

บทที่ 1

บทนำ

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

สังคมไทยในสมัยก่อนบ้านเป็นทั้งหน่วยผลิตและหน่วยบริโภค มีการปลูกข้าว เกี่ยวข้าว สีข้าวสำหรับบริโภคในครัวเรือน การปลูกผักและการหุงอาหาร การทอผ้าเพื่อนำมาตัดเย็บเสื้อผ้า และการจักสานเพื่อเป็นภาชนะสำหรับใช้สอยในครัวเรือน มีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในการทำงานกันโดยผู้ชายไปทำงานนอกบ้าน ผู้หญิงก็จะมีหน้าที่ทำงานภายในบ้าน เรื่องของการดูแลบ้านเรือน การอบรมเลี้ยงดูเด็ก การตัดเย็บเสื้อผ้า การประกอบอาหาร รวมถึงการประดิษฐ์สิ่งของต่างๆ ขึ้นมาใช้ในบ้าน ล้วนเป็นงานที่เกี่ยวข้องกับชีวิตความเป็นอยู่ของทุกคน (ประเชิญ ครูไพศาล, 2537 : 64)

ปัจจุบันสภาวะการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจและเทคโนโลยีส่งผลกระทบต่อการดำเนินชีวิตของบุคคลทั้งทางตรงและทางอ้อม สมาชิกในครอบครัวมีเวลาจำกัดในการดูแลซึ่งกันและกัน การประกอบอาหารรับประทานกันภายในครอบครัวมีน้อย ทำให้บุคคลในครอบครัวขาดการปฏิสัมพันธ์กัน ซึ่งนำไปสู่ปัญหาครอบครัว ปัญหาเยาวชน และปัญหาทางสังคมดังที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

การกำหนดแผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติเป็นแนวทางหนึ่งที่รัฐบาลได้จัดทำขึ้นเพื่อการแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาวิชาชีพ ดังที่ปรากฏในแผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2535 – พ.ศ. 2539) ซึ่งกำหนดให้มีการขยายบริการทางการศึกษาขั้นพื้นฐานเพื่อเตรียมความพร้อม เพิ่มพูนความรู้ และทักษะที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพอย่างทั่วถึง ปรับปรุงหลักสูตรทางการฝึกทักษะ และการเพิ่มพูนความรู้ด้านอาชีพที่เหมาะสมกับท้องถิ่น และให้มีการนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาประยุกต์เข้ากับกระบวนการเรียนการสอน ประสานความร่วมมือกับสถานประกอบการเพื่อฝึกทักษะทางวิชาชีพ และพัฒนาข้อมูลข่าวสารให้ทันต่อความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีอยู่เสมอ ตลอดจนสนับสนุนระบบการรับช่วงงาน การรับเหมางาน และการรับงานไปทำที่บ้าน เช่น การทำดอกไม้ประดิษฐ์ หรืออุตสาหกรรมอื่นที่มีโอกาสขยายตัวสูง ให้เป็นไปอย่างกว้างขวางเพิ่มขึ้น (คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2548) การที่รัฐบาล

เล็งเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาวิชาชีพดังกล่าว เนื่องจากรัฐบาลได้ตระหนักว่า ถ้าบุคคลในสังคมมีการกินคืออยู่ดี มีงานทำตามอัตตภาพแล้ว สังคมและประเทศชาติจะเจริญตามไปด้วย

คหกรรมศาสตร์ เป็นวิชาการแขนงหนึ่งที่สำคัญที่ช่วยสร้างคุณภาพระหว่างการเปลี่ยนแปลงทางด้านวัตถุกับจิตใจ ด้วยการยึดหลักการพัฒนาคุณภาพชีวิต โดยเริ่มต้นจากการพัฒนาครอบครัวให้เป็นหน่วยที่สร้างสรรค์สังคม ในด้านการสร้างคน สร้างงานและสร้างคุณธรรม (ประเชิญ ครูไพศาล, 2537: 65) นับเป็นการศึกษาวิชาชีพแขนงหนึ่งที่ว่าด้วยหลักการต่างๆ ของการครองเรือนมากกว่าการดูแลรักษาบ้านเรือน โดยรวมวิชาต่างๆ ที่ว่าด้วยความต้องการทางกาย ทางใจ ทางสังคม และเศรษฐกิจเข้าไว้ด้วยกัน โดยสมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์ ได้กำหนดขอบเขตของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้ครอบคลุมถึงด้านอาหารและโภชนาการ ผ้าและเส้นใย การแต่งกายและศิลปสัมพันธ์ พัฒนาการเด็กและครอบครัว การครองเรือนและเศรษฐกิจครอบครัว และบ้าน เครื่องเรือนและเครื่องใช้ (ประหยัด สายวิเชียร, 2535: 20) ซึ่งตรงกับการจำแนกสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ของต่างประเทศที่จำแนกเป็น 5 สาขาด้วยกันคือ เสื้อผ้า เส้นใยและศิลปสัมพันธ์ พัฒนาการครอบครัวและเด็ก อาหารและโภชนาการ การจัดการบ้านเรือนและเศรษฐกิจครอบครัว และการปรับปรุงและการตกแต่งที่อยู่อาศัย (Hall and Paolucci, 1967)

การที่คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์ที่นำไปใช้เพื่อการปรับปรุงและการพัฒนาคุณภาพชีวิต ทำให้คหกรรมศาสตร์จำเป็นต้องอาศัยศาสตร์หลายสาขามาประยุกต์เข้าด้วยกัน ทั้งในด้านวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์ (ประเชิญ ครูไพศาล, 2537: 68) โดยศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์ทำให้เกิดการคิดค้นและการค้นพบสิ่งใหม่ๆ รวมทั้งมีการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกที่ช่วยในการดำเนินชีวิตประจำวัน ส่วนศาสตร์ทางด้านศิลปะนั้น คหกรรมศาสตร์ได้นำศิลปะทุกสาขาเข้ามาช่วย นับตั้งแต่การตัดเย็บเสื้อผ้าที่ต้องคำนึงถึงเส้น สี และแบบ เพื่อพรางส่วนบกพร่องของร่างกาย หรือการเน้นจุดเด่นของร่างกาย ยังรวมถึงการแกะสลักผัก ผลไม้ต่างๆ ที่ใช้ในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน การคำนึงถึงการสงวนคุณค่าของอาหาร และการตกแต่งบ้านเรือนให้น่าอยู่อาศัยด้วย

คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์ที่ให้ความรู้ และมีความสำคัญในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคล เกี่ยวกับบ้านและครอบครัว ที่มีอิทธิพลต่อสุขภาพทางกาย และจิตใจของบุคคลในครัวเรือน (พิณทิพย์ บริบูรณ์สุข, 2527: 9) คหกรรมศาสตร์จึงมีความสำคัญต่อสังคมเนื่องจากความสำเร็จส่วนบุคคลจะนำไปสู่ความสำเร็จในระดับครอบครัว ชุมชน และประเทศ (อุไรตันสกุล, 2544 : 5)

จากความสำคัญของวิชาคหกรรมศาสตร์ ทำให้มีการผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ขึ้น เพื่อใช้ในวัตถุประสงค์ต่างๆ ทั้งเพื่อการเรียนการสอนในสถาบันการศึกษา การแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างผู้เชี่ยวชาญ และเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชน วิชาคหกรรมศาสตร์เป็นวิชาทางอาชีวศึกษาที่มีการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ แต่ส่วนใหญ่จะเน้นภาคปฏิบัติมากกว่า (ศรีนวล โกมลวนิช, 2523: 4) สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตเพื่อการเรียนการสอน จึงมีทั้งเอกสารประกอบการสอน และตำราที่อาจารย์ผู้สอนในสถาบันการศึกษาจัดทำขึ้น เพื่อเป็นคู่มือให้นักศึกษาได้ใช้เป็นแนวทางในการเรียนและการปฏิบัติ ซึ่งส่วนใหญ่ต้องมีภาพประกอบ เพื่อให้ผู้ศึกษาเกิดความเข้าใจและสามารถปฏิบัติตามได้ ตัวอย่างเช่น ตำราการตัดเสื้อ จะมีแบบของเสื้อที่แสดงส่วนต่างๆ และบอกวิธีการปฏิบัติควบคู่กันไป เช่นเดียวกับสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตออกมาเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนและมีจำหน่ายโดยทั่วไป ที่ให้ความสำคัญกับภาพประกอบเพื่อเสริมเนื้อหาในสิ่งพิมพ์ด้วยเสมอ

แม้ว่าวิชาคหกรรมศาสตร์จะครอบคลุม 5 สาขาหลักดังกล่าวข้างต้น แต่ภายใต้แต่ละสาขายังสามารถจำแนกเป็นเนื้อหาย่อยต่างๆ เช่น สาขาผ้าและเครื่องแต่งกาย ครอบคลุมความรู้เกี่ยวกับเส้นใยชนิดต่างๆ การออกแบบ การดูแลรักษาผ้า เป็นต้น สาขาอาหารและโภชนาการ ครอบคลุมเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร และการถนอมอาหาร สาขาพัฒนาครอบครัวและเด็ก ครอบคลุมเรื่องครอบครัว พัฒนาการเด็ก และการส่งเสริมพัฒนาการของเด็ก สาขาการจัดการบ้านเรือน ให้ความรู้เรื่องการจัดการด้านการเงิน การจัดการเรื่องอาหาร เป็นต้น และสาขาการปรับปรุงและตกแต่งที่อยู่อาศัย ให้ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะ และความสะอาดปลอดภัย สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตออกมาจึงมีทั้งที่เป็นเนื้อหาเฉพาะเรื่องใดเรื่องหนึ่ง หรือรวมหลายๆ เนื้อหาอยู่ด้วยกัน ซึ่งจัดเป็นรวมเรื่องทางด้านคหกรรมศาสตร์

สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตมีหลายประเภททั้งที่เป็นหนังสือวิชาการ หนังสือทั่วไป วารสารเฉพาะทางด้านคหกรรมศาสตร์ หนังสือคู่มือ รายงานการวิจัย รวมทั้งวิทยานิพนธ์ของผู้ที่ศึกษาในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สำนักพิมพ์ที่ผลิตสิ่งพิมพ์ในสาขานี้ มีทั้งสำนักพิมพ์เอกชน สำนักพิมพ์ของมหาวิทยาลัย และสำนักพิมพ์ของสมาคมวิชาชีพและวิชาการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ส่วนผู้เขียนมีทั้งที่เป็นอาจารย์ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในระดับปริญญาตรีและปริญญาโท นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญในวิชาชีพ ตลอดจนผู้ที่มีประสบการณ์ในแต่ละสาขาของวิชาคหกรรมศาสตร์

สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์เป็นสิ่งพิมพ์สาขาวิชาหนึ่งที่ห้องสมุดของมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ต้องรวบรวม เพื่อประกอบการเรียนการสอนของ

อาจารย์และนักศึกษา โดยจำนวนสิ่งพิมพ์ เนื้อหา ประเภท หรือปีที่พิมพ์ของสิ่งพิมพ์ที่รวบรวม อาจแตกต่างกันไปตามความเก่าแก่ของสถาบันที่เปิดสอน ห้องสมุดมหาวิทยาลัยอาจให้ความสำคัญไม่เหมือนกันทั้งนี้มักขึ้นอยู่กับระดับการศึกษาและชื่อหลักสูตรที่เปิดสอน จากการสำรวจเบื้องต้นพบว่า มีมหาวิทยาลัยรวม 6 แห่ง ที่เปิดสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โดยมีมหาวิทยาลัย 3 แห่ง คือ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง และ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราชที่เปิดสอนทั้งระดับปริญญาตรีและปริญญาโท และมหาวิทยาลัยอีก 3 แห่ง เปิดสอนระดับปริญญาตรีเพียงหลักสูตรเดียว คือ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

การที่สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ได้มีการผลิตและเผยแพร่อย่างต่อเนื่องจวบจนถึงปัจจุบันนี้ ทำให้จำนวนสิ่งพิมพ์ในแต่ละสาขาทางด้านคหกรรมศาสตร์เพิ่มมากขึ้นเป็นลำดับ โดยมีเนื้อหาเฉพาะ และลักษณะการจัดพิมพ์แตกต่างจากศาสตร์ในสาขาอื่น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาสถานภาพของสิ่งพิมพ์ในสาขานี้ ตั้งแต่ปีที่เริ่มมีการผลิตจนถึงปี พ.ศ. 2546 โดยวิเคราะห์ สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตในประเทศไทยในด้านผู้ผลิต ประเภท เนื้อหา ปีที่พิมพ์ และลักษณะการจัดพิมพ์ และศึกษาจำนวน ประเภท เนื้อหา และปีที่พิมพ์ของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่รวบรวมในห้องสมุดของมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ด้วยเหตุผลที่ว่า ห้องสมุดของมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชานี้จำเป็นต้องจัดหาและรวบรวมสิ่งพิมพ์ให้ครอบคลุมประเภทและสาขาต่างๆ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ และมีจำนวนมากเพียงพอเพื่อรองรับรายวิชาที่เปิดสอน ผลการวิจัยครั้งนี้จะเป็นแนวทางในการจัดหาสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของห้องสมุดมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และห้องสมุดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และเป็นแนวทางในการผลิตสิ่งพิมพ์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ให้ครอบคลุมประเภทและเนื้อหาต่างๆ อย่างกว้างขวางมากขึ้น

วัตถุประสงค์ เพื่อ

1. วิเคราะห์สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตในประเทศไทยในด้านผู้ผลิต ประเภท เนื้อหา ปีที่พิมพ์ และลักษณะการจัดพิมพ์
2. ศึกษาจำนวน ประเภท เนื้อหา และปีที่พิมพ์ของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีในห้องสมุดของมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

สมมติฐาน

1. สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ส่วนใหญ่เป็นหนังสือทั่วไป ผลิตโดยสำนักพิมพ์เอกชน และผลิตในระหว่างปี พ.ศ. 2540 ถึง พ.ศ. 2546
2. ห้องสมุดของมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทุกแห่งมีสิ่งพิมพ์เนื้อหา ด้านอาหารและโภชนาการมากกว่าเนื้อหาคหกรรมศาสตร์ด้านอื่น

ตัวแปรที่เกี่ยวข้อง

1. ผู้ผลิต
2. ประเภทของสิ่งพิมพ์
3. เนื้อหาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4. ปีที่พิมพ์
5. ลักษณะการจัดพิมพ์ (จำนวนหน้า และภาพประกอบ)

ขอบเขตการวิจัย / ประชากร

การวิจัยนี้ได้กำหนดขอบเขตการศึกษาเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนแรก ศึกษาสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตในประเทศไทย ซึ่งเขียนเป็นภาษาไทยครอบคลุมสิ่งพิมพ์ที่เรียบเรียงขึ้นและแปลจากภาษาอื่น โดยศึกษาจากสิ่งพิมพ์ที่มีการผลิตและเผยแพร่ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงปี พ.ศ. 2546 เป็นสิ่งพิมพ์ที่มีลักษณะเป็นรูปเล่ม ได้แก่ หนังสือ หนังสืออ้างอิง และรายงาน ทั้งนี้ไม่รวมสิ่งพิมพ์ประเภทวารสาร จุลสาร ใบปลิว ประกาศ หรือแผ่นพับ

ส่วนที่สอง ศึกษาจำนวน ประเภท เนื้อหา และปีที่พิมพ์ของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ในห้องสมุดของมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยกำหนดเป็นห้องสมุดกลางของมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในระดับปริญญาตรีและ / หรือปริญญาโท

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่

1. สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งหมดที่ผลิตในประเทศไทยตั้งแต่เริ่มมีการผลิตจนถึงปี พ.ศ. 2546
2. ห้องสมุดของมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในระดับปริญญาตรีและ / หรือปริญญาโท จำนวน 6 แห่ง และสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีในห้องสมุดต่อไปนี้

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
 สำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
 สำนักบรรณสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจที่มุ่งวิเคราะห์สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์และศึกษาสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีการรวบรวมในห้องสมุดของมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยใช้แบบบันทึกข้อมูลเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล มีขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาค้นคว้าเรื่องที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร หนังสือ ตำรา งานวิจัย วิทยานิพนธ์ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
2. สืบค้นเบื้องต้นเกี่ยวกับสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์จากรายการทรัพยากรสารสนเทศของห้องสมุดมหาวิทยาลัย หอสมุดแห่งชาติและศูนย์ข้อมูลต่างๆ รายชื่อหนังสือที่สำนักพิมพ์ผลิตและรายชื่อหนังสือที่จัดทำโดยแหล่งจำหน่าย และสืบค้นข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จากเว็บไซต์สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา คือ <http://info.mua.go.th/unifo/currsearch.asp>
3. การรวบรวมข้อมูล มีลักษณะดังนี้คือ
 - 3.1 รวบรวมรายชื่อสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตในประเทศไทย โดยการ

เข้าถึงรายการออนไลน์ (OPAC) จากเว็บไซต์ของห้องสมุดมหาวิทยาลัย หอสมุดแห่งชาติ ห้องสมุดเฉพาะและศูนย์ข้อมูลต่างๆ รวบรวมจากเว็บไซต์ของสำนักพิมพ์ ตัวแทนจำหน่าย ร้านจำหน่าย รวมทั้งรวบรวมด้วยตนเองในห้องสมุด และแหล่งจำหน่าย

3.2 รวบรวมจำนวนสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีในห้องสมุดกลางของมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยการเข้าถึงจากรายการออนไลน์และการตรวจค้นตัวเล่มที่ห้องสมุดกลางของมหาวิทยาลัยจำนวน 6 แห่ง

3.3 รวบรวมข้อมูลจากรายการออนไลน์ ใช้การสืบค้น 2 ทางเลือก คือ เลขหมู่ และ ชื่อเรื่อง

การสืบค้นโดยใช้เลขหมู่เป็นทางเลือกนั้น หากเป็นห้องสมุดที่จัดหมวดหมู่ด้วยระบบทศนิยมดิวอี้สืบค้นด้วยเลขหมู่ 640 (คหกรรมศาสตร์และชีวิตครอบครัว) และห้องสมุดที่จัดหมวดหมู่ระบบหอสมุดรัฐสภาอเมริกันสืบค้นด้วยหมวด TX (คหกรรมศาสตร์)

ในกรณีที่สืบค้นด้วยชื่อเรื่อง หากห้องสมุดไม่ได้จัดสิ่งพิมพ์รายการนั้นให้อยู่ในหมวด 640 หรือหมวด TX แต่สิ่งพิมพ์มีเนื้อหาทางด้านคหกรรมศาสตร์ 2 ใน 3 ของเนื้อหาของสิ่งพิมพ์ก็จะจัดเป็นสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ด้วย

4. สร้างเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบบันทึกสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ และมีชื่อแหล่งที่รวบรวมสิ่งพิมพ์รายการนั้นๆ

แบบบันทึกสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตในประเทศไทย และรวบรวมในห้องสมุดของมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย

ส่วนนำ : ประกอบด้วยรายการบรรณานุกรมของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ และแหล่งที่รวบรวมสิ่งพิมพ์โดยใช้อักษรย่อชื่อของมหาวิทยาลัย 6 แห่ง และแหล่งอื่นๆ ส่วนที่ 1 : ผู้ผลิต ส่วนที่ 2 : ประเภทของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ส่วนที่ 3 : เนื้อหาของสิ่งพิมพ์ด้านคหกรรมศาสตร์ ส่วนที่ 4 : ปีที่พิมพ์ของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ส่วนที่ 5 : ลักษณะการจัดพิมพ์ ซึ่งประกอบด้วยจำนวนหน้าของสิ่งพิมพ์ และภาพประกอบของสิ่งพิมพ์

5. ทดสอบแบบบันทึกข้อมูลกับสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ประเภทต่างๆ ได้แก่ ตำรา / เอกสารประกอบการสอน หนังสือเรียน คู่มือครู / หนังสือหลักสูตร หนังสือทั่วไป หนังสือคู่มือ หนังสือแปล พจนานุกรม สารานุกรม นามานุกรม รายงานการประชุม / รายงานการสัมมนา รายงานวิจัย และวิทยานิพนธ์ รวม 12 ประเภทๆ ละ 1 รายการ รวม 12 รายการ

6. นำแบบบันทึกข้อมูลที่ได้รับการทดสอบแล้วมาปรับปรุงแก้ไข แล้วจึงนำไปเก็บรวบรวมข้อมูล โดยกรอกข้อมูลลงในแบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบข้อมูลด้านผู้ผลิต ประเภท เนื้อหา ปีที่พิมพ์ และลักษณะการจัดพิมพ์ของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตในประเทศไทยที่รวบรวมได้

7. วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบบันทึกข้อมูลสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยการแจกแจงความถี่และหาค่าร้อยละ

8. สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล

9. รายงานผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นแนวทางในการจัดหาสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของห้องสมุดในมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และห้องสมุดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2. เป็นแนวทางในการผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ให้ครอบคลุมประเภทและเนื้อหาต่างๆ อย่างกว้างขวางมากขึ้น

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย