

ชื่อโครงการพิเศษ	รูปแบบการจัดการอาหารเข้าสำหรับห้องอาหารขนาดกลางใน กรุงเทพมหานครและปริมณฑล
ชื่อนักศึกษา	ลิซล สนธิสุวรรณ และพัทธินันท์ หาญกล้า
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาและคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท แดงสังวาลย์

คณะกรรมการสอบโครงการพิเศษได้ให้ความเห็นชอบโครงการพิเศษฉบับนี้แล้ว

.....

ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์)

.....กรรมการ

(อาจารย์อินทธีมา หิรัญอักษรวงศ์)

.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท แดงสังวาลย์)

โครงการพิเศษฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพวมงคล)

หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

.....

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ชื่อโครงการพิเศษ	รูปแบบการจัดการอาหารเข้าสำหรับห้องอาหารขนาดกลางใน กรุงเทพมหานครและปริมณฑล
ชื่อนักศึกษา	ลิซล สนธิสุวรรณ และพัทธินันท์ หาญกล้า
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาและคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษารูปแบบการจัดการอาหารเข้าสำหรับห้องอาหารขนาดกลางในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพคือ ผู้จัดการแผนกครัว และห้องอาหาร จำนวน 8 ท่าน และ 2) เพื่อประเมินรูปแบบการจัดการอาหารเข้าสำหรับห้องอาหารขนาดกลางในกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล โดยผู้เชี่ยวชาญที่ใช้ในการศึกษาวิจัยเชิงปริมาณคือ ผู้ที่มีประสบการณ์ด้านการปฏิบัติอาหารเข้าจำนวน 20 ท่าน เครื่องมือที่ใช้ประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ได้แก่สถิติเชิงพรรณนา ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

จากการศึกษารูปแบบการจัดการอาหารเข้าสำหรับห้องอาหารขนาดกลางในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล พบว่า 1) รูปแบบการจัดการอาหารเข้าสำหรับห้องอาหารขนาดกลาง (FIN.COST) ประกอบไปด้วยปัจจัย 8 ด้าน ดังนี้ จำนวนผู้มาใช้บริการ (Customer) เชื้อชาติของผู้มาใช้บริการ (Nationality) การคำนวณวัตถุดิบ (Ingredients Calculation) การสั่งซื้อวัตถุดิบ (Ordering) ความปลอดภัยในอาหารเข้า (Safety) เทคนิคการจัดการจุดให้บริการอาหารเข้า (Technique) การสำรองวัตถุดิบ (Spare) การบริหารวัตถุดิบเหลือใช้ (Food Waste Management) 2) ผลการประเมินระดับความพึงพอใจ ด้านข้อมูลส่วนบุคคล พบว่า ผู้ที่มีประสบการณ์ด้านการจัดการอาหารเข้าส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุ 21 - 25 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ทำงานตำแหน่งพนักงานช่วยงานทั่วไป (Commis III) และ พนักงานครัวลำดับที่ 2 (Commis II) และมีระยะเวลาในการปฏิบัติงานระหว่าง 1 - 5 ปี ด้านความพึงพอใจต่อรูปแบบการจัดการอาหารเข้าสำหรับห้องอาหารขนาดกลางในกรุงเทพมหานครและปริมณฑลผู้เชี่ยวชาญได้ให้ระดับความพึงพอใจในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.21$) และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากทุกข้อ ได้แก่ ด้านความปลอดภัยในอาหารเข้า ($\bar{X} = 4.47$) ด้านการสั่งซื้อวัตถุดิบ ($\bar{X} = 4.33$) ด้านการสำรองวัตถุดิบ ($\bar{X} = 4.30$) ด้านการบริหารวัตถุดิบเหลือใช้ ($\bar{X} = 4.26$) ด้านจำนวนผู้มาใช้บริการ ($\bar{X} = 4.25$) ด้านการคำนวณวัตถุดิบ ($\bar{X} = 4.08$) ด้านเทคนิคการจัดการจุดให้บริการอาหารเข้า ($\bar{X} = 4.05$) และด้านเชื้อชาติของผู้มาใช้บริการ ($\bar{X} = 3.98$) ตามลำดับ

คำสำคัญ: การจัดการ อาหารเข้า

Special project	Breakfast Management Model for Medium - size Dining Room in Bangkok Metropolitan Region
Authors	Sichon Sonthisuwan and Patdhinan Hankla
Degree	Bachelor of Home Economics
Major program	Food Service Industry
Faculty	Home Economics Technology
Academic year	2019

ABSTRACT

This study aims to 1) study breakfast management model for medium - size dining room in Bangkok metropolitan region ,an participators of The qualitative research are 8 of kitchen and dining room manager and 2) estimate breakfast management model for medium - size dining room in Bangkok metropolitan region,an expert participators of The quantitative research are 20 who had breakfast practical experience, data collection tools in The research are indepth interview and a questionnaire, statistics that were applied in data analysis are descriptive statistics, mean and standard deviation.

The study of breakfast management model for medium - size dining room in Bangkok metropolitan region found that 1) breakfast management model for medium - size dining room (FIN.COST) consists of 8 factor which is customer, nationality, ingredients calculation, ordering, safety, technique, spare and food waste management and 2) assessment of satisfaction level, in personal information found that most of The person who had breakfast practical experience is male in 21-25 years old, graduated bachelor's degree, work position is commis III, commis II and have working duration 1-5 year, in assessment of satisfaction breakfast management model for medium - size dining room in Bangkok metropolitan region was rated by an experts at high level ($\bar{X} = 4.21$) in overall, when considered in each item reveal that all item were rate at high level, in safety ($\bar{X} = 4.47$), in ordering ($\bar{X} = 4.33$), in spare ($\bar{X} = 4.30$), in food waste management ($\bar{X} = 4.26$), in customer ($\bar{X} = 4.25$), in ingredients calculation ($\bar{X} = 4.08$), in technique ($\bar{X} = 4.05$) and in nationality ($\bar{X} = 3.98$) respectively.

Keywords : Management, Breakfast