

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ความพร้อมของ โรงเรียน ใน อำเภอเมืองเชียงใหม่ ต่อการขอรับรอง มาตรฐานการบริการอาหาร salaal เพื่อการท่องเที่ยว มีระเบียบวิธีการศึกษาดังต่อไปนี้

ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตเนื้อหา

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการศึกษาความพร้อมของผู้ประกอบธุรกิจ โรงเรียน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เกี่ยวกับความพร้อมต่อการขอรับรอง มาตรฐานการบริการอาหาร salaal เพื่อ การท่องเที่ยว มีขอบเขตการศึกษา องค์ประกอบของความพร้อม โดยใช้ A-VICTORY Model เป็น แนวทางในการประเมิน ซึ่งประกอบด้วย 8 เกณฑ์ได้แก่ Ability (ความสามารถ) Values (ค่านิยม) Idea (มุ่งมั่ง) Circumstances (สภาพแวดล้อม) Timing (เวลา) Obligation (ความเป็นภาระหน้าที่) Resistance (แรงต้าน) และ Yield (ผลที่ได้)

ขอบเขตประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ ผู้บริหาร โรงเรียน ซึ่งหมายถึงเจ้าของกิจการเอง หรือผู้จัดการหัวไทรหรือผู้จัดการแผนกใดแผนกหนึ่งของ โรงเรียน ของ โรงเรียน ที่มีการให้ทั้งบริการ ห้องพักและห้องอาหาร ที่ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ ซึ่งมีจำนวนผู้บริหารทั้งหมด 130 คน จาก 130 โรงเรียน โดยมีรายชื่อ โรงเรียน และ ลำดับดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงรายชื่อของ โรงเรมที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
1	กรีนพาเลซ
2	กาแล กสทีເຊ້າສີ
3	กູດວິລກສທິເຊ້າສີ
4	แกรนด์ ເສອຣິເທິ ເປລິຢືນຂໍ້ເປັນພຸຽມນໍາ
5	ໂຄລເຕັ້ນອິນນີ
6	ແຄນຫວີ ອິດສີ
7	ເຈອເຕມກສເຊ້າສີ
8	ໜົມດອຍເຊ້າສີ
9	ໜວາລາ
10	ໜ້າງເພື່ອກ
11	ເຫຼືດ
12	ເຊີຍຄຳ
13	ເຊີຍໃໝ່ ພລາຊ່າ
14	ເຊີຍໃໝ່ກາຮົດເດັນ
15	ເຊີຍໃໝ່ກົດ
16	ເຊີຍໃໝ່ແກຣນຄົວໄວໂຫດີລ
17	ເຊີຍໃໝ່ແກຣວີເລືດອດຈີ
18	ເຊີຍໃໝ່ເພຣສະຈິເດັນທີ
19	ເຊີຍໃໝ່ຟລອຮ່າ
20	ເຊີຍໃໝ່ກຸດຄຳ
21	ເຊີຍໃໝ່ຮັດໂກສິນທີ
22	ເຊີຍໃໝ່ລັກກີອິນນີ ເປລິຢືນຂໍ້ເປັນ ເຄອະລັກກີ ອິນນີ
23	ເຊີຍໃໝ່ອອົກິດ
24	ເຊີຍໃໝ່ອອົລິດຍີ ກາຮົດເດັນ
25	ເຊີຍໃໝ່ອົລິດ 2000
26	ແຊັງກວີ - ລາ ເຊີຍໃໝ່
27	ໂຫຼກຂ້າຍໂສນ
28	ຈິຕື້ຄອຮົກ ໄວໂຫດີລ
29	ຊື່ແອນດີຊື່ທີກເຊ້າສີ

ตารางที่ 1 (ต่อ) แสดงรายชื่อของโรงเรมที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
30	ดาวตะวัน
31	ดอยคำ คันทรี่ ไฮมส์
32	ดาวน์ทาวน์อินน์
33	ดิ อินเตอร์เนชั่นแนล เชียงใหม่
34	ดิ เอ็มเพรส
35	ดิ แอดเวนเชอร์
36	ดิ ทู เชียงใหม่
37	เดอะปาร์ค
38	เดอะวิสต้า ณ คุ้มแก้วพาเดช
39	ทอปนอร์ท เกสท์เฮาส์
40	ทอปนอร์ท เชนเตอร์
41	ท่าแพเกสท์เฮาส์
42	ท่าแพเพลซ
43	ท่าแพอินน์
44	แทมมาริน วิลเลจ
45	ไทยภัคดี
46	ธนาเกสท์เฮาส์
47	ธาริน
48	นครพิงค์
49	นครพิงค์พาเดช
50	นครใหม่ลอดจ์
51	นิมฟ์สีสังเชียงใหม่
52	นิวมิตราภพ
53	นิวเอเชีย ไฮเต็ล
54	โนโวเทล เชียงใหม่ เปลี่ยนเป็นแมร์เคียว
55	ไนท์บาร์ร์อินน์
56	บอสโซเทล
57	บ้านแก้ว เกสท์เฮาส์
58	บ้านร่มเย็น

ตารางที่ 1 (ต่อ) แสดงรายชื่อของโรงเรนที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
59	บี.พี.เชียงใหม่
60	บีอาร์
61	เบญญา Gest เข้าส์
62	ปรินซ์ คุ้มพญา รีสอร์ท แอนด์ สปา
63	ปรินซ์ ไฮเตล
64	ปาล์มสปริงส์ลอดจ์
65	พรพิงค์ ทาวเวอร์
66	พาราไดซ์ กอล์ฟ เข้าส์
67	พิงค์พยอม
68	พีเพลเพลช
69	พีเพลเพลชลอดจ์
70	พูนเพชร
71	เพชรราม
72	มนษา
73	มนีราคร
74	มนตราแอบปีเข้าส์
75	มนตรี
76	มรกต
77	มารีนาอินน์
78	มิดทาวน์เข้าส์
79	เมืองทอง
80	แม่นدارิน โกลเด้น เทลลาราเทวี เชียงใหม่
81	ยันตรคิริ รีสอร์ท
82	ยางคำวิลเลจ
83	ยู เชียงใหม่
84	ยูรานา บูติก
85	ยูรเซีย เชียงใหม่
86	รอ Eck ปรินเซส เชียงใหม่
87	รอ Eck ล้านนา

ตารางที่ 1 (ต่อ) แสดงรายชื่อของโรงเรนที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
88	ระติล้านนา รีเวอร์ไซด์ สปา รีสอร์ท
89	รัตนากาลเจ้าส์
90	ราชนรคາ
91	ราช่า
92	ริมปิง วิลเลจ
93	รีเวอร์วิวลดจ์
94	เรือนระมิงค์
95	โภยัลพรรณราย
96	โภยัลเพนนินชูลา
97	ล้านนาไทย เกสท์เจ้าส์
98	ล้านนาพาเลซ 2004
99	ล้านนาวิว
100	ลายไทยเกสท์เจ้าส์
101	ลาวนเคนเดอร์ ล้านนา
102	ลิตเติล เกสท์เจ้าส์
103	ลินดา เกสท์เจ้าส์
104	เลอ เมอริดีエン เชียงใหม่
105	โลตัส
106	โลตัสปางสวนแก้ว
107	วิมารสแกรนด์พาเลซ
108	วินัส
109	ศรีปราภาค
110	ศรีล้านนาเกสท์เจ้าส์
111	ศรีสุพรรณเกสท์เจ้าส์
112	สตาร์เชียงใหม่
113	สวนดอกแก้ว
114	สวนดอยเจ้าส์
115	สายคำเกสท์เจ้าส์
116	สุมิตต์

ตารางที่ 1 (ต่อ) แสดงรายชื่อของโรงเรมที่ให้บริการอาหารและห้องพักในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

ลำดับ	รายชื่อ
117	สุริวงศ์ เชียงใหม่
118	สุริวงศ์ รอยัล สวีท โซเทล
119	อนดาต
120	อมารี รินคำ
121	อโนราท่าแพเชียงใหม่
122	อรุณชารา
123	อินเตอร์อินน์
124	อินทนิน
125	อิมพีเรียลแม่ปิง
126	เอส.จี.เข้าส์
127	ไอเอชิสเชียงใหม่
128	ชอลลิเดย์อินน์
129	ไรมเพลส เกสท์เข้าส์
130	ไสวาย

ที่มา: ที่ว่าการอำเภอเมืองเชียงใหม่. 2553. “ข้อมูลโรงเรมของอำเภอเมืองเชียงใหม่ ณ วันที่ 1 พฤษภาคม 2552”.

วิธีการศึกษา

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) **ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)** ขั้นตอนที่ 1 ใช้แบบสอบถามสำรวจความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารยาคลาลเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อคัดเลือกเฉพาะผู้ที่มีความต้องการ พร้อมทั้งรวบรวมข้อมูลสาเหตุที่ไม่ต้องการ ขั้นตอนที่ 2 ใช้แบบสอบถาม เก็บรวบรวมข้อมูลจาก ผู้บริหารหรือพนักงานระดับบริหารของโรงแรมในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารยาคลาลเพื่อการท่องเที่ยว

2) **ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)** รวบรวมข้อมูลโดยการค้นคว้าจากเอกสาร เว็บไซต์ หนังสือ บทความ และข้อมูลในระบบอินเทอร์เน็ต

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถามและเกี่ยวกับโรงแรม ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษาสูงสุด ตำแหน่งบริหารในโรงแรม ประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งผู้บริหารสายงานโรงแรม จำนวนของห้องพัก ระดับของโรงแรม รูปแบบการบริหารของโรงแรม จำนวนของพนักงานในโรงแรม สัดส่วนจำนวนนักท่องเที่ยวมุสลิม และความต้องการในการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารยาคลาลเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งในขอนี้หากผู้ตอบแบบสอบถามตอบว่ามีความต้องการจึงจะสามารถทำต่อในส่วนที่ 2 ได้ แต่หากตอบว่าไม่มีความต้องการ จะมีการให้ระบุเหตุผลและจบการทำแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความรู้ความเข้าใจของผู้บริหารเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานการบริการอาหารยาคลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยมีทั้งหมด 5 ข้อความซึ่งมีคำตอบอยู่ 2 ลักษณะ คือให้ระบุเครื่องหมายถูก ผิด โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ตอบถูก ให้คะแนน 1 คะแนน

ตอบผิด ให้คะแนน 0 คะแนน

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับ ความพร้อมของโรงแรมในการขอรับการรับรองมาตรฐานการบริการอาหารยาคลาลเพื่อการท่องเที่ยว โดยการประยุกต์จาก A-VICTORY model ประกอบด้วย 8 เกณฑ์ได้แก่ Ability(ความสามารถ) Values(ค่านิยม) Idea(มุมมอง) Circumstances(สภาพแวดล้อม) Timing(เวลา) Obligation (ความเป็นภาระหน้าที่) Resistance (แรงต้าน) และ Yield (ผลที่ได้) ซึ่งลักษณะคำตามเป็นแบบสอบถามแบบตราส่วนประมาณ 5 ระดับ คือความพร้อมมากที่สุด

ความพร้อมมาก ความพร้อมปานกลาง ความพร้อมน้อย และ ความพร้อมน้อยที่สุด โดยกำหนด
เกณฑ์การให้คะแนนในแต่ละระดับ ดังนี้

	ระดับคะแนน
ความพร้อมมากที่สุด	5
ความพร้อมมาก	4
ความพร้อมปานกลาง	3
ความพร้อมน้อย	2
ความพร้อมน้อยที่สุด	1

การวิเคราะห์ข้อมูล และสถิติที่ใช้

ข้อมูลที่รวบรวมได้จากแบบสอบถาม จะนำมาวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ประกอบด้วย การแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าสัมประสิทธิ์ร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และการทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) หากทำการทดสอบความแปรปรวนแบบทางเดียว (One-Way-ANOVA) แล้วพบว่า ค่า Sig มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 จะทำการทดสอบเบริญบที่บันความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธี เชฟเฟ่ (Sheffe) ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

การวัดระดับความพร้อมในแต่ละเกณฑ์จะใช้การคำนวณหาค่าเฉลี่ยเพื่อกำหนดเป็นค่าที่ใช้วัดว่ามีความพร้อมในแต่ละเกณฑ์ โดยใช้เกณฑ์การแปลผลจากค่าเฉลี่ย โดยแบ่งเป็น 5 ระดับ แล้วแปลผลตามเกณฑ์ของเบสท์และคาห์น (Best & Kahn, 1993) ซึ่งมีค่าคะแนนดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.51-5.00 หมายถึง ระดับความพร้อมมากที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 3.51-4.50 หมายถึง ระดับความพร้อมมาก

คะแนนเฉลี่ย 2.51-3.50 หมายถึง ระดับความพร้อมปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 1.51-2.50 หมายถึง ระดับความพร้อมน้อย

คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.50 หมายถึง ระดับความพร้อมน้อยที่สุด

สถานที่ใช้ในการดำเนินการศึกษา และรวบรวมข้อมูล

สถานที่ที่ใช้ในการศึกษาคือคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถานที่เก็บรวบรวมข้อมูลได้แก่ โรงแรมในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา

การศึกษารั้งนี้เริ่มตั้งแต่เดือนมีนาคม 2553 ถึงเดือนกันยายน 2553 ระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูลเดือนมิถุนายน 2553



อิชสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright[©] by Chiang Mai University

All rights reserved