

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหาร ในเรื่องการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี จำนวน 32 คน ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2546 โดยใช้แบบสัมภาษณ์ แบบสอบถาม และแบบสังเกต มีรายละเอียดของการศึกษาดังต่อไปนี้

#### ประชากร

ประชากร คือ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหารโรงเรียนลำปางกัลยาณี จำนวน 32 คน เป็นหญิง 29 คน เป็นชาย 3 คน ซึ่งเป็นผู้ดำเนินธุรกิจจำหน่ายอาหารในโรงอาหารโรงเรียนลำปางกัลยาณี ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2545

#### เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษานี้ประกอบด้วย

1. แบบสัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไป จำนวน 10 ข้อ
2. แบบสอบถามการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลซึ่งผู้ศึกษาสร้างขึ้น โดยอาศัยเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ลักษณะของแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 4 ระดับ คือ ไม่เคยปฏิบัติเลย ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ปฏิบัติบ่อยครั้ง ปฏิบัติเป็นประจำ มีจำนวน 70 ข้อ โดยแบ่งเป็นคำถามทางบวก 51 ข้อ และคำถามทางลบ 19 ข้อ แบ่งเป็นรายด้าน ดังนี้

การเลือกซื้ออาหารมีจำนวน 12 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 8 ข้อ ได้แก่ 1, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11 และเป็นคำถามทางลบ 4 ข้อ ได้แก่ 2, 3, 5, 12

การเตรียมและปรุงอาหารมีจำนวน 27 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 21 ข้อ ได้แก่ 13, 15, 16, 17, 19, 20, 22, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 และเป็นคำถามทางลบ 4 ข้อ ได้แก่ 14, 18, 21, 23, 26, 27

การเก็บรักษาอาหารมีจำนวน 17 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 13 ข้อ ได้แก่ 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 55 และเป็นคำถามทางลบ 4 ข้อ ได้แก่ 46, 53, 54, 56

สุขวิทยาส่วนบุคคลมีจำนวน 14 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 9 ข้อ ได้แก่ 57, 58, 59, 60, 62, 63, 64, 65, 66 และเป็นคำถามทางลบ 5 ข้อ ได้แก่ 61, 67, 68, 69, 70

3. แบบสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล ซึ่งผู้ศึกษาสร้างขึ้นเองโดยอาศัยเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ลักษณะของแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 4 ระดับ คือ ไม่เคยปฏิบัติเลย ปฏิบัติเป็นบางครั้ง ปฏิบัติบ่อยครั้ง ปฏิบัติเป็นประจำ มีจำนวน 45 ข้อ โดยแบ่งเป็นคำถามทางบวก 30 ข้อ และคำถามทางลบ 15 ข้อ แบ่งเป็นรายด้าน ดังนี้

การเลือกซื้ออาหาร มีจำนวน 4 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 1 ข้อ ได้แก่ ข้อ 4 และเป็นคำถามทางลบ 3 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1, 2, 3

การเตรียมและปรุงอาหาร มีจำนวน 19 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 15 ข้อ ได้แก่ ข้อ 5, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 และเป็นคำถามทางลบ 4 ข้อ ได้แก่ ข้อ 6, 11, 13, 16

การเก็บรักษาอาหาร มีจำนวน 11 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 7 ข้อ ได้แก่ ข้อ 24, 25, 26, 28, 30, 31, 33 และเป็นคำถามทางลบ 4 ข้อ ได้แก่ ข้อ 27, 29, 32, 34

สุขวิทยาส่วนบุคคล มีจำนวน 11 ข้อ แบ่งเป็นคำถามทางบวก 7 ข้อ ได้แก่ ข้อ 35, 36, 37, 38, 39, 43, 44 และเป็นคำถามทางลบ 4 ข้อ ได้แก่ ข้อ 40, 41, 42, 45

หลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้ (มณฑกานต์ ยังมีสุข, 2545)

ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (คำถามทางบวก)

ไม่เคยปฏิบัติเลย	ให้	0	คะแนน
ปฏิบัติเป็นบางครั้ง (1 - 2 ครั้ง/สัปดาห์)	ให้	1	คะแนน
ปฏิบัติบ่อยครั้ง (3 - 4 ครั้ง/สัปดาห์)	ให้	2	คะแนน
ปฏิบัติเป็นประจำ (ทุกครั้ง)	ให้	3	คะแนน

ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (คำถามทางลบ)

ไม่เคยปฏิบัติเลย	ให้	3	คะแนน
ปฏิบัติเป็นบางครั้ง (1 - 2 ครั้ง/สัปดาห์)	ให้	2	คะแนน
ปฏิบัติบ่อยครั้ง (3 - 4 ครั้ง/สัปดาห์)	ให้	1	คะแนน
ปฏิบัติเป็นประจำ (ทุกครั้ง)	ให้	0	คะแนน

### การแปลผลคะแนน

การแปลผลการปฏิบัติโดยรวมได้จากการนำคะแนนเฉลี่ยของประชากรหารด้วยจำนวนข้อทั้งหมด และสำหรับการประเมินรายด้าน การแปลผลได้จากค่าคะแนนเฉลี่ยของรายด้านหารด้วยจำนวนข้อรายด้าน แล้วนำมาเปรียบเทียบเกณฑ์ดังนี้

คะแนนต่ำกว่า 0.50	หมายถึง	มีการปฏิบัติไม่ถูกต้อง
คะแนน 0.50 - 1.49	หมายถึง	มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์พอใช้
คะแนน 1.50 - 2.49	หมายถึง	มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดี
คะแนน 2.50 - 3.00	หมายถึง	มีการปฏิบัติที่ถูกต้องอยู่ในเกณฑ์ดีมาก

### การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1. การหาความเที่ยงตรงด้านเนื้อหา (Validity) ของเครื่องมือ วัดการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล ผู้ศึกษานำแบบสัมภาษณ์ แบบสอบถามและแบบสังเกต ให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 4 ท่าน ตรวจสอบความครอบคลุมเนื้อหาและแก้ไขสำนวนภาษา

2. การหาความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือ โดยนำแบบสอบถามและแบบสังเกตไปทดลองใช้กับผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนบ้านแม่ทะ จำนวน 10 คน และนำผลคะแนนมาหาค่าสัมประสิทธิ์ความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม และแบบสังเกตตามแบบของครอนบาช โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟา ( $\alpha$ -coefficient) ได้ค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถามเกี่ยวกับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล เท่ากับ 0.76 และค่าความเที่ยงตรงของแบบสังเกตเกี่ยวกับการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล เท่ากับ 0.71

3. นำผลการวิเคราะห์มาปรับปรุงเครื่องมือขั้นสุดท้ายก่อนนำไปเก็บรวบรวมข้อมูลจริง

### การรวบรวมข้อมูล

1. ทำหนังสือจากสาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ถึงผู้อำนวยการโรงเรียนลำปางกัลยาณีเพื่อขอเก็บข้อมูล
2. ภายหลังจากได้รับอนุมัติแล้ว ผู้ศึกษาพบหัวหน้างานโภชนาการโรงเรียนของโรงเรียนลำปางกัลยาณี เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ของการศึกษาและอธิบายขั้นตอนและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
3. เก็บรวบรวมข้อมูลใช้เวลาทั้งหมด 2 สัปดาห์ ในเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2546
4. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถามและแบบสังเกต

### การวิเคราะห์ข้อมูล

- ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้นำมาประมวลและวิเคราะห์โดย
1. ข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มประชากรวิเคราะห์หาจำนวนและค่าร้อยละ
  2. คะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขาภิบาลอาหาร จากแบบสอบถาม วิเคราะห์ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์การแปลผลคะแนนที่กำหนด
  3. คะแนนการปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขาภิบาลอาหาร จากแบบสังเกต วิเคราะห์ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และนำมาเปรียบเทียบกับเกณฑ์การแปลผลคะแนนที่กำหนด