

## บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

### 1. ระเบียบวิธีวิจัย

#### 1.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1.1 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยภาคกลาง โดยรวบรวมจากพจนานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 หมวด ก-ฮ

1.1.2 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยภาคกลาง โดยรวบรวมจากสารานุกรม วัฒนธรรมอาหารภาคกลาง, สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ฉบับอาหารไทย

1.1.3 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยภาคกลาง โดยรวบรวมจากหนังสือที่เกี่ยวกับอาหารไทยประจำภาคกลาง โดยผู้แต่งหลายๆ ท่าน

#### 1.2 การเก็บและรวบรวมข้อมูล

##### 1.2.1 ศึกษาจากเอกสาร

1.2.1.1 ทำการรวบรวมคำศัพท์ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยประจำภาคกลางจากรายการหนังสือที่เกี่ยวข้อง โดยจัดแบ่งตามหมวด ก-ฮ

1.2.1.2 ทีมงานวิจัยทำการรวบรวมรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับคำศัพท์ที่ได้รับมอบหมาย จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ดังนี้

1. หอสมุดแห่งชาติ
2. หอจดหมายเหตุแห่งชาติ
3. ห้องสมุดวิทยบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
4. หอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์
5. หอสมุดมหาวิทยาลัยศิลปากร
6. อุทยานการเรียนรู้ Thailand Knowledge Park (TK Park)
7. ห้องสมุดจากสถาบันต่างๆ ที่เปิดสอนสาขาอาหารทั้งในประเทศ และต่างประเทศ
8. เก็บข้อมูลจากแหล่งต้นกำเนิดของวัตถุดิบในการทำอาหารไทย

9. บันทึกลำค้าสำคัญๆ ทางประวัติศาสตร์ ทั้งฉบับภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เช่น บันทึกลูกพ่อขุนรามคำแหง, พระราชหัตถเลขา, บันทึกลูกจดหมายเหตุ, หนังสือและเอกสาร แฉงงานพระราชทานเพลิงศพ เป็นต้น

10. หนังสือที่รวบรวมข้อมูลตำรับอาหารไทยภาคกลาง, นิตยสารเกี่ยวกับ อาหารไทย, หนังสือที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับ อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย

11. บทกวี กาพย์เห่เรือ ฉันทลักษณ์และโคลงกลอน บทประพันธ์ และวรรณคดีต่างๆ เช่น กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน บทประพันธ์ในรัชกาลที่ 2, บทประพันธ์เรื่องขุนช้างขุนแผน

1.2.2 คัดเลือกคำศัพท์ทั้งหมด แบ่งเป็นหมวดหมู่ตามพยัญชนะไทย 44 ตัว ตั้งแต่ ก- ฮ จำนวนคำมากน้อยในแต่ละ หมวดพยัญชนะขึ้นอยู่กับความเหมาะสม รวมคำศัพท์ทั้งสิ้น จำนวนไม่น้อยกว่า 200 คำ

#### 1.2.2.1 ศึกษาจากบุคคล

ทำการรวบรวมข้อมูลจากบทสัมภาษณ์ , คำบอกเล่า, ประสบการณ์จากผู้มีชื่อเสียงและเป็นผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย (Resource persons) เช่น ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ นักชิมและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยโบราณ , อาจารย์วันดี ณ สงขลา นักเขียนและอาจารย์ด้านอาหารไทย, เป็นต้น

#### 1.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

การอ่านตรวจทานโดยการแลกเปลี่ยนอ่านตรวจทาน ภายในกลุ่มนักวิจัย (Peer Edit) และคณะที่ปรึกษาจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

## 2. ขอบเขตการวิจัย

เป็นหนังสือคานิยามศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย โดยการศึกษาและรวบรวมคำศัพท์ด้านอาหารไทย จะครอบคลุมหัวข้อต่างๆ คือ

- 1) อาหารไทยภาคกลาง
- 2) วัตถุประสงค์ท้องถิ่นภาคกลาง และตำรับอาหารไทย
- 3) เครื่องปรุงรส, เครื่องเทศและสมุนไพรไทย และ
- 4) ศิลปะการปรุงและวิธีการรับประทาน

คำศัพท์แต่ละคำจะนำเสนอตามหมวดพยัญชนะไทย 44 ตัว จาก ก- ฮ และมีเนื้อหาครอบคลุมรายละเอียดต่างๆ เช่น ประวัติและที่มาของคำศัพท์พร้อมรูปภาพประกอบ (ถ้ามี), ประเพณี,

ศิลปะและวัฒนธรรมอาหาร, วิถีชีวิตและวิถีการกินอยู่ซึ่งเกี่ยวข้องกับค่านิยมของศัพท์, ตำรับอาหาร, วิธีการปรุงและวิธีการรับประทาน เป็นต้น

### 3. ระยะเวลาที่ทำการวิจัย สถานที่ทำการทดลอง หรือเก็บข้อมูล

#### 3.1 ระยะเวลาดำเนินการ 6 เดือน

3.1.1 ทำการศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับคำศัพท์อาหารไทยภาคกลางตามตัวพยัญชนะไทยทั้ง 44 ตัว โดยนำเสนอตามหมวดหมู่เกี่ยวกับคำศัพท์ชื่ออาหารไทยภาคกลาง, วัตถุดิบท้องถิ่น, เครื่องปรุงรส, เครื่องเทศและสมุนไพร รวมทั้งศิลปะการปรุงและ ตำรับอาหาร ทั้งนี้จะทำการคัดเลือกและรวบรวมคำศัพท์ต่างๆ ในแต่ตามหมวดพยัญชนะไทย ตั้งแต่ ก- ฮ จำนวนรวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า 100 คำ

#### 3.2 สถานที่ทำการเก็บข้อมูลและบทสัมภาษณ์

1. หอสมุดแห่งชาติ
2. หอจดหมายเหตุแห่งชาติ
3. ห้องสมุดวิทยบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
4. หอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์
5. หอสมุดมหาวิทยาลัยศิลปากร ท่าพระจันทร์, พระราชวังสนามจันทร์
6. ห้องสมุดประชาชน สวนลุมพินี ถ.วิทยุ กทม.
7. ห้องสมุดจากสถาบันต่างๆ ที่เปิดสอนสาขาอาหารไทย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
8. การเก็บข้อมูลจากแหล่งต้นกำเนิดของวัตถุดิบในการทำอาหารไทย
9. บันทึกสำคัญๆ ทางประวัติศาสตร์ ทั้งฉบับภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เช่น บันทึกพ่อขุนรามคำแหง , พระราชหัตถเลขา , บันทึกจดหมายเหตุ, หนังสือและเอกสารแจกงานพระราชทานเพลิงศพ เป็นต้น
10. หนังสือที่รวบรวมข้อมูลตำรับอาหารไทยภาคกลาง, นิตยสารเกี่ยวกับอาหารไทย, หนังสือที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย
11. บทกวี กาพย์เห่เรือ ฉันทลักษณ์และโคลงกลอน บทประพันธ์และวรรณคดีต่างๆ เช่น กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน บทประพันธ์ในรัชกาลที่ 2

#### 4. ขั้นตอนการดำเนินงาน

เพื่อให้การดำเนินงานเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ทีมวิจัยจึงได้แบ่งงานหลัก ออกเป็น 6 ประเภท โดยแต่ละงานมีผู้รับผิดชอบ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

4.1 การบริหารจัดการโครงการ การติดตามและประเมินผลการดำเนินงานเป็นระยะๆ ตลอดจนการแก้ปัญหาระหว่างดำเนินโครงการ

4.2 การเก็บข้อมูลและรวบรวมคำศัพท์อาหารไทยจาก พจนานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 จากหมวด ก- ฮ โดยมีจำนวนรวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า 100 คำ การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนบทนิยามศัพท์ รวมทั้งการตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของบทนิยามเบื้องต้น โดยการสืบค้นและรวบรวมข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับศัพท์อาหารไทยจากเอกสาร ตำราวิชาการ หนังสือเกี่ยวกับอาหาร หรือเอกสารสำคัญต่างๆ ทางประวัติศาสตร์ และทำการสัมภาษณ์จาก ผู้ทรงคุณวุฒิและบุคคลสำคัญร่วมสมัย ที่ทำกิจกรรมหรือทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารไทยมาโดยตลอด นอกจากนี้การรวบรวมข้อมูลยังอาจได้มาจากการลงพื้นที่จริง เช่น การไปดูและศึกษาหาข้อมูลจากสถานที่จริงซึ่งเป็นแหล่งต้นกำเนิดของคำศัพท์ เป็นต้น

4.3 การจัดเก็บ (Filing) ข้อมูลทุกประเภทอย่างเป็นระบบ การเรียงลำดับศัพท์ การจัดทำต้นฉบับ (manuscript) รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ รวมทั้งการประสานงานกับผู้ร่วมโครงการทุกคน

4.4 การค้นคว้าและเขียนรายงานเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของอาหารไทย โดยสังเขป

4.5 เรียบเรียงและรวบรวมข้อมูลรายละเอียดคำศัพท์ต่างๆ ที่ทีมงานคณะวิจัยได้ทำการรวบรวมและเรียบเรียง ทำการแลกเปลี่ยนกันอ่านตรวจทานภายในกลุ่มนักวิจัย (Peer edit) เพื่อความถูกต้องและแก้ไขปรับปรุงก่อนนำเสนอให้ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย ทำการอ่านและตรวจทาน

4.6 การให้คำปรึกษาและควบคุมดูแลความถูกต้องด้านวิชาการ การทำหน้าที่บรรณาธิการแก้ไขปรับปรุงต้นฉบับ การเขียนบทนำ (เบื้องหลังโครงการค่านิยม ศัพท์และคำชี้แจงประกอบการใช้หนังสือ) การจัดรูปลักษณ์ (layout) ต้นฉบับค่านิยมศัพท์ ซึ่งเป็นรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์รวมทั้งการเลือกภาพประกอบ

ระหว่างการดำเนินงาน หัวหน้าโครงการ ผู้ช่วยนักวิจัย และทีมงานวิจัยทุกท่าน จะทำการประชุมกันเพื่ออภิปรายแลกเปลี่ยน นประสบการณ์ และแก้ปัญหาต่างๆ เนื่องจากหัวหน้าโครงการวิจัยและคณะทีมวิจัยต้องทำการเก็บข้อมูลและจัดทำบทนิยามศัพท์ จึงจำเป็นต้องกำหนดกรอบการทำงานและกำหนดมาตรการให้ทุกคนปฏิบัติในแนวทางเดียวกัน เพื่อหลีกเลี่ยงความคลั่งกันในเนื้อหาสาระของผลงานที่อาจเกิดขึ้นได้และ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว ในการตรวจแก้ไขปรับปรุงต้นฉบับของหัวหน้าโครงการวิจัย รายละเอียดของขั้นตอนการดำเนินงานมีดังต่อไปนี้

**ขั้นตอนที่ 1** รวบรวมและคัดสรรคำศัพท์เกี่ยวกับอาหารไทยภาคกลางและ วิธีการครัวไทย ที่จะนำเสนองานวิจัยและภายในเล่มหนังสือเพื่อการเผยแพร่และพิมพ์ออกจัดจำหน่าย โดยแบ่งตามพยัญชนะไทย ก-ฮ โดยกำหนดเกณฑ์ในการตัดสินชื่อคำศัพท์ที่จะนำเสนอไว้ภายในเล่ม และแจกแจงให้แก่คณะทำงานวิจัยจำนวน 12 คน ที่ต้องทำการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลคำศัพท์ที่คัดสรรได้แล้ว โดยนักวิจัยแต่ละคนจะรับผิดชอบคำศัพท์จำนวน 3 ตัวอักษรจากหมวดพยัญชนะไทย ก-ฮ แจกแจงโดยเฉลี่ยแบ่งเป็นหมวดคำศัพท์ทั่วไป เช่น ก , ข, ค และหมวดคำศัพท์หายาก เช่น ฎ , ฐ, ฒ เป็นต้น และจำนวนรวมโดยประมาณของคำศัพท์ที่อยู่ในความรับผิดชอบของนักวิจัยหนึ่งท่านคือจำนวน 17 คำ โดยประมาณ

**ขั้นตอนที่ 2** กำหนดแนวทางการเขียนบทนิยามศัพท์ รายละเอียดที่จะบรรจุไว้ในบทนิยามศัพท์ของแต่ละศัพท์ ลำดับการนำเสนอ กำหนดสัญลักษณ์และเครื่องหมายวรรคตอน ลักษณะและความหมายบางของตัวอักษร ลำดับและรูปลักษณะการนำเสนอบทนิยามศัพท์ ตำแหน่งของเลขหน้า และรายละเอียดปลีกย่อยอื่นๆ พร้อมทั้งจัดทำคู่มือมอบให้แก่คณะที่มิ วิจัย จำนวน 12 คน ซึ่งมีหน้าที่เก็บรวบรวมข้อมูลและยกร่างบทนิยามศัพท์ตามข้อตกลง ทั้งนี้เพื่อ ไม่ให้เกิดความลักลั่นและช่วยให้บรรณาธิการทำงานได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว ดังรายละเอียดในคู่มือต่อไปนี้

## คู่มือ

### หลักเกณฑ์และข้อกำหนดในการเขียนบทนิยามศัพท์

#### 1. บทบาทและหน้าที่รับผิดชอบของทีมนักวิจัย

##### 1.1 บทบาทและหน้าที่รับผิดชอบของหัวหน้าโครงการวิจัย

- 1.1.1) การบริหารจัดการโครงการ การติดตามและประเมินผลการดำเนินงานเป็นระยะๆ ตลอดจนการแก้ปัญหาระหว่างดำเนินโครงการ
- 1.1.2) การค้นคว้าและเขียนรายงานเกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมาของอาหารไทยโดยสังเขป
- 1.1.3) รวบรวมและคัดสรรคำศัพท์ที่จะนำเสนองานวิจัยและภายในเล่มหนังสือเพื่อการเผยแพร่และพิมพ์ออกจัดจำหน่าย โดยแบ่งตามพยานุชนะไทย ก- ฮ โดยกำหนดเกณฑ์ในการตัดสินใจคำศัพท์ที่จะนำเสนอไว้ภายในเล่ม และแจกแจงให้แก่คณะทำงานวิจัย
- 1.1.4) กำหนดแนวทางการเขียนบทนิยามศัพท์ รายละเอียดที่จะบรรจุไว้ในบทนิยามศัพท์ของแต่ละศัพท์ ลำดับการนำเสนอ กำหนดสัญลักษณ์และเครื่องหมายวรรคตอน ลักษณะและความหมายของตัวอักษร ลำดับและรูปลักษณะการนำเสนอบทนิยามศัพท์ ตำแหน่งของเลขหน้า และรายละเอียดปลีกย่อยอื่นๆ พร้อมทั้งจัดทำคู่มือมอบให้แก่คณะทีมนักวิจัย
- 1.1.5) การให้คำปรึกษาและควบคุมดูแลความถูกต้องด้านวิชาการ การทำหน้าที่บรรณาธิการแก้ไขปรับปรุงต้นฉบับ การเขียนบทนำ (เบื้องหลังโครงการวิจัยคำนิยามศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทยพร้อม คำชี้แจงประกอบการใช้หนังสือ อ) การจัดรูปลักษณะ (layout) ต้นฉบับคำนิยามศัพท์ ซึ่งเป็นรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์รวมทั้งการเลือกภาพประกอบ
- 1.1.6) จัดประชุมกลุ่มทุกเดือนเพื่อระดมความคิด, ข้อคิดเห็นและรายงานผลความคืบหน้าในการทำงาน โดยผู้วิจัยทุกท่านต้องนำเสนอผลความคืบหน้าและผลสำเร็จของ งานวิจัย โดยการนำเสนอผลการค้นคว้าวิจัยและคำนิยามศัพท์ที่ได้รับมอบหมายตามระยะเวลาที่กำหนดให้

##### 1.2 บทบาทและหน้าที่รับผิดชอบของนักวิจัย

- 1.2.1) วิเคราะห์ข้อมูล การเขียนบทนิยามศัพท์ รวมทั้งการตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของบทนิยามเบื้องต้น โดยการสืบค้นและรวบรวม ข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับศัพท์อาหารไทยจากเอกสาร ตำราวิชาการ หนังสือเกี่ยวกับอาหาร หรือเอกสารสำคัญต่างๆ ทางประวัติศาสตร์ และทำการสัมภาษณ์จากผู้ทรงคุณวุฒิและบุคคลสำคัญร่วมสมัย ที่ทำกิจกรรมหรือทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารไทยมาโดยตลอด นอกจากนี้การรวบรวมข้อมูลยังอาจได้ มาจากการลงพื้นที่จริง เช่น การไปดูและศึกษาหาข้อมูลจากสถานที่จริงซึ่งเป็นแหล่งต้นกำเนิดของคำศัพท์ เป็นต้น

1.2.2) รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับคำศัพท์ที่ได้รับมอบหมาย พร้อมคำนิยามศัพท์ (ใหม่) และรายละเอียดอื่นๆ ตามที่กำหนดไว้ในแบบฟอร์ม และนำส่งหัวหน้าโครงการวิจัย พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูล

### 1.3 บทบาทและหน้าที่รับผิดชอบของบรรณาธิการหนังสือ

1.3.1) การจัดเก็บ (Filing) ข้อมูลทุกประเภทอย่างเป็นระบบ การเรียงลำดับศัพท์ การจัดทำต้นฉบับ (manuscript) รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ พร้อมการถ่ายภาพประกอบหนังสือสำหรับเผยแพร่และจัดจำหน่าย รวมทั้งการประสานงานกับผู้ร่วมโครงการทุกคน

1.3.2) การให้คำปรึกษาและควบคุมดูแลความถูกต้องด้านวิชาการ การทำหน้าที่บรรณาธิการแก้ไขปรับปรุงต้นฉบับ การเขียนบทนำ (เบื้องหลังโครงการวิจัยคำนิยามศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทยพร้อม คำชี้แจงประกอบกรอ (ชี้หนังสือ) การจัดรูปลักษณะ (layout) ต้นฉบับคำนิยามศัพท์ ซึ่งเป็นรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์รวมทั้งการเลือกภาพประกอบ

1.3.3) อ่านตรวจทานและตรวจสอบความถูกต้องเบื้องต้นของเนื้อหาของงานวิจัยทั้งหมด โดยให้คำแนะนำ ปรึกษาด้านความถูกต้อง กลมกลืนของภาษาที่ใช้ในเล่ม มงานวิจัยก่อนนำส่งต้นฉบับคำศัพท์ทั้งหมด แก่คณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย

1.3.4) จัดประชุมเพื่อวางขั้นตอนและมอบหมายงานให้แก่ฝ่ายรับผิดชอบแก้ไขปรับปรุงและเพิ่มเติมส่วนที่จะช่วยให้รายงานผลการวิจัยถูกต้องและชัดเจนยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องคำนิยามศัพท์

## 2. หลักเกณฑ์และข้อกำหนดในการคัดเลือกคำศัพท์

2.1 คำศัพท์ในแต่ละหมวดตัวอักษรจะครอบคลุมคำศัพท์เกี่ยวกับ

2.1.1 ชื่ออาหารไทยภาคกลาง

2.1.2 วัตถุดิบท้องถิ่น, เครื่องปรุงรส, เครื่องเทศและสมุนไพร

2.1.3 ตำรับอาหาร

2.1.4 ศิลปะการปรุงและวิธีการรับประทาน

2.2 ทุกหมวดตัวอักษรจะประกอบไปด้วยจำนวนคำศัพท์ประมาณ 5 คำศัพท์ โดยประมาณ แต่อย่างไรก็ตามปริมาณคำศัพท์ในแต่ละหมวดหมู่ อาจมีการถ่วงเฉลี่ยในปริมาณที่เหมาะสมได้ เช่น เพิ่มจำนวนคำศัพท์ในหมวดตัวอักษรที่มีชื่อรายการอาหารมาก เช่น อักษร ก ในหมวดคำศัพท์ชื่อแกงต่างๆ แทนที่คำศัพท์ในหมวดตัวอักษรที่ไม่ปรากฏเป็นชื่อรายการอาหารไทย เช่น ฎ, ฏ, ฐ, ฑ, ฒ เป็นต้น

2.3 หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกคำศัพท์

2.3.1 ให้พิจารณาว่าคำศัพท์ใดสามารถตัดคำได้ และเมื่อตัดคำแล้วแต่ละคำมีความหมายสมบูรณ์ในตัวเอง ก็ให้จัดแบ่งคำแต่ละคำไว้ในหมวดหมู่ตัวอักษรนั้นๆ ตัวอย่างเช่น

ขนม + เปียกปูน

จะจัดแบ่งได้ 2 คำศัพท์ คือคำว่า “ขนม” ไว้ในหมวดตัวอักษร “ข” และ “เปียกปูน” ไว้ในหมวดตัวอักษร “ป” เนื่องจากคำว่า “ขนม” และ “เปียกปูน” ต่างก็มีความหมายสมบูรณ์ในตัวซึ่งหมายถึง “ขนม” และ “ชื่อของขนมเปียกปูน” นั้นเอง

2.3.2 หากคำศัพท์ใดไม่สามารถตัดคำได้ เนื่องจากทำให้มีความหมายไม่สมบูรณ์ ให้จัดคำศัพท์นั้นไว้ในหมวดหมู่ตัวอักษรนำได้เลย ตัวอย่างเช่น

แกงส้ม, กลีบลาดวน จัดอยู่ในหมวดตัวอักษร “ก”

ยำใหญ่, ฝอยทอง, ข้าวเกรียบปากหม้อ อยู่ในหมวดตัวอักษร “ย”, “ฝ”, และ “ช”

### 3. หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย

3.1 เป็นผู้ที่มีความรู้โดยตรงด้านอาหารไทย หรือทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารไทยมาโดยตลอด

3.2 เป็นผู้ที่มีชื่อเสียงด้านอาหารไทย เช่น มีผลงานการเขียนหนังสือหรือคอลัมน์เกี่ยวกับอาหารไทยภาคกลาง และวัฒนธรรมอาหารไทย, ทำรายการโทรทัศน์เกี่ยวกับอาหารไทย หรือเป็นผู้ที่เคยได้รับรางวัลด้านอาหารไทย เป็นต้น

3.3 เป็นผู้ที่ได้รับการยอมรับจากบุคคลทั่วไปว่าเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถในการเตรียมและประกอบอาหารไทย

3.4 เป็นหัวหน้าพ่อครัวอาหารไทย หรืออาจารย์, ผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารไทย

### 4. ข้อกำหนดและรายละเอียดในการรวบรวมข้อมูล

#### 4.1 รายละเอียดในบทนิยามศัพท์

ในการรวบรวมและเรียบเรียงคำนิยามศัพท์ใหม่ จะมีการจัดรูปแบบของการนำเสนอคำศัพท์ โดยครอบคลุมเนื้อหารายละเอียดต่างๆ ในคำศัพท์แต่ละคำดังนี้

1) มีภาพประกอบคำอธิบายอย่างน้อย 1 ภาพต่อคำศัพท์ เพื่อความเข้าใจง่ายและเห็นภาพชัดเจน โดยมีขนาดของภาพไม่ใหญ่หรือเล็กจนเกินไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม

2) มีคำอธิบายให้ความหมายของคำศัพท์ ความยาวไม่เกิน 2 บรรทัดของหน้ากระดาษขนาด A4

3) มีคำอธิบายอื่นๆ นอกเหนือจากความหมายของคำศัพท์ (ถ้ามี) เช่น ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ด้านประเพณีและวัฒนธรรมอาหารและประวัติความเป็นมา กำหนดความยาวไม่เกิน 10 บรรทัดของหน้ากระดาษ A4 โดยอาจมีภาพประกอบหรือไม่ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม

4) มีคำอธิบายเพิ่มเติมเพื่อขยายความเข้าใจในคำศัพท์แต่ละคำ (ถ้ามี) เช่น วิธีการรับประทาน, วิธีการเตรียมอาหาร, วิธีการปรุงอาหาร, และวิธีการเก็บรักษาอาหาร เป็นต้น โดยมีความยาวของการอธิบายไม่เกิน 10 บรรทัดของหน้ากระดาษ A4 โดยอาจมีภาพประกอบหรือไม่ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม ตามตัวอย่างต่อไปนี้



#### 4.2 การรวบรวมข้อมูลคำนิยามศัพท์

##### 4.2.1 แบบฟอร์มการเก็บรวบรวมและนำเสนอคำนิยามศัพท์ใหม่

## แบบฟอร์มการค้นคว้า, รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น

ผู้รับผิดชอบรวบรวมข้อมูล \_\_\_\_\_

คำศัพท์หมวดพญชนะ \_\_\_\_\_ ชื่อคำศัพท์ \_\_\_\_\_

ชื่อพื้นเมือง (ถ้ามี) \_\_\_\_\_ ชื่อภาษาอังกฤษ \_\_\_\_\_

### วิธีการรวบรวมข้อมูล

สัมภาษณ์ จาก 1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

ค้นคว้าจากเอกสาร (พร้อมแนบเอกสารอ้างอิง)

เก็บข้อมูลจากแหล่งต้นกำเนิด 1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

### รายละเอียดเนื้อหา

1. ความหมาย \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. อื่น ๆ เช่น ตำรับอาหาร, วิธีการเตรียมและปรุงอาหาร, การวิเคราะห์ตีความด้านวัฒนธรรม, วิธีการกิน เป็นต้น \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### 4.2.2 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ให้ผู้วิจัยทุกท่านทำการบันทึกและจัดเก็บเนื้อหา ของคำนิยามศัพท์ทั้งหมดที่ผู้วิจัยรับผิดชอบ ในแผ่นจัดเก็บข้อมูล (แผ่นCD) ตามแบบฟอร์มที่หัวหน้าโครงการวิจัยกำหนดให้ตามข้อ 4.2.1 พร้อมทั้งแนบเอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับ คำศัพท์ที่ได้รับมอบหมายทุกคำ เพื่อสามารถนำไปตรวจสอบได้ถึงที่มาของการให้นิยามศัพท์ใหม่

#### 5. ระยะเวลาการเก็บรวบรวมข้อมูล

5.1 นักวิจัยทุกท่านต้องทำการศึกษา, ค้นคว้า และเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับคำศัพท์ที่ได้รับมอบหมายทั้งหมด นำส่งแก่หัวหน้าโครงการวิจัยภายใน เวลา 3 เดือน เนื่องจากทีมงานต้องทำ

การอ่านตรวจทานภายในที่มคคณะวิจัยเอง รวมทั้งคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย เพื่อทำการแก้ไขปรับปรุงก่อนเสร็จสิ้นสมบูรณ์

5.2 ผลงานที่คาดหวังสำหรับนักวิจัยทุกท่านคือ จำนวนคำศัพท์ ที่ได้รับมอบหมายเสร็จสมบูรณ์ภายในเวลา 3 เดือน

## 6. การประชุมกลุ่มเพื่อรายงานผลความคืบหน้าของงานวิจัย

6.1 นักวิจัยต้องเข้าประชุมกลุ่มทุกเดือน เพื่อรายงานผลความคืบหน้าและผลสัมฤทธิ์ของการทำงาน และนำส่งคำนิยามศัพท์ใหม่ที่เสร็จเรียบร้อยให้แก่หัวหน้าโครงการวิจัย เดือนละ 5 คำ โดยประมาณ โดยในการประชุมกลุ่มทุกครั้ง ผู้วิจัยทุกท่านจะทำการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะต่างๆ รวมทั้งข้อผิดพลาดหรือข้อดี ข้อเสีย ที่พบจากการทำวิจัย เพื่อเป็นแนวทางและเป็นประโยชน์ต่อผู้ร่วมวิจัยทุกท่านในการได้ข้อคิดที่ดี เพื่อผลสำเร็จของงานวิจัยที่มีคุณภาพ

**ขั้นตอนที่ 3** หัวหน้าโครงการวิจัยและคณะทำงานทำการศึกษา รวบรวมและค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับคำศัพท์ที่ได้รับมอบหมาย โดยอาจเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งจากเอกสาร , บทสัมภาษณ์ , และการวิเคราะห์จากข้อมูลทางประวัติศาสตร์และประเพณี วัฒนธรรมของไทย ทั้งนี้ต้องทำการสร้างข้อกำหนดและกฎเกณฑ์ต่างๆ ในเรื่องวิธีการเก็บ ข้อมูล ทั้งข้อมูลเอกสารและข้อมูลภาคสนามพร้อมทั้งจัดเก็บข้อมูลทั้งหมดรวมรวมไว้ในแผ่นดิสก์ (filing) ตามแบบฟอร์มที่กำหนด นำเสนอต่อหัวหน้าโครงการวิจัย

**ขั้นตอนที่ 4** คณะที่มีวิจัยซึ่งรับผิดชอบคำศัพท์แตกต่างกัน ทำการแลกเปลี่ยนคำศัพท์ที่แต่ละคนรับผิดชอบ เพื่อช่วยกันอ่าน , แก้ไขปรับปรุงและ ให้ข้อเสนอแนะจนพอใจ และเห็นพ้องต้องกันสำหรับการแก้ไขปรับปรุงครั้งสุดท้าย ก่อนรวบรวมส่งให้หัวหน้าโครงการวิจัย ดำเนินการขั้นต่อไป

**ขั้นตอนที่ 5** หัวหน้าโครงการวิจัย และคณะบรรณาธิการงานวิจัย ทำการ ค้นคว้า ข้อมูล เกี่ยวกับความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยภาคกลาง , วิธีการกินและการเตรียม การประกอบอาหารไทยโบราณ รวมทั้งตำรับอาหารไทยภาคกลาง เพื่อเป็นการนำความรู้มาเสริม เพิ่มเติมจากที่ทีมงานวิจัยได้ทำการค้นคว้ามา โดยการ ศึกษานี้อาจทำได้โดยการคัดเลือกคำศัพท์ที่มีความโดดเด่น น่าสนใจเป็นพิเศษ เช่น เป็นคำศัพท์อาหารไทยภาคกลาง ที่มีแหล่งกำเนิดมาจากในวัง หรือที่เรียกกันว่าอาหารชาววัง เช่น อาหารจากวรรณคดี , ภาพยนตร์หรือชมเครื่องควาหวาน ในพระราชนิพนธ์ของรัชกาลที่ 2 หรืออาหารที่มีวิวัฒนาการแตกต่างจากในอดีตอย่างเห็นได้ชัด เป็นต้น ภายหลังจาก

รวบรวมข้อมูลเพิ่มเติมต่างๆ จากการสนทนากลุ่ม ภายใต้มื่องานแล้ว หัวหน้าโครงการวิจัย จะทำการเรียบเรียงและนำส่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับคำศัพท์ที่ทีมงานวิจัยได้รับมอบหมาย เพื่อทำการแก้ไขปรับปรุง และเรียบเรียง ขั้นสุดท้ายก่อนนำส่งต้นฉบับให้แก่มหาวิทยาลัยในลำดับต่อไป

**ขั้นตอนที่ 6** หัวหน้าโครงการวิจัยนำส่งต้นฉบับชุดหนึ่ง ให้ ทีมงานวิจัยทำการอ่านเพื่อตรวจสอบและให้คำแนะนำ เพื่อการแก้ไขปรับปรุงผลงานของทีมงานวิจัยทุกท่านเป็นครั้งสุดท้าย ก่อนเรียบเรียง และจัดเก็บในแผ่นเก็บข้อมูล พร้อมจัดทำเป็นรูปเล่มงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ นำส่งให้แก่ฝ่ายวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

### หลักเกณฑ์และข้อกำหนดในการทำงานวิจัย

#### 1. บทบาทและหน้าที่รับผิดชอบของทีมนักวิจัย

##### 1.1 บทบาทและหน้าที่รับผิดชอบของหัวหน้าโครงการวิจัย

1.1.1) การบริหารจัดการโครงการ การติดตามและประเมินผลการดำเนินงานเป็นระยะๆ ตลอดจนการแก้ปัญหาระหว่างดำเนินโครงการ

1.1.2) การค้นคว้าและเขียนรายงานเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของอาหารไทยโดยสังเขป

1.1.3) รวบรวมและคัดสรรคำศัพท์ ที่จะนำเสนองานวิจัยและภายในเล่มหนังสือเพื่อการเผยแพร่และพิมพ์ออกจัดจำหน่าย โดยแบ่งตามพยานุชนะไทย ก- ฮ โดยกำหนดเกณฑ์ในการตัดสินใจคำศัพท์ที่จะนำเสนอไว้ภายในเล่ม และแจกแจงให้แก่คณะทำงานวิจัย

1.1.4) กำหนดแนวทางการเขียนบทนิยามศัพท์ รายละเอียดที่จะบรรจุไว้ในบทนิยามศัพท์ของแต่ละศัพท์ ลำดับการนำเสนอ กำหนดสัญลักษณ์และเครื่องหมายวรรคตอน ลักษณะและความหมายบางของตัวอักษร ลำดับและรูปลักษณะการนำเสนอบทนิยามศัพท์ ตำแหน่งของเลขหน้า และรายละเอียดปลีกย่อยอื่นๆ พร้อมทั้งจัดทำคู่มือมอบให้แก่คณะทีมนักวิจัย

1.1.5) การให้คำปรึกษาและควบคุมดูแลความถูกต้องด้านวิชาการ การทำหน้าที่บรรณาธิการแก้ไขปรับปรุงต้นฉบับ การเขียนบทนำ (เบื้องหลังโครงการวิจัย คำนิยามศัพท์ อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทยพร้อม คำชี้แจงประกอบการใช้หนังสือ ) การจัดรูปลักษณะ (layout) ต้นฉบับคำนิยามศัพท์ ซึ่งเป็นรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์รวมทั้งการเลือกภาพประกอบ

1.1.6) จัดประชุมกลุ่มทุกเดือนเพื่อระดมความคิด, ข้อคิดเห็นและรายงานผลความคืบหน้าในการทำงาน โดยผู้วิจัยทุกท่านต้องนำเสนอผลความคืบหน้าและผลสำเร็จของงานวิจัย

โดยการนำส่งผลการค้นคว้าวิจัยและคำนิยามศัพท์ที่ได้รับมอบหมายจำนวน 5 คำ / เดือน โดยประมาณ

### 1.2 บทบาทและหน้าที่รับผิดชอบของนักวิจัย

1.2.1) วิเคราะห์ข้อมูล การเขียนบทนิยามศัพท์ รวมทั้งการตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของบทนิยามเบื้องต้น โดยการสืบค้นและรวบรวมข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับศัพท์อาหารไทยจากเอกสาร ตำราวิชาการ หนังสือเกี่ยวกับอาหาร หรือเอกสารสำคัญต่างๆ ทางประวัติศาสตร์ และทำการสัมภาษณ์จากผู้ทรงคุณวุฒิและบุคคลสำคัญร่วมสมัย ที่ ทำกิจกรรมหรือทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารไทยมาโดยตลอด นอกจากนี้การรวบรวมข้อมูลยังอาจได้มาจากการลงพื้นที่จริง เช่น การไปดูและศึกษาหาข้อมูลจากสถานที่จริงซึ่งเป็นแหล่งต้นกำเนิดของคำศัพท์ เป็นต้น

1.2.2) รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับคำศัพท์ที่ได้รับมอบหมาย พร้อมคำนิยามศัพท์ (ใหม่) โดยมีหลักฐานอ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ไม่น้อยกว่า 3 ชิ้น เช่น พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน, สารานุกรมวัฒนธรรมอาหาร, สารานุกรมวัฒนธรรมอาหารภาคกลาง, งานวิจัย, ตำราวิชาการ, บทสัมภาษณ์, บทความวิชาการ เป็นต้น แล้วทำการรวบรวมข้อมูลทั้งหมดตามหมวดหมู่ตัวอักษร ร จัดเก็บไว้ในแบบฟอร์มที่กำหนดให้ และนำส่งหัวหน้าโครงการวิจัย พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูล

### 1.3 บทบาทและหน้าที่รับผิดชอบของบรรณาธิการหนังสือ

1.3.1) การจัดเก็บ (Filing) ข้อมูลทุกประเภทอย่างเป็นระบบ การเรียงลำดับศัพท์ การจัดทำต้นฉบับ (manuscript) รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ รวมทั้งการประสานงานกับผู้ร่วมโครงการทุกคน

1.3.2) การให้คำปรึกษาและควบคุมดูแลความถูกต้องด้านวิชาการ การทำหน้าที่บรรณาธิการแก้ไขปรับปรุงต้นฉบับ การเขียนบทนำ (เบื้องหลังโครงการวิจัยคำนิยามศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทยพร้อม คำชี้แจงประกอบการใช้หนังสือ) การจัดรูปเล่ม (layout) ต้นฉบับคำนิยามศัพท์ ซึ่งเป็นรายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์

1.3.3) อ่านตรวจทานและตรวจสอบความถูกต้องเบื้องต้นของเนื้อหาของงานวิจัยทั้งหมด โดยให้คำแนะนำ ปรึกษาด้านความถูกต้อง กลมกลืนของภาษาที่ใช้ในเล่มงานวิจัย ก่อนนำส่งต้นฉบับคำศัพท์ทั้งหมด แก่ฝ่ายวิจัยและพัฒนาของมหาวิทยาลัยฯ

1.3.4) จัดประชุมเพื่อวางขั้นตอนและมอบหมายงานให้แก่ฝ่ายรับผิดชอบแก้ไขปรับปรุงและเพิ่มเติมส่วนที่จะช่วยให้รายงานผลการวิจัยถูกต้องและชัดเจนยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องคำนิยามศัพท์

## 2. หลักเกณฑ์และข้อกำหนดในการคัดเลือกคำศัพท์

2.1 คำศัพท์ในแต่ละหมวดตัวอักษรจะครอบคลุมคำศัพท์เกี่ยวกับ

- 1) ชื่ออาหารไทยภาคกลาง
- 2) วัตถุดิบท้องถิ่น, เครื่องปรุงรส, เครื่องเทศและสมุนไพร
- 3) ศิลปะการปรุงและตำรับอาหาร

2.2 ทุกหมวดตัวอักษรจะประกอบไปด้วยจำนวน คำศัพท์ประมาณ 5 คำศัพท์ โดยประมาณ แต่อย่างไรก็ตามปริมาณคำศัพท์ในแต่ละหมวดหมู่ อาจมีการถ่วงเฉลี่ยในปริมาณที่เหมาะสมได้

### 2.3 หลักเกณฑ์ในการคัดเลือกคำศัพท์

2.3.1 ให้พิจารณาว่าคำศัพท์ใดสามารถตัดคำได้ และเมื่อตัดคำแล้วแต่ละคำ มีความหมายสมบูรณ์ในตัวเอง ก็ให้จัดแบ่งคำแต่ละคำไว้ในหมวดหมู่ตัวอักษรนั้นๆ ตัวอย่างเช่น

ขนม + เปียกปูน จะจัดแบ่งได้ 2 คำศัพท์ คือคำว่า “ขนม” ไว้ในหมวดตัวอักษร “ข” และ “เปียกปูน” ไว้ในหมวดตัวอักษร “ป” เนื่องจากคำว่า “ขนม” และ “เปียกปูน” ต่างก็มีความหมายสมบูรณ์ในตัวซึ่งหมายถึง “ขนม” และ “ชื่อของขนมเปียกปูน” นั้นเอง

2.3.2 หากคำศัพท์ใดไม่สามารถตัดคำได้ เนื่องจากทำให้มีความหมายไม่สมบูรณ์ ให้จัดคำศัพท์นั้นไว้ในหมวดหมู่ตัวอักษรนำได้เลย ตัวอย่างเช่น

แกงส้ม, กลิบลำดวน จัดอยู่ในหมวดตัวอักษร “ก”

ยำใหญ่, ฝอยทอง, ข้าวเกรียบปากหม้อ อยู่ในหมวดตัวอักษร “ย”, “ฝ”, และ “ช” เป็นต้น

## 3. ระเบียบวิธีวิจัยและแหล่งสืบค้น

### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยภาคกลาง โดยรวบรวมจากพจนานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 หมวด ก-ฮ

3.1.2 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ภาคกลาง โดยรวบรวมจากสารานุกรมวัฒนธรรมอาหารภาคกลาง, สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ฉบับอาหารไทย

3.1.3 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยภาคกลาง โดยรวบรวมจากหนังสือที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยประจำภาคกลาง โดยผู้แต่งหลายๆ ท่าน

### 3.2 การเก็บและรวบรวมข้อมูล

3.2.1 ทำการรวบรวมคำศัพท์ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยประจำภาคกลางจากรายการหนังสือที่เกี่ยวข้องตาม 3.1) โดยจัดแบ่งตามหมวด ก-ฮ

3.2.2 คัดเลือกคำศัพท์ทั้งหมด แบ่งเป็นหมวดหมู่ตามพจนานุกรมไทย 44 ตัว ตั้งแต่ ก-ฮ จำนวนไม่น้อยกว่า 100 คำ

### 3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.3.1 การอ่านตรวจทานโดยการแลกเปลี่ยนอ่านตรวจทาน ภายในกลุ่มนักวิจัย (Peer Edit)

3.3.2 การสนทนากลุ่ม (Focus group) โดยคณะผู้วิจัยและคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย

3.3.3 การวิพากษ์คำนิยามศัพท์ โดยคณะผู้วิจัยและคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย

## 4. ข้อกำหนดและรายละเอียดในการรวบรวมข้อมูล

### 4.1 รายละเอียดในบทนิยามศัพท์

ในการรวบรวมและเรียบเรียงคำนิยามศัพท์ใหม่ จะมีการจัดรูปแบบของการนำเสนอคำศัพท์ โดยครอบคลุมเนื้อหารายละเอียดต่างๆ ในคำศัพท์แต่ละคำดังนี้

1) มีภาพประกอบคำอธิบายอย่างน้อย 1 ภาพต่อคำศัพท์ เพื่อความเข้าใจง่ายและเห็นภาพชัดเจน โดยมีขนาดของภาพไม่ใหญ่หรือเล็กจนเกินไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม

2) มีคำอธิบายให้ความหมายของคำศัพท์ ความยาวไม่เกิน 2 บรรทัดของหน้ากระดาษขนาด A4

3) มีคำอธิบายอื่นๆ นอกเหนือจากความหมายของคำศัพท์ (ถ้ามี) เช่น ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ด้านประเพณีและวัฒนธรรมอาหารและประวัติความเป็นมา กำหนดความยาวไม่เกิน 10 บรรทัดของหน้ากระดาษ A4 โดยอาจมีภาพประกอบหรือไม่ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม

4) มีคำอธิบายเพิ่มเติมเพื่อขยายความเข้าใจในคำศัพท์แต่ละคำ (ถ้ามี) เช่น วิธีการรับประทาน, วิธีการเตรียมอาหาร, วิธีการปรุงอาหาร, และวิธีการเก็บรักษาอาหาร เป็นต้น โดยมีความยาวของการอธิบายไม่เกิน 10 บรรทัดของหน้ากระดาษ A4 โดยอาจมีภาพประกอบหรือไม่ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม



## 4.2 การรวบรวมข้อมูลค่านิยมศัพท์

### 4.2.1 แบบฟอร์มการเก็บรวบรวมและนำเสนอค่านิยมศัพท์ใหม่

### แบบฟอร์มการค้นคว้า, รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น

ผู้รับผิดชอบรวบรวมข้อมูล \_\_\_\_\_

คำศัพท์หมวดพญชนะ \_\_\_\_\_ ชื่อคำศัพท์ \_\_\_\_\_

ชื่อพื้นเมือง (ถ้ามี) \_\_\_\_\_ ชื่อภาษาอังกฤษ \_\_\_\_\_

#### วิธีการรวบรวมข้อมูล

สัมภาษณ์ จาก 1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

ค้นคว้าจากเอกสาร (พร้อมแนบเอกสารอ้างอิง ไม่น้อยกว่า 4 ชิ้น)

เก็บข้อมูลจากแหล่งต้นกำเนิด 1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

#### รายละเอียดเนื้อหา

1. ความหมาย \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. อื่น ๆ เช่น ตำรับอาหาร, วิธีการเตรียมและปรุงอาหาร, การวิเคราะห์ตีความด้านวัฒนธรรม, วิธีการกิน เป็นต้น \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### 4.2.2 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ให้ผู้วิจัยทุกท่านทำการบันทึกและจัดเก็บเนื้อหา ของคำนิยามศัพท์ทั้งหมดที่ผู้วิจัย รับผิดชอบ (ไม่ต่ำกว่า 1 หน้ากระดาษ A4) ในแผ่นจัดเก็บข้อมูล (แผ่นCD) ตามแบบฟอร์มที่หัวหน้า โครงการวิจัยกำหนดให้ตามข้อ 4.2.1 พร้อมทั้งแนบเอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับคำศัพท์ที่ได้รับมอบหมาย ทุกคำโดยจัดเรียงไว้ให้เป็นหมวดหมู่ เป็นระเบียบเรียบร้อย เพื่อความสะดวกในการค้นหาและสามารถ นำไปตรวจสอบได้ถึงที่มาของการให้นิยามศัพท์ใหม่

## 5. ระยะเวลาการเก็บรวบรวมข้อมูล

5.1 นักวิจัยทุกท่านต้องทำการศึกษา, ค้นคว้า และเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับคำศัพท์ที่ได้รับมอบหมายทั้งหมด นำส่งแก่หัวหน้าโครงการวิจัยภายในเวลา 3 เดือน เนื่องจากต้องทำการอ่าน ตีความหมาย ในที่ประชุมวิจัย รวมทั้งการนำข้อมูลทั้งหมดไปทำการสนทนากลุ่ม และการวิพากษ์ โดยทีมผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหาร ทั้งนี้เพื่อทำการเพิ่มเติม, แก้ไข และปรับปรุงก่อนเสร็จสิ้นสมบูรณ์

5.2 ผลงานที่คาดหวังสำหรับนักวิจัยทุกท่านคือ ข้อมูลคำนิยามศัพท์ที่เรียบเรียงเสร็จสิ้นสมบูรณ์

## 6. การประชุมกลุ่มเพื่อรายงานผลความคืบหน้าของงานวิจัย

6.1 นักวิจัยต้องเข้าประชุมกลุ่มทุกเดือน เพื่อรายงานผลความคืบหน้าของการทำงาน และนำส่งคำนิยามศัพท์ใหม่ที่เสร็จเรียบร้อยให้แก่หัวหน้าโครงการวิจัย และในการประชุมกลุ่มทุกครั้ง ผู้วิจัยทุกท่านจะทำการ แลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะต่างๆ รวมทั้งข้อผิดพลาดหรือข้อดี ข้อเสีย ที่พบจากการทำวิจัย เพื่อเป็นแนวทางและเป็นประโยชน์ต่อผู้ร่วมวิจัยทุกท่านในการได้ข้อคิดที่ดี เพื่อผลสำเร็จของงานวิจัยที่มีคุณภาพ