

ภาคผนวก

แบบสอบถามโครงการวิจัย

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหาร
สำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี

คำชี้แจง โปรดขีดเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง [] และเติมคำในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็น/ความเป็นจริงของท่านในส่วนต่างๆ ที่กำหนดต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมผู้บริโภค

1. เพศ [] 1. ชาย [] 2. หญิง
2. อายุ [] 1. ต่ำกว่า 25 ปี [] 2. 25-34 ปี [] 3. 35-44 ปี
[] 4. 45-54 ปี [] 5. 55-64 ปี [] 6. มากกว่า 64 ปี
3. สถานภาพครอบครัว [] 1. โสด [] 2. สมรส/อยู่ด้วยกัน [] 3. หม้าย/หย่าร้าง
4. ระดับการศึกษา [] 1. ต่ำกว่าปริญญาตรี [] 2. ปริญญาตรี [] 3. สูงกว่าปริญญาตรี
5. อาชีพ [] 1. ผู้เชี่ยวชาญมืออาชีพ/หมอ [] 2. ผู้บริหาร/ผู้จัดการ [] 3. พนักงานทางด้านการค้า
[] 4. ผู้ใช้แรงงานในการผลิต [] 5. เกษตรกร [] 6. พนักงาน/ข้าราชการ
[] 7. แม่บ้าน/พ่อบ้าน [] 8. นักศึกษา/นักเรียน [] 9. เกษียณ/ว่างงาน
[] 10. ผู้ประกอบการ [] 11. อื่นๆ โปรดระบุ
6. รายได้โดยเฉลี่ยต่อปี [] 1. ต่ำกว่า 13,500 บาท/US\$ 450 [] 2. 13,500-26,999 บาท/ US\$ 450 – 899
[] 3. 27,000-40,499 บาท/US\$ 900 – 1,349 [] 4. 54,000-67,499 บาท/ US\$ 1,800 – 2,249
[] 5. 67,500-80,999 บาท/ US\$ 2,250 - 2,699 [] 6. 81,000- 94,499 บาท/ US\$ 2,700 – 3,149
[] 7. 94,500-107,999 บาท/ US\$ 3,150 - 3,599 [] 8. 108,000 บาท ขึ้นไป/ US\$ 3,600 and over
7. ศาสนา [] 1. คริสต์ [] 2. อิสลาม [] 3. พุทธ
[] 4. ฮินดู [] 5. ยิว [] 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....
8. ที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน [] 1. กรุงเทพมหานคร/ East Asia [] 2. ภาคกลาง/ Europe
[] 3. ภาคตะวันออก/ The Americas [] 4. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ/ South Asia
[] 5. ภาคตะวันตก/ Oceania [] 6. ภาคเหนือ/ Middle East
[] 7. ภาคใต้/ Africa [] 8. อื่นๆ โปรดระบุ
9. ท่านเคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอื่น ๆ ในพัทยามาก่อนหรือไม่ [] 1. ไม่ใช่ [] 2. ใช่
10. ท่านชอบอาหารไทยภาคใด [] 1. ภาคกลาง [] 2. ภาคเหนือ [] 3. ภาคอีสาน
[] 4. ภาคใต้ [] 5. อาหารทะเล

สำหรับคำตอบตั้งแต่ส่วนที่ 2 - 7 โปรดระบุระดับความคิดเห็นในมาตราวัดจาก 1 - 7 โดยมี 1 แทน
สำคัญน้อยที่สุดและ 7 แทนสำคัญมากที่สุด

ส่วนที่ 2 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทย

ปัจจัยใดต่อไปนี้เป็นสาเหตุที่ทำให้ท่านเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทยมาน้อยเพียงใด

ปัจจัยในการตัดสินใจ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
การเลือกร้านอาหาร							
1. รสชาติดี							
2. อาหารเพื่อสุขภาพ							
3. เมนูอาหารไทยท้องถิ่น							
4. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวก							
5. บริการดีและรวดเร็ว							
6. ราคาสมเหตุสมผล							
7.บรรยากาศและการตกแต่งร้านโดดเด่น							
8. กิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้อง ดนตรี การแสดง							
9. มีวิวทัศน์ที่สวยงาม							
10. มีการส่งเสริมการตลาดแบบพิเศษ							
11. อื่น ๆ							
การเลือกรายการอาหาร							
1. ราคาอาหารต่อจาน							
2. อาหารมีเอกลักษณ์							
3. เป็นอาหารท้องถิ่น							
4. เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง							
5. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ							
6. รูปลักษณ์ของอาหาร							
7. อื่น ๆ							

ส่วนที่ 3 อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย

อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย	ระดับความสำคัญ สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. โลโก้ของร้านนี้							
2. สีและการออกแบบของร้านนี้							
3. การนำเสนอและการตกแต่งของร้านนี้มีอยู่ กลางวัน							
4. ชื่อของร้านนี้							
5. เสียงดนตรีในร้านนี้							
6. การทักทายและการต้อนรับของพนักงานใน ร้านนี้							
7. วัสดุต่าง ๆ ที่ใช้ในร้านนี้							
8. รูปแบบของร้านนี้เป็นอย่างไร							
9. ท่านชอบรูปลักษณะ ความรู้สึก และลักษณะ การออกแบบอื่น ๆ ของร้านนี้							

ส่วนที่ 4 ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทย

ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทย	ระดับความสำคัญ สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. รสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม							
2. มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา							
3. มีสูตรและกรรมวิธีการปรุง							
4. มีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน							
5. มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็น เอกลักษณ์							

ส่วนที่ 4 (ต่อ)

ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทย	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
6. มีความหลากหลายของเมนู							
7. วัตถุดิบที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี							
8. มีความสะอาดและปลอดภัย							
9. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ							
10. บริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย							
11. อื่นๆ							

ส่วนที่ 5 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย

ประเภทวัตถุดิบ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
1. ข้าวหอมมะลิ							
2. ข้าวเหนียว							
3. ข้าวอื่นๆ							
4. เนื้อไก่							
5. เนื้อหมู							
6. เนื้อวัว							
7. อาหารทะเล							
8. ผักพื้นบ้าน							
9. ผักที่นำเข้าอื่นๆ							

ส่วนที่ 6 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย

ประเภทวัตถุดิบ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
ความถี่ในการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย							
1. มื้อเช้า							
2. มื้อกลางวัน							
3. มื้อเย็น							
4. อาหารว่าง							
รูปแบบการบริการอาหารที่ชอบ							
1. บริการเต็มรูปแบบ							
2. บริการตัวเอง							
3. บริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน							
4. ร้านอาหารที่มีบริการจัดส่งสินค้า							
5. อื่นๆ							
ประเภทอาหารที่ชอบ							
1. อาหารจานเดียว							
2. อาหารชุด							
3. รายการอาหารพิเศษ							
4. อาหารบุฟเฟต์							
5. รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด							
6. อื่น ๆ							
รสชาติอาหาร							
1. รสหวาน							
2. รสเค็ม							
3. รสเปรี้ยว							
4. ความเผ็ดร้อน							
5. ความมัน							

ส่วนที่ 7 ความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย

ประเภทวัตถุดิบ	ระดับความสำคัญ						
	สำคัญน้อยที่สุด → สำคัญมากที่สุด						
	1	2	3	4	5	6	7
ความพึงพอใจที่มีต่อร้านอาหารร้านนี้							
1. ร้านอาหารร้านนี้ทำให้ท่านมีรู้สึกที่ดี							
2. ร้านอาหารร้านนี้ทำให้ท่านมีความสุข							
3. ร้านอาหารร้านนี้ทำให้ท่านรู้สึกสนุกสนาน							
4. ร้านอาหารร้านนี้ทำให้ท่านรู้สึกชื่นชมยินดี							
5. ท่านคิดว่าการตัดสินใจรับประทานอาหารที่ร้านนี้เป็น การตัดสินใจที่ถูกต้อง							
6. เมื่อพิจารณาทุกสิ่งโดยรวมแล้ว ท่านพึงพอใจ							
7. โปรดประเมินความพึงพอใจโดยรวมในการรับประทานอาหารที่ร้านนี้							

ขอขอบพระคุณที่กรุณาใช้เวลาตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามเชิงคุณภาพ

แบบสัมภาษณ์สำหรับการวิจัย เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหาร
สำหรับนักท่องเที่ยว : กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์..... ตำแหน่ง.....

โทรศัพท์..... ชื่อร้านอาหาร ที่ให้สัมภาษณ์.....

ที่อยู่.....

ส่วนที่ 1 โปรดเลือกรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาทที่ท่านเห็นว่าเหมาะสมที่จะพัฒนาให้เป็นที่ยอมรับ
นักท่องเที่ยวชาวไทยและ/หรือนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

ประเภทรายการอาหารท้องถิ่นพัทยา		ระดับความเหมาะสม					นักท่องเที่ยว	
		1	2	3	4	5	ไทย	ต่างชาติ
แกง	- แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ (หน่อไม้/ ยอดมะพร้าว)							
	- แกงส้มผักหนามปลาทะเล							
	- แกงส้มผักหวานปลาทะเล							
	- แกงส้มหอยแมลงภู่สดใบมะขามอ่อน							
	- แกงป่าปลาเห็ดโคน							
	- แกงป่าปลากะเบน							
	- แกงเผ็ดปลากะเบน							
	- แกงกะลาอ่อน							
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....							
ต้ม	- ต้มส้มปลากะบอก							
	- ต้มส้มปลาทุ							
	- ปลาทุต้มมะนาว							
	- ต้มยำปลากะเบน							
	- ปลาอินทรีต้มชะมวง							
	- ปลาหมึกน้ำดำ/ปลาหมึกน้ำแดง							
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....							
ผัด	- ผัดฉ่าปลาฉลาม							
	- ผัดฉ่าปลากะเบน							
	- ผัดเผ็ดปลาฉลาม							
	- ผัดเผ็ดปลากะเบน							
	- ฉลามผัดคื่นช่าย							
	- ผัดผักรูดน้ำมันหอย							
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....							

ประเภทรายการอาหารท้องถิ่นพัทยา		ระดับความเหมาะสม					นักท่องเที่ยว	
		1	2	3	4	5	1	2
ทอด	- ปลาข้าวทอดกระเทียม							
	- ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม							
	- ปลาเห็ดโคนแดดเดียวราดซอส							
	- ปลากระเบนทอดกระเทียม							
	- ทอดมันปลา							
	- ทอดมันปู							
	- กุ้งฝอยทะเลชุบแป้งทอด							
	- ปลาหมึกทอดกระเทียม							
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....							
ยำ-ปล่า-ตำ	- ปลาฮือแซ							
	- ยำหอยจืด							
	- หอยจืดลวกจิ้ม							
	- ปลาทุแลปล่า							
	- ยำปลาทุแล							
	- ปลาทุแลลวกจิ้ม							
	- ยำปลาลิ้นหมา							
	- ยำปลาหมึก							
	- ปล่าปลาหมึก							
	- ปล่ากุ้ง							
	- ยำไข่แมงดา							
	- ส้มตำปูนิ้ม							
	- สลัดปลาพัทยา							
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....							
ปิ้ง/ย่าง/หมก	- แจงลอน							
	- ปิ้งบ							
	- ห่อหมกปลาอินทรี							
	- หมึกกระดองปิ้งย่างกับน้ำจิ้ม							
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....							

ประเภทรายการอาหารท้องถิ่นพืัทยา		ระดับความเหมาะสม					นักท่องเทียะ	
		1	2	3	4	5	ไทย	ต่างชาติ
เครื่องจิม	- น้ำพริกไข่ปู							
	- น้ำพริกปลาร้าพืัทยา							
	- กะปิควั							
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....							
อาหารจานเดียว	- ข้าวผัดปลาอินทรี							
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....							
อาหารว่าง	- ขนมเบี้องพืัทยา							
	- ขนมครกพืัทยา							
	- อื่นๆ โปรดระบุ.....							

ส่วนที่ 2 สำหรับ ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พ่อครัว/แม่ครัว ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น โปรดให้ข้อมูลเกี่ยวกับรายการอาหารท้องถิ่นพืัทยาที่ร้านอาหาร/ภัตตาคารของท่านต้องการพัฒนา ถ้ามีหลายรายการให้เรียงลำดับจากมากที่สุด

(เหตุผลที่ควรพัฒนา/จุดขาย/ความเป็นมา/วัตถุดิบ/เครื่องปรุง/ส่วนประกอบ/วิธีการทำ/เคล็ดลับ)

2.1 รายการอาหารท้องถิ่นที่ควรพัฒนาสำหรับนักท่องเทียะ

ชื่อเมนู.....

ควรพัฒนาสำหรับ ☐ นักท่องเทียะชาวไทย ☐ นักท่องเทียะชาวต่างชาติ

เหตุผลที่ควรพัฒนา/จุดขาย

.....

.....

.....

ความเป็นมา.....

.....

.....

วัตถุดิบ/เครื่องปรุง.....

.....

.....

รูปแบบการนำเสนอ (สี กลิ่น รสชาติ)

.....

.....

.....

เคล็ดลับ.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ: สำหรับรายการอาหารที่ควรพัฒนาควบคู่กัน (เช่น กุ้งเผา-น้ำปลาหวาน, แกงส้มไข่ปลาริวกิว-ไข่เจียวปู)

.....

.....

.....

2.2 รายการอาหารท้องถิ่นที่ควรพัฒนาสำหรับนักท่องเที่ยว

ชื่อเมนู.....

ควรพัฒนาสำหรับ ☐ นักท่องเที่ยวชาวไทย ☐ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

เหตุผลที่ควรพัฒนา/จุดขาย

.....

.....

.....

ความเป็นมา.....

.....

.....

.....

วัตถุดิบ/เครื่องปรุง.....

.....

.....

.....

รูปแบบการนำเสนอ (สี กลิ่น รสชาติ)

.....

.....

.....

เคล็ดลับ.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ: สำหรับรายการอาหารที่ควรพัฒนาควบคู่กัน (เช่น กุ้งเผา-น้ำปลาหวาน, แกงส้มไข่ปลาริวกิว-ไข่เจียวปู)

.....

.....

.....

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เพื่อพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นให้เป็นเอกลักษณ์สำหรับนักท่องเที่ยวเมืองพัทยา

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณที่กรุณาตอบแบบสัมภาษณ์มา ณ โอกาสนี้

ตัวอย่าง แบบประเมินผลการทดลอง การชิมอาหาร

ชื่อรายการอาหาร

ชื่อผู้ชิม.....วันที่.....

คำแนะนำ กรุณาชิมตัวอย่างอาหารที่จัดไว้ให้ และขีดเครื่องหมายลงบนเส้นของแต่ละปัจจัยคุณภาพ โดยเขียน “ | ” บนเส้นส่วนที่เป็นความรู้สึกที่ท่านต้องการให้มีในผลิตภัณฑ์ และเขียน “ | ” พร้อมทั้งรหัส ตัวอย่างบนส่วนที่ท่านรู้สึกได้จากการทดสอบรายการอาหารแต่ละสูตร

รหัสตัวอย่าง

รส

อ่อนมากเข้มมาก

กลิ่นเครื่องเทศ

น้อยมากมาก

รสเค็ม

ไม่เค็มเค็มมาก

รสหวาน

ไม่หวาน หวานมาก

รสเปรี้ยว

ไม่เปรี้ยวเปรี้ยวมาก

ความเผ็ด

ไม่เผ็ด เผ็ดมาก

ลักษณะเนื้อของปลา

เละ.....แข็ง

ลักษณะเนื้อของไข่ปลา

ไม่มันมันมาก

ลักษณะภายนอกที่ปรากฏ

ไม่น่ารับประทานน่ารับประทาน

ข้อเสนอแนะ

.....
.....

การหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

	Mean	Std Dev	Cases	
1.	A5.1	5.4828	1.0896	29.0
2.	A5.2	5.3448	.9364	29.0
3.	A5.3	5.4138	.9826	29.0
4.	A5.4	5.6552	.9364	29.0
5.	A5.5	5.4828	1.2711	29.0
6.	A5.6	5.2759	1.0656	29.0
7.	A5.7	4.2069	1.6340	29.0
8.	A5.8	2.7586	1.7041	29.0
9.	A5.9	3.4483	1.7846	29.0
10.	A5.10	3.3103	1.9292	29.0
11.	B1.1	4.6897	1.2846	29.0
12.	B1.2	4.8276	1.3381	29.0
13.	B1.3	4.3448	1.2034	29.0
14.	B1.4	4.3103	1.3391	29.0
15.	B6.1	5.1724	1.0713	29.0
16.	B6.2	5.0345	1.2387	29.0
17.	B6.3	5.1724	1.1973	29.0
18.	C10.1	4.0690	1.3870	29.0
19.	C10.2	4.0000	1.3093	29.0
20.	C10.3	4.4138	1.1501	29.0
21.	C10.4	4.7241	1.1921	29.0
22.	C10.5	3.4828	1.5951	29.0
23.	C10.6	4.1724	1.0375	29.0
24.	C10.7	4.1724	1.1671	29.0
25.	C10.8	4.4828	1.1533	29.0
26.	C10.9	4.4138	1.3763	29.0
27.	D1.1	5.0000	1.1952	29.0
28.	D1.2	4.9310	1.2227	29.0
29.	D1.3	4.8966	1.0469	29.0
30.	D1.4	4.7931	1.0135	29.0
31.	D1.5	4.8621	1.0255	29.0

32.	D1.6	5.1034	1.3718	29.0
33.	D1.7	5.0345	1.1797	29.0
34.	D1.8	4.8966	1.0805	29.0
35.	D1.9	4.8966	1.2634	29.0
36.	D1.10	4.5862	1.2397	29.0

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
A5.1	161.3793	636.2438	.5714	.9372
A5.2	161.5172	646.7586	.4452	.9382
A5.3	161.4483	644.4704	.4691	.9380
A5.4	161.2069	661.8842	.1261	.9403
A5.5	161.3793	654.8867	.1896	.9405
A5.6	161.5862	647.3227	.3758	.9387
A5.7	162.6552	657.3054	.1058	.9425
A5.8	164.1034	620.4532	.5357	.9377
A5.9	163.4138	626.5369	.4378	.9390
A5.10	163.5517	611.8276	.5584	.9378
B1.1	162.1724	634.3621	.5073	.9377
B1.2	162.0345	628.4631	.5751	.9370
B1.3	162.5172	624.9729	.7049	.9359
B1.4	162.5517	624.6133	.6339	.9365
B6.1	161.6897	636.5074	.5768	.9371
B6.2	161.8276	631.0764	.5821	.9370
B6.3	161.6897	628.0074	.6565	.9364
C10.1	162.7931	623.4557	.6274	.9365
C10.2	162.8621	622.6946	.6799	.9360
C10.3	162.4483	652.7562	.2511	.9397
C10.4	162.1379	625.6232	.7008	.9360
C10.5	163.3793	634.6724	.3934	.9391

C10.6	162.6897	640.2931	.5232	.9376
C10.7	162.6897	636.9360	.5184	.9376
C10.8	162.3793	630.3867	.6410	.9365
C10.9	162.4483	617.3990	.7244	.9355
D1.1	161.8621	627.1232	.6730	.9362
D1.2	161.9310	627.7094	.6469	.9364
D1.3	161.9655	635.3202	.6143	.9369
D1.4	162.0690	637.7808	.5866	.9371
D1.5	162.0000	642.6429	.4836	.9379
D1.6	161.7586	621.4754	.6650	.9361
D1.7	161.8276	622.5764	.7622	.9355
D1.8	161.9655	634.8202	.6033	.9369
D1.9	161.9655	627.1773	.6331	.9365
D1.10	162.2759	622.1355	.7303	.9357

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Reliability Coefficients

N of Cases = 29.0 N of Items = 36

Alpha = .9391

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

	Mean	Std Dev	Cases	
1. A5.1	5.5294	1.2307	17.0	
2. A5.2	5.3529	1.0572	17.0	
3. A5.3	5.4706	.8745	17.0	

4.	A5.4	5.7647	.9701	17.0
5.	A5.5	5.5882	1.0641	17.0
6.	A5.6	5.7059	.9196	17.0
7.	A5.7	4.4118	1.6977	17.0
8.	A5.8	2.4706	1.6247	17.0
9.	A5.9	3.1176	1.8331	17.0
10.	A5.10	2.7647	1.5624	17.0
11.	B1.1	4.4706	1.1246	17.0
12.	B1.2	4.6471	1.1695	17.0
13.	B1.3	4.0588	1.0880	17.0
14.	B1.4	4.0000	1.2247	17.0
15.	B6.1	5.0588	1.1974	17.0
16.	B6.2	4.8824	1.4951	17.0
17.	B6.3	5.0588	1.3906	17.0
18.	C10.1	4.0000	1.4142	17.0
19.	C10.2	3.7647	1.3477	17.0
20.	C10.3	4.4118	1.1757	17.0
21.	C10.4	4.4706	1.2805	17.0
22.	C10.5	3.6471	1.4116	17.0
23.	C10.6	4.0000	.8660	17.0
24.	C10.7	4.2353	.9701	17.0
25.	C10.8	4.6471	.9963	17.0
26.	C10.9	4.4118	1.2776	17.0
27.	D1.1	5.0000	1.4577	17.0
28.	D1.2	4.5882	1.2776	17.0
29.	D1.3	4.7647	1.2005	17.0
30.	D1.4	4.7059	.9852	17.0
31.	D1.5	4.7059	1.1600	17.0
32.	D1.6	4.9412	1.4349	17.0
33.	D1.7	5.2353	1.3477	17.0
34.	D1.8	5.0588	1.1440	17.0
35.	D1.9	4.8824	1.2690	17.0
36.	D1.10	4.5294	1.3284	17.0
37.	D2.1	3.9412	1.7489	17.0
38.	D2.2	4.8235	1.2862	17.0
39.	D2.3	5.0000	1.5811	17.0
40.	D2.4	5.1765	1.1311	17.0
41.	D3.1	4.3529	1.2719	17.0
42.	D3.2	4.4118	1.3257	17.0
43.	D3.3	4.5294	1.3284	17.0
44.	D3.4	4.3529	1.3201	17.0

45.	E2.1	4.7059	1.4038	17.0
46.	E2.2	4.3529	1.1147	17.0
47.	E2.3	4.7647	1.2005	17.0
48.	E2.4	4.5294	1.4194	17.0

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
49.	E2.5	4.6471	1.1695	17.0
50.	E3.1	4.7647	1.3933	17.0
51.	E3.2	4.9412	.8993	17.0
52.	E3.3	5.1176	.8575	17.0
53.	E3.4	4.6471	.9963	17.0
54.	E3.5	5.0000	1.0000	17.0
55.	E3.6	4.4706	1.0676	17.0
56.	E4.1.1	5.1176	1.4527	17.0
57.	E4.1.2	4.5294	1.8068	17.0
58.	E4.1.3	4.7059	1.7235	17.0
59.	E4.2.1	4.4706	1.4194	17.0
60.	E4.2.2	4.4706	1.2805	17.0
61.	E4.2.3	3.2941	1.8962	17.0
62.	E4.2.4	4.8824	1.2187	17.0
63.	E4.3.1	5.4706	1.2307	17.0
64.	E4.3.2	4.6471	1.3666	17.0
65.	E5.1	3.5294	1.5049	17.0
66.	E5.2	3.7059	1.2127	17.0
67.	E5.3	5.1765	1.3800	17.0
68.	E5.4	5.6471	1.2719	17.0
69.	E5.5	3.7059	1.6494	17.0

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics				
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
A5.1	310.7059	1651.5956	.3132	.9432
A5.2	310.8824	1675.3603	.0920	.9440
A5.3	310.7647	1653.4412	.4252	.9428
A5.4	310.4706	1687.0147	-.0441	.9444
A5.5	310.6471	1652.4926	.3562	.9430
A5.6	310.5294	1653.2647	.4056	.9429
A5.7	311.8235	1637.4044	.3214	.9434
A5.8	313.7647	1604.8162	.5914	.9418
A5.9	313.1176	1621.3603	.4045	.9430
A5.10	313.4706	1613.0147	.5497	.9421
B1.1	311.7647	1638.1912	.4942	.9424
B1.2	311.5882	1615.6324	.7174	.9415
B1.3	312.1765	1619.2794	.7306	.9416
B1.4	312.2353	1607.4412	.7688	.9412
B6.1	311.1765	1649.4044	.3455	.9430
B6.2	311.3529	1643.6176	.3183	.9433
B6.3	311.1765	1634.5294	.4267	.9427
C10.1	312.2353	1597.5662	.7508	.9411
C10.2	312.4706	1602.3897	.7437	.9412
C10.3	311.8235	1676.2794	.0704	.9442
C10.4	311.7647	1629.5662	.5149	.9423
C10.5	312.5882	1659.7574	.1973	.9438
C10.6	312.2353	1655.1912	.4044	.9429
C10.7	312.0000	1647.8750	.4523	.9427
C10.8	311.5882	1630.6324	.6564	.9419
C10.9	311.8235	1617.2794	.6377	.9417
D1.1	311.2353	1590.6912	.7880	.9408
D1.2	311.6471	1605.1176	.7589	.9412
D1.3	311.4706	1612.3897	.7324	.9414
D1.4	311.5294	1640.2647	.5414	.9424
D1.5	311.5294	1634.1397	.5220	.9423

D1.6	311.2941	1611.4706	.6156	.9417
D1.7	311.0000	1601.0000	.7569	.9411
D1.8	311.1765	1632.6544	.5460	.9422
D1.9	311.3529	1608.3676	.7316	.9413
D1.10	311.7059	1610.5956	.6760	.9415
D2.1	312.2941	1684.2206	-.0198	.9455
D2.2	311.4118	1666.2574	.1574	.9439
D2.3	311.2353	1670.9412	.0851	.9446
D2.4	311.0588	1655.9338	.2958	.9432
D3.1	311.8824	1618.6103	.6275	.9418

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
D3.2	311.8235	1629.6544	.4955	.9424
D3.3	311.7059	1626.9706	.5198	.9423
D3.4	311.8824	1621.9853	.5710	.9420
E2.1	311.5294	1621.8897	.5358	.9422
E2.2	311.8824	1653.2353	.3305	.9431
E2.3	311.4706	1649.0147	.3486	.9430
E2.4	311.7059	1650.3456	.2782	.9434
E2.5	311.5882	1623.0074	.6375	.9418
E3.1	311.4706	1589.7647	.8347	.9407
E3.2	311.2941	1656.8456	.3659	.9430
E3.3	311.1176	1661.3603	.3197	.9431
E3.4	311.5882	1649.5074	.4194	.9428
E3.5	311.2353	1637.3162	.5700	.9422
E3.6	311.7647	1634.1912	.5690	.9422
E4.1.1	311.1176	1644.2353	.3234	.9432
E4.1.2	311.7059	1656.9706	.1646	.9445
E4.1.3	311.5294	1645.1397	.2599	.9438

E4.2.1	311.7647	1645.5662	.3201	.9432
E4.2.2	311.7647	1619.4412	.6148	.9418
E4.2.3	312.9412	1622.4338	.3824	.9432
E4.2.4	311.3529	1644.2426	.3917	.9429
E4.3.1	310.7647	1647.5662	.3539	.9430
E4.3.2	311.5882	1677.2574	.0475	.9445
E5.1	312.7059	1659.9706	.1811	.9440
E5.2	312.5294	1642.3897	.4129	.9428
E5.3	311.0588	1656.4338	.2324	.9436
E5.4	310.5882	1631.0074	.5044	.9423
E5.5	312.5294	1661.0147	.1540	.9443

Reliability Coefficients

N of Cases = 17.0 N of Items = 69

Alpha = .9435

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

	Mean	Std Dev	Cases	
1.	D2.1	4.0556	1.7648	18.0
2.	D2.2	4.8333	1.2485	18.0
3.	D2.3	5.0556	1.5519	18.0
4.	D2.4	5.1111	1.1318	18.0
5.	D3.1	4.4444	1.2935	18.0
6.	D3.2	4.3889	1.2897	18.0
7.	D3.3	4.5556	1.2935	18.0
8.	D3.4	4.2778	1.3198	18.0
9.	E2.1	4.6667	1.3720	18.0
10.	E2.2	4.4444	1.1490	18.0
11.	E2.3	4.8333	1.2005	18.0

12.	E2.4	4.6111	1.4200	18.0
13.	E2.5	4.6667	1.1376	18.0
14.	E3.1	4.7778	1.3528	18.0
15.	E3.2	4.8889	.9003	18.0
16.	E3.3	5.0556	.8726	18.0
17.	E3.4	4.6667	.9701	18.0
18.	E3.5	4.9444	.9984	18.0
19.	E3.6	4.5556	1.0966	18.0
20.	E4.1.1	4.9444	1.5894	18.0
21.	E4.1.2	4.3889	1.8515	18.0
22.	E4.1.3	4.5556	1.7896	18.0
23.	E4.2.1	4.5000	1.3827	18.0
24.	E4.2.2	4.4444	1.2472	18.0
25.	E4.2.3	3.3333	1.8471	18.0
26.	E4.2.4	4.8889	1.1827	18.0
27.	E4.3.1	5.3889	1.2433	18.0
28.	E4.3.2	4.6667	1.3284	18.0
29.	E5.1	3.7222	1.6735	18.0
30.	E5.2	3.5556	1.3382	18.0
31.	E5.3	4.9444	1.6618	18.0
32.	E5.4	5.3889	1.6499	18.0
33.	E5.5	3.5556	1.7226	18.0

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
D2.1	147.0556	432.7614	.1826	.8885
D2.2	146.2778	427.0359	.4009	.8828
D2.3	146.0556	430.7614	.2501	.8861
D2.4	146.0000	428.3529	.4194	.8826
D3.1	146.6667	418.8235	.5437	.8801

D3.2	146.7222	418.6830	.5482	.8801
D3.3	146.5556	426.3791	.3974	.8828
D3.4	146.8333	422.6176	.4593	.8817
E2.1	146.4444	428.0261	.3412	.8839
E2.2	146.6667	426.4706	.4528	.8820
E2.3	146.2778	423.2712	.4974	.8812
E2.4	146.5000	419.4412	.4784	.8812
E2.5	146.4444	422.0261	.5554	.8804
E3.1	146.3333	406.2353	.7558	.8758
E3.2	146.2222	437.7124	.2856	.8847
E3.3	146.0556	436.4085	.3322	.8841
E3.4	146.4444	429.5556	.4671	.8822
E3.5	146.1667	430.3824	.4322	.8826
E3.6	146.5556	425.9085	.4898	.8815
E4.1.1	146.1667	422.9706	.3638	.8837
E4.1.2	146.7222	400.3301	.6144	.8776
E4.1.3	146.5556	400.2614	.6398	.8770
E4.2.1	146.6111	414.0163	.5928	.8790
E4.2.2	146.6667	430.4706	.3334	.8840
E4.2.3	147.7778	416.5359	.3891	.8836
E4.2.4	146.2222	418.7712	.6014	.8794
E4.3.1	145.7222	421.2712	.5185	.8807
E4.3.2	146.4444	433.5556	.2524	.8855
E5.1	147.3889	440.7222	.0819	.8903
E5.2	147.5556	425.9085	.3907	.8829
E5.3	146.1667	425.2059	.3110	.8851
E5.4	145.7222	415.8595	.4562	.8816
E5.5	147.5556	434.3791	.1662	.8886

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Reliability Coefficients

N of Cases = 18.0 N of Items = 33

Alpha = .8857

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	A5.1	5.5333	1.1059	30.0
2.	A5.2	5.4000	.9685	30.0
3.	A5.3	5.4667	1.0080	30.0
4.	A5.4	5.7000	.9523	30.0
5.	A5.5	5.5333	1.2794	30.0
6.	A5.6	5.3333	1.0933	30.0
7.	A5.7	4.3000	1.6846	30.0
8.	A5.8	2.9000	1.8448	30.0
9.	A5.9	3.5667	1.8696	30.0
10.	A5.10	3.3333	1.8998	30.0

Item-total Statistics

	Scale	Scale	Corrected	
	Mean	Variance	Item-	Alpha
	if Item	if Item	Total	if Item
	Deleted	Deleted	Correlation	Deleted
A5.1	41.5333	59.9126	.7068	.7675
A5.2	41.6667	62.7816	.6201	.7787
A5.3	41.6000	63.0069	.5758	.7814
A5.4	41.3667	64.5851	.5060	.7879
A5.5	41.5333	63.8437	.3794	.7968
A5.6	41.7333	63.0989	.5148	.7851
A5.7	42.7667	58.5299	.4605	.7901
A5.8	44.1667	57.1092	.4563	.7929
A5.9	43.5000	54.5345	.5507	.7791
A5.10	43.7333	58.7540	.3734	.8061

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0 N of Items = 10

Alpha = .8037

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

	Mean	Std Dev	Cases
1. B6.1	5.2333	1.1043	30.0
2. B6.2	5.0333	1.2172	30.0
3. B6.3	5.2000	1.1861	30.0

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
B6.1	10.2333	5.4264	.8092	.9354
B6.2	10.4333	4.6678	.8860	.8747
B6.3	10.2667	4.8230	.8790	.8799

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0 N of Items = 3

Alpha = .9299

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	B1.1	4.7333	1.2847	30.0
2.	B1.2	4.8333	1.3153	30.0
3.	B1.3	4.4000	1.2205	30.0
4.	B1.4	4.3333	1.3218	30.0
5.	B6.1	5.2333	1.1043	30.0
6.	B6.2	5.0333	1.2172	30.0
7.	B6.3	5.2000	1.1861	30.0

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
B1.1	29.0333	31.9644	.7324	.8593
B1.2	28.9333	32.1333	.6968	.8641
B1.3	29.3667	32.1713	.7651	.8555
B1.4	29.4333	32.9437	.6303	.8730
B6.1	28.5333	35.2230	.5959	.8762
B6.2	28.7333	33.5816	.6515	.8697
B6.3	28.5667	33.9782	.6414	.8709

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0 N of Items = 7

Alpha = .8839

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

	Mean	Std Dev	Cases	
1. C10.1	4.0690	1.3870	29.0	
2. C10.2	4.0000	1.3093	29.0	
3. C10.3	4.4138	1.1501	29.0	
4. C10.4	4.7241	1.1921	29.0	
5. C10.5	3.4828	1.5951	29.0	
6. C10.6	4.1724	1.0375	29.0	
7. C10.7	4.1724	1.1671	29.0	
8. C10.8	4.4828	1.1533	29.0	
9. C10.9	4.4138	1.3763	29.0	

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
C10.1	33.8621	57.4089	.6603	.8907
C10.2	33.9310	56.9951	.7335	.8847
C10.3	33.5172	63.1872	.4758	.9029
C10.4	33.2069	62.4557	.4953	.9019
C10.5	34.4483	56.8990	.5721	.9009
C10.6	33.7586	61.4039	.6599	.8914
C10.7	33.7586	58.9754	.7181	.8865
C10.8	33.4483	56.5419	.8843	.8749
C10.9	33.5172	53.1872	.9031	.8701

Reliability Coefficients

N of Cases = 29.0

N of Items = 9

Alpha = .9008

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	D1.1	4.9333	1.2299	30.0
2.	D1.2	5.0000	1.2594	30.0
3.	D1.3	4.9333	1.0483	30.0
4.	D1.4	4.8000	.9965	30.0
5.	D1.5	4.8667	1.0080	30.0
6.	D1.6	5.0667	1.3629	30.0
7.	D1.7	5.0667	1.1725	30.0
8.	D1.8	4.8667	1.0743	30.0
9.	D1.9	4.9667	1.2994	30.0
10.	D1.10	4.5333	1.2521	30.0

Item-total Statistics

	Scale	Scale	Corrected	
	Mean	Variance	Item-	Alpha
	if Item	if Item	Total	if Item
	Deleted	Deleted	Correlation	Deleted
D1.1	44.1000	67.4724	.6492	.9193
D1.2	44.0333	66.1023	.7038	.9163
D1.3	44.1000	68.4379	.7245	.9154
D1.4	44.2333	69.4954	.6990	.9169
D1.5	44.1667	69.9368	.6613	.9186
D1.6	43.9667	63.1368	.7899	.9113
D1.7	43.9667	66.1023	.7671	.9127

D1.8	44.1667	69.1092	.6628	.9183
D1.9	44.0667	65.8575	.6902	.9173
D1.10	44.5000	65.0172	.7685	.9125

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0 N of Items = 10

Alpha = .9237

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	D2.1	4.0000	1.9298	30.0
2.	D2.2	4.9000	1.2415	30.0
3.	D2.3	5.1000	1.4227	30.0
4.	D2.4	4.6667	1.6470	30.0

Item-total Statistics

	Scale	Scale	Corrected	
	Mean	Variance	Item-	Alpha
	if Item	if Item	Total	if Item
	Deleted	Deleted	Correlation	Deleted
D2.1	14.6667	13.2644	.3287	.7900
D2.2	13.7667	13.6333	.7018	.5691
D2.3	13.5667	14.5989	.4586	.6803
D2.4	14.0000	11.7241	.6359	.5674

Reliability Coefficients

N of Cases = 30.0 N of Items = 4

Alpha = .7162

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	D3.1	4.5862	1.3763	29.0
2.	D3.2	4.4138	1.3763	29.0
3.	D3.3	4.5172	1.3789	29.0
4.	D3.4	4.4138	1.4764	29.0

Item-total Statistics

	Scale	Scale	Corrected	
	Mean	Variance	Item-	Alpha
	if Item	if Item	Total	if Item
	Deleted	Deleted	Correlation	Deleted
D3.1	13.3448	11.2340	.5198	.7021
D3.2	13.5172	10.3300	.6443	.6323
D3.3	13.4138	11.7512	.4518	.7382
D3.4	13.5172	10.4015	.5610	.6795

Reliability Coefficients

N of Cases = 29.0 N of Items = 4

Alpha = .7479

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	E2.1	4.7500	1.2656	28.0
2.	E2.2	4.5714	1.3174	28.0
3.	E2.3	5.0000	1.1547	28.0
4.	E2.4	4.6429	1.5447	28.0
5.	E2.5	4.6429	1.2237	28.0

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Corrected Alpha if Item Deleted
E2.1	18.8571	17.6085	.2371	.8069
E2.2	19.0357	12.5542	.7969	.6091
E2.3	18.6071	15.6548	.5188	.7183
E2.4	18.9643	12.7765	.5946	.6897
E2.5	18.9643	15.1468	.5338	.7121

Reliability Coefficients

N of Cases = 28.0 N of Items = 5

Alpha = .7579

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	E3.1	4.8750	1.1910	24.0
2.	E3.2	4.9583	.8065	24.0
3.	E3.3	5.0417	.8587	24.0
4.	E3.4	4.7500	.8969	24.0
5.	E3.5	5.0000	.9325	24.0
6.	E3.6	4.7083	1.0417	24.0

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
E3.1	24.4583	10.8678	.4914	.7730
E3.2	24.3750	12.3315	.5585	.7518
E3.3	24.2917	12.5634	.4672	.7696
E3.4	24.5833	11.7319	.5874	.7427
E3.5	24.3333	10.8406	.7222	.7086
E3.6	24.6250	11.8098	.4539	.7758

Reliability Coefficients

N of Cases = 24.0 N of Items = 6

Alpha = .7864

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

—

RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

		Mean	Std Dev	Cases
1.	E4.1.1	5.0909	1.5090	22.0
2.	E4.1.2	4.2273	1.7164	22.0
3.	E4.1.3	4.5455	1.8703	22.0
4.	E4.2.1	4.3636	1.2927	22.0
5.	E4.2.2	4.3636	1.1358	22.0
6.	E4.2.3	3.5000	1.9457	22.0
7.	E4.2.4	5.0455	1.1329	22.0
8.	E4.3.1	5.4091	1.1816	22.0
9.	E4.3.2	4.7727	1.2318	22.0

Item-total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Scale Corrected Item- Total Correlation	Alpha if Item Deleted
E4.1.1	36.2273	48.3745	.4335	.7321
E4.1.2	37.0909	43.4199	.5918	.7028
E4.1.3	36.7727	39.7078	.7020	.6776
E4.2.1	36.9545	47.4740	.5954	.7097
E4.2.2	36.9545	57.7597	.0406	.7793
E4.2.3	37.8182	51.7749	.1497	.7924
E4.2.4	36.2727	50.3030	.5080	.7253
E4.3.1	35.9091	47.6104	.6589	.7043
E4.3.2	36.5455	51.4978	.3810	.7401

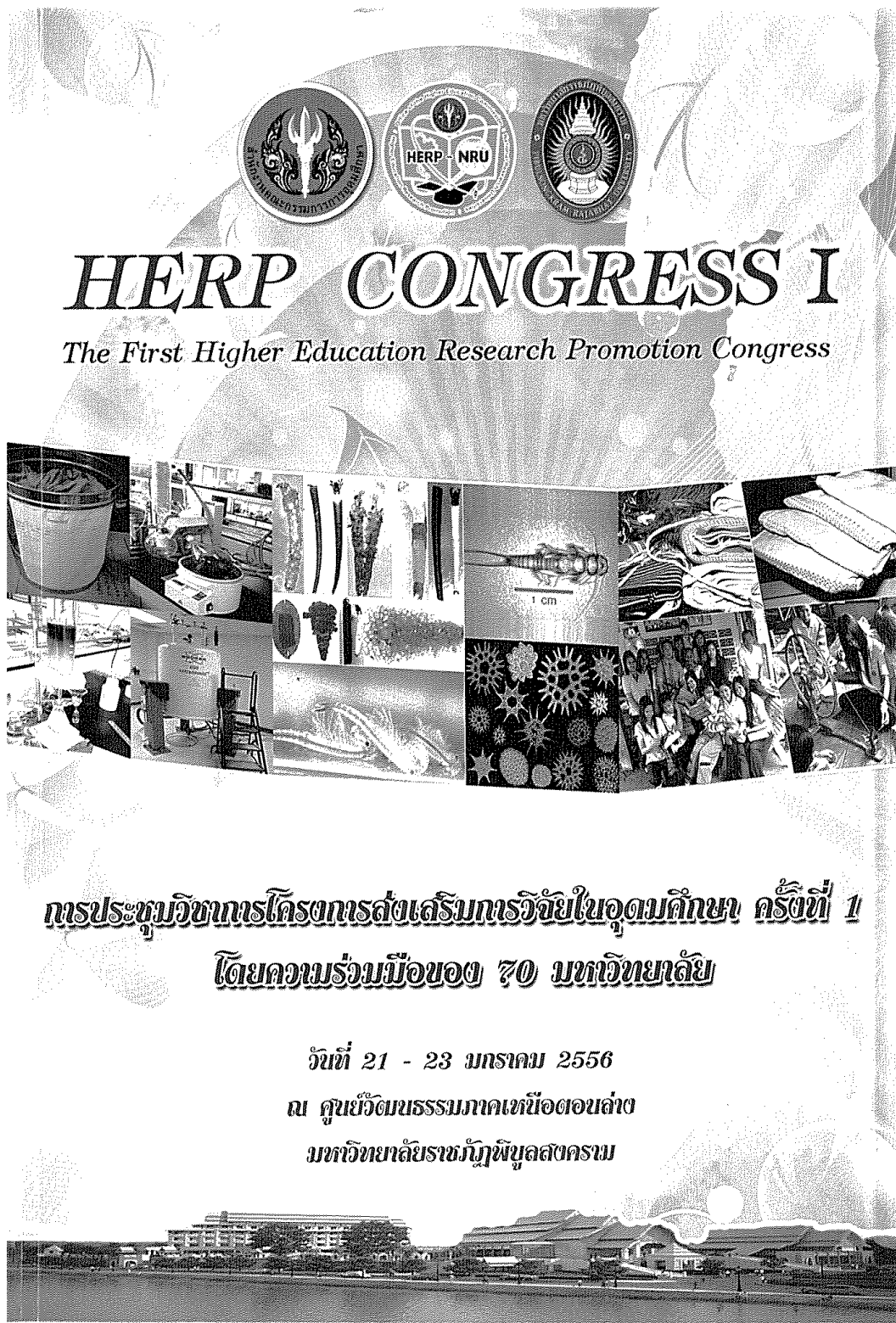
Reliability Coefficients

N of Cases = 22.0 N of Items = 9

Alpha = .7548

***** Method 1 (space saver) will be used for this analysis *****

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ



เวลา	ลำดับ	รหัสลงทะเบียน	โครงการวิจัย	รายชื่อผู้วิจัย
09.30-12.00 น.	416	O54444	การพัฒนาเครื่องวัดผิวงานทดสอบโลหะวิทยา	ไวรุจน์ อัมไพ
	417	O54445	การพัฒนาเครื่องมือต้นแบบสำหรับการทดสอบ การอัดตัวคาย น้ำ 1 มิติแบบเปลี่ยนแรงกระทำอัตโนมัติ	ศิริพร ตั้งวิบูลย์พาณิชย์
	418	O54446	การศึกษาความต้านทานการขีดและสึกกร่อนของคอนกรีต พูนจากกรวดแม่น้ำ	คำเกิง จันทวีส่อง
	419	O54447	รูปแบบการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน : กรณีศึกษา จังหวัด สงขลา	ภักวีรา สังข์น้อย
	420	O54448	การพลิกฟื้นภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการเสริมสร้างสุขภาวะชุมชน	ณัฏฐิยา ชูตัง
	421	O54450	องค์การชุมชนกับการพึ่งตัวเอง : กรณีศึกษาชุมชนบางเหี่ยง อำเภอควน ไฉย จังหวัดสงขลา	กิตติ ดันไทย
	422	O54451	ดนตรีประกอบการแสดงหนังตะลุงในจังหวัดสงขลา	ไชยวรุฒ โกศล
	423	O54454	การพัฒนาการตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของ เกษตรกรผู้เลี้ยงแพะในจังหวัดสงขลา	ชูลา ประโมจน์ย์
	424	O54455	พัฒนาการเพาะพันธุ์ การอนุบาล และการเก็บรักษาไข่เชื้อปลา ลูกสำพัน	ณิศา มาชู
	425	O54456	ทัศนคติ และความคาดหวังของผู้ฟังวิทยุชุมชนในจังหวัดสงขลา	สิริพร จิตรักษ์ธรรม
	426	O54457	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชีวภาพจากขยะอินทรีย์	ผจงสุข สุชาติรัตน์
	427	O54458	การปลูกและขยายพันธุ์พืชน้ำจืดกลุ่มคริปโตคอร์รีน	สบาย ดันไทย
	428	O54459	ประสิทธิภาพในการใช้สมุนไพรรักษาการป้องกันกำจัดโรคกุ้งแห้ง (Colletotrichum gloeosporioides) ของพริกในพื้นที่จังหวัด สงขลา	ภวิกา บุญยพิพัฒน์
	429	O54460	การประมาณกราฟการเจริญเติบโตและการพัฒนาทางการ สืบพันธุ์ของไก่อเบตง	ครวญ บัวศิริ
	430	O54461	บูรณาการแนวทางอนุรักษ์และสืบทอดวัฒนธรรมการเล่น พื้นเมืองท้องถิ่นภาคใต้ แถบสุม่น้ำทะเลสาบสงขลา ศึกษา เฉพาะกรณีหนังตะลุง	นางสาวมารีสา จันทร ฉาย และคณะ
	431	O54462	การศึกษาเพื่อพัฒนาศักยภาพทางเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยว เชิงประวัติศาสตร์ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน กรณีศึกษา จังหวัดนครนายก และจังหวัดปราจีนบุรี	ฉัตรชนก บุญไชย
	432	O54463	การพัฒนามาตรฐานแพที่พักแรมในประเทศไทย	วรรณจันทร์ สิงห์จาวลา
	433	O54464	การสร้างข้อได้เปรียบทางการแข่งขันจากความคิดริเริ่มและการ รับรู้ต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างยั่งยืนโดยใช้หลัก กิจกรรมสังคม/สาธารณะของนักท่องเที่ยวในอุทยาน ประวัติศาสตร์สุโขทัย ประเทศไทย	นงลักษณ์ โพธิ์โพธิ์จิตร
	434	O54465	การพัฒนาการจัดการระบบสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหาร อย่างยั่งยืนของร้านค้าริมบาทรูทในเขตกรุงเทพมหานคร	ประวราดา โภชนาจันทร์
	435	O54467	แผนกลยุทธ์ของภัตตาคาร/ร้านอาหารในการสร้างตราโดย บูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นไทยและการส่งเสริม การตลาด สำหรับนักท่องเที่ยว : กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย	เรณูมาศ กุลละศิริมา
	436	O54467	โครงการย่อย:การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของ ภัตตาคาร/ ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษา พัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย	ดร. เปรมฤทัย แยม บรรจง

O54467

436

U55034



Thai Local Food Menus' Developing of Restaurant for Tourists: A Case Study of Pattaya, Cholburi Province, Thailand.

Premruetai Yambunjong¹, Renumas Gulasirima²

¹ Food Business Management, Faculty of Business Administration, Panyapiwat Institute of Management

² Applied Statistic, Faculty of Science and Technology, Suan Dusit Rajabhat University



Dr. Premruetai Yambunjong



Dr. Renumas Gulasirima

Aims

To study tourist consumer behaviors and find out the favorite tourist Pattaya local food menus, and to create the development plan for local food menus of restaurants for tourists in Pattaya.

Findings and Discussion

The results showed that most of consumer behaviors of foreigner tourists were different from Thai tourists significantly. Comparing by mean scores of tourists' opinion, like, and satisfaction, it's found those of foreigner tourists were higher than Thai tourists excepted their favorite of menu and rice were non-significantly different.

Methods

Mixed methodology, using qualitative, quantitative, and quasi-experimental methods, was employed. The data were gathered by questionnaires from a sample of 800 tourists both Thai and foreigners equally, using two-stage sampling technique. In-depth interviewing and focus group were used to collect qualitative data from all stakeholders. The quasi-experiment was performed to develop the local menus and evaluated by ratio profile.

15 most popular 'Pattaya Dishes' were selected to develop standardized recipes.

Pattaya local food development plan for tourists in order to enhance the quality of local food should focus on 1) Quality of the food that complies with international standard using local material and ingredients that are fresh, clean and safe, 2) Cooking method is original local dish cooking method, which is the traditional indigenous knowledge and local identity can be telling the history (story) of food category in each item, and 3) Controlling the consistency of taste likes a traditional recipe for Thai people, but reducing the concentration of spicy flavors that are suitable for foreigners and 4) Local food should be presented with Thai eating culture by emphasizing a beautiful decorating and providing impressive service with serving the needs of customers quickly.

Research Exploitation

1. Entrepreneurs, tourism enterprises, local administrator and community should encourage and promote Local 'Pattaya Dish' as recommended menu.
2. Standardized Pattaya local menus should be further developed as semi-processed food, ready to eat, and finished products for tourists' souvenirs.



01/21/2013

**Thai Local Food Menus' Developing of Restaurant for Tourists:
A Case Study of Pattaya, Choburi Province, Thailand.**

Premruetai Yambunjong¹, Renumas Gulasirima²

¹ Food Business Management, Faculty of Business Administration, Panyapiwat Institute of Management

² Applied Statistic, Faculty of Science and Technology, Suan Dusit Rajabhat University

Aims

To study tourist consumer behaviors and find out the favorite tourist Pattaya local food menus, and to create the development plan for local food menus of restaurants for tourists in Pattaya.

Methods

Mixed methodology, using qualitative, quantitative, and quasi-experimental methods, was employed. The data were gathered by questionnaires from a sample of 800 tourists both Thai and foreigners equally, using two-stage sampling technique. In-depth interviewing and focus group were used to collect qualitative data from all stakeholders. The quasi-experiment was performed to develop the local menus and evaluated by ratio profile.

Findings and Discussion

The results showed that most of consumer behaviors of foreigner tourists were different from Thai tourists significantly. Comparing by mean scores of tourists' opinion, like, and satisfaction, it's found those of foreigner tourists were higher than Thai tourists excepted their favorite of menu and rice were non-significantly different.

15 most popular 'Pattaya Dishes' were selected to develop standardized recipes.

Pattaya local food development plan for tourists in order to enhance the quality of local food should focus on 1) Quality of the food that complies with international standard using local material and ingredients that are fresh, clean and safe, 2) Cooking method is original local dish cooking method, which is the traditional indigenous knowledge and local identity can be telling the history (story) of food category in each item, and 3) Controlling the consistency of taste likes a traditional recipe for Thai people, but reducing the concentration of spicy flavors that are suitable for foreigners and 4) Local food should be presented with Thai eating culture by emphasizing a beautiful decorating and providing impressive service with serving the needs of customers quickly.

Research Exploitation

1. Entrepreneurs, tourism enterprises, local administrator and community should encourage and promote Local 'Pattaya Dish' as recommended menu.
2. Standardized Pattaya local menus should be further developed as semi-processed food, ready to eat, and finished products for tourists' souvenirs.

การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัด
ชลบุรี ประเทศไทย

เปรมฤทัย แยมบรรจง¹, เรณูมาศ กุลละศิริมา²

¹สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร คณะบริหารธุรกิจ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

²สถิติประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วัตถุประสงค์ของโครงการโดยสรุปย่อ

๑. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวในพัทยา
๒. เพื่อศึกษาและพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยพัทยาของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว
๓. เพื่อหาแนวทางในการสร้างแผนการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยพัทยาสำหรับนักท่องเที่ยว

ผลการดำเนินโครงการตามวัตถุประสงค์ โดยสรุปย่อ

๑. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ชาวไทยให้ความสำคัญต่อปัจจัยการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ส่วนปัจจัยการเลือกรายการอาหารไทยรายข้อพบว่ามีความสำคัญระดับค่อนข้างมากชาวต่างชาติให้ความสำคัญต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยโดยรวมในระดับค่อนข้างมาก ส่วนปัจจัยการเลือกรายการอาหารไทยโดยรวมและรายข้อพบว่ามีความสำคัญค่อนข้างมาก
๒. รายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมและพัฒนา มี 15 รายการ จำแนกเป็นประเภทต้ม/แกง ได้แก่ แกงส้มปลาเรียวเขียว แกงป่าปลาเห็ดโคน ต้มปลาทุตะลิงปลิง และปลาหมึกน้ำดำ ประเภทผัด ได้แก่ ผัดฉ่าปลาฉลาม และปลาอินทรีผัดขึ้นไข่ ประเภทยำ/พล่า ได้แก่ ปลาทุแกพล่า ประเภทเบ็ดเตล็ด ได้แก่ ปลาหัวทอดพริกไทยดำ-กระเทียม ทอดมันปลาอินทรี แจงลอน ห่อหมกปลาอินทรี แมงกะพรุนทอดด้วยเปลือกต้นอินทรี และปูม้าต้มจิ้ม น้ำจิ้มซีฟู้ด ประเภทเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกไข่ปู และประเภทจานเดียว ได้แก่ ข้าวมัน-ส้มตำ-ปลากระเบนหวาน
๓. แนวทางการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อยกระดับคุณภาพของอาหารท้องถิ่นควรมุ่งเน้นเรื่อง ๑) คุณภาพอาหารตามมาตรฐานสากล โดยการคัดเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น ที่มีความสดใหม่ สะอาด และปลอดภัย ๒) กระบวนการปรุงอาหารเป็นแบบต้นตำรับดั้งเดิมของท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญา และอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่สามารถบอกเล่าความเป็นมาของรายการอาหารแต่ละชนิดได้ ๓) ควบคุมความคงที่ของรสชาติอาหารให้เป็นแบบต้นตำรับสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย แต่ปรับลดความจัดจ้านหรือเผ็ดร้อนให้เหมาะสมสำหรับชาวต่างชาติ และ ๔) นำเสนออาหารท้องถิ่นควบคู่กับวัฒนธรรมการกินแบบไทย การจัดตกแต่งรูปแบบการนำเสนอให้สวยงามน่ารับประทาน การให้บริการและการจัดเสิร์ฟที่ประทับใจและตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้รวดเร็ว

แนวทางการนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์

๑. ผู้ประกอบการ ผู้บริหารท้องถิ่น และชุมชนทุกภาคส่วนควรสนับสนุนให้มีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่น 'Pattaya Dish' เป็นรายการอาหารแนะนำ จนยอมรับในระดับนานาชาติ
๒. รายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาเป็นสูตรมาตรฐาน ควรมีการนำไปต่อยอดพัฒนาเป็นอาหารแปรรูปเพื่อเป็นของฝาก อาหารพร้อมรับประทาน หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป ต่อไป

ประวัติผู้ให้ข้อมูล

กลุ่มชุมชน ครู ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และพัฒนาชุมชน	
ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ	หน่วยงาน / ตำแหน่ง
คุณนารี สีหมอก	ตัวแทนชุมชน
คุณเชวียง บ้านใหม่	ตัวแทนชุมชน
คุณแหววรี เพ็ชรศิริ	ตัวแทนชุมชน
คุณนพวรรณ สิทธิประเสริฐ	ตัวแทนชุมชน
คุณวิไลพร กลางสุพรรณ	ตัวแทนชุมชน
คุณกฤตน์ ถนนมวงศ์	ตัวแทนชุมชน
คุณพัสสาร ยุงทอง	ตัวแทนชุมชน
คุณสุริยง มีแก้ว	ตัวแทนชุมชน
คุณอัญชลี กิ่งวังปา	ตัวแทนชุมชน
คุณปราณี มณีสาร	ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น
คุณมาลี บุรพารานันท์	ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น
คุณโสภา คิดหาผล	ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น
ดร.ยอดธง ศรีวรลักษณ์	ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น
คุณแม่คอย เขียวอ่อน	ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น
คุณสันติ ชัยสิทธิ์	ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น
คุณวัชรินทร์ ขาวเจริญ	ครูโรงเรียนเมืองพัทยา 7
คุณราตรี แทนแก้ว	ครูโรงเรียนเมืองพัทยา 8
คุณรำพึง ศุภราศี	ครูโรงเรียนเมืองพัทยา 9
คุณวารุณี ช้างม่วง	พัฒนาชุมชนเมืองพัทยา
คุณธีรภรณ์ ศรีจันทร์	นักสังคมสงเคราะห์เมืองพัทยา
คุณพันธุ์พิชญ์ นิวัฒนากุล	นักวิชาการ เทศบาลเมืองพัทยา

กลุ่มภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการ	
ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ	หน่วยงาน / ตำแหน่ง
คุณอิทธิพล คุณปลื้ม คุณกิตติชัย ภิบาลภักดี คุณพิสัย พนมวัน ณ อยุธยา คุณภูมิพัฒน์ กมลนาถ	นายกเมืองพัทยา ที่ปรึกษานายกเมืองพัทยา/ผู้ประกอบการ ที่ปรึกษานายกเมืองพัทยา/ภาครัฐ ที่ปรึกษานายกเมืองพัทยา/ผู้ประกอบการ
คุณเนาวรัตน์ คำขาย	ประธานสภาวัฒนธรรมเมืองพัทยา/ผู้ประกอบการ
คุณไพรวลัย หงส์ชา	ส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองพัทยา/ผู้ประกอบการ
คุณทิพวรรณ พุ่มศรี คุณสมศักดิ์ ตาลทอง คุณจิตาภา สุวัตถาภรณ์	ภาครัฐ ภาครัฐ ภาครัฐ/ผู้ประกอบการ
คุณธันยนันท์ ธนบุญเดชาวัต	เอกชน/ผู้ประกอบการ
คุณวันดี คมขำ คุณจำเริญ มงคลทรง คุณสมจิต อินทวงศ์ษา	ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการ

การสัมภาษณ์เชิงลึกนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญอาหารและโภชนาการ
และครูภูมิปัญญาท้องถิ่น





การสนทนากลุ่มเพื่อหาแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพัทธยา



การวิจัยกึ่งทดลอง



ตัวอย่างรายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนา

การทดลองทำตำรับมาตรฐานปลาหัวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม



ตัวอย่าง
การทดลองทำผัดฉ่าปลาฉลาม

