



การสร้างวิดิทัศน์ เรื่องวิธีการทำชุมเปี้ย

โดย

สัมพันธุ์ จันทรดี

สนับสนุนงบประมาณโดย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

ประจำปีงบประมาณ 2553



การสร้างวิดิทัศน์ เรื่องวิธีการทำชุมเปีย



โดย

สัมพันธุ์ จันทรดี

สนับสนุนงบประมาณโดย
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
ประจำปีงบประมาณ 2553

A Video Production of Chumpia Making Process

by

Samphan Chandee

Granted by

Rajamangala University of Technology Rattanakosin

Fiscal year 2009

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี ผู้วิจัยขอขอบคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. พลศักดิ์ จิรไกรศิริ ที่กรุณาให้แนวคิดและคำแนะนำ ตลอดจนแนวทางการแก้ไขปัญหาต่างๆ อันเป็นประโยชน์ต่องานวิจัยด้วยความเมตตาเป็นอย่างสูง จึงทำให้งานวิจัยฉบับนี้บรรลุวัตถุประสงค์ได้ด้วยดี

ผู้วิจัยขอขอบคุณ รองศาสตราจารย์วิสุทธิ์ สุนทรกนกพงศ์, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รัชฎาวรรณ นิ่มนวล, อาจารย์ศิริชญาณ์ การะเวก ที่กรุณาให้ความอนุเคราะห์ตรวจสอบและให้คำแนะนำเครื่องมือที่ใช้สำหรับงานวิจัย และคณะผู้บริหาร ตลอดจนเจ้าหน้าที่ของตลาดบางหลวง ที่กรุณาเอื้อเฟื้อและสนับสนุนสถานที่ในการทำวิจัย รวมถึงร้านขายขนมชุมเปีย และผู้บริโภครที่เดินทางมาเที่ยวตลาดบางหลวง และกรุณาให้ข้อมูลตอบแบบสอบถามงานวิจัย

สุดท้ายนี้ขอกราบขอบคุณท่านอธิการบดี และทีมผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ที่ให้การสนับสนุนทุนวิจัยในครั้งนี้

สัมพันธ์ จันทรดี

สิงหาคม 2553

บทคัดย่อ

รหัสโครงการ : RD 2/010/2553

ชื่อโครงการ : การสร้างวิดิทัศน์ เรื่อง วิธีการทำซุมเปีย

ชื่อนักวิจัย : สัมพันธ์ จันทร์ดี

250436

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1)สร้างวิดิทัศน์ เรื่อง วิธีการทำซุมเปีย 2)หาคุณภาพของวิดิทัศน์ เรื่อง วิธีการทำซุมเปีย และ3) ศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อวิดิทัศน์ เรื่อง วิธีการทำซุมเปีย โดยใช้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ในการประเมินหาคุณภาพ และกลุ่มลูกค้าที่มาซื้อขนมซุมเปียในตลาดบางหลวง อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม จำนวน 30 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ 1) วิดิทัศน์เรื่องวิธีการทำซุมเปีย 2) แบบประเมินคุณภาพของวิดิทัศน์ และ3) แบบสอบถามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างต่อการรับชมวิดิทัศน์

ผลการวิจัย พบว่า คุณภาพของวิดิทัศน์ เรื่องวิธีการทำซุมเปีย จากผู้เชี่ยวชาญอยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 3.70 และกลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 3.97 ดังนั้น จึงสรุปได้ว่าวิดิทัศน์นี้มีคุณภาพและมีความพึงพอใจต่อกลุ่มตัวอย่าง อยู่ในระดับดี

E-mail Address : samphan.c@rmutr.ac.th

ระยะเวลาโครงการ : ตุลาคม 2552 – กันยายน 2553

Abstract

Code of project : RD 2/010/2010

Project name : A Video Production of Chumpia Making Process

Resercher nam : Samphan Chandee

250436

The objective of this research are: 1) Create a video on Chumpia (Thai Spring roll) cooking. 2) Study the quality of the video on Chumpia cooking and 3) Study the satisfaction of the samples groups.

In this research have 3 members of the expert to assess the quality and 30 sample groups customer at the Bang Luang market, Amper Banglen, Nakhon Pathom. The tool of this research are:1) Video on Chumpia cooking, 2) The quality evaluation form of the video. and 3)The satisfaction form of the samples group that watch the video.

The results of this research showed that the quality of the video from the expert is in a good level which have the score was 3.70 and the sample were satisfied is in the high level was 3.97. It can be concluded that the video is high quality and satisfaction at a good level.

E-mail Address : Samphan.c@rmutr.ac.th

Period of project: October 2009 – September 2010

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่	
1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
คำถามการวิจัย	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	2
ขอบเขตการวิจัย	3
ผลการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ	4
แนวทางในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์	4
สรุป	4
2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
หลักโภชนาการ	5
การประชาสัมพันธ์	8
ความหมายของการประชาสัมพันธ์	9
ความสำคัญของการประชาสัมพันธ์	9
วัตถุประสงค์ของการประชาสัมพันธ์	10
องค์ประกอบพื้นฐานของการประชาสัมพันธ์	11
ภาพลักษณ์องค์กรเพื่อการประชาสัมพันธ์	12
ประเภทของสื่อประชาสัมพันธ์	14

บทที่	หน้า
วิดิทัศน์	14
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิดิทัศน์	14
คุณค่าและประโยชน์ของสื่อวิดิทัศน์	15
ประเภทและรูปแบบของรายการวิดิทัศน์	15
3 วิธีดำเนินการวิจัย	17
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	17
ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา	18
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	18
การสร้างและพัฒนาเครื่องมือ	20
การเก็บรวบรวมข้อมูล	21
การวิเคราะห์ผลข้อมูล	21
4 ผลการศึกษา และการอภิปรายผล	24
ผลการสร้างวิดิทัศน์	24
ผลการหาคุณภาพของวิดิทัศน์	25
ผลการหาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อวิดิทัศน์	30
5 บทสรุป	36
สรุปผลการวิจัย	36
การอภิปรายผล	38
ข้อเสนอแนะ	39
ข้อเสนอแนะจากการทำวิจัยในครั้งนี้	39
ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในครั้งต่อไป	40
บรรณานุกรม	41
ภาคผนวก	42
ภาคผนวก ก แบบประเมินคุณภาพสำหรับผู้เชี่ยวชาญ	42
ภาคผนวก ข แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าชมวิดิทัศน์เรื่องการทำซูมเปีย	45
ภาคผนวก ค รายนามผู้เชี่ยวชาญ	48
ประวัติผู้วิจัย	52

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า	
1	คุณค่าอาหาร	7
2	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับคุณภาพของวิถีทัศน์ ด้านรูปแบบของวิถีทัศน์ (ผู้เชี่ยวชาญ)	25
3	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับคุณภาพของวิถีทัศน์ ด้านการใช้งานวิถีทัศน์ (ผู้เชี่ยวชาญ)	27
4	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับคุณภาพของวิถีทัศน์ ด้านประสิทธิภาพของวิถีทัศน์ (ผู้เชี่ยวชาญ)	29
5	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อ วิถีทัศน์ ด้านรูปแบบของวิถีทัศน์	30
6	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อ ด้านการใช้งานวิถีทัศน์	32
7	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจด้านประสิทธิภาพของวิถีทัศน์	33

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	การออกแบบโครงสร้างวิดิทัศน์ วิธีการทำซุมเปีย	20
2	ตัวอย่างวิดิทัศน์ เรื่องวิธีการทำซุมเปีย	24
3	กราฟคะแนนคุณภาพของวิดิทัศน์ ด้านรูปแบบของวิดิทัศน์ (ผู้เชี่ยวชาญ)	26
4	กราฟคะแนนคุณภาพของวิดิทัศน์ ด้านการใช้งาน(ผู้เชี่ยวชาญ)	28
5	กราฟคะแนนคุณภาพของวิดิทัศน์ ด้านประสิทธิภาพของวิดิทัศน์ (ผู้เชี่ยวชาญ)	29
6	กราฟคะแนนความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อวิดิทัศน์ด้านรูปแบบของวิดิทัศน์	31
7	กราฟคะแนนความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อวิดิทัศน์ด้านการใช้งานวิดิทัศน์	33
8	กราฟคะแนนความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อวิดิทัศน์ด้านประสิทธิภาพ	34
9	กราฟเปรียบเทียบคุณภาพกับความพึงพอใจของวิดิทัศน์ ด้านรูปแบบของวิดิทัศน์	34
10	กราฟเปรียบเทียบคุณภาพกับความพึงพอใจของวิดิทัศน์ ด้านรูปแบบของวิดิทัศน์	35
11	กราฟเปรียบเทียบคุณภาพกับความพึงพอใจของวิดิทัศน์ ด้านประสิทธิภาพ	35