



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ

1. รองศาสตราจารย์อุเทน ปัญโญ
ประธานสาขาวิชาการบริหารและประเมิน
โครงการ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนอร์ท-
เชียงใหม่
2. ดร.ฐิติ ฐิติจำเจริญพร
ผู้ช่วยคณบดีวิทยาลัยนานาชาติ
มหาวิทยาลัยพายัพ
อาจารย์ประจำ สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและ
การท่องเที่ยว คณะบริหารธุรกิจ
มหาวิทยาลัยพายัพ
3. เชพเมธี มหามิตร
นายกสมาคมพ่อครัว-แม่ครัว จังหวัดเชียงใหม่
Executive Chef โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว
เชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

แบบสอบถาม

เรื่อง อาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรม
เทศบาลนครเชียงใหม่

คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรม เทศบาลนครเชียงใหม่ ขอให้ท่านตอบคำถามตามสภาพความเป็นจริงมากที่สุด ผลการศึกษาที่ได้นำไปใช้เป็นประโยชน์ทางการศึกษา และนำเสนอข้อมูลในภาพรวม

แบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลรายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ

ตอนที่ 2 ด้านการนำเสนอรูปแบบการให้บริการอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลรายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงและเขียนข้อมูลลงในช่องว่างที่กำหนดให้ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. ปัจจุบันโรงแรมของท่านมีอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ให้บริการสำหรับผู้ใช้บริการของโรงแรมหรือไม่

- 1) ไม่มี
 2) มี

2. โรงแรมของท่านมีการให้บริการจัดเลี้ยงหรือไม่

- 1) ไม่มี
 2) มี ประเภท.....
 2.1) บริการจัดเลี้ยงภายในโรงแรม (Banquet)
 2.2) บริการจัดเลี้ยงภายนอกโรงแรม (Outside Catering)

3. มีรายการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือที่ให้บริการในโรงแรมอะไรบ้าง

1) อาหารหลัก

- 1.1) ไม่มี
 1.2) มี ได้แก่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 1.2.1) แกงอ่อม
 1.2.2) แกงแค
 1.2.3) แกงฮังเล
 1.2.4) แกงขนุน
 1.2.5) ลาบคึบ
 1.2.6) ลาบคั่ว
 1.2.7) ไข่อั่ว
 1.2.8) น้ำพริกอ่อง
 1.2.9) น้ำพริกหนุ่ม
 1.2.10) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

2) อาหารจานเดียว

 1.1) ไม่มี 1.2) มี ได้แก่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) 1.2.11) ข้าวซอย 1.2.12) ขนมจีนน้ำเงี้ยว 1.2.13) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

3) อาหารถนอม

 1) ไม่มี 2) มี ได้แก่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) 2.1) แหนม 2.2) แคบหมู 2.3) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

4) อาหารหวาน

 1) ไม่มี 2) มี ได้แก่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) 2.1) เข้าหนมจ็อก (ขนมเทียน) 2.2) กาละแม 2.3) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

5) อื่นๆ โปรดระบุ.....

4. อาหารพื้นเมืองภาคเหนือรายการใดที่ได้รับความนิยมมากที่สุด (โปรดใส่ตัวเลขเพื่อเรียงลำดับเฉพาะรายการที่มีไว้ให้บริการ จากมากที่สุดไปหาน้อยที่สุดโดยลำดับที่ 1 หมายถึงเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุด)

1) อาหารหลัก

- 1) แกงอ่อม
- 2) แกงแค
- 3) แกงฮังเล
- 4) แกงขนุน
- 5) ลาบดิบ
- 6) ลาบคั่ว
- 7) ใส่อั่ว
- 8) น้ำพริกอ่อน
- 9) น้ำพริกหนุ่ม
- 10) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

2) อาหารจานเดียว

- 11) ข้าวซอย
- 12) ขนมหินน้ำเงี้ยว
- 13) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

3) อาหารถนอม (โปรดเรียงลำดับเฉพาะรายการที่มีไว้ให้บริการ)

- 1) แหนม
- 2) แคลหมู
- 3) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

4) อาหารหวาน (โปรดเรียงลำดับเฉพาะรายการที่มีไว้ให้บริการ)

- 1) เข้าหนมจ๊อก (ขนมเทียน)
- 2) กาละแม
- 3) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ส่วนที่ 2 รูปแบบการให้บริการอาหาร

โรงแรมของท่านมีการให้บริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือในรูปแบบใดบ้าง

- 1) แบบบริการตนเอง (Buffet Service)
- 2) แบบค็อกเทล (Cocktail Service)
- 3) แบบบริการในห้องพัก (Room Service)
- 4) แบบในห้องอาหารของโรงแรม (Dining-room Service)
- 5) แบบเลือกสั่ง (à La Carte Menu)
- 6) แบบอาหารชุด (Set Menu)
- 7) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ขอขอบคุณที่กรุณาให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม
นางอรอนงค์ ศรีไพโรจน์

ภาคผนวก ค

หนังสือยินยอม

เรื่อง ขอความร่วมมือ
เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้าพเจ้า นางอรอนงค์ ศรีไพโรจน์ เป็นนักศึกษาระดับปริญญาโทสาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กำลังทำการค้นคว้าแบบอิสระ (Independent Study) เรื่อง อาหารพื้นเมืองภาคเหนือและรูปแบบการให้บริการในโรงแรม โดยมี อาจารย์ ดร.นัทธ อัสภากรณ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลักและ รองศาสตราจารย์ประหยัด สายวิเชียร เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

ท่านเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติในการตอบแบบสอบถามชุดนี้ ดังนั้นจึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อตามความเป็นจริง ซึ่งข้อมูลทั้งหมดที่ได้รับจากการศึกษา ผู้ศึกษาจะเก็บเป็นความลับและใช้ประโยชน์ในการศึกษาเท่านั้น คำตอบของท่านจะมีค่าอย่างยิ่งต่อการนำไปเป็นแนวทางเพื่อส่งเสริมการให้บริการอาหารพื้นเมืองภาคเหนือในโรงแรมและเสนอต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อการส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองภาคเหนือให้แพร่หลายต่อไปและท่านสามารถจะถอนตัวออกจากโครงการเมื่อใดก็ได้ โดยไม่มีผลเสียใดๆ เกิดขึ้นกับท่าน

เมื่อท่านทราบและยินดีให้ความร่วมมือ กรุณาลงนามให้ความร่วมมือในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ไว้ด้วย

ขอขอบพระคุณสำหรับความร่วมมือของท่านมา ณ โอกาสนี้

ลายมือชื่อ.....ผู้เข้าร่วม โครงการศึกษา
(.....)

ลายมือชื่อ.....พยาน
(.....)

ลายมือชื่อ.....ผู้ศึกษา
(นางอรอนงค์ ศรีไพโรจน์)

ภาคผนวก ง

แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงและเขียนข้อมูลลงในช่องว่างที่กำหนดให้ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ

- 1) ชาย
- 2) หญิง

2. ประสบการณ์ในการทำงานด้านโรงแรม

- 1) น้อยกว่า 3 ปี
- 2) ระหว่าง 4-10 ปี
- 3) ระหว่าง 11-15 ปี
- 4) 16 ปีขึ้นไป

3. ตำแหน่งงานที่ท่านรับผิดชอบในโรงแรมเกี่ยวข้องกับส่วนใด

- 1) ผู้จัดการทั่วไป (General Manager)
- 2) ผู้จัดการแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Manager)
- 3) หัวหน้าพ่อครัว (Executive Chef)
- 4) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

4. ท่านมีภูมิลำเนาอยู่ภาคเหนือใช่หรือไม่ (ครอบคลุม 8 จังหวัด ประกอบด้วย เชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน ลำปาง พะเยา แพร่ น่านและแม่ฮ่องสอน)

- 1) ใช่
- 2) ไม่ใช่ (โปรดระบุจังหวัด/ประเทศ).....

5. ท่านมีส่วนในการตัดสินใจเลือกรายการอาหารสำหรับผู้ให้บริการของโรงแรมหรือไม่

- 1) ไม่มี
- 2) มี

6. ท่านมีส่วนในการกำหนดนโยบายด้านการกำหนดรายการอาหารเพื่อให้บริการในโรงแรมหรือไม่

- 1) ไม่มี
- 2) มี (โปรดระบุ).....

ภาคผนวก จ

สรุปข้อมูลทั่วไปของประชากรผู้ให้ข้อมูล

ประชากรผู้ให้ข้อมูลมีจำแนกได้เป็น 3 กลุ่มประกอบด้วย ผู้บริหาร หัวหน้าพ่อครัวและหัวหน้าฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยแบ่งตามตำแหน่งต่างๆ ดังนี้ ผู้จัดการทั่วไป 1 คน ผู้ช่วยผู้จัดการ 2 คน ผู้จัดการแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม 6 คน ผู้จัดการห้องอาหาร 1 คน หัวหน้าพ่อครัว 8 คน ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว 7 คน ผู้ช่วยแผนกอาหารและเครื่องดื่ม 3 คน และฝ่ายบริหารงานทั่วไป 5 คน มีรายละเอียดดังนี้

- 1.1 ประชากรผู้ให้ข้อมูล ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 84.84 และมีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า 16 ปีขึ้นไป ร้อยละ 69.69
- 1.2 ประชากรผู้ให้ข้อมูลเป็นหัวหน้าพ่อครัว ร้อยละ 24.24 ส่วนใหญ่มีภูมิลำเนาอยู่ภาคเหนือ ร้อยละ 78.78
- 1.3 ประชากรส่วนใหญ่ มีส่วนร่วมในการตัดสินใจเลือกรายการอาหาร ร้อยละ 84.84 และมีส่วนในการกำหนดนโยบายด้านอาหารเพื่อให้บริการในโรงแรม ร้อยละ 69.69

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นางอรอนงค์ ศรีไพโรจน์

วัน เดือน ปีเกิด

14 กันยายน 2513

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2535

ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

พ.ศ. 2538

ศึกษาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2538-ปัจจุบัน

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการ โรงแรมและการท่องเที่ยว

คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยพายัพ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved