

## ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษา หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี Factors Relating on Future Career Intention in Culinary Arts of Students in Bachelor of Business Administration in Culinary Arts Dusit Thani College

◆ วชิรวิทย์ หอมบุญยงค์

อาจารย์, สาขาการจัดการครัวและศิลปการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัย  
ดุสิตธานี

Wachiravit Homboonyong

Instructor, Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit  
Thani College, E-mail: Wachiravit.ho@dtc.ac.th

◆ อัจฉราภรณ์ อมรสินินท์

อาจารย์, สาขาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

Aucharaporn Amornsittinon

Instructor, Hotel and Resort Management, Faculty of Hospitality Industry,  
Dusit Thani College, E-mail: Aucharaporn.am@dtc.ac.th

◆ นราธิป วัฒนภาพ

อาจารย์, สาขาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

Narathip Wattanaparb

Instructor, Hotel and Resort Management, Faculty of Hospitality Industry,  
Dusit Thani College, E-mail: narathip.wa@dtc.ac.th

◆ วรท พานิชวิทย์ พิณแพทย์

ดร, อาจารย์, สาขาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี

Warot Panitchavit Pinpat

Ph.D., Instructor, Hotel and Resort Management, Faculty of Hospitality Industry,  
Dusit Thani College, E-mail: varot.pi@dtc.ac.th

◆ ชยากร ดุลากร

อาจารย์, สาขาการจัดการครัวและศิลปการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัย  
ดุสิตธานี

Chayakorn Dulyakorn

Instructor, Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, E-mail: Chayakorn.du@dtc.ac.th

◆ พรนภา ธนโพธิ์วิรัตน์\*

อาจารย์, สาขาการจัดการการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
Pornnapa Thanapotivirat\*

Lecturer, Hotel Management, Faculty of Liberal Arts, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, E-Mail: pornnapa\_t@rmutt.ac.th

◆ ธาณูพัชร์ จิตภักดีภรณ์รัตน์

อาจารย์, สาขาการจัดการการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
Tharnupat Jithpakdeepornrat

Lecturer, Hotel Management, Faculty of Liberal Arts, Rajamangala University of Technology Thanyaburi, E-Mail: tharnupat\_j@rmutt.ac.th

\*Corresponding Author E-mail: pornnapa\_t@rmutt.ac.th

*Received: October 31, 2023; Revised: December 14, 2023; Accepted: December 22, 2023*

---

## Abstract

The objectives of this study were: 1) to study factors related to the professional experience training expectations of students in Bachelor of Business Administration, majoring in Culinary Arts, Dusit Thani College 2) to study factors related to the experience gained from professional experience training of students in Bachelor of Business Administration, majoring in Culinary Arts, Dusit Thani College 3) to study factors related to job satisfaction gained from professional experience training of students in Bachelor of Business Administration program, majoring in Culinary Arts, Dusit Thani College and 4) to study the future career intention in Culinary Arts of students in Bachelor of Business Administration, majoring in Culinary Arts, Dusit Thani College. The sample group consisted of 400 third-year students in the Culinary Arts program who had completed professional experience training and analyze statistical data by finding frequency, percentage, mean, standard deviation, and test the hypothesis using the Multiple Regression Analysis by using the Enter method. The results of the study found that the expectations for professional experience training, and experience that gained from professional training and satisfaction with professional training experiences is a factor relating on future career intention to enter in Culinary Arts of students in Bachelor of Business

Administration, majoring in Culinary Arts Dusit Thani College statistically significant at the 0.05 level with a multiple correlation coefficient (R) equal to 87.6 percent and an Adjusted R Square value equal to 76.7 percent, with influence values in raw form equal to 0.469, 0.202, and 0.254 and influence values in standard score form equal to 0.534, 0.189, 0.247, respectively, and the equation can be written as follows:  $Y = 0.256 + 0.469$  (Expectations in professional experience training)  $+ 0.202$  (Experience received from professional experience training)  $+ 0.254$  (Satisfaction in training professional experience)

**Keywords:** Career Intention, Job Satisfaction, Culinary Arts

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี 2) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี 3) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความพึงพอใจในงานที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี และ 4) เพื่อศึกษาความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี โดยมีกลุ่มตัวอย่างเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหารจำนวน 400 คน ที่ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเรียบร้อยแล้ว และวิเคราะห์ผลข้อมูลทางสถิติด้วยการหาค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และทดสอบสมมติฐานใช้วิธีการทดสอบการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ด้วยวิธีการ Enter ผลการศึกษาพบว่า ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์สัมพันธ์พหุคูณ (R) มีค่าเท่ากับร้อยละ 87.6 และมีค่า Adjusted R Square เท่ากับร้อยละ 76.7 โดยมีค่าอิทธิพลในรูปแบบดิบ เท่ากับ 0.469, 0.202, และ 0.254 และมีค่าอิทธิพลในรูปแบบคะแนนมาตรฐานเท่ากับ 0.534, 0.189, 0.247 ตามลำดับ และเขียนสมการได้ดังนี้  $Y = 0.256 + 0.469$  (ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)  $+ 0.202$  (ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)  $+ 0.254$  (ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

**คำสำคัญ :** ความตั้งใจเข้าสู่อาชีพ ความพึงพอใจในงาน การประกอบอาหาร

## บทนำ

การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่รวดเร็วเป็นผลมาจากสถานการณ์ของการระบาดจากโควิด - 19 ช่วงปี พ.ศ. 2563 - 2566 ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาชีพมากมายเพื่อความเหมาะสมของสถานการณ์ที่เกิดขึ้น การเลือกอาชีพที่เหมาะสมของบุคคลมีความแตกต่างกันในหลายด้าน เช่น บุคลิกภาพ ความสามารถ ทักษะ เป็นต้น การเลือกอาชีพที่เหมาะสมทำให้บุคคลมีความสุขในการทำงาน และมีแนวโน้มที่จะประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ (Nuansri, Yasuttamathada and Heng, 2017)

ในปี พ.ศ. 2565 ที่ผ่านมา เป็นช่วงเวลาของการฟื้นฟูภาคการท่องเที่ยวไทยให้ดีขึ้น โดยจำนวนพนักงานภาคอุตสาหกรรมบริการที่มีอยู่ในปัจจุบันนับว่าเป็นเป็นหัวใจสำคัญของการบริการ ส่วนใหญ่เป็นแรงงานที่มีทักษะวิชาชีพสูง มีประสบการณ์ทำงาน แต่ผลจากการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ทำให้แรงงานต้องออกจากงานด้วยภาวะจำยอม เมื่อสถานการณ์โควิด-19 มีแนวโน้มคลี่คลาย ส่งผลให้ขาดแคลนแรงงานกลุ่มนี้จำนวนมาก ขณะที่บัณฑิตจบใหม่ไม่ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานและไม่ได้กลับเข้ามาสู่ตลาดแรงงานอีก ทำให้ผู้ประกอบการต้องฝึกฝนแรงงานใหม่ ให้มีทักษะสูงเทียบเท่าเดิม เพื่อรองรับการกลับมาของภาคการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นปัจจัยที่ส่งผลชัดเจนให้ผู้ประกอบการบางรายไม่สามารถอยู่รอดได้ ทำให้ช่วงฤดูกาลท่องเที่ยวของปี พ.ศ. 2565 มีนักท่องเที่ยวต่างชาติจองโรงแรมล่วงหน้าจำนวนมาก ส่งผลให้หลายโรงแรมต้องการพนักงานจำนวนเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกัน ภาคบริการมีความต้องการบุคลากรเพิ่มมากขึ้น และกำลังเป็นที่ต้องการของทุกภาคส่วนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ซึ่งสถานประกอบการหลายแห่งต้องการนักศึกษาฝึกงานภาคบริการจำนวนมาก เพื่อมาช่วยแก้ไขปัญหาการขาดแคลนแรงงาน โดยสมาคมโรงแรมไทย (THA) ได้สำรวจความคิดเห็นผู้ประกอบการโรงแรมจำนวน 96 แห่ง พบว่า ธุรกิจโรงแรมส่วนใหญ่ ร้อยละ 77 ยังเผชิญกับปัญหาขาดแคลนแรงงาน โดยเฉพาะแรงงานระดับปฏิบัติการ เช่น พนักงานเสิร์ฟ พนักงานทำความสะอาด หรือคิดเป็นร้อยละ 65 ของผู้ตอบแบบสำรวจ รองลงมา คือ ระดับหัวหน้างาน ร้อยละ 31 (Work Point Today, 2022)

วิทยาลัยดุสิตธานี เป็นสถาบันการศึกษาที่ได้รับการยกย่องและมีชื่อเสียงในด้านการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ ความสามารถและทักษะ ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว และการประกอบอาหารที่มีประสิทธิภาพ สามารถตอบสนองกับความต้องการทางด้านตลาดแรงงาน มีการจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ และนำไปประกอบอาชีพได้จริง มีความร่วมมือกับสถานประกอบการในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโดยการผลักดันการเตรียมความพร้อมและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 เพื่อเรียนรู้การปฏิบัติงานจริง ทำให้สถาบันการศึกษาและสถานประกอบการได้เล็งเห็นความสำคัญของความก้าวหน้าในอาชีพและประโยชน์กับองค์กรผู้ใช้บัณฑิต เพื่อผลิตบัณฑิตเข้าสู่ภาคธุรกิจและอุตสาหกรรมที่เป็นอุตสาหกรรมหลักในการพัฒนาประเทศ ทั้งนี้วิทยาลัยดุสิตธานี ได้เล็งเห็นถึงปัญหาการขาดแคลนแรงงานในภาคบริการโดยเฉพาะการเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร นอกจากนี้จากรายงานของสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ รายงานว่าผลจากการระบาดของเชื้อไวรัส

โควิด 19 ทำให้จำนวนเยาวชนไทยมีภาวะว่างงาน ทำให้จำนวนเยาวชนไทยว่างงานสูงขึ้นร้อยละ 3-4 หรือคิดเป็น 5 เท่าของแรงงานผู้ใหญ่ (Thailand Development Research Institute, 2021) ปัญหาการขาดแคลนแรงงาน ทำให้แรงงานที่เป็นนักศึกษาจบใหม่ได้งานทำที่ไม่ตรงกับการศึกษา มีงานทำที่ไม่ได้ใช้ความรู้ความสามารถ ได้รับค่าตอบแทนหรือค่าจ้างที่ไม่มีความเหมาะสม ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี เพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนแรงงานในด้านนี้ โดยศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร ผลจากการวิจัยสามารถนำไปพัฒนาแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้เข้ากับรูปแบบของอาชีพ เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะ ความรู้ ความสามารถที่นำไปใช้เป็นประโยชน์ในการส่งเสริมให้นักศึกษาให้สามารถประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องความต้องการของตลาดแรงงาน อีกทั้งยังเป็นประโยชน์กับหลักสูตรต่าง ๆ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาคุณภาพของนักศึกษา

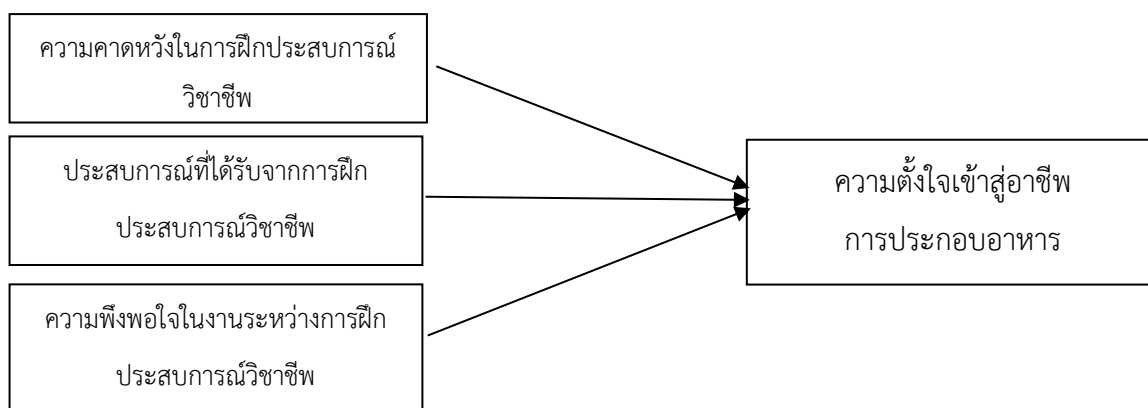
### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี
3. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความพึงพอใจในงานที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี
4. เพื่อศึกษาความความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี

### ขอบเขตการวิจัย

1. ด้านประชากร คือ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 ที่กำลังศึกษาอยู่ในนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี และผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเรียบร้อยแล้ว โดยทราบจำนวนประชากรที่แน่ชัด มีจำนวนทั้งสิ้น 533 คน
2. ด้านเนื้อหา คือ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี ประกอบด้วย ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร
3. ด้านเวลา คือ ระยะเวลาในการศึกษาระหว่างเดือนมกราคม - มิถุนายน 2566

## กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

## สมมติฐานการวิจัย

ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ส่งผลต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร ของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี

## การทบทวนวรรณกรรม

### แนวคิดประสบการณ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

การเปลี่ยนแปลงทัศนคติหลังได้รับประสบการณ์จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษาได้เรียนรู้ความเป็นมืออาชีพและเกิดการพัฒนาต่อไปในอนาคต การพัฒนาทางวิชาชีพนี้ช่วยให้สามารถค้นหาความตั้งใจเข้าสู่อาชีพในอนาคตได้ เกิดความเชื่อมั่น และทัศนคติที่ดี ซึ่งมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของอาชีพนอกจากนี้ หลังจากผ่านการฝึกประสบการณ์ฯ แล้วนักศึกษาจะได้รับประสบการณ์ที่หลากหลาย เช่น โอกาสความก้าวหน้าในอาชีพ มองหางานที่เหมาะสมกับตนเอง มีความมั่นใจมากขึ้น ทักษะการสื่อสาร ได้พบกับผู้คนที่หลากหลาย (Choudhary, 2021) ในขณะเดียวกัน Khaosaard (2018) คุณภาพของนักศึกษาสามารถวัดได้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพส่วนใหญ่จะได้รับประสบการณ์หลายอย่างที่ได้รับความรู้จากสถานประกอบการ นักศึกษาจะสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ มีทักษะในการทำงานเพิ่มขึ้น เช่น ทักษะทางด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะด้านความรับผิดชอบ ระเบียบวินัย และการปรับตัว ดังนั้น ประสบการณ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หมายถึง ประสบการณ์ที่นักศึกษาจะได้รับเป็นสิ่งแรกเมื่อเข้าสู่สถานประกอบการ และบรรยากาศการทำงานจริง ชีวิตการทำงาน ซึ่งจะเป็นสิ่งที่จะช่วยให้นักศึกษามีตัวเลือกรับกับความตั้งใจในอาชีพ

## แนวคิดความตั้งใจเข้าสู่อาชีพ

ความตั้งใจเข้าสู่อาชีพ หมายถึง ระดับที่บุคคลวางแผนปฏิบัติการในอนาคต นักศึกษาที่จบการศึกษาจะมีแนวโน้มที่จะเลือกอาชีพที่ต้องการ ใช้ทักษะความรู้ที่เข้ากับลักษณะบุคลิกภาพของตนเอง จากการศึกษาของ Unguren and Huseyinli (2020) พบว่า ผู้สำเร็จการศึกษาด้านการท่องเที่ยวและบริการ บริการมักจะหลีกเลี่ยงการทำงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ โดยเลือกทำงานในสาขาวิชาชีพอื่นทดแทน โดยมีทัศนคติและความตั้งใจเข้าสู่อาชีพของนักศึกษาระดับปริญญาตรีด้านอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและบริการ นักศึกษาไม่ประสงค์ทำงานในสาขาวิชาชีพเดิม เนื่องจากมีการรับรู้และทัศนคติเชิงลบ ต่อการทำงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการจากสถานภาพทางสังคม อัตราค่าจ้างไม่มีความมั่นคง ความเครียดในการทำงาน เป็นต้น จากการศึกษาของ Sulong et al. (2021) พบว่าผู้เรียนทำอาหารส่วนใหญ่ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและผ่านการฝึกอบรมแสดงให้เห็นถึงความตั้งใจปานกลางในการเข้าร่วมในอุตสาหกรรมนี้หลังจากสำเร็จการศึกษา เนื่องจากองค์ประกอบสภาพแวดล้อมในการทำงานที่รับรู้ หลังจากจบการฝึกปฏิบัติ โดยมีเหตุผลว่าความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนร่วมงานเป็นสิ่งสำคัญที่สุดในขณะเดียวกัน Punnasirisakul (2016) เสนอไว้ว่า ปัจจัยในการเลือกอาชีพของนักศึกษาให้ความสำคัญกับโอกาสที่จะได้รับความก้าวหน้าในอนาคต สร้างความภูมิใจแก่ตนเองและครอบครัว และค่าตอบแทน เนื่องด้วยนักศึกษาเป็นกลุ่มคนในเจนเนอเรชั่นวาย (Generation Y) ที่ต้องการประสบความสำเร็จในชีวิตการทำงาน ไม่ชอบอยู่ใต้กฎระเบียบ รักความอิสระ จึงส่งผลต่อการเลือกอาชีพที่ให้ค่าตอบแทนที่ตีความเหมาะสม จากการทบทวนวรรณกรรมจะเห็นถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพ เช่น ความก้าวหน้าในอาชีพ ความภาคภูมิใจ ค่าตอบแทน เพื่อนร่วมงาน การรับรู้ และทัศนคติในการทำงาน เป็นต้น

## วิธีดำเนินการวิจัย

### ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1. ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 ที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี ที่ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจำนวน 1,500 ชั่วโมง
2. กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 3 ที่กำลังศึกษาอยู่ในโดยหาขนาดกลุ่มตัวอย่างที่แน่นอน โดยกำหนดระดับความเชื่อมั่น 95% และยอมให้เกิดความคลาดเคลื่อน 5% จึงได้กลุ่มตัวอย่างที่คำนวณได้เท่ากับ 230 คน (Cochran, 1953)

### การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยได้ทำการสร้างแบบสอบถาม (Questionnaire) แบ่งได้ 6 ขั้นตอน ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลจากหนังสือ เอกสารที่เกี่ยวข้อง บทความวิจัย ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาสร้างข้อคำถามและกรอบแนวคิดในการวิจัย และกำหนดประเด็นและขอบเขตของคำถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และประโยชน์ของการวิจัย



2. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลได้พัฒนาและปรับปรุงจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นแบบสอบถาม 4 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ ระดับของสถานประกอบการที่เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ แผนกที่เข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยมีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 เป็นข้อมูลระดับความคิดเห็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี ประกอบด้วย ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประสบการณ์ของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร โดยมีลักษณะเป็นแบบประเมินค่า 5 ระดับ (Rating Scale)

ตอนที่ 3 เป็นแบบประเมินค่า 5 ระดับความคิดเห็นความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร โดยมีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะซึ่งเป็นคำถามปลายเปิด

3. การสร้างแบบสอบถามฉบับร่าง เพื่อนำส่งให้ผู้เชี่ยวชาญพิจารณาแบบสอบถามเพื่อเป็นการทดสอบความเที่ยงตรง ครอบคลุมเนื้อหาและความถูกต้องของสำนวนภาษาที่ใช้ เมื่อผ่านการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญแล้วนำแบบสอบถามไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับประชากรที่จะศึกษาจำนวน 30 ชุด

4. สร้างแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป Google form จากนั้นได้สร้าง QR Code และลิงก์แบบสอบถาม เพื่อสะดวกในการเก็บแบบสอบถาม และเป็นเว้นระยะห่างและป้องกันการสัมผัส (Social Distance)

#### **การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ**

ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความตรงเนื้อหา (Content Validity) โดยเสนอผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน หาค่าดัชนีความสอดคล้องของข้อความกับวัตถุประสงค์การวิจัย (Index of Congruence: IOC) ซึ่งจะต้องได้ค่าตามเกณฑ์ตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป (Rovinelli and Hambleton, 1976) ผลการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญได้ค่าความตรงของเนื้อหาอยู่ระหว่าง 0.67 – 1.00 จากนั้นนำมาทดสอบหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) โดยการนำแบบสอบถามไปทดสอบ (Tryout) กับกลุ่มตัวอย่างที่ใกล้เคียงจำนวน 30 คน และนำมาทดสอบหาค่าความเชื่อมั่นโดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค โดยผลที่ได้ต้องมีค่ามากกว่า 0.70 (Cronbach, 1970) ซึ่งผลการทดสอบพบว่าได้ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาเท่ากับ 0.93 ซึ่งผ่านตามเกณฑ์ที่ยอมรับได้

#### **การเก็บรวบรวมข้อมูล**

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้



1. การเก็บข้อมูลเป็นการสุ่มแบบง่าย (Sample Random Sampling) โดยการใช้แบบสอบถามออนไลน์จากการสร้าง QR Code

2. เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ตอบแบบสอบถามจากการคำนวณแบบทราบจำนวนประชากรได้จำนวนกลุ่มตัวอย่างเป็นจำนวน 230 คน แต่เมื่อเก็บข้อมูลจริงมีผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์ทั้งหมด 400 ชุด ผู้วิจัยจึงได้นำจำนวนชุดแบบสอบถามที่ได้รับจริงจำนวน 400 ชุด มาใช้ในการวิเคราะห์ผล และดาวน์โหลดข้อมูลมาตรวจสอบความถูกต้องก่อนนำไปวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

### การวิเคราะห์ผล

การวิจัยครั้งนี้ได้ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป โดยได้นำข้อมูลมาจากแบบสอบถามที่ได้เก็บรวบรวมและลงรหัสในการแปลผล (Code) และบันทึกลงในโปรแกรม เพื่อดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ โดยใช้วิธีการหาค่าความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean:  $\bar{x}$ ) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: S.D.) และทดสอบสมมติฐานใช้วิธีการทดสอบการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ด้วยวิธีการ Enter

### สรุปผลการวิจัย

จากการเก็บข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 217 คน คิดเป็นร้อยละ 54.3 และเพศหญิงจำนวน 183 คน คิดเป็นร้อยละ 45.8 นักศึกษาเลือกระดับของสถานประกอบการในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว จำนวน 305 คน คิดเป็น 76.3 รองลงมาคือ โรงแรมระดับ 4 ดาว จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 20 และโรงแรมระดับ 3 ดาว จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 3.80 โดยส่วนใหญ่่นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครัวยุโรป จำนวน 236 คน คิดเป็นร้อยละ 59 รองลงมาเป็นครัวไทยจำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 12.8 ครัวเบเกอรี่ จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 11 และครัวอาหารอาเซียนจำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 10.3 และแผนกอื่น ๆ ได้แก่ ครัวจัดเลี้ยง และการฝึกเวียนทุกครัว จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 7.11

ผลการวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี ประกอบด้วย ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประสบการณ์ของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ 1

**ตารางที่ 1** แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร

รายละเอียด	$\bar{x}$	S.D.	การแปลผล
ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4.06	0.857	มาก
ประสบการณ์ของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4.17	0.702	มาก
ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4.08	0.732	มาก
ความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร	4.03	0.753	มาก

จากตารางที่ 1 พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร ทุกข้ออยู่ในระดับมาก โดยเรียกตามลำดับพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับประสบการณ์ของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มีค่าเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 4.17 รองลงมาคือ ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.08 ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 และความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.03 ตามลำดับ

นอกจากนี้ ผลการสำรวจระดับความคิดเห็นความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า มีความตั้งใจในการทำงานด้านการประกอบอาหารจำนวน 247 คน คิดเป็นร้อยละ 61.8 และผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่แน่ใจในการทำงานในด้านการประกอบอาหารจำนวน 153 คน คิดเป็นร้อยละ 38.3

#### ผลการทดสอบสมมติฐาน

ทั้งนี้ ในการทดสอบสมมติฐานผู้วิจัยได้ดำเนินการตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระพบว่าไม่เกิดปัญหาสหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระ ซึ่งตัวแปรอิสระทุกตัวมีค่า VIF (Variance Inflation Factor) น้อยกว่า 10 โดยมีความสอดคล้องกับการตรวจสอบตามเงื่อนไขทางสถิติของค่า VIF (Taweepol and Phasunon, 2015) ซึ่งแสดงว่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระทุกตัวสามารถนำไปวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงอิทธิพลตามเงื่อนไขสมการการถดถอยเชิงพหุ (Multiple Regression Analysis) โดยการเลือกตัวแปรอิสระแบบนำเข้า (Enter) ดังตารางที่ 2 แสดงผลการทดสอบสมมติฐาน

**ตารางที่ 2** ผลการทดสอบสมมติฐานปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี

Factor	Unstandardized		Standardized	T	Sig.	Collinearity Statistics	
	Coefficients		Coefficients				
	b	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
(Constant)	0.256	0.115		2.226	.000*		
ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	0.469	0.032	0.534	14.790	.000*	0.452	2.214
ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	0.202	0.039	0.189	5.177	.000*	0.444	2.255
ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	0.254	0.042	0.247	6.023	.000*	0.351	2.851

R = .876; R Square = .767; Adjusted R Square = 0.765;  
Std. Error of the Estimate = 0.364; Sig. = 0.000; F = 434.875

จากตารางที่ 2 พบว่า ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี เนื่องจากค่า Sig. เท่ากับ 0.00 เมื่อพิจารณาผลการวิเคราะห์สมการถดถอยพหุคูณแบบนำเข้า (Enter) พบว่า ค่าสัมประสิทธิ์สัมพันธ์พหุคูณ (R) มีค่าเท่ากับ 0.876 และมีค่า Adjusted R Square เท่ากับ 0.767 หมายความว่า สามารถทำนายตัวแปรตามได้คิดเป็นร้อยละ 76.7 และเมื่อพิจารณาเป็นรายตัวแปรพบว่า ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี ในรูปแบบคะแนนดิบและในรูปแบบคะแนนมาตรฐานมากที่สุด ตามด้วย ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยมีค่าอิทธิพลในรูปแบบดิบเท่ากับ 0.469, 0.202, และ 0.254 และมีค่าอิทธิพลในรูปแบบคะแนนมาตรฐานเท่ากับ 0.534, 0.189, 0.247 ตามลำดับ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยสามารถเขียนสมการได้ดังนี้

$$Y = 0.256 + 0.469 (\text{ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ}) + 0.202 (\text{ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ}) + 0.254 (\text{ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ})$$

### อภิปรายผล

ผลจากการศึกษา ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี ได้แก่ ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เมื่อนำมาทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงอิทธิพลตามเงื่อนไข

สมการการถดถอยเชิงพหุ (Multiple Regression Analysis) โดยการเลือกตัวแปรอิสระแบบนำเข้า (Enter) ผลการทดสอบมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยสามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ความคาดหวังในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ส่งผลต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหาร ของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 สอดคล้องกับ Insawang and Jaroenwisana (2023) ซึ่งชี้ให้เห็นว่า ความคาดหวังของกลุ่มคนในเจนเนอเรชั่นแซตเกี่ยวกับเส้นทางอาชีพในการทำงานมีประเด็นหลักสำคัญ ได้แก่ โอกาสในการเติบโตในสายอาชีพ การได้รับค่าตอบแทนที่คุ้มค่า งานที่ต้องสร้างความแตกต่างหรือ ผลกระทบเชิงบวกต่อสังคม สภาพแวดล้อมในการทำงานที่มีโครงสร้างการทำงานที่เป็นระบบ มีความมั่นคงในหน้าที่การงานและสวัสดิการอื่น ๆ เช่น การรักษาพยาบาล ประกันชีวิตหรือประกันอุบัติเหตุ เป็นต้น

2. ประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ส่งผลต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 สอดคล้องกับ Khaosaard (2018) กล่าวว่า คุณภาพของนักศึกษาสามารถวัดได้จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพส่วนใหญ่จะได้รับประสบการณ์หลายอย่างที่ได้รับความรู้จากสถานประกอบการ นักศึกษาจะสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ มีทักษะในการทำงานเพิ่มขึ้น เช่น ทักษะทางด้านภาษาและการสื่อสาร ทักษะด้านความรับผิดชอบ ระเบียบวินัย และการปรับตัว นอกจากนี้ Mashuri and Patah (2020) พบว่า ประสบการณ์ทางสังคมและทัศนคติเชิงบวกที่นักศึกษาได้พบระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจะเป็นส่วนผลักดันการเข้าสู่อาชีพ

3. ความพึงพอใจในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ส่งผลต่อความตั้งใจเข้าสู่อาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาศิลปการประกอบอาหาร วิทยาลัยดุสิตธานี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 จากการศึกษาของ Husainah, Hafnidar and Limakrisna (2022) ซึ่งชี้ให้เห็นว่าความพึงพอใจในงานเป็นสภาพของอารมณ์ที่สะท้อนถึงความรู้สึกของบุคคลที่มีต่องาน อาจจะมีผลมาจากหลายปัจจัย เช่น ค่าตอบแทน ความปลอดภัยในการทำงาน การบริหารจัดการ ความก้าวหน้าในอาชีพ เป็นต้น นอกจากนี้ Sulong et al. (2021) พบว่า ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาอาจเกิดความรู้สึกไม่พึงพอใจจากหัวหน้างาน การไม่ได้ใช้ทักษะ ความรู้เท่าที่ควร เพื่อนร่วมงาน รวมทั้งสภาพแวดล้อมการทำงาน ในขณะที่เดียวกัน Marinakou (2020) นักศึกษาได้พบกับสถานการณ์ที่ยากเกินความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าหรือไม่ได้รับการฝึกอบรมเท่าที่ควรจึงส่งผลให้เกิดความไม่พึงพอใจกับงาน

## ข้อเสนอแนะ

### ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ผลที่ได้จากการวิจัยเป็นผลที่ได้ในส่วนของการฝึกวิชาชีพการประกอบอาหาร ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการเตรียมความพร้อมให้แก่ นักศึกษาในด้านทัศนคติ การปรับตัว ความรู้ และทักษะ ก่อนที่จะออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2. พัฒนาศักยภาพทักษะ ความรู้ ความสามารถที่เป็นประโยชน์ต่อการเข้าสู่อาชีพเพื่อให้มีความสอดคล้องความต้องการของตลาดแรงงาน

#### ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ศึกษาตัวแปรอื่น เช่น การเตรียมความพร้อมก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรเพื่อการจัดการเรียนการสอนต่อไปในอนาคต

2. ศึกษาความต้องการในมุมมองของสถานประกอบการที่มีต่อสมรรถนะวิชาชีพการประกอบอาหารของนักศึกษาในฐานของผู้ใช้บัณฑิต และนำไปประยุกต์ใช้กับการเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาและพัฒนาหลักสูตรที่เหมาะสม

## References

- Choudhary, R. (2021). Perception of Hotel Management Student's Towards Working in Hotel Industry. *ANVESAK*. 51(1), 28-34.
- Cochran, W.G. (1953). *Sampling Techniques*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Cronbach, L. J. and Furby, L. (1970). How we should measure "change": Or should we?. *Psychological Bulletin*. 74(1), 68.
- Husainah, N., Hafnidar, S., and Limakrisna, N. (2022). Determinants of Self-Efficacy to Generation Z Job Satisfaction. *Journal of Positive School Psychology*.5(6), 850-860.
- Insawang, W.P. and Jaroenwisan, K. (2023). A New Perspective in Human Resource Management in the Hotel Business: Generation Z Worker. *RMUTI Journal Humanities and Social Sciences*. 10(1), 67-78.
- Khaosaard, W. (2018). The Cooperative Education Effectiveness: A Case Study of higher Education in Thailand. *Journal of MCU Social Science Review*. 7(3), 206-218.
- Marinakou, E. (2020). Hotel Internship and Student Satisfaction as Key Determinant to Career Intention. *Journal of Tourism Research*. 25, 42-67.
- Mashuri, M.A., and Patah, M.O.R.A. (2020). Future Culinary Students' Career: Do Internship Program Experiences Make a Difference? *Journal of Tourism, Hospitality, and Culinary Arts*. 12(2), 128-143.
- Nuansri, A., Yasuttamathada, N., and Heng, W. (2017). Factors in Choosing Career of the 4<sup>th</sup> Year Students of Bachelor of Arts Chinese Program Rajabhat Maha Sarakham University. *Chophayom Journal*. 28(1), 115 – 123.

- Punnasirisakul, P. (2016). Satisfaction on the Curriculum and Occupation Expectations of the 4 Fourth Year Students, School of Culinary Arts, Suan Dusit Rajabhat University. *Journal of Humanities and Social Sciences Valaya Alongkorn*. 11(2), 167-175.
- Rovinelli, R. J., and Hambleton, R. K. (1976). On the Use of Content Specialists in the Assessment of Criterion-Referenced Test Item Validity. In *Paper presented at the Annual Meeting of the American Educational Research Association (60th)*, San Francisco, California, April 19-23, 1976.
- Sulong, S. N., Mohamad, N. H., Ahmad Shariff, S. N. F., Arifin, A., and Abdul Manap, M. S. (2021). Culinary Students' Career Intention in The Hospitality Industry: The Importance of The Work Environment During Practical Training. *Jurnal Intelek*, 16(2), 29-36.
- Taweepol, R., and Phasunon, P. (2015). The Affecting Factors on Student's Anxiety in Majoring Hotel Management, Silpakorn University. *Thai Science and Technology Journal*. 23(5), 720-730.
- Thailand Development Research Institute. (2021). *COVID-19 Crisis in the Youth Group Unemployment-Out of Education: Problems That Have Not Been Addressed by the State*. Retrieved from: <https://tdri.or.th/2021/10/the-neet-generation-at-the-age-of-covid-19/>
- Unguren, E., and Huseyinli, T. (2020). The Moderating Effect of Student Club Membership on the Relationship between Career Intention in the Tourism Sector and Post-Graduate Employability Anxiety. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*. 27, 100265.
- Work Point Today. (2022). *Labor Shortage Tourism Survey Results during the High Season of 2022, recovering quickly after the COVID-19 crisis*. Retrieved from: <https://workpointtoday.com/tourism-industry/>



Wachiravit Homboonyong  
Instructor, Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, Bangkok.

	<p>Aucharaporn Amornsittinon Instructor, Hotel and Resort Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College</p>
	<p>Narathip Wattanaparb Instructor, Hotel and Resort Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College</p>
	<p>Varot Panitchavit Pinpat Ph.D., Instructor, Hotel and Resort Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College</p>
	<p>Chayakorn Dulyakorn Instructor, Culinary Arts and Kitchen Management, Faculty of Hospitality Industry, Dusit Thani College, Bangkok.</p>
	<p>Pornnapa Thanapotivirat Lecturer, Hotel Management, Faculty of Liberal Arts, Rajamangala University of Technology Thanyaburi</p>
	<p>Tharnupat Jithpakdeepornrat Lecturer, Hotel Management, Faculty of Liberal Arts, Rajamangala University of Technology Thanyaburi</p>