

บทที่ 2

ปรัทัศน์วรรณกรรม

การปรัทัศน์วรรณกรรมในบทนี้ ประกอบด้วย หัวข้อความหมายและขอบเขตเนื้อหา ของคหกรรมศาสตร์ ความสำคัญและบทบาทของคหกรรมศาสตร์ สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ในด้านผู้ผลิต ประเภท เนื้อหา และลักษณะการจัดพิมพ์ การศึกษาและหลักสูตรสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ความหมายและขอบเขตเนื้อหาของคหกรรมศาสตร์

คหกรรมศาสตร์ ตรงกับคำในภาษาอังกฤษว่า home economics เป็นคำที่ พระยาอนุমানราชชนเป็นผู้คิดหาคำที่เหมาะสมและใกล้เคียงกับคำในภาษาอังกฤษ ได้มีการ นำมาใช้ในวงการศึกษามา ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2502 ตามความต้องการของคณะกรรมการจากกระทรวง ทบวง กรม และองค์การที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กระทรวงเกษตร กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงมหาดไทย องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ เป็นต้น คหกรรมศาสตร์จึงเป็นคำที่นำมาใช้แทน “วิชาการช่าง” ที่มุ่งเน้นเฉพาะเรื่องการทำงานบ้าน ทำอาหาร ตัดเย็บเสื้อผ้า การดูแลรักษาความสะอาด และการประดิษฐ์สิ่งต่างๆ ขึ้นใช้ในบ้าน เท่านั้น แต่คหกรรมศาสตร์ได้เพิ่มวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีวิชาขั้นสูง เพื่อให้ เหมาะสมกับวิทยาการและความก้าวหน้าของสังคมในปัจจุบัน (พิณทิพย์ บริบูรณ์สุข 2527:1)

ความหมายของคหกรรมศาสตร์

คหกรรมศาสตร์ ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 หมายถึง วิชาที่เกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ โดยมุ่งพัฒนา ครอบครัวด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคล วัสดุ และสิ่งแวดล้อม เพื่อพัฒนาอาชีพและเสริมสร้าง คุณภาพชีวิต ความมั่นคงของสถาบันครอบครัวและสังคม (2546: 233) วิชาการสาขานี้จึงเป็นทั้ง ศาสตร์และศิลป์ของการจัดการบ้านเรือน ที่มีขอบเขตเนื้อหาด้านโภชนาการ เสื้อผ้า การจัดการ ด้านการเงิน และการดูแลเด็ก (Webster' s New World College Dictionary 1999: 645) นอกจากนี้ ยังครอบคลุมการศึกษาเรื่องการค้าในชีวิต การปรับปรุงและบริหารทรัพยากรภายในครอบครัว

ชุมชน และสังคม ตลอดจนการวิเคราะห์ห้วงอวกาศเพื่อให้ทราบถึงความต้องการที่แตกต่างกันของบุคคล และครอบครัว (Quingley, 1974)

คหกรรมศาสตร์จึงเป็นวิชาที่ครอบคลุมเรื่องการใช้ การพัฒนาและการจัดการ ทรัพยากรมนุษย์และวัสดุเพื่อประโยชน์สุขของบุคคล ครอบครัว สถาบันและชุมชนทั้งในปัจจุบันและอนาคต รวมทั้งการศึกษาวิจัยในทางวิทยาศาสตร์และศิลปะในแขนงต่างๆ ของชีวิต ครอบครัว ซึ่งเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมทั้งทางกาย ทางใจ ทางเศรษฐกิจและสังคม (สำนักงานปลัด ทบวงมหาวิทยาลัย, 2548) เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของคนในครอบครัวและสังคมโดยรวม

ขอบเขตเนื้อหาของคหกรรมศาสตร์

แนวคิดของนักคหกรรมศาสตร์ทั้งของไทยและต่างประเทศในการกำหนดขอบเขต ของคหกรรมศาสตร์มีความคล้ายคลึงกัน แต่ขอบเขตเนื้อหาและคำที่ใช้อาจมีความแตกต่างกันไป องค์ความรู้ของคหกรรมศาสตร์สามารถจำแนกออกเป็น 5 สาขาวิชา (ทวีรัสมิ์ ธนาคม, 2511) ได้แก่ พัฒนาการครอบครัวและเด็ก บ้าน การตกแต่งและเครื่องมือเครื่องใช้ ผ้า เครื่องแต่งกาย และศิลปสัมพันธ์ อาหารและโภชนาการ และการจัดการบ้านเรือนและเศรษฐกิจครอบครัว โดยแต่ละสาขารอบคลุมเนื้อหา ดังนี้

พัฒนาการครอบครัวและเด็ก มีเนื้อหาเกี่ยวกับครอบครัวสัมพันธ์ ว่าด้วยเรื่อง โครงสร้างครอบครัว การวางแผนครอบครัว การดูแลผู้สูงอายุและผู้ป่วยในครอบครัว เป็นต้น และเนื้อหาพัฒนาการเด็ก ว่าด้วยพัฒนาการเด็กตั้งแต่วัยทารกจนถึงวัยรุ่น การส่งเสริมพัฒนาการ ทั้งทางร่างกายและจิตใจ

บ้าน การตกแต่งและเครื่องมือเครื่องใช้ มีเนื้อหาเกี่ยวกับการพัฒนาที่อยู่อาศัย โดยเฉพาะบ้านเรือนและเครื่องเรือน การออกแบบบ้านและเครื่องเรือน การซ่อมแซมบ้านและ เครื่องเรือน กฎหมายที่อยู่อาศัย เป็นต้น เนื้อหาเครื่องมือเครื่องใช้ เกี่ยวกับชนิดและคุณสมบัติของ วัสดุที่ใช้ทำ การใช้และการดูแลรักษา

ผ้า เครื่องแต่งกายและศิลปสัมพันธ์ มีเนื้อหาเกี่ยวกับสิ่งทอ เครื่องนุ่งห่ม และ ศิลปหัตถกรรม

อาหารและโภชนาการ มีเนื้อหาเกี่ยวกับการประกอบอาหาร การจัดบริการอาหาร
วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ

การจัดการบ้านเรือนและเศรษฐกิจครอบครัว มีเนื้อหาเกี่ยวกับการประยุกต์หลักและ
กระบวนการจัดการในเรื่องอาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่มและสุขภาพ เศรษฐศาสตร์ครอบครัว
การคุ้มครองผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีระบบและมีประสิทธิภาพ

สำหรับการกำหนดขอบเขตของคหกรรมศาสตร์ในการจัดหมวดหมู่หนังสือระบบ
ทศนิยมของคิวอี้และระบบหอสมุดรัฐสภาอเมริกันมีความแตกต่างกันด้านเนื้อหาที่ครอบคลุม
ระบบทศนิยมของคิวอี้ได้จัดคหกรรมศาสตร์ไว้ในหมวด 600 วิทยาศาสตร์ประยุกต์ และกำหนด
เลขหมู่เป็น 640 – 649 เนื้อหาของคหกรรมศาสตร์มีครบ 5 แขนงตามองค์ความรู้ แต่เน้นเนื้อหา
การจัดการดูแลบ้านเรือนและเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือนมากกว่าเนื้อหา การตัดเย็บเสื้อผ้า หรือ
พัฒนาการครอบครัว เนื้อหาอาหาร จำแนกเป็นอาหารและเครื่องดื่ม และการจัดอาหารและ
การบริการอาหาร (Thompson – Nicola Regional District Library System, 2005)

การจัดหมวดหมู่ระบบหอสมุดรัฐสภาอเมริกันได้จัดคหกรรมศาสตร์ไว้ในหมวด T
เทคโนโลยี และหมวดย่อย TX โดยครอบคลุมเพียง 3 เนื้อหา คือ บ้าน การจัดการและการดูแล
อาหารและโภชนาการ และการดูแลปรับปรุงที่อยู่อาศัย โดยไม่มีเนื้อหาผ้า เสื้อผ้า และเนื้อหา
พัฒนาการเด็กและครอบครัวรวมอยู่ด้วย แต่ระบบห้องสมุดรัฐสภาอเมริกัน การจำแนกย่อยในแต่
ละเนื้อหามากกว่าระบบทศนิยมคิวอี้ (York University Libraries, 2005)

บทบาทและความสำคัญของคหกรรมศาสตร์

คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาชีพแขนงหนึ่งที่มีเป้าหมายสำคัญ คือ การสอนให้ผู้เรียนทั้งหญิง
และชายสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพ นำไปประยุกต์และปฏิบัติในชีวิตประจำวัน เพื่อ
การพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนได้ทุกเพศและทุกวัย (ประหยัด สายวิเชียร, 2538: 3) ซึ่งสอดคล้อง
กับเป้าหมายด้านการพัฒนาสังคมในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่กำหนดความจำเป็น
ขั้นพื้นฐานของประชาชนในชาติ ได้แก่ ให้ประชาชนในครอบครัวได้กินอาหารถูก สุขลักษณะ
และเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย มีที่อยู่อาศัยสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มีโอกาสเข้าถึง
บริการสังคมขั้นมูลฐานที่จำเป็นแก่การดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพ มีความมั่นคงปลอดภัยใน
ชีวิตและทรัพย์สิน มีการผลิตหรือจัดการอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ครอบครัวสามารถควบคุม
ช่วงเวลาและจำนวนของการมีบุตรได้ตามต้องการ ประชาชนมีส่วนร่วมเพื่อการพัฒนาความเป็นอยู่

และกำหนดวิถีชีวิตของชุมชนของตนเอง และพัฒนาจิตใจให้ดีขึ้น (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, ม.ป.ป.: 352) คหกรรมศาสตร์จึงมีบทบาทสำคัญและมีส่วนในการพัฒนาประเทศทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคม (ชวนชม จันทระเปาระยะ, 2520 : 12- 13)

การที่คหกรรมศาสตร์มีความสำคัญต่อครอบครัว ชุมชน สังคมและประเทศชาติ ดังกล่าวข้างต้น คหกรรมศาสตร์จึงมีบทบาทต่อการดำรงอยู่อย่างมีความสุขของคนในครอบครัว และต่อการดำเนินชีวิตของคนในสังคม บทบาทของคหกรรมศาสตร์สามารถจำแนกได้เป็น 3 ด้าน คือ บทบาทของการเป็นวิชาชีพ บทบาทของผู้ที่ประกอบวิชาชีพ และบทบาทในการส่งเสริมและพัฒนาชุมชน

บทบาทในฐานะที่เป็นวิชาชีพ การที่คหกรรมศาสตร์เป็นวิชาชีพที่เกิดจากการประยุกต์วิชาการหลาย ๆ แขนงเข้าด้วยกัน ทั้งด้านอาหารและโภชนาการ การปรับปรุงที่อยู่อาศัย การดูแลรักษาสุขภาพ การนำทรัพยากรที่มีอยู่ตามธรรมชาติและสิ่งใกล้ตัวมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ ตลอดจนการนำเทคโนโลยีไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการถนอมอาหาร จึงเป็นความรู้ที่ช่วยในการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจของประเทศ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2531: 42)

บทบาทในฐานะผู้ประกอบวิชาชีพ ผู้ที่ศึกษาทางด้านคหกรรมศาสตร์เรียกว่า นักคหกรรมศาสตร์ มีบทบาทสำคัญในการให้ความรู้เกี่ยวกับการดำรงชีวิต ส่งเสริมการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในชุมชนและประเทศชาติให้เหมาะกับการดำรงชีวิต ให้การศึกษาเรื่องบริการเกี่ยวกับครอบครัว และการพัฒนาสินค้าและผลิตภัณฑ์ในครัวเรือน รวมทั้งการศึกษาวิจัยความต้องการของบุคคลและครอบครัวที่เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคม และหาวิธีการที่จะบรรเทาความต้องการเหล่านั้น (Parker, 1983:14)

บทบาทในการส่งเสริมและพัฒนาชุมชน นักคหกรรมศาสตร์มีบทบาทด้านนี้โดยการพัฒนาครอบครัว และพัฒนาปัจจัยสี่ (นिरันดร จงวุฒิเวศย์ และพูนศิริ อัจฉนภูมิ 2530: 40 - 42) การพัฒนาครอบครัว คือ การปรับสภาพความเป็นอยู่ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงตามวิถีการดำเนินชีวิต และสร้างสิ่งแวดล้อมในครอบครัวให้มีคุณภาพชีวิต คหกรรมศาสตร์จะช่วยพัฒนาชีวิตในครอบครัวในเรื่องอาหารและโภชนาการ การรู้จักใช้ทรัพยากรในครอบครัว การจัดการกิจทางเศรษฐกิจของครอบครัว การอบรมดูแลเด็กและเยาวชนอย่างถูกต้อง

ส่วนการพัฒนาปัจจัยสี่นั้น คหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหาการขาดแคลนปัจจัยสี่ อันได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และอนามัยครอบครัว การพัฒนาเรื่องอาหาร การส่งเสริม

การกินอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ด้านเครื่องนุ่งห่ม เป็นการให้การศึกษาด้านการเลือกซื้อเสื้อผ้า และการแต่งกายให้เหมาะสมกับกาลเทศะ ด้านที่อยู่อาศัย เป็นการให้ความรู้เรื่องการดูแลรักษาความสะอาดบริเวณที่อยู่อาศัยและการเก็บสิ่งของเครื่องใช้ให้เป็นระเบียบ ส่วนอนามัยครอบครัวนั้น เป็นการพัฒนาเรื่องความสะอาดทั้งส่วนบุคคล บ้านเรือน และสิ่งแวดล้อม เพื่อป้องกันปัญหาที่จะเกิดจากโรคภัยไข้เจ็บ

สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์

สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นสิ่งพิมพ์ประเภทต่างๆ ที่มีเนื้อหาตามขอบเขต ของวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมีความสำคัญต่อทั้งผู้ที่กำลังศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และผู้ที่ประกอบวิชาชีพนี้อยู่ สำหรับผู้ที่ประกอบวิชาชีพแล้วไม่ว่าจะปฏิบัติงานในหน่วยงานราชการ เอกชน หรือประกอบอาชีพอิสระ สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์จะช่วยให้มีแนวทางในการพัฒนางานที่กำลังปฏิบัติอันจะนำไปสู่ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ ส่วนผู้ที่กำลังศึกษาในโรงเรียน ในมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษาต่างๆ สามารถใช้สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ประกอบการเรียน การศึกษาค้นคว้าและทำงานวิจัยได้ สถาบันการศึกษาที่เปิดสอนหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในระดับต่างๆ จึงจำเป็นต้องจัดหาและรวบรวมสิ่งพิมพ์สาขาวิชานี้ไว้ในห้องสมุดของมหาวิทยาลัยและโรงเรียนให้ครบถ้วนสมบูรณ์ตามหลักสูตร เพื่อรองรับรายวิชาต่างๆ ที่เปิดสอน

การที่หลักสูตรสาขาวิชานี้มีการเปิดสอนหลายระดับและมีเนื้อหาที่สอนแตกต่างกันไป ทำให้สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตออกมามีหลายประเภท แต่ละประเภทมีวัตถุประสงค์ในการจัดทำและความเหมาะสมกับผู้ใช้แต่ละกลุ่มแตกต่างกัน ทำให้หน่วยงานที่ผลิตสิ่งพิมพ์สาขาวิชานี้ ผลิตสิ่งพิมพ์ประเภทต่างๆ โดยคำนึงถึงวัตถุประสงค์และความเหมาะสม ลักษณะที่สำคัญประการหนึ่งของสิ่งพิมพ์สาขาวิชานี้ คือ ภาพประกอบที่มีส่วนช่วยในการเรียนรู้ของผู้อ่าน ดังนั้น ความเข้าใจถึงลักษณะของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ในด้านผู้ผลิต ประเภท เนื้อหา และภาพประกอบของสิ่งพิมพ์ เพื่อสามารถจัดหาได้อย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับหลักสูตร โดยมีสิ่งพิมพ์รองรับรายวิชาที่เปิดสอน นับเป็นสิ่งที่จะต้องจำเป็นสำหรับผู้ที่ทำหน้าที่จัดหาสิ่งพิมพ์เข้าห้องสมุดของมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ผู้ผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์

ผู้ผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ หมายถึง ผู้เขียน ผู้เรียบเรียง หรือผู้แปล

สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อให้สำนักพิมพ์หรือหน่วยงานต่างๆ จัดพิมพ์ออกมาเผยแพร่ ผู้ผลิตจึงครอบคลุมทั้งผู้ที่เขียนต้นฉบับของสิ่งพิมพ์ และหน่วยงานที่ทำหน้าที่ผลิตสิ่งพิมพ์ออกมาเผยแพร่

1. ผู้เขียน หมายถึง ผู้ที่เขียนหรือเรียบเรียงผลงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ หรืออาจแปลผลงานจากภาษาอื่นมาเป็นภาษาไทย ผู้เขียนอาจเป็นบุคคล หรือสถาบัน ผู้เขียนที่เป็นบุคคล ส่วนใหญ่เป็นอาจารย์ผู้สอนคหกรรมศาสตร์ในสถาบันการศึกษา ซึ่งต้องผลิตผลงานวิชาการในรูปแบบของตำรา เอกสารคำสอน หรือเอกสารประกอบการสอน และเป็นผู้เชี่ยวชาญ หรือผู้ที่มีประสบการณ์ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

สำหรับผู้เขียนที่เป็นสถาบันนั้น เป็นการใช้อำนาจของสถาบันแทนการใช้อำนาจบุคคล มักเป็นชื่อหน่วยงานราชการ สถาบันการศึกษา หรือสมาคม มูลนิธิ อาจด้วยเหตุผลของการให้ทุน หรือเป็นกลุ่มบุคคลที่รับผิดชอบในการจัดทำ จึงมีอาจใส่ชื่อบุคคลใดบุคคลหนึ่งได้

2. หน่วยงานที่ผลิต หมายถึง แหล่งที่นำต้นฉบับงานเขียนไปจัดพิมพ์ สามารถจำแนกออกเป็นสถาบันการศึกษา หน่วยงานราชการ สำนักพิมพ์เอกชน หน่วยงานเอกชน สมาคม มูลนิธิต่างๆ หน่วยงานแต่ละประเภทมีวัตถุประสงค์ในการผลิตสิ่งพิมพ์แตกต่างกัน ดังรายละเอียดของหน่วยงานที่ผลิต ดังนี้ (ประยงค์ พัฒนกิจจำรูญ, 2546: 91 – 133)

2.1 สถาบันการศึกษา สำหรับสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ผลิตโดยสถาบันการศึกษามักเป็นผลงานของสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เนื่องจากอาจารย์ผู้สอนจำเป็นต้องผลิตตำรา/เอกสารประกอบการสอน หรือทำวิจัยเพื่อขยายองค์ความรู้ในสาขา นอกจากนี้ สถาบันการศึกษายังมีการจัดทำรายงานการประชุมทางวิชาการ / รายงานการสัมมนา และมีวิทยานิพนธ์ที่เป็นผลงานการวิจัยของนิสิตปริญญาโท ตัวอย่างของสถาบันการศึกษาที่ผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เป็นต้น

2.2 หน่วยงานราชการ หน่วยงานราชการที่ผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นหน่วยงานทางการศึกษา ซึ่งรับผิดชอบในการผลิต หนังสือเรียน คู่มือครู และหนังสือหลักสูตร เช่น กรมวิชาการ กรมอาชีวศึกษา หน่วยงานนิเทศก์ กระทรวงศึกษาธิการ องค์การค้ำคูณสุภา เป็นต้น ส่วนหน่วยงานราชการอื่น ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตร

เป็นต้น ทำหน้าที่ผลิตหนังสือคู่มือที่เป็นแนวทางให้คนสามารถปฏิบัติตาม ได้แก่ กองอนามัยครอบครัว สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข กรมวิชาการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร เป็นต้น

2.3 สำนักพิมพ์เอกชน สำนักพิมพ์เอกชนมีวัตถุประสงค์ในการผลิตสิ่งพิมพ์เพื่อการจำหน่าย สำนักพิมพ์จึงผลิตหนังสือทั่วไป หนังสือคู่มือ หนังสือแปล และหนังสือเรียนที่สามารถจำหน่ายได้ปริมาณมาก ตัวอย่างสำนักพิมพ์เอกชนที่ผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ สำนักพิมพ์แสงแดด สำนักพิมพ์สุขภาพใจ สำนักพิมพ์เม็ดยุทธยา สำนักพิมพ์ซีเอ็ดยูเคชั่น สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช สำนักพิมพ์เม็ดยุทธยา สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์ เป็นต้น

2.4 หน่วยงานเอกชน เป็นหน่วยงานที่ไม่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการจัดทำสิ่งพิมพ์ แต่ได้ผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ออกมาเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม เช่น องค์การพิทักษ์ประโยชน์ผู้บริโภคแห่งประเทศไทย ชมรมผู้ประกอบการอาหารโรงแรมโอเรียนเต็ล เป็นต้น

2.5 สมาคม มูลนิธิ เป็นองค์กรที่ไม่แสวงหาผลกำไรจากการผลิตสิ่งพิมพ์ออกมาจำหน่าย บางสมาคมนอกจากผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์แล้ว ยังผลิตสิ่งพิมพ์ในสาขาวิชาอื่นๆ ด้วย ในขณะที่บางสมาคมเป็นสมาคมทางด้านคหกรรมศาสตร์โดยตรง เช่น สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยฯ สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์ เป็นต้น ส่วนสมาคม มูลนิธิอื่นๆ ได้แก่ มูลนิธิเด็ก มูลนิธิโกลดคิมทอง มูลนิธิหมอชาวบ้าน เป็นต้น

ประเภทของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์

สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์สามารถจำแนกเป็น 3 ประเภทใหญ่ คือ หนังสือ หนังสืออ้างอิง และรายงาน แต่ละประเภทใหญ่จำแนกเป็นประเภทย่อยดังนี้

1. หนังสือ จำแนกเป็น ตำรา/เอกสารประกอบการสอน หนังสือเรียน คู่มือครู/หนังสือหลักสูตร หนังสือทั่วไป หนังสือคู่มือ และหนังสือแปล โดยหนังสือแต่ละประเภทมีลักษณะดังนี้

1.1 ตำรา/เอกสารประกอบการสอน เป็นสิ่งพิมพ์ที่เขียนหรือเรียบเรียงขึ้นโดยอาจารย์ นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญ หรือในนามของสถาบันการศึกษา ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ประกอบการสอนในรายวิชาต่างๆ ในระดับมหาวิทยาลัย โดยเนื้อเรื่องเป็นไปตามหลักสูตร

อาจมีบทสรุปแต่ละบท และแบบฝึกหัด (จารุวรรณ สินธุโสภณ, 2521: 115) ดำรงในสาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ทั้งหมดจึงเรียบเรียงโดยอาจารย์ผู้สอนในมหาวิทยาลัย นอกจากตำราแล้วอาจจัด
ทำในรูปแบบเอกสารประกอบการสอนหรือเอกสารคำสอนก็ได้ ตัวอย่างเช่น

นิยม บุญมี. การจัดการอาหาร = Meal Management. มหาสารคาม:
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม,
2535.

ประสงค์ แสงพ่าย. การจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม : HO 402 =
Food & Beverage. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง,
2536.

1.2 หนังสือเรียน เป็นสิ่งพิมพ์ที่ใช้ประกอบการเรียนตั้งแต่ระดับ
ประถมศึกษาจนถึงระดับชั้นมัธยมศึกษา เรียบเรียงขึ้นโดยผู้ทรงคุณวุฒิทั้งที่เป็นอาจารย์
ผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดพิมพ์โดยหน่วยงานราชการทางการศึกษา หรือ
สำนักพิมพ์เอกชนที่ผลิตหนังสือเรียน โดยเนื้อหาของหนังสือเรียนจะสอดคล้องกับหลักสูตร
การเรียนการสอน ในแต่ละบทจะอธิบายวัตถุประสงค์ในการเรียน การทดลองปฏิบัติ และมี
แบบฝึกหัด ตัวอย่างเช่น

ศิริพร อนันตรศิริชัย. การจัดการในบ้าน : ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แม็ค, 2543.

เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. การดูแลรักษาบ้าน (ง 203, ง 204) ชั้น ม. 2.
กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช, 2524.

1.3 คู่มือครู / หนังสือหลักสูตร เป็นหนังสือที่ครูในโรงเรียนระดับ
ประถมศึกษาและมัธยมศึกษาใช้เป็นแนวทางในการสอนวิชาต่างๆ ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร
จัดทำโดยหน่วยงานราชการทางการศึกษา (ปรีชา ช้างขวัญยืน, 2542: 153 - 158) ตัวอย่างเช่น

กรมวิชาการ. คู่มือการสอนวิชาแรงงาน ผ้าและการตัดเย็บชั้นมัธยมศึกษา
ปีที่ 2 (ม. 2). กรุงเทพมหานคร: กรมวิชาการ, 2522.

ชูศรี นคะจัด. คู่มือครูการจัดห้องปฏิบัติการและบรรณานุกรมวิชา
คหกรรมศาสตร์ระดับมัธยมศึกษา. กรุงเทพมหานคร:
หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมสามัญศึกษา, 2520.

1.4 หนังสือทั่วไป เป็นหนังสือที่ผู้เขียนเรียบเรียงขึ้นจากความสนใจหรือความถนัด รวบรวมข้อมูลได้จากการศึกษาค้นคว้าและ / หรือจากประสบการณ์ของผู้เขียน โดยอาจเสนอเนื้อหาเฉพาะด้านหรือรวมหลายๆ เนื้อหาอยู่ในเล่มเดียวกัน ซึ่งหนังสือทั่วไปอาจเขียนเล่มด้วยปกอ่อนหรือปกแข็ง (Fisher, 1995: 27) และมีการเรียบเรียงเนื้อหาให้อ่านเข้าใจง่าย โดยไม่ใช้ภาษาทางวิชาการ หนังสือทั่วไปจึงเหมาะสำหรับผู้อ่านที่สนใจเนื้อหาทางด้านคหกรรมศาสตร์ ตัวอย่างเช่น

นิตยา แก้วพาทิ. อาหารจานอร่อยจากไก่. กรุงเทพมหานคร:

สำนักพิมพ์แม่บ้าน, 2545.

ศรีสมร คงพันธุ์. อาหารเด็ก. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด, 2546.

1.5 หนังสือคู่มือ เป็นสิ่งพิมพ์ที่รวบรวมความรู้เบ็ดเตล็ด ข้อเท็จจริงหรือคำแนะนำเรื่องใดเรื่องหนึ่งหรือหลายเรื่องเข้าไว้ด้วยกัน โดยเลือกเนื้อหาให้เข้ากันอย่างสั้นๆ มีลักษณะการเรียบเรียงต่างจากหนังสือคู่มือที่จะนำไปประกอบหนังสือตำรา เหมาะสำหรับใช้เป็นคู่มือศึกษาเรื่องที่นำเสนอ หรือใช้เป็นคู่มือสำหรับปฏิบัติงาน (John, Faria & Maier, 1984: 58) ตัวอย่างเช่น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือผู้บริโภคอาหารและยา.

กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2530.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. คู่มือการซื้อและการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2540.

1.6 หนังสือแปล เป็นหนังสือภาษาอื่นๆ ที่มีใช้ภาษาไทยและได้มีการนำมาแปลเรียบเรียงเป็นภาษาไทย แล้วจัดพิมพ์เป็นรูปเล่มจำหน่าย โดยสำนักพิมพ์ของไทยต้องติดต่อขอซื้อลิขสิทธิ์ในการแปลจากผู้เขียนหรือสำนักพิมพ์ที่ผลิตต้นฉบับภาษาเดิมก่อน หนังสือแปลทางด้านคหกรรมศาสตร์จึงมีทั้งที่เป็นหนังสือวิชาการและหนังสือทั่วไป ตัวอย่างเช่น

แอสเล็ด, คอน. ใครว่างานบ้านเป็นของผู้หญิง?. แปลโดย

อมราภรณ์ จรุงกิตติวงศ์. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์

ซีเอ็ดยูเคชั่น, 2538.

ประสงค์ โรจนสันติ, ผู้แปล. วัยชรา: ชีวิตอันแสนสุข. กรุงเทพมหานคร:

ยินหยาง, 2533.

2. หนังสืออ้างอิง หนังสืออ้างอิงทางด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นหนังสืออ้างอิงเฉพาะสาขาที่จำแนกออกเป็นพจนานุกรม สารานุกรม และนามานุกรมทางด้านคหกรรมศาสตร์ ซึ่งห้องสมุดส่วนใหญ่จะไม่ให้ยืมออกนอกห้องสมุด เนื่องจากเป็นหนังสือที่มีราคาค่อนข้างแพง บางรายการมีหลายเล่มจบ และผู้ใช้ส่วนใหญ่ไม่อ่านหนังสืออ้างอิงทั้งเล่ม แต่จะเลือกค้นหาเพียงบางคำ บางเรื่อง หรือบางเนื้อหาเท่านั้น โดยมีรายละเอียดหนังสืออ้างอิงแต่ละประเภทดังนี้

2.1 พจนานุกรม เป็นหนังสือรวบรวมคำศัพท์ทางด้านคหกรรมศาสตร์พร้อมกับคำอธิบายความหมาย โดยจัดเรียงคำศัพท์ตามลำดับอักษร อาจเป็นหนังสือรวมคำศัพท์ทุกๆ ด้านหรือเฉพาะด้านใดด้านหนึ่งของคหกรรมศาสตร์ (ชุติมา สัจจามันท์, 2530: 109) ตัวอย่างเช่น

นพพร สุวรรณพานิช. พจนานุกรมเครื่องคั่ว. กรุงเทพมหานคร:

สำนักพิมพ์แสงแดด, 2544

ประหยัด สายวิเชียร. คำศัพท์คหกรรมศาสตร์ = Home Economics's

World List. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537.

2.2 สารานุกรม เป็นหนังสือที่รวบรวมความรู้พร้อมคำอธิบายในหัวข้อเรื่องทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเรียงลำดับตามลำดับอักษรของหัวข้อเรื่อง (พวา พันธุ์เมฆา, 2541: 228 – 229) ตัวอย่างเช่น

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. สารานุกรมผัก เรื่องวัฒนธรรม โภชนาการ

และสูตรอาหารของผักนานาชนิด. กรุงเทพมหานคร:

สำนักพิมพ์ แสงแดด, 2545.

สนม ครูขแมเมือง. สารานุกรมของใช้พื้นบ้านไทยในอดีตเขตหัวเมืองฝ่ายเหนือ

ฉบับเทิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพล

อดุลยเดช ๑ มหาราชเนื่องในวโรกาสวันคล้ายวันเฉลิม

พระชนมพรรษาครบ 5 รอบ พ.ศ. 2530. พิษณุโลก:

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พิษณุโลก, 2531.

2.3 นามานุกรม เป็นหนังสือที่รวบรวมชื่อบุคคล หน่วยงาน สถาบัน สมาคม มูลนิธิ เป็นต้น ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พร้อมให้ข้อมูลของแต่ละรายการ ถ้าเป็น

ชื่อบุคคล ข้อมูลที่ให้เป็นตำแหน่งหน้าที่การงาน วุฒิการศึกษา ผลงาน สถานที่ติดต่อ เป็นต้น หากเป็นสถาบันให้ข้อมูลสถานที่ตั้ง บุคลากร และข้อมูลเฉพาะอื่นๆ ข้อมูลที่ให้ในนามานุกรมมีความสั้นยาวแตกต่างกันไปตามวัตถุประสงค์ของการจัดทำ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2546: 16) ตัวอย่าง นามานุกรมทางด้านคหกรรมศาสตร์

ชมรมมังสวิรัตแห่งประเทศไทย. ทำเนียบร้านมังสวิรัตและเจใน

ประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: กลั่นแก่น, 2540.

ทำเนียบบุคลากรที่ปฏิบัติงานด้านประชากรและการอนามัยในประเทศไทย =

Directory of Professional Personnel in Population and

Family Health Activities in Thailand. กรุงเทพมหานคร:

กองอนามัยครอบครัว, 2534.

3. รายงาน จำแนกเป็น 3 ประเภท คือ รายงานการประชุม / รายงานการสัมมนา รายงานการวิจัย และวิทยานิพนธ์ ดังนี้

3.1 รายงานการประชุม/รายงานการสัมมนา เป็นสิ่งพิมพ์ที่นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับการประชุม หรือการแถลงการณ์ประชุมของสมาคม สถาบันหรือหน่วยงานอื่นๆ รายงานสรุปผลการอภิปราย การพิจารณาปัญหาการอภิปราย และรายงานกิจการหรือธุรกิจเกี่ยวกับการประชุม (จารุวรรณ สินธุโสภณ , 2521: 93) ทั้งนี้ยังครอบคลุมถึงรายงานการสัมมนา รายงานการฝึกอบรม และรายงานการไปคูงานด้วย (ชุตินา สัจจนันท์, 2530: 6) ตัวอย่างรายงานการประชุมทางด้านคหกรรมศาสตร์

สมาคมพิษวิทยาแห่งประเทศไทย. การประชุมวิชาการประจำปี 2532

“การควบคุมสารพิษในอาหารส่งออก.” วันที่ 3-4

สิงหาคม 2532 ณ สำนักงานคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ.

กรุงเทพมหานคร : สมาคมพิษวิทยาแห่งประเทศไทย, 2532.

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. การสัมมนาทางวิชาการเรื่อง

ความปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้บริโภค วันที่ 21 กันยายน

2544 แรมมารวยการ์เด็นท์. กรุงเทพมหานคร : สำนักงาน

คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 2544.

3.2 รายงานวิจัย เป็นสิ่งพิมพ์ที่นำเสนอผลงานการค้นคว้าวิจัยของหน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน สถาบันการศึกษาหรือนักวิชาการที่ได้รับมอบหมายให้ไปศึกษาค้นคว้าในหัวข้อเรื่องใดเรื่องหนึ่ง รายงานวิจัยมีชื่อเรียกต่างๆ กัน เช่น รายงานการศึกษา การทดลอง การวิเคราะห์ การสำรวจและการประเมินผล เป็นต้น (ชุติมา สัจจามันท์, 2530: 72) ตัวอย่างรายงานวิจัยในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

จินดา นัยผ่องศรี. “รายงานการวิจัยเปรียบเทียบการใช้ฝ้ายรองในในการตัดเย็บผ้าไหม.” พระนครศรีอยุธยา: สถาบันราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, 2544.

สมคิด อิศระวัฒน์. “รายงานการวิจัยเรื่องลักษณะการอบรมและเลี้ยงดูของคนไทยในชนบทซึ่งมีผลต่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง.” กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยมหิดล, 2541.

3.3 วิทยานิพนธ์ เป็นผลงานการเรียบเรียงอันเกิดจากการศึกษาค้นคว้าวิจัยของนิสิตระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อเสนอต่อมหาวิทยาลัยให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาระดับปริญญาโทหรือปริญญาเอก มีมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนระดับปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมีวิทยานิพนธ์สาขานี้เผยแพร่ออกมา ตัวอย่างเช่น

วนิดา มะยมทอง. “การใช้แป้งมันสำปะหลังพันธุ์หวานทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์มัฟฟิน.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546.

เสาวภาภย์ วัฒนพาหุ. “การย้อมอาซูร์เก็บน้ำมะนาวด้วยวิธีการทางเคมีและกายภาพ.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545.

เนื้อหาของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์

เนื้อหาของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้จำแนกเป็น 5 หมวดใหญ่ การกำหนดขอบเขตเนื้อหาของคหกรรมศาสตร์ที่ใช้ในที่นี้เป็นแนวคิดทั้งของไทยและต่างประเทศผสมผสานกันได้จำแนกเป็น 5 สาขาวิชา ดังนี้ (พิณทิพย์ บริบูรณ์, 2527 และ ประหยัด สายวิเชียร, 2538 และ Hall and Paolucci, 1967)

1. ผ้า เส้นใย เครื่องแต่งกายและศิลปสัมพันธ์ ครอบคลุมเนื้อหาดังนี้
 - 1.1 ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติและลักษณะของเส้นใยชนิดต่างๆ
 - 1.2 การผลิตผ้าจากเส้นใยชนิดต่างๆ และจากกรรมวิธีการผลิตต่างกัน
 - 1.3 การเลือกซื้อผ้า
 - 1.4 การออกแบบ
 - 1.5 การตัดเย็บเบื้องต้น
 - 1.6 การตกแต่งผ้า
 - 1.7 การดูแลรักษาเสื้อผ้า

2. อาหารและโภชนาการ ครอบคลุมเนื้อหาดังนี้
 - 2.1 อาหารและโภชนาการ
 - 2.2 อาหารทั่วไป
 - 2.3 หลักการประกอบอาหาร
 - 2.4 โภชนาการ
 - 2.5 โภชนบำบัด
 - 2.6 อาหารครอบครัว
 - 2.7 การจัดอาหารปริมาณมาก
 - 2.8 การถนอมอาหาร
 - 2.9 อนามัยอาหาร
 - 2.10 การทดลองอาหาร
 - 2.11 อาหารนานาชาติ
 - 2.12 การจัดการอาหารในสถาบัน
 - 2.13 ของว่างและเครื่องดื่ม

3. พัฒนาการครอบครัวและเด็ก ครอบคลุมเนื้อหาดังนี้
 - 3.1 พัฒนาการของครอบครัว : ครอบครัวระยะเริ่มต้น ครอบครัวขยาย และครอบครัวหุด
 - 3.2 พัฒนาการเด็ก : พัฒนาการทางกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม พัฒนาการตามปกติ และพัฒนาการที่ไม่ปกติ การส่งเสริมพัฒนาการ และการจัดโปรแกรมกระตุ้นพัฒนาการ

4. การจัดการบ้านเรือน ครอบคลุมเนื้อหา ดังนี้
 - 4.1 ความรู้เรื่องการจัดการบ้านเรือน
 - 4.2 การจัดการด้านการเงิน
 - 4.3 การจัดการเรื่องอาหาร
 - 4.4 การจัดการเรื่องเสื้อผ้า
 - 4.5 การจัดการเรื่องเวลา
 - 4.6 การจัดการเรื่องแผนงาน
 - 4.7 การจัดการเรื่องสวัสดิการและสุขภาพครอบครัว

5. การปรับปรุงและการตกแต่งที่อยู่อาศัย ครอบคลุมเนื้อหา ดังนี้
 - 5.1 การเลือกทำเลที่ตั้ง และปัจจัยประกอบที่จำเป็นในการเลือก
 - 5.2 ข้อคิดในการปลูกสร้างบ้านที่เกี่ยวกับสุขลักษณะ ความสะดวก ปลอดภัย
 - 5.3 สภาพแวดล้อมทั้งภายนอกและภายในบ้าน รวมถึงการเลือกและการจัดเครื่องเรือน
 - 5.4 การปรับปรุงที่อยู่อาศัยเดิมให้น่าอยู่

นอกจากนี้ สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์บางเล่มยังมีเนื้อหาที่ครอบคลุมเนื้อหาทางด้านคหกรรมศาสตร์ 5 สาขาวิชาข้างต้น จึงเป็นสิ่งพิมพ์ที่ให้ภาพรวมของวิชาคหกรรมศาสตร์

ลักษณะการจัดพิมพ์ของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์

ลักษณะการจัดพิมพ์ในงานวิจัยนี้ หมายถึง ขนาดหรือจำนวนหน้าของสิ่งพิมพ์ และภาพประกอบ ซึ่งนับเป็นลักษณะที่สำคัญของสิ่งพิมพ์ประเภทนี้ จำนวนหน้าของสิ่งพิมพ์ขึ้นอยู่กับประเภทและเนื้อหาที่มีในสิ่งพิมพ์แต่ละรายการ การที่สิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์มีจำนวน 12 ประเภทย่อย ซึ่งปริมาณเนื้อหาที่บรรจุในสิ่งพิมพ์แต่ละประเภทมีความแตกต่างกัน จึงทำให้จำนวนหน้าแตกต่างกันไปในสิ่งพิมพ์แต่ละเล่ม ตั้งแต่ไม่น้อยกว่า 50 หน้า ไปจนถึงมากกว่า 250 หน้า

ภาพประกอบของสิ่งพิมพ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ ภาพถ่าย ภาพวาด หรือภาพกราฟิกที่เพิ่มมาในสิ่งพิมพ์นอกเหนือจากข้อเขียน เพื่ออธิบายหรือแสดงประกอบคำอธิบายเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ทั้งนี้เพราะแม้ว่า วิชาคหกรรมศาสตร์เป็นวิชาที่มีการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎี

และภาคปฏิบัติ แต่ส่วนใหญ่เน้นภาคปฏิบัติมากกว่า (ศรีนวล โกมลวนิช, 2523: 4) ภาพประกอบจึงช่วยให้ผู้เรียนหรือผู้อ่านเข้าใจเรื่องราวได้ และสามารถนำไปปฏิบัติได้ถูกต้อง นอกจากนี้ภาพประกอบของสิ่งพิมพ์ยังจำแนกเป็นภาพประกอบขาว - ดำ และภาพประกอบสี โดยเฉพาะภาพประกอบสี ที่เพิ่มสีสันให้กับสิ่งพิมพ์และสามารถดึงดูดให้สิ่งพิมพ์น่าสนใจมากขึ้น อย่างไรก็ตามการใช้ภาพประกอบสีทำให้มีต้นทุนค่าใช้จ่ายสูงขึ้น มีผลต่อราคาจำหน่ายสิ่งพิมพ์ด้วยจึงไม่สามารถใช้กับสิ่งพิมพ์บางประเภท เช่น หนังสือเรียน หรือคู่มือครู ที่ไม่ต้องการให้มีราคาที่สูงมาก

การศึกษาและหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ของไทย

จากบทบาทและความสำคัญของคหกรรมศาสตร์ที่มีต่อสังคมโดยรวม ทำให้ปัจจุบันมีการสอนวิชาคหกรรมศาสตร์ในหลักสูตรทุกระดับ ตั้งแต่ระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษา และมหาวิทยาลัย ก่อนที่วิชาคหกรรมศาสตร์เข้าสู่การศึกษาในระบบดังที่เป็นอยู่นี้ คหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยเริ่มจากในวัง ผู้เรียนส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงที่มีฐานะทางสังคมสูง หรือหากเป็นผู้หญิงชาวบ้านธรรมดาจะมาจากการนำลูกสาวไปฝากไว้ในวัง หรือตามบ้านเจ้านาย เพื่อจะได้ศึกษาวิชาการบ้านการเรือนต่างๆ ลักษณะดังกล่าวจัดเป็นการเริ่มต้นการศึกษานอกระบบ ในปัจจุบันนี้ การศึกษานอกระบบยังคงมีอยู่ โดยเฉพาะการเรียนรู้จากผู้มีความรู้และประสบการณ์ เฉพาะด้านอันจะนำไปสู่การประกอบวิชาชีพอิสระได้ ส่วนการศึกษาคหกรรมศาสตร์ในระบบโรงเรียนนั้นเกิดขึ้นครั้งแรกในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวที่โปรดให้ภรรยาหมั้นขึ้นมารีมาสอนภาษาอังกฤษ และงานเย็บปักถักร้อยแก่พระราชธิดาในโรงเรียนกุลสตรีวังหลัง หรือโรงเรียนวัฒนาวิทยาลัยในปัจจุบัน (Bualamyai, 1993: 92 - 95)

การศึกษาคหกรรมศาสตร์ในแต่ละระดับมีความแตกต่างกันในด้านขอบเขตเนื้อหาที่ต้องศึกษาในระดับโรงเรียนจำแนกได้เป็น ระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น และมัธยมศึกษาตอนปลาย ในระดับประถมศึกษานักเรียนต้องเรียนรู้เนื้อหาทางด้านคหกรรมศาสตร์จากรายวิชาในกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพซึ่งประกอบด้วยงานบ้าน งานเกษตร งานประดิษฐ์ และงานช่าง (กรมวิชาการ, 2539: 30 - 31) ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น วิชาคหกรรมศาสตร์จัดอยู่ในกลุ่มวิชาการงานและอาชีพ โดยวิชาการงาน จัดเป็นวิชาบังคับครอบคลุม 5 งาน คือ การดูแลรักษาบ้าน งานช่างในบ้าน งานเกษตร งานผ้าและตัดเย็บ และงานอาหารและโภชนาการ ส่วนงานอาชีพเป็นวิชาเลือก โดยมี 4 หมวดใหญ่ คือ หมวดเกษตรกรรม หมวดช่างอุตสาหกรรม หมวดธุรกิจ และหมวดคหกรรม (กรมวิชาการ, 2524)

ส่วนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายนั้น คหกรรมศาสตร์เป็นรายวิชาบังคับเลือกในกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาอาชีพ และเป็นวิชาเลือกเสรีในกลุ่มวิชาอาชีพที่มีให้เลือก 4 กลุ่ม คือ กลุ่มงานผลิต กลุ่มงานบริการ กลุ่มงานเสริมงานผลิตและงานบริการ และกลุ่มงานอาชีพอิสระระหว่างเรียน (กรมวิชาการ, 2534)

การศึกษาวิชาคหกรรมศาสตร์ในระดับอุดมศึกษา มีมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนหลักสูตรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ในระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาโทจำนวน 6 แห่ง ได้แก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช และมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ นอกจากนี้ยังมีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล และมหาวิทยาลัยราชภัฏที่เปิดสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี (หลักสูตรอนุปริญญา หรือหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง) หลักสูตรระดับปริญญาตรี สำหรับมหาวิทยาลัยทั้ง 6 แห่งที่เปิดสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มีวัตถุประสงค์และรายละเอียดของหลักสูตรที่เปิดสอนดังนี้

1. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะส่งเสริมแนวการศึกษาทางเกษตรกรรมให้สอดคล้องกันในเรื่องการผลิตและการบริโภค เปิดสอน 4 หลักสูตร เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีและปริญญาโท ระดับละ 2 หลักสูตร มี 2 ภาควิชา 2 คณะที่รับผิดชอบ คือ

1.1 คณะเกษตรศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรี ชื่อหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) และหลักสูตรปริญญาโท ชื่อหลักสูตร คุรุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์, 2548)

1.2 คณะศึกษาศาสตร์ ภาควิชาอาชีวศึกษา เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรี ชื่อหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศึกษาศาสตร์ - คหกรรมศาสตร์) และหลักสูตรปริญญาโท ชื่อหลักสูตร ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ ภาควิชาอาชีวศึกษา, 2548)

2. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้คิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็น และมีคุณธรรมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต และออกไปทำงานในสังคม โดยสามารถทำงานทั้งในหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ เอกชนและอาชีพอิสระ เปิดสอน 3 หลักสูตร เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีมี 2 คณะ และ 2 ภาควิชา รับผิดชอบในการเปิดสอน คือ

2.1 คณะศึกษาศาสตร์ ภาควิชาอาชีวศึกษา มี 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรต่อเนื่อง 2 ½ ปี และหลักสูตร 5 ปี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะศึกษาศาสตร์, 2548)

2.2 คณะมนุษยศาสตร์ ภาควิชามนุษยสัมพันธ์ สาขาวิชาบ้านและชุมชน เป็นหลักสูตร 5 ปี (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะมนุษยศาสตร์, 2548)

หลักสูตรที่เปิดสอนทั้ง 3 หลักสูตรมีกลุ่มวิชาให้เลือกเหมือนกันคือ กลุ่มเสื้อผ้า กลุ่มอาหาร และโภชนาการ กลุ่มบ้าน ครอบครัว เด็ก และกลุ่มพัฒนาชุมชน

3. มหาวิทยาลัยรามคำแหง มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตให้ก้าวทันกับการเปลี่ยนแปลง รู้จักใช้เทคโนโลยีเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาการ เปิดสอน 2 หลักสูตร เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี และปริญญาโท โดยมีคณะศึกษาศาสตร์ สาขาวิชาศึกษาศาสตร์รับผิดชอบหลักสูตรที่เปิดสอน ดังนี้ (มหาวิทยาลัยรามคำแหง คณะศึกษาศาสตร์, 2548)

3.1 ระดับปริญญาตรี เป็นหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) หลักสูตร 5 ปี

3.2 ระดับปริญญาโท เป็นหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน)

4. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มีจุดประสงค์เพื่อเตรียมครูสอนคหกรรมศาสตร์ที่มีความสามารถและฝึกฝนในเรื่องการสอนโดยเฉพาะ เปิดสอน 2 หลักสูตร ดังนี้ (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บัณฑิตวิทยาลัย, 2548)

4.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี มีคณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ รับผิดชอบการเปิดสอน เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

4.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยมีกลุ่มวิชาให้เลือก 4 กลุ่ม คือ กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ กลุ่มวิชาชีพธุรกิจอาหาร กลุ่มวิชาชีพสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม และกลุ่มวิชาชีพการบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์และครอบครัว

5. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตนักศึกษาไปพัฒนาครอบครัว ชนบท และธุรกิจต่างๆ เปิดสอน 4 หลักสูตร เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี 3 หลักสูตร และระดับปริญญาโท 1 หลักสูตร ใช้ชื่อว่าหลักสูตรมนุษยนิเวศศาสตร์ (ใช้แทนชื่อเดิมคหกรรมศาสตร์) ดังนี้ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2548)

5.1 ระดับปริญญาตรี มีหลักสูตรต่อเนื่อง 2 ปี

5.2 ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี วิชาเอกโภชนาการชุมชน

5.3 ระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี วิชาเอกพัฒนาการเด็กและครอบครัว

5.4 ระดับปริญญาโท หลักสูตร 2 ปี

6. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตครูและบุคลากรทางการศึกษาที่มีภาวะผู้นำคุณธรรม จริยธรรม และทักษะทางสังคมที่พึงประสงค์ และกระจายโอกาสทางการศึกษาให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคม เปิดสอน 2 หลักสูตรระดับปริญญาตรีใน 2 คณะรับผลิตขอเปิดสอน คือ (มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ คณะศึกษาศาสตร์, 2548)

6.1 คณะศึกษาศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต คหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตร 5 ปี

6.2 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต คหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตร 5 ปี

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์สิ่งพิมพ์ พบว่ามีจำนวน 6 เรื่อง เป็นงานวิจัยของไทย 5 เรื่อง และของต่างประเทศ 1 เรื่อง งานวิจัยของไทยพบที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับคหกรรมศาสตร์ 1 เรื่อง ส่วนอีก 4 เรื่องเป็นงานวิจัยที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์สิ่งพิมพ์ในสาขาอื่นๆ ดังนี้

งานวิจัยของไทย

ปรียา ธาคาเดช (2530) ศึกษา หนังสือพุทธศาสนาที่เขียนเป็นภาษาไทยซึ่งพิมพ์ระหว่าง พ.ศ. 2520 – 2527 ในด้านกลุ่มผู้อ่านเป้าหมาย และนโยบายของแหล่งผลิตหนังสือพุทธศาสนา 11 แห่ง และศึกษาจำนวนหนังสือที่พิมพ์ ประเภท และเนื้อหาของหนังสือพุทธศาสนาภาษาไทยที่จัดพิมพ์ระหว่าง พ.ศ. 2520 – 2527 ผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องพบว่า ในด้านผู้ผลิตส่วนใหญ่จัดพิมพ์โดยมหามกุฏราชวิทยาลัย ประเภทของหนังสือที่พิมพ์มีหนังสือพุทธศาสนาทั่วไป ตำราเรียน พระปริยัติธรรม หนังสืออ้างอิง คัมภีร์พุทธศาสนา และพระไตรปิฎก สำหรับเนื้อหาของหนังสือซึ่งนิยมแพร่หลายเป็นเรื่องเกี่ยวกับธรรมะและชีวิต กับการปฏิบัติธรรม

เสาวรส เปล่งแสงศรี (2531) ศึกษา หนังสือท่องเที่ยวเมืองไทยที่จัดพิมพ์ระหว่าง พ.ศ. 2521 – 2530 ในด้านผู้จัดพิมพ์ ผู้เขียน เนื้อหา วิธีการเขียน ภาพประกอบและลักษณะรูปเล่ม ผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องพบว่า หนังสือท่องเที่ยวเมืองไทยจำนวนสูงสุดในปี พ.ศ. 2528 จัดพิมพ์โดยหน่วยงานราชการ ในด้านผู้เขียนหนังสือท่องเที่ยวเมืองไทยส่วนใหญ่ระบุชื่อผู้เขียนเป็นหน่วยงานราชการ ภาพประกอบของหนังสือท่องเที่ยวเมืองไทยส่วนใหญ่เป็นภาพสีและภาพขาว – ดำ

สุนันทา พัฒน์จันทร์หอม (2538) ศึกษา การวิเคราะห์สิ่งพิมพ์ทางด้านพาณิชยนาวิไทย ในด้านผู้ผลิต ประเภท เนื้อหาและปีที่พิมพ์ รวมทั้งศึกษาแหล่งสารนิเทศที่มีการรวบรวมสิ่งพิมพ์ ทางด้านพาณิชยนาวิไทยในด้านจำนวน ประเภท และเนื้อหาของสิ่งพิมพ์ ตลอดจนการให้บริการ และปัญหาของแหล่งสารนิเทศ ผลการวิจัยพบว่า สิ่งพิมพ์ทางด้านพาณิชยนาวิไทยส่วนใหญ่ผลิต โดยหน่วยงานราชการ เป็นสิ่งพิมพ์ประเภทรายงานการวิจัย มีเนื้อหาทางด้านธุรกิจการขนส่งทาง เรือ และเป็นสิ่งพิมพ์ที่ผลิตในช่วงปี พ.ศ. 2521 – 2530

เสาวพร เมืองแก้ว (2543) ได้วิเคราะห์วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทของมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ 2 สาขา คือ สาขาเกษตรกรรมศาสตร์ ภาควิชาเกษตรกรรมศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ กับ สาขาเกษตรกรรมศาสตร์ศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ ระหว่างปี พ.ศ. 2532 – 2541 จำนวน 165 เรื่อง โดยใช้ผลการวิจัยที่เสนอในการประชุมสหกรณ์การศึกษาศาสตร์ภูมิภาคเอเชียครั้งที่ 9 และ 10 (Asian Regional Association for Home Economics) เป็นแนวทางในการจัดกลุ่มหัวข้อ โดยมีหัวข้อ 10 หัวข้อ ดังนี้ 1) การศึกษาและการบริการชุมชน 2) โภชนาการ สุขภาพและการ จัดการอาหาร 3) พัฒนาการเด็ก 4) บริโภคศึกษา 5) ผ้า เส้นใย และการแต่งกาย 6) ครอบครัว สัมพันธ์และการพัฒนามนุษย์ 7) ความเป็นอยู่ของผู้สูงอายุ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ยากจน 8) บ้าน และสิ่งแวดล้อม 9) เศรษฐศาสตร์ครอบครัวและการจัดการทรัพยากร 10) บทบาทหญิงชายใน ครอบครัว ชุมชน และที่ทำงาน ผลการวิจัยพบว่า วิทยานิพนธ์ในหัวข้อการศึกษาและการบริการ ชุมชน มีจำนวนสูงสุด 47 รายการ (28.50%) รองลงมาเป็นหัวข้อโภชนาการ สุขภาพและการ จัดการอาหาร จำนวน 35 รายการ (21.20%) และหัวข้อพัฒนาการเด็ก 31 รายการ (18.80%) และ น้อยที่สุดเป็นหัวข้อบทบาทหญิงชายในครอบครัว ชุมชน และที่ทำงาน จำนวน 1 รายการ (0.60%)

กนกธร พรวิโรภาพ (2546) ศึกษา การวิเคราะห์หนังสือภาษาไทยเกี่ยวกับสุขภาพ ทางเลือกที่จัดพิมพ์ในระหว่าง พ.ศ. 2526 – 2545 ในด้านผู้แต่ง ผู้ผลิต เนื้อหา การนำเสนอ และ ลักษณะทางกายภาพ ผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องพบว่า ผู้แต่งหนังสือภาษาไทยเกี่ยวกับสุขภาพทางเลือก ส่วนใหญ่เป็นบุคคล มีสถานภาพเป็นผู้เขียน และส่วนใหญ่ผลิตโดยสำนักพิมพ์เอกชน มีเนื้อหา ด้านการรักษาด้วยสมุนไพรมากที่สุด สำหรับการนำเสนอและลักษณะทางกายภาพ พบว่า หนังสือ ภาษาไทยเกี่ยวกับสุขภาพทางเลือกส่วนใหญ่นำเสนอเนื้อหาทางวิชาการ ด้านภาพประกอบและสี ของภาพพบว่า ภาพประกอบส่วนใหญ่เป็นภาพถ่าย และเป็นสีวาดมากที่สุด

งานวิจัยของต่างประเทศ

Gu (2002) ศึกษาการผลิตสิ่งพิมพ์ทางด้านวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศของประเทศมาเลเซีย ระหว่างปี ค.ศ. 1990 – 1999 จาก 3 ฐานข้อมูล จำนวนสิ่งพิมพ์ที่สำรวจพบทั้งหมด 461 รายการ มีผู้แต่ง 547 คน จาก 52 หน่วยงาน ส่วนใหญ่เป็นผลงานของนักวิจัยในมหาวิทยาลัย คือ 428 รายการ (92.80%) ประเภทของสิ่งพิมพ์ร้อยละ 57.10 เป็นเอกสารประชุมสัมมนา เนื้อหาวิชาที่มีการตีพิมพ์มากที่สุดจาก 39 สาขาได้แก่ วิศวกรรมซอฟต์แวร์ ร้อยละ 34.00

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

ด้านผู้เขียน

กนกธร พรวิริภาพ (2546) พบว่า สถานภาพของผู้เขียนหนังสือภาษาไทยเกี่ยวกับสุขภาพทางเลือกส่วนใหญ่เป็นบุคคล ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Gu (2002) ที่พบว่า สิ่งพิมพ์ทางด้านวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศของประเทศมาเลเซีย ส่วนใหญ่เป็นผลงานของนักวิจัยในมหาวิทยาลัย แต่ไม่สอดคล้องกับงานวิจัยของ เสาวรส เปล่งแสงศรี (2531) ที่พบว่า หนังสือท่องเที่ยวเมืองไทยส่วนใหญ่ระบุชื่อผู้เขียนเป็นหน่วยงานราชการ

ด้านหน่วยงานที่ผลิต

เสาวรส เปล่งแสงศรี (2531) พบว่า หนังสือท่องเที่ยวเมืองไทยจำนวนสูงสุดผลิตโดยหน่วยงานราชการ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุนันทา พัฒน์จันทร์หอม (2538) พบว่า สิ่งพิมพ์ทางด้านพาณิชยนาวิไทยส่วนใหญ่ผลิตโดยหน่วยงานราชการ ส่วนงานวิจัยที่ไม่สอดคล้องคืองานวิจัยของ กนกธร พรวิริภาพ (2546) ที่พบว่า ผู้ผลิตหนังสือภาษาไทยเกี่ยวกับสุขภาพทางเลือกที่จัดพิมพ์ในระหว่าง พ.ศ. 2526 – 2545 ส่วนใหญ่ผลิตโดยสำนักพิมพ์เอกชน

ด้านประเภทของสิ่งพิมพ์

งานวิจัยของปรียา ธาดาเดช (2530) พบว่า หนังสือพุทธศาสนาที่เขียนเป็นภาษาไทยซึ่งพิมพ์ระหว่างปี พ.ศ. 2520 – 2527 ส่วนใหญ่เป็นหนังสือพุทธศาสนาทั่วไป ไม่สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุนันทา พัฒน์จันทร์หอม (2538) พบว่า สิ่งพิมพ์ทางด้านพาณิชยนาวิไทยส่วนใหญ่

ผลิตเป็นสิ่งพิมพ์ประเภทรายงานการวิจัย และงานวิจัยของ Gu ที่พบว่า สิ่งพิมพ์ทางด้านวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศของประเทศมาเลเซีย ส่วนใหญ่เป็นเอกสารประชุมสัมมนา

ด้านเนื้อหา

งานวิจัยของ เสาวพร เมืองแก้ว (2543) พบว่า วิทยานิพนธ์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ร้อยละ 28.50 มีเนื้อหาการศึกษา และการบริการชุมชน รองลงมา ร้อยละ 21.20 มีเนื้อหา โภชนาการ สุขภาพ และการจัดการอาหาร และร้อยละ 18.80 มีเนื้อหาพัฒนาการเด็ก ส่วนงานวิจัยที่ปรากฏแตกต่าง ได้แก่ งานวิจัยของ สุนันทา พัฒน์จันทร์หอม (2538) ที่พบว่า สิ่งพิมพ์ทางด้านพาณิชยนาวิไทยส่วนใหญ่มีเนื้อหาทางด้านธุรกิจการส่งทางเรือ และงานวิจัยของ Gu (2002) พบว่า เนื้อหาสิ่งพิมพ์ทางด้านวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีการตีพิมพ์มากที่สุด ได้แก่ วิศวกรรมซอฟต์แวร์

ด้านภาพประกอบ

งานวิจัยของ กนกธร พรวิรภาพ (2546) พบว่า หนังสือภาษาไทยเกี่ยวกับสุขภาพทางเลือก ที่จัดพิมพ์ในระหว่าง พ.ศ. 2526 – 2545 ส่วนใหญ่เป็นภาพถ่ายและเป็นสีวาดมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยบางส่วน ของ เสาวรส เปล่งแสงศรี (2531) ที่พบว่า หนังสือท่องเที่ยวเมืองไทยส่วนใหญ่มีภาพประกอบเป็นภาพสีและภาพขาว – ดำ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย