



ใบรับรองวิทยานิพนธ์
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา)

ปริญญา

คหกรรมศาสตรศึกษา

อาชีวศึกษา

สาขา

ภาควิชา

เรื่อง ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์
ในเขตกรุงเทพมหานคร

Needs of Thai Food Recipe Book of Home Economics Students in Bangkok Metropolis

นามผู้วิจัย นางสาวจันทพร ทองสมัคร

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐมล ศรราชพันธุ์, ศศ.ด.)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชัชพสุมน รังสยาธร, Ph.D.)

หัวหน้าภาควิชา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฬารัตน์ วัฒนะ, Ph.D.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์กัญจนา วีระกุล, D.Agr.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ เดือน พ.ศ.

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

ความต้องการหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ในเขตกรุงเทพมหานคร

Needs of Thai Food Recipe Book of Home Economics Students in Bangkok Metropolis

โดย

นางสาวจันทพร ทองสมัคร

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา)

พ.ศ. 2556

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จันทพร ทองสมัคร 2556: ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตรศึกษา)
สาขาคหกรรมศาสตรศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก:
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฏฐมล ศราธพันธุ์, ศศ.ค. 224 หน้า

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต
นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร 2) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการ
องค์ประกอบในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ดำเนินการวิจัย 2 ระยะ ระยะที่ 1
เป็นการรวบรวมองค์ประกอบของหนังสือตำรับอาหารไทยจากร้านหนังสือชั้นนำต่าง ๆ รวม 130 เล่ม ระยะที่ 2
เป็นการศึกษาความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ รวบรวมข้อมูลจาก
นิสิต นักศึกษา จำนวน 370 คน ใช้การสุ่มแบบหลายขั้นตอน (Multistage Random Sampling) เครื่องมือที่ใช้ใน
การเก็บข้อมูล คือ แบบสำรวจ แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ และกล้องถ่ายรูป สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ได้แก่
ค่าเฉลี่ย ค่าความถี่ และค่าร้อยละ และการทดสอบไคสแควร์

ผลการวิจัยพบว่า นิสิตนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยที่มีองค์ประกอบ
ภายในเล่มที่ระบุประเภทอาหาร ได้แก่ แฉก อาหารว่าง ขนมไทย ผัด ยำพล่า และ เบ็ดเตล็ด ควรแยกอาหารตาม
ภาค รวมทั้งระบุประเภท ลักษณะ และรสชาติของแต่ละภาค มีการอธิบายลักษณะ วิธีการใช้ การเลือก และการ
เตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ มีการแยกประเภทอาหารตามวัตถุดิบหลัก ระบุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
มีการอธิบายการเลือก วิธีใช้ และการดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร มีการอธิบายวิธีการชั่ง ตวง
ของแห้งและของเหลว และการวัดอุณหภูมิ มีการอธิบายคำศัพท์เฉพาะหรือคำท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบ
อาหาร ระบุโภชนาการและสรรพคุณทางยาของอาหาร อธิบายเรื่องสุขาภิบาลอาหาร มีการเรียงลำดับการใช้งาน
เครื่องปรุง หน่วยในการชั่ง ตวง วัด ควรมีทั้งหน่วยครัวเรือน และหน่วยเมตริก หน่วยอุณหภูมิที่ใช้ในการ
ประกอบอาหาร บอกเป็นองศาเซลเซียส และองศาฟาเรนไฮต์ ระบุวิธีการทำ ระยะเวลาที่ทำให้สุก มีการใช้
รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร ระบุเทคนิคในการประกอบอาหาร ลักษณะและรสชาติที่
ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ รวมถึงอธิบายการตกแต่งอาหาร รูปแบบของตำรับอาหารไทยเป็นแบบ
Descriptive Form

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการองค์ประกอบในหนังสือตำรับอาหารไทยของ
นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ พบว่า เพศ อายุ ชั้นปีที่ศึกษา และสถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับ ความ
ต้องการองค์ประกอบในหนังสือตำรับอาหารไทย

ลายมือชื่อนิสิต

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

Juntapon Tongsamuk 2013: Needs of Thai Food Recipe Book of Home Economics
Students in Bangkok Metropolis. Master of Arts (Home economics Education)
Major Field: Home economics Education, Department of Vocational Education.
Thesis Advisor: Assistant Professor Narumon Saratapan, Ph.D. 224 pages.

The objective of this research was to 1) study needs of Thai food recipe book for home economics students in Bangkok metropolis. 2) The relationship between personal factors and needs of the components of content in Thai food recipe book for home economics students. The research method included 2 steps, collecting the components of 130 Thai food recipe books was the first step and for the second step, studying needs of Thai food recipe book of home economics students. The samples were 370 home economics students by multistage random sampling. Data were collected, used a questionnaire form, a survey form and a camera. Data analysis comprised of mean, frequency and percentage and Chi-square test.

The results revealed that needs of Thai food recipe book of home economics students on the subject matters should comprise of 1) type of Thai food such as curry, snack, dessert, fried food, salad and miscellaneous foods which were classified by region of Thailand, in addition, indicated aspects and taste of each regions 2) dry and liquid ingredients measurement 3) cooking temperature 4) selection, use and care of kitchen equipments 5) selection, preparation and use of ingredients 6) characteristics, sort of ingredients and cooking 7) picture of cooking process 8) length of time in cooking 9) cooking techniques 10) garnishing 11) nutrition and medical properties 12) appearance and taste of the foods that should be it 13) explain the cooking technical terms 14) food sanitation 15) common food measurement and metrics temsics 16) indicate both celsius and fahrenheit for cooking temperature and 17) descriptive form.

The association between personal factors and needs of the components of content in Thai food recipe book found that gender, age, year of study and institute related to needs of the components of content in Thai food recipe book.

Student's signature

Thesis Advisor's signature

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาเอาใจใส่อย่างยิ่งจาก พ่อ และ แม่ ที่คอยให้กำลังใจและสนับสนุนการเงินมาโดยตลอด ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นฤมล ศรารพณ์ ที่สละเวลาอันมีค่าให้คำปรึกษาแนะนำในการทำวิทยานิพนธ์เล่มนี้ คอยประสิทธิ์ประสาทวิชาให้กับผู้วิจัยตลอดการศึกษาปริญญาโท ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชีพสมุน รังสยาธร ที่ได้กรุณาคอยให้คำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนแก้ไขวิทยานิพนธ์ ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภาพ ภัตตราภรณ์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นนทลี พรทาดาวิช ที่ได้สละเวลาอันมีค่าเพื่อตรวจให้คำแนะนำแก่ผู้วิจัย ขอขอบพระคุณนิสิต นักศึกษาของและอาจารย์ของมหาวิทยาลัย ที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์อย่างดียิ่ง

ขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ให้ความร่วมมือในการรวบรวมแบบสอบถาม จากนิสิต นักศึกษา ที่ใช้ประกอบในการทำวิทยานิพนธ์เล่มนี้

จันทพร ทองสมัคร

มีนาคม 2556

สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง	(4)
สารบัญภาพ	(7)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
ขอบเขตของการวิจัย	5
นิยามศัพท์	5
บทที่ 2 ตรวจสอบเอกสาร	6
ทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการของมนุษย์	6
การรับรู้	9
หนังสือ	19
ตำรับอาหาร	29
อาหารไทย	33
สถาบันการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ในระดับอุดมศึกษา	41
สมมติฐานการวิจัย	42
กรอบแนวคิดในการวิจัย	42
บทที่ 3 วิธีการวิจัย	43
ระยะที่ 1	43
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	43
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	44
ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือ	44
การเก็บรวบรวมข้อมูล	45
การวิเคราะห์ข้อมูล	45

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ระยะที่ 2	46
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	46
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	47
ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือ	48
การเก็บรวบรวมข้อมูล	48
การวิเคราะห์ข้อมูล	49
บทที่ 4 ผลการวิจัยและข้อวิจารณ์	52
ผลการวิจัย	52
ระยะที่ 1 การศึกษาลักษณะของหนังสือดำรับอาหารไทยใน ปี พ.ศ. 2554	53
ระยะที่ 2 ความต้องการหนังสือดำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร	71
ข้อวิจารณ์	117
ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือดำรับอาหารของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร	117
ลักษณะของหนังสือดำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา ต้องการ	118
ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการ องค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือดำรับอาหารไทยของ นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์	123
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	127
สรุปผลการวิจัย	127
ข้อเสนอแนะ	147

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	150
ภาคผนวก	159
ภาคผนวก ก ราชานามผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือ	160
ภาคผนวก ข ราชานามผู้ให้สัมภาษณ์	162
ภาคผนวก ค หนังสือขอความร่วมมือในการทำวิทยานิพนธ์	164
ภาคผนวก ง แบบสำรวจหนังสือดำรับอาหารไทย พ.ศ. 2554	167
ภาคผนวก จ แบบสอบถามความต้องการหนังสือดำรับอาหารไทย ของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขต กรุงเทพมหานคร	171
ภาคผนวก ฉ แบบสัมภาษณ์ความต้องการหนังสือดำรับอาหารไทย ของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขต กรุงเทพมหานคร	182
ภาคผนวก ช รายชื่อหนังสือดำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554	196
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	224

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างนิสิต นักศึกษาคหกรรม ศาสตร์ จากมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ในปี พ.ศ. 2554	47
2	ผลสำรวจลักษณะหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554	56
3	ผลสำรวจลักษณะภายในของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554	62
4	ผลสำรวจองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหาร ไทยในปี พ.ศ. 2554	67
5	ข้อมูลทั่วไปของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์	73
6	ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหารของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร	76
7	ขนาดของหนังสือตำรับอาหารที่นิสิต นักศึกษา คหกรรมศาสตร์ต้องการ	79
8	ชนิดกระดาษหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	80
9	ชนิดภาพประกอบหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทยที่ นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	81

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
10	แบบตัวพิมพ์หน้าปกของหนังสือคำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	83
11	ขนาดแบบตัวพิมพ์หน้าปกของหนังสือคำรับอาหารไทยที่ นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	84
12	ลักษณะของตัวพิมพ์หน้าปกของหนังสือคำรับอาหารไทยที่ นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	86
13	สีพื้นหลังและสีตัวพิมพ์ของหน้าปกของหนังสือคำรับอาหาร ไทยที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	88
14	ชนิดกระดาษภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา คหกรรมศาสตร์ต้องการ	89
15	ชนิดภาพประกอบภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	90
16	แบบตัวพิมพ์ภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา คหกรรมศาสตร์ต้องการ	92
17	ขนาดแบบตัวพิมพ์ภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	95
18	ลักษณะของตัวพิมพ์ภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	97

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
19	สีพื้นหลังและสีตัวพิมพ์ของภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่ นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	99
20	องค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือคำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ	102
21	ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับความต้องการองค์ประกอบของ เนื้อหาในหนังสือคำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา	107
22	ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับความต้องการองค์ประกอบของ เนื้อหาในหนังสือคำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา	109
23	ความสัมพันธ์ระหว่างชั้นปีที่ศึกษากับความต้องการ องค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือคำรับอาหารไทยของ นิสิต นักศึกษา	112
24	ความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษากับความต้องการ องค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือคำรับอาหารไทยของ นิสิต นักศึกษา	115
ตารางผนวกที่		
1	รายชื่อหนังสือคำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554	197

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	กรอบแนวคิดในการวิจัย	42
2	วิธีการวิจัย ระยะที่ 1 การศึกษาลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยใน ปี พ.ศ. 2554	50
3	วิธีการวิจัย ระยะที่ 2 การศึกษาความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร	51

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

อาหารไทยเป็นอาหารของประเทศไทยที่มีมาแต่โบราณ บ่งบอกถึงความคิด ลักษณะการใช้ชีวิต และความเชื่อของคนไทย เนื่องจากมีสมุนไพร และพืชผักต่าง ๆ เป็นส่วนประกอบ ซึ่งดีต่อสุขภาพ รวมถึงรสชาติที่หลากหลาย และกลมกล่อมอยู่ในจานเดียวกัน ทำให้เป็นที่นิยมในหมู่ชาวต่างชาติเป็นอย่างมาก ทั้ง อเมริกา อังกฤษ ฝรั่งเศส และญี่ปุ่น (อุบล ดีสวัสดิ์, 2548: 9) จนได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐและเอกชนในการเผยแพร่อาหารไทยไปสู่ต่างประเทศ โดยผ่านโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” จัดขึ้นเมื่อ ปี พ.ศ. 2549 จุดมุ่งหมายของโครงการ คือ ต้องการให้มีการเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศให้เพิ่มมากขึ้น กิจกรรมหลักของโครงการ คือ การฝึกอบรมพ่อครัวและแม่ครัวให้สามารถประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง โดยได้รับความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในระยะเริ่มแรก มีร้านอาหารไทยที่สามารถเปิดในต่างประเทศได้ จำนวน 4,000 ร้าน ทว่าในปัจจุบันกลับมีจำนวนถึง 10,000 ร้าน ซึ่งช่วยทำให้สามารถส่งออกสินค้าของประเทศไทยได้เพิ่มมากขึ้น (นิรนาม, 2554) นอกจากนี้ชาวต่างชาติยังให้ความสนใจที่จะมาศึกษาวิธีการประกอบอาหารไทย บางรายสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบเป็นอาชีพ เช่น ชาวต่างชาติ ชื่อ เดวิด ทอมสัน เป็นเชฟชาวออสเตรเลีย ที่มีความเข้าใจในอาหารไทยอย่างลึกซึ้ง จนสามารถนำความรู้จากตำรับอาหารไทยโบราณและตำรับอาหารในยุคปัจจุบันมาประยุกต์ สรรสร้างอาหารไทยขึ้นมาใหม่ได้ ด้วยประสบการณ์ที่เกิดจากการคลุกคลีกับการทำอาหารไทยทั้งสี่ภาคมาเป็นเวลานาน ทำให้สามารถเปิดร้านอาหารไทย ชื่อ “น้ำ” ตั้งอยู่ที่กรุงลอนดอน ในปี ค.ศ. 2003 ซึ่งอาหารไทยร้านนี้จะเน้นรสชาติแบบดั้งเดิม ไม่มีการดัดแปลงจนมากเกินไป (นิรนาม, 2553)

ด้วยเทคโนโลยีในปัจจุบันมีการพัฒนามากขึ้น ทำให้การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย มีหลากหลายช่องทาง ได้แก่ โทรทัศน์ อินเทอร์เน็ต วิทยุ ทำให้มีความสะดวกสบายและรวดเร็ว ทว่ามีช่องทางหนึ่งซึ่งเป็นวิธีการถ่ายทอดความรู้ที่ยังคงเป็นที่นิยมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน คือ หนังสือ เป็นสื่อสิ่งพิมพ์ที่มีการบันทึกความรู้ ความคิด ประสบการณ์ อารมณ์ ความรู้สึก ลงบนแผ่นกระดาษ ที่มีขนาดเท่า ๆ กัน ใช้ถ้อยคำและสำนวนโวหาร เพื่อที่จะถ่ายทอดความรู้สึกและความคิดให้แก่ผู้อ่าน ทำให้ผู้อ่านรับรู้และเข้าใจในสิ่งที่ต้องการจะถ่ายทอด อาจใช้การเขียนด้วยดินสอ ปากกา หรือพิมพ์ในคอมพิวเตอร์ก็ได้ แล้วนำมาเย็บรวมเป็นเล่ม (เพชรรัตน์ บริสุทธิ์, 2554) หนังสือตำรับอาหารไทย เป็นหนังสือที่เขียนถึงคำแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหารไทย (อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล, 2552: 35) ข้อดีของหนังสือตำรับอาหาร คือ สามารถอ่านได้ทุกที่ สามารถอ่านระหว่างประกอบอาหารได้ และการอ่านหนังสือจะให้ความรู้สึกที่ดีกว่าการอ่านหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เนื่องจากหนังสือทำจากกระดาษให้ความรู้สึกอบอุ่น แต่หนังสืออิเล็กทรอนิกส์จำเป็นต้องใช้ไฟฟ้า และต้องอ่านผ่านหน้าจอคอมพิวเตอร์ ซึ่งปล่อยรังสีที่ทำให้เกิดอาการ Computer Vision Syndrome หรือ อาการทางตาจากคอมพิวเตอร์ มักเกิดจากการใช้สายตาจ้องหน้าจอคอมพิวเตอร์เป็นเวลานาน ๆ (วิริยะ สิริสิงห, 2550 และ Manus, 2008) หนังสือตำรับอาหารไทยหนึ่งเล่มสามารถรวบรวมอาหารไว้หลายตำรับ ในปัจจุบันมีวิธีการนำเสนอที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับรูปแบบการเขียนของแต่ละสำนักพิมพ์ บางเล่มมีเฉพาะอาหารคาว บางเล่มมีเฉพาะขนมไทย บางเล่มมีทั้งอาหารคาว อาหารว่าง และขนมไทย ทั้งนี้เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคที่แตกต่างกัน ตำรับอาหารสามารถเขียนได้หลายแบบ แต่ละแบบเหมาะสำหรับผู้ที่มิทักษะการประกอบอาหารที่แตกต่างกัน ผู้ที่เริ่มต้นประกอบอาหารอาจต้องใช้ตำราอาหารที่อธิบายอย่างละเอียด ใช้คำที่เข้าใจง่าย ส่วนผู้ที่ชำนาญในการประกอบอาหารแล้วอาจใช้ตำราที่อธิบายเพียงสั้น ๆ หรือศัพท์เทคนิคที่ใช้ในวงการอาหาร (ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์, 2548: 1)

การนำเสนอความเป็นไทย เป็นอีกบทบาทหนึ่งของนักคหกรรมศาสตร์ศึกษาและนักคหกรรมศาสตร์ ในด้านการพัฒนาความเป็นเอกลักษณ์ของชาติ บทบาทนี้จะเน้นในเรื่องการสะท้อนเอกลักษณ์ของความเป็นไทยจากสิ่งต่าง ๆ เช่น งานประดิษฐ์ เสื้อผ้า หรือ อาหาร โดยเผยแพร่ความรู้เหล่านี้ให้กับชุมชน คราวเรือน เพื่อที่จะสามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้ (จิตตินันท์ เดชะคุปต์, 2547: 11) อาหารไทยเป็นหนึ่งในความรู้ทางคหกรรมศาสตร์และเป็นมรดกทางวัฒนธรรมเช่นกัน เนื่องจากอาหารไทยเป็นสิ่งที่อยู่คู่ประเทศไทยมาช้านาน หากเผยแพร่เนื้อหาไม่ครบถ้วนจะทำให้อาหารไทยถูกคนรุ่นหลังลืมเลือนหรือทำให้มีรสชาติและลักษณะที่ผิดเพี้ยนไปจากเดิม และอาจถูกแทนที่ด้วยอาหารตะวันตก

นิสิต นักศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้ที่ได้ศึกษาเกี่ยวกับวิชาทางคหกรรมศาสตร์ หนึ่งในนั้น คือ การศึกษาด้านอาหารไทย ในอนาคตอาจได้เป็นผู้ถ่ายทอดวิชาความรู้ทางด้านอาหารให้แก่ผู้อื่น ซึ่งการถ่ายทอดเนื้อหาอย่างครบถ้วนจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง สำหรับนิสิต นักศึกษากลุ่มนี้หนังสือตำรับอาหารไทยเป็นสิ่งที่ช่วยเสริมความรู้ ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยศึกษาหนังสือตำรับอาหารไทยที่มีขายในเขตกรุงเทพมหานคร ว่าปัจจุบันมี ลักษณะเป็นอย่างไร ศึกษาความต้องการของนิสิต นักศึกษาว่า ต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยที่มีลักษณะอย่างไร และปัจจัยส่วนบุคคลมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาหรือไม่ ซึ่งผลการศึกษาจะทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อนักคหกรรมศาสตร์ ศึกษา นักคหกรรมศาสตร์ รวมถึงผู้ที่เกี่ยวข้อง นำไปใช้ในการพัฒนาหนังสือตำรับอาหารไทยให้ตรงกับความต้องการของผู้ใช้ ทำให้สามารถสืบทอดอาหารไทยไปสู่ชนรุ่นหลังได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา

1. ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขต กรุงเทพมหานคร

2. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการองค์ประกอบในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัยครั้งนี้คาดว่าจะได้รับประโยชน์ดังนี้

เป็นประโยชน์ต่อนักคหกรรมศาสตร์ นักคหกรรมศาสตร์ศึกษา และผู้เกี่ยวข้องในการทำหนังสือตำรับอาหารไทย เพื่อนำไปพัฒนารูปแบบตำรับอาหารให้ตรงกับความต้องการของนิสิต นักศึกษา เพื่อเป็นแนวทางหนึ่งในการสืบทอดอาหารไทยสู่คนรุ่นหลังต่อไป

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีขอบเขตการวิจัยดังนี้

ขอบเขตด้านประชากร ศึกษาเฉพาะนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในมหาวิทยาลัยของรัฐ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาเกี่ยวกับความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

นิยามศัพท์

หนังสือตำรับอาหารไทย หมายถึง หนังสือที่เขียนถึงคำแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหารไทย (อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล, 2552: 35)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทย หมายถึง ลักษณะต่าง ๆ ของหนังสือ เช่น ขนาดของหนังสือ ชนิดกระดาษ รูปภาพ แบบตัวพิมพ์ ลักษณะของตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ สีของพื้นหลังและตัวพิมพ์ องค์ประกอบของเนื้อหา และรูปแบบตำรับอาหาร

ปัจจัยส่วนบุคคล หมายถึง ข้อมูลพื้นฐานของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ เพศ อายุ ชั้นปีการศึกษา และสถาบันการศึกษา

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

การวิจัยในหัวข้อ “ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร” ผู้วิจัยได้ตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยมีเนื้อหาสาระครอบคลุมในประเด็น ทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการของมนุษย์ การรับรู้ หนังสือ ตำรับอาหารอาหารไทย และสถาบันการศึกษา

ทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการของมนุษย์

ผู้คนมักชอบสิ่งที่ดี สิ่งที่สะดวกสบาย สิ่งที่ชอบ สิ่งที่ทำให้รู้สึกปลอดภัย สิ่งที่เราคิดว่าได้รับความรัก การได้รับความเคารพนับถือ และความต้องการปัจจัยพื้นฐานของการดำรงชีวิต ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นสิ่งที่เรามีมาตั้งแต่เกิด เพื่อตอบสนองความชอบและการเอาชีวิตรอดของตน (นิตยาพร เสมอใจ และ มัทนียา สมมิ, 2546: 95)

ความหมายของความต้องการ

ความต้องการ (Need) หมายถึง ความจำเป็นที่จะต้องกระทำสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยความสามารถที่มีอยู่ของบุคคลนั้น ๆ เพราะความต้องการเป็นรากฐานที่ทำให้เกิดพฤติกรรมสามารถ เกิดได้ทั้งทางด้านร่างกายและจิตใจ แต่ละบุคคลนั้นมีความสามารถในการรับรู้ความต้องการที่แตกต่างกัน (สุกร เสรีรัตน์, 2544ก: 93-94) สอดคล้องกับ อุดุลย์ จาตุรงคกุล (2543: 43-44) ที่กล่าวไว้ว่า ความต้องการ คือ การเล็งเห็นปัญหาของบุคคล เนื่องจากเห็นถึงความแตกต่างระหว่างสถานะที่ปรารถนากับสถานะความเป็นจริง (อุดุลย์ จาตุรงคกุล และ ดลยา จาตุรงคกุล, 2549: 23-24) ซึ่งอิทธิพลอาจมาจากครอบครัว กลุ่มเพื่อน หรือเศรษฐกิจ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2538: 72 และ เพ็ญศิริ โชติพันธุ์, 2551: 30) ทำให้เกิดพฤติกรรมขึ้น แต่เนื่องจากความสามารถในการรับรู้ด้านอุดมคติ และความเป็นจริงของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ทำให้เกิดพฤติกรรมที่มีลักษณะแตกต่างกัน ความต้องการมีทั้งทางด้านร่างกาย เช่น เสื้อผ้า ที่อยู่อาศัย ยา อาหาร และความต้องการทางด้านจิตใจ หรือความปรารถนา ถือว่าเป็นความต้องการขั้นหัตถิยภูมิ เช่น ความต้องการเป็นที่ยอมรับในกลุ่ม ความต้องการ

อยากได้รับความรักและความเคารพจากผู้อื่น ความรู้สึกภาคภูมิใจในตนเอง ความต้องการเหล่านี้เกิดจากการที่บุคคลได้เรียนรู้จากการตอบสนองต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมในสังคมนั้น ๆ (ฉัตยาพร เสมอใจ และ มัทนียา สมมิ, 2546: 95-97)

การจำแนกประเภทของความต้องการ

ความต้องการมีอยู่ 2 ประเภท คือ ความต้องการทางด้านร่างกาย และความต้องการทางด้านจิตใจ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2538: 82 และ สุภาภรณ์ พลนิกร, 2548: 281) ความต้องการทางด้านร่างกาย (Physical need) เป็นความต้องการที่เกี่ยวกับการทำหน้าที่พื้นฐานของร่างกาย เช่น ความหิว กระหาย เจ็บป่วย หนาว ร้อน การขาดของเสียออกจากร่างกาย ส่วนใหญ่ความต้องการประเภทนี้ไม่สามารถทนได้นาน เพราะจะทำให้รู้สึกทรมาน อีกประเภทหนึ่ง คือ ความต้องการทางด้านจิตใจ (Psychological need) เป็นความต้องการที่เกี่ยวข้องกับอารมณ์ ความรู้สึก ความเครียด ทั้งในแง่บวก และแง่ลบ (ฉัตยาพร เสมอใจ และ มัทนียา สมมิ, 2546 และ สุกร เสรีรัตน์, 2544ก)

การจำแนกประเภทความต้องการของ Maslow

ความต้องการเป็นสิ่งที่ไม่มีสิ้นสุด เมื่อความต้องการหนึ่งถูกตอบสนองจะเกิดความต้องการในลำดับที่สูงกว่าขึ้นมา Maslow ได้กล่าวถึงความต้องการไว้ทั้งหมด 7 ชั้น (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2538 และ อุดลย์ จาตุรงค์กุล, 2543) ซึ่งการจำแนกนี้เป็นการแสดงออกที่ยอมรับกันมากที่สุด (ฉัตยาพร เสมอใจ และ มัทนียา สมมิ, 2546; สุกร เสรีรัตน์, 2544ก; จิราภา เต็งไตรรัตน์ และคณะ, 2543; เพ็ญศิริ โชติพันธ์, 2551; ทรงพล ภูมิพัฒน์, 2540; อุดลย์ จาตุรงค์กุล และ ดลยา จาตุรงค์กุล, 2549 และ แอนนา จูมพลเสถียร, 2547) มีดังนี้

1. ความต้องการด้านร่างกาย (Physical need) เป็นความต้องการที่จำเป็นต่อการทำหน้าที่ทางชีวภาพของร่างกาย เกิดขึ้นตามธรรมชาติ เช่น ความหิว ความกระหาย การพักผ่อน ความต้องการทางเพศ
2. ความต้องการความปลอดภัย (Safety and Security need) เป็นความต้องการอย่างหนึ่งทางด้านจิตใจ และอารมณ์ ที่ต้องการให้ร่างกายและจิตใจปลอดภัยและมีความมั่นคง เช่น ความต้องการที่ปราศจากความกลัว ความเจ็บป่วย ความไม่สบาย ความต้องการการคุ้มครอง เป็นต้น

3. ความต้องการในความรักและการยอมรับจากสังคม (Belonging and love need or Social need) เป็นความต้องการที่อยากเป็นที่ยอมรับของสังคม ความรู้สึกเป็นมิตรต่อกันในกลุ่มเพื่อน ความรักจากครอบครัว โดยบุคคลต้องการความอบอุ่นและความสัมพันธ์ที่ดีจากผู้อื่น

4. ความต้องการได้รับความนิยมนับถือหรือผลประโยชน์ (Esteem or Egoistic need) เป็นความต้องการสร้างความภาคภูมิใจและความมั่นใจให้กับตนเอง มักเกี่ยวข้องกับชื่อเสียง เกียรติยศ รวมถึงผลประโยชน์ที่จะได้รับจากเรื่องใด ๆ ก็ตาม

5. ความต้องการความสำเร็จ (Self-actualization need) เป็นความต้องการที่จะตอบสนองต่อศักยภาพของตน โดยการใช้ความสามารถที่มีทำสิ่งต่าง ๆ เพื่อบรรลุถึงความสมหวังและสิ่งที่คุณอยากจะเป็น

6. ความต้องการใ้รู้ (Need to know) ความต้องการอยากรู้อยากเห็นเกี่ยวกับสิ่งต่าง ๆ เป็นสิ่งที่มีมาตั้งแต่เกิด เช่น การทดลอง การชอบเที่ยวเพื่อเสาะแสวงหาสิ่งใหม่ ๆ การผจญภัย เป็นต้น

7. ความต้องการเกี่ยวกับความสวยงาม (Esthetic need) เป็นความต้องการในสิ่งที่สวยงาม สิ่งที่มีสัดส่วนเหมาะสม ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ทำให้เกิดความสุขความรื่นรมย์ การรับรู้สิ่งเหล่านี้ขึ้นอยู่กับพื้นฐานความคิดและวัฒนธรรมที่บุคคลอาศัยอยู่

สำหรับการวิจัยครั้งนี้ จะนำทฤษฎีเกี่ยวกับความต้องการของ Maslow ในประเด็น ความต้องการใ้รู้ มาใช้ในการศึกษาความต้องการความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

การรับรู้

ความหมายของการรับรู้

การรับรู้ (Perception) หมายถึง วิธีการมองสิ่งรอบตัว ซึ่งการยอมรับ การเลือก การประเมิน การตีความสิ่งต่าง ๆ จะแตกต่างกันแล้วแต่บุคคล (สุกร เสรีรัตน์, 2544: 143 อ้างถึง Schiffman and Lazar, 1991) เป็นกระบวนการตีความที่ผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 ได้แก่ การมองเห็น การได้ยิน การได้กลิ่น การรู้รส การสัมผัส และความรู้สึกภายใน ก่อให้เกิดความเข้าใจในสิ่งต่าง ๆ ซึ่งการตีความนั้นอาจตีความเกี่ยวกับสิ่งของ สถานการณ์ ความสัมพันธ์ระหว่างผู้อื่น (เพ็ญศิริ โชติพันธ์, 2551: 40) การที่บุคคลแปลความสิ่งต่าง ๆ ที่มากระทบกับตน และให้การยอมรับความคิดหรือการกระทำของผู้อื่นนั้น จะขึ้นอยู่กับความคิด ความรู้สึก และสภาพแวดล้อมที่บุคคลอาศัยอยู่ (นิตยาพร เสมอใจ และ มัทนียา สมมิ, 2546: 47-48) สอดคล้องกับ สวัสดิ์ ประทุมราช (2533: 43) ที่กล่าวว่า การรับรู้เป็นการตีความจากการรับสัมผัส ออกมาเป็นความหมายหนึ่ง ซึ่งต้องอาศัยประสบการณ์ที่สั่งสมมา ทำให้เกิดความรู้สึกเฉพาะตัวของบุคคลนั้นๆ (ทรงพล ภูมิพัฒน์, 2540: 110)

ความแตกต่างระหว่างการรับรู้และความรู้สึก

ความแตกต่างระหว่างการรับรู้และความรู้สึก คือ ความรู้สึกจะเกิดขึ้นเมื่อเราใช้ประสาทสัมผัส การมองเห็น การได้ยิน การได้กลิ่น การรู้รส และการสัมผัส ส่วนการรับรู้ เป็นการตีความหมายของสิ่งที่รู้สึกได้ แสดงว่าการรับรู้จะเกิดขึ้นหลังจากมีการเกิดความรู้สึกแล้ว ซึ่งการตีความนั้นจะใช้ทั้งประสบการณ์ที่เคยเจอและประสาทสัมผัสที่ได้รับความรู้สึกในขณะนั้น (สุกร เสรีรัตน์, 2544: 145) สอดคล้องกับ ทรงพล ภูมิพัฒน์ (2540: 110) ที่กล่าวว่า การรับรู้ทำให้รู้จักสิ่งต่าง ๆ ที่เป็นสิ่งเร้าจนทำให้เกิดการแปลสิ่งที่สัมผัสได้ จนก่อให้เกิดความรู้สึกเฉพาะตัวของบุคคลนั้น ๆ

การตอบสนองของสิ่งที่รับรู้

การตอบสนองต่อสิ่งต่าง ๆ ของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน เนื่องจากการรับรู้ของแต่ละคนที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับความต้องการและแรงจูงใจ แต่ในขณะเดียวกันบุคคลจะไม่รู้ถึงความต้องการหรือแรงจูงใจของตนเองหากยังไม่ได้เกิดการรับรู้ และพื้นเพความเป็นอยู่ วัฒนธรรม ประสบการณ์ในการรับรู้ เป็นผลทำให้การกระทำแตกต่างกัน (สุกร เสรีรัตน์, 2544ก: 145-146) สอดคล้องกับ สวัสดิ์ ประทุมราช (2533: 43) ที่กล่าวว่า ธรรมชาติของการรับรู้สิ่งต่าง ๆ ของบุคคลนั้นแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับความต้องการที่จะรับรู้ในสิ่งที่สนใจ เพราะบุคคลไม่สามารถรับรู้ได้ทั้งหมด

คุณลักษณะของการรับรู้ที่มีผลต่อผู้บริโภค

การรับรู้ของแต่ละคนแตกต่างกัน แล้วแต่ลักษณะเฉพาะของการรับรู้ สามารถแบ่งได้ 4 ประการ คือ การรับรู้ในเรื่องอัตวิสัยส่วนตัว การรับรู้มีลักษณะเป็นการเลือกสรร การรับรู้จะรับรู้ได้เพียงระยะเวลาไม่นาน และการรับรู้มีลักษณะเป็นการสรุปภาพโดยรวม (จิตยาพร เสมอใจ และ มัทนียา สมมิ, 2546 และ สุกร เสรีรัตน์, 2544ก)

1. การรับรู้ในเรื่องอัตวิสัยส่วนตัว (Consumer perception is subjective) เมื่อพบเหตุการณ์เดียวกัน สิ่งของแบบเดียวกัน แต่การรับรู้ต่อสิ่งเหล่านั้นไม่เหมือนกัน เพราะบุคคลมักไม่สนใจสิ่งที่ไม่อยากสนใจ เช่น ราคา ขอบกพร่อง เป็นต้น บุคคลต้องการรับรู้ในสิ่งที่ต้องการจะรับรู้ ซึ่งเป็นข้อมูลที่ยอมรับได้ เพื่อปกป้องภาพพจน์และความเป็นตัวตนของตนเอง นั้นหมายความว่า บุคคลมีความโน้มเอียงที่จะรับข้อมูลสิ่งต่าง ๆ ได้

2. การรับรู้มีลักษณะเป็นการเลือกสรร (Consumer perception is selective) บุคคลไม่สามารถตีความข้อมูลทั้งหมดที่เรารู้สึกได้ จึงจำเป็นต้องมีการพิจารณาข้อมูลด้วยขั้นตอนต่าง ๆ ซึ่งมี 3 ประการด้วยกัน ได้แก่ ความสามารถในการรับรู้ของแต่ละบุคคล ความไวในการเลือกการรับรู้ และการต่อต้านการรับรู้

2.1 ความสามารถในการรับรู้ของแต่ละบุคคล (Perceptual overloading) บุคคลไม่สามารถตอบสนองต่อทุกสิ่งได้ในเวลาเดียวกัน จึงจำเป็นต้องเลือกตอบสนองบางส่วน เพราะประสาทสัมผัสของแต่ละคนมีขีดจำกัดในการรับรู้แตกต่างกัน จิราภา เต็งไธรัตน์ และคณะ

(2543: 216) กล่าวไว้ว่า พลังงานที่อยู่รอบตัวนั้น บุคคลไม่สามารถรับรู้ได้ทั้งหมด ดังนั้นอวัยวะรับความรู้สึกจะต้องเลือกรับรู้ ขึ้นอยู่กับศักยภาพของอวัยวะรับความรู้สึก ความตั้งใจที่จะรับรู้ สิ่งเร้า หากสิ่งเร้ามีความโดดเด่น บุคคลจะรับรู้ได้ง่ายขึ้น

2.2 ความไวในการเลือกการรับรู้ (Selective sensitization) คือ ความสามารถในการรับรู้ต่อสิ่งต่าง ๆ อย่างรวดเร็วและถูกต้อง บุคคลจะเลือกรับรู้ในสิ่งที่ตรงกับความต้องการของตน ส่วนที่ไม่ตรงกับความต้องการหรือไม่มีประโยชน์จะถูกละเลยไป

2.3 การต่อต้านการรับรู้ (Perceptual defense) เกิดขึ้นเมื่อบุคคลเจอกับสิ่งที่ไม่ตรงกับค่านิยมของตน ซึ่งค่านิยมไม่เพียงแต่จะเป็นตัวกำหนดการเลือกรับรู้เท่านั้น แต่ยังเป็นตัวกีดกันการรับรู้ด้วย

3. การรับรู้จะรับรู้ได้เพียงระยะเวลาไม่นาน (Consumer perception is temporal) การรับรู้มักเป็นช่วงเวลาสั้น ๆ และถูกจำกัดด้วยเวลา เพราะบุคคลไม่สามารถจดจำสิ่งที่รับรู้ไว้ได้นาน

4. การรับรู้มีลักษณะเป็นการสรุปภาพโดยรวม (Consumer perception is summative) บุคคลจะใช้ประสาทสัมผัสในการรับรู้ ความรู้สึกหลายอย่างในเวลาเดียวกัน จากนั้นรวบรวมความรู้สึกเหล่านั้นให้เป็นหนึ่งเดียวกันและมีความหมายขึ้นมา เช่น การฟังเสียง การมองเห็น การได้กลิ่น การสัมผัส ก็สามารถบอกได้ว่าอยู่ที่ไหน ในห้างสรรพสินค้า ในสำนักงาน หรือตลาดสด การได้เห็นภาพจิตประหลาดจิต ก็จะสามารถมองเป็นรูปร่างได้ เป็นต้น (ทรงพล ภูมิพัฒน์, 2540: 113 และ สวัสดิ์ ประทุมราช, 2533: 47)

แนวคิดเกี่ยวกับการเลือกสรรสิ่งที่รับรู้ได้

การที่บุคคลตอบสนองต่อสิ่งต่าง ๆ ที่ได้รับรู้ ทำให้เกิดความต้องการและแรงจูงใจ จนทำให้เกิดการเลือกสรรสิ่งที่รับรู้ได้ ลักษณะการเลือกสรรมี 7 ประการด้วยกัน ได้แก่ การเลือกที่จะเปิดรับข่าวสาร การเลือกที่จะสนใจข้อมูล การเลือกที่จะต่อต้านข้อมูล การเลือกที่จะปิดกั้นข้อมูล การเลือกที่จะตีความ การเลือกที่จะจดจำข้อมูล และการเลือกที่จะบิดเบือนข้อมูล (ศุภร เสรีรัตน์, 2544ก)

1. การเลือกที่จะเปิดรับข่าวสาร (Selective exposure) บุคคลแสวงหาข่าวสารที่ตรงกับความต้องการหรือค่านิยมของตนเอง โดยหลีกเลี่ยงข้อมูลข่าวสารที่ขัดแย้งกับความต้องการหรือค่านิยมของตน

2. การเลือกที่จะสนใจข้อมูล (Selective attention) บุคคลมีความสนใจหรือเปิดรับข่าวสารมากขึ้น ในสิ่งที่ตรงกับความต้องการของตน ในขณะที่เดียวกันบุคคลจะสนใจน้อยหรือเปิดรับข่าวสารได้น้อยลงหากข่าวสารไม่ตรงกับความต้องการของตน สอดคล้องกับ ทรวงพล ภูมิพัฒน์ (2540: 44) ที่กล่าวว่า บุคคลมักจะรับรู้ได้ดีในสิ่งที่ตนสนใจหรือชื่นชอบเสมอ

3. การเลือกที่จะต่อต้านข้อมูล (Perceptual defense) บุคคลจะต่อต้านข่าวสารที่ทำให้ไม่สบายใจ รู้สึกถูกคุกคาม หรือเจ็บปวด จะทำให้การรับรู้ข่าวสารเหล่านั้นน้อยลง

4. การเลือกที่จะปิดกั้นข้อมูล (Perceptual blocking) บุคคลจะปิดกั้นข้อมูลที่มีปริมาณมากเกินไป จนทำให้รู้สึกรำคาญหรือเสียความรู้สึก

5. การเลือกที่จะตีความ (Selective interpretation) เมื่อรับรู้ข่าวสารแม้จะเล็กน้อยเพียงใด ก็จะมีการตีความเกิดขึ้น โดยบุคคลจะใช้พื้นฐานความรู้ ความเข้าใจ ความเชื่อ ค่านิยม และประสบการณ์ในการตีความ ซึ่งอาจก่อให้เกิดทัศนคติในทางบวกหรือทางลบได้

6. การเลือกที่จะจดจำข้อมูล (Selective retention) เมื่อตีความจากข่าวที่ได้รับมาแล้ว บุคคลจะเลือกจดจำข่าวสารที่เป็นประโยชน์หรือมีผลกระทบต่อตนเอง ส่วนข่าวสารที่ไม่มีประโยชน์ หรือไม่มีผลกระทบกับตนจะไม่จดจำ เนื่องจากบุคคลไม่สามารถจดจำไว้ได้นานและไม่สามารถจดจำได้ทั้งหมด จึงจดจำในสิ่งที่มีความจำเป็นเท่านั้น

7. การเลือกที่จะบิดเบือนข้อมูล (Selective distortion) บุคคลจะเปลี่ยนแปลงหรือบิดเบือนข้อมูลข่าวสาร หลังจากเปิดรับข้อมูลข่าวสารและตีความแล้ว เนื่องจากข้อมูลข่าวสารนั้นอาจไม่ตรงกับ ความเชื่อและค่านิยมของตน จึงเปลี่ยนแปลงข้อมูลเหล่านั้นให้ตรงกับ ความเชื่อและค่านิยมของตนเอง

ระดับการรับรู้

ความอ่อนไหวของประสาทสัมผัสของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ความสามารถในการรับรู้จึงแตกต่างกัน (เพ็ญศิริ โชติพันธ์, 2551: 41) ทำให้ระดับการรับรู้แตกต่างกันด้วย (ฉัตยาพร เสมอใจ และ มัทนียา สมมิ, 2546 และ ศุภร เสรีรัตน์, 2544ก)

1. การรับรู้ในระดับต่ำสุดที่บุคคลสามารถรับรู้ได้ (Lower threshold) เป็นการรับรู้ระดับต่ำสุดที่บุคคลจะสามารถรับรู้ได้ หากต่ำกว่านี้จะไม่สามารถรับรู้ได้เลย เช่น เสียงที่เบาที่สุดที่สามารถรับรู้ได้ หากเบากว่านี้จะได้ยิน ซึ่งการได้ยินเสียงของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับศักยภาพของประสาทสัมผัส
2. การรับรู้ถึงความแตกต่างที่น้อยที่สุดที่บุคคลสามารถรับรู้ได้ (Differential threshold) เป็นการเพิ่มตัวกระตุ้นเข้าไปในปริมาณที่น้อยที่สุด ที่สามารถทำให้บุคคลรู้สึกถึงความเปลี่ยนแปลง
3. การรับรู้ในระดับสูงสุดที่บุคคลสามารถรับรู้ได้ (Upper threshold) เป็นการรับรู้ระดับสูงสุดที่บุคคลจะสามารถรับรู้ได้ หากสูงกว่านี้จะไม่สามารถรับรู้ได้เลย เช่น เสียงที่ดังที่สุดที่สามารถรับรู้ได้ หากดังมากกว่านี้จะไม่สามารถแยกแยะระดับเสียงได้ ซึ่งการได้ยินเสียงของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับศักยภาพของประสาทสัมผัส

กระบวนการรับรู้

กระบวนการรับรู้ หมายถึง กระบวนการที่เกี่ยวกับความเข้าใจ การคิด การรู้สึก จนกลายเป็นความจำ และเกิดการเรียนรู้ ซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจของบุคคล (สุภาภรณ์ พลนิกร, 2548 และ ทรงพล ภูมิพัฒน์, 2540: 111) กระบวนการเรียนรู้เกิดขึ้นจากองค์ประกอบ 3 ประการด้วยกัน ได้แก่ การเปิดรับตัวกระตุ้น การประมวลความรู้สึกที่เกิดขึ้นจากการรับรู้ และการเข้าใจในสิ่งที่รับรู้ (ฉัตยาพร เสมอใจ และ มัทนียา สมมิ, 2546 และ ศุภร เสรีรัตน์, 2544ก)

1. การเปิดรับตัวกระตุ้น (Conveyance) เป็นการนำสิ่งที่ได้จากความรู้สึกจากการรับรู้โดยประสาทสัมผัสทางกาย หู ตา จมูก ลิ้น ผิวสัมผัส ส่งสัญญาณผ่านไปยังสมอง ซึ่งเป็นการนำสิ่งที่สัมผัสจากภายนอกเข้ามายังจิตใจภายใน

2. การประมวลความรู้ที่เกิดขึ้นจากการรับรู้ (Elaborated) เป็นการประมวลสิ่งที่ได้มา ด้วยความรู้และประสบการณ์ของแต่ละบุคคล ซึ่งการประมวลนั้นจะประมวลจากรูปร่างลักษณะ และพื้นหลัง ภาพจะเป็นสิ่งที่โดดเด่นกว่าพื้นหลัง จากนั้นจะมีการจัดกลุ่มเพราะบุคคลจะรับรู้ใน ลักษณะการสรุปภาพโดยรวม และสุดท้ายบุคคลจะต่อเติมสิ่งที่ไม่สมบูรณ์ให้สมบูรณ์ด้วยจิตใต้สำนึกของแต่ละบุคคล

3. การเข้าใจในสิ่งที่รับรู้ (Comprehension) เป็นการตีความในสิ่งที่รับรู้มาว่าสิ่งนั้นคืออะไร ซึ่งเป็นการใช้ประสบการณ์ ทักษะคิด ในการทำความเข้าใจในสิ่งที่รับรู้ (เพ็ญศิริ โชติพันธ์, 2551: 41)

ปัจจัยด้านการรับรู้

โดยธรรมชาติการรับรู้และการกระทำล้วนเกิดจากการรับรู้ที่ได้รับอิทธิพลจากปัจจัยหลาย ด้าน เช่น ประสบการณ์ วัฒนธรรม การศึกษา เป็นต้น ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้มีอยู่ 2 ประเภท ดังนี้ (สุภาภรณ์ พลนิกร, 2548 และ สุกร เสรีรัตน์, 2544ก)

1. ลักษณะของผู้รับรู้

ปัจจัยที่เกี่ยวกับผู้รับรู้สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ด้าน คือ ด้านกายภาพ และด้านจิตวิทยา

1.1 ด้านกายภาพ หมายถึง อวัยวะสัมผัส หู ตา จมูก ลิ้น สัมผัส จะรู้สึกถึง ขนาด รูปร่าง พื้นผิว สี กลิ่น รสชาติ เสียง (ทรงพล ภูมิพัฒน์, 2540: 110) ซึ่งประสาทสัมผัสเหล่านี้จะมีศักยภาพ ในการรับรู้แตกต่างกัน และวัตถุที่มีลักษณะที่แตกต่างกันจะทำให้การรับรู้แตกต่างกัน

1.2 ด้านจิตวิทยา หมายถึง ความจำ อารมณ์ ความพร้อม สติปัญญา การสังเกตพิจารณา ความสนใจ ความตั้งใจ ค่านิยม นิสัยในการรับรู้ ความสวຍ ความไพเราะ (ทรงพล ภูมิพัฒน์, 2540: 110) สิ่งเหล่านี้เป็นผลจากการเรียนรู้และประสบการณ์เดิม ปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ด้าน จิตวิทยามีดังนี้

1.2.1 ความรู้เดิม ประสบการณ์ และนิสัย ในการรับรู้ของแต่ละบุคคลจะทำให้เข้าใจ และรับรู้เหตุการณ์ต่าง ๆ แตกต่างกันได้ เกิดการแปลความหมายของการรับรู้ที่แตกต่างกัน โดยอาศัย ความรู้และประสบการณ์ที่มีอยู่แล้ว ช่วยในการแปลความหมาย เช่น การชอปป้ายตลาดในร้านค้า ขนาดเล็กมากกว่าร้านค้าขนาดใหญ่ เพราะว่าเคยได้รับการบริการที่ดีกว่าร้านค้าขนาดใหญ่ การซื้อ สินค้าในยี่ห้อเดิม เพราะว่าเคยใช้แล้วได้ผลที่น่าพอใจ เป็นต้น

1.2.2 ความต้องการ และความปรารถนา หากเป็นสิ่งที่จำเป็นหรือมีประโยชน์ต่อ ตนเอง บุคคลจะสนใจที่จะเปิดรับการรับรู้สิ่งนั้น ในทางตรงกันข้ามหากเป็นสิ่งที่ไม่เป็นประโยชน์ หรือไม่ใช่สิ่งที่ต้องการ บุคคลจะมีการรับรู้ในสิ่งนั้นน้อยลง Levine Chein และ Murphey ได้ทำการ ทดลองกลุ่มตัวอย่างที่กำลังหิว ให้ดูภาพกำกวมภาพหนึ่ง แล้วให้กลุ่มตัวอย่างระบุว่าภาพนี้คือภาพ อะไร ผลปรากฏว่า กลุ่มตัวอย่างเห็นภาพนั้นเป็นภาพอาหาร หรือคนกำลังรับประทานอาหาร เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างในขณะนั้น มีความต้องการอาหาร เลยทำให้รับรู้ในสิ่งที่ต้องการรับรู้ (สวัสดี ประทุมราช, 2533: 45 และ อดุลย์ จาตุรงค์กุล และ ดลยา จาตุรงค์กุล, 2549: 96)

1.2.3 สภาพของจิตใจหรือภาวะของอารมณ์ หากมีสภาวะของอารมณ์ไม่มั่นคงหรือ อารมณ์ไม่ดี จะมีผลทำให้การรับรู้ไม่มีประสิทธิภาพ ในทางตรงกันข้ามหากอารมณ์ดีจะทำให้มี แนวโน้มที่จะถูก ชักจูงหรือรับรู้สิ่งต่าง ๆ ได้ง่าย

1.2.4 ทักษะ หากมีทักษะคิดในเชิงบวกหรือมีความรู้สึที่ดีต่อสิ่งนั้น ๆ จะทำให้มี ความรู้สึกเต็มใจที่จะรับรู้ แต่ในทางตรงกันข้ามหากมีทักษะคิดที่ไม่ดีต่อสิ่งนั้น ๆ จะทำให้รู้สึกไม่ อยากรับรู้สิ่งเหล่านั้น การรับรู้จึงด้อยประสิทธิภาพลง (อดุลย์ จาตุรงค์กุล และ ดลยา จาตุรงค์กุล, 2549: 96)

1.2.5 อิทธิพลของสังคม สภาพความเป็นอยู่ของสังคม วัฒนธรรม จารีต ประเพณี ค่านิยม ศาสนาที่แตกต่างกัน ทำให้ความคิด ทักษะคิด ความต้องการแตกต่างกัน ส่งผลให้การรับรู้สิ่ง ต่าง ๆ แตกต่างกันได้

1.2.6 ความตั้งใจ และความมั่นคงในการรับรู้ ความตั้งใจที่จะรับรู้สิ่งที่ตนสนใจหรือเห็นว่ามิประโยชน์ต่อตนเอง ทำให้มีประสิทธิภาพที่จะรับรู้มากขึ้น และไม่เกิดความโน้มเอียงในการรับรู้ถึงแม้ว่าจะได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อมก็จะไม่เปลี่ยนแปลงไป แต่ถ้าไม่มีความตั้งใจที่จะรับรู้ก็จะทำให้การรับรู้ด้อยประสิทธิภาพลง (เพ็ญศิริ โชติพันธุ์, 2551: 46 และ อุดลย์ จาตุรงคกุล และ คลยา จาตุรงคกุล, 2549: 96)

1.2.7 ความสนุกสนานเพลิดเพลินมีผลต่อการรับรู้ เพราะเมื่อมีความสนุกสนาน จะทำให้รู้สึกสบายใจ ช่วยทำให้บุคคลเกิดการรับรู้ได้เร็วและมีประสิทธิภาพมากขึ้น เช่น การเล่นเกมไฟต้องจำทั้งกติกา และชนิดของตัวไฟ ถ้าชอบการเล่นเกมไฟ ก็จะสามารถจำทั้งตัวไฟและวิธีการเล่นได้อย่างรวดเร็ว

1.2.8 แรงจูงใจ แรงจูงใจมีผลต่อการรับรู้ เมื่อเกิดแรงจูงใจในทางบวกจะทำให้เกิดการรับรู้ที่ดีขึ้น เช่น การชิงรางวัลตามผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ หรือการมีส่วนลดราคาของสินค้า จะทำให้นักลรับรู้ในตัวสินค้าเหล่านั้นมากขึ้น ในทางตรงกันข้ามหากเกิดแรงจูงใจในทางลบ จะทำให้การรับรู้ด้อยประสิทธิภาพลง

1.2.9 คุณค่า เมื่อเห็นคุณค่าของสิ่ง ๆ หนึ่ง ทำให้เกิดความสนใจและมีผลต่อการรับรู้ ความสนใจนั้นมีทั้งชั่วขณะ (Momentary interest) คือ ความสนใจที่มีอยู่ในขณะนั้น และความสนใจที่ติดเป็นนิสัย (Habitual interest) คือ ความสนใจที่มีติดตัวจนเป็นนิสัย

1.2.10 ความดึงดูดในทางสังคม เป็นการรับรู้ในสิ่งที่คนส่วนใหญ่ในกลุ่มที่ตนอาศัยอยู่กำลังสนใจในขณะนั้น ทำให้บุคคลสนใจตาม เพื่อให้ตนเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่ม และเป็นที่ยอมรับของสังคมนั้น ๆ

1.2.11 สถิติปัญญา ผู้ที่เฉลียวฉลาดมากกว่าจะสามารถรับรู้ได้ดีกว่า และสามารถแปลความหมายที่ได้มาอย่างมีเหตุผลและถูกต้องมากกว่าผู้มีสติปัญญาน้อยกว่า เช่น การตีความของข้อสอบ ผู้ที่มีสติปัญญามากกว่าจะเข้าใจข้อสอบได้ง่ายและเร็วกว่าผู้ที่มีสติปัญญาน้อยกว่า

1.2.12 การสังเกตพิจารณา ความระมัดระวังและความมั่นใจในการรับรู้ ซึ่งจะใช้เวลาในการพิจารณานานกว่าปกติ ทำให้รับรู้แม่นยำและละเอียดมากขึ้น เกิดความมั่นใจที่จะจัดการกับสถานการณ์ที่จะเกิดขึ้นได้ รวมถึงสามารถแจกแจงรายละเอียดได้ดีขึ้นด้วย

1.2.13 ความพร้อมหรือการเตรียมพร้อมที่จะรับรู้ เป็นการรับรู้ที่อาศัยประสบการณ์และการใช้การคาดเดาสถานการณ์ไว้ล่วงหน้าว่า อนาคตต่อไปจะเกิดอะไรขึ้น หรือสิ่งที่คาดหวังว่าอาจจะเกิดขึ้นเพื่อเตรียมพร้อมที่จะรับมือกับสิ่งที่อาจจะเกิดขึ้นในอนาคต จึงจำเป็นต้องรับรู้สิ่งต่าง ๆ นั้นทำให้การรับรู้มีประสิทธิภาพมากขึ้น (จิราภา เต็งไธรัตน์ และคณะ, 2543: 202)

1.2.14 ความคาดหวัง ความคาดหวังล่วงหน้า เป็นการทำให้เกิดการเตรียมพร้อมที่จะรับรู้สิ่งต่าง ๆ เพราะบุคคลจะรับรู้ในสิ่งที่คาดว่าจะได้รับ เช่น การรับรู้สิ่งที่คิดว่าตนขาดหรือไม่มีเพื่อเติมเต็มให้สมบูรณ์ เช่น การกวดวิชา การสัมมนา เพื่อเพิ่มพูนความรู้หรือศักยภาพของตนให้ครบถ้วน นายแพทย์ที่มีคนไข้ต้องการผ่าตัด จะได้ยินโทรศัพท์ที่ดีกว่าใคร ๆ ในบ้าน เป็นต้น (สวัสดี ประทุมราช, 2533: 44)

1.2.15 ทรัพยากรเวลา เวลาเป็นสิ่งที่อยู่อย่างจำกัด ทำให้ส่งผลต่อการรับรู้ โดยเฉพาะการรับรู้ที่ต้องใช้ระยะเวลาในการทำความเข้าใจ หรือแปลความหมาย เช่น การดูโทรทัศน์ การเล่นเกม การอ่านหนังสือ การนอน ในบางสถานการณ์ไม่มีเวลามากพอที่จะทำกิจกรรมเหล่านี้ ทำให้สามารถรับรู้ได้น้อยลง หรือเกิดการเลือกรับรู้ในส่วนที่โดดเด่นในเวลานั้น (อดุลย์ จาตุรงคกุล, 2543: 134-136)

1.2.16 นิสัย เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการรับรู้ ซึ่งเกิดจากการกระทำที่ซ้ำกัน เกิดความสะดวกที่จะเลือกรับรู้ และลดการรับรู้ในเรื่องเดิม จนทำให้เกิดการยกเว้นการประเมินทางเลือกต่าง ๆ กล่าวคือ ไม่มีความต้องการที่จะเลือกทางเลือกอื่นเพิ่มเติม (อดุลย์ จาตุรงคกุล, 2543)

1.2.17 อายุ มีความต้องการที่แตกต่างกัน ทำให้มีความสนใจต่างกัน ส่งผลต่อการรับรู้ เช่น เด็กสนใจสวนสนุก วัยรุ่นสนใจแฟชั่นและความสวยงาม หรือความแปลกใหม่ ผู้ใหญ่สนใจความมั่นคงในชีวิตทั้งการทำงานและชีวิตคู่ เป็นต้น (วิฤทธิ พงศกรรังศิลป์, 2543 และ ศรีเรือน แก้วกังวาล, 2553)

2. ลักษณะของสิ่งเร้า

บุคคลจะเลือกรับรู้มากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับว่าสิ่งเร้านั้นสามารถดึงดูดความสนใจได้มากน้อยเพียงใด และลักษณะภายนอกเป็นสิ่งสำคัญที่สามารถรับรู้ได้ก่อน (อดุลย์ จาตุรงคกุล และ คลยา จาตุรงคกุล, 2549: 97) เช่น ขนาดของวัตถุ สิ่งของที่มีขนาดใหญ่จะทำให้รับรู้ได้ง่ายกว่า สิ่งของที่มีขนาดเล็กกว่า สีสันเป็นสิ่งดึงดูดความสนใจได้เป็นอย่างดี ซึ่งมีการศึกษาว่า สีสันที่อยู่ในป้ายโฆษณาร้อยละ 50 จะมีประสิทธิภาพต่อการรับรู้มากกว่าสีขาว เพราะน่าสนใจมากกว่า สอดคล้องกับ เอกชัย โทเหลียง และ จันทร์ประภา พ่วงสุวรรณ (2550) ที่กล่าวว่า สีสมีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อสินค้า OTOP นอกจากนี้ความเข้มของแสง ความสว่าง ยิ่งวัตถุมีความเข้มข้นมากจะเป็นจุดศูนย์รวมสายตาได้ง่าย การวางตำแหน่งของวัตถุจากซ้ายไปขวา จากบนลงล่าง จะทำให้เป็นจุดที่เป็นที่สนใจได้ง่ายกว่าการวางตำแหน่งอื่น การเคลื่อนไหวของวัตถุนั้นทำให้เกิดความสนใจในตัววัตถุได้ เช่น การแสดงสาริตสินค้า หรือเครื่องหมายการค้าที่มีการเคลื่อนไหว สามารถดึงดูดใจได้มากกว่าเครื่องหมายการค้าที่ไม่มีการเคลื่อนไหว การตัดกันของสีตรงข้ามจะทำให้วัตถุที่น่าสนใจได้ แต่ถ้าหากมากเกินไปจะทำให้ความน่าสนใจลดลง การทำให้โดดเด่นก็ยังสามารถทำให้วัตถุโดดเด่นได้ ถึงแม้สิ่งนั้นจะมีขนาดเล็กก็ตาม เช่น การพิมพ์ภาพหนึ่งภาพในหน้าเดียว แทนที่จะเอาภาพอื่น ๆ มาใส่เพิ่มเข้าไปอีก หรือให้มีภาพอยู่หนึ่งภาพในหน้ากระดาษนั้น นอกนั้น คือ ข้อความทั้งหมด เป็นต้น รูป เป็นสิ่งที่เด่นกว่าส่วนอื่น ๆ เพราะนัยน์ตาบุคคลจะไวต่อเส้น โครงร่าง และพร้อมที่จะรับรู้ความหมายของโครงร่างเหล่านั้น พื้นหลัง เป็นสิ่งที่ทำให้องค์ประกอบอื่น ๆ เเด่นขึ้น ทำให้ดูน่าสนใจมากขึ้น และทำให้บุคคลรับรู้ได้มากขึ้น (จิราภา เต็งไทรรัตน์ และคณะ, 2543: 196-199; เพ็ญศิริ โชติพันธ์, 2551: 41-44 และ สวัสดิ์ ประทุมราช, 2533: 46-47)

ความแตกต่างของชายและหญิง

ผู้ชาย และผู้หญิงมีความแตกต่างกันทั้งในด้านกายภาพ และจิตใจ ผู้ชายมักคิดไปในทางเดียวกัน นั่น คือ มุ่งเน้นการปฏิบัติ และเน้นสิ่งที่ตนรับผิดชอบมากกว่าเรื่องอื่น ในขณะที่ผู้หญิงมีประสาทสัมผัสโดยทั่วไปดีกว่า ตระหนักในสถานการณ์โดยรวมได้ดีกว่า และเชื่อมโยงเรื่องที่เกี่ยวข้องกับเรื่องหลักได้มีประสิทธิภาพมากกว่าผู้ชาย (วิทยากร เขียงกุล, 2554: 72-73) ในด้านการบริโภคอาหารพบว่าเพศชาย จะให้ความสำคัญกับอาหารที่ให้พลังงานได้สูง ในขณะที่ผู้หญิงเน้นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ (วีรพันธุ์ นิลวัตร, 2550)

หนังสือ

หนังสือเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นมานาน เกิดจากการจดบันทึกในสิ่งที่มนุษย์คิด จิตนาการรวมถึงวัฒนธรรม ประเพณี สิ่งที่พบเห็น ความรู้ และวิทยาการความก้าวหน้าในแขนงต่างๆ หนังสือจึงเป็นสิ่งที่มีความค่าและสามารถทำให้มนุษย์เพิ่มศักยภาพของตนเองได้โดยการอ่าน (กรมวิชาการ, 2544: 1-2)

ความหมายของหนังสือ

หนังสือ หมายถึง สื่อสิ่งพิมพ์ที่มีเนื้อหาเรื่องเดียวหรือหลายเรื่องก็ได้ แต่ละเรื่องจะมีการอธิบายอย่างละเอียด ซึ่งมีอยู่ 2 ประเภท คือ สารคดี เป็นหนังสือที่เน้นความรู้ในวิชาการสาขาต่างๆ โดยมีพื้นฐานของเนื้อหาจากความเป็นจริง เช่น ตำรา วารสารงานวิจัย หนังสือชีวประวัติ หนังสือสารคดี เป็นต้น และบันเทิงคดี เป็นหนังสือที่เน้นการให้ความสนุกเพลิดเพลินแก่ผู้อ่าน อาจมีพื้นฐานจากความจริงหรือจากจินตนาการก็ได้ เช่น นวนิยาย เรื่องสั้น โคลงกลอน เป็นต้น (กรมวิชาการ, 2544: 11 และ อารยะ ศรีกัลยาณบุตร, 2550: 161) สอดคล้องกับ สุรสิทธิ์ วิทยารัฐ (2542: 40) ที่กล่าวว่า หนังสือเป็นสื่อสิ่งพิมพ์ที่มีเนื้อหาเฉพาะเรื่อง เป็นเรื่องเดียวที่อธิบายอย่างละเอียด มีอยู่หลายประเภท เช่น หนังสือนิทาน หนังสือนิยาย ตำราเรียน หนังสืออ้างอิง โดยมีการบันทึก ความรู้ ความคิด ประสบการณ์ อารมณ์ ความรู้สึก ลงบนแผ่นกระดาษที่มีขนาดเท่า ๆ กัน ใช้ถ้อยคำและสำนวนโวหาร เพื่อที่จะถ่ายทอดความรู้สึกและความคิดให้แก่ผู้อ่าน ทำให้ผู้อ่านรับรู้และเข้าใจในสิ่งที่ต้องการจะถ่ายทอด อาจใช้การเขียนด้วยดินสอ ปากกา พิมพ์ในคอมพิวเตอร์หรือเครื่องพิมพ์ดีดก็ได้ แล้วนำมาเย็บรวมเป็นเล่ม (เพชรรัตน์ บริสุทธิ์, 2554)

กระดาษที่ใช้ในการทำหนังสือ

กระดาษมีความเป็นมายาวนานตั้งแต่ พ.ศ. 648 ชาวจีนเป็นผู้ประดิษฐ์กระดาษกลุ่มแรกของโลก โดยใช้เปลือกไม้ เศษปอมาทำกระดาษ ซึ่งในตอนนี้ที่เริ่มมีการประดิษฐ์กระดาษเช่นกัน โดยใช้ต้น Papyrus มีลักษณะคล้ายต้นกกมาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำกระดาษ (กรมวิชาการ, 2544: 46-47) กระดาษค่อย ๆ พัฒนาขึ้นจนกลายเป็นกระดาษอย่างที่เห็นในปัจจุบัน กระดาษที่ใช้ในการทำหนังสือมีความหลากหลาย แล้วแต่วัตถุประสงค์ในการใช้งานและประเภทของหนังสือ (อารยะ ศรีกัลยาณบุตร, 2550: 173) กระดาษที่ใช้มีดังต่อไปนี้ (กรมวิชาการ, 2544 และ วิริยะ สิริสิงห, 2550)

1. กระดาษปรีฟ เป็นกระดาษใช้ในการพิมพ์หนังสือพิมพ์รายวัน และใบเสร็จต่างๆ คุณภาพด้อยกว่ากระดาษปอนด์ แต่ดูดซึมหมึกได้ดี ราคาถูก กระดาษเหล่านี้ส่วนใหญ่จะสั่งจากต่างประเทศ เพราะประเทศไทยผลิตได้น้อย น้ำหนักมาตรฐาน คือ 48.8 กรัม ต่อ 1 ตารางเมตร หรือ 1 1/8 หลา
2. กระดาษปรีฟโรเนียว เป็นกระดาษปรีฟเนื้อหยาบเหมาะกับการใช้งานโรเนียว หรืองานถ่ายเอกสาร หรืออัดสำเนา น้ำหนักมาตรฐาน คือ 60, 70 และ 80 กรัม ต่อ 1 ตารางเมตร หรือ 1 1/8 หลา
3. กระดาษปรีฟมัน เป็นกระดาษสีใกล้เคียงกับกระดาษปรีฟทั่วไป แต่มีการเคลือบกระดาษเป็นกระดาษที่ต้องสั่งทำจากต่างประเทศ เพราะประเทศไทยยังไม่มีการผลิต ใช้ในการพิมพ์หนังสือแบบเรียน หนังสือฉบับกระเป๋าน้ำหนักมาตรฐาน คือ 50, 55, 60 และ 70 กรัม ต่อ 1 ตารางเมตร หรือ 1 1/8 หลา
4. กระดาษปอนด์ เป็นกระดาษเนื้อสีขาวเรียบ หรือสีเหลืองอ่อนๆ เป็นกระดาษที่สามารถรองรับหมึกได้น้อยกว่ากระดาษอาร์ต จึงทำให้พิมพ์สีได้ไม่สวยเท่ากระดาษอาร์ต (เอกเทพ ภักดีศิริมงคล, 2553: 50) กระดาษปอนด์นิยมใช้ในการพิมพ์หนังสือทั่วไป หรือใช้ในการวาดภาพ น้ำหนักมาตรฐาน คือ 50, 55, 60, 70, 80, 100 และ 120 กรัม ต่อ 1 ตารางเมตร หรือ 1 1/8 หลา
5. กระดาษอาร์ตมัน เป็นกระดาษสีขาวมีการเคลือบมันบนผิวกระดาษ เหมาะสำหรับใช้พิมพ์ 4 สี หรือพิมพ์หนังสือที่ต้องใช้สี ให้สีภาพที่สวยงามกว่าและราคาแพงกว่ากระดาษปอนด์ (เอกเทพ ภักดีศิริมงคล, 2553: 50) เช่น นิตยสาร หนังสือคำรับอาหาร หนังสือนิทาน หน้าปกหนังสือ เป็นต้น น้ำหนักมาตรฐาน คือ 80, 90, 100, 105, 110, 115, 120 และ 130 กรัม ต่อ 1 ตารางเมตร หรือ 1 1/8 หลา
6. กระดาษอาร์ตด้าน หรือนิวเอจ เป็นกระดาษที่เหมือนกระดาษอาร์ตมัน เพียงแต่ด้านกว่า นิยมใช้ในการทำปกหนังสือ หรือปกนิตยสาร วารสาร น้ำหนักมาตรฐาน คือ 80, 100 และ 120 กรัม ต่อ 1 ตารางเมตร หรือ 1 1/8 หลา

7. กระดาษถนอมสายตา หรือกระดาษกรีนริค เป็นกระดาษที่มีกรรมวิธีการผลิตที่พิเศษ ใช้ในการพิมพ์หนังสือโดยเฉพาะ มีสีเหลืองอ่อน เพื่อช่วยลดแสงสะท้อนให้น้อยลง ทำให้ผู้อ่านสบายตา สามารถรองรับหมึกได้ดี เนื้อกระดาษมีความฟูจึงสามารถทำให้หนังสือดูหนาขึ้นได้ แต่มีน้ำหนักที่เบากว่ากระดาษปอนด์และกระดาษอาร์ต (เอกเทพ ภักดีศิริมงคล, 2553: 51) น้ำหนักมาตรฐาน คือ 70 และ 80 แกรม ต่อ 1 ตารางเมตร หรือ 1 1/8 หลา

8. กระดาษอาร์ตการ์ดหน้าเดียว เป็นกระดาษที่คล้ายกับกระดาษอาร์ตมัน เพียงแต่แข็งกว่าและเคลือบมันเพียงด้านเดียว ส่วนอีกด้านจะหยาบ นิยมใช้ในการทำปกอ่อนของหนังสือ ทำฉลาก หรือสติ๊กเกอร์น้ำหนักมาตรฐาน คือ 190, 200, 210, 220, 240, 260 และ 300 แกรม ต่อ 1 ตารางเมตร หรือ 1 1/8 หลา

9. กระดาษอาร์ตการ์ดสองหน้า เป็นกระดาษที่คล้ายกับกระดาษอาร์ตมัน เพียงแต่แข็งกว่าและเคลือบมันทั้งสองด้าน นิยมใช้ในการทำปกอ่อนของหนังสือ โปสเตอร์ โปสการ์ด นิตยสาร วารสาร หนังสือเรียน น้ำหนักมาตรฐาน คือ 190, 200, 210, 220, 240, 260 และ 300 แกรม ต่อ 1 ตารางเมตร หรือ 1 1/8 หลา

ขนาดของหนังสือ

หนังสือมีอยู่หลายขนาด ซึ่งขึ้นอยู่กับจุดประสงค์การใช้งาน เช่น หนังสือนำเที่ยว จะเป็นหนังสือขนาดเล็ก เพื่อสะดวกในการพกพา แต่หากเป็นหนังสือที่เน้นภาพประกอบเป็นหลัก อาทิ หนังสือรวมรุ่นของโรงเรียน หรือหนังสือแสดงภาพทางศิลปะ จะมีขนาด 6 หน้ายก หรือมากกว่านั้น หนังสือส่วนใหญ่ที่ใช้ในการอ่าน เช่น ตำรา สารคดี หนังสือเรียน หนังสือที่เกี่ยวกับความรู้แขนงต่าง ๆ (อารยะ ศรีกัลยาณบุตร, 2550: 161) มักมีขนาดมาตรฐานจะมีขนาด 8 หน้ายกพิเศษ ซึ่งเป็นขนาดหนังสือทั่วไป คือ ขนาด A4 หรือ A5 คำว่า “หน้ายก” หมายถึง การบอกความหนาของหนังสือ ได้จากจำนวนหน้าที่ได้จากการพิมพ์ 1 ครั้ง เช่น 8 หน้ายก คือ การพิมพ์ 1 ครั้ง จะได้หนังสือจำนวน 8 หน้า ที่ต้องใช้หน่วยอย่างนี้ ก็เพราะที่โรงพิมพ์นิยมพิมพ์ลงบนกระดาษขนาดใหญ่ จากนั้นค่อยพับตัดเข้าเล่ม (เอกเทพ ภักดีศิริมงคล, 2553: 48-49) ซึ่งขนาดหนังสือที่นิยมใช้งานในปัจจุบันมีดังนี้ (วิริยะ สิริสิงห, 2550 และ เพชรรัตน์ บริสุทธิ์, 2554)

หนังสือขนาด 6 หน้ายก	กว้าง x ยาว คือ 10 x 10 นิ้ว หรือ 25 x 25 เซนติเมตร
หนังสือขนาด 8 หน้ายก	กว้าง x ยาว คือ 7 1/4 x 10 1/4 นิ้ว หรือ 18.5 x 26 เซนติเมตร
หนังสือขนาด 8 หน้ายกพิเศษ	กว้าง x ยาว คือ 8 1/4 x 11 1/4 นิ้ว หรือ 20.5 x 28.5 เซนติเมตร
หนังสือขนาด 12 หน้ายก	กว้าง x ยาว คือ 6 3/4 x 7 1/4 นิ้ว หรือ 17 x 19 เซนติเมตร
หนังสือขนาด 16 หน้ายก	กว้าง x ยาว คือ 5 x 7 1/4 นิ้ว หรือ 13 x 18 เซนติเมตร
หนังสือขนาด 16 หน้ายกพิเศษ	กว้าง x ยาว คือ 5 5/8 x 8 1/4 นิ้ว หรือ 14.2 x 21 เซนติเมตร
หนังสือขนาด 16 หน้ายก	กว้าง x ยาว คือ 4 3/8 x 7 นิ้ว หรือ 11 x 18 เซนติเมตร
หนังสือขนาด 32 หน้ายก	กว้าง x ยาว คือ 3 5/8 x 5 นิ้ว หรือ 9 x 13 เซนติเมตร
หนังสือขนาด 32 หน้ายกพิเศษ	กว้าง x ยาว คือ 4 1/8 x 5 1/2 นิ้ว หรือ 10.5 x 14.3 เซนติเมตร

ขนาดตัวพิมพ์และแบบพิมพ์

ตัวหนังสือเป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับหนังสือ เพราะเป็นสิ่งที่จะนำเรื่องราวต่าง ๆ จากผู้เขียนไปสู่ผู้อ่าน หากตัวหนังสืออ่านยากหรือไม่ถูกใจผู้อ่าน การถ่ายทอดจะมีประสิทธิภาพน้อยลง ขนาดและลักษณะตัวหนังสือหรือตัวพิมพ์ เรียกว่า ฟอนต์ (Font) หรือรูปแบบตัวพิมพ์ การที่จะใช้ตัวพิมพ์แบบใดนั้นขึ้นอยู่กับว่าผู้เขียนจะใช้ตัวพิมพ์อะไร ขนาดไหนทั้งนี้ต้องคำนึงถึงผู้อ่านด้วย (วิริยะ สิริสิงห์, 2550) ตัวพิมพ์ในปัจจุบันมีรูปแบบอยู่มากมายหลายแบบ มีทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทย ซึ่งสามารถจำแนกได้ดังต่อไปนี้ (อารยะ ศรีกัลยาณบุตร, 2550 และ เอกเทพ ภักดีศิริมงคล, 2553)

ตัวพิมพ์ในภาษาอังกฤษหรือตัวโรมัน

ตัวอักษรภาษาอังกฤษมีรากฐานมาจากภาษาละติน ต่อมามีการพัฒนาเพื่อให้สามารถใช้ได้ง่ายขึ้น จนเป็นตัวอักษรภาษาอังกฤษในปัจจุบัน ซึ่งอักษรเหล่านี้มีตัวพิมพ์หลากหลายรูปแบบ สามารถแบ่งเป็นประเภทได้ดังนี้

1. ตัวพิมพ์แบบคัดลายมือ เป็นตัวพิมพ์ที่เหมือนกับการเขียนด้วยปากกาหรือปากกาคอแร้ง เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ตัวอักษรอากัณณ์ มีความหนาบางของตัวอักษรไม่เท่ากัน ให้ความรู้สึกถึงความเก่าแก่ นิยมใช้กับการพิมพ์ข้อความสั้น หรือพิมพ์ให้ดูโบราณ ตัวพิมพ์ที่นิยมใช้ คือ Old English Text MT

2. ตัวพิมพ์แบบเขียน เป็นตัวพิมพ์ที่มีลักษณะคล้ายกับการเขียนด้วยลายมือ มีความหนาบางของตัวอักษรไม่เท่ากัน ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง นิยมใช้ในการพิมพ์ข้อความสั้น หรือพิมพ์บัตรเชิญตัวพิมพ์ที่นิยมใช้ คือ Lucida Handwriting, Bradley Hand ITC และ Comic Sans MS

3. ตัวพิมพ์แบบซอริฟ เป็นตัวพิมพ์ที่มีส่วนของฐานหรือดั่ง มีความหนาบางของตัวอักษรไม่เท่ากัน นิยมนำไปพิมพ์เป็นเรียงความ หรือข้อความสั้น ซึ่งตัวพิมพ์ประเภทนี้สามารถแบ่งได้ดังนี้

3.1 ตัวพิมพ์แบบโอลด์ สไต์ล เป็นตัวพิมพ์ที่มีส่วนของฐานหรือดั่ง มีจุดเด่นอยู่ตรงที่มีเส้นทแยงของตัวอักษร โดยส่วนบางที่สุดอยู่ที่มุมของตัวอักษร แบบที่นิยมใช้ คือ Garamond, Times New Roman

3.2 ตัวพิมพ์แบบทรานซิชันแนล เป็นตัวพิมพ์ที่มีส่วนของฐานหรือดั่ง มีจุดเด่นอยู่ตรงที่มีความหนาบางของตัวอักษรมากกว่า แบบโอลด์ สไต์ล แบบที่นิยมใช้ คือ Baskerville Old Face

3.3 ตัวพิมพ์แบบสแควร์เซอริฟ เป็นตัวพิมพ์ที่มีส่วนของฐานหรือดั่งเป็นเหลี่ยม มีจุดเด่นอยู่ตรงที่มีความหนาบางของตัวอักษรเท่ากันทั้งตัวอักษร ถูกพัฒนาขึ้นในตอนที่อังกฤษกำลังนิยมวัฒนธรรมของประเทศอียิปต์ แบบที่นิยมใช้ คือ Clarendon และ Slab Serif

3.4 ตัวพิมพ์แบบโมเดิร์น เป็นตัวพิมพ์ที่มีส่วนของฐานหรือดั่งที่บาง มีจุดเด่นอยู่ตรงที่มีความหนาบางของตัวอักษรมาก และเส้นแนวตั้งของตัวอักษรจะเป็นเส้นตรงและหนา แบบที่นิยมใช้ คือ Bodoni MT, Broadway, Oldstyle และ Angsana New

4. ตัวพิมพ์แบบแซนส์ เซอริฟ เป็นตัวพิมพ์ที่ไม่มีส่วนของฐานหรือดั่ง มีความหนาของตัวอักษรเท่ากันตลอดทั้งตัว นิยมนำไปพิมพ์เป็นเรียงความ หรือข้อความสั้น แบบที่นิยมใช้ คือ Cordia New, Antique Olive, Arial และ Cordia UPC

5. ตัวพิมพ์แบบตกแต่ง เป็นตัวพิมพ์ที่มีลักษณะพิเศษที่แตกต่างจากตัวพิมพ์อื่น ๆ ไม่เหมาะนำไปพิมพ์เป็นข้อความ เพราะอ่านยาก แต่เหมาะกับการนำไปทำเป็นหัวเรื่องมากกว่า เนื่องจากลักษณะของตัวพิมพ์มีความน่าสนใจมากกว่าตัวพิมพ์แบบอื่น ปัจจุบันมีแบบให้เลือกมากมาย ขึ้นอยู่กับผู้เขียนว่าจะเขียนด้วยตัวอักษรแบบใด

ตัวพิมพ์ในภาษาไทย

ตัวพิมพ์ไทย เป็นตัวพิมพ์ที่ใช้ภาษาของไทย มีทั้งตัวอักษร สระ วรรณยุกต์ ครอบคลุมหลักการใช้ภาษาไทย ในสมัยก่อนได้มีการแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ ตัวพิมพ์ตัวเหลี่ยม ซึ่งมีความหนาบางเท่ากันตลอดทั้งตัวอักษร และมุมของตัวอักษรเป็นเหลี่ยม ตัวพิมพ์แบบตัวธรรมดา มีความหนาบางเท่ากันตลอดทั้งตัวอักษร และมุมของตัวอักษรมีความโค้งมน และตัวพิมพ์แบบตัวฝรั่งเศส เป็นตัวอักษรที่มีความหนาบางไม่เท่ากันตลอดทั้งตัว และมีความดำ ความหนามากกว่าตัวอักษรแบบอื่น แต่เนื่องจากการแบ่งประเภทแบบนี้ค่อนข้างหายาก และไม่ครอบคลุมตัวพิมพ์ที่มีอยู่ในปัจจุบัน จึงมีการปรับเปลี่ยนการแบ่งประเภทใหม่ เป็น 5 ประเภทด้วยกันดังนี้

1. ตัวพิมพ์แบบตัวอักษร เป็นตัวพิมพ์ที่มีลักษณะเหมือนคัดลายมือ หรือเหมือนกับการเขียนด้วยปากกาออแรง ให้ความรู้สึกถึงความเก่าแก่ นิยมใช้ในการพิมพ์ข้อความสั้น หรือพิมพ์ให้ดูโบราณ นิยมใช้ในการพิมพ์ประกาศนียบัตร ซึ่งมีทั้งแบบเส้นตัวอักษรเท่ากันทั้งตัว และเส้นตัวอักษรไม่เท่ากันทั้งตัว
2. ตัวพิมพ์แบบเขียน เป็นตัวพิมพ์ที่มีลักษณะคล้ายกับการเขียนด้วยลายมือ ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง นิยมใช้ในการพิมพ์ข้อความสั้น หรือพิมพ์บัตรเชิญ ซึ่งมีทั้งแบบเส้นตัวอักษรเท่ากันทั้งตัว และเส้นตัวอักษรไม่เท่ากันทั้งตัว
3. ตัวพิมพ์แบบมีหัว เป็นตัวพิมพ์ที่มีหัวเป็นวงกลม เป็นตัวพิมพ์ที่อ่านง่ายที่สุด นิยมใช้ในการเขียนร้อยแก้ว หรือเขียนข้อความ มีทั้งแบบเส้นตัวอักษรเท่ากันทั้งตัว และเส้นตัวอักษรไม่เท่ากันทั้งตัว แบบที่นิยมใช้ คือ Angsana New และ Cordia New
4. ตัวพิมพ์แบบไม่มีหัวหรือหัวปาด เป็นตัวพิมพ์ที่มีหัวเป็นจอย หรือเหมือนถูกปาดหัวออก มีทั้งแบบเส้นตัวอักษรเท่ากันทั้งตัว และเส้นตัวอักษรไม่เท่ากันทั้งตัว แบบที่นิยมใช้ คือ Jasmine UPC และ Kodchiang UPC

5. ตัวพิมพ์แบบตกแต่ง เป็นตัวพิมพ์ที่มีลักษณะพิเศษที่แตกต่างจากตัวพิมพ์อื่น ไม่เหมาะนำไปพิมพ์เป็นข้อความ เพราะอ่านยาก แต่เหมาะกับการนำไปทำเป็นหัวเรื่องมากกว่า เนื่องจากลักษณะของตัวพิมพ์มีความน่าสนใจมากกว่าตัวพิมพ์แบบอื่น ในปัจจุบันมีแบบให้เลือกมากมาย ขึ้นอยู่กับผู้เขียนว่าจะเขียนด้วยตัวอักษรแบบใด

ลักษณะตัวอักษร

ลักษณะตัวอักษร คือ ลักษณะที่เพิ่มเติมจากตัวอักษรปกติ มีแบบตัวหนา ตัวเอียง ตัวอักษรแบบขีดเส้นใต้ ตัวอักษรแบบขีดฆ่า ตัวอักษรแบบเจาะขาว ตัวพิมพ์ใหญ่ขนาดเล็ก ตัวยก ตัวห้อย ซึ่งสิ่งเหล่านี้มีไว้เพื่อทำให้นั่งสื่อมีความน่าสนใจมากขึ้น รวมไปถึงสามารถสื่อสารไปยังผู้อ่านได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นด้วย

ขนาดตัวอักษร

หัวเรื่องของหนังสือมักจะมีขนาดที่ใหญ่กว่า ตัวเนื้อเรื่อง เพื่อที่จะทำให้อ่านเกิดความสนใจ ส่วนตัวอักษรที่ใช้ในเนื้อหาจะมีขนาด 14-16 พอยต์ เพราะเป็นขนาดที่พอเหมาะ ทำให้อ่านได้ง่าย สบายตา ส่วนหัวเรื่องควรใช้ 32-36 พอยต์ และหัวเรื่องรองควรใช้ 20 พอยต์ เพราะทำให้หัวข้อเป็นจุดเด่นหาได้ง่าย (ปราณี คุ่มคำ, 2544 และ พิมพ์พรณ เพิ่มพูลศักดิ์, 2537) ซึ่ง 1 พอยต์ เท่ากับ 0.04 เซนติเมตร หรือ 0.35 มิลลิเมตร ถ้าเป็น 14 พอยต์จะได้ตัวอักษรขนาด 0.49 เซนติเมตร หรือ 4.91 มิลลิเมตร หรือประมาณครึ่งเซนติเมตร

สีและอิทธิพลของสี

สีเป็นสิ่งที่มาแต่โบราณ ซึ่งได้จากพืช สัตว์ ดิน มนุษย์ได้นำสีมาทาสีของต่าง ๆ ทำให้เกิดความสวยงาม บางครั้งนำมาทาตัวเพื่อบ่งบอกถึงสถานะทางสังคมและทำให้ดูมีอำนาจหรือดูมีพลังมากขึ้น หรือถ่ายทอดความคิดโดยการวาดภาพตามผนังถ้ำ ในปัจจุบันนิยมใช้ในการจำแนกสิ่งต่าง ๆ ทำให้เห็นชัดเจนมากขึ้น ใช้ในการจัดองค์ประกอบเพื่อทำให้เกิดความสวยงาม กลมกลืนใช้ในการแบ่งกลุ่มหรือคณะ ใช้ในการสื่อความหมาย เป็นสัญลักษณ์ ใช้ในการสร้างสรรค์งานศิลปะเพื่อให้เกิดความสวยงาม สร้างบรรยากาศและความสมจริง ทำให้เกิดความรู้สึกต่าง ๆ เช่น ตื่นเต้น กลัว สนใจ ตกใจ ยำเกรง เป็นต้น (กรมวิชาการ, 2544) สีไม่สามารถใช้เดี่ยวได้ จำเป็นต้องใช้ร่วมกับ

รูปภาพ รูปร่าง อาจใช้สีเดียว หรือสีมากกว่า 1 สี มาใช้ร่วมกันก็ได้ ซึ่งทำให้รูปภาพ หรือรูปร่างมีความหมายที่ชัดเจนขึ้น (อารยะ ศรีกัลยาณบุตร, 2550: 66-69 และ เอกเทพ ภักดีศิริมงคล, 2553: 51) วรรณะ คือ คุณสมบัติที่แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างของสีแต่ละสี โดยไม่คำนึงถึงความอ่อนแก่ และความเข้มของสี ซึ่งมี 3 ประเภทดังนี้ (ทวีเดช จีวบาง, 2547: 21)

1. วรรณะร้อน ประกอบด้วย สีเหลือง สีส้ม สีแดง สีม่วง สีม่วงแดง เป็นสีที่ค่อนข้างไปทางแดง ส้ม ให้ความรู้สึกร้อน
2. วรรณะเย็น ประกอบด้วย สีเขียวเหลือง สีเขียว สีน้ำเงิน สีน้ำเงินม่วง เป็นสีที่ค่อนข้างไปทางสีน้ำเงิน และเขียว ให้ความรู้สึกเย็นสบาย
3. ไม่มีวรรณะ ประกอบด้วย สีขาว สีดำ สีเทา จะจำแนกสีจากความอ่อนแก่ หรือความเข้ม

ภาพประกอบหนังสือ

ภาพเป็นเป็นสิ่งสากล ไม่ว่าจะเป็นคนชนชาติใดก็สามารถเข้าใจตรงกันได้ โดยไม่ต้องใช้ภาษาพูด นอกจากจะสื่อความหมายได้แล้วยังเป็นหลักฐานที่บ่งชี้ความเป็นจริงอีกด้วย การเลือกภาพมาใช้ประกอบหนังสือนั้นต้องเป็นภาพที่ชัด ไม่แตก ดูสวยงามดึงดูดใจ สื่อความหมายชัดเจน และเข้ากับเนื้อเรื่องที่กล่าวในหนังสือ ซึ่งภาพที่นำมาประกอบหนังสือนั้นมีอยู่ 4 ประเภทดังต่อไปนี้ (กรมวิชาการ, 2544: 81)

1. ภาพถ่าย เป็นภาพที่ได้จากกรรมวิธีการถ่ายภาพ มีคุณสมบัติทำให้ดูเหมือนจริง มีความละเอียดของภาพสูง ภาพที่ถ่ายนั้นสามารถทำได้หลายรูปแบบ ทั้งภาพขาวดำ ซึ่งเกิดจากการนำฟิล์มขาวดำมาใช้ถ่ายภาพ ภาพถ่ายสี เป็นภาพถ่ายที่เกิดจากการใช้ฟิล์มสีถ่ายภาพ ภาพสไลด์สี หรือภาพโปร่งแสง เป็นภาพที่เกิดจากการใช้ฟิล์มสไลด์สีถ่าย เหมาะกับการนำมาฉายในแผ่นใส และภาพสไลด์ขาว ดำ เป็นภาพที่เกิดจากการใช้ฟิล์มสไลด์ขาวดำถ่าย แต่ในปัจจุบันไม่ต้องใช้ฟิล์มเหล่านี้ เพราะมีกล้องดิจิทัล ซึ่งเป็นกล้องที่ใช้ระบบการเก็บภาพด้วยการวัดความจำซึ่งจุได้มาก และสามารถเลือกภาพได้จากคอมพิวเตอร์ นอกจากนี้ยังสามารถตกแต่งได้ตามที่ต้องการโดยใช้โปรแกรมตกแต่งภาพ เช่น Photoshop ซึ่งสามารถทำให้ภาพเป็นขาว ดำ หรือสี หรือโปร่งแสงก็ได้ตามความต้องการ (กรมวิชาการ, 2544: 78)

2. ภาพวาดลายเส้นเป็นสิ่งที่เก่าแก่ที่มนุษย์ใช้ในการสื่อสารมาแต่โบราณ เป็นการวาดภาพโดยใช้ลายเส้นลงแสงและเงา ด้วยการใช้น้ำหนักของสีหรือการทับซ้อนของเส้น ก่อให้เกิดรูปร่างและความสมจริง แต่ไม่มีการลงสีอื่นเพิ่มเติม เช่น การวาดภาพทิวทัศน์ การวาดภาพคนเหมือน การวาดสิ่งของ ภาพวาดด้วยถักกันจีน เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการวาดภาพโดยใช้เพียงแค่เขียนภาพโดยไม่มีการลงสีหรือเพิ่มน้ำหนักของสี ใช้เพียงน้ำหนักเดียววาดจนเป็นรูปร่าง นิยมใช้กับการวาดการ์ตูนเป็นส่วนใหญ่ (กรมวิชาการ, 2544: 79 และ วัชรพงศ์ หงส์สุวรรณ, 2547)

3. ภาพระบายสี เป็นการวาดภาพโดยการร่างแบบก่อนจากนั้นนำมาลงสี ซึ่งอาจเป็นสีที่มีน้ำหนักเดียวหรือไล่สีน้ำหนักเพื่อให้เกิดแสงและเงาก็ได้ เทคนิคการวาดและการใช้สีนั้นขึ้นอยู่กับความชำนาญของแต่ละบุคคล นอกจากนี้การวาดภาพระบายสียังมีการวาดแบบนามธรรม วาดภาพการ์ตูน และวาดภาพเหมือนจริง (กรมวิชาการ, 2544: 80)

4. ภาพพิมพ์ เป็นภาพที่ผ่านการพิมพ์มาแล้ว อาจเป็นภาพจากหนังสือหรือเอกสาร นำมาสแกนเป็นภาพสี แล้วพิมพ์ออกมา หากขยายขนาดใหญ่กว่าต้นฉบับจะทำให้ภาพแตก ทำให้ภาพไม่คมชัด ดังนั้นหากต้องการนำมาใช้ควรย่อให้เล็กกว่าภาพต้นแบบจึงจะทำให้ภาพคมชัดมากขึ้น (กรมวิชาการ, 2544: 80) แต่ในปัจจุบันไม่จำเป็นต้องทำอย่างนั้น สามารถนำภาพมาจากอินเทอร์เน็ตได้เลย หากภาพแตกก็สามารถปรับแต่งความคมชัดได้ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์

ข้อดีของหนังสือ

หนังสือเป็นสิ่งที่มีความช้านานตั้งแต่โบราณ หนังสือมีข้อดีอยู่มากมาย ซึ่งมีดังต่อไปนี้ (วิริยะ สิริสิงห, 2550; เพชรรัตน์ บริสุทธิ์, 2554; ศุภชัย รัตนมณีฉัตร, 2554 และ Manus, 2008)

1. หนังสือสามารถบันทึกเรื่องราวต่าง ๆ ที่ผู้เขียนได้พบเจอ หรือศึกษาค้นคว้าได้ (เพชรรัตน์ บริสุทธิ์, 2554)
2. หนังสือสามารถนำไปให้คนอื่นอ่านต่อเพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้ วัฒนธรรมและเรื่องราวจากอดีตถึงปัจจุบัน

3. หนังสือสามารถปลูกฝังนิสัยความใฝ่รู้ให้แก่ผู้อ่านและสร้างนิสัยรักการอ่าน ปลูกฝังนิสัยการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

4. การอ่านหนังสือให้ความรู้ลึกที่ดีกว่าการอ่านหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เนื่องจากหนังสือทำจากกระดาษให้ความรู้ลึกที่อบอุ่น และเป็นวิธีดั้งเดิมในการหาความรู้ของมนุษย์ ส่วนหน้าจอคอมพิวเตอร์จะปล่อยรังสีทำให้เกิดอาการ Computer Vision Syndrome หรือ อาการทางตาจากคอมพิวเตอร์ ซึ่งมักเกิดจากการใช้สายตาจ้องคอมพิวเตอร์เป็นเวลานาน

5. การอ่านสามารถแบ่งปันได้โดยไม่ติดลิขสิทธิ์เหมือนกับข้อมูลทางคอมพิวเตอร์ที่บางไฟล์จะถูกบล็อกเอาไว้ เนื่องจากลิขสิทธิ์ทางการค้า

6. เราสามารถอ่านได้ทุกที่ทุกเวลาที่อยากอ่าน เวลาผ่านไปนานเท่าไรก็สามารถหยิบมาอ่านได้ ตรงกันข้ามกับคอมพิวเตอร์ที่ต้องมีโปรแกรมอ่านไฟล์เหล่านั้น และอาจต้องลงโปรแกรมใหม่ เพราะโปรแกรมเก่าไม่สามารถอ่านไฟล์ใหม่ได้

7. หนังสือเมื่ออ่านจนจบสามารถนำไปขายต่อเป็นหนังสือมือสองได้ แต่หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถขายต่อได้ เพราะผูกมัดกับผู้เป็นเจ้าของไฟล์นั้น

ตำรับอาหาร

ตำรับอาหารจะกล่าวเกี่ยวกับเครื่องปรุง และวิธีการทำอาหารอาหารชนิดนั้น ๆ แต่ละตำรับมีความแตกต่างกัน ตามชนิดอาหาร และวิธีการปรุงอาหารของผู้เขียนตำรับ ทำให้หลายครั้ง อาหารชนิดเดียวกันแต่มีลักษณะและรสชาติที่แตกต่างกัน

ความหมายของตำรับอาหาร

ตำรับอาหาร หมายถึง คำแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหาร ประกอบด้วยสิ่งสำคัญอยู่ 2 ส่วน คือ เครื่องปรุงและวิธีการปรุง (อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล, 2552: 35)

การเขียนตำรับอาหารจำเป็นจะต้องรู้ว่าเขียนอาหารประเภทอะไร ชื่ออะไร วิธีการทำเป็นอย่างไร ใช้อุณหภูมิเท่าไร อุปกรณ์และส่วนผสมที่ใช้มีอะไรบ้าง ซึ่งสูตรอาหารนั้นจำเป็นต้องทดลองทำดูก่อน ค่อยปรับปรุงจนได้สูตรที่แน่นอน ทำให้ไม่ว่าจะประกอบอาหารอีกครั้งหรือผู้อื่นเป็นคนประกอบอาหารนั้น จะได้ผลที่ใกล้เคียงกับผลที่ควรได้จากสูตร องค์ประกอบที่ตำรับอาหารควรมีดังนี้ (อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล, 2552: 35; Kate, 2008; Poho and Viren, 2008)

เครื่องปรุง (Ingredients)

1. ควรเขียนรายการเครื่องปรุงโดยการเรียงตามลำดับการใช้งานก่อนหลัง
2. ไม่ควรใช้คำย่อในตำรับอาหาร ยกเว้นต้องเขียนให้พอกับเนื้อที่บนกระดาษ หากจำเป็นต้องใช้คำย่อควรมีบอกในหน้าถัดไปหรือส่วนอ้างอิงว่า คำย่อนี้คืออะไร
3. ถ้าเครื่องปรุงที่ใช้ต้องบอกลักษณะ คำอธิบายควรอยู่หลังเครื่องปรุงชนิดนั้น เช่น ข้าวเหนียวแช่น้ำแล้ว ถั่วลิสงคั่ว พริกแห้งที่แช่น้ำแล้ว เนื้อหมูสับละเอียด เป็นต้น
4. การใช้ถ้วยตวงของแห้ง ควรใช้สัดส่วนที่มีอยู่ในชุดถ้วยตวง เช่น 1 ถ้วยตวง 1/2 ถ้วยตวง 1/3 ถ้วยตวง และ 1/4 ถ้วยตวง เป็นต้น ถ้าปริมาณมีจำนวนไม่พอดีกับถ้วย ให้ใช้เป็น ช้อนชา หรือ ช้อนโต๊ะแทน เช่น 1 ถ้วย 1/2 ช้อนโต๊ะ หรือ 2/3 ถ้วย 1 ช้อนชา เป็นต้น ซึ่งควรบอกให้ชัดเจน

5. หากเป็นเนื้อสัตว์ควรบอกเป็นน้ำหนักมากกว่าเป็นถ้วยตวง เพื่อความสะดวกในการซื้อ เช่น เนื้อสันคอหมู 500 กรัม หรือเนื้อสันคอหมู ครึ่งกิโลกรัม เป็นต้น

6. เครื่องปรุงควรใช้ชื่อทั่วไป ไม่ควรระบุยี่ห้อ หากต้องการจะระบุควรระบุในลักษณะของผลิตภัณฑ์แทน เช่น สับปะรดกระป๋องชนิดแฉ่ำ เต้าเจี้ยวแบบบรรจุขวด เป็นต้น และถ้าเป็นไปได้ ควรระบุเครื่องปรุงที่สามารถใช้ทดแทนกันได้ เช่น เครื่องปรุงระบุให้ใช้กระหล่ำดาว หากไม่มีสามารถใช้ดอกกระหล่ำแทนได้

7. ควรระบุชนิดเครื่องปรุงให้ชัดเจน เช่น แป้ง ควรระบุว่าเป็นแป้งชนิดใด แป้งเค้ก แป้งขนมปัง แป้งอเนกประสงค์ และหากเครื่องปรุงนั้นมีการใช้ซ้ำ ควรระบุว่าเป็นกี่ส่วน เช่น สับปะรดแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนละ 500 กรัม หรือ หมูสับแบ่งเป็น 3 ส่วน ส่วนละ 100 กรัม เป็นต้น

วิธีทำ (Method)

1. คำอธิบายควรชัดเจน เข้าใจง่าย ใช้คำศัพท์ถูกต้อง และรัดกุม เช่น เคล็ดลับส่วนผสมของยำ แทนที่จะใช้คำว่าคลุกส่วนผสมของยำ และเรียงลำดับวิธีการทำให้ถูกต้อง

2. ควรใช้คำอธิบายที่ทำให้ผู้ใช้ได้รับเกิดมโนภาพได้ เช่น หมูเนื้อแดงที่สับละเอียดแล้ว นำมานวดพร้อมกับส่วนผสมอื่น ๆ จนเป็นเนื้อเดียวกัน

3. วิธีการทำควรถูกต้องตามหลักวิชา ประกอบอาหาร

4. ลักษณะการประกอบอาหารบางอย่าง ควรอธิบายด้วยประโยคสั้น ๆ ได้ใจความ เช่น ปลาทอด ควรทอดปลาในน้ำมันท่วม นอกจากนี้ตอนท้ายควรมีบอกปริมาณสำหรับหนึ่งที รวมถึงวิธีการจัดจาน และอุณหภูมิที่จะเสิร์ฟ

ภาษา

1. ควรบอกประเภท ลักษณะและขนาดของภาษาที่ใช้ เพราะมีส่วนทำให้อาหารออกมาดีหรือไม่ดีได้ เช่น การต้มน้ำผลไม้ ควรระบุว่าให้ใช้หม้อเคลือบ เพราะทำให้สีของน้ำผลไม้คงเดิม

2. ควรบอกวิธีการเตรียมภาษานั้น เช่น ถาดอบขนมปังควรนำมาทาเนยลงบนถาดแล้วโรยแป้งก่อนนำไปอบ หรือควรเอาใบตองมารองบนถาดและทาน้ำมันเล็กน้อยก่อนนำมาใส่สาหร่าย

3. ควรบอกวิธีการดูแลรักษาหลังการใช้งาน เช่น ควรใช้ฟองน้ำด้านนุ่มทำความสะอาดกระทะเคลือบ หรือนำมิดที่ใช้เสร็จแล้วมาล้างให้สะอาด จากนั้นเช็ดให้แห้งก่อนนำไปเก็บเข้าที่

อุณหภูมิและระยะเวลาทำให้สุก

อาหารบางชนิดที่ต้องอาศัยอุณหภูมิและเวลาที่แน่นอนในการประกอบอาหาร โดยเฉพาะพวกขนมอบและขนมึ่ง ควรบอกเวลาการอบและอุณหภูมิให้ละเอียด เพื่อผู้ใช้สามารถทำให้อาหารสุกและหน้าตาน่ารับประทาน นอกจากนี้อาจมีระบุถึงอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเสิร์ฟ ระยะเวลาและอุณหภูมิในการเก็บอาหารชนิดนั้น ๆ

ปริมาณที่ได้

ควรบอกปริมาณที่ได้ต่อหนึ่งคำรับ เช่น ถ้าเป็นขนมถ้วย ควรจะบอกว่าขนมถ้วยคำรับนี้สามารถทำขนมถ้วยออกมาได้กี่ถ้วย ถ้าเป็นข้าวผัด ควรจะบอกว่าได้กี่ที่และภายใน 1 ที่จะมีปริมาณเท่าไร

ลักษณะของตำราับมาตรฐานที่ดี

1. คำอธิบายเครื่องปรุงและวิธีทำชัดเจน เข้าใจง่าย ขั้นตอนการทำถูกต้องตามหลักวิชา
2. เครื่องปรุงควรหาได้ง่าย บอกปริมาณชัดเจน อาจบอกสิ่งที่ใช้แทนกันได้
3. ระบุเทคนิคการประกอบอาหาร อุณหภูมิและระยะเวลาทำให้อย่างชัดเจน
4. ระบุปริมาณที่ได้หรือจำนวนที่ต้องเสิร์ฟอย่างชัดเจน (อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล, 2552: 35)

รูปแบบการเขียนตำรับ

รูปแบบการเขียนตำรับมีทั้งหมด 4 รูปแบบดังต่อไปนี้

1. Standard Form เป็นการเขียนตำรับแบบมาตรฐาน มี 2 ส่วนด้วยกัน คือ เครื่องปรุงและวิธีทำ ซึ่งจะอธิบายขั้นตอนโดยละเอียด พบเห็นได้ทั่วไปตามหนังสือสอนทำอาหาร หรือนิตยสารเกี่ยวกับอาหาร
2. Action Form เป็นการเขียนตำรับที่ไม่มีการเขียนแยกระหว่างเครื่องปรุงและวิธีการทำ เหมือนแบบมาตรฐาน แต่จะมีการระบุเครื่องปรุงสลับกับขั้นตอนการทำแทน สะดวกต่อการทำตามมากกว่าวิธีแรก รายละเอียดของเครื่องปรุงเหมือนของแบบมาตรฐาน
3. Descriptive Form เป็นการเขียนตำรับโดยแยกเครื่องปรุงและวิธีการทำอย่างชัดเจน แต่จะมีคำอธิบายเกี่ยวกับรายละเอียดของเครื่องปรุงมากขึ้น เช่น หัวผักกาด หั่นเป็นเส้นฝอย เบคอน ตัดเป็น 3 ส่วนแล้วนำไปทอดให้กรอบ เป็นต้น
4. Narrative Form เป็นการเขียนแบบโวหาร เหมาะกับตำรับที่มีเครื่องปรุง 2-3 ชนิด เช่น น้ำจิ้ม น้ำชุบ เป็นต้น ซึ่งเหมาะสมกับผู้ที่ชำนาญการทำอาหารแล้ว (ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์, 2548)

วิธีใช้ตำรับอาหาร

1. อ่านคำรับให้เข้าใจ
2. ตรวจสอบว่ามีเครื่องปรุงและอุปกรณ์ตรงตามที่ตำรับระบุไว้หรือไม่
3. พยายามอย่าใช้เครื่องปรุงทดแทนมากนัก เพราะจะทำให้รูปลักษณ์และรสชาติของอาหารเปลี่ยนไป
4. มีเวลาเพียงพอในการทำอาหารชนิดนั้นหรือไม่ (ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์, 2548: 151)

อาหารไทย

ประเทศไทย เป็นประเทศในเขตร้อนชื้น มีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากรธรรมชาติ จึงมีวัตถุดิบหลากหลายที่สามารถจะนำมาประกอบอาหารได้ อาหารไทยนั้นมีทั้งแบบชาววัง และแบบพื้นบ้านที่ชาวบ้านรับประทานกันทั่วไป ซึ่งเกิดจากความคิดสร้างสรรค์และความพยายามของบรรพบุรุษที่ได้สั่งสมประสบการณ์ และถ่ายทอดเรื่อยมาจนทำให้ได้อาหารไทยที่มีความเป็นเอกลักษณ์ แตกต่างจากอาหารชาติอื่นอย่างชัดเจน นอกจากรูปลักษณ์ที่ดูมีเอกลักษณ์แล้ว ยังมีรสชาติที่ไม่เหมือนใคร ซึ่งขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ วิถีชีวิต ประเพณี และวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้น ๆ (เพ็ญภา ทรัพย์เจริญ, 2548:11)

ลักษณะอาหารไทย

อาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ เป็นอาหารที่มีส่วนผสมของพืชผักสมุนไพรอยู่มาก อาหารแต่ละจานจะมีส่วนผสมของเครื่องปรุงไม่น้อยกว่า 5-6 อย่าง และมีรสอย่างน้อย 2-3 รสขึ้นไป ทำให้มีรสชาติที่เข้มข้น ด้วยความสามารถในการผสมผสานรสชาติเข้าด้วยกัน จนยากที่จะบอกว่ารสไหนเด่นกว่า จึงทำให้เกิดรสชาติกลมกล่อม และหลากหลาย (อุบล ดิษฐ์สวัสดิ์, 2548: 11-12) ซึ่งรสชาตินั้นขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม ประเพณีแต่ละท้องถิ่น วัตถุดิบที่มี และลักษณะนิสัยของผู้บริโภคในพื้นที่นั้น ๆ เช่น อาหารใต้ จะมีรสเค็มและเผ็ดมากกว่ารสอื่น ภาคอีสานจะเน้นรสเค็มและเปรี้ยว เป็นต้น รสชาติอาหารนั้นมีทั้งหมด 10 รสด้วยกัน ได้แก่ ฝาด หวาน ขม เหมะเบื่อ

มัน หอมเย็น ผืนร้อน เปรี๊ยะ เค็ม และจืด ซึ่งรสชาติขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร อาจมาจากเครื่องปรุง เช่น น้ำปลา น้ำปลาร้า น้ำตาล กะทิ น้ำมันหอย เครื่องเทศ อาทิ พริกไทย อบเชย พริก เป็นต้น หรืออาจมาจากรสชาติของวัตถุดิบเอง เช่น กุ้ง ปลาหมึก ปลา หมู มะระ ฟักทอง กระชาย ถั่วต่างๆ เป็นต้น (เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ, 2548ก)

ประเภทอาหารคาวไทย

อาหารไทยมีทั้งอาหารคาว อาหารว่าง และขนมหวาน อาหารหลักของไทย คือ ข้าว ซึ่งข้าวมีอยู่ 2 ชนิด ได้แก่ ข้าวเจ้า และข้าวเหนียว มีวิธีการหุงที่แตกต่างกัน เช่น ข้าวเจ้าหุงเป็นข้าวสวยแบบเช็ดน้ำ หรือไม่เช็ดน้ำก็ได้ ส่วนข้าวเหนียว นำมานึ่งในหวดหรือรังถึง หรือนำมาหลอมในกระบอกลมไฟ นอกจากนี้ยังสามารถนำข้าวทั้งสองชนิดมาต้มรวมกันจะได้ข้าวต้ม หรือหุงรวมกันจะได้ข้าวที่มีลักษณะไม่เหนียวเกินไปหรือร่วนเกินไป มีคล้ายกับข้าวญี่ปุ่น และสิ่งที่รับประทานคู่กับข้าวคือ กับข้าว ที่มีการปรุงที่แตกต่างกัน (เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ, 2548ก) ในการรับประทานข้าวให้อร่อย จำเป็นต้องมีกับข้าวที่มีรสชาติที่หลากหลาย ทำให้กรรมวิธีการปรุงแตกต่างกัน สามารถแบ่งได้ดังต่อไปนี้

1. ต้ม แกง

แกง คือ อาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ อาจจะมีรสเผ็ดหรือไม่เผ็ดก็ได้ ซึ่งแบ่งตามลักษณะที่ของเครื่องแกงที่ใช้ (ขนิษฐา พูนผลกุล, 2539ก)

แกง คือ กับข้าวประเภทหนึ่งที่มีส่วนผสมต่าง ๆ รวมกับน้ำ โดยมีปริมาณน้ำมากกว่าเนื้อ อาจใช้น้ำเปล่า น้ำสต็อก หรือกะทิก็ได้ นิยมปรุงโดยการต้ม (อมราภรณ์ วงษ์ฟ้า, 2550) แกงสามารถแบ่งย่อยได้อีก 3 ประเภท ตามวิธีการปรุงดังนี้

1.1 แกงที่โขลกเครื่องแกงที่ใส่พริก ได้แก่ แกงส้ม แกงเหลือง แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงคั่ว แกงคั่วส้ม แกงจืด แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ แกงพะแนง แกงชักส้ม แกงจืดแกงไก่ แกงไตปลา แกงป่า แกงชนิดนี้จะมีรสเผ็ดซึ่งได้จากพริก (ทัศนีย์ โรจนไพบุญย์, 2549 และ อมราภรณ์ วงษ์ฟ้า, 2550)

1.2 แกงที่โคลกเครื่องแกงที่ไม่ใส่พริก ได้แก่ แกงเลียง แกงคัมกะทิ แกงคัมส้ม แกงคัมปลาร้า ซึ่งรสจะไม่เผ็ดเหมือนแกงประเภทแรก

1.3 แกงที่ไม่ใช้เครื่องแกง ได้แก่ คัมจืด คัมข่า คัมโคล้ง คัมเปราะ คัมข่า

2. ยำ พล่า และอื่น ๆ

อาหารประเภทยำ พล่า เป็นอาหารที่มีรสจัด ช่วยในการเรียน้ำย่อย ทำให้อยากอาหาร ซึ่งมีอยู่หลายชนิดด้วยกัน ได้แก่ ยำ พล่า ลาบ น้ำตก ก้อย ส้มตำ ตำ ซุบ หลู้ (ลู้) และซ่า (ขนิษฐา พูนผลกุล, 2539ข)

3. เครื่องจิ้ม

เครื่องจิ้ม เป็นกับข้าวที่รสจัดที่ช่วยกระตุ้นความอยากอาหาร ทำให้รับประทานข้าวได้มากขึ้น เครื่องจิ้มมีรสที่เข้มข้นมาก จึงต้องรับประทานกับผักหรือกับข้าวอย่างอื่นที่มีรสอ่อนกว่า บางครั้งอาจนำมาคลุกกับข้าวเฉย ๆ ก็ได้ เครื่องจิ้มสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทดังต่อไปนี้ (ขนิษฐา พูนผลกุล, 2539ข)

3.1 น้ำพริก คือ น้ำที่มีรสพริก มักได้จากการ โคลก กะปิ กระเทียม พริกขี้หนู มะนาว เข้าด้วยกันสามารถรับประทานได้ทันที หรืออาจนำมาทำให้สุกก่อน โดยการนำไปผัด หรือหลนก็ได้ อาจใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือคลุกกับข้าวรับประทานเลยก็ได้ น้ำพริกมีอยู่หลายชนิด เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกขี้เหล็ก น้ำพริกนรก น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกตาแดง นอกจากนี้ยังมีน้ำพริกอื่น ๆ ที่ดัดแปลงจากน้ำพริกกะปิ โดยการใส่มะขวิด ตะลิงปลิง มะดัน มะขามอ่อน มะม่วง แตนน้ำมะนาวหรือใช้ปลาเค็ม ปูเค็ม เต้าหู้ยี้ เต้าเจี้ยว ไข่เค็ม ลูกหน่าเสียบ แตนกะปิ มักตั้งชื่อตามวัตถุดิบที่เปลี่ยนไป นอกจากนี้ ยังมีน้ำพริกโจร ซึ่งใช้วิธีการหั่นเป็นชิ้นเล็กแทนการ โคลกให้ละเอียด และน้ำพริกป่า ซึ่งใช้วิธีการขยำแทนการ โคลก น้ำพริกที่ไม่มีพื้นฐานจากน้ำพริกกะปิ ได้แก่ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกหนุ่ม แก้ว น้ำพริกขี้กา น้ำพริกเผา น้ำพริกข่า เป็นต้น น้ำพริกผัด และหลน

3.2 เครื่องจิ้มเบ็ดเตล็ด ได้แก่ น้ำปลาหวาน เป็นเครื่องจิ้มที่สามารถทานกับอาหารคาวก็ หรือผลไม้ก็ได้ เช่น ปลาช่อนเผา กับมะม่วงมัน เป็นต้น แสร้งว่า อาจเป็น แสร้งว่ากุ้งปลาตุ๋น ไข่ปลาปรุง หรือมันกุ้งปรุง

3.3 น้ำจิ้ม คือ น้ำที่ผสมเครื่องต่าง ๆ จนมีรสที่เปรี้ยว หวาน เค็ม บางครั้งอาจมีรสเผ็ดด้วย เช่น น้ำจิ้มบ๊วย น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำจิ้มแจ่ว น้ำจิ้มสุกี้ ซอสพริก ซึ่งน้ำจิ้มแต่ละอย่างถูกทำขึ้นมาเพื่อให้อาหารชนิดนั้นมีรสชาติที่อร่อยยิ่งขึ้น

4. ผัด

การทำอาหารให้สุกโดยใช้กะทิ หรือน้ำมันในปริมาณน้อยเพื่อเป็นสื่อนำความร้อน อาหารประเภทผัดมีอยู่หลายชนิด เช่น ผัดผักบุ้งไฟแดง ผัดผักรวมมิตร เป็นต้น ผัดผัดกับเนื้อ เช่น ผัดผัดกับหมู ผัดกระเฉดกับหมูกรอบ เป็นต้น ผัดเนื้อสัตว์ล้วน หมูทอดกระเทียมพริกไทย ไข่ผัดผัด กะหรี เป็นต้น ผัดเผ็ด เช่น ปลาตุ๋นผัดเผ็ด หมูผัดผัด ผัดกะเพราหมู ผัดเผ็ดหน่อไม้ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมี ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดวุ้นเส้น ผัดกระเพาะปลา ผัดกระต้อน ผัดสะตอ ผัดกะทิ เป็นต้น (ชนิษฐา พูนผลกุล, 2539ข)

5. อาหารเบ็ดเตล็ด

อาหารเบ็ดเตล็ด เป็นอาหารที่มีวิธีการทำที่หลากหลายไม่ว่าจะปิ้ง นึ่ง ต้ม ซึ่งมีอยู่หลายชนิดด้วยกัน เช่น งบ มีลักษณะคล้ายห่อหมก ต่างกันตรงที่แทนที่จะนึ่งให้สุก ก็จะปิ้งให้สุกแทน งบปลาทุ งบปลาหมึก งบหอย งบกุ้งฝอย เป็นต้น เจียน เป็นการเอาเนื้อสัตว์หรือเต้าหู้ไปทอด จากนั้นราดด้วยน้ำซอสที่มีรสหวาน เช่น ปลาเจียน กุ้งเจียน เต้าหู้ขาวเจียน อาหารทอด เป็นการทำอาหารให้สุกโดยการทอดในน้ำมันที่มีปริมาณมาก เช่น ทอดมัน ปลาทอด กุ้งชุบแป้งทอด ไก่ทอด ไข่ดาว ไข่เจียว ซึ่งไข่เจียวนั้นจะใช้น้ำมันน้อยกว่าทอด การต้มและการลวก เป็นการทำให้สุกด้วยการใช้น้ำหรือกะทิเป็นสื่อนำความร้อน เช่น ผักลวก ไข่ต้ม (ชนิษฐา พูนผลกุล, 2539ข)

อาหาร 4 ภาค

อาหารไทยยังแบ่งเป็นภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคกลาง และภาคใต้ อาหารแต่ละภาคมีลักษณะที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับภูมิประเทศ วิถีชีวิต ประเพณีและวัฒนธรรม สามารถแบ่งได้ดังต่อไปนี้

1. อาหารภาคเหนือ

อาหารเหนือส่วนใหญ่รสไม่จัด มีรสเค็มและเผ็ดเล็กน้อย ไม่นิยมใส่น้ำตาล เพราะรสหวานได้จากผักและเนื้อสัตว์ที่ใส่ลงไป เช่น เนื้อปลา เนื้อหมู เป็นต้น นิยมรับประทานคู่กับข้าวเหนียว เหมือนภาคอีสาน นิยมรับประทานน้ำพริกกับผักดอง อาหารส่วนใหญ่ของภาคเหนือมักจะเป็นแกง ได้แก่ แกงผักกาด แกงผักกูด แกงผักเถียงดา แกงอ่อม แกงโสะ แกงฮังเล เป็นต้น รองลงมาเป็นอาหารประเภทยำ ลาบ ส้า ตำ ได้แก่ ส้ามะเขือ ส้าบะแตง ส้าปลี ยำกบ ยำกระถิน ยำผักเหือด ยำเห็ดต่าง ๆ ตำขามุน ตำแตง ตะบะโอ ตำเตา ลาบควาย ลาบปลา เป็นต้น (ฤทัย เรื่องธรรมสิงห์, 2549; จริยา เดชกุญชร, 2552ก และ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2554)

2. อาหารภาคอีสาน

อาหารภาคอีสานเป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานกันมากที่สุด เช่น ไก่ย่าง อ่อม ลาบ คั่วหวาน ซกเล็ก ต้มเปาะฉะ ต้มแซบ เนื่องจากคนอีสานมักไปอาศัยอยู่ทางภาคอื่น ๆ อยู่เป็นจำนวนมาก และนำวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของตนติดตัวไปด้วย ด้วยรสชาติที่เด่นและจัดจ้าน รสเค็มจากปลาร้า รสเผ็ดจากพริกสด และพริกแห้ง รสเปรี้ยวจากมะขามเปียก มะกอก จึงทำให้เป็นที่นิยมแม้ในหมู่คนไทยและชาวต่างชาติ เช่น ส้มตำ ต้มแซบ ต้มโคล้ง เป็นต้น อาหารอีสานส่วนใหญ่จะมีลักษณะแห้ง ช้น มีน้ำเล็กน้อย ไม่นิยมใส่กะทิ นิยมใช้ปลาร้าปรุงอาหารเกือบทุกอย่าง (จริยา เดชกุญชร, 2552ข และ เพ็ญจิต โยสีดา, 2546) อาหารที่คนอีสานนิยมรับประทานมากที่สุดคือ อาหารประเภทแกงที่ไม่ใส่กะทิ เช่น แกงขมูนอ่อน แกงป่าไข่ผ่า แกงมะรุ้มกับปลาช่อน แกงผักหวานกับไข่มดแดง แกงผักคี้ว แกงเห็ด แกงหัวลาน อ่อมหมู อ่อมไก่บ้าน เป็นต้น รองลงมาเป็นอาหารประเภทปิ้งย่าง คั่ว เช่น ปิ้งกบ ปิ้งปลา ลิ้นวัวย่าง คั่วไก่ เป็นต้น (วรรณวิภา บุญคุ้ม, 2550 และ รณิดา อุยมา, 2550)

3. อาหารภาคกลาง

อาหารภาคกลางเป็นอาหารที่มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด มัน (จริยา เดชกุญชร, 2551) ส่วนใหญ่เป็นประเภทแกง มีทั้งแกงเผ็ด แกงที่ใส่กะทิ และแกงที่ไม่ใส่กะทิ เช่น แกงคั่ว แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงคั่วส้ม แกงมัสมั่น แกงอ่อม แกงส้ม แกงป่า แกงเลียง แกงบวน และมีอาหารประเภทลาบ ยำ ปลา น้ำพริก หลน มีอาหารประเภทผัดบ้างเล็กน้อย นิยมใช้น้ำมัน เนื้อไก่ เนื้อปลา เนื้อวัว และผักใช้ผักตามฤดูกาล (ภัทรวดี ศิริอำนาจลาภ, 2549 และ ภัทรทิรา นาคลำภา, 2551)

4. อาหารภาคใต้

อาหารใต้เป็นอาหารที่มีรสจัดทั้งเปรี้ยว เผ็ด และเค็มเท่าอาหารภาคอีสาน ไม่นิยมรสหวาน อาหารใต้มักมีผักเป็นส่วนผสมอยู่เป็นจำนวนมาก เนื้อสัตว์นิยมเป็นพวกปลา หอย ปู ปลาหมึก บางครั้งอาจมีไก่ หรือหมู เพิ่มลงไปด้วย (นิตดา หงส์วิวัฒน์, 2553) อาหารที่นิยมส่วนใหญ่จะเป็นแกง ยำ ผัด น้ำซุบหรือน้ำพริก เช่น แกงขี้เหล็กกับกุ้ง แกงหอยแครงเม็ดขนุน ใบรา แกงกะทิมะระหอยย่าง แกงพริกไก่บ้าน ยำมะนูด ยำใบบัวบก ยำปลาจิ้งหรีด ผัดเผ็ดสะตอ หมูสับ ผัดเผ็ดหอยโข่ง คั่วกลิ้งหมู ผัดผักรอติดกับกุ้ง ปลากระเบนผัดหวาน น้ำพริกโจร น้ำพริก พุงปลา น้ำพริกตะลึงปลิง เป็นต้น (จันทร์จิรา นัตถวานิช, 2551 และ นกเกดน์ สายสมบัติ, 2551)

อาหารว่างไทย

สำหรับประเทศไทย อาหารว่างเป็นอาหารที่เกิดขึ้นมาไม่นาน เพราะคนไทยไม่มีวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารระหว่างมื้อ เหมือนแถบยุโรป แต่ในปัจจุบันอาหารว่างเริ่มเป็นที่นิยมมากขึ้น เห็นได้จากร้านขายอาหารที่จะมีการจัดงานสังสรรค์ต่าง ๆ หรืองานสัมมนา การประชุม มักมีการนำอาหารว่างมาเสิร์ฟ อาหารว่างมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน (ทวีทอง หงส์วิวัฒน์, 2546) อาหารคาว เช่น ปอเปี๊ยะทอด ซ่อม่วง ข้าวเกรียบปากหม้อ ม้าฮ่อ สาหร่ายใส่หมู เป็นต้น ส่วนอาหารหวาน เช่น ไข่หงส์ ถั่วทอด ขนมหง เป็นต้น (เสวกา วัจวรรณะ, ม.ป.ป.)

อาหารว่าง เป็นอาหารที่ถูกจัดขึ้นในเวลา 10.00 น. หรือเวลา 14.00 – 16.00 น. เป็นอาหารที่ทานได้ไม่อยู่ท้อง ทำให้ไม่รู้สึกอิ่ม มีขนาดชิ้นที่เล็กพอดีคำ จำนวนน้อย มีสีสันท่านรับประทานรสอร่อยแม้ทิ้งไว้ให้เย็นก็ไม่เสียรส วิธีการประกอบอาหารไม่ยุ่งยาก นิยมรับประทานคู่กับเครื่องดื่ม เช่น กาแฟ ชา น้ำผลไม้ เป็นต้น (ทวีทอง หงส์วิวัฒน์, 2546)

ขนมไทย

ขนมไทยเป็นของหวานที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย ทั้งในด้านวัฒนธรรม ชีวิตความเป็นอยู่ แสดงถึงรสนิยมการรับประทาน ความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน มีรสชาติเฉพาะตัว รวมถึงสีกลิ่นสวยงาม และรูปลักษณะชวนรับประทาน ขนมไทยมีประวัติศาสตร์อันยาวนานมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ซึ่งในตอนนั้นขนมไทยนิยมทำจาก แป้ง กะทิ และน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนด ต่อมาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีการเพิ่มไข่เป็นส่วนผสมในขนมไทย ทำให้เกิดขนมไทยที่แปลกใหม่มากขึ้น ผู้ที่คิดค้น คือ ท้าวทองกีบม้า เป็นผู้ที่มีเชื้อชาติญี่ปุ่นสัญชาติโปรตุเกส เป็นภรรยาของเจ้าพระยาวิชเยนทร์ (นลินี คุอมรพัฒนะ, 2553)

ขนมไทยมักทำขึ้นตามฤดูกาล เช่น ฤดูร้อน จะทำขนมชนิดลอยแก้ว หรือขนมที่ให้ความรู้สึกเย็น เช่น สลัดลอยแก้ว กระท้อนลอยแก้ว ลูกตาลลอยแก้ว ข้าวต้มน้ำวุ้น ทับทิมกรอบ ลอดช่องสิงคโปร์ ชำหริ่ม เป็นต้น ฤดูฝน จะเป็นขนมกวน ขนมฉาบ และของแฉ่ฉ่ำ เช่น กลัวยกวน ถั่วแปบ กวน กลัวยกวน เผือกกวน มันกวน ขนมมันฝรั่งกวน มะม่วงแฉ่ฉ่ำ มะดันแฉ่ฉ่ำ เป็นต้น และฤดูหนาวมักเป็นขนมที่ต้องรับประทานตอนร้อน ๆ เช่น บัวลอย ถั่วต้มน้ำตาล ไข่หวาน มันต้มน้ำขิง ฟักทองแกงบวช กลัวยกวนวชิ สาเกเปียก ข้าวเหนียวเปียก เป็นต้น

คนไทยยังนิยมทำขนมในงานสำคัญต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน นิยมใช้ ขนมสอดไส้ ขนมหน้านวล ขนมเล็บมือนาง ขนมละมุด ขนมพระพาย ขนมทอง ขนมบัวปิ่น ขนมทองพลุ ขนมชะมด ขนมกง ขนมหั่นตรา ขนมนมสาว ขนมฝรั่ง ขนมฝักบัว ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ทองเอก ขนมนางเอก ขนมโพลกแถม งานสงกรานต์ นิยมกวนข้าวเหนียวแดง กวนกะละแม เทศกาลสารทไทย นิยมทำกระยาสารท งานทอดกฐิน นิยมทำขนมข้าวเม่านำรับประทาน

คู่กับขนมจีนน้ำพริก งานขึ้นบ้านใหม่ นิยมใช้ขนมมงคล เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ทองเอก ขนมชั้น ขนมเทียนแก้ว ขนมถ้วยฟู ขนมปุยฝ้าย งานฉลองยศ นิยมใช้ขนมชั้น ซึ่งต้องเป็น 9 ชั้น นอกจากนี้ยังมีขนมตระกูลทองทั้งหลาย ขนมจำนงค์ ขนมฝักบัว ขนมเทียน ขนมข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

ประเภทของขนมไทย

ขนมไทยเป็นขนมที่สวยงาม มีกลิ่นหอม ต้องใช้ทั้งทักษะ ความชำนาญ ประสบการณ์ รวมถึงความอดทนในการทำเป็นอย่างมาก จึงจะสามารถทำขนมไทยได้ออกมาดี วัตถุดิบที่ใช้ในขนมไทยนั้นส่วนใหญ่เป็นแป้ง ซึ่งได้จากข้าวหรือพืชชนิดต่าง ๆ เช่น ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า มัน ถั่วเขียว ถั่วลิสง ข้าวโพด เท้ายายม่อม มันสำปะหลัง น้ำตาลส่วนใหญ่ใช้น้ำตาลจากมะพร้าว และน้ำตาลโตนด ในช่วงหลังมีการใช้น้ำตาลทรายขาวด้วย น้ำมัน ส่วนใหญ่ใช้กะทิ ซึ่งมีส่วนน้อยที่ใช้น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช ไข่ ใช้ได้ทั้งไข่แดงและไข่ขาว ถั่ว นิยมนำมาทำไส้ขนมหรือตัวขนม เช่น ลูกชุบ ส่วนผลไม้และผัก นิยมนำมาลอยแก้ว นำมาเชื่อม หรือผสมกับเนื้อขนมหรือไส้ของขนม เช่น มะม่วง สละ มะพร้าว แห้ว ถั่ว ลูกตาล ฟักทอง เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีพืชที่สามารถให้สีและกลิ่นแก่ขนมไทยได้ ซึ่งทำให้ขนมดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น เช่น มะลิ ดอกกระดังงา กุหลาบ อัญชัน ใบเตย จึงเป็นต้น นั้นทำให้ขนมมีความหลากหลายมากขึ้น ขนมไทยสามารถจัดแบ่งประเภท ตามวิธีการปรุง วัตถุดิบที่ใช้ เช่น ขนมประเภทไข่ ขนมประเภทแป้ง ขนมประเภทต้ม ขนมประเภทกวน ขนมประเภทอบ ผิง และคาคกระทะ ขนมประเภททอด ขนมประเภทเชื่อมและแช่เย็น ขนมประเภทน้ำกะทิและน้ำเชื่อม ขนมประเภทบวด และขนมประเภทอื่น (นลินี คูอมรพัฒนะ, 2553; เสวภา วัชรวิริยะ, ม.ป.ป. และ ขนิษฐา พูนผลกุล, 2539ก)

สถาบันการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ในระดับอุดมศึกษา

สถาบันการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ในระดับอุดมศึกษา ในปัจจุบันสถาบันการศึกษามีหลักสูตรการศึกษาที่มีบางส่วนที่คล้ายกัน บางส่วนที่แตกต่างกัน บางแห่งเน้นไปทางวิทยาศาสตร์ บางแห่งเน้นไปทางสังคมศาสตร์ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการทั้งจากนโยบายของรัฐ และของสถาบันการศึกษาเอง ซึ่งขึ้นอยู่กับบริบทในการสร้างผู้เรียน และประเภทของสถานศึกษามีดังนี้ (นนทลี พรธาดาวิทย์, 2545 และ อมรรัตน์ อนันต์วราพงษ์, 2548)

1. มหาวิทยาลัย เป็นสถาบันการศึกษาที่เน้นการศึกษาด้านวิชาการมากกว่าภาคปฏิบัติ ซึ่งมีการศึกษาโดยเน้นไปทางวิทยาศาสตร์ และทางสังคมศาสตร์ ดังนั้นนิสิต นักศึกษาจึงมีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ มากกว่าด้านปฏิบัติ เช่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เปิดสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เปิดสอนวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นต้น (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554 และ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2554)

2. มหาวิทยาลัยราชภัฏ เป็นสถาบันการศึกษาที่เน้นการศึกษาด้านวิชาการเหมือนกับมหาวิทยาลัย แต่ก็เน้นภาคปฏิบัติเหมือนกับอาชีวศึกษาด้วยเช่นกัน เนื่องจากสถาบันเหล่านี้เคยเป็นสถาบันฝึกหัดครูมาก่อน (ราชกิจจานุเบกษา, 2518) ทำให้มีการเน้นทั้งวิชาการและภาคปฏิบัติ ผู้สำเร็จการศึกษาจึงมีความมั่นใจในเรื่องปฏิบัติ เพราะในการจัดการเรียนการสอน หรือกิจกรรมเสริมหลักสูตรมักมีการส่งนิสิต นักศึกษาไปแข่งขันตามที่ต่าง ๆ เพื่อเพิ่มประสบการณ์ของผู้เรียนให้รู้จักนำสิ่งที่เรียนไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ เช่น มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เปิดหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา เปิดสอนวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นต้น (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2554 และ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2554)

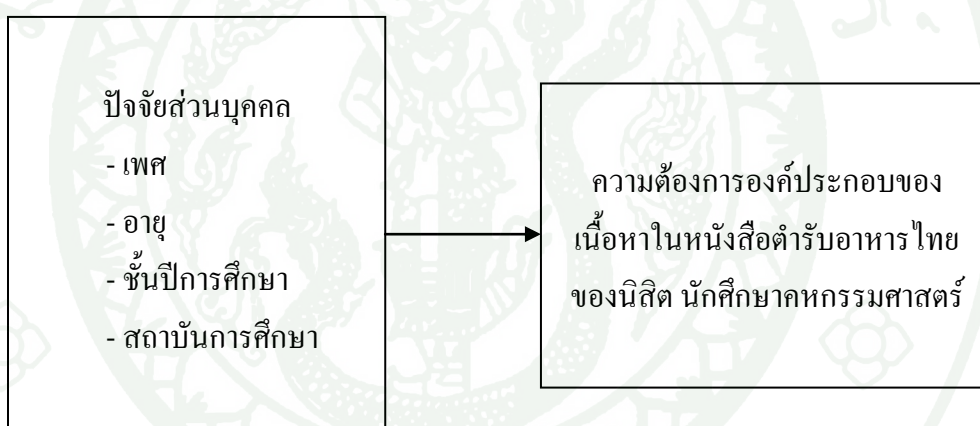
3. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เป็นสถาบันการศึกษาที่เน้นการศึกษาด้านภาคปฏิบัติมากกว่าด้านวิชาการ ทำให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความมั่นใจในเรื่องปฏิบัติ เพราะการจัดการเรียนการสอนคล้ายคลึงกับมหาวิทยาลัยราชภัฏที่มีการส่งนิสิต นักศึกษาไปแข่งขันตามที่ต่าง ๆ เพื่อเพิ่มประสบการณ์ของผู้เรียน เช่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เปิดสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหาร

และโภชนาการ เป็นต้น (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, 2554 และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2554)

สมมติฐานการวิจัย

ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ชั้นปีการศึกษา และสถาบันการศึกษา มีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

บทที่ 3

วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อศึกษาความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร และความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับองค์ประกอบของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิตนักศึกษาต้องการ ซึ่งมี 2 ระยะด้วยกัน ระยะที่ 1 เป็นการศึกษาลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554 และ ระยะที่ 2 เป็นการศึกษาความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ระยะที่ 1

ระยะที่ 1 เป็นการศึกษาลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554 โดยมีการดำเนินการดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

รวบรวมข้อมูลจากการสืบค้นรายชื่อหนังสือจากเว็บไซต์ของร้านขายหนังสือ ได้แก่ ร้านหนังสือดอกหญ้า จำนวน 43 เล่ม ร้านหนังสือนายอินทร์ จำนวน 108 เล่ม ร้านหนังสือซีเอ็ด จำนวน 130 เล่ม ร้านหนังสือบีทูเอส จำนวน 120 เล่ม ร้านหนังสือแพรวพิทยา จำนวน 68 เล่ม ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 107 เล่ม ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 15 เล่ม (ร้านหนังสือดอกหญ้า, 2554; ร้านหนังสือนายอินทร์, 2554; ร้านหนังสือซีเอ็ด, 2554; ร้านหนังสือบีทูเอส, 2554; ร้านหนังสือแพรวพิทยา, 2554; ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2554; ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554) ซึ่งเป็นที่รวบรวมหนังสือตำรับอาหารไทยที่กำลังวางจำหน่ายตามร้านหนังสือ ในเขตกรุงเทพมหานคร ในวันที่ 14 สิงหาคม ถึง 20 สิงหาคม พ.ศ. 2554 เป็นหนังสือที่ยังวางจำหน่ายรวมทั้งสิ้น 591 เล่ม

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสำรวจหนังสือตำรับอาหารไทย ประกอบด้วยชื่อของหนังสือ ชื่อผู้แต่ง สำนักพิมพ์ ราคา ชนิดกระดาษ ขนาด ชนิดภาพ แบบตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ ลักษณะตัวพิมพ์ สีพื้นหลังและตัวพิมพ์ และองค์ประกอบของเนื้อหาของตำรับอาหารไทย

ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยมีขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาค้นคว้าเอกสาร และวิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้องกับหนังสือตำรับอาหาร
2. รวบรวมรายชื่อหนังสือตำรับอาหารไทยจากการสืบค้นทางอินเทอร์เน็ตของร้านขายหนังสือ ได้แก่ ร้านหนังสือดอกหญ้า จำนวน 43 เล่ม ร้านหนังสือนายอินทร์ จำนวน 108 เล่ม ร้านหนังสือซีเอ็ด จำนวน 130 เล่ม ร้านหนังสือปิ๋วเอส จำนวน 120 เล่ม ร้านหนังสือแพร่พิทยา จำนวน 68 เล่ม ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 107 เล่ม ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 15 เล่ม รวม 591 เล่ม (ร้านหนังสือดอกหญ้า, 2554; ร้านหนังสือนายอินทร์, 2554; ร้านหนังสือซีเอ็ด, 2554; ร้านหนังสือปิ๋วเอส, 2554; ร้านหนังสือแพร่พิทยา, 2554; ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2554; ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554) ซึ่งเป็นที่รวบรวมหนังสือตำรับอาหารไทยที่กำลังวางจำหน่ายตามร้านหนังสือ ในเขตกรุงเทพมหานคร ในวันที่ 14 สิงหาคม ถึง 20 สิงหาคม พ.ศ. 2554 แต่เนื่องจากหนังสือตำรับอาหารไทยมีซ้ำกันบางเล่ม จึงทำให้ได้หนังสือทั้งหมด 130 เล่ม
3. สร้างแบบสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับหนังสือตำรับอาหาร โดยนำข้อมูลจากการตรวจเอกสาร และข้อมูลจากการศึกษาลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยจากการสืบค้นทางอินเทอร์เน็ต จำนวน 30 เล่ม จากนั้นนำแบบสำรวจที่สร้างเสร็จแล้วให้อาจารย์ที่ปรึกษา และผู้เชี่ยวชาญตรวจเพื่อขอคำแนะนำ และนำไปปรับปรุงแก้ไข

การเก็บรวบรวมข้อมูล

รวบรวมลักษณะของหนังสือ ได้แก่ ขนาดของหนังสือ ชนิดกระดาษ รูปภาพ แบบตัวพิมพ์ ลักษณะของตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ สีของพื้นหลังและตัวพิมพ์ องค์ประกอบเนื้อหา และรูปแบบคำรับอาหาร โดยรวบรวมข้อมูลจากร้านหนังสือ ห้องสมุดของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ห้องสมุดแห่งชาติ และห้องสมุดจากที่ต่าง ๆ เพื่อนำมาสร้างแบบสอบถามในขั้นต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์โดยการนำข้อมูลที่ได้นำแยกเป็นหมวดหมู่ ได้แก่ ขนาดของหนังสือ ชนิดกระดาษ รูปภาพ แบบตัวพิมพ์ ลักษณะของตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ สีของพื้นหลังและตัวพิมพ์ องค์ประกอบเนื้อหา และรูปแบบคำรับอาหาร แล้วใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์วิเคราะห์ข้อมูล โดยหาค่าความถี่ และค่าร้อยละ ของแต่ละหมวดหมู่ เพื่อนำข้อมูลมาทำแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ในระยะที่ 2 ต่อไป

ระยะที่ 2

ระยะที่ 2 เป็นการศึกษาความต้องการหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยมีการดำเนินการดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากร คือ นิสิต นักศึกษาที่ศึกษาทางด้านคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหาร ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยของรัฐ ในเขตกรุงเทพมหานคร ในปีการศึกษา 2554 มีทั้งหมด 7 มหาวิทยาลัย ได้แก่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 264 คน มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 60 คน มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม 40 คน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 5,121 คน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 121 คน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ 794 คน และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 760 คน รวม 7,160 คน (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554; มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2554; มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, 2554; มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2554; มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2554; มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, 2554 และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2554)

กลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยครั้งนี้ได้สุ่มตัวอย่างจำนวน 370 คน ซึ่งถือว่าเพียงพอที่จะเป็นตัวแทนประชากร โดยการใช้ตารางกำหนดตัวอย่างของ Krejcie และ Morgan (1970 อ้างถึงใน สุภาพ นัฏราภรณ์, 2553: 66) กลุ่มตัวอย่างเหล่านี้ได้มาโดยการสุ่มแบบหลายขั้นตอน (Multistage Random Sampling) โดยสุ่มประชากรแบบสัดส่วน จากนั้นใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง โดยเลือกเฉพาะนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ที่เรียนสาขาอาหารเท่านั้น ส่วนกลุ่มสัมภาษณ์ จะสัมภาษณ์กับนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 7 คน โดยอาจารย์ประจำวิชาเป็นผู้แนะนำ

ตารางที่ 1 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์จากมหาวิทยาลัยต่าง ๆ
ในปี พ.ศ. 2554

มหาวิทยาลัย	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	264	15
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	60	6
มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม	40	3
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	5,121	261
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	121	7
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	794	41
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	760	37
รวม	7,160	370

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นแบบสอบถามแบ่งเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามข้อมูลส่วนบุคคล มีทั้งแบบตรวจสอบรายการ และเติมคำ

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหาร มีทั้งแบบตรวจสอบรายการ และเติมคำ

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการ ซึ่งมีทั้งแบบตรวจสอบรายการ และเติมคำ ได้แก่ ขนาดเล่ม ลักษณะหน้าปก ลักษณะภายในเล่ม องค์ประกอบของเนื้อหา

ขั้นตอนการสร้างและทดสอบเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยมีขั้นตอนดังนี้

1. นำข้อมูลที่ได้จากระยะที่ 1 มาสร้างแบบสอบถาม จากนั้นนำแบบสอบถามที่สร้างเสร็จแล้วให้อาจารย์ที่ปรึกษา และผู้เชี่ยวชาญตรวจ เพื่อขอคำแนะนำ และนำไปปรับปรุงแก้ไข
2. ตรวจสอบเครื่องมือ โดยตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา โดยผู้เชี่ยวชาญ
3. นำไปทดสอบกับนิสิตมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน เพื่อตรวจสอบและความเที่ยงตรงเฉพาะหน้า และหาความเชื่อมั่น (Reliability) โดยใช้สัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ของ Cronbach (1970 อ้างใน สุภาพ ฉัตรภรณ์, 2548) ในตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหาร ได้ค่าความเชื่อมั่น 0.71 ซึ่งแสดงว่าแบบสอบถามฉบับนี้มีความเชื่อมั่นที่พอใช้แล้วจึงนำแบบสอบถาม และนำมาเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างในงานวิจัยต่อไป

การเก็บรวบรวมข้อมูล

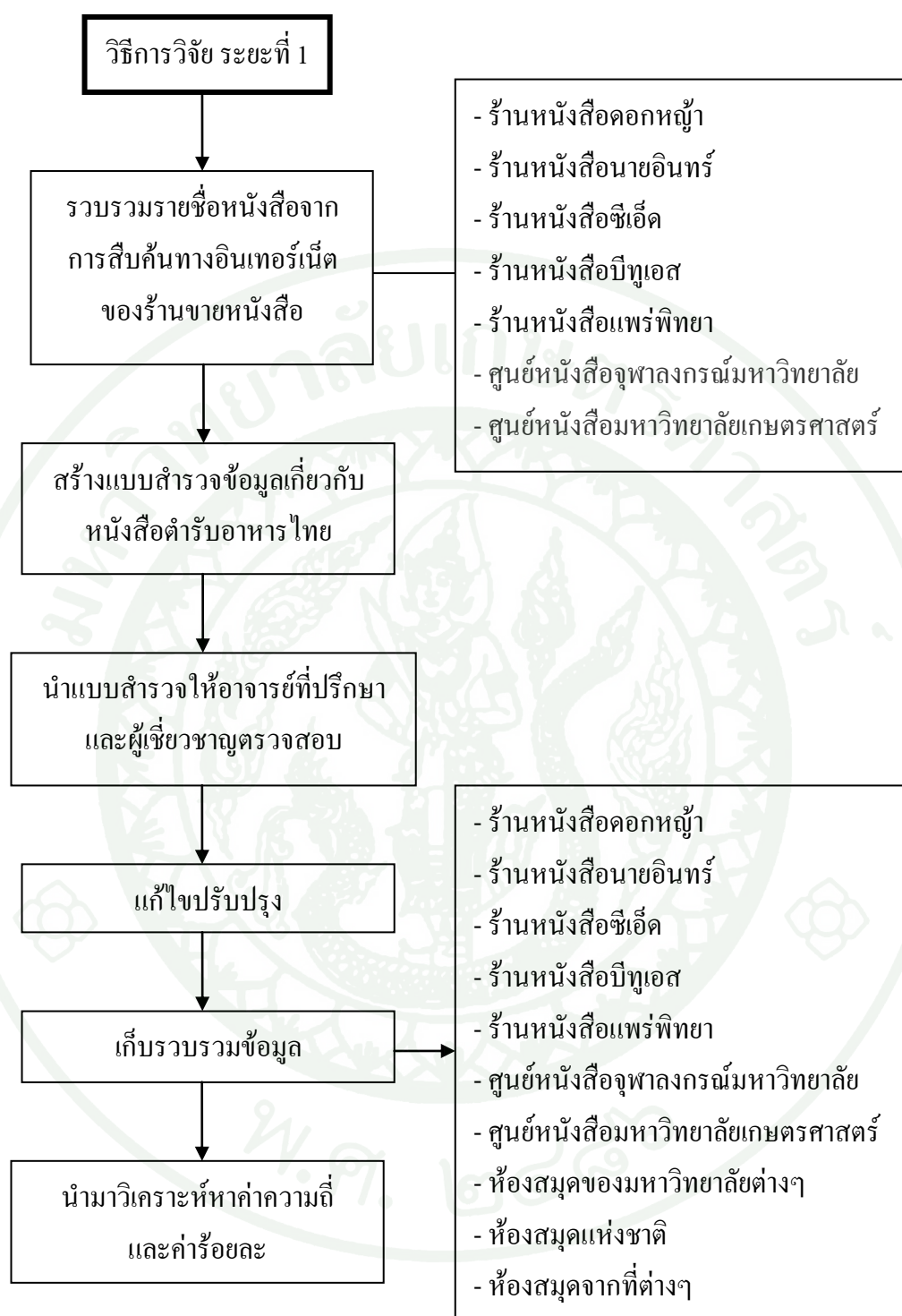
การเก็บรวบรวมระยะที่ 2 มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. ทำหนังสือราชการขอความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลจากบัณฑิตวิทยาลัย ถึงคณบดีของคณะที่ต้องการเก็บข้อมูล เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลในมหาวิทยาลัย
2. ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งผู้วิจัยเก็บรวบรวมจากกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้แจ้งรายละเอียดการกรอกแบบสอบถามให้แก่ นิสิต นักศึกษา และรอรับแบบสอบถามกลับคืนในวันเดียวกัน ส่วนแบบสัมภาษณ์ได้สัมภาษณ์ นิสิต นักศึกษาในวันที่ไปแจกแบบสอบถาม ในกรณีที่ไม่สามารถเก็บรวบรวมแบบสอบถามด้วยตนเองได้ ขอความร่วมมือจากอาจารย์ประจำสาขาเก็บรวบรวมข้อมูล

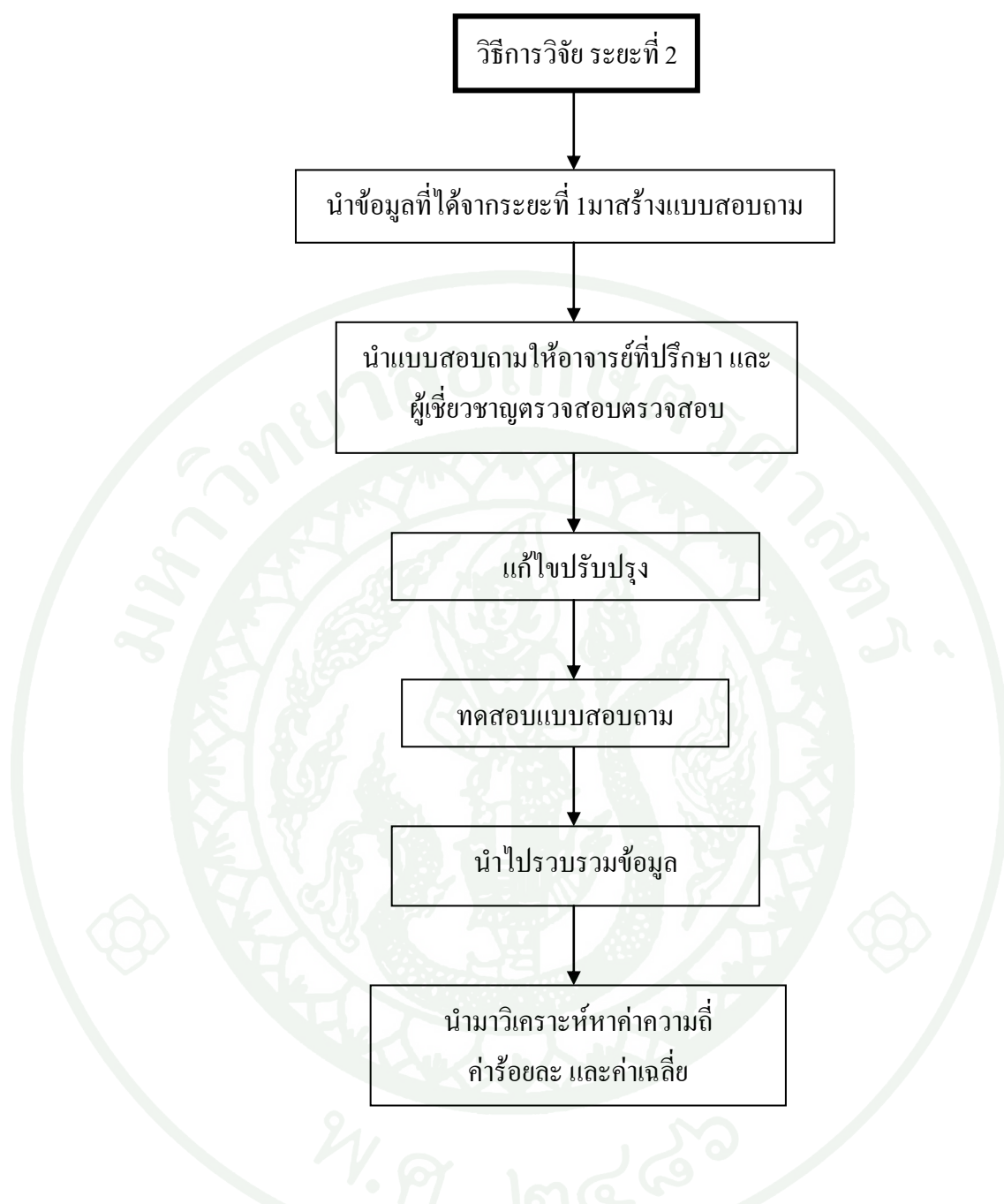
การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในระยะที่ 2 รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ และกล้องถ่ายรูป นำมาวิเคราะห์โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ โดยวิเคราะห์ข้อมูลส่วนบุคคล ข้อมูลเกี่ยวกับเกณฑ์การเลือกหนังสือด้านรับอาหารไทย และข้อมูลเกี่ยวกับหนังสือด้านอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการ นำมาหาค่าเฉลี่ย ค่าความถี่ และค่าร้อยละ

ส่วนการทดสอบสมมติฐานโดยใช้การทดสอบไคสแควร์ (Chi-square Test) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับองค์ประกอบของเนื้อหาที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ต้องการ ซึ่งกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05



ภาพที่ 2 วิธีการวิจัย ระยะที่ 1 การศึกษาลักษณะของหนังสือร้านอาหารไทยใน ปี พ.ศ. 2554



ภาพที่ 3 วิธีการวิจัย ระยะที่ 2 การศึกษาความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

บทที่ 4

ผลการวิจัยและข้อวิจารณ์

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เพื่อศึกษาความต้องการหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาเกษตรศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งมี 2 ระยะด้วยกัน ได้แก่ ระยะที่ 1 เป็นการศึกษาลักษณะของหนังสือตำราอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554 และ ระยะที่ 2 เป็นการศึกษาความต้องการหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาเกษตรศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ระยะที่ 1 ศึกษาลักษณะของหนังสือตำราอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554 โดยรวบรวมรายชื่อหนังสือจากเว็บไซต์ของร้านขายหนังสือ ได้แก่ ร้านหนังสือดอกหญ้า จำนวน 43 เล่ม ร้านหนังสือนายอินทร์ จำนวน 108 เล่ม ร้านหนังสือซีเอ็ด จำนวน 130 เล่ม ร้านหนังสือปิ๋วเอส จำนวน 120 เล่ม ร้านหนังสือแพรวพิทยา จำนวน 68 เล่ม ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 107 เล่ม ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน 15 เล่ม ซึ่งรวบรวมหนังสือตำราอาหารไทยที่กำลังวางจำหน่ายตามร้านหนังสือในเขตกรุงเทพมหานครใน วันที่ 14 สิงหาคม ถึง 20 สิงหาคม พ.ศ. 2554 รวมทั้งสิ้น 591 เล่ม แต่เนื่องจากหนังสือตำราอาหารไทยมีซ้ำกันบางเล่ม จึงใช้หนังสือเพียง 130 เล่ม จากนั้นสำรวจลักษณะของหนังสือตำราอาหารไทยตามร้านหนังสือ และห้องสมุดต่าง ๆ

ระยะที่ 2 เป็นการศึกษาความต้องการหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาเกษตรศาสตร์ในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษานำเสนอทั้งหมด 3 ตอน ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการการเลือกหนังสือตำราอาหาร

ตอนที่ 3 ลักษณะของหนังสือตำราอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการ

ระยะที่ 1 การศึกษาลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554

การศึกษาลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554 ผลการศึกษาแบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะของหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะภายในของหนังสือตำรับอาหารไทย และองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย

ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย

ผลจากการสำรวจ พบว่า ขนาดหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ขนาด 17 x 24 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 32.4 รองลงมา คือ ขนาด 14.2 x 21 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 22.3 รองลงมา ขนาด 18.5 x 26 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 16.2 ขนาด 21 x 23 เซนติเมตร และขนาด 17 x 23.5 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 11.5 เท่ากัน ขนาด 17 x 16 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 3.1 ส่วนขนาด 19 x 23.5 เซนติเมตร และขนาด 13 x 18 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 1.5 เท่ากัน (ตารางที่ 2)

หน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย

ผลจากการสำรวจลักษณะหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย แบ่งออกเป็น 6 ประเด็น ได้แก่ ชนิดกระดาษ ภาพประกอบ แบบตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ ลักษณะตัวพิมพ์ สีพื้นหลังและสีของตัวพิมพ์

1. ชนิดกระดาษหน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า ชนิดกระดาษหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้กระดาษอาร์ตการ์ดหน้าเดียว คิดเป็นร้อยละ 96.9 รองลงมา คือ กระดาษอาร์ตด้าน คิดเป็นร้อยละ 3.1 (ตารางที่ 2)

2. ชนิดภาพประกอบหน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า ชนิดภาพประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 96.9 รองลงมา คือ ภาพพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 3.1 (ตารางที่ 2)

3. แบบตัวพิมพ์หน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 87.7 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 7.7 รองลงมา คือ แบบอักษรเขียน และแบบอักษรอักษรคิดเป็นร้อยละ 2.3 เท่ากัน

ส่วนแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 59.1 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 4.7 และแบบอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 0.8 ตามลำดับ ส่วนหนังสือที่ไม่มีหัวเรื่องรอง คิดเป็นร้อยละ 35.4 (ตารางที่ 2)

4. ขนาดแบบตัวพิมพ์หน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้ขนาดมากกว่า 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 93.1 รองลงมา คือ ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 6.9

ส่วนขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรองประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ขนาด 22 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 36.9 รองลงมา คือ ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.6 ขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 3.8 ขนาด 16 พอยต์ และขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 2.3 เท่ากัน ส่วนหนังสือที่ไม่มีหัวเรื่องรอง คิดเป็นร้อยละ 35.4 (ตารางที่ 2)

5. ลักษณะของตัวพิมพ์หน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ ตัวปกดี คิดเป็นร้อยละ 94.5 รองลงมา คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 5.5

ส่วนลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ตัวปกดี คิดเป็นร้อยละ 64.6 ส่วนหนังสือตำรับอาหารไทยที่ไม่มีหัวเรื่องรอง คิดเป็นร้อยละ 35.4 (ตารางที่ 2)

6. สีพื้นหลังและตัวพิมพ์หน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า สีพื้นหลังของหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 46.8 รองลงมา คือ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 27 และสีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 26.2

สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 58.5 รองลงมา คือ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 26.1 และสีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 15.4

ส่วนสีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรองประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 47.7 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 12.3 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 4.6 ส่วนหนังสือตำรับอาหารไทยที่ไม่มีหัวเรื่องรอง คิดเป็นร้อยละ 35.4 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 ผลสำรวจลักษณะหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554

(N = 130)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร		จำนวน	ร้อยละ
<u>ขนาดเล่ม</u>			
21 x 23	cm.	15	11.5
19 x 23.5	cm.	2	1.5
18.5 x 26	cm.	21	16.2
17 x 24	cm.	42	32.4
17 x 23.5	cm.	15	11.5
17 x 16	cm.	4	3.1
14.2 x 21	cm.	29	22.3
13 x 18	cm.	2	1.5
รวม		130	100.0
<u>หน้าปก</u>			
<u>ชนิดกระดาษหน้าปก</u>			
กระดาษอาร์ตด้าน		4	3.1
กระดาษอาร์ตการ์ดหน้าเดียว		126	96.9
รวม		130	100.0
<u>ชนิดภาพประกอบหน้าปก</u>			
ภาพถ่ายสี		126	96.9
ภาพพิมพ์		4	3.1
รวม		130	100.0
<u>แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>			
แบบตัวอักษรอักษร		3	2.3
แบบตัวอักษรเขียน		3	2.3
แบบตัวอักษรมีหัว		10	7.7
แบบตัวอักษรหัวตัด		114	87.7
รวม		130	100.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

(N = 130)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>หน้าปก (ต่อ)</u>		
<u>แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
แบบตัวอักษรเขียน	1	0.8
แบบตัวอักษรพิมพ์หัว	8	4.7
แบบตัวอักษรหัวตัด	75	59.1
ไม่ปรากฏ	46	35.4
รวม	130	100.0
<u>ขนาดของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
ขนาด 72 พอยต์	9	6.9
ขนาดมากกว่า 72 พอยต์	121	93.1
รวม	130	100.0
<u>ขนาดของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
ขนาด 16 พอยต์	3	2.3
ขนาด 20 พอยต์	18	14.6
ขนาด 22 พอยต์	47	36.9
ขนาด 24 พอยต์	8	4.7
ขนาด 34 พอยต์	3	2.3
ขนาด 36 พอยต์	5	3.8
ไม่ปรากฏ	46	35.4
รวม	130	100.0

ตารางที่ 2 (ต่อ)

(N = 130)

ลักษณะของหนังสือรับประทานอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>หน้าปก (ต่อ)</u>		
<u>ลักษณะของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
ตัวหนา	7	5.5
ตัวปกติ	123	94.5
รวม	130	100.0
<u>ลักษณะของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
ตัวปกติ	84	64.6
ไม่มีหัวเรื่องรอง	46	35.4
รวม	130	100.0
<u>สีพื้นหลังหน้าปก</u>		
สีไม่มีวรรณะ	61	46.8
สีวรรณะเย็น	35	27.0
สีวรรณะร้อน	34	26.2
รวม	130	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
สีวรรณะร้อน	76	58.5
สีวรรณะเย็น	34	26.1
สีไม่มีวรรณะ	20	15.4
รวม	130	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
สีไม่มีวรรณะ	62	47.7
ไม่มีหัวเรื่องรอง	46	35.4
สีวรรณะร้อน	16	12.3
สีวรรณะเย็น	6	4.6
รวม	130	100.0

ภายในหนังสือคำรับอาหารไทย

ผลจากการสำรวจลักษณะภายในหนังสือคำรับอาหารไทย แบ่งออกเป็น 6 ประเด็น ได้แก่ ชนิดกระดาษ ภาพประกอบ แบบตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ ลักษณะตัวพิมพ์ สีพื้นหลังและสีของตัวพิมพ์

1. ชนิดกระดาษภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า ชนิดกระดาษภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้กระดาษอาร์ตมัน คิดเป็นร้อยละ 80.8 รองลงมา คือ กระดาษปอนด์ คิดเป็นร้อยละ 15.4 และกระดาษถนอมสายตา คิดเป็นร้อยละ 3.8 (ตารางที่ 3)

2. ชนิดภาพประกอบภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า ชนิดภาพประกอบภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 90.8 รองลงมา คือ ภาพถ่ายขาวดำ คิดเป็นร้อยละ 9.2 (ตารางที่ 3)

3. แบบตัวพิมพ์ภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 87.0 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 9.2 และแบบอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 3.8

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 91.6 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 4.6 และแบบอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 3.8

ส่วนแบบตัวพิมพ์เนื้อเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้แบบตัวอักษรที่มีหัว 96.2 รองลงมา คือ แบบอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 3.8 (ตารางที่ 3)

4. ขนาดตัวพิมพ์ภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 50.8 รองลงมา คือ ขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 17.7 ขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 16.2 ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 9.2 ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 3.8 และขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 2.3

ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่มีขนาดมากกว่า 18 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 90.8 รองลงมา คือ ขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 และขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 2.3

ส่วนขนาดตัวพิมพ์เนื้อเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดทั้งหมดมีขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 100 (ตารางที่ 3)

5. ลักษณะของตัวพิมพ์ภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุดคือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 63.8 รองลงมา คือ ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 36.2

ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 51.5 รองลงมา คือ ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 45.4 และลักษณะขีดเส้นใต้คิดเป็นร้อยละ 3.1 ส่วนลักษณะตัวพิมพ์เนื้อเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดทั้งหมดตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 100 (ตารางที่ 3)

6. สีพื้นหลังและตัวพิมพ์ภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า สีพื้นหลังภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 69.3 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 16.1 และสีวรรณะเย็น 14.6 คิดเป็นร้อยละ 8.5

สีตัวพิมพ์หัวเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 78.5 รองลงมา คือ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 14.6 สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 6.9

สีตัวพิมพ์หัวเรื่องรองภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่เป็นสีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 97.7 รองลงมา คือ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 2.3

ส่วนสีตัวพิมพ์เนื้อเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดทั้งหมดเป็นสีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 100 (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ผลสำรวจลักษณะภายในของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554

(N = 130)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>ชนิดกระดาษภายในเล่ม</u>		
กระดาษปอนด์	20	15.4
กระดาษอาร์ตมัน	105	80.8
กระดาษถนอมสายตา	5	3.8
รวม	130	100.0
<u>ชนิดภาพประกอบภายในเล่ม</u>		
ภาพถ่ายสี	118	90.8
ภาพถ่ายขาวดำ	12	9.2
รวม	130	100.0
<u>แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
แบบตัวอักษรเขียน	5	3.8
แบบตัวอักษรมีหัว	12	9.2
แบบตัวอักษรหัวตัด	113	87.0
รวม	130	100.0
<u>แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
แบบตัวอักษรเขียน	5	3.8
แบบตัวอักษรมีหัว	6	4.6
แบบตัวอักษรหัวตัด	119	91.6
รวม	130	100.0
<u>แบบตัวพิมพ์เนื้อหา</u>		
แบบตัวอักษรเขียน	5	3.8
แบบตัวอักษรมีหัว	125	96.2
รวม	130	100.0

ตารางที่ 3 (ต่อ)

(N = 130)

ลักษณะของหนังสือรับประทานอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>ขนาดของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
ขนาด 20 พอยต์	12	9.2
ขนาด 24 พอยต์	3	2.3
ขนาด 32 พอยต์	21	16.2
ขนาด 34 พอยต์	23	17.7
ขนาด 36 พอยต์	66	50.8
ขนาด 72 พอยต์	5	3.8
รวม	130	100.0
<u>ขนาดของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
ขนาด 16 พอยต์	9	6.9
ขนาด 18 พอยต์	118	90.8
ขนาด 32 พอยต์	3	2.3
รวม	130	100.0
<u>ขนาดของตัวพิมพ์เนื้อหา</u>		
ขนาด 16 พอยต์	130	100.0
รวม	130	100.0
<u>ลักษณะของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
ตัวหนา	83	63.8
ตัวปกติ	47	36.2
รวม	130	100.0
<u>ลักษณะของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
ตัวหนา	67	51.5
ขีดเส้นใต้	4	3.1
ตัวปกติ	59	45.4
รวม	130	100.0

ตารางที่ 3 (ต่อ)

(N = 130)

ลักษณะของหนังสือรับประทานอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>ลักษณะของตัวพิมพ์เนื้อหา</u>		
ตัวปกติ	130	100.0
รวม	130	100.0
<u>สีพื้นหลังภายในเล่ม</u>		
สีไม่มีวรรณะ	90	69.3
สีวรรณะร้อน	21	16.1
สีวรรณะเย็น	19	14.6
รวม	130	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
สีไม่มีวรรณะ	102	78.5
สีวรรณะเย็น	19	14.6
สีวรรณะร้อน	9	6.9
รวม	130	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
สีไม่มีวรรณะ	127	97.7
สีวรรณะเย็น	3	2.3
รวม	130	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์เนื้อหา</u>		
สีไม่มีวรรณะ	130	100.0
รวม	130	100.0

องค์ประกอบเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย

ผลจากการสำรวจ พบว่า หนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมีหัวข้อดังนี้
อาหารแยกตามประเภท ได้แก่ แกง คิดเป็นร้อยละ 22.3 ยำ ปลา คิดเป็นร้อยละ 14.6 น้ำจิ้ม น้ำพริก
คิดเป็นร้อยละ 20 ผัด คิดเป็นร้อยละ 9.2 เบ็ดเตล็ด คิดเป็นร้อยละ 15.4 อาหารว่าง คิดเป็นร้อยละ 5.4
ขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 12.3

อาหารมีการแยกเป็นภาค ได้แก่ ภาคเหนือ คิดเป็นร้อยละ 6.2 ภาคใต้ คิดเป็นร้อยละ 3.8
ภาคกลาง คิดเป็นร้อยละ 7.7 และภาคอีสาน คิดเป็นร้อยละ 9.2 ระบุประเภทอาหารของแต่ละภาค
คิดเป็นร้อยละ 18.1 ระบุลักษณะอาหารของแต่ละภาค และรสชาติอาหารของแต่ละภาค คิดเป็นร้อย
ละ 15.4 เท่ากัน

แยกอาหารตามวัตถุดิบหลัก คิดเป็นร้อยละ 2.2 อธิบายลักษณะเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิด
เป็นร้อยละ 63.8 การเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 30 การเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ
คิดเป็นร้อยละ 23.2 และวิธีการใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 63.8 เรียงลำดับการใช้งาน
เครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 97.7

อธิบายลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 14.6 การเลือกอุปกรณ์
คิดเป็นร้อยละ 6.2 วิธีการใช้อุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 14.6 และอธิบายวิธีการดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์
คิดเป็นร้อยละ 6.2 อธิบายวิธีการชั่งตวง วัด ของแห้ง ของเหลว และอุณหภูมิ คิดเป็นร้อยละ 6.9

ระบุคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หรือคำศัพท์ท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 9.2 ระบุ
สรรพคุณสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 11.5 ระบุพลังงานและคุณค่าทางอาหาร และอธิบายสุขภาพ
อาหาร คิดเป็นร้อยละ 4.6 เท่ากัน ระบุส่วนประกอบของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 100

ในการชั่ง ตวง วัด ใช้หน่วยเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 70.8 และหน่วย
ครัวเรือน เช่น ช้อนชา ถ้วย ใบ ดอก คิดเป็นร้อยละ 100 ระบุวิธีการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ
100

การวัดอุณหภูมิโดยใช้หน่วยของสฟาเรนไฮต์ คิดเป็นร้อยละ 1.5 การวัดอุณหภูมิโดยใช้หน่วย องศาเซลเซียส คิดเป็นร้อยละ 24.6

ระยะเวลาในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 89.2 ปริมาณที่ได้ต่อหนึ่งตำรับ คิดเป็นร้อยละ 23.1 ระบุเทคนิคการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 75.4 มีการใช้รูปภาพในการอธิบายวิธีการทำ คิดเป็นร้อยละ 12.3 การตกแต่งและการเสิร์ฟ คิดเป็นร้อยละ 30.8 ลักษณะและรสชาติของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 2.3

รูปแบบหนังสือคำรับอาหารไทยเป็นแบบ Standard Form คิดเป็นร้อยละ 99.2 และแบบ Narrative Form คิดเป็นร้อยละ 0.8 (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 ผลสำรวจองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554

(N = 130)

องค์ประกอบของเนื้อหา	จำนวน	ร้อยละ
<u>แยกประเภทอาหาร</u>		
แกง		
ปรากฏ	29	22.3
ยำ พล่า		
ปรากฏ	19	14.6
น้ำจิ้ม น้ำพริก		
ปรากฏ	26	20.0
ผัด		
ปรากฏ	12	9.2
เบ็ดเตล็ด		
ปรากฏ	20	15.4
อาหารว่าง		
ปรากฏ	7	5.4
ขนมไทย		
ปรากฏ	16	12.3
<u>แยกอาหารเป็นภาค</u>		
ภาคเหนือ		
ปรากฏ	8	6.2
ภาคใต้		
ปรากฏ	5	3.8
ภาคกลาง		
ปรากฏ	10	7.7
ภาคอีสาน		
ปรากฏ	12	9.2

ตารางที่ 4 (ต่อ)

(N = 130)

องค์ประกอบของเนื้อหา	จำนวน	ร้อยละ
บอกประเภทอาหารของแต่ละภาค		
ปรากฏ	17	13.1
ลักษณะรสชาติอาหารของแต่ละภาค		
ปรากฏ	20	15.4
ลักษณะอาหารแต่ละภาค		
ปรากฏ	20	15.4
อธิบายลักษณะเครื่องปรุงและวัตถุดิบ		
ปรากฏ	83	63.8
วิธีการใช้เครื่องปรุง		
ปรากฏ	83	63.8
อธิบายลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร		
ปรากฏ	19	14.6
การเลือกใช้อุปกรณ์		
ปรากฏ	8	6.2
วิธีการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร		
ปรากฏ	19	14.6
อธิบายวิธีการดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์		
ปรากฏ	8	6.2
วิธีการชั่งตวง วัด ของแห้ง ของเหลว และอุณหภูมิ		
ปรากฏ	9	6.9
คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หรือคำศัพท์ท้องถิ่น		
ปรากฏ	12	9.2
ส่วนประกอบของอาหารจานนั้น ๆ		
ปรากฏ	130	100.0
มีการเรียงลำดับการใช้งาน		
ปรากฏ	127	97.7

ตารางที่ 4 (ต่อ)

(N = 130)

องค์ประกอบของเนื้อหา	จำนวน	ร้อยละ
การชั่ง ตวง วัดใช้หน่วยเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม		
ปรากฏ	92	70.8
การชั่ง ตวง วัดใช้หน่วยครัวเรือน เช่น ช้อนชา ถ้วย ใบ ดอก		
ปรากฏ	130	100.0
ระบุวิธีการประกอบอาหาร		
ปรากฏ	130	100.0
การวัดอุณหภูมิใช้หน่วยของศาฟาเรนไฮต์		
ปรากฏ	2	1.5
การวัดอุณหภูมิใช้หน่วยของศาเซลเซียส		
ปรากฏ	32	24.6
ระยะเวลาในการประกอบอาหาร		
ปรากฏ	116	89.2
ปริมาณที่ได้กึ่งที่ต่อหนึ่งคำรับ		
ปรากฏ	30	23.1
เทคนิคการประกอบอาหาร		
ปรากฏ	98	75.4
ใช้รูปภาพในการอธิบายวิธีการทำ		
ปรากฏ	16	12.3
การตกแต่งและการเสิร์ฟ		
ปรากฏ	40	30.8
ระบุสรรพคุณสมุนไพร		
ปรากฏ	15	11.5
ระบุพลังงานและคุณค่าทางอาหาร		
ปรากฏ	6	4.6
การเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบ		
ปรากฏ	39	30

ตารางที่ 4 (ต่อ)

(N = 130)

องค์ประกอบของเนื้อหา	จำนวน	ร้อยละ
สุขาภิบาลอาหาร		
ปรากฏ	6	4.6
แยกอาหารตามวัตถุดิบหลัก		
ปรากฏ	12	9.2
การเตรียมวัตถุดิบ		
ปรากฏ	31	23.2
ลักษณะและรสชาติของอาหารจานนั้น ๆ		
ปรากฏ	3	2.3
<u>รูปแบบหนังสือคำรับอาหารไทย</u>		
Standard Form		
ปรากฏ	129	99.2
Narrative Form		
ปรากฏ	1	0.8

ระยะที่ 2 ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ระยะที่ 2 เป็นการศึกษาความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร การรายงานการวิจัยประกอบด้วย ข้อมูลส่วนบุคคล ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหาร และลักษณะของหนังสือตำรับอาหารที่นิสิต นักศึกษาต้องการ ผลการวิจัยมีดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

เพศ

นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ทั้งหมด 370 คน เป็นเพศหญิง ประมาณสองในสาม (68.6 %) ที่เหลือเป็นเพศชาย (31.4 %)

อายุ

นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ น้อยกว่าครึ่ง (48.1 %) มีอายุระหว่าง 19 - 20 ปี รองลงมา คือ (33 % และ 18.9 %) นิสิต นักศึกษามีอายุ 21 ปีขึ้นไป และอายุน้อยกว่า 18 ปี

ชั้นปีที่ศึกษา

นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 1 (26.8 %) ชั้นปีที่ 2 (25 %) ชั้นปีที่ 3 (24.1 %) และ ชั้นปีที่ 4 (24.1 %) มีสัดส่วนที่ใกล้เคียงกัน

คณะ

นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ประมาณครึ่งหนึ่ง (51.9 %) ศึกษาอยู่ในโรงเรียนการท่องเที่ยวและการโรงแรมการบริการ รองลงมาน้อยกว่าหนึ่งในห้า ศึกษาอยู่ในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (20.5 %)

สาขาวิชา

นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ประมาณครึ่งหนึ่ง (51.9 %) ศึกษาอยู่ในสาขาธุรกิจโรงแรม รองลงมาเกือบหนึ่งในสาม ศึกษาอยู่ในสาขาอาหารและโภชนาการ (31.9 %)

สถาบันการศึกษา

นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ มากกว่าสองในสาม (48.1 %) ศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏ รองลงมา คือ ศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลและมหาวิทยาลัย (20.5 % และ 5.7 %) (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 ข้อมูลทั่วไปของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

(n = 370)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
<u>เพศ</u>		
ชาย	116	31.4
หญิง	254	68.6
รวม	370	100.0
<u>อายุ</u>		
น้อยกว่า 18 ปี	70	18.9
19 – 20 ปี	178	48.1
21 ปีขึ้นไป	122	33.0
รวม	370	100.0
$\bar{x} = 19.86$ ปี		
Mode = 20		
Minimum = 17 ปี		
Maximum = 26 ปี		
<u>ชั้นปีที่ศึกษา</u>		
ชั้นปีที่ 1	93	25.0
ชั้นปีที่ 2	89	24.1
ชั้นปีที่ 3	99	26.8
ชั้นปีที่ 4	89	24.1
รวม	370	100.0

ตารางที่ 5 (ต่อ)

(n = 370)		
องค์ประกอบของหนังสือตำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>คณะ</u>		
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ	192	51.9
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	76	20.5
คณะคหกรรมศาสตร์	43	11.6
คณะอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ	28	7.6
คณะเกษตร	15	4.1
คณะวิทยาศาสตร์	9	2.4
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	7	1.9
รวม	370	100.0
<u>สาขาวิชา</u>		
สาขาวิชาธุรกิจโรงแรม	192	51.9
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	118	31.9
สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ	37	10.0
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	16	4.3
สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	7	1.9
รวม	370	100.0
<u>สถาบันการศึกษา</u>		
มหาวิทยาลัยราชภัฏ	273	73.8
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	76	20.5
มหาวิทยาลัย	21	5.7
รวม	370	100.0

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหารของนิสิต นักศึกษาคหกรรม ศาสตร์ในเขตกรุงเทพมหานคร

จากการศึกษาพบว่าความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา ขึ้นอยู่กับความสนใจส่วนบุคคลมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 79.5 รองลงมาเป็น ความต้องการในการหาความรู้เพิ่มเติม คิดเป็นร้อยละ 64.1 บอกเครื่องปรุงและวิธีการทำอย่างละเอียด คิดเป็นร้อยละ 54.6 และบอกเทคนิคการทำ คิดเป็นร้อยละ 51.6 อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาหารให้คนสำคัญรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 49.2 อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาชีพ คิดเป็นร้อยละ 46.8 จำเป็นต้องใช้ในการเรียน คิดเป็นร้อยละ 36.2 มีตำรับอาหารไทยมาก คิดเป็นร้อยละ 34.3 ภายในหนังสือมีภาพสีประกอบ คิดเป็นร้อยละ 33.5 ภาพปกมีสีสันสดใส และการเรียงเนื้อหาเข้าใจง่าย คิดเป็นร้อยละ 30.5 เท่ากัน นำความรู้ไปสอนผู้อื่น คิดเป็นร้อยละ 19.5 เนื้อหาน้อย ไม่ต้องอ่านมาก คิดเป็นร้อยละ 17 ขนาดหนังสือเล็กพกพาง่าย คิดเป็นร้อยละ 8.9 อ่านตามคนในครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 ตัวอักษรตัวใหญ่ คิดเป็นร้อยละ 6.5 อ่านตามเพื่อน และตัวอักษรมีลักษณะที่แปลกดี คิดเป็นร้อยละ 6.2 เท่ากัน ชื่นชอบสำนักพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 4.3 ชื่นชอบผู้เขียน คิดเป็นร้อยละ 4.1 พิจารณาดูแล้วสามารถทำได้จริง คิดเป็นร้อยละ 1.1 ระบุวิธีทำเข้าใจง่าย คิดเป็นร้อยละ 0.8 ระบุยี่ห้อของส่วนประกอบ ระบุอุณหภูมิและเวลาในการประกอบอาหาร หนังสือดูแข็งแรงทนทาน มีรูปภาพประกอบวิธีการทำ คิดเป็นร้อยละ 0.3 เท่ากัน (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหารของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์
ในเขตกรุงเทพมหานคร

(n = 370)

เกณฑ์การเลือกหนังสือตำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
1. สนใจอาหารไทย	294	79.5
2. ต้องการหาความรู้เพิ่มเติม	237	64.1
3. มีการบอกเครื่องปรุง และวิธีการทำอย่างละเอียด	202	54.6
4. มีการบอกเทคนิคในการทำ	191	51.6
5. อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาหารให้คนสำคัญรับประทาน	182	49.2
6. อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาชีพ	173	46.8
7. จำเป็นต้องใช้ในการเรียน	134	36.2
8. มีตำรับอาหารไทยมาก	127	34.3
9. ภายในหนังสือมีภาพสีประกอบ	124	33.5
10. ภาพปกมีสีสันสดใส	113	30.5
11. การเรียงเนื้อหาเข้าใจง่าย	112	30.3
12. นำความรู้ไปสอนผู้อื่น	72	19.5
13. เนื้อหาน้อย ไม่ต้องอ่านมาก	63	17.0
14. ขนาดหนังสือเล็กพกพาง่าย	33	8.9
15. อ่านตามคนในครอบครัว	27	7.3
16. ตัวอักษรตัวใหญ่	24	6.5
17. อ่านตามเพื่อน	23	6.2
18. ตัวอักษรมีลักษณะที่แปลกดี	23	6.2
19. ชื่นชอบสำนักพิมพ์	16	4.3
20. ชื่นชอบผู้เขียน	15	4.1

ตารางที่ 6 (ต่อ)

(n = 370)

เกณฑ์การเลือกหนังสือตำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
21. พิจารณาแล้วสามารถทำได้จริง	4	1.1
22. ระบุวิธีทำเข้าใจง่าย	3	0.8
23. ระบุชื่อของส่วนประกอบ	1	0.3
24. ระบุอุณหภูมิและเวลาในการประกอบอาหาร	1	0.3
25. หนังสือดูแข็งแรงทนทาน	1	0.3
26. มีรูปภาพประกอบวิธีการทำ	1	0.3

ตอนที่ 3 ลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการ

ความต้องการลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร แบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะของหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะภายในของหนังสือตำรับอาหารไทย และองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย

ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย

จากการศึกษา พบว่า ขนาดของหนังสือที่นิสิต นักศึกษาชอบมากที่สุด คือ ขนาด 13 x 18 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 18.4 รองลงมา คือ ขนาด 18.5 x 26 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 17.6 ขนาด 17 x 24 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 14.8 ขนาด 17 x 16 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 15.9 ขนาด 21 x 23 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 13 ขนาด 19 x 23.5 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 7.6 ขนาด 17 x 23.5 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 7 ขนาด 14.2 x 21 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 5.7 และขนาด 21 x 29.7 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 0.3 (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 ขนาดของหนังสือตำรับอาหารที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร		ระดับความชอบ			รวม	$\bar{X}$
		ชอบมาก	ชอบปานกลาง	ชอบน้อย		
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		
ขนาดเล่ม						
18.5 x 26	cm.	65 (17.6)	19 (5.1)	23 (6.2)	107 (28.9)	2.39
17 x 24	cm.	55 (14.8)	52 (14.1)	37 (10.0)	144 (38.9)	2.13
13 x 18	cm.	68 (18.4)	19 (5.1)	63 (17.0)	150 (40.5)	2.03
21 x 23	cm.	48 (13)	51 (13.8)	46 (12.4)	145 (39.2)	2.01
21 x 29.7	cm.	1 (0.3)	1 (0.3)	1 (0.3)	3 (0.9)	2.00
17 x 23.5	cm.	26 (7.0)	36 (9.7)	29 (7.8)	91 (24.5)	1.97
17 x 16	cm.	59 (15.9)	82 (22.2)	66 (17.8)	207 (55.9)	1.97
14.2 x 21	cm.	21 (5.7)	12 (3.2)	29 (7.8)	62 (16.7)	1.87
19 x 23.5	cm.	28 (7.6)	99 (26.8)	75 (20.2)	202 (54.6)	1.77

หน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย

ผลจากการศึกษาลักษณะหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย แบ่งออกเป็น 6 ประเด็น ได้แก่ ชนิดกระดาษ ภาพประกอบแบบตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ ลักษณะตัวพิมพ์ สีพื้นหลัง และสีของตัวพิมพ์

1. ชนิดกระดาษหน้าปก

จากการศึกษาพบว่าชนิดกระดาษหน้าปกที่นิสิต นักศึกษาชอบมากที่สุดคือ กระดาษอาร์ตมัน คิดเป็นร้อยละ 45.8 รองลงมา คือ กระดาษอาร์ตการ์ดสองหน้า คิดเป็นร้อยละ 21.1 กระดาษอาร์ตด้าน คิดเป็นร้อยละ 19.5 และกระดาษอาร์ตการ์ดหน้าเดียว คิดเป็นร้อยละ 13.5 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า ชนิดกระดาษหน้าปกที่นิสิต นักศึกษาชอบมากที่สุดคือ กระดาษอาร์ตมัน (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 ชนิดกระดาษหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	ระดับความชอบ			รวม	$\bar{X}$
	ชอบมาก	ชอบปานกลาง	ชอบน้อย		
	จำนวน	จำนวน	จำนวน		
	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)		
ชนิดกระดาษหน้าปก					
กระดาษอาร์ตมัน	170 (45.8)	44 (11.9)	53 (14.5)	267 (72.2)	2.44
กระดาษอาร์ตด้าน	72 (19.5)	91 (24.6)	62 (16.8)	225 (60.9)	2.04
กระดาษอาร์ตการ์ด หน้าเดียว	50 (13.5)	176 (47.6)	90 (24.3)	316 (85.4)	1.87
กระดาษอาร์ตการ์ด สองหน้า	78 (21.1)	59 (15.9)	162 (43.8)	299 (80.8)	1.72

2. ชนิดภาพประกอบหน้าปก

จากการศึกษาพบว่าชนิดภาพประกอบหน้าปกที่นิสิต นักศึกษา ชอบมาก คือ ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 74.1 รองลงมา คือ ภาพพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 6.8 ภาพระบายสี คิดเป็นร้อยละ 4.9 ภาพถ่ายขาวดำ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ภาพการ์ตูนมีสี คิดเป็นร้อยละ 4.6 ภาพวาดลายเส้นเหมือนคิดเป็นร้อยละ 3 ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน คิดเป็นร้อยละ 2.2 (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 ชนิดภาพประกอบหน้าปกของหนังสือตำราอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)					
ลักษณะของหนังสือตำราอาหาร	ระดับความชอบ			รวม	$\bar{X}$
	ชอบมาก	ชอบปานกลาง	ชอบน้อย		
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		
<u>ชนิดภาพประกอบหน้าปก</u>					
ภาพถ่ายสี	274 (74.1)	42 (11.3)	29 (7.8)	345 (93.2)	2.71
ภาพพิมพ์	25 (6.8)	114 (30.8)	81 (21.9)	220 (81.4)	1.75
ภาพระบายสี	18 (4.9)	75 (20.3)	60 (16.2)	153 (41.4)	1.73
ภาพถ่ายขาวดำ	17 (4.6)	33 (8.9)	46 (12.4)	96 (25.9)	1.70
ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน	8 (2.2)	13 (3.5)	24 (6.5)	45 (12.2)	1.64
ภาพการ์ตูนมีสี	17 (4.6)	54 (14.6)	76 (20.5)	147 (39.7)	1.60
ภาพวาดลายเส้นเหมือน	11 (3.0)	39 (10.5)	56 (15.1)	106 (28.6)	1.58

3. แบบตัวพิมพ์หน้าปก

จากการศึกษาพบว่าแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรอักษรหัด คิดเป็นร้อยละ 41.6 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 18.9 แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 18.2 และแบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 18.1 แบบตัวอักษร ตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 3.5

ส่วนแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ชอบมาก คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 28.1 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรอักษรหัด คิดเป็นร้อยละ 23.5 แบบ ตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 23.2 แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 21.1 และแบบตัวอักษร ตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 3.8 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษาพบว่าแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ แบบอักษร (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 แบบตัวพิมพ์หน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	ระดับความชอบ			รวม	$\bar{X}$
	ชอบมาก	ชอบปานกลาง	ชอบน้อย		
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		
<u>แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>					
แบบตัวอักษรอักษรกระ	154 (41.6)	48 (13.0)	45 (12.2)	247 (66.8)	2.44
แบบตัวอักษรเขียน	70 (18.9)	134 (36.2)	54 (14.6)	258 (69.7)	2.06
แบบตัวอักษรมีหัว	67 (18.2)	96 (25.9)	70 (18.9)	233 (63.0)	1.99
แบบตัวอักษรหัวตัด	67 (18.1)	77 (20.8)	126 (34.1)	270 (73.0)	1.78
แบบตัวอักษรตกแต่ง	13 (3.5)	15 (4.1)	73 (19.7)	101 (27.3)	1.41
<u>แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>					
แบบตัวอักษรอักษรกระ	87 (23.5)	30 (8.1)	44 (11.9)	161 (43.5)	2.27
แบบตัวอักษรมีหัว	104 (28.1)	97 (26.2)	78 (21.1)	279 (75.4)	2.09
แบบตัวอักษรเขียน	78 (21.1)	144 (38.9)	60 (16.2)	282 (76.2)	2.06
แบบตัวอักษรหัวตัด	86 (23.2)	86 (23.2)	127 (34.4)	299 (80.8)	1.87
แบบตัวอักษรตกแต่ง	14 (3.8)	13 (3.5)	62 (16.8)	89 (24.1)	1.46

4. ขนาดแบบตัวพิมพ์หน้าปก

จากการศึกษาพบว่าขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 79.8 รองลงมา คือ ขนาดมากกว่า 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 17.8 ขนาด 60 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 1.1 ขนาด 48 พอยต์ และขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.5 เท่ากัน และขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.3

ส่วนขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 17.3 รองลงมา คือ ขนาด 18 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.1 ขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 13.5 ขนาด 14 พอยต์ และขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 11.4 เท่ากัน ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 10.0 ขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 8.4 ขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 7.8 และขนาด 22 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 6.1 ตามลำดับ สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิต นักศึกษา พบว่า ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องและหัวเรื่องรองที่นิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 72 พอยต์ และขนาด 24 พอยต์ (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 ขนาดของตัวพิมพ์หน้าปกของหนังสือตำราอาหารไทยที่นิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)		
ลักษณะของหนังสือตำราอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>ขนาดของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
ขนาด 20 พอยต์	1	0.3
ขนาด 36 พอยต์	2	0.5
ขนาด 48 พอยต์	2	0.5
ขนาด 60 พอยต์	4	1.1
ขนาด 72 พอยต์	295	79.8
ขนาดมากกว่า 72 พอยต์	66	17.8
รวม	370	100.0

ตารางที่ 11 (ต่อ)

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือดำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>ขนาดของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
ขนาด 14 พอยต์	42	11.4
ขนาด 16 พอยต์	50	13.5
ขนาด 18 พอยต์	52	14.1
ขนาด 20 พอยต์	37	10.0
ขนาด 22 พอยต์	23	6.1
ขนาด 24 พอยต์	64	17.3
ขนาด 32 พอยต์	42	11.4
ขนาด 34 พอยต์	29	7.8
ขนาด 36 พอยต์	31	8.4
รวม	370	100.0

5. ลักษณะของตัวพิมพ์หน้าปก

จากการศึกษา พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องที่น่าสนใจ นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 91.6 รองลงมา คือ ตัวเอียง คิดเป็นร้อยละ 4.9 ตัวขีดเส้นใต้ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 1.1 และตัวเจาะขาว คิดเป็นร้อยละ 0.5

ส่วนลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่น่าสนใจ นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 44.6 รองลงมา คือ ตัวขีดเส้นใต้ คิดเป็นร้อยละ 20.5 ตัวเอียง คิดเป็นร้อยละ 18.1 ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 12.2 และตัวเจาะขาว คิดเป็นร้อยละ 4.6 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องและหัวเรื่องรองที่น่าสนใจ นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 ลักษณะของตัวพิมพ์หน้าปกของหนังสือคำรับอาหารไทยที่น่าสนใจ นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)		
องค์ประกอบของหนังสือคำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ลักษณะของตัวพิมพ์หัวเรื่อง		
ตัวหนา	339	91.6
ตัวเอียง	18	4.9
ตัวขีดเส้นใต้	7	1.9
ตัวเจาะขาว	2	0.5
ตัวปกติ	4	1.1
รวม	370	100.0
ลักษณะของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง		
ตัวหนา	166	44.6
ตัวเอียง	67	18.1
ตัวขีดเส้นใต้	75	20.5
ตัวเจาะขาว	17	4.6
ตัวปกติ	45	12.2
รวม	370	100.0

6. สีพื้นหลังและตัวพิมพ์หน้าปก

จากการศึกษาพบว่าสีของหน้าปกที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 43.6 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 37.1 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 19.3

สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 65.9 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 22.7 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 3

ส่วนสีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 66.4 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 20.4 และวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 13.2 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า สีพื้นหลัง สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องและหัวเรื่องรองของหน้าปกที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ (ตารางที่ 13)

ตารางที่ 13 สีพื้นหลังและสีตัวพิมพ์บนหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>สีพื้นหลังของหน้าปก</u>		
สีไม่มีวรรณะ	162	43.6
สีวรรณะร้อน	137	37.1
สีวรรณะเย็น	71	19.3
รวม	370	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
สีไม่มีวรรณะ	244	65.9
สีวรรณะร้อน	84	22.7
สีวรรณะเย็น	42	3.0
รวม	370	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
สีไม่มีวรรณะ	246	66.4
สีวรรณะร้อน	75	20.4
สีวรรณะเย็น	49	13.2
รวม	370	100.0

ภายในหนังสือตำรับอาหารไทย

ผลจากการศึกษาลักษณะภายในหนังสือตำรับอาหารไทย แบ่งออกเป็น 6 ประเด็น ได้แก่ ชนิดกระดาศภายในเล่ม ภาพประกอบ แบบตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ ลักษณะตัวพิมพ์ สีพื้นหลังและสีของตัวพิมพ์

1. ชนิดกระดาศภายในเล่ม

จากการศึกษา พบว่า ชนิดกระดาศที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ กระดาศอาร์ตมัน คิดเป็นร้อยละ 44.9 รองลงมา คือ กระดาศปอนด์ คิดเป็นร้อยละ 23.5 กระดาศอาร์ตด้าน คิดเป็นร้อยละ 17.8 และกระดาศถนอมสายตา คิดเป็นร้อยละ 14.1 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า ชนิดกระดาศที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือกระดาศอาร์ตมัน (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 ชนิดกระดาศภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	ระดับความชอบ			รวม	$\bar{X}$
	ชอบมาก	ชอบปานกลาง	ชอบน้อย		
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		
ชนิดกระดาษภายในเล่ม					
กระดาษอาร์ตมัน	166 (44.9)	105 (28.4)	53 (14.3)	324 (87.6)	2.35
กระดาษปอนด์	87 (23.5)	68 (18.4)	84 (22.7)	239 (64.6)	2.01
กระดาษอาร์ตด้าน	66 (17.8)	157 (42.4)	92 (24.9)	315 (85.1)	1.92
กระดาษถนอมสายตา	52 (14.1)	40 (10.8)	140 (37.8)	232 (62.7)	1.62

2. ชนิดภาพประกอบภายในเล่ม

จากการศึกษา พบว่า ชนิดภาพประกอบภายในเล่มที่นิสิต นักศึกษา ชอบมากที่สุด คือ ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 71.9 รองลงมา คือ ภาพพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 8.1 ภาพระบายสี และภาพการ์ตูนมีสี คิดเป็นร้อยละ 5.1 ภาพถ่ายขาวดำ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ภาพวาดลายเส้นเหมือน คิดเป็นร้อยละ 3.8 และภาพวาดลายเส้นการ์ตูน คิดเป็นร้อยละ 1.1 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า ชนิดภาพประกอบภายในเล่มที่นิสิต นักศึกษา ชอบมากที่สุด คือ ภาพถ่ายสี (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 ชนิดภาพประกอบภายในหนังสือตำราอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา

คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำราอาหาร	ระดับความชอบ			รวม	$\bar{X}$
	ชอบมาก	ชอบปานกลาง	ชอบน้อย		
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		
ชนิดภาพประกอบภายในเล่ม					
ภาพถ่ายสี	266	44	27	337	2.71
	(71.9)	(11.9)	(7.3)	(91.1)	
ภาพถ่ายขาวดำ	17	35	36	88	1.78
	(4.6)	(9.5)	(9.7)	(23.8)	
ภาพระบายสี	19	112	63	194	1.77
	(5.1)	(30.3)	(17.0)	(52.4)	
ภาพพิมพ์	30	93	88	211	1.73
	(8.1)	(25.1)	(23.8)	(57.0)	
ภาพวาดลายเส้นเหมือน	14	27	51	92	1.60
	(3.8)	(7.3)	(13.8)	(24.9)	
ภาพการ์ตูนมีสี	19	48	81	148	1.58
	(5.1)	(13.0)	(21.9)	(40.0)	
ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน	4	12	22	38	1.53
	(1.1)	(3.3)	(5.9)	(10.3)	

3. แบบตัวพิมพ์ภายในเล่ม

จากการศึกษาพบว่าแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรอักษรหิวดู คิดเป็นร้อยละ 34.9 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 26.2 แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 21.4 แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 13.9 และแบบตัวอักษรตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 3.8

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 29.8 แบบตัวอักษรอักษรหิวดู คิดเป็นร้อยละ 27.6 แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 21.6 แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 20 และแบบตัวอักษรตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 1.1

ส่วนแบบตัวพิมพ์เนื้อเรื่องที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 48.6 แบบตัวอักษรอักษรหิวดู คิดเป็นร้อยละ 20.3 แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 15.1 แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 14.3 และแบบตัวอักษรตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 2.2 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง และแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรอักษรหิวดู ส่วนแบบตัวพิมพ์เนื้อเรื่องที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรมีหัว (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 แบบตัวพิมพ์ภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	ระดับความชอบ			รวม	$\bar{X}$
	ชอบมาก	ชอบปานกลาง	ชอบน้อย		
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)		
<u>แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>					
แบบตัวอักษรอักษรระ	129 (34.9)	30 (8.1)	45 (12.1)	204 (55.1)	2.44
แบบตัวอักษรเขียน	97 (26.2)	127 (34.4)	50 (13.5)	274 (74.1)	2.17
แบบตัวอักษรมีหัว	79 (21.4)	106 (28.6)	74 (20.0)	259 (70.0)	2.02
แบบตัวอักษรหัวตัด	51 (13.9)	96 (25.8)	136 (36.8)	287 (76.5)	1.70
แบบตัวอักษรตกแต่ง	14 (3.8)	10 (2.7)	65 (17.6)	89 (24.1)	1.63
<u>แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>					
แบบตัวอักษรอักษรระ	102 (27.6)	38 (10.3)	50 (13.5)	190 (51.4)	2.27
แบบตัวอักษรมีหัว	110 (29.8)	100 (27.0)	76 (20.5)	286 (77.3)	2.12
แบบตัวอักษรเขียน	80 (21.6)	140 (37.8)	55 (14.9)	275 (74.3)	2.09
แบบตัวอักษรหัวตัด	74 (20.0)	83 (22.4)	130 (35.2)	287 (77.6)	1.80
แบบตัวอักษรตกแต่ง	4 (1.1)	9 (2.4)	59 (16.0)	72 (19.5)	1.24

ตารางที่ 16 (ต่อ)

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	ระดับความชอบ			รวม	$\bar{X}$
	ชอบมาก	ชอบปานกลาง	ชอบน้อย		
	จำนวน	จำนวน	จำนวน		
	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)		
<u>แบบตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง</u>					
แบบตัวอักษรมีหัว	180 (48.6)	86 (23.3)	61 (16.5)	327 (88.4)	2.36
แบบตัวอักษรอักษรระ	75 (20.3)	30 (8.1)	33 (8.9)	138 (37.3)	2.30
แบบตัวอักษรเขียน	56 (15.1)	160 (43.2)	72 (19.5)	288 (77.8)	1.94
แบบตัวอักษรหัวตัด	53 (14.3)	87 (23.5)	169 (45.7)	309 (83.5)	1.63
แบบตัวอักษรตกแต่ง	8 (2.2)	6 (1.6)	34 (9.2)	48 (13.0)	1.46

4. ขนาดแบบตัวพิมพ์ภายในเล่ม

จากการศึกษาพบว่าขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 74.7 รองลงมา คือ ขนาดมากกว่า 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 21.9 ขนาด 48 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 1.4 ขนาด 60 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 1.1 ขนาด 18 พอยต์ ขนาด 24 พอยต์ และขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.3 เท่ากัน

ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรองทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 20 รองลงมา คือ ขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.9 ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.1 ขนาด 18 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 11.1 ขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 11 ขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ขนาด 36 พอยต์ และขนาด 22 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 7.3 เท่ากัน ขนาด 14 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 6.2 และขนาด 30 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.3

ส่วนขนาดตัวพิมพ์เนื้อเรื่องทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 33.2 รองลงมา คือ ขนาด 18 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 24.8 รองลงมา คือ ขนาด 14 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.6 ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 12.2 ขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 10.3 ขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 3.2 ขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 1.4 และขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.3 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่อง ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง และตัวพิมพ์เนื้อเรื่องทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 72 พอยต์ขนาด 24 พอยต์ และขนาด 16 พอยต์ ตามลำดับ (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 ขนาดแบบตัวพิมพ์ภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>ขนาดของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
ขนาด 18 พอยต์	1	0.3
ขนาด 24 พอยต์	1	0.3
ขนาด 36 พอยต์	2	0.3
ขนาด 48 พอยต์	5	1.4
ขนาด 60 พอยต์	4	1.1
ขนาด 72 พอยต์	276	74.7
ขนาดมากกว่า 72 พอยต์	81	21.9
รวม	370	100.0
<u>ขนาดของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
ขนาด 14 พอยต์	23	6.2
ขนาด 16 พอยต์	55	14.9
ขนาด 18 พอยต์	41	11.1
ขนาด 20 พอยต์	52	14.1
ขนาด 22 พอยต์	27	7.3
ขนาด 24 พอยต์	74	20.0
ขนาด 30 พอยต์	1	0.3
ขนาด 32 พอยต์	41	11.0
ขนาด 34 พอยต์	29	7.8
ขนาด 36 พอยต์	27	7.3
รวม	370	100.0

ตารางที่ 17 (ต่อ)

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือรับประทานอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>ขนาดของตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง</u>		
ขนาด 14 พอยต์	54	14.6
ขนาด 16 พอยต์	123	33.2
ขนาด 18 พอยต์	92	24.8
ขนาด 20 พอยต์	45	12.2
ขนาด 24 พอยต์	38	10.3
ขนาด 32 พอยต์	12	3.2
ขนาด 34 พอยต์	1	0.3
ขนาด 36 พอยต์	5	1.4
รวม	370	100.0

5. ลักษณะของตัวพิมพ์ภายในเล่ม

จากการศึกษา พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องที่น่าสนใจ นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 85.4 รองลงมา คือ ตัวเอียง คิดเป็นร้อยละ 6.2 ตัวขีดเส้นใต้ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ไม่มีลักษณะใด ๆ หรือตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 2.4 และตัวเจาะขาว คิดเป็นร้อยละ 1.4

ส่วนลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่น่าสนใจ นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 53.5 รองลงมา คือ ตัวเอียง คิดเป็นร้อยละ 17.3 ตัวขีดเส้นใต้ คิดเป็นร้อยละ 15.4 ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 11.6 และตัวเจาะขาว คิดเป็นร้อยละ 2.2 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องและหัวเรื่องรองที่น่าสนใจ นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 ลักษณะของตัวพิมพ์ภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่น่าสนใจ นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)		
ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ลักษณะของตัวพิมพ์หัวเรื่อง		
ตัวหนา	316	85.4
ตัวเอียง	23	6.2
ตัวขีดเส้นใต้	17	4.6
ตัวเจาะขาว	5	1.4
ตัวปกติ	9	2.4
รวม	370	100.0

ตารางที่ 18 (ต่อ)

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำราอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>ลักษณะของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
ตัวหนา	198	53.5
ตัวเอียง	64	17.3
ตัวขีดเส้นใต้	57	15.4
ตัวเจาะขาว	8	2.2
ตัวปกติ	43	11.6
รวม	370	100.0

6. สีพื้นหลังและตัวพิมพ์ภายในเล่ม

จากการศึกษา พบว่า สีของพื้นหลังภายในเล่มที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 47.6 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 34.1 และ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 18.3

สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 63.8 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 22.1 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 14.1 สำหรับสีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 67.4 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 20.4 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 12.2 ส่วนสีของตัวพิมพ์เนื้อเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 83.9 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 10.6 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 5.5 สอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า สีของพื้นหลัง สีของตัวพิมพ์หัวเรื่อง ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง และตัวพิมพ์เนื้อเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 สีพื้นหลังและสีตัวพิมพ์ภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
<u>สีของพื้นหลัง</u>		
สีไม่มีวรรณะ	176	47.6
สีวรรณะร้อน	126	34.1
สีวรรณะเย็น	68	18.3
รวม	370	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์หัวเรื่อง</u>		
สีไม่มีวรรณะ	236	63.8
สีวรรณะร้อน	82	22.1
สีวรรณะเย็น	52	14.1
รวม	370	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง</u>		
สีไม่มีวรรณะ	250	67.4
สีวรรณะร้อน	75	20.4
สีวรรณะเย็น	45	12.2
รวม	370	100.0
<u>สีของตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง</u>		
สีไม่มีวรรณะ	311	83.9
สีวรรณะร้อน	39	10.6
สีวรรณะเย็น	20	5.5
รวม	370	100.0

องค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำราอาหารไทย

จากการศึกษาพบว่า ประเภทอาหารที่นิสิต นักศึกษาต้องการมากที่สุด คือ ประเภทแกง คิดเป็นร้อยละ 95.4 รองลงมา คือ อาหารว่าง และขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 90.8 เท่ากัน อาหารประเภทผัด คิดเป็นร้อยละ 88.6 อาหารประเภทยำปลา คิดเป็นร้อยละ 87.6 เครื่องจิ้ม น้ำพริก คิดเป็นร้อยละ 85.1 และอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด คิดเป็นร้อยละ 79.5

นิสิต นักศึกษา ต้องการให้มีการแยกอาหารตามภาค ภาคที่ต้องการมากที่สุด คือ อาหารภาคกลาง คิดเป็นร้อยละ 92.4 รองลงมา คือ อาหารภาคเหนือ คิดเป็นร้อยละ 91.6 อาหารภาคอีสาน คิดเป็นร้อยละ 89.7 และ อาหารภาคใต้ คิดเป็นร้อยละ 87.8 และต้องการให้มีการอธิบายประเภทของอาหาร ลักษณะอาหารแต่ละภาค คิดเป็นร้อยละ 87 เท่ากัน ส่วนรสชาติอาหารแต่ละภาค คิดเป็นร้อยละ 84

ในส่วนของเครื่องปรุงและวัตถุดิบ อธิบายลักษณะ คิดเป็นร้อยละ 89.5 อธิบายวิธีการใช้ คิดเป็นร้อยละ 88.9 อธิบายการเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 89.2 อธิบายการเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 90.3 การแยกประเภทอาหารตามวัตถุดิบหลัก คิดเป็นร้อยละ 67 มีการเรียงลำดับการใช้งานเครื่องปรุง คิดเป็นร้อยละ 88.6

ในส่วนของอุปกรณ์ ระบุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 84.9 อธิบายการเลือกอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 82.4 อธิบายวิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 75.9 อธิบายการดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 76.8 อธิบายวิธีการล้าง ตวง ของแห้งและของเหลว และการวัดอุณหภูมิ คิดเป็นร้อยละ 82.7

ส่วนโภชนาการและสุขภาพอาหาร ระบุโภชนาการของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 87.6 ระบุสรรพคุณทางยา คิดเป็นร้อยละ 85.4 สุขภาพอาหาร (ความสะอาดของอาหาร) คิดเป็นร้อยละ 82.2

ส่วนวิธีการทำ ระบุวิธีการทำ คิดเป็นร้อยละ 93.5 ระบุระยะเวลาที่ทำให้สุก คิดเป็นร้อยละ 87.8 การใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 93.5 ระบุเทคนิคในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 90.5 รสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 87.3 ลักษณะที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 86.5 การตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 93 สำหรับการอธิบายคำศัพท์เฉพาะ หรือคำท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 87.3 หน่วยในการชั่ง ตวง วัดที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ หน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก) คิดเป็นร้อยละ 84.6 รองลงมา คือ หน่วยเมตริก (กรัม กิโลกรัม) คิดเป็นร้อยละ 83.2 หน่วยอนุภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหารที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ บอกเป็นองศาเซลเซียส คิดเป็นร้อยละ 80.8 รองลงมา คือ บอกเป็นองศาฟาเรนไฮต์ คิดเป็นร้อยละ 75.7

ส่วนรูปแบบของคำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการมากที่สุด คือ แบบ Descriptive Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน เพิ่มตรงการอธิบายเครื่องปรุง ให้รายละเอียดมากขึ้น เช่น หัวผักกาด หั่นเป็นเส้นฝอย เบคอนตัดเป็น 3 ส่วน แล้วนำไปทอดให้กรอบ เป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 74.9 รองลงมา คือ แบบ Standard Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน คิดเป็นร้อยละ 19.5 รองลงมา คือ แบบ Action Form คือ การเขียนเครื่องปรุง สลับกับวิธีทำที่ใช้เครื่องปรุงนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 4.1 และแบบ Narrative Form คือ เขียนโดยไม่แบ่งเครื่องปรุง และวิธีทำ จะเขียนรวมกันไปเหมือนโวหาร คิดเป็นร้อยละ 1.4 ซึ่งสอดคล้องผลสัมฤทธิ์กับนิสิต นักศึกษา (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 องค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษา
คหกรรมศาสตร์ต้องการ

(n = 370)

องค์ประกอบของเนื้อหา	จำนวน	ร้อยละ
1. แยกประเภทของอาหาร		
1.1 แกง	353	95.4
1.2 ยำ ปลา	324	87.6
1.3 เครื่องจิ้ม น้ำพริก	315	85.1
1.4 ผัด	328	88.6
1.5 อาหารเบ็ดเตล็ด	294	79.5
1.6 อาหารว่าง	335	90.8
1.7 ขนมไทย	336	90.8
2. แยกอาหารเป็นภาค		
2.1 ภาคเหนือ	339	91.6
2.2 ภาคใต้	325	87.8
2.3 ภาคกลาง	342	92.4
2.4 ภาคอีสาน	332	89.7
2.5 บอกประเภทของอาหารแต่ละภาค	322	87.0
2.6 ลักษณะอาหารแต่ละภาค	322	87.0
2.7 รสชาติอาหารแต่ละภาค	312	84.3
3. เครื่องปรุงและวัตถุดิบ		
3.1 แยกประเภทอาหารตามเครื่องปรุงหลัก (เช่น หมู ไก่ ปลา เป็นต้น)	248	67.0
3.2 อธิบายลักษณะเครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร	331	89.5
3.3 อธิบายวิธีการใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร	329	88.9
3.4 การเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร	330	89.2
3.5 การเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ	334	90.3
3.6 มีการเรียงลำดับการใช้งานเครื่องปรุง	328	88.6

ตารางที่ 20 (ต่อ)

(n = 370)

องค์ประกอบของเนื้อหา	จำนวน	ร้อยละ
4. อุปกรณ์		
4.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	314	84.9
4.2 การเลือกอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	305	82.4
4.3 วิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	281	75.9
4.4 การดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ทำอาหาร	284	76.8
4.5 วิธีการล้าง ตวง ของแห้งและของเหลว และการวัดอุณหภูมิ	306	82.7
5. โภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร		
5.1 ระบุโภชนาการของอาหาร	324	87.6
5.2 ระบุสรรพคุณทางยา	316	85.4
5.3 สุขาภิบาลอาหาร (ความสะอาดของอาหาร)	304	82.2
6. วิธีการทำ		
6.1 วิธีการทำ	346	93.5
6.2 อธิบายคำศัพท์เฉพาะหรือคำท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร	323	87.3
6.3 หน่วยในการชั่ง ตวง วัด เป็นหน่วยเมตริก (กรัม กิโลกรัม)	308	83.2
6.4 หน่วยในการชั่ง ตวง วัด เป็นหน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ไข่ ไข่แดง)	313	84.6
6.5 อุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็นองศาฟาเรนไฮต์	280	75.7
6.6 อุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็นองศาเซลเซียส	299	80.8
6.7 ระยะเวลาที่ทำให้สุก	325	87.8
6.8 การใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร	346	93.5
6.9 ระบุเทคนิคในการประกอบอาหาร	335	90.5

ตารางที่ 20 (ต่อ)

(n = 370)

องค์ประกอบของเนื้อหา	จำนวน	ร้อยละ
6. วิธีการทำ (ต่อ)		
6.10 รสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ	323	87.3
6.11 ลักษณะที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ	320	86.5
6.12 การตกแต่งอาหาร	344	93.0
7. รูปแบบของคำรับอาหารไทย		
7.1 แบบ Standard Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน	72	19.5
7.2 แบบ Action Form คือ การเขียนเครื่องปรุง สลับกับวิธีทำที่ใช้เครื่องปรุงนั้น ๆ	15	4.1
7.3 แบบ Descriptive Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน เพิ่มตรงการอธิบายเครื่องปรุงให้รายละเอียดมากขึ้น เช่น หัวผักกาด หั่นเป็นเส้นฝอย เบคอนตัดเป็น 3 ส่วน แล้วนำไปทอดให้กรอบ เป็นต้น	277	74.9
7.4 แบบ Narrative Form คือ เขียนโดยไม่แบ่งเครื่องปรุงและวิธีทำ จะเขียนรวมกันไปเหมือนโวหาร	5	1.4

จากการศึกษาครั้งนี้ พบว่า หนังสือคำรับอาหารไทยควรมีขนาด 13 x 18 เซนติเมตร ส่วนหน้าปกนั้นควรทำจากกระดาษอาร์ตมัน พื้นหลังสีไม่มีวรรณะรูปประกอบหน้าปกควรเป็นรูปถ่ายสีแบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง ควรเป็นแบบอักษรละ ส่วนหัวเรื่องรอง ควรเป็นแบบมีหัว ขนาดของพิมพ์หัวเรื่องควรมีขนาด 72 พอยต์ ส่วนตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง ควรมีขนาด 24 พอยต์ ลักษณะหนาและสีไม่มีวรรณะทั้งคู่

ภายในหนังสือคำรับอาหารไทยควรใช้กระดาษอาร์ตมัน พื้นหลังสีไม่มีวรรณะรูปประกอบควรเป็นรูปถ่ายสี แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง ควรเป็นแบบอักษรละ แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองและเนื้อเรื่องควรเป็นแบบมีหัว ขนาดของพิมพ์หัวเรื่องควรมีขนาด 72 พอยต์ ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง ควรมีขนาด 24 พอยต์ ลักษณะหนาทั้งคู่ และตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง ควรมีขนาด 16 พอยต์ สีไม่มีวรรณะทั้งหมด

องค์ประกอบของเนื้อหาภายในหนังสือตำรับอาหารไทยควรมีเนื้อหาเกี่ยวกับ ประเภทอาหาร ได้แก่ แยก อาหารว่าง ขนมไทย ผัก ยาพลา เครื่องจิ้ม น้ำพริก และประเภทเบ็ดเตล็ด

ควรมีการแยกอาหารตามภาค ได้แก่ อาหารภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคใต้ มีการอธิบายประเภทของอาหาร ลักษณะและรสชาติของอาหารแต่ละภาค

ในส่วนของการปรุงและวัตถุดิบ มีการอธิบายลักษณะ วิธีการใช้ การเลือกและการเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ มีการแยกประเภทอาหารตามวัตถุดิบหลัก และมีการเรียงลำดับการใช้งานเครื่องปรุง

ในส่วนของการอุปกรณ์ ระบุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร อธิบายการเลือก วิธีใช้ การดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร อธิบายวิธีการล้าง ตวง ของแห้งและของเหลว และการวัดอุณหภูมิ

ส่วนโภชนาการและสุขภาพอาหาร ระบุโภชนาการของอาหาร ระบุสรรพคุณทางยา และสุขภาพอาหาร (ความสะอาดของอาหาร)

ส่วนวิธีการทำ ระบุวิธีการทำ ระบุระยะเวลาที่ทำให้สุก การใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร ระบุเทคนิคในการประกอบอาหาร ลักษณะและรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ การตกแต่ง มีการอธิบายคำศัพท์เฉพาะหรือคำท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหารสำหรับหน่วยในการชั่ง ตวง วัด ควรมีหน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก) และหน่วยเมตริก (กรัม กิโลกรัม) ส่วนหน่วยอุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหารควรระบุเป็นองศาเซลเซียส และองศาฟาเรนไฮต์

รูปแบบของตำรับอาหารไทยเป็นแบบ Descriptive Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน เพิ่มตรงการอธิบายเครื่องปรุง ให้รายละเอียดมากขึ้น เช่น หัวผักกาด หั่นเป็นเส้นฝอย เบคอนตัดเป็น 3 ส่วน แล้วนำไปทอดให้กรอบ เป็นต้น

ตอนที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

สมมติฐาน

ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ชั้นปีที่ศึกษา และสถาบันการศึกษากับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์มีความสัมพันธ์กัน

ในการทดสอบสมมติฐานเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ได้ทดสอบสมมติฐานระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล คือ เพศ อายุ ชั้นปีที่ศึกษา และสถาบันการศึกษากับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์โดยใช้การทดสอบไคสแควร์ (χ^2) ทดสอบสมมติฐาน ดังต่อไปนี้

1. เพศมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์
2. อายุมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์
3. ชั้นปีที่ศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์
4. สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

สมมติฐานที่ 1 เพศมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า เพศมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์รายข้อในแต่ละด้าน ดังนี้

เพศของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย ด้านประเภทของอาหาร 2 ประเด็นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 21) คือ นิสิตนักศึกษาเพศชายต้องการให้หนังสือตำรับอาหารไทยมีการอธิบายอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด มีสัดส่วนที่สูงกว่าเพศหญิง ประเด็นต่อมา คือ นักศึกษาเพศชายต้องการให้หนังสือตำรับอาหารไทยมีการอธิบายอาหารประเภทขนมไทย มีสัดส่วนที่สูงกว่าเพศหญิง

ตารางที่ 21 ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา

(n=370)						
องค์ประกอบของเนื้อหา	ต้องการ	เพศ		รวม	χ^2	P
		ชาย	หญิง			
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
ด้านประเภทของอาหาร						
ประเภทเบ็ดเตล็ด	ต้องการ	102 (87.9)	192 (75.6)	294 (79.5)	7.430	.006
	ไม่ต้องการ	14 (12.1)	62 (24.4)	76 (20.5)		
	รวม	116 (31.4)	254 (68.6)	370 (100.0)		

ตารางที่ 21 (ต่อ)

(n=370)

องค์ประกอบของเนื้อหา	ต้องการ	เพศ		รวม	χ^2	P
		ชาย	หญิง			
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
ด้านประเภทของอาหาร						
ประเภทขนมไทย	ต้องการ	112	224	336	6.674	.010
		(96.6)	(88.2)	(90.8)		
	ไม่ต้องการ	4	30	34		
		(3.4)	(11.8)	(9.2)		
	รวม	116	254	370		
		(31.4)	(68.6)	(100.0)		

สมมติฐานที่ 2 อายุมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า อายุมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์รายข้อในแต่ละด้าน ดังนี้ คือ

อายุของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ **ด้านอุปกรณ์** จำนวน 1 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 22) คือ นิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 21 ปี ขึ้นไป ต้องการให้มีการอธิบายวิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ในสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี

อายุของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ **ด้านวิธีการทำ** จำนวน 3 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 22) คือ นิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี และนักศึกษามีอายุ 21 ปี ขึ้นไปต้องการให้มีการระบุอุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็นองศา

ฟารนไฮต์ มีสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันและสูงกว่า นิสิต และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี ประเด็นต่อมา คือ นักศึกษาที่มีอายุ 21 ปี ขึ้นไปต้องการให้มีการระบุรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ มีสัดส่วนสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี ประเด็นต่อมา คือ นักศึกษาที่มีอายุ 21 ปี ขึ้นไป ต้องการให้มีการระบุการตกแต่งอาหาร มีสัดส่วนสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี

ตารางที่ 22 ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือคำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา

(n=370)

องค์ประกอบของเนื้อหา	ต้องการ	อายุ			รวม	χ^2	P
		น้อยกว่า 18 ปี	19 – 20 ปี	21 ปี			
		จำนวน	จำนวน	จำนวน			
		(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)			
ด้านอุปกรณ์							
อธิบายวิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	ต้องการ	45	136	100	281	7.652	.022
		(64.3)	(76.4)	(82.0)	(75.9)		
	ไม่ต้องการ	25	42	22	89		
		(35.7)	(23.6)	(18.0)	(24.1)		
	รวม	70	178	122	370		
		(18.9)	(48.1)	(33.0)	(100.0)		
ด้านวิธีการทำ							
ระบุอุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็น องศาฟาเรนไฮต์	ต้องการ	57	124	99	280	6.739	.034
		(81.4)	(69.7)	(81.1)	(75.7)		
	ไม่ต้องการ	13	54	23	90		
		(18.6)	(30.3)	(18.9)	(24.3)		
	รวม	70	178	122	370		
		(18.9)	(48.1)	(33.0)	(100.0)		

ตารางที่ 22 (ต่อ)

(n=370)

องค์ประกอบของ เนื้อหา	ต้องการ	อายุ			รวม	χ^2	p
		น้อยกว่า	19 – 20 ปี	21 ปี			
		18 ปี		ขึ้นไป			
		จำนวน	จำนวน	จำนวน			
		(ร้อยละ)	(ร้อยละ)	(ร้อยละ)			
ด้านวิธีการทำ(ต่อ)							
รสชาติที่ควรเป็นของ อาหารจาน นั้น ๆ	ต้องการ	60	148	115	323	8.261	.016
		(85.7)	(83.1)	(94.3)	(87.3)		
	ไม่ต้องการ	10	30	7	47		
		(14.3)	(16.9)	(5.7)	(12.7)		
	รวม	70	178	122	370		
		(18.9)	(48.1)	(33.0)	(100.0)		
	ต้องการ	61	164	119	344	7.730	.021
		(87.1)	(92.1)	(97.5)	(93.0)		
การตกแต่งอาหาร	ไม่ต้องการ	9	14	3	26		
		(12.9)	(7.9)	(2.5)	(7.0)		
	รวม	70	178	122	370		
		(18.9)	(48.1)	(33.0)	(100.0)		

สมมติฐานที่ 3 ชั้นปีที่ศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของ
เนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ชั้นปีที่ศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการ
องค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ รายชื่อใน
แต่ละด้าน ดังนี้ คือ

ชั้นปีที่ศึกษาของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของ
เนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ด้านประเภทอาหาร จำนวน 2
ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 23) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปี
ที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 ต้องการอาหารประเภทแกง ในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันและสูงกว่านิสิต
นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 ประเด็นต่อมา คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 ชั้นปีที่
1 และชั้นปีที่ 4 ต้องการอาหารประเภทขนมไทย ในสัดส่วนใกล้เคียงกันและสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่
กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3

ชั้นปีที่ศึกษาของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของ
เนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ด้านโภชนาการและ
สุขภาพอาหาร จำนวน 1 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 23) คือ นิสิต
นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 2 ต้องการระบุสรรพคุณทางยา ในสัดส่วนใกล้เคียง
กันและสูงกว่า นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 4 และชั้นปีที่ 3

ชั้นปีที่ศึกษาของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของ
เนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ด้านวิธีการทำ จำนวน 2
ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ .001 (ตารางที่ 23) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลัง
ศึกษาอยู่ ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 ต้องการใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบ
อาหาร ในสัดส่วนใกล้เคียงกันและสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 ประเด็นต่อมา
คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 ต้องการระบุรสชาติที่ควรเป็นของอาหาร
จานนั้น ๆ ในสัดส่วนใกล้เคียงกันและสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 3

ตารางที่ 23 ความสัมพันธ์ระหว่างชั้นปีที่ศึกษากับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา

(n=370)

องค์ประกอบ ของเนื้อหา	ต้องการ	ชั้นปีที่ศึกษา				รวม	χ^2	p
		ปี 1	ปี 2	ปี 3	ปี 4			
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
ด้านประเภท								
อาหาร								
ประเภทแกง	ต้องการ	92	86	89	86	353	10.084	.018
		(98.9)	(96.6)	(89.9)	(96.6)	(95.4)		
	ไม่ต้องการ	1	3	10	3	17		
		(1.1)	(3.4)	(10.1)	(3.4)	(4.6)		
	รวม	93	89	99	89	370		
		(25.0)	(24.1)	(26.8)	(24.1)	(100.0)		
ประเภทขนม ไทย	ต้องการ	87	85	82	82	336	10.933	.012
		(93.5)	(95.5)	(82.8)	(92.1)	(90.8)		
	ไม่ต้องการ	6	4	17	7	34		
		(6.5)	(4.5)	(17.2)	(7.9)	(9.2)		
	รวม	93	89	99	89	370		
		(25.0)	(24.1)	(26.8)	(24.1)	(100.0)		
ด้านโภชนาการ และสุขภาพ								
อาหาร								
ระบุดรรพคุณ ทางยา	ต้องการ	84	80	77	75	316	7.952	.047
		(90.3)	(89.9)	(77.8)	(84.3)	(85.4)		
	ไม่ต้องการ	9	9	22	14	54		
		(9.7)	(10.1)	(22.2)	(15.7)	(14.6)		
	รวม	93	89	99	89	370		
		(25.0)	(24.1)	(26.8)	(24.1)	(100.0)		

ตารางที่ 23 (ต่อ)

(n=370)

องค์ประกอบ ของเนื้อหา	ต้องการ	ชั้นปีที่ศึกษา				รวม	χ^2	p		
		ปี 1	ปี 2	ปี 3	ปี 4					
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)					
ด้านวิธีการทำ										
การใช้รูปภาพ ในการช่วย อธิบายขั้นตอน การประกอบ อาหาร	ต้องการ	87 (93.5)	86 (96.6)	87 (87.9)	86 (96.6)	346 (93.5)	8.031*	.045		
	ไม่ต้องการ	6 (6.5)	3 (3.4)	12 (12.1)	3 (3.4)	24 (6.5)				
	รวม	93 (25.0)	89 (24.1)	99 (26.8)	89 (24.1)	370 (100.0)				
	ต้องการ	78 (83.9)	80 (89.9)	76 (76.8)	89 (100)	323 (87.3)			24.372***	.000
	ไม่ต้องการ	15 (16.1)	9 (10.1)	23 (23.2)	0 (0.0)	47 (12.7)				
รสชาติที่ควร เป็นของอาหาร จานนั้น ๆ	รวม	93 (25.0)	89 (24.1)	99 (26.8)	89 (24.1)	370 (100.0)				

*** ระดับนัยสำคัญ .001

* ระดับนัยสำคัญ .05

สมมติฐานที่ 4 สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ รายชื่อในแต่ละด้าน ดังนี้

สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทย **ด้านประเภทของอาหาร** จำนวน 1 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 24) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยต้องการอาหาร/ประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทย **ด้านโภชนาการและสุขภาพอาหาร** จำนวน 1 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 24) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยต้องการระบุโภชนาการของอาหาร มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทย **ด้านวิธีการทำ** จำนวน 2 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 24) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยต้องการหน่วยในการชั่ง ตวง วัด เป็นหน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก) มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ประเด็นต่อมา คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยต้องการให้ระบุรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

ตารางที่ 24 ความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษากับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา

(n=370)

องค์ประกอบของ เนื้อหา		สถาบันการศึกษา			รวม	χ^2	p
		มหาวิทยาลัย	มหาวิทยาลัย	มหาวิทยาลัย			
		ราชภัฏ	เทคโนโลยี	ราชมงคล			
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)			
ด้านประเภท							
อาหาร							
เครื่องจิ้ม น้ำพริก	ต้องการ	20 (95.2)	239 (87.5)	56 (73.7)	315 (85.1)	10.822**	.004
	ไม่ต้องการ	1 (4.8)	34 (12.5)	20 (26.3)	55 (14.9)		
	รวม	21 (5.7)	273 (73.8)	76 (20.5)	370 (100.0)		
ด้านโภชนาการ							
และสุขภาพ							
อาหาร							
ระบุนโภชนาการ ของอาหาร	ต้องการ	20 (95.2)	244 (89.4)	60 (78.9)	324 (87.6)	7.144*	.028
	ไม่ต้องการ	1 (4.8)	29 (10.6)	16 (21.1)	46 (12.4)		
	รวม	21 (5.7)	273 (73.8)	76 (20.5)	370 (100.0)		

ตารางที่ 24 (ต่อ)

(n=370)

องค์ประกอบของเนื้อหา	ต้องการ	สถาบันการศึกษา			รวม	χ^2	p		
		มหาวิทยาลัย	มหาวิทยาลัย	มหาวิทยาลัย					
		ราชภัฏ	เทคโนโลยี	ราชมงคล					
		จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)					
ด้านวิธีการทำ(ต่อ)									
หน่วยในการชั่งตวง วัด เป็นหน่วยครัวเรือน	ต้องการ	21 (100.0)	233 (85.3)	59 (77.6)	313 (84.6)	6.771*	.034		
	ไม่ต้องการ	0 (0.0)	40 (14.7)	17 (22.4)	57 (15.4)				
	รวม	21 (5.7)	273 (73.8)	76 (20.5)	370 (100.0)				
	ต้องการ	21 (100.0)	241 (88.3)	61 (80.3)	323 (87.3)			6.684*	.035
	ไม่ต้องการ	0 (0.0)	32 (11.7)	15 (19.7)	47 (12.7)				
	รวม	21 (5.7)	273 (73.8)	76 (20.5)	370 (100.0)				

** ระดับนัยสำคัญ .01

* ระดับนัยสำคัญ .05

ข้อวิจารณ์

การวิจัยเรื่องความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร มีข้อวิจารณ์เกี่ยวกับ ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหารของนิสิต นักศึกษา ความต้องการลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา ในด้านขนาดหนังสือ ลักษณะหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะภายในของหนังสือตำรับอาหารไทย องค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย และความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ดังต่อไปนี้

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหารของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

จากการศึกษา พบว่า ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา ขึ้นอยู่กับความสนใจส่วนบุคคลมากที่สุด (79.5%) อาจเกิดจากการรับรู้ถึงรูปลักษณะภายนอกของหนังสือที่ดูน่าอ่าน น่าดึงดูดใจ ตรงกับทัศนคติ ค่านิยม ความต้องการ ความชอบ ของตน (สุกร เสรีรัตน์, 2544ก) รองลงมาเป็น ความต้องการในการหาความรู้เพิ่มเติม (64.1%) มีการบอกเครื่องปรุงและวิธีการทำอย่างละเอียด (54.1%) และมีการบอกเทคนิคการทำ (51.6%) อาจเนื่องจากนิสิต นักศึกษา มีการเรียนวิชาภาคปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย จึงทำให้จำเป็นต้องศึกษาวิธีการทำอาหารไทยจากหนังสือ เพื่อช่วยให้เข้าใจในบทเรียนได้ดีขึ้น ซึ่งเป็นความต้องการในการเพิ่มความรู้ของมนุษย์ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2538 และ อดุลย์ จาตุรงค์กุล, 2543)

ในส่วนหัวข้อการเรียงเนื้อหาเข้าใจง่าย (30.3%) การพิจารณาดูแล้วสามารถทำได้จริง (1.1%) ระบุวิธีทำเข้าใจง่าย (0.8%) และระบุวัตถุดิบและเวลาในการประกอบอาหาร (0.3%) นิสิต นักศึกษาเลือกน้อย อาจเนื่องมาจากในขณะที่เลือกหนังสือตามร้านหนังสือ หรือห้องสมุดนั้น นิสิต นักศึกษาไม่มีเวลามากนัก ซึ่งเวลาเป็นหนึ่งในทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด ทำให้ส่งผลต่อการรับรู้ โดยเฉพาะการรับรู้ที่ต้องใช้ระยะเวลาในการทำความเข้าใจ หรือแปลความหมาย หากไม่มีเวลามากพอ ทำให้สามารถรับรู้ได้น้อยลง หรือเกิดการเลือกรับรู้ในส่วนที่โดดเด่นในเวลานั้น (อดุลย์ จาตุรงค์กุล, 2543: 134-136) ทำให้ไม่ได้อ่านภายในหนังสือตำรับอาหารอย่างละเอียด จึงไม่ได้ใช้หลักเกณฑ์เหล่านี้ช่วยในการเลือกหนังสือตำรับอาหารไทยซึ่งต้องใช้เวลานาน

ลักษณะหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการ

ความต้องการลักษณะหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษามี 4 ประเด็น ได้แก่ ขนาดหนังสือ ลักษณะหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะภายในของหนังสือตำรับอาหารไทย และองค์ประกอบเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการ

ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย

จากการศึกษา พบว่า ขนาดของหนังสือที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ ขนาด 13 x 18 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 18.4 รองลงมา คือ ขนาด 18.5 x 26 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 17.6 อาจเนื่องจากขนาดของหนังสือมีความกะทัดรัดพกพาสะดวก ซึ่งสอดคล้องกับผลการสัมภาษณ์ พบว่านิสิต นักศึกษาเลือกที่เลือกขนาด 13 x 18 เซนติเมตร เพราะพกพาสะดวก

หน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย

จากการศึกษาพบว่าชนิดกระดาษหน้าปกที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ กระดาษอาร์ตมัน คิดเป็นร้อยละ 45.8 สอดคล้องกับผลสัมภาษณ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า ชนิดกระดาษหน้าปกที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ กระดาษอาร์ตมัน ส่วนชนิดภาพประกอบหน้าปกที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 74.1 ทำให้ปกมีความน่าสนใจมากขึ้น สอดคล้องกับ กนกพร สงสังข์ (2553) ที่กล่าวว่า ภาพที่ควรใช้ในการประกอบวารสาร นั้น ควรเป็นภาพถ่ายสี ซึ่งมีความสมจริง สีสันสดใส มากกว่าภาพชนิดอื่น ๆ และยังสามารถสื่อความหมายได้ชัดเจน ตรงกับผลการสัมภาษณ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า นิสิต นักศึกษาเลือกภาพถ่ายสี เนื่องจากสีสวย น่าอ่าน และทำให้สามารถเห็นสีและลักษณะของอาหารชนิดนั้น ๆ ได้ชัดเจน

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรอักษรกระ คิดเป็นร้อยละ 41.6 อาจเนื่องจากมีลักษณะของความเป็นไทย และเข้ากับประเภทของหนังสือ สอดคล้องกับผลสัมภาษณ์นิสิต นักศึกษาพบว่า เลือกหัวเรื่องแบบตัวอักษรอักษรกระมากที่สุด เพราะ มีความสอดคล้องกับหนังสือตำรับอาหารไทย ส่วนแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ชอบมาก คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 28.1 อาจเนื่องจากอ่านง่าย และไม่สะดุดตาเท่าหัวเรื่อง สอดคล้องกับ

ปราณี คุ่มคำ (2544) จากการศึกษารูปแบบแผ่นพับ พบว่า แบบตัวอักษรที่นิยมนำมาเป็นตัวพิมพ์หัวเรื่อง และตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง คือ แบบมีหัว

ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 79.8 อาจเนื่องมาจากมีขนาดพอดี ไม่ใหญ่เกินไป ไม่เล็กเกินไป และดูโดดเด่น สามารถสังเกตเห็นได้ง่าย ส่วนขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 17.3 อาจเนื่องจากขนาดไม่ใหญ่มาก และควรมีขนาดเล็กกว่าตัวพิมพ์หัวเรื่อง นอกจากนี้ขนาดไม่เล็กเกินไปจนมองจนถูกภาพปกกลืนไป ซึ่งสอดคล้องผลสัมภาษณ์กับนิสิต นักศึกษา และสอดคล้องกับ พิมพ์ธรรม เพิ่มพูนศักดิ์ (2537) ที่กล่าวว่า หัวเรื่องควรมีขนาดใหญ่ และสะดุดตา เนื่องจากเป็นชื่อของเนื้อเรื่อง

ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 91.6 ส่วนลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนาเช่นกัน คิดเป็นร้อยละ 44.6 จากการศึกษาสัมภาษณ์นิสิต นักศึกษาพบว่า เนื่องจากตัวหนาสามารถเน้นตัวอักษรให้เด่นขึ้น ทำให้สามารถรับรู้ได้ง่าย กล่าวคือ สามารถทำให้ผู้อ่านสังเกตเห็นหัวเรื่องได้ง่าย และตัดสินใจว่าจะอ่านหรือไม่ได้ง่ายขึ้น (จิราภา เต็งไธรัตน์ และคณะ, 2543: 196-199; เพ็ญศิริ โชติพันธ์, 2551: 41-44 และ สวัสดิ์ ประทุมราช, 2533: 46-47)

จากการศึกษาพบว่าสีของหน้าปกที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 43.6 สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 65.9 ส่วนสีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 66.4 อาจเนื่องจากนิสิต นักศึกษาเคยชินกับหนังสือเรียนที่มีสีขาวดำ ซึ่งเป็นนิสัยที่เกิดจากการรับรู้สิ่งเดิมซ้ำ ๆ กัน จนทำให้เกิดการยกเว้นการประเมินทางเลือกต่าง ๆ กล่าวคือ ไม่มีความต้องการที่จะเลือกทางเลือกอื่นเพิ่มเติม (อดุลย์ จาตุรงคกุล, 2543) สอดคล้องกับผลสัมภาษณ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า สีพื้นหลัง สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องและหัวเรื่องรองของหน้าปกที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ

ภายในของหนังสือตำรับอาหารไทย

จากการศึกษา พบว่า ชนิดกระดาษที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ กระดาษอาร์ตมัน คิดเป็นร้อยละ 44.9 อาจเนื่องจากมีผิวสัมผัสที่เรียบ และสามารถพิมพ์ 4 สีได้ สอดคล้องกับผล สัมภาษณ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า ชนิดกระดาษที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ กระดาษอาร์ตมัน เพราะเรียบและพิมพ์ภาพได้สีสันสดใส ส่วนชนิดภาพประกอบภายในเล่มที่นิสิต นักศึกษา ชอบ มาก คือ ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 71.9 อาจเนื่องจากมีความสมจริง และมีสีที่สดใสทำให้ปกมี ความน่าสนใจมากขึ้น สอดคล้องกับ กนกพร สงสังข์ (2553) ที่กล่าวว่า ภาพที่ใช้ในการ ประกอบวารสาร นั้น ควรเป็นภาพถ่ายสี ซึ่งมีความสมจริง สีสันสดใส มากกว่าภาพชนิดอื่น ๆ และ ยังสามารถสื่อความหมายได้ชัดเจน

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรอักษรกระ คิดเป็นร้อยละ 34.9 อาจเนื่องจากมีลักษณะของความเป็นไทย และตรงกับประเภทของหนังสือ สอดคล้องกับผล สัมภาษณ์นิสิต นักศึกษาพบว่า เลือกหัวเรื่องแบบตัวอักษรอักษรกระมากที่สุด เพราะ มีความสอดคล้อง กับหนังสือตำรับอาหารไทย แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองและตัวพิมพ์เนื้อเรื่องที่นิสิต นักศึกษาชอบ มาก คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 29.8 และ 48.6 อาจเนื่องจากอ่านง่าย และไม่เด่น จนเกินไป ตรงกับ ปราณี กุ่มคำ (2544) จากการศึกษารูปแบบแผ่นพับ พบว่า แบบตัวอักษรที่นิยม นำมาเป็นตัวพิมพ์หัวเรื่อง และตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง และตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง คือ แบบมีหัว

ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 74.7 สำหรับขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 24 พอยต์ คิด เป็นร้อยละ 20 ส่วนขนาดตัวพิมพ์เนื้อเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 33.2 อาจเนื่องจากมีขนาดที่พอเหมาะ ไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป สอดคล้องกับผล สัมภาษณ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่อง ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง และตัวพิมพ์เนื้อ เรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 72 พอยต์ขนาด 24 พอยต์ และขนาด 16 พอยต์ ตามลำดับ เพราะมีขนาดที่เหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับ พิมพ์พรณ เพิ่มพูลศักดิ์ (2537) ที่กล่าวว่า หัว เรื่องควรมีขนาดใหญ่ และสะดุดตา เนื่องจากเป็นชื่อของเนื้อเรื่อง ปราณี กุ่มคำ (2544) ที่กล่าวว่า จากการศึกษารูปแบบแผ่นพับ พบว่า ขนาดของตัวพิมพ์เนื้อหา มีขนาด 16 พอยต์ เนื่องจาก เป็น ขนาดที่อ่านง่าย สบายตา และตรงกับ สมชาย สหวิศิษฐ์ (2542) ที่กล่าวว่า จากการศึกษขนาด

ตัวอักษรส่วนของเนื้อหาสื่อสิ่งพิมพ์ทางการศึกษา พบว่า ขนาดที่นักศึกษานิยมที่สุด คือ ขนาด 16, 18, 14 และ 12 ตามลำดับ

ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 85.4 ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา เช่นกัน คิดเป็นร้อยละ 53.5 อาจเนื่องจากตัวหนาสามารถเน้นตัวอักษรให้เด่นขึ้น ทำให้สามารถรับรู้ได้ง่าย สอดคล้องผลสัมภาษณ์กับนิสิต นักศึกษา (จิราภา เต็งไทรรัตน์ และคณะ, 2543: 196-199; เพ็ญศิริ โชติพันธุ์, 2551: 41-44 และ สวัสดิ์ ประทุมราช, 2533: 46-47)

จากการศึกษา พบว่า สีของพื้นหลังภายในเล่มที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 47.6 สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 63.8 สำหรับสีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 67.4 ส่วนสีของตัวพิมพ์เนื้อเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 83.9 อาจเนื่องจากนิสิต นักศึกษาเคยชินกับหนังสือเรียนที่มีสีขาวดำ ซึ่งเป็นนิสัยที่เกิดจากการรับรู้สิ่งเดิมซ้ำ ๆ กัน จนทำให้เกิดการยกเว้นการประเมินทางเลือกต่าง ๆ กล่าวคือ ไม่มีความต้องการที่จะเลือกทางเลือกอื่นเพิ่มเติม (อดุลย์ จาตุรงค์กุล, 2543) สอดคล้องกับผลสัมภาษณ์ของนิสิต นักศึกษา พบว่า สีของพื้นหลัง สีของตัวพิมพ์หัวเรื่อง ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง และตัวพิมพ์เนื้อเรื่องที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ

องค์ประกอบเนื้อหาของหนังสือตำราอาหารไทย

จากการสัมภาษณ์พบว่านิสิต นักศึกษาต้องการทุกข้อ เนื่องจากหัวข้อที่มีอยู่นั้นตรงกับเนื้อหาที่ตนกำลังเรียนอยู่หรือจะเรียนในอนาคต ซึ่งเป็นความต้องการใ้รู้ (Need to know) ความต้องการอยากรู้อยากเห็นเกี่ยวกับสิ่งต่าง ๆ เป็นสิ่งที่มีมาตั้งแต่เกิด (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2538 และ อดุลย์ จาตุรงค์กุล, 2543) ได้แก่ ประเภทอาหารที่นิสิต นักศึกษาต้องการมากที่สุด คือ ประเภทแกง คิดเป็นร้อยละ 95.4 รองลงมา คือ อาหารว่าง และขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 90.8 เท่ากัน อาหารประเภทผัด คิดเป็นร้อยละ 88.6 อาหารประเภทยำปลา คิดเป็นร้อยละ 87.6 เครื่องจิ้ม น้ำพริก คิดเป็นร้อยละ 85.1 และอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด คิดเป็นร้อยละ 79.5

นิสิต นักศึกษา ต้องการให้มีการแยกอาหารตามภาค ภาคที่ต้องการมากที่สุด คือ อาหารภาคกลาง คิดเป็นร้อยละ 92.4 รองลงมา คือ อาหารภาคเหนือ คิดเป็นร้อยละ 91.6 อาหารภาคอีสาน คิดเป็นร้อยละ 89.7 และ อาหารภาคใต้ คิดเป็นร้อยละ 87.8 และต้องการให้มีการอธิบายประเภทของอาหาร ลักษณะอาหารแต่ละภาค คิดเป็นร้อยละ 87 เท่ากัน ส่วนรสชาติอาหารแต่ละภาค คิดเป็นร้อยละ 84

ในส่วนเครื่องปรุงและวัตถุดิบ อธิบายลักษณะ คิดเป็นร้อยละ 89.5 อธิบายวิธีการใช้ คิดเป็นร้อยละ 88.9 อธิบายการเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 89.2 อธิบายการเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 90.3 การแยกประเภทอาหารตามวัตถุดิบหลัก คิดเป็นร้อยละ 67 มีการเรียงลำดับการใช้งานเครื่องปรุง คิดเป็นร้อยละ 88.6

ในส่วนอุปกรณ์ ระบุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 84.9 อธิบายการเลือกอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 82.4 อธิบายวิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 75.9 อธิบายการดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 76.8 อธิบายวิธีการล้าง ตวง ของแห้งและของเหลว และการวัดอุณหภูมิ คิดเป็นร้อยละ 82.7

ส่วนโภชนาการและสุขภาพอาหาร ระบุโภชนาการของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 87.6 ระบุสรรพคุณทางยา คิดเป็นร้อยละ 85.4 สุขภาพอาหาร (ความสะอาดของอาหาร) คิดเป็นร้อยละ 82.2

ส่วนวิธีการทำ ระบุวิธีการทำ คิดเป็นร้อยละ 93.5 ระบุระยะเวลาที่ทำให้สุก คิดเป็นร้อยละ 87.8 การใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 93.5 ระบุเทคนิคในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 90.5 รสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 87.3 ลักษณะที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 86.5 การตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 93 สำหรับการอธิบายคำศัพท์เฉพาะ หรือคำท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 87.3 หน่วยในการชั่ง ตวง วัดที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ หน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก) คิดเป็นร้อยละ 84.6 รองลงมา คือ หน่วยเมตริก (กรัม กิโลกรัม) คิดเป็นร้อยละ 83.2 หน่วยอุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหารที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ บอกเป็นองศาเซลเซียส คิดเป็นร้อยละ 80.8 รองลงมา คือ บอกเป็นองศาฟาเรนไฮต์ คิดเป็นร้อยละ 75.7

และส่วนรูปแบบของตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการมากที่สุด คือ แบบ Descriptive Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน เพิ่มตรงการอธิบายเครื่องปรุง ให้รายละเอียดมากขึ้น เช่น หัวผักกาด หั่นเป็นเส้นฝอย เบคอนตัดเป็น 3 ส่วน แล้วนำไปทอดให้กรอบ เป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 74.9 สอดคล้องกับการสัมภาษณ์พบว่านิสิต นักศึกษาต้องการแบบ Descriptive Form มากที่สุด เพราะ อธิบายรายละเอียดในส่วนของเครื่องปรุงละเอียดดี

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ปัจจัยส่วนบุคคลที่สัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 4 ตัวแปร ได้แก่ เพศ อายุ ชั้นปีที่ศึกษา และสถานประกอบการ พบว่า มีตัวแปรที่สัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย ซึ่งสามารถวิเคราะห์ได้ ดังนี้

1. ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

นิสิต นักศึกษาเพศชายต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทยด้านประเภทของอาหาร 2 ประเด็น คือ อาหารประเภทเบ็ดเตล็ด และอาหารประเภทขนมไทย มีสัดส่วนที่สูงกว่าเพศหญิง อาจเนื่องจากชายมีความสนใจอาหารที่ทำจากแป้ง และเนื้อสัตว์มากกว่าเพศหญิง เพราะเพศชายให้ความสำคัญกับอาหารที่ให้พลังงานได้สูง ในขณะที่ผู้หญิงเน้นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น ผัก ผลไม้ (วีรพันธุ์ นิลวัตร, 2550)

2. ความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

นิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 21 ปี ขึ้นไปมีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย ด้านอุปกรณ์ จำนวน 1 ประเด็น คือ อธิบายวิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ในสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี

อาจเนื่องจากนิสิต นักศึกษาที่มีอายุที่มากกว่ามีประสบการณ์ที่มากกว่านิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า ทำให้สนใจในรายละเอียดมากขึ้น (สิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์, 2543)

นิสิต นักศึกษาอายุน้อยกว่า 18 ปี และนักศึกษาที่มีอายุ 21 ปี ขึ้นไปมีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำราอาหารไทย ด้านวิธีการทำ จำนวน 3 ประเด็น คือ *อุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็นองศาฟาเรนไฮต์ วัสดุที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ และการตกแต่งอาหาร* มีสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันและสูงกว่า นิสิต และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี อาจเนื่องจากนิสิต นักศึกษาที่มีอายุที่มากกว่ามีประสบการณ์ที่มากกว่านิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า ทำให้สนใจในรายละเอียดมากขึ้น ในขณะที่นิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี มีความสนใจมากกว่าอาจเป็นเพราะเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ จึงให้ความสนใจต่อประเด็นดังกล่าว (สิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์, 2543 และ ศรีเรือน แก้วกังวาล, 2553)

3. ความสัมพันธ์ระหว่างชั้นปีที่ศึกษากับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 มีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำราอาหารไทย ด้านประเภทอาหาร จำนวน 2 ประเด็น คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 *อาหารประเภทแกง และประเภทขนมไทย* ในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันและสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 อาจเนื่องจากเป็นสิ่งที่แปลกใหม่นิสิต นักศึกษาปีที่ 1 และ 2 ให้ความสนใจในเรื่องนี้ ส่วนนิสิต นักศึกษาปีที่ 4 มีการเรียนวิชาเหล่านี้ทำให้สนใจในรายละเอียดมากขึ้น (สิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์, 2543; ศรีเรือน แก้วกังวาล, 2553 และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, 2554)

นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 2 มีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำราอาหารไทย ด้านโภชนาการและสุขภาพอาหาร จำนวน 1 ประเด็น คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 2 ต้องการ*ระบุสรรพคุณทางยา* ในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันและสูงกว่า นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 4 และชั้นปีที่ 3 อาจเนื่องจากเป็นสิ่งที่แปลกใหม่นิสิต นักศึกษาปีที่ 1 และ 2 ให้ความสนใจในเรื่องนี้ มากกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 4 และชั้นปีที่ 3 (สิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์, 2543 และศรีเรือน แก้วกังวาล, 2553)

นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 มีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำราอาหารไทย ด้านวิธีการทำ จำนวน 2 ประเด็น คือ การใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร ในสัดส่วนใกล้เคียงกันและสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 อาจเนื่องจากเป็นสิ่งแปลกใหม่นิสิต นักศึกษาปีที่ 1 และ 2 จึงให้ความสนใจ ส่วนนิสิต นักศึกษาปีที่ 4 มีการเรียนวิชาเหล่านี้จึงให้ความสนใจในรายละเอียดมากขึ้น (สิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์, 2543 และศรีเรือน แก้วกังวาล, 2553)

ส่วนนิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 ต้องการระบุรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ ในสัดส่วนใกล้เคียงกันและสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 3 อาจเนื่องจากนักศึกษาปีที่ 2 และ 4 มีการเรียนในเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารไทยมากขึ้น อาจมีการเรียนภาคปฏิบัติในการประกอบอาหาร ทำให้สนใจรสชาติมากขึ้น (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554; มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2554; มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, 2554; มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2554; มหาวิทยาลัยสวนสุนันทา, 2554; มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, 2554 และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2554)

4. ความสัมพันธ์สถาบันการศึกษากับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทย ด้านประเภทของอาหาร จำนวน 1 ประเด็น คือ ต้องการอาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อาจเนื่องจากนิสิต นักศึกษามหาวิทยาลัยเรียนเน้นแต่เรียนทฤษฎี แต่เรียนภาคปฏิบัติน้อย จึงทำให้ นิสิต นักศึกษาสนใจอาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก ซึ่งเป็นอาหารไทยที่คนส่วนใหญ่รับประทานกัน (นนทลี พรทาดาวิชย์, 2545 และ อมรรัตน์ อนันต์วรพงษ์, 2548)

สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทย ด้านโภชนาการและสุขภาพอาหาร จำนวน 1 ประเด็น คือ ระบุโภชนาการของอาหาร มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อาจเนื่องจากนิสิต นักศึกษามหาวิทยาลัยเรียนวิชาเกี่ยวกับโภชนาการค่อนข้างมาก ทำให้สนใจที่จะหาความรู้เพิ่มเติมมากขึ้น สอดคล้องกับผลการวิจัยความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือ

ตำรับอาหารไทยของนิสิตนักศึกษา พบว่านิสิต นักศึกษาเลือกหนังสือตำรับอาหาร เพราะต้องการหาความรู้เพิ่มเติม

สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทย ด้านวิธีการทำ จำนวน 2 ประเด็น คือ หน่วยในการชั่ง ตวง วัด เป็นหน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก) และรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อาจเนื่องจากนิสิต นักศึกษามหาวิทยาลัยมีการเรียนภาคปฏิบัติน้อย (นนทลี พรธาดาวิทย์, 2545 และ อมรรัตน์ อนันต์วรพงษ์, 2548) จึงทำให้นิสิต นักศึกษาสนใจหน่วยในการชั่ง ตวง วัด เป็นหน่วยครัวเรือน และรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ ซึ่งเป็นการบอกปริมาณที่เข้าใจง่าย และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา คหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร และเพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับองค์ประกอบของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ

การวิจัยมี 2 ระยะ ระยะที่ 1 เป็นการศึกษาลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554 กลุ่มประชากรของระยะที่ 1 คือ หนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554 จำนวน 130 เล่ม ส่วนระยะที่ 2 เป็นการศึกษาความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่าง คือ นิสิต นักศึกษาที่ศึกษาทางด้าน คหกรรมศาสตร์ สาขาอาหาร ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยของรัฐ ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยการสุ่มแบบหลายขั้นตอน (Multistage Random Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสำรวจหนังสือตำรับอาหารไทย และ แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีทั้งหมด 3 ตอน ได้แก่ ข้อมูลส่วนบุคคลของนิสิต นักศึกษา เกณฑ์การเลือกหนังสือตำรับอาหาร และลักษณะหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการ แบ่งออกเป็น 4 ตอน ได้แก่ ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะภายในของหนังสือตำรับอาหารไทย และองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าเฉลี่ย ความถี่ และค่าร้อยละ ส่วนการทดสอบสมมติฐาน โดยใช้การทดสอบไคสแควร์ (Chi-square Test) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับองค์ประกอบของเนื้อหาที่นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ต้องการ ซึ่งกำหนดระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ระยะที่ 1 การศึกษาลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554

การศึกษาลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554 ผลการศึกษาแบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะของหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะภายในของหนังสือตำรับอาหารไทย และองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย

ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย

ผลจากการสำรวจ พบว่า ขนาดหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ขนาด 17 x 24 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 32.4 รองลงมา คือ ขนาด 14.2 x 21 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 22.3 รองลงมา ขนาด 18.5 x 26 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 16.2 ขนาด 21 x 23 เซนติเมตร และขนาด 17 x 23.5 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 11.5 เท่ากัน ขนาด 17 x 16 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 3.1 ส่วนขนาด 19 x 23.5 เซนติเมตร และขนาด 13 x 18 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 1.5 เท่ากัน

หน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย

ผลจากการสำรวจลักษณะหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย แบ่งออกเป็น 6 ประเด็น ได้แก่ ชนิดกระดาษ ภาพประกอบ แบบตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ ลักษณะตัวพิมพ์ สีพื้นหลังและสีของตัวพิมพ์

1. ชนิดกระดาษหน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า ชนิดกระดาษหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้กระดาษอาร์ตการ์ดหน้าเดียว คิดเป็นร้อยละ 96.9 รองลงมา คือ กระดาษอาร์ตด้าน คิดเป็นร้อยละ 3.1

2. ชนิดภาพประกอบหน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า ชนิดภาพประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 96.9 รองลงมา คือ ภาพพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 3.1

3. แบบตัวพิมพ์หน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 87.7 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 7.7 รองลงมา คือ แบบอักษรเขียน และแบบอักษรอักษรคิดเป็นร้อยละ 2.3 เท่ากัน

ส่วนแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 59.1 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 4.7 และแบบอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 0.8 ตามลำดับ ส่วนหนังสือที่ไม่มีหัวเรื่องรอง คิดเป็นร้อยละ 35.4

4. ขนาดแบบตัวพิมพ์หน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้ขนาดมากกว่า 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 93.1 รองลงมา คือ ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 6.9

ส่วนขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรองประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ขนาด 22 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 36.9 รองลงมา คือ ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.6 ขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 4.7 ขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 3.8 ขนาด 16 พอยต์ และขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 2.3 เท่ากัน ส่วนหนังสือที่ไม่มีหัวเรื่องรอง คิดเป็นร้อยละ 35.4

5. ลักษณะของตัวพิมพ์หน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ ตัวปกดี คิดเป็นร้อยละ 94.5 รองลงมา คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 5.5

ส่วนลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ตัวปกดี คิดเป็นร้อยละ 64.6 ส่วนหนังสือตำรับอาหารไทยที่ไม่มีหัวเรื่องรอง คิดเป็นร้อยละ 35.4

6. สีพื้นหลังและตัวพิมพ์หน้าปก

ผลจากการสำรวจ พบว่า สีพื้นหลังของหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 46.8 รองลงมา คือ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 27 และสีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 26.2

สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 58.5 รองลงมา คือ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 26.1 และสีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 15.4

ส่วนสีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรองประกอบหน้าปกหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 47.7 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 12.3 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 4.6 ส่วนหนังสือตำรับอาหารไทยที่ไม่มีหัวเรื่องรอง คิดเป็นร้อยละ 35.4

ภายในหนังสือคำรับอาหารไทย

ผลจากการสำรวจลักษณะภายในหนังสือคำรับอาหารไทย แบ่งออกเป็น 6 ประเด็น ได้แก่ ชนิดกระดาษ ภาพประกอบ แบบตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ ลักษณะตัวพิมพ์ สีพื้นหลังและสีของตัวพิมพ์

1. ชนิดกระดาษภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า ชนิดกระดาษภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้กระดาษอาร์ตมัน คิดเป็นร้อยละ 80.8 รองลงมา คือ กระดาษปอนด์ คิดเป็นร้อยละ 15.4 และกระดาษถนอมสายตา คิดเป็นร้อยละ 3.8

2. ชนิดภาพประกอบภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า ชนิดภาพประกอบภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 90.8 รองลงมา คือ ภาพถ่ายขาวดำ คิดเป็นร้อยละ 9.2

3. แบบตัวพิมพ์ภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 87.0 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 9.2 และแบบอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 3.8

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 91.6 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 4.6 และแบบอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 3.8

ส่วนแบบตัวพิมพ์เนื้อเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ใช้แบบตัวอักษรมีหัว 96.2 รองลงมา คือ แบบอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 3.8

4. ขนาดตัวพิมพ์ภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 50.8 รองลงมา คือ ขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 17.7 ขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 16.2 ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 9.2 ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 3.8 และขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 2.3

ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรองภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่มีขนาดมากกว่า 18 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 90.8 รองลงมา คือ ขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 6.9 และขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 2.3

ส่วนขนาดตัวพิมพ์เนื้อเรื่องภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดทั้งหมดมีขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 100

5. ลักษณะของตัวพิมพ์ภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องประกอบภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุดคือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 63.8 รองลงมา คือ ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 36.2

ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องรองภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 51.5 รองลงมา คือ ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 45.4 และลักษณะขีดเส้นใต้ คิดเป็นร้อยละ 3.1 ส่วนลักษณะตัวพิมพ์เนื้อเรื่องภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดทั้งหมดตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 100

6. สีพื้นหลังและตัวพิมพ์ภายในเล่ม

ผลจากการสำรวจ พบว่า สีพื้นหลังภายในหนังสือตำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 69.3 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 16.1 และสีวรรณะเย็น 14.6 คิดเป็นร้อยละ 8.5

สีตัวพิมพ์หัวเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 78.5 รองลงมา คือ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 14.6 สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 6.9

สีตัวพิมพ์หัวเรื่องรองภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่เป็นสีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 97.7 รองลงมา คือ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 2.3

ส่วนสีตัวพิมพ์เนื้อเรื่องภายในหนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดทั้งหมดเป็นสีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 100

องค์ประกอบเนื้อหาของหนังสือคำรับอาหารไทย

ผลจากการสำรวจ พบว่า หนังสือคำรับอาหารไทยที่วางขายตามท้องตลาดมีหัวข้อดังนี้ อาหารแยกตามประเภท ได้แก่ แกง คิดเป็นร้อยละ 22.3 ยำ ปลา คิดเป็นร้อยละ 14.6 น้ำจิ้ม น้ำพริก คิดเป็นร้อยละ 20 ผัด คิดเป็นร้อยละ 9.2 เบ็ตเตล็ด คิดเป็นร้อยละ 15.4 อาหารว่าง คิดเป็นร้อยละ 5.4 ขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 12.3

อาหารมีการแยกเป็นภาค ได้แก่ ภาคเหนือ คิดเป็นร้อยละ 6.2 ภาคใต้ คิดเป็นร้อยละ 3.8 ภาคกลาง คิดเป็นร้อยละ 7.7 และภาคอีสาน คิดเป็นร้อยละ 9.2 ระบุประเภทอาหารของแต่ละภาค คิดเป็นร้อยละ 18.1 ระบุลักษณะอาหารของแต่ละภาค และรสชาติอาหารของแต่ละภาค คิดเป็นร้อยละ 15.4 เท่ากัน

แยกอาหารตามวัตถุดิบหลัก คิดเป็นร้อยละ 2.2 อธิบายลักษณะเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 63.8 การเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 30 การเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 23.2 และวิธีการใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 63.8 เรียงลำดับการใช้งานเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 97.7

อธิบายลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 14.6 การเลือกอุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 6.2 วิธีการใช้อุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 14.6 และอธิบายวิธีการดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 6.2 อธิบายวิธีการชั่งตวง วัด ของแห้ง ของเหลว และอุณหภูมิ คิดเป็นร้อยละ 6.9

ระบุคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หรือคำศัพท์ท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 9.2 ระบุสรรพคุณสมุนไพร คิดเป็นร้อยละ 11.5 ระบุพลังงานและคุณค่าทางอาหาร และอธิบายสุขภาพอาหาร คิดเป็นร้อยละ 4.6 เท่ากัน ระบุส่วนประกอบของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 100

ในการชั่ง ตวง วัดใช้หน่วยเมตริก เช่น กรัม กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 70.8 และหน่วยครัวเรือน เช่น ช้อนชา ถ้วย ใบ ดอก คิดเป็นร้อยละ 100 ระบุวิธีการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 100

การวัดอุณหภูมิโดยใช้หน่วยของฟาเรนไฮต์ คิดเป็นร้อยละ 1.5 การวัดอุณหภูมิโดยใช้หน่วยองศาเซลเซียส คิดเป็นร้อยละ 24.6

ระยะเวลาในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 89.2 ปริมาณที่ได้ต่อหนึ่งตำรับ คิดเป็นร้อยละ 23.1 ระบุเทคนิคการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 75.4 มีการใช้รูปภาพในการอธิบายวิธีการทำ คิดเป็นร้อยละ 12.3 การตกแต่งและการเสิร์ฟ คิดเป็นร้อยละ 30.8 ลักษณะและรสชาติของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 2.3

รูปแบบหนังสือตำรับอาหารไทยเป็นแบบ Standard Form คิดเป็นร้อยละ 99.2 และแบบ Narrative Form คิดเป็นร้อยละ 0.8

ระยะที่ 2 การศึกษาความต้องการหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ระยะที่ 2 เป็นการศึกษาความต้องการหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร การรายงานการวิจัยประกอบด้วย ข้อมูลส่วนบุคคล เกณฑ์การเลือกหนังสือตำราอาหาร และลักษณะของหนังสือตำราอาหารที่นิสิต นักศึกษาต้องการ ผลการวิจัยมีดังนี้

ข้อมูลส่วนบุคคล

นิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ทั้งหมด 370 คน เป็นเพศหญิง ประมาณสองในสาม (68.6 %) ที่เหลือเป็นเพศชาย (31.4 %) นิสิต นักศึกษาน้อยกว่าครึ่ง (48.1 %) มีอายุระหว่าง 19 - 20 ปี รองลงมา คือ (33 % และ 18.9 %) นิสิต นักศึกษามีอายุ 21 ปีขึ้นไป และอายุน้อยกว่า 18 ปี นิสิต นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (26.8 %) ชั้นปีที่ 2 (25 %) ชั้นปีที่ 3 (24.1 %) และ ชั้นปีที่ 4 (24.1 %) มีสัดส่วนที่ใกล้เคียงกัน นิสิต นักศึกษาประมาณครึ่งหนึ่ง (51.9 %) ศึกษาอยู่ในโรงเรียนการท่องเที่ยว และการโรงแรมการบริการ รองลงมาน้อยกว่าหนึ่งในห้า ศึกษาอยู่ในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (20.5 %) นิสิต นักศึกษา ประมาณครึ่งหนึ่ง (51.9 %) ศึกษาอยู่ในสาขาธุรกิจโรงแรม รองลงมาประมาณหนึ่งในสี่ ศึกษาอยู่ในสาขาอาหารและโภชนาการ (31.9 %) นิสิต นักศึกษา มากกว่าสองในสาม (48.1 %) ศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏ รองลงมา คือ (20.5 % และ 5.7 %) ศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล และมหาวิทยาลัย

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำราอาหารของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร

จากการศึกษาพบว่าความคิดเห็นเกี่ยวกับการเลือกหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา ขึ้นอยู่กับความสนใจส่วนบุคคลมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 79.5 รองลงมาเป็น ความต้องการในการหาความรู้เพิ่มเติม คิดเป็นร้อยละ 64.1 บอกเรื่องปรุงและวิธีการทำอย่างละเอียด คิดเป็นร้อยละ 54.6 และบอกเทคนิคการทำ คิดเป็นร้อยละ 51.6 อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาหารให้คนสำคัญรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 49.2 อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาชีพ คิดเป็นร้อยละ 46.8 จำเป็นต้องใช้ในการเรียน คิดเป็นร้อยละ 36.2 มีตำราอาหารไทยมาก คิดเป็น

ร้อยละ 34.3 ภายในหนังสือมีภาพสี่ประกอบ คิดเป็นร้อยละ 33.5 ภาพปกมีสีสันสดใส และการเรียงเนื้อหาเข้าใจง่าย คิดเป็นร้อยละ 30.5 เท่ากัน นำความรู้ไปสอนผู้อื่น คิดเป็นร้อยละ 19.5 เนื้อหาน้อย ไม่ต้องอ่านมาก คิดเป็นร้อยละ 17 ขนาดหนังสือเล็กพกพาง่าย คิดเป็นร้อยละ 8.9 อ่านตามคนในครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 7.3 ตัวอักษรตัวใหญ่ คิดเป็นร้อยละ 6.5 อ่านตามเพื่อน และตัวอักษรมีลักษณะที่แปลกดี คิดเป็นร้อยละ 6.2 เท่ากัน ชื่นชอบสำนักพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 4.3 ชื่นชอบผู้เขียน คิดเป็นร้อยละ 4.1 พิจารณาแล้วสามารถทำได้จริง คิดเป็นร้อยละ 1.1 ระบุวิธีทำเข้าใจง่าย คิดเป็นร้อยละ 0.8 ระบุยี่ห้อของส่วนประกอบ ระบุอุณหภูมิและเวลาในการประกอบอาหาร หนังสือดูแข็งแรงทนทาน มีรูปภาพประกอบวิธีการทำ คิดเป็นร้อยละ 0.3 เท่ากัน

ลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการ

ความต้องการลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร แบ่งออกเป็น 4 ประเด็น ได้แก่ ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะของหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย ลักษณะภายในของหนังสือตำรับอาหารไทย และองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย

ขนาดของหนังสือตำรับอาหารไทย

ขนาดของหนังสือที่นิสิต นักศึกษาชอบมาก คือ ขนาด 13 x 18 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 18.4 รองลงมา คือ ขนาด 18.5 x 26 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 17.6 ขนาด 17 x 24 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 14.8 ขนาด 17 x 16 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 15.9 ขนาด 21 x 23 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 13 ขนาด 19 x 23.5 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 7.6 ขนาด 17 x 23.5 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 7 ขนาด 14.2 x 21 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 5.7 และขนาด 21 x 29.7 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 0.3

หน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทย

ผลจากการศึกษาลักษณะหน้าปกของหนังสือตำรับอาหารไทยแบ่งออกเป็น 6 ประเด็น ได้แก่ ชนิดกระดาษ ภาพประกอบ แบบตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ ลักษณะตัวพิมพ์ สีพื้นหลัง และสีของตัวพิมพ์

1. ชนิดกระดาษหน้าปก

ชนิดกระดาษหน้าปกที่นิสิต นักศึกษาชอบมากที่สุด คือ กระดาษอาร์ตมัน คิดเป็นร้อยละ 45.8 รองลงมา คือ กระดาษอาร์ตการ์ดสองหน้า คิดเป็นร้อยละ 21.1 กระดาษอาร์ตด้าน คิดเป็นร้อยละ 19.5 และกระดาษอาร์ตการ์ดหน้าเดียว คิดเป็นร้อยละ 13.5

2. ชนิดภาพประกอบหน้าปก

ชนิดภาพประกอบหน้าปกที่นิสิต นักศึกษาชอบมากที่สุด คือ ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 74.1 รองลงมา คือ ภาพพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 6.8 ภาพระบายสี คิดเป็นร้อยละ 4.9 ภาพถ่ายขาวดำ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ภาพการ์ตูนมีสี คิดเป็นร้อยละ 4.6 ภาพวาดลายเส้นเหมือน คิดเป็นร้อยละ 3 ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน คิดเป็นร้อยละ 2.2

3. แบบตัวพิมพ์หน้าปก

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิสิต นักศึกษาชอบมากที่สุด คือ แบบตัวอักษรอักษร คิดเป็นร้อยละ 41.6 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 18.9 แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 18.2 และแบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 18.1 แบบตัวอักษรตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 3.5

ส่วนแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ชอบมากที่สุด คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 28.1 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรอักษร คิดเป็นร้อยละ 23.5 แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 23.2 แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 21.1 และแบบตัวอักษรตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 3.8

4. ขนาดแบบตัวพิมพ์หน้าปก

จากการศึกษาพบว่าขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 79.8 รองลงมา คือ ขนาดมากกว่า 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 17.8 ขนาด 60 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 1.1 ขนาด 48 พอยต์ และขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.5 เท่ากัน และขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.3

ส่วนขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 17.3 รองลงมา คือ ขนาด 18 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.1 ขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 13.5 ขนาด 14 พอยต์ และขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 11.4 เท่ากัน ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 10.0 ขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 8.4 ขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 7.8 และขนาด 22 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 6.1 ตามลำดับ

5. ลักษณะของตัวพิมพ์หน้าปก

จากการศึกษา พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องที่นิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 91.6 รองลงมา คือ ตัวเอียง คิดเป็นร้อยละ 4.9 ตัวขีดเส้นใต้ คิดเป็นร้อยละ 1.9 ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 1.1 และตัวเจาะขาว คิดเป็นร้อยละ 0.5

ส่วนลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 44.6 รองลงมา คือ ตัวขีดเส้นใต้ คิดเป็นร้อยละ 20.5 ตัวเอียง คิดเป็นร้อยละ 18.1 ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 12.2 และตัวเจาะขาว คิดเป็นร้อยละ 4.6

6. สีพื้นหลังและตัวพิมพ์หน้าปก

จากการศึกษาพบว่าสีของหน้าปกที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 43.6 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 37.1 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 19.3

สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องบนปกที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 65.9 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 22.7 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 3

ส่วนสีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 66.4 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 20.4 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 13.2

ภายในหนังสือตำรับอาหารไทย

ผลจากการศึกษาลักษณะภายในหนังสือตำรับอาหารไทย แบ่งออกเป็น 6 ประเด็น ได้แก่ ชนิดกระดาษภายในเล่ม ภาพประกอบแบบตัวพิมพ์ ขนาดตัวพิมพ์ ลักษณะตัวพิมพ์ สีพื้นหลังและสีของตัวพิมพ์

1. ชนิดกระดาษภายในเล่ม

จากการศึกษา พบว่า ชนิดกระดาษที่นิสิต นักศึกษาชอบมากที่สุด คือ กระดาษอาร์ตมัน คิดเป็นร้อยละ 44.9 รองลงมา คือ กระดาษปอนด์ คิดเป็นร้อยละ 23.5 กระดาษอาร์ตด้าน คิดเป็นร้อยละ 17.8 และกระดาษถนอมสายตา คิดเป็นร้อยละ 14.1

2. ชนิดภาพประกอบภายในเล่ม

จากการศึกษา พบว่า ชนิดภาพประกอบภายในเล่มที่นิสิต นักศึกษา ชอบมากที่สุด คือ ภาพถ่ายสี คิดเป็นร้อยละ 71.9 รองลงมา คือ ภาพพิมพ์ คิดเป็นร้อยละ 8.1 ภาพระบายสี

และภาพการ์ตูนมีสี คิดเป็นร้อยละ 5.1 ภาพถ่ายขาวดำ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ภาพวาดลายเส้นเหมือน คิดเป็นร้อยละ 3.8 และภาพวาดลายเส้นการ์ตูน คิดเป็นร้อยละ 1.1

3. แบบตัวพิมพ์ภายในเล่ม

จากการศึกษาพบว่าแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องที่น่าสนใจ นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรอักษรคิดเป็นร้อยละ 34.9 รองลงมา คือ แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 26.2 แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 21.4 แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 13.9 และแบบตัวอักษรตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 3.8

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่น่าสนใจ นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 29.8 แบบตัวอักษรอักษรคิดเป็นร้อยละ 27.6 แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 21.6 แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 20 และแบบตัวอักษรตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 1.1

ส่วนแบบตัวพิมพ์เนื้อเรื่องที่น่าสนใจ นักศึกษาชอบมาก คือ แบบตัวอักษรมีหัว คิดเป็นร้อยละ 48.6 แบบตัวอักษรอักษรคิดเป็นร้อยละ 20.3 แบบตัวอักษรเขียน คิดเป็นร้อยละ 15.1 แบบตัวอักษรหัวตัด คิดเป็นร้อยละ 14.3 และแบบตัวอักษรตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 2.2

4. ขนาดแบบตัวพิมพ์ภายในเล่ม

จากการศึกษาพบว่าขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องที่น่าสนใจ นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 74.7 รองลงมา คือ ขนาดมากกว่า 72 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 21.9 ขนาด 48 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 1.4 ขนาด 60 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 1.1 ขนาด 18 พอยต์ ขนาด 24 พอยต์ และขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.3 เท่ากัน

ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรองที่น่าสนใจ นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 20 รองลงมา คือ ขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.9 ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.1 ขนาด 18 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 11.1 ขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 11 ขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 7.8 ขนาด 36 พอยต์ และขนาด 22 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 7.3 เท่ากัน ขนาด 14 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 6.2 และขนาด 30 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.3

ส่วนขนาดตัวพิมพ์เนื้อเรื่องทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ขนาด 16 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 33.2 รองลงมา คือ ขนาด 18 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 24.8 รองลงมา คือ ขนาด 14 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 14.6 ขนาด 20 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 12.2 ขนาด 24 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 10.3 ขนาด 32 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 3.2 ขนาด 36 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 1.4 และขนาด 34 พอยต์ คิดเป็นร้อยละ 0.3

5. ลักษณะของตัวพิมพ์ภายในเล่ม

จากการศึกษา พบว่า ลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 85.4 รองลงมา คือ ตัวเอียง คิดเป็นร้อยละ 6.2 ตัวขีดเส้นใต้ คิดเป็นร้อยละ 4.6 ไม่มีลักษณะใด ๆ หรือตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 2.4 และตัวเจาะขาว คิดเป็นร้อยละ 1.4

ส่วนลักษณะตัวพิมพ์หัวเรื่องรองทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ ตัวหนา คิดเป็นร้อยละ 53.5 รองลงมา คือ ตัวเอียง คิดเป็นร้อยละ 17.3 ตัวขีดเส้นใต้ คิดเป็นร้อยละ 15.4 ตัวปกติ คิดเป็นร้อยละ 11.6 และตัวเจาะขาว คิดเป็นร้อยละ 2.2

6. สีพื้นหลังและตัวพิมพ์ภายในเล่ม

จากการศึกษา พบว่า สีของพื้นหลังภายในเล่มทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 47.6 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 34.1 และ สีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 18.3

สีของตัวพิมพ์หัวเรื่องทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 63.8 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 22.1 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 14.1 สำหรับสีของตัวพิมพ์หัวเรื่องรองทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 67.4 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 20.4 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 12.2 ส่วนสีของตัวพิมพ์เนื้อเรื่องทีนีสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ สีไม่มีวรรณะ คิดเป็นร้อยละ 83.9 รองลงมา คือ สีวรรณะร้อน คิดเป็นร้อยละ 10.6 และสีวรรณะเย็น คิดเป็นร้อยละ 5.5

องค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย

จากการศึกษาพบว่า ประเภทอาหารที่นิสิต นักศึกษาต้องการมากที่สุด คือ ประเภทแกง คิดเป็นร้อยละ 95.4 รองลงมา คือ อาหารว่าง และขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 90.8 เท่ากัน อาหารประเภทผัด คิดเป็นร้อยละ 88.6 อาหารประเภทยำปลา คิดเป็นร้อยละ 87.6 เครื่องจิ้ม น้ำพริก คิดเป็นร้อยละ 85.1 และอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด คิดเป็นร้อยละ 79.5

นิสิต นักศึกษา ต้องการให้มีการแยกอาหารตามภาค ภาคที่ต้องการมากที่สุด คือ อาหารภาคกลาง คิดเป็นร้อยละ 92.4 รองลงมา คือ อาหารภาคเหนือ คิดเป็นร้อยละ 91.6 อาหารภาคอีสาน คิดเป็นร้อยละ 89.7 และ อาหารภาคใต้ คิดเป็นร้อยละ 87.8 และต้องการให้มีการอธิบายประเภทของอาหาร ลักษณะอาหารแต่ละภาค คิดเป็นร้อยละ 87 เท่ากัน ส่วนรสชาติอาหารแต่ละภาค คิดเป็นร้อยละ 84

ในส่วนของเครื่องปรุงและวัตถุดิบ อธิบายลักษณะ คิดเป็นร้อยละ 89.5 อธิบายวิธีการใช้ คิดเป็นร้อยละ 88.9 อธิบายการเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 89.2 อธิบายการเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ คิดเป็นร้อยละ 90.3 การแยกประเภทอาหารตามวัตถุดิบหลัก คิดเป็นร้อยละ 67 มีการเรียงลำดับการใช้งานเครื่องปรุง คิดเป็นร้อยละ 88.6

ในส่วนของอุปกรณ์ ระบุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 84.9 อธิบายการเลือกอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 82.4 อธิบายวิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 75.9 อธิบายการดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 76.8 อธิบายวิธีการล้าง ตวง ของแห้งและของเหลว และการวัดอุณหภูมิ คิดเป็นร้อยละ 82.7

ส่วนโภชนาการและสุขภาพอาหาร ระบุโภชนาการของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 87.6 ระบุสรรพคุณทางยา คิดเป็นร้อยละ 85.4 สุขภาพอาหาร (ความสะอาดของอาหาร) คิดเป็นร้อยละ 82.2

ส่วนวิธีการทำ ระบุวิธีการทำ คิดเป็นร้อยละ 93.5 ระบุระยะเวลาที่ทำให้สุก คิดเป็นร้อยละ 87.8 การใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 93.5 ระบุเทคนิคในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 90.5 รสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 87.3 ลักษณะที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 86.5 การตกแต่ง คิดเป็นร้อยละ 93 สำหรับการอธิบายคำศัพท์เฉพาะ หรือคำท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 87.3 หน่วยในการชั่ง ตวง วัดที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ หน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก) คิดเป็นร้อยละ 84.6 รองลงมา คือ หน่วยเมตริก (กรัม กิโลกรัม) คิดเป็นร้อยละ 83.2 หน่วยอนุภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหารที่นิสิต นักศึกษา ต้องการมากที่สุด คือ บอกเป็นองศาเซลเซียส คิดเป็นร้อยละ 80.8 รองลงมา คือ บอกเป็นองศาฟาเรนไฮต์ คิดเป็นร้อยละ 75.7

ส่วนรูปแบบของคำรับอาหารไทยที่นิสิต นักศึกษาต้องการมากที่สุด คือ แบบ Descriptive Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน เพิ่มตรงการอธิบายเครื่องปรุง ให้รายละเอียดมากขึ้น เช่น หัวผักกาด หั่นเป็นเส้นฝอย เบคอนตัดเป็น 3 ส่วน แล้วนำไปทอดให้กรอบ เป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 74.9 รองลงมา คือ แบบ Standard Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน คิดเป็นร้อยละ 19.5 รองลงมา คือ แบบ Action Form คือ การเขียนเครื่องปรุง สลับกับวิธีทำที่ใช้เครื่องปรุงนั้น ๆ คิดเป็นร้อยละ 4.1 และแบบ Narrative Form คือ เขียนโดยไม่แบ่งเครื่องปรุง และวิธีทำ จะเขียนรวมกันไปเหมือนโวหาร คิดเป็นร้อยละ 1.4

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือคำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ในการทดสอบสมมติฐานเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือคำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ได้ทดสอบสมมติฐานระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล คือ เพศ อายุ ชั้นปีที่ศึกษา และสถาบันการศึกษากับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือคำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์โดยใช้การทดสอบไคสแควร์ (χ^2) ทดสอบสมมติฐาน ดังต่อไปนี้

สมมติฐานที่ 1 เพศมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า เพศมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์รายข้อในแต่ละด้าน ดังนี้

เพศของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับองค์ประกอบของเนื้อหาของหนังสือตำรับอาหารไทย ด้านประเภทของอาหาร 2 ประเด็นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 21) คือ นิสิตนักศึกษาเพศชายต้องการให้หนังสือตำรับอาหารไทยมีการอธิบายอาหารประเภทเบ็ดเตล็ด มีสัดส่วนที่สูงกว่าเพศหญิง ประเด็นต่อมา คือ นักศึกษาเพศชายต้องการให้หนังสือตำรับอาหารไทยมีการอธิบายอาหารประเภทขนมไทย มีสัดส่วนที่สูงกว่าเพศหญิง

สมมติฐานที่ 2 อายุมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า อายุมีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์รายข้อในแต่ละด้าน ดังนี้ คือ

อายุของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ด้านอุปกรณ์ จำนวน 1 ประเด็นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 22) คือ นิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 21 ปี ขึ้นไป ต้องการให้มีการอธิบายวิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ในสัดส่วนที่สูงกว่านิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี

อายุของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ด้านวิธีการทำ จำนวน 3 ประเด็นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 22) คือ นิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี และนักศึกษามีอายุ 21 ปี ขึ้นไป ต้องการให้มีการระบุภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็นองศา

ฟารนไฮต์ มีสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันและสูงกว่า นิสิต และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี ประเด็นต่อมา คือ นักศึกษาที่มีอายุ 21 ปี ขึ้นไปต้องการให้มีการระบุรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ มีสัดส่วนสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี ประเด็นต่อมา คือ นักศึกษาที่มีอายุ 21 ปี ขึ้นไป ต้องการให้มีการระบุการตกแต่งอาหาร มีสัดส่วนสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่มีอายุ 19-20 ปี และนิสิต นักศึกษาที่มีอายุน้อยกว่า 18 ปี

สมมติฐานที่ 3 ชั้นปีที่ศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า ชั้นปีที่ศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ รายข้อในแต่ละด้าน ดังนี้ คือ

ชั้นปีที่ศึกษาของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ด้านประเภทอาหาร จำนวน 2 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 23) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 ต้องการอาหารประเภทแกง ในสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันและสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 ประเด็นต่อมา คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 ชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 4 ต้องการอาหารประเภทขนมไทย ในสัดส่วนใกล้เคียงกันและสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3

ชั้นปีที่ศึกษาของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ด้านโภชนาการและสุขภาพอาหาร จำนวน 1 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 23) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 2 ต้องการระบุสรรพคุณทางยา ในสัดส่วนใกล้เคียงกันและสูงกว่า นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 4 และชั้นปีที่ 3

ชั้นปีที่ศึกษาของนิสิต นักศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ด้านวิธีการทำ จำนวน 2 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ .001 (ตารางที่ 23) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลัง

ศึกษาอยู่ ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 ต้องการ ใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร ในสัดส่วนใกล้เคียงกันและสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 3 ประเด็นต่อมา คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 4 ต้องการ ระบุรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ ในสัดส่วนใกล้เคียงกันและสูงกว่า นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ชั้นปีที่ 1 และชั้นปีที่ 3

สมมติฐานที่ 4 สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์

ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ รายข้อในแต่ละด้าน ดังนี้

สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทย ด้านประเภทของอาหาร จำนวน 1 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 (ตารางที่ 24) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยต้องการอาหาร ประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทย ด้านโภชนาการและสุขภาพอาหาร จำนวน 1 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 24) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยต้องการ ระบุโภชนาการของอาหาร มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

สถาบันการศึกษามีความสัมพันธ์กับความต้องการองค์ประกอบของเนื้อหาในหนังสือตำรับอาหารไทย ด้านวิธีการทำ จำนวน 2 ประเด็น อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (ตารางที่ 24) คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยต้องการ หน่วยในการชั่ง ตวง วัด เป็นหน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก) มีสัดส่วนสูงกว่านิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ประเด็นต่อมา คือ นิสิต นักศึกษาที่กำลัง

ศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยต้องการให้ระบุรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ มีสัดส่วนสูงกว่า
นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษา คหกรรมศาสตร์
ในเขตกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

ข้อเสนอแนะทั่วไป

จากการศึกษาครั้งนี้มีข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนารูปแบบ
ตำรับอาหารไทยที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้ รวมถึงบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางหนึ่ง
ในการสืบทอดอาหารไทย ดังนี้

นิสิต นักศึกษา

การเลือกหนังสือ นอกจากจะพิจารณาจากความสนใจส่วนบุคคลการอธิบายเครื่องปรุงและ
วิธีการทำอย่างละเอียด และมีการบอกเทคนิคการทำหัวข้อการเรียงเนื้อหาเข้าใจง่ายแล้ว ควร
พิจารณาว่าสูตรอาหารในหนังสือเล่มนั้นสามารถแล้วทำได้จริงหรือไม่ มีการเรียงเนื้อหาเข้าใจง่าย
วิธีทำเข้าใจง่าย และมีการระบุอุณหภูมิและเวลาในการประกอบอาหารหรือไม่ เพื่อนิสิต นักศึกษาจะ
ได้สามารถเลือกหนังสือตำรับอาหารที่ตรงกับความต้องการของตนเองและสามารถนำตำรับอาหาร
ไปประกอบอาหารได้จริง

ผู้เขียนตำรับอาหาร

ผู้เขียนตำรับอาหารควรมีการเพิ่มเนื้อหาในส่วนรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารของภาคต่าง ๆ
ลักษณะและรสชาติของอาหารแต่ละภาค ควรอธิบายอาหารแต่ละประเภท ควรอธิบายอุปกรณ์ใน
การประกอบอาหารควร วิธีการการซั้ง ตวง ของแห้งและของเหลว และวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ใน
การประกอบ การเลือกอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร วิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
การดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ทำอาหาร เครื่องปรุงและวัตถุดิบ ควรมีการอธิบายลักษณะเครื่องปรุง

และวัตถุดิบอาหาร การเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร การเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ อธิบายวิธีการใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร มีการเรียงลำดับการใช้งานเครื่องปรุง ปริมาณที่ใช้ควรระบุทั้งหน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก) และหน่วยเมตริก (กรัม กิโลกรัม) ในส่วนวิธีการทำ ควรมีขั้นตอนการประกอบอาหาร และควรใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารเพื่อให้เข้าใจมากขึ้น ระยะเวลาที่ทำให้สุก อุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร ควรระบุทั้ง องศาเซลเซียส และองศาฟาเรนไฮต์ ระบุเทคนิคในการประกอบอาหาร ลักษณะและรสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้น ๆ การตกแต่งอาหารให้ออกมาสวยงาม นอกจากนี้ควรระบุข้อมูลเกี่ยวกับ ระบุโภชนาการ ระบุสรรพคุณทางยา อธิบายคำศัพท์เฉพาะหรือคำท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร และการสุขาภิบาลอาหาร คือ การควบคุมความสะอาดของอาหารให้ปลอดภัยจากเชื้อโรคหรือสารเคมี ที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย เพราะนิสิต นักศึกษายังไม่ใช่ว่าผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร จึงอาจจะต้องมีการเตรียมความรู้เบื้องต้น เพื่อให้ นิสิต นักศึกษาทำความเข้าใจในอุปกรณ์เครื่องปรุง และสิ่งต่าง ๆ ทำให้เข้าใจเนื้อหาการเรียนในภาคปฏิบัติได้ง่ายขึ้น

สำนักพิมพ์

ควรพิมพ์หนังสือตำราอาหารไทยให้มีขนาด 13 x 18 เซนติเมตร ส่วนหน้าปกนั้นควรทำจากกระดาษอาร์ตมัน พื้นหนังสือไม่มีวรรณกรรมประกอบหน้าปกควรเป็นรูปถ่ายสี แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง และหัวเรื่องรอง ควรเป็นแบบอักษรกระชับทั้งคู่ ขนาดของพิมพ์หัวเรื่องควรมีขนาด 72 พอยต์ ส่วนตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง ควรมีขนาด 24 พอยต์ ลักษณะหนาและสีไม่มีวรรณกรรมทั้งคู่

ภายในหนังสือตำราอาหารไทยควรใช้กระดาษอาร์ตมัน พื้นหนังสือไม่มีวรรณกรรมประกอบหน้าปกควรเป็นรูปถ่ายสี แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง และหัวเรื่องรอง ควรเป็นแบบอักษรกระชับทั้งคู่ ส่วนแบบตัวพิมพ์เนื้อเรื่องควรเป็นแบบมีหัวขนาดของพิมพ์หัวเรื่องควรมีขนาด 72 พอยต์ ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง ควรมีขนาด 24 พอยต์ ลักษณะหนาและสีไม่มีวรรณกรรมทั้งคู่ และตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง ควรมีขนาด 16 พอยต์ สีไม่มีวรรณกรรม

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับเนื้อหาภายในหนังสือตำรับอาหารในด้านการนำไปใช้ เช่น ตำรับอาหารที่เขียนในหนังสือเล่มนั้นสามารถนำไปใช้ได้จริงหรือไม่
2. ควรมีการศึกษาการใช้ภาษาภายในตำรับอาหารไทย เช่น ภาษาที่ใช้เข้าใจง่ายหรือไม่ ควรเขียนอย่างไรถึงจะเหมาะสม การใช้คำศัพท์เฉพาะทางได้ถูกต้องหรือไม่
3. ควรมีการศึกษากับกลุ่มตัวอย่างอื่น เช่น กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มประชาชนทั่วไป พ่อครัวแม่ครัว กลุ่มนักเรียนที่อาจมีโอกาสนำหนังสือตำรับอาหารไทย
4. ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำหนังสือตำรับอาหารในรูปแบบอื่น เช่น E-book เว็บไซต์ โพรทส์ เป็นต้น

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กนกพร สงสังข์. 2553. ความคิดเห็นของผู้อ่านการเพิ่มคุณค่าของวารสารองค์การจากการใช้ภาพประกอบ. วิทยานิพนธ์นิเทศศาสตรมหาบัณฑิต สาขานิเทศศาสตร์, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

กรมวิชาการ. 2544. เขาทำหนังสือกันอย่างไร. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงศึกษาธิการ.

ขนิษฐา พูนผลกุล. 2539ก. ขนมหไทย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อัดสำเนา).

_____. 2539ข. เครื่องจิม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อัดสำเนา).

_____. 2539ค. อาหารหลักของไทย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อัดสำเนา).

จิริยา เดชกุญชร. 2551. อาหารไทยภาคกลาง. กรุงเทพมหานคร: เพชรการเรือน.

_____. 2552ก. อาหารไทยภาคเหนือ. กรุงเทพมหานคร: เพชรการเรือน.

_____. 2552ข. อาหารไทยภาคอีสาน. กรุงเทพมหานคร: เพชรการเรือน.

จันทร์จิรา ฉัตรวานิช. 2551. ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งด้านตะวันออก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จิตตินันท์ เตชะคุปต์. 2547. “มุมมองภาครัฐต่อบทบาทและปัญหาในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์.” วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 47 (3): 11

จิราภา เต็งไตรรัตน์ นพมาศ ชีรเวคิน รัชรี นพเกตุ รัตนา ศิริพานิช วารุณี ภูวสรกุล
ศรีเรือน แก้วกังวาน ศันสนีย์ ดันตวิฑ และสิริอร วิชาวุธ. 2543.

จิตวิทยาทั่วไป. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

นัตยาพร เสมอใจ และมัทนียา สมมิ. 2546. พฤติกรรมผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ 2.

กรุงเทพมหานคร: บริษัท เอ็กซ์เปอร์เน็ท.

ทรงพล ภูมิพัฒน์. 2540. จิตวิทยาทั่วไป. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยศรีปทุม.

ทวีเดช จีวบาง. 2547. เรียนรู้ทฤษฎี. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. 2546. ตำรับอาหารว่างไทย. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. 2548. หลักสูตร “การพัฒนาผู้ประกอบการอาหารไทยมีอาชีพ”.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อัคราณา).

_____. 2549. แงหรือต้มแกง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อัคราณา).

นนทลี พรธาดาวิฑ. 2540. วิถีคหกรรมศาสตรในประเทศไทย: บทสะท้อนวิสัยทัศน์และ
กระบวนทัศน์จากปัจจุบันสู่อนาคต. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต
สาขาอาชีวศึกษา, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นภเกตน์ สายสมบัติ. 2551. ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งด้าน
ตะวันตก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นลิน คูอมรพัฒน. 2553. เส้นทางขนมไทย. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

นิตดา หงส์วิวัฒน์. 2553. ครว้ปักษ์ใต้. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

นิรนาม. 2553. อาหารไทย“รสดั้งเดิม”กับเดวิด ทอมสัน (Online).

www.komchadluek.net, 8 กรกฎาคม 2554.

_____. 2554. สานต่อ "ครัวไทยสู่ครัวโลก" อาหารที่ชาวต่างชาติชื่นชอบ (Online).

www.thaipost.net/x-cite/150409/3205, 8 กรกฎาคม 2554.

บุญเรียง ขจรศิลป์. 2549. สถิติวิจัย 1. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร:

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปราณี คุ่มคำ. 2544. การวิเคราะห์รูปแบบและเนื้อหาของแผ่นพับที่ใช้เผยแพร่ความรู้เรื่อง

โรคหัวใจหลอดเลือดตีบ ของศูนย์โรคหัวใจ ในเขตกรุงเทพมหานคร

วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีศึกษา,

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิมพ์พรณ เพิ่มพูนศักดิ์. 2537. คุณลักษณะของจุลสารสำหรับชาวชนบท ตามความคิดเห็น

ของผู้มารับบริการจากที่อ่านหนังสือประจำหมู่บ้าน

วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการศึกษา,

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เพชรรัตน์ บริสุทธิ์. 2554. หนังสือ (Online).

www.human.tru.ac.th/elearning/tec_ban/tinfo03/index.html, 8 กรกฎาคม 2554.

เพ็ญจิต โยสีดา. 2546. สืบสานวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสาน. กรุงเทพมหานคร:

บรรณกิจ.

เพ็ญภา ทรัพย์เจริญ. 2548ก. เครื่องปรุงในอาหารไทย. กรุงเทพมหานคร:

สามเจริญพาณิชย์.

_____. 2548ข. อาหารไทยกับความหลากหลายทางชีวภาพ. กรุงเทพมหานคร:

สามเจริญพาณิชย์.

เพ็ญศิริ โชติพันธุ์. 2551. การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค. อุบลราชธานี:
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.

ภัทรทรา นาคลำภา. 2551. ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคกลาง
ด้านตะวันตก. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาหกรรมศาสตร์,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ภัทรวดี ศิริอำนวยลาภ. 2549. ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคกลาง
ตอนล่าง. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาหกรรมศาสตร์,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2554. สำนักทะเบียนและประมวลผล (Online).
www.registrar.ku.ac.th, 26 กรกฎาคม 2554.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2554. อาหารพื้นบ้านล้านนา (Online).
www.library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/classify_food.php, 20 มิถุนายน 2554.

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ. 2554. ข้อมูลคณะ (Online).
www.techhome.rmutk.ac.th, 26 กรกฎาคม 2554.

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 2554. สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
(Online). www.rmutp.ac.th, 26 กรกฎาคม 2554.

มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม. 2554. สถิตินักศึกษา (Online).
www.reg.chandra.ac.th/registrar/home.asp, 26 กรกฎาคม 2554.

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 2554. สำนักทะเบียนและประมวลผล (Online).
www.dusit.ac.th, 26 กรกฎาคม 2554.

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 2554. กองบริการการศึกษา(Online).

www.edservice.oop.swu.ac.th/Default.aspx?tabid=3749, 26 กรกฎาคม 2554.

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. 2554. สำนักงานทะเบียนและวัดผล(Online).

www.ssru.ac.th, 26 กรกฎาคม 2554.

รณิดา อูยมา. 2550. ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ตอนบน. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาหกรรมศาสตร์,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ราชกิจจานุเบกษา. 2518. เล่มที่ 62 ตอนที่ 174, หน้า 5.

ร้านหนังสือซีเอ็ด. 2554. อาหารและเครื่องดื่ม (Online). www.se-ed.com,
18 สิงหาคม 2554.

ร้านหนังสือดอกหญ้า. 2554. อาหาร นันทนาการ และการตกแต่งบ้าน (Online).
www.dokya.com, 14 สิงหาคม 2554.

ร้านหนังสือนายอินทร์. 2554. อาหารการกิน (Online). www.naiin.com,
20 สิงหาคม 2554.

ร้านหนังสือบีทูเอส. 2554. อาหารและเครื่องดื่ม (Online). www.b2s.co.th,
16 สิงหาคม 2554.

ร้านหนังสือแพรวพิทยา. 2554. อาหาร (Online). www.praepittaya.com,
17 สิงหาคม 2554.

ฤทัย เรื่องธรรมสิงห์. 2549. ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ
ตอนบน. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาหกรรมศาสตร์,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วรรณวิภา บุญคุ้ม. 2550. ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออก
เฉียงเหนือตอนล่าง. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาหกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วัชรพงศ์ หงส์สุวรรณ. 2547. วาดเส้นมัดทนต์ศิลป์. กรุงเทพมหานคร: วาดศิลป์.

วิทยากร เชิงกุล. 2554. จิตวิทยา ความฉลาด และความคิดสร้างสรรค์. พิมพ์ครั้งที่ 2.
กรุงเทพมหานคร, สายธาร.

วิริยะ สิริสิงห. 2550. กว่าจะเป็นหนังสือ. กรุงเทพมหานคร: สุริยวิสาสน์.

วีรพันธุ์ นิลวัตร. 2550. การบริโภคอาหาร และปัจจัยที่มีผลต่อการใช้จ่ายเพื่อการบริโภค
อาหารของครัวเรือนไทย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาเศรษฐศาสตร์เกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศรีเรือน แก้วกังวาน. 2553. จิตวิทยาพัฒนาการชีวิตทุกช่วงวัย. พิมพ์ครั้งที่ 9.
กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์. 2538. พฤติกรรมผู้บริโภค ฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพมหานคร:
บริษัท วิสิทธิ์พัฒนา จำกัด.

สิวฤทธิ์ พงศกรรังศิลป์. 2547. หลักการตลาด. กรุงเทพมหานคร: ท็อป.

ศุภชัย รัตนมณีฉัตร. 2554. โรคในออฟฟิศ (Online).

www.si.mahidol.ac.th/sidoctor/e-pl/articledetail.asp?id=711, 8 กรกฎาคม 2554.

สุกร เสรีรัตน์. 2544ก. พฤติกรรมผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร:
เอ.อาร์. บิซิเนส เพรส.

_____. 2544ข. พฤติกรรมผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร:
เอ.อาร์. บิซิเนส เพรส.อ้างถึง Schiffman, L. G. and Lazar, L. K. 1991.
Consumer Behavior. New Jersey: Englewood Cliffs.

ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2554. การประกอบอาหาร (Online).
www.chulabook.com, 19 สิงหาคม 2554.

ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2554. อาหาร (Online). www.kubook.ku.ac.th,
15 สิงหาคม 2554.

สุภาภรณ์ พลนิกร. 2548. พฤติกรรมผู้บริโภค. กรุงเทพมหานคร: โฮลิสติก.

สมชาย สหวิศิษฐ์. 2542. การศึกษาเปรียบเทียบความชอบ รูปแบบ และขนาดของ
ตัวอักษรเฉพาะส่วนที่เป็นเนื้อหาในสื่อสิ่งพิมพ์ทางการศึกษาของนักศึกษาระดับ
ประกาศนียบัตรวิชาชีพและระดับ ปริญญาตรีสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
พระนครเหนือ. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรอุตสาหกรรมมหาบัณฑิต
สาขาเทคโนโลยีเทคนิคศึกษา, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
พระนครเหนือ.

สวัสดิ์ ประทุมราช. 2533. จิตวิทยา. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์ส่งเสริมวิชาการ.

สุภาพ นัตรภรณ์. 2553. Table for Determining Sampling Size from a Given
Population. เอกสารประกอบการสอนรายวิชา 180591 ระเบียบวิธีวิจัย
ทางคหกรรมศาสตร์ศึกษา. ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อ้างถึง Krejcie, R.V. and D. W. Morgan.
1970. **Educational and Psychological Measurement.** 30: 607-610.

สุภาพ นัตรารณ. 2548. เอกสารการสอนวิชาการระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์.

กรุงเทพมหานคร:ภาควิชาอาชีวศึกษา. (อัคราณา). อ้างถึง L.J. Cronbach. 1970.

Essentials of Psychological Test. (3rd ed.). New York: Harper.

สุรสิทธิ์ วิทยารัฐ. 2542. การผลิตสื่อสิ่งพิมพ์. กรุงเทพมหานคร:

ศูนย์หนังสือสถาบันสวนสุนันทา.

เสวกา วัชรธรรมะ. ม.ป.ป. **ขนมไทย (ขนมหวาน ของว่าไทย 108 ชนิด).**

กรุงเทพมหานคร: ส่งเสริมอาชีพ OTOP.

อดุลย์ จาตุรงค์กุล และ ดลยา จาตุรงค์กุล. 2549. **พฤติกรรมผู้บริโภค ฉบับมาตรฐาน.**

กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

อดุลย์ จาตุรงค์กุล. 2543. **พฤติกรรมผู้บริโภค.** กรุงเทพมหานคร:

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. 2552. **หลักการประกอบอาหาร.**

กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อมรรัตน์ อนันต์วราพงษ์. 2548. **ทฤษฎีสู่การปฏิบัติ: หลักสูตรคหกรรมศาสตร์**

ระดับอุดมศึกษาที่มุ่งหวัง. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาอาชีวศึกษา,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อมราภรณ์ วงษ์พัก. 2550. **แกงไทย.** กรุงเทพมหานคร: แม่บ้าน จำกัด.

อารยะ ศรีกัลยาณบุตร. 2550. **การออกแบบสิ่งพิมพ์.** กรุงเทพมหานคร: วิสคอมเซ็นเตอร์

อุบล ดีสวัสดิ์. 2548. **สุดยอดอาหารไทย สู่ครัวโลก.** กรุงเทพมหานคร: วันชนะ.

เอกชัย โธเหลื่อง และ จันทรประภา พ่วงสุวรรณ. 2550. **การใช้สีในบรรจุภัณฑ์สินค้า OTOP ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค**. วิทยานิพนธ์เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพิมพ์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.

เอกเทพ ภักดีศิริมงคล. 2553. **จัดทำต้นฉบับหนังสือ ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์**. กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

แอนนา จุมพลเสถียร. 2547. **เข้าถึงใจผู้บริโภค Focus Groups**. กรุงเทพมหานคร: บริษัท แพค อินเทอร์เน็ตกรุ๊ป จำกัด.

Kate, S. 2008. **How to Write a Recipe Like a Professional** (Online).
www.thekitchn.com/thekitchn/tips-techniques/how-to-write-a-recipe-like-a-professional-058522, July 8, 2011.

Manus, M. R. 2008. **5 Ways That Paper Books Are Better Than eBooks** (Online).
www.readwriteweb.com/archives/5_ways_that_paper_books_are_better_than_e-books.php, July 8, 2011.

Poho, D. R. and T. Viren. 2008. **How to Write a Recipe** (Online).
www.wikihow.com/Write-a-Recipe, July 8, 2011.





รายนามผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือ

1. รศ.ดร.วิกร ตันทาทุโธ
สาขาวิชาการศึกษานอกระบบเพื่อพัฒนาสังคม คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. รศ.อบเชย วงศ์ทอง
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. นางเย็นใจ จิตะฐาน
พนักงานวิทยาศาสตร์ ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
วิทยาเขตบางเขน



ภาคผนวก ข
รายนามผู้ให้สัมภาษณ์

รายนามผู้ให้สัมภาษณ์

1. นายณโฑทัย นันทันดา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
2. นางสาวดวงใจ พงษ์ทวี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
3. นายณัฐพงษ์ พะนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
4. นางสาวอภิญญา จุ้ยพิก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
5. นางสาวกุลธิดา เมืองสุวรรณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
6. นางสาววรรณศิต จงพิริยะไพบุลย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม
7. นายธน์ชคม ภัคคุณันธุธร มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม



ที่ ศร 0513.10907/

(สำเนา)

ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

50 พหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ

ธันวาคม 2554

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เรียน

ด้วยนางสาว จันทพร ทองสมัคร นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตรศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “ความต้องการหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร” ภายใต้การควบคุมของ คณะกรรมการที่ปรึกษาในการทำวิทยานิพนธ์ ดังนี้

1. ผศ. ดร. นฤมล ศราทพันธุ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
2. ผศ.ดร. ชีพสุมน รังสยธร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

ในการทำวิจัยดังกล่าว นิสิตจำเป็นต้องให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบด้านเนื้อหา เพื่อให้มีความถูกต้องและสมบูรณ์ตามขั้นตอนกระบวนการวิจัยประกอบการทำวิทยานิพนธ์ต่อไป ภาควิชาฯ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้เชี่ยวชาญโดยตรง จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ตรวจแบบสอบถาม ให้คำแนะนำ ข้อเสนอแนะ เพื่อให้ นิสิตได้แก้ไขปรับปรุงให้มีความถูกต้องและสมบูรณ์ก่อนจะนำไปเก็บข้อมูลจริงต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร. สุรัชย์ จิวเจริญสกุล)

หัวหน้าภาควิชาอาชีวศึกษา

ภาควิชาอาชีวศึกษา

โทร. 0-2579-7143 ต่อ 1830,1870

ที่ ศธ 0513.11501/

(สำเนา)

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตู้ ปณ. 1104 ปทฝ. เกษตรศาสตร์

จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

28 กุมภาพันธ์ 2555

เรื่อง ขออนุญาตกระทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อทำวิทยานิพนธ์
เรียน

ด้วยนางสาว จันทพร ทองสมัคร นิสิตปริญญาโท รหัสประจำตัวนิสิต 5314600200 สาขาวิชา คหกรรมศาสตรศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา ได้รับอนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “ความต้องการหนังสือตำราอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร” ภายใต้การควบคุมของคณะกรรมการที่ปรึกษาในการทำวิทยานิพนธ์ ดังนี้

1. ผศ. ดร. นฤมล ศราภรณ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
2. ผศ.ดร. ชีพสุมน รัชสยาธร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

การวิจัยครั้งนี้ นิสิตจำเป็นต้องรวบรวมข้อมูลวิจัยประกอบการทำวิทยานิพนธ์ จึงขออนุญาตกระทำการเก็บข้อมูลของนักศึกษา โดยกรอกแบบสอบถามเพื่อการวิจัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์แก่ นางสาวจันทพร ทองสมัคร สามารถติดต่อได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 08-5098-3025 และขอขอบพระคุณมา ณ ที่นี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร. กัญจนา วีระกุล)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

งานบริการการศึกษา

โทร. 0-2492-8445-50 ต่อ 205

โทรสาร 0-2942-8445 ต่อ 206



แบบสำรวจหนังสือตำราอาหารไทย

ชื่อหนังสือ.....

พิมพ์ครั้งที่.....พ.ศ.....

สำนักพิมพ์.....

ผู้เขียน/บรรณาธิการ.....

.....

จำนวนหน้า/แผ่น...../.....ราคา.....บาท

คำชี้แจง : จงทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่เห็นว่า

ตรงกับความเป็นจริง

รูปแบบ

ขนาดเล่ม ○ แบบ 1 ○ แบบ 2 ○ แบบ 3 ○ แบบ 4

○ แบบ.....

หน้าปก

กระดาษ ○ ปูฟ ○ ปูฟโรเนียว ○ ปูฟมัน

○ ปอนด์ ○ อาร์ตมัน ○ อาร์ตด้าน ○ อาร์ตการ์ด

หน้าเดียว ○ อาร์ตการ์ดสองหน้า ○ ถนนสายตา

รูป ○ ภาพถ่ายสี ○ ภาพถ่ายขาวดำ ○ ภาพวาด

ลายเส้นเหมือน ○ ภาพระบายสี ○ ภาพการ์ตูนมีสี

○ ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน ○ ภาพพิมพ์

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง ☐ ๑๖๑๑๑๑ ☐ สวัสดิ์

☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง ☐ ๑๖๑๑๑๑ ☐ สวัสดิ์

☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์

สี

หน้าปก.....

ตัวพิมพ์หัวเรื่อง.....

ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง.....

ขนาดตัวอักษร

☐ เล็กกว่า 14 พอยต์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์

☐ 14 พอยต์ ☐ สวัสดิ์ ☐ 24 พอยต์

สวัสดิ์

☐ 16 พอยต์ ☐ สวัสดิ์ ☐ 32 พอยต์

☐ 18 พอยต์ ☐ สวัสดิ์ ☐ 34 พอยต์

☐ 20 พอยต์ ☐ สวัสดิ์ ☐ 36 พอยต์

☐ 22 พอยต์ ☐ สวัสดิ์ ☐ 72 พอยต์

☐ มากกว่า 72 พอยต์

หมายเหตุ ☐ ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่อง

○ ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

ลักษณะตัวอักษร

ตัวพิมพ์หัวเรื่อง ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ ชิดเส้นได้

☐ แบบชิดมา ☐ แบบเจาะขาว ☐ ตัวยก ☐ ตัวห้อย

☐ ไม่มี

ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง ○ ตัวหนา ○ ตัวเอียง ○ ชิด

เส้นได้

○ แบบชิดมา ○ แบบเจาะขาว ○ ตัวยก ○ ตัวห้อย

○ ไม่มี

เนื้อเรื่อง

กระดาษ ○ ปูฟ ○ ปูฟโรเนียว ○ ปูฟมัน ○

ปอนด์ ○ อาร์ตมัน ○ อาร์ตด้าน ○ อาร์ตการ์ดหน้า

เดียว ○ อาร์ตการ์ดสองหน้า ○ ถนนสายตา

รูป ○ ภาพถ่ายสี ○ ภาพถ่ายขาวดำ ○ ภาพวาด

ลายเส้นเหมือน ○ ภาพระบายสี ○ ภาพการ์ตูนมีสี

○ ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน ○ ภาพพิมพ์

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง ☐ ๑๖๑๑๑๑ ☐ สวัสดิ์

☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์

แบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง ☐ ๑๖๑๑๑๑ ☐ สวัสดิ์

☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์ ☐ สวัสดิ์

ขนาดตัวอักษร

☐ ☐ () เล็กกว่า 14 พอยต์ สวัสดิ์ สวัสดิ์ สวัสดิ์

☐ ☐ () 14 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ ☐ () 24 พอยต์ สวัสดิ์

☐ ☐ () 16 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ ☐ () 32 พอยต์ สวัสดิ์

☐ ☐ () 18 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ ☐ () 34 พอยต์ สวัสดิ์

☐ ☐ () 20 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ ☐ () 36 พอยต์ สวัสดิ์

☐ ☐ () 22 พอยต์ สวัสดิ์

☐ ☐ () 72 พอยต์ สวัสดิ์

☐ ☐ () มากกว่า 72 พอยต์

หมายเหตุ ☐ ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่อง

☐ ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

☐ ขนาดตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง

สี

หน้าพื้นหลัง.....

ตัวพิมพ์หัวเรื่อง.....

ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง.....

ตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง.....

ลักษณะตัวอักษร

ตัวพิมพ์หัวเรื่อง ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จี๊ดเส้นใต้

☐ แบบจี๊ดฆ่า ☐ แบบเจาะขาว ☐ ตัวยก ☐ ตัวห้อย

☐ ปกติ

ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จี๊ด

เส้นใต้ ☐ แบบจี๊ดฆ่า ☐ แบบเจาะขาว ☐ ตัวยก ☐

ตัวห้อย ☐ ปกติ

ตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จี๊ดเส้นใต้

☐ แบบจี๊ดฆ่า ☐ แบบเจาะขาว ☐ ตัวยก ☐ ตัวห้อย

☐ ปกติ

องค์ประกอบ

☐ แยกประเภทของอาหาร

☐ แยก ☐ ยำ ☐ ปลา ☐ เครื่องจิ้ม ☐ น้ำพริก ☐ ผัด

☐ อาหารเบ็ดเตล็ด ☐ อาหารว่าง ☐ ขนม

☐ แยกชนิดของประเภทอาหารอีก

☐ แยกอาหารเป็นภาค

☐ ภาคเหนือ ☐ ภาคใต้ ☐ ภาคกลาง ☐ ภาค

อีสาน

☐ บอกประเภทของอาหารแต่ละภาค

☐ ลักษณะรสชาติของแต่ละภาค

☐ ลักษณะอาหารแต่ละภาค

☐ เครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร

☐ วิธีการใช้เครื่องปรุง

☐ อุปกรณ์ที่ใช้ทำอาหาร

☐ การเลือกอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร

☐ วิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

☐ การดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ทำอาหาร

☐ หน่วยมาตรฐานการชั่ง ตวง วัดอุณหภูมิ

☐ วิธีการการชั่ง ตวง ของแห้งและของเหลว และวัด

อุณหภูมิ

☐ คำศัพท์ในการประกอบอาหาร

☐ ส่วนประกอบของอาหารชนิดนั้นๆ

☐ มีการเรียงลำดับการใช้งาน

☐ ปริมาณ

☐ หน่วยเมตริก (กรัม กิโลกรัม)

☐ หน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก

เป็นต้น)

☐ วิธีการทำ

☐ อุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร

☐ องศาฟาเรนไฮต์ ☐ องศาเซลเซียส

☐ ระยะเวลาที่ทำให้สุก

☐ ปริมาณที่ได้ก็

-

-

.....

[illegible]



แบบสอบถาม

เรื่อง ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ใน
เขตกรุงเทพมหานคร

แบบสอบถามฉบับนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษา ความต้องการหนังสือตำรับ
อาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อนำผล
การศึกษาครั้งนี้เป็นแนวทางในการปรับปรุงหนังสือตำรับอาหารไทย เพื่อให้ส่งเสริม
การถ่ายทอดและการอนุรักษ์อาหารไทย

แบบสอบถามชุดนี้แบ่งออกเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 เกณฑ์การเลือกหนังสือตำรับอาหารไทย

ตอนที่ 3 ลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทย

ที่นิสิต นักศึกษาต้องการ

ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากท่าน ในการตอบแบบสอบถามตามความเป็น
จริง ข้อมูลที่ได้จะไม่มีการนำไปเผยแพร่ จะใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

จันทพร ทองสมัคร

นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง : จงทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง โดยตอบให้ตรงกับความเป็นจริง

วันที่.....

เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

อายุ.....

ชั้นปีการศึกษา..... คณะ.....

สาขา.....

ตอนที่ 2 เกณฑ์การเลือกหนังสือตำรับอาหารไทย

นิสิต นักศึกษาเลือกหนังสือตำรับอาหารไทยมาอ่านเนื่องจาก

(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ สนใจอาหารไทย
- ☐ ต้องการหาความรู้เพิ่มเติม
- ☐ อ่านตามเพื่อน
- ☐ อ่านตามคนในครอบครัว
- ☐ จำเป็นต้องใช้ในการเรียน
- ☐ อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาชีพ

☐ อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาหารให้คนสำคัญ
รับประทาน

☐ นำความรู้ไปสอนผู้อื่น

☐ ชื่นชอบสำนักพิมพ์

☐ ชื่นชอบผู้เขียน

☐ ขนาดหนังสือเล็กพกพาง่าย

☐ ภาพปกมีสีสันสดใส

☐ ตัวอักษรตัวใหญ่

☐ ตัวอักษรมีลักษณะที่แปลกดี

☐ มีตำรับอาหารไทยมาก

☐ ภายในหนังสือมีภาพสีประกอบ

☐ เนื้อหาน้อย ไม่ต้องอ่านมาก

☐ การเรียงเนื้อหาเข้าใจง่าย

☐ มีการบอกเครื่องปรุง และวิธีการทำอย่างละเอียด

☐ มีการบอกเทคนิคในการทำ

☐ อื่น ๆ

ตอนที่ 3 ลักษณะของหนังสือคำรับอาหารที่นิสิต นักศึกษาต้องการ

คำชี้แจง : โปรดเขียนลงในช่องว่าง ☐ ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ค่าระดับทัศนคติมี 3 ระดับ

1 = ชอบมากที่สุด

2 = ชอบปานกลาง

3 = ชอบน้อย

1. ขนาดเล่ม (กว้าง x ยาว)

- | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|--|
| ☐ 18.5 x 26 | ☐ 17 x 23.5 | ☐ ขนาดอื่น ๆ..... |
| ☐ 17 x 24 | ☐ 19 x 23.5 | |
| ☐ 21 x 23 | ☐ 17 x 16 | |
| ☐ 14.2 x 21 | ☐ 13 x 18 | |

ส่วนของหน้าปก

2. กระดาษหน้าปก

- ☐ กระดาษอาร์ตมัน เช่น กระดาษภาพสีของนิตยสาร วารสาร
- ☐ กระดาษอาร์ตด้าน เช่น กระดาษภาพสีของนิตยสาร ซึ่งจะมี
ความหยาบมากกว่า กระดาษอาร์ตมัน

☐ อาร์ตการ์ดหน้าเดียว เช่น กระดาษปกนิตยสาร มีความแข็งแรงกว่ากระดาษอาร์ตด้าน จะมีหน้าที่มันเพียงหน้าเดียว

☐ อาร์ตการ์ดสองหน้า เช่น กระดาษปกนิตยสาร มีความแข็งแรงกว่ากระดาษอาร์ตด้าน จะมีหน้าที่มันทั้ง 2 ด้าน

3. รูปของหน้าปก

- ☐ ภาพถ่ายสี ☐ ภาพถ่ายขาวดำ ☐ ภาพวาดลายเส้นเหมือน
- ☐ ภาพระบายสี ☐ ภาพการ์ตูนมีสี ☐ ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน
- ☐ ภาพพิมพ์

4. ลักษณะแบบตัวพิมพ์

4.1 ลักษณะแบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ แบบอักษร เช่น ๑๖๑๑ ☐ แบบมีหัว เช่น สว่างดี
- ☐ แบบเขียน เช่น ลวิไล ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์
- ☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

4.2 ลักษณะแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ แบบอักษร เช่น ๑๖๑๑ ☐ แบบเขียน เช่น ลวิธ
- ☐ แบบมีหัว เช่น สวัสดิ์ ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์
- ☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

5. ขนาดตัวอักษร

5.1 ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ 72 พอยต์ **สวัสดิ์**
- ☐ มากกว่า 72 พอยต์
- ☐ อื่น ๆ.....

5.2 ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ 14 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 24 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 16 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 32 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 18 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 34 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 20 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 36 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 22 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ อื่น ๆ.....

6. ลักษณะตัวอักษร

6.1 ตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จดเส้นใต้
- ☐ แบบเจาะขาว ☐ ไม่มี

6.2 ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จดเส้นใต้
- ☐ แบบเจาะขาว ☐ ปกติ

คำชี้แจง : โปรดเขียนคำตอบที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด
ลงในช่องว่างที่กำหนดไว้

7. สีของหน้าปกและสีตัวอักษร

สีพื้นหน้าปก (เช่น น้ำตาล แดง)
สีตัวพิมพ์หัวเรื่อง.....
สีตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง.....

ส่วนของภายใน

คำชี้แจง : โปรดเขียนลงในช่องว่าง ☐ ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน
มากที่สุด

ค่าระดับทัศนคติมี 3 ระดับ

1 = ชอบมากที่สุด

2 = ชอบปานกลาง

3 = ชอบน้อย

1. กระดาษเนื้อใน

- ☐ กระดาษปอนด์ เช่น กระดาษหนังสือเรียน
- ☐ กระดาษอาร์ตมัน เช่น กระดาษภาพสีของนิตยสาร วารสาร
- ☐ กระดาษอาร์ตด้าน เช่น กระดาษภาพสีของนิตยสาร ซึ่งจะมี
ความต้านมากกว่า กระดาษอาร์ตมัน
- ☐ กระดาษถนอมสายตา เช่น กระดาษหนังสือซึ่งจะมีสีเหลือง

2. รูปของเนื้อใน

- ☐ ภาพถ่ายสี ☐ ภาพถ่ายขาวดำ ☐ ภาพวาดลายเส้นเหมือน
- ☐ ภาพระบายสี ☐ ภาพการ์ตูนมีสี
- ☐ ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน ☐ ภาพพิมพ์

3. ลักษณะแบบตัวพิมพ์

3.1 ลักษณะแบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ แบบอักษร เช่น ๑๕๕๕ ☐ แบบเขียน เช่น ลวิลัด
- ☐ แบบมีหัว เช่น สวัสดิ์ ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์
- ☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

3.2 ลักษณะแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ แบบอักษร เช่น ๑๖๑๓ ☐ แบบเขียน เช่น ลวิลล
- ☐ แบบมีหัว เช่น สวัสดิ์ ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์
- ☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

3.3 ลักษณะแบบตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง

- ☐ แบบอักษร เช่น ๑๖๑๓ ☐ แบบเขียน เช่น ลวิลล
- ☐ แบบมีหัว เช่น สวัสดิ์ ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์
- ☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

5. ขนาดตัวอักษร

5.1 ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ 72 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ มากกว่า 72 พอยต์
- ☐ อื่น ๆ.....

5.2 ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ 14 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 24 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 16 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 32 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 18 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 34 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 20 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 36 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 22 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ อื่น ๆ.....

5.3 ขนาดตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง

- ☐ 14 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 24 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 16 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 32 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 18 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 34 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 20 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ 36 พอยต์ สวัสดิ์
- ☐ 22 พอยต์ สวัสดิ์ ☐ อื่น ๆ.....

6. ลักษณะตัวอักษร

6.1 ตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จี๊ดเส้นใต้
☐ แบบเจาะขาว ☐ ปกติ

6.2 ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จี๊ดเส้นใต้
☐ แบบเจาะขาว ☐ ปกติ

คำชี้แจง : โปรดเขียนคำตอบที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด
 ลงในช่องว่างที่กำหนดไว้

7. สีของภายในเล่มและสีตัวอักษร

สีพื้นภายในเล่ม (เช่น น้ำตาล แดง)

สีตัวพิมพ์หัวเรื่อง.....

สีตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง.....

สีตัวพิมพ์เนื้อหา.....

องค์ประกอบของเนื้อหา

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ที่ตรงกับความคิดเห็น
 ของท่านมากที่สุด

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
1. แยกประเภทของอาหาร		
แกง		
ยำ พล่า		
เครื่องจิ้ม น้ำพริก		
ผัด		
อาหารเบ็ดเตล็ด		
อาหารว่าง		
ขนมไทย		
2. แยกประเภทอาหารตามเครื่องปรุงหลัก (เช่น หมู ไก่ ปลา เป็นต้น)		
3. แยกอาหารเป็นภาค		
ภาคเหนือ		
ภาคใต้		

องค์ประกอบของเนื้อหา

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
ภาคกลาง		
ภาคอีสาน		
4. บอกประเภทของอาหารแต่ละภาค		
5. ลักษณะอาหารแต่ละภาค		
6. รสชาติอาหารแต่ละภาค		
7. อธิบายลักษณะเครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร		
8. อธิบายวิธีการใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร		
9. การเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร		
10. การเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ		
11. อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร		
12. การเลือกอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร		
13. วิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร		
14. การดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ทำอาหาร		

องค์ประกอบของเนื้อหา

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
15. วิธีการการซั้ง ตวง ของแห้งและของเหลว และวัตถุดิบหมัก		
16. อธิบายคำศัพท์เฉพาะหรือคำท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร		
17. ระบุโภชนาการของอาหาร		
18. ระบุสรรพคุณทางยา		
19. สุขภาพอาหาร (ความสะอาดของอาหาร)		
20. มีการเรียงลำดับการใช้งานเครื่องปรุง		
21. หน่วยในการซั้ง ตวง วัด เป็นหน่วยเมตริก (กรัม กิโลกรัม)		
22. หน่วยในการซั้ง ตวง วัด เป็นหน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก)		
23. วิธีการทำ		

องค์ประกอบของเนื้อหา

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
24. อุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็น องศาฟาเรนไฮต์		
25. อุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็น องศาเซลเซียส		
26. ระยะเวลาที่ทำให้สุก		
27. การใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร		
28. ระบุเทคนิคในการประกอบอาหาร		
29. รสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้นๆ		
30. ลักษณะที่ควรเป็นของอาหารจานนั้นๆ		
31. การตกแต่งอาหาร		

องค์ประกอบของเนื้อหา

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
32. รูปแบบของตำรับอาหารไทย (เลือกได้เพียง 1 แบบเท่านั้น)		
32.1 แบบ Standard Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน		
32.2 แบบ Action Form คือ การเขียนเครื่องปรุง สลับกับวิธีทำที่ใช้เครื่องปรุงนั้นๆ		
32.3 แบบ Descriptive Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน เพิ่มตรงที่เครื่องปรุงให้รายละเอียดมากขึ้น เช่น หัวผักกาด หั่นเป็นเส้นฝอย เบคอน ตัดเป็น 3 ส่วนแล้วนำไปทอดให้กรอบ เป็นต้น		
32.4 แบบ Narrative Form คือ เขียนโดยไม่แบ่งเครื่องปรุงและวิธีทำ จะเขียนรวมกันไปเหมือนโวหาร		

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ขอขอบพระคุณ
ที่ให้ความร่วมมือ





ภาคผนวก จ
แบบสัมภาษณ์ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์
ในเขตกรุงเทพมหานคร

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง ความต้องการหนังสือตำรับอาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ใน
เขตกรุงเทพมหานคร

แบบสอบถามฉบับนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษา ความต้องการหนังสือตำรับ
อาหารไทยของนิสิต นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อนำผล
การศึกษารั้งนี้ไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงหนังสือตำรับอาหารไทย เพื่อให้ส่งเสริม
การถ่ายทอดและการอนุรักษ์อาหารไทย

แบบสอบถามชุดนี้แบ่งออกเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 เกณฑ์การเลือกหนังสือตำรับอาหารไทย

ตอนที่ 3 ลักษณะของหนังสือตำรับอาหารไทย

ที่นิสิต นักศึกษาต้องการ

ผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือจากท่าน ในการตอบแบบสอบถามตามความเป็น
จริง ข้อมูลที่ได้จะไม่มีการนำไปเผยแพร่ จะใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสัมภาษณ์

จันทพร ทองสมัคร

นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง : จงทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง โดยตอบให้ตรงกับความเป็นจริง

วันที่.....

เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

อายุ.....

ชั้นปีการศึกษา..... คณะ.....

สาขา.....

ตอนที่ 2 เกณฑ์การเลือกหนังสือตำรับอาหารไทย

นิสิต นักศึกษาเลือกหนังสือตำรับอาหารไทยมาอ่านเนื่องจาก
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ สนใจอาหารไทย
- ☐ ต้องการหาความรู้เพิ่มเติม
- ☐ อ่านตามเพื่อน
- ☐ อ่านตามคนในครอบครัว
- ☐ จำเป็นต้องใช้ในการเรียน
- ☐ อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาชีพ

☐ อยากทำอาหารไทยเป็นเพื่อที่จะประกอบอาหารให้คนสำคัญ
รับประทาน

☐ นำความรู้ไปสอนผู้อื่น

☐ ชื่นชอบสำนักพิมพ์

☐ ชื่นชอบผู้เขียน

☐ ขนาดหนังสือเล็กพกพาง่าย

☐ ภาพปกมีสีสันสดใส

☐ ตัวอักษรตัวใหญ่

☐ ตัวอักษรมีลักษณะที่แปลกดี

☐ มีตำรับอาหารไทยมาก

☐ ภายในหนังสือมีภาพสีประกอบ

☐ เนื้อหาน้อย ไม่ต้องอ่านมาก

☐ การเรียงเนื้อหาเข้าใจง่าย

☐ มีการบอกเครื่องปรุง และวิธีการทำอย่างละเอียด

☐ มีการบอกเทคนิคในการทำ

☐ อื่น ๆ

.....

ตอนที่ 3 ลักษณะของหนังสือคำรับอาหารที่นิสิต นักศึกษาต้องการ

คำชี้แจง : โปรดเขียนลงในช่องว่าง ☐ ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ค่าระดับทัศนคติมี 3 ระดับ

1 = ชอบมากที่สุด

2 = ชอบปานกลาง

3 = ชอบน้อย

1. ขนาดเล่ม (กว้าง x ยาว)

☐ 18.5 x 26 ☐ 17 x 23.5 ☐ ขนาดอื่น ๆ.....

☐ 17 x 24 ☐ 19 x 23.5

☐ 21 x 23 ☐ 17 x 16

☐ 14.2 x 21 ☐ 13 x 18

เพราะ.....

.....

.....

.....

ส่วนของหน้าปก

2. กระดาษหน้าปก

☐ กระดาษอาร์ตมัน เช่น กระดาษภาพสีของนิตยสาร วารสาร

☐ กระดาษอาร์ตด้าน เช่น กระดาษภาพสีของนิตยสาร ซึ่งจะมี

ความหยาบมากกว่า กระดาษอาร์ตมัน

☐ อาร์ตการ์ดหน้าเดียว เช่น กระดาษปกนิตยสาร มีความแข็งแรงกว่ากระดาษอาร์ตด้าน จะมีหน้าที่มันเพียงหน้าเดียว

☐ อาร์ตการ์ดสองหน้า เช่น กระดาษปกนิตยสาร มีความแข็งแรงกว่ากระดาษอาร์ตด้าน จะมีหน้าที่มันทั้ง 2 ด้าน

เพราะ.....

.....

.....

.....

3. รูปของหน้าปก

- ☐ ภาพถ่ายสี ☐ ภาพถ่ายขาวดำ ☐ ภาพวาดลายเส้นเหมือน
☐ ภาพระบายสี ☐ ภาพการ์ตูนมีสี ☐ ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน
☐ ภาพพิมพ์

เพราะ.....

.....

.....

.....

4. ลักษณะแบบตัวพิมพ์

4.1 ลักษณะแบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ แบบอักษร เช่น *๑๖๑๑* ☐ แบบมีหัว เช่น สว่างดี
☐ แบบเขียน เช่น ลีลดี ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์
☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

เพราะ.....

.....

.....

.....

4.2 ลักษณะแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ แบบอักษร เช่น *๑๖๑๑* ☐ แบบเขียน เช่น ลีลดี
☐ แบบมีหัว เช่น สว่างดี ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์
☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

เพราะ.....

.....

.....

.....

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ที่ตรงกับความคิดเห็น
ของท่านมากที่สุด

5. ขนาดตัวอักษร

5.1 ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่อง

☐ 72 พอยต์ **สวัสดี**

☐ มากกว่า 72 พอยต์

☐ อื่น ๆ.....

เพราะ.....

.....

.....

.....

5.2 ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

☐ 14 พอยต์ สวัสดี

☐ 16 พอยต์ สวัสดี

☐ 18 พอยต์ สวัสดี

☐ 20 พอยต์ สวัสดี

☐ 22 พอยต์ สวัสดี

☐ 24 พอยต์ สวัสดี

☐ 32 พอยต์ สวัสดี

☐ 34 พอยต์ สวัสดี

☐ 36 พอยต์ สวัสดี

☐ อื่น ๆ.....

เพราะ.....

.....

.....

.....

6. ลักษณะตัวอักษร

6.1 ตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จัดเส้นใต้
☐ แบบเจาะขาว ☐ ไม่มี

เพราะ.....

.....

.....

.....

6.2 ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จัดเส้นใต้
☐ แบบเจาะขาว ☐ ปกติ

เพราะ.....

.....

.....

.....

คำชี้แจง : โปรดเขียนคำตอบที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด
ลงในช่องว่างที่กำหนดไว้

7. สีของหน้าปกและสีตัวอักษร

สีพื้นหน้าปก (เช่น น้ำตาลแดง)

สีตัวพิมพ์หัวเรื่อง.....

สีตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง.....

เพราะ.....

.....

.....

.....

ส่วนของภายใน

คำชี้แจง : โปรดเขียนลงในช่องว่าง ☐ ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ค่าระดับทัศนคติมี 3 ระดับ

1 = ชอบมากที่สุด

2 = ชอบปานกลาง

3 = ชอบน้อย

1. กระดาษเนื้อใน

☐ กระดาษปอนด์ เช่น กระดาษหนังสือเรียน

☐ กระดาษอาร์ตมัน เช่น กระดาษภาพสีของนิตยสาร วารสาร

☐ กระดาษอาร์ตด้าน เช่น กระดาษภาพสีของนิตยสาร ซึ่งจะมี
ความต้านมากกว่า กระดาษอาร์ตมัน

☐ กระดาษถนอมสายตา เช่น กระดาษหนังสือซึ่งจะมีสีเหลือง

เพราะ.....

.....

.....

2. รูปของเนื้อใน

☐ ภาพถ่ายสี ☐ ภาพถ่ายขาวดำ ☐ ภาพวาดลายเส้นเหมือน

☐ ภาพระบายสี ☐ ภาพการ์ตูนมีสี

☐ ภาพวาดลายเส้นการ์ตูน ☐ ภาพพิมพ์

เพราะ.....

.....

.....

.....

3. ลักษณะแบบตัวพิมพ์

3.1 ลักษณะแบบตัวพิมพ์หัวเรื่อง

☐ แบบอักษร เช่น *๑๖๑๑๑* ☐ แบบเขียน เช่น ลวิลล

☐ แบบมีหัว เช่น สวัสดิ์ ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์

☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

เพราะ.....

.....

.....

.....

3.2 ลักษณะแบบตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ แบบอักษร เช่น *๑๖๑๑๑* ☐ แบบเขียน เช่น ลวิลล
- ☐ แบบมีหัว เช่น สวัสดิ์ ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์
- ☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

เพราะ.....

.....

.....

.....

3.3 ลักษณะแบบตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง

- ☐ แบบอักษร เช่น *๑๖๑๑๑* ☐ แบบเขียน เช่น ลวิลล
- ☐ แบบมีหัว เช่น สวัสดิ์ ☐ แบบหัวปาด เช่น สวัสดิ์
- ☐ แบบตกแต่ง เช่น สวัสดิ์

เพราะ.....

.....

.....

.....

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

5. ขนาดตัวอักษร

5.1 ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ 72 พอยต์ **สวัสดิ์**
- ☐ มากกว่า 72 พอยต์
- ☐ อื่น ๆ.....

เพราะ.....

.....

.....

.....

5.2 ขนาดตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- | | |
|--|--|
| ☐ 14 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ 24 พอยต์ สวัสดิ์ |
| ☐ 16 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ 32 พอยต์ สวัสดิ์ |
| ☐ 18 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ 34 พอยต์ สวัสดิ์ |
| ☐ 20 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ 36 พอยต์ สวัสดิ์ |
| ☐ 22 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ อื่น ๆ..... |

เพราะ.....

.....

.....

.....

5.3 ขนาดตัวพิมพ์เนื้อเรื่อง

- | | |
|--|--|
| ☐ 14 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ 24 พอยต์ สวัสดิ์ |
| ☐ 16 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ 32 พอยต์ สวัสดิ์ |
| ☐ 18 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ 34 พอยต์ สวัสดิ์ |
| ☐ 20 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ 36 พอยต์ สวัสดิ์ |
| ☐ 22 พอยต์ สวัสดิ์ | ☐ อื่น ๆ..... |

เพราะ.....

.....

.....

.....

6. ลักษณะตัวอักษร

6.1 ตัวพิมพ์หัวเรื่อง

- ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จัดเส้นใต้
☐ แบบเจาะขาว ☐ ปกติ

เพราะ.....

.....

.....

.....

6.2 ตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง

- ☐ ตัวหนา ☐ ตัวเอียง ☐ จัดเส้นใต้
☐ แบบเจาะขาว ☐ ปกติ

เพราะ.....

.....

.....

.....

คำชี้แจง : โปรดเขียนคำตอบที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด
ลงในช่องว่างที่กำหนดไว้

7. สีของภายในเล่มและสีตัวอักษร

สีพื้นภายในเล่ม (เช่น น้ำตาล แดง)

สีตัวพิมพ์หัวเรื่อง.....

สีตัวพิมพ์หัวเรื่องรอง.....

สีตัวพิมพ์เนื้อหา.....

เพราะ.....

.....

.....

.....

องค์ประกอบของเนื้อหา

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
1. แยกประเภทของอาหาร		
แกง		
ยำ พล่า		
เครื่องจิ้ม น้ำพริก		
ผัด		
อาหารเบ็ดเตล็ด		
อาหารว่าง		
ขนมไทย		
2. แยกประเภทอาหารตามเครื่องปรุงหลัก (เช่น หมู ไก่ ปลา เป็นต้น)		
3. แยกอาหารเป็นภาค		
ภาคเหนือ		
ภาคใต้		

องค์ประกอบของเนื้อหา

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
ภาคกลาง		
ภาคอีสาน		
4. บอกประเภทของอาหารแต่ละภาค		
5. ลักษณะอาหารแต่ละภาค		
6. รสชาติอาหารแต่ละภาค		
7. อธิบายลักษณะเครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร		
8. อธิบายวิธีการใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร		
9. การเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหาร		
10. การเตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบ		
11. อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร		
12. การเลือกอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร		
13. วิธีใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร		
14. การดูแลเก็บรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ทำอาหาร		

องค์ประกอบของเนื้อหา

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
15. วิธีการการชั่ง ตวง ของแห้งและของเหลว และวัดอุณหภูมิ		
16. อธิบายคำศัพท์เฉพาะหรือคำท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร		
17. ระบุโภชนาการของอาหาร		
18. ระบุสรรพคุณทางยา		
19. สุขภาพโภชนาการ (ความสะอาดของอาหาร)		
20. มีการเรียงลำดับการใช้งานเครื่องปรุง		
21. หน่วยในการชั่ง ตวง วัด เป็นหน่วยเมตริก (กรัม กิโลกรัม)		
22. หน่วยในการชั่ง ตวง วัด เป็นหน่วยครัวเรือน (ถ้วยตวง ช้อนโต๊ะ ใบ ดอก)		
23. วิธีการทำ		

องค์ประกอบของเนื้อหา

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
24. อุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็น องศาฟาเรนไฮต์		
25. อุณหภูมิที่ใช้ในการประกอบอาหาร เป็น องศาเซลเซียส		
26. ระยะเวลาที่ทำให้สุก		
27. การใช้รูปภาพในการช่วยอธิบายขั้นตอนการประกอบอาหาร		
28. ระบุเทคนิคในการประกอบอาหาร		
29. รสชาติที่ควรเป็นของอาหารจานนั้นๆ		
30. ลักษณะที่ควรเป็นของอาหารจานนั้นๆ		
31. การตกแต่งอาหาร		

องค์ประกอบของเนื้อหา

รายการ	ต้องการ	ไม่ต้องการ
32. รูปแบบของตำรับอาหารไทย (เลือกได้เพียง 1 แบบเท่านั้น)		
32.1 แบบ Standard Form คือ เขียนแยก เครื่องปรุงและวิธีทำอย่างชัดเจน		
32.2 แบบ Action Form คือ การเขียน เครื่องปรุง สลับกับวิธีทำที่ใช้เครื่องปรุงนั้นๆ		
32.3 แบบ Descriptive Form คือ เขียนแยกเครื่องปรุงและวิธีทำอย่าง ชัดเจน เพิ่มตรงที่เครื่องปรุงให้รายละเอียด มากขึ้น เช่น หัวผักกาด หั่นเป็นเส้นฝอย เบคอน ตัดเป็น 3 ส่วนแล้วนำไปทอดให้ กรอบ เป็นต้น		
32.4 แบบ Narrative Form คือ เขียนโดยไม่ แบ่งเครื่องปรุงและวิธีทำ จะเขียนรวมกันไป เหมือนโวหาร		

เพราะ.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....



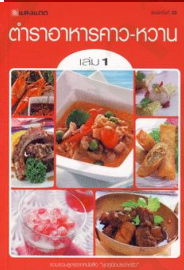
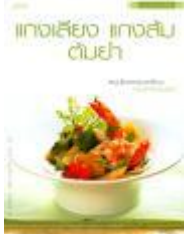
ตารางผนวกที่ 1 รายชื่อหนังสือตำรับอาหารไทยในปี พ.ศ. 2554

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	น้ำพริก	ทวีศักดิ์ เกษปทุม	แม่บ้าน	มปป.
	กับแก้มเมนูเด็ด	อุบล ดีสวัสดิ์	แม่บ้าน	1/2553
	คู่มือทำกับข้าวไทย จานย่า	ศิริลักษณ์ รอดยงค์	แสงแดด	1/2553
	ตำ(รับ)น้ำพริก	ศรีนวล นวลแก้ว	แม่บ้าน	1/2553
	ขนมไทย	อบเชย อิ่มสบาย	แสงแดด	1/2553

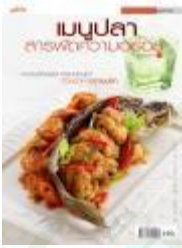
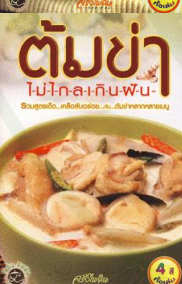
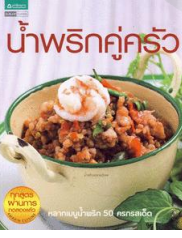
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	คู่มือทำกับข้าวไทย เครื่องแกง	อบเชย อิ่มสบาย	แสงแดด	1/2553
	ตำราอาหารคาว-หวาน 1	ศรีสมร คงพันธุ์ และ มณี สุวรรณพ้อง	แสงแดด	20/2553
	ตำราอาหารคาว-หวาน 2	ศรีสมร คงพันธุ์ และ มณี สุวรรณพ้อง	แสงแดด	16/2553
	คู่มือทำกับข้าวไทยแกง จืดและแกงเผ็ด	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	1/2553
	แกงเลียง แกงส้ม ต้มยำ	สุวรรณา ชัยชนะ	แม่บ้าน	1/2553

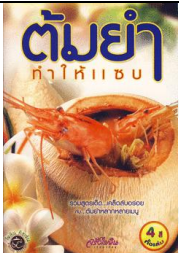
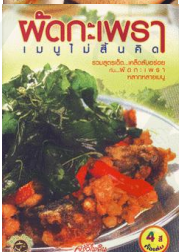
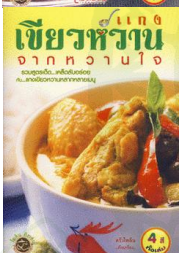
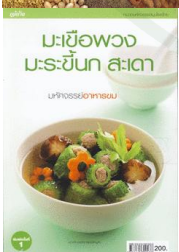
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	เมนูปลา สารพัดความ อร่อย	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2553
	ปลาทุ กุ่ครวไทย	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2553
	ไก่ย่าง ส้มตำ จากอีสาน บ้านเฮา	นิรนาม	ครัวไพริน	มปป.
	ต้มยำ ไม้ไกลเกินฝัน	นิรนาม	ครัวไพริน	มปป.
	น้ำพริกคู่ครัว	เสมอพร ส้งวาลี	อมรินทร์ Cuisine	1/2553

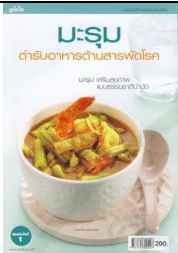
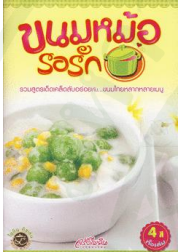
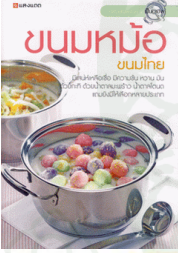
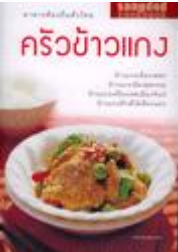
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	ต้มยำทำให้แซบ	นิรนาม	ครัวไพริน	มปป.
	ผัดกะเพรา เมนูไม่สิ้นคิด	นิรนาม	ครัวไพริน	มปป.
	แกงเขียวหวาน จากหวานใจ	นิรนาม	ครัวไพริน	มปป.
	รวมตำรับ อาหาร คู่ครัว	กองโภชนาการ สำนักพิมพ์วัน ว่าง	วันว่าง	1/2553
	มะเขือพวง มะระขี้นก สะเดา	จำลองลักษณ์ หุ่นขึ้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2553

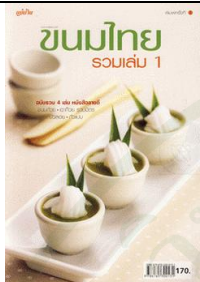
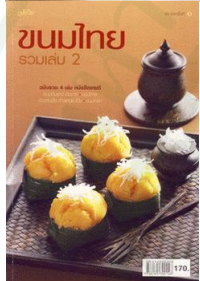
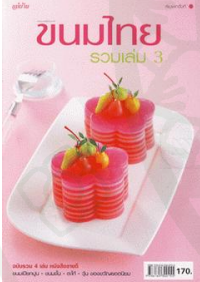
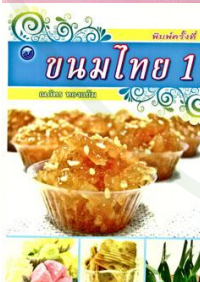
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	มะรุบ ตำรับอาหารด้าน สารพัดโรค	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2553
	ขนมหม้อรอรัก	นิรนาม	ครัวไพริน	มปป.
	ขนมหม้อ ขนมหอย	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	1/2553
	ขนมหม้อแกง	นิรนาม	แม่บ้าน	1/2550
	อาหารท้องถิ่นทั่วไทย ครัวข้าวแกง	นิรนาม	แสงแดด	1/2547

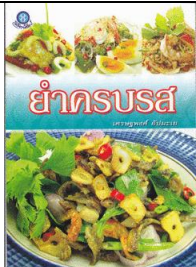
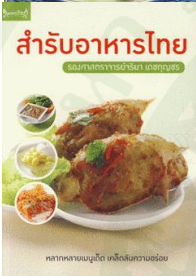
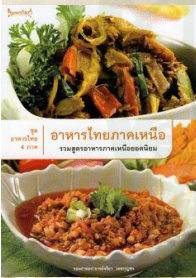
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

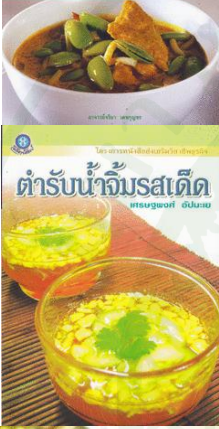
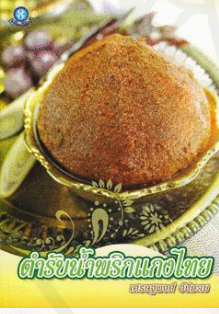
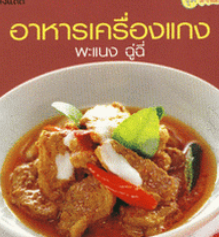
รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	ขนมไทยรวมเล่ม 1	จำลองลักษณ์ หุ่นจีน และคณะ	แม่บ้าน	1/2552
	ขนมไทยรวมเล่ม 2	จำลองลักษณ์ หุ่นจีน และคณะ	แม่บ้าน	1/2552
	ขนมไทยรวมเล่ม 3	จำลองลักษณ์ หุ่นจีน และคณะ	แม่บ้าน	1/2552
	ขนมไทย 1	ฉันทพร ทองเข้ม	วาดศิลป์	1/2552
	ขนมไทย 2	ฉันทพร ทองเข้ม	วาดศิลป์	1/2552

ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

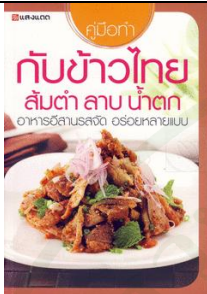
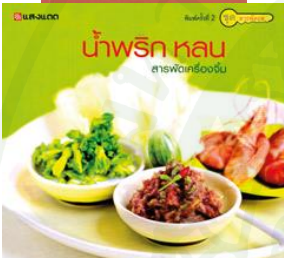
รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	ยำครบรส	เศรษฐพงศ์ อัปมะเย	วาดศิลป์	1/2552
	สำหรับอาหารไทย	จริยา เชชญูชร	เพชรการ เรือน	1/2552
	อาหารภาคเหนือ	จริยา เชชญูชร	เพชรการ เรือน	1/2552
	อาหารภาคอีสาน	จริยา เชชญูชร	เพชรการ เรือน	1/2552
	อาหารภาคกลาง	จริยา เชชญูชร	เพชรการ เรือน	1/2551

ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)				
รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	อาหารภาคใต้	จริยา เดชบุญชร	เพชรการ เรือน	1/2551
	ตำรับน้ำจิ้มรสเด็ด	เศรษฐพงศ์ อัปมะเข	วาดศิลป์	1/2552
	ตำรับน้ำพริกแกงไทย	เศรษฐพงศ์ อัปมะเข	วาดศิลป์	1/2553
	อาหารตามสั่งจานเด็ด จากร้านอร่อยทั่วไทย	ศิริลักษณ์ รอตยนต์	แสงแดด	1/2552
	อาหารเครื่องแกง พะแนง กุ้ง	ศิริลักษณ์ รอตยนต์	แสงแดด	1/2551

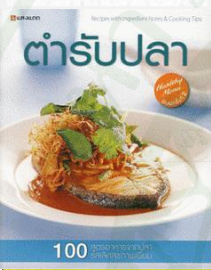
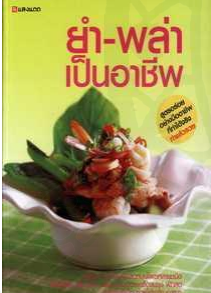
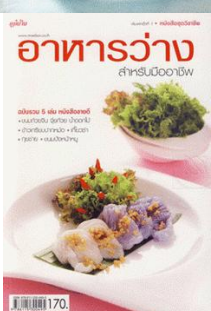
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	คู่มือทำกับข้าวไทย ส้มตำ ลาบ น้ำตก	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	1/2554
	น้ำพริกหลน สารพัด เครื่องจิ้ม	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	5/2552
	รสแซบสารพัดจาน	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	4/2552
	ข้าวปรุงรสสารพัดจาน เดียว	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	3/2550
	ยำปลาดิบสมุนไพรไทย	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	1/2551

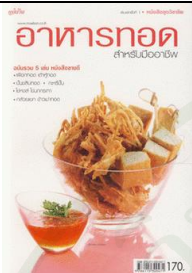
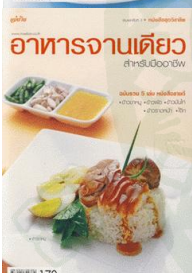
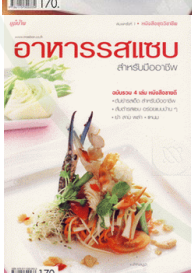
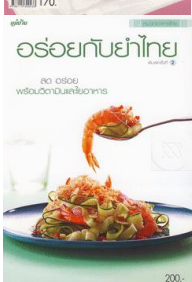
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	น้ำจิ้ม 121 สูตร	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	1/2550
	ตำรับปลา	ณัฐยา เต็งมงคล	แสงแดด	2/2550
	ยำ-พล่า เป็นอาชีพ	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	1/2549
	อาหารไทยริมทะเล	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	1/2551
	อาหารว่างสำหรับ มืออาชีพ	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2552

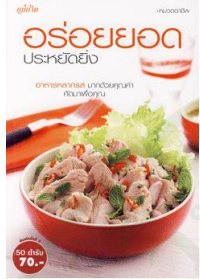
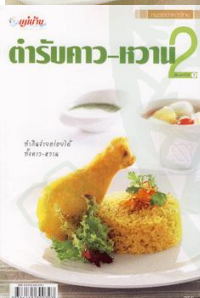
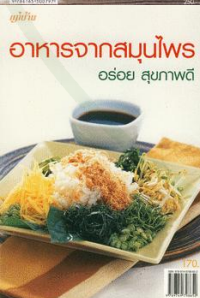
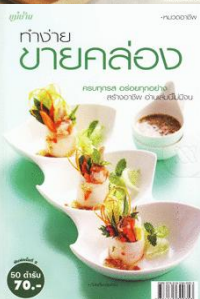
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	อาหารทอดสำหรับ มืออาชีพ	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2552
	อาหารย่างทอดสำหรับ มืออาชีพ	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2552
	อาหารจานเดียวสำหรับ มืออาชีพ	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2552
	อาหารรสแซบ สำหรับมืออาชีพ	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2552
	อร่อยกับยาไทย	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	2/2553

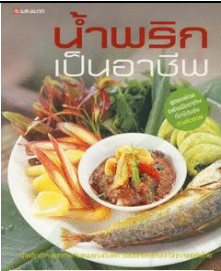
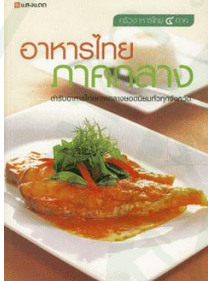
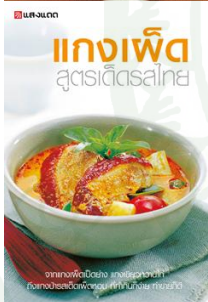
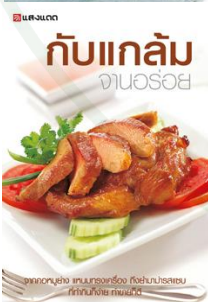
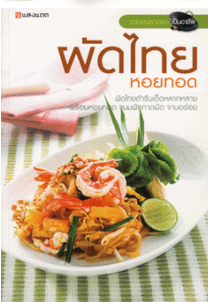
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	อร่อยยอด ประหยัดยิ่ง	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2553
	ตำรับครัว-หวาน แม่บ้านคลับ	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2551
	ตำรับครัว-หวาน 2	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2553
	อาหารสมุนไพร อร่อย สุขภาพดี	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	1/2550
	ทำง่าย ขาดคล่อง	จำลองลักษณ์ หุ้न्छั้น และคณะ	แม่บ้าน	มปป.

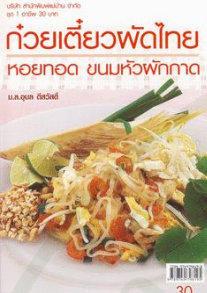
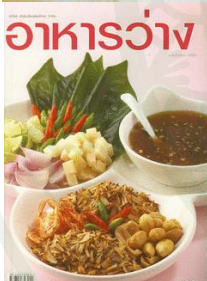
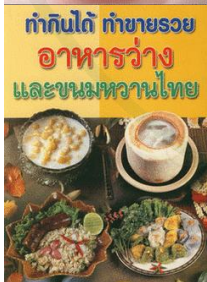
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	น้ำพริกเป็นอาชีพ	อบเชย อิ่มสบาย	แสงแดด	1/2551
	อาหารไทยภาคกลาง	สมพร คารัมย์ และคณะ	แสงแดด	1/2551
	แกงเผ็ดสูตรเด็ด รสไทย	ศิริลักษณ์ รอดยั้งค์	แสงแดด	1/2551
	กับแก้มจานอร่อย	ศิริลักษณ์ รอดยั้งค์	แสงแดด	1/2551
	พัดไทย หอยทอด	นิรนาม	แสงแดด	1/2551

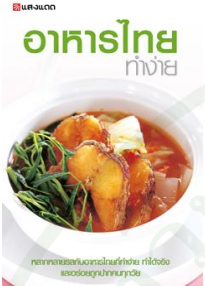
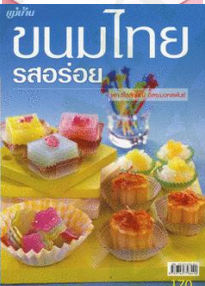
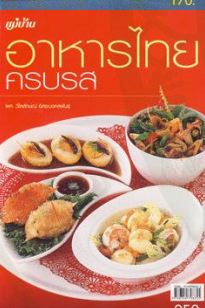
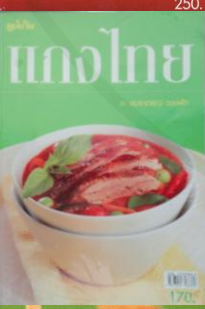
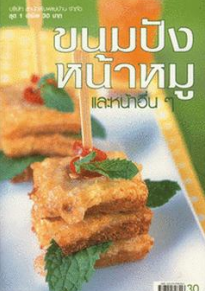
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	ก๊วยเดี่ยวพดไทย หอยทอด ขนมผักกาด	อุบล ดีสวัสดิ์	แม่บ้าน	1/2549
	ฝึกทำอาหารไทยที่ขายดี ในต่างแดนและเมนูอาหารไทยประจำวัน	วัลยา ภูภิญโญ	จุลลดา	1/2545
	อาหารว่าง	อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	แม่บ้าน	มปป.
	อาหารว่างและขนมหวานไทย	เฉลิมวงศ์ เจริญสุข	เพชรกระรัต	มปป.
	อาหารว่างและเครื่องดื่ม	ศรีสมร คงพันธุ์	แสงแดด	8/2544

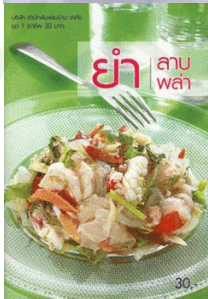
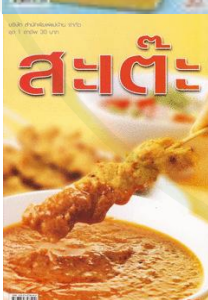
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	อาหารไทยทำง่าย	นิรนาม	แสงแดด	1/2550
	ขนมไทยรสอร่อย	วิไลลักษณ์ อิสระมงคลพันธุ์	แม่บ้าน	1/2550
	อาหารไทยครบรส	วิไลลักษณ์ อิสระมงคลพันธุ์	แม่บ้าน	1/2550
	แกงไทย	อมราภรณ์ วงษ์พัก	แม่บ้าน	1/2550
	ขนมปังหน้าหมูและ หน้าอื่น ๆ	นิรนาม	แม่บ้าน	1/2550

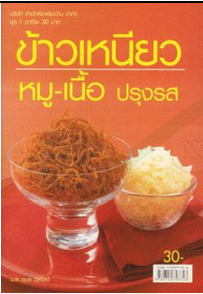
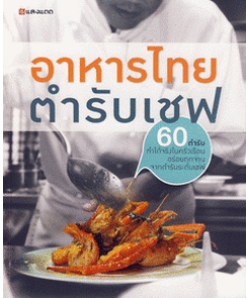
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	เมนูอาหารไทย	เยาวภา ขวัญคุชฎี และศิริลักษณ์ รอตยนต์	แสงแดด	1/2549
	ยำ ลาบ ปลา	นิรนาม	แม่บ้าน	1/2549
	แนม	อนงค์ เนตตะสุด	แม่บ้าน	1/2549
	สะเต๊ะ	นิรนาม	แม่บ้าน	1/2550
	ข้าวเหนียว หมูปิ้ง	นิรนาม	แม่บ้าน	2/2553

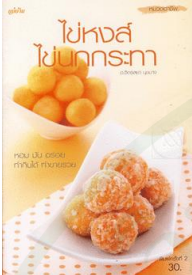
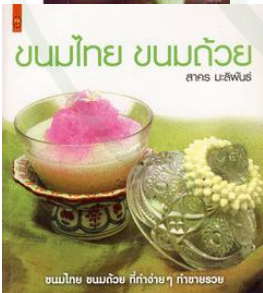
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	ข้าวเหนียวหมู-เนื้อ ปรงรส	อุบล ดีสวัสดิ์	แม่บ้าน	1/2549
	ขนมปุยฝ้าย	จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา	แม่บ้าน	1/2550
	ขนมตาล	อาตยา สันตะกุล	แม่บ้าน	1/2549
	วุ้นของหวานยอดนิยมนิรนาม	นิรนาม	แม่บ้าน	1/2549
	อาหารไทยตำรับเชฟ	เยาวภา ขวัญคุณฤ	แสงแดด	1/2552

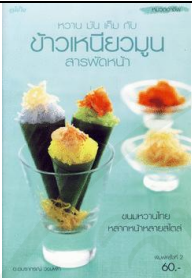
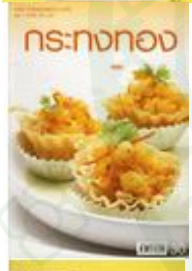
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	ไอ้หงส์ ไชน่กกระทา	จิตรสยา นุชบาง	แม่บ้าน	1/2550
	ขนมต้มแดง – ต้มขาว	อมราภรณ์ วงษ์ฟัก และ อรัญญา มิ่งขวัญ	แม่บ้าน	1/2549
	ขนมถ้วย	อรัญญา มิ่งขวัญ และ อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	แม่บ้าน	1/2549
	ขนมไทย ขนมถ้วย	สาคร มะลิพันธ์	ณ ดา	1/2553
	ปั่นขลิบทอด	นิรนาม	แม่บ้าน	1/2549

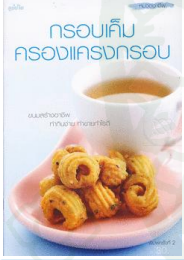
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	หวาน มัน เค็ม กับ ข้าวเหนียวมูล สารพัดหน้า	อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	แม่บ้าน	1/2554
	เพื่อกทอด เต้าหู้ทอด	พัฒนพิพ เชาวน์สมบูรณ์	แม่บ้าน	1/2549
	กระตงทอง	นิรนาม	แม่บ้าน	มปป.
	กลัวยวบ มันร้อนค	ดอกไม้ ศรีเงิน	แม่บ้าน	มปป.
	กลัวยวบ ข้าวเผือกทอด	จิราภรณ์ ตันติพงศ์อาภา	แม่บ้าน	1/2549

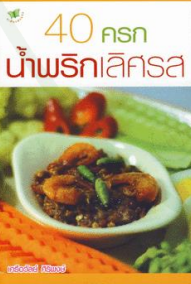
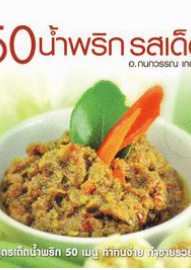
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	เจาก๊วย รวนมิตร	ศุภพิชญ์ โอภาสวิศิษฐ์	แม่บ้าน	มปป.
	ขนมเปียกปูน	บุปผา ใจชื่น ชอบ	แม่บ้าน	2/2553
	กรอบเค็ม กรองแครงกรอบ	อรัญญา มิ่งขวัญ และ อมราภรณ์ วงษ์พีค	แม่บ้าน	2/2549
	ขนมชั้น	บุปผา ใจชื่น ชอบ	แม่บ้าน	1/2549
	ทองหยิบ ทองหยอด	อรัญญา มิ่งขวัญ และ อมราภรณ์ วงษ์พีค	แม่บ้าน	มปป.

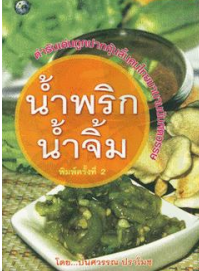
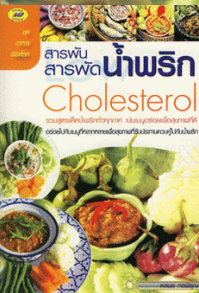
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	ข้าวตัง	อมราภรณ์ วงษ์พัก	แม่บ้าน	มปป.
	บัวลอยไข่หวาน	ณัฐพงศ์ ธีรนนท์พิชิต	แม่บ้าน	1/2549
	ตำรับ น้ำจิ้ม น้ำพริก เครื่องแกง คู่ครัวไทย	นิรนาม	Feel Good Delicious	1/2554
	40 ครัว น้ำพริกสเลศ	เครือวัลย์ ศิริพงษ์	เพื่อน อักษร	1/2554
	50 น้ำพริกสเลศ	กนกวรรณ เกตุศิริ	ณ คา	1/2553

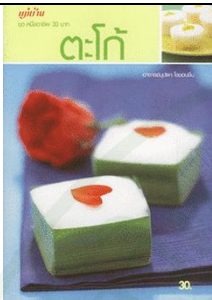
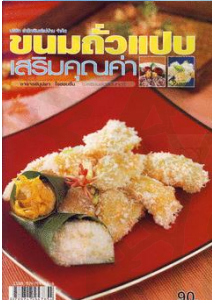
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	น้ำพริก	คึกฤทธิ์ ปราโมช	ดอกหญ้า วิทยาการ	6/2553
	น้ำพริกเผา	อนงค์ เนตตะสูต	แม่บ้าน	มปป.
	น้ำพริก-น้ำจิ้ม	ปนศวรรณ ปราโมช	ไทยควอ ลิตีบุ๊กส์ (2006)	1/2551
	น้ำพริก & เครื่องจิ้ม ยอดนิยมน	ธัญนันท์ ออบม	ไทยควอ ลิตีบุ๊กส์ (2006)	1/2551
	สารพัดสารพัดน้ำพริก Cholesterol	คณพร กรพิรุณ	ภูมิปัญญา	1/2551

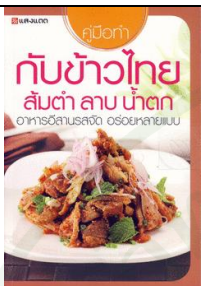
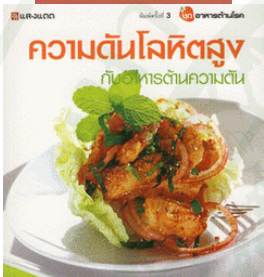
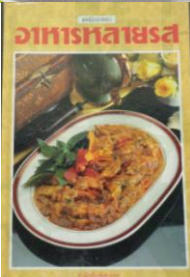
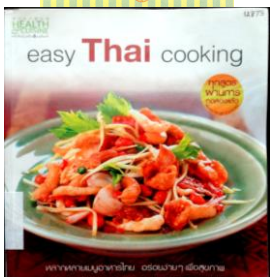
ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

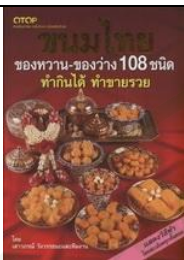
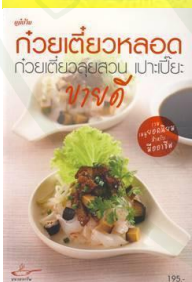
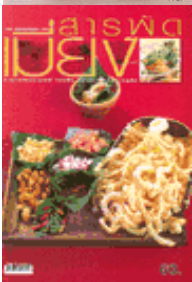
รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	ตะโก้	บุปผา ใจชอบ ชื่น	แม่บ้าน	มปป.
	ขนมถั่วแปบ เสริม คุณค่า	บุปผา ใจชอบ ชื่น	แม่บ้าน	มปป.
	ทอดมัน	อมราภรณ์ วงษ์ไพฑูริ	แม่บ้าน	มปป.
	ข้าวเกรียบปากหม้อ	อมราภรณ์ วงษ์ไพฑูริ	แม่บ้าน	3/2553

ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

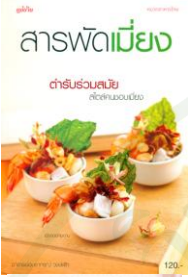
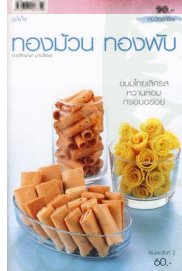
รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	คู่มือทำกับข้าวไทย ส้มตำ ลาบ น้ำตก	ศิริลักษณ์ รอตยงค์	แสงแดด	1/2554
	ความดันโลหิตสูง กับอาหารต้านความดัน	บุปผา กิตติกุล	แสงแดด	1/2549
	อาหารหลายรส	ศรีสมร คงพันธุ์ และ มณี สุวรรณผ่อง	แสงแดด	8/2537
	อาหารทำขาย สูตร เด็ดเคล็ดลับจากต้น ตำรับ	ชนวรรณ จิตติภทรา	ต้นธรรม	
	Easy Thai Cooking	เสมอพร สังวาลี	Health and Cuisine	1/2549

ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)				
รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	ขนมไทย ของหวาน-ของว่าง 108 ชนิด ทำกินได้ ทำขายรวย	เสาวภรณ์ วัชรชนะ.	สงเสริมอาชีพ OTOP	มปป.
	ปอเปี๊ยะ กว๊วยเตี๋ยวหลอด	อบเชย อิ่มสบาย	แสงแดด	1/2554
	ปอเปี๊ยะ	อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	แม่บ้าน	1/2550
	ก๊วยเตี๋ยวหลอด ก๊วยเตี๋ยวลูกลูก เปาะเปี๊ยะ	นิรนาม	แม่บ้าน	มปป.
	สารพันเมี่ยง	อมราภรณ์ วงษ์ฟัก	แม่บ้าน	มปป.

ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)

รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	สารพัดเมือง	อมราภรณ์ วงษ์พัก	แม่บ้าน	2/2554
	ขนมถาด	อภิญญา มานะโรจน์	แม่บ้าน	3/2553
	ทองม้วน ทองพับ	อภิญญา มานะโรจน์	แม่บ้าน	2/2554
	ขนมเบื้อง	พัณฑิพ เชาวน์สมบูรณ์	แม่บ้าน	มปป.
	วันเส้น	นิรนาม	แม่บ้าน	1/2550

ตารางผนวกที่ 1 (ต่อ)

(N = 130)				
รูป	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	สำนักพิมพ์	ครั้งที่/ ปีที่พิมพ์
	Top 10 สืบย้อนอาหาร ไทยในต่างแดน	ศรีสมร คงพันธุ์	แสงแดด	มปป.

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ-นามสกุล

นางสาวจันทพร ทองสมัคร

วัน เดือน ปีที่เกิด

วันจันทร์ที่ 8 มิถุนายน พ.ศ. 2530

สถานที่เกิด

จังหวัดสิงห์บุรี

ประวัติการศึกษา

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

