



ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม
Factors Related to Thai Dessert Consumption Behavior
of Vocational Education Certificate Students at
Samut Songkhram Technical College

อุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ

UBONRAT KAEWCHAICHAROENKIT

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม
Factors Related to Thai Dessert Consumption Behavior
of Vocational Education Certificate Students at
Samut Songkhram Technical College

อุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ

UBONRAT KAEWCHAICHAROENKIT

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2560

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม
ชื่อ นามสกุล อุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ กี่อาริโย


คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

.....ประธานกรรมการ

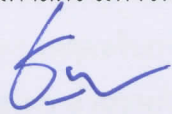
(ดร.ผดุงชัย ภูพัฒน์)

.....กรรมการ

(ดร.ชนภาพ ไสตรโยม)

.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ กี่อาริโย)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ กี่อาริโย)

วันที่ 23 เดือน มกราคม พ.ศ. 2561

ชื่อวิทยานิพนธ์	ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม
ชื่อ นามสกุล	อุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ
ชื่อปริญญาบัตร	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2560

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล 2) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย 3) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม กลุ่มตัวอย่าง คือ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำนวน 239คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลคือ แบบสอบถาม และแบบทดสอบ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละและการทดสอบไคสแควร์ (Chi-Square)

ผลการศึกษา พบว่า 1) นักเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ศึกษาอยู่ในระดับชั้น ปวช.1 ประเภทวิชาพาณิชยกรรม สาขางานการบัญชี ผู้ปกครองมีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 10,000 บาท มีความรู้ด้านขนมไทยโดยรวมอยู่ในระดับดี 2) พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนนิยมบริโภคขนมไทยประเภทต้มบริโภคน้ำ 1-3 ครั้งต่อสัปดาห์ เหตุผลในการบริโภคเพราะมีรสชาติอร่อย เสียค่าใช้จ่ายในการบริโภคน้ำมากที่สุด 20-41 บาทต่อครั้ง มีความเห็นว่าขนมไทยราคาไม่แพง ชอบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่เป็นใบตองสด และรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับขนมไทยทางอินเทอร์เน็ตมากที่สุด 3) ผลการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ มีความสัมพันธ์กับประเภทของขนมไทยที่นิยมรับประทานมากที่สุด และความถี่ในการบริโภคขนมไทย ระดับการศึกษา มีความสัมพันธ์กับบรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด ประเภทวิชา มีความสัมพันธ์กับประเภทของขนมไทยที่นิยมรับประทานมากที่สุด ความถี่ในการบริโภคขนมไทย เหตุผลในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภค บรรจุภัณฑ์ และช่องทางการรับรู้ข่าวสารด้านขนมไทย ส่วนรายได้ของผู้ปกครองมีความสัมพันธ์กับค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทย และความรู้มีความสัมพันธ์กับบรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด แต่อายุของนักเรียนไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

คำสำคัญ: พฤติกรรมการบริโภค ขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิค

Thesis <i>title</i>	Factors Related to Thai Dessert Consumption Behavior of Vocational Education Certificate Students at Samut Songkhram Technical College
Author	Ubonrat Kaewchaicharoenkit
Degree	Master of Home Economics
Major Program	Home Economics
Academic Year	2017

ABSTRACT

The purposes of this research were : 1) To study the individual factors 2) To study the behavior on Thai dessert consumption 3) To study the relationship between individual factors and Thai dessert consumption in Samut Songkhram Technical College The samples were 239 vocational certificate Students in Smaut Songkhram Technical College. The Instruments were questionnaire and a Test The statistics were the frequency, percentage and the *Chi-squared test*.

Results found that : 1) the students mostly were female studying in Accounting whose their parents' income not over 10,000 baht per month, have knowledge of Thai dessert at the good level. 2) The sample mostly consume boiled Thai dessert 1-3 times a week because of the *delicious taste*, The each payment is up to 20-41 baht because the price was not expensive, the preference *Banana Leaves* packaging and perception of news about Thai dessert through internet. 3) The result on studying factors found that the individual factors such as sex was most related to the preference. Educational level was related to the preference of packaging. Subject type was related to the favorite on Thai dessert. The preference in consuming Thai dessert in because of consumption, the payment, packaging and perception of news, for the parents' income was related to the payment with statistically significant at 0.05 level.

Keywords: consumption behavior, Thai dessert, Vocational certificate, SmautSongkhram Technical Colleg

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณผู้มีอุปการะคุณ ดังนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ดร.ผดุงชัย ภูพัฒน์ ประธานคณะกรรมการการสอบวิทยานิพนธ์ ที่เมตตาให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ และตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ ดร.ธนภพ โสทรโยม ที่กรุณาเป็นกรรมการการสอบวิทยานิพนธ์ร่วม และให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์เพิ่มเติม ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณ ผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน ที่ตรวจสอบเครื่องมือและให้คำแนะนำให้การสร้างเครื่องมือที่ดีสำหรับการวิจัยในครั้งนี้

ขอขอบพระคุณ ผู้อำนวยการนิรันดร์ วงษ์จิว ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามที่อนุญาตให้เข้าเก็บข้อมูลและอำนวยความสะดวกแก่ผู้วิจัยในการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ตลอดจนเพื่อนครูที่คอยช่วยเหลือเป็นกำลังใจที่ดีตลอดระยะเวลาของการทำวิทยานิพนธ์ และนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการตอบแบบสอบถามเพื่อการวิจัยในครั้งนี้

ประโยชน์อันเนื่องมาจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบเพื่อเป็นการแทนคุณบิดา มารดา ครูอาจารย์ ญาติพี่น้อง และเพื่อนๆ ที่ได้ให้ความช่วยเหลือ และเป็นกำลังใจในการศึกษาตลอดมาจนส่งผลให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี

อุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
ABSTRACT	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(6)
สารบัญรูปภาพ	(8)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.4 สมมติฐาน	4
1.5 กรอบแนวความคิด	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
1.7 นิยามศัพท์	5
1.8 คำสำคัญ	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	7
2.1 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร	18
2.3 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	22
2.4 วิทยาลัย	24
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	26
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	34
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	34
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	35
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	38
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	39

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	41
4.1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล	41
4.2 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	47
4.3 ผลการทดสอบสมมติฐานการวิจัย	52
4.4 การอภิปรายผล	60
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	65
5.1 สรุปผล	65
5.2 ข้อเสนอแนะ	68
เอกสารอ้างอิง	70
ภาคผนวก	74
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือในการวิจัย	75
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์	77
ภาคผนวก ค หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย	83
ภาคผนวก ง หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลทำวิทยานิพนธ์	85
ภาคผนวก จ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	87
ภาคผนวก ฉ แบบประเมินของผู้เชี่ยวชาญ สำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของ เครื่องมือ	95
ภาคผนวก ช ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC	102
ภาคผนวก ซ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล try out	107
ประการศึกษาและการทำงาน	114

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 1-3 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560	35
3.2	เกณฑ์การให้คะแนน และการแปลความหมาย	40
4.1	ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ	41
4.2	ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ	42
4.3	ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา	42
4.4	ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทวิชา	43
4.5	ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง	44
4.6	ความถี่ ร้อยละ และระดับความรู้ของคะแนนความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทยของ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	44
4.7	ค่าร้อยละในการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามข้อคำถาม	45
4.8	ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตาม ประเภทขนมไทยที่ เลือกรับประทานมากที่สุด	47
4.9	ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามความถี่ในการบริโภค ขนมไทย	48
4.10	ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามเหตุผลในการบริโภค ขนมไทย	49
4.11	ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการ บริโภคขนมไทย	50
4.12	ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามเหตุผลด้าน ราคา	51

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.13	ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตาม บรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ชอบมากที่สุด	51
4.14	ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตาม ช่องทางการรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับขนมไทย	52
4.15	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามประเภท ขนมไทยที่เลือกรับประทานมากที่สุด	53
4.16	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามความถี่ใน การบริโภคขนมไทย	54
4.17	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามเหตุผลใน การบริโภคขนมไทย	55
4.18	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามค่าใช้จ่ายใน การบริโภคขนมไทยแต่ละครั้ง	56
4.19	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามราคา	57
4.20	ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามบรรจุภัณฑ์ ที่ชอบมากที่สุด	58
4.21	ปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตร วิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย	59

สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

1.1 กรอบแนวความคิด

4



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในสมัยกรุงศรีอยุธยา มีชาวต่างชาติเข้ามารับราชการในราชสำนักเป็นจำนวนมาก โดยมีคอนสแตนติน ฟอลคอน หรือ เจ้าพระยาวิชาเยนทร์ มีภรรยาคือนางมารี กีมาร์ หรือที่คนไทยรู้จักในนาม ท้าวทองกีบม้า ได้มารับราชการสนองใต้เบื้องพระยุคลบาทในหองเครื่องหวาน ท้าวทองกีบม้า จึงได้นำวิชาการทำขนมของชาวโปรตุเกสมาสอนให้กับข้าหลวงในหองเครื่อง โดยดัดแปลง ส่วนประกอบ ได้แก่ แป้งน้ำตาลและมะพร้าว มาทำขนมหลายอย่างเช่น ทองหยิบ ทองหยอด ทองม้วน และสังขยา เป็นต้น (ธนศักดิ์ และรัชวิชัย, 2559)

สมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนและอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่จะเป็นขนมตามประเพณี เช่น ขนมงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครกขนมถั่ว ฯลฯ ส่วนขนมในวังจะประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าวเท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น ประเทศไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับวัตถุดิบและเครื่องมือเครื่องใช้ที่หาได้ในท้องถิ่น จนทำให้คนรุ่นหลังๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง (สุนิสา, 2560)

ผู้วิจัยมองเห็นว่าขนมไทยอยู่คู่กับวิถีชีวิตของคนไทยมาช้านาน ซึ่งปัจจุบันเด็กไทยรับเอาวัฒนธรรมตะวันตกเข้ามาทำให้ขนมไทยได้เริ่มหายไป เด็กบางคนอาจจะไม่รู้จักขนมไทยเลยหรืออาจจะรู้จักจากการได้เห็นภาพในหนังสือเรียนบ้าง ในโทรทัศน์บ้าง แต่ไม่เคยได้เห็นวิธีการทำ ความหมายของชื่อ หรือแม้กระทั่งที่มาของขนมไทยชิ้นนั้นๆ ซึ่งคนไทยในยุคปัจจุบันมีความเจริญก้าวหน้าทั้งทางด้าน เศรษฐกิจและสังคมเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็วโดยเฉพาะในเมืองหลวงหรือเมืองใหญ่ๆ เช่น กรุงเทพมหานคร และตัวอำเภอเมืองจังหวัดต่างๆ มีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็วตามกระแสของวัฒนธรรมชาติตะวันตกและยุโรปสู่ตะวันออก และจากประเทศที่พัฒนาแล้วสู่ประเทศที่ด้อยพัฒนาที่ ทำให้เด็กไทยได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมการบริโภคจากต่างชาติมากขึ้นทั้งแบบที่ตั้งใจและแบบไม่ได้ตั้งใจ ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้

ทัศนคติในการบริโภคขนมไทยของเด็กไทยในสังคมเมืองเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากผู้บริโภคได้รับข่าวสารข้อมูลตามกระแสสังคมนิยมมากขึ้นจากสื่อโฆษณาต่าง ๆ วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ วารสาร อินเทอร์เน็ต และสื่อออนไลน์ เช่น ไลน์ (Line), เฟสบุ๊ก (Facebook), อินสตาแกรม (Instagram) รวมทั้งความต้องการของผู้บริโภคด้านขนมมีความหลากหลายมากกว่าเดิม โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่หรือเด็กวัยรุ่นหันมานิยมบริโภคขนมและอาหารสำเร็จรูปของชาวต่างชาติที่ได้เข้ามาเผยแพร่ในเมืองไทย เช่น ไอศกรีมสวีเดนเช่น (Swensen's) ไอศกรีมแดรี่ควีน (Dairy Queen) มิสเตอร์โดนัท (Mister Donut) ดันกินโดนัท (Dunkin Donut) ชาบูชิ บุฟเฟ่ต์ (Shabushi Buffet) รวมถึงขนมขบเคี้ยวบรรจุถุงหลายยี่ห้อ และขนมประเภทเบเกอรี่มากขึ้น

ดังนั้นการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จะทำให้ทราบถึงปัจจัยส่วนบุคคล และพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ข้อมูลที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อครูผู้สอนในรายวิชาขนมไทยเบื้องต้น รหัสวิชา 2404-2003 และรายวิชาขนมไทยเพื่อการค้า รหัสวิชา 2404-2106 ผู้ประกอบการขนมไทย ทั้งเปิดใหม่หรือเปิดมานานแล้วและผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำผลการศึกษาที่ได้มาใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมการบริโภคขนมไทยให้กับนักเรียน วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม และนำไปปรับปรุงพัฒนาคุณภาพของขนมไทยให้ตรงกับความต้องการของวัยรุ่นซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายที่มีความสำคัญในเชิงการตลาด เนื่องจากในปัจจุบันกลุ่มวัยรุ่นในตัวเมืองซึ่งมีกำลังซื้อสูง การเข้าถึงกลุ่มวัยรุ่นซึ่งเป็นกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่จะเข้ามาแทนคนรุ่นเก่าในสังคมจะส่งผลให้ขนมไทยได้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย และเป็น การอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณีไทย คงรักษาวัฒนธรรมของไทยที่มีมาช้านานให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมคงคู่สังคมไทยต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

1.2.2 เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

1.2.3 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

การวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีขอบเขตการศึกษาดังนี้

1.3.1 ขอบเขตเนื้อหา

1.3.1.1 ผู้ศึกษากำหนดขอบเขตด้านขนมไทย โดยแบ่งประเภทขนมไทยเป็น 5 ประเภทหลักๆ ดังนี้

1) ประเภทกวน เช่น ลูกชุบ กล้วยกวน ถั่วกวน เผือกกวน เปียกปูน ซ่าหริ่ม ลอดช่องน้ำกะทิ

2) ประเภทต้ม เช่น ถั่วแปบ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล กล้วยบวชชี ขนมต้ม ทับทิมกรอบ ขนมบัวลอย ครองแครงกะทิ สาคุเปียก วุ้นผลไม้ วุ้นกะทิ และวุ้นอื่นๆ เต้าส่วน

3) ประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมชั้น ขนมสอดไส้ สังขยา ขนมถั่วตะไล ปุยฝ้าย ขนมขอม่วง

4) ประเภทเชื่อม เช่น กล้วยเชื่อม เผือกเชื่อม มันเชื่อม ฟักทองเชื่อม ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด

5) ประเภททอด เช่น ขนมกล้วยทอด ขนมเผือกทอด ขนมนางเล็ด ขนมดอกจอก กล้วยข้าวเม้าทอด มันรังกา ปั่นสับทอด ขนมไข่นกกระทา

1.3.1.2 ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย ประกอบด้วย ประเภทของขนมไทย ความถี่ในการบริโภค เหตุผลในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภคต่อครั้ง ราคา บรรจุภัณฑ์ขนมไทย ช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.3.2.1 ประชากรในการศึกษาคั้งนี้ คือ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1-3 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 โดยมีจำนวน 627 คน (งานทะเบียนวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม, 2560)

1) นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1 จำนวน 230 คน

2) นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 2 จำนวน 206 คน

3) นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 จำนวน 191 คน

1.3.2.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคั้งนี้ ได้แก่ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1-3 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 จำนวน 239 คน กำหนดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางของ Krejcie and Morgan (1970 : 608) กลุ่มตัวอย่างได้มาโดยวิธีการสุ่มแบบชั้นภูมิ

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา ผู้ศึกษาได้ทำการกำหนดช่วงเวลาในการเก็บแบบสอบถามของการศึกษาในช่วงเดือนตุลาคม 2560

1.3.4 ขอบเขตตัวแปรที่ศึกษา

การศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีการศึกษาตัวแปร ดังนี้

ตัวแปรต้น ได้แก่ เพศ อายุ ระดับชั้นการศึกษา ประเภทวิชา รายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง และความรู้ด้านขนมไทย

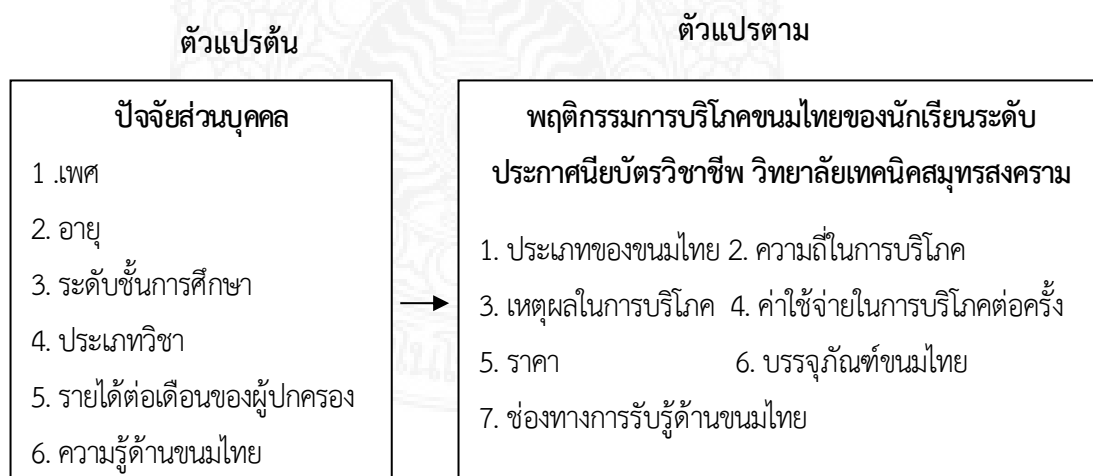
ตัวแปรตาม ได้แก่ พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

1.3.5 ขอบเขตด้านสถานที่ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม

1.4 สมมติฐาน

ปัจจัยส่วนบุคคล ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับชั้นการศึกษา ประเภทวิชา รายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง และความรู้ด้านขนมไทย มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

1.5 กรอบแนวความคิด



ภาพที่ 1.1.กรอบแนวความคิด

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมกรรมการบริโภคขนมไทยตามปัจจัยส่วนบุคคล ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

1.6.2 ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

1.6.3 เพื่อนำผลการศึกษาที่ได้มาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการเรียนการสอนในรายวิชาขนมไทย เบื้อง รหัสวิชา 2404-2003 ให้กับนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1 และรายวิชาขนมไทยเพื่อการค้า รหัสวิชา 2404-2106 ให้กับนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

1.6.4 เพื่อนำผลการศึกษาที่ได้มาใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมการบริโภคขนมไทยให้กับนักเรียนวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยด้านขนมไทยให้คู่สังคมไทยต่อไป

1.7 นิยามศัพท์

1.7.1 **ขนมไทย** หมายถึง ของหวานที่มีส่วนผสมหลักคือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว นิยมใช้ในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานบวช งานมงคลสมรส และงานขึ้นบ้านใหม่

1.7.2 **พฤติกรรมกรรมการบริโภคขนมไทย** หมายถึง การประพฤติปฏิบัติเป็นประจำบ่อยๆ จนเกิดความเคยชินเกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย แบ่งเป็น 7 ด้าน ได้แก่

1.7.2.1 **ประเภทของขนมไทย** หมายถึง ขนมไทยสามารถแบ่งได้ 5 ประเภทหลัก ๆ แบ่งเป็น 1) ประเภทกวน 2) ประเภทต้ม 3) ประเภทหนึ่ง 4) ประเภทเชื่อม และ 5) ประเภททอด

1.7.2.2 **ความถี่ในการบริโภค** หมายถึง จำนวนครั้งที่รับประทานต่อสัปดาห์

1.7.2.3 **เหตุผลในการบริโภค** หมายถึง การเลือกรับประทานขนมไทย ตามความชอบ ความพึงพอใจของตนเอง ได้แก่ รสชาติ สี สัน ความสะอาด ราคา การบริการ การบรรจุภัณฑ์ การทดลองให้ชิม หรือเลือกรับประทานตามผู้อื่น

1.7.2.4 **ค่าใช้จ่ายในการบริโภคต่อครั้ง** หมายถึง จำนวนเงินที่ใช้เป็นค่าใช้จ่ายในการซื้อขนมไทยต่อครั้ง

1.7.2.5 **ราคา** หมายถึง ราคาของขนมไทยที่ให้เลือกซื้อตามป้ายแสดงราคาที่ชัดเจน มีหลายราคาให้เลือก ราคาที่เหมาะสมทั้งคุณภาพและปริมาณของขนมไทย และการลดราคาตามเทศกาลและโอกาสพิเศษต่าง ๆ

1.7.2.6 บรรจุภัณฑ์ขนมไทย หมายถึง บรรจุภัณฑ์ที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย มีหลายรูปแบบ มีความสวยงาม และบรรจุภัณฑ์ตามยุคสมัย เช่น กล่องพลาสติก ถาดโฟม เป็นต้น

1.7.2.7 ช่องทางรับรู้ด้านขนมไทย หมายถึง การรับรู้ข่าวสารทางสื่อสิ่งพิมพ์ สื่อกระจายภาพและเสียง สื่อออนไลน์ เว็บไซต์ การโฆษณาและการประชาสัมพันธ์

1.7.3 ปัจจัยส่วนบุคคล หมายถึง เพศ อายุ ระดับชั้นการศึกษา ประเภทวิชา รายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง และความรู้ด้านขนมไทย ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

1.7.4 ความรู้ด้านขนมไทย หมายถึง การรับรู้เกี่ยวกับความหมายของขนมไทย ประวัติความเป็นมา ประเภทของขนมไทย วัตถุประสงค์การทำขนมไทย สารปรุงแต่งกลิ่นและสี อุปกรณ์ในการทำขนมไทย ประเภทของบรรจุภัณฑ์ขนมไทย และช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย

1.7.5 อายุ หมายถึง อายุเต็มบริบูรณ์ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม แบ่งเป็นน้อยกว่า 15 ปี 16-17 ปี 18-19 ปี และมากกว่า 20 ปี

1.7.6 ระดับชั้นการศึกษา หมายถึง การแบ่งระดับชั้นปีเป็น 3 ระดับชั้น คือ ระดับชั้นปีที่ 1 ระดับชั้นปีที่ 2 และระดับชั้นปีที่ 3

1.7.7 ประเภทวิชา หมายถึง ประเภทวิชาที่เปิดสอนหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) คือ ประเภทวิชาพาณิชยกรรม และประเภทวิชาคหกรรม

1.7.8 รายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง หมายถึง จำนวนเงินที่ได้รับในแต่ละเดือนของผู้ปกครอง

1.8 คำสำคัญ

พฤติกรรมกรบริโภค ขนมไทย ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ผู้ศึกษาได้ค้นคว้า ตำรา เอกสาร ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาเป็นฐานข้อมูลพื้นฐานในการศึกษาวิจัยในประเด็นต่าง ๆ จำแนกได้ดังนี้

- 2.1 ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย
- 2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร
- 2.3 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม
- 2.4 วิทยุรุ่น
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย

2.1.1 ความหมายของขนมไทย

รัมภา (2560) กล่าวว่า ขนมไทย หมายถึง ขนมที่มีส่วนผสมหลักอยู่ 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาลและมะพร้าว ได้นำมาประกอบเป็นขนมไทยด้วยวิธีการต่าง ๆ และทำให้เกิดขนมไทยหลายประเภทแต่ละประเภทจะมีความหมายเป็นสิริมงคล ซึ่งใช้ในงานประเพณีหรือเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรสใช้ขนม เช่น ขนมทองเอก ขนมเม็ดขนุน ทองหยิบ ทองหยอด ขนมชั้น เป็นต้น

ธัญนันท์ (2556) กล่าวว่า ขนมไทยเป็นของหวานที่มีส่วนผสมหลัก คือ ไข่ แป้ง กะทิ และน้ำตาล มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน นอกจากจะรับประทานทำยมี้ออาหารหรือรับประทานเล่นระหว่างมี้อ ยังนิยมในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานบวช งานแต่ง และงานขึ้นบ้านใหม่ เนื่องจากขนมไทยมีชื่อและความหมายที่ดี

สรุปได้ว่า ขนมไทย หมายถึง ของหวานที่มีส่วนผสมหลักคือ น้ำตาล แป้ง มะพร้าว นิยมใช้ในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานบวช งานมงคลสมรส และงานขึ้นบ้านใหม่

2.1.2 ประวัติความเป็นมาของขนมไทย

สุปราณี (2550) กล่าวว่า ขนมไทยอยู่คู่กับคนไทยมาช้านานทั้งขนมไทยโบราณและขนมไทยที่ดัดแปลงมาจากชาติอื่น ซึ่งถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมที่บ่งบอกถึงความละเอียดอ่อน ความ

ละเอียดละไม ความใจเย็นและมีมือเชิงศิลปะของผู้ปรุงขนม ผ่านทางรูปลักษณ์ กลิ่นและรสชาติของขนมหวาน เพียงแค่วัตถุดิบง่าย ๆ ก็สามารถแต่งตั้ง ดัดแปลง ให้เป็นขนมที่มีเสน่ห์แตกต่างกัน

จรรยารัตน์ (2559) กล่าวว่า สมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี กล่าวไว้ว่าในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำหรับหวานสำหรับพระสงฆ์ 2,000 รูป ประกอบด้วย ขนมไส้ไส้ขนมฝอยทองข้าวเหนียวแก้ว ขนมฝิง ก๋วยฉาบ สังขยาและขนมตะไล ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 5 มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกตำราอาหารไทยครั้งแรกเป็นลายลักษณ์อักษร คือแม่ครัวหัวป่า ซึ่งเขียนโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในหนังสือเล่มนี้มีรายการสำหรับของหวานเลี้ยงพระได้แก่ ทองหยิบ ฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมหันตรา ขนมถั่วพู ขนมลิ่มกลิ้ง ข้าวเหนียวแก้ว วนผลไม้ปรุงต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย ทั้งขายอยู่กับที่ แยกกระbung หาบเร่ และมีการปรับปรุงการบรรจุหีบห่อไปตามยุคสมัย เช่นในปัจจุบันมีการบรรจุในกล่องโฟมแทนการห่อด้วยใบตองในอดีต

สุนิสา (2560) กล่าวว่า ขนมไทยเป็นภูมิปัญญาไทยที่สามารถนำวัสดุที่อยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญ เพราะขนมบางชนิดต้องใช้กำลังคนและอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นขนมตามประเพณี เช่น งานแต่งงาน งานบุญ งานเทศกาลสำคัญ ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถั่วฝักยาว ฯลฯ ส่วนขนมในวังจะมีความประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม จะมีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น ประเทศไทยได้รับเอาวัฒนธรรมจากประเทศอื่น ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับวัตถุดิบและเครื่องมือเครื่องใช้ที่มีในท้องถิ่น ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย ๆ จนทำให้คนรุ่นหลัง ๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกีบม้าภรรยาเชื้อชาติผู้ปุ่น-โปรตุเกสของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น และให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ดังนั้น ตำรับขนมที่ใส่ไข่ส่วนใหญ่มักเป็น "ขนมเทศ" หรือเป็นขนมไทยที่ดัดแปลงจากขนมของชาวโปรตุเกส

สรุปได้ว่า ขนมไทยมีมาแต่โบราณโดยสืบทอดจากบรรพบุรุษ ปู่ ย่า ตา ยาย ซึ่งสืบทอดให้กับลูกหลานในครอบครัว ทำจากส่วนผสมหลัก คือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว มีรสชาติหวาน มีความมัน มีกลิ่นหอม นิยมรับประทานหลังอาหารมื้อหลักและรับประทานได้ตลอดเวลา ลักษณะของขนมไทยที่มีสีส้ม ความสวยงามแสดงให้เห็นถึงการทำให้ใช้ความพิถีพิถัน ประณีตบรรจง ความอดทน ความละเอียดอ่อน และสมาธิในการทำ ขนมไทยมงคล 9 อย่างจึงนิยมใช้ ในงานมงคลต่าง ๆ เช่นงานมงคล

สมรส งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานบวช งานทำบุญเลี้ยงพระ เป็นต้น เพราะมีชื่อเป็นสิริมงคล และมีความหมายที่ดี ดังนี้ ขนมหั้น หมายถึงความเจริญก้าวหน้า เลื่อนชั้น เลื่อนตำแหน่ง จำมงกุฏ หมายถึงความเจริญก้าวหน้า เลื่อนยศ เป็นหัวหน้า ขนมหองเอก หมายถึงความเป็นหนึ่งทองหยิบ หมายถึงความมั่งคั่งร่ำรวย มีเงินมีทองใช้ไม่ขาดมือ ขนมหเม็ดขนุน หมายถึง ทำสิ่งใดจะมีคนสนับสนุนทองหยอด หมายถึงความ ร่ำรวย มีเงิน มีทอง ขนมหเสนห์จันทร์ หมายถึง ความเป็นที่รัก มีเสน่ห์ ให้คนรักคนเอ็นดู ฝอยทอง หมายถึงการครองรัก ครองเรือนที่ยาวนาน มีชีวิตที่ยืนยาวเหมือนเส้นฝอยทอง ขนมห้วยฟู หมายถึง ความเฟื่องฟู รุ่งโรจน์ มีความเจริญก้าวหน้า

2.1.3 ประเภทของขนมไทย

ธัญนันท์ (2556) กล่าวว่า ขนมไทยสามารถแบ่งประเภทโดยใช้หลักดังต่อไปนี้

2.1.3.1 แบ่งโดยคำนึงถึงชนิดของวัตถุดิบ เช่น การทำขนมกล้วยใช้กล้วยเป็นวัตถุดิบหลัก การทำขนมมันสำปะหลังใช้มันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบหลัก

2.1.3.2 แบ่งตามหุงต้ม

1) การกวน โดยมากจะใช้กระทะทองเหลือง ได้แก่ การกวนขนมประเภทแป้ง เช่น ตะโก้ เปียกปูน ทูเรียนกวน มะม่วงกวน ถั่วกวน กล้วยกวน ข้าวเหนียวแดง กะละแม ฯลฯ

2) การฉาบ ได้แก่ เป็นการนำพืชหรือผลไม้ เช่น กล้วย เผือก มันเทศมาผ่านเป็นชั้นบางๆ ฝั๋งพอบรรเทาไปทอดแล้วคลุกในน้ำเชื่อมเข้มข้น ทิ้งให้เย็นจนน้ำตาลเกาะ

3) การเชื่อม เป็นการนำผลไม้ต่าง ๆ เช่น กล้วย สับปะรด มันสำปะหลัง มะตูม สาเก มันเทศ รากบัว และใส่ลงในน้ำเชื่อมเคี่ยวจนกระทั่งสุกและน้ำเชื่อมข้นขึ้น

4) การต้ม การนำอาหารใส่ในหม้อพร้อมกะทิตั้งไฟให้เดือดต้มจนสุก การต้มแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ขนมต้มน้ำตาลและขนมแกงบวด

5) การทอด ขนมไทยที่ใช้วิธีทอดมีหลายชนิดประเภททอด เช่น ไช้ทรงเครื่อง กล้วยทอด และข้าวเม่า ฯลฯ

6) การจี่ เป็นการทำให้สุกในกระทะโดยใช้ไฟอ่อน ใช้น้ำมันน้อย

7) การนึ่ง เป็นการทำให้สุกโดยใช้ไอน้ำ โดยใช้ลังถึง เช่น ขนมกล้วย ขนม น้ำดอกไม้ ขนมหั้น สาลี สังขยา ฯลฯ

8) การปิ้ง เป็นการทำให้สุกโดยวางบนตะแกรงเหนือเตาไฟ เช่น ข้าวเหนียวปิ้ง ขนมจาก กล้วยปิ้ง มันปิ้ง ฯลฯ

9) การเปียก ธัญพืชที่นิยมใช้ทำขนมประเภทเปียก ได้แก่ ข้าวเหนียว การเปียกข้าวเหนียวควรนำข้าวเหนียวแช่น้ำ 3 ชั่วโมง ตั้งน้ำให้เดือดใส่ข้าวเหนียวลงไปและคนไม่ให้ติดกันหม้อต้มจนไม่มีไต ใส่น้ำตาล ข้าวเหนียวสุกจะไม่ข้นมากมีลักษณะเหลว เมื่อทิ้งไว้ให้เย็นจะข้นเหนียวพอดี

10) การละเลง เป็นการนำส่วนผสมที่เป็นของเหลวให้เป็นแผ่นบาง โดยใช้กระจ่า ตักส่วนผสมละเลงบนกระทะแบน ใช้ส่วนล่างกระจ่าแผ่ส่วนผสมให้เป็นแผ่นบาง เช่น ขนมเบื้องไทย หรือใช้ทัพพีเล็กตักส่วนผสมเทลงบนผ้าขาวบางที่ขึงบนปากหม้อ แล้วแผ่ให้เป็นแผ่นบาง เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อ

11) การอบ เป็นการนำส่วนผสมให้สุกโดยการนำเข้าเตาอบที่มีความร้อนกระจายโดยรอบ เช่น ขนมดอกคำءวน ขนมฝิง ขนมหม้อแกง

ธนศักดิ์ และ รัชวิชัย (2559) กล่าวว่า ประเภทขนมไทย แบ่งได้หลายชนิดขึ้นอยู่กับวิธีการทำโดยแบ่งได้ดังต่อไปนี้

2.1.3.3 แบ่งตามส่วนผสม

- 1) ขนมที่ทำจากไข่ ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา หม้อแกง ฯลฯ
- 2) แป้งข้าวเหนียว ได้แก่ ขนมต้ม ขนมเหนียว ขนมบัวลอย ฯลฯ
- 3) แป้งข้าวเจ้า ได้แก่ ขนมขี้หนู ขนมเรไร ลอดช่องไทย ขนมถ้วยตะไล ฯลฯ
- 4) แป้งถั่ว ได้แก่ ขนมเบื้องไทย ซ่าหริ่ม ขนมเทียนแก้ว ฯลฯ
- 5) แป้งสาลี ได้แก่ ขนมฝรั่ง ขนมหน้าवल ขนมกรอบเค็ม ฯลฯ
- 6) แป้งมากกว่า 1 ชนิด ได้แก่ ขนมกล้วย ขนมชั้น ขนมเกรียบอ่อน ฯลฯ
- 7) ขนมที่ได้จากวุ้น ได้แก่ วุ้นผลไม้ วุ้นไข่ วุ้นกะทิ ฯลฯ

2.1.3.4 แบ่งตามลักษณะของขนม

- 1) ลักษณะเปียก ได้แก่ ขนมครก ขนมเหนียว ขนมต้ม ฯลฯ
- 2) ลักษณะแห้ง ได้แก่ ขนมทองม้วน ขนมหน้าवल ขนมกลีบลำءวน ฯลฯ
- 3) ลักษณะน้ำ ได้แก่ ขนมน้ำกะทิ ขนมปลากريم ขนมบัวลอย ฯลฯ

2.1.3.5 แบ่งตามวิธีการทำ

- 1) เชื่อม ได้แก่ กล้วยเชื่อม เผือกเชื่อม มันเชื่อม ฯลฯ
- 2) กวน ได้แก่ ลูกชุบ ทองเอก เสน่ห์จันทร์ ขนมช่อม่วง ฯลฯ
- 3) เปียก ได้แก่ ข้าวเหนียวเปียก เต้าส่วน ฯลฯ
- 4) นึ่ง ได้แก่ สังขยา ปุยฝ้าย ขนมชั้น ฯลฯ
- 5) ทอด ได้แก่ ข้าวกง ขนมพอง ฯลฯ
- 6) อบ ได้แก่ ข้าวฝิง ขนมกลีบลำءวน ฯลฯ
- 7) ฉาบ ได้แก่ กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มะพร้าวแก้ว ฯลฯ
- 8) ต้ม ได้แก่ ไข่หวาน ถั่วเขียวต้มน้ำตาล กล้วยบวชชี ฯลฯ
- 9) ลอยแก้ว ได้แก่ ผลไม้ลอยแก้ว ฯลฯ
- 10) แซ่ฉิม ได้แก่ มะม่วงแซ่ฉิม ฟักทองแซ่ฉิม ฯลฯ

11) น้ำกะทิ ได้แก่ ลอดช่องน้ำกะทิ ซาหริ่ม ทับทิมกรอบ ฯลฯ

สรุปได้ว่า ประเภทขนมไทย สามารถแบ่งได้ 5 ประเภทหลัก ๆ ดังนี้ 1) ประเภทกวน เช่น เปือกกวน ลูกชุบ กล้วยกวน ถั่วกวน เปียกปูน ซาหริ่ม ลอดช่องน้ำกะทิ 2) ประเภทต้ม เช่น ถั่วแปบ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล กล้วยบวชชี ขนมบัวลอย ทับทิมกรอบ ขนมต้ม ครองแครงกะทิ สาคุเปียก วุ้นผลไม้ วุ้นกะทิ และวุ้นอื่น ๆ เต้าส่วน 3) ประเภทนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมชั้น ขนมสอดไส้ สังขยา ขนมถ้วยตะไล ปุยฝ้าย ขนมช่อม่วง 4) ประเภทเชื่อม เช่น กล้วยเชื่อม เมื่อกเชื่อม มันเชื่อม พักทองเชื่อม ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด 5) ประเภททอด เช่น ขนมกล้วยทอด ขนมเผือกทอด มันฝรั่ง กล้วยข้าวเม้าทอด ขนมนางเล็ด ปั้นสิบทอด ขนมไข่นกกระทา ขนมดอกจอก

2.1.4 วัตถุดิบการทำขนมไทย

ขนมไทยจะประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล มะพร้าว และไข่ ทำให้ขนมมีรสหวานมัน และหวานเค็มเล็กน้อย (จำลองลักษณ์, รุ่งทิพย์ และ อภิลิทธิ, 2559)

2.1.4.1 แป้ง

1) แป้งข้าวเจ้า เป็นแป้งที่ทำจากเมล็ดข้าวเจ้ามีลักษณะเป็นผงมีสีขาวจับแล้วซากมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะนุ่ม ไม่เหนียว

2) แป้งข้าวเหนียว เป็นแป้งที่ทำมาจากเมล็ดข้าวเหนียวมีลักษณะเป็นผงสีขาวจับแล้วซากมือเล็กน้อย เมื่อนำไปทำให้สุกจะมีลักษณะขุ่นข้น เหนอะหนะ พอแป้งถูกความร้อนจะจับตัวเป็นก้อนค่อนข้างเหนียว เหมาะสำหรับขนมที่ต้องการความนุ่ม

3) แป้งมันสำปะหลัง ทำมาจากหัวมันสำปะหลัง มีลักษณะเป็นผงสีขาวจับจะเนียนลื่นมือ เมื่อทำให้สุกจะเหลวเหนียวหนืด นิยมนำมาผสมกับอาหารที่ต้องการความเหนียวหนืดและใส เช่น ทับทิมกรอบ เต้าส่วน ฯลฯ

4) แป้งข้าวโพด เป็นแป้งที่สกัดมาจากเมล็ดข้าวโพด มีลักษณะเป็นผงสีขาวเหลืองนวล จับแล้วจะลื่นมือเมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะข้นใส ไม่คืนตัวง่าย ในขนมหวานไทยนิยมนำมาผสมกับอาหารเพื่อต้องการความข้นในตัวนุ่มและเงา

5) แป้งถั่วเขียว เป็นแป้งที่สกัดมาจากถั่วเขียว จับจะซากมือ เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะข้นค่อนข้างใส เมื่อพักให้เย็นจะจับตัวเป็นก้อนแข็งอยู่ตัวค่อนข้างเหนียว เหมาะในการทำอาหารที่ต้องการความใสอยู่ตัว เช่น ซาหริ่ม ขนมลิ่มกลืน ฯลฯ

6) แป้งสาลี ทำจากเมล็ดข้าวสาลี ลักษณะเป็นผงมีสีขาว เมื่อทำให้สุกจะมีลักษณะร่วนเหลว ไม่อยู่ตัว คุณภาพของแป้งสาลีขึ้นอยู่กับปริมาณโปรตีนในเมล็ดข้าวสาลี ซึ่งทำให้ได้ลักษณะของขนมต่างกัน เหมาะกับการทำ ปุยฝ้าย สาลี

2.1.4.2 แป้ง มีหลายชนิด ได้แก่ (ธนศักดิ์ และ รัชวิชญ์, 2559)

1) แป้งข้าวเจ้า มี 2 ชนิด คือแป้งข้าวเจ้าสดและแป้งข้าวเจ้าแห้ง ลักษณะของแป้งข้าวเจ้าจะมีลักษณะสีขาว สากมือ ผงหยาบกว่าแป้งสาลี

2) แป้งข้าวเหนียว มี 2 ประเภท คือแป้งข้าวเหนียวดำและแป้งข้าวเหนียวขาว ลักษณะแป้งข้าวเหนียว จะมีสีขาวเงาหรือสีออกเทา เนื้อเนียนลื่นมือ

3) แป้งท้าวยายม่อม เป็นแป้งที่ได้จากการนำหัวท้าวยายม่อมมาฝนกับกระต่ายจีน แล้วนำไปแช่น้ำจนใสจนแป้งนอนก้น เทน้ำทิ้ง ทำแบบนี้ 4-5 ครั้งแล้วนำไปตากจนแห้ง

4) แป้งถั่ว ได้จากการนำถั่วมาบดให้ละเอียด มีลักษณะใสคล้ายกับแป้งท้าวยายม่อม ลักษณะแป้งมีสีออกเหลืองเนื้อเนียน

2.1.4.3 น้ำตาล เป็นส่วนผสมที่ให้รสหวาน ทำให้แป้งนุ่ม ช่วยทำให้ขนมมีสีสวย กลิ่นหอม รสหวาน (จำลองลักษณ์, รุ่งทิพย์ และ อภิสิตี, 2559)

1) น้ำตาลทราย ทำมาจากอ้อย มีรสชาติหวานแหลม ขนมไทยนิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อต้องการให้ขนมมีสีสวยใส

2) น้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากจั่นมะพร้าว มีลักษณะเหลวสีเหลืองอมน้ำตาล มีกลิ่นหอม รสหวานนุ่ม ถ้านำไปทำเป็นก้อน เรียกว่าน้ำตาลปึก

3) น้ำตาลโตนด ได้จากวงของต้นตาลที่ให้น้ำตาลสด นำไปเคี่ยวแล้วหยดเป็นก้อน มีลักษณะเหนียวนุ่ม รสชาตินุ่มนวล มีกลิ่นหอม

4) แบะแซ ทำจากแป้งมันสำปะหลัง ซึ่งมีน้ำตาลกลูโคสชนิดหนึ่งเป็นน้ำเชื่อม มีลักษณะเหนียวใส หนืด นิยมใช้ทำขนมที่ต้องการให้มีความเป็นก้อนเหนียวไม่คืนตัว

2.1.4.4 น้ำตาล นิยมใช้ในการทำขนมไทย ได้แก่ (ธนศักดิ์ และ รัชวิชัย, 2559)

1) น้ำตาลทราย นิยมใช้น้ำตาลทรายขาวมากกว่าน้ำตาลทรายแดง

2) น้ำตาลมะพร้าว ได้จากมะพร้าว มีลักษณะเหลว เรียกว่าน้ำตาลปึก

3) น้ำตาลโตนด ทำจากตาลที่มีรสชาติหวานแหลม

2.1.4.5 มะพร้าว (จำลองลักษณ์, รุ่งทิพย์ และ อภิสิตี, 2559)

1) มะพร้าวอ่อน คือมะพร้าวเปลือกบาง เนื้อมะพร้าวจะนุ่ม มีสีขาว ใช้เนื้อผสมในขนมทำสาकुเปียก วุ้นมะพร้าว สังขยามะพร้าวอ่อน

2) มะพร้าวทึนทึก ใช้ชูดฝอยทำเป็นไส้กระฉีก หรือใช้คลุกกับข้าวต้มมัดเป็นข้าวต้มหัวหงอก หรือชูดโรยหน้าขนมได้หลายชนิด เช่น ขนมขี้หนู ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมเรไรขนมเปียกปูน ขนมเหนียว ขนมต้ม

3) มะพร้าวห้าวหรือแก่ นำมาคั้นเป็นกะทิก่อนใส่ในขนม โดยการชูดมะพร้าวให้เป็นฝอยแล้วจึงคั้นกับน้ำอุ่นให้ได้ในปริมาณที่ต้องการจากนั้นจึงนำไปทำขนมได้ตั้งแต่ต้มกับ

ส่วนผสม เช่น กล้วยบวชชี ฟักทองแกงบวด สังขยา ฯลฯ หรือดักหัวกะทิตราดบนขนม เช่น เปียกสาकुซ่าหริ่ม บัวลอย ข้าวโพดเปียก ข้าวเหนียวเปียก ฯลฯ

2.1.4.6 มะพร้าว (ธนศักดิ์ และ รัชวิชัย, 2559)

- 1) มะพร้าวอ่อน นิยมนำน้ำและเนื้อมาใช้ทำขนมไทย
- 2) มะพร้าวทึนทึก นิยมนำมาชูดฝอยเป็นเส้นไว้โรยหน้าขนม
- 3) มะพร้าวแก่ นำมาชูดแล้วนำมาคั้นกะทิ
- 4) มะพร้าวกะทิ น้ำจะข้นเหนียวเป็นยาง เนื้อปุยขาว นิยมใส่ในทับทิมกรอบ

2.1.4.7 ไข่ ไข่ที่นำมาทำขนมไทย นิยมใช้เปิดมากกว่าไข่ไก่ เพราะไข่แดงของไข่เปิดมีสีแสดและมีปริมาณมากกว่าไข่ไก่ แต่ไข่เปิดควรถัดกว่าไข่ไก่ ดังนั้นขนมที่ทำด้วยไข่เปิดจึงใช้น้ำลอยดอกมะลิหรืออบด้วยดอกมะลิ เทียนหอมเพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอมและดับกลิ่นคาว การทำขนมไทยอาจใช้ไข่ทั้งฟอง แต่ขนมบางชนิดใช้เฉพาะไข่แดง จึงต้องแยกไข่ขาวออกจากไข่แดง ก่อนนำไปใช้ทำขนม เช่น ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ฯลฯ (จำลองลักษณ์ และคณะ, 2559)

สรุปได้ว่า วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมไทย ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวโพด แป้งถั่วเขียว แป้งสาลี แป้งเท้ายายม่อม แป้งถั่ว น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด แปะแซ มะพร้าวอ่อน มะพร้าวทึนทึก มะพร้าวห้าว มะพร้าวกะทิ และไข่

2.1.5 สารปรุงแต่งกลิ่นและสี (สมศักดิ์ และ รัชวิชัย, 2559)

2.1.5.1 สีธรรมชาติที่นำมาใช้ในการทำขนมไทย

- 1) สีแสด ได้จาก การนำดอกครั้งมาคั้นกับน้ำสะอาดต้ม
- 2) สีม่วง ได้จาก การนำดอกอัญชัน มาคั้นกับน้ำสะอาดต้ม
- 3) สีส้ม ได้จาก การนำแครอทมาคั้นกับน้ำสะอาด
- 4) สีเหลือง ได้จาก การนำขมิ้นมาโขลกละเอียดแล้วคั้นกับน้ำ
- 5) สีเขียว ได้จาก การนำใบเตยโขลกให้ละเอียดมาคั้นกับน้ำ
- 6) สีชมพู ได้จาก การนำดอกเฟื่องฟ้ามาคั้นกับน้ำสะอาด
- 7) สีดำ ได้จาก การนำกากมะพร้าวเผาไฟแล้วผสมกับน้ำสะอาดนำมากรอง

2.1.5.2 สีที่ใช้ในการทำขนมไทย แบ่งเป็น 2 ชนิดคือสีสังเคราะห์ และสีธรรมชาติ (รัมภา, 2560)

- 1) สีสังเคราะห์ เป็นสีที่องค์การเภสัชกรรมได้จัดทำขึ้นผสมในอาหาร แบ่งออกเป็นสีน้ำและ สีผง
- 2) สีธรรมชาติ เป็นสีที่ได้จากส่วนต่างๆของพืช เช่น ดอก ผล ใบ เมล็ด แก่น ราก ได้แก่สีต่าง ๆ ดังนี้ สีเขียวจากใบเตย สีม่วงและน้ำเงินจากดอกอัญชัน สีเหลืองจากขมิ้นสด สีดำจากเอากาบมะพร้าวไปเผาไฟให้ดำแล้วนำมาขย่ำกับน้ำ สีแสดได้จากครั้งมาต้มกับน้ำ

2.1.5.3 กลิ่นธรรมชาติที่นำมาใช้ในการทำขนมไทย (สมศักดิ์ และ รัชวิชัย, 2559)

- 1) กลิ่นกระดังงา ได้จาก การนำดอกกระดังงามาลนไฟก่อน แล้วนำไปลอยในน้ำสะอาด ปิดฝาทิ้งไว้ 1 คืน จึงนำมาใช้
- 2) กลิ่นมะลิ ได้จาก การเก็บดอกมะลิที่เริ่มแย้มมาลอยกับน้ำสะอาด แช่ค้างคืน ไว้ 1 คืน พอรุ่งเช้าช้อนนำดอกมะลิ ออก แล้วกรองน้ำให้สะอาด ก่อนนำไปใช้
- 3) กลิ่นเทียนอบ ได้จาก นำเทียนอบจุดไฟทิ้ง 2 ชั่วโมงให้ติด แล้วดับไฟให้ควันออก แล้วนำไปใส่ภาชนะปิดฝาไว้ อบให้หอม
- 4) กลิ่นใบเตย ได้จาก การนำใบเตยมาล้างให้สะอาด หั่นเป็นท่อน ใส่ลงหม้ออาหารได้เลย ใบเตยจะทำให้อาหารมีกลิ่นหอม

2.1.5.4 การปรุงแต่งกลิ่นในการทำขนมไทย กลิ่นที่ใช้ในการปรุงแต่งขนมไทยมี 2 ชนิด (รัมภา, 2560)

- 1) กลิ่นสังเคราะห์ คือกลิ่นที่สกัด โดยผ่านกระบวนการ ทางวิทยาศาสตร์ เป็นขวด เช่น กลิ่นใบเตย กลิ่นมะลิ กลิ่นใส่เทียน กลิ่นส้ม กลิ่นนมแมว กลิ่นกล้วย เป็นต้น กลิ่นสังเคราะห์ มีความสะดวกในการใช้งาน แต่ความหอมสู้กลิ่นหอมจากธรรมชาติไม่ได้
- 2) กลิ่นธรรมชาติ คือกลิ่นที่ได้จากส่วนต่าง ๆ ของพืชที่มีอยู่ในธรรมชาติ เช่น กลิ่นดอกมะลิ กลิ่นใบเตย กลิ่นดอกกระดังงา กลิ่นเทียนอบกลิ่นกุหลาบ กลิ่นจากน้ำส้ม เป็นต้น การเลือกใช้กลิ่นควรเลือกให้เหมาะกับชนิดของขนม

สรุปได้ว่า สารปรุงแต่งกลิ่นและสีในการทำขนมไทย ได้จาก 1) สีสังเคราะห์ที่องค์การเภสัชจัดทำขึ้นมีทั้งสีน้ำและสีผง 2) สีธรรมชาติ เช่น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงและน้ำเงินจากดอกอัญชัน สีเหลืองจากขมิ้นสด 3) กลิ่นสังเคราะห์ เช่น กลิ่นใบเตย กลิ่นมะลิ กลิ่นนมแมว กลิ่นกล้วย เป็นต้น และ 4) กลิ่นธรรมชาติ เช่น กลิ่นดอกมะลิ กลิ่นใบเตย กลิ่นดอกกระดังงา เป็นต้น

2.1.6 อุปกรณ์ในการทำขนมไทย

2.1.6.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่งตวง

อุปกรณ์ในการทำขนมมีความสำคัญต่อการทำขนมไทยเป็นอย่างมาก เพราะขนมไทยมีมากมายหลายชนิด แต่ละชนิดมีขั้นตอนการทำที่แตกต่างกัน เราจึงควรทำความรู้จักกับอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อที่จะเลือกใช้ให้ถูกต้องกับขนมชนิดนั้น ๆ ดังนี้ (สุปราณี, 2556)

- 1) เครื่องชั่งน้ำหนัก ตั้งแต่ 500 กรัมขึ้นไป
- 2) ถ้วยตวงของแห้ง จะมีเป็นชุด ทำจากพลาสติกหรือสแตนเลส ขนาดมาตรฐานมี 4 ขนาดคือ 1 ถ้วยตวง 1/2 ถ้วยตวง 1/3 ถ้วยตวง และ 1/4 ถ้วยตวง ใช้ตวงของแห้ง เช่น แป้ง น้ำตาล เป็นต้น

3) ถ้วยดวงของเหลว ทำจากแก้วทนไฟหรือพลาสติกใส มีหูจับอยู่ด้านข้าง บริเวณปากแก้วจะมีที่เทน้ำ โดยให้ดวงตามปริมาตรที่ระบุไว้ตรงด้านบนของถ้วยซึ่งจะมีปริมาณเป็น ออนซ์หรือถ้วย ใช้ดวงของเหลว เช่น กะทิ น้ำ เป็นต้น

4) ซ้อนดวง มีลักษณะคล้ายซ้อน ทำจากอลูมิเนียม พลาสติก หรือ สแตนเลส 1 ชุด มี 4 ขนาดคือ 1/4 ซ้อนชา 1/2 ซ้อนชา 1 ซ้อนชา และ 1 ซ้อนโต๊ะ ใช้ดวงวัสดุที่ใช้ปริมาณไม่มากนัก เช่น เกลือ ผงฟู กลิ่นต่าง ๆ เป็นต้น

5) กระจ่ายมือหรือมือแมว ใช้สำหรับขูดมะพร้าวทีนทีกให้เป็นเส้นใหญ่และ ยาว มือแมวทำจากอลูมิเนียมแผ่นบางๆ เป็นพื้นเหลี่ยมไม้ประกบยาว 5-6 นิ้ว

6) ขามผสมสแตนเลส เหมาะกับอาหารทุกชนิด

7) ขามผสมอลูมิเนียม ไม่เหมาะสำหรับตีไข่หรืออาหารที่มีรสเปรี้ยว เพราะจะทำให้อาหารมีสีคล้ำ และสารประกอบของโลหะที่ใช้ทำภาชนะอาจปนเปื้อนไปกับอาหาร ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้

8) ขามแก้ว เหมาะสำหรับผสมอาหารทุกชนิด มีความหนา ใส และมีน้ำหนัก ในการใช้ควรระมัดระวัง มีทั้งขามแก้วทนไฟ และขามแก้วใสธรรมดา

9) ขามพลาสติก ไม่เหมาะกับส่วนผสมที่มีความร้อน

10) ไม้ตีไข่ มีหลายแบบทั้งแบบสปริงทองเหลืองและแบบสแตนเลส ดำเป็น ไม้ มีลวดสปริง 2-3 เส้น ขดเป็นสปริง ใช้กดกระแทกลงไปตรงๆ ในลักษณะตั้งฉากกับภาชนะ เพื่อ ความสะดวกอาจใช้เครื่องตีไข่ไฟฟ้าแทนได้

11) กระจ้อน ใช้สำหรับกรองกะทิ สมัยโบราณทำด้วยไม้ไผ่สานตาถี่ ๆ ยึดด้วย ไม้หรือหวาย ปัจจุบันนิยมทำจากสแตนเลสหรืออลูมิเนียม

12) ตะแกรง ใช้สำหรับเป็นที่พักให้ขนมระบายความร้อน

13) ผ้ากรอง ทำจากผ้าฝ้ายลินหรือผ้าสาหลู ใช้กรองของเหลวชนิดต่าง ๆ เช่น กะทิ น้ำเชื่อม หรือไข่ เป็นต้น

14) ที่ร้อนแบ่ง ทำจากลวดตาถี่ ๆ ใช้ร้อนแบ่งให้กระจายตัวไม่เป็นก้อนหรือใช้ ร้อนน้ำตาล

15) กระจะทอง เป็นกระจะก้นลึก ทำจากทองเหลืองมี 2 หู ใช้กวนขนมคู่กับ ซ้อนไม้หรือซ้อนพาย ทำให้ขนมไม่ดำ

16) ลังถึง ทำจากอลูมิเนียม รูปร่างคล้ายหม้อ มี 3 ชั้น ชั้นล่างเป็นหม้อใส่น้ำ เมื่อจะใช้นั่งให้ใส่น้ำประมาณ 3/4 ของหม้อ

17) พายไม้หรือซอไม้ทำจากไม้โมก มีหลายขนาดใช้คนหรือกวนขนม รูปร่างเหมือนพายไม้สำหรับพาย ปลายมีลักษณะแบน ต่อมกลม ถ้าเป็นซอไม้ ปลายซอจะเป็นแฉ่งจึงใช้ตักได้ด้วย ใช้คนน้ำตาลกับส่วนผสมอื่น ๆ หรือคลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน

18) ถ้วยตะไล เป็นถ้วยเคลือบขนาดเล็กใช้ทำขนมถ้วย ขนม น้ำดอกไม้

19) พิมพ์ลอดช่อง ประกอบด้วยส่วนกระป๋อง มีหู 2 หู และมีที่กดแป้ง รูที่กั้นพิมพ์จะมีขนาดกว้างประมาณ 2-5 มิลลิเมตร ตัวกระป๋องอาจเป็นทองเหลือง อลูมิเนียม

20) พิมพ์ซาหริ่ม มีลักษณะเหมือนกับพิมพ์ลอดช่องทุกอย่าง แต่รูที่เจาะไว้จะเล็กกว่า เพื่อให้เส้นซาหริ่มออกมาสวยงาม

21) พิมพ์ครองแครง เป็นไม้หรือพลาสติก มีร่องถี่ ๆ เป็นแนวยาว มีด้ามจับถ้าร่องห่างหรือใหญ่ไปจะทำให้ขนมไม่สวย ควรเลือกพิมพ์ที่มีร่องถี่และถี่

22) พิมพ์ทองม้วน ลักษณะของพิมพ์จะเป็นแผ่นเหล็กกลมหรือสี่เหลี่ยมประกบติดกันเป็นคู่ มีด้ามยาวสำหรับจับเวลาผิงไฟ ด้านในของพิมพ์จะมีลวดลายต่าง ๆ กันปัจจุบันมีเตาที่ทำทองม้วนโดยเฉพาะ

23) พิมพ์อลูมิเนียม จะเป็นรูปพิมพ์ต่าง ๆ เช่น สามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม รูปสัตว์ต่าง ๆ เหมาะสมสำหรับใช้เป็นพิมพ์วัน ขนมชั้น ขนมหม้อแกง เพราะทนความร้อนได้ดี

24) พิมพ์ขนมไข่ ส่วนใหญ่ทำด้วยทองเหลือง มีช่องสำหรับหยอดแป้งประมาณ 12 ช่อง ต่อ 1 พิมพ์ แต่ละช่องอาจจะประกอบด้วยรูปดอกไม้ ทรงกลม ทรงรี หรือสี่เหลี่ยม

สรุปได้ว่า การทำขนมไทยให้มีรูปร่างหน้าตาน่ารับประทาน ควรคำนึงถึงอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับขนมแต่ละประเภท

2.1.7 ประเภทของบรรจุภัณฑ์ขนมไทย (จรรยารัตน์, 2559)

2.1.7.1 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากใบตองสดใช้ห่อขนมสด ขนมหนึ่ง ขนมต้มชนิดต่าง ๆ เช่น ขนมตาล ขนมกล้วย ข้าวต้มมัด ขนมกรวยขนมสอดไส้ ขนมมัน ขนมเผือก ขนมเทียน เป็นต้น

2.1.7.2 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากใบตองแห้งสมัยโบราณใช้ใบตองอ่อน นำมาตากแดดแล้วรีดจนเรียบ ใช้กรรไกรตัดเป็นรูปร่างเรียงเก็บไว้สำหรับห่อขนม เช่น ขนมกะละแม ขนมเทียนสลัดงา และขนมเข่ง

2.1.7.3 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากใบเตยใช้สำหรับทำกระทงขนมตะโก้

2.1.7.4 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากกระดาษแก้วใช้ห่อขนมให้ดูสวยงาม สะอาด นำมาห่อและเก็บไว้ได้นานพอสมควร เช่น ทอฟฟี่กล้วยกวน สับปะรดกวน พุทรากวน เป็นต้น

2.1.7.5 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติกใสนิยมใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ขนม และเป็นพิมพ์รองตัวขนมแทนใบตองในปัจจุบัน เช่น กล่องพลาสติก ถุงพลาสติก ถาดพลาสติก ถ้วยพลาสติกที่นิยมในปัจจุบันมีรูปร่างหลายแบบ เช่น รูปหัวใจ รูปกลม และรูปสี่เหลี่ยม นิยมนำมาบรรจุขนมประเภทวัน

หน้าต่าง ๆ ขนมหันนุกุหลาบ ขนมหันนุกลิ้น ขนมหันนุกอบ หรือขนมหันนุกที่ตกแต่งเป็นชั้นหรือพอดี้ค้ำ เช่น สันขยาฟักทอง เผือกกวน ข้าวเหนียวถั่วตัด เพื่อสะดวกในการบรรจุและจำหน่าย

2.1.7.6 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากถาดโฟมเป็นที่นิยมใช้กันมากที่สุดในปัจจุบัน เพราะสะดวก หาซื้อได้ง่าย ราคาถูก สามารถบรรจุขนมไทยลงบนถาดโฟม และปิดหน้าด้วยกระดาษพลาสติกทำให้เห็นขนมที่อยู่ภายใน ซึ่งจะช่วยให้ดึงดูดให้ผู้ซื้อได้

2.1.7.7 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากเซลลูโลส บรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ ใช้สำหรับปิดหน้าตัวขนม ทำให้ขนมสด สะอาด และสวยงาม

2.1.7.8 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากกล่องกระดาษนอกจากการห่อแล้ว การบรรจุขนมต่าง ๆ ลงในกล่องก็จะทำให้สะดวกในการซื้อนำกลับบ้าน เช่น ขนมตะโก้ ซึ่งในปัจจุบันนิยมกันมาก ขนาดของกล่องกระดาษจะขึ้นอยู่กับชนิดของขนมที่อัดบรรจุ ซึ่งจำเป็นจะต้องมีขนาดที่พอเหมาะ สวยงาม สะดวกในการนำติดตัวและช่วยให้ขนมสะอาดน่ารับประทาน กล่องกระดาษสามารถดัดแปลงรูปร่างได้หลายแบบตามความคิดสร้างสรรค์ของผู้จำหน่าย ซึ่งจะทำให้ขบวนการบรรจุไม่เหมือนใคร

2.1.7.9 บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากโพลีเมอร์เช่น โพลีเอทิลีนฟิล์ม โพลีไวนิลคลอไรด์ฟิล์ม บรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ ที่รู้จักกันในชื่อของ “ถุงก๊อบแก๊บ” หรือถุงหิ้ว ซึ่งไว้ใช้สำหรับใส่ของต่าง ๆ อีกชั้นหนึ่ง

สรุปได้ว่าบรรจุภัณฑ์มีหลายชนิดที่มาจากธรรมชาติ และมนุษย์สร้างขึ้น เพื่อวัตถุประสงค์ในการใช้งานตามความเหมาะสมกับขนมไทยแต่ละประเภท

2.1.8 ช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย

2.1.8.1 การสื่อสารการตลาด หมายถึง กระบวนการที่จะบอกข้อมูลของสินค้า บริการ ของต่อผู้บริโภคซึ่งจำเป็นต้องเข้าใจพฤติกรรมการรับรู้ข่าวสารข้อมูลและดำเนินการอย่างเป็นกระบวนการต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจที่ถูกต้อง โดยการใช้ส่วนประสมหรือเครื่องมือด้านการสื่อสารที่เหมาะสม ไม่สิ้นเปลืองงบประมาณ และบรรลุผลทางการตลาดที่แท้จริง การเลือกใช้เครื่องมือการสื่อสารทางการตลาดให้ถูกต้องกับสินค้าและผู้บริโภคเป็นหัวใจสำคัญของการสื่อสารการตลาด ซึ่งประกอบด้วย (ลูกหญิง, 2555)

1) การโฆษณา (Advertising) เป็นวิธีการนำเสนอต่อสาธารณชนโดยไม่ใช้ ตัวบุคคล (Nonpersonal Presentation) นำเสนอโดยการผ่านสื่อต่าง ๆ ซึ่งจะต้องใช้งบประมาณค่าใช้จ่าย

2) การส่งเสริมการขาย (Sales Promotion) เป็นวิธีการให้สิ่งจูงใจในระยะสั้นแก่ผู้บริโภคเพื่อกระตุ้นให้เกิดการทดลอง หรือเกิดพฤติกรรมซื้อต่อสินค้าและบริการ

3) การประชาสัมพันธ์ (Public Relation and Publicity) เป็นการสื่อสารเพื่อส่งเสริมและรักษาภาพพจน์ของสินค้า บริการ

4) การใช้พนักงานขาย (Personal Selling) เป็นการสื่อสารแบบเผชิญหน้าระหว่างบุคคล คือพนักงานขายของกับลูกค้า

2.1.8.2 ประเภทของสื่อโฆษณา ประเภทของสื่อโฆษณา มีดังนี้ (โรงเรียนกีฬาจังหวัดอุบลราชธานี, 2558)

1) สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ สื่อทางไปรษณีย์ หนังสือพิมพ์ สมุดโทรศัพท์หน้าเหลือง นิตยสาร

2) สื่อกระจายภาพและเสียง ได้แก่ โทรทัศน์ วิทยุ โรงภาพยนตร์ อินเทอร์เน็ต

3) สื่ออื่นๆ ได้แก่ สื่อกลางแจ้ง สื่อทางยานพาหนะ สื่อโฆษณา ณ จุดซื้อ

สรุปได้ว่า ช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย สามารถรับรู้ได้จากสื่อต่างๆ ดังนี้ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สื่อทางไปรษณีย์ สมุดโทรศัพท์หน้าเหลือง โทรทัศน์ วิทยุ อินเทอร์เน็ต สื่อกลางแจ้ง สื่อทางยานพาหนะ สื่อโฆษณา เป็นต้น

2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

2.2.1 ความหมายของพฤติกรรม ความหมายของพฤติกรรมนั้นมิผู้ได้ให้ความหมายไว้มากมายซึ่งแตกต่างกันไป ดังนี้

พฤติกรรม หมายถึง การกระทำหรืออาการที่แสดงออกทางกล้ามเนื้อ ความคิดและความรู้สึก เพื่อตอบสนองสิ่งเร้า (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2556)

ทัศพร (2556) กล่าวว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหาร หมายถึง พฤติกรรมการรับประทานอาหารในแต่ละวัน เริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ การเตรียมการประกอบอาหาร ซึ่งจะนำไปสู่กระบวนการผลิตอาหารที่สะอาด อร่อย และมีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยเกิดจากการรับรู้ ความเข้าใจ นำไปสู่การปฏิบัติที่ถูกต้อง

นภวรรณ (2556) กล่าวว่า ผู้บริโภคจะมีลักษณะที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งอาจจะมีลักษณะร่วมบางประการที่มีความคล้ายคลึงกันนั้นคือความเป็นผู้บริโภคที่มีการใช้หรือบริโภคผลิตภัณฑ์พื้นฐานอย่างอาหาร เสื้อผ้าที่อยู่อาศัย ระบบสาธารณสุขบริโภค การศึกษา เครื่องมือ การพักผ่อน สินค้าฟุ่มเฟือย สินค้าจำเป็นและบริการอื่น ๆ

ซูเชอร์ (Suitur, 1984) อ้างอิงใน พรรณธิดา (2557) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมการบริโภคอาหารว่า หมายถึง สิ่งที่เกิดจากกระทำหรือปฏิบัติในการเลือกหาอาหารมาบริโภคและนำอาหารมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ซึ่งจะรวมถึงการเลือกชนิด การเตรียม การปรุงตลอดจนการบริโภคอาหาร ซึ่งได้รับอิทธิพลจากปัจจัยด้านสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรม

บุษรารัตน์ (2558) กล่าวว่า พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง พฤติกรรมการซื้อ การให้ การตัดสินใจเลือกการจำกัดส่วนที่เหลือและการบริการ โดยผลิตภัณฑ์ลวดโลกร้อนของผู้บริโภคที่เกิด

จากการกระทำและการตัดสินใจของผู้บริโภคแต่ละคน เพื่อตอบสนองความต้องการด้านการบริโภค ด้านพลังงานและด้านรีไซเคิล

ศุภมน (2558) กล่าวว่า พฤติกรรมการบริโภค เป็นการแสดงออกของบุคคลที่สามารถสังเกตได้จากการบริโภคอาหารอันเป็นผลมาจากปัจจัยและองค์ประกอบต่าง ๆ เช่นความเชื่อในการบริโภคอาหาร ประสบการณ์ในการบริโภคอาหารตลอดจนความคุ้นเคยที่รับประทานอาหาร

ชาริสา (2558) สรุปความหมายพฤติกรรมการบริโภคอาหาร หมายถึง การกระทำที่บุคคลแสดงออกเกี่ยวกับการกิน ว่ากินอย่างไร แบบไหนมากหรือน้อย และสะอาดหรือมีประโยชน์ต่อร่างกายเพียงใด

ชูชัย (2557) กล่าวว่า ศาสตร์ด้านพฤติกรรมผู้บริโภคเป็นผลจากการผสมผสานองค์ความรู้หลากหลายสาขาเข้าด้วยกัน

สุภาภรณ์ (2559) สรุปความหมายของผู้บริโภค หมายถึง บุคคลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับ การซื้อ และใช้สินค้าหรือบริการ

อุมาวดี (2556) สรุปความหมายพฤติกรรมการบริโภค หมายถึง กระบวนการในการตัดสินใจเลือกซื้อหรือเลือกใช้บริการ โดยมีกระบวนการของสิ่งของที่ต้องการจากปัจจัยต่าง ๆ ทั้งที่อยู่ในภายในและภายนอกของตัวบุคคลนั้น โดยคาดว่าจะตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้

สรุปได้ว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหาร หมายถึง การกระทำหรือการแสดงออกของบุคคล เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารและเลือกซื้อสิ่งของต่าง ๆ ตามความพึงพอใจ เพื่อตอบสนองความต้องการของตนเองที่ก่อให้เกิดความสุข

2.2.2 ประเภทของพฤติกรรม

นภวรรณ (2556) กล่าวว่า พฤติกรรมผู้บริโภคสามารถจำแนกเป็น 2 ประเภทแตกต่างกันคือ

1) ผู้บริโภคที่เป็นบุคคล จะทำการซื้อสินค้าและบริการเพื่อตนเองและเพื่อใช้ในครัวเรือน หรือเพื่อเป็นของขวัญ ซึ่งจะเห็นได้ว่าการซื้อสินค้า และการบริการนี้เป็นการซื้อเพื่อใช้โดยบุคคลที่เรียกว่าผู้ใช้รายสุดท้าย และ 2) ผู้บริโภคที่เป็นองค์กร ประกอบด้วยองค์กรที่หวังผลกำไรและองค์กรที่ไม่มุ่งหวังผลกำไร หน่วยงานภาครัฐ สถาบัน เช่น โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงพยาบาล ที่มีการซื้อผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ และบริการเพื่อใช้ในการดำเนินงาน

ชูชัย (2557) ได้จำแนก ผู้บริโภคออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ผู้บริโภคที่เป็นบุคคล และ ผู้บริโภคที่เป็นองค์กร โดยผู้บริโภคที่เป็นบุคคลจะซื้อสินค้าและบริการเพื่อใช้เอง หรือใช้ภายในครัวเรือน หรือซื้อเพื่อเป็นของขวัญสำหรับผู้อื่นในโอกาสต่าง ๆ การบริโภคในลักษณะนี้จะมีผู้บริโภคที่เป็น บุคคลเป็น ผู้บริโภคคนสุดท้ายเสมอ ส่วนผู้บริโภคที่เป็นองค์กร อาจเป็นองค์กรที่มุ่งหวังกำไร หรือองค์กรที่ไม่มุ่งหวังกำไร องค์กรของรัฐ และสถาบันต่าง ๆ องค์กรเหล่านี้ มีการซื้อสินค้า เครื่องมือ อุปกรณ์และบริการต่าง ๆ เพื่อใช้ในการดำเนินงาน เช่น การซื้อวัตถุดิบและส่วนประกอบต่าง ๆ เพื่อใช้ในการผลิตสินค้า ส่วนองค์กรที่

ให้การบริการก็อาจซื้ออุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการให้บริการ ส่วนองค์การของรัฐก็อาจซื้อวัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อให้บริการแก่ประชาชน

องอาจ และ ญัฐกันย์ (2557) กล่าวว่า การที่ผู้บริโภคจะทำการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ใดนั้น เริ่มต้นจากมีสิ่งกระตุ้น ซึ่งประกอบด้วย สิ่งกระตุ้นทางการตลาดและสิ่งกระตุ้นด้านสิ่งแวดล้อม ที่เรียกว่าเป็น สิ่งกระตุ้นภายนอกและสิ่งกระตุ้นทางสัจชาตญาณ ซึ่งติดตัวมาแต่กำเนิดหรือนิสัยที่ได้รับมาภายหลัง สิ่งกระตุ้นเหล่านี้จะผ่านความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภคซึ่งเปรียบเสมือนกล่องดำ ซึ่งผู้ขายไม่สามารถคาดคะเนได้ ความรู้สึกนึกคิดของผู้ซื้อจะได้รับอิทธิพลจากปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกของผู้ซื้อ ซึ่งจะมีผลตอบสนอง คือ การตัดสินใจซื้อโมเดลนี้อาจจะเรียกว่า S-R Model

สรุปได้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภคสามารถจำแนกเป็น 2 ประเภทคือ (1) ผู้บริโภคที่เป็นบุคคล จะทำการซื้อสินค้าและบริการเพื่อตนเองและเพื่อใช้ในครัวเรือน (2) ผู้บริโภคที่เป็นองค์กรประกอบด้วย องค์กรที่หวังผลกำไรและองค์กรที่ไม่มุ่งหวังผลกำไร หน่วยงานภาครัฐ สถาบัน เช่น โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงพยาบาล ที่มีการซื้อผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ และบริการเพื่อใช้ในการให้บริการแก่ประชาชน โดยเกิดการที่ผู้บริโภคจะทำการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ใด ๆ นั้น จะเริ่มจากสิ่งกระตุ้นทางการตลาดและสิ่งกระตุ้นด้านสิ่งแวดล้อม

2.2.3 ปัจจัยที่มีผลของพฤติกรรม

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค ประกอบด้วย 3 ปัจจัย ดังนี้

2.2.3.1 ปัจจัยภายนอก เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมกรรมการซื้อของผู้บริโภค หรือเรียกอีกสิ่งหนึ่งว่า สิ่งกระตุ้น ปัจจัยภายนอกเป็นประเด็นหลัก ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคได้แก่ 1) อิทธิพลทางเศรษฐกิจ 2) อิทธิพลทางสังคม 3) อิทธิพลทางวัฒนธรรม 4) อิทธิพลทางธุรกิจ (สหัสโรจน์ และ สุธีรพันธ์, 2558)

2.2.3.2 ปัจจัยภายใน หรือปัจจัยจิตวิทยา หมายถึง ปัจจัยภายในบุคคล เมื่อถูกกระตุ้นด้วยสิ่งเร้าใด ๆ ผู้บริโภคแต่ละคนจะใช้ปัจจัยภายในเป็นสิ่งประเมินสิ่งเร้า และตอบสนองสิ่งเร้าที่ออกมาเป็นพฤติกรรม ปัจจัยภายใน มี 6 ดังนี้

- 1) ความต้องการ หมายถึง ความต้องการทั้งด้านร่างกายและจิตใจ
- 2) แรงจูงใจ เป็นสิ่งเร้าที่เกิดขึ้นจากภายในบุคคลและผลักดันให้เกิดการกระทำขึ้น และเป็นแรงจูงใจที่สร้างอยู่บนรากฐานของความต้อง
- 3) บุคลิกภาพ ประกอบไปด้วย ลักษณะ ทัศนคติ และอุปนิสัยขอบุคคล ที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมกรรมการซื้อ การพิจารณาจากบุคลิกภาพ จะพิจารณาจากความเชื่อมั่นในตัวเอง ลักษณะความเป็นผู้นำ ความมั่นคงทางอารมณ์ การเข้าสังคม
- 4) การรับรู้ จะเกิดจากการที่บุคคลถูกกระตุ้นให้ตัดสินใจปฏิบัติ บุคคลจะมีการับรู้แตกต่างกันถึงแม้ว่าจะถูกกระตุ้นอย่างเดียวกัน และสถานการณ์อย่างเดียวกัน ลักษณะการรับรู้จะ

ขึ้นอยู่กับ สิ่งเหล่านี้ ลักษณะของสิ่งกระตุ้น (สิ่งเร้า) ความสัมพันธ์ของสิ่งกระตุ้นกับสิ่งแวดล้อม และสภาพภายในบุคคล

5) ทักษะคิด เป็นการประเมินผลการรับรู้ที่พอใจหรือไม่พอใจของบุคคลที่เป็นความรู้สึกด้านอารมณ์ และมีแนวโน้มการปฏิบัติที่มีต่อความคิดหรือสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ทักษะคิดจะมีอิทธิพลต่อความคิดเห็นแลพฤติกรรมของการของผู้บริโภค เพราะทักษะคิดมีผลกระทบต่อกระบวนการเลือกซื้อ การเรียนรู้ และการตัดสินใจ ทักษะคิด ประกอบด้วย

1. องค์ประกอบของความรู้ เป็นการรับรู้ถึงข้อมูล ข่าวสาร และถ้าผู้บริโภคมีทัศนคติที่ถูกต้องจะทำให้หาข้อมูลที่ต้องการ

2. องค์ประกอบของการแสดงความรู้สึก เป็นการแสดงความรู้สึก เป็นการแสดงถึงความรู้สึกที่มี

3. พฤติกรรม เป็นการแสดงออกของบุคคลในลักษณะพฤติกรรมต่าง ๆ และจะมีความแตกต่างกันในแต่ละบุคคล ซึ่งเกิดจากความต้องการ สิ่งกระตุ้นให้เกิดพฤติกรรม และสู่เป้าหมายการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

6) การเรียนรู้ จะเกิดขึ้นเมื่อบุคคลนั้นได้แสดงพฤติกรรมแล้ว และเกิดขึ้นโดยผ่านสิ่งต่าง ๆ คือ แรงขับภายใน สิ่งเร้า ตัวเร่งพฤติกรรม การตอบสนอง และแรงขับเสริมอื่น ๆ การเรียนรู้จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางพฤติกรรม และประสบการณ์ทำให้ผู้บริโภคเกิดการเรียนรู้

2.2.3.3 ปัจจัยส่วนบุคคล (อัจฉริย์ และคณะ, 2556) ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีอิทธิพลต่อผู้บริโภค การตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค ยังเกิดจากปัจจัยส่วนบุคคล ดังนี้

1) เพศ แม้กระแสโลกจะพยายามรณรงค์ให้ทุกเพศมีสิทธิเท่าเทียมกัน แต่ความเป็นเพศเป็นจุดแบ่งให้ชายหญิงเกิดความแตกต่างกัน การเลือกบริโภคที่จะมาตอบสนองไม่เหมือนกันเสียทีเดียว โดยจำแนกตามความจำเป็น ความต้องการ และรสนิยมที่แปรตามเพศ

2) อายุ ความเป็นตัวตน ความรู้ ทักษะคิด ความเชื่อ บุคลิก และอื่นๆ ซึ่งมักเปลี่ยนไปตามอายุ ส่งผลให้สิ่งที่นำมาตอบสนองความต้องการให้เกิดความพึงพอใจแตกต่างกันไป เช่น การรับประทานอาหาร เป็นต้น

3) การศึกษา การศึกษาทำให้บุคคลเกิดกระบวนการทางสังคมและการเรียนรู้ระดับการศึกษาจึงมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจและการบริโภคอาหารของแต่ละบุคคล เช่น ผู้ที่ศึกษาในระดับมัธยม อาชีววะ มหาวิทยาลัย และการศึกษาจากต่างประเทศจะมีรสนิยมการบริโภคอาหาร การเข้าสังคมที่แตกต่างกัน

4) อาชีพ การประกอบอาชีพของบุคคลหนึ่งๆ และอิทธิพลจากกลุ่มย่อยที่ประกอบอาชีพเดียวกันจะเป็นตัวกำหนดและความต้องการของการบริโภค เช่น กลุ่มนักวิชาการ ครู นักเรียน

- 5) รายได้ รายได้บุคคลจะเป็นตัวกำหนดอำนาจในการใช้จ่ายใช้สอยของบุคคล
 - 6) ชั้นวรรจจักรของครอบครัว การตัดสินใจของบุคคลถูกกำหนดจากอิทธิพลจากชั้นวรรจจักรของครอบครัว เช่น คนโสด
 - 7) แบบการดำเนินชีวิต การที่บุคคลมีปฏิสัมพันธ์หรือการประเมินต่อโลกภายนอกในรูปของกิจกรรมที่ทำ ความสนใจ และความคิดเห็นต่อสิ่งหนึ่ง เรียกว่า แบบการดำเนินชีวิต
 - 8) สรีระทางร่างกายและผิวพรรณ การตัดสินใจเลือกเพื่อมาตอบสนองความต้องการของบุคคลขนาดของความสูง น้ำหนัก และผิวพรรณ
 - 9) สถานการณ์ของผู้ซื้อในขณะนั้น เป็นการตัดสินใจเลือก ทั้งในแง่ที่ดีกว่าปกติและต่ำกว่าปกติ ทั้งนี้เกิดจากความจำเป็นของเหตุการณ์ เช่น ความเร่งรีบ เป็นต้น
- สรุปได้ว่า ปัจจัยที่มีผลของพฤติกรรมผู้บริโภคคนไทยประกอบด้วย ปัจจัยภายนอก ปัจจัยภายใน และปัจจัยส่วนบุคคล

2.3 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

2.3.1 ประวัติวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม (วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม, 2560)

วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามจัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2484 ในนามโรงเรียนช่างไม้สมุทรสงครามตั้งอยู่บริเวณวัดเพชรสมุทรวรวิหาร ต่อมาปี พ.ศ. 2501 ได้ย้ายสถานศึกษาจากเดิมมาตั้งอยู่บริเวณริมคลองบางประจันต์ ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม ปี พ.ศ. 2507 ได้เปลี่ยนชื่อจากโรงเรียนช่างไม้สมุทรสงครามเป็นโรงเรียนการช่างสมุทรสงคราม และในปี พ.ศ.2521 โรงเรียนอาชีวศึกษาสมุทรสงคราม ร่วมกับโรงเรียนการช่างสมุทรสงครามเปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนเทคนิคสมุทรสงคราม ได้รับการพัฒนาปรับปรุงและยกฐานะเป็นวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม เมื่อปี พ.ศ. 2523 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ปัจจุบันมีเนื้อที่ 54 ไร่ 1 งาน 84 ตารางวา ตั้งอยู่เลขที่ 89 หมู่ 12 ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม รหัสไปรษณีย์ 75000 โทรศัพท์ 0-3471-1440 โทรสาร 0-3471-1470

2.3.2 การจัดการศึกษา

ปัจจุบันวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามเปิดสอนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ประเภทวิชาที่เปิดสอน ประกอบด้วย อุตสาหกรรม คหกรรม และพาณิชยกรรม โดยแบ่งออกเป็นสาขาวิชา สาขางานต่าง ๆ ตามหลักสูตร ดังต่อไปนี้

2.3.2.1 หลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาอุตสาหกรรมรับผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 (ม.3) หรือเทียบเข้าศึกษาต่อ เปิดสอน 7 สาขาวิชา 12 สาขางาน ดังนี้

1) สาขาวิชาเครื่องกล	สาขางานยานยนต์
2) สาขาวิชาช่างกลโรงงาน	สาขางานเครื่องมือกล
3) สาขาวิชาช่างกลโรงงาน	สาขางานแม่พิมพ์โลหะ
4) สาขาวิชาช่างกลโรงงาน	สาขางานแม่พิมพ์พลาสติก
5) สาขาวิชาช่างกลโรงงาน	สาขางานผลิตชิ้นส่วนยานยนต์
6) สาขาวิชาเขียนแบบเครื่องกล	สาขางานเขียนแบบเครื่องกล
7) สาขาวิชาโครงสร้าง	สาขางานเชื่อมโลหะ
8) สาขาวิชาไฟฟ้า	สาขางานไฟฟ้ากำลัง
9) สาขาวิชาอิเล็กทรอนิกส์	สาขางานอิเล็กทรอนิกส์
10) สาขาวิชาอิเล็กทรอนิกส์	สาขางานเทคนิคคอมพิวเตอร์
11) สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ	สาขางานระบบเทคโนโลยีสมองกล
12) สาขาวิชาช่างก่อสร้าง	สาขางานก่อสร้าง

2.3.2.2 หลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาพาณิชยกรรมรับผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 (ม.3) หรือเทียบเข้าศึกษาต่อ เปิดสอน 1 สาขาวิชา 6 สาขางาน ดังนี้

1) สาขาวิชาการบัญชี	สาขางานบัญชี
2) สาขาวิชาการตลาด	สาขางานการตลาด
3) สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก	สาขางานธุรกิจค้าปลีกทั่วไป(ทวีภาคี)
4) สาขาวิชาการเลขานุการ	สาขางานการเลขานุการ
5) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ	สาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ
6) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ	สาขางาน Business Computer (Mimi Englishprogram)

2.3.2.3 หลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาคหกรรม รับผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 (ม.3) หรือเทียบเข้าศึกษาต่อเปิดสอน 3 สาขาวิชา 3 สาขางาน ดังนี้

1) สาขาวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ	สาขางานเสื้อผ้าแฟชั่น
2) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	สาขางานธุรกิจดอกไม้และงานประดิษฐ์
3) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	สาขางานอาหารและโภชนาการ

2.3.3 ปรัชญาของวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ทักษะเด่น เน้นคุณธรรม นำวิชาการ สมานสามัคคี

2.3.4 จำนวนผู้เรียนของวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ในปัจจุบันวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 มีจำนวนนักเรียนระดับชั้น ปวช. 1,582 คน

2.4 วัยรุ่น

วัยรุ่น หมายถึง นักเรียนที่มีอายุประมาณ 13-19 ปี วัยกำดัด ก็ว่า (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน, 2556 : 1107)

กุลวดี (2557) ได้สรุปว่า วัยรุ่นเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโตจากวัยเด็กไปสู่ผู้ใหญ่ และเป็นวัยที่มีการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ ทั้งทางด้านร่างกาย จิตใจ และพฤติกรรม โดยถือเอาว่าเพศชายสามารถผลิตเซลล์สืบพันธุ์ได้ และเพศหญิงเมื่อมีประจำเดือนมาครั้งแรก

จิราภรณ์ (2557) ได้กล่าวว่า วัยรุ่นและวัยแรกรุ่นมีลักษณะพัฒนาการที่คล้ายคลึงกัน วัยแรกรุ่นเริ่มตั้งแต่อายุ 12-15 ปี วัยรุ่นเริ่มตั้งแต่อายุ 15-20 ปี เป็นวัยคาบเกี่ยวระหว่างความเป็นเด็กและเป็นผู้ใหญ่ เนื่องจากวัยนี้พัฒนาการทางกายจะเจริญเติบโตถึงขีดสมบูรณ์ ในขณะที่พัฒนาการทางจิตใจยังไม่เจริญเท่าที่ควร ความไม่สัมพันธ์กันของพัฒนาการทั้งสองด้าน มีผลทำให้เด็กวัยนี้ต้องเผชิญกับปัญหาต่าง ๆ ได้ง่าย

องค์การอนามัยโลก (WHO, 2011 อ้างอิงใน จิรกุล, 2555) ให้ความหมาย ของวัยรุ่นไว้ว่า วัยรุ่นเป็นผู้มีลักษณะ 3 ประการ คือ มีพัฒนาการด้านร่างกายโดยมีวุฒิภาวะ ทางเพศ มีพัฒนาการทางด้านจิตใจ โดยมีการเปลี่ยนแปลงจากเด็กไปเป็นผู้ใหญ่ และมีการเปลี่ยน สภาวะทางด้านเศรษฐกิจจากการที่ต้องพึ่งพาทางเศรษฐกิจ เป็นบุคคลที่สามารถประกอบอาชีพ มีรายได้ สามารถรับผิดชอบและพึ่งพาตนเอง ได้กำหนดอายุของวัยรุ่น อยู่ระหว่าง 10-19 ปี และกำหนดอายุผู้ใหญ่ คือ อายุมากกว่า 19 ปีขึ้นไป

2.4.1 การแบ่งช่วงอายุของวัยรุ่น

การกำหนดช่วงอายุของการเข้าสู่วัยรุ่นไม่สามารถ กำหนดได้อย่างชัดเจน ทั้งนี้ การเลือกใช้เกณฑ์การตัดสินมีความแตกต่างกันในแต่ละทฤษฎี และสังคมที่แตกต่างกัน โดยทั่วไปจะแบ่งช่วงของวัยรุ่นเป็น 3 ช่วง คือ วัยรุ่นตอนต้น วัยรุ่นตอนกลาง และวัยรุ่นตอนปลาย (กรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข, 2547 อ้างอิงใน จิรกุล, 2555)

2.4.1.1 วัยรุ่นตอนต้น อยู่ในช่วงอายุ 10-13 ปี เป็นช่วงแรกของการเข้าสู่วัยรุ่น ในช่วงนี้ วัยรุ่นจะยังมีพฤติกรรมค่อนข้างไปทางเด็ก เป็นช่วงที่มีการเปลี่ยนแปลงทางร่างกายทุกระบบ วัยรุ่นจะมีความคิดหมกมุ่นกังวลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางร่างกาย ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อจิตใจ ทำให้อารมณ์หงุดหงิดและแปรปรวนง่าย

2.4.1.2 วัยรุ่นตอนกลาง อยู่ในช่วงอายุ 14-16 ปี เป็นช่วงที่มีพฤติกรรมกำกวม ระหว่างความเป็นเด็กกับผู้ใหญ่ ช่วงนี้วัยรุ่นจะยอมรับสภาพร่างกายที่มีการเปลี่ยนแปลงเป็นหนุ่ม เป็นสาวได้ เริ่มมีความคิดที่ลึกซึ้งต้องการหาอุดมการณ์และหาเอกลักษณ์ของตนเอง เพื่อความเป็น ตัวของตัวเอง

2.4.1.3 วัยรุ่นตอนปลาย 17-19 ปี เป็นช่วงเวลาของการตัดสินใจที่จะเลือกอาชีพ ที่เหมาะสม และเป็นช่วงเวลาที่ความผูกพันกับเพื่อนต่างเพศ สภาพทางร่างกายเปลี่ยนแปลงเติบโตโดยสมบูรณ์เต็มที่ และบรรลุนิติภาวะในเชิงกฎหมาย

2.4.2 พัฒนาการของวัยรุ่น

เด็กผู้หญิงจะเข้าสู่วัยรุ่นเร็วกว่าเด็กผู้ชาย พัฒนาการของวัยรุ่นประกอบด้วย พัฒนาการทางด้านร่างกาย พัฒนาการทางจิตใจและสติปัญญา และพัฒนาการทางสังคม ดังนี้ (กรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข, 2547 อ้างอิงใน จิรกุล, 2555)

2.4.2.1 พัฒนาทางด้านร่างกาย ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงทางร่างกายทั่วไป และการเปลี่ยนแปลงทางเพศ วัยนี้มีการสร้างและหลั่งฮอร์โมนเพศและฮอร์โมนของการเจริญเติบโต อย่างมาก และรวดเร็ว ร่างกายจะเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว แขนขาจะยาวขึ้น ผู้หญิงจะมีไขมัน มากกว่าผู้ชาย และผู้ชายมีกล้ามเนื้อมากกว่าเพศหญิง ทำให้เพศชายมีความแข็งแรงมากกว่า เพศหญิง นอกจากนี้ยังมีการเปลี่ยนแปลงทางเพศ คือ วัยรุ่นผู้ชายจะมีอาการนมขึ้นพาน เสียงแตก หนวดเคราขึ้น และเริ่มมีฝันเปียก ส่วนวัยรุ่นหญิงจะเป็นสาวขึ้น คือ เต้านมมีขนาด โตขึ้น ไขมันที่เพิ่มขึ้นจะทำให้รูปร่างมีทรวดทรง สะโพกผายออก และเริ่มมีประจำเดือนครั้งแรก การมีประจำเดือนครั้งแรกเป็นสัญญาณบอกร่างกายเข้าสู่วัยรุ่นในหญิง ทั้งสองเพศจะมีการเปลี่ยนแปลง ของอวัยวะเพศ ซึ่งจะมีขนาดโตขึ้น และเปลี่ยนเป็นแบบผู้ใหญ่ มีขนขึ้นบริเวณอวัยวะเพศ มีกลิ่นตัว และมีสิวขึ้น

2.4.2.2 พัฒนาการทางจิตใจและสติปัญญา วัยนี้ จะมีการพัฒนาสติปัญญา สูงขึ้น มีความคิด เป็นแบบรูปธรรม มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์สิ่งต่าง ๆ ได้มากขึ้น ตามลำดับ จนเมื่อพ้นวัยรุ่นแล้วจะมีความสามารถทางสติปัญญาได้เหมือนผู้ใหญ่ แต่ในช่วงระหว่างวัยรุ่นนี้อาจขาดความยังคิดขาดการไตร่ตรองให้รอบคอบมีความคิดเกี่ยวกับตนเองมีเอกลักษณ์ซึ่งจะแสดงถึงความเป็นตัวตนอย่างชัดเจนมีความสามารถในการรับรู้ตนเองจะเริ่มแสดงออกถึงสิ่งตนเองชอบ สิ่งที่ตนเองถนัดคือ การมองภาพของตนเองในด้านต่าง ๆ ได้แก่ หน้าตา รูปร่าง ความสวยความหล่อ ความพิการ ข้อดี ข้อด้อยทางร่างกายของตนเอง วัยรุ่นต้องการได้รับการยอมรับจากผู้อื่น ต้องการการยอมรับจากกลุ่มเพื่อนอย่างมาก และมีความภาคภูมิใจตนเองมีความเป็นตัวของตัวเองไม่ค่อยชอบอยู่ในกฎเกณฑ์กติกาเชื่อมั่นความคิดตนเอง มีปฏิกิริยาตอบโต้ผู้ใหญ่ที่บีบบังคับสูงความอยากรู้ อยากเห็นอยากลองจะมีสูงสุดในวัยนี้วัยรุ่นจะมีอารมณ์ปั่นป่วนเปลี่ยนแปลงง่ายหงุดหงิดง่าย เครียดง่ายโกรธง่ายอาจเกิดอารมณ์ซึมเศร้าโดยไม่มีสาเหตุได้ง่ายอารมณ์ที่ไม่ดีเหล่านี้ อาจทำให้เกิดพฤติกรรมเกรี้ยวกร้าวมีผลต่อการเรียนและการดำเนินชีวิตในด้านจริยธรรมวัยนี้จะมีความคิดเชิงอุดมคติสูง เพราะวัยรุ่นจะเริ่มแยกแยะความผิดชอบชั่วดีได้มีระบบมโนธรรมของตนเองต้องการให้เกิดความถูกต้องความชอบธรรมในสังคมขอความช่วยเหลือผู้อื่นต้องการเป็นคนดีเป็นที่ชื่นชมของคนอื่นและจะรู้สึกอึดอัดกับข้อจำกัดกับความไม่ถูกต้องในสังคมหรือในบ้านบางครั้งอาจจะแสดงออกวิพากษ์วิจารณ์

พ่อแม่หรือครูอาจารย์ ฯลฯ อย่างรุนแรงการต่อต้านประท้วงการควบคุมตนเองอาจยังไม่ดีนัก แต่เมื่อพ้นวัยรุ่นนี้ไปการควบคุมตนเองจะดีขึ้นจนเป็นระบบจริยธรรมที่สมบูรณ์เหมือนผู้ใหญ่

2.4.2.3 พัฒนาการทางสังคม วัยนี้ จะเริ่มห่างจากครอบครัว ไม่สนิทสนมกับพ่อแม่ พี่น้อง เหมือนเดิม แต่จะสนใจเพื่อนมากกว่า จะใช้เวลากับเพื่อนนาน ๆ มีกิจกรรมนอกบ้านมาก เริ่มมีความสนใจเพศตรงข้าม สนใจสังคมสิ่งแวดล้อม ปรับตัวเองให้เข้ากับกฎเกณฑ์กติกาของกลุ่มของสังคมได้ดีขึ้น มีความสามารถในทักษะสังคม การสื่อสารเจรจาการแก้ปัญหา การประนีประนอม การยืดหยุ่นอ่อนอ่อนผ่อนตามกัน และการทำงานร่วมกับผู้อื่น พัฒนาการ ทางสังคมที่ดีจะเป็นพื้นฐานมนุษย์สัมพันธ์ที่ดี และบุคลิกภาพที่ดี การเรียนรู้สังคมจะช่วยให้ ตนเองหาแนวทางการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมกับตนเอง เลือกรับอาชีพที่เหมาะสมกับตน และมีสังคม สิ่งแวดล้อมที่ดีต่อตนเอง และระยะนี้ เป็นวัยที่วัยรุ่นแสวงหาความภูมิใจ ในตนเอง ความชื่นชอบจากเพื่อน จากสังคม จากเพศตรงข้าม ซึ่งส่วนหนึ่งมาจากรูปร่างหน้าตา ที่ดูดี จึงแสวงหาวิธีการเพื่อควบคุมน้ำหนักของตนให้พอดี แม้ว่าในความ เป็นจริงตนเองจะมี รูปร่างและน้ำหนักปกติหรือผอมอยู่แล้วก็ตาม

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.5.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องในประเทศ

ธนิตา (2555) ได้ทำการศึกษาเรื่อง แนวโน้มการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย 4 ภาค และขนมไทย พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุ 25-34 มีสถานที่พำนักในประเทศแถบยุโรป มีคู่สมรสที่ไม่เป็นคนไทย ส่วนใหญ่มาเที่ยวประเทศไทยแล้ว 2 และมีระยะเวลาในการพำนักในประเทศไทยน้อยกว่า 1 สัปดาห์ ผลการทดสอบสมมติฐานสำหรับ แนวโน้มการยอมรับอาหารภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือพบว่า เพศ อายุ ประเทศที่พำนักที่แตกต่างกันมีแนวโน้มการยอมรับอาหารไทย ไม่แตกต่างกัน แต่การมีคู่สมรสที่เป็นคนไทย จำนวนครั้งที่มาเที่ยวประเทศไทย ระยะเวลาที่พำนักในประเทศไทย มีผลต่อการยอมรับอาหารไทยภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลางพบว่าอายุ ประเทศที่พำนักที่แตกต่างกันมีแนวโน้มการยอมรับอาหารภาคกลางไม่แตกต่างกัน แต่เพศ การมีคู่สมรสเป็นคนไทย จำนวนครั้งที่มาประเทศไทย ระยะเวลาที่พำนักในประเทศไทย มีผลต่อการยอมรับอาหารไทยภาคกลาง ภาคใต้พบว่าเพศที่แตกต่างกันมีแนวโน้มการยอมรับอาหารภาคใต้ไม่แตกต่างกัน แต่อายุ ประเทศที่พำนัก การมีคู่สมรสเป็นคนไทย จำนวนครั้งที่มาประเทศไทย ระยะเวลาที่พำนักในประเทศไทยมีผลต่อการยอมรับอาหารไทยภาคใต้ และขนมไทย

สุนิสา (2555) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ทักษะคติและพฤติกรรมกรบริโภคที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาพฤติกรรมทัศนคติการบริโภคขนมไทยและการตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภค 2) เปรียบเทียบทัศนคติการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภคจำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภค 3) เปรียบเทียบการตัดสินใจซื้อขนมไทยของ

ผู้บริโภครายนี้จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภค 4) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภค และ 5) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภคกับการตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภค กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บริโภคขนมไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าที่ ค่าเอฟ ค่าไค-สแควร์และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน โดยกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 พบว่า 1) ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะซื้อขนมไทยประเภทแห้ง และประเภทแข็งหรือกึ่งแข็งกึ่งเปียกในจำนวนที่เท่ากัน เหตุผลที่ซื้อขนมไทยส่วนใหญ่ซื้อเพื่อรับประทานเอง ความถี่ที่ซื้อขนมไทย ซื้อสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง จำนวนเงินต่อครั้งที่ซื้อขนมไทย ไม่เกิน 50 บาท ลักษณะร้านที่ซื้อขนมไทยเลือกร้านที่ผู้ขายแนะนำขนมดี สถานที่ที่ซื้อขนมไทย ซื้อที่ร้านขายขนมไทยโดยเฉพาะ แหล่งข้อมูลข่าวสารเรื่องขนมไทยจะได้ข่าวสารจากเพื่อนหรือคนรู้จัก ผู้บริโภคมีทัศนคติต่อการบริโภคขนมไทย ด้านวัฒนธรรม ด้านประสบการณ์ ด้านกลุ่มทางสังคม และด้านสื่อมวลชนของผู้บริโภค โดยรวมมีทัศนคติอยู่ในระดับมาก และผู้บริโภคมีระดับการตัดสินใจซื้อขนมไทย ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด โดยรวมมีการตัดสินใจซื้ออยู่ในระดับมาก 2) ผู้บริโภคขนมไทยที่มีอายุและอาชีพต่างกัน มีระดับทัศนคติการบริโภคขนมไทยแตกต่างกัน 3) ผู้บริโภคขนมไทยที่มีอายุและสถานภาพสมรสต่างกันมีระดับการตัดสินใจซื้อขนมไทยแตกต่างกัน และผู้บริโภคที่มีพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย ที่มีเหตุผลที่ซื้อขนมไทย ความถี่ในการซื้อขนมไทย ค่าใช้จ่ายในการซื้อต่อครั้ง ร้านที่เลือกซื้อขนมไทย และข้อมูลข่าวสารเรื่องขนมไทยต่างกันมีระดับการตัดสินใจซื้อขนมไทยแตกต่างกัน 4) ปัจจัยส่วนบุคคลด้านอายุ ด้านการศึกษาสถานภาพสมรสอาชีพและรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภค และ 5) ระดับทัศนคติการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภคด้านวัฒนธรรมมีความสัมพันธ์กับระดับการตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภคอยู่ในระดับต่ำถึงระดับปานกลาง

จาดรนต์ (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความคิดเห็นของลูกค้ายกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยร้านบ้านเมือง ตำบลวัฒนานคร อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว พบว่า 1) ระดับความคิดเห็นของลูกค้ายกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยร้านบ้านเมือง ตำบลวัฒนานคร อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว ในภาพรวมอยู่ในระดับมากเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงลำดับค่าคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านราคา ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านสถานที่จัดจำหน่าย และสุดท้ายคือด้านส่งเสริมการตลาด 2) เปรียบเทียบความคิดเห็นของลูกค้ายกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทย พบว่า ลูกค้ายกี่ยวกับเพศ และการศึกษา ต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทย ร้านบ้านเมือง ตำบลวัฒนานคร อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว ไม่แตกต่างกัน ลูกค้ายกี่ยวกับอายุ สถานภาพ อาชีพ และรายได้ต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทย ร้านบ้านเมือง ตำบลวัฒนานคร อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว แตกต่าง ที่ระดับนัยสำคัญที่ 0.05

บุญจรรย์ (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการซื้อขนมไทยของประชาชน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาพฤติกรรมการซื้อขนมไทย ระดับปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อขนมไทย ความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลพื้นฐานของผู้ซื้อขนมไทยกับพฤติกรรมการซื้อขนมไทย ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการตลาดกับพฤติกรรมการซื้อขนมไทยของประชาชนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจากผู้ซื้อขนมไทยเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 385 คน สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าไค-สแควร์ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุ 21-30 ปี ระดับการศึกษาอนุปริญญา/ปวส. นับถือศาสนาพุทธ เป็นโสด มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 5,000 บาท อาชีพนักเรียน/นักศึกษา จำนวนสมาชิกในครอบครัว 3-4 คน ใช้บริการโรงพยาบาลหรือแพทย์มากกว่า 6 ครั้ง/ต่อปี ซื้อขนมไทยประเภทหนึ่ง ความถี่ 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์ ซื้อจากร้านขนมไทยทั่วไป ในวันเสาร์-อาทิตย์ ช่วงเวลา 12.00-16.00 นาฬิกา สิ่งที่น่าสังเกตในการซื้อ คือความสะอาดปลอดภัย จำนวนเงินในการซื้อ 61-80 บาท ซื้อเพื่อบริโภค และบุคคลที่มีอิทธิพลในการซื้อคือสมาชิกในครอบครัว ด้านปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อขนมไทยของประชาชนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานีโดยรวม ให้ความสำคัญอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับมาก 4 ด้านเรียงตามลำดับ คือ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านกระบวนการให้บริการ ด้านคุณภาพความปลอดภัย ด้านสถานที่ อยู่ในระดับปานกลาง 3 ด้านเรียงตามลำดับ คือ ด้านราคา ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านบุคลากรและ อยู่ในระดับน้อย 1 ด้าน คือ ด้านการส่งเสริมการตลาด ในด้านความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลและพฤติกรรมการซื้อขนมไทยของประชาชนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส รายได้เฉลี่ยต่อเดือน อาชีพ จำนวนสมาชิกในครอบครัว การใช้บริการโรงพยาบาลหรือแพทย์/ต่อปี มีความสัมพันธ์กับ พฤติกรรมการซื้อขนมไทย อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 แต่เพศศาสนา ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการซื้อขนมไทย อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 และความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อขนมไทยและพฤติกรรมการซื้อขนมไทยของประชาชนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า โดยรวมมีความสัมพันธ์กับสถานที่ซื้อ อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ประเภทของขนมไทย ความถี่ในการซื้อ สถานที่ซื้อ ช่วงเวลาในการซื้อ จำนวนเงินในการซื้อ บุคคลที่มีอิทธิพลในการซื้อมีความสัมพันธ์กับปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อขนมไทยอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05 แต่วันเวลาในการซื้อ เหตุผลในการซื้อ และสิ่งที่คำนึงถึงในการซื้อ ไม่มีความสัมพันธ์กับปัจจัยทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อขนมไทยอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

ชลลดา (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ภาพลักษณ์ขนมไทยในสายตาของเยาวชนไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ทัศนคติของเยาวชนต่อภาพลักษณ์ขนมไทย กลุ่มตัวอย่าง คือ เยาวชนไทยอายุ 15-25 ปีที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) ได้ขนาดตัวอย่าง

จำนวน 455 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ประกอบด้วย ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics) ได้แก่ สถิติ t-test กรณีเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย 2 กลุ่ม และใช้สถิติ F-test กรณีเปรียบเทียบ ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย 2 กลุ่ม ผลการศึกษาพบว่า ชาวชนไทยส่วนใหญ่ชื่นชอบขนมไทยที่มีรสหวาน โดยซื้อ 2-5 ครั้งต่อเดือน แต่แต่ละครั้งจะซื้อน้อยกว่า 50 บาท และส่วนมากจะซื้อที่ร้านค้าในตลาดสด โดยการแนะนำของคนรู้จัก เหตุผลที่เลือกบริโภคขนมไทยเนื่องจากขนมไทยมีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอม รูปแบบบรรจุภัณฑ์มีความสะอาด ปลอดภัย ดูโบราณ คลาสสิก และทำจากผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ ขนมไทยที่ชาวชนไทยชอบมากที่สุด คือ ขนมไทยประเภทหนึ่ง สำหรับขนมต่างประเทศที่ชาวชนไทยชอบมากที่สุด คือ ช็อกโกแลต สำหรับทัศนคติของชาวชนต่อภาพลักษณ์ขนมไทย ผลการวิจัยพบว่า ชาวชนไทยมีทัศนคติที่ดีต่อภาพลักษณ์ขนมไทยทุกด้าน ยกเว้นเรื่องการแสดงป้ายราคาอย่างชัดเจน การส่งเสริมการตลาดและการโฆษณาผ่านสื่อต่าง ๆ อย่างไรก็ตามชาวชนไทยที่มีเพศ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่างกัน มีทัศนคติต่อภาพลักษณ์ขนมไทย ไม่แตกต่างกัน

สุรชา (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อสร้างการรับรู้คุณค่าขนมไทยในจังหวัดสมุทรสาคร ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย ระดับส่วนประสมการตลาดในการเลือกซื้อขนมไทย และระดับการรับรู้คุณค่าขนมไทยของผู้บริโภคในจังหวัดสมุทรสาคร 2) เพื่อเปรียบเทียบการรับรู้คุณค่าขนมไทยของผู้บริโภคขนมไทยในจังหวัดสมุทรสาคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล 3) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้คุณค่าขนมไทยของผู้บริโภคในจังหวัดสมุทรสาคร 4) เพื่อพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดขนมไทย เพื่อสร้างการรับรู้คุณค่าขนมไทยในจังหวัดสมุทรสาครตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้บริโภคขนมไทยในจังหวัดสมุทรสาคร จำนวน 400 คน ได้มาโดยการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอนและผู้ให้ข้อมูลหลักในการสนทนากลุ่มจำนวน 9 คน การวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วยค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบที่ การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแบบขั้นตอน และการวิเคราะห์เนื้อหา พบว่า 1) พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภคในจังหวัดสมุทรสาคร ส่วนใหญ่ เหตุผลในการเลือกซื้อขนมไทย คือ บริโภคเอง ตนเองมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยมากที่สุด ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้อขนมไทยในแต่ละครั้ง น้อยกว่า 100 จำนวนในการซื้อขนมไทยใน 1 เดือน 2 ครั้ง สถานที่ซื้อขนมไทย คือ ตลาดสด ข้อมูลที่ใช้ตัดสินใจซื้อขนมไทย จาก ผู้ขายขนมไทย ประเภทของขนมไทยที่ได้รับความนิยม คือ การเชื่อม 2) ส่วนประสมการตลาดในการเลือกซื้อขนมไทยของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านช่องทางการส่งเสริมการตลาด โดยรวมอยู่ในระดับมาก 3) กลุ่มตัวอย่างที่มี เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพและรายได้ มีระดับการรับรู้คุณค่าขนมไทย ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 4) ปัจจัยที่มีผลต่อระดับการรับรู้คุณค่าขนมไทย พบว่า ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา และด้านการส่งเสริมการตลาดสามารถทำนายระดับการรับรู้คุณค่าขนมไทยร่วมกันได้ร้อยละ

56.70 5) แนวทางการพัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อสร้างการรับรู้คุณค่าขนมไทยในจังหวัดสมุทรสาครพบว่า ด้านผลิตภัณฑ์ ควรสร้างความแตกต่างในด้านวัตถุดิบ รสชาติ บรรจุภัณฑ์ และควรประยุกต์ขนมไทยเข้ากับขนมต่างประเทศ ด้านราคา ควรกำหนดราคาให้มีความหลากหลายตามประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมไทย ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ควรเปิดแหล่งเรียนรู้คู่กับร้านขายขนมไทย การพัฒนาช่องทางการจำหน่ายผ่านเครือข่ายทางสังคมออนไลน์ และด้านการส่งเสริมการตลาด ควรมีการโฆษณาผ่านทางเครือข่ายทางสังคมออนไลน์ การประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมอัตลักษณ์ขนมไทย การทำการทูตเกี่ยวกับขนมไทย

กมลมาศ (2558) ได้ทำการศึกษา เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยของผู้บริโภคเจนเนอเรชั่นวาย:กรณีศึกษาบ้านขนมندانวัน จังหวัดเพชรบุรี พบว่า 1) ศึกษาพฤติกรรมการเลือกซื้อขนมไทยของผู้บริโภคเจนเนอเรชั่นวาย 2) ศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลต่อการเลือกซื้อขนมไทยของผู้บริโภคเจนเนอเรชั่นวาย และ 3) ศึกษาความสัมพันธ์ของปัจจัยทางด้านสังคม ปัจจัยด้านจิตวิทยาและปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้คือผู้บริโภคเจนเนอเรชั่นวายที่เป็นนักท่องเที่ยวของบ้านขนมندانวันจำนวน 400 คน สถิติที่ใช้ประกอบด้วย ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ผลการวิจัยพบว่า 1) กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 32-36 ปี สถานภาพโสด การศึกษาระดับปริญญาตรีส่วนใหญ่อาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน และรายได้ต่อเดือนอยู่ที่ 15,001-20,000 บาท 2) กลุ่มตัวอย่างการเลือกซื้อขนมไทยประเภทผิงโดยซื้อเพื่อเป็นของฝาก ค่าใช้จ่ายครั้งละ 500 บาท และตัดสินใจซื้อด้วยตนเองใน 1 เดือนซื้อขนมไทย 2-3 ครั้งโดยเลือกซื้อในช่วงเวลา 14.00-16.00 น. 3) ปัจจัยทางด้านสังคมที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยมากที่สุดคือ ด้านบทบาทและสถานภาพ รองลงมาด้านครอบครัว และกลุ่มอ้างอิงตามลำดับ 4) ปัจจัยด้านจิตวิทยาส่งผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยมากที่สุดคือ ด้านแรงจูงใจ รองลงมาด้านการเรียนรู้ ด้านทัศนคติ และด้านการรับรู้ตามลำดับ 5) ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดส่งผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยมากที่สุดคือ ด้านกายภาพ และการนำเสนอ รองลงมาคือ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการจัดจำหน่าย ด้านพนักงาน ด้านกระบวนการ ด้านราคา และด้านส่งเสริมการตลาดตามลำดับ 6) ความสัมพันธ์ของปัจจัยทางด้านสังคม ปัจจัยด้านจิตวิทยา และปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดมีความสัมพันธ์กันในทางบวกทุกด้าน โดยมีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

ณภัคอร (2558) ได้ทำการศึกษาเรื่องพฤติกรรมผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานครต่อการบริโภคขนมไทย วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานครต่อการบริโภคขนมไทย โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ทำงานในองค์กรทั้งภาครัฐกิจและภาคราชการที่มีสำนักงานตั้งอยู่ในอาคารสำนักงานในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 300 คน ใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบโควตา (Quota Sampling) โดยจะแบ่งกลุ่มตามช่วงอายุออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ ช่วงอายุ 20-29 ปี จำนวน 100 ราย, อายุ 30-39 ปี จำนวน 100 ราย และช่วงอายุ 40-60 ปี จำนวน 100 ราย โดยมีกำเก็บแบบกระจาย และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย ผลการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และ

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด พบว่า กลุ่มพนักงานสำนักงานในกรุงเทพฯ อายุระหว่าง 20 ถึง 60 ปี ที่ซื้อขนมไทย เป็นเพศหญิง มีการศึกษาระดับปริญญาตรี โดยเป็นกลุ่มที่ทำงานในระดับหัวหน้างาน/เจ้าของ/ผู้บริหาร และกลุ่มเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน/แม่บ้าน ในสัดส่วนใกล้เคียงกัน ส่วนใหญ่นิยมซื้อขนมไทยประเภทขนมสด และส่วนใหญ่นิยมซื้อขนมประเภทหนึ่ง/ต้ม/กวน นิยมขนมไทยที่ใช้วัตถุดิบที่ผลิตจากธรรมชาติ มากเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ คงความเป็นขนมแบบโบราณ การมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ตามลำดับ โดยปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อในระดับมากที่สุด คือ มีรสชาติอร่อย และมีความสะอาด สดใหม่ โดยซื้อเพื่อรับประทานเอง มากที่สุด

การตัดสินใจซื้อด้วยตนเองเป็นส่วนใหญ่ โดยไม่มีการหาข้อมูลก่อนซื้อเป็นอันดับแรก รองลงมาคือ การทดลองชิม และการได้ข้อมูลจากเพื่อนหรือคนรู้จัก ตามลำดับ ส่วนใหญ่มีการเปรียบเทียบก่อนการซื้อ โดยซื้อขนมไทยในวันเสาร์และอาทิตย์ มากเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือในวันจันทร์ถึงศุกร์ ช่วงเวลาที่ซื้ออยู่ในช่วง 12.01–13.30 น.เป็นอันดับแรก รองลงมาคือ ช่วง 9.00–12.00 และช่วงหลัง 16.00 น. ตามลำดับ โดยซื้อขนมไทย คือ 1–2 ครั้งต่อสัปดาห์ มากเป็นอันดับแรก รองลงมาคือ 1-2 ครั้งต่อเดือน และตามโอกาสพิเศษ ตามลำดับ ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการซื้อในระดับมาก คือ มีขนมให้ทดลองชิมฟรี และมีการแนะนำ หรือบอกต่อจากบุคคลอื่น เช่น เพื่อน นักชิมที่มีชื่อต่าง ๆ และในอินเทอร์เน็ต

แหล่งที่ลูกค้านิยมหรือสะดวกที่จะไปซื้ออันดับแรก คือ ร้านขายขนมไทย รองลงมาคือ ตลาดนัด/ตลาดตามสำนักงาน เนื่องจากใกล้ที่พักอาศัย หรือใกล้ที่ทำงาน ซื้อจากร้านเดิมเป็นประจำ เป็นอันดับแรก รองลงมาคือซื้อจาก 2 ถึง 3 ร้านประจำ ปัจจัยด้านสถานที่จัดจำหน่ายที่มีผลต่อการตัดสินใจในระดับมาก เรียงลำดับ คือ ร้านมีความสะอาด สวยงาม สถานที่มีสินค้าพร้อมขายอยู่เสมอ เวลาเปิดให้บริการสอดคล้องกับเวลาที่ต้องการจะเลือกซื้อ สถานที่ที่หาซื้อง่าย สถานที่ตั้งอยู่ใกล้ที่พักอาศัย สถานที่ตั้งอยู่ในที่สัญจรไปมาสะดวก สถานที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน และสถานที่ที่มีที่จอดรถ

ค่าใช้จ่ายในการซื้อขนมไทยเฉลี่ยต่อครั้ง ส่วนใหญ่ไม่เกิน 150 บาทต่อครั้ง ปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการตัดสินใจในระดับมาก เรียงลำดับ คือ ระดับราคาเหมาะสมกับวัตถุดิบที่ใช้ ระบุป้ายราคาชัดเจน ระดับราคาเหมาะสมกับขนาดต่อชิ้น มีระดับราคาให้เลือกหลายระดับ และระดับราคาเหมาะสมกับความสวยงาม

นอกจากนี้ยังพบว่าปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีความสำคัญเฉลี่ยต่อการซื้อขนมไทยในระดับมาก เรียงลำดับคือ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านผลิตภัณฑ์ และปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดมีความสำคัญในระดับปานกลาง สำหรับข้อเสนอแนะเกี่ยวกับขนมไทย คือ ขนมไทยควรคงรสชาติ วัตถุดิบ รูปลักษณ์ และเอกลักษณ์ตามแบบขนมไทยต้นตำหรับ มากที่สุด

ภุริษา และ ชุตติมาวดี (2559) ได้ทำการศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของคนที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร การวิจัยศึกษาปัจจัยด้านรูปแบบการดำเนินชีวิต ทัศนคติ และส่วนประสมทาง

การตลาดส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของคนไทยในจังหวัดกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างคือกลุ่มคนทั่วไปที่มี อายุ 16 ปีขึ้นไปในกรุงเทพมหานคร ทั้งเพศชาย และเพศหญิง จำนวน 400 ตัวอย่าง ผลการวิจัยพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย พบว่า มีค่าใช้จ่ายในการเลือกซื้อขนมไทยต่อครั้งมากที่สุด 151-200 บาท ประเภทของขนมไทยส่วนใหญ่นิยมประเภทสุกด้วยการกวน และประเภทสุกด้วยการทอด ส่วนใหญ่ที่ชอบคือ ข้าวเหนียวสังขยา ปัจจัยด้านรูปแบบการดำเนินชีวิต ปัจจัยทัศนคติและปัจจัยด้านส่วนประสมทางการตลาดมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก ผลการทดสอบสมมุติฐาน สรุปได้ว่า รูปแบบการดำเนินชีวิต ทัศนคติต่อขนมไทย และปัจจัยส่วนประสมการตลาด มีอิทธิพลเชิงบวกต่อพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย โดยรูปแบบการดำเนินชีวิตสามารถอธิบายอิทธิพลที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย ได้ร้อยละ 20.10 ทัศนคติต่อขนมไทยสามารถอธิบายอิทธิพลที่ส่งผลต่อพฤติกรรม การบริโภคขนมไทย ได้ร้อยละ 21.20 และส่วนประสมการตลาดขนมไทย ด้านการจัดจำหน่ายมีอิทธิพล ต่อพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยสูงสุด รองลงมา ด้านราคาและด้านผลิตภัณฑ์ ตามลำดับ อธิบาย อิทธิพลที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย ได้ร้อยละ 48.40 และจากการทดสอบสมมุติฐานและผลการวิจัยในด้านต่าง ๆ สรุปได้ว่า รูปแบบการดำเนินชีวิต ทัศนคติต่อขนมไทย และปัจจัยส่วนประสมการตลาด มีอิทธิพลเชิงบวกต่อพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย

2.5.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องในต่างประเทศ

Chan L. Thai, et al (2017) ได้ศึกษาการรับรู้เกี่ยวกับการโฆษณาอาหารและสมาคมอาหารกับการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำในหมู่วัยรุ่นในสหรัฐอเมริกา : ผลจากการสำรวจแห่งชาติ การโฆษณาและการตลาดอาหารและเครื่องดื่มที่มีความหนาแน่นสูงที่ไม่ได้รับสารอาหาร EDNP ได้รับการกล่าวอ้างว่าเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้เกิดพฤติกรรมการบริโภคที่ไม่สมบูรณ์ในวัยรุ่น การศึกษาในปัจจุบันศึกษาการรับรู้และความเชื่อมั่นในการโฆษณาอาหารและการเชื่อมโยงกับการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม EDNP ในหมู่วัยรุ่นในประเทศสหรัฐอเมริกา ข้อมูล (สถาบันมะเร็งแห่งชาติของสหรัฐอเมริกา) มาจากการสำรวจด้านสุขภาพและการรับประทานอาหาร การวิเคราะห์ทางเดียวเพื่อประเมินความแตกต่างระหว่างกลุ่มย่อยประชากรในการรับรู้การโฆษณา แบบจำลองการถดถอยเชิงเส้นแบบสองตัวแปรและแบบหลายตัวแปรถูกใช้เพื่อตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้และความเชื่อมั่นในการโฆษณาอาหารและการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม EDNP การควบคุมปัจจัยทางสังคมศาสตร์ ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มเชื้อชาติ / ชาติพันธุ์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญกับการรับรู้โฆษณา ($F = 16.32, p = <.0001$) ในขณะที่การรับรู้ในแง่บวกต่อการโฆษณาอาหารเพิ่มขึ้นในหมู่วัยรุ่นมีการเพิ่มขึ้นของความสำเร็จในการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม EDNP ในแต่ละวัน ($\beta = 0.10, p <.01$) ในทำนองเดียวกันวัยรุ่นเห็นว่าพวกเขาเชื่อถือการโฆษณาอาหารจากการการโฆษณารายวันที่สูงขึ้นของการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม EDNP ในแต่ละวัน ($\beta = 0.08, p = .01$) การกำหนดเป้าหมายการรับรู้เกี่ยวกับการโฆษณาอาหารอาจเป็นกลยุทธ์การแทรกแซงที่คุ้มค่าเพื่อลดผลกระทบของการตลาดอาหารและการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม EDNP ที่โฆษณาอย่างมากในหมู่วัยรุ่น

Carmen Losasso, et al. (2015) ได้ศึกษาการบริโภคเครื่องดื่มและอาหารว่างของนักเรียนในโรงเรียนและห่างจากโรงเรียน:กรณีศึกษาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของอิตาลี บริเวณในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของอิตาลี นโยบายด้านโภชนาการของโรงเรียนในรัฐหลายแห่งได้รับการพัฒนาขึ้น เพื่อลดการบริโภคอาหารว่างและเครื่องดื่มที่มีแคลอรีสูง อย่างไรก็ตามยังไม่ค่อยมีใครทราบว่านโยบายดังกล่าวมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนหรือไม่ การสำรวจจากหลายศูนย์ของนักเรียนชาวอิตาลี 691 คน นักเรียนทำแบบสอบถามเครื่องดื่มและขนมขบเคี้ยวซึ่งจะประเมินการบริโภคเครื่องดื่มและอาหารว่างที่โรงเรียนและนอกโรงเรียน ใช้แบบจำลอง Poisson สามารถวัดที่มีการสู่มักกับนักเรียน (ระดับ 1 หน่วย) ที่ซื้อมันอยู่ในห้องเรียน (ระดับ 2 หน่วย) ที่ซื้อมันอยู่ในโรงเรียน (ระดับ 3 หน่วย) ถูกนำมาใช้ในการตรวจสอบอิทธิพลของสภาพแวดล้อมของโรงเรียนเทียบกับสภาพแวดล้อมที่ไม่เกี่ยวข้อง เครื่องดื่มพื้นฐาน เครื่องดื่มคาร์โบไฮเดรตต่ำผลไม้และผัก (ตัวแปรตาม) ($p \leq 0.05$) ผลการศึกษาพบว่า การบริโภคเครื่องดื่มขนมขบเคี้ยวเครื่องดื่มจากนม เครื่องดื่มที่มีคาร์โบไฮเดรตต่ำผลไม้และผักออกจากโรงเรียน ดังนั้นจึงมีนโยบายที่จะจำกัดหรือปฏิเสธการเข้าถึงอาหารที่ไม่มีประโยชน์ในโรงเรียน สภาพแวดล้อมอาจมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมรูปแบบการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้นให้แก่เด็กนักเรียน สำหรับการศึกษาระบบปกติของเด็กนักเรียน ควรศึกษาเปรียบเทียบพฤติกรรมของนักเรียนระหว่างโรงเรียนที่มีนโยบายด้านโภชนาการกับผู้ที่ไม่มียุทธศาสตร์ด้านโภชนาการ

Arianna D McClain, et al. (2009) อ้างอิงใน พรณธิดา (2557) ได้ศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ด้านสังคมจิตวิทยาของพฤติกรรมการรับประทานอาหารในเด็กและวัยรุ่น พบว่าอาหารหลากหลายที่มีกลุ่มตัวอย่างรับประทานเข้าไป อาทิ การบริโภคผลไม้ น้ำผลไม้ ผักไขมันในการควบคุมอาหาร พลังงานที่เข้าไปทั้งหมด อาหารว่างประเภทน้ำตาล การบริโภคเครื่องดื่มที่อกรสชาติหวาน โยอาหารควบคุมน้ำหนัก การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพควบคุมน้ำหนักตัวอื่น ๆ และการบริโภคอาหารที่ไม่เอื้อต่อสุขภาพ มีความสัมพันธ์กับจารีตประเพณีการชอบและการเลือกรับประทานอาหารเจตจำนงการควบคุมอาหาร

Nurse. (2009) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การประเมินแรงจูงใจที่มีอิทธิพลต่อทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคในการซื้ออาหารท้องถิ่น ซึ่งมีแนวโน้มมากขึ้น ซึ่งงานวิจัยแสดงให้เห็นว่าทัศนคติทางออกอาจไม่ใช่สิ่งสำคัญต่อการซื้ออาหารท้องถิ่น ถึงแม้ว่าสิ่งจูงใจพื้นฐานสำหรับผู้บริโภคในการซื้ออาหารคือราคา คุณภาพ ความสะดวก และความคุ้นเคยกับยี่ห้อ แต่ยังมีปัจจัยอื่น ๆ อีก ที่มีอิทธิพลต่อเกณฑ์การตัดสินใจของผู้บริโภคบางคน การศึกษานี้ใช้ตัวแบบทฤษฎีพฤติกรรมที่กำหนด ที่เพิ่มเติมเป็นกรอบในการทำงาน เพื่อศึกษาสิ่งจูงใจที่ต่างกัน หรือเป็นตัวกำหนดเจตนาของพฤติกรรมแห่งในการซื้อผลิตภัณฑ์และเต็มใจที่จะจ่ายสำหรับอาหารท้องถิ่น การศึกษาใช้วิธีการและกลุ่มตัวอย่าง 3 แบบที่แตกต่างกัน ในกลุ่มตัวอย่างนักศึกษาจิตวิทยาเบื้องต้น ศึกษาการสำรวจเอกสารโดยรวมความเชื่อมั่นของตนเองในการบริโภค ทัศนคติ บรรทัดฐานทางสังคมและประสิทธิผลที่ผู้บริโภคได้รับรวมทั้งความเป็นประโยชน์ ของผลิตภัณฑ์ซึ่งมีบทบาทสำคัญในความเข้าใจเกี่ยวกับแรงจูงใจในการซื้อของผู้บริโภค

บทที่ 3

วิธีดำเนินการ

การศึกษาวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามเป็นการศึกษาวิจัยสำรวจ (Survey Research) ซึ่งมีวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.1.1 ประชากรในการศึกษาครั้งนี้ คือ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1-3 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 โดยมีจำนวน 627 คน (งานทะเบียน วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม, 2560)

- 1) นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1 จำนวน 230 คน
- 2) นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 2 จำนวน 206 คน
- 3) นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3 จำนวน 191 คน

3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1-3 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 จำนวน 239 คน กำหนดตัวอย่างโดยใช้ตาราง ของ Krejcie and Morgan (1970 : 608) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ระดับความคลาดเคลื่อน 5% กลุ่มตัวอย่างได้มาโดยวิธีการสุ่มแบบชั้นภูมิ

ตารางที่ 3.1 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1-3
วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

ระดับชั้น	ประชากร(คน)	กลุ่มตัวอย่าง(คน)
1. นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1	230	88
2. นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 2	206	78
3. นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 3	191	73
รวม	627	239

ที่มา: งานทะเบียน วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.2.1 ลักษณะของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถามและแบบทดสอบ แบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ
ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนตัว ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประเภทวิชา
รายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง ซึ่งมีลักษณะเลือกตอบ (Check list) และคำถามปลายเปิด จำนวน 5 ข้อ
ตอนที่ 2 แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทย มีลักษณะเป็นแบบปรนัยชนิด
เลือกตอบ (Multiple choices) 4 ตัวเลือก มีข้อถูกเพียงข้อเดียว คือ ตอบถูกให้ 1 คะแนน ตอบผิดให้
0 คะแนนจำนวน 20 ข้อ

ตอนที่ 3 แบบสอบถามพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย มีลักษณะเป็นแบบข้อคำถาม
ตรวจสอบรายการ (Check list) จำนวน 7 ข้อ

3.2.2 ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าดำเนินการสร้างแบบสอบถาม และแบบทดสอบความรู้ดังนี้

3.2.2.1 ศึกษาค้นคว้าข้อมูลจาก เอกสาร ตำรา วารสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อ
เป็นแนวทาง และข้อมูลในการสร้างแบบสอบถาม แบบทดสอบ

3.2.2.2 ร่างแบบสอบถามและแบบทดสอบตามตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย
คำถามเกี่ยวกับ 1) ข้อมูลส่วนบุคคล 2) ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย และ 3) พฤติกรรมการบริโภค
ขนมไทย

3.2.2.3 นำแบบสอบถามและแบบทดสอบที่สร้างขึ้น เสนออาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบ
ความถูกต้องและสอดคล้องของข้อคำถาม นำมาแก้ไข ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ เพื่อให้ข้อคำถามมี
ความชัดเจนและถูกต้อง

3.2.2.4 ผู้ศึกษานำแบบสอบถามและแบบทดสอบที่สร้างขึ้น เสนอผู้ทรงวุฒิ ซึ่งมีความรู้และประสบการณ์ด้านที่ทำการศึกษ จำนวน 5 ท่าน เพื่อทดสอบความเที่ยงตรงของเครื่องมือ ความครอบคลุมของเนื้อหา และความถูกต้องในการใช้สำนวน หลังจากผู้ทรงวุฒิ ได้พิจารณาและตรวจสอบความเที่ยงตรง (IOC) และทำการแก้ไขปรับปรุง โดยมีขั้นตอน การตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity) คือนำแบบสอบถาม แบบทดสอบที่ได้ไปปรับปรุงแก้ไข แล้วไปให้ผู้ทรงวุฒิ ทั้ง 5 ท่านพิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม แบบทดสอบตามเนื้อหา (Content Validity) และภาษาที่ใช้ โดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อความกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา (IOC : Index Objective Congruence)

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน

1. ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์ ตำแหน่ง ประธานฝ่ายบริหารโครงการอาชีวศึกษาเพื่อพัฒนาธุรกิจ Mini Entrepreneur สาขาการจัดการธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปานทิพย์ ผดุงศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
3. อาจารย์เชาวลิต อุบลาก อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
4. อาจารย์อำพร คชเสถียร ครูชำนาญการพิเศษ หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม
5. อาจารย์ศิริวรรณ มรรคผล ครูชำนาญการพิเศษ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม โดยใช้สูตรดังนี้ (นพพร ธนะชัย, 2555)

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

IOC แทน ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อความกับวัตถุประสงค์

$\sum R$ แทน ผลรวมคะแนนของผู้เชี่ยวชาญทั้งหมด

N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

ให้คะแนน +1 ถ้าแน่ใจว่าข้อความที่วัดตรงตามวัตถุประสงค์

ให้คะแนน 0 ถ้าไม่แน่ใจข้อความที่วัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์

ให้คะแนน -1 ถ้าแน่ใจว่าข้อความวัดได้ไม่ตรงตามวัตถุประสงค์

แล้วนำผลคะแนนที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญในแต่ละคำถามมาหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อความกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการ โดยเลือกข้อความที่มีค่าดัชนีความสอดคล้องที่มีค่า

IOC ตั้งแต่ 0.05-1.00 มีค่าความเที่ยงตรงใช้ได้ ข้อคำถามที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.50 ต้องปรับปรุงแก้ไข จัดทำเป็นฉบับสมบูรณ์

ผลการศึกษา พบว่า แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย ของนักเรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไปมีจำนวน 20 ข้อ

3.2.2.5 ปรับปรุงแก้ไขแล้วให้นำให้อาจารย์ที่ปรึกษาช่วยตรวจสอบอีกครั้งจัดทำ แบบสอบถาม แบบทดสอบการวิจัยฉบับสมบูรณ์ หาความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม แบบทดสอบ โดยนำแบบสอบถาม แบบทดสอบที่ปรับปรุงดำเนินการแก้ไขใช้ (TryOut) นักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามจำนวน 30 คน แล้วนำมาคำนวณหา ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม แบบทดสอบ โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์

3.2.2.6 นำแบบสอบถามและแบบทดสอบที่ปรับปรุงแล้ว ทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจริงจำนวน 30 คน เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามและแบบทดสอบ แล้ว นำข้อมูลมาทำการวิเคราะห์เพื่อวิเคราะห์หาคุณภาพของเครื่องมือก่อนนำไปใช้กับกลุ่มตัวอย่าง แล้ว นำมาตรวจให้คะแนนและทำการวิเคราะห์คุณภาพเครื่องมือ ดังนี้

1) วิเคราะห์หาความยาก (Difficulty) หมายถึง จำนวนร้อยละหรือค่าสัดส่วน ของนักเรียนที่ตอบถูกในข้อนั้น เมื่อเปรียบเทียบกับนักเรียนทั้งหมด แบบทดสอบแบบเลือกตอบ 0-1 โดยใช้วิธีหาค่าความยาก แบบไม่ได้แบ่งนักเรียนเป็นกลุ่มสูงกลุ่มต่ำ

$$P = \frac{R}{N}$$

P แทนค่า ความยากของคำถามแต่ละข้อ

R แทน จำนวนคนที่ตอบข้อสอบถูกในแต่ละข้อ

N แทน จำนวนผู้เข้าสอบที่ตอบแบบสอบถามทั้งหมด

เกณฑ์การคัดเลือกข้อคำถาม ค่า P ที่ใช้ได้ ควรมีค่าอยู่ระหว่าง 0.2 – 0.8

ผลการศึกษา พบว่า แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย ของนักเรียนระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีค่า P อยู่ระหว่าง 0.63 - 0.83 มีจำนวน 20 ข้อ มีความสอดคล้องทุกข้อ ผู้วิจัยจึงเลือกใช้ข้อสอบทั้งหมด 20 ข้อ

2) วิเคราะห์หาค่าอำนาจความจำแนก (Discrimination) ข้อสอบที่จะคัดเลือกใช้ ควรเป็นข้อที่มีอำนาจจำแนกอยู่ระดับปานกลางจนถึงระดับสูง คือ r ตั้งแต่ 0.20 ขึ้นไป ข้อที่มีอำนาจจำแนก ต่ำกว่านี้ คือ ค่า r ต่ำกว่า 0.20 จะไม่นำมาใช้ แต่ถ้าต่ำไปเพียงเล็กน้อยและมีความจำเป็นต้องใช้เพื่อให้ครอบคลุมสิ่งที่ต้องวัด ก็อาจทำได้โดยการปรับปรุงข้อสอบข้อนั้นให้เหมาะสมขึ้น

สูตร การหาค่าอำนาจจำแนก

$$r = \frac{R_H - R_L}{n}$$

เมื่อ	r	แทน	ค่าอำนาจจำแนก
	R _H	แทน	จำนวนผู้ตอบถูกของข้อนั้นในกลุ่มสูง
	R _L	แทน	จำนวนผู้ตอบถูกของข้อนั้นในกลุ่มต่ำ
	N	แทน	จำนวนผู้ตอบในแต่ละกลุ่ม

ผลการศึกษา พบว่า แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีค่า r ตั้งแต่ 0.20 - 0.53

3) วิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบทดสอบเรื่องความรู้ในการบริโภคขนมไทย การใช้แบบทดสอบฉบับเดียวและการสอบเพียงครั้งเดียว แล้วนำคะแนนมาวิเคราะห์โดยใช้สูตร Kuder- Richardson โดยมีการให้คะแนนเป็นระบบ 0-1 คือ ตอบถูกได้ 1 คะแนน ตอบผิดได้ 0 คะแนน

สูตร KR = 20

$$r_{tt} = \frac{K}{K-1} \left\{ 1 - \frac{\sum pq}{S^2} \right\}$$

เมื่อ	r _{tt}	แทน	ค่าความเชื่อถือได้
	K	แทน	จำนวนข้อของเครื่องวัด
	∑	แทน	ผลรวม
	P	แทน	สัดส่วนของผู้ตอบถูกในแต่ละข้อ
	q	แทน	สัดส่วนของผู้ตอบผิดในแต่ละข้อ
	S ²	แทน	ความแปรปรวนของคะแนนทั้งฉบับ

ผลการศึกษาทดลองใช้พบว่า ความเชื่อมั่นของแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีค่าเท่ากับ 0.80

3.2.2.7 นำแบบทดสอบความรู้และแบบสอบถามไปดำเนินเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

หลังจากที่ผู้ศึกษาได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ตามขั้นตอน ดังนี้

3.3.1 ทำหนังสือขออนุญาตจากคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ไปยังวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม เพื่อขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลทำการวิจัย

3.3.2 นำหนังสือขออนุญาตเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อทำการวิจัยไปติดต่อผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม เพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูลกับนักเรียน

3.3.3 ขอความร่วมมือจากนักเรียนผู้ตอบแบบสอบถามและแบบทดสอบ โดยผู้ศึกษาอธิบายและชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของแบบสอบถาม และวิธีการเก็บข้อมูลแก่ผู้ตอบแบบสอบถาม ตลอดจนถึงการรับแบบสอบถามกลับคืนด้วยตนเอง

3.3.4 ผู้ศึกษานำแบบสอบถามมาตรวจสอบความสมบูรณ์ในแต่ละข้อ แล้วผู้ศึกษานำข้อมูลแบบสอบถามไปวิเคราะห์ตามวิธีทางสถิติต่อไป

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ศึกษานำแบบสอบถามที่ตรวจสอบความสมบูรณ์ มาดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ดังนี้

3.4.1 แบบสอบถามตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลนำเสนอโดยอธิบายเชิงสถิติพรรณนา ด้วยการแสดงใช้ค่าร้อยละ (Percentage) และแจกแจงความถี่ (Frequency)

3.4.1.1 สูตรการหาค่าร้อยละ

$$P = \frac{F}{n} \times 100$$

เมื่อ P แทน ค่า ร้อยละ
F แทน ความถี่ที่ต้องการแปลค่าให้เป็นร้อยละ
n แทน จำนวนความถี่ทั้งหมด

3.4.2 แบบทดสอบตอนที่ 2 แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย นำเสนอโดยสถิติอ้างอิง เกณฑ์การให้คะแนนความรู้ เป็นค่าร้อยละ (Percentage)

สูตรการหาค่าร้อยละ

$$P = \frac{F}{n} \times 100$$

เมื่อ P แทน ค่าร้อยละ
F แทน ความถี่ที่ต้องการแปลค่าให้เป็นร้อยละ
n แทน จำนวนความถี่ทั้งหมด

3.4.2.1 เกณฑ์การให้คะแนนและการแปลความหมาย มีลักษณะคำถามแบบปรนัย มีให้เลือกตอบ เกณฑ์การเลือกตอบถูกให้ 1 คะแนน ตอบผิดให้ 0 คะแนน โดยแบ่งคะแนนความรู้เป็น 3 ระดับ ตามตาราง ดังนี้

ตารางที่ 3.2 เกณฑ์การให้คะแนน และการแปลความหมาย

ร้อยละ	คะแนน	ความหมาย
≥ 80	15 – 20	มีความรู้ระดับดี
50-79	10 – 14	มีความรู้ระดับปานกลาง
< 50	0 – 9	มีความรู้ระดับต้องปรับปรุง

3.4.3 แบบสอบถามตอนที่ 3 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน นำเสนอโดยอธิบายเชิงสถิติพรรณนา ด้วยการแสดงใช้ค่าร้อยละ (Percentage) และแจกแจงความถี่ (Frequency)

3.4.3.1 สูตรการหาค่าร้อยละ

$$P = \frac{F}{n} \times 100$$

เมื่อ P แทน ค่า ร้อยละ

F แทน ความถี่ที่ต้องการแปลค่าให้เป็นร้อยละ

n แทน จำนวนความถี่ทั้งหมด

3.4.4 หาค่าความสัมพันธ์ปัจจัยส่วนบุคคล กับขนมไทยกับพฤติกรรมการขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยใช้ Chi-Square Test : χ^2 โดยมีสูตรดังนี้ (ล้วน และ อังคณา, 2542)

$$\text{สูตร } \chi^2 = \frac{\sum (O - E)^2}{E}$$

เมื่อ χ^2 แทน ค่าสถิติไคสแควร์

O_i แทน ความถี่ที่ได้จากการสังเกต (Observed Frequency)

E_i แทน ความถี่ที่คาดหวังไว้โดยทฤษฎี (Expected Frequency)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล โดยแบ่งการนำเสนอเนื้อหาเป็น 4 ตอน ดังนี้

- 4.1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล
- 4.2 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทย
- 4.3 ผลการทดสอบสมมติฐานการวิจัย
- 4.4 การอภิปรายผล

4.1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

การวิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคล ผู้วิจัยใช้ค่าร้อยละ (Percentage) และแจกแจงความถี่ (Frequency) จำแนกตาม เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประเภทวิชา รายได้ของผู้ปกครอง โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4.1 ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

เพศ	ความถี่ (คน)	ร้อยละ
ชาย	26	10.9
หญิง	213	89.1
รวม	239	100.0

จากตารางที่ 4.1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 213 คน คิดเป็นร้อยละ 89.1 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 10.9

ตารางที่ 4.2 ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

อายุ	ความถี่ (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 15 ปี	1	0.4
16 – 17 ปี	166	69.5
18 – 19 ปี	72	30.1
รวม	239	100.0

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อายุอยู่ในช่วง 16 – 17 ปี จำนวน 166 คน คิดเป็นร้อยละ 69.5 รองลงมาคืออายุอยู่ในช่วง 18 – 19 ปี จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 30.1 และอายุต่ำกว่า 16 ปี จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.3 ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	ความถี่ (คน)	ร้อยละ
ปวช.1	88	36.8
ปวช.2	78	32.7
ปวช.3	73	30.5
รวม	239	100.0

จากตารางที่ 4.3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ศึกษาอยู่ในระดับชั้น ปวช.1 จำนวน 88 คน คิดเป็นร้อยละ 36.8 รองลงมาคือศึกษาอยู่ในระดับชั้น ปวช.2 จำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 32.7 และศึกษาอยู่ในระดับชั้น ปวช.3 จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 30.5 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.4 ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทวิชา

ประเภทวิชา	ความถี่ (คน)	ร้อยละ
ประเภทวิชา พาณิชยกรรม	169	70.71
สาขาวิชาการบัญชี สาขางานการบัญชี	55	24.3
สาขาวิชาการตลาด สาขางานการตลาด	30	12.6
สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก สาขางานธุรกิจค้าปลีกทั่วไป(ทวิภาคี)	11	4.6
สาขาวิชาการเลขานุการ สาขางานการเลขานุการ	7	2.9
สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ สาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ	33	13.8
สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ สาขางาน Business Computer	30	12.6
ประเภทวิชา คหกรรม	70	29.29
สาขาวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ สาขางานเสื้อผ้าแฟชั่น	6	2.5
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขางานธุรกิจดอกไม้และงานประดิษฐ์	21	8.8
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานอาหารและโภชนาการ	43	18.0
รวม	239	100.0

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ศึกษาอยู่ในประเภทวิชาพาณิชยกรรม จำนวน 169 คน คิดเป็นร้อยละ 70.71 รองลงมาศึกษาอยู่ในประเภทวิชาคหกรรม จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 29.29 เมื่อพิจารณาแยกตามสาขางาน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ศึกษาอยู่ในสาขางานการบัญชี จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 24.3 รองลงมาศึกษาอยู่ในสาขางานอาหารและโภชนาการ จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 18.0 ศึกษาอยู่ในสาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 13.8 ศึกษาอยู่ในสาขางานการตลาดและสาขางาน Business Computer(Mini) จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 12.6 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.5 ความถี่ และร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามรายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง

รายได้ของผู้ปกครอง (ต่อเดือน)	ความถี่ (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 10,000 บาท	108	45.2
10,001 – 15,000 บาท	89	37.2
15,001 – 20,000 บาท	30	12.6
ตั้งแต่ 20,001 บาทขึ้นไป	12	5.0
รวม	239	100.0

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ผู้ปกครองมีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 10,000 บาท จำนวน 108 คน คิดเป็นร้อยละ 45.2 รองลงมาผู้ปกครองมีรายได้ต่อเดือน 10,001 – 15,000 บาท จำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 37.2 ผู้ปกครองมีรายได้ต่อเดือน 15,001 – 20,000 บาท จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 12.6 และผู้ปกครองมีรายได้ต่อเดือนตั้งแต่ 20,001 บาทขึ้นไป จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 5.0 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.6 ความถี่ ร้อยละ และระดับความรู้ของคะแนนความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

คะแนนความรู้	ความถี่ (คน)	ร้อยละ	ระดับความรู้
ร้อยละ 80 ขึ้นไป	213	89.1	ดี
ร้อยละ 50-79	24	10.0	ปานกลาง
ต่ำกว่าร้อยละ 50	2	0.8	ต้องปรับปรุง
\bar{X}		92.30 , S.D.=9.04	ดี

จากตารางที่ 4.6 แสดงจำนวนและร้อยละของคะแนนความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทยอยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยของคะแนนความรู้เท่ากับ 92.30 และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 9.04 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทยอยู่ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 89.1 รองลงมาคือ มีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 10.0 และมีความรู้ในระดับต้องปรับปรุง คิดเป็นร้อยละ 0.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.7 ค่าร้อยละในการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทยของนักเรียน
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามข้อ
คำถาม

(n = 239)

ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย	ร้อยละของการตอบ		ระดับความรู้
	ถูก	ผิด	
1. ความหมายของขนมไทยเป็นของหวานที่มีส่วนผสมหลัก อยู่ 3 อย่างคือข้าวใด	90.0	10.0	ดี
2. คนไทยในสมัยโบราณได้รับรู้วิธีการทำขนมไทยอย่างไร	95.8	4.2	ดี
3. ขนมข้อใดมีวิธีการทำโดยใช้วิธีการกวน	93.7	6.3	ดี
4. ขนมข้อใดมีวิธีการทำโดยใช้วิธีการต้ม	95.8	4.2	ดี
5. ขนมข้อใดที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง	97.5	2.5	ดี
6. วัตถุดิบข้อใดที่นิยมนำมาทำให้สุกด้วยการเชื่อม	97.5	2.5	ดี
7. ขนมข้อใดทำให้สุกด้วยการทอด	97.5	2.5	ดี
8. แป้งข้าวเหนียนิยมใช้ทำขนมข้อใด	87.9	12.1	ดี
9. วัตถุดิบขนมไทยดั้งเดิมมีอะไรบ้าง	99.6	0.4	ดี
10. “หน้ากระฉีก” หมายถึงการนำมะพร้าวกวนกับน้ำตาล ปีบ มะพร้าวที่ใช้ควรเป็นมะพร้าวข้อใด	90.0	10.0	ดี
11. การทำน้ำเชื่อมสำหรับใส่เงาะก้วย ควรใช้น้ำตาลชนิดใด	90.4	9.6	ดี
12. ในการทำขนมบัวลอย นิยมใช้สีเขียวจากวัสดุข้อใด	97.5	2.5	ดี
13. “กลั่นมะลิ” ได้จากวิธีการในข้อใด	80.8	19.2	ดี
14. การทำขนมเปียกปูนต้องการสีตำจากธรรมชาติ ควร เลือกวัสดุข้อใด	84.5	15.5	ดี
15. “ขนมถ้วย” ควรใช้อุปกรณ์ในข้อใด	90.0	10.0	ดี
16. รังถึงเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการนึ่งขนมข้อใด	95.4	4.6	ดี
17. บรรจุภัณฑ์ในการห่อ “ข้าวต้มมัด” นิยมใช้วัสดุชนิดใด	95.4	4.6	ดี

ตารางที่ 4.7 (ต่อ)

(n = 239)

ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย	ร้อยละของการตอบ		ระดับความรู้
	ถูก	ผิด	
18. บรรจุภัณฑ์ในการห่อ “ขนมตะโก้” แบบไทยโบราณ นิยมใช้วัสดุข้อใด	85.4	14.6	ดี
19. เราสามารถรับรู้ข้อมูลของขนมไทยได้อย่างรวดเร็วจาก ช่องทางใด	89.5	10.5	ดี
20. ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	92.1	7.9	ดี

จากตารางที่ 4.7 ร้อยละของการตอบคำถามความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ร้อยละของการตอบถูกต้องอยู่ในระดับดีและมีผู้ตอบถูกต้องมากที่สุดในข้อคำถามที่ว่าวัตถุดิบขนมไทยดั้งเดิมมีอะไรบ้าง คิดเป็นร้อยละ 99.6 รองลงมาคือ ข้อคำถามที่ว่า ขนมข้อใดที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง วัตถุดิบข้อใดที่นิยมนำมาทำให้สุกด้วยการเชื่อม ขนมข้อใดทำให้สุกด้วยการทอด และในการทำขนมบัวลอยนิยมใช้สีเขียวจากวัสดุข้อใดมีผู้ตอบแบบสอบถามถูกคิดเป็นร้อยละ 97.5

4.2 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ตารางที่ 4.8 ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทานมากที่สุด

ประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทานมากที่สุด	ความถี่ (คน)	ร้อยละ	ลำดับที่
ประเภทกวน	23	9.6	4
ประเภทต้ม	70	29.3	1
ประเภทหนึ่ง	69	28.9	2
ประเภทเชื่อม	61	25.5	3
ประเภททอด	16	6.7	5
รวม	239	100.0	

จากตารางที่ 4.8 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทานมากที่สุด พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกรับประทานขนมไทยประเภทต้ม จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 29.3 รองลงมาคือ ประเภทหนึ่ง จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 28.9 ประเภทเชื่อม จำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 25.5 ประเภทกวน จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 9.6 และประเภททอด จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 6.7 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.9 ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามความถี่ในการบริโภคขนมไทย

ความถี่ในการบริโภคขนมไทย (ต่อสัปดาห์)	ความถี่ (คน)	ร้อยละ	ลำดับที่
จำนวน 1-3 ครั้ง	136	56.9	1
จำนวน 4-6 ครั้ง	75	31.4	2
จำนวน 7-9 ครั้ง	20	8.4	3
จำนวน 10 ครั้งขึ้นไป	8	3.3	4
รวม	239	100.0	

จากตารางที่ 4.9 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามความถี่ในการบริโภคขนมไทย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความถี่ในการบริโภคขนมไทย จำนวน 1-3 ครั้ง/ต่อสัปดาห์ จำนวน 136 คน คิดเป็นร้อยละ 56.9 รองลงมาคือ จำนวน 4-6 ครั้ง/สัปดาห์ จำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 31.4 จำนวน 7-9 ครั้ง/ต่อสัปดาห์ จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 8.4 และบริโภคขนมไทย จำนวน 8 ครั้ง/ต่อสัปดาห์ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 3.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.10 ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามเหตุผลในการบริโภคขนมไทย

เหตุผลในการบริโภคขนมไทย	ความถี่ (คน)	ร้อยละ	ลำดับที่
มีความอร่อย	94	39.3	1
มีราคาถูก	36	15.1	2
มีความสะอาด	20	8.4	5
มีให้เลือกหลายชนิด	36	15.1	2
มีสีสันน่ารับประทาน	26	10.9	4
มีมาตรฐานด้านการผลิตที่ดี	10	4.2	6
มีบริการส่งถึงที่	3	1.3	8
มีการทดลองให้ชิมขนมก่อนซื้อ	3	1.3	8
เพื่อแนะนำให้ซื้อขนมไทย	10	4.2	7
มีการรับประกันเปลี่ยนขนมที่เสื่อมสภาพ	1	0.4	10
รวม	239	100.0	

จากตารางที่ 4.10 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามเหตุผลในการบริโภคขนมไทย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีเหตุผลในการบริโภคขนมไทยเพราะมีความอร่อย จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 39.3 รองลงมาคือ มีราคาถูก และมีให้เลือกหลายชนิด จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 15.1 มีสีสันน่ารับประทาน จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 10.9 มีความสะอาด จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 8.4 และผู้ตอบแบบสอบถามมีเหตุผลในการบริโภคขนมไทยน้อยที่สุด คือ มีการรับประกันเปลี่ยนขนมที่เสื่อมสภาพ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 รองลงมาคือ มีบริการส่งถึงที่ และมีการทดลองให้ชิมก่อนซื้อ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.11 ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับ
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการ
บริโภคขนมไทย

ค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทย (ต่อครั้ง)	ความถี่ (คน)	ร้อยละ	ลำดับที่
ไม่เกิน 20 บาท	89	37.2	2
21-40 บาท	115	48.1	1
41-60 บาท	20	8.4	3
61-80 บาทขึ้นไป	15	6.3	4
รวม	239	100.0	

จากตารางที่ 4.11 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ
วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยแต่ละครั้ง พบว่า ผู้ตอบ
แบบสอบถามส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยแต่ละครั้งอยู่ในช่วง 21-40 บาทต่อครั้ง
จำนวน 115 คน คิดเป็นร้อยละ 48.1 รองลงมาคือ ไม่เกิน 20 บาทต่อครั้ง จำนวน 89 คน คิดเป็น
ร้อยละ 37.2 ค่าใช้จ่าย 41-60 บาทต่อครั้ง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 8.4 และค่าใช้จ่าย 61-80
บาท ขึ้นไปต่อครั้ง จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 6.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.12 ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามเหตุผลด้านราคา

เหตุผลด้านราคา	ความถี่ (คน)	ร้อยละ	ลำดับที่
ราคาของขนมไทยไม่แพง	102	42.7	1
มีหลายราคาให้เลือก	99	41.4	2
มีป้ายแสดงราคาชัดเจน	21	8.8	3
มีการลดราคาตามเทศกาลและโอกาสพิเศษ	17	7.1	4
รวม	239	100.0	

จากตารางที่ 4.12 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามเหตุผลด้านราคา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าราคาของขนมไทยไม่แพง จำนวน 102 คน คิดเป็นร้อยละ 42.7 รองลงมาคือ มีหลายราคาให้เลือก จำนวน 99 คน คิดเป็นร้อยละ 41.4 มีป้ายแสดงราคาชัดเจน จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 8.8 และมีการลดราคาตามเทศกาลและโอกาสพิเศษ จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 7.1 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.13 ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ชอบมากที่สุด

บรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ชอบมากที่สุด	ความถี่ (คน)	ร้อยละ	ลำดับที่
กระดาษแก้ว	8	3.3	4
ใบตองสด	190	79.5	1
ใบตองแห้ง	28	11.7	2
ถุงพลาสติก	3	1.3	5
ถาดโฟม	10	4.2	3
รวม	239	100.0	

จากตารางที่ 4.13 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ชอบมากที่สุด พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ชอบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่เป็นใบตองสดมากที่สุด จำนวน 190 คน คิดเป็น

ร้อยละ 79.5 รองลงมาคือ ใบตองแห้ง จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 11.7 บรรจุภัณฑ์ที่เป็นถาดโฟม จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 4.2 บรรจุภัณฑ์ที่เป็นกระดาษแก้ว จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 3.3 และบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงพลาสติก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.14 ความถี่ ร้อยละ และลำดับที่ของพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามช่องทางการรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับขนมไทย

ช่องทางการรับรู้ข่าวสาร	ความถี่ (คน)	ร้อยละ	ลำดับที่
หนังสือพิมพ์	8	3.3	4
ป้ายโฆษณา	42	17.6	2
นิตยสาร	4	1.7	5
อินเทอร์เน็ต	162	67.8	1
สื่อโทรทัศน์	22	9.2	3
อื่น ๆ	1	0.4	6
รวม	239	100.0	

จากตารางที่ 4.14 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามช่องทางการรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับขนมไทย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่รับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับขนมไทยทางอินเทอร์เน็ต จำนวน 162 คน คิดเป็นร้อยละ 67.8 รองลงมาคือ ป้ายโฆษณา จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6 สื่อโทรทัศน์ จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 9.2 หนังสือพิมพ์ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 3.3 นิตยสาร จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 1.7 และช่องทางอื่น ๆ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 0.4 ตามลำดับ

4.3 ผลการทดสอบสมมติฐานการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ตั้งสมมติฐานการวิจัยไว้ ดังนี้

ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประเภทวิชา รายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง และความรู้ด้านขนมไทย มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ผลการทดสอบสมมติฐานความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ได้ผลดังนี้

ตารางที่ 4.15 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทานมากที่สุด

ปัจจัยส่วนบุคคล	ประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทานมากที่สุด		
	χ^2	df	Sig
เพศ	19.31	4	0.00*
อายุ	5.98	8	0.64
ระดับการศึกษา	13.31	8	0.10
ประเภทวิชา	82.41	32	0.00*
รายได้ผู้ปกครอง	7.05	12	0.85
ความรู้	7.68	8	0.46

* $p < 0.05$

จากตารางที่ 4.15 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทานมากที่สุด พบว่า เพศ และประเภทวิชา มีความสัมพันธ์กับประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทานมากที่สุด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.16 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามความถี่ในการบริโภคขนมไทย

ปัจจัยส่วนบุคคล	ความถี่ในการบริโภคขนมไทย		
	χ^2	df	Sig
เพศ	11.23	3	0.01*
อายุ	3.08	6	0.79
ระดับการศึกษา	7.52	6	0.27
ประเภทวิชา	112.63	24	0.00*
รายได้ผู้ปกครอง	3.58	9	0.93
ความรู้	10.80	6	0.09

* $p < 0.05$

จากตารางที่ 4.16 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามความถี่ในการบริโภคขนมไทย พบว่า เพศ และประเภทวิชา มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคขนมไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.17 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามเหตุผลในการบริโภคขนมไทย

ปัจจัยส่วนบุคคล	เหตุผลในการบริโภคขนมไทย		
	χ^2	df	Sig
เพศ	003.79	09	0.92
อายุ	016.99	18	0.52
ระดับการศึกษา	025.44	18	0.11
ประเภทวิชา	159.24	72	0.00*
รายได้ผู้ปกครอง	022.36	27	0.71
ความรู้	016.31	18	0.57

* $p < 0.05$

จากตารางที่ 4.17 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามเหตุผลในการบริโภคขนมไทย พบว่า ประเภทวิชามีความสัมพันธ์กับเหตุผลในการบริโภคขนมไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.0

ตารางที่ 4.18 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยแต่ละครั้ง

ปัจจัยส่วนบุคคล	ค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทย		
	χ^2	df	Sig
เพศ	02.33	03	0.50
อายุ	01.96	06	0.92
ระดับการศึกษา	02.30	06	0.89
ประเภทวิชา	76.26	24	0.00*
รายได้ผู้ปกครอง	21.11	09	0.01*
ความรู้	03.50	06	0.74

* $p < 0.05$

จากตารางที่ 4.18 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยแต่ละครั้ง พบว่า ประเภทวิชา และรายได้ของผู้ปกครองมีความสัมพันธ์กับค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.19 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามราคา

ปัจจัยส่วนบุคคล	ราคา		
	χ^2	df	Sig
เพศ	06.06	03	0.10
อายุ	04.16	06	0.65
ระดับการศึกษา	06.25	06	0.39
ประเภทวิชา	24.91	24	0.41
รายได้ผู้ปกครอง	06.97	09	0.64
ความรู้	03.14	06	0.79

* $p < 0.05$

จากตารางที่ 4.19 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยแต่ละครั้ง พบว่า เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประเภทวิชา รายได้ของผู้ปกครอง และความรู้ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยด้านราคา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.20 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามบรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด

ปัจจัยส่วนบุคคล	บรรจุภัณฑ์		
	χ^2	df	Sig
เพศ	02.70	04	0.60
อายุ	03.59	08	0.89
ระดับการศึกษา	20.42	08	0.00*
ประเภทวิชา	74.61	32	0.00*
รายได้ผู้ปกครอง	12.30	12	0.42
ความรู้	20.81	08	0.00*

* $p < 0.05$

จากตารางที่ 4.20 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยแต่ละครั้ง พบว่า ระดับการศึกษา ประเภทวิชา และความรู้ด้านขนมไทย มีความสัมพันธ์กับบรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.21 ปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย

ปัจจัยส่วนบุคคล	ช่องทางการรับรู้		
	χ^2	df	Sig
เพศ	04.31	05	0.50
อายุ	04.33	10	0.93
ระดับการศึกษา	14.87	10	0.13
ประเภทวิชา	80.47	40	0.00*
รายได้ผู้ปกครอง	08.81	15	0.88
ความรู้	17.19	10	0.07

* $p < 0.05$

จากตารางที่ 4.21 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำแนกตามค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยแต่ละครั้ง พบว่า ประเภทวิชา มีความสัมพันธ์กับช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

4.4 การอภิปรายผล

ผลจากการศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีรายละเอียดดังนี้

4.4.1 ปัจจัยส่วนบุคคลของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่านักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับขนมไทยอยู่ในระดับดี ทั้งนี้อาจเป็นเพราะนักเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อยู่ในช่วงวัยรุ่น ซึ่งมีความพิถีพิถันในการเลือกรับประทานอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพ และน้ำหนัก กล่าวคือจะรับประทานอะไรก็ควรมีความรู้เกี่ยวกับสิ่งที่รับประทาน ทำให้ส่งผลต่อระดับความรู้ด้านขนมไทยของนักเรียนอยู่ในระดับดี ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ กมลมาศ (2558) ได้ทำการศึกษา เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยของผู้บริโภคเจนเนอเรชันวาย : กรณีศึกษาบ้านขนมมันทวน จังหวัดเพชรบุรี พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง เป็นต้น

4.4.2 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า

4.4.2.1 ประเภทของขนมไทยที่นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม เลือกรับประทานมากที่สุด คือ ประเภทต้ม เช่น ถั่วแปบ ถั่วเขียวต้ม น้ำตาล ขนมต้ม กลัวยบวชชี ขนมบัวลอย ทับทิมกรอบ ครองแครงกะทิ สาकुเปียก วุ้นผลไม้ วุ้นกะทิ และวุ้นอื่นๆ แต่ส่วน อาจเป็นเพราะนักเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงและกำลังอยู่ในช่วงวัยรุ่น มักจะมีค่านิยมการเลือกรับประทานอาหารที่ไม่ให้อ้วน ซึ่ง สอดคล้องกับงานวิจัยของ ฌักคอร์ (2558) ซึ่งได้ทำการศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานครต่อการบริโภคขนมไทย ผลการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด พบว่า กลุ่มพนักงานสำนักงานในกรุงเทพฯ ที่ซื้อขนมไทยเป็นเพศหญิง ส่วนใหญ่นิยมซื้อขนมไทยประเภทต้มมากเป็นอันดับหนึ่ง

4.4.2.2 ความถี่ในการบริโภคขนมไทย พบว่า นักเรียนส่วนใหญ่มีความถี่ในการบริโภคขนมไทย จำนวน 1-3 ครั้ง/ต่อสัปดาห์ อาจเป็นเพราะปัจจุบันมีขนมไทยมีหลากหลายประเภทให้เลือกรับประทาน อีกทั้งยังสามารถหาซื้อได้ง่ายตามร้านสะดวกซื้อที่เปิดให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ทำให้มีความถี่ในการเลือกซื้อขนมไทยมารับประทานบ่อย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุณิสสา (2555) ที่ศึกษาเรื่อง ทศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะซื้อขนมไทยสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง และงานวิจัยของ ฌักคอร์ (2558) ได้ทำการศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานครต่อการบริโภคขนมไทย พบว่า กลุ่มพนักงานสำนักงานในกรุงเทพฯ ซื้อขนมไทย คือ 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์ มากเป็นอันดับแรก เป็นต้น

4. 4.2.3 เหตุผลในการบริโภคขนมไทย ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ในการเลือกซื้อบริโภคขนมไทย คือ รสชาติอร่อย อาจเป็นเพราะขนมไทยมีให้เลือกหลายชนิด และเป็นของหวานที่มีลักษณะเฉพาะตัว มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ และมีความผูกพันกับนักเรียนมาตั้งแต่วัยเด็ก ทำให้นักเรียนมีความคุ้นชินและชื่นชอบในรสชาติของขนมไทย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ชลลดา (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ภาพลักษณ์ขนมไทยในสายตาของเยาวชนไทย พบว่า เหตุผลที่เยาวชนไทยเลือกบริโภคขนมไทยเนื่องจากขนมไทยมีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอม รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความสะอาด ปลอดภัย ดูโบราณ และทำจากผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ เป็นต้น

4. 4.2.4 ค่าใช้จ่ายในการบริโภคต่อครั้ง ของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยอยู่ช่วง 21-40 บาทต่อครั้ง อาจเป็นเพราะนักเรียนยังไม่ได้ประกอบอาชีพทำให้ไม่มีรายได้ เงินที่ซื้อขนมไทยจะได้จากผู้ปกครองเป็นรายวันหรือรายสัปดาห์ซึ่งไม่มากนักทำให้นักเรียนซื้อขนมไทยได้ในช่วง 21-40 บาทต่อครั้ง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ชลลดา (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ภาพลักษณ์ขนมไทยในสายตาของเยาวชนไทย พบว่า เยาวชนไทยส่วนใหญ่ซื้อขนมไทยแต่ละครั้งจะซื้อน้อยกว่า 50 บาท งานวิจัยของ นายสุรชา (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อสร้างการรับรู้คุณค่าขนมไทยในจังหวัดสมุทรสาคร ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ พบว่า พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภคในจังหวัดสมุทรสาคร มีค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้อขนมไทยในแต่ละครั้งน้อยกว่า 100 เป็นต้น

4. 4.2.5 ราคาของขนมไทยไม่แพง อาจเป็นเพราะปัจจุบันราคาขนมไทยมีความหลากหลายตามประเภทขนมไทย และราคาไม่แพง ทำให้นักเรียนที่มีรายได้น้อยหรือได้รับเงินจากผู้ปกครองมาไม่มากสามารถซื้อขนมไทยในราคาที่ไม่แพงมารับประทานได้ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสุนิสา (2555) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ทักษะคิดและพฤติกรรมการบริโภคที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภค ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า เหตุผลที่ซื้อขนมไทยส่วนใหญ่ของผู้บริโภคมีระดับการตัดสินใจซื้อขนมไทย ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด โดยรวมมีการตัดสินใจซื้ออยู่ในระดับมาก เป็นต้น

4. 4.2.6 บรรจุภัณฑ์ของขนมไทยที่นักเรียนชอบมากที่สุดคือ ใบตองสด อาจเป็นเพราะคนไทยคุ้นเคยกับการใช้ใบตองสดเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารมาเป็นเวลานาน ซึ่งเป็นวิสัยทัศน์ตามธรรมชาติ ดูสะอาด ปลอดภัย และยังมีเอกลักษณ์ของความเป็นไทย สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชลลดา (2557) ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง ภาพลักษณ์ขนมไทยในสายตาของเยาวชนไทย พบว่า เหตุผลที่เลือกบริโภคขนมไทยเนื่องจากมาจากขนมไทยมีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอม รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความสะอาด ปลอดภัย ดูโบราณ คลาสสิก และทำจากผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ เป็นต้น

4. 4.2.7 ช่องทางรับรู้ด้านขนมไทย นักเรียนส่วนใหญ่รับรู้ข่าวสารผ่านทางอินเทอร์เน็ต อาจเป็นเพราะปัจจุบันเป็นยุคที่เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารพัฒนาอย่างก้าว

กระโดด ทำให้นักเรียนทุกคนสามารถรับรู้ข่าวสารต่างๆ ได้อย่างสะดวก รวดเร็ว ทุกที่ทุกเวลาผ่านสื่อสังคมออนไลน์ในรูปแบบต่างๆ ทำให้ผู้ประกอบการที่ขายขนมไทยใช้สื่อเหล่านี้ในการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร ตลอดจนโฆษณาขนมไทยของตน เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงได้อย่างสะดวก รวดเร็ว ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ฌักคอร (2558) ได้ทำการศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานครต่อการบริโภคขนมไทย พบว่า การผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยในระดับมาก คือ มีขนมให้ทดลองชิมฟรีและมีการแนะนำ หรือบอกต่อจากบุคคลอื่น เช่น เพื่อน นักชิมที่มีชื่อต่าง ๆ และในอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

4.4.3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า

4.4.3.1 เพศ ของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยในเรื่องประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทาน และความถี่ในการบริโภคขนมไทย จะเห็นได้ว่าเป็นนักเรียนเป็นเพศหญิง ทั้งนี้เนื่องจากเป็นเพราะนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย ซึ่งอยู่ในช่วงวัยรุ่นเป็นวัยที่มีความต้องการบริโภคอาหารครบทุกประเภท รวมทั้งขนมไทยด้วย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ กมลมาศ (2558) ได้ทำการศึกษา เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยของผู้บริโภคเจนเนอเรชั่นวาย : กรณีศึกษาบ้านขนมมันทวน จังหวัดเพชรบุรี พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ฌักคอร (2558) ซึ่งได้ทำการศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานครต่อการบริโภคขนมไทย พบว่า กลุ่มพนักงานสำนักงานในกรุงเทพฯ ที่ซื้อขนมไทยเป็นเพศหญิง เป็นต้น

4.4.3.2 อายุ ของนักเรียนไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย ทั้งนี้เนื่องจากระดับอายุของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ อยู่ในช่วงวัยรุ่นที่มีการเปลี่ยนแปลงหลายด้าน ซึ่งไม่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามที่เด่นชัด ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ บุญจรรย์ (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการซื้อขนมไทยของประชาชนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า เป็นรายด้าน พบว่า เพศ ศาสนา ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการซื้อขนมไทย เป็นต้น

4.4.3.3 ระดับชั้นการศึกษา ของนักเรียน มีความสัมพันธ์กับบรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด อาจเนื่องจากนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 1 ถึงระดับชั้นปีที่ 3 มีกระบวนการตัดสินใจที่แตกต่างกันออกไปตามความชอบส่วนตัว รสนิยมในการเลือกบรรจุภัณฑ์แต่ละบุคคล และกระแสนิยมในสังคม ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ จาตุรนต์ (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความคิดเห็นของลูกค้าเกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยร้านบ้านเมือง ตำบลวัฒนานคร อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว พบว่า ระดับความคิดเห็นของลูกค้าเกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจ

เลือกซื้อขนมไทย ในภาพรวมอยู่ในระดับมากเรียงลำดับค่าคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านราคา ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านสถานที่จัดจำหน่าย และสุดท้ายคือ ด้านส่งเสริมการตลาด เป็นต้น

4.4.3.4 ประเภทวิชา ของระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยในเรื่อง ประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทาน ความถี่ในการบริโภค เหตุผลในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภค บรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด และช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุนิสา (2555) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ทักษะคิดและพฤติกรรมการบริโภคที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยของผู้บริโภค ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า 1) ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะซื้อขนมไทยประเภทแห้ง และประเภทแข็งหรือ กึ่งแห้งกึ่งเปียกในจำนวนที่เท่ากัน เหตุผลที่ซื้อขนมไทยส่วนใหญ่ซื้อเพื่อรับประทานเอง ความถี่ที่ซื้อขนมไทย ซื้อสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง จำนวนเงินต่อครั้งที่ซื้อขนมไทย ไม่เกิน 50 บาท ลักษณะร้านที่ซื้อขนมไทยเลือกร้านที่ผู้ขายแนะนำขนมดี สถานที่ที่ซื้อขนมไทย ซื้อที่ร้านขายขนมไทยโดยเฉพาะ แหล่งข้อมูลข่าวสารเรื่องขนมไทยจะได้ข่าวสารจากเพื่อนหรือคนรู้จัก ผู้บริโภคมีทัศนคติต่อการบริโภคขนมไทย ด้านวัฒนธรรม ด้านประสบการณ์ ด้านกลุ่มทางสังคม และด้านสื่อมวลชนของผู้บริโภค โดยรวมมีทัศนคติอยู่ในระดับมาก และผู้บริโภคมีระดับการตัดสินใจซื้อขนมไทย ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด โดยรวมมีการตัดสินใจซื้ออยู่ในระดับมาก เป็นต้น

4.4.3.5 รายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง นักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยเรื่อง ค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยแต่ละครั้ง ทั้งนี้อาจเนื่องจากรายได้ต่อเดือนของผู้ปกครองมีผลต่อเหตุผลในการเลือกบริโภคขนมไทยของนักเรียน ถ้าผู้ปกครองมีรายได้สูงก็สามารถทำให้นักเรียนเลือกบริโภคขนมไทยที่มีราคาสูง หรือมีกำลังการซื้อขนมไทยบริโภคที่มากขึ้นต่อการซื้อในแต่ละครั้ง ถ้ารายผู้ปกครองได้น้อยก็ส่งผลให้นักเรียนมีกำลังการซื้อขนมไทยมาบริโภคน้อยลง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุนิสา (2555) ที่ศึกษาเรื่อง ทักษะคิด และพฤติกรรมการบริโภคที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะซื้อขนมไทยต่อครั้งไม่เกิน 50 บาท รวมถึง งานวิจัยของ ชลลดา (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ภาพลักษณ์ขนมไทยในสายตาของเยาวชนไทย พบว่า เยาวชนไทยส่วนใหญ่ซื้อขนมไทยแต่ละครั้งจะซื้อน้อยกว่า 50 บาท งานวิจัยของ สุรชา (2557) ได้ทำการศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อสร้างการรับรู้คุณค่าขนมไทยในจังหวัดสมุทรสาคร ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ พบว่า พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของผู้บริโภคในจังหวัดสมุทรสาคร มีค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการซื้อขนมไทยในแต่ละครั้งน้อยกว่า 100 และ งานวิจัยของ ฌักคอร์ (2558) ได้ทำการศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานครต่อการบริโภคขนมไทย ผลการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค และปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด พบว่า ค่าใช้จ่ายในการซื้อขนมไทยเฉลี่ยต่อครั้ง ส่วนใหญ่ไม่เกิน 150 บาทต่อครั้ง เป็นต้น

4.4.3.6 ความรู้ด้านขนมไทยของนักเรียน ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามมีความสัมพันธ์กับบรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด ซึ่งมาจากการรับรู้ข้อมูลประเภทของบรรจุภัณฑ์ขนมไทยของ จรรยารัตน์ (2559)



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคล พฤติกรรมการบริโภคขนมไทย และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม แบบเลือกตอบ และแบบทดสอบ แบบปรนัย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 1-3 วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จำนวน 239 คน โดยเก็บรวบรวมข้อมูลได้ทั้งสิ้น 239 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 100 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ใช้การแจกแจงความถี่ ค่าร้อยละ (Percentage) และการทดสอบไคสแควร์ (Chi-Square Test)

5.1 สรุปผล

จากการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม สรุปผลได้ดังนี้

5.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล

ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ในวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า นักเรียนเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย คือ เพศหญิงเท่ากับร้อยละ 89.1 มีอายุอยู่ในช่วง 16 – 17 ปี เท่ากับร้อยละ 69.5 ศึกษาอยู่ในระดับชั้น ปวช.1 เท่ากับร้อยละ 36.8 ประเภทวิชาพาณิชยกรรม สาขางานการบัญชี เท่ากับร้อยละ 24.3 ผู้ปกครองมีรายได้ต่อเดือนไม่เกิน 10,000 บาท เท่ากับร้อยละ 45.2

ความรู้ด้านขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความรู้ด้านขนมไทยโดยรวมอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาแยกตามระดับความรู้ด้านขนมไทย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความรู้ด้านขนมไทยอยู่ในระดับดี เท่ากับร้อยละ 89.1 รองลงมาคือ มีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง เท่ากับร้อยละ 10.0 และมีความรู้อยู่ในระดับต้องปรับปรุงเพียงร้อยละ 0.8 ตามลำดับ

5.1.2 พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า

5.1.2.1 ประเภทของขนมไทยที่นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม เลือกรับประทานมากที่สุด คือ ประเภทต้ม เท่ากับร้อยละ 29.3 รองลงมาคือ ประเภทหนึ่งเท่า กับ ร้อยละ 28.9 ประเภทเชื่อม เท่ากับร้อยละ 25.5 ประเภทกวน เท่ากับร้อยละ 9.6 และประเภททอด เท่ากับร้อยละ 6.7 ตามลำดับ

5.1.2.2 นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม บริโภคขนมไทยมากที่สุด จำนวน 1-3 ครั้ง/ต่อสัปดาห์ เท่ากับร้อยละ 56.9 รองลงมาคือ จำนวน 4-6 ครั้ง/สัปดาห์ เท่ากับร้อยละ 31.4 จำนวน 7-9 ครั้ง/ต่อสัปดาห์ เท่ากับร้อยละ 8.4 และบริโภคขนมไทยจำนวน 10 ครั้งขึ้นไป/สัปดาห์ เท่ากับ ร้อยละ 3.3 ตามลำดับ

5.1.2.3 นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ให้เหตุผลในการบริโภคขนมไทยเพราะมีความอร่อย เท่ากับร้อยละ 39.3 รองลงมาคือ มีราคาถูก และมีให้เลือกหลายชนิด เท่ากับร้อยละ 15.1 มีสีสันน่ารับประทาน เท่ากับร้อยละ 10.9 มีความสะอาด เท่ากับร้อยละ 8.4 มาตรฐานด้านการผลิตที่ดี และเพื่อนแนะนำให้ซื้อขนมไทยเท่ากับร้อยละ 4.2 มีบริการส่งถึงบ้าน และมีการทดลองให้ชิมขนมก่อนซื้อ เท่ากับร้อยละ 1.3 และผู้ตอบแบบสอบถามมีเหตุผลในการบริโภคขนมไทยน้อยที่สุด คือ มีการรับประกันเปลี่ยนขนมที่เสื่อมสภาพ เท่ากับร้อยละ 0.4 ตามลำดับ

5.1.2.4 นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม เสียค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยมากที่สุด 21-40 บาทต่อครั้ง เท่ากับร้อยละ 48.1 รองลงมาคือ ไม่เกิน 20 บาทต่อครั้ง เท่ากับร้อยละ 37.2 มีค่าใช้จ่ายอยู่ในช่วง 41-60 บาทต่อครั้ง เท่ากับร้อยละ 8.4 และมีค่าใช้จ่าย 61-80 บาทต่อครั้ง เท่ากับร้อยละ 6.3 ตามลำดับ

5.1.2.5 นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม มีความเห็นว่าราคาของขนมไทยไม่แพง เท่ากับร้อยละ 42.7 รองลงมาคือ มีหลายราคาให้เลือก เท่ากับร้อยละ 41.4 มีป้ายแสดงราคาชัดเจน เท่ากับร้อยละ 8.8 และมีการลดราคาตามเทศกาลและโอกาสพิเศษ เท่ากับร้อยละ 7.1 ตามลำดับ

5.1.2.6 นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ชอบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่เป็นใบตองสดมากที่สุด เท่ากับร้อยละ 79.5 รองลงมาคือ ใบตองแห้ง เท่ากับร้อยละ 11.7 บรรจุภัณฑ์ที่เป็นถาดโฟม เท่ากับร้อยละ 4.2 บรรจุภัณฑ์ที่เป็นกระดาษแก้ว เท่ากับร้อยละ 3.3 และบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงพลาสติก เท่ากับร้อยละ 1.3 ตามลำดับ

5.1.2.7 นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม รับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับขนมไทยทางอินเทอร์เน็ตมากที่สุด เท่ากับร้อยละ 67.8 รองลงมาคือ ป้ายโฆษณา เท่ากับร้อยละ 17.6 สื่อโทรทัศน์ เท่ากับร้อยละ 9.2 หนังสือพิมพ์ เท่ากับร้อยละ 3.3 นิตยสาร เท่ากับร้อยละ 1.7 และช่องทางอื่นๆ เท่ากับร้อยละ 0.4 ตามลำดับ

5.1.3 การทดสอบสมมติฐาน

จากสมมติฐานการวิจัยครั้งนี้ คือ ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประเภทวิชา รายได้ต่อเดือนของผู้ปกครอง และความรู้เกี่ยวกับการบริโภคขนมไทย มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ผลการทดสอบมีดังนี้

5.1.3.1 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า เพศ ของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยในเรื่อง ประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทาน และความถี่ในการบริโภคขนมไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 แต่ไม่มีความสัมพันธ์กับเหตุผลในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภคแต่ละครั้ง ราคาขนมไทย บรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด และช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย

5.1.3.2 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า อายุ ของนักเรียนไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยในทุกเรื่องอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5.1.3.3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า ระดับการศึกษา ของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยในเรื่อง บรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 แต่ไม่มีความสัมพันธ์กับประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทาน ความถี่ในการบริโภค เหตุผลในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภคแต่ละครั้ง ราคาขนมไทยและช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย

5.1.3.4 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า ประเภทวิชา ของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยในเรื่อง ประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทาน ความถี่ในการบริโภค เหตุผลในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภค บรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด และช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 แต่ประเภทวิชาของนักเรียนไม่มีความสัมพันธ์กับเหตุผลด้านราคาของขนมไทย

5.1.3.5 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า รายได้ของผู้ปกครองนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยเรื่อง ค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยแต่ละครั้งอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 แต่รายได้ของผู้ปกครองไม่มีความสัมพันธ์กับประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทาน ความถี่ในการบริโภค เหตุผลในการบริโภค ราคาของขนมไทย บรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุด และช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย

5.1.3.6 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า ความรู้ด้านขนมไทยของนักเรียนมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยเรื่อง บรรจุภัณฑ์ที่ชอบมากที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 แต่ความรู้ด้านขนมไทยของนักเรียนไม่มีความสัมพันธ์กับประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทาน ความถี่ในการบริโภค เหตุผลในการบริโภค ค่าใช้จ่ายในการบริโภคแต่ละครั้ง ราคาของขนมไทย และช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้

5.2.1.1 จากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม พบว่า ประเภทของขนมไทยที่นักเรียนเลือกรับประทานมากที่สุด คือ ประเภทต้ม รองลงมาคือ ประเภทหนึ่ง ประเภทเชื่อม ประเภททวน และประเภททอด ดังนั้น วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามควรส่งเสริมให้ร้านค้าในวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงครามพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยประเภทต้มให้มีหลายชนิดเพื่อตอบสนองตามความต้องการของผู้บริโภค และสนับสนุนเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย ตลอดจนส่งเสริมการบริโภคขนมไทยเพื่อสืบทอดความเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทย

5.2.1.2 สำหรับผู้ประกอบการที่ต้องการลงทุนด้านขนมไทย ควรนำผลการวิจัยมาใช้ในการวางแผนการผลิตขนมไทยให้มีคุณลักษณะที่สอดคล้องกับพฤติกรรมการบริโภคของกลุ่มเป้าหมายเพื่อประโยชน์ทางการค้าและการส่งเสริมขนมไทยคุณค่าความเป็นเอกลักษณ์ไทยให้เป็นที่แพร่หลาย

5.2.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

5.2.2.1 ควรทำการศึกษาเชิงคุณภาพโดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจเกี่ยวกับขนมไทย ผู้บริโภค และผู้เกี่ยวข้องซึ่งจะทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์มาพัฒนาเรื่องขนมไทยมากยิ่งขึ้น

5.2.2.2 ควรมีการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนในกลุ่มอื่นๆ เป็นรายภาค เช่น ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันตก และ ภาคใต้



เอกสารอ้างอิง

- กมลมาศ บุญศิริเสริมสุข. 2558. “ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมในการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยของผู้บริโภคเจนเนอเรชั่นวาย : กรณีศึกษาบ้านขนมมันทวัน จังหวัดเพชรบุรี.” การค้นคว้าอิสระปริญญาโท. (สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป). คณะวิทยาการจัดการ. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- กุลวดี จงสมชัย. 2557. “พฤติกรรมผู้บริโภคขนมและเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของคาเฟอีนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยขอนแก่น (มอดินแดง) จังหวัดขอนแก่น.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาโภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ). คณะสาธารณสุขศาสตร์. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- จรูญรัตน์ ดังเสนาะ. 2559. “เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทยเพื่อการค้า.” วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม, สมุทรสงคราม. (อัสสำเนา)
- จาตุรนต์ จันทวิเศษ. 2557. “ความคิดเห็นของลูกค้าเกี่ยวกับปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้อขนมไทยร้านบ้านเมือง ตำบลพัฒนานคร อำเภอดอนจาน จังหวัดสระแก้ว.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาการบริหารทั่วไป). มหาวิทยาลัยบูรพา.
- จิราภรณ์ ตั้งกิตติภาภรณ์. 2557. **จิตวิทยาทั่วไป**. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัทวี.พริ้นท์ (1991) จำกัด, กรุงเทพฯ.
- จिरกุล ครอบสอน. 2555. “ความเครียดและพฤติกรรมการเผชิญความเครียดของวัยรุ่นในสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาการพยาบาลเด็ก). คณะพยาบาลศาสตร์. มหาวิทยาลัยบูรพา.
- จำลองลักษณ์ หุ่นชื่น, รุ่งทิพย์ พรหมทรัพย์ และ อภิสิทธิ์ ประสงค์สุข. 2559. **ขนมไทยทำแล้วรวย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์แม่บ้าน จำกัด, กรุงเทพฯ.
- ซาริสสา แสงทองอร่าม. 2558. “พฤติกรรมผู้บริโภคถ้วยเดียวและความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ของร้านจำหน่ายถ้วยเดียวของบุคลากร ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ชูชัย สมितिไกร. 2557. **พฤติกรรมผู้บริโภค**. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ณภัคอร สวงวงศ์. 2558. “พฤติกรรมผู้บริโภควัยทำงานในกรุงเทพมหานครต่อการบริโภคขนมไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาการบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ทัศนพร สุดเสนาหา. 2556. “ตัวแปรที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มเสี่ยงโรคอ้วนลงพุง
กรณีศึกษา:โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลไผ่งาม อำเภอกอสูง จังหวัดสระแก้ว.”
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
ธนศักดิ์ ตั้งตรงจรีต และ รัชวิชัย อนันต์กิจพานิช. 2559. **ขนมไทย**. เพชรประกาย, กรุงเทพฯ.
ธนิตา ปิติวรรณ. 2555. “แนวโน้มการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหาร
ไทย 4 ภาค และขนมไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาการตลาด).
คณะบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
ธวัชรัตน์ บุญแก้ว. 2557. “ศึกษาผลการมีส่วนร่วมของผู้ปกครองในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อ
ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารและการออกกำลังกายที่มีต่อน้ำหนักของเด็ก
ปฐมวัยที่มีน้ำหนักเกินเกณฑ์มาตรฐาน.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาหลักสูตรและการ
สอน). ครุศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์.
ธัญนันท์ ออบถม. 2556. **ขนมหวานไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด
(มหาชน), กรุงเทพฯ.
นภวรรณ คณานุรักษ์. 2556. **พฤติกรรมผู้บริโภค**. พิมพ์ครั้งที่ 1. บริษัท ซีวีแอลการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
นันทสारी สุขโต และคณะ. 2555. **หลักการตลาด**. กรุงเทพมหานคร : บริษัท เพียร์สัน เอ็ดดูเคชั่น อินโด
ไชน่า จำกัด.
บุษรารัตน์ พันธุ์รินทร์. 2558. “ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์ลดโลกร้อน
ของผู้บริโภคในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก”. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชา
บริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยนเรศวร.
บุญจรรย์ ปรีชา. 2557. “พฤติกรรมการซื้อขนมไทยของประชาชน ในเขตอำเภอเมืองจังหวัด
สุราษฎร์ธานี.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาบริหารธุรกิจ).
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
ผศ.ดร.ชลลดา. 2557. ภาพลักษณ์ขนมไทยในสายตาของเยาวชนไทย. **กระแสวัฒนธรรม**.
15, 27 (มกราคม-มิถุนายน 2557) : 39
พรรณธิดา วรรณลี. 2557. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักเรียนชั้น

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- มัธยมศึกษาตอนต้น ในจังหวัดอุบลราชธานี”. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาเอกบริหาร
สาธารณสุข). มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ภูริชา กรพุดมพันธ์1 และ ชุตติมาวดี ทองจีน. “พฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของคนที่อาศัยอยู่ใน
จังหวัดกรุงเทพมหานคร.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาการจัดการ). คณะบริหารธุรกิจ.
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- รัมภา ศิริวงศ์. 2560. **ขนมไทยเล่ม 1**. พิมพ์ครั้งที่ 4. ดวงกลมพลับลิขซึ่ง จำกัด, กรุงเทพฯ.
- โรงเรียนกีฬาจังหวัดอุบลราชธานี. 2558. **ลักษณะของสื่อโฆษณาเกี่ยวกับสุขภาพ**. [ออนไลน์]. เข้าถึง
ได้จาก : http://www.ubss.ac.th/webboard-show_16374,10 มกราคม 2558 (2558)
- ลูกหญิง จันทร์สุดา. 2555. “การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนเปิดร้านจำหน่ายขนมไทย อำเภอ
เมือง จังหวัดปทุมธานี.” การค้นคว้าอิสระปริญญาโท. (สาขาวิชาวิทยาการจัดการ).
บริหารธุรกิจบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ศุภธมน คลั่งทอง. 2558. “**ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดแบบตะวันตก ของหญิง
วัยรุ่นตั้งครรภ์ ทัศนศึกษาโรงพยาบาลระยอง**.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาคหกรรม
ศาสตร์). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- สมศักดิ์ ตั้งตรงจิตร และ รัชวิชญ์ อนันต์กิจพานิช. 2559. **ขนมไทย**. เพชรประกาย, กรุงเทพฯ.
- สหัสโรจน์ และ สุธีรพันธ์. 2558. **การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค**. ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1.
สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- สุปราณี แพรศิริ. 2556. **ขนมไทย**. เอ็มไอเอส จำกัด, กรุงเทพฯ.
- สุภาภรณ์ ใจบุญลือ. 2559. “**พฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อลดน้ำหนักของนิสิต
มหาวิทยาลัยพะเยา**.” การค้นคว้าอิสระปริญญาโท. (ปริญญาสาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต).
มหาวิทยาลัยพะเยา.
- สุนิสา พุดพั้นมาต. 2560. “**เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมไทยเบื้องต้น**”. วิทยาลัยเทคนิค
สมุทรสงคราม, สมุทรสงคราม. (อัดสำเนา)
- สุนิสา ส่งศิริพันธ์. 2555. “**ทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อขนมไทยของ
ผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา**”. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาบริหารธุรกิจ).
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

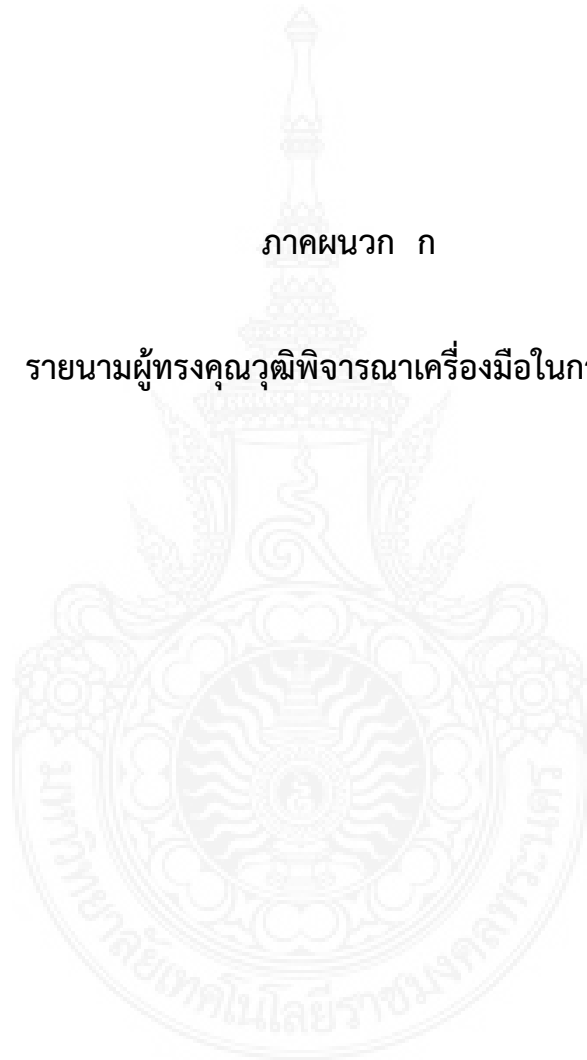
- สุรชา บุญรักษา. 2557. “แนวทางการพัฒนากลยุทธ์การตลาดเพื่อสร้างการรับรู้คุณค่าขนมไทยในจังหวัดสมุทรสาคร ตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์”. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาพัฒนศึกษา). มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- องอาจ ปทะวานิช และ ญัฐกันย์ ชินนรานันท์. 2557. การส่งเสริมการขาย. พิมพ์ครั้งที่ 1. แสงดาว, กรุงเทพฯ.
- อุมาวดี วุฒินาม. 2556. “การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเปิดร้านเบเกอรี่บริเวณมหาลัยมหิดล อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม”. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์). คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- Arianna D. McClain, et al. (2009). “Psychosocial correlates of eating behavior in children and adolescents : a review.” International Journal of Behavioral Nutrition and PhysicalActivity. 54, 479-498
- Carmen Losasso, Veronica Cappa, Marian L Neuhausser, Valerio Giaccone, Iginio Andrightto, and Antonia Ricci. (2015). “Students’ Consumption of Beverages and Snacks at School and Away from School: A Case Study in the North East of Italy.” [online]. Frontiers in Nutritio : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4595772/#!po=0.6944442015>, Oct 17, 2015 .
- Chan L. Thai, Katrina J. Serrano, Amy L. Yaroch, Linda Nebeling and April Oh. 2017. “Perceptions of Food Advertising and Association With Consumption of Energy-Dense Nutrient-Poor Foods Among Adolescents in the United States: Results From a National Survey.” Journal of Health Communication International Perspectives. 2017, 8 (Jul) : 638-646. SuiturJM, Crowleg AF. (1984). Nutrition Philadelphia. J.B. : Lippincott
- Nurse. (2009). “Evaluation of Motivations that Influence Consumer Attitudes and Behavior Purchasing Local Foods.” Dissertation Abstracts International. 138 : Thesis (Ph.D.) Colorado State University.

ภาคผนวก

ภาคผนวก	ก	รายนามผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือในการวิจัย
ภาคผนวก	ข	หนังสือขอความอนุเคราะห์
ภาคผนวก	ค	หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนา เครื่องมือวิจัย
ภาคผนวก	ง	หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์
ภาคผนวก	จ	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
ภาคผนวก	ฉ	แบบประเมินของผู้เชี่ยวชาญสำหรับผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
ภาคผนวก	ช	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC
ภาคผนวก	ซ	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล try out

ภาคผนวก ก

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือในการวิจัย



รายนามผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือในการวิจัย

1. ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์
ตำแหน่ง ประธานฝ่ายบริหารโครงการอาชีวศึกษาเพื่อพัฒนาธุรกิจ Mini Entrepreneur
สาขาการจัดการธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปานทิพย์ ผดุงศิลป์
ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
3. อาจารย์เชาวลิต อุปฐาก
ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์
4. อาจารย์อำพร คชเสถียร
ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม
5. อาจารย์ศิริวรรณ มรรคผล
ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ
วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๒๔๗๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

78

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์

ด้วยนางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๐๗-๘ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ
วิทยาลัยสมุทรสงคราม โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติ
เหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ จักเป็น
พระคุณยิ่งและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๓๕๕๓ ๒๕๘๑



บันทึกข้อความ

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

ที่ ศธ.๐๕๘๑.๐๓/๒๗๓๕

วันที่ ๑๓/ สิงหาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปานทิพย์ ผดุงศิลป์

ด้วยนางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๐๗-๘ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ
วิทยาลัยสมุทรสงคราม โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติ
เหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ จักเป็น
พระคุณยิ่งและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



บันทึกข้อความ

80

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

ที่ ศธ.๐๕๘๑.๐๓/๒๑๗๙

วันที่ ๑๗/ สิงหาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน อาจารย์เขาวลิต อุปฐาก

ด้วยนางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๐๗-๘ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ
วิทยาลัยสมุทรสงคราม โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติ
เหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ จักเป็น
พระคุณยิ่งและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๒๗๒๖

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณอำพร คชเสถียร

ด้วยนางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๐๗-๘ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ
วิทยาลัยสมุทรสงคราม โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติ
เหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ จักเป็น
พระคุณยิ่งและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อกับนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๓๕๕๓ ๒๕๘๑



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๒๑๗๗

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน คุณศิริวรรณ มรรคผล

ด้วยนางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๐๗-๘ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์
ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ
วิทยาลัยสมุทรสงคราม โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อาริโอ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติ
เหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ จักเป็น
พระคุณยิ่งและขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อาริโอ)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๓๕๕๓ ๒๕๘๑

ภาคผนวก ค

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๒๖๕๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ กันยายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขออนุมัติขอรับข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ด้วย นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๐๗-๘ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม กับกลุ่มนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน ๓๐ คน ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ กันยายน ๒๕๖๐ ณ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จักเป็นพระคุณยิ่งและ ขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๓๕๕๓ ๒๕๘๑

ภาคผนวก ง

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/

๒๖๕๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ กันยายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ด้วย นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๐๗-๘ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ เข้าเก็บข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม กับกลุ่มนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ จำนวน ๓๐ คน ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ กันยายน ๒๕๖๐ ณ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม จักเป็นพระคุณยิ่งและ ขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๓๕๕๓ ๒๕๘๑

ภาคผนวก จ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่อง

ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักเรียน
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีคำชี้แจงในการตอบแบบสอบถามดังนี้

1. แบบสอบถามนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อการศึกษาเท่านั้น ผู้วิจัยขอความร่วมมือท่านโปรดตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริงหรือความคิดเห็นของท่านและกรุณาตอบคำถามให้ครบทุกข้อ

2. ข้อมูลต่างๆที่ท่านจะถูกเก็บเป็นความลับ โดยผู้วิจัยจะนำเสนอข้อมูลในภาพรวม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาของท่าน

3. โปรดอ่านคำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม แบบทดสอบ แต่ละตอนให้เข้าใจก่อนตอบโดยแบบสอบถามชุดนี้ แบ่งออกเป็น 3 ตอนคือ

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนตัว

ตอนที่ 2 แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทย

ตอนที่ 3 แบบสอบถามพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกด้านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเพื่อการวิจัยในครั้งนี้เป็นอย่างดี

นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนตัว

คำชี้แจง โปรดอ่านข้อความต่อไปนี้แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าคำตอบที่เลือกตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด

1. เพศ 1) ชาย 2) หญิง
2. อายุ 1) ไม่เกิน 15 ปี 2) 16 -17 ปี 3) 18 -19 ปี 4) มากกว่า 20 ปี
3. ระดับชั้นการศึกษา
 1) ปวช.1 2) ปวช.2 3) ปวช.3
4. ประเภทวิชา
 - 4.1 พาณิชยกรรม

<input type="checkbox"/> 1) สาขาวิชาการบัญชี	สาขางานบัญชี
<input type="checkbox"/> 2) สาขาวิชาการตลาด	สาขางานการตลาด
<input type="checkbox"/> 3) สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก	สาขางานธุรกิจค้าปลีกทั่วไป(ทวีภาคี)
<input type="checkbox"/> 4) สาขาวิชาการเลขานุการ	สาขางานการเลขานุการ
<input type="checkbox"/> 5) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ	สาขางานคอมพิวเตอร์ธุรกิจ
<input type="checkbox"/> 6) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ	สาขางาน Business Computer (Mimi Englishprogram)
 - 4.2 คหกรรม

<input type="checkbox"/> 1) สาขาวิชาแฟชั่นและสิ่งทอ	สาขางานเสื้อผ้าแฟชั่น
<input type="checkbox"/> 2) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	สาขางานธุรกิจดอกไม้และงานประดิษฐ์
<input type="checkbox"/> 3) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	สาขางานอาหารและโภชนาการ
5. รายได้ต่อเดือนของ ผู้ปกครอง

<input type="checkbox"/> 1) ไม่เกิน 10,000 บาท	<input type="checkbox"/> 2) 10,001 - 15,000 บาท
<input type="checkbox"/> 3) 15,001 - 20,000 บาท	<input type="checkbox"/> 4) มากกว่า 20,001 บาท

ตอนที่ 2 แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทย

คำชี้แจง โปรดอ่านข้อความต่อไปนี้แล้วทำเครื่องหมาย × ลงหน้าคำตอบ ก. ข. ค. ง. ที่เป็นคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. ความหมายของขนมไทยเป็นของหวานที่มีส่วนผสมหลักอยู่ 3 อย่างคือข้อใด

ก. ขนมไทยมีส่วนผสมคือ น้ำตาล-นม-มะพร้าว	ข. ขนมไทยมีส่วนผสมคือ แป้ง-น้ำตาล-มะพร้าว
ค. ขนมไทยมีส่วนผสมคือ แป้ง-น้ำตาล-นม	ง. ขนมไทยมีส่วนผสมคือ น้ำตาล-นม-ไข่
2. คนไทยในสมัยโบราณได้รับรู้วิธีการทำขนมไทยอย่างไร

ก. ศึกษาจากหนังสือขนมไทย	ข. ศึกษาจากเพลงการทำขนมไทย
ค. บรรพบุรุษ ปู่ ย่า ตา ยาย สืบทอดให้ลูกหลาน	ง. ศึกษาจากวิดีโอการทำขนมไทย
3. ขนมข้อใดมีวิธีการทำโดยใช้วิธีการกวน

ก. ลูกชุบ	ข. กลัวยเชื่อม
ค. ฝอยทอง	ง. วุ้นกะทิ
4. ขนมข้อใดมีวิธีการทำโดยใช้วิธีการต้ม

ก. ขนมเทียนสอดไส้	ข. ขนมตาล
ค. กลัวยาวชชี	ง. ขนมกลัวยาว
5. ขนมข้อใดที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง

ก. กลัวยาวทอด มันฝรั่ง ขนมไข่นกกระทา	ข. ขนมบัวลอย ทับทิมกรอบ ขนมต้ม
ค. ขนมกลัวยาว ขนมชั้น สังขยา	ง. เผือกกวน ตะโก้ ลอดช่อง
6. วัตถุประสงค์ข้อใดที่นิยมนำมาทำให้สุกด้วยการเชื่อม

ก. ส้มเขียวหวาน	ข. กลัวยาว
ค. แดงโม	ง. ทูเรียน
7. ขนมข้อใดที่ทำให้สุกด้วยการทอด

ก. ขนมนางเล็ด มันฝรั่ง ขนมไข่นกกระทา	ข. กลัวยาวเชื่อม เผือกเชื่อม มันเชื่อม
ค. ขนมบัวลอย ทับทิมกรอบ ขนมต้ม	ง. เผือกกวน ตะโก้ ลอดช่อง
8. แป้งข้าวเหนียวนิยมใช้ทำขนมข้อใด

ก. ขนมตาล	ข. ขนมกลัวยาว
ค. ขนมมันสำปะหลัง	ง. ขนมบัวลอย

18. บรรจุภัณฑ์ในการห่อ “ขนมตะโก้” แบบไทยโบราณนิยมใช้วัสดุข้อใด
- | | |
|--------------|---------------|
| ก. ใบเตย | ข. กระดาษแก้ว |
| ค. ใบตองแห้ง | ง. ถ้วยโฟม |
19. เราสามารถรับรู้ข้อมูลของขนมไทยได้อย่างรวดเร็วจากช่องทางใด
- | | |
|-----------------|-----------------|
| ก. โทรทัศน์ | ข. วิทยุ |
| ค. อินเทอร์เน็ต | ง. หนังสือพิมพ์ |
20. ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว
- | | |
|-----------------|-----------------|
| ก. โทรทัศน์ | ข. วิทยุ |
| ค. หนังสือพิมพ์ | ง. อินเทอร์เน็ต |

ตอนที่ 3 แบบสอบถามพฤติกรรมการบริโภคขนมไทย

คำชี้แจง โปรดอ่านข้อความต่อไปนี้แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าคำตอบที่เลือกตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุด

1. ประเภทขนมไทยที่เลือกรับประทานมากที่สุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - 1) ประเภทกวน เช่น ลูกชุบ กลั้วกวน ถั่วกวน เผือกกวน เปียกปูน ช่าหริ่ม ลอดช่องน้ำกะทิ
 - 2) ประเภทต้ม เช่น ถั่วแปบ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล กลั้วบัวหิมะ ขนมบัวลอย ทับทิมกรอบ ขนมต้ม ครอบแครงกะทิ สาคุเปียก วุ้นผลไม้ วุ้นกะทิ และวุ้นอื่นๆ ด้ำส่วน
 - 3) ประเภทนึ่ง เช่น ขนมกลั้ว ขนมชั้น ขนมสอดไส้ สังขยา ขนมถ้วยตะไล ปุยฝ้าย
 - 4) ประเภทเชื่อม เช่น กลั้วเชื่อม เผือกเชื่อม มันเชื่อม ฟักทองเชื่อม ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด
 - 5) ประเภททอด เช่น ขนมกลั้วทอด ขนมเผือกทอด กลั้วข้าวเม่าทอด ขนมนางเล็ด ขนมดอกจอกปั้นสับทอด มันฝรั่ง ขนมไข่นกกระทา
2. ความถี่ในการบริโภคขนมไทยจำนวนครั้งต่อสัปดาห์ (เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - 1) จำนวน 1 – 3 ครั้ง/ต่อสัปดาห์
 - 2) จำนวน 4 – 6 ครั้ง/ต่อสัปดาห์
 - 3) จำนวน 7 – 9 ครั้ง/ต่อสัปดาห์
 - 4) จำนวน 10 ครั้งขึ้นไป/ต่อสัปดาห์
3. เหตุผลในการบริโภคขนมไทย (เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - 1) มีความอร่อย
 - 2) มีราคาถูก
 - 3) มีความสะอาด
 - 4) มีให้เลือกหลายชนิด
 - 5) มีสีสันน่ารับประทาน
 - 6) มีมาตรฐานด้านการผลิตที่ดี
 - 7) มีบริการส่งถึงบ้าน
 - 8) มีการทดลองให้ชิมขนมก่อนซื้อ
 - 9) เพื่อนแนะนำให้ซื้อขนมไทย
 - 10) มีการรับประกันเปลี่ยนขนมที่เสื่อมคุณภาพ
4. ค่าใช้จ่ายในการบริโภคขนมไทยต่อครั้ง (เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - 1) ไม่เกิน 20 บาท ต่อครั้ง
 - 2) 21 – 40 บาท ต่อครั้ง
 - 3) 41 – 60 บาท ต่อครั้ง
 - 4) 61 – 80 บาทขึ้นไป
5. ด้านราคา (เลือกเพียง 1 ข้อ)
 - 1) ราคาของขนมไทยไม่แพง
 - 2) มีหลายราคาให้เลือก
 - 3) มีป้ายแสดงราคาชัดเจน
 - 4) มีการลดราคาตามเทศกาลและโอกาสพิเศษ
 - 5) อื่นๆ.....

6. บรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ชอบมากที่สุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- | | | |
|--|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1) กระดาษแก้ว | <input type="checkbox"/> 2) ใบตองสด | <input type="checkbox"/> 3) ใบตองแห้ง |
| <input type="checkbox"/> 4) ถุงพลาสติก | <input type="checkbox"/> 5) ภาตโฟม | <input type="checkbox"/> 6) อื่นๆ..... |

7. ช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทยจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1) หนังสือพิมพ์ | <input type="checkbox"/> 2) วิทยุ | <input type="checkbox"/> 3) ป้ายโฆษณา |
| <input type="checkbox"/> 4) นิตยสาร | <input type="checkbox"/> 5) วารสาร | <input type="checkbox"/> 6) อินเทอร์เน็ต |
| <input type="checkbox"/> 7) สื่อทางไปรษณีย์ | <input type="checkbox"/> 8) สื่อทางยานพาหนะ | <input type="checkbox"/> 9) สื่อโทรทัศน์ |
| <input type="checkbox"/> 10) สมุดโทรศัพท์หน้าเหลือง | <input type="checkbox"/> 11) อื่นๆ..... | |

ขอขอบคุณที่ท่านกรุณาตอบแบบสอบถาม

ภาคผนวก ฉ

แบบประเมินของผู้เชี่ยวชาญสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

**แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทย**

คำชี้แจง : แบบประเมินฉบับนี้ใช้สำหรับท่านซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบว่าข้อคำถามแต่ละข้อมีความสอดคล้องกับความรู้ในการบริโภคขนมไทยหรือไม่ โดยมีเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

- ให้คะแนน +1 หมายถึง แน่ใจว่าข้อสอบวัดจุดประสงค์/เนื้อหานั้น
ให้คะแนน 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าข้อสอบวัดจุดประสงค์/เนื้อหานั้น
ให้คะแนน -1 หมายถึง แน่ใจว่าข้อสอบไม่วัดจุดประสงค์/เนื้อหานั้น

เรื่อง	ข้อสอบ	คะแนนประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
ความหมายของขนมไทย	1. ความหมายของขนมไทยเป็นของหวานที่มีส่วนผสมหลักอยู่ 3 อย่างคือข้อใด ก. ขนมไทยมีส่วนผสมคือ น้ำตาล-นม-มะพร้าว ข. <u>ขนมไทยมีส่วนผสมคือ แป้ง-น้ำตาล-มะพร้าว</u> ค. ขนมไทยมีส่วนผสมคือ แป้ง-น้ำตาล-นม ง. ขนมไทยมีส่วนผสมคือ น้ำตาล-นม-ไข่				
ประวัติความเป็นมาของขนมไทย	2. คนไทยในสมัยโบราณได้รับวิธีการทำขนมไทยอย่างไร ก. ศึกษาจากหนังสือขนมไทย ข. ศึกษาจากเพลงการทำขนมไทย ค. <u>บรรพบุรุษ ปู่ ย่า ตา ยาย สืบทอดให้ลูกหลาน</u> ง. ศึกษาจากวีดิโอการทำขนมไทย				

แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทย

เรื่อง	ข้อสอบ	คะแนนประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
ประเภทของขนมไทย	3. ขนมข้อใดมีวิธีการทำโดยใช้วิธีการกวน ก. ลูกชุบ ข. กล้วยเชื่อม ค. ฝอยทอง ง. วุ้นกะทิ				
	4. ขนมข้อใดมีวิธีการทำโดยใช้วิธีการต้ม ก. ขนมเทียนสอดไส้ ข. ขนมตาล ค. <u>กล้วยบวชชี</u> ง. ขนมกล้วย				
	5. ขนมข้อใดที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง ก. กล้วยทอด มันรังกา ขนมไข่นกกระทา ข. ขนมบัวลอย ทับทิมกรอบ ขนมต้ม ค. <u>ขนมกล้วย ขนมชั้น สังขยา</u> ง. ฝอยกวน ตะโก้ ลอดช่อง				
	6. วัตถุดิบข้อใดที่นิยมนำมาทำให้สุกด้วยการเชื่อม ก. ส้มเขียวหวาน ข. <u>กล้วย</u> ค. แดงโม ง. ทุเรียน				

แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทย

เรื่อง	ข้อสอบ	คะแนนประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
	7. ขนมข้อใดที่ทำให้สุกด้วยการทอด ก. <u>ขนมนางเล็ด</u> มันฝรั่ง ขนมไข่นกกระทา ข. กล้วยเชื่อม เผือกเชื่อม มันเชื่อม ค. ขนมบัวลอย ทับทิมกรอบ ขนมต้ม ง. เผือกกวน ตะโก้ ลอดช่อง				
วัตถุประสงค์การทำขนมไทย	8. แป้งข้าวเหนียวนิยมใช้ทำขนมข้อใด ก. ขนมตาล ข. ขนมกล้วย ค. ขนมมันสำปะหลัง ง. <u>ขนมบัวลอย</u>				
	9. วัตถุประสงค์ขนมไทยดั้งเดิมมีอะไรบ้าง ก. <u>แป้ง-น้ำตาล-มะพร้าว</u> ข. แป้ง-น้ำตาล-นม ค. แป้ง-น้ำตาล-เนยสด ง. แป้ง-น้ำตาล- น้ำมันหมู				
	10. “หน้ากระฉีก” หมายถึงการนำมะพร้าว กวนกับน้ำตาลปึก มะพร้าวที่ใช้ควรเป็น มะพร้าวข้อใด ก. <u>มะพร้าวทึนทึก</u> ข. มะพร้าวเผา ค. มะพร้าวแก่ ง. มะพร้าวกะทิ				

แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทย

เรื่อง	ข้อสอบ	คะแนนประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
	11. การทำน้ำเชื่อมสำหรับใส่เงาะก้วย ควรใช้น้ำตาลชนิดใด ก. น้ำตาลโตนด ข. น้ำตาลปีบ ค. <u>น้ำตาลทราย</u> ง. กากน้ำตาล				
	12. ในการทำขนมบัวลอย นิยมใช้สีเขียวจากวัสดุข้อใด ก. ใบกระเพรา ข. ใบย่านาง ค. ใบตอง ง. <u>ใบเตย</u>				
สารปรุงแต่งกลิ่นและสี	13. “กลิ่นมะลิ” ได้จากวิธีการในข้อใด ก. <u>นำดอกมะลิลอยในน้ำแช่ไว้ 1 คืน จึงนำมากรองน้ำให้สะอาด</u> ข. นำดอกมะลิลงไปก่อนลอยในน้ำแช่ไว้ 1 คืน จึงนำมากรองน้ำให้สะอาด ค. นำดอกมะลิตากแดดก่อนลอยในน้ำแช่ไว้ 1 คืน จึงนำมากรองน้ำให้สะอาด ง. นำดอกมะลิทั้งให้แห้งก่อนลอยในน้ำแช่ไว้ 1 คืน จึงนำมากรองน้ำให้สะอาด				

แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทย

เรื่อง	ข้อสอบ	คะแนนประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
	14. การทำขนมเปียกปูนต้องการสีดำจากธรรมชาติ ควรเลือกวัสดุข้อใด ก. ไบโย ข. ไบจาก ค. กาบมะพร้าวเผาไฟ ง. ไบเตย				
อุปกรณ์ในการทำขนมไทย	15. “ขนมถ้วย” ควรใช้อุปกรณ์ในข้อใด ก. ถ้วยพลาสติก ข. ถ้วยตะไล ค. ถ้วยสแตนเลส ง. ถ้วยอลูมิเนียม				
	16. รังถึงเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการนึ่งขนมข้อใด ก. กล้วยทอด มันรังก ขนมไข่นกกระทา ข. ขนมบัวลอย ทับทิมกรอบ ขนมต้ม ค. ขนมกล้วย ขนมชั้น สังขยาฟักทอง ง. เผือกกวน ตะโก้ ซ่าหริ่ม				
ประเภทของบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	17. บรรจุภัณฑ์ในการห่อ “ข้าวต้มมัด” นิยมใช้วัสดุข้อใด ก. กระดาษแก้ว ข. ไบเตย ค. ไบตองแห้ง ง. ไบตองสด				

แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ
แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทย

เรื่อง	ข้อสอบ	คะแนนประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
	18. บรรจุภัณฑ์ในการห่อ “ขนมตะโก้” แบบไทยโบราณนิยมใช้วัสดุข้อใด ก. ใบเตย ข. กระดาษแก้ว ค. ใบตองแห้ง ง. ถ้วยโฟม				
ช่องทางการรับรู้ด้านขนมไทย	19. เราสามารถรับรู้ข้อมูลของขนมไทยได้อย่างรวดเร็วจากช่องทางใด ก. โทรทัศน์ ข. วิทยุ ค. อินเทอร์เน็ต ง. หนังสือพิมพ์				
	20. ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ก. โทรทัศน์ ข. วิทยุ ค. หนังสือพิมพ์ ง. อินเทอร์เน็ต				

ข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญ

.....

ภาคผนวก ข

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ

วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ผลการวิเคราะห์ความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาแบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ

วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ข้อ	แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					รวม	ค่า IOC	แปลผล
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5			
ความหมายของขนมไทย									
1.	ความหมายของขนมไทยเป็นของหวานที่มีส่วนผสมหลักอยู่ 3 อย่างคือข้าวเอดี	+1	0	+1	+1	+1	+4	0.8	ใช้ได้
ประวัติความเป็นมาของขนมไทย									
2.	คนไทยในสมัยโบราณได้รับวิธีการทำขนมไทยอย่างไร	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
3.	ขนมขี้เถ้าได้มีวิธีการทำโดยใช้วิธีการกวน	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
4.	ขนมขี้เถ้าได้มีวิธีการทำโดยใช้วิธีการต้ม	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้

ตอนที่ 2 (ต่อ)

ข้อ	แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					รวม	ค่า IOC	แปลผล
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5			
5.	ขนมขี้ดที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
6.	วัตถุดิบขี้ดที่นิยมนำมาทำให้สุกด้วยการเชื่อม	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
ประเภทของขนมไทย									
7.	ขนมขี้ดที่ทำให้สุกด้วยการทอด	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
วัตถุดิบการทำขนมไทย									
8.	แป้งข้าวเหนียวนิยมใช้ทำขนมขี้ด	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
9.	วัตถุดิบขนมไทยดั้งเดิมมีอะไรบ้าง	+1	0	+1	+1	+1	+4	0.8	ใช้ได้
10.	“หน้ากระฉีก” หมายถึงการนำมะพร้าวมากวนกับน้ำตาลปีบ มะพร้าวที่ใช้ควรเป็นมะพร้าวขูด	+1	0	+1	+1	+1	+4	0.8	ใช้ได้

ตอนที่ 3 (ต่อ)

ข้อ	แบบทดสอบความรู้ในการบริหารโครงการของไทยของ นักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					รวม	ค่า IOC	แปลผล
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5			
สารปรุงแต่งกลิ่นและสี									
11.	การทำน้ำเชื่อมสำหรับใส่เค้ก ควรใช้น้ำตาลชนิดใด	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
12.	ในการทำขนมบัวลอย นิยมใช้สีเขียวจากวัสดุข้อใด	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
13.	“กลิ่นมะลิ” ได้จากวิธีการในข้อใด	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
อุปกรณ์ในการทำขนมไทย									
14.	การทำขนมเปียกปูนต้องการสีดำจากธรรมชาติ ควร เลือกวัสดุข้อใด	+1	0	+1	+1	+1	+4	0.8	ใช้ได้
15.	“ขนมถ้วย” ควรใช้อุปกรณ์ในข้อใด	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
16.	รังผึ้งเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการนึ่งขนมข้อใด	+1	+1	+1	+1	+1	+5	1	ใช้ได้
ประเภทของบรรจุภัณฑ์ขนมไทย									

ภาคผนวก ซ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล try out

ค่าความยากแบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ
วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

(n=30)

ข้อ	ความรู้ในการบริโภคขนมไทย	P	ระดับ
1	ความหมายของขนมไทยเป็นของหวานที่มีส่วนผสมหลักอยู่ 3 อย่างคือข้าวใด	0.66	ค่อนข้างง่าย
2	คนไทยในสมัยโบราณได้รับรู้วิธีการทำขนมไทยอย่างไร	0.73	ค่อนข้างง่าย
3	ขนมข้าวใดมีวิธีการทำโดยใช้วิธีการกวน	0.73	ค่อนข้างง่าย
4	ขนมข้าวใดมีวิธีการทำโดยใช้วิธีการต้ม	0.76	ค่อนข้างง่าย
5	ขนมข้าวใดที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง	0.76	ค่อนข้างง่าย
6	วัตถุดิบข้าวใดที่นิยมนำมาทำให้สุกด้วยการเชื่อม	0.80	ค่อนข้างง่าย
7	ขนมข้าวใดที่ทำให้สุกด้วยการทอด	0.73	ค่อนข้างง่าย
8	แป้งข้าวเหนียวนิยมใช้ทำขนมข้าวใด	0.80	ค่อนข้างง่าย
9	วัตถุดิบขนมไทยดั้งเดิมมีอะไรบ้าง	0.76	ค่อนข้างง่าย
10	“หน้ากระฉีก” หมายถึงการนำมะพร้าวกวนกับน้ำตาลปีบ มะพร้าวที่ใช้ควรเป็นมะพร้าวข้าวใด	0.80	ค่อนข้างง่าย
11	การทำน้ำเชื่อมสำหรับใส่เงาะก้วย ควรใช้น้ำตาลชนิดใด	0.73	ค่อนข้างง่าย
12	ในการทำขนมบัวลอย นิยมใช้สีเขียวจากวัสดุข้าวใด	0.70	ค่อนข้างง่าย
13	“กลั่นมะลิ” ได้จากวิธีการในข้าวใด	0.80	ค่อนข้างง่าย
14	การทำขนมเปียกปูนต้องการสีดำจากธรรมชาติ ควรเลือกวัสดุข้าวใด	0.76	ค่อนข้างง่าย

ตอนที่ 2 (ต่อ)

(n=30)

ข้อ	ความรู้ในการบริโภคขนมไทย	P	ระดับ
15	“ขนมถ้วย” ควรใช้อุปกรณ์ในข้อใด	0.76	ค่อนข้างง่าย
16	รังถึงเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการนึ่งขนมข้อใด	0.76	ค่อนข้างง่าย
17	บรรจุภัณฑ์ในการห่อ “ข้าวต้มมัด” นิยมใช้วัสดุข้อใด	0.76	ค่อนข้างง่าย
18	บรรจุภัณฑ์ในการห่อ “ขนมตะโก้” แบบไทยโบราณนิยมใช้วัสดุข้อใด	0.63	ค่อนข้างง่าย
19	เราสามารถรับรู้ข้อมูลของขนมไทยได้อย่างรวดเร็วจากช่องทางใด	0.63	ค่อนข้างง่าย
20	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.70	ค่อนข้างง่าย

ค่าความยาก แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ผลการศึกษามีค่า 0.66, 0.73, 0.73, 0.76, 0.76, 0.80, 0.73, 0.80, 0.76, 0.80, 0.73, 0.70, 0.80, 0.76, 0.76, 0.76, 0.76, 0.63, 0.63 และ 0.70 ตามลำดับ พบว่า ข้อสอบทั้ง 20 ข้อ มีค่าความยากอยู่ในระดับที่เหมาะสมสำหรับการนำใช้วัดความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ค่าอำนาจจำแนก แบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียน
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

(n=30)

ข้อ	ความรู้ในการบริโภคขนมไทย	H	L	r	ระดับ
1	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	14	6	0.53	ดี
2	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	12	10	0.52	ดี
3	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	13	9	0.27	พอใช้
4	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	14	9	0.33	พอใช้
5	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	13	10	0.20	พอใช้
6	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	13	11	0.50	ดี
7	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	13	9	0.27	พอใช้
8	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	14	11	0.20	พอใช้
9	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	15	8	0.47	ดี
10	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	14	10	0.27	พอใช้
11	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	14	8	0.40	ดี

ตอนที่ 2 (ต่อ)

		(n=30)			
ข้อ	ความรู้ในการบริโภคขนมไทย	H	L	r	ระดับ
12	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	14	7	0.47	ดี
13	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	15	9	0.40	ดี
14	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	14	9	0.33	พอใช้
15	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	14	9	0.33	พอใช้
16	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	15	8	0.47	ดี
17	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	15	8	0.47	ดี
18	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	12	7	0.33	พอใช้
19	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	13	6	0.47	ดี
20	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	14.	7	0.47	ดี

ค่าอำนาจจำแนกแบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ผลการศึกษามีค่า 0.53, 0.52, 0.27, 0.33, 0.20, 0.50, 0.27, 0.20, 0.47, 0.27, 0.40, 0.47, 0.40, 0.33, 0.33, 0.47, 0.47, 0.33, 0.47 และ 0.47ตามลำดับ พบว่า ข้อสอบทั้ง 20 ข้อ มีค่าความยากอยู่ในระดับ 0.20- 0.53 ซึ่งเหมาะสมสำหรับการนำใช้วัดความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ผลการวิเคราะห์ความเชื่อมั่นแบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียน
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

(n=30)

ข้อ	ความรู้ในการบริโภคขนมไทย	Cronbach's Alpha if Item Deleted	ระดับ
1	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.77	สูง
2	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.81	สูง
3	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.79	สูง
4	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.79	สูง
5	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.81	สูง
6	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.80	สูง
7	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.81	สูง
8	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.80	สูง
9	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.79	สูง
10	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.79	สูง
11	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถ เผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.79	สูง

ตอนที่ 2 (ต่อ)

(n=30)

ข้อ	ความรู้ในการบริโภคขนมไทย	Cronbach's Alpha if Item Deleted	ระดับ
12	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.77	สูง
13	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.79	สูง
14	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.78	สูง
15	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.80	สูง
16	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.79	สูง
17	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.79	สูง
18	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.79	สูง
19	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.78	สูง
20	ธุรกิจขนมไทยในยุคปัจจุบันการโฆษณาทางใดสามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว	0.77	สูง
ผลรวมของค่าความเชื่อมั่น		0.80	สูง

ค่าความเชื่อมั่นแบบทดสอบความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพวิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม ผลการศึกษามีค่า 0.80 ซึ่งมีค่าความเชื่อมั่นในระดับสูง เหมาะสมสำหรับการนำใช้วัดความรู้ในการบริโภคขนมไทยของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ

วัน เดือน ปีเกิด 10 มกราคม 2518

ภูมิลำเนา อำเภอเมือง สมุทรสงคราม

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ประกาศนียบัตรบัณฑิต	มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง	2553
ปริญญาตรี	สถาบันราชภัฏสวนดุสิต	2541
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้	2539
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	2537

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

ข้าราชการครูประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาวอุบลรัตน์ แก้วชัยเจริญกิจ

วัน เดือน ปีเกิด 10 มกราคม 2518

ภูมิลำเนา อำเภอเมือง สมุทรสงคราม

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ประกาศนียบัตรบัณฑิต	มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง	2553
ปริญญาตรี	สถาบันราชภัฏสวนดุสิต	2541
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้	2539
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	2537

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

ข้าราชการครูประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม

