

แบบสอบถาม

เพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น สำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคาร ในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี
สำหรับ ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พ่อครัว/แม่ครัว

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง โปรดกา ในช่อง ตามความเป็นจริง

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ 21-30 ปี 31-40 ปี 41-50 ปี 51-60 ปี 61-70 ปี มากกว่า 70
3. การศึกษาสูงสุด ต่ำกว่า ปริญญาตรี ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี
4. สถานภาพในการประกอบการ เจ้าของร้านอาหาร ผู้จัดการ พ่อครัว/แม่ครัว
 อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร
 1-5 ปี 6-10 ปี 11-15 ปี 15-20 ปี 21-25 ปี 26-30 ปี
 มากกว่า 30 ปี โปรดระบุระยะเวลาปี
6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน น้อยกว่า 20,000 บาท 20,001 – 30,000 บาท
 30,001 – 40,000 บาท 40,001 – 50,000 บาท 50,001 – 60,000 บาท
 มากกว่า 60,000 บาท

ส่วนที่ 2 ทศนคติต่อการบริการโภชนาการท้องถิ่น ศักยภาพ และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา

คำชี้แจง โปรดกา ในช่องระดับทัศนคติ/ศักยภาพ โดยกำหนด 1 เป็นค่าน้อยที่สุด ถึง 5 เป็นค่ามากที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
ทัศนคติต่อการบริการโภชนาการท้องถิ่นพัทยา					
1. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ					
2. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีสรรพคุณทางยา					
3. อาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น					
4. การบริการโภชนาการท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์					
5. การบริการโภชนาการท้องถิ่นควรสืบทอดแก่คนรุ่นหลัง					
6. อาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว					
7. ท่านเป็นผู้หนึ่งที่มีบทบาทสำคัญในการสืบทอดเรื่องอาหารท้องถิ่น					
8. ท่านเป็นผู้ที่สามารถทำให้อาหารท้องถิ่นพัทยาเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
9. เมืองพัทยาคควรยกย่อง/เชิดชูเกียรติผู้ปฏิบัติดีด้านอาหารท้องถิ่น					
10. เมืองพัทยาคควรส่งเสริมให้มีการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
ศักยภาพของท่านในการปฏิบัติงานในร้านอาหาร/ภัตตาคาร					
1. ความรู้ ทักษะ					
2. ความสามารถ/ความเชี่ยวชาญ					
3. บุคลิกภาพเป็นคนมุ่งมั่นและอุทิศเวลาในการปฏิบัติงาน					
4. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์					
5. เป็นผู้มีความรับผิดชอบ					
6. เป็นผู้ใฝ่หาความสำเร็จ					
7. เป็นผู้มีความเชื่อมั่นในตนเอง					
8. เป็นผู้อยอมรับความเสี่ยง					
9. เป็นผู้ตอบสนองรวดเร็ว					
10. เป็นผู้มีมนุษยสัมพันธ์ดี					
11. เป็นผู้มีความรู้ประสบการณ์					
12. มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์/ใช้กรรมวิธีหรือเทคนิคใหม่เพื่อพัฒนางาน					
ศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา					
1. ความรู้ ความเข้าใจเรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา					
2. สามารถคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพมาประกอบอาหาร					
3. มีประสบการณ์ในการปรุงอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม/ต้นตำรับ					
4. มีทักษะและความเชี่ยวชาญในประกอบอาหารท้องถิ่น					
5. สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา					
ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา					
1. มีอาหารหลากหลายเป็นที่นิยมของลูกค้า					
2. มีการบริหารจัดการที่ดี					
3. มีการบริการดี รวดเร็ว					
4. มีการตรวจสอบ และการควบคุมคุณภาพทุกชั้นตอน					
5. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ส่วนที่ 3 การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

คำชี้แจง โปรดกา \surd ในช่องระดับการปฏิบัติ โดยกำหนด 1 เป็นค่าน้อยที่สุด ถึง 5 เป็นค่ามากที่สุด

รายการประเมิน	ระดับการปฏิบัติ				
	1	2	3	4	5
การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ท่านได้ปฏิบัติในเรื่องต่อไปนี้ในระดับใด					
1. การค้นหาความรู้ ที่จำเป็น ต้องการใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น					
1.1 ได้จากคนรุ่นเก่าๆในท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น					
1.2 ได้รับสืบทอดจากบรรพบุรุษ					
1.3 จากแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารในชุมชน					
1.4 มีแผนที่ความรู้ด้านอาหารของชุมชน					
2. การแสวงหาความรู้ใหม่ๆ ในการประกอบการร้านอาหาร ได้จาก...					
2.1 ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น					
2.2 ผู้รู้/ผู้เชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพ					
2.3 ผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่มอาชีพที่มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะจากการปฏิบัติงาน					
2.4 การเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงานต่างๆ					
2.5 สมาคม/เครือข่ายผู้ประกอบการ					
3. การสร้างความรู้เป็นสิ่งที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ๆ ได้จาก...					
3.1 การถ่ายทอดความรู้ที่ตนมีอยู่กับผู้อื่น					
3.2 การนำความรู้ที่ชุมชนมีอยู่ผนวกเข้ากับความรู้ของแต่ละบุคคล					
3.3 ความรู้ที่ได้จากการรวม และสังเคราะห์ความรู้ที่มีอยู่เข้าด้วยกัน					
3.4 การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ หรือการทดลอง					
3.5 การเรียนรู้จากประสบการณ์					
4. การจัดเก็บและการสืบค้นความรู้					
4.1 มีการจัดเก็บความรู้อย่างเป็นระบบ					
4.2 มีการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูลความรู้ต่างๆ					
4.3 สามารถสืบค้นความรู้ที่ต้องการใช้ได้สะดวกรวดเร็ว					
4.4 มีสมุดเก็บรายชื่อและทักษะของผู้เชี่ยวชาญ					
4.5 มีการจัดทำ/ปรับปรุงเอกสารความรู้ต่างๆ					
5. การถ่ายทอดความรู้ โดยวิธี.....					
5.1 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้					
5.2 การจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนรู้โดยชุมชนและหน่วยงานต่าง ๆ					
5.3 การศึกษาดูงาน					
5.4 การฝึกอบรม/ฝึกอาชีพ					
5.5 อื่นๆ โปรดระบุ.....					

รายการประเมิน	ระดับการปฏิบัติ				
	1	2	3	4	5
6. การใช้ความรู้					
6.1 มีการนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้					
6.2 มีการประยุกต์ใช้ความรู้ในการดำเนินงานกลุ่มอาชีพ					
6.3 มีการประยุกต์ใช้ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์					
6.4 มีการนำเทคนิค/ความรู้ใหม่ๆมาบูรณาการกับความรู้เดิมที่มีอยู่มาใช้พัฒนาการประกอบการให้ดีขึ้น					
7. การติดตามและประเมินผลการใช้ความรู้					
7.1 มีการประเมินผลการใช้ความรู้อย่างต่อเนื่อง					
7.2 มีการติดตามผลการนำความรู้ไปใช้					
7.3 มีการทำรายงานสรุปผลการการใช้ความรู้					
ปัจจัยสนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
1. ปัจจัยภายใน					
1.1 โครงสร้างองค์กรชุมชน					
1.2 เครือข่าย การสร้างเครือข่ายต่างๆ					
1.3 ชุมชนแห่งการเรียนรู้					
1.4 ทรัพยากรในการเรียนรู้ของชุมชน					
2. ปัจจัยภายนอก					
2.1 การมีส่วนร่วมของบุคคลภายนอก					
2.2 การสนับสนุนจากองค์กรภายนอก					
2.3 การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ					

ส่วนที่ 4 แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร / ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

คำชี้แจง กำหนดระดับความคิดเห็น ให้ 1 หมายถึงไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ถึง 5 หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
1. รณรงค์ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
2. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพืชยา					
3. จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่นระหว่างผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และ/หรือครูภูมิปัญญาท้องถิ่น					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
4. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ ภัตตาคาร และธุรกิจการท่องเที่ยวเพื่อยกระดับคุณภาพอาหาร ท้องถิ่น					
5. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บ ข้อมูล องค์กรความรู้ต่างๆอย่างเป็นระบบ					
6. ส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน อาหารสู่คนรุ่นใหม่					
7. สร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพหุวิทยาประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน					
8. เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิ ปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารมีส่วนร่วมในการนำเสนออาหารท้องถิ่น ในเทศกาล/งานประเพณีต่างๆของเมืองพัทยา					
9. ประกาศเกียรติคุณหรือให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหาร/ ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา					
10. อื่นๆ โปรดระบุ					