได้จำแนกสีทองออกมาเป็น 3 กลุ่ม คือ

1. กลุ่มสีทองที่มีความสุกปลั่ง เกิดจากวัสดุแวววาวสะท้อนแสง จำพวกโลหะและกระเบื้องเคลือบ ตกแต่งอยู่ในเครื่องสูง เครื่องลายอง เช่น ช่อฟ้า รวยระกา ไบระกานาคสะดุ้งหรือวงไอยรา และหางหงส์ ให้ความรู้สึกเคลื่อนไหว เลื่อมพราย มีชีวิตชีวาด้วยสีทอง-ส้ม (Golden Ochre) คือสีใหม่ # 6058 สีส้ม(Sunshine) คือสีใหม่ # 6052 และ สีอาพัน (Bright Orange) คือสีใหม่ # 6054










2. กลุ่มสีทองหม่นที่แวววาวไม่มากนัก มีที่มาจากวัสดุงานไม้ลงรักปิดทองและปูนปั้นปิดทอง ให้ความรู้สึกกระด้าง ไม่สะท้อนตา หรุหราบแบบของโบราณ สงบนิ่งเย็นหยัดผ่านกาลเวลา มีมนต์ขลัง ด้วยสีครีม-ทอง (Sand) คือสีใหม่ # 6087 สีน้ำตาลทองอ่อน (Blonde) คือสีใหม่ # 6083 และ สีทองขุ่น (Muted Yellow) คือสีใหม่ # 6055

3. กลุ่มสีทงนวลบนภาพวาดจิตรกรรมฝาผนัง สีทงจากเครื่อง แต่งกาย










ของทวยเทพและนางอัปสร เป็นสีทงที่บางเบา ละเอียदनวลตา ไม่แวววาวมากนัก ด้วย สีเหลืองอ่อน (Natural Wheat) คือ สีไหม # 6065 สีเหลือง-น้ำตาล (Natural Ochre) คือสีไหม # 6085 และสีน้ำตาล-ทอง (Rich Earth) คือสีไหม # 6076

การใช้ไหมปักกลุ่มสีเดียวกันทำให้เกิดสีของลายปักที่มีลวดลายประทับใจผู้มองเห็น แตกต่างกันไป จากการวางลำดับการสลับสีไหมแตกต่างกัน 3 กลุ่มสี และ แต่ละกลุ่มสีไหมมีการวางลำดับการสลับสีไหมไว้ 3 สี เพื่อใช้ปักลายแต่ละลาย ทำให้ ได้สีต่างกัน 9 สี เป็นลำดับ ดังนี้ สีที่ 1 ใช้ไหมปักสี # 6058 # 6052 # 6054 สีที่ 2 ใช้ไหมปักสี # 6052 # 6054 # 6058 สีที่ 3 ใช้ไหมปักสี # 6054 # 6058 # 6052 สีที่ 4 ใช้ไหมปักสี # 6087 # 6083 # 6055 สีที่ 5 ใช้ไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087 สีที่ 6 ใช้ไหมปักสี # 6055 # 6087 # 6083 สีที่ 7 ใช้ไหมปักสี # 6065 # 6076 # 6085 สีที่ 8 ใช้ไหมปักสี # 6076 # 6085 # 6065 และ สีที่ 9 ใช้ไหมปักสี # 6085 # 6065 # 6076 แสดงดังภาพที่ 3.17-3.21 ตามลำดับ






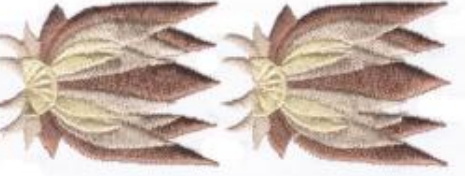





 <p>คำอธิบาย: C:\Documents and Settings\XP\Desktop\ลายไทย สแกนลายไหมไทย ส่าบ 1.jpg</p>		
<p>สีที่ 1 ใช้ไหมปักสี # 6058 # 6052 # 6054</p>	<p>สีที่ 4 ใช้ไหมปักสี # 6087 # 6083 # 6055</p>	<p>สีที่ 7 ใช้ไหมปักสี # 6065 # 6076 #6085</p>
		
<p>สีที่ 2 ใช้ไหมปักสี # 6052 # 6054 # 6058</p>	<p>สีที่ 5 ใช้ไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087</p>	<p>สีที่ 8 ใช้ไหมปักสี # 6076 # 6085# 6065</p>
		
<p>สีที่ 3 ใช้ไหมปักสี # 6054 # 6058 # 6052</p>	<p>สีที่ 6 ใช้ไหมปักสี # 6055# 6087 # 6083</p>	<p>สีที่ 9 ใช้ไหมปักสี # 6085# 6065 # 6076</p>

ภาพที่ 3.17 : ลายเกลียวปักด้วยไหม 9 สี
ที่มา : เศกสรรค์, 2554

		
ลิตี 1 ใช้ไหมปักลิตี # 6058 # 6052 # 6054	ลิตี 4 ใช้ไหมปักลิตี # 6087 # 6083 # 6055	ลิตี 7 ใช้ไหมปักลิตี # 6065 # 6076 # 6085
		
ลิตี 2 ใช้ไหมปักลิตี # 6052 # 6054 # 6058	ลิตี 5 ใช้ไหมปักลิตี # 6083 # 6055	คำอธิบาย: C:\Documents and Settings\XP\Desktop\ลายไทย สแกนลายไหมปัก ลำนุณ 3.jpg
		
ลิตี 3 ใช้ไหมปักลิตี # 6054 # 6058 # 6052	ลิตี 6 ใช้ไหมปักลิตี # 6055 # 6087 # 6083	ลิตี 9 ใช้ไหมปักลิตี # 6085 # 6065 # 6076










ภาพที่ 3.18 : ลายประจายามกำมปู ปักด้วยไหม 9 สี
ที่มา : เศกสรรค์, 2554

		
สีที่ 1 ใช้ไหมปักสี # 6058 # 6052 # 6054	สีที่ 4 ใช้ไหมปักสี # 6087 # 6083 # 6055	สีที่ 7 ใช้ไหมปักสี # 6065 # 6076 # 6085
		
สีที่ 2 ใช้ไหมปักสี # 6052 # 6054 # 6058	สีที่ 5 ใช้ไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087	สีที่ 8 ใช้ไหมปักสี # 6076 # 6085 # 6065
		
สีที่ 3 ใช้ไหมปักสี # 6054 # 6058 # 6052	สีที่ 6 ใช้ไหมปักสี # 6055 # 6087 # 6083	สีที่ 9 ใช้ไหมปักสี # 6085 # 6065 # 6076

ภาพที่ 3.19 : ลายรักร้อยปักด้วยไหม 9 สี
ที่มา : เศกสรรค์, 2554

		
สีที่ 1 ใช้ไหมปักสี # 6058 # 6052 # 6054	สีที่ 4 ใช้ไหมปักสี # 6087 # 6083 # 6055	สีที่ 7 ใช้ไหมปักสี # 6065 # 6076 # 6085
		
สีที่ 2 ใช้ไหมปักสี # 6052 # 6054 # 6058	สีที่ 5 ใช้ไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087	สีที่ 8 ใช้ไหมปักสี # 6076 # 6085 # 6065
		
สีที่ 3 ใช้ไหมปักสี # 6054 # 6058 # 6052	สีที่ 6 ใช้ไหมปักสี # 6055 # 6087 # 6083	สีที่ 9 ใช้ไหมปักสี # 6085 # 6065 # 6076

ภาพที่ 3.20 : ลายก้านต่อดอกปักด้วยไหม 9 สี
ที่มา : เศกสรรค์, 2555

		
สีที่ 1 ใช้ไหมปักสี # 6058 # 6052 # 6054	สีที่ 4 ใช้ไหมปักสี # 6087 # 6083 # 6055	สีที่ 7 ใช้ไหมปักสี # 6065 # 6076 # 6085
		
สีที่ 2 ใช้ไหมปักสี # 6052 # 6054 # 6058	สีที่ 5 ใช้ไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087	สีที่ 8 ใช้ไหมปักสี # 6076 # 6085 # 6065
		
สีที่ 3 ใช้ไหมปักสี # 6054 # 6058 # 6052	สีที่ 6 ใช้ไหมปักสี # 6055 # 6087 # 6083	สีที่ 9 ใช้ไหมปักสี # 6085 # 6065 # 6076

ภาพที่ 3.21 : ลายดอกซีกดอกซ้อนปักด้วยไหม 9 สี
ที่มา : เศกสรรค์, 2555

3.3.2 ผลการเลือกลดสายและสีไหมปักของผู้เชี่ยวชาญ

จากการคัดเลือกแบบลายไทยและสีไหมปักเย็บลดสายที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย โดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกายร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและ ธุรกิจบริการอาหารจำนวน 7 ท่าน เป็นเครื่องมือ พิจารณาตรวจสอบและให้คะแนนความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสที่มองเห็นของสิ่งทดลองจากแบบร่างที่นำเสนอ ด้วยการทดสอบความพึงพอใจด้านประสาทสัมผัสแบบ Hedonic Scale 9 points ได้ผลแสดงดังตารางที่ 3.5 และตารางที่ 3.6

ตารางที่ 3.5 ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบลายไทย

ลายไทย	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
1.ลายเกลียว	6.587 _b	2.029
2.ลายประจายามกำมปู	6.349 _b	1.969
3.ลายรักร้อย	5.825 _b	2.420
4.ลายก้านต่อดอก	7.397 _a	1.326
5.ลายดอกซีกดอกซ้อน	6.286 _b	2.128

หมายเหตุ : ตัวอักษร a,b กากับค่าเฉลี่ยที่ต่างกัน แสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

จากตารางที่ 3.5 แสดงให้เห็นว่า แบบลายไทยลายก้านต่อดอก มีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยสูงสุดเป็น 7.397 ± 1.326 ซึ่งแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญกับ ค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยของลายไทยอีก 4 แบบ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ซึ่งลายก้านต่อดอกไบเทศ เป็นศิลปะรัตนโกสินทร์ โดยพระเทวภินิมิต และ ลายก้านต่อดอกเป็นลายที่มีความต่อเนื่อง มีลักษณะความเป็นไทยที่โดดเด่นและชัดเจนที่สุด

และจากตารางที่ 3.6 แสดงให้เห็นว่าสีไหมปักมีผลต่อค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยสีไหมปักสีที่ 1, 2, 3 และ 8 มีค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 เป็น 5.743 ± 2.174 ; 5.629 ± 2.426 ; 5.914 ± 2.264 และ 6.600 ± 2.005 ตามลำดับ ซึ่งเป็นค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจน้อยที่สุด

และจากตารางที่ 4.8 แสดงให้เห็นว่าสีไหมปักมีผลต่อค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยสีไหมปักสีที่ 1, 2, 3 และ 8 มีค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 เป็น 5.743 ± 2.174 ; 5.629 ± 2.426 ; 5.914 ± 2.264 และ 6.600 ± 2.005 ตามลำดับ ซึ่งเป็นค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจน้อยที่สุด

ตารางที่ 3.6 ค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแบบสีไหมปัก

สีไหมปัก	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
สีที่ 1 สี # 6058 # 6052 # 6054	5.743 cd	2.174
สีที่ 2 สี # 6052 # 6054 # 6058	5.629 d	2.426
สีที่ 3 สี # 6054 # 6058 # 6052	5.914 bcd	2.264
สีที่ 4 สี # 6087 # 6083 # 6055	6.714 abc	1.824
สีที่ 5 สี # 6083 # 6055 # 6087	7.086 a	1.687
สีที่ 6 สี # 6055 # 6087 # 6083	6.943 ab	1.626
สีที่ 7 สี # 6065 # 6076 # 6085	7.029 a	2.093
สีที่ 8 สี # 6076 # 6085 # 6065	6.600 abcd	1.897
สีที่ 9 สี # 6085 # 6065 # 6076	6.743 abc	2.005

หมายเหตุ : ตัวอักษร a,b,c,d กำกับค่าเฉลี่ยที่ต่างกัน แสดงความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($p < 0.05$)

แต่อย่างไรก็ตามค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจของสีไหมทั้ง 6 สี นอกเหนือจากสี

ที่ 1, 2 และ 8 มีค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยทั้งนี้จะเห็นได้ว่าค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจของสีที่ 5 และสีที่ 7 มีค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจเป็น 7.086 ± 1.687 และ 7.029 ± 2.093 ซึ่งเป็นค่าคะแนนเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจมากที่สุด และ เป็นสีไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087 และสีไหมสี # 6065 # 6076 # 6085 ตามลำดับ

นั่นคือ การเลือกสีไหมปักสีที่ 5 ซึ่งได้รับค่าเฉลี่ยคะแนนความพึงพอใจสูงที่สุดและมีความเบี่ยงเบนของคะแนนต่ำกว่า เพียงสีเดียวเพื่อใช้ในการศึกษาในขั้นตอนต่อไป ซึ่งเป็นกลุ่มสีไหมที่ใช้ไหมปักสีน้ำตาลทองอ่อน สีทองชุ่น และสีครีม-ทอง ของกลุ่มสีทองหม่นที่แวววาวไม่มากนัก ทำให้ลวดลาย มองดูสวยหรูไม่ฉูดฉาดสายตา

3.3.3 สรุปผลการออกแบบลายได้ดังนี้

3.3.3.1 ผลการออกแบบลายไทย พบว่า แบบลายไทยลายก้านต่อดอก มีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยสูงสุดเป็น 7.397 ± 1.326 ซึ่งลายก้านต่อดอกเป็นลายที่มีความต่อเนื่อง มีลักษณะความเป็นไทยที่โดดเด่นและชัดเจนที่สุด

3.3.3.2 ผลการออกแบบสีไหมปัก พบว่า สีไหมปักสี # 6083 # 6055 # 6087

มีค่าคะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยเป็น 7.086 ± 1.687 ซึ่งเป็นค่ามากที่สุด นั่นคือ เป็นลายที่มีใช้ใหม่ปักสี น้ำตาลทองอ่อน สีทองชุ่น และสีครีม-ทอง ซึ่งเป็นสีใหม่กลุ่มสีทองหม่นที่แวววาวไม่มากนัก มีความเหมาะสมที่สุด

3.3.3.3 ผลการออกแบบการวางลวดลายไทยลงบนชุดเซฟ พบว่า การวางลวดลายไทยแบบที่ 8 มีค่าคะแนนความพึงพอใจมากที่สุดเป็น 8.000 ± 0.817 ซึ่งเป็นแบบที่ตกแต่งลายไทยเป็นเส้นตรงจากกึ่งกลางไหล่ด้านซ้าย ตรงลงมาที่เอวทำมุมแหลมพาดขึ้นไปที่บ้านหน้าที่แขนขวา ต่อเนื่องไปที่แขนเสื้อโดยรอบ จบที่ตะเข็บใต้ท้องแขน ส่วนผ้ากันเปื้อนตกแต่งเป็นเส้นขนานกับเส้นทแยงบนเสื้อ ปลายด้านหนึ่งบรรจบที่ขอบของจีบด้านหน้าที่ชายผ้ากันเปื้อน ด้านหลังพาดขึ้นไปจบที่ริมผ้ากันเปื้อนด้านขวา

3.3.4 การพัฒนาลาย จากผลข้างต้นทางผู้วิจัยนำลวดลายที่ได้รับการคัดเลือกจากผู้เชี่ยวชาญแล้ว มาพัฒนาต่อเพื่อให้เกิดความอ่อนช้อยของลาย และปรับการปักลวดลายเพื่อให้ลวดลายดูมีมิติ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.3.4.1 สีใหม่ ผู้วิจัยได้ทำการนำชุดสีใหม่เดิมโดยอ้างอิงจากวิทยานิพนธ์เรื่อง “ทัศนคติของเซฟต่อการออกแบบชุดเซฟที่มีเอกลักษณ์ไทย เพื่อใช้ในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด” ปีการศึกษา 2554 ของนายเศกสรรค์ สุรพันธ์พิศิษฐ์ มาให้ผู้เชี่ยวชาญคัดเลือกกลุ่มสีใหม่ใหม่ เนื่องจากผู้เชี่ยวชาญได้เสนอให้เลือกกลุ่มสีที่มีสว่างและสดใส เพื่อให้ชุดเซฟที่ตัดเย็บใหม่มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น จากกลุ่มสีข้างต้น ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน ได้ทำการเลือกกลุ่มสีที่มีความสุกปลั่งได้แก่ สีใหม่ปักสี # 6058 # 6052 # 6054 ซึ่งจากเดิมจะเป็น สีใหม่ปักสี # 6083 # 6055 # 6087

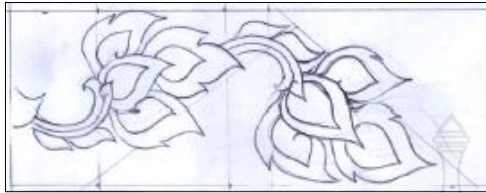


กลุ่มสีเดิม สีใหม่ปักสี #6083#6055#6087 กลุ่มสีใหม่ สีใหม่ปักสี #6054#6052#6058

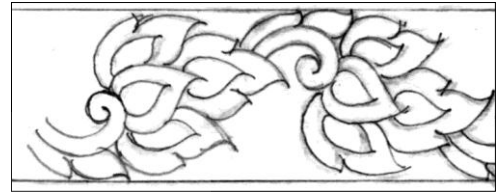
ภาพที่ 3.22 : แสดงกลุ่มสีใหม่ปัก

ที่มา : เศกสรรค์, 2554

3.3.4.2 การปรับลวดลาย ทางผู้วิจัยได้นำลายต้นฉบับมาทำการปรับลวดลายใหม่เพื่อให้ลายดูมีความอ่อนช้อย และดูเหมือนลายไทยมากยิ่งขึ้น ดังภาพที่ 3.23



ต้นฉบับ



ลายที่ปรับใหม่

ภาพที่ 3.23 : การปรับลวดลายจากต้นฉบับ

3.3.4.3 การพัฒนาลายปัก เนื่องจากการปักของลวดลายเดิมจะมีการปักเพียงเทคนิคเดียวนั้นคือการปักทึบ ทางผู้วิจัยจึงนำมาปรับวิธีการปักลวดลายใหม่เพื่อให้ลายดูมีมิติ และมีความสวยงามมากขึ้น นอกจากนี้ยังเปลี่ยนเทคนิคการปักจากการปักด้วยเครื่องปักแบบอุตสาหกรรม เปลี่ยนเป็นการปักโดยการปักแบบร้อนสะตึงหรือเรียกว่า “ร้อนมือ” เพื่อให้ลายมีความอ่อนช้อยได้มากขึ้น จึงพัฒนาออกมาเป็น 3 รูปแบบและให้ผู้เชี่ยวชาญเลือกจำนวน 1 แบบเพื่อนำไปปักลงบนเครื่องแต่งกายเซฟ โดยมีรายละเอียดของลายปักดังนี้

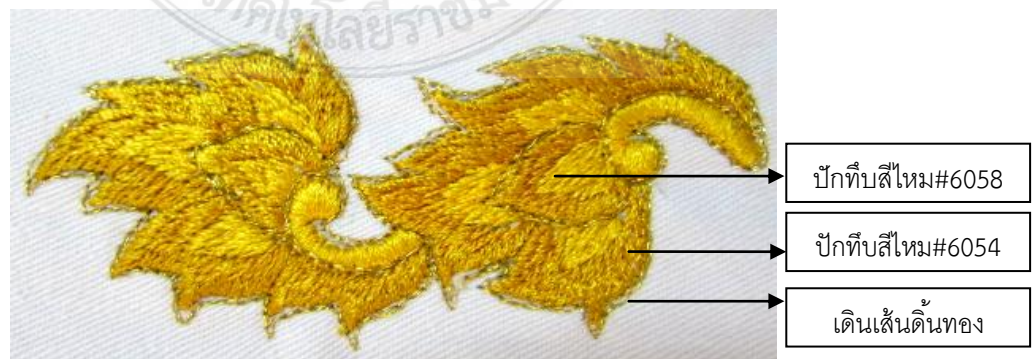
1) วิธีการพัฒนาลายปักรูปแบบที่ 1 ใช้เทคนิคการปัก 2 เทคนิคคือ

1. การเดินเส้นโดยรอบลายด้วยการใช้ด้นทองเดินซ้ำ 2

รอบ

2. การเดินแบบสานหรือที่มักเรียกกันว่า “ปักทึบ” เดินด้าน

ในลวดลายซึ่งจะให้สีเข้มเดินลายด้านนอกและสีอ่อนเดินลายด้านใน โดยใช้รหัสสีไหม #6054 เป็นเข้มสุดและ #6058 เป็นสีอ่อนสุด



ปักทึบสีไหม#6058

ปักทึบสีไหม#6054

เดินเส้นด้นทอง

ภาพที่ 3.24 : แสดงวิธีการพัฒนาลายปักแบบที่ 1

2) วิธีการพัฒนาลายปักรูปแบบที่ 2 ใช้เทคนิคการปัก 3 เทคนิคคือ

1. การเดินเส้นขอบลายนอกและในของลายโดยใช้เทคนิค

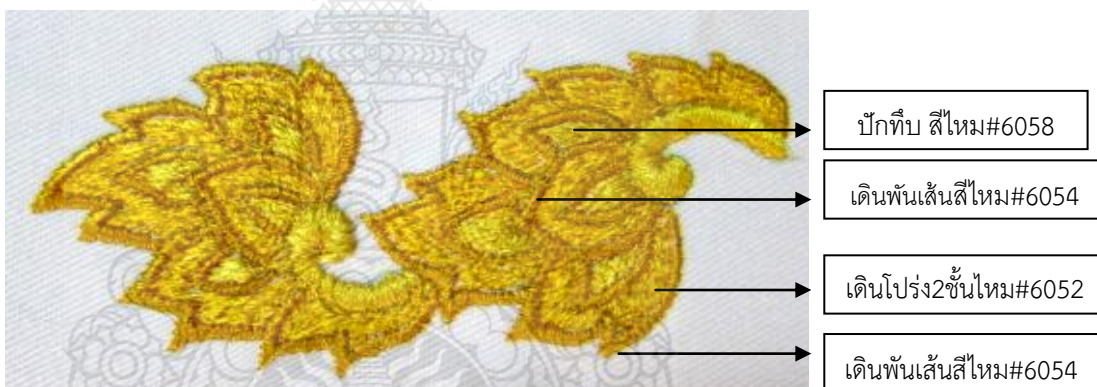
การเดินเส้นแบบพันเส้น ใช้สีไหมรหัส #6054 เป็นสีเข้มสุดทั้งขอบด้านนอกและด้านใน

2. การเดินโปร่งจะเป็นการเดินแบบผีเข็มเย็บโดยปกติการ

เดินวิธีนี้จะเห็นผ้าด้านล่างและเมื่อปักออกมาจะเห็นไหมปักเพียงบางๆ ทางผู้วิจัยจึงให้เดิน 2 ชั้น เพื่อต้องการให้ลายมีความชัดเจนของไหมมากขึ้น โดยใช้สีไหมรหัส #6052 ซึ่งเป็นสีเข้มระดับกลาง

3. การปักสานหรือเรียกว่าปักทึบใช้ปักลายด้านในสุดและ

ก้านดอกขอลวดลายเพื่อให้ลายเกิดระดับของสี โดยใช้สีไหมอ่อนสุดคือ สีไหมรหัส #6058



ภาพที่ 3.25 : แสดงวิธีการพัฒนาลายปักแบบที่ 2

3) วิธีการพัฒนาลายปักรูปแบบที่ 3 มีลักษณะการปักคล้าย

วิธีการปักแบบที่ 2 แต่จะแตกต่างกันตรงที่การเลือกใช้สีไหม และความหนาของไหมปักโดยมีรายละเอียดดังนี้

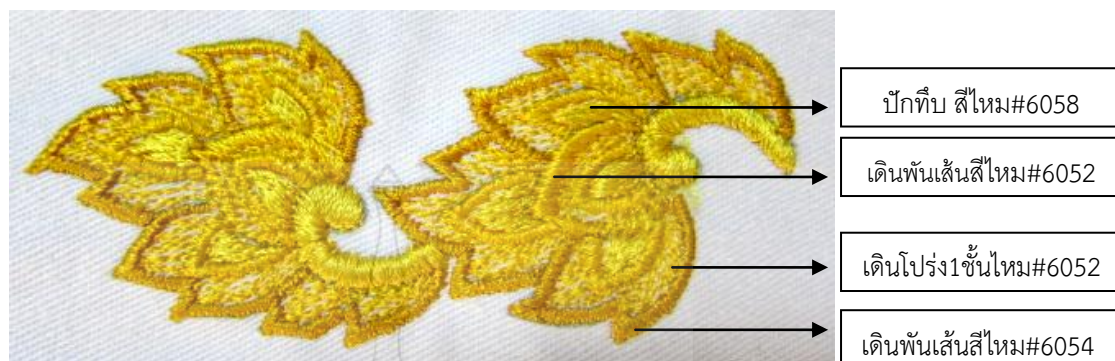
1. การเดินเส้นขอบลายนอกและในของลายโดยใช้เทคนิค

การเดินเส้นแบบพันเส้น ใช้สีไหมรหัส #6054 เป็นสีเข้มสุดทั้งขอบด้านนอกและด้านใน

2. การเดินโปร่ง 1 ชั้น จะเป็นการเดินแบบผีเข็มเย็บปกติ

การเดินวิธีนี้จะเห็นผ้าด้านล่างและเมื่อปักออกมาจะเห็นไหมปักเพียงบางบนลวดลาย โดยใช้สีไหมรหัส #6052 ซึ่งเป็นสีเข้มระดับกลาง และใช้สีเดียวกันนี้เดินพันเส้นขอบลายด้านในด้วย

3. การปักสานหรือเรียกว่าปักทึบใช้ปักลายด้านในสุดและ
ก้านดอกขอลดตายเพื่อให้ลายเกิดระดับของสี โดยใช้สีไหมอ่อนสุดคือ สีไหมรหัส #6058



ภาพที่ 3.26 : แสดงวิธีการพัฒนาลายปักแบบที่ 3

3.3.4.4 ผลที่ได้จากการคัดเลือกสีไหมปักและการพัฒนาลายปัก โดยผู้เชี่ยวชาญ
จำนวน 5 ท่าน มีรายละเอียดดังตารางที่ 3.7

ตารางที่ 3.7 ผลที่ได้จากการคัดเลือกสีไหมปัก จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน

ลำดับผู้เชี่ยวชาญ	กลุ่มสีที่ 1	กลุ่มสีที่ 2	กลุ่มสีที่ 3	กลุ่มสีที่ 4	กลุ่มสีที่ 5	กลุ่มสีที่ 6	กลุ่มสีที่ 7	กลุ่มสีที่ 8	กลุ่มสีที่ 9
ท่านที่ 1			✓						
ท่านที่ 2			✓						
ท่านที่ 3			✓						
ท่านที่ 4	✓								
ท่านที่ 5			✓						
รวม	1	0	4	0	0	0	0	0	0

3.3.4.5 ผลที่ได้จากการคัดเลือกการพัฒนาลายปักโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน มีรายละเอียดดังตารางที่ 3.8

ตารางที่ 3.8 ผลที่ได้จากการคัดเลือกการพัฒนาลายปัก จากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน

ลำดับผู้เชี่ยวชาญ	แบบที่ 1	แบบที่ 2	แบบที่ 3
คนที่ 1		✓	
คนที่ 2			✓
คนที่ 3			✓
คนที่ 4		✓	
คนที่ 5			✓
รวม	0	2	3

3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.4.1 ดำเนินเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัยทำการแจกแบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่าง

3.4.2 นำแบบสอบถามความพึงพอใจที่ได้รับมาตรวจสอบความถูกต้องเพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้มาตรวจสอบความสมบูรณ์ ความถูกต้องของข้อมูล และลงรหัสเตรียมข้อมูล เพื่อนำมาวิเคราะห์ค่าทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป โดยดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

ตอนที่ 1 วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ การศึกษา รายได้ การเข้าใช้บริการธุรกิจอาหาร โดยหาค่าร้อยละ

ตอนที่ 2 วิเคราะห์ข้อมูลจากการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยโดยหาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

แปลความหมายของระดับค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ มีเกณฑ์ให้คะแนน 5 ระดับ ดังนี้

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

เกณฑ์ของการแปลความหมายของระดับค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ แบ่งเป็น 5 ระดับ (สุชาติ, 2540) ดังนี้

คะแนนค่าเฉลี่ย	ความหมาย
4.01 – 5.00	พึงพอใจมากที่สุด
3.26 – 4.00	พึงพอใจมาก
2.51 – 3.25	พึงพอใจปานกลาง
1.76 – 2.50	พึงพอใจน้อย
1.00 – 1.75	พึงพอใจน้อยที่สุด



บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล

การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย มีจุดมุ่งหมายเพื่อออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย และศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเครื่องแต่งกายเซฟที่ออกแบบให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยและเพิ่มความเป็นเอกลักษณ์ไทย โดยมีผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังต่อไปนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากการวิจัยเรื่องการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย กรณีศึกษาได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย เซฟหรือผู้ประกอบการอาหารไทย และบุคคลทั่วไปที่ใช้บริการห้างเซ็นทรัลปิ่นเกล้า ได้ผลการวิจัยแบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอนคือ

4.1.1 ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภค

4.1.2 ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย

4.1.3 ตอนที่ 3 เปรียบเทียบผลความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย

4.1.1 ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภค

จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 200 คน โดยแสดงการแจกแจงความถี่ และการหาค่าร้อยละ นำเสนอในรูปแบบตารางประกอบความเรียง ดังตาราง 4.1 - 4.6

ตาราง 4.1 เพศของผู้บริโภค

(n =200)

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หญิง	81	40.5
ชาย	119	59.5

จากตาราง 4.1 อภิปรายผลได้ว่าตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 119 คน คิดเป็นร้อยละ 59.5 รองลงมาเป็นเพศหญิง จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 40.5

ตาราง 4.2 อายุของผู้บริโภค

(n =200)

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
21 - 25 ปี	34	17
26 - 30 ปี	39	19.5
31 - 45 ปี	49	24.5
46 ปีขึ้นไป	78	39

จากตาราง 4.2 อภิปรายผลได้ว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 46 ปีขึ้นไป จำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 39 รองลงมาคืออายุระหว่าง 31 – 45 ปี จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 24.5 อายุ 26 - 30 ปีมีจำนวน 39 คนคิดเป็นร้อยละ 19.5 และส่วนน้อย มีอายุระหว่าง 21-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 17

ตาราง 4.3 อาชีพของผู้บริโภค

(n =200)

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เชฟ/ผู้ประกอบการอาหารไทย	50	25
ผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจร้านอาหาร	50	25
รับราชการ	17	8.5
หน่วยงานเอกชน	21	10.5
รัฐวิสาหกิจ	28	14
อื่นๆ	34	17

จากตาราง 4.3 อภิปรายผลได้ว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอาชีพเชฟ/ผู้ประกอบการอาหารไทยและผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจ อย่างละ 50 คน คิดเป็นร้อยละ 25 รองลงมาประกอบอาชีพอื่นๆ จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 17 ประกอบอาชีพรัฐวิสาหกิจ จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 14 ประกอบอาชีพกับหน่วยงานเอกชนจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 10.5 และส่วนน้อยประกอบอาชีพรับราชการ จำนวน 17 คนคิดเป็นร้อยละ 8.5

ตาราง 4.4 ระดับการศึกษาของผู้บริโภค

(n =200)

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่าอนุปริญญา	33	16.5
อนุปริญญา	12	6
ปริญญาตรี	95	47.5
ปริญญาโท	54	27
สูงกว่าปริญญาโท	6	3

จากตาราง 4.4 อภิปรายผลได้ว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับชั้นปริญญาตรีมีจำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 47.5 รองลงมาจบการศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 54 คนคิดเป็นร้อยละ 27 ต่ำกว่าอนุปริญญา จำนวน 33 คนคิดเป็นร้อยละ 16.5 อนุปริญญา จำนวน 12 คนคิดเป็นร้อยละ และส่วนน้อยสูงกว่าปริญญาโทจำนวน 6 คนคิดเป็นร้อยละ 3

ตาราง 4.5 รายได้ของผู้บริโภค

(n =200)

รายได้	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 15,000 บาท	9	4.5
15,001 – 20,000 บาท	36	18
20,001 – 25,000 บาท	57	28.5
25,001- 30,000 บาท	32	16
30,001 ขึ้นไป	66	33

จากตาราง 4.5 อภิปรายผลได้ว่าผู้บริโภค ส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนสูงกว่า 30,001 บาท จำนวน 66 คน คิดเป็นร้อยละ 33 รองลงมาคือมีรายได้ 20,001-25,000 บาท มีจำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 28.5 รายได้ต่อเดือนอยู่ในระดับ 15,001 – 20,000 บาท จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 18 มีรายได้ต่อเดือนอยู่ในระดับ 25,001- 30,000 บาท จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 16 และมีรายได้ต่ำกว่า 15,000 บาท จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 4.5

ตาราง 4.6 การเข้าใช้บริการธุรกิจอาหารของผู้บริโภค

(คุณเคยเข้าใช้บริการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีการใส่ชุดเซฟหรือไม่)

(n =200)

	การเข้าใช้บริการ	ร้อยละ
เคย	180	90
ไม่เคย	20	10

จากตาราง 4.6 อภิปรายผลได้ว่าผู้บริโภค ส่วนใหญ่เคยเข้าใช้บริการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีการใส่ชุดเซฟ จำนวน 180 คน คิดเป็นร้อยละ 90 และรองลงมาคือไม่เคยเข้าใช้บริการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีการใส่ชุดเซฟ มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 10

ตาราง 4.7 การเข้าใช้บริการธุรกิจอาหารของผู้บริโภค

(คุณคิดว่าชุดเซฟที่มีในปัจจุบันบ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ไทยหรือไม่)

(n =200)

	การเข้าใช้บริการ	ร้อยละ
บ่งบอก	12	6
ไม่บ่งบอก	188	94

จากตาราง 4.7 อภิปรายผลได้ว่าผู้บริโภค ส่วนใหญ่คิดว่าชุดเซฟที่มีในปัจจุบันไม่บ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ไทย จำนวน 188 คน คิดเป็นร้อยละ 94 รองลงมาเห็นว่าชุดเซฟที่มีในปัจจุบันบ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ไทย จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 6

ตาราง 4.8 การเข้าใช้บริการธุรกิจอาหารของผู้บริโภค

(คุณเห็นด้วยหรือไม่กับการที่พ่อครัวไทยสวมใส่ชุดที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ของความเป็นไทย)

(n =200)

	การเข้าใช้บริการ	ร้อยละ
เห็นด้วย	192	96
ไม่เห็นด้วย/ไม่จำเป็น	8	4

จากตาราง 4.8 อภิปรายผลได้ว่าผู้บริโภค ส่วนใหญ่เห็นด้วยหรือไม่กับการที่พ่อครัวไทยสวมใส่ชุดที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ของความเป็นไทย จำนวน 192 คน คิดเป็นร้อยละ 96 รองลงมาไม่เห็นด้วย/ไม่จำเป็นกับการที่พ่อครัวไทยสวมใส่ชุดที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ของความเป็นไทย จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 4

4.1.2 ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย

จากการวิเคราะห์ความพึงพอใจของลูกค้าที่ใช้บริการห้างเซ็นทรัลสาขาปิ่นเกล้า โดยการกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้วิธีสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) จำนวน 100 คน เซฟพ่อครัวหรือผู้ประกอบการอาหารไทย, ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารไทย จำนวน 100 คน ที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ดังตารางที่ 4.9 - 4.14 ดังนี้

ตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 1

(n =200)

เครื่องแต่งกายเซฟแบบที่ 1	\bar{X}	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านการออกแบบ		
1.1 การออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงาน	3.50	มาก
1.2 มีการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย	3.05	ปานกลาง
2. การใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปัก		
2.1 มีการตกแต่งที่สวยงามเหมาะสมพอดี	3.16	ปานกลาง
2.2 วัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุด	3.23	ปานกลาง
3. ความสวยงามและความทันสมัย		
3.1 ลักษณะโดยรวมของชุดมีสวยงาม	3.31	มาก
3.2 รูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัย	3.43	มาก
3.3 ความปราณีตในการตัดเย็บ	3.46	มาก
3.4 ด้านภาพรวมของผลิตภัณฑ์	3.29	มาก
4. เอกลักษณ์ของความเป็นไทย		
4.1 รูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นพ่อครัวไทย	4.53	มากที่สุด
4.2 ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทย	4.61	มากที่สุด

5. ส่วนประกอบของชุดและโอกาส

5.1 สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริง	3.59	มาก
5.2 รูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟ	3.92	มาก
5.3 มีส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของเซฟ	3.74	มาก

รวม	3.60	มาก
------------	-------------	------------

จากตาราง 4.9 การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 1 ด้านการออกแบบเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงาน มีค่าเฉลี่ยที่ 3.50 รองลงมาคือการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย ค่าเฉลี่ยที่ 3.05 ด้านการใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปักเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การตกแต่งที่สวยงามพอเหมาะพอดีมีค่าเฉลี่ยที่ 3.23 รองลงมาคือวัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุดมีค่าเฉลี่ยที่ 3.16 ด้านความสวยงามเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าความปราณีตในการตัดเย็บมีค่าเฉลี่ยที่ 3.46 รองลงมาคือรูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัยมีค่าเฉลี่ยที่ 3.43 ลักษณะโดยรวมของชุดมีสวยงาม ค่าเฉลี่ยที่ 3.31ภาพรวมของผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ยที่ 3.29 ด้านเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทยมีค่าเฉลี่ย 4.52 รองลงมาคือรูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นพ่อครัวไทยมีค่าเฉลี่ย 3.70 และด้านส่วนประกอบของชุดและโอกาสเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า รูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟมีค่าเฉลี่ย 3.92 รองลงมาคือส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของเซฟมีค่าเฉลี่ย 3.74 สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริง มีค่าเฉลี่ย 3.59 ซึ่งทุกรายข้อได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดและมาก และเมื่อพิจารณาทุกรายข้อ มีค่าเฉลี่ยรวมที่ 3.60 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

ตารางที่ 4.10 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 2

(n =200)

เครื่องแต่งกายเซฟแบบที่ 1	\bar{X}	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านการออกแบบ		
1.1 การออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงาน	4.58	มากที่สุด
1.2 มีการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย	4.39	มากที่สุด
2. การใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปัก		
2.1 มีการตกแต่งที่สวยงามพอเหมาะพอดี	3.83	มาก
2.2 วัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุด	3.99	มาก
3. ความสวยงามและความทันสมัย		
3.1 ลักษณะโดยรวมของชุดมีสวยงาม	4.41	มากที่สุด
3.2 รูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัย	4.43	มากที่สุด
3.3 ความประณีตในการตัดเย็บ	4.20	มากที่สุด
3.4 ด้านภาพรวมของผลิตภัณฑ์	4.21	มากที่สุด
4. เอกลักษณ์ของความเป็นไทย		
4.1 รูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นพ่อครัวไทย	4.53	มากที่สุด
4.2 ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทย	4.61	มากที่สุด
5. ส่วนประกอบของชุดและโอกาส		
5.1 สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริง	4.00	มาก
5.2 รูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟ	4.47	มากที่สุด
5.3 มีส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของเซฟ	4.49	มากที่สุด
รวม	4.31	มากที่สุด

จากตาราง 4.10 การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 2 ด้านการออกแบบเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงาน มีค่าเฉลี่ยที่ 4.53 รองลงมาการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย ค่าเฉลี่ยที่ 4.39 ด้านการใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปักเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า วัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุด ค่าเฉลี่ยที่ 3.99 รองลงมา มีการตกแต่งที่สวยงามพอเหมาะพอดี มีค่าเฉลี่ยที่ 3.83 ด้านความสวยงามเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าภาพรวมของผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ยที่ 4.43 รองลงมา ลักษณะโดยรวมของชุดมีสวยงาม คือ มีค่าเฉลี่ยที่ 4.41 รูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัยมีค่าเฉลี่ยที่ 4.21 ความประณีต

ในการตัดเย็บมีค่าเฉลี่ยที่ 4.20 ด้านเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทยมีค่าเฉลี่ย 4.61 รองลงมาคือรูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นพ่อครัวไทยมีค่าเฉลี่ย 4.53 และด้านส่วนประกอบของชุดและโอกาสเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของเชฟมีค่าเฉลี่ย 4.49 รองลงมาคือรูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟมีค่าเฉลี่ย 4.47 สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริงมีค่าเฉลี่ย 4.00 ซึ่งทุกรายข้อได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดและมาก และเมื่อพิจารณาทุกรายข้อ มีค่าเฉลี่ยรวมที่ 4.31 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

ตารางที่ 4.11 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเชฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 3

(n =200)

เครื่องแต่งกายเชฟแบบที่ 1	\bar{X}	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านการออกแบบ		
1.1 การออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงาน	3.91	มาก
1.2 มีการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย	4.47	มากที่สุด
2. การใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปัก		
2.1 มีการตกแต่งที่สวยงามพอเหมาะพอดี	3.76	มาก
2.2 วัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุด	3.77	มาก
3. ความสวยงามและความทันสมัย		
3.1 ลักษณะโดยรวมของชุดมีสวยงาม	3.75	มาก
3.2 รูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัย	3.64	มาก
3.3 ความปราณีตในการตัดเย็บ	4.52	มากที่สุด
3.4 ด้านภาพรวมของผลิตภัณฑ์	4.44	มากที่สุด
4. เอกลักษณ์ของความเป็นไทย		
4.1 รูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์	4.53	มากที่สุด
ความเป็นพ่อครัวไทย	4.61	มากที่สุด
4.2 ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทย		
5. ส่วนประกอบของชุดและโอกาส		
5.1 สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริง	4.57	มากที่สุด
5.2 รูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟ	4.28	มากที่สุด
5.3 มีส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของ	3.88	มาก
เชฟ		
รวม	4.16	มากที่สุด

จากตาราง 4.11 การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 3 ด้านการออกแบบเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ในการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย มีค่าเฉลี่ยที่ 4.47 รองลงมาการออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงานค่าเฉลี่ยที่ 3.91 ด้านการใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปักเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า วัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุดค่าเฉลี่ยที่ 3.77 รองลงมามีการตกแต่งที่สวยงามพอเหมาะพอดี มีค่าเฉลี่ยที่ 3.76 ด้านความสวยงามเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าความปราณีตในการตัดเย็บมีค่าเฉลี่ยที่ 4.52 รองลงมาคือ ภาพรวมของผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ยที่ 4.44 ลักษณะโดยรวมของชุดมีสวยงาม ค่าเฉลี่ยที่ 3.75 รูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัยมีค่าเฉลี่ยที่ 3.64 ด้านเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทยมีค่าเฉลี่ย 4.52 รองลงมาคือรูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นพ่อครัวไทยมีค่าเฉลี่ย 3.70 และด้านส่วนประกอบของชุดและโอกาสเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริงมีค่าเฉลี่ย 4.57 รองลงมารูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟมีค่าเฉลี่ย 4.28 มีส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของเซฟมีค่าเฉลี่ย 3.88 ซึ่งทุกรายข้อได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดและมาก และเมื่อพิจารณาทุกรายข้อ มีค่าเฉลี่ยรวมที่ 4.09 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

ตารางที่ 4.12 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 4

(n =200)

เครื่องแต่งกายเซฟแบบที่ 1	\bar{X}	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านการออกแบบ		
1.1 การออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงาน	3.83	มาก
1.2 มีการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย	4.00	มากที่สุด
2. การใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปัก		
2.1 มีการตกแต่งที่สวยงามพอเหมาะพอดี	4.29	มากที่สุด
2.2 วัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุด	4.32	มากที่สุด
3. ความสวยงามและความทันสมัย		
3.1 ลักษณะโดยรวมของชุดมีสวยงาม	4.25	มากที่สุด
3.2 รูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัย	3.98	มาก
3.3 ความปราณีตในการตัดเย็บ	3.86	มาก
3.4 ด้านภาพรวมของผลิตภัณฑ์	4.16	มากที่สุด

4. เวกลักษณะของความเป็นไทย	4.53	มากที่สุด
4.1 รูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์		
ความเป็นพ่อครัวไทย	4.61	มากที่สุด
4.2 ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทย		
5. ส่วนประกอบของชุดและโอกาส	4.16	มากที่สุด
5.1 สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริง	3.97	มาก
5.2 รูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟ	4.02	มากที่สุด
5.3 มีส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของเชฟ		
รวม	4.15	มากที่สุด

จากตาราง 4.12 การออกแบบเครื่องแต่งกายเชฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 4 ด้านการออกแบบเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงานค่าเฉลี่ยที่ 4.32 รองลงมาคือในการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย มีค่าเฉลี่ยที่ 4.29 ด้านการใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปักเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีการตกแต่งที่สวยงามพอเหมาะพอดีมีค่าเฉลี่ยที่ 4.32 รองลงมาวัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุดมีค่าเฉลี่ยที่ 4.29 ด้านความสวยงาม เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ลักษณะโดยรวมของชุดมีสวยงาม ค่าเฉลี่ยที่ 4.25 รองลงมาคือภาพรวมของผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ยที่ 4.16 รูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัยมีค่าเฉลี่ยที่ 3.98 ความปราณีตในการตัดเย็บมีค่าเฉลี่ยที่ 3.86 ด้านเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทยมีค่าเฉลี่ย 4.61 รองลงมาคือรูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นพ่อครัวไทยมีค่าเฉลี่ย 4.53 และด้านส่วนประกอบของชุดและโอกาสเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริงมีค่าเฉลี่ย 4.16 รองลงมาคือส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของเชฟมีค่าเฉลี่ย 4.02 รูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟมีค่าเฉลี่ย 3.97 ซึ่งทุกรายข้อได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดและมาก และเมื่อพิจารณาทุกรายข้อ มีค่าเฉลี่ยรวมที่ 4.15 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

ตารางที่ 4.13 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 5

(n =200)

เครื่องแต่งกายเซฟแบบที่ 1	\bar{X}	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านการออกแบบ		
1.1 การออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงาน	4.01	มากที่สุด
1.2 มีการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย	3.89	มาก
2. การใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปัก		
2.1 มีการตกแต่งที่สวยงามพอเหมาะพอดี	3.64	มาก
2.2 วัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุด	4.00	มาก
3. ความสวยงามและความทันสมัย		
3.1 ลักษณะโดยรวมของชุดมีสวยงาม	3.64	มาก
3.2 รูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัย	3.77	มาก
3.3 ความปราณีตในการตัดเย็บ	3.60	มาก
3.4 ด้านภาพรวมของผลิตภัณฑ์	3.78	มาก
4. เอกลักษณ์ของความเป็นไทย		
4.1 รูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นพ่อครัวไทย	4.53	มากที่สุด
4.2 ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทย	4.61	มากที่สุด
5. ส่วนประกอบของชุดและโอกาส		
5.1 สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริง	3.80	มาก
5.2 รูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟ	3.93	มาก
5.3 มีส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของเซฟ	3.81	มาก
รวม	3.92	มาก

จากตาราง 4.13 การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ชุดที่ 5 ด้านการออกแบบเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า การออกแบบเหมาะสมกับลักษณะงานค่าเฉลี่ยที่ 4.01 รองลงมาคือในการออกแบบที่แสดงถึงความเป็นไทย มีค่าเฉลี่ยที่ 3.98 ด้านการใช้วัสดุตกแต่ง/ลายปักเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า วัสดุตกแต่งเหมาะสมกับชุดมีค่าเฉลี่ยที่ 4.00 รองลงมามีการตกแต่งที่สวยงามพอเหมาะพอดีมีค่าเฉลี่ยที่ 3.64 ด้านความสวยงามเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ภาพรวมของผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ยที่ 3.78 รองลงมาคือรูปแบบมีการประยุกต์ให้ทันสมัยมีค่าเฉลี่ยที่ 3.77 ลักษณะโดยรวมของชุดที่สวยงาม ค่าเฉลี่ยที่ 3.64 ความปรารถนาในการตัดเย็บมีค่าเฉลี่ยที่ 3.60 ด้านเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึงความเป็นไทยมีค่าเฉลี่ย 4.61 รองลงมาคือรูปแบบการตกแต่งชุดบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นพ่อครัวไทยมีค่าเฉลี่ย 4.53 และด้านส่วนประกอบของชุดและโอกาสเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า รูปแบบชุดเหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟมีค่าเฉลี่ย 3.93 รองลงมาคือส่วนประกอบเพียงพอกับการปฏิบัติงานของเซฟมีค่าเฉลี่ย 3.81 สามารถสวมใส่ปฏิบัติงานได้จริงมีค่าเฉลี่ย 3.80 ซึ่งทุกรายข้อได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดและมาก และเมื่อพิจารณาทุกรายข้อ มีค่าเฉลี่ยรวมที่ 3.29 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

จากการวิเคราะห์ความพึงพอใจของลูกค้าที่ใช้บริการห้องเซ็นทรัลสาขาปิ่นเกล้า โดยการกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้วิธีสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) จำนวน ที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ได้สรุปผลการวิเคราะห์ ด้านการออกแบบ พบว่าชุดที่ 1 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 3.29 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง ชุดที่ 2 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.31 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ชุดที่ 3 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.16 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ชุดที่ 4 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.15 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ชุดที่ 5 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 3.92 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

4.2 การอภิปรายผล

จากการศึกษาวิจัยเรื่องการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ผู้วิจัยได้อภิปรายผลดังนี้ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 59.5 มีช่วงอายุระหว่าง 46 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 39 โดยมากประกอบอาชีพเซฟ/ผู้ประกอบอาหารไทย, ผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 50 มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 47.5 มีรายได้เฉลี่ยตั้งแต่ 30,001 บาทขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 33 จากการสอบถามบริโภคส่วนใหญ่เคยเข้าใช้บริการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีการใส่ชุดเซฟ คิดเป็นร้อยละ 90 และคิดว่าชุดเซฟที่มีในปัจจุบันไม่บ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ไทย คิดเป็นร้อยละ 94 พร้อมทั้งเห็นด้วยกับการที่พ่อครัวไทยสวมใส่ชุดที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ของความเป็นไทย คิดเป็นร้อยละ 96

จากการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ได้สรุปผลการวิเคราะห์ พบว่าชุดที่ 1 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 3.29 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง ชุดที่ 2 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.31 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ชุดที่ 3 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.16 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ชุดที่ 4 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.15 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ชุดที่ 5 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 3.92 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมา



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยจากนั้นทำการตัดเย็บเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบแล้วจึงนำไปสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเครื่องแต่งกายเซฟที่ออกแบบให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทยแลเพิ่มความเป็นเอกลักษณ์ไทย เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย คือแบบสอบถาม ประกอบกับผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 20 แบบ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัย คือ ลูกค้าที่ใช้บริการ ห้างเซ็นทรัลสาขาปิ่นเกล้า จำนวน 100 คน เซฟพ่อครัวหรือผู้ประกอบการอาหารไทย, ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารไทย จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 200 คน โดยวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อหาค่าร้อยละและค่าเฉลี่ย สรุปผลในรูปแบบตาราง และการเขียนบรรยาย

5.1 สรุปผล

5.1.1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 59.5 มีช่วงอายุระหว่าง 46 ปีขึ้นไปคิดเป็นร้อยละ 39 โดยมากประกอบอาชีพเซฟ/ผู้ประกอบการอาหารไทย,ผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 50 มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 47.5 มีรายได้เฉลี่ยตั้งแต่ 30,001 บาทขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 33 จากการสอบถามบริโภคส่วนใหญ่เคยเข้าใช้บริการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีการใส่ชุดเซฟ คิดเป็นร้อยละ 90 และคิดว่าชุดเซฟที่มีในปัจจุบันไม่บ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ไทย คิดเป็นร้อยละ 94 พร้อมทั้งเห็นด้วยกับการที่พ่อครัวไทยสวมใส่ชุดที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ของความ เป็นไทย คิดเป็นร้อยละ 96

5.1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟ ในครัวอาหารไทย

จากการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ได้สรุปผลการวิเคราะห์พบว่า ชุดที่ 2 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยที่ 4.31 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด รองลงมาคือชุดที่ 3 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยที่ 4.16 อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด ชุดที่ 4 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 4.15 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุดได้ ชุดที่ 5 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 3.92 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และชุดที่ 1 ภาพรวมมีค่าเฉลี่ย 3.29 ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

5.2.1.1 การสร้างให้เกิดความเป็นเอกลักษณ์ไทยจากการใช้ลวดลายไทยเป็นสื่อลงบนเครื่องแต่งกายเซฟ ควรส่งเสริมให้เป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง

5.2.1.2 ในการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟบางชุด อาจจะมีการตกแต่งเพิ่มเติมเพื่อเพิ่มความสวยงามยิ่งขึ้น เช่น การปัก (Piping) หรือใช้สีของธงชาติหรือสัญลักษณ์ธงชาติมาตกแต่งเพิ่มเติมบางจุดสำหรับชุดที่นำไปใช้ในต่างประเทศ เพื่อส่งเสริมการสร้างภาพลักษณ์ความเป็นไทยให้เด่นชัดมากขึ้น

5.2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

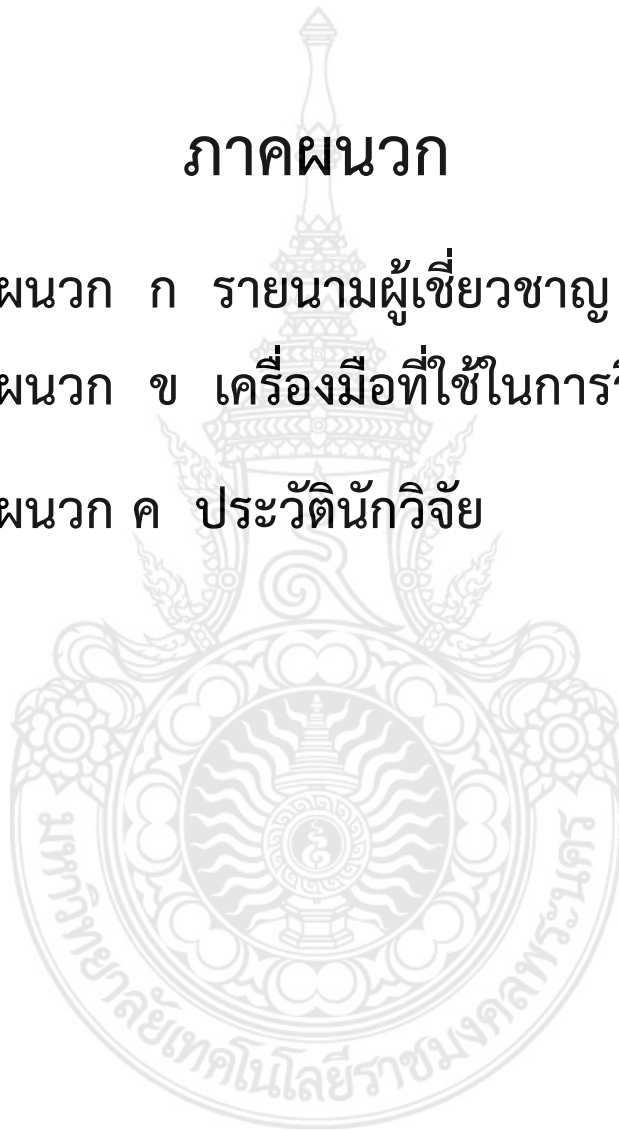
ควรจะมีการต่อยอดงานวิจัยต่อไป โดยศึกษาเพิ่มเติมจากความพึงพอใจของเซฟผู้ประกอบการร้านอาหารไทยและผู้บริโภคอาหารไทยในต่างประเทศ เพื่อให้สามารถนำไปเผยแพร่และขยายผลเชิงธุรกิจให้เพิ่มขึ้นต่อไป

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญ

ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ภาคผนวก ค ประวัตินักวิจัย



ภาคผนวก ก
รายนามผู้เชี่ยวชาญ



**รายนามผู้เชี่ยวชาญพิจารณาคัดเลือกแบบ
เครื่องแต่งกายเชฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเชฟในครัวอาหารไทย**

1. นายชม กัปกรณ์โทก ร้านอาหารก๊วกซม	ตำแหน่ง ประเภทครัว	เชฟ(chaf)/เจ้าของกิจการ ครัวร้อน
2. นายไวภพ แซ่ป้ง โรงแรมฮอติเคย์อิน (สีลม)	ตำแหน่ง ประเภทครัว	หัวหน้าครัว Executive chef อาหารไทย/ครัวร้อน
3. นางสาวประยูร หงษ์ขง โรงแรมฮอติเคย์อิน (สีลม)	ตำแหน่ง ประเภทครัว	แม่ครัวทำอาหาร อาหารไทย/ครัวร้อน
4. นางสาวสุพรรณณี เวชวิฐาน โรงแรมฮอติเคย์อิน (สีลม)	ตำแหน่ง ประเภทครัว	ก๊วกครัวอาหารไทย อาหารไทย/ครัวร้อน
5. นายเกษร เจริญลาภ โรงแรมฮอติเคย์อิน (สีลม)	ตำแหน่ง ประเภทครัว	ก๊วก ครัวจัดเลี้ยง อาหารไทย/ครัวร้อน



ภาคผนวก ข
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย





แบบสอบถามความพึงพอใจ

การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย

คำอธิบาย แบบสอบถามความคิดเห็นการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย

คำชี้แจงการกรอกแบบสอบถาม

1. แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ

- 1.1 เพื่อออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย
- 1.2 ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเครื่องแต่งกายเซฟที่ออกแบบให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย

2. กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามความคิดเห็นที่เหมาะสมของรูปแบบเครื่องแต่งกายเซฟจากภาพ Sketch (แบบร่าง) จำนวน 60 แบบ โดยทุกแบบเป็นผ้าชนิดเดียวกัน

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 แบบคัดเลือกเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย โดยคัดเลือกประเภทละ 5 แบบ ได้แก่ เสื้อ ผ้าพันคอ หมวก และผ้ากันเปื้อน รวมทั้งสิ้น 20 แบบ

ผู้วิจัยขอความอนุเคราะห์จากท่านผู้เชี่ยวชาญในการกรอกแบบสอบถามและคัดเลือกแบบอันเป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย

ขอบคุณที่ให้ความอนุเคราะห์

คณะผู้วิจัย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อ/นามสกุล.....

สถานที่ทำงาน.....

ตำแหน่ง.....

ประเภทครัวที่ใช้ปฏิบัติงาน.....

ตอนที่ 2 แบบคัดเลือกเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย โดยคัดเลือกประเภทละ 5 แบบ ได้แก่ เสื้อ ผ้าพันคอ หมวก และผ้ากันเปื้อน รวมทั้งสิ้น 20 แบบ

คำชี้แจง ให้ท่านเลือก หมายเลขหน้าเครื่องแต่งกายเซฟแต่ละประเภท โดยเลือกประเภทละ 5 แบบ ได้แก่ เสื้อ ผ้าพันคอ หมวก และผ้ากันเปื้อน โดยให้เรียงลำดับจากรูปแบบที่ชอบมากที่สุด

ลำดับที่	แบบเสื้อ	ผ้าพันคอ	หมวก	ผ้ากันเปื้อน
1				
2				
3				
4				
5				

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความอนุเคราะห์

คณะผู้วิจัย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภค

เรื่อง การออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนครประกอบไปด้วย ตอนที่ 1 ลักษณะประชากร ตอนที่ 2 ตารางประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบเครื่องแต่งกายเซฟที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานของเซฟในครัวอาหารไทย ซึ่งข้อมูลดังกล่าวมีประโยชน์สำหรับการทำวิจัย

จึงขอความกรุณาในการตอบแบบสอบถามโดยทำเครื่องหมาย หน้าคำตอบที่ต้องการหรือเติมข้อความในช่องว่างตามความเป็นจริง **ข้อมูลส่วนตัวของท่านจะถูกเก็บเป็นความลับใช้ในการศึกษาครั้งนี้เท่านั้น**

ขอขอบคุณทุกท่านที่เสียสละเวลาให้ความอนุเคราะห์ตอบคำถามและให้ข้อมูล

คณะผู้จัดทำ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

- 1.1 เพศ ชาย หญิง
- 1.2 อายุ 21 - 25 26 - 30 31 - 45 46 ปีขึ้นไป
- 1.3 อาชีพ เซฟ/ผู้ประกอบการอาหารไทย ผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจร้านอาหาร
 รับราชการ หน่วยงานเอกชน
 รัฐวิสาหกิจ อื่นๆ.....
- 1.4 ระดับการศึกษา ต่ำกว่าอนุปริญญา อนุปริญญา
 ปริญญาตรี ปริญญาโท สูงกว่าปริญญาโท
- 1.5 รายได้ ต่ำกว่า 15,000 บาท 15,001- 20,000 บาท
 20,001 – 25,000 บาท 25,001 – 30,000 บาท
 30,000 บาทขึ้นไป
- 1.5 การเข้าใช้บริการธุรกิจอาหาร

บอกถึงเอกลักษณ์ความเป็นพ่อ ครัวไทย																				
4.2 ลวดลายที่ใช้ตกแต่งสื่อถึง ความเป็นไทย																				
5 ส่วนประกอบของชุดและ โอกาส																				
5.1 สามารถสวมใส่ ปฏิบัติงานได้จริง																				
5.2 รูปแบบชุดเหมาะสมกับ การปฏิบัติงานของเชฟ																				
5.3 มีส่วนประกอบเพียงพอ กับการปฏิบัติงานของเชฟ																				

ข้อเสนอแนะ

.....

ขอบคุณที่ให้ความอนุเคราะห์
 คณะผู้วิจัย
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ภาคผนวก ค
ประวัตินักวิจัย



หัวหน้าโครงการวิจัย

1. ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) นางบุษรา สร้อยระย้า
(ภาษาอังกฤษ) MRS. BUSSARA SOIRAYA
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน : 3 1014 00115 87 0
3. ตำแหน่งปัจจุบัน
รองศาสตราจารย์ (รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร)
4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2282-9009-15
โทรสาร 0-2282-4490
E-mail bussara@rmutp.ac.th
5. ประวัติการศึกษา
คศ.ม.(คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต) จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
สาขาการศึกษา บริหารการศึกษา
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการ
ทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย
เป็นต้น
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย -
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย
 - โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าไทย ประจำปีงบประมาณ 2545
 - โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์เครื่องแยกความละเอียดเส้นใยกล้วย ประจำปีงบประมาณ 2546
 - โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ เครื่องรีดถ่ายเทความร้อน ประจำปีงบประมาณ 2545-46
 - โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผ้าและผลิตภัณฑ์ในโครงการคลินิกเทคโนโลยี
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2548
 - โครงการวิจัยและพัฒนากระดาษจากแกนสับประรด ประจำปีงบประมาณ 2546-2547
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว
 - โครงการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าย้อมสีธรรมชาติ ประจำปีงบประมาณ 2545
 - โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์เครื่องแยกความละเอียดเส้นใยกล้วย ประจำปี 2546
 - โครงการวิจัยพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องใช้จากผ้าสู่ชุมชนใน
เขตจังหวัดลพบุรี ประจำปีงบประมาณ 2548
 - โครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผ้าและผลิตภัณฑ์ในโครงการคลินิก

- เทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2548
- โครงการวิจัยและพัฒนากระดาษจากแกนสับประรด ประจำปีงบประมาณ 2546
 - โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์ เครื่องรีดถ่ายความร้อน ประจำปีงบประมาณ 2545-46
 - โครงการวิจัยขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก ประจำปีงบประมาณ 2548
 - โครงการวิจัยการพัฒนากระดาษจากใบอ้อยด้วยมือแบบไทยเพื่องานหัตถกรรม และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ 2550-1551
 - โครงการวิจัยการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากสิ่งประดิษฐ์ เครื่องแยกความละเอียดเส้นใยกล้วยสุ่มชนในเขตจังหวัดนครสวรรค์ ประจำปีงบประมาณ 2550-1551
 - โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมนิลเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2550-2551
 - โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมส่งออก ประจำปีงบประมาณ 2550-2551
 - โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาน้ำจืดเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ งบประมาณปี 2551
 - โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเส้นใยกล้วยเชิงอุตสาหกรรม ประจำปีงบประมาณ 2551
 - โครงการการออกแบบลวดลายบัวบนผืนผ้าเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ งบประมาณปี 2552
- 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ -

ผู้ร่วมวิจัย คนที่ 2

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวอัจฉราวรรณ ณ สงขลา
ชื่อ – นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) MISS ACHARAWAN NA SONGKHLA
2. เลขหมายประจำตัวประชาชน 3 1299 00217 65 2
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
4. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิระพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2281-9231-4 ต่อ 5401 โทรสาร 0-2282-4490
E-mail acharawann@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา MA. Fashion. Birmingham Institute of Art & Design UCE,UK.
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ :
สาขาเกษตรศาสตร์และชีววิทยา
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำงานวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการวางแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย -
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย -
 - 7.2.1 โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์การถ่ายทอดเทคโนโลยีเครื่องรีดถ่ายความร้อนสู่ชุมชน
 - 7.2.2 การศึกษากระบวนการทำงานของโรงงานเสื้อผ้าอุตสาหกรรม : กรณีศึกษาบริษัท บุติคนิวซิตี จำกัด (มหาชน)
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว
 - 7.3.1 โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์เครื่องรีดถ่ายความร้อน
 - 7.3.2 โครงการวิจัยสิ่งประดิษฐ์การถ่ายทอดเทคโนโลยีเครื่องรีดถ่ายความร้อนสู่ชุมชน
 - 7.3.3 หัวหน้าโครงการวิจัยการศึกษากระบวนการทำงานของโรงงานเสื้อผ้าอุตสาหกรรม : กรณีศึกษาบริษัทบุติคนิวซิตี จำกัด (มหาชน) (งบประมาณปี พ.ศ. 2552)
 - 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ -

ผู้ร่วมวิจัย คนที่ 3

1. ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย) นางสาวอชชา หัตถยานานนท์
(ภาษาอังกฤษ) MISS.AUTCHA HATTAYANANONT
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน : 5 9599 00003 69 4
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2281-9231-4 ต่อ 2104 โทรสาร 0-2282-4490
E-mail autcha_m@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
 - คหกรรมศาสตรบัณฑิต คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์-ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย)
คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
 - คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คศ.ม.) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ :
สาขาสังคมวิทยา กลุ่มวิชาภูมิปัญญาท้องถิ่น
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการ
ทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย -
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย -
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว
 - 7.3.1 โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นใยกล้วยในเชิงอุตสาหกรรม, 2551
งบประมาณประจำปี 2550 จากสถาบันอุตสาหกรรมสิ่งทอ
 - 7.3.2 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมจากเส้นใยกล้วยสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร
สำเร็จรูป งบประมาณประจำปี 2555
 - 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ -

เอกสารอ้างอิง

- กูรู, 2554. ครั้วมีกี่ประเภท. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://guru.google.co.th/guru/thread?tid=6742bf9a8b3cde76>
- ณรงค์ สมพงษ์. 2550. กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์เชิงรุกครัวไทยสู่ครัวโลก. **Thailand Restaurant News.** (80):85. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.thaifoodtoworld.com/home/articles-detail.php?>, 19 สิงหาคม 2553.
- เดชา วราชน . 2546. **นิทรรศการศิลปกรรมย้อนหลัง.** อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด มหาชน, กรุงเทพฯ. 157 หน้า.
- หัตถดาว ภัคพัต. 2550. “โครงการออกแบบเครื่องแต่งกายชุดไปทำงานกิ่งตาลองเพื่อรองรับภาวะแวดล้อมและไม่ก่อให้เกิดปรากฏการณ์เรือนกระจก.” วิทยานิพนธ์หลักสูตรศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาานฤมิตศิลป์, คณะศิลปศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นวนน้อย บัญวณิช. 2542. **หลักการออกแบบ.** สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 225 หน้า.
- นพดล เจียมสวัสดิ์. 2548. **จับตายุทธศาสตร์ “ครัวไทยสู่ครัวโลก.” ผู้จัดการรายสัปดาห์.** 5 ธันวาคม. หน้า 8.
- บ้านจอมยุทธ. 2543. **ประวัติเครื่องแต่งกาย.** [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; <http://www.baanjommyut@yahoo.com>, 19 สิงหาคม 2553.
- ปิยะนุช นุ่มเนียน. 2553. “การพัฒนาวัสดุลายผ้าจากด้วยจักรปักคอมพิวเตอร์เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์กระเป๋าถือสตรี.” วิทยานิพนธ์ (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- บริษัท ฟูลเมทัล เทคโนโลยี จำกัด. ๒๕๕๕. **วัสดุของผ้าไมโครไฟเบอร์.** [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; http://www.fullmetalthai.com/index.php?lay=show&ac=cat_show_pro_detail&pid=๗๑๓๑๑

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ปริญานุช นิมสกุลจันทร์. 2551. “ การออกแบบเครื่องแต่งกายสตรีเพื่อรองรับการเปลี่ยน แปลงสภาพภูมิอากาศไทยในทศวรรษที่ 21.” วิทยานิพนธ์หลักสูตรศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. (ภาควิชาานฤมิตศิลป์) คณะศิลปศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พวงผกา คุโรวาท. 2535. **คู่มือประวัติเครื่องแต่งกาย**. อักษราพิพัฒน์, กรุงเทพฯ. 230 หน้า.
- พวงผกา คุโรวาท. 2540. **คู่มือประวัติการแต่งกาย**. พิมพ์ครั้งที่ 5. รวมสานส์, กรุงเทพฯ. 652 หน้า. ภัคภิญญา สดภิบาล, พงศ์ ทรदार และ สมเดช เฉยไสย. 2533. “ การออกแบบเสื้อผ้าสำเร็จรูปสตรีด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้ง.” วิทยานิพนธ์หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต. (สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม) บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- มาโนช กงกะนันท์. 2537. **ศิลปะการออกแบบ**. สำนักพิมพ์ Core Function, กรุงเทพฯ. 184 หน้า.
- ยุทธชัย บันเทิงจิตร และ นันทกฤษณ์ ยอดพิจิตร. 2546. “ การศึกษาความเป็นไปได้ของ โครงการลงทุนทาสรีระจตุตสาหกรรมรับจ้างปักผ้า. ” รายงานการวิจัย คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- รังสรรค์ เลิศในสัตย์. 2552. ผ้าวิฤตเศรษฐกิจด้วย Design. **วารสาร for Quality**. 16 : 81- 84.
- รพีพรรณ เหลืองอร่ามรัตน์. 2553. โครงการเซฟไทยสู่ครัวโลก. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; <https://soclaimon.wordpress.com/tag/แอปพลิเคชันกับคุณหรีด/>, 29 พฤษภาคม 2553.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542**. นานมีบุ๊คคลับ บลิคเคชั่น. กรุงเทพฯ. 1488 หน้า.
- วัชรินทร์ จรุงจิตสุนทร. 2548. **หลักการและแนวความคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์**. แอป้าพรีนติ้ง กรู๊ป จากัด, สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ. กรุงเทพฯ.
- วาโร เพ็งสวัสดิ์. 2553. **สถิติประยุกต์สำหรับการวิจัยทางสังคมศาสตร์**. สุวีริยาสาส์น, กรุงเทพฯ. 410 หน้า. 78
- ศาสตราจารย์เกียรติคุณชะลูด นิมเสมอ. 2553. **องค์ประกอบของศิลปะ**. พิมพ์ครั้งที่ 7 . กรุงเทพมหานคร. สำนักพิมพ์อมรินทร์

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

ศรีธวัช จาติเกตุ. 2534. **ครัวมาตรฐาน**. กองอนามัยสิ่งแวดล้อม. กรมอนามัย. กระทรวง สาธารณสุข. 230 หน้า.

เศกสรรค์ สุรพันธ์พิษฐ์. 2555. “**ทัศนคติของเชฟต่อการออกแบบชุดเชฟที่มีเอกลักษณ์ไทย เพื่อใช้ในครัวอาหารไทยที่มีลักษณะเป็นครัวเปิด**” วิทยานิพนธ์ (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

ศลิษา สิงโตทอง. 2551. “ **ศึกษาการออกแบบเครื่องแต่งกายสตรีสำเร็จรูป โดยพัฒนาจากเอกลักษณ์ของผ้าขาวม้า.** ” วิทยานิพนธ์หลักสูตรศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. (ภาควิชาานุมิตศิลป์) คณะศิลปศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สมรัก ชาแลน, 2555. ความสำคัญของอุปกรณ์งานครัว. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.itscomservice.com/sds/somluck/index.php?>

Cochran, W.G. 1977. **Sampling Techniques**. 3rded. John Wiley & Sons, USA. p 75-76.

De zeen magazine. 2010. DMY Berlin 2010. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; <http://www.dezeen.com/2010/06/18/lloyd-table-by-christoph-seyferth>, 10 มกราคม 2554.

Eye of the gate. 2011. ภาพโฆษณาเครื่องตีพลังงานต่ำที่ออกแบบลวดลายบนพื้นผิว **บรรจุภัณฑ์โดยนักออกแบบเสื้อผ้าและช่างภาพที่มีชื่อเสียง.** [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; http://eyeofthegate.com/?attachment_id=1877, 10 มกราคม 2554.

History of Chef Coats|e. 2010. How.com. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; http://www.ehow.com/about_5032990_, 21 มิถุนายน 2553.

History of Chef Coats. 2553. **ประวัติชุดเชฟ.** [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; <http://www.html##ixzz0tFR4E6yp>, 9 กรกฎาคม 2553.

History of Chef Coats. 2553. **ประวัติชุดเชฟ.** [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; http://www.html##ixzz0tFR4E6yp?option=com_content&view=article&id=4&Itemid=6

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

HOSPITALITY JOBS, 1998-2012. **หน้าที่คนทำครัว เรื่องยากที่ดูเหมือนง่าย.** [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; http://th.jobsdb.com/TH/EN/Resources/JobSeekerArticle/hospitality_editor1.htm?ID=697

Jones, L.V.; Peryam, D.R. and Thurstone, L.L. 1955. “ Development of a scale for measuring soldiers’ food preferences. **Food Research.** 20, 512-520. 79

Kitzcho, 2011. **ครัวคืออะไร.** บริษัท คิทชีโซอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด.[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก ; [www.kitzcho.com / page_box.php?cid=5.&cname...4](http://www.kitzcho.com/page_box.php?cid=5.&cname...4), 9 กรกฎาคม 2553

