



รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Food consumption profile of students in
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ศุภสิทธิ์ วราศิลป์
SUPHASIT WARASIN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2562



รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Food consumption profile of students in
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ศุภสิทธิ์ วราศิลป์
SUPHASIT WARASIN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2562

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
พระนคร
ชื่อ นามสกุล ศุภสิทธิ์ วราศิลป์
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อารีโย

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

.....ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์)

.....กรรมการ

(ดร.ธนาภพ โสตรโยม)

.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อารีโย)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้รับ
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

วันที่ 29 เดือน มกราคม พ.ศ. 2563

ชื่อวิทยานิพนธ์	รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร
ชื่อ นามสกุล	ศุภสิทธิ์ วราศิลป์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชาและคณะ	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2) ศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 3) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ คือ นักศึกษาปริญญาตรี ภาคปกติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 385 คน ได้จากการสุ่มแบบชั้นภูมิ เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ และค่าไคสแควร์

ผลการศึกษารูปได้ว่า 1) การศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลพบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 20 ปี กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นปีที่ 2 คณะบริหารธุรกิจ รายได้ที่ได้รับต่อวัน ต่ำกว่า 200 บาท 2) จากการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครพบว่า เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันมักจะคำนึงถึงราคาอาหารที่ไม่แพงจนเกินไป ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารจานเดียว เช่น ผัดกะเพรา แกงจืด หมูทอด และก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ สำหรับอาหารจานด่วนนั้น นักศึกษานิยมบริโภคไส้กรอก ในส่วนอาหารว่าง นักศึกษาเลือกบริโภค ส้มตำ ประเภทเครื่องดื่ม นักศึกษาเลือกดื่มน้ำเปล่าเป็นส่วนใหญ่ ด้านราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ คือ 51 – 100 บาท การบริโภคอาหารของนักศึกษามักจะคำนึงถึง สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ ส่วนใหญ่เลือกบริโภคร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย เพื่อนคือบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ส่วนประกอบหลักในอาหารนิยมนบริโภคคือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ 3) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครพบว่า ระดับชั้นการศึกษา มีความสัมพันธ์กับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมนบริโภคบ่อย คณะมีความสัมพันธ์กับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมนบริโภคบ่อย ราคาอาหารต่อมื้อ และสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน สำหรับรายได้ที่ได้รับต่อวันของนักศึกษามีความสัมพันธ์กับ ประเภทอาหารกลางวันที่นิยมนบริโภคบ่อย และราคาอาหารต่อมื้อ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

คำสำคัญ: รูปแบบ การบริโภคอาหาร นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Thesis title	Food consumption profile of students in Rajamangala University of Technology Phra Nakhon
Author	Suphasit Warasin
Degree	Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program	Home Economics
Academic Year	2019

ABSTRACT

The aim of this paper is to study 1) personal factors 2) food consumption style and 3) correlation between personal factors and food consumption style of students at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon. This experiment was constructed with 385 participants who are undergraduate students at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon using questionnaires. The participants were stratified random sampling. The result was analyzed using statistics in frequency, percentage, and chi-square value.

The result demonstrated that 1) the major personal factors were 20 year old female sophomore and studied business management. The daily income was less than 200 baht per day. 2) according to the study of food consumption style of students at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon, it revealed that the main reason to choose lunch was an inexpensive price. Most of participants preferred one dish meals such as stir-fried basil, soup, fried pork, and noodles. On the other hand, they chose sausage for fast food and papaya salad for snack. Most of the participants preferred drinking water. The average price was about 51-100 baht each meal. The participants often had lunch at a cafeteria or restaurant in the university. Moreover, friends got involved in making decisions regarding meal choices. The main ingredients in the chosen foods were meat and products from meat. 3) the correlation between personal factors and food consumption style of students at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon proved that the level of education related to frequent chosen lunch menus. The faculty also involved in frequent chosen lunch menus, the cost, and the location. The daily income correlated to frequent chosen lunch menus and the cost of meal which was statistically significant ($P\text{-Value} \geq 0.05$)

Keywords: profile, food consumption, students, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จไปได้ดี และบรรลุตามวัตถุประสงค์ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เป็นอย่างสูงที่สละเวลาให้คำแนะนำ ให้คำปรึกษา ชี้แนะ และปรับแก้ วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จนสมบูรณ์เป็นอย่างดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์ ประธานกรรมการสอบ และดร. ธนภพ โสทรโยม กรรมการสอบ ที่สละเวลามาเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ พร้อมทั้งแนะนำประโยชน์ในการดำเนินงานวิจัย การเก็บข้อมูล รวมถึงวิเคราะห์ข้อมูลต่างๆ

ขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐมาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาสนา ขววยเขิน อาจารย์เปรมระพี อยุมาวีรหิรัญ อาจารย์บุญฤทธิ์ สมพงษ์ อาจารย์อิศราภรณ์ คงเปี่ยม ที่ให้เกียรติเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบแบบสอบถาม

ขอบพระคุณ คณาจารย์ และนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม และให้ข้อมูลที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่องานวิจัยฉบับนี้

และขอบพระคุณ บิดา มารดา ญาติพี่น้องที่คอยเติมกำลังใจให้อยู่เสมอ ขอบพระคุณ อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และบุคลากรฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ทุกท่าน ที่เป็นแรงบัลดาลใจในการศึกษาครั้งนี้ รวมถึงให้คำแนะนำช่วยเหลืออยู่เสมอ ขอขอบคุณเพื่อนปริญญาโท รุ่น 12 ที่ให้กำลังใจเสมอมา

สุดท้ายนี้ หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย และหวังเป็นอย่างยิ่งว่า วิจัยฉบับนี้จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่สังคม และประเทศชาติต่อไป

ศุภสิทธิ์ วราศิลป์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(5)
สารบัญตาราง	(7)
สารบัญภาพ	(11)
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาหรือความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	2
1.4 สมมติฐาน	4
1.5 กรอบแนวความคิด	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 การบริโภคอาหาร	6
2.2 อาหารกลางวัน	8
2.3 อาหารสำหรับวัยรุ่น	10
2.4 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	13
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	14
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการ	
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา	21
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	23
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	24
3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	24

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	
4.1 ปัจจัยส่วนบุคคล	26
4.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	28
4.3 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบ การบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	74
4.4 อภิปรายผลการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	89
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผล	93
5.2 ข้อเสนอแนะ	95
เอกสารอ้างอิง	97
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก รายงานผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามและหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ	102
ภาคผนวก ข แบบสอบถาม	108
ภาคผนวก ค แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	114
ภาคผนวก ง ผลวิเคราะห์ข้อมูล IOC	123
ภาคผนวก จ หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย	130
ภาคผนวก ฉ หนังสือหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์	141

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	จำนวนกลุ่มตัวอย่างนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562	22
4.1	จำนวนและร้อยละข้อมูลส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง	26
4.2	จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามเพศ	28
4.3	จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามอายุ	29
4.4	จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตาม ระดับชั้นการศึกษา	30
4.5	จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามคณะ	31
4.6	จำนวนและร้อยละเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตาม รายได้ที่ได้รับต่อวัน	32
4.7	จำนวนและร้อยละของประเภทอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อยที่สุด	33
4.8	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าวหรือข้าวราดแกง)	34
4.9	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามเพศ	35
4.10	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามอายุ	36
4.11	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา	37
4.12	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามคณะ	38
4.13	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน	40
4.14	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามเพศ	41
4.15	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามอายุ	42

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.16	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา	43
4.17	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามคณะ	44
4.18	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน	45
4.19	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามเพศ	46
4.20	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามอายุ	47
4.21	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา	48
4.22	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามคณะ	49
4.23	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน	50
4.24	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามเพศ	51
4.25	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามอายุ	52
4.26	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา	53
4.27	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามคณะ	54
4.28	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน	55
4.29	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามเพศ	56
4.30	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามอายุ	57
4.31	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา	58
4.32	จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามคณะ	59

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.33 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน	60
4.34 จำนวนและร้อยละของขนมหวาน	61
4.35 จำนวนและร้อยละของราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ	62
4.36 จำนวนและร้อยละของสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด	62
4.37 จำนวนและร้อยละของสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน	63
4.38 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามเพศ	63
4.39 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามอายุ	64
4.40 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา	65
4.41 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามคณะ	66
4.42 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน	68
4.43 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค เป็นประจำ จำแนกตามเพศ	68
4.44 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค เป็นประจำ จำแนกตามอายุ	69
4.45 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค เป็นประจำ จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา	70
4.46 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค เป็นประจำ จำแนกตามคณะ	71
4.47 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภค เป็นประจำ จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน	72

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.48 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน ที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด	74
4.49 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ	75
4.50 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน	76
4.51 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน ที่นิยมบริโภคบ่อย	77
4.52 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ	78
4.53 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน	79
4.54 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน ที่นิยมบริโภคบ่อย	80
4.55 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ	81
4.56 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน	82
4.57 ผลการศึกษาความสัมพันธ์คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน ที่นิยมบริโภคบ่อย	83

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.58	ผลการศึกษาศัมพันธ์ของระดับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ	84
4.59	ผลการศึกษาศัมพันธ์ของระดับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน	85
4.60	ผลการศึกษาศัมพันธ์รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามประเภทอาหารกลางวัน ที่นิยมบริโภคบ่อย	86
4.61	ผลการศึกษาศัมพันธ์รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ	87
4.62	ผลการศึกษาศัมพันธ์รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครจำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน	88



สารบัญญรูปภาพ

รูปภาพที่

1.1 กรอบแนวความคิด

หน้า

4



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาหรือความสำคัญของปัญหา

ปัจจัยสี่ คือ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค เป็นสิ่งที่สนองต่อความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ ที่ทุกคนจะต้องมีปัจจัยเหล่านี้ในการดำรงชีวิต ซึ่งถ้าหากขาดสิ่งใดสิ่งหนึ่งไป การดำรงชีวิตก็จะเป็นไปด้วยความลำบาก และหนึ่งในปัจจัยสี่ที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการดำรงชีวิตก็คือ “อาหาร” ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการดำรงชีวิต การบริโภคเพื่อให้ร่างกายได้รับพลังงานดังกล่าวไปใช้ประโยชน์สำหรับทำกิจกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน (ดนตรีตัน, 2553) (รัฐพงษ์, 2555) ในปัจจุบันการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปมาก ซึ่งการเปลี่ยนแปลงนั้นไม่ได้เกิดจากการที่บริโภคเพิ่มมากขึ้นแล้วมีความจำเป็นที่ต้องการบริโภคมามากขึ้น แต่การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นนั้น เกิดขึ้นจากความหลากหลายของพฤติกรรมมนุษย์ที่มีพฤติกรรมเปลี่ยนแปลง ผู้บริโภคที่อยู่ในประเทศเดียวกัน และสัญชาติเดียวกันยังมีรูปแบบบริโภคอาหารที่ต่างกัน (ธีรวิทย์, 2557) ซึ่งส่งผลกระทบต่อรูปแบบการบริโภคอาหาร

นักศึกษาในระดับอุดมศึกษาเป็นวัยที่มีความสำคัญช่วงหนึ่งของชีวิต เพราะเป็นระยะที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ร่างกาย อารมณ์ ความคิด ทำให้มีความต้องการอาหารเพิ่มขึ้น การมีพฤติกรรมบริโภคที่ดีมีส่วนทำให้จิตใจเข้มแข็ง มีความมั่นคงทางอารมณ์ มีจิตใจที่แจ่มใส กระตือรือร้น สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ง่าย และมีผลต่อการเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งปัจจุบันพบว่า นักศึกษาในระดับอุดมศึกษามีรูปแบบการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงจากเดิม มีการเปลี่ยนรูปแบบการบริโภคอาหาร ในเรื่องของเวลาในการปรุงอาหารที่ประหยัดเวลา รวดเร็ว และสะดวกสบาย เหมาะสมกับสภาพสังคมในปัจจุบันที่มีความเร่งรีบ ดังนั้นรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาในระดับอุดมศึกษาจึงมีความเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคม การใช้ชีวิตอยู่ในหอพัก และชีวิตส่วนมากในรั้วมหาวิทยาลัย ทำให้มีการบริโภคอาหารนั้นไม่ค่อยจะคำนึงถึงคุณค่าประโยชน์ และสุขลักษณะมากเท่าที่ควร (พุทธชาติ, 2550)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัย จำนวน 12,541 คน (สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2562) โดยแบ่งออกเป็น 4 ศูนย์ 9 คณะ ได้แก่ ศูนย์เทเวศร์ มี 2 คณะ ประกอบไปด้วย คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม และคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ศูนย์โชติเวช มี 2 คณะ ประกอบไปด้วย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ศูนย์พัฒนวิชาการพระนคร มี 3 คณะ ประกอบไปด้วย คณะบริหารธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์ และคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น และศูนย์พระนครเหนือ มี 2 คณะ ประกอบไปด้วย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการให้บริการร้านอาหาร หรือโรงอาหารในมหาวิทยาลัย ใน 3 ศูนย์ ได้แก่

ศูนย์เทเวศร์ ศูนย์พณิชยการพระนคร และศูนย์พระนครเหนือ เว้นเพียงแต่ศูนย์โชติเวช เนื่องจาก มีข้อจำกัดในเรื่องของพื้นที่ที่ไม่เพียงพอ จึงไม่สามารถดำเนินการให้บริการร้านอาหาร หรือโรงอาหารในมหาวิทยาลัยได้

ทั้งนี้ผู้วิจัยปฏิบัติงานอยู่ ณ ฝ่ายกิจการนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เห็นถึงรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา จึงพบกับปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษามาโดยตลอด จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญของรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา ซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญของการพัฒนาบุคคล โดยเฉพาะนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คือวัยที่มีอิสระทางความคิด และการตัดสินใจ สามารถทำอะไรด้วยตนเองได้ในหลาย ๆ ด้าน ควรจะต้องได้รับการบริโภคอาหารที่ตรงตามความต้องการ เพื่อความสุขในการบริโภคอาหาร คุณประโยชน์ รวมถึงสุขลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร เนื่องจากบุคคลกลุ่มนี้เป็นกลุ่มประชากรที่สำคัญกลุ่มหนึ่งของประเทศ เพราะจะเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาและขับเคลื่อนประเทศไปข้างหน้าได้ในอนาคต

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 1.2.2 เพื่อศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 1.2.3 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีขอบเขตการศึกษา ดังนี้

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้ศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยจะศึกษาเฉพาะมื้อกลางวันที่นักศึกษบริโภคระหว่างที่ใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ซึ่งประกอบด้วย 2 ปัจจัยหลัก ๆ ดังนี้

- 1.3.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับชั้นการศึกษา คณะ และรายได้ที่ได้รับต่อวัน

1.3.1.2 รูปแบบการบริโภคอาหาร ศึกษาเฉพาะอาหารกลางวันที่นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร บริโภคเท่านั้น โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 1) เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน
- 2) ประเภทของอาหารกลางวันที่บริโภค
- 3) อาหารที่นิยมบริโภค
- 4) ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ
- 5) สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน
- 6) สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน
- 7) บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร

1.3.2 ขอบเขตด้านพื้นที่

การศึกษาคั้งนี้ ผู้ทำวิจัยได้ศึกษานักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 4 ศูนย์ ซึ่งประกอบไปด้วย 9 คณะ ดังนี้

1.3.2.1 ศูนย์เทเวศร์ มี 2 คณะ

- 1) คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
- 2) คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน

1.3.2.2 ศูนย์โชติเวช มี 2 คณะ

- 1) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2) คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

1.3.2.3 ศูนย์พัฒนชยการพระนคร มี 3 คณะ

- 1) คณะบริหารธุรกิจ
- 2) คณะศิลปศาสตร์
- 3) คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

1.3.2.4 ศูนย์พระนครเหนือ มี 2 คณะ

- 1) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 2) คณะวิศวกรรมศาสตร์

1.3.3 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.3.3.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ภาคปกติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คือ 9 คณะ จำนวน 10,613 คน (สำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562)

1.3.3.2 กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาคั้งนี้ ได้จากการสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ โดยผู้วิจัย กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง จากสูตรของทาโร่ ยามาเน่ (Taro Yamane, 1973) ได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 385 คน

1.3.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ในการศึกษาวิจัยคั้งนี้ได้ใช้เวลาในการศึกษาและเก็บข้อมูลโดยใช้เวลาในช่วงเดือน มิถุนายน พ.ศ. 2562 ถึงเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2563

1.4 สมมติฐาน

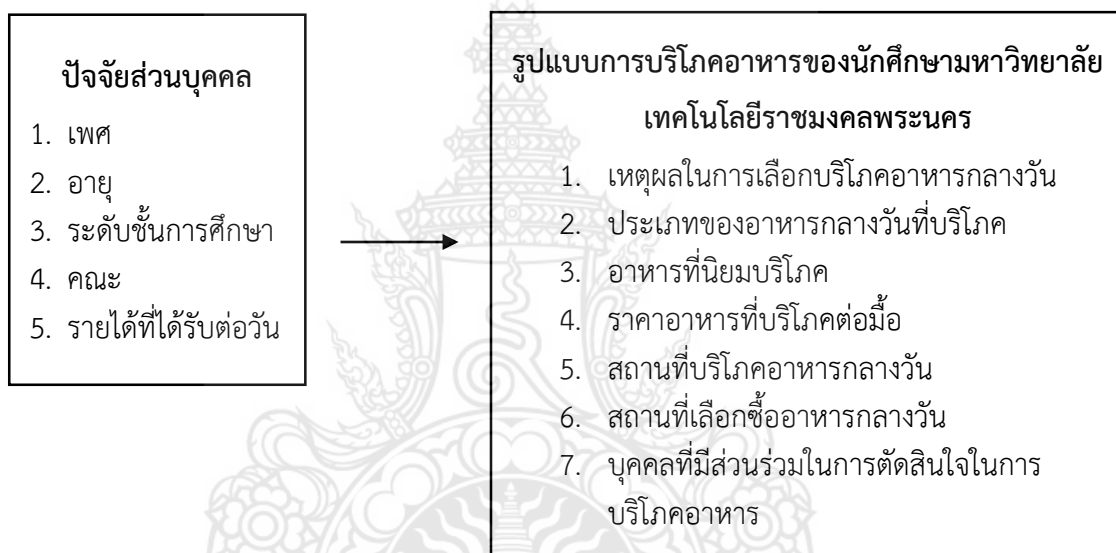
ปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กับรูปแบบการบริโภคอาหาร

1.5 กรอบแนวความคิด

จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถเขียนกรอบแนวความคิดได้ดังนี้

ตัวแปรต้น

ตัวแปรตาม



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 เพื่อใช้เป็นสารสนเทศให้ผู้บริหารมหาวิทยาลัยนำไปใช้สำหรับการปรับปรุงและพัฒนา
ร้านอาหารในมหาวิทยาลัย และเป็นช่องทางการหารายได้

1.6.2 เพื่อใช้เป็นสารสนเทศในการศึกษาเพื่อปรับปรุง และพัฒนาการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร
ให้ตอบโจทยกับผู้บริโภค

1.6.3 เพื่อเป็นสารสนเทศในการนำไปศึกษาเปรียบเทียบกับรูปแบบการบริโภคอาหาร
ของมหาวิทยาลัยอื่น ๆ

1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยให้ความหมาย และขอบเขตของคำศัพท์เฉพาะที่ใช้ ดังต่อไปนี้

1.7.1 รูปแบบการบริโภคอาหาร หมายถึง ประเภทและชนิดของอาหารกลางวันที่นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครบริโภคเป็นประจำ

1.7.2 อาหารกลางวัน หมายถึง อาหารกลางวันที่นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร บริโภคในช่วงเวลา 11.00 – 14.00 น.

1.7.3 นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หมายถึง นักศึกษาที่ศึกษาอยู่ในระดับชั้นปริญญาตรี ภาคปกติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาค้นคว้าเรื่อง “รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร” ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

- 2.1 การบริโภคอาหาร
- 2.2 อาหารกลางวัน
- 2.3 อาหารสำหรับวัยรุ่น
- 2.4 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 การบริโภคอาหาร

การบริโภคอาหารเป็นผลมาจากความเกี่ยวเนื่องของพฤติกรรมหลายอย่างซึ่งส่งผลกระทบต่อรูปแบบการบริโภคอาหาร เช่น การเลือกอาหาร การสั่งอาหาร การรับประทานอาหาร คนส่วนใหญ่มักจะมีข้อมูลเกี่ยวกับชนิดอาหาร สถานที่ซื้อ หรือที่รับประทานอาหาร รวมถึงการรับประทานอาหารกับใคร พฤติกรรมเหล่านี้มีความซับซ้อนและสัมพันธ์กัน (สุบิน, 2551) รูปแบบการบริโภคอาหารของวัยรุ่นปัจจุบัน การศึกษา ทักษะการทำงาน และการดำเนินชีวิตเป็นภูมิคุ้มกันสำคัญในการดำรงชีวิตและการปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ 21 วัยรุ่นในปัจจุบันมีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารที่น่าเป็นห่วง เพราะจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพร่างกายของวัยรุ่น โดยเฉพาะวัยรุ่น เช่น อดอาหารบางมื้อ เนื่องจากอ้วน มีนิสัยการบริโภคไม่ดีจากกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งด้านการศึกษา และสังคมทำให้ไม่ค่อยบริโภคอาหารที่บ้าน นิสัยการบริโภคเปลี่ยนแปลงตามเพื่อนมากกว่าบิดามารดา เบื่ออาหาร เป็นปัญหาที่พบมากในวัยรุ่น เพราะการได้รับความกระทบกระเทือนทางจิตใจ หรืออารมณ์ถูกรบกวน เช่น ผิดหวัง เสียใจ การบริโภคอาหารจุกจิกคือการบริโภคอาหารตามมือแล้วไม่เพียงพอยังบริโภคระหว่างมื้อ และยังมีเชื่อผิด ๆ ในเรื่องอาหาร อาทิ การโฆษณา (สุขบัญญัติแห่งชาติ, 2555)

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร หรือการส่งเสริมให้บุคคลมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการและในปริมาณที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย จึงนับได้ว่าเป็นสิ่งจำเป็น ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลในแต่ละวัยย่อมแตกต่างกันออกไป สำหรับวัยรุ่นซึ่งเป็นกลุ่มที่มีความสำคัญ หากไม่ได้รับการปลูกฝังนิสัยการบริโภคให้ดีแล้ว ก็จะเป็นกลุ่มที่เสี่ยงต่อการมีภาวะทุพโภชนาการและมีผลเสียหลายประการ เนื่องจากวัยรุ่นนี้ยังต้องการอาหารที่ถูกหลักโภชนาการเพื่อการพัฒนาการเจริญเติบโตและอื่น ๆ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของนักศึกษา ดังต่อไปนี้

1. สิ่งแวดล้อมในครอบครัว ครอบครัวมีอิทธิพลต่อการพัฒนาบริโภคนิสัยของนักศึกษาโดยเฉพาะผู้ที่พ่อแม่หรือผู้ที่เกี่ยวข้องเนื่องจากการกำหนดอาหารให้เด็กเล็กบางคน พ่อแม่จะเตรียมอาหารให้ลูกรับประทานโดยยึดความพอใจหรือความชอบในอาหารนั้น ๆ เป็นหลักไม่ได้คำนึงถึงความถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับวัยเรียนการรับประทานอาหารที่บ้านอาจมี 1 - 2 มื้อ มื้อกลางวันก็จะรับประทานที่มหาวิทยาลัย พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ได้เรียนรู้จากบ้านจะส่งผลถึงการเลือกรับประทานอาหารที่มหาวิทยาลัย

2. ข้อมูลข่าวสาร โลกปัจจุบันนี้ถือว่าเป็นโลกของข้อมูลข่าวสารที่แท้จริง การโฆษณาสินค้าทางโทรทัศน์จะเป็นช่องทางที่ประสบความสำเร็จมากที่สุดโดยเฉพาะเด็กที่อยู่ในสังคมเมืองซึ่งไม่มีเวลาและสถานที่สำหรับการออกกำลังกายมากนักจึงมีเวลาสำหรับการดูโทรทัศน์มากขึ้นมีการโฆษณาสินค้าฟุ่มเฟือยหรืออาหารที่ไม่มีประโยชน์ในด้านโภชนาการต่าง ๆ เช่น อาหารประเภทที่ให้น้ำตาล ไขมัน หรือพลังงานสูงและอาหารที่มีโซเดียมสูง เป็นต้น ผลสำเร็จจากการโฆษณาทำให้ขนมขบเคี้ยวและลูกอมเป็นสินค้าที่มียอดจำหน่ายค่อนข้างสูง และเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการเกินของคนไทยในปัจจุบัน

3. สังคมเพื่อน เมื่อนักศึกษาเริ่มเข้ามหาวิทยาลัย โลกส่วนตัวจะขยายไปยังสังคมเพื่อนและกลายเป็นปัจจัยที่มีบทบาทสำคัญต่อการบริโภคอาหารมากขึ้น ผลกระทบที่เกิดขึ้นมีทั้งข้อดีและข้อเสียข้อดีนั้น คือ สังคมเพื่อนอาจจะช่วยพัฒนาเจตคติที่ดีต่ออาหารและการเลือกอาหารในข้อเสียนั้น อาจจะเป็นในรูปของการปฏิเสธไม่บริโภคอาหาร หรือการเลือกรับประทานอาหารที่มีอยู่ในความนิยมค่านิยมใหม่ด้านอาหารนี้เกิดขึ้นได้เมื่อได้เข้าร่วมรับประทานอาหารกับเพื่อน ๆ ในอาหารมื้อกลางวันที่มหาวิทยาลัย ดังนั้นการสร้างพฤติกรรมอาหารที่พึงประสงค์เช่น การให้นักศึกษาลองบริโภคอาหารใหม่ ๆ อาจเริ่มขึ้นได้ที่มหาวิทยาลัย เช่นเดียวกัน

4. ความเจ็บป่วย นักศึกษาที่มีความเจ็บป่วยหรือป่วยด้วยโรคร้ายมักจะมี ความอยากอาหารลดน้อยลง และมีความจำกัดในเรื่องอาหารที่บริโภคความเจ็บป่วยเฉียบพลันจากเชื้อไวรัสหรือเชื้อแบคทีเรีย แม้ว่าจะเป็นเวลาสั้น ๆ แต่ก็ในช่วงที่นักศึกษามีความต้องการโปรตีนและสารอาหารอื่น ๆ เพิ่มมาจากเดิมโรคเรื้อรังต่าง ๆ เช่น หอบหืด หัวใจพิการแต่กำเนิดเป็นภาวะที่ยากต่อการได้รับ

องค์ประกอบของพฤติกรรม มีองค์ประกอบ 7 ประการ ดังนี้ (Cronbach, 1972)

1. ความมุ่งหมาย (Goal) เป็นความต้องการหรือวัตถุประสงค์ที่ทำให้เกิดพฤติกรรม เพื่อสนองความต้องการที่เกิดขึ้น พฤติกรรมบางอย่างก็สามารถสร้างความพอใจหรือสนองความต้องการได้ทันที แต่ความต้องการหลาย ๆ อย่างในเวลาเดียวกัน คนเรามักจะต้องเลือกสนองความต้องการที่รีบด่วนก่อน และสนองความต้องการที่ไม่รีบด่วนภายหลัง

2. ความพร้อม (Readiness) หมายถึง ระดับวุฒิภาวะ หรือความสามารถที่จำเป็นในการทำกิจกรรมเพื่อสนองความต้องการ คนเราไม่สามารถสนองความต้องการได้หมดทุกอย่าง ความสามารถบางอย่างอยู่นอกเหนือความสามารถของเรา

3. สถานการณ์ (Situation) เป็นเหตุการณ์ที่เปิดโอกาสให้แสดงพฤติกรรมเพื่อสนองความต้องการ

4. การแปลความหมาย (Interpretation) ก่อนที่เราจะแสดงออกทางพฤติกรรม เราจะต้องพิจารณาสถานการณ์เสียก่อน แล้วค่อยตัดสินใจเลือกวิธีที่คาดว่าจะได้รับความพอใจมากที่สุด

5. การตอบสนอง (Response) เป็นการแสดงพฤติกรรม เพื่อสนองความต้องการ โดยวิธีการได้เลือกแล้วในขั้นการแปลความหมาย

6. ผลที่ได้รับหรือผลที่ตามมา (Consequence) เมื่อแสดงพฤติกรรมแล้ว ย่อมได้รับผลการกระทำนั้น ผลที่ได้อาจจะตามที่คาดคิดไว้ (Confirm) หรืออาจตรงกันข้ามกับความคาดหมาย (Contradict) ก็ได้

7. ปฏิกริยาต่อความคาดหวัง (Reaction to Thwarting) หากคนเราไม่สามารถสนองความต้องการได้ ก็กล่าวได้ว่า เขาประสบกับความผิดหวัง ในกรณีเช่นนี้เขาอาจจะกลับไปแปลความหมายของสถานะเสียใหม่ และเลือกวิธีตอบสนองใหม่ โดยนักวิชาการได้ให้ความหมายของพฤติกรรมเอาไว้ ดังนี้

จิตินา (2553) กล่าวว่า พฤติกรรม คือ การกระทำหรือปฏิบัติตนซึ่งเกิดขึ้นทั้งภายใน และภายนอก ได้แก่ ความคิด ความรู้สึก ความเชื่อ เจตคติ สำหรับพฤติกรรมภายนอกเป็นพฤติกรรมที่แสดงออกมาให้คนอื่นเห็น

พิไลวรรณ (2558) กล่าวว่า พฤติกรรมคือการกระทำหรือการแสดงออกของบุคคลที่ตอบสนองต่อสิ่งเร้าซึ่งการกระทำที่ออกมานั้นมีทั้งพึงประสงค์ และไม่พึงประสงค์ โดยบุคคลที่อยู่รอบๆตัวสังเกตเห็นได้หรือไม่ได้

ราชบัณฑิตยสถาน (2555) ให้ความหมายพฤติกรรมคือ การกระทำ หรืออาการที่แสดงออกทางกล้ามเนื้อ ความคิด และความรู้สึก เพื่อตอบสนองสิ่งเร้า

วัชรภรณ์ (2560) กล่าวว่า พฤติกรรม หมายถึงการกระทำหรือการแสดงออกที่ปรากฏขึ้นของบุคคลนั้น เกิดจากสิ่งที่กระตุ้นจากความคิดจนกระทำและแสดงออกพฤติกรรมภายนอกให้บุคคลรอบตัวเองได้มองเห็น

2.2 อาหารกลางวัน

การรับประทานอาหารมีความสัมพันธ์กับชีวิตความเป็นอยู่อย่างลึกซึ้ง การเลือกกินอาหารในหลายๆครั้งไม่ใช่เพียงเพื่อบรรเทาความหิวโหย หากแต่เป็นการสะท้อนวิถีคิด อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และไลฟ์สไตล์เฉพาะตัวของผู้นั้น กระทั่งการเลือกเสิร์ฟอาหารของเซฟหรือในร้านอาหารก็ยังเป็นความต้องการแสดงออกถึงฝีมือในการคัดสรรวัตถุดิบมาปรุงรส และยังมีสาระสำคัญอีกมากมายที่แฝงอยู่ในอาหารเหล่านั้น

อาหารกลางวัน ส่วนใหญ่การรับประทานอาหารกลางวันมักจะรับประทานอาหารหลักเพียงอย่างเดียว ไม่นิยมรับประทานหลายอย่างและมักเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น ปลา หมู ไก่ เนื้อ ที่สามารถรับประทานได้ง่าย สะดวกรวดเร็ว เนื่องจากระยะเวลาของอาหารกลางวันจะสั้นมาก และรู้สึกเร่งรัดเพื่อกลับไปทำงานต่อ ดังนั้นการบริการอาหารกลางวันจึงต้องรวดเร็ว โดยปกติอาหารกลางวันจะให้บริการเวลา 11.00 - 14.00 น. โดยบริการอาหารกลางวันจัดได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1. อาหารตามสั่ง (A la Carte) หรือ อาหารจานเดียว หมายถึง เมนูอาหารที่มีส่วนผสมของสารอาหารครบ 5 หมู่ในจานเดียวไม่ว่าจะเป็นเมนูอาหารจานเดียวประเภทข้าวหรือ

อาหารจานเดียวประเภทเส้นซึ่งคนไทยส่วนใหญ่มักจะบริโภคอาหารจานเดียวในเวลามื้ออาหารกลางวันและอาหารเย็นเช่นพวกอาหารจานเดียวตามสั่งยกตัวอย่างเช่นพวกเมนูข้าวผัดไก่ หมู ข้าวผัด กะเพราไข่ดาว ข้าวผัดพริกแกงไก่หรือหมู เป็นต้น หากเป็นเมนูอาหารจานเดียวประเภทเส้นก็เป็นเมนูพวกก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กน้ำหมู หรือเนื้อ บะหมี่แห้งน้ำหมู หรืออาจจะเป็นเย็นตาโฟก็ได้ ซึ่งเหล่านี้ถือว่าเป็นอาหารจานเดียวที่คนไทยนิยมรับประทานเพราะด้วยความสะดวกในการสั่งและสามารถรับประทานได้เลยประหยัดเวลาและค่ากินต่อมื้ออีกด้วย อาหารจานเดียวเป็นที่นิยมรับประทานในหมู่นักศึกษาและคนวัยทำงานเพราะสะดวกรวดเร็วเมนูต่างๆก็ทำได้ไม่ยากและใช้เวลาในการปรุงอาหารแต่ละเมนูไม่นานมาก เพราะชีวิตปัจจุบันนี้แข่งขันกับเวลามากจึงทำให้อาหารจานเดียวเป็นที่นิยมที่สั่งรับประทานในมื้อกลางวันและช่วงเวลาเร่งด่วน สำหรับอาหารจานเดียวนี้เราสามารถใส่ผักและเนื้อสัตว์ปรุงตามแต่ละสูตรเมนูได้หากเป็นเมนูอาหารจานเดียวประเภทข้าวนั้นก็มักจะนำอาหารที่ปรุงเรียบร้อยแล้วมาราดบนข้าวสวยรับประทานร้อนๆ หรือสามารถผัดคลุกเคล้ากันไปเลยก็ได้ซึ่งได้รับความนิยมนทั้งสองประเภท ส่วนเนื้อสัตว์ที่มักนำมาประกอบอาหารจานเดียวประเภทข้าวก็สามารถนำเนื้อสัตว์ มาปรุงได้หลายประเภทเช่น ไก่ หมู เนื้อ อาหารทะเล เป็นต้น หากเพิ่มความอร่อยให้อาหารจานเดียวด้วยไข่เจียว ไข่ดาว ก็จะอร่อยมากขึ้น สำหรับอาหารจานเดียวประเภทเส้นนั้น เราสามารถนำก๋วยเตี๋ยวหลายเส้นมาปรุงเป็นเมนูก๋วยเตี๋ยวน้ำหรือแห้งก็ได้แล้วแต่ความชอบแต่ละบุคคล ประกอบกับเนื้อสัตว์ก็เช่นเดียวกับเมนูอาหารจานเดียวประเภทข้าวเราสามารถนำเอาเนื้อหมู เนื้อไก่ และเนื้อสัตว์ทะเลมาประกอบอาหารได้ แถมรวดเร็วในการปรุงอีกด้วย

2. อาหารที่จัดไว้เป็นชุด (Courses) หมายถึง อาหารที่เป็นประเภทอาหารคาว 2 จาน จานแรกจะเป็นอาหารเบา ๆ เช่น ค็อกเทล (Cocktail) ต่าง ๆ อาหารทะเลหรือซूप ส่วนจานที่ 2 จะเป็นอาหารหนัก และมีสลัดประกอบ

3. อาหารแบบบริการตนเอง (Self Service) หมายถึง การบริการอาหารโดยจัดอาหารทุกชนิดอย่างสวยงาม ไว้ที่บริเวณมุมใดมุมหนึ่งของสถานที่แห่งนั้น พร้อมกับจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการรับประทานอาหาร เช่น จาน ช้อน ส้อม ถ้วยน้ำจิ้ม เมื่อถึงเวลารับประทานอาหารลูกค้าจะเป็นผู้หยิบเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทาน และตักอาหารตามความพอใจของตนเองส่วนพนักงานบริการจะเป็นผู้เสิร์ฟเครื่องดื่ม เก็บจานที่สกปรกออกจากโต๊ะลูกค้า ซึ่งการบริการแบบนี้ส่วนมากจะใช้นางานเลี้ยงต่างๆ ซึ่งเราจะรู้จักและเรียกกันโดยทั่วไปว่า การบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ (Buffet) ซึ่งการบริการอาหารแบบนี้ได้รับความนิยมมากที่สุดในประเทศแถบสแกนดิเนเวีย ในการบริการอาหารตามที่กล่าวมาจะเป็นการบริการตามแบบตะวันตก แต่ในปัจจุบันนอกจากจะมีการบริการแบบตะวันตกตามภัตตาคารหรือโรงแรมชั้นหนึ่งแล้ว ยังมีการให้บริการในรูปแบบหนึ่งที่นิยมมากตามงานเลี้ยง ตามภัตตาคารหรือโรงแรมคือการบริการแบบโต๊ะจีน

อาหารกลางวันนอกจากจะทำให้อิ่มท้องแล้วยังเพิ่มพลังชีวิต ควรได้บริโภคอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เพื่อให้ได้สารอาหารจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ และเกลือแร่อย่างเหมาะสม ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต มีพัฒนาการด้านการเรียนรู้ จดจำ เสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค และสามารถทำกิจกรรมต่างๆได้เป็นปกติ เพราะหากร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารน้อยไปจะส่งผลให้การเจริญเติบโตไม่เหมาะสม เช่น ตัวเล็ก เตี้ย แคระแกร็น ภูมิคุ้มกันต่ำ สติปัญญาต่ำ เรียนรู้ช้า เป็นต้น และหากได้รับพลังงานมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย จะส่งผลให้เด็กมีน้ำหนักตัวเกินจนนำไปสู่การเป็นโรคอ้วน และโรคอื่นๆ ซึ่งส่งผลเสียต่อ

ร่างกายได้ ดังนั้น จึงควรส่งเสริมให้เด็กวัยเรียนได้รับสารอาหารในปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายเพื่อการเจริญเติบโตและสุขภาพที่ดี โภชนาการของอาหารแต่ละมื้อส่งผลต่อประสิทธิภาพในการเรียนรู้ โดยอาจแบ่งคร่าวๆ ออกเป็น 3 อย่าง ได้แก่

1. พัฒนาการทางกาย เช่น อาหารบางประเภทมีคุณสมบัติที่ช่วยในการบำรุงสายตา
2. กระบวนการเรียนรู้ เช่น การได้รับอาหารในปริมาณที่พอเหมาะทำให้มีสมาธิในการเรียน และส่งผลดีต่อระบบความจำ
3. พฤติกรรมในการเรียน เช่น การมีพลังและตื่นตัวในการเรียนรู้

2.3 อาหารสำหรับวัยรุ่น

วัยรุ่นเป็นวัยที่ร่างกายมีการเจริญเติบโตอย่างเต็มที่และอย่างรวดเร็วรวมถึงการเปลี่ยนแปลงทั้งขนาดโครงสร้างดังนั้นการส่งเสริมให้เด็กวัยรุ่นได้รับอาหารที่ถูกต้องหลักโภชนาการเหมาะสมกับความต้องการและมีปริมาณเพียงพอเพื่อใช้สำหรับการเจริญเติบโตและเป็นพลังงานเพื่อการประกอบกิจกรรม ในแต่ละวัน

2.3.1 ความสำคัญของอาหารกับวัยรุ่น

สำหรับวัยรุ่นบริโภคอาหารเพื่อใช้ในการเจริญเติบโตของร่างกายและพัฒนาระบบต่าง ๆ ของร่างกาย รวมถึงสร้างพลังงานสำหรับการประกอบกิจกรรมต่าง ๆ ในแต่ละวัน และเพื่อให้ได้รับอาหารที่เหมาะสมกับความต้องการของช่วงวัย

2.3.2 ความต้องการอาหารของวัยรุ่น

เมื่อเข้าสู่วัยรุ่นจะมีการเปลี่ยนแปลงทางสรีระร่างกายหลายอย่าง ต่อมไร้ท่อต่าง ๆ มีการทำงานมากขึ้น มีการสร้างเซลล์กล้ามเนื้อ ร่างกายสูงขึ้น และน้ำหนักตัวก็จะเพิ่มมากขึ้น ซึ่งอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการเจริญเติบโตของร่างกายเป็นอย่างมาก หากวัยรุ่นได้รับอาหารที่ถูกต้องหลักโภชนาการในปริมาณที่เพียงพอและเหมาะสมต่อร่างกาย ย่อมส่งผลให้ร่างกายสมบูรณ์ แข็งแรง มีสติปัญญาดี มีคุณภาพชีวิตที่ดี ดังนั้นการส่งเสริมให้วัยรุ่นเป็นทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพที่ดีนั้นควรได้รับอาหารให้เหมาะสมทั้งในด้านชนิด และปริมาณอาหาร สารอาหาร รวมถึงมื้ออาหารที่เหมาะสม ดังนี้

2.3.2.1 ด้านชนิด และปริมาณอาหาร วัยรุ่นควรได้รับอาหารให้เหมาะสมเพื่อจะได้สารอาหารครบถ้วนเพียงพอ ดังนี้

1) เนื้อสัตว์ต่าง ๆ จะเป็นเนื้อสัตว์ชนิดใดก็ได้ ควรได้รับประมาณ 150 – 180 กรัม ต่อวัน หรือ 3 – 4 ซ้อนโต๊ะ ต่อมื้อ และควรได้รับเครื่องในสัตว์ เช่น ตับ สับดาห์ละ 1 – 2 ครั้ง อาหารทะเลควรได้รับประมาณสัปดาห์ละ 1 – 2 ครั้ง

2) ไข่ไก่ ไข่เป็ด เป็นแหล่งโปรตีนที่มีประโยชน์ และยังมีธาตุเหล็ก วิตามินเอ ซึ่งควรได้รับวันละ 1 ฟอง

3) นม นม เป็นแหล่งของโปรตีน และแคลเซียม นอกจากนี้ยังมีวิตามินเอ และวิตามินดี อีกด้วย เหมาะสำหรับวัยรุ่นที่อยู่ในวัยเจริญเติบโต จึงควรได้รับ 1 – 2 ถ้วยตวง จะเป็นนมวัว หรือนมถั่วเหลืองก็ได้

4) ข้าว แป้ง หรือผลิตภัณฑ์จากแป้ง อาทิ ขนมจีน ควรได้รับให้เพียงพอต่อการนำสารอาหารเพื่อไปใช้ในการเจริญเติบโตของวัยรุ่น ดังนั้นวัยรุ่นควรได้รับ 5 – 6 ถ้วยตวง

5) ผัก เป็นแหล่งที่อุดมไปด้วย แคลโรทีน วิตามิน และเกลือแร่ต่าง ๆ ควรได้รับทุกวัน วันละ 1 – 2 ถ้วยตวง

6) ผลไม้ เป็นแหล่งอาหารที่เต็มไปด้วยวิตามิน และเกลือแร่ โดยเฉพาะวิตามินซี มีมากใน ส้ม กล้วยน้ำว้า ฝรั่ง สับปะรด มะละกอกอสุก ควรได้รับ 1 – 2 ครั้ง ถ้าได้รับทุกมื้อ ได้ยิ่งดี

7) ถั่วเมล็ดแห้ง เช่น ถั่วเหลือง ถั่วดำ ถั่วแดง ถั่วเขียว รวมถึงผลิตภัณฑ์จากถั่ว วัยรุ่นควรจะได้รับถั่วเมล็ดแห้งให้มากขึ้น เพราะเป็นอาหารที่มีโปรตีนมาก และยังมีวิตามิน และเกลือแร่อีกหลายชนิด

8) ไขมัน และน้ำมัน เป็นแหล่งที่ให้พลังงาน และช่วยในการดูดซึมวิตามินที่ละลายในไขมัน ควรได้รับ 3 – 4 ช้อนโต๊ะ และควรเป็นไขมันหรือน้ำมันพืชจำพวกน้ำมันรำ น้ำมันถั่วเหลือง เพราะค่อนข้างมีกรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย

2.3.2.2 ด้านสารอาหาร สำหรับวัยรุ่นควรได้รับสารอาหารอย่างน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับความรวดเร็วในการเจริญเติบโตของร่างกาย เพศ และกิจกรรมที่ทำ และอาหารที่วัยรุ่นควรได้รับในแต่ละวัน ดังนี้

1) พลังงาน ความต้องการพลังงานของวัยรุ่นขึ้นอยู่กับอัตราการเจริญเติบโตของร่างกาย การเผาผลาญอาหารในร่างกาย และแรงงานที่ใช้ในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ซึ่งวัยรุ่นชาย ควรได้รับ 1,700 – 2,300 กิโลแคลอรี และวัยรุ่นหญิงควรได้รับ 1,600 – 1,850 กิโลแคลอรี

2) คาร์โบไฮเดรต ให้พลังงานได้รับ 55 - 60 % ของพลังงานทั้งหมด ได้แก่ ข้าว แป้ง เผือก มัน ข้าวโพด ธัญพืช แนะนำข้าวไม่ขัดสี เช่น ข้าวกล้อง

3) โปรตีน เสริมสร้างกล้ามเนื้อ สร้างภูมิคุ้มกันและฮอร์โมนควรได้รับ 10 - 15 % ของพลังงานทั้งหมด ได้แก่ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ แนะนำเนื้อสัตว์ไขมันต่ำ เช่น ปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมันและหนัง นม ถั่วเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากถั่วต่าง ๆ เช่น เต้าหู้ โปรตีนเกษตร

4) ไขมัน ให้พลังงานและความอบอุ่น รวมถึงกรดไขมันที่จำเป็นต่อระบบประสาท และช่วยในการละลายและดูดซึมวิตามินที่ละลายได้ในไขมัน ควรได้รับ 30 % ของพลังงานทั้งหมด ได้แก่ ไขมันจากพืชและจากสัตว์ น้ำมันปลา เนย ไข่ เน้นไขมันจากพืช

5) วิตามิน สำคัญต่อปฏิกิริยาการสลายอาหารให้ได้พลังงานมีมากในธัญพืช ผักและผลไม้ นอกจากนี้ ผักและผลไม้ยังช่วยลดการดูดซึมน้ำตาลและโคเลสเตอรอล ช่วยเสริมสร้างระบบขับถ่าย

6) แร่ธาตุ เป็นองค์ประกอบของเซลล์และกล้ามเนื้อ แร่ธาตุที่สำคัญกับวัยรุ่น คือ แคลเซียม ช่วยสร้างกระดูก แหล่งแคลเซียม ได้แก่ นม ผลิตภัณฑ์จากนม ปลาเล็ก ปลาน้อย กุ้งเล็ก กะปิ ปลากระป๋อง และผักใบเขียว ฟอสฟอรัส เป็นองค์ประกอบของกระดูก แหล่งอาหาร ได้แก่ ถั่ว ไข่ ปลา เนื้อสัตว์ เบ็ด ไก่ นม และเนยแข็ง เหล็ก เป็นองค์ประกอบของเม็ดเลือดแดงผู้หญิงมีความต้องการมากกว่าผู้ชาย เนื่องจากเสียไปกับประจำเดือน แหล่งอาหาร ได้แก่ เครื่องในสัตว์ ตับ เลือด และเนื้อสัตว์ที่มีสีแดง

7) น้ำ เป็นส่วนประกอบของเซลล์ น้ำย่อย ฮอร์โมนน้ำเป็นตัวละลาย ช่วยรักษาความสมดุลและอุณหภูมิของร่างกาย โดยปกติร่างกายต้องการน้ำวันละประมาณ 8 - 10 แก้ว

2.3.2.3 ด้านมื้ออาหาร โดยปกติทั่วไปคนในปัจจุบันบริโภคอาหารวันละ 3 มื้อหลัก ได้แก่ มื้อเช้า มื้อกลางวัน มื้อเย็น และยังมีกรบริโภคอาหารระหว่างมื้อ หรืออาหารว่าง ซึ่งในแต่ละมื้อควรบริโภคอาหารที่หลากหลาย และมีสารอาหารที่ครบถ้วน และควรบริโภคให้เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย อาหารที่วัยรุ่นควรบริโภคในแต่ละมื้อ ดังนี้

1) อาหารมื้อเช้า มีความสำคัญต่อร่างกายเป็นอย่างมาก อาหารเช้าที่ดีควรเป็นอาหารที่มีคุณภาพมีสารอาหารที่ครบถ้วน ซึ่งจะทำให้ร่างกายได้ประโยชน์อย่างเต็มที่ กล่าวคือผู้ที่บริโภคอาหารเช้าจะมีพลังงานในการทำงานได้นาน มีความอ่อนล้าในช่วงกลางวันน้อยกว่าผู้ที่ไม่บริโภคอาหารเช้า

2) อาหารมื้อกลางวัน การบริโภคอาหารกลางวันควรบริโภคให้เพียงพอต่อความต้องการ ประมาณหนึ่งในสามของความต้องการของร่างกายใน 1 วัน อย่างถูกต้อง และสม่ำเสมอ อาหารมื้อกลางวันมีผลต่อสุขภาพร่างกายเป็นอย่างมาก

3) อาหารมื้อเย็น เป็นอาหารมื้อปกติที่วัยรุ่นจะบริโภคมากกว่าอาหารมื้อต่าง ๆ ซึ่งมักจะเป็น ข้าวสวยกับกับข้าวมากกว่า 2 ชนิด

4) อาหารว่าง อาหารว่างหรืออาหารระหว่างมื้อมีมากมายทั้งเครื่องดื่ม ขนมหวาน ผลไม้

2.3.3 ปัญหาทางด้านโภชนาการของวัยรุ่น

2.3.3.1 การรับประทานอาหารไม่ตรงเวลา

2.3.3.2 การไม่รับประทานอาหารเช้า

2.3.3.3 การอดอาหารบางมื้อเพราะกังวลเรื่องน้ำหนักและรูปร่าง ส่งผลให้ขาดสารอาหาร

2.3.3.4 การรับประทานอาหารจานด่วนแบบตะวันตก เช่น เบอร์เกอร์ เฟรนช์-ฟรายด์ เป็นต้น

2.3.3.5 การรับประทานจุจิก ขนมกรุบกรอบ หรือขนมขบเคี้ยว ก่อให้เกิดโรคอ้วน และฟันผุได้

2.3.3.6 ความเชื่อผิด ๆ เรื่องอาหาร หลงเชื่อคำเชิญชวนของโฆษณา เช่น อาหารเสริมต่างๆ

2.3.3.7 เปื่ออาหาร เนื่องจากภาวะทางอารมณ์และจิตใจเช่น ผิดหวังเรื่องต่าง ๆ

2.4 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสถาปนาขึ้นในพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2548 ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน และจัดเป็นสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงและมีความเชี่ยวชาญด้านวิชาชีพมาเป็นเวลานาน จากเดิมที่รวมอยู่กับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ซึ่งเป็นสถานศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสายวิชาชีพ อันประกอบด้วยวิทยาเขตต่าง ๆ มากกว่า 35 วิทยาเขตทั่วประเทศ และเมื่อมีการปรับเปลี่ยนสถานภาพจาก สถาบัน มาเป็น มหาวิทยาลัย ในปี พ.ศ. 2548 ก็ได้มีการรวมกลุ่มวิทยาเขตในสังกัดแยกออกเป็น 9 มหาวิทยาลัย และหนึ่งในมหาวิทยาลัยที่แยกอิสระออกมา ก็คือ “มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร” จนถึงปัจจุบัน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นมหาวิทยาลัยที่อยู่ใจกลางกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยวิทยาเขตเดิม 5 แห่ง วิทยาเขตเทเวศร์ วิทยาเขตโชติเวช วิทยาเขตพัฒนวิชาการพระนคร วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์ วิทยาเขตพระนครเหนือที่มีพื้นที่ไม่ห่างไกลกันนัก และปัจจุบันได้มีการปรับเปลี่ยนเป็น 4 ศูนย์ ได้แก่ ศูนย์เขตเทเวศร์ ศูนย์เขตโชติเวช ศูนย์พัฒนวิชาการพระนคร และศูนย์พระนครเหนือ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครเป็นมหาวิทยาลัยมีสร้างบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยแบ่งการจัดการเรียนการสอนออกเป็น 9 คณะ ได้แก่

- 1) คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
- 2) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 3) คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
- 4) คณะบริหารธุรกิจ
- 5) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 6) คณะวิศวกรรมศาสตร์
- 7) คณะศิลปศาสตร์
- 8) คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
- 9) คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

โดยมีวิสัยทัศน์ที่ว่า มหาวิทยาลัยผู้สร้างแรงบันดาลใจพัฒนาทักษะการคิดเป็นระบบ ปฏิบัติเป็นเลิศด้านเทคโนโลยีและเป็นที่ยอมรับของสังคม และมีปรัชญาก็คือ สร้างคนสู่งาน เชี่ยวชาญเทคโนโลยี สร้างคนดีสู่โลกอาชีพ ซึ่งสามารถตอบโจทย์ตลาดแรงงานในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี จึงทำให้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำในการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพ

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

คำเพียร (2561) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 2) ศึกษาปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดของกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 3) ศึกษาการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 4) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และ 5) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดกับการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถาน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้บริโภคที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาทั้งขาไป และขากลับ และเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมัน จำนวน 29 แห่ง จำนวน 406 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าไคสแควร์ วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์

ผลการวิจัย พบว่า 1) ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 20 - 30 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรี อาชีพพนักงานบริษัทเอกชน และมีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 20,001 - 25,000 บาท 2) ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดที่ใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียม พบว่า ผู้บริโภคมีความเห็นด้วยอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย รองลงมาคือ ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านราคา ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านการให้บริการ และค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ด้านบุคลากร 3) การตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันของผู้บริโภคส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์เพื่อตั้งใจมาดื่มกาแฟ โดยซื้อกาแฟเอสเปรสโซ่ เพราะราคาเหมาะสมกับคุณภาพ ทั้งนี้จะซื้อกาแฟรสชาตินุ่มนวล ส่วนใหญ่ซื้อกาแฟวันละครั้งๆ ละ 1 แก้ว ซึ่งจ่ายค่ากาแฟครั้งละน้อยกว่า 100 บาท โดยซื้อช่วงเวลา 12.00 - 14.00 น. ในช่วงวันไม่แน่นอน ส่วนใหญ่เลือกใช้บริการเพราะมีที่จอดรถเพียงพอ และสะดวกสบาย และเลือกซื้อกาแฟเพราะมีบริการอินเทอร์เน็ตไร้สายฟรี 4) การหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 5) การหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดกับการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

มโนลี (2560) ได้ศึกษาพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี การวิจัยมีวัตถุประสงค์ 3 ประการ คือ เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชน ศึกษาการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน และศึกษาผลกระทบต่อด้านสุขภาพจากการบริโภคอาหารของประชาชนจังหวัดสุราษฎร์ธานีกลุ่มตัวอย่าง 3 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มอายุ 15-21 ปี 2) อายุ 22-60 ปี 3) 60 ปีขึ้นไป แต่ละกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 ตัวอย่าง ใช้วิธีการเก็บแบบสอบถามโดยการสุ่มแบบบังเอิญ ผลการศึกษา จำแนกตามกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้ กลุ่มอายุ 15 -21 ปีปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ด้านความรู้และเจตคติในการบริโภค คือ เพศ ปัจจัยที่มี ความสัมพันธ์พฤติกรรมการบริโภค คือ เพศ และพื้นที่อาศัย ส่วนปัจจัยที่มีความสัมพันธ์การตัดสินใจบริโภคอาหารพบว่า

ด้านราคา คือ อายุและด้านการส่งเสริมการตลาด คือ พื้นที่อาศัย ส่วนพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารพบว่าไม่มีความสัมพันธ์ส่งผลต่อสุขภาพ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 กลุ่มอายุ 22 - 60 ปี ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ด้านความรู้และเจตคติในการบริโภค คือ การศึกษา อาชีพ และพื้นที่อาศัย ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์พฤติกรรมบริโภค คือ การศึกษา ส่วนปัจจัยที่มีความสัมพันธ์การตัดสินใจบริโภคอาหาร พบว่า ด้านราคา คือ การศึกษา และด้านช่องทางการจัดจำหน่าย คือ พื้นที่อาศัย ส่วนพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารพบว่าไม่มีความสัมพันธ์ส่งผลต่อสุขภาพ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 กลุ่มอายุ 60 ปีขึ้นไป ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ด้านความรู้และเจตคติในการบริโภค คือ อายุการศึกษา และพื้นที่อาศัย ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์พฤติกรรมบริโภค คือ อาชีพ และพื้นที่อาศัย ส่วนปัจจัยที่มีความสัมพันธ์การตัดสินใจบริโภคอาหาร พบว่า ด้านผลิตภัณฑ์คือ รายได้และพื้นที่อาศัย ด้านราคา คือ การศึกษา อาชีพสถานะภาพการสมรส และพื้นที่อาศัย ส่วนพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารพบว่าไม่มีความสัมพันธ์ส่งผลต่อสุขภาพ ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05

บุญชอบ และทรงพล (2560) ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมบริโภคอาหารของเด็กวัยก่อนเรียนในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี การศึกษาเชิงสำรวจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมบริโภคอาหารหลักและวิเคราะห์ คุณค่าสารอาหารที่ได้รับใน 1 วันของเด็กวัยก่อนเรียน กลุ่มตัวอย่างคือ เด็กวัยก่อนเรียนอายุ 1-5 ปีจำนวน 317 คน ในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป แบบสอบถามความถี่ในการบริโภคกลุ่มอาหารหลัก และการสัมภาษณ์อาหารบริโภค ทบทวนความจำย้อนหลัง 24 ชั่วโมง จากพ่อ แม่ หรือผู้เลี้ยงดูเด็กที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในระหว่าง เมษายน - มิถุนายน พ.ศ. 2555 วิเคราะห์ข้อมูลอาหารบริโภคด้วยโปรแกรม Nutrisurvey สถิติที่ใช้คือค่าร้อยละ ค่ามัธยฐาน ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษา พบว่า ผู้เลี้ยงดูเด็กคือ ปู่ ย่า ตา ยาย มากที่สุด (ร้อยละ 47.0) รองลงมา คือ แม่ (ร้อยละ 42.0) เด็กส่วนใหญ่กินอาหารกลุ่มข้าวแป้ง ≥ 3 ครั้งต่อวัน กลุ่มเนื้อสัตว์อย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน ไข่อย่างน้อย 1 ครั้งต่อวัน นมอย่างน้อย 2 ครั้งต่อวัน และผักอย่างน้อย 1 ครั้งต่อวัน และเด็กกินผลไม้เป็นบางวัน มากที่สุด (ร้อยละ 42.0) อย่างไรก็ตาม ยังพบเด็กที่ไม่ดื่มนม ไม่กินผัก และผลไม้ ร้อยละ 16.1, 14.8 และ 11.4 ตามลำดับ สำหรับสารอาหารที่เด็กได้รับ พบว่า กลุ่มอายุ 1-3 ปี ได้รับสังกะสี วิตามินเอ และวิตามินซีน้อยกว่า ปริมาณที่ควรได้รับ ส่วนกลุ่มอายุ 4-5 ปี ได้รับพลังงาน แคลเซียม สังกะสี ธาตุเหล็ก และวิตามินซีน้อยกว่าปริมาณที่ควรได้รับ เด็กทั้ง 2 กลุ่มอายุ ได้รับโปรตีนในปริมาณค่อนข้างสูง ผลการศึกษานี้ ชี้ให้เห็นว่าเด็กที่เป็น กลุ่มตัวอย่างยังมีพฤติกรรมบริโภคอาหารไม่เหมาะสม ดังนั้นควรมี โครงการเพื่อส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการเลือกอาหาร และการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กวัยก่อนเรียนแก่ผู้เลี้ยงดูเด็ก

สิริไพศาล (2560) ได้ทำวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นครราชสีมา โดยการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อ ศึกษาและเปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นครราชสีมา จำแนกตามเพศ คณะ ค่าใช้จ่ายต่อเดือนที่พักอาศัย และค่าดัชนีมวลกาย เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นครราชสีมา จำนวน 321 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสอบถามพฤติกรรมการบริโภคอาหาร สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัย พบว่า

1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในภาพรวม อยู่ในระดับพอใช้ ($\bar{X} = 1.65$, S.D. = 0.23) หากพิจารณาพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่อยู่ใน ระดับดีคือ การดูวันหมดอายุก่อนซื้ออาหารสำเร็จรูป ($\bar{X} = 2.34$, S.D. = 0.78) รองลงมาคือ การดื่มน้ำสะอาดอย่างน้อยวันละ 6-8 แก้ว ($\bar{X} = 2.25$, S.D. = 0.76) และการเลือกซื้อ หรือรับประทานอาหารโดยพิจารณาความสะอาดของร้านและผู้ขายมากกว่าความอร่อย ($\bar{X} = 2.21$, S.D. = 0.71) ส่วนพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่อยู่ในระดับพอใช้คือ การไม่ได้รับประทานอาหารเช้าเนื่องจากต้องรีบเข้าเรียนให้ทัน ($\bar{X} = 1.05$, S.D. = 0.92) รองลงมาคือ การรับประทานอาหารประเภททอด ($\bar{X} = 1.09$, S.D. = 0.65) และการรับประทานอาหารรสจัด ($\bar{X} = 1.11$, S.D. = 0.83)

2) นักศึกษาที่มีสถานภาพทางเพศ คณะ ค่าใช้จ่ายต่อเดือน ที่พักอาศัย และค่าดัชนีมวลกายต่างกัน มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่แตกต่างกัน

อารยา (2560) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร โดยศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการในร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ Pearson Chi-Square วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ผลการวิจัยผู้บริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร พบว่า

1) ปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดของผู้บริโภค โดยภาพรวม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า มีความพึงพอใจมากที่สุดด้านผลิตภัณฑ์ และระดับมาก 3 ด้าน โดยเรียงจากมากไปหาน้อย คือ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านราคา และด้านส่งเสริมทางการตลาด

2) พฤติกรรมการบริโภคอาหาร พบว่า ประเภทของอาหารที่ชอบรับประทานมากที่สุด คือ เบอร์เกอร์ ช่วงเวลาที่เข้ามาใช้บริการ คือ ช่วงเวลา 15.00-20.00 น. ความถี่ในการเข้ามาใช้บริการภายในร้านเฉลี่ยสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง นิยมเลือกเข้ามาใช้บริการภายในห้างสรรพสินค้า เนื่องจากพนักงานมีความเต็มใจในการให้บริการ ชอบลักษณะการตกแต่งภายในร้านภายในร้านมีความสะอาดและมีพื้นที่กว้างขวาง จำนวนที่นั่งมีเพียงพอ

3) สำหรับความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร พบว่า อายุ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และระดับการศึกษาชั้นสูงสุดมีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ

4) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนผสมทางการตลาดกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร พบว่า ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านส่งเสริมทางการตลาดมีความสัมพันธ์กัน แต่ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร อย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

อดิษา และสุ (2560) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนในตำบลกุดปลาตุก อำเภอชื่นชม จังหวัดมหาสารคาม การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของ นักเรียนชั้น มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนในตำบลกุดปลาตุก อำเภอชื่นชม จังหวัดมหาสารคาม เป็น การศึกษาเชิงพรรณนา แบบภาคตัดขวาง กลุ่มตัวอย่างคือ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 – 3 ภาค เรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2558 โรงเรียนชุมชนบ้านกุดปลาตุกและโรงเรียนบ้านหนองนาไร่เดียว จำนวน 204 คน รวบรวมข้อมูลโดยใช้ แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 13 - 14 ปี ร้อยละ 63.2 เป็นเพศชาย ร้อย ละ 55.4 หนึ่งในสามกำลังศึกษาอยู่ในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ระดับความรู้ในการบริโภคอาหารอยู่ใน ระดับต่ำ ร้อยละ 39.2 คะแนนเฉลี่ย 14.19 คะแนน (SD = 4.02 คะแนน) ทักษะคติในการบริโภค อาหารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 65.2 คะแนนเฉลี่ย 3.47 คะแนน (SD = 0.49 คะแนน) ด้านพฤติกรรมสุขภาพ ส่วนใหญ่มีการออกกำลังกาย 1 – 3 ครั้ง/สัปดาห์ ครั้งละ 30 นาที การนอน หลับ 6 – 8 ชั่วโมง ร้อยละ 71.6 ด้านการบริโภคอาหาร ส่วนใหญ่ รับประทานอาหารมื้อหลัก 3 มื้อ ต่อวัน โดยเลือกจากคุณค่าทางโภชนาการ นักเรียนรับประทานอาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารเย็น และอาหารระหว่างมื้อ ร้อยละ 79.4, 95.6, 95.1 และ 77.5 ตามลำดับ โดยมีปริมาณอาหารที่บริโภค ในวันหยุดมากกว่าวันปกติ ภาวะโภชนาการ ด้านน้ำหนักตามเกณฑ์ส่วนสูง ส่วนใหญ่สมส่วน ร้อยละ 81.9 ภาวะโภชนาการเกิน ร้อยละ 5.0 ด้านน้ำหนักตามเกณฑ์อายุ น้ำหนักตามเกณฑ์ร้อยละ 80.9 ด้านส่วนสูงตาม เกณฑ์อายุ ส่วนสูงตามเกณฑ์ ร้อยละ 88.2 และส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์ ร้อยละ 5.4 ดังนั้นควรส่งเสริมการให้ความรู้ ปรับเปลี่ยนทัศนคติและการบริโภคอาหาร รวมทั้งส่งเสริมการออก กำลังกาย เพื่อนำไปสู่พฤติกรรมสุขภาพที่เหมาะสม และภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น

จิราภรณ์ สุจิตรา และกานดา (2559) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของ วัยรุ่นในจังหวัดสงขลา : การสังเคราะห์องค์ความรู้และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภค อาหาร การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) สังเคราะห์องค์ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค อาหารของวัยรุ่น 2) เปรียบเทียบพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นในจังหวัดสงขลาจำแนกตาม ปัจจัยเอื้อ และ 3) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่น ในจังหวัดสงขลา โดยแบ่งการวิจัยออกเป็น 2 ระยะ คือ ระยะที่ 1 สังเคราะห์งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมการ บริโภคอาหารของวัยรุ่นที่เผยแพร่ในช่วงปี พ.ศ. 2543 -2553 เพื่อนำปัจจัยที่ได้ไปใช้ในการวิจัยระยะ ที่ 2 เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบบันทึกข้อมูลงานวิจัย แบบสอบถามและแบบทดสอบ กลุ่มตัวอย่าง เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 – 6 ในโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต 16 จำนวน 437 คน ได้มาจากการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการ วิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว และวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน ผลการวิจัยพบว่า

1. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่น แบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ
 - 1.1 ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร เจตคติต่อการบริโภค อาหาร และค่านิยมในการบริโภคอาหาร
 - 1.2 ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง และรายได้ของ ครอบครัว
 - 1.3 ปัจจัยเสริม ได้แก่ อิทธิพลของสื่อโฆษณา

2. วิทยุรุ่นที่ระดับการศึกษาของผู้ปกครองและรายได้ของครอบครัวต่างกันมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่แตกต่างกัน

3. ค่านิยมในการบริโภคอาหาร อิทธิพลของสื่อโฆษณาและความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารร่วมกันทำนายพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นในจังหวัดสงขลาได้ร้อยละ 11.30

วิชา (2555) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลวัยทำงานในกรุงเทพมหานคร เพื่อศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารโดยมุ่งเน้นศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงพรรณนากลุ่มตัวอย่างเป็นบุคคลวัยทำงานในกรุงเทพมหานคร จำนวน 510 คน โดยใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นที่ผ่านการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาจากผู้ทรงคุณวุฒิ ในส่วนแบบสอบถามมีค่าเท่ากับ 0.89 และในแบบทดสอบวัดความรู้มีค่าความตรงเชิงเนื้อหาจากผู้ทรงคุณวุฒิ เท่ากับ 0.96 ค่าความยากง่าย เท่ากับ 0.72 และค่าความเที่ยงทั้งฉบับเท่ากับ 0.90 โดยแบ่งค่าความเที่ยงของแบบทดสอบวัดความรู้ได้ค่าความเที่ยงเท่ากับ 0.89 และแบบสอบถามด้านทัศนคติต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ได้ค่าความเที่ยงเท่ากับ 0.66 การรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหารได้ค่าความเที่ยง เท่ากับ 0.90 ปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการบริโภคได้ค่าความเที่ยง เท่ากับ 0.82 การเปิดรับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการรับประทานอาหารและการได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหารได้ค่าความเที่ยง เท่ากับ 0.89 และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลวัยทำงานในกรุงเทพมหานครได้ค่าความเที่ยง เท่ากับ 0.73 วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงความถี่ ค่าสถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและ วิเคราะห์ความสัมพันธ์ ของปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยการหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลวัยทำงานในกรุงเทพมหานครโดยรวมอยู่ในระดับดี (ค่าเฉลี่ย = 2.83, SD=0.84) โดยมีพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สะอาดถูกสุขลักษณะ (ค่าเฉลี่ย = 3.36, SD=0.73) อยู่ในระดับดีมาก และมีพฤติกรรมการ ล้างผัก ผลไม้สดแล้วแช่ในน้ำส้มสายชู ใช้นาน 5 นาทีอยู่ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย = 2.21, SD=1.06)
2. ปัจจัยนำด้านความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารและโภชนาการ ทัศนคติต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร และการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร ปัจจัยเอื้อ ด้านสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการบริโภค ปัจจัยเสริม ด้านการเปิดรับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการรับประทานอาหารและการได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหารมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

สุวลี เบญจา ภัทระ และณิตชาธร (2555) ได้ทำวิจัยเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปี ที่ 3 ก่อนและหลังเรียนวิชาโภชนาการสุข คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยการศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปี ที่ 3 ก่อนและหลังเรียนวิชาโภชนาการสุข ในภาคการศึกษาต้น ปี การศึกษา 2553 ที่สมัครใจตอบแบบสอบถามครบถ้วน จำนวน 86 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษาที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นหญิงร้อยละ 82.6 และมีอายุเฉลี่ย 20.4 ปี(ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55) มีการบริโภคอาหาร 3 มื้อ ก่อนเรียนมี ร้อยละ 66.3 และหลังเรียนเพิ่มเป็นร้อยละ 74.4 ทั้งนี้ผู้ที่ไม่บริโภคอาหารเช้า ก่อนเรียนมี ร้อยละ 29.1 หลังเรียนมีร้อยละ 19.8 ลักษณะการบริโภคอาหารทั้งก่อนและหลังเรียนในมื้อเช้าบริโภคอาหารจานเดียวและเครื่องดื่ม

ประเภทนม มีก่อนวันและเย็นเป็นอาหารจานเดียว แต่มีเย็นบริโภคข้าวและกับข้าวต่างหาก 2-3 อย่างด้วย โดยนักศึกษาบริโภคอาหารในวันปกติมากกว่าวันหยุด ในด้านความถี่การบริโภคอาหาร พบว่า นักศึกษามีการบริโภคอาหารครบ 5 หมู่เพิ่มขึ้นจาก 2-3 วันต่อสัปดาห์ ร้อยละ 44.2 เป็น 4-6 วันต่อสัปดาห์เป็นร้อยละ 44.2 บริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์ติดมัน ตัดหนังลดลง แต่บริโภคอาหารประเภทอาหารทะเล ปลาทะเล ปลาน้ำจืด ไข่ ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองเพิ่มขึ้น ส่วนข้าวกล้อง มีการบริโภคเพิ่มขึ้นบ้าง สำหรับการบริโภคอาหาร ผัก ทอดอาหารหวาน การเติมน้ำตาลที่หวาน/น้ำอัดลม และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เพิ่มขึ้นเล็กน้อย ในด้านเครื่องดื่มชูกำลัง ชา กาแฟลดลง ในด้านอาหารสำเร็จรูป อาหารเค็ม บริโภคเพิ่มขึ้น อาหารดิบประเภทแหนม ก้อย ลาบดิบ บริโภคลดลง ส่วนเครื่องปรุงที่มีส่วนผสมของผงชูรสนั้น มีการบริโภคเพิ่มขึ้น การประเมินรูปร่างตนเองของนักศึกษาจะประเมินว่ามีรูปร่างสมส่วน และมีการบริโภคอาหารที่เหมาะสมเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 17.2 เป็นร้อยละ 29.1 เมื่อประเมินภาวะโภชนาการแล้วพบว่า มีดัชนีมวลกายในระดับปกติร้อยละ 53.5 เท่ากันทั้งก่อนและหลังเรียน และผู้ที่มีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์ในช่วงก่อนเรียน มีถึงร้อยละ 33.7 และเพิ่มเป็นร้อยละ 34.9 ในช่วงหลังเรียน สำหรับเส้นรอบเอวนั้นพบว่าอยู่ในเกณฑ์ปกติร้อยละ 98.8 ทั้งก่อนและหลังเรียน ในด้านปัญหาสุขภาพพบว่ามีโรคประจำตัวเช่น โรคกระเพาะอาหาร อักเสบก่อนเรียน ร้อยละ 22.0 ภายหลังเรียนลดลงเหลือ 14.0 ส่วนในด้านออกกำลังกาย นักศึกษาจะออกกำลังกายเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 52.3 เป็นร้อยละ 73.3 และจำนวนวันที่ออกกำลังกายอย่างเหมาะสมคือ 3-5 วัน จากร้อยละ 16.3 เป็นร้อยละ 36.1 และใช้เวลาในการออกกำลังกาย 30 นาทีขึ้นไปจากร้อยละ 47.6 เป็นร้อยละ 52.3 ดังนั้น จึงควรเน้นการให้ความรู้และปรับทัศนคติในการบริโภคอาหารอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดการปฏิบัติที่ดี อันจะนำไปสู่การมีภาวะโภชนาการปกติรวมทั้งกระตุ้นการออกกำลังกายให้มากขึ้น

สุนทร (2553) ได้ทำวิจัยเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุชาวไทย-รามัญ กรณีศึกษา : หมู่บ้านมอญบางกระดี่ แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร โดยการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุชาวไทย-รามัญ ที่หมู่บ้านมอญบางกระดี่ กรุงเทพมหานคร โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้สูงอายุชาวไทย-รามัญ ซึ่งมีอายุ 60 ปี ขึ้นไป ที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านมอญบางกระดี่ จำนวน 240 คน ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบง่าย เก็บข้อมูลโดยการ สัมภาษณ์ และใช้แบบประเมินภาวะโภชนาการ Mini Nutritional Assessment (MNA) ประเมินภาวะ โภชนาการผู้สูงอายุ โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นผู้สูงอายุเพศหญิง ร้อยละ 59.19 (142 คน) เพศชาย ร้อยละ 40.83 (98คน) มีอายุระหว่าง 60-69 ปี ร้อยละ 45.00 (108 คน) มีอายุระหว่าง 70-79 ปี ร้อยละ 42.08 (101 คน) และมีอายุ 80 ปีขึ้นไป ร้อยละ 12.92 (31 คน) ผลการศึกษา พบว่า ผู้สูงอายุจำนวน 3 ใน 4 มีภาวะโภชนาการดี (MNA>23.5) (ร้อยละ 76.67) และพบว่า ผู้สูงอายุ 3 ใน 5 ส่วน (ร้อยละ 52.08) มีค่าดัชนีมวลกาย (Body Mass Index; BMI) อยู่ในเกณฑ์ปกติ (18.5-23.0 ก.ก./ม) และพบว่า ผู้สูงอายุ 3 ใน 5 ส่วน (ร้อยละ 52.08) มีค่าดัชนีมวลกาย (Body Mass Index; BMI) อยู่ในเกณฑ์ปกติ (18.5-29.9 ก.ก./ม) มีค่าต่ำกว่าเกณฑ์ (น้อยกว่า 18.5 ก.ก./ม) ร้อยละ 11.25 เริ่มเสี่ยงต่อโรคอ้วน (23.0-24.9 ก.ก./ม) ร้อยละ 14.58 อยู่ในภาวะอ้วน (มากกว่า 30,0ก.ก./ม) ร้อยละ 22.08 ด้านการบริโภคอาหารของผู้สูงอายุ พบว่า ผู้สูงอายุเกินกว่า 3 ใน 4 รับประทานอาหารวันละ 3 มื้อ (ร้อยละ 79.58) ส่วนการศึกษาพลังงานและสารอาหารที่กลุ่มตัวอย่างได้รับ พบว่า กลุ่มตัวอย่างได้รับพลังงาน คาร์โบไฮเดรต โปรตีนและไขมันสูง

กว่า RDI ทั้งนี้โดยเฉลี่ยแล้วกลุ่มตัวอย่างบริโภคธัญชาติและผลิตภัณฑ์จากธัญชาติ 118.00 กรัม/วัน บริโภคปลา 49.11 กรัม/วัน บริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ 42.59 กรัม/วัน บริโภคผัก 33.07 กรัม/วัน และบริโภคไข่ 45.81 กรัม/วัน ส่วนการประเมินภาวะโภชนาการด้วยตนเองของผู้สูงอายุ พบว่าผู้สูงอายุ ร้อยละ 83.75 ประเมินว่าตนเองมีภาวะโภชนาการและมีสุขภาพดี อย่างไรก็ตามพบว่า ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ (ร้อยละ 76.25) มีโรคประจำตัว โดยโรคประจำตัวที่พบมากที่สุด ได้แก่ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน และโรคปวดข้อ ตามลำดับ

วิรยา (2553) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษา ระดับอุดมศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาปัจจัยชีวสังคม ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยชีวสังคม ปัจจัยนำ ปัจจัยเอื้อ ปัจจัยเสริม กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา ในจังหวัดอุบลราชธานี และศึกษาตัวแปรที่สามารถพยากรณ์พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา ในจังหวัดอุบลราชธานี กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาได้แก่ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2551 ได้แก่ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยราชธานี วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีสรรพสิทธิ์ประสงศ์อุบลราชธานี วิทยาลัยโปลีเทคนิคภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 400 คน ซึ่งได้จากการสุ่ม เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ แบบสอบถาม จำนวน 120 ข้อ แบ่งออกเป็น 5 ส่วน แต่ละส่วนได้ผลดังนี้ แบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .80 แบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .89 แบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้อุปสรรคในการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .80 แบบสอบถามการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .85 แบบสอบถามพฤติกรรมการบริโภคอาหารภายในครอบครัว มีค่าความเชื่อมั่น .79 แบบสอบถามเกี่ยวกับการได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ มีค่าความเชื่อมั่น .74 แบบสอบถามเกี่ยวกับการได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหาร มีค่าความเชื่อมั่น .77 แบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารมีค่าความเชื่อมั่น .81 สำหรับแบบทดสอบความรู้หาค่าความเชื่อมั่นโดยใช้สูตร KR-20 มีค่าความยากตั้งแต่ .48-.78 และมีค่าอำนาจจำแนกตั้งแต่ .21-.60 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คำนวณหาค่าร้อยละ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์เพียร์สัน สัมประสิทธิ์ถดถอยพหุคูณ และวิธี Enter และ Stepwise Method โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ผลการวิจัยพบว่า

1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี อยู่ในระดับดี

2) ปัจจัยทางชีวสังคม ของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี พบว่าเพศหญิงมีมากกว่า เพศชาย ส่วนใหญ่พักอยู่หอพักเอกชน และส่วนใหญ่อาศัยอยู่ร่วมกับเพื่อน ปัจจัยนำพบว่านักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการอยู่ในระดับสูง มีทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารอยู่ในระดับดี มีการรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหารอยู่ในระดับมาก มีการรับรู้อุปสรรคในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับมาก และมีการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหารอยู่ในระดับมาก ด้านปัจจัยเอื้อ พบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารภายในครอบครัวอยู่

ในระดับดี ด้านปัจจัยเสริม พบว่า นักศึกษาได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ อยู่ในระดับมาก นักศึกษาได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหารจากบุคคลอื่น อยู่ในระดับมาก

3) ปัจจัยชีวสังคม ได้แก่ เพศ สถานที่พักอาศัย และบุคคลที่ร่วมอยู่อาศัย ปัจจัยนำ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ ทักษะเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร การรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหาร การรับรู้อุปสรรคในการบริโภคอาหาร และการรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร ปัจจัยเอื้อ ได้แก่ พฤติกรรม การบริโภคอาหารภายในครอบครัว ปัจจัยเสริม ได้แก่ การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณา ต่าง ๆ และการได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหาร มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี ในเชิงเส้นตรงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์พหุคูณเท่ากับ .73 สามารถอธิบายความแปรปรวนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานีได้ร้อยละ 54.00

4) ตัวแปรพยากรณ์ที่ดีของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี มี 12 ตัว คือ พฤติกรรมการบริโภคอาหารภายในครอบครัว การรับรู้ความสามารถของตนเองในการบริโภคอาหาร ทักษะเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร การรับรู้อุปสรรคของการบริโภคอาหาร เพศชาย การได้รับคำแนะนำสนับสนุนในการบริโภคอาหาร การรับรู้ประโยชน์และโทษของการบริโภคอาหาร การได้รับข้อมูลข่าวสารจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ เพศหญิง พักหอพักของมหาวิทยาลัย พักอยู่กับครอบครัวหรือผู้ปกครอง และพักหอพักเอกชน ซึ่งตัวแปรทั้งสิบสองตัวร่วมกันสามารถอธิบายความแปรปรวนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี ได้ร้อยละ 53.00 และมีความคลาดเคลื่อนมาตรฐานในการพยากรณ์เท่ากับ 5.50

5) สมการพยากรณ์พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา จังหวัดอุบลราชธานี



บทที่ 3

วิธีการดำเนินการ

การศึกษาค้นคว้าเรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) โดยผู้วิจัยดำเนินการตามลำดับดังต่อไปนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา

3.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ได้แก่ นักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวนทั้งสิ้น 9 คณะ จำนวน 10,613 คน (สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2562)

3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ เป็นนักศึกษาระดับชั้นปริญญาตรี ภาคปกติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 385 คน โดยหาขนาดกลุ่มตัวอย่าง จากสูตรของ ทาโร่ ยามาเน่ (Taro Yamane, 1973) ซึ่งได้มาโดยการ กำหนดตัวอย่างโดยใช้สูตรคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างของยามาเน่ ที่ระดับความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95 และระดับความคลาดเคลื่อนที่ร้อยละ 5 (เจานินท์, 2551) ในการวิจัยครั้งนี้จึงได้กลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น จำนวน 385 คน โดยการแทนค่าในสูตรดังนี้

$$\begin{aligned}n &= \frac{N}{1+N(e)^2} \\n &= \text{ขนาดของตัวอย่าง} \\N &= \text{ประชากร} \\e &= \text{ขอบเขตความคลาดเคลื่อน 5\% (e = 0.05)} \\n &= \frac{11,387}{[1+(11,387)(0.05)^2]} \\&= \frac{11,400}{27.5325} \\&= 385 \text{ คน}\end{aligned}$$

3.1.2.2 ขั้นตอนในการสุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยจะสุ่มตัวอย่างของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งเป็นการสุ่มตัวอย่างโดยใช้ความน่าจะเป็น (Probability sampling) เป็นวิธีการสุ่มตัวอย่างที่สามารถทราบโอกาส หรือความน่าจะเป็นของแต่ละหน่วยจะมีโอกาสถูกเลือกน้อยเพียงไร โดยมีขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การเลือกตัวอย่างแบบชั้นภูมิ (Stratified Sampling) เป็นการเลือกตัวอย่าง โดยพิจารณาจากการตัดสินใจของผู้วิจัย ลักษณะของกลุ่มตัวอย่างที่เลือกเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยพิจารณาเลือกเก็บตัวอย่างจากนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เท่านั้น

ขั้นตอนที่ 2 การสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ เป็นการเลือกตัวอย่าง โดยคำนึงถึงสัดส่วนองค์ประกอบของนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยแบ่งออกเป็น 9 คณะ ได้แก่ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะบริหารธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ จำนวน 385 คน จากจำนวนประชากร 10,613 คน แสดงดังตาราง 3.1

ตารางที่ 3.1 จำนวนกลุ่มตัวอย่างนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562

ศูนย์	คณะ	ประชากร (คน)	กลุ่มตัวอย่าง (คน)
ศูนย์เทเวศร์	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม	446	16
	คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	955	35
ศูนย์โชติเวช	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	1,548	56
	คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ	426	15
ศูนย์พนิชยการพระนคร	คณะบริหารธุรกิจ	3,746	136
	คณะศิลปศาสตร์	921	33
ศูนย์พระนครเหนือ	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น	379	14
	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	494	18
	คณะวิศวกรรมศาสตร์	1,698	62
	รวม	10,613	385

ที่มา: สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถิติจำนวนนักศึกษา ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2562 (ข้อมูล ณ วันที่ 31 กรกฎาคม 2562)

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถามเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของ นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีวิธีดำเนินการ ดังนี้

3.2.1 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

3.2.1.1 ศึกษาและรวบรวมเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างแบบสอบถาม ฉบับร่าง และนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าจากหนังสือ เอกสาร บทความอินเทอร์เน็ตและ ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาเป็นแนวทางสร้างข้อคำถามของแบบสอบถามฉบับร่างให้ครอบคลุมเนื้อหา ตามวัตถุประสงค์และขอบเขตของการวิจัยเป็นหลัก

3.2.1.3 นำแบบสอบถามฉบับร่างไปให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน เพื่อตรวจสอบความ ตรงตามเนื้อหา (Validity) ความครอบคลุมเนื้อหา และความถูกต้องในสำนวนภาษาหลังจาก ผู้เชี่ยวชาญได้พิจารณาและตรวจสอบแล้วผู้วิจัยได้นำมาปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ ซึ่งได้ค่าดัชนี ความสอดคล้อง (IOC) ของข้อคำถามอยู่ระหว่าง 0.80 - 1.00 หรือทุกรายข้อมีค่า > 0.50 ขึ้นไปถือว่า ผ่านเกณฑ์

3.2.1.4 ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามฉบับร่างที่ได้รับการปรับปรุงและผ่านการ ตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาแล้วนำไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มตัวอย่างย่อยคล้ายกันกับ ที่ต้องการศึกษา จำนวน 150 คน เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

3.2.1.5 วิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม (Reliability) ในส่วนของข้อ คำถามที่มีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ของครอนบาค (Cronbach's Coefficient Alpha) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.705

3.2.1.6 นำแบบสอบถามฉบับที่สมบูรณ์มาจัดพิมพ์เพื่อนำไปสำรวจข้อมูลจากกลุ่ม ตัวอย่างตามที่กำหนดไว้

3.2.2 ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ลักษณะของเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้เป็นแบบสอบถามซึ่งแบ่ง ออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับชั้นการศึกษา คณะ และรายได้ ที่ได้รับต่อวัน มีลักษณะเป็นคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ส่วนที่ 2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร มีลักษณะเป็นคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Check List) และการเขียนบรรยาย

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

3.3.1 ทำหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการวิจัย จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3.3.2 จัดหาทีมงานในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัยอบรมแนะนำทีมงานให้เข้าใจแบบสอบถามและทดสอบจนเชื่อว่ามีคามชำนาญก่อนการออกเก็บจริงในพื้นที่

3.3.3 แจกแบบสอบถามให้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 385 ฉบับ

3.3.4 นำจัดทำคู่มือลงรหัส บันทึกข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

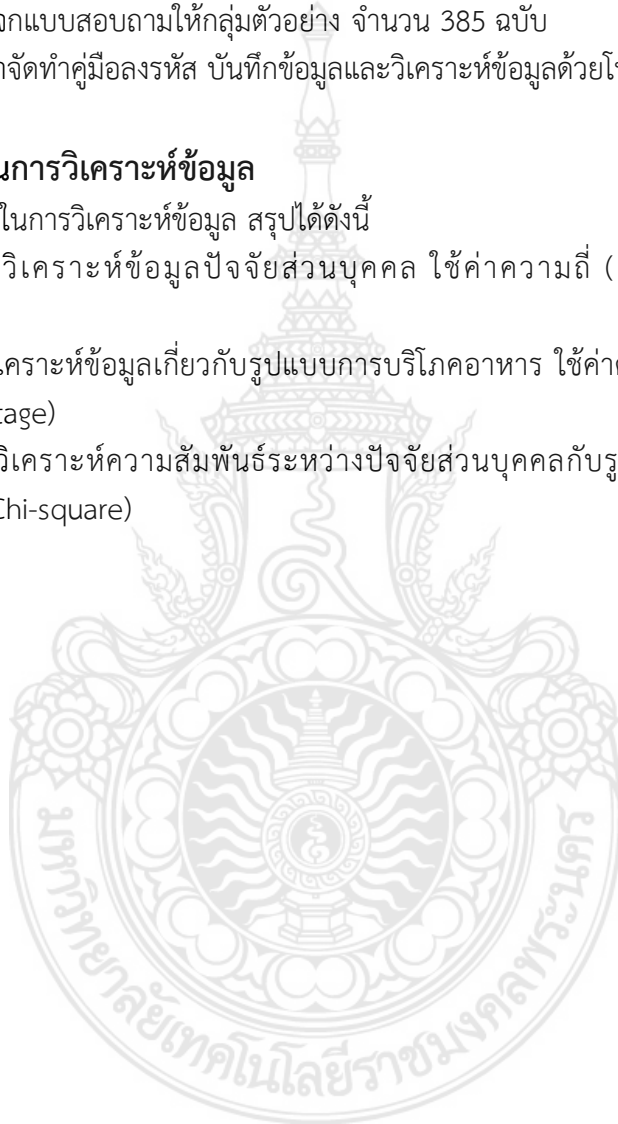
3.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล สรุปได้ดังนี้

3.4.1 วิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล ใช้ค่าความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage)

3.4.2 วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการบริโภคอาหาร ใช้ค่าความถี่ (Frequency) และร้อยละ (Percentage)

3.4.3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหาร ใช้ค่าไคสแควร์ (Chi-square)

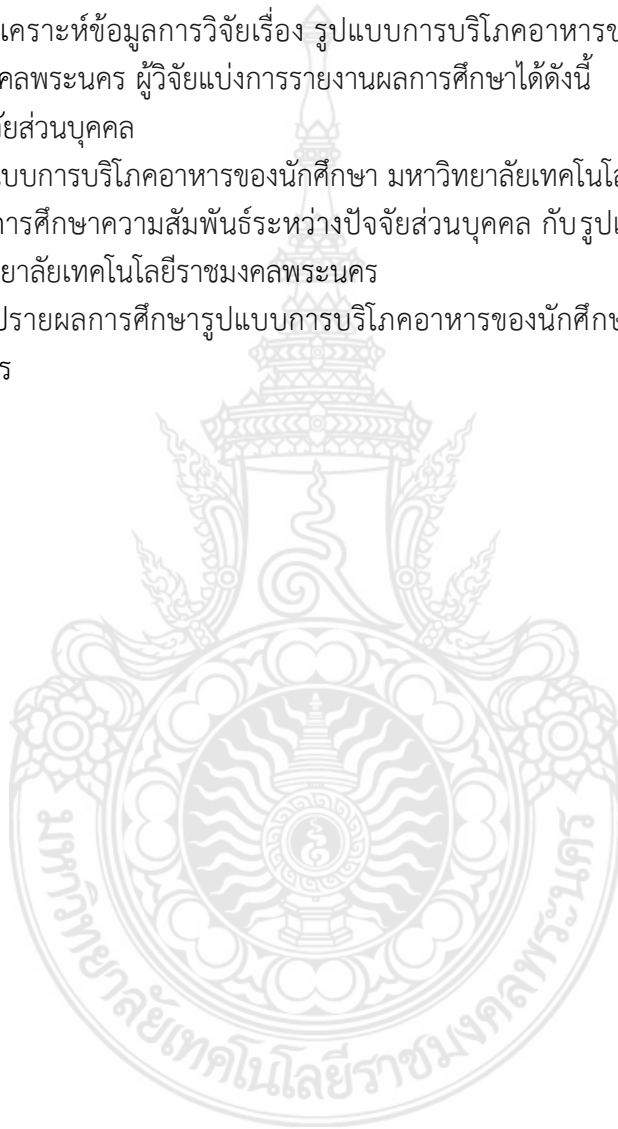


บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยเรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผู้วิจัยแบ่งการรายงานผลการศึกษาได้ดังนี้

- 4.1 ปัจจัยส่วนบุคคล
- 4.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 4.3 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- 4.4 อภิปรายผลการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



4.1 ปัจจัยส่วนบุคคล

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง

(n = 385)		
ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	144	37.40
หญิง	241	62.60
อายุ		
ไม่เกิน 18 ปี	47	12.21
19 ปี	121	31.43
20 ปี	159	41.30
มากกว่า 20 ปี	58	15.06
ระดับชั้นการศึกษา		
ชั้นปีที่ 1	63	16.36
ชั้นปีที่ 2	189	49.09
ชั้นปีที่ 3	109	28.31
ชั้นปีที่ 4	24	6.23
คณะ		
ครุศาสตร์อุตสาหกรรม	16	4.16
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	56	14.55
เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	35	9.09
บริหารธุรกิจ	136	35.32
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	18	4.68
วิศวกรรมศาสตร์	62	16.10
ศิลปศาสตร์	33	8.57
อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น	14	3.64
สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ	15	3.90
รายได้ที่ได้รับต่อวัน		
ไม่เกิน 200 บาท	195	50.65
201 – 300 บาท	138	35.84
มากกว่า 300 บาท	52	13.51

จากตารางที่ 4.1 พบว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 385 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 62.60 รองลงมาเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 37.40 โดยส่วนใหญ่มีอายุ 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 41.30 รองลงมาคืออายุ 19 ปี คิดเป็นร้อยละ 31.43 มากกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 15.06 และไม่เกิน 18 ปี คิดเป็นร้อยละ 12.21 ตามลำดับ ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในชั้นปีที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 49.09 รองลงมาชั้นปีที่ 3 คิดเป็นร้อยละ 28.31 ชั้นปีที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 16.36 และชั้นปีที่ 4 คิดเป็นร้อยละ 6.23 ตามลำดับ สังกัดคณะบริหารธุรกิจ คิดเป็นร้อยละ 35.32 รองลงมา ได้แก่ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 16.10 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 14.55 คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คิดเป็นร้อยละ 9.09 คณะศิลปศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 8.57 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คิดเป็นร้อยละ 4.68 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม คิดเป็นร้อยละ 4.16 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ คิดเป็นร้อยละ 3.90 และคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น คิดเป็นร้อยละ 3.64 ตามลำดับ ซึ่งรายได้ที่นักศึกษาได้รับต่อวันส่วนใหญ่อยู่ที่ไม่เกิน 200 บาท คิดเป็นร้อยละ 46.49 รองลงมาคือ 201 – 300 บาท คิดเป็นร้อยละ 35.84 และมากกว่า 300 บาท คิดเป็นร้อยละ 13.51 ตามลำดับ



4.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง	98	68.1	158	65.6	256	22.5
รสชาติอาหารอร่อย	70	48.6	98	40.7	168	14.7
ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร	44	30.6	72	29.9	116	10.2
มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน	19	13.2	36	14.9	55	4.8
การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ	7	4.9	15	6.2	22	1.9
อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน	38	26.4	49	20.3	87	7.6
ใกล้สถานที่เรียน	83	57.6	134	55.6	217	19.1
อาหารมีปริมาณมาก	57	39.6	63	26.1	120	10.5
ความสะดวกของอาหารและร้านอาหาร	32	22.2	63	26.1	95	8.3
รวม	448	34.6	688	31.7	1,136	100.0

จากตารางที่ 4.2 พบว่านักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะดวกของอาหารและร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ พบว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 68.1 และนักศึกษาหญิงส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 65.6

ตารางที่ 4.3 จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามอายุ
(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน	อายุ								รวม	
	ต่ำกว่า 18 ปี		19 ปี		20 ปี		มากกว่า 20 ปี			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง	27	57.4	80	66.1	108	67.9	41	70.7	256	22.5
รสชาติอร่อย	21	44.7	59	48.8	65	40.9	23	39.7	168	14.7
ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร	8	17.0	31	25.6	53	33.3	24	41.4	116	10.2
มีค่าโภชนาการครบถ้วน	11	23.4	14	11.6	16	10.1	14	24.1	55	4.8
การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ	3	6.4	9	7.4	9	5.7	1	1.7	22	1.9
อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน	6	12.8	31	25.6	34	21.4	16	27.6	87	7.6
ใกล้สถานที่เรียน	26	55.3	66	54.5	88	55.3	37	63.8	217	19.1
อาหารมีปริมาณมาก	19	40.4	44	36.4	43	27.0	14	24.1	120	10.5
ความสะดวกของอาหารและร้าน	10	21.3	40	33.1	32	20.1	13	22.4	95	8.3
รวม	131	31.0	374	34.3	448	31.3	183	35.1	1,136	100.0

จากตารางที่ 4.3 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะดวกของอาหารและร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ พบว่า นักศึกษาที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 57.4 นักศึกษาที่มีอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 66.1 นักศึกษาที่มีอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 67.9 และนักศึกษามีอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 70.7

ตารางที่ 4.4 จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตาม ระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน	ระดับชั้นการศึกษา								รวม	
	ชั้นปีที่ 1		ชั้นปีที่ 2		ชั้นปีที่ 3		ชั้นปีที่ 4			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง	37	58.7	132	69.8	73	67.0	14	58.3	256	22.5
รสชาติอร่อย	25	39.7	82	43.4	54	49.5	7	29.2	168	14.7
ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร	13	20.6	61	32.3	33	30.3	9	37.5	116	10.2
มีค่าโภชนาการครบถ้วน	11	17.5	27	14.3	13	11.9	4	16.7	55	4.8
การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ	4	6.3	16	8.5	2	1.8	0	0.0	22	1.9
อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน	8	12.7	54	28.6	20	18.3	5	20.8	87	7.6
ใกล้สถานที่เรียน	34	54.0	106	56.1	62	56.9	15	62.5	217	19.1
อาหารมีปริมาณมาก	21	33.3	50	26.5	42	38.5	7	29.2	120	10.5
ความสะอาดของอาหารและร้าน	15	23.8	45	23.8	25	22.9	10	41.7	95	8.3
รวม	168	29.6	573	33.7	324	33.0	71	32.9	1,136	100.0

จากตารางที่ 4.4 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็น ร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะอาดของอาหารและร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็น ร้อยละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยก พิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา พบว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภค อาหารกลางวัน ที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 58.7 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 69.8 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 67.0 นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่ให้เหตุผล ในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ที่ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 62.5

ตารางที่ 4.5 จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน	คณะ																			
	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน		บริหารธุรกิจ		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		วิศวกรรมศาสตร์		ศิลปศาสตร์		อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น		สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ		รวม		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง	9	56.2	27	48.2	22	62.9	101	74.3	14	77.8	41	66.1	22	66.7	11	78.6	9	60.0	256	22.5
รสชาติอร่อย	8	50.0	20	35.7	22	62.9	54	39.7	10	55.6	31	50.0	9	27.3	4	28.6	10	66.7	168	14.7
ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร	4	25.0	21	37.5	13	37.1	42	30.9	1	5.6	17	27.4	9	27.3	4	28.6	5	33.3	116	10.2
มีค่าโภชนาการครบถ้วน	2	12.5	9	16.1	4	11.4	24	17.6	0	0.0	9	14.5	3	9.1	2	14.3	2	13.3	55	4.8
การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ	4	25.0	5	8.9	1	2.9	6	4.4	0	0.0	4	6.5	1	3.0	0	0.0	1	6.7	22	1.9
อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน	3	18.8	9	16.1	4	11.4	35	25.7	6	33.3	11	17.7	11	33.3	5	35.7	3	20.0	87	7.6
ใกล้สถานที่เรียน	5	31.2	27	48.2	26	74.3	87	64.0	17	94.4	26	41.9	12	36.4	7	50.0	10	66.7	217	19.1
อาหารมีปริมาณมาก	7	43.8	5	8.9	20	57.1	37	27.2	11	61.1	31	50.0	3	9.1	2	14.3	4	26.7	120	10.5
ความสะดวกของอาหารและร้าน	6	37.5	9	16.1	8	22.9	40	29.4	7	38.9	16	25.8	2	6.1	2	14.3	5	33.3	95	8.3
รวม	48	33.3	132	26.2	120	38.1	426	34.8	66	40.7	186	33.3	72	24.3	37	29.4	49	36.3	1,136	100.0

จากตารางที่ 4.5 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มีราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะอาดของอาหารและร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามคณะ พบว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มีราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 56.2 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มีราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง และใกล้สถานที่เรียน เท่ากันคิดเป็นร้อยละ 48.2 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มีใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 74.3 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มีราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 74.3 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มีใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 94.4 นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มีราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 66.1 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มีราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 66.7 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มีราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 78.6 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่มี รสชาติอร่อย และใกล้สถานที่เรียน เท่ากันคิดเป็นร้อยละ 66.7

ตารางที่ 4.6 จำนวนและร้อยละของเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันจำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน	รายได้ที่ได้รับต่อวัน						รวม	
	ไม่เกิน 200 บาท		201 – 300 บาท		มากกว่า 300 บาท		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง	127	65.1	97	70.3	32	61.5	256	22.5
รสชาติอร่อย	84	43.1	58	42.0	26	50.0	168	14.7
ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร	64	32.8	41	29.7	11	21.2	116	10.2
มีค่าโภชนาการครบถ้วน	29	14.9	17	12.3	9	17.3	55	4.8
การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ	9	4.6	8	5.8	5	9.6	22	1.9
อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน	42	21.5	29	21.0	16	30.8	87	7.6
ใกล้สถานที่เรียน	116	59.5	68	49.3	33	63.5	217	19.1
อาหารมีปริมาณมาก	58	29.7	45	32.6	17	32.7	120	10.5
ความสะอาดของอาหารและร้าน	45	23.1	33	23.9	17	32.7	95	8.3
รวม	547	32.7	396	31.9	166	35.5	1,136	100.0

จากตารางที่ 4.6 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.5 รองลงมาคือ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 19.1 รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 14.7 อาหารมีปริมาณมาก คิดเป็นร้อยละ 10.5 ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.2 ความสะอาดของอาหารและร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.3 อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 7.6 มีค่าโภชนาการครบถ้วน คิดเป็นร้อยละ 4.8 และการจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวัน ส่วนใหญ่ให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นค่าร้อยละ 65.1 7 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นค่าร้อยละ 70.3 และในส่วนของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันให้เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวันที่ ใกล้สถานที่เรียน คิดเป็นร้อยละ 63.5

ตารางที่ 4.7 จำนวนและร้อยละของประเภทของอาหารกลางวันบริโภคบ่อยที่สุด

(n = 385)

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประเภทของอาหารกลางวันบริโภคบ่อยที่สุด		
อาหารจานเดียว (A La Catre)	298	77.40
อาหารจานด่วน (Fast Food)	69	17.92
อาหารว่าง (Snack Food)	11	2.86
อาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Delivery)	7	1.82

จากตารางที่ 4.7 พบว่า ประเภทของอาหารกลางวันที่นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครเลือกบริโภคบ่อยที่สุด ได้แก่ อาหารจานเดียว (A La Catre) คิดเป็นร้อยละ 77.40 รองลงมา อาหารจานด่วน (Fast Food) คิดเป็นร้อยละ 17.92 อาหารว่าง (Snack Food) คิดเป็นร้อยละ 2.86 และอาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Delivery) คิดเป็นร้อยละ 1.82 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.8 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทกับข้าวหรือข้าวราดแกง) (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย		
(อาหารจานเดียวประเภทกับข้าวหรือข้าวราดแกง)		
ผัดกะเพรา	142	13.04
ผัดเผ็ด	45	4.13
ผัดพริกแกง	54	4.96
ผัดพริกเผา	46	4.22
ผัดกระเทียม	24	2.20
ผัดวุ้นเส้น	21	1.93
ผัดผัก	68	6.24
พะแนง	51	4.68
ต้มยำ	85	7.81
ต้มข่า	22	2.02
แกงจืด	127	11.66
แกงเลียง	4	.37
แกงส้ม	21	1.93
พะโล้	40	3.67
หมูทอด	99	9.09
ไก่ทอด	71	6.52
กุนเชียงทอด	16	1.47
ยำวุ้นเส้น	12	1.10
ยำไข่ดาว	2	.18
ห่อหมก	4	.37
ทอดมัน	11	1.01
ไข่เจียว	54	4.96
ไข่ดาว	41	3.76
ไข่ตุ๋น	22	2.02
ไข่ต้ม	7	.64

จากตารางที่ 4.8 พบว่า นักศึกษาเลือกบริโภคอาหารจานเดียวประเภทกับข้าวหรือข้าวราดแกงในมื้อกลางวัน ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ผัดกะเพรา คิดเป็นร้อยละ 13.04 รองลงมา แกงจืด คิดเป็นร้อยละ 11.66 หมูทอด คิดเป็นร้อยละ 9.09 ต้มยำ คิดเป็นร้อยละ 7.81

ตารางที่ 4.9 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว)	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ข้าวมันไก่	102	70.8	166	68.9	268	32.7
ข้าวหมูแดง	35	24.3	43	17.8	78	9.5
ข้าวขาหมู	61	42.4	86	35.7	147	17.9
ข้างคลูกกะปิ	10	6.9	20	8.3	30	3.6
ข้าวหมกไก่	29	20.1	35	14.5	64	7.8
ข้าวผัด	51	35.4	92	38.2	143	17.4
ข้าวหมูอบ	11	7.6	28	11.6	39	4.7
ข้าวหน้าไก่	8	5.6	17	7.1	25	3.0
ข้าวหน้าเป็ด	7	4.9	18	7.5	25	3.0
รวม	314	24.2	505	23.3	819	100.0

จากตารางที่ 4.9 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมูอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลูกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่ เลือกบริโภคข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 70.8 และนักศึกษาหญิง คิดเป็นร้อยละ 68.9

ตารางที่ 4.10 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่เป็นโรคภัย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่เป็นโรคภัย (อาหารจานเดียว ประเภทข้าว)	อายุ								รวม	
	ต่ำกว่า 18 ปี		19 ปี		20 ปี		มากกว่า 20ปี			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ข้าวมันไก่	27	57.4	92	76.0	103	64.8	46	79.3	268	32.7
ข้าวหมูแดง	11	23.4	22	18.2	34	21.4	11	19.0	78	9.5
ข้าวขาหมู	17	36.2	57	47.1	45	28.3	28	48.3	147	17.9
ข้างคลูกกะปิ	3	6.4	9	7.4	10	6.3	8	13.8	30	3.6
ข้าวหมกไก่	3	6.4	23	19.0	25	15.7	13	22.4	64	7.8
ข้าวผัด	16	34.0	55	45.5	54	34.0	18	31.0	143	17.4
ข้าวหมอบ	4	8.5	12	9.9	19	11.9	4	6.9	39	4.7
ข้าวหน้าไก่	2	4.3	8	6.6	11	6.9	4	6.9	25	3.0
ข้าวหน้าเป็ด	6	12.8	9	7.4	8	5.0	2	3.4	25	3.0
รวม	89	21.0	287	26.3	309	21.6	134	25.7	819	100.0

จากตารางที่ 4.10 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลูกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 57.4 นักศึกษาที่มีอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 76.0 นักศึกษาที่มีอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 64.8 และนักศึกษามีอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 79.3

ตารางที่ 4.11 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว)	ระดับชั้นการศึกษา								รวม	
	ชั้นปีที่ 1		ชั้นปีที่ 2		ชั้นปีที่ 3		ชั้นปีที่ 4			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ข้าวมันไก่	42	66.7	130	68.8	77	70.6	19	79.2	268	32.7
ข้าวหมูแดง	11	17.5	36	19.0	25	22.9	6	25.0	78	9.5
ข้าวขาหมู	25	39.7	62	32.8	45	41.3	15	62.5	147	17.9
ข้างคลูกกะปิ	4	6.3	15	7.9	8	7.3	3	12.5	30	3.6
ข้าวหมกไก่	4	6.3	33	17.5	17	15.6	10	41.7	64	7.8
ข้าวผัด	21	33.3	68	36.0	43	39.4	11	45.8	143	17.4
ข้าวหมูอบ	3	4.8	20	10.6	16	14.7	0	0.0	39	4.7
ข้าวหน้าไก่	3	4.8	14	7.4	7	6.4	1	4.2	25	3.0
ข้าวหน้าเป็ด	8	12.7	12	6.3	5	4.6	0	0.0	25	3.0
รวม	121	21.3	390	22.9	243	24.8	65	30.1	819	100.0

จากตารางที่ 4.11 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมูอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลูกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 66.7 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 68.8 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 70.6 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 79.2

ตารางที่ 4.12 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคย่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคย่อย (อาหารจานเดียว ประเภทข้าว)	คณะ																			
	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม		เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		เทคโนโลยีวิศวกรรมกลขน		บริหารธุรกิจ		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		วิศวกรรมศาสตร์		ศิลปศาสตร์		อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น		สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ข้าวมันไก่	12	75.0	39	69.6	26	74.3	93	68.4	18	100.0	39	62.9	21	63.6	10	71.4	10	66.7	268	32.7
ข้าวหมูแดง	5	31.2	15	26.8	8	22.9	16	11.8	3	16.7	19	30.6	6	18.2	2	14.3	4	26.7	78	9.5
ข้าวขาหมู	10	62.5	14	25.0	14	40.0	49	36.0	13	72.2	32	51.6	8	24.2	3	21.4	4	26.7	147	17.9
ข้างคลุกกะปิ	2	12.5	5	8.9	5	14.3	7	5.1	1	5.6	6	9.7	2	6.1	1	7.1	1	6.7	30	3.6
ข้าวหมกไก่	4	25.0	10	17.9	9	25.7	19	14.0	6	33.3	8	12.9	4	12.1	1	7.1	3	20.0	64	7.8
ข้าวผัด	11	68.8	16	28.6	17	48.6	49	36.0	9	50.0	23	37.1	8	24.2	4	28.6	6	40.0	143	17.4
ข้าวหมูอบ	6	37.5	2	3.6	2	5.7	12	8.8	2	11.1	11	17.7	1	3.0	0	0.0	3	20.0	39	4.7
ข้าวหน้าไก่	2	12.5	1	1.8	4	11.4	5	3.7	1	5.6	5	8.1	4	12.1	2	14.3	1	6.7	25	3.0
ข้าวหน้าเป็ด	0	0.0	7	12.5	5	14.3	6	4.4	0	0.0	2	3.2	1	3.0	1	7.1	3	20.0	25	3.0
รวม	52	36.1	109	21.6	90	28.6	256	20.9	53	32.7	145	26.0	55	18.5	24	19.0	35	25.9	819	100.0

จากตารางที่ 4.12 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมูอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลุกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตาม คณะ สู้ได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 75.0 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 69.6 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 74.3 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 68.4 นักศึกษาคณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 100.0 นักศึกษาคณะ วิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 62.9 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 63.6 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบ แฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 71.4 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 66.7



ตารางที่ 4.13 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่มี บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียว ประเภทข้าว)	รายได้ที่ได้รับต่อวัน						รวม	
	ไม่เกิน 200 บาท		201 – 300 บาท		มากกว่า 300 บาท		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ข้าวมันไก่	136	69.7	96	69.6	36	69.2	268	32.7
ข้าวหมูแดง	37	19.0	31	22.5	10	19.2	78	9.5
ข้าวขาหมู	61	31.3	60	43.5	26	50.0	147	17.9
ข้างคลูกกะปิ	14	7.2	7	5.1	9	17.3	30	3.6
ข้าวหมกไก่	33	16.9	23	16.7	8	15.4	64	7.8
ข้าวผัด	64	32.8	51	37.0	28	53.8	143	17.4
ข้าวหมูอบ	13	6.7	21	15.2	5	9.6	39	4.7
ข้าวหน้าไก่	9	4.6	11	8.0	5	9.6	25	3.0
ข้าวหน้าเป็ด	17	8.7	6	4.3	2	3.8	25	3.0
รวม	384	21.9	306	24.7	129	27.5	819	100.0

จากตารางที่ 4.13 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.7 รองลงมาคือ ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 17.9 ข้าวผัด คิดเป็นร้อยละ 17.4 ข้าวหมูแดง คิดเป็นร้อยละ 9.5 ข้าวหมกไก่ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ข้าวหมูอบ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ข้าวคลูกกะปิ คิดเป็นร้อยละ 3.6 ข้าวหน้าไก่ คิดเป็นร้อยละ 3.0 และข้าวหน้าเป็ด คิดเป็นร้อยละ 3.0 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 69.7 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 69.6 และในส่วนของนักศึกษามีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 69.2

ตารางที่ 4.14 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น)	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่	94	65.3	186	77.2	280	28.4
ขนมจีน	22	15.3	38	15.8	60	6.0
ผัดมาม่า	26	18.1	42	17.4	68	6.9
ผัดมะกะโรนี	13	9.0	22	9.1	35	3.5
ผัดไท	30	20.8	37	15.4	67	6.8
สปาเก็ตตี้	13	9.0	20	8.3	33	3.3
ราดหน้า	37	25.7	57	23.7	94	9.5
ผัดซีอิ้ว	38	26.4	49	20.3	87	8.8
สุกี้	68	47.2	155	47.7	183	18.5
กระเพราปลา	13	9.0	21	8.7	34	3.4
ก๋วยจั๊บ	20	13.9	24	10.0	44	4.4
รวม	374	28.9	651	28.2	985	100.0

จากตารางที่ 4.14 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ้ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมจีน คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพราปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 65.3 และนักศึกษาหญิงส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 77.2

ตารางที่ 4.15 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น)	อายุ								รวม	
	ต่ำกว่า 18 ปี		19 ปี		20 ปี		มากกว่า 20 ปี			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่	25	53.2	87	71.9	122	76.7	46	79.3	280	28.4
ขนมจีน	8	17.0	18	14.9	24	15.1	10	17.2	60	6.0
ผัดมาม่า	7	14.9	23	19.0	27	17.0	11	19.0	68	6.9
ผัดมะกะโรนี	3	6.4	15	12.4	10	6.3	7	12.1	35	3.5
ผัดไท	6	12.8	32	26.4	23	14.5	6	10.3	67	6.8
สปาเก็ตตี้	2	4.3	14	11.6	12	7.5	5	8.6	33	3.3
ราดหน้า	12	25.5	42	34.7	28	17.6	12	20.7	94	9.5
ผัดซีอิ้ว	9	19.1	29	24.0	35	22.0	14	24.1	87	8.8
สุกี้	20	42.6	72	59.5	65	40.9	26	44.8	183	18.5
กระเพาะปลา	5	10.6	14	11.6	12	7.5	3	5.2	34	3.4
ก๋วยจั๊บ	3	6.4	11	9.1	15	9.4	15	25.9	44	4.4
รวม	100	23.6	357	32.8	373	26.1	155	29.7	985	100.0

จากตารางที่ 4.15 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ้ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมจีน คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพาะปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 53.2 นักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 71.9 นักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 76.7 และนักศึกษาอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 79.3

ตารางที่ 4.16 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น)	ระดับชั้นการศึกษา								รวม	
	ชั้นปีที่ 1		ชั้นปีที่ 2		ชั้นปีที่ 3		ชั้นปีที่ 4			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่	33	52.4	150	79.4	86	78.9	11	45.8	280	28.4
ขนมจีน	9	14.3	25	13.2	19	17.4	7	29.2	60	6.0
ผัดมาม่า	8	12.7	35	18.5	22	20.2	3	12.5	68	6.9
ผัดมะกะโรนี	3	4.8	18	9.5	11	10.1	3	12.5	35	3.5
ผัดไท	10	15.9	40	21.2	13	11.9	4	16.7	67	6.8
สปาเก็ตตี้	1	1.6	18	9.5	12	11.0	2	8.3	33	3.3
ราดหน้า	17	27.0	44	23.3	25	22.9	8	33.3	94	9.5
ผัดซีอิ้ว	11	17.5	35	18.5	28	25.7	13	54.2	87	8.8
สุกี้	31	49.2	79	41.8	61	56.0	12	50.0	183	18.5
กระเพาะปลา	5	7.9	15	7.9	12	11.0	2	8.3	34	3.4
ก๋วยจั๊บน้ำ	4	6.3	12	6.3	18	16.5	10	41.7	44	4.4
รวม	132	23.3	471	27.7	307	31.3	75	34.7	985	100.0

จากตารางที่ 4.16 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ้ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมจีน คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บน้ำ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพาะปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 52.4 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 79.4 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 78.9 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ผัดซีอิ้ว คิดเป็นร้อยละ 54.2

ตารางที่ 4.17 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียว ประเภทเส้น)	คณะ																			
	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม		เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน		บริหารธุรกิจ		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		วิศวกรรมศาสตร์		ศิลปศาสตร์		อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น		สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่	9	56.2	43	76.8	27	77.1	115	84.6	9	50.0	32	51.6	22	66.7	11	78.6	12	80.0	280	28.4
ขนมจีน	6	37.5	7	12.5	9	25.7	14	10.3	0	0.0	14	10.3	5	15.2	2	14.3	3	20.0	60	6.0
ผัดมาม่า	5	31.2	7	12.5	14	40.0	17	12.5	2	11.1	11	17.7	7	21.2	1	7.1	4	26.7	68	6.9
ผัดมะกะโรนี	5	31.2	7	12.5	4	11.4	5	3.7	0	0.0	10	16.1	4	12.1	0	0.0	0	0.0	35	3.5
ผัดไท	6	37.5	18	32.1	4	11.4	15	11.0	3	16.7	11	17.7	4	12.1	1	7.1	5	33.3	67	6.8
สปาเก็ตตี้	0	0.0	7	12.5	6	17.1	8	5.9	0	0.0	4	6.5	4	12.1	1	7.1	3	20.0	33	3.3
ราดหน้า	7	43.8	14	25.0	9	25.7	18	13.2	10	55.6	25	40.2	5	15.2	3	21.4	3	20.0	94	9.5
ผัดซีอิ๊ว	7	43.8	16	28.6	9	25.7	21	15.4	7	38.9	21	33.9	4	12.1	1	7.1	1	6.7	87	8.8
สุกี้	12	75.0	25	44.6	18	51.4	63	46.3	15	83.3	31	50.0	8	24.2	6	42.9	5	33.3	183	18.5
กระเพราปลา	4	25.0	6	10.7	4	11.4	7	5.1	2	11.1	6	9.7	2	6.1	2	14.3	1	6.7	34	3.4
ก๋วยจั๊บ	1	6.2	2	3.6	7	20.0	17	12.5	5	27.8	11	17.7	1	3.0	0	0.0	0	0.0	44	4.4
รวม	62	43.0	152	30.2	111	35.2	300	24.5	53	32.7	176	30.2	66	22.2	28	22.2	37	27.4	985	100.0

จากตารางที่ 4.17 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ้ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมนจีน คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพาะปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกบริโภค สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 75.0 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 76.8 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 77.1 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 84.6 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภค สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 83.3 นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 51.6 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 66.7 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 78.6 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 80.0

ตารางที่ 4.18 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคบ่อย (อาหารจานเดียว ประเภทเส้น)	รายได้ที่ได้รับต่อวัน						รวม	
	ไม่เกิน 200 บาท		201 – 300 บาท		มากกว่า 300 บาท		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่	149	76.4	96	69.6	35	67.3	280	28.4
ขนมนจีน	26	13.3	23	16.7	11	21.2	60	6.0
ผัดมาม่า	34	17.4	27	19.6	7	13.5	68	6.9
ผัดมะกะโรนี	14	7.2	13	9.4	8	15.4	35	3.5
ผัดไท	39	20.0	21	15.2	7	13.5	67	6.8
สปาเก็ตตี้	18	9.2	12	8.7	3	5.8	33	3.3
ราดหน้า	39	20.0	41	29.7	14	26.9	94	9.5
ผัดซีอิ้ว	36	18.5	36	26.1	15	28.8	87	8.8
สุกี้	90	46.2	66	47.8	27	51.9	183	18.5
กระเพาะปลา	21	10.8	7	5.1	6	11.5	34	3.4
ก๋วยจั๊บ	13	6.7	19	13.8	12	23.1	44	4.4
รวม	479	27.3	361	29.1	145	31.0	985	100.0

จากตารางที่ 4.18 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43 รองลงมาคือ สุกี้ คิดเป็นร้อยละ 18.58 ราดหน้า คิดเป็นร้อยละ 9.54 ผัดซีอิ้ว คิดเป็นร้อยละ 8.83 ผัดมาม่า คิดเป็นร้อยละ 6.90 ผัดไท คิดเป็นร้อยละ 6.80 ขนมจีน คิดเป็นร้อยละ 6.09 ก๋วยจั๊บ คิดเป็นร้อยละ 4.47 ผัดมะกะโรนี คิดเป็นร้อยละ 3.55 กระเพาะปลา คิดเป็นร้อยละ 3.45 และสปาเก็ตตี้ คิดเป็นร้อยละ 3.35 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 76.4 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 69.6 และในส่วนของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 67.3

ตารางที่ 4.19 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน)	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
พิซซ่า	23	16.0	38	15.8	61	8.8
แฮมเบอร์เกอร์	21	14.6	27	11.2	48	6.9
ไก่ทอด	62	43.1	129	53.5	191	27.6
แซนวิช	26	18.1	43	17.8	69	10.0
เฟรนช์ฟรายส์	64	44.4	94	39.0	158	22.8
ไส้กรอก	63	43.8	103	42.7	166	23.9
รวม	259	30.0	434	30.0	693	100.0

จากตารางที่ 4.19 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แซนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พิวซ่า คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 44.4 และนักศึกษาหญิง ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 53.5

ตารางที่ 4.20 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน)	อายุ								รวม	
	ต่ำกว่า 18 ปี		19 ปี		20 ปี		มากกว่า 20ปี			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พิซซ่า	5	10.6	22	18.2	27	17.0	7	15.8	61	8.8
แฮมเบอร์เกอร์	7	14.9	15	12.4	20	12.6	6	10.3	48	6.9
ไก่ทอด	18	38.3	51	42.1	88	55.3	34	58.6	191	27.6
แซนวิช	13	27.7	30	24.8	21	13.2	5	8.6	69	10.0
เฟรนช์ฟรายส์	22	46.8	54	44.6	58	36.5	24	41.1	158	22.8
ไส้กรอก	14	29.8	66	54.5	57	35.8	29	50.0	166	23.9
รวม	79	28.0	238	32.8	271	18.9	105	20.5	693	100.0

จากตารางที่ 4.20 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แซนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พิวซ่า คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 46.8 นักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 44.6 นักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 55.3 และนักศึกษายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 58.6

ตารางที่ 4.21 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน)	ระดับชั้นการศึกษา								รวม	
	ชั้นปีที่ 1		ชั้นปีที่ 2		ชั้นปีที่ 3		ชั้นปีที่ 4			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พิซซ่า	9	14.3	33	17.5	16	14.7	3	12.5	61	8.8
แฮมเบอร์เกอร์	8	12.7	25	13.2	15	13.8	0	0.0	48	6.9
ไก่ทอด	21	33.3	106	56.1	52	47.7	12	50.0	191	27.6
แซนวิช	17	27.0	38	20.1	14	12.8	0	0.0	69	10.0
เฟรนช์ฟรายส์	30	47.6	68	36.0	47	43.1	13	54.2	158	22.8
ไส้กรอก	21	33.3	82	43.4	46	42.2	17	70.8	166	23.9
รวม	106	28.0	352	31.1	190	19.4	45	20.8	693	100.0

จากตารางที่ 4.21 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แซนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พิวซ่า คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 47.6 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 56.1 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 47.7 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 70.8

ตารางที่ 4.22 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน)	คณะ																					
	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	บริหารธุรกิจ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	วิศวกรรมศาสตร์	ศิลปศาสตร์	อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น	สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ	รวม												
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
พิซซ่า	1	6.2	15	26.8	8	22.9	12	8.8	3	16.7	6	9.7	8	24.2	3	21.4	5	33.3	61	8.8		
แฮมเบอร์เกอร์	2	12.5	8	14.3	10	28.6	12	8.8	0	0.0	5	8.1	4	12.1	3	21.4	4	26.7	48	6.9		
ไก่ทอด	7	43.8	37	66.1	21	60.0	72	52.9	4	22.2	13	21.0	19	57.6	6	42.9	12	80.0	191	27.6		
แซนวิช	3	18.8	16	28.6	11	31.4	15	11.0	2	11.1	12	19.4	5	15.2	3	21.4	2	13.3	69	10.0		
เฟรนช์ฟรายส์	5	31.2	25	44.6	17	48.6	47	34.6	11	61.1	33	53.2	11	33.3	5	35.7	4	26.7	158	22.8		
ไส้กรอก	11	68.8	22	39.3	20	57.1	54	39.7	13	72.2	26	41.9	8	24.2	5	35.7	7	46.7	166	23.9		
รวม	29	30.2	123	36.6	87	27.6	212	17.3	33	20.4	95.0	17.0	55.0	18.5	25.0	19.8	29.0	25.2	693	100.0		

จากตารางที่ 4.22 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แซนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พิซซ่า คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามคณะ สรุปได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 68.8 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 66.1 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 60.0 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 52.9 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภค ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 72.2 นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 53.2 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 57.6 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรม สิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 42.9 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 80.0

ตารางที่ 4.23 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน)	รายได้ที่ได้รับต่อวัน						รวม	
	ไม่เกิน 200 บาท		201 – 300 บาท		มากกว่า 300 บาท		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
พิซซ่า	30	15.4	23	16.7	8	15.4	61	8.8
แฮมเบอร์เกอร์	22	11.3	21	15.2	5	9.6	48	6.9
ไก่ทอด	107	54.9	65	47.1	19	36.5	191	27.6
แซนวิช	32	16.4	27	19.6	10	19.2	69	10.0
เฟรนช์ฟรายส์	71	36.4	57	41.3	30	57.7	158	22.8
ไส้กรอก	84	43.1	60	43.5	22	42.3	166	23.9
รวม	346	29.6	253	30.6	94	20.1	693	100.0

จากตารางที่ 4.23 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมา คือ ไส้กรอก คิดเป็นร้อยละ 23.9 เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 22.8 แซนวิช คิดเป็นร้อยละ 10.0 พิซซ่า คิดเป็นร้อยละ 8.8 และแฮมเบอร์เกอร์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 54.9 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 47.1 และในส่วนของนักศึกษามีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค เฟรนช์ฟรายส์ คิดเป็นร้อยละ 57.7

ตารางที่ 4.24 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง)	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ส้มตำ	61	42.4	117	48.5	178	18.3
ขนมจีบ	34	23.6	61	25.3	95	9.8
ซูชิ	43	29.9	66	27.4	109	11.2
สาकुใส่หมูหรือปากหม้อ	15	10.4	23	9.5	38	3.9
หมูหรือเนื้อทอด	31	21.5	42	17.4	73	7.5
เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด	16	11.1	24	10.0	40	4.1
ซาลาเปา	16	11.1	36	14.9	52	5.3
ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง	40	27.8	91	37.8	131	13.5
เกี้ยวทอด	38	26.4	49	20.3	87	8.9
ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า	55	38.2	96	39.8	151	15.6
แหนมเนือง	6	4.2	8	3.3	14	1.4
รวม	355	22.4	613	23.1	968	100.0

จากตารางที่ 4.24 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนมจีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 เกี้ยวทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาकुใส่หมูหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แหนมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชาย ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 42.4 และนักศึกษาหญิง ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นค่าร้อยละ 48.5

ตารางที่ 4.25 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง)	อายุ								รวม	
	ต่ำกว่า 18 ปี		19 ปี		20 ปี		มากกว่า 20ปี			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ส้มตำ	22	46.8	63	52.1	63	39.6	30	51.7	178	18.3
ขนมจีบ	12	25.5	30	24.8	39	24.5	14	24.1	95	9.8
ซูชิ	14	29.8	36	29.8	44	27.7	15	25.9	109	11.2
สาकुใส่หมูหรือปากหม้อ	4	8.5	10	8.3	16	10.1	8	13.8	38	3.9
หมูหรือเนื้อทอด	6	12.8	26	21.5	26	16.4	15	25.9	73	7.5
เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด	3	6.4	16	13.2	14	8.8	7	12.1	40	4.1
ซาลาเปา	6	12.8	26	21.5	11	6.9	9	15.5	52	5.3
ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง	15	31.9	39	32.2	57	35.8	20	34.5	131	13.5
เกี้ยวทอด	8	17.0	36	29.8	29	18.2	14	24.1	87	8.9
ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า	23	48.9	56	46.3	53	33.3	19	32.8	151	15.6
แหนมเนือง	0	0.0	6	5.0	5	3.1	3	5.2	14	1.4
รวม	113	21.9	344	25.9	357	24.9	154	29.5	968	100.0

จากตารางที่ 4.25 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนมจีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 เกี้ยวทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาकुใส่หมูหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แหนมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 48.9 นักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 52.1 นักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 39.6 นักศึกษาอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 51.7

ตารางที่ 4.26 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่เป็นประโยชน์ (อาหารว่าง) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่เป็นประโยชน์ (อาหารว่าง)	ระดับชั้นการศึกษา								รวม	
	ชั้นปีที่ 1		ชั้นปีที่ 2		ชั้นปีที่ 3		ชั้นปีที่ 4			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ส้มตำ	33	52.4	76	40.2	57	52.3	12	50.0	178	18.3
ขนมจีบ	14	22.2	53	28.0	26	23.9	2	8.3	95	9.8
ซูชิ	19	30.2	56	29.6	31	28.4	3	12.5	109	11.2
สาकुใส่หมูหรือปากหม้อ	3	4.8	21	11.1	13	11.9	1	4.2	38	3.9
หมูหรือเนื้อทอด	10	15.9	38	20.1	16	14.7	9	37.5	73	7.5
เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด	3	4.8	19	10.1	16	14.7	2	8.3	40	4.1
ซาลาเปา	8	12.7	29	15.3	13	11.9	2	8.3	52	5.3
ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง	18	28.6	62	32.8	38	34.9	13	54.2	131	13.5
กล้วยทอด	9	14.3	45	23.8	27	24.8	6	25.0	87	8.9
ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า	34	54.0	57	30.2	52	47.7	8	33.3	151	15.6
แหนมเนือง	1	1.6	7	3.7	5	4.6	1	4.2	14	1.4
รวม	152	22.0	463	22.3	294	30.0	59	27.3	968	100.0

จากตารางที่ 4.26 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนมจีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 กล้วยทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาकुใส่หมูหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แหนมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 54.0 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 40.2 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 52.3 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง คิดเป็นร้อยละ 54.2

ตารางที่ 4.27 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง)	คณะ																		รวม	
	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม		เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน		บริหารธุรกิจ		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		วิศวกรรมศาสตร์		ศิลปศาสตร์		อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น		สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ส้มตำ	12	75.0	25	44.6	12	34.3	55	40.4	9	50.0	36	58.1	14	42.4	7	50.0	8	53.3	178	18.3
ขนมจีบ	5	31.2	22	39.3	11	31.4	28	20.6	3	16.7	11	17.7	10	30.3	1	7.1	4	26.7	95	9.8
ซูชิ	5	31.2	26	46.4	9	25.7	30	22.1	4	22.2	13	21.0	10	30.3	6	42.9	6	40.0	109	11.2
สาकुใส่หมูหรือปากหม้อ	3	18.8	8	14.3	4	11.4	7	5.1	1	5.6	9	14.5	4	12.1	2	14.3	0	0.0	38	3.9
หมูหรือเนื้อทอด	4	25.0	9	16.1	12	34.3	23	16.9	5	27.8	7	11.3	4	12.1	3	21.4	6	40.0	73	7.5
เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด	3	18.8	8	14.3	4	11.4	9	6.6	3	16.7	8	12.9	2	6.1	2	14.3	1	6.7	40	4.1
ซาลาเปา	3	18.8	11	19.6	6	17.1	14	10.3	3	16.7	10	16.1	1	3.0	1	7.1	3	20.0	52	5.3
ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง	6	37.5	20	35.7	16	45.7	47	34.6	9	50.0	14	22.6	8	24.2	4	28.6	7	46.7	131	13.5
แก๊วทอด	7	43.8	10	17.9	14	40.0	21	15.4	5	27.8	20	32.3	3	9.1	1	7.1	6	40.0	87	8.9
ยำวุ้นเส้นหรือมามา	10	62.5	20	35.7	12	34.3	54	39.7	12	66.7	28	45.2	6	18.2	4	28.6	5	33.3	151	15.6
แฮมเนือง	0	0.0	2	3.6	2	5.7	4	2.9	0	0.0	3	4.8	1	3.0	0	0.0	2	13.3	14	1.4
รวม	58	33.0	161	26.1	102	32.4	292	23.8	54	33.4	159	28.5	63	21.2	31	24.6	40	35.6	968	100.0

จากตารางที่ 4.27 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนมหีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 เกี้ยวทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาकुใส่หมูหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แหนมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามคณะ สรุปได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 75.0 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 46.4 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง คิดเป็นร้อยละ 45.7 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 40.4 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภค ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คิดเป็นร้อยละ 66.7 นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 58.1 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 42.4 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอ และออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 50.0 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 53.3

ตารางที่ 4.28 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (อาหารว่าง)	รายได้ที่ได้รับต่อวัน						รวม	
	ไม่เกิน 200 บาท		201 – 300 บาท		มากกว่า 300 บาท		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ส้มตำ	91	46.7	65	47.1	22	42.3	178	18.3
ขนมหีบ	50	25.6	38	27.5	7	13.5	95	9.8
ซูชิ	55	28.2	44	31.9	10	19.2	109	11.2
สาकुใส่หมูหรือปากหม้อ	19	9.7	15	10.9	4	7.7	38	3.9
หมูหรือเนื้อทอด	42	21.5	18	13.0	13	25.0	73	7.5
เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด	14	7.2	18	13.0	8	15.4	40	4.1
ซาลาเปา	26	13.3	20	14.5	6	11.5	52	5.3
ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง	70	35.9	47	34.1	14	26.9	131	13.5
เกี้ยวทอด	37	19.0	34	24.6	16	30.8	87	8.9
ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า	65	33.3	58	42.0	28	53.8	151	15.6
แหนมเนือง	7	3.6	4	2.9	3	5.8	14	1.4
รวม	476	22.2	361	23.8	131	28.0	968	100.0

จากตารางที่ 4.28 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.3 รองลงมา ได้แก่ ยำวุ้นเส้นหรือมามา คิดเป็นร้อยละ 15.6 ลูกชิ้นปิ้งหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 13.5 ซูชิ คิดเป็นร้อยละ 11.2 ขนمجีบ คิดเป็นร้อยละ 9.8 เกี้ยวทอด คิดเป็นร้อยละ 8.9 หมูหรือเนื้อทอด คิดเป็นร้อยละ 7.5 ซาลาเปา คิดเป็นร้อยละ 5.3 เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด คิดเป็นร้อยละ 4.1 สาकुไส้หมูหรือปากหม้อ คิดเป็นร้อยละ 3.9 แหนมเนือง คิดเป็นร้อยละ 1.4 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 46.7 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 47.1 และในส่วนของนักศึกษามีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกบริโภค ยำวุ้นเส้นหรือมามา คิดเป็นร้อยละ 53.8

ตารางที่ 4.29 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม)	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
น้ำเปล่า	120	83.3	202	83.8	322	38.1
น้ำผลไม้สดหรือปั่น	19	13.2	49	20.3	68	8.0
ชา	21	14.6	59	24.5	80	9.4
กาแฟ	16	11.1	23	9.5	39	4.6
ช็อคโกแลต	17	11.8	20	8.3	37	4.3
นม	18	12.5	40	16.6	58	6.8
น้ำอัดลม	61	42.4	103	42.7	164	19.4
สมูทตี้	26	18.1	19	7.9	45	5.3
น้ำสมุนไพร	18	12.5	14	5.8	32	3.7
รวม	316	24.4	529	24.4	845	100.0

จากตารางที่ 4.29 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ช็อคโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า นักศึกษาชายส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 83.3 และนักศึกษาเพศหญิง ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 83.8

ตารางที่ 4.30 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม)	อายุ								รวม	
	ต่ำกว่า 18 ปี		19 ปี		20 ปี		มากกว่า 20ปี			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำเปล่า	39	83.0	100	82.6	139	87.4	44	75.9	322	38.1
น้ำผลไม้สดหรือปั่น	4	8.5	26	21.5	23	14.5	15	25.9	68	8.0
ชา	8	17.0	27	22.3	28	17.6	17	29.3	80	9.4
กาแฟ	7	14.9	10	8.3	14	8.8	8	13.8	39	4.6
ช็อคโกแลต	5	10.6	17	14.0	10	6.3	5	8.6	37	4.3
นม	7	14.9	20	16.5	22	13.8	9	15.5	58	6.8
น้ำอัดลม	10	21.3	68	56.2	57	35.8	29	50.0	164	19.4
สมูทตี้	2	4.3	26	21.5	12	7.5	5	8.6	45	5.3
น้ำสมุนไพร	4	8.5	15	12.4	10	6.3	3	5.2	32	3.7
รวม	86	20.3	309	28.4	315	22.0	135	25.9	845	100.0

จากตารางที่ 4.30 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ช็อคโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า นักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 83.0 นักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 82.6 นักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 87.4 และนักศึกษายูมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 75.9

ตารางที่ 4.31 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวัน ที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม)	ระดับชั้นการศึกษา								รวม	
	ชั้นปีที่ 1		ชั้นปีที่ 2		ชั้นปีที่ 3		ชั้นปีที่ 4			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำเปล่า	53	84.1	158	83.6	98	89.9	13	54.2	322	38.1
น้ำผลไม้สดหรือปั่น	6	9.5	38	20.1	20	18.3	4	16.7	68	8.0
ชา	14	22.2	42	22.2	17	15.6	7	29.2	80	9.4
กาแฟ	7	11.1	15	7.9	12	11.0	5	20.8	39	4.6
ช็อคโกแลต	6	9.5	23	12.2	7	6.4	1	4.2	37	4.3
นม	6	9.5	31	16.4	18	16.5	3	12.5	58	6.8
น้ำอัดลม	20	31.7	89	47.1	44	40.4	11	45.8	164	19.4
สมูทตี้	3	4.8	25	13.2	17	15.6	0	0.0	45	5.3
น้ำสมุนไพร	3	4.8	21	11.1	8	7.3	0	0.0	32	3.7
รวม	118	20.8	442	26.0	241	24.6	44	20.4	845	100.0

จากตารางที่ 4.31 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ช็อคโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 84.1 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 83.6 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 89.9 และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 54.2

ตารางที่ 4.32 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม)	คณะ																			
	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม		เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		เทคโนโลยีสัตวศาสตร์		บริหารธุรกิจ		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		วิศวกรรมศาสตร์		ศิลปศาสตร์		อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น		สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำเปล่า	16	100.0	41	73.2	31	88.6	121	89.0	18	100.0	48	77.4	24	72.7	9	64.3	14	93.3	322	38.1
น้ำผลไม้สดหรือปั่น	4	25.0	18	32.1	4	11.4	13	9.6	5	27.8	9	14.5	6	18.2	3	21.4	6	40.0	68	8.0
ชา	4	25.0	20	35.7	5	14.3	27	19.9	3	16.7	9	14.5	5	15.2	4	28.6	3	20.0	80	9.4
กาแฟ	3	18.8	13	23.2	3	8.6	8	5.9	0	0.0	7	11.3	2	6.1	0	0.0	3	20.0	39	4.6
ช็อคโกแลต	6	37.5	6	10.7	5	14.3	7	5.1	2	11.1	6	9.7	1	3.0	1	7.1	3	20.0	37	4.3
นม	4	25.0	12	21.4	6	17.1	18	13.2	2	11.1	6	9.7	3	9.1	1	7.1	6	40.0	58	6.8
น้ำอัดลม	9	56.2	24	42.9	17	48.6	46	33.8	11	61.1	35	56.5	8	24.2	7	50.0	7	46.7	164	19.4
สมูทตี้	5	31.2	5	8.9	3	8.6	5	3.7	7	38.9	19	30.6	1	3.0	0	0.0	0	0.0	45	5.3
น้ำสมุนไพร	2	12.5	4	7.1	2	5.7	4	2.9	5	27.8	9	14.5	3	9.1	2	14.3	1	6.7	32	3.7
รวม	53	36.8	143	28.4	76	24.1	249	20.3	53	32.7	148	26.5	53	16.5	27	21.4	29	31.9	845	100.0

จากตารางที่ 4.32 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ช็อคโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 100.0 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 73.2 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 88.6 นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 89.0 นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 100.0 นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 77.4 นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 72.7 นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 64.3 และนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 93.3

ตารางที่ 4.33 จำนวนและร้อยละของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

อาหารกลางวันที่บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม)	รายได้ที่ได้รับต่อวัน						รวม	
	ไม่เกิน 200 บาท		201 – 300 บาท		มากกว่า 300 บาท		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
น้ำเปล่า	171	87.7	108	78.3	43	82.7	322	38.1
น้ำผลไม้สดหรือปั่น	30	15.4	27	19.6	11	21.2	68	8.0
ชา	42	21.5	22	15.9	16	30.8	80	9.4
กาแฟ	15	7.7	13	9.4	11	21.2	39	4.6
ช็อคโกแลต	16	8.2	13	9.4	8	15.4	37	4.3
นม	27	13.8	21	15.2	10	19.2	58	6.8
น้ำอัดลม	76	39.0	62	44.9	26	50.0	164	19.4
สมูทตี้	11	5.6	22	15.9	12	23.1	45	5.3
น้ำสมุนไพร	14	7.2	10	7.2	8	15.4	32	3.7
รวม	402	22.9	298	24.0	145	31.0	845	100.0

จากตารางที่ 4.33 พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมา ได้แก่ น้ำอัดลม คิดเป็นร้อยละ 19.4 ชา คิดเป็นร้อยละ 9.4 น้ำผลไม้สดหรือปั่น คิดเป็นร้อยละ 8.0 นม คิดเป็นร้อยละ 6.8 สมูทตี้ คิดเป็นร้อยละ 5.3 กาแฟ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ช็อคโกแลต คิดเป็นร้อยละ 4.3 และน้ำสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 3.7 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 87.7 นักศึกษาที่มีรายได้ 201 – 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 78.3 และใน ส่วนของนักศึกษามีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวันส่วนใหญ่เลือกดื่ม น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 82.7

ตารางที่ 4.34 จำนวนและร้อยละของขนมหวาน

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ขนมหวาน		
แพนเค้ก	88	7.78
ไอศกรีม	122	10.79
บิงซู	116	10.26
ฝอยทอง	9	.80
ทองหยิบ	4	.35
ทองหยอด	17	1.50
ขนมใส่ไส้	19	1.68
เครปญี่ปุ่น	137	12.11
น้ำแข็งใส	156	13.79
บัวลอย	56	4.95
ขนมโตเกียว	75	6.63
คัสตาร์ด	9	.80
เต้าหู้นมสด	17	1.50
เต้าฮวย	2	.18
ลอดช่อง	71	6.28
ทับทิมกรอบ	17	1.50
สลิม	11	.97
พุดดิ้ง	6	.53
ขนมถ้วย	14	1.24
ข้าวเหนียวน้ำกะทิ	9	.80
ขนมเบื้อง	7	.62
ขนมเค้ก	46	4.07
ขนมปัง	22	1.95
แยมโรล	24	2.12
ข้าวเหนียวสังขยา	16	1.41
เค้กฝอยทอง	4	.35
บารวนี้	24	2.12
กระยาสราท	3	.27
หั่นตรา	2	.18
ลูกชุบ	5	.44
บัวป็น	8	.71
กล้วยบวชชี	12	1.06
ข้าวเหนียวถั่วดำ	1	.09
ทาร์ตไข่	2	.18

จากตารางที่ 4.34 พบว่า ขนมที่นักศึกษาเลือกบริโภคส่วนใหญ่ ได้แก่ น้ำแข็งใส คิดเป็นร้อยละ 13.79 รองลงมา เครปญี่ปุ่น คิดเป็นร้อยละ 12.11 ไอศกรีม คิดเป็นร้อยละ 10.79 บิงซู คิดเป็นร้อยละ 10.26 แพนเค้ก คิดเป็นร้อยละ 7.79

ตารางที่ 4.35 จำนวนและร้อยละของราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

(n = 385)		
รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ		
ต่ำกว่า 50 บาท	99	25.71
51 – 100 บาท	245	63.64
101 – 150 บาท	30	7.79
151 – 200 บาท	8	2.08
มากกว่า 200 บาท	3	.78

จากตารางที่ 4.35 พบว่า ราคาอาหารที่นักศึกษาบริโภคต่อมื้อ ส่วนใหญ่ 51 – 100 บาท คิดเป็นร้อยละ 63.64 รองลงมาคือ ต่ำกว่า 50 บาท 101 – 150 บาท คิดเป็นร้อยละ 7.79 151 – 200 บาท คิดเป็นร้อยละ 2.08 และมากกว่า 200 บาท คิดเป็นร้อยละ .78 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.36 จำนวนและร้อยละของสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนั่งถึงสิ่งใดมากที่สุด

(n = 385)		
รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนั่งถึงสิ่งใดมากที่สุด		
สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ	222	57.66
บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย	13	3.38
จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การใช้บริการ	71	18.44
ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน	34	8.83
สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา	45	11.69

จากตารางที่ 4.36 พบว่า การเลือสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนั่งถึง สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.66 รองลงมา จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การใช้บริการ คิดเป็นร้อยละ 18.44 สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา คิดเป็นร้อยละ 11.69 ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.83 และบรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งสวย คิดเป็นร้อยละ 3.38 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.37 จำนวนและร้อยละสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน		
ร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย	270	44.12
ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย	186	30.39
ร้านสะดวกซื้อ	68	11.11
ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย	40	6.54
ตลาดสด หรือตลาดนัดใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย	14	2.29
แอปพลิเคชันออนไลน์	34	5.56

จากตารางที่ 4.37 พบว่า สถานที่ที่นักศึกษาเลือกซื้ออาหารกลางวัน ส่วนใหญ่เลือกร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 44.12 รองลงมา ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 30.39 ร้านสะดวกซื้อ คิดเป็นร้อยละ 11.11 ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 6.54 แอปพลิเคชันออนไลน์ คิดเป็นร้อยละ 5.56 และตลาดสดหรือตลาดนัดใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 2.29

ตารางที่ 4.38 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามเพศ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ครอบครัว	9	6.2	25	10.4	34	7.3
อาจารย์และบุคลากรในคณะ	5	3.5	6	2.5	11	2.3
เพื่อน	127	88.2	213	88.4	340	73.9
รุ่นพี่และรุ่นน้อง	31	21.5	44	18.3	75	16.3
รวม	172	29.9	288	29.9	460	100.0

จากตารางที่ 4.38 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาชาย ส่วนใหญ่ คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 88.2 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาหญิง ส่วนใหญ่ คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 88.4

ตารางที่ 4.39 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามอายุ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร	อายุ								รวม	
	ต่ำกว่า 18 ปี		19 ปี		20 ปี		มากกว่า 20ปี		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ครอบครัว	8	17.0	11	9.1	11	6.9	4	6.9	34	7.3
อาจารย์และบุคลากรในคณะ	0	0.0	3	2.5	7	4.4	1	1.7	11	2.3
เพื่อน	35	74.5	113	93.4	141	88.7	51	87.9	340	73.9
รุ่นพี่และรุ่นน้อง	15	31.9	27	22.3	22	29.3	11	14.7	75	16.3
รวม	58	30.9	154	31.8	181	32.3	67	27.8	460	100.0

จากตารางที่ 4.39 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาอายุต่ำกว่า 18 ปี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 74.5 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาอายุ 19 ปี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 93.4 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาอายุ 20 ปี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 88.7 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาอายุมากกว่า 20 ปี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 87.9

ตารางที่ 4.40 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่าหนึ่งคำตอบ)

บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร	ระดับชั้นการศึกษา								รวม	
	ชั้นปีที่ 1		ชั้นปีที่ 2		ชั้นปีที่ 3		ชั้นปีที่ 4		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ครอบครัว	8	12.7	19	10.1	7	6.4	0	4.2	34	7.3
อาจารย์และบุคลากรในคณะ	1	1.6	7	3.7	2	1.8	1	0.0	11	2.3
เพื่อน	49	77.8	171	90.5	98	89.9	22	91.7	340	73.9
รุ่นพี่และรุ่นน้อง	13	20.6	32	16.9	24	22.0	6	25.0	75	16.3
รวม	71	28.2	229	30.3	131	30.0	29	30.2	460	100.0

จากตารางที่ 4.40 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามระดับชั้นการศึกษา สรุปได้ว่า นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 77.8 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 90.5 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 89.9 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 91.7



ตารางที่ 4.41 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจ ในการบริโภคอาหาร	คณะ																			
	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม		เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		เทคโนโลยีวิศวกรรมกลขน		บริหารธุรกิจ		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		วิศวกรรมศาสตร์		ศิลปศาสตร์		อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น		สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ครอบครัว	0	0.0	8	14.3	4	11.4	9	6.6	1	5.6	3	4.8	5	15.2	1	7.1	3	20.0	34	7.3
อาจารย์และบุคลากรในคณะ	0	0.0	2	3.6	0	0.0	3	2.2	0	0.0	5	8.1	1	3.0	0	0.0	0	0.0	11	2.3
เพื่อน	14	87.5	50	89.3	34	97.1	128	94.1	17	94.4	42	67.7	27	81.8	14	100.0	14	93.3	340	73.9
รุ่นพี่และรุ่นน้อง	7	43.8	2	3.6	4	11.4	22	16.2	10	55.6	26	41.9	3	9.1	0	0.0	1	6.7	75	16.3
รวม	21	32.8	62	27.7	42	30.0	162	29.8	28	38.9	76	30.6	36	27.3	15	26.8	15	30.0	460	100.0

จากตารางที่ 4.41 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามคณะ สรุปได้ว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 87.5 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 89.3 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 97.1 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 94.1 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 94.4 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 67.7 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 81.8 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 100.0 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 93.3



ตารางที่ 4.42 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร	รายได้ที่ได้รับต่อวัน						รวม	
	ไม่เกิน 200 บาท		201 – 300 บาท		มากกว่า 300 บาท		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ครอบครัว	19	9.7	13	9.4	2	3.8	34	7.3
อาจารย์และบุคลากรในคณะ	8	4.1	2	1.4	1	1.9	11	2.3
เพื่อน	175	89.7	123	89.1	42	80.8	340	73.9
รุ่นพี่และรุ่นน้อง	25	12.8	37	26.8	13	25.0	75	16.3
รวม	227	29.1	175	31.7	58	27.9	460	100.0

จากตารางที่ 4.42 พบว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษาส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.9 รองลงมา ได้แก่ รุ่นพี่และรุ่นน้อง คิดเป็นร้อยละ 16.3 ครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 และอาจารย์และบุคลากรในคณะ คิดเป็นร้อยละ 2.3 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน สรุปได้ว่า บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวัน ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 89.7 บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาที่มีรายได้ 201 - 300 บาทต่อวัน ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 89.1 และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหารของนักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวัน ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 80.8

ตารางที่ 4.43 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ จำแนกตามเพศ(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	112	77.8	197	81.7	309	40.60
ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	44	30.6	76	31.5	120	15.77
ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	71	49.3	110	45.6	181	23.78
ผักชนิดต่าง ๆ	38	26.4	53	21.6	91	11.96
ผลไม้ชนิดต่าง ๆ	18	12.5	29	12.0	47	6.18
ธัญพืชชนิดต่าง ๆ	4	2.8	9	3.7	13	1.71
รวม	287	33.2	474	32.7	761	100.0

จากตารางที่ 4.43 พบว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบรีโศคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60 รองลงมาได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คิดเป็นร้อยละ 23.78 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ คิดเป็นร้อยละ 15.77 ผักชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 6.18 และธัญพืชชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 1.71 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามเพศ สรุปได้ว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาชายบรีโศคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 77.8 และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาหญิงบรีโศคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 81.7

ตารางที่ 4.44 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบรีโศคเป็นประจำ จำแนกตามอายุ(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

ส่วนประกอบหลักของอาหาร กลางวันที่นักศึกษาบรีโศค เป็นประจำ	อายุ								รวม	
	ต่ำกว่า 18 ปี		19 ปี		20 ปี		มากกว่า 20 ปี			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อ	33	70.2	106	87.6	128	80.5	42	72.4	309	40.60
ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	19	40.4	45	37.2	43	27.0	13	22.4	120	15.77
ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	21	44.7	70	57.9	70	44.0	20	34.5	181	23.78
ผักชนิดต่าง ๆ	0	0.0	1	0.8	0	0.0	0	0.0	91	11.96
ผลไม้ชนิดต่าง ๆ	7	14.9	15	12.4	20	12.6	5	8.6	47	6.18
ธัญพืชชนิดต่าง ๆ	0	0.0	8	6.6	4	2.5	1	1.7	13	1.71
รวม	80	28.4	245	33.8	265	27.8	81	23.3	761	100.0

จากตารางที่ 4.44 พบว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบรีโศคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60 รองลงมาได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คิดเป็นร้อยละ 23.78 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ คิดเป็นร้อยละ 15.77 ผักชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 6.18 และธัญพืชชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 1.71 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปี เลือกบรีโศคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 70.2 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีอายุ 19 ปี เลือกบรีโศคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 87.6 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีอายุ 20 ปี เลือกบรีโศคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 80.5 และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีอายุมากกว่า 20 ปี เลือกบรีโศคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 72.4

ตารางที่ 4.45 จำนวนและร้อยละของบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

ส่วนประกอบหลักของอาหาร กลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ	ระดับชั้นการศึกษา								รวม	
	ชั้นปีที่ 1		ชั้นปีที่ 2		ชั้นปีที่ 3		ชั้นปีที่ 4			
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	49	77.8	155	82.0	85	78.0	20	83.3	309	40.60
ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	24	38.1	60	31.7	33	30.3	3	12.5	120	15.77
ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	26	41.3	94	49.7	51	46.8	10	41.7	181	23.78
ผักชนิดต่าง ๆ	16	25.4	46	24.3	27	24.8	1	4.2	91	11.96
ผลไม้ชนิดต่าง ๆ	9	14.3	22	11.6	15	13.8	1	4.2	47	6.18
ธัญพืชชนิดต่าง ๆ	0	0.0	8	4.2	5	4.6	0	0.0	13	1.71
รวม	124	32.8	385	33.9	216	33.1	35	24.3	761	100.0

จากตารางที่ 4.45 พบว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60 รองลงมาได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คิดเป็นร้อยละ 23.78 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ คิดเป็นร้อยละ 15.77 ผักชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 6.18 และธัญพืชชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 1.71 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 77.8 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาชั้นปีที่ 2 เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 82.0 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาชั้นปีที่ 3 เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 78.0 และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาชั้นปีที่ 4 เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 83.3

ตารางที่ 4.46 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ จำแนกตามคณะ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษา บริโภคเป็นประจำ	คณะ																			
	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		เทคโนโลยีวิศวกรรมกลขน		บริหารธุรกิจ		วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		วิศวกรรมศาสตร์		ศิลปศาสตร์		อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น		สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ		รวม		
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	14	87.5	44	78.6	31	88.6	107	78.7	16	88.9	46	74.2	24	72.7	13	92.9	14	93.3	309	40.60
ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	6	37.5	15	26.8	20	57.1	33	24.3	9	50.0	21	33.9	7	21.2	3	21.4	6	40.0	120	15.77
ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	11	68.8	20	35.7	17	48.6	59	43.4	15	83.3	41	66.1	6	18.2	3	21.4	9	60.0	181	23.78
ผักชนิดต่างๆ	6	37.5	14	25.0	8	22.9	32	23.5	0	0.0	12	19.4	8	24.2	4	28.6	6	40.0	91	11.96
ผลไม้ชนิดต่างๆ	3	18.8	8	14.3	7	20.0	12	8.8	1	5.6	9	14.9	3	9.1	3	21.4	1	6.7	47	6.18
ธัญพืชชนิดต่างๆ	1	6.2	2	3.6	3	8.6	2	1.5	0	0.0	2	3.2	1	3.0	1	7.1	1	6.7	13	1.71
รวม	41	42.7	103	30.7	86	41.0	245	30.0	41	38.0	131	35.3	49	24.7	27	32.1	23	41.1	761	100.0

จากตารางที่ 4.46 พบว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60 รองลงมาได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คิดเป็นร้อยละ 23.78 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ คิดเป็นร้อยละ 15.77 ผักชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 6.18 และธัญพืชชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 1.71 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 87.5 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 78.6 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 88.6 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 78.7 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 88.9 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 74.2 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะศิลปศาสตร์ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 72.7 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะอุตสาหกรรม สิ่งทอและออกแบบแฟชั่น เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 92.9 และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ และการออกแบบ เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 93.3

ตารางที่ 4.47 จำนวนและร้อยละของส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ จำแนกตามรายได้ที่ได้รับต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่ นักศึกษบริโภคเป็นประจำ	รายได้ที่ได้รับต่อวัน						รวม	
	ไม่เกิน 200 บาท		201 – 300 บาท		มากกว่า 300 บาท		จำนวน	ร้อยละ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	151	77.4	119	86.2	39	75.0	309	40.60
ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	58	29.7	44	31.9	18	34.6	120	15.77
ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	88	45.1	64	46.4	29	55.8	181	23.78
ผักชนิดต่างๆ	51	26.2	30	21.7	9	17.3	91	11.96
ผลไม้ชนิดต่างๆ	22	11.3	14	10.1	11	21.2	47	6.18
ธัญพืชชนิดต่างๆ	6	3.1	7	5.1	0	0.0	13	1.71
รวม	376	32.1	278	33.6	106	34.0	761	100.0

จากตารางที่ 4.47 พบว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60 รองลงมาได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว คิดเป็นร้อยละ 23.78 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ คิดเป็นร้อยละ 15.77 ผักชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 6.18 และธัญพืชชนิดต่าง ๆ คิดเป็นร้อยละ 1.71 ตามลำดับ เมื่อแยกพิจารณาตามอายุ สรุปได้ว่า ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีรายได้ไม่เกิน 200 บาทต่อวัน เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 77.4 ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีรายได้ 201 - 300 บาทต่อวัน เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 86.2 และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาที่มีรายได้มากกว่า 300 บาทต่อวัน เลือกบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่คือ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 75.0



4.3 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ผู้วิจัยศึกษา ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยใช้ค่าไคสแควร์

ตารางที่ 4.48 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด

เพศ	ประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด				รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	อาหาร จานเดียว จำนวน (ร้อยละ)	อาหารจาน ด่วน จำนวน (ร้อยละ)	อาหาร ว่าง จำนวน (ร้อยละ)	อาหารผ่านทาง แอปพลิเคชัน ออนไลน์ จำนวน (ร้อยละ)		
ชาย	116 (80.6)	23 (16.0)	2 (1.4)	3 (2.1)	114 (37.4)	2.608
หญิง	182 (75.5)	46 (19.1)	9 (3.7)	4 (1.7)	241 (62.2)	
รวม	298 (77.4)	69 (17.9)	11 (2.9)	7 (1.8)	385 (100.0)	

จากตารางที่ 4.48 พบว่า เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.49 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

เพศ	ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ					รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	ต่ำกว่า 50 บาท จำนวน (ร้อยละ)	51 – 100 บาท จำนวน (ร้อยละ)	101 – 150 บาท จำนวน (ร้อยละ)	151 – 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)	มากกว่า 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)		
ชาย	42 (29.2)	86 (59.7)	9 (6.2)	5 (3.5)	2 (1.4)	144 (37.4)	5.572
หญิง	57 (23.7)	159 (66.0)	21 (8.7)	3 (1.2)	1 (0.4)	241 (62.6)	
รวม	99 (25.7)	245 (63.6)	30 (7.8)	8 (2.1)	3 (0.8)	385 (100.0)	

จากตารางที่ 4.49 พบว่า เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ



ตารางที่ 4.50 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

เพศ	สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน					รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย จำนวน (ร้อยละ)	จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การใช้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน จำนวน (ร้อยละ)	สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา จำนวน (ร้อยละ)		
ชาย	6 (4.2)	80 (55.6)	30 (20.8)	13 (9.0)	15 (10.4)	144 (37.4)	1.64 4
หญิง	7 (2.9)	142 (58.9)	41 (17.0)	21 (8.7)	30 (12.4)	241 (62.6)	
รวม	13 (3.4)	222 (57.7)	71 (18.4)	34 (8.8)	45 (11.7)	385 (100.0)	

จากตารางที่ 4.50 พบว่า เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.51 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด

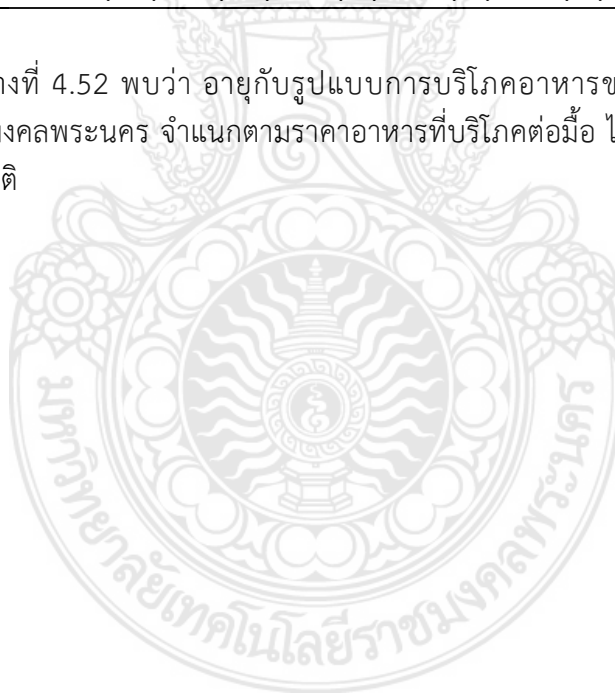
อายุ	ประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด				รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	อาหารจาน เดียว จำนวน (ร้อยละ)	อาหารจาน ด่วน จำนวน (ร้อยละ)	อาหารว่าง จำนวน (ร้อยละ)	อาหารผ่านทาง แอปพลิเคชัน ออนไลน์ จำนวน (ร้อยละ)		
ไม่เกิน 18 ปี	39 (83.0)	3 (6.4)	4 (8.5)	1 (2.1)	47 (12.2)	16.462
19 ปี	100 (82.6)	18 (14.9)	1 (0.8)	2 (1.7)	121 (31.4)	
20ปี	116 (73.0)	37 (23.3)	3 (1.9)	3 (1.9)	159 (41.3)	
มากกว่า 20 ปี	43 (74.1)	11 (19.0)	3 (5.2)	1 (1.7)	58 (15.1)	
รวม	298 (77.4)	69 (17.9)	11 (2.9)	7 (1.8)	385 (100.0)	

จากตารางที่ 4.51 พบว่า อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.52 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

อายุ	ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ					รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	ต่ำกว่า 50 บาท จำนวน (ร้อยละ)	51 – 100 บาท จำนวน (ร้อยละ)	101 – 150 บาท จำนวน (ร้อยละ)	151 – 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)	มากกว่า 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)		
ไม่เกิน 18 ปี	11 (23.4)	31 (66.0)	2 (4.3)	1 (2.1)	2 (4.3)	47 (12.2)	17.347
19 ปี	30 (24.8)	77 (63.6)	9 (7.4)	4 (3.3)	1 (0.8)	121 (31.4)	
20ปี	44 (27.7)	102 (64.2)	10 (6.3)	3 (1.9)	0 (0.0)	159 (41.3)	
มากกว่า 20 ปี	14 (24.1)	35 (60.3)	9 (15.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	58 (15.1)	
รวม	245 (63.6)	99 (25.7)	30 (7.8)	8 (2.1)	3 (0.8)	385 (100.0)	

จากตารางที่ 4.52 พบว่า อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ



ตารางที่ 4.53 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

อายุ	สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน						รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	สถานที่ตั้งของร้านสะดวก แก่การใช้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	บรรยากาศของร้านอาหาร มีการตกแต่งร้านสวย จำนวน (ร้อยละ)	จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอ แก่การใช้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	ความเอาใจใส่ในการบริการ ของพนักงานในร้าน จำนวน (ร้อยละ)	สามารถนั่งบริโภคอาหารได้ โดยไม่จำกัดเวลา จำนวน (ร้อยละ)			
ไม่เกิน 18 ปี	21 (44.7)	1 (2.1)	11 (23.4)	9 (19.1)	5 (10.6)	47 (12.2)	20.625	
19 ปี	76 (62.8)	7 (5.8)	20 (16.5)	10 (8.3)	8 (6.6)	121 (31.4)		
20ปี	94 (59.1)	3 (1.9)	32 (20.1)	9 (5.7)	21 (13.2)	159 (41.3)		
มากกว่า 20 ปี	31 (53.4)	2 (3.4)	8 (13.8)	6 (10.3)	11 (19.0)	58 (15.1)		
รวม	222 (57.7)	13 (3.4)	71 (18.4)	34 (8.8)	45 (11.7)	385 (100.0)		

จากตารางที่ 4.53 พบว่า อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.54 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหาร ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด

ระดับชั้นการศึกษา	ประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด				รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	อาหารจานเดียว จำนวน (ร้อยละ)	อาหารจานด่วน จำนวน (ร้อยละ)	อาหารว่าง จำนวน (ร้อยละ)	อาหารผ่านทาง แอปพลิเคชัน ออนไลน์ จำนวน (ร้อยละ)		
ชั้นปีที่ 1	52 (82.5)	6 (9.5)	4 (6.3)	1 (1.6)	63 (16.4)	32.216*
ชั้นปีที่ 2	135 (71.4)	51 (27.0)	2 (1.1)	1 (1.6)	189 (49.1)	
ชั้นปีที่ 3	91 (83.5)	11 (10.1)	4 (3.7)	3 (2.8)	109 (28.3)	
ชั้นปีที่ 4	20 (83.3)	1 (4.2)	1 (4.2)	2 (8.3)	24 (6.2)	
รวม	298 (77.4)	69 (17.9)	11 (2.9)	7 (1.8)	385 (100.0)	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.54 พบว่า ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.55 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหาร ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

ระดับชั้น การศึกษา	ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ					รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	ต่ำกว่า 50 บาท จำนวน (ร้อยละ)	51 – 100 บาท จำนวน (ร้อยละ)	101 – 150 บาท จำนวน (ร้อยละ)	151 – 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)	มากกว่า 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)		
ชั้นปีที่ 1	15 (23.8)	38 (60.3)	6 (9.5)	2 (3.2)	2 (3.2)	63 (16.4)	20.217
ชั้นปีที่ 2	60 (31.7)	112 (59.3)	11 (5.8)	5 (2.6)	1 (0.5)	189 (49.1)	
ชั้นปีที่ 3	22 (20.2)	77 (70.6)	9 (8.3)	1 (0.9)	0 (0.0)	109 (28.3)	
ชั้นปีที่ 4	2 (8.3)	18 (75.0)	4 (16.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	24 (6.2)	
รวม	99 (25.7)	245 (63.6)	30 (7.8)	8 (2.1)	3 (0.8)	385 (100.0)	

จากตารางที่ 4.55 พบว่า ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.56 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

ระดับชั้นการศึกษา	สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน					รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย จำนวน (ร้อยละ)	จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การให้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน จำนวน (ร้อยละ)	สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา จำนวน (ร้อยละ)		
ชั้นปีที่ 1	30 (47.6)	4 (6.3)	15 (23.8)	9 (14.3)	5 (11.1)	63 (16.4)	12.766
ชั้นปีที่ 2	115 (60.8)	5 (2.6)	32 (16.9)	12 (6.3)	25 (13.2)	189 (49.1)	
ชั้นปีที่ 3	62 (56.9)	4 (3.7)	22 (20.2)	10 (9.2)	11 (10.1)	109 (28.3)	
ชั้นปีที่ 4	15 (62.5)	0 (0.0)	2 (8.3)	3 (12.5)	4 (16.7)	24 (6.2)	
รวม	222 (57.7)	13 (3.4)	71 (18.4)	34 (8.8)	45 (11.7)	385 (100.0)	

จากตารางที่ 4.56 พบว่า ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ตารางที่ 4.57 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด

คณะ	ประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด				รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	อาหาร จานเดียว จำนวน (ร้อยละ)	อาหาร จานด่วน จำนวน (ร้อยละ)	อาหาร ว่าง จำนวน (ร้อยละ)	อาหารผ่าน ทาง แอปพลิเคชัน ออนไลน์ จำนวน (ร้อยละ)		
ครุศาสตร์อุตสาหกรรม	12 (75.0)	3 (18.8)	1 (6.2)	0 (0.0)	16 (4.2)	67.761*
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	42 (75.0)	13 (23.2)	0 (0.0)	1 (1.8)	56 (14.5)	
เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	30 (85.7)	5 (14.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	35 (9.1)	
บริหารธุรกิจ	114 (83.8)	18 (13.2)	2 (1.5)	2 (1.5)	136 (35.3)	
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	18 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	18 (4.7)	
วิศวกรรมศาสตร์	48 (77.4)	5 (8.1)	6 (9.7)	3 (4.8)	62 (16.1)	
ศิลปศาสตร์	14 (42.4)	18 (54.4)	1 (3.0)	0 (0.0)	33 (8.6)	
อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น	9 (64.3)	5 (35.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	14 (3.6)	
สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ	11 (73.3)	2 (13.3)	1 (6.7)	1 (6.7)	15 (3.9)	
รวม	298 (77.4)	69 (17.9)	11 (2.9)	7 (1.8)	385 (100.0)	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.57 พบว่า คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่ยิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.58 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

คณะ	ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ					รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	ต่ำกว่า 50 บาท จำนวน (ร้อยละ)	51 – 100 บาท จำนวน (ร้อยละ)	101 – 150 บาท จำนวน (ร้อยละ)	151 – 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)	มากกว่า 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)		
ครุศาสตร์อุตสาหกรรม	0 (0.0)	16 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	16 (4.2)	49.642*
เทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์	16 (28.6)	33 (58.9)	3 (5.4)	3 (5.4)	1 (1.8)	56 (14.5)	
เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	12 (34.3)	17 (48.6)	6 (17.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	35 (9.1)	
บริหารธุรกิจ	37 (27.2)	92 (67.6)	6 (4.4)	1 (0.7)	0 (0.0)	136 (35.3)	
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3 (16.7)	14 (77.8)	0 (0.0)	1 (5.6)	0 (0.0)	18 (4.7)	
วิศวกรรมศาสตร์	7 (11.3)	43 (69.4)	9 (14.5)	3 (4.8)	0 (0.0)	62 (16.1)	
ศิลปศาสตร์	15 (45.5)	14 (42.4)	4 (12.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	33 (8.6)	
อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น	5 (35.7)	7 (50.0)	2 (14.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	14 (3.6)	
สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ	4 (26.7)	9 (60.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (13.3)	15 (3.9)	
รวม	99 (25.7)	245 (63.6)	30 (7.8)	8 (2.1)	3 (0.8)	385 (100.0)	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.58 พบว่า คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหาร ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.59 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

คณะ	สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน					รวมจำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย จำนวน (ร้อยละ)	จำนวนที่นั่งและโต๊ะเพียงพอแก่การใช้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน จำนวน (ร้อยละ)	สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา จำนวน (ร้อยละ)		
ครุศาสตร์อุตสาหกรรม	9 (56.2)	0 (0.0)	3 (18.8)	2 (12.5)	2 (12.5)	16 (4.2)	49.642*
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	32 (57.1)	4 (7.1)	9 (16.1)	5 (8.9)	6 (10.7)	56 (14.5)	
เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน	25 (71.4)	0 (0.0)	4 (11.4)	4 (11.4)	2 (5.7)	35 (9.1)	
บริหารธุรกิจ	77 (56.6)	5 (3.7)	27 (19.9)	5 (3.7)	22 (16.2)	136 (35.3)	
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	8 (44.4)	1 (5.6)	4 (22.2)	5 (27.8)	0 (0.0)	18 (4.7)	
วิศวกรรมศาสตร์	29 (46.8)	3 (4.8)	17 (27.4)	9 (14.5)	4 (6.5)	62 (16.1)	
ศิลปศาสตร์	21 (63.6)	0 (0.0)	3 (9.1)	4 (12.1)	5 (15.2)	33 (8.6)	
อุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น	10 (71.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (28.6)	14 (3.6)	
สถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ	11 (73.3)	0 (0.0)	4 (26.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	15 (3.9)	
รวม	222 (57.7)	13 (3.4)	71 (18.4)	34 (8.8)	45 (11.7)	385 (100.0)	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.59 พบว่า คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนี้ถึงสิ่งใดมากที่สุด มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.60 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด

รายได้ที่ได้รับต่อวัน	ประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด				รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	อาหารจาน เดียว จำนวน (ร้อยละ)	อาหาร จานด่วน จำนวน (ร้อยละ)	อาหารว่าง มากกว่า จำนวน (ร้อยละ)	อาหารผ่านทาง แอปพลิเคชัน ออนไลน์ จำนวน (ร้อยละ)		
ไม่เกิน 200 บาท	162 (83.1)	26 (13.3)	5 (2.6)	2 (1.0)	63 (16.4)	13.524*
201 – 300 บาท	95 (68.8)	36 (26.1)	3 (2.2)	4 (2.9)	189 (49.1)	
มากกว่า 300 บาท	41 (78.8)	7 (13.5)	3 (5.6)	1 (1.9)	109 (28.3)	
รวม	298 (77.4)	69 (17.9)	11 (2.9)	7 (1.8)	385 (100.0)	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.60 พบว่า รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุดมีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.61 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ

รายได้ที่ได้รับต่อวัน	ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ					รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	ต่ำกว่า 50 บาท จำนวน (ร้อยละ)	51 – 100 บาท จำนวน (ร้อยละ)	101 – 150 บาท จำนวน (ร้อยละ)	151 – 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)	มากกว่า 200 บาท จำนวน (ร้อยละ)		
ไม่เกิน 200 บาท	62 (31.8)	121 (62.1)	11 (5.6)	0 (0.0)	1 (0.5)	195 (50.6)	23.758*
201 – 300 บาท	33 (23.9)	85 (61.6)	13 (9.4)	5 (3.6)	2 (1.4)	138 (35.8)	
มากกว่า 300 บาท	4 (7.7)	39 (75.0)	6 (11.5)	3 (5.8)	0 (0.0)	52 (13.5)	
รวม	99 (25.7)	245 (2.1)	30 (63.6)	8 (7.8)	3 (0.8)	385 (100.0)	

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.61 พบว่า รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ มีความสัมพันธ์กันอย่าง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05



ตารางที่ 4.62 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน

รายได้ที่ได้รับต่อวัน	สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน					รวม จำนวน (ร้อยละ)	χ^2
	สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย จำนวน (ร้อยละ)	จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การใช้บริการ จำนวน (ร้อยละ)	ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน จำนวน (ร้อยละ)	สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา จำนวน (ร้อยละ)		
ไม่เกิน 200 บาท	112 (57.4)	6 (3.1)	40 (20.5)	14 (7.2)	23 (11.8)	195 (50.6)	5.54 4
201 – 300 บาท	80 (58.0)	7 (5.1)	21 (15.2)	14 (10.1)	16 (11.6)	138 (35.8)	
มากกว่า 300 บาท	30 (57.7)	0 (0.0)	10 (19.2)	6 (11.5)	6 (11.5)	52 (13.5)	
รวม	222 (57.7)	13 (3.4)	71 (18.4)	34 (8.8)	45 (11.7)	385 (100.0)	

จากตารางที่ 4.62 พบว่า รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำแนกตามสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่าง มีนัยสำคัญทางสถิติ

4.4 อภิปรายผลการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จากการศึกษา เรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อภิปรายผลได้ดังนี้

4.4.1 ปัจจัยส่วนบุคคลของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จากข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่านักศึกษาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 20 ปี รองลงมา อายุ 19 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 และกำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 ตามลำดับ ส่วนใหญ่ศึกษาอยู่คณะบริหารธุรกิจ รองลงมาคณะวิศวกรรมศาสตร์ และคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีรายได้ที่ได้รับต่อวันในการดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัย ส่วนใหญ่อยู่ที่ 101 – 200 บาทต่อวัน รองลงมา 201 – 300 บาทต่อวัน 301 – 400 บาทต่อวัน

4.4.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จากการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในมื้อกลางวัน พบว่าเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่คำนึงถึงราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง ซึ่งสอดคล้องกับวิจัยของมโนลี (2559) ที่ศึกษาวิจัยเรื่องพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า กลุ่มอายุ 15 -20 ปี ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์การตัดสินใจบริโภคอาหาร คือ ราคา ในส่วนของประเภทอาหารกลางวันที่นักศึกษาเลือกบริโภค ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารจานเดียว ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ สุวลี และคณะ (2555) ที่ศึกษาเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ก่อนและหลังเรียนวิชา โภชนาสาธารณสุข คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น พบว่า ลักษณะการบริโภคอาหารทั้งก่อนและหลังเรียนในมื้อเช้าบริโภคอาหารจานเดียวและเครื่องดื่มประเภทนม มื้อกลางวันและเย็นเป็นอาหารจานเดียว การอาหารจานเดียวประเภทข้าวของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ส่วนใหญ่เลือกบริโภค ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ข้าวผัด ซึ่งเป็นอาหารที่หาบริโภคได้ง่าย ในกรณีข้าวราดแกงส่วนใหญ่เลือกบริโภค ผัดกระเพรา รองลงมาเป็น แกงจืด หมูทอด และต้มยำอาหารจานเดียวประเภทเส้น นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ รองลงมาเป็นสุกี้และ ราดหน้า ประเภทอาหารจานด่วน อาหารที่นักศึกษานิยมบริโภค อาทิ ไก่ทอด ไส้กรอก และเฟรนช์ฟรายส์ ประเภทอาหารว่าง นักศึกษาส่วนใหญ่เลือกบริโภค ส้มตำ ยำวันเส้นหรือมาม่า รวมถึงลูกชิ้นปิ้งหรือทอด เครื่องดื่มที่นักศึกษาเลือกบริโภคคู่กับอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่เลือก น้ำเปล่า รองลงมาได้แก่ น้ำอัดลม ชา และน้ำผลไม้สดหรือปั่น ซึ่งไม่สอดคล้องกับวิจัยของ ปิยนุช (2559) ที่ศึกษาวิจัยเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารเช้าของนักศึกษามหาวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง พบว่า นักศึกษามีพฤติกรรมดื่มน้ำเปล่าน้อย แต่มักจะนิยมดื่มน้ำอัดลม หรือชาเย็นและกาแฟ ส่วนขนมหวานในมื้อกลางวันนักศึกษาค่อนข้างมีตัวเลือกในการบริโภคหลากหลายและแตกต่างกัน ส่วนใหญ่ของ

นักศึกษาเลือกบริโภค น้ำแข็งไส เครปญีปุ่น ไอศกรีม และบิงซูเป็นส่วนใหญ่ ราคาอาหารกลางวันต่อมือของนักศึกษาส่วนใหญ่อยู่ที่ 51 – 100 บาท รองลงมาคือ ต่ำกว่า 50 บาท สถานที่ที่นักศึกษาบริโภคอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่นักศึกษามักจะคำนึงถึง สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ เนื่องจากในกรณีที่นักศึกษาจะต้องเข้าเรียนในช่วงบ่ายต่อวัน นักศึกษาจะต้องมีความรวดเร็วในการบริโภคอาหารกลางวัน จึงทำให้นักศึกษาเลือกบริโภคอาหารกลางวันในคณะหรือมหาวิทยาลัย ซึ่งตรงกับผลการศึกษาวิจัยในส่วนของสถานที่ที่นักศึกษาเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ได้แก่ ร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย และร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย สำหรับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการบริโภคอาหารกลางวันของนักศึกษา คือ เพื่อน ในยุคสมัยปัจจุบันวัยรุ่นมักจะมีค่านิยมเรียนแบบคนใกล้ชิดนั้นคือสาเหตุที่เพื่อนมีส่วนร่วมในการเลือกบริโภคในมือกลางวัน ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษบริโภคเป็นประจำ ได้แก่ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ รองลงมาเป็นข้าว และผลิตภัณฑ์จากข้าว สดทำรายการอาหารที่นักศึกษาต้องการให้มีจำหน่ายเพิ่มในมหาวิทยาลัย ได้แก่ ชาบู ปิ้งย่าง อาหารญี่ปุ่น อาหารเกาหลี และอาหารจีน เป็นต้น

4.4.3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า

4.4.3.1 ความสัมพันธ์ระหว่าง เพศกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า เพศกับเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ อาหารปริมาณมาก เพศกับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กัน ซึ่งไม่มีความสอดคล้องกับ ศิวรักษ์ (2555) ที่ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พบว่า เพศกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร มีความสัมพันธ์กัน เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ไก่ทอด เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง เพศกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ชา สมูทตี้ และน้ำสมุนไพร เพศกับราคาที่บริโภคต่อมือ ไม่มีความสัมพันธ์กัน เพศกับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เพศกับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เพศกับบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน

4.4.3.2 ความสัมพันธ์ระหว่าง อายุกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า อายุกับเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร และมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน อายุกับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด ไม่มีความสัมพันธ์กัน อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (ประเภทอาหารจานเดียวประเภทข้าว) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ข้าวมันไก่ และ

ข้าขาหมู อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) มีความสัมพันธ์กัน อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ แชนวิช และไส้กรอก อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ซาลาเปา อายุกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ น้ำอัดลม และสมูทตี้ อายุกับราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กัน อายุกับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน อายุกับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน มีความสัมพันธ์กัน อายุกับบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ เพื่อน และรุ่นพี่ - รุ่นน้อง อายุกับส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่บริโภคเป็นประจำ ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว

4.4.3.3 ความสัมพันธ์ระหว่าง ระดับชั้นการศึกษากับรูปแบบการบริโภคอาหารของ นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า ระดับชั้นการศึกษากับเหตุผลในการเลือก บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน ระดับชั้นการศึกษากับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กัน ระดับชั้น การศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ข้าขาหมู และข้าวหมกไก่ ระดับชั้นการศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหาร จานเดียวประเภทเส้น) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ ผัดซีอิ้ว และก๋วยจั๊บ ระดับชั้นการศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้น แต่ ไก่ทอด แชนวิช และไส้กรอก ระดับชั้นการศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหาร ว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า ระดับชั้นการศึกษากับอาหารกลางวันที่นิยม บริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ น้ำเปล่า และสมูทตี้ ระดับชั้นการศึกษากับราคา อาหารที่บริโภคต่อมื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กัน ระดับชั้นการศึกษากับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มื ความสัมพันธ์กัน ระดับชั้นการศึกษากับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย และตลาดสด หรือตลาดนัดใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย ระดับชั้นการศึกษากับบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ เพื่อน

4.4.3.4 ความสัมพันธ์ คณะกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า คณะกับเหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ รสชาติอาหารอร่อย การจัด ตกแต่งร้านมีความน่าสนใจ ใกล้สถานที่เรียน และอาหารมีปริมาณมาก คณะกับประเภทอาหารกลาง วันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กัน คณะกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจาน เดียวประเภทข้าว) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ข้าขาหมู ข้าวหมูอบ และข้าวหน้าเป็ด คณะกับ อาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทเส้น) มีความสัมพันธ์กัน คณะกับอาหาร กลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) มีความสัมพันธ์กัน คณะกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภค บ่อย (อาหารว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน เว้นแต่ ซูชิ เกี๊ยวทอด และยำวุ้นเส้นหรือมาม่า คณะกับ อาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) มีความสัมพันธ์กัน คณะกับราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ มีความสัมพันธ์กัน คณะกับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน มีความสัมพันธ์กัน คณะกับสถานที่ซื้อ

อาหารกลางวัน มีความสัมพันธ์กัน คณะกับบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร มีความสัมพันธ์กันที่ เพื่อน และรุ่นพี่และรุ่นน้อง ซึ่งสอดคล้องกับ ปวีณภัทร และวรางคณา (2560) ที่วิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทย ผลกระทบและแนวทางการแก้ไข พบว่าไม่เพียงแค่อีเมลที่โฆษณาจะมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของวัยรุ่น แต่คนรอบตัวโดยเฉพาะครอบครัว เพื่อน และคนรัก ก็มีอิทธิพลเช่นกัน ในคณะกับส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่บริโภคเป็นประจำ มีความสัมพันธ์กันที่ ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว และผักชนิดต่าง ๆ เช่นเดียวกันกับ การศึกษา

4.4.3.5 ความสัมพันธ์ระหว่าง รายได้ที่ได้รับต่อวันกับรูปแบบการบริโภคอาหาร ของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า รายได้ที่ได้รับต่อวันกับเหตุผลในการ เลือกรับประทานอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับประเภทอาหารกลางวัน ที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด มีความสัมพันธ์กัน ซึ่งขัดแย้งกับวิจัยของ มโนลี (2559) ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ความสัมพันธ์ ระดับรายได้กับพฤติกรรมการบริโภคกลุ่มตัวอย่าง 15 - 21 ปี ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติ รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภทข้าว) ไม่ มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานเดียวประเภท เส้น) ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน) ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารว่าง) ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (เครื่องดื่ม) ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับราคาที่บริโภคต่อมื้อ มีความสัมพันธ์กัน มีความขัดแย้งกับ วิจัยของของ มโนลี (2559) ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ความสัมพันธ์รายได้กับปัจจัยด้านราคากลุ่มตัวอย่าง 15 - 21 ปี ไม่มีความสำคัญกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ รายได้ที่ได้รับต่อวันกับสถานที่บริโภคอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ไม่มีความสัมพันธ์กัน รายได้ที่ได้รับต่อวันกับส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่บริโภคเป็นประจำ ไม่มีความสัมพันธ์กัน

บทที่ 5

สรุปผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัย รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จากการวิเคราะห์ข้อมูลสามารถสรุปผลได้ ดังนี้

5.1 สรุปผล

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล

การศึกษาค้นคว้าความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2) เพื่อศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 3) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ในการศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยมีเครื่องมือคือแบบสอบถามรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จำนวน 385 คน ซึ่งผลการวิเคราะห์สามารถสรุปได้ ดังนี้

5.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล สรุปได้ว่า

- 1) เพศ พบว่า ส่วนใหญ่คือนักศึกษา เพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 62.60
- 2) อายุ พบว่า ส่วนใหญ่นักศึกษามีอายุ 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 41.30
- 3) ระดับชั้นการศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่นักศึกษากำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 49.09
- 4) คณะ พบว่า ส่วนใหญ่ศึกษาอยู่คณะบริหารธุรกิจ คิดเป็นร้อยละ 35.32
- 5) รายได้ที่ได้รับต่อวัน พบว่า ส่วนใหญ่นักศึกษาได้ที่ได้รับเงินต่อวัน ต่ำกว่า 200 บาท คิดเป็นร้อยละ 50.65

5.1.2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร สรุปได้ว่า

- 1) เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่นักศึกษามีเหตุผลที่ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง คิดเป็นร้อยละ 22.54
- 2) ประเภทของอาหารกลางวันที่มีบริโภคบ่อยที่สุด ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค อาหารจานเดียว คิดเป็นร้อยละ 77.40
- 3) อาหารจานเดียวประเภทกับข้าว (ข้าวราดแกง) ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ผัดกระเพรา คิดเป็นร้อยละ 13.04
- 4) อาหารจานเดียวประเภทข้าว ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ข้าวมันไก่ คิดเป็นร้อยละ 32.72
- 5) อาหารจานเดียวประเภทเส้น ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ คิดเป็นร้อยละ 28.43
- 6) อาหารจานด่วน ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 27.56
- 7) อาหารว่าง ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค ส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 18.39
- 8) เครื่องดื่ม ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค น้ำเปล่า คิดเป็นร้อยละ 38.11
- 9) ขนมหวาน ส่วนใหญ่นักศึกษาบริโภค น้ำแข็งใส คิดเป็นร้อยละ 13.79
- 10) ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ ส่วนใหญ่ราคา 51 – 100 บาท คิดเป็นร้อยละ 63.64
- 11) สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด ส่วนใหญ่นักศึกษาคำนึงถึง สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ คิดเป็นร้อยละ 57.66
- 12) สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน ส่วนใหญ่เลือกซื้ออาหารกลางวันที่ร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย คิดเป็นร้อยละ 44.12
- 13) บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร ส่วนใหญ่คือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 73.91
- 14) ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่มีบริโภคเป็นประจำ ส่วนใหญ่เลือกบริโภค เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ คิดเป็นร้อยละ 40.60

5.1.3 ผลการทดสอบสมมติฐาน

ความสัมพันธ์ระหว่าง ปัจจัยส่วนบุคคลกับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พบว่า มีความสัมพันธ์กับรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ที่อายุ กับสถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน และบุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการเลือกบริโภคอาหาร ระดับชั้นการศึกษาสัมพันธ์กับประเภทอาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อยที่สุด คณะกับประเภทอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อยที่สุด อาหารที่นิยมบริโภคบ่อย (อาหารจานด่วน และเครื่องดื่ม) ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร และส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษบริโภคเป็นประจำ

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารกลางวัน

จากการศึกษาวิจัย พบว่า นักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เสนอให้มหาวิทยาลัยจัดสถานที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ภายในศูนย์โชติเวช เนื่องจากจะต้องบริโภคอาหารที่ร้านอาหารบริเวณรอบคณะ ยังต้องประสบปัญหาเรื่องการรอคิวเนื่องจากบริเวณรอบ ๆ ศูนย์โชติเวชจะมีหน่วยงานทั้งภาครัฐ และเอกชนมากมาย จึงเกิดปัญหาเรื่องของการใช้เวลาในการใช้บริโภคในมื้อกลางวันของนักศึกษาที่ศึกษาในศูนย์โชติเวช ในบางส่วนของนักศึกษาคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มีการเรียนการสอนที่ศูนย์เทเวศร์ ซึ่งมีโรงอาหารบริการภายในศูนย์ จึงไม่เกิดปัญหามากนัก ในส่วนของศูนย์พัฒนวิชาการพระนครนั้น นักศึกษาประสบปัญหาจำนวนที่นั่งในโรงอาหารซึ่งไม่เพียงพอต่อจำนวนนักศึกษาเท่าที่ควร

5.2.2 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากการศึกษาวิจัย พบว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อยู่ในวัยที่กำลังเจริญเติบโตทั้งร่างกาย และจิตใจ ซึ่งในปัจจุบันวัยรุ่นมักจะนิยมตามสังคมในปัจจุบัน โดยได้รับอิทธิพลจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ ทำให้นักศึกษาไม่ตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารซึ่งมีผลต่อสุขภาพ และการเจริญเติบโตของตนเอง ดังนั้นควรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารกลางวันอย่างถูกต้อง เพื่อก่อให้เกิดการตระหนักรู้ในเรื่องการบริโภคอาหาร รวมถึงมหาวิทยาลัยควรกำหนดนโยบายในการจัดกิจกรรมรณรงค์การบริโภคอาหารกลางวันอย่างถูกต้อง รวมถึงจัดบริการอาหารกลางวันให้เพียงพอต่อนักศึกษา ถูกสุขลักษณะ รับประทานง่าย และราคาถูก เพื่อให้ นักศึกษาเลือกบริโภคได้อย่างหลากหลาย

5.2.3 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

5.2.3.1 ควรศึกษาวิจัยทางด้านอาหารหรือรายการอาหารที่ตอบโจทย์กับวัยรุ่นในสังคมปัจจุบันที่จัดบริการอาหารกลางวันให้กับนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครได้เป็นแนวทางในการปฏิบัติที่ดีกับมหาวิทยาลัย และสถาบันการศึกษาอื่น ๆ ต่อไป

5.2.3.2 ควรศึกษาวิจัยรูปแบบการบริโภคอาหารกลางวันของกลุ่มประชากรอื่น ๆ



เอกสารอ้างอิง

- คำเพียร เจริญรัตน์. 2561. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจเลือกซื้อกาแฟพรีเมียมในสถานบริการน้ำมันของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วิทยานิพนธ์, คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- จิราภรณ์ เรืองยิ่ง สุจิตรา จรจิตร และกานดา จันทร์แย้ม. 2559. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นในจังหวัดสงขลา: การสังเคราะห์องค์ความรู้และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. ปีที่ 8 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน 2559. 245 - 264
- ชัยพัฒน์ อาภาสกุลเดช. 2557. พฤติกรรมการบริโภคอาหารและรูปแบบการดำเนินชีวิตที่ส่งผลต่อความภักดีในการใช้บริการร้านอาหารประเภทตามสั่งของผู้บริโภคในเขตทุ่งครุ. การค้นคว้าอิสระ, บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ดนตรีรัตน์ ใจดี. 2553. ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของประชาชนในการเลือกใช้บริการร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี. วิทยานิพนธ์หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. 2551. การวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS. กรุงเทพฯ : วีอินเตอร์ พรินท์.
- ธิดิมา ขอสุข. 2553. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 - 6 โรงเรียนวัดปากน้ำฝั่งเหนือ สำนักงานเขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์, คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ธีรวิทย์ วราธรไพบูลย์. 2557. พฤติกรรมการบริโภค : อาหารนิยมบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ. วารสารปัญญาวิวัฒน์, ปีที่ 5 (ฉบับที่ 2 มกราคม – มิถุนายน 2557), 255 – 264.
- บุญชอบ เกษโกวิท และทรงพล ตั้งศรีไพร. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยก่อนเรียนในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี. วารสารกรมการแพทย์. ปีที่ 42 ฉบับที่ 6 พฤศจิกายน - ธันวาคม 2560. 129 - 134.
- ปวีณภัทร นิธิตันติวัฒน์ และวรางคณา อุดมทรัพย์. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทยผลกระทบและแนวทางการแก้ไข. วารสารวิทยาลัยพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี. ปีที่ 28 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน 2560. 122 – 128.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ปิยนุช ไกรเทพ. 2559. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารเข้าของ
นักศึกษาวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาเขตตรัง. วิทยานิพนธ์หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- ฝ่ายโภชนาการ คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล. โภชนาการสำหรับวัยรุ่น. สืบค้นเมื่อ 31 กรกฎาคม
2562 [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <https://www.si.mahidol.ac.th>
- พิไลวรรณ จันทร์รังษี. 2558. ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรมการบริโภคผักของนักเรียนชั้นประถมศึกษา
ปีที่ 4-6 โรงเรียนราชินี. วิทยานิพนธ์, คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- พุทธชาติ สอนจันทร์. 2550. ความรู้ทางโภชนาการการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของครู
โรงเรียนเอกชน. วิทยานิพนธ์, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มนาลี เพ็ญพงษ์. 2559. พฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี
วารสารวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. ปีที่ 3, ฉบับที่ 1 (2559), 109-126.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2555. พฤติกรรม. สืบค้นเมื่อ 4 เมษายน 2562 [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก
<http://www.royin.go.th/dictionary/>.
- รัฐพงษ์ นาคปฐม. 2555. การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารตามสั่งของลูกค้าร้านอินเทอร์เน็ตใน
ช่วงเวลา 23.00น. ถึง 3.00 น. ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. การศึกษาเฉพาะบุคคล
ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- วิชฎา เพ็ญศรีสิริกุล. 2555. ปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลวัยทำงานใน
กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วัชรภรณ์ ภิมมย์ฤทธิ์. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารจานด่วนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอน
ปลาย โรงเรียนเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์ ภูเก็ต. วิทยานิพนธ์, คหกรรมศาสตรมหา
บัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- วิริยา บุญรินทร์. 2553. ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับอุดมศึกษา
จังหวัดอุบลราชธานี. วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพนธ์. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 มกราคม – มิถุนายน
2553. 154 – 163.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ศลาสิน ดอกเข็ม. 2554. การบริโภคอาหารของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
ในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
- ศิริรักษ์ กิจชนะไพบูลย์. 2555. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษาระดับปริญญาตรี
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. พยาบาลสาร. ปีที่ 39 ฉบับพิเศษ กรกฎาคม – สิงหาคม 2555.
20 – 30.
- สิริไพศาล ยิ้มประเสริฐ. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน นครราชสีมา. วารสารราชพฤกษ์. ปีที่ 15. ฉบับที่ 1
มกราคม - เมษายน 2560. 33 - 41.
- สุขบัญญัติแห่งชาติ. 2555. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่น. สืบค้นเมื่อ 4 เมษายน 2562
[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://xcold.kucomsci18.in.th/health/food/food3.html>.
- สุนทร สอนกิจดี. 2553. รูปแบบการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุชาวไทย-รามัญ
กรณีศึกษา : หมู่บ้านมอญบางกระดี่ แขวงสามตำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร.
วิทยานิพนธ์, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวลี โลวีกรณ เบญจา มุกตพันธุ์ ภัทรระ แสนไชยสุริยา และฉัตรชาธร ภาโนมัย. 2555. รูปแบบการ
บริโภคอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ก่อนและหลังเรียนวิชา โภชนาสาธารณสุข คณะ
สาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. วารสารวิจัยสาธารณสุขศาสตร์,
มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 มกราคม – เมษายน 2555. 77 - 86
- สุบิน สุนันตะ. 2551. พฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กนักเรียนประถมศึกษาอำเภอฝาง จังหวัด
เชียงใหม่. วิทยานิพนธ์, สาธารณสุขศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 2562. มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. สืบค้นเมื่อ 1 กรกฎาคม 2562 [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก
http://regis.rmutp.ac.th/?page_id=4127.
- อดิชา สังฆะทิพย์ และสุ โลวีกรณ. 2560. พฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของ
นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนในตำบลกุดปลาตุก อำเภอชื่นชม จังหวัดมหาสารคาม.
วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. ปีที่ 19 ฉบับที่ 1 มกราคม –
เมษายน 2560. 178 – 189

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

Cronbach, Lee J. 1972. **The Dependability of Behavioral Measurements: Theory of Generalizability for Scores and Profiles**. New York: Wiley.

Yamane, T. 1967. **An Introductory Analysis**. New York: Harper & Row.



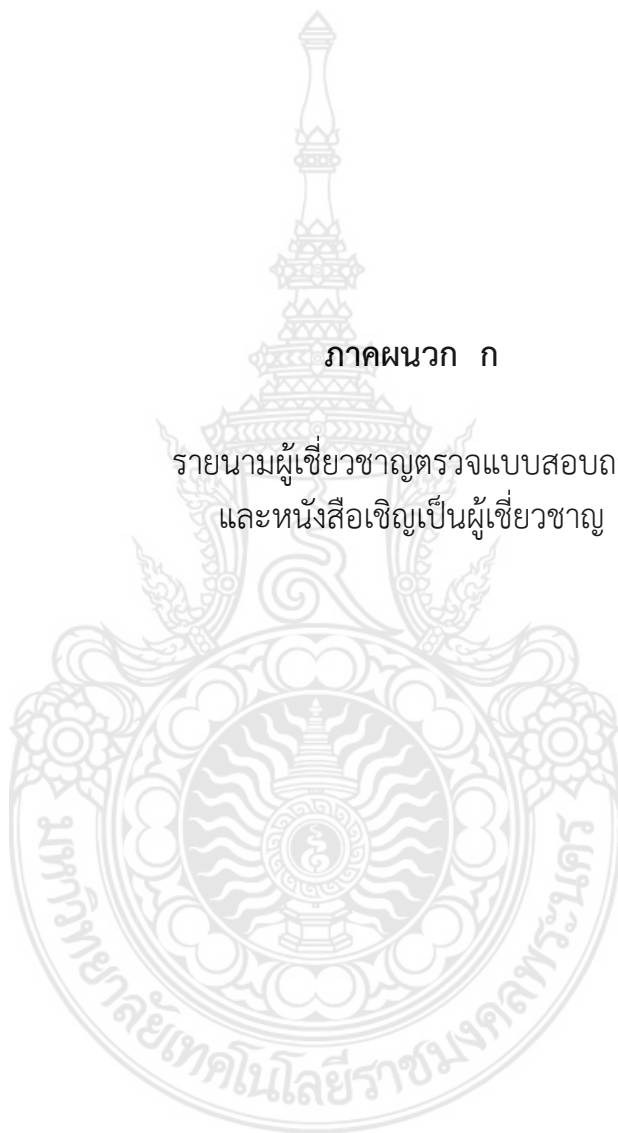


ภาคผนวก

ภาคผนวก	ก	รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถาม และหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ
ภาคผนวก	ข	แบบสอบถาม
ภาคผนวก	ค	แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพ ของเครื่องมือ
ภาคผนวก	ง	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC
ภาคผนวก	จ	หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือ วิจัย
ภาคผนวก	ฉ	หนังสือหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

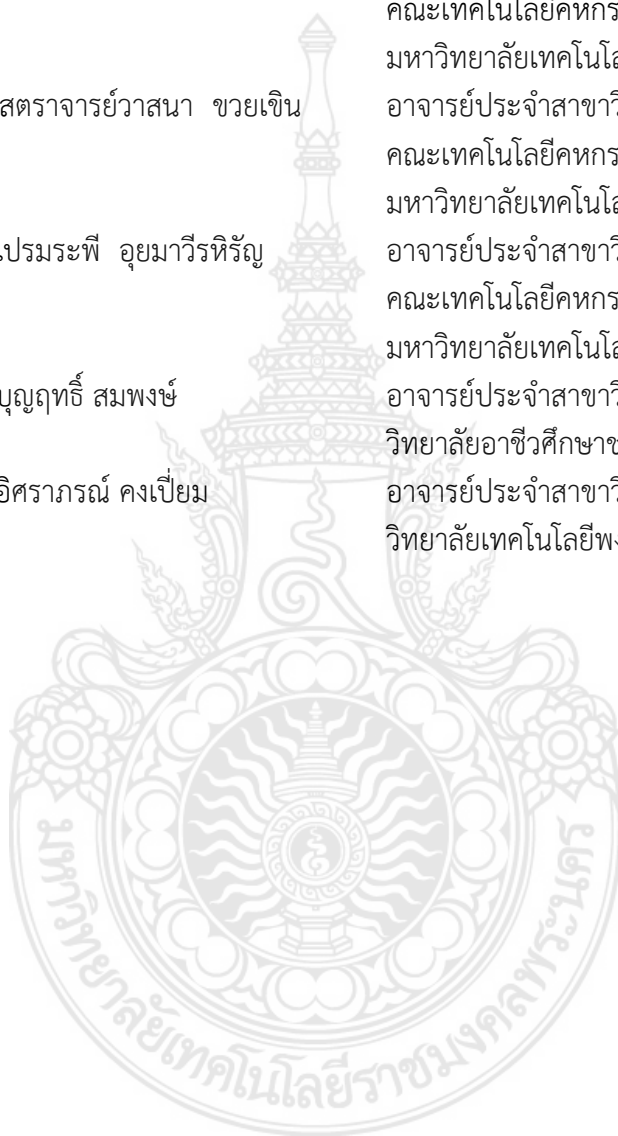
ภาคผนวก ก

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถาม
และหนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญ



รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถาม

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ	ตำแหน่ง/สถานที่ทำงาน
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์वासนา ขวัญเงิน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
3. อาจารย์เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
4. อาจารย์บุญฤทธิ สมพงษ์	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี
5. อาจารย์อิศราภรณ์ คงเปี่ยม	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์





ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๙๓๓

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นางสาวอิศราภรณ์ คงเปี่ยม

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ
และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา
ให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีสหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๔๔๒๐ ๑๔๔๔



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๙๓๖ วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นางสาวเปรมระพี อูยามาวีร์ศิริ

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อาริโอ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ
และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา
ให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๙๓๒

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน นายบุญฤทธิ์ สมพงษ์

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่อริโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ
และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา
ให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๔๔๒๐ ๑๔๔๔



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๙๓๔ วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาสนา ขววยเงิน

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ
และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา
ให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๙๓๕ วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก

ด้วย นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ
และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญในด้านรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา
ให้กับ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ภาคผนวก ข

แบบสอบถาม



แบบสอบถาม

เรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

- ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล
- คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าตัวเลือกที่ตรงตามความเป็นจริงของท่านมากที่สุด เพียงตัวเลือกเพียงเท่านั้น และกรุณากรอกรายละเอียดในช่องว่างที่กำหนด
1. เพศ

<input type="checkbox"/> ชาย	<input type="checkbox"/> หญิง
------------------------------	-------------------------------
 2. อายุ

<input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 18 ปี	<input type="checkbox"/> 19 ปี
<input type="checkbox"/> 20 ปี	<input type="checkbox"/> มากกว่า 20 ปี
 3. ระดับชั้นการศึกษา

<input type="checkbox"/> ชั้นปีที่ 1	<input type="checkbox"/> ชั้นปีที่ 2
<input type="checkbox"/> ชั้นปีที่ 3	<input type="checkbox"/> ชั้นปีที่ 4
 4. คณะ
 - คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
 - คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 - คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
 - คณะบริหารธุรกิจ
 - คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - คณะวิศวกรรมศาสตร์
 - คณะศิลปศาสตร์
 - คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
 - คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ
 5. รายได้ที่ได้รับต่อวัน

<input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 200 บาท	<input type="checkbox"/> 201 – 300 บาท
<input type="checkbox"/> มากกว่า 301 บาท	

- ตอนที่ 2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (อาหารกลางวัน)
- คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าตัวเลือกที่ตรงตามความเป็นจริงของท่านและกรณกรอกรายละเอียดในช่องว่างที่กำหนด

1. เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง
- รสชาติอาหารอร่อย
- ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร
- มีค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ
- อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน
- ใกล้สถานที่เรียน
- อาหารมีปริมาณมาก
- ความสะอาดของอาหารและร้าน

2. ประเภทของอาหารกลางวันที่บริโภคบ่อยที่สุด (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- อาหารจานเดียว (A La Catre)
- อาหารจานด่วน (Fast Food)
- อาหารว่าง (Snack Food)
- อาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Deliverry)

3. อาหารกลางวันที่นิยมบริโภคบ่อย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

3.1 ประเภทอาหารจานเดียว (A La Catre) (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

อาหารจานเดียวประเภทกับข้าว (ข้าวราดแกง)

1. ข้าวและกับข้าว).....
2. ข้าวและกับข้าว).....
3. ข้าวและกับข้าว).....

อาหารจานเดียวประเภทข้าว

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ข้าวมันไก่ | <input type="checkbox"/> ข้าวหมูแดง |
| <input type="checkbox"/> ข้าวขาหมู | <input type="checkbox"/> ข้าวคอกกะปิ |
| <input type="checkbox"/> ข้าวหมกไก่ | <input type="checkbox"/> ข้าวผัด |
| <input type="checkbox"/> ข้าวหมูอบ | <input type="checkbox"/> ข้าวหน้าไก่ |
| <input type="checkbox"/> ข้าวหน้าเป็ด | |

อาหารจานเดียวประเภทเส้น

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ | <input type="checkbox"/> ขนมจีน |
| <input type="checkbox"/> ผัดมาม่า | <input type="checkbox"/> ผัดหมี่กะโรนี |
| <input type="checkbox"/> ผัดไท | <input type="checkbox"/> สปาเก็ตตี้ |
| <input type="checkbox"/> ราดหน้า | <input type="checkbox"/> ผัดซีอิ้ว |
| <input type="checkbox"/> สุกี้ | <input type="checkbox"/> กระทบะปลา |
| <input type="checkbox"/> ก๋วยจั๊บ | |

3.2 ประเภทอาหารจานด่วน (Fast Food) (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- | | |
|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> พิซซ่า | <input type="checkbox"/> แฮมเบอร์เกอร์ |
| <input type="checkbox"/> ไก่ทอด | <input type="checkbox"/> แซนวิช |
| <input type="checkbox"/> เฟรนช์ฟรายส์ | <input type="checkbox"/> ไข่กรอก |

3.3 ประเภทอาหารว่าง (Snack Food) (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ส้มตำ | <input type="checkbox"/> ขนมจีบ |
| <input type="checkbox"/> ซูชิ | <input type="checkbox"/> สาเกุ้หมูหรือปากหม้อ |
| <input type="checkbox"/> หมูหรือเนื้อทอด | <input type="checkbox"/> เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด |
| <input type="checkbox"/> ซาลาเปา | <input type="checkbox"/> ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง |
| <input type="checkbox"/> เกี๊ยวทอด | <input type="checkbox"/> ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า |
| <input type="checkbox"/> แหนมเนือง | |

3.4 เครื่องดื่ม (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- น้ำเปล่า
- น้ำผลไม้สดหรือปั่น
- ชา
- กาแฟ
- ช็อคโกแลต
- นม
- น้ำอัดลม
- สมูทตี้
- น้ำสมุนไพร

3.5 ขนมหวาน (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

1.
2.
3.

4. ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- ต่ำกว่า 50 บาท
- 51 – 100 บาท
- 101 – 150 บาท
- 151 – 200 บาท
- มากกว่า 200 บาท

5. สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ
- บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย
- จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การใช้บริการ
- ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน
- สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา

6. สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน (ตอบได้เพียง 1 ข้อ)

- ร้านอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย
- ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย
- ร้านสะดวกซื้อ
- ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย
- ตลาดสด หรือตลาดนัดใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย
- แอปพลิเคชันออนไลน์

7. บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร

- ครอบครัว
- อาจารย์และบุคลากรในคณะ
- เพื่อน
- รุ่นพี่และรุ่นน้อง

8. ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่
- ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว
- ผักชนิดต่างๆ
- ผลไม้ชนิดต่างๆ
- ธัญพืชชนิดต่างๆ

9. ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารกลางวัน

.....

.....

.....

.....

.....

*****ขอขอบคุณอย่างสูงที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม*****



ภาคผนวก ค

แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญ
ตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ



**แบบประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัยแบบสอบถามเพื่องานวิจัย
เรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

คำชี้แจง: แบบประเมินความเที่ยงตรง (IOC) ของเครื่องมือการวิจัยเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อประเมินความคิดเห็น ของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อข้อคำถาม มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย ซึ่งทำการประเมินความเที่ยงตรงโดยกำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยงตรง

+1	=	แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสม
0	=	แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสมหรือไม่
-1	=	แน่ใจว่าคำถามไม่มีความเหมาะสม

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านว่าข้อความมีความสอดคล้องหรือถูกต้องเพียงใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ลำดับ	ข้อคำถาม	ความคิดเห็นของ ผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ เพิ่มเติม
		+1	0	-1	
1.	เพศ				
	- ชาย				
	- หญิง				
2.	อายุ				
	- ต่ำกว่า 18 ปี				
	- 19 ปี				
	- 20 ปี				
	- มากกว่า 20 ปี				
3.	ระดับชั้นการศึกษา				
	- ชั้นปีที่ 1				
	- ชั้นปีที่ 2				
	- ชั้นปีที่ 3				
	- ชั้นปีที่ 4				

ลำดับ	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		+1	0	-1	
4.	คณะ				
	- คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม				
	- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์				
	- คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน				
	- คณะบริหารธุรกิจ				
	- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี				
	- คณะวิศวกรรมศาสตร์				
	- คณะศิลปศาสตร์				
	- คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น				
	- คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ				
5.	รายได้ที่ได้รับต่อวัน				
	- ต่ำกว่า 200 บาท				
	- 201 – 300 บาท				
	- มากกว่า 300 บาท				



ตอนที่ 2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
(อาหารกลางวัน)

ลำดับ	ข้อความถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		+1	0	-1	
1.	เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน				
	- ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง				
	- รสชาติอาหารอร่อย				
	- ความสะดวกรวดเร็วของอาหาร				
	- มีคุณภาพทางโภชนาการครบถ้วน				
	- การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ				
	- อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน				
	- ใกล้เคียงสถานที่เรียน				
	- มีปริมาณมาก				
	- ความสะอาดของอาหารและร้าน				
2.	ประเภทของอาหารที่บริโภคบ่อยที่สุด				
	- อาหารจานเดียว (A La Carte)				
	- อาหารจานด่วน (Fast Food)				
	- อาหารว่าง (Snack Food)				
	- อาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Delivery)				
3.	อาหารที่นิยมบริโภค				
	3.1 ประเภทอาหารจานเดียว (A La Carte)				
	อาหารจานเดียวประเภทกับข้าว (ข้าวราดแกง)				
	- ไปรตระบุ 3 ประเภท				

ลำดับ	ข้อความ	ความคิดเห็นของ ผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ เพิ่มเติม
		+1	0	-1	
อาหารจานเดียวประเภทข้าว					
	- ข้าวมันไก่				
	- ข้าวหมูแดง				
	- ข้าวขาหมู				
	- ข้าวคลุกกะปิ				
	- ข้าวผัด				
	- ข้าวหมกไก่				
	- ข้าวหมูอบ				
	- ข้าวหน้าไก่				
	- ข้าวหน้าเป็ด				
อาหารจานเดียวประเภทเส้น					
	- ก๋วยเตี๋ยว/บะหมี่				
	- ขนมจีน				
	- ผัดมาม่า				
	- ผัดไท				
	- สปาเก็ตตี้				
	- ผัดหมี่กะโรนี				

ลำดับ	ข้อความคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		+1	0	-1	
	อาหารจานเดียวประเภทเส้น (ต่อ)				
	- ราดหน้า				
	- ผัดซีอิ้ว				
	- สุกี้				
	- กระเพาะปลา				
	- ก๋วยจั๊บน้ำร้อน				
	- อื่นๆ(โปรดระบุ)				
	3.2 ประเภทอาหารจานด่วน (Fast Food)				
	- พิซซ่า				
	- แฮมเบอร์เกอร์				
	- ไก่ทอด				
	- แซนวิช				
	- เฟรนช์ฟรายส์				
	- ไส้กรอก				
	3.3 ประเภทอาหารว่าง (Snack Food)				
	- ส้มตำ				
	- ขนมจีบ				
	- ซูชิ				
	- สาคูไส้หมูหรือปากหม้อ				
	- หมูหรือเนื้อทอด				
	- เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด				
	- ซาลาเปา				
	- ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง				
	- เกี้ยวทอด				
	- ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า				
	- แหนมเนือง				

ลำดับ	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		+1	0	-1	
	3.4 เครื่องดื่ม				
	- น้ำเปล่า				
	- ชาสมุนไพร				
	- น้ำผลไม้สดหรือปั่น				
	- ชา				
	- กาแฟ				
	- ช็อคโกแลต				
	- นม				
	- น้ำอัดลม				
	- สมูทตี้				
	- น้ำสมุนไพร				
	3.5 ขนมหวาน				
	อื่นๆ (โปรดระบุ 3 รายการ)				
	4. ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ				
	- ต่ำกว่า 50 บาท				
	- 51 – 100 บาท				
	- 101 – 150 บาท				
	- 151 – 200 บาท				
	- มากกว่า 200 บาท				

ลำดับ	ข้อความ	ความคิดเห็นของ ผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ เพิ่มเติม
		+1	0	-1	
5.	สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด				
	- สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ				
	- บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย				
	- จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การให้บริการ				
	- ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน				
	- สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา				
6.	สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน				
	- โรงอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย				
	- ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย				
	- ร้านสะดวกซื้อ				
	- ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย				
	- ตลาดสด หรือตลาดนัด ใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย				
	- แอปพลิเคชันออนไลน์				
7.	บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร				
	- ครอบครัว				
	- อาจารย์และบุคลากรในคณะ				
	- เพื่อน				
	- รุ่นพี่และรุ่นน้อง				
	- อื่นๆ(โปรดระบุ)				

ลำดับ	ข้อความ	ความคิดเห็นของ ผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ เพิ่มเติม
		+1	0	-1	
8.	ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวัน ที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ				
	- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์				
	- ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่				
	- ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว				
	- ผักชนิดต่างๆ				
	- ผลไม้ชนิดต่างๆ				
	- ธัญพืชชนิดต่างๆ				
	- อื่นๆ(โปรดระบุ)				
9.	รายการอาหารกลางวันที่นักศึกษาต้องการ ให้มีจำหน่ายเพิ่มภายในคณะ				
	- โปรดระบุ 3 อย่าง				
10.	ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารกลางวัน				
	- บรรยาย				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ผู้เชี่ยวชาญ

ภาคผนวก ง

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC



ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย
แบบสอบถามเพื่องานวิจัย
เรื่อง รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำชี้แจง: แบบประเมินความเที่ยงตรง (IOC) ของเครื่องมือการวิจัยเรื่องรูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อประเมินความคิดเห็น ของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อข้อคำถาม มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย ซึ่งทำการประเมินความเที่ยงตรงโดยกำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยงตรง

+1	=	แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสม
0	=	แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสมหรือไม่
-1	=	แน่ใจว่าคำถามไม่มีความเหมาะสม



ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ข้อคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
1. เพศ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
2. อายุ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3. ระดับชั้นการศึกษา	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
4. คณะ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5. รายได้ที่ได้รับต่อวัน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้

ตอนที่ 2 รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (อาหารกลางวัน)

ข้อคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
1. เหตุผลในการเลือกบริโภคอาหารกลางวัน							
- ราคาอาหารมีความเหมาะสมและไม่แพง	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- รสชาติอาหารอร่อย	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ความสะอาดรวดเร็วของอาหาร	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน	+1	+1	+1	0	0	0.60	ใช้ได้
- การจัดตกแต่งอาหารมีความน่าสนใจ	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- อาหารมีหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทาน	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ใกล้สถานที่เรียน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- อาหารมีปริมาณมาก	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ความสะอาดของอาหารและร้าน	+1	+1	+1	0	0	0.60	ใช้ได้
2. ประเภทของอาหารที่บริโภคบ่อยที่สุด							
- อาหารจานเดียว (A La Catre)	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- อาหารจานด่วน (Fast Food)	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- อาหารว่าง (Snack Food)	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- อาหารผ่านทางแอปพลิเคชันออนไลน์ (Delivery)	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3. อาหารที่นิยมบริโภค							
3.1 ประเภทอาหารจานเดียว (A La Catre)							
อาหารจานเดียวประเภทกับข้าว (ข้าวราดแกง)							
- โปรตระบุ 3 ประเภท	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้


ข้อความคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
อาหารจานเดียวประเภทข้าว							
- ข้าวมันไก่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ข้าวหมูแดง	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ข้าวขาหมู	+1	+1	+1	+1	-1	0.60	ใช้ได้
- ข้าวคลุกกะปิ	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- ข้าวผัด	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ข้าวหมกไก่	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- ข้าวหมูอบ	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ข้าวหน้าไก่	+1	+1	+1	+1	-1	0.60	ใช้ได้
- ข้าวหน้าเป็ด	+1	+1	+1	+1	-1	0.60	ใช้ได้
อาหารจานเดียวประเภทเส้น							
- ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ขนมจีน	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- ผัดมาล่า	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ผัดไท	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- สปาเก็ตตี้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ผัดหมั๊กกะโรนี	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ราดหน้า	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ผัดซีอิ้ว	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- สุกี้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- กระเพาะปลา	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ก๋วยจั๊บ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้

ข้อความคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
3.2 ประเภทอาหารจานด่วน (Fast Food)							
- พิซซ่า	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- แฮมเบอร์เกอร์	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ไก่ทอด	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- แซนวิช	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- เฟรนช์ฟรายส์	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ไส้กรอก	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3.4 ประเภทอาหารว่าง (Snack Food)							
- ส้มตำ	+1	+1	0	+1	0	0.60	ใช้ได้
- ขนมจีบ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ซูชิ	+1	+1	0	0	+1	0.60	ใช้ได้
- สาเกุไส้หมูหรือปากหม้อ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- หมูหรือเนื้อทอด	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- เปาะเปี๊ยะสดหรือทอด	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ซาลาเปา	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
- เกี้ยวทอด	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ยำวุ้นเส้นหรือมาม่า	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
- แหนมเนือง	+1	+1	0	+1	0	0.60	ใช้ได้
3.5 เครื่องดื่ม							
- น้ำเปล่า	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ชานมไข่มุก	-1	+1	+1	+1	0	0.40	ตัดทิ้ง
- น้ำผลไม้สดหรือปั่น	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ชา	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- กาแฟ	+1	+1	+1	0	0	0.60	ใช้ได้
- ช็อคโกแลต	+1	+1	+1	+1	-1	0.60	ใช้ได้
- นม	+1	+1	+1	+1	-1	0.60	ใช้ได้
- น้ำอัดลม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- สมูทตี้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- น้ำสมุนไพร	+1	+1	+1	0	+1	1.00	ใช้ได้

ข้อคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
3.6 ขนมหวาน							
- โพรตระบุ 3 ประเภท	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
4. ราคาอาหารที่บริโภคต่อมื้อ							
- ต่ำกว่า 50 บาท	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- 51 – 100 บาท	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- 101 – 150 บาท	+1	+1	+1	-1	+1	0.60	ใช้ได้
- 151 – 200 บาท	+1	+1	+1	-1	+1	0.60	ใช้ได้
- มากกว่า 200 บาท	+1	+1	+1	-1	+1	0.60	ใช้ได้
5. สถานที่บริโภคอาหารกลางวัน นักศึกษาคำนึงถึงสิ่งใดมากที่สุด							
- สถานที่ตั้งของร้านสะดวกแก่การใช้บริการ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- บรรยากาศของร้านอาหารมีการตกแต่งร้านสวย	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- จำนวนที่นั่งและโต๊ะมีเพียงพอแก่การใช้บริการ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ความเอาใจใส่ในการบริการของพนักงานในร้าน	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- สามารถนั่งบริโภคอาหารได้โดยไม่จำกัดเวลา	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
6. สถานที่เลือกซื้ออาหารกลางวัน							
- โรงอาหารในคณะหรือมหาวิทยาลัย	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ร้านอาหารบริเวณรอบคณะหรือมหาวิทยาลัย	+1	+1	+1	+1	+1	0.80	ใช้ได้
- ร้านสะดวกซื้อ	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ห้างสรรพสินค้าใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ตลาดสด หรือตลาดนัด ใกล้คณะหรือมหาวิทยาลัย	+1	+1	+1	0	0	0.60	ใช้ได้
- แอปพลิเคชันออนไลน์	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
7. บุคคลที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร							
- ครอบครัว	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- อาจารย์และบุคลากรในคณะ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- เพื่อน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- รุ่นพี่และรุ่นน้อง	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้

ข้อคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3	4	5		
8. ส่วนประกอบหลักของอาหารกลางวันที่นักศึกษาบริโภคเป็นประจำ							
- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
- ผักชนิดต่างๆ	+1	+1	+1	0	0	0.60	ใช้ได้
- ผลไม้ชนิดต่างๆ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
- ธัญพืชชนิดต่างๆ	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
- อื่นๆ(โปรดระบุ)	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
9. ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอาหารกลางวัน							
- บรรยาย	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้





ภาคผนวก จ

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย



ฝ่ายวิชาการและวิจัย
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 วันที่ ๒๖.๑๑.๒๕๖๒
 ที่ ๑๗ ก.ย. ๒๕๖๒
 ๑๖.๑๖ น.

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ.....

ที่..... วันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย และการทำวิทยานิพนธ์.....

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วยข้าพเจ้า นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ กี่อาริโอ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์ดังนี้

๑. ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย กับกลุ่มนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๑๕ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ในช่วงเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

๒. ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ กับกลุ่มนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๗๑ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ในช่วงเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา


เรียน หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 เพื่อโปรดพิจารณา
 ทิวภม ทุมโคตร
 ๑๖ ก.ย. ๖๒


 (นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์)
 นักศึกษาระดับปริญญาโท

เรียน คณบดี
 โสภโสภา พ่วงภค

เรียน คณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
 เพื่อโปรดพิจารณา

หริศ
 ๑๖ ก.ย. ๖๒
 ทิวภม
 ๑๗ ก.ย. ๒๕๖๒


 17 ก.ย. ๖๒



 ๑๗ ก.ย. ๖๒

อนุญาต




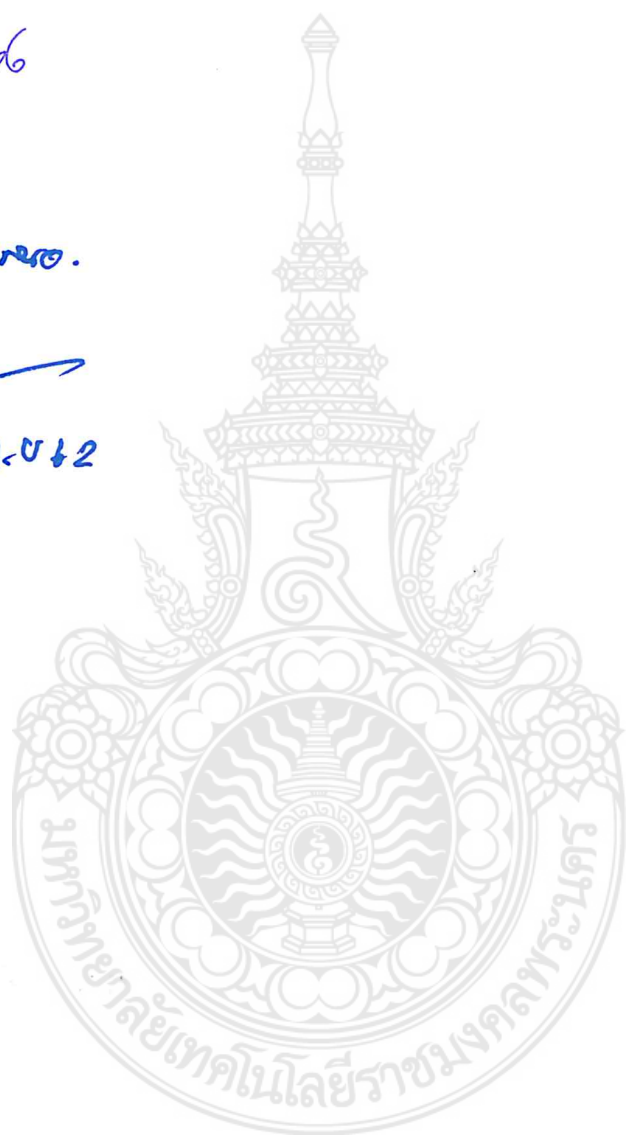
(นางปิยะธิดา สิทะวัฒนกุล)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 ๑๘ ก.ย. ๒๕๖๒

เรียน จากหนังสือไปรษณีย์ เลขที่ ๖๖
เพื่อทราบ และขอ สำนึก.
นางสาว . เรือดำน้ำ


๑๕ ก.ย. ๖๖

กรม-๕๕๗/๖๖/๑๖๐๐.


๑๖ ก.ย. ๖๖





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๖ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๙ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๘ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะศิลปศาสตร์

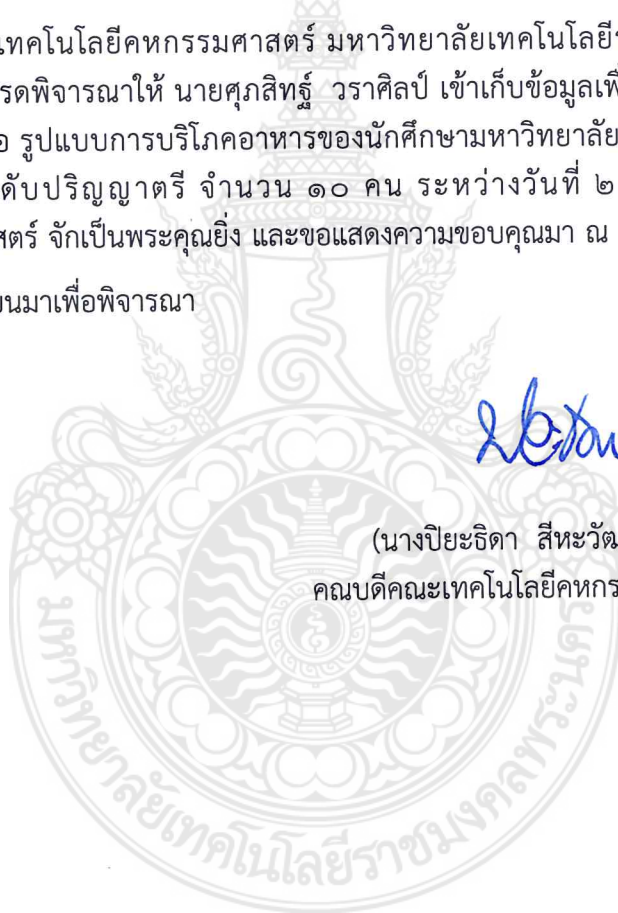
ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะศิลปศาสตร์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๑ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๕ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะวิศวกรรมศาสตร์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๐ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

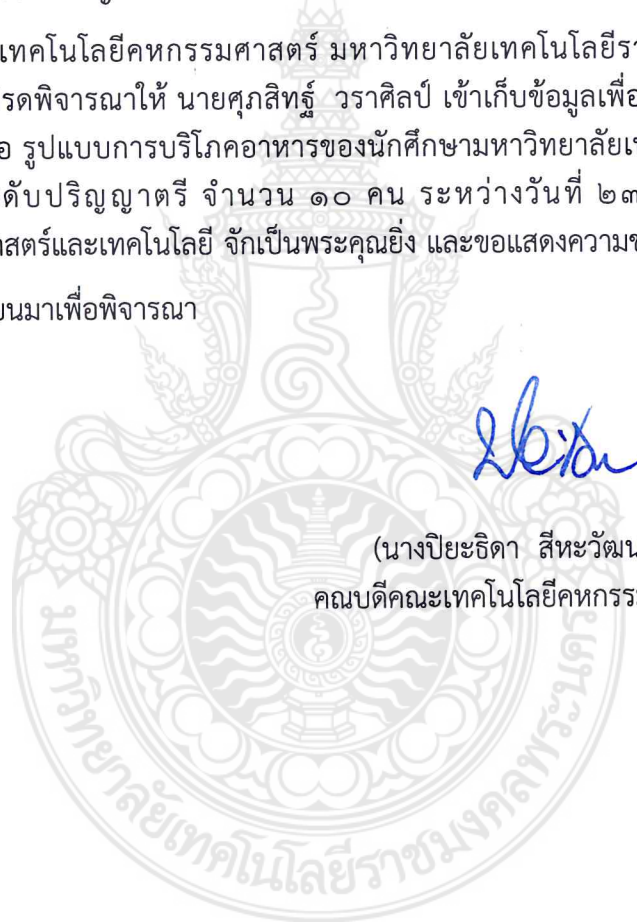
ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๗ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะบริหารธุรกิจ

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะบริหารธุรกิจ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๕

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

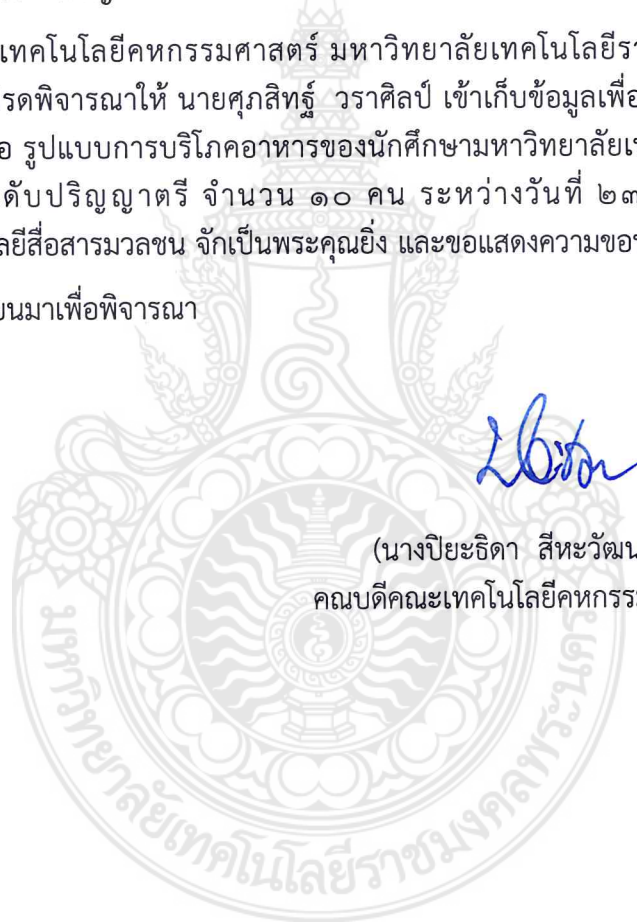
ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลิกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๙๔ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุญาตขอรับข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน คณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

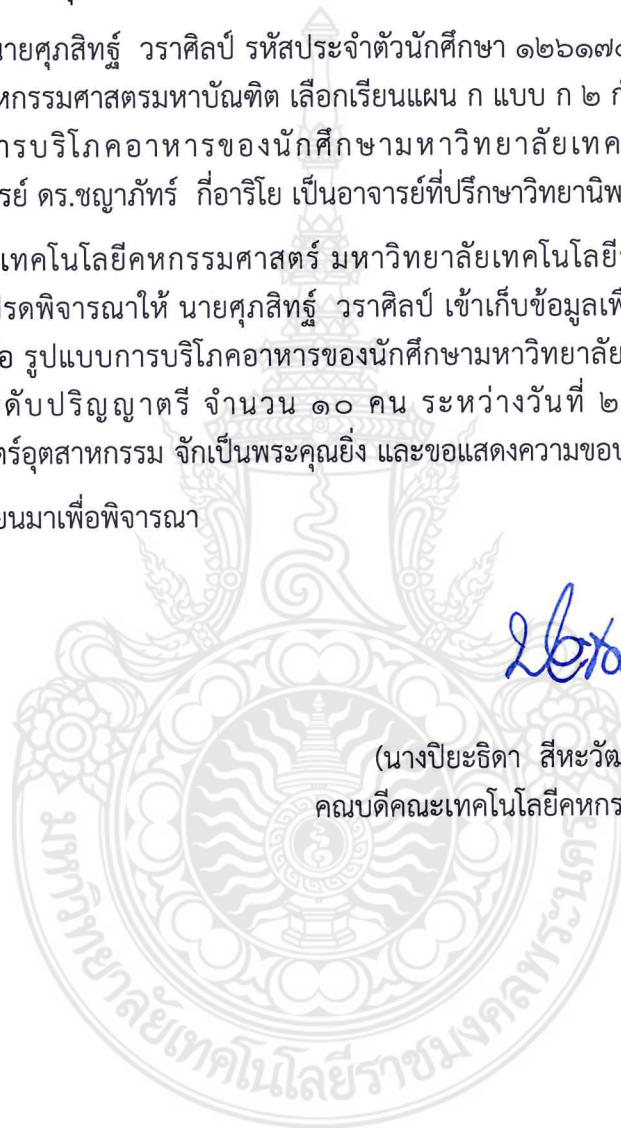
ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลื่อนเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กีอาริโอ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๐ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ภาคผนวก ฉ

หนังสือหนังสือขอความอนุเคราะห์เกี่ยวกับการทำวิทยานิพนธ์





บันทึกข้อความ

142

ฝ่ายวิชาการและวิจัย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
วันที่ ๒๐.๑๑.๒๕๖๒
ที่ ๑๗ ก.ย. ๒๕๖๒
๑๒.๐๒ น.

ส่วนราชการ.....

ที่..... วันที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย และการทำวิทยานิพนธ์.....

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ด้วยข้าพเจ้า นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๐๒-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ กี่อาริโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา มีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์ดังนี้

๑. ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลวิทยานิพนธ์เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย กับกลุ่มนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๑๕ คน ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายน ๒๕๖๒ ในช่วงเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

๒. ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ กับกลุ่มนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๗๑ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ในช่วงเวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา
ทิวภมร ตูมไพค์
๑๖ ก.ย. ๖๒



(นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์)
นักศึกษาระดับปริญญาโท

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา

หิระ
๑๖ ก.ย. ๖๒
หิระ
๑๗ ก.ย. ๒๕๖๒


๑๗ ก.ย. ๖๒

เรียน คณบดี
เพื่อโปรดพิจารณา


17 ก.ย. ๖๒

อนุญาต



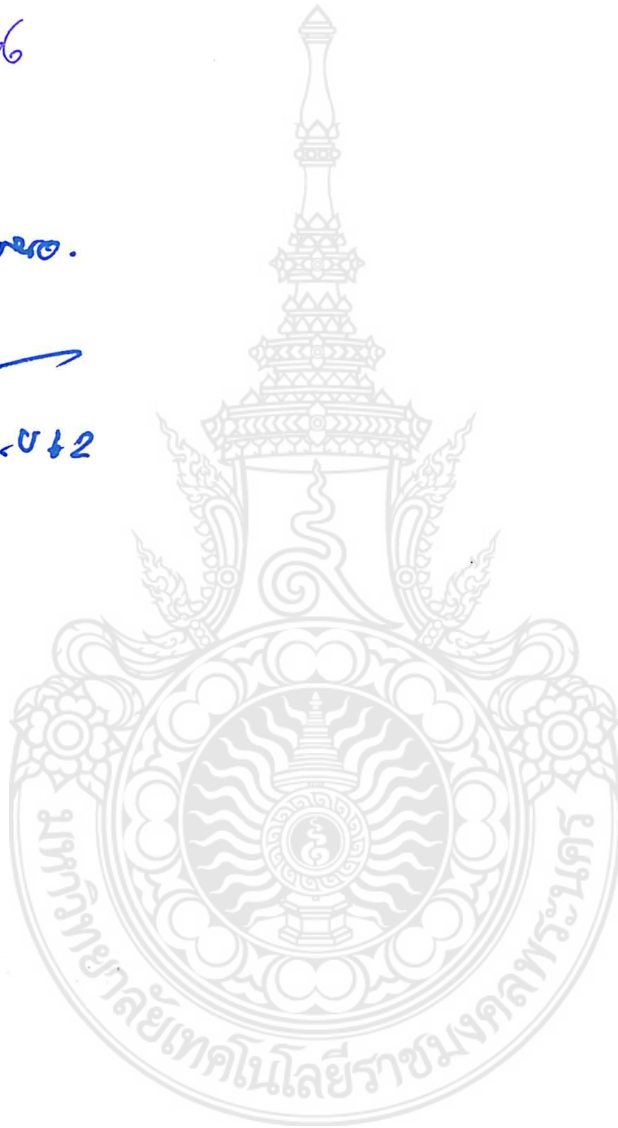
(นางปิยะธิดา สิทะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑๘ ก.ย. ๒๕๖๒

เรียน จากหนังสือไปรษณีย์ เลขที่ ๖๖
ที่ส่งมอบ เลขที่ ๖๖๖ ส.๖๖๖
แก้ไข. เรื่อง ดำเนินการ


๑๕ ก.๖.๖๖

กรรมการ-๑๖๖๖ ๑๖/๖๖๖๖.


๑๖ ๖๖๖๖๖๖





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๔

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๕ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖.....

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๗..... วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒.....

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์.....

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๔ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๖ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เกี่ยวกับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะศิลปศาสตร์

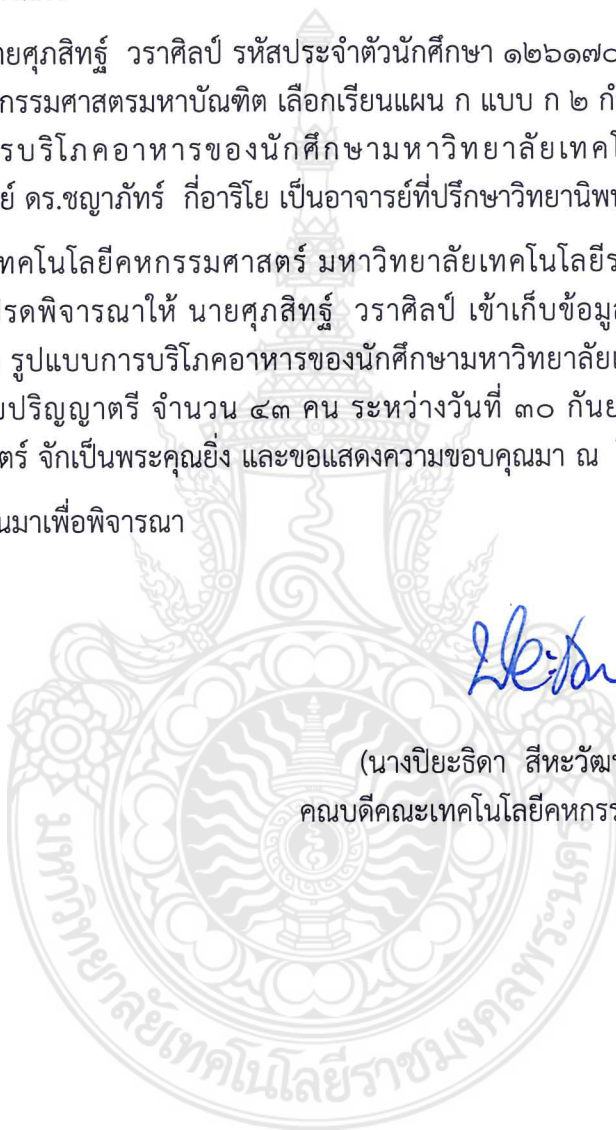
ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๔๓ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ บริเวณคณะศิลปศาสตร์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สิวะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๙ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๗๗ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะวิศวกรรมศาสตร์ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๘

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เกี่ยวกับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา-๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๘ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๕ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เกี่ยวกับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะบริหารธุรกิจ

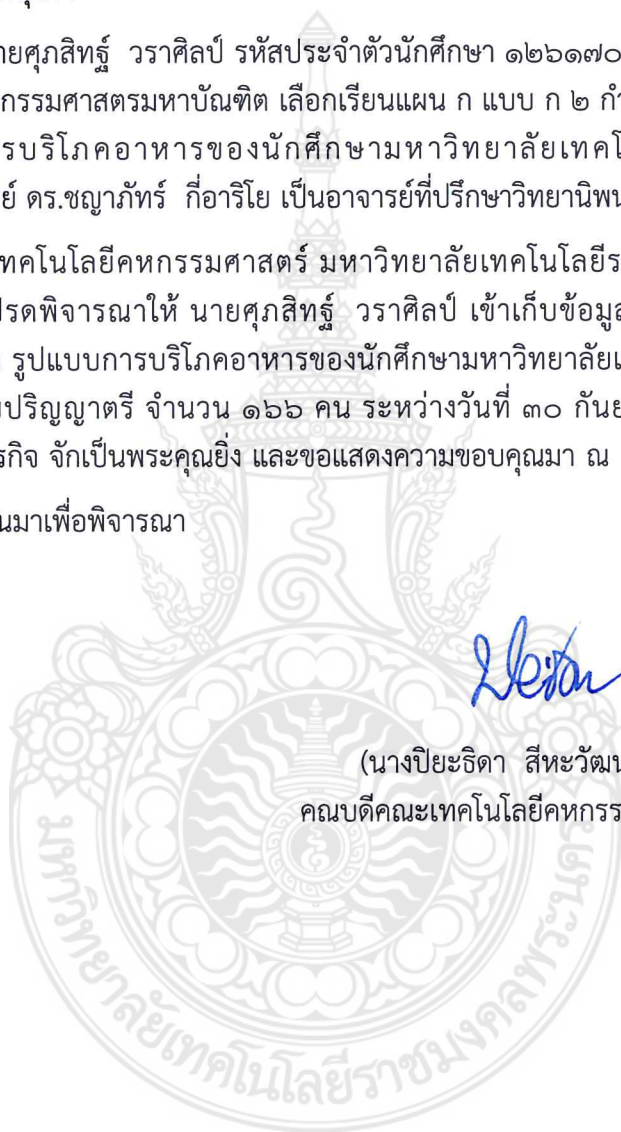
ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออาริโอ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๑๖๖ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะบริหารธุรกิจ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๓

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

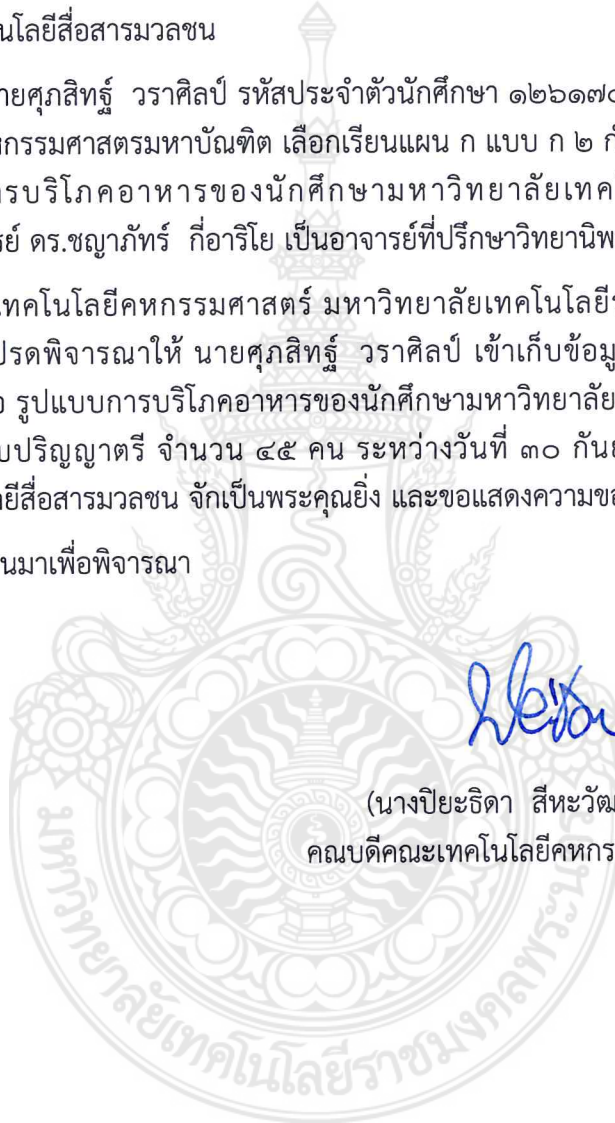
ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกลงเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๔๕ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๔๐๒ วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คณบดีคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

ด้วยนายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๑๗๐๗๐๗๕๒๐-๑ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกลงเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์ เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ รูปแบบการบริโภคอาหารของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับกลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน ๒๖ คน ระหว่างวันที่ ๓๐ กันยายน - ๑๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ณ บริเวณคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นายศุภสิทธิ์ วราศิลป์
วัน เดือน ปีเกิด 1 เมษายน 2537
ที่อยู่ปัจจุบัน 434 แยก 18 ซอยลาดกระบัง 36 แขวงลาดกระบัง
เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ สาขาวิชาธุรกิจการบิน	2559
มัธยมศึกษาปลาย	โรงเรียนพรตพิทยพยัต	2554
มัธยมศึกษาต้น	โรงเรียนพรตพิทยพยัต	2551
ประถมศึกษา	โรงเรียนวัดลาดกระบัง	2548

ตำแหน่ง และสถานที่ทำงานปัจจุบัน

พ.ศ. 2559 – จนถึงปัจจุบัน นักวิชาการศึกษา ฝ่ายกิจการนักศึกษา
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

